



ಪ್ರತಿಕ್ರಮ ತಿನಿಸು!

ಈ ಚಿತ್ರಗಳನ್ನು ನೋಡಿ. ಕೂಡಲೇ ಸವಿಯಬೇಕೆನ್ನಿಸುವ ಸಾಸ್ ಹಾಕಿದ ಬಿಡಿ ಬಿಡಿ ಎಳೆಗಳ ನೂಡಲ್ಸ್, ಸೊರಕ್ಕನೆ ಹೀರಿಕೊಳ್ಳಬೇಕೆನ್ನಿಸುವ ಬೆಣ್ಣೆ ತುಂಡು ಹಾಕಿರುವ ಸೂಪ್, ಬಾಯಿಗಿಟ್ಟೊಡನೆ ಕರಗಿ ನೀರಾಗುವಂಥ ಬಗ್ ಬಗ್ ಬಣ್ಣದ ಐಸ್ ಕ್ರೀಮ್‌ಗಳು, ಮಸಾಲೆಯೊಂದಿಗಿರುವ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಮಾಂಸದ ತುಂಡುಗಳು, ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿರುವ ಎಗ್ ಫ್ಲೈ, ಸಲಾಡ್‌ನಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿರುವ ಖಾದ್ಯಗಳು, ಬಾಯಲ್ಲಿ ನೀರು ಬರಿಸುವಂತಹ ಒಂದಕ್ಕಿಂತ ಒಂದು ಚಂದದ ತಿನಿಸುಗಳು ಇವು. ಆದರೆ ಇವುಗಳನ್ನು ನೋಡಿ ಕಣ್ಣುಂಬಿಕೊಳ್ಳಬಹುದಷ್ಟೇ!

ಬಾಯಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಸವಿಯಲು ಸಾಧ್ಯವೇ ಇಲ್ಲ! ನಿಜವಾದ ತಿನಿಸುಗಳಂತೆ ಕಂಡುಬರುವ ಇವುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿರುವುದು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್‌ನಿಂದ ಎಂದರೆ ನೀವು ಅಚ್ಚರಿಗೊಳ್ಳುವುದು ಖಂಡಿತ!

ಹೌದು, ಜಪಾನ್‌ನ ಹಲವಾರು ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್‌ಗಳ ಮುಂದೆ ಈ ತರಹದ ತಿಂಡಿಗಳನ್ನು ಅಂದವಾಗಿ ಪ್ರದರ್ಶನಕ್ಕೆ ಇಟ್ಟಿರುತ್ತಾರೆ. ಜಪಾನ್ ದೇಶಕ್ಕೆ ಭೇಟಿ ನೀಡುವ ಪ್ರವಾಸಿಗರಿಗೆ ಇದು ತುಂಬಾ ಉಪಯೋಗ. ಏಕೆಂದರೆ ಇಲ್ಲಿನ ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಮೆನು ಕಾರ್ಡ್, ಜಪಾನಿ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಇರುತ್ತದೆ. ಟೂರಿಸ್ಟ್ ಗಳು ಊಟ ತಿಂಡಿಯನ್ನು ಆರ್ಡರ್ ಮಾಡಲು ಬಾಯಿಂದ ಏನೂ ಹೇಳಬೇಕಾಗಿಲ್ಲ. ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ತಿಂಡಿಯತ್ತ ಬೊಟ್ಟು ಮಾಡಿದರೆ ಸಾಕು!

ಜಪಾನಿ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ 'ಸಂಪರು' ಎಂದು ಕರೆಯುವ ತಿನಿಸುಗಳ ಪ್ರತಿಕ್ರಮ (ಮಾಡೆಲ್)ಗಳ ತಯಾರಿಕೆ ಪ್ರಾರಂಭವಾಗಿದ್ದು 1917ರಲ್ಲಿ. ಮೊದ ಮೊದಲು ಮನೆ ಅಲಂಕಾರಕ್ಕಾಗಿ ಮಾತ್ರ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದ ಇಂತಹ ಮಾಡೆಲ್ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ಕೆಲ ವರ್ಷಗಳ ನಂತರ ಮಾಲೀಕನೊಬ್ಬ ಗಿರಾಕಿಗಳನ್ನು ಆಕರ್ಷಿಸಲು ತನ್ನ ಹೋಟೆಲ್ ಮುಂಭಾಗದಲ್ಲಿ ಪ್ರದರ್ಶನಕ್ಕೆ ಇಟ್ಟನಂತೆ. ಇದು ಬರುಬರುತ್ತಾ ಹೆಚ್ಚು ಹೆಚ್ಚು ಜನಪ್ರಿಯವಾಯಿತಂತೆ. ಈಗ ಇಂತಹ ತಿನಿಸುಗಳ ತಯಾರಿಕೆ ಟೋಕಿಯೋದಲ್ಲಿ ಬಹು ದೊಡ್ಡ ಉದ್ಯಮವಾಗಿದೆ.

■ ವಿನಯ್ ಕುಮಾರ್ ಬಿ.ಹೆಚ್.

