



ಬಾಳೆದಿಂಡಿನ ಮದುವೆ ಮಂಟಪ

ಮದುವೆ, ಮುಂಜಿ, ಆರತಕ್ಕತೆ... ಇವು ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಬದುಕಲ್ಲಿ ನೆನಪಾಗಿ ಉಳಿಯುವಂತಹ ಮಹತ್ವದ ಶುಭಕಾರ್ಯಗಳು. ಈ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳಿಗೆ ಮಾಡುವ ಅಲಂಕಾರದ ಸೊಬಗೂ ನೆನಪಿನಲ್ಲಿ ಉಳಿಯಬೇಡವೆ? ಮದುವೆ ಸಮಾರಂಭದ ಪ್ರಮುಖ ಮಂಟಪವಾಗಲಿ ಅಥವಾ ಅಲ್ಲಿ ನಿರ್ಮಿಸಿದ ವೇದಿಕೆಯ ಅಲಂಕಾರಗಳಾಗಲಿ ಆಧುನಿಕತೆಯ ಬಣ್ಣ ಬ್ಯಾಗಡೆಯ ಕೃತ್ರಿಮ ಅಲಂಕಾರವಾಗಿದ್ದರೆ ಹೊರಗಷ್ಟೇ ಮಿಂಚು. ಅದೇ ಪ್ರಕೃತಿ ಸಹಜ ವಸ್ತುಗಳನ್ನೇ ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಸಿದ್ಧಗೊಳ್ಳುವ ವೇದಿಕೆ, ಮಂಟಪಗಳು ಕಣ್ಣು ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ಹೃದಯವನ್ನೂ ಮುಟ್ಟುವುದರಲ್ಲಿ ಸಂಶಯವೇ ಇಲ್ಲ. ಅಂತಹದ್ದೇ, ಚಿತ್ರದಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತಿರುವ ಬಾಳೆದಿಂಡಿನ ಮದುವೆ ಮಂಟಪ.

ಈ ಮಂಟಪವನ್ನು ತೋಟದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಬಾಳೆಯ ದಿಂಡು, ಮಾವಿನ ಎಲೆಗಳು, ತೆಂಗಿನ ಗರಿ, ಇಂತಹ ನೈಸರ್ಗಿಕ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಸಿದ್ಧಗೊಳಿಸಲಾಗಿದೆ. ಅನೇಕ ಊರುಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಉತ್ಸಾಹಿ ಯುವಕರು ಇಂತಹ ಹಸಿರನ್ನೇ ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಮದುವೆ ಮೊದಲಾದ ಸಮಾರಂಭಗಳಿಗೆ ಆಕರ್ಷಕ ಮಂಟಪ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವುದರಲ್ಲಿ ಪಳಗಿದ್ದಾರೆ. ಪಾರಂಪರಿಕ ಕೃಷಿ ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ತಮ್ಮನ್ನು ತೊಡಗಿಸಿಕೊಂಡ ಇವರಲ್ಲ 'ಪಾರ್ಕ್ ಟ್ರಿಂ' ಹವ್ಯಾಸಗಾರರೇ ಆಗಿದ್ದಾರೆ.

ವರ್ಷದ ಮದುವೆ ಮುಂಜಿ ಸೀಸನ್‌ನಲ್ಲಿ ಕರಕುಶಲಿಗರಾದ ಇವರಿಗೆ ಭಾರಿ ಡಿಮ್ಯಾಂಡ್, ಕೈತುಂಬ ಕೆಲಸ. ಸಂಬಂಧಿಕರು, ಪರಿಚಯಸ್ಥರು ಇವರ ಕಸುಬನ್ನು ನ್ಯಾಯಯುತವಾಗಿ ಮತ್ತು ಗೌರವಪೂರ್ವಕವಾಗಿಯೇ ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಕೊಂಚ ಗೌರವಧನವೂ ಇವರ ಶ್ರಮಕ್ಕೆ ಲಭಿಸುತ್ತಿದೆ.

—ಅರ್ಚನಾ ಜಿ., ಬೊಮ್ಮಳ್ಳಿ



ಪರಿಸರ ಕಾಳಜಿಗೆ ಬೆತ್ತದ ಜಾಲರಿ...

ಇದು ಬೆತ್ತದಿಂದ ಹೆಣೆದು ಮಾಡಿದ ಜಾಲರಿ. ಜಾಲರಿಯ ಮುಖ್ಯ ಭಾಗವು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ರಂಧ್ರಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು, ದ್ರವವು ಸುಲಭವಾಗಿ ಹರಿದು ಹೋಗಲು ಮತ್ತು ಘನವಸ್ತುಗಳು ಉಳಿಯಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಬೆತ್ತ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಮತ್ತು ಪರಿಸರಸ್ನೇಹಿ ವಸ್ತುವಾಗಿದ್ದು, ಇದರ ಬಳಕೆ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಗೂ ಇತರ ಹಾನಿಕಾರಕ ವಸ್ತುಗಳಿಗೆ ಪರ್ಯಾಯವಾಗಿ ಮಾಲಿನ್ಯ ನಿಯಂತ್ರಣಕ್ಕೆ ಸಹಾಯಮಾಡುತ್ತದೆ. ಕೈಯಿಂದ ತಯಾರಾದ ಈ ಸ್ಟೈನ್ಸ್ ಹಗುರವಾಗಿದ್ದು, ಬಳಸಲು ಆರಾಮದಾಯಕವಾಗಿದೆ.

ಪರಿಸರಸ್ನೇಹಿ ಅಡುಗೆಮನೆ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ನಮ್ಮ ಪರಿಸರದ ಮೇಲೆ ಸಕಾರಾತ್ಮಕ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರಬಹುದು. ಇವುಗಳನ್ನು ಬಳಸುವುದರಿಂದ ತ್ಯಾಜ್ಯ ಉತ್ಪಾದನೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ನೈಸರ್ಗಿಕ ಸಂಪನ್ಮೂಲಗಳ ಸಂರಕ್ಷಣೆಗೆ ಸಹಾಯವಾಗುತ್ತದೆ. ನಮ್ಮ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಅಡುಗೆಮನೆಯ ಸಾಧನಗಳೆಲ್ಲವೂ ಕೈಯಿಂದ ಮಾಡಿದ ಪರಿಸರಸ್ನೇಹಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಾಗಿರುವುದು ವಿಶೇಷ. ಈ ಕರಕುಶಲ ವಸ್ತು ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ನಡೆದ 'ಕಾಳು ಮೇಳ'ದಲ್ಲಿ ಪ್ರದರ್ಶನಗೊಂಡಿತ್ತು.

—ಹೊಸ್ಮನೆ ಮತ್ತು



ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗೆ ಹೇಳಿ ಮಾಡಿಸಿದ 'ಚಳ್ಳೆ'

ಚಿತ್ರದಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತಿರುವ ಚಳ್ಳೆಕಾಯಿ. ಇದನ್ನು ಹಾಗೆಯೇ ತಿನ್ನುವುದು ಒಳ್ಳೆಯದಲ್ಲ. ಏಕೆಂದರೆ ಇದರಲ್ಲಿ ಅಂಟು ದ್ರವ ಇರುತ್ತದೆ. ಇದು ದೇಹಕ್ಕೆ ಹಾನಿಯುಂಟು ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ರೀತಿಯಲ್ಲೇ ಇದು ಕೂಡ ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಮಲೆನಾಡಿನ ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಮಾಡಲು ಇದನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದ ಮಾಡಿದ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯು ಬಹಳ ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಜೊತೆಗೆ ದೇಹಕ್ಕೆ ಅನೇಕ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳನ್ನೂ ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ. ಉಪ್ಪು, ಖಾರದ ಪುಡಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಸಾಸಿವೆ ಹಾಗೂ ಅಗೆ ಬೀಜದ ಪುಡಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಮಾಡಿದ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯಂತೂ ತುಂಬಾನೇ ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

—ಮಧುಮತಿ ಎಸ್.ಎ.