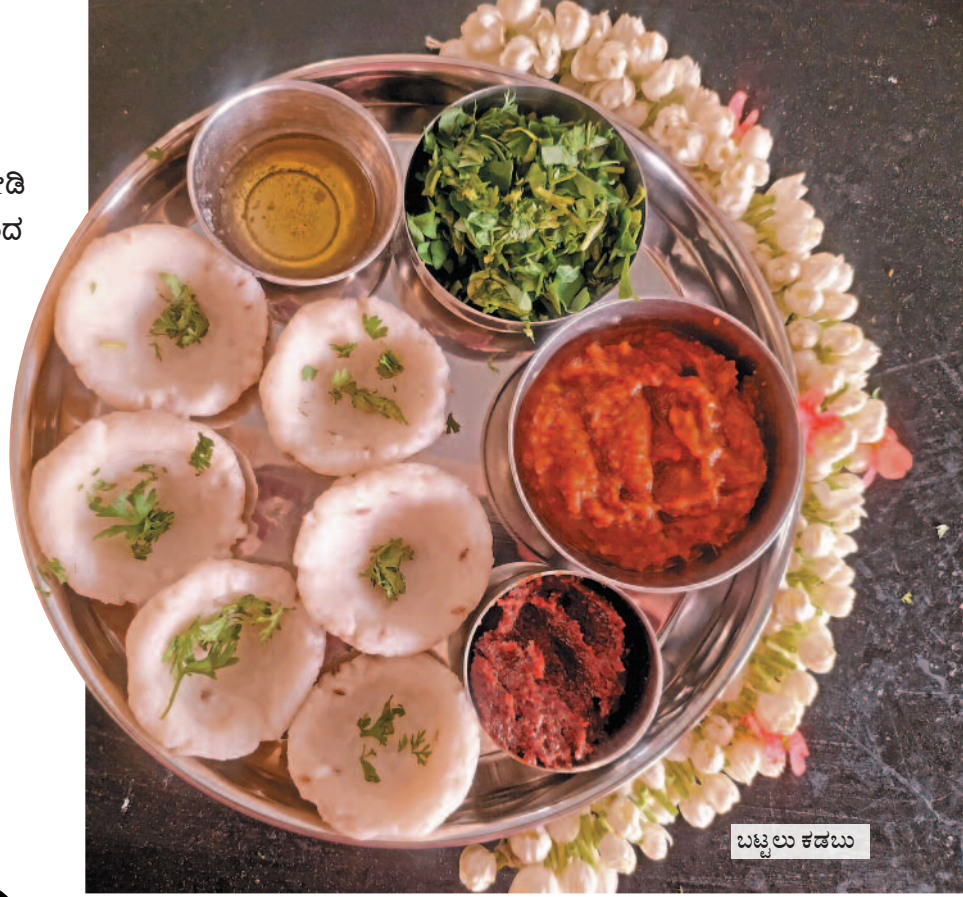




ತುಪ್ಪ ಮತ್ತು ಮೆಂತೆ ಚಟ್ನಿ ಜೋಡಿ ಗುಳುಂ ಗುಳುಂ ಅಂತ ಒಂದಾದ ಮ್ಯಾಗ ಒಂದು ಅಕ್ಕಿ ಬಟ್ಟಲು ಕಡಲು ತಿನ್ನಾಕ ಹತ್ತಿದ್ದ ಗಂಟಲದಾಗಿಂದ ಜಾರಿ ಹೊಟ್ಟಿ ಒಳಗೆ ಎಷ್ಟು ಸೇರತಾವ ಅನ್ನೋದ ಗೊತ್ತಾಗಂಗಿಲ್ಲಾ ನೋಡ್ರೀ. ಅಷ್ಟು ರುಚಿರುಚಿ ಮತ್ತು ಮೆತ್ತಮೆತ್ತಗೆ ಇರ್ತಾವ.

■ ಇಂದಿರಾ ಮೋಟೆಬೆನ್ನೂರ



ಬಟ್ಟಲು ಕಡಲು

ಮೃದು ಮಧುರವೀ ಮಲೆನಾಡಿನ ಖಾದ್ಯ...

ಕಡಲು ಹುಗ್ಗಿ ಅಂದ ಕೂಡ್ಲೇ ಬೆಲ್ಲ ಸಕ್ರಿ ಹಾಕಿ ಮಾಡಿದ ಸೀಅಡುಗೆ ಅಂತ ತಿಳಕೋಡ್ಲೇನ ಮತ್ತು ನೀವು... ಅಲ್ಲೀ.. ಇವು ಖಾರದ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪಿನ ಪದಾರ್ಥಗೋಳು...

ಮಲೆನಾಡಿನಾಗ ಅಕ್ಕಿ ಭಾಳ ಬೆಳೇತಾರ ನೋಡ್ರೀ. ಅದಕ್ಕ ಅಲ್ಲೇ ಅಕ್ಕಿಯಿಂದ ಮಾಡುವ ತಿನ್ನೋ ತಿಂಡಿ ತಿನಿಸು ಭಾಳ ಮಾಡ್ತಾರ.

ಮಲೆನಾಡಿನಾಗ ಹೊರಗ ಸುರಿಯುವ ಮಳೆಯಾಗ ಮನಿ ಒಳಗೆ ಒಲಿ ಮ್ಯಾಗ ಹಬೆ ಮ್ಯಾಗ ಅಂದ್ರ ಉಗದ ಮ್ಯಾಗ ಬೇಯಿಸಿದ ಅಕ್ಕಿ ಬಟ್ಟಲು ಕಡಲು ತುಪ್ಪ ಮತ್ತು ಮೆಂತೆ ಚಟ್ನಿ ಜೋಡಿ ತಿನ್ನಾಕ ಶುರು ಮಾಡಿದ್ದ ಗುಳುಂ ಗುಳುಂ ಅಂತ ಒಂದಾದ ಮ್ಯಾಗ ಒಂದು ಕಡಲು ಬಾಯಾಗ ಹಾಕೊಂಡು ತಿನ್ನಾಕ ಹತ್ತಿದ್ದ ಗಂಟಲದಾಗಿಂದ ಜಾರಿ ಹೊಟ್ಟಿ ಒಳಗೆ ಎಷ್ಟು ಸೇರತಾವ ಅನ್ನೋದ ಗೊತ್ತಾಗಂಗಿಲ್ಲಾ ನೋಡ್ರೀ. ಅಷ್ಟು ರುಚಿರುಚಿ ಮತ್ತು ಮೆತ್ತಮೆತ್ತಗೆ ಇರ್ತಾವ. ಇವು ಅಧರಕ್ಕೂ ಸಿಹಿ... ಉದರಕ್ಕೂ ಸಿಹಿ... ಇವನ್ನ ಮಾಡೋದು ಕೂಡ ಭಾಳ ಸರಳ ಐತಿ ನೋಡ್ರೀ... ಜರಾ ಲಕ್ಕು ಗೊಟ್ಟು ಕೇಳಿ ಮತ್ತು...

ಬಟ್ಟಲು ಕಡಲು, ಜೋಳದ ಕಡಲು, ಕುಚ್ಚಿದ ಅಕ್ಕಿ ಕಡಲು, ಉಂಡಗಡಲು, ಮೆಂತೆ ಕಡಲು, ಕುಂಬಳ ಅರಿಶಿನ ಕಡಲು, ಹಾಲಗಾರ್ಗಿ... ಕಡಲು, ಗಾರ್ಗಿ, ಹುಗ್ಗಿ ಅಂದ ಕೂಡ್ಲೇ ಸಿಹಿ ಆದವು ಅಂತ ತಿಳಕೋಬ್ಯಾಡ್ರೀ ನೀವು... ಹೆಸರು ಕಡಲು ಗಾರಗಿ ಹುಗ್ಗಿ ಅಂತ ಅಂದ್ರೂ ಇವೆಲ್ಲ ಖಾರದ

ಪದಾರ್ಥಗಳು. ಸಪ್ಪಗಿನವು ಬರೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಮಾಡುವಂಥವು. ಬ್ಯಾರೆ ಬ್ಯಾರೆ ರುಚಿಕಟ್ಟಾದ ಚಟ್ನಿ ಜೊತೆಗೆ ತಿನ್ನುವಂಥವು.

ಮಳೆಗಾಲ ಶುರು ಆದ್ರ ಸಾಕು... ಅವ್ವನ ಅಡುಗೆ ಮನಿಯಾಗ ಕಟಗಿ ಒಲಿ ಮ್ಯಾಗ ಉಗದಾಗ ಬೆಂದು ಘಮ ಘಮ ಅನ್ನೂ ಬಟ್ಟಲು ಕಡುಬಿನ ಜಾತ್ರೆ ಶುರು ಆಗಿತ್ತು ನೋಡ್ರೀ... ಬರೇ ಇದನ್ನು ಹೇಳತಾಳು ಮಾಡೂಧೆಗೆ ಅಂತ ಹೇಳವಲ್ಲಳು ಅಂತ ಸಿಟ್ಟು ಮಾಡೋಬ್ಯಾಡ್ರೀ ಮತ್ತು. ನಿಮ್ಮ ಬಾಯಾಗೂ ನೀರ್ ಬಂದಿರಬೇಕಲ್ಲಾ... ತಡಿರಿ ಸ್ವಲ್ಪ... ಮಾಡೂ ಪದ್ಧತಿನೂ ಹೇಳೇ ಬಿಡತೀನಿ...

ಕುದಿಯುವ ಎಸರು ಬಂದ ನೀರಿನಾಗ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಹುಟ್ಟಿನಿಂದ ತಿರುವಿ ಉಕ್ಕರಿಸಿದ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ರುಚಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು, ನಾಕ ಜೀರಿಗೆ ಕಾಳು, ಸಣ್ಣಕ ಹೆಚ್ಚಿದ ಉಳ್ಳಾಗಡ್ಡಿ, ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ, ಕಲ್ಲಿನ ಕೊಣಬ್ಯಾಗ ಹಾಕಿ, ಬಲಗೈಯಾಗಿನ ಹಸರು ಚಿಕ್ಕಿ ಬಳಿ ಮೊಣಕೈಗೆ ಏರಿಸಿದ್ಯಾಕಿನ ಮುಂಗೈಗೆ ಒಂದು ಅರಿವಿ ಕಂಕಣ ಕಟಗೊಂಡು ಚರಾ ಚರಾ ಅಂತ ನಾದಿ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಹಿಟ್ಟಿನ ಉಳ್ಳಿ ಮಾಡತಿದ್ದ ನೋಡ್ರೀ ನಮ್ಮವ್ವ... ಆಮ್ಯಾಗ ಆ ಉಳ್ಳಿನ ಎಡಗೈ ಅಂಗೈ ಮ್ಯಾಗ ಇಟ್ಟಗೊಂಡು, ಬಲಗೈ ಮೂರು ಬಟ್ಟಿನಿಂದ (ಬೆರಳು) ಒತ್ತಿ ಒತ್ತಿ ಬಟ್ಟಲದಂಗೆ ಮಾಡತಿದ್ದು. ಆಮ್ಯಾಗ ಅವನ್ನ ಒಂದು ನೀರು ಹಾಕಿದ ಮ್ಯಾಗ ತೆಳ್ಳನೆಯ ಅರಿವಿ ಕಟ್ಟಿದ ಬೋಗುಣಿ ಮ್ಯಾಗಿನ ಅರಿವಿ ಮ್ಯಾಗ ಇಟ್ಟು, ಅದರ ಮ್ಯಾಲ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಹತ್ತ ಹದಿನೈದು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ತಿನ್ನಾಕ ಕೊಡತಿದ್ದು.

ಮೆಂತೆ ಸೊಪ್ಪು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ ಅದ್ದ ಸೇರಿಸಿ ಮಾಡಿದ್ದ ಅವು ಮೆಂತೆ ಬಟ್ಟಲು ಕಡಲು. ಸಬ್ಬಿಗೆ ಸೊಪ್ಪು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ ಅದ್ದ ಸೇರಿಸಿ ಮಾಡಿದ್ದ ಅವು ಸಬ್ಬಿಗೆ ಬಟ್ಟಲು ಕಡಲು. ಹಿಂಗ ಇನ್ನೂ ಭಾಳ ಭಾಳ ಬ್ಯಾರೆ ಬ್ಯಾರೆ ಧರದ ಬಟ್ಟಲು ಕಡಲು ಅವು ಮಾಡಿ ಕೊಡತಿದ್ದು ನಮಗೆ. ಮೆಂತೆ ಚಟ್ನಿ ನಂಚಿಕೊಂಡು ನಾಲಿಗೆ ಚಪ್ಪರಿಕೊಂತಾ ತಿಂತಿದ್ದಿ ನಾವು. ಪಾರಂಪರಿಕ ಮುಂಜಾನೆ ತಿಂಡಿ ಇದು.

ಮೆಂತೆ ಚಟ್ನಿ

ಹೆಸರಿಗೆ ಮೆಂತೆ ಚಟ್ನಿ ಆದರೂ ಇದರಲ್ಲಿ ಮೆಂತೆ ಕಾಳು ಇರುವುದು ಒಂದು ಸಣ್ಣ ಚಮಚೆಯಷ್ಟು ಮಾತ್ರ... ಜಾಸ್ತಿ ಹಾಕಿದರೆ ಕಹಿಯಾಗುವುದು. ಒಣ ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ, ಏಳೆಂಟು ಬ್ಯಾಡಗಿ ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕರಿಬೇವು ಕೊತ್ತುಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಬಳ್ಳೊಳ್ಳಿ ಎಸಳು, ಒಂದು ಸುಟ್ಟ ಉಳ್ಳಾಗಡ್ಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಸ್ವಲ್ಪ ಹುಣಿಸೇ