

# A Love Letter to the Best Thing Ever

**RASHA JAMEEL**

My eyes first register the display of my phone as I turn off the alarm, and then immediately roll back inwards as my mind goes to its happy place: THOUGHTS OF FOOD.

The cerebral folds in my brain fight off the sleep gradually as images of warm flaky paratha, savoury beef nihari, and fried egg flood every corner of my mind. My nose gets imaginative with the smell of fresh

of *jhalmuri* with the help of someone's discarded business card, straight out of a paper cone. I can say the same about the mixture of mangoes, rice, and milk on a summer day -- *aam-doodh-bhaat* -- the true ambrosia, if there ever was one. And if you aren't spending your rainy days having *khichuri* and *begun bhaji*, you're missing out.

Speaking of *khichuri*, did you know that the dish itself has managed to connect cultures throughout the Indian subcontinent,

Asia, and have been heavily hybridised in our country to suit the Bengali palate. This demand for fusion food is a concept that can bring culturally different communities together and help them bond over conversations on the multicultural similarities that they share through food.

The presence of food on social media has only boosted the aforementioned phenomenon, with the introduction of food being perceived as either a mode of communication, or an art form. The former has fared well in our country, courtesy of popular local food bloggers such as Fahrin Zannat Faiza (@khudalage), couple Ridima Khan Ipsha and Rasif Shafique (@petukcouple), all of whom have taken to blogging about the eating scene in Dhaka. Bangladeshi food bloggers haven't just introduced their audiences to underrated eateries throughout the country, but have also taken them on an entire journey of how strong a significance food has in our Bangladeshi heritage, from the alleyways of Old Dhaka to the posh neighbourhoods of Gulshan and Banani.

Calcuttan food bloggers Saptarshi Chakraborty and Insiya Poonawala (@bongcats) upload recipes on their YouTube channel of all the traditional Bengali food that they have grown up eating, ranging from the classic "plastic er chutney" to the Tagore-family favourite "Chhana'r polao", with all the videos served with a side of soothing ASMR noises and a descriptive note highlighting the nostalgia surrounding each dish. To admire food as flawless works of art, look no further than the blogs of Sameera Wadood and Shababa Suzana Hossain (@fatduck21).

Food consultant and chef Sameera Wadood believes in the superiority of local

ingredients over imported ones, using the former to come up succulent fusion recipes termed SW Originals, such as the "Bilimbi Glazed sous vide Chicken Breast stuffed with spiced Binni Bhaat quenelle wrapped in Charred Kale" and "Pomelo Glazed confit Chicken served with sweet Beetroot Puree". For her blog's first anniversary, Wadood launched three new fusion recipes involving Bengali favourites Mymensingh black sticky rice, *chitai pitha*, *kalo jeera*, Koral fish, and *kalo jaam*. Food stylist, photographer and chef Shababa Hossain is an expert in food photography, giving her followers a brilliantly-captured look into the true beauty of food, which one seldom pauses to appreciate. The Fat Duck's blog discusses the history behind different foods alongside personal anecdotes connected to them.

Having reached the end of the article, I imagine you're thinking that my obsession with food is seemingly boundless.

You're not wrong. My YouTube recommendations are overcrowded with notifications from 50 different food channels from Food Insider to Banglar Rannaghor. The happiest dreams I've ever had were always about me all by myself in a land of *jilapi*, *roshmalai*, rocky road ice cream, and edible cookie dough. I have 19 secret stashes of potato chips and candy bars all over the house that my parents know nothing about.

I don't think I have a problem. There's nothing in the world that can keep you from obsessing over food, it's simply the best thing ever.

*The author meticulously plans out her 13 daily meals on a regular basis. Drop a 'good luck' note for her overworked digestive system at rasha.jameel@outlook.com*



PHOTO: KAZI AKIB BIN ASAD


ghee and spices, and my tongue salivates on cue.

Of course, the idea of breakfast isn't just about taste, smell, sight, touch, and sound, it's also about the contents. The food itself is of paramount importance in the celebration, with the rest being necessary additions. The first time I heard *Brooklyn Nine-Nine's* Charles Boyle discuss the 12 components of food satisfaction, I thought he was exaggerating. Then I came to realise firsthand that Boyle had a point, food can't just be enjoyed merely through the mechanical action of chewing and swallowing, there's a lot more to it.

I can always have some homemade *biryani* whenever I damn well please, but that won't even come close to having it piping hot straight out of a humongous "*dekchi*" at the legendary flagship outlet of Haji'r Biryani at Old Dhaka. Having homemade *fuchka*, *bhulpuri* and *jhalmuri* might be a more hygienic option according to public health surveys, but the satisfaction of consuming those snacks in your own house is meagre at best when compared to munching on them by the roadside. Nothing like shoving into your mouth that first scoop

even undergoing a British makeover during the colonial era as the Anglo-Indian "kedgeree". *Khichuri's* ingredient composition, flavourings, consistency, etcetera is known to vary from region to region. While we Bengalis serve the iconic dish as dry yellow rice, South Indians and Biharis prefer to turn the rice and lentils into a mushy paste, the British prepare their "kedgeree" with smoked haddock, boiled eggs and parsley, and Fiji Island inhabitants have their *khichuri* like porridge.

The Bengali *khichuri* isn't the only iconic dish known to us that has been subjected to multicultural hybridisation. Amongst rice dishes, there are also *biryani* and *polao* which have also received global attention, having attained popularity in countries beyond the Indian subcontinent, going over to the Philippines, the Middle East and the African continent as jollof rice, bringhe, and many other variations. Popular items such as the dumplings found all over Dhaka now that we know and love as "momos" are variations of the Chinese *jiaozi*, Korean *mandu*, and Japanese *gyoza*. Momos are believed to have originated from the Nepali and Tibetan communities in Southeast



## মাইলস্টোন স্কুল অ্যান্ড কলেজ

■ College Code: 1056 ■ School Code: 1098 ■ EHN: 108572.

ভর্তি বিজ্ঞপ্তি-২০২১
 প্লে/নার্সারি থেকে ৯ম শ্রেণি  
বাংলা ও ইংরেজি (জাতীয় শিক্ষাক্রম) মাধ্যম

- শ্রেষ্ঠত্বের স্বীকৃতি : ২০০৮ সালে ঢাকা বোর্ড কর্তৃক শ্রেষ্ঠ শিক্ষা প্রতিষ্ঠান হিসেবে স্বীকৃতিপ্রাপ্ত।
- ফলাফল : পিইসি, জেএসসি, এসএসসি ও এইচএসসি পরীক্ষায় (মেধা তালিকা পদ্ধতি থাকাকালীন) সারাদেশে এবং ঢাকা শিক্ষা বোর্ডের প্রাতিষ্ঠানিক মেধাতালিকায় মোট ১৩ বার স্থান লাভ করে।
- ব্যবস্থাপনা ও পরিচালনা : মাইলস্টোন স্কুল অ্যান্ড কলেজের বিভিন্ন ক্যাম্পাসে ৪১৫ জন অভিজ্ঞ ও সুদক্ষ শিক্ষক-কর্মকর্তা [ক্যাডেট কলেজের প্রাক্তন ২ জন অধ্যক্ষ, ১ জন উপাধ্যক্ষ, সরকারি কলেজের প্রাক্তন ৩ জন অধ্যক্ষ, ৩ জন কর্নেল (অব.), ৩ জন লে. কর্নেল (অব.), ৫ জন মেজর (অব.), ৯ জন সহযোগি অধ্যাপক, ৮৯ জন সহকারি অধ্যাপক এবং ৩০০ জন প্রভাষক ও সিনিয়র শিক্ষক] শিক্ষা ও প্রশাসনিক কার্যক্রম পরিচালনা করছেন।
- বিশেষ সুবিধা : মফস্বল এলাকার ছাত্র-ছাত্রীদের জন্য আলাদা হোস্টেল ও পরিবহণের ব্যবস্থা রয়েছে। ছেলে ও মেয়েদের এবং বাংলা ও ইংরেজি মাধ্যমের ক্লাস আলাদা আলাদা ভবনে অনুষ্ঠিত হয়।
- প্রতিম, দরিদ্র কিন্তু মেধাবী ছাত্র/ছাত্রীদের আর্থিক সহায়তা ও বৃত্তি প্রদান করা হয়।
- অর্জিত ক্ষেত্রে শিক্ষা মন্ত্রণালয়ের নির্দেশিত নীতিমালা অনুসরণ করা হবে।
- কলেজটি এমএনআরএস ট্রাস্ট কর্তৃক পরিচালিত একটি অলাভজনক শিক্ষা প্রতিষ্ঠান। নিজস্ব ক্যাম্পাস দিয়াবাড়িতে (উত্তরা) ৫০০ জন ছাত্র-ছাত্রী আবাসিক সুবিধাসহ শিক্ষাক্রম ও সার্বিক প্রশিক্ষণ গ্রহণ করছে।
- ঢাকার বাইরে গাজীপুর ব্যতীত মাইলস্টোন স্কুল অ্যান্ড কলেজের কোনো শাখা বা ক্যাম্পাস নেই।

কর্নেল নূরুন নবী (অব.) প্রকল্প পরিচালক ও উপদেষ্টা প্রাক্তন অধ্যক্ষ-ফৌজদারহাট ও কিনাইদহ ক্যাডেট কলেজ এবং প্রতিষ্ঠাতা অধ্যক্ষ- রাজউক উত্তরা মডেল কলেজ ও মাইলস্টোন কলেজ।	এম. কামালউদ্দিন ভূঁইয়া লে. কর্নেল (অব.) অধ্যক্ষ- মাইলস্টোন কলেজ।	মিসেস রিফাত আলম অধ্যক্ষ - মাইলস্টোন প্রিপারেটরি কে.জি স্কুল।
---	---	---

২২, ৩০ ও ৪৪ গরিব-ই-নেওয়াজ এভিনিউ, সেক্টর-১১, উত্তরা মডেল টাউন, ঢাকা-১২৩০।  
 ফোন: ৫৮৯৫৭৭৩৩, ৪৮৯৬৩৪৩৭। মোবাইল : ০১৭৭১৫৮১৬৫০, ০১৯১৩৮৪৩১৫৯, ০১৮১৫০৫৯৪০১,  
 ০১৬২২১৪৬৮৮০, ০১৯৫৬৪২৩৪১২, ০১৬৭৬৯৯৭২২২, ০১৮১৯০৬১০৫৮; www.milestonecollege.com