



ಆಟಿ ಸೊಪ್ಪು

■ ಚಿತ್ರಬರಹ: ಗೀತಾಂಜಲಿ ಪುತ್ತೂರು

ಕೊಡಗಿನ ಘಟ್ಟ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ, ಅದರಲ್ಲೂ ಮಳೆಗಾಲದ ಶೀತದ ಮಾಸ ಕಕ್ಕಡ (ಆಟಿ/ ಆಷಾಡ)ದಲ್ಲಿ ಅಂದರೆ ಜುಲೈ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಮದ್ದು ಸೊಪ್ಪು ಅಥವಾ ಆಟಿ ಸೊಪ್ಪಿಗೆ ನಾಡು ಕಾಣುವ ಭಾಗ್ಯ.

ಕುರುಚಲು ಗಿಡದಂತೆ ಬೆಳೆಯುವ ಈ ಗಿಡದ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಬೇಯಿಸಿದಾಗ ಸಿಗುವ ಕಡು ನೇರಳೆ ಬಣ್ಣದ, ಸುವಾಸನೆ ರಸದಿಂದ ಅಕ್ಕಿ ಪಾಯಸ, ಮಣ್ಣೆ (ಹಲ್ವೆ) ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಕಕ್ಕಡ ಮಾಸದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಇದರ ಸೇವನೆ ಹಾಗೂ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಕಕ್ಕಡದ 18ನೇ ದಿನ ಮುಂಜಾನೆ ಖಾಲಿ ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಸೇವಿಸುವುದು ಪದ್ಧತಿ.

ಅಶೀ ಶೀತದಿಂದ ಆರೋಗ್ಯವನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳುವಲ್ಲಿ ಈ ಆಚರಣೆ ಬಂದಿರಬಹುದು. 18ನೇ ದಿನ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಪೂರಕವಾದ ಲವಣಾಂಶಗಳು, ಖನಿಜಾಂಶಗಳು ಸಸ್ಯಕ್ಕೆ ಸೇರ್ಪಡೆಯಾಗುತ್ತದೆ ಎಂಬುದು ಜನರ ನಂಬಿಕೆ. ಈ ಗಿಡವು *Acanthaceae* ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಸೇರಿದ್ದು, *Justicia wynaadensis* ಎನ್ನುವ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಹೆಸರನ್ನು ಪಡೆದಿದೆ. ಎಲೆಗಳ ದೊರಗಾಗಿದ್ದು, ಜನವರಿ/ಫೆಬ್ರವರಿ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಬಿಳಿಯ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಹೂವುಗಳನ್ನು ಬಿಡುತ್ತದೆ.

ಮದ್ದು ಸೊಪ್ಪಿನ ತಿನಿಸು ತಿಂದು ಗೊತ್ತಿಲ್ಲದವರು ಗಾಬರಿಯಾಗಲೂಬಹುದು. ಏಕೆಂದರೆ ಇದರ ಸೇವನೆ ನಂತರ ಮೂತ್ರದ ಬಣ್ಣ ಕೆಂಪುಮಿಶ್ರಿತ ಹಳದಿ ಆಗುತ್ತದೆ. ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ನೀರು, ಗೊಬ್ಬರ ಬೇಡದೆ ಬೆಳೆಯುವ ಈ ಸೊಪ್ಪು ಕಕ್ಕಡದಂದು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲೂ ಲಭ್ಯ. ಇವತ್ತಿಗೂ ಕೊಡಗಿನಲ್ಲಿ ಕಕ್ಕಡಮಾಸದಲ್ಲಿ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಎಲ್ಲರ ಮನೆಯಲ್ಲೂ ಮದ್ದು ಸೊಪ್ಪಿನ ಸೇವನೆ ಸಂಪ್ರದಾಯ, ಆಚಾರ, ನಂಬಿಕೆಯಾಗಿ ಉಳಿದುಬಂದಿದೆ.

