



सुनील
वालावलकर

कोण म्हणतो पुरुषांना स्वयंपाकाचा कंटाळा आहे?

आपल्याकडे वेगवेगळे पदार्थ करून खिलवणं हा खास स्त्रियांचा प्रांत समजला जातो. पण आता काळ बदलतोय. काही पुरुषही स्वयंपाकघराचा ताबा हासेनं घेऊ लागले आहेत. रोजच्या कामात बदल, तणावमुक्ती, स्वयंपाकघरात निरनिराळे पदार्थ करून पाहण्याची आवड किंवा गरज... अशा विविध कारणांनी काही पुरुष नवीन रुचकर पदार्थ करून खिलवू लागले आहेत. घरातल्या स्त्रियांना स्वयंपाकघरातून काही काळ विश्रांती देणाऱ्या अशा पुरुषांविषयी...

फोटो: संजीव प्रभू



जे पुरुष स्वखुशीनं घरात स्वयंपाक करतात त्यांची नोंद घेणं आवश्यक आणि मनोरंजकही आहे

जे

सेनं स्वयंपाक करणाऱ्या पुरुषांचे संख्या वाढते आहे. ही गोष्ट मी माझ्या आजूबाजूला बघून मग्न शकतां. रोजच्या स्वयंपाकाचं काम तर कष्टाचं आहे आणि परंपरेनं हे काम घरातल्या स्त्रियांनीं करायचं. असा नियम रुढ झालेला आहे. मात्र शहरीकरणातून जो ताण निर्माण होतोय, त्यावरचा एक सकारात्मक प्रतिसाद म्हणून बऱ्याच कुटुंबांतले पुरुष मंडळीसुद्धा स्वयंपाकात लक्ष घालू लागली आहेत. हे बदलत वास्तव मला इथं मुद्दाम नोंदवायचंय.

माझ्या मते, बऱ्याच पुरुषांना स्वयंपाकाची थोडीफार होस नक्की असते, पण घरातल्या स्त्रियाच बहुतेकदा त्यांना ओट्यापाशी काही करू देत नाहीत, कारण त्यांना ओट्यावर पसारा खपत नाही. घरात कोणी नसेल अशा वेळी मला स्वतःला माझ्या मनाने स्वयंपाक करून बघायला आवडतो. भरपूर वेगवेगळ्या भाज्या चालून अंड्याची जाड लुसलुशीत ऑम्लेट्स करून खायला मला आवडतात. ही ऑम्लेट्स मी शिकलो कोणाकडून, तर माझ्या सासऱ्यांकडून!

डोंबिवलीला राहणारे माझे सासरे म्हणजे मामा गवाणकर यांना अंडी अतिशय प्रिय. किमान सव्वीस वेगवेगळ्या तऱ्हांची ऑम्लेट्स ते बनवू शकतात. 'अंडे का फण्डा' खरा समजून घ्यावा तो त्यांच्याकडूनच. संघर्षाच्या काळात राजापुरात झारा हाती घेऊन भजी तळून विकणारे गवाणकर नंतर परिस्थितीशी संघर्ष संपला तरी खूप आवडीनं स्वयंपाक करतात. काळ्या मसाल्यातील मऊ आणि दाट ग्रेव्हीतली कोबडी आणि सोबत तांदळाच्या पुऱ्या ही त्यांची खासीयत.

खरं म्हणजे पुरुषांनी स्वयंपाक करणं हे आपल्याला नवीन वाटायला नको. महाभारतातला भीम हा खबऱ्या होता, तसा स्वतः बल्लवाचार्य होता. आजही हॉटेलांतले बहुसंख्य आचारीही पुरुषच असतात. (तरीसुद्धा सुगरणीचा मान मात्र आपल्याकडे स्त्रियांनाच दिला जातो.) टीव्हीच्या छोट्या पडद्यावरून रोज दुपारी अनुभवो शेफ (पुरुष) गृहिणींना स्वयंपाकाचे कानमंत्र देत असतात. माझ्या मते, संजीव कपूर आणि नीलेखा लिमयेसारख्या शेफ्सनी तमाम पुरुष मंडळींचा स्वयंपाकाच्या प्रांतातला आत्मविश्वास वाढवलेला आहे.

अमेरिकेत तर पुरुषांनी स्वयंपाक करणं यात काही कौतुक राहिलेलं नाही. स्वयंपाक आणि ड्रायव्हिंग ही दोन कौशल्यं अवगत नसतील तर तुमचा अमेरिकेत निभाव लागणं कठीण! अर्थात आपल्यापेक्षा तिथं जेवण बनवणं तुलनेनं सोपं आहे. कारण अनेक जिन्नस तिथं तयार मिळतात. चिरलेला कांदा, बटाटा, भाज्या हाताशी असल्यावर तिथल्या पुरुषांना बऱ्याच वेळा फोडणीच काय ती करून घ्यायची असते. पोळ्या आणि पाठेसुद्धा तयार उपलब्ध असतात. तव्यावर गरम केले की स्वयंपाक तयार होतो.

या पार्श्वभूमीवर जे पुरुष स्वखुशीनं घरात स्वयंपाक करतात त्यांची नोंद करणं आवश्यक आणि मनोरंजकही तेवढंच आहे.

असे पुरुष, अशा प्रेरणा

माझ्या माहितीत स्वयंपाक करणारी जी पुरुष मंडळी आहेत त्यांच्या प्रत्येकाच्या प्रेरणा वेगवेगळ्या आहेत. उदाहरणार्थ- प्रसिद्ध स्तंभलेखक प्रमोद मुजुमदार सामाजिक न्यायासाठी चाललेल्या व्यापक चळवळीतले

एक छंद कार्यकर्ते आहेत. पत्नी निशा हिला स्वयंपाकघरात मदत म्हणून ते रोजच्या चपात्या भरभर करून मोकळे होतात. (स्वयंपाकघरातलं सगळ्यात कठीण काम एकट्याने विनवोभाट करून टाकल्यावर बाकी कशालाही हात लावला नाही तरी भागू शकतं.) मुजुमदारांना अर्थात स्वयंपाकाच्या सगळ्या प्रयोगांमध्ये रस आहे, तरीपण चपात्या, त्याही रोज करू शकणं, हा त्यांचा हुकमी एकाच म्हणायला हवा.

माझ्यासारख्या काही जणांना चपात्या करणं फारसं आवडत नाही. याला कारण दोन-चार गोष्टी एकत्र केल्यावर वेगळंच काही निर्माण होताना समोर दिसणं, यात कल्पकतेला जसा वाव आहे तसं चपात्यांच्या बाबतीत घडत नाही. तिथं कल्पकतेपेक्षा चिकाटीचीच कसोटी असते असं मला वाटतं. असो. तर सांगायाचा मुद्दा म्हणजे, मुजुमदारांसारखे रोजच्या चपात्या करणारे पुरुषही आहेत.

डोंबिवली येथील एक्साईज सुपरिंटेंडंट असलेल्या संजू पाटकरने किचनमध्ये घुसखोरी केली ती त्याच्या दोन आवडत्या दांडग्या कुत्र्यांच्या जेवणासाठी! संजूकडच्या दोन भक्कम कुत्र्यांना पाया मटणच आवडतं. मग ते बनवायचं कोणी? ते काम आवडीनं संजून स्वतःवर घेतलं. त्यातून त्याला एकूणच स्वयंपाकाचं आवड निर्माण झाली. तो आता आपल्या खास मित्रमंडळींसाठी व्यवस्थित साग्रसंगीत सामिप जेवणाची तयारी एकट्याने करतो. त्याला आता हॉटेलचं जेवण आवडत नाही. तो म्हणतो, 'हे काय खाताय? यापेक्षा फस्ट क्लास मी तुम्हाला घरी बनवून खिलवतो!' संजूला खाण्या-खिलवण्याचा पौक आहे आणि त्याचं वैशिष्ट्य म्हणजे त्याने तरीही नियमित व्यायाम वगैरे करून स्वतःची तब्येत छान राखलेली आहे.

शिवसेनाप्रमुख बाळासाहेबांचे स्नेही आणि प्रसिद्ध वकील विलास जोशीसुद्धा स्वयंपाकघरात खूपच सक्रिय असतात. त्यांची स्वावलंबनाची प्रेरणा म्हणा किंवा 'अगदी स्वयंपाकाच्या बाबतीतही मी बायकोवरसुद्धा अवलंबून नाही,' हे सांगण्याचा अडहास म्हणा, त्यांनी जिद्दीने स्वयंपाक शिकून घेतला आणि आता ते शाकाहारी मेन्यू उत्तमपणे करू शकतात.

खार भागातील प्रसिद्ध बांधकाम व्यावसायिक सुजित कीर्तिकरांसाठी स्वयंपाक हा तणावमुक्तीचा मार्ग आहे. तो त्यांचा छंद आणि विरंगुळा आहे. घंघातील तणाव आणि कटकटी यावर ते स्वयंपाकाच्या छंदातून मात करतात.

ठाण्यातील प्रसिद्ध नेत्ररोगतज्ज्ञ अभिजित वैद्य हा चवीच्या बाबतीत अतिशय चोखंदळ माणूस. प्रसंगी आपल्या बायकोला 'थांब, तू हो वाजूला, मी स्वतःच करतो,' म्हणण्याचं दुर्मिळ घाडस त्याच्यामध्ये आहे. स्वतःला हवी तशीच चव पाहिजे, या आग्रहातून अभिजित रोजचं जेवण करत असतो.

माझ्या पाहण्यात हे जे पुरुष आनंदाने घरातला स्वयंपाक करतात, त्यांच्यापैकी सगळ्यात उत्तम स्वयंपाकी जर का कोणी असेल, तो म्हणजे डॉ. अमोल केळकर. व्यवसायाने नामांकित सर्जन असलेल्या अमोलची बोटं सर्जरीच्या वेळी जेवढी कुशलपणे काम करतात, तेवढ्याच सफाई ती स्वयंपाकघरातही जादू निर्माण करत असतात.

बांधाच्या डॉ. अमोलचा उल्लेख मी एकेरी करू शकतो. कारण तो माझा सख्खा मावसभाऊ आहे. त्यामुळेच एक कामात सतत

सर्जन असलेल्या अमोलची बोट
सर्जरीच्या वेळी जेवढी कुशलपणे
काप करतात, तेवढ्याच सफाईने ती
स्वयंपाकघरातही जादू निर्माण करत
असतात.

व्यस्त असणारा शल्यविशारद किती उत्तम
स्वयंपाक करू शकतो, हे मी जवळून
अनुभवले आहे. माझ्या बायकोला घरात
बटर चिकन बनवायचं असेल की ती
अमोलला फोन करून रेसिपी विचारणार
आणि अमोलही व्यवस्थित ती रेसिपी
समजावून सांगणार, असे प्रसंग आमच्याकडे
अजिबात नवीन नाहीत.

डॉ. अमोलचं कुटुंब म्हणजे बांध्यातल्या
जुन्या व प्रतिष्ठित कुटुंबांपैकी एक. प्लंबिंग
कार्ट्रिक्टर म्हणून भरपूर यश संपादन
केलेल्या सीनियर केळकरांचा जनसंपर्क
दांडगा. व्यवसायाच्या निमित्ताने त्यांच्या
घरात नेहमीच उच्चपदस्थ व्यक्तींची वर्दळ
असतेच, परंतु त्यातले निम्म्याहून अधिक
जण केळकरांकडे जेवण सुग्रास असतं म्हणून
येणारे असतात. अमोलची आई म्हणजे सुमामावशी जेवण अप्रतिम करते.
शाकाहारी आणि मांसाहारी अशा दोन्ही प्रकारच्या जेवणांत आमची ही
मावशी एकदम एक्स्पर्ट!

पेज श्री पाठ्यांना मीडियाद्वारे फ्लॅमर प्राप्त झालं नव्हतं तेव्हापासून
केळकरांच्या बांध्याच्या प्रशस्त घरात उच्च वर्तुळातील मंडळींसाठी
मेजवानी झडत होत्या. केळकरांकडे मेजवानी झाली की दुसऱ्या दिवशी
बांध्याहून भलामोठा डबा आणि तेवढ्याच खमंग गप्पा घेऊन सुमामावशी
आमच्याकडे यायची आणि एकाहून एक अफलातून चिज आम्हाला
खाऊ घालायची.

तिच्या हातचा ऑबट बटाटा, मुगाचं बिरडं, कोलंबीचं लोणचं,
काजूची उसळ यांसारखे पदार्थ खाऊन आम्ही तृप्त झालेले आहोत.
सुमामावशी माहेरची कुडाळदेशकर आणि सोयरीकीने सारस्वत. ती करते
त्या पारंपरिक पदार्थांची नावं आता बाहेर कुठे ऐकायलासुद्धा मिळत
नाहीत. कारल्याचे 'पंजे' म्हणून भज्यांचा एक प्रकार ती करते. कारली
पंज्याच्या आकारात कापून ती डीप फ्राय करायची. हे कारल्याचे पंजे
खायला त्यांच्याकडे खास लांब लांबहून लोक यायचे.

सुमामावशीचं करणं जेवढं मस्त तेवढंच तिला लोकांना जेवू
घालायलाही खूप आवडतं. ती आम्हाला
जो डबा द्यायची
तो त्यामध्ये
काय भरून तिला
परत द्यायचा, हा
आमच्यासमोर एक मोठा
प्रश्न असायचा. नोकरी
करणारी माझी आई मग
त्यामध्ये खारी विस्कट, बटर,



टोस्ट यासारखे पदार्थ भरून डबा परत करायची.

घरात सुमामावशी एवढी भक्कम करणारी आणि जातीची सुगारण
असल्यामुळेच की काय, पण सगळे केळकर खाण्यातले दर्दी आणि
सगळ्यांच्या तब्येती छान बाळसेदार आणि चेहरे प्रसन्न असतात.
अमोलच्या वडिलांनी कधी स्वतःसाठी कपभर चहा करून घेतला
नसेल, पण त्यांना बाजारहाट करायला आवडे. कधीकाळी शिकारीचाही
नाद होता. शिकार करून आणलेला, मटण बनवण्यायोग्य कुठलाही
पैस ते स्वच्छ सोलून, साफ करून देऊ शकत.

तर अशा या केळकरांच्या घरात एक दिवस अमोलने जाहीर करून
टाकलं, की यापुढे दर रविवारचा स्वयंपाक मीच करणार! रविवारी आई
आणि बायकोने स्वयंपाकघरात पाऊल म्हणून टाकायचं नाही. हक्काची
विश्रांती घ्यायची. रविवारचा सकाळचा चहा-नाश्ता, दुपारचं जेवण,
आले-गेले, पाहुणेरावळे- सगळं अमोल सांभाळणार.

अमोलचा रविवार

तेव्हापासून गेली पाच वर्षे केळकरांच्या घरातलं किचन रविवारच्या
दिवशी डॉ. अमोलच्या ताब्यात असतं. एखादा धार्मिक माणूस जसा
नेम चुकवत नाही, तसा अमोलही रविवारचा स्वयंपाक कधीच चुकवत
नाही. रविवारी गॅसला लायटर लावायचाच, हा आता अमोलच्या
आयुष्यातला नियमच ठरून गेला आहे. त्याला आता रविवारच्या
स्वयंपाकाची एवढी सवय झालेली आहे, की आदल्या दिवशीचं भरपूर
जेवण जरी उरलेलं असलं तरीसुद्धा निदान एखादा अंड्याचा वेगळा
प्रकार तरी अमोल रविवारचा मेन्यू म्हणून करणारच. त्याशिवाय
त्यालाच चैन पडत नाही.

अमोल स्वयंपाकाच्या क्षेत्रात ओढला जाण्यामागे त्याचं वेळगाबला
हॉस्टेलवर राहणं बऱ्याच अंशी कारणीभूत ठरलं. मेडिकलच्या

अभ्यासाच्या निमित्ताने हॉस्टेलवर दिवस काढावे लागले. त्या काळात घरच्या जेवणाच्या आठवणींनी कासावीस झालेल्या अमोलने सर्वप्रथम पोहे करून बघितले. रूममेट्सनी पोह्यांचे कौतुक केल्यामुळे त्याचा उत्साह वाढला. मग आईला विचारून अमोलने बऱ्याच पदार्थांचे प्रयोग बेल्गावमध्ये करून बघितले. मुंबईला परतल्यावर पुन्हा आईच्या हातचा स्वयंपाक होताच; त्यामुळे आता स्वतः करण्याची गरज राहिली नाही. पण आईच्या काटांचा जाणीव आणि आपणही काहीतरी नक्की बनवू शकतो, हा होस्टेलच्या काळातला आत्मविश्वास त्याला स्वस्थ बसू देईना!

सोमवार ते शनिवार सकाळी ९ ते ७ अमोल उपनगरातील अनेक हॉस्पिटलमध्ये ऑन कॉल सर्जन म्हणून जात असतो. मालाड येथील हॉस्पिटलमधल्या ऑपरेशन थिएटरमध्ये बऱ्याच शस्त्रक्रिया तो दिवसभर करतो. संध्याकाळी बांद्रा येथील घराजवळच त्याने स्वतःची छोटी ओ.टी. तयार केली आहे. तिथेसुद्धा तो रुग्णांना भेटत असतो. रविवार मात्र तो कुटुंबीयांसाठी राखून ठेवतो.

अमोलला नॉनव्हेज जेवण बनवायला अधिक आवडतं. त्यासाठी बाजारहाट करण्यापासून ते मासे, मटण साफ करून घेण्यापासून ते चिरण्या-कापण्यासारखी तयारी आणि मागून ओठा आवरण्यापर्यंत सगळं अमोल हसत-खेळत करतो. डॉक्टरसाहेब रविवारी सकाळीच रीतसर एप्रन बांधून स्वयंपाकघरात शिरतात. ते तिथं मनापासून रमतात.

आठवड्यातील एक दिवस घरातील बायकांना स्वयंपाकाच्या कष्टातून विश्रांती देण्याच्या उद्देशाने किचनमध्ये शिरलेला अमोल

नंतर चांगला कुक झाला, याचं श्रेय त्याच्या अभ्यासू वृत्तीकडे जातं. त्याने सुरवातीचे धडे आईच्या मार्गदर्शनाखाली गिरवलेच, पण पाककृतींच्या पुस्तकांमधूनसुद्धा तो प्रयोग करत गेला. कमल आंगले यांचं 'रुचिरा' आणि अमर राणेच्या काही सोप्या पाककृतीपासून सुरवात करून पुढे पुढे ताजचे रेसिपी बुक, केटरिंग कॉलेजच्या प्रिन्सिपॉल धंम फिलिप यांचं पुस्तक, 'अप्पर क्रस्ट' सारखं खवण्यासाठीचं शानदार मासिक, असा अमोलचा संदर्भ वाढत गेला.

वेळाने वेळ काढून अमोलने कुकिंग क्लासेसना हजेरी लावली. रश्मी उदय सिंग, दिल्ली दरबारचे जाफरभाई, अशा जाणकारांच्या कार्यशाळांना तो गेला. जाफरभाईचा तर तो पट्टशिष्यच आहे म्हटलं तरी चालेल. याशिवाय अमोलला मार्गदर्शन मिळालं ते कामतकाकांचे.

कामतकाका म्हणजे सुप्रसिद्ध हॉटेल व्यावसायिक विठ्ठल कामत. खाण्यापिण्याचे रसिक अशा केळकर कुटुंबात पण पूर्वीच विठ्ठल कामतांची पट्टी झालेली होती आणि तेव्हापासून

ते या परिवाराचे एक सदस्यच झाल्यासारखे आहेत. कामतांमुळे मुंबईभरातच नव्हे, तर अखंड देशातील नामवंत शेफ्सशी अमोलच्या ओळखी झाल्या. गोव्यातील ताज व्हिलेजमधला शेफ रेगो, त्रिवेंद्रमच्या कोणाल्म बीचवरच्या रिसॉर्टमधला जोसेफ यांच्यासारख्या नामवंत बल्स्वाचार्यांशी अमोलची जानपहचान झाली.

देशातील कुठल्याही कुकशी मैत्री वाढवण्याचा पासवर्ड (विठ्ठल कामत) अमोलपाशी असल्याने आणि त्याच्या जोडीला जिज्ञासू वृत्ती, प्रयोगशीलता त्याच्या स्वभावात पुरेपूर असल्यामुळे अमोलने या क्षेत्रातील दिग्गजांशी संबंध जोडलेले आहेत. गोव्यातील रेगोने गोव्याचे खास पदार्थ अमोलला शिकवलेच, पण जोडीला पाककृतीची दोन महागडी पुस्तकं भेटसुद्धा दिली.

हॉटेल ऑर्किडमध्ये 'विध्याज' नावाचं रेस्टॉरंट आहे. तिथला केरळी शेफ बाला सुब्रमण्यम खूप प्रसिद्ध आहे. त्याला अमोलने खास कोकणी वाटण आणि मसाल्यातलं चिकन बनवून एकदा पाठवलं होतं. तीच रेसिपी नंतर बालाने शांघायच्या फूड फेस्टिव्हलमध्ये सादर करून उपस्थितांची वाहवा मिळवली असल्याचं बाला आवर्जून सांगतो. याची परतफेड म्हणून बालाने अमोलला केरळी स्ट्यू आणि अप्पम् शिकवले.

आज तीस-पस्तीस जणांचं जेवण अमोल आरामात एकट्याने करू शकतो. कुटुंबीय, नातेवाईक, मित्रपरिवार यांना खिलवण्याबरोबरच त्याच्या पाककलेतील गुरूनामुद्धा तो खास पदार्थ पाठवत असतो. दिल्ली दरबारचे मालक जाफरभाई मन्सुरी अमोलच्या हातच्या पदार्थांची तोंडभरून तारीफ करतात, हे मी एकदा स्वतःच बघितलेलं आहे.

बायको खूप

एकदा अमोलने मनापासून ठरवलं की तो ती गोष्ट करतो, हा त्याचा स्वभाव आहे जरूर! तरीसुद्धा एखाद दिवशी उठून अचानकपणे 'इथून पुढे दर रविवारचा स्वयंपाक मीच करणार' हे त्याने जाहीर केलं, तेव्हा त्याला खरोखरच दर रविवारी स्वयंपाक करायला जमेल नि तो त्या छंदात इतका रममाण होऊन पुढे त्यातून इतक्या घडामोडी होतील, याचा अंदाज घरच्यांना असणं शक्यच नव्हतं. आता पाहावं तर या बाबतीतलं कौतुक, आश्चर्य वगैरेसुद्धा मागे पडून रविवार म्हणजे अमोलच्या स्वयंपाकाचा वार, हे अगदी सहज गृहीत धरलेलं असतं.

रात्री कोणी तीन वाजता जरी येऊन झोपलं तरी सकाळी सहाला सगळे अंधस्याच्या बाहेर असायला हवेत, हा अमोलच्या वडिलांनी घालून दिलेला दंडक. त्यामुळे त्यांच्याकडे सुटीचा वार म्हणजे लोळत पडण्याचा वार नसतो. अमोल सकाळी सगळ्यांच्या चहा-नाश्याच्या तयारीला लागतो. त्यात पोहे, खिचडोपासून ते नावोन्यपूर्ण काहीसुद्धा असू शकतं. दुपारचं जेवण दोड-दोनपर्यंत होतं. (अस्सल सारस्वतांच्या घरात अगदी तीन-साडेतीनला पंगत बसली तरी त्यात कुणालाच काही वाटणार नाही.) रात्रा वेगळा स्वयंपाक

'डब्बा गोश्त'

ही एक वैशिष्ट्यपूर्ण डिश आहे. केवळ पाण्यात शिजवली जात असल्याने तेलाचा एक थेंबही यात वापरला जात नाही. यासाठी सर्वप्रथम बोनलेस मटण, दोन अंडी, हिरवी मिरची आणि गरम मसाल्याचं वाटण आणि कांदा चक्क पाण्यात शिजत ठेवावा. साधारणपणे बीस मिनिटांनी त्याचं गुलाबी रंगाचं दबदबीत मिश्रण तयार होतं. याच वेळी बाजूला पेलाभर तूप उकळत ठेवावं. बोनलेस मटणाखालचा गॅस बंद करावा. त्यावर ताबडतोब दोन अंडी फेटून घालावी व त्यावर लगेच उकळतं तूप ओतावं. मग या सर्व मिश्रणावर झाकण ठेवावं. उकळतं तूप आणि उकळत्या मटणामुळे अंडं छान फसफसून वर येतं. साधारण दहा मिनिटांत तूप अलगद भांड्याच्या तळाशी जाऊन बसतं आणि तयार होतो डब्बा गोश्त. फारशी तिखट नसलेली ही डिश साधायला जरा अवघड प्रकारातली आहे.



पांढरं मटण ही वैशिष्ट्यपूर्ण रेसिपी अमोलने बायकोला हेडिकेट केलेली आहे.

होत नाही. दुपारच्या पदार्थावरच सहज भागत किंवा मंडळी बाहेर कुठेतरी जेवायला जातात.

अमोलला चपात्या करता येतात. शिरा भरून आपण 'सांजोन्या' करतो तरा घरातील शिल्लकीतल्या माव्याच्या मिठाया भरून तो 'सतोन्या' करतो. पण रविवारी तो चपात्या लाटत बसत नाही. त्याऐवजी बेकरीचे ताजे पाव असतात. सहसा आईला जे पदार्थ करता येत नाहीत अशा थोड्या अनेकदा पाककृती करून बघण्यात अमोलला आवडान वाटतं.

विशेषतः गोव्याकडच्या रेसिपी त्याला छान जमतात. 'चिकन काफ्रीएल' म्हणून एक प्रकार आहे त्यात चिकनला वाईनमध्ये आणि व्हिनेगरमध्ये मुरवून जातं आणि आलं-लसणाचं वाटण लावतात. हा पदार्थ काळसर दिसतो आणि त्याला अंगासरसा रम्या असतो. हे चिकन काफ्रीएल किंवा गोवन सागुती म्हणून ओळखलं जातं असे नजाकतदार पदार्थ बनवताना अमोल अगदी तात्पर्य होऊन जातो. मला वाटतं, त्यामुळेच

त्याच्या हातचे पदार्थ अप्रतिम होतात. 'ड्या गोस्त' हा थोडा हटके असलेला पदार्थ अमोलचा हातखंडा आहे. अमोलने आता अशा रेसिपींचे एक जर्नलच बनवलेलं आहे. त्यात

त्याच्या हस्ताक्षरात नि त्याच्या टिप्ससकट खास रेसिपी नोंदलेल्या आहेत.

अमोलची बायको तसत्या त्याच्यावर खूप असते. तिचे वडील कधी चुकूनही म्यंगपाकाच्या वाटेला गेले नाहीत. त्यामुळे अमोलच्या म्यंगपाकाच्या आवडीचे तिला कौतुक तर आहेच आणि सरासरी भारतीय बायकोच्या तुलनेत असा गुणी नवरा पटकळणाऱ्या आपण भाम्याने आहेत, हेही तिला पूर्णपणे कळून आहे.

तसत्या व्यवसायाने होमिओपथ आहे. तो मुळावी कोल्हापूरची आहे. खास तिच्यासाठी म्हणून अमोल पांढरं मटण ही वैशिष्ट्यपूर्ण रेसिपी बनवतो. एखादं गाण कसे आवडल्या व्यक्तीला हेडिकेट करतात तरी ही रेसिपी अमोलने बायकोला हेडिकेट केलेली आहे. लग्नाला आठ वर्ष उलटूनही अमोलमधला हा रोमँटिकपणा टिकून आहे. हे 'पांढरं मटण' म्हणजे कोल्हापूरकडचा प्रसिद्ध पांढरा रम्या नव्हे! ही काजूच्या वाटणातली एक पारशी डिश आहे.

सहसा पुरवणा सुगारण म्हणत नाहीत, पण जातोन्या सुगरणीचं अमोलमध्ये मी बघितलेलं एक लग्न सांगू शकतो. ते म्हणजे पदार्थ कवचित बिघडला तरी अमोलच्या हातून तो वाया जात नाही. उदाहरणार्थ कोलंबोची चटणी फर्माप झाली तरी त्याच मिश्रणाचे तो पॅन्स बनवेल. वीतागून बिघडलेल्या पदार्थास केरानी टोपली दाखवणार नाही. यातच नक्की विशेष कल्पकता येणते.

अमोलला मुळा जमत नाही असं काही आहे काय? तर त्याच्या मते तसं असतंच! उदाहरणार्थ प्रांताप्रांताच्या आणि देशादेशांच्या खास पाककृती लोलाय करू शकणाऱ्या अमोलला गिरगावात खडपेच्या अनंताश्रमात जसं जेवण मिळतं ती चव राबरा टाकू शकत नसल्याची



खंत आहे. आहे की नाही गंमत!

अमोलच्या स्वयंपाकघरातील घुसखोरीचा आमच्या मावशीवर काय परिणाम झाला, हा विषय थोडासा मनोरंजक आहे. मावशीला त्याचं कौतुक तर आहेच, अमोलचे वडील असाध्य आजाराने अंथरूणाला खिळलेले असताना अमोलने आठवड्यात एका स्वयंपाक करण्याची जबाबदारी आनंदाने उचलली, हे कौतुकाचं आहेच. कारण केळकरांच्या घरात आजही माणसांचा रावता पुष्कळ असतो. गेंजवान्याही झडतच असतात.

रविवारच्या दिवशी अमोल तपस्याला आणि सुमामावशीला स्वयंपाकघरात पाऊल टाकू देत नाही म्हणजे अक्षरशः देत नाही. पदार्थ कसा झालाय, त्याची चव दाखवायलासुद्धा तो ताटलीत थोडासा घालून बाहेर आणून दाखवेल. म्हणजे रविवारी सुमामावशीला करायला काहीच नसतं. ती अगदी हातावर हात ठेवून बॅटकीच्या खोलीत बसून असते. या रिकाम्या वेळेचं काय करायचं हे तिला सुचत नसावं. आम्हाला एक तर मावशीला अशी बसलेली बघायची सवय नाही. ती बोलायला काहीतरी विषय काढायचा प्रयत्न करते... "हं, काय म्हणतोस मग? अरे, आज रविवार म्हणजे अमोलकडे स्वयंपाक ना! मी मोकळीच आहे. बोल तू. काय म्हणतोयस?"

मला एकाच वेळी हे दृश्य थोडं करुण आणि विनोदी वाटतं. ■

वाचकांचा सहभाग



स्वयंपाकात रुची असणाऱ्या पुरुषांसाठी

स्वयंपाकघरात शिरून वेगळे काही प्रयोग करायला, एखादा आवडीचा पदार्थ बनवायला अनेक जणांना नक्कीच आवडत असेल. अगदी रोज किंवा दर रविवारी नाही; पण जमेल तसं, काही ना काही तुम्ही करत असालच.

मग उचला पेन आणि लिहून पाठवा तुम्ही करत असलेला आणि तुम्हाला इकास जमणारा पदार्थ. तुमचा स्वयंपाकाविषयीचा गमतीदार अनुभव किंवा प्रयोगशीलता किंवा खास कानमंत्र हेही सोबत कळवा. मात्र अगदी मोजक्या शब्दांत.

पाठविण्याची शेवटची तारीख १० मे २००८

पत्ता - संपादक, साप्ताहिक सकाळ,

५६५ बुधवार पेठ, पुणे ४११००२.

पाकिटावर स्वयंपाकात रुची असणाऱ्या पुरुषांसाठी असा उल्लेख करावा.

उन्हाळा आला !

आता घरात हवे थंडगार

शांत, शीतल, मल्टिपर्पज आयुर्वेदिक क्रिम



डोळ्यांची आग

कैलास जीवन चा रात्री झोपताना पापण्यावर लेप करून कापसाची घडी ठेवल्याने, थंडावा येऊन आराम मिळेल.



मुरुम पुटकुळ्या

कैलास जीवन चॅन्यावरील त्वचेत हळुहळु मुरुम (घोंगू नका) मुरुम पुटकुळ्या-पासून त्वरित आराम मिळण्यास मदत होईल. चेहरा सतेंज, आकर्षक होईल.



पायाच्या भेगा

कैलास जीवन त्वचेत हळुहळु मुरुम पायाच्या भेगा भरून येण्यास मदत होईल. पायाची त्वचा स्वच्छ, नितळ, मुलायम होऊ लागेल.



मूळव्याध

एक घमचा कैलास जीवन पिठीसाखरेतून जमेन २१ दिवस रोज रात्री पोटात घ्या. दिवसातून २ ते ३ वेळा 'त्या' जागी लावल्याने मूळव्याध बरी होण्यास मदत होईल.

कैलास जीवन



डोळ्यांची जळजळ, हातापायांची आग, जखमा,

कापणे व भाजणे इत्यादींवरही गुणकारी.

सर्व औषध विक्रेत्यांकडे उपलब्ध

निर्माता: आसम, पुणे. फोन: ०२०-२४४७७९९८. ✦ asum@vsnl.com ✦ www.asum.com

साप्ताहिक सकाळ / २६ एप्रिल २००८ ■