আজ গরুর ভুঁড়ি খাওয়ার দিন, জানেন কি কেন?



ছবি: সংগৃহীত

আজ ২৪ অক্টোবর বিশ্ব ট্রাইপ দিবস (World Tripe Day)। ট্রাইপ বলতে গবাদিপশুর পাকস্থলীর খাওয়ার উপযোগী অংশকে বোঝায়, যা বাংলাদেশে গরুর ভুঁড়ি নামে পরিচিত।

বিশ্বের বিভিন্ন দেশের খাবার ও রান্নার সংস্কৃতি নিয়ে কাজ করা মার্কিন শেফ, লেখক ও টেলিভিশন উপস্থাপক অ্যান্থনি বোর্ডেইনের মতে, দামি মাংস রান্নার চেয়ে ভুঁড়ি কিংবা পশুর ঘাড়ের মতো তুলনামূলক অবহেলিত অংশ দিয়ে সুস্বাদু খাবার তৈরি করতে পারাই একজন রাঁধুনির প্রকৃত দক্ষতা।

অনেকের কাছে ভুঁড়ি খাওয়ার বিষয়টি অরুচিকর মনে হতে পারে। তবে সঠিকভাবে রান্না করলে এ অংশ দিয়েও তৈরি করা যায় মুখরোচক খাবার। বিশ্ব ট্রাইপ দিবসে এই খাবারের স্বাদ ও ঐতিহ্যকে তুলে ধরার পাশাপাশি মাংসের অন্যান্য অংশের মতো ভুঁড়িকেও খাবারের তালিকায় গুরুত্ব দেওয়ার চেষ্টা করা হয়।

বিশ্ব ট্রাইপ দিবসের ইতিহাস

ইংরেজিভাষী দেশগুলোর দোকান ও রেস্তোরাঁয় ট্রাইপের উপস্থিতি তুলনামূলক কম। তবে বিশ্বের অনেক দেশে এটি বেশ জনপ্রিয়। ইতালিতে ট্রাইপ এতটাই প্রচলিত যে রাস্তার পাশের খাবারের দোকানেও এটি পাওয়া যায়। কোথাও ছোট কাঁটাচামচ দিয়ে, আবার কোথাও পাউরুটির মধ্যে ভরে পরিবেশন করা হয়।

একটি প্রাণীর পাকস্থলীর বিভিন্ন অংশ থেকে বিভিন্ন ধরনের ট্রাইপ পাওয়া যায়। গরুর পাকস্থলী চারটি প্রকোষ্ঠে বিভক্ত। প্রতিটি প্রকোষ্ঠ থেকে পাওয়া ট্রাইপের ধরন ও গঠন আলাদা। গরুর প্রথম পাকস্থলীর প্রকোষ্ঠ থেকে পাওয়া ট্রাইপকে বলা হয় ব্ল্যাঙ্কেট ট্রাইপ (Blanket Tripe)। এটি মসৃণ, সমতল বা সাধারণ ট্রাইপ নামেও পরিচিত। তবে ট্রাইপপ্রেমীদের কাছে এই ধরনটি তুলনামূলক কম জনপ্রিয়।

সূত্র: ডেজ অব দ্য ইয়ার ডটকম