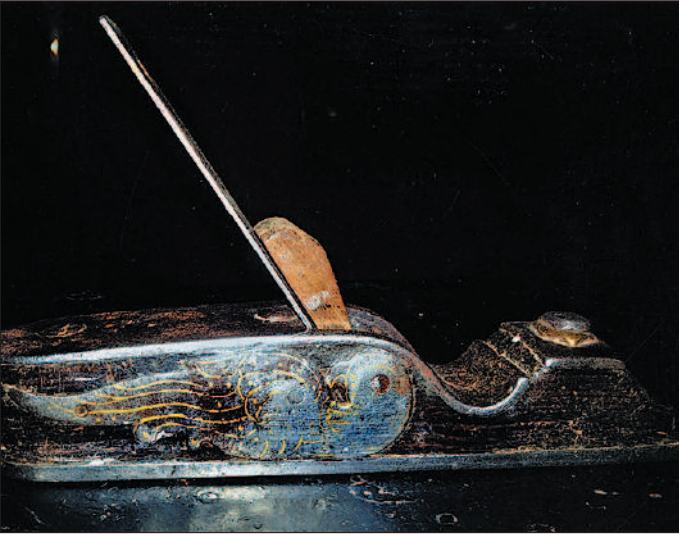


## ಕಡಲ ದ್ವೀಪ ಬಸವರಾಜ ದುರ್ಗ

**ಉತ್ತರ** ಕನ್ನಡದ ಕರಾವಳಿಯಲ್ಲಿ ಬಂದರುಗಳ ಸಮೀಪದಲ್ಲಿ ಕಡಲಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ದ್ವೀಪಗಳಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಈ ದ್ವೀಪಗಳು ಸಹಸ್ರಾರು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಕಡಲೋತ್ತರ ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳಿಗೆ ತಂಗುದಾಣಗಳಾಗಿ, ಸರಕು ಸಂಗ್ರಹದ ಸ್ಥಳಗಳಾಗಿದ್ದವಂತೆ. ಜೊತೆಗೆ ದೀಪಸ್ವಂಬಗಳಂತೆಯೂ ಕೆಲಸ ನಿರ್ವಹಿಸಿವೆ. ಕೆಳದಿ ಬಸವರಾಜನು ಹೊನ್ನಾವರ ಬಳಿಯ ದ್ವೀಪದಲ್ಲಿ ದುರ್ಗ ನಿರ್ಮಿಸಿ ಸೈನಿಕ ಮತ್ತು ಆರ್ಥಿಕ ಕೇಂದ್ರವಾಗಿ ಮಾಡಿದ್ದನು. ಇಂದಿಗೂ ಈ ದ್ವೀಪ ತನ್ನ ಸಹಾಯವನ್ನು ನೀಡುತ್ತಾ ಬಂದಿದೆ.

**-ಮಯೂರ್ ಎಸ್.ತಾಂಡೇಲ, ಗಂಗೊಳ್ಳಿ**



## ಅಪರೂಪದ ಲೋಹದ ಉಜ್ಜುಗೊರಡು

**ಪ್ರ**ತಿಯೊಬ್ಬ ಮರಗೆಲಸದವರೂ ಬಳಸುವ ಸಾಧನವಿದು. ಮರಕ್ಕೆ ಕೀಸುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಅದನ್ನು ನುಣುಪುಮಾಡಿ ನಂತರ ಪೀಠೋಪಕರಣಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಈ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಅವರು ಮರದಿಂದ ಮಾಡಿದ ಉಜ್ಜುಗೊರಡು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಈ ಚಿತ್ರದಲ್ಲಿರುವುದು ಅಪರೂಪದಲ್ಲಿ ಅಪರೂಪವೆನಿಸುವ ಲೋಹದಿಂದ ತಯಾರಾದ ಸಾಧನ. ಇದು ನೋಡಲು ಬಹಳ ಆಕರ್ಷಕವಾಗಿದ್ದು ಎರಡೂ ಕಡೆಗಳಲ್ಲೂ ಸುಂದರವಾದ ಪಕ್ಕಿಯ ಚಿತ್ರವಿದೆ. ಈ ಸಾಧನಕ್ಕೆ ಇನ್ನೂರು ವರ್ಷಗಳ ಇತಿಹಾಸವಿದೆ. ಬೆಳಗಾವಿಯ ಮೋಹನ ಆಚಾರರು ತಮ್ಮ ಕುಟುಂಬದ ಹಿರಿಯರು ಬಳಸಿದ, ಉಳಿಸಿಹೋದ ಈ ಕೀಸುಳ್ಳಿ ಹಾಕುವ ಸಾಧನವನ್ನು ಬಹಳ ಜೋಪಾನವಾಗಿ ಕಾಪಾಡಿಕೊಂಡು ಈಗಲೂ ತಮ್ಮ ಮರಗೆಲಸದಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

**ಚಿತ್ರ-ಬರಹ: ಪೂರ್ಣಿಮಾ ಆಗುಂಬೆ, ಬೆಂಗಳೂರು**

## ಮಟ್ಟುಗುಳ್ಳ ಅಂತಾರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ನೂ

ನೂರಾರು ವರ್ಷ ಇತಿಹಾಸವುಳ್ಳ 'ಮಟ್ಟುಗುಳ್ಳ' ಉಡುಪಿ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಮಟ್ಟು ಗ್ರಾಮದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಬದನೆ ಜಾತಿಯ ವಿಶಿಷ್ಟ ತಳಿ. ಈ ಕಾಯಿ ಗೋಲಾಕಾರವಾಗಿದ್ದು, ಹಸಿರು ಬಣ್ಣದ ಮೇಲೆ ಬಿಳಿಗರೆಗಳಿರುತ್ತವೆ. ಕಾಂಡ, ಎಲೆಗಳ ಮೇಲೆ ಚಿಕ್ಕ ಮುಳ್ಳುಗಳಿರುತ್ತವೆ. ಸಾಮಾನ್ಯ ಬದನೆಗಿಂತ ಸಿಹಿಯಾಗಿದ್ದು ಕಡಿಮೆ ಮತ್ತು ಚಿಕ್ಕ ಗಾತ್ರದ ಬೀಜಗಳಿರುತ್ತವೆ. ಇದರಲ್ಲಿ 'ಎ' ಮತ್ತು 'ಬಿ' ಜೀವ ಸತ್ತಗಳಿದ್ದು ಮಧುಮೇಹ ರೋಗಿಗಳಿಗೂ ಉತ್ತಮ ತರಕಾರಿ. ಮಟ್ಟುಗುಳ್ಳದ ಬಜ್ಜಿ, ಸಾಂಬಾರ್, ಪೋಡಿ, ಗಸಿ ಇತ್ಯಾದಿ ಖಾದ್ಯ ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ಇದರ ಎಲೆ, ಕಾಂಡ ಔಷಧವಾಗಿಯೂ ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಉಡುಪಿ ಪರ್ಯಾಯಕ್ಕೆ ಮಟ್ಟುಗುಳ್ಳದ ವಿವಿಧ ಅಡುಗೆಯ ಅನ್ನ ಸಂತರ್ಪಣೆ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ಇದರ ಸ್ವಾದವನ್ನು ಬಲ್ಲವರೇ ಬಲ್ಲವರು. ಈ ತಳಿಯನ್ನು ಭೌಗೋಳಿಕ ಸೂಚ್ಯಂಕದ ಅಡಿ ನೋಂದಣಿ ಮಾಡಿಸಲಾಗಿದೆ. ವಾದಿರಾಜ ಗುಳ್ಳವೆಂದು ಕರೆಯಲ್ಪಡುವ ಮಟ್ಟುಗುಳ್ಳ ನವೆಂಬರ್‌ನಿಂದ ಫೆಬ್ರವರಿವರೆಗೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸಾಕಷ್ಟು ದೊರೆಯುತ್ತದೆ. ಅಂತರರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಪ್ರಸಿದ್ಧಿ ಹೊಂದಿದೆ ಈ ಮಟ್ಟುಗುಳ್ಳ.

**-ಎಸ್.ಜಯಶ್ರೀ ಶೆಟ್ಟಿ, ಮಂಗಳೂರು**

