



ಆಹಾರ ವೈವಿಧ್ಯ

ಸುರಿದುಣ್ಣುವ ಪರಡಿ ಪಾಯಸ

ಅಧರಕ್ಕೆ ಮಧುರ! ಉದರಕ್ಕೆ ಹಿತಕರ!



ಕಲೆ: ಶಿಲ್ಪ ಕಥೆಣಕಂಠಿ

■ ಮಾಲತಿ ಪಟ್ಟಣಶೆಟ್ಟಿ

ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದವಳಾದ ನಾನು ಏಕೆಷ್ಟು ಗಟ್ಟಿ? ಏಕೆಷ್ಟು ಹುರುಪಿನವಳು? ಇದರ ರಹಸ್ಯವೆಂದರೆ, ನಾನುಂಡ ಪರಡಿ ಪಾಯಸಗಳು. ಪಾಯಸದಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ವಿಧಗಳಿವೆ. ಗವಲಿ ಪಾಯಸ, ಗುಳಗಿ ಪಾಯಸ, ಉಗುರೊತ್ತಿನ ಪಾಯಸ, ಸವತೀಬೀಜದ ಪಾಯಸ ಮತ್ತು ಪರಡಿ ಪಾಯಸ. ಒಂದೇ ಮನೆಯ ಅಕ್ಕತಂಗಿಯರಂತೆ ಗೋಧಿಯ ಕಣಕದಲ್ಲಿ ಮೈದಳೆದು, ಬೆಲ್ಲದ ಸ್ನೇಹದೊಂದಿಗೆ ಕೂಡಿಕೊಂಡು, ಯಾಲಕ್ಕಿ, ಕಸಕಸಿಯ ತೊಡಿಗೆ ತೊಟ್ಟು, ತುಪ್ಪದ ಲಂಗದಾವಣೆ ಉಟ್ಟು ಅಧರಕ್ಕಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ ಕಣ್ಣಿಗೂ ಆಕರ್ಷಕವಾಗಿ ಕಾಣುತ್ತವೆ.

ಜಾತ್ರೆಯೇ ಇರಲಿ, ಉತ್ಸವಗಳೇ ಇರಲಿ, ಮದುವೆಯೇ ಇರಲಿ, ಸೀಮಂತ ಕಾರ್ಯವಿರಲಿ, ಪೂಜೆ ಪುನಸ್ಕಾರಗಳಿರಲಿ, ಎಲ್ಲರ ಬೇಡಿಕೆಯಂತೆ ಪರಡಿ ಪಾಯಸಗಳು ಪ್ರಸಾದಗಳಾಗಿ ಸಿದ್ಧಗೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. ದಿಢೀರನೆ ಅತಿಥಿ ಅಭ್ಯಾಗತರು ಬಂದರೆ ನಮ್ಮ ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ ಹೆಗಲೆಯರು ಆತಿಥ್ಯಕ್ಕೆ ಎದೆಗುಂದುವುದಿಲ್ಲ. ಆತ್ಮ ಅತಿಥಿಗಳು ಕೈಕಾಲು ತೊಳೆಯುವುದರಲ್ಲಿಯೇ ಇತ್ತ ಪಾಯಸವು ರೆಡಿ. ಹೀಗೆ ಪಾಯಸಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವುದೂ ಸಲೀಸು, ಉಣ್ಣುವುದೂ ಅತಿ ಸುಲಭ!

ಈ ಪಾಯಸಗಳಿಗೆ ಸುಧೀರ್ಘ ಇತಿಹಾಸವಿದೆ. ನಮ್ಮಜ್ಜಿ, ಆಕೆಯ ಮುತ್ತಜ್ಜಿ, ಆಕೆಯ ಮುತ್ತಜ್ಜಿಯರ ಕಾಲದಿಂದ ಶುಭಕಾರ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ನೈವೇದ್ಯಕ್ಕೆ ಪರಡಿ ಪಾಯಸಗಳೇ ಇರುತ್ತಿದ್ದವು.

ಪಾಯಸಗಳ ಕಾಳು ತಯಾರಿಕೆಯ ಕ್ರಮವೇ ಕುತೂಹಲಕಾರಿ. ಹೋಳಿ ಹುಣ್ಣಿಮೆಯ ಕಾಮಣ್ಣನನ್ನು ಸುಟ್ಟು ಮಾರನೆಯ ದಿನ ಪಾಯಸದ ಗೋಧಿ ಕೊಂಡು ತರಲಿಕ್ಕೆ ಅಜ್ಜ ಅಲ್ಲ ಅಜ್ಜಿಯೇ ಹೊರಡಬೇಕು. ಪಾಯಸದ ಗೋಧಿ ಎಂಥದಿರಬೇಕು ಎಂಬ ಪರೀಕ್ಷಕ ಕಣ್ಣು ಅಜ್ಜಿಯವೇ. ಗೋಧಿಗೆ ಒಂದು ಕೈಯಲ್ಲಿ ನೀರು ಹಚ್ಚಿ ನೆರಳಲ್ಲಿ ಧೋತರದ ಮೇಲೆ ಒಣಗಿಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಮಾರನೆಯ ದಿನ ಆ ಗೋಧಿಯನ್ನು ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಅಜ್ಜಿ, ಅವ್ವ ಜೋಡಾಗಿ ಬೀಸುವ ಕಲ್ಲಿನಲ್ಲಿ ಬೀಸುತ್ತ ಹಾಡುತ್ತಿದ್ದರು:

ಏಸೂರು ತಿರುಗಿದರೂ ಬೀಸುವುದು ಬಿಡಲಿಲ್ಲ,
ಬೀಸೋಣ ಬರೆ ಹಾಡ್ತಾಡಿ

ಬೀಸಿದ ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಗಟ್ಟಿ ಕಣಕವಾಗಿ ಕಲಿಸಿ, ತುಪ್ಪ ಹಚ್ಚಿ ಮೆದ್ದು, ನಾದಿ, ಹದವಾಗಿಸಲು ನಾಲ್ಕು ತಾಸು ಇಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಅಂದಿನ ಬೆಳಗಿಗೆ

ಸವಿ ಕರ್ನಾಟಕ

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



ಮೃಗಶಿರದ ಮಳೆ ಎಳೆ ಎಳೆಯಾಗಿ ಸುರಿದಂತೆ ಸರಾಗವಾಗಿ ಅವರ ಕೈಯಲ್ಲಿ ಕಾಳು ಉದುರುತ್ತಿದ್ದವು. ಒಬ್ಬಿಬ್ಬರು ಎಳೆಗಳನ್ನು ಉದ್ದುದ್ದ ಕತ್ತರಿಸಿದರೆ ಅದು ಗವಲಿ. ಗುಂಡಾಗಿ ಕಟೆದರೆ ಗುಳಗಿ, ಉಗುರನ್ನು ಒತ್ತುತ್ತ ಕಟೆದರೆ ಉಗರೊತ್ತು, ಲಟ್ಟಣಿಗೆಯಿಂದ ಗುಳಗಿಗಳನ್ನು ಒತ್ತಿದರೆ ಸವತೀಬೀಜ, ಪರಡಿ ಕಡ್ಡಿಯಿಂದ ಒತ್ತಿದರೆ ಪರಡಿ...

ಅಕ್ಕಪಕ್ಕದವರ ಮನೆಗೆ ಹೋಗಿ 'ಗುಳಗಿ ಗವಲಿ ಹಿಟ್ಟು ಕಲಿಸೇನಿ ಬರೆವ್ವಾ. ಎಲ್ಲಾರೂ ಕೂಡಿ ರೊಟ್ಟಿಯೊಟ ಉಣ್ಣೋನು ಬರಿ' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಮೊದಲಿನ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ವಿಶಾಲ ಪಡಸಾಲೆಗಳು ಇರುತ್ತಿದ್ದವು. ಹಾಸಿದ ಜಮಖಾನೆ ಇರುತ್ತಿತ್ತು. ಎಲ್ಲರೂ ಒಂದೆಡೆ ಗೋಡೆಗಾತು ಕುಳಿತು, ಹಾಡುತ್ತ, ಕತೆ ಹೇಳುತ್ತ ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ತುಪ್ಪ ಹಚ್ಚಿ ಹೊಸದು ದಾರದಂತೆ ಮಾಡಿ ಕಟೆಯಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಮೃಗಶಿರದ ಮಳೆಯು ಎಳೆ ಎಳೆಯಾಗಿ ಸುರಿದಂತೆ ಸರಾಗವಾಗಿ ಅವರ ಕೈಯಲ್ಲಿ ಕಾಳು ಉದುರುತ್ತಿದ್ದವು. ಒಬ್ಬಿಬ್ಬರು ಎಳೆಗಳನ್ನು ಉದ್ದುದ್ದ ಕತ್ತರಿಸಿದರೆ ಅದು ಗವಲಿ. ಗುಂಡಾಗಿ ಕಟೆದರೆ ಗುಳಗಿ, ಉಗುರನ್ನು ಒತ್ತುತ್ತ ಕಟೆದರೆ ಉಗರೊತ್ತು, ಲಟ್ಟಣಿಗೆಯಿಂದ ಗುಳಗಿಗಳನ್ನು ಒತ್ತಿದರೆ ಸವತೀಬೀಜ, ಪರಡಿ ಕಡ್ಡಿಯಿಂದ ಒತ್ತಿದರೆ ಪರಡಿ. ಎಲ್ಲ ಮುಗಿಸಿ ರೊಟ್ಟಿಯೊಟ ಉಂಡು ಮನೆಗೆ ತೆರಳುವಾಗ, ಅವರ ಮುಖದಲ್ಲಿ ನಗೆ ಸೂಸುತ್ತಿತ್ತು. ಕಟೆದ ಆ ಕಾಳುಗಳಲ್ಲಿ ಆ ತಾಯಂದಿರ ಮಮತೆ ಇರುತ್ತಿತ್ತು!

ಕಾಲ ಬದಲಾಗಿದೆ. ಈಗ ಪೇಟೆಯಿಂದ ತಂದ ಜಿಲೇಬಿ, ಗುಲಾಬ ಜಾಮೂನು, ರಸಗುಲ್ಲಾಗಳು ಪಾಯಸಗಳ ಸ್ಥಾನಮಾನಗಳನ್ನು ಕಸಿದುಕೊಂಡಿವೆ. ಇಂದಿನ ಸಣ್ಣ ದೊಡ್ಡ ಪಾರ್ಟಿಗಳಲ್ಲಿ ಪಿಜ್ಜಾ, ಬರ್ಗರ್‌ಗಳದ್ದೇ ರಾಜ್ಯ! ಪೇಟೆಯಿಂದ ತಂದ ಈ ತಿನಿಸುಗಳು ನಮಗೆಷ್ಟು ಹಿತಕರ ಎಂದು ನಾವೇ ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು.

ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ತೇಲುತ್ತ, ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಮೈಗೂಡಿಸಿಕೊಂಡ ಪರಡಿ ಪಾಯಸದ ಬಟ್ಟಲಿನಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕು ಬೆರಳಿಗೆ ಬರುವಷ್ಟು ಪಾಯಸವನ್ನು ಎತ್ತಿ ಬಾಯಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಂಡರೆ ಸಿಗುವ ಆ ಸುಖ ಅವರ್ಣನೀಯ!

ಹಳೆಯದೆಲ್ಲವೂ ತ್ಯಾಜ್ಯವಲ್ಲ, ಹೊಸದೆಲ್ಲವೂ ಭೋಜ್ಯವಲ್ಲ! ಹಳೆಯದರಲ್ಲಿ ಇಷ್ಟನ್ನು, ಹೊಸದರಲ್ಲಿ ಅಷ್ಟನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಬದುಕನ್ನು ರೂಪಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದರಲ್ಲಿಯೇ ಜಾಣತನ ಇದೆಯಲ್ಲವೇ? ಹೌದು, ನಾವು ಕಾಲಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಕುಣಿಯಬೇಕು. ■