

इंदौर में रोज ट्रेन से 15-20 हजार लोग आते हैं। अगले दस साल में शहर की आबादी लगभग सात लाख बढ़ जाएगी। यह देखते हुए रेलवे स्टेशन का विस्तार और ट्रेनों की संख्या बढ़ाना जरूरी हो गया है। फिलहाल रेलवे का विकास धीमी गति से हो रहा है। विशेषज्ञ कहते हैं कि रेलवे के पास अगले 10 साल की तैयारी नहीं है। रेलवे पीआरओ आशवासन दे रहे हैं कि यहां पर कई विकास कार्य होंगे।

विकसित प्लेटफार्म और ट्रेन्स की संख्या बढ़ाना है रेलवे की प्रमुख चुनौती

10 साल बाद भी बेहतर सुविधाएं नहीं दे पाएगा रेलवे



EXTINCT FOOD
PUSHPESH PANT

A SELF-CONFESSED FOODIE AND COLUMNIST TALKS ABOUT GREAT INDIAN FOOD AND PAYS TRIBUTE TO A BYGONE ERA.

अब कहां बनती है खिलवां दाल?

उदय प्रताप सिंह इंदौर 9826077672

हमारे शहर में अभी रेल सुविधाएं पर्याप्त नहीं हैं। इंदौर से कई प्रमुख शहरों को जाने वाली ट्रेनों में रिजर्वेशन के लिए लंबी वेटिंग की शिकायत तो आम है, लेकिन यात्रियों को प्लेटफार्म पर पब्लिक एमिनिटी की सुविधाएं तक नहीं मिल पा रही हैं। अगले 10 साल में इंदौर में लगभग 150 ट्रेन होंगी, लेकिन उसके

हिसाब से प्लेटफार्मों की संख्या भी बढ़ाना ही होगी। इस के अलावा सप्ताह में एक दिन चलने वाली ट्रेन्स को नियमित किए जाने की जरूरत है। रेलवे के पास मीटरगेज को ब्रॉडगेज में बदलने व सात नए प्लेटफार्म बनाने की योजना है। रेलवे के पास जमीन की कमी है इस वजह से सर्कुलेंटिंग एरिया को बढ़ाया नहीं जा रहा है। भविष्य में बनने वाले नए प्लेटफार्म के लिए संभव है कि कोचिन को भी इंदौर से महु शिफ्ट कर दिया जाए। अभी तक सिर्फ मांगलिया व लक्ष्मीबाई रेलवे स्टेशन पर गुड्स शेड की जो सुविधा है वह अपर्याप्त है।

हावड़ा एक्सप्रेस, पुणे एक्सप्रेस, पटना एक्सप्रेस, जयपुर एक्सप्रेस, अहिल्यानगरी एक्सप्रेस को नियमित किया जाए। इंदौर-भुवनेश्वर, इंदौर-गोवा-कोकण ट्रेन, इंदौर-अजमेर-जयपुर-दिल्ली के लिए ट्रेन, इंदौर-चंडीगढ़ और इंदौर-दिल्ली दुरंतों की मांग हो रही है।



DBS CONCERN RAILWAY IN 2022

ये है प्लान

- इंदौर-यशवंतपुर, इंदौर-भोपाल डबल डेकर ट्रेन और इंदौर-रीवा ट्रेन शुरू होना है।
- रतलाम-इंदौर-महु-खंडवा-अकोला मीटरगेज लाइन को ब्रॉडगेज में बदलना
- इंदौर-दाहोद नई ब्रॉडगेज लाइन पूरी होना है।
- धार-छोटा उदयपुर नई रेल लाइन पूरी होना है।
- मीटरगेज के तीन नए प्लेटफार्म माल गोदाम के पास बनाने की योजना है।
- रेलवे प्लेटफार्म पर चार एस्केलेटर प्रस्तावित है।

अभी ये हैं हालात

- ब्रॉडगेज लाइन में 28 ट्रेनें।
- मीटरगेज में 18 ट्रेनें।
- 15-20 हजार लोग हर दिन रेल से इंदौर आते हैं और इतने ही अन्य शहरों को जाते हैं।
- रेलवे इलेक्ट्रिफिकेशन का काम पूरा हो गया है। अगले एक महीने में कमीशनर रेलवे सेफ्टी से विलयरेस बिजली के रेल इंजन चल सकेंगे।
- फिलहाल पांच प्लेटफार्म हैं। इनमें से तीन ब्रॉडगेज व दो मीटरगेज की ट्रेन के लिए हैं।

10 साल के बाद की तैयारी

- गेज कन्वर्शन के तहत रतलाम-खंडवा-अकोला मीटरगेज को ब्रॉडगेज में बदला जाएगा।
- एमआर-10 के पास नया रेलवे स्टेशन बनाना है।
- मांगलिया व लक्ष्मीबाई रेलवे स्टेशन पर माल गाड़ी के लिए गुड्स शेड पर्याप्त नहीं है।

लेकिन मुश्किलें भी कम नहीं...

- प्लेटफार्म से बाहर की जगह (सर्कुलेंटिंग एरिया) की कमी। प्लेटफार्म नं. 1 के पास बहुत कम जगह है। प्लेटफार्म नं. 5 के पास तो जगह ही नहीं है।
- प्लेटफार्म पर सीनियर सिटीजन व फिजिकली चैलेंज लोगों के लिए एस्केलेटर नहीं है।
- प्लेटफार्म पर रेम्प नहीं है।
- पैसेंजर एमिनिटी की कमी। प्लेटफार्म नंबर 5 पर तो पब्लिक टॉयलेट नहीं है। वाटर कूलर चालू स्थिति में नहीं है।
- प्लेटफार्म पर बैठने के लिए पर्याप्त बेंच भी नहीं हैं। पंखें बंद रहते हैं। शेड भी बारिश में लीकेज करते हैं।



• धुंधलाने लगी है खिलवां दाल की यादें।

काली दाल का रुतबा ही कुछ ऐसा है, जो दूसरी दाल को अपने सामने टिकने ही नहीं देता। फाइव स्टार होटल हो सड़क किनारे का दाबा, दाल फ्राई यानी तड़के वाली पीली दाल (अरहर) मांगने पर ही मिलती है। दाल मखनी, दाल बुखारा आदि नामों से मशहूर इस काली दाल ने अपनी उजली बहन यानी धुली उड़द तक की छुट्टी कर दी है। मूंग (साबुत या धुली) और मसूर (काली या लाल) अब आप घर पर ही खा सकते हैं। चने की दाल का बचा-खुचा दबदाब अब बस बंगाल में ही नजर आता है। वैसे यहां पर मेरा दर्द धुली उड़द की सूखी खिलवां दाल को लेकर सबसे ज्यादा है, जिसकी यादें अब धुंधलाने लगी हैं। मुझे याद है बचपन में घर पर यह दाल हफ्ते, दस दिन में एक बार जरूर पकती थी और हम सब मिलकर बड़े चाव से इसे खाते थे। सच कहूं तो खड़ी दाल का मजा निराला था। ये बात अलग है कि यह दाल (काली दाल) बादी समझी जाती है। बादी से मतलब है कि इसे खाकर अपच की शिकायत हो सकती है, इसलिए हींग से इस दाल का निवारण किया जाता था। नाममात्र की हल्दी और जायके के लिए कतरी अदरक, हरी मिर्च, हरा धनिया काफी थे। हां, घी से इसे तर करने में कोई कसर नहीं की जाती थी। गहरे भूरे तले प्याज और तकरीबन जले लहसुन के साथ एकाध लौंग सिर्फ सजावट के लिए नहीं थे। फुलों के साथ सूखी सब्जी की तरह परोसी जाने वाली खिलवां की पहचान थी दाल के हर दाने का अलग रहना। जरा-सा अधिक गलने पर इसकी शक्ल लुगदी की हो जाती और सारा मजा किरकिरा हो जाता।

नहीं है संतोषजनक व्यवस्था



इंदौर के लिए रेलवे के पास भविष्य को लेकर कोई विशेष तैयारी नहीं है। रेलवे स्टेशन पर अभी तक जनता के लिए संतोषजनक सुविधाएं नहीं हैं। बढ़ती आबादी के मद्देनजर जो इंतजाम किए जाने चाहिए वे नहीं हैं।

नागेश नामजोशी, पूर्व क्षेत्रीय रेल सलाहकार समिति के सदस्य

एस्केलेटर व लिफ्ट लगाए जाएंगे

अगले 10 साल में इंदौर में 150 ट्रेनें हो जाएंगी। महु, पीथमपुर बड़े स्टेशन के रूप में तैयार होंगे। अभी रेलवे के पास जगह की कमी है इस वजह से सर्कुलेंटिंग एरिया कम है। यदि निगम जमीन देता है तो इसे बढ़ाया जा सकता है। पब्लिक एमिनिटी के लिए स्टेशन पर एस्केलेटर व लिफ्ट भी जल्द लगाए जाएंगे।

प्रदीप शर्मा, पीआरओ, रेलवे इंदौर

स्ट्रीट ट्रीट



80 साल से दे रहे तीखी 'इन्नाट' कचोरी का स्वाद

पिछले 80 साल से राजबाड़ा व इमली बाजार में इन्नाट कचोरी मिल रही है। 1930 के आसपास प्यारेलालजी (लालाजी) ने इसकी शुरुआत की थी। अब उनके पोते रवि अग्रवाल इसका स्वाद इंदौर के लोगों और अन्य शहरों से आने वालों को दे रहे हैं।

रवि अग्रवाल इमली बाजार वाली दुकान पर शाम 5 बजे से 10.30 बजे तक कचोरी बेचने के बाद राजबाड़े पर महालक्ष्मी मंदिर के पास इसे बेचते हैं। वे बताते हैं कि जब कपड़ा मिलें चलती थीं, तब मिल की छुट्टी होने पर कर्मचारी और फिल्म देखकर लौटने वाले खासतौर पर उनकी कचोरी खाने आते थे। पहले उनकी रोज 500 से 600 कचोरी बिकती थी, लेकिन अब यह संख्या घटकर 150 से 200 कचोरी की रह गई है। बदलते दौर के बावजूद इसका तीखा स्वाद आज भी कई

घोड़ा व भाटा कचोरी के नाम से भी है प्रसिद्ध



लोगों को यहां पर खींच लाता है। इसे खाने के लिए गुजरात, राजस्थान, दिल्ली और महाराष्ट्र के लोग भी आते हैं।

कचोरी के मसाले में मटर, हींग, लौंग, काली मिर्च, अजवाइन, हरी मिर्च व लाल मिर्च होती है। इस वजह से यह ज्यादा तीखी होती है। खाने की शौकीन तो यह तीखी कचोरी तीन-चार तक खा जाते हैं, लेकिन पहली बार खाने पर कोई भी व्यक्ति पानी खोजने लगता है। ठंड के मौसम में यह 15 दिन व गर्मी में 10 दिन तक यह खराब नहीं होती है।

यह कचोरी घोड़ा कचोरी व भाटा कचोरी के नाम से भी पहचानी जाती है। राजबाड़ा के तांगेवाले यह कचोरी घोड़ों को भी खिला देते थे। इसे खाने के बाद घोड़ा तेजी से दौड़ता था, इसलिए इसका नाम घोड़ा कचोरी पड़ा। इसमें काफी मसाला भरा होता है, यह ठोस होती है। इस वजह से यह भाटा (पत्थर) कचोरी के नाम से जानी जाती है।