

झाली चूक नि भागली भूक!

माणूस पडतो नि आपसूक घडतो दंडवत! चुका पथ्यावर पडणाऱ्या असू शकतात. करायला जावे एक आणि घडावे भलते! हे भलते, भलतेच मस्त असते. अशा या काही रंजक नि रोचक चुका!

चॉकलेट चिप्स कुकीज : मॅसॅच्युसेट्स राज्यातील व्हिटमेन टोल हाऊसमध्ये १९३० साली रुथ वेकफिल्ड कुकीज करत होती. वेळ निभावण्याची नितांत गरज असताना नेमकी चॉकलेटची पावडर संपली. म्हणून तिने चॉकलेट बारचे तुकडे वापरून वेळ निभावून नेण्याचे ठरवले. त्यानुसार मिश्रण बेक करायला ठेवले. ठरल्यावेळी बघितले तर कुकीज छान भाजल्या जाऊन त्याच्या वरच्या भागातील चॉकलेट विरघळले होते. परिणामी कुकीवर पातळ नि मस्त चकचकीत पापुद्रा तयार झाला होता. आतल्या भागातले तुकडे मात्र विरघळले नव्हते. म्हणून ती खट्टू झाली. काटकसरी रुथला काही फेकणे आवडत नसे. म्हणून कुकीज स्वतः खाण्याचे ठरवून तिने एक तुकडा तोंडात टाकला. तो तिला मस्त वाटला. कुकीजचा नवा प्रकार - व्हरायटी म्हणून तिने तेही विक्रीस ठेवले. गिन्हाइकांना तो पदार्थ इतका आवडला की त्यांनी त्या प्रकाराची मागणी केली. या प्रकारात किती चॉकलेटबार वापरलेले, ते रुथला स्मरेना. एक-दोनदा प्रयोग करून ती तशाच कुकीज करण्यात यशस्वी झाली. पुढे जगभर या कुकीजचा बोलबाला झाला.

चीज : एक अरब व्यापारी वाळवंटात प्रवास करत होता. नकळत त्याच्या हस्ते चीजची निर्मिती झाली. त्या काळी प्रवासात तहानेची सोय म्हणून प्रवासी पखालीसारखी चामड्याची पिशवी बाळगत. एका व्यापाऱ्याला एकदा पाण्याच्या पिशवी सोबत दूध भरलेली अतिरिक्त पिशवीत घ्यावी, असे वाटले. रात्री थोडे दूध पिऊन तो झोपला. सकाळी दूध पिण्यासाठी त्याने पिशवी उघडली तर दुधाऐवजी घट्ट पदार्थ निघाला. तो त्यास अत्यंत रुचकर वाटला. पण हे काय गौड बंगाल आहे, ते त्यास कळेना. पुढे ही पिशवी शेळ्या-मेंढ्यांच्या पित्ताशयाच्या चामड्यापासून तयार केलेली असल्याचे त्यास कळले. रात्री हे चामडे आणि दूध यात रासायनिक प्रक्रिया झाल्याने चीज तयार झाले. पुढे हा स्वादिष्ट पदार्थ सर्वानाच खूप पसंत पडला, ते सांगणे न लगे. चीज नसेलेल्या पिडझाची कुणी कल्पनाही करू शकणार नाही.

बटाटा वेफर्स : हे घडले न्यूयॉर्कच्या 'मूनलाईट' हॉटेलमध्ये १८५३ साली! एका माणसाने फ्रेंच फ्राईज (आता पोटॅटो चीप्स) मागितले. वेटरने ते देताच, फार जाड असल्याची तक्रार करून त्याने ते परत दिले. कूकने पूर्वीपेक्षा पातळ चीप्स केल्या नि वेटरला दिल्या. तरी ते गिन्हाईकाच्या मनास आले नाही. तीन-चार वेळा असे घडले. म्हणून कूक वैतागला. त्याने या नाठाळ गिन्हाईकासाठी बटाट्याच्या अत्यंत पातळ काच्या तळल्या. वास्तविक त्या पदार्थास फ्रेंच फ्राईज म्हणता येणार नव्हते. तरी ते खाताच हा ग्राहक इतका खूश झाला की त्याने पुन्हा पुन्हा ही डिश मागवलीय ते पाहून आजुबाजुच्या गिन्हाईकात कुतूहल निर्माण झाले आणि त्यांनीही त्याच्या डिशमधील पदार्थाची मागणी केली. त्यातल्या एका खवय्याने या पदार्थाचे वेफर्स हे नामकरण केले. पुढे तर ... यू नो!

कुल्फी : रुचकर कुल्फीचा शोध एका अकरा वर्षांच्या पोराच्या नावावर जमा आहे. फ्रँक इप्परसन त्याचे नाव! १९०५ च्या सुमारास फ्रँकच्या वडलांचा त्या काळचे लोकप्रिय पेय 'सोडा पॉप' तयार करण्याचा व्यवसाय होता. त्यांना फ्रँक मदत करत असे. एका रक्त गोठवणाऱ्या थंड रात्री तो काम करत असताना ढवळण्यासाठी मिश्रणात स्टरर (हलवण्याची काडी) घातला. पण अति थंडीमुळे त्याला काम पूर्ण करावेसे वाटेना. मिश्रण तसेच ओसरीवर ठेवून तो दुर्लईत शिरला नि गाढ झोपी गेला. सकाळी बघितले तर सोडा पॉपच्या गोठलेल्या मिश्रणात स्टरर अडकला होता. बाहेर आलेले स्टररचे टोक हाती धरून फ्रँकने ते मिश्रण मनसोक्त चोखले. वडिलांनाही हे आकर्षक वाटले. या नव्या पदार्थास ॲप्सिकल नाव देऊन ते पाच सेंट्सना विकू लागले. पुढे त्यात सुधारणा झाली आणि आजची कुल्फी, चॉकबार फ्रूटबार वगैरेचा जन्म झाला.

कॉर्न प्लॅक्स : जॉन हार्वी केलॉग व कीप केलॉग हे भाऊ उकडलेल्या गव्हाचे शीट्स तयार करण्याचा प्रयोग करत होते. काही महत्वाचे काम उपटल्याने, काम अर्धे सोडून त्यांना जावे लागले. ते परतले तेव्हा

शीट्स नव्हे तर छोट्या पापड्यांसारखे काही तयार झालेले दिसले. मग विविध धान्यांवर त्यांनी ते प्रयोग केले. मक्यापासून बनलेला पदार्थ त्यांच्या पसंतीस पात्र ठरला. न्याहारीसाठी उत्तम पदार्थ ठरवून त्यांनी तो विक्रीस ठेवला. आज जगभर तो केलॉग नावाने प्रसिद्धी पावला आहे.

रसगुल्ला : कलकत्याच्या गंगू हलवायाकडे ही चूक घडली. जिलबीसाठी साखरेचा पाक तयार झाला नि महत्वाचे काम उपटल्याने उरले काम मदतनीसास सोपून गंगू बाहेर गेला. मालकाने सांगितले ते, मदतनीसास धड आठवेना. पाकाच्या पातेलीपाशी गंगुने संदेश या बंगाली मिठाईसाठी पनीरचे गोळे करून ठेवले होते. मदतनीसाने ते गोळे पाकात टाकले. गंगू परतल्यावर त्याने झाला प्रकार बघितला. मदतनीसास फैलावर घेतल्याने झालेले नुकसान परत येणार नव्हते. हे सारे फेकणार तरी कसे? बाहेरून आलेल्या गंगुला भूक लागलीच होती. म्हणून त्याने त्यातला एक गोळा तोंडात टाकला. तो गोळा तोंडात जसा विरघळलाच! रागात असलेला गंगू रंगात आला. ते पातेलेही त्याने विक्रीसाठी ठेवले, हे सांगणे न लगे. पुढे गंगू हलवायाचे रसगुल्ले कलकत्ता शहरात मशहूर झाले. पाहता पाहता त्याची जगभर कीर्ती झाली.

स्मिता भागवत.

smitacap@gmail.com