

ಫಲೂಡದಂತಹ ಸಿಹಿಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಬಳಸಿ ತಯಾರಿಸುವುದು ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿದೆಯಾದರೂ 'ಒತ್ತು ಶ್ಯಾವಿಗೆ'ಯನ್ನೇ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಎಂದು ಸಂಬೋಧಿಸುವುದು ಕೆಲವು ಊರು ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಇಂದಿಗೂ ಕ್ರಮ. ಹಲವು ರೂಪ ಅವತಾರಗಳು ಶ್ಯಾವಿಗೆಗೆ ಈಗ ಇದ್ದರೂ ಅದರ ಮೊತ್ತ ಮೊದಲ ಎಳೆ ಮೂಲ ನಾಲ್ಕು ಸಾವಿರ ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಚೈನಾದಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟಿತು ಎಂದು ಕೆಲವು ಆಹಾರ ಇತಿಹಾಸಕಾರರು ಬರೆದಿಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಅದೇ ವಾದಕ್ಕೆ ಇಂಬು ಕೊಡುವಂತೆ ಈ ಕಾಲದ ಹೋಟೆಲುಗಳಿಗೆ ಹೋದರೆ 'ಚೈನೀಸ್' ತಿಂಡಿಗಳ ಕೆಳಗೆ ಶ್ಯಾವಿಗೆಯಿಂದ ತಯಾರಾಗುವ ಬಗೆಗಳು ಪಟ್ಟಿಯಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಇನ್ನು ಕೆಲವರು ಅನಾದಿ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ನೂಡಲ್ ನಂತಹ ತಿನಿಸು ಇಟಲಿಯಲ್ಲಿ ಇತ್ತು ಎಂದೂ ಹೇಳಿದ್ದಾರೆ. ಮತ್ತೊಬ್ಬರು ಕ್ರಿಸ್ತ ಪೂರ್ವ 2000ದ ಹೊತ್ತಿಗೆ ಭಾರತದಲ್ಲಿಯೂ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಮಾದರಿಯ ಊಟ ತಿಂಡಿ ಇದ್ದ ಕುರುಹು ಸಿಕ್ಕಿದೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಹಲವು ನೂರು, ಕೆಲವು ಸಾವಿರ ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಶ್ಯಾವಿಗೆಯ ಉಗಮ ಎಲ್ಲೇ ಆಗಿದ್ದರೂ, ಅಂದಿನಿಂದ ಇಂದಿನ ತನಕದ ಸುದೀರ್ಘ ಯಾನದಲ್ಲಿ ಜಗತ್ತಿನ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಮೂಲೆಗಳಿಗೆ ಹರಡಿ ಹಲವು ಮಾರ್ಪಾಟುಗಳನ್ನು ಕಂಡು, ಅಭಿಮಾನ ಪ್ರೀತಿ ಸಂಪಾದಿಸಿಕೊಂಡು ಇಂದು ಇಲ್ಲಿ ಹೀಗೆ ಹಸನಾಗಿ ಬದುಕಿ ಬಾಳಿಕೊಂಡಿರುವುದು ನಮ್ಮ ಕಾಲದ ಒಂದು ವಾಸ್ತವ ಸತ್ಯ.

ನನ್ನ ಮಟ್ಟಿಗೂ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಎಂದರೆ ಒತ್ತು ಶ್ಯಾವಿಗೆಯೇ. ಈ ಪ್ರಕಾರವನ್ನು ತಿಂದು ಬಲ್ಲವರೆಲ್ಲರಿಗೂ ಮಾಡಿಯೂ ಗೊತ್ತಿದೆ ಎಂದು ಹೇಳುವ ಹಾಗಿಲ್ಲ. ಅಥವಾ ಮಾಡುವ ಕಷ್ಟ ಕಂಡವರು ತಿನ್ನುವ ಗೋಬೆಗೆ ಹೋಗದಿರುವುದೂ ಇದೆ. ಒಂದು ವೇಳೆ ನೀವು ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಮಾಡುವ ಸಿದ್ಧಿಯವರಾದರೆ ಘಟಾನಾಘಟಿ ಬಾಣಸಿಗರೇ ಆಗಿರಬೇಕು. ಅಂತಹ ಬಾಣಸಿಗರು ಶ್ಯಾವಿಗೆ ತಯಾರಿಯನ್ನು ಹಿಂದಿನ ದಿನ ಅರೆಯುವ ಕೆಲಸದಿಂದ ಆರಂಭಿಸಿರುತ್ತಾರೆ. ಇನ್ನು ನನ್ನಂತೆ ತಿನ್ನುವುದರಲ್ಲಿ ತೀವ್ರ ಆಸಕ್ತಿ ಇರುವವರಾದರೆ ಅದಕ್ಕಿಂತಲೂ ಮೊದಲೇ ಒಂದು ಮಾನಸಿಕ ಸಿದ್ಧತೆ ಪ್ರತೀಕ್ಷೆಯಲ್ಲಿ ಚಡಪಡಿಸುತ್ತಿರುತ್ತಾರೆ. ಬಿಡಿ, ಅರೆಯುವುದು ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಸೃಷ್ಟಿಯ ಮೊದಲ ಹಂತವಾದರೂ ಅದಕ್ಕೂ ಪೂರ್ವದಲ್ಲಿ ಶ್ಯಾವಿಗೆಸ್ನೇಹಿ ಅಕ್ಕಿ

ಕೈವಶವಾಗಬೇಕಾಗುವುದು ಬಹಳ ಮುಖ್ಯ. ಶ್ಯಾವಿಗೆಗೆ ಸಮರ್ಪಕ ಅಕ್ಕಿ ಯಾವುದು ಎಂದು ಅರಸುವುದು ಮತ್ತೆ ಕಂಡುಹಿಡಿಯುವುದು ಪರಂಪರೆ ಪ್ರಯೋಗಗಳು ಕಲಿಸಿಕೊಡುವ ಗುಟ್ಟುಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದು. ಬಿಳಿಯಾಗಿ ಹೊಳೆಯುವ ಯಾವುದೋ ಅಕ್ಕಿ, ದುಬಾರಿಯಾದ ಕಾರಣಕ್ಕೆ ಒಳ್ಳೆಯದು ಎನ್ನುವ ಹೆಸರು ಪಡೆದ ಅಕ್ಕಿ ಇಂತಹವನ್ನು ತಂದು ಅರೆದು ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಮಾಡಲು ತೊಡಗಿದರೆ ಉದ್ದುದ್ದ ಎಳೆಯಾಗಿ ನಿಂತು ನಲಿದು ಬಾಳಬೇಕಾದ ಶ್ಯಾವಿಗೆಯ ನೂಲುಗಳು ಕ್ಷಣಮಾತ್ರದಲ್ಲಿ ತುಂಡು ತುಂಡಾಗಿ ಹರಿದು ಭಿಡುವಾಗಿ ನಾಲಿಗೆಯಲ್ಲಿ ನಿಲ್ಲದೆ ಕರಗಿ ನಿರಾಸೆ ಜೆಗುಪ್ಪೆ ಹುಟ್ಟಿಸುವ ಸಾಧ್ಯತೆಯೇ ಹೆಚ್ಚು.

ಕೇರಳದ ಕಡೆಯ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಬಿಳಿ ಅಲ್ಲದೇ ಕೆಂಪು ಅಕ್ಕಿಯಿಂದಲೂ ತಯಾರಾಗುತ್ತದೆ. 'ಇಡಿಯಪ್ಪಂ' ಎನ್ನುವ ಹೆಸರಿನ ಕೇರಳದ ಒತ್ತು ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಪ್ರಕಾರಕ್ಕೆ ನೂಲುಪೊಟ್ಟು, ನೂಲಪ್ಪಮ್ ಎಂಬ ಹೆಸರುಗಳೂ ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಪ್ರಚಲಿತದಲ್ಲಿದೆ. ಇನ್ನು ಆಂಗ್ಲ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಹೆಸರು ಬೇಕೆಂದು ಹಾರ್ಡಿಗವಾಗಿ ಬಯಸುವವರು 'ರೈಸ್ ನೂಡಲ್ಸ್' ಅಥವಾ 'ಸ್ಟಿಂಗ್ ಹೋಪರ್' ಎಂದೂ ಕರೆದು ಕೃತಾರ್ಥರಾಗಬಹುದು. ರುಚಿ ಗಂಧಗಳಲ್ಲಿ ಕೇರಳದ ಅಥವಾ ಇನ್ನಾವುದೋ ರಾಜ್ಯದ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಕನ್ನಡದ ಶ್ಯಾವಿಗೆಗಿಂತ ಭಿನ್ನ. ಮತ್ತೆ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿನ ಅಕ್ಕಿ, ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ, ಹದ, ಒಲೆಯ ಬಿಸಿ, ಬಾಣಸಿಗರ ಅಂದಿನ ಮನೋಧರ್ಮ ಮತ್ತೆ ಕೊನೆಯದಾಗಿ ತಿನ್ನುವರ ಹಣೆಬರಹ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿ ನಿತ್ಯ ನೂತನ. ಮೇಲುನೋಟಕ್ಕೆ ಎಲ್ಲ ಬಗೆಯ ಶ್ಯಾವಿಗೆಗಳೂ ಸುರುಳಿಸುತ್ತಿದ ನೂಲಿನ ಮುದ್ದೆಯಾದರೂ ಅವುಗಳೊಳಗೆ ವೈವಿಧ್ಯ ಇದೆ. ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಶ್ಯಾವಿಗೆಯನ್ನು ಪ್ರೀತಿಸಿ ಸ್ವಯಂ ತಯಾರಿಸುವವರು ಜಗತ್ತಿನ ಯಾವುದೇ ಮೂಲೆಯಲ್ಲಿ ಇದ್ದರೂ ಅಲ್ಲಿನ ಸ್ಥಳೀಯ ಅಂಗಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಅಕ್ಕಿಗಳಲ್ಲಿ ಶ್ಯಾವಿಗೆಗೆ ಹೊಂದುವ ಅಕ್ಕಿಯಾವುದು ಎಂದು ತಮ್ಮ ಅಡುಗೆಯ ವಿಜ್ಞಾನ ಗಣಿತ ಪ್ರಯೋಗಗಳನ್ನು ಜೊತೆಮಾಡಿಸಿ ಕಂಡುಕೊಂಡಿರುತ್ತಾರೆ. ಅದಕ್ಕಿಂತ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ, ಶ್ಯಾವಿಗೆಯ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ನಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಇರುವವರಲ್ಲವಾದರೆ ತಾವಿರುವ ಊರಿಗೆ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಒತ್ತುವ ಒರಳನ್ನೂ ಕೊಂಡೊಯ್ದಿರುತ್ತಾರೆ. ಹಿತ್ತಾಳೆಯ