

ಹಿಂದಿನ ದಿನವೇ ಸ್ವಲ್ಪ ಶ್ರಮವಹಿಸಿ, ಸೋಮಾರಿತನ ಬದಿಗೊತ್ತಿ ಅಕ್ಕಿ, ಉಧ್ರು, ಮಂತೆಗಳನ್ನು ನೆನಸಿ ಕೆಲ ಗಂಟೆ ಬಿಟ್ಟು, ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿದರೆ, ಅಬ್ಬಾ! ರಾತ್ರಿ ಸೋಪಾದ ನಿದ್ರೆಗೆ ಮೋಸವಿಲ್ಲ. ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಎದ್ದಾಗ ತಿಂಡಿ ಏನೆನ್ನುವ ತಲೆನೋವೂ ಇಲ್ಲ. ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಾಗಿದ್ದರೆ ರುಬ್ಬುವ ಗುಂಡಲ್ಲಿ ಬೆವರಿಳಿಸಿ ರುಬ್ಬಬೇಕಿತ್ತು. ಆದರೆ ಈಗ ಗ್ರೈಂಡರ್ ಎನ್ನುವ ಆಪ್ತಸಖಿ ಮನೆಯಲ್ಲಿರುವಾಗ ಚಿಂತೆ ಏಕೆ?

ದೋಸೆಯ ಹಲವು ಅವತಾರಗಳನ್ನು, ಮಹಿಮೆಗಳನ್ನು ಬಣ್ಣಿಸಲೇಬೇಕು. ತೆಳುವಾಗಿ ಹೊಯ್ದು, ಕೆಂಪು ಚಟ್ಟಿ ಹಚ್ಚಿ, ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಪಲ್ಯವನ್ನಿಟ್ಟರೆ ಮಸಾಲೆ ದೋಸೆಯಾಗಿ ಕಂಗೊಳಿಸುವುದು! ದಪ್ಪವಾಗಿ ಎರೆದರೆ ಉತ್ತಪ್ಪ, ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿಯೊಡನೆ ಹದವಾಗಿ ಬೆರೆತು ಈರುಳ್ಳಿ ದೋಸೆಯಾಗಿಯೂ, ಬದಲಾದ ಕಾವಲಿಯಲ್ಲಿ ಉರುಟುರುಟಾದ ಪಡ್ಡಾಗಿಯೂ ಅದೆಷ್ಟು ಅವತಾರಗಳನ್ನು ಎತ್ತುತ್ತದೆ ಒಂದೇ ಹಿಟ್ಟು! ಅಲ್ಲದೆ ಪೇಪರ್ ಮಸಾಲೆ ದೋಸೆ, ವೆಜಿಟಿಬಲ್ ದೋಸೆ, ಮೈಸೂರು ಮಸಾಲೆ ದೋಸೆ... ಓ ದೋಸೆಯೇ ನಿನ್ನ ಮಹಿಮೆ ಬಣ್ಣಿಸಲಸದಳ.

ತುಪ್ಪದೊಡನೆ ತುಪ್ಪದ ದೋಸೆ, ಬೆಣ್ಣೆ ಸವರಿದರೆ ಬೆಣ್ಣೆ ಮಸಾಲೆ, ಖಾಲಿ ದೋಸೆ, ಓಪನ್ ದೋಸೆ, ಚಟ್ಟಿಪುಡಿ ಉದುರಿಸಿ ಪಲ್ಯದೊಡನೆ ಪುಡಿ ಮಸಾಲೆ, ಸಾಗು ಇಟ್ಟರೆ ಸೆಟ್ ಮಸಾಲೆ! ಅದೆಷ್ಟು ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುವ ಸ್ವಭಾವ ದೋಸೆಯಿದ್ದು. ಇಷ್ಟರಮಟ್ಟಿಗೆ ಸಾಮರಸ್ಯ, ಬೆರೆತು ಬಾಳುವ ಸ್ವಭಾವ ಮನುಷ್ಯನಿದ್ದಿದ್ದರೆ ಜಗತ್ತು ಎಷ್ಟು ಸುಂದರವಾಗಿರುತ್ತಿತ್ತು.

ಈಗ ಇಡ್ಲಿಯ ಮಹಿಮೆಯನ್ನೂ ಒಮ್ಮೆ ನೋಡೋಣ.

ಹಿಟ್ಟು ತಯಾರಿಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ವ್ಯತ್ಯಾಸ ಬಿಟ್ಟರೆ ಮತ್ತೆಲ್ಲಾ ವಿಧಾನವೂ ಥೇಟ್ ದೋಸೆಯಂತೆಯೇ. ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುದುಗಿದ ಹಿಟ್ಟು ಮುಂದಿದ್ದರೆ ಅದೆಷ್ಟು ಬಗೆಯ ಇಡ್ಲಿಗಳು. ಇಡ್ಲಿ ಮತ್ತು ಕಡುಬುಗಳು ಒಂದೇ ನಾಣ್ಯದ ಎರಡು ಮುಖಗಳು. ಹಿಟ್ಟು ಒಂದೇ, ರೂಪಗಳು ಹಲವು. ತಟ್ಟೆ ಇಡ್ಲಿ, ಬುಟ್ಟಿ ಇಡ್ಲಿ, ಕೊಟ್ಟಿ ಕಡುಬು (ಮೂಡೆ), ಸಾದಾ ಇಡ್ಲಿ,



ಮಸಾಲೆ ಇಡ್ಲಿ, ಬಟನ್ ಇಡ್ಲಿ ಒಂದೇ ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಇಷ್ಟೊಂದು ಅವತಾರ ತಾಳುವ ಈ ತಿಂಡಿಗಳು ಅಡುಗೆಮನೆಯಲ್ಲಿನ ನಮ್ಮಂಥ ಸೈನಿಕರನ್ನು ರಕ್ಷಿಸುವ ರಕ್ಷಾಕವಚಗಳೇ.

ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಎದ್ದು ಸರಸರ ಕಾಯಿತುರಿದು ಒಂದು ಚಟ್ಟಿಯನ್ನೋ, ಸಾಂಬಾರೋ, ಸಾಗೋ ತಯಾರಿಸಿದರೆ ಮುಗಿಯಿತು. ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೂ ಹಿತ, ಹೊಟ್ಟೆಯೂ ಫುಲ್, ಮನಸ್ಸಿಗೂ ಖುಷಿ. ಒಂದೇ ಹಿಟ್ಟಾದರೂ ಹೆಸರು ಬೇರೆ



ಬೇರೆ ಇರುವುದರಿಂದ ನಿನ್ನ ಮಾಡಿದ ತಿಂಡಿಯನ್ನೇ ಇವತ್ತೂ ಮಾಡಿದ್ದ ಅನ್ನುವ ಆ ಪಾದ ನೆಯಿಂದಲೂ ಬಜಾವ್. ಒಮ್ಮೆ ಹಿಟ್ಟು ತಯಾರಿಸಿದರೆ ಎರಡು



ಮೂರು ದಿನಗಳಿಗಂತೂ ಮೋಸವಿಲ್ಲ. ಗ್ರೈಂಡರ್‌ನಂತೆ ಫಿಕ್ಸಿ ಎನ್ನುವ ಇನ್ನೊಬ್ಬ ಆಪ್ತಸಖಿ ಕೂಡ ಅಡುಗೆ



ಮನೆಯ ಮತ್ತೊಂದು ಮೂಲೆಯಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ರಕ್ಷಣೆಗಾಗಿ ನಿಂತು ಉಳಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ತನ್ನಲ್ಲಿ ಭದ್ರವಾಗಿ ಕಾಪಾಡಿಕೊಂಡು ಬರುವುದು ನಮ್ಮ ಮುಖದ ಮೇಲಿನ ನಗುವಿಗೆ ಕಾರಣ.



ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ದೋಸೆಗಳ ಮೇಲೆ ಅನ್ಯಾಯ -ದೌರ್ಜನ್ಯ ಎಸಗಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಸೋಷಿಯಲ್ ಮೀಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ವಿಡಿಯೋಗಳೇ ಇವಕ್ಕೆ ಸಾಕ್ಷಿ. ದೋಸೆಗಳ ಅಸಲಿ ರೂಪವನ್ನೇ

ಮರೆಮಾಚಿ, 'ವೆರೆಟಿ ದೋಸೆ' ಎಂದು ದೋಸೆಯ ಉದರದೋಳಿಗೆ ಅದಕ್ಕೆ ಹೊಂದದ ಹಲವು ವಸ್ತುಗಳನ್ನೆಲ್ಲ (ತಿನ್ನುವ ವಸ್ತುಗಳನ್ನೆಲ್ಲ) ತುಂಬಿ ಅದರ ಅಂದ ಕೆಡಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. 'ಪಾವ್ ಬಾಜಿ' ಪಾವ್ ಬಾಜಿಯಾಗಿದ್ದರಷ್ಟೇ ಚೆನ್ನ, ಅದನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಬಾಜಿಯನ್ನು ಪಾವ್‌ನಿಂದ ಬೇರ್ಪಡಿಸಿ, ಅನ್ಯಾಯವಾಗಿ ದೋಸೆಯ ಒಳಗೆ ಇಟ್ಟು, ಅತ್ತ ಪಾವ್‌ಗೂ ಮೋಸ ಮಾಡಿದಂತೆ ಇತ್ತ ದೋಸೆಗೂ ಅನ್ಯಾಯಗೈದಂತೆ.

'ಮಟಕಾ ದೋಸೆ' ಎನ್ನುವ ಒಂದು ಹೊಸ ವೆರೆಟಿ ದೋಸೆ ಆವಿಷ್ಕಾರದಿಂದ ದೋಸೆಯು ಬೆಂದು-ನೊಂದು ಹೈರಾಣಾಗಿ ಹೋಗುವುದು. ದೊಡ್ಡ ಹೆಂಚಿಗೆ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ತೆಳುಗೆ ಹೊಯ್ದು, ಹತ್ತಾರು ಬಗೆಯ ಮಸಾಲೆ ತರಕಾರಿ, ಚೀಸ್, ಪನ್ನೀರು ಮುಂತಾದುವನ್ನು ಬೇಯುತ್ತಿರುವ ದೋಸೆ ಮೇಲೆಯೇ ಅರೆದು, ನುರಿದು ಪೇಸ್ಟ್ ಮಾಡಿ, ಅದನ್ನು ಒಂದು ಮಡಕೆಯೊಳಗೆ ತುರುಕಿ, ಗಾಯದ ಮೇಲೆ ಬರೆ ಎಳೆದಂತೆ ದೋಸೆಯ ಮಧ್ಯದ ಬಿಂದುವಿನಿಂದ ತುದಿಯವರೆಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿ ಟೋಪಿ ಆಕಾರ ಮಾಡಿ ಅದರ ಮೇಲೂ ಒಂದಷ್ಟು ಚೀಸ್ ಸುರಿದು ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿಟ್ಟು ಕೊಡುವಾಗ ದೋಸೆಯ ಮೇಲೆ ಕನಿಕರ ಮೂಡುತ್ತದೆ.

ಇಷ್ಟೆಲ್ಲ ಸಾಲದು ಎಂಬಂತೆ ಈಗ ಐಸಕ್ರೀಮ್ ದೋಸೆಯೆಂಬ ಹೊಸ ಆವಿಷ್ಕಾರ ತಲೆ ಎತ್ತಿದೆ. ದೋಸೆಯ ಮಧ್ಯೆ ಒಂದು ಸ್ಕೂಪ್ ತಣ್ಣಗಿನ ಐಸಕ್ರೀಮ್ ತಿಕ್ಕಿ, ಮಡಚಿ ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿಟ್ಟರೆ ಹಬೆಯಾಡಬೇಕಾಗಿದ್ದ ದೋಸೆ ಒಂದೇ ಕ್ಷಣಕ್ಕೆ ತಣ್ಣಗಾಗಿ ಹೋಗುವುದು.

ದೋಸೆ ಅದರದೇ ಆದ ಘಮ, ರುಚಿ, ಬಣ್ಣಗಳಿಂದ ಪ್ರಖ್ಯಾತವಾದ ತಿಂಡಿ. ಅದು ಮೂಲರೂಪದಲ್ಲಿ ಇದ್ದರಷ್ಟೇ ಮಜಾ. ದೋಸೆಯ ಮೇಲಾಗುವ ಅನ್ಯಾಯ ತಡೆಯಲು ದೋಸೆಪ್ರಿಯರು ಹೋರಾಟ ಮಾಡಿ ಅದಕ್ಕೆ ಸಿಗಬೇಕಾದ ಮಾನ-ಸಮ್ಮಾನಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸಿಕೊಡಬೇಕು ಎಂಬುದು ನನ್ನ ವಿನಂತಿ. ಜೊತೆಗೆ ನಮ್ಮ ಆಪತ್ಪಾಂಥವರೆನಿಸಿದ ದೋಸೆ ಮತ್ತು ಇಡ್ಲಿಗಳಿಗೆ ತಿಂಡಿಗಳ ರಾಜ-ರಾಣಿಯರೆಂದು ಸೂಕ್ತ ಬಿರುದುಗಳನ್ನಿತ್ತು ಗೌರವಿಸಬೇಕೆಂದು ಎಲ್ಲ ದೋಸೆ-ಇಡ್ಲಿ ಪ್ರಿಯರ ಪರವಾಗಿ ನನ್ನ ಪ್ರಾರ್ಥನೆ.

ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯಿಸಿ: feedback@sudha.co.in

