ಭಟ್ಟರ್ ಸ್ಕಾಚ್

- **ತಮ್ಮೇಶ ಗೌಡ, ಹಾರೋಹಳ್ಳಿ**
ಭಟ್ರೇ, ಮದುವೆ ಬೇಡ, ಫ್ರೆಂಡ್ಸ್ ಆಗಿ ಇರೋಣ ಅಂತಾಳಲ್ಲ?
- ಮನೆ ಭಾಗ್ಯಕ್ಕಿಂತ, ಮನೆ ಭೋಗ್ಯವೇ ಲೇಸು ಅಂದಾಂಗಾಯ್ತು!

- **ಪಚ್ಚು, ಮೈಸೂರು**
ಭಟ್ರೇ, ಹೆಂಡತಿ ಪ್ರೀತಿಯಿಂದ ಕಚ್ಚಿದರೆ ಹೇಗಿರುತ್ತದೆ?
- ಪ್ರೀತಿಯಿಂದ ಮೆಣಸಿನ ಸಾರು ಮಾಡಿದಂತಿರುತ್ತದೆ!

- **ಎನ್ಆರ್ ಸತೀಶ, ಕೊಪ್ಪ**
ಭಟ್ರೇ, ಈ ಪ್ಲಾನೆಟ್ ಮೇಲೆ ನಿನ್ನಂಥ ಸುಂದರ ಇಲ್ಲ ಅಂತಾಳಲ್ಲ?
- ಅನಿಮಲ್ ಪ್ಲಾನೆಟ್ ಚಾನೆಲ್ಲಿನಲ್ಲಿ ಕೋತಿಗಳ ಸೀರಿಸ್ ನೋಡಿದರ ಪರಿಣಾಮ!

- **ಶಶಿಧರ ಸಿದ್ದಾಪುರ, (ಇಮೇಲ್ ಮೂಲಕ)**
ಭಟ್ರೇ, ಉಚಾ ಕತ್ತೆಮನೆ ಇಡಗಂಟು ಕಳೆದುಕೊಂಡ ಕನಸು?
- ಆ ಇಡಗಂಟೂ ಇರೊಲ್ಲ ಅಂತಾ?!

- **ಕೆ.ಜಿ.ಸುಂಕದ, ಬೆಂಗಳೂರು**
ಭಟ್ರೇ, ಅಕ್ಕದ ಮನೆಯವಳು ವಾಸಿನೋ, ಪಕ್ಕದಮನೆಯವಳು ವಾಸಿನೋ?
- ಮೇಲಿನ ಮನೆಯವಳು ವಾಸಿನೋ, ಕೆಳಗಿನ ಮನೆಯವಳು ವಾಸಿನೋ ಅಂತ ಕೇಳಿದ್ದರೆ ಉತ್ತರಿಸುತ್ತಿದ್ದೆ!

- **ಕೆ.ಮಂಜುನಾಥ, ಗಂಟಿಕೇರಿ**
ಭಟ್ರೇ, ದಿನ ಸುಳ್ಳು ಬರೆದರೂ ಯಾರೂ ಮಾನನಷ್ಟ ಮೊಕದ್ದಮೆ ಹಾಕುವುದಿಲ್ಲವಲ್ಲ?
- ಜ್ಯೋತಿಷಿ ದ್ವಾರಕಾನಾಥರನ್ನು ನೀನು ಅಷ್ಟು ಲಘುವಾಗಿ ಪರಿಗಣಿಸಬಾರದಿತ್ತು!

- **ವಾಗೀಶ ಶಾಸ್ತ್ರೀ, ವಿಜಯನಗರ**
ಸರ್, ರಾತ್ರಿ ಕಂಡ ಬಾವಿಯಲ್ಲಿ ಹಗಲು ಹೊತ್ತಿನಲ್ಲೇ ಹೋಗಿ ಬೀಳುತ್ತಾರಲ್ಲ?
- ಬೋರ್ ವೆಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಬೀಳೋಣ ಅಂದ್ರೆ ಆಗೊಲ್ವೆ?!

- **ಶಂಕರ ಗುನಗ, ಉಡುಪಿ**
ಭಟ್ರೇ, ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಯಾರೂ ಇಲ್ಲ, ಆದ್ರೂ ಮೋರಿ ಹತ್ರ ಬಾ ಅಂತಾಳಲ್ಲ?
- ಯಾರನ್ನು ಎಲ್ಲಿಡಬೇಕು ಅನ್ನೋದನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಅರ್ಥ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿರಬೇಕು!

- **ಸವಣೂರು ರುದ್ರೇಶ, ಗದಗ**
ಭಟ್ರೇ, ಮರದ ಕೆಳಗೆ ಮಲಗಿದ್ರೂ ಗಾಳಿಯೇ ಬೀಸುವುದಿಲ್ಲವಲ್ಲ?
- ಕೊಬೆಗೊಂದು ಫ್ಯಾನ್ ಕಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳಬಾರದಾ? ಇನ್ನೂರು ಯುನಿಟ್ ಫುಕಟ್ ಕೊಡ್ತಿದಾರಲೇ ಬಾಡ್ಯಾ !

- **ರಮೇಶ ಗೌಡ, ಮಳವಳ್ಳಿ**
ಸಾರ್, ಜೆಡಿಎಸ್ ಸೋತ ಬಳಿಕ ಹಾಸನದಲ್ಲಿ ನಾಯಕರ ಮಂದಹಾಸವೇ ಮಾಯವಾಗಿದೆಯಲ್ಲ?
- ನವೀನ ಸಾಗರ್ ಕೇಳಿದ್ರೆ ಇದಕ್ಕೆ 'ಮಂದಹಾಸನ' ಎನ್ನಬಹುದು!

ಇದರಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಕಜ್ಜಾಯ ಬಲು ರುಚಿ!

ಶಶಾಂಕಣ
ಶಶಿಧರ ಹಾಲಾಡಿ
shashidhara.halady@gmail.com

ನಮಗೆ ಒಬ್ಬರು ಅಮ್ಮಮ್ಮ ಇದ್ದರು. ನಮ್ಮ ತಂದೆಯ ತಾಯಿ; ಅವರನ್ನು 'ಅಮ್ಮಮ್ಮ' ಎಂದು ಕರೆಯುವ ರೂಢಿ. ಹಾಗೆ ನೋಡಿದರೆ, ಅವರನ್ನು 'ಅಪ್ಪಮ್ಮ' ಎಂದೇ ನಾವು ಕರೆಯಬೇಕಿತ್ತು. ನಮ್ಮೂರಿನ ಸುತ್ತ ಮುತ್ತ, ತಂದೆಯ ತಾಯಿಯನ್ನು ಅಪ್ಪಮ್ಮ ಎಂದು ಕರೆಯುವ ಅಭ್ಯಾಸವಿದೆ. ಆದರೆ ಇವರಿಗೆ ಅದಾಗಲೇ ಅಮ್ಮಮ್ಮ ಎಂಬ ಹೆಸರು ರೂಢಿಯಾಗಿದ್ದರಿಂದ, ನಾವು ಅವರನ್ನು ಹಾಗೆಯೇ ಕರೆದಿರಬೇಕು ಅನಿಸುತ್ತದೆ. ಅವರ ವಿಚಾರ ಈಗೇಕೆ ಬಂತು ಅಂದರೆ, ಅವರು ತಮ್ಮ ಬಾಲ್ಯಕಾಲದ ಕೆಲವು ವಿಚಾರಗಳನ್ನು ಆಗಾಗ ಹೇಳಿಕೊಳ್ಳುವುದಿತ್ತು. ಅವರಿಗೆ ಅದಾಗಲೇ ಸುಮಾರು 60 ವರ್ಷ; ಅವರ ಬಾಲ್ಯ ಕಾಲದ ವಿಚಾರಗಳು ಎಂದರೆ, ಅದಕ್ಕೂ ನಾಲ್ಕೈದು ದಶಕದ ಹಿಂದಿನ ವಿಚಾರಗಳು!

ಅಂತಹ ವಿಚಾರಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದು ಎಂದರೆ 'ಹೆಬ್ಬಲಸಿನ ಬೀಜದ ಎಣ್ಣೆ'. ನಮ್ಮ ಮನೆಯ ಹಿಂಭಾಗದ ಹಕ್ಕಲಿನ ಅಂಚಿನಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕು ಬೃಹದಾಕಾರದ ಹೆಬ್ಬಲಸಿನ ಮರಗಳಿದ್ದವು; ಅವುಗಳ ಬಂಗಾರದ ಬಣ್ಣದ ತೊಳೆಗಳ ಕುರಿತು ಕಳೆದ ವಾರ ಇದೇ ಅಂಕಣದಲ್ಲಿ ಬರೆದಿದ್ದೆ. ಹೆಸರು ಹಿರಿದು ಎನಿಸಿದ್ದರೂ, ಆ ಮರಗಳು ಬಿಡುವ ಕಾಯಿಯು ಪುಟ್ಟದು, ಹಲಸಿನ ಮೀನಿಯೇಚರ್; ಕಸಿ ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಗಾತ್ರದ ಹೆಬ್ಬಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಮೇಲ್ಮೈ ತುಂಬಾ ಮುಳ್ಳುಗಳು; ಒಳಗೆ ಹತ್ತೆಂಟತ್ತು ಪುಟಾಣಿ ತೊಳೆಗಳು. ಬಿರುಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣಾಗುವ ಆ ಬಂಗಾರದ ಬಣ್ಣದ ತೊಳೆಗಳು ನಿಜಕ್ಕೂ ರುಚಿಕರ.

ಅದರ ಬೀಜದಿಂದ ಎಣ್ಣೆ ಮಾಡಬಹುದು ಎಂದು ನಮ್ಮ ಅಮ್ಮಮ್ಮ ಹೇಳುತ್ತಿದ್ದಾಗ, ನಮಗೆಲ್ಲಾ ಅಂದರೆ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಆಚ್ಚರಿ, ವಿಸ್ಮಯ. ಏಕೆಂದರೆ, ನಮ್ಮ ಮನೆಯ ಹತ್ತಿರವೇ ಇದ್ದ ಆ ನಾಲ್ಕು ಮರಗಳು ಪ್ರತಿವರ್ಷ ಸಾವಿರಾರು ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಬಿಡುತ್ತಿದ್ದು, ಆ ಹಣ್ಣುಗಳ ಬೀಜಗಳ ರಾಶಿಯೇ ಮರದ ಅಡಿ ಚೆಲ್ಲಾಡುತ್ತಿತ್ತು. ನಾವು ಕಂಡಂತೆ ಅದನ್ನು ಯಾರೂ ಒಯ್ಯುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಆ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಹೆಡಿಗೆಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ, ಮನೆಗೆ ಕೊಂಡೊಯ್ದು ಎಣ್ಣೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು, ಈಗ ಕಡಿಮೆ ಎನ್ನುತ್ತಿದ್ದರು. ನಾನು ಕಂಡಾಗಲೇ ಆ ಪದ್ಧತಿ ಬಹುಪಾಲು ನಿಂತು ಹೋಗಿತ್ತು; ಎಲ್ಲೋ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಕುಡುಬಿ ಜನಾಂಗದ ರಾಧಾ ಬಾಯಿ, ಬಚ್ಚಿಬಾಯಿಯಂತಹವರು ಆ ಬೀಜ ಕೊಂಡೊಯ್ದು ಅಪರೂಪಕ್ಕೊಮ್ಮೆ ಎಣ್ಣೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರಂತೆ.

ಈ ರೀತಿ, ಹೆಬ್ಬಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ (ಹೆಸಿನ ಹಣ್ಣು ಎಂಬ ಹೆಸರೂ ಇದೆ) ಬೀಜದಿಂದ ಎಣ್ಣೆ ಮಾಡುವ ಪದ್ಧತಿ ಇತ್ತು ಎಂದು ಫೇಸ್‌ಬುಕ್‌ನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿದಾಗ, ಅದನ್ನೋದಿದ ಕೆಲವರು ' ಈಗಲೂ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಅದರಿಂದ ಎಣ್ಣೆ ಮಾಡುವವರಿದ್ದಾರೆ, ಆದರೆ ಬಹಳ ಅಪರೂಪ' ಎಂದು ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯಿಸಿದರು. ಬೀಜವನ್ನು ದೊಡ್ಡ ಪಾತ್ರೆಗೆ ತುಂಬಿ, ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿದರೆ, ಮೇಲ್ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆಯು ಹೆರೆಯಂತೆ ತೇಲುತ್ತದಂತೆ. ಅದನ್ನು ಸೌಟಿನಲ್ಲಿ ತೆಗೆದು, ಇನ್ನೊಮ್ಮೆ ಕುದಿಸಿ, ನೀರಿನ ಪಸೆಯನ್ನು ಆವಿ ಮಾಡಿದಾಗ, ಹೆಬ್ಬಲಸಿನ ಎಣ್ಣೆ ಸಿದ್ಧ.

ವಿಶೇಷವೆಂದರೆ ಇದು ಖಾದ್ಯ ತೈಲ! ದೋಸೆ ಮಾಡುವಾಗ ಹಚ್ಚಲು, ಎಣ್ಣೆ ತಿಂಡಿ ಕರಿಯಲು ಇದರ ಉಪಯೋಗ. ಹೆಬ್ಬಲಸಿನ ಎಣ್ಣೆ ಬಳಸಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಅತ್ರಾಸ (ಅತಿರಸ ಅಥವಾ ಕಜ್ಜಾಯ) ಬಹಳ ರುಚಿ ಎಂದು ಉಡುಪಿ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕೆಲವು ಫೇಸ್‌ಬುಕ್ ಗೆಳೆಯರು ಬಾಯಿ ಚಪ್ಪರಿಸಿದರು. ಆದರೆ, ಆ ಪುಟಾಣಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಕಾಡಿನಿಂದ ತಂದು, ಒಣಗಿಸಿ, ಬೇಯಿಸಿ ಎಣ್ಣೆ ತೆಗೆಯುವ ಕೆಲಸ ಶ್ರಮದಾಯಕ ಎಂದೋ ಅಥವಾ ಹಳೆಯ ಕಾಲದ ಇಂತಹ ವಸ್ತುಗಳ ಕುರಿತು ನಮ್ಮೆಲ್ಲರಲ್ಲೂ ಇರುವ ಸಾರ್ವತ್ರಿಕ ನಿರ್ಲಕ್ಷ್ಯದಿಂದಲೋ ಏನೋ, ಹೆಬ್ಬಲಸಿನ ಎಣ್ಣೆ ತಯಾರಿಸುವ ಪದ್ಧತಿ ನಮ್ಮ ಹಳ್ಳಿಯಲ್ಲಿ ಬಹುಪಾಲು ನಿಂತೇ ಹೋಗಿದೆ. ಎಷ್ಟರ ಮಟ್ಟಿಗೆ ಎಂದರೆ, ನಮ್ಮೂರಲ್ಲೇ ಹುಟ್ಟಿ ಬೆಳೆದ ಈಗಿನ ಯುವಜನಾಂಗಕ್ಕೆ ಅಂತಹದೊಂದು ಖಾದ್ಯತೈಲ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿತ್ತು ಎಂಬ ಮಾಹಿತಿಯೇ ಇಲ್ಲ!

ನಮ್ಮ ಅಮ್ಮಮ್ಮ ಹೇಳುತ್ತಿದ್ದ ಇನ್ನೊಂದು ಎಣ್ಣೆ ಎಂದರೆ ಹೊನ್ನೆಣ್ಣೆ. ಇದು ಖಾದ್ಯ ತೈಲವಲ್ಲ, ಬದಲಿಗೆ ದೀಪ ಉರಿಸಲು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದ ಎಣ್ಣೆ. ಈ ಎಣ್ಣೆಯ ಕುರಿತು ನನಗೆ ಗೊತ್ತಾದಾಗ, ಅದಾಗಲೇ, ನಮ್ಮೂರಲ್ಲಿ ದೀಪ ಉರಿಸಲು ಚಿಮಿಣಿ ಎಣ್ಣೆ ಬಳಕೆ ಸಾರ್ವತ್ರಿಕವಾಗಿತ್ತು; ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಕೆಲವರ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ, ಅದರಲ್ಲೂ ಮುಖ್ಯರಸ್ತೆಗೆ ಹತ್ತಿರ ಇರುವವರ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ವಿದ್ಯುತ್ ಸಂಪರ್ಕವೂ ಬಂದಿತ್ತು. ನಾನು ಡಿಗ್ರಿ ಓದುವ ತನಕವೂ ನಮ್ಮ ಮನೆಗೆ ಬೆಳಕು ನೀಡುತ್ತಿದ್ದುದು ಚಿಮಿಣಿ ಎಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ಸೀಮೆ ಎಣ್ಣೆ. ಆದರೆ ಅದಕ್ಕೆ ಆಗ ಬರ; ಪ್ರತಿ ತಿಂಗಳು ರೇಷನ್ ಕಾರ್ಡ್ ಮೂಲಕ ನಿಗದಿತ ಪ್ರಮಾಣದ ಚಿಮಿಣಿ ಎಣ್ಣೆ ತಂದು ಉರಿಸಬೇಕಿತ್ತು. ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಚಿಮಿಣಿ ಎಣ್ಣೆ ಖಾಲಿಯಾಗುತ್ತಾ ಬಂದಾಗ, ಅಮ್ಮಮ್ಮನ ಉದ್ಗಾರ - ಮೊದಲೆಲ್ಲಾ ಹೊನ್ನೆಣ್ಣೆಯಿಂದಲೇ ದೀಪ ಹಚ್ಚುವುದು, ಅದು ಕಣ್ಣಿಗೆ ತಂಪು, ಚಿಮಿಣಿ ಎಣ್ಣೆಯ ಹೊಗೆ ಗರ್ಮಿ; ಹೊನ್ನೆಣ್ಣೆಯ ಮಿತವ್ಯಯಕ್ಕಾಗಿ, ಪ್ರತಿ ರಾತ್ರಿ 7-7.30ಕ್ಕೆಲ್ಲಾ ಊಟ ಮುಗಿಸಿ, ದೀಪ ಆರಿಸಿ ಎಲ್ಲರೂ ಮಲಗುತ್ತಿದ್ದರು ಎನ್ನುತ್ತಿದ್ದರು ಅಮ್ಮಮ್ಮ. ನಿಜ ಇರಬಹುದು, ಏಕೆಂದರೆ ಅವರ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಯಾರೂ ಶಾಲೆಗೆ ಹೋಗುವ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲವಲ್ಲ! ನಮ್ಮ ಅಮ್ಮಮ್ಮನೂ ಹೆಚ್ಚು ಓದಿದವರಲ್ಲ.

ನಮ್ಮೂರಿನ ಗದ್ದೆ ಬಯಲಿನ ಅಂಚಿನಲ್ಲಿ ಹರಿಯುತ್ತಿದ್ದ ತೋಡಿನ ಬದುವಿನಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಹೊನ್ನೆ ಮರಗಳು ಬೆಳೆದಿದ್ದವು; ಮಧ್ಯಮ ಗಾತ್ರ, ದಟ್ಟ ಹಸಿರಿನ ದಪ್ಪ ಎಲೆಗಳು, ಸುಗಂಧ ಭರಿತ, ಬಿಳಿ ಹೂವುಗಳ ಗೊಂಚಲು; ಆ ಹೂವಿನ ಸುತ್ತಲೂ ಸದಾಕಾಲ ಪುಟ್ಟ ಪುಟ್ಟ ಜೇನು ಮತ್ತಿತ್ತರ ಕೀಟಗಳ ಹಾರಾಟ. ಸಣ್ಣ ಲಿಂಬೆ ಹಣ್ಣಿನ ಗಾತ್ರದ ಕಾಯಿಗಳು ಅದರ ಕೊಂಬೆಗಳಲ್ಲಿ ಜೋತಾಡುತ್ತಿದ್ದವು. ಪ್ರತಿ ಮರವೂ ನೂರಾರು ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಬಿಡುತ್ತಿತ್ತು; ಅದನ್ನು ಒಣಗಿಸಿ, ಹೊರಕವಚವನ್ನು ಜಜ್ಜಿ, ತಿರುಳನ್ನು ಬೇಯಿಸಿದರೆ ಎಣ್ಣೆ ಸಿಗುತ್ತಿತ್ತು. ಹಣತೆ, ಸೊಡರುಗಳಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ, ಬತ್ತಿ ಹಚ್ಚುವ ಮೂಲಕ ಮನೆಗೆ ಬೆಳಕು. ಹೊನ್ನೆಣ್ಣೆ ತಯಾರಿಸಲು ಅಪಾರ ಶ್ರಮ ಅಗತ್ಯ - ಕಾಯಿ ಆರಿಸಿ ತರುವುದು, ಒಣಗಿಸುವುದು, ಜಜ್ಜುವುದು, ತಿರುಳನ್ನು ತೆಗೆದು ಬೇಯಿಸುವುದು, ಅದಕ್ಕೆ ಉರುವಲು - ಹೀಗೆ. ವರ್ಷವಿಡೀ ಪ್ರತಿ ರಾತ್ರಿ ಬೆಳಕು ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಇಷ್ಟೊಂದು ಶ್ರಮ ವಹಿಸಲೇಬೇಕಿತ್ತು. ಅದಕ್ಕೆಂದೇ, ಹೆಚ್ಚು ಎಣ್ಣೆ ವ್ಯಯ ಮಾಡದೇ, ಸಂಜೆಯಾದ ಕೂಡಲೇ ಮಲಗುವ ಅಭ್ಯಾಸ ಅಂದು ಬೆಳೆದಿತ್ತು! ನಾನು ಶಾಲೆಗೆ ಹೋಗುವಾಗ, ರಾತ್ರಿ 9 ಗಂಟೆಯ ನಂತರ ಚಿಮಿಣಿ ದೀಪ ಉರಿಸುತ್ತಾ, ಹೋಂ ವರ್ಕ್ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರೆ, ಅಮ್ಮಮ್ಮ ಗೊಣಗುತ್ತಿದ್ದರು - ಅವರ ಕಾಲದಲ್ಲಿ 7 ಗಂಟೆಗೇ ದೀಪ ಆರಿಸಬೇಕಿತ್ತಂತೆ! ಇಲ್ಲವಾದರೆ ಹಿರಿಯರು ಬೈಯ್ಯುತ್ತಿದ್ದರಂತೆ - ಹೊನ್ನೆಣ್ಣೆಯ ಮಿತವ್ಯಯಕ್ಕಾಗಿ ಈ ಉಪಾಯ.

ಹೊನ್ನೆಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ಇತರ ಎಣ್ಣೆಗಳನ್ನು ತಲೆಯ ಮೇಲೆ ಹೊತ್ತು ಮಾರುತ್ತಿದ್ದ 'ಎಣ್ಣೆಗೆಂಟಿ ಹೊನ್ನಮ್ಮ' ಎಂಬ ಮಹಿಳೆಯ ಕುರಿತಾದ ಹಲವು ಜನಪದ ಕಥನಗಳು, ಪದ್ಯಗಳು ನಮ್ಮೂರಿನಲ್ಲಿ ಚಾಲ್ತಿಯಿಲ್ಲಿದ್ದವು. ಬಹುದೂರದಿಂದ ಕಾಲ್ನಡಿಗೆಯಲ್ಲೇ ಮನೆಮನೆಗೆ ಬಂದು, ಎಣ್ಣೆ ಮಾರುತ್ತಿದ್ದ ಆಕೆಯ ಬದುಕು ದುರಂತದ ಗಂಟು - ಆ ಕಷ್ಟ ಜೀವಿ ಮಹಿಳೆಯ ಕಥನವು ನೂರಾರು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದಿನದಿರಬೇಕು; ಅದೇ ವಿವಿಧ ರೂಪ ಪಡೆದು ಜನಪದರ ಬಾಯಲ್ಲಿ ಹರಿದುಬಂದಿದೆ. ನಮ್ಮೂರಿನ ರೇಷನ್ ಅಂಗಡಿಗಳಲ್ಲಿ ರೇಷನ್ ಕಾರ್ಡ್‌ಗೆ ಇಂತಿಷ್ಟು ಎಂದು ಸೀಮೆ ಎಣ್ಣೆ ದೊರೆಯಲು ಆರಂಭವಾದ ನಂತರ, ಹೊನ್ನೆಣ್ಣೆಯು ಮೂಲೆ ಗುಂಪಾಯಿತು; ಎಷ್ಟರ ಮಟ್ಟಿಗೆ ಎಂದರೆ, ನಮ್ಮ ಬಯಲಿನುದ್ದಕ್ಕೂ ಇದ್ದ ಹತ್ತಾರು ಹೊನ್ನೆ ಮರಗಳಲ್ಲಿ ಸಾವಿರಾರು ಕಾಯಿಗಳಾದರೂ, ಯಾರೂ ಅದನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ಗೋಜಿಗೇ ಹೋಗುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಈಗ ಹೋಗಿ ನೋಡಿದರೆ,ಅಲ್ಲಿ ಹೊನ್ನೆ ಮರಗಳೇ ಇಲ್ಲ! ಹೊನ್ನೆಣ್ಣೆ ಎಂಬುದೊಂದು ಇತ್ತು ಎಂಬ ವಿಚಾರವನ್ನೇ ನಾವು ಮರೆತುಬಿಟ್ಟಿದ್ದೇವೆ!

ಹಾಡಿ ಹಕ್ಕಲುಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಮುಳ್ಳು ಹರಳು ಎಂಬ, ಮೈತುಂಬಾ ಮುಳ್ಳುಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಸಿಕೊಂಡಿರುವ ಮಧ್ಯವ ಗಾತ್ರದ ಮರದ ಬೀಜದಿಂದಲೂ ಎಣ್ಣೆ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಅದರ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಕೆಟ್ಟ ವಾಸನೆ, ಆದ್ದರಿಂದ ಹೋರಿ ಬೆನ್ನಿಗೆ ಹಚ್ಚುವುದಕ್ಕೇ ಸೈ ಎನ್ನುತ್ತಿದ್ದರು ನಮ್ಮ ಅಮ್ಮಮ್ಮ. ಆ ಮರವನ್ನು ಕಂಡಿದ್ದೆ, ಅದರ ಕಾಯಿಗಳು ಪುಟ್ಟ ಬುಗುರಿಯ ರೀತಿ ಇರುವುದರಿಂದ, ನಾವು ಮಕ್ಕಳು ಅದನ್ನು ಬಳಸಿ ಬುಗರಿ ಆಡುತ್ತಿದ್ದೆವು. ಆದರೆ, ಮುಳ್ಳುಹರಳಿನ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ನಾನು ಕಂಡಿದ್ದಿಲ್ಲ.

'ಪುನರ್ಪುಳಿ' ವಿಚಾರ ನಿಮಗೆಲ್ಲಾ ಗೊತ್ತಿರಲೇಬೇಕು. ಈಚಿನ ಒಂದೆರಡು ದಶಕಗಳಲ್ಲಿ, ಅದು 'ಕೋಕಂ' ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಿಂದ ಖ್ಯಾತಿ ಪಡೆದಿದೆ. ನಮ್ಮೂರಿನಲ್ಲಿ ಅದನ್ನು 'ಮುರಿನ ಹಣ್ಣು' ಎಂದೇ ಕರೆಯುವುದು. ಈ ಹಣ್ಣಿನ ಮಾಂಸಲ ತಿರುಳು ಹುಳಿ-ಸಿಹಿ ರುಚಿ ಹೊಂದಿದೆ. ಅದರ ತೊಗಟೆಯನ್ನು ಒಣಗಿಸಿ, ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಸಾರು ಮಾಡುವ ಪದ್ಧತಿ. ಆ ತೊಗಟೆಯಿಂದಲೇ ಕೋಕಂ ಜ್ಯೂಸ್ ಸಹ ತಯಾರಿಸಿ, ಬಾಟಲಿಗಳಲ್ಲಿಟ್ಟು ಮಾರುತ್ತಾರೆ. ಪುನರ್ಪುಳಿ ತೊಗಟೆಯು ಹಲವು ಆರೋಗ್ಯ ಸಮಸ್ಯೆಗಳಿಗೆ ಉತ್ತಮ ಪರಿಹಾರ. ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಹೊಟ್ಟೆಯ ಸಮಸ್ಯೆ, ಪಿತ್ತಕ್ಕೆ ಸಹಕಾರಿ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ. ಇದು ಅಲರ್ಜಿಗೂ ಔಷಧವಾಗಬಲ್ಲದು ಎಂಬ ವಿಚಾರವನ್ನು ಗೆಳೆಯರೊಬ್ಬರು ಹೇಳಿದರು; ಅದರ ಜ್ಯೂಸನ್ನು ಸೇವಿಸಿ, ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಪ್ರಯೋಗ ಮಾಡಿ ನೋಡಿದಾಗ, ಆ ಅನಿಸಿಕೆ ಸರಿ ಎನಿಸಿತು.

ಇರಲಿ, ಈ ಮುರಿನ ಹಣ್ಣು ಅಥವಾ ಪುನರ್ಪುಳಿಯ ಬೀಜಗಳಿಂದಲೂ ಎಣ್ಣೆ ತಯಾರಿಸಬಹುದು ಎಂದು ಫೇಸ್‌ಬುಕ್ ಗೆಳೆಯರೊಬ್ಬರು ತಿಳಿಸಿದಾಗ ಆಚ್ಚರಿ ಎನಿಸಿತು. ನಮ್ಮೂರಿನಲ್ಲಿ ಆಕ್ಷರಶಃ ನೂರಾರು ಮುರಿನ ಮರಗಳಿದ್ದವು; ಬಿರು ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಮಾಗುವ ಅದರ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ತಿನ್ನುವುದು, ತೊಗಟೆಯನ್ನು ಒಣಗಿಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡು, ಯಾವಾಗ ಬೇಕಾದರೆ ಆಗ ಸಾರು ಮಾಡುವುದು ಗೊತ್ತಿತ್ತು. ಮಂಗಗಳಿಗೆ ಈ ಹಣ್ಣು ಒಳ್ಳೆಯ ಆಹಾರ. ಕಾಡಂಚಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾ, ರಾಶಿ ರಾಶಿ ಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಬೀಜಗಳನ್ನು ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದ ಈ ಮರವೂ ತೈಲವನ್ನು ನೀಡಬಲ್ಲದು ಎಂಬ ವಿಚಾರ ಕುತೂಹಲಕಾರಿ. ಜಜ್ಜಿ, ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿದಾಗ, ಬಿಳಿ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಹೆರೆಕಟ್ಟುವ ಮುರಿನ ಎಣ್ಣೆಯು ಖಾದ್ಯ ತೈಲವೂ ಹೌದು! ಆದರೇನು ಮಾಡುವುದು, ಈಚಿನ ಮೂರು ನಾಲ್ಕು ದಶಕಗಳಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ಹಳ್ಳಿಯ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲೂ ಇದ್ದ ಹಕ್ಕಲುಗಳಲ್ಲಿದ್ದ ಮುರಿನ ಮರಗಳು ಬಹುಪಾಲು ಕಣ್ಮರೆಯಾಗಿವೆ; ಅಲ್ಲೆಲ್ಲಾ ಈಗ ಬೆಳೆದುಕೊಂಡಿರುವುದು ಆಕೇಶಿಯಾ ಎಂಬ ದೈತ್ಯ ಕಳೆ ಸ್ವರೂಪಿ ಮರಗಳ ತೋಪು. ಇನ್ನುಳಿದ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ರಬ್ಬರು ತೋಟ ನಿಧಾನವಾಗಿ ತನ್ನ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯನ್ನು ವಿಸ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದೆ. ಅಲ್ಲೆಲ್ಲಾ ಹಿಂದೆ ಇದ್ದ ಮುರಿನ ಮರ, ಕಾಡು ಮಾವಿನ ಮರ, ನೇರಳೆ ಹಣ್ಣಿನ ಮರ, ಇನ್ನೂ ಅವೆಷ್ಟೋ ಗಿಡ ಮರಗಳು ನೇಪಥ್ಯಕ್ಕೆ ಸರಿದಿವೆ.

ಕಾಡಿನ ಮರಗಳು ಬಿಡುವ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ, ಖಾದ್ಯ ತೈಲ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಚಾರಕ್ಕೆ ಬಂದಾಗ, ದೂಪದ ಎಣ್ಣೆಯ ಕುರಿತು ಹೇಳಲೇಬೇಕು. ಕಾಡಿನ ಮರಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ ತೈಲಗಳಲ್ಲಿ ಇದು ಉತ್ಕೃಷ್ಟ ದರ್ಜೆಯದು. ಮುಂಗಾರಿನ ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಬಿಡುವ ದೂಪದ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಜಜ್ಜಿ, ಅರೆದು, ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿದಾಗ ಮೇಲೆ ತೇಲುವ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ತೆಗೆದು, ಪೂರ್ತಿ ಆರುವ ಮೊದಲೇ ಕೈಯಿಂದಲೇ ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟುತ್ತಾರೆ. ದೂರದಿಂದ ಕಂಡರೆ ಟೆನಿಸ್ ಬಾಲ್ ಸ್ವರೂಪ, ಬಾಣಲೆಗೆ ಹಾಕಿದರೆ ಕಾಲು ಲೀಟರ್ ಖಾದ್ಯತೈಲ! ಹಪ್ಪಳ, ಮುಳುಕ, ಕಜ್ಜಾಯ, ಅಪ್ಪ ಕರಿಯಲು ಉತ್ತಮ ಈ ಎಣ್ಣೆ. ದೂಪದ ಎಣ್ಣೆಯ ಕುರಿತು ಇದೇ ಅಂಕಣದಲ್ಲಿ ವಿವರವಾಗಿ ಈ ಹಿಂದೆ ಬರೆದಿರುವುದರಿಂದ, ಈಗ ಹೆಚ್ಚು ವಿವರಿಸಲು ಹೋಗುವುದಿಲ್ಲ. ದೂಪದ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ನಮ್ಮ ಅಮ್ಮಮ್ಮ ಮನೆಯಲ್ಲೇ ತಯಾರಿಸಿ, ಅದರ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಡಬ್ಬಿಗೆ ತುಂಬಿಸಿ ಇಡುತ್ತಿದ್ದರು! ಹಾಡಿ, ಹಕ್ಕಲುಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ದೂಪದ ಮರಗಳು ಬೃಹದಾಕಾರದವು; ಪ್ರತಿ ವರ್ಷ ಒ