



# સાઉથ ઈન્ડિયન વાનગી તો માત્ર માયસોર કાફેની જ



સા, મેંદુવડાં,  
દહીંવડાં,  
દહીંબુંદી, પુલાવ  
કરી, ચના મસાલા

પુરી..... નામ એક પછી એક વંચાતાં જાય છે ને આંખ સામે વાનગી તાટુશ થાય, મોંમાં પાણી આવી જાય, સાથે કકડીને ભૂખ પણ લાગી જાય. આ બધી વાનગીઓ ક્યાં ઓર્ડર કરશો ? તો બસ એક જ જવાબ છે, ‘માયસોર કાફે’ માં. હા, સુરતી હો અને સાઉથ ઈન્ડિયન વાનગી ખાવી હોય તો એક ને માત્ર એક જ સ્થળ તે અઠવાગેટ પર આવેલું ‘માયસોર કાફે’. આમેય સુરતીઓ જબરા કુડી છે અને તેમને જે સ્વાદ ફાવી ગયો હોય, ભાવી ગયો હોય, તો તે બનાવનાર માલિકને પણ સુરતી બનાવી દે. આવું કાફેના માલિક કહે છે. તેઓ કહે છે અમે ભલે મૂળ મેંગ્લોરના પણ હવે છેલ્લાં પિસ્તાળીસ વર્ષોથી સુરતમાં રહીએ છીએ, એટલે સુરતી તરીકેની ઓળખ માટે અમને ગોરવ છે.

માયસોર કાફેના માલિક ભાસ્કર વી. શેઠ્ઠી છે. તેઓ મૂળ મેંગ્લોરના, બન્ન્ટ કમ્યુનિટીના. તેમની મૂળ ભાષા તુલુ આજે પણ શેઠ્ઠી પરિવાર ઘરમાં તો તુલુ ભાષામાં જ વાત કરે છે. ભાસ્કરભાઈએ મેટ્રિક સુધીનો અભ્યાસ મેંગ્લોરમાં કર્યો પછી ૧૯૫૭માં મુંબઈ આવ્યા. ત્યાંની એક રેસ્ટોરાંમાં કામ કર્યું. કામના અનુભવ બાદ તેઓ ‘૬૩ની સાલમાં સુરત આવ્યા. સુરતમાં તેમના મોટાભાઈના સાથસહકારથી અઠવાગેટ પર માયસોર કાફે રેસ્ટોરાં ખોલી. આજે જે રેસ્ટોરાં છે, તે જ લોકેશન, એ જ કારપેટ એરિયામાં તેમણે ત્યારે શરૂઆત કરી હતી. આજે જેઓ ઉમરના પચાસ, સાઠ કે સિતેરના દાયકામાં પ્રવેશ્યા હશે તેમની તો અનેક યાદો આ રેસ્ટોરા સાથે જોડાયેલી હશે. કેમકે, તે સમયે અહીં ચોપાટી અને એમટીબી



## ભાસ્કર શેઠ્ઠી માયસોર કાફે



રેસ્ટોરામાં દરરોજ એક જ સ્વાદ મેઈલ્ડેઈન થાય છે. કેમકે, તેમના શેફને તાલીમ આપવામાં આવે છે

અમાર રેપ્યુટેશન પર અમને ગર્વ થાય છે. ભાસ્કરભાઈના બંને દીકરાઓ રાજેશભાઈ અને પ્રીતેશભાઈ પણ આ ધંધા સાથે જ સંકળાયા છે. રાજેશભાઈએ હોટલ મેનેજમેન્ટનો કોર્સ કર્યો છે. જેથી આ ક્ષેત્રે સારી રીતે આગળ વધી શકાય.

વાતવાતમાં તેમને પૂછ્યું કે, કાફેનું નામ માયસોર કાફે જ કેમ ? તેના જવાબમાં તેઓ કહે છે કે જ્યારે ભાસ્કરભાઈ સુરત આવ્યા ત્યારે તેઓ મૂળ મૈસુર સ્ટેટના હતા. એટલે વતન સાથેની યાદ જોડાયેલી રહે એટલે તેમણે માયસોર કાફે નામ આપ્યું હતું. તેમની રેસ્ટોરામાં દરરોજ એક જ સ્વાદ મેઈલ્ડેઈન થાય છે. કેમકે, તેમના શેફને તાલીમ આપવામાં આવે છે પહેલા તો તેમને ત્યાં કામ કરતા એમ્લોયી પણ તેમના વતનના જ રહેતા હતા હવે તો દેશના કોઈપણ ખૂણાનો કારીગર હોય છે. હાલમાં અહીં ૨૦ કારીગરો છે અને એક શેફ છે. માયસોર કાફે રેસ્ટોરાનું વિસ્તરણ હાલમાં થઈ શકે એમ

નથી એટલે એમણે દાયકા પહેલા અચ્ચ એક બ્રાંચ અભિષેક હોટલ ઘોડઘોડ રોડ પર ખોલી છે. ત્યાં સાઉથ ઈન્ડિયન ડિશીસ ઉપરાંત પંજાબી, ચાઈનીઝ એમ બધી વાનગીઓ મળે છે. પણ હા, સાઉથ ઈન્ડિયનનો ટેસ્ટ માયસોર કાફે જેવો રાખ્યો છે. ભાસ્કરભાઈ અને તેમના બંને દીકરાઓ માને છે કે, હંમેશા ગ્રાહકને સારાં આપો, સર્વોત્તમ આપો તેનાથી વધુ રુકું કંઈ નથી. તેઓ તેમની રીતે બેસ્ટ સર્વિસ આપે છે એટલે આજે પણ અહીં દરરોજ ભીડ જોવા મળે છે. શહેરમાં અનેક અચ્ચ રેસ્ટોરા ખૂલ્યા છે, લોકો જંકફૂડ તરફ વળ્યા છે છતાં એમના ઈંડલી, ઢોસાને કોઈ બીટ કરી શક્યું નથી. કેમકે, આજની પેઢી વ્યૂટીશ્ચસ વેલ્યુ સમજે છે, જે તેમને સાઉથ ઈન્ડિયન કુડમાંથી મળી રહે છે. સુરતને શેઠ્ઠી પ્રધર્સ સ્વર્ગ માને છે. તેઓ કસ્ટમરને સર્વિસ આપે છે, કસ્ટમર તેમનાથી ખુશ છે એટલે તેઓ માને છે કે સતત ઈમ્યુવાઈઝડ થતા રહો, જાતને અપડોડ કરતા રહો, તો સતત આગળ વધાય. એ માટે તેઓ સુરતનો સુરતીઓનો આભાર માને છે.

કોલેજ મુખ્ય હતા, જ્યાં લોકોની, ખાસ કરીને યુવાઓની અવરજવર હોય. ભાસ્કરભાઈના પુત્ર રાજેશભાઈ કહે છે, અહીં ઘણાં લોકો આવે છે જેમની યાદો અમારી રેસ્ટોરાં સાથે જોડાયેલી હોય છે. એમની વાતો સાંભળી



વધુ જાણવા QR સ્કેન કરો

It is hard to fail but it is worse never to have tried to succeed.

- Theodore Roosevelt