



ರೊಟಿ ಕೆಲ್ಲಿ

ಹೋಲಕ್ಕೂಡು, ಗೋವ ಕಾಯಲೋ ಹೋದಾಗ ರೈತರ ಬಗಲಿಗೊಂದು ಬುಕ್ಕಿಗಂಟು ಇರ್ದೇ ಇರುತ್ತಿತ್ತು. ಅದಕ್ಕೆ ಆದು ಭಾವೆಯಲ್ಲಿ ರೊಟಿ ಕೆಲ್ಲಿ, ರೊಟಿ ಕೆಲ್ಲಿ ಎನ್ನುತ್ತಿದ್ದರು. ಇದನ್ನ ಸೆಣಿನ ದಾರಿದರ್ದ, ಮತ್ತಿಗಿನ ಕತ್ತದ ಬ್ಳೂಯಿಂದ ಅಥವಾ ಯಾವುದೇ ನಾರಿನ ಬ್ಳೂಯಿಂದ ನೆಯ್ದು ಮಾಡಿ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಜೊತೆಗೆ ಹಾಗಲಿಗೆ ಸಿಕ್ಕಿಸಲು ಉದ್ದನೆಯ ತೊಟ್ಟು ಇರುತ್ತಿತ್ತು. ಅದರಲ್ಲಿ ಮಧ್ಯಾಹ್ನದ ಬುಕ್ಕಿ ತುಂಬಿ ಒಯ್ಯುವುದು ಸಮೀಕ್ಷಾಮಾನ್ಯವಾಗಿತ್ತು. ಅದರಿಗೆ, ರೊಟಿ ಕೆಲ್ಲಿ ಜಾಗಕ್ಕೆ ಬೆಳಿನಾ ಬಾಕ್ಕು ಗಳು ಬಂದು ಕುಳಿತ್ತೇ. ದ್ವಿಚಕ್ಕ ವಾಹನ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಬುಕ್ಕಿ ಒಯ್ಯುವ ಪ್ರಮೇಯವು ಕಡಿಮೆ ಆಗಿ ರೊಟಿ ಕೆಲ್ಲಿಯನ್ನ ದೂರ ತಳ್ಳಿದೆ.

-ನವ್ಯ ಶಿವದೇವ ಮೋಗಡಾ, ನವದೇಹಲಿ



ಅಟ್ಟಕಾಯಿ ನಂಟಿನ ಚೀರಣಿಗೆ

ಕಿನಿನಂತೆ, ತಲೆ ಸಾನ್ನಕ್ಕೆ ಬಳಸಲು ಥಾರಾವರಿ ಶಾಂಪೂ ಇಲ್ಲದ ಕಾಲವದು. ಏನಿದ್ದರೂ ಅಟ್ಟಕಾಯಿಗೆ (ಅಂಟ್ವಾಳಕಾಯಿ) ಮೊರ ಹೇಳುತ್ತಿದ್ದ ದಿನಗಳವು. ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಯಾರದೇ ಮನೆಗೆ ಹೋದರೂ ಬಾಗಿನಿನ ಚೋಕಟ್ಟಿನ ಸಂದಯಲ್ಲಿ, ಕಡಕಟ್ಟಿನ ಮೂಲೆಯಲ್ಲಿ ಸಿಕ್ಕಿಸಿಟ್ಟ ಚೀರಣಿಗೆ ಗೊಳಿಸಿ ಪಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಇದನ್ನ ಶಿರಣಿಗೆ, ಶೀರಣಿಗೆ ಎಂದೆಲ್ಲ ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅಟ್ಟಕಾಯಿ ಹಾಕಿ ಸಾನ ಮಾಡಿದ ಬಳಿಕ ತಲೆಯಲ್ಲಿ ಹೇನು ಇಟ್ಟ ಚೀರಣ್ಣ(ಮೊಟ್ಟಿ)ತೆಗೆಯಲು ಈ ಚೀರಣಿಗೆ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು.



ತೆಗಿನ ಕೆಂಚು, ಬಿಳಿದೇವದಾರಿ ಮರದಿಂದ ಕುಶಲಕರ್ಮಿಗಳು ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಈ ಚೀರಣಿಗೆಯನ್ನ ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಶ್ರೀಮಂತರು ಆನೆ ದಂತದಿಂದಲೂ ಮಾಡಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಚೀರಣಿಗೆಯಿಂದ ತೆಗೆದ ಚೀರಣ್ಣ ಹೆಚ್ಚಿಟ್ಟಿನ ಉಗುರಿನ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಮತ್ತೊಂದು ಹೆಚ್ಚಿಟ್ಟಿನ ಉಗುರಿನಿಂದ ಒಕ್ಕಿದಾಗ ‘ಚೆಟ್ಟಾ’ ಎಂದು ಬರುವ ಸಪ್ಪಳವನ್ನು ಖುಣಿಯಿಂದ ಅನಂದಿಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಚೀರಣಿಗೆಯನ್ನ ತಯಾರಿಸಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿ ತಮ್ಮ ಜೀವನವನ್ನು ಸಾಗಿಸುವ ಕುಟುಂಬಗಳಿದ್ದವು. ಸದ್ಯ ಚೀರಣಿಗೆಯು ಜಿರಿದ್ದಿಗೆ ಸರಿದೆ.

-ಬೀರಣ್ಣ ನಾಯಕ ಮೋಗಡಾ, ಯಲ್ಲಾಪುರ