



టీస్ట్ ఇండియా



జైపూర్.. పుడ్ రిచ్

ఇప్పటికీ రాచరికం ఉట్టిపడే నగరం జైపూర్. నాటి రాజపుత్రుల ప్రాపకానికి అద్దంపడుతూ చెక్కుచెదరని కోట కనిపిస్తుంది. అందులో అడుగుడుగునా మేటి ఆనవాళ్లు కనువిందు చేస్తాయి. వీధి వీధిలో రాజప్రాసాదాలు రారమ్మని ఆహ్వానిస్తుంటాయి. ప్రతి నిర్మాణం వెనుక ఓ చరిత్ర పలకరిస్తుంది. ఈ చారిత్రక నగరంలో మరో విశేషం చవులూరించే పాకాలు. ప్రతి పదార్థంలో రాజస్థానీ రాజసం ఉట్టిపడుతుంది. మసాలాల పోటు మీసాలు దువ్వేలా చేస్తుంది. ఎందుకు ఆలస్యం జైపూర్ లో.. రిచ్ పుడ్ టేస్ట్ చేసిద్దాం.

జైపూర్ నగరంలో ఐదు తారల పూటకూళ్ల ఇళ్లకు కొడువ లేదు. అలనాటి రాజ భవంతుల్లో భారీ రెస్టారెంట్లు విద్యుద్దీపకాంతులతో ముస్తాబై స్వాగతిస్తుంటాయి. వాటిలోకి వెళ్తే ఏముంటుంది.. బిల్లుతోపాటు జీఎస్టీ తప్ప! జైపూర్ సంప్రదాయ వంటకాలను ఓ పట్టు పట్టాలంటే వీధుల్లో విహరించాలి. సందులోకి దూరాలి. ఏ గల్లీలోకి వెళ్లినా.. ఆత్మారాముడికి అమోఘమైన నివేదన లభించడం తధ్యం. జైపూర్ కు ప్రత్యేకం బాటీ దాల్ కుర్మా! రకరకాల పప్పులు, గోధుమ పిండితో నెయ్యి దట్టించి చేసే ఈ వంటకాన్ని కుర్మాలో అద్దుకొని తింటుంటే.. చదవకుండానే రాజస్థానీ చరిత్రంతా ఒంటబట్టేస్తుంది. తరతరాలూగా బాటీ దాల్ కుర్మా వంటి వడ్డిస్తున్న పాకయాజి.. మసం అడగకుండానే జైపూర్ హిస్టరీ అంతా ఏకరపు పెట్టడం.. ఈ పదార్థం ఆరగిస్తున్నప్పుడు కలిగే అదనపు ప్రయోజనం అన్నమాట. ఇది ఫలానా చోటే తినాలనే లేదు! నగరంలో ఎక్కడికి వెళ్లినా.. గుండ్రంగా, మెత్తగా, టోస్టిగా ఉండే దాల్ బాటీ లభిస్తుంది.

జైపూర్ దారుల్లో తిరుగుతుంటే.. చెట్టుకు



వేలాడాల్సిన తేనెపట్టు మిఠాయి కొట్టలో కనిపించి ఆశ్చర్యపరుస్తాయి. అదేంటో అనుకునేరు! దానిపేరు గేవర్. రాజస్థానీ సంప్రదాయ తీపి వంటకం. దీని తయారీ చిత్రంగా ఉంటుంది. కలలో కూడా కలవని నేతినీ, నీటినీ జతచేసి.. వెన్నెముద్దలా కలిపి, అందులో మైదాపిండి వేసి, నీళ్లు పోసి గంట జారుడుగా కలుపుకొంటారు. దీనిని మసలుతున్న నూనెలో ఓ క్రమపద్ధతిలో పోస్తే.. తేనెపట్టును మరిపించే గేవర్ తయారవుతుంది. ఆపై దీని మీద చక్కెర పాకం పోసి.. పూర్తిగా ఇంకేలా చేస్తారు. ఇంకేముంది రాజస్థానీ స్పెషల్ గేవర్ సిద్ధం.



బాటీ ఘాటుకు విరుగుడు దొరికిందంటూ ఈ తీపి పదార్థాన్ని నాలుక తెగ టేస్ట్ చేస్తుంది. గేవర్ను కొరికే క్రమంలో... ఆ మిఠాయి రంధ్రాల్లోని తలదాచుకున్న చక్కెర పాకం ఉప్పొంగి.. అధరాలకు తీపి అద్దుతుంది.

ఇంత తీపి తిన్నాక కాసేపు నడిస్తేనే మంచిది! అలా అడుగులేస్తూ మసాలా చౌక్ చేరుకోగానే.. మిఠాయికి మరిగిన నోరును మిర్చి పలకరిస్తుంది. అంతటా వేసే మిర్చిబజ్జీ కాదిది. జైపూర్ స్పెషల్ మిర్చిబడా అన్నమాట. పైన పల్చటి శనగపిండి చీర చుట్టుకొని.. లోపల రాజస్థానీ స్పెషల్ కర్రీని దాచుకున్న.. మిర్చిబడాని కనుక్కున కొరకగానే.. కిసుక్కున మంట రేగుతుంది. అది ఆస్వాదించే ఘాటేంటిండి! ఆ మాత్రం కారం కూడా తట్టుకోలేని అభిమానధనులైతే.. పక్కనే ఉన్న కొట్టులో మావా కచోరీ తినేస్తే సరి! అసలే కారంగా ఉంటే మళ్ళీ కచోరీ ఏంటి అనుకోకండి!! ఇది మసం కచోరీ కాదు.. మావా కచోరీ. తియ్యగుంటదన్నమాట! మసాలా కచోరీలను.. చక్కెర, బిల్లం పాకాల్లో స్వాసం చేయించి సిద్ధంగా ఉంచుతారు. ఇందులోకి టమాటా సాస్ కూడా వేసిస్తారు. దీని రుచి జైపూర్ నుంచి చచ్చాక పదిరోజుల వరకూ గుర్తుంటుందంటే అతిశయోక్తి కాదు!

జైపూర్ కోటలో రుచుల వాటా చాలా పెద్దదే! వాటన్నిటిని వద్దన్నూ పోవడానికే రోజులు సరిపోవు. మరి ఆరగిస్తూ ఆస్వాదించాలంటే నాలుగు రోజులైనా అక్కడ విహరించాల్సిందే! రోజుకో ఏరియాకు వెళ్లి.. పదార్థాలపై దాడి చేయాలి. చుర్రూ లడ్డు తీపినిస్తే.. లాల్ మాస్ మటన్ కర్రీ ఘాటునిస్తుంది. విలక్షణ కూర కేరీ సంగ్రీ కొత్తదనాన్ని పరిచయం చేస్తే... గాటీ మసం హైదరాబాద్ వీధుల్లోని రాజస్థానీ మిఠాయివాలాను గుర్తుకు తెస్తుంది. ఎన్ని లాగించినా రాత్రికి మాత్రం ఎల్లిగడ్డ చట్నీతో బజ్రా రోటీ తినాల్సిందే. ఎందుకంటే పార్థంతా తిన్నది... మర్నాడు ఉదయానికి ఇట్టే అరిగిపోతుంది. మళ్ళీ ఆహార విహారానికి సిద్ధంగా ఉండొచ్చు. ■