



ಎಲ್ಲ ಮಕ್ಕಳಂತೆ ನಮಗೂ ಅಜ್ಜಿಯ ಮನೆ (ನಾವು ಅಜ್ಜಿಯನ್ನು ದೊಡ್ಡಮ್ಮ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದೆವು) ಎಂದರೆ ತುದಿಗಾಲಲ್ಲಿ ಹೊರಟು ನಿಲ್ಲುತ್ತಿದ್ದೆವು. ಊರಿನ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಮಾವ, ಚಿಕ್ಕಮ್ಮ, ಮಕ್ಕಳು, ಅಜ್ಜಯ್ಯ, ದೊಡ್ಡಮ್ಮ ಎಲ್ಲಾ ಸೇರಿ ಹದಿನಾಲ್ಕು ಹದಿನೈದು ಜನ ಒಟ್ಟಾಗುತ್ತಿದ್ದೆವು.

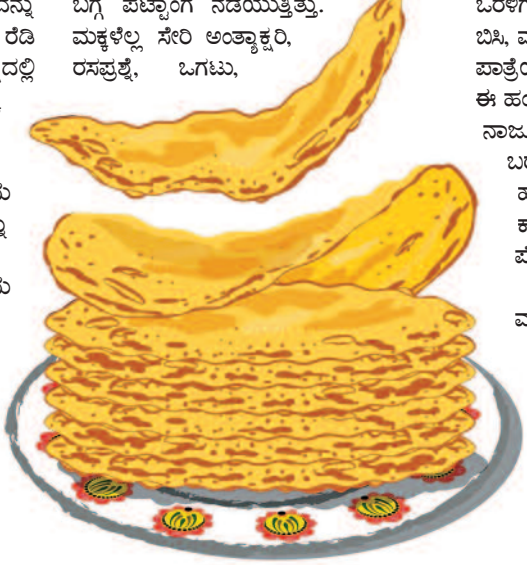
ಹಳ್ಳಿಯ ಹೆಂಚಿನ ಮನೆ. ಸುತ್ತಲೂ ತೋಟ. ಮಾವು, ಹಲಸಿನ ಮರಗಳು ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಇದ್ದವು. ನಮಗೆ ಎಲ್ಲಾ ಹಲಸಿನ ಮರಗಳು ಒಂದೇ ರೀತಿಯಾಗಿ ಕಾಣುತ್ತಿತ್ತು. ತಿಳಿದವರು ಬಕ್ಕೆ ಹಲಸು, ಇಂಬದ ಹಲಸು, ಚಂದ್ರ ಹಲಸು ಹೀಗೆ ವಿವಿಧ ಜಾತಿಯ ಹಲಸಿನ ಹೆಸರು ಹೇಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಒಂದು ಹಲಸಿನ ಕಾಯಿ ಮರ ಮಾತ್ರ ಹಪ್ಪಳಕ್ಕೆ ಭಾರಿ ರುಚಿಯಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಅದಕ್ಕೆ 'ಹಪ್ಪಳದ ಮರ' ಅಂತಾನೆ ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಆ ಮರದ ಕಾಯಿಗೆ ಆಚೀಚೆ ಮನೆಗಳಿಂದ ಬೇಡಿಕೆ ಇರುತ್ತಿತ್ತು. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಎಲ್ಲರ ಮನೆಗಳಲ್ಲೂ ಬೇಸಿಗೆ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಹಪ್ಪಳ ಕಾರುಬಾರು ಇರ್ತಿತ್ತು.

ಬಿಸಿಲು ಏರಿದಂತೆ ದೊಡ್ಡಮ್ಮನ (ಅಮ್ಮಮ್ಮ) ರಾಗ ಶುರುವಾಗುತ್ತದೆ 'ಮಕ್ಕೇ! ಬಿಸಿಲು ಹಾಳಾತ್ತಿತ್ತಲೇ, ಹಪ್ಪಳದ ತಯಾರಿ ಶುರು ಮಾಡ್ತೇನೋ' ಎನ್ನುತಲೇ ಎಲ್ಲರೂ ರೆಡಿಯಾಗಿ ಎಂದು ಸೂಚನೆ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಒಂದು ರೀತಿಯುದ್ದಕ್ಕೆ ಸನ್ನದ್ಧರಾದಂತೆ ಆಗ್ತಿತ್ತು. ಕೊಡಲಿ, ಮೆಟ್ಟುಗತ್ತಿ, ಒಸಕೆ, ಒರಳುಕಲ್ಲು, ಮಣೆಗಳು ಮುಂತಾದ ಆಯುಧಗಳು ಸಜ್ಜಾಗುತ್ತಿದ್ದವು. ದೊಡ್ಡಮ್ಮ ಸೇನಾಧಿಪತಿಯಂತೆ (ಉಸ್ತುವಾರಿ), ಉಳಿದವರು ಸೈನಿಕರಂತೆ. ಹಪ್ಪಳ ಒಣಗಿಸಿಕ್ಕೆ 'ತೆಂಗಿನ ಮಡ್ಡು' ಅಥವಾ 'ಅಂಕಣ್ ಚಾಪೆ'ಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛ ಮಾಡಿ ಒಂದು ಬದಿ ಜೋಡಿಸಿಡುವುದು. ಇನ್ನೊಂದು ಕಡೆ ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆಗಳನ್ನು ತೋಟದಿಂದ ತಂದು ಒಟ್ಟು ಮಾಡಿ ತೊಳೆದು ತಂದಿಡುವ ಕೆಲ ಸಣ್ಣ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ. ದಾನಿ ಬೇಳೆ (ಹಲಸಿನ ಬೀಜ), ಚಾರ (ಸಾರ), ಸೊಳೆ (ತೊಳೆ)ಗಳನ್ನು ವಿಂಗಡಣೆ ಮಾಡಿ ತುಂಬಲು ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆಗಳು ಉಪಯೋಗಕ್ಕೆ ಬರುತ್ತದೆ. ದಪ್ಪ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಕವರ್ ಇದ್ದರೆ ಅದನ್ನು ಉರುಟಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಏಳೆಂಟು ಜೊತೆ ರೆಡಿ ಇರಬೇಕು. ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಕವರ್ ಇಲ್ಲದಿದ್ದ ಪಕ್ಷದಲ್ಲಿ ಬಾಳೆ ಎಲೆಯನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. ನಾಲ್ಕು ಮಣೆ, ಕಂಚಿನಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಸಿಟ್ಟ ಕೊಬ್ಬರಿ ಎಣ್ಣೆ ಎಲ್ಲಾ ಹಿಂದಿನ ದಿನ ಎಲ್ಲಾ ಒಂದು ಬದಿ ಸೇರಿಸಿಡುತ್ತಿದ್ದೆವು. ಹಿಂದಿನ ಸಂಜೆ ಮನೆಯ ಹೆಣ್ಣಾಳು 'ಮಿಣಕ' ದೊಡ್ಡ ಅಂಗಳವನ್ನು ಸಗಣೆ ಹಾಕಿ ಗುಡಿಸಿಟ್ಟಿರುತ್ತಿದ್ದಳು.

ಬೆಳಿಗ್ಗೆಯ ಕಾಫಿ ಸಮಾರಾಧನೆಯ ನಂತರ ಮನೆಯವರೆಲ್ಲ ಅಂಗಳದ ಒಳ ಚಾವಡಿಯಲ್ಲಿ ಸೇರ್ಪಡೆವು. ಸೊಳೆ ಬಿಡಿಸಲು ಮಕ್ಕಳನ್ನ ಬೇಗ ಎಬ್ಬಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಹಲಸಿನ ಹಪ್ಪಳ ಕಾಳಗದ ಮೊದಲ ತಯಾರಿ ಹಲಸಿನ

ಕಾಯಿಯ ಆಯ್ಕೆ. ಮನೆಯ ಗಂಡಾಳೋ ಅಥವಾ ಮಾವನವರೋ ಮರದ ಮೇಲೆ ತೂಗುವ ಬೆಳೆದ ಹಲಸಿನ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಕಣ್ಣಿನಿಂದಲೇ ಗುರುತಿಸಿ ಉದ್ದದ ಕೊಕ್ಕೆಯ ಮೂಲಕ ಜಾಗರೂಕತೆಯಿಂದ ಪೆಟ್ಟಾಗದಂತೆ ಕೆಳಗಿಳಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಕೊಡಲಿಯಿಂದ ಕಾಯಿಯನ್ನು ನಾಲ್ಕು ಪಾಲು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಕೈಗೆ, ಮೆಟ್ಟುಕತ್ತಿಗೆ ಮೇಣ ಅಂಟದಂತೆ ಕೊಬ್ಬರಿ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದೆವು. ನಾವು ಎಷ್ಟೇ ಮೇಣ ಅಂಟದಂತೆ ಜಾಗ್ರತೆ ಮಾಡಿದರೂ ಕೈ, ಮೈ, ಬಟ್ಟೆಗೆಲ್ಲ ಅಂಟದೇ ಬಿಡ್ಡಿರಲಿಲ್ಲ. ಮೇಣದ ಗುಣ ಅಂಟಿ ಅಲ್ಲವೇ? ಭಾಗ ಮಾಡಿದ ಹಲಸಿನ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಮೆಟ್ಟುಗತ್ತಿಯಿಂದ ಸಣ್ಣ ಸೇಡು (ಶೇಡು)ಗಳಾಗಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಆಗ ತೊಳೆ ಬಿಡಿಸಲು ಸುಲಭವಾಗುತ್ತದೆ. ಎಲ್ಲಾ ಒಟ್ಟಾಗಿ ಸೊಳೆ ಬಿಡಿಸುವ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಮನೆಯ ಕಷ್ಟ ಸುಖಗಳ ವಿನಿಮಯವಾಗುತ್ತಿತ್ತು.

ಊರಿನ, ಅಕ್ಕಪಕ್ಕದವರ, ಬಂಧುಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಪಚ್ಚಾಂಗ ನಡೆಯುತ್ತಿತ್ತು. ಮಕ್ಕಳೆಲ್ಲ ಸೇರಿ ಅಂತಾಕ್ಷರಿ, ರಸಪ್ರಶ್ನೆ, ಒಗಟು,



ಜೋಕ್ಸ್, ಎನ್ನುತ್ತಾ ಇನ್ನೊಂದು ಗುಂಪಿನ ಗೌಜು ಇರುತ್ತಿತ್ತು. ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಗೌಜು ಗದ್ದಲದಲ್ಲಿ ಸೊಳೆ ಬಿಡಿಸುವ ಕಾರ್ಯ ಮುಗಿದದ್ದೇ ತಿಳಿಯುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಚಾರ, ಸಣ್ಣ ತುಂಡು ಮಾಡಿದ ಹಲಸಿನ ಹೊರ ಸಿಪ್ಪೆಗಳನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಕಲ್ಲುಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಕಲ್ಲಚ್ಚಿನ ಹಂಡೆಗೆ ಬೇಯಿಸಲು ಹಾಕಿದರೆ ಆ ದಿನ ದನಗಳಿಗೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಪದಾರ್ಥ. ನಾವು ಮಕ್ಕಳೆಲ್ಲ ಹಲಸಿನ ಬೀಜವನ್ನು ಒಟ್ಟು ಮಾಡಿ ಸಂಜೆಯ ಟೈಮ್ ಪಾಸ್ ತಿಂಡಿಗೆ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದೆವು. ಬೀಜವನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದೋ ಅಥವಾ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಹುರಿದೋ ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಖಾರ ಸೇರಿಸಿ ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದೆವು. ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಬಚ್ಚಲು ಒಲೆಯ ಅಥವಾ ಅಡುಗೆ ಮನೆಯ ಒಲೆಯ ಕೆಂಡದಲ್ಲಿ ಸುಟ್ಟು ಗುದ್ದಿ ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದೆವು. ಬೀಜವನ್ನು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ, ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಹಸಿ ಮೆಣಸು, ಕಾಯಿ, ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ ತಿಂದರೂ ರುಚಿಯೇ. ಬೀಜವನ್ನು ಹುಳಿ, ಪಲ್ಯ ಇತರೆ ಅಡುಗೆ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಗೂ ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದರು.

ಇನ್ನು ಮುಂದಿನ ಕಾಳಗದ ತಯಾರಿ ಹಿರಿಯ ಹೆಂಗಸರದ್ದು. ಉರಿಯುವ ಕಟ್ಟಿಗೆ ಒಲೆಯಲ್ಲಿ ದೊಡ್ಡ ಅಟ್ಟದ ಒಳಗೆ ನೀರು ತುಂಬಿ, ಸ್ವಚ್ಛ ಬಿಳಿ ಪಂಚೆಯಲ್ಲಿ ತೊಳೆಗಳನ್ನು ತುಂಬಿ ಹಬೆಯಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಅರ್ಧ ಮುಕ್ಕಾಲು ಗಂಟೆ ಬೇಯಿಸಬೇಕು. ಈಗಿನಂತೆ ಗ್ಯಾಸ್ ಸಿಲಿಂಡರ್, ಗೋಬರ್ ಗ್ಯಾಸ್‌ಗಳ ಶಾಖ ಬೇಯಲು ಸಾಕಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಬೇಯುತ್ತಿರುವ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಕೊಚ್ಚಿ ಗಂಜಿ, ಮಾವಿನ ಮಿಡಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಜಡ ನೀರುಳ್ಳಿ, ಕೊಬ್ಬರಿ ಎಣ್ಣೆ ರೆಡಿ ಇರುತ್ತಿತ್ತು. ಎಲ್ಲರೂ ಪಂಕ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳಗಿನ ಹೊಟ್ಟೆ ತುಂಬಿಸಿ ಮುಂದಿನ ಕಾಳಗಕ್ಕೆ ಸನ್ನದ್ಧರಾಗುತ್ತಿದ್ದರು. ದೊಡ್ಡಮ್ಮನ ಮುಂದಾಳತ್ವದಲ್ಲಿ ಬೆಂದ ತೊಳೆಗಳಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಖಾರ, ಅರಿಶಿನ ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದರು.

ಸಿಹಿ ಹಪ್ಪಳ ಬೇಕಾದ್ರೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ತೊಳೆಗಳನ್ನು ದೊಡ್ಡ ಅರೆಕಲ್ಲು ಅಥವಾ ಒರಳು ಕಲ್ಲಿಗೆ ಹಾಕಿ ಒಸಕೆಯ ಮೇಲಿಂದ ಬಲವಾಗಿ ಕುಟ್ಟಿ ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದರೆ, ಮತ್ತೊಬ್ಬರು ಕೈನಿಂದ ಸೊಳೆಗಳನ್ನು ಹೊರಗೆ ಜಾರದಂತೆ ಒರಳಿಗೆ ತಳ್ಳುತ್ತಿರಬೇಕು. ಒಂದು ಕಡೆ ತೊಳೆಯ ಬಿಸಿ, ಮೆಣಸಿನ ಹುಡಿಯ ಉರಿ, ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ನೀರಿಗೆ ಕೈ ಅದ್ದಿ ದೂಡಬೇಕಾಗಿತ್ತು. ಈ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದ ಸರಿಯಾದಲ್ಲಿ ಹಪ್ಪಳ ನಾಜೂಕಾಗಿ, ಸರಿಯಾಗಿ ಮಡ್ಡಿಗೆ ಅಂಟಿಸಲು ಬರುತ್ತದೆ. ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಹಪ್ಪಳವು ಒಡಕೋ, ಹಸಿಯೋ ಆಗುವುದುಂಟು. ಎಲ್ಲಾದ್ರೂ ಎಳೆ ಕಾಯಿ ಸಿಕ್ಕಿ ಸರಿಯಾಗಿ ಬೇಯದೆ, ಒಸಕೆಯ ಪೆಟ್ಟು ತಾಗದೆ ಇದ್ದರೆ ಕಳ್ ಹಪ್ಪಳ ಆಗುತ್ತೆ. ಬೆಂದ ತೊಳೆಗಳು ಹಿಟ್ಟಿನ ಮುದ್ದೆಯಾಗುವವರೆಗೆ ಗುದ್ದಿದ ನಂತರ ದೊಡ್ಡ ಬೋಗುಣಿಗೆ ಹಾಕಿ ಹೊರ ಚಾವಡಿಗೆ ತರುತ್ತಿದ್ದರು. ಪುನಃ ಅಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಇನ್ನೊಂದು ಟ್ರಿಪ್‌ಗೆ ತೊಳೆಗಳನ್ನು ಬೇಯಲು