

રહસ્યચક્ર - ચશવત મહેતા

“બેન, કોઈ ભાઈ તમને મળવા આવ્યા છે.”

“અણગમતું અને અણધાર્યું, એમ ?”

શ્રદ્ધાળુઓ કહે છે કે કર્યા કરમ વહેલાં- મોડાં મીઠાં કે માઠાં ફળ આપે જ છે !

અનંત દવે જણાવે છે. “અવનીએ ફાઈલમાંથી મસ્તક ઊંચું કર્યું. અનંત દવે નામ એને માટે અજ્ઞાત હતું. પરંતુ તેથી શું? તમે નિકાસ-વેપારમાં પડ્યાં હો ત્યારે

પણ નિયમસર જ હતું. એટલે એણે ચિંતા કરી અને કુતુહલ વિશેષ, એવી દષ્ટિ અનંત દવે ભણી સ્થિર કરી, અને સુચયું, “જરા નિરાંતે બેસો અને પછી વાત કરો.”

ભગીસ-પાંત્રીસની એકાકી સ્ત્રી મિત્રોની પસંદગીમાં ઉતાવળ જ કરતી હશે ?

કોઈ પણ નામધારી વ્યક્તિ તમને મળવા આવી શકે છે. કોને ખબર, એ કે વીચ ધંધાદારી ઓફર લઈને આવે !

એટલે આગંતુક બેઠો અને બેસતાં બેસતાં જ એક આંકડો ઉચ્ચારી બોલ્યો, “આ તમારો મોબાઈલ ફોનનો નંબર છે ને?”

“એમને અંદર મોકલવું, રહુવીર,” અવનીએ સુચયું. બીજી જ મિનિટે પેન્ટ-બુશર્ટધારી, મધ્યમ વયના એક સજ્જન આવ્યા. એમના રંગદાંડા પરથી, જરાક આગળ નમી ગયેલા ખભા પરથી અને હાથમાંની ફાઈલ પરથી જણાઈ આવતું હતું કે એ કોઈક કારકુન પ્રકારની વ્યક્તિ છે. એ અંદર આવીને અવનીના રૂબરૂ નિરખવાની ચેષ્ટા વગર ખડો રહ્યો એ પરથી પર જણાયું કે કારકુની કરીજી જીવનનો ઉમંગ ખોઈ બેઠેલો આ કોઈ માણસ છે! જો કે માણસનો બહારનો દેખાવ ધણીવાર છેતરામણો સિદ્ધ થાય છે.

“હા, હા, જરૂર,” અવની ઉતાવળે સંમત થઈ. “પણ એનું શું છે?”

જવાબમાં અનંતે પોતાની પાસેની એક ફાઈલમાં પાનાં ફેરવ્યાં “હા... આ રહ્યો તમારા મોબાઈલ પરના વ્યવહારનો રેકોર્ડ, એમાં લખ્યું છે : ત્રીજી જુલાઈએ સવારના છ વાગ્યા સુધીમાં તૈયાર રહેજો. સૌરાષ્ટ્રને સાગરકાંઠે જવા માટે ટેક્સી આવશે. ત્રણ દિવસ સ્વર્ગમાં વિહરીશું. - જય મારું.”

અલબત્ત, આવીને એ ગુપ્તવૃત્તિઓ રહ્યો એટલે શરૂઆત અવનીએ કરવી પડી. “આપ કોણ છો અને શાને માટે આવ્યા છો એ જણાવશો?”

અવનીને સ્વર્ગીય ઉડાન સમા એ ત્રણ દિવસ યાદ આવ્યા. જો કે એ ઉડાનને અંતે પોતે ધરતી પર પટકાઈ હતી. પણ પોતે માનેલું કે એ વેળા જ્યારે વિદાય આપ્યા પછી એ પ્રકરણ પૂરું થશે. પરંતુ એ પ્રકરણ તો વાજતું ગાજતું પોતાની સામે આવ્યું! કેટલાંક શ્રદ્ધાળુઓ કહે છે ને કે કર્યા કરમ વહેલાં-મોડાં તમારી સામે આવે જ છે અને મીઠાં કે માઠાં ફળ આપે જ છે!



અંતિમ ઉડાન (૫)

અમારા એક લેખક મિત્ર કહ્યા કરતા કે સોળથી વીસ વર્ષની છોકરી માનવજાતમાં સૌથી ભોળું પ્રાણી છે. વાતવાતમાં ભોળવાઈ જાય પણ હવે અમને લાગે છે કે ત્રીસ-પાંત્રીસની કુંવારી યુવતી કે વિધવા એથીય વધારે ભોળી હોય છે. આપણી આ વાર્તાની અવની ભુચ આ વિધાનની પુષ્ટિરૂપ છે. કેવી રીતે, એ હવે વાંચીએ...

જોઈને અનંતે સવાલ કર્યો, “આ સંદેશો તમને મળ્યો મળ્યો જ હતો ને?”

“હા. મળ્યો હતો,” અવનીએ સ્વીકાર્યું; “અને તમે જ્યારે મારું સાથે સૌરાષ્ટ્રને દક્ષિણ સમુદ્રકિનારે જલપરી નામના બંગલામાં રહ્યાં હતાં ને?”

અવની સમજી ગઈ કે આ માહિતી કાનૂનના રશ્કો સુધી પેલા મુકલીસ સુખલાલ મારફત જ પહોંચી હશે. પણ એથી શું? સુખલાલે સત્તાવાળાઓને જણાવ્યું હોય કે એક પ્રૌઢ પુરૂષ અને પ્રૌઢ સ્ત્રી એકાંતમાં સાથે રહ્યાં છે, પણ તેથી શું? એમાં કદાચ નૈતિક બાધ હશે, પરંતુ કાનૂનનો અપરાધ નથી બનતો. “હા, જરૂર હું જ્યારે મારું સાથે રહી હતી. અમે મારું પ્રૌઢ છીએ મિત્રો છીએ.”

સફર પડી છે. એ સફરમાં કોઈ લાયક સાથી...”

હવે પ્યાલ આવ્યો કે પોતે કેટલી આસાનીથી અજાણ્યા સાથે સંબંધ બાંધ્યો !

મારું તમે કેટલા સમયથી ઓળખો છો ?

“બહુ ઓછા સમયથી,” અવનીએ જણાવ્યું. “એને કપાળે કરચલીઓ પડી. “તમે પૂછો છો ત્યારે પ્યાલ આવે છે કે અમારી ઓળખાણ ત્રણેક અઠવાડિયાથી લાંબી નથી.”

“બરાબર ! એ અગાઉ કદી ત્યાં ગઈ નહોતી. જય સાથેના પરિચય અગાઉ આવા કશા બંગલાની મને જાણે સુદાં નહોતી.”

ભારતમાં ઓરિજિનલ ચાઇનીઝ વાનગીઓનો પગપેસારો



એકબાજુએ સિનો-લુધિયાનવી વાનગીઓનો પ્રવાહ વહી રહ્યો છે તો બીજી બાજુએ ચાઇનીઝ વાનગીઓ કલ્પી ના હોય તેટલી ઝડપથી ભજરમાં વધુને વધુ પ્રમાણમાં તેનું સ્થાન જમાવી રહી છે

ભારતીય ભજરમાં સફળતા મળી છે. પણ તેમની આ માન્યતા ત્યારે ભાંગીને ભૂકી થઈ ગઈ જ્યારે દિલ્હીમાં ફાઈવ સ્ટાર હોટેલ સેક્ટરમાં શ્રેષ્ઠ ચાઈનીઝ રેસ્ટોરા હયાતમાં ચાઈનીઝ કિચનના સ્વરૂપમાં જોવા મળ્યું. તેની હાઉસ સ્પેશિયાલિટી પેકિંગ ડકને સિયુઆન સાથે કશું ખાસ લાગે વળગતું નથી. ચાઈના કિચનની સિસ્ટર રેસ્ટોરા ચાઈના હાઉસને આવા જ ફૂડને લઈને જોરદાર સફળતા મળી છે. બોમ્બેમાં ચાઈનીઝ રેસ્ટોરાની એકમાત્ર શ્રેષ્ઠ હોટેલ ફોર સીઝન્સ પાતેની સાન કી છે, જેનું ફૂડ ત્યાંના શેફ લીઓંગના ચાઈનીઝ વાનગીઓ બનાવવાના ઉત્સાહનું પ્રતિબિંબ પાડે છે. વિદેશમાં ચાઈનીઝ લોકોને સિયુઆનમાં ખાસ રસ નથી. આનો અંતિમ પુરાવો તાજ જૂથ પોતે છે. તાજ ભારતમાં સિયુઆન ફૂડ લાવ્યું

હોવા છતાં તે પોતે સ્પાઈસી ચાઈનીઝ ફૂડથી દૂર થઈ ગયું છે. ગોલ્ડન ડ્રેગન કારાયેલા નવસંચારથી તેને જોરદાર સફળતા મળી હતી, પણ તેનું હાલનું મેનું સિયુઆન વગરનું છે. તાજ ચૂપની જુદી-જુદી ચાઈનીઝ રેસ્ટોરામાં આ જ મેનું જુદા-જુદા સ્વરૂપમાં જોવા મળે છે.

હોટેલ સેક્ટર મહત્વનું છે, કારણ કે તે જ ટ્રેન્ડ પ્રસ્થાપિત કરે છે. પણ તે એવું સ્વતંત્ર ભેત્ર છે જે લોકોને સ્વાદમાં થતાં ફેરફારનું પ્રતિબિંબ પાડે છે. આના જ પ્રતિસાદરૂપે મેં બોમ્બે અને દિલ્હીમાં ખૂલતી કેટલીક ચાઈનીઝ રેસ્ટોરા જોઈ છે. તેમાં અત્યંત તીખી એવી ચાઈનીઝ વાનગી સિયુઆન ન હોવા છતાં પણ મોટા ભાગની રિયલ ચાઈનીઝ વાનગીઓ છે.

સુબઈમાં ચાઈનીઝ રેસ્ટોરામાં રોયલ ચાઈના શ્રેષ્ઠ છે. નિયમિત રીતે મુસાફરી કરનારા ભારતીયો રોયલ ચાઈના ચૂપને સારી રીતે જાણે છે. હું તેની માલિકીના માળખાને ક્યારેય સમજી શક્યો નથી, પરંતુ લંડનમાં કેટલીક રોયલ ચાઈના છે, જેમાં એક ક્વીન્સવેની સૌથી વધુ વખણાયેલી બ્રાન્ચ છે અને બીજી બેકર સ્ટ્રીટની રોયલ ચાઈના કલબ છે. મને ખરેખર ખબર નથી કે તેના વાલિકો ખરેખર એક જ છે. આ ત્રણ મોંઘી ચાઈનીઝ રેસ્ટોરામાં સમૃદ્ધ ભારતીયો અવારનવાર જોવા મળે છે. આમાંની એક પણ રેસ્ટોરામાં સિયુઆન વાનગી ખાસ પ્રમાણમાં નથી. આમ સિયુઆનને ચાઈનીઝ



ફાસ્ટ ફૂડ - વીર સંઘવી

થોડા સમય પહેલાં મેં મારી મુસાફરીની પ્રથમ સીઝનનો પ્રારંભ કર્યો ત્યારે મેં તે સમયે જોયું હતું કે ભારતમાં ચાઈનીઝ ફૂડની લોકપ્રિયતા વધી રહી છે. હું તેને સાર્થક લુધિયાનવી ફૂડ કહેતો હતો. તાજ ચૂપ મુંબઈમાં ગોલ્ડન ડ્રેગન ખાતે સિયુઆન (તે જ તાર્કાર ચાઈનીઝ વાનગી) રજૂ કર્યા પછી ભારતમાં ચાઈનીઝ ફૂડ લોકપ્રિય થયું હતું. ૧૯૭૮માં હાઉસ ઓફ મિંગ ખાતે પણ ચાઈનીઝ વાનગી રજૂ કરાઈ હતી.

સિનો-લુધિયાનવી ભારતીય ફૂડિંગની બીજી સ્કૂલ સમા બની ગયા હતા. હું આ ધિસીસને વળગી રહ્યું છે. તમે ઢાબા, રોડસાઈડના સ્ટોલ્સ, નાના શહેરોની રેસ્ટોરામાં નેપાળી શેકના હાથે બનેલું ચાઈનીઝ ફૂડ જોરશોરથી ખાવ છો. હવે તો ચાઈનીઝ વાનગીઓમાં પણ ભારતીય ફૂડિંગ પદ્ધતિએ પોતાની જ આગવી રેસિપીઓ, નિયમો અને વાનગીઓ વિકસાવી છે. પણ અહીં મારી આગાહી છે કે ભારતમાં ચાઈનીઝ ફૂડ છેવટે સિનો-લુધિયાનવી ફૂડ બનીને રહી જશે. આમ તે વાસ્તવિક ચાઈનીઝ વાનગીઓનો દાયકો હશે.

સફળતા નહીં મળે. ભારતીયો જ્યારે પણ ચાઈનીઝ રેસ્ટોરામાં જાય છે ત્યારે તેઓ એકદમ તેજસ્વર ચાઈનીઝ વાનગીઓ આરોગવા ઈચ્છે છે, તેમને એકદમ લાલ શ્રેણી જોઈએ છે, જેથી તેઓ તેને ચોખા કે નુસ્લ્સની સાથે ખાઈ શકે. પણ મારી આગાહી છે કે તેમની આ માન્યતા લાંબા સમય સુધી જળવાઈ રહે તેમ નથી. ભારતીયો હવે સિનો-લુધિયાનવી અને વાસ્તવિક ચાઈનીઝ વાનગી વચ્ચેનો ભેદ સમજતા થયા છે. સિનો-લુધિયાનવી વાનગીઓનું ભજરમાં ઘોડપૂર આવ્યું છે