‘ಹುರ್ಗಾಡ’ದ ಫಳಫಳಿಸುವ ತಿಳಿ ನೀಲ ಸಮುದ್ರ

400 ಮೀಟರ್ ಎತ್ತರದ ಮಿನಾರ್‌ಗಳಿರುವ ಹುರ್ಗಾಡದ ಎಲ್ ಮಿನ ಮಸೀದಿ

ಎಡತಾಕುವ ಪ್ರವಾಸಿ ಸ್ಥಳವಿದು. ಚಾರಿತ್ರಿಕವಾಗಿ, ಈ ಹಳ್ಳಿ ಹುಟ್ಟಿದ್ದು ರೋಮನ್ನರಿಂದ. ಆಲನೋವ ಮ್ಯಾಕ್ಸಿಮಿಯಾನನ ಪಡೆಗಳಿಗಾಗಿ ಅವನು 309–311ರಲ್ಲಿ ಈ ನೆಲದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಕೋಟೆ ಕಟ್ಟಿದನಂತೆ. ಆಗ ಇಲ್ಲಿ ನೆಲೆಸಿದ್ದವರು ಕ್ರಿಶ್ಚಿಯನ್ನರು. ಈ ಕೋಟೆ ನಂತರ ಒಂದು ಚರ್ಚಾಗಿ ಮಾರ್ಪಟ್ಟಿತು. ಹಾಗಾಗಿ ಇಲ್ಲಿ ಐದನೇ ಶತಮಾನದ ಶಿಲುಬೆಗಳು, ಟೇಪೆಸ್ಟ್ರಿಗಳು ದೊರಕಿವೆ. ನಂತರ ಅರಬ್ಬರು ಈಜಿಪ್ಟ್ ಪ್ರಾಂತ್ಯ ಗೆದ್ದು ಇಲ್ಲಿ ನೆಲೆಯೂರಿದರು. 1913ರಲ್ಲಿ ಕೆಂಪು ಸಮುದ್ರದಲ್ಲಿ ತೈಲನಿಕ್ಷೇಪದ ಪತ್ತೆಯಾಯಿತು. 1921ರ ವೇಳೆಗೆ ಬ್ರಿಟಿಷ್ ಕಂಪನಿಗಳು ಇಲ್ಲಿ ವ್ಯಾಪಾರ ಶುರುಮಾಡಿದರು. 1967–1970ರ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ನಡೆದ ಈಜಿಪ್ಟ್ ಇಸ್ರೇಲ್ ಯುದ್ಧದಲ್ಲಿ, ರೇಡಾರ್ ಪೋಸ್ಟ್ ಆಗಿ ಹುರ್ಗಾಡ ಬಳಕೆಯಾಯಿತು.

ಇದೀಗ ಹುರ್ಗಾಡದಲ್ಲಿ 20,000 ರಷ್ಯನ್ನರು ಇರಬಹುದೆಂಬ ಅಂದಾಜಿದೆ. ಬಹುತೇಕರು ಅನಧಿಕೃತವಾಗಿ ಬದುಕುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಇಲ್ಲಿಯೇ ನೆಲೆಸಿದ ರಷ್ಯನ್ ಹೆಂಗಸರು ಈಜಿಪ್ಟಿನ ಗಂಡಸರನ್ನು ‘ಉರ್ಫಿ’ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಮದುವೆಯಾಗುವುದಿದೆ. ರಷ್ಯನ್ ಮಕ್ಕಳಿಗೆಂದೇ ಇಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕು ಶಾಲೆಗಳು ನಡೆಯುತ್ತಿವೆ. 2017ರಲ್ಲಿ ಈಜಿಪ್ಟಿನಲ್ಲಿರುವ ರಷ್ಯನ್ ರಾಯಭಾರಿ ಕಚೇರಿಯನ್ನು ಹುರ್ಗಾಡದಲ್ಲಿಯೇ ತೆರೆಯಲಾಗಿದೆ.

ಸಪ್ಪೆ ಖಾದ್ಯಗಳು

ಭಾರತೀಯ ಪ್ರವಾಸಿಗರಿಗೆ ರಷ್ಯನ್ ಊಟಗಳು ಇಷ್ಟವಾಗುವುದು ಕಷ್ಟ. ಈಜಿಪ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಮಸಾಲೆಗೆ ಬೇಕಾದ ಎಲ್ಲ ಬಗೆಯ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಬೆಳೆದರೂ ಅವನ್ನು ಅಡುಗೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುವುದು ವಿರಳ. ಇಲ್ಲಿನ ಹೋಟೆಲುಗಳಲ್ಲಿನ ಊಟ ಅತ್ಯಂತ ಸಪ್ಪೆ. ಇಲ್ಲಿಯ ಊಟದ ರುಚಿಯನ್ನು ರಷ್ಯನ್ನರ ನಾಲಿಗೆಗೆ ಒಗ್ಗುವ ರೀತಿ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಎನ್ನುವ ಆಪಾದನೆಯೂ ಇದೆ. ನಾವಿದ್ದ ರೆಸಾರ್ಟಿನಲ್ಲಿ ದೊರೆತ ಊಟ ಕೂಡ ಸಪ್ಪೆಯಾಗಿಯೇ ಇತ್ತು. ಆದರೆ, ವಿವಿಧ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳಿದ್ದ ಕಾರಣ, ನಮಗಿಷ್ಟವಾಗುವ ಹಲವನ್ನು ಆಯ್ದುಕೊಂಡು ನಮಗೆ ಬೇಕಾದಂತೆ ಉಪ್ಪು, ಹುಳಿ, ಮೆಣಸಿನಕಾಳಿನ ಪುಡಿ ಬೆರೆಸಿ ತಿಂದ ಕಾರಣ ಊಟವೊಂದು ಸಮಸ್ಯೆ ಎನ್ನಿಸಲಿಲ್ಲ. ಆದರೆ, ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಬೆಂಡೆಕಾಯಿ ಮಸಾಲೆಯೋ, ಮತ್ತೊಂದೋ ದೊರೆತು ಆಶ್ಚರ್ಯವೆನಿಸಿತು. ನಮ್ಮ ನಾನ್ ಬ್ರೆಡ್ಡಿನಂತಹುದೇ ರೊಟ್ಟಿಗಳು ಈಜಿಪ್ಟಿನ ವಿಶೇಷಗಳು.

ಸೀಬೆ, ದಾಳಿಂಬೆಗಳಂತಹ ಹಣ್ಣುಗಳ ಜೊತೆ ಹಸಿ ಖರ್ಜೂರವನ್ನು ಪ್ರತಿಯೊಂದು ತಿಂಡಿ–ಊಟಗಳ ಜೊತೆ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ, ಈ ಖರ್ಜೂರಗಳ ರುಚಿ ಮತ್ತು ಗಾತ್ರಗಳು ಮಧ್ಯಪ್ರಾಚ್ಯ ದೇಶಗಳಿಗಿಂತ ಬಹಳ ಭಿನ್ನ. ಮರುಭೂಮಿಯ ನಡುವಿನ ಒಂದು ಟೆಂಟಿನಲ್ಲಿ, ಇಬ್ಬರು ಕಪ್ಪು ಬುರ್ಕಾಧಾರಿ ಹೆಂಗಸರು, ತೆಳುವಾಗಿ ಕಲಸಿದ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು, ಒಂದಡಿ ದೊಣ್ಣೆಯನ್ನು ಬಳಸಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ, ಅಲ್ಲಿಯೇ ಹಾಕಿದ ಒಲೆಯಲ್ಲಿ ಅದನ್ನು