ಅಪರಂಜಿ

ತಿಳಿನಗೆಯ ಕಾರಂಜಿ

ಮೇ 2025

ಮುಟ್ಟುವ ಮೊದಲು ಕೈ ತೊಳೆಯಿರಿ

ಬಿಡಿ ಪ್ರತಿ: ರೂ. 10/–

BSS Construction services

Building Excellence, Delivered On Time !

ಪ್ರತಿಯೊಬ್ಬ ಗಂಡಸಿಗೂ ಮನೆ ಮತ್ತು ಹೆಂಡತಿ
ಇರಲೇ ಬೇಕು ... ಸ್ವಂತದ್ದಾದಷ್ಟೂ ಒಳ್ಳೇದು! –© ಬೀchi

At BSS, we specialize in delivering top-notch construction services with a focus on quality, reliability, and timely delivery. Whether you're building your dream home or commercial project, we ensure exceptional craftsmanship and seamless execution from start to finish.

Why Choose Us?

- On-time project completion
- Tailored solutions for every need
- Premium materials & expert craftsmanship
- Affordable pricing with transparent quotes

Contact us today for a consultation and see why we're the trusted choice for all your construction services.

Ph : 080-29731414 Mobile : 9035007003
Email: bss1constructions@gmail.com

ನಮ್ಮ ಪೂರ್ವಜರು ತೋಳಗಳು ಆಗಿದ್ದರಂತೆ
ನಮ್ಮ ಯಜಮಾನಂದು ?
ಕೋತಿಗಳು ಅಂತ ಹೇಳ್ತಾರಪ್ಪ
ತೀರ ನಾಚಿಗ್ಗೇಡು !!!

Published on 3rd of every month.
Mailed at Patrika channel RMS Bhavan,
Bengaluru PSO, Mysore Road, Bengaluru – 560026
On 5th of every month.

REGISTERED KA/BGW/544/2025-2027
RNI No KARKAN/2005/15457

www.mallige.com

NABH ACCREDITED
PATIENT SAFETY & QUALITY OF CARE

Certificate No.: MC-2068

Established in 1978 we are a multi-speciality, tertiary care hospital.

CARING
AND
HEALING

126	60+	25+
BEDS	LEADING SPECIALISTS	SPECIALTIES

An institution of heritage in the heart of Bengaluru.

MALLIGE HOSPITAL
PERSONALISED COMPLETE HEALTHCARE

MALLIGE LABS

Mallige Medical Centre Pvt. Ltd.
31 & 32 Crescent Road, Bangalore 560001, India.
+91.80.67165555 +91.80.45577099 +91.80.22203333
Email: info@mallige.com

Printed by: V.R. BHARATH for the Publisher KORAVANJI APARANJI TRUST, Published by KORAVANJI APARANJI TRUST, 36, 6th Main Road, Malleswaram, Bangalore 560 003. Printed at: Ravi Graphics, 58/8, 2nd Main Road, Rajajinagar, Bangalore 560 010. Ph: 40889999/55
Editor: M. SHIVAKUMAR
No. of Pages: 40+4 APARANJI KANNADA MONTHLY.

ಅಪರಂಜಿ

ತಿಳಿನಗೆಯ ಕಾರಂಜಿ

ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ವಿಶೇಷಾಂಕ

ಸಂಪುಟ 42
ಸಂಚಿಕೆ – 08
ಮೇ – 2025

ಸಂಪಾದಕ ಮಂಡಳಿ

ಸಂಪಾದಕರು
ಶ್ರೀ ಎಂ. ಶಿವಕುಮಾರ್

ಉಪ ಸಂಪಾದಕರು
ಶ್ರೀ ಬೇಲೂರು ರಾಮಮೂರ್ತಿ

ಸದಸ್ಯರು
ಶ್ರೀ ಎಚ್. ಎನ್. ಆನಂದ
ಶ್ರೀ ಎಚ್. ಗೋಪಾಲಕೃಷ್ಣ
ಶ್ರೀ ಎನ್. ರಾಮನಾಥ್

ಆಡಳಿತ ಮಂಡಳಿ

ಮ್ಯಾನೇಜಿಂಗ್ ಟ್ರಸ್ಟಿ
ಶ್ರೀ ಉಲ್ಲಾಸ ರಾಯಸಂ

ಟ್ರಸ್ಟಿಗಳು
ಶ್ರೀ ಎಂ ಶಿವಕುಮಾರ್
ಶ್ರೀ ಬೇಲೂರು ರಾಮಮೂರ್ತಿ
ಶ್ರೀ ಎಚ್.ಎನ್. ಆನಂದ
ಶ್ರೀ ಕೆ. ರವೀಂದ್ರ ರಾವ್
ಶ್ರೀ ವಿ. ಆರ್. ಭರತ್

ಚಂದಾ ವಿವರ :
ಬಿಡಿ ಪ್ರತಿ : ರೂ. 10/–
ವಾರ್ಷಿಕ ಚಂದಾ : ರೂ. 100/–
ಹತ್ತು ವರ್ಷದ ಚಂದಾ: ರೂ. 1000/–

ಸಂಪರ್ಕ ಸಮಯ:
ಬೆಳಿಗ್ಗೆ 8 ರಿಂದ 10 ಗಂಟೆಯವರೆಗೆ

ಚಂದಾ ಹಣದ ಚೆಕ್/ಡ್ರಾಫ್ಟ್‌ಗಳನ್ನು ಕೊರವಂಜಿ ಅಪರಂಜಿ ಟ್ರಸ್ಟ್ ಹೆಸರಿಗೆ ನಮೂದಿಸಿ ಈ ಕೆಳಕಂಡ ವಿಳಾಸಕ್ಕೆ ಕಳುಹಿಸಿ:
ಮನಿಆರ್ಡರ್ ಸ್ವೀಕರಿಸಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ.

ಈ ಸಂಚಿಕೆಯಲ್ಲಿ...

ಕಿಡಿ	ಪ್ರಕಾಶ್	2
ನಮ್ಮ ನಿಮ್ಮಲ್ಲಿ	ಶಿವಕುಮಾರ್	3
ಒಂದು ಸ್ಪರ್ಧೆ		4
ಆಚಾರ್ ವಿಚಾರ	ನಳಿನಿ ಟಿ. ಭೀಮಪ್ಪ	5
ಸೌಟಿನಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ....!	ಎಚ್. ಗೋಪಾಲಕೃಷ್ಣ	8
ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಅಡ್ಡ	ಸುಮಾ ರಮೇಶ್	11
ಇರಲಿ, ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿಗೊಂದು......	ಗಣೇಶ ಹೆಗ್ಗಡೆ	14
ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿಗಾಗಿ ಏನೇನೆಲ್ಲ ಅಪ್ಪಿಕೊ	ನಾಗೇಶ ಹೆಗಡೆ	17
ತುಂತುರು	ದಂನಆ	19
ಮಿಡಿ (ಒಂದು ಮಿಡಿಗವನ)	ಎಚ್.ಡುಂಡಿರಾಜ್	22
ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಕಮಾಲ್	ನಾಗರತ್ನ ಭಟ್	23
ನೆನೆವುದೆನ್ನ ಮನಂ.......	ಜಿ. ವಿ. ಅರುಣ	25
ಆಹಹಾ.. ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ	ಭೂಮಿತಾಯಿ	27
ಹೀಗೊಂದು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ........	ಜಯಶ್ರೀ ದೇಶಪಾಂಡೆ	29
ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿ ಮಹಿಮೆ	ಸುಧಾ ಸರ್ನೋಬತ್	31
ಕಾಯಿ ಕಾಯಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ !	ಚಿತ್ರಾ ರಾಮಚಂದ್ರನ್	33
ವಡು ಮಾಂಗ	ಶ್ಯಾಮಲಾ ಸತ್ಯ	36
ಗ್ರಾಂಡ್‌ಮಾ'ಸ್ ಲೋಳೇಸರ......	ತುರುವೇಕೆರೆ ಪ್ರಸಾದ್	37
ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಂದಾದ ಅಬ್ಬರ	ಡಾ. ಶ್ಯಾಮಲಾ ರವಿಶಂಕರ್	39

ವ್ಯಂಗ್ಯ ಚಿತ್ರಗಳು : ಹೊರಪುಟ : ರಾಂಕಿ ಬೆಳ್ಳೂರ್,
ಒಳಪುಟಗಳು : ರಾಂಕಿ ಬೆಳ್ಳೂರ್

ಪ್ರಕಾಶಕರು : ಕೊರವಂಜಿ ಅಪರಂಜಿ ಟ್ರಸ್ಟ್, 36, 6ನೇ ಮುಖ್ಯರಸ್ತೆ, ಮಲ್ಲೇಶ್ವರಂ, ಬೆಂಗಳೂರು–560003,
email: koravanjiaparanji@gmail.com ಮೊಬೈಲ್: 9845264304

ಸಂಪರ್ಕ ವಿಳಾಸ : ಶ್ರೀ ಬೇಲೂರು ರಾಮಮೂರ್ತಿ, ಉಪ ಸಂಪಾದಕರು, ಅಪರಂಜಿ ಮಾಸಪತ್ರಿಕೆ. ನೋ. 96, 'ಸುಕೇಶವ', ಎರಡನೇ ಅಡ್ಡರಸ್ತೆ, 20ನೇ ಮುಖ್ಯ ರಸ್ತೆ, ಮೊದಲನೇ ಫೇಸ್, ಬಿ.ಟಿ.ಎಂ. ಲೇಔಟ್, ಬೆಂಗಳೂರು–560068. email: belururamamurthy@gmail.com

For Online payment of Subscription: Name : KORAVANJI APARANJI TRUST
Current Account No.: 109804180000056, IFS Code : SVCB0000098
SVC Co-operative Bank Ltd., Branch: Malleshwaram
Please mail us your name and address if you are a new subscriber. Mail your subscriber ID if it is renewal. Our email ID: koravanjiaparanji@gmail.com

ಮುದ್ರಣ : ರವಿ ಗ್ರಾಫಿಕ್ಸ್ – ಅಕ್ಷರ ಜೋಡಣೆ : ಶ್ರೀ ಬಾಲಾಜಿ ಪ್ರಿಂಟರ್ಸ್, (ರವಿಕುಮಾರ್) ಸಹಕಾರನಗರ

ಅಪರಂಜಿ ಕಿಡಿ

● ಪ್ರಕಾಶ್

ಮೇ ಒಂದನೆಯ ತಾರೀಖನ್ನು "ವಿಶ್ವ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿ ದಿನ" ಎಂದು ಘೋಷಿಸಬೇಕೆಂದು ಅಪರಂಜಿಯ ಕಳಕಳಿಯ ಬೇಡಿಕೆ.

* * *

ಈ ಸಂಚಿಕೆಯನ್ನು ಓದಿ ಕಣ್ಣು ಮೂಗುಗಳಲ್ಲಿ ನೀರು ಸುರಿಯುವಂತಾದರೆ ಖಂಡಿತವಾಗಿ ಸಂಪಾದಕರು ಜವಾಬ್ದಾರರಲ್ಲ!!

* * *

ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಭೂಮಾಪನಾ ಇಲಾಖೆಯಲ್ಲಿ ಸಮಾರಂಭ

ದಿನಪತ್ರಿಕೆ

ಕಚೇರಿಗಳ ಮೇಜುಗಳನ್ನು ಶುಚಿಯಾಗಿಡಬೇಕು !!

* * *

ಅರಮನೆ ಮಂಡಳಿಗೆ 75 ಸಾವಿರ ರೂ ದಂಡ

ಪತ್ರಿಕೆ

ಯಥಾರಾಜ..... ಅಂತ ಸಹ ಹೇಳುವಹಾಗಿಲ್ಲವಲ್ಲ !!

* * *

ಅಮೇರಿಕಾದಲ್ಲಿ ತಾಂಡವ ನೃತ್ಯ ಮಾಡುತ್ತಿರುವ ಭಸ್ಮಾಸುರನಿಂದ ಜಗತ್ತಿಗೆ ಮುಕ್ತಿ ಎಂದು ??

* * *

ಒಟ್ಟಿಗೆ ನಿಲ್ಲೋಣ–ಭಾರತಕ್ಕೆ ಚೀನಾ ಸಲಹೆ.

ಸುದ್ದಿ

ಹಿಂದಿ ಚೀನಿ ಭಾಯಿ ಭಾಯಿ ನೆನಪಿಗೆ ಬರುತ್ತೆ !!

* * *

ನ್ಯಾಯಾಂಗದಲ್ಲಿ ಮಹಿಳೆಯರ ಪ್ರಾತಿನಿಧ್ಯ ಅತ್ಯಲ್ಪ

ಪತ್ರಿಕೆ

ಅನ್ಯಾಯಾಂಗ ಎನ್ನಬಹುದೇ !!

* * *

ಅಶಿಫಾಗೆ ಸಂಸ್ಕೃತದಲ್ಲಿ ಶೇಕಡ 96 ಅಂಕಗಳು

ಸುದ್ದಿ

ಸಾ ಉತ್ಕೃಷ್ಟತಾ ಪದಕಂ ಅರ್ಹತೆ ಎನ್ನಬಹುದೇ !!

●

“ನಮ್ಮ ನಿಮ್ಮಲ್ಲಿ”

ಶಿವಕುಮಾರ್

"ರೊಟ್ಟಿ ಜಾರಿ ತುಪ್ಪಕ್ಕೆ ಬೀಳೋವಾಗ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿ ಸವರಿಕೊಂಡು ಬಿದ್ರೆ" ಎಂಬ ಮಾತನ್ನು ನಮ್ಮ ತಂದೆ ರಾಶಿಯವರು ಯಾವಾಗ್ಲೂ ಹೇಳ್ತಾ ಇದ್ರು. ಅಷ್ಟು ಪಂಚಪ್ರಾಣ ಅವರಿಗೆ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಅಂದ್ರೆ. ನಮ್ಮನೇಲಿ ನಮ್ಮ ತಾಯಿ ನಿಂಬೇಕಾಯಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಹಾಕುವಾಗ ಅದಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಮಾಂಗಾಯ್ ಶುಂಠಿಯನ್ನೂ ಬೆರೆಸಿಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಈ ವ್ಯಂಜನದ ಹುಳಿ ನಿಂಬೇ ಹುಳಿಗಿಂತ ಬೇರೆಯೇ ಆದ ಆಹ್ಲಾದವನ್ನು ಮೂಡಿಸುತ್ತಿತ್ತು.

"ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿ" ಎಂಬ ಪದ ಕಿವಿಗೆ ಬಿದ್ದರೆ ಅದರಿಂದ ಮನಸ್ಸಿನಲ್ಲಿ ಸ್ಫುರಿಸುವ ಭಾವನಾತರಂಗಗಳ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆಗಾಗಿ ಈ ಸಂಚಿಕೆಯನ್ನ ಮೀಸಲಿಡಿಸಿದ್ದೇವೆ. ನಮ್ಮ ಎಲ್ಲ ಬರಹಗಾರರೂ ಈ ಕುರಿತ ತಮ್ಮ ಆನಂದಾನುಭವವನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ನಿಮ್ಮೊಂದಿಗೆ ಹಂಚಿಕೊಳ್ಳುವ ಪ್ರಯತ್ನ ನಡೆಸಿದ್ದಾರೆ. ನಾವು ಈ ಕುರಿತು ನಮ್ಮ ಲೇಖಕರೊಂದಿಗೆ ಪ್ರಸ್ತಾಪ ಮಾಡಿದಾಕ್ಷಣ ಅವರೆಲ್ಲರಿಂದ ಬಹು ಉತ್ಸಾಹಭರಿತ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆ ಬಂದು ನಮ್ಮ ಸಂಚಿಕೆಯ ಪುಟಮಿತಿಯನ್ನು ಮೀರುವಷ್ಟು ಮಟ್ಟಿಗೆ ಲೇಖನಗಳು ನಮ್ಮ ಇನ್‌ಬಾಕ್ಸನ್ನು ತುಂಬಿದವು. ಇದರಿಂದಾಗಿ ಹಲವು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಲೇಖನಗಳನ್ನು ಜೂನ್ ಸಂಚಿಕೆಯಲ್ಲೂ ಓದುವ ಸೌಭಾಗ್ಯ ನಿಮ್ಮದಾಗುತ್ತದೆ.

ಎಂದಿನ ಸಂಚಿಕೆಗಳನ್ನು ಓದುವಂತೆ ಈ ಸಂಚಿಕೆಯನ್ನ ಒಂದೇ ಓದಿನಲ್ಲಿ ಮುಗಿಸಲು ಹೋಗಬೇಡಿ. ಊಟ ಮಾಡುವಾಗ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯನ್ನು ನೆಂಜಿಕೊಳ್ಳುವಂತೆ ಈ ಲೇಖನಗಳನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಬಿಟ್ಟು ಸವಿದರೆ ಮಾತ್ರ ಅವುಗಳ ಸ್ವಾದವನ್ನು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಸವಿಯಲು ಸಾಧ್ಯ. ಉಂಡಬಾಯಿಗೆ ಹುರಿಗಾಳು ಎನ್ನುವಂತೆ, ಈ ಸಂಚಿಕೆಯಲ್ಲಿನ ಎಲ್ಲ ಲೇಖನಗಳನ್ನೂ ಆಗಾಗ ಓದಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ರಸಿಕರ ಲೋಕದಲ್ಲಿ ಸಂತಸದಿಂದ ವಿಹರಿಸಿ.

ಅಂದಹಾಗೆ, ನಮ್ಮ ಮುಂಬರುವ ಜೂಲೈ ತಿಂಗಳಿಗೆ ಒಂದು ಲೇಖನ ಸ್ಪರ್ಧೆ ಏರ್ಪಡಿಸಿದ್ದೇವೆ. ಸ್ಪರ್ಧೆಯ ವಿವರಗಳನ್ನು ಮುಂದಿನ ಪುಟದಲ್ಲಿ ನೀಡಿದೆ. ಉತ್ಸಾಹದಿಂದ ಈ ಸ್ಪರ್ಧೆಯಲ್ಲಿ ಪಾಲ್ಗೊಳ್ಳಿರೆಂದು ಇಗೋ ಆದರದ ಆಹ್ವಾನ. ■

ಇನ್ನೂ ಕೆಲವು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಲೇಖನಗಳು ಜೂನ್ ಸಂಚಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಕಟವಾಗುತ್ತವೆ.

ಒಂದು ಸ್ಪರ್ಧೆ

ಹಿಂದೊಮ್ಮೆ ಆಗಸ್ಟ್ 2020ರಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ಸಾಹಿತಿಗಳ ಶೈಲಿಯ ಕಥಾಸ್ಪರ್ಧೆಯೊಂದನ್ನು ನೀಡಿದ್ದೆವು. ಈಗ ಅದೇ ಮಾದರಿಯನ್ನನುಸರಿಸಿ ಇನ್ನೊಂದು ಸವಾಲನ್ನು ನಿಮಗೆ ಒಡ್ಡಿದ್ದೇವೆ. ಈ ಕೆಳಗೆ ಬಾಲಬೋಧೆಯ ಕಥೆಯೊಂದಿದೆ. ಇದನ್ನು ಖ್ಯಾತ ಸಾಹಿತಿಗಳಾದ, ಕುವೆಂಪು, ಬೇಂದ್ರೆ, ಮಾಸ್ತಿ, ತೇಜಸ್ವಿ, ಲಂಕೇಶ್ ಅಥವಾ ನಿಮ್ಮ ಮೆಚ್ಚಿನ ಯಾವುದೇ ಸಾಹಿತಿಯ ಶೈಲಿಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಪುಟಕ್ಕೆ ಮೀರಿದಂತೆ ಕಳಿಸಿ. ಕಥೆಯ ಪೂರ್ಣ ಪಾಠವಿರಬೇಕೆಂಬ ನಿಯಮವೇನೂ ಇಲ್ಲ. ಶೈಲಿಗೆ ಇಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಧಾನ್ಯ. ಗುಡ್ ಲಕ್. ಬರಹ ನಮಗೆ ತಲುಪಲು ಕೊನೆಯ ದಿನಾಂಕ 08-06-2025.

* * *

ಬಹಳ ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಒಮ್ಮೆ ಬಹಳ ಅನಾವೃಷ್ಟಿ ಉಂಟಾಯಿತು. ಕಾಡಿನಲ್ಲಿರುವ ಆನೆಗಳು ಬಾಯಾರಿಕೆಯಿಂದ ಜಲಾಶಯವನ್ನು ಹುಡುಕುತ್ತಾ ಚಂದ್ರ ಪುಷ್ಕರಣಿ ಎಂಬ ಸರೋವರದ ಬಳಿ ಬಂದು ಅಲ್ಲಿಯೇ ವಸತಿಯನ್ನು ಹೂಡಿದವು.

ಸರೋವರದ ಬಳಿ ಒಂದು ಮೊಲಗಳ ಹಿಂಡು ವಾಸವಾಗಿದ್ದವು. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಮೊಲಗಳು ಈ ಆನೆಗಳ ಕಾಲ್ತುಳಿತಕ್ಕೆ ಸಿಕ್ಕಿ ನಾಶವಾದವು. "ಏನಪ್ಪಾ ಮಾಡೋದೂ? ದುರ್ದಶೆ ಬಂತಲ್ಲಾ" ಅಂತ ಎಲ್ಲ ಮೊಲಗಳೂ ಚಿಂತಾಕ್ರಾಂತರಾದಾಗ ಒಂದು ಕೆಂಚು ಕೂದಲಿನ ಮೊಲ "ನೀವೇನೂ ಯೋಚನೆ ಮಾಡಬೇಡಿ. ನಾನೆಲ್ಲಾ ನೋಡ್ಕೋತೇನೆ" ಅಂತ ಹೇಳಿತು.

ಒಂದು ಬೆಳದಿಂಗಳ ರಾತ್ರಿ ಆ ಕೆಂ.ಕೂ. ಮೊಲ ಸರೋವರದ ಬಳಿ ಇದ್ದ ಗುಡ್ಡದ ಶಿಖರವನ್ನೇರಿ ಆನೆಗಳಿಗೆ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕೂಗಿ ಹೇಳಿತು. " ಹೇ ಆನೆಗಳೇ, ಈ ಸರೋವರದ ಒಡೆಯನಾದ ಚಂದ್ರನು ಒಂದು ಎಚ್ಚರಿಕೆಯನ್ನು ನಿಮಗೆ ಕಳಿಸಿದ್ದಾನೆ.

ನೀವುಗಳೆಲ್ಲಾ ಈ ಪುಷ್ಕರಣಿಯನ್ನು ಕಲುಷಿತಗೊಳಿಸಿದ್ದೀರಿ. ನೀವು ಈ ಸ್ಥಳವನ್ನು ಇಂದು ರಾತ್ರಿಯೇ ಬಿಟ್ಟು ಹೋಗದಿದ್ದರೆ, ನಿಮ್ಮೆಲ್ಲರನ್ನೂ ಕೊಂದು ಹಾಕುತ್ತಾನೆ. ಬೇಕಾದರೆ ಪುಷ್ಕರಣಿಯಲ್ಲಿ ನೋಡಿ ಚಂದ್ರನು ಕೋಪಾವಿಷ್ಟನಾಗಿ ಅಲುಗುತ್ತಿರುವುದು ಕಾಣುತ್ತದೆ." ಪುಷ್ಕರಣಿಯಲ್ಲಿನ ಚಂದ್ರನ ಬಿಂಬ, ತೆಳು ಮಾರುತದಿಂದಾದ ನೀರಿನ ಅಲೆಗಳ ದೆಸೆಯಿಂದ ಅಲುಗುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ನೋಡಿ, ಆನೆಗಳು ಭಯದಿಂದ ಪಲಾಯನಗೈದವು.

ಮೊಲಗಳೆಲ್ಲಾ ಬಹು ಸಂತೋಷದಿಂದ ಕೆಂಚು ಕೂದಲ ಮಹಾರಾಜನಿಗೆ ಜಯವಾಗಲಿ ಎಂಬ ಕೂಗಿದವು. ಆ ಕೆಂ.ಕೂ. ಮೊಲ, ತನ್ನ ಸಂಗಡಿಗರನ್ನು ಕುರಿತು ಇಂದಿನಿಂದ ನೀವುಗಳೆಲ್ಲಾ ಪ್ರತಿದಿನ ಪ್ರತಿಯೊಬ್ಬರೂ ಒಂದೊಂದು ಮೂಲಂಗಿಯನ್ನು ತೆರಿಗೆ ಕೊಡಬೇಕು. ನಿಮ್ಮನ್ನು ಸುಭಿಕ್ಷವಾಗಿಟ್ಟಿರುವುದು ನನ್ನ ಜವಾಬ್ದಾರಿ ಎಂದು ಹೇಳಿತು. ಮೊಲಗಳಲ್ಲಾ ಸರಿ ಎಂದು ತಲೆದೂಗಿದವು. ಕ್ರಮೇಣ ಆ ಕೆಂ. ಕೂ. ಮೊಲ, ಮೂಲಂಗಿ ಮಹಾರಾಜ ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಿಂದಲೇ ಖ್ಯಾತಿಯನ್ನು ಪಡೆಯಿತು.

ವಿಕಾಸವಾದದ ದೆಸೆಯಿಂದ ಮೊಲಗಳು ಮಾನವರಾದವು. ಕಾಡು ನಾಡಾಯಿತು. ಕೆಂಚು ಕೂದಲಿನ ಮಹಾರಾಜ ಮಾತ್ರ ಎಂದಿನಂತೆ ಕಂಡ ಕಂಡವರಿಂದ ತೆರಿಗೆಯನ್ನು ವಸೂಲು ಮಾಡುತ್ತಾ ಸುಖವಾಗಿದ್ದನು.

ನೀತಿ : ಕೆಂಚು ಕೂದಲುಳ್ಳವರಿಂದ ದೂರವಿರುವುದು ವಾಸಿ.

■

ಆಚಾರ್ ವಿಚಾರ

ನಳಿನಿ ಟಿ. ಭೀಮಪ್ಪ, ಧಾರವಾಡ

'ಎಲ್ಲಾರು ಮಾಡುವುದು ಹೊಟ್ಟೆಗಾಗಿ' ಎಂದು ದಾಸರು ಹೇಳಿದ್ದಾರೆ. ಆದರೆ ಈ ಹೊಟ್ಟೆಗೆ ಹೋಗುವ ದಾರಿ ಸುಲಭವಲ್ಲ ಮಾರಾಯ್ರೇ. ತುಟಿಗಳೆಂಬ ದ್ವಾರಪಾಲಕರನ್ನು ಹೇಗಾದರೂ ಒಲಿಸಿಕೊಂಡು, ಬಾಯಿಯೆಂಬ ಬಾಗಿಲಿನಿಂದ ಯಾವ ರೀತಿಯ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದರೂ ಎಂಟ್ರಿ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ನಾಲಿಗೆಯ ಮೂಲಕ ಹಾಯುವಾಗ ಎಂಟ್ರನ್ಸ್ ಟೆಸ್ಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಪಾಸಾಗುವುದು ಸುಲಭವಲ್ಲ. ಅದರಲ್ಲಿರುವ ರುಚಿಮೊಗ್ಗುಗಳು ಎಲ್ಲ ಸರಿ ಇದೆ ಎಂದು ಕನ್ಫರ್ಮ್ ಮಾಡಿದ ನಂತರವೇ ತೃಪ್ತಿಯಿಂದ ಸಾಗಬೇಕು. ಅದಾಗದಿದ್ದರೆ ಮುಂದಿನ ತುತ್ತಿಗೆ ಗೇಟ್‌ಪಾಸ್ ಖಚಿತ. ಹಾಗಾಗಿ ಸರ್ಕಾರಿ ಕಛೇರಿಗಳಲ್ಲಿ ಸುಗಮವಾಗಿ ಕೆಲಸವಾಗಲು ಲಂಚದ ರುಚಿ ತೋರಿಸಿದಂತೆ, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಎನ್ನುವ ಪುಟ್ಟ ನೆಂಚಿಗೆ ನಾಲಿಗೆ ಸ್ಪರ್ಷಿಸಿದಾಕ್ಷಣ, ಉಪ್ಪು, ಹುಳಿ, ಖಾರದ ಮಿಶ್ರಣಗಳ ಸವಿಯೇರಿ 'ಜಲಲ ಜಲಲ ಜಲಧಾರೆ' ಎಂದು ಜೊಲ್ಲುಪಾತ ಶುರುವಾಗಿಬಿಡುತ್ತದೆ. ಎಂತಹ ಅರುಚಿಯಾದ ಆಹಾರವನ್ನೂ ರುಚಿಯಾಗಿಸಿ ಅಥವಾ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯ ರುಚಿಯೇ ಮೇಲುಗೈ ಸಾಧಿಸಿ, 'ಮೂರ್ತಿ ಚಿಕ್ಕದಾದರೂ ಕೀರ್ತಿ ದೊಡ್ಡದು' ಎನ್ನುವಂತೆ, ಎಲೆಯ ಮೂಲೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನಿರ್ಲಕ್ಷ್ಯದಿಂದಲೇ 'ಧೊಪ್' ಎಂದು ಬಂದು ಬೀಳುವ ವಾಮನನಂತಹ ಚೋಟು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ತ್ರಿವಿಕ್ರಮನಂತೆ ಎಲೆಯಲ್ಲಿರುವ ಅಪಾರಪ್ರಮಾಣದ ಆಹಾರವನ್ನು ಸುಲಭವಾಗಿ, ಸರಾಗವಾಗಿ ಉದರಕ್ಕೆ ಸಾಗಿಸುವ ಮಹತ್ತರ ಹೊಣೆ ಹೊರುತ್ತದೆ ಎನ್ನುವುದರಲ್ಲಿ ಸಂದೇಹವಿಲ್ಲ.

ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ ಕಡೆಗೆ, ಮಕ್ಕಳು ಆಡುವಾಗ, ತುಂಬ ಪುಟ್ಟಮಕ್ಕಳನ್ನು ಆಟಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ, 'ಆಟಕ್ಕುಂಟು ಲೆಕ್ಕಕ್ಕಿಲ್ಲ' ಎನ್ನುವ ಅರ್ಥದಲ್ಲಿ ಅವರನ್ನು 'ಹೋಳು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ' ಎಂದು ಘೋಷಿಸುವುದಿದೆ. ಅದ್ಯಾಕೆ ಇಂತಹ ಅಮೂಲ್ಯ ನೆಂಚಿಗೆಯನ್ನು, ಈಮಟ್ಟಿಗೆ ಕಡೆಗಣಿಸಿದ್ದಾರೋ ತಿಳಿದಿಲ್ಲ. ಗಮನಿಸಿ ನೋಡಿ, ಸಮಾರಂಭ ಯಾವುದೇ ಇರಲಿ, ಮೆನುವಿನಲ್ಲಿ ಯಾವ ನೆಂಚಿಗೆ ಮಿಸ್ ಆದರೂ, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಮಾತ್ರ ಶಾಶ್ವತ ಸದಸ್ಯತ್ವ ಪಡೆದಂತೆ ಹಾಜರಿರುತ್ತದೆ. ನಮ್ಮ ರಾಜಕಾರಣಿಗಳು ಸದನದ ಕಲಾಪಗಳಲ್ಲಿ ಗದ್ದಲ ಮಾಡುವಾಗ ಒಬ್ಬರು ಮತ್ತೊಬ್ಬರಿಗೆ ಉಗಿದು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಹಾಕುವುದರಲ್ಲಿ ನಿಸ್ಸೀಮರು ಎನ್ನುವುದರಲ್ಲಿ ಎರಡು ಮಾತಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಯಾವ ವಿಷಯಕ್ಕೆ ತಕರಾರು ತೆಗೆದರೂ, ಸಂಬಳ, ಭತ್ಯೆ ಹೆಚ್ಚು ಮಾಡುವ ವಿಷಯದಲ್ಲಿ ಪರ, ವಿರೋಧ ಪಕ್ಷಗಳು ಒಟ್ಟಾಗಿ ಸಮ್ಮತಿಸುವಂತೆ, ಊಟದಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯ ಎನ್ನುವ ನೆಂಚಿಕೆಯನ್ನು ಅವಶ್ಯಕ, ಅನಾವಶ್ಯಕ ಎಂದು ತಕರಾರು ತೆಗೆಯದೆ ಸರ್ವರೂ ಒಮ್ಮತದಿಂದ ಬಿಲ್ ಪಾಸ್ ಮಾಡಿಬಿಡುತ್ತಾರೆ.

'ಊಟಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಇರಬೇಕೇ ಹೊರತು, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯೇ ಊಟವಾಗಬಾರದು' ಎನ್ನುವ ಮಾತಿದೆ. ಕೆಲವರು ಊಟದ ಸಮಸಮಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ತಿನ್ನುವವರಿದ್ದಾರೆ. ಇನ್ನು ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು, ಅವಲಕ್ಕಿ, ಮಂಡಕ್ಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ, ಮುದ್ದೆ, ಸಾರನ್ನ, ಮೊಸರನ್ನ ಇವುಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಇರದಿದ್ದರೆ ಊಟವೇ ಅಪೂರ್ಣ. ಪಲ್ಯ, ಸಾರುಗಳು ಕಡಿಮೆ ಬಿದ್ದಾಗ ಅಥವಾ ಅವುಗಳ ಬದಲಿಗೆ ಎಷ್ಟೋ ಜನರಿಗೆ ಒದಗುವುದೇ ಈ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಎಂಬ ಜೊತೆಗಾರ. ಬುತ್ತಿ ಊಟದ ನಡುವೊಂದೆರಡು ಹೋಳು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಇದ್ದರೇನೇ ಲಕ್ಷಣ. ರಕ್ತದೊತ್ತಡ ಹೆಚ್ಚಾದವರು, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯನ್ನು

ನೋಡುತ್ತಿದ್ದ ಹಾಗೇ, ಕಳೆದುಕೊಂಡ ಪ್ರೇಯಸಿ ಎದುರಾದಂತೆ, ಅಸಹಾಯಕತೆಯಿಂದ ಚಡಪಡಿಸುತ್ತಲೇ ನೋಡಿ ನಿಟ್ಟುಸಿರುಬಿಡುವುದಿದೆ. ಕೆಲವರು ಚಪಲ ತಡೆಯಲಾರದೆ ತುದಿಬೆರಳಿನಲ್ಲಿ, ಚೂರೇ ಚೂರು ನಾಲಿಗೆಗೆ ಸವರಿಕೊಂಡು, ಸತ್ತಂತಿರುವ ನರನಾಡಿಗಳಲ್ಲೆಲ್ಲ ಚೈತನ್ಯ ತುಂಬಿದಂತಾಗಿ, ಕಣ್ಣು ಹೊಡೆಯುತ್ತ, ಮೂಗು, ಹಣೆ ಸಿಂಡರಿಸುತ್ತಲೇ 'ಸ್' ಎಂದು ಲೊಟ್ಟೆ ಹೊಡೆಯುತ್ತ ಸಂಭ್ರಮಿಸುವುದಿದೆ. ಎಣ್ಣೆಪಾರ್ಟಿಗಳಿಗೆ ಗುಂಡಿನ ಜೊತೆ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಇದ್ದರೆ ಸ್ವರ್ಗಕ್ಕೆ ಕಿಚ್ಚು ಹಚ್ಚಿದಂತೆ. ಬಸುರಿ ಬಯಕೆಯಲ್ಲಿ ಯಾವ ಆಹಾರ ಅಪಥ್ಯವಾದರೂ, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಮಾತ್ರ ಬಹುತೇಕ ಹೆಣ್ಣುಮಕ್ಕಳ ಬಯಕೆಯಲ್ಲಿ ಖಾಯಂ ಪಾಲು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು 'ಬರಿ ಹೋಳು, ಬರಿ ಹೋಳು' ಎಂದು ಊಟಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯನ್ನೇ ನೆಕ್ಕುತೊಡಗುವುದಿದೆ.

ಬೇಸಿಗೆ ಬರುತ್ತಿದ್ದಂತೆಯೇ ಮನೆಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಆರ್ಭಟ ಶುರುವಾಗುತ್ತದೆ. ಮಾವು, ಲಿಂಬೆ, ಕಂಚಿಕಾಯಿ, ಹೆರಳೆಕಾಯಿ, ಅಂಬಾಡೆ, ನೆಲ್ಲೀಕಾಯಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೋ ಹೀರೆಕಾಯಿ, ಮಶ್ರೂಮ್, ತರಕಾರಿ, ನಾರು, ಬೇರು, ಹಣ್ಣುಗಳೆಲ್ಲ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯ ಅವತಾರಕ್ಕೆ ಸಜ್ಜುಗೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. ಏಕಾಧಿಪತ್ಯದಿಂದ ಹಿಡಿದು ಸಮ್ಮಿಶ್ರ ಸರ್ಕಾರದಂತೆ ಅನೇಕಾಧಿಪತ್ಯದ ಮಿಕ್ಸ್ ಪಿಕಲ್ಸ್‌ಗಳೂ ತಯಾರಾಗುತ್ತವೆ. ಜೊತೆಗೆ ಬೆಲ್ಲದ್ದು, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಇಲ್ಲದ್ದು, ಅಂತೆಲ್ಲ ಹತ್ತಾರು ಕೆಟಗರಿಗಳಿವೆ. ನಮ್ಮ ಹೆಣ್ಣುಮಕ್ಕಳು ಒಬ್ಬರನ್ನು ನೋಡಿ ಒಬ್ಬರು ಚೈನ್ ನೆಟ್‌ವರ್ಕ್ ತರಹ, ಹಾಕುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ವಾಟ್ಸಪ್ ಮೂಲಕವೇ ಪಾಸ್ ಮಾಡುತ್ತ, ವೀಡಿಯೋ ಕಾಲ್ ಮೂಲಕವೇ ಒಬ್ಬರಿಗೊಬ್ಬರು ಸರ್ವೇ ಮಾಡುತ್ತ, ಎಲ್ಲ ಪಿಕಲ್‌ಪ್ರಿಯರ ಮನೆಗಳ ಜಾಡಿಗಳಲ್ಲಿ, ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಡಬ್ಬಿಗಳಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಸಿದ್ಧವಾಗುವುದಿದೆ. ಕೆಲ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕವಾಗಿ ತಯಾರಾಗುವ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಜಾಡಿಯೊಳಗೆ ತುಂಬುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ಅದಕ್ಕೆ ವಿಭೂತಿ ಪಟ್ಟೆ ಬಳಿದು, ಅರಿಶಿಣ ಕುಂಕುಮ ಹಚ್ಚಿ ಕೈಮುಗಿದು ಕಳಿಯಲು ಸುರಕ್ಷಿತ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿಡುವುದಿದೆ. ಹುಟ್ಟಿದ ಕೂಸನ್ನು ಸಂಭಾಳಿಸುವಂತೆ ತುಂಬ ಮುಚ್ಚಟೆಯಿಂದ ಸಂರಕ್ಷಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅಂಟು ಮುಟ್ಟು ಇರುವ ಹೆಣ್ಣುಮಕ್ಕಳನ್ನು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯ ಭರಣಿಯ ಸಮೀಪ ಸುಳಿಯಲೂ ಬಿಡುವುದಿಲ್ಲ. ಮಿಡಿಮಾವು ಎಂಬ ಮಿನಿಮಾವಿನ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಹೊಗಳಿಸಿ–ಕೊಳ್ಳುವುದರಲ್ಲಿ ಮ್ಯಾಕ್ಸಿಮಮ್ ಮುಂದಿದೆ. ಮಿಡಿಪ್ರಿಯರು ಬಣ್ಣಿಸುವ, ವರ್ಣಿಸುವ ಬಗ್ಗೆಯೇ ದೊಡ್ಡ ಸಂಶೋಧನೆ ಕೈಗೊಳ್ಳಬಹುದಾದಷ್ಟು ಜನಪ್ರಿಯತೆ ಇದರದ್ದು. ಹಿಂದೆಲ್ಲ ಮದುವೆ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಧಿಡೀರ್ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಎಂದು ಅಡುಗೆ ಭಟ್ಟರು ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯಲ್ಲೇ ದಢಾರನೆ ತಯಾರಿಸುವುದಿತ್ತು. ಅದನ್ನು ದಿಢೀರನೆ ಖಾಲಿ ಮಾಡದಿದ್ದರೆ, ದಿಢೀರನೆ ಹಳಸಿ ಮುಸುರೆ ಪಾಲಾಗುವ ಸಂಭವವೂ ಅಷ್ಟೇ ಹೆಚ್ಚಿತ್ತು. ಹಾಗಾಗಿ ಇತ್ತೀಚಿನ ಬಹುತೇಕ ಸಮಾರಂಭಗಳಲ್ಲಿ, ಯಾವುದೋ ಒಂದು ಬ್ರ್ಯಾಂಡಿನ ಅಂಗಡಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ (ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಮಾವಿನಕಾಯಿಯದ್ದು)ಯೇ ಬಹುತೇಕ ಕೇಟರಿಂಗ್ ಅಥವಾ ಅಡುಗೆ ಭಟ್ಟರ ಆಯ್ಕೆಯಾಗುವುದಿದೆ. ಅದನ್ನು ಹೇಗೇ ರಫ್ ಅಂಡ್ ಟಫ್ ಆಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸಿದರೂ ದೀರ್ಘಕಾಲ ತಾಜಾತನದಿಂದ ಬದುಕುಳಿಯುತ್ತದೆ ಎನ್ನುವುದೇ ಅಚ್ಚರಿ. ಮನೆಯಲ್ಲಿ ತಯಾರಾದವುಗಳನ್ನು ಆಗಾಗ ಕೆದಕಿ ಕೆದಕಿ ಮಾತನಾಡಿಸುತ್ತಲೇ ಇರಬೇಕು. ಇಲ್ಲವಾದರೆ ಬಣ್ಣ, ರುಚಿ ಎಲ್ಲ ಬದಲಾಯಿಸಿ, ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ, ಅದನ್ನು ರಿಪೇರಿ ಮಾಡಿ ಮಾಡಿ ಸಾಕಾಗಿ, ಸೀದಾ ಗುಡ್ ಬೈ ಹೇಳುವ ಸ್ಥಿತಿಗೆ ಬಂದಿರುತ್ತವೆ.

ಕೆಲವರು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಹಾಕುವ ರಗಳೆಗೆ ಸಿಲುಕಲು ಇಷ್ಟಪಡದೆ, ತಮ್ಮ ಆಪ್ತರ ಅಥವಾ ಸ್ನೇಹಿತರಿಗೆ ಮೊದಲೇ ಮಾಡಿಕೊಡುವಂತೆ ಅಡ್ವಾನ್ಸ್ ಬುಕಿಂಗ್ ಮಾಡಿ

ನಿರಾಳರಾಗುವುದಿದೆ. ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಎಲ್ಲರ ಕೈಯ್ಯಲ್ಲೂ ತಡೆಯಲಾರದು ಎನ್ನುವ ಕಾರಣದಿಂದಲೂ ಅನೇಕರು ಅಂಗಡಿಯಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ರೆಡೀಮೇಡ್ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗೆ ಮೊರೆ ಹೋಗುವುದಿದೆ. ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ನೆಂಟರಿಗೆ ಕೊಡುವಂತಿಲ್ಲ ಎನ್ನುವ ನಂಬಿಕೆಯೂ ಕೆಲಕಡೆ ಇರುವುದರಿಂದ, ಹಾಗೆ ಕೊಡುವಾಗ ಒಂದಿಷ್ಟು ಹಣವನ್ನು ಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆಂದು ಪಡೆದೇ ಕೊಡುವುದಿದೆ. ಜ್ವರ ಬಂದು ಜಡ್ಡುಗಟ್ಟಿ ಹೋದ ನಾಲಿಗೆಗೆ ರುಚಿ ತರುವಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಪಾತ್ರ ಮಹತ್ವದ್ದು. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಬಿಡುಗಡೆಯಾದ 'ಆಚಾರ್ ಅಂಡ್ ಕೋ' ಚಲನಚಿತ್ರದಲ್ಲಿ, ಆಚಾರ್(ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ) ತಯಾರು ಮಾಡುತ್ತ ಚಿತ್ರಿಸಿರುವ ಹಾಡು ಬಹುತೇಕರ ನಾಲಿಗೆಯ ಮೇಲೆ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯ ಹಾಗೆಯೇ ಕೆಲದಿನಗಳ ಮಟ್ಟಿಗೆ ನಲಿದಾಡುತ್ತಿತ್ತೆನ್ನಿ.

'ಆಚಾರ್‌ವಿಲ್ಲದ ನಾಲಿಗೆ...'ಯ ಬಗ್ಗೆ ಚರ್ಚಿಸಲು ಹೊರಟರೆ, ವಿಚಾರಗಳ ವಿನಿಮಯಕ್ಕೆ ಕೊನೆಮೊದಲಿಲ್ಲ, ಈ ಬಿರುಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆ ರುಚಿಯಾಗುವುದಿಲ್ಲ ಎನ್ನುವ ಮಾತಿದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಸುಮ್ಮನೆ ಮಜ್ಜಿಗೆ ಅನ್ನವನ್ನೋ, ಗಂಜಿ ಅನ್ನವನ್ನೋ ಹೋಳು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯೋಣ ಬನ್ನಿ... ■

ನಲವತ್ತರ ದಶಕದಲ್ಲಿ ಯುವ ಕನ್ನಡಿಗ ಆರ್.ಕೆ. ಲಕ್ಷ್ಮಣ್ ಕೊರವಂಜಿಗಾಗಿ ರಚಿಸಿ ಕೊಟ್ಟ ವ್ಯಂಗ್ಯಚಿತ್ರಗಳು ಹಲವು.

ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಇದೂ ಒಂದು – ನಿಮಗಾಗಿ.

ಹಜಾಮು—" ಹೇಗೆ ಮಾಡಲಿ ಸಾರ್ "

" ಬಾಯಿ ಮುಚ್ಚಿಕೊಂಡು "

ಸೌಟಿನಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ....!

ಎಚ್. ಗೋಪಾಲಕೃಷ್ಣ

ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿ ಅಂದರೆ ನನಗೆ ಮೊದಲು ಬಾಯಿ ಸಮುದ್ರ ಆಗುವುದು ಮತ್ತು ಅದರ ಜತೆ ಜತೆಗೆ ನಾನು ಮೊದಲು ನಾನು ಮೊದಲು ನಾನು ಮೊದಲು ಎಂದು ನುಗ್ಗಿಬರುವ ಕೋಟಿ ಕೋಟಿ ನೆನಪುಗಳ ಮಹಾ ಸಾಗರ ತಲೆಯಲ್ಲಿ ನುಗ್ಗಿ ಒಂದು ರೀತಿ ಟ್ರಾಫಿಕ್ ಜಾಮ್ ಮತ್ತು ಕಲಾಸಿ ಪಾಳ್ಯ ಆಗಿಬಿಡುತ್ತೆ.

ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ಹಬೆ ಆಡುತ್ತಿರುವ ಅನ್ನ, ಅದರ ಮೇಲೆ ಒಂದು ಸೌಟು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಅದರ ಮೇಲೆ ಒಂದೂವರೆ ಸೌಟು ತುಪ್ಪ ಅಥವಾ ಎಳ್ಳೆಣ್ಣೆ ಸುರುವಿ ಕಲಸಿ ಕಲಸಿ ತಿಂದರೆ ಸ್ವರ್ಗ. ಹೀಗೆ ಕಲಸಿ ಕಲಸಿ ಒಂದೂವರೆ ಸೇರು ಅಕ್ಕಿಯ ಒಂದು ತಪ್ಪಲೆ ಅನ್ನ ಖಾಲಿ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದೆ ಆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ. ಆಗೆಲ್ಲಾ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗೆ ಸೌಟು ನಮ್ಮ ಎಲ್ಲಾರ ಮನೆಯಲ್ಲಿ. ಕಾಲ ಕಳೆದಂತೆ ಎಳೆಗರುಮ್ ಎತ್ತಾದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಬದಲಾವಣೆ ಆಯಿತು. ಸೌಟಿನಿಂದ ನಂತರ ಇದು ನಿಧಾನಕ್ಕೆ ಚಮಚಕ್ಕೆ ಇಳಿಯಿತು ಅಂದರೆ ಡಿಮೋಟ್ ಆಯಿತು. ದಿವಸಕ್ಕೆ ಆರು ಸಲ ಇದ್ದದ್ದು ನಿಧಾನಕ್ಕೆ ಆರುದಿವಸಕ್ಕೆ ಒಮ್ಮೆ ಅನ್ನುವ ಸ್ಟೇಜ್‌ಗೆ ಈಗ ಈ ಅರವತ್ತು ವರ್ಷದಲ್ಲಿ ಬಂದಿದೆ!

ಯಾರದಾದರೂ ಮನೆಗೋ ಮದುವೆಗೊ ಊಟಕ್ಕೆ ಅಂತ ಕೂತರೆ ಮೊದಲು ಬಡಿಸುವ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿಗೆ ತೋರು ಬೆರಳು ಅದ್ದಿ ಅದನ್ನು ನಾಲಿಗೆಗೆ ಸೋಕಿಸಿ ರುಚಿ ನೋಡುವ ಅಭ್ಯಾಸ. ಅದರ ರುಚಿ ಅದರ ಹದ ಅದರ ಮೇಲೆ ಅಂದಿನ ಅಡುಗೆ ಎಷ್ಟು ರುಚಿ ಎನ್ನುವ ಮುಂತೀರ್ಮಾನ ಆಗುತ್ತಿತ್ತು. ಅದೂ ಯಾರೂ ನೋಡುತ್ತಿಲ್ಲ ಎಂದಾದರೆ ಇದು ಅಂದರೆ ಬೆರಳಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಅದ್ದಿ ಅದನ್ನು ನಾಲಿಗೆಗೆ ಸೋಕಿಸುವುದು ಹೆಚ್ಚು! ಕೆಲವು ಸಲ ಹೆಚ್ಚು ಖಾರ ಇದ್ದರೆ ಕೆಮ್ಮು ಒತ್ತಿ ಒತ್ತಿ ಬರೋದು.ಮೂಗಿನಲ್ಲಿ ವೃಷಭಾವತಿ ಹರಿಯಲು ಶುರು ಆಗುತ್ತಿತ್ತು.ಹುಳಿ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದರೆ ಅದರ ಮಜವೇ ಬೇರೆ!ಮಠದಲ್ಲಿ ಊಟಕ್ಕೆ ಕೂತಾಗ ಹೀಗೆ ಅಂದರೆ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿ ಬಡಿಸಿದ ಕೂಡಲೇ ಬೆರಳು ಅದ್ದಿ ನಾಲಿಗೆಗೆ ಸೋಕಿ ಸಿದ್ದರೆ ಶ್ವಪಚ ಮುಂಡೆದೇ ಅಂತ ಬೈದು ಆಚೆ ಓಡಿಸಿ ಬಿಟ್ಟಾರು ಎಂದು ಕಷ್ಟಪಟ್ಟು ಈ ಅರ್ಜ್ ತಡೆಯುತ್ತೇನೆ! ಇದು ಈಗಲೂ ನಡೆಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿರುವ ಪಾಲಿಸಿ!

ಮೊದಮೊದಲು ನಾನು ಚಿಕ್ಕವ ಇದ್ದಾಗ ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದರು. ಲಿಂಬೆಹಣ್ಣು, ಅಥವಾ ಮಾವಿನಕಾಯಿ ತಂದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಈಳಿಗೆ ಮಣೆ ಯಲ್ಲಿ ಅದನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿ ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಕೊಂಡಿರುತ್ತಿದ್ದ ತೊಳೆದು ಒರೆಸಿದ ಮೂರು ಅಡಿ ಎತ್ತರದ ಜಾಡಿಗೆ ಈ ಹೋಳು ರವಾನೆ ಆಗುತ್ತಿತ್ತು. ಒಂದು ಲೇಯರ್ ಹೋಳು ಅದರ ನಂತರ ಕಲ್ಲುಪ್ಪು, ನಂತರ ಹೋಳು ಅದಾದ ಮೇಲೆ ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ... ಇದು ರಿಪೀಟ್ ಪ್ರೊಸಸ್...ಹೀಗೆ ಜಾಡಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ತುಂಬುವವರೆಗೆ ಈ ಸರ್ಕಸ್. ನಂತರ ಎಳ್ಳೆಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ಕಡ್ಲೇಕಾಯಿ ಎಣ್ಣೆ ಸುರಿಯುವುದು, ಅದರ ನಂತರ ಮನೆಯಲ್ಲೇ ತಯಾರಿಸಿದ ಅಚ್ಚ ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ, ಮೆಂತ್ಯದ ಪುಡಿ.... ಹೀಗೆ ಎಲ್ಲವೂ ಸೇರಿಸಿ ಅದರ ಬಾಯಿಗೆ ದೊಡ್ಡ ಬಿಳಿ ಬಟ್ಟೆ ಕಟ್ಟಿ ಅಡುಗೆಮನೆಯ ಒಂದು ಮೂಲೆಯಲ್ಲಿ ಮಡಿಯಲ್ಲಿ ಇಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಸೀಸನ್ ನಲ್ಲಿ ಈ ರೀತಿಯ ಅರ್ಧ ಡ ಜನ್ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿ ಜಾಡಿ ಇರುತ್ತಿತ್ತು, ಆಗ. ಆಗಾಗ ಅದಕ್ಕೆ ಮಾಕಳಿ ಬೇರು ಶುಂಠಿ ಇತ್ಯಾದಿ

ಸೇರುತ್ತಿತ್ತು.

ಎರಡು ದಿವಸದ ನಂತರ ಸ್ಪೆಶಲ್ ಆಗಿ ಮಾಡಿಸಿದ್ದ ಮರದ ಸೌಟಿನಿಂದ ಕೈ ಆಡಿಸುವುದು, ಮತ್ತೆ ಬಟ್ಟೆ ಕಟ್ಟಿ ಇಡುವುದು.. ಪೂರ್ತಿ ಕಳೆತ ನಂತರ ಒಂದು ಕಲ್ಲು ಮರಗಿ ಅಥವಾ ಒಂದಡಿ ಎತ್ತರದ ಜಾಡಿ ಯಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಹಾಕಿ ದಿನ ಬಳಕೆಗೆ ಇಡುವುದು.ವಾರದ ಆಯ್ದ ದಿವಸದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ದೊಡ್ಡ ಜಾಡಿ ಇಂದ ಚಿಕ್ಕ ಜಾಡಿಗೆ ಟ್ರಾನ್ಸರ್ ಆಗುತ್ತಿತ್ತು. ಬೇರೆ ದಿವಸ ಆದರೆ ಕೆಟ್ಟುಹೋಗುತ್ತೆ ಎನ್ನುವ ಗಾಢವಾದ ನಂಬಿಕೆ.ಅಜ್ಜಿ ಇರುವ ತನಕ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಉಸ್ತುವಾರಿ ಅಜ್ಜಿಯದು. ಅಜ್ಜಿ ನಂತರ ಇದು ಅಮ್ಮನ ಜವಾಬ್ದಾರಿ. ಒಬ್ಬರೇ ಅದನ್ನು ಮುಟ್ಟಬೇಕು ಇಲ್ಲ ಅಂದರೆ ಹುಳು ಬೀಳುತ್ತೆ ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಇದು ಬೇರೆಯವರು ಕೈ ಹಾಕಿದಾಗ ನಿಜವೂ ಆಗಿಬಿಡುತ್ತಿತ್ತು! ಅಂದರೆ ಮೊದಲು ಹಾಕಿದವರ ಕೈಗುಣ ದೊಡ್ಡದು ಅಂತ ಅಂಬೋಣ. ಇದರಿಂದಾಗಿಯೇ ಕೈಗುಣ ಎನ್ನುವ ಅಡ್ಜೆಕ್ಟಿವ್ ಹುಟ್ಟಿತು ಎಂದು ನನ್ನ ಖಚಿತ ಅಭಿಪ್ರಾಯ. ನಂತರ ಇದು ಅಂದರೆ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಹಾಕುವ ಕೆಲಸ ಹಿರಿ ಸೊಸೆ ಜವಾಬ್ದಾರಿ ಆಯಿತಾ? ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಸಂಸಾರಗಳು ಆದಮೇಲೆ ಮನೇಲಿ ಮಾಡುವುದು ಕಡಿಮೆ ಆಗಿ ಅಂಗಡಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಶುರು ಆಯಿತು. ನಾವು ಚಿಕ್ಕವರಿದ್ದಾಗ ಅಂಗಡಿ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿ ಹೆಸರು ನಮಗೆ ಗೊತ್ತೇ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಮಡಿ ಹೆಂಗಸರು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು, ಅಷ್ಟೇ. ಕೆಲವು ಆಯ್ದ ಮನೆಗಳಿಗೆ ಅವರೇ ಒಯ್ದು ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದರು.

ಸ್ವಂತ ಮನೆ ಆದಮೇಲೆ ಮನೆಯ ಅಂಗಳದಲ್ಲಿ ಮಾವಿನಮರ ಕಾಯಿ ಹೊರುವ ವೇಳೆ ಮತ್ತೆ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿ ಭರಾಟೆ. ಈಗ ಇಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಮಿನಿ ಫ್ಯಾಕ್ಟರಿ, ನಂತರ ಇದು ನೆಂಟರು ಇಷ್ಟರಿಗೆ ಡಿಸ್ಟ್ರಿಬುಷನ್ ಸೆಂಟರು!

ಪಂಜಾಬ್ ಪ್ರವಾಸಕ್ಕೆ ಹೋಗಿದ್ದೆವು. ಅಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ಅನ್ನ ಎಲ್ಲಿ ಹುಡುಕುತ್ತೀರಾ. ಅಲ್ಲಿ ಪರೋಟ ಜತೆಗೆ ಒಂದು ಬೋಗುಣಿಯಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿ, ಮತ್ತೊಂದರಲ್ಲಿ ಮೊಸರು ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದ. ಅವೆರಡೂ ಎಂತಹ ಕಾಂಬಿನೇಶನ್ ಅಂತೀರಿ!

ಹರಿದ್ವಾರದ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ವರ್ಲ್ಡ್ ಫೇಮಸ್ ಅಂತೆ. ಅಲ್ಲಿ ಒಂದು ರಸ್ತೆ ಉದ್ದಕ್ಕೂ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿ ಅಂಗಡಿ. ಕೇರಳದಲ್ಲಿ ತಿರುವನಂತಪುರದಲ್ಲಿ ವರ್ಲ್ಡ್ ಮಾರ್ಕೆಟ್ ಅಂತ ಒಂದು ಇಪ್ಪತ್ತು ಅಂಗಡಿಗಳ ಸಮೂಹ ಇದೆ. ಕಳೆದ ಸಲ ಅಲ್ಲಿಗೆ ಹೋಗಿದ್ದಾಗ ಒಂದು ಅಂಗಡಿಯಲ್ಲಿ ಲಿಂಬೆ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಕೆಜಿಗೆ ತೊಂಬತ್ತು ಕೊಟ್ಟೆ, ಇದು ಬೆಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕು ಪಟ್ಟು ಹೆಚ್ಚು. ಇದರ ಎಫೆಕ್ಟ್ ಏನಾಯಿತು ಅಂದರೆ ಮುಂದಿನ ಜನ್ಮ ಅಂತ ಏನಾದರೂ ಇದ್ದರೆ ನಾನು ಮುಂದಿನ ಜನ್ಮವನ್ನು ತಿರುವನಂತಪುರದಲ್ಲಿಯೇ ತಳೆಯ ಬೇಕು ಮತ್ತು ಆಗಲೂ ಅದರ ಬೆಲೆ ಅಷ್ಟೇ ಇರಬೇಕು ಅನ್ನುವುದು!

ಈಗಂತೂ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗಳು ವೈವಿಧ್ಯಮಯ. ನಮ್ಮ ಕಾಲದ ಮಿಡಿ ಹೊಸರೂಪ ತಳೆದರೆ ಈಗ ನಾಯಿ ಕೊಡೆ ಮಾಷ್ ರೂಮ್, ಗೋರಿಕಾಯಿ.... ಮೊದಲಾದ ಇಂಗ್ರೆಡಿಯೆಂಟ್ಸ್ ಇರುವ ಹೊಸಾ ತಳಿ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿಗಳು ಈಗ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಲಗ್ಗೆ ಇಟ್ಟಿವೆ.

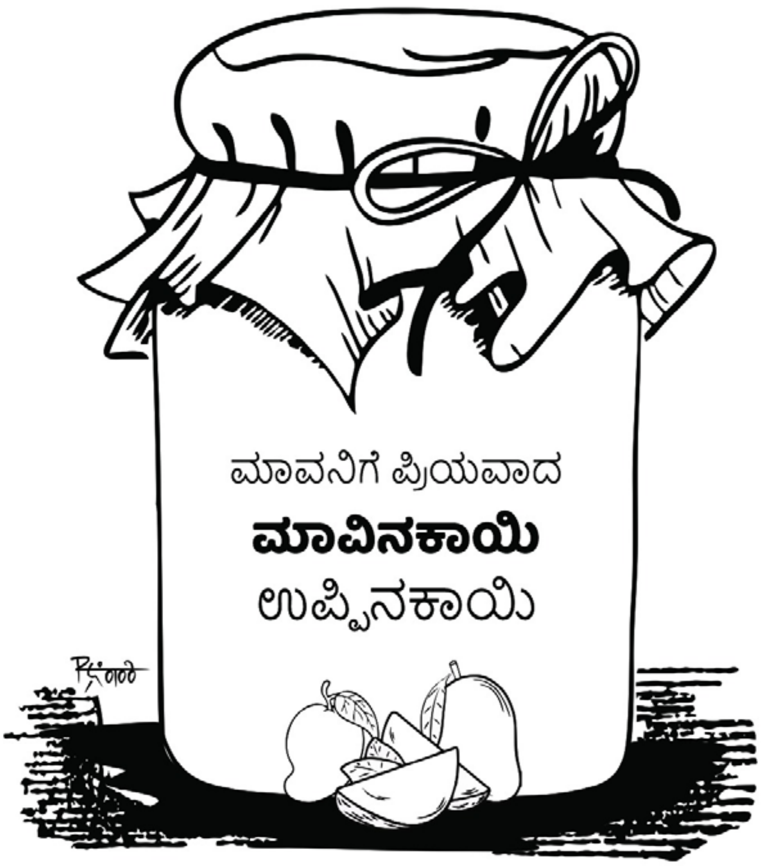
ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿ ರಸ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದರೆ ತುಂಬಾ ಖುಷಿ. ಕಾರಣ ಅದನ್ನೇ ಹುಳಿ ಸಾರು ತರಹ ಸೌಟಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಜಮಾಯಿಸಬಿಡಬಹುದು! ಆದರೆ ಈಚೆಗೆ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿ ಅಷ್ಟು ರಸ ಇರದು. ಹುಣಿಸೆ ಕಾಯಿ ಬಿಡುವ ಸೀಸನ್‌ನಲ್ಲಿ ಅದನ್ನು ತಂದು ಜಜ್ಜಿ ರಸ ಹಿಂಡಿ ಅದಕ್ಕೆ ಹಸಿ ಕಾಳು ಮೆಣಸು ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ, ಇಂಗು.. ಮೊದಲಾದ

ಮಿಶ್ರಣ ಸೇರಿಸಿ..... ಆಹಾ ಸ್ವರ್ಗಕ್ಕೆ ಮೂರೇ ಮೂರು ಗೇಣು.

ಇಂತಹ ಜೀವ ಜಲ ಕ್ಕೂ ಸಂಚಕಾರ ಬರಬೇಕೇ? ಐವತ್ತು ಆದಮೇಲೆ ಯಾಕೋ ವೈದ್ಯರ ಬಳಿ ಹೋದೆ. ಬಿಪಿ ಹೆಚ್ಚಿದೆ, ನೋ ಮೋರ್ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಅಂದರು!

ನನ್ನಾಕೆ ಸಹ ಸಂಗಡ ಬಂದಿದ್ದಳು. ಅವಳಿಗೆ ಬಿಪಿ ಲೋ ಆಗಿರಬೇಕೇ? ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿ ಹೆಚ್ಚು ತಿನ್ನಿ ಅಂತ ಅವಳಿಗೆ ವೈದ್ಯರ ಸಲಹೆ...! ಆದರೂ ಬಾಯಿ ಚಪಲ ಬಿಡೋರು ಉಂಟೆ? ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿ, ಅದಕ್ಕೆ ಬಿಸಿ ಅನ್ನ, ಅದರ ಜತೆಗೆ ಒಂದೂವರೆ ಚಮಚ ಗಾಣದ ಕೊಬ್ಬರಿ ಎಣ್ಣೆ ಇದು ಮೊದಲನೇ ಒಬ್ಬೆಗೆ ಇಲ್ಲದೇ ಹೋದರೆ ಬದುಕಿದ್ದು ಏನು ಸಾರ್ಥಕ?

ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಇಲ್ಲದೇ ಜೀವ ಸಹಿತ ಇರಬೇಕು ಅಂದರೆ ಅದು ಯಾವ ಪುರುಷಾರ್ಥಕ್ಕೆ ನೀವೇ ಹೇಳಿ. ಬಂದದ್ದೆಲ್ಲಾ ಬರಲಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಇರಲಿ..! ■



ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಅಡ್ಡ

ಸುಮಾ ರಮೇಶ್, ಹಾಸನ.

ಕಾರಿನಲ್ಲಿ ವೈಪರ್ ಚಾಲೂ ಮಾಡಿದಾಗ ಎದುರಿನ ವಿಂಡ್ ಸ್ಕ್ರೀನ್‌ನಿಂದ ಚಿಲ್ಲನೆ ನೀರು ಚಿಮ್ಮುವಂತೆ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯ ಹೆಸರನ್ನು ಕೇಳಿದೊಡನೆಯೇ ನಾಲಿಗೆಯಲ್ಲಿ ನೀರುಕ್ಕಿ ಕಣ್ಣುಗಳು ಅದನ್ನರಸಲು ವೈಪರ್ ರೆಕ್ಕೆಗಳಂತೆಯೇ ಅತ್ತಿತ್ತ ಚಲಿಸುತ್ತವೆ. ಉಪ್ಪು ಹುಳಿ ಖಾರ ಸಿಹಿ ಕಹಿ ಒಗರೆಂಬ ಷಡ್ರಸಗಳು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲೇ ಮಿಳಿತವಾಗಿದ್ದರೂ ಕೇವಲ ಉಪ್ಪು ಎಂಬ ಲವಣವನ್ನು ಹೈಲೈಟ್ ಮಾಡಿ ಅದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಎಂದು ನಾಮಕರಣ ಮಾಡಿರುವುದು ಬಯಾಸ್ಡ್ ಡಿಸಿಷನ್ ಎಂಬ ಭಾವನೆ ನನ್ನಲ್ಲಿತ್ತು. ನಂತರ ಋಷಿ ಮೂಲ ನದಿ ಮೂಲವನ್ನು ಹುಡುಕಿದಂತೆ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯ ಮೂಲವನ್ನು ಕೆದಕುತ್ತಾ ಹೋದಾಗ ಪಿಕಲ್ ಎಂಬ ಪದ 'ಪೆಕಲ್' ಎಂಬ ಡಚ್ ಪದದಿಂದ ವಲಸೆ ಬಂದದ್ದಾಗಿದ್ದು ಅದರರ್ಥ ಲವಣಯುಕ್ತ, ಉಪ್ಪು ನೀರು ಎಂದಾಗಿತ್ತು. ಹೀಗೆ ಅರ್ಥ ಸಹಿತ ಅನುವಾದಗೊಂಡ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯ ರೆಸಿಪಿ ಮೊದಲು ಆರಂಭಗೊಂಡದ್ದು ವಿದೇಶದಲ್ಲಿ. ನ್ಯೂಯಾರ್ಕ್ ವಸ್ತು ಸಂಗ್ರಹಾಲಯದ ಪಿಕಲ್ ಹಿಸ್ಟರಿ ಟೈಮ್ ಲೈನ್ ಪ್ರಕಾರ ಕ್ರಿ.ಪೂ. ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಟೈಗ್ರೀಸ್ ಕಣಿವೆಯಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗೆ ಭಾರತೀಯ ಸೌತೆಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಹಾಗಾಗಿ ಸೌತೆಕಾಯಿಯನ್ನು ಫಾದರ್ ಆಫ್ ಪಿಕಲ್ ಎನ್ನಬಹುದು. ಪಿಕಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಹುಳಿಯ ಅಂಶ ತುಸು ಹೆಚ್ಚೇ ಇರುವುದರಿಂದ ಹಲ್ಲುಗಳು ಜುಮ್ ಎಂದು 'ಪಿಕ್ ಹಲ್ಲ್' ಎನ್ನುತ್ತಾ ನಮ್ಮ ಕೈ ದವಡೆಯೆಡೆಗೆ ಸಾಗುವುದು.

ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯ ಮುಖ್ಯ ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುವಾಗಿ ಸೌತೇಕಾಯಿ ವಿದೇಶದ ಕಣಿವೆಯಲ್ಲಿ ರುಚಿ ಹತ್ತಿಸಿದ ನಂತರ ಇತ್ತ ನಿಂಬೆ, ಹೆರಳೆಕಾಯಿ, ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ, ಮಾವಿನಕಾಯಿ, ಅಮಟೆಕಾಯಿಗಳು ಪಾರಂಪರಿಕ ಮೌಲ್ಯ ಪಡೆದುಕೊಂಡವು. ನಂತರ ಬೆಂಡೆ ತೊಂಡೆ ಬದನೆ ಹಾಗಲ ಬೀನ್ಸ್ ಕ್ಯಾರೆಟ್, ಟೊಮೆಟೊ, ಹೀರೇಕಾಯಿಯ ಹೋಳುಗಳೆಲ್ಲಾ ಉಪ್ಪು ಖಾರ ಹುಳಿಯೊಂದಿಗೆ ಬೆರೆತು ವಿವಿಧತೆಯಲ್ಲಿ ಏಕತೆಯನ್ನು ಮೆರೆದು ಮಿಕ್ಸ್ಡ್ ವೆಜಿಟೆಬಲ್ ಪಿಕಲ್ ಗಳಾದವು. ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಶುಂಠಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹುಣಸೆಕಾಯಿಗಳೆಲ್ಲಾ ಸ್ಪೈಸಿ ಪಿಕಲ್ ಗಳಾದರೆ ಮೀನು ಮಾಂಸದ ತುಂಡುಗಳು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗೆ ನಾನ್ ವೆಜ್ ಟಚ್ ಕೊಟ್ಟವು.

ಆರಂಭಿಕ ಬ್ಯಾಟ್ಸ್ ಮನ್‌ನಂತೆ ಬಾಳೆಲೆಯ ಅಂಚಿಗೆ ಮೊದಲು ಬಂದು ಬೀಳುವ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಹೋಳುಗಳು ಊಟಕ್ಕೆ ವಿಧ್ಯುಕ್ತವಾಗಿ ಚಾಲನೆ ನೀಡುವವು. ತುದಿ ಬೆರಳಿನಿಂದ ಅದರ ರಸವನ್ನು ನೆಕ್ಕುವುದರೊಂದಿಗೆ ನಾಲಿಗೆಗೆ ಪ್ರಚೋದನೆ ದೊರೆತು ಹಸಿವು ಜಾಗೃತಗೊಳ್ಳುವುದು. ನಂತರ ಹಲವು ಬಗೆಯ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳು ಎಲೆದುಂಬಿದರೂ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯ ಕದರ್ ಕಡಿಮೆಯಾಗದು. ಎಲ್ಲಾ ಪಕ್ವಾನ್ನಗಳೊಂದಿಗೂ ಅದು ಬೆರೆಯುತ್ತಾ ಮೊಸರನ್ನ ಸಾರನ್ನಕ್ಕೆ ಸಾರಥಿಯಾಗುವುದು. ಹೀಗೆ ಸಾಗುವ ಭೋಜನದ ಬಂಡಿಗೆ ಬೆಸೆದುಕೊಂಡ ಇದರ ಕೊಂಡಿ ಕೊನೆಯವರೆಗೂ ಕಳಚದು. ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಸ್ವತಃ ಹಿರಿದಾದ ಭಕ್ಷ್ಯವೆಂದು ಪರಿಗಣಿಸಲಾಗದಿದ್ದರೂ ಭಕ್ಷ್ಯವೈರಾಗ್ಯ ಬಂದವರೂ ಲಕ್ಷ್ಯವಿಟ್ಟು ಉಣ್ಣುವಂತೆ ಮಾಡುವ ಟೇಸ್ಟಿಂಗ್ ಏಜೆಂಟ್ ಎನ್ನಲಡ್ಡಿಯಿಲ್ಲ.

ಬಾಲ್ಯ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ತಟ್ಟೆಗೆ ಬಡಿಸಿದ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು ತಿನ್ನದೆ ಊಟ ಮುಗಿದ

ನಂತರ ಬಾಯಲ್ಲಿ ಒತ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದೆವು. ಅದು ನಮ್ಮ ಕೆನ್ನೆಯ ಒಳಭಾಗದಲ್ಲಿ ಗೋಲಿಯಂತೆ ಅಡ್ಡಾಡುತ್ತಾ ನಾಲಿಗೆಗೆ ರಸವಿಳಿಸುತ್ತಾ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಕರಗಿ ಕೊನೆಗೆ ಅದೃಶ್ಯವಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಹೀಗೆ ಮಕ್ಕಳ ಮನ ಗೆದ್ದ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗಳಿಗೆ 'ನ್ಯಾಷನಲ್ ಪಿಕಲ್ಸ್ ಡೇ' ಎಂಬ ಒಂದು ದಿನವಿದ್ದು ಅದು ನವೆಂಬರ್ ಹದಿನಾಲ್ಕರ ಮಕ್ಕಳ ದಿನಾಚರಣೆಯಂದೇ ಇರುವುದು ವಿಶೇಷ. ಪಿಟ್ಸ್ ಬರ್ಗ್‌ನಲ್ಲಿ 'ಪಿಕಲ್ಸ್ ಬರ್ಗ್' ಎಂಬ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಹಬ್ಬವನ್ನು ಭರ್ಜರಿಯಾಗಿ ಆಚರಿಸಲಾಗುವುದು.

ಏಕೋಪಾಧ್ಯಾಯ ಶಾಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲಾ ವಿಷಯಗಳ ಬೋಧನೆಗೂ ಒಬ್ಬನೇ ಶಿಕ್ಷಕ ಒದಗುವಂತೆ ಅಡುಗೆಗೆ ತರಕಾರಿ ತೆಂಗು ಇಂಗು ಬೇಳೆ ಲಭ್ಯವಾಗದ ಸಮಯ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿಗಳು ಚಟ್ನಿ, ಸಾರು, ಗೊಜ್ಜು ತೊಕ್ಕು ತೊವ್ವೆ ಎಲ್ಲವೂ ಆಗಿಬಿಡುವ ಏಕಮೇವ ಮೂಲವಾಗಿ ಉಪಹಾರ, ಊಟ ಎರಡಕ್ಕೂ ದಕ್ಕುತ್ತವೆ. ನಮ್ಮ ತಾತನವರು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗೆ ಉಪ್ಪಿನಣ್ಣು ಎನ್ನುತ್ತಿದ್ದರು. ಕೊಯ್ದು ತಂದಿರಿಸಿದ ಹಲಸು, ಬಾಳೆಗಳು ಎರಡು ಮೂರು ದಿನಕ್ಕೆಲ್ಲಾ ಹಣ್ಣಾಗುವಂತೆ ತಿಂಗಳುಗಟ್ಟಲೆ ಜಾಡಿಯಲ್ಲಿಟ್ಟ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗಳೂ ಕಳಿತು ಮೆತ್ತಗಾಗಿರುತ್ತವೆ. ತಾತನಂತೆಯೇ ಮಾಗಿದ ಅವು ಅವರ ದೃಷ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿನಹಣ್ಣುಗಳು. ಬಿಪಿ ಹಾಗು ಪಿತ್ತದ ಸಮಸ್ಯೆ ಇದ್ದುದರಿಂದ ಅವರಿಗೆ ವೈದ್ಯರು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ನಿಷೇಧಿಸಿದ್ದರು. ಆದರೆ ಬಾಯಿಚಪಲ ತಡೆಯದ ತಾತ ಆಗಾಗ ಗುಟ್ಟಾಗಿ ನನಗೆ ಭಕ್ಷೀಸು ನೀಡಿ ಪಡೆದ ಉಪ್ಪಿನಹಣ್ಣನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಖಾರರಹಿತ, ಕ್ಷಾರರಹಿತವಾಗಿಸಿಕೊಂಡು ಮೆಲ್ಲನೆ ಮೆಲ್ಲುತ್ತಿದ್ದರು. ಅತಿಯಾದರೆ ಅಮೃತವೂ ವಿಷ ಎಂಬಂತೆ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯ ಸೇವನೆ ಹೆಚ್ಚಾದರೆ ಪಿತ್ತ ಕೆರಳಿ ಎದೆ ಒತ್ತಿದಂತಾಗಿ, ಹೊಟ್ಟೆ ಸದ್ದು ಮಾಡುತ್ತಾ 'ಕಾಯಿ ಕಾಯಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಮಹಿಮೆಗೆ.... ರಾತ್ರಿ ಪೂರ ನಿದ್ದೆ ಇಲ್ಲ ಕಣ್ಣಿಗೆ...' ಎಂದು ಕೊರಗುವಂತೆ ಮಾಡುವುದು.

ಹಲವೆಡೆ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ತಯಾರಿಸುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ಹೆಂಗಳೆಯರು ಹಬ್ಬದಂತೆ ಆಚರಿಸುವುದಿದೆ. ಅದಕ್ಕೆಂದೇ ಸ್ಪೆಷಲಿಸ್ಟ್‌ಗಳೂ ಇರುವರು. ಅದರಲ್ಲೂ ಮಾವಿನ ಮಿಡಿಯನ್ನು ಮರದಿಂದ ಇಳಿಸಿ ಅದನ್ನು ಇಡಿಯಾಗಿ ಉಪ್ಪು ಖಾರ ಬೆರೆಸಿ ಜಾಡಿಗೆ ತುಂಬಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯಾಗಿ ರೂಪಾಂತರಿಸುವ ಕ್ರಿಯೆ ಒಂದು ಕಾದಂಬರಿಗಾಗುವಷ್ಟು ಸರಕನ್ನು ಒದಗಿಸುವುದು. ಮೊದಲಿಗೆ ಅದನ್ನು ಉಪ್ಪಿನಲ್ಲಿ ಮ್ಯಾರಿನೇಟ್ ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ ಅದೆಷ್ಟು ಪ್ರಚಲಿತವಾಯಿತೆಂದರೆ ಇಂದು ಮ್ಯಾರಿನೇಟ್ ಎಂಬ ಪದ ಬಳಕೆ ಇಲ್ಲದೆ ಯಾವುದೇ ಅಡುಗೆ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮವೂ ಸಂಪನ್ನವಾಗದು.

ಅಂಗಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಗುಟ್ಕಾ ಶಾಂಪುಗಳ ಮಾಲೆಯನ್ನು ನೇತು ಹಾಕಿದಂತೆ ದಶಕಗಳ ಹಿಂದೆ ಸೀಲ್ ಮಾಡಿದ ಪಾರದರ್ಶಕ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಪ್ಯಾಕೆಟ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಗುತ್ತಿದ್ದ ಕೆಂಬಣ್ಣದ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗಳು ಎಲ್ಲಾ ವರ್ಗದ ಜನರಿಗೂ ಕೈಗೆಟುಕುವ ದರದಲ್ಲಿ ಲಭ್ಯವಿದ್ದವು. ಸಂಜೆ ಗುಂಡು ಮೇಜಿನ ಪರಿಷತ್ತಿನಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಸಮಾರಾಧನೆಯ ಸಮಯ ಕಬಾಬ್ ಗೋಡಂಬಿಗಳು ದುರ್ಲಬವಾಗುತ್ತಿದ್ದ ಮಂದಿಗೆ ಇವೇ ಸ್ಟಾರ್ಟರ್ಸ್ ಆಗಿ ಒದಗುತ್ತಿದ್ದವು. ಸಿಪಾಯಿ ಮ್ಯೂಟಿನಿ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಗುಂಡು ಹೊಡೆಯಲು ಕಾರ್ಟ್ರಿಡ್ಜ್ ಕವರ್ ಕಚ್ಚಿ ತೆಗೆದು ರೈಫಲ್ ಲೋಡ್ ಮಾಡಿದಂತೆ ಇವರು ಪಿಕಲ್ ಕವರ್ ಗಳನ್ನು ಕಚ್ಚಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಒಳಸೇರಿಸುತ್ತಲೇ ಫೈಯರಿಂಗ್ ಶುರು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು.

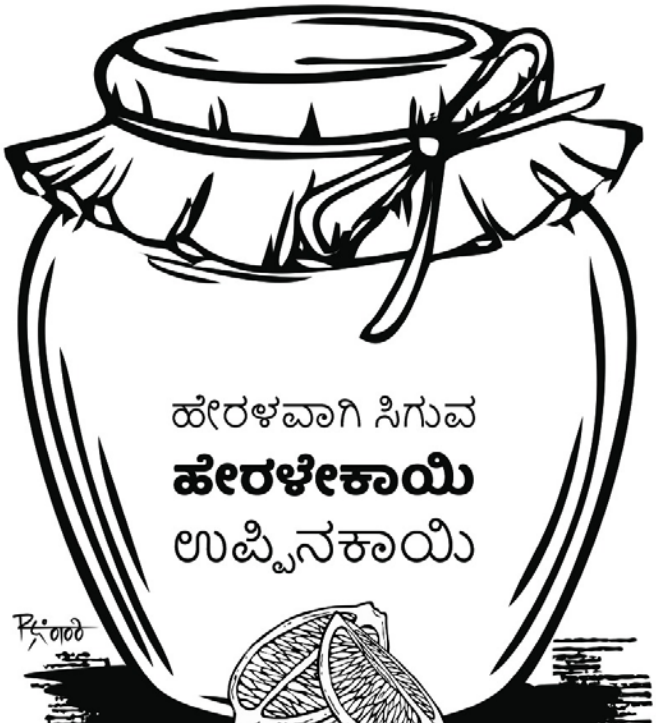
ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯನ್ನೂ ಕಳವು ಮಾಡಿದ ಪ್ರಕರಣಗಳು ಇಲ್ಲದಿಲ್ಲ. ಬಾಂಗ್ಲಾ ದೇಶದ ಪದಚ್ಯುತ ಪ್ರಧಾನಿ ಶೇಖ್ ಹಸೀನಾ, ದೇಶ ತೊರೆದ ನಂತರ ಪ್ರತಿಭಟನಾಕಾರರು

ಅವಳ ಮನೆಗೆ ನುಗ್ಗಿ ಕೈಗೆ ಸಿಕ್ಕ ವಸ್ತುಗಳನ್ನೆಲ್ಲಾ ಹೊತ್ತೊಯ್ಯುತ್ತಿದ್ದಾಗ ನನಗೆ ಥಟ್ಟನೆ ನೆನಪಾದದ್ದು 'ಭೂತಯ್ಯನ ಮಗ ಅಯ್ಯು' ಚಲನಚಿತ್ರ. ಊರ ಜನರು ಭೂತಯ್ಯನ ಮನೆಗೆ ನುಗ್ಗಿ ಬೆಲೆಬಾಳುವ ವಸ್ತುಗಳು, ಪಾತ್ರೆ ಪಡಗ ಬಟ್ಟೆ ಬರೆಯನ್ನು ದೋಚುತ್ತಿದ್ದರೆ ಲೋಕನಾಥ್ ಮಾತ್ರ ಹೆಚ್ಚು ಯೋಚಿಸದೆ ಬಿಳಿಯ ಬಟ್ಟೆಯಿಂದ ಸೀಲ್ ಮಾಡಿದ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಜಾಡಿಯಿಂದ ಒಂದಿಷ್ಟನ್ನು ಹೊರತೆಗೆದು ಮೆಲ್ಲುತ್ತಾ ಅದೇ ಜಾಡಿಯನ್ನು ಪ್ರೀತಿಯಿಂದ ಎದೆಗವುಚಿಕೊಂಡು ಮನೆಗೆ ಕೊಂಡೊಯ್ಯುವನು.

ಯುಗಾದಿಯ ದಿನ ಚಂದಿರನನ್ನು ನೋಡಿದವರಿಗೆ ವಿಶೇಷ ಲಾಭವಿದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇರುವಂತೆಯೇ ಕ್ರಿಸ್ ಮಸ್ ದಿನ ಕ್ರಿಸ್ ಮಸ್ ಟ್ರೀನಲ್ಲಿ ಹುದುಗಿಸಿದ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಹುಡುಕಿದವರಿಗೆ ಅದೃಷ್ಟ ಖುಲಾಯಿಸುವುದೆಂಬ ನಂಬಿಕೆಯಿದೆ. ಇದರಿಂದ ಚೈತ್ರ ಮಾಸದ ಮೊದಲ ಹಬ್ಬದಂದು ಚಂದಿರನಿಗೂ ಕ್ರಿಸ್ ಮಸ್ ದಿನ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗೂ ದೆಸೆ ತಿರುಗುವುದು.

'ಊಟಕ್ಕೆ ಮೊದಲು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಮಾತಿಗೆ ಮೊದಲು ಗಾದೆ' ಎಂಬಂತೆ ಗಾದೆ ಮಾತುಗಳು ಕಿರಿಯದರಲ್ಲಿ ಹಿರಿದನ್ನು ಹೇಳುವಂತೆ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿ ಲಘುವಾಗಿದ್ದರೂ ಭೋಜನದಲ್ಲಿ ಹಿರಿದಾದ ಪಾತ್ರ ವಹಿಸುವುದು.

■



ಇರಲಿ, ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿಗೊಂದು ಸಲಾಂ !

ಗಣೇಶ ಹೆಗ್ಗಡೆ

ಒಂದು ಚಮಚ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿಗೆ, ಒಂದು ಬಾಳ ಸಂಗಾತಿಯನ್ನೇ ದೊರಕಿಸಿ ಕೊಡುವ ಶಕ್ತಿಯಿದೆ ಎಂದರೆ ನಿಮಗೆ ಸಖೇದಾಶ್ಚರ್ಯವಾದೀತು. ಕೊಂಚ ಫ್ಲ್ಯಾಷ್ ಬ್ಯಾಕಿಗೆ ಹೋದರೆ ಇದರ ಸತ್ಯಾನುಸತ್ಯತೆ ಅರಿವಾದೀತು.

ಬಾಲ್ಯದಿಂದಲೂ ನಾನು ಹಾಗೇನೆ. ಅಷ್ಟಾಗಿ ಸಿಹಿ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ಇಷ್ಟಪಟ್ಟವನಲ್ಲ. ಆದರೆ 'ಖಾರ' ಎಂದರೆ ಪಂಚಪ್ರಾಣ. ಅದರಲ್ಲೂ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯೆಂದರೆ ಬಾಯಲ್ಲಿ ಚಪ್ಪರಿಕೆ. ಅನ್ನ–ಸಾರಿಗೆ, ಅನ್ನ–ಹುಳಿಗೆ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಪಲ್ಯದ ತರಹ ನೆಂಚಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನುವ ಬಯಕೆ. ಆದರೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಕೆಂಗಣ್ಣುಗಳ ಭಯ! ಹೀಗೆಯೇ ಒಂದು ದಿನ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಯಾರೂ ಇಲ್ಲದ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಸೀದಾ ಅಡುಗೆ ಮನೆಗೆ ನುಗ್ಗಿ, ಅಮ್ಮ ಇಟ್ಟಿದ್ದ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯ ಡಬ್ಬ ಹುಡುಕಿ ತೆಗೆದು, ಆರೇಳು ಚಮಚ ಹಾಗೆಯೇ ಗುಳುಂ! ಮಾಡಿದ ಪರಿಣಾಮ ಆ ರಾತ್ರೆ ಹಾಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಉರಿ..ಉರಿ.. ಎಂದು ಕಿರಿಚುತ್ತಾ ಹೊರಳಾಡಿದ್ದನಂತೆ. ಮನೆಯವರೆಲ್ಲಾ ಗಾಬರಿಗೊಂಡು ಎಚ್ಚೆತ್ತರಂತೆ. ನಿದ್ರಾಭಂಗವಾದ ಉರಿ ಕೋಪದಲ್ಲಿ ನನ್ನ ಸೋದರಮಾವ,

'ಉರಿ ಎಲ್ಲೋ? ಟಾಪ್ನಲ್ಲೋ? ಅಥವಾ ಬಾಟಮ್ಮನಲ್ಲೋ?" ಎಂಬ ಅಸಂಬದ್ಧ ಪ್ರಶ್ನೆ ಎಸೆದು ಗೇಲಿ ಮಾಡಿದನಂತೆ. ನನ್ನ ನರಳುವಿಕೆಯ ಗಂಭೀರತೆಯನ್ನು ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾಗಿ ಗಮನಿಸಿದ ಅಜ್ಜಿ ನಂಜಮ್ಮಜ್ಜಿ ತಡಮಾಡದೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು ಕೈಯೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಬೆಚ್ಚಗೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಬಂದು, ರೂಮಿನಲ್ಲಿದ್ದವರನ್ನೆಲ್ಲಾ ಗದರಿ ಆಚೆಗೆ ಕಳುಹಿಸಿ, ನನ್ನ ಚಡ್ಡಿ ಬಿಚ್ಚಿಸಿ, ಕೈಯಣ್ಣೆ ಸವರಿ ಉರಿ ಶಮನ ಮಾಡಿದ್ದು ನಾನು ಮರೆಯುವ ಹಾಗೇ ಇಲ್ಲ.

'ಇನ್ನೆರಡು ತಿಂಗಳು ಈ ಮುಂಡೇದರ ಬಾಯಿಗೆ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಸೋಕಿಸ್ಬೇಡಿ' ಎಂದು ಠರಾವು ಹೊರಡಿಸಿದ ಮಾವನ ನಿರ್ಣಯವನ್ನು ಸಾರಾಸಗಟಾಗಿ ತಿರಸ್ಕರಿಸಿದ ಮನೆಯ ಗವರ್ನರ್ ಅಜ್ಜಿ, ಒಂದು ತಿಂಗಳ ನಂತರ, ಇದೇ ಠರಾವನ್ನು ಮರು ಪರಿಶೀಲನೆಗಾಗಿ ಮಾವನಿಗೆ ವಾಪಸ್ಸು ಕಳುಹಿಸಿದ್ದರಂತೆ.

ಇಲ್ಲೊಂದು ವಿಚಾರ ನಾನು ಸ್ಪಷ್ಟಪಡಿಸಲೇಬೇಕು. ನನ್ನ ಹೃದಯ ಸಾಮ್ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯ ನಂತರ ಎರಡನೆಯ ಪೂಜ್ಯ ಸ್ಥಾನ ಈ ಮಾವನಿಗೆ. ಬಾಲ್ಯದಲ್ಲೇ ತಂದೆಯನ್ನು ಕಳೆದುಕೊಂಡ ನನಗೆ ಮಾವ ಅಂದರೆ ಫ್ರೆಂಡ್, ಫಿಲಾಸಫರ್, ಗೈಡ್ ಮತ್ತು ಫೈನಾನ್ಸ್ ಮಿನಿಸ್ಟರು–ಇವೆಲ್ಲಾ ಪಾತ್ರಗಳನ್ನು ತುಂಬಿಕೊಂಡ ಏಕೈಕ ವ್ಯಕ್ತಿ. ಆದರೆ ಅವನಲ್ಲಿದ್ದ ಅಸಹನೀಯ ಗುಣವೆಂದರೆ ಅವನ ರಿಮೋಟು ಕಂಟ್ರೋಲ್ ಬುದ್ಧಿ ಮತ್ತು ಇದರಿಂದ ಮನೆಯಲ್ಲಾಗುತ್ತಿದ್ದ ಅನಾಹುತಗಳು. ಮುಂದಿನ ಪ್ರಸಂಗ ಕೇಳಿ. ಇದೂ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿಚಾರವೆ.

ನಮ್ಮನ್ನೆಲ್ಲಾ 'ಭೂತಯ್ಯನ ಮಗ ಅಯ್ಯು' ಸಿನಿಮಾಕ್ಕೆ ಸೆಕೆಂಡ್ ಷೋಗೆ ಕರೆದೊಯ್ದಿದ್ದ ಮಾವ ವಾಪಸ್ಸು ನಡೆದು ಬರುವಾಗ,

'ಸರಿಯಾಗಿ ಓದದೆ ಇದ್ದರೆ, ಸಿನಿಮಾದಲ್ಲಿ ತೋರಿಸಿದ ಹಾಗೆ, ನೀನೂ ಅಂಕಲ್ ಲೋಕನಾಥ್ ತರಹ ಕೈಯಲ್ಲಿ ಡಬ್ಬಿ ಹಿಡಿದು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಬೇಡ್ಬೇಕಾಗುತ್ತೆ" ಎಂದ್ಹೇಳಿ ಅಮ್ಮನನ್ನೂ, ನನ್ನನ್ನೂ ಏಕ ಕಾಲಕ್ಕೆ ಹೆದರಿಸಿಬಿಟ್ಟಿದ್ದ.

ಕಾಲ ಸುಮ್ಮನೆ ಕುಳಿತಿರುತ್ತದೆಯೆ? ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಕಳಿತಂತೆ ನಾನೂ ಕಳಿತು, ಕಲಿತು, ಬಿ.ಇ. ಡಿಗ್ರಿ ಪ್ಯಾಸು ಮಾಡಿ ಪರವಾಗಿಲ್ಲ ಅನ್ನುವ ಮಟ್ಟದ ನೌಕರಿ ಹಿಡಿದಾಗ 'ಮಾವ'ನ ಆನಂದಕ್ಕೆ ಪಾರವೇ ಇರಲಿಲ್ಲ.

ಇದೇ ಖುಷಿಯಲ್ಲಿ ನಿಂಗೇನು ಗಿಫ್ಟ್ ಬೇಕಯ್ಯಾ?' ಎಂದು ಕೇಳಿದಾಗ ತಡಮಾಡದೆ ನಾನು,"ಒಂದು ಬಾಟ್ಲು ಲಿಂಬೇಕಾಯಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಬೇಕು, ಇಲ್ಲೇ ಸೂರ್ಯ ಕಾಂಡಿಮೆಂಟ್ಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಸಿಗುತ್ತೆ' ಎಂದುತ್ತರಿಸಿದ್ದೆ.

"ಈ ಜನ್ಮದಲ್ಲಿ ನೀನು ಉದ್ಧಾರವಾಗುಲ್ಲ" ಎಂದು ತಲೆಯ ಮೇಲೆ ಮೊಟಕಿದ್ದ ಮಾವ.

ಪ್ರೌಢಾವಸ್ಥೆಯಿಂದ ಯೌವನಾವಸ್ಥೆಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಗ್ಯಾಪ್‌ಕೊಡದ ಮಾವ ಎರಡು ತಿಂಗಳಲ್ಲಿಯೆ ನನಗೊಂದು ಸಂಬಂಧ ಕುದುರಿಸಿಕೊಂಡು ತಂದಿದ್ದ.

"ರೆಡಿಯಾಗು, ಈ ಭಾನುವಾರ ನಾವೆಲ್ಲಾ ಹುಡುಗಿ ನೋಡುವುದಕ್ಕೆ ಮೊಳಕಾಲ್ಮೂರಿಗೆ ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದೇವೆ.. ಒಳ್ಳೆಯ ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಬಾ" ಎಂದು ಆಜ್ಞಾಪಿಸಿದ್ದ. ಬಸ್ಸಿನಲ್ಲಿ ನನ್ನ ಪಕ್ಕವೇ ಕುಳಿತು ಮಾವ, ಕೃಷ್ಣಪರಮಾತ್ಮ, ಗೊಂದಲದಲ್ಲಿದ್ದ ಅರ್ಜುನನಿಗೆ ಹಿತೋಪದೇಶ ಮಾಡಿದಂತೆ ನನ್ನನ್ನು ಕುರಿತು,

"ನೋಡು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಹುಡುಗಿ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು–ಕೇಸರೀಬಾತು ಕೊಡುವ ಪದ್ಧತಿ. 'ಸಿಹಿ' ಇಷ್ಟವಿಲ್ಲವೆಂದು ನೀನು ತಟ್ಟೆಯಿಂದ ಕೇಸರಿ ಬಾತನ್ನು ತೆಗೆಸುವ ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡಬ್ಯಾಡ. ಹುಡುಗನಿಗೆ ಈಗ್ಲೆ ಷುಗರ್ರು ಅಟಕಾಯಿಸಿಕೊಂಡಿದೆ ಎಂದನು ಮಾನಪಟ್ಟಾರು. ಮೂಷಂಡಿ ತರಹ (ಇಂಟ್ರಾವರ್ಟ್) ಹುಡುಗಿಯ ಎದುರು ಕೂತ್ಕೋಬೇಡ, ಆಗಾಗ್ಗೆ ಮಾತುಕಥೆಯಲ್ಲಿ ನೀನು ಭಾಗಿಯಾಗು" ಎಂದೆಲ್ಲಾ ಎಚ್ಚರಿಸಿ, ರಿಯಾಕ್ಷನ್ನಿಗಾಗಿ ನನ್ನ ಮುಖ ನೋಡಿದ್ದ.

ಮಾವ ಹೇಳಿದಂತೆಯೇ, ಹೆಣ್ಣಿನ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಉಭಯ! ಕುಶಲೋಪರಿಯ ನಂತರ ತಿಂಡಿಯ ಪ್ಲೇಟು ಕೈಗೆ ಬಂತು.

ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು–ಕೇಸರೀ ಬಾತಿನ ಜತೆಗೆ ಒಂದು ಸಣ್ಣ ಬಟ್ಟಲಿನಲ್ಲಿ ನೆಲ್ಲೀಕಾಯಿ, ಮಾಗಳೀ ಬೇರು ಮಿಳಿತ ಕೆಂಪು ರಸ ಕಂಡು ನನ್ನ ಆನಂದಕ್ಕೆ ಪಾರವೇ ಇಲ್ಲದಂತಾಯ್ತು.

"ಇನ್ನೊಂದು ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು ಬಡಿಸೆ, ನೀನೇ ತಾನೆ ಮಾಡಿದ್ದು" ಎಂದು ಹುಡುಗಿಯ ಅಜ್ಜಿ ಹೇಳಿದಾಗ ಮೈ ಪುಳಕಿತನಾದ ನಾನು.

"ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು ದಯವಿಟ್ಟು ಬ್ಯಾಡಿ. ಅಭ್ಯಂತರವಿಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಇನ್ನೆರೆಡು ಚಮಚ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿ ಹಾಕಿ, ತುಂಬಾ ಚೆನ್ನಾಗಿದೆ ಎಂದಾಗಲೇ 'ಮಾವ' ಯಾರಿಗೂ ಕಾಣದಂತೆ ಬಲವಾಗಿ ನನ್ನ ತೊಡೆ ಚಿವುಟಿದ್ದು. ನನ್ನ ಬೇಡಿಕೆ ಕೇಳಿ, ಈ ಇಳಿ ವಯಸ್ಸಿನಲ್ಲಿಯೂ ನಾಚಿ ನೀರಾದ ಅಜ್ಜಿ,

ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ತಾವೇ ಸ್ವತಃ ಹಾಕಿದ್ದೆಂದು, ಈ ಕಲೆ ವಂಶಪಾರಂಪರ್ಯವಾಗಿ ತಮಗೆ ಒಲಿದು ಬಂದಿದ್ದೆಂದೂ, ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ತಯಾರಿಕೆಯ ಬಗ್ಗೆ ದೀರ್ಘ ಭಾಷಣವನ್ನೇ ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದಾಗ, ತೀರಾ ಕಸಿವಿಸಿಗೊಂಡ 'ಮಾವ' ಮದುವೆ ವಿಷಯದ ಟ್ರ್ಯಾಕೇ ಹಳಿ ತಪ್ಪುತ್ತಿರುವುದಕ್ಕೆ ಆತಂಕಗೊಂಡ.

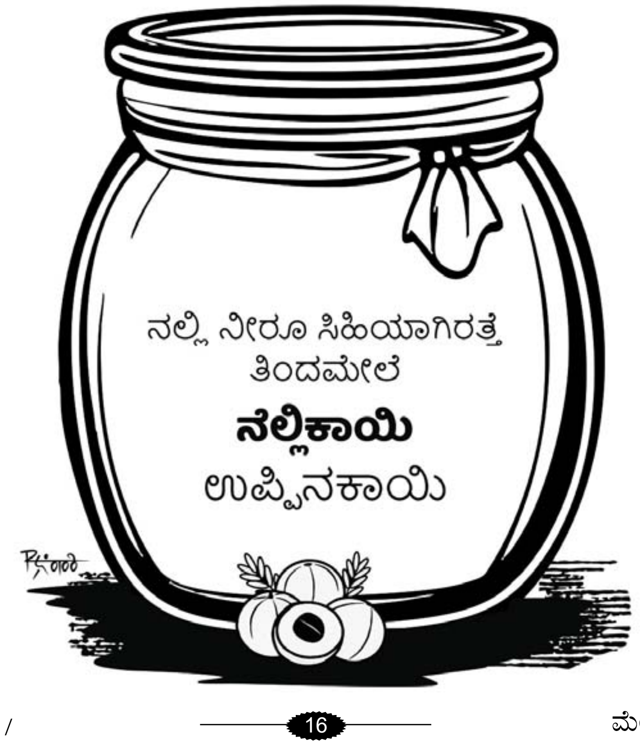
ವಾಪಸ್ಸು ಬರುವಾಗ ಮಾವ 'ಹುಡುಗಿಯ ಜತೆ ಏನು ಮಾತನಾಡಿದೆ?' ಎಂದು

ಕೇಳಿದಾಗ 'ನಿಮಗೂ ಅಜ್ಜಿಯ ತರಹ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಹಾಕೋಕೆ ಬರುತ್ತೆ?' ಎಂದು ವಿಚಾರಿಸಿಕೊಂಡೆ' ಎಂಬ ನನ್ನುತ್ತರ ಕೇಳಿ ಸಿಡಿಮಿಡಿಗೊಂಡ.

'ಮುಂಡಾ ಮೋಚ್ತು' ಹೀಗಾದ್ರೆ ಯಾವ ಹುಡ್ಗೀನು ನಿನ್ನನ್ನು ತಿರುಗಿ ನೋಡಲ್ಲ. ಯು..ಪಿಕಲ್ (PICKLE) ಮೈಂಡೆಡ್ ಫೆಲೋ" ಅಂತ ಬೈದ. ಕೊಂಚ ಮಟ್ಟಿಗೆ ಇದೂ ಸರಿಯೆನ್ನಿ.

ಹೀಗಾಗಿ ಒಂದು ತಿಂಗಳಾದರೂ ಹುಡುಗಿ ಮನೆಯ ಕಡೆಯಿಂದ ಯಾವ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆಯೂ ಬಾರದಿದ್ದುದರಿಂದ ತೀವ್ರ ಆತಂಕಗೊಂಡ ಮಾವ ಒಂದು ದಿನ ಮೊಳಕಾಲ್ಮೂರಿಗೆ ತಾನೇ ಫೋನು ಹಚ್ಚಿದ. 'ಮನೆಯವರಿಗ್ಯಾರಿಗೂ ವಪ್ಪಿಗೆಯಿಲ್ಲವೆಂದೂ, ಆದರೆ ಹುಡುಗಿಯ ಅಜ್ಜಿಗೆ ವರ ತುಂಬಾ ಹಿಡಿಸಿ ಬಿಟ್ಟಿದ್ದಾನೆಂದು, ಮೊಮ್ಮಗಳನ್ನು ಶತಾಯ ಗತಾಯ ಸಂಬಂಧ ಒಪ್ಪಿಸಲು ತೀವ್ರ ಪ್ರಯತ್ನ 'ಅಜ್ಜಿ' ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆಂದು ಆ ಕಡೆಯ ಉತ್ತರ ಕೇಳಿ ಮಾವ ಆತಂಕಗೊಂಡಿದ್ದ. ಹೀಗಾದ ಒಂದು ವಾರದ ನಂತರವೇ ಈ ಆಶ್ಚರ್ಯಕರ ಘಟನೆ ನಡೆದದ್ದು. ಆ ಶುಭ ದಿನ ಮನೆಯ ಮುಂದೆ ಕುದುರೆ ಗಾಡಿಯಿಂದ ಅಜ್ಜಿ, ಮೊಮ್ಮಗಳು, ಅವಳ ತಂದೆ ತಾಯಿ ಇಳಿದಾಗ, ನನಗೆ ಮತ್ತು ಮಾವನಿಗಾದಷ್ಟು ಖುಷಿ ಬೇರ್‍ಯಾರಿಗೂ ಆಗಲಿಲ್ಲ. ಸಣ್ಣ ಬ್ಯಾಗಿನಿಂದ ಒಂದು ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿ ಬಾಟಲನ್ನು ಹೊರತೆಗೆದ ಅಜ್ಜಿ "ಈ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಜೋಪಾನ. ಹಾಗೆಯೇ ನಮ್ಮ ಹುಡುಗಿಯೂ ಜೋಪಾನ" ಎಂದು ಕಣ್ಣು ಮಿಟುಕಿಸಿತ್ತು.

ಈಗ ಹೇಳಿ ಸ್ವಾಮಿ, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯಂಥ ಈ ಉಪಕೃತ ಖಾದ್ಯವನ್ನು ಜೀವನ ಪರ್ಯಂತ ನಾನು ಮರೆಯುವುದುಂಟೆ? ■



ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿಗಾಗಿ ಏನೇನೆಲ್ಲ ಅಪ್ಪಿಕೊ

ನಾಗೇಶ ಹೆಗಡೆ

ಏಪ್ರಿಲ್ ಬಂತೆಂದರೆ ಮಲೆನಾಡಿನ ನಮ್ಮ ಊರುಗಳಲ್ಲೆಲ್ಲ ಉಪ್ಪಿನ'ಕಾಯಿ'ಗಳದ್ದೇ ಸಂಭ್ರಮ. ಅವು ಎತ್ತರದ ಮರಗಳಲ್ಲಿ ಗೊಂಚಲು ಗೊಂಚಲಾಗಿ ತೂಗಾಡುತ್ತಿರುತ್ತವೆ. ಪರಿಮಳಭರಿತ ಆ ಎಳೇ ಹುಳಿಮಾವಿನ (ಅಪ್ಪೆ) ಮಿಡಿಗಳನ್ನು ಕೊಯ್ದು ತರಲು ಪೈಪೋಟಿಯೋ ಪೋಟಿ.

ಹೊಳೆಯಂಚಿಗೆ ತಂತಾನೆ ಬೆಳೆದ ಆ ಅಪ್ಪೆ ಮರಗಳದ್ದು ಹೇಗಿದ್ದರೂ 'ಧರ್ಮದ ಬೆಳೆ'. ಅದನ್ನು ಕೊಯ್ದು ತರಲು ಯಾವ ದೊಣೆಯಪ್ಪನ ಅಪ್ಪಣೆಯೂ ಬೇಕಿಲ್ಲ. ಆದರೂ ಸುತ್ತ ನಾಲ್ಕೂರಿನ ಜನ ಒಂದು ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ದಿನವನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸಿ ಮಿಡಿಗಳನ್ನು ಕೊಯ್ಯಲು ಒಟ್ಟಾಗಿ ಬರುತ್ತಾರೆ. ರಾಕ್ಷಸಗಾತ್ರದ, ಎತ್ತರದ ಅಪ್ಪೆ ಮರಗಳನ್ನು ಅವರವರ ತಾಕತ್ತಿಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಅಪ್ಪಿಕೊಂಡು ಒಂದೊಂದು ಕೊಂಬೆಯನ್ನು ಏರಿ ಗೊಂಚಲುಗಳನ್ನು ಹುಷಾರಾಗಿ ಕೊಯ್ದು, ಮೂಟೆಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ, ಹಗ್ಗದ ಮೂಲಕ ಕೆಳಕ್ಕೆ ಇಳಿಸುತ್ತಾರೆ. ಗೊಂಚಲನ್ನು ಅಥವಾ ಮೂಟೆಯನ್ನು ಮೇಲಿಂದ ಬೀಳಿಸುವಂತಿಲ್ಲ. ಮಿಡಿಗಳಿಗೆ ಪೆಟ್ಟಾದರೆ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಹೆಚ್ಚು ದಿನ ಬಾಳುವುದಿಲ್ಲ.

ಈ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲಿನ ವಾಟ್ಸಾಪ್ ಗುಂಪುಗಳಲ್ಲಿ, ಇನ್ಸ್ಟಾಗ್ರಾಮು, ಎಕ್ಸು, ಫೇಸ್ಬುಕ್ಗಳಲ್ಲಿ ಅಪ್ಪೆ ಮಿಡಿಯ ಗೊಂಚಲುಗಳ ಪ್ರದರ್ಶನ. ಚೋಟುದ್ದದ್ದು, ಗೇಣುದ್ದದ್ದು, ಮೊಳ ಉದ್ದದ್ದು; ಗಿಣಿಮೂತಿಯದ್ದು, ಕೊಕ್ಕರೆಕೊಕ್ಕಿನದು, ಸೊಂಡಿಲಸುಂದರಿ ಮಿಡಿ, ಹೀಗೆ ವಿವಿಧ ಪರಿಮಳಗಳ, ವಿಭಿನ್ನ ರೂಪಗಳ ಚಿತ್ರ ತೋರಿಸಿಯೇ ಬಾಯಲ್ಲಿ ನೀರೂರಿಸುವ ಭರಾಟೆ. ಕೆಲವು ತಳಿಗಳಂತೂ ಜಗದ್ವಿಖ್ಯಾತ. ? ನಂಜ್ಗಾರ್ ಅಪ್ಪೆ'? ಮಾಳಂಜಿ ಅಪ್ಪೆ'? ಅನಂತಭಟ್ಟನ ಅಪ್ಪೆ'.... ಈ ಅನಂತಭಟ್ಟನ ಅಪ್ಪೆಗೆ ಆ ಹೆಸರು ಬಂದಿದ್ದು ಹೇಗೆಂದರೆ ಮಿಡಿ ಕೊಯ್ಯಲು ಏರಿದ್ದ ಆ ಮಹಾಶಯ ಮರದಿಂದ ಬಿದ್ದು ಪ್ರಾಣ ಬಿಟ್ಟಿದ್ದನಂತೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಆ ಮರ ಈಗ ಅಜರಾ–ಮರ.

ಅಂಥ ಎಲ್ಲ ವಿಶಿಷ್ಟ ಮಿಡಿಗಳೂ ಈಗ ಸೋಶಿಯಲ್ ಮಿಡಿಯಾ ಮೂಲಕ ಅಮೆರಿಕದ ಸಿಲಿಕಾನ್ ವ್ಯಾಲಿಯಿಂದ ಹಿಡಿದು ಆಸ್ಟ್ರೇಲಿಯಾದ ಸಿಡ್ನಿವರೆಗೂ ಸಾಗಿ ಚಿತ್ರ ಸಂತೆಗಳಾಗುತ್ತಿವೆ.

ಮರದಿಂದ ಇಳಿದ ಮಿಡಿಗಳು ಮೂಟೆಗಳಾಗಿ ಮನೆಗೆ ಬಂದ ನಂತರದ್ದು ಗೃಹಿಣಿಯರ ಕೆಲಸ. ಗೊಂಚಲಿನಿಂದ ಒಂದೊಂದೇ ಮಿಡಿಯನ್ನು ಕಿತ್ತಾಗ ತೊಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಚುಳ್ಳೆಂದು ಪರಿಮಳದ ರಸ ಚಿಮ್ಮುತ್ತದೆ. ಆ ತೈಲವನ್ನು ಬಟ್ಟಲಲ್ಲಿ ಹಿಡಿದು ಬಾಟಲಿ ತುಂಬಿಡುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಒಂದೊಂದು ಕಾಯಿಯನ್ನೂ ಹುಷಾರಾಗಿ ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಒರೆಸಿ, ನೀರಿನ ಹನಿಯೂ ಸೋಂಕದಂತೆ ? ಚಟ್ ಹಾಕುವ' ಕೆಲಸ. ಅಂದರೆ ಹರಳುಪ್ಪಿನ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಮಿಡಿಗಳನ್ನು ಹುದುಗಿಸಿ, ಬಟ್ಟೆ ಮುಚ್ಚಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಕಲ್ಲನ್ನು ಹೇರಿ ಇಡುವುದು.

ಮಿರಮಿರ ಹಸಿರು ಮಿನುಗುತ್ತಿದ್ದ ಒಂದೊಂದು ಮಿಡಿಯೂ ವಾರದ ನಂತರ ನೇಪಾಳೀ ವೃದ್ಧರ (ಅಥವಾ ಹಾಲಿವುಡ್ ಸಿನೆಮಾದಲ್ಲಿ ಕಾಣಬರುವ ಅನ್ಯಲೋಕದ ? ಇಟಿ'ಯ) ಮುಖದ ಮೇಲಿನ ನಿರಿಗೆಗಳಂತೆ ಸುಕ್ಕುಸುಕ್ಕಾಗಿ, ಚರ್ಮದ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಬದಲಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಉಪ್ಪಿನ ದ್ರಾವಣವನ್ನು ಬಸಿದು ತೆಗೆದು ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಒಂದೊಂದು

ಮಿಡಿಯನ್ನೂ ಒರೆಸಿ ಒಣಗಿಸಿ ಮಸಾಲೆ ಅರೆಯುವ ಕೆಲಸ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ಅಪ್ಪಟ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸು, ಮೆಂತ್ಯ, ಇಷ್ಟೇ ಇಷ್ಟು ಜೀರಿಗೆ, ಶುದ್ಧ ಕೊಬ್ಬರಿ ಎಣ್ಣೆಯ ಮಸಾಲೆಯಲ್ಲಿ ಮಿಡಿಗಳನ್ನೆಲ್ಲ ಮುಳುಗಿಸಿ ಅತಿ ಶುದ್ಧ ಪಿಂಗಾಣಿ ಜಾಡಿಯಲ್ಲಿ ಹುಷಾರಾಗಿ ತುಂಬಿ, ಅದರ ಬಾಯಿಯನ್ನು ಬಿಗಿಯಾಗಿ ಕಟ್ಟಿದ ನಂತರ– ಅಲ್ಲಿಗೆ ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಗಂಡಸರ ರಂಗಪ್ರವೇಶ.   ಜಾಡಿಯನ್ನು ನಾಗೊಂದಿಗೆ (ಅಟ್ಟಣಿಗೆ)ಯ ಮೇಲೆ ಎತ್ತಿಡಬೇಕಲ್ಲ. ಅಲ್ಲಿಗೆ ಒಂದು ಹಂತದ ಕೆಲಸ ಮುಗಿಯಿತು.

ಎತ್ತರದಲ್ಲಿದ್ದ ಮಾವಿನ ಮಿಡಿಗಳು ನೆಲಕ್ಕೆ ಬಂದು ಸಂಸ್ಕಾರಗೊಂಡು ಮತ್ತೆ ಎತ್ತರಕ್ಕೆ ಏರಿ ಕ್ವಾರಂಟೈನ್ ಆಗಿರುತ್ತವೆ.

ಮುಂದೆ ಮೂರು ತಿಂಗಳು ನಂತರ (ಅಥವಾ ಕಳೆದ ವರ್ಷದ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಸಂಗ್ರಹ ತೀರಿದ ನಂತರ) ಈ ಜಾಡಿಗಳಿಗೆ ಕೆಳಕ್ಕಿಳಿಯುವ ಕ್ಷಣಿಕ ಯೋಗ ಬರುತ್ತದೆ. ಕ್ಷಣಿಕ ಅಂದರೆ, ಜಾಡಿಯನ್ನು ಹುಷಾರಾಗಿ ಕೆಳಕ್ಕಿಳಿಸಿ (ಅದಕ್ಕೆ ಮತ್ತೆ ಗಂಡಸರೇ ಬೇಕು) ಎರಡು ವಾರಕ್ಕಾಗುವಷ್ಟು ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಪುಟ್ಟ ಭರಣಿಯಲ್ಲಿ ತೆಗೆದಿಟ್ಟು ಜಾಡಿಗೆ ಬಿಗಿಯಾಗಿ ಮುಖವಾಡವನ್ನು ಕಟ್ಟಿ ಮತ್ತೆ ಕ್ವಾರಂಟೈನಿಗೆಂದು ಸ್ವಸ್ಥಾನಕ್ಕೆ ಏರಿಸಬೇಕು. ಅಪರೂಪಕ್ಕೆ ಆ ಜಾಡಿಗೆ ಕೆಳಕ್ಕಿಳಿಯುವ ? ಔಟ್ ಆಫ್ ಟರ್ನ್' ಅವಕಾಶವೂ ಬರುತ್ತದೆ. ದೂರದ ದೇಶದಲ್ಲೆಲ್ಲೋ ಇರುವ ಮಗನೊ ಮಗಳೋ ಊರಿಗೆ ಬಂದಾಗ ಜಾಡಿಯಲ್ಲಿನ ಮಿಡಿಗಳು ಪೆಟ್ ಜಾರಿನಲ್ಲಿ ಭದ್ರವಾಗಿ ಕೂತು ಏರೋಪ್ಲೇನ್ ಏರುತ್ತವೆ.

ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಏರ್ಪೋರ್ಟ್ನಲ್ಲಿ ಸುಂಕದವರ ಕೈಗೆ ಸಿಕ್ಕು ಪರಂಧಾಮ ಸೇರುತ್ತವೆ.

ನಮ್ಮೂರಲ್ಲೊಬ್ಬ ಬಂಗಾರ್ಬಟ್ಟಣ್ಣ ಎಂಬ ಮಹಾ ಮುಂಗೋಪಿ ಇದ್ದ. ಒಂದಿನ ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ಹಸಿದ ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಮನೆಗೆ ಬಂದು ಅವಸರದಲ್ಲಿ ಸ್ನಾನ–ಪೂಜೆ ಮುಗಿಸಿ, ಊಟಕ್ಕೆ ಕೂತ. ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಮಂತ್ರ ಪ್ರೋಕ್ಷಣೆ ಮಾಡಿ, ಆಚಮನ ಮುಗಿಸಿ ಮೊದಲ ತುತ್ತನ್ನು ಎತ್ತುವಾಗ ನೋಡುತ್ತಾನೆ, ಬಾಳೆಲೆಯ ಮೇಲೆ ಉಪ್ಪಿನ ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿ ನಾಪತ್ತೆ; ಈತ ಕೆಂಡಾಮಂಡಲ! ಹೆಂಡತಿ ಪಾಪ, ತಗ್ಗಿದ ದನಿಯಲ್ಲಿ "ಬೆಳಿಗ್ಗೇನೇ ಹೇಳಿದ್ನಲ್ರೀ, ನಾಗಂದಿಗೆಯಿಂದ ಕೊಡ ಇಳಿಸಿಕೊಡಿ ಅಂತ" ಎಂದಿದ್ದೇ ತಡ, ಬಟ್ಟಣ್ಣನ ಕೋಪ ಭುಗಿಲ್. ತಕ್ಷಣವೇ ಊಟದ ಫಿನಿಶಿಂಗ್ ರೌಂಡ್ನ ಆಚಮನ ಮಾಡಿ ಧಿಗ್ಗನೆದ್ದ. ಸ್ಟೂಲ್ ತಂದು ನಾಗೊಂದಿಗೆಗೆ ಕೈಚಾಚಿ, ಭಾರದ ಜಾಡಿಯನ್ನು ಕೆಳಕ್ಕಿಳಿಸಿ, 'ಹಾಕೂ ಮತ್ತೊಂದ್ ಊಟಾನ' ಎಂದು ಗದರಿಸಿ, ಹಳೇ ಎಲೆಯ ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿ ಇನ್ನೊಂದು ಎಲೆ ಹಾಸಿಕೊಂಡು ಚಕ್ಕಳಮಕ್ಕಳ ಕೂತ. ಒಮ್ಮೆ ಕೂತೆದ್ದ ಎಲೆಗೆ ಮತ್ತೆ ಕೂರುವಂತಿಲ್ಲವಲ್ಲ.

ಕೈಗೆ ಬಂದ ತುತ್ತು ಬಾಯಿಗೆ ಬರುವ ಮೊದಲು ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿಗೆ ಡೌನ್ಲೋಡ್ ಭಾಗ್ಯ ಬರಬೇಕು. ■

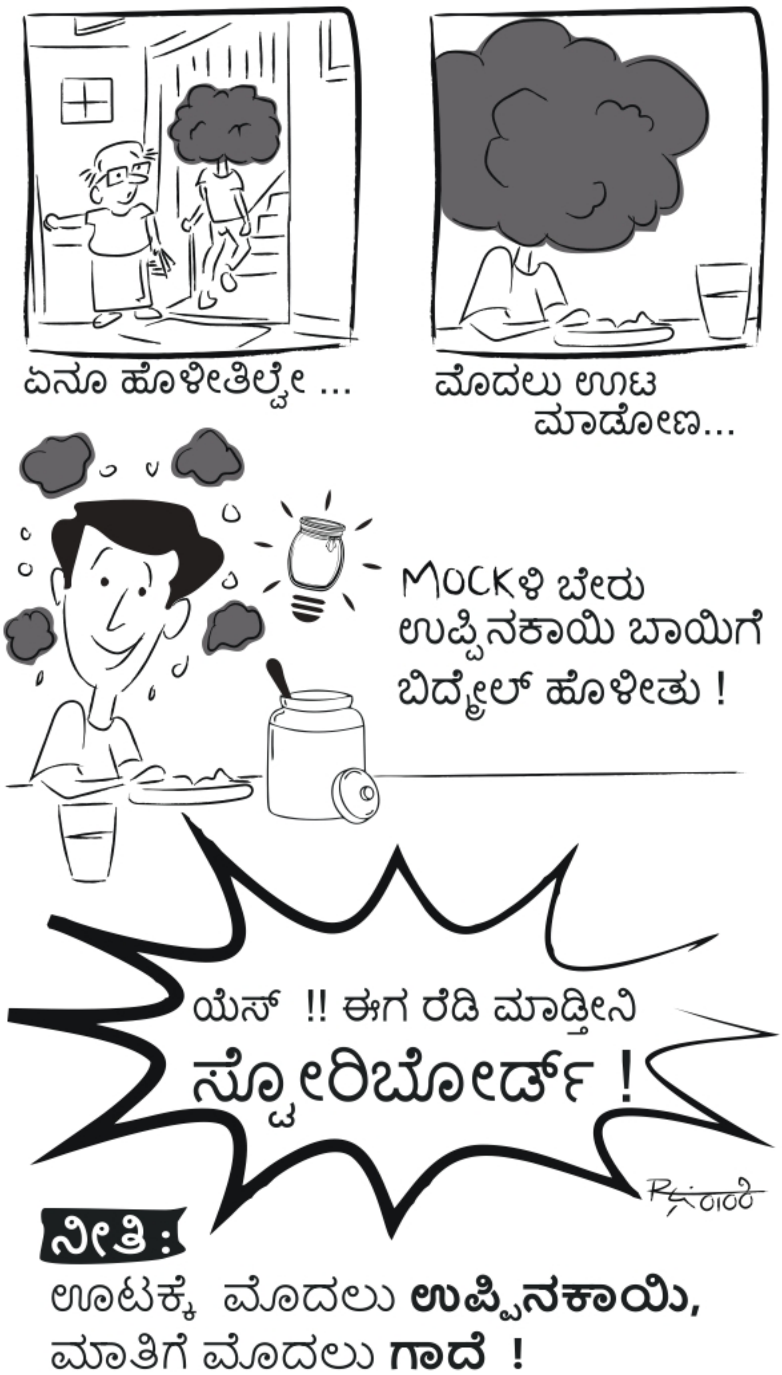
ತುಂತುರು ತುಂತುರು ತುಂತುರು ತುಂತುರು ತುಂತುರು ತುಂತುರು ತುಂತುರು

ದಂನಆ

- ✓ ನಿಮ್ಮ ಮನೆ ನಿಮಗೆ ಸಣ್ಣದು ಎಂದು ಅನಿಸುತ್ತಿದೆಯೆ? ಕಸ ಗುಡಿಸಿ ನೆಲ ಒರೆಸಿ ನೋಡಿ. ಮೈಸೂರು ಅರಮನೆಗಿಂತ ದೊಡ್ಡದು ಎಂದು ಆಗ ಅನಿಸುತ್ತದೆ.
- ✓ ನಮ್ಮ ದೌರ್ಬಲ್ಯಗಳನ್ನು ಒಪ್ಪಿಕೊಂಡಾಗ ಬೆಳವಣಿಗೆ ಸಾಧ್ಯವಾಗತೊಡಗುತ್ತದೆ.
- ✓ ಯೆಸ್ಟರಡೇಸ್ ಡ್ರಂಕನ್‌ನೆಸ್ ವಿಲ್ ನಾಟ್ ಕ್ವೆಂಚ್ ಟುಡೇಸ್ ಥರ್ಸ್ಟ್.
- ✓ ಮನುಷ್ಯರಿಗಿಂತ ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಗೆ ಈ ಹೆಚ್ಚುಗಾರಿಕೆ ಇರುತ್ತದೆ: ಅವುಗಳಿಗೆ ಗಡಿಯಾರದ ಸದ್ದು ಕೇಳಿಸದು; ಸಾವಿನ ಕಲ್ಪನೆಯೇ ಇಲ್ಲದೆ ಅವು ಸಾಯುತ್ತವೆ; ಅವುಗಳಿಗೆ ಬೋಧಿಸಲು ಯಾವ ಧಾರ್ಮಿಕ ಗುರುಗಳೂ ಇರುವುದಿಲ್ಲ; ಅವುಗಳ ಅಂತ್ಯಕ್ರಿಯೆಗೆ ಏನೂ ಖರ್ಚು ಬರದು ಮತ್ತು ಅವುಗಳ ಉಯಿಲಿನ ಬಗ್ಗೆ ಯಾವ ದಾವೆಗೂ ಅವಕಾಶವಿಲ್ಲ.
- ✓ ವಿ ಆರ್ ಕಂಟಿನ್ಯೂಯಲಿ ಆಸ್ಕಡ್ ಟು ಲರ್ನ್ ಹೌ ಟು ಆಸ್ಕ್ ಫಾರ್ ವಾಟ್ ವಿ ನೀಡ್ ಓನ್ಲಿ ಟು ಪ್ರಾಕ್ಟೀಸ್ ಅಕ್ಸೆಪ್ಟಿಂಗ್ ವಾಟ್ ವಿ ಆರ್ ಗಿವನ್.
- ✓ ಯದ್ಧಗಳು ಶುರುವಾಗುವುದು ಕದನ ಪ್ರಾರಂಭವಾಗುವ ದಿನದಿಂದ ಅಲ್ಲ. ನೀವು ಅದಕ್ಕೆ ಪ್ಲಾನ್ ಮಾಡುವ ದಿನವೇ ಶುರುವಾಗುತ್ತದೆ.
- ✓ ಮೈ ಫೇವರಿಟ್ ವರ್ಡ್ ಈಸ್ ಎ ಫೋರ್ ಲೆಟರ್ ಒನ್– ಡಿead.
- ✓ ಯಾವ ಕ್ಷಣದಲ್ಲಿ ನೀವು ಮೂರ್ಖರು ಎಂಬುದು ನಿಮಗೆ ಅರಿವಾಗುತ್ತದೊ ಆಗ ನೀವು ಮೂರ್ಖರಲ್ಲ.
- ✓ ವಾರ್ ಈಸ್ ದಿ ಕಂಟಿನ್ಯುಯೇಷನ್ ಆಫ್ ಬುಸಿನೆಸ್ ಬೈ ಅದರ್ ಮೀನ್ಸ್.
- ✓ ನಿಮಗೇ ನಿಮ್ಮಲ್ಲಿ ನಿಮಗೆ ನಂಬಿಕೆ ಇರದಿದ್ದರೆ ಇತರರಿಗೆ ನಿಮ್ಮಲ್ಲಿ ನಂಬಿಕೆ ಹೇಗೆ ಹುಟ್ಟುತ್ತದೆ?
- ✓ ಯಾರಿಗೆ ಬದುಕುವುದಕ್ಕೆ ಬರುವುದೊ ಅವರು ಯಾವುದೇ ಸೌಲಭ್ಯ ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೂ ಸಂತೋಷವಾಗಿರುತ್ತಾರೆ. ಯಾರಿಗೆ ಬದುಕಲು ಬರುವದಿಲ್ಲವೋ ಅವರು ಎಲ್ಲ ಸೌಲಭ್ಯಗಳಿದ್ದರೂ ದುಃಖವಾಗಿರುತ್ತಾರೆ.
- ✓ ರಿಚ್‌ನೆಸ್ ಈಸ್ ನಾಟ್ ಅರ್ನಿಂಗ್ ಮೋರ್, ಸ್ಪೆಂಡಿಂಗ್ ಮೋರ್ ಆರ್ ಸೇವಿಂಗ್ ಮೋರ್. ರಿಚ್‌ನೆಸ್ ಈಸ್ ವೆನ್ ಯು ನೀಡ್ 'ನೊ ಮೋರ್'.
- ✓ ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ಜನ ಬರುತ್ತಾರೆ ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಕನ್ನಡಿಯಲ್ಲಿರುವವನು ಮಾತ್ರ ಯಾವಾಗಲೂ ಇರುತ್ತಾನೆ. ಆದುದರಿಂದ ಬಿ ಗುಡ್ ಟು ಯುವರ್‌ಸೆಲ್ಫ್.
- ✓ ಮೇಕ್ ಶ್ಯೂರ್ ಯು ಆರ್ ಹ್ಯಾಪಿ ಇನ್ ರಿಯಲ್ ಲೈಫ್, ನಾಟ್ ಜಸ್ಟ್ ಸೋಷಿಯಲ್ ಮೀಡಿಯ.

■

ದಿಢೀರ್
ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ
ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಮಾಡಕ್ಕೆ SKETCH ಹಾಕಿರೋದು:
ರಾಂಕಿ ಬೆಳ್ಳೂರ್
? ! ? ! ?
ಐ ಆಮ್ ಇನ್ ಎ ಪಿಕಲ್ !
ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ವಿಶೇಷಾಂಕಕ್ಕೆ ಏನ್ ಕಾರ್ಟೂನ್ ಸ್ಟೋರಿ ಮಾಡಲಿ ?
ಸ್ವಲ್ಪ ಡಿಫರೆಂಟ್ ಆಗಿ ಏನಾದ್ರೂ ಮಾಡಬೇಕಲ್ಲಾ !?
ತುಂಬಾ ಸೀರಿಯಸ್ ಆಗೂ ಇರಬಾರದು..hmm?!!


ಏನೂ ಹೊಳೀತಿಲ್ವೇ ...
ಮೊದಲು ಊಟ ಮಾಡೋಣ...
MOCKಳಿ ಬೇರು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಬಾಯಿಗೆ ಬಿದ್ಮೇಲ್ ಹೊಳೀತು !
ಯೆಸ್ !! ಈಗ ರೆಡಿ ಮಾಡ್ತೀನಿ
ಸ್ಟೋರಿಬೋರ್ಡ್ !
ನೀತಿ :
ಊಟಕ್ಕೆ ಮೊದಲು **ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ,**
ಮಾತಿಗೆ ಮೊದಲು **ಗಾದೆ** !

ಮಿಡಿ

(ಒಂದು ಮಿಡಿಗವನ) ✍ಎಚ್.ಡುಂಡಿರಾಜ್

ಮಾವು
ಹಣ್ಣಾಗುವ ಮುನ್ನ
ಮಿಡಿ.
ಹಣ್ಣಾದರೆ
ರುಚಿಯೇ ಬೇರೆ
ಬಣ್ಣ
ಕಣ್ಣು ಕೋರೈಸುತ್ತದೆ.
ಹಣ್ಣಿನ ಪಕ್ವತೆ, ಪರಿಮಳ
ಮಿಡಿಗೆ ಇಲ್ಲ.

ಮಿಡಿ
ಹಣ್ಣಾಗುವುದು
ನಿಧಾನ.
ಬೇಗ ಹಣ್ಣಾಗಿಸಲು
ಎಷ್ಟೋ ಜನ
ಬಳಸುತ್ತಾರೆ ನಾನಾ
ಕೃತಕ ವಿಧಾನ.

ದಯಮಾಡಿ
ಬೇಗ ಹಣ್ಣಾಗಲು
ಒತ್ತಾಯಿಸಬೇಡಿ.
ಮಿಡಿ
ಸಹಜವಾಗಿರಲು
ಬಿಡಿ.

ಅದರ ತೀಕ್ಷ್ಣ ವಾಸನೆ
ಕಾರಂಜಿಯಂತೆ
ಚಿಮ್ಮುವ ಸೊನೆ
ರೋಮಾಂಚನಗೊಳಿಸುವ
ವಿಶಿಷ್ಟ ಒಗರು, ಹುಳಿ
ಇರುವಷ್ಟು ಕಾಲ
ಹಾಗೇ ಇರಲಿ.

ಮಿಡಿಗೆ
ರಾಸಾಯನಿಕ ಹಾಕಿ
ಹಣ್ಣಿನ ಬಣ್ಣ
ತಂದರೆ
ಮಾರುವವರಿಗೆ ಕಾ–ಮಿಡಿ.
ತಿಂದರೆ
ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ತೊಂದರೆ
ಟ್ರ್ಯಾಜಿಡಿ.

ಎಷ್ಟೋ ಸಲ
ಒತ್ತಾಯಕ್ಕೆ ಹಣ್ಣಾದದ್ದು
ಕೊಳ್ಳುವವರಿಲ್ಲದೆ
ಕೊಳೆಯುತ್ತದೆ.

ಮಿಡಿ
ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಾಗಿ
ಜಾಡಿಯಲ್ಲಿ
ವರ್ಷವಿಡೀ
ಕೆಡದೆ
ಉಳಿಯುತ್ತದೆ!

***

ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಕಮಾಲ್

ನಾಗರತ್ನ ಭಟ್ ಮೈಸೂರು

ಉಪ್ಪು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಅಂದ್ರೆ ಬಾಯಲ್ಲಿ ನೀರೂರುತ್ತದೆ ಅಲ್ವಾ ! ಮೊದಲೆಲ್ಲಾ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಊಟಕ್ಕೆ ಬಡಿಸುವಾಗ ಎಲೆಯ ತುದಿಗೆ, ಈಗ ತಟ್ಟೆ ಬಂದಿದೆ ಬಿಡಿ, ಉಪ್ಪು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಬಡಿಸದೆ ಬರಿಯ ಅನ್ನ ಬಡಿಸಬಾರದು ಎನ್ನುತ್ತಿದ್ದರು. ಅಂದರೆ ಈ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗೆ ಅಷ್ಟು ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆ. ಋತುಮಾನಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಈ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಅಂದರೆ ಫೆಬ್ರುವರಿಯಲ್ಲಿ ಮಾವಿನಮಿಡಿ, ಜೂನ್ ನಲ್ಲಿ ನಿಂಬೆ, ನವರಾತ್ರಿಯಲ್ಲಿ ಅಮಟೆಕಾಯಿ, ದೀಪಾವಳಿಯಲ್ಲಿ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ, ಹೀಗೆ ಹುಳಿ ಯಾವುದಾದರೂ ಆಗಿರಬಹುದು ಸಾಸಿವೆ ಮೆಂತ್ಯ ಇಂಗು, ಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ ಇದ್ದರೆ ಈ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯ ಭರಾಟೆ ನೋಡಬೇಕು. ಅಮ್ಮ ಜಾಡಿ ಗಟ್ಟಲೆ ಮಾಡುವಾಗ ಇಷ್ಟೊಂದು ಯಾಕಮ್ಮ ಅಂದರೆ ಅಮ್ಮ ಅಯ್ಯೋ ಇದು ನನ್ನ ಬಲಗೈ ಅನ್ನುತ್ತಿದ್ದಳು. ರಾತ್ರಿ ಸಾರು ಹುಳಿ ಕಡಿಮೆಯಾದರೆ ಅರಕಿನ ಚೆಟ್ಟಿಗೆ ಅನ್ನ ಸುರಿದು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ರಸ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಲಿಸಿದಳು ಅಂದರೆ ಹಬ್ಬ. ಸುತ್ತ ಕುಳಿತ ನಾವು ಒಂದು ನಿಮಿಷದಲ್ಲಿ ಖಾಲಿ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದೆವು ಸಾರು ಹುಳಿ ಅಲ್ಲಿಯೇ ಉಳಿಯುತ್ತಿತ್ತು. ಯಾರಾದರೂ ನೆಂಟರು ಊಟದ ಸಮಯಕ್ಕೆ ಬಂದರೆ ಸಾರು ಹುಳಿ ಕಡಿಮೆಯಾಗಬಹುದು ಎಂದು ಅಮ್ಮನಿಗನಿಸಿದರೆ ನಾಲ್ಕು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಹೋಳು ತೆಗೆದು ತೊಳೆದು ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ರುಬ್ಬಿ ಗಟ್ಟಿ ಮೊಸರು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದಳು. ಅದರ ರುಚಿ ಅಂತೂ ಹಬ್ಬ. ಅದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು ಹುಳಿ ಖಾರ ಬೇಡ ಎಲ್ಲಾ ಹೋಳಿನಲ್ಲಿರುತ್ತಿತ್ತು. ಇಂಗು ಕರಿಬೇವು ಒಗ್ಗರಣೆ ಸಾಕು. ಇಂತಹ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಸಂಭ್ರಮವನ್ನು ಈಗ ನಾವು ನೆನೆಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು ಅಷ್ಟೇ. ನೀವು ಎಂತಹ ಹಬ್ಬದ ಅಡಿಗೆ ಮಾಡಿದರೂ ಸರಿ, ಎಲೆತುದಿಯಲ್ಲಿದ್ದ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ರಸಕ್ಕೆ ಅನ್ನ ಸೇರಿಸಿ ಊಟ ಮಾಡಿದರೆ ಅದರ ಖುಷಿಯೇ ಬೇರೆ. ಬೂತಯ್ಯನ ಮಗ ಅಯ್ಯು ಸಿನಿಮಾದಲ್ಲಿ ಲೋಕನಾಥ್ ಜಾಡಿಯನ್ನೇ ನೆಕ್ಕುತಾರಲ್ಲ ಹಾಗೆ ನಾವು ಕೈ ಬೆರಳನ್ನೆಲ್ಲ ನೆಕ್ಕುತ್ತಿದ್ದೆವು. ನಾವು ಸಣ್ಣವರಿದ್ದಾಗ ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯ ಹೋಳಿಗೆ ಜಗಳವಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಏಕೆಂದರೆ ತೊಳೆದು ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ಸ್ಕೂಲಿಗೆ ಹೋಗುವಾಗ ದವಡೆಯಲ್ಲಿ ಒತ್ತರಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ರಸ ನುಂಗುತ್ತಾ ನಡೆದರೆ ಅದರ ಆಸ್ವಾದನೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ಕೂಲು ಸಿಕ್ಕಿದ್ದು ಗೊತ್ತಾಗುತ್ತಲೇ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಮಾವಿನ ಮಿಡಿ ಹೋಳುಗಳು ಒಮ್ಮೊಮ್ಮೆ ನೋಟ್ಸ್ ಕಾಪಿ ಮಾಡಲು ಕೊಡುವ ಲಂಚವಾಗುತ್ತಿತ್ತು.

ಒಮ್ಮೊಮ್ಮೆ ಜಾಮಿಟ್ರಿ ಬಾಕ್ಸ್ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ, ಮಾವಿನಮಿಡಿ ಹೋಳುಗಳ ಡಬ್ಬಿಯಾಗುತ್ತಿತ್ತು ಆದರೆ ಈ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ತಿನ್ನಲು ಎಷ್ಟು ರುಚಿಯೋ ಮಾಡಲು ಅಷ್ಟೇ ಕಷ್ಟ. ಅದಕ್ಕೆ ನಮ್ಮ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ನಂಜಾ ಎಲ್ಲಾ ಕೆಲಸಕ್ಕೂ ತುದಿಗಾಲಲ್ಲಿ ನಿಂತಿರುತ್ತಿದ್ದ. ಏಕೆಂದರೆ ಅವನಿಗೂ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಎಂದರೆ ಮಹಾಪ್ರಾಣ. ಅವನದೊಂದು ಜಾಡಿ ನಮ್ಮ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಬಂದು ಕೂತಿರುತ್ತಿತ್ತು. ಹಾಗಾಗಿ ಕಾಡಿನಿಂದ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಬಿಡಿಸಿ ತರುವವನು ಅವನೇ. ಅದಕ್ಕೆ ಹುಣಸೆ ರಸ ಬೇಕಲ್ಲ, ಹುಣಸೇಮರ ಬಡಿದು ಕಾಯಿ ಆಯ್ದು ತರುವವನು ಅವನೇ. ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಕುಟ್ಟಿ ಜರಡಿ ಹಿಡಿಯುವನು ಅವನೇ. ಅಷ್ಟು ಮಾಡಿದವನಿಗೆ ಇಷ್ಟಾದರೂ ಕೊಡದಿದ್ದರೆ ಆಗುತ್ತದೆಯೇ.

ಇನ್ನೊಂದು ಸ್ವಾರಸ್ಯಕರವಾದ ಘಟನೆ ನಡೆದದ್ದನ್ನು ಹೇಳಲೇಬೇಕು. ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಹಬ್ಬದ ದಿನ ಸ್ವೀಟ್ ತಿನ್ನುವ ಸ್ಪರ್ಧೆ ಇರುತ್ತಿತ್ತು. ಹೋಳಿಗೆ, ಲಾಡು ಮೈಸೂರು ಪಾಕ್

ಏನಾದರೂ ಆಗಬಹುದು. ಎಷ್ಟು ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ ಅಂತ ಸ್ಪರ್ಧೆ.ಹೆಚ್ಚು ತಿಂದವನು ಗೆದ್ದಂತೆ. ನಮ್ಮ ಮನೆಯಿಂದ ನಮ್ಮ ಭಾವ ಸ್ಪರ್ಧೆಯಲ್ಲಿ ಭಾಗವಹಿಸಲು ಹೊರಟರು. ಅವರ ತಮ್ಮ ಕಂಠಿ ಅವನು ಸದಾ ಭಾವನ ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿ ಇರುತ್ತಿದ್ದ. ಹೋಳಿಗೆ ತಿನ್ನುವ ಸ್ಪರ್ಧೆಯ ದಿನ ಎಲ್ಲರೂ ಸೇರಿದರು. ಪ್ರಾರಂಭದಲ್ಲಿ ಭಾವ ಹುಮ್ಮಸ್ಸಿನಿಂದ 10 ಹೋಳಿಗೆ ತಿಂದರು.ನೀರು ಕುಡಿಯುವಂತಿಲ್ಲ. ಒಂದು ಕೈ ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದರೆ ಇನ್ನೊಂದು ಕೈ ಹಿಂಬದಿಯಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಂಡಿರಬೇಕು. ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತಾದ ಮೇಲೆ ಭಾವನಿಗೆ ಓಕರಿಕೆ ಬರುವಂತಾಯಿತು. ನನ್ನ ಬಾಯಿ ಒರೆಸೋ ಅಂತ ಕಂಠಿಗೆ ಹೇಳಿದರು. ಕಂಠಿ ತನ್ನ ಬಲಗೈಯಿಂದ ಭಾವನ ಬಾಯಿ ಒರೆಸಿದ. ಅಷ್ಟೇ ಭಾವನ ಮುಖ ಕಮಲದಂತೆ ಅರಳಿತು. ಇನ್ನು ಹತ್ತು ಹೋಳಿಗೆ ಸುಮ್ಮನೆ ತಿಂದರು. ಮತ್ತೆ ಲೋ ಕಂಠಿ ಬಾಯಿ ವರೆಸೋ ಎಂದರು. ವರಸಿದ. ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಆಶ್ಚರ್ಯ. ಇನ್ನು ನಾಲ್ಕು ತಿಂದರಂತೆ ಹೋಳಿಗೆಖಾಲಿ. ಉಳಿದವರೆಲ್ಲ ಆಗಲೇ ಸ್ಪರ್ಧೆಯಿಂದ ಹೊರಗೆ ಹೋಗಿದ್ದರು, ಭಾವ ಗೆದ್ದರು.

ಮನೆಗೆ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಅದು ಹೇಗೆ ಅಷ್ಟು ಹೋಳಿಗೆ ತಿಂದಿರಿ ಭಾವ ಅಂದರೆ ಕಂಠಿ ಕೈ ನೋಡು ಎಂದರು ಕಂಠೀ ನಗುತ್ತಾ ನಿಂತಿದ್ದ ಕೇಳಿದಾಗ ಕೈ ತೋರಿಸಿದ ಬೆರಳೆಲ್ಲ ಸ್ವಲ್ಪ ಕೆಂಪಗೆ ಕಾಣುತ್ತಿತ್ತು.

ಅಷ್ಟೇ ನಮಗೇನು ಗೊತ್ತಾಗಲಿಲ್ಲ ಅವರಿಬ್ಬರಿಗೆ ನಗುವೋ ನಗು. ಆಮೇಲೆ ಗೊತ್ತಾಯಿತು ಸ್ಪರ್ಧೆಗೆ ಎರಡು ಗಂಟೆಗೆ ಮುಂಚೆ ಕಂಠಿ ತನ್ನ ಬೆರಳುಗಳನ್ನು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ರಸದಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ಒಣಗಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದು ಯಾರಿಗೂ ಗೊತ್ತಾಗಲಿಲ್ಲ. ಅವನು ಭಾವನ ಬಾಯಿ ಒರೆಸುವ ನೆಪದಲ್ಲಿ ಭಾವನೆ ಬಾಯಿಗೆ ಅವನ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಬೆರಳು ತಾಗಿಸುತ್ತಿದ್ದ. ಹೋಳಿಗೆಯಿಂದಾಗಿ ಸಿಹಿಯಾಗಿರುತ್ತಿದ್ದ ಭಾವನ ಬಾಯಿ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿ ಸ್ಪರ್ಶದಿಂದಾಗಿ ಭಾವನ ಬಾಯಲ್ಲಿ ನೀರು ಉಕ್ಕಿ ಮತ್ತೆ ಹೋಳಿಗೆ ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದರು. ಹೀಗಾಗಿ ಭಾವ ಹೋಳಿಗೆ ತಿನ್ನುವ ಸ್ಪರ್ಧೆಯಲ್ಲಿ ಗೆದ್ದರು. ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯ ಕಮಾಲ್!!

■

ನೆನೆವುದೆನ್ನ ಮನಂ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯಂ!

✍ ಜಿ. ವಿ. ಅರುಣ

ಒಮ್ಮೆ ಕನ್ನಡದ ಖ್ಯಾತ ಸಾಹಿತಿ ಪ್ರೊ॥ ಪ್ರಭುಶಂಕರರು ಫೋನ್ ಮಾಡಿ ನಮ್ಮ ತಂದೆಯವರಿಗೆ "ಮೇಷ್ಟ್ರೇ, ನಿಮ್ಮ ಮನೆಗೆ ಒಬ್ಬ ಅತಿಥಿಯನ್ನು ಊಟಕ್ಕೆ ಕರೆತರುತ್ತಿದ್ದೇನೆ. ಅಮೆರಿಕದಿಂದ ಕನ್ನಡ ಕಲಿಯಲು ಬಂದಿರುವ ಆತನಿಗೆ ಇಲ್ಲಿಯ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಭಾಗವಾಗಿ ಬಾಳೆಎಲೆಯ ಮೇಲೆ ಔತಣದ ಊಟ ಮಾಡಿಸಬೇಕಾಗಿದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಮೊದಲು ನಿಮ್ಮ ಜೊತೆ ಕನ್ನಡ ನಿಘಂಟುಶಾಸ್ತ್ರದ ಬಗ್ಗೆ ಸುದೀರ್ಘ ಮಾತುಕತೆ. ಅನಂತರ ನಿಮ್ಮಲ್ಲಿ ಹೊಯ್ಸಳ ಕರ್ನಾಟಕರ ಮನೆಯ ಔತಣ ಆತನಿಗೆ, ಅವನನ್ನು ಕರೆತರುವ ನನಗೆ ಆಗಬೇಕು. ನೀವು ಖಂಡಿತವಾಗಿ ಒಪ್ಪುತ್ತೀರೆಂದು ಹೇಳಿ ಅವನ ಬಾಯಲ್ಲಿ ಆಗಲೇ ನೀರೂರಿಸಿಬಿಟ್ಟಿದ್ದೇನೆ!" ಎಂದು ಅವರ ಯಾವಾಗಲೂ ಮಾತನಾಡುವ ಧಾಟಿಯಲ್ಲಿ ಕೇಳಿಕೊಂಡರು.

ಆ ಅಮೆರಿಕನ್ ನೆಲದಮೇಲೆ ಚಕ್ಕಂಬಕ್ಕಳ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಕೂರುವುದನ್ನು ಅಭ್ಯಾಸ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿದ್ದರಿಂದ ಔತಣಕ್ಕೆ ಮಣೆಯ ಮೇಲೆ ಕೂರಲು ಕಷ್ಟವಾಗಲಿಲ್ಲ. ಆತನ ಬಲಗಡೆ ನಮ್ಮ ತಂದೆ, ಎಡಗಡೆ ಪ್ರಭುಶಂಕರರು; ಗುರುಶಿಷ್ಯರ ಮಧ್ಯೆ ಪ್ರಶಿಷ್ಯ.

ನಮ್ಮ ತಾಯಿ ಹಾಗೂ ಅಕ್ಕ ಇಬ್ಬರೂ ಪಾಂಗಿತವಾಗಿ ಪಾಯಸದಿಂದ ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿ ಉಪವ್ಯಂಜನಗಳನ್ನು ಎಲೆಯ ಮೇಲ್ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಬಡಿಸಿದರು. ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಬಡಿಸಿದ ಹುಳಿತೋವ್ವೆ, ಬೂದುಗುಂಬಳ ಮಜ್ಜಿಗೆಹುಳಿಯನ್ನು ಆತ ಚಪ್ಪರಿಸಿಕೊಂಡು ತಿಂದರು. ಅಕ್ಕಪಕ್ಕ ಕುಳಿತವರು ಆಗಾಗ ಬಡಿಸಿದ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳ ವಿಶೇಷಗಳನ್ನು, ತಯಾರಿಸುವ ಕ್ರಮವನ್ನು ತಿಳಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಆತ ಉಪಪ್ರಶ್ನೆಗಳನ್ನು ಕೇಳಿ, "ವೆರಿ ರಿಚ್ ಫುಡ್, ವೆರಿ ಡೆಲಿಷಸ್; ನೆವರ್ ಟೇಸ್ಟೆಡ್ ಎನಿಥಿಂಗ್ ಲೈಕ್ ದಿಸ್" ಎಂದು ಸಂತಸಪಡುತ್ತಿದ್ದರು.

ಒಂದು ಬೇಳೆ ಒಬ್ಬಟ್ಟನ್ನು ತುಪ್ಪದ ಜೊತೆ, ಮತ್ತೊಂದನ್ನು ಹಾಲಿನ ಜೊತೆ ಸವಿದು "ಕಾಂಬಿನೇಷನ್ ಆಫ್ ವೆರೈಟಿಸ್" ಎಂದು ಹಿಗ್ಗಿದ್ದರು. ಆಂಬೊಡೆ ಹೊರಗೆ ಗಟ್ಟಿ ಇದ್ದು ಮಧ್ಯೆ ಮೃದುವಾಗಿರುವುದು ಕಂಡು "ಅಮೇಜಿಂಗ್! ಇದನ್ನು ಹೇಗೆ ಮಾಡುತ್ತೀರಿ?" ಎಂದು ಕೇಳಿ ತಿಳಿದುಕೊಂಡರು.

ಮೊಸರನ್ನದ ಅನಂತರ "ನನ್ನ ಔತಣ ಮುಗಿಯಿತು" ಎಂದು ಆಂಗ್ಲೀಕೃತ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಹೇಳಿ ಅಕ್ಕಪಕ್ಕ ಕುಳಿತಿದ್ದವರನ್ನು ನೋಡಿದರು. ಅವರಿಬ್ಬರೂ "ನಮ್ಮದೂ ಆಯಿತು" ಎಂದು ನಸುನಕ್ಕರು. ಊಟಕ್ಕೆ ಮೊದಲು "ಔತಣಕ್ಕೆ ಕುಳಿತಾಗ, ಎಷ್ಟು ಬೇಕೋ ಅಷ್ಟೇ ಹಾಕಿಸಿಕೊಂಡು, ಎಲ್ಲವನ್ನು ಬಿಡದೆ ಊಟ ಮಾಡಬೇಕು. ಬೇಕಾಗಿದ್ದರೆ ಎರಡನೇ ಬಾರಿ ಕೇಳಿದಾಗ ಹಾಕಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಬಡಿಸುವ ಮೊದಲು ಎಲೆ ಹೇಗಿತ್ತೋ ಊಟದ ಅನಂತರ ಹಾಗೆ ಇರಬೇಕು. ಊಟ ಮಾಡಿದ ಕುರುಹುಗಳು ಎಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇರಬಹುದು" ಎಂದು ಹೇಳಿದ್ದು ಆತನಿಗೆ ತಟ್ಟನೆ ನೆನಪಾಯಿತು.

ತನ್ನ ಎಲೆಯಲ್ಲಿ ಉಳಿದಿರುವ ಕೆಂಪುಬಣ್ಣದ ನಿಂಬೆಕಾಯಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಆತ ಗಮನಿಸಿದರು. ಅಕ್ಕಪಕ್ಕದವರ ಎಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಅವು ಆಗಲೇ ಮಾಯವಾಗಿದ್ದವು. ತಕ್ಷಣವೇ ಆತ ಇಡೀ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಬೆರಳುಗಳಿಂದ ಬಾಚಿ ಬಾಯಿಗೆ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿಬಿಟ್ಟರು.

ಆತನ ಬಿಳಿಯ ಮುಖ ಕೆಂಪಗಾಯಿತು, ಕಿವಿಗಳು ಇನ್ನೂ ಕೆಂಪಾದವು. ಕಣ್ಣನ್ನು

ಅರಳಿಸಿ ಅಕ್ಕಪಕ್ಕ ನೋಡಿದರು. ಆ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯ ಹುಳಿ, ಉಪ್ಪುಗಳು ಸಹ್ಯವಾಗಿದ್ದರೂ ಖಾರ ಆತನಿಗೆ ಸಹ್ಯವಾಗಲಿಲ್ಲ. ಲೋಟದಲ್ಲಿ ಉಳಿದಿದ್ದ ನೀರನ್ನು ಕುಡಿದರು. ಇದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದ ನಮ್ಮ ತಾಯಿಯವರು ತಕ್ಷಣವೇ ಎರಡು ಹಿಡಿಚೆ ಅನ್ನ ಕಿವುಚಿ, ಮೊಸರು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿಕೊಟ್ಟರು. ಅದನ್ನು ತಿಂದು ಆತ ಚೇತರಿಸಿಕೊಂಡರು.

"ಪ್ರಭುಶಂಕರ ನಾವು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ನಿಧಾನಕ್ಕೆ ನಂಚಿಕೊಳ್ಳುವುದನ್ನು ಹೇಳಲಿಲ್ಲ ನೋಡು. ಪಾಪ ಅಭ್ಯಾಸವಿಲ್ಲ; ಎಷ್ಟು ಒದ್ದಾಡಿಕೊಂಡರೋ" ಎಂದು ನಮ್ಮ ತಂದೆಯವರು ಹೇಳಿದರು. ಪ್ರಭುಶಂಕರರು "ಆತ ತಿನ್ನದೇ ಬಿಟ್ಟದ್ದು ನೋಡಿ, ಅದರ ಬಗ್ಗೆ ಗೊತ್ತಿರಬಹುದು ಎಂದು ಊಹಿಸಿಕೊಂಡು ನಾನು ತಪ್ಪು ಮಾಡಿದೆ" ಎಂದು ಪೇಚಾಡಿಕೊಂಡರು.

ಆತ ಸಮಾಧಾನದಿಂದ "ಇಂಥ ಖಾರದ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥ ಇರಬಹುದೆಂದು ನನಗೆ ಗೊತ್ತೇ ಇರಲಿಲ್ಲ! ಅದನ್ನು ನಾನು ತಿನ್ನಬಹುದು ಎಂಬುದು ಊಹಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಿರಲಿಲ್ಲ! ಆದರೆ ನನಗೆ ಈಗ ಧೈರ್ಯ ಬಂದಿದೆ" ಎಂದು ಮೂಗಿನಿಂದ ಬರುತ್ತಿದ್ದ ನೀರನ್ನು ಒರೆಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾ ಹೇಳಿದರು. "ನೀವು ಯಾರೂ ಗಾಬರಿ ಪಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಡಿ ನಾನು ಚೆನ್ನಾಗಿದ್ದೇನೆ" ಎಂದು ಮುಖದ ಮೇಲೆ ನಗುವನ್ನು ತಂದುಕೊಂಡು ಹೇಳಿದರು. ಒಳ್ಳೆಯ ಔತಣದ ಕೊನೆಗೆ ಹೀಗಾಗಿದ್ದರಿಂದ ಯಾರು ಬೇಸರಗೊಳ್ಳಬಾರದು ಎಂಬ ಔದಾರ್ಯದ ನಡೆ, ನುಡಿ ಅದಾಗಿತ್ತು.

ಆತ ಈ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಗಳನ್ನು ಕೇಳಿ ತಿಳಿದುಕೊಂಡರು. ಅದು ಸುಮಾರು ಒಂದು ವರ್ಷ ಹಳೆಯದು ಎಂದು ತಿಳಿದು ಆತನ ಆಶ್ಚರ್ಯಕ್ಕೆ ಪಾರವೇ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಆತನ ಮುಂದೆ ನಮ್ಮ ತಾಯಿ ಮಿಡಿಮಾವಿನಕಾಯಿ, ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ, ಅಮಟೆಕಾಯಿ, ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಇದ್ದ ಮಾಗಳಿಬೇರು, ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಶುಂಠಿ, ಮೆಣಸಿನ ಕಾಳು ಇವುಗಳನ್ನು ತೆಗೆದು ತೋರಿಸಿದರು. ಮನೆಯ ವಿವಿಧ ಜಾಡಿಗಳಲ್ಲಿದ್ದ ಅಷ್ಟು ಬಗೆಯ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಕಂಡು ಆತ ಮೂಕವಿಸ್ಮಿತರಾದರು. ಈ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣದ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗಳ ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿದ್ದ ಹಳದಿ ಬಣ್ಣದ ರಸ ಆತನನ್ನು ಆಕರ್ಷಿಸಿತು. ಅದು ಮಾಗಳಿಬೇರಿನ ಮೊಸರು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಎಂದು ಅರಿತು "ನಾನು ಈ ಜನ್ಮದಲ್ಲಿ ಇವನ್ನೆಲ್ಲ ತಿನ್ನಲು ಸಾಧ್ಯವೇ ಇಲ್ಲ! ಇವುಗಳನ್ನು ಸವಿಯಲು ಮುಂದಿನ ಜನ್ಮದಲ್ಲಿ ಮೈಸೂರಿನಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟಿ ಬರುತ್ತೇನೆ" ಎಂದು ನಗುತ್ತಾ ಉದ್ಗರಿಸಿದರು.

ಅಮೆರಿಕಕ್ಕೆ ಹಿಂದಿರುಗಿದ ಮೇಲೆ ಧನ್ಯವಾದಗಳನ್ನು ತಿಳಿಸುವ ಪತ್ರದಲ್ಲಿ ಅವರು ಹೀಗೆ ಬರೆದಿದ್ದರು: "ನಾನು ನನ್ನ ಬಂಧುಮಿತ್ರರಿಗೆ 'ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಎಪಿಸೋಡ್' ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿಸಲು ಮರೆಯುವುದೇ ಇಲ್ಲ! ಅಲ್ಲದೆ ಆ ಪ್ರಸಂಗ ಎಷ್ಟು ರೋಚಕವಾಗಿತ್ತು ಎಂದರೆ ಎಂದೆಂದಿಗೂ ನೆನೆವುದೆನ್ನ ಮನಂ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯಂ!"

■

ಕರ್ನಾಟಕದ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ವಿವಿಧ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಹೀಗೆ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಆವಗಾಯ ಈರಗಾಯ (ಆಂಧ್ರ) ಎನಿಸಿಕೊಂಡಿದೆ ಚುಂಡೋ (ಗುಜರಾತ್) ಚುಂಡೋ ಎನಿಸಿಕೊಂಡಿದೆ. ಉಪ್ಪಿಲ್ಲಿತುತ್ತು (ಮಲೆಯಾಳಂ) ಲೋಂಚ (ಮರಾಠಿ) ಲೋಂಚೆಮ್ (ಕೊಂಕಣಿ) ಕಸುಂಡಿ (ಬಾಂಗ್ಲಾ) ಊರುಗಾಯ್ (ತಮಿಳು)

ಆಹಹಾ.. ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ

ಭೂಮಿತಾಯಿ

ನಾಲಗಿ ನಾಳಕ್ಕ ಹತ್ತಿಣ್ಚ ಅಂತ ನೀವೂ ಹಂಗನಿಸಿ ನೋಡಿದ್ರಲ್ಲ... ಈಗ ಬರೋಬ್ಬರಿ ಅದ.. ಹಂಗೇ ಹಂಗೇ ಸಪ್ಪಾ ಮಾಡಿದ್ರ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ನೆಕ್ಕಿದ್ರಿ ಅಂತಲೇ ಅರ್ಥ.

ನಮ್ಮನ್ಯಾಗ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಸಡಗರ ಜೂನ್ 7ರ ನಂತರ ಶುರು ಆಗ್ತಿತ್ತು. ಮಿರ್ಗಾ ಕುಂದರಲಿ ಅಂತ ಕಾಯ್ತಿದ್ರು. ಮಿರ್ಗಾ ಅಂದ್ರ ಅದೇ ಮೃಗಶಿರ ನಕ್ಷತ್ರ. ಅಗ್ದಿ ಸಿಟ್ಟಿನ ನಕ್ಷತ್ರ ಅಂತದು. ಅದ್ಹೆಂಗರೆ ಇರಲಿ, ನನಗಂತೂ ಈ ನಕ್ಷತ್ರದ ಮ್ಯಾಲೆ ಭಯಂಕರ ಸಿಟ್ಟಿತ್ತು. ಅದನ್ನ ಯಾರು ಕರದಾರು ಅಂತ ಬಂದು ಕುಂದರ್ತಿತ್ತೋ?

ನಮಗ ಯಾಕ ಸಿಟ್ಟಂದ್ರ ಇದಾದ ಮ್ಯಾಲೆ ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣು ತಿನ್ನಾಕ ಬಿಡ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ನೀಲಂ ಅಂತ ಕರೆಯುವ ಕೆಂಪುಮೂತಿ ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣು ಬರೂದೆ ಜೂನ್ ತಿಂಗಳದಾಗ. ಮಾವಿನ ಸೀಸನ್ ಮುಗಿಯೂಮುಂದ. ಅವಾಗೇ... ಅವಾಗೇ ಬರೋಬ್ಬರಿ ಈ ಮಿರ್ಗಾ ಬಂದು ಕುಂದರ್ತಿತ್ತು. ಇನ್ನ ಇವನ್ನು ಹಿಚಕಿ ತಿನ್ನುವ ಸುಖದಿಂದ ವಂಚಿತರಾಗ್ತಿದ್ವಿ. ಚಾಕೂಲೆ ಕೊಯ್ದು, ಹಗೂರಕ್ಕ ಹುಳಾ ಅದಾವೇನು ಅಂತ ನೋಡಿ ತಿನ್ನೂದ್ರೊಳಗ ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಪೋಸ್ಟ್ಮಾರ್ಟಮ್ ಮಾಡಿದ್ಹಂಗ ಅನಿಸ್ತಿತ್ತು.

ಆದ್ರ ಮಿರ್ಗಾ ಕುಂತಿತು ಅಂದ್ರ ಅಮ್ಮಗ ಅಜ್ಜಿಗೆ ಮಾತ್ರ ಬಿಡುವಿಲ್ಲದ ಕೆಲಸ ಶುರುವಾಗೂದು. ಸಾಸಿವಿ ವಡಸೂದು, ಇದೇನಿದು,, ಸಾಸಿವಿ ಹೆಂಗ ಒಡಸ್ತಾರ ಅಂತನ್ನಬ್ಯಾಡ್ರಿ. ಸಾಸಿವಿ ಬೀಸಿ, ಗಾಳಿಗೆ ತೂರಿ, ಒಂದರಾಗ ಎರಡು ಹಳದಿಹೋಳಿನ ಬೀಜ ಮಾಡಿಸಿ ಇಡೋರು. ಅಂಥ ಸಣ್ಣಕಾಳಿದ್ರೂ ಗಟ್ಟಿ ಇದ್ರಷ್ಟೆ ಉಳೀತದ.

ನನಗರೆ ಕೆಂಪು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗಿಂತಲೂ ಈ ಹಳದಿಹಸಿರಿನ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಅಂದ್ರ ಭಯಂಕರ ಪ್ರೀತಿ. ಅದಕ್ಕ ಮಾವಿನಕಾಯಿ, ಉಪ್ಪು, ಸಾಸಿವಿ ಪುಡಿ, ಇಂಗು, ಜೀರಗಿ ಅಷ್ಟೇ ಹಾಕಿ, ಹುಯ್ಯಂತ ಸಾಸಿವಿ ಎಣ್ಣಿ ಹುಯ್ತಿದ್ರು. ಒಂದೀಟೂ ಖಾರ ಇರ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಆ ಹುಳಿ–ಉಪ್ಪು ಮತ್ತ ಅದೆಷ್ಟು ಚಂದನೆಯ ಹಳದಿ ಹಸಿರಿನ ಬಣ್ಣ. ಅನ್ನ ತುಪ್ಪದ ಜೊತಿಗೆ ಕಲಿಸಿಕೊಂಡು ಉಣ್ಣಾಕತ್ರ ಎರಡು ಹೊಟ್ಟಿ ಇದ್ದಂಗ ಅನಿಸ್ತಿತ್ತು. ಈಗ ಎರಡುಮೂರು ಹೊಟ್ಟಿ ಒಟ್ಟುಗೂಡಿದ್ಹಂಗದ. ಆ ಮಾತು ಬ್ಯಾರೆ...

ಇಕಾ.. ನಾ ಈಗೇ ಹೇಳ್ತೀನಿ.. ಈ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಮಾತು ಯಾವಾಗಲೂ ಹಿಂಗೇ.. ಎಲ್ಲರೆ ಶುರುವಾಗ್ತದ. ಎಲ್ಲರೆ ಮುಗೀತದ. ಬಾತ್ ನಿಕಲೇಗಿ ತೊ ಫಿರ್ ದೂರ್ ತಲಕ್ ಜಾಯೇಗಿ ಅಂತೇವಲ್ಲ ಹಂಗ...

ನಮ್ಮನ್ಯಾಗ ಮೂರು ಥರದ ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಒಂದು ಹೆರಕ್ಲ, ಒಂದು ಗುಳಂಬ ಇಷ್ಟು ಮಾಡೇ ತೀರ್ತಿದ್ರು. ಅಕ್ಷತೆಯನ್ನ ಅಂತ ಅನ್ನ ತುಪ್ಪದ ಜೊತಿಗೆ ಕಲಿಸಿ, ಕಾಯಿ ನೆಕ್ಕಾಕ ಕೊಡ್ತಿದ್ರಲ್ಲ ಅದಷ್ಟೇ ಸೇರ್ತಿತ್ತು. ನಮ್ಮಣ್ಣಗ ಯಾವಾಗಲೂ ಬಿಳೀ ಮಲ್ಲಿಗಿಯಂಥ ಮೊಸರನ್ನದೊಳಗ ಈ ಕೆಂಬಣ್ಣದ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಚಟ್ಟ ಕಲಿಸಿ, ಬಣ್ಣದ ಅಲೆ ಸೃಷ್ಟಿಸುವ ಖಯಾಲಿ ಇತ್ತು. ನಮಗರೆ ಆ ಭರಣಿ ಕೆಳಗಿಳದ್ರ ಸಾಕು, ಲಾಲಾರಸ ನಯಾಗರದ ಜೊತಿಗೆ ಜಿದ್ದಿಗೆ ಬಿದ್ದಂಗ ಉಕ್ಕಿ ಹರೀತಿತ್ತು.

ತುಸು ಮೆತ್ಗಿದ್ರ ಬಡಾಬಡಾ ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಹೆರದು, ಉಪ್ಪು ಖಾರ ಕಲಿಸಿ, ಇಂಗಿನ ಒಗ್ಗರಣಿ ಹಾಕಿ ಕೊಡ್ತಿದ್ರು. ನಮಗ ಚಪಾತಿ, ರೊಟ್ಟಿ, ಬೆಣ್ಣಿ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪದ

ಜೊತಿಗೆ ಇದನ್ನ ಸವರಿ ಕೊಟ್ರ ಯಾವ ಕೋಲ್ಕತ್ತದ ರೋಲಿದ್ರೂ ನಿವಾಳಿಸಿ ಒಗಿಯೂವಷ್ಟು ರುಚಿ ಆಗ್ತಿದ್ವು. ಇಕಾ... ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಭರಣಿಗೆ ಕೈ ಚಾಚಿದ್ರಿ ಹೌದಿಲ್ಲೋ.. ಊಟದ ಕಡೆನೆ ಖಯಾಲಿ ನೋಡ್ರಿ.

ನಮ್ಮನ್ಯಾಗ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗೆ ಕಾಯಿ ಕಡದು ಕೊಡಾಕ ಒಬ್ರು ಬರ್ತಿದ್ರು. ಏಕ್ ಮಾರ್ ದೋ ತುಕಡಾ, ದೋ ಮಾರ್, ಚಾರ್ ತುಕಡಾ (ಒಂದು ಹೊಡೆತ ಎರಡು ತುಣುಕು, ಎರಡನೆ ಹೊಡೆತ ನಾಲ್ಕು ತುಣುಕು) ಅನ್ನೂ ಮಾತು ಇವರಿಗೆ ನೋಡಿನೇ ಬಂದಿರಬೇಕು ಅನಿಸ್ತಿತ್ತು.

ಕಾಯಿ ತುಸು ಮೆತ್ಗದ ಅನಿಸಿದ್ರ ಅಗ್ದಿ ನಿಕೃಷ್ಟ ಜೀವವೊಂದು ಕೈಗೆ ಸಿಕ್ತು ಅನ್ನೂಹಂಗ ನೋಡಿ ತಮ್ಮ ಪಕ್ಕಕ್ಕ ಒಗೀತಿದ್ರು. ನಾವದನ್ನು ಆಯ್ಕೊಂಡು ಫರಾತಿಗೆ ಹಾಕ್ತಿದ್ವಿ, ಅದು ತುಸು ಮೆತ್ಗಿದ್ರ ಹೆರಕ್ಲಾ ಮಾಡಾಕ. ನಸುಹಳದಿಯಾಗಿ ಹೆಚ್ಗಿ ಮೆತ್ಗಿದ್ರ ಗುಳಂಬ ಮಾಡಾಕ ಬಳಕಿ ಆಗ್ತಿತ್ತು.

ಈ ಗುಳಂಬ ಅನ್ನುವ ಹೆಸರೇ ಮಜಾ ಹೌದಿಲ್ಲೊ... ಅದರ ರುಚಿನೂ ಹಂಗೆ.. ಮಜಮಜಾ.. ತುಸು ಹುಳಿ, ತುಸು ಮಧುರ ಬೆಲ್ಲದೊಳಗ ಯಾಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ ಅದರೊಳಗ ಹಲ್ವಾ ಮಾಡಿದ್ದಂಗ ಮಾವಿನತುರಿ ಹಾಕಿ ಹುರೀತಿದ್ರು.

ಆಹಹಾ.. ಗುಳಂಬ ಅಂದ್ರ ಕೆನ್ನೆಯ ಮೂಳೆಗಳೆರಡೂ ಅಗಲವಾಗಿ ಉಸಿರೊಂದನ್ನ ಒಳಗ ತೊಗೊಂಡು, ಸೊರಕ್ ಅಂತ ಆಸೀನೆ ಒಳಗ ನುಂಗ್ತೇವಿ. ಥೇಟ್ ಬದುಕಿನಾಗ ಎಳೀಕೂಸು ಎತ್ಕೊಳ್ಳೂಮುಂದ ಮೈಯೆಲ್ಲ ಬಿಗಿ ಮಾಡ್ಕೊತೀವಲ್ಲ ಹಂಗ.

ಜಗತ್ತಿನ ಮಹತ್ಕಾರ್ಯ ಮಾಡುಹಂಗ ಮನಿಯೆಲ್ಲ ಮಡಿ ಮಾಡ್ಕೊಂತ, ಯಾರೂ ಅಡ್ಡಾಡಬ್ಯಾಡ್ರಿ, ಹಸಿಮೈಯ್ಯಾಗ ಬರಬ್ಯಾಡ್ರಿ, ಟವಲ್ ಒದರಬ್ಯಾಡ್ರಿ.. ದೂರ ಇರ್ರಿ ಅಂತನ್ಕೊಂತ ಅದಕ್ಕ ಒಂದಿನಿತೂ ನೀರು ಸೋಕದ್ದಂಗ ಮಾಡಿದ್ರೂ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿ ನಮ್ಮ ಮ್ಯಾಲೆ ಬದಲಾ ತಕ್ಕೊಳ್ಳೂಹಂಗ ಬಾಯಾಗ ನೀರೂರಿಸ್ತದ.

ಖರೇವಂದ್ರ ನನಗ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಅಂದ್ರ ನನ್ನ ಬದುಕಿನ ಖುಷಿ ಕಂಡಂಗ ಕಾಣ್ತದ. ಜೀವನದ ಎಲಿಯೊಳಗ ಇಟೀಟೆ ಕಾಣ್ತದ. ನವರಸಗಳನ್ನೂ ಉಕ್ಕಿಸಿ, ತಾ ಇದ್ರಷ್ಟೇ ಬದುಕು ಪರಿಪೂರ್ಣ ಅಂತದ. ತಾನಷ್ಟೇ ಇದ್ರ ಬದುಕದು ಬದುಕೇ ಅಲ್ಲ ಅಂತದ. ಕೊನಿಯ ಕಣವನ್ನೂ ತೋರುಬೆರಳಿನಿಂದ ನೆಕ್ಕಿ, ಞ್ಚ ಅಂತ ಲಟಿಕೆ ಹೊಡೀಲಿಲ್ಲಂದ್ರ ನೀವು ಬದುಕಿನಾಗಿನ ಖುಷಿಯನ್ನ ಅನುಭವಿಸಿಲ್ಲ ಅಂತಲೇ ಹೇಳಬಹುದು.

ಉಪ್ಪಿನ ಋಣ ಇರಬೇಕು ಅಂತಾರಲ್ಲ.. ಅದು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಋಣ ಅಂದ್ರೇ ಬರೋಬ್ಬರಿ ಆಗ್ತದ. ಆ ಋಣ ಇಳಸಾಕ ನಾವು ಮತ್ತ ಹುಟ್ಟಿ ಬರ್ತೀವಿ. ಬದುಕಿನಾಗ ಖುಷಿ ಇರಲಿ ಅಂತ ಬಯಸ್ಕೊಂಡು ಕಣ್ಣಾಗೆಲ್ಲ ನಿರೀಕ್ಷೆ ಇಟ್ಕೊಂಡು, ಊಟದ ಎಲಿಮುಂದ ಕುಂದರ್ತೀವಿ. ದೇವರು ಈಟೀಟೆ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಬಡಸ್ಕೊಂತ ಬರ್ತಾನ. ನೆಕ್ಕೊಂತ, ಕಲಸ್ಕೊಂತ, ಚೀಪ್ಕೊಂತ, ಎಲಿಮ್ಯಾಲೆ ಹರಡದ್ದಂಗ ಒಪ್ಪ ಮಾಡ್ಕೊಂತ, ಪೂರಾ ಮುಗದದಿಲ್ಲ ನೋಡ್ಕೊಂತ.. ನೋಡ್ಕೊಂತ ಊಟ ಮುಗಸ್ತೇವಿ. ಹಂಗೇ ಬದುಕೂನು...

■

ಹೀಗೊಂದು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ– ಪಿಕಲ್ ಪುರಾಣ!

ಜಯಶ್ರೀ ದೇಶಪಾಂಡೆ

"ಅದಕ್ಕೆ ಚೂರು ಖಾರದಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಕೊಡ್ತಾಳಾ ಕೇಳು ಬರೀ ಸಪ್ಪೆ ಇದೆ" ನಾನು.

'ಶ್ಶಶ್ಶ.. ಅದೆಲ್ಲ ಇರೋದಿಲ್ಲ' ಮಗಳು. "ಯಾಕೆ?" ನಾನು. ಮತ್ತೆ 'ಶ್' ಅವಳು.

ಜೋಕ್ಸ್ ಅಪಾರ್ಟ್ ಅಂದುಕೊಂಡರೂ

ನಮ್ಮೆದುರಿನಲ್ಲಿ ಅರ್ಧಡಿಯುದ್ದದ ಪಿಕಲ್ ಭರಿತ ಸ್ಯಾಂಡ್ವಿಚ್ಚಿತ್ತು. ಈ ಕತೆ ಹದಿನೈದು ಯುಗಾದಿಗಳ ಹಿಂದಿನದು. ನಾವು ನಿಂತ ಜಾಗ ಒಂದು ಸಬ್ ವೇ ಸ್ಯಾಂಡ್ವಿಚ್ಚಿನ ಕೌಂಟರ್, ಭಾರತ ಬಿಟ್ಟು ಹೊರಗಿನ ಒಂದೂರು.

"ಅಲ್ಲ, ಪಿಕಲ್ ಅಂದ ಮೇಲೆ ತಿಂದರೆ ನಾಲಿಗೆ ಚುರ್ರನ್ನಬೇಕು! ಅದರೊಳಗೆ ಒಂದೋ ಕೆಂಪಗಿನ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಖಾರಪುಡಿ ಇರ್ಬೇಕು ಇಲ್ಲಾಂದ್ರೆ ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಇರ್ಬೇಕು. ಅದರ ಜೊತೆ ಘಂ ಎನ್ನುವ ಹುರಿದ ಇಂಗು, ಮೆಂತ್ಯ, ಸಾಸಿವೆ ಪುಡಿ, ಸಾಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು, ಸೇರಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ತೇಲಾಡಿದರೇನೇ ಅದು ಪಿಕಲ್ಲೋ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯೋ ಅನಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತೆ ಇದೇನಿದು?" ಅಂದೆ,

ಈಗ ನನ್ನದು 100%ಸರಿಯಾದ ತರ್ಕ ಅಂತ ಒಪ್ಕೋತೀರಿ ಅಲ್ವಾ? ಅದೊಂದೂ ಇಲ್ಲದೆ ಹಸುರು ಹಸುರಾಗಿ ವಿನೆಗರಿನಲ್ಲಿ ಮುಳುಗಿದ ಒಂದಷ್ಟು ಸೌತೆಕಾಯಿ ಹೋಳಿಗೆ ಇವರು 'ಪಿಕಲ್' ಅಂತ ಹೆಸರಿಟ್ಟು ನಮ್ಮದೇ ಅಪ್ಪಟ ರಸನೇಂದ್ರಿಯ ಪ್ರಿಯ, ಸಮಗ್ರ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಮುಕುಟಮಣಿಯಾದ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗೆ ಮಾಡಿದ ಅವಮಾನ ಅಲ್ಲವೇ ಇದು? 'ಛೇ ಛೇ..'ನಾ ಗೊಣಗಿದೆ.

ನಮ್ಮೂರ ನಮ್ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಗಂಗಕ್ಕಜ್ಜಿ ಮತ್ತು 'ಕೋಟಿಖೋಲಿ' ನಾಮಾಂಕಿತ ಸ್ಟೋರ್ ರೂಮಿನ ಮತ್ತು ಅಲ್ಲಿನ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಜಾಡಿಗಳ ಸಾಲು ಅಥವಾ ಭರಣಿಗಳ ಸುದ್ದಿ ಹೇಳಲೇಬೇಕೀಗ. ವರ್ಷದ ಇಡೀ ಮಾಸಗಳಲ್ಲೂ ಗಂಗಕ್ಕಜ್ಜಿ ಒಂದಿಲ್ಲ ಒಂದು ಥರದ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಹಾಕುವುದರಲ್ಲಿ ಎತ್ತಿದ ಕೈ.

ಕೈ ಅಂದರೆ ಅಂತಿಥದ್ದಲ್ಲವದು, ಕಿಂಗ್ ಸೈಜ್ ಕೈ!

ಕೋಟಿ ಖೋಲಿ ಅಥವಾ ಸ್ಟೋರ್ ಒಳಗೆ ಆರಡಿ ಎತ್ತರದಲ್ಲಿ ಎರಡೂ ದಿಕ್ಕಿಗೆ ದೊಡ್ಡ ಮೊಳೆ ಹೊಡೆದು ಕೂರಿಸಿದ್ದ ಎರಡು ಮರದ ಶೆಲ್ಫು.

ಒಂದರಲ್ಲಿ 'ಸಾರ್ವಜನಿಕ' ಕೆಟಗರಿಯ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗಳಾದರೆ ಇನ್ನೊಂದರಲ್ಲಿ ಮಡಿಗೆ ಬರುವಂಥದು. ಅದರಲ್ಲಿ ಶಾವಿಗೆಗೂ ಒಂದೆರಡು ಜಾಗ ಪಕ್ಕಾ.

ಪ್ರಪಂಚದಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ಥರದ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಹಾಕ್ಲಿಕ್ಕೆ ಬರ್ತದೋ ಅದೆಲ್ಲವೂ ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ತಯಾರಾಗಿ ಆ ಶೆಲ್ಫಿನ ತುಂಬ ತಲೆ,ಕತ್ತಿಗೆ ಬಿಳಿ ಬಟ್ಟೆ ಕಟ್ಟಿಸಿಕೊಂಡು ಸಾಲಾಗಿ ಕೂತಿರೋವು.

ಮುಖ್ಯ ಮತ್ತು ಸರ್ವಲೋಕಪ್ರಿಯ ಮಾವಿನಕಾಯಿ, ನಿಂಬೆಹಣ್ಣಿಗೆ ಅಗ್ರಪಂಕ್ತಿ. ತದನಂತರ ಕಂಚಿಕಾಯಿ, ಕವಳೀಕಾಯಿ, ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ, ಮಾಕಳಿಬೇರು,ಅರಷಿಣ ಬೇರು, ಇವೆಲ್ಲಾ ಜಬರ್ದಸ್ತ್ ಹುಳಿ, ರಕ್ತವರ್ಣದ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಖಾರಪುಡಿ,ಅರಿಷಿಣ, ಸಾಸಿವೆ ಅಥವಾ ಕುಸುಬೆ ಎಣ್ಣೆಯಿಂದ ಪೂಸಿತರಾಗಿ ಮೆಂತ್ಯ, ಸಾಸಿವೆ, ಇಂಗಿನಿಂದ

ಅಲಂಕರಿಸಿಕೊಂಡು ಮುಚ್ಚಳ ತೆರೆದಾಗ 'ಆಹಾ' ಎನಿಸುವ ಘಮಲು! ಅಕಸ್ಮಾತ ಏನಾದರೂ ಒಂದು 'ಘಂ' ಅನ್ನದಿದ್ದರೆ ಗಂಗಕ್ಕಜ್ಜಿಗೆ ಜೀವ ತಳಗು ಮೇಲಾಗಿಬಿಡ್ತಿತ್ತು. ಹಾಗಂತೂ ಎಂದೂ ಆಗಲೇ ಇಲ್ಲ.

ಆ ಮೇಲೆ ಕಾಳುಮೆಣಸು, ಶುಂಠಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಲಿಂಬೆರಸದ್ದು, ಮೆಕ್ಕಿಕಾಯಿ,ತರಕಾರಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೋ, ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಮತ್ತು ರಂಜಕ, ಮಾವು ನಿಂಬೆ ಎರಡರದ್ದೂ ಸಿಹಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಅಥವಾ ಚುಂದಾ... ಹೀಗೆ ಅವುಗಳದ್ದೇ ಸಾಮ್ರಾಜ್ಯ!

'ಊಟಕ್ಕೆ ಮೊದಲು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ' ಅಂತ ಗಾದೆ ಮಾತಿದೆ ಆದರೆ ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಊಟಕ್ಕೆ ಮೊದಲು, ನಡುವೆ ಮತ್ತೆ ಕೊನೆಯಲ್ಲೂ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ನಂಜಿಕೊಂಡು ನೀರು ಕುಡಿದರೇನೇ ಹೊಟ್ಟೆ ಭರ್ತಿಯಾದ ರಸೀತಿ ಬರೋದು!

ಅಚ್ಚಬಿಳಿ ಮಲ್ಲಿಗೆಯಂಥ ಅಂಬೆಮೊಹರಿ ಅಕ್ಕಿಯ ಅನ್ನ ಅದರ ತಲೆಮೇಲಿಷ್ಟು ಹಸುವಿನ ತುಪ್ಪ, ಜೊತೆಗೆ ಇಷ್ಟು ವೆರೈಟಿಯ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಾವುದಾದರೂ ಇದ್ದರೆ 'ಸ್ವರ್ಗಕ್ಕೆ ಕಿಚ್ಚು' ಹಚ್ಚಿಬಿಡೋದೇ!! ಸಿಪ್ಪೆ ವರೆಗೂ ಕಾಯಿ ಮೆದ್ದು ಕೊನೆಗೆ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನೂ ನಾಲಿಗೆಗೆ ತೀಡಿ ಲೊಟ್ಟೆ ಹೊಡೆದರೆ ಆಹಾ!

ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು, ಅವಲಕ್ಕಿ, ಇಡ್ಲಿ, ದೋಸೆ ಇವಕ್ಕೂಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯ ರಸ ನಂಚಿ ತಿಂದರೆ ಆನಂದ ತುಂದಿಲರಾಗಿಬಿಡ್ತಿದ್ವಿ! ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ತಿಂದು ಮೇಲೆ ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿನ ಸವಿ ತಿಂದು ಕುಡಿದವರೇ ಬಲ್ಲರು ಅಲ್ವಾ?

ನಮ್ಮ ಬಂಡೂಮಾಮಾನ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಪ್ರಣಯದ ಪ್ರಸಂಗವನ್ನು ಹೇಳಲೇಬೇಕು.

ಬಳ್ಳಾರಿ, ಗುಲ್ಬರ್ಗ ಬಿಸಿಲಿನ ಸ್ವರ್ಗ! ಅಂಥಲ್ಲಿಯೂ ಬಂಡೂಮಾವನ ಊಟ ಅಂದರೆ ಅನ್ನದ ಒಂದೊಬ್ಬೆ ಮಾವಿನ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಇನ್ನೊಂದು ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿನದು ಮತ್ತೊಂದು ಕವಳೀಕಾಯಿ/ಇಲ್ಲಾಂದರೆ ಕಂಚೀಕಾಯಿನದು... ಈ ಥರ ಮೂರೂ ಕೆಟೆಗರಿಯಲ್ಲಿ ಒಂದೊಂದು ಒಬ್ಬೆ ಅನ್ನ, ಅನಂತರ ಮೊಸರನ್ನಕ್ಕೆ ಕನಿಷ್ಠಪಕ್ಷ ಒಂದು ಬಟ್ಲು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಇದ್ದರೇನೇ ಸ್ವಾಹಾ ಮಾಡಿ ತೃಪ್ತನಾಗುವವ ಬಂಡೂಮಾಮಾ.

ಅಂಥಾ ಮಾಮಾಗೆ ಮಗಳ ಅತ್ತೆಮನೆಯ ಊಟದ ಪ್ರಸಂಗ ಬಂತು.

ಆ ಬೀಗರಿಗೆ ಶರೀರದಲ್ಲೇ ಉಪ್ಪು ಭರಪೂರ ಇತ್ತಾಗಿ ಬಿಪಿ ಕಾಟ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಉಪ್ಪು, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಎರಡಕ್ಕೂ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ನಿಷೇಧಾಜ್ಞೆ ಜಾರಿಯಲ್ಲಿತ್ತು! ಬಂಡೂನ ಎಲೆತುಂಬ ತರಹೆವಾರಿ ಪಲ್ಯ, ಗೊಜ್ಜು, ಕೋಸಂಬ್ರಿ ಚಟ್ನಿ ಬಡಿಸಿದರಾದರೂ ನೋ ಪಿಕಲ್! ಅಯ್ಯೋ, ಜೀವವೇ ಹಾರಿಹೋದಂತಾಗಿ ಬಂಡೂಮಾಮಾ ತನಗಾದ ಅಪಾರ ದು:ಖವನ್ನು ಒಳಗೇ ಅದುಮಿಕೊಂಡು ಬರೀ ಚಟ್ನಿಯಲ್ಲೇ ಉಂಡೆದ್ದು ಬರುವಾಗ ಮುಂದಿನ ಸಲ ಅಲ್ಲಿಗೆ ಹೋದರೆ ಬ್ಯಾಗಿನಲ್ಲಿ ಎರಡು ಕೆಜಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಒಯ್ಯುವ ಪ್ರತಿಜ್ಞೆ ಮಾಡಿದ್ದನ್ನು ಅವನ ಮಗಳು ಗುಟ್ಟಾಗಿ ನನಗೆ ಹೇಳಿದಳು.

ಏನೇ ಅನ್ರಿ ಬಂಡೂಮಾಮಾ ತಿಂದಂಗ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ತಿನ್ನವರು ರೇರೆಸ್ಟ್ ಆಫ್ ರೇರ್ ಅಂತೀನಿ.

ನೀವು?!

■

ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿ ಮಹಿಮೆ

ಸುಧಾ ಸರ್ನೋಬತ್

ಎಲೆಯ ತುದಿಯಲ್ಲಿ ಕೆಂಪಗೆ ತುಸು ಹಳದಿ ತುಸು ಕಂದು ಮಿಶ್ರಿತ ಕಳಿತ ಮಾವಿನ ಕಾಯಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಹೋಳು ನನ್ನನ್ನೇ ದಿಟ್ಟಿಸುತ್ತಿತ್ತು. ನನಗೋ ಯಾವಾಗ ಅದನ್ನು ಕಬಳಿಸಿ ಅದರ ಸವಿ ಸವಿಯುವೆನೋ ಎಂಬ ಅದಮ್ಯ ಚಪಲ!! ಮಧ್ಯ ನನ್ನ ಯೋಚನಾ ಲಹರಿಯನ್ನು ತುಂಡರಿಸುತ್ತ ಅಮ್ಮನ ತೀಕ್ಷ್ಣ ಧ್ವನಿಯೊಂದು ತೇಲಿಬಂತು.

"ಸುಧಾ, ನಿನಗೆ ಹುಳಿ ಜಾಸ್ತಿ ತಿಂದ್ರ ...ಆಗೂದಿಲ್ಲ. ಅದರಲ್ಲೂ ಇದು ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಮಹಾಪಿತ್ತ. ನೋಡಕೊಂಡು ತಿನ್ನು."

ಹೌದು ಅಮ್ಮನ ಮಾತನ್ನು ಯಥಾವತ್ತಾಗಿ ಪಾಲಿಸಿದೆ.

ನೋಡಿದೆ(ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ) ಮತ್ತೆ ತಿಂದೆ.!!

ನೋಡಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನು ಅಂದ್ರೆ ನಮ್ಮ ಧಾರವಾಡ್ ಕಡೆ ಹುಷಾರಾಗಿ ಕೊಂಚ ಮಾತ್ರ ತಿನ್ನು ಎಂಬರ್ಥ ಕೊಡುತ್ತದೆ. ಒಂದು ಜೋಕ್ ಇದೆ, ಏನಪ್ಪ ಅಂದ್ರ, ಮಹಡಿ ಮೇಲೆ ನಿಂತುಕೊಂಡು ಕೆಳಗೆ ಮನಬಂದಂಗ ಎಂಜಲು ಕೆಳಗೆ ಉಗುಳ್ತಾ ಇರ್ತಾನೆ. ಅಕಸ್ಮಾತ್ ಅದು ದಾರಿಹೋಕ ಒಬ್ಬನ ಮೇಲೆ ಬೀಳುತ್ತೆ. ದಾರಿಹೋಕನೂ ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದವನು, ಮೇಲೆ ನೋಡಿ ಕೋಪದಿಂದ ಮಹಡಿಯ ಮೇಲೆ ನಿಂತ ವ್ಯಕ್ತಿಯನ್ನು ನೋಡುತ್ತಾ,

"ಸ್ವಲ್ಪ, ನೋಡಕೊಂಡು ಉಗುಳಪ್ಪಾ" ಎನ್ನುತ್ತಾನೆ. ದಾರಿಹೋಕ ಹೀಗೆ ಹೇಳಿದ್ದೇ ತಡ, ಮಹಡಿಕಾರ, ದಾರಿಹೋಕನನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ಮತ್ತೆ ಮತ್ತೆ ನೋಡುತ್ತ ಕೆಳಗೆ ಉಗುಳುತ್ತಾನೆ.

ನನ್ನ ಕಥೆಯೂ ಇದಕ್ಕಿಂತ ಭಿನ್ನವೇನಲ್ಲ.

ಸರಿಯಾಗಿ ನೋಡಿಕೊಂಡೇ ತಿಂದೆ.ಇಲ್ಲ ಒಂದೇ ಗುಕ್ಕಿಗೆ ಗುಳುಮ್ಮಿಸಿದೆ. ಆಹಾ!!!

ಕ್ಯಾ ಟೇಸ್ಟ್ ಹೈ!!!

ಮತ್ತೆ ಮತ್ತೆ ನೋಡುತ್ತಾ ಮತ್ತೆ ಮತ್ತೆ ತಿಂದೆ!! ನನ್ನ ಅಮ್ಮ ನನ್ನ ಈ ತಿನ್ನುಬಾಕ ಚಟವನ್ನು ನೋಡುತ್ತಲೇ ಇದ್ದಳು. ಯಾಕಂದರೆ "ನೋಡಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನು ಅಂತ ಅವಳೇ ಹೇಳಿದ್ದಲ್ಲವೇ..?

"ಅಮ್ಮ ಹೇಳಿದ ಮಾತಿಗೆ ವಿರುದ್ಧವಾಗಿ ನಡೆದು ಹಟಮಾರಿತನ ಪ್ರದರ್ಶಿಸುವ ಟೀನೇಜ್ ವಯಸ್ಸು ನನ್ನದು ಆಗ! "ಕರ್ಮದ ಫಲ ಅನುಭವಿಸಲೇ ಬೇಕು. ಅಲ್ಲವೇ.

ಅಂದು ಅಮ್ಮ ಹೇಳಿದಂತೆ ಪಿತ್ತಪ್ರಕೋಪದಿಂದ ಬಹಳ ಬಳಲಿದೆ. ಅವತ್ತೇ ಅಮ್ಮ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಜಾಡಿಯನ್ನು ನನ್ನ ಕೈಗೆ ಸಿಗದಷ್ಟು ಎತ್ತರದಲ್ಲಿ ಇರಿಸಿದ್ದಳು.

ಇದು ನನ್ನ ಬಾಲ್ಯದ ಅನುಭವ.

ಈಗ ನಾನು ಗೃಹಿಣಿ. ನನ್ನದೇ ಆದ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಇದ್ದೇನೆ. ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಸರ್ವೇಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಈ ಬೀ ಪಿ, ಶುಗರ್ ಎಂಬ ಇಬ್ಬರು ಸಂಗಾತಿಗಳು ಗಂಟು ಬಿದ್ದಿದ್ದಾರೆ. ಅವರನ್ನು ತಣಿಸಲು (ಮಣಿಸಲು) ನಾನಾ ಪ್ರಯೋಗ ಮಾಡುವಾಗ, ಈ

ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ವರ್ಜ್ಯ ಎಂಬುದು ಅನಿವಾರ್ಯ ಕರ್ಮ ನಮಗೆ. ಯಜಮಾನರು ಮತ್ತು ನಾನೂ ಒಂದೇ ಗೋತ್ರದವರು ಅರ್ಥಾತ್ ಬೀ ಪಿ , ಶುಗರ್ ಸಂಗಾತಿಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದವರು.ಕಾರಣ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ನಿಷಿದ್ಧ ನಮಗೆ.

ಅತಿಥಿ ಅಭ್ಯಾಗತರನ್ನು ನಮ್ಮನೆಗೆ ಊಟಕ್ಕೆ ಆಹ್ವಾನಿಸಿದಾಗ, ಅಕಸ್ಮಾತ್ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಕೇಳಿದಾಗ ಅವರು,ಅವರಿಗಾಗಿ ಅಂಗಡಿಯಿಂದ ಪ್ರಿಯಾ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಬಾಟ್ಲಿ ಒಂದು ತಂದು ಇರಿಸಿದ್ದೇನೆ.ಇದು ಗೃಹಿಣಿಯಾದ ನನ್ನ ಮರ್ಯಾದೆಯ ಪ್ರಶ್ನೆ ಅಲ್ಲೇನ್ರಿ?

ಒಂದು ಹೋಳು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಮಹೋಪಯೋಗಿ, ಗೃಹಿಣಿಗೆ ಆಪದ್ಬಾಂಧವ. ಸಾರು ಹುಳಿ ಮಾಡದೇ ಇದ್ದಾಗ, ತುಪ್ಪನ್ನಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಕೊಂಚ ರಸ ಬಿದ್ದು ಅದನ್ನು ಕಲಸಿ ತಿಂದಾಗ ಸ್ವರ್ಗಕ್ಕೆ ಮೂರೇ ಗೇಣು.!!

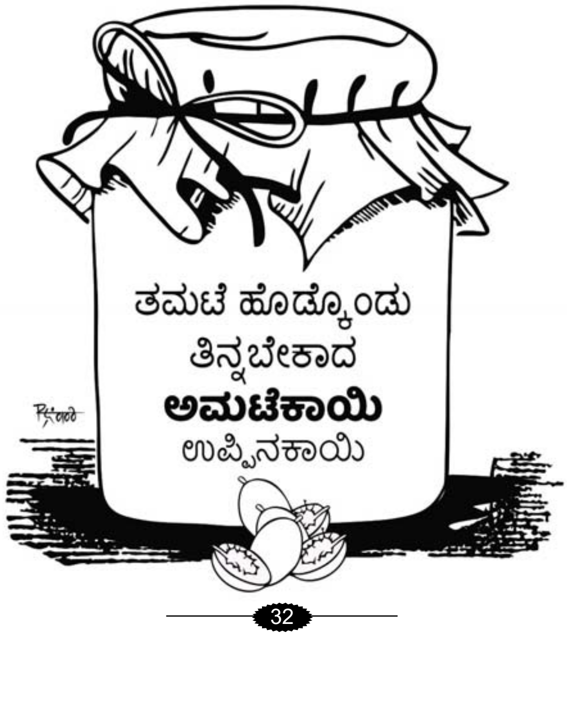
ಇನ್ನು ಮೊಸರನ್ನಕ್ಕೆ ನೆಂಚಿಕೊಳ್ಳಲು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗಿಂತ ಬಂಧು ಬೇಕೆ?

"ತಾಯಿಗಿಂತ ಬಂಧುವಿಲ್ಲ ಉಪ್ಪಿಗಿಂತ ರುಚಿ ಇಲ್ಲ" ಎಂಬ ಗಾದೆ ಬದಲಾಯಿಸಿ,

"ತಾಯಿಗಿಂತ ಬಂಧು ಇಲ್ಲ, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗಿಂತ ರುಚಿ ಇಲ್ಲ"

ಎಂದು ನಾನು ಘಂಟಾಘೋಷಾಗಿ ಹೇಳಬಲ್ಲೆ.

ಈ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗೂ ಗ್ಯಾಸ್ಟ್ರಿಕ್‌ಗೂ ಸೋದರ ಸಂಬಂಧ ವಿರಬಹುದು!! ಅದರಂತೆ ಈ ಇಂಗಿನ ಘಮದ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗೂ ಗೃಹಿಣಿಗೂ ಅವಿನಾಭಾವ ಸಂಬಂಧ ಇರಲೇಬೇಕು. ಏಕೆಂದರೆ ಇಂಗು ಮೆಂತ್ಯ ಸಾಸಿವೆ ಖಾರದಪುಡಿ, ಸಮನಾಗಿ ಮತ್ತು ಸರಿಯಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ಮಾಡುವ ಈ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಅದೆಷ್ಟು ರುಚಿ.!! ಇದು ಎಲ್ಲ ಗೃಹಿಣಿಯರ ಕೈಯ ಕರಾಮತ್ತು!! ಇಷ್ಟೆಲ್ಲ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಬಣ್ಣಿಸಿದ ಮೇಲೆ ಇವತ್ತು ಏನಾದರಾಗಲಿ ಒಂದು ಹೋಳು, ಪ್ರೀಯಾ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯಿಂದ ನನ್ನ ಜಿಹ್ವೆಯನ್ನು ತಿಳಿಸಲೇಬೇಕು. ಏನಂತೀರಾ? ■



ಕಾಯಿ ಕಾಯಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ !

ಚಿತ್ರಾ ರಾಮಚಂದ್ರನ್

ಆಯಾ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ದೊರಕುವ ಕಾಯಿ, ಹಣ್ಣು ಮತ್ತಿತರ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ದೀರ್ಘ ಕಾಲ ಸಂರಕ್ಷಣೆ ಮಾಡಲು ಉಪ್ಪು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ ಸಾವಿರಾರು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದಿನಿಂದ ರೂಢಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಉಪ್ಪು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಸಂರಕ್ಷಣೆ ಮಾಡಲ್ಪಟ್ಟ ಕಾಯಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ. ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ, ಅಮಟೆ ಕಾಯಿ, ಮಾಗಳಿ ಬೇರು, ಹೆರಳೆ ಕಾಯಿ, ನಿಂಬೆ ಹಣ್ಣು ಮುಂತಾದ ಅನೇಕ ಕಾಯಿ, ಬೇರು ಮತ್ತು ಹಣ್ಣುಗಳಿಂದ ತಯಾರಾಗುವ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗಳು ಬಲು ರುಚಿಯಾಗಿದ್ದರೂ, ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗೆ ಸರಿ ಸಾಟಿ ಇನ್ಯಾವ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯೂ ಇಲ್ಲ ಎಂಬುದು ನನ್ನ ಅಭಿಪ್ರಾಯ.

ಪ್ರತಿ ವರ್ಷವೂ ಯುಗಾದಿ ಹಬ್ಬ ಬರುತ್ತಲೇ ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಕಾಲವನ್ನೂ ಜೊತೆಯಲ್ಲೇ ಕೈಹಿಡಿದು ಕರೆತರುತ್ತದೆ. ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಉಪ್ಪಿನೊಂದಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ ದೊಡ್ಡ ದೊಡ್ಡ ಪಿಂಗಾಣಿ ಜಾಡಿಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ ಉಗ್ರಾಣದಲ್ಲಿ ಜೋಡಿಸಿಟ್ಟು, ಬಾಗಿಲಿಗೆ ಬೀಗ ಹಾಕಿ ಜೋಪಾನ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು ಮುತ್ತಜ್ಜಿ. ಹುಳು, ಹುಪ್ಪಟೆ ಅಥವಾ ತ್ಯಾವಾಂಶದಿಂದ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಕೆಡಬಾರದೆಂಬುದು ಒಂದು ಉದ್ದೇಶವಾದರೆ, ಮಕ್ಕಳಾದ ನಾವು ಜಾಡಿಗೆ ಕೈ ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಕದಿಯುವುದನ್ನು ತಡೆಯುವುದು ಅವರ ಮತ್ತೊಂದು ಉದ್ದೇಶವಾಗಿತ್ತು ! ಎರಡುಮೂರು ದಿವಸಗಳಲ್ಲಿ ಮಾವಿನ ಕಾಯಿ ಹೋಳುಗಳು ಸೂಸುವ ರಸದಲ್ಲೇ ಉಪ್ಪು ಕರಗಿ, ಆ ಉಪ್ಪು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಮಿಂದ ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಹೋಳುಗಳು ಮೃದುವಾಗಿ ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ತಯಾರಾಗಿಬಿಡುತ್ತಿದವು. ಎಷ್ಟು ಬೇಕೋ ಅಷ್ಟು ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಮಾತ್ರ ಜಾಡಿಯಿಂದ ಹೊರ ತೆಗೆದು ಅದಕ್ಕೆ ಅಚ್ಚ ಖಾರದಪುಡಿ, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ಹುರಿದ ಹಿಂಗು ಮೆಂತ್ಯದ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ, ಎಳ್ಳೆಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ಮಸಾಲೆಗಳ ಮೇಲೆ ಸುರಿದು, ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಮರದ ಸೌಟಿನಿಂದ ಅಜ್ಜಿ ಬೆರೆಸುತ್ತಿದ್ದರೆ, ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯ ಘಮ ಇಡೀ ಮನೆಯನ್ನು ಆವರಿಸಿ ನಾಲಿಗೆಯಲ್ಲಿ ನೀರೂರಿಸಿಬಿಡುತ್ತಿತ್ತು . ಬರಿ ಮೊಸರನ್ನಕ್ಕೆ ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ ಅನ್ನ ಸಾಂಬಾರ್, ಇಡ್ಲಿ ದೋಸೆ, ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು ಚಪಾತಿ, ಏನೇ ತಿಂದರೂ ನೆಂಚಿಕೊಳ್ಳಲು ನಮಗೆ ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ 'ಬೇಕೇ ಬೇಕು' ಎಂದು ನಾವೆಲ್ಲ ದಂಗೆ ಏಳುತ್ತಿದ್ದ ಕಾಲವದು.

ಚಿತ್ರ ರಂಗದಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ವಿಶಿಷ್ಟ ಸ್ಥಾನವನ್ನು ಪಡೆದುಕೊಂಡಿದೆ . 'ಸೂಪರ್' ಎಂಬ ಕನ್ನಡ ಚಿತ್ರದ 'ಕಾಯಿ ಕಾಯಿ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿ' ಎಂದು ಶುರುವಾಗುವ ಹಾಡಿನ ಸಾಲು ಕಥಾ ಶೀರ್ಷಿಕೆಗೆ ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳುವಷ್ಟು ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿದೆ! ಎಸ್.ಪಿ. ಬಾಲಸುಬ್ರಹ್ಮಣ್ಯಂ ಅವರು ಹಾಡಿ ನಟಿಸಿರುವ 'ಮಿಥುನಮ್' ಎಂಬ ತೆಲುಗು ಚಿತ್ರದಲ್ಲಿಯ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಹಾಡು ಮನರಂಜಿಸುತ್ತದೆ. 'ಅಪ್ಪತ್ತಾ' ಎಂಬ ತಮಿಳು ಚಿತ್ರ ಮತ್ತು 'ಆಚಾರ್ ಅಂಡ್ ಕೋ' ಎಂಬ ಕನ್ನಡ ಚಿತ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗೆ ಸ್ಟಾರ್ ಸ್ಟೇಟಸ್ ನೀಡಲಾಗಿದೆ. ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣನ್ನು 'ಹಣ್ಣುಗಳ ರಾಜ' / 'ಕಿಂಗ್ ಓಫ್ ಫ್ರೂಟ್ಸ್' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತೇವೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯನ್ನು 'ಸೂಪರ್ ಸ್ಟಾರ್ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ' ಎಂದು ಕರೆಯುವುದು ಅತ್ಯುಕ್ತಿಯಾಗದು ಎಂದುಕೊಂಡಿದ್ದೇನೆ. ಪ್ರಪಂಚದಾದ್ಯಂತ ಬಗೆಬಗೆಯ 'ಪಿಕಲ್ಗಳು' ತಯಾರಾಗುತ್ತಿದ್ದರೂ, ಘಮ, ರುಚಿ ಮತ್ತು ಆಕರ್ಷಕವಾದ ಬಣ್ಣದಿಂದ ಕೂಡಿದ ನಮ್ಮ ದೇಶದ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗೆ ಸಮನಾಗಿ

ನಿಲ್ಲಲು ಯಾವ ದೇಶದ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಂದಲೂ ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ .

ಒಂದು ಕ್ಲಿಷ್ಟವಾದ ಪ್ರಾಜೆಕ್ಟನ್ನು ಯಶಸ್ವಿಯಾಗಿ ಮುಗಿಸಿದ್ದ ಕಾರಣ ತನ್ನ ಟೀಮಿಗೆ ಔತಣ ನೀಡಿ ಸಂಭ್ರಮಿಸಲು ನಿರ್ಧರಿಸಿದ್ದ ಆದಿ. ವಿದೇಶಿ ಪ್ರತಿನಿಧಿಗಳಾದ ರಾಬರ್ಟ್ ಮತ್ತು ಜೋ ಸಹ ಟೀಮಲ್ಲಿದ್ದರು. ಭೋಜನ ಪ್ರಿಯನಾದ ರಾಬರ್ಟಿಗೆ ಸಸ್ಯಾಹಾರಿ 'ಹೋಮ್ ಫುಡ್' ರುಚಿ ನೋಡುವ ಕುತೂಹಲ. ಆದ್ದರಿಂದ ನಮ್ಮ ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಔತಣಕ್ಕೆ ಏರ್ಪಾಡಾಗಿತ್ತು. ಖಾರ ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಿ, ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಮಾಮೂಲಾಗಿ ಮಾಡುವ ಅಡುಗೆಯನ್ನೇ ಮಾಡು ಅಮ್ಮ ಎಂದು ಆದೇಶ ನೀಡಿದ್ದ ನನ್ನ ಮಗ ಆದಿ.

ಆದಿ ಹೇಳಿದಂತೆಯೇ ಖಾರ ಕಡಿಮೆ ಹಾಕಿ ಮಾಡಿದ್ದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಟೇಬಲ್ ಮೇಲೆ ಸುಂದರವಾಗಿ ಜೋಡಿಸಿಟ್ಟಿದ್ದಳು ತಾರಾ. ಬಗೆಬಗೆಯ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಕಣ್ಣಿನಿಂದಲೇ ನುಂಗಿಬಿಡುವವನಂತೆ ನೋಡುತ್ತಿದ್ದ ರಾಬರ್ಟ್, ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಪದಾರ್ಥದ ಹೆಸರು, ತಯಾರಿಸಲು ಬಳಸಿದ್ದ ಸಾಮಗ್ರಿ ಇವೆಲ್ಲದರ ಬಗ್ಗೆ ಕೇಳಿ ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದನು. ಖಾರಸಾರವಾಗಿ ತಿಂದು ಅಭ್ಯಾಸವಿರುವ ನಮ್ಮ ಹುಡುಗರಿಗಾಗಿ ಒಂದು ಸಣ್ಣ ಗಾಜಿನ ಜಾಡಿಯಲ್ಲಿ ಮಿಡಿ ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯನ್ನು ಟೇಬಲ್ಲಿನ ಒಂದು ಮೂಲೆಯಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟಿದ್ದಳು ತಾರಾ. ಮಿಡಿ ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯನ್ನು ಕಂಡು ರಾಬರ್ಟಿನ ಕಣ್ಣುಗಳು ಹೊಳೆದವು.

ಬೇಬಿ ಪೊಟೇಟೊ, ಬೇಬಿ ಟೊಮೇಟೊ, ಬೇಬಿ ಆನಿಯನ್, ಬೇಬಿ ಕ್ಯಾರಟ್, ಬೇಬಿ ಬೀಟ್ಸ್ , ಬೇಬಿ ಕಾರ್ನ್ ಮುಂತಾದ ಬೇಬಿ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಬಹಳ ಇಷ್ಟಪಟ್ಟು ಸವಿಯುತ್ತಿದ್ದ ರಾಬರ್ಟ್. ಹಾಗಾಗಿ ಮಿಡಿಯನ್ನು ಕಂಡ ಕೂಡಲೇ 'ವಾವ್ ! ಬೇಬಿ ಮ್ಯಾಂಗೋಸ್!' ಎಂದು ಉದ್ಗರಿಸಿ, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳುವ ಮೊದಲೇ ಎರಡು ಮೂರು ಮಿಡಿಗಳನ್ನ ತೆಗೆದು ಬಾಯಿಗೆ ಹಾಕಿಕೊಂಡುಬಿಟ್ಟನು ! ಕೆಲವೇ ಕ್ಷಣಗಳಲ್ಲಿ 'ಓ ! ಮೈ ಗಾಡ್!' ಎಂದು ಕರ್ಕಶವಾಗಿ ಕಿರಿಚಿದ ರಾಬರ್ಟಿನ ಕಡೆ ಎಲ್ಲರ ಗಮನ ತಿರುಗಿತು.

ಕಣ್ಣಿನಿಂದಲೂ ಮೂಗಿನಿಂದಲೂ ನೀರು ಸುರಿಯುತ್ತಿರಲು, ಹಣೆಯಮೇಲೆ ಬೆವರಿನ ಹನಿಗಳು ಮೂಡುತ್ತಿರಲು, ಮೊದಲೇ ಕೆಂಪಾಗಿದ್ದ ಅವನ ಮುಖಕ್ಕೆ ಇನ್ನಷ್ಟು ಕೆಂಪೇರಲು, ರಾಬರ್ಟಿನ ಅವಸ್ಥೆ ನೋಡಿ ಎಲ್ಲರೂ ದಿಗ್ಭ್ರಾಂತರಾದರು. ನಾಲಿಗೆ ಮತ್ತು ಕಿವಿಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಂಕಿ ಸೋಕಿದಂತಹ ಉರಿಯನ್ನು ಸಹಿಸಲಾರದೆ ಎರಡು ಮೂರು ಬಾಟ್ಲಿ ಐಸ್ ವಾಟರನ್ನು ಬಾಯಲ್ಲಿ ದಬ ದಬ ಸುರಿದುಕೊಂಡು ಪರದಾಡಿದ ರಾಬರ್ಟ್.

'ಕೋಲ್ಡ್ ಮಿಲ್ಕ್ ಕುಡಿಯಲು ಕೊಡಿ.'

'ನಾಲಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಜೇನುತುಪ್ಪ ಸವರಿ.'

'ಇಲ್ಲ ! ಬರಿ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದರೂ ಆಯಿತು,'

ಒಬ್ಬೊಬ್ಬರು ಒಂದೊಂದು ಪರಿಹಾರ ಹೇಳುತ್ತ ಅವನ ಕಷ್ಟ ನಿವಾರಿಸಲ ಯತ್ನಿಸಿದರು. ಕಡೆಗೊಮ್ಮೆ ಅವನು ಸ್ವಲ್ಪ ಸುಧಾರಿಸಿಕೊಂಡು ಐಸ್ ಕ್ರೀಮ್ ಮತ್ತು ಪಾಯಸವನ್ನು ಮಾತ್ರ ಸೇವಿಸಿ ತನ್ನ ಊಟವನ್ನು ಮುಗಿಸಿಕೊಂಡನು.

'ಬೇಬಿ ಮಾವಿನಕಾಯಿಂದ ನನ್ನನ್ನು ಮರ್ಡರ್ ಮಾಡಲು ಯತ್ನಿಸಿದ ಆದಿ' ಎಂದು ತನ್ನ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಅನುಭವವನ್ನು ಆಫೀಸಿನಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲರೊಂದಿಗೆ ಹೇಳಿಕೊಂಡು ನಗುತ್ತಿದ್ದನಂತೆ ರಾಬರ್ಟ್. ಅದನ್ನು ಕೇಳಿ ನನಗಂತೂ ರೇಗಿಹೋಯಿತು. ಖಾರ ಖಾರ

ಎಂದು ಶಿವ ತಾಂಡವವನ್ನೇ ಆಡಿಬಿಟ್ಟಿದ್ದ ಮಹರಾಯ ! ಯಾಕೋ ಅವನು ಸ್ವಲ್ಪ ಅತಿಯಾಡಿದಂತೆ ಅನ್ನಿಸಿತು ನನಗೆ.

ತದನಂತರ, ನನ್ನ ಪತಿಯವರೊಂದಿಗೆ ಕೋಲ್ಕತ್ತಾಗೆ ಹೋಗುವ ಒಂದು ಪ್ರಮೇಯ ಏರ್ಪಟ್ಟಿತು. ಮಗಳ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಅಂದು ಪಾರ್ಟಿ. ನಾನು ಹೆಮ್ಮೆಯಿಂದ ನನ್ನ ಕೈಚಳಕ ಪ್ರದರ್ಶಿಸಿ ಕೆಲವು ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿದೆ. ಮಗನ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಸಂಭವಿಸಿದ 'ರಾಬರ್ಟಿನ ಮಿಡಿ ಮಾವಿನಕಾಯಿ' ಪ್ರಸಂಗದ ಬಗ್ಗೆ ತಮಾಷೆಯಾಗಿ ಹೇಳುತ್ತ ಕೆಲಸವನ್ನು ಮುಗಿಸಿದೆ.

'ಎಲ್ಲರ ಸಹನಾ ಶಕ್ತಿ ಒಂದೇ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿರುವುದಿಲ್ಲ ಅಮ್ಮ. ಪಾಪ ರಾಬರ್ಟ್ !' ಎನ್ನುತ್ತ ಕಿರುನಗೆ ಬೀರಿದರು ಅಳಿಯಂದಿರು.

"ರಾಬರ್ಟಿಗೆ ಈ ಬೆಂಗಾಲಿ ಕಾಸುಂದಿಯನ್ನು ತಿನ್ನಿಸಿ ನೋಡಬೇಕಿತ್ತು ! ರುದ್ರ ತಾಂಡವವನ್ನೇ ಆಡಿಬಿಡುತ್ತಿದ್ದನೇನೋ !" ಎನ್ನುತ್ತ ತುಂಟ ನಗೆ ಬೀರಿದಳು ಮಗಳು.

ಅರ್ಧ ಚಮಚ ಕಾಸುಂದಿಯನ್ನು ತೆಗೆದು ಅಂಗೈಯಲ್ಲಿಟ್ಟು ನೆಕ್ಕಿ ರುಚಿ ನೋಡುವುದರ ಸಲುವಾಗಿ ಟೇಬಲ್ ಮೇಲಿದ್ದ ಗಾಜಿನ ಜಾಡಿಯನ್ನು ತೆರೆದೆ.

"ಅಮ್ಮ ಹುಷಾರು ! ತುಂಬಾ ಖಾರವಾದ ಸಾಸಿವೆ ಸಾಸ್ ಇದು ! ಪ್ರಪಂಚದಲ್ಲೇ ಅತ್ಯಂತ ಖಾರವಾದ ಭೂತ್ ಜೊಲೋಕಿಯ ಎಂಬ ಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಸಾಸಿವೆ ಬಳಸಿ ಮಾಡಿರುವ ಸಾಸ್ ಇದು ! ಸಾಸಿವೆ ತೊಕ್ಕು ಅಂತಲೂ ಹೇಳಬಹುದು."

"ಹೋಗೆ ! ಆಂಧ್ರದ ಖಾರವಾದ ಆವಕಾಯನ್ನು ಅನ್ನದೊಂದಿಗೆ ಕಲಸಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನುವ ಪ್ರಕೃತಿ ನಾನು ! ನನಗೆ ಇದೆಲ್ಲ ಬರಿ ಜುಜುಬಿ !" ದರ್ಪದಿಂದ ನುಡಿದು ಅಂಗೈಯ್ಯಲ್ಲಿದ್ದ ಕಾಸುಂದಿಯನ್ನು ನಾಲಿಗೆಯಲ್ಲಿಟ್ಟಿದ್ದೇ ತಡ ! ಅತ್ಯಂತ ಖಾರವಾದ ಒಂದು ರೀತಿಯ ಘಾಟು ಸರ್ರಂದು ನನ್ನ ಮೂಗಿಗೇರಿ, ಆಜ್ಞಾ ಚಕ್ರವನ್ನು ಭೇದಿಸಿಕೊಂಡು ನೆತ್ತಿಗೇರಿತು. ನೇರವಾಗಿ ಸಹಸ್ರಾರವನ್ನು ಕುರಿತು ವೇಗವಾಗಿ ಚಲಿಸಿದಂತೆ ಭಾಸವಾಯಿತು. ಉಸಿರಾಡಲಾರದೆ ಪರಿತಪಿಸಿ ನೀರಿಗಾಗಿ ತಡಕಾಡಿದೆ ! ಇನ್ನೇನು ಕಪಾಲ ಮೋಕ್ಷ ಗ್ಯಾರಂಟಿ ಅನ್ನಿಸಿತು ! ಅಷ್ಟರಲ್ಲಿ ಮಗಳು ಅಳಿಯ ಸೇರಿ ಬೆನ್ನಿಗೆ ಗುದ್ದಿ ಉಸಿರಾಡಲು ಅನುವು ಮಾಡಿದರು ! ಅಂತೂ ಇಂತೂ ಬದುಕಿತು ಬಡಜೀವ !

'ಎಲ್ಲರ ಸಹನಾ ಶಕ್ತಿ ಒಂದೇ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿರುವುದಿಲ್ಲ ಅಮ್ಮ!' ಅಳಿಯಂದಿರ ಮಾತು ಮನಸ್ಸಲ್ಲಿ ಅನುರಣಿಸಿತು !

ನನ್ನನರಿಯದೆ 'ಪಾಪ ರಾಬರ್ಟ್' ಎಂದು ಮೆಲ್ಲನೆ ಉಸುರಿದೆ ! ■

ಜಪಾನಿನ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಟ್ಸುಕೆಮೊನೋ

ಟ್ಸುಕೆಮೊನೊ ತಯಾರಿಸಲು ಎಲ್ಲಾ ರೀತಿಯ ತರಕಾರಿಗಳು ಮತ್ತು ಕೆಲವು ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ಇದರಲ್ಲಿ ಜಪಾನಿನ ಮೂಲಂಗಿ (ಡೈಕಾನ್), ಸೌತೆಕಾಯಿ, ಬಿಳಿಬದನೆ, ಕ್ಯಾರೆಟ್, ಎಲೆಕೋಸು, ವಾಟರ್ ಲಿಲ್ಲಿ ಬೇರು, ಶುಂಠಿ, ಆಲೂಟ್ಸ್ ಮತ್ತು ಪ್ಲಮ್ (ಉಮೆ) ಸೇರಿವೆ ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಸುವಾಸನೆ ಮತ್ತು ವೈವಿಧ್ಯತೆಗಾಗಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಮಿಶ್ರಣಗಳಿಗೆ ಕಡಲಕಳೆ ಮತ್ತು ಇತರ ಸಮುದ್ರಾಹಾರವನ್ನು ಸೇರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ವಡು ಮಾಂಗ

ಶ್ಯಾಮಲಾ ಸತ್ಯ

"ಉಪ್ಪಿಗಿಂತ ರುಚಿಯಿಲ್ಲ; ತಾಯಿಗಿಂತ ಬಂಧುವಿಲ್ಲ" ಎನ್ನುವ ಗಾದೆ ಮಾತು ಜಗಜ್ಜನಿತ!! ನಿಜ, ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ತಾಯಿಯೇ ಮೊದಲ ಗುರು. "ತಾಯಿಯಂತೆ ಮಗಳು; ನೂಲಿನಂತೆ ಸೀರೆ" ಎನ್ನುವಂತೆ ಎಲ್ಲಾ ಹೆಣ್ಣುಮಕ್ಕಳಿಗೂ "ಅಮ್ಮ" ನೇ ರೋಲ್ ಮಾಡೆಲ್!! ಅವಳಿಂದಲೇ ಮನೆಯ ಒಪ್ಪ ಓರಣ, ಪಾಕ ಕಲೆ, ಆಹಾರವನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸುವುದು ಮತ್ತು ವ್ಯರ್ಥ ಮಾಡುವುದನ್ನು ತಡೆಯುವುದು ಹಾಗೂ ಉಳಿಸುವುದನ್ನೂ ಕಲಿಯುತ್ತೇವೆ. ಇದರ ಜೊತೆಜೊತೆಗೆ ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆಯ ರಕ್ಷಣೆ ಕೊಟ್ಟು ವರ್ಷಾನುಗಟ್ಟಲೆ ಕೆಡದಂತೆ ಶೇಖರಣೆ ಮಾಡುವ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಮೊರಬ್ಬ ಕಲಿಕೆಯೂ ಅಮ್ಮನಿಂದ ಬಂದ ಬಳುವಳಿಯೇ!!!!!

ಅಲ್ಲಮ ಪ್ರಭುಗಳ ವಚನ "ಎತ್ತಣ ಮಾಮರ, ಎತ್ತಣ ಕೋಗಿಲೆ" ಯಲ್ಲಿ ಬರುವ "ಬೆಟ್ಟದ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ, ಸಮುದ್ರದೊಳಗಿನ ಉಪ್ಪು, ಎತ್ತಣಿಂದೆತ್ತ ಸಂಬಂಧವಯ್ಯಾ" ಎನ್ನುವಂತೆ ಉಪ್ಪು ಸಮುದ್ರದ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಅಡಗಿರುತ್ತದೆ. ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಕಾಡು, ಊರು ಕೇರಿಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದಿರುತ್ತದೆ. ಸಮುದ್ರದ ನೀರಿನಲ್ಲಿರುವ ಉಪ್ಪನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸಿ ಜೊತೆಗೆ ಒಗರಿನ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿಯನ್ನು ತಿಂದಾಗಲೇ ಆ "ರುಚಿ" ಆ "ಸ್ವಾದ" ಅನುಭವಿಸಿದವರಿಗೇ ಗೊತ್ತು!!! ಈ ಸವಿಯು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗೆ ಬಳಸುವ ಮಾವು, ನಿಂಬೆ, ಹೆರಳೆ, ಅಮಟೆ ಎಲ್ಲದ್ದಕ್ಕೂ ಅನ್ವಯಿಸುತ್ತದೆ.

ಅಮ್ಮ ಅಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಶುಚಿಯಾಗಿ ದೊಡ್ಡ ದೊಡ್ಡ ಜಾಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿಯನ್ನು ತೆಗೆಯಬೇಕಾದರೆ, ಶುದ್ಧವಾದ ಮರದ ಸೌಟನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿ, ಸ್ವಲ್ಪವೇ ತೆಗೆದು ಪುನಃ ಜಾಡಿಯ ಬಾಯಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ, ಬಿಳಿ ಬಟ್ಟೆಯಿಂದ ಬಿಗಿಯಾಗಿ ಸುತ್ತಿ ಉಗ್ರಾಣದ ಮೂಲೆಯಲ್ಲಿ ಇಡುತ್ತಿದ್ದದ್ದು ಇನ್ನೂ ಸ್ಮೃತಿಪಟಲದಲ್ಲಿ ಇದೆ. ಚಿಕ್ಕ ಮಕ್ಕಳಿಗಂತೂ ಮುಟ್ಟಲೂ ಬಿಡುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ.

ಈಗ, ಅಷ್ಟು ದೊಡ್ಡ ಜಾಡಿಯಲ್ಲದಿದ್ದರೂ, ಚಿಕ್ಕ ಭರಣಿಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಕುತ್ತೇವೆ. ಚೈತ್ರ ಮಾಸದ ಶುರುವಿನಲ್ಲಿಯೇ ಧಾರಾಳವಾಗಿ ಸೊನೆ ಇರುವ ಅಪ್ಪೆ ಮಿಡಿಯ ಕೆಂಪು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಹಸಿರು ಬಾಳೆ ಎಲೆಯ ಎಡತುದಿಗೆ ಕಣ್ಣು ಕೋರೈಸುವಂತೆ ಕುಳಿತಿದ್ದರೆ, ನನಗಂತೂ ಆ ಕಾಂಬಿನೇಷನ್ ಮೈಸೂರು ಸಿಲ್ಕ್ ಸೀರೆಯೇ ನೆನಪಾಗುತ್ತದೆ.!!!!

ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಎಂದ ಕೂಡಲೇ ನಮ್ಮ ಮಾಜಿ ರಾಷ್ಟ್ರಪತಿಗಳಾದ ದಿ. ಡಾ ಎ ಪಿ ಜೆ ಅಬ್ದುಲ್ ಕಲಾಂ ಅವರು ಜ್ಞಾಪಕ ಬರುತ್ತಾರೆ. ನನ್ನ ಪತಿ ದಿ. ಸಿ ಆರ್ ಸತ್ಯ ಅವರು ಇಸ್ರೋ ಸಂಸ್ಥೆಗೆ ಸೇರಿದ ದಿನದಿಂದ ಕಲಾಂ ಅವರ ಶಿಷ್ಯರಾಗಿದ್ದರು. ಒಮ್ಮೆ ಡಾ ಕಲಾಂ ಅವರ ಆಮಂತ್ರಣದ ಮೇರೆಗೆ ರಾಷ್ಟ್ರಪತಿ ಭವನಕ್ಕೆ ಭೇಟಿ ಕೊಟ್ಟಾಗ ಅವರೊಡನೆ ಕಳೆದ ಸಮಯವನ್ನು ಮರೆಯಲು ಅಸಾಧ್ಯ. ಡಾ ಕಲಾಂ ಅವರು ಹಿಂದೆ ಎಂದೋ ನಮ್ಮ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಊಟ ಮಾಡಿದ್ದನ್ನು ಜ್ಞಾಪಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾ, ಅಂದು ಬಡಿಸಿದ ಮಿಡಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯ (ತಮಿಳಿನಲ್ಲಿ ವಡು ಮಾಂಗ) ಬಗ್ಗೆಯೇ ಮಾತನಾಡಿದ್ದು ಇನ್ನೂ ಹಚ್ಚಹಸಿರಾಗಿದೆ.

ಅಂದ ಹಾಗೆ, ಪಕ್ಕದ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಮಾವಿನ ಮರದಿಂದ ಮಿಡಿಯನ್ನು ಕೀಳುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಹೇಗಿದ್ದರೂ ಕೊಟ್ಟೇ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ವರ್ಷದ "ಮಿಡಿ"ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ರೆಡಿ ಆದ ಹಾಗೆ.

■

ಗ್ರಾಂಡ್‌ಮಾ'ಸ್ ಲೋಳೇಸರ ಬ್ರಾಂಡ್!

ತುರುವೇಕೆರೆ ಪ್ರಸಾದ್

ಚಿಕ್ಕಂದಿನಿಂದಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಎಂದರೆ ಬಾಯಿ ಬಾಯಿ ಬಿಡುವಂತಾಗಿತ್ತು. ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಅಜ್ಜಿಯ ಸುಪರ್ದಿಯಲ್ಲಿರುತ್ತಿತ್ತು. ಅಜ್ಜಿ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಎರಡು ಸಾರಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಹಾಕಿ ದೊಡ್ಡ ದೊಡ್ಡ ಕಲಸೋರೆಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಡುತ್ತಿತ್ತು. ವಾರಕ್ಕೆರಡು ಸಾರಿ ಕಲಸೋರೆ ಬಾಯಿಗೆ ಕಟ್ಟಿದ ಬಿಳಿಬಟ್ಟೆ ತೆಗೆದು ಅದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು ತುಂಬಿ ಮರದ ಸೌಟಿನಲ್ಲಿ ಮೇಲೆ ಕೆಳಗೆ ಮಾಡಿ ಒಂದಿಷ್ಟು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯನ್ನು ಜಾಡಿಗೆ ತೆಗೆದಿಡುತ್ತಿತ್ತು. ಕಲಸೋರೆ ಜಾಡಿಯ ಮೇಲೆ ಗುಂಗುರು, ನೊಣ, ಸೊಳ್ಳೆ ಮುತ್ತದಂತೆ ಒಂದೆರಡು ಕತಾಳೆ (ಅಲೋವೇರಾ) ಎಸಳುಗಳನ್ನು ಇಡುತ್ತಿತ್ತು. ಮಕ್ಕಳಾದ ನಮಗೆ ಕಾರ ತಿಂದರೆ ಒಳ್ಳೆಯದಲ್ಲ ಎಂದು ನಮಗೆ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯೇ ಹಾಕುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಅದನ್ನು ನಮ್ಮ ಕೈಗೆ ಸಿಗದಂತೆ ಬಡುವಿನ ಮೇಲಿನ ಸಾಲಿನಲ್ಲಿ ಇಡಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ನಾನು ಮಾಮೂಲಿ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಬಗ್ಗೆ ಹೆಚ್ಚು ತಲೆಕೆಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ, ಆದರೆ ಜ್ವರ ಬಂದು ಎದ್ದ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ನಾಲಗೆ ಕೆಟ್ಟು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಕಾಡುತ್ತಿತ್ತು. ಆಗ ಡಬ್ಬವನ್ನೋ, ಬಕೇಟನ್ನೋ ಬೋರಲಾಗಿಸಿಕೊಂಡು ಜಾಡಿ ಎಟುಕಿಸಿಕೊಂಡು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಕದ್ದು ತಿಂದದ್ದಿದೆ. ಈ ಅವಾಂತರದಲ್ಲಿ ಒಮ್ಮೆ ಜಾಡಿಯೇ ಕೆಳಗೆ ಬಿದ್ದು ಚೂರು ಚೂರಾಗಿತ್ತು. ರೂಮಲ್ಲಿ ಮಲಗಿದ್ದ ಅಜ್ಜಿ ಎದ್ದು ಬಂದು ಲೋಳೆಸರದಲ್ಲೇ ನನಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಾರಿಸಿತ್ತು. ಅದಾದ ನಂತರ ಅಜ್ಜಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಜಾಡಿಯನ್ನು ತನ್ನ ರೂಮಿಗೇ ವರ್ಗಾಯಿಸಿಕೊಂಡು ನಿಧಿ ಕಾಯುವ ಸರ್ಪದಂತೆ ಅದನ್ನು ಕಾವಲು ಕಾಯುತ್ತಿತ್ತು. ಅಜ್ಜಿ ಆಚೆ ಹೋಗುವಾಗೆಲ್ಲಾ ಅಮ್ಮನಿಗೆ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಜಾಡಿ ಹಾಗೂ ತನ್ನ ಜಾಕಾಯಿ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಯ ಚಿಲ್ಲರೆ ಕಾಯುವ ಕೆಲಸ ವಹಿಸಿ ಹೋಗುತ್ತಿತ್ತು. ಇದರಿಂದ ನನಗೆ ಅಜ್ಜಿಯ ಮೇಲೆ ಸಿಕ್ಕಾಪಟ್ಟೆ ಸಿಟ್ಟು ಬಂದಿತ್ತು. ನನಗೆ ತಿನ್ನಲು ಸಿಗದ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯನ್ನು ಯಾರೂ ತಿನ್ನಬಾರದು. ಅದಕ್ಕೆ ಏನಾದರೂ ಮಾಡಬೇಕು ಎಂದು ಐಡಿಯಾ ಹುಡುಕುತ್ತಿದ್ದೆ. ಒಮ್ಮೆ ಅಮ್ಮ ಪಕ್ಕದ ಮನೆಯವರೊಂದಿಗೆ ಮಾತಾಡುತ್ತಿದ್ದಾಗ ನಾನು ಅಜ್ಜಿಯ ಕೋಣೆಗೆ ಹೋಗಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಜಾಡಿಯ ಮುಚ್ಚಳ ತೆಗೆದು ಅದರ ಬಾಯಿಗೆ ಕಟ್ಟಿದ್ದ ಬಟ್ಟೆ ಬಿಚ್ಚಿ ಜಾಡಿಯ ಮೇಲೆ ಅಜ್ಜಿ ಇಡುತ್ತಿದ್ದ ಲೋಳೇ ಸರವನ್ನೇ ಇಡಿಯಾಗಿ ಜಾಡಿಯೊಳಗೆ ಹಾಕಿ ಬಟ್ಟೆಕಟ್ಟಿ ಬಂದುಬಿಟ್ಟೆ. ಎರಡು ದಿನಗಳ ನಂತರ ಅಜ್ಜಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ತೊಳೆಸುವ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಹಮ್ಮಿಕೊಂಡಾಗ ಇಡೀ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯೇ ಲೋಳೆ ಲೋಳೆಯಾಗಿರುವುದು ಕಂಡು ಅಜ್ಜಿ ಹೌಹಾರಿತು. 'ಅಯ್ಯೊ! ಶಾಂತ, ಇಡೀ ಜಾಡಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಹಾಳಾಗೋಯ್ತಲ್ಲೇ, ಯಾರೋ ಇದರೊಳಗೆ ಲೋಳೆಸರ ಹಾಕಿಬಿಟ್ಟಿದಾರೆ' ಎಂದು ಅಜ್ಜಿ ನಾಲ್ಕು ಮನೆಗೆ ಕೂಗುವಂತೆ ಬೊಬ್ಬಿಟ್ಟಿತು. ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಇನ್‌ಚಾರ್ಜ್ ಸೂಪರ್‌ವೈಸರ್ ಆಗಿದ್ದ ಅಮ್ಮನಿಗೆ ಇದು ತನ್ನ ತಲೆಗೇ ಬರುತ್ತದೆಂದು ಗೊತ್ತಾಗಿ ' ಅದನ್ಯಾರು ಮುಟ್ತಾರೆ ಅತ್ತೆ. ನಿಮಗೂ ವಯಸ್ಸಾಯ್ತು, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ತೊಳೆಸುವಾಗ ಎಲ್ಲೋ ಲೋಳೇಸರ ಜಾಡಿಯೊಳಗೆ ಜಾರಿ ಬಿದ್ದಿದೆ. ಗೊತ್ತಾಗದೆ ನೀವೇ ಬಾಯಿ ಕಟ್ಟಿಬಿಟ್ಟಿದ್ದೀರಿ.ಅಷ್ಟೇ' ಎಂದಾಗ ಅಜ್ಜಿಗೆ ನನ್ನ ಮೇಲೆ ಅನುಮಾನವಿದ್ದರೂ ವಿಧಿಯಿಲ್ಲದೆ ಬಾಯಿ ಮುಚ್ಚಿಕೊಂಡು ಸುಮ್ಮನಾಯಿತು.

ಇದು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ತಿನ್ನುವ ಮಾಮೂಲಿ ಕಯಾಲಿಯಾಗಿತ್ತಷ್ಟೇ! ಆದರೆ 1974ರಲ್ಲಿ 'ಭೂತಯ್ಯನ ಮಗ ಅಯ್ಯು' ಸಿನಿಮಾ ಬಂದಾಗ ಅದರಲ್ಲಿ ಲೋಕನಾಥ್ (ಮಾಚ)

ಭೂತಯ್ಯನ ಮನೆಯಿಂದ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಜಾಡಿ ಹಾರಿಸಿಕೊಂಡು ಹೋಗಿ ಬೊಗಸೆ ತುಂಬಾ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ನೆಕ್ಕಿ ನೆಕ್ಕಿ ಆಸ್ವಾದಿಸುವುದನ್ನು ನೋಡಿದಾಗ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಇಷ್ಟು ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದಾ? ಎಂಬ ಜಿಜ್ಞಾಸೆ ಶುರುವಾಯಿತು, ನಮ್ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಅಜ್ಜಿ ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದುದು ನಿಂಬೆ ಮತ್ತು ಹೇರಳೆ ಈ ಎರಡೇ ಬಗೆಯ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ! ಅವೂ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಬಿಡುತ್ತಿದ್ದುದರಿಂದ ಪುಕ್ಕಟೆಯಾಗಿಯೇ ಸಿಗುತ್ತಿತ್ತು..ಈ ಎರಡೇ ತರದ ಮಸಾಲೆ ಇಲ್ಲದ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ತಿಂದೂ ತಿಂದೂ ಬಾಯಿಕೆಟ್ಟು ಹೋಗಿತ್ತು. ಪಕ್ಕದ ರವಿ ಅವರ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಅವರ ತಂದೆ ಎಲ್‌ಐಸಿ ಫೀಲ್ಡ್ ಆಫೀಸರ್ ಆಗಿದ್ದರು. ಅವರು ಕಾರಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಆ ಕಾಲಕ್ಕೆ ಊರಿಂದೂರಿಗೆ ಸುತ್ತುತ್ತಿದ್ದರು. ಅವರು ಆಗಾಗ್ಗೆ ಬ್ರಾಂಡ್ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ತರುತ್ತಿದ್ದರು. ಒಮ್ಮೆ ಸುಬ್ಬತ್ತೆ (ಗೆಳೆಯ ರವಿ ಅವರಮ್ಮ, ಅವರನ್ನು ಹಾಗೇ ನಾವು ಕೂಗುತ್ತಿದ್ದುದು) ಅಕ್ಕಿ ರೊಟ್ಟಿ ಮಾಡಿ ಬೆಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಜೊತೆಗೊಂದು ಈ ಬ್ರಾಂಡೆಡ್ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಹಾಕಿಕೊಟ್ಟರು. ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಮುಳುಗೆದ್ದು ಇಂಗು, ಹದ ಮಸಾಲೆಯೊಂದಿಗೆ ಘಂ ಎನ್ನುತ್ತಿದ್ದ ಮಾವಿನ ಹೋಳೊಂದನ್ನು ಆಸ್ವಾದಿಸಿದ್ದು ಅದೇ ಮೊದಲು. ಆ ರುಚಿ ನಾಲಿಗೆಗೆ ಇಳಿದುಬಿಟ್ಟಿತು. ಅವಾಗವಾಗ ಸುಬ್ಬತ್ತೆ ಮನೆಗೆ ಹೋಗಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಕೇಳಿ ಹಾಕಿಸಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನುವುದು ಶುರುವಾಯಿತು. ಪದೇ ಪದೇ ಹೋಗಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಕೇಳಲೂ ಸಂಕೋಚ ಎನಿಸಿದಾಗ ರವಿ, ರತ್ನ (ರವಿ ಅಕ್ಕ)ರಿಗೆ ನನ್ನ ಆಸೆ ಹೇಳುತ್ತಿದ್ದೆ. ಅವರು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ತೊಳೆದು ಅದನ್ನು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಕವರ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ತರುತ್ತಿದ್ದರು. ಅದನ್ನು ನಾನು ಪೆಪ್ಪರಮೆಂಟಿನಂತೆ ಚಪ್ಪರಿಸಿ ಖುಷಿಪಡುತ್ತಿದ್ದೆ. ಒಮ್ಮೆ ನನಗೆ ಕೆಮ್ಮು ಬಂದಾಗ ಈ ತೊಳೆದ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಹೋಳು ಜೇಬಲ್ಲಿ ಸಿಕ್ಕಿ ಇದರ ಮೂಲ ಹುಡುಕಿದ ಅಜ್ಜಿ ಸುಬ್ಬತ್ತೆಗೆ ಹೇಳಿ ಆ ರುಚಿಕರ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗೂ ಮಣ್ಣು ಹಾಕಿದರು.

ನಾನು ಮದುವೆಯಾದ ಮೇಲಂತೂ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗಳ ವೈವಿಧ್ಯವೇ ನನ್ನ ನಾಲಿಗೆಯ ಮೇಲೆ ನಲಿದಾಡಿತು. ನನ್ನ ಹೆಂಡತಿ ರೇಖಾ ಘಟ್ಟದ ಕೆಳಗಿನ ಹೆಬ್ರಿಯವಳು. ಅಲ್ಲಿನ ಜನ ತರತರದ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಹಾಕುವುದರಲ್ಲಿ ಎತ್ತಿದ ಕೈ. ಮಾವು ಅದರಲ್ಲೂ ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿ, ನೆಲ್ಲಿ, ಫರ್ಕಿನ್, ನಿಂಬೆ, ಶುಂಠಿ, ಮಾಕಳಿ, ಎಳ್ಳಿಕಾಯಿ ಈ ಎಲ್ಲ ವೈವಿಧ್ಯಗಳನ್ನೂ ಡಾಕ್ಟರ್ ಮಾತು ಮೀರಿ ಸವಿದಿದ್ದೇನೆ.ಈ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಬಗೆಗಳನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಕೆಲವರು ಮದುವೆ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಬೇಕಾಬಿಟ್ಟಿ ಕ್ಯಾರೆಟ್ಟು, ಈರುಳ್ಳಿ ಟೊಮೊಟೊ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಸೌತೇಕಾಯಿ, ಮೂಲಂಗಿ ಜಜ್ಜಿ ಧಿಢೀರ್ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಎಲೆ ತುದಿಗೆ ಬಡಿಸಿ ಊಟದ ರುಚಿಯನ್ನೇ ಕೆಡಿಸುವುದು ಕಂಡಾಗ ಇದಕ್ಕಿಂತ ನಮ್ಮಜ್ಜಿ ಲೋಳೇಸರ ಬ್ರಾಂಡ್ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯೇ ವಾಸಿ, 'ಏನಿದ್ದರೇನು? ಒಂದು ಬ್ರಾಂಡೆಡ್ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗೂ ಗತಿ ಇಲ್ಲದ ಜನ' ಎಂದು ಶಪಿಸಿ ಬಂದಿದ್ದೇನೆ! ■

ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಸಾವಿರಾರು ವರ್ಷಗಳ ಇತಿಹಾಸವಿದೆ ಎಂದು ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ಕ್ರಿಸ್ತಶಕ 1600ರಲ್ಲಿ ಕನ್ನಡದ ಕವಿ ಅಣ್ಣಾಜಿಯು ತನ್ನ ಸೌಂದರ್ಯ ವಿಲಾಸದಲ್ಲಿ ಎಳೆಮಾವಿನ ಕಾಯಿಯ ಉಲ್ಲೇಖ ಮಾಡಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಕರ್ನಾಟಕಕ್ಕೇ ಮತ್ತು ಭಾರತಕ್ಕೆ ಮಾತ್ರ ಸೀಮಿತವಾಗಿಲ್ಲ. ನಮ್ಮ ಪಕ್ಕದ ದೇಶಗಳಾದ ನೇಪಾಳ, ಪಾಕಿಸ್ಥಾನ, ಬರ್ಮಾ, ಶ್ರೀಲಂಕಾ, ಮೊರೀಷಿಯಸ್, ಜಪಾನ್ ಮತ್ತು ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕಾ ದೇಶಗಳಲ್ಲೂ ಪ್ರಸಿದ್ಧಿಯಾಗಿದೆ. ಜಪಾನಿನಲ್ಲಿ ಇದೊಂದು ರೀತಿಯ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಬಹಳ ವಿಶಿಷ್ಟ ಎನಿಸಿಕೊಂಡಿದೆ.

ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಂದಾದ ಅಬ್ಬರ

ಡಾ. ಶ್ಯಾಮಲಾ ರವಿಶಂಕರ್

ಉಪ್ಪಿನಕಾಯನ್ನು ಎಡಗೈಯಲ್ಲೂ ಮುಟ್ಟದಂಥಾ ಸಂಪ್ರದಾಯದ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟಿ ಬೆಳದ ನಾನು ಸೇರಿದ್ದು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯೇ ಸರ್ವಸ್ವ ಎಂಬೋ ಮನೆಗೆ! ಅಂದರೆ ಝೀರೋ % ಅವಶ್ಯಕತೆ ಇಂದ 200% ಅವಶ್ಯಕತೆ ವರೆಗೆ ತಿರುವು! ಈಗಾಗಲೇ ನಿಮಗೆ ನನ್ನ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ ಬಗ್ಗೆ ಬಹಳಷ್ಟು ಕುತೂಹಲ ಕೆರಳಿರಬಹುದು. ಒಳ್ಳೆ ಚಾನ್ಸು ಸಿಕ್ಕಿ ಸಖತ್ತಾಗಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಮೇಯೋಕೆ ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದೆ ಅಂತ. ಇಲ್ಲೇ ಇರೋದು ತರಲೆ. ಅದಕ್ಕೂ ಒಂದಷ್ಟು ಕೆಪಾಸಿಟಿ ಇರಬೇಕು ಅದು ನನಗೆ ಸೊನ್ನೆ. ನನಗೆ ಅತ್ತೆ ಮನೆಯವರು ವಿಚಿತ್ರ ಅನ್ನಿಸಿದ್ರೆ ಅವರಿಗೆ ನಾನು ವಿಚಿತ್ರ! ನಾನು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಬಡಿಸಿದಾಗ ಬೇಡಾಂದ್ರೆ ಅವರಿಗೆ ನಂಬಲಾಗದು. ನನ್ನ ಸತ್ಯವಂತಿಕೆ ಅಟ್ ಸ್ಟೇಕ್ಸ್! ನಾನು ನಿಜವಾಗ್ಲೂ ಬೇಡ ಅಂತಿದ್ದೀನಾ ಅಂಬೋ ಅನುಮಾನ. ಅದನ್ನ ಕೇಳೀ ಕೇಳೀ ಬಡಿಸೊಂಥದ್ದಲ್ಲ, ಅದು ಅದ್ರ ಜಾಗದಲ್ಲಿ, ಅರ್ಥಾತ್ ತಟ್ಟೆಯ ಎಡಗಡೆ ಟಾಪ್ ಕಾರ್ನರ್‌ನಲ್ಲಿ. ಯಥಾ ಸ್ಥಾನೇ ಪ್ರತಿಷ್ಠಾಪಯಾಮಿ ಅಂಥ ಇರಬೇಕು ಅಷ್ಟೇ. ಇನ್ನು ಚಕಾರ ಎತ್ತುವಂತಿಲ್ಲ. ತಟ್ಟೆ ತೊಳೆವಾಗ ಪಟ್ಟ ಕಷ್ಟ ಅಷ್ಟಿಷ್ಟಲ್ಲ, ಎಣ್ಣೆ ಹಾಗೂ ತಟ್ಟೆಗಳ ನಂಟು ಅವಿಭಾಜ್ಯ. ಇಷ್ಟಕ್ಕೂ ನಾನು ತಿನ್ನದೇ ಇದ್ದರೂ, ನನಗೆ ಬೇಡವಾಗಿದ್ದರೂ ಸಹ ಈ ಕೆಲಸ ನಡೆಯಲೇ ಬೇಕು. ಆಗಾಗ ನನ್ನ ತವರಿನಿಂದ ಬಂದ ತಿನಿಸುಗಳಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಇಲ್ಲದ್ದನ್ನು ನೋಡಿ ಎಲ್ಲರೂ ಮುಖ ಮುಖ ಅರ್ಥ ಗರ್ಭಿತ ವಾಗಿ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು.

ಒಂದಾನೊಂದು ದಿನ ನನ್ನ ಮೇಲಿನ ಪ್ರೀತಿಯಿಂದಾಗಿ ನನ್ನ ಅತ್ತೆಯವರು "ಸ್ವಲ್ಪ ತಿಂದು ನೋಡು, ಆಮೇಲೆ ನೀನು ನಮ್ಮೆಲ್ಲರಿಗಿಂತ ಜಾಸ್ತಿ ಅಡಿಕ್ಟ್ ಆಗಿ ಹೋಗತೀಯ" ಅಂತ ಉಪಚಾರಮಾಡಿ ಒಂದರ್ಧ ಪಾವು ಅನ್ನ ಬಡಿಸಿ ಅದ್ರ ಮೇಲೆ ಒಂದರ್ಧ ಸೌಟು ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ತುಪ್ಪ ಸುರಿದು ಆ ಉತ್ತಂಗ ಶಿಖರದ ಮೇಲೆ ಒಂದು ಟೇಬಲ್ ಸ್ಪೂನ್‌ನಷ್ಟು ಆವಕ್ಕಾಯಿ ಅಲಂಕರಿಸಿದರು. ಭಯ ದಿಂದಲೋ ವಿನಯದಿಂದಲೋ ಅವು ಯಾವುದೂ ಇಲ್ಲದೇನೋ ಒಂದು ಸಣ್ಣ ತುತ್ತು ಬಾಯೊಳಗಿರಿಸಿದೆ ನೋಡಿ, ಪ್ರಳಯ ಆಗಿ ಹೋಯ್ತು ಮನೇಲಿ. ಕೈಯೆಲ್ಲಾ ಉರಿ, ಬಾಯಲ್ಲಿ, ಮೂಗಲ್ಲಿ, ಕಣ್ಣಲ್ಲಿ ತ್ರಿವೇಣಿ ನದಿಗಳ ಉದ್ಗಮ. ಕೈಯಲ್ಲಿದ್ದ ಲಾವಾ ಕೈ ತೊಳೆದು ಕಣ್ಣೊರಿಸಿದರ ಪ್ರಯುಕ್ತ ಕಣ್ಣಿಗೆ ರವಾನೆಯಾಗಿ ಕೆಮ್ಮು, ಸೀನು, ಕಣ್ಣುರಿ ಎಲ್ಲ ತ್ರಿವೇಣಿಗಳ ಮೆರೆದು ನನಗೆ ಸದ್ಗತಿ ಲಭಿಸುವಂತಹ ಅವಾಂತರ ಆಗಿಹೋಯಿತು. ಇಷ್ಟೆಲ್ಲಾ ಆದಮೇಲೆ ನಾನ್ಯಾಕೆ ಸುಮ್ಮನಿರಲಿ ಅಂತ ಬೆವರು ತನ್ನ ಪ್ರತಾಪ ಪ್ರದಶಿಸಿತು ಅಂತ ಬೇರೆ ಹೇಳಬೇಕಾ ? ಆ ಘಾಟು ಬ್ರಹ್ಮ ರಂಧ್ರಕ್ಕೇರಿ ನೆತ್ತಿ ಹತ್ತದಂತೆ ನಮ್ಮ ಅತ್ತೆಯವರು ತಣ್ಣನೆ ಒದ್ದೆ ಬಟ್ಟೆ ತಲೆಯ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿದರೆ, ಓರಗಿತ್ತಿ ಬೀಸಣಿಗೆಲಿ ಗಾಳಿಬೀಸಿದರು. ಚಿಲ್ಟುಗಳು ತಮ್ಮ ಪುಟ್ಟ ಪುಟ್ಟ ಕರ್ಚೀಫು ಇತ್ತು ಅಳಿಲು ಸೇವೆ ಸಲ್ಲಿಸಿದರು. ಅಷ್ಟು ಹೊತ್ತಿಗೆ ನನಗೆ ಪ್ರಾಣ ಮರಳಿ ಬಂದಂತಾಯಿತು. ಇದು ನನ್ನ ಫಸ್ಟ್ ಡೇಟಿಂಗ್ ವಿಥ್ ಅವಾಕ್ಕಾಯಿ ! ಅಂದಿನಿಂದ ನನಗೆ ಆಟೊಮ್ಯಾಟಿಕ್ಕಾಗಿ ಅವಾಕ್ಕಾಯಿ ಉಪಚಾರ ಬಂದ್!

ಅಂದೋ ನಾಲೆಜ್ ಶೇರಿಂಗ್ ಬರೀ ಮುಖತಃ. ಎಫ್.ಬಿ, ವಾಟ್ಸಆಪ್, ಎಕ್ಸ್‌ಗಳಿಲ್ಲದ ಕಾಲವದು. ಕಾಲಕ್ರಮೇಣ ನಾನೇ ನಿಂಬೆ ಕಾಯಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದಾಗ [ಅತಿಥಿಗಳಿಗಾಗಿ], ಉಪ್ಪಿನಲ್ಲಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿದ್ದ ಹೋಳುಗಳನ್ನ ಕಂಡ ನನ್ನ ಸೆಕೆಂಡ್ ಆರ್ಡರ್ ನಾದಿನಿ 'ಅಯ್ಯೋ, ದೊಡ್ಡಮ್ಮ, ನೋಡು. ಅತ್ತಿಗೆ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಅಂದರೆ

ಉಪ್ಪಲ್ಲಿ ಮುಳುಗಿಸಿದ ಕಾಯಿ ಅಂತ, ಖಾರ ವಗೈರೆ ಔಟ್ 'ಅಂತ ನಗಾಡಿದ್ಲು. ನನ್ನ ಮಂದ ಬುದ್ಧಿಗೆ ಅದಿನ್ನೂ ಚರಮ ಸ್ಥಿತಿ ತಲುಪಿಲ್ಲ ಅನ್ನೋಷ್ಟೂ ಹೇಳೋಕೂ ಹೋಳೀಲಿಲ್ಲ!

ನಾವು ಹೋದೆಡೆಯಲ್ಲೆಲ್ಲಾ ನಮ್ಮತ್ತೆ ಇವಳು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ತಿನ್ನೋಲ್ಲ ಅಂತ ಮುನ್ಸೂಚನೆ ಮೊದಲೇ ಡಂಗುರ ಬಾರಿಸಿ ಬಿಡೋವ್ರು. ಅದು ಅವರ ಹ್ಯಾರೋಯಿಂಗ್ ಎಕ್ಸ್ಪೀರಿಯೆನ್ಸ್ನಿಂದ. ಆಗ ಆ ಮಾತು ಕೇಳಿಸಿಕೊಂಡವರು "ಸ್ಟ್ಯಾಚ್ಯು" ಅನ್ನೋ ಹಾಗೆ ನಿಂತಲ್ಲೇ ನಿಂತು ನನ್ನನ್ನ ಅವಾಕ್ಕಾಗಿ ನೋಡುವರು.

ವರ್ಷಗಳು ಉರುಳಿದಂತೆ. ಅವಾಕ್ಕಾಯ, {ಕಾಯಿ ಅಲ್ಲ}, ಮೆಂತಿಕಾಯ, ಮಾಗಾಯ, ಗೋಂಗೂರ, ಪೊಂಡು ಮಿರಪಕಾಯ ಅಂತೆಲ್ಲಾ ಮಾಡುವುದನ್ನು ಕಲಿತೆ. ಅವೆಲ್ಲ ಸೊಬರ್ ವರ್ಷನ್ಗಳು. ಅತಿಥಿಗಳು "ಇದನ್ನ ಐಸ್ ಕ್ರೀಮ್ ಕಪ್ಪಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಚಮಚ ಕೊಡಮ್ಮ, ಹಾಗೆ ತಿಂದು ಬಿಡಬಹುದು" ಅನ್ನೋವ್ರು.

ಅಲ್ಲಿನ ಜನ ಊಟ ಮಾಡುವುದನ್ನು ನೋಡಿದರೆ ನಿಮಗೆ ಬಾಯಲ್ಲಿ ನೀರೂರುವುದಂತೂ ಖಂಡಿತ. ಹರಳು ಹರಳಾಗಿರುವ ಬೆಳ್ಳಗಿನ ಅನ್ನದ ಜೊತೆ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣದ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಬೆಣ್ಣೆ ಕಾಸಿದ ತುಪ್ಪ ಘಮ್ಮೆನ್ನುತಿದ್ದರೆ ನೋಡಲು ಆಹಾ.. ಅನ್ನುವಂತಿರತ್ತೆ ! ನನ್ನ ಸಹೋದ್ಯೋಗಿಗಳು ಟಿಫನ್ ಬಾಕ್ಸ್ ತೆಗೆದರೆ ಅದರಲ್ಲಿ ಕಾಣುವುದೂ ಹೀಗೇನೇ ! ಅನ್ನದ ತುದಿಯಲ್ಲಿ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣದ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ರಾರಾಜಿಸುತ್ತಿರುತ್ತದೆ. ಬೇರೊಂದು ತಟ್ಟೆಯ ಸಹಾಯವೂ ಇಲ್ಲದೆ ಎಷ್ಟು ನೀಟಾಗಿ ತಿಂತಾರೆ ಅಂದ್ರೆ, ಒಂದು ಅಗಳೂ ಚೆಲ್ಲದೇ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪವಾಗಿ ವೃತ್ತಾಕಾರವಾಗಿ ಅನ್ನವನ್ನು ಸಡಿಲಗೊಳಿಸಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯನ್ನು ಎಳೆದು ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡುವ ಪರಿಯೇ ಪರಿ !! ನೋಡಿಯೇ ತೀರಬೇಕು. {ಕಾಪಿ ಮಾಡೋಕೆ ಹೋದರೆ ನಾನು ಜವಾಬ್ದಾರಳಲ್ಲ} ಈ ರೀತಿ ಅಚ್ಚು ಕಟ್ಟಾಗಿ ತಿನ್ನಿವುದನ್ನು ನೋಡುತ್ತಿದ್ದ ನನಗೆ ರೀಡರ್ಸ್ ಡೈಜೆಸ್ಟ್ನಲ್ಲಿ ದಶಕಗಳ ಹಿಂದೆಂದೋ 'ಹೌ ಟು ಈ ಟ್ ಐಸ್ ಕ್ರೀಮ್ ಕೋನ್' ಎಂಬ ಆರ್ಟಿಕಲ್ ಓದಿದ ನೆನೆಪು ಮರುಕಳಿಸುತ್ತಿತ್ತು.

ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಯಾರೋ ಸಿಹಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ತಿನ್ನಿ, ಅಂತ ಕೊಟ್ಟರು. ಅದ್ರ ನೋಟವೇ ನನಗೆ ಸಾಕಾಗಿತ್ತು. ಅವರ ಬಲವಂತಕ್ಕೆ ಮಣಿದು ಅರ್ಧ ಚಮಚ ಬಾಯಿಗೆ ಹಾಕಿಕೊಂಡೆ, ಅದು ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕಕ್ಕೂ ಚಾಕೋಲೇಟಿಗೂ ಹೈಬ್ರಿಡ್ ಹಾಗಿದ್ದು ಸಾಕೆನಿಸಿ ಕೈ ಮುಗಿದು ಅವರ ಬಾಟಲ್ನ ಹಿಂತಿರಿಗಿಸಿದೆ ಅದಕ್ಕೆ ಅಲವೇ "ವೆರೈಟಿ ಈಸ್ ದಿ ಸ್ಪೈಸ್ ಆಫ್ ಲೈಫ್" ಅನ್ನೋದು !

■