



# ಹುಳ-ಹುಪ್ಪಟೆ ಖಾದ್ಯಗಳ ಕೀಡಾ ಬಜಾರ್

ನಾಗಾಲ್ಯಾಂಡಿನಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು 15 ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಇವೆ. ಒಂದೊಂದು ಸಮುದಾಯದ್ದೂ ವಿಶಿಷ್ಟ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿ. 'ಕೀಡಾ ಬಜಾರ್' ಎಂಬುದು ಬರೀ ಹುಳ-ಹುಪ್ಪಟೆಗಳ ಮಾರಾಟ ಕೇಂದ್ರವಾಗದೆ ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಊಟ ವೈವಿಧ್ಯದ ಪ್ರತಿಬಿಂಬವೂ ಆಗಿದೆ.

## ■ ಆನಂದತೀರ್ಥ ಪ್ಯಾಟಿ

ಬೆಟ್ಟದ ಬುಡದಲ್ಲಿ ವಿಶಾಲವಾಗಿ ಹರಡಿಕೊಂಡಿದ್ದ ಪಟ್ಟಣದಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲಿ ನೋಡಿದಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಡಗಳು ಆ ನೋಟವು ಜೋಡಿಸಿಟ್ಟ ಬೆಂಕಿಪೊಟ್ಟಣಗಳಂತೆ ಗೋಚರಿಸುತ್ತಿತ್ತು. ಕಿರಿದಾದ ರಸ್ತೆಗಳೋ, ಅದರಲ್ಲಿ ಇನ್ನೇನು ಪರಸ್ಪರ ಉಜ್ಜಿಕೊಂಡಂತೆ ಸಂಚರಿಸುವ ಮಾರುತಿ ಓಮ್ಮಿಗಳೋ ಓಹ್! ನೆಲದಲ್ಲಿನ ರಂಧ್ರದಿಂದ ಒಳ-ಹೊರ ಓಡಾಡುವ ಗೊದ್ದು-ಇರುವೆಗಳಂತೆ ಭಾಸವಾಗುವ ನೋಟ.

ಇರುವೆ-ಕಣಜಗಳನ್ನೂ ಕೀಟ-ಪ್ರಾಣಿ-ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನೂ ಹುರಿದು ಮುಕ್ಕುವ 'ಕೀಡಾ ಬಜಾರ್' ಒಳಗೂ ಇದೇ ಸ್ಥಿತಿ. ಕಿರಿದಾದ ಕಾಂಕ್ರೀಟ್ ರಸ್ತೆಯಲ್ಲಿ ಸಾಗುವಾಗ ಎದುರಿನವನ ಕೈಯಲ್ಲಿ ಇಲಿಯೋ, ರೇಷ್ಮೆಹುಳುಗಳ ಪ್ಯಾಕೆಟ್ಟೋ ಕಾಣಿಸಿದಾಗ ಚಕಿತಗೊಳ್ಳಬೇಕಿಲ್ಲ. ಬಲಗೈಯಲ್ಲಿ ಹಿಡಿದ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಚೀಲದಲ್ಲಿ ಜಿಗಿದಾಡುವ ಕಪ್ಪೆಗಳನ್ನು ಕಂಡರೆ ಗಾಬರಿಯಾಗಬೇಕಿಲ್ಲ. ಇದು ಕೀಟಗಳ ಸಂತೆ! ತರಕಾರಿ, ಸೊಪ್ಪು,

ಹಣ್ಣು ಹಂಪಲದ ಸಂತೆ ಗೊತ್ತು; ದನ, ಮೇಕೆ, ಕುರಿಗಳ ಸಂತೆಯೂ ಗೊತ್ತು. ಆದರೆ ಆಹಾರವಾಗಿ ಬಳಸುವ ಹುಳ-ಹುಪ್ಪಟೆಗಳ ಮಾರಾಟ ಮತ್ತು ಖರೀದಿಗೆಂದೇ ಮೀಸಲಾದ ಸಂತೆ ಹೇಗಿದ್ದೀತು?

ನಾಗಾಲ್ಯಾಂಡಿನ ಪ್ರವಾಸದಲ್ಲಿ ಸಿಕ್ಕ ವಿಶಿಷ್ಟ ಅನುಭವಗಳಲ್ಲಿ ರಾಜಧಾನಿ ಕೊಹಿಮಾದಲ್ಲಿನ 'ಕೀಡಾ ಬಜಾರ್' (ಹುಳಗಳ ಮಾರ್ಕೆಟ್) ಅನುಭವ ಅನನ್ಯ. ಆದಿವಾಸಿ ಸಮುದಾಯಗಳ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯ ಅವಿಭಾಜ್ಯ ಅಂಗವೆನಿಸಿದ ಪ್ರಾಣಿ-ಪಕ್ಷಿ-ಕೀಟಗಳ ಮಾರಾಟ ಹಾಗೂ ಖರೀದಿಯ ಈ ತಾಣ, ಪ್ರವಾಸಿಗರಿಗೆ ವಿಶಿಷ್ಟ ಅನುಭವ ಮಾಡಿಕೊಡುತ್ತದೆ. ನೂರಾರು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಊಟದ ತಟ್ಟೆಯ ಭಾಗವಾಗಿ ರೂಪಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದ ಇಲ್ಲಿನ ಬುಡಕಟ್ಟು ಜನರ ಪಾರಂಪರಿಕ ತಿನಿಸುಗಳ ನೋಟವೂ ಇಲ್ಲಿ ಸುಲಭವಾಗಿ ಕಾಣಿಸುತ್ತದೆ.

ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯೂ ಅದಕ್ಕೆ ಅಂಟಿಕೊಂಡಂತೆ ಇರುವ ಹೋಟೆಲು-ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟುಗಳ ಸಾಲೂ 'ಕೀಡಾ ಬಜಾರ್'ನ ಹೆಗ್ಗಳಿಕೆ. ಇಲ್ಲಿ



ಬಗೆಬಗೆಯ ರೇಷ್ಮೆ ಹುಳಗಳ ರಾಶಿ!



ಜಗತ್ತಿನ ಅತಿ ಬಾರದ ನಾಗಾ ಚಿಲ್ಲಿ



ಕಾಯಿಪಲ್ಲೆ, ಹಣ್ಣುಗಳೊಂದಿಗೆ ಹುಳ- ಹುಪ್ಪಟೆ ಒಂದೇ ಕಡೆ ಲಭ್ಯ



ರೇಷ್ಮೆ ಹುಳಗಳ ಜತೆ ನೆಂಚಿಕೊಳ್ಳಲು ಮೇಣಸಿನಕಾಯಿ ಚಟ್ನಿ