ఒబామా మెచ్చిన సుషీ

అద్భుతమైన సుషీలను రుచి చూడాలంటే జపాన్‌లోని సుకియాబాషి జిరో రెస్టారెంట్‌కి వెళ్లాల్సిందే అని చెబుతారు అక్కడ తిన్నవారెవరైనా. ఆ దేశం బియ్యంతో చేసే సుషీ అనే వంటకానికి పేరెన్నికగన్నది. ఇక ఆ పదార్థానికి ప్రసిద్ధి పొందింది ఈ రెస్టారెంట్. అమెరికా అధ్యక్ష పదవిలో ఉన్నప్పుడు జపాన్‌ని సందర్శించిన బరాక్ ఒబామా కూడా ఇక్కడి సుషీలను రుచి చూసి మెచ్చుకున్నారట. ఇప్పటికీ ఇక్కడ కస్టమర్లు ఎక్కువగా సెలెబ్రిటీలే. ఇక, ఈ రెస్టారెంట్ గురించి 'జిరో డ్రీమ్స్ ఆఫ్ సుషి' పేరిట డాక్యుమెంటరీని కూడా తీశారు. మనమూ అక్కడి సుషీలను రుచి చూడాలనుకుంటే కనీసం రెండు నెలల ముందు వాళ్లకి చెప్పాలట.

గర్భంలో తిన్నట్టు, అందమైన పార్కులో కూర్చున్నట్టు, ఆకాశపుటంచుల్లో విహరిస్తున్నట్టు... ఇలా అన్నమాట. అంతేకాదు, ఒక్కో రుచీ చూస్తున్నప్పుడు అక్కడి ఉష్ణోగ్రత, వచ్చే వాసనలు, వినిపించే మ్యూజిక్... అన్నీ మారిపోతూ ఉంటాయి. ఆ రుచిని నాలుకే కాదు, మనసూ ఆస్వాదిస్తుందన్నమాట. ఇందుకోసం పేరెన్నికగన్న సినిమా డైరెక్టర్లు, సంగీత దర్శకులు పనిచేస్తారు. ఈ పన్నెండు మందికీ వడ్డించడానికి ప్రపంచ ప్రఖ్యాతి గాంచిన 25 మంది షెఫ్‌లు శ్రమిస్తారు. మనిషికి లక్షా 70 వేల రూపాయలపైనే చెల్లించే ఈ ప్రత్యేక రెస్టారెంట్‌లో తినాలంటే కనీసం మూడు నెలల ముందు ఎందుకు బుక్ చేసుకోవాల్సి ఉంటుందో అర్థం అయింది కదూ!

వంటకాలు సెంటు వాసన!

పర్‌ఫ్యూమ్ లాంటి సువాసనలు వెదజల్లే ప్రత్యేక రుచులు ఆస్వాదించాలనుకునే వారు స్పెయిన్ దేశంలోని ఎల్ సెల్లార్ డి క్యాన్ రోకా రెస్టారెంట్‌కి ఓటేస్తారు. ప్రపంచంలోనే మంచి రెస్టారెంట్‌గా వివిధ జాబితాల్లో ఇది నిలిచింది. వంటకాలకు సృజనాత్మకతను జోడించడం ఇక్కడి ప్రత్యేకత. ఉదాహరణకు ఆలివ్ పండ్లకు క్యారమిల్ (ఒకరకమైన పంచదార పాకం)ను జోడించి తినడం అన్నది ప్రత్యేక రుచి. అయితే బోన్సాస్ ఆలివ్ చెట్లతో సహా ఈ క్యారమిలైజ్డ్ ఆలివ్ పండ్లను వడ్డిస్తారన్నమాట. ఇక అధునాతన క్యాటలాన్ డిషెస్... అంటే మాంసం, సముద్ర ఆహారం, కూరగాయలు కలగలిపి చేసే వంటకాలకు ఇది ప్రసిద్ధి. 60 వేల వైన్ బాటిళ్లు కలిగిన గది ఇక్కడ మరో ప్రత్యేకత. ఇక ఇందులో విందు ఆరగించాలనుకుంటే 11 నెలల నుంచి ఏడాది ముందుగా బుక్ చేసుకోవాలట.

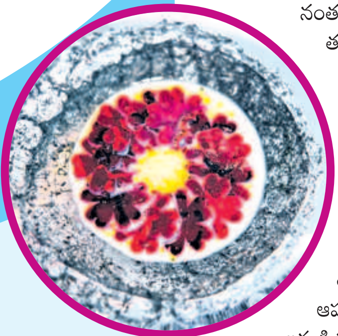
రోజుకు 500 రిక్వెస్ట్‌లు

బ్యాంకాక్‌లో భారతీయ షెఫ్ గగన్ ఆనంద్ నడుపుతున్న రెస్టారెంట్ గగన్. రెస్టారెంట్ యజమాని, స్వయంగా షెఫ్ అయిన ఈయన ఫ్యూజన్ వంటకాలు ప్రపంచ వ్యాప్తంగా పేరెన్నికగన్నాయి. ఆసియాలోనే మంచి రెస్టారెంట్లలో గడచిన కొన్ని సంవత్సరాల నుంచీ స్థానాన్ని దక్కించుకుంటున్నది ఇది. ఇక్కడ ఇండియన్ ఫుడ్‌కి థాయ్, జపనీస్ టచ్‌లు ఇచ్చి ఆయన తీర్చిదిద్దే వంటకాలను రుచి చూసిన ఎవరైనా వారెవ్వా అనాల్సిందేనట. ఆయన చేతి వంట రుచి చూడాలని ఉందంటూ రోజుకు 500 రిక్వెస్ట్‌లు వస్తాయట. వరుస క్రమంలో ఆ బుకింగ్‌లు తీసుకునే సరికి ఒక్కో బుకింగ్‌కీ రెండు నుంచి మూడు నెలలు పడుతున్నదట.

ఆ రుచి కోసం 43 ఏండ్లు...

రెస్టారెంట్‌ను ముందు బుక్ చేసుకోవడం, పోనీ రెస్టారెంట్‌కి వెళ్లాక వంటకాల తయారీ కోసం కాస్త వెయిట్ చేయడం తెలిసిందే. కానీ జపాన్‌లో దొరికే ఒక ప్రత్యేక వంటకం రుచి చూడాలంటే ఏకంగా 43 సంవత్సరాలు ఎదురుచూడాలి. జపాన్ దేశంలోని హ్యోగో ప్రాంతంలోని అసాహియా వంటశాలలో దొరికే 'ఫ్రోజెన్ కొబె బీఫ్ క్రొకొటెస్' గురించిన సంగతి ఇది. ఇందుకోసం అక్కడ మాత్రమే పెరిగే పశువులు, దుంపలు, ఉల్లిగడ్డలు వాడతారు. పశువుల వయసు కూడా దీని తయారీలో ప్రత్యేక పాత్ర పోషిస్తుంది. కాబట్టి రోజుకు ఒక లెక్క ప్రకారం మాత్రమే వీటిని వండగలరట. ఆ కారణంగానే వీటిని ముందుగా బుక్ చేసుకున్న వారి సంఖ్య వేలలో ఉంది.

కళాఖండంలా తీర్చిదిద్దితే...



నగలంత నాజూగ్గా, పెయింటింగ్ వేసినంత శ్రద్ధగా, కళాత్మకంగా కనిపించేలా తయారు చేసిన వంటకాలను రుచి చూడాలంటే గెరానియం రెస్టారెంట్‌లోకి అడుగుపెట్టాల్సిందే. డెన్మార్క్ దేశపు కోపెన్ హాగెన్ పట్టణంలో ఉంది ఇది. మాంసం లేకుండా ఆ దేశంలో దొరికే రకరకాల చేపలు, సముద్ర జీవులతో పాటు కూరగాయలతో అక్కడి వంటకాలను తయారు చేస్తారు. స్టార్టర్లు, ప్రధాన ఆహారం, స్వీట్లు ఇలా 20 రకాలతో ఉండే ఇక్కడి పూర్తి భోజనాన్ని చేయడానికి మూడు గంటల సమయం పడుతుందట. టేబుల్ మీదకి తెచ్చేందుకు ఇక పాకశాలలో వారు ఎంత కష్టపడతారో చెప్పేదేముంది. ఇంత ప్రత్యేకం కాబట్టే రెండు నుంచి మూడు నెలల ముందు బుక్ చేసుకుంటేనే ఇక్కడి వంటకాలను రుచి చూసే అవకాశం లభిస్తుందట. ■