



ಬಾಳಿಕೆಯ ಈಚಲು ಕಸಬರಿಕೆ

ಮಲೆನಾಡು ಮತ್ತು ಪಶ್ಚಿಮ ಘಟ್ಟದ ಕಾಡು ಬೆಟ್ಟಗಳಲ್ಲಿ ಕುರುಚಲು ಪೊದೆಯಂತೆ ಸಹಜವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ಈಚಲು ಎನ್ನುವ ಸಸ್ಯವು ಚಾಪೆ ತಯಾರಿಕೆ ಮತ್ತು ಕಸಬರಿಕೆ ತಯಾರಿಸಲು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತಿದೆ. ಮಳೆಗಾಲಕ್ಕೂ ಪೂರ್ವ, ಅಂದರೆ ಮೇ ತಿಂಗಳಿನಲ್ಲಿ ಈ ಗಿಡದಲ್ಲಿ ಬಿಡುವ ಕಪ್ಪು ಹಣ್ಣು ತಿನ್ನಲು ಬಲುರುಚಿ. ಬೇಸಿಗೆ ರಜೆಯಲ್ಲಿ ಮಕ್ಕಳು ಅದರ ಹಣ್ಣನ್ನು ಹುಡುಕಿ ತಿನ್ನಲು ಕಾಡುಬೆಟ್ಟ ಸುತ್ತಿದರೆ, ಅದರ ಎಲೆಗಳಿಂದ ಕಸಬರಿಕೆ ತಯಾರಿಸುವವರು ಈಚಲು ಗಿಡವನ್ನು ಹುಡುಕಿಕೊಂಡು ಸುತ್ತುತ್ತಾರೆ.

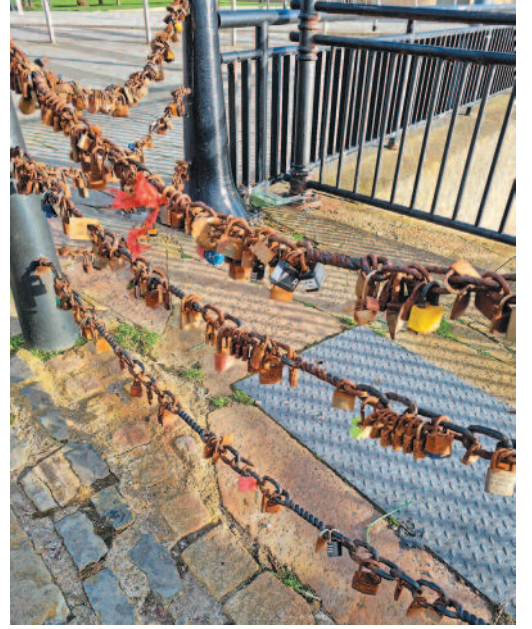
ಪೊದೆ ರೂಪದ ಗಿಡಗಳಾದ ಈಚಲು, ದಡಸಲು, ಮುಂಡಗಿ ಮೊದಲಾದ ಗಿಡಗಳ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಕಸಬರಿಕೆ ತಯಾರಿಸುವ ಪದ್ಧತಿ ಮಲೆನಾಡು ಪ್ರದೇಶದ ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿದೆ. ಕೃಷಿ ಕೆಲಸದಲ್ಲಿ ಧಾನ್ಯವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ಕಣವನ್ನು ಗುಡಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಮತ್ತು ಮನೆಯ ಅಂಗಳ ಗುಡಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಈಚಲು ಹುಲ್ಲಿನ ಕಸಬರಿಕೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಇದೊಂದು ಗಟ್ಟಿ ಜಾತಿಯ ಸಸ್ಯವರ್ಗವಾಗಿದ್ದು, ಇದರಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ ಚಾಪೆ ಮತ್ತು ಕಸಬರಿಕೆಗಳು ಹೆಚ್ಚು ದಿನ ಬಾಳಿಕೆ ಬರುತ್ತವೆ. ಈಚಲು ಎಲೆಗಳನ್ನು ಕುರಿ, ಜಾನುವಾರು ಕೂಡ ತಿನ್ನುವುದಿಲ್ಲ. ಹಾಗಾಗಿ ಇವು ಸರ್ವಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕಾಡುಬೆಟ್ಟಗಳಲ್ಲಿ ಉತ್ತಮವಾಗಿ ಬೆಳೆದುಕೊಂಡಿರುತ್ತವೆ. ಅವನ್ನು ತಂದು ಒಣಗಿಸಿ, ಕಸಬರಿಕೆ ಮಾಡಿ ಉಪಯೋಗಿಸುವುದು ರೈತರಿಗೆ ಸುಲಭವಾಗಿದೆ.

—ಅರ್ಚನಾ ಜಿ. ಬೊಮ್ಮಳ್ಳಿ, ಶಿರಸಿ

ನದಿ ತೀರದುದ್ದಕ್ಕೂ ಬೀಗಗಳು

ಮರ್ರೆ, ಇಂಗ್ಲೆಂಡ್ ದೇಶದ ವಾಯುವ್ಯ ಭಾಗದಲ್ಲಿರುವ ಲಿವರ್ ಪೂಲ್ ನಗರದಲ್ಲಿ ಹರಿಯುವ ನದಿ. ಇದರ ತೀರದುದ್ದಕ್ಕೂ ಅಳವಡಿಸಿರುವ ಕಬ್ಬಿಣದ ಸರಪಳಿಗೆ ಸಾಲಾಗಿ ಬೀಗಗಳನ್ನು ತಗುಲಿ ಹಾಕಿರುವುದನ್ನು ನೋಡಿ ಸೋಜಿಗವೆನಿಸಿತು. ಬೀಗಗಳ ಆಕಾರ, ಗಾತ್ರ, ಬಣ್ಣಗಳಲ್ಲಿಯೂ ವೈವಿಧ್ಯತೆ. ದೃಷ್ಟಿ ಹಾಯುವವರೆಗೂ, ಈ ಬೀಗಗಳ ಸಾಲು ಕಾಣಿಸುತ್ತದೆ. ನಮ್ಮಲ್ಲಿರುವಂತೆ, ಹಲವಾರು ಹರಕೆ, ಸ್ಮರಣೆ, ಬೇಡಿಕೆ ಕಾರಣದಿಂದಾಗಿ ಇಲ್ಲಿಯ ಜನರು, ಈ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಬೀಗಗಳನ್ನು ಹಾಕುವ ಆಚರಣೆಯನ್ನು ಪಾಲಿಸುತ್ತಾರೆ ಎಂಬುದು ಸ್ಥಳೀಯರ ಮಾತು.

—ಪ್ರಭಾ ಪ್ರಸಾದ್, ಬೆಂಗಳೂರು



‘ರುಕ್ಕಿಣಿ’ಯ ಗತ ವೈಭವ

ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಮನೆಯ ಅಟ್ಟದ ಮೇಲಿನ ಪುರಾತನ ವಸ್ತುಗಳನ್ನೆಲ್ಲ ವಿಲೇವಾರಿ ಮಾಡುವಾಗ ಒಂದು ಅಪರೂಪದ ವಸ್ತು ಕಾಣಿಸಿ, ಮನಸ್ಸು ಬಹಳ ಮುದಗೊಂಡಿತು. ಅದುವೇ ಆಕಾಲದ ದುಬಾರಿ ‘ರುಕ್ಕಿಣಿ ಕುಕ್ಕರ್’. ಸುಮಾರು ಎಂಬತ್ತೈದು ವರ್ಷಗಳಷ್ಟು ಪುರಾತನಳಾದ ‘ರುಕ್ಕಿಣಿ’, ಈಗಿನ ಕುಕ್ಕರ್ ಸಂತತಿಗಳ ಮಾತಾಮಯಿಯಾದ ನಮ್ಮ ಅತ್ತೆಯವರ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ಮನೆಗೆ ಕಾಲಿಟ್ಟಿದ್ದಳು. ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಜನರಿಗೆ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವಾಗ ಅಥವಾ ಯಾತ್ರೆ-ಪಿಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಹಾಸ್ಟೆಲ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ವಾಸವಿರಬೇಕಾದಂಥ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಈಕೆಯಿಂದ ಬಹಳ ಸಹಾಯವಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಹೊರನೋಟಕ್ಕೆ ಉದ್ದನೆಯ ಹಿಡಿಕೆಯುಳ್ಳ ಹಿತ್ತಾಳೆಯ ತೂಗುಪಾತ್ರೆಯಂತೆ ಕಾಣುವ ಈಕೆಯ ಭಾರದ ಒಳಗುಟ್ಟಿದಂತೆ ಅವಳ ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಅಡಗಿರುವ ಉಳಿದ ಪಾತ್ರೆಗಳು.

ಅವಳ ಅಡುಗೆಯ ತತ್ವ ಹೀಗಿತ್ತು... ಕುಕ್ಕರಿನ

ಮುಕ್ಕಾಲು ಭಾಗದಷ್ಟು ನೀರು ತುಂಬಿ ಉದ್ದದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಅನ್ನಕ್ಕಿಟ್ಟು ಉಳಿದ ಟಿಫಿನ್ ಕ್ಯಾರಿಯರ್ ಮಾದರಿಯ ಮೂರು ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ತರಕಾರಿ, ಬೇಳೆ, ಕಾಳು ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಡಬಲ್ ಬಾಯ್ಲಿಂಗ್ ಮೆಥಡ್‌ನಲ್ಲಿ ಒಟ್ಟಿಗೇ ಬೇಯಿಸುವುದು. ಉಗಿಯೊಂದಿಗೆ ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾಗುವ ಶಾಖದ ಮೂಲಕ ನಿಧಾನ ಜ್ವಾಲೆಯ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಲ್ಪಟ್ಟಾಗ ಆಹಾರದ ರುಚಿ ಮತ್ತು ಪೋಷಕಾಂಶಗಳಲ್ಲಿ ನಷ್ಟವಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಹಿತ್ತಾಳೆಯಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದ್ದು ಕೆಡಬಹುದೆಂಬ ಮುಂಜಾಗ್ರತಾ ಕ್ರಮವಾಗಿ ಎಲ್ಲಕ್ಕೂ ತವರದ ಲೇಪವಿರುತ್ತದೆ. ಎಲ್ಲ ಪಾತ್ರೆಗಳ ಮೇಲೂ ಪೇಟೆಂಟೆಡ್ ಆರ್.ಪಿ.ಸಿ. (ರುಕ್ಕಿಣಿ ಕುಕ್ಕರ್ ಕಂಪನಿ) ಎಂದು ಕೆತ್ತಲಾಗಿದೆ. ಸವಿನೆನಪುಗಳಿಗೆ ಬೆಲೆ ಕಟ್ಟಲಾಗದು. ಹೀಗಾಗಿ ಇವಳನ್ನು ಉಳಿದ ವಸ್ತುಗಳ ಜೊತೆ ವಿಲೇವಾರಿ ಮಾಡಲಾಗಲಿಲ್ಲ. ರುಕ್ಕಿಣಿ ಈಗ ತನ್ನ ಗತವೈಭವವನ್ನು ಧ್ಯಾನಿಸುತ್ತಾ ನನ್ನ ಅಮ್ಮ ಕೊಟ್ಟ ಹಳೆಯ ಟ್ರಂಕಲ್ಲಿ ಜೋಪಾನವಾಗಿದ್ದಾಳೆ.

—ಜಯಂತಿ ಅಮ್ಮತೇಶ್, ಮೈಸೂರು