



ಬಯಲುಸೀಮೆಯ ಬಳ್ಳಾರಿಯ ಶಾಲೆಯ ಬೇಸಿಗೆಯ ರಜೆಗಳಲ್ಲಿ ನಾನು ಹೆಚ್ಚು ಸ್ವತಂತ್ರನಾಗಿರಲಿಲ್ಲ ಎಂದು ಈಗ ಅನ್ನಿಸುತ್ತದೆ. ಶಾಲೆ ರಜೆ ಇದ್ದರೆ ಸಾಕು, ಅಮ್ಮನ ಭಯ ಶುರುವಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಅಪ್ಪ ಪೊಲೀಸಾಗಿದ್ದರೂ ಡ್ಯೂಟಿ ಎಂದು ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಹೋದವರು ಹಗಲು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಇರುತ್ತಿದ್ದುದೇ ಕಡಿಮೆಯಾದ್ದರಿಂದ 'ಆ ಹೊತ್ತಿನಲ್ಲಿ' ಅಪ್ಪನ ಭಯ ಇರಲಿಲ್ಲ. ದೂರ ಹೋಗಬಾರದು, ಮನೆಯಿಂದ ಹೊರಬಂದು ನೋಡಿದರೆ ಕಣ್ಣಿಗೆ ಕಾಣುವಷ್ಟು ದೂರದಲ್ಲೇ ಆಟವಾಡಿಕೊಂಡಿರಬೇಕು, ಕ್ವಾಟ್ರಿಸಿನಲ್ಲಿದ್ದು ಪಾಳು ಮನೆಗಳ ತಂಚೆಗೆ ಹೋಗಬಾರದು, ಬೇರೆಯವರ ಮನೆಯ ಕಾಂಪೌಂಡಿನೊಳಗಿರುವ ಮರದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಕಿತ್ತು ತಿನ್ನಬಾರದು, ಬೇರೆಯ ಹುಡುಗರೊಂದಿಗೆ ಜಗಳ ಆಡಬಾರದು ಇತ್ಯಾದಿ ಸಿಕ್ಕಾಪಟ್ಟೆ ಕಟ್ಟುಪಾಡುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿದ್ದಳು ಅಮ್ಮ. ಅವುಗಳನ್ನೇನಾದರೂ ಮುರಿದರೆ ಸಿಟ್ಟು ಏರಿ ಕೈಗೆ ಸಿಕ್ಕ ಕಸಬರಿಗೋ ಕೊಲೋ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಬೆನ್ನತ್ತಿ, ಮನೆಗೆ ಕರೆದುಕೊಂಡು ಬಂದು ಸರಿಯಾಗಿ ಬಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದಳು. ಇಂತಹ ಅಮ್ಮ ಅಜ್ಜಿಯ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ನನ್ನ ಕಣ್ಣಿಗೆ ಬೀಳುತ್ತಿದ್ದುದೇ ಅಪರೂಪ. ಹಾಗಾಗಿ ಯಾವಾಗ ನಮ್ಮ ತಂದೆ ನನ್ನನ್ನು, ನನ್ನ ತಮ್ಮನನ್ನು ಅಮ್ಮನ ಜೊತೆ ಮಾಡಿ ತನ್ನ ತಾಯಿಯ ಊರು ಅಂದರೆ ನಮ್ಮ ಅಜ್ಜಿಯ ಮನೆಗೆ ಕಳುಹಿಸುತ್ತಾರೋ ಎಂದು ಕಾಯುತ್ತಿದ್ದೆ. ಅಲ್ಲಿಯಾದರೆ ಬಾವಿ, ಕೆರೆಕಟ್ಟೆ, ಮಠ, ಹೊಲ, ಟಾಕೇಸು, ಬಸ್‌ಸ್ಟಾಂಡು ಎಂದು ವಾರಿಗೆಯ ಹುಡುಗರೊಂದಿಗೆ ಊರು ಸುತ್ತುತ್ತಿದ್ದೆ.

ಅಜ್ಜಿಯ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ನಾನು ಏಳುವ ಮೊದಲೇ ಅಡುಗೆ ಮನೆ ಸೇರಿರುತ್ತಿದ್ದೆ ಅಮ್ಮ, ರಾತ್ರಿ ಯಾವಾಗಲೋ ಬಂದು ಮಲಗಿರುತ್ತಿದ್ದಳು. ಅಮ್ಮನನ್ನು ಒಲೆಯ ಮುಂದೆ ಕಟ್ಟಿ ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದುದು ಬೇರೆ ಏನೂ ಅಲ್ಲ, ಬೇಸಿಗೆ ರಜೆ ಮತ್ತು ಊರ ತೇರು ಎಂದು ಸೇರಿರುತ್ತಿದ್ದ ಸುಮಾರು ಇಪ್ಪತ್ತೈದರಿಂದ ಮೂವತ್ತು ಹೊಟ್ಟೆಗಳಿಗೆ ಒಂದು ಹೊತ್ತಿಗೆ ಮೂರಾಲ್ವು ಸೇರು ಹಿಟ್ಟಿನ ಕನಿಷ್ಠ ಐವತ್ತು ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ಜೋಳದ ರೊಟ್ಟಿಗಳನ್ನು ಬಡಿದು ಹಾಕುವ ಕೆಲಸ. ದರ್ಶಿನಿ, ಉಪಾಹಾರ ಮಂದಿರ, ಸಾಗರ ಹೊಟೇಲುಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಡುವ ರೊಟ್ಟಿಗಳಲ್ಲ ನಾನು ಹೇಳುತ್ತಿರುವುದು. ಅಲ್ಲಿನ ಅಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ರಾಗಿ ರೊಟ್ಟಿಗಳನ್ನು ಅವರು ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕದೇ ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ. ನಾನು ಹೇಳುತ್ತಿರುವುದು ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ ಜೋಳದ ರೊಟ್ಟಿ. ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ್ದು ಇದು ಅಂತ ಹೇಳಿಕೊಳ್ಳೋ ಕೆಲವೇ ಕೆಲವು ವಿಷಯಗಳಲ್ಲಿ ಜೋಳದ

ರೊಟ್ಟಿಯೂ ಒಂದು. ಮೂರು ಹೊತ್ತಿಗೂ ಬರೀ ರೊಟ್ಟಿಯನ್ನೇ ತಿಂದು ತೇಗುವ ಬಯಲುಸೀಮೆಯ ಮಂದಿ ನಾವು.

ಒಂದು ಲೋಟ ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ನೀರಿಗೆ ಮೂರು ಲೋಟ ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಬೆರೆಸಿ, ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ತೀರಾ ನೀರಾಗದಂತೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ರೊಟ್ಟಿ ಹಲಗೆ/ಮಣೆಯ ಮೇಲೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಚೆಲ್ಲಿ ಉಂಡೆಯನ್ನು ಇಟ್ಟು ಅದರ ಮೇಲೆ ಬಡಿಯುತ್ತಾ ಹೋದಂತೆ ರೊಟ್ಟಿ ನಿಧಾನಕ್ಕೆ ರೂಪ ಪಡೆಯುವುದು. ಕಾದ ಹೆಂಚಿಗೆ ಬಡಿದಿರುವ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಬೇಕು. ಸಣ್ಣ ಹತ್ತಿಯ ಬಟ್ಟೆಯನ್ನು ನೀರಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ರೊಟ್ಟಿಯ ಒಂದು ಬದಿಗೆ ನೀರನ್ನು ಎಲ್ಲೆಡೆ ಸವರಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸುಡಬೇಕು. ಕೆಲ ಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಇನ್ನೊಂದೆಡೆ ತಿರುವಿ ಹಾಕಿ, ಅದು ಕರಗಾಗುವ ಮೊದಲೇ ಹೆಂಚಿನಿಂದ ತೆಗೆದು ಬಿಟ್ಟರೆ ರೊಟ್ಟಿ ತಯಾರು. ಇಲ್ಲಿ ಒಂದು ಹನಿ ಎಣ್ಣೆ ಬಳಸುವುದಿಲ್ಲವಾದ್ದರಿಂದ ತಿಂದವರಿಗೆ ಕೊಬ್ಬಿಲ್ಲ. ಜೋಳವೆಂದರೆ ಗಟ್ಟಿತನ, ಜೋಳವೆಂದರೆ ಆರೋಗ್ಯ. ರಾಗಿಗಿಂತ ಕಡಿಮೆಯಾದರೂ ಜೋಳದಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿಗಿಂತಲೂ ಹೆಚ್ಚು ನಾರಿನಾಂಶವಿದೆ.

ರೊಟ್ಟಿಯ ಜೊತೆಗೆ ಜೋಡು ಚೆನ್ನಾಗಿದ್ದರೆ ರೊಟ್ಟಿಯ ರುಚಿ ಇನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ. ನನ್ನ ಇಷ್ಟದ ರೊಟ್ಟಿಯ ಜೋಡಿ ಎಂದರೆ ಬೆಂಡೆಕಾಯಿ ಚಟ್ನಿ. ಕಾದ ಕಬ್ಬಿಣದ ಹೆಂಚಿನ ಮೇಲೆ ಎಳೆ ಬೆಂಡೆಕಾಯಿಗಳು, ಖಾರದ ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳು, ನಾಲ್ಕು ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಎಸಳುಗಳು, ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಉಳ್ಳಾಗಡ್ಡೆ, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಒಂದೇ ಒಂದು ಸಣ್ಣ ಟಮೋಟೊ ಹಣ್ಣನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಉರಿದ ನಂತರ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಅರ್ಧಂಬರ್ಧ ರುಬ್ಬಿದರೆ ಆಗುವ ಬೆಂಡೆಕಾಯಿ ಚಟ್ನಿ - ರೊಟ್ಟಿಯೊಂದಿಗೆ ಪರಮಾನಂದವನ್ನು ಕೊಡುತ್ತದೆ.

ಈ ರೊಟ್ಟಿ ಬೆಂಡೆಕಾಯಿ ಚಟ್ನಿಗಳು ಮೂರಾಲ್ವು ಜನರಿದ್ದರೆ ಮಾಡಲು ಅಷ್ಟೇನೂ ಸಮಯವಾಗಲಿ, ಶ್ರಮವಾಗಲಿ ಆಗದು ಎಂದೇ ಹೇಳಬಹುದು. ಆದರೆ ಕೂಡು ಸಂಸಾರದ ಅಜ್ಜಿ ಮನೆಯಲ್ಲಿ, ಇಪ್ಪತ್ತೈದು ಮೂವತ್ತು ಜನರಿದ್ದರೂ ಅಜ್ಜಿ ಅಮ್ಮನಿಗೆ ಯಾಕೆ ರೊಟ್ಟಿಯನ್ನು ಬಡಿಯಲು ಹೇಳುತ್ತಿದ್ದಳು? ಎಂಬ ಪ್ರಶ್ನೆ ಆಗ ಮೂಡಿರಲೇ ಇಲ್ಲ. ನನ್ನ ಸ್ವಾತಂತ್ರ್ಯವನ್ನು ನಾನು ಅನುಭವಿಸುತ್ತಿದ್ದೆ. ಆದರೆ ಈಗ ನನಗೆ, ತಮ್ಮಂತೆ ಹಳ್ಳಿಯಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸದೇ ನಗರದಲ್ಲಿ ಇರುತ್ತಿದ್ದೆ ಅಮ್ಮನನ್ನು ಕಂಡು ಹೊಟ್ಟೆಕಿಚ್ಚು ಪಡುತ್ತಿದ್ದ ಮನೆಯ ಮತ್ತು ಸುತ್ತಲಿನವರ ಮಾತುಗಳನ್ನು ಕೇಳಿಸಿಕೊಂಡು ದಾರಿ ತಪ್ಪಿ, 'ಅತ್ತೆ' ಎಂಬ ಅಧಿಕಾರವನ್ನು ಸಾಧಿಸಲು ನೋಡಿದ ಅಜ್ಜಿ