

बनारस का स्वाद

1. कचौड़ी-जलेबी:

सुबह-सुबह बनारस की गलियों में गरमागरम कचौड़ी और कुरकुरी जलेबी की खुशबू मन मोह लेती है। यह एक पारंपरिक नाश्ता है जो यहाँ की पहचान बन चुका है।

2. टमाटर चाट:

बनारस की टमाटर चाट स्वाद में तीखी, खट्टी-मीठी होती है। इसे देसी मसालों और घी में पकाकर बनाया जाता है, जो इसे खास बनाता है।

3. चूड़ा मटर:

सर्दियों की सुबहों में चूड़ा मटर का स्वाद कुछ और ही होता है। इसमें भीगे हुए चूड़े (पोहे) को हरी मटर और मसालों के साथ ताज़ा नींबू और धनिया से सजाया जाता है।

4. ठंडई:

यहाँ की ठंडई, खासकर "भगवान शिव की नगरी" में, भांग वाली ठंडई के लिए भी मशहूर है। इसे दूध, बादाम, सौंफ, गुलाब और मसालों के साथ बनाया जाता है।

5. बनारसी पान:

बनारस का नाम आते ही पान याद आता है। "रामनगर का पत्ता, बनारस की बात" कहावत यहाँ बहुत मशहूर है। पान सिर्फ स्वाद नहीं, एक परंपरा है।

6. लस्सी:

मटके में बनी मलाईदार लस्सी, ऊपर से मलाई की मोटी परत के साथ, शरीर और आत्मा दोनों को ठंडक देती है।

7. मलाईयो (निमिष):

सर्दियों में मिलने वाली यह मिठास दूध की झाग से बनाई जाती है जो मुँह में घुल जाती है। इसे खाने का अनुभव बेहद शाही होता है।