

ಬಲಿಗೆ ಹಣ್ಣು ಬಲ್ಲಿರಾ?

ಇದು ಮಲೆನಾಡಿನ ಕಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಬಹಳ ರುಚಿಯಾದ, ಕೆಂಪು ಮತ್ತು ಕಿತ್ತಳೆ ಬಣ್ಣದ ಹಣ್ಣು. ಹಣ್ಣಿನ ಒಳಗೆ ದೊಡ್ಡ ಗಾತ್ರದ ಬೀಜಗಳು ಸಿಹಿಯಾದ ತಿರುಳಿನಿಂದ ಆವೃತಗೊಂಡಿರುತ್ತವೆ. ಹಚ್ಚ ಹಸಿರಾಗಿ ಯಾವುದಾದರೂ ದೊಡ್ಡ ಮರವನ್ನು ಆಶ್ರಯಿಸಿ ಬೆಳೆಯುವಂತಹ ಸಸ್ಯವಿದು, ಪೊದೆಯಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವಂತಹ ಬಳ್ಳಿ. 'ಬಲಿಗೆ ಹಣ್ಣು' ಕಿಡ್ನಿ ಸ್ಟೋನ್ ಕರಗಿಸಲು ಸಹಾಯವಾಗುತ್ತದೆಯಂತೆ. ಇದರ ಎಲೆ ದಿನದಲ್ಲಿ ಮೂರು ಬಾರಿ ತಮ್ಮ ರುಚಿಯನ್ನು ಬದಲಿಸುತ್ತದೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಹಿರಿಯರು. ರಸ್ತೆಯ ಬದಿಯಲ್ಲಿರುವ ಗಿಡದಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಹಣ್ಣುಗಳು ಮನುಷ್ಯರಿಗಾದರೆ, ಕಾಡಿನಲ್ಲಿರುವ ಹಣ್ಣುಗಳು ಪ್ರಾಣಿ ಪಕ್ಷಿಗಳಿಗೆ ಆಹಾರವಾಗುತ್ತವೆ. ಯಾವುದೇ ತೊಂದರೆ ಇಲ್ಲದೆ ನಿರ್ಭಯವಾಗಿ ತಿನ್ನಬಹುದಾದ್ದರಿಂದ ಮಲೆನಾಡಿಗರಿಗೆ ಬಹಳ ಪ್ರಿಯವಾದ ಹಣ್ಣಿದು, ಇಂತಹ ಅಪರೂಪದ ಕಾಡು ಹಣ್ಣು ಮತ್ತು ಸಸ್ಯವನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸುವುದು ಇಂದಿನ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಅವಶ್ಯಕವಾಗಿದೆ.

—ಜಯಂತಿ ರಾಘವೇಂದ್ರ, ಆಗುಂಬೆ



ಜೇನುಹುಳಗಳ ಫೇವರಿಟ್ ನೇರಳೆ ಹೂ

ಹೂವುಗಳ ಸೌಂದರ್ಯಕ್ಕೆ ಮಾರುಹೋಗದವರು ಯಾರೂ ಇಲ್ಲ. ಬಣ್ಣ, ಸುವಾಸನೆಯಿಂದಲೇ ಹಲವಾರು ಹೂವುಗಳು ನಮ್ಮನ್ನ ಸೆಳೆದುಬಿಡುತ್ತವೆ. ಅಂತಹ ಹೂವುಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಾದ, ನೇರಳೆ ಹೂ ಎಂದೇ ಜನಜನಿತವಾಗಿರುವ, ಈ ಹೂ ಆಫ್ರಿಕಾ ಮೂಲದ್ದಾಗಿದೆ. ಅಸಿಸ್ತಾಸಿಯಾ ಗ್ಯಾಂಗೆಟಿಕಾ ಎಂದು ಆಫ್ರಿಕಾದಲ್ಲಿ ಕರೆಯುವ ಇದು ಅಕಾಂಥೇಸಿಯ ಸಸ್ಯ ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಸೇರಿದೆ.

ಆಫ್ರಿಕಾದ ಕೆಲವು ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ, ಈ ಹೂವಿನ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಆಹಾರವನ್ನಾಗಿ ಸೇವಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಔಷಧಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಆಲಂಕಾರಿಕ ಉದ್ದೇಶಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ ಈ ಹೂ ವಿಪುಲ ಮಧುವನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಜೇನುನೋಣಗಳು ಈ ಹೂವಿಗೆ ಮೊದಲು ಮುತ್ತಿಕ್ಕುತ್ತವೆ.

—ಪಂಚಮಿ ಬಾಕಿಲಪದವು, ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ



ಒಡವೆಯ ಪೆಟ್ಟಿಗೆ

ಶತಮಾನಕ್ಕೂ ಹಿಂದಿನ ಕಾಲ. ಟ್ರಂಕ್ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳು ಅಷ್ಟೊಂದು ಬಳಕೆಗೆ ಬಂದಿರಲಿಲ್ಲ. ಜೈನರ ಗುತ್ತಿನ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಣ್ಣುಮಗಳು ಮದುವೆಯಾಗಿ ಗಂಡನ ಮನೆಗೆ ಹೋಗುವಾಗ ಅವಳ ಸೀರೆಗಳು ಮತ್ತು ಒಡವೆಗಳನ್ನಿರಿಸಲು ತವರು ಮನೆಯಿಂದ ನೀಡುತ್ತಿದ್ದ ಪೆಟ್ಟಿಗೆ ಇದು. ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ

ಬೆತ್ತವನ್ನು ಸೀಳಿ ಸ್ವಲ್ಪವೂ ಸಂದು ಉಳಿಯದಂತೆ ನಾಜೂಕಾಗಿ ಹೆಣೆದು ತಯಾರಿಸಿದ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗೆ ಭದ್ರವಾಗಿ ಬೀಗವನ್ನೂ ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದರು. ಬಳಕೆಯಿಂದ ದೂರವಾಗಿ ಶತಮಾನ ಕಳೆದರೂ ಮುಕ್ಕಾಗದೆ ಹೊಳಪು ಕಳೆದುಕೊಳ್ಳದೆ ಗಟ್ಟಿತನ ಕಳೆದುಕೊಳ್ಳದೆ ಅಚ್ಚಿದ ಮೂಲೆಯಲ್ಲಿ ಉಳಿದುಕೊಂಡ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಯನ್ನು ಬೆಳ್ಳಂಗಡಿ ನಡ ಗುತ್ತಿನ ಧನಂಜಯ ಅಜ್ಜಿಲತಾ ದಂಪತಿ ಜೋಪಾನವಾಗಿ ಉಳಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ.

—ಪ. ರಾಮಕೃಷ್ಣ ಶಾಸ್ತ್ರಿ, ಬೆಳ್ಳಂಗಡಿ



ಅಕ್ಕಿ ಕಾಳಿನ ಆರತಿ

ಇವರು ತಡಗಳಲೆ ಅನುರಾಧ ರಾವ್. ಇವರು 'ಅಕ್ಕಿ ಕಾಳಿನ ಆರತಿ' ತಯಾರಿಸುವುದರಲ್ಲಿ ನಿಪುಣರು. ಮದುವೆ ಮುಂಜಿ ಮುಂತಾದ ಶುಭ ಸಮಾರಂಭಗಳಿಗೆ ಈ ಅಕ್ಕಿ ಕಾಳಿನ ಆರತಿ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. 'ಅಕ್ಕಿ ಕಾಳಿನ ಆರತಿ'ಯನ್ನು ತಯಾರಿಸುವುದು ಸುಲಭದ ವಿಚಾರವಾದರೂ ತಾಳ್ಮೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಅಗತ್ಯ. ಮೊದಲು ಅಕ್ಕಿ ಕಾಳುಗಳನ್ನು ಬಣ್ಣಗಳಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ, ಒಣಗಿಸಬೇಕು. ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ, ಒಣಗಿಸಿದ ಅಕ್ಕಿ ಕಾಳುಗಳನ್ನು ಚುಚ್ಚಿ ಆರತಿಯನ್ನು ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ನೋಡಲು ಆಕರ್ಷಕವಾಗಿ ಕಾಣುತ್ತದೆ. ಇಂತಹ ಕೆಲಸಗಳಿಂದಲೇ ಮನೆಮಾತಾಗಿರುವ ಇವರಿಗೆ ಇದೇ ರೀತಿಯ ಅನೇಕಾನೇಕ ಕಲಾಕೃತಿಗಳನ್ನು ಮಾಡುವುದೆಂದರೆ ಎಲ್ಲಿಲ್ಲದ ಆಸಕ್ತಿ, ಹುಮ್ಮಸ್ಸು.

—ಸುಭದ್ರ ನೆಗಿಲೋಣಿ, ಬೆಂಗಳೂರು

