



ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು!

ತಿಂಡಿ ತಿನಿಸಿನ
ವಿಷಯಕ್ಕೆ ನಿರಂತರ
ಪ್ರಯೋಗಗಳಾಗುತ್ತಿರುವ
ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಅಥೆಂಟಿಕ್
ಎನ್ನುವ ಮಾತು
ಟೊಳ್ಳೆನ್ನಿಸುತ್ತದೆ.
ಆಸ್ವಾದಿಸುವ ಅನುಭವ,
ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸುವ
ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಮುಖ್ಯ.
ನಮ್ಮ ಚಿಹ್ನಾನುಭವ,
ಪರಿಮಳ, ಹದ,
ಸಾಂದ್ರತೆಗೆ ಒಪ್ಪಿತವಾದರೆ
ಅದಕ್ಕಿಂತ ಅಥೆಂಟಿಕ್
ಎನಿರಬಹುದು?

ಅಮ್ಮನ ಕೈರುಚಿ, ಅಜ್ಜಿಯ ಕೈರುಚಿ, ಎಂ.ಟಿ.ಆರ್. ರವೆ ಇಡ್ಲಿ, ಅಥೆಂಟಿಕ್ ಹೈದರಾಬಾದಿ ಬಿರ್ಯಾನಿ, ಡಾರ್ಜಿಲಿಂಗ್ ಚಹಾ, ಮೈಲಾರಿ ಸಾಗು ದೋಸೆ... ಹೀಗೆ ಊಟ ತಿಂಡಿಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಗಂಟೆಗಟ್ಟಲೆ ಮಾತಾಡಿ, ಕೇಳಿರುವ ಘನ ಹೆಸರುಗಳ ಜಾಗಗಳಿಗೆ ಹೋಗಿ ಅಲ್ಲಿನ ಅನುಭವಗಳನ್ನು ದಾಖಲಿಸಿ ಆಹಾರಾಸ್ವಾದದ ಅಧಾರಿಗಳೆಂದು ಮೆರೆಯುವ ಪುಡ್ ಬ್ಯಾಗರುಗಳಿಗೆ, ದೋಸೆಯ ಜತೆ ಸಾಂಬಾರು ಕೊಡುವವರನ್ನು ಗಲ್ಲಿಗೇರಿಸಬೇಕೆಂದು ಫರ್ಮಾನು ನೀಡುವ ಆಹಾರಾಸ್ವಾದದ ಸರ್ವಾಧಿಕಾರಿಗಳಿಗೆ, ಕೃಷ್ ಅಶೋಕ್ ಬರೆದ 'ಮಸಾಲಾ ಲ್ಯಾಬ್: ದ ಸೈನ್ಸ್ ಅಫ್ ಇಂಡಿಯನ್ ಕುಕಿಂಗ್' ಕೃತಿ ಸವಾಲಾಗಿ ನಿಲ್ಲುತ್ತದೆ. ಪ್ರತಿ ತರಕಾರಿಯು, ವ್ಯಂಜನದ, ಮಸಾಲೆಯ ವಿಜ್ಞಾನವನ್ನು ಬಿಡಿಸುತ್ತಾ, ನಮ್ಮ ಮನಸ್ಸುಗಳಲ್ಲಿರುವ ಪೂರ್ವಗ್ರಹಗಳನ್ನು ಮುರಿಯುವತ್ತ ಈ ಪುಸ್ತಕ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಅವರ ವಾದ ಇಷ್ಟೇ. ಅಥೆಂಟಿಕ್ ಎನ್ನುವುದು ಯಾವುದೂ ಇಲ್ಲ. ಸ್ಥಳೀಯ ಎನ್ನುವುದೂ ಯಾವುದೂ ಇಲ್ಲ. ಇರುವುದು ನಮ್ಮ ಚಿಹ್ನಾನುಭವ, ಅಫ್ರಾಣಿಸುವ ಪರಿಮಳ ಮತ್ತು ಅದು ಬಿಟ್ಟುಹೋಗಿರುವ ನೆನಪು ಮಾತ್ರ. ಹೀಗಾಗಿ ಮೈಸೂರು ಮಸಾಲೆ ಎನ್ನುವುದು ಊರಿಗೆ ಸಲ್ಲಬೇಕಾದ ಮರ್ಯಾದೆಯಲ್ಲ. ಅದು ಹೆಸರು ಮಾತ್ರ. ಮೈಸೂರು ಪಾಕಿಗೆ ಶ್ರೀಕೃಷ್ಣ ಮಿಠಾಯಿಂಗಡಿಯವರು ಮೈಸೂರ್-ಪಾ ಎನ್ನುವ ಅಪಭ್ರಂಶವನ್ನು ಈಗಾಗಲೇ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ರತ್ನಾಮಿ ಶೇವ್ ತಯಾರಿಸುವ ಹಳದಿರಾಮ್ ನಾಗಪುರದ ಅಂಗಡಿ. ಹೈದರಾಬಾದಿನಲ್ಲಿರುವ ಕರಾಚಿ ಬೇಕರಿಗೂ ಪಾಕಿಸ್ತಾನದ ಕರಾಚಿಗೂ ಇರುವ ಸಂಬಂಧ ಹುಡುಕಿ ಹೋಗುವುದರಲ್ಲಿ ಕಳೆವ ಸಮಯಕ್ಕೆ ಎಷ್ಟು ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ಅರಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದೋ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ.

ವಿಜ್ಞಾನ ಎಲ್ಲ ರೀತಿಯ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಮೂಲಭೂತವಾದವನ್ನು ಅಳಿಸಿಹಾಕುತ್ತದೆ ಎನ್ನುವುದಕ್ಕೆ ನಮ್ಮ ಪ್ರೀತಿಯ ಬಿಜಿಎಲ್ ಸ್ವಾಮಿ ಬರೆದ 'ನಮ್ಮ ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲೊಂದು ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕಾ' ಒಂದು ಪ್ರತೀಕವಾಗಿ ನಮ್ಮ ನಡುವೆ ಇದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ನಾವು ನಮ್ಮದಾಗಿಸಿಕೊಂಡಿರುವ