



ತೆಂಗಿನ ನಾಡಿನ ವಿಶೇಷ
 ಸಿಹಿ ತಿಂಡಿ ಹಾಲುಬಾಯಿ,
 ಮನೆಯಲ್ಲಿರುವ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನೇ
 ಬಳಸಿ ತಯಾರಿಸಲಾಗುವ ಖಾದ್ಯ.
 ಇದನ್ನು ಸಿದ್ಧ ಮಾಡಲು ಶ್ರಮ
 ಬೇಡಿದರೂ ಬಾಯೊಳಗಿಡುತ್ತಿದ್ದಂತೆ
 ಕರಗಿ ನಾಲಿಗೆಯ ಮೇಲೆ ನಲಿದಾಡಿ
 ರುಚಿಯನ್ನು ಮನಸ್ಸಿಗಳಿಸುವ
 ಪರಿ ಅದ್ಭುತ...

■ ವೀಣಾ ಶಂಕರ್

ಕಲ್ಪತರು ನಾಡಿನ ಹಿರಿಮೆ ಸಿಹಿ ಹಾಲುಬಾಯಿ



ಕಳ್ಳೆದ ತಿಂಗಳು ನನ್ನ ಮಗಳು ಅವಳ ಮಗಳ ಹುಟ್ಟಿದ ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಬಣ್ಣ ಬಣ್ಣದ ಪುಡ್ಡಿಂಗ್ ಮಾಡಿದ್ದಳು. ಹೇಗೆ ಮಾಡಿದೆ? ಎಂದು ಕೇಳಿದಾಗ 'ಅಮ್ಮಾ, ಇದನ್ನು ಮಾಡುವುದು ತುಂಬಾ ಸುಲಭ, ಬೇಗ ಆಗುತ್ತದೆ, ಕ್ಯಾರಟ್, ಬೀಟ್‌ರೂಟ್, ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಹೀಗೆ ಯಾವುದಾದರೂ ಹಣ್ಣು, ತರಕಾರಿ ಮಿಕ್ಸರ್‌ನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ರಸ ತೆಗೆದು ಅದಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆ, ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ಹಾಕಿ ಗ್ಯಾಸ್ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಬಟರ್ ಪೇಪರ್ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಆರಿದ ನಂತರ ಕತ್ತರಿಸುವುದು' ಎಂದು ಹೇಳಿದಾಗ ನನಗೆ ನನ್ನಮ್ಮ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ತೆಂಗಿನ ಹಾಲಿನ ಹಾಲುಬಾಯಿ ನೆನಪಾಯಿತು.

ನಾನು ಕಲ್ಪವೃಕ್ಷ ಎಂದು ಕರೆಯುವ ತೆಂಗಿನ ನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟಿ ಬೆಳೆದವಳು. ನಮ್ಮ ತಂದೆ ರೈತ, ಅವರ ಪೂರ್ವಿಕರಿಂದ ಬಂದ ತೆಂಗಿನ ತೋಟವನ್ನು ಬಹಳ ಪ್ರೀತಿಯಿಂದ ಕಾಪಾಡಿಕೊಂಡು, ಇನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚು ಮರಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಸಿ ಒಳ್ಳೆಯ ಆದಾಯ ಬರುವಂತೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿದ್ದರು. ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲಾ ಅಡುಗೆಗಳಿಗೆ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದುದೇ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿ. ತುಪ್ಪ, ಎಣ್ಣೆ, ಈರುಳ್ಳಿ ಬದಲು ಜಾಸ್ತಿ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಹಾಕಿ ಮಾಡಿದ ಅಕ್ಕಿ, ರಾಗಿ ರೊಟ್ಟಿ, ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು, ಕಾಯಿದೋಸೆ, ಕಾಯಿ ಚಟ್ನಿ, ಇನ್ನು ಹಬ್ಬ ಹರಿದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ಕಾಯಿ ಹೋಳಿಗೆ, ಹಾಲುಬಾಯಿ, ಕೊಬ್ಬರಿ ಮಿಠಾಯಿ, ಕಾಯಿಹಾಲು. 'ಸರ್ವಂ ತೆಂಗು ಮಯಂ' ಎನ್ನುವಂತೆ ನಮ್ಮಮ್ಮನ ದಿನಚರಿ ಶುರುವಾಗುತ್ತಿದ್ದುದ್ದೇ ಈ ಕಲ್ಪವೃಕ್ಷದಿಂದ.

ನಸುಕಿನಲ್ಲಿ ಎದ್ದು ತೆಂಗಿನ ಕಡ್ಡಿ ಕಸಬರಗೆಯಿಂದ ಮನೆ ಶುಚಿ ಮಾಡಿ ತೆಂಗಿನ ಗರಿ, ಹೆಡೆಮಟ್ಟಿ, ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿಯ ಮಟ್ಟಿ, ಕರಟ (ತೆಂಗಿನ ಚಿಪ್ಪು) ಮುಂತಾದ ಉರುವಲುಗಳನ್ನು ಜೋಡಿಸಿ ಸ್ನಾನದ ನೀರು ಕಾಯಿಸಿ ಸ್ನಾನ ಮುಗಿಸಿ ದೇವರಿಗೂ ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿ ನೈವೇದ್ಯ ಮಾಡಿ ನಂತರ ನೆಲದ ಮೇಲೆ ಕುಳಿತು ಒಂದೆರಡು ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿ ತುರಿದು ಒರಳಿನಲ್ಲಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು ದಿನದ ತಿಂಡಿ, ಅಡುಗೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು.

ನಾನು ಇಲ್ಲಿ ಹೇಳ ಹೊರಟಿರುವ ವಿಷಯ, ತೆಂಗಿನ ನಾಡಿನ ವಿಶೇಷ ತಿಂಡಿ ಹಾಲುಬಾಯಿಯ ಬಗ್ಗೆ. ಮನೆಯಲ್ಲಿರುವ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಮಾಡುವ ವಿಶೇಷ ಸಿಹಿ. ಹೆಚ್ಚಿನ ತುಪ್ಪ, ಹಾಲು ಏನೂ ಬೇಡ. ನಮ್ಮಮ್ಮ ತಿಂಗಳಿಗೊಮ್ಮೆ ಈ ಸಿಹಿಯನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಈಗಿನ ಕಾಲದ ಐ.ಟಿ. ಮಕ್ಕಳ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಹೇಳಬೇಕೆಂದರೆ ಇದೊಂದು ದೊಡ್ಡ ಪ್ರಾಜೆಕ್ಟ್ ಎಂದೇ ಹೇಳಬಹುದು.

ನಮ್ಮದು ದೊಡ್ಡ ಕುಟುಂಬ. ನಮ್ಮಮ್ಮ ಹಾಲುಬಾಯಿ ಮಾಡಲು ಐದು, ಆರು ದಪ್ಪ ಬಲಿತ ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಆರಿಸಿ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಅವುಗಳನ್ನು ಒಡೆದು ಇಳಿಗೆಮಣೆ (ನೆಲದ ಮೇಲೆ ಕುಳಿತು ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿ ತುರಿಯುವ ಸಾಧನ)ಯಲ್ಲಿ ತುರಿದು