

સુરતની ખાણીપીણી

વિક્રમ વકીલ

મિત્રને મોકલો

‘સુરતનું જમણ અને કાશીનું મરણ’ કહેવત ઐતિહાસિક છે. ઓફ કોર્સ, કાશીના મરણનો તો જાતઅનુભવ ક્યાંથી હોય, પરંતુ સુરત આવીને અસલ સુરતી જમણનો ટેસ્ટ લેવા કોઈ ગુજરાતી રેસ્ટોરાંમાં જશો તો નિરાશ થશો. તમને લાગશે કે આના કરતાં ક્યાંય સારી ગુજરાતી થાળી અમદાવાદની રેસ્ટોરાંઓમાં મળે છે. ખાણીપીણી માટે વખણાતાં સુરતમાં શા માટે સુરતી ટેસ્ટવાળી વાનગીઓ પીરસતી એક પણ રેસ્ટોરાં નથી એની ખબર પડતી નથી. અસલ સુરતીઓનું ભોજન લેવું હોય તો કોઈ મોઢ વણિક, ખત્રી કે સુરતી પટેલ મિત્રને ઘરે જઈ દાળ, ભાત, રોટલી, શાક, ફરસાણ બનાવવા કહેવું.

આમ છતાં જોકે ઉપરની કહેવત બનાવનારે કોઈ ભૂલ કરી નથી, સુરતમાં જે વિવિધ પ્રકારની ટેસ્ટકુલ વાનગીઓ મળે છે એનું નામ સુધ્ધાં વિશ્વના કોઈ અન્ય શહેરમાં જોવા નહીં મળે. સ્વાદશોખીનો સુરત આવે ત્યારે ક્યાં જઈને શું ખાવું એની યાદી અહીં આપી છે. સુરત પધારો, આ વાનગીઓ માણજો અને રિડિફને યાદ કરજો.

(૧) સુરત ખમણ હાઉસ (ગોપીપુરા) : ખમણ, ખમણનો લોચો (ખમણને બાફીને બનાવેલી એક ખાસ વાનગી, જે ફક્ત સુરતમાં જ મળે છે) તેમ જ પાટૂડી માટે પ્રખ્યાત.

(૨) સુરતી ખમણ હાઉસ (અંબાજી રોડ) : ગરમ ગરમ ખમણનો લોચો (કાચું તેલ નાખીને, કાંદા સાથે ખવાય) લેવા આવનારાઓની અહીં લાઈન લાગે છે.

(૩) રામજી દામોદર (ભાગળ ચાર રસ્તા) : સેવ, ગાંઠિયા, દાળ, મમરા વગેરેના મિશ્રણથી બનતું સુરતીઓનું પ્રિય ભૂસું (ચવાણું) ખરીદવા દૂર દૂરથી લોકો આવે છે.

(૪) સુરતી સરસિયાં ખાજાં (ભાગળ ચાર રસ્તા નજીક) : સરસિયાં ખાજાં ખાસ ચોમાસા દરમિયાન જ અહીં મળે છે. ગરમ ગરમ સરસિયાં ખાજાં પર લીંબુ નિયોવીને વરસતા વરસાદમાં ખાવાની સુરતીઓને કાંઈક એવી મજા પડે છે, જેની સુરતીઓને જ સમજ પડી શકે.

(૫) ઈશ્વરદાસ તુલસીદાસ (રેલવેસ્ટેશનની સામે) : અહીંની ‘રતાળુની પૂરી’ ખૂબ વખણાય છે. રતાળુના કંદની સ્લાઈસ કરી એને મસાલાવાળા ચણાના લોટમાં તળવામાં આવે છે.

(૬) હરિહર ફરસાણ માર્ટ (લાલગેટ) : તમામ ફરસાણ ઉપરાંત અહીંની સ્પેશિયલ ટેસ્ટવાળી પેટિસ ખૂબ વખણાય છે. તેમની પેટિસની સુગંધથીય પેટ ભરાય.

(૭) સુરતી ફરસાણ (ઘોડદોડ રોડ) : લીલાં નાળિયેરમાંથી બનતી અહીંની પેટિસ જાણીતી છે.

(૮) ગાયત્રી ખમણ (વરાછા રોડ) : અહીંનાં મસાલેદાર ખમણ વખણાય છે.

(૯) જોશી જયશંકર ધનજી (ચૌટાપુલ) : લીલા મકાઈનો ચેવડો, ભૂસું, ત્રિરંગી ઇંદડાં, વઘારેલાં મૂઠિયાં માટે જાણીતી દુકાન.

(૧૦) મઢીની ખમણી (અઠવાલાઈન્સ, ચોપાટી નજીક) : ખમણ ગોત્રની આ વાનગી, ટેસ્ટમાં ખમણથી એકદમ જુદી હોય છે. ભરપૂર લસણ નાખીને બનાવેલી અહીંની ખમણી જાણીતી છે.

(૧૧) જયંતી ફરસાણ (મહિધરપરા) : અહીંનાં વઘારેલાં ખમણ વખણાય છે.

(૧૨) અંબિકા વિજય ફરસાણ (મહિધરપરા) : બધાં જ પ્રકારનાં ફરસાણ માટે વખણાય છે.

(૧૩) દોટીવાલા બેકરી (મક્કાઈપુલ), મઝદા બેકરી (ચૌટાપુલ), મહેર બેકરી (ચૌટાપુલ) : આ ત્રણે બેકરીનાં નાનખટાઈ, માખણિયાં બિસ્કિટ અને પડવાળાં બિસ્કિટ સારી ક્વોલિટીનાં હોય છે.

(૧૪) કાકીની પાંઉભાજી (અઠવાલાઈન્સ) : અહીંની પાંઉભાજી ગુજરાતભરમાં જાણીતી છે. અહીંની પાંઉભાજીનો ખાસ પ્રકારનો ટેસ્ટ કેટલાકને એટલો પસંદ આવે છે કે અહીં સિવાય તેઓ બીજે કશે પાંઉભાજી ખાવા જતા નથી.

(૧૫) અંબાનગર વિસ્તારમાં એક સામાન્ય લારી પર ભરેલાં ટામેટાંનાં ભજિયાં મળે છે. જે ખૂબ ટેસ્ટી હોય છે.

(૧૬) મણિલાલ રાજા (ગલેમંડી) : અહીંથી શ્રીખંડ ખરીદવો.

(૧૭) રંગીલદાસ ઘેલાભાઈ (કાંસકીવાડ) : મઠો તાજો અને ઘટ્ટ મળે છે.

(૧૮) નેશનલ (ભાગાતળાવ) : અહીંનો કોકો પીવા માટે રાત્રે લાઈન લાગે છે.

(૧૯) જે. મોહનલાલ સમોસાવાળા (મંછરપરા) : ખાસ મસાલો નાખીને બનાવાતા અહીંના સમોસા અવ્વલ દરજજાના હોય છે.

(૨૦) જમનાદાસ ઘારીવાળા (ચૌટાપુલ) : ઘારી, ઘેબર દૂધીનો હલવો અને લાખણશાઈ લાડુ માટે સુરતની એક સૌથી જૂની મીઠાઈની દુકાન.

(૨૧) ઠાકોરની મીઠાઈઓ (ભાગળ) : ડ્રાયફ્રૂટ હલવા માટે વખણાય છે.

(૨૨) ઠક્કર મોહન હરજી (ભાગળ) : ઘારી તો અહીંની જ સારી.

(૨૩) ચોર્યાસી ડેરી (લાલગેટ) : ઘારી સરસ અને બરફી વખણાયેલી.

(૨૪) મુદ્દિતાની મીઠાઈઓ (નાનપરા, લાઈબ્રેરી પાસે) : અહીંની બંગાળી મીઠાઈઓ, સમોસા તેમ જ બંગાળી દહીં વખણાય છે.

(૨૫) મખ્ખન ભોગ (ઘોડદોડ રોડ) : તમામ પ્રકારની બંગાળી મીઠાઈઓ તેમ જ સૂકા મેવાની ખરીદી માટેનું જાણીતું સ્થળ.

(૨૬) ગણગોર (ઘોડદોડ રોડ) : મારવાડી ફરસાણ તેમ જ મીઠાઈ અહીં મળે છે. ડાયાબિટીસના દર્દીઓ માટે ખાસ ખાંડ વગરની મીઠાઈઓ પણ અહીં મળે છે.

સુરતમાં ડિસેમ્બર તેમ જ જાન્યુઆરી મહિના દરમિયાન પોંકની મોસમ હોય છે. જુવારના સાંઠાને ગરમ ભટ્ટીમાં શેકીને તૈયાર કરવામાં આવતો પોંક દેશભરમાં ફક્ત સુરતમાં જ તૈયાર થાય છે. પોંકની મોસમ દરમિયાન સુરતમાં ઘોડદોડ રોડ, અઠવાલાઈન્સ તેમ જ રોંદેર રોડ વિસ્તારમાં પોંકમાંથી બનાવવામાં આવતા પોંકના વડા અને પોંકની પેટિસ વેચાય છે. સુરત બહારના સ્વાદશોખીનો પોંકની મોસમ દરમિયાન ખાસ સુરત આવે છે. જેઓ સ્વાદનું શાસ્ત્ર સમજે છે, જેઓ રસોઈને કળા માને છે તેમને સુરત જરાય નિરાશ નહીં કરે.