

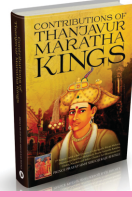
(तंजावरचे भोसले घराणे)

प्रिन्स प्रतापसिंह सरफोजी राजे भोसले

म
रा
ठी

खा
द्य

प
रं
प
रा



पानीपतासारखेच भारतातल्या विविध राज्यात मराठी लोकं पिढ्यान पिढ्या राहात आहेत. त्यातलं सगळ्यात महत्वाचे घराणे म्हणजे सरफोजीराजे भोसले! शहाजीराजांचे दुसरे कुटुंब, तंजावर येथे स्थाईक झाले होते. शहाजी राजे आणि तुकाबाई यांचा पुत्र व्यंकोजीराजे भोसले, शिवाजी महाराजांचे सावत्र भाऊ, यांचे वंशज आजही तंजावर येथे वास्तव्यास आहेत. या सरफोजीराजे भोसले यांच्या घराण्यातील १४ पिढीतील वंशज प्रिन्स प्रतापसिंह सरफोजी राजे भोसले, यांनी सरफोजी घराण्याचा इतिहास सांगणारे "Contributions of Thanjavur Maratha Kings" हे पुस्तक लिहीले आहे. प्रिन्स प्रतापसिंह व्यवसायाने इंजिनीअर असून त्यांचा तंजावर घराण्याच्या इतिहासाचा दांडगा अभ्यास आहे.

प्रिन्स प्रतापसिंह सांगतात त्यानुसार तंजावरच्या राजघराण्याची खाद्य परंपरा त्या काळात अत्यंत लोकप्रिय होती. बडोद्याच्या सयाजीरावराजे गायकवाडांनी त्यांच्या घराण्याच्या पाककृतींची आपल्या खानसाम्याकडून नोंद करून घेतली होती व त्याचे पुढे पुस्तकात रुपांतर केले. त्या दुर्मिळ पुस्तकाची एक प्रत आजही सरफोजीराजे घराण्यात आहे. त्या पाककृती आजच्या शेफनी अभ्यासाव्या अशा आहेत!

प्रिन्स प्रतापसिंह यांनी त्या पुस्तकाच्या अनुक्रमणिकेतील पदार्थांची नावे वाचून आश्चर्य वाटल्यावाचून राहिले नाही. मराठी, युरोपियन आणि स्थानिक तंजावरच्या खाद्य संस्कृतीचा संगम त्या पदार्थांमध्ये झालेला आहे.

त्यांच्या आई ऐश्वर्या राजे सरफोजी भोसले या पुण्याच्या सरदार डाफळे घराण्यातील. त्यांनी पुणे





आणि तंजावर या दोन्ही खाद्यसंस्कृती अनुभवल्या आहेत. काळ्या मसुरीचे रस्सम् किंवा उडदाच्या डाळीत नारळाचे दूध आणि गूळ घालून केलेले पक्वान्न, परसंगी हा मटणाचा प्रकार, कुळीथाचे रस्सम, कडुनिंबाची फुलं घालून केलेलं रस्सम हे सगळे प्रकार त्यांनी भोसले घरण्यात आल्यावर अनुभवले!

अशीच काही घराणी भारतातील विविध राज्यात स्थाईक झाली आहेत. आता ते लोकं त्या संस्कृतीशी एकरूप झाले असले तरी त्यांनी त्यांच मराठीपण जपलेलं आहे.

तंजावर सरफोजी राजे भोसले घराण्याच्या काही खास रेसिपीज आहेत.... 'रॉयल रेसिपीज्'.....ज्या गेल्या १४ पिढ्यांपासून त्या घराण्यात चालत आलेल्या आहेत. या पाककृतींचा संग्रह बडोद्याचे राजे सयाजीराव गायकवाड यांनी केला होता आणि पुस्तक रूपात छापून तो जतन ही केला होता. या रॉयल रेसिपीज् रॉयल घराण्यात येणाऱ्या खास पाहुण्यांसाठी बनविल्याजात असत. या रेसिपीज् कशा बनविल्या जात असत, साहित्य-कृती लिहीण्याची पद्धत हे सगळे वाचण्यासारखे आहे. म्हणूनच त्यातील एक रेसिपी खास रसोईच्या वाचकांसाठी....

याक्किनी पुलाव

साहित्य : १ बोकडाचं मांस, उत्तम दर्जाचा तांदूळ २ पाऊंड, चिकन ८ पाऊंड, तूप १ तोळा, वेलची पाव तोळा, मीठ दीड तोळा, २ लिंब, मलई अर्धा पाऊंड, मीठ साडेसात तोळे, ९ तोळे लसणीच्या पाकळ्या, १ तोळा तूप, लवंग १ तोळा, भिजवून सोललेले बदाम अर्धा पाऊंड, दूध १ पाऊंड, दालचिनी अर्धा तोळा, जाडसर दळलेलं तांदळाचं पीठ

कृती : तांदूळ स्वच्छ धुऊन घ्या. त्यात थोडेसे पाणी ठेऊन चार तास भिजत ठेवा. मटणाचे पाव पाऊंडाचे तुकडे व चिकनचे तुकडे करून एकत्र करावेत व आठ वेळा चांगल्या पाण्याने धुऊन घ्यावेत. एका पातेल्यात २० पाऊंड पाणी आणि चिरलेल्या लसणाच्या पाकळ्या एकत्र करून गॅसवर उकळवत ठेवावे. पाण्यावर फेस आला की तो फेस पळीने हलकेच वरच्यावर काढून टाका. गॅसवर दुसरी भांडं ठेऊन



त्यात तूप घालावे. तूप गरम झाले की त्यात वेलचीचे दाणे व लसणाच्या पाकळ्या

घालाव्या. त्यात मटण आणि चिकनचे तुकडे घालावे. आंच मोठी करून, मटण व चिकन मऊ शिजेपर्यंत चांगले उकळू द्यावे. २० पाऊंड पाणी तीन पाऊंड राहीपर्यंत आटवावे व नंतर मलमलच्या कपड्यावर घालून गाळून घ्यावे. कपड्यावरून मटण आणि चिकनचे तुकडे काढून घ्यावे आणि मीठ, दही एकत्र करून त्या तुकड्यांना चांगले चोळून घ्यावे. गॅसवर दुसरे भांडे ठेवावे आणि त्यात ८० तोळे तूप घालावे. तूप गरम झाले की दीड तोळा वेलचीचे दाणे व ३ लवंगावरील काळे दाणे घालावे. पाणी आटून तूप सुटू लागेपर्यंत चांगले परतून घ्यावे. नंतर भांडे आंचेवरून उतरवून बाजूला ठेवावे. मटणच्या तुकड्यात वर करून ठेवलेली सॉस ग्रेव्ही ६० तोळे घालावी. आंचेवर भांडे ठेऊन आंच मोठी करावी. ग्रेव्ही दाटसर झाली की त्यात दोन लिंबाचा रस पिळावा आणि दहा तोळे बदामाचे कापलेले तुकडे व मलई घालावी. आता हे भांडे कोळशाच्या चुलीवर ठेवावे. एक हंडा (डेकची) घेऊन त्यात उरलेले ६० तोळे वर बनविलेले सॉस व त्यावर भिजवलेले तांदूळ घालावे. त्यात १४० तोळा पाणी घालून मोठ्या आंचेवर ठेवावे. तांदूळ शिजत आला की त्यात ४० तोळा दूध, साडेसात तोळा मीठ, अर्धा तोळा दालचिनी घालावी. भात अर्धा शिजला की तो मलमलच्या कपड्यातून गाळून घ्यावा. त्या गाळलेल्या भातात मटण घालावे आणि वर परतून ठेवलेले तूप घालावे. जाडसर दळलेल्या तांदळाचे पीठ कणकेसारखे भिजवून घ्यावे. भात आणि मटण एकत्र केलेल्या भांड्यावर घट्ट बसेल असे झाकण ठेवावे आणि त्याला बाजूने तांदळाचे पिठाने सील करून घ्यावे. ही डेगची मंद कोळशाच्या चुलीवर ठेवावी व वीस मिनिटे पुलाव शिजवून घ्यावा.

