# मनभावन मोदक...

कोकणात मोदकाचा उल्लेख 'उकडीचा मोदक' असा करणं म्हणजे पिवळा पीतांबर म्हणण्यासारखं आहे. मोदक म्हटला की, तो उकडीचाच. चवीच्या बाबतीत हा पदार्थ एका वेगळ्या उंचीवर आहेच. पण आकाराच्या बाबतीतही हा मोदक फार मोहक आहे. आंतर्बाह्य सौंदर्याने भरलेला हा पदार्थ जिभेला आणि डोळ्यांना तृप्त करतो.

**प्रा. विमुक्ता राजे, ठाणे**
(विद्याप्रसारक मंडळ, जोशी-बेडेकर महाविद्यालय ठाणे)

मोदक म्हटलं की मला नेहमी पुलंनी वर्णन केलेली 'सुबक ठेंगणी' आठवते. मोदक खाणं हा जितका आनंददायी विषय आहे, तितकाच तो बघणं हा देखील आनंदाचा विषय आहे. एकसारख्या पाऱ्या आणि सुबक नाक असल्याशिवाय चवीने कितीही चांगला असला तरी तो खावासा वाटत नाही. एरव्ही चिमटे काढल्यामुळे कुणाला त्रास होत असेल, पण या मोदकांच्या बाबतीत मात्र याच चिमट्यांमुळे त्याचं सौंदर्य अजून खुलतं. मध्येच एखाद्या ठिकाणी फुटलेला आणि पॅरलिसिस झालेल्या मनुष्याच्या तोंडासारखा कसातरी दिसणारा उचिरवाचिर मोदक बघूनच डोक्यात जातो. तोंडात जायची गोष्ट लांबचीच. उकड काढताना त्याचा एक प्रकारचा सुगंध येतो. मळून मऊ झालेली उकड हाताला पण मस्त लागते एकदम. आतलं पुरण सोनेरी रंगाचं असेल तर सोन्याहून पिवळं. हे पुरण मात्र पक्कं गोड व्हायला हवं. त्याशिवाय मजा नाही.

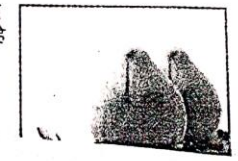
पूर्वीच्या काळी मोदक शिजवायला मोठ्या आकाराची तांब्याची टाके मारलेली मोदकपात्र असायची. त्याच्या चाळणीत केळीच्या पानावर मांडलेले एकसारख्या आकाराचे मोदक बघून डोळ्याचं पारणं फिटतं. जोडीला एक छोटीशी करंजी पण करतात. एक एकच हिरवं पांढरं कॉम्बिनेशन असेल जे बघायला चांगलं वाटतं.

मोदक करायचे म्हणजे बरोबर निवगिऱ्या करायच्या हा एक अलिखित नियम आहे. शांतपणे आपलं काम करणाऱ्या शांत स्वभावाच्या भावाला मधेच येऊन प्रेमाने छळणाऱ्या बहिणीसारखं नातं आहे मोदक आणि निवगिऱ्यामध्ये. त्या खायलाच जीव तुटतो खरं सांगायचं तर. कितीही खाल्ल्या तरी पुरेशा पडत नाहीत. शिजलेले मोदक बाहेर काढल्यावर एक प्रकारचा तुकतुकीतपणा येतो त्यांना. तो बघायला फार छान वाटतो. उकडीचा, मोदक वळताना हाताला लावलेल्या गोड्या तेलाचा आणि केळीच्या पानांचा मिळून एक मस्त वास येतो मोदकांना.

पानात मोदक असले की, तो पहिला वरण भात सुद्धा कधी एकदा संपतोय असं होऊन जातं. तूप घालण्यासाठी त्या मोदकांची नाकं मोडताना काळीज तुटतं खरंतर. पण नाईलाज असतो. मोदकांमध्ये घालायचं तूप पातळ हवं. नाक फोडून त्यात शक्य असेल तर अलवणातून तूप ओतून घ्यावं. म्हणजे त्याची चव अजून वाढते. हे सगळे सोपस्कार झाल्यावर तर्जनी आणि अंगठा यात तो मोदक धरून मोठा आ करून अख्खा मोदक तोंडात घालावा आणि त्या चवीत बुडून जावं. त्या क्षणी आयुष्य थांबून राहावं असं वाटतं. चवीत बदल म्हणून मध्येच निवगिऱ्या असतातच. त्या कच्चं गोडतेल लावून किंवा दह्याबरोबर मस्त लागतात एकदम.

## हॅवमोरचे मोदक आइस्क्रीम

मोदक प्रेमींना खूश करण्यासाठी हॅवमोर आइस्क्रीम या आघाडीच्या, शुद्ध दुधाच्या आइस्क्रीम ब्रँडने यंदाही त्यांचे मोदक आइस्क्रीम आणले आहे. हे खास उत्पादन महाराष्ट्र आणि गोव्यातील निवडक हॅवमोर आइस्क्रीम आउटलेट्समध्ये उपलब्ध आहे.



विशेषत: आरोग्याची काळजी घेणाऱ्यांसाठी हे एक