

バラナシの味

1. カチョーリとジャレビ：

朝のバラナシの路地では、熱々のカチョーリとカリカリのジャレビの香りが心を引きつけます。これは伝統的な朝食であり、ここでは象徴的な存在となっています。

2. トマトチャート：

バラナシのトマトチャートは辛く、酸っぱくて甘い味がします。地元のスパイスとギーで調理されており、それが特別な風味を生み出します。

3. チューダ・マター：

冬の朝に食べるチューダ・マターの味は格別です。水に浸したポハ（押し米）をグリーンピースとスパイス、新鮮なレモンとコリアンダーで飾ります。

4. タンダイ：

ここでのタンダイは、特に「シヴ神の街」として有名なこの地では、バング入りのタンダイで知られています。牛乳、アーモンド、フェンネル、ローズ、スパイスで作られます。

5. バラナシのパーン：

バラナシと聞けば、すぐにパーンを思い出します。「ラームナガルの葉、バラナシの話」ということわざも有名です。パーンはただの味ではなく、伝統でもあります。

6. ラッシー：

素焼きの壺で作られるクリーミーなラッシーは、上に分厚いクリームがあり、体と心の両方を冷やしてくれます。

7. マライヨ（ニミシュ）：

冬にだけ楽しめるこの甘味は、ミルクフォームで作られていて、口の中でとろけるような食感です。それを食べる経験は非常に王室的です。