ಉತ್ತರ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಹವಿಗನ್ನಡದ ಸವಿ ಈ ಸಲ ತೆಳ್ಳೇವು ಮತ್ತು ಕಾಯಿ ಚಟ್ನಿ ಜೊತೆಗೆ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಬದಲಾದಾಗ ಆಗುವ ಪಲ್ಲಟಗಳನ್ನು ಚರ್ಚಿಸುತ್ತಿದೆ. ಅಡುಗೆಮನೆಯ ವ್ಯಂಜನ, ಪದಾರ್ಥಗಳು ರುಚಿ ಮೊಗ್ಗುಗಳನ್ನು ಬದಲಿಸುತ್ತವೆಯೇ? ರುಚಿಮೊಗ್ಗು ಬದಲಾದರೆ ರುಚಿಕಟ್ಟಾದ ಊಟಕ್ಕೂ ಲಾಲಾರಸ ಚಿಮ್ಮುವುದಿಲ್ಲವೇ ಎಂಬ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳೊಂದಿಗೇನೆ ಪೂರ್ಣಿಮಾ ಭಟ್ಟ ಸಣ್ಣಕೇರಿ ತಮ್ಮ ಬಯಕೆಯನ್ನೂ, ಮೆಚ್ಚುವ ಬೇಡಿಕೆಯನ್ನೂ ಹೆಣ್ಮಕ್ಕಳ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಸಮಾಧಾನ ಸಂತೋಷಗಳನ್ನೂ ಬಡಿಸಿದ್ದಾರೆ ಈ ವಾರದ ಚೆನ್ನುಡಿಯ ಸರಣಿಯಲ್ಲಿ.

‘ಆದ್ರೂ ಅಮ್ಮ ಮಾಡಿದ ಹಾಂಗಲ್ಲ ಬಿಡು

ಮೊನ್ನೆ ಒಂದಿನ ಮನೆಲ್ಲಿ ಬೆಳಗಿನ ಆಸ್ರೀಗಿಗೆ ಸಾದಾ ಸೀದಾ ತೆಳ್ಳೇವು ಚಟ್ನೆ ಕಾಯಿಬೆಲ್ಲ ಮಾಡಿದಿದ್ದಿ. ಅದನ್ನ ತಿಂದ ಯನ್ನ ಮಗ ‘ಅಮಾ ನೀನು ಮಾಸ್ಟರ್ ಷೆಫ್ ಕಾಂಪಿಟಿಷನ್ನಿಗೆ ಹೋಗಿ ಈ ತೆಳ್ಳೇವು ಮಾಡಿ ವಿನ್ ಆಗಿ ಬರಲಕ್ಕು’ ಅಂದ. ಅದನ್ನ ಕೇಳಿ ಯನ್ನ ಇಪ್ಪತ್ತು ವರ್ಷದ ಅಡುಗೆ ಪ್ರಕರಣಗಳೆಲ್ಲ ಒಂದೇ ಸಲ ನೆನಪಾಗೋತಲ್ರಾ.

ಮದ್ವೆಯಾದ ಹೊಸಾತರಲ್ಲಿ ಶುರುವಾಗಿದ್ದು ಈ ಅಡುಗೆ ಗೋರಾಟ. ಇನ್ನು ಕೆಲವೇ ವರ್ಷದಲ್ಲಿ ಕಾಲು ಶತಮಾನ ಕಾಂಬ ಯಂಗ್ಳ ದಾಂಪತ್ಯವನ್ನ ಈ ಅಡುಗೆನೇ ಕಂಡಾಪಟ್ಟೆ ಲವಲವಿಕೆಯಲ್ಲಿಟ್ಟ ಕಾರಣ ಈ ಪ್ರಸಂಗದ ಬಗ್ಗೆ ಬರೀದೆ ಯಂಗೆ ನೆರವಾಯಿಲ್ಲೆ.

ಯನ್ನ ಮದುವೆ ಆದ್ಮೇಲೆ, ಅಡುಗೆ ಮಾಡದು ಅಂದ್ರೆ ಕುಮ್ಟಿ ಬೀಳ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ ಇತ್ತಿಲ್ಲೆ. ಎಂತಕ್ಕೆ ಅಂದ್ರೆ ಕಾಲೇಜಿಗೆ ಹೋಪಕಾದ್ರೆ ಪ್ಯಾಟೆಮನೆಯಲ್ಲಿ ಕಮ್ಮಿ ಉಂಬ ಅಣ್ಣಂದಿಕ್ಕಗೆ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿ ಹಾಕ್ತಿದ್ದಿ. ಜತೀಗೆ ಅಪ್ಪನ ಮನೆಲ್ಲಿ ಆವಾಗಿವಾಗ ಅಡುಗೆಒಳದಲ್ಲಿ ಆಯಿ ಕಾಲಿಗೆ ಸಿಕ್ಯತ್ತಾ ಇರ್ತಿದ್ದಿ. ಹಾಂಗೆ ಹೇಳಿ ಪಾಕ ಶೂರೆ, ಪಾಯಸ ಪ್ರವೀಣೆ ಇತ್ಯಾದಿ ಬಿರುದು ಯಂಗೆ ಯಾವತ್ತೂ ಇಲ್ಲೆ.

ಮದುವೆ ಆಪ್ಪ ಮೊದಲು ಇಪ್ಪತ್ಮೂರು ವರ್ಷ ದರದ್ದಿವಸ ತೆಳ್ಳೇವು, ತುಪ್ಪಬೆಲ್ಲ, ತಂಬ್ಳಿ, ಅಪ್ಪೇಹುಳಿ, ಅಮಟೆಕಾಯ್ ಅಮ್ಟಿ, ಮಾವಿನ್ಕಾಯಿ ಗೊಜ್ಜು, ಕನ್ನೆಕುಡಿ ಕಟ್ಣೆ, ಕೆಸುವಿನ ಕರಕಲಿ ತಿಂದ್ಕಂಡು ದೊಡ್ಡಾದ ಕೂಸು ಆನು. ಸಿರ್ಸಿ ಸಿದ್ದಾಪುರ ಯಲ್ಲಾಪುರ ಸಾಗರ ಕುಮಟಾ ಹೊನ್ನಾವರ ಯಾವುದೇ ಹವ್ಯಕರ ಮನೆಗೆ ಹೋಗಿ ನಿಂಗ; ಮಧ್ಯಾನ್ನಕ್ಕೆ ಮೂರು ಆಶೆಪದಾರ್ಥ. ಮೊದಾಲು ಒಂದು ಮಜ್ಗೆ ಆಶೆ. ನಡುಗೆ ಒಂದು ಕಾಯ್ಗೊಜ್ಜು ಅಥವಾ ಪಲ್ಯ. ತುದೀಗೆ ಅಪ್ಪೆಹುಳಿ ಇಲ್ಲ ನೀರ್ಗೊಜ್ಜು. ಲಾಸ್ಟಿನ ಮೂರು ತುತ್ತಿಗೆ ಕೆನೆ ಮೊಸರು ಹಾಕ್ಯಂಡು ಹತ್ತನಪ್ಪೇಹುಳಿ ನೆಕ್ಯಂಡು ಊಟ ಮುಗಿಸ ಪದ್ಧತಿ ಯಂಗ್ಳದ್ದು.

ಆನು ಮದುವೆಯಾದ ಮಾಣಿ ಪಕ್ಕಾ ಬೆಂಗ್ಳೂರು ಛಾಪು. ಬಾಯಿ ತೆಗೆದರೆ ಬಿಸಿ ಬೇಳೆ ಬಾತು, ಪರಿಮಳ ತಗಂಡ್ರೆ ಪುದಿನ ಪಲಾವು, ಹಶುವಾತ ಖಾರ ಖಾರ ಚಿತ್ರಾನ್ನ, ಮಧ್ಯಾನ್ನಾತ ಹಸೂರ್ ಕಲರಿನ ಮಜ್ಜಿಗೆ ಹುಳಿ, ಸಂಜೆ ಮೇಲೆ ಒಂದು ಪ್ಲೇಟು ವಾಂಗೀ ಭಾತು, ಚಪಾತಿ ಆದ್ರೆ ಕಾಂಬಿನೇಶನ್ನಿಗೆ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಪಲ್ಯ ಹೇಳ ನಮೂನಿ ಇಂವ. ಆನು ಮಾಡ ಹಶಿ, ತಂಬ್ಳಿ, ಮೆಣಸ್ಕಾಯಿ, ಮಜ್ಗೆ ಪಳಜಾ, ಗೊಂಬಕ್ಕನ ಸಾಸ್ವೆ ಯಾವ್ದೂ ಈ ಮಹರಾಯನ ನಾಲ್ಗಿಗೆ ರುಚಿ ಹತ್ತತಿಲ್ಲೆ. ಹೆಂಡ್ತಿ ಹತ್ರೆ ‘ನೀ ಮಾಡಿದ ಅಡ್ಗೆ ನನಗೆ ಇಷ್ಟವಾಗಲ್ಲ’ ಹೇಳಿ ಬಾಯಿ ಬಿಟ್ಟು ಹೇಳದೆ ಇದ್ರೂವ, ಪ್ಲೇಟಿನಲ್ಲಿಪ್ಪ ಅನ್ನಪದಾರ್ಥ ಖಾಲಿ ಆಗದೇ ಇದ್ದಿದ್ದು ನೋಡಿ ಯಂಗೇ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ ಅರ್ಥ ಆಗ್ತಿತ್ತು. ಇದು ಹೀಂಗಾದ್ರೆ ಸರಿ ಅಲ್ಲ ಹೇಳಿ, ಪ್ರತಿ ದಿನ ಅಡುಗೆ ಮಾಡ ಮೊದಲು ಅತ್ತೆ ಹತ್ರ ಫೋನ್‌ನಲ್ಲಿ ರೆಸಿಪಿ ಕೇಳಲೆ ಶುರು ಮಾಡದಿ. ಬೆಳಗ್ಗೆ ಗೊಜ್ಜವಲಕ್ಕಿ ಮಾಡಿರೆ ಮಧ್ಯಾನ್ನ ನಿಂಬೇಹಣ್ಣಿನ ಚಿತ್ರಾನ್ನದ ಪ್ರಯೋಗ. ರಾತ್ರೆ ಪೊಂಗಲ್. ಮರುದಿನ ಮಧ್ಯಾನ್ನ ಬಿಸಿಬೇಳೆಬಾತ್ ಎಕ್ಸ್ಪರಿಮೆಂಟು. ಒಂದಿನ ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಜಾಸ್ತಿ ಬೆಂದು ಹೋದ್ರೆ ಇನ್ನೊಂದಿನ ತೊಗರಿಬೇಳೆ ಬೇಯ್ತಿತ್ತೇ ಇಲ್ಲೆ.

ಅದ್ರಲ್ಲೂ ಯಮ್ಮನೆಯವನ ಅಮ್ಮ ಅಲಿಯಾಸ್ ಯನ್ನ ಅತ್ತೆ ಮಾಡ ಕಾಳುಮೆಣಸು ಹಾಕಿದ ಜೀರಿಗೆ ಸಾರು ಅಂದ್ರೆ ಯಂಗ್ಳ ಬಳಗದಲ್ಲೇ ವರ್ಲ್ಡ್ ಫೇಮಸ್ಸು. ಇಂವ ಒಂದಿನ ‘ಅಮ್ಮನತ್ರೆ ಕಾಳು ಮೆಣಸಿನ ಸಾರಿನ ರೆಸಿಪಿ ಕೇಳಬಹುದಿತ್ತು’ ಹೇಳಿದ್ದೇ ತಡ, ಅರ್ಧ ತಾಸು ಫೋನಲ್ಲಿ ಕಂಪ್ಲೀಟ್ ಇನ್ಫಾರ್ಮೇಶನ್ನು ತಗಂಡಿ. ಮೆಣಸಿನ ಕಾಳು ಜೀರಿಗೆನ ಎಷ್ಟು ಸೈಝಿಗೆ ಕುಟ್ಟವು ಹೇಳದ್ರಿಂದ ಹಿಡ್ದು ವಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಾದ