

ಕಾಫಿ ಘಮದ ಜೊತೆ ಕಾರ್ಟೂನ್ ಕಚಗುಳಿ

ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಹವ್ಯಾಸವು ಆತನನ್ನು ಸದಾ ಕ್ರಿಯಾಶೀಲವಾಗಿರುವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಇದರಂತೆ ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಶಂಕರ್ ತಮ್ಮ ಪುಟ್ಟ ದ್ವಿಚಕ್ರವಾಹನ ನೆರವಿನಿಂದ ಘಮಘಮ ಫಿಲ್ಟರ್ ಕಾಫಿ ನೀಡುವ ಜೊತೆ ಕಾರ್ಟೂನ್ ಕಚಗುಳಿ ನೀಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಬನಶಂಕರಿ ಎರಡನೇ ಹಂತ, ಬಿಡಿ ಕಾಂಪ್ಲೆಕ್ಸ್, ರೆಫರಲ್ ಸರ್ಕಾರಿ ಆಸ್ಪತ್ರೆ ಒಳಗೊಂಡಂತೆ ಬ್ಯಾಂಕು, ಕಚೇರಿ, ವಿವಿಧ ಸಂಸ್ಥೆಗಳಲ್ಲಿ ತಮ್ಮ ದ್ವಿಚಕ್ರ ವಾಹನದ ಮೇಲೆ ಸಾಗುತ್ತಾ ಸ್ಥಳದಲ್ಲೇ ಕಾರ್ಟೂನ್ ರಚಿಸಿ ಎಲ್ಲರ ಗಮನ ಸೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಪ್ರದರ್ಶನ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಐದು ಗಂಟೆಯಿಂದ ಸಂಜೆ ಆರು ಗಂಟೆವರೆಗೆ ಕಾಫಿ, ಕಾರ್ಟೂನ್ ರುಚಿಯ ಬಡಿಸುತ್ತಲೇ ಇರುತ್ತಾರೆ. ಶಂಕರ್ ಅವರು ಕುಮಾರಸ್ವಾಮಿ ಲೇಔಟ್ ನಿವಾಸಿಯಾಗಿದ್ದು ಕ್ಯಾರಿಕೇಚರ್‌ಗಳನ್ನೂ ಸಹ ರಚಿಸುತ್ತಾರೆ. ಸ್ವಚ್ಛ ಭಾರತಕ್ಕೆ ಪೂರಕವಾಗಿ ಪೇಪರ್, ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಬಳಸದೇ ಸ್ಪೀಲ್ ಲೋಟ ಅನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

-ಈರಣ್ಣ ಬೆಂಗಾಲಿ, ರಾಯಚೂರು



ಬರಲು ಕಸಬರಿಗೆ

ಮಲೆನಾಡು, ಕರಾವಳಿಗಳಲ್ಲಿ ರೈತರು ಕಾಡಿಗೆ ತೆರಳಿ ಒಣ ಎಲೆಗಳನ್ನು (ಪ್ರಾದೇಶಿಕವಾಗಿ ತರಕು, ದರಕು ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ) ತಂದು ತಮ್ಮ ಹೊಲ ಗದ್ದೆ ತೋಟ ಪಟ್ಟಿಗಳಿಗೆ ಹಾಕುವುದು ಸಾಮಾನ್ಯ. ಆದರೆ ಈ ತರಗಲೆಗಳನ್ನು ಒಟ್ಟು ಮಾಡುವುದು ಸಣ್ಣ ಸಾಹಸವೇ. ಸಾಮಾನ್ಯ ಕಸಬರಿಗೆಯಿಂದ ಅದು ಅಸಾಧ್ಯ. ಅದಕ್ಕೆ ರೈತ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಬಳಸುವುದು ಬರಲು ಕಸಬರಿಗೆ. ಈ ಕಸಬರಿಗೆಯನ್ನು ಅರೆಮಲೆನಾಡು, ಅರೆ ಬಯಲು ಸೀಮೆಗಳಲ್ಲಿ ಹಳ್ಳದಂಚಿಗೆ ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರಾದೇಶಿಕವಾಗಿ ಸರಲು ಗಿಡ, ಬರಲು ಗಿಡ ಎಂದು ಕರೆಯುವ ಸುಮಾರು ಮೂರುವರೆ ಅಡಿ ಎತ್ತರದ ಗಿಡಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಸವಕಳಿಯಾಗದ ಸಾಕಷ್ಟು ಬಾಳಿಕೆ ಬರುವ ಈ ಗಿಡದ ಕಸಬರಿಗೆ ಈ ಭಾಗದ ಪಟ್ಟಣದ ಸಂತೆಯಲ್ಲಿಯೂ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಬರುತ್ತದೆ. ಒಂದು ಕಸಬರಿಗೆಗೆ 20 ರಿಂದ 30 ರೂಪಾಯಿಯವರೆಗೂ ಬೆಲೆ ಇರುತ್ತದೆ.

-ಬೀರಣ್ಣ ನಾಯಕ ಮೊಗಟಾ, ಯಲ್ಲಾಪುರ



ಕರಡಿ ಸೊಪ್ಪು

ಕರಡಿ ಸೊಪ್ಪು ಎಂಬುದು ಅಪರೂಪದ ಹೆಸರು. ಇದರ ಹೆಸರು ವಿಚಿತ್ರವಾದರೂ ಇದು ಸರ್ವಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಮಲೆನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಕಾಣಬರುವ ಒಂದು ಸಾಮಾನ್ಯ ಗಿಡ. ಈ ಸೊಪ್ಪಿನ ವಿಶೇಷವೆಂದರೆ ಇದು ತಿನ್ನಲು ತುಂಬಾ ಕಹಿಯಾಗಿದ್ದು, ಆದಾಗ್ಯೂ ಮಲೆನಾಡಿನ ಹಳ್ಳಿಗರು ಈ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಕೊಯ್ದು ತಂದು ಹದಗೊಳಿಸಿ, ಹುರಿದು ಮಸಾಲೆ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಚಟ್ಟಿಯನ್ನು ಅಥವಾ ಪಲ್ಯವನ್ನು ಮಾಡಿ ಬಿಸಿ ಬಿಸಿಯಾದ ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಸವಿಯುವುದುಂಟು. ಈ ಚಟ್ಟಿಯನ್ನು ತಿಂದು ಮಜ್ಜೆಗೆಯನ್ನು ಕುಡಿದರೆ ಮಜ್ಜೆಗೆ ಸಿಹಿಯು ನಾಲಗೆಗೆ ಅನುಭವವಾಗುವುದು. ಈ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಹೀಗೆ ಪದಾರ್ಥ ಮಾಡಿ ಅಥವಾ ಹಾಗೆಯೇ ತಿಂದರೆ ಸಕ್ಕರೆ ಕಾಯಿಲೆಯನ್ನು ಗುಣಪಡಿಸುವ ಔಷಧಿಯ ಗುಣಧರ್ಮವನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ.

ಚಿತ್ರ- ಬರಹ: ವಿ.ಸಿ. ಪಾಟೀಲ, ಸಾಗರ

