

ಎಂಬಂತೆ ಹುಡುಗಿ ಮನೆಯವರು ಹುಡುಗನ ಕಡೆಯವರಿಗೆ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ವಧುಗಳ ಮನೆಗೆ ಅಲೆದೂ ಅಲೆದೂ ಅದರೇ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟನ್ನು ತಿಂದು ಉಪ್ಪಿಟ್ಟಿನ ಮೇಲೆ, ಮದುವೆಯ ಮೇಲೆ ವೈರಾಗ್ಯ ತಳೆದವರೂ ಇದ್ದಾರೆ. ಮುಂದೊಂದು ದಿನ ಅಂತಹವರಿಗೆ ಮದುವೆಯಾಗಿ ಮನೆಗೆ ಬಂದ ಗೃಹಲಕ್ಷ್ಮಿ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು ಪರಿಣಿತಿಯಾದರೆ ಏನು ಕತೆ?

ಉಪ್ಪಿಟ್ಟಿನ ಬಗ್ಗೆ 'why ರಾಗ?' ಎಂದು ಅಪಸ್ವರ ಹೊರಡಿಸುವವರ ಬಾಯಿಲ್ಲೂ ಅದರ ಬಗ್ಗೆ ಸುಸ್ವರ ಹೊರಡಿಸಬಹುದು. ಅತ್ಯಂತ ನಯವಾಗಿ ಮೂರೇ ಬೆರಳಲ್ಲಿ ತೆರೆದ ಬಾಯಿಗೆ ಹದವಾದ ಬಿಸಿಯ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟನ್ನು ಮೆಲ್ಲಗೆ ಇಳಿಸಿದರೆ ಅದು ಅಲ್ಲೇ ಕರಗಿ ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಬೇಕೆನಿಸಿ ಬಾಯಿ ತೆರೆಯುವಂತಾಗಬೇಕು. ಅಂದರೆ ಮಂಕಾಗಿದ್ದ ರುಚಿಯ ತಂತುಗಳು ಜೀವಂತಗೊಳ್ಳಬೇಕು. ಇದು ಉಪ್ಪಿಟ್ಟಿನ ನಿಜವಾದ ಹದ. ರವೆಯನ್ನು ಹುರಿಯುವಾಗ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಪರಿಮಳ ಬರುವವರೆಗೆ ಹುರಿದರೆ, ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಇತರ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಜೀರಿಗೆ, ಎರಡು ಕಾಳು ಮೆಂತ್ಯ ಸೇರಿಸಿದರೆ ಪರಿಮಳ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬರುತ್ತದೆ. ವಾಂಗಿಭಾತ್ ಪುಡಿ, ಬಿಸಿಬೇಳೆಭಾತ್ ಪುಡಿ, ಇತರ ಮಸಾಲಾ ಪುಡಿಗಳನ್ನೂ ಬಳಸಿ ಟ್ರಯಲ್ ನೋಡಬಹುದು. ಆದರೆ, ವಿಶಿಷ್ಟ ಉಪಹಾರ ಮಾಡಹೋಗಿ ಪಾಪದವರನ್ನು ಹಾರ (ಬಲಿ) ಕೊಡುವುದು ಬೇಡವೇನೋ!

ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿದ ಕುದಿಯುವ ನೀರಿಗೆ ಮೆಲ್ಲಗೆ ಹುರಿದ ರವೆ ಹಾಕಿ, ಅದು ಬೆಂದ ಬಳಿಕ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತಿರುವಿ. ಪಾತ್ರೆಗಳಿಗೆ ಅಂಟಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದೆ ಅನ್ನಿಸಿದರೆ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಬಹುದು. ತುಪ್ಪ ಹಾಕುವಾಗ ಕೈ ತುಸು ಜಾರಿದರೆ ತೊಂದರೆ ಇಲ್ಲ! ಹಾಗೆ ನಾಲ್ಕೇ ನಾಲ್ಕು ಡ್ರೈಫುಟ್ಸ್ ತೆಗೆದು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ಹಾಕಿ, ಪರಿಮಳಕ್ಕೆ ಎರಡೇ ಎರಡು ಏಲಕ್ಕಿ ಜಜ್ಜಿ ಹಾಕಿ, ಬಣ್ಣ ಬಂದಿಲ್ಲ ಅನ್ನಿಸಿದರೆ, ಕೇಸರಿದಳ ಇಲ್ಲವೆ ಚಿಟಿಕೆ ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣ ಹಾಕಿದರೆ ಸಾಕು! ಕೇಸರಿಭಾತ್ (ಸವಾದ ಅಥವಾ ಸಜ್ಜೆಗೆ ಇದೇ ಗುಂಪಿಗೆ ಸೇರಿದ್ದು) ಆಗಿ ಬಿಡುತ್ತದೆ. ಸಿಹಿ, ಖಾರ ಎರಡೂ ಸೇರಿದರೆ ಚೌಬೌಭಾತ್ ಅಲ್ಲ! ಇದರ ಜೊತೆಗೆ ಕಾಯಿ ಚಟ್ನಿ, ಗಟ್ಟಿ ಸಿಹಿಮೊಸರು, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ನಿಪ್ಪಟ್ಟು, ಕಾಂಗ್ರೆಸ್ ಕಡ್ಡೆ, ಮಿಕ್ಸ್‌ಚರ್‌ಗಳು ಇದ್ದರೆ ಮಜವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಜೊತೆಗೆ ಸ್ಯಾಂಗ್ ಫಿಲ್‌ರ್ ಕಾಫಿ ಇದ್ದರೆ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟಿಗೆ ಘನತೆ ಬಂದಂತೆ. ಒಂದು ಅಳತೆಯ ರವೆಗೆ ದುಪ್ಪಟ್ಟು ನೀರು ಸೇರಿಸುವುದು ಉಪ್ಪಿಟ್ಟಿಗೆ ಸರಿಯಾದ ಹದ. ಖಾರಾಭಾತಿಗೆ ಮೀಡಿಯಂ ರವಾ, ಕೇಸರಿಭಾತಿಗೆ ಫೇಣಿ ರವಾ ಹಾಕಬೇಕು. ಅದಲು ಬದಲು ಮಾಡಿದರೆ ಅಂದಕೆಟ್ಟು ತಿನ್ನುವವರಿಗೆ ಇದು 'ಅವಸರದ ಭಾತ್' ಎಂದು ಬೇಗ ತಿಳಿಯುತ್ತದೆ.

ನನ್ನ ಸಹೋದ್ಯೋಗಿ ಒಬ್ಬರಿಗೆ ಪರಿಚಿತರ ಮನೆಗೆ ಹೋಗುವುದೆಂದರೆ ಬಹಳ ಖುಷಿಯಂತೆ. ಆದರೆ, 'ಅವರು ಕೊಡುವ ರುಚಿಯೇ ಇಲ್ಲದ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು ನೆನಪಿಹೊಂದು ಹೋಗುವುದನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಿದ್ದೇನೆ' ಎಂದು ಹೇಳಿದ್ದರು. ಅವರನ್ನು ನೋಡಿದಾಗಲ್ಲ, 'ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು ಮನೆಗೆ ದ್ಯೋಹ ಬಗೆಯಬೇಡ, ಇಷ್ಟವಿಲ್ಲದ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು ಕೊಡುವವರ ಮನೆಗೆ ಹೋಗಬೇಡ' ಎಂಬ ಮಾತು ಹೊಳೆಯುತ್ತದೆ. ತಿನ್ನುವುದರಲ್ಲಿ ರುಚಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚೇ ಬಯಸುವ ಅವರು, 'ಈರುಳ್ಳಿ ಟೊಮೆಟೊ ಎಲ್ಲಾ ತುಸು ಹೆಚ್ಚು ಹಾಕಿದರೆ ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ' ಎನ್ನುತ್ತಿದ್ದರು. 'ಇಲ್ಲ, ಇಂಗು, ಫೈವ್ ಕಾಯಿ ತುರಿ, ಕಡ್ಲೆ ಬೇಳೆ ಹಾಕಿ ಮಾಡಿದರೂ ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ' ಎಂದರೆ ಮುಖ ಹುಳ್ಳಗೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಇನ್ನೊಮ್ಮೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ವ್ರತ ಎಂದು ಅವಸರದಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟನ್ನು ತಂದ ಅವರನ್ನು ಸಹೋದ್ಯೋಗಿಗಳೆಲ್ಲಾ 'ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು ಸಂತ್ಯಸ್ತರು' ಎಂದೇ ನೋಡಿದ ದಿನ ನೆನಪಿಗೆ ಬರುತ್ತಿದೆ. ಸಹೋದ್ಯೋಗಿಗಳೆಲ್ಲಾ 'ಚಟ್ನಿ, ಮೊಸರು, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ತಗೊಳ್ಳಿ' ಎಂದರೆ ಆ ಜನ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಲಿಲ್ಲ. 'ನಾನೇನು ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು ಸಾಧುವಲ್ಲ' ಎಂಬಂತೆ ಆತ್ಮವಿಶ್ವಾಸದಿಂದ ಪೂರ್ತಿ ಬಾಕ್ಸ್ ತಿಂದಿದ್ದರು. ಕ್ಷಮಿಸಿ, ಬಾಕ್ಸ್‌ನಲ್ಲಿರುವ ಎಲ್ಲ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟನ್ನು ತಿಂದಿದ್ದರು.