ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವಲ್ಲಿ ಮಗ್ನರಾಗಿರುವ ಸೆಲ್ವರಾಜು

'ಅಜ್ಜಿ ಕೈರುಚಿಗೆ ಸೋತು ಶೆಫ್ ಆದೆ'

'ರಸಋಷಿ' ಎಂದೇ ಖ್ಯಾತ ಪಡೆದಿರುವ ಚೆನ್ನೈ ಮೂಲದ ಶೆಫ್ ರಾಮಸ್ವಾಮಿ ಸೆಲ್ವರಾಜು ದೇಶದ ಸೆಲೆಬ್ರಿಟಿ ಶೆಫ್‌ಗಳ ಪೈಕಿ ಒಬ್ಬರು. ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಯಶವಂತಪುರ ಬಳಿಯ ತಾಜ್ ಹೋಟೆಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯ ಶೆಫ್ ಆಗಿರುವ ಅವರು 'ಸುಧಾ' ಜೊತೆ ಮಾತನಾಡಿದ್ದಾರೆ.

■ ಶಶಿಕುಮಾರ್ ಸಿ.

◆ **ಶೆಫ್ ಆಗಬೇಕು ಅಂತ ಯಾಕೆ ಅನಿಸಿತು?**

ನನ್ನದು ಚೆನ್ನೈ. ಅಜ್ಜಿ ರುಚಿಕರವಾಗಿ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಅವರ ಕೈರುಚಿ ಎಂದರೆ ನನಗೆ ಬಲುಪ್ರೀತಿ. ಬಲವಂತ ಮಾಡಿ ಇಷ್ಟದ ಅಡುಗೆಯನ್ನು ಅವರಿಂದ ಮಾಡಿಸಿಕೊಂಡು ಸವಿಯುತ್ತಿದ್ದೆ. ಅಜ್ಜಿ ನೆನಪಾದಾಗಲೆಲ್ಲ ಅವರು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ಎಲ್ಲ ಅಡುಗೆಗಳನ್ನು ಚಪ್ಪರಿಸಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದುದು ನೆನಪಿಗೆ ಬರುತ್ತದೆ. ಬಾಯಲ್ಲಿ ನೀರೂ!

ಅವರ ಅಡುಗೆಯ ಸ್ವಾದಕ್ಕೆ ಜೋತುಬಿದ್ದ ನನಗೆ, ಅವರಂತೆಯೇ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವುದನ್ನು ಯಾಕೆ ಕಲಿಯಬಾರದು ಅನಿಸಿತು. ಚೆನ್ನೈನ ಇಂಡಿಯನ್ ಇನ್‌ಸ್ಟಿಟ್ಯೂಟ್ ಆಫ್ ಹೋಟೆಲ್ ಮ್ಯಾನೇಜ್‌ಮೆಂಟ್ ಕಾಲೇಜಿಗೆ ಸೇರಿಕೊಂಡೆ. ಕಾಲೇಜು ಮುಕ್ತಾಯವಾದ ಬಳಿಕ 1986ರಲ್ಲಿ ನಾನು ತಾಜ್ ಗ್ರೂಪ್‌ಗೆ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಸೇರಿಕೊಂಡೆ.

◆ **ಶೆಫ್ ಆಗಿ ನಿಮ್ಮ ಅನುಭವದ ಬಗ್ಗೆ ಹೇಳಿ.**

ನನ್ನ ಪ್ರಕಾರ ಇದೊಂದು ಅದ್ಭುತವಾದ ಕೆಲಸ. ಹಸಿದ ಹೊಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ತುಂಬಿಸುವ ಮಹತ್ತರ ಕಾರ್ಯವಿದು. ಬಹುಶಃ ನಾನು ಶೆಫ್ ಆಗಿರದಿದ್ದರೆ ನನ್ನಷ್ಟು ನತದೃಷ್ಟ ಮತ್ತೊಬ್ಬ ಇರುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಶೆಫ್ ಕೆಲಸ ಕೇವಲ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವುದಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ. ಅಡುಗೆಯ ಜೊತೆಗೆ ಹೋಟೆಲ್‌ಗೆ ಬರುವ ನೂರಾರು ಮಂದಿ ಸಂತೃಪ್ತಗೊಳ್ಳುವಂತಹ ಆಹಾರವನ್ನು ಸ್ವಾದಿಷ್ಟಕರವಾಗಿ ಪೂರೈಸುವುದು ನಮ್ಮ ಮೊದಲ ಜವಾಬ್ದಾರಿ. ಹೋಟೆಲ್‌ಗೆ ಏಕಕಾಲಕ್ಕೆ 20 ಸಾವಿರ ಗ್ರಾಹಕರು ಬಂದರೂ ಅವರನ್ನೂ ನಿಭಾಯಿಸುವ ತಾಳ್ಮೆ ಇರಬೇಕು. ಆ ತಾಳ್ಮೆ ನನಗೆ ಸಿದ್ಧಿಸಿದ್ದು ಶೆಫ್ ವೃತ್ತಿಯಿಂದ.

ಶೆಫ್ ಆಗಿ ಕೆಲಸ ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದ ಬಳಿಕ ತುಂಬಾ ಶ್ರದ್ಧೆಯಿಂದ ವೃತ್ತಿಯಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಕೊಂಡೆ. ಎಷ್ಟರಮಟ್ಟಿಗೆ ಎಂದರೆ ಎಷ್ಟೋ ದಿನ ಮನೆಗೆ ಹೋಗದೆ ಹಾಗೂ ಎಷ್ಟೋ ಸಮಯ ಬಿಡುವಿಲ್ಲದಂತೆ ತೊಡಗಿಕೊಂಡೆ. ದಿನಕಳೆದಂತೆಲ್ಲಾ ಒಂದೊಂದೇ ರೆಸಿಪಿಗಳನ್ನು ಕಲಿತು, ಹೊಸ ಹೊಸ ರೆಸಿಪಿಗಳನ್ನು ಸಂಶೋಧನೆ ಮಾಡತೊಡಗಿದೆ. ಶೆಫ್ ಆಗಿದ್ದರಿಂದಲೇ ನಾನು ವಿಶ್ವದ ಸಾಕಷ್ಟು ದೇಶಗಳಿಗೆ ಹೋಗಿ ಅಲ್ಲಿನ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಸವಿದೆ. ಅಲ್ಲಿನ ಆಹಾರವನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ಕಲೆಯನ್ನು ಅಭ್ಯಾಸ ಮಾಡಿ, ಅದನ್ನು ನನ್ನ ದೇಶದ ಜನಕ್ಕೆ ಪರಿಚಯಿಸಿದೆ. ಅಮೆರಿಕ, ದುಬೈ, ಮಾಲ್ಡೀವ್, ಶ್ರೀಲಂಕಾ, ಜರ್ಮನಿ, ಇಟಲಿ ಸೇರಿದಂತೆ ಹತ್ತಾರು ದೇಶಗಳನ್ನು ಸುತ್ತಿ ಬಂದಿದ್ದೇನೆ. ಅಲ್ಲಿನ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಬಗ್ಗೆ ಆಳವಾಗಿ ಅಧ್ಯಯನವನ್ನೂ ಮಾಡಿದ್ದೇನೆ.

ವಿದೇಶಗಳಿಗೆ ಹೋದಾಗೆಲ್ಲ ಅಲ್ಲಿನ ಸಾಕಷ್ಟು ಮಂದಿಯ ಶೆಫ್‌ಗಳ ಪರಿಚಯವಾಗಿದೆ. ಶೆಫ್ ಆಗಿರುವುದರಿಂದಲೇ ಭಿನ್ನ ಆಹಾರ ಪ್ರಿಯರನ್ನು ಭೇಟಿಯಾಗುವ ಅವಕಾಶ ಸಿಕ್ಕಿದೆ. ನನ್ನ ಜೀವನ ಸಾರ್ಥಕ ಎಂಬ ತೃಪ್ತಿಯನ್ನು ಈ ವೃತ್ತಿ ನೀಡಿದೆ. ಅದಕ್ಕೆ ನಾನು ಕೃತಜ್ಞ.

◆ **ಯಾವೆಲ್ಲ ಶೈಲಿಯ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸುತ್ತೀರಿ?**

ಭಾರತೀಯ ಶೈಲಿಯ ಎಲ್ಲ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು

ವೈಲ್ಡ್ ಮಶ್ರೂಮ್ ರವೈಲಿ ವಿತ್ ಟ್ರಫ್ಲೆ ಎಮುಲ್ಶನ್

ಗ್ರಿಲ್ಡ್ ಪೋಲೆಂಟ ವಿತ್ ಗ್ರುಯೆರೆ ಚೀಸ್ ಸಾಸ್