ಕರಾವಳಿಗರ ವಿಶೇಷ ಖಾದ್ಯ
ಮನೋರ

ಆಡುಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ 'ಮನೋರ' ಎನ್ನಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಮನೋಹರ ಕಾಳು ಅಥವಾ ಬೆಲ್ಲದ ಬೂಂದಿಕಾಳು ಅತ್ಯಂತ ಹಳೆಯ, ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಸಿಹಿ ತಿನಿಸು. ಇಂದಿಗೂ ಕರಾವಳಿ ಪ್ರಾಂತ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಇದು ತನ್ನ ಬೇಡಿಕೆ ಉಳಿಸಿಕೊಂಡಿದೆ.

■ ಲತಾ ಹೆಗಡೆ

ತೆಂಗು, ಕಂಗು, ಮಾವು, ಹಲಸು, ಗೇರು, ಬಾಳೆ ಮುಂತಾದ ಮರಗಳಿಂದ ಆವೃತವಾದ ದಟ್ಟ ಹಸುರಿನ ಕರಾವಳಿಯ ಹಳ್ಳಿಯೊಂದರಲ್ಲಿ ಮಾವಿನ ತುಮ್ಕೆ (ಎಲೆ), ಬಾಳೆದಿಂಡಿನಿಂದ ಅಲಂಕೃತಗೊಂಡ ಮಂಟಪದಲ್ಲಿ ಹವ್ಯಕ ಸಂಪ್ರದಾಯದ ಮದುವೆಯ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದ ಸಂದರ್ಭ. ಅಡಿಕೆ ಸಿಂಗಾರದ ಬಾಸಿಂಗದಿಂದ ಅಲಂಕೃತಗೊಂಡ ಮದುಮಕ್ಕಳು ಅಡಿಕೆ ಸಿಂಗಾರದಿಂದಲೇ ತಯಾರಿಸಿದ ಮಾಲೆ ಧಾರಣೆ ಮಾಡುವಾಗ ಅನತಿ ದೂರದಲ್ಲಿ ನಿಂತ ಹೆಂಗಳೆಯರ ಹಾಡು ಸುಶ್ರಾವ್ಯವಾಗಿ ತೇಲಿ ಬರುತ್ತಿತ್ತು.

'ವಾಸುದೇವಗೆ ಲಕ್ಷುಮಿ ಮಾಲೆ ಇಕ್ಕಿದಳೇ
ವಾಸವ ವಂದ್ಯಗೆ ವಾಸುಕಿ ಶಯನಗೆ
ವಾಸಂತಿ ಮಾಲೆಯ ಕೊರಳೊಳಗಿಟ್ಟಳೆ'

ಸರಳ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಮದುವೆಯದು. ನಿಶ್ಚಿತಾರ್ಥ, ಮದುವೆಯಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ ವಧುವಿಗೆ ಕಿವಿಮಾತು, ಮನೆ ತುಂಬಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಶಾಸ್ತ್ರ, ನಾಮಕರಣ, ಬಸುರಿ ಬಯಕೆ, ಸೀಮಂತ ಮುಂತಾದ ಸಂದರ್ಭಗಳಿಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಸಂಪ್ರದಾಯದ ಹಾಡುಗಳು ಸಮಾರಂಭದುದ್ದಕ್ಕೂ ಇರುತ್ತವೆ. ಹಿರೀತಲೆಗಳು ಕಂಠ ಪಾಠಿಸಿದ ಹಾಡುಗಳು ಸನ್ನಿವೇಶಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ವಿಶಿಷ್ಟ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಶೈಲಿಯಲ್ಲಿ ನಿರರ್ಗಳವಾಗಿ ಹೊಮ್ಮುತ್ತಿದ್ದರೆ ಕಿರೀತಲೆಗಳು ಪಟ್ಟಿ ನೋಡಿಕೊಂಡು ಅವರನ್ನನುಸರಿಸುತ್ತಾ ರಾಗಕ್ಕೆ ದನಿ ಕೂಡಿಸುತ್ತಿದ್ದದು ಕೇಳಲಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ ನೋಡಲೂ ಹಿತವಾಗಿತ್ತು.

ಸಮಾರಂಭದಲ್ಲಿ ಆಗಾಗ ಮಾವಿನ ಪಾನಕ, ಮುರುಗಲು (ಅಮಸೋಲು) ಪಾನಕ, ಶುಂಠಿ ಮಜ್ಜಿಗೆ ಹುಲ್ಲಿನ ಆರೋಗ್ಯಕರ ಪಾನಕದ ಸರಬರಾಜಿನ ಅಚ್ಚುಕಟ್ಟಾದ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಕರಾವಳಿಯ ಬಿರುಬೇಗೆಗೆ ಸಡ್ಡು ಹೊಡೆದಂತಿತ್ತು. ಕರಾವಳಿಯ ಅಡುಗೆಗಳಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯ ಬೆಳೆಗಳಾದ ಅಕ್ಕಿ, ತೆಂಗು, ಬಾಳೆ, ಮಾವು, ಮುರುಗಲು, ಕೆಸು, ಮೊಗೇಕಾಯಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಸಿಹಿ ತಿನಿಸಿಗೆ ಬಳಸಲಾಗುವ ಕಾಕಂಬಿ ಅಥವಾ ಜೋನಿಬೆಲ್ಲದ ಬಳಕೆ ಆರೋಗ್ಯಕರವೂ ಹೌದು. ಮದುವೆ ಸಮಾರಂಭದ ಅಡುಗೆಯ ಕುರಿತೂ ಪದ್ಯವಿದೆ, ಹಾಗೆ ಹಾಡುವಾಗ ಅಂದಿನ ವಿಶೇಷ ತಿನಿಸುಗಳ ವಿವರ ಸೇರಿಸಿ ಹಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.

'ಕೋಸಂಬ್ರಿ, ಅಪ್ಪೇಹುಳಿ, ಮಿಡಿ ಉಪ್ಪಿನ್ಕಾಯಿ,
ತೊಂಡೆಬಾಳೇ ಪಲ್ಯ, ಗೊಜ್ಜು, ಚಿತ್ರಾನ್ನ
ಘಮಘಮ ಮಲ್ಲೀಗೆ ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಹುಳಿ, ಹಶಿ, ಹಪ್ಳ, ತಂಬ್ಳಿ
ಸಂಗ್ತೀಗೆ ಕೊಟ್ಟೆಕಡುಬು, ಕಾಯಾಲು, ವಡೆ ಚಟ್ನಿ
ಹಲಸಿನ್ ಪಾಯ್ಸ, ಮನರ್ಕಾಳು
ಗೆಣಸ್ಲೆತುಪ್ಪ ಸವ್ದು ಸಂಭ್ರಮಿಸಿರೇ
ಉದರ ಭಾರ ಇಳಿಸೂಲೆ ಮದ್ದು ತಾಂಬೂಲ
ಮೆದ್ದು ಹರಸೀರೇ ಮದುಮಕ್ಳ ಚೆಂದದಿಂದ'

ಹಾಡಿಗೆ ರಸನೇಂದ್ರಿಯ ಜಾಗೃತಗೊಂಡು ಉದರ ಚುರುಗುಡುತ್ತದೆ. ಅದರಲ್ಲೂ ಮನೋರ ಪ್ರಿಯರ ಕಿವಿ ನೆಟ್ಟಗಾಗಿ ಭೋಜನ ಶಾಲೆಯೆಡೆ ನೋಟದೊಂದಿಗೆ ಕಾಲೂ ಹೊರಳಿ ಬಾಳೆಲೆಯ ಮುಂದೆ ಕೂರಿಸಿಬಿಡುತ್ತದೆ. ಆಡುಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ 'ಮನೋರ' ಎನ್ನಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಮನೋಹರ ಕಾಳು ಅಥವಾ ಬೆಲ್ಲದ ಬೂಂದಿಕಾಳು ಅತ್ಯಂತ ಹಳೆಯ, ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಸಿಹಿ ತಿನಿಸು.