

জর্দা পোলাও

মাসুম আওয়াল

কমলা রঙের পোলাও তাতে ছড়ানো কিসমিস, পেস্তা বাদাম দিচ্ছে উঁকি আহ কী মজার ইশ। সাদা রঙের থালা যেন রঙিন ফুলের টব, জর্দা পোলাও থাকলে পাশে যায় জমে উৎসব।

কে খেয়েছো জর্দা পোলাও তোলা দেখি হাত, কেউ বলে এ খাবারটাকে মিঠা স্বাদের ভাত। এই খাবারের ইতিকথা অল্প লোকেই জানে, জনপ্রিয় বাংলাদেশ ও ভারত-পাকিস্তানে।

খাওয়া শেষে খাও কতো কী ফাস্টা কোলা কোক, আজকে না হয় জর্দা পোলাও নিয়েই কথা হোক। জর্দা পোলাও কোথায় থেকে এলো কেমন করে, জানবে এখন মজার ছলেই এই ছড়াটা পড়ে।

অনেক বছর আগের কথা ওই দূরে পাঞ্জাবে, হয় প্রচলন এই খাবারের ইতিহাসে পাবে। উত্তর ভারতেও এ ভাত ছিলো জনপ্রিয়, সুযোগ হলে বিস্তারিত পরে জেনে নিও।

জর্দা নিয়ে বললো হেসে এক ভাষাবিদ বড়দা, ফার্সি ভাষায় জর্দা যেটা, তাই ইংরেজিতে জর্দা।

বাংলা ভাষায় জর্দা মানে হলুদ রঙের চাল, বদলে সে রঙ কমলা এখন কোথাও কোথাও লাল।

রঙে রূপে দেখতে যেমন তেমন মজা খেতে, জর্দা পোলাও দেখলে পরেই মনটা ওঠে মেতে। ঈদে, পূজায়, বিয়ে কিংবা কোনো অনুষ্ঠানে, যায় মিলে এই খাবার সেটা সব বাঙালিই জানে।

বাংলাদেশের খাচ্ছে সবাই জর্দা পোলাও হেসে, ডেজার্ড এটা সবাই খাবে মূল খাবারের শেষে। চাল, ঘি, চিনি, পেস্তা কাজু খেজুর ও কিসমিস, মিলে মিশে তৈরি হয় এক মজাদার জিনিস।

মজা করে খেতে খেতে জুড়াবে মন প্রাণ, রঙ ছড়াবে স্বাদ বাড়াবে রঙিলা জাফরান। বন্ধু তোমার জর্দা চাইছে খেতে মন, সঠিকভাবে রেসিপিটা জানা প্রয়োজন।

তেমন কঠিন নয়তো কিছু নিওনা কেউ চাপ, আর দেরি নয় পোলাওয়ার চাল নাও হাতে এক কাপ। পনের মিনিট ভিজিয়ে রাখো সে চাল ধোয়ার পর, লম্বাটে আর বার বারে তা হবে অতঃপর।

এবার চালের পানি ঝরাও যত্নে ভালো ভাবে, এ চাল থেকেই খানিক বাদে জর্দা পোলাও পাবে। চুলায় এবার দাও বসিয়ে হাঁড়ি ভরা পানি, পানির মাত্রা ঠিক রাখা চাই এটা সবাই জানি।

চা চামচের আধা চামচ কমলা কালার নিয়ে, দিতে হবে পাতিলের সে পানিতে মিশিয়ে।

পানি ঝরা চাল দিয়ে দাও এবার হাঁড়ির মাঝে, সেদ্ধ হবে এ চাল এবার মনটা রাখো কাজে।

যখন এ চাল সেদ্ধ হবে প্রায় ৮০ ভাগ, সেদ্ধ চালের পানি ঝরাও লাগ ভেলকি লাগ। চাল যতটুকু সেই পরিমাণ চিনি এবার নাও, চুলায় এবার কড়াই তুলে তাতে চিনি দাও।

কাজ করেও যাও নিয়ম মেনে ঠান্ডা রাখো মাথা, দাও লবঙ্গ, দারুচিনি, কিশমিশ ও তেজপাতা। সাথে দুই কাপ মাল্টার রস, আর পানি তিন কাপ, ঢালো তাতে কমে যাবে তোমার মাথার চাপ।

ঘি দিয়ে দাও মেপে এবার টেবিল চামচ দিয়ে, নাড়তে থাকো মিশ্রণটি হাতে চামচ নিয়ে। চিনি পুরো গলে গিয়ে পানি ফুটবে যখন পানি ঝরা সে সেদ্ধ চাল দিয়ে দেবে তখন।

অল্প আঁচে রান্না করো রান্না হবে শেষ, পানি কমে এলেই তখন লাগবে তোমার বেশ। হালকা একটা ঢাকনা দিয়ে কড়াই ঢেকে রাখো, বন্ধ করো চুলা এবার আনন্দে খুব থাকো।

দেখো জর্দা পোলাও হলো ঝরঝরে মন কাড়া, পরিবেশন করো না প্লিজ মোরক্বা ফল ছাড়া। রঙিন জর্দা পোলাও তাতে ছড়াও মিষ্টি ফল, দেখবে যে এ খাবার তারই আসবে জিভে জল।

চলো ঈদে সবাই মিলে জর্দা পোলাও খাবে, নিজেই বানাও আনন্দটা দ্বিগুণ বেড়ে যাবে।

