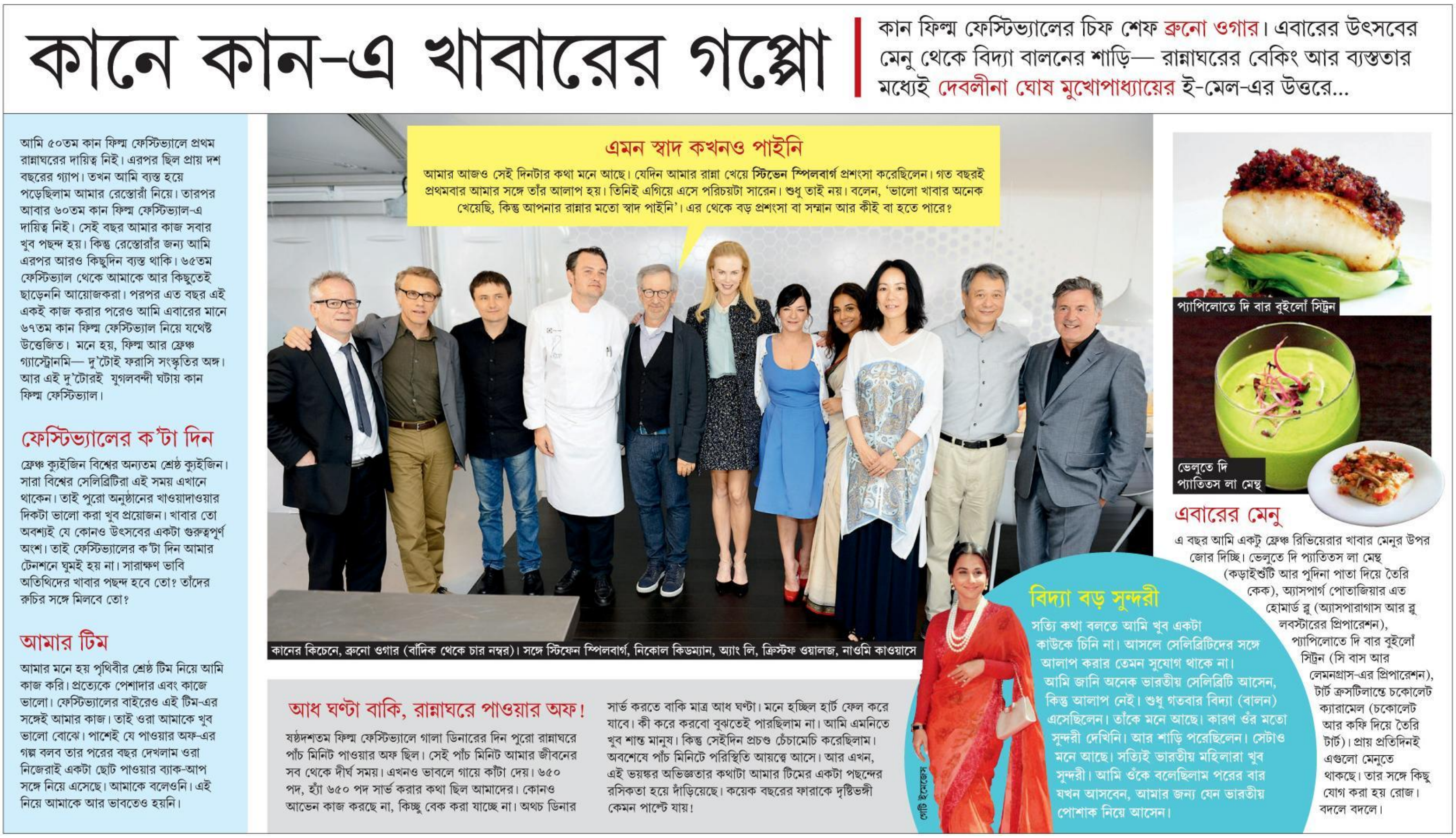
MAI 2014

TIMES OF INDIA
Mai 2014



কানে কান-এ খাবারের গপ্পো

কান ফিল্ম ফেস্টিভ্যালের চিফ শেফ ব্রুনো ওগার। এবারের উৎসবের মেনু থেকে বিদ্যা বালনের শাড়ি— রান্নাঘরের বেকিং আর ব্যস্ততার মধ্যেই **দেবলীনা ঘোষ মুখোপাধ্যায়ের** ই-মেল-এর উত্তরে...

আমি ৫০তম কান ফিল্ম ফেস্টিভ্যালে প্রথম রান্নাঘরের দায়িত্ব নিই। এরপর ছিল প্রায় দশ বছরের গ্যাপ। তখন আমি ব্যস্ত হয়ে পড়েছিলাম আমার রেস্তোরাঁ নিয়ে। তারপর আবার ৬০তম কান ফিল্ম ফেস্টিভ্যাল-এ দায়িত্ব নিই। সেই বছর আমার কাজ সবার খুব পছন্দ হয়। কিন্তু রেস্তোরাঁর জন্য আমি এরপর আরও কিছুদিন ব্যস্ত থাকি। ৬৫তম ফেস্টিভ্যাল থেকে আমাকে আর কিছুতেই ছাড়েননি আয়োজকরা। পরপর এত বছর এই একই কাজ করার পরেও আমি এবারের মানে ৬৭তম কান ফিল্ম ফেস্টিভ্যাল নিয়ে যথেষ্ট উত্তেজিত। মনে হয়, ফিল্ম আর ফ্রেঞ্চ গ্যাস্ট্রোনমি— দু'টোই ফরাসি সংস্কৃতির অঙ্গ। আর এই দু'টোরই যুগলবন্দী ঘটায় কান ফিল্ম ফেস্টিভ্যাল।

ফেস্টিভ্যালের ক'টা দিন

ফ্রেঞ্চ ক্যুইজিন বিশ্বের অন্যতম শ্রেষ্ঠ ক্যুইজিন। সারা বিশ্বের সেলিব্রিটিরা এই সময় এখানে থাকেন। তাই পুরো অনুষ্ঠানের খাওয়াদাওয়ার দিকটা ভালো করা খুব প্রয়োজন। খাবার তো অবশ্যই যে কোনও উৎসবের একটা গুরুত্বপূর্ণ অংশ। তাই ফেস্টিভ্যালের ক'টা দিন আমার টেনশনে ঘুমই হয় না। সারাক্ষণ ভাবি অতিথিদের খাবার পছন্দ হবে তো? তাঁদের রুচির সঙ্গে মিলবে তো?

আমার টিম

আমার মনে হয় পৃথিবীর শ্রেষ্ঠ টিম নিয়ে আমি কাজ করি। প্রত্যেকে পেশাদার এবং কাজে ভালো। ফেস্টিভ্যালের বাইরেও এই টিম-এর সঙ্গেই আমার কাজ। তাই ওরা আমাকে খুব ভালো বোঝে। পাশেই যে পাওয়ার অফ-এর গল্প বলব তার পরের বছর দেখলাম ওরা নিজেরাই একটা ছোট পাওয়ার ব্যাক-আপ সঙ্গে নিয়ে এসেছে। আমাকে বলেওনি। এই নিয়ে আমাকে আর ভাবতেও হয়নি।

এমন স্বাদ কখনও পাইনি

আমার আজও সেই দিনটার কথা মনে আছে। যেদিন আমার রান্না খেয়ে **স্টিভেন স্পিলবার্গ** প্রশংসা করেছিলেন। গত বছরই প্রথমবার আমার সঙ্গে তাঁর আলাপ হয়। তিনিই এগিয়ে এসে পরিচয়টা সারেন। শুধু তাই নয়। বলেন, 'ভালো খাবার অনেক খেয়েছি, কিন্তু আপনার রান্নার মতো স্বাদ পাইনি'। এর থেকে বড় প্রশংসা বা সম্মান আর কীই বা হতে পারে?

কানের কিচেনে, ব্রুনো ওগার (বাঁদিক থেকে চার নম্বর)। সঙ্গে স্টিফেন স্পিলবার্গ, নিকোল কিডম্যান, অ্যাং লি, ক্রিস্টফ ওয়ালজ, নাওমি কাওয়াসে

আধ ঘণ্টা বাকি, রান্নাঘরে পাওয়ার অফ!

ষষ্ঠদশতম ফিল্ম ফেস্টিভ্যালে গালা ডিনারের দিন পুরো রান্নাঘরে পাঁচ মিনিট পাওয়ার অফ ছিল। সেই পাঁচ মিনিট আমার জীবনের সব থেকে দীর্ঘ সময়। এখনও ভাবলে গায়ে কাঁটা দেয়। ৬৫০ পদ, হ্যাঁ ৬৫০ পদ সার্ভ করার কথা ছিল আমাদের। কোনও আভেন কাজ করছে না, কিচ্ছু বেক করা যাচ্ছে না। অথচ ডিনার সার্ভ করতে বাকি মাত্র আধ ঘণ্টা। মনে হচ্ছিল হার্ট ফেল করে যাবে। কী করে করবো বুঝতেই পারছিলাম না। আমি এমনিতে খুব শান্ত মানুষ। কিন্তু সেইদিন প্রচণ্ড চেঁচামেচি করেছিলাম। অবশেষে পাঁচ মিনিটে পরিস্থিতি আয়ত্বে আসে। আর এখন, এই ভয়ঙ্কর অভিজ্ঞতার কথাটা আমার টিমের একটা পছন্দের রসিকতা হয়ে দাঁড়িয়েছে। কয়েক বছরের ফারাকে দৃষ্টিভঙ্গী কেমন পাল্টে যায়!

গেটি ইমেজেস

বিদ্যা বড় সুন্দরী

সত্যি কথা বলতে আমি খুব একটা কাউকে চিনি না। আসলে সেলিব্রিটিদের সঙ্গে আলাপ করার তেমন সুযোগ থাকে না। আমি জানি অনেক ভারতীয় সেলিব্রিটি আসেন, কিন্তু আলাপ নেই। শুধু গতবার বিদ্যা (বালন) এসেছিলেন। তাঁকে মনে আছে। কারণ ওঁর মতো সুন্দরী দেখিনি। আর শাড়ি পরেছিলেন। সেটাও মনে আছে। সত্যিই ভারতীয় মহিলারা খুব সুন্দরী। আমি ওঁকে বলেছিলাম পরের বার যখন আসবেন, আমার জন্য যেন ভারতীয় পোশাক নিয়ে আসেন।

প্যাপিলোতে দি বার বুইলোঁ সিট্রন

ভেলুতে দি প্যাতিতস লা মেন্থ

এবারের মেনু

এ বছর আমি একটু ফ্রেঞ্চ রিভিয়েরার খাবার মেনুর উপর জোর দিচ্ছি। ভেলুতে দি প্যাতিতস লা মেন্থ (কড়াইশুঁটি আর পুদিনা পাতা দিয়ে তৈরি কেক), অ্যাসপার্গ পোতাজিয়ার এত হোমার্ড ব্লু (অ্যাসপারাগাস আর ব্লু লবস্টারের প্রিপারেশন), প্যাপিলোতে দি বার বুইলোঁ সিট্রন (সি বাস আর লেমনগ্রাস-এর প্রিপারেশন), টার্ট ক্রসটিলান্তে চকোলেট ক্যারামেল (চকোলেট আর কফি দিয়ে তৈরি টার্ট)। প্রায় প্রতিদিনই এগুলো মেনুতে থাকছে। তার সঙ্গে কিছু যোগ করা হয় রোজ। বদলে বদলে।