



ಕೊಲ್ಹಾರದ ಕಲ್ಪುವಿನಂಥ ಮೊಸರು

■ ರತ್ನಿ

ವಿಜಯಪುರಕ್ಕೆ ಹೊರಟರೆ, ಕೃಷ್ಣಾ ನದಿ ತಟದ ಮೇಲಿನ ಕೊಲ್ಹಾರಕ್ಕೆ ಒಂದು ಬಿಡುವು ಕೊಡಲೇಬೇಕು. ಅಲ್ಲಿ ನಿಲ್ಲುವ ಬಸ್‌ಗಳಿಗೆಲ್ಲ ಮೊಸರು ಮಾರುವವರು ಮುಗಿಬಿಳುತ್ತಾರೆ. ಮಣ್ಣಿನ ಗಡಿಗೆಗೆ ಪೇಪರ್ ಕಟ್ಟಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವ ಹುಡುಗರಿಂದ ಎಲ್ಲರೂ ಮೊಸರು ಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ನದಿ ತಟದ ಬೇಗೆಗೂ, ಅಲ್ಲಿಯ ಬಿಸಿಲಿಗೂ ಹಿತವೆನಿಸುವ ಮೊಸರು ತಿನ್ನದೇ ಹೋದರೆ ಆ ಪ್ರಯಾಣವೇ ಸುಳ್ಳು ಎಂಬಷ್ಟು ಜನಜನಿತ ಕೊಲ್ಹಾರದ ಮೊಸರು.

ವರ್ಷಾನುಗಟ್ಟಲೆ ಅವಲಕ್ಕಿ ಮೊಸರನ್ನೇ ಮಾರುತ್ತಿರುವ ಜೈ ಮಾತಾ ಹೋಟೆಲಿನವರ ಬಳಿಯಂತೂ ಬೆಣ್ಣೆಯಷ್ಟು ಬೆಳ್ಳಗಿನ, ಹೂಕೋಮಲ ಮೊಸರನ್ನು ತಿಂದೇ ಮುನ್ನಡೆಯಬೇಕು.

ಯಾಕೆಲ್ಲಿಯ ಮೊಸರಿಗೆ ಈ ರುಚಿ? ಮೊಸರುಣ್ಣುವ ಚಟ ಹಚ್ಚುವುದು ಗಡಿಗೆಯಿಂದಲೇ, ಆ ಬಿಸಿಲ ಬೇಗೆಯಲ್ಲಿ ಮೊಸರುಂಡಾಗ ಆಗುವ ಹಿತಾನುಭವ ನಮ್ಮನ್ನಿಲ್ಲಿ ಎಳೆ ತರುತ್ತದೆಯೇ?

ಕೃಷ್ಣೆಯ ತಟದಲ್ಲಿರುವ ಕೊಲ್ಹಾರದ ರಾಸುಗಳ ಹಾಲು, ಅದರಿಂದ ಹೆಚ್ಚಿರುವ ಮೊಸರು ಎರಡಕ್ಕೂ ಅಲ್ಲಿಯ ಫಲವತ್ತಾದ ನದಿಯ ಕಣಜವೇ ಕಾರಣ. ಒಂದೆರಡಲ್ಲ, ಒಂಬತ್ತು ಬಗೆಯ ಮೇವನ್ನು ತಿಂದು, ಈಜಿ ಬರುವ ರಾಸುಗಳಿಂದ ಹಿಂಡುವ ಹಾಲಿಗೂ ವಿಶೇಷ ರುಚಿಯಿದೆ.

ಹಾಲನ್ನು ಗಡಿಗೆಯೊಳಗೇ ಹೆಪ್ಪು ಹಾಕಿಡುತ್ತಾರೆ. ಹಾಲಿನಲ್ಲಿರಬಹುದಾದ ನೀರಿನಂಶ ಈ ಗಡಿಗೆ ಹೀರಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಗಟ್ಟಿ ಮೊಸರು ಮಾತ್ರ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಉಳಿದುಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ನದಿಯ ಮೆಕ್ಕಲು ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ಕೈಯಲ್ಲಿಯೇ ಈ ಗಡಿಗೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅಣಿಚಕ್ಕವನ್ನು ಬಳಸುವುದಿಲ್ಲ. ಹದವಾಗಿ ನಾದಿದ ಮಣ್ಣಿಗೆ ತುಸು ಕುದುರೆ ಲದ್ದಿ ಹಾಗೂ ಹತ್ತಿ ಬಳಸಿ, ಜಿಗುಟು ಬರುವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಮಣ್ಣಿನುಂಡೆಗಳನ್ನು ಚಪಾತಿಯಂತೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ, ಅವನ್ನು ಬಟ್ಟಲದಂತೆ ಸುತ್ತುಗಟ್ಟಿ, ಸುಡುತ್ತಾರೆ. ಒಮ್ಮೆ ಬಳಸಿದ ಗಡಿಗೆಯನ್ನು ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ

ವಿಜಯಪುರ ಜಿಲ್ಲೆಗೆ ರಸ್ತೆ ಮಾರ್ಗವಾಗಿ ಹೊರಟರೆ, ಕೊಲ್ಹಾರದ ಬಳಿ ಒಂದು ಬಿಡುವು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಲೇಬೇಕು. ಅಲ್ಲಿಯ ಬಿಸಿಬಿಸಿ ಸೂಸಲಾ, ಅವಲಕ್ಕಿ ಮೊಸರು ಸವಿಯಲು ಅಥವಾ ಹೊಳೆ ದಂಡೆ ಮೇಲೆ, ಹೊಳೆ ಮೀನಿನೂಟದ ರುಚಿ ಸವಿಯಲು. ಕೃಷ್ಣೆಯ ಮೇಲಿನ ಸೇತುವೆ ಮುಗಿದಾಕ್ಷಣವೇ ರಸ್ತೆ ಮೇಲೆ ಹಣ್ಣಿನಂತೆಯೇ ಮಣ್ಣಿನ ಕುಡಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಮೊಸರು ಮಾರಾಟ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ.

ಬಳಸುವುದಿಲ್ಲ. ಮತ್ತೆ ಬಳಸಿದರೆ ನೀರು ಹಿಂಗದೇ ನಿಲ್ಲುತ್ತದೆ ಎನ್ನುವುದು ಅವರ ಅನುಭವದ ಮಾತು.

ಮೊಸರು ಮಾರುವುದರಿಂದಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ಕುಡಿಕೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ, ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿಯೂ ಇಲ್ಲಿ ಬದುಕು ಕಟ್ಟಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ನದಿ ತಟದಲ್ಲಿರುವ ಹೋಟೆಲುಗಳಲ್ಲಿ ಇಡ್ಲಿ ದೋಸೆ ಜನಪ್ರಿಯವಲ್ಲ. ಮೊಸರಿನೊಂದಿಗೆ ತಿನ್ನಬಹುದಾದ ಅವಲಕ್ಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ, ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು, ಸೂಸಲಾ ಮಾರಾಟದ ಭರಾಟೆ ಅತಿ ಜೋರಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಮೊಸರವಲಕ್ಕಿ ಅಲ್ಲ, ಅವಲಕ್ಕಿ ಮೊಸರು ಹೌದಿಲ್ಲ. ಬಾದಾಮಿಯಲ್ಲಿ ಮಾಡುವಂತೆ ಮೊಸರವಲಕ್ಕಿ ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ. ಬಿಳಿ ಅವಲಕ್ಕಿಯ ಮೇಲೆ ಮೊಸರು, ಉಪ್ಪು ಹಾಗೂ ಹುರಿಗಡಲೆ ಪುಡಿಯ ಹಿಂಡಿ (ಪುಠಾಣಿ ಹಿಂಡಿ) ಹಾಕಿ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಇದಂತೂ ಸುಧಾಮನ ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನೇ ನೆನಪಿಸುವಷ್ಟು ಸರಳ ಮತ್ತು



ರುಚಿಕರ. ಈ ಅವಲಕ್ಕಿ ಮೊಸರನ್ನು ತಿಂದ ಮೇಲೆ ಜಗತ್ತಿನ ಸಂಪತ್ತನ್ನೆಲ್ಲ ನೀವಾಳಿಸುವಷ್ಟು ಸಂಪನ್ನವಾಗುತ್ತದೆ.

ಕೃಷ್ಣೆಯ ದಡದಲ್ಲಿರುವ ಈ ಊರು ಮೊಸರಿನಷ್ಟೇ ಮೀನೂಟಕ್ಕೂ ಪ್ರಸಿದ್ಧಿ. ಆದರೆ ಮೀನೂಟಕ್ಕೆ ಬರುವವರು ಅಲ್ಲಿಳಿದು, ಹೊಳೆ ಮೀನು ಸುಟ್ಟು ತಿನ್ನುವ ಸುಖ ಅನುಭವಿಸುವ ವ್ಯವಧಾನವಿರಿಸಿಕೊಂಡೇ ಬರಬೇಕು. ಮೊಸರು ಮಾತ್ರ, ಹೋಗುವವರಿಗೂ, ಬರುವವರಿಗೂ ಎಲ್ಲ ವಯೋಮಾನದವರಿಗೂ ಹೊಟ್ಟೆಗೆ ಹಿತವನ್ನೇ ನೀಡುತ್ತ, ಕೊಲ್ಹಾರದ ಮೊಸರು ಎಂದೇ ಪ್ರಸಿದ್ಧವಾಗಿದೆ. ವಿಜಯಪುರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಕೆಎಂಎಫ್ ನಂದಿನಿ ಸಹ ಕೊಲ್ಹಾರದ ಮೊಸರನ್ನು ಬ್ರಾಂಡ್ ಆಗಿಸಿಕೊಂಡು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಿದೆ.

ಬೆಳಿಗ್ಗೆಯಲ್ಲಿ ಈ ಮೊಸರಿನಿಂದ ಮಾಡುವ ಶ್ರೀಖಂಡ, ಆಮರಾಖಂಡ ಸವಿ ಸವಿಯಲೆಂದೇ ಒಮ್ಮೆ ಆ ಕಡೆ ಹೋಗಬೇಕು. ಕೃಷ್ಣೆಯ ಮೇಲಿಂದ ಬೀಸುವ ಸುಳಿಗಾಳಿಗೂ, ಈ ಕಲ್ಲಿನಂತೆ ಗಟ್ಟಿಯಿರುವ, ಹೂವಿನಂತೆ ಮೃದುವಾಗಿರುವ ಕಲ್ಪುವಿನಂಥ ಮೊಸರುಣ್ಣು ಕೊಲ್ಹಾರಕ್ಕೆ ಹೋಗಲೇಬೇಕು.



ಸವಿ ಕರ್ನಾಟಕ

ಹದಿನೈದು ದಿನಗಳಿಗೆ ಒಮ್ಮೆ ಕರ್ನಾಟಕದ ವಿವಿಧ ಭಾಗಗಳ

ವಿಶೇಷ ರುಚಿಗಳನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸುವ ಅಂಕಣ. ಆ ಸವಿಯ ಹಿಂದಿನ ಪರಂಪರೆ, ಪರಿಚಯ ಮತ್ತು ವಿಧಾನಗಳಿರುವ ಬರಹ.