

## ಕಣ್ಣರೆಯಾದ ಸುಣ್ಣದ ಗುಮ್ಮಿ

ಅಮಾವಾಸ್ಯೆ ಮತ್ತು ಹುಣ್ಣಿಮೆಗಳಿಗೆ ತೋಯೋದು, ಬಳಿಯೋದು ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿತ್ತು. ಪ್ರತಿ ಹಳ್ಳಿಗಳು ಸುಣ್ಣದ ಗುಮ್ಮಿಗಳೆಂಬ ಸಿಲಿಂಡರ್ ಆಕಾರದ ಗೂಡುಗಳನ್ನು ಉರ ಹೊರಗಿನ ಬಯಲಿನಲ್ಲಿ ಹೊಂದಿರುತ್ತಿದ್ದವು. ಅವುಗಳಿಂದ ಅಪರೂಪವಾಗಿವೆ. ಈಗೇನಿದ್ದರೂ ಸಿಂಥೆಟಿಕ್ ಬಣ್ಣದ್ದೇ ಪಾರುಪತ್ಯ. ಇದು ಹಳ್ಳಿಹಳ್ಳಿಗೂ ಬಂದಾಗಿದೆ. ಹಬ್ಬ ಹರಿದಿನ ಬಂದಾಗಲೆಲ್ಲ ನೆನಪಾಗುತ್ತಿದ್ದ ಸುಣ್ಣದ ಹನುಮವು ಮರೆತು ಹೋಗಿದ್ದಾಳೆ. ಬಣ್ಣಗಳ ಭರಾಟೆಯಲ್ಲಿ ಸುಣ್ಣ ತನ್ನ ಅಸ್ತಿತ್ವ ಕಳೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದೆ. ಬೇಕಾದಾಗ ಅಂಗಡಿಯಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಪಾಕೆಟ್ ಸುಣ್ಣಕ್ಕೆ ಮೊರೆ ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದೇವೆ.

ಮುಂಡರಗಿ ತಾಲ್ಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ಅತಿ ಹೆಚ್ಚು ಜನಸಂಖ್ಯೆ ಹೊಂದಿರುವ ಡಂಬಳ ಗ್ರಾಮವಿದೆ. ಅಲ್ಲಿ ಇಂದಿಗೂ ಸುಣ್ಣದ ಗುಮ್ಮಿಗಳನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಅಲ್ಲಿ ಈಗಲೂ ಸುಣ್ಣದ ಕಲ್ಲುಗಳನ್ನು ಸುಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಸುಣ್ಣದ ಕಲ್ಲನ್ನು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ತುಂಡುಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ, ಕಟ್ಟಿಗೆಯ ಚಿಕ್ಕ ತುಂಡುಗಳು ಮತ್ತು ಇದ್ದಿಲಿನೊಂದಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ, ಗುಮ್ಮಿಗಳಿಗೆ ತುಂಬಲಾಗುತ್ತದೆ. ನಂತರ ಗುಮ್ಮಿಯ ತಳಭಾಗದಲ್ಲಿ ಬೆಂಕಿ ಹಚ್ಚಿದಾಗ, ನಿಧಾನವಾಗಿ ಅದರೊಳಗೆ 700ರಿಂದ 800 ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್ ವರೆಗೆ ತಾಪ ಹೆಚ್ಚಿ, ಸುಣ್ಣದ ಕಲ್ಲುಗಳು ಕಾರ್ಬನ್ ಡೈ ಆಕ್ಸೈಡ್ ಹೊರ ಹಾಕಿ, ಸುಟ್ಟ ಸುಣ್ಣವಾಗಿ ಪರಿವರ್ತನೆ ಆಗುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಬುಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಹೊತ್ತು ಮಾರುತ್ತಿದ್ದರು. ಮನೆಗೆ ಬಳಿಯವಾಗ ಸುಟ್ಟ ಸುಣ್ಣಕ್ಕೆ ನೀರು ಹಾಕಿದಾಗ, ಅರಳಿದ ಸುಣ್ಣವಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಇದನ್ನು ಗೋಡೆಗೆ ಹಚ್ಚಿದಾಗ, ಗಾಳಿಯಲ್ಲಿರುವ ಕಾರ್ಬನ್ ಡೈ ಆಕ್ಸೈಡ್ ನೊಡನೆ ವರ್ತಿಸಿ ಮತ್ತೆ ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಮ್ ಕಾರ್ಬೋನೇಟ್ (ಸುಣ್ಣದ ಕಲ್ಲು) ಆಗಿ ಗೋಡೆ ಬೆಳ್ಳಗೆ ಕಾಣುತ್ತಿತ್ತು.

—ರವಿ ಸೋ. ದೇವರಡ್ಡಿ, ಮುಂಡರಗಿ



## ಬೆಲ್ಲದ ಜೊತೆಗೆ ಸಿಹಿಯ ಸ್ವಾದ

ಅಯ್ಯೋ... ಇದೇನು ಐಸ್ ಕ್ರೀಮ್ ಎಂದುಕೊಂಡಿರಾ... ಖಂಡಿತ ಅಲ್ಲ. ಮಲೆನಾಡಿನ ಆಲೆಮನೆ ಸಂಭ್ರಮದಲ್ಲಿ ಇಂತಹ ಅನೇಕ ಅನುಭವದ ನೋಟಗಳು ನಮ್ಮನ್ನು ಬೆರಗಾಗಿಸುತ್ತವೆ. ಮಕ್ಕಳಿಂದ ಮುದುಕರವರೆಗೆ ಜೋನಿ ಬೆಲ್ಲ ತಿನ್ನಲು ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಗೊರಟೆ ಕೆತ್ತುವುದು, ಅದಕ್ಕೆ ಬಿದಿರಿನ ಚಮಚ ಮಾಡುವುದು, ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆ ಕೊಟ್ಟಿ ಕಟ್ಟಿ ಕಬ್ಬಿನ ಹಾಲು ಕುದಿಯುವುದು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಕೊಪ್ಪರಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲ ಹದ ಬರಲು ಮೂರು ತಾಸು ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ನಡುವೆ ಅದರಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬಿನ ಹಾಲು ಕಾಯಿಸುವಾಗ ಖರ್ಚಿಲ್ಲದೆ, ಸಿಹಿ ತಿನಿಸೊಂದು ತಯಾರಾಗುತ್ತದೆ. ಅದು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸಿಗದ, ಯಾವ ಕಂಪನಿಯೂ ಉತ್ಪಾದಿಸದ, ಇತರ ತಿಂಡಿ ತಿನಿಸುಗಿಂತಲೂ ಸ್ವಾದಭರಿತ ಸಿಹಿ.

ಬೆಲ್ಲದ ಕೊಪ್ಪರಿಗೆಯ ಬಳೆಗಳಿಗೆ ನೇತು ಬೀಳುವ ಸಿಹಿ ಸ್ವಾದವನ್ನು ಬಲ್ಲವರೇ ಬಲ್ಲರು. ಕಬ್ಬಿನ ಹಾಲು ಕುದಿಯುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅದೇ ಕೊಪ್ಪರಿಗೆಯ ಬಳೆಗಳಿಗೆ ಬಾಳೆದಿಂಡು, ಕೊಬ್ಬರಿ, ಪಪ್ಪಾಯಿ ಚೂರುಗಳನ್ನು ಪಂಜಿಯಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಿ ಬೇಯಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಬಿಸಿ ಬೆಲ್ಲದ ಜೊತೆ ಬೆಂದು ತಯಾರಾಗುವ ಈ ಸಿಹಿಯ ಸ್ವಾದ ನಾಲಗೆಯ ರುಚಿಗೆ ಅಚ್ಚುಮೆಚ್ಚು. ಆರೋಗ್ಯಯುಕ್ತ ಜೀವನ ಶೈಲಿಯ ಅಂಶಗಳು ಬೆಲ್ಲದ ಕೊಪ್ಪರಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಅಡಕವಾಗಿದ್ದು, ಈ ದೇಸಿಯತೆ ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಕಾಳಜಿ ನಮ್ಮದಾಗಬೇಕಿದೆ.

—ದತ್ತಾತ್ರೇಯ ಭಟ್ಟ, ಕಣ್ಣಪಾಲ

## ಬಹುಪಯೋಗಿ ಮರದ ಮರಿಗೆ

ಮರಿಗೆ, ಮರ್ಗಿ, ಪಿಟಾರಿ ಇತ್ಯಾದಿ ಸ್ಥಳೀಯವಾಗಿ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಹೆಸರಿನಿಂದ ಕರೆಯುವ ಇದು ದೋಣಿಯಾಕಾರದ ಮರದ ಪಾತ್ರೆ. ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ದೊಡ್ಡದು. ನೂರಾರು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಜನರಿಗೆ, ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಹಳ್ಳಿಮನೆಗಳ ರೈತರಿಗೆ ಆಹಾರಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಡಲು ಮರದಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾದ ಇಂತಹ ದೊಡ್ಡ ಪಾತ್ರೆಯೇ ಹೆಚ್ಚು ಸುರಕ್ಷಿತ ಮತ್ತು ಅನುಕೂಲಕರ. ಇಲ್ಲಿ, ಹೆಗ್ಗಣ, ಗೆದ್ದಲು, ಇರುವೆಗಳಿಗೆ ಸಿಗದಂತೆ ಮತ್ತು ವಾತಾವರಣದ ತೇವಾಂಶದಿಂದ ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳು, ಕಾಳುಗಳು ಹಾಳಾಗದಂತೆ ಸಂರಕ್ಷಿಸಲು ಈ ಮರದ ಪಾತ್ರೆಯು

ಬಹುಮುಖ್ಯ ಪಾತ್ರವಹಿಸಿತ್ತು. ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಸಂಗ್ರಹ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಂಡು, ಅವನ್ನು ಅವಶ್ಯಕತೆ ಇದ್ದಾಗ ಬಳಸುವುದು ರೈತರು ಅನುಸರಿಸುವ ಸಾಮಾನ್ಯ ಕ್ರಮವಾಗಿತ್ತು.

2-5 ಕ್ವಿಂಟಲ್ ವರೆಗೂ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಮರಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಗಾಳಿಯಾಡದಂತೆ ಬೆಚ್ಚಗೆ ಇಡಬಹುದು. ಪಶುಆಹಾರ, ಹಿಂಡಿ, ಅಕ್ಕಿದೂಳು, ಗೋಧಿಬೂಸಾ ಮೊದಲಾದ ಪಶು ಆಹಾರವನ್ನೂ ಇದರಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಬಹುದು. ಒಟ್ಟಾರೆ ಇದೊಂದು ಸೂಕ್ತ ಮುಚ್ಚಳವೂ ಇರುವ, ಬಹುಪಯೋಗಿ ವಿನಿಸಿರುವ ಮರದ ಪಾತ್ರೆಯಾಗಿದೆ. ಈಗಿನ ಕಾಲಕ್ಕೆ ಇದು ಅಪರೂಪ.

—ಅರ್ಚನಾ ಜಿ. ಬೊಮ್ಮಳ್ಳಿ

