



ದಕ್ಷಿಣ ಕೊರಿಯಾ ಮೂಲದ ಮಾರ್ಟಿನ್ ಕಿಂಡ್ಲೆ - ಚಿತ್ರ: ಬಿ.ಎಚ್. ಶಿವಕುಮಾರ್

ಕಾಲೇಜಿಗೆ ಗುಡ್‌ಬೈ, ಅಡುಗೆಗೆ ಸೈ..

ಕಲವೊಮ್ಮೆ ಅದೃಷ್ಟ ಹೇಗಿರುತ್ತದೆ ಎಂದರೆ ನಾವು ಓದಿದ್ದೇ ಒಂದು, ವೃತ್ತಿಯಲ್ಲಿ ತೊಡಗುವುದೇ ಮತ್ತೊಂದು ಆಗಿರುತ್ತದೆ. ಕಾಲೇಜಿನ ಓದಿಗೂ, ಕೈಹಿಡಿಯುವ ವೃತ್ತಿಗೂ ಯಾವುದೇ ಸಂಬಂಧವಿರುವುದಿಲ್ಲ. ದಕ್ಷಿಣ ಕೊರಿಯಾ ಮೂಲದ ಮಾರ್ಟಿನ್ ಕಿಂಡ್ಲೆ ಅಂತೂ ಈ ಮಾತಿಗೆ ತಾಜಾ ಉದಾಹರಣೆಯಾಗುತ್ತಾರೆ.

ಮಾರ್ಟಿನ್ ಓದಿದ್ದು ಪರಿಸರ (environment science) ವಿಜ್ಞಾನದಲ್ಲಿ ಸ್ನಾತಕೋತ್ತರ ಪದವಿ. ಚಿಕ್ಕವನಿರುವಾಗಲೇ ಅಡುಗೆ ಕಲೆಯತ್ತಲೇ ಸೆಳೆತ. ಜತೆಗೆ ಮನೆಯಲ್ಲೂ ತಾಯಿ, ಚಿಕ್ಕಪ್ಪ ಎಲ್ಲರೂ ಹೋಟೆಲ್ ಮ್ಯಾನೇಜ್ ಮೆಂಟ್, ಕುಕಿಂಗ್, ಶೆಫ್.. ಇದೇ ಹಾದಿಯಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಸಿಕೊಂಡಿರುವವರು. ಸಹಜವಾಗಿಯೇ ಮಾರ್ಟಿನ್‌ಗೆ ಅಡುಗೆ ಕಲೆಯತ್ತ ಮೋಹ ಬೆಳೆಯಿತು. ಕಾಲೇಜಿಗೆ ಗುಡ್‌ಬೈ ಹೇಳಿ ಅಡುಗೆ ತರಬೇತಿ ಪಡೆದರು.

ಕಾಂಟಿನೆಂಟ್ ಫುಡ್ ತರಬೇತಿ

ದಕ್ಷಿಣ ಕೊರಿಯಾದಲ್ಲಿ ಮೂರುವರೆ ವರ್ಷ ಶೆಫ್ ಆಗಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿದ ಮಾರ್ಟಿನ್ ಕಿಂಡ್ಲೆ ಬೆಂಗಳೂರಿಗೆ ಬಂದು ಶೆರಟಾನ್ ಹೋಟೆಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಶೆಫ್ ಆಗಿ ಸೇರಿದರು. ಮೊದಲು ಇಲ್ಲಿನ ಫ್ರೆಂಚ್ ಕುಸಿನ್ ನಲ್ಲಿ ಎಕ್ಸಿಕ್ಯೂಟಿವ್ ಶೆಫ್ ಆಗಿದ್ದ ಮಾರ್ಟಿನ್ ಬಳಿಕ ಶೆರಟಾನ್ ಹೋಟೆಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಶೆಫ್ ಆದರು. ಬೆಂಗಳೂರಿಗೆ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಮಾರ್ಟಿನ್ ಇಲ್ಲಿನ ಆಹಾರ ಕ್ರಮವನ್ನು ರೂಢಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದಲ್ಲದೆ ಭಾರತೀಯ ಅಡುಗೆಗಳನ್ನೇ ಮಾಡಲೂ ಆರಂಭಿಸಿದರು. ದಕ್ಷಿಣ ಏಷ್ಯಾದ ಅನೇಕ ರಾಷ್ಟ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರವಾಸ ಮಾಡಿ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕಾ ಕ್ರಮವನ್ನು ರೂಢಿಸಿಕೊಂಡ ಇವರು, ಭೂತಾನ್‌ನಲ್ಲಿ ನೆಲೆಸಿರುವ ತಮ್ಮ ಚಿಕ್ಕಪ್ಪನ ಸಹಾಯದಿಂದ 'ಕಾಂಟಿನೆಂಟ್ ಫುಡ್' ಅನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನವನ್ನೂ ಅಭ್ಯಾಸ ಮಾಡಿಕೊಂಡವರು.

ಮಾರ್ಟಿನ್ ಅವರ ತಂದೆ ಬ್ರಿಟನ್‌ನವರು, ತಾಯಿ ಆಸ್ಟ್ರೇಲಿಯಾ ಮೂಲದವರು. ಇವರ ಹೆತ್ತವರು ಕೃಷಿಕರು ಹಾಗೂ ಡೈರಿ ಫಾರ್ಮಿಂಗ್‌ನ ಒಡೆಯರು. ಹೀಗಾಗಿ ಹಸುಗಳ ಅಲನೆ ಪಾಲನೆ, ಹಾಲು, ತುಪ್ಪದಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ ತಿನಿಸುಗಳ ಬಗ್ಗೆ ತಾಯಿಯಿಂದ ತರಬೇತಿ ಪಡೆದರು. ಜತೆಗೆ ತರಕಾರಿ, ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನೂ ಯಥೇಚ್ಛವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಅದಾಗಿ ಮಾರ್ಟಿನ್ ತಾಯಿ ಫಾರ್ಮಿಂಗ್ ಕೆಲಸದ ಜತೆಗೆ ಹೋಟೆಲ್ ಮ್ಯಾನೇಜ್‌ಮೆಂಟ್ ಅನ್ನೂ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಅಲ್ಲಿನ ಶೆಫ್‌ಗಳನ್ನು ನೋಡಿ ಇವರಿಗೂ ಶೆಫ್ ಆಗುವ ಮನಸ್ಸಾಯಿತು. ಯುನಿವರ್ಸಿಟಿ ಬಿಟ್ಟು ಮಾರ್ಟಿನ್ ಶೆಫ್ ಆದರು.

'ನನಗೆ 16 ವರ್ಷ ಇರುವಾಗಲೇ ಅಡುಗೆ ಕಲೆಯನ್ನು ಅಭ್ಯಾಸ

ಮಾಡಿಕೊಂಡೆ. ಇದಕ್ಕೂ ಮುನ್ನ ತಾಯಿ ಜತೆಗೆ ಸೇರಿ ಪಾತ್ರೆ ತೊಳೆಯುವ ಕೆಲಸ, ತರಕಾರಿ ಹೆಚ್ಚುವ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದೆ. ಕ್ರಮೇಣ ವಿವಿಧ ಅಡುಗೆ ಕಲಿಯುವ ಮನಸ್ಸಾಯಿತು. ಅಲ್ಲಿಂದ ಶೆಫ್ ಆಗಿ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸುವವರೆಗೆ ಅಡುಗೆಯಲ್ಲಿ ನಾನಾ ವೈವಿಧ್ಯಗಳನ್ನು, ವಿವಿಧ ದೇಶಗಳ ಅಡುಗೆಯನ್ನು ಕಲಿತೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಮಾರ್ಟಿನ್.

'ಅಡುಗೆ ಕಲೆಯನ್ನು ಕರಗತ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವ ಸಲುವಾಗಿ ಹಲವಾರು ಶೆಫ್‌ಗಳನ್ನು ಭೇಟಿ ಮಾಡಿದೆ. ಕುರಿ ಮರಿ ಮಾಂಸದ ಚಾಪ್ಸ್, ಬಟಾಣಿ-ಆಲೂ ಕರಿ ನನಗೆ ಬಹಳ ಇಷ್ಟ. ಆಸ್ಟ್ರೇಲಿಯಾದ ಜನರ ಊಟದ ಅಭಿರುಚಿಯೂ ಹೀಗೇ ಇದೆ. ಇವರಿಗೂ ಮೆಟನ್ ಚಾಪ್ಸ್ ಬಹಳ ಇಷ್ಟ. ಇದನ್ನು ಮಾಡುವುದನ್ನು ಸುಲಭದಲ್ಲಿ ಕಲಿತೆ' ಎನ್ನುವುದು ಮಾರ್ಟಿನ್ ಮಾತು.

ಅಚ್ಚುಮೆಚ್ಚಿನ ಕಾಂಗರೂ ಮಾಂಸ

ಮಾರ್ಟಿನ್ ಹೇಳುವ ಪ್ರಕಾರ ಕೆಲವು ಶೆಫ್‌ಗಳು ಅಲೆಮಾರಿಗಳ ರೀತಿ ಅಲ್ಲಿಂದ ಇಲ್ಲಿಗೆ ತಿರುಗುತ್ತಾ ಇರುತ್ತಾರೆ. ಬೇರೆ ಬೇರೆ ದೇಶದ ಅಡುಗೆ, ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯ ಅಭ್ಯಾಸ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಯಾವುದರಲ್ಲೂ ಪರಿಣತಿ ಸಾಧಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ನಾನು ಕೆಲ ವರ್ಷ ಆಸ್ಟ್ರೇಲಿಯಾದಲ್ಲಿಯೂ ಇದ್ದೆ. ಅಲ್ಲಿ ಜನರಿಗೆ ಕಾಂಗರೂ ಮಾಂಸ ಅಚ್ಚುಮೆಚ್ಚು. ಇದರ ಮಾಂಸದಡುಗೆ ಬಹಳ ರುಚಿ. ಕಾಂಗರೂ ಮಾಂಸದಲ್ಲಿ ಹಲವು ವೆರೈಟಿ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವುದನ್ನು ಕಲಿತಿದ್ದಾರೆಂತೆ.

ಮಾರ್ಟಿನ್ ದಕ್ಷಿಣ ಕೊರಿಯಾದ ಹೋಟೆಲ್ ಒಂದರಲ್ಲಿ ಶೆಫ್ ಆಗಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾಗ ಬಯುಲ್‌ಯಾನ್ ಎಂಬ ಹುಡುಗಿ ಪರಿಚಯವಾಗಿ ಅವರನ್ನೇ ಮದುವೆಯಾದರಂತೆ. ಸದ್ಯ ಮಾರ್ಟಿನ್ ತಾಯಿ ನ್ಯೂಜಿಲೆಂಡ್‌ನಲ್ಲಿ ರೆಸ್ಪೊರೆಂಟ್ ನಡೆಸುತ್ತಿದ್ದು, ಇವರ ಪತ್ನಿ ಬಯುಲ್‌ಯಾನ್ ಕೂಡ ಅಲ್ಲೇ ಹೋಟೆಲ್ ಉದ್ಯಮಕ್ಕೆ ಸಹಕರಿಸುತ್ತಾರೆಂತೆ.

ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವುದು, ಪೇಟ್ ಜತೆ ಆಟವಾಡುವುದು, ಅಡುಗೆ ಪುಸ್ತಕ ಓದುವುದು, ಗಾರ್ಡೆನಿಂಗ್ ಮುಂತಾದವು ಮಾರ್ಟಿನ್ ಅವರ ಪ್ರಿಯವಾದ ಹವ್ಯಾಸವೆಂತೆ.

ಬೆಂಗಳೂರು ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಆಹಾರ ವಿಹಾರದ ದೃಷ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಹೇಳುವುದಾದರೆ ಆಸ್ಟ್ರೇಲಿಯಾಕ್ಕೂ ಇಲ್ಲಿಗೂ ಸಾಕಷ್ಟು ಸಾಮ್ಯತೆಗಳಿವೆ. ಆಸ್ಟ್ರೇಲಿಯಾ ಕೂಡ ಬಹು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುವ ದೇಶ ಎನ್ನುವುದು ಮಾರ್ಟಿನ್ ಸ್ಪಷ್ಟನುಡಿ.

★ ಅವನೀಶ್