



ಮರಾಠಿಗರ ಹೋಳಿಕುಣಿತ

ಉಡುಪಿ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಮರಾಠಿ ಜನಾಂಗದವರಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿವರ್ಷ ಹೋಳಿಹುಣ್ಣಿಮೆಯ ಮೊದಲು ಬರುವ ಏಕಾದಶಿಯಂದು ಹೋಳಿಕುಣಿತಕ್ಕೆ ಹೊರಡುವ ಸಂಪ್ರದಾಯವಿದೆ. ಏಕಾದಶಿವರೆಗೆ ಅಟ್ಟದ ಮೇಲಿದ್ದ ಗುಮ್ಮಟಿ ಎಂಬ ಚರ್ಮವಾದ್ಯ ಕೆಳಗಿಳಿದು, ಬೆಂಕಿಯ ಶಾಖಕ್ಕೆ ಹದಗೊಂಡು ನಾದವನ್ನು ಹೊರಡಿಸಲು ಶುರುಮಾಡಿದರೆ ಅದಕ್ಕೆ ಜೊತೆಯಾಗಿ ತಾಳ, ಜಾಗಟೆಗಳೂ ಸೇರಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ.

ಅಮ್ಮೂರು ದೇವಿಯ ಆರಾಧಕರಾಗಿರುವ ಇವರು ಮರಾಠಿ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿಯೇ ದೇವಿಯನ್ನು ಸ್ತುತಿಸಿ ಹಾಡುತ್ತಾರೆ. ಹಾಡು, ಹಿಮ್ಮೆಳಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಲಯಬದ್ಧವಾಗಿ ಉಳಿದವರು ಹೆಜ್ಜೆಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಚಿಕ್ಕಮಕ್ಕಳಿದ್ದರೆ ಅವರನ್ನು ಎತ್ತಿಕೊಂಡು ಕುಣಿಯುವುದೂ ರೂಢಿ. ಹೀಗೆ ಕುಣಿದರೆ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಶ್ರೇಯಸ್ಸು ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತದೆ ಎಂಬುದು ನಂಬಿಕೆ. ಏಕಾದಶಿಯಿಂದ ಹೋಳಿಹುಣ್ಣಿಮೆಯ ತನಕ ಪ್ರತಿದಿನ ಸಂಜೆಯ ನಂತರ ಊರಿನ ಮನೆಮನೆ ತಿರುಗಿ ಕುಣಿಯುವ ಇವರಿಗೆ, ಜನರು ಗೌರವಪೂರ್ವಕವಾಗಿ ಅಕ್ಕಿ, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಹಣವನ್ನು ಕೊಟ್ಟು ದೇವಿಯ ಆಶೀರ್ವಾದ ಪಡೆಯುತ್ತಾರೆ. ತಿರುಗಾಟದಲ್ಲಿ ಇವರು ಸೂತಕವಿದ್ದ ಮನೆಗೆ ಹೋಗುವುದಿಲ್ಲ.

ಈಚೆಗೆ ಇವರು ಧರಿಸುವ ವೇಷಭೂಷಣ ವರ್ಣಮಯಗೊಂಡಿದ್ದು, ತಲೆಗೆ ಬಿಳಿ ಮುಂಡಾಸು ಬಿಗಿದು, ಅಬ್ಬಲಿಗೆ ಹೂವಿನ ದಂಡೆಯನ್ನು ಸುತ್ತುತ್ತಾರೆ. ಹೋಳಿಹುಣ್ಣಿಮೆಯಂದು ಇವರೆಲ್ಲ ಹೋಳಿಯಾಟ ಆಡಿ, ನದಿಯಲ್ಲಿ ಮಿಂದು ದೇವಿಯನ್ನು ಆರಾಧಿಸಿ ಸಂಭ್ರಮಿಸುತ್ತಾರೆ. ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಹಾಡು, ಕುಣಿತ ಮತ್ತು ಪಕ್ಕವಾದ್ಯಗಳ ಹಿಮ್ಮೆಳವನ್ನು ಒಳಗೊಂಡ ಇದು ಪಕ್ಕಾ ಹಳ್ಳಿ ಸೊಗಡಿನ ದೇಸೀಯ ಕಲೆ. ಮೊನ್ನೆ ಊರಿಗೆ ಹೋದಾಗ ಹೋಳಿ ಕುಣಿತ ಕಾಣುವ ಸಂದರ್ಭ ಒದಗಿ ಬಂತು.

—ಧರ್ಮಾನಂದ ಶಿರ್ವ, ಬೆಂಗಳೂರು



ತಾಳೆಗರಿಯ ಬುಟ್ಟಿ ಪ್ರಸಾದ

ಒಡಿಶಾದ ಪುರಿ ಜಗನ್ನಾಥ ದೇವಸ್ಥಾನವು ಜಗತ್ಪ್ರಸಿದ್ಧ. ಅಲ್ಲಿ ನಿತ್ಯವೂ ಜಗನ್ನಾಥನಿಗೆ ಐವತ್ತಾರು ಬಗೆಯ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ನೈವೇದ್ಯ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಮಾಡಿ ಭಕ್ತಾದಿಗಳಿಗೆ ಪ್ರಸಾದದ ರೂಪದಲ್ಲಿ ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಪ್ರಸಾದವನ್ನು ಭಕ್ತರು ಮನೆಗಳಿಗೆ ಒಯ್ಯಲು, ದೇವಾಲಯದ ಆವರಣದಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಕೌಂಟರ್‌ನಲ್ಲಿ ರಶೀದಿ ಖರೀದಿಸಬೇಕು.

ಈ ಪ್ರಸಾದವನ್ನು ಸೂಕಿಲಾ (ಶುಷ್ಕ) ಪ್ರಸಾದವೆನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಅದು ಹಿಟ್ಟು, ಸಕ್ಕರೆ, ಗೋಧಿ, ಬೆಲ್ಲ, ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಮತ್ತು ತುಪ್ಪದಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಸಿಹಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಭಕ್ಷ್ಯಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡ ಪ್ರಸಾದವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಅದನ್ನು ಸುಂದರವಾದ ಒಂದು ತಾಳೆಗರಿಯಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಪುಟ್ಟ ಬುಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ತಾಳೆಗರಿಯಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸುವ ಬುಟ್ಟಿ ಪರಿಸರ ಸ್ನೇಹಿಯಾಗಿದ್ದು, ಅದನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ಕುಟುಂಬಗಳಿಗೂ ಆದಾಯದ ಮೂಲ ಒದಗಿಸಿದಂತಾಗುತ್ತದೆ ಎಂಬ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಪ್ರಸಾದವನ್ನು ಈ ಬುಟ್ಟಿಗಳಲ್ಲೇ ವಿತರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

—ಅಂಜನ್ ಕಾಯ್ಕಿಣಿ, ಸಾಗರ

