



ಸಿಹಿ ಮಾತು



ಅಮೀನಗಡದ ನಂಟಿನ ಕರದಂಟು

ಕರಿಮಣ್ಣಿನ ನಾಡು ಕನ್ನಡದ ಎನ್ನುವ ಕರ್ನಾಟಕ ಪದದ ವ್ಯುತ್ಪತ್ತಿಯೊಂದಿಗೆ ಕರದಂಟನ್ನೂ ತಳಕು ಹಾಕಬಹುದು. ಕಷ್ಟಗಿನ ಅಂಟಿನಿಂದ ತಯಾರಾಗುವ ರುಚಿಕರ ಸಿಹಿ ತಿನಿಸೇ ಕರದಂಟು. ಅಮೀನಗಡ ಹಾಗೂ ಕರದಂಟು ಒಂದೇ ನಾಣ್ಯದ ಎರಡು ಮುಖಗಳನ್ನುವಂತೆ ತಳಕು ಹಾಕಿಕೊಂಡಿವೆ.

■ ಸೋಮಲಿಂಗ ಬೇಡರ ಬೀಳಗಿ

ಹೋಳಿ ಅಂದರೆ ಬಾಗಲಕೋಟೆಯ ಬಣ್ಣ ನೆನಪಾಗುತ್ತದೆ. ಅಂಟು ಅಂದರೆ ನೆನಪಾಗುವುದು 'ಅಮೀನಗಡದ ಕರದಂಟು'. ಈ ಕರದಂಟು ಬರಿ ಸಿಹಿಯಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ - ಒಂದು ಪ್ರದೇಶದ ಆಹಾರದ ಪ್ರತಿನಿಧಿಯೂ ಹೌದು.

ಉತ್ತಮ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಹಾಗಲಕಾಯಿ ಶ್ರೇಷ್ಠ ಎನ್ನುವ ಮಾತಿದೆಯಷ್ಟೆ. ಹಾಗಲಕಾಯಿ ನಾಲಿಗೆಗೆ ಕಹಿಯೆನಿಸಿದರೂ ಹೊಟ್ಟೆಗೆ ಹಿತಕಾರಿ. ಆರೋಗ್ಯ ವೃದ್ಧಿಸುವಲ್ಲಿ ಹಾಗಲ ರಾಮಬಾಣವಿದ್ದಂತೆ. ಕರದಂಟು ಹಾಗಲದಂತೆಯೇ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಪೂರಕ. ಜೊತೆಗೆ, ನಾಲಿಗೆಗೂ ಸಿಹಿ. ವಿಶಿಷ್ಟ ಪರಿಮಳದಿಂದ ಘನಘಮಿಸಿ ರುಚಿಪ್ರಿಯರ ಗಮನ ಸೆಳೆಯುವ ಈ ಸಿಹಿ ತಿಂಡಿಯನ್ನು ಒಮ್ಮೆ ಸವಿದರೆ ಸಾಕು, ಅದರ ರುಚಿ ನಾಲಿಗೆಯ ಮೇಲೆ ಬಹುಕಾಲ ಉಳಿದುಬಿಡುತ್ತದೆ.

ಕರದಂಟಿನಿಂದ ಅಮೀನಗಡ ಪ್ರಸಿದ್ಧಿಗೆ ಬಂದಿದೆಯೋ ಅಥವಾ ಅಮೀನಗಡದಿಂದ ಕರದಂಟು ಹೆಸರುವಾಸಿಯಾಗಿದೆಯೋ ಎಂದು ಬಿಡಿಸಿ ಹೇಳುವುದು ಕಷ್ಟ. ಸಿಹಿ ತಯಾರಿಗೆ ಬಳಸುವ ಅಂಟು ಆ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುತ್ತಿದ್ದುದರಿಂದ, ಅಮೀನಗಡದ ಕರದಂಟು ತಯಾರಿಕೆಗೆ ತವರಾಗಿ ಪರಿಣಮಿಸಿರಬಹುದು.

ಬಾಗಲಕೋಟೆ ಜಿಲ್ಲೆ ಹುನಗುಂದ ತಾಲ್ಲೂಕಿನಲ್ಲಿರುವ ಅಮೀನಗಡದ ಕರದಂಟಿಗೆ ನೂರಾರು ವರ್ಷಗಳ ಇತಿಹಾಸವಿದೆ. ಬಾಗಲಕೋಟೆಯ ಪರಿಸರ ಕುಸ್ತಿ ಪಟುಗಳಿಗೆ ಹೆಸರಾದುದು. ಆ ಕುಸ್ತಿ ಪಟುಗಳನ್ನು ಗಟ್ಟಿಗೊಳಿಸಲು ಹಿಂದೆಲ್ಲ ಉತ್ತಮ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಕರದಂಟನ್ನು ಕೊಡಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಗರಡಿ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಕಸರತ್ತು ಪೂರೈಸಿದ ಪೈಲಾನರು ಕರದಂಟು ಮೆಲ್ಲುತ್ತಿದ್ದರು. ಗರಡಿ ಮನೆಗಳಿಂದ ಎಲ್ಲ ಮನೆಗಳಿಗೂ ಕರದಂಟಿನ ಸ್ವಾದ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಹರಡಿದೆ.

ಕರದಂಟು ತಯಾರಿಕೆಯ ಮೂಲ ಮನೆತನ ಅಮೀನಗಡದ ಐಹೊಳೆಯವರದು. 1907ರಲ್ಲಿ ಸಾವಳಗಿಪ್ಪ ಐಹೊಳೆ ಎನ್ನುವವರು ಕರದಂಟನ್ನು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ತಿನಿಸಾಗಿ ನಾಡಿಗೆ ಪರಿಚಯಿಸಿದರು. ಅವರ ಕುಟುಂಬದ ಬಸವರಾಜ ಮತ್ತು ಅವರ ಮಗ ಸಂತೋಷ ಐಹೊಳೆಯವರು ಪ್ರಸ್ತುತ ಕರದಂಟು ತಯಾರಿಕೆ ಹಾಗೂ ಮಾರಾಟ ಮುಂದುವರೆಸಿದ್ದಾರೆ. ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಮನೆಮಂದಿಯೆಲ್ಲ ಕೂಡಿಕೊಂಡು ಹತ್ತರಿಂದ ಹದಿನೈದು ಕೇಜಿಯಷ್ಟು ಕರದಂಟು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಈಗ ಯಂತ್ರದ ಮೂಲಕ ಗಂಟೆಗೆ 150 ಕೇಜಿಯಷ್ಟು ಕರದಂಟು ತಯಾರಾಗುತ್ತಿದೆ. ಪ್ರತಿ ದಿನ ಸುಮಾರು 500 ಕೇಜಿ ಕರದಂಟು ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತಿದೆಯಂತೆ.



ಅಮೀನಗಡದಲ್ಲಿ ಕರದಂಟಿನ ಅಂಗಡಿಗಳು ಸಾಕಷ್ಟಿವೆ. ಆದರೆ, ಈಗಲೂ ಐಹೊಳೆ ಮನೆತನದ 'ವಿಜಯಾ ಕರದಂಟು' ಎಂದರೆ ಓ ಎನ್ನುವವರು ಹೆಚ್ಚು. ಪಟ್ಟಣದಲ್ಲಿ ಈ ಮನೆತನದವರ ಮೂರು ಮಳಿಗೆಗಳಿವೆ.

ಜಾಲಿ ಗಿಡದ ಅಂಟನ್ನು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುಂಡು (ಕರಿದು) ತಯಾರಿಸುವ ಅಂಟೇ ಕರದಂಟು! ಅಮೀನಗಡದ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲ ಹಳ್ಳಿಗಳ ಜನರು ಅಡವಿಯಲ್ಲಿ ಸುತ್ತಾಡುವಾಗ ಜಾಲಿಗಿಡಗಳಲ್ಲಿ ಒಸರುವ ಜಿಗುಟು ಅಂಟನ್ನು ಬಿಡಿಸಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸುವುದಿದೆ. ಈ ಅಂಟೇ ಕರದಂಟಿನ ಮೂಲದ್ರವ್ಯ. ಕಷ್ಟಗಿನ ಅಂಟಿನಿಂದ ತಯಾರಾದ ತಿನಿಸಿಗೆ ಕರದಂಟು ಎಂದು ಹೆಸರು. ಅಂಟಿನ ಜೊತೆಗೆ ಒಣ ಕೊಬ್ಬರಿ, ಗಸಗಸೆ, ಗೇರು ಬೀಜ, ಉತ್ತತ್ತಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಅಕ್ಕೂಟ್ ಬಾದಾಮಿ, ಮನೂಕ, ಜಾಜಿಕಾಯಿ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಬೆಲ್ಲ, ಸಕ್ಕರೆ, ಆಳವಿ, ಪಿಸ್ತಾ, ಒಣ ಅಂಜೂರ ಮೊದಲಾದ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಕರದಂಟನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಬೆಂಗಳೂರು, ಮೈಸೂರು, ಬೆಳಗಾವಿ, ರಾಯಚೂರು, ಬಳ್ಳಾರಿ, ಗೋಕಾಕ, ಗೋವಾ, ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ, ಗುಜರಾತ್ ಮುಂತಾದ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಅಮೀನಗಡದ ಕರದಂಟಿನ ಜಾಲ ಹರಡಿಕೊಂಡಿದೆ. ಅಂಚೆ ಮೂಲಕವೂ ಕರದಂಟಿನ ಸಿಹಿ ಗ್ರಾಹಕರನ್ನು ತಲುಪುತ್ತಿದೆ. ಅಮೀನಗಡದ ಕರದಂಟು ಕರ್ನಾಟಕ ಮಾತ್ರವಲ್ಲ - ನಾಡಿನಾಚೆಗೂ ಪ್ರಸಿದ್ಧ. ವಿದೇಶಗಳಿಗೆ ಕೂಡ ರವಾನೆಯಾಗುವುದಿದೆ.

ಕರದಂಟು ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶಗಳ ಕಣಜ. ಚಿಕ್ಕ ಮಕ್ಕಳಿಂದ ವಯೋವೃದ್ಧರವರೆಗೆ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಕರದಂಟು ಅಚ್ಚುಮೆಚ್ಚಿನಿರುವ ತಿನಿಸು. ಗರ್ಭಿಣಿಯರಿಗೆ, ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ, ಅಪೌಷ್ಟಿಕತೆ ಹೊಂದಿರುವವರಿಗೆ ಹೇಳಿ ಮಾಡಿಸಿದ ಸಿಹಿ.

ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆ: feedback@sudha.co.in

ಹೊಸ ವರ್ಷದ ಸಂಭ್ರಮ