



ಕಳೆದ ವಾರದ 'ಚಿನ್ನಡಿ'
'ಮರೀಲಾರದ ಧಬಧಿ ನೆನಪು' ಕೇಳಿ
ಸಂತೋಷ ತಾಮ್ರಪರ್ಣಿ ಅವರ ಧ್ವನಿಯಲ್ಲಿ

ಪಾಡ್‌ಕಾಸ್ಟ್ ಕೇಳಲು
ಕ್ಯೂಆರ್ ಕೋಡ್
ಸ್ಕ್ಯಾನ್ ಮಾಡಿ.



ತುಂಬ ಕಾದಿದ್ದ ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ನೀರಲ್ಲಿ, ಗಂಟೆಗಟ್ಟಲೆ
ಮಿಂದು ಮಡಿಯಾಗೋ ಹೊತ್ತಿಗೆ ಹೊಟ್ಟೆಲಿದ್ದ
ಬೆಳಗಿನ ತಿಂಡಿ ಎಲ್ಲಾ ಖಾಲಿ!

ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ಹನ್ನೆರಡೂವರೆ ಆಗೋದರೊಳಗೆ,
ಮತ್ತೆ ಅತ್ತೆಯಿಂದ 'ಮಧ್ಯಾಹ್ನಕ್ಕೆ ಬಳ್ಳೇ ಹಾಕ್ಕಾಗಿದ್ದ
ಎಲ್ಲಾ ಊಟಕ್ಕೆ ಬನ್ನಿ' ಎನ್ನುವ ಪ್ರೀತಿಯ ಕರೆ
ಬಂತು. 'ಅತ್ತೇ, ಎಂತೆಂತ ಮಾಡಿದ್ದಿ?' ಅಂತ
ನಾನು ಕೇಳಿದಾಗ, 'ನಿಂಗಿಷ್ಟಾಂತ, ಅಮಟಿಕಾಯಿ
ಹಾಕಿ ಕೆಸಿನಹುಳಿ ಮಾಡಿದೀನಿ, ಹಾಗೇ ಕೆಸಿನ
ಸಪ್ಪಿನ ಪತ್ರ್ಲಡೆ ಪಲ್ಟು, ಜೊತೆಗೆ ಹುರುಳಿ ಸಾರು,
ತಂಪಿಗೆಂತ ಕುಡಿ ಹಸಿವಾಳೆ ಹಲಸಿನಕಾಯಿ ಹಪ್ಪಳ,
ಸಂಡಿಗೆ ಮೇಣಸು, ಜೀರಿಗೆ ಮಿಡಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ...' ಎಂದು
ಬಾಯಲ್ಲಿ ನೀರುಕ್ಕಿಸುವಂತಹ ಮೆನು ಪಟ್ಟಿ
ನೀಡಿದರು! 'ಇದನ್ನು ಖಾಲಿ ಮಾಡಕ್ಕೆ ಒಂದು
'ಕಡೀಪಾತ್ರೆ' ಅನ್ನ ಗ್ಯಾರಂಟಿ ಬೇಕು' ಎಂದೆ ನಾನು!

'ಕಡಿ ಪಾತ್ರೆ ತುಂಬಾ ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ಕೆಂಪಕ್ಕೆ ಅನ್ನ ರೆಡೀ
ಇದೆ' ಎಂದರು ಅತ್ತೆ! ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಮಲೆನಾಡ
ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲೆಂದರಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಬೃಹತ್ ಗಾತ್ರದ
ಕೆಸುವಿನ ಸೊಪ್ಪು ಮಲೆನಾಡದ ಕೈಯಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಂತ
ರುಚಿಕರ ಖಾದ್ಯಗಳಾಗಿ ಮಾರ್ಪಡುತ್ತದೆ.
ಸರಿಯಾಗಿ ತಯಾರಿಸದಿದ್ದರೆ, ಬಾಯಿ ತುಂಬಾ
ಕಡಿತ ಎಬ್ಬಿಸುವ ಕೆಸುವಿನ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಹದವರಿತು,
ಹುಳಿ, ಗೊಜ್ಜು, ಚಟ್ನಿ, ಪತ್ರ್ಲಡೆಗಳಾಗಿದರೆ,
ಅದರ ರುಚಿ ಸವಿದವರಿಗೇ ಗೊತ್ತು. ಮಲೆನಾಡಿನ
ಬೇರೆ ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ಕರಾವಳಿಯಲ್ಲೂ
ಈ ಪತ್ರ್ಲಡೆ ಜನಜನಿತ. ಆದರೆ ನಮ್ಮ ಶೃಂಗೇರಿ
ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಅನ್ನದ ಜೊತೆ ಕಲಸಬಲ್ಲ
ಪಲ್ಟು ರೂಪದಲ್ಲಿ ಸಹ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

'ನೀವು ಮಾಡುವಷ್ಟು ರುಚಿಯಾದ ಕೆಸಿನ
ಹುಳಿನ ನಾನು ಎಲ್ಲೂ ತಿಂದಿಲ್ಲ ಕಂಡ್ರೀ' ಎಂಬ
ಪ್ರಶಂಸೆಯನ್ನು ಅತ್ತೆಗೆ ನೀಡಿದಾಗ 'ನೀನೊಬ್ಬ...
ಎಲ್ಲದಕ್ಕೂ ಹೀಂಗೇ ಹೇಳ್ತೀ... ಅದು ನಿನ್ನ ಗುಣ'
ಎಂದು ಹೇಳಿದರು. ಹಾಗೇನೇ ಹುರಳಿಕಟ್ಟಿನ ಸಾರು

ಕೂಡ ಮಲೆನಾಡಿನ ಒಂದು ಸ್ವಪಾಲಿಟಿ. ಹಿಂದೆಲ್ಲಾ
ಜಾನುವಾರುಗಳಿಗೆ ತಿನ್ನಕ್ಕೆ 'ಮುರು' ಮಾಡೋತಿಗೆ
ಜಾಸ್ತಿ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಹುರುಳಿ ಬೇಯಿಸಿದ್ದರಿಂದ
ಒಳ್ಳೆ ಗಟ್ಟಿ ಹುರುಳಿ ಕಟ್ಟು ಮಲೆನಾಡ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ
ಲಭ್ಯವಿರುತ್ತಿತ್ತು. ಈ ರೀತಿಯ ಗಟ್ಟಿ ಹುರುಳಿ
ಕಟ್ಟಿನಿಂದ ತಯಾರಾದ ಸಾರಿಗೆ ಎಷ್ಟು ಅನ್ನ ಇದ್ದೂ
ಸಾಲದು!

ಈ 'ಕುಡಿ ಹಸಿವಾಳೆ' ಮಲೆನಾಡಿನ ಹಿತ್ತಲಲ್ಲಿ
ದೊರಕುವ ಒಂದಲಗ, ಬಸಲೆ, ದೊಡ್ಡಪತ್ರೆ
ಮುಂತಾದ ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಆಯುರ್ವೇದ ಸತ್ಯಗಳನ್ನು
ಗಿಡಗಳ ಚಿಗುರಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ ಮೊಸರು
ಬಣ್ಣ ಎಂದು ವಿವರಿಸಿ ಹೇಳಿದೆ. ಪತ್ರ್ಲಡೆ,
ಕೆಸುವಿನಹುಳಿ, ಹುರುಳಿ ಸಾರು ಮುಂತಾದವು
ಬಾಯಿಗೆನೋ ತುಂಬಾ ರುಚಿ, ಆದರೆ ದೇಹಕ್ಕೆ
ಅಷ್ಟೇ ಉಷ್ಣಕಾರಕ. ಅದರ ಪರಿಣಾಮವನ್ನು ತಗ್ಗಿಸಿ
ದೇಹಕ್ಕೆ ತಂಪು ಕೊಡುತ್ತದೆ ಈ ಹಸಿರು ಪದಾರ್ಥ,
ಕುಡಿ ಹಸಿವಾಳೆ.

ಇಂತಹ ಮೃಷ್ಟಾನ್ನ ಮಲೆನಾಡಿನ
ಭೋಜನವನ್ನು ಸವಿದು, ನಂತರ ನಾನು
ನನ್ನ ಗೆಳೆಯರಿಗೆ ತಾಂಬೂಲದ ಜೊತೆಗೆ
ದೊಡ್ಡಮ್ಮ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ತಯಾರಿಸಿಟ್ಟಿದ್ದ ರುಚಿ
ರುಚಿಯಾದ 'ಕೊಚ್ಚಾಲಡಿಕೆ' ಕೊಟ್ಟೆ. ಶೃಂಗೇರಿ

ಭಾಗದ ಅಡಿಕೆ ಬೆಳೆಗಾರರ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಹಿಂದೆ
ಗೃಹಣೀಯರು ಹಲವಾರು ತಮ್ಮದೇ ಆದ
ರುಚಿಕರ ಸಂಶೋಧನೆಗಳನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು.
ಅದರಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆಯ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಕ ರೂಪವಾದ
'ಕೊಚ್ಚಾಲಡಿಕೆ'ಯೂ ಒಂದು. ಅಡಿಕೆಯ ಹಸಿ
ಇರುವಾಗಲೇ ತೆಳುವಾಗಿ ಹಚ್ಚಿ ಅದಕ್ಕೆ ಬೀಟ್ರುಟ್
ಸಕ್ಕರೆ, ಏಲಕ್ಕಿ ಮುಂತಾದವುಗಳ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ,
ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ ನಂತರ ಒಣಗಿಸಿ, ಸಿಹಿಯಾದ
ಕೊಚ್ಚಾಲಡಿಕೆಯನ್ನು ನಮ್ಮ ದೊಡ್ಡಮ್ಮ
ಬಹಳ ಶ್ರದ್ಧೆಯಿಂದ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು.
ತುಂಬಾ ಶ್ರಮದಾಯಕ ಕೆಲಸ ಇದಾಗಿದ್ದರಿಂದ
ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಮಲೆನಾಡಿನಿಂದ ಈ 'ಕೊಚ್ಚಾಲಡಿಕೆ'
ಕಣ್ಮರೆಯಾಗಿದೆ ಎಂದೇ ಹೇಳಬೇಕು!

ಮಧ್ಯಾಹ್ನದ ಊಟ ಗಡದ್ದಾಗಿ ಹೊಡೆದು,
ಒಳ್ಳೆದೊಂದು ಶಯನೋತ್ಸವ ಮಾಡಿ,
ಸಾಯಂಕಾಲ ತೋರಣಗದ್ದೆಯ ಹಸಿರು
ತೋರಣದಂತಹ ತೋಟ ಗದ್ದೆಗಳನ್ನು ದಾಟಿ,
ಜುಳು ಜುಳು ಹರಿವ ಹಳ್ಳದ ಸಂಕದ ಮೇಲೆ
ಒಳುಕುತ್ತಾ ಸವಾರಿ ಮಾಡಿ, ಮಾಣಿ ಬೈಲು
ಬಸ್ಸಾಂಡಿನಿಂದ ಶೃಂಗೇರಿಗಿದ್ದ ಲಾಸ್ಟ್ ಗಾಡಿ ಹಿಡಿದ
ಆಲೋಚನೆಯಲ್ಲಿದ್ದ ನಮಗೆ, ಗಗನದಲ್ಲಿ ಕವಿದಿದ್ದ
ದಟ್ಟನೆಯ ಕಾರ್ಮೋಡ ಕಣ್ಣಿಗೆ ಬಿತ್ತು. ಆಗ
ಮಾವ 'ಓ, ಎಲ್ಲೋ ತೀರ್ಥಳ್ಳಿ ಕಡೆ ಮಳೆ ಕೊಟ್
ಕೊಟ್ ಎಳೆತದೆ ಅಂತ ಕಾಣುತ್ತೆ. ಈಗ ಇಲ್ಲೂ
ಮಳೆ ಹಿಡ್ಡಂಡ್ ಹೊಡೆಯುದು ಗ್ಯಾರಂಟಿ...
ಈಗೇನಾದ್ರೂ ನೀವು ಹೊರಟ್ರೆ ಗ್ಯಾರಂಟಿ ಮೈ ಕೈ
ಎಲ್ಲಾ ಒದ್ದೆ ಮಾಡ್ಕಂಡ್ರೀ. ಜೋರಾದ ಗಾಳಿ, ಚಳಿ
ಉಡ್ಡು ಬೇರೆ... ಸುಮ್ಮೆ ಇವತ್ತಿದ್ದು ನಾಳೆ ಹೊರಡಿ...
ಎಯ್ ಇವಳೆ, ಹಲಸಿನ ಕಾಯಿ ಹಪ್ಪಳ, ಹಲಸಿನ
ಬೀಜ ಎಲ್ಲ ಸುಡೇ... ಹುಡುಗರು ತಿನ್ನಿ... ಹಪ್ಪಕ್ಕೆ
ಕೊಬ್ಬರಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಚ್ಚೋದ್ ಮರಿಬೇಡ' ಎಂದ.

ಹೊರಗೆ ಸುರಿಯುವ ಮಳೆಯಲ್ಲಿ, ಒಳಗೆ ಬೆಚ್ಚಗೆ,
ಕೊಬ್ಬಿ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿದ ಹದವಾಗಿ ಸುಟ್ಟ ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ
ಹಲ್ಲಿನ ಹಪ್ಪಳ ಸವಿಯೋ ಮಜವೇ ಬೇರೆ... ಸರಿ
ಹಂಗಾದ್ರೆ ನಮ್ಮ ಅಜ್ಜನ ಮನೆ ರಸಾನುಭವವನ್ನು
ಇನ್ನೊಂದು ದಿವಸ ಮುಂದುವರಿಸಿಯೇ ಬಿಡೋಣ
ಎಂದು ಸ್ನೇಹಿತರೆಲ್ಲರೂ ಒಮ್ಮತದ ಅಭಿಪ್ರಾಯ
ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಿದರು.

'ದೊಡ್ಡಮ್ಮ ನೀವು ಮಾಡಿದ ಕೊಚ್ಚಾಲಡಿಕೆ
ಬಾರೀ ವೈನಾಗಿತ್ತು ಕಂಡ್ರಿ' ಎಂದಾಗ ದೊಡ್ಡಮ್ಮನ
ಮುಖ ಅರಳಿತು. 'ವೈನಾಗಿತ್ತು' ದೊಡ್ಡಮ್ಮ
'ಜೋರಾಗಿ ಮಳೆ ಬರೂಕೆ ಶುರುವಾತು.
ಸುಯ್ಯಂತ ಗಾಳಿ ಉಡ್ಡು ಬೇರೆ... 'ಆಕ್ಕಳ್ಳಿ ಅಂಕ್ರವ'
ಎಂಬ ಪರಿಪೂರ್ಣವಾದ ಅಪರೂಪದ ಶೃಂಗೇರಿ
ಕನ್ನಡದ ಬಳಕೆ ಮಾಡಿದರು. 'ಆಗಲಿ ಆಮೇಲೆ
ನೋಡೋಣ' ಎಂಬುವುದಕ್ಕೆ ಶೃಂಗೇರಿಗನ್ನಡದಲ್ಲಿ
'ಆಕ್ಕಳ್ಳಿ, ಅಂಕ್ರವ' ಎಂಬ ಅತ್ಯಪರೂಪದ ಪದಬಳಕೆ
ಇದೆ.

ಈ ಶೃಂಗೇರಿ ಭಾಗದ ಕನ್ನಡಕ್ಕೆ ಅದರದ್ದೇ
ಆದ ಉಚ್ಚರಣಾ ಶೈಲಿಯ ರಾಗವೂ ಇದೆ. ಆ
ಶೈಲಿಯಲ್ಲಿ ಅದನ್ನು ಮಾತನಾಡಿದಾಗಲೇ ಅದರ
ಸರಿಯಾದ ರಸಗ್ರಹಣ ಸಾಧ್ಯ.

