ಶ್ರ್ಯೂಸ್ ಬೆರಿ

ರುಚಿಯ ನಾಕ, ಬಾಯಿಗಿಟ್ಟರೆ ಮನಮೋಹಕ

■ **ಪ್ರಸಾದ ಶೆಣೈ ಆರ್.ಕೆ.**

ಆ ಸಂಜೆ ಪುಣೆಯ ಈಸ್ಟ್ ಸ್ಟ್ರೀಟ್ ಕ್ಯಾಂಪ್ ರಸ್ತೆ ಬಣ್ಣ ಬಣ್ಣದ ದೀಪಗಳಿಂದ, ಮುತ್ತುತ್ತಲೇ ಇರುವ ಜನಗಳಿಂದ ಕಂಗೊಳಿಸುತ್ತಿತ್ತು. ಅತ್ಯಂತ ಹಳೆಯ ಪೋಸ್ಟಾಫೀಸು, ಕೇಕ್ ಅಂಗಡಿಗಳು, ಹೋಟೇಲುಗಳು, ಕಟ್ಟಡಗಳಿರುವ ಈ ರಸ್ತೆಯಲ್ಲಿ ಆ ಸಂಜೆ ನಡೆದು ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದರೆ, ಗತಕಾಲದ ವ್ಯಾಪಾರ ಪಟ್ಟಣವೊಂದರಲ್ಲಿ ಕರಗಿಹೋದಂತಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಕೇಕ್, ರಸ್ಕ್, ಟೋಸ್ಟ್‌ಗಳಿಗೆ ಜನಪ್ರಿಯ ಅಡ್ಡಾ ಆಗಿರುವ, ಅದಕ್ಕಿಂತಲೂ ಶ್ರ್ಯೂಸ್ ಬೆರಿ ಎನ್ನುವ ಬೆಣ್ಣೆಯ ಹಿತವಾದ ಸ್ವಾದದ ಬಿಸ್ಕತ್‌ನ ಸ್ವರ್ಗವಾಗಿರುವ ಇಲ್ಲಿನ ಪಾರಂಪರಿಕ, ಪ್ರಾಚೀನ ಬೇಕರಿಗಳಿಗೆ ಕಾಲಿಟ್ಟಾಗಲಂತೂ ಶ್ರ್ಯೂಸ್ ಬೆರಿ ಬಿಸ್ಕತ್‌ನ ಪರಿಮಳ ಹೊಮ್ಮಿ ನಮ್ಮನ್ನು ಬೆಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಗಿಸಿದಂತೆ ಭಾಸವಾಗುತ್ತಿತ್ತು.

ಚೆನ್ನದ ಬಣ್ಣದ, ವೃತ್ತಾಕಾರದ, ನಡುವೆ ಕೊಂಚ ಉಬ್ಬಿಕೊಂಡಿರುವ, ಮೈಮೇಲೆ ಸ್ರೋಸ್ ಬ್ರೆರಿ ಎಂದು ಆಂಗ್ಲಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಬರೆದಿರುವ ಈ ಬಿಸ್ಕತ್ ರೂಪವೇ ಚುಂಬಕ. ರುಚಿಯಂತೂ ಮನಮೋಹಕ. ಗರಿಗರಿಯಾಗಿರುವ ಬಿಸ್ಕತ್ ಹಿಡಿದಾಗ, ಬೆರಳಿಗೆ ಭಾಸವಾಗುವ ಅದರ ತಾಜಾತನಕ್ಕೆ, ನುಣುಪುತನಕ್ಕೆ, ಸುಗಂಧಕ್ಕೆ ಮೈಮನಸ್ಸು ನವಿರೇಳುತ್ತಿತ್ತು. ಹೇಗಿದೆ ರುಚಿ ನೋಡೋಣ ಎಂದು ಬಾಯಲ್ಲಿಟ್ಟಾಗಲಂತೂ ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಮೃದುತ್ವ, ಬಿಸ್ಕತ್‌ನ ಮರಳು ಮರಳಾದ ಗುಣ, ಅದು ಬಾಯಲ್ಲಿ ಬೆಣ್ಣೆಯ ಸ್ವಾದವನ್ನೆಲ್ಲಾ ಹೊಮ್ಮಿಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ ಕರಗಿಹೋದಾಗ ಆಗುತ್ತಿದ್ದ ಅನುಭೂತಿ ಬಣ್ಣಿಸಲಸಾಧ್ಯ. ಇದು ಅಂತಿಂಥ ಬಿಸ್ಕತ್ ಅಲ್ಲ ಈ ಬಿಸ್ಕತ್‌ಗೊಂದು ಪರಂಪರೆ ಇದೆ, ಶ್ರೀಮಂತಿಕೆಯಿದೆ. ಅಪ್ಪಟ ಅಭಿಮಾನಿಗಳ ದಂಡೇ ಇದೆ.

ಸ್ವರ್ಗದ ತುಣುಕು

ಶ್ರ್ಯೂಸ್ ಬೆರಿ ಬಿಸ್ಕತ್‌ನ ಮೂಲ ಇಂಗ್ಲೆಂಡ್. ಇಲ್ಲಿನ ಶ್ರ್ಯೂಸ್ ಬೆರಿ ಎನ್ನುವ ಪೇಟೆಯ ಶಾರ್ಪ್‌ಶೈರ್ ಎನ್ನುವ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಈ ಬಿಸ್ಕತ್ ಜನನವಾಯಿತು. 1658ರಲ್ಲಿ ಇಂಗ್ಲೆಂಡ್‌ನ 'ದಿ ಕಂಪ್ಲೀಟ್ ಕುಕ್' ಎನ್ನುವ ಅಡುಗೆ ಪುಸ್ತಕದಲ್ಲಿ ಶ್ರ್ಯೂಸ್ ಬೆರಿ ಬಿಸ್ಕತ್‌ನ ರೆಸಿಪಿಯ ಉಲ್ಲೇಖ ಮೊದಲಾಗಿ ದಾಖಲಾಗಿತ್ತು. ಇಂಗ್ಲೆಂಡ್‌ನ ಖ್ಯಾತ ನಾಟಕಕಾರ ವಿಲಿಯಂ ಕಾಂಗ್ರೇವ್, ತಮ್ಮ ನಾಟಕ, 'ದಿ ವೇ ಆಫ್ ದಿ ವಲ್ಡ್' ನಾಟಕದಲ್ಲೂ ಈ ಬಿಸ್ಕತ್ ಹೆಸರನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿದ್ದರು. 18ನೇ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಮಿಸ್ಟರ್ ಪಾಲಿನ್ ಎನ್ನುವ ಬ್ರಿಟಿಷ್ ವ್ಯಕ್ತಿ, ಇಂಗ್ಲೆಂಡ್‌ನ ಬೇಕರಿಯೊಂದರಲ್ಲಿ ಈ ಬಿಸ್ಕತ್ ತಯಾರಿಸಿ ಮಾರಿದನಂತೆ. ಆ ಬಳಿಕ ಇಂಗ್ಲೆಂಡ್‌ನಲ್ಲಿ ಶ್ರ್ಯೂಸ್ ಬೆರಿ ಬಿಸ್ಕತ್ ಖ್ಯಾತಿ ಗಲ್ಲಿಗಲ್ಲಿಗೂ ಹಬ್ಬಿತು. ಶ್ರ್ಯೂಸ್ ಬೆರಿ ಕೇಕ್ ಮತ್ತು ಬಿಸ್ಕತ್ ಖಾದ್ಯಪ್ರಿಯರನ್ನು ಮರಳು ಮಾಡಿತಂತೆ.

ಆಂಗ್ಲರ ನಾಡಿನಿಂದ ಪುಣೆಗೆ ಬಂದ 'ಶ್ರ್ಯೂಸ್ ಬೆರಿ' ರುಚಿಯ ಕಥೆ

ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಬ್ರಿಟಿಷರಿಂದಲೇ ಈ ಬಿಸ್ಕತ್ ಪರಿಚಯವಾಯಿತು. ಅದರಲ್ಲೂ ಪಾರ್ಸಿ ಇರಾನ್‌ನ ಖಾದ್ಯ ತಯಾರಕರು ಈ ಬಿಸ್ಕತ್ ತಯಾರಿಸುವುದನ್ನು ಬಲು ಬೇಗನೇ ಕಲಿತರು. ಅದನ್ನವರು ತಮ್ಮದೇ ಶೈಲಿಯಲ್ಲಿ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಮಾಡತೊಡಗಿದರು. ಬಳಿಕ ಪುಣೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಕರಿ ಉದ್ಯಮದಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿ ಇಲ್ಲಿಯೇ ಉಳಿದರು.

ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದ ಪುಣೆಯಲ್ಲಿರುವ ಪಾರ್ಸಿ ಬೇಕರಿಗಳಾದ ಕಯಾನಿ ಬೇಕರಿ, ರೋಯಲ್ ಬೇಕರಿ, ಹುಸ್ನೇನಿ ಬೇಕರಿ, ಸಿಟಿ ಬೇಕರಿಗಳಲ್ಲಿ ತಯಾರಾದ ಶ್ರ್ಯೂಸ್ ಬೆರಿಯ ಘಮ ಪುಣೆಯ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ನರನಾಡಿಗಳಲ್ಲೂ ಬೆರೆಯಿತು. ಇಂಗ್ಲೆಂಡ್ ಮೂಲದ ಈ ಬಿಸ್ಕತ್, ಪುಣೆಯಲ್ಲಿ ಇನ್ನಷ್ಟು ಸಮೃದ್ಧವಾಗಿ, ರುಚಿಕಟ್ಟಾಗಿ, ವಿಭಿನ್ನ ತಾಜಾತನ ಮತ್ತು ದೇಶಿ ಸ್ಪರ್ಶದಿಂದ ನಮ್ಮದೇ ಮೂಲದ್ದು ಎನ್ನುವಂತೆ ಖ್ಯಾತಿ ಪಡೆಯತೊಡಗಿತು. ನಮ್ಮ ದೇಶದಲ್ಲಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ ವಿದೇಶಿಗರನ್ನೂ ಈ ಪುಣೆಯ ಶ್ರ್ಯೂಸ್ ಬೆರಿ ಬಿಸ್ಕತ್ ರುಚಿ ಸೆಳೆಯತೊಡಗಿತೆಂದರೆ, ಈ ಬಿಸ್ಕತ್ ಮಾಯೆ ಎಷ್ಟಿರಬಹುದು ನೀವೇ ಊಹಿಸಿ.