



ನೀನು ತಿನ್ನು' ಎಂದು ಅಕ್ಕ ಹೇಳಿದರೂ- ಆಕೆಗೆ ವರ್ಗಾಯಿಸಿ, ಕಿಚ್ಚನ್ನು ಶಮನಿಸುತ್ತಿದ್ದೆ.

ಲೇಖಕ ಕಾಮರೂಪಿ ಪ್ರಭಾಕರ್ ಅವರ ಜತೆ ಹರಟುವಾಗ 'ಜೀವನದಲ್ಲೊಂದು ಅಪ್ಪತ್ತಮ ಊಟ' ಯಾವುದೆಂಬ ಪ್ರಶ್ನೆ ಎದ್ದಿತು. ಅವರೊಂದರು: 'ಗೌಹಾತಿಗೆ ಹೋಗುವ ದಾರಿಯಲ್ಲಿ, ಕೋಲ್ಕತ್ತೆಯಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದ ಮೀನೂಟ'. ಕೋಲಾರ ಮೂಲದ ಪ್ರಭಾಕರ್, ಮುಂಬೈ ಮತ್ತು ಈಶಾನ್ಯ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಇದ್ದವರು. ಆಫ್ರಿಕಾ, ಅಮೆರಿಕ ಸುತ್ತಿದವರು. ಎಂಟು ದಶಕಗಳ ಆಯಸ್ಸಿನಲ್ಲಿ ಸಾವಿರ ಕಡೆ ಉಂಡವರು. ಅವರಿಗೆ ಸಾಸಿವೆ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದ ಹಲ್ಲಾ ಮೀನಿನ ಆ ಬುಗಾಳಿ ಊಟ ಮಾತ್ರ ಯಾಕೆ ಸ್ವತ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಉಳಿಯಿತು? ನಿತ್ಯವೂ ಮಾಡುವ ಕ್ರಿಯೆಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲವೇಕೆ ಚಿರಸ್ಥಾಯಿ? ಆಹಾರದ ರುಚಿ ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ಬಡಿಸುವವರ ಪ್ರೀತಿ, ಜತೆಗಿರುವವರ ಸಂಗ ಮತ್ತು ಉಣ್ಣುವ ಸನ್ನಿವೇಶ, ಪರಿಸರ, ಹಸಿವು ಈ ಸ್ವತ್ತಿಸಂಚಯಕ್ಕೆ ಕಾರಣವೇ? ನನ್ನ ಸ್ವತ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಊಟಗಳು ಹೀಗೆ ಉಳಿದುಬಿಟ್ಟಿವೆ. ತರೀಕೆರೆಯಲ್ಲಿ ಅಪ್ಪನ ಗಣೇಕಾರರಾದ ಕುರುಬರ ತಿಮ್ಮಣ್ಣನವರು, ತಮ್ಮ ಮಗ ಶಿವುಗೆ ಮುಡಿ ಬಿಟ್ಟಿದ್ದರು. ಆತ ನನ್ನ ಸಹಪಾಠಿ. ಮುಡಿ ಕೊಡಲು ಕಾಲ ಕೂಡಿ ಬಂದೆ ಆತ ಜಡೆ ಬಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಹೈಸ್ಕೂಲಿನ ತನಕ ಬಂದವನು. ನಾವು ಅವನಿಗೆ ಜುಟ್ಟು ಎಂದೇ ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದೆವು. ಆತನ ಮುಡಿಕೊಡಲು ತಿಮ್ಮಣ್ಣ ತಿರುಪತಿಗೆ ಹೋಗುವ ಗಳಿಗೆ ಬಂದಿತು. ಆಗ ಅವರು ತಮ್ಮ ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಉಸ್ತುವಾರಿ ನಮ್ಮ ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಒಪ್ಪಿಸಿದರು. ನಾನು ಬೆಳಬೆಳಗಿಯೇ ಹೋಗಿ, ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಗುಡಿಸಿ ತಿಪ್ಪಿಗೆ ಸುರಿದು, ಎತ್ತುಗಳಿಗೆ ಹುಲ್ಲು ಹಾಕಿ ನೀಡಬೇಕಿತ್ತು. ನನಗದು ಅಷ್ಟೇನೂ ಇಷ್ಟದ ಕೆಲಸವಾಗಿರಲಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಅನಿರೀಕ್ಷಿತ ಪವಾಡವೊಂದು ಜರುಗಿತು. ಮೊದಲ ದಿನ ಕೆಲಸ ಮುಗಿಸಿ ಬಿಸಿನೀರಲ್ಲಿ ಕೈಕಾಲು ತೊಳೆದುಕೊಂಡು ಹೊರಡುವ ಹೊತ್ತಿಗೆ, ತಿಮ್ಮಣ್ಣನ ತಾಯಿ, ಹಣ್ಣುಮುದುಕಿ, 'ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿದೀನಿ. ಬಾರಷ್ಟ ಉಣ್ಣು' ಎಂದಿತು. ದೊಡ್ಡದೊಂದು ಗಂಗಾಳದಲ್ಲಿ ಮುದ್ದೆಯಿಟ್ಟು ತರಕಾರಿ ಕಾಳು ಹಾಕಿದ ಸುಡುಸಾರನ್ನು ಬಿಟ್ಟಿತು. ಹೊರಗೆ ಜಿಟಿಜಿಟಿ ಮಳೆ. ಮೈನಡುಗುವ ಥಂಡಿಯಲ್ಲಿ, ಬಿಸಿಮುದ್ದೆ ಸುಡುಸಾರು, ಹೊಟ್ಟೆಯೊಳಗೆ ಇಳಿಯುವಾಗ ಪರಮಾನಂದವಾಯಿತು. ನಾನು ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಹೋದ ಎಂಟೂ ದಿನ 'ತಿಮ್ಮಣ್ಣ ತಿರುಪತಿಯಿಂದ ಬೇಗ ಹಿಂದಿರುಗಿದಿರಲಿ' ಎಂದು ಹರಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದೆ. ಆದರೆ ವೆಂಕಟೇಶ್ವರ ನನ್ನ ಅಹವಾಲು ಕೇಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಿಲ್ಲ.

ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟೇ ರುಚಿಕರ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿದರೂ, ಸಾರ್ವಜನಿಕ ಔತಣಗಳ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಿಸಲಾರದ ಸೆಳೆತ. ಸಾರ್ವಜನಿಕ ಉರುಸುಗಳಲ್ಲಿ ಬಡಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಸಾದಾ ಕುರ್ಮ-ಪಲಾವು; ಗಣಪತಿ ವಿರ್ಜನೆಯಂದು ಮತ್ತು ಮಳೆ ಬರಲೆಂದು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ಪರೇವಿನ ದಿನ ಮುತ್ತುಗದಲೆಯ ಮೇಲೆ ಬಡಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಅನ್ನಸಾರು ಪಾಯಸ ಪಲ್ಯ ಕೋಸಂಬರಿ ಮರೆಯಲಾಗಿಲ್ಲ.

ನಮ್ಮ ಸೀಮೆಯಲ್ಲಿ ಗ್ರಾಂವಿ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುವ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ, ಮೂವತ್ತೂ ದಿನ ಸೂಫಿ ಸಂತ ಮಹಬೂಬ ಸುಭಾನಿಯವರ ಆರಾಧನೆಯ ಪ್ರಯುಕ್ತ ಔತಣವಿರುತ್ತದೆ. ನಾವು ಆ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಈ ದಿನ ಯಾರ ಮನೆಯಿಂದ ಕರೆಬರುತ್ತದೆ ಎಂದು ಕಾಯುತ್ತಿದ್ದೆವು. ಔತಣಕ್ಕಾಗಿಯೇ ಮೀಸಲಿದ್ದ ಬೀಳಿ ಪೈಜಾಮ-ಶರಟನ್ನು ತೊಟ್ಟು, ನಾನೂ ಅಣ್ಣನೂ ಕರೆಯಲ್ಲದ ಮನೆಗಳಿಗೂ ಹೋಗಿ ಉಂಡು ಬರುತ್ತಿದ್ದೆವು. ನಮ್ಮ ಸೀಮೆಯಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪದ ಒಗ್ಗರಣೆಯ ಖುಶ್ಕದ ಜತೆ ಮಾಂಸದ ಕುರ್ಮ ಜನಪ್ರಿಯ. ನಾವು ಬಿರಿಯಾನಿಯನ್ನು ಮೊದಲು ಉಂಡಿದ್ದು ನಮ್ಮೂರ ಸಿರಿವಂತರಾಗಿದ್ದ ಎಕ್ಸೈಜ್ ಕಂಟ್ರಾಕ್ಟರ್ ಹಯಾತ್ ಸಾಹೇಬರ ಮನೆಯಲ್ಲಿ. ಅನ್ನದೊಳಗೆ ಮಸಾಲೆಯುಕ್ತ ಖಂಡವನ್ನು ಬೆರಳಲ್ಲಿ ಹಿಡಿದರೆ, ಎಲುಬಿನಿಂದ ಮಾಂಸ ಕಳಚಿ ಬೀಳುತ್ತಿತ್ತು. ಎಲುಬನ್ನು ಕಬ್ಬಿನಂತೆ ಜಗಿದು ಮಜ್ಜೆ ಸವಿಯಬಹುದಿತ್ತು. ಮನೆಗೆ ಬಂದು ಅಮ್ಮನಿಗೆ ಊಟದ ವರದಿ ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದೆವು. ಆಕೆ ಪರಿಮಳ ಉಳಿದಿರುತ್ತಿದ್ದ ಕೈಯನ್ನು ಮೂಸಿ 'ಅಡುಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿದೆ' ಎಂದು ದೃಢೀಕರಿಸುತ್ತಿದ್ದಳು.

ನಮ್ಮ ಸೀಮೆಯಲ್ಲಿ ಶ್ರೇಷ್ಠ ಊಟವೆಂದರೆ ಬಿಸಿ ರಾಗಿಮುದ್ದೆಗೆ ಸೊಪ್ಪಿನ ಉದಕ ಅಥವಾ ಕುಚ್ಚುಮೀನಿನ ಹುಳಿ. ಕೋಲಾರ ಸೀಮೆಯಲ್ಲಿ ಮುದ್ದೆಗೆ ಕಾಳುಸಾರು ಇಲ್ಲವೇ ಕೋಳಿಸಾರು ಇಷ್ಟೇ ವಿಶೇಷ. ಕರಾವಳಿಯಲ್ಲಿ ಕೊಬ್ಬರಿ ಕಡೆದು ತೆಂಗಿನೆಣ್ಣೆ ಒಗ್ಗರಣೆಯ ಮೀನುಸಾರನ್ನು ಸವಿದ ಮೇಲೆ, ನಮ್ಮ ಕಡೆಯ ಮೀನುಸಾರಿನ ಹಿರಿಮೆ ತುಸು ತಗ್ಗಿತು. ಒಕ್ಕುಂದ-ವಿನಯಾರ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಜಗತ್ತಿನ ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಮೀನುಸಾರು ಮತ್ತು ಜೋಳದ ರೊಟ್ಟಿಗಳನ್ನು ಸವಿದೆ. ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕಕ್ಕೆ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಬಿಸಿ ಜೋಳದರೊಟ್ಟಿಗೆ ಬದನೆ ಪಲ್ಯ, ಕಾಯಿಚಟ್ಟಿ, ಸಲಾಡು, ನಮ್ಮ ಮುದ್ದೆ-ಕೋಳಿಸಾರಷ್ಟೇ ಶ್ರೇಷ್ಠವೆಂದು ಅರಿವಾಯಿತು. ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕಕ್ಕೆ ಹೋದರೆ, ಧಾರವಾಡದ ಪ್ರಭು, ಹುಬ್ಬಳ್ಳಿಯ ಬಸವೇಶ್ವರ, ಸವದತ್ತಿಯ ಈರವ್ವನ ಖಾನಾವಳಿಗಳ ಊಟ ತಪ್ಪಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಈರವ್ವನ ಖಾನಾವಳಿಗೆ ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದಿಂದ ಎಲ್ಲಮಗ್ನ ಜಾತ್ರೆಗೆ ಬರುವ ಭಕ್ತರು, ಇಂತಿಷ್ಟು ಊಟಬೇಕೆಂದು ಮೊದಲೇ ಪತ್ರ ಬರೆದು ಬುಕ್ ಮಾಡುತ್ತಾರಂತೆ. ಬದನೆ-ಜವಳಿಕಾಯಿ ಪಲ್ಯ, ಬಿಸಿರೊಟ್ಟಿ, ಗಟ್ಟಿಬೇಳೆ, ಗಜ್ಜರಿ ಮೂಲಂಗಿ ಮೆಂತೆಸೊಪ್ಪಿನ ಸಲಾಡ್, ಎಮ್ಮೆಮೊಸರು ಹಾಗೂ ಶೇಂಗಾ-ಗುರಳ್ಳು ಚಟ್ಟಿಗಳಿಂದ ಸಿಂಗಾರಗೊಂಡ ತಾಟನ್ನು ಅವಸರವಿಲ್ಲದೆ ವಿರಾಮದಲ್ಲಿ ಮುಗಿಸಬೇಕು.

ಅಪ್ಪ ಮೈಸೂರಿಗೆ ನನ್ನನ್ನು ನೋಡಲು

ಬರುತ್ತಿದ್ದ. ಹಾಸ್ಯಲೂಟದಿಂದ ತಮ್ಮನ ಬಾಯಿ ಕೆಟ್ಟಿರಬಹುದೆಂದು ಅಕ್ಕಂದಿರು ಚಪಾತಿ ಮತ್ತು ಕೋಳಿಸುಕ್ಕ ಕಟ್ಟಿರುತ್ತಿದ್ದರು. ರೂಮಿನಲ್ಲಿ ಉಂಡರೆ ರೂಮ್‌ಮೇಟುಗಳಿಗೂ ಹಂಚಬೇಕಾಗಬಹುದು ಎಂದು, ನಾನೂ ಅಪ್ಪನೂ ಕುಕ್ಕರಕ್ಕಳಿ ಕೆರೆಯೇರಿ ಮೇಲೆ, ಪ್ರೇಮಿಗಳಿಗೆ ಕಟ್ಟಿದ ಲತಾಮಂಟಪದಲ್ಲಿ ಕೂತು, ಅಲೆಗಳನ್ನು ನೋಡುತ್ತ ಸಾವಕಾಶ ಉಣ್ಣುತ್ತಿದ್ದೆವು. ಅಪ್ಪ ಕೋಳಿಯ ತೊಡೆಯನ್ನು ತಾನೇ ಬಡಿಸಿಕೊಂಡು ಅಚ್ಚರಿ ಹುಟ್ಟಿಸುತ್ತಿದ್ದನು. ಪರಸ್ಪರದಲ್ಲಿ ಮನೆಯೊಂಟಕ್ಕೆ ಇನ್ನಿಲ್ಲದ ಸ್ವಾದ! ನಾವು ಈಗಲೂ ಪ್ರವಾಸದಲ್ಲಿ ಸ್ವಪ್, ಪಾತ್ರೆ, ಸಿಲಿಂಡರ್ ಒಯ್ಯುತ್ತೇವೆ. ರಸ್ತೆಬದಿ, ಕಡಲಕಿನಾರೆ, ನದಿಪಕ್ಕ ಅಡುತ್ತೇವೆ. ದಪ್ಪಕ್ಕೆ ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಹುಣಸೆಹುಳಿ ಕಿವುಚಿ, ಮೆಂತೆ ಸಾಸಿವೆ ಹುರಿದ ಪುಡಿಹಾಕಿ ಕಲಸುತ್ತಿದ್ದ ಹುಳ್ಳಿಯನ್ನ ಎಷ್ಟು ರುಚಿ. ಹೊರಪಯಣ ಅಡುಗೆಯ ರುಚಿಯನ್ನು ಮುಮ್ಮಡಿಸುತ್ತವೆ.

ಪ್ರವಾಸಕ್ಕೆ ಹೋದಾಗಲೂ ಆ ಭಾಗದ ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಊಟದ ಸುಖವನ್ನು ಅನುಭವಿಸುತ್ತೇನೆ. ಕೆಲವು ಮಿತ್ರರು ಶ್ರೇಷ್ಠವಾದ ಊಟಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಪಕ್ಕಾ ಮಾಹಿತಿ ಇಟ್ಟಿರುತ್ತಾರೆ. ರಾಜಸ್ಥಾನಕ್ಕೆ ಹೋದಾಗ ಜೋಧಪುರ ಕೋಟೆಯನ್ನು ನೋಡಿ ಮುಗಿಸುವಾಗ ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ಒಂದೂವರೆ. ಹೊಟ್ಟೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹಸಿದಿತ್ತು. ನಟರಾಜ ಬೂದಾಳರ ಪತ್ನಿ ಲತಾರಾಣಿ ಅವರು ಶ್ರೇಷ್ಠವಾದ ದಾಲ್‌ಭಾಟಿ ಹೋಟೆಲಿನಲ್ಲಿ ಉಣ್ಣಬೇಕೆಂದು ಬಿರುಬಿಸಿಲಲ್ಲಿ ಅಲೆಸಿದರು. ಅಲೆದಿದ್ದೂ ಸಾರ್ಥಕವಾಯಿತು. ಭಾಟಿ ಎಂದರೆ ತರಿತರಿ ಗೋಧಿಕುಡಿಯಿಂದ ಮಾಡಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಕಲಸಿ, ಕೆಂಡದಲ್ಲಿ ಸುಟ್ಟು, ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿದ ಉಂಡೆಗಳು. ತುಪ್ಪದ ಸವಿಗೆ ಭಾಟಿಯನ್ನು ರವೆಯುಂಡೆಯಂತೆ ತಿನ್ನಲು ಹೋದೆ. ಮಾಣಿ 'ಹಾಗಲ್ಲ' ಎಂದು ಉಂಡೆಯ ಹೆಂಟಿಯನ್ನು ಒಡೆದು, ಅದರ ಮೇಲೆ ಬೇಳೆಯ ಅಭಿಷೇಕವಾಡಿ ತುಪ್ಪ ಬಡಿಸಿದ. ಕಲಸಿದ ತಟ್ಟೆ ನಾಟಿ ಹಾಕುವ ಗದ್ದೆಯಾಯಿತು. ಪಕ್ಕ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ನಿಂಬೆಹೋಳು, ಈರುಳ್ಳಿಚೂರು. ಸ್ನೋವೇನಿಯಾ ದೇಶದ ಪ್ರವಾಸದಲ್ಲಿದ್ದಾಗ ಪ್ಯಾಲೆಸ್ಟೈನಿ ಹೋಟೆಲುಗಳನ್ನು ಹೀಗೆಯೇ ಹುಡುಕಿಕೊಂಡು ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದೆವು. ಅಲ್ಲಿ ಸಿಗುತ್ತಿದ್ದ ಫಲಾಫೆಲ್ ಊಟ ನಮಗೆ ಬಹಳ ಇಷ್ಟವಾಗಿತ್ತು. ಹ್ಯಾಂ. ಸಲಾಡು, ಕರಿದ ವಡೆ, ತ್ರೀಮುಗಳನ್ನು ಗೋಧಿಯ ಚಪಾತಿಯಲ್ಲಿ ರೋಲ್ ಮಾಡುವ ಫಲಾಫೆಲನ್ನು ಬೀದಿಯಲ್ಲಿ ಓಡಾಡುತ್ತ ತಿನ್ನುವುದರಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಮಜಾ ಇದೆ. ಹೊಸಹೊಸ ದೇಸಿ ಊಟಗಳನ್ನು ಹುಡುಕುವುದು ಮುಖ್ಯವಲ್ಲ, ಅವನ್ನುಣ್ಣುವ ತರೀಖೆಗಳನ್ನೂ ಕಲಿಯಬೇಕು.

ಬಾಳಿನ ಅನೇಕ ಸುಖಗಳಲ್ಲಿ ಭೋಜನ ಸುಖವೂ ಒಂದು. ಅದರಲ್ಲೂ ದುಡಿದು ಹಸಿದು ಆಪ್ತರೊಂದಿಗೆ ಇಷ್ಟವಾದ ಭೋಜನ ಸವಿಯುವಾಗ, ಮಾನವಜನ್ಮ ದೊಡ್ಡದು, ಇದನ್ನು ಹಾನಿ ಮಾಡದೆ ಆದಷ್ಟೂ ನಿಡಿದಾಗ ಬದುಕಬೇಕು ಅನಿಸುತ್ತದೆ.

ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆ: feedback@sudha.co.in