

# বাদশাহি রান্না

মনিরা বেগম



লিইবার ফিয়েরা

## বিরিয়ানি ও পোলাও

বিরিয়ানি

পোলাও

মটন বিরিয়ানি

হায়দরাবাদি বিরিয়ানি

কচ্চি বিরিয়ানি

মাদ্রাজি বিরিয়ানি

চিংড়ি বিরিয়ানি

সবজি বিরিয়ানি

দিলখুশ পোলাও

আফগানি পোলাও

তাহিরি পোলাও

কিমা তাহিরি

কোফতা পোলাও

মাহি পোলাও

আরবি পোলাও

খুসকা পোলাও

কাশ্মীরি পোলাও

সবজি পোলাও

নারকেলি পোলাও

দই পোলাও

মোগলাই খিচুড়ি

খিচড়া

ভুনা খিচুড়ি

কোর্মা পোলাও

সজ্জ পোলাও

খিচুড়ি জাহাঙ্গীরী

রুগটি ও পরোটা

নান

পনির বাটার নান

খামারি রুগটি

দোস্তি রুগটি

কুলচা রুগটি

সরু চিকোলি

খাস্তা পরোটা

জেলেবি পরোটা

আরবি পরোটা

পোস্তুর পরোটা

কাবাব

শিক কাবাব

কাঠি কাবাব

বোটি কাবাব

রেশমি কাবাব

ইরানি শিক কাবাব

কলেজি কাবাব

দুরানি কাবাব

হুসেনি কাবাব

শামি কাবাব

পসন্দা কাবাব

হাঁড়ি কাবাব

মাংসের ভাজা কাবাব

মাছের কাবাব

চিংড়ির রামপুরি কাবাব

কোর্মা-কোফতা-হালিম

মটন কোর্মা

রোগনজোশ

মাটন দেপেঁয়াজা  
মাটন রেজালা  
দমপঙ্ক  
মাটন দিলখুশা  
মাংস-আলু কারি  
কিমা-দাল কারি  
কিমা আলু মটর  
ছসেনি কারি  
শাহি কোফতা কারি  
নারগিসি কোফতা  
হায়দরাবাদি হালিম  
শাহি হালিম  
মাটন টিকিয়া  
মাটন মসালা চাপ  
মগজ মসালা  
ভুনা গোস্ত  
কালা গোস্ত  
মাটন রোস্ট

## মুগি ও ডিম

শাহি মুর্গ কোর্মা  
মুর্গ ঝালফরেজি  
কুন্দন মুর্গ  
মুরগির রেজালা  
নারকেল মুরগি  
মুর্গ তন্দুরি  
মুর্গ মুসল্লম  
চিকেন ভর্তা  
মুরগ জেবুল্লেসা  
ডিমের দোপেঁয়াজা  
ডিমের মালাইকারি  
মালাই ডিম

মাছ ও চিংড়ি

মাছের কালিয়া  
মাছের দোপেঁয়াজা  
মাছের টিক্কা কাবাব  
তন্দুরি মাছ  
তন্দুরি মাছ (গোটা)  
চিংড়ির কালিয়া  
চিংড়ির মালাইকারি  
তন্দুরি মসালাদার চিংড়ি

সবজি তরকারি ও বুরানি

শাহি মটর  
কাশ্মীরি দম আলু  
বইগন-কা-দোলমা  
বেগুনের অমলেট  
বুরানি

হালুয়া-সেমাই-ফিরনি

নেসাস্তা হালুয়া  
ডিমের হালুয়া  
পোস্তুর হালুয়া  
ছেলার ডালের হালুয়া  
চালকুমড়োর হালুয়া  
দমের সেমাই  
দুধ সেমাই  
সির খুরমা  
ফিরনি  
ক্ষীর  
জর্দা  
শাহি টুকরা  
বাদাম বরফি  
ময়দার বরফি

# বিরিয়ানি

ভাতের সঙ্গে মাংস, আলু, ঘি ও বিভিন্ন রকম মশলা মিশিয়ে মোগলাই পদ্ধতিতে রান্না করা সম্পূর্ণ এক আহারের নাম বিরিয়ানি। মূল ফারসি শব্দ বিরিয়ান, যার অর্থ ভাজা বা ঝলসানো। অতীতে তা-ই ছিল, চাল না ধুয়ে আগে ঘিয়ে ভেজে নেওয়া হত।

নামের উৎস ফারসি হলেও, এর শ্রীবৃদ্ধি ভারতের মোগল বাদশাদের হেঁশেলে। শুধু ভারতীয় ভাষাতেই নয়, ইংরেজি অভিধানেও জায়গা করে নিয়েছে বিরিয়ানি, আর সেখানে একে যথার্থই ভারতীয় পদ বলে বর্ণনা করা হয়েছে। ঠিক কখন বা কার মাথা থেকে বিরিয়ানির ভাবনা বেরিয়েছিল, ইতিহাসে তা লেখা নেই।

অবশ্য এ নিয়ে অনেক রকম গল্প প্রচলিত আছে। যেমন, বলা হয় শাজাহান-পত্নী মুমতাজ মহলই নাকি সৈনিকদের সুখম আহার জোগাতে বিরিয়ানি রান্নার পরামর্শ দিয়েছিলেন সেনা ছাউনির বাবুর্চিদের। শাজাহান শৌখিন বাদশা ছিলেন। নিজের প্রয়াত স্ত্রীর স্মরণে যিনি তাজমহলের মতো বিশ্ববিখ্যাত শিল্পমণ্ডিত ইমারত তৈরি করাতে পারেন, “রন্ধনশালার তাজমহল” বিরিয়ানি যদি তাঁর সময়েই আবিষ্কার হয়ে থাকে, তাতে আশ্চর্যের কিছু নেই। কেউ কেউ আবার, শব্দের উৎস অনুসরণ করে বিরিয়ানির জন্ম খেঁজেন খোদ পারস্যে। কাজাখস্তান থেকে তৈমুর লং বিরিয়ানি সঙ্গে নিয়ে এসেছিলেন, এমন দাবিও শোনা যায়। এরকম আরও কিছু কাহিনি থাকতে পারে বিরিয়ানি সম্পর্কে।

মাংস, চাল ও মশলা গরম বালিতে চাপা দিয়ে আরব বেদুইনরাও নাকি তৈরি করতেন বিরিয়ানি জাতীয় খাদ্য। সেভাবে দেখতে গেলে, মুসলমান শাসনের আগে ভারতেও হয়তো পাওয়া যাবে চালের সঙ্গে অন্যান্য উপকরণ মেশানো কোনো পদ। বাস্তবিক, রাজস্থানে আরব রীতিতে বিরিয়ানি রান্নার চল আছে। এসব উদাহরণ সত্ত্বেও যাঁরা বিরিয়ানি-রসিক তাঁরা মোগলাই খাবার হিসেবেই তাকে চেনেন এবং অহেতুক ইতিহাসের তর্ক তুলে বিরিয়ানির স্বাদ তাঁরা নষ্ট করতে চাইবেন না নিশ্চয়।

বিরিয়ানিরও বহু রকমফের আছে এবং সেগুলির সবেরই স্বাদ আলাদা আলাদা। যেমন, হায়দরাবাদে নিজাম আমলে বিরিয়ানি এক আঞ্চলিক রূপ নিয়েছিল।

# রুটি ও পরোটা

আবদুল হালিম শরর (১৮৬০-১৯২৬) আধুনিক উর্দু গদ্যের নির্মাতাদের একজন। তাঁর জন্ম লখনউয়ে, কিন্তু পড়াশোনা কলকাতার মেটিয়াবুরুজে নির্বাসিত নবাব ওয়াজিদ আলি শাহের সংস্কৃতিমান সান্নিধ্যে। তিনি বঙ্কিমচন্দ্রের দুর্গেশনন্দিনী উপন্যাসের উর্দু অনুবাদক এবং বিখ্যাত ‘মুঘল-এ-আজম’ সিনেমার কিংবদন্তি চরিত্র আনারকলি-র স্রষ্টা। কিন্তু সবচেয়ে বেশি খ্যাতি পেয়েছেন তিনি গুজিসতা লখনউ নামে পুরানো লখনউ-এর মনোজ্ঞ ইতিহাস লিখে। এই বইয়ে নবাবি আমলের লখনউ-এর খাবারদাবারের বিস্তারিত বিবরণ আছে। দিল্লির মোগল সংস্কৃতিরই এক শাখা লখনউ, কিন্তু নিজস্ব বৈশিষ্ট্যে ভরপুর। ভারতের মুসলমানি আহারে তারও উল্লেখনীয় অবদান আছে। শরর পড়লে সে-কথা ভালো ভাবেই বোঝা যায়।

শরর লিখছেন, ‘ইরান থেকে মুসলমানরা ভারতে এসেছিলেন খামিরি রুটি খেতে খেতে আর তন্দুর স্থাপন করতে করতে। তখন অন্ধি রুটিতে তাঁরা ঘি লাগাতেন না। ভারতীয়দের ঘি ও তেলে ভাজা পুরি দেখে মুসলমানরা তাওয়ার রুটিতে ঘিয়ের প্রলেপ দিয়ে পরাঠা বা পরোটা তৈরি করতে শিখলেন।’ রোটি বা রুটির পরাঠা-য় রুপান্তর হতে সময় লেগেছে অনেক, কারণ মুসলমানরা প্রথম যখন এসেছিলেন এদেশে তখন নিশ্চয় ভাজা পুরি তৈরি হত না। যাকে আমরা ত্রুখন্ঠ বা গাঁজ বলি, আরবিতে তা-ই খমি বা খামির। খামিরি রুটি মানে গাঁজলা সহযোগে ভাপানো রুটি।

তন্দুর ইরানের আবিষ্কার। অস্তুত শব্দটা যে ফারসি থেকে এসেছে, এ নিয়ে কোনও সন্দেহ নেই। মূল ফারসি শব্দ ‘তন্নুর’। ‘নার’ মানে আগুন, তা-ই থেকে তন্নুর। এ হলরুটি-মাংস ইত্যাদি সেকার নলের মতো দেখতে মাটির তৈরি একধরনের চুল্লি। এতে কাঠকায়লার আগুন ব্যবহার করা হয় এবং যেহেতু এর আগুন থাকে অনেক নীচে, তাই আঁচও হয় খুব গনগনে, প্রায় পাঁচশো ডিগ্রির কাছাকাছি। নান রুটি, তন্দুরি রুটি, তন্দুরি চিকেন ইত্যাদি নানা সুস্বাদু খাবার তৈরি করা যায় তন্দুরে।

আদিকালের সেই খামিরি রুটি, তাওয়া রুটি, পরাঠা, নান রুটিই লখনউ-এর নবাবদের বাবুর্চির হাতে পড়ে পরিণত হয় শিল্পে। তাঁরা একে একে তৈরি করলেন বাকরখানি বা বাখরখানি, শিরমাল, লাচ্চা পরাঠা ও নানা ধরনের উন্নত স্বাদের নান। বাখরখানি অনেকটা পরোটারই মতো বহু পরত-বিশিষ্ট। বাখরখানিরও নানা রকমফের আছে। তারই একটি ঢাকার বিখ্যাত বাখরখানি