



ಫ್ರಿಡ್ಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಇರಿಸಿದಷ್ಟೇ ತಂಪಾಗಿ ಹಿತವಾಗಿರುತ್ತದೆ' ಎನ್ನುವುದು ಕುಂಬಾರರ ಸ್ವಪ್ನ ವಿವರಣೆ. ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಕುಂಬಾರಿಕೆ ಮೇಳಕುಂದಾ ಗ್ರಾಮದ ತನ್ನತನವನ್ನು ಕಾಪಾಡಿರುವಂತೆಯೇ ಮಡಿಕೆಗಳ ಗುಣಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ತಾಜಾತನವನ್ನು ಉಳಿಸಿಕೊಂಡಿದೆ. ಪಾರಂಪರಿಕ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ 'ಮಣ್ಣು, ಲದ್ದಿ, ಮಸಿ ಬೆರೆಸುವ ಪ್ರಮಾಣದ ರಹಸ್ಯ' ದ ಬಗ್ಗೆ ಇವರು ಬಾಯಿ ಬಿಡುವುದಿಲ್ಲ. ಅದೇ ಇವರ ವ್ಯಾಪಾರದ ಯಶಸ್ಸಿನ ಗುಟ್ಟು.

ಸುಮಾರು 200ರಿಂದ 300 ಕುಟುಂಬಗಳು ಇಲ್ಲಿ ಕುಂಬಾರಿಕೆ ಮಾಡುತ್ತಿವೆ. ಸಾಲು ಸಾಲಾಗಿ ತಿರುಗುವ ತಿಗರಿಗಳು ಕಣ್ಣು ಸೆಳೆಯುತ್ತವೆ. ಪುರುಷರು, ಮಹಿಳೆಯರು, ಮಕ್ಕಳು ಸೇರಿದಂತೆ ಎಲ್ಲರದ್ದೂ ಜತೆಯಾಗಿ ದುಡಿಮೆ. ಪ್ರತಿ ಮನೆಯ ಮುಂದೆ ಮಣ್ಣು ಕಲಸುವ, ಮಡಿಕೆ ಮಾಡುವ ಶೆಡ್‌ಗಳು, ಹೊಗೆಯಾಡುವ ಮಡಿಕೆ ಸುಡುವ ಆವೆ ಹೊಂಡಗಳು ಇಲ್ಲಿ ಸಾಮಾನ್ಯ ದೃಶ್ಯ. ಇದೆಲ್ಲದರ ಮಧ್ಯೆ ಒಂದೇ ಒಂದು ವಿದ್ಯುತ್ ತಿಗರಿಯೂ ಇಲ್ಲಿ ಗಮನ ಸೆಳೆಯುತ್ತದೆ.

'ಇದು ನಮ್ಮ ಕಸುಬು. ಲಾಭವೋ, ನಷ್ಟವೋ ಹಿರಿಯರು ಹೇಳಿಕೊಟ್ಟ ರೀತಿಯಲ್ಲೇ ಮುಂದುವರಿಸಿಕೊಂಡು ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದೇವೆ. ಬೇಸಗೆಯ 5 ತಿಂಗಳ ಕಾಲ ಬಿಡುವಿಲ್ಲದ ಕೆಲಸ. ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಹೊಲದ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಹೋಗುತ್ತೇವೆ. ಮತ್ತೆ ಕುಂಬಾರಿಕೆ ಆರಂಭಿಸಲು ಡಿಸೆಂಬರ್ ಬರಬೇಕು' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಕುಂಬಾರಿಕೆ ಕೆಲಸ ಮಾಡುವ ಒಂದೇ ಕುಟುಂಬದ ಸದಸ್ಯರಾದ ದತ್ತು, ಪ್ರದೀಪ್ ರಾಮದಾಸ್ ಹಾಗೂ ವಿಠಲ. 'ಮಣ್ಣು ಹದ ಮಾಡುವುದು, ಲದ್ದಿ ಸೋಸುವುದು, ಬೆರೆಸುವುದು, ಮಡಿಕೆ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವುದು ನಮ್ಮ

ಕೆಲಸ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಇದೇ ಕಾಲೊನಿಯ ಲಲಿತಾ ಬಾಯಿ.

ಮಡಿಕೆಗಳು ಕಪ್ಪಾಗಿರುವುದು ಮೇಳಕುಂದಾ ಮಡಿಕೆಗಳ ಆಕರ್ಷಣೆ ಹೆಚ್ಚಿಸಿದೆ. ಇವುಗಳ ಗುಣ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯಗಳಿಂದಾಗಿ ಹೈದರಾಬಾದ್ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದ ಸೊಲ್ಲಾಪುರ, ಲಾತೂರು ಮುಂತಾದ ಕಡೆಗಳಲ್ಲೂ ಬಿಕರಿಯಾಗುತ್ತಿದೆ. ಇಲ್ಲಿ ದೊಡ್ಡ ಗಾತ್ರ ಹಾಗೂ ಸಣ್ಣ ಗಾತ್ರ ಎಂಬ ಎರಡು ನಮೂನೆಯ ಮಡಿಕೆ ಸಿದ್ಧವಾಗುತ್ತದೆ. ಸಣ್ಣದಕ್ಕೆ ವ್ಯಾಪಾರಸ್ಥರು ಗ್ರಾಮಕ್ಕೆ ಬಂದು ತಲಾ ₹40 ರಿಂದ ₹50, ದೊಡ್ಡದಕ್ಕೆ ತಲಾ ₹60 ರಿಂದ ₹80 ಬೆಲೆಗೆ ಖರೀದಿಸುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಬೇಸಗೆಯ ಬಿರು ಬಿಸಿಲಿಗೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ದರ ದುಪ್ಪಟ್ಟಾಗುತ್ತದೆ!