ಕಿಳಿಪರೋಟದಂತಹ ಆಹಾರವನ್ನು ಒದಗಿಸುವ ತಟ್‌ಕಡಗಳು ಕಡಿಮೆ ದರದಲ್ಲಿ ರುಚಿಕರವಾದ ಆಹಾರವನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತವೆ. ತಟ್ ಅಂದರೆ ತಟ್ಟಿ ಅಥವಾ ತೆಂಗಿನಗರಿಗಳಿಂದ ಮಾಡಿದ ತಡಿಕೆ. ಕಡ ಅಂದರೆ ಅಂಗಡಿ ಎಂದರ್ಥ. ಮಲಾಯಾಳಂನಲ್ಲಿ ತಟ್ಟಿಪ್ (ವಂಚನೆ), ತಟ್ಟಿಕೂಟಲ್ (ಹೇಂಗ್ ಹೆಂಗೋ), ತಟ್ಟಾನ್ (ಅಕ್ಕಸಾಲಿಗ) ಎಂಬ ಪದಗಳು ಇವೆ. ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ತೆಂಗಿನ ಗರಿಗಳಿಂದ ಮಾಡಿದ ಈ ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳು ಆಧುನಿಕ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಜಿಂಕ್ ಸೀಟ್‌ಗಳಿಂದ ರೂಪುಗೊಳ್ಳುತ್ತಿರುವುದು ವಿಶೇಷ.

ತಮಾಷೆಯಾಗಿ ಹೇಳುವ ಮಾತೊಂದಿದೆ: ಚಂದ್ರನ ಮೇಲೆ ಹೋದರೂ ಮಲಯಾಳಿಗರು ಅಲ್ಲಿಯೂ ಟೀ ಅಂಗಡಿ ಇಟ್ಟಿರುತ್ತಾರೆಂದು. ಇದು ಸತ್ಯವೂ ಹೌದು. ವಿಶ್ವದ ಯಾವುದೇ ಮೂಲೆಗೆ ಹೋದರೂ ಅಲ್ಲಿ ಮಲಯಾಳಿಗರ ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್ ಇದ್ದೇ ಇರುತ್ತದೆ. ಜಿಸಿಸಿ ದೇಶಗಳಲ್ಲಂತೂ ಮಲಯಾಳಿಗರೇ ವ್ಯಾಪಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಮಲಯಾಳಿಗರು ಮಾಡುವ ಸಮೂರ್ ಟೀಯನ್ನು 'ಕಾಕ ಟೀ' ಎಂದು ಚಪ್ಪರಿಸಿ ಕುಡಿಯುವ ಜನ ಇದ್ದಾರೆ. ಅದೇ ರೀತಿ ಮಂಗಳೂರಿನ ಕಲ್ಲಡ್ಕದಲ್ಲಿ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಸಿಗುವ ಕೆ-ಟೀಯು ರಾಜ್ಯಾದ್ಯಂತ ಕಲ್ಲಡ್ಕದಷ್ಟೇ ಫೇಮಸ್! ಗಾಜಿನ ಲೋಟದಲ್ಲಿ ಹಾಲು ಮೇಲೆಯೂ, ತಳಭಾಗದಲ್ಲಿ ಡಿಕಾಕ್ಷನ್ ಪದರಗಳಾಗಿ ಕೊಡುವ ಈ ಟೀಯನ್ನು ಕುಡಿಯಬೇಕಾದರೆ ನೀವು ಕಲ್ಲಡ್ಕಕ್ಕೆ ಬರಬೇಕು. ಯುವಕರೇ ಹೆಚ್ಚಿರುವ ಕ್ಯಾಂಪಸ್‌ಗಳಲ್ಲಿ, ಪಿಜಿ, ಹಾಸ್ಟೆಲ್‌ಗಳ ಸಮೀಪವಂತು ಒಂದಾದರೊಂದು ಟೀ ಅಂಗಡಿ ಇದ್ದೇ ಇರುತ್ತದೆ. ಬಲ ಕೈಯಲ್ಲೊಂದು ಸಿಗರೇಟು, ಎಡಗೈಯಲ್ಲಿ ಟೀಯ ಲೋಟ ಹಿರೋಯಿಸಂನ ದ್ಯೋತಕ ಎಂದು ಭಾವಿಸುವ ನನ್ನ ಗೆಳೆಯರ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿ ಟೀ ಜೊತೆಗೆ ಬನ್ನು ತಿನ್ನುವ ನನಗೆ, ಸಿಗರೇಟು ಮತ್ತು ಟೀಯ ಬಗ್ಗೆ ಮೋಹಗೊಳ್ಳದೆ ಇರಲಾಗಲಿಲ್ಲ ಎಂಬುದಂತು ಸತ್ಯ.

ಕೇರಳದಲ್ಲಿ ಸರಕಾರದ ಸಾಲ ಸೌಲಭ್ಯಗಳನ್ನು ಪಡೆದು ರೂಪಿಸಿಕೊಂಡ ಕೆಲವು 'ಅಮ್ಮಾ ಮೆಸ್'ಗಳನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಈ ಮೆಸ್‌ಗಳ ವಿಶೇಷವೆಂದರೆ ಜಾತಿ, ಧರ್ಮವನ್ನೂ ಮೀರಿ ಮಹಿಳೆಯರು ಸ್ವಸಹಾಯ ಗುಂಪುಗಳಾಗಿ ತಾವು ತಯಾರಿಸಿದ ಆಹಾರವನ್ನು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವ ಕ್ರಮವಂತು ಅದ್ಭುತವಾದದ್ದು. ಕೆಲವು ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ಮಾತ್ರ ಊಟವನ್ನು, ಮೀನು ಫ್ರೈಗಳನ್ನು, ಮಾಂಸಾಹಾರವನ್ನು ಒದಗಿಸುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಇದೆ. ಇದು ಮಹಿಳಾ ಸ್ವಾವಲಂಬನೆಯ ವಿಶಿಷ್ಟ ಮಾದರಿ ಎಂದರೆ ತಪ್ಪಾಗಲಾರದು.

ಇನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚು ಖಾರವಾದ ಆಹಾರದ ಮೂಲಕ ಮದ್ಯಪಾನಪ್ರಿಯರ ಮನಸ್ಸನ್ನು ತಣಿಸುವ ಉದ್ದೇಶದಿಂದಲೇ ಕೇರಳದಲ್ಲಿ, 'ಕಳ್‌ಶಾಪ್' ಮತ್ತು ತಮಿಳುನಾಡಿನಲ್ಲಿ 'ಟಾಸ್ಕ್‌ಮಾಕ್‌ಗಳು' ಕಾರ್ಯಪ್ರವೃತ್ತವಾಗಿವೆ. ತೆಂಗಿನಿಂದ ತೆಗೆಯುವ ಸೇಂದಿ ಬಾಟಲ್‌ನ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿ ಥಾರಾವ್(ಬಾತುಕೋಳಿ) ಮಸಾಲೆ, ಬೀಫ್‌ಸುಕ್ಕಾ, ಮತ್ತಿ(ಭೂತಾಯಿ) ಮೊಳಗಿಲಿಟ್ಟದ್, ಪನ್ನಿ(ಹಂದಿ) ಕರಿ, ಮೊಯಲ್(ಮೊಲ) ಮಸಾಲೆಗಳ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿ ಥಾರಾವ್ ಮೊಟ್ಟೆ, ನಾಡನ್ ಕೋಯಿಎರಚ್ಚಿ (ಕೋಳಿ ಮಾಂಸ) ಮತ್ತು ಮೊಟ್ಟೆಯ ಖಾದ್ಯಗಳ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿ ತಿನ್ನಲು ಸೇಂದಿ ಸೇರಿಸಿ ಹುಳಿ ಬರಿಸಿದ ವೆಳ್ಳೆಯಪ್ಪಂ, ಪತ್ತಲ್, ಪಳೆಯ ಕಂಞ್ (ಒಂದು ದಿನ ಮೊದಲಿನ ಗಂಜಿ)ಗಳನ್ನು ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಕೇರಳಿಗರು ಈ ಆಹಾರವನ್ನು, 'ಶಾಪಿಲೇ ಆಹಾರಂ' ಎನ್ನುವರು. ಇಲ್ಲಿನ ಎಲ್ಲಾ ಮಸಾಲೆಗಳಿಗೂ ನವರಂಧ್ರಗಳಲ್ಲಿ ನೀರು ತರಿಸುವ ವಿಶೇಷ ಶಕ್ತಿ ಇದೆ. ಇನ್ನೂ ತಮಿಳುನಾಡಿನ ಟಾಸ್ಕ್‌ಮಾಕ್ ಅಥವಾ ವೈನ್ ಶಾಪ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸುವ 'ರತ್ತ ಪೊರಿಯಲ್' (ರಕ್ತ ಉರಿದದ್ದು) ವಿಶೇಷ ಖಾದ್ಯವೇ ಸರಿ. ಕುರಿ, ಮೇಕೆಯ ಕುತ್ತಿಗೆಯನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿದಾಗ ಅದರಿಂದ ಒಸರುವ ರಕ್ತವನ್ನು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತಿನಲ್ಲೇ ಹೆಪ್ಪುಗಟ್ಟುವ ರಕ್ತ ಕೋಯಿಕೋಡ್ ಹಲ್ವಾದಂತೆ ಮೃದುವಾದ ಜೆಲ್ಲಿ ರೂಪವನ್ನು ತಾಳುತ್ತದೆ. ಈ ರಕ್ತವನ್ನು ಕಾದ ಕಬ್ಬಿಣದ ಬೃಹದಾಕಾರದ ಹೆಂಚಿನ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಅದಕ್ಕೆ ಎಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು, ಮಸಾಲೆ, ಖಾರ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಲಾಗುತ್ತದೆ.