

ಪೂರಿ!

ಗುಲ್ಬರ್ಗದ ಬಂದಾ ನವಾಜ್ ಉರುಸ್ ತುರು ವಾಗಿದೆ. ಮೂರಡಿಯ ಭಾರೀ ಪೂರಿ ಮತ್ತೆ ಸಿದ್ಧವಾಗುತ್ತಿದೆ.

■ ರಶ್ಮಿ ಎಸ್.

■ ಚಿತ್ರಗಳು: ಅನೂಪ್ ಆರ್.ತಿಪ್ಪೇಸ್ವಾಮಿ



ಅರ್ಧ ಕೆ.ಜಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಉಂಡೆ. ಉಂಡೆಯಲ್ಲಿ ಪೆಂಡೆ. ಅದನ್ನು ಮೂರಡಿ ವ್ಯಾಸದ ಮಣೆಯ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಕೈ ಬೆರಳುಗಳಿಂದ ತಟ್ಟುತ್ತಿದ್ದರೆ ಹಾರುವ ತಟ್ಟೆಯಂತೆ ಆಕಾರ ಪಡೆಯುತ್ತ ಹೋಗುತ್ತದೆ.

ಅದಕ್ಕೆ ಐದಡಿ ವ್ಯಾಸದ ಚಪ್ಪಟೆಯಾಕಾರದ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕರಿದರೆ ಗರಿಗರಿ ಪೂರಿ ಸಿದ್ಧ. ಅಬ್ಬಾಪಪ... ಮೂರಡಿಯ ಪೂರಿ!

ಗುಲ್ಬರ್ಗದ ಖ್ಯಾತ ಬಂದಾ ನವಾಜ್ ದರ್ಗಾಢ ಉರುಸ್ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿವರ್ಷವೂ ಈ ಪೂರಿ ಹಲ್ವಾ ಸಡಗರ ಕಂಡು ಬರುತ್ತದೆ.

ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಮೊಸರು ಬೆರೆಸಿ ಮಾಡಿದ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಹೇರಳವಾಗಿ ಎಣ್ಣೆ ಸುರಿದಿರುತ್ತಾರೆ. ಒಂದೊಂದು ಪೂರಿ ತಯಾರಿಸಲು ಅರ್ಧ ಕೆ.ಜಿ ಹಿಟ್ಟು ಬೇಕು. ಈ ಪೂರಿಯ ವಿಶೇಷವೆಂದರೆ ದೂರದ ದೆಹಲಿಯಿಂದಲೇ ಬಾಣಸಿಗರು ಬರುತ್ತಾರೆ.

ಕಳೆದ ಮೂವತ್ತು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಪೂರಿ ಹಲ್ವಾ ತಿನ್ನಿಸಲು ಬರುವ ನೂರ್ ಮಹ್ಮದ್ ಗೆ ಈಗಾಗಲೇ 60ರ ಹರೆಯ. ಪೂರಿಯೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಾದ ಹಲ್ವಾದ ಸಾಢ್. ಸಜ್ಜಕ, ಕೇಸರಿಭಾತ್‌ನ ಮಿಶ್ರಣದಂತೆ ಕಾಣುವ ಹಲ್ವಾಗೆ ಧಾರಾಳವಾಗಿ ಒಣಹಣ್ಣುಗಳ ಅಲಂಕಾರ ಮಾಡಿರುತ್ತಾರೆ. ಖರ್ಜೂರ, ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿ, ಪಿಸ್ತಾ, ಚಿರೊಂಜಿ ಮುಂತಾದವುಗಳೊಂದಿಗೆ ಒಣಕೊಬ್ಬರಿಯ ಸಿಂಗಾರ ಮಾಡಿರುತ್ತಾರೆ.

ಯಾಕೆ ಈ ಪೂರಿ ಮೂರಡಿ?

ಇದ್ದಾಕೆ ಇಷ್ಟುಗಲ, ಇಷ್ಟು ದೊಡ್ಡದು, ಕೊಡಬೇಕಾದರೆ ಹರಿದೇ ಕೊಡುವುದಾದರೆ ಆಕಾರವನ್ನು ಕುಗ್ಗಿಸಬಹುದಲ್ಲ ಎಂದು ನೂರ್ ಮಹ್ಮದ್ ಅವರನ್ನು ಕೇಳಿದರೆ ಉತ್ತರ ಸಿಹಿಯಷ್ಟೇ ಸವಿಯಾಗಿತ್ತು.



ಸಿಹಿಯನ್ನು ಹರಿದು ಅಲ್ಲ, ಹಂಚಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನಬೇಕು. ಒಂದು ಕುಟುಂಬ ಒಮ್ಮೆ ಬಂದರೆ ಒಂದೇ ಪೂರಿಯನ್ನು ಕೊಂಡು, ಮೇಲೆ ಹಲ್ವಾ ಹಾಕಿಸಿಕೊಂಡು ಒಟ್ಟಾಗಿ ತಿನ್ನುವ ಸವಿ, ಸೊಬಗು ಎರಡೂ ಋಷಿ ಕೊಡುವಂಥವು.

ಈಗ ಒಬ್ಬೊಬ್ಬರೇ ಬಂದು ಇಷ್ಟಿಷ್ಟೇ ಕೇಳಿದರೆ ಹರಿದು ಕೊಡುತ್ತೇವೆ. ಇಡೀ ಕುಟುಂಬ ಬಂದರೆ ಒಟ್ಟಾರೆ ಹಲ್ವಾ ಪೂರಿ ಕೇಳಿ ಪಡೆಯುತ್ತಾರೆ. ಸುತ್ತ ಕುಳಿತು, ನಗೆ ಚಟಾಕಿ ಹಾರಿಸುತ್ತ, ನಗುನಗುತ್ತ ತಿನ್ನುವುದು ನೋಡುವುದೇ ಒಂದು ಚಂದ. ಅದೇ ಕಾರಣಕ್ಕೇ ಹಲ್ವಾ ಪೂರಿಯನ್ನು ದೊಡ್ಡ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಮಾಡಿ, ಹಲ್ವಾ ಗುಡ್ಡೆ ಹಾಕಲಾಗುತ್ತದೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಅವರು.

ಕೇವಲ ಬೆರಳಿನಿಂದ ತಟ್ಟುವ ಪೂರಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಅರಳುವುದು ಹೇಗೆ? ಹಿಟ್ಟಿನ ಉಂಡೆ ಮಾತ್ರ ನೋಡಿದರೆ ಈ ಸಂಶಯ ಬರುವುದು ಸಹಜ. ಆದರೆ ಆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಮೊದಲು ಒಂದು ಸಲ ತಟ್ಟಿ, ಅದನ್ನೇ ನಾಲ್ಕು ಕೋನಗಳಿಂದ ಮಡಕೆ ಮಾಡಿ, ಮತ್ತೆ ತಟ್ಟಲಾಗುತ್ತದೆ. ನಂತರ ಅದನ್ನೇ ಸುರಳಿ ಸುತ್ತಿ ಸಿಂಬಿಯಾಕಾರದಲ್ಲಿ ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಸುತ್ತಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅದನ್ನೇ ಗುಡ್ಡೆ ಯಾಕಾರದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿಟ್ಟುಕೊಂಡಿರುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಪ್ರತಿ ಪದರು ಸಹ ಕುರುಕುರು ಎನ್ನುತ್ತದೆ. ಬಾಯೊಳಗಿಟ್ಟ ಕ್ಷಣ ಕರಗುತ್ತದೆ.

ಹಲ್ವಾ ಸವಿ, ಸಕ್ಕರೆಗಿಂತಲೂ ಸಿಹಿ

ಹಲ್ವಾಗೆ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಧಾರಾಕಾರವಾಗಿ ಸುರಿಯುವುದರಿಂದ ತುಟಿಗೆ ತುಟಿ ಅಂಟುವಷ್ಟು ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಸಪ್ತ ಪೂರಿಗೆ ಸಿಹಿಯ ಸವಿಗೆ ಇಷ್ಟು ಸಕ್ಕರೆ ಬೇಕೇ ಬೇಕು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಅವರು.

ಪ್ರತಿ ವರ್ಷ ಮೂವತ್ತರಿಂದ ಮೂವತ್ತೈದು ಜನರೊಂದಿಗೆ ದೆಹಲಿಯಿಂದ ಬರುವ ನೂರ್ ಮಹ್ಮದ್ ಒಂದು ತಿಂಗಳ ಕಾಲ ಸವಿಯುಣಿಸುತ್ತಾರೆ. ಖ್ಯಾಜಾ ಬಂದಾ ನವಾಜನ ನೆರಳಿನಲ್ಲಿ ಈ ತಿಂಗಳು ಕಳೆಯುವುದೇ ಸವಿಯುಂಡ ಅನುಭವ ನೀಡುತ್ತದೆ ಎನ್ನುತ್ತಲೇ ಸಿಹಿಯುಣಿಸಲು ಸಜ್ಜಾಗುತ್ತಾರೆ. ಭಾರೀ ಪೂರಿಯ ಬೆಲೆ ದುಬಾರಿಯೇನಲ್ಲ. ಮತ್ತೆ ಮುಂದಿನ ವರ್ಷದ ಉರುಸ್‌ವರೆಗೂ ನಾಲಗೆ ಈ ಸವಿಯನ್ನು ಸ್ಮರಿಸುತ್ತಲೇ ಇರುತ್ತದೆ.