প্রচারড্ড. যবি ৩৪৫৬৪

অরুণ জেটলি, রাজ্যসভার বিরোধী দলনেতা

আজ অমৃতসরে ভোট। গত ৬ সপ্তাহ ধরে প্রচণ্ড গরমের মধ্যে অমৃতসরে প্রচার করেছি, এবার সময় এসেছে অন্য রাজ্যে প্রচারে যাওয়ার যেখানে এখনও ভোট হতে বাকি। অমৃতসরে আমার থাকাকালীন আমাকে প্রভূত আনন্দ দিয়েছে শহরের খাবার-দাবার। আমি তো মনে করি ভারতের খাদ্য রাজধানী অমৃতসর।

অমৃতসরের *কুলচা* ও *চানা* জাতীয় স্তরেও সাড়া জাগিয়েছে। দেশের নামীদামি ক্যাটারারদের খাদ্য তালিকায় *অমৃতসরি ধাবা* জায়গা করে নিয়েছে। অমৃতসরে কুলচার সঙ্গে চানা এবং প্রয়োজনে পেঁয়াজের চাটনি মেশানো এখন শহরের প্রতিটি প্রায় রেস্তরাঁয় পাওয়া যায়। কুলচা -চানা আইটেম প্রাতরাশ, লাঞ্চ ও ডিনারেও ব্যাপক পছন্দের।

অমৃতসরে এখনও প্রাতরাশে পুর ঠাসা *পরোটা* ও *পুরি ছোলের* দাপট চলছে। অনেক বাড়িতে *পুরি ছোলে* না বানিয়ে বিখ্যাত হালুইকরের কাছ থেকে আনিয়ে নেওয়ার চলই বেশি। পুরোনো এই শহরে সব এলাকাতেই বিশেষ হালুইকর রয়েছে। কিন্তু তাদের মধ্যে সবচেয়ে সেরা লরেন্স রোডের 'কানহাইয়া'। ছোলা ও আলুর মিশ্রণে ঝোল। এই প্রাতরাশ খাওয়ার সুপারিশ করছি ঠিকই তবে হাই ক্যালোরি থাকায় মাঝেসাঝে খাওয়াই ভাল। বেশির ভাগ হালুইকরের কাছে *অমৃতসরি লস্যি* পাওয়া যায়। কিন্তু এ বিষয়ে বিশেষ সুনাম অর্জন করেছে 'আহুজা' ও 'জ্ঞান'। অনিদ্রা দূর করার ক্ষেত্রেও তাদের বিশেষ ব্যবস্থা রয়েছে। নিরামিষ রান্নায় কেসরের প্রভাব এখনও অক্ষুণ্ণ, বিশেষত শহরের ধাবাগুলোয়। শহরে 'ভারওয়ান' বা 'ব্রাদার্স' নামে বিভিন্ন ধাবায় নিরামিষ রান্নার স্বাদ নেওয়ার জন্য সুপারিশ করছি।

আমিষের জন্য 'সুরজিৎ' শ্রেয়। তাদের তন্দুরি চিকেন, অমৃতসরি ফিশ ও মাটন চাঁপ(ওল্ড ইংলিশ কাটলেটের আদলে তৈরি) দুর্দান্ত স্বাদু। 'মাখন' ফিশও ব্যাপক। প্রচণ্ড সুপারিশ করা সত্ত্বেও 'বীরা'-র চিকেনের আস্বাদ আমার নেওয়া হয়নি।

সকালে চা-এর ঠেক 'জ্ঞানী' টি স্টলই সব গুজব উৎপত্তি হয়ে সারা শহরে ছড়িয়ে পড়ে। আমার কাছে লোধি গার্ডেন টি-র বিকল্প আর কী!

আমি দেখতে পাচ্ছি এ ধরনের কিছু স্থান গোটা দেশের মধ্যে ব্র্যান্ড ভ্যালু তৈরি করে আলাদা জায়গা করে নেবে।