

## ಐಸ್ ಆಫಲ್ ಅರ್ಥಾತ್ ತಾಳೆಹಣ್ಣು

ನನ್ನೂರಿಗೆ ಬೀಚಿ ಏನೆಂದು ಕರತಿದ್ದು ಅಂದ್ರೆ, 'ಬಳ್ಳಾರಿಯಲ್ಲಿ ಎರಡು ಕಾಲ... ಒಂದು ಬಿಸಿಲು ಕಾಲ, ಇನ್ನೊಂದು ಬಿರು ಬೇಸಿಗೆ ಕಾಲ' ಎಂದು. ಈಗ ದಾವಣಗೆರೆಯಲ್ಲಿ ನೆಲೆಸಿದ್ದರೂ ನನಗೆ ನನ್ನೂರಿನ ನೆನಪು ಬರಲು ಕಾರಣ ಬಳ್ಳಾರಿಯಂತೆ ಬೇಸಿಗೆಯ ತಾಪಮಾನ. ದಾವಣಗೆರೆಯಲ್ಲೂ ಈಗ ದಿನದಿಂದ ದಿನಕ್ಕೆ ಏರಿಕೆ ಆಗುತ್ತಿದೆ. ಅದನ್ನು ತಣಿಸಲು ನಿಂಬೆ ಪಾನಕ, ಕಬ್ಬಿನ ಜ್ಯೂಸ್ ಹಾಗೂ ಎಳನೀರಿನಂತಹ ಪಾನೀಯಗಳು ನಿಸರ್ಗದಲ್ಲಿ ಲಭ್ಯವಿದ್ದರೂ ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಷ್ಟೇ ಲಭ್ಯವಾಗುವ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳ ಗಣಿಯಂದ್ರೆ ಅದು 'ಐಸ್ ಆಫಲ್' ಅರ್ಥಾತ್ 'ತಾಳೆಹಣ್ಣು'.

ನಮ್ಮ ದೇಹಕ್ಕೆ ಬಹಳ ಮುಖ್ಯವಾದ ವಿಟಮಿನ್ ಬಿ, ಕಬ್ಬಿಣ, ಪೊಟ್ಯಾಷಿಯಂ, ಸತು, ರಂಜಕ ಮತ್ತು ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂ ತಾಳೆಹಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಪ್ರತಿಯೊಬ್ಬರೂ ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ತಿನ್ನಲೇಬೇಕು. ವರ್ಷದಲ್ಲಿ ಒಂದರಂತೆ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಸಿಗುವ ತಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಸ್ವಾದ ಬಲು ರುಚಿಕರ.



## 'ಚಿಬ್'ನಲ್ಲಿ ಅಡಗಿದ ಕಲಶ ಸೌಂದರ್ಯ

ಕರಾವಳಿಯ ಉದ್ದಗಲಕ್ಕೂ ನಡೆಯುವ ಬಂಡಿಹಬ್ಬದ ಪ್ರಮುಖ ಆಕರ್ಷಣೆ ಕಲಶ. ಅದರ ಸೌಂದರ್ಯ ಬೆನ್ನೆಲುಬೇ ಚಿತ್ರದಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತಿರುವ ಕಲಶದ ಚಿಬ್. ಇದು ಅಂಕೋಲಾ ತಾಲ್ಲೂಕಿನ ಮೊಗಟಾ ಗ್ರಾಮದೇವತೆಯಾದ ಅಮ್ಮೋರ ಕಲಶದ (ಶ್ರೀ ಶಾಂತಿಕಾ ಪರಮೇಶ್ವರಿ) ಚಿಬ್ಬು.

ಬೈಣಿಮರದ ದಬ್ಬೆಗೆ ಅಮಾವಾಸ್ಯೆ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಕಡಿದು ತಂದ ನಾಗಚಿತ್ರವನ್ನು ಹದವಾಗಿ ಒಣಗಿಸಿ, ಬಿಲ್ಲಿನಾಕಾರದಲ್ಲಿ ಒಂದರ ಮೇಲೊಂದು ಬಗ್ಗಿಸಿ ದಾರದಿಂದ ಕಟ್ಟಿ ಚಿಬ್ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಈ ಚಿಬ್ಬಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ವಿವಿಧ ಜಾತಿಯ ಪುಷ್ಪ ಹಾಗೂ ಬೆಳ್ಳಿ ಬಂಗಾರದ ಒಡವೆಗಳಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ ಕಲಶ ನಿರ್ಮಾಣವಾಗುತ್ತದೆ. ಮೆರವಣಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಅಲಂಕೃತವಾದ ಕಲಶ ಎದ್ದು ಕಾಣುವುದಲ್ಲದೇ, ಕಲಶದ ಬೆನ್ನೆಲುಬಾದ ಚಿಬ್ ಗೌಣವಾಗಿರುತ್ತದೆ.

—ಬೀರಣ್ಣ ನಾಯಕ. ಮೊಗಟಾ



## ಎಡಿ ಹಿಡಿಯಲು ಸರಳ ಉಪಾಯ

ಮಳೆಗಾಲ ಶುರುವಾಯಿತೆಂದರೆ ಹೊಳೆಹಳ್ಳಗಳ ಅಂಚಿನಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುವ ಎಡಿ, ಮೀನು ತಿನ್ನುವ ಜನರು ಸುಲಭವಾಗಿ ಅವನ್ನು ಹಿಡಿಯುವ ಸರಳ ಉಪಾಯಗಳ ಬಗ್ಗೆಯೂ ಯೋಚಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅದಕ್ಕಾಗಿ ಅವರು ಅನುಸರಿಸುವ ಉಪಾಯವೇ 'ಬಿದಿರು ಕೂಳಿ'. ಬಿದಿರಿನಿಂದ ಮಾಡುವ ಈ ಬಿದಿರು ಕೂಳಿಯನ್ನು ಮಲೆನಾಡು ಹಾಗೂ ಕರಾವಳಿ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಸ್ಥಳೀಯವಾಗಿ ಬೇರೆಬೇರೆ ಹೆಸರಿನಿಂದ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ.

ಕೂಳಿಯನ್ನು ಶವೆ ಬಿದಿರು ಅಥವಾ ಕಾಡು ಬಿದಿರಿನಿಂದ ನಾಜೂಕಾಗಿ ನೇಯ್ದು ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದರ ಈಗಿನ ಮಾರಾಟ ಬೆಲೆ ₹500 ತನಕವೂ ಇದೆ. ಮಳೆಗಾಲದ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ನೀರಿನ ಝರಿಯಲ್ಲಿ ತಾನಾಗೇ ಹರಿದು ಹೋಗುವ ಸಣ್ಣ ಮೀನು ಮತ್ತು ಏಡಿಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಈ ಕೂಳಿ ಸುಲಭ ಉಪಾಯ ಎನಿಸಿದೆ.

ಮೀನು ಮತ್ತು ಏಡಿ ಹರಿದು ಹೋಗುವ ಕಾಲುವೆಗೆ ಅಡ್ಡಲಾಗಿ ಕೂಳಿಯನ್ನು ಇಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ನೀರಿನ ಹರಿವಿನಲ್ಲಿ ಬಂದ ಏಡಿ, ಮೀನುಗಳು ಒಮ್ಮೆ ಕೂಳಿಯ ಎಳೆಗೆ ಹೋದರೆ, ಮತ್ತೆ ಹಿಂದಿರುಗಲಾಗದಂತಹ ರಚನೆಯನ್ನು ಇದು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ.

—ಜಿ.ಎಂ. ಬೊಮ್ಮಳ್ಳಿ

