



ಹೆಚ್ಚು ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ಭತ್ತವನ್ನು ಬಾಯ್ಲರ್‌ನಿಂದ ಹೊರತೆಗೆಯುತ್ತಿರುವುದು



ಮಂಡಾಳು ಹುರಿಯುವ ಒಲೆಗೆ ಕಟ್ಟಿಗೆ ಪುಡಿ ಹಾಕುತ್ತಿರುವ ಕಾರ್ಮಿಕ ಮಹಿಳೆ

ಮಂಡಾಳು ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ ಜನಜೀವನವನ್ನು ನೆನಪಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಕಷ್ಟ. ಚಿರಮುರಿ, ಮಂಡಾಳು, ಮಂಡಕ್ಕಿ, ಕಡ್ಡೆಪುರಿ, ಮುಂತಾದ ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಕರೆಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಮಂಡಾಳು, ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ ಮಂದಿಗೆ ಬೆಳಗಿನ ಉಪಹಾರ ಮತ್ತು ಸಂಜೆಯ ತಿಂಡಿಗೆ ಇರಲೇಬೇಕು. ಕೆಲವರು ಮಧ್ಯಾಹ್ನದ ಊಟಕ್ಕೂ ಮಂಡಾಳಿಗೆ ಮಣೆ ಹಾಕುವುದಿದೆ. ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಏನೇ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮವಿದ್ದರೂ ಅಲ್ಲಿ ಮಂಡಾಳಿನ ಉಪಸ್ಥಿತಿ ಇದ್ದೇ ಇರುತ್ತದೆ. ಮದುವೆ ಮನೆಯಲ್ಲೂ ಮಂಡಾಳಿನ ಮೆರವಣಿಗೆ. ಹೊಟೆಲುಗಳಲ್ಲಿ ಬೇರೇನು ಸಿಗದಿದ್ದರೂ ಮಂಡಾಳು ಯಾವಾಗಲೂ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ವಗ್ಗರಣೆ, ಗಿರಮಿಟ್, ಸುಕ್ಕಾ, ಖಾರಾ ಮಂಡಾಳು, ಇತ್ಯಾದಿ ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕ ಭಾಗದ ಜನಪ್ರಿಯ ತಿನಿಸುಗಳಿಗೆ ಮಂಡಾಳೇ ಹೃದಯ.

ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಮಂಡಾಳಿದ್ದರೆ ಮುಗಿಯಿತು. ಹೆಂಗಳೆಯರಿಗೆ ಭದ್ರತಾಭಾವ. ಮನೆಗೆ ಯಾರಾದರೂ ದಿಢೀರನೆ ಬಂದರೆ ಸತ್ತರಿಸಲು ಮೊದಲು ನೀಡುವುದು ಮಂಡಾಳನ್ನೇ. ಕಾದ ಎಣ್ಣೆ, ಖಾರದಪುಡಿಯಲ್ಲಿ ಕಲಸಿದರೆ ಖಾರಮಂಡಾಳು, ನೀರಲ್ಲಿ ತೋಯಿಸಿ ವಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಿದರೆ ವಗ್ಗರಣೆ, ಮಸಾಲಾದಲ್ಲಿ ತಿರುವಿದರೆ ಗಿರಮಿಟ್. ಇದೊಂದು ಬಗೆಯಲ್ಲಿ ಫಾಸ್ಟ್‌ಫುಡ್ ಇದ್ದಹಾಗೆ. ಆ ಕಾರಣದಿಂದಲೇ ಬಹುತೇಕ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವಾಗಲೂ ಮಂಡಾಳನ್ನು ಶೇಖರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡಿರುತ್ತಾರೆ.