

मुंबई ११/०३
१२ मार्च



खाना मंगलारी

इडली असो की डोसा, चिकन असो की मासे
मंगलोरची खास घव मुंबईतही भरपूर चाखता येते!

मुंबईतील हॉटेल व्यवसायावर उडपी-मंगलोर लोकांची पकड सिद्ध करणारा एक पुरावा अलीकडेच हाती आला. भारतातील उच्च शिक्षणाच्या संधी या विषयावरच्या प्रसिद्ध झालेल्या अहवालानुसार हॉटेल ॲन्ड कॅटरिंग मॅनेजमेंटचे अभ्यासक्रम देशभरातील साठ महाविद्यालयांमधून शिकवले जातात. त्यापैकी तब्बल ३५ कॉलेजेस एकट्या बंगलोर शहरात मौजूद आहेत. नजीकच्या काळात जगभरातील लोकांना चायनीज फूडऐवजी मंगलोर जेवणाची चटक लागण्याची शक्यता आणि क्षमता बंगलोर शहरात असल्याचं यामुळे सिद्ध होतं.

जगभरातील लोकांचं सोडा, परंतु मुंबईकरांच्या जिभा दाक्षिणात्य जेवणाला केव्हाच शरण गेल्या आहेत. त्यामागे कुंदापूर ते मंगलोर पट्ट्यातील कामथ, नायक, पुजारी, शेटी, करकेरा, सुवर्णा आदी

मंडळीचे कष्ट आणि कल्पकता कारणीभूत आहेत.

पन्नास-साठ वर्षांपूर्वी मुंबईतील हॉटे व्यवसाय प्रामुख्याने ज्या इराण्यांकडे हो त्याची जागा शेटी मंडळींनी आपल्याकडे वळवण्यापर्यंतचा प्रवास खरं म्हणजे एक अभ्यासाचा विषय आहे. नोंदणीकृत २० हॉटेल्सपैकी ७५% हॉटेल्स उडप्यांचीच त्यामुळे एवढ्या गर्दीत अस्सल मंगलोर कुठे मस्त मिळतं याचाच जायजा घेणं उ

भौगोलिकदृष्ट्या कोकण-गोव्याला कारवार-मंगलोर पट्टा असल्यामुळे कोक आणि मंगलोर जेवणात साम्य असणं स्वाभाविक आहे. दोन्ही प्रकारच्या जेवण नारळ आणि गरम मसाल्याच्या पदार्थांचा वापर केलेला असतो. तरीसुद्धा मंगलोर कोकणी स्वयंपाकापेक्षा वेगळं वाटतं. कारण मंगलोर जेवणात कडीपत्ता आणि उडदड सदबहस्ते वापर केलेला असतो. उडपी हॉटेल्सना उदार लोकांश्रय केवळ चवीच फारकामुळेच मिळतो असं नाही तर त्यांच असलेली टापटीप आणि नम्र स्वभावसुद्ध ग्राहकांना आकर्षित करत असतो.

लाखो रुपयांची गुंतवणूक, तब्बल ७६ सरकारी परवाने, अशासकीय टडपण आणि फेरीवाल्यांचा उपद्रव अशा चौफेर अडचण सामना करत हॉटेल व्यवसायात यशस्वी उडपी म्हणजे एक अजब रसायन आहे. आणि अयोलीच्या नाजूक फुलांनी सजवलेल्या चांदीचा देव्हारा उडप्यांना एकाच आठवण करून देत असतो. ती म्हणजे ग्रा हाच खरा देव आहे. त्यामुळे उडप्यांच्या हॉटेलांमधून ग्राहकांची सर्वोत्तम काळजी घेतात. ग्राहकांच्या सेवेसाठी उडप्यांनी मुंबई कोणते मापदंड निर्माण केलेत ते बघण्यास मुंबईचा फेरफटका करायला हवा. उडपी हॉटेल्सच्या अंगाने उडपी उपहारगृहांकडच स्वच्छतेचा कळत बिंदू जर का अनुभवाय असल्यास सेंट्रल रेल्वेवरच्या नाटुंग स्थानकाला लागूनच असलेल्या रामा नाथ यांच्या श्रीकृष्ण ब्रोडिंगला भेट देणं आवश्यक आहे.

ज्याप्रमाणे कोलंबसने अमेरिकेचा शोध लावून युरोपीयनांसाठी विकासाचा एक नव प्रदेश खुला केला, त्याचप्रमाणे साठ वर्षांपूर्वी

मा नायक यांनी त्यांच्या गावकऱ्यांसाठी मुंबई उपलब्ध करून दिली. उडपी गावातून राना नायक मुंबईत सर्वप्रथम आले. एवढेच त्यांचे कर्तृत्व नाही तर आदर्श उपाहारगृह कसे चालवावे याचा त्यांनी एक वस्तुपाठ घालून दिला. उत्तम प्रतीचे शाकाहारी दाक्षिणात्य भोजन आणि कमालीची स्वच्छता या दोनच मुख्य भांडवलावर १९४२ साली सुरू केलेल्या उपाहारगृहाचे उदघाटन चक्र साने गुरुजींच्या हस्ते झालेले आहे. श्रीकृष्ण बोर्डिंगच्या दर्जाबद्दल एवढी एकच गोष्ट पुरेशी बोलकी आहे.

पोटात भरपूर भूक आणि गाठीशी तेवढाच वेळ घेऊन जर का तुम्ही श्रीकृष्ण बोर्डिंगमध्ये गेलात तर एका अवर्णनीय सुखाचे तुम्ही धनी होाल याची गॅरंटी. आडव्या हिरव्यागार झळीच्या पानावर जेवा किंवा स्टीलच्या मोठ्या ताटामध्ये, तुम्हाला शुद्ध, सात्विक घरगुती जेवणच मिळणार हे नक्की.

श्रीकृष्ण बोर्डिंगचे चालक स्वयंपाकाच्या दर्जाबद्दल जागरूक असल्यामुळे इथले कवळ रसालेच नव्हे तर तूपसुद्धा घरगुती पद्धतीनेच बनवले जाते. तीच गोष्ट स्वच्छतेबाबत. इथले स्वच्छतेचे नियमसुद्धा कडक असल्यामुळे यांच्या स्वयंपाकघरात ग्राहक कधीही जाऊ शकतात.

अर्थात गरमागरम मऊ पोळ्या, झणझणीत तसम, फणसाचा पापड, वस्ती ताक किंवा ऱ्हाचा हलबा खाऊन समाधी अवस्थेतील ग्राहक स्वयंपाकगृह बघण्याची तसदी घेत नाही. त्यामुळे कधीही बघा श्रीकृष्ण बोर्डिंगभोवती ग्राहकांचा गराडा कायम असतो.

डोसा, वडा, इडली, उत्तप्पा या पदार्थांचे जनक राज्य कर्नाटक का तामिळनाडू या गदात न पडता नाश्ट्यासाठी हे चविष्ट पदार्थ कुठे चांगले मिळतात, हे बघणे अधिक महत्त्वाचे. म्हणून जिथे दाक्षिणात्य वस्ती गमल्याने आहे तिथली ठिकाणे बघण्यात अर्थातच यासाठी चेंबूर, सायन, माटुंगा या भागातच फिरावे लागेल. या भागातील अनेक घाट्या हॉटेल्समधून चविष्ट आणि अस्सल इडली डोसा मिळतो. परंतु चेंबूर स्टेशनच्या जवळ असलेल्या गीताभवनचा दबदबा काही औरच आहे. कारण गीताभवनशी राजकपूरच नाव जोडले गेले आहे. चौखटळपणाबद्दल प्रसिद्ध असलेले राजकपूरसाहेब गीताभवनचे

मॅकडोनाल्ड, पिझ्झा हट सारख्या आंतरराष्ट्रीय साखळ्यांप्रमाणे फास्ट फूडच्या स्वतःच्या देशी साखळ्या निर्माण करण्यातसुद्धा उडपी अग्रगणी आहेत. उदाहरणार्थ गिरगाव चौपाटीवरील सुरेश पुजारी यांचा सुखसागर गुप तर विलेपार्ले येथील शंकर पुजारी यांचा शिवसागर गुप. तसेच मुलुंड परिसरातील विश्वविहार आणि जुहू भागातील बुडलॅन्ड हॉटेल्ससुद्धा उडप्यांचीच आहेत.

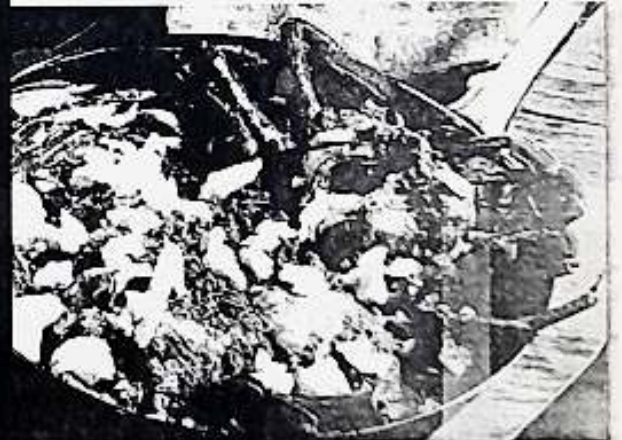
नवश्रीमंत मध्यमवर्गाची शाकाहाराची आवड लक्षात घेऊन काही कल्पक उडप्यांनी आपल्या हॉटेलच्या अंतर्गत रचनेत असे काही अल्ट्रा मॉडर्न बदल घडवले की हॉलिवूडच्या सेटवर बसल्याचा भास इथल्या ग्राहकांना होतो. अशा मालिकेतले सर्वात ठळक नाव म्हणजे फोर्ट मार्केटमधले 'अक्षिता', परीकथेत शोभेल अशा डेकोरमध्ये उत्कृष्ट दर्जाचे अस्सल उडपी पदार्थ मिळणं ही अक्षिताची खासियत.



नियमित ग्राहक असल्यामुळे इथल्या चवीबद्दल अधिक काही सांगायला नको. सायन, चेंबूर, घाटकोपर भागात शाकाहारी नाश्ता देणाऱ्या उडप्यांच्या हॉटेल्सपैकी सायन सर्कलपाशी असलेली वृंदावन, रामदेव आणि हनुमान ही हॉटेल्स तर चेंबूर भागातील उडपी कॅफे, भारत कॅफे, म्हैसूर कॅफे सर्वात लोकप्रिय आहेत.

चेंबूर स्टेशनच्या जवळ असलेल्या सरोज नावाच्या हॉटेलचा मूळ मालक मराठे. परंतु त्यांनी ते उडप्याला चालवण्यास दिले आहे. हे हॉटेलसुद्धा खवऱ्यांच्या पसंतीचे आहे. असंच एक दुसरे हॉटेल म्हणजे घाटकोपरचे 'नीयो वेलकम' की जिथे अस्सल उडपी पद्धतीतले खाद्यपदार्थ वाजवी भावात मिळतात.

हॉटेलच्या आजुबाजूच्या वातावरणाचा अचूक अंदाज उडपी मंडळी सतत घेत असतात. म्हणूनच वस्तीप्रमाणे ते आपल्या खाद्यपदार्थांच्या चवीत फेरबदल करत असतात, त्यामुळेच कबुतरखान्याजवळच्या 'विसावा'मध्ये साबुदाणावडासुद्धा मिळतो. हॉटेलसाठी लागणारी मोक्याची जागा हेरण्यात उडपी तरबेज असल्यामुळे बॉम्बे सेंट्रलच्या एसटी स्थानकासमोरची 'कल्पना', 'शगुन' तुफान घंदा करत आहेत. दक्षिण मुंबईतील फोर्ट परिसरातील हरेक उडपी हॉटेल आज लॅन्डमार्क बनून राहिली आहेत. 'ललित', 'रामदेव', 'मिलन' यासारख्या हॉटेल्सनी पन्नास-साठ पावसाळे बघितले आहेत, तरीसुद्धा त्यांच्याकडची चव आजही





ग्राहकांना आकर्षित करत असते. बॉम्बे हाऊसच्या समोरच्या गल्लीत असलेल्या 'पोर्निमा हॉटेल' मधला बिसीबीली भात तर बंगलोरच्या सुप्रसिद्ध घवीची आठवण करून देणारा असतो. म्हणून लंच अवसमये पोर्निमा ग्राहकांनी ओसंडून वाहात असत.

शाकाहारी जेवण बनवण्यात उडप्यांचा वरचष्मा आहेच. शिवाय मांसाहारी जेवणसुद्धा त्यांचीच स्पेशलिटी. अस्सल मंगलोरियन मांसाहारी जेवण मिळणारी मुंबईत काही मोजकी ठिकाणे आहेत. त्यापैकी फाऊंटन भागातील महेश, अपूर्व, भारत एक्सलन्सी, तृष्णा, अंकुर, फाऊंटलाइनसारखी हॉटेल ग्राहकप्रिय झालीच, पण ही हॉटेलस सामान्यांच्या आवाक्यातली राहिली नाहीत. अस्सल मंगलोरियन सामिष जेवण वाजवी किंमतीत मिळण्यासाठी उपनगरातच याव लागत. बांद्रा, परेल, सायन आणि मुलुंड भागात बाळकृष्ण शेटी यांच्या मॉडर्न गुपची नॉन परमीट रुमची भरपूर हॉटेलस आहेत की जिथे सुक धिकन आणि खास कोरी रोटी मिळते. माफक दर, आकर्षक अंतर्गत सजावट, परमीट रुम तरीही खानदानी दातावरण आणि शिवाय ओरिजनल मंगलोरियन मत्स्याहारी जेवण एवढी सगळी

मुंबईत आज दिसणाऱ्या उडपी साम्राज्याचा पाया रामा नायकांबरोबरच चर्चिगटचे वेंकटेश कामथ, कांदिवलीचे रघुनाथ पायाडे, मॉडर्न गुपचे बाळकृष्ण शेटी आणि घाटकोपरचे मुदण्णा शेटी या मागच्या पिढीतील व्यक्तींनी घातला. त्यांच्या पावलावर पाऊल ठेऊन दुसऱ्या पिढीतील उडप्यांनी मंगलोर जेवण त्रिखंडात लोकप्रिय केलं. त्याच उत्तम उदाहरण म्हणजे विठ्ठल कामथ यांची इकोटेल हॉटेलची आंतरराष्ट्रीय साखळी. दुसऱ्या पिढीतील इतर उडपीसुद्धा वाडवडिलांच्या एका हॉटेलवर समाधानी न राहता मुंबईच्या कानाकोपऱ्यात विस्तार करत राहिले.



वैशिष्ट्य एकाच छताखाली हवी असल्यास अंधेरी पूर्वेला असलेल्या 'महाराजा' ला पर्याय नाही. सहार रोडच्या तोंडावरच असलेल्या दिमाखदार महाराजाच्या ग्राहकांना आपणच सम्राट असल्यासारखे वाटावे इतकी इथे ग्राहकांची सर्वतोपरी काळजी घेतली जाते. आठवड्याच्या वेगवेगळ्या दिवशी मंगलोरियन चिकन करीबरोबर खाण्यासाठी पतरड्डे, गड्डी, पुडो, इडीअप्पम इडली, उलडु डोसा, नीर डोसा, अप्पम कोरी रोटी सारखे पौष्टिक तरीही चविष्ट पदार्थ मिळणार महाराजा कदाचित एकमेव हॉटेल आहे. महाराजाचे ग्राहक माशांचे प्रकार आणि आकार जसे स्वतःच निवडू शकतात तसंच कोणत्या शैलीत मासे खायचे आहेत याच स्वातंत्र्यसुद्धा इथल्या ग्राहकांना आहे. म्हणूनच महाराजाचे ग्राहक स्वतःला सुदैवी समजतात.

मुंबईकरांच्या जिभांचा ताबा मिळवणाऱ्या उडप्यांची सारी वैशिष्ट्य महाराजात एकवटलेली असल्यामुळे आपली उडपी यात्रा महाराजातच संपवणे योग्य ठरेल.

♦ सुनील वालावलकर

वापरला जातो. चिकनच्या तुलनेत बड्याचं मटण त्यातून पाया शिजण्यास खूप वेळ लागतो. त्यामुळे बाराहंडी तयार होण्यासाठी आठ तासांची भट्टी पेटत ठेवावी लागते. नावाप्रमाणेच बाराहंडीमध्ये बारा वेगवेगळ्या हंड्यांमधून बड्याचं किंवा छोट्याचं मटण शिजवलं जातं आणि खाणाऱ्याच्या पसंतीनुसार एकत्रितपणे किंवा स्वतंत्रपणे वाढलं जातं.

बाराहंडी शिजवतात कशी, हे बघणंमुद्दा तसं खूप रोमांचक आहे. बारा मोठाले हंडे एकत्रित बसतील असा एक फरसबंद ओटा असतो, की जो खालून पोकळ असतो. या पोकळीमध्येच निखाऱ्याचा विस्तव धगधगत असतो. त्याच्या आचेवरील हंड्यांमधून बड्याच्या शरीराचे वेगवेगळे अवयव स्वतंत्रपणे शिजत असतात. उदाहरणार्थ, पाया, सुखा गोस्त, तुपा (गळ्याकडचा भाग) बोनमेरॉ, बिछोटा

(शेपटीकडचा भाग), बोटी भुनागोस्त, छोट्याचा पाया, याशिवाय एका हंडीत डाल तर आणखी एका हंडीत गव्हापासून बनवलेला हरिसा. अशा वेगवेगळ्या पदार्थांची मिळून बाराहंडी तयार होते. बाराहंडीचे आणखी एक वैशिष्ट्य म्हणजे इतर मोगलाई पदार्थांप्रमाणे यामध्ये कुठलाच मसाला किंवा तेलाचा वापर केला जात नाही.

निव्वळ मांस तब्बल आठ तास शिजवून त्यातून जे एक प्रकारचं नैसर्गिक जाड सूप तयार होतं त्यावर जगभरातील बोहरी मंडळी फिदा असतात. बाराहंडी शिजत असताना सर्व हंड्यांची तोंड पिठानं सिलबंद केली जातात. त्यामुळे हाडातील अर्क वितळून वाफेवाटे फुकट न जाता हंड्यातील सुपामध्येच चांगला मुरला जातो. एवढ्या

मेहनतीनंतर तयार झालेल्या सालनच्या पौष्टिकपणाबद्दल खात्री असल्यामुळेच शेकडो बोहरी पहाटेच्या वेळी याचा आस्वाद घेतात. काहींच्या मते पहाटेच्या वेळी बाराहंडीची

न्याहारी

घेतल्यानंतर दिवसभर

दुसरं काही खाण्याची गरज भासत

नाही. शिवाय गरमागरम बाराहंडीचे सूप प्यायल्यानंतर सर्दी, खोकल्यासारखे आजार तुमच्या वाटेला जाणंच शक्य नाही. असा आहे हा बाराहंडीचा महिमा. करावला अवघड, खिशाळा परवडणारा, चवीला सौम्य, तब्येतील बहुगुणी! अशी ही बाराहंडी नागपाड्यापासून भेंडीवाजारपर्यंतच्या परिसरात निवडक तीनच ठिकाणी मिळते. पौष्टिकपणामुळे लोकप्रिय असलेली बाराहंडी मिळणाऱ्या एका हॉटेलचे नाव पहेलवान गामावरूनच ठेवण्यात आले आहे. नागपाड्यामधील डिमटीमकर रस्त्यावरच्या अहमद सेलर शाळेच्या समोरचा गामारोटीवाला संध्याकाळच्या वेळीसुद्धा बाराहंडी देतो. परंतु गुजर स्ट्रीटवरच्या बोहरी मोहल्यामधल्या वल्लीभाई पायावाला आणि सुरती पायावाला तुफान लोकप्रिय आहेत. बोहरीच्या एका प्रसिद्ध धर्मस्थळाजवळच असलेल्या या दोन हॉटेलवर पहाटे खवय्यांची प्रचंड गर्दी असते. आकाराने अगदीच लहान असलेल्या या हॉटेलचा बराचसा भाग बाराहंडीच्या ओट्याने व्यापला आहे. त्यामुळे रस्त्यावर उभे राहून किंवा बाजेवर बसून शेकडो बोहरी, मेमन, खोजा खी-पुरुष बाराहंडी अक्षरशः ओरपत असतात. बारा हंड्यांमधलं सालन फोडीसकट ग्राहकांच्या बशीत ओतण्यासाठी वाढपीसुद्धा चपळ असावा लागतो. कारण अवघ्या एक दोन तासात त्याला शेकडो ग्राहकांची पसंती सांभाळावी लागते. त्यामुळे बाराहंडी बनवणे आणि ती वाढणे या दोन्हीमध्ये मेहनत आहे. या मेहनतीला तब्बल १०० वर्षांची परंपरा आहे हे जेव्हा कळतं तेव्हा आपण चकित होतो. कारण जेव्हा आपण साखर शोपेत असतो तेव्हा नागपाड्यातील ही मंडळी न्याहारी करत असतात. ■

आठ तासांची भट्टी लावून तयार झालेली बाराहंडी

