

ಘಟ್ಟೆ ಅಲ್ಲ, ಗುಲಾಬಿ ಜಾಮೂನಿನ ಪಾಕದಷ್ಟು ತೆಳುನೂ ಅಲ್ಲ. ಅಂದ್ರ ಪಾಕ ಚಿರೋಟವಳಗ ಹೋಗ್ತದೆ' ಎನ್ನುತ್ತ ಇಳಿಸುತ್ತಿದ್ದಳು.

ಈಗ ಚಿರೋಟಿಯ ತಯಾರಿ

ಆರಂಭವಾಗುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ಅಪ್ಪ ಬಂದು 'ಸಪ್ಪನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ಮಾಡು. ಎಲ್ಲಾ ಪಾಕದಾಗ ಹಾಕಬ್ಯಾಡಾ' ಎಂದು ಸೂಚನೆ ಇತ್ತು ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದರು. ಅವರಿಗೆ ಸಿಹಿ ಇಷ್ಟವಿಲ್ಲ. ಜೊತೆಗೆ ಡಯಾಬಿಟಿಸ್ ಬೇರೆ. ಅಮ್ಮ ಮುಗುಳ್ಳುಗುತ್ತಲೇ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದಳು. ತೂತುಗಳಿರುವ ಜರಡಿಯಂಥ ಸ್ಪೀಲ್ ಪಾತ್ರೆಯ ಕೆಳಗೆ ಒಂದು ಬುಟ್ಟಿ ಇಟ್ಟು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುತ್ತಿದ್ದಳು. ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿ ಇನ್ನೊಂದು ಸ್ಪೀಲ್ ಜರಡಿ ಕೆಳಗೆ ತಟ್ಟೆ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ಕುಳಿತುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿತ್ತು. ಕಡಾಯಿಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಸಣ್ಣಗೆ ಕಾಯುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ಇತ್ತು ಹಿಟ್ಟು ನೆನದಿರುತ್ತಿತ್ತು.

'ಕಡಿಮ್ಯಂದ್ರ ಅರ್ಧ ತಾಸರೆ ನೆನೇಬೇಕು'

ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಕಟ್ಟಿಯ ಮೇಲೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದುತ್ತ ಬಟ್ಟೆ ಒಗೆಯುವಂತೆ ಹಿಟ್ಟು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಕಟ್ಟಿಗೆ ನಾಲ್ಕು ಪೆಟ್ಟು ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದಳು. ಒಂದೆರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಲಟ್ಟನೆಗೆಯಿದ ನಾಲ್ಕು ಪೆಟ್ಟು ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದಳು. 'ನೋಡು, ನಮ್ಮೆಲ್ಲರ ಮ್ಯಾಲಿನ ಸಿಟ್ಟು ಹಿಟ್ಟಿನ ಮ್ಯಾಲೆ ತೀರಿಸ್ಸೊಳ್ಳಿಕ್ಕತ್ತಾಳೆ' ಎಂದು ಅಪ್ಪ ಮಾತು ಸೇರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. 'ನಿಮ್ಮ ಮ್ಯಾಲಿನ ಸಿಟ್ಟು ಇಷ್ಟಕ್ಕೆ ಹೋಗ್ತದೇನು?' ಎಂದು ಅಮ್ಮ ನಗುತ್ತ ಹೇಳಿದಾಗ ಹೆಚ್ಚಿನ ವಾದ ಬೇಡವೆಂದು ಅಪ್ಪ ಜಾಗ ಖಾಲಿ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು.

ಈಗ ಕೈತುಂಬ ಬರುವಂತೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಉಳ್ಳಿ (ಉಂಡೆ) ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ತೆಳುಗೆ ಲಟ್ಟಿಸುತ್ತಿದ್ದಳು. ನಡುನಡುವೆ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಲೇಪಿಸಿ ದೊಡ್ಡದಾಗುವಂತೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ದೊಡ್ಡ ತಟ್ಟೆಯ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ತರುತ್ತಿದ್ದಳು. 'ಎಷ್ಟು ತೆಳುಗಾಗಬೇಕಂದ್ರ ಕೆಳಗಿನ ಕಟ್ಟಿ ಅದರಾಗ ಕಾಣಬೇಕು' ಎನ್ನುತ್ತ ಮೇಲೆ ಕೊಂಚ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಲೇಪಿಸಿ ಮಡಿಸಿ ಇಡುತ್ತಿದ್ದಳು. ಈಗ ಇನ್ನೊಂದು ಹಾಳೆ ಅದೇ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಸರಿಸುವಾರು ಅಷ್ಟೇ ದೊಡ್ಡದಾಗುವಂತೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಕಾಯಲಿಟ್ಟಿದ್ದ ಬಿಸಿ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಸೌಟಿನಿಂದ ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದಳು. ಅದನ್ನು ಅಂಗೈ ಸುಡದಂತೆ ಹಾಳೆಯ ತುಂಬ ಸವರಿ ಮೇಲೆ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಉದುರಿಸುತ್ತಿದ್ದಳು.

'ಬೇಕಾದ್ರೆ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಮತ್ತೆ ಎಣ್ಣೆ ಕಲಿಸಿ ಸಾಟ ಮಾಡಿ ಹಾಳಿಗೆ ಸವರಬಹುದು' ಎನ್ನುತ್ತಲೇ ಮೊದಲೇ ಮಡಿಸಿಟ್ಟ ಹಾಳೆಯನ್ನು ಅದರ ಮೇಲೆ ಹರಡುತ್ತಿದ್ದಳು. ಈಗ ಅದರ ಮೇಲೂ ಬಿಸಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಗೂ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಉದುರಿಸುತ್ತಿದ್ದಳು. ಎರಡೂ ಕಡೆಯಿಂದ ಎರಡು ಬೆರಳುಗಳಷ್ಟು ಲಕೋಟಿಯ ರೀತಿ ಮಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದಳು. ಪ್ರತಿ ಬಾರಿ ತುಸು ಬಿಸಿ ಎಣ್ಣೆ, ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಉದುರಿಸುವುದು ಮಾಡುತ್ತ ಒಂದೇ ಉದ್ದದ ಪಟ್ಟಿ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಳು. ಅದರ ಒಂದು ಬದಿಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಒತ್ತಿ ಚಪ್ಪಟೆಯಾಗಿ



ಹಾಳೆಗಳನ್ನು ಮಡಿಸುವ ಕ್ರಮ ಮಾಡಿ ಚಾಕುವಿನಿಂದಲೋ ಸುಟ್ಟುಗದಿಂದಲೋ ಸುಮಾರು ಎರಡಂಚಿನ ತುಂಡುಗಳಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದಳು. ಅವನ್ನು ಕೊಂಚ ದೊಡ್ಡದಾಗಿ ಚೌಕವಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ + ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಚಾಕುವಿನಿಂದ ಚುಚ್ಚಿ ಕಾಯ್ತು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಬಿಡುತ್ತಿದ್ದಳು. 'ಹಿಂಗ ಮಾಡಿದ್ದ ಎಣ್ಣೆ ಒಳಗ ಹೋಗಿ ಒಳಗೆಲ್ಲ ಬೇಯ್ತದೆ' ಎಂದು ವಿವರಣೆ ಕೊಡುತ್ತ ಅದರ ಮೇಲೆ ಮತ್ತೆ ಮತ್ತೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕುತ್ತ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಕರಿಯುವುದಿತ್ತು.

ನಂತರ ಅದನ್ನು ಜರಡಿಯಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಒಂದೆರಡು ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಇದ್ದರೆ ಸೋರಿ ಹೋಗಲು ಕಾಯುವುದಿತ್ತು. ಆಮೇಲೆ ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಹಾಕುವುದು.



ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಚಿರೋಟಿ ಹಿಟ್ಟು

ಇನ್ನೊಂದೆರಡು ಚಿರೋಟಿ ಕರಿಯುವವರೆಗೆ ಅದು ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಮಿಂದೇಳುತ್ತಿತ್ತು. ಅದನ್ನು ಕೆಳಗೆ ಬುಟ್ಟಿ ಇದ್ದ ಜರಡಿಯಲ್ಲಿ ನಿಲ್ಲಿಸುತ್ತಿದ್ದಳು.

'ಹೆಚ್ಚಿನ ಪಾಕ ಕೆಳಗ ಇಳಿದು ಹೋಗ್ತದೆ' ಎನ್ನುತ್ತಿದ್ದಳು. ಸಿಹಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಇಷ್ಟಪಡುವವರು ಪಾಕ ತುಂಬಿದಾಗಲೇ ತಿನ್ನಬಹುದು.

ನಂತರ ತುಂಬಿದ ತಟ್ಟೆ ದೇವರ ನೈವೇದ್ಯದ ನಂತರ ಟೇಬಲ್ ಮೇಲೆ ಕೂರುತ್ತಿತ್ತು.

ಒಂದೊಂದೇ ಬಾಯಿಯ ಮೂಲಕ ಒಳಗಿಳಿದು ಜರರಾಗಿಯನ್ನು ತೃಪ್ತಿಪಡಿಸುತ್ತಿದ್ದವು.

'ಎಷ್ಟು ಪದರ ಬಿಟ್ಟಾವ ನೋಡು. ನಾಕ ದಿವಸ

ಇಟ್ಟಗೊಂಡು ತಿನಬಹುದು'

ಎಂದು ಆನಂದದಿಂದ

ಹೇಳುವುದಿತ್ತು. ಇಷ್ಟೊತ್ತು

ಪಟ್ಟ ಶ್ರಮ ಸಾರ್ಥಕವಾದ

ತೃಪ್ತಿ ಮುಖದಲ್ಲೇ ಎದ್ದು

ಕಾಣುತ್ತಿತ್ತು. ಮರುದಿನ ಇನ್ನೂ

ಆಸಕ್ತಿ ದಾಯಕವಾಗಿರುತ್ತಿತ್ತು.

ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಹಾಕದೇ ಇದ್ದ

ಸಪ್ಪೆ ಚಿರೋಟಿಗಳಿಗಾಗಿ

ಆಲೂಗಡ್ಡೆ, ಈರುಳ್ಳಿಗಳ ರಸಪಲ್ಯ

ಸಿದ್ಧವಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಅಪ್ಪ ಇದನ್ನೇ

ಪ್ರೀತಿಯಿಂದ ಸವಿಯುತ್ತಿದ್ದರು.

ಸೋದರ ಮಾವಂದಿರು ಊಟಕ್ಕೆ

ಬಂದಾಗಲೂ ಇದೇ ಪಕ್ಕಾನ್ನದ

ಬೇಡಿಕೆ ಇರುತ್ತಿತ್ತು. ಉಳಿದವರೆಲ್ಲ

ಸಿಹಿ ಚಿರೋಟಿಗಳನ್ನು ಸವಿದ

ನಂತರ ಸಪ್ಪೆ ಚಿರೋಟಿಗಳನ್ನು

ಪಲ್ಯದೊಂದಿಗೆ ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದರು.

ಆದರೆ ಕೊನೆಯ ಸೋದರಮಾವ

ಮಾತ್ರ ಪಲ್ಯ, ಚಿಟ್ಟಿಗಳನ್ನು

ಕಣ್ಣತ್ತಿಯೂ ನೋಡದೇ ಬರಿ

ಸಿಹಿಯಲ್ಲೇ ಊಟ ಮುಗಿಸುತ್ತಿದ್ದ.

ನವರಾತ್ರಿ, ದೀಪಾವಳಿ ಮುಂತಾದ

ಮೂರಾಲ್ಯ ದಿನಗಳ ಹಬ್ಬವಿದ್ದರೆ

ಒಂದು ದಿನ ಪಾಕದಲ್ಲಿನ ಚಿರೋಟಿ

ಇದ್ದೇ ಇರುತ್ತಿತ್ತು.

ಈ ಎಲ್ಲ ನೆನಪುಗಳೊಂದಿಗೆ

ನಾನೂ ನವರಾತ್ರಿ ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಚಿರೋಟಿ

ಮಾಡಿದ್ದೆ. ಮರುದಿನವೇ ಸೊಸೆಯ ತಂಗಿಯ

ಮೂಲಕ 'ದೇವಿಯ ಪ್ರಸಾದ'ವೆಂದು ಅವು

ಅಮೆರಿಕ ತಲುಪಿದವು. 'ಸ್ವಲ್ಪ ಪಾಕ ಮಾಡಿ

ಅದರಲ್ಲಿ ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳಿ' ಎಂದು ಹೇಳುವ ಮೊದಲೇ

ಅವರ ಫೋನ್ ಬಂದಿತ್ತು. 'ಅಮ್ಮಾ, ಚಿರೋಟಿ

ಭಾಳೆ ಛೋಲೊ ಆಗಿದ್ದವು. ನಾವು ಅದರಿಂದ

ಮಸಾಲೆಪುರಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡ್ಲಿ' ಎಂದಾಗ ಬದಲು

ಹೇಳದೇ ನಕ್ಕೆ. ಈಗಿನ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಖಾರವೇ ಹೆಚ್ಚು

ಇಷ್ಟ. ಯಾವ ಅವತಾರದಲ್ಲಾಗಲೀ ನಾಲಿಗೆಗೆ

ರುಚಿಸಿ ಉದರ ಸೇರಿದರಾಯಿತು. ಹಳೆಯ

ಪಕ್ಕಾನ್ನಗಳೂ ನಮ್ಮ ಆಸ್ತಿ, ಸಂಪತ್ತುಗಳಿದ್ದಂತೆ.

ಆಗಾಗ ಮಾಡಿ ತಿನ್ನಿಸಿ. ಪಳೆಯುಳಿಕೆಯಾಗಿ

ಮರೆಯಾಗಬಾರದು... ಅಲ್ಲವೇ?

ಸವಿ ಕರ್ನಾಟಕ

ಹದಿನೈದು ದಿನಗಳಿಗೆ ಒಮ್ಮೆ ಕರ್ನಾಟಕದ ವಿವಿಧ ಭಾಗಗಳಿಂದ ವಿಶೇಷ ರುಚಿಗಳನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸುವ ಅಂಕಣ. ಆ ಸವಿಯ ಹಿಂದಿನ ಪರಂಪರೆ, ಪರಿಚಯ ಮತ್ತು ವಿಧಾನಗಳಿರುವ ಅಂಕಣ.

