

ಉಡುಪಿ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಮರವಂತೆಯವರಾದ **ಯೋಗೀಂದ್ರ ಮರವಂತೆ** ಇಂಗ್ಲೆಂಡ್‌ನ ಬ್ರಿಸ್ಟಲ್ ನಗರದ ಏರ್ ಬಸ್ ಕಂಪನಿಯಲ್ಲಿ ವಿಮಾನಶಾಸ್ತ್ರ ತಂತ್ರಜ್ಞರು. ಅವರದು ತೆರೆದಷ್ಟು ಕಿಟಕಿಗಳ ಬರವಣಿಗೆ. ಸುಲಲಿತ ಶೈಲಿ. 'ಮುರಿದ ಸೈಕಲ್', 'ಹೂಲಾ ಹೂವ್ ಹುಡುಗಿ', 'ಲಂಡನ್ ಡೈರಿ-ಆನಿವಾಸಿಯ ಪುಟಗಳು', 'ನನ್ನ ಕಿಟಕಿ' ಅವರ ಪ್ರಕಟಿತ ಕೃತಿಗಳು.

ಕುಟುಂಬವನ್ನು ಇಡೀ ಮನೆಯನ್ನು ಒಟ್ಟೊಟ್ಟಿಗೆ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಹಚ್ಚಿ, ತಾನು ರೂಪ ಆಕಾರ ಪಡೆಯುವ ಪ್ರಸನ್ನ ಘಳಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆಮನೆಯ ಸೂರಿನ ಕೆಳಗೆ ಒಂದು ಮಾಡಿಸುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಈ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗೆ ಇದೆ.

ಹೀಗೆ ತಯಾರಾದ ಒತ್ತು ಶ್ಯಾವಿಗೆಯನ್ನು ಹೇಗೆ ತಿನ್ನುಬೇಕು ಯಾವುದರ ಸಾನಿಡ್ಡದಲ್ಲಿ ಸೇವಿಸಬೇಕು ಎನ್ನುವುದರ ಬಗ್ಗೆ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಪ್ರೇಮಿಗಳಲ್ಲಿ ಜಿಜ್ಞಾಸೆ ಇದೆ, ಪಂಥ ಗುಂಪುಗಳೂ ಇವೆ. ಒತ್ತುಶ್ಯಾವಿಗೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ದೊಡ್ಡ ಬಟ್ಟಲು, ಪ್ಲೇಟುಗಳಲ್ಲಿ ಇರಿಸಿ ಕೈಯಿಂದ ತಿನ್ನುವುದೇ ಪ್ರಚಲಿತ ರೂಢಿಯಾದರೂ ಶ್ಯಾವಿಗೆಯ ಇತರ ಪ್ರಕಾರಗಳು ಜೋಡಿ ಕಡ್ಡಿಗಳಿಂದ, ಚಮಚ ಪೋರ್‌ಗಳಿಂದ ಬಾಯಿ ಸೇರುವ ಕ್ರಮಗಳೂ ಇವೆ. ಈ ವೈವಿಧ್ಯತೆ ಗುಂಪುಗಾರಿಕೆ ಒಡಕುಗಳು ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಹುಟ್ಟಿತು ಎನ್ನಲಾದ ಕೆಲ ಸಾವಿರ ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆಯೂ ಇದ್ದವೋ ವಿಕಾಸವಾದದ ಪರಿಣಾಮವಾಗಿ ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡಿದ್ದೋ ಶ್ಯಾವಿಗೆಯ ಎಳೆಗಳೇ ಹೇಳಬೇಕು. ಇರಲಿ, ಒತ್ತುಶ್ಯಾವಿಗೆಯನ್ನು ತೆಂಗಿನ ಎಣ್ಣೆ ಕಲಸಿಕೊಂಡು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯ ಜೊತೆ ತಿನ್ನುವ, ಅಲ್ಲವೇ ಕಾಯಿರಸ, ಸಾಂಬಾರ್ ಇನ್ನೇನೋ ಖಾರ ಪದಾರ್ಥದ ಜೊತೆ ಸೇವಿಸುವ ಖಡಕ್ ಮನುಷ್ಯರು ಕೆಲವರು. ಇನ್ನು ಕೆಲವರು ತುರಿದ ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸರ್‌ನಲ್ಲಿ ಅರೆದು ಹಿಂಡಿದ ಹಾಲಿಗೆ ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ ತಯಾರಾದ ಕಾಯಿಹಾಲಿನ ಜೊತೆ ಸವಿಯಬಲ್ಲ ಸಂಕುಲದವರು. ಯಾವುದರ ಜೊತೆ ಸೇವನೆ ಎನ್ನುವುದೂ ರುಚಿ ಗಂಧ ಅನುಭವಗಳನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸುತ್ತದೆ. ತಿನ್ನುವರ ವ್ಯಕ್ತಿತ್ವದ ಭಾಗವೂ ಆಗಿರುತ್ತದೆ. ಬಿಡಿ, ತಿನ್ನುವ ಹೊತ್ತಿನಲ್ಲಿ ಭಿನ್ನಾಭಿಪ್ರಾಯ ಎಷ್ಟೇ ಇದ್ದರೂ ಒತ್ತುಶ್ಯಾವಿಗೆಯ ಕುರಿತಾದ ಆಸೆ ಒತ್ತಾಯ ಪ್ರೀತಿಯ ವಿಷಯದಲ್ಲಿ ಅದರ ಅಭಿಮಾನಿಗಳೆಲ್ಲರೂ ಸಂಘಟಿತರು.

ಮರವಂತೆಯ ಬಾಲ್ಯದ ಬೇಸಿಗೆ ರಜೆಯಲ್ಲಿ ಒಮ್ಮೆ ಮಂಗಳೂರು ಚಿಕ್ಕಮ್ಮನ ಮನೆಗೆ ಹೋದಾಗ,

ಅಲ್ಲಿರುತ್ತಿದ್ದ ಅಮ್ಮಮ್ಮನಿಗೂ ನನಗೂ ಒಂದು ಪಂಥ ಬಿದ್ದಿತ್ತು. ಒಂದೋ ಆಕೆ ನಿತ್ಯವೂ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಮಾಡಿ ದಣೆದು ನಿಲ್ಲಿಸಬೇಕು, ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ನಾನು ದಿನಾ ತಿಂದು ತಿಂದು ಸಾಕೆನ್ನಬೇಕು. ಈ ಪಂಥದ ಪ್ರಕಾರ, ಪ್ರತಿದಿನ ಬೆಳಗ್ಗೆ ಅಮ್ಮಮ್ಮನಿಂದ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ತಯಾರಿ ಮತ್ತು ನಾನು ತಿನ್ನುವುದು ನಡೆಯಿತು. ಒಂದು ವಾರದ ಪರಿಯಂತ ನಡೆದ ಈ ಹಿತಸ್ಪರ್ಧೆಯಲ್ಲಿ ಸೋಲು ಗೆಲುವುಗಳ ನಿರ್ಧಾರ ಆಗದೇ, ಲೋಕಹಿತಕ್ಕಾಗಿ ನಾವಿಬ್ಬರೂ ಒಪ್ಪಂದ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಪಂಥವನ್ನು ಕೈಬಿಟ್ಟಿದ್ದೆವು. ಶ್ಯಾವಿಗೆಯ ಸುದೀರ್ಘ ಇತಿಹಾಸದಲ್ಲಿ ದಾಖಲಾದ ಅವಿಸ್ಮರಣೀಯ ಜಿದ್ದು ಇದಾಗಿದ್ದಿರಬಹುದು. ಬಯಕೆ ತಯಾರಿ ಭುಂಜನದ ತನಕದ ಶ್ರಮ ಜಿದ್ದು ಸೋಲು ಗೆಲುವುಗಳನ್ನು ತನ್ನೊಳಗೆ ಬಚ್ಚಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಇಂದಿಗೂ ಅಪರೂಪಕ್ಕೆ ಒಂದು ದಿನ ಇಳಿದು ಮೈದಳೆದು ಬರುವಾಗ ಅಪೂರ್ವವಾಗಿ ಮೋಹಕವಾಗಿ ಕಾಣಿಸುತ್ತದೆ. ತಲೆಮಾರುಗಳನ್ನು ದಾಟುತ್ತ ವರ್ತನಮಾನಕ್ಕೆ ಬಂದಿದ್ದರೂ ಇಲ್ಲಿಂದಲೇ ಪುರಾತನ ಕಾಲದೊಡನೆ ಸಂಬಂಧ ಬೆಸೆಯುವ ಯತ್ನ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಬದುಕುವುದಕ್ಕಾಗಿ ಹೊಟ್ಟೆ ತುಂಬಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಹೊಟ್ಟೆ ತುಂಬುವುದಕ್ಕಾಗಿ ತಿನ್ನುವುದು ಎನ್ನುವ ಸರಳ ಸಿದ್ಧಾಂತಗಳು ಪಾರಮಾರ್ಥಿಕ ಚಿಂತನೆಗಳನ್ನು ಒಪ್ಪುತ್ತಲೇ ವಿಶೇಷ ಅನುಭವಗಳ ಬೆನ್ನಟ್ಟಿ ರುಚಿ ಗಂಧ ಸ್ಪರ್ಶ ನೋಟಗಳಂತಹ ಬಂಧ ಸಂಬಂಧಗಳಿಂದ ಬಿಡುಗಡೆ ಪಡೆಯುವುದು ಶ್ಯಾವಿಗೆ ತಯಾರಿಯ ಕಲೆಯನ್ನು ಸಿದ್ಧಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕಿಂತ ಮಿಗಿಲಾದ ಸವಾಲು ಇರಬಹುದು. ಅಂತಹ ಇಂತಹ ಶ್ಯಾವಿಗೆಯನ್ನು ಇನ್ನೊಂದು ಆಹಾರ ಎಂತಲೋ ವಿಶೇಷ ತಿಂಡಿ ಎಂದೋ ಹಲವರು ಕರೆಯಬಹುದಾದರೂ ಕೆಲವರ ಮಟ್ಟಿಗೆ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಯಾವಾಗಲೂ ಹಬ್ಬ; ಮತ್ತೆ ಇವತ್ತು ಇಲ್ಲಿ ಶ್ಯಾವಿಗೆ.