

# तरुण भारत संवाद

## पयूजन वडापावचा 'जुगाडी अड्डा'



मुंबई आणि वडापाव हे नातचं काही वेगळचं आहे. मुंबईत रात्री-अपरात्री आलात तरीही तुम्हाला वडापाव हमखास मिळणारचं. चवदार, पोटभर खाता येणारा आणि खिशाला परवडणारा, अशी मुंबईच्या वडापावची ओळख आहे. म्हणूनच कदाचित मुंबईतील अनेक यशस्वी माणसांच्या तोंडी मी वडापाव खाऊन दिवस काढलेत, असे ऐकायला मिळते. आजही गरिबांचा 'बर्गर' म्हणून वडापावकडे पाहिल जात. या सर्वांच्या

लाडक्या वडापावमध्ये आमूलाग्र बदल झाले. काहीनी पारंपरिक पद्धतीचा अवलंब केला तर काहीनी युवापिढीला आकर्षित करण्यासाठी इनोव्हेटिव्ह वडापावची निर्मिती केली. वरळी येथील मराठमोळ्या परिसारतील 'जुगाडी अड्डा' यामेथे पारंपरिक आणि पाश्चिमात्य संस्कृतीचा मिलाफ करून आपल्या वडापावला वेगळ्याच उंचीवर नेऊन ठेवले आहे. त्यांच्यातील वेगळेपणामुळे वडापाव चाहते त्यांच्याकडे गर्दी करताना दिसतात.

आयटी इंजिनियरमध्ये पदवी मिळवल्यानंतर पुण्यातील व्हिप्रोमध्ये काम करणाऱ्या अक्षय राणे या तरुणाला आपल्या क्रिएटिव्हिटीच्या जोरावर काहीतरी भन्नाट करायचे होते. आपल्या घरच्यांच्या विरोधाला झुगारून अक्षयने जिद्दीच्या जोरावर व्यवसाय करण्यास



जुगाडी अड्डा

सुरुवात केली. त्यासाठी त्याने वर्षाचे बारा महिने मिळणारा चारही प्रहरी खाल्ला जाणारा खवय्यांच्या लाडक्या वडापावची त्याने

निवड केली. आपल्या अनोख्या कल्पना आणि क्रिएटिव्हिटीला पाश्चिमात्य संस्कृतीची जोड देत त्याने वडापावला वेगळाच आयाम दिला आणि त्यातूनच 'जुगाडी अड्डा'ची निर्मिती झाली. अक्षयकडे तंदुरी, पेरीपेरी,



मचाएंगे, जंतरमंतर, इंडोहेटा, हरिसा, जंगली, व्हीआयपी, अचारी मॅगो असे कधीही न ऐकलेले आणि न खाल्लेले २० प्रकारचे वडापाव

मिळतात. प्रत्येक वडापावची खासियत ही त्याच्या नावात, चवीत आणि बनविण्याच्या पद्धतीत आणि येथील चटण्या अथवा सॉसिसमध्येच या वडापावचे वैशिष्ट्य दडलेले आहे. 'जो नही खाएगा उसे भी तिखा खिलाएंगे' या टॅग लाईनने इथे मचाएंगे वडापाव मिळतो. पावाला



कुठे खाल ?

शॉप नं. ११, श्रीराम मिल चाळ  
पांडुरंग बुधकर मार्ग, महालक्ष्मी  
को. ऑ. सोसायटीसमोर,  
सेंच्युरीयन मिल गेट, नं. १  
जवळ, लोअर परळ

तिखट चटण्या लावून त्यावर व्हाईट चीज घालून तो दिला जातो. थोडासा तिखट, चटपटीत लागणाऱ्या या वडापावला टॅग लाईन का दिली हे खाता क्षणीच कळते. 'गॉडफादर' हा वडापाव ज्यांना चीज आवडतो, त्याला हा वडापाव नक्कीच आवडेल. 'व्हीआयपी' हा वडापाव नक्कीच भावे. 'व्हीआयपी' हा वडापाव बर्गरची आठवण करून देतो. तंदुरी सॉ

स त्यानंतर कांदा, टोमॅटो, शिमला मिर्चीच्या तुकड्यांवर वडा ठेवला जातो. त्यावर ऑरेंज चीज, टॅंगी सॉस घालून खायला दिला जातो. इंडो इटालियन पावमध्ये टॅंगो सॉस, ऑरेंज चीज,

व्हाईट चीज अशा विविध सॉसमध्ये वडा घालून दिला जातो. तसेच इथे 'टॅंगी सनी लिओनी' नावाचाही वडापाव मिळतो. सॉसमधील एक प्रकार टॅंगीनेस आपल्याला वडापाव खाताना जाणवतो. जरी लोकांना हे नाव आवडलं नसेल, तरीही त्यांना हा वडापाव नक्कीच आवडेल. मॅगो अचारच्या फ्लेव्हरच्या सॉसमधून ऑरेंज चीज, व्हाईट चीज घालून देण्यात येणारा वडापावलाही येथे खूप मागणी आहे. यानंतर आवर्जून उल्लेख करावा असे दोन पदार्थ म्हणजे चॉकलेट समोसा पाव आणि तंदुरी भजी पाव. चॉकलेट समोसा पाव आपल्यासमोरच तयार केला जातो. समोसा तोडताचक्षणी

आतूनच चॉकलेटचा रस बाहेर येतो. याला पाहिल्यानंतर डोनटची आठवण आल्याशिवाय राहत नाही. दुसरा पदार्थ म्हणजे तंदुरी भजी पाव. बटाच्याची भजी कुरकुरीत अशी तळली जातात. त्यावर तंदुरी सॉस, व्हाईट सॉस घालून खायला दिला जातो. क्रिस्पी भजीपाव खाताना अजून एक ऑर्डर दिल्याशिवाय पोटोबा आणि जीम तुप्त होत नाही.

येत्या काही दिवसात गिरगावला सिक्कानगरला 'जुगाडी अड्डा'चे नवीन आऊटलेट सुरू होत आहे. तिथेही 'भूतजलोकिया', 'दालमखनी', 'गोलगप्पा' असे आणखी १४ वडापाव सुरू करण्याचा अक्षयचा मानस आहे. त्यामुळे पावसाळा सुरू झाला असून पावसाने जोरही धरला आहे. त्यात वडापाव, भजी पाव खाण्याची इच्छा तर होणारच, तेव्हा हटके आणि खिशाला परवणाऱ्या अशा टिकाणी आवर्जून भेट द्या आणि हो थोडसं उपाशीच जा म्हणजे जास्त खाता येईल.

◆ संकलन : मयूर फडके