



ನಿಮ್ಮ ಪ್ರಚ

ಕೆಸುವಿನ ತೇಣ್ಣೂ

‘ಹೊಂ’ಗು ಮುಟ್ಟಿದ್ದಲ್ಲಾ ಅಡುಗೆ ಎಂಬ ಮಾತು ಮಳೆಗಾಲಕ್ಕೆ ಹೇಳಿ ಮಾಡಿಕದತ್ತಿದೆ. ವರುಣ ಓಟಪಿಟೆ ಎಂದು ಭಾವಿಯನ್ನು ಸ್ವರ್ವಿಸುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ಗಡ್ಡೆಯ ಬದುಗಳಲ್ಲಿ, ವಿಶಾಲ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದು ನಿಲ್ಲುವ ‘ಕೆಸು’ ಮಳೆಗಾಲದ ಸುಂದರ ಸ್ಸೆ. ಕೆಸುವಿನಿಂದ ಮಾಡುವ ಪತ್ತೆಗೆ ಎಂಬ ತಿನಿಸು ಈಗಂತೂ ಮನೆಮಾತಾಗಿದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಕೆಲವು ಕೆಸುವಿನ ದಂಪಟಿನಿಂದ ಸಾರು, ದೊಂಜೆ ಗಡ್ಡೆಯಿಂದ ರುಚಿಯಾದ ಪಲ್ಲೆ ಕೂಡಾ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಸರ್ವ ಉಪಕಾರಿಯಾದ ಕೆಸುವಿನ ಎಲೆಯಿಂದ ಅತೀ ಸುಲಭವಾಗಿ ಮಾಡುವ ತೇಣ್ಣೂ ಅಥವಾ ಸೇಟ್ಟಾಲ್ ಕೂಡ ಅವೇ ರುಚಿಯಾದುದು. ಕೆಸುವಿನ ಎಲೆಯನ್ನು ಸುರುಳಿಯಿಂತೆ ಸುತ್ತಿ, ಮಗದೊಮ್ಮೆ ಅಡ್ಡ ಸುತ್ತಿ ಬೇಯಿಸಿ ಇತರ ಹುಳಿ, ಸಾರಿನಂತೆ ಇದನ್ನು ಮಾಡಲಾಗುವುದು. ನಾರಿನ ಅಂಶವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಹೊಂದಿರುವುದರಿಂದ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಒಂದು ಉತ್ತಮ.

-ಸೌಮ್ಯ, ಆರಂಭೋದಿ, ಬೆಳ್ತುಂಗಡಿ



ಮಳೆಗಾಲದ ಹೊಡಸಲು

ಕ್ರತತ ನಾಲ್ಕು ತಿಂಗಳ ಸುರಿವ ಮಳೆಯ ಚೆಳಿಯಿಂದ ರಕ್ಷಣೆ ಪಡೆಯಲು ಬೆಂಕಿಯಿರಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಹೊಡಸಲು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಹೊಡಸಲು ಬಹಾಪಯೋಗಿ. ಬೆಂಕಿಯ ಮೇಲ್ಮಾಗದಲ್ಲಿ 5-6 ಅಡಿ ಎತ್ತರದಲ್ಲಿ ಬಿದಿನ ಅಟ್ಟಣಿಗೆ ಮಾಡಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಬೆಳ್ಡೆಯಾದ ಕಂಬಳಿಯನ್ನು ಒಣಿಸುತ್ತಾರೆ. ತೋಟದಲ್ಲಿ, ಗಡ್ಡೆಯಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುವಾಗ ಮಳೆಯಿಂದ, ಚೆಳಿಯಿಂದ ರಕ್ಷಣೆ ಪಡೆಯಲು ಕಂಬಳಿಯನ್ನು ಮದ್ದಿ, ಅದನ್ನು ಬಿದಿನ ಕಡ್ಡಿಯಿಂದ ಜೋಡಿ ಮಾಡುವ ‘ಕೊಪ್ಪೆ’ ಧರಿಸುತ್ತಾರೆ ಮನಗೆ ಬಂದ ಕೂಡಲೇ ಹೊಡಸಲಿನ ಬಳಿ ಧಾವಿ ಕಂಬಳಿ ಒಣಿಗಲು ಹಾಕಿ, ಬೆಂಕಿ ಕಾಯಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಶಾಲೆಯಿಂದ ಬಂದ ಮಕ್ಕಳು, ಹೊಡಸಲಿನಲ್ಲಿ ಬಳಿ ಕಾಯಿಸುತ್ತು ಹಲಸಿನ ಬೀಜ, ಗೇರು ಬೀಜಗಳನ್ನು ಬೆಂಕಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು, ಲೆಕ್ಕ ಮಾಡಿ ಪಾಲು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಮೆಲ್ಲು ತ್ವರಿತ ಕಂಬಳಿ ಬಳಿ ಕಡ್ಡಿಯಾಗಿ ಪಾಲ್ಪಿಸ್ಕಾ ಕೊಬ್ಬೆಗಳು ಬಂದ ಮೇಲೆ ಹೊಡಸಲಿನ ಬೆಂಕಿ ಆರುತ್ತ ಹೊಯಿತು. ಈಗ ತಂಬ ಮಳೆ ಬೀಳುವ, ಬೆಳೆಯಾಗುವ ಕೆಲವು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಹೊಡಸಲು ಕಾಣಬಹುದು.

-ಗ. ಮ. ತುಂಬೇಮನೆ, ಶಿರಸಿ

ಒಪಣ್ಣ ನೋಕೆಯ ಕುಲುಮೆ

1930ರಲ್ಲಿ ನಿರ್ಮಾಣಗೊಂಡು, 54 ವರ್ಷಗಳ ದಾವಿಲೆ ಸೇವೆ ಸಲ್ಲಿಸಿದ, ನಿಪ್ಪನ್ ಮಾರು ಹೇಸರಿನ ತರಬೇತಿ ನೋಕೆ ನೈತ್ಯಿಕ ನಂತರ ಜಪಾನಿನ ಶಿಪ್ ಮೃತ್ಯಿಯಂ ಆಗಿದೆ. ಅಲ್ಲಿಗೆ ಕಳೆದ ಮಾರ್ಚ್‌ನಲ್ಲಿ ಭೇಟ ನಿಡಿದಾಗ ಯೋಕೆಹಾಮಾದಲ್ಲಿ ಲಂಗರುದಾಣದಲ್ಲಿರುವ ಈ ನೋಕೆಯಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬಂದ ಕಬ್ಬಿಣದ ಪ್ರೇರಣೆಯಾಗಿದೆ. ಕರೆತಗೊಳಿಸುವ ಮುನ್ನ ಉಳಿ ಮುತ್ತಾದ ಉಳ್ಳಿನ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಕಾಯಿಸಲು ಇಂತಹ ಕುಲುಮೆಗಳು ನೋಕೆಗಳಲ್ಲಿ ರುವುದು ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿತ್ತು. ಮೇಲಿನ ಬೋಗುಣೆಯಲ್ಲಿ ಇದ್ದಲು ಅಥವ ಕಲ್ಲಿದ್ದಲ್ಲಿನ ಕಂಡ ಮಾಡಿ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಕಾಯಿಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಕ್ಕೆವನ್ನು ಕೈಯಿಂದ ತಿರುಗಿ, ಬೆಂಕಿ ಉರಿಯಲು ಬೇಕಾದ ಗಾಳಿಯನ್ನು ಒದಗಿಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ವಿನ್ಯಾಸ ಮತ್ತು ರಚನೆಗಳಿಂದ ವಿಶ್ವವಾಗಿದ್ದ ಇಂತಹ ಕುಲುಮೆಗಳು ತಂತ್ರಜ್ಞನಿನಲ್ಲಿನ ಪ್ರಗತಿಯಿಂದಾಗಿ ಹಿನ್ನೆಲೆಗೆ ಸರಿದೆ.

-ಮಂಜುನಾಥ ಡಿ.ಎಸ್., ಬಂಗಳೂರು

