

ಹಣ್ಣು, ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ನೀರು ಬೆರೆಸಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಬೇಕು. ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿರಿ. ತೆಳ್ಳಗೆ ಅಳಕಿ ಅಳಕಾಗಿಯೇ ಇರಬೇಕು ಈ ಮೆಂತೆ ಚಟ್ನಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಬಾಳಗಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಸಿ ಸಾಸಿವೆ ಚಟಪಟ ಸಿಡಿಸಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಹಿಂಗು ಕರಿಬೇವಿನ ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಟ್ಟರೆ ಮೆಂತೆ ಚಟ್ನಿ ತಯಾರು...

ಈಗ ಮೃದಾ ಹಿಟ್ಟಿನಾಗ ಅವನೋ ಮುಮ್ಮೋಸ ಅಂತ ಮಾಡ್ತಾರಲ್ಲ, ಅವನ ಬಟ್ಟಲ ಕಡುಬಿನ ಮುಂದ ಅವನ್ನ ನಿವಾಳಿಸಿ ಒಗಿಬೇಕ ನೋಡ್ತೀ. ಹಂಗಂತ ನಾ ಏನ ಯಾವ ತಿಂಡಿ ತಿನಿಸಿನ ಬಗ್ಗೆ ಕೆಟ್ಟ ಮಾತಾಡಕತ್ತಿಲ್ಲ ರೀ... ಬರೇ ಅವನ ಕೈಯಾಗಿನ ಬಟ್ಟಲ ಕಡುಬಿನ ತಾರೀಫ್ ಮಾಡಾಕ ಹತ್ತೀನಿ ಅಷ್ಟೇ.

ಇನ್ನ ಅಕ್ಕಿ ಹುಗ್ಗಿ ಅಂದ್ರ ಇದು ಹಬ್ಬ ಹುಣ್ಣಿವಾಗ್ಗೆ ಹೂರಣದ ಹೋಳಿಗೆ, ಕುಟ್ಟಿದ ಗೋಧಿ ಹುಗ್ಗಿ ಮಾಡಿದಾಗ ಮಾಡುವಂಥದ್ದು. ಈ ಮೊದಲ ನಿಮಗ ನಾ ಹೇಳಿದಂಗೆ ಇದು ಹೆಸರಿಗೆ ಅಷ್ಟ (ಅಕ್ಕಿ) ಹುಗ್ಗಿ. ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥ ಅಲ್ಲ. ಅನ್ನಾ ಸ್ವಲ್ಪ ಮೆತ್ತಗಾಗುವವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ಒಲೆ ಮೇಲೆ ಇರುವಾಗಲೇ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು ಮೊಸರು, ಒಂದು ಲೋಟ ಹಾಲು, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಬೇಕು. ಹಿತ್ತಲಾದಾಗ ಇರೊ ಹಸಿರು ಅರಿಶಿನ ಎಲೆ ತೊಳೆದು ಕುದಿತೀರೋ ಅಕ್ಕಿ ಹುಗ್ಗಿ ಒಳಗೆ ಹಾಕಬೇಕು.

ಸ್ವಲ್ಪ ಕುಸುಬಿ ಕಾಳು ನೀರಾಗ ನೆನೆ ಇಟ್ಟು ಅವನ್ನ ತಿರುವಿ ಅದರ ಹಾಲು ಸೋಸಿ, ಆ ಕುಸುಬಿ ಹಾಲು ಹಾಕಿ ತಳ ಹಿಡಿದಂಗೆ ಕಟಗಿ ಹುಟ್ಟಿನಿಂದ ತಿರುವಬೇಕು. ಗಂಗಾಳದಾಗ ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ಅಕ್ಕಿ ಹುಗ್ಗಿ ಮ್ಯಾಗ ಒಂದು ಮಿಳ್ಳಿ ತುಪ್ಪು ಸುರಕೊಂಡು ಮುಳಗಾಯಿ (ಬದನೆ) ಪಲ್ಲದಾಗ ಹುಚ್ಚೆಳ್ಳು ಅಥವಾ ಗುರೆಳ್ಳು ಇದರ ಪುಡಿ ಹಾಕಿದ ರಸ ನೆಂಚಿಗೊಂತ, ಕುರು ಕುರು ಅಂತ ಕರದ ಹಪ್ಪಳ ಸೆಂಡಿಗೆ, ಬಳಕದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಜೊತೆಗೆ ಅಕ್ಕಿ ಹುಗ್ಗಿ ಉಂಡರ... ಆಹಾ... ಸ್ವರ್ಗಕ್ಕೆ ಕಿಚ್ಚು ಹಚ್ಚಿದಂಗೆ ಸರ್ವಜ್ಞ...

ಹಲ್ಲಿದ ಮುದುಕರಿಗೂ, ಸಣ್ಣಮಕ್ಕಳಿಗೂ ಭಾಳ ಛಲೋ ಅನಸ್ತದ ಅಕ್ಕಿ ಹುಗ್ಗಿ. ಆರೋಗ್ಯಕರ ರುಚಿಕರ ಅಕ್ಕಿ ಹುಗ್ಗಿ ಮುಳು ಮುಳು ನುಂಗಾಕ.

### ಬಟ್ಟಲು ಕಡಬು

ಬಟ್ಟಲಿನ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಇರೋದಿಂದ ಅವು ಬಟ್ಟಲು ಕಡಬು. ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ಬಟ್ಟಲು ಕಡಬು ಗಂಗಾಳದಾಗ ಹಾಕ್ಕೊಂಡ ಆ ಬಟ್ಟಲದಾಗ ತುಪ್ಪ ಹಾಕ್ಕೊಳ್ಳೋದು. ಮೆಂತೆ ಚಟ್ನಿ ನೆಂಚಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನೋದು. ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಸುಗ್ಗಿ ಒಳಗೆ ಅವ್ವ ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಚಟ್ನಿನೂ ಮಾಡಿ ಕೊಡತಿದ್ಲ. ಅವ್ವನ ಕೈಯಾಗಿನ ಅಡಗೀನ್ ಹಂಗೆ. ಅವ್ವತ ಇದ್ದಂಗೆ... ಆಕಿ ಕೈಯಾಗಿನ ಬಟ್ಟಲು ಕಡಬು ತಿಂದವರೆಲ್ಲಾ 'ಬಾಯಿ ಸ್ವಚ್ಛ ಆತು ನೋಡ ಪಾರವ್' ಅಂತಿದ್ರು ಅವ್ವಗ...

### ಅರಿಶಿನ ಎಲೆ ಕಡಬು...

ಕುಂಬಳಕಾಯಿ ಹೆರೆದು ಉಪ್ಪು, ಜೀರಿಗೆ, ಹಸಿ ಕೊತ್ತುಂಬರಿ, ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ್ರು, ಹಸಿ ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಎಲ್ಲಾನೂ ಸೇರಿಸಿ ಕಡಬು ಒಳಗೆ ತುಂಬಾಕ ತಯಾರಿ ಮಾಡಿ ಇಟ್ಟೋಬೇಕು. ಅದನ್ನ ಉಕ್ಕರಿಸಿದ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಳ್ಳ ಮಾಡಿ ಕೈಯಿಂದ ಒತ್ತಿ ಅಗಲ ಮಾಡಿ ಅದರ ಒಳಗೆ ನಾವು ತಯಾರ ಆಡಿ ಇಟ್ಟೊಂಡ ಕುಂಬಳದ ಹೆರಕಲನ್ನು ತುಂಬಿ, ಬಾಯಿ ಬಂದ ಮಾಡಬೇಕು. ಕಡಬು ಮಾಡಿದಂಗೆ ಮಾಡಬೇಕು.

ಹಿಂಗ ಮಾಡಿದ ಎಲ್ಲಾ ಕಡಬು ಅರಿಶಿನ ಎಲೆ ಒಳಗೆ ಸುತ್ತಿ ಇಟ್ಟು ನೀರಿನ ಉಗದ ಮ್ಯಾಗ. ಅಂದ್ರ ಹಬೆ ಒಳಗೆ ಬೇಯಿಸಬೇಕು. ಅರಿಶಿನದ ಘಮ ಘಮ ಸುವಾಸನೆಯೊಂದಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಿಹಿ ಹಾಗೂ ಸ್ವಲ್ಪ ಖಾರ ಖಾರದ ಕುಂಬಳ ಅರಿಶಿನ ಎಲೆ ಕಡಬು ಭಾಳ ಮಸ್ತ್ ರುಚಿ ಇರ್ತಾನೆ ನೋಡ್ತೀ.

### ಉಂಡಗಡಬು ಬ್ಯಾಲಿಸಾರು

ಉಕ್ಕರಿಸಿದ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟನ್ನು ಅವ್ವ ಕಲ್ಲಿನ ಕೊಮ್ಮಣಿಗೆಗೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಗುಂಡಾಗಿ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಅವುಗಳನ್ನು ಉಗದ ಮ್ಯಾಗ ಬೇಯಿಸಿ ಕೊಡತಿದ್ಲ. ಇದರ ಜೊತೆಗೆ ತೊಗರಿಬ್ಯಾಲಿ ಅಳಕನ ಸಾರು. ಹಣ್ಣಾಗಿ ಕುದಿಸಿದ ಬ್ಯಾಲಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಕಡಗೋಲಿಂದ ಕಡದು, ಜೀರಿಗೆ ಸಾಸಿವೆ, ಕರಿಬೇವು, ಹಿಂಗು ಉದ್ದಕ ಸೀಳಿದ ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಒಂದು ಬಕ್ಕೊಳ್ಳಿ ಗಡ್ಡಿ ಎಸಳು ಜಜ್ಜಿ ಕಬ್ಬಿಣದ ಸಣ್ಣ ಬಾಳಗಿ ಒಳಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಿದರ ಆ ಒಗ್ಗರಣೆ ವಾಸ್ಸಿ ಹೊರಗ ಅಂಗಳದಾಗ ಆಟ ಆಡಿಕೊಂಡು ಇರ್ತಿದ್ಲ ನಮ್ಮ ಮೂಗಿನ ತನಕ ಬಂದು ಬಡಿದು, ತಾಳ ಹಾಕಿದ್ಲ ನಮ್ಮ ಹೊಟ್ಟೆ ಹಸಿವು ಇನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚು ಮಾಡುತಿತ್ತು ನೋಡ್ತೀ...

### ಹಾಲು ಗಾರಗಿ

ಮೊದಲೇ ಹೇಳಿದಂತೆ ಹೆಸರು ಮಾತ್ರ ಗಾರಗಿ. ಇದೂ ಸಿಹಿ ಅಲ್ಲ. ಹದವಾಗಿ ಉಕ್ಕರಿಸಿದ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಮಿಡ್ಲಿ ಚಪಾತಿ ಮಣೆ ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಕೈಗೆ ತುಪ್ಪು ಹಚ್ಚಿಕೊಂಡು ಕೋಡುಬಳೆ ಹೊಸದಂತೆ ಹೊಸದು ದುಂಡಗೆ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಬಳೆ ಮಾಡಿದಂತೆ ಮಾಡಬೇಕು. ನಂತರ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಿಟ್ಟು ಕಾಯ್ತು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಬೇಕು. ಒಮ್ಮೊಮ್ಮೆ ಫಡ್ಡ ಅಂತ ಸಿಡಿಯುತ್ತವೆ. ನಿಧಾನವಾಗಿ ಕರಿಯಬೇಕು. ನಾವು ಸಣ್ಣವರಿದ್ದಾಗ ಹತ್ತೂ ಕೈ ಬೆರಳನ್ನಾಗ ದುಂಡನೆಯ ಹಾಲು ಗಾರಿಗೆಗಳನ್ನು ಒಂದೊಂದು ಬೆರಳಿನಾಗ ಎರಡು ಮೂರು ಗಾರಿಗೆಗಳನ್ನು ಉಂಗುರದಂಗೆ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ನಂತರ ಆಟ ಆಡಿಕೊಂತಾ ತಿಂತಿದ್ದ ನೆನಪೈತಿ ನನಗಿನ್ನೂ... ತಿನ್ನಾಕ ಭಾಳ ರುಚಿ ಇವು. ಎಷ್ಟು ತಿಂದರೂ ಸಾಕ ಅಂತ ಅನ್ನಂಗಿಲ್ಲಾ...

ಮರಿಯಾಗಿ ನಮ್ಮಿಂದ ದೂರ ಹೋದ ಅವ್ವನಂಗೆ ಈ ಮಲೆನಾಡಿನ ಮಲ್ಲಿಗೆಯಂತಹ ಆರೋಗ್ಯಕರ ತಿಂಡಿ ತಿನಿಸುಗಳು ಕೂಡ ನಮ್ಮಿಂದ ದೂರಾಗಿ ಮರೆಯಾಗಾಕ ಹತ್ತಾವ ನೋಡ್ತೀ ಈಗ... ಓಜ್ಜಾ ಬರ್ಗರ್‌ಗಳ ಹಾವಳ್ಯಾಗ ಮಾಡವ್ವೂ ಇಲ್ಲದ. ತಿನ್ನವ್ವೂ ಇಲ್ಲದ ನಮ್ಮ ಈ ಪಾರಂಪರಿಕ ತಿಂಡಿ ತಿನಿಸುಗಳು ಬರೀ ನೆನಪಾಗಿ ಮನದಂಗಳದಾಗ ಉಳಿದಿರೋದು ನಿಜಕ್ಕೂ ಬ್ಯಾಸರ ತರುವ ಸಂಗತಿ. ಆದ್ರ ನಾ ಮಾತ್ರ ಈಗಲೂ ಮಳೆಗಾಲ ಬಂತ ಅಂದ್ರ ಸಾಕು, ಅವ್ವನ ನೆನಪಿಕೊಳ್ಳುತ ದಿನಾ ಒಂದೊಂದು ಈ ಮಲೆನಾಡಿನ ಬಟ್ಟಲು ಕಡಬು ಮತ್ತ ಮೆಂತೆ ಚಟ್ನಿ, ಹಾಲು ಗಾರಗಿ, ಅಕ್ಕಿ ಹುಗ್ಗಿ ಎಲ್ಲ ಮಾಡ್ಕೊಂಡು ಭರಪೂರ ಮಸ್ತ್ ಹೊಡೀತೀನಿ ನೋಡ್ತೀ...



ಅಕ್ಕಿ ಹುಗ್ಗಿ, ಹಾಲಗಾರಗಿ



### ಸವಿ ಕರ್ನಾಟಕ

ಕರ್ನಾಟಕದ ವಿವಿಧ ಭಾಗಗಳಿಂದ ವಿಶೇಷ ರುಚಿಗಳನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸುವ ಅಂಕಣ. ಆ ಸವಿಯು ಹಿಂದಿನ ಪರಂಪರೆ, ಪರಿಚಯ ಮತ್ತು ವಿಧಾನಗಳಿರುವ ಮಾಹಿತಿ ಗುಚ್ಚ.