ವಿಷಯಕ್ಕೆ ನಿರಂತರ ಪ್ರಯೋಗಗಳಾಗುತ್ತಿರುವ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಅಥೆಂಟಿಕ್ ಎನ್ನುವ ಮಾತು ಟೊಳ್ಳೆನ್ನಿಸುತ್ತದೆ. ರವೆ ಇಡ್ಲಿಯನ್ನು ಎಂಟಿಆರ್‌ನ ಮಯ್ಯರು ರೂಪಿಸಿದ ಕಥೆಯನ್ನು ಕೇಳಿದಾಗ, ಅದು ನಮ್ಮದೇ ಖಾದ್ಯವಾದರೂ, ಎಷ್ಟು ಇತ್ತೀಚಿನದ್ದು ಅನ್ನುವುದು ನಮಗೆ ಗೊತ್ತಾಗುತ್ತದೆ.

ಅಶೋಕ್ ತಮ್ಮ ಪುಸ್ತಕದಲ್ಲಿ ಆಹಾರವನ್ನು ಸಜ್ಜುಗೊಳಿಸುವ ಬಗ್ಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಬರೆದಿಲ್ಲ. ಆಹಾರವನ್ನು ಆಕರ್ಷಕವಾಗಿ ಸಜ್ಜುಗೊಳಿಸುವುದೂ ಒಂದು ಕಲೆಯೇ ಇರಬಹುದು. ಯಾವುದೇ ಪಂಚತಾರಾ ಹೊಟೇಲಿನಲ್ಲಿ ಮಸಾಲಾ ಆಮ್ಲೆಟ್ ಕೇಳಿದರೆ, ಅದರ ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಹ್ಯಾಷ್ ಬ್ರೌನ್ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಮತ್ತು ಸುಟ್ಟ ಟೊಮಾಟೋ ಇರುತ್ತದೆ. ಅದನ್ನು ಹೇಗೆ ತಿನ್ನಬೇಕು, ಅದಕ್ಕೂ ಆಮ್ಲೆಟ್ಟಿಗೂ ಏನು ಸಂಬಂಧ ಎನ್ನುವುದು ನನಗೆ ಇನ್ನೂ ಗೊತ್ತಾಗಿಲ್ಲ. ಅದು ಬರೇ ಅಲಂಕಾರಕ್ಕಾಗಿ, ರುಚಿಯಿಲ್ಲದ ಆಮ್ಲೆಟ್ಟನ್ನು ಆಕರ್ಷಕವಾಗಿಸಲು ಅಲ್ಲಿಟ್ಟಿರಬಹುದು. ಅನೇಕ ಬಾರಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಒಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳು ಇದೇ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ಮಾಡುತ್ತವೆ.

‘ಅನೇಕ ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಯುರೋಪಿನ ಮೂಲಕ ಕೆನಡಾಕ್ಕೆ ಹೋಗುವುದಿತ್ತು. ವಿದೇಶದಲ್ಲಿ ಒಣ ಮತ್ತು ದಪ್ಪನೆ ಬ್ರೆಡ್ಡು, ಚೀಸು, ಬೆಣ್ಣೆ ತಿಂದು ಸಾಕಾಗಿತ್ತು. ನಮ್ಮ ಖಾದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಮಸಾಲೆ ಹೆಚ್ಚು, ಪಾಶ್ಚಾತ್ಯ ಖಾದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ರುಚಿ ಅಷ್ಟು ತೀಕ್ಷ್ಣವಾಗಿರುವುದಿಲ್ಲ’ ಎಂದು ಅಶೋಕ್ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಒಟ್ಟವಾದಲ್ಲಿ ಇಳಿದ ಕೂಡಲೇ, ದೊಡ್ಡಮ್ಮನ ಮಗನಲ್ಲಿಗೆ ಹೋಗಿ ಉಳಿದುಕೊಳ್ಳಬೇಕಿತ್ತು. ಬರುವ ಸಮಯಕ್ಕೆ ನೀನು ಏನನ್ನು ತಿನ್ನಬಯಸುತ್ತೀಯ ಎನ್ನುವ ಪ್ರಶ್ನೆಗೆ ಮೊಸರನ್ನ ಎಂದಷ್ಟೇ ಉತ್ತರಿಸಿದ್ದೆ. ಅಲ್ಲಿಗೆ ಹೋದಾಗ ನನಗೆ ತಿಳಿದದ್ದು ಇದು. ನನ್ನ ಅಣ್ಣ ಇಂಟರ್ನೆಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಮೊಸರನ್ನದ ಪಾಕವಿಧಾನವನ್ನು ಹುಡುಕಿದಾಗ, ಮೊಸರನ್ನ ಕಲೆಸುವ 30 ವಿಧಾನಗಳು ಕಂಡವಂತೆ. ಅದರಲ್ಲಿ ಯಾವ ರೀತಿಯ ಮೊಸರನ್ನ ನನಗೆ ಇಷ್ಟವಾಗಬಹುದು ಎಂದು ಊಹಿಸುವದರಲ್ಲೇ ಸಮಯ ಕಳೆಯಿತು ಎಂದ. ಕಡೆಗೆ ಅವನು ಕಲೆಸಿದ್ದದ್ದು ಸಾಧಾರಣ ಮೊಸರನ್ನ. ತುಸು ಮಿಡ್ಡಿಯಾದ ಅನ್ನ, ಹುಳಿಯಾದ ಮೊಸರು, ಉಪ್ಪು. ಒಗ್ಗರಣೆ. ಆದರೆ ಇದ್ದ ಅನಂತ ಸಾಧ್ಯತೆಗಳಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ,

ಗೋಡಂಬಿ, ಹಸಿ-ಒಣ ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಕ್ಯಾರೆಟ್ಟು, ಈರುಳ್ಳಿ, ದಾಳಿಂಬೆ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸುವ ಆಯ್ಕೆಯಿತ್ತು. ಈಗ ಹೇಳಿ. ಅಥೆಂಟಿಕ್ ಮೊಸರನ್ನ ಯಾವುದು? ಇಲ್ಲಿ ಮೂಲಭೂತವಾಗಿ ತಟ್ಟಬೇಕಾದ ರುಚಿ, ಮೊಸರು ತುಸುವೇ ಹುಳಿಯಾಗಿರಬೇಕು. ಸಪ್ಪೆಯಾದರೆ ಹಾಲನ್ನು ಕಲೆಸಿದಂತನ್ನಿಸುತ್ತದೆ. ಅದರ ಹುಳಿಯ ತೀವ್ರತೆಯನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವುದು ಉಪ್ಪು. ಎರಡೂ ಬೆರೆತಾಗ ಒಂದು ಹದ. ಹುಳಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಉಂಟಾಗುವ ರುಚಿ ಒಂದಾದರೆ, ಸಿಹಿ ಸೇರಿಸಿ ಉಂಟುಮಾಡುವ ರುಚಿ ಮತ್ತೊಂದು. ನಮ್ಮ ಗೊಜ್ಜುಗಳು ಹುಳಿ ಮತ್ತು ಸಿಹಿಯ ಸಮಾಗಮದಿಂದ ಉಂಟಾಗುತ್ತವೆ. ಅಶೋಕ್ ಯಾವ ಹುಳಿಯ ಜೊತೆ ಯಾವ ಸಿಹಿ ಸರಿಯಾಗಿ ಸೇರುತ್ತದೆ, ಮತ್ತು ಅದರ ಹಿಂದಿನ ವಿಜ್ಞಾನವೇನು ಎಂದು ಬರೆಯುತ್ತಾರೆ.

ಮುಗಿಸುವ ಮುನ್ನ ಕಡೆಯ ಮಾತು. ನಾವು ಅಥೆಂಟಿಕ್ ಎನ್ನುವ ಮಾತಿನ ವ್ಯಂಗ್ಯ ನೋಡಿ. ನನ್ನ ಗೆಳೆಯನೊಬ್ಬ ಮೈಸೂರಿನಲ್ಲಿ ಮೈಲಾರಿ ಹೋಟೆಲ್ಲಿಗೆ ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದೇನೆಂದು ಮೆಸೇಜ್ ಕಳುಹಿಸಿದ. ನಾನು, ‘ಅಸಲಿ ಮೈಲಾರಿಗೆ ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದೀ ತಾನೇ... ಮೈಸೂರಿನಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಮೈಲಾರಿಗಳಿವೆ. ಆದರೆ ಇಟ್ಟಿಗೆಗೂಡಿನಲ್ಲಿರುವ ನಜರ್‌ಬಾದಿನ ಮೈಲಾರಿಯೇ ಅಥೆಂಟಿಕ್’ ಎಂದು ಹೇಳಿದೆ. ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯದ ನಂತರ, ‘ಹೌದು’ ಇದೇ ಅಥೆಂಟಿಕ್ ಮೈಲಾರಿ, ದೋಸೆಯ ರುಚಿಯಲ್ಲಿಯೇ ನನಗೆ ಗೊತ್ತಾಯಿತು’ ಎಂದು ಅಲ್ಲಿನ ಚಿತ್ರ ಕಳುಹಿಸಿದ. ಅದು ನಾನು ಹೇಳಿದ್ದ ಮೈಲಾರಿಯಾಗಿರಲಿಲ್ಲ. ಕಡೆಗೆ, ‘ದೋಸೆ ಚೆನ್ನಾಗಿದ್ದರೆ ಯಾವ ಮೈಲಾರಿಯಾದರೇನು’ ಎಂದು ಹೇಳಿದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಆಸ್ವಾದಿಸುವ ಅನುಭವ ಮುಖ್ಯ. ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಮುಖ್ಯ. ನಮ್ಮ ಜಿಹ್ವಾನುಭವ, ಪರಿಮಳ, ಹದ, ಸಾಂದ್ರತೆಗೆ ಒಪ್ಪಿತವಾದರೆ ಅದಕ್ಕಿಂತ ಅಥೆಂಟಿಕ್ ಏನಿರಬಹುದು? ●