



ಕಣ್ಡಿಯತ್ತ ಬಿದಿರಿನ ವಸ್ತುಗಳು

ಬಿದಿರಿನಿಂದ ಗೃಹೋಪಯೋಗಿ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಜನಾಂಗಗಳೇ ಇಂದು ಮಾಯವಾಗತೊಡಗಿವೆ. ಏಕೆಂದರೆ ಇಂದು ಈ ವಸ್ತುಗಳೆಲ್ಲ ಅಪ್ರಯೋಜಕ ಎನಿಸಿವೆ. ಇವುಗಳ ಸ್ಥಾನವನ್ನು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್, ಅಲ್ಯೂಮಿನಿಯಂ, ಸ್ಟೀಲ್ ಮುಂತಾದವು ಆಕ್ರಮಿಸಿಬಿಟ್ಟಿವೆ. ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಗೆರಸಿ ಎಂದು ಕರೆಯಲ್ಪಡುವ ಇದು, ಅಂದು ಪ್ರಮುಖ ಸ್ಥಾನ ಗಳಿಸಿತ್ತು. ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲು, ಭತ್ತವನ್ನು ತೂರಲು, ಧಾನ್ಯ, ಕಾಳುಗಳನ್ನು ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಲು, ಭತ್ತದ ಕೊಯಿಲು ಮುಗಿದು ತೆನೆ ಮನೆಗೆ ತರುವಾಗ ಇದರ ಅಗತ್ಯ ತುಂಬಾ ಇತ್ತು.

ವಾರದ ಮೊದಲೇ ಇದನ್ನು ಸೆಣೆಯಿಂದ ಸಾರಿಸಿ, ಒಣಗಿಸಿ, ಅಲಂಕರಿಸಿ, ದೇವರ ಮುಂದೆ ಇಟ್ಟು, ತನೆಯನ್ನು ಅದರಲ್ಲಿಟ್ಟು, ಅದಕ್ಕೂ ಪೂಜೆ ಸಲ್ಲಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಹಳ್ಳಿಯಲ್ಲಿರುವ ನಮ್ಮ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಇಂದಿಗೂ ಈ ಪದ್ಧತಿ ಮುಂದುವರಿದಿದೆ. ಭತ್ತ ಹೇಗೆ ಬೆಳೆಯುವುದು ಎಂಬುದೇ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲದ ಇಂದಿನ ಪೀಳಿಗೆಗೆ ಇದೊಂದು ಹಾಸ್ಯಾಸ್ಪದ ವಸ್ತುವಾಗಬಹುದು. ಮುಂದಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಹಳೆಯವಸ್ತು ಸಂಗ್ರಹಾಲಯಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಣಬಹುದೇನೋ.

—ಮನೋಜ್ ಕುಮಾರ್ ಕೆ., ಬೆಂಗಳೂರು

ಹೆಜ್ಜೆ ಹೆಜ್ಜೆಗೂ ಇತಿಹಾಸದ ಕುರುಹು

ಇತಿಹಾಸವನ್ನು ನಮ್ಮ ಮುಂದೆ ತೆರೆದಿಡಲು ಆಗಿನ ಕಾಲದ ನೋಟು, ನಾಣ್ಯಗಳು, ಶಾಸನಗಳು, ಕೋಟೆ ಕೊತ್ತಲಗಳು, ಹಸ್ತಪ್ರತಿಗಳು ನಮಗೆ ಸಹಕಾರಿಯಾಗುತ್ತವೆ. ಇದರಂತೆ ವಿವಿಧ ಶಾಸನಗಳು, ವೀರಗಲ್ಲುಗಳು ನಮ್ಮ ಗತಕಾಲದ ಚರಿತ್ರೆಯನ್ನು ತಿಳಿಯಲು ಸಹಾಯಕ್ಕೆ ಬರುತ್ತವೆ. ದೇಶದ ತುಂಬಾ, ನಾಡಿನ ತುಂಬೆಲ್ಲಾ ಅನೇಕ ಶಾಸನಗಳನ್ನು ಸಂಶೋಧಕರು ಸಂಶೋಧಿಸಿ, ಅವುಗಳ ಮಹತ್ವವನ್ನು ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಈ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಅವುಗಳನ್ನು ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿ ಸಂರಕ್ಷಿಸಲಾಗಿದೆ. ಆದರೆ ಕೆಲವೆಡೆ ಶಾಸನಗಳು ನಿರ್ಲಕ್ಷ್ಯಕ್ಕೆ ಒಳಗಾಗಿವೆ. ನಮ್ಮ ರಾಯಚೂರಿನಲ್ಲೂ ಸಾಕಷ್ಟು ಶಾಸನಗಳು, ವೀರಗಲ್ಲುಗಳು ಹೆಜ್ಜೆ ಹೆಜ್ಜೆಗೂ ಇದ್ದು ಅವುಗಳನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸಬೇಕಾಗಿದೆ. ರಾಯಚೂರಿನ ನಗರದಿಂದ ಮನ್ನಲಾಪುರ ಗ್ರಾಮಕ್ಕೆ ತೆರಳುವ ಹಾದಿಯಲ್ಲಿ ಬರುವ ಅಕ್ಕಿ ಮಿಲ್‌ಗಳ ಮುಂದೆ ಚಿತ್ರದಲ್ಲಿನ ಇತಿಹಾಸದ ಕುರುಹುಗಳಾದ ವೀರಗಲ್ಲುಗಳು ಚರಂಡಿ ಪಕ್ಕ ಅನೇಕ ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಇದ್ದು, ಇವು ನಿರ್ಲಕ್ಷ್ಯಕ್ಕೆ ಒಳಗಾಗಿವೆ. ಇದೇ ರೀತಿ ಜಿಲ್ಲೆಯ ತುಂಬಾ ಐತಿಹಾಸಿಕ ಶಿಲ್ಪಗಳು ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಬಿದ್ದಿವೆ. ರಾಯಚೂರು ಐತಿಹಾಸಿಕ ಜಿಲ್ಲೆಯಾಗಿದ್ದು, ಈ ದಿಸೆಯಲ್ಲಿ ಇವುಗಳನ್ನು ಸುರಕ್ಷಿತ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿಟ್ಟು ಸಂರಕ್ಷಿಸುವುದು ಅತ್ಯವಶ್ಯಕವಾಗಿದೆ.

—ಈರಣ್ಣ ಬೆಂಗಾಲಿ, ರಾಯಚೂರು

ಇದು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯಲ್ಲ, 'ಕಾಕಡಿ'

ಈಚೆಗೆ ಉತ್ತರ ಭಾರತ ಪ್ರವಾಸಕ್ಕೆ ಹೋಗಿದ್ದೆ. ದೆಹಲಿಯ ಹಜರತ್ ನಿಜಾಮುದ್ದೀನ್ ರೈಲು ನಿಲ್ದಾಣದಲ್ಲಿ ಇಳಿದು ಮೆಟ್ರೊ ರೈಲು ನಿಲ್ದಾಣಕ್ಕೆ ಹೋಗುವ ದಾರಿಯಲ್ಲಿ ತಳ್ಳುಗಾಡಿಯಲ್ಲಿ ತಿಳಿ ಹಸಿರು ಬಣ್ಣದ ಉದ್ದನೆಯ, ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳಂತಲೂ ಸ್ವಲ್ಪ ದಪ್ಪನಾದ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಮಾರುತ್ತಿದ್ದರು. ನಮ್ಮ ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ದೆಹಲಿಯಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ನೋಡಿ ಅಚ್ಚರಿಗೊಂಡೆವು. ಹತ್ತಿರ ಹೋಗಿ ನೋಡಿದಾಗ, ಮುಳ್ಳುಸೌತೆಯ ಪ್ರಭೇದಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಾದ ಕಾಕಡಿ/ಕಾಕರಿ ಎಂದು ತಿಳಿಯಿತು.

ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತಕ್ಕೆ ತೀರಾ ಅಪರೂಪವಾದ, ಉತ್ತರ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಚಿರಪರಿಚಿತವಾಗಿರುವ ಸುಮಾರು ಒಂದೂವರೆ ಅಡಿ ಉದ್ದ ಬೆಳೆಯುವ 'ಕಾಕಡಿ'ಯ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಳು ಮತ್ತು ನಯವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ರುಚಿಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಿಹಿಯಾಗಿದ್ದು, ಹಸಿಯಾಗಿ ಅಥವಾ ಮುಳ್ಳು ಸೌತೆಯಂತೆ ಸಲಾಡ್ ಮಾಡಿ ತಿನ್ನಬಹುದು. ಕಾಕಡಿಯಿಂದ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯನ್ನೂ ಸಹ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. 'ಕಾಕಡಿ'ಯನ್ನು ಸ್ನೇಕ್ ಕುಕುಂಬರ್, ಅರ್ಮೇನಿಯನ್ ಕುಕುಂಬರ್ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ.

—ಜಿ. ಪದ್ಮಾ ಸಂಡೂರು

