মনে আছে সিলেটে থাকতে ছুটিতে মাঝে মাঝে আমরা শিলং বেড়াতে যেতাম। শ্রীলক্ষ্মী মোটর সার্ভিসের বাসে চড়ে সকাল ১০-১১টায় বেরিয়ে পড়তে হত। প্রথম গেট ছিল তামাবিল তারপর ডাউকি। এরপর আরও

অনেকটা রাস্তা পেরিয়ে যে জায়গায় এসে পৌঁছতাম তার নাম ছিল পাইনুরস্লা। এখানে এসে ঠান্ডার আমেজ শুরু হত, একটু গা শিরশিরানো ঠান্ডায় গরম জামা পরে নিতাম। হাত-পা ছড়িয়ে নেওয়া, যাত্রীদের খাওয়া-দাওয়ার সুবিধার জন্য বাস অনেকক্ষণ থামত এখানে। দু'-তিনটে খাওয়ার জায়গা বা রেস্তোরাঁ ছিল এখানটায়। 'কেলনার' বলে একটি খুব নামকরা রেস্তোরাঁতে আমি বার কয়েক খেয়েছি। সাদা ঝকঝকে চিনা মাটির বাসনে তারা খাবার পরিবেশন করত। ঢাকা দেওয়া সাদা চিনা মাটির পাত্রে গরম গরম সরু চালের ভাত আর মুরগির ঝোল— কী তৃপ্তি করেই না খেতাম সেই মুরগির ঝোল, আজও ভুলিনি তার স্বাদ! সিলেট, কেলনার আর তার মুরগির ঝোল আজ শুধু অতীতের স্মৃতি! সেই বিখ্যাত কেলনারের মুরগির ঝোলকে অনুকরণ করে আমাদের বাড়িতে মুরগির ঝোল রান্না করা হত। লাল রঙের, সুগন্ধে ভরা, পাতলা মুরগির ঝোল আজও সেভাবেই রান্না করি আর তার উপকরণ ও প্রক্রিয়া সবই বিস্তারিত লিখছি এখানে—

উপকরণ: ভাল ব্রয়লার মুরগির ৮-৯টি টুকরো, দেড়খানা বড় পেঁয়াজ, সরু ফালি করে কাটা, থেঁতো করা রসুন ১ চা চামচ, আদার রস দুই টেবল চামচ, গরম মশলা— ছোট ২ টুকরো দারচিনি, গোটা চারেক মুখ খোলা এলাচ, চারটি লবঙ্গ, তেজপাতা ২-৩টি, কাশ্মীরি লঙ্কার গুঁড়ো দেড় টেবল চামচ, হলুদ এক টেবল চামচ, সাদা তেল ও সরষের তেল মিশিয়ে ৬ টেবল চামচ, ঘি ১ চা চামচ (জমাট), নুন পরিমাণ মতো, চিনি ১ চা চামচ।

প্রণালী: একটি মাঝারি সসপ্যান কড়া আঁচে বসানো হল। সাদা তেল ও সরষের তেল একসঙ্গে ফুটিয়ে নিয়ে মশলা, ফালি করা পেঁয়াজ এবং থেঁতো করা রসুনও ছেড়ে দেওয়া হবে। খুন্তি দিয়ে অল্প নেড়েচেড়ে আগুন কমিয়ে এখন হলুদ ও লঙ্কার গুঁড়ো ছেড়ে দেওয়া হবে। এবারে আগুন বাড়িয়ে বারেবারে জল ছিটা দিয়ে মশলা কষে নিতে হবে। মশলা কষার সুন্দর গন্ধ বেরোলে মুরগির টুকরো এতে ছেড়ে দিয়ে তল-উপর করে নেড়েচেড়ে কম আগুনে ঢেকে রেখে দেওয়া হবে। কিছুক্ষণ পরেই মুরগি থেকে জল বেরোবে। ঢাকা খুলে মাঝে মাঝেই নেড়ে দিতে হবে। মুরগির ঝোল প্রায় শুকিয়ে গেলে আদার রস এতে দিয়ে দেওয়া হবে। এইবারে আগুন বাড়িয়ে বারে বারে নেড়ে বাকি জলটাও শুকিয়ে ফেলতে হবে। জল ভালভাবে শুকিয়ে গেলে দু'কাপ তপ্ত গরম জল এতে দিয়ে দেওয়া হবে এবং টগবগ

করে ফুটে উঠলে ঢাকা দিয়ে রেখে দেওয়া হবে। পনেরো মিনিট মতো মাঝারি আগুনে রেখে পরে কম আগুনে মুরগি সিদ্ধ করতে হবে। কিছুক্ষণের মধ্যেই ব্রয়লার মুরগি ঠিক মতো সিদ্ধ হয়ে গেলে ঢাকা খুলে চিনি দিয়ে দেওয়া হবে। গরম গরম মুরগির ঝোল আর ভাত 'কেলনার' রেস্তোরাঁর কথা আমাকে মনে পড়িয়ে দেয়।