



ಜರ್ಮನಿಗೆ ಹೋಗುವ ಮೊದಲೊಂದು ತಿಂಗಳು, 30 ಕೆ.ಜಿ. ಮಿಡಿಯೊಳಗೆ ಸೂಟ್‌ಕೇಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಏನನ್ನೂ ಒಯ್ಯಬಹುದು ಎಂಬ ಚರ್ಚೆಯಲ್ಲಿ ಕಳೆಯಿತು. ಅಂಟಿನುಂಡೆ, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಚಟ್ಟಿಪುಡಿ, ಚಕ್ಕುಲಿ, ಶಂಕರಪೋಳಿ, ಚುರುಮುರಿಗಳ ತಯಾರಿಕೆ; ಮಣಸಿನಕಾಯಿ, ದನಿಯಾ, ರಾಗಿ, ಗರಂಮಸಾಲೆ ಹುಡಿ ಮಾಡುವುದು; ಬೇಳೆಕಾಳು ಚೊಕ್ಕಗೊಳಿಸುವುದು; ಶೇಂಗಾಹಿಂಡಿ ಕುಟ್ಟುವುದು ಇತ್ಯಾದಿ ಕಾಮಗಾರಿ ಮುಗಿದವು. ಮಾವಿನಹಣ್ಣು ಒಡೆಯದಂತೆ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡುವ ಜಿಜ್ಞಾಸೆ ನಡೆಯಿತು. ನಾವು (ನಾನು-ಬಾನು, ನಟರಾಜ ಬೂದಾಳು-ಲತಾ) ಒಟ್ಟುಗೂಡಿಸಿದ್ದ ಸಾಮಗ್ರಿಯಿಂದ ಒಂದು ಕಿರಾಣಿ ಅಂಗಡಿಸಲೇಸಾಗಿ ತೆರೆಯಬಹುದಿತ್ತು. ಕೊನೇವಾರ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಸೂಟ್‌ಕೇಸ್‌ಗಳಲ್ಲಿಟ್ಟು ತೂಗುವ, ಹೆಚ್ಚಾದಾಗ ಬೆಚ್ಚಗಿರಲೆಂದು ಖರೀದಿಸಿದ್ದ ಬಟ್ಟೆ ಹೊರಹಾಕುವ ಪ್ರಯೋಗ ಜರುಗಿತು. ಇದು ಹೀಗೇ ಮುಂದುವರೆದರೆ, ಗಾಂಧೀಜಿಯವರು ದುಂಡುಮೇಜಿನ ಪರಿಷತ್ತಿಗೆ ತುಂಡುಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹೋಗಿಬಂದ ಗತಿ ಒದಗಿತೆಂದು ನನಗೆ ದಿಗಿಲಾಯಿತು. ವಿದೇಶದಲ್ಲಿ ಏನನ್ನು ನೋಡಬೇಕು ಎನ್ನುವುದಕ್ಕಿಂತ ಏನನ್ನೂ ತಿನ್ನಬೇಕು ಎಂಬುದೇ ಪ್ರಧಾನ ಕಾಳಜಿಯಾಗಿತ್ತು. ಈ ದಗದದಲ್ಲಿ ಜರ್ಮನಿಯ ಬಗ್ಗೆ ಪೂರ್ವಭಾವಿಯಾಗಿ ತುಸು ಓದಿಕೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕೂ ಸಾಧ್ಯವಾಗಲಿಲ್ಲ. ನಮ್ಮ ಕವಳದ ಕಳವಳಕ್ಕೆ ಪ್ರವಾಸ ಕಥನಗಳೂ ಕಾರಣವಿರಬೇಕು. ಅಲ್ಲಿ ಕಂಡ ಚಿತ್ರಣಕ್ಕಿಂತ ಊಟ-ಪರದಾಟದ ವಿವರಣೆಗಳೇ ಅಧಿಕ.

ಮೊದಲ ಘಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಭಾರತದ ಸಸ್ಯಾಹಾರಿಗಳು ಮಾಂಸಾಹಾರಿ ದೇಶಗಳಿಗೆ ಹೋಗಿದ್ದರಿಂದ ಹೊಟ್ಟೆಪಾಡು ಜೀವನ್ಮರಣದ ಪ್ರಶ್ನೆಯೆಂಬಂತೆ ವರ್ಣನೆಗೊಂಡಿತು. ನಮ್ಮ ಸಿದ್ಧತೆ ಕಂಡವರು - ಹೊಟ್ಟೆಕಿಚ್ಚಿನಿಂದ- ನೀವು ಹೋಗುತ್ತಿರುವುದು ನೋಡುವುದಕ್ಕೋ ಉಣ್ಣುವುದಕ್ಕೋ ಎಂದು ಕೇಳಿದರು. ಆತಿಥೇಯರಾದ ಗೌರಿ-ದೀಪುಗೂ ನಮ್ಮ ಫನಫೋರ ತಯಾರಿಯ ಸುಳಿವು ಸಿಕ್ಕಿರಬೇಕು. 'ಅಯ್ಯೋ, ಇಲ್ಲಿ ಇಂಡಿಯನ್ ಸ್ಟೋರ್‌ನಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲ ಸಿಗುತ್ತೆ. ಬಟ್ಟೆಬರೆ ಹಿಡಕೊಂಡು ಬನ್ನಿ ಸಾಕು' ಎಂದರು. ಆದರೆ ತಾಯಿಜೀವ ಕೇಳಲಿಲ್ಲ.

ಮ್ಯೂನಿಕ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಂಡಿಯನ್ ಸ್ಟೋರಿಗೆ ಹೋದಾಗ ತಿಳಿಯಿತು - ತುಸು ತುಟ್ಟ ಎನ್ನುವುದು ಬಿಟ್ಟರೆ ಅಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲವೂ ಸಿಗುತ್ತದೆ ಎಂದು. ವಿದೇಶದಲ್ಲಿ ಎಂಟಿಆರ್ ಮಸಾಲೆ, ತಾಜಮಹಲ್ ಟೀ, ಬೆಡೇಕರ್ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಹುಟ್ಟಿಸುವ ಆಪ್ತಭಾವಕ್ಕೆ ಬೆರಗಾದೆ. ಆದರೂ ಶ್ರೇಷ್ಠ ಬಿಯರ್ ತಯಾರಿಸುವ ದೇಶದಲ್ಲಿ ನೀರಿಲ್ಲದ ಕೆರೆಡಡದಲ್ಲಿ ಕೂತ ಮಿಂಚುಳ್ಳಿಯಂತೆ ಕಿಂಗ್‌ಫಿಶರ್ ಬಾಟಲಿ ತಬ್ಬಲಿಯಾಗಿ ಕುಳಿತಿರುವುದು ಶೋಚನೀಯವಾಗಿತ್ತು. ನನಗೆ ಇಂಡಿಯನ್ ಸ್ಟೋರಿನ ಪರಿಚಿತ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳಿಗಿಂತ, ಟರ್ಕಿ ಸ್ಟೋರುಗಳೇ ಹೆಚ್ಚು ಇಷ್ಟವಾದವು. ಮ್ಯೂನಿಕ್‌ನಲ್ಲಿ ನಾವಿದ್ದ ನೈಪರ್ಲಾಫ್ ಸೂಡ್ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಟರ್ಕಿಯವರಿದ್ದ ಪ್ರದೇಶ. ಟರ್ಕಿಶಾಪುಗಳಲ್ಲಿ ಏಷ್ಯಾ-ಬರೋಚಿತನಗಳ ವಿಚಿತ್ರ ಮಿಶ್ರಣವಿದೆ. ಜರ್ಮನಿಯ ಮಾಲುಗಳು ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಮಾಲುಗಳಂತಿದ್ದರೂ ಅವುಗಳ ಬೃಹತ್ತು ಊಹಾತೀತ. ಬಾಡಿನ ವಿಭಾಗದಲ್ಲಿ ತಿನ್ನಲರ್ಹವಾದ ಸಮಸ್ತ ಮಾಂಸವನ್ನು ಉಗ್ರ ಸಸ್ಯಾಹಾರಿಗಳಿಗೂ ಪ್ರಿಯವಾಗುವಂತೆ ನೀಚಾಗಿ ಜೋಡಿಸಿರುವರು. ಆಗ ನನಗೆ ತಿನ್ನವವರಿಗೂ ಮುಜುಗರ ಬರಿಸುವಂತಿರುವ ನಮ್ಮೂರ ಮಾಂಸದಂಗಡಿ ಮೀನುಸಂತೆ ನೆನಪಾದವು.

ಮಾಂಸ ಮತ್ತು ಚೀನನ್ನು ಎಷ್ಟೊಂದು ಬಗಿಯಲ್ಲಿ ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ ಈ ಜನ! ಗಾಜುಹಲಗೆಗಳ ಮೇಲೆ ಕಾರಿನ ಟೈರುಗಳಂತಹ ನಸುಹಳದಿ ಚೀನಿನ ಸಿಂಬೆಗಳಿರುವ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಅಂಗಡಿಗಳೇ ಇವೆ. ಬೇಕರಿಗಳಲ್ಲಿ ಸೀಳಿದ ಬ್ರೆಡ್ಡಿನೊಳಗೆ ಮಾಂಸದ ಹಾಳೆ, ಕೋಸಿನ ಪದರ, ಮೊಟ್ಟೆಯ ತುಣುಕು, ಸೌತೆಯ ಪೀಸು, ಚೀನಿನ ಹೋಳಿಟ್ಟು ತಿನಿಸುಗಳು. ಮಾಂಸದ ಪದರವಿಲ್ಲದ ತಿನಿಸೇ ಕಡಿಮೆ. ಇಲ್ಲಿ ಮಾಂಸವನ್ನು ಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸುವ ಅಥವಾ ಕರಿಯುವ ಪದ್ಧತಿ ಇದ್ದಂತಿಲ್ಲ. ಕಠೋರ ಚಳಿ ತಡೆಯಲು ಮಾಂಸ ಚೀಸುಗಳ ಅಗತ್ಯವಿದೆ. ನಮ್ಮಂತೆ ಕಾರ್ಬೋಹೈಡ್ರೇಟಿರುವ ಧಾನ್ಯಗಳಿಗಿಂತ ಪೈಟೀನು ಇರುವ ಮಾಂಸ, ಮೊಟ್ಟೆ, ಮೀನು, ಸೊಪ್ಪು, ತರಕಾರಿ, ಹಣ್ಣುಗಳ ಸಮತೋಲಿತ ಆಹಾರವನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಸೇವಿಸುವರು. ನಮಗೆ ಹೊರಗೆ ಮಾಂಸದೂಟ ಮಾಡುವ ಅವಕಾಶ ಸಿಗಲಿಲ್ಲ. ಒಮ್ಮೆ ಟರ್ಕಿಶಾಪಿನಿಂದ ಮಾಂಸ ತಂದು ಮಹಿನ್ ಮಸಾಲಾ ಮಾಡಿಕೊಂಡೆವು. ಇನ್ನೊಮ್ಮೆ

