



ಮೈಸೂರು ಅರಮನೆಯ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿ: ಒಂದು ನೋಟ

ರಾಮಚಂದ್ರ.¹

ಮಾನವನ ಮೂಲಭೂತ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರವು ಒಂದು. ಆದಿಕಾಲದಿಂದಲೂ ಮಾನವಕುಲವು ಹೆಚ್ಚು ಹೋರಾಟ ನಡೆಸಿದ್ದೇ ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಎಂಬುದನ್ನು ಅನೇಕ ಅಧ್ಯಯನಗಳು ಈಗಾಗಲೇ ಗುರುತಿಸಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಅಖಂಡ ವಿಶ್ವದಲ್ಲಿ ಜನ್ಮವನ್ನು ಪಡೆದು ಬದುಕನ್ನು ತಮ್ಮದೇ ಆದಂತಹ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಿಕೊಂಡಿರುವ ಪ್ರತಿಯೊಬ್ಬ ಮಾನವರು ಕೂಡ ನಾಗರಿಕರಾದಂತೆಲ್ಲಾ ತಾವು ಪ್ರತಿನಿತ್ಯವೂ ಸೇವಿಸುವ ಆಹಾರ ಸಂಬಂಧಿತ ಅಡುಗೆಯಲ್ಲಿ ರುಚಿ, ಶುಚಿ, ಕ್ರಮಬದ್ಧತೆ ಮತ್ತು ಕಲಾತ್ಮಕತೆಯಂತಹ ಅಂಶಗಳು ಹೆಚ್ಚು ಹೆಚ್ಚು ಮೇಲ್ಮೈಸಿದವು. ಆದ್ದರಿಂದಲೇ ಭೂಮಂಡಲದಲ್ಲಿನ ಜನರು ಏನು ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ ಎಂಬುದು ಅವರು ಅನುಸರಿಸುವ ಧರ್ಮ, ಆಚರಿಸುವ ಆಚರಣೆಗಳು, ರೂಢಿಸಿಕೊಂಡಿರುವ ಪದ್ಧತಿಗಳು, ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು ಮತ್ತು ಸಮಾಜದಲ್ಲಿನ ಸಾಮಾಜಿಕ, ಆರ್ಥಿಕ ಸ್ಥಿತಿಯಿಂದಲೇ ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಭಾವಿತ ಆಗಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಹಾಗಾಗಿಯೇ ಪ್ರತಿಯೊಬ್ಬ ಮಾನವನ ಜೀವನಶೈಲಿ, ಆಚರಣೆಗಳು, ನಂಬಿಕೆ ವ್ಯವಸ್ಥೆಗಳು, ಮೌಲ್ಯಗಳು ಮತ್ತು ಕುಟುಂಬದ ಇತಿಹಾಸ, ಅದರ ನೆಲೆ - ಹಿನ್ನೆಲೆ ಮತ್ತು ವಂಶಾವಳಿಗಳು ಸಹ ಆಹಾರದ ಮೇಲೆ ಅಪಾರವಾಗಿ ಪ್ರಭಾವ ಬೀರುತ್ತವೆ. ಇದಲ್ಲವೂ ಪ್ರಪಂಚದ ಒಂದು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಇನ್ನೊಂದು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಿಂದ ಪ್ರತ್ಯೇಕಿಸುತ್ತದೆ.

ಮಾನವ ನಿರ್ಮಿತ ಜಗತ್ತಿನಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ರೀತಿಯಲ್ಲಿನ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳಿವೆ. ಅದರಲ್ಲಿಯೂ ಪ್ರಧಾನವಾಗಿ ನಮ್ಮ ಭಾರತ ದೇಶದ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯು ವಿಶಿಷ್ಟವಾಗಿದೆ. ಏಕೆಂದರೆ, ಭಾರತೀಯ ಮಸಾಲೆಗಳು ಮತ್ತು ಸುವಾಸನೆಗಳ ಸಮೃದ್ಧಿ ಮತ್ತು ಇದು ಯಾವುದೇ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ನೀಡುವ ಸುವಾಸನೆಯ ಔದಾರ್ಯವು ಭಾರತೀಯ ಆಹಾರವನ್ನು ಇತರ ಪ್ರಪಂಚದ ಪಾಕಪದ್ಧತಿಗಳಲ್ಲಿ ಮೆಚ್ಚಿನವನ್ನಾಗಿ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಇದಲ್ಲದೇ ಇದು ಕಟ್ಟು ನಿಟ್ಟಾದ ಸಸ್ಯಾಹಾರಿ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಬಂದಾಗ ತುಂಬಾ ವೈವಿಧ್ಯತೆ ಮತ್ತು ಪರಿಮಳವನ್ನು ನೀಡುವಂತಹ ಏಕೈಕ ಪಾಕಪದ್ಧತಿಯಾಗಿದೆ. ಇದೇ ಅಲ್ಲದೇ, ದೇಶದ ಅಗಾಧತೆ ಮತ್ತು ಅದರ ವೈವಿಧ್ಯತೆಯಿಂದಾಗಿ ಆಹಾರವು ಪ್ರತಿ 500 ಕಿಲೋಮೀಟರ್‌ಗೆ ಬದಲಾಗುತ್ತದೆ.

¹.ಸಂಶೋಧಕರು,ಜಾನಪದ ಅಧ್ಯಯನ ವಿಭಾಗ ಕುವೆಂಪು ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾನಿಲಯ, ಮಾನಸಗಂಗೋತ್ರಿ,ಮೈಸೂರು.

ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಜನಾಂಗೀಯ, ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ಮತ್ತು ಬೀದಿ ಆಹಾರಗಳಿವೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದು.

ಆಹಾರವೆಂದರೆ; ಹೊಟ್ಟೆ ತುಂಬಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ತಿನ್ನುವುದಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ. ಇದು ಪ್ರಜ್ಞೆ, ಪ್ರೀತಿ, ಗಮನ ಮತ್ತು ಶ್ರಮದಿಂದ ಅದನ್ನು ಖರೀದಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಗಂಟೆಗಳ ಅಥವಾ ದಿನಗಳ ಮುಂಚೆಯೇ ತಯಾರಿಸಿ, ತಾಳ್ಮೆಯಿಂದ ಬೇಯಿಸಿ ಮತ್ತು ಪ್ರೀತಿಯಿಂದ ಬಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅದು ಹೇಗೆ ಹೊರಹೊಮ್ಮುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಅದು ನಮ್ಮ ಮೇಲೆ ಹೇಗೆ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುತ್ತದೆ ಎಂಬುದರ ಮೇಲೆ ಭಾರಿ ಪ್ರಭಾವ ಬೀರುತ್ತದೆ. ಜನರು ಅಡುಗೆ, ಪದಾರ್ಥಗಳು, ಮಾರಾಟದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳು, ಉತ್ಪನ್ನಗಳು, ಪಾಕ ಸಂಬಂಧಿತ ವಿಧಾನಗಳು, ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್‌ಗಳು, ಕೃಷಿ ಮತ್ತು ಇನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚಿನವುಗಳ ಮೇಲೆ ಬಂಧವನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತಾರೆ.

ಆಹಾರವು ಪ್ರಪಂಚದಾದ್ಯಂತದ ಯಾವುದೇ ಅಲ್ಲಿನ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಮೂಲಾಧಾರವಾಗಿದೆ. ಬಡತನ ಮತ್ತು ಯುದ್ಧದಂತಹ ಕಷ್ಟದ ಸಮಯದಲ್ಲಿ, ಎಷ್ಟೇ ಕಡಿಮೆಯಾದರೂ, ಆಹಾರವು ಜನರಿಗೆ ಮತ್ತೆ ಮತ್ತೆ ಸಾಂತ್ವನ ನೀಡುತ್ತದೆ. ಬಡವರ ಆಹಾರವೆಂದು ಪರಿಗಣಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿದ್ದು, ಈಗ ಪ್ರಪಂಚದಾದ್ಯಂತ ಪ್ರಸಿದ್ಧವಾದ ಆರಾಮದಾಯಕ ಆಹಾರ ಭಕ್ಷ್ಯವಾಗಿದೆ. ಒಂದು ಪೀಳಿಗೆಯಿಂದ ಮತ್ತೊಂದು ಪೀಳಿಗೆಗೆ ರವಾನಿಸಲಾದ ಆಹಾರ ಪಾಕವಿಧಾನಗಳು ಕುಟುಂಬಗಳು ಮತ್ತು ಅವರ ವಂಶಾವಳಿಗಳ ಗುರುತಾಗಿವೆ. ಆಚರಣೆಗಳು, ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು ಮತ್ತು ಸಂದರ್ಭಗಳನ್ನು ಆಚರಿಸಲು ಬೇಯಿಸಿದ ಆಹಾರಗಳು ಈಗ ಶ್ರೀಮಂತ ಇತಿಹಾಸದ ಭಾಗವಾಗಿದೆ. ಇದು ಅವರ ಗುರುತನ್ನು ರೂಪಿಸುತ್ತದೆ. ಸಂಸ್ಕೃತಿಗೆ ಇದು ಮುಖ್ಯವಾಗುತ್ತದೆ. ಅದು ಅವರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಾಗುತ್ತದೆ.

ಆಹಾರವು ಒಂದು ಬಗೆಯಲ್ಲಿನ ಉಡುಗೊರೆಗಾಗಿ ಎಂದು ಪ್ರಸಿದ್ಧವಾಗಿದೆ. ಇದು ನಮ್ಮ ಸ್ನೇಹಿತರು ಮತ್ತು ಕುಟುಂಬದೊಂದಿಗೆ ಸಂಪರ್ಕ ಸಾಧಿಸಲು ನಮಗೆ ಆಧಾರವನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ. ಇದು ಕೇವಲ ಸರಳ ಪೋಷಣೆಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು; ಆಹಾರವನ್ನು ಹಂಚಿಕೊಂಡಾಗ ಮತ್ತು ಉಡುಗೊರೆಯಾಗಿ ಜನರು, ಸಮಾಜಗಳು ಮತ್ತು ರಾಷ್ಟ್ರಗಳನ್ನು ಹತ್ತಿರ ತರುತ್ತದೆ. ಯಾರೊಬ್ಬರೊಂದಿಗೆ ಬ್ರೆಡ್ ಮುರಿಯಲು ಎಂಬ ಅಭಿವ್ಯಕ್ತಿ ಅಕ್ಷರಶಃ ಹೆಚ್ಚು ಸಾಂಕೇತಿಕವಾಗಿದೆ. ಬ್ರೆಡ್ ಈಗ ಹೇಗಿದೆ ಎನ್ನುವುದಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿದ್ದ ಹಳೆಯ ಕಾಲದಿಂದ ಬಂದಿದೆ. ಅದರ ಕಾರಣ ಮತ್ತು ಪರಿಣಾಮವಾಗಿ, ಜನರು ಅದನ್ನು ತಿನ್ನಲು ಕೇವಲ ಹರಿದು ಹಾಕುವ ಬದಲು ಅದನ್ನು ಮುರಿಯಬೇಕಾಯಿತು. ಇದು ಖಂಡಿತವಾಗಿಯೂ ಯಾರೊಂದಿಗಾದರೂ ಊಟವನ್ನು ಹಂಚಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಎಂದರ್ಥವೇ ಆಗಿರುತ್ತದೆ. ಹಾಗಾಗಿಯೇ ಅದು ಅದನ್ನು ಮೀರಿದೆ ಎಂಬುದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಊಟವಾದ ಮೇಲೆ ಯಾರೊಂದಿಗಾದರೂ ಭಾವನಾತ್ಮಕ ಸಂಬಂಧ, ಬಾಂಧವ್ಯವನ್ನು ಹಂಚಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಎಂದರ್ಥ. ಶತಮಾನಗಳಿಂದ ಆಹಾರ, ಎಲ್ಲಾ ಅನಂತರ ಜನರನ್ನು ಒಟ್ಟಿಗೆ ತರುತ್ತಿದೆ.

ಆಹಾರ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯು ಆಹಾರದ ಉತ್ಪಾದನೆ, ಬಳಕೆ ಮತ್ತು ವಿತರಣೆಯ ಮೇಲೆ ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಭಾವ ಬೀರುವ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳು ಮತ್ತು ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗಳ ಸಂಕೀರ್ಣ ಜಾಲವಾಗಿದೆ. ಅದರ ಪ್ರಧಾನವಾಗಿ ಆಹಾರ ವ್ಯವಸ್ಥೆಗಳು ಸೇರಿವೆ ಎಂಬುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಆಹಾರ ವ್ಯವಸ್ಥೆಗಳು ಎಂಬ ಪದವು ಆಹಾರವನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ಮತ್ತು ಸೇವಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಎಲ್ಲಾ ಅಂಶಗಳು ಮತ್ತು ಚಟುವಟಿಕೆಗಳನ್ನು ಸೂಚಿಸುತ್ತದೆ. ಅದರಲ್ಲಿ ಬಹುಮುಖ್ಯವಾಗಿ; ಆರ್ಥಿಕ, ಆರೋಗ್ಯ ಮತ್ತು ಪರಿಸರದ ಫಲಿತಾಂಶಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಂತೆ ಅವುಗಳ ಪರಿಣಾಮಗಳನ್ನು ಸೂಚಿಸುತ್ತದೆ. ಆಹಾರ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಎಂಬ ಪರಿಕಲ್ಪನೆಯು ಕೃಷಿ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಕಲ್ಪನೆಗಳಿಗೆ ವ್ಯತಿರಿಕ್ತವಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಕೃಷಿಯಿಂದ ಟೇಬಲ್‌ಗೆ ಸರಳವಾದ ರೇಖೀಯ ಸರಪಳಿಯಾಗಿ ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಆಹಾರ ವ್ಯವಸ್ಥೆಗಳು ಬದಲಾಗಿ ಕೃಷಿ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆ ಮತ್ತು ಬಳಕೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಎಲ್ಲಾ ಒಳಹರಿವು ಮತ್ತು ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುವ ಸಂಕೀರ್ಣ ಜಾಲಗಳಾಗಿವೆ.

ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಪರಂಪರೆಯು ತಲೆಮಾರುಗಳಿಂದ ತಿನ್ನುವ ಆಹಾರವು ಒಂದು ಪ್ರದೇಶ, ಪ್ರಾಂತ್ಯ, ರಾಜ್ಯ ಅಥವಾ ದೇಶವನ್ನು ಆನಂದಿಸುವ ಶ್ರೀಮಂತ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಪರಂಪರೆಯ ಭಾಗವಾಗುತ್ತದೆ. ಒಂದು ದೇಶ ಅಥವಾ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಪ್ರಬಲ ರಾಜಕೀಯ ಶಕ್ತಿಗಳು ವಶಪಡಿಸಿಕೊಂಡಾಗ, ಅದರ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು, ಜನರು ಮತ್ತು ಆಹಾರಗಳು. ನಿಸ್ಸಂಶಯವಾಗಿ, ಶಕ್ತಿಗಳು ತಮ್ಮೊಂದಿಗೆ ತಮ್ಮದೇ ಆದ ಆಹಾರವನ್ನು ತರುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಆ ಸ್ಥಳದ ಗುರುತಾಗಿರುವ ಅಧಿಕೃತ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳನ್ನು ಅಳಿಸಲು ಅಥವಾ ಮಾರ್ಪಡಿಸಲು ಪ್ರಯತ್ನಿಸುತ್ತವೆ.

ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯು ಸಾಮೂಹಿಕ ಅಭ್ಯಾಸಗಳು, ಆಚರಣೆಗಳು, ನಂಬಿಕೆಗಳು, ಮೌಲ್ಯಗಳು, ಜೀವನಶೈಲಿ ಮತ್ತು ಆಹಾರವನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವ, ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ಮತ್ತು ಸೇವಿಸುವ ಅಭ್ಯಾಸಗಳು. ಇದು ಜನರು ವಾಸಿಸುವ ಮತ್ತು ಅನುಭವಿಸುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ರೂಪಿಸುತ್ತದೆ. ಇದು ಅವರ ವ್ಯಕ್ತಿತ್ವ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಮೇಲೆ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುತ್ತದೆ. ಆಹಾರವು ನಮ್ಮನ್ನು ವ್ಯಾಖ್ಯಾನಿಸುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ನಮ್ಮ ಕುಟುಂಬಗಳು, ಸಮಾಜಗಳು ಮತ್ತು ದೊಡ್ಡ ದೇಶಗಳೊಂದಿಗೆ ಸಂಪರ್ಕವನ್ನು ರೂಪಿಸಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಕಾಲಕಾಲಕ್ಕೆ ಅನುಸರಿಸುವ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು ನಮ್ಮ ಆಹಾರ ಆಚರಣೆಗಳ ಭಾಗವಾಗಿದೆ. ಆಹಾರದ ನೆನಪುಗಳು ಜನರು ವಲಸೆ ಹೋದಲ್ಲೆಲ್ಲಾ ತಮ್ಮ ತಲೆಮಾರುಗಳ ಕುಟುಂಬದ ಪಾಕವಿಧಾನಗಳನ್ನು ತಮ್ಮೊಂದಿಗೆ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ.

ಆಹಾರವು ಸಂಪರ್ಕಿಸುವಾಗ ಅದು ಜನರ ನಡುವೆ ವಿಭಜನೆಯನ್ನು ಉಂಟುಮಾಡಬಹುದು ಮತ್ತು ಬಿರುಕು ಉಂಟುಮಾಡಬಹುದು. ಬಡತನ ಮತ್ತು ಅರ್ಥಶಾಸ್ತ್ರವು ಆಹಾರದ ವಿಷಯಕ್ಕೆ ಬಂದಾಗ ಖಂಡಿತವಾಗಿಯೂ ಸಾಮಾಜಿಕ ವರ್ಗಗಳನ್ನು ಸೃಷ್ಟಿಸುತ್ತದೆ. ವಿಜಯಗಳು ಮತ್ತು ವಸಾಹತುಶಾಹಿಗಳು

ನಾವು ಈಗ ತಿನ್ನುವ ಆಹಾರದ ಮೇಲೆ ಪ್ರಭಾವ ಬೀರುತ್ತವೆ. ಪ್ರಪಂಚದಾದ್ಯಂತ ಫಾಸ್ಟ್ ಫುಡ್ ಸರಪಳಿಗಳು ಜಾಗತೀಕರಣದ ಪರಿಣಾಮವಾಗಿದೆ. ಪ್ರಪಂಚದಾದ್ಯಂತದ ಫ್ರೆಂಚ್, ಸ್ಪಾನಿಷ್, ಇಟಾಲಿಯನ್, ಚೈನೀಸ್, ಜಪಾನೀಸ್, ಭಾರತೀಯ ಮತ್ತು ಅಮೇರಿಕನ್ ಎಂಬಂತಹ ಹಲವು ಹತ್ತು ಜನಪ್ರಿಯ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ.

ಕೆಲವು ನೆಚ್ಚಿನ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ಕುಟುಂಬದ ನೆನಪುಗಳೊಂದಿಗೆ ಸಂಯೋಜಿಸಬಹುದು. ಏಕೆಂದರೆ, ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶವು ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಬಹುಸ್ವಲ್ಪವಾಗಿ ಮುಖ್ಯವಾಗಿದೆ. ಆದರೆ, ಇದು ಇತರ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಮಾನವರಿಗೆ ಅರ್ಥಪೂರ್ಣವಾಗಿದೆ. ಅದರ ಬಗೆಗೆ ಯೋಚಿಸಿ ನಮ್ಮ ಆಹಾರವನ್ನು ಬೇಯಿಸುವ ಏಕೈಕ ಸಸ್ತನಿಗಳು ಮಾನವರು. ಇದು ಪ್ರತಿಯೊಬ್ಬ ಮಾನವನ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳ ಬಳಕೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ವಿಭಿನ್ನಗೊಳಿಸುತ್ತದೆ.

ಭಾರತದಲ್ಲಿನ ರಾಜಪ್ರಭುತ್ವದ ರಾಜ್ಯಗಳ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯು ಅದರ ವಿಶಿಷ್ಟ ರುಚಿಗಳು, ಅದ್ದೂರಿ ಭೋಜನಗಳು ಮತ್ತು ರಹಸ್ಯ ಪಾಕವಿಧಾನಗಳಿಗೆ ಹೆಸರುವಾಸಿಯಾಗಿದೆ. ಅದರಲ್ಲಿಯೂ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಪ್ರಸ್ತುತ ಅಧ್ಯಯನದಲ್ಲಿ ಮೈಸೂರು ಅರಮನೆಯ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಮಾದರಿಯನ್ನು ಅವಲೋಕಿಸುವ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ಈ ಮುಂದಿನಂತೆ ಕೈಗೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ. ರಾಜ, ಅವನ ಕುಟುಂಬ, ಅವನ ಮಂತ್ರಿಮಂಡಲದ ಆದಿಯಾಗಿ ಎಲ್ಲರನ್ನೂ ಊಟದ ವಿಚಾರದಲ್ಲಿ ಸೌಹಾರ್ದಯುತವಾಗಿ ಮೈಸೂರು ಒಡೆಯರು ನಡೆಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾ ಬಂದಿದ್ದಾರೆ. ಬಂಧು - ಬಾಂಧವರನ್ನು, ಸಾಮಂತರನ್ನು, ಭಟರನ್ನು, ಆಶ್ರಿತರನ್ನು, ಮಿತ್ರರನ್ನು, ಗೀತಾವಾದ್ಯ ವಿಶಾರದರನ್ನು ಕರೆಸಿ ಅವರವರಿಗೆ ಯೋಗ್ಯವಾದ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಕೂರಿಸಿ ಭೋಜನ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಅರಸ, ಮಕ್ಕಳು, ಮೊಮ್ಮಕ್ಕಳು, ಮರಿಮಕ್ಕಳ ಜೊತೆ ಊಟ ಮಾಡಬೇಕು. ಭೋಜ್ಯ, ಭಕ್ಷ್ಯ, ಪೇಯ, ಲೇಹ್ಯ ಮತ್ತು ಜೋಷ್ಯ ಈ ಐದು ವಿಧವಾದ ಮತ್ತು ಪಧ್ಯಕರವಾದ ಭೋಜನವನ್ನು ಅರಸ ಮಾಡಬೇಕು. ರಕ್ತಶಾಲಿ, ಮಹಾಶಾಲಿ, ಗಂಧಶಾಲಿ, ಕಲಿಂಗ, ಮುಂಡಶಾಲಿ, ಸ್ಕೂಲಶಾಲಿ, ಸೂಕ್ಷ್ಮಶಾಲಿ ಮತ್ತು ಸಷಷ್ಟಿಶಾಲಿ ಇಂತಹ ಅಕ್ಕಿಗಳ ಅನ್ನವನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಬೇಕು ಎಂದು ಭೋಜನ ಕುತೂಹಲ ಎಂಬ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಲಾಗಿದೆ. ಕೆಂಪಾಗಿರುವುದು ರಕ್ತಶಾಲಿ, ದೊಡ್ಡದಾಗಿರುವುದು ಮಹಾಶಾಲಿ, ಸುವಾಸನೆ ಇರುವುದು ಗಂಧಶಾಲಿ, ಕಳಿಂಗದೇಶದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದದ್ದು ಕಳಿಂಗಕ, ಮೂಲ ಇಲ್ಲದ್ದು ಮುಂಡಶಾಲಿ, ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ದೊಡ್ಡದು ಸ್ಕೂಲಶಾಲಿ, ಸಣ್ಣದಾಗಿರುವುದು ಸೂಕ್ಷ್ಮಶಾಲಿ, ಎರಡು ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವುದು ಸಷಷ್ಟಿ ಎಂದು ಅದೇ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಲಾಗಿದೆ. ರಾಜಮಹಾರಾಜರು ಇಂತಹ ಆಹಾರವನ್ನು ಸೇವಿಸುತ್ತಿದ್ದರೆಂಬುದು ಇದರಿಂದ ವೇದ್ಯವಾಗುತ್ತದೆ. ಮೈಸೂರು ಮಹಾರಾಜರು ಇದರಿಂದ ಹೊರತಲ್ಲ.

ಅರಮನೆಯಲ್ಲಿ ರಾಜರಾದಿಯಾಗಿ ಅವರವರ ಸ್ಥಾನಮಾನಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಪಂಕ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಕುಳಿತುಕೊಳ್ಳುವುದು ಮೊದಲಿಂದಲೂ ಬಂದಿರುವ ಸಂಪ್ರದಾಯ. ಆನಂತರ ತಾಜಾ ಕುಡಿಬಾಳೆ ಎಲೆಗಳನ್ನಿರಿಸಿ ಒಂದೊಂದು ದೊನ್ನೆಯನ್ನಿಟ್ಟು ನೀರುಕೊಟ್ಟು ಅಷ್ಟವಿದಾರ್ಚನೆ ಮಾಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬಾಣಸಿಗರು ಎಲೆಯಲ್ಲಿ ಅಗಸೆ, ಅಂಬಟೆ, ಅರನೆಯಂತಹ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗಳು, ಕಂಚಿಕಾಯಿ, ಕಿತ್ತಳೆ, ಮಾದಲ, ಶುಂಠಿಬೇರುಗಳು, ಎಳೆಸೌತೆಕಾಯಿಯನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಉಳಿಸಾಸುವೆ, ಶೀಕರಣೆ, ಉಣಿಸಿ ಸೊಪ್ಪು, ತಂಬುಳಿ, ಕಿಚಡಿ, ಕಲಸೋಗರ, ಸಣ್ಣಕ್ಕೆ ಅನ್ನ ಮೊದಲಾದವುಗಳನ್ನು ಅನುಕ್ರಮವಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಆನಂತರ ಹಪ್ಪಳ, ಸಂಡಿಗೆ, ಬಾಳಕ್ಕ, ತುಪ್ಪ, ಉಪ್ಪು ಇತ್ಯಾದಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದಾದ ನಂತರ ಊಟ ಆರಂಭವಾಗುತ್ತದೆ. ಇದು ಮೈಸೂರು ಅರಮನೆಯಲ್ಲಿಯೂ ವಿಶೇಷ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ನಡೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಊಟದ ಪದ್ಧತಿಯಾಗಿತ್ತು. ಅರಮನೆಯಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವುದಕ್ಕಾಗಿಯೇ ಕೆಲವು ಪರಿಣತ ಅಡುಗೆ ಭಟ್ಟರನ್ನು ನೇಮಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿತ್ತು. ರಾಜಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಇಷ್ಟವಾದ ಆಹಾರವನ್ನು ಅವರು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಪ್ರತಿದಿನ ಒಂದೊಂದು ಬಗೆಯ ಆಹಾರವನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ ರಾಜಪರಿವಾರಕ್ಕೆ ನೀಡಿ ಅವರನ್ನು ತೃಪ್ತಿಪಡಿಸುವುದು ಬಾಣಸಿಗರ ಇಷ್ಟವಾದ ಕೆಲಸವಾಗಿತ್ತು.

ರಾಜರಿಗೆ ಊಟ ಬಡಿಸುವಾಗ ಪೀಠದ ಮೇಲೆ ಬೆಳ್ಳಿತಟ್ಟೆಗಳಲ್ಲಿ ಬಡಿಸುವುದು ಮೊದಲಿನಿಂದಲೂ ಬಂದ ಪದ್ಧತಿಯಾಗಿತ್ತು. ಪಲ್ಯಗಳು ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದಕ್ಕೊಂದು ಬೆರೆಯದಂತೆ ಬಡಿಸಬೇಕಿತ್ತು. ವಿಶೇಷ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ರಾಜ ಮತ್ತು ರಾಣಿಯರು ನಿಂತು ಸಭೆಯ ಪಂಕ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಕ್ರಮಬದ್ಧವಾಗಿ ಬಡಿಸುವಂತೆ ಸೂಚಿಸಿ ಸರಿಯಾಗಿ ಬಡಿಸಿದ್ದಾರೆ ಎಂದು ಖಾತ್ರಿಯಾದ ಬಳಿಕ ಊಟಕ್ಕೆ ಕೂರುತ್ತಿದ್ದರು. ಅಲ್ಲಿಯವರೆಗೂ ನಿಂತೇ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಗಮನಿಸುತ್ತಿದ್ದರು.

ರಾಜರು, ಮಂತ್ರಿಗಳು, ರಾಜ ಪರಿವಾರದವರು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಊಟಕ್ಕೆ ಕೂರುತ್ತಿದ್ದರು. ಇವರೆಲ್ಲಾ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಊಟ ಮಾಡುವುದು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ರೂಢಿಯಲ್ಲಿದ್ದ ಪದ್ಧತಿ. ಆದರೆ ಇತರ ಸಾಮಾನ್ಯ ಜನರಿಗೆ ಬೇರೆ ರೀತಿಯ ಊಟದ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಇತ್ತು. ಅಡುಗೆ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಸಹ ಸರಳವಾಗಿರುತ್ತಿದ್ದವು.

ರಾಜನಿಗೆ ಕಡಲೆಬೇಳೆ ಪಲ್ಯ, ಕೋಸಂಬರಿ, ಚಿರೋಟಿ, ಮೈಸೂರು ಪಾಕು ಮುಖ್ಯ ಆಹಾರವಾಗಿದ್ದು, ಇದನ್ನು ಬಡಿಸಲು ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಬಾಣಸಿಗ ಇರುತ್ತಿದ್ದನು. ಮಹಾರಾಜರು ಬೆಳ್ಳಿ ಹರಿವಾಣದಲ್ಲಿ ಊಟ ಮಾಡುವುದು ವಾಡಿಕೆಯಾಗಿತ್ತು. ರಾಜರು ಊಟ ಮಾಡುವಾಗ ಯಾರೂ ಅಲ್ಲಿ ಇರುವಂತಿಲ್ಲ. ಸೇವಕರು ಊಟದ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಅಚ್ಚುಕಟ್ಟಾಗಿ ನಿರ್ವಹಿಸಿ ಹೊರಗೆ ಹೋಗಿ ನಿಲ್ಲಬೇಕಿತ್ತು. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಊಟಕ್ಕೆ 21 ಬಗೆಯ ಪಕ್ಷಾನ್ನಗಳನ್ನು ಪ್ರಸ್ತುತಪಡಿಸಿ ತೆರೆಮರೆಗೆ ತೆರಳುತ್ತಿದ್ದರು. ರಾಜರು ಊಟ ಮುಗಿಸಿದ ಮೇಲೆ ಬಾಣಸಿಗರು ಬಡಿಸಿದ್ದ ವಿವಿಧ ಪಕ್ಷಾನ್ನಗಳಲ್ಲಿ ರಾಜ ಯಾವ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಇಷ್ಟಪಟ್ಟು ತಿಂದು ಸಂತೋಷಪಟ್ಟಿದ್ದರು ಎಂಬುದನ್ನು ತಿಳಿದುಕೊಂಡು

ಮುಂದಿನ ಭೋಜನಗಳಲ್ಲಿ ಆ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಲು ಹೆಚ್ಚು ಒತ್ತುಕೊಡಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಹೀಗೆ ಇಷ್ಟಪಟ್ಟವುಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲವನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಹುರುಳಿಕಟ್ಟಿನ ಸಾರು: ಒಂದು ದಿನ ಮಹಾರಾಜರಿಗೆ ಭಟ್ಟರು ಬಡಿಸುತ್ತಿದ್ದ 21 ಪದಾರ್ಥಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದರಲ್ಲೂ ರಾಜರ ನಾಲಗೆಗೆ ರುಚಿ ಅನಿಸಲಿಲ್ಲ. ಹೀಗಿರುವಾಗ ಒಂದು ಸಂಜೆ ನಾಲ್ವಡಿ ಕೃಷ್ಣರಾಜ ಒಡೆಯರ್ ಅವರು ಕಾರ್ಯಬಾಹುಳ್ಯದ ನಿಮಿತ್ತ ಮೈಸೂರು ನಗರದಲ್ಲಿನ ನಜರಬಾದ್ ಕಡೆಗೆ ಸವಾರಿ ಹೊರಟರು. ಆ ಒಂದು ಬೀದಿಯಲ್ಲಿ ಸವಾರಿ ಸಾಗುತ್ತಿದ್ದಾಗ ಒಂದು ಸಣ್ಣ ಹೆಂಚಿನ ಮನೆಯಿಂದ ಅತ್ಯಂತ ಸ್ವಾದಿಷ್ಟವಾದ ವಾಸನೆ ಬರುತ್ತಿತ್ತು. ಅಮೃತಸಮಾನವಾದ ಈ ವಾಸನೆಗೆ ಮನಸೋತು ಮಹಾರಾಜರು ಕ್ಷಣಹೊತ್ತು ನಿಂತರು. ಮಹಾರಾಜರ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿದ್ದ ದಿವಾನರಿಗೆ ಇದು ಅರಿವಿಗೆ ಬಂತು. ಸೇವಕರನ್ನು ಕಳಿಸಿ ವಿಚಾರಿಸಲಾಗಿ ಆ ಹೆಂಚಿನ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಹುರುಳಿಕಟ್ಟಿನ ಸಾರು ಸಿದ್ಧವಾಗುತ್ತಿತ್ತೆಂದು ತಿಳಿಯಿತು. ಆ ಮನೆಯವರನ್ನು ಸಾರಿನ ಸಮೇತ ಅರಮನೆಗೆ ಬರುವಂತೆ ರಾಜರು ತಿಳಿಸಿದರು. ನಜರಬಾದಿನಿಂದ ಮಹದೇವಮ್ಮ ಎಂಬ ಮಹಿಳೆಯು ಸಾರಿನ ಸಮೇತ ಅರಮನೆಗೆ ಬಂದಳು. ಅಂದಿನಿಂದ ಮಹಾರಾಜರ ಮಧ್ಯಾಹ್ನದ ಊಟದಲ್ಲಿ 21 ಬಗೆಯ ಪಕ್ಷಾನ್ನಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಹುರುಳಿಕಟ್ಟಿನ ಸಾರು ಇರುತ್ತಿತ್ತು. ಬಿಸಿಬಿಸಿಯಾಗಿ ಹೊಗೆ ಬರುತ್ತಿರುವ ಅನ್ನಕ್ಕೆ ನಾಟಿ ಹಸುವಿನ ತುಪ್ಪ, ಎರಡು ದಿನ ಸತತವಾಗಿ ಕುದಿಸಿದ ಮೊಸರಿನಂತೆ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿದ್ದ ಹುರುಳಿಕಟ್ಟಿನ ಸಾರು ಅದರ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿದರೆ ಬಿಸಿಗೆ ತುಪ್ಪ-ಸಾರು ಕರಗಿ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಬೆರೆತು ಇಡೀ ಊಟದ ಹಜಾರು ಸಾರಿನ ಪರಿಮಳದಿಂದ ತುಂಬಿ ರಾಜರು ಅತ್ಯಂತ ಸಂತುಷ್ಟರಾದರು.

ಮುದ್ದೆ-ಉಪ್ಪೆಸರು: ಮಂಡ್ಯ ಜಿಲ್ಲೆಯ ರೈತರ ಬಹುಪ್ರಿಯವಾದ ಊಟ ಇದು. ಒಂದು ದಿನ ನಾಲ್ವಡಿ ಕೃಷ್ಣರಾಜ ಒಡೆಯರ್ ಅವರು ಮಾರುವೇಷದಲ್ಲಿ ಮಂಡ್ಯ ಸೀಮೆಯ ವೀಕ್ಷಣೆಗೆ ಹೊರಟಾಗ ಅಲ್ಲಿ ಒಬ್ಬ ರೈತ ಭೀಕರ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ತುಂಡು ಚಡ್ಡಿ ಧರಿಸಿ ಅರೆಬೆತ್ತಲೆಯಲ್ಲಿ ಹೊಲವನ್ನು ಉಳುತ್ತಿದ್ದಾನೆ. ಮಟಮಟ ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ಅಷ್ಟೊತ್ತಿಗೆ ಅವನ ಮಡದಿ ಊಟದ ಬುತ್ತಿ ಹೊತ್ತು ಬಂದಳು. ಇದೆಲ್ಲವನ್ನೂ ಗಮನಿಸುತ್ತಿದ್ದ ನಾಲ್ವಡಿ ಅವರು ರೈತನ ಬಳಿ ಬಂದು ಆ ಮಾತು ಈ ಮಾತು ಆಡುತ್ತಿರುವಾಗ ರೈತ ನೀವು ಯಾರು ಸ್ವಾಮಿ? ಎಂದು ಕೇಳುತ್ತಾನೆ. ನಾನೊಬ್ಬ ದಾರಿಹೋಕ ಹೀಗೆ ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದೆ. ಹೇಗಿದೆ ಕೃಷಿ ಬದುಕು? ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಆಗ ರೈತ ಸ್ವಾಮಿ, ಪಕ್ಕದಲ್ಲೇ ಕಾವೇರಿ ನದಿ ಹರಿಯುತ್ತಿದೆ. ಆದರೆ, ನಮಗೆ ನೀರಿಲ್ಲ. ಅದ್ಯಾರೋ ಮೈಸೂರು ಮಹಾರಾಜರಂತೆ! ಅವರು ಈ ನದಿಗೆ ಒಂದು ಕಟ್ಟಿನೋ, ನಾಲಿನೋ, ಏನೋ ಒಂದು ಮಾಡಿದ್ರೆ ರೈತರಿಗೆ ಅನುಕೂಲವಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಅವರಿಗೂ ಪುಣ್ಯ ಬರುತ್ತಿತ್ತು. ಏನ್ ಮಾಡೋದ್ ಸ್ವಾಮಿ? ನಮ್ಮ ಗೋಳು ಯಾರಿಗೆ ಹೇಳೋದು ಎನ್ನುತ್ತಾನೆ. ರೈತರ ಬದುಕಿನ ಬವಣೆಯನ್ನು ಕಣ್ಣಾರೆ ಕಂಡ ನಾಲ್ವಡಿ ಅವರು ಅವರ ವೇದನೆ - ನಿವೇದನೆಯನ್ನು ಗ್ರಹಿಸಿದರು. ಅಂದೇ

ಒಂದು ತೀರ್ಮಾನಕ್ಕೆ ಬಂದರು. ಆಗ ರೈತ ನೀಡಿದ ರಾಗಿಮುದ್ದೆ - ಉಪ್ಪೆಸರು ಋಣಕ್ಕೆ ಎಂಬಂತೆ ಕನ್ನಂಬಾಡಿ ಕಟ್ಟುವ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಪಣತೊಟ್ಟು ಅದರಂತೆ ತನು-ಮನ-ಧನಗಳನ್ನು ಅರ್ಪಿಸಿ ನದಿಗೆ ಕಟ್ಟೆಯನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಿದರು. ಆ ಮೂಲಕ ಕಾವೇರಿ ನದಿ ಕನ್ನಡಿಗರ ಜೀವನಾಡಿಯಾಗಿ, ಜೀವನದಿಯಾಗಿ ಮತ್ತು ಜೀವಜಲಧಾರೆಯಾಗಿ ಪಾವನವಾಯಿತು.

ಮೈಸೂರು ಪಾಕು: ಭೋಜನ ಪ್ರಿಯರಾದ ನಾಲ್ವಡಿ ಅವರು ಒಂದು ದಿನ ಅಡುಗೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಭಕ್ಷ್ಯ - ಭೋಜನಗಳ ತಯಾರಿಯತ್ತ ಕಣ್ಣರಳಿಸಿದರು. ಅಡುಗೆ ಮನೆಯ ಭಟ್ಟರ ಪ್ರಮುಖರಲ್ಲಿ ಒಬ್ಬರಾದ ಕಾಕಾಸುರ ಮಾದಪ್ಪ ಅವರು ಆ ದಿನ ಒಂದು ಹೊಸ ತಿನಿಸನ್ನು ಮಾಡುವ ಗಡಿಬಡಿಯಲ್ಲಿದ್ದರು. ಮಹಾರಾಜರು ಅಡುಗೆ ಮನೆ ಪ್ರವೇಶಿಸಿದ್ದನ್ನು ಯಾರೂ ಗಮನಿಸಲಿಲ್ಲ. ಘಮಘಮಿಸುವ ತುಪ್ಪದ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಯಾವುದೋ ಪದಾರ್ಥ ಕುದಿಯುತ್ತ ಪಾಕವಾಗಿ ಬದಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಅದರ ಪರಿಮಳ ಇಡೀ ಅಡುಗೆಯನ್ನೆಲ್ಲಾ ವ್ಯಾಪಿಸಿತ್ತು. ಇದರ ಸುವಾಸನೆಯನ್ನು ತಡೆಯಲಾರದ ಮಹಾರಾಜರು ಏನು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದೀರಿ ಮಾದಪ್ಪ? ಅಂದರು. ಇದನ್ನು ನಿರೀಕ್ಷಿಸದ ಮಾದಪ್ಪ ಸಾವರಿಸಿಕೊಂಡು ಪಾಕ ಮಹಾಸ್ವಾಮಿ ಎಂದರು. ಮಹಾರಾಜರು ಯಾವ ಪಾಕ ಎಂದು ಕೇಳಿ ಬೆಳ್ಳಿತಟ್ಟಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಕಿಸಿಕೊಂಡು ರುಚಿ ನೋಡಿದರು. ಇದರ ರುಚಿಗೆ ಮಾರುಹೋದ ಮಹಾರಾಜರು ಇದಕ್ಕೆ ಮೈಸೂರು ಪಾಕು ಎಂದು ನಾಮಕರಣ ಮಾಡಿದರು. ಇದರ ಸವಿ ನಮಗಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ. ಇಡೀ ಮೈಸೂರು ನಗರದ ಎಲ್ಲಾ ಸಾರ್ವಜನಿಕರಿಗೂ ಸಿಗಲೆಂದು ಅಶೋಕ ರಸ್ತೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಮಳಿಗೆ ತೆರೆಯುವಂತೆ ಸೂಚಿಸಿದರು. ರಾಜರ ಅಪ್ಪಣೆಯಂತೆ ತೆರೆದ ಆ ಮಳಿಗೆಯೇ ಇಂದು ಗುರು ರೆಸಿಡೆನ್ಸಿಯಾಗಿ ಸಯ್ಯಾಜಿರಾವ್ ರಸ್ತೆಯಲ್ಲಿ ತಲೆಯೆತ್ತಿ ತಲೆಮಾರುಗಳಿಂದ ಮುಂದುವರೆಯುತ್ತಿದೆ.

ಹೀಗೆ, ಮೈಸೂರು ಮಹಾರಾಜರು ಹಿಂದಿನ ಪರಂಪರೆಯ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ ಮತ್ತು ಆ ಬಗೆಯಲ್ಲಿ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಪೋಷಿಸಿ, ಬೆಳಸುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಅಂದಿನಿಂದಿನ ಆಹಾರದ ಕ್ರಮಗಳಿಗೂ ತೆರೆದುಕೊಂಡಿದ್ದರು. ಸರಳ ಆಹಾರ ಪ್ರಿಯರು ಆಗಿದ್ದರೆಂಬುದು ನಮಗೆ ವೇದ್ಯವಾಗುತ್ತದೆ. ಅವರ ದೂರದೃಷ್ಟಿಯ ಫಲವಾಗಿ ಇಂದು ಉಪ್ಪೆಸರಿಗೂ ಒಂದು ಮಹತ್ವ ಹುರುಳಿ ಸಾರಿಗೂ ಮತ್ತೊಂದು ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯ, ಮೈಸೂರು ಪಾಕ್ ಇಂದು ದೇಶ - ವಿದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಜನಮನ್ನಣೆ ಮತ್ತು ಹೆಚ್ಚು ಜನಪ್ರಿಯತೆ ಸಿಕ್ಕಿ ಮೈಸೂರು ಮಹಾರಾಜರ ಹೆಸರಿಗೂ ಒಂದು ಘನತೆ ಬಂತು ಎನ್ನಬಹುದು.

ಗ್ರಂಥ ಋಣ

1. ಸತ್ಯನಾರಾಯಣ ಭಟ್.ಪಿ, 2012, ಭೋಜನ ಕುತೂಹಲ, ಮುದ್ದುಶ್ರೀ ಗ್ರಂಥಮಾಲೆ, ಬೆಂಗಳೂರು.
2. ರಂಗಸ್ವಾಮಿ.ಎ, 1996, ಚಾವುಂಡರಾಯನ ಲೋಕೋಪಕಾರ-ಒಂದು ಅಧ್ಯಯನ, ಶ್ರೀರಾಜೇಂದ್ರ ಪ್ರಿಂಟರ್ಸ್, ಮೈಸೂರು.
3. ಕೃಷ್ಣಚೋಯಿಸ್.ಎಸ್.ಎನ್. (ಸಂ), 1969, ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ, ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾನಿಲಯ, ಮೈಸೂರು.
4. ಕಲಬುರ್ಗಿ.ಎಂ.ಎಂ. (ಪ್ರ.ಸಂ.), 1998, ಮಾನಸೋಲ್ಲಾಸ, ಪ್ರಸಾರಾಂಗ, ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ.
5. ಅಂಬಲಿಕೆ ಹಿರಿಯಣ್ಣ (ಪ್ರಸಂ.), ದೇಶೀ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ, ಕರ್ನಾಟಕ ಜಾನಪದ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾನಿಲಯ, ಗೊಟಗೋಡಿ.

ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ನೀಡಿರುವ ವಕ್ತೃಗಳ ವಿವರ

1. ಹೆಸರು: ಕಾರ್ತಿಕ್, ವಯಸ್ಸು: 42, ಗ್ರಾಮ ಅಥವಾ ವಾಸಿಸುವ ಸ್ಥಳ: ಮೈಸೂರು
2. ಹೆಸರು: ಮಲ್ಲೇಶ್, ವಯಸ್ಸು: 55, ಗ್ರಾಮ ಅಥವಾ ವಾಸಿಸುವ ಸ್ಥಳ: ಗಜ್ಜಗಹಳ್ಳಿ
3. ಹೆಸರು: ಮಾದಪ್ಪ, ವಯಸ್ಸು: 60, ಗ್ರಾಮ ಅಥವಾ ವಾಸಿಸುವ ಸ್ಥಳ: ನಂಜನಗೂಡು