ಮುಂದೆ ಕಂಡೆಕ್ಟರ್ ಪ್ರಯಾಣಿಕರನ್ನು ಕೂಗಿ ಕರೆದು, 'ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಸಮಯ ಇದೆ, ಊಟ ತಿಂಡಿ ಬೇಗ್‌ಬೇಗ ಮುಗಿಸ್ಕೊಂಡು ಬನ್ನಿ' ಎಂಬ ಫರ್ಮಾನು ಹೊರಡಿಸುವನು. ಹಸಿದ ಪ್ರಯಾಣಿಕ ಗಡಿಬಿಡಿಯಲ್ಲಿ ಹೋಟೆಲ್‌ಗೆ ನುಗ್ಗಿದರೆ ಜನ ಜಂಗುಳಿಯ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲೊಂದಿಷ್ಟು ಪಲಾವ್, ಅನ್ನ ಸಾರು, ಚಪಾತಿಗಳೆಂಬ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಆಯ್ಕೆಗಳು ಮಾತ್ರ ಇರುತ್ತವೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಆ ಎಲ್ಲಾ ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳು 'ವೆಜ್' ಬೋರ್ಡ್‌ಗಳನ್ನು ಮಾತ್ರ ಹೊತ್ತುಕೊಂಡಿರುತ್ತವೆ. ಹೋಟೆಲ್ ಉದ್ಯಮದಲ್ಲಿ ಬೇಕಾದ ಆತಿಥ್ಯದ ಯಾವ ಮರ್ಯಾದೆಗಳನ್ನು ನೀವು ಅಲ್ಲಿನ ಸಪ್ಲೈಯರ್‌ನಿಂದ ಅಪೇಕ್ಷಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. ನೀರಿನ ಲೋಟ ಟೇಬಲ್ ಮೇಲೆ ಕುಕ್ಕುವ, ಅನ್ನದ ತಟ್ಟೆಯನ್ನು ಟೇಬಲ್ ಮೇಲೆ ಜಾಡಿಸಿ ತಳ್ಳುವ ಸಪ್ಲೈಯರ್ ಗಳು ಇಂತಹ ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಮೂಲು. ಇಂದು ಬಂದ ಪ್ರಯಾಣಿಕ ನಾಳೆ ಬರುವುದಿಲ್ಲ ಎಂಬ ತಾತ್ಸಾರ ಮನೋಭಾವವೇ ಈ ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳ ಮೂಲಾಧಾರ. ರುಚಿ ಇದ್ದರೂ, ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೂ ಹಸಿವಿನ ಮರ್ಜಿಗೆ ಪ್ರಯಾಣಿಕರು ಇಲ್ಲಿ ಉಂಡು ಹೋಗುತ್ತಾರೆಂಬುದನ್ನು ಹೋಟೆಲ್ ನಿರ್ವಾಹಕ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಲ್ಲವನಾಗಿರುತ್ತಾನೆ. ಕೆಲವು ಕಡೆ ಟೋಕನ್ ಪಡೆದು ಊಟದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಕೈ ಹಾಕುವ ಸ್ವ-ಸಹಾಯ ಪದ್ಧತಿ ಇರುತ್ತದೆ. ಮಾಲೀಕ ಹೇಳಿದ ಹಣವನ್ನು ಸಂದಾಯ ಮಾಡಬೇಕು. ಶುಚಿ ಮತ್ತು ರುಚಿ ಇಂತಹ ಹೋಟೆಲ್ಗಳಲ್ಲಿ ಹುಡುಕಿದರೂ ಸಿಗಲಾರದು. ಜೊತೆಗೆ ಕಂಡೆಕ್ಟರ್ ಮತ್ತು ಡ್ರೈವರ್ ಮಹಾಶಯರಿಗೆ ಉಚಿತವಾಗಿಯೂ, ಅರ್ಧ ಬೆಲೆಗೋ ಊಟ ಕೊಟ್ಟರೆ ಅಲ್ಲಿಗೆ ಬಸ್ಸು ಪ್ರಯಾಣದ ಊಟದ ಆಟ ಮುಗಿದಂತೆ.

ನನಗೆ ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳಿಗೆ ಇಟ್ಟ ಹೆಸರಿನ ಬಗ್ಗೆ ಜಿಜ್ಞಾಸೆಯೊಂದು ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡಿತ್ತು. ಬೆಂಗಳೂರಿನಂತಹ ಬೃಹತ್ ನಗರದಲ್ಲಿ ಬ್ರಾಹ್ಮಿನ್ ಕೆಫೆ, ಭಟ್ಟರ ಹೋಟೆಲು ಎಂಬ ಹೆಸರನ್ನಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಸಸ್ಯಾಹಾರವನ್ನು ಅಥವಾ ಬಸವೇಶ್ವರ ಲಿಂಗಾಯುತ ಖಾನವಳಿ ಎಂಬ ಹೆಸರನ್ನಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ ಜೋಳದ ರೊಟ್ಟಿ, ಶೆಂಗಾ ಚಟ್ನಿ, ಗುಳ್ಳ ಎಣ್ಣೆಗಾಯಿ, ಪಲ್ಯ, ಮೊಸರು ಬಡಿಸುವ ಆಹಾರ ಕೇಂದ್ರಗಳನ್ನು ಜಾತಿ ಸೂಚಕ ನಾಮ ಬಲದಿಂದ ನಿರೂಪಿಸುವ ಆಹಾರ ರಾಜಕಾರಣವಾದರೂ ಯಾವುದು? ಎಂಬ ಪ್ರಶ್ನೆಗೆ ಉತ್ತರ ಸಿಗದೇನೂ ಉಳಿಯಲಿಲ್ಲ. ಜಾತಿಯನ್ನೇ ನಿರಾಕರಿಸಿ ಹೊಸ ಚಳವಳಿಗೆ ಸಾಕ್ಷಿಯಾದ ಬಸವಣ್ಣನ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ಜಾತಿಸೂಚಕ ವಿನ್ಯಾಸದ ಖಾನಾವಳಿಗಳು ರೂಪುಗೊಳ್ಳುವಾಗ ಅಂಬೇಡ್ಕರ್ ಕೆಫೆ ಎಂದೋ, ದಲಿತ್ ಕೆಫೆ ಎಂದೋ ಪ್ರಾರಂಭಗೊಂಡರೆ ಈ ಸಮಾಜದ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆ ಹೇಗಿರಬಹುದು. ದಲಿತ್ ಕೆಫೆ ಎಂಬ ಹೆಸರನ್ನಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳಂತೂ ನನ್ನ ಕಣ್ಣಿಗಂತೂ ಬೀಳಲೇ ಇಲ್ಲ. ದಲಿತ ಕೆಫೆಗಳು ಆರಂಭಗೊಂಡರೆ ನಮ್ಮಲ್ಲಿರುವ ಎಷ್ಟುಮಂದಿ ಅಲ್ಲಿಗೆ ಹೋಗಿ ಆಹಾರ ಸೇವಿಸಬಹುದು ಎಂಬ ಪ್ರಶ್ನೆ ಮೂಡದೇ ಇರಲಾರದು.

ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಪ್ರವಾಸಿಗರೇ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬರುವ ಮಡಿಕೇರಿಯ ಸಸ್ಯಾಹಾರಿ ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳಲ್ಲಿ, 'ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಜೈನ್ ಆಹಾರ ಸಿಗುತ್ತದೆ' ಎಂಬ ಬೋರ್ಡ್ ಒಂದನ್ನು ಹೊಸದಾಗಿ ನೇತುಹಾಕಲಾಗಿತ್ತು. ಹೆಚ್ಚಿನ ಜೈನರು ಕಂದಮೂಲವಾದ ಗೆಡ್ಡೆ, ಗೆಣಸು, ಈರುಳ್ಳಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಬಳಸದೆ ತಯಾರಿಸಿದ ಆಹಾರವನ್ನು ಸೇವಿಸುತ್ತಾರೆ. ಸಸ್ಯಾಹಾರದೊಳಗೂ ಯಾವುದನ್ನು ಸೇವಿಸಬೇಕು, ಯಾವುದನ್ನು ಸೇವಿಸಬಾರದು ಎಂಬ ಚರ್ಚೆಗಳು ಸದಾ ಚಾಲ್ತಿಯಲ್ಲಿವೆ. ಸಸ್ಯಾಹಾರದೊಳಗೂ ಶ್ರೇಷ್ಠ, ಕನಿಷ್ಠ ಎಂಬ ನಿರೂಪಣೆಗಳಿವೆ. ಕೆಲವೇ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ಸುತ್ತಮುತ್ತ ಹಾಲು, ತುಪ್ಪ, ಬೆಣ್ಣೆ, ಜೇನು ಇತ್ಯಾದಿ ಪ್ರಾಣಿಮೂಲದ ಆಹಾರವನ್ನು ನಿರಾಕರಿಸಿ ಸಸ್ಯಾಹಾರಿಗಳಿಗಿಂತ ಒಂದು ಹೆಜ್ಜೆ ಮುಂದೆ ಹೋಗಿ ಶ್ರೇಷ್ಠತೆಯ ವ್ಯಸನವನ್ನು ಪಾಲಿಸುವ Veganಗಳಿಗೂ ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳು ಆರಂಭಗೊಂಡರೂ ಅಚ್ಚರಿ ಏನಿಲ್ಲ.

ಮುಸಲ್ಮಾನರು ನಡೆಸುವ ಬಿರಿಯಾನಿ ಸೆಂಟರ್‌ಗಳಾಗಿರಬಹುದು, ಮಾಂಸಾಹಾರಿ ಹೋಟೆಲ್ ಆಗಿರಬಹುದು ಅಲ್ಲಿ 'ಹಲಾಲ್' ಪದದ ಬಳಕೆಯ ಹಿಂದಿರುವ ಧಾರ್ಮಿಕ ನಿರೂಪಣೆಗಳ ಬಗ್ಗೆಯೂ ಯೋಚಿಸಬೇಕಾಗಿದೆ. ಮುಸಲ್ಮಾನರು ನಡೆಸುವ ಮಾಂಸದಂಗಡಿಯಿಂದ ಆರಂಭಿಸಿ ಅದನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವ ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳವರೆಗೂ ಬಿಸ್ಮಿಲ್ಲಾ, ಬದ್ರಿಯಾ, 786, ಹಲಾಲ್ ಇತ್ಯಾದಿ ಶೀರ್ಷಿಕೆಗಳು ಕಣ್ಣಿಗೆ ರಾಚುವಂತೆ ಕಾಣಿಸುತ್ತವೆ. ವ್ಯಾಪಾರದ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಹಲವು ಮಾಂಸಾಹಾರದ ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳ ಮಾಲಿಕರು