



ಬೆಲ್ಜಿಯಂನಲ್ಲಿರುವ ಒಂದು ಪುಟ್ಟ ಅಂಗಡಿಯ ಶೋಕೇಸಿನಲ್ಲಿ ತುಕ್ಕು ಹಿಡಿದಂತಿರುವ ಕೆಲವು ಸಲಕರಣೆಗಳನ್ನು ನೋಡಿದಾಗ ಅಚ್ಚರಿ. ಅದು ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಎಂದು ತಿಳಿದಾಗ ಮತ್ತೂ ಅಚ್ಚರಿ!

# ನಟ್, ಬೋರ್ಗಳಲ್ಲ ಚಾಕೋಲೇಟ್!

■ ಬಿ.ಎಸ್. ರಾಜಲಕ್ಷ್ಮಿ

ಪುಟ್ಟ ದೇಶ ಬೆಲ್ಜಿಯಂ ಯೂರೋಪಿನ ಉಳಿದೆಲ್ಲಾ ದೇಶಗಳಿಗಿಂತ ಭಿನ್ನವಾಗಿದೆ. ಅದು ವಿಶ್ವ ಪ್ರಸಿದ್ಧವಾಗಿರುವುದು ಚಾಕೋಲೇಟ್‌ಗಳಿಂದಾಗಿ ಅಂದರೆ ಆಶ್ಚರ್ಯವಾಗುತ್ತದೆ ಅಲ್ಲವೇ?

17ನೇ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಆಗಿನೂ ಸ್ವೈನ್ ಆಡಳಿತದಲ್ಲಿದ್ದ ಬೆಲ್ಜಿಯಂಗೆ ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದಿಂದ ಕೋಕೊ ಬೀಜಗಳನ್ನು ತಂದು ಪರಿಚಯಿಸಲಾಯಿತು. ಆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಎನ್ನುವುದು ಬಹಳ ದುಬಾರಿ ವಸ್ತುವೇ ಆಗಿತ್ತು. 19 ನೇ ಶತಮಾನದಿಂದ ಬೆಲ್ಜಿಯಂನಲ್ಲಿ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗತೊಡಗಿತು. 1857ರಲ್ಲಿ ಸ್ವಿಟ್ಜರ್‌ಲ್ಯಾಂಡ್‌ನ ಜೆನ್ ನ್ಯೂಹೌಸ್ (Jean Neuhaus) ಎಂಬವನು ಬೆಲ್ಜಿಯಂನಲ್ಲಿ ಸಿಹಿ ತಿನಿಸುಗಳ ಅಂಗಡಿ ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿ, ಅಲ್ಲಿ ಮೊದಲ ಬಾರಿಗೆ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಪರಿಚಯಿಸಿದ. ಇಂದಿಗೂ ಆತನ ಮೊಮ್ಮಗ ನಡೆಸುತ್ತಿರುವ The Jean Neuhaus store ಬೆಲ್ಜಿಯಂನಲ್ಲಿದೆ.

ಇದೀಗ ಬೆಲ್ಜಿಯಂನಲ್ಲಿ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ತಯಾರಿಸುವ 15 ಕಾರ್ಖಾನೆಗಳು, ಸುಮಾರು 2000 ದಷ್ಟು ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಅಂಗಡಿಗಳೂ ಇವೆ. ಪ್ರತಿವರ್ಷ 1,72,000 ಟನ್‌ಗಳಷ್ಟು ಚಾಕೋಲೇಟ್ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ದೇಶದ ಆರ್ಥಿಕತೆಯಲ್ಲಿ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಪ್ರಾತ್ಯವೂ

ಅಪಾರವಾಗಿದ್ದು, ವಾರ್ಷಿಕ 12 ದಶಲಕ್ಷ ಡಾಲರುಗಳಿಗೂ ಹೆಚ್ಚು ವಹಿವಾಟು ಕೇವಲ ಚಾಕೋಲೇಟಿನದೇ ಆಗಿದೆ. ಬಾಯಲ್ಲಿ ನೀರೂರಿಸುವ ಬಗೆಬಗೆಯ ರುಚಿಯ, ಬಗೆ ಬಗೆಯ ಆಕಾರದ



ಚಾಕೋಲೇಟ್‌ಗಳು ಅಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಲ್ಪಡುತ್ತವೆ. ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಿಟ್ಜರ್‌ಲ್ಯಾಂಡ್ ಮಾತ್ರ ಬೆಲ್ಜಿಯಂಗೆ ಸ್ಪರ್ಧೆಯೊಡ್ಡುತ್ತಿದೆ. ಆದರೂ ಬೆಲ್ಜಿಯಂ ಚಾಕೋಲೇಟ್ (Belgian chocolates) ಇಂದು ವಿಶ್ವದಲ್ಲೆಡೆ ತನ್ನ ಹೆಸರನ್ನು ಪಸರಿಸಿದೆ.

ಕಳೆದ ತಿಂಗಳು ಯೂರೋಪ್ ಪ್ರವಾಸ ಹೋಗಿದ್ದಾಗ ಬೆಲ್ಜಿಯಂಮಗೂ ಭೇಟಿ ಕೊಟ್ಟಿದ್ದೆವು. ಬ್ಲುಸೆಲ್‌ನ 'ಮನ್ನೆಕಿನ್ಸ್ ಪ್ರತಿಮೆ', 'ಸಂತ ಮೈಕೆಲರ ಚರ್ಚು' ಇತ್ಯಾದಿ ನೋಡಿಕೊಂಡು ಚರ್ಚ್ ಸ್ವೆರ್ ಬಳಿಯ ಗೌರಮೆಟ್ (Gourmet) ಎಂಬ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಅಂಗಡಿಯ ಬಳಿ ಬಂದೆವು. ಅಂಗಡಿಯ ಒಳಗೆ ಸುತ್ತಾಡುತ್ತಿರುವಾಗ ಒಂದೆಡೆ ಶೋಕೇಸಿನಲ್ಲಿ ಜೋಡಿಸಿಟ್ಟಿದ್ದ ತುಕ್ಕು ಹಿಡಿದಂತಿದ್ದ ಕೆಲವು ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ನೋಡಿ ಆಶ್ಚರ್ಯವಾಯಿತು. ನಲ್ಲಿ ಕೆಲಸದಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ರಿಂಜ್, ಕಟಿಂಗ್ ಪ್ಲೇಯರ್, ಸ್ಪಾನರ್, ನಟ್ಟು ಬೋಲ್ಡುಗಳು, ಸ್ಯೂಗಳು, ಬೀಗಗಳು, ಬಾಲ್ ಬೇರಿಂಗುಗಳು, ತಗಡಿನ ಕಾರಿನ ಮಾದರಿಗಳು, ಹೀಗೆ ಅನೇಕ ವಸ್ತುಗಳನ್ನಲ್ಲಿ ಜೋಡಿಸಿಡಲಾಗಿತ್ತು. ಇಂತಹ ವಸ್ತುಗಳಿಗೆ, ಅದರಲ್ಲೂ ತುಕ್ಕು ಹಿಡಿದು ಹಾಳಾದ ಇವಕ್ಕೆ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಅಂಗಡಿಯಲ್ಲೇನು ಕೆಲಸ ಎಂಬ ಅನುಮಾನ ನಮಗೆ. ವಿಚಾರಿಸಿದಾಗ ಅವೆಲ್ಲಾ ಚಾಕೋಲೇಟುಗಳು, ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಕೊಂಡು ತಿಂದು ನೋಡಿ ಎನ್ನುವ ಉತ್ತರ ಬಂತು! Chocolate tools ಎಂದು ಅವನ್ನು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ.

ಕೈಯಿಂದಲೂ ಮತ್ತೆ ಕೆಲವನ್ನು ಅಚ್ಚುಗಳಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸುವ ಈ ವಸ್ತುಗಳು ನೈಜ ವಸ್ತುಗಳನ್ನೂ ಮೀರಿಸುವಂತೆ ಇದ್ದವು. ಇವನ್ನು ಓಲಾ ಬಾಕ್ಸಿನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟರೆ ಯಾವುದು ನಿಜವಾದದ್ದು, ಯಾವುದು ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಎಂದು ಕಂಡು ಹಿಡಿಯುವುದು ಅಷ್ಟು ಸುಲಭವಲ್ಲ! ಕೋಕೊ, ಸಕ್ಕರೆ, ಕೋಕೊ ಬೆಣ್ಣೆ, ವೆನಿಲ್ಲಾ, ಹಾಲು ಇತ್ಯಾದಿ ಬಳಸಿ ಇವುಗಳನ್ನು ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ರುಚಿಯಲ್ಲಿ ಬೇರೆ ಚಾಕೋಲೇಟುಗಳಷ್ಟೇ ಸವಿ.