

ಎಂದೂ ಬತ್ತದ ಬಾವಿ

ಬೆಳಗಾವಿಯ ಚಿಕ್ಕೋಡಿ ತಾಲ್ಲೂಕಿನ ಉಮರಾಣಿ ಗ್ರಾಮದ ಹೊರವಲಯದಲ್ಲಿ ಪೌರಾಣಿಕ ಹಾಗೂ ಐತಿಹಾಸಿಕ ಮಹತ್ವ ಹೊಂದಿದ ರಾಮಲಿಂಗೇಶ್ವರ ದೇವಸ್ಥಾನದ ಆವರಣದಲ್ಲಿ 20 ಅಡಿ ಆಳದ ಎಂದೂ ಬತ್ತದ ಬಾವಿಯೊಂದಿದೆ. ಬಿರು ಬೆಳಿಗೆಯಲ್ಲೂ ಬಾವಿ ಬತ್ತಿದ ಉದಾಹರಣೆಯೇ ಇಲ್ಲ. ಬೆಟ್ಟ ಗುಡ್ಡದ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಇರುವ ಈ ದೇವಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿ ಲಿಂಗವಿದ್ದು, ಶ್ರೀರಾಮ ತನ್ನ ವನವಾಸದ ವೇಳೆಯಲ್ಲಿ ಲಿಂಗ ನಿರ್ಮಾಣ ಮಾಡಿದ್ದ ಎಂಬ ಐತಿಹ್ಯವಿದೆ.

ಬೋಳು ಬೆಟ್ಟದಿಂದ ಕೂಡಿದ ಇಲ್ಲಿ ಪೂಜೆಗೆ ನೀರು ದೊರಕದಿದ್ದರಿಂದ ರಾಮ ಬಾಣ ಬಿಟ್ಟು ಬಾವಿ ಸೃಷ್ಟಿಸಿದ ಹಾಗೂ ಈ ಬಾವಿಯ ನೀರನ್ನೇ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು, ಅಂದು ರಾಮ ಲಿಂಗಪೂಜೆ ಮಾಡಿದ ಎಂಬ ಪ್ರತೀತಿ ಇದೆ. ದೇವಸ್ಥಾನದ ಗೋಡೆಯಲ್ಲಿ ಹಳೆಯ ಕಾಲದ ಶಿಲಾ ಲಿಪಿಯ ಬರಹ ಇದಕ್ಕೆ ಇಂಬು ಕೊಡುವಂತಿದೆ.

ಇಡೀ ಜಿಲ್ಲೆಗೆ ಬರಗಾಲ ಬಂದಾಗಲೂ ಶ್ರೀರಾಮನಿಂದ ಸೃಷ್ಟಿಯಾಗಿದೆ ಎನ್ನಲಾದ ಈ ಬಾವಿಯಲ್ಲಿ ನೀರು ಬತ್ತುವುದಿಲ್ಲ. ಮಳೆಗಾಲವೇ ಇರಲಿ, ಬೇಸಿಗೆಯೇ ಇರಲಿ ಬಾವಿಯಲ್ಲಿ ಜಲಪೂರಣ ಇರುತ್ತದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ರಾಮಲಿಂಗೇಶ್ವರ ದೇವಸ್ಥಾನ ನೋಡಲು ಆಗಮಿಸಿದ ಭಕ್ತರು ದೇವಸ್ಥಾನದ ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿಯೇ ಇರುವ ಈ ಬಾವಿಯನ್ನು ಕುತೂಹಲದಿಂದ ನೋಡುತ್ತಾರೆ. ಬಾವಿಯ ನೀರು ಸಿಹಿಯಾಗಿದ್ದು, ಶ್ರೀರಾಮನ ಬಾವಿಯೇ ಇದಾಗಿದೆ ಎಂದು ಬಹುತೇಕರು ಬಾವಿಗೂ ಕೈ ಮುಗಿದು ನಮಿಸುವುದು ರೂಢಿಯಲ್ಲಿದೆ.

—ಚಂದ್ರಶೇಖರ ಎಸ್ ಚಿನಕೇಕರ, ಚಿಕ್ಕೋಡಿ

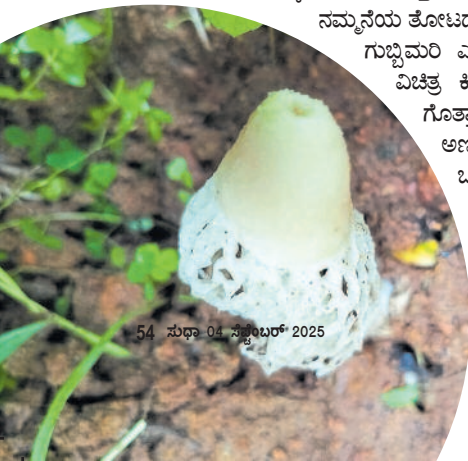


ಮಳೆಗಾಲದ ಅತಿಥಿ

ಕೆಲವರು ಕರೆಯದೆ ಇದ್ದರೂ ಹಾಜರಾಗುವ ಗುಂಪಿಗೆ ಸೇರಿರುತ್ತಾರೆ. ಅಂತಹ ಗುಂಪಿಗೆ ಸೇರಿದವು ಈ ಅಣಬೆಗಳು. ಮಳೆ ಬಂದಿತೆಂದರೆ ಸಾಕು, ಎಲ್ಲೆಂದರಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟುತ್ತವೆ. 'ಯಾರೋ ನೋಡಲೆಂದು ನಾವು ಜನಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಹುಟ್ಟುವುದು ನಮ್ಮ ಧರ್ಮ. ನೋಡುವುದು ನಿಮ್ಮ ಕರ್ಮ' ಎನ್ನುವುದನ್ನು ಇವು ಸಾರಿ ಹೇಳುತ್ತವೆ. ಇದರ ಹೊರತಾಗಿ, ಈ ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ನೋಡುವಾಗ

ನಿಜಕ್ಕೂ ಖುಷಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಚಿತ್ರದಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತಿರುವ ಅಣಬೆ ನಮ್ಮನೆಯ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಜನ್ಮ ತಳೆದವು. ಇವುಗಳನ್ನು ಗುಬ್ಬಿಮರಿ ಎನ್ನಲೇ ಅಥವಾ ಯಾವುದೋ ವಿಚಿತ್ರ ಕೀಟ ಎನ್ನಲೇ? ನೋಡಿದಾಕ್ಷಣ ಗೊತ್ತಾಗಲಿಲ್ಲ. ಬಳಿಕ ಇವು ಅಣಬೆಗಳು ಎಂದು ಗೊತ್ತಾದವು. ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಈ ಸೃಷ್ಟಿ ವೈಭವವನ್ನು ನೋಡಿ ಆನಂದಿಸುವ ಮನಸ್ಸು ಬೇಕು ಅಷ್ಟೇ.

—ಶ್ರುತಿ ಎಸ್., ಬೆಂಗಳೂರು



ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿರಲಿ ಧಾನ್ಯ ನಿರ್ವಹಣೆ

ಆಧುನಿಕ ಜೀವನಶೈಲಿಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಅಗತ್ಯವಿರುವ ದವಸ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನಷ್ಟೇ ತರುವುದು ವಾಡಿಕೆ. ಹೀಗೆ ತಂದ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಹಲವು ತಿಂಗಳುಗಳ ಕಾಲ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಟ್ಟು ಬಳಸುವುದು ಸರ್ವೇಸಾಮಾನ್ಯ ಆಗಿಬಿಟ್ಟಿದೆ. ಇದು ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಪೂರಕವಾದ ಕ್ರಮವಲ್ಲ. ರೈತಾಪಿ ವರ್ಗದವರು ತಾವು ಬೇಕಾದ ದವಸ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ವರ್ಷಗಳ ಕಾಲ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಇದಕ್ಕಾಗಿ ಅವರು ಫ್ರಿಜ್ ಬಳಸುವುದಿಲ್ಲ. ಬದಲಿಗೆ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಅವುಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಒಣಗಿಸಿ ಬಹುಕಾಲ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಆರೋಗ್ಯ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಒಳ್ಳೆಯ ಕ್ರಮ.

ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಿಂದ ತಂದ ದವಸ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಹಾಳಾಗದಂತೆ ಜೋಪಾನವಾಗಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವುದು ಬಹುಮುಖ್ಯ. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ದವಸ ಧಾನ್ಯಗಳು ಹಾಳಾಗದಿರಲೆಂದು ರಾಸಾಯನಿಕ ಪೌಡರ್, ಮಾತ್ರೆಗಳು ಬಳಕೆಗೆ ಬಂದಿವೆ. ಇವುಗಳನ್ನು ಬಳಸುವುದರಿಂದ ಧಾನ್ಯಗಳು ಹಾಳಾಗುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ವಿಷಪೂರಿತವಾಗುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಇದೆ. ಇದರ ಬದಲಿಗೆ ಕಾಲಕಾಲಕ್ಕೆ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಒಣಗಿಸಿ, ಅದಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಒಣಗಿದ ಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು ಮತ್ತು ಸುಣ್ಣದ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಇಡುವುದು ನಮ್ಮ ಪೂರ್ವಿಕರು ಅನುಸರಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದ ಕ್ರಮ. ಇದರಿಂದ ಧಾನ್ಯಗಳಿಗೆ ನುಸಿ ಬೀಳುವುದಿಲ್ಲ, ಜೊತೆಗೆ ಬಾಷ್ಪ ಹಿಡಿಯುವುದಿಲ್ಲ. ಆರೋಗ್ಯದ ಮೇಲೂ ಅಡ್ಡಪರಿಣಾಮ ಬೀರುವುದಿಲ್ಲ. ಪುತ್ತೂರಿನಲ್ಲಿ, ವಿಜಯನಗರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಗೊರವಿ ತಾಂಡಾದ ನೌಕರ ಕುಟುಂಬವೊಂದು ತಾವು ಊರಿಂದ ತಂದ ಬಗೆ ಬಗೆಯ ದವಸ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ತಿಂಗಳಾನುಗಟ್ಟಲೆ ಹಾಳಾಗದಂತೆ ಇಡಲು ಮಳೆಯ ಬಿಡುವಿನ ವೇಳೆ ಬಂದ ಬಿಸಿಲಿಗೆ ಹರಡಿರುವ ದೃಶ್ಯ ಇದ್ದೆಲ್ಲವನ್ನೂ ನೆನಪಿಸಿತು.

—ಹೆಚ್.ಜಿ. ಅರುಣ್ ಕುಮಾರ ಹುರುಳಿ

