

## ಮುತ್ತುಗದ ಪತ್ರೋಳೆ...

ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕದ ಬಹುತೇಕ ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಪತ್ರೋಳೆ, ಮುತ್ತುಗದ ಎಲೆಯಿಂದ ಮಾಡುವ ಊಟದ ಎಲೆ. ಮುತ್ತುಗದ ಗಿಡವನ್ನು ಬ್ರಹ್ಮವೃಕ್ಷ ಎಂತಲೂ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಈ ಗಿಡದ ಹೂವನ್ನು ಶಿವರಾತ್ರಿಯ ದಿವಸ ಶಿವನ ಪೂಜೆಗೆ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಬೇಸಿಗೆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಮುತ್ತುಗದ ಎಲೆಗಳು ಬಲಿತಿರುತ್ತವೆ. ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳದ ಒಣದಂಟಿನಿಂದ ತೆಗೆದ ಕಡ್ಡಿಗಳಿಂದ ಈ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಒಂದಕ್ಕೊಂದು ಜೋಡಿಸಿ ಪತ್ರೋಳೆಯನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಅವುಗಳನ್ನು ಒಣಗಿಸಿ, ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಹಾಕಿ ಮತ್ತೆ ಒಣಗಿಸಿ ಗಂಟುಕಟ್ಟಿ ಇಟ್ಟರೆ ಸುಮಾರು 2-3 ವರ್ಷಗಳವರೆಗೆ ಬಾಳಿಕೆ ಬರುತ್ತವೆ. ಹಳ್ಳಿಯಲ್ಲಿ ಈ ಪತ್ರೋಳೆಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಮಾರುವುದು ಒಂದು ಸಣ್ಣ ವ್ಯಾಪಾರವೂ ಆಗಿತ್ತು. ಇಂತಹ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಪತ್ರೋಳೆಯಲ್ಲಿ ಊಟ ಮಾಡಿದರೆ, ಆ ಊಟದ ರುಚಿಯೇ ವಿಶಿಷ್ಟವಾಗಿರುತ್ತದೆ.

—ನರಸಿಂಹಾರೆಡ್ಡಿ, ಸೇಡಂ



## ತರಗೆಲೆ ಕಣಜ

ಧಾನ್ಯ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಡಲು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದ ಕಣಜದಂತೆ ಒಣ ತರಗೆಲೆಗಳನ್ನು ಜೋಪಾನವಿಡುವ ಪಾರಂಪರಿಕ ವಿಧಾನವೂ ಇದೆ. ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಕೊಟ್ಟಿಗೆಗೆ ಹರಡಿ ಜಾನುವಾರುಗಳು ಬೆಚ್ಚಗೆ ಮಲಗಲು ಹಾಸಿಗೆಯಾಗಿ ತರಗೆಲೆ ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತವೆ. ಅದನ್ನೇ ತಪ್ಪಿಗೆ ಹಾಕಿ ಗೊಬ್ಬರ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಮರಗಳಿಂದ ಉದುರಿದ ತರಗೆಲೆಗಳನ್ನು ಬುಟ್ಟಿಗಳಲ್ಲಿ ತಂದು ಈ ರೀತಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಟ್ಟರೆ ಒಳಗೆ ನೀರು ಸೇರುವುದಿಲ್ಲ. ರೈತ ಕಂಡಿಗೆ ಪದ್ಮ ನಾಯ್ಕರ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ರೂಪುಗೊಂಡಿದೆ ಈ ಕಣಜ.

—ಪ. ರಾಮಕೃಷ್ಣ ಶಾಸ್ತ್ರಿ

## ರಥಕ್ಕೆ ಎಳನೀರ ಶೃಂಗಾರ!

ತುಮಕೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಶಿರಾ ತಾಲ್ಲೂಕಿನ ಸೀಬಿ ಗ್ರಾಮದಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿ ವರ್ಷ ನಡೆಯುವ ನರಸಿಂಹಸ್ವಾಮಿಯ ರಥೋತ್ಸವದಲ್ಲಿ ರಥಕ್ಕೆ ವಿವಿಧ ಅಲಂಕಾರ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅದರಲ್ಲಿ ತೇರಿನ ಕೆಳಭಾಗದಲ್ಲಿ ಎಳನೀರುಗಳ ಗೊಂಚಲುಗಳನ್ನು ಸುಂದರವಾಗಿ ಕಟ್ಟಿ ಅಲಂಕರಿಸುವ ಪದ್ಧತಿಯೂ ಇದೆ.

—ದಂಡಿನಶಿವರ ಮಂಜುನಾಥ್, ಬೆಂಗಳೂರು

