



ಗಲಿವರ್ ಮತ್ತು ಲಿಲಿಪುಟ್

'ಗಲಿವರ್'ನ ಪಯಣಗಳು ಎಂಬ ಪಠ್ಯವನ್ನು ನಾವೆಲ್ಲರೂ ಓದುತ್ತೇವೆ. ಅದರಲ್ಲಿ ಗಲಿವರ್ ನೌಕಾಯಾನದ ಮೂಲಕ ಹಲವು ತಾಣಗಳಿಗೆ ಪಯಣಿಸುತ್ತಾನೆ. ಒಮ್ಮೆ ಆತ ಪಯಣಿಸುತ್ತಿರುವ ಹಡಗು ಮುಳುಗುತ್ತದೆ. ಅದರಿಂದಾಗಿ ಆತಂಕಗೊಂಡ ಗಲಿವರ್ ಪ್ರಜ್ಞೆ ತಪ್ಪಿ, ಅತೀಕುಬ್ಬರಾದ 'ಲಿಲಿಪುಟ್'ಗಳು ವಾಸಿಸುವ ದ್ವೀಪ ತಲುಪುತ್ತಾನೆ. ತಮಗೆ ಹಾನಿ ಮಾಡಲೆಂದು ಯಾವುದೋ ದೃಶ್ಯಪ್ರಾಣಿ ಬಂದಿದೆಯೆಂದು ಭಾವಿಸಿದ ಲಿಲಿಪುಟ್‌ಗಳು, ಆತನನ್ನು ಕಟ್ಟಿಹಾಕಿ, ಚಿತ್ರಹಿಂಸೆ ನೀಡುತ್ತಾರೆ.

ಪುಸ್ತಕಗಳಲ್ಲಿ 'ಗಲಿವರ್'ನ ಭಾವಚಿತ್ರ ಮಾತ್ರ ನೋಡಿರುತ್ತೇವೆ. ಆದರೆ ದೂರದ ನೆದರ್ಲೆಂಡಿನ 'ಹೇಗ್' ಪಟ್ಟಣದ ಸಮೀಪವಿರುವ 'ಸ್ವೇವೆನಿನ್ ಬೀಚ್'ನ ಓಪನ್ ಮ್ಯೂಸಿಯಂನಲ್ಲಿ ಗಲಿವರ್ ಮತ್ತು ಲಿಲಿಪುಟ್ ಶಿಲ್ಪಗಳನ್ನು ವೀಕ್ಷಿಸಬಹುದು. ಮಲಗಿರುವ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿರುವ ಗಲಿವರ್‌ನ ಕೈ ಕಾಲುಗಳಿಗೆ ಬೀಗ ಹಾಕಿ ಬಂಧಿಸಿದಂತೆ, ಲಿಲಿಪುಟ್‌ಗಳು ಕಾವಲಿರುವಂತೆ ಶಿಲ್ಪಗಳನ್ನು ರಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ಅಮೆರಿಕ ಮೂಲದ 'ಟಾಮ್ ಒಟರ್ನೆಸ್' (Tom Otterness) ನಿರ್ಮಿಸಿದ 23 ಶಿಲ್ಪಗಳ ಪೈಕಿ ಗಲಿವರ್ ಶಿಲ್ಪವೂ ಒಂದಾಗಿದೆ.

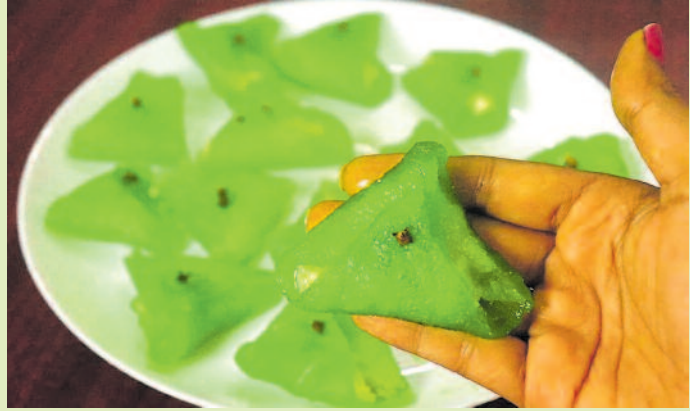
—ಜಿ. ನಾಗೇಂದ್ರ ಕಾವೂರು

ಸವಿಯಿರಿ 'ಶಾಹಿ ಪಾನ್' ಸಿಹಿ

ಚಿತ್ರದಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತಿರುವುದು ವೀಳ್ಯದೆಲೆಯಿಂದ ಮಾಡಿದ ಪಾನ್ ಬೀಡಾಗಳಲ್ಲ. ಬದಲಿಗೆ ಇವು ಕಲ್ಲಂಗಡಿ ಮತ್ತು ಬೂದುಗುಂಬಳ ತಿರುಳಿನಿಂದ ಮಾಡಿದ ಸಿಹಿ ತಿನಿಸು. ನೋಡಲು ಪಾನ್ ಬೀಡಾದಂತೆಯೇ ಕಾಣುತ್ತವೆ ಅವು. ಇದರ ಹೆಸರು 'ಶಾಹಿ ಪಾನ್'. ಬೀದರ್ ಅಂದಾಕ್ಷಣ ಆ ಭಾಗದವರಿಗೆ ನೆನಪಾಗುವುದೇ ಈ ಶಾಹಿ ಪಾನ್. ಅಂದಹಾಗೆ ಇದನ್ನು ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಪರಿಚಯಿಸಿದ್ದು 'ಶರ್ಮಾ ಸ್ಟೀಟ್ ಹೌಸ್'.

ಕಲ್ಲಂಗಡಿ ಮತ್ತು ಬೂದುಗುಂಬಳದ ಬಿಳಿ ತಿರುಳನ್ನು ತ್ರಿಕೋನಾಕಾರದಲ್ಲಿ ತೆಳುವಾದ ಪದರದಂತೆ ಕತ್ತರಿಸಿ, ಅದನ್ನು ಬಿಸಿನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ತಿರುಳು ಹಸಿರು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗಿದ ಬಳಿಕ ಅದನ್ನು ಹದವಾಗಿ ಹಿಂಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹಸಿರು ಬಣ್ಣ (ಫುಡ್ ಕಲರ್) ಮಿಶ್ರಿತ ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಈ ತಿರುಳನ್ನು ಅದ್ದಿ, ಪಾಕ ಹೀರಿಕೊಳ್ಳುವವರೆಗೆ ಹಾಗೆಯೇ ಬಿಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಪಾಕ ಹೀರಿಕೊಂಡ ನಂತರ ಅದನ್ನು ಹೊರತೆಗೆದು ಅದರ ಮೇಲೆ ಸಕ್ಕರೆ ಮಿಶ್ರಿತ ಖೋವಾ ಇಟ್ಟು ಪಾನ್ ಬೀಡಾದಂತೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಲವಂಗ ಚುಚ್ಚಿ ಸಿಂಗರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ನಡೆಯುವ ಅಧ್ಧೂರಿ ಮದುವೆಗಳ ಸಿಹಿತಿಂಡಿಯ ಮೆನುವಿನಲ್ಲಿ



ಶಾಹಿ ಪಾನ್‌ಗೆ ಅಗ್ರಸ್ಥಾನ. ತಿನ್ನಲು ಸ್ವಾದಿಷ್ಟಕರವಾದ ಈ ತಿನಿಸು ಬಹುಮಾನಿ ಸುಲ್ತಾನರು, ಮೊಘಲರಿಂದ ಬಂದಿರಬಹುದೆಂಬುದು ಈ ಭಾಗದವರ ಮಾತು.

—ಶರದ ಕುಲಕರ್ಣಿ, ಬೀದರ್



ಬಳ್ಳಾರಿಯ ಬ್ರೆಡ್ಡಿಗೂ 60ರ ಸಂಭ್ರಮ

1963-64ರ ಮಾತಿದು. ಆಗ ನನಗೆ ಟೀನೇಜ್. ಗುಲ್ಬರ್ಗಾ ಮೂಲದ ನನ್ನ ಅಕ್ಕ-ಬಾವ ನೌಕರಿ ನಿಮಿತ್ತ ಬಳ್ಳಾರಿಯಲ್ಲಿದ್ದರು. ನಾನಾಗ ಹೊಸಪೇಟೆಯಲ್ಲಿದ್ದೆ. ನನ್ನನ್ನು ನೋಡಲು ಅವರು ಆಗಾಗ ಹೊಸಪೇಟೆಗೆ ಬಂದು ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದರು. ಅವರು ಬರುವಾಗ ಹಣ್ಣು, ಬ್ರೆಡ್ಡನ್ನು ತಪ್ಪದೇ ತರುತ್ತಿದ್ದರು. ಅವರು ತರುತ್ತಿದ್ದ ಬ್ರೆಡ್ ತುಂಬಾನೇ ಇಷ್ಟವಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಅದು ಸಿದ್ಧವಾಗುತ್ತಿದ್ದದ್ದು ಬಳ್ಳಾರಿ-ಬೆಂಗಳೂರು ರಸ್ತೆಯಲ್ಲಿರುವ 'ನ್ಯೂ ಬೆಂಗಳೂರು ಬೇಕರಿ'ಯಲ್ಲಿ. ಹೀಗಾಗಿ, ಯಾರೇ ಆತು ಹೋಗುವುದಿದ್ದರೂ ಅವರಿಗೆ ಅಲ್ಲಿನ ಬ್ರೆಡ್ ತರಲು ಹೇಳುತ್ತಿದ್ದೆ. ಅದೆಷ್ಟೋ ಬಾರಿ ಬ್ರೆಡ್ ತರಲೆಂದು ಹೋಗಿ ಬರುವಷ್ಟರಲ್ಲಿ ಒಬ್ಬ ಮಿಸ್ ಆಗುತ್ತಿತ್ತು.

ನನಗಿಗ 74 ವರ್ಷ. ಕಾರ್ಯನಿಮಿತ್ತ ಈಚೆಗೆ ಬಳ್ಳಾರಿಗೆ ಹೋಗಿದ್ದೆ. ಟೀನೇಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಸವಿದಿದ್ದ ಬಳ್ಳಾರಿ ಬ್ರೆಡ್ ನೆನಪಾಗಿ ಅದನ್ನು ಸವಿಯಲು ಬೇಕರಿಗೆ ಹೋದೆ. ಆದರೆ ಬೇಕರಿ ಮುಂದೆ ನಿಂತಿದ್ದ ಸರದಿ ನೋಡಿ ಬೇಸ್ತುಬಿದ್ದೆ. ಬೇಕರಿಯ ಮಾಲೀಕ ಜನಾರ್ದನ ಐಯ್ಯಂಗಾರ್ ಜೊತೆ, ನನ್ನ ಹಾಗೂ ಅವರ ಬೇಕರಿಯ ಬ್ರೆಡ್ಡಿನ ಆರು ದಶಕಗಳ ಅನುಭವದ ಬಗ್ಗೆ ಮೆಲುಕು ಹಾಕಿದೆ. ಈಗ ಅದೇ ಬ್ರೆಡ್ಡಿಗಾಗಿ ದಾವಣಗೆರೆಯಿಂದ ತಾನು ಬಂದದ್ದನ್ನು ಕೇಳಿ ಅವರು ಮುಷಿಪಟ್ಟರು. ಅಂದು ಒಂದು ಪೌಂಡ್ ಬ್ರೆಡ್‌ಗೆ ₹10 ಇದ್ದದ್ದು ಈಗ ₹35 ಆಗಿದೆ.

—ರಘುನಾಥ ರಾವ್ ತಾಪ್ಪೆ, ದಾವಣಗೆರೆ