

आपल्याला चायनीज बोलता येत नाही, पण मन्चऊ सूप मात्र थुरंकेन पिता येतं. इटालियन भाषेचा 'इ' कळत नाही, पास्ता मात्र मस्त लागतो. जे चायनीज, इटालियनचं तेच थाई, मेक्सिकन इत्यादी खाण्याबाबत. पण तुम्ही कधी अमेरिकन माणसाला चवीचवीने पुरणपोळी खाताना किंवा पिठलंभात ओरपताना पाहिलंय? नाही ना? असं काहीतरी आम्ही बनवतो आणि त्याची चव बोटं चोखायला लावणारी असते, हे आपण त्यांच्यापर्यंत पोहोचवलेलंच नाही. नेमकं यासाठीच

मसाल्यापासून खानदेशी वांग्याच्या भरीतापर्यंत जाऊन पोहोचते. साइटवरील मुख्य विभागांचा विचार करता पहिला विभाग आहे, 'हॉट अँड स्पायसी' पदार्थांचा. यात कांदाभजी, बटाटे वड्यापासून ते वाटलेली डाळ, फोडणीचा भात असा जंगी मेनू आहे. आपल्या स्वयंपाकघरात नियमित बनणारे हे पदार्थ इंग्रजीत वाचणं म्हणजे वेगळीच गंमत आहे. उदाहरणचं घ्यायचं, तर फोडणीच्या शिळ्या भाताला 'स्पायसी लेफ्टओव्हर राइस' म्हटलं, की एकदम

मराठी वेव

म्हणजे रसनातृप्तीआधीचा आनंदानुभव आहे.

तिसरा विभाग 'अदर डिलाइट' असा असून त्यात शेव, चकली, चिवड्यासारखे फराळाचे पदार्थ तसंच सुरळीच्या वड्या, दहीवड्यासाख्या मधल्या वेळेच्या पदार्थांचा समावेश आहे. हे सर्व पदार्थ, त्यांची पाककृती मांडताना लेखिकेने कायमच मराठी मानसिकता लक्षात ठेवली आहे. म्हणूनच शक्यतो प्रत्येक पदार्थांचं मराठी नाव, साहित्याचं चमचावाटीचं



प्रमाण अशा लहानलहान गोष्टी लक्षात राहतात.

साइटचा चौथा विभाग 'ग्लोसरी' हा विशेष लक्षात राहावा असा आहे. यात स्वयंपाकघरात लागणाऱ्या नेहमीच्या पदार्थांची 'अल्फाबेटिकली'

यादी दिली आहे. यात मुख्य म्हणजे, प्रत्येक पदार्थ हा त्याच्या मराठी नावाने विभागला असून त्यापुढे त्याचं इंग्रजी नाव दिलेलं आहे. यामुळे दगडफुलाला 'स्टार अनाइस' तर हरभ्यांना 'चिकपिज' म्हणतात, अशा मौलिक माहितीची आपल्या ज्ञानात भर पडते.

साइटचा शेवटचा विभाग 'स्मार्ट सोल्युशन्स'चा म्हणजे, स्वयंपाकघरातील कानगोष्टींचा. यात साखरेचा पाक एकतारी कसा बनवावा, खमंग फोडणी कशी घालावी, अशा टिप्स देण्यात आल्या आहेत. लेखिकेच्या या कानगोष्टींप्रमाणेच वाचकांनाही आपल्याला माहिती असलेल्या

खमंग मराठीला



म्हणा किंवा आपल्या सगळ्यांसाठीच समिता भावे-पाध्ये यांनी <http://www.mumbai-masala.com> ही साइट विकसित केलीय.

तसं म्हटलं, तर एकही मराठी अक्षर या साइटवर नाही. पण साइटचा विषय, सारी धडपड फक्त मराठीसाठीच. पूर्णतः इंग्रजी असलेली आणि डिझाइनचा डामडोल नसलेली ही साइट पहिल्याच नजरेत मनात भरते. साइटचं नाव पाहता वरकरणी मुंबईस्टाइल खाण्याची माहिती देणारी साइट असा समज होतो. पण अंतरगात ही साइट मुंबईच्या पल्याड थेट काळ्या

फाइव्ह स्टार फूड खातोय, असंच काहीतरी वाटतं. दुसरा भाग अस्सल महाराष्ट्रीय पदार्थांचा. यात बटाट्याच्या काचरा, वांग्याचे काप, कटाची आमटी, चरी तांदळाचा भात असे अस्सल मराठमोळे पदार्थ आढळतात. ते वाचल्यावर साइटचं इंग्रजीपण फक्त नावालाच उरतं. खाणाऱ्यांना आणि खायला घालणाऱ्यांना सोपं पडावं म्हणून या पदार्थांचीही विभागणी काही उपविभागात करण्यात आली आहे. 'झाय भाजी आणि ग्रेव्हीज', 'डाळ-आमटी-कढी-सार', 'चपाती-राइस-पुलाव', 'चटणी-रायतं', 'फास्टिंग (उपवास) फूड' हे त्यातील काही विभाग असून हे पदार्थ वाचणे

इंग्रजी फोडणी



युक्तीच्या गोष्टी सांगण्यासाठी विशेष लिंक देण्यात आली आहे.

वाचकांना आपल्या काही पाककृती या साइटवर सादर करायच्या असतील, तर त्यासाठी 'व्हिजिटर्स रेसिपीज' हा विशेष विभाग आहेच. यात तंदुरी कॉलिफ्लॉवर किंवा शाही चिकन अशा मराठीपणाच्या कक्षेबाहेर जाणाऱ्या पाककृतीही वाचता येतात. खरेतर, या पोटाच्या भाषेला प्रदेश, राज्य, भाषा अशा सीमांमध्ये अडकवणं चुकीचं आहे. पण मराठीपणाची ही खाद्यमैफल आपलीशी वाटते, हे नाकारता येत नाही. शेवटी आलं-लसणाऐवजी आता आपल्यालाही जिंजर-गार्लिक पेस्ट पटकन समजते आणि आईच्या घडीची पोळीऐवजी 'फ्रँकी' जवळची वाटते...

- नील वेबर

neel.weber@indiatimes.com

फंडाज

काला कळतं, तेव्हा तो लनाचा मार्ग मोकळा यासाठी तिच्या बहिणींची जमवण्यासाठी धावपळ घाची संसार' या कथाही हीच होती. गोसावी या चित्रपटाचे होते. नायिका जयश्री चार बहिणींची भूमिका चव्हाण, नीलम आणि होती. त्यांचे नायक झाले रारद तळवलकर, विवेक जी चित्रपटातूनच पाच नायिका मराठी चित्रपटात

आले होते. पण इंग्रजीतील पाच नायिकांप्रमाणे मराठी चित्रपटातील पाच नायिका बेवारशी नव्हत्या. मराठी चित्रपट म्हटला, की त्याला फॅमिली अपील असायला हवं, असा विचार करून मधुसूदन कालेलकरांनी पाच नायिकांच्या जोडीला त्यांच्या आईवडिलांची कॅरेक्टर्स निर्माण केली होती. आईवडिलांची भूमिका दामुअण्णा मालवणकर आणि इंदिरा चिटणीस यांनी केली होती

'अवघाची संसार'चा काळ राजा गोसावी, जयश्री गडकर यांच्या लोकप्रियतेचा काळ होता. नायक-नायिकेप्रमाणेच त्यांच्या आईवडिलांच्या भूमिकेत असणारी दामुअण्णा आणि इंदिरा चिटणीस ही जोडीही लोकप्रिय होती. अनेक मराठी चित्रपटांत ही जोडी एकत्र दिसत होती. पण राम गबालेंनी या जोडीला घेऊन एक विनोदी लघुपट त्या

काळत निर्माण केला होता, 'नवं बिन्हाड'. 'देवबाप्पा' या चित्रपटाबरोबर हा लघुपट त्या वेळी दाखवला जायचा.

दामुअण्णा मालवणकर आणि इंदिरा चिटणीस या जोडीची त्या काळातली लोकप्रियता कंश करण्यासाठी मूळ इंग्रजी चित्रपटात नसलेले आईवडील मराठीत आणण्यात आले आणि ते या चित्रपटाचे हायलाइट बनून गेले. यामुळेच या चित्रपटावरून १९६२ ला 'मै शादी करणे चला' हा हिंदी चित्रपट तयार करताना आय. एस. जोहरना हिंदीतील पाच नायिकांचे आईवडील टाळता आले नाहीत. बरीप्रसाद आणि दुर्गा खोटे यांना घेऊन त्यांनी हा हिंदी चित्रपट केला.

- इसाक मुजावर

mumbaitimes@indiatimes.com

नोकरी युक्त कोर्सेस मशाज फिटनेस न्युट्रिशन

*१००% नोकरीची हमी *३००० विद्यार्थी उत्तीर्ण तुलीपचे विद्यार्थ्यांना Talwalkars, Gold, Taj, Exertech, Zaff, Kerala Ayurvedic येथे नोकरीची संधी उपलब्ध झाली आहे.

1. Diploma in NUTRITION & DIET PLANNING
2. Diploma in FITNESS MANAGEMENT
3. Diploma in MASSAGE THERAPY
4. Diploma in SPA THERAPY

Join 2 Courses Get 1 Free



Fee: 9,940/- onwards. Batches: 4 Feb & 11 Feb Duration: 3 months, Only Sundays.

Enquiry Time: 10 to 7. Tel: 2421 2953, 24305247 TULIP International, Jeevan, K. Dhuru Rd, Dadar(W). (Near Kirti College/ Siddhivinayak) www.tulipindia.net