

ಬಿರಿಯಾನಿ ಹದವನ್ನು 3ದ್ದಿದ ಆಂಧ್ರ ಶೈಲಿ



'ಪ್ಯಾರಡೈಸ್' ಅಧ್ಯಕ್ಷ ಡಾ. ಎ.ಹೇಮತಿ

ಕೆ.ಎಂ.ಸತೀಶ್ ಬೆಳ್ಳಕಿ

ಧಾರವಾಡವು ಪೇಡಾಗ್ ಹೆಸರುವಾಸಿಯಾದಂತೆ, ಹೈದರಾಬಾದ್ ಬಿರಿಯಾನಿಗೆ ಫೇಮಸ್. ಮತ್ತಿನ ನಗರಿಗೆ ಭೇಟಿಕೊಟ್ಟ ಆಹಾರಪ್ರಿಯರಲ್ಲರೂ ಅಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಧಮ್ ಬಿರಿಯಾನಿ, ಇರಾನಿ ಚಾಯ್, ಉಸ್ತಾನಿಯಾ ಬಿಸ್ಕೆಟ್, ಹಲೀಂ ಮತ್ತು ಕಬಾಬ್‌ಗಳ ರುಚಿಯನ್ನು ತಪ್ಪದೇ ಸವಿಯುತ್ತಾರೆ. ಹೈದರಾಬಾದ್ ಈ ಐದು ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ಸೆರಗಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಂಡೇ ಇಂದು ಆಹಾರೋದ್ಯಮ ಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿ ಜಾಗತಿಕವಾಗಿ ಗುರ್ತಿಸಿಕೊಂಡಿದೆ.

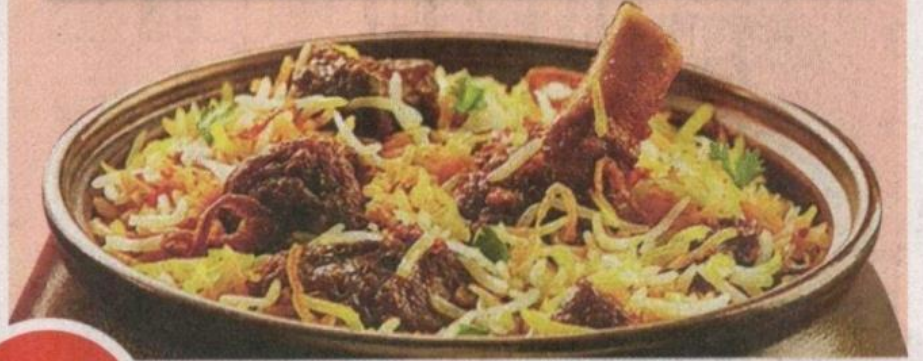
'ಹೈದರಾಬಾದ್ ಅಂದರೆ ಬಿರಿಯಾನಿ; ಬಿರಿಯಾನಿ ಅಂದರೆ ಪ್ಯಾರಡೈಸ್' ಎಂಬ ಉಪಮೆ 1953ರಿಂದಲೂ ಚಾಲ್ತಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಮೊಟ್ಟ ಮೊದಲಿಗೆ ಸಿಕಂದರಾಬಾದ್‌ನಲ್ಲಿ ಆರಂಭಗೊಂಡ ಪ್ಯಾರಡೈಸ್ ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್ ರುಚಿರುಚಿಯಾದ ಧಮ್ ಬಿರಿಯಾನಿಯಿಂದಲೇ ಪ್ರಸಿದ್ಧಿ ಪಡೆಯಿತು. ಪ್ಯಾರಡೈಸ್‌ನ ಬೇರು ಈಗ ಹೈದರಾಬಾದ್‌ನ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಮತ್ತು ಇತಿಹಾಸದ ಪುಟಗಳಲ್ಲಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ನೆಲೆನಿಂತಿದೆ. ಹೈದರಾಬಾದ್‌ಗೆ ಭೇಟಿ ನೀಡುವವರು ಪ್ಯಾರಡೈಸ್‌ಗೆ ಹೋಗದಿದ್ದರೆ ಅವರ ಪ್ರವಾಸ ಪೂರ್ಣಗೊಳ್ಳುವುದಿಲ್ಲ ಎಂಬಂತಹ ಉತ್ಪ್ರೇಕ್ಷೆಯ ಮಾತುಗಳು ಈಗ ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡಿವೆ.

ಮಟನ್ ಮತ್ತು ಚಿಕನ್ ಧಮ್ ಬಿರಿಯಾನಿ ಪ್ಯಾರಡೈಸ್‌ನ ಕೋರ್ ಪ್ರಾಡೆಕ್ಟ್‌ಗಳು. ಪ್ಯಾರಡೈಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಬಿರಿಯಾನಿ ತಯಾರಿಸುವವರಿಗೆ ಶೆಫ್ ಎನ್ನುವುದಿಲ್ಲ, ಬದಲಾಗಿ ಉಸ್ತಾದ್ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಇಲ್ಲಿ ಸಿಗುವುದು ಕಚ್ಚಾ ಧಮ್ ಬಿರಿಯಾನಿ. ಅಂದರೆ, ಬಿರಿಯಾನಿ ಮೂರು ಪದರದಲ್ಲಿ ಹದವಾಗಿ ಬೆಂದು ಗ್ರಾಹಕರ ಹೊಟ್ಟೆ ಸೇರುತ್ತದೆ. ಆರಂಭದಿಂದಲೂ ಇವರು ಬಿರಿಯಾನಿಗೆ ದಾವತ್ ರೈಸ್ ಅನ್ನೇ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಒಂದು ಬಿರಿಯಾನಿಯಲ್ಲಿ ಎಂಟು ಪೀಸ್‌ಗಳಿರುತ್ತವೆ. ನಾಲ್ಕು ತುಂಡುಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಂಸದ ಜೊತೆಗೆ ಮೂಳೆ ಇದ್ದರೆ, ಉಳಿದ ನಾಲ್ಕು ಪೀಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಬರೀ ಮಾಂಸ ಇರುತ್ತದೆ. ಪ್ರತಿ ತುಂಡೂ 80 ಗ್ರಾಂ ತೂಗುತ್ತದೆ. ದಪ್ಪ ಮೂಳೆ ಕಡಿಯುವ ಅಭ್ಯಾಸ ಇದ್ದವರಿಗೆ ಈ ತುಂಡುಗಳ ಗಾತ್ರ ಅಷ್ಟೇನೂ ಹಿತ ಎಂದು ಅನ್ನಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಆದರೆ, ಮಾಂಸದ ತಾಜಾತನ ಮತ್ತು ರೈಸ್‌ನ ರುಚಿ ಆ ಅಸಮಾಧಾನವನ್ನು ತೊಡೆದು ಹಾಕುತ್ತದೆ. ಪ್ಯಾರಡೈಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಬಿರಿಯಾನಿಯನ್ನು ಪಾಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಬಡಿಸುವುದಿಲ್ಲ, ಹಂಡಿಯಲ್ಲಿ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಅದಕ್ಕಾಗಿಯೇ ಅದನ್ನು ಹಂಡಿ ಬಿರಿಯಾನಿ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಬಿರಿಯಾನಿ ರುಚಿ ಕುರಿತಂತೆ ಸೂಕ್ಷ್ಮಗ್ರಾಹಿಗಳಾದ ಬಿರಿಯಾನಿ ಪ್ರಿಯರ ನಾಲಗೆ



ಸ್ಥಳ: ಪ್ಯಾರಡೈಸ್, ನಂ. 744, 80 ಅಡಿ ಮುಖ್ಯರಸ್ತೆ, 4ನೇ ಬ್ಲಾಕ್, ಕೋರಮಂಗಲ. ಟೇಬಲ್ ಕಾಯ್ದಿರಲು: 080 6900 0197. ಸಮಯ: ಬೆಳಿಗ್ಗೆ 11ರಿಂದ ರಾತ್ರಿ 11. ಇಬ್ಬರಿಗೆ ತಗಲುವ ವೆಚ್ಚ: ₹600



ರಸಾಸ್ವಾದ

ರುಚಿಯನ್ನು ತಣಿಸಲು ಪ್ಯಾರಡೈಸ್ ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್ ಮೊದಲಿನಿಂದ ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗೂ ಒಂದು ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಕಾಯ್ದುಕೊಂಡು ಬಂದಿದೆ. ಬಿರಿಯಾನಿಗೆ ಬೇಕಿರುವ ಮಾಂಸವನ್ನು ಕೊಳ್ಳುವುದರ ರಿಂದ ಹಿಡಿದು ಬಿರಿಯಾನಿ ತಯಾರಿಸುವವರಿಗೆ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಹಂತವನ್ನು ಇಲ್ಲಿನ ಉಸ್ತಾದರು ತುಂಬ ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬಿರಿಯಾನಿ ತಯಾರಿಸಲು ಬೇಕಿರುವ ಎಲ್ಲ ಮಸಾಲಾ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಇವರು ಆಂಧ್ರದಿಂದಲೇ ತರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬಿರಿಯಾನಿ ತಯಾರಿಸಲು ಅನುಸರಿಸಬೇಕಾದ ಕ್ರಮ ಹಾಗೂ ರೆಸಿಪಿಯನ್ನು ಉಸ್ತಾದ್‌ಗಳೇ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಬಿರಿಯಾನಿಗೆ ಬೇಕಿರುವ ಮಸಾಲೆ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಸ್ವತಃ ಉಸ್ತಾದನೇ ಕೈಯಾರೆ ಮಾಡಿ ಅವುಗಳನ್ನು ಎಲ್ಲ ಶಾಖೆಗಳಿಗೂ ಕಳುಹಿಸಿಕೊಡುತ್ತಾರೆ.

'1953ರಿಂದಲೂ ಬಿರಿಯಾನಿ ಪ್ರಿಯರಿಗೆ ಧಮ್ ಬಿರಿಯಾನಿ ಒದಗಿಸುತ್ತಿರುವ ಪ್ಯಾರಡೈಸ್ ಈಗ ಬೆಂಗಳೂರಿಗೂ ಕಾಲಿಟ್ಟಿದೆ. ಹೈದರಾಬಾದ್‌ನಲ್ಲಿ ಒಂಬತ್ತು ಶಾಖೆಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಪ್ಯಾರಡೈಸ್, ನಗರದಲ್ಲಿ ಮೂರು ಶಾಖೆಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಮತ್ತಷ್ಟು ಶಾಖೆಗಳು ಕೆಲವೇ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಯಾರಂಭ ಮಾಡಲಿವೆ.

ಪ್ಯಾರಡೈಸ್ ಅಂದರೆ ಬಿರಿಯಾನಿಗೆ ಫೇಮಸ್. ಅವೇ

ನಮ್ಮ ಸಿಗ್ನೇಚರ್ ತಿನಿಸುಗಳು. ಮೊದಲಿನಿಂದಲೂ ಬಿರಿಯಾನಿ ತಯಾರಿಕೆ ಕುರಿತಂತೆ ತುಂಬ ಕಾಳಜಿ ವಹಿಸುತ್ತಾ ಬಂದಿದ್ದೇವೆ. ತಾಜಾ ಮಾಂಸದ ಬಳಕೆ, ಹೈದರಾಬಾದ್‌ನ ಮಸಾಲಾ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಮತ್ತು ಉಸ್ತಾದ್‌ಗಳ ಹದದ ಸೀಕ್ರೆಟ್ ಇವೆಲ್ಲವೂ ನಮ್ಮ ಬಿರಿಯಾನಿ ರುಚಿಯನ್ನು ಜಗತ್ತ್ಪ್ರಸಿದ್ಧಿಗೊಳಿಸಿದೆ. ನಾವು ಈವರೆಗೆ ಬಿರಿಯಾನಿ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಎಂದಿಗೂ ರಾಜಿಯಾಗಿದ್ದಿಲ್ಲ. ಅದರ ಗುಣಮಟ್ಟ ಮತ್ತು ರುಚಿಯ ಬಗ್ಗೆ ತುಂಬ ಕಾಳಜಿ ವಹಿಸುತ್ತೇವೆ. ರುಚಿಯಲ್ಲಿ ಒಂದಿಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚು ಕಮ್ಮಿಯಾದರೂ ನಮ್ಮ ಗ್ರಾಹಕರು ಅದನ್ನು ತಕ್ಷಣ ಗುರ್ತಿಸುತ್ತಾರೆ. ರಿಜೆಕ್ಟ್ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಧಮ್ ಬಿರಿಯಾನಿ ಪ್ರಿಯರನ್ನು ಸಂತುಷ್ಟಗೊಳಿಸುವ ಬಗ್ಗೆ ನಾವು ಮೊದಲಿನಿಂದಲೂ ತುಂಬ ಜಾಗರೂಕರಾಗಿದ್ದೇವೆ.

ಹೈದರಾಬಾದ್ ಅಂದರೆ ಐದು ತಿನಿಸುಗಳಿಗೆ ಫೇಮಸ್. ಬಿರಿಯಾನಿ, ಹಲೀಂ, ಉಸ್ತಾನಿಯಾ ಬಿಸ್ಕೆಟ್ ಮತ್ತು ಚಾಯ್‌ನಲ್ಲಿ ನಾವು ಈಗಾಗಲೇ ನಂಬರ್ 1 ಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿದ್ದೇವೆ. ಕಬಾಬ್‌ನಲ್ಲಿ ಒಂದು ಹೆಜ್ಜೆ ಹಿಂದೆ ಇದ್ದೇವೆ ಎನ್ನಬಹುದು. ಈ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ಬಾಣಿಸಿಗರ ತಂಡ ಹೊಸ ಅನ್ವೇಷಣೆಯಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿದೆ. ಈಚೆಗೆ ನಾವು ಕಬಾಬ್ ಫೆಸ್ಟಿವಲ್ ಕೂಡ ಮಾಡಿದ್ದೆವು. ಅದರಲ್ಲಿ ತುಳಸಿ ಮುರ್ಗ್, ಮಟನ್ ಶೂಲ್ ಕಬಾಬ್ ಉತ್ತಮವಾಗಿ ಮಾರಾಟವಾದವು. ಅವುಗಳನ್ನು ಈಗ ನಮ್ಮ ರೆಗ್ಯುಲರ್ ಮೆನುಗೆ ಸೇರಿಸಿದ್ದೇವೆ. ಬಿರಿಯಾನಿ ಹೊರತುಪಡಿಸಿದಂತೆ ಪ್ಯಾರಡೈಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಂಡಿಯನ್, ತಂದೂರ್ ಮತ್ತು ಚೈನೀಸ್ ತಿನಿಸುಗಳು ಸಿಗುತ್ತವೆ. ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಶೈಲಿಯ ಆಹಾರಕ್ಕೂ ಒಬ್ಬೊಬ್ಬರು ಬಾಣಿಸಿಗರಿದ್ದಾರೆ' ಎಂದು ಪ್ಯಾರಡೈಸ್ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿ ನೀಡುತ್ತಾರೆ ಮ್ಯಾನೇಜರ್ ಸತ್ಯನಾರಾಯಣ.

ರಾಜಕಾರಣಿಗಳು, ಕ್ರಿಕೆಟ್ ಆಟಗಾರರು, ಚಿತ್ರತಾರರು ಸೇರಿದಂತೆ ಹಲವು ಬಿರಿಯಾನಿಪ್ರಿಯರನ್ನು ತನ್ನ ಗ್ರಾಹಕರನ್ನಾಗಿ ಹೊಂದಿರುವ ಪ್ಯಾರಡೈಸ್ ಬಿರಿಯಾನಿ ಘಮ ಈಗ ನಗರದೆಲ್ಲೆಡೆಗೂ ಅಡರಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದೆ. ಧಮ್ ಬಿರಿಯಾನಿ ಇಷ್ಟಪಡುವವರು ಒಮ್ಮೆ ಇಲ್ಲಿಗೆ ಭೇಟಿ ನೀಡಬಹುದು.

