

गरम मसाला

“युरोपातल्या गर्भारणींच्या तोंडाची चव गेली. म्हणून कोलंबस आणि गामा मसाले शोधायला निघाले,”

आमच्या इतिहासाच्या बाईनी मसाल्यांच्या इतिहासाला मर्दकरी ‘सोज्वळ मोहकता’ बहाल केली!

पण मसाल्यांच्या इतिहासात व्यापारातले जीवघेणे डावपेच आणि अटीतटीच्या चुरशीमुळे झालेली युद्धं यांची जळजळीत दाहकताच अधिक आहे. माणसाने मसाले वापरल्याचा सर्वात जुना पुरावा ८००० वर्षांपूर्वीचा आहे. तेव्हापासून मध्ययुगापर्यंत हा मसाल्यांचा धनदांडगा व्यापार अरब सौदागरांनी उंटावरून हाकला. आपल्याकडची मिरी-दालचिनी युरोपात पोचली आणि त्यांच्या जिभांना रुचली. अरबांच्या वाटेवरचं सर्वात महत्त्वाचं शहर होतं इस्तंबूल. तुर्कानी १४५३मध्ये तोफांच्या जोरावर इस्तंबूल जिंकून खुष्कीची वाट बंद केली. उसळत्या सागरावर मालकी सांगणारा कोलंबस, “येशू आणि मसाले” घोकत केरळात घुसलेला वास्को-द-गामा, पृथ्वीप्रदक्षिणा करणारा मॅगेलन, हापूस आंबावाला अल्बुकर्क यांच्यासारखे धाडसी खलाशी मसाल्यांसाठी देशोधडीला लागले. जिवावर उदार होऊन त्यांनी जगाच्या नकाशावर आपल्या सागरवाटांचं जाळं विणलं; दूरदूरच्या अनोळखी देशांना रुचकर ओळख दिली.

त्याच देवाणघेवाणीत अमेरिकेतली मिरची आपल्याकडे पोर्तुगीजांमागून आली आणि ‘तिखट’ झाली. जायफळ-जायपत्री हे हापूस आंब्यासारखं लालशेंदरी जोडपं अल्बुकर्कनेच इंडोनेशियाहून गोव्याला आणलं. पण भारतात अशी स्वाद-साहसं त्याच्याही आधीपासून घडत आली असावी. लवंग इंडोनेशियातून कधीचीच आलेली होती. चक्रीफूल चीनहून आलं. ते कुशाणांच्या खिशांतून आलं की ह्यू-एन-त्संगाच्या झोळीतून कोण जाणे! त्याचं बादयान हे नाव मँडारीनमधल्या ‘बा जियाव’चा जागतिक अपभ्रंश आहे. कांदा-लसूण हे उग्र स्वभावाचे भाऊबहीण मूळचे हिमालयाचे रहिवासी. नागकेशर खरोखरच नागालँडचं. भाजीच्या खमंग फोडणीतला हिंग पाणिनीच्या अफगाणिस्तानचा तर जिरं आणि राई भूमध्यसागराच्या किनाऱ्यावरचे! धणे, ओवा, बडीशेपही तिथलेच. आणि कालिदासाने ज्याची ‘नितांतरम्या कटुता’ गौरवली त्या ‘कश्मीरज’ केशराचं कूळ मध्य युरोपातलं!

जगाच्या कोनाकोपऱ्याचे हे रसीले प्रतिनिधी विनबोभाट देशोदेशींच्या स्वयंपाकघरांत घुसले आणि बाटल्या-बरण्यांत विराजमान झाले. देवाणघेवाण जिभांवर रुजली. आपलं मिरी स्पेन-पोर्तुगालना देऊन आपण त्यांचे धणे घेतले. मिरी-पार्सलीच्या नादाने ते धणे-कोथिंबीर विसरले आणि आपल्याकडला मिऱ्याचा खप मिरचीने घटवला! ‘पिकतं तिथे विकेना’सं झालं. ‘बा जियाव’बरोबर लवंग-दालचिनी-बडीशेप घातल्याखेरीज चिनी जिभांना साप-झुरळं गोड

लागेनात. हॉलंडच्या भाज्यांना त्यांची 'पारंपारिक' चव यायला जायफळ-जायपत्रीचा स्वाद अत्यावश्यक झाला. बंगाली 'घरगुती' पाँचफोरॉनाने राई-जिरं-बडीशेप-कलौंजी ही भूमध्यसागरी बीजं आपलीशी केली. आपल्या मराठमोळ्या रांधपाच्या दरबारात तर गरम मसाल्याच्या रूपाने दहा दिशांच्या दूतांनी एकत्रित हजेरी लावली आहे.

घरबसल्या विश्वरस चाखवणाऱ्या या चमचमीत 'ग्लोबलायझेशन'मागे वास्को-द-गामासारख्यांच्या अनेक साहस-सफरींचा हातभार आहे. म्हणूनच जेवल्यावर उत्स्फूर्तपणे म्हटलेलं "अन्नदाता सुखी भव" सीमांचे आणि शतकांचे अडसर ओलांडून त्या धाडसी वीरांपर्यंत पोचतं.

जेव्हा जेव्हा मी रश्श्यात चमचाभर गरम मसाला घालते तेव्हा तेव्हा मला हे सारं 'गामायण' आठवतं. मनातल्या मनात मी भक्तिभावाने त्याला दगडफूल ना चक्रीफुलाची पाकळी वहाते.

डॉ. उज्ज्वला दळवी

-ujjwalahd9@gmail.com

('esakal' च्या सौजन्याने)