



ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಮಂಡಾಳು

ವಿಪರೀತ ನೆಗಡಿಯಿದ್ದಾಗ ರಾತ್ರಿ ಮಲಗುವ ಮುನ್ನ ಸ್ಪಷ್ಟನೆಯ ಮಂಡಾಳನ್ನು ತಿಂದು ನೀರು ಕುಡಿಯದೇ ಮಲಗಿದರೆ ಎರಡೇ ದಿನದಲ್ಲಿ ಮೂಗು ಸೋರುವುದು ಹತೋಟಿಗೆ ಬರುತ್ತದೆ ಎಂದು ಹಿರಿಯರು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ವೈಜ್ಞಾನಿಕವಾಗಿ ಇದು ಎಷ್ಟು ಸರಿಯೋ ತಪ್ಪೋ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಈ ಭಾಗದ ಜನ ಇದನ್ನು ಈಗಲೂ ಅನುಸರಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಮಂಡಾಳು ಕಣಜ ಕೊಪ್ಪಳ

ಕೊಪ್ಪಳ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಬಂಡಿಹರ್ಲಾಪುರ, ಹೊಸನಂಗಾಪುರ, ಅಗಳಕೇರಾದಂತಹ ಹಳ್ಳಿಗಳ ರೈತರಿಂದ ಸ್ಥಳೀಯವಾಗಿಯೇ ಭತ್ತವನ್ನು ಖರೀದಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅದನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಿ ಬಾಯ್ಲರ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕುಚ್ಚ (ಬೇಯಿಸುವುದು) ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಬೆಂದ ಭತ್ತವನ್ನು ಹೊರತೆಗೆದು ಶಾಖದ ಮೂಲಕ ಒಣಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ (ರೋಸ್ಟ್ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ). ಬಳಿಕ ಗಿರಣಿಗೆ ಹಾಕಿ, ಅಕ್ಕಿ ಮಾಡಿ, ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ನೆನಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಆಮೇಲೆ ಮೈದಾನಕ್ಕೆ ಒಯ್ದು ಚಾಪೆ ಮೇಲೆ ಒಣಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯಲ್ಲಿ ಬಿಸಿಲು ಅತೀ ಮುಖ್ಯ. ಒಣಗಿಸುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಮುಗಿದ ಮೇಲೆ ಅಕ್ಕಿಗೆ ಉಪ್ಪು ನೀರು ಸವರಿ ಉಸುಕು ಹಾಕಿರುವ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಹುರಿಯುತ್ತಾರೆ. ಬಳಿಕ ಅದನ್ನು ಜರಡಿ ಹಿಡಿದು ಒಂದೆಡೆ ರಾಶಿ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಆಗ ಗರಿಗರಿಯಾದ ಮಂಡಾಳು ರೆಡಿ. ಬಳಿಕ ಚೀಲಕ್ಕೆ

ತುಂಬಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಸಾಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮಂಡಾಳು ಚೀಲ ಹೊತ್ತುಕೊಂಡು ಗಲ್ಲಿ ಗಲ್ಲಿಗೆ ತೆರಳಿ ಮಾರುವವರು ಇದ್ದಾರೆ. ಮಂಡಾಳು ತಯಾರಿಕೆ ಬಹುತೇಕ ಭಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ನಡೆಯುವುದರಿಂದ ಸುತ್ತಲೆಲ್ಲ ಶಾಖದ ವಾತಾವರಣ. ಹಬೆಯಾಡುವ ಭತ್ತವನ್ನು ಬಾಯ್ಲರ್‌ನಿಂದ ತೆಗೆಯುವಾಗ ಮತ್ತು ಹಾಕುವಾಗ, ಉಪ್ಪು ಸವರಿದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಉಸುಕಿನ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಹುರಿಯುವಾಗ ಅತೀವ ಬಿಸಿ ಮೈಗೆ ತಾಕುತ್ತದೆ. ಸ್ವಲ್ಪ ಯಾಮಾರಿದರೂ ಅವಘಡ ಖಂಡಿತ. ಭಟ್ಟಿಗಳನ್ನು ಬಹುತೇಕ ತಗಡಿನ ಶೆಡ್‌ಗಳಿಂದಲೇ ಮಾಡಿರುತ್ತಾರೆ. ಬೇಸಿಗೆ ಕಾಲದಲ್ಲಂತೂ ಭಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಬೆವರು ಸುರಿಸುವವರ ಕಷ್ಟ ಹೇಳತೀರದು. ಹೊಟ್ಟೆಪಾಡು ಕೇಳಬೇಕಲ್ಲ, ಮೈಸುಡುವ ಶಾಖದ ವಾತಾವರಣದಲ್ಲೇ ದಿನವೂ ಐದಾರು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಜನ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ ಎಂದರೆ ಅವರ ಅನಿವಾರ್ಯತೆ, ಗಟ್ಟಿತನ ಮೆಚ್ಚಲೇಬೇಕು.

