



ನಳನಳಿಸುವ ನಳಪಾಕದಲ್ಲಿನ ಚಿರೋಟಿ

‘ಪಾಕದಲ್ಲಿನ ಚಿರೋಟಿ’ ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ ವಿಶೇಷ ಖಾದ್ಯಗಳ ಪೈಕಿ ಜಾಗ ಗಿಟ್ಟಿಸಿಕೊಂಡಿರುವ ಸಿಹಿ ಖಾದ್ಯ. ಬಾಯಿಯ ಮೂಲಕ ಜಾರಿ ಒಳಗಿಳಿದು ಜಠರಾಗ್ನಿಯನ್ನು ತೃಪ್ತಿಪಡಿಸುವ ಈ ಸಿಹಿ ಚಿರೋಟಿಯ ಸವಿಯನ್ನು ಸವಿದವರೇ ಬಲ್ಲರು.

■ ಮಧುರಾ ಕರ್ಣಮ್



ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧವಾದ ಪಾಕದಲ್ಲಿನ ಚಿರೋಟಿ

ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ ವಿಶೇಷ ಸಿಹಿ ಖಾದ್ಯಗಳಲ್ಲೊಂದಾದ ಪಾಕದಲ್ಲಿನ ಚಿರೋಟಿ ನನಗೆ ಅಚ್ಚುಮೆಚ್ಚು. ಅದು ಅಲ್ಲಿನ ವಿಶಿಷ್ಟ ಪಕ್ವಾಣ್ಣಗಳಲ್ಲೊಂದು. ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಬಾದಾಮ್‌ಪುರಿಯ ಸಹೋದರ ಎಂದೇ ಹೇಳಬಹುದು. ಹೋಳಿಗೆ, ಕಡಬುಗಳೆಲ್ಲ ಬೆಲ್ಲದ ನೆಂಟರಾದರೆ ಪಾಕದಲ್ಲಿನ ಚಿರೋಟಿ, ಜಿಲೇಬಿ, ಬೂಂದಿ ಲಾಡು ಎಲ್ಲ ಸಕ್ಕರೆಯ ಬಾಂಧವರು. ಅಮ್ಮ ಇದನ್ನು ಬಹಳ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಳು.

ನಾನು ಮದುವೆಯಾಗಿ ಬೆಂಗಳೂರಿಗೆ ಬಂದಾಗ ನನಗೆ ಅಡುಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬರುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಬರೀ ಓದು... ಓದು... ಎನ್ನುತ್ತ ಓದಿನಲ್ಲೇ ಸಮಯ ಕಳೆದುಬಿಟ್ಟಿದ್ದೆ. ಅತ್ತೆಯವರಿಗೆ ಈ ಬಗ್ಗೆ ಕೊಂಚ ಅಸಮಾಧಾನವೂ ಇತ್ತೆನ್ನಿ. ಆದರೆ ಅಮ್ಮನಿಂದ ಕಲಿತು ನವರಾತ್ರಿಯ ದುರ್ಗಾಷ್ಟಮಿಯ ದಿನ ಪಾಕದಲ್ಲಿನ ಚಿರೋಟಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ಅವರ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಬದಲಾಯಿತು. ‘ಎಷ್ಟು ಧೊಲೊ ಮಾಡ್ತಾಳ ನೋಡಿ’ ಎಂದು ಮಾವನವರಿಗೂ ಹೇಳಿದ್ದಿತ್ತು.



ಅದಕ್ಕಾಗಿ ನಾನು ಈ ಪಕ್ವಾಣ್ಣಕ್ಕೆ ಒಂದು ಥ್ರಾಂಕ್ಸ್ ಹೇಳಲೇಬೇಕು.

ನಾನು ನೋಡಿದಂತೆ ಅಮ್ಮ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ಈ ಪಕ್ವಾಣ್ಣ ಅವಳ ಕೈಯಲ್ಲಿ ಎಂದೂ ಕೆಟ್ಟಿದ್ದೇ ಇಲ್ಲ. ಮೂರು ಲೋಟ ಚಿರೋಟಿ ರವೆಗೆ ಒಂದು ಲೋಟ ಮೈದಾ ಸೇರಿಸುತ್ತಿದ್ದಳು. ಬುಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಲಿಟ್ಟು

ಸೌಟಿನಿಂದ ಕಾಯ್ದ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಸೇರಿಸುತ್ತಿದ್ದಳು. ಹಿಟ್ಟಿನ ಪ್ರಮಾಣ ನೋಡಿ ಒಂದೆರಡು ಸೌಟುಗಳಷ್ಟೇ ಹಾಕಿದಾಗ ಅಲ್ಲಿ ಬುರುಗು ಉಕ್ಕುತ್ತಿತ್ತು. ಚಮಚದಿಂದ ಕೈಯಾಡಿಸುತ್ತ ನಂತರ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ ಮುಚ್ಚಿಡುತ್ತಿದ್ದಳು. ‘ಈ ಕಾಯಿಸಿದ ಎಣ್ಣೆ ಅಂದರ ಮೋಹನ ಹಾಕೋದು ಭಾಳ ಮುಖ್ಯ ನೋಡು. ಇಲ್ಲದಿದ್ದ ಕುರುಕುರು ಆಗೂದುಲ್ಲ’ ಎನ್ನುತ್ತಿದ್ದಳು. ‘ಈ ಹಿಟ್ಟು ನೆನೀಬೇಕು. ಅಲ್ಲಿತನಕಾ ಪಾಕ ಮಾಡ್ಕೊಳ್ಳೋಣು’ ಎನ್ನುತ್ತ ಅಗಲವಾದ ಸ್ಪೀಲ್ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಅಳತೆ ಸಕ್ಕರೆಗೆ ಸಮಪ್ರಮಾಣದ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುದಿಯಲಿಡುತ್ತಿದ್ದಳು. ಮಧ್ಯೆ ಅದಕ್ಕೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಕೇಸರಿ ದಳಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸುತ್ತಿದ್ದಳು. ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಸುತ್ತು ಚಿಟಿಕೆ ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣವನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸಿದಾಗ ಅದು ಅಚ್ಚ ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣದ ದ್ರಾವಣವಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಅದನ್ನು ಚಮಚದಿಂದ ತಟ್ಟೆಯ ಮೇಲೆ ಒಂದೇ ಹನಿ ಹಾಕಿ ಹೆಬ್ಬೆರಳು ಮಧ್ಯದ ಬೆರಳಿನಿಂದ ಪರೀಕ್ಷಿಸುತ್ತಿದ್ದಳು. ‘ಏಕತಾರಿ ಪಾಕ ಬರಬೇಕು ನೋಡು. ಭಾಳ