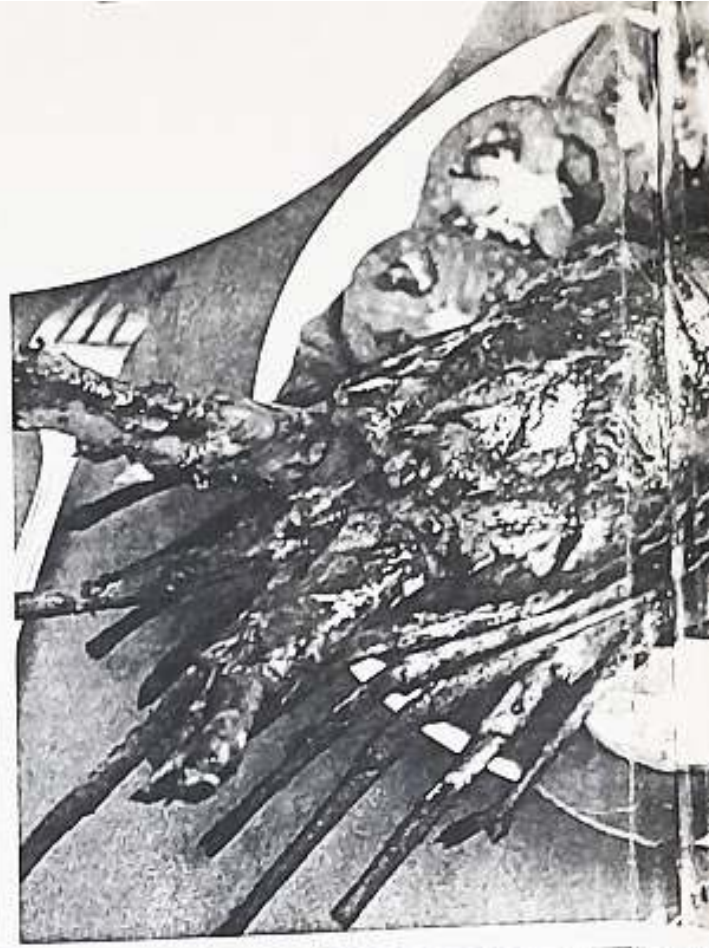


फेब्रु. २००३
मुंबई

भटकंती

पाँपलेटचं तिकलं,
चिंबोरी कालवण,
अन् क्रॅब तंदूर!

मत्स्यप्रेमी खवैयांना मुंबई म्हणजे पर्वणीच



टेक वन

वेळ : रविवार दुपारी एक

स्थळ : गोरेगाव पूर्व रेल्वेस्थानकासमोरील सत्कार खानावळ
पहिल्या मजल्यावरील छोट्याशा जागेत सुमारे ८० जण
जेवताहेत, आणि किमान त्याच्या निम्मी म्हणजे ४० माणसं
अरुंद जिन्यामध्ये रांग लावून उभी आहेत. वातावरणात अस्सल
मालवणी जेवणाचा धमधमाट. तो गंध नाकात भरून घेऊन
रांगेतील माणसं फळ्यावरील पदार्थावर खडून फुली मारली
जाऊ नये म्हणून नशिवाचा धावा करताहेत. तर बसलेली
सुंदरी माणसं रावत फ्राय, पापलेटची आमटी, बोंबिल फ्राय,
तिसऱ्याचं कालवण अशा एकाहून एक सुगंध पदार्थावर ताज
मारण्यात गर्क. त्यातून आज रविवार म्हणजे खास वडे-
सागुतीचा दिवस. किमान पाच वडे, दोन मच्छी फ्रायचे तुकडे,
दोन मुदी भातावर ओल्या नारळाच्या वाटणाची खास कोकणी
आमटी, सोबत खोबऱ्याची चटणी आणि कांदा आणि शेवटी
कोकम वाटी अशा मस्तपैकी जमलेल्या जेवणानंतर दोन तास
ताणून दिल्यावर पुढच्या आठवड्यासाठी शक्ती आपोआप जमा
होते, असा दोन पिढ्यांचा अनुभव. गेल्या पन्नास-साठ वर्षात
सत्कारने आपल्या बाह्यरूपात थोडाफार बदल केला असेल
नसेल परंतु चवीत मात्र अजिबात बदल केला नाही असं इथं



अल्पावधीत जुहू चौपाटीपरसुद्धा शाखा उघडावी लागलीच.
टेक धी

वेळ : शनिवार रात्री आठ

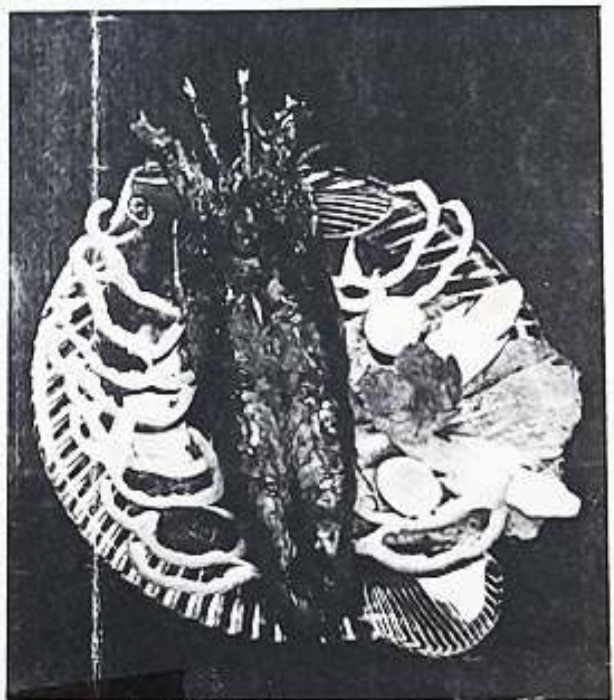
स्थळ : चेंबूर रेल्वे स्थानकासमोरील ओशियानिक रेस्टॉरंट.
इथं सुद्धा वेटिंग आहेच. पण इथल वेटिंग सुसह्य आहे. कारण सहकुटुंब येणाऱ्या लोकांना थांबण्यासाठी प्रशस्त लॉबी आहे. थोड्याशा प्रतीक्षेअखेर पहिल्या मजल्यावर आत गेल्यानंतर आतल्या आल्हाददायक वातावरणामुळे तुम्ही काहीसे उत्तेजित होता. कारण 'ओशियानिक'ची आकर्षक प्रकाश आणि रंग योजना, अर्धचंद्राकृती आकाराच्या या भव्य हॉटेलमध्ये जागेची जशी कमतरता नाही तशीच खाद्यपदार्थांची ऑर्डर देण्यापूर्वी मेनूकार्ड वाचण्यासाठी किमान पाच-सहा मिनिट लागतील. एवढे मेनूकार्ड विस्तृत आणि वैशिष्ट्यपूर्ण. संगीतक्षेत्रात ज्याप्रमाणे पयुजन संगीत लोकप्रिय आहे तसंच हॉटेल इंडस्ट्रीमध्ये पयुजनचा जमाना आहे. ओशियानिक पयुजन शैलीचाच एक नमुना. आदर्श शेही आणि घनजय शेही अशा दोघांनी खूप मेहनतीनधून या हॉटेलची निर्मिती केली. मंगलोरीयन शैलीत विविध प्रयोग करून ज्या डिशेसची निर्मिती केली त्याला त्यांनी नाव दिलेय 'अंडर द ओशन'. अरसल मंगलोरीयन स्टाईलच्या डिशेसना नाव दिलीत 'मदर्स सिक्रेट रेसिपीज'. माशांची विशेष आवड असणाऱ्यांची इथे वागळ असते. प्लॅटर ओशियानिक नावाची डिश मागवली की त्यात

वर्षानुवर्ष जेवणाऱ्यांचे मत. सूप, स्वीटडिश, ट्रिक अशा कोणत्याही आधुनिक गोष्टीचा स्पर्श नसलेली ही खानापळ मालवणी जेवणाऱ्यांसाठी श्रेष्ठचा विषय

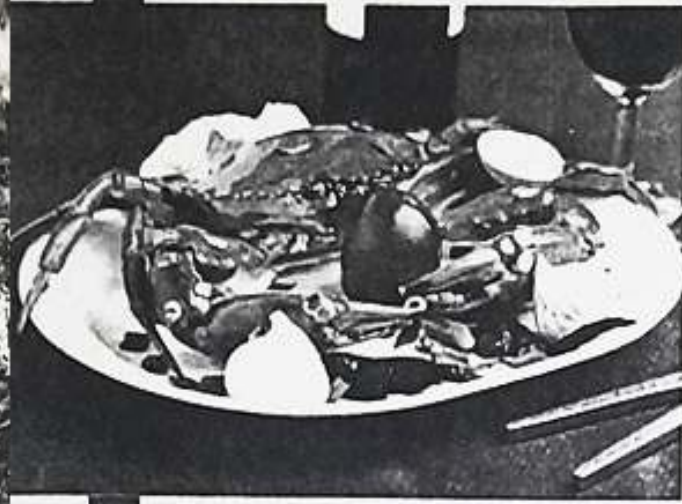
टेक टू

वेळ : कामकाजाच्या कुठल्याही दिवसाचा लंच अवर
स्थळ : पल्लोस फाऊंटन जवळच्या पी.एम. रोडवरील महेश लंच होम.

इथेही गर्दी आहेच. पण इथल्या गर्दीचा चेहरा वेगळा आहे. आजुबाजूच्या कचेऱ्यांतील टायबूट सुटातील एंब्रॉयडरिड मंडळी आपला मघर कधी घेतो घाडी वाट पाहणारी. वेळ घालवण्यासाठी तोंडाने अर्थव्यवस्थेवर चर्चा, मात्र डोळ्यासमोर क्विच तद्दूर तरळत असतो. आज प्रॉक्स मरसीबरोबर मिर डोंसा घ्यायचा का मंगलोरीयन सुरमई करी आणि अप्पम? हा कूट प्रश्न बाहेर उभ्या असणाऱ्याच्या मनात, तर आत बसलेल्या सुदैवी जिवाना स्वर्ग अवघ्या दोन बोटावर असतो. कारण मेनू कार्डवरची कोणतीही डिश घ्यावी ती अप्रतिम असतेच. श्री. सुरु करकेरा यांनी पन्नास वर्षांपूर्वी सुरुवात केलेल्या हरिश लंच होमचे रूपांतर 'महेश लंच होम' मध्ये होताना तमाम मुबईकरांना मंगलोरीयन शैलीने अक्षरशः वेड करून टाकले. पी.एम. रोडवरच्या महेशने एवढी लोकप्रियता कमावली की त्यामुळे



महेश ४७



सर्व प्रकारचे मासे तंदूर पद्धतीतून आपल्यासमोर येतात. त्यामध्ये खेकडे, कोलबी, रावस, मांदेली असे सर्व समुद्रजीव तुम्हाला स्वर्गीय अनुभव देण्यास येतात. इतर हॉटेलमध्ये सहसा न सापडणार माशांचे सूप सुद्धा इथे मिळते. त्याचबरोबर फिशिंग कटलेट, गोवन स्टार्टलमधले लॉबस्टर फ्राय, कॅब तंदूर ही ओशियानिकची प्रमुख आकर्षणे. मंडळी, या तिन्ही स्थळांच्या वर्णनावरून असं वाटत असेल की कुठल्यातरी भिन्नपटाचा हा स्क्रीन प्ले आहे. परंतु खरंच सांगतो की हे प्रत्यक्ष वर्णन आहे. अशा प्रकारचा खाद्योत्सव या मोहमयी मुंबईत दरदिवशी अव्याहतपणे चालूच असतो. सेव्हन स्टार हॉटेलपासून रस्त्याच्या कडेला बाकडी टाकून बसण्यापर्यंत माणसं इथे नाना प्रकारचे रुचकर खाद्यपदार्थ बनवत असतात. आणि शेकडो खबरे त्यांचा आस्वाद घेत असतात. एरवी घड्याळाच्या काट्याला बांधलेला मुंबईकर खऱ्या अर्थाने विश्रांती घेतो ते इथल्या तऱ्हेतऱ्हेच्या हॉटेलसमूहून. मुंबईकरांच्या सुदैवाने रुचीपालटासाठी अमर्याद पर्याय या शहरात उपलब्ध आहेत. आपापले खिस्माफिट आणि तब्येत सांभाळून जर का मुंबईतील विविध हॉटेलची भटकती करता आली तर आपले अनुभवविश्व निश्चितपणे समृद्ध होऊ शकतं एवढी विविधता या शहरात आहे.

मुंबईतील एकूण एक हॉटेलसचा धावता जरी आढावा घ्यायचा झाला तरी त्यासाठी एक जन्म कमी पडेल एवढी मुंबईत हॉटेलस आहेत. त्यामुळे या लेखापुरता आपण फक्त मत्स्यहारी हॉटेलचाच विचार करणार आहोत.

मुंबईत रुचकर मासे कुठे मिळतात? हा प्रश्न ईश्वर कुठे सापडेल या प्रश्नासारखा आहे. प्रत्येकाच्या ईश्वराविषयीच्या श्रद्धेनुसार जसं उतर बदलणार तसंच स्वयंपाकाची कोणती शैली कोणाला कितापत रुचते, भावते त्यानुसार हॉटेलच्या पसंतीमध्ये फरक पडणार. त्यामुळे सूझ संसिकानी मत्स्यहारी जेवणाच्या कोणत्या शैली आहेत याची किमान ओळख करून घेणं योग्य.

संगीतात ज्याप्रमाणे वेगवेगळी घराणी असतात, त्याचप्रमाणे स्वयंपाकामध्ये सुद्धा विशेषतः मासे बनवण्याच्या पद्धतीत चार प्रमुख प्रकार आहेत. त्यापैकी माझ्या मते सर्वात स्वादिष्ट प्रकार आहे तो कोकणी किंवा गोमांतकीय. त्यानंतर सर्वात लोकप्रिय प्रकार आहे तो मंगलोरियन. त्या खालोखाल सर्वात वैशिष्ट्यपूर्ण प्रकार आहे केरळीय आणि उर्वरित सर्व शैली शेवटच्या प्रकारात

येतात. उदाहरणार्थ बंगाली, चेटीनाडी, हैद्राबादी, जापनीज, थाय इ. इ.

पट्टीचे मासे खाणाऱ्या मंडळींना हे ठाऊक आहेच की चिकन-मटणाच्या तुलनेत फिश हा प्रकार मुळातच तसा खूप नाजुक. त्यातून कच्च्या माशांचं रुपांतर घडिष्ट कालवणात किंवा फ्राय फिशमध्ये करण्यापर्यंतच्या प्रत्येक टप्प्यावर पराकोटीची कुशलता लागते. उदा. ताज्या फिशची खरेदी करणं, त्यानंतर मीठ लावून साफ करणं, वाटण करणं, तव्यावर अलगद तळण बगैरे, यापैकीच्या प्रत्येक गोष्टीसाठी वेगवेगळी कौशल्ये लागतात. वाटण आणि माशाचे तुकडे यांचं एकत्रित मिश्रण चुलीवर ठेवून ढवळण्यातसुद्धा एक प्रकारचा नाजुकपणा लागतो.

मासे बनवण्याच्या शैलींविषयी इतपत जुजबी माहिती घेतल्यावर माशाच्या अंगाने मुंबईचा फेरफटका करूया. मासे बनवण्याच्या विविध घराण्यांच्या रीतिरिवाजानुसार मुंबईत तऱ्हेतऱ्हेच्या मत्स्यकृती कुठे कुठे मिळतात आणि त्यामुळे मत्स्यप्रेमी कसे तृप्त होतात हे बघणं मनोरंजक आहे.

त्याची सुरुवात आपण कोकणी जेवणापासून करूया. गोंरेगावच्या सत्कार खानावळीने लगाम मत्स्यप्रेमींना तृप्त करण्याबरोबरच अनेक भावी हॉटेल व्यावसायिकांना प्रेरणासुद्धा देऊ केली. त्यामुळेच गोंरेगाव-बोरीवली परिसरात कोकणी पद्धतीच जेवण देणारी अनेक छोटी हॉटेलस बघायला मिळतात. त्या सर्वांत लोकप्रिय झालेलं हॉटेल म्हणजे गोंरेगाव पश्चिमेला स्वामी विवेकानंद रोडवरील 'म्हावर'. परंतु दुर्दैवाने दोन वर्षांचा बांगला धंदा होऊनसुद्धा हे हॉटेल सध्या बंद पडलं आहे. त्याचवेळी गोंरेगाव पश्चिमेलाच असलेल्या बागुरनगर जवळच्या मिठानगर भागात 'मत्स्यगंधा' नावाचं एक छोटा हॉटेल सुरू झालं. केवळ सहा महिन्यांच्या अवधीतच या हॉटेलने खूप उम बसवला. कारण रत्नागिरीवरून खास आणलेल्या इथल्या स्वयंपाकी मंडळींनी अससल कोकणी जेवण कसं असतं हे सप्रमाण सिद्ध करून दाखवलं. मत्स्यगंधातली मध्छी थाळी लोकप्रिय झालीच त्याशिवाय इथली बोंदिल भजी, मध्छी कोशिंदी, गाभोळी कोशिंदी आणि खास पातारप्रभु पद्धतीने बनवलेलं बोंदलाचं भुजण खाण्यासाठी लोक गर्दी करतात. मत्स्यगंधाचा मालक अनिरुद्ध तेंडुलकर तरुण असल्यामुळे उत्साहाला कमी नाही. लोकांची आवड बघून थेट पालघरवरून जिवंत कालवं आणून फ्राय कालवं अनिरुद्ध गाईकांना खाऊ घालतो. साहजिकच मत्स्यगंधावर इथल्या लोकांचा जीव जडला आहे. इथले दरसुद्धा माफक असल्यामुळे दररोज मत्स्यगंधामधून पारसल घरी घेऊन जाणारेसुद्धा अनेकजण आहेत. मत्स्यगंधाच्या बाजूलाच महानगरपालिकेची कचेरी असल्यामुळे दुपारच्या जेवणासाठी या कचेरीतील मंडळींची गर्दी असते. तर रात्रीच्या वेळी कुटुंबवत्सल मंडळी इथे येतात.

गोंरेगाव ते बोरीवली या पट्ट्यात मत्स्यगंधाच्या मालिकेत बसणारी कोकणसागर, कोकणदीप, कोकणदरबार, कोकणकिनारा आणि स्वागत यासारखी अनेक हॉटेल सध्या जोरात धंदा करीत आहेत. यामध्येच घरपोच पारसल शेवा देणारे उपक्रमसुद्धा तंजीत आहेत. गोंरेगावच्या पाडुरगवाडीतील आडेलकर कुटुंब 'चिकन सारस्वत' नावाने मत्स्यहारी जेवणाची पारसल सेवा देत असतात. नावाप्रमाणेच सारस्वतीय पद्धतीने बनवलेलं रुचकर मासे घरपोच मिळत असल्यामुळे गोंरेगावकरांनी हे चिकन उघटलून घेतलं आहे.

अशीच एक पारसल सेवा अंधेरी पूर्वेला श्री. नित्यानंद आणि सो. अलका चव्हाण देऊ करतात. रत्नागिरी इथलं 'आंगण' हॉटेल चालविण्याचा अनुभव गाठीस असल्यामुळे विजयनगर इथली 'आंगण पारसल सेवा' चालवणं श्री. चव्हाण यांना सोपं जात आहे. खास रत्नागिरीवरून मागवलेले ताजे, फडफडीत मासे आणि अस्सल भंडारी स्वयंपाक कृती यांचा सुंदर मिलाफ झाल्यावर आंगणला उटंड प्रतिसाद मिळाला नसता तरच नवल. गोरेगावपासून दक्षिण मुंबईकडे येण्यास निघाल्यास माशांसाठी प्रसिद्ध ठिकाण म्हणजे विलेपार्ले पूर्वेला असलेलं 'गजाली'. पूर्व पार्त्यामध्ये जी अनेक इतिहासप्रसिद्ध ठिकाण आहेत त्या स्थळांच्या यादीत गजालीने आपलं स्थान पक्कं केलं आहे. इतकी लोकप्रियता 'गजाली'ने मिळवली आहे. आकर्षक अंतर्गत सजावटीबरोबरच उत्कृष्ट मासे वाजवी दरात मिळण्यासाठी गजाली प्रसिद्ध. ताजे कुरकुरीत तळलेले बॉबिल आणि तिसऱ्या (शिंपल्या) खाण्यासाठी अनेक लोक वाट वाकडी करून गजालीत येतात. पार्त्याच्या गजालीनंतर मालवणी जेवणासाठी बांद्रयाला यावं लागतं. इथे भरपूर पर्याय उपलब्ध आहेत. बांद्रा पूर्वेलाच दुसर्गती मार्गाला लागूनच असलेलं 'हायवे गोमंतक' अनेकांच्या पसंतीचं ठिकाण. छोट्यानी जागा आणि कमीतकमी सजावट असूनसुद्धा फस्टक्लास कोकणी मेनू, खासकरून माशांचे नानाविध प्रकार इथे मौजूद असतात. इथली कोकम कडी तर अप्रतिम असते. 'हायवे गोमंतक'ला सध्या तगड्या स्पर्धेला तोंड द्यावं लागत आहे. 'हायवे गोमंतक'च्या एका बाजूला 'मॉडर्न शीतल गोमंतक' आहे. तर दुसऱ्या बाजूला केरळी पद्धतीचं 'राईसबोट' नावाचं हॉटेल सुरू आहे. याच्याच लायनीत असलेलं 'हॉटेल राजयोग'सुद्धा तेजीत आहे. या सर्व हॉटेलांच्या मागच्या बाजूला असलेलं 'सदिच्छा' नावाचं लहानसं हॉटेलसुद्धा चांगला धंदा करत आहे. ही सर्व हॉटेल्स बांद्रा पूर्वेला तर बांद्रा पश्चिमेला एस व्ही. रोडला लागून असलेल्या 'सायबा'ने अमराठी लोकांना मालवणी जेवणाची गोडी लावली. त्यामुळे अमराठी लोकांमध्ये सायबा खूप प्रसिद्ध आहे. फक्त इथे जागा अपुरी असल्यामुळे वेटिंग कंटाळवाणं होतं. वरवी नाक्यावरील 'विवा-पश्चिमा' आपल्या वैशिष्ट्यपूर्ण चवीमुळे आणि अन्य सांस्कृतिक कार्यक्रमांमुळे नेहमीच चर्चेत असतं. अर्थात या सर्वांची किंमतसुद्धा ग्राहकांना तेवढीच द्यावी लागते. परंतु माशांच्या विविध चवींसाठी 'विवा-पश्चिमा'ला तोंड नाही. 'विवा-पश्चिमा'सारखं दुसरं स्टार्टीश हॉटेल म्हणजे माहिमचं 'गोवा-पोर्तुगिजा'. डॉ. अदधत यांच्या अफाट कल्पनाशक्तीमधून साकारलेल्या 'गोवा-पोर्तुगिजा'ने गोमातकीय जेवणाला एक प्रतिष्ठा प्राप्त करून दिली. तसं घडता मुंबईत ५०-६० वर्षांपूर्वीपासून गाळवणकर, प्रमुखडपे, सामंत यासारख्या कोकणी माणसांनी मालवणी जेवण देण्यास सुरुवात केली होती. तरीसुद्धा मालवणी जेवण एकदम सर्वांच्या चर्चेचा विषय बनलं ते दादर इथल्या 'सिंधुदुर्ग'च्या प्रभाकर देसाईच्यामुळे. मुंबईत मालवणी जेवणाची लाट लोकप्रिय करण्यामागे सेनाभवनच्या मागे असलेल्या सिंधुदुर्गचा मोठा हातभार आहे. परंतु आता 'सिंधुदुर्ग'ला सुद्धा तीव्र स्पर्धेला तोंड द्यावं लागत आहे. यामध्ये सेनाभवनला लागून असलेल्या 'साहेबीण' हॉटेलचा मोठा वाटा आहे. 'साहेबीण'च्या समोर 'चिंबोरी' नावाचं एक हॉटेल सुरू झालं आहे. तिथे कायस्थी पद्धतीचं रुचकर जेवण मिळतं.

मालवणी जेवणाची सध्याची वाढती क्रेज लक्षात घेऊन काही घंटेवाईक मंडळी उगीचच मालवणी जेवणाचं लेबल लावतात आणि ग्राहकांची फसवणूक करतात. परंतु पट्टीच्या खाणाऱ्या मंडळींना ठाऊक असतं की कुठे अस्सल मिळतं. म्हणूनच शिवाजी मंदिरच्या समोरच्या बाजूला असलेल्या 'गोमांतक'पुढे कधीही बघा बसस्टॉपसारखी भलीमोठी रांग असतेच. अर्थात गर्दी असते म्हणून जेवण चांगलंच असतं असं नाही. एखादेवेळी स्थळमाहात्म्यामुळे सुद्धा लोकांमध्ये मिळत असतो.

काळाच्या ओघात मुंबईतील मालवणी जेवणावर काही ठिकाणी कॉस्मोपॉलिटन संस्कारसुद्धा झालेले आहेत. तरीसुद्धा आतापर्यंत आपण बघितलेल्या हॉटेल्समधून अस्सल मालवणी चव टिकून आहे. दादरपासून गिरगावकडे जसजसे आपण येतो तसतसे आपणास मालवणी जेवणाच्या पन्नाससाठ वर्ष जुन्या खानावळी बघायला मिळतात. त्यापैकी लालबाग परळच्या भागात प्रसिद्ध असलेलं श्री. शिरोडकर यांचं 'दत्त बोर्डिंग हाऊस' ही सर्वात जुनी खानावळ. त्याच्या तुलनेत अलीकडच असलेलं पण तितकंच लोकप्रिय असलेलं श्री. गोरे यांचं 'हॉटेल वीरसागर'. गणेशगल्लीच्या आजुबाजूला असलेल्या या खानावळीमुळे हजारो कोकणी लोकांना तृप्त केलं आहे. अशीच एक जुनी खानावळ कम हॉटेल म्हणजे गिरगावातील बॉम्बे बुक डेपोच्या समोर असलेलं श्री. श्याम सामंत यांचं 'श्रीराम बोर्डिंग'. श्याम सामंत यांच्या आधीच्या पिढीने गिरगावातून 'ईशकृपा-मातृछाया' नावाच्या मालवणी जेवणाच्या अनेक खानावळी चालवल्या होत्या. त्याच मालिकेतलं हे 'श्रीराम बोर्डिंग' आता आजुबाजूच्या अमराठी वातावरणात तग घरून आहे. इतर कुठेही न मिळणारे सुक्या मासळीचे चविष्ठ प्रकार याच ठिकाणी मिळतात.

मालवणी मत्स्यहारी जेवणासाठीच्या हॉटेलची ही भटकंती आपण गोरेगावच्या 'सत्कार'पासून सुरुवात केली ती आता गिरगावच्या 'अनंताश्रमा'मध्ये जाऊन संपवावी. गिरगावातील खोताच्या वाडीमध्ये ज्याप्रमाणे काळ पुतळ्याप्रमाणे स्तब्ध झाल्यासारखा वाटतो. त्याचप्रमाणे 'अनंताश्रमा'मधली चव आजही पन्नास वर्षांपूर्वीचीच आहे. अर्थात यासाठी प्रमुखडपे कुटुंबाची मेहनत कारणीभूत आहे. एखाद्या कर्मठ घरात देवपूजा जेवक्या गंभीरपणे केली जाते. तेवढ्याच गंभीरपणे 'अनंताश्रमा'मध्ये स्वयंपाक केला जातो. म्हणूनच हजारो स्त्री-पुरुष 'अनंताश्रमा'वर फिदा असतात. 'अनंताश्रमा'मधल्या जेवणाची चटक ज्याला एकदा लागते ती चव त्यांना आयुष्यभर सोबत करते. माझ्या मते मालवणी जेवणामध्ये 'अनंताश्रमा'मधली चव अंतिम शब्द आहे.

♦ सुनील वालावलकर

