email: citypulse@gujaratmitra.in

CITY પલ્સ

ગુજરાતમિત્ર

શુક્રવાર ૪ એપ્રિલ, ૨૦૨૫

ઘણા સુરતીઓને આજે પણ જમ્યા બાદ પાન ચાવવા જોઈએ કારણકે તે પાચન શક્તિ સુધારે છે. પાનનું નામ કાને પડતા જ 'ખઈ કે પાન બનારસવાલા ખુલ જાયે બંધ અકલકા તાલા' ગીત યાદ આવી જાય. જોકે, પાન ખાવાની પરંપરા માત્ર બનારસમાં છે એવું નથી પણ આખા દેશમાં છે. પહેલાના સુરતીઓના ઘરમાં પાનના દાબડા , પાન દાન રહેતા જે બતાવે છે કે સુરતમાં પણ પાન ખાવાનો શોખ ઘણો જૂનો છે. હવે તો જમાના પ્રમાણે પાનનું સ્વરૂપ પણ બદલાયું છે. હવે આઈસ પાન, વોફલ પાન, આઈસ્ક્રીમ પાન રંગ જમાવી રહ્યા છે. તે એક પ્રકારના સ્વિટ્સ જ બની ગયા છે. હવે જ્યારે પાનની વાત નીકળી જ છે તો ચાલો આપણે એવા રસીલા પાન ખવડાવીને સુરતીઓના દિલ જીતી લેનારા પાન વિક્રેતાઓને મળીએ અને જાણીએ કે, ઘણાએ પોતાના જુના બિઝનેસ બદલીને નવા ધંધા અપનાવ્યા છે ત્યારે તેઓ હજી કેમ તેમના પાનના જુના ધંધાને વળગી રહ્યા છે, યંગ જનરેશનને પાન ખાવા અટ્રેકટ કરવા તેઓ પાનમાં કઈ કઈ નવી વેરાયટી લાવ્યા છે ?

CITY સ્કેપ્સ

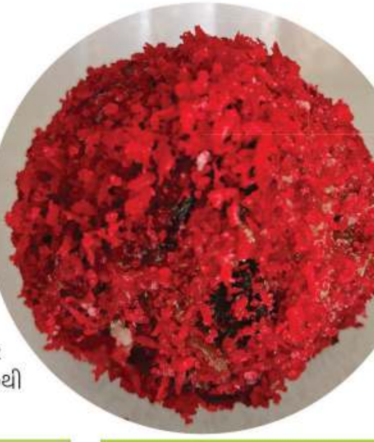
કોઈ ડાન્સ કરી, કોઈ ઘંટ વગાડી ખવડાવે પાન

સુરતના અનોખા પાન-પાર્લરોની આ છે દાસ્તાન

33 વર્ષથી ઘંટો વગાડીને સુરતીઓને 50 વેરાયટીના ખવડાવાય છે પાન: અમરેશ મિશ્રા

બનારસથી સુરત આવેલા અમરેશ મિશ્રાને પાન ખાવાનો પણ શોખ છે અને જાતે પાન બનાવી બીજાને ખવડાવવું પણ ગમે છે, તેમને ત્યાં ઘંટો વગાડીને કસ્ટમરને પાન ખવડાવાય છે. તેમણે જણાવ્યું કે જ્યારે ગ્રાહક પૈસા આપે ત્યારે પહેલી વાર ઘંટો વગાડે. જ્યારે ગ્રાહકને પાન બનાવીને આપીએ અને ગ્રાહકને છુટા બાકીના પૈસા પરત કરીએ ત્યારે ઘંટો વગાડાય છે. બનારસથી લાવેલા આ ઘંટા પર રોજ ગલગોટાના ફૂલની માળા ચઢાવાય છે ઉપરાંત ઘંટા પર રુદ્રાક્ષની માળા પણ જોવા મળે છે. બનારસથી બનારસી પાન, કોલકાતાથી કલકત્તી પાન અને મઘઈ પાન ગયાથી મંગાવાય છે. વળી, યંગ જનરેશનની નવી નવી ડીમાંડને લઈને તેઓ 50 વેરાયટીના પાન બનાવે છે. હમણાં વોફલ ખૂબ ટ્રેન્ડમાં છે એટલે અહીં વોફલ, આઇસ પાન, આઈસ્ક્રીમ, ચોકલેટ, પિસ્તા ચોકલેટ જેવી વેરાયટીના પાન ખવડાવે છે.

ગણપતિ ઉત્સવ માટે સ્પેશ્યલ બનાવે લડડું અને મોદક પાન, પાનના પાર્સલ કેનેડા, દુબઈ જાય છે: શિવકુમાર તિવારી



શિવકુમાર તિવારીએ જણાવ્યું કે કોઈ એવું કામ નથી જે માણસ ના કરી શકે. મારે એવી જગ્યા પર જઈને બિઝનેસ કરવો હતો જે મારા માટે નવી હોય અને મેં સુરતની રાહ પકડી અહીં ઠેલો લગાવી લોકોને બનારસ જેવા પાનનો ટેસ્ટ આપવાનું શરૂ કર્યું. શરૂઆતમાં સાદા, જર્દા અને મીઠા પાન ખવડાવતા. ગુણવત્તા અને કસ્ટમર સાથે ઇન્ટરેક્શનને કારણે 45 વર્ષથી લોકોમાં અમારું સ્થાન અકબંધ રહ્યું છે. અહીં પાન ખાઈને વિદેશ જતા લોકો અમારી પાસે પાનના પાર્સલ મંગાવે છે. આમ તો પાનની શેલ્ફ લાઈફ 24 કલાકની હોય પણ અમે ત્રણ મહિના સુધી ફ્રેશ રહે તેવા પાન બનાવ્યા છે જે કેનેડા, U.S.અને દુબાઈ જાય છે. તેમના દીકરા યુગ તિવારીએ જણાવ્યું કે ગણપતિ ઉત્સવ માટે સ્પેશ્યલ મોદક પાન અને લડડું પાન બનાવીએ છીએ. ફાયર પાન, આઇસ પાન, નટેલા, ફેરેરો રોશર પાન, બોર્નવિટા પાન, વ્હાઇટ ચોકલેટ પાન વેગેરે 20થી 25 વેરાયટીના પાન અમારા કસ્ટમરમાં ફેવરીટ બન્યા છે.

ડિસ્કો પાન તરીકે મળી છે ઓળખ, શહેરના વિવિધ મંદિરોમાં જાય છે પાન: ચંદ્રકાન્ત વાડકર

ચંદ્રકાન્ત વાડકર અને તેમના ભાઈ દીપકભાઈ 43 વર્ષથી સુરતીઓને મીઠા અને કલકત્તી સાદા પાન ખવડાવી રહ્યા છે. તેમના 1000 અને ટ્રિપલ એક્કા પાન ઘણા ફેમસ થયા છે. ચંદ્રકાંતભાઈએ જણાવ્યું કે પહેલાં મેં પોતે એક વર્ષ એક પાનના ગલ્લા પર નોકરી કરી પાન બનાવવાનો અનુભવ મેળવ્યો પછી મેં લારી લગાવી પાન ખવડાવવાનું શરૂ કર્યું. બન્યું એવું કે લોકોની પાન ખાવા લાઈનો લાગતી એટલે બધા ગ્રાહકોને પહોંચી વળવા પાન બનાવવાની સ્પીડ વધારી એમાં મારા પગની મુવમેન્ટ ડાન્સ કરતા હોઈએ તેવી થતી એટલે લોકોએ ડિસ્કો પાન ઓળખ આપી. સ્ટેશન પર કોઈ મુસાફર રિક્ષાવાળાને કહે કે ડિસ્કો પાન જવું છે તો રિક્ષાવાળા અમારી દુકાને ગ્રાહકોને લઈ આવે. હવે મારા પગની મુવમેન્ટ ઘટી છે. આમારા પાન શહેરના અલગ અલગ મંદિર સાઈ મંદિર, ગણપતિ મંદિર, અંબાજી મંદિર, હનુમાન મંદિરમાં જાય છે. શનિવારે અને રવિવારે મંદિરોમાં સૌથી વધારે પાન જાય છે.

50 વર્ષથી કસ્ટમરના મોઢામાં પાન મૂકી ખવડાવવાની પ્રથા રાખી છે : મોહમ્મદ સાજીદ જીવશેઠવાલા

મોહમ્મદ સાજીદ જીવશેઠવાલાએ જણાવ્યું કે અમે સુરતીઓને પાન ખવડાવીએ છીએ. તેને 2025ના વર્ષમાં 50 વર્ષ પુરા થયા. દરેક ધંધાની જેમ અમારા પાન ખવડાવવાના બિઝનેસને પણ ધીમો પ્રતિસાદ મળ્યો. પણ લોકો ટ્રાય કરવા આવવા લાગ્યા અને પછી તો જે સફળતા અને પ્રતિસાદ મળ્યો તે 50 વર્ષે પણ બરકરાર છે. શરૂઆતમાં તો માત્ર સાદા અને મીઠા પાન જ ખવડાવતા પણ યંગસ્ટર્સને નવી નવી વેરાયટી જોઈએ એટલે ચોકલેટ ચિપ્સ પાન, ચોકોબાર ડીપ પાન શિંગોડા પેકિંગમાં અને ચોકોબાર રોલ પાન રોલના પેકિંગમાં આપવાનું શરૂ કર્યું. જ્યારે લંડન, કેનેડાથી કોઈ સુરત આવે તો પહેલા અમારે ત્યાં પાનનો ટેસ્ટ લેવા આવે. આ કન્ટ્રીમાં પાર્સલથી અમે પાન મોકલીએ છીએ. કસ્ટમર પ્રત્યે સ્નેહભાવ બતાવવા ડાયરેક્ટ તેમના મોઢામાં પાન મૂકી પાન ખવડાવીએ છીએ. 50 વર્ષમાં પાનની ગુણવત્તા બેસ્ટ રાખી હોવાથી લોકો અમારા પાન ખાવાનું પસંદ કરે છે.

75 વર્ષથી પાનના ધંધામાં છીએ, ચોકમાં જે દુકાન હતી તે ડિમોલિશનમાં તૂટી: મનીષભાઈ

મનીષભાઈ રેવડીવાલાએ જણાવ્યું કે અમારી પેઢી સુરતીઓને 75 વર્ષથી પાન ખવડાવી રહી છે. જોકે, પહેલા અમારી દુકાન ચોકમાં કમાલ ગલીમાં હતી પણ રસ્તો પહોળો કરવા માટે SMCએ ડિમોલિશન કરતા અમારી દુકાન તેમાં તૂટી હતી. હવે મારી અને મારા મોટાભાઈ વિજયભાઈની અલગ અલગ દુકાન છે. 75 વર્ષ પહેલા જ્યારે અમારી પેઢી શરૂ થઈ હતી ત્યારે 120, 135, સાદા અને મીઠા પાન ખાવાનું સુરતીઓમાં ચલણ હતું. 1980 પછી પાન ખાવાનું ચલણ વધ્યું. અમે આ જ બાપ-દાદાના સમયના ધંધાને વળગી રહેવા માંગીએ છીએ. હવે લોકો પાનમાં પણ વેરાયટી માંગે છે જોકે અમે માત્ર સાદા, મીઠા અને ચોકલેટ પાનની વેરાયટી રાખીએ છીએ. 75 વર્ષ પહેલાં તો ઘોડા ગાડી સુરતમાં ફરતી. ત્યારે કેટલાંક લોકો ઘોડાગાડીમાં પાન ખાવા આવતા હતા.

મ્હોંમાં 'પાણી લાવે... મજા પૂરી' આવે

FOOD ફંડા

ભાગ્યે જ કોઈ એવું હશે જેને પાણીપુરી નહીં ભાવતી હોય. સ્ત્રીઓ તો પાણીપુરી ખાતા પોતાની જાતને રોકી નથી શકતી. સ્ત્રીઓના પાણીપુરી ઓલ ફૂડમાં સૌથી પ્રિય ફૂડ ગણાય છે. કોઈ તેને પકોડીપુરી તો કોઈ ગોલગપ્પા, પુચકા, બતાશા કે ગુપચુપ કહે છે. આપણા દેશમાં તો જેટલા સ્ટેપ્સ એટલા પાણી પુરીના અલગ અલગ નામ. વર્ષોથી એક જ ટેસ્ટની પાણીપુરીનો સ્વાદ લેતા સુરતીઓ હવે તેમાં પણ કાંઈક નવું અને અટ્રેકટિવ માંગવા લાગ્યા. બસ પછી તો ચોકલેટ, ફ્રૂટ્સ, આઈસ્ક્રીમ, પાન જેવી ફ્લેવર્સને વણી લઈને ડિફરન્ટ ફ્લેવરની પાણીપુરી સુરતીઓના યે દિલ માંગે મોર...ની ડિમાન્ડને પુરી કરવા લાવવામાં આવી. ફાયર પાનની જેમ ફાયર પાણીપુરી ખાવામાં યંગસ્ટર્સને થ્રિલની અનુભૂતિ થાય છે. ચાલો આપણે જાણીએ કે સુરતમાં કેવી અલગ અગલ ટાઈપની પાણીપુરી ખાવાનો ટ્રેન્ડ જોવા મળી રહ્યો છે, નવી વેરાયટીની પાણીપુરી સુરતીઓને કેટલી યમ્મી અને મજેદાર લાગે છે...

સ્ટ્રોબેરી અને કિવીના ફ્લેવર અને કલરની અટ્રેકટિવ પાણીપુરી ઉનાળામાં બની છે ટ્રેન્ડી

સ્ટ્રોબેરી આમ તો વિન્ટર ફ્રુટ છે પણ તેનો ક્રશ ઉનાળામાં પણ મળતો હોય છે. એ રીતે કિવીનો ક્રશ પણ બજારમાં ઉનાળામાં મળતો હોય. ઉનાળામાં સામાન્ય રીતે લોકોને ઠંડું, સ્વીટ અને ફ્લેવરવાળું વધારે ભાવે એટલે મિલ્ક બેઝડ આ બંને ફ્લેવરની પાણીપુરીમાં સ્ટ્રોબેરી અને કિવીનો ક્રશ હોય. આની પુરી પર સ્ટ્રોબેરી અને કિવી ફ્લેવરનું કોટિંગ હોય.

પુરુષ સ્ત્રી પ્રત્યેના પોતાના પ્રેમને દર્શાવવા તેને રોઝ પાણીપુરી ખવડાવે છે

રોઝ એટલે કે ગુલાબ પ્રેમનું પ્રતીક ગણાય છે. વેલેન્ટાઈન ડે પર સ્ત્રી-પુરુષ રોઝના બુકે આપી પોતાની ફીલિંગ્સને બતાવે છે. હવે નવો ટ્રેન્ડ એ આવ્યો છે કે મેલ પાર્ટનર પોતાનો ફિમેલ પ્રત્યેનો પ્રેમ દર્શાવવા ફિમેલ પાર્ટનરને રોઝ ફ્લેવરની પાણીપુરી ખવડાવે છે. વેલેન્ટાઈન ડે પર આ પાણીપુરીની ડિમાન્ડ છેલ્લાં એક-બે વર્ષથી વધારે જોવા મળી રહી છે. તે પણ સ્વીટ હોવાની સાથે મિલ્ક બેઝડ હોય છે. પુરી ઉપર રોઝનું કોટિંગ હોય અને મિલ્કમાં રોઝ સીરપ તથા ગુલાબની પાંખડીઓનું ક્રશ હોય. વળી, તેને વધારે અટ્રેકટિવ બનાવવા પુરી ઉપર રંગબેરંગી સ્પ્રિંકલર્સ હોય.

ડ્રાયફ્રુટ આઈસ્ક્રીમ પાણીપુરી પુરુષોની બની છે ફેવરિટ

પહેલા તો પાણીપુરી સાથે આઈસ્ક્રીમનું કોમ્બિનેશન લોકોને સમજ નથી પડતી અને તેનો ટેસ્ટ લેવો કે નહીં તેનો પહેલા ખચકાટ અનુભવે છે. પણ પછી એકવાર ટેસ્ટ લીધા બાદ તેની ફરી ડિમાન્ડ કરે છે. ચોકલેટના કોટિંગવાળી પુરીમાં આઈસ્ક્રીમ હોય અને ઉપર કાજુ, બદામ કિસમિસ વગેરે ડ્રાયફ્રુટ પાથરેલું હોય.

નાના બાળકો માટે ઓરિયો પાણીપુરી

ઓરિયો પાણીપુરી પણ મિલ્ક બેઝડ છે. મિલ્ક ઓરિયો શેકમાં ઓરિયો બિસ્કિટ ક્રશ કરેલા હોય તથા પુરી ઉપર ચોકલેટનું કોટિંગ હોય. બાળકોને સ્વીટ ભાવે એટલે આ પાણીપુરી સ્વીટ બનાવાય છે અને ઓરિયો શેક ગ્લાસને ઓરિયો બિસ્કિટથી એક સાઈડ પર ડેકોરેટ કરાય છે.

વોટર બૉમ્બ પાણીપુરી મોઢામાં બ્લાસ્ટ થયો હોય તેવી ફિલ કરાવે છે

આ એક થ્રિલર પાણીપુરી છે. તેને વોટર બોમ્બ સોડા પાણીપુરી કહેવાય છે. તે મોઢામાં નાંખતા જ બ્લાસ્ટ થયો હોય તેવું ફિલ થાય. મોઢું ખુલ્લું રાખવું કે પેક તેની સમજ નહીં પડે. તેને ખાતા જ ખ્યાલ આવી જાય કે તેનું આવું વોટર બોમ્બ નામ કેમ રાખવામાં આવ્યું હશે. હન્ટર બ્લાસ્ટ પાણીપુરી સૌથી વધુ સ્પાઈસી હોય છે. તેને છ લોકો પણ નહીં ખાઈ શકે.

સુરતીઓને નવું જોઈએ એટલે વિવિધ ફ્લેવરની પાણીપુરીનો ટ્રેન્ડ આવ્યો છે: પ્રકાશ ભલાણી

પ્રકાશભાઈએ જણાવ્યું કે સુરતીઓને નવું નવું ટેસ્ટ કરવા જોઈએ. વર્ષોથી એક જ પ્રકારની પાણીપુરી ખાઈ ચૂકેલા સુરતીઓને પાણીપુરીમાં પણ નવું જોઈતું હતું એટલે વિવિધ ફ્લેવરની અને દેખાવે અટ્રેકટિવ પાણીપુરી લાવવામાં આવી છે. આની પુરી ઘઉં અને અડદના મિશ્રણની બનેલી હોય છે એટલે તે દેખાવે પણ સરસ દેખાય છે અને થીક પણ હોય છે. જે લોકો ફેમિલી સાથે સરસ મજાની જગ્યા પર બેસીને પાણીપુરીનો સ્વાદ લેવા માંગે છે તેમને આ ટ્રેન્ડ વધારે ગમી ગયો છે.

નવો એક્સપિરિયન્સ કરવા યંગસ્ટર્સ અને વડીલો ફાયર પાણીપુરીનો ટેસ્ટ લે છે

ફાયર પાન જેમ ટ્રેન્ડિંગમાં છે તેમ હવે ફાયર પાણીપુરી ખાવાનો ટ્રેન્ડ યંગસ્ટર્સમાં અને વડીલ ઉંમરની વ્યક્તિઓમાં જોવા મળે છે. સળગતી પાણીપુરી ડાયરેક્ટ મોઢામાં અપાય છે. તેમાં આલુ, મગ, ચણાનો મસાલો, તીખી ચટણી, સ્વીટ કર્ડ, ગુલકંદ અને ઉપર સેવ હોય. આ અલગ જ પ્રકારનો રોમાંચક અનુભવ આપે છે.

સુરતી યુવતીઓ અને મહિલાઓને ભાવે છે પાનના ફ્લેવરની પાન ચોકલેટ પાણીપુરી

મીઠા પાન લેડીઝ અને બાળકોને ભાવતા હોય છે. હવે પાન પાણીપુરી પર સુરતની યુવતીઓ અને મહિલાઓ ફિદા થઈ છે. તેમાં પુરી પર કોટિંગ ચોકલેટનું હોય છે. મિલ્ક બેઝડ સીરપમાં પાનનો ક્રશ હોય અને જેમ પાનમાં ગુલકંદ, તૂટીફ્રુટી અને ચોકલેટ ચિપ્સ હોય તેમ આ પાણીપુરીમાં પણ આ બધા જ ઇન્ગ્રેડિયન્ટસ હોય. સુરતી યુવતીઓ અને મહિલાઓ આ પાણીપુરીનો ટેસ્ટ ખૂબ પોપ્યુલર બન્યો છે.