

ಸವಿಯಬಹುದಾದ ಇಪ್ಪೆ ಹೂವು

ನಮ್ಮ ಮಲೆನಾಡಿನ ಕಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ, ಸಿಹಿಯಾದ ಹಾಗೂ ಬಹುತೇಕರು ಇಷ್ಟಪಟ್ಟು ತಿನ್ನುವ ಹೂವೆಂದರೆ ಅದು 'ಇಪ್ಪೆ'. ಮರದ ತುಂಬಾ ಬಿಡುವ ಈ ಇಪ್ಪೆ ಹೂವು ಒಂದಷ್ಟು ದೂರದವರೆಗೆ ತನ್ನ ಪರಿಮಳವನ್ನು ಹರಡುತ್ತದೆ. ಇಪ್ಪೆ ಮರದ ಮೂಲ ನಮ್ಮ ಭಾರತವೇ ಆಗಿದ್ದರೂ, ಮಧ್ಯ ಹಾಗೂ ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದ ಎಲೆ ಉದುರುವ ಕಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಹೇರಳವಾಗಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಇದಕ್ಕೆ 'ಮಧುಕ ಲ್ಯುಂಗಿಪೋಲಿಯ' ಹಾಗೂ 'ಮಧುಕ ಲಾಟಿಫೋಲಿಯ' ಎಂಬ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಹೆಸರಿದೆ. ಇಂಗ್ಲಿಷ್‌ನಲ್ಲಿ 'ಹನಿ ಟ್ರೀ' ಹಾಗೂ 'ಬಟರ್ ನಟ್ ಟ್ರೀ' ಎಂಬ ಹೆಸರೂ ಇದೆ. ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಇಪ್ಪೆ, ಹಾಲು ಇಪ್ಪೆ, ಕಾಡು ಇಪ್ಪೆ ಎಂದೆಲ್ಲ ಹೆಸರುಗಳಿವೆ. ಇಪ್ಪೆ ಹೂವನ್ನು ಮತ್ತು ಹಣ್ಣನ್ನು ತಿನ್ನಬಹುದು. ಇದರ ಬೀಜದಿಂದ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಜೊತೆಗೆ ಇದರ ಬೀಜವನ್ನು ಸೋಪು ತಯಾರಿಸಲು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ನಮ್ಮ ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಇಪ್ಪೆ ಹೂವು, ಇಪ್ಪೆ ಹಣ್ಣನ್ನು ಬಳಸಿ ದೊಣೆ ಇಡ್ಲಿಯಂತಹ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನೂ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹಸುರು ಬಣ್ಣದಿಂದ ಕೂಡಿದ ಈ ಹೂವು ಮತ್ತು ಹಣ್ಣು ಮನುಷ್ಯರಿಗೂ ಮತ್ತು ಪ್ರಾಣಿ ಪಕ್ಷಿಗಳಿಗೂ ಬಲು ಪ್ರಿಯವಾದ ಆಹಾರ.

—ಜಯಂತಿ ರಾಘವೇಂದ್ರ, ಆಗುಂಬೆ



ಬಿದಿರು ಗಡಿಯಾರ

ಕಾಡಿನ ಜಿಲ್ಲೆ ಎನಿಸಿದ ಉತ್ತರ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಕಾಡುಬಿದಿರು ಹಿಂಡುಗಳು ಕಾಡು ಬೆಟ್ಟಗಳಲ್ಲಿ ಸಹಜವಾಗಿ ಬೆಳೆದಿವೆ. ಬುಟ್ಟಿ, ಚಾಪೆ, ತಟ್ಟೆ, ಕೆಲವೊಂದು ಕೃಷಿ ಸಲಕರಣೆಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಬಿದಿರು ತುಂಬಾ ಉಪಯುಕ್ತ. ಕಲಾಕೃತಿಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ದೊಡ್ಡ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬಿದಿರನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಪ್ರೋತ್ಸಾಹ ನೀಡಲಾಗುತ್ತಿದೆ.

ಗೋಡೆ ಗಡಿಯಾರವನ್ನೂ ಕೂಡ ಬಿದಿರು ಕಡ್ಡಿಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸುವುದನ್ನು ಈ ಮೊದಲು ಎಲ್ಲಿಯಾದರೂ ಕಂಡಿದ್ದೀರಾ? ಖಂಡಿತ ನೀವು ನೋಡಿರುವುದಿಲ್ಲ. ನಾನಿಂದು ಹೇಳಿ ಹೊರಟಿರುವುದು ಬಿದಿರು ಗಡಿಯಾರದ ಬಗ್ಗೆ. ಬಿದಿರಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಈ ಗಡಿಯಾರ ನೋಡಲು ಆಕರ್ಷಕವಾಗಿದೆ. ಗಡಿಯಾರದ ಯಂತ್ರವನ್ನು ಬಿದಿರು ಫ್ಲೇಟ್‌ಗೆ ಜೋಡಿಸಿ ಇದನ್ನು ರಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಬ್ರಾಂಡೆಡ್ ಗಡಿಯಾರಗಳಿಗೆ ಬಿದಿರು ಗಡಿಯಾರಗಳು ಸ್ಪರ್ಧೆ ನೀಡುವುದರಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ಅನುಮಾನವಿಲ್ಲ. ಬಿದಿರು ನೇಯ್ಗೆ ಗಡಿಯಾರಗಳು ಅಂತಹ ಹೊಸತನ ಕೊಡುವುದರಲ್ಲಿ ಯಶಸ್ಸು ಕಾಣುತ್ತಿವೆ.

—ಜಿ.ಎಂ. ಬೊಮ್ಮಳ್ಳಿ, ಶಿರಸಿ



ದಂಪತಿಯ ದಿನಚರಿ ಪಾನದಾನ್

ಪಾನದಾನ್, ಮಚ್ಚರದಾನ್, ಅತ್ತರದಾನ್, ಗುಲಾಬದಾನ್, ಫುಲದಾನ್ ಪೀಕದಾನ್ ಮತ್ತು ಕೂಡೆದಾನ್ ಎಂಬ ಪದಗಳು ಕಲ್ಯಾಣ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಈಗಲೂ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿವೆ. ಇವೆಲ್ಲವೂ ಉರ್ದು ಭಾಷೆಯ ಪದಗಳಾಗಿದ್ದರೂ ಇಲ್ಲಿನ ಆಡು ಭಾಷೆಯ ಜೊತೆಗೆ ಬೆರೆತು ಕನ್ನಡ ಪದಗಳೇ ಆಗಿ ಮಾರ್ಪಟ್ಟಿವೆ.

ಮಚ್ಚರದಾನ್ ಎಂದರೆ ಸೊಳ್ಳೆ ಪರದೆ, ಅತ್ತರದಾನ್ ಎಂದರೆ ಅತ್ತರ ಹಾಕಿರುವ ದಾನಿ, ಗುಲಾಬದಾನ್ ಎಂದರೆ ಪನ್ನೀರು ಸಿಂಪಡಿಸುವ ಗುಲಾಬುದಾನಿ, ಫುಲದಾನ್ ಎಂದರೆ ಹೂದಾನಿ, ಪೀಕದಾನ್ ಎಂದರೆ ಎಲೆಅಡಿಕೆ ತಿಂದು ಉಗಟುವ ಪಾತ್ರೆ, ಕೂಡೆದಾನ್ ಎಂದರೆ ಕಸದ ತೊಟ್ಟಿ, ಪಾನದಾನ್ ಎಂದರೆ ಎಲೆ ಅಡಿಕೆ ಹಾಕಿ ಇಡುವ ಡಬ್ಬ. ಪಾನದಾನ್ ಬಗ್ಗೆ ಹೇಳುವುದಕ್ಕಾಗಿ ಇಷ್ಟೊಂದು ಪೀಠಿಕೆ ಹಾಕಬೇಕಾಯಿತು. ಹಿಂದೆ ಎಲ್ಲರ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಣಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಪಾನದಾನ್, ಈಗ ಕ್ರಮೇಣ ಕಣ್ಮರೆಯಾಗುತ್ತಿದೆ. ಗುಟ್ಟಾ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಎಲೆ ಅಡಿಕೆ ಜಗಿಯುವ ಚಟ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿ ಪಾನದಾನ್‌ಗಳಿಗೆ ಅಸ್ತಿತ್ವವೇ ಇಲ್ಲದಂತಾಗಿದೆ.

ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಊಟವಾದ ಮೇಲೆ ಎಲೆ ಅಡಿಕೆ ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳುವ ಪರಿಪಾಟವಿತ್ತು. ಎಲೆಯಲ್ಲಿ ಸುಣ್ಣ, ಕಾಚು, ಅಡಿಕೆ, ಎಲಕ್ಕಿ, ಜಾಪತ್ತಿ, ಲವಂಗ, ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ, ಗಸಗಸೆ, ಬಡೆಸೋಪು, ಗುಲ್ಮಂದ್ ಮುಂತಾದ ಹದಿನಾರು ಬಗೆಯ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಬೀಡಾ ತಯಾರಿಸಿ ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದರು. ಹೆಂಡತಿಯು

ಗಂಡನಿಗೆ ಊಟವಾದ ಮೇಲೆ ಬೀಡಾ ಮಾಡಿಕೊಡುವ ಪದ್ಧತಿಯೂ ಇತ್ತು. ಆದ್ದರಿಂದ ಪಾನದಾನ್‌ನಲ್ಲಿ ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ಎಲ್ಲ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಇಡಲು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಜಾಗವಿತ್ತು. ಎಲೆ ಅಡಿಕೆ ಜಗಿಯುವುದು ದಂಪತಿಯ

ದಿನಚರಿಯ ಭಾಗವಾದ್ದರಿಂದ ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಮದುಮಗಳಿಗೆ ಕೊಡುವ ಉಡುಗೊರೆಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಪಾನದಾನ್ ಅತಿ ಮುಖ್ಯವಾಗಿತ್ತು.

ಆಗಿನ ಕಾಲದ ಪಾನದಾನ್‌ಗಳು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಹಿತ್ತಾಳೆಯಿಂದ ಮಾಡಿದವುಗಳಾಗಿರುತ್ತಿದ್ದವು. ರಾಜ ಮಹಾರಾಜರಲ್ಲಿ, ನವಾಬರಲ್ಲಿ ಅವು ಬೆಳ್ಳಿಯಿಂದ ಮಾಡಿದವುಗಳಾಗಿರುತ್ತಿದ್ದವು. ಕಾಲ ಬದಲಾದಂತೆ ಸ್ಟೇನ್‌ಲೆಸ್ ಸ್ಟೀಲ್‌ನಿಂದ ಮಾಡಿದ ಪಾನದಾನ್‌ಗಳು ಬಳಕೆಗೆ ಬಂದವು. ಈಗ ಯಾರ ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೂ ಹಿತ್ತಾಳೆಯಿಂದ ಮಾಡಿದ ಪಾನದಾನ್‌ಗಳು ಕಾಣಿಸಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಹುಡುಕಿದರೆ ಅಷ್ಟೊಂದು ಇಲ್ಲೊಂದು ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ಟೀಲ್‌ನಿಂದ ಮಾಡಿದ ಪಾನದಾನ್ ಸಿಗಬಹುದು.

—ಮುರಲೀಧರ ಕುಲಕರ್ಣಿ, ಬೀದರ್

