



ಅನುಭವವೇ ಪಾಕ ಪ್ರಾವೀಣ್ಯದ ಗುಟ್ಟು

■ ತೊಗರ್ಸಿ

ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವುದೂ ಒಂದು ಕಲೆ. ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದ ಅಡುಗೆಯನ್ನು ಮನೆಮಂದಿಯಲ್ಲಿ ಇಷ್ಟಪಟ್ಟು ತಿಂದರೆ ಅಂದಿನ ಅಡುಗೆ ಸಾರ್ಥಕವಾದಂತೆ. ಸಣ್ಣ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಮಾಡುವ ಅಡುಗೆಯ ರುಚಿಯೇ ಬೇರೆ. ಆದರೆ ಭಿನ್ನಭಿನ್ನ ಮನೋಭಾವದ ಜನರ ಬಾಯಿಚಪಲವನ್ನು ನಿಭಾಯಿಸುವುದು ಸುಲಭದ ಮಾತಲ್ಲ. ಅಡುಗೆ ಮಾಡುತ್ತಾ ಹೋದಂತೆ ಅನುಭವವೂ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ. ಈ ಅನುಭವವೇ 'ರಸಪಾಕ'ದ ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚಲೂ ಕಾರಣವಾಗುತ್ತದೆ. ಮಂಡ್ಯ ಜಿಲ್ಲೆಯಿಂದ ಬಂದ ಹಳ್ಳಿಹೆದ್ದ ಪಂಚತಾರಾ ಹೋಟೆಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಶೆಫ್ ಆಗಿ ಸೇರಿ ದೇಶ ವಿದೇಶದ ಜನರ ಹಸಿವೆ ನೀಗಿಸುತ್ತಿರುವುದು ಸಾಹಸದ ಮಾತೇ ಸರಿ. ಮಹಾದೇವ ಎಚ್.ಎನ್. ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಐಟಿಪಿ ಹೋಟೆಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಈಗ ಜನಪ್ರಿಯ ಶೆಫ್. ಅವರ ಅಡುಗೆ ರುಚಿ, ಆಸಕ್ತಿ, ಜೀವನಯಾನದ ಅನುಭವದ

ಜತೆಗೆ ಮೀನಿನ ಊಟದ ರೆಸಿಪಿಯನ್ನೂ ಇಲ್ಲಿ ಸವಿಯಿರಿ.

● ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವ ಬಗ್ಗೆ ಆಸಕ್ತಿ ಬಂದಿದ್ದು ಹೇಗೆ?

ನಮ್ಮ ಊರಲ್ಲಿಯೇ ನಮ್ಮ ಅಪ್ಪ ಚಿಕ್ಕ ಹೋಟೆಲ್ ಇಟ್ಟಿದ್ದರು. ಬಾಲ್ಯದಲ್ಲಿಯೇ ನನಗೆ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ತಿಂಡಿ, ಊಟ ತಿನ್ನುವ ಅವಕಾಶ ಸಿಕ್ಕಿತು. ಬೆಳೆದಂತೆ ವಿವಿಧ ಅಡುಗೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಆಸಕ್ತಿ ಮೂಡಿತು. ಬೆಂಗಳೂರಿಗೆ ಬಂದ ನಂತರ ಸ್ಟಾರ್ ಹೋಟೆಲ್ ರೀತಿ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಬೇಕು ಎನ್ನುವ ಬಯಕೆ ಮೂಡಿತು. ದೊಡ್ಡ ಹೋಟೆಲ್‌ನ ಆಕರ್ಷಣೆಯೇ ನನ್ನನ್ನು ಬಾಣಸಿಗನನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿದೆ.

● ನಿಮಗೆ ಯಾವ ಬಗೆಯ ಅಡುಗೆ ಬಗ್ಗೆ ವಿಶೇಷ ಆಸಕ್ತಿ?

ಶೆಫ್ ಅಂದರೆ ಎಲ್ಲದನ್ನೂ ಇಷ್ಟಪಡುತ್ತೇವೆ. ಸಸ್ತಾಹಾರಿ-

ಮಾಂಸಾಹಾರಿ, ಸೌತ್-ನಾರ್ತ್ ಎಲ್ಲದನ್ನೂ

ಮಾಡಬೇಕು. ತಿನ್ನುವವನಾಗಿ ಹೇಳುವುದಾದರೆ

ಸಮುದ್ರ ಆಹಾರದ ಅಡುಗೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚು

ಇಷ್ಟಪಡುತ್ತೇನೆ. 'ಫುಡ್ ಫೆಸ್ಟಿವಲ್'ಗಳಲ್ಲಿ

ಭಾಗವಹಿಸಬೇಕು ಅಲ್ಲಿ ನನ್ನ ಕೈರುಚಿಯನ್ನು

ತೋರಿಸಬೇಕು ಎನ್ನುವ ಉದ್ದೇಶ ನನ್ನದು.

ದೆಹಲಿ, ವಿಶಾಖಪಟ್ಟಣಗಳಲ್ಲಿ ನಡೆದ ಫುಡ್

ಫೆಸ್ಟಿವಲ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಭಾಗವಹಿಸಿದ್ದೇನೆ. ಎರಡು

ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಸ್ಪರ್ಧಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗಿಲ್ಲ.

ಸಮುದ್ರಾಹಾರಗಳ ಮೂಲ ಪರಿಕರ ಮೀನು,

ಸಿಗಡಿ, ಏಡಿ. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಒಳ್ಳೆಯ

ಶೆಫ್ ಮಹಾದೇವ ಎಚ್.ಎನ್.

ಪೋಷಕಾಂಶ ಇರುತ್ತದೆ. ರುಚಿಯಲ್ಲಿಯೂ

ಸಖತ್ಯಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಇಷ್ಟ ಆಗುತ್ತವೆ. ಗ್ರಾಹಕರೂ ಕೂಡ ಇದರಲ್ಲಿ ಭಿನ್ನ ಭಿನ್ನ

ಅಡುಗೆಯನ್ನು ಬಯಸುತ್ತಾರೆ. ಉದಾರಣೆ ಸಾರು, ಫೈ, ತವಾ ಫೈ, ರವಾ ಫೈ,

ಗೀ ಫೈ, ರೋಸ್ಟ್ ಹೀಗೆ... ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಮಾಡುತ್ತೇನೆ. ನಾಲ್ಕಾರು ಹೋಟೆಲ್

ಬದಲಿಸಿ ಈಗ ಐಟಿಪಿಯಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದೇನೆ. ಅಡುಗೆ ಕಲಿಯಲು

ಯಾವುದೇ ಕಾಲೇಜಿನಲ್ಲಿ ಔಪಚಾರಿಕ ಶಿಕ್ಷಣವನ್ನು ನಾನು ಪಡೆಯಲಿಲ್ಲ.

ಹಿರಿಯ ಬಾಣಸಿಗರು ಹೇಳಿದ ಅನುಭವವೇ ನನ್ನ ಪಾಕ ಪ್ರಾವೀಣ್ಯದ ಪಾಠ

ಶಾಲೆ.

● ನಿಮ್ಮ ಪ್ರಕಾರ ಶೆಫ್ ಆಗಲು ಇರಬೇಕಾದ ಅರ್ಹತೆಗಳೇನು?

ಅರ್ಹತೆ ಎಂದರೆ ಕಲಿಯುವ ಆಸಕ್ತಿಯೊಂದಿದ್ದರೆ ಸಾಕು. ಎರಡು ವರ್ಷದಲ್ಲಿ

ಒಳ್ಳೆಯ ಶೆಫ್ ಆಗಬಹುದು. ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಲ್‌ಸಿ ಓದಿದವರೂ ಅಡುಗೆ ಕಲಿತು

ದೇಶ ವಿದೇಶಗಳ ಸ್ಟಾರ್ ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಶೆಫ್ ಆದ ಉದಾಹರಣೆಗಳಿವೆ.

ನನ್ನ ಸಾಕಷ್ಟು ಜೂನಿಯರ್‌ಗಳು ಅಡುಗೆ ಕಲಿತು ವಿದೇಶಕ್ಕೆ ಹೋಗಿದ್ದಾರೆ.

ಸರ್ಕಾರದ ಸಹಭಾಗಿತ್ವದಲ್ಲಿಯೇ ಅಡುಗೆ ತರಬೇತಿಯನ್ನು ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಪ್ರತಿವರ್ಷ ಹತ್ತರಿಂದ ಹದಿನೈದು ಮಂದಿ ನಮ್ಮ ಹೋಟೆಲ್‌ನಲ್ಲಿ ತರಬೇತಿ

ಪಡೆಯುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಮೊದಲು ತರಬೇತಿ ಅವಧಿ ಮೂರುವರ್ಷ ಇತ್ತು. ಈಗ

ಕಾಲಾವಧಿಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ವರ್ಷವನ್ನು ಕಡಿತ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ. ತರಬೇತಿ ಮುಗಿದ

ನಂತರ ಪರೀಕ್ಷೆ ಇರುತ್ತದೆ. ಉತ್ತೀರ್ಣರಾದವರಿಗೆ ಪ್ರಮಾಣ ಪತ್ರವನ್ನು

ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅದನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋದರೆ ಬೇರೆ ಕಡೆ ಕೆಲಸವನ್ನು

ಪಡೆಯಬಹುದು. ಹುದ್ದೆಗಳು ಖಾಲಿ ಇದ್ದರೆ ನಮ್ಮಲ್ಲಿಯೇ ನೌಕರರಾಗಿಯೂ

ಸೇರಬಹುದು. ತರಬೇತಿ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ನಿಗದಿತ ಸಂಭಾವನೆ ಕೂಡ ಸಿಗುತ್ತದೆ.

● ಮೀನುಗಳನ್ನು ಇಷ್ಟ ಎಂದಿರಿ. ಒಂದು ಮೀನುಗಾರ ರೆಸಿಪಿ ಹಂಚಿಕೊಳ್ಳಿ...

ನನಗೆ ಮೀನುಗಾರ ತುಂಬ ಇಷ್ಟ. ಅದರಲ್ಲೂ ಮಂಗಳೂರು ಶೈಲಿಯ ಹಲವು

ಅಡುಗೆಯನ್ನು ಮಾಡುತ್ತೇನೆ. ಎಲ್ಲ ಕಾಲದಲ್ಲೂ ಸಿಗಬಹುದಾದ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಡಿಮೆ

ಬೆಲೆಯ ಬಂಗುಡೆ ಸಾರು ಮಾಡುವುದು ಸುಲಭ. ರುಚಿಕರ ಕೂಡ.

ಬಂಗುಡೆ ಮೀನುಸಾರು

ಎನೇನು ಬೇಕು?

ಸ್ವಚ್ಛ ಮಾಡಿದ ಒಂದು ಕೇಜಿ ಬಂಗುಡೆ, ಅರ್ಧ ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿ, ಎಂಟರಿಂದ ಹತ್ತು ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೇಣಸಿನ ಕಾಯಿ, ಐವತ್ತು ಗ್ರಾಂ ದನಿಯಾ, ಹತ್ತು ಗ್ರಾಂಮ್ ಜೀರಿಗೆ, ಐದು ಗ್ರಾಂ ಮೆಂತೆಕಾಳು, ಐದು ಗ್ರಾಂ ಕಾಳುಮೇಣಸು, ಸ್ವಲ್ಪ ಅರಿಶಿನ, ಹಸಿಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಒಂದು ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಮತ್ತು ಒಂದು ಈರುಳ್ಳಿ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಹತ್ತರಿಂದ ಇಪ್ಪತ್ತು ಗ್ರಾಂನಷ್ಟು ಹುಣಿಸೆ ಹಣ್ಣಿನ ರಸ ಬೇಕು. ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಸ್ವಲ್ಪ ಈರುಳ್ಳಿ, ಸಾಸಿವೆ, ಕರಿಬೆವ್ವ ಸ್ವಲ್ಪ ಮೆಂತೆಕಾಳನ್ನು ರೆಡಿ ಮಾಡಿಡಿ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಡುಗೆಗೆ ಕೊಬ್ಬರಿ ಎಣ್ಣೆ ಸೂಕ್ತ. ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಬಿಸಿಯಾದ ಬಳಿಕ ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ತೆಗೆದಿಟ್ಟ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹಾಕಬೇಕು. ಕಂದುಬಣ್ಣ ಬರುವ ತನಕ ಹುರಿಯಬೇಕು. ನಂತರ ಹುಣಿಸೆ ರಸವನ್ನು ಸೇರಿಸಬೇಕು ಆಮೇಲೆ ರುಬ್ಬಿದ ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ. ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಬೇಕು. (ಸಾರಿಗೆ ಒಟ್ಟು ಒಂದು ಲೀಟರ್‌ನಷ್ಟು ನೀರು ಬಳಸಬಹುದು) ಅದಕ್ಕೂ ಮುನ್ನ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು. ಕುದಿಯುವ ಸಾರಿಗೆ ಮೀನನ್ನು ಹಾಕಿ ಐದು- ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಬೇಕು (ಮೀನನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ಬೇಯಿಸಬಾರದು). ಮಂಗಳೂರು ಶೈಲಿಯ ಬಂಗುಡೆ ಮೀನು ಸಾರು ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

