



‘ಕರ್ನಾಟಕದ ಆಹಾರ ವೈವಿಧ್ಯ ಅನುಪಮ..’



ಮರುವೈ ಸುಕ್ಕ

ಗೌರವ್ ಬಾಥ್ಲಾ ಕರ್ನಾಟಕದ ಆಹಾರ ವೈವಿಧ್ಯದ ಬಗ್ಗೆ ಮೋಹ ಪರವಶರಾಗಿ ಮಾತನಾಡುತ್ತಾರೆ. ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಮೋವೆನ್‌ಪಿಕ್ ಹೋಟೆಲ್ ಮತ್ತು ಸ್ಟಾಲ್ ದಲ್ಲಿ ಕಳೆದ ಎರಡು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಸಾಸ್ ಶೆಫ್ ಆಗಿರುವ ಗೌರವ್ ಮೂಲತಃ ಮುಂಬೈ ಸಂಜಾತ ಪಂಜಾಬಿ. ಆದರೆ ಕಳೆದ 30 ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಬೆಂಗಳೂರಿನಲ್ಲೇ ಓದಿ, ಆಡಿ ಬೆಳೆದಾತ. ಕ್ರೈಸ್ತ್ ಕಾಲೇಜಿನಲ್ಲಿ ಪದವಿ ಮುಗಿಸಿ ದಿ ಪಾರ್ಕ್ ಹೋಟೆಲ್‌ನಲ್ಲಿ 3 ವರ್ಷಗಳ ಅನುಭವ ಪಡೆದು ಈಗ ಮೂವೆನ್‌ಪಿಕ್ ನಲ್ಲಿ ಗ್ರಾಹಕರ ರುಚಿ ಯ ಜತೆಗಿನ ಸಹಯೋಗ. ‘ಇಲ್ಲಿನ ಎಲ್ಲ ಬಡಾವಣೆಗಳ ಅಡುಗೆ ರುಚಿಯೂ ನನಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಗೊತ್ತು’ ಎಂದು ನಗುವ ಗೌರವ್, ಕರ್ನಾಟಕದಷ್ಟು ಅಡುಗೆ ವೈವಿಧ್ಯ ದೇಶದ ಬೇರೆ ಯಾವ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲೂ ಕಾಣಿಸುವುದಿಲ್ಲ ಎಂದು ‘ಬೆಟ್’ ಕಟ್ಟುತ್ತಾರೆ. ‘ಸುಧಾ’ ಜತೆಗೆ ನೆಚಿಕೊಂಡ ಅವರ ಅಭಿಪ್ರಾಯಗಳು ಇಲ್ಲಿವೆ:

★ ಕರ್ನಾಟಕದ ಆಹಾರ ವೈವಿಧ್ಯದ ಬಗ್ಗೆ ಹೇಳಿ?

ಉತ್ತರದ ಬೀದರ್‌ನಿಂದ ದಕ್ಷಿಣ ತುದಿಯ ಚಾಮರಾಜನಗರದವರೆಗೆ ಇಲ್ಲಿ ನೂರೊಂಟು ವೈವಿಧ್ಯಗಳಿವೆ. ನಿಜವಾದ ಆಹಾರಪ್ರೇಮಿಯ ಪಾಲಿಗೆ ಕರ್ನಾಟಕ ಸ್ವರ್ಗ. ಕರಾವಳಿಯದ್ದೇ ಬೇರೆ, ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ್ದೇ ಬೇರೆ, ಮಧ್ಯ ಕರ್ನಾಟಕದ್ದೇ ಬೇರೆ, ಮೈಸೂರು- ಬೆಂಗಳೂರು-ಬಳ್ಳಾರಿ ಇನ್ನೂ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ. ಮಂಗಳೂರಿನ ಮರುವೈ ಸುಕ್ಕ, ಮೈಸೂರು- ದಾವಣಗೆರೆಯ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ದೋಸೆಗಳು, ಮುದ್ದೆ ಸಾರು, ಕೊಡಗಿನ ಪಂದಿಕರಿ, ಧಾರವಾಡ- ವಿಜಯಪುರದ ರೊಟ್ಟಿಗಳು, ಮದ್ದೂರಿನ ವಡೆ.. ಹೀಗೆ ಪಟ್ಟಿ ಸುದೀರ್ಘವಿದೆ. ಜತೆಗೆ ಇಲ್ಲಿ ಏಳೆಂಟು ಥರದ ಚಟ್ಟಿಗಳು, ಒಂಭತ್ತು ತರಹದ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗಳು..!

★ ಬೇರೆ ರಾಜ್ಯಗಳಿಗಿಂತ ಇವು ಹೇಗೆ ಭಿನ್ನ?

ನಾನು ಗಮನಿಸಿದ ಪ್ರಕಾರ ಬೇರೆ ರಾಜ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಇಷ್ಟೊಂದು ವೈವಿಧ್ಯಗಳು ಇಲ್ಲ. ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲ ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ಆಹಾರ ವೈವಿಧ್ಯಗಳೂ ಆಯಾ ಪ್ರದೇಶದ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ರೂಪುಗೊಂಡಿರುವುದು ವಿಶೇಷ. ಜತೆಗೆ ಆರೋಗ್ಯ ಪ್ರಜ್ಞೆಯೂ ಹೆಚ್ಚು. ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಮೂವೆನ್‌ಪಿಕ್ ಹೋಟೆಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಈ ತಿಂಗಳ 13ರವರೆಗೆ ನಡೆಯುವ ಆಹಾರಮೇಳದಲ್ಲಿ ಕರ್ನಾಟಕದ ಪೂರ್ಣ ಆಹಾರ ವೈವಿಧ್ಯವನ್ನು ಅನಾವರಣಗೊಳಿಸಿದ್ದೇವೆ.

★ ಬೆಂಗಳೂರಂತೂ ಈಗ ಪೂರ್ತಿ ಕಾಸ್ಮೊಪಾಲಿಟನ್. ಇಲ್ಲಿನ ಜನರ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ ಹೇಗಿದೆ?

ಬೆಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ದೇಶದ ಎಲ್ಲ ರಾಜ್ಯಗಳ ಜನರು ಇದ್ದಾರೆ. ಜತೆಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ವಿದೇಶೀಯರೂ. ಇಲ್ಲಂತೂ ನಾವು ಇಡೀ ದೇಶದ ಜನರ ನಾಲಗೆಗೆ ಕರ್ನಾಟಕದ ಆಹಾರ ವೈವಿಧ್ಯ ಪರಿಚಿಸಬೇಕಿದೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಭಾನುವಾರಗಳಲ್ಲಿ ಇಲ್ಲಿ ಬ್ರಂಚ್ ಬಹಳ ಜನಪ್ರಿಯ. ಶನಿವಾರ ತಡರಾತ್ರಿವರೆಗೆ ಕೆಲಸ ಮಾಡುವ ಜನರು ಭಾನುವಾರ ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಬೇಗ ಏಳುವುದಿಲ್ಲ. ಹಾಗಾಗಿ ಬ್ರೇಕ್‌ಫಾಸ್ಟ್ ಮತ್ತು ಲಂಚ್ ಒಟ್ಟಿಗೇ ಸೇವಿಸುವ ಹೊಸ ವೈಖರಿಯಿದೆ. ಬ್ರಂಚ್‌ಗೆ ಬೆಳಿಗ್ಗೆಯ ಮತ್ತು ಮಧ್ಯಾಹ್ನದ ಎರಡೂ ಆಹಾರಗಳ ಸಮ್ಮಿಲನ ಮಾಡಬೇಕು.

★ ಬುಫೆ ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗುತ್ತಿದೆ. ಇದು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಪಾಶ್ಚಾತ್ಯ ಹಿನ್ನೆಲೆಯದ್ದಲ್ಲವೇ?

ಬುಫೆಯ ಮುಖ್ಯ ಉದ್ದೇಶವೇ ಎಲ್ಲ ಆಹಾರ ವೈವಿಧ್ಯಗಳನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸುವುದು. ಅಲ್ಲಿ ನೀವು ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಮಾತ್ರ ಹೆಚ್ಚು ತಿನ್ನುವ ಬದಲು ಎಲ್ಲವನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ರುಚಿ ನೋಡುವುದೇ ಒಳ್ಳೆಯದು. ಆಹಾರದ ರುಚಿಯೂ ವ್ಯಕ್ತಿಯಿಂದ ವ್ಯಕ್ತಿಗೆ ವ್ಯತ್ಯಾಸ ಇರುವುದು ಸಹಜ. ಆದರೆ ಒಂದಂತೂ ನಿಜ. ಕರ್ನಾಟಕದ ಆಹಾರ ಈಗ ದೇಶದ ಎಲ್ಲೆಡೆ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗುತ್ತಿದೆ.

★ ಬಿಂದು

‘ಕರ್ನಾಟಕದಷ್ಟು ಅಡುಗೆ ವೈವಿಧ್ಯ ದೇಶದ ಬೇರೆ ಯಾವ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲೂ ಕಾಣಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಕರಾವಳಿಯದ್ದೇ ಬೇರೆ, ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ್ದೇ ಬೇರೆ, ಮಧ್ಯ ಕರ್ನಾಟಕದ್ದೇ ಬೇರೆ, ಮೈಸೂರು- ಬೆಂಗಳೂರು- ಬಳ್ಳಾರಿ ಇನ್ನೂ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ’

