

জ্যাজের সঙ্গে স্প্যাগেটি



শরীফ উল্লাহ

বিংশ শতাব্দীর গোড়ার দিকে মার্কিন মূল্যের কৃষিজ জনগোষ্ঠীর মধ্যে উদ্ভাবিত সংগীতধারা জ্যাজ আর ইতালির খাবার স্প্যাগেটির মধ্যে মিলটা কোথায়? গুলশান ২ নম্বর মোড়ের কাছে আলম আর্কেডের তিনতলায় 'স্প্যাগেটি জ্যাজ' রেস্তোরাঁয় ঢুকলে এ প্রশ্নটা মাথায়

একবার জ্যাজসংগীতের আসরও বসে এখানে। আর তাতে রেনেসাঁর মতো খ্যাতিনামা ব্যান্ডের সদস্যরাও মাঝেমাঝে বাজান। স্প্যাগেটি জ্যাজের রসুইঘর কিন্তু পুরোদস্তুর ইতালীয়। মেনুতে তাই পিৎজা, স্প্যাগেটি, ম্যাকারনি আর পাস্তার বিভিন্ন পদের ছড়াছড়ি। আছে ইতালীয় কায়দায় রান্না গরু, মুরগি, মাছ, ডিম আর সবজির অনেক পদ। তবে ইতালীয় খাবারের রস আত্মদানের গুরুত্ব করতে পারেন হরেক রকমের অ্যাক্টিপ্যান্ডি বা স্টার্টারের কোনোটা দিয়ে। এর মধ্যে গ্রিল মাশরুমটা চেখে দেখতে পারেন। অলিভওয়েল মাথিয়ে দ্বিপ্রতিসম করে কাটা বলসানো মাশরুমগুলো মুখে দিতেই মিলিয়ে যাবে। খাবারের ফরমায়েশ স্টার্টারের সঙ্গেই দিয়ে

কার্পণ্য করেন না রসুইঘরের শিল্পী। আর পিৎজার নিচের অংশ রুটিটা নিয়েও দারুণ গর্ব কর্তৃপক্ষের। এটা মোটাও নয়, চিকনও নয়, যেমনটা হলে খেতে সবচেয়ে ভালো লাগে ঠিক তেমন। স্প্যাগেটি, ম্যাকারনি আর পাস্তার আছে অনেক পদ। কোন উপকরণের সঙ্গে এগুলো খাওয়া হবে তার ওপর নির্ভর করে ফরমায়েশ দিতে পারেন। এই যেমন চাইতে পারেন ইতালির জনপ্রিয় খাবার লাসানি। পাস্তার পরতে পরতে থাকা মাংসের কিমা আর পনির মুখটাকে স্বাদে ভরিয়ে দেবে। পুরোপুরি ইতালীয় খাবারের কথা তো হলো; গরু, মুরগি বা মাছও ইতালীয় তরিকায় রাঁধলে অন্য স্বাদের হয়। স্প্যাগেটি জ্যাজের বিফ স্টেকটা কিন্তু অনেক জনপ্রিয়। বারবিকিউ, ভাজা আর জিল তিন কায়দাতেই মিলবে মুরগি। আর কাঁটা ছাড়িয়ে ওভেনে বেক করা, তেলে ভাজা বা সসে রান্না সামুদ্রিক বা মিঠাপানির মাছগুলো তো এককথায় অসাধারণ। সঙ্গে থাকবে স্ম্যাশড পটেটো অথবা ফ্রেন্স ফ্রাইয়ের যেকোনো একটা। কিন্তু পরামর্শ চাইলে ফ্রেন্স ফ্রাইয়ের বদলে ক্রিম আর মাখনে মাখামাখি আলুভর্তা কথাই বলবেন ডার্ক ট্রাউজার, সাদা শার্ট, ওয়েস্ট কোট আর বো-টাই পরে জ্যাজ গায়কদের সাজ নেওয়া চৌকস ওয়েটাররা। জীবন থেকে শর্করা একেবারে বাদ না করে থাকলে এই কীর্তি চেখে দেখার দাওয়াত থাকল।



দেয়ালে ঝোলানো জ্যাজ শিল্পীদের ছবি, বাতাসেও জ্যাজ সংগীতের মূর্ছনা, খাবারটা অবশ্য ইতালীয়। ছবি: সৈকত অত্র

আসতেই পারে। তবে এটা ঠিক, ইতালীয় খাবারের অচেনা রস আত্মদানের সঙ্গে মদুলয়ের জ্যাজসংগীতটা কিন্তু ভালোই যায়। গুলশানের বাস্তু মোড়ের হইহল্লা শব্দনিরোধক রেস্তোরাঁটার জানালার কাছে বাধা পেয়ে ফিরে যায়। তখন দূর থেকে ভেসে আসা মূর্ছনা শুনে মন পিছিয়ে যায় কয়েক দশক আগে। রেস্তোরাঁর ভেতরে তো বটেই, ওঠার সময় সিঁড়ির দেয়ালেও চোখে পড়বে বাঁধাই করা পুরোনো পোস্টার আর ওস্তাদ জ্যাজশিল্পীদের ছবি। মাসে

রাখা ভালো। কারণ মূল ডিশ আসতে ২০-২৫ মিনিট সময় লাগে। ততক্ষণে অবশ্য স্যুপ চেখে দেখতে পারেন। কিন্তু আগেই বলে দিচ্ছি, স্যুপগুলো কিন্তু একেকটা মেইন কোর্সের মতোই। খেয়ে পেট ভরিয়ে ফেললে অন্য খাবারগুলো চাখার সুযোগ নাও হতে পারে। স্প্যাগেটি জ্যাজে পিৎজাই আছে ৩০ পদের। ইতালিতে উৎপত্তি হওয়া এই খাবারের স্বাদ পুরোদস্তুর এই ইতালীয় রেস্তোরাঁয় দারুণ তো হবেই। পিৎজার ওপরের অংশ বা টপিংয়ে মালমশলা দিতে

সঙ্গে থাকবে স্ম্যাশড পটেটো অথবা ফ্রেন্স ফ্রাইয়ের যেকোনো একটা। কিন্তু পরামর্শ চাইলে ফ্রেন্স ফ্রাইয়ের বদলে ক্রিম আর মাখনে মাখামাখি আলুভর্তা কথাই বলবেন ডার্ক ট্রাউজার, সাদা শার্ট, ওয়েস্ট কোট আর বো-টাই পরে জ্যাজ গায়কদের সাজ নেওয়া চৌকস ওয়েটাররা। জীবন থেকে শর্করা একেবারে বাদ না করে থাকলে এই কীর্তি চেখে দেখার দাওয়াত থাকল। স্প্যাগেটি জ্যাজ কিন্তু গুলশানের প্রথম দিককার রেস্তোরাঁগুলোর মধ্যে একটি। ১৯৯৫ সালে যখন এর যাত্রা শুরু হয় তখন উদ্যোক্তাদের মধ্যে একজন ইতালীয় অংশীদারও ছিলেন। মুখে মুখে রেস্তোরাঁটার খ্যাতি ছড়িয়ে পড়ে তখন থেকেই। সেই খ্যাতিতে আর টান পড়েনি। ৭৫ আসনের ছিমছাম পরিসরে দুপুরবেলায় করপোরেট কর্মকর্তারা ভিড় করে থাকেন। সন্ধ্যার পর থেকে আসতে থাকেন স্বাদ বদলানোর জন্য উদগ্রীব ভোজনরসিকেরা। তবে ব্যবস্থাপক আন্তোয় রাজীব জানান, রাত সাড়ে ১০টার পর হৈসেলঘরে আর কোনো ফরমায়েশ নিয়ে যায় না ওয়েটাররা। বনেদি গুলশানের রেস্তোরাঁগুলোর মধ্যেও যেন আরও অভিজাত স্প্যাগেটি জ্যাজ। খাবারগুলোর দামেও তার প্রমাণ মেলে। সত্যিকারের ইতালীয় খাবারের স্বাদ পেতে হলে খরচ তো করতেই হবে। জ্যাজের মূর্ছনা শুনে শুনে দুই হাজার টাকায় দুজনের পেটপুরে খাওয়া চলবে। স্বাদ আর সংগীতের রস-লয় মনে থাকবে দীর্ঘ সময়।