



ಬೆವರಿನೊಂದಿಗೆ ಹಪ್ಪಳ ಮಾಡುವ ಕಷ್ಟದ ಬೆವರು ಸೇರಿಕೊಂಡು ಒಂದು ಸ್ನಾನ ಆದಂತೆ ಆಗುತ್ತಿತ್ತು. ಹಾಗಾಗಿ ಹಿರಿಯ ಅನುಭವಿ ಕೈಗಳ ಉಸ್ತುವಾರಿಯಲ್ಲೇ ಹಪ್ಪಳದ ಕಾರುಬಾರು ನಡೆಯುತ್ತಿತ್ತು.

ಒಣಗಿಸುವಿಕೆಯಲ್ಲೂ ಒಪ್ಪ ಬೇಕು. ಒಂದೊಂದು ಮಡ್ಲು ತುಂಬಿದ ಹಾಗೆ ಸಾಲಾಗಿ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಬೇಕು.

ನಾವು ಮತ್ತು ದೊಡ್ಡವರು ಒಣಗಿಸುವ ಕೆಲಸ ನೋಡಲು ಸುಲಭವಾಗಿ ಕಂಡು

ಅಂಟಿಸಲು ಹೊರಟರೆ ಹಿಟ್ಟು ಕವರ್‌ನಿಂದ ಬಿಡಿಸಲು ಬರದೇ ಹರಕು ಹರಕಾಗಿ

ದೊಡ್ಡಮೈನಿಂದ ಬೈಸಿಕೊಂಡು ಮೆಲ್ಲಗೆ ಜಾಗಖಾಲಿ

ಮಾಡುವುದನ್ನು ನೆನೆಸಿಕೊಂಡೇ ಈಗ ನಗು ಬರುವುದು.

ಹಪ್ಪಳ ತಯಾರಿಯ ನಡುವೆ ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಮಾಡಿದ ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಅಥವಾ ಹೆಸರು ಕಾಳಿನ

ಪಾನಕದ ಸಮಾರಾಧನೆ ಆಗುತ್ತಿತ್ತು. ಹೀಗೆ ಮಧ್ಯಾಹ್ನದವರೆಗೂ ಹಪ್ಪಳದ ಕಾಳಗ ಇರುತ್ತಿತ್ತು.

ಆ ಸೆಕೆಯ ಬೆವರಿನ ಸ್ನಾನಕ್ಕೆ ಮತೊಮ್ಮೆ ತಣ್ಣೀರಿನ ಸ್ನಾನ ಮಾಡುವ ಹೊತ್ತಿಗೆ ಮಧ್ಯಾಹ್ನದ ಊಟ ಸಿದ್ಧವಾಗಿರುತ್ತಿತ್ತು.

ಬಿಸಿಲಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿದ ಹಪ್ಪಳವನ್ನು ಕಾಯಲು ಮೊದಲು ಮಕ್ಕಳ ಊಟದ ಪಂಚಿ ಆಗಿತ್ತು.

ಮಕ್ಕಳ ಕೈಲಿ ಕೋಲು ಕೊಟ್ಟು ಹಪ್ಪಳವನ್ನು ಕಾಗೆ, ನಾಯಿ, ಮಂಗಳೇಂದ ರಕ್ಷಿಸಲು ಕಾಯಲು ಹೇಳಿದರೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತು ಅಲ್ಲೇ ಸುತ್ತಮುತ್ತ

ಆಡುತ್ತಾ, ಕೆಲ ಹೊತ್ತಿನಲ್ಲಿ ಗದ್ದೆಯಲ್ಲಿ ಮಾಯವಾಗಿಬಿಡುತ್ತಿದ್ದವು. ನಮಗೋ ಒಂದೇ ಕಡೆ ಕುಳಿತುಕೊಳ್ಳುವ ತಾಳ್ಮೆ ಇರ್ತಿರಲಿಲ್ಲ.

ಮನೆಯ ಹಿರಿಯರು ಪಡಸಾಲೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ವಿಶ್ರಾಂತಿ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಲು ಮಲಗಿದರೆ ಕಾಗೆಗಳ ಕೂಗು ಕೇಳಿ ಹೊರಬಂದರೆ ಮಕ್ಕಳೆಲ್ಲ

ಮಂಗಳಮಾಯಿ! ಅಂತೂ ದೊಡ್ಡವರು ಮಕ್ಕಳನ್ನು ನಂಬಲಾಗದೆ ಮಡಲಿನ ಸುತ್ತ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಕನ್ನಡಿಗಳನ್ನಿಟ್ಟು ಒಬ್ಬೊಬ್ಬರಾಗಿ ಕಾಯುತ್ತಿದ್ದರು.

ಮೆಟ್ಟುಗತ್ತಿ - ಈಳಿಗೆಮಣೆ ಅಂಕಣ್ ಚಾವೆ - ಹಿಂತ್ಲು ಹುಲ್ಲಿಂದ ಹಣೆದ ಚಾವೆ ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆ - ಅಡಿಕೆ ಮರದ ಗರಿಯ ಹೊರ ಕವಚ ದೋಣಿಯಂತೆ ಇದ್ದು ಗರಿ ತಾನಾಗಿ ಉದುರಿ ಬೀಳುತ್ತದೆ ಕಳೆ ಹಪ್ಪಳ - ಹಪ್ಪಳ ತಿನ್ನುವಾಗ ಮಧ್ಯೆ ಗಟ್ಟಿ ತುಂಡು ಸಿಗುವುದು ಕೊಚ್ಚಕ್ಕೆ - ಕುಚ್ಚಲಕ್ಕೆ

ಕನ್ನಡಿಯ ಕಿರಣದ ಪ್ರತಿಫಲನಕ್ಕೆ ಕಾಗೆಗಳ ಕಣ್ಣಿಗೆ ಬೆಳಕು ಕುಕ್ಕಿದಂತಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಅಂತೂ ಮನೆಯವರು ಪುಸ್ತಕ ಓದುತ್ತಲೋ, ಹರಟೆ ಹೊಡೆಯುತ್ತಲೋ ಹಪ್ಪಳ ಕಾಯುತ್ತಿದ್ದರು.

ಸುಮಾರು ಎರಡು ದಿವ್ವ ಕಟ್ಟಿ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿದರೆ ಒಂದು ವರ್ಷದವರೆಗೆ ಹಪ್ಪಳ ಹಾಳಾಗದು. ಒಣಗಿದ ಹಪ್ಪಳವನ್ನೆಲ್ಲ ಒಂದು

ದೊಡ್ಡ ಹಂಡೆಗೆ ಅಥವಾ ದೊಡ್ಡ ಹೆಡಿಗೆಗಳಲ್ಲಿ ಗಾಳಿಯಾಡದಂತೆ ಪಂಚಿ ಕಟ್ಟಿ ತುಂಬಿಡುತ್ತಿದ್ದರು.

ಭಾನುವಾರ, ಹತ್ತಿರದ ಪೈಕಿಯವರ ಊಟ ಅಥವಾ ವಿಶೇಷ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮವಿದ್ದರೆ ಆ ದಿನ ಹಪ್ಪಳದ ಕಾರ್ಬಾರ್ ಬಂದ್. ದಿವಸಕ್ಕೆ ಆರುನೂರಿಂದ ಏಳುನೂರು ಹಪ್ಪಳ ಆಗಿತ್ತು.

ಬೇಸಿಗೆ ರಜೆ ಮುಗಿಸಿ ವಾಪಸು ಬೆಂಗಳೂರಿಗೆ ಹೊರಡುವ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ವರ್ಷಕ್ಕಾಗುವಷ್ಟು ಹಪ್ಪಳ ಕಟ್ಟನ್ನು ದೊಡ್ಡಮೈರೆಡಿ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು.

ಬಾಳೆ ಹಗ್ಗದಲ್ಲಿ ಇಪ್ಪತ್ತೈದು ಮೂವತ್ತಿನ ಹಪ್ಪಳದ ಕಟ್ಟನ್ನು ಕಟ್ಟಿ ರಟ್ಟಿನ ಡಬ್ಬ ಅಥವಾ ದೊಡ್ಡ ಬ್ಯಾಗ್‌ನಲ್ಲಿ ಪೆಟ್ಟಾಗದಂತೆ ತುಂಬಿಡುತ್ತಿದ್ದರು.

ಅದನ್ನು ಬಿಸಿನಲ್ಲಿ ಚೂರಾಗದಂತೆ ಜೋಪಾನವಾಗಿ ತರುವುದೇ ದೊಡ್ಡ ಸಾಹಸ. ಹತ್ತಿರದ ನೆಂಟಿಷ್ಟರಿಗೂ ಒಂದಿಷ್ಟು ಹಪ್ಪಳ

ಹಂಚಿಕೆ ಆಗುತ್ತಿತ್ತು. ಪ್ರತಿ ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲೂ ಹಲ್ಲಿನ ಹಪ್ಪಳ ತಿನ್ನುವಾಗಲೆಲ್ಲಾ ದೊಡ್ಡಮ್ಮನ ನೆನಪು, ಬಾಲ್ಯದ ಹಪ್ಪಳದ ಗೌಜು ನೆನಪಿಗೆ ಬರುತ್ತದೆ.

ಈಗ ಅಜ್ಜಿ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಹಪ್ಪಳ ಮಾಡಿಕ್ಕೆ ಜನ ಕಡಿಮೆಯಾದ್ರೂ ಸೋದರ ಮಾವ, ಅತ್ತೆ, ದೊಡ್ಡಮ್ಮ ಈಗಲೂ ಅದೇ ಪ್ರೀತಿಯಿಂದ ಹಪ್ಪಳ

ಮಾಡಿ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಕಳುಹಿಸಿಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಆದರೂ ಈಗೀಗ ಊರು ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಹಲ್ಲಿನ ಹಪ್ಪಳದ ತಯಾರಿ ಮುಂಚಿನಷ್ಟು ಇಲ್ಲ. ಜನರ, ಸಮಯದ

ಅಭಾವ. ದೊಡ್ಡ ದೊಡ್ಡ ಮಹಿಳೆಗಳು ಸಾವಿರಾರು ಹಪ್ಪಳಗಳನ್ನು ಕ್ಷಣಮಾತ್ರದಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸುತ್ತವೆ. ದುಡ್ಡು ಕೊಟ್ಟರೆ ಅಂಗಡಿಗಳಲ್ಲಿ

ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಆಗಿನ ಕಾಲದ ಹಪ್ಪಳದ ತಯಾರಿಯ ಕಷ್ಟ, ಕೆಲಸ, ಬೆವರು, ಗಮತ್ತು, ಗೌಜು, ಗದ್ದಲ, ಹರಟೆ, ತಮಾಷೆ, ಕೈ ರುಚಿ ಮುಂತಾದ ಅನುಭವಗಳ ನೆನಪೇ ಚಿಂದ. ಏನು

ಮಾಡೋದು? ಕಾಲಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಬದಲಾಗಬೇಕಲ್ಲ. ಹಲಸಿನ ಹಪ್ಪಳದ ರುಚಿಯಂತೆಯೇ ಬಾಲ್ಯದ ಸವಿ ಸವಿನೆನಪುಗಳು.

ಇಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಹೊರ ಚಾವಡಿಯಲ್ಲಿ ಮಣೆ, ಮಡ್ಲು, ಚಾವೆ, ಎಣ್ಣೆ 'ನಾವಳು ರೆಡಿ' ಎಂದು ಎದುರು ನೋಡುತ್ತಿದ್ದವು. ಮನೆಯ ಹಿರಿಯ ಹೆಂಗಸರು ಮಧ್ಯಾಹ್ನದ ಅಡುಗೆ ತಯಾರಿಗೆ ಹೊರಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಸಣ್ಣ ಮಕ್ಕಳು ಎಲ್ಲದಕ್ಕೂ ತಾ ಮುಂದು ಎಂದು ಹಟ ಮಾಡುವುದು, ಮಧ್ಯೆ ಹಸಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ತಿನ್ನುವ ಬೇಡಿಕೆಗೆ ಬೋಗುಣಿ ಖಾಲಿ ಆಗುತ್ತಿದ್ದರೆ ಹಿರಿಯರಿಂದ ಬೈಸಿಕೊಂಡು ಮಾವಿನ ಮರದ ಬುಡಕ್ಕೂ ಅಥವಾ ಗೇರು ಹಣ್ಣನ್ನು ಹೆಕ್ಕಲೊ ಅಟ್ಟುತ್ತಿದ್ದರು.

ಹಪ್ಪಳದ ಮುಂದಿನ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಒಬ್ಬರು ಹಿಟ್ಟಿನ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದರೆ, ಮತ್ತೊಬ್ಬರು ಮಣೆಗಳ ನಡುವೆ ಉರುಟು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಕವರ್ ಇಟ್ಟು ಅದರ ಮಧ್ಯೆ ಉಂಡೆ ಇಟ್ಟು ಹಗುರಾಗಿ ಒತ್ತಿದರೆ ಉರುಟಾದ, ಅಗಲವಾದ ಹಪ್ಪಳ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಮಗದೊಬ್ಬರು ನಾಜೂಕಾಗಿ ಕವರಿನಿಂದ ಹಪ್ಪಳವನ್ನು ಬಿಡಿಸಿ ಚಾವೆ ಅಥವಾ ತೆಂಗಿನ ಮಡ್ಲು ಮೇಲೆ ಸಾಲಾಗಿ ಸ್ಥಳ ವ್ಯರ್ಥವಾಗದಂತೆ ಅಂಟಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಹಪ್ಪಳಗಳ ಸಾಲು ಶಿಸ್ತಿನ ಸಿಪಾಯಿಗಳ ಸಾಲಿನಂತೆ ಕಾಣುತ್ತಿತ್ತು. ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದ ಸರಿಯಾಗಿದ್ದರೆ ಕವರಿನಿಂದ ಕೂಡಲೇ ಬಿಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಸ್ವಲ್ಪ ಹೆಚ್ಚು ಕಡಿಮೆ ಆಗಿ ಅಧ್ಯಾನವಾದರೆ ವೈಶಾಖದ

ಮಾ. 5ರ ಸಂಚಿಕೆಯ 'ನೆನಪಿ' 'ನೆನಪಿನಂಗಳದಲ್ಲಿ' 'ಚಾತ್ರೆಯ ಬೆಳುದಿಂಗಳು...' ಕೇಳಿ... ಇಂದಿರಾ ಮೋಟಿಬೆನ್ಸೂರ್ ಅವರ ಧ್ವನಿಯಲ್ಲಿ... ಪಾಡ್‌ಸಾಸ್ ಕೇಳಲು ಕ್ಯೂಆರ್ ಕೋಡ್ ಸ್ಕ್ಯಾನ್ ಮಾಡಿ.

