

ಒರಳು(ಕಲ್ಪು) ಒಂದು ಹೊರಳು

ಕಲ್ಪು ತಿಂಗಳುಗಳ ಹಿಂದೆ ಆಪ್ತ ಸ್ನೇಹಿತರೊಬ್ಬರ ಮನೆಗೆ ಔತಣಕೂಟಕ್ಕೆ ಹೋಗಿದ್ದೆವು. ಮೂರ್ನಾಲ್ಕು ಕುಟುಂಬದವರು ಅಲ್ಲಿ ಸೇರಿದ್ದೆವು. ನಮ್ಮನ್ನು ಆಹ್ವಾನಿಸಿದ್ದ ಗೆಳತಿ ಒಬ್ಬಟ್ಟು (ಹೋಳಿಗೆ) ಮಾಡುವುದರಲ್ಲಿ ಸಿದ್ಧಹಸ್ತರು. ಎಲ್ಲರೂ ರುಚಿಯಾಗಿದ್ದ ಒಬ್ಬಟ್ಟನ್ನು ಸವಿದು, ಪಟ್ಟಾಗಿ ಊಟ ಮಾಡಿದೆವು. ಊಟದ ಅನಂತರ ಹೆಂಗಳೆಯರೆಲ್ಲಾ ಒಂದೆಡೆ ಸೇರಿದೆವು. ಗೆಳತಿ ಮಾಡಿದ್ದ ಒಬ್ಬಟ್ಟಿನ ಬಗ್ಗೆಯೇ ಮಾತು - ಎಷ್ಟು ಬೇಳೆಗೆ ಎಷ್ಟು ಬೆಲ್ಲ, ತೊಗರಿಬೇಳೆಯೇ ಅಥವಾ ಕಡಲೆಬೇಳೆಯೇ, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ ಸೇರಿಸುತ್ತೀರಾ, ಕಾಯಿ ಎಷ್ಟು ಬೇಕಾಗಬಹುದು, ಬೇಯಿಸಿದ ಬೇಳೆ ಮತ್ತು ಕಾಯಿತುರಿಯನ್ನು ಮಿಶ್ರಿ ಅಥವಾ ಗ್ರೈಂಡರ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬುತ್ತೀರಲ್ಲಾ, ಇಷ್ಟು ಅಳತೆಗೆ ಸುಮಾರು ಎಷ್ಟು ಒಬ್ಬಟ್ಟು ಮಾಡಬಹುದು, ಬೇಳೆ ಬೇಯಿಸಿದ ನೀರನ್ನು ಬಿಸಿದು ಮಾಡುವ ಸಾರಿಗೆ ಏನೆನು ಹಾಕುತ್ತೀರಾ, ಇಷ್ಟು ಒಬ್ಬಟ್ಟು ಮಾಡಲು ಎಷ್ಟು ಹೊತ್ತಾಯಿತು, ನಿನ್ನೆಯೇ ಮಾಡಿದಿರಾ ಅಥವಾ ಇವತ್ತು ಬೆಳಗ್ಗೆ ಮಾಡಿದಿರಾ - ಹೀಗೆ ಒಂದಾದ ಮೇಲೊಂದು ಪ್ರಶ್ನೆಗಳ ಸರಮಾಲೆ. ಮಹಿಳೆಯರಿಗೆ ಯಾವುದಾದರೂ ವಿಷಯದ ಒಂದು ಸಣ್ಣ ಎಳೆ ಸಿಕ್ಕಿದರೆ ಸಾಕು, ಅದರ ಪೂರ್ವಾಪರವನ್ನೆಲ್ಲಾ ವಿಚಾರಿಸಿ ತಿಳಿಯುವ ತನಕ ಬಿಡುವುದಿಲ್ಲ. ತಾನು ಮಾಡಿದ ಒಬ್ಬಟ್ಟು ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಇಷ್ಟವಾಯಿತೆಂದು ಗೆಳತಿಗೆ ಸಂತೋಷವೋ ಸಂತೋಷ. ಪರೀಕ್ಷಕರು ಕೇಳಿದ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳಿಗೆಲ್ಲಾ ಪರೀಕ್ಷಾರ್ಥಿ ಉತ್ತರಿಸುವಂತೆ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಆಕೆ ಉತ್ತರ ಕೊಟ್ಟಳು. ಕೇಳಿಸಿಕೊಂಡ ಎಲ್ಲರೂ ಇನ್ನೇನು ಮನೆಗೆ ಹೋಗಿ ಆ ದಿನವೋ ಮರುದಿನವೋ ತಾವೇ ಒಬ್ಬಟ್ಟು ಮಾಡುವವರಂತೆ ಭಾಸವಾಯಿತು. ಆದರೆ, ಮನೆಗೆ ಹೋಗಿ ಯಾರ್ಯಾರು ಒಬ್ಬಟ್ಟು ಮಾಡಿದರೋ ಆ ದೇವನೇ ಬಲ್ಲ! ನಾನಂತೂ ಆ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಕೈ ಹಾಕಲಿಲ್ಲ!!

ಹೂರಣ, ಕಣಕ, ಕಾಯಿ ಒಬ್ಬಟ್ಟು, ಬೇಳೆ ಒಬ್ಬಟ್ಟು, ಸಕ್ಕರೆ ಒಬ್ಬಟ್ಟು, ಖರ್ಜೂರದ ಒಬ್ಬಟ್ಟು, ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಒಬ್ಬಟ್ಟು ಹೀಗೆ ವಿಧವಿಧವಾದ ಒಬ್ಬಟ್ಟಿನ ಬಗ್ಗೆ ಒಗ್ಗಟ್ಟಿನಿಂದ ಮಾತನಾಡುತ್ತಿರುವಾಗ ಒರಳುಕಲ್ಲಿನ ಬಗ್ಗೆ ಅಲ್ಲಿದ್ದ ಒಬ್ಬರು ನೆನಪಿಸಿದರು. ಮಿಶ್ರಿ ಅಥವಾ ಗ್ರೈಂಡರ್ ಅಡುಗೆಮನೆ ಸೇರುವ ಮೊದಲು ರುಬ್ಬಲು (ತಿರುವಲು) ಇದ್ದ ಏಕೈಕ ಸಾಧನವೆಂದರೆ ಒರಳುಕಲ್ಲು ಅಥವಾ ರುಬ್ಬುವ ಕಲ್ಲು