ಅದನ್ನು ಪದೇ ಪದೇ ತರಿಸಿ ಪ್ಲೇಟಿಗೆ ಸುರಿದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಕುತೂಹಲ ತಾಳದೇ ಒಬ್ಬರನ್ನು ಕೇಳಿಯೇ ಬಿಟ್ಟೆ. ಅವರು ತಮ್ಮ ಪ್ಲೇಟಿನ ತುಂಬಾ ಆ ಖಾದ್ಯವನ್ನು ತುಂಬಿಕೊಂಡು ಅದರ ರುಚಿಯನ್ನು ಸವಿಯುವಲ್ಲಿ ಮಗ್ನರಾಗಿದ್ದರು. 'ಸರ್ ಖಾದ್ಯ ಬಹುತ್ ಭಾಲ್, ಖಾವೋಕ್, ಖಾವೋಕ್' ಎಂದು ಅಸ್ಸಾಮಿ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದರು. (ಭಕ್ಷ್ಯ ತುಂಬಾ ಚೆನ್ನಾಗಿದೆ, ತಿನ್ನಿ ತಿನ್ನಿ.) 'ನಮ್ಮ ರಾಜ್ಯದ ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಫೇವರಿಟ್ ಖಾದ್ಯವಿದು. ನಿಮಗಾಗಿಯೇ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಮಾಡಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಎರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಹುಳುವಿನ ಪ್ಯೂಪದ ಫ್ರೈ ಇದು, ತಿನ್ನಿ' ಎಂದರು. ನನಗೋ ಹೊಟ್ಟೆ ತೊಳೆಸಿದಂತಾಗಿ ತಿಂದ ಆಹಾರವೆಲ್ಲಾ ಹೊರಗೆ ಬಂದಂತಾಯಿತು! ಪ್ಲೇಟನ್ನು ಹಾಗೆಯೇ ಕೆಳಕ್ಕಿಟ್ಟು ಗೌಹಾತಿಯ ಇನ್ನೊಂದು ಮೂಲೆಯಲ್ಲಿರುವ ಕರ್ನಾಟಕದ ವುಡ್‌ಲ್ಯಾಂಡ್ಸ್ ಹೋಟೆಲ್‌ಗೆ ಹೋಗಿ ಊಟಕ್ಕೆ ಹೇಳಿದೆ. ಪ್ಲೇಟ್ ಬಂದಾಗ ಅದರಲ್ಲಿರುವ ತೊಂಡೆಕಾಯಿ ಪಲ್ಯವು ಕೂಡ ಎರಿ ಫ್ರೈನಂತೇ ಕಾಣಿಸಿ ಊಟ ರುಚಿಸಲಿಲ್ಲ. ನನ್ನ ಜೊತೆ ಬಂದ ಅಸ್ಸಾಮಿ ಡ್ರೈವರ್‌ಗಂತೂ ಕರ್ನಾಟಕದ ಪುಳಿಚಾರು ಊಟ ಕೊಂಚವೂ ಸೇರಲಿಲ್ಲ. ಸ್ಟಾರ್ ಹೋಟೆಲ್‌ನ ಆ ಸ್ವಾದಿಷ್ಟ ಎರಿ ಫ್ರೈಯನ್ನು ತಿನ್ನುವ ಅವಕಾಶ ತಪ್ಪಿಸಿದ್ದಕ್ಕಾಗಿ ಆತ ನನಗೆ ತನ್ನ ಭಾಷೆಯಲ್ಲೇನೋ ಪಿಟಿಪಿಟಿ ಶಾಪ ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದ. ಭಾಷೆ ಅರ್ಥವಾಗದಿದ್ದರೇನು, ಭಾವನೆ ಅರ್ಥವಾಗುವುದಿಲ್ಲವೇ? ತಿಳಿದರೂ ತಿಳಿಯದವನಂತೆ ತೆಪ್ಪಗಿದ್ದೆ.

ಮರುದಿನ ಹಳ್ಳಿಯೊಂದರಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ಅತ್ಯುತ್ಸಾಹಿ ಅಧಿಕಾರಿಯೊಬ್ಬರು ಅನ್ನ ಮತ್ತು ದಾಲ್‌ನೊಡನೆ ಎರಿ ಫ್ರೈ, ಸಾಸ್, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಕೇಕ್ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ನಮಗಾಗಿ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಮಾಡಿಸಿದ್ದರು. ಎಲ್ಲವೂ ಎರಿ ಪ್ಯೂಪದ್ದೇ! ಅವರ ಮನಸ್ಸಿಗೆ ಬೇಜಾರಾಗದಂತೆ ಏನೋ ನೆಪ ಹೇಳಿ ಅಂದು ಹಣ್ಣು ಬಿಸ್ಕತ್ತುಗಳಲ್ಲೇ ದಿನ ತಳ್ಳಿದೆ. ನನ್ನ ಜೊತೆ ಬಂದ ಅಧಿಕಾರಿ ಮಾತ್ರ ಅವುಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಆಸ್ವಾದಿಸಿ, ಬರುವಾಗ ಅವುಗಳ ರೆಸಿಪಿಯನ್ನೂ ಬರೆಸಿಕೊಂಡು ಫೋಟೊಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡರು.

ಅಂದು ಮೂರು ಗಂಟೆಗೆ ಮರಳಿ ಗೌಹಾತಿಯಡೆ ಹೊರಟೆವು. ದಾರಿಯಲ್ಲಿ ಸಿಕ್ಕ ಹಳ್ಳಿಯಲ್ಲೊಂದು ಚಿಕ್ಕ ಸಮಾರಂಭ. ತಿಂಡಿಯ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯೂ ಇತ್ತು. ಇಲ್ಲಿಯಾದರೂ ಏನಾದರೂ ಸಸ್ಯಾಹಾರ ತಿನ್ನಬೇಕೆಂದು ಕುಳಿತರೆ ಮತ್ತೆ ಬಂದದ್ದು ಎರಿ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳೇ! ಏಕೆಂದು ಕೇಳಿದರೆ, ಎರಿ ಪ್ಯೂಪಾಗಳನ್ನು ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಬಳಸುವಂತೆ ಪ್ರೇರೆಪಿಸುವ ಪ್ರಾತ್ಯಕ್ಷಿಕೆಯ ಅಂಗವಾಗಿ ಈ ಸಮಾರಂಭ ಏರ್ಪಡಿಸಿದ್ದಂತೆ!

ಅಂತೂ ಇಂತೂ ಕುಂತೀಪುತ್ರರಿಗೆ ರಾಜ್ಯವಿಲ್ಲ ಎಂದೆನಿಸಿತು. ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ದೊಂಬರಾಟ ನಡೆದಿದ್ದರಿಂದ, ನಾನೂ ಛಲ ಬಿಡದ ತ್ರಿವಿಕ್ರಮನಂತೆ, ಗೌಹಾತಿಗೆ ಹೊರಡುವ ಮುನ್ನ ಅಲ್ಲಿಯೇ ನೆಲೆಸಿದ್ದ ಬೆಂಗಳೂರಿನ ನನ್ನ ಸ್ನೇಹಿತನಿಗೆ ಫೋನ್ ಮಾಡಿ ಹೇಳಿದೆ, 'ಇಂದು ರಾತ್ರಿ ನಿನ್ನ ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಊಟ ಕಣಯ್ಯ. ಅನ್ನ ಸಾಂಬಾರು, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಸಾಕು' ಎಂದು ಹೇಳಿದೆ. ಆತ ಅತ್ಯಂತ ಸಂತೋಷದಿಂದ, 'ಬಾ, ಬಾ, ನನ್ನ ಮದುವೆಗಂತೂ ಬರಲಿಲ್ಲ. ಈಗಲಾದರೂ ಮನೆಗೆ ಬಾ. ನನ್ನ ಹೆಂಡತಿ ತುಂಬಾ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಸಾಂಬಾರ್ ಮಾಡುತ್ತಾಳೆ' ಎಂದ. ರಾತ್ರಿ ಆತನ ಮನೆಗೆ ಹೋಗಿ ಕೈ ತೊಳೆದು ಆತುರಾತುರದಿಂದ ಡೈನಿಂಗ್ ಟೇಬಲ್ ಮುಂದೆ ಕುಳಿತು, ನನ್ನ ಮುಂದಿರುವ ಮಲ್ಲಿಗೆಯಂತಿದ್ದ ಹಬೆಯಾಡುತ್ತಿದ್ದ ಅನ್ನವನ್ನು ತಟ್ಟೆಗೆ ಬಡಿಸಿಕೊಂಡೆ. ನನ್ನ ಸ್ನೇಹಿತನ ಅಸ್ಸಾಮಿ ಹೆಂಡತಿ ನಗುನಗುತ್ತಾ ಒಂದು ಘಮಘಮಿಸುವ ಸಾಂಬಾರನ್ನು ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಬಡಿಸಿದಳು. ಅವಳ ತಂಗಿ ಪಿಂಗಾಣಿ ಬಟ್ಟಲಲ್ಲಿ ಭಕ್ಷ್ಯವೊಂದನ್ನು ನನ್ನ ತಟ್ಟೆಯ ಮುಂದೆ ತಂದಿಟ್ಟಳು. ಅನ್ನ ಕಲಿಸಬೇಕೆನ್ನುವಷ್ಟರಲ್ಲಿಯೇ ಆಕೆ ತುಂಬಾ ಆತ್ಮೀಯವಾಗಿ ಹೇಳಿದಳು: 'ಸಾವಕಾಶವಾಗಿ ಊಟ ಮಾಡಿ, ಅಪರೂಪಕ್ಕೆ ಬಂದಿದ್ದೀರಿ. ಅದಕ್ಕಾಗಿಯೇ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಮಾಡಿದ್ದೇನೆ. ಸಾಂಬಾರು, ಚಟ್ನಿ, ಸಾಸ್ ಬಿರಿಯಾನಿ ಮತ್ತು ಫ್ರೈಎಲ್ಲಾ ಎರಿ ಪ್ಯುಪದ್ದೆ.' ತಲೆ ತಿರುಗಿದಂತಾಯಿತು, ಕಣ್ಣು ಕಣ್ಣು ಬಿಟ್ಟೆ! ಎರಿ ಫ್ರೈ ನನ್ನ ನೋಡಿ ಕಣ್ಣು ಮಿಟುಕಿಸಿದಂತಾಯ್ತು!

ಹಾಗೆ ನೋಡಿದರೆ ಎರಿ ಪ್ಯೂಪ, ಅಸ್ಸಾಂನ ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಒಂದು ಅಚ್ಚುಮೆಚ್ಚಿನ ಸ್ವಾದಿಷ್ಟ ಆಹಾರ. ವಿಚಿತ್ರವೆಂದರೆ ಅಲ್ಲಿಯ ಕೆಲವು ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಎರಿ ರೇಷ್ಮೆಗೂಡುಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುವುದು ಅದರ ಸ್ವಾದಿಷ್ಟ ಪ್ಯೂಪಗಳಿಗಾಗಿಯೇ! ರೇಷ್ಮೆ ಅವರಿಗೆ ಒಂದು ಉಪ ಉತ್ಪನ್ನವಷ್ಟೆ.

ನಿಜಕ್ಕೂ ಎರಿ ಪ್ಯೂಪ ಒಂದು ಪ್ರೋಟೀನ್‌ಯುಕ್ತ ಸ್ವಾದಿಷ್ಟ ಖಾದ್ಯ. ಇದರಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲಾ ಅಮಿನೋ ಆಸಿಡ್‌ಗಳೂ, ಸುಣ್ಣ, ಕಬ್ಬಿಣ ಇನ್ನಿತರ ಖನಿಜ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಇದ್ದು ಮಾಂಸ ಹಾಗೂ ಮೀನುಗಳ ಪ್ರೊಟೀನ್‌ಗಳೊಂದಿಗೆ ಇದನ್ನು ಹೋಲಿಸಬಹುದು. 'ಕೇಂದ್ರ ರೇಷ್ಮೆ ಮಂಡಲಿ' ನಡೆಸಿದ ಅಧ್ಯಯನವೊಂದರಲ್ಲಿ ಹೈದರಾಬಾದ್‌ನ ನ್ಯಾಷನಲ್ ಇನ್ಸಿಟಿಟ್ಯೂಟ್ ಆಫ್ ನ್ಯೂಟ್ರಿಷನ್ ಈ ವಿಷಯವನ್ನು ಧೃಢೀಕರಿಸಿದೆ. ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕವಾಗಿ ಕರಿಯುವುದು, ಹುರಿಯುವುದು, ಬೇಯಿಸುವುದು, ಬೇಕ್ ಮಾಡುವುದು ಇತ್ಯಾದಿಗಳಿಂದ ಈ ಪ್ಯೂಪದ ಅನೇಕ ಆಹಾರ ವಿಧಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಬಹುದು.

ಅಹಿಂಸಾ ರೇಷ್ಮೆಯೆಂದು ಕರೆಯಲಾಗುವ, ಎರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಗೂಡುಗಳು ತೆರೆದ ಬಾಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುವುದರಿಂದ ಅವುಗಳನ್ನು ಹಿಪ್ಪುನೇರಳೆ ರೇಷ್ಮೆ ಗೂಡುಗಳಂತೆ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹುಳುಗಳ ಸಹಿತ ಬೇಯಿಸಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಹೀಗಾಗಿ ಈ ಹುಳುಗಳು ಬಚಾವ್. ಎರಿ ರೇಷ್ಮೆಹುಳುವಿನ ಪ್ಯೂಪಗಳು ಕುದಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಸಾಯುವುದನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಿಕೊಂಡವು ಎಂದು ಬಿಡುಗಡೆಯ ನಿಟ್ಟುಸಿರು ಬಿಡುವಷ್ಟರಲ್ಲಿ ಬಾಣಲೆಯಿಂದ ಬೆಂಕಿಗೆ ಬಿದ್ದಂತೆ ಮಾನವನ ಬಾಯಿಗೆ ಬೀಳುವುದೊಂದು ಚೋದ್ಯ, ಏನಂತೀರಿ!

ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯಿಸಿ: feedback@sudha.co.in