ನನ್ನಿಷ್ಟದ ಹವ್ಯಾಸಗಳು: ತಿರುಗಾಟ, ಹಿತ್ತಲ ಕೆಲಸ, ಅಡುಗೆ, ಓದಾಣಿಕೆ, ಸಂಗೀತ ಆಲಿಸುವಿಕೆ. ಭಾರತದ ಚಹರೆಯಾದ ವೈವಿಧ್ಯ ಮತ್ತು ಆದರ್ಶವಾಗಿರುವ ಬಹುತ್ವಗಳು ಮೇಲ್ಕಾಣಿಸಿದ ಕ್ಷೇತ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿವೆ. ಅಡುಗೆಗೆ ಹಸಿವು ಬಡತನಗಳ ಜತೆ ಲಗತ್ತಿರುವಂತೆ ಜೀವನ ಸಂಭ್ರಮದ ಜತೆಗೂ ಇದೆ. ನಮಗೆ ಬಾಲ್ಯದಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆಯಾಟ ಪ್ರಿಯವಾಗಿತ್ತು. ಮೂರು ಕಲ್ಲು ಹೂಡಿ ಮೇಲೆ ತೆಂಗಿನ ಚಿಪ್ಪಿಟ್ಟು, ಉಸುಕನ್ನು ಕಲಸಿದರೆ ಅನ್ನ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು; ಕಾಡುಸೊಪ್ಪಿನ ರಸ ಸಾರು. ಅಡುಗೆಯಲ್ಲಿ ಸಹ ಆಟಗಾರರು ಮಣ್ಣು ಹಾಕಿದರೆ, ಅಯ್ಯೋ ಅಡುಗೆ ಹಾಳಾಯ್ತೆಂದು ಗೋಳಾಡುತ್ತಿದ್ದೆವು. ಅಡುಗೆಯಾಟ ಮುಗಿದ ಬಳಿಕ ಮದುವೆಯಾಟ ಇರುತ್ತಿತ್ತು.

ಬಾಲ್ಯದಲ್ಲಿ ಆಸಕ್ತಿ ಹುಟ್ಟಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಅಡುಗೆಯಾಟ ಅಲ್ಲೇ ನಿಂತುಹೋಯಿತು. ಗಂಡುಮಕ್ಕಳು ಅಡುಗೆಮನೆಯಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಕೊಂಡರೆ, 'ಇವನೊಬ್ಬ ಹೆಂಗಸರಂಗೆ' ಎಂಬ ಬೈಗುಳ ಕೇಳಬೇಕಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಆದರೂ ಉಪಾಯವಾಗಿ ಅಡುಗೆ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಹತ್ತಿರದ ವರ್ತುಲದಲ್ಲಿರುವ ಕೆಲಸಗಳಲ್ಲಿ ಅಪ್ಪನಿಗೆ ಸಹಾಯಕನಾಗಿ ತೊಡಗಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ – ಮೀನುಜ್ಜಿ ಕೊಡುವುದು, ಕುರಿದಲೆಯನ್ನು ಸುಟ್ಟು ಕೆರೆದು ಶುದ್ಧಗೊಳಿಸುವುದು ಇತ್ಯಾದಿ. ಕೋಳಿಯ ಹಸಿಗೆಯಂತೂ ನಮಗೆ ಬಹಳ ಇಷ್ಟದ ಕೆಲಸ. ಅಪ್ಪ ಹಲಾಲ್ ಮಾಡುವಾಗ ಕೋಳಿಯ ಬಾಯಿಗೆ ನೀರುಬಿಟ್ಟು ತಲೆಭಾಗ ಹಿಡಿದರೆ, ನಾನು ಕಾಲನ್ನು ಒಂದು ಕೈಯಲ್ಲೂ, ಕುತ್ತಿಗೆ ಭಾಗವನ್ನು ಇನ್ನೊಂದು ಕೈಯಲ್ಲೂ ಹಿಡಿಯುತ್ತಿದ್ದೆ. ಕೋಳಿಯನ್ನು ಕುದಿನೀರಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿದ ಬಳಿಕ ಪುಕ್ಕ ಬಿಡಿಸುವ, ತೆಂಗಿನಗರಿ ಕತ್ತಿಸಿ ನವಿರು ಸುಡುವ, ಅರಿಶಿಣ ಲೇಪಿಸಿ ತೊಳೆವ ಘಟ್ಟಗಳಿದ್ದವು. ಲಿವರನ್ನು ಹುಷಾರಾಗಿ ಬಿಡಿಸಬೇಕಿತ್ತು. ಜಠರಚೀಲವನ್ನು ಅಡ್ಡಲಾಗಿ ಕೊಯ್ದು ಉಲ್ಟಾಮಾಡಿ ತೊಳೆವಾಗ ವಜ್ರಗಳಂತಿದ್ದ ಕಲ್ಲುಹರಳು ತೋರಿಸುತ್ತ, ಕೋಳಿಗೆ ಕಲ್ಲನ್ನು ಕರಗಿಸುವ ಶಕ್ತಿಯಿದೆಯೆಂದು ಅಪ್ಪ ವಿವರಿಸುತ್ತಿದ್ದನು. ನಾವು ಒಂದು ಕಾಲು ಹಿಡಿದರೆ, ಆತ ತಾನೊಂದು ಕಾಲು ಹಿಡಿದು ತೊಡೆ ಬೇರ್ಪಡಿಸುತ್ತಿದ್ದನು. ಬಳಿಕ ರೆಕ್ಕೆಭಾಗದ ಖಂಡಗಳ ಆಪರೇಶನ್. ಕೊಕ್ಕನ್ನು ಕಡಿದು ಕೆಂಪುಕಿರೀಟ ತೆಗೆಯಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಕಾಲನ್ನು ಕತ್ತರಿಸುವಾಗ 'ಇದನ್ನು ಗಂಡಸರು ತಿನ್ನಬಾರದೆಂದೂ ಕೋರ್ಟು ಕಚೇರಿಗೆ ಹೋದರೆ ಕಾಲು ನಡುಗುತ್ತವೆಯೆಂದೂ' ಎಚ್ಚರಿಸುತ್ತಿದ್ದನು. ನಮ್ಮ ಸಹಾಯಕ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಪ್ರತಿಫಲವಾಗಿ ಸಿಗುತ್ತಿದ್ದ ಲಿವರನ್ನು ಕೆಂಡದಲ್ಲಿ ಸುಟ್ಟು ಮೇಲಿನ ಬೂದಿ ತೊಡೆದು ಖರ್ಜೂರದಂತಿದ್ದ ಹಬೆ ಆಡುವಾಗಲೇ ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದೆವು. ಉರುಸಿಗೊ ಹೊರಸಂಚಾರಕ್ಕೊ ಹೋದಾಗ, ಒಲೆಹೂಡುವ, ಕಾರ ಕಡೆವ, ನೀರಡಕುವ, ನೀರುಳ್ಳಿ–ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ–ಶುಂಠಿ ಸುಲಿವ, ಬೇಲಿಸಾಲಿಗೆ ಹೋಗಿ ಸೌದೆ ಅಡಕುವ, ಒಲೆಯೂದುವ, ಸೌಟಿನಲ್ಲಿ ಮಾಂಸ ತಿರುವುವ, ಬೆಂದಬಾಡನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸುವ, ಪಾತ್ರೆ ಇಳಿಸುವ ಕಾರ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಶ್ರದ್ಧಾಪೂರ್ವಕವಾಗಿ ತೊಡಗಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದೆ. ಒತ್ತುಶಾವಿಗೆ ಮಾಡಿದ ದಿನ ಮರದ ಕುದುರೆಯ ತೂಬಿಗೆ ಗೋಧಿಯದೊ ಅಕ್ಕಿಯದೊ ಬಿಸಿಬಿಸಿ ಮುದ್ದೆಯಿಟ್ಟರೆ, ಕೊಂತವನ್ನಿಟ್ಟು ಕೈಹಿಡಿಯಿಂದ ಒತ್ತುವುದು ನಮಗೆ ಆನಂದ. ಈ ಕಾರ್ಯಗಳಿಂದ ಮನವರಿಕೆಯಾದ ಅಂಶವೆಂದರೆ– ಒಳ್ಳೆಯ ಅಡುಗೆಗೆ ಸಮೃದ್ಧ ಸಾಮಗ್ರಿ ಅನಿವಾರ್ಯವಲ್ಲ. ಮನೆಯಾಚೆ ಎಷ್ಟೋ ಕೊರತೆಗಳಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸುವ ಅಡುಗೆ ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ ಎಂದು.

ಎಲ್ಲಾದರೂ ವಿಶೇಷ ತಿನಿಸು ಉಂಡರೆ, ಪಾಕಪ್ರವೀಣರ ಬಳಿ ಸಾರಿ, ಅದನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ ವಿಚಾರಿಸುತ್ತೇನೆ. ಬಳ್ಳಾರಿ ಸೀಮೆಯ ಬಿರಿಯಾನಿ ಖ್ಯಾತಿಯ ಸಲೀಂ ಬಾವರ್ಚಿಯ ಅಡುಗೆ ಸವಿದ ಬಳಿಕ, ಅವನ ಅಜ್ಞಾತ ಸಹಾಯಕನಾಗಿ ಹೋಗಿಬಿಡಬೇಕು ಎಂಬ ತುಡಿತ ಉಂಟಾಗಿತ್ತು. ಆತ ಒಳ್ಳೆಯ ಪಾಕಸಾಧಕ. ಹೈದರಾಬಾದಿನ ಸುಪ್ರಸಿದ್ಧ 'ಪ್ಯಾರಡೈಸ್'ನಲ್ಲಿ ಅರ್ಧಗಂಟೆ ಪಾಳಿಹಚ್ಚಿ ಬಿರಿಯಾನಿ ಉಂಡ ಬಳಿಕ ಇದಕ್ಕಾಗಿ ಇಷ್ಟು ಕಷ್ಟಪಡಬೇಕಿರಲಿಲ್ಲ ಅನಿಸಿತು. ನನ್ನ ಉಣಿಸಿನ ಅನುಭವದಲ್ಲಿ ಬಾನು ಮಾಡುವ ಬಿರಿಯಾನಿಯೇ ಚಂದ. ಅದು ಬಿಟ್ಟರೆ ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು–ಬಳ್ಳಾರಿಗಳ ಬಿರಿಯಾನಿಗಳು. ಬಳ್ಳಾರಿ ಬಿರಿಯಾನಿ ಜತೆಗೆ ಕೊಡುವ ಪುಂಡಿಸೊಪ್ಪಿನ ಹುಳಿಪಲ್ಯ ಜಗತ್ತಿನಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲೂ ಸಿಗದು. ಬಳ್ಳಾರಿ ಸಲೀಮನ ಕೈಚಳಕದ ಪರಿಚಯವಾಗಿದ್ದು ಒಂದು ಮದುವೆಯಲ್ಲಿ. ಮದುವೆಯೂಟದ ಬಳಿಕ ಅವನನ್ನು ನಾನೂ ಬಾನೂ ಹೋಗಿ ಕಂಡೆವು. 'ಇದೇ ರುಚಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ–ಮಸಾಲೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿಸಿ ನಮಗೆ ಮಾಡಿಕೊಡುವೆಯಾ?' ಎಂದು ಕೇಳಿದೆವು. ನಮ್ಮ ಮಗಳ ಮದುವೆಯಲ್ಲಿ ಆತನ ಬಿರಿಯಾನಿ, ಗಜ್ಜರಿಪಾಯಸ, ಮೊಸರಬಜ್ಜಿ, ಬದನೆ ಪಲ್ಯ ಉಂಡವರು ಈಗಲೂ ಸ್ಮರಿಸುತ್ತಾರೆ.

ನಮ್ಮ ನೆಂಟರಲ್ಲಿ ರುಚಿಕರ ಅಡುಗೆಗೆ ಹೆಸರಾಗಿದ್ದವರ ಪಟ್ಟಿ ನಿಡಿದಾಗಿದೆ. ಈ ಪಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಅಮ್ಮ ಪ್ರಥಮ ಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿ ವಿರಾಜಿಸುವಳು. ಆಕೆಯ ಕೈಯಡಿಕೆ ಸವಿದವರು ಬಹುಕಾಲ ಹೊಗಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಅವಳ ಹಸಿಕಾಳಿನಕಡಿ, ಮಸ್ಸೊಪ್ಪು, ಬಸ್ಸಾರು, ಕೋಳಿಕುರ್ಮ ಶ್ರೇಷ್ಠ. ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ಬೇಯಿಸಿ ರುಬ್ಬಿ, ಗೋಡಂಬಿ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಕೇಸರಿ ಹಾಲು ಹಾಕಿ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಮುರುಘರ್ ಬಾಯಲ್ಲಿಟ್ಟರೆ ಕರಗುತ್ತಿತ್ತು. ರಾಗಿ ಕೀಲ್ಸ ಖರ್ಜೂರ ತಿಂದಂತಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಜವೆಗೋಧಿಯ ಶ್ಯಾವಿಗೆಯನ್ನು ಹುರಿದು, ಮಂದವಾದ ಹಾಲಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಿ, ಗೋಡಂಬಿ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಕರಿದು, ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ಗಸಗಸೆ ಸೋಪು ಏಲಕ್ಕಿ ಚಕ್ಕೆ ಬೆಲ್ಲ ರುಬ್ಬಿ ಹಾಕಿದ ಶೀರಖುರಮಾ ಕುದಿವಾಗ, ಘಮ ಇಡೀ ಬೀದಿಗೆ ಪಸರುತ್ತಿತ್ತು. ಅಮ್ಮನ ಕೆಲವು ಪಾಯಸಗಳು ಸಾಮಾನ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳಿಂದಲೇ ತಯಾರಾಗುತ್ತಿದ್ದವು. ಉದಾಹರಣೆಗೆ, ಬೇಯಿಸಿದ ಹುರುಳಿಗೆ ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಅರೆದು ಮಾಡುವ ಹೂರಣಕ್ಕೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಗಸಗಸೆ ಕಾಯಿ ಹಾಲು; ಕಾಯಿಹಾಲು ಕಾಯಿಸಿದ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿದ ಒತ್ತುಶಾವಿಗೆ; ಕುಸುಬೆ ರುಬ್ಬಿ ರಸತೆಗೆದು ಬೆಲ್ಲಹಾಕಿ ಕಡಲೆಬೇಳೆ ಹಾಕಿದ ಪಾಯಸ. ಪಾಯಸವಿದ್ದ ದಿನ ನಾನು ಅನ್ನಸಾರು ಮುಟ್ಟುತ್ತಲೇ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಅಮ್ಮ ಹೇಳುತ್ತಿದ್ದಳು: 'ಇದೊಂದು ಪಾಯಸದ ಹುಳ'.

ಅಮ್ಮ ಸಪ್ಪನ್ನ ಬೇಳೆಯಲ್ಲಿ ಕೆಂಪು ಸೀಗಡಿ ಹುರಿದು ಹಾಕಿ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಸಾರಲ್ಲಿ ಎರಡು ಮುದ್ದೆ ಕಣ್ಮರೆಯಾಗುತ್ತಿದ್ದವು. ಅತ್ಯಂತ ಕಡಿಮೆ ಖರ್ಚಿನ ಔತಣವೆಂದರೆ, ಕೊಬ್ಬರಿ ಅರೆದುಹಾಕಿದ ಮೊಟ್ಟೆಸಾರು. ಮಟನ್ ಕುರ್ಮದಲ್ಲಿ ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದ ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ತುಂಡು ಎಷ್ಟೊಂದು ರುಚಿಕರ. ನಮ್ಮ ಮಾಮಿ ಕಾಯಿ ಕಡೆದು, ಗರಂಮಸಾಲೆ ಸೇರಿಸಿ, ಡಬಲ್‌ಬೀನ್ಸು, ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ, ಬೀನ್ಸಿನ ಕಾಳು, ಮೆಂತೆಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ಕಡಿಯೂ ಅಷ್ಟೇ – ಉಂಡ ಕೈ ನೆಕ್ಕುತ್ತಿರಬೇಕು. ಅಮ್ಮ ಅಡುಗೆ ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ವಾದ್ಯಕಾರ ತಬಲಗಳನ್ನು ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವಂತೆ ಹರಡಿಕೊಂಡು, ನಮಗೆ ಬಡಿಸುತ್ತ ತಾನೂ ಉಣ್ಣುತ್ತಿದ್ದ ದೃಶ್ಯ ನೆನಪಿದೆ. ತರಕಾರಿ ಸಾರಿನ ವಿತರಣೆಯಲ್ಲಿಲ್ಲದ ವೈಮನಸ್ಸು, ಮಟನ್ ಕೋಳಿ ಮೀನು ಸಾರುಗಳ ಬಟವಾಡೆಯಲ್ಲಿ ಏಳುತ್ತಿತ್ತು. ನಾವು ತಟ್ಟೆಗೆ ತುಂಡು ಬಿದ್ದೊಡನೆ ಅನ್ಯರಿಗೆ ಬಿದ್ದ ತುಂಡುಗಳತ್ತ ಕಣ್ಣು ಹೊರಳಿಸಿ, ಕ್ಷಣಾರ್ಧದಲ್ಲಿ ತೌಲನಿಕ ಅಧ್ಯಯನ ಮುಗಿಸಿ ತೃಪ್ತಿಯನ್ನೋ ಸಂಕಟವನ್ನೋ ಪ್ರಕಟಿಸುತ್ತಿದ್ದೆವು. ಅಕ್ಕ ನನಗೆ ಕೋಳಿತೊಡೆ ಹಾಕಿದ ಕೂಡಲೇ ಭಾವನವರ ಕಣ್ಣು ಅಗಲವಾಗುತ್ತಿದ್ದವು. ಅಕ್ಕನ ಮಗಳು ತನ್ನ ತಟ್ಟೆಗೆ ಮಾಂಸವಿಲ್ಲದ ರೆಕ್ಕೆಭಾಗ ಬಿದ್ದೊಡನೆ, ಕಣ್ಣುಗುಡ್ಡೆ ಮೇಲೆತ್ತಿ ತಾಯನ್ನು ದೃಷ್ಟಿಯಲ್ಲೆ ಸುಡುತ್ತ, ಯಾವಾಗಲೂ ನನಗೆ ಅನ್ಯಾಯವೆಂಬ ಭಾವದಲ್ಲಿ ಭುಜ ಕುಣಿಸುತ್ತಿದ್ದಳು. ಅವಳ ಕಣ್ಣೀರು ಮಳೆಗಾಲದ ಸೂರಿನ ನೀರಿನಂತೆ ತಟತಟ ಸಾರಿನೊಳಗೆ ಬೀಳುತ್ತಿತ್ತು. ಆಗ ನನ್ನ ತಟ್ಟೆಯ ತುಂಡನ್ನು– 'ಬ್ಯಾಡ ಬಿಡಪ್ಪ. ಅವರೇನು ತಿಂತಾನೇ ಇರ್ತಾರೆ. ಅಪರೂಪಕ್ಕೆ ಬಂದೀಯಾ.