



ಆಹಾರ ವೈವಿಧ್ಯ

ಲಡಕಿ ಲಾಡುವಿನಲೇಕೆ ಬಂದಳು ಲಡಕಿ?

■ ರಶ್ಮಿ



ನೋಡಲು ಬೂಂದಿ ಲಾಡುವಿನಂತೆ ಕಂಡರೂ
ಬೂಂದಿಯಷ್ಟು ಮೃದುವಲ್ಲ, ರುಚಿ ಮಾತ್ರ ಬೂಂದಿ
ಲಾಡುವಿಗಿಂತಲೂ ಒಂದು ಕೈ ಹೆಚ್ಚು ಎಂಬಂತೆ. ಎಲ್ಲರಿಗೂ ದೃಷ್ಟಿಬೊಟ್ಟು
ಕಪ್ಪಿದ್ದರೆ ಇಲ್ಲಿ ದೃಷ್ಟಿಯಾಗದಿರಲೆಂದೇ ಗಸಗಸೆ ಉದುರಿಸಿರುತ್ತಾರೆ.
ಬಾಗಲಕೋಟೆಯ ಲಡಕಿ ಉಂಡೆ, ಈ ವಾರದ ಸವಿ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ.

ಇದು ಬಾಯಿಗಿಟ್ಟು ಕರಗೂದಿಲ್ಲ. ಕರುಂ, ಕರುಂ ಸದ್ದು ಬರ್ತದೆ. ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕ, ಎಳ್ಳಿನ ರುಚಿ, ಗಸಗಸೆ ಮಂದ, ಯಾಲಕ್ಕಿ ಘಮ, ಒಟ್ಟಿಗೆ ಅನುಭವಕ್ಕೆ ಬರ್ತದೆ. ನೋಡಾಕ, ಹಿಡಿಯಾಕ ಥೇಟ್ ಬೂಂದಿ ಲಾಡು. ಆದ್ರ ಬೂಂದಿ ಅಲ್ಲ.

ಬೂಂದಿಗೆ ಬೂಂದಿ ಅಂತ ಯಾಕಂತಾರ ಗೊತ್ತೇನು? ಬುಂದೇದುಂಡಿಗೆ ಬುಂದೆ ಯಾಕಂತಾರ ವಿಚಾರ ಮಾಡಿರಿ? ಕಡಲಿಹಿಟ್ಟನ್ನ ಜರಡಿಯಿಂದ ಹಾಕಿದಾಗ ಮಳಿ ಹನಿ ಹಂಗ ಉದುರ್ತಾವೆ. ಅವು ಬೂಂದ್ (ಹನಿ), ಬೂಂದೆ (ಹನಿಗಳು) ಹಿಂದೆ ಹಸಿರಿನ ಮೂಲ ಇದಕ್ಕಿದೆ.

ಹೊಗ್ಗೂ ಇವನ, ಬೂಂದಿ, ಬೂಂದೆ ಏನರೆ ಯಾಕಿರವಲ್ಲ, ಇದು ಅದಲ್ಲ ಅಂತಾರ, ಇನ್ನೂ ಆದ್ರೂ ಅದೇನದು ಅಂತೇಳ್ತಲ್ಲ ಅಂತ ಹುಬ್ಬು ಹಣೆ ಮ್ಯಾಲೆ ಏರತೇನು? ತುಸು ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ, ಇದು ನಮ್ಮ ಬಾಗಲಕೋಟೆಯ ಸ್ವಪಲ್. ಗುಳಗಿ ಲಾಡು. ಬುಂದೆ ಉಂಡಿ ಹಂಗ ಕಾಣುವ ಈ ಉಂಡಿಯ ವಿಶೇಷವೇ ಅದರ ಟೋಳ್ತನ. ಇದನ್ನೂ ಬೂಂದೆ ಹಂಗೆ ಮಾಡ್ತಾರೆ. ಆದ್ರಿದು ಮೆತ್ನ ಆಗೂದಿಲ್ಲ. ಗೋಕಾಕಿನಾಗ ಇದಕ್ಕೆ ಲಡಕಿ ಲಾಡು ಅಂತಾರ.

ಕಡಲಿಹಿಟ್ಟನ್ನ ತಿಳಿಯಗೆ ಕಲಿಸಿಕೊಂಡು, ಜರಡಿ ಸೌಟಿನಾಗ ಹಿಂಗಿ ಬೂಂದಿ ಬೀಳಿಸಿ, ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಕರದು, ಒಂದು ಫರಾಕನಾಗ ಆರಿಡ್ತಾರೆ. ಆಮೇಲೆ ಒಣ ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ, ಗಸಗಸೆ, ಜಾಯಿಕಾಯಿ ಪುಡಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಶುಂಠಿ ಪುಡಿ ಎಲ್ಲ ಉದುರಿಸಿ, ಗೋಡಂಬಿ ಚೂರು, ಒಣದ್ರಾಕ್ಷೆ ಹಾಕಿ ಕಲಸ್ತಾರೆ.

ಒಂದ ಬಟ್ಟಲ ಕಡಲಿಹಿಟ್ಟಿನ ಗುಳಗಿ ಮಾಡಿದ್ದ, ಒಂದು ಬಟ್ಟಲ ಬೆಲ್ಲ ತೊಗೊಬೇಕು. ಭಾಳ

ಬೆಲಚ ಆಗೂದಿಲ್ಲ. ಇದನ್ನ ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಾಕಂತ ಕೊಬ್ಬರಿ ಪುಡಿ, ಉದುರಿಸಿರ್ತೀವಲ್ಲ. ಬೆಲ್ಲದ ಮುಖ ತೊಳಸುವಷ್ಟೇ ನೀರು ಹಾಕಿ, ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ, ಒಂದೆಳಿ ಪಾಕ ಮಾಡಕೊಬೇಕು. ಒಂದೆಳಿ ಪಾಕ ಅಂದ್ರ ಬಟ್ಟಲನೀರಾಗ, ಈ ಪಾಕದ ಎಳಿ ಬಿಟ್ಟು, ಉಂಡಿಗಟ್ಟಬೇಕು. ಆ ಹದಕ್ಕೆ ಬಂದಾಗ ಆರಿಟ್ಟ ಬೂಂದಿ ಕಲಿಸಿ, ಒಲಿಯಿಂದ ಕೆಳಗಿಳಿಸಬೇಕು. ಅಂಗೈಗೆ ತುಪ್ಪ ಸವರಿ, ಉಂಡಿಹಿಟ್ಟಿದ್ದ ಮೂರು ವಾರಗಳಾದ್ರೂ ಕೆಡೂದಿಲ್ಲ. ಫ್ರಿಜ್‌ನಾಗೂ ಇಡಬೇಕಾಗಿಲ್ಲ. ಆದ್ರ ಚಂದನೆಯ ಸ್ಪೀಲ್ ಡಬ್ಬಿಯೊಳಗ ಮುಚ್ಚಿಡಬೇಕು. ಗಾಳಿಯಾಡದಹಂಗ ಮುಚ್ಚಿಡಬೇಕು.

ಜಾಯಿಕಾಯಿ ಪುಡಿ, ಶುಂಠಿಪುಡಿ, ಯಾಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಇಷ್ಟೆಲ್ಲ ಪುಡಿ ಯಾಕರೆ ಹಾಕ್ತಾರೆ ಅಂತ ಅನ್ನೊಂದಿದ್ದೆ. ನನಗ ಆ ಸಿಹಿ ತಿನ್ನೊಮುಂದ ಶುಂಠಿಯ ಘಾಟು ಅಲ್ಲಲ್ಲೇ ತಾಕುತ್ತಿತ್ತು. ಯಾಲಕ್ಕಿ ಘಮ ಮೂಗು ಸೋಕಿ ಹೋಗಿತ್ತು. ಜಾಯಿಕಾಯಿ ತಾಕದಿದ್ದ್ರೂ,

ಸೋಕದಿದ್ದ್ರೂ ಅದಿನಿ ಅಂತಿತ್ತು. ನನಗರೆ ಬರೇ ಬೆಲ್ಲದಾಗ ಅದ್ದಿದ ಗುಳಗಿ ತಿಂದ್ರ ಮಸ್ತ್ ರುಚಿ ಅಂದ್ನೊಂದಿದ್ದೆ. ಆದ್ರ ಕರದ ಗುಳಗಿ, ಬೆಂದ ಬೆಲ್ಲ ತಿಂದು ಗಂಟಲು ಕೊಸಕೊಸ ಅನ್ನಬಾರದು ಅಂತಲೇ ಶುಂಠಿ ಹಾಕ್ತಿದ್ದಂತ. ಬರೇ ಬೆಲ್ಲ ಕಡಲಿಹಿಟ್ಟಿನ ಗುಳಗಿ ತಿಂದು ನೀರು ಕುಡದ್ರ, ಭಾಳ ನೀರಡಸ್ತದಂತೆ ಯಾಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕೋರಂತ. ನಾಕ್ಕೆದು ಉಂಡಿ ತಿನ್ನವ ವೀರರು ಇದ್ದ ಕಾಲದಾಗ, ತಿಂದ ಮ್ಯಾಲೆ ಸಣ್ಣದೊಂದು ರೋಂಪು ಬರಲಿ ಅಂತ ಜಾಯಿಕಾಯಿ ಪುಡಿ ಹಾಕ್ತಿದ್ದಂತ. ನಾಳಕ್ಕೆ ಅಂಟೊಳ್ಳೆ ಇರಲಿ ಅಂತ ಕೊಬ್ಬರಿ ಪುಡಿ ಹಾಕ್ತಿದ್ದಂತ. ಹಿಂಗ ಸವಿಸ್ತಾರ ನಮ್ಮಜ್ಜಿ ನನಗ ಉಂಡಿ ಕತಿ ಹೇಳಿದ್ದು.

ಆದ್ರೂ ಲಡಕಿ ಅಂತ ಯಾಕಂತಾರ ಅನ್ನುವ ಪ್ರಶ್ನೆ ಹಂಗ ಉಳಿದಿತ್ತು. ಅದು ಲಾಡಕಿ ಇರಬಹುದೇನೋ ಅಂತ ಒಂದು ಅನುಮಾನ ನನಗ. ಲಾಡಕಿ ಅಂದ್ರ ಅಗ್ಗಿ ಪ್ರೀತಿಯ ಮಗಳು ಅಂತ. ಮಗಳಿಗೆ ಪ್ರೀತಿಲೆ ಬೆಳೆಸಿ, ಅದೇಷ್ಟೇ ಮುಚ್ಚಟೆಯಿಂದ ನೋಡ್ನೊಂಡ್ರೂ, ಯೌವನದ ಕಾವು, ಬಿಸಿವಣ್ಣಿಯಂಥ ಪ್ರೇಮದ ಬಲೆಯೊಳಗ ಜಿಗಿಯುವಹಂಗ ಆಕರ್ಷಸ್ತದೆ. ಆಮೇಲೆ ಬಾಂಧವ್ಯ ಅನ್ನುವ ಬೆಲ್ಲದ ಅಂಟಿನೊಳಗ ಒದ್ದಾಡಬೇಕಾಗ್ತದೆ. ಹಂಗೆಲ್ಲ ಒದ್ದಾಡಿದ್ದೂ, ನರಳಿದ್ದೂ, ಬೆಂದ್ರೂ, ಕರದ್ರೂ ತನ್ನ ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಉಳಿಯುವ ಮಮತೆಯ ಗುಣ ಬೆಲ್ಲದ್ದಂಗ ಆದ್ರವಾಗಿ ಉಳಿಯೂ ಹಂಗ ಮಾಡ್ತದೆ. ಕಡಕೊಂಡು ತಿಂದ್ರೂ, ಬಾಯೊಳಗಿಟ್ಟೊಂಡು ಮೆಲ್ಲಿದ್ದೂ ತಾನು ಸವದ್ರೂ ಬದುಕು ಸವಿಯುವಹಂಗ ಮಾಡುವ ಹೆಣ್ಣುಗಳ ಗುಣ ಇರೂದ್ರಿಂದನೇ ಲಡಕಿ ಲಾಡು ಅಂತಿರಬಹುದೇನೋ... ಮತ್ತ ಯಾರಿಗರೆ ಗೊತ್ತಿದ್ದ ಹೇಳಲಿ. ಎಲ್ಲರೆ ಗೋಕಾಕಿನ ಲಡಕಿ ಲಾಡು ಸಿಕ್ಕ ತಿನ್ನೂದು ಮರೀವ್ಯಾಡ್ತಿ.

ಸವಿ ಕರ್ನಾಟಕ

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

