



■ ಬಸು ಬೇವಿನಗಿಡದ

ಕಲೆ: ಎಚ್.ಎಸ್. ಮೋನಪ್ಪ

ಖ್ಯಾತಿ ಪಡೆದ ದೇವಪ್ಪನ ಚಾದಂಗಡಿ ಸೂಸಲಾ



ಅವ್ವ ಹೊಟೇಲ್‌ಗಳನ್ನು ಯಾಕೆ ಇಷ್ಟು ದ್ವೇಷ ಮಾಡುತ್ತಾಳೋ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ? ಅಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟೊಂದು ಜನರು ಹೋಗಿ ತಿಂದು ಬರುವುದಿಲ್ಲವೆ? ಬಹುಶಃ ದುಡ್ಡು ಬಹಳ ಖರ್ಚು ಆಗುತ್ತದೆಯೆನ್ನುವ ಕಾರಣಕ್ಕೆ ಇರಬೇಕು ಎಂದುಕೊಳ್ಳುವನು. ಅಲ್ಲದೆ ಅವಳ ಮನಸ್ಸಿನಲ್ಲಿ ಹೊಟೇಲುಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಒಂದು ಅವ್ಯಕ್ತ ಭೀತಿಯಿದೆ. ಅಣ್ಣ ಶಿವಾನಂದನ ಸಲುವಾಗಿಯಂತೂ ಆಕೆ ಹಣ್ಣು ಹಣ್ಣಾಗಿದ್ದಾಳೆ.

'ಯಪ್ಪಾ, ಈ ದೇವಪ್ಪನ ಹೊಟೇಲು ಅನ್ನೋದು ನನ್ನ ಮಗ ಶಿವಣ್ಣನನ್ನ ಹಂಗ ಅಂತ್ರಕಿಲೆ ನುಂಗಿಬಿಟ್ಟು. ನೋಡ್ತಾ ನೋಡ್ತಾ ಇದ್ದಂಗನ ಆಪೋಶನ ತಗೊಂಡು ಬಿಡ್ತು ಅನಿಸ್ತದೆ. ಆಕೆ ಅದಾಳಲ್ಲ, ಮರಳುಗೊಳಿಸೋ ನಾರಿ. ಆಕೆ ಪ್ರಭಾವ ಬಿಡಿಸಿಕೊಂಡು ಯಾವಾಗ ಹೊರಗ ಬರ್ತಾನೋ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ. ಇಲ್ಲಾ ಆಕೆನೆ ಇಂವನ್ನ ಕರಕೊಂಡು ಬ್ಯಾರೆ ಊರಿಗೆ ಹೊಕ್ಕಾಳೋ ಏನೋ? ಹೊಟೇಲಿಗೆ ಮಾಡಿರುವಂತ ಸಾಲದ ಸಲುವಾಗಿ ನಮ್ಮ ಹೊಲದ ಬೆಳೆ ತಗೊಂಡು ಹೋಗಿ ಹಚ್ಚತಾನು. ನಿಜವಾಗಿಯೂ ಸಾಲ ಐತ್ಯೋ, ಇಲ್ಲೋ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ.' ರಾತ್ರಿ ಮುಗಿಯುವತನಕ ಬೈಯೆಂದರೂ ಅವ್ವ ಬೈಯುವವಳೆ.

ಹೊಲದ ಸಮೀಪವಿದ್ದ ದೇವಪ್ಪನ ಚಹಾ ಅಂಗಡಿ ಅಷ್ಟೇನೂ ಚಂದವಿಲ್ಲವೆಂದು ಸಿದ್ದಣ್ಣನಿಗೆ ಗೊತ್ತು. ತಾನು ಕಾಲೇಜು ಕಲಿಯಲು ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದ ಬೈಲಹೊಂಗಲದಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟೊಂದು ಮಿನುಮಿನುಗುವ ಹೊಟೇಲುಗಳಿವೆ! ಅವುಗಳ ಜೊತೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ದೇವಪ್ಪನದು ಡಬ್ಬಾ ಹೊಟೇಲು! ಖರೆ! ಆದರೆ ದೇವಪ್ಪನ ಚಾದಂಗಡಿಯಲ್ಲಿ ಮಾಡುವ ತಿನಿಸುಗಳ ರುಚಿ ಮಾತ್ರ ಹೊಂಗಲದ ಹೊಟೇಲುಗಳನ್ನು ಮೀರಿಸುವಂತಿರುತ್ತದೆ.

ಹಾಗಾಗಿ ಅವ್ವನ ಕಣ್ಣು ತಪ್ಪಿಸಿ ಒಂದೆರಡು ಸಲ ವಗ್ಗರಣೆ ತಿಂದು ಬಂದಿದ್ದಾನೆ. ಮಾಯಕ್ಕ ಮಾಡುವ ಸೂಸಲದ ರುಚಿಯೇ ರುಚಿ. ಚುರುಮುರಿಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಸ್ವಚ್ಛ ಮಾಡಿ, ಕಪ್ಪು ಕಾಳುಗಳಿದ್ದರೆ ಆಕೆ ಅವುಗಳನ್ನು ಅಲ್ಲಿಯೆ ಹೊರಗಡೆ ತೆಗೆದಿಟ್ಟು ಆಮೇಲೆ ಕಸದ ಬುಟ್ಟಿಗೆ ಹಾಕುವಳು. ಊರಲ್ಲಿ ಏನಾದರೂ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ, ಜಾತ್ರೆ ಇದ್ದಾಗ ಒಂದೊಂದು ಚೀಲ ಅಥವಾ ಎರಡು ಚೀಲ ಸೂಸಲಾ ತಯಾರು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಳು. ಚುರುಮುರಿಯನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛ ಮಾಡಿ ದೊಡ್ಡ ಅಲ್ಯೂಮಿನಿಯಮ್ ಡಬರಿಯಲ್ಲಿ ನೀರು ಹಾಕಿಕೊಂಡು ತೋಯಿಸುವುದನ್ನು, ಐದ್ದತ್ತು ಸೆಕೆಂಡ್‌ನಷ್ಟು ಮುಳುಗಿಸಿ ಎಷ್ಟು ಬೇಕೋ ಅಷ್ಟು ಹಿಂಡಿಕೊಂಡು ಇನ್ನೊಂದು ದೊಡ್ಡ ಡಬರಿಯಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವುದನ್ನು ಬಹಳ ಜನ ತದೇಕಚಿತ್ತವಾಗಿ ಗಮನಿಸುವರು. ಅಂದರೆ ಮಾಯಕ್ಕ ಮಾಡುವ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಕೆಲಸ ಶ್ರದ್ಧೆ ಮತ್ತು ಕಲಾತ್ಮಕತೆಯಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತಿತ್ತು.

ವಗ್ಗರಣೆಯನ್ನು ದೇವಪ್ಪ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ. ಆತ ಭಜಿ ಕರೆಯುವುದರಲ್ಲಿ ನಿರತನಾಗಿದ್ದರೆ ಈಕೆಯೇ ಗಾಣದ ಎಣ್ಣೆ, ಉಳ್ಳಾಗಡ್ಡಿ, ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಶೇಂಗಾ ಕಾಳು, ಹಸಿ ಖಾರ, ಒಂದೆರಡು ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಅರಿಶಿನ, ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ, ಪುಟಾಣಿ ಹಿಟ್ಟು, ನಿಂಬೆಹಣ್ಣು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಇಂತಹದ್ದನ್ನು ತನ್ನ ಮುಂದೆ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ಗಿರಾಕಿಗಳೊಂದಿಗೆ ಮಾತನಾಡುತ್ತಲೆ ಒಂದಾದ ಮೇಲೊಂದರಂತೆ ದೊಡ್ಡ ಬೋಗುಣಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕುತ್ತ ವಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದನ್ನು ನೋಡಬೇಕು. ಆ ವಗ್ಗರಣೆ ತಯಾರಿಸುವಾಗಿನ ಚಾಕಚಿಕ್ಕತೆ ಬಹುಶಃ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಬರುವುದಿಲ್ಲ. ವಗ್ಗರಣೆಯನ್ನು ದೇವಪ್ಪ ಮಾಡಿದ್ದರೆ ಆವತ್ತಿನ ರುಚಿ ಬೇರೆ, ಮಾಯಕ್ಕ ಮಾಡಿದ್ದರೆ ಅದರ ರುಚಿ ಬೇರೆ. ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಹಾಗೂ ನಿಂಬೆಹಣ್ಣಿನ ರಸವನ್ನು ಇಬ್ಬರೂ ಕಲಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದುದು ಖರೆ ಆಗಿದ್ದರೂ ಅವನ ರುಚಿ ಒಂದು ರೀತಿ, ಅವಳ ರುಚಿ ಒಂದು ರೀತಿ. ದೇವಣ್ಣ ಮಾಡಿರುವ ಸೂಸಲ ತುಸು ಬಿರುಸಾಗಿರುವುದು, ಮಾಯಕ್ಕ ಮಾಡಿರುವ ಸೂಸಲಾ ಕೋಮಲವೆಂದರೆ ತುಂಬ ಕೋಮಲವಾಗಿರುವುದು! ಮಾಯಕ್ಕ ಮುಟ್ಟಿದ ಚುರುಮುರಿಗೆ ವಿಶೇಷ ರುಚಿ ಬರುತ್ತದೆ. ಅವುಗಳ ಕೈಯಲ್ಲಿ ಹಿಂಡಿಕೊಂಡು ಬರುವಾಗ ಅವಳ

