ಸಹಜ. ಆದರೆ ವಾಸ್ತವವಾಗಿ ದೋಸೆಗೆ ತೂತು ಬಿದ್ದರೆ, ಕನ್ನಂಬಾಡಿ ಕಟ್ಟೆಗೆ ತೂತು ಬಿದ್ದಷ್ಟು ಅಪಾಯವೇನಲ್ಲ. ಹೀಗಾಗಿ ನನ್ನ ದೃಷ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ದೋಸೆಯ ತೂತನ್ನೇ ದೊಡ್ಡದು ಮಾಡಿ ತುತ್ತೂರಿ ಊದುವುದು ಸರಿಯಲ್ಲ.

ಗುತ್ತಿಗೆದಾರರು ಹಣ ನುಂಗಿ ನಮ್ಮಲ್ಲಿಯ ರಸ್ತೆ ಸೇತುವೆ ಮೋರಿ ನಿರ್ಮಿಸುವಾಗ ದೊಡ್ಡ ದೊಡ್ಡ ತೂತು ಮಾಡುವುದನ್ನು ನೋಡಿಯೂ ನೋಡದಂತೆ ನಾವಿರುತ್ತೇವಲ್ಲ, ಹಾಗೆಯೇ ದೋಸೆಗೂ ತೂತಿರುವುದು, ಆ ತೂತಿನಲ್ಲೇ ಚಟ್ನಿ ಸಾಂಬಾರನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ತಿನ್ನುವುದು ಸಹಜ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಎಂದುಕೊಂಡರೆ ಆಯ್ತಪ್ಪ.

ಮೊನ್ನೆ ಒಬ್ಬ ನ್ಯೂಸ್ ಪೇಪರ್ ಮಾಲೀಕರು ಸಿಕ್ಕಿದ್ದರು. ಕೋವಿಡ್ ನಂತರ ಪೇಪರ್ ಬಿಸಿನೆಸ್ಸಿನಲ್ಲಿ ಅವರಿಗೆ ಲುಕ್ಸಾನ್ ಆಯಿತಂತೆ. ಈ ಪೇಪರ್ ಬಿಜಿನೆಸ್ಸಿಗಿಂತ ಪೇಪರ್ ದೋಸಾ ಬಿಸಿನೆಸ್ ಮಾಡಿದ್ದರೆ ಮತ್ತಷ್ಟು ಲಾಭ ಗಳಿಸುತ್ತಿದ್ದೆ ಎಂದು ಅವರು ದೋಸೆಯ ವ್ಯವಹಾರದಲ್ಲಿನ ಲೆಕ್ಕ ಬಿಚ್ಚಿಟ್ಟಾಗ ಈ ದೇಶದ ಆರ್ಥಿಕತೆಯಲ್ಲಿ ದೋಸೆಯ ಸ್ಥಾನಮಾನ ಎಷ್ಟು ಪ್ರಬಲ ಎಂಬುದು ನನಗೆ ಅರ್ಥವಾಯಿತು.

ನನ್ನ ಮನಸ್ಸಿಗೆ ಬೇಸರವಾದಾಗ ಒಂದರ್ಧ ಡಜನ್ ದೋಸೆ ತಿಂದರೆ ಒಂಥರಾ ಸಮಾಧಾನ. ಹಿಮಾಲಯ ಶಿಖರದ ತುತ್ತ ತುದಿಯಲ್ಲಿ ದೋಸೆ ಸಿಗುತ್ತದೆ ಎಂಬ ಫಲಕ ಹಾಕಿಬಿಟ್ಟರೆ ವಾಕಿಂಗ್ ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲದವರು ಕೂಡ ಟ್ರೆಕ್ಕಿಂಗ್ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ತೇನಸಿಂಗನಂತೆ ಹಿಮಾಲಯದ ತುದಿ ತಲುಪಿ ದೋಸೆ ವೀರರಾಗಬಹುದು. ಈ ರೀತಿ ಅಪಾರ ಜನಪ್ರಿಯತೆಯ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ನಮ್ಮಲ್ಲೇನಾದರೂ ದೋಸೆ ತಿನ್ನುವ ಸ್ಪರ್ಧೆ ಏರ್ಪಡಿಸಿದರೆ, ಅದು ಐಪಿಎಲ್ ಕ್ರಿಕೆಟಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಹುಚ್ಚೆಬ್ಬಿಸಬಹುದು.

ಮೀಸೆಯಂತೆ ದೋಸೆಯೂ ನನ್ನ ವ್ಯಕ್ತಿತ್ವಕ್ಕೆ ಶುಕ್ರದೆಸೆಯಾಗಿ, ನನ್ನ ಕೆಲಸ ಕಾರ್ಯಗಳಿಗೆ ಪೋಷಣ ಭೂಷಣ ಆಗಿರುವುದನ್ನು ನಾನು ಎಂದಿಗೂ ಮರೆಯುವುದಿಲ್ಲ. ಹೀಗಾಗಿ ಈ ಪುಟ್ಟ ಚುಟುಕಿನ ಮೂಲಕ ದೇಶ ಕಾಲಾತೀತವಾದ ದೋಸೆಗೆ ನನ್ನ ಕಾವ್ಯ ವಂದನೆ ಸಲ್ಲಿಸುತ್ತಿದ್ದೇನೆ.

ಉಳ್ಳವರು ಶಿವಾಲಯ ಕಟ್ಟುವರಯ್ಯ
ನಾನೇನು ಮಾಡಲಿ ಬಡವನಯ್ಯ...
ನನ್ನ ಪಾಲಿಗೆ ಈರುಳ್ಳಿ ದೋಸೆಯೇ
ಅಮೃತಕ್ಕೆ ಸಮಾನವಯ್ಯ...!

ನನ್ನ ದೃಷ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ದೋಸೆ ಮಾಡುವುದು ಕಲೆ ಮತ್ತು ವಿಜ್ಞಾನ. ಏಕೆಂದರೆ ಹೋಟೆಲಿನಲ್ಲಿ ಭಟ್ಟರು, ಕಾವಲಿಯ ಮೇಲೆ ಅತ್ಯಂತ ಚೆಂದಾಗಿ ರಂಗೋಲಿ ಬಿಡಿಸುವಂತೆ ಹಿಟ್ಟು ಹೊಯ್ದು, ದೋಸೆಗೆ ಜನ್ಮ ನೀಡುವುದನ್ನು ನೋಡುವುದೇ ಸುಂದರ.

ಅವರು ದೋಸೆ ಹೊಯ್ಯುವಾಗ ಕೈಯನ್ನು ಕಾರಿನ ಸ್ಟೇಯರಿಂಗಿನಂತೆ ಗಿರಿಗಿರಿ ತಿರುಗಿಸಿ ಬ್ಯಾಲೆನ್ಸ್ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಆ ದೋಸೆ ಭಾರತ ರಷ್ಯಾ, ನೇಪಾಳ ದೇಶಗಳ ನಕಾಶೆಯಂತಾಗಿಬಿಡುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಈ ದೋಸೆಯನ್ನು ಕ್ಷಣಾರ್ಧದಲ್ಲಿ ರಿಂಗು ರಿಂಗಾಗಿ, ರಂಗುರಂಗಾಗಿ ರೂಪಿಸುವ ಕಲೆಗಾರಿಕೆ ಕರಗತ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದೆಂದರೆ ಸುಲಭವಲ್ಲ.

ಇನ್ನು ದೋಸೆ ರುಚಿಕಟ್ಟಾಗಲು ಅದರ ಹಿಟ್ಟು ಹೆಚ್ಚಿನ ಹುಳಿ ಅಥವಾ ಉಪ್ಪಿನ ಅಂಶವನ್ನು ಹೊಂದಿರಬಾರದು. ಹಿಟ್ಟನ್ನು ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಸಮಯದವರೆಗೆ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಟ್ಟು, ಒಂದು ಹದ ಬರುವಂತೆ ಮಾಡುವ ರಾಸಾಯನಿಕ ವಿಜ್ಞಾನ ಶಾಸ್ತ್ರವೂ ಈ ದೋಸೆ ಮಾಡುವ ಶಾಸ್ತ್ರಿಗೆ ಗೊತ್ತಿರಬೇಕು. ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ದೋಸೆ ಮಾಡಲು ಹೋಗಿ ಹಪ್ಪಳ ಮಾಡಿದಂತಾದೀತು.

ಈ ರೀತಿಯ ಕೆಲವು ನುರಿತ ದೋಸೆ ಕಲಾವಿದರು, ದೋಸೆ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಗುಟ್ಟನ್ನು ರಟ್ಟು ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ. ಕಾರಣ ಮುಂದೆ ಎಲ್ಲರೂ ಈ ಗುಟ್ಟು ತಿಳಿದ ನಂತರ ದೋಸೆ ಮಾಡುವ ಚತುರರಾದರೆ ಆ ದೋಸೆಯ ಶೆಫ್ ಚೀಪ್ ಆಗಿಬಿಡುತ್ತಾನಲ್ಲವೇ..

ಬೆಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿ ಭವನ ದೋಸೆಗೆ ತುಂಬಾ ಪ್ರಸಿದ್ಧಿ. ಇದರ ಹೆಸರು ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿ ಭವನವಾದರೂ ಇಲ್ಲಿಗೆ ಹೋಗುವವರು ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಲ್ಲ. ದೋಸೆ ಪ್ರಿಯ ಅಭ್ಯರ್ಥಿಗಳು. ರಾಜಕಾರಣಿಗಳು, ಸಾಹಿತಿಗಳು ಎಲ್ಲರೂ ಈ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿ ಭವನದ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳೇ.

ಅದೇ ರೀತಿ ಜನಾರ್ದನ ಹೋಟೆಲ್, ಹಳ್ಳಿಮನೆ, ಸುಖ ಸಾಗರ್, ಅಡಿಗರ ಪಾಕಶಾಲೆ ಈ ಮುಂತಾದ ಉಪಾಹಾರ ಗೃಹಗಳಿಗೆ ಮುಖ್ಯಮಂತ್ರಿಯವರಂಥ ಗಣ್ಯರು ಕೂಡ ಆಗಾಗ ತೆರಳಿ ದೋಸೆ ತಿಂದು ಬಂದು ಟಿವಿ, ಪತ್ರಿಕೆಯವರ ಸುದ್ದಿಗೂ ಆಹಾರವಾಗುತ್ತಾರೆ.

ನಮ್ಮ ಕಡೆ ಹಬ್ಬ ಹರಿದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಮನುಷ್ಯರ ನೈವೇದ್ಯಕ್ಕೂ ಮತ್ತು ದೇವರ ನೈವೇದ್ಯಕ್ಕೂ ದೋಸೆ ಇಡುವ ಪರಿಪಾಟವಿದೆ. ಯಾರಾದರೂ ಸಂಕುಚಿತ ಮನೋಭಾವ ತೋರಿದಾಗ 'ದೋಸೆಯಷ್ಟಾದರೂ ನೀನು ದೊಡ್ಡ ಮನಸ್ಸು ಬೆಳೆಸಿಕೊಳ್ಳಪ್ಪ' ಎಂದು ಹಿರಿಯರು ಬುದ್ಧಿ ಹೇಳುವುದುಂಟು. ವಯಸ್ಸಾದ ಮೇಲೆ ನನಗೆ ದೋಸೆ ಮಾಡುವಷ್ಟಾದರೂ ಗಟ್ಟಿಮುಟ್ಟಾಗಿರುವಂತೆ ಆರೋಗ್ಯ ಕರುಣಿಸಪ್ಪ ಎಂದು ಭಗವಂತನಲ್ಲಿ ಬೇಡಿಕೊಳ್ಳುವ ಹಿರಿಯರನ್ನೂ ನಾನು ಕಂಡಿದ್ದೇನೆ. ಈ ಪ್ರಾರ್ಥನೆ ನಿಜಕ್ಕೂ ಅರ್ಥಪೂರ್ಣ.

ಏಕೆಂದರೆ ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟು ಕಲಸಲು ಕೈ, ನಿಂತು ದೋಸೆ ಎರೆಯುವುದಕ್ಕೆ ಕಾಲು ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿರಬೇಕು. ಕಾವಲಿಯ ಮೇಲೆ ದೋಸೆ ಮಾಡಲು ಕಣ್ಣಿನ ದೃಷ್ಟಿ ಕೂಡಾ ಚೆನ್ನಾಗಿರಬೇಕು. ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟು ರುಬ್ಬಲು ಸಹನೆ, ಆತ್ಮವಿಶ್ವಾಸ ಮತ್ತು ಛಲ ಅಗತ್ಯ. ಆಲಸ್ಯವಿದ್ದಲ್ಲಿ ದೋಸೆಯ ಲಾಸ್ಯ ಸಿಗುವುದು ಅಸಾಧ್ಯ. ಇವೆಲ್ಲವನ್ನೂ ಮೇಳಾಯಿಸಿಕೊಂಡು ದೋಸೆ ಜನಕರಾದರೆ ಆರೋಗ್ಯದಲ್ಲಿ ಚಿಂತಾಜನಕ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ ಎದುರಾಗುವುದಿಲ್ಲ ಎಂಬುದು ಇದರ ತಾತ್ಪರ್ಯ.

ಆರೋಗ್ಯ ಸೂತ್ರಕ್ಕೂ ದೋಸೆಗೂ ಎಷ್ಟೊಂದು ಅಂಟು ನಂಟು ಗಂಟು ಎಂಬುದನ್ನು ಇದರಿಂದಲೇ ಅರ್ಥ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಶಿರಸಿ ಬಳಿಯ ಮೂಲೆಮನೆ ಎಂಬಲ್ಲಿಯ ಭಟ್ಟರ ಮನೆಯ ಅಡುಗೆ ಕೋಣೆಗೆ ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಬೆಳಿಗ್ಗೆಯೇ ಚಿರತೆ ಬಂದಿತ್ತಂತೆ. ಬಹುಶಃ ಆ ಭಟ್ಟರ ಹೆಂಡತಿ ಆ ದಿನ ಗರಿಗರಿ ತುಪ್ಪದ ದೋಸೆ ಮಾಡಿದ ಪ್ರಭಾವವೋ ಏನೋ... ದೋಸೆಯ ಪರಿಮಳಕ್ಕೆ ಚಿರತೆಯೂ ಚಿತ್ತಾಗಿ ಅವರ ಮನೆಗೆ ಹೋಗಿದ್ದಿರಬೇಕು.

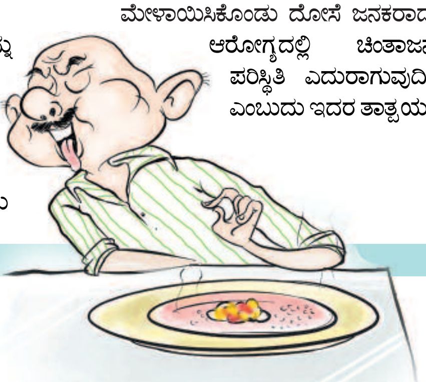
ಪಾಪ... ಸದಾ ಕಾಡು ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುವ ಚಿರತೆ, ಚಿತ್ತಚಾಂಚಲ್ಯದಿಂದ ಅಪರೂಪಕ್ಕಾದರೂ ದೋಸೆ ತಿನ್ನುವ ಕನಸು ಕಂಡಿದ್ದರೆ ಅದು ತಪ್ಪಲ್ಲ.

ನಮ್ಮೂರಿನಲ್ಲೊಬ್ಬ ಮೀಸೆ ರಾಮಣ್ಣ ಎಂಬವನಿದ್ದ. ಆತ ಹುಡುಗಿ ನೋಡಲು ಹೋದಾಗ, ಹುಡುಗಿ ರುಚಿರುಚಿ ದೋಸೆ ತಂದಿಟ್ಟು ಅವನ ಮನಸ್ಸನ್ನು ಗೆದ್ದಿದ್ದಳಂತೆ. ತನಗೆ ವರದಕ್ಷಿಣೆಯೇನೂ ಬೇಡ, ಮದುವೆ ನಂತರವೂ ಇವಳು ಹೀಗೇ ದೋಸೆ ಮಾಡುತ್ತಾ ಇದ್ದರೆ ಸಾಕು ಎಂಬ ಷರತ್ತು ಹಾಕಿ ಆತ ಅವಳನ್ನು ಮದುವೆಯಾಗಿದ್ದನಂತೆ. ಆತ ಹುಡುಗಿಯನ್ನು ಮೆಚ್ಚುವುದಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಆಕೆ ತಂದಿಟ್ಟ ದೋಸೆಯನ್ನೇ ನೆಚ್ಚಿ ಮೆಚ್ಚಿ ಮದುವೆಯಾಗಿದ್ದರಿಂದ ಅವನಿಗೆ ಮೀಸೆ ರಾಮಣ್ಣ ಎನ್ನುವುದರ ಬದಲು ಎಲ್ಲರೂ ಅವನನ್ನು ದೋಸೆ ರಾಮಣ್ಣ ಎಂದೇ ಕರೆಯಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದರು.

ಸುಮಾರು ಐವತ್ತು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದಿನ ಈ ದೋಸೆ ಪ್ರತಾಪದ ಕಥೆ ಇನ್ನೂ ನಮ್ಮ ಊರಿನಲ್ಲಿ ಬಿಸಿಬಿಸಿ ದೋಸೆಯಂತೆಯೇ ಈಗಲೂ ಫ್ರೆಶ್ ಆಗಿದೆ. ದೋಸೆ ಈ ರೀತಿ ದೇಶಿ ಆಹಾರವಾಗಿರುವಾಗ ನಮ್ಮ ಸರ್ಕಾರವೂ ದೋಸೆಗೆ ಒಂದಷ್ಟು ಸಬ್ಸಿಡಿ ಅಥವಾ ಇನ್ನಿತರ ಉತ್ತೇಜಕಗಳನ್ನು ನೀಡಿ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹಿಸಬೇಕು. ಏಕೆಂದರೆ ಪಿಜ್ಜಾ ಬರ್ಗರುಗಳಂತೆ ಇದು ವಿದೇಶಿ ಆಹಾರವಲ್ಲ. ಜಂಕ್ ಫುಡ್ಡುಗಳಂತೆ ಇದು ಬೊಜ್ಜು ಬೆಳೆಸುವುದಿಲ್ಲ, ಬದಲಿಗೆ ದೋಸೆಯಲ್ಲಿ ವಿಟಮಿನ್ ಇರುವುದರಿಂದ ಅದು ಮೆದುಳನ್ನು ಬೆಳೆಸುತ್ತದೆ ಎಂದು ವೈದ್ಯರೂ ಹೇಳುವುದುಂಟು. ಹೀಗೆ ಆರೋಗ್ಯ ಪೂರಕವಾಗಿರುವುದರಿಂದ ನಮ್ಮ ಮಕ್ಕಳು ಕೋಳಿ ದಾಸರಾಗುವುದಕ್ಕಿಂತ, ದೋಸೆ ದಾಸರಾಗುವುದೇ ಉತ್ತಮವಲ್ಲವೇ.

ದೋಸೆಗೆ ಹೇಗೆ ಅಭಿಮಾನಿಗಳು ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿದ್ದಾರೋ ಹಾಗೆಯೇ ಅದರ ಇತಿಹಾಸವೂ ಸುದೀರ್ಘವಾಗಿದೆ. ಈ ದೋಸೆ ಹುಟ್ಟಿದ್ದು ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲೋ ಅಥವಾ ತಮಿಳುನಾಡಿನಲ್ಲಿಯೋ ಎಂಬ ಚರ್ಚೆ ಶತಶತಮಾನಗಳಿಂದಲೂ ನಡೆಯುತ್ತಲೇ ಇದೆ.

ಅದೇನೇ ಇರಲಿ... ಅನೇಕ ರಾಜ್ಯಗಳಲ್ಲೂ ಸ್ಪರ್ಧೆಗೆ ಬಿದ್ದವರಂತೆ ದೋಸೆ ತಿನ್ನುವವರ ಸಂಖ್ಯೆಯಂತೂ ಮುಗಿಲು ಮುಟ್ಟಿದೆ ಎಂಬುದು ಸುಳ್ಳಲ್ಲ.



ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯಿಸಿ: feedback@sudha.co.in