

# تکامل مسئلہ سے آگے

متن اور تصاویر: سبستین جان

## ”رات کے کھانے میں ہندوستانی کھانا آزمایا جائے!“

**کسی** عام امریکی کی زبان سے یہ الفاظ آپ اکثر سن سکتے ہیں۔ یہاں تک کہ کبھی فورنیا میں ایوریکا (آبادی ۳۲,۰۰۰) جیسے چھوٹے سے قصبے میں بھی ہندوستانی ریستورینٹ موجود ہیں۔ اور وہ بھی ایک نہیں دو۔ چٹ پٹے کھانوں کے یہ مراکز بدیسی اور مختلف سمجھے جاتے ہیں۔ صرف اس سچ کو چھوڑ کر کہ ان میں سے بیشتر ایک ہی جیسے ہوتے ہیں۔ ہر ریستورینٹ میں دستیاب کھانوں کے مینو میں آپ کو نان، چکن تکہ سالہ، ساگ پیڑ اور کچھ دوسرا ایسا کھانا مل جائے گا جس کا آرڈر گاہک عام طور پر دیتے ہیں۔ دوسرے کھانوں میں شمالی ہندوستان اور پاکستان کے دسترخوان کی ملی جلی اشیاء ہوں گی۔ کوئی کھانا جنوبی ہند کی نمائندگی کرنے والا نہیں ملے گا۔ اس میں کوئی شبہ نہیں کہ یہ کھانے بہت ذائقہ دار ہوتے ہیں۔ لیکن ان کو آج کے دور کے تقاضوں سے ہم آہنگ کرنے کے لئے ان میں عصریت لانے کی ضرورت ہوگی۔

امریکہ میں ہندوستانی کھانا ایک دلچسپ ارتقائی مرحلے میں ہے۔ نیویارک کے پورٹریسٹورینٹ کے ایکویٹیو نیوشیف (میرمٹنج) دکلاس کھنڈ کا کہنا ہے کہ اگرچہ ہندوستانی کھانوں کو یہاں امریکہ میں کافی مقبولیت ملی ہوئی ہے لیکن آج بھی اسے زیادہ تر بے کھانا سمجھا جاتا ہے۔ اس کا ایک سبب یہ ہے کہ سالن کا شور بہ کئی لوگوں کے لئے ہوتا ہے۔ اسے ہر شخص کی پلیٹ میں نفاست سے پرہیز نہیں سکتے۔ امریکیوں کو کسی عمدہ ریستورینٹ سے یہ توقع رہتی ہے کہ انہیں ہر چیز سلیقے سے پلیٹ پر سجا کر ملے گی۔

ہندوستانی، امریکی خاندانوں نے ہندوستانی کھانے کے تصور کو وسعت دینے کی کوشش شروع کر دی ہے۔ اور اس سلسلے میں وہ اب نئے قسم کے اجزاء استعمال کرنے لگے ہیں۔ لیکن واقفین ڈی سی کے تمیز والے علاقے میں جنوبی ہند کی ایک ڈش ایتھم کو مقبول بنانے کے لئے اس میں اسپرکس شامل کیا جانے لگا ہے۔ مین ہٹن کے ٹوٹی مٹھے میں اچھا کھانے کے شوقین لوگوں کو خوش کرنے کے لئے دونوں ملکوں کے دسترخوانوں کو ملا کر کچھ نیا پکانے اور کھلانے کی کوشش کی جا رہی ہے۔ مٹھی کے شیبے میں نئے تجربات کرنے والے لوگ پورے ملک میں شاندار کارنامے انجام دے رہے ہیں۔

اوپر سے: وائر میلون، طبلہ ریستورینٹ میں، سی ریڈ ڈے بوٹ کوڈ طبلہ میں، آلو، تکہ چھولے، ہنبلی کلب میں، تندوری پلیٹر پورنما ریستورینٹ میں، چھینگا کری، پورنما میں اور ایپل جلیبی، زسیکا میں۔



## بس بوائے سے مالک تک

۵۵ سالہ اوتار والیا نے ۳۰ سال قبل بس بوائے کے طور پر اپنی عملی زندگی کا آغاز کیا تھا۔ اس وقت ان کے ذہن میں یہ سوال تھا کہ کیا سبب ہے کہ فرانسسی، اطالوی، جاپانی اور دیگر نسلی کھانوں کی طرح ہندوستانی پکوان کی پذیرائی نہیں ہوتی۔ انہیں جلد ہی اس سوال کا جواب مل گیا۔ ”تقریباً ہر کھانا پیسے ہوئے مصالحہ جات کے ایک ہی صوف کرمی پاؤڈر سے بنایا جاتا ہے۔“ والیا نے بتایا کہ انہوں نے جس کسی سے پوچھا کہ ”کیا آپ کو معلوم ہے کہ کرمی (سائن کا شوربہ) کا مطلب کیا ہے؟“ اس کا ایک ہی جواب تھا ”کسی قسم کا مصالحہ ہے۔“ ان لوگوں کو سوائے اس کے اور کچھ معلوم نہیں تھا۔

والیا ایک ایسا ریستورینٹ کھولنا چاہتے تھے، جہاں کھانا معتبر بھی ہو اور رحمان ساز بھی۔ اس لئے انہوں نے مین بئن کے انتہائی دولت مند علاقے میں اپنا ریستورینٹ ”میرینڈ“ کھولا جہاں انہوں نے اس بات کو یقینی بنانے کی کوشش کی کہ کھانا تازہ اجزاء سے بنایا جائے اور اس سے بھی زیادہ اہم بات یہ کہ اسے سلیقے سے پیش کیا جائے۔ والیا نے بتایا کہ ”کھانے کو سلیقے سے زیب دہن خوان بنانا بھی بہت دلکش لگتا ہے۔ لوگوں کا کھانے کو دل چاہتا ہے۔“ جب انہوں نے میرینڈ کھولا تھا تو اس ریستورینٹ کا مینو تیار کرنے کے لئے راجی جیلے پٹی ریس اور ان کے

ایکریکیو ٹیوشیف کی خدمات حاصل کی تھیں۔ راجی یعنی سن کے میٹس میں اپنا ریستورینٹ چلا چکی تھیں۔ وہ ۲۰۰۲ میں فوت ہوئیں مگر اس سے پہلے انہوں نے ہندوستانی اور فرانسیسی مطبخ کی آمیزش شروع کر دی تھی۔ والیا نے مینو پر اکتفا نہیں کیا۔ میرینڈ کے اندرونی حصوں کا سیدھا سا اور گھریس ڈیزائن تیار کرنے کے لئے انہوں نے نیو یارک سٹی میں پارٹنس اسکول آف ڈیزائن کے ایک سینئر فیکلٹی ممبر ڈو چیب مین کی خدمات بھی حاصل کیں۔ انہوں نے کھانا پیش کرنے کیلئے ڈش کے طور پر استعمال کرنے کی غرض سے چاندی کی پلیٹیں راجستھان سے منگوائیں اور اپنے شہرت یافتہ دولت مند گاہکوں کے لئے پرنٹنگ پرائیویٹ بوتھ بنوائے۔

ان کیلئے سب سے اہم شخص ایک انتہائی تربیت یافتہ خانا ماں ہے جو کہ مستقل طور پر یکساں اچھے کھانا بنانا رہے۔ وہ ہتے ہوئے کہتے ہیں کہ ”اگر مجھے معلوم ہو جائے کہ کوئی اچھا شہرت اور سند یافتہ خانا ماں مل سکتا ہے تو وہ اگر پر لوک سدھا گیا ہو تو بھی میں اسے دھرتی پر لے آؤں گا۔“ ان کا کہنا ہے کہ ”ہندوستانی پکوان کو کہ ابھی بھی علاقائی کھانوں سے بچھا ہوا ہے مگر جنگل کی آگ کی طرح پھیل رہا ہے۔“ ان کا کہنا ہے کہ اب بہت سے امریکی گاہک روغن جوش اور جال فریزی کا فرق سمجھنے لگے ہیں۔ اور ان کی توقع رہتی ہے کہ یہاں بھی ان کو ویسی ہی مصالحہ دار کھانا مل جائے جیسا کہ انہوں نے ہندوستان میں چکھا تھا۔“

اوپر: رسیکا ریستورینٹ، واشنگٹن ڈی سی

بائیں: ٹیمرنڈ کے اوتار والیا جو گزشتہ تیس برسوں میں ایک بس بوائے سے بڑے ہوٹل مالک بن گئے۔

دور بائیں: ٹیمرنڈ ریستورینٹ، نیو یارک کا ڈائننگ ایریا۔



## راجدھانی پر فتح کے جھنڈے

اشوک بجاج کا امریکی ریستورینٹ 'اول رووم، واشنگٹن ڈی سی میں امریکہ کی وزیر خارجہ کونڈولیزا رائس کا سب سے پسندیدہ ریستورینٹ ہے۔ یہ ریستورینٹ وائٹ ہاؤس کے قریب واقع ہے۔ اول رووم کے سامنے سڑک کے اس پار بائیس کلب ہے۔ یہ اشوک بجاج کی شناخت ہے۔ بائیس کلب انہوں نے تیس برس پہلے کھولا تھا۔ یہ امریکہ میں سچ اور ڈنر کے لئے بہترین ہندوستانی ریستورانوں میں سے ایک ہے۔

بجاج نے بتایا کہ "بائیس کلب کھولنا آسان نہیں تھا۔" ۱۹۸۸ میں امریکہ آنے سے پہلے انہوں نے لندن میں ایک ہندوستانی ریستورینٹ کھولا تھا۔ امریکہ میں انہیں اپنے پہلے مالک مکان کو اس بات کا قائل کرنے میں بڑی مشکلوں کا سامنا ہوا کہ ہندوستانی ریستورینٹ کے کھل جانے سے وہ عمارت تباہ نہیں ہوگی۔ بجاج نے بتایا کہ وہ شخص یہ سمجھتا تھا کہ "بڑی بدبو آئے گی۔" آخر میں بجاج اس کو طیارہ کے ذریعہ لندن لے گئے تاکہ وہ انتہائی لذیذ ہندوستانی کھانوں سے لطف اندوز ہو سکے۔ تب جا کر اس نے اپنی جگہ بجاج کورسٹورینٹ چلانے کے لئے کرائے پر دی۔ اس وقت واشنگٹن میں بجاج کے پاس ۶ ریستورینٹ ہیں۔ جن میں کیوئر بار اور زیادہ جدید ہندوستانی ریستورینٹ 'ریکا' دونوں شامل ہیں۔

بجاج نے بتایا کہ "امریکہ میں آپ کو یہ بھول جانا پڑے گا کہ کھانے میں سبھی بیوی کریم یا کسی طرح کا تیل استعمال کیا جاتا ہے۔" مصالحوں کے بارے میں ان کا کہنا ہے کہ "نقو آپ انہیں سر سے ختم کر سکتے ہیں اور نہ ہی اتنا زیادہ ڈال سکتے ہیں کہ وہ کھانے پر غالب آجائیں۔" انہوں نے یہ بات محسوس کی کہ جب وہ یہاں آئے تھے تو "ہر کوئی ہندوستانی چینی کے بڑی لذیذ ہونے کی بات کرتا تھا۔ کھانے کی نہیں۔" انہوں نے کہا کہ "میں ان کو اصل جز کا ڈالنا اور لانا چاہتا تھا۔"

اگرچہ بجاج مقامی، تازہ اجزا استعمال کرنے پر جرات قدم ہیں لیکن ایک چیز وہ ہندوستان سے منگواتے ہیں۔ کشمیری مرچیں۔ ان کا کہنا ہے کہ کشمیری مرچوں کا رنگ، ان کی مٹھاس اور ان کی مصالحت کا مقابلہ کوئی



اور مرچ نہیں کر سکتی۔ وہ یہ مرچیں خاص کر کشمیر سے بذریعہ طیارہ منگواتے ہیں۔ ان کے اصل خانہ ماں ہندوستانی ہیں۔ وہ اسپرٹیکس جیسے عمدہ جز کو استعمال کرتے ہیں اور اس کے باوجود کھانے میں ہندوستانیہ کا

اوپر: اشوک بجاج، واشنگٹن میں چھ طعام گاہوں کے مالک جس میں 'ریکا' بھی ہے۔  
اوپر بائیں: وکاس کھنہ، شیف، نیویارک کے ہو رنما ہوٹل میں۔  
نیچے: واشنگٹن ڈی سی میں بجاج کا بمبئی کلب۔



بہترین ہوتلوں میں کام بھی کیا ہے۔ نیویارک میں انہوں نے پلٹیں دھونے کے کام سے اپنا سفر شروع کیا اور کامیابی کی سیڑھیاں چڑھتے ہوئے ایکڑ کیو بیوشیف کے درجے تک پہنچے۔ ان کا کہنا ہے کہ کسی عام ہندوستانی ریستورینٹ کی سب سے بڑی دشواری خوف ہے۔ وہ کہتے ہیں ”میں تمام عمر خود کو ہندوستانی سمجھتا رہوں گا۔“

### آمیزش کا سفر مکمل

اس میں کوئی شبہ نہیں کہ اس وقت امریکہ میں سب سے زیادہ مشہور ہندوستانی ٹیوزن ریستورینٹ ’طلبلہ‘ ہے۔ لیکن اس کے مالک فلاڈیڈ کارڈوز نے یہ کبھی نہیں سوچا تھا کہ وہ امریکہ آئیں گے۔ وہ گوا کے رہنے والے ہیں۔ ان کی پرورش ممبئی میں ہوئی۔ انہوں نے سوئٹزرلینڈ میں تربیت لی اور آسٹریلیا جانے کا خواب دیکھ رہے تھے۔ انہوں نے بتایا ”میں ارادہ کے برخلاف یہاں آ گیا۔“ وہ آسٹریلیا جانا چاہ رہے تھے۔ فارم میں غلطی سے آسٹریلیا کی جگہ امریکہ لکھا گیا۔ وہ اس غلطی کو دور کرنے کی کوشش کر رہے تھے کہ اپنے بھائی کی داخل کردہ درخواست پر نہیں امریکی ویزا مل گیا۔ اس طرح وہ ۱۹۸۸ میں اپنے بھائی کی شادی میں شرکت کے لئے امریکہ پہنچ گئے۔ وہاں پہنچنے کے بعد انہوں نے خود کو تھوڑی سی مہلت دی اور ایک ڈیڈ لائن مقرر کر لی۔ یہ طے کیا کہ اگر تب تک ان کو کوئی کام نہیں ملا تو وہ واپس ہندوستان چلے جائیں گے۔ لیکن جس دن ان کو واپس ہندوستان آنے کے لئے سفر شروع کرنا تھا اس سے ایک دن پہلے انہیں کام مل گیا۔

پہلے تو انہوں نے بعض روایتی ہندوستانی ریستورانوں میں کام کیا۔ اس کے بعد کمرنٹسری اختیار کر لی۔ ایک فرانسیسی ایشیائی طے جیلے ریستورینٹ میں سلا دیتا کرنے والے باورچی کے طور پر کام کرنے لگے۔ اس کا

مقصد ہی تکنیک سے واقف ہونا اور دسترخوان کو مدغم کرنے کا طریقہ سیکھنا تھا۔ انہوں نے کہا ”میں یہ کام ہمیشہ ہی کرنا چاہتا تھا۔“ انہوں نے یاد کیا کہ ایک بار انہوں نے اپنے والد کے لئے ایک کڑی تیار کی تھی جس میں ایک طرح کی سدا بہار جھاڑی روز میری، جس کے پتوں سے خوشبو بنتا ہے، اور سفید انگور سے بنی ہوئی شراب شامل کر دی تھی۔

اب وہ ’طلبلہ‘ کے ایکڑ کیو بیوشیف اور شریک مالک ہیں۔ یہ ریستورینٹ انہوں نے ۱۹۹۸ میں کھولا تھا۔ ان کے ساتھ ریستورینٹ کے کاروبار میں لگے ہوئے ڈینی میز بھی ہیں۔ وہ مشرق



اختیار برقرار رکھتے ہیں۔ ہندوستانی دسترخوان کے لئے ان کی محبت ان کے دوسرے اداروں تک پھیلی ہوئی ہے۔ اس سال ویلہاٹن ڈے کے موقع پر انہوں نے اول روم میں جھینگا چھلی کے شوربہ کا اہتمام کیا۔

### شادی کا کھانا فراہم کرنے والے سے ٹی وی اسٹار تک

نیویارک میں ریستورانوں کی پھولتی پھلتی دنیا میں ایک ابھرتا ہوا ستارہ کس کھتہ ہیں۔ وہ لوگوں کی دلکشی کا بھی مرکز ہیں۔ انہوں نے حال ہی میں ایک فوڈ شوٹ میں حصہ لیا تھا۔ اس کا ذکر وہ شان سے کرتے ہیں۔ اس موقع پر انہوں نے ٹی وی میگزین کے لئے فوڈ ٹیکنیونانے کے واسطے اپنی شرٹ اتاری تھی۔ یہ ”فونو“ جنسی طور پر سب سے زیادہ دلکش مرد“ کے لئے لکھنے گئے تھے۔ ۲۶ سالہ وہ کس کھتہ کی تصویریں ایک مقبول امریکی ٹی وی شو کیجین ٹائٹ میسرز میں دکھائی گئیں۔ ان تصویروں میں انہوں نے مین ٹین کے ایک خستہ حال ریستورینٹ کو بچانے کے لئے مشہور و مقبول خانساماں گورڈن رائس کے ساتھ چھین چھپت بھی کی۔ اب اس ریستورینٹ میں وہ ایکڑ کیو بیوشیف ہیں۔

کھتہ کے پاس کچھ اخراجی تصورات بھی ہیں۔ وہ تندوری پیچ، چاکلیٹ، اڈلی، سوٹل اور پان کے ڈانٹے کی قلفی بناتے ہیں۔ لیکن اپنے پکائے ہوئے کھانوں میں وہ آمیزش نہیں کرتے۔ ان کا کہنا ہے کہ ”ہندوستانی کھانا خود ہی آمیزش ہے۔ کئی صدیوں سے ہندوستانی دسترخوانوں پر اسے اثرات پڑے ہیں کہ مت پوچھئے۔“ انہوں نے کلاسیکی فرانسیسی طباشی کی ٹریننگ لے رکھی ہے۔ وہ اجرا کو روایتی رکھتے ہوئے کھانا پکانے کے ذرا مختلف طریقے اپنا کر دسترخوان میں حیرت کا عنصر شامل کر دیتے ہیں۔ وہ جھنگ کے بغیر نشان سے بتاتے ہیں کہ ایک بار انہوں نے جرمانہ میں کھانے پینے کے اشیاء کے ناقدین کو تندوری چکن پکانے میں فرانسیسی طریقہ اپنا کر بھونچکا کر دیا۔ انہوں نے بتایا کہ انہوں نے مرغ کی کھال کو مصالحہ جات اور شراب سے بھر کر تندور کے اندر پکا دیا۔ کھتہ کے انگلیوں میں جہاں تہاں چھری لگنے کے داغ پڑے ہیں۔ جو کہ پیشے کی نزاکت کا تحفظ کرنے کیلئے ان کی مساجی کو خراج تہنیت ہیں۔ بچپن میں ایک حادثے کی وجہ سے ان کی بائیں آنکھ میں خون جم گیا تھا جس کی وجہ سے ان کی روشنی متاثر ہے۔ اسی لئے کھانا پکانے کے دوران وہ اکثر اپنی انگلیاں ڈھی کرتے رہتے ہیں۔ انہوں نے ایک فاؤنڈیشن ’ساؤتھ ایشین کنڈس انٹینٹ وژن (سکیڈ) بنائی ہے جس کا مقصد بچوں کی روشنی کم ہونے کی بیماری کے بارے میں لوگوں کو با شعور بنانا ہے۔ یہ ادارہ پوری دنیا میں بریل لائبریری بھی قائم کر رہا ہے۔

وہ ۲۰۰۱ میں امریکہ آنے سے قبل کئی سال تک امرتسر پنجاب میں اپنے خاندان کا کیرنگ بزنس چلا رہے تھے، اس میں کامیاب تھے۔ انہوں نے ممبئی، مہاراشٹر کے لیلا گروپ سمیت ہندوستان کے بعض



شکریہ: پوین اسٹارٹ سلسلہ گروپ



شکریہ: پوین اسٹارٹ سلسلہ گروپ



مایا کاشمل اپنے مسالوں اور چٹنیوں کے ساتھ جو پورے امریکہ کے سپر مارکٹوں میں دستیاب ہیں۔

سان کے شوربہ میں صرف گوشت اور سبزی ڈالنے کی ضرورت ہوتی تھی اور کیرالہ سے آدھی دنیا کی دوری پر واقع یہاں گھر بلیوٹم کا سا اچھا ڈالنے کا تازہ کھانا تیار ہو جاتا تھا۔

لیکن یہ آسان نہیں تھا۔ انہوں نے جب ہندوستانی کھانا بنانے کا فیصلہ کیا، جس کی بنیاد ان کے اپنے تجربے پر تھی، تو انہیں اس کا روبرو کے بارے میں کچھ بھی علم نہیں تھا۔ انہیں بنانا، پیک کرنا اور کاروبار چلانا سیکھنا پڑا۔ پہلے انہوں نے اپنا نسخہ گھر میں آزمایا۔ بعد ازاں جب کھانے پینے کے اشیاء سے متعلق کنوشوں میں انہوں نے علم حاصل کیا تو پھر جو شوربہ وہ کم مقدار میں بناتی تھیں اسے زیادہ مقدار میں یعنی تین لیٹر، ۷، ۳ لیٹر وغیرہ میں بنانا شروع کیا۔ اس کے بعد ان کا سامنا ایک بڑے مسئلے سے ہوا۔ یعنی پیاز سے۔

کامل نے بتایا کہ ”پیاز حقیقی معنوں میں ایک چٹنی تھی۔ مغربی ممالک کے ساز و سامان ہندوستانی کھانوں کے لئے نہیں بنے ہیں۔“ کامل جب یہ باتیں کر رہی تھیں ان کی جڑواں بیٹیاں ان کے لیونگ روم کے باہر کھیل رہی تھیں۔ انہوں نے بتایا کہ پیاز کو تل کر لال کرنا ہندوستانی کھانے کا ایک کلیدی جز ہے۔ علاقے سے کوئی فرق نہیں پڑتا۔ پھر جب بڑے پیمانے پر پیاز کو تل کر لال کرنے کا مرحلہ ہو تو وہ بڑا مسئلہ ہوتا ہے۔ ذبہ ہندو کھانوں کے کارخانوں میں دستیاب بیشتر امریکی آلات بڑی کیتلیوں کی صورت میں ہوتے ہیں۔ پیاز کے لئے چٹنی سطح کی ضرورت ہوتی ہے۔ وہ بھی اس طرح کے اس برتن کا زیادہ حصہ آنچ کی زد میں رہے۔

خوش قسمتی سے ان کی ملاقات ایک ایسے کارخانے کے منیجر سے ہوئی جو اس چٹنی کا سامنا کرنے کو تیار تھا۔ کافی تجربوں سے گزرنے اور کچھ آلات میں تبدیلیاں کرنے کے بعد وہ اس کارخانے میں کامل کی مصنوعات تیار کرنے کے لائق ہو گیا۔

وہ جو شوربے فراہم کرتی ہیں ان میں شمالی ہند کے کھانوں جیسے تو رمد اور جنوبی ہند کے کھانوں کے لئے شوربے شامل ہیں۔ جنوبی ہند کے کھانوں کا ذائقہ اور خوشبو انہیں اپنے بچپن کے دنوں سے یاد ہے۔ ان کی جو اشیاء بازار میں خوب بکتی ہیں وہ یہ بتانے کے لئے کافی ہے کہ کیا کیا مقبول ہے۔ مثال کے طور پر کوکوٹ اور سکنہ کری کا ذائقہ سب سے زیادہ مقبول ہے۔ وہ اپنے تجربے کی بنیاد پر کہتی ہیں کہ ”امریکیوں میں ہندوستانی کھانے کی بھوک بہت زیادہ ہے۔ آپ انہیں جو دیں گے وہ کھائیں گے، اور زیادہ کھائیں گے۔“



سہستین جان وائٹسٹن ڈی سی میں مقیم ہندوستانی تلکار اور فوٹو گرافر ہیں۔

مغرب کو بنگیا کر دیتے ہیں۔ مثال کے طور پر روایتی امریکی کریم کیک کو ہندوستانی مسالوں میں بناتے ہیں اور سمندری غذا کے ساتھ پیش کرتے ہیں یا لٹل ریڈ پیپرز کو لائم جیکری گلینر نامی سلاوڈ کے ساتھ کھانے کے آغاز میں روایتی ہندوستانی روٹی پیش کی جاتی ہے جس طرح روایتی امریکی کھانا۔ اور ان کا اسٹاف ہر نئے آنے والے گاہک کو ہر ڈش کے بارے میں پوری تفصیل سے بتانے کا اہل ہے۔ اور یہی ہے اس ریسٹورینٹ کی قبولیت اور کامیابی کا راز۔ امریکی خاندانوں کی تربیت کے دوران سب سے مشکل مرحلہ تب آتا ہے جب انہیں یہ بتانا پڑتا ہے کہ مصالحوں کو کیسے پکایا جائے اور کس طرح خوشبو کو برقرار رکھا جائے۔ مغربی مٹی میں یہ چیزیں عام نہیں ہیں۔

### ابو کا کھانا سب کے لئے

مایا کا کامل کے والد ہندوستانی ماہر طبیبات ہیں۔ وہ پکانے کے شوقین ہیں۔ مایا کا کہنا ہے کہ کھانا پکانے میں بھی ان کے والد کا طرز عمل وہی ہوتا ہے جو فوڈس کے ساتھ ہے۔ وہ جب تک مین فٹے کے مطابق مکمل طور سے کھانا نہیں پکاتے تب تک اس پکانے کو کامیاب نہیں مانتے ہیں۔

کامل ایک سابق فوٹو ایڈیٹر ہیں اور اب نیویارک اسٹیٹ کے ڈانسٹک میں رہتی ہیں۔ انہیں یہ بات معلوم نہیں رہی ہوگی کہ وہ اپنے والد کی وقت گزاری کی عزت و مصروفیت کو بالآخر اپنے لئے کامیاب تجارت میں تبدیل کر لیں گی۔ وہ ایشیائے شوروڈوش سے تعلق رکھنے والے ایک میگزین سے وابستہ تھیں۔ ۲۰۰۲ میں انہیں کام سے ہٹا دیا گیا۔ ۳۳ سالہ کامل نے تازہ اور فریزر میں ہمائے ہوئے سان کے شوربے اور چٹنی فروخت کرنے کا کاروبار شروع کیا۔ ان کی یہ چیزیں پورے امریکہ کے تمام سپر مارکٹوں میں فروخت ہونے لگیں۔ اگلے فراہم کردہ

### مزید معلومات کے لئے:

وکاس کھنہ، پورنما

<http://www.vkhanna.com/index.html>

اوتار والیا، شیمنڈ

<http://www.tamarinde22.com/index.html>

اشوک بجاج، دی اول روم

<http://www.ovalroom.com/>

فلوڈ کارڈوز، طبلہ

<http://www.tablany.com/>

مایا کاشمل

<http://mayakaimal.com/about.html>