

ಅದು 'ಉಪ್ಪಿಂಡಿ'. 'ಉಪ್ಪಿಂಡಿ' ಎಂದರೆ ತೆಲುಗಿನಲ್ಲಿ ವಿಧವೆಯರ ಊಟ ಎಂದರ್ಥ. ಈ ಹಿಂದೆ ಕಾಶಿ ಮುಂತಾದ ಸ್ಥಳಗಳಲ್ಲಿ ಈ ರೀತಿಯ ಆಹಾರವನ್ನು ವಿಧವೆಯರಿಗೆ ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಅವರು ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸೇವಿಸುವಂತಿರಲಿಲ್ಲ. ಹೊಟ್ಟೆ ತುಂಬಾ ಊಟವನ್ನೂ ಮಾಡುವಂತಿರಲಿಲ್ಲ. ಅವರು ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ತೊಳೆದು, ಒಣಗಿಸಿ ಅದರ ಪುಡಿಯನ್ನು, ಅಂದರೆ ರವೆಯನ್ನು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದರು. ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ವಿಧವೆಯರನ್ನು ಸಮಾಜದ ಮುಖ್ಯ ವಾಹಿನಿಗೆ ಬರಲು ಬಿಡುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಅವರಿಗೆ ಹೇರುತ್ತಿದ್ದ ನಿರ್ಬಂಧಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರವೂ ಒಂದಾಗಿತ್ತು. ಲೌಕಿಕ ಬಯಕೆಗಳಿಗೆ ಅವರು ಒಳಗಾಗದಂತೆ ತಡೆಯುವ ಪ್ರಯತ್ನ ಇದರ ಹಿಂದಿತ್ತು. ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತೀಯರ ಪ್ರಮುಖ ಉಪಹಾರ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟಿನ ಮೂಲವನ್ನು ಕೆದಕಿದರೆ ಅಂತಹ ದೊಡ್ಡ ಚರಿತ್ರೆಯೇನೂ ಅದಕ್ಕಿರುವಂತಿಲ್ಲ. ಬ್ರಿಟಿಷರ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಆಡಳಿತಾತ್ಮಕ ಸೇವೆಗೆ ಸೇರಿದವರು ಮಧ್ಯಾಹ್ನದ ಊಟಕ್ಕೆ ಇದೇ ಉಪ್ಪಿಂಡಿಯನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದ್ದರಂತೆ. ದಿನವೂ ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಹಿಟ್ಟನ್ನು ತಿನ್ನಲು ಅಸಾಧ್ಯ ಎನಿಸಿದಾಗ ಹೊಸ ಹೊಸ ರುಚಿಗಳ ಪ್ರಯೋಗ ಪ್ರಾರಂಭವಾಯಿತು ಎನ್ನಬಹುದು.

ಕನ್ನಡದಲ್ಲೂ 'ಉಪ್ಪು' ಮತ್ತು 'ಹಿಟ್ಟು' ಸೇರಿ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟಾಗಿದೆ. ಉಪ್ಪಿಟ್ಟನ್ನು 'ಖಾರಾಭಾತ್' ಎಂದೂ ಹಳೆ ಮೈಸೂರು ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಸಿಹಿಯಾಗಿ ಮಾಡಿದರೆ 'ಕೇಸರಿಭಾತ್'; ಅದೇ ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ 'ಶಿರಾ' ಆಗುತ್ತದೆ. ಸಿಹಿ, ಖಾರ ಎರಡೂ ಸೇರಿದರೆ 'ಚೌಚೌಭಾತ್' ಆಗುತ್ತದೆ! ಕರ್ನಾಟಕದ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು ಉಪ್ಪಿಟ್ಟಾಗಿಯೇ ಉಳಿದಿದೆ. ಬಹುಪಾಲು ಜನರು ಒಕ್ಕೂರಲಿನಿಂದ 'ಬೇಡ!' ಎನ್ನುವ ಒಂದು ತಿಂಡಿಯಿದ್ದರೆ ಅದು ಉಪ್ಪಿಟ್ಟೇ! ಯಾರೇ ಆಗಲಿ, ರುಚಿಯಾದ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು ಮಾಡಿ ಎಲ್ಲರನ್ನೂ ಒಮ್ಮೆಗೆ ಒಪ್ಪಿಸಿಬಿಟ್ಟರೆ ಅವರಿಗೆ ಮಿಕ್ಕಿಲ್ಲಾ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಲು ಬಂದಂತೆಯೇ ಸರಿ!

ರೊಟ್ಟಿ, ನಿರ್ದೋಸೆ, ದೋಸೆ, ಇಡ್ಲಿಗಳೆ ಬೆಳಗಿನ ತಿಂಡಿಗಳಾಗಿದ್ದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು ನಮ್ಮ ಅಡುಗೆ ಮನೆಯನ್ನು ಪ್ರವೇಶಿಸಿದ್ದು ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೇ ನಮ್ಮ ಪ್ರಮುಖ ಆಹಾರವೇ ಆಗಿಹೋಯಿತು. ವಾರಕ್ಕೆ ಒಂದು ಅಥವಾ ಎರಡು ಬಾರಿ ಅದು ತನ್ನ ಇರುವನ್ನು ಪ್ರಕಟಿಸುತ್ತಿರುತ್ತದೆ. ಆದರೆ, ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು ಹಗುರವಾದ, ಅವಸರಕ್ಕೆ ಒದಗುವ ತಿಂಡಿ. ಯಾರೋ ಬಂದಾಗ ಏನೋ ಒಂದು ಮಾಡಿಕೊಡುವ 'ಆಪದ್ವಾಂಧವ' ತಿಂಡಿಯೂ ಆಗಿದೆ. ಉಪ್ಪಿಟ್ಟಿನ ಕುರಿತಾದ ನಿರ್ಲಕ್ಷ್ಯ ಬಹುಶಃ ಎಲ್ಲರ ಮನೆಯಲ್ಲೂ ಇದ್ದೇ ಇರುತ್ತದೆ. ತಿಂದರೆ ಹೊಟ್ಟೆ ತುಂಬದ, ತುಸು ಹೊತ್ತಿನಲ್ಲೇ ಹಸಿವೆಯನ್ನುಂಟು ಮಾಡುವ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು ತನ್ನ ರುಚಿ, ಹೊಟ್ಟೆಯ ಬೆಂಬಲಕ್ಕೆ ಒದಗದ ಗುಣದಿಂದಾಗಿಯೇ ಆಕರ್ಷಣೆಯನ್ನು ಕಳೆದುಕೊಂಡಿರಬಹುದು. ಇಡ್ಲಿ, ದೋಸೆಯ ಜನಪ್ರಿಯತೆ ಅದಕ್ಕಿಲ್ಲ ಎನ್ನುವುದನ್ನು ಒಪ್ಪೋಣ. ಸ್ವಾರ್ ನಟರು ಸಿನಿಮಾ ಗೆಲ್ಲಿಸುತ್ತಾರೆ, ಜನರ ನಡುವೆ ಮಿಂಚುತ್ತಾರೆ, ನಿಜ. ಆದರೆ, ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟಿನಂತಹ ಪ್ರತಿಭಾಪೂರ್ಣ ಪೋಷಕ ಪಾತ್ರಗಳ ಕೊಡುಗೆಯನ್ನು ಮರೆಯಲಾದೀತೆ?

ನಮ್ಮ ಆಯ್ಕೆಪಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಕೊನೆಯದಾಗಿಯೇ ಇರುವ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟಿನ ಕುರಿತಂತೆ ನಮಗಿರುವ ತಿರಸ್ಕಾರವನ್ನು ಬದಿಗೊತ್ತಿ ಇನ್ನಷ್ಟು ಹೊಸ ಹೊಳಹುಗಳೊಂದಿಗೆ ಅದನ್ನು ನಮ್ಮ ಮೆನುವಿಗೆ ಸೇರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಅಕ್ಕಿ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು, ಪುದಿನಾ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು, ಬಟಾಣಿ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು, ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು, ರಾಗಿ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು, ಅವರೆಕಾಳು ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು, ನೆನೆಸಿದ ಕಡ್ಲೆಕಾಳು ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು, ಜೋಳದ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು, ಬ್ರೆಡ್ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು, ಪುರಿ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು, ಇಡ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು, ಮೊಳಕೆ ಕಾಳಿನ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು, ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು, ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು, ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಕೊಡುವ ಸಬ್ಬಸಿಗೆ ಸೊಪ್ಪಿನ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು, ತಕರಾರಿಲ್ಲದ ತರಕಾರಿ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು, ಅವಲಕ್ಕಿ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು ಇತ್ಯಾದಿಗಳು ಉಪ್ಪಿಟ್ಟಿನ ವಿಧಗಳು.