



ಕೊನೆಯ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಎಳೆಗಳು ತೀರಾ ದುರ್ಬಲವಾಗಿ ಪುಡಿ ಪುಡಿ ಆಗುತ್ತವೆ. ಕಡಿಮೆ ಅದರೆ ಎಳೆಗಳು ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ತಿನ್ನುವ ಅನುಭವ ಕೆಡುತ್ತದೆ. ಚದುರಂಗದ ಆಟದಲ್ಲಿ ಹಲವು ಹೆಜ್ಜೆಗಳ ಮುಂದಿನ ಪರಿಣಾಮವನ್ನು ಅಳಿದು ಮೊದಲೇ ಯೋಜನೆ ಮಾಡಿ ಜಾಗರೂಕವಾಗಿ ಮುನ್ನಡೆಯುವಂತೆ ಈ ಮಹಾನ್ ಸೃಷ್ಟಿಯಲ್ಲೂ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ಒಂದಾನೊಂದು ಕಾಲದಲ್ಲಿ, ಮನೆಯ ಹಿರಿಯ ಬಾಣಸಿಗರಾದ ಅಜ್ಜಿಯಂದಿರು ಶಿಲೆಯ ಅರೆಯುವ ಕಲ್ಲುಗಳ ಎದುರು ನೇರ ಕುಳಿತು ಒಂದು ಕೈಯಿಂದ ಕಲ್ಲನ್ನು ತಿರುವುತ್ತಾ ಮತ್ತೊಂದರಲ್ಲಿ ಅಷ್ಟಷ್ಟೇ

ಅಕ್ಕಿ ತುರಿದ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಕಲ್ಲಿನ ಕುಳಿಗೆ ಜಾರಿಸುತ್ತಾ ನಡುನಡುವೆ ಹಣೆಯ ಬೆವರನ್ನೂ ಸೆರಗಿಂದ ಒರಸುತ್ತ ಸಣ್ಣ ಸದ್ದಿನಲ್ಲಿ ಅರೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಇದೀಗ ತಲೆಮಾರುಗಳನ್ನು ದಾಟಿ ಬಟನ್ ಒತ್ತಿದೊಡನೆ ಕರ್ಕಶವಾಗಿ ಗಿರಗಿಟ್ಟುವ ಮಿಕ್ಸರ್ ಗ್ರೈಂಡರ್ ಗಳ ಶಬ್ದದ ನಡುವೆ ನುಣ್ಣಗೆ ತೆಳ್ಳಗಾಗುವುದಕ್ಕೆ ಒಗ್ಗಿಕೊಂಡಿವೆ. ಹರಿತ ಬೇಡಿನ ಆಸುಪಾಸಲ್ಲಿ ಏನು ಬಂದರೂ ಕತ್ತರಿಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ ಅರೆಯುವ ಮಿಕ್ಸರ್ ಗಳು ಅರ್ಭಟಸುವಾಗ ಇದು ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಅಕ್ಕಿಯೋ ಅಲ್ಲ ಇನ್ನಾವುದೂ ಮಸಾಲೆಯ ಅರೆತವೋ ಎಂದು ತಲೆಕೆಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದಿಲ್ಲ. ತನ್ನ ಪಾತ್ರೆಯನ್ನು ಸೇರುವ ಎಲ್ಲ ವಸ್ತು ವಿಶೇಷಗಳಿಗೂ ಒಂದೇ ಪರಿಣಾಮವನ್ನು ನೀಡುತ್ತವೆ. ಹೀಗೆ ಇಲ್ಲಿ ಸಿದ್ಧವಾದ ನೀರುನೀರಾದ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ರಾತ್ರಿಯನ್ನು ಏನೂ ಮಾಡದೇ ಪಾತ್ರೆಯೊಂದರಲ್ಲಿ ಬೆಳಗಿನ ನಿರೀಕ್ಷೆಯಲ್ಲಿ ಕಳೆಯುತ್ತದೆ. ಮರುದಿನ ಬೆಳಗಿಗೆ ತುಸು ಹುಳಿಯಾಗಿ ಮುಂದಿನ ಹಂತಕ್ಕೆ ಅಣಿಗೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಇನ್ನು ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಸಂಭ್ರಮದ ದಿನದ ಬೆಳಗ್ಗೆ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿರುವ ಬಾಣಾಲೆಯನ್ನು ಏರಿದ ತೆಳ್ಳಗಿನ ಹಿಟ್ಟು, ಮನೆಯ ನಿಷ್ಣಾತ ಬಾಣಸಿಗರ ಸುಪರ್ದಿಯಲ್ಲಿ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಕುದಿಯುತ್ತಾ ಮಗುಚಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತ ಮುದ್ದೆಯಾಗುತ್ತದೆ, ಮತ್ತೆ ಆ ಗಟ್ಟಿ ಮುದ್ದೆ ಕೈಮುಷ್ಟಿಯ ಬಿಗಿಯಲ್ಲಿ ಉಂಡೆಯ ರೂಪವನ್ನು ಪಡೆದು ಇಡ್ಲಿ ಅಟ್ಟ ಅಥವಾ ಕುಕರ್ ಒಳಗೆ ನಂತರ ಬೇಯುತ್ತದೆ, ತೋಯುತ್ತದೆ. ತೆಳ್ಳಗಿನ ಹಿಟ್ಟು ಯಾವ ಬೆಂಕಿಯಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟೊತ್ತು ಕುದಿಯಬೇಕು ಎಷ್ಟು ಗಟ್ಟಿಯಾಗಬೇಕು ಮತ್ತೆ ಎಷ್ಟು ಬೇಯಬೇಕು ಎನ್ನುವುದು ಕೂಡ ಶ್ಯಾವಿಗೆಯ ಯಶಸ್ಸಿನ ಹಿಂದೆ ದುಡಿಯುವ ನಯ ನಾಜೂಕಿನ ವಿಚಾರಗಳು. ಅಂತೂ ಈಗ ಮೃದುವಾಗಿ ಹದವಾಗಿ ಕುದಿದು ಬೆಂದ ಉಂಡೆಗಳು ಒತ್ತಿಸಿಕೊಳ್ಳಲೆಕ್ಕೆ ತಯಾರು.

ಯಾರೋ ಮಹಾ ಎಂಜಿನಿಯರ್ ಅಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ವಿಜ್ಞಾನಿಗೆ ಹಿಂದೆ ಎಂದೋ ಮಾಡಿದ ಸಂಶೋಧನೆಯ ಕಾರಣಕ್ಕೆ ಈಗಲೂ ಪುಣ್ಯ ಸಂಚಯ ಮಾಡಿಸುತ್ತಿರುವ 'ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಒರಳು' ಇಷ್ಟೊತ್ತಿಗೆ ಮೈಮುರಿದು ಅಡುಗೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರತ್ಯಕ್ಷ ಆಗಿರುತ್ತದೆ. ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಒರಳು ಕೆಲಸ ಮಾಡುವುದು ಸ್ಕೂ ಮಾದರಿಯಲ್ಲಿ, ತಿರುಗುವ ಚಲನೆಯು ಪ್ರತಿ ಸುತ್ತಿಗೂ ನೇರ ಚಲನೆಯಾಗಿ ಮಾರ್ಪಾಟಾಗುವ ಮೂಲಕ. ಕಡಿಮೆ ಪ್ರಯತ್ನದಲ್ಲಿಯೇ