



ಆಹಾರ ವೈವಿಧ್ಯ

ಚಳಿಗಾಲದೊಳು ಜಿಲೇಬಿ ರಬಡಿ ಸವಿ



ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ
ಸಿದ್ಧವಾಗಿರುವ
ಜಿಲೇಬಿ ರಬಡಿ

ಚುಮುಗುಡುವ ಚಳಿಯಲ್ಲಿ, ಬಿಸಿಬಿಸಿ ಜಿಲೇಬಿಯನ್ನು ರಬಡಿಯೊಂದಿಗೆ ಸವಿದರೆ ಹೊಟ್ಟೆಯೊಳಗೆ ಒಂಥರಾ ಹಿತಾನುಭವ. ಬೆಳಗ್ಗೆಯೇ ತಿಂದು ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಹೊರಟರೆ ಊಟದ ಹೊತ್ತನ್ನೂ ಮುಂದೂಡಬಹುದು. ಗುಳೇದಗುಡ್ಡಕ್ಕೆ ಹೋದರೆ ಸವಿದು ಬನ್ನಿ, ಚಳಿಯೊಂದಿಗೆ ಈ ವಿಶೇಷ ಸ್ವಾದವ.



ರಬಡಿ

■ ಎಚ್.ಎಸ್. ಘಂಟೆ

ಚಳಿಗಾಲ ಬಂದ್ರ ಸಾಕು, 'ನೆನಪಾದನ್ನ ಮನಮ್, ಗುಳೇದಗುಡ್ಡವಂ' ಅಂತನ್ನೂ ಹಂಗ ಆಗ್ತದೆ. ಗುಳೇದಗುಡ್ಡದ ಚುಮುಚುಮು ಚಳಿಯೊಳಗೆ ಬಿಸಿ ಹಾಲು ಕಾಯಿಸಿದ ಘಮ ಓಣಿಯೊಳಗೆಲ್ಲ ಹರಡ್ತದೆ. ಸಾವಕಾಶಗೆ ಅಗ್ಗಿ ಹೊಸದಾಗಿ ಮದುವೆಯಾಗಿ ಬಂದ ವಧು ನಡೆದಂತೆ ಏಲಕ್ಕಿಯ ಸುವಾಸನೆಯೂ ಮಿಳಿತಗೊಂಡು ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿಲ್ಲ ಅದು ತೆಳುವಾಗಿ ಹರಡುತ್ತದೆ.

ಗಾಢವಾಗಿ ಮೂಗಿಗೆ ಅಡರುವ ಘಮವೆಂದರೆ ಅದು ಜಿಲೇಬಿಯನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯುವ ಕಮರು. ಆಹಾಹಾ... ಚಳಿಗಾಲವೇ.. ಚಳಿಗಾಲದ ಸುಳಿಗಳೊಳಗೆ, ಸುರಳಿ ಸುತ್ತಿದ ಬಿಸಿ ಜಿಲೇಬಿಯನ್ನು ರಬಡಿಯೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯುತ್ತಿದ್ದರೆ; ಆಹಾ... ಆಹಾಹಾ.. ಏನಿದು ರುಚಿ ಎಂದು ಕಣ್ಣುಚ್ಚಿ ತೆರೆಯುವುದರೊಳಗೆ ಇನ್ನೊಂದು ತುತ್ತಿಗೆ ನಿಮ್ಮಾತ್ಮವದು ತಹತಹಿಸುವುದು.

ಇಂ. ಜಿಲೇಬಿ ಗೊತ್ತಾಯ್ತು. ಇದೇನಿದು ರಬಡಿ? ಮತ್ತಿದೇನಿದು ರಬಡಿ ಜಿಲೇಬಿ ಎನ್ನುವಂತಾಯ್ತು? ಗಟ್ಟಿ ಎಮ್ಮೆ ಹಾಲುನ್ನು ಕಾಯಿಸಿ, ಬಾಸುಂದಿಯಂತೆ, ಬಾಸುಂದಿಗಿಂತಲೂ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕೆನೆಪದರಗಳೆಲ್ಲ ಒಂದಾಗಿ ಕುದಿ ಬಂದಂತೆ ಬೆಂದಾಗ, ಆ ಹಾಲಿಗೆ ತುಸು ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಸಕ್ಕರೆ ಬೆರೆಸುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನೊಂದು ದೊನ್ನೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕೊಟ್ಟರೆ, ಮರುಗದ ಎಲೆಯ ಮೇಲೆ ಬಿಸಿಬಿಸಿ ಹಳದಿ,

ತಿಳಿಹಳದಿ ಬಣ್ಣದ ಗರಿಗರಿ ಜಿಲೇಬಿಯ ಜೊತೆಗೆ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ.

ಜಿಲೇಬಿಯನ್ನು ಕಂಡಾಗಲೇ ಚಿಲುಮೆಯಾಗುವ ಲಾಲಾರಸ, ರಬಡಿಯೊಡನೆ ಅದ್ದಿ ಬಾಯಿಗಿಟ್ಟರೆ ಕಂಠದೊಳಗೆ ರುಚಿಮೊಗ್ಗುಗಳಿಂದ ರಸಧಾರೆಯೇ ಇಳಿಯುತ್ತದೆ. ಹಾಲಿನ ಮಂದ ರುಚಿ, ಜಿಲೇಬಿಯ ಸವಿರುಚಿ, ಎರಡನ್ನೂ ಒಟ್ಟೊಟ್ಟಿಗೆ ತಿನ್ನುವ ಖುಷಿಯೇ ಬೇರೆ.

ಗುಳೇದಗುಡ್ಡ ಬಾಗಲಕೋಟೆ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿದೆ. ಗುಳೆ ಬಂದವರ ಅಥವಾ ಗುಳೆ ಹೋದವರ ಗುಡ್ಡ ಎಂದು ಹೆಸರಾಗಿದೆ. ನೂರು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ರಾಜಸ್ಥಾನದಿಂದ ಬಂದ ಮಾವಾಡಿಗಳು ಇಲ್ಲಿ ರಬಡಿ ಜಿಲೇಬಿ ಮಾಡಲು ಆರಂಭಿಸಿದರು. ಕಾಲಾನಂತರ ಇಲ್ಲಿ ಅತಿ ಜನಪ್ರಿಯ ತಿನಿಸಾಯಿತು. ರಾಜಸ್ಥಾನ ಮತ್ತು ಉತ್ತರ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಈಗಲೂ ರಬಡಿ ಜಿಲೇಬಿ ಬೆಳಗಿನ ನ್ಯಾರಿಗೆ ತಿನ್ನಲೆಂದೇ

ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ದಿನವಿಡೀ ದಣಿವರಿಯದ ದುಡಿಮೆಗೆ ಈ ತಿನಿಸು ಕಸುವು ನೀಡುತ್ತದೆ. ಗುಳೇದಗುಡ್ಡದಲ್ಲಿ ಕೆಲ ಕುಟುಂಬಗಳು ಈಗಲೂ ಚಳಿಗಾಲದಲ್ಲಿ ಮಳಿಗೆಯಂಗಳದಲ್ಲಿ ಒಲೆ ಹೂಡಿ ರಬಡಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ಬೆಳಿಗ್ಗೆ 5 ಗಂಟೆಗೆ ಆರಂಭವಾಗಿ 11ರವರೆಗೆ ಮಾತ್ರ ಇಲ್ಲಿ ಜಿಲೇಬಿ-ರಬಡಿ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಗುಳೇದಗುಡ್ಡಕ್ಕೆ ನೆಂಟರು ಬಂದರೆ ಜಿಲೇಬಿ-ರಬಡಿ ಸವಿ ಸವಿದೇ ಸವಿಯುತ್ತಾರೆ. ಪಾರ್ಸಲ್ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುವವರಿದ್ದಾರೆ. ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೇ, ನಾಸಿಕ್, ಪುಣೆ, ಮುಂಬೈ, ಹೈದರಾಬಾದ್, ಸೊಲ್ಲಾಪುರ ಸೇರಿದಂತೆ ವಿವಿಧ ನಗರಗಳಿಗೆ ಕಳುಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. 'ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ರಬಡಿಯನ್ನು ಒಲೆಯ ಮೇಲೆಯೇ ಕಾಯಿಸುವುದರಿಂದ ಇದು ಬೇಗ ಕೆಡುವುದಿಲ್ಲ. ಫ್ರಿಜ್ನಲ್ಲದೆಯೇ ಎರಡು ಮೂರು ದಿನ ಉಳಿಯುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಕಾದಿಟ್ಟು ತಿಂದರೂ ಏನೂ ಆಗದು' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ, ಜಿಲೇಬಿ ರಬಡಿ ತಯಾರಿಸುವ ಬಲ್ಲಬದಾಸ ಪಾಂಚಾರಿ ಅವರು. ಅವರ ನಾಲ್ಕನೇ ತಲೆಮಾರು ಈ ಸಿಹಿಯುಣಿಸುವ ವ್ಯಾಪಾರದಲ್ಲಿದ್ದಾರೆ.

ಈ ಚಳಿಗಾಲದಲ್ಲಿ ನಿವೇನಾದರೂ ಬಾಗಲಕೋಟೆ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕಡೆ ಪ್ರವಾಸಕ್ಕೆ ಬಂದರೆ ಗುಳೇದಗುಡ್ಡಕ್ಕೆ ಭೇಟಿ ನೀಡಿ, ರಬಡಿ ಜಿಲೇಬಿ ತಿನ್ನುವ ಸುಖ ಅನುಭವಿಸಿ. ಚಳಿಗಾಲ ಕಳೆದರೆ ಈ ತಿಂಡಿ ಸಿಗದು.

ಸವಿ ಕರ್ನಾಟಕ

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

