



# ಮುಟಗಿರೊಟ್ಟಿ ತಿಂದವ ಗಟ್ಟಿ...



ಮುಟಗಿರೊಟ್ಟಿಗೆ ಬಿಸಿಬಿಸಿ ತವಿ ಮ್ಯಾಲಿನ ರೊಟ್ಟಿನೇ ಬೇಕು.

ರೊಟ್ಟಿ ಮಾಡುವವರ ರಟ್ಟಿ ಗಟ್ಟಿ ಇದ್ದರೆ, ಬಿಸಿಬಿಸಿ ದಪ್ಪನ ರೊಟ್ಟಿ ರೆಡಿ ಆಗುತ್ತದೆ. ಮುಟುಗಿನೂ ಗಟ್ಟಿ ಆಗುತ್ತದೆ...

## ■ ಪೂರ್ಣಿಮಾ ಗೊಂದನಾಯ್ತರೆ

ಚಿತ್ರಗಳು: ಗೋವಿಂದರಾಜ ಜವಳಿ

ರೊಟ್ಟಿ ಒಳಕಲ್ಲಿನಲ್ಲಿ ಕುಟ್ಟುವ ಮೊದಲು ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಕಾರಾ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಕಾರಾ ಮಾಡಲು ಹುರಿದ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗೆ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಉಪ್ಪು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಕುಟ್ಟಿ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.

ಕಾರಾ ಕುಟ್ಟಿ ಆದ ಮೇಲೆ ಮುಟಗಿರೊಟ್ಟಿಗೊಂದೆ ಮಾಡಿರುವ ತವಾ ಮೇಲಿನ ಬಿಸಿಬಿಸಿ ರೊಟ್ಟಿಗೆ ಒಂದೆರಡು ಸಣ್ಣ ಚಮಚದಿಂದ ಅಡುಗೆಗೆ ಬಳಸುವ ಎಣ್ಣೆ, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ರೊಟ್ಟಿಗೆ ಬೇಕಾಗುವಷ್ಟು ಕಾರ ಹಾಕಿ ಒಣಕಿಯಿಂದ ಒಳಕಲ್ಲಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕುಟ್ಟಬೇಕು. ಮುಟಗಿ ಹದಕ್ಕೆ ಬರುವ ಹಾಗೆ ಕುಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಕುಟ್ಟಿದ ನಂತರ ಇದನ್ನು ಹಾಲು ಅಥವಾ ಮೊಸರಿನ ಜೊತೆ ಹಾಕಿಕೊಟ್ಟರೆ ದರಿಕೆ ಹೊಡೆದುಕೊಂಡು ತಿಂದು ಮುಗಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಅಜ್ಜನಿಗೆ ಮುಟಗಿರೊಟ್ಟಿ ತಿಂದ ಮೇಲೆ ಊಟ ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗುತ್ತಿತ್ತು.

## ಮುಟಗಿರೊಟ್ಟಿ ಮಾಡುವುದು ಹೀಗೆ...

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು:

ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಕರಿಬೇವು, ಜೀರಿಗೆ, ಉಪ್ಪು, ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟು, ತುಪ್ಪು, ಮೊಸರು, ಹಾಲು.

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ: ಮೊದಲು ಒಂದು ತವಾ ಮೇಲೆ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಹುರಿದ ಕಾಯಿಗೆ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಕರಿಬೇವು, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಒಳಕಲ್ಲು ಅಥವಾ ಮಿಕ್ಕಿಗೆ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು (ರೊಟ್ಟಿ ಪ್ರಮಾಣ ನೋಡಿಕೊಂಡು ಕಾರದ ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಬೇಕು) ಬಿಸಿಬಿಸಿ ದಪ್ಪಗೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡ ರೊಟ್ಟಿ ಹಾಕಿ, ಅದಕ್ಕೆ ಅಡುಗೆಗೆ ಬಳಸುವ ಎಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪು ಬಳಸಿ ಒಳಕಲ್ಲಿನಲ್ಲಿ ಕುಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು ಅಥವಾ ಮಿಕ್ಕಿಗೆ ಹಾಕಬಹುದು. ನಂತರ ರೊಟ್ಟಿ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಕೈಗಳಿಂದ ಉಂಡೆ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಜೊತೆಗೆ ಮೊಸರು, ಹಾಲು ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಸವಿಯಬಹುದು.

‘ಮುಟಗಿರೊಟ್ಟಿ ತಿಂದೋರ ಬಲು ಗಟ್ಟಿ...’ ಎಂಬ ಮಾತಿದೆ. ಹಿಂದಿನ ಹಿರಿಯರು ಊಟದೊಂದಿಗೆ ಮುಟಗಿರೊಟ್ಟಿ ತಿನ್ನುವುದನ್ನು ರೂಢಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದ ಸಂಪ್ರದಾಯ ಕೂಡ. ಹೌದು... ಒಲೆ ಮೇಲೆ ಬಿಸಿಬಿಸಿ ರೊಟ್ಟಿ, ಒಳಕಲ್ಲಿನಲ್ಲಿ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಕಾರಾ ಕುಟ್ಟಾಕತ್ತರ ಅಂದ್ರ ಅದರ ಜೊತೆ ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ಮುಟಗಿರೊಟ್ಟಿನೂ ಕುಟ್ಟುವ ರೂಢಿಯಿತ್ತು. ಈ ಕುಟ್ಟುವ ಸದ್ದಿಗೆ ಮನಿ ಮಕ್ಕಳೆಲ್ಲಾ ಅಡಿಗೆ ಮನಿಗೆ ಹಾಜರಾಗತಿದ್ದು.

ನಮ್ಮ ಅಜ್ಜನಿಗೆ ಒಳಕಲ್ಲಿನಲ್ಲಿ ಕಾರಾ ಕುಟ್ಟಾಕತ್ತರ ಮುಟಗಿರೊಟ್ಟಿ ಬೇಕೆ ಬೇಕು. ತಿಂಡಿಗೆ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು, ಅವಲಕ್ಕಿ, ದೋಸೆ, ಪಡ್ಡು, ಇಡ್ಲಿ ಅಂತೆಲ್ಲ ಮಾಡುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಅಷ್ಟು ಸಮಯ ಕೂಡ ಇರುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಹೊಲಕ್ಕೆ ರೊಟ್ಟಿ ಗಂಟ ಕಟ್ಟಬೇಕೆಂದರೆ ರೊಟ್ಟಿ ಮಾಡಲೇಬೇಕು. ಅದರಂತೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ದಿನಸಿತ್ತು ಬೆಳಗಿನ ಉಪಾಹಾರ ರೊಟ್ಟಿನೇ ಆಗುತ್ತಿತ್ತು.

ನಮ್ಮ ಅಜ್ಜ ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಹುಳ್ಳಿಕಾಳು ಕಟ್ಟು ಅಥವಾ ತೊಗರಿ ಬೇಳೆ ಬೇಯಿಸಿದ ಕಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಎರಡೂರು ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ರೊಟ್ಟಿನ ಹಾಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ಕಾರಾ, ಉಪ್ಪು, ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕೊಂಡು ತಿನ್ನುವುದು ರೂಢಿ. ನಿತ್ಯ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಕಾರಾ ಒಳಕಲ್ಲಿನಲ್ಲಿ ಕುಟ್ಟಲೇಬೇಕು. ಇದರೊಟ್ಟಿಗೆ ಮುಟಗಿರೊಟ್ಟಿ ಮಾಡುವುದು ಕಡ್ಡಾಯ. ಅಜ್ಜನಿಗೆ ಬಾಯಲ್ಲಿ ಹಲ್ಲು ಇಲ್ಲದ್ದರಿಂದ ಮೆತ್ತಗಿನ ರೊಟ್ಟಿಯನ್ನೇ ಮಾಡಿಕೊಡಬೇಕು.

ಮುಟಗಿರೊಟ್ಟಿಗೆ ಬಿಸಿಬಿಸಿ ತವಿ ಮ್ಯಾಲಿನ ರೊಟ್ಟಿನೇ ಬೇಕು. ರೊಟ್ಟಿ ಮಾಡುವವರ ರಟ್ಟಿ ಗಟ್ಟಿ ಇದ್ದರೆ, ಬಿಸಿಬಿಸಿ ದಪ್ಪನ ರೊಟ್ಟಿ ರೆಡಿ ಆಗುತ್ತದೆ. ಮುಟುಗಿನೂ ಗಟ್ಟಿ ಆಗುತ್ತದೆ.

ತೆಳ್ಳಗೇ ಮಾಡಿದರೂ ಮುಟಗಿ ಮಾಡಲು ಬರುವುದಿಲ್ಲ. ಆದ್ದರಿಂದ ಎರಡು ರೊಟ್ಟಿ ಮಾಡುವಷ್ಟು ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ದಪ್ಪನ ರೊಟ್ಟಿ ಮಾಡಿ, ಕಟಕಾಗಿ ಬೇಯಿಸದೇ, ಮೆತ್ತಗೆ ಬೇಯಿಸಿದ ರೊಟ್ಟಿನೇ ಸರಿ ಹೊಂದುತ್ತದೆ.



## ಸವಿ ಕರ್ನಾಟಕ

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