

ভোজ কয় যাহারে



লেখিকাঃ সৌম্যশ্রী চক্রবর্তী

email: soumyasree1982@gmail.com

খাই খাই করো কেন এসো বসো আহারে

খাওয়াব এমন আজব খাওয়া ভোজ কয় যাহারে

ভোজ শব্দটি হয়ত বা এসেছে “ভোজন” শব্দ থেকে। কিন্তু আজ সে তার উৎসের গন্ডি ছাড়িয়ে এমন ডালপালা বিস্তার করেছে যে তার নাম শোনা মাত্রই ভোজন রসিক মানুষের রসনা উনুখ হয়ে ওঠে। ভোজন হল দৈনন্দিন খাওয়া দাওয়া, অপর দিকে ভোজ হোল এলাহি ব্যাপার।

ভোজ বললেই প্রথমে মাথায় আসে বিয়েবাড়ির কথা। যাদের উপলক্ষ করে এত আয়োজন, তারা নেহাতই গৌণ থেকে যায়। একান্ত বাড়ির লোক না হলে মোটেই বিয়েবাড়ির নাম শুনলে নবদম্পতির কথা কিংবা তাদের উপলক্ষির কথা কোনোটাই মাথায় আসে না। মহিলা মহলের কেউ যদিবা নবদম্পতির সাজসজ্জা, আচার-ব্যবহার, রূপ-গুণ এর হৃদিস করে থাকেন, বাকিরা কেউ তাদের দিকে নজর দেন বলে মনে হয়না। আমি হলফ করে বলতে পারি যে নিমন্ত্রিতের সংখ্যাগরিষ্ঠের মধ্যে ভোজন ছাড়া আর কোনো দিকে বিশেষ মন থাকে না।

কোনো কলিগ বা বন্ধুর বিবাহের নেমন্তন্ন রক্ষা করে ফিরলে আমার পতিদেবতাটি কে “মেনু” ছাড়া অন্য কোনো বিষয়ে প্রশ্ন করলে আজ অবধি কোনো উত্তর পাইনি। খতিয়ে দেখতে গিয়ে দেখলাম যে আমার পিতৃদেব, শ্বশুর ঠাকুর এবং আমার ভ্রাতাটিরও একই খাতায় নাম লেখান। কারণ যে যাই বলুক, শতকরা পঁচাত্তর ভাগ লোকজনই খেয়ে দেয়ে

যেমন আনন্দ পায় তেমন আর কিছুতেই পায়না। আর শতকরা একশ জন মানুষই না খেয়ে বাঁচেনা।

প্রথাগত বাঙ্গালি বিয়েবাড়ির ভোজ বলতে মাথায় আসে মাটিতে সার দিয়ে বসে কলাপাতায় খাওয়া। পাত এর কোণে নুন-লেবু-লঙ্কা। সামনে খুড়িতে জল। তারপর একে একে আসতে থাকবে ফুলকো লুচি, মিষ্টি ছোলার ডাল, ছাঁছড়া, ভাত, ঘি, আলু ভাজা অথবা বেগুনি, মাছের মাথা দিয়ে সোনা মুগের ডাল অথবা মুড়িঘণ্ট, এঁচড়ের ডালনা কিংবা মোচার ঘণ্ট, মাছের কালিয়া, চিংড়ির মালাইকারি, পাঁঠার মাংস, চাটনি, পাপড়। শেষ পাত্রে মিষ্টি দই, রসগোল্লা, সন্দেশ এবং সবশেষে পান।

আগেকার দিনে যখন কেটারিং সিস্টেম চালু হয়নি, পাড়ার ছেলেরা, বন্ধু বান্ধব, আত্মীয় স্বজনের দল বেঁধে পরিবেশন করতেন। তকমা আটা কেতা ছিলনা। কিন্তু অনেক মামা, কাকা, দাদা প্রমুখের আন্তরিক পরিবেশনে অতিথির তৃপ্তি বহুগুণ বেড়ে যেত সন্দেহ নেই। আজকের বুফে সিস্টেম এর যুগে বরকর্তা কিংবা কোনো পক্ষ হাঁক মারে না “ওরে এদিকে মাংসটা একটু দেখাতো” কিংবা “ওরে পাত তো একেবারে খালি, আরো কটা রসগোল্লা দিতে বলি”। নিজে নিজে উঠে প্লেট ভরতি করতে একটু লজ্জা হয় বইকি।

তবে সেকালে পাত পেড়ে খাওয়ানোর হাঙ্গামাও অনেক ছিলো। আধুনিক বুফে ব্যবস্থায় হাঙ্গামা অনেক কমে গেছে। ধোয়া, মোছা, জায়গা করা-তোলা, তাড়াছড়োতে পরিচ্ছন্নতা একটু পিছিয়ে পড়ত।

তারপর বারেবারে পাত পাতার রীতি কে পিছিয়ে দিল দূর থেকে আসা নিমন্ত্রিতরা। এক ব্যাচ বসলে পরের ব্যাচ বসার জন্য যে লাইন পরত তা দেখে রীতিমত লজ্জা করতো। তবে আজকাল বেশিভাগ বুফে টেবিল এর পাশে ছড়িয়ে ছিটিয়ে বসার জায়গা থাকে। সব চেয়ে বড় কথা বুফে তে খাবার নষ্ট হয়না।

সময়ের সঙ্গে তাল মেলাতে তো হবেই। আজকাল স্যালাড বারে থরেথরে স্যালাড সাজানো না থাকলে অনেকেই খেয়ে তৃপ্তি পান না। স্টারটার হিসেবে ফুচকা বা চাট এর স্টল থাকলে চটক চারগুণ বেড়ে যায়। তকমা আঁটা বেয়ারা কাবাব এর প্লেট নিয়ে না ঘুরলে মুখ বদলের মজাতে কোথায় যেন খামতি থেকে যায়। আলাদা ডেসার্ট কাউন্টার, পানীয়র কাউন্টার এবং

আইসক্রিম এর কাউন্টার এ ভিড় জমায় আট থেকে আশি সব বয়সের নিমন্ত্রিতরা। তাল মিলিয়ে মেনু গেল বদলে। এল নানা নাম। ডাল মাখানি, ভেজ ঝালফ্রিজি, চিকেন কাটলেট বা ভেটকি পাতুরি, ফ্রায়েড রাইস বা বিরিয়ানি, ফিশ বেগম বা রুই অমৃতসরি। দাম এর কথা ভেবে আজকাল অনেক বাঙ্গালিই আর চিংড়ির কথা ভাবতে পারেন না। কাঁচের পেট, চামচের টুংটাং আর ন্যাপকিনের বিলাস এর ঠেলায় কবেই কলাপাতা, আসন পিঁড়ি ও জলের খুড়ি হারিয়ে গেছে।

আজকের দিনে যেখানে মানুষের লোকবল কমে প্রায় শূণ্যের খাতায় পৌঁছেছে, তখন “প্রফেশনাল হেল্প” ছাড়া যজ্ঞি বাড়ি উতরানো যাবেনা। তাই বলে রীতি বদলের প্রয়োজন কি একেবারেই আবশ্যিক? সুক্তো, মোচার ঘন্ট, ধোকার ডালনা, পিঠেপুলি আজ ছবির বইয়ে দেখা ইতিহাস মাত্র। কিন্তু পদগুলি কে না ভুলে বরং প্রণালীকে সরলীকরণের মাধ্যমে যদি বাঙ্গালীর খোরাকি অভিজাত্যকে ধরে রাখা যায়, তাহলে তার চেয়ে সুখের আর কিছু হবেনা।

আজকের ব্যস্ত যুগে এই সামাজিক অনুষ্ঠানগুলিই হয়ে উঠেছে আত্মীয় বন্ধুদের মিলন কেন্দ্র। অনেকদিন পর দেখা হবার উল্লাস, হাসি, আনন্দের আবহাওয়া কে বহুগুণ বাড়িয়ে দেয় সুস্বাদু খাবার এর সুঘ্রাণ। সহজে কম খাটুনিতে বাড়িতে ভোজ এর মজা যাতে নেয়া যায় তার জন্য রইল নতুন পুরানো মেশানো কয়েকটি রেসিপি।

মোচার ঘন্ট



মোচা কুচি করে নুন হলুদ দিয়ে খুব ভাল করে সেদ্ধ করে নাও। মোচা কেটে হলুদ গোলা জল ফেলে দিতে হবে নইলে কালো হয়ে যেতে পারে। সেদ্ধ মোচা ঠাণ্ডা হলে জল চেপে চেপে তুলে নাও। এবার ওতে দাও এই গুঁড়ো মশলাগুলি; হলুদ, জিড়ে, লঙ্কা, ধনে, এরপর দাও নুন ও আদা বাটা। সব কিছু

ভাল করে মোচার সঙ্গে মাখিয়ে নাও। এরপর কড়াইতে তেল গরম করে আস্ত জিরে, তেজপাতা ফোড়ন দিয়ে মোচাটা ছাড়ো। ভাল করে কষে অল্প জলের ছিটে দাও। চিনি দাও। হালকা আঁচে রান্না কর। জলজল থাকলে একটু আটা বা ময়দা গুলে দাও। গা মাখা হয়ে গেলে

ঘি গরম মশলা দাও। আলাদা প্যান এ গরম করে নারকোল কোরা হাঙ্কা ভেজে ছড়িয়ে দাও মোচার ওপর।

রুই অমৃতসরি

রুইয়ের টুকরো (পেটি হলে ভাল হয়) ধুয়ে নুন, লেবুর রস বা ভিনিগার মাখিয়ে একটু রেখে তারপর আদা, পেঁয়াজ রসুন বাটা, কাঁচা লঙ্কা বাটা মাখিয়ে দু ঘন্টা মত রেখে এবার ওতে ডিম আর গোল-মরিচ গুঁড়ো মাখিয়ে আরো তিন ঘন্টা রাখো। তারপর মাছ তেলে ভেজে তুলে রাখ। এবার গরম তেলে রসুন কুচি বা বাটা ভেজে পেয়াজ কুচি ভাজো। আদা বাটা দিয়ে কষো। লঙ্কা গুঁড়ো দিয়ে কষে টমাটো পিউরি, নুন ছিনি দিয়ে কষে অল্প জল দাও। ফুটলে মাছ ছাড় - কম আঁচে ঢাকা দিয়ে সেদ্ধ কর। মাখা মাখা হলে ধনে পাতা ছড়িয়ে নামিয়ে নাও।



মাছের মাখা দিয়ে মুগ ডাল

কাতলা মুড়ো কেনার সময় একটু টুকরো করে ভাজিয়ে নাও। এবার ওগুলো কে ভাল করে ধুয়ে নুন-লঙ্কা-হলুদ মাখিয়ে মিনিট ১৫ মত রেখে দাও। শুকনো কড়াইতে মুগ ডাল ভেজে নিয়ে, ভাল করে ধুয়ে নুনহলুদ-লঙ্কা ও জল দিয়ে সেদ্ধ করে নাও।

কিসমিস জলে ভিজিয়ে রাখ।

এরপর ডেকচিতে তেল গরম করে তাতে জিরে, তেজপাতা, ফোঁড়ন দিয়ে মাছের মাখা গুলো দিয়ে ভাল করে ভাজ। এরপর আদাবাটা,



সামান্য রসুন বাটা, হলুদ, লক্ষা গুঁড়ো, জিরে গুঁড়ো, গরম মসলা দিয়ে ভাল করে কষো। এরপর সেদ্ধ ডাল টা ঢেলে ফুটতে দাও। কিসমিস দাও। ভাল করে ফুটে উঠলে নামিয়ে নাও। ইচ্ছে হলে ওপর দিয়ে ধনেপাতা কুচি ছড়িয়ে দাও।

বেবিকর্নের সাথে মেথি পনির

পনির ছোটো ছোটো টুকরো করে কেটে নিতে হবে। কড়াইতে তেল গরম করে টুকরোগুলো কে ডিপ ফ্রাই করতে হবে। তবে একটু লালচে রং ধরলে নামিয়ে ফেলতে হবে। বেশি ভাজলে স্বাদ আসবেনা।



বেবিকর্ন গুলোকে সামান্য ভাপিয়ে নিতে হবে। একটা বাটিতে টক দই নিয়ে তাতে হলুদ লক্ষা গুঁড়ো ও নুন দিয়ে ফেটিয়ে রাখতে হবে। এরপর প্রয়োজন মত তেল কড়াইতে রেখে তাতে কাঁচা লক্ষা কুচি করে ছাড়তে হবে। অল্প নেড়েচেড়ে রসুন কুচি ছেড়ে নাড়তে হবে। তারপর খেঁতো করা গোটা গরম মসলা (দারচিনি, লবঙ্গ ও এলাচ) ছাড়তে হবে। এরপর পেঁয়াজ কুচি দিয়ে ভাজতে হবে। পেঁয়াজ ভাজা হলে ওতে ঐ ফেটান দই ঢালতে হবে। ভালভাবে কষে টমাটো (কুচি বা পিউরি) ভালভাবে মিশিয়ে আন্দাজ মত জল দিয়ে ফুটতে দিতে হবে। এরপর ওতে কাসুরি মেথি দিতে হবে, তবে কাসুরি মেথি যেন বেশি না হয়। এরপর অল্প ফুটিয়ে নামিয়ে নিতে হবে।