

ಬಾಲ್ಯದಲ್ಲಿ, ಐದು ದಶಕಕ್ಕೂ ಮೊದಲು ಊರಿಂದ ಯಾರೇ ಬಂದರೂ ಹಲಸಿನ ಹಪ್ಪಳ, ಮಣಸಿನ ಬಾಳೆ, ಮೊಗೆಕಾಯಿ, ಎಲೆಕ್ಟ್ರಿಕ್ ಬಾಳೆಯೊಂದಿಗೆ ಈ ತಿನಿಸನ್ನೂ ತರುತ್ತಿದ್ದರು.

‘ದೊಡ್ಡಾಯಿ! ಸುಬ್ರಾಯ ಹೆಗ್ಡೇರ ಅಂಗಡೀದು ಬಾಯಲ್ಲಿಟ್ಟಿ ಕರಗ್ತು, ರುಚಿ ಏವನ್ನು! ಹೆಸರಿಡ್ತಾಂಗೇ ಇಲ್ಲೆ. ರುಚಿ ಮಾತ್ರ ಯಾವಾಗೂ ಒಂದೇ ನಮೂನೆ ಇತ್ತು, ಬೇರೆಯಾವಿಗಿಂತಲೂ ಬಗೇಲಿ ತುಟ್ಟಿಯಾದ್ದೂ ಕ್ವಾಲಿಟಿ ಮೆಂಟೇನು ಮಾಡಿದ್ದೂ ಹೌದೋ ಅಲ್ಲೋ ರುಚಿ ನೋಡಿ ಹೇಳು ದೊಡ್ಡಾಯಿ’

ಬೆರಳಿನಿಂದ ಒತ್ತಿ ಸುರಿದು, ಮೆದ್ದು ಪರಿಶೀಲಿಸಿದ ನಂತರವೇ ಅಜ್ಜ ಸಮ್ಮತಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಹಾಗೆಯೇ ಆರೇಳು ದಶಕದಷ್ಟು ಗತಕ್ಕೆ ಜಾರಿ ಆಗಿನ ಮನೋಹರದ ರುಚಿ ಹಾಗೂ ಗುಣಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಸಿ ಹೇಳುವುದಿತ್ತು.

‘ಅಡ್ಡೆಲ್ಲೋ ಮಾಣಿ, ನಾ ಶಣ್ಣಿವ್ವಾಗ ತಿಂದ ರುಚಿಯೇ ಇದ್ದು. ಭಾಗಬ್ಬೆ (ಅಜ್ಜಿಯ ಅಜ್ಜಿ) ರಾಶೀ ಚೋಲೋ ಮಾಡ್ತಿತ್ತು, ಅದೇ ರುಚಿಯಿದ್ದು. ತೆಂಗಿನೆಣ್ಣೆ ಪರಾಳೆ (ಪರಿಮಳ) ಘಮಗುಡ್ಡಿದ್ದು. ತಾಜಾ ಎಣ್ಣೆ ಬಳಸಿದ್ದೂ ಕಾಕಂಬಿ ಬೆಲ್ಲವೂ ರಾಶೀ ಚೋಲೋ ಇದ್ದು ಮುಂದಿನ ಸಲ ಬಪ್ಪಕಾದ್ರೆ ಎರ್ಡು ಕೆಜಿ ತಗಂಬಾ ಅಡ್ಡೆಲ್ಲಾ ದುಡ್ಡು ಕೊಡ್ಡೆ’ ಇದೀಗ ಮನೋಹರ ಕಾಳನ್ನು ತಂದವರಲ್ಲಿ ಸಾರ್ಥಕ ಭಾವ.

‘ಶೀ! ದುಡ್ಡುಗಿಡ್ಡು ಯೆಲ್ಲಾ ಯೆಂತಕ್ಕೆ ದೊಡ್ಡಾಯಿ? ನೀ ಯೆಂತಾ ಬ್ಯಾರೆಯವುನೇ, ಮುಂದಿನಸಲಾ ಬರಕಾದ್ರೆ ಮರೀದೇ ಮುದ್ದಾಂ ತತ್ತೆ ಆತಾ’

ಹೀಗೆ ಸಂಭಾಷಣೆ ನಡೆಯುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ಸುತ್ತಲೂ ನೆರೆದ ಕುತೂಹಲಿಗಳಿಗೂ ಹಂಚಿಕೆಯಾಗಿ ಚಿಹ್ನಾಚಾಪ್ಪಲದ ಶಮನ ತಕ್ಕಮಟ್ಟಿಗೆ ಆಗಿರುತ್ತಿತ್ತು. ಬೆಲ್ಲ, ತೆಂಗಿನತುರಿಯ ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಮಿಳಿತಗೊಂಡ ಗರಿಮುರಿ ಬೂಂದಿ ಕಾಳು; ನಡುನಡುವೆ ಸಿಗುವ ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳಿನ ಸ್ವಾದ ಆಹ್ಲಾ! ನೆನಪೇ ಸಾಕು ಬಾಯೂರಲು. ಅಪ್ಪನ ಕಾಲದಲ್ಲೇ ಮೂಲ ಊರು ಕುಮಟಾ ಬಿಡುವಂತಾಗಿ ಬೆಂಗಳೂರು ಶಾಶ್ವತ ನೆಲೆಯಾಗಿತ್ತು. ನನ್ನ ಜನ್ಮಸ್ಥಾನವೂ ಬೆಂಗಳೂರಾಗಿ ಮದುವೆಯ ನಂತರದಲ್ಲಿ ಹುಬ್ಬಳ್ಳಿಯಲ್ಲಿ ತಳವೂರಿ ಮೂರು ದಶಕ ಸರಿದಿವೆಯಾದರೂ ಸಂದರ್ಭ ಸಿಕ್ಕಾಗಲೆಲ್ಲಾ ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದಿಂದ ಉತ್ತರ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಗೆ ಹೋಗುತ್ತಿರುತ್ತೇವೆ. ಹಾಗೆ ಹೋದಾಗ ಕುಮಟಾದ ಹಳೆಯ ಬಸ್‌ನಿಲ್ದಾಣದ ಬಳಿಯಿರುವ ಬೆಂಗಳೂರು ಬೇಕರಿಯಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಮನೋಹರ ಕಾಳಿನ ಪ್ಯಾಕು ತಂದೇ ತರುತ್ತೇವೆ, ತಿಂಗಳಿಟ್ಟರೂ ಕೆಡುವುದಿಲ್ಲ. ಇದು ಬೆಲ್ಲದ ಬೂಂದಿಯಂತಿದೆ ಅದರಲ್ಲೇನು ವಿಶೇಷ ಎಂದುಕೊಳ್ಳಿ ದಿರಿ. ಕಲಸಿದ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದದಿಂದ ಹಿಡಿದು ಕಾಳನ್ನು ಕರಿಯುವ



ಹದವೇ ವಿಶೇಷ; ಬೂಂದಿಗೆ ಕರಿದಂತೆ ಮೆತ್ತಗೆ ಕರಿಯಬಾರದು; ಅಳತೆಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ತಾಜಾ ತೆಂಗಿನತುರಿ ಬೆರೆಸಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಪಾಕದ ಹದವೂ ನಿಖರವಾಗಿರಬೇಕು ಎಂದು ಕುಮಟಾ ತಾಲ್ಲೂಕಿನ ಬಾಡ ಗ್ರಾಮದ ಗುಡೇಅಂಗಡಿಯ ನಿವಾಸಿ ವೆಂಕಟರಮಣ ಹೆಗಡೆಯವರು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಇವರು ಊರ ದೇವಿ ಕಾಂಚಿಕಾ ಪರಮೇಶ್ವರಿ ದೇವಸ್ಥಾನದ ನಿತ್ಯ ದಾಸೋಹದ ಮುಖ್ಯ ಬಾಣಸಿಗರೂ ಹೌದು.

‘ಅಜ್ಜೇ, ಮನೋರಾ ನಂಗೊನೂ ಮಾಡ್ತನಾ? ಫ್ಲೀಸ್ ಅಜ್ಜಿ ರಾಶೀ ತಿಂಬೂಲಾಗ್ತು’ ಚಿಲ್ಪಾರಿಗಳು ಗೋಗರೆಯುತ್ತಿದ್ದವು.

‘ಕೂಸೇ, ಹಂಗೆಲ್ಲಾ ಮಾಡೂಲಾಗ್ಲಿಲ್ಲೆ. ಕಾಳು ಉತ್ತು ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕಕ್ಕೆ ಹಾಕಿದ್ರಾತು ಅನ್ನೂವಷ್ಟು ಸಸಾರ ಇಲ್ಲೆ. ನಾ ರಾಶೀ ಸಲ ಮಾಡಿ ನೋಡಿದ್ರೆ ರುಚಿಯಾಗಿತ್ತು, ಆದ್ರೆ ಒಂದೆರಡು ದಿನಕ್ಕೇ ಮೆತ್ತಗಾಗ್ಗಿಡ್ಡಿತ್ತು. ಹದ ಮುಖ್ಯ’ ಇದು ಅಜ್ಜಿಯ ಅನುಭವದ ಮಾತಾಗಿತ್ತು. ಅವಳಜ್ಜಿಯ ಕಾಲದ ಶುಭ ಕಾರ್ಯಗಳಿಗೂ ಮನೋರ ಸಿಹಿಯಿತ್ತೆಂಬ ಅಜ್ಜಿಯ ಮಾತಿಂದಲೇ ತಿಳಿಯಬಹುದು ಈ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ತಿನಿಸಿನ ಇತಿಹಾಸ ಅದೆಷ್ಟು ಹಳೆಯದ್ದೆಂದು.

ಕರಾವಳಿ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಕಡಲೇಹಿಟ್ಟುಗಳು ಹೆಚ್ಚು ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದ್ದು ವಿದ್ಯುಚ್ಚಕ್ತಿಯಿಂದ ಕಾಲವದು. ಜರಡಿ ಹಿಡಿದ ಕಡಲೇಬೇಳೆಯ ನುಣ್ಣಿನ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪಿನೊಂದಿಗೆ ನೀರು ಬೆರೆಸಿ ದೋಸೆಹಿಟ್ಟಿಗೂ ಸ್ವಲ್ಪ ಮಂದ ಕಲಸಿ ಹಿಟ್ಟಲ್ಲಿ ಗಾಳಿ ತುಂಬುವಂತೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಗೊಟಾಯಿಸಬೇಕು. ಹೀಗೆ ಮಾಡಿದರೆ ಹಗುರ, ಉರುಟು ಕಾಳುಗಳಾಗುತ್ತವೆ. ಅಡುಗೆ ಸೋಡಾ ಬೇಡವೇ ಬೇಡ. ಬೂಂದಿ ಕರಿಯುವ ಜಾಲರಿಯಲ್ಲಿ ಗುಂಡಗಿನ ಕಾಳುಗಳನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಕೆಂಪಗೆ ಕರಿದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಕರಿದ

ಹದ ಹೇಗಿರಬೇಕೆಂದರೆ ಎರಡು ಬೆರಳಿನ ಮಧ್ಯೆ ಒತ್ತಿದಾಗ ಎರಡು ಭಾಗವಾಗಬೇಕು. ಕಾಳು ಗರುಗಾಗಿರಬೇಕೇ ಹೊರತು ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿರಬಾರದು.

ತಾಜಾ ತೆಂಗಿನತುರಿ ಮತ್ತು ಕಾಕಂಬಿ ಅಥವಾ ಸಾಧಾ ಬೆಲ್ಲದ ತುರಿ ಕೂಡಿಸಿ ತಿರುವುತ್ತಾ ಪಾಕ ಬಂದ ನಂತರ ಹುರಿದ ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳು, ಕರಿದ ಕಾಳು, ಒಂದೆರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ, ಲವಂಗದ ಹುಡಿಯನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಪೂರ್ತಿ ಆರಿದ ನಂತರ ಡಬ್ಬಿಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಬೇಕು. ಹುರಿದ ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳಿನ ಸ್ವಲ್ಪ ಭಾಗವನ್ನು ಮಿಕ್ಕೆ ಮಾಡಿ ಬೆರೆಸುವ ಕ್ರಮವೂ ಕೆಲವೆಡೆ ಅನುಸರಿಸಲ್ಪಡುತ್ತದೆ. ಇನ್ನು ಹದ ಸರಿಯಿದ್ದರೆ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಕಾಳಿಗೂ ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಅಂಟಿ ಉದುರಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಮನೋಹರ ಮಾಡುವಾಗಿನ ಎಲ್ಲಾ ಹಂತಗಳೂ ಸರಿಯಾಗಿ ಅನುಸರಿಸಿದರೆ ತಿಂಗಳಾದರೂ ಅದರ ಗರಿಮುರಿ, ರುಚಿ ಹಾಗೇ ಇರುತ್ತದೆ ಎನ್ನುವುದು ವೆಂಕಟರಮಣ ಹೆಗಡೆಯವರ ಅನುಭವದ ಮಾತು.

ಇಂದಿಗೂ ಕರಾವಳಿ ಪ್ರಾಂತ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಮನೋಹರ ತನ್ನ ಬೇಡಿಕೆ ಉಳಿಸಿಕೊಂಡಿದೆ. ಕುಮಟಾದ ವಾಲ್ಮೀಕಿ ಊರಿನ ಬೆಲ್ಲದ ವಿಶಿಷ್ಟ ರುಚಿಯಿಂದಾಗಿ ಅಲ್ಲಿ ತಯಾರಾಗುವ ಮನೋಹರಕ್ಕೆ ಬಹು ಬೇಡಿಕೆಯಿದೆ. ಸ್ಥಳೀಯರಾದ ಜಿ.ಎಸ್. ಹೆಗಡೆ, ಹಾರೋಡಿ ಕೇಟರ್ಸ್ ಎಂದೇ ಪ್ರಸಿದ್ಧರಾದ ಇವರಲ್ಲಿ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಮನೋಹರ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ, ಕರಿಯುವ ಎಣ್ಣೆ, ಬೆಲ್ಲ ಹಾಗೂ ಕಡಲೇಹಿಟ್ಟಿನ ಗುಣಮಟ್ಟದಲ್ಲೆಂದೂ ರಾಜಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳದ ಇವರಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಮನೋಹರದ ರುಚಿ ಸಪ್ತಸಾಗರದಾಚೆಯೂ ಹರಡಿದೆಯೆಂಬುದು ಹೆಮ್ಮೆಯ ಹೆಗ್ಗಳಿಕೆ.

ಬದಲಾವಣೆ ಜಗದ ನಿಯಮವೆಂಬಂತೆ ಈಗ ತೆಂಗಿನೆಣ್ಣೆಯ ಬದಲು ಸೂರ್ಯಕಾಂತಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಳುಗಳನ್ನು ಕರಿಯಲಾಗುತ್ತದೆ, ತಾಳಿಕೆ ಹೆಚ್ಚೆಂಬುದು ಕಾರಣ. ಗೋಡಂಬಿ ತುಂಡುಗಳನ್ನೂ ಬೆರೆಸುವುದುಂಟು. ಆಧುನಿಕತೆಯ ಆಡಂಬರಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಮದುವೆಯ ಮನುವಿನಲ್ಲೂ ಬದಲಾವಣೆಯ ಗಾಳಿ ಬೀಸಿದೆ. ಪರಂಪರಾಗತ ಸಾತ್ವಿಕ ಊಟದಲ್ಲಿ ಹಲವೆಡೆ ಉಳ್ಳಾಗಡ್ಡಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿಯ ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತಿದ್ದು ರೋಟಿ, ಪೂರಿ ಕೂರ್ಮಾ, ಪುಲಾವು, ಐಸಕ್ರೀಮು, ರಸಮಲಾಯಿ ಮುಂತಾದ ಹೊಸ ಅಲೆಯ ವ್ಯಂಜನಗಳು ಸೇರಿವೆ. ಆದಾಗ್ಯೂ ಆರೋಗ್ಯಕರ ಮನೋಹರ ಕಾಳಿನ ಖದರು ಕಡಿಮೆಯಾಗಿಲ್ಲ. ಈಗಲೂ ಶುಭ ಕಾರ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಮನೋಹರ ಇರುತ್ತದೆ. ಗೋಕರ್ಣದ ಓಬೇಟು, ಮುರುಡೇಶ್ವರ, ಇಡಗುಂಜಿ ಮುಂತಾದೆಡೆ ಪ್ರವಾಸಕ್ಕೆಂದು ಹೋದಾಗ ಉತ್ತರ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ತಿನಿಸು ಮನೋಹರ ಕಾಳಿನ ವಿಶಿಷ್ಟ ರುಚಿಯನ್ನೊಮ್ಮೆ ಸವಿಯಲು ಮರೆಯದಿರಿ.

### ಸವಿ ಕರ್ನಾಟಕ

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

