ಊಟದ ನಂತರ ಹಾಕುವ ಬೀಡಾದಲ್ಲಿ ಕೋಲ್ಕತ್ತಾ ಪಾನು, ಬನಾರಸಿ ಪಾನು ಹೆಸರುವಾಸಿ. ಊಟದೊಂದಿಗೇ ತಿನ್ನಬೇಕಾದ ಪಾನು ಒಂದಿದೆ. ಅದು ಬೀದರ್ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಪೇಠಾಪಾನ್!

ಆಹಹಹಾ ಪೇಠಾಪಾನು

■ ರಶ್ಮಿ

ತಿಳಿಹಸಿರುವರ್ಣದ ಪಾನು, ಒಳಗಡೆ ಕೆನೆಬಿಳುಪಿನ ಕಲಾಕಂದು, ಲವಂಗ ಚುಚ್ಚಿರುವ ಸಿಹಿ ಕಣ್ಮನ ಸೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಪಾನಿಪುರಿಯಂತೆ ಇದಿಷ್ಟನ್ನೂ ಬಾಯಿಗಿಡಬೇಕು. ಆಹಹಾ ರಸಾನುಭೂತಿ. ಅನುಭವಿಸಿಯೇ ತಿಳಿಯಬೇಕು.

ಸಿಹಿಸವಿಯಾದ ಸಿಹಿಗುಂಬಳದ ತಿರುಳಿನ ಎಲೆ, ಹಾಲು ಕುದಿಸಿ ಮಾಡಿದ ಕಲಾಖಂದ್‌ನ ಹೂರಣ ಎರಡೂ ಬಾಯ್ತುಂಬ ಸಿಹಿಹರಡುವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತಿರುವಾಗಲೇ, ಸಿಹಿಯೊಂದಿಗೆ ಸಿಹಿಯಾದ ಖಾರದ ಲವಂಗ ತನ್ನ ಗುಣವನ್ನೂ ಬಿಟ್ಟುಕೊಡದೇ, ಇವುಗಳೊಂದಿಗೆ ಒಂದಾಗಿರುವ ವಿಶೇಷ ಸ್ವಾದವನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ. ಬಾಯೊಳಗೆ ಇಷ್ಟೆಲ್ಲ ಆಗುವಾಗ ಲಾಲಾರಸ ಲಾವಾರಸದಂತೆ ಉಕ್ಕುತ್ತ, ಕಣ್ಣುಗಳು ಸ್ವರ್ಗಾನುಭವವನ್ನು ಆವಾಹಿಸಿಕೊಂಡ ಖುಷಿಯಲ್ಲಿರುತ್ತವೆ.

ರಾಜೇಂದ್ರ ಶರ್ಮಾ

ಇದು ಪೇಠಾಪಾನು, ಬೀದರಿನ ಶರ್ಮಾಸ್ವೀಟ್ಸ್ ಮಳಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಸಿಗುವ, ಸಂಪೂರ್ಣ ಪಾನಿನ ರುಚಿಯನ್ನೇ ಹೋಲುವ ಸಿಹಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಪಾನಿನ ಸ್ವಾದ ಸೇರಿಸುವ ಬಗೆಯನ್ನು ಮಾತ್ರ ಈ ಮಳಿಗೆಯ ರಾಜೇಂದ್ರ ಶರ್ಮಾ ಅವರು ಬಿಟ್ಟುಕೊಡುವುದಿಲ್ಲ. ಅದು ಟ್ರೇಡ್ ಸೀಕ್ರೆಟ್ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಈ ಸಿಹಿಯಂತೆ ಹಲವಾರು ಜನರು ಸಿಹಿ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದರೂ, ಈ ರುಚಿಯನ್ನು ಪಡೆಯುವುದು ಮಾತ್ರ ಸಾಧ್ಯವಾಗಿಲ್ಲ. ಕಾರಣ ಇದನ್ನು ಮೊದಲು ತಯಾರು ಮಾಡಿದವರೇ ರಾಜೇಂದ್ರ ಶರ್ಮಾ ಅವರು.

ಆಗ್ರಾದ ಪೇಠಾ ತಿನ್ನುವಾಗ ಪೇಠಾದ ಇತರ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ಸವಿಯುವಾಗ ಈ ಯೋಚನೆ ಬಂದಿದ್ದು. ಬೂದುಗುಂಬಳದ ತಿರುಳು ಮಾಡುವಾಗಲೇ ಕಿತ್ತಲೆ ಸ್ವಾದದ ಪೇಠಾ ಮಾಡಬಹುದು ಎಂದು ಹೊಳೆದಿದ್ದು. ಆದರೆ ಇದು ಕಿತ್ತಳೆ ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಸಿಗಬಹುದಾದ ಸಿಹಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಸದಾಕಾಲ ಮಾಡಬಹುದಾದ ಸಿಹಿಯನ್ನು ಯೋಚಿಸುವಾಗ ಹೊಳೆದಿದ್ದೇ ಈ ಪೇಠಾಪಾನು ಎಂದು ಅವರು ವಿವರಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಸ್ವಾತಂತ್ರ್ಯೋತ್ಸವದ ಸುವರ್ಣ ಮಹೋತ್ಸವದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಇದೇ ಸಿಹಿಯನ್ನು ರಾಷ್ಟ್ರಪತಿ ಭವನಕ್ಕೆ ಕಳುಹಿಸಿ, ಅಲ್ಲಿಂದ ಪ್ರಶಂಸಾಪತ್ರವನ್ನೂ ಪಡೆದಿದ್ದಾರೆ. ರಾಜೇಂದ್ರ ಶರ್ಮಾ ಅವರ ಸಿಹಿಯಂಗಡಿಗೂ ಸ್ವಾತಂತ್ರ್ಯೋತ್ಸವಕ್ಕೂ ಒಂದು ನಂಟಿದೆ. ಭಾರತ ಸ್ವಾತಂತ್ರ್ಯವಾದ ದಿನ, ಇವರ ತಂದೆ ಮಧ್ಯರಾತ್ರಿಯಲ್ಲಿಯೇ ಬೆಳಗಾವಿಯ ಗಲ್ಲಿಯೊಂದರಲ್ಲಿ ಬಿಸಿಬಿಸಿ ಜಿಲೇಬಿ ಮಾಡಿ ಹಂಚಿದ್ರಂತೆ. ಆ ಜಿಲೇಬಿಯ ಸವಿಗೆ ಮಾರು ಹೋದವರು, ಮರುದಿನವೂ ಬಂದು ಜಿಲೇಬಿಗೆ ಬೇಡಿಕೆ ಇತ್ತರಂತೆ. ಕಚ್ಚಾ ಸಾಮಾನು ತಂದು ಕೊಟ್ಟು, ಖುಷಿಯಿಂದ ಜಿಲೇಬಿ ಮಾಡಿಸಿಕೊಂಡು ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದರು. ದಿನಗಳೆದಂತೆ ಬೇಡಿಕೆ ಹೆಚ್ಚಾಯಿತು. ಜನರೂ ಪ್ರೀತಿಯಿಂದ ಕಾಸು ಕೊಟ್ಟು ಮಾಡಿಸಿಕೊಂಡು ಹೋಗಲು ಆರಂಭಿಸಿದರಂತೆ. ಶರ್ಮಾ ಸ್ವೀಟ್ಸ್ ಆರಂಭವಾಗಿದ್ದು ದೇಶಭಕ್ತಿಯ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಿಂದ.

‘ಕನ್ನಡದ ಕೋಟ್ಯಧಿಪತಿ’ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಲ್ಲಿಯೂ ಇವರ ಸಿಹಿಯನ್ನು ಪುನೀತ್ ರಾಜಕುಮಾರ್ ಕೊಂಡಾಡಿದ್ದರು.

ಉತ್ತರ ಭಾರತದ ಆಗ್ರಾದ ಪೇಠಾಗೆ, ಉತ್ತರಪ್ರದೇಶದ ವಾರಾಣಸಿಯ ಬನಾರಸಿ ಪಾನಿನ ಸ್ವಾದವನ್ನು ಕರ್ನಾಟಕದ ಬೀದರ್ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿ ರುಚಿಯನ್ನು ಹಂಚುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಯಾವುದೇ ಕೃತಕ ಬಣ್ಣಗಳಿಲ್ಲದೆ, ಸಹಜ ಮತ್ತು ನೈಸರ್ಗಿಕ ರುಚಿಯನ್ನು ಈ ಸಿಹಿ ನೀಡುತ್ತದೆ. ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರೆಯದ, ಹುರಿಯದ ಸಿಹಿ ಇದು.

ಬೀದರ್ ಸುತ್ತಲಿನ ಕೃಷಿಕರಿಂದ ನೇರವಾಗಿ ಬೂದುಗುಂಬಳವನ್ನು ಖರೀದಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹೈನನ್ನೂ ಸಹ ನೇರವಾಗಿ ಗೌಳಿಗರಿಂದ ಮತ್ತು ಕೆಲವು ಸಿಹಿಗಾಗಿ ನಂದಿನಿ ಹಾಲನ್ನೆ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಕೃಷಿಕರೊಂದಿಗೆ ಮತ್ತು ಹೈನುಗಾರರೊಂದಿಗೆ ಕುಟುಂಬದಂಥ ಬಾಂಧವ್ಯ ಬೆಸೆದುಕೊಂಡಿರುವುದರಿಂದಲೇ ಕಚ್ಚಾ ಸಾಮಗ್ರಿಯ ಕೊರತೆ ಯಾವತ್ತೂ ಕಾಡಿಲ್ಲವೆಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಬೀದರಿಗೆ ಹೋದರೆ ಈ ಸಿಹಿಪಾನು ತಿನ್ನುವುದು ಮರೆಯದಿರಿ. ■

ಸವಿ ಕರ್ನಾಟಕ

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