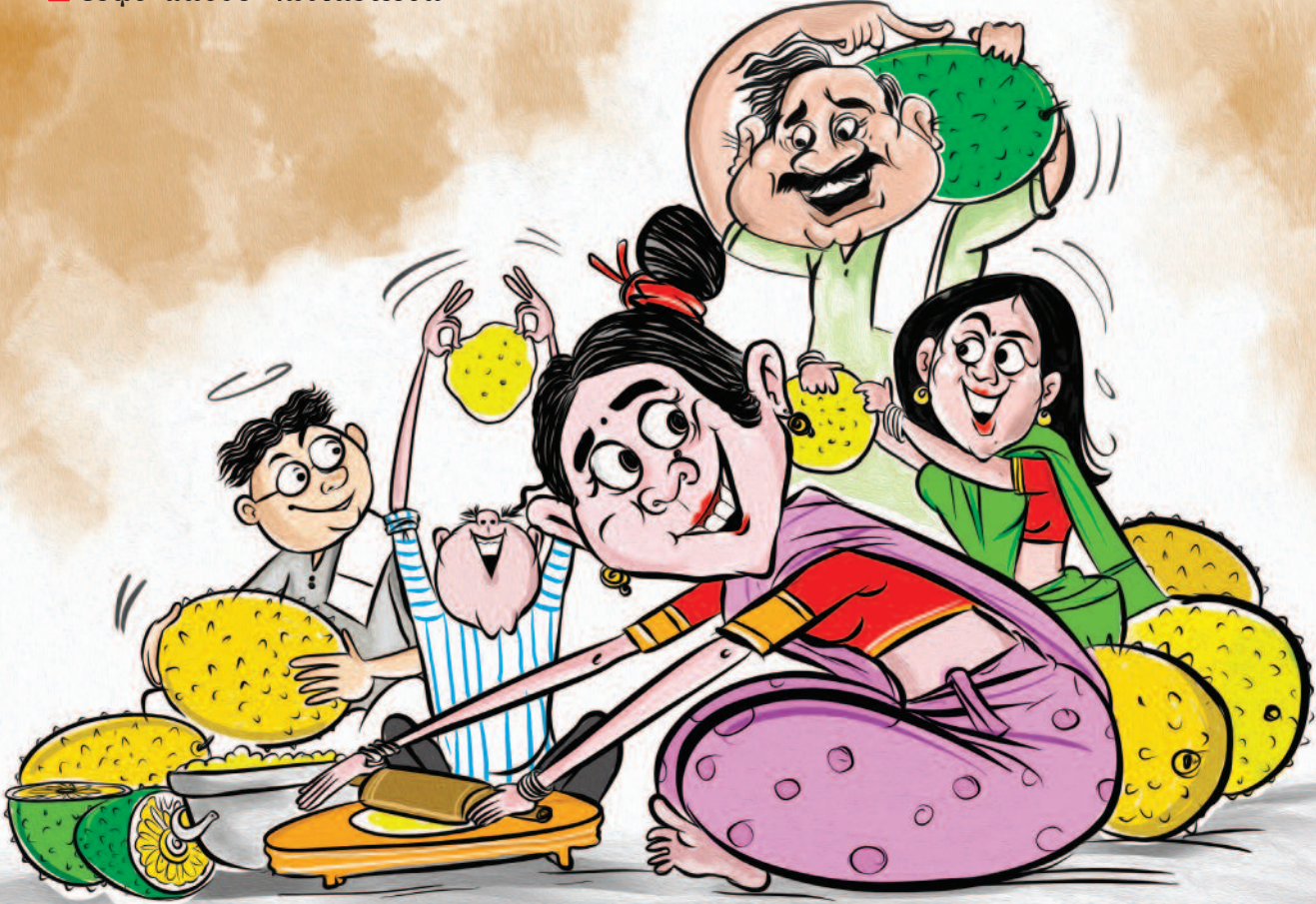




ನೂರೊಂದು ನೆನಪು

# ಹಲಸಿನ ಹಪ್ಪಳ ಗೌಜು

■ ಶುಭಾ ದಿವಾಕರ್ ಸೋಮಯಾಜಿ



ಕಲೆ: ಸಂತೋಷ್ ಸಸಿಹಿತ್ತು

ವೈಶಾಖದ ಸುಡು ಬಿಸಿಲಿನ ಆಗಮನ. ಪ್ರಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಬೇಸಿಗೆ ರಜೆ. ಹಲಸಿನ, ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಕಾಲ ಶುರುವಾಗಿದೆ. ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು ಎಂದ ಕೂಡಲೇ ನನ್ನ ಬಾಲ್ಯ ನೆನಪಾಗುತ್ತದೆ. ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಮುಳ್ಳು, ಕಾಯಿದೋಸೆ, ಹಣ್ಣಿನ ಕಡುಬು, ಕಾಯಿಹುಳಿ, ಕಡಿಗೆ ಪಲ್ಯ, ಹಲಸಿನ ಹಪ್ಪಳ ಹೀಗೆ ಥರಾವರಿ ಹಲಸಿನ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ಚಪ್ಪರಿಸುತ್ತಿದ್ದೆವು.

ಕರಾವಳಿ, ಮಲೆನಾಡು ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಪ್ರಸಿದ್ಧಿಯಾದ ಹಲಸಿನ ಹಪ್ಪಳ ತಿನ್ನಲು ಬಲು ರುಚಿ. ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಧೋ ಎಂದು ಎಡೆಬಿಡದೆ ಸುರಿಯುತ್ತಿರುವ ಮಳೆಯಲ್ಲಿ ಸಂಜೆಯ ವೇಳೆ ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ಕಾಫಿಯೊಂದಿಗೆ, ಮನೆ ಮಂದಿಯೊಡನೆ

ಹರಟುತ್ತ ಹಪ್ಪಳ ಮೆಲ್ಲುವ ಸೊಗಸೇ ಬೇರೆ. ಹಪ್ಪಳವನ್ನು ಉರಿಯುವ ಕೆಂಡದಲ್ಲಿ ಹದವಾಗಿ ಸುಟ್ಟು ಎರಡೂ ಬದಿ ಕೊಬ್ಬರಿ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ ತಿನ್ನಬಹುದು ಅಥವಾ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ತಿಂದರೆ ಮತ್ತೊಂದು ರೀತಿಯ ರುಚಿ. ಸಂಜೆಯ ವೇಳೆ ದಿಫೀರ್ ಎಂದು ಅತಿಥಿಗಳು ಬಂದರೆ ಕಾಫಿಯೊಡನೆ ಹಲಸಿನ ಹಪ್ಪಳ ಆಪತ್ಪಾಂಥವನಂತೆ ತಿಂಡಿ ರೆಡಿ.

ನಾವು ಸಣ್ಣವರಿದ್ದಾಗ ಮನೆ ಮಂದಿಯೆಲ್ಲ ಸೇರಿ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ಹಪ್ಪಳದ ತಯಾರಿಯ ಕಾರುಬಾರು ಈಗಲೂ ಕಣ್ಣಿಗೆ ಕಟ್ಟಿದಂತಿದೆ. ಹಪ್ಪಳದ ತಯಾರಿಯ ಯುದ್ಧಕ್ಕೆ ಹೊರಟರೆ ದಿನವೂ ಅರ್ಧ ದಿವಸವೇ ಕಳೆಯುತ್ತಿತ್ತು. ಒಂದು ಕಡೆ ವೈಶಾಖದ

ಸುಡು ಬಿಸಿಲು, ಬೆವರಿನ ಧಾರೆ. ತಯಾರಿಕೆಯ ಹದ ತಪ್ಪಿದರೆ ಹಪ್ಪಳ ಒಡಕಾಗುವುದೋ, ಒಂದೋ ಹಸಿಯಾಗುವುದೋ ಅಥವಾ ಏನಾದ್ರೂ ಉಪದ್ರವಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಹದದ ಕೈ ಚಳಕದ ಅನುಭವ ಇರುವ ಮನೆಯ ಹಿರಿಯ ಮಹಿಳೆಯ ಉಸ್ತುವಾರಿಯಲ್ಲಿ (ಸೇನಾಧಿಪತಿ) ಹಪ್ಪಳದ ಸನ್ನೆ ಶುರುವಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಆದರೆ ತಯಾರಿಗೆ ಒಂದಿಬ್ಬರು ಜನರಿಂದ ಆಗು ಹೋಗುವ ಕೆಲಸ ಅಲ್ಲ. ಬೆಂಗಳೂರು ನಗರದಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟಿ ಬೆಳೆದ ನಾನು ಪ್ರತಿ ಬೇಸಿಗೆ ರಜೆಯಲ್ಲಿ ಭರ್ತಿ ಎರಡು ತಿಂಗಳು ಕುಂದಾಪುರ ತಾಲ್ಲೂಕಿನ ಹೆಂಗವಳ್ಳಿ ಗ್ರಾಮದ ಹಳ್ಳಿ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿ ಕಳೆಯುತ್ತಿದ್ದೆವು.