ಕಥೆ

ಬಸವರಾಜ ಸಾದರ

ಕಲೆ: ವೆಂಕಟ್ರಮಣ ಭಟ್

ಅಹಿಂಸಾ ಚಿಕನ್ ಸೆಂಟರ್

ಶುದ್ಧ, ಶುಚಿ ಮತ್ತು ತಾಜಾ ಕೋಳಿ ಮಾಂಸಕ್ಕೆ ಹೆಸರುವಾಸಿಯಾಗಿದ್ದ ಆ ಅಂಗಡಿಗೆ 'ಅಹಿಂಸಾ ಚಿಕನ್ ಸೆಂಟರ್' ಎಂಬ ಹೆಸರಿಟ್ಟಿದ್ದಾನೆ ಧರ್ಮಪ್ರಸಾದ್. ವಿಕಾಸಪುರದಲ್ಲೆಲ್ಲ 'ಏ ಒನ್ ಚಿಕನ್ ಸೆಂಟರ್' ಎಂದೇ ಪ್ರಸಿದ್ಧವಾಗಿದ್ದ ಆ ಅಂಗಡಿಯಲ್ಲಿ ಮಾಂಸದ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಹತ್ತಾರು ಕೌಂಟರ್‌ಗಳಿವೆ. ಆ ಎಲ್ಲ ಕೌಂಟರ್‌ಗಳಿಗೆ ನಿರಂತರ ಕೋಳಿ ಮಾಂಸ ಪೂರೈಸಲು ಅಂಗಡಿಯ ಹಿಂಭಾಗದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಬೃಹತ್ ಶೆಡ್ ನಿರ್ಮಿಸಲಾಗಿದ್ದು, ನೋಡಲು ಅದು ಫೈವ್ ಸ್ಟಾರ್ ಹೋಟೆಲ್ಲಿನ ಹಾಗೆ ಮಿಂಚುತ್ತದೆ. ತಲೆಗೆ ಬಣ್ಣದ ಟೋಪಿ ಹಾಕಿ, ತಾಕು-ಠೀಕಾದ ಡ್ರೆಸ್ಸುಗಳನ್ನು ತೊಟ್ಟ ಕೆಲಸಗಾರರು ಬಿಟ್ಟೂ ಬಿಡದೆ ಕೋಳಿಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸುವ ಕೆಲಸದಲ್ಲಿ ನಿರತರಾಗಿರುತ್ತಾರೆ. ಮನಸ್ಸು ಮತ್ತು ದೇಹ ಎರಡಕ್ಕೂ ಅದು ಬಹಳಷ್ಟು ರೇಜಿಗೆ ತರುವ ಕೆಲಸವಾದುದರಿಂದ ಅವರಿಗೆ ಕೇಳಿದಷ್ಟು ಸಂಬಳ ಕೊಡಬೇಕು. ಇದರ ಬಗ್ಗೆ ಬಹಳ ಆಲೋಚಿಸಿದ ಧರ್ಮಪ್ರಸಾದ್, ವಿನೂತನ ತಾಂತ್ರಿಕತೆಯನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿ, ಕಡಿಮೆ ಜನ ಹೆಚ್ಚು ಕೋಳಿಗಳನ್ನು ತ್ವರಿತವಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡಿದ್ದಾನೆ. ಹಾಗಿದ್ದರೂ ಅಲ್ಲಿ ಮೂವತ್ತು ಜನ ಕೆಲಸದಲ್ಲಿ ನಿರತರಾಗಿದ್ದಾರೆ. ಧರ್ಮಪ್ರಸಾದ್ ತಂದ ಆ ಹೊಸ ತಾಂತ್ರಿಕತೆ ಹೇಗಿದೆಯೆಂದರೆ, ಎಷ್ಟೇ ಕೋಳಿಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿದರೂ ಕೊಕ್ ಎಂಬ ಒಂದೇ ಒಂದು ಸಣ್ಣ ದನಿ ಕೂಡ ಕೇಳಿ ಬರುವುದಿಲ್ಲ. ಹೀಗಾಗಿ ಅಲ್ಲಿ ಏನು ನಡೆಯುತ್ತದೆ ಎಂಬುದು ಯಾರಿಗೂ ಗೊತ್ತಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ದಿನಕ್ಕೆ ಏನಿಲ್ಲವೆಂದರೂ ಸಾವಿರಗಟ್ಟಲೆ ಕೋಳಿಗಳ ಪ್ರಾಣ ತೆಗೆದು, ಅದೆಷ್ಟೋ ಜನರ ನಾಲಿಗೆಯ ರುಚಿ ತಣಿಸಿ, ಹಸಿದ ಹೊಟ್ಟೆಗಳ ಬೆಂಕಿಯನ್ನೂ ಆರಿಸುವ ಪುಣ್ಯದ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ಧರ್ಮಪ್ರಸಾದ್ ಕೆಲವು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಅಲ್ಲಿ ಮಾಡುತ್ತಲೇ ಬಂದಿದ್ದಾನೆ. ವಾರಕ್ಕೆ ಒಮ್ಮೆ ಅಥವಾ