

विष्णूजी की रसोई

कुठल्याही हॉटेलमध्ये गेल्यावर तिथल्या मेन्यू कार्डमध्ये आपल्याला दाक्षिणात्या, पंजाबी, गुजराती, इतकंच नाही तर चायनीज-मेक्सिकन-थाई पदार्थांचीही ख्यादी दिसते पण मराठमोळी झुणकाभाकर, चुलीवर भाजलेले वांग्याचे भरीत, ज्वारीची भाकरी, पुरणपोळी असा मेन्यू बघितला आहे का? अगदी क्वचितच ना! कारण खास महाराष्ट्रीयन पद्धतीचं जेवण देणारी हॉटेल्स किंवा ढाबे फारच कमी आहेत. म्हणूनच आपल्या मराठमोळ्या पदार्थांचाही लोकांना आस्वाद घेता यावा यासाठी शेफ विष्णू मनोहर यांनी नागपूरमध्ये खास महाराष्ट्रीयन खाद्यपदार्थ मिळणारा 'विष्णूजी की रसोई' हा ढाबा सुरु केला आहे. या ढाब्यावर तुम्हाला गावरान झुणकाभाकर, मुगवड्यांची भाजी, थालीपीठ, तिखट आप्पे, मिरचीचा ठेवा, ज्वारीची भाकरी, डाळ पालक असे बरेच पदार्थ मिळतात.

आपल्या महाराष्ट्रातही खाण्याचे खूप चांगले पदार्थ आहेत तरीही आपल्या महाराष्ट्रीयन पदार्थांच हॉटेल आपल्याला क्वचितच एखादं दिसतं. आपण आपल्या खाद्यसंस्कृतीला योग्य उत्तेजन दिलं तर खास महाराष्ट्रीयन पदार्थ खाण्यासाठीही लोक हॉटेलमध्ये येतील याच उद्देशाने आठ वर्षांपूर्वी मी 'विष्णूजी की रसोई'ची सुरुवात केली. माझी ही संकल्पना नागपूरकरांना खूपच आवडली असून फक्त मराठीच नाही तर अमराठी लोक देखील आपले महाराष्ट्रीयन पदार्थ आवडीने चाखायला येतात. मी स्वतः मध्यम वर्गीय परिवारातील आहे आणि कधी कोणाला पार्टी द्यायची असली किंवा आपणच जेवायला गेलो की आपलं स्वतःच एक बजट असतं. आणि हमखास अशाच ठिकाणी आपलं बजट गडबडतं, म्हणून मग हा विचार आला की एक असं रेस्टॉरंट काढायचं की ज्यामध्ये एकाच वेळी आपण अचानकपणे २०-२५ लोकंही नेवू शकतो व त्याचे बजटही आपल्याला माहित असते. तसचं पार्टी दिल्याचही समाधान मिळतं. यात महाराष्ट्रीयन पदार्थांबरोबर पंजाबी पदार्थ सुद्धा ठेवायचे जेणेकरून सर्व स्तरातील ग्राहकांना आवडतील व खिशालाही परवडतील. अशा संकल्पनेतून रसोईची सुरुवात झाली.

ढाब्यात पाऊल ठेवताच क्षणी तुम्हाला प्रसन्न वातावरण व घरचं वातावरण यांचा संगम एकदम ताजंतवान करतो. इथे 'थाळी सिस्टीम' असल्यामुळे तुम्हाला त्या दिवसाचे ठरलेले पदार्थ खायला मिळतात. बऱ्याचदा थाळी पद्धत असली की तुम्हाला थाळीत दिलेल्या पदार्थांवर समाधान मानावं लागतं. पण इथं तसं नाही. 'विष्णूजी की रसोई' मध्ये तुम्ही स्वतःच्या हाताने तुम्हांला हवं तितकं, हव्या तितक्या वेळा घेऊ शकता.

तुम्हाला खाण्यावर इथे कसलंच बंधन नाही. बंधन आहे ते फक्त तुमच्या पोटाचं. ते भरलं की मात्र विष्णूजी काहीच करू शकत नाही. मस्त मोकळ्या आकाशाखाली लाकडी खाटेवर किंवा खुर्चीवर बसून तुम्ही इथल्या जेवणाचा मनसोक्त आनंद घेऊ शकता. या ढाब्यावर मिळणारं जेवण हे चुलीवर सतत गरम होत असतं त्यामुळे तुम्ही जेव्हा कुठलाही पदार्थ घ्यायला जाल तेव्हा तो तुम्हाला अगदी वाफाळलेलाच मिळणार. तसंच तुम्हाला भाकऱ्याही गरमागरम मिळाव्यात यासाठी इथे सतत आपल्या समोरच बायका भाकऱ्या तयार करत असतात.

इथे आल्यावर तुमचं स्वागत एखाद्या पेयाने केलं जातं उन्हाळ्यात तर विष्णूजी इथे उसाचा रस काढणारा रसचक्र ठेवतात त्यातून आपण स्वतः उसाचा रस काढून प्यायचा. त्यानंतर तुम्ही स्टार्टर म्हणून गरमागरम आप्पे. थालीपीठ तुमची वाट बघत असतात. हे सर्व चाखल्यानंतर आपल्या मुख्य जेवणाला सुरुवात होते. हल्लीच्या मुलांना आपल्या महाराष्ट्रीयन जेवणापेक्षा इतर पदार्थ खायला जास्त आवडतात. त्यांची गैरसोय होऊ नये म्हणून मुलांना आवडतील असे काही पदार्थही या ढाब्यावर ठेवलेले असतात. आपल्या हिंदुस्थानी संस्कृतीमध्ये जेवणानंतर पान खायची पद्धत आहे म्हणूनच विष्णूजींनी इथे पानाचीही पंगत मांडली आहे. आपण स्वतः हवं तसं पान तयार करून घ्यायचं.

विष्णूजी की रसोईमध्ये विष्णूजींनी खवय्यांना सोयीची खूप काळजी घेतली आहे. गरमागरम भाकऱ्या खवय्यांना बसल्या जागी मिळाव्यात यासाठी त्यांनी ढाब्यावर ट्रालीची सोय केली आहे. ही ट्रॉली ट्रेनसारखी आपल्या आजूबाजूने फिरत असते व त्यावर बसलेल्या बायका भाकऱ्या व थालीपीठ भाजत असतात. आपल्याला भाकरी किंवा थालीपीठ हवं असल्यास ती ट्राली आपल्याजवळ येते. त्यावेळी आपण आपल्याला हव्या तितक्या भाकऱ्या घेऊ शकतो. झुणकाभाकरीचा मेन्यू असेल त्या दिवशी या ट्रालीवर झुणकाभाकरीही तयार होत असते.

या ढाब्याची अजून एक खासियत म्हणजे हा ढाबा पूर्णतः इको फ्रेंडली आहे. या ढाब्यावर विष्णूजींनी 'शून्य कचरा' ही संकल्पना राबविली आहे. यात त्यांनी हॉटेलच्या मागे एक विहीर तयार केली असून दररोज जमा होणारा कचरा त्या विहीरीत टाकला जातो. त्यापासून गॅसनिर्मिती केली जाते व हा गॅस जेवण बनवण्यासाठी वापरला जातो. इथे वेळोवेळी आपले होणारे सण सुद्धा साजरे केले जातात व त्यावेळी त्या सणाचे महत्त्व असलेले पदार्थ ठेवले जातात. याशिवाय अहिराणी म्हणजे खानदेशी, कोकणी, कोल्हापूरी,

सारस्वत, गोमांतकीय, विदर्भीय व मराठवाडयाकडील खाद्य संस्कृती या सर्वांची ओळख व्हावी म्हणून वेगवेगळे महोत्सव आयोजित केल्या जातात.

यापुढचे पाऊल म्हणजे विष्णूजी की 'पर्णकुटी' या ठिकाणी तुम्हांला महाराष्ट्रीय पदार्थांची मेजवानी असेल, पण ती विष्णूजी की रेसाईच्या पद्धतीने नाही तर महाराष्ट्रातील वेगवेगळ्या भागाची खासीयत असलेल्या पदार्थांच्या सुचीमधून तुम्हाला जो पदार्थ आवडत असेल तो वातनुकूलित अस्सल महाराष्ट्रीय वातावरणात याचा आनंद घेता येईल. इथे न्याहारीला थालीपीठ, बटाटे वडा, मिसळ पाव, उकडपेंडी, गरम चकली, धिरडे, फोडणीची पोळी, फोडणीचा भात, वरणफळं, सांबार वडी इत्यादी प्रकार तर जेवणाला अस्सलं महाराष्ट्रीय शाकाहारी पदार्थांची रेलचेल असेल.