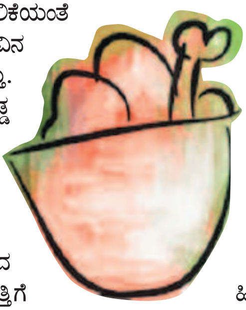
ವಿಶೇಷವೆಂದರೆ ಹಟ್ಟಿಯ ಎಲ್ಲರೂ ತಾವು ಸಾಕಿರುವ ಅಥವಾ ಕೊಂಡುತಂದಿರುವ ಮರಿಗಳನ್ನು ಕಣಕ್ಕೆ ತಂದು ಪೂಜಿಸಿ ಬಲಿ ಕೊಡಬೇಕು. ಸಾಮೂಹಿಕವಾಗಿ ಅವುಗಳನ್ನ ಕೊಲ್ಲುವಾಗ, 'ಕೊಂದವರುಳಿವರೆ' ಎಂಬ ಸಾಲು ನೆನಪಾಗಿ, ಸಂಜೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟಾಡುವ ಮಸಾಲೆ ವಾಸನೆ ಕೊಂದಪ್ರಾಣಿಯ ಜೊತೆಗಿನ ಎಲ್ಲ ನಂಟನ್ನೂ ಮರೆಸಿಬಿಡುತ್ತದೆ. ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಸಾಕಿದ ಹೋತವಾದರೆ ಊಟದ ಸಮಯಕ್ಕೂ ಮುಂಚೆ ಅದರ ಜೀವನಚರಿತ್ರೆಯನ್ನು ಮನೆಯವರೆಲ್ಲರಿಂದಲೂ ಹಾಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಜೋಳವನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದ ಅದು ತನ್ನ ಜೋಳವಾಳಿತನವನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ತೋರಿದಂತಾಗುತ್ತದೆ. ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ತಂದ ಹರಕೆಯ ಕುರಿಯಾಗಿದ್ದರೆ ಅದು ಯಾವ ಚರಿತ್ರೆಯನ್ನೂ ಕಾಣದೆ ಜಠರದತ್ತ ಸಾಗಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಚಿಕ್ಕಂದಿನಲ್ಲಿ ಅವುಗಳನ್ನ ಕಡಿಯುವುದನ್ನು ನೋಡುತ್ತಿದ್ದಾಗ ಆತ್ಮೀಯ ಮಿತ್ರನೊಬ್ಬನ ಅಗಲಿಕೆಯಂತೆ ಭಾಸವಾಗುತ್ತಿದ್ದ ಅವುಗಳ ಸಾವಿನ ಪರಿತಾಪ ತಿಂದದ್ದರಲ್ಲಿ ಲೀನವಾಗುತ್ತಿತ್ತು.

ನಮ್ಮ ತಾತ ದೊಡ್ಡ ದೊಡ್ಡ ಕುರಿಗಳನ್ನು ಕೊಯ್ದಾಗ ಸಾರು ಆಗುವುದಕ್ಕೂ ಮೊದಲು ಅವುಗಳ ಈರಿಗೆ ಉಪ್ಪುಸವರಿ, ಕೆಂಡದಲ್ಲಿ ಸುಟ್ಟು, ತಿನ್ನಿಸುತ್ತಿದ್ದಾಗ ನಾಲಿಗೆ ಅಕ್ಷರಶಃ ರಸಪಾಕದ ಮಡುವಿನಲ್ಲಿ ಬಿದ್ದಂತಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಕುತ್ತಿಗೆ ಕುಯ್ದ ಮೇಲೆ ನೀಟಾಗಿ ಚರ್ಮ ಸುಲಿದು ಕರುಳು, ಬೋಟಿಯನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸಿ ಒಬ್ಬನು ಬೋಟಿಗೆ ಸುಣ್ಣ ತಿಕ್ಕಿ ತೊಳೆಯುತ್ತಿದ್ದರೆ, ಮತ್ತೊಬ್ಬ ಅದರ ತಲೆಕಾಲುಗಳನ್ನು ಸುಡುವ ಕಾಯಕದಲ್ಲಿ ಮಗ್ನನಾಗುತ್ತಿದ್ದ. ಕೆಂಪು ಕೆಂಪಾದ ಮಾಂಸದ ತೊಳೆಗಳನ್ನು ಬಿಡಿಸಿ ಬೇಸಿನ್‌ಗೆ ಹಾಕುವವ ಮಾತ್ರ ಸಾಕ್ಷಾತ್ ಹಿರಣ್ಯಕಶಿಪುವಿನ ಅವತಾರದಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತಿದ್ದ. ನಮ್ಮ ತಾತನ ಮತ್ತೊಂದು ಮಾಂಸತಜ್ಞತೆಯೆಂದರೆ, ಮರಿಯನ್ನು ಕಡಿಯದೆ, ನಿಧಾನಕ್ಕೆ ಕೊಯ್ದು ಅದರ ಒಂದು ತೊಟ್ಟು ರಕ್ತವನ್ನೂ ನೆಲಕ್ಕೆ ಬಿಡದೆ ತಂಬಾಳೆಯಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ, ತದನಂತರ ಅದನ್ನು ಈರಿ–ತೊಳ್ಳೆಗಳೊಂದಿಗೆ ಹುರಿದು, ಕಡಲೆಕಾಳು ಮತ್ತು ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆಯ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಪಲ್ಯ ಮಾಡುವುದು. ಸಂಜೆ ಸಡಗರದಿಂದ ಮನೆಯ ಹೆಂಗಸರೆಲ್ಲರೂ ಕುರಿ ಸಾರು ಮಾಡುವಲ್ಲಿ ಪರವಶರಾಗುವ ಪರಿ, ಕಡು ಸ್ತ್ರೀವಿರೋಧಿಯೂ ಅವರನ್ನು ನೋಡಿ ವಿನೀತನಾಗುವಂತಿರುತ್ತದೆ. ಉಳಿದೆಲ್ಲ ಸಾರುಗಳಿಗಿಂತಲೂ ಮಾಂಸದ ಸಾರು ಯಥೇಚ್ಛ ವ್ಯಂಜನಗಳನ್ನು ಬೇಡುವುದುಂಟು. ಮಾಂಸದಿಂದ ಯಾವುದೇ ಖಾದ್ಯ ಮಾಡಿದರೂ ಸಾರು ಕೊಟ್ಟಷ್ಟು ಹಿತವನ್ನು, ಮುದವನ್ನು ಬೇರಾವುದೂ ನೀಡಲಾರದು. ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಸುಲಿದು ಕೊತ್ತಂಬರಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿ, ಶುಂಠಿ ಸೇರಿಸಿ ಒಟ್ಟಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ, ಈರುಳ್ಳಿ ಕತ್ತರಿಸಿ, ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ, ತರಹೇವಾರಿ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಸಾಂಬಾರುಪುಡಿ, ಕಾಳುಮೆಣಸು, ಚಕ್ಕೆ, ಲವಂಗ, ಗಸಗಸೆ, ಟೊಮೆಟೊ, ತೆಂಗು, ಹುರಿಗಡಲೆ, ದಾಲ್ಚಿನ್ನಿ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಅರಿಶಿಣ, ಉಪ್ಪು, ಪುದೀನ, ಒಂದೇ ಎರಡೇ – ಹಲವು ಬಗೆಯ ವ್ಯಂಜನಗಳನ್ನು ಸಂಗಮಗೊಳಿಸಿ ಕಾರ ಕಡೆದು, ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಯುತ್ತಿರುವ ಮಾಂಸದೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿಸಿದ ಸಾಂಬಾರನ್ನು ನೋಡಿದ ನಾಲಗೆ ಹದ್ದುಬಸ್ತಿನಲ್ಲಿರಬಹುದೆ? ಊಟಕ್ಕೂ ಮುನ್ನ ಉಪ್ಪು–ಖಾರ ಸರಿ ಇದೆಯೇ ಎಂದು ಒಂದು ಸಾರಿ ಸಾರು ಹೀರಿ, ಎರಡನೇ ಬಾರಿ ತುಂಡುಗಳು ಬೆಂದಿವೆಯೋ ಇಲ್ಲವೋ ಎಂಬ ನೆಪದಲ್ಲಿ ಸೌಟನ್ನು ಸಾರಿನೊಳಗೆ ಬಿಟ್ಟು ಬಿಡುತ್ತೇನೆ. ಇಂತಿಪ್ಪ ಮಾಂಸದುದಕವು ಮೇನಕೆಯನ್ನು ಕೂಡುವ ವಿಶ್ವಾಮಿತ್ರನಂತೆ ಅಚ್ಚರಾಗಿಯ ಮುದ್ದೆಯೊಂದಿಗೆ ಜೋಡಿಯಾದಾಗ ಆಗುವ ಮಹದಾನಂದವು ಶಬ್ದಾತೀತ.



ಈಗ್ಗೆ ಕೆಲವು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ನಿರಂತರವಾಗಿ ಗೆಳೆಯನೊಬ್ಬನ ಮನೆಗೆ ವರ್ಷಕ್ಕೊಂದೇ ಸಾರಿ ಬರುವ ಜಾತ್ರೆಗೆ ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದೆ. ಅಲ್ಲಿ ರಾತ್ರಿ ಗಡದ್ದಾಗಿ ಟಗರಿನ ಸಾರು, ರಾಗಿಮುದ್ದೆಯುಂಡು, ಬೆಳಗ್ಗೆ ಮೆದುಮಾಂಸದೊಂದಿಗೆ ಮಾಡಿದ ಪಲ್ಯಕ್ಕೆ ಜೋಡಿಯಾಗಿ ಮೃದುರೊಟ್ಟಿಗಳನ್ನ