



ಅಡುಗೆ ಮನೆಗೆ ಬೆಂಷ್ಟಿದೆಯೇ?



ಅಡುಗೆ ಮನೆಯೇ ಮನೆಯೊಂದರ ಹೃದಯ ಏಡಿತ ಎನ್ನುವ ನಾಣ್ಯದಿಇದೆ. ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಒಲೆ ಉರಿದರೆ ಅದು ಆ ಮನೆ ಜೀವಂತವಾಗಿರುವುದರ ಸಂಕೆತ ಎನ್ನುವ ನಂಬಿಕೆಯಿದೆ. ಆದರೆ ಕಾಲ ಮಾತ್ರ ಚಂಚಲ. ಕಾಲ ತರುವ ಬದಲಾವಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಈ ನಂಬಿಕೆಗಳು, ನುಡಿಗಳುಗಳು ತಮ್ಮ ಸ್ವರೂಪವನ್ನು ಬದಲಾಯಿಸುತ್ತಿವೆ ಈ ಹಿಂದೆ ಅಡುಗೆ ಮನೆಗಳ ರೂಪ ಮಾತ್ರ ಬದಲಾದ ದಿನಗಳಿಧವು. ಆದರೆ ಅವಗಳ ಕ್ರಿಯಾಶೀಲತೆಯ ಸ್ವರೂಪವೇ ಇತ್ತಿಂಚಿಗೆ ಬದಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಬೇಡವನ್ನುವರಪ್ಪು ಬೆಳಗಳು, ಮೈಕ್ರೋವೇವ್ ಬೆಳಗಳು, ಒವನ್‌ಗಳು, ಕಾಫಿ ಮೇಕ್ರಾಗಳು, ಬ್ಲೈಂಡ್‌ರ್, ಮಿಕ್ರೋ, ಟೋಸ್‌ರ್‌ನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವುದು ಮಾತ್ರ ತಗ್ನಿತಿದೆ. ಮುಂದೊಂದು ದಿನ ಮನೆಯ ಈ ಭಾಗದ ಸಾಂಕೇತಿಕ, ಅಲಂಕಾರಿಕ ಮತ್ತು ಅಂತಹ ಕಡಿಮೆ ಕ್ರಿಯಾಶೀಲ ಭಾಗವಾಗುವ ಸಾಧ್ಯತೆಗಳು ಬರಬಹುದೇ? ನಮ್ಮ ಅಡುಗೆ ಮನೆಗಳಿಗೆ ಭವಿಷ್ಯವಿದೆಯೇ? ಯಾಕೆ ಈ ಬಗೆಯ ಬದಲಾವಣೆಗಳನ್ನು ನಾವು ನೋಡುತ್ತಿದ್ದೇವೆ?

ಇವತ್ತಿನ ನಮ್ಮ ದಿನನೆತ್ತೆ ಜೀವನದಲ್ಲಿ ಉಣಿ ತಿಂಡಿ ಪಾನೀಯಗಳು ಬರೀ ಮೂಲಭೂತ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳಾಗಿ ಉಳಿದಿರುವುದು ಬಹಳ ಕಡಿಮೆ. ಎಮ್ಮೇ ಮಂದಿಗೆ ತಿನ್ನುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಬರೀ ಬದುಕುವುದಕ್ಕೆ ಮಾತ್ರ ಆಗಿಲ್ಲ. ತಿನ್ನುವುದು ಎಬ್ಬು ಕೆಲಸ ಸಮಾಧಾನ, ಸಂತೋಷ ಮತ್ತು ಮಾನಸಿಕ ಅವಲಂಬನಗಳಾಗಿ ಬೆಳೆದಿವೆ. ಹಿಂದೆ, ರಾಜ ಮಹಾರಾಜರ ಭೋಜನಗಳ ವರ್ಣನೆಯನ್ನು ಕೆಳಿ ಸಾಮಾನ್ಯ ಜನರು ದಂಗಾಗುತ್ತಿದ್ದರು. ಈಗ ಪ್ರತಿ ಸಾಮಾಜಿಕ ಸಮಾಜೆಗಳಲ್ಲಿ ಉಣಿ ತಿಂಡಿಗಳಿಧ್ಯಾ ಭಾರೀ ಆಲ್ಕೋಹಿಲ್‌ಯಾಗಿಬಿಟ್ಟಿದೆ. ಆದರೆ ಬಂಡಕಿಗೆ ಹೇಗೆ ದೊರೆತು ಬದಲಾಗಿರುವ ಈ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವ ಸಮಯ, ಸಮಾಧಾನ ಪ್ರರೂಪದ ಇಲ್ಲವಾಗಿದೆ. ಹಾಗಂತ ಜನರು ತಿನ್ನುವುದು ಕಡಿಮೆಯಾಗುವ ಬದಲು ರಸ್ತೆ ಬದಿಯ ತಳ್ಳುವ ಗಾಡಿಗಳು, ಕ್ರಾಂಟೆನುಗಳು, ದಾಬಾಗಳು, ದರ್ಶಿನಿಗಳು, ಹೋಟೆಲುಗಳು ಇನ್ನಿಲ್ಲದಂತಹ ವಾಪಾರ ನಡೆಸುತ್ತಿರುವ ಕಾಲವಿದು. ಇದರ ಜೊತೆ ಬೇಕಿರಿಗಳು, ಸ್ಟ್ರಿಂಗ್‌ಗಳು, ಅಂಗಡಿಗಳು, ಕುರುಕುಮರುಗಳನ್ನು ಮಾರುವ ಅಂಗಡಿಗಳು, ಬೋಂಡ ಬಜ್ಜಿ ಮಾರುವ ಜನರು,

ಚಿನಕುರಳಿಚುರುಮುರಿಯನ್ನು ಮಾರುವವರು, ನೂರಾರು ಬಗೆಯ ತಂಪು ಪಾನೀಯಗಳು, ಬ್ರೋತ್‌, ಮಿಲ್ಕ್ ಶೇಕ್, ಕಾಫಿ ಟೀ, ಮದ್ದಗಳು, ಬೆಂಡಾ ಗುಣಾಗಳು ಅಂತ ಎಂದಿಂತಲೂ ಜನರು ಅತಿ ಹೆಚ್ಚು ತಿನ್ನುವ ಕುಡಿಯುವ ಕ್ರಿಯೆಯಲ್ಲಿ ತೋಡಿಕೊಂಡಿರುವ ಕಾಲವಿದು.

ಉತ್ತರ ಕನಾರ್ಕ ಪಕದ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು, ಮಂಗಳೂರಿನ ರುಚಿಗಳನ್ನು, ಉತ್ತರ ಭಾರತದ ಅಡುಗೆಗಳನ್ನು, ದಾಬಾ ಶೈಲಿಯ ರುಚಿಗಳ ಅಡುಗೆಗಳನ್ನು ನೀಡುವ, ತಿನ್ನುವ ಸ್ಥಳಗಳು, ನಾನಾ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ, ನಾನಾ ಅಭಿರುಚಿಗಳಲ್ಲಿ, ದರಗಳಲ್ಲಿ, ಸ್ಥರಗಳಲ್ಲಿ ದೊರಕ್ತಿವೆ. ಇವುಗಳ ಜೊತೆ ದೇಶ ವಿದೇಶಗಳ ಆಹಾರವೂ ಸಿಗುತ್ತಿವೆ. ಚೈನ್‌ನ್‌ ಬೇಕೆ, ಇಟಾಲಿಯನ್ ಬೇಕೆ, ಥಾಯ್ ಬೇಕೆ, ಜಪಾನಿನ ಸುಷಿ ಬೇಕೆ, ಅಮೆರಿಕದ ಬಗ್ರಾಗಳು, ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನ ಫಿಶ್ ಅಂಡ್ ಚಿಪ್ಸ್ ಬೇಕೆ? ಎಲ್ಲವೂ ಕೇವಲ ಒಂದು ನಗರದಲ್ಲಿ ಸಿಗುತ್ತಿವೆ. ಬೆಂಳ ತುದಿಯಲ್ಲಿ ಗುಂಡಿ ಬೆಂಳಿ ಅಂತಹ ಬಂಡಿ ಆಹಾರವನ್ನು ಮನೆಗೇ ತರಿಕೆಳ್ಳಿಬಹುದು. ಖೋನಾಯಿ ಧರಬೇರಿ ರುಚಿಗಳನ್ನು ನಮ್ಮ ದಾಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದಾದ ಕಾಲವಿದು.