



ಮಣ್ಣಿನ ಮಡಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಜೇನು ಸಾಕಣೆ

ಜೇನು ಸಾಕಣೆಗೆ ಸುಧಾರಿತ ಮರದ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳು ಬಳಕೆಗೆ ಬಂದು ಅನೇಕ ವರ್ಷಗಳಾಗಿವೆ. ಆದರೆ, ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದ್ದ ಮಣ್ಣಿನ ಮಡಿಕೆಯೊಳಗೆ ಜೇನು ಸಂಸಾರವನ್ನು ಇಟ್ಟು ಸಾಕುವ ಪದ್ಧತಿ ಈಗ ಅಪರೂಪ. ಆದಾಗ್ಯೂ, ಗ್ರಾಮೀಣ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಅಪರೂಪಕ್ಕೆ ಮಡಿಕೆ ಜೇನುಗೂಡು ಕಾಣಬಹುದು. ಚಿತ್ರದಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತಿರುವುದು ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಜೋನಿಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಇಡಲಾಗುತ್ತಿದ್ದ ದೊಡ್ಡ ಗಾತ್ರದ ಮಣ್ಣಿನ ಮಡಿಕೆ. ಈ ಮಡಿಕೆಯಲ್ಲಿಗೆ ಜೇನು ಸಾಕಣೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಈ ಮಡಿಕೆಗೆ ಹೊಂದುವ ಚಿಕ್ಕಚಿಕ್ಕ ಮರದ ಹಲಗೆಗಳನ್ನು ಬೋರಲಾಗಿ

ಇಟ್ಟು ಮುಚ್ಚಲಾಗಿದೆ. ಬಳಿಕ ಜೇನೋಣಗಳು ಓಡಾಡಲು ಅನುವಾಗಲೆಂದು ಬೆರಳಿನ ಗಾತ್ರದ ಚಿಕ್ಕ ರಂಧ್ರ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ.

ಹೀಗೆ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಮಡಿಕೆಯನ್ನು ಸುರಕ್ಷಿತ ಜಾಗದಲ್ಲಿ, ನೆಲಮಟ್ಟದಿಂದ ಸ್ವಲ್ಪ ಎತ್ತರಕ್ಕೆ ಹಗ್ಗದಿಂದ ತೂಗಿ ಬಿಡುತ್ತಾರೆ. ಏಕೆಂದರೆ, ಜೇನುಗೂಡಿಗೆ ಇರುವ ಮೊದಲಾದ ಕೀಟಗಳು ತೊಂದರೆ ಕೊಡುತ್ತವೆ. ಆ ಕಾರಣದಿಂದ ನೆಲದಿಂದ ಮೇಲಕ್ಕೆ ಅಂತರದಲ್ಲಿ ತೂಗಿಬಿಡುತ್ತಾರೆ. ಮಣ್ಣಿನ ಮಡಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಜೇನು ಸಾಕುವುದು ಸರಳ ಮತ್ತು ಸುಲಭ. ಪೆಟ್ಟಿಗೆ ಗೂಡು ದುಬಾರಿ ಎನ್ನುವವರು ಮಡಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಜೇನು ಸಾಕಣೆ ಮಾಡಬಹುದು. ಇದೊಂದು ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದ ಪಾರಂಪರಿಕ ಸಾಕಣೆ ಪದ್ಧತಿಯಾಗಿದ್ದು, ಈ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಅಪರೂಪವೇ ಆಗಿದೆ.

—ಜಿ.ಎಂ. ಬೊಮ್ಮಳ್ಳಿ

ಗುಳ್ಳವ್ವನ ಪೂಜೆ

ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ ಕಡೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕಂಡುಬರುವ ಗುಳ್ಳವ್ವನ ಪೂಜೆಯನ್ನು, ಆಷಾಢ ಮಾಸ ಮಣ್ಣೆತ್ತಿನ ಅಮಾವಾಸ್ಯೆಯ ಮುಕ್ತಾಯದ ನಂತರ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹೊಳೆಯ ದಂಡೆಯಲ್ಲಿ ಮಳೆಗಾಲಕ್ಕೆ ನೀರು ಹೊತ್ತು ತರುವ ಗಟ್ಟಿಮಣ್ಣನ್ನು ಮಡಿಕೆ ಮಾಡುವ ಹದಕ್ಕೆ ಬರುವ ಹಾಗೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಅದರಿಂದ ಗುಳ್ಳವ್ವನ ಮೂರ್ತಿ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮೂರ್ತಿಯ ಕಣ್ಣಿನ ಆಲಂಕಾರಕ್ಕೆ ಗುಲಗಂಜಿ, ಗೋಧಿ ಮತ್ತು ಜೋಳದ ಕಾಳುಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಸಿಂಗಾರ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಒಂದನೇ ವಾರ ಒಂದು ಎತ್ತರದ ಮೂರ್ತಿ ಹಾಗೂ ನಾಲ್ಕುಕಂಬಗಳು, ಎರಡನೇ ವಾರ ಎರಡು ಎತ್ತರದ ಮೂರ್ತಿ ಜೊತೆಗೆ ಎಂಟು ಕಂಬಗಳು, ಹೀಗೆ ಪ್ರತಿ ವಾರ ನಾಲ್ಕು ಕಂಬಗಳ ಎತ್ತರ ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತ ಆಚರಣೆ ಮಾಡುವುದು ಇಲ್ಲಿನ ಪದ್ಧತಿ. ಭೂರಮೆಗೆ ಮಳೆ ಬೆಳೆ ತರುವ ದೇವತೆ ಗುಳ್ಳವ್ವ ಎಂದು ಇಲ್ಲಿನ ಜನ ನಂಬಿದ್ದಾರೆ. ಆಧುನಿಕತೆಯ ನಡುವೆಯೂ ಈ ಪದ್ಧತಿ ಈ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಇನ್ನೂ ಜೀವಂತವಾಗಿರುವುದು ವಿಶೇಷ. ಹಳ್ಳಿಗಾಡಿನಲ್ಲಿ ಈ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಇನ್ನೂ ಜೀವಂತವಾಗಿಟ್ಟುಕೊಂಡಿರುವ ಜನರು ಗುಳ್ಳವ್ವನ ಮುಂದೆ ಬಲು ಸೊಗಸಾಗಿ ಜನಪದ ಹಾಡುಗಳನ್ನು ಹಾಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ಆಚರಣೆ ಒಂದು ತಿಂಗಳು ನಡೆಯುತ್ತದೆ.

—ಮಹಾಂತೇಶ ಬಾಗೇವಾಡಿ, ಬಾದಾಮಿ



ಉಷ್ಟ ಬೀರುವ ತಂಪಿನ ಹಣ್ಣು

ಮೇಲ್ನೋಟಕ್ಕೆ ಚೆರಿ ಹಣ್ಣನ್ನು ಹೋಲುವ ಈ ಹಣ್ಣು ಕರಾವಳಿಯ ಕಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ಆಕರ್ಷಕವಾದ ಈ ಹಣ್ಣು ಹುಳಿ ಮಿಶ್ರಿತ ಸಿಹಿ, ಒಗರಿನ ರುಚಿ ನೀಡುತ್ತದೆ. ಬಾಲ್ಯದಲ್ಲಿ ಇವುಗಳನ್ನು ಕಂಡಾಕ್ಷಣ ಬಾಯಲ್ಲಿ ನೀರೂರುತ್ತಿತ್ತು. ಹಾಗೆಂದೇ ಇದರ ಕಾಂಡ ಹಾಗೂ ಗೆಲ್ಲುಗಳಲ್ಲಿರುವ ಇಂಚುದ್ದದ ಚೊಪ್ಪು ಮುಳ್ಳುಗಳನ್ನೂ ಲೆಕ್ಕಿಸದೆ ಮರ ಹತ್ತಿ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಕಿತ್ತು ಮನಸೇಚ್ಚಿ ಸವಿಯುತ್ತಿದ್ದೆವು.

ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಸಂಪಿಗೆ ಹಣ್ಣು ಎಂದು ಕರೆಯುವ ಈ ಸುಂದರ ಹಣ್ಣನ್ನು ತುಳುವಿನಲ್ಲಿ ತಂಪುದ ಪರಂದ್ (ತಂಪಿನ ಹಣ್ಣು) ಎಂದೂ ಹಿಂದಿಯಲ್ಲಿ ಚಂಪೇರಿ ಎಂದೂ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಹೆಸರಲ್ಲಿ ತಂಪಿದ್ದರೂ ಇದು ಉಷ್ಟ ಪ್ರಕೃತಿಯ ಹಣ್ಣೆಂದು ಹಿರಿಯರು ಹೆಚ್ಚು ತಿನ್ನಲು ಅಡ್ಡಿ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಸಸ್ತಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ಹೆಸರು ಫ್ಲೆಕೋರ್ಶಿಯಾ ಮೊಂಟಾನಾ ಎಂದಾಗಿದ್ದು ಫ್ಲೆಕೋರ್ಶಿಯೇಸೀ ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಸೇರಿದೆ.

—ರಮಣ್ ಶೆಟ್ಟಿ ರೆಂಜಾಳ್, ಮುಂಬೈ

