



ಫೈ ಮಾಡಿದ ಬಸವನಹುಳುಗಳು



ಇಲ್ಲಿ ಇಲಿ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಸಿದ್ಧ

ಹುಳು-ಹುಪ್ಪಟೆ ಖರೀದಿಸಬಹುದು ಅಥವಾ ಅವುಗಳ ತಾಜಾ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ಇಲ್ಲಿಯೇ ಸೇವಿಸಬಹುದು!

ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಸಂಕೀರ್ಣದ ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಯುವಕನೊಬ್ಬ ಬಿದಿರ ಬುಟ್ಟಿ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡಿದ್ದ. ಅದರಿಂದ ಕಪ್ಪೆಯೊಂದು ಹೊರಬಿಗಿಯಲು ಯತ್ನಿಸುತ್ತಿತ್ತು; ಆದರೆ ಸಫಲವಾಗುತ್ತಿಲ್ಲ! ಕಾರಣ, ಅದರ ಒಂದು ಕಾಲನ್ನು ಇನ್ನೊಂದು ಕಪ್ಪೆಯ ಕಾಲಿಗೆ ಕಟ್ಟಲಾಗಿತ್ತು. ತಲಾ ಐದೈದು ಕಪ್ಪೆಗಳ ಗುಚ್ಚದ ದರ 150 ರೂಪಾಯಿ. ಕಪ್ಪೆಯ ಕಾಲುಗಳಿಗೆ ಅಧಿಕ ಬೆಲೆ ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರಾದರೂ, ಇಲ್ಲಿ ಕಾಲುಸಹಿತ ಕಪ್ಪೆಯನ್ನೇ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹೊಂಡ, ತೊರೆಗಳಲ್ಲಿ ಯಥೇಚ್ಛವಾಗಿ ಸಿಗುವ ಕಪ್ಪೆಗಳನ್ನು ಹಿಡಿದು ತರುವುದು ಕಷ್ಟವೇನಲ್ಲ. ಹೇಗಿದ್ದರೂ ಇವು 'ಪೆರಿಶಬಲ್' (ಬೇಗ ಹಾಳಾಗುವ) ಪದಾರ್ಥವಲ್ಲ! ಮಾರಾಟವಾಗದ ಸರಕನ್ನು ಮತ್ತೆ ಮನೆ ಪಕ್ಕದ ಮಣ್ಣಿನ ಹೊಂಡದಲ್ಲಿ ಬಿಟ್ಟುಬಿಡುತ್ತಾರಂತೆ. ವಾರದಷ್ಟು ಆಯುಸ್ಸಿನ ಬೋನಸ್ ಅವುಗಳಿಗೆ ಸಿಕ್ಕಂತೆ! ಜೀವಂತ ಕಪ್ಪೆ ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ, ಫೈ ಮಾಡಿದ ಕಪ್ಪೆಗಳ ಅಚ್ಚುಕಟ್ಟಾದ ಪ್ಯಾಕೆಟುಗಳು ಇಲ್ಲಿ ಕಾಣಸಿಗುತ್ತವೆ.

'ಬಂಧುಮಿತ್ರರು ಭೋಜನಕೂಟಕ್ಕೆ ಸೇರಿದಾಗ, ಸಾಸಿವೆ ಎಣ್ಣೆ ಲೇಪಿಸಿ ಫೈ ಮಾಡಿದ ಕಪ್ಪೆಗಳ ತಿನಿಸು ಉಣಬಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇವಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚು ದರ ಎಂದು ವ್ಯಾಪಾರಿ ಸೋನುಕ್ ಹೇಳಿದರು.

ಇಲ್ಲಿ ಬಣ್ಣಬಣ್ಣದ ಇಲಿಗಳದ್ದೇ ಒಂದು ಲೋಕ. ಹಿಡಿಯಷ್ಟಿರುವ ಬಿಳಿಬಣ್ಣದ ಇಲಿಗಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ದರ. ಆದರೆ ಅದೇಕೋ, ಕನಿಷ್ಠ ಒಂದು ಜತೆಯೇ (ರೂ. 150) ಖರೀದಿ ಮಾಡಬೇಕಂತೆ. ಉಳಿದ ಬಣ್ಣದ (ಕಂದು, ತಿಳಿ ಕಪ್ಪು) ಇಲಿಗಳೂ ಕಂಡವು. ಉದ್ದನೆಯ ಬೋನಿನಲ್ಲಿ ಅತ್ತಿತ್ತ ಓಡಾಡುತ್ತಿದ್ದವು. ದಪ್ಪ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಕವರಿನಲ್ಲಿ ಇವುಗಳ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್.

ತೊಟ್ಟಿಗಳಲ್ಲಿ ಹಾವು, ಮೀನು, ಅಕ್ಟೋಪಸ್ ಸೇರಿದಂತೆ ಜಲಚರಗಳ ಮಾರಾಟವೂ ಜೋರು. ಎಂಥಂಥವೋ ಹಾವುಗಳು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಈಜಾಡುತ್ತಿರುತ್ತವೆ! ಗ್ರಾಹಕ ಖರೀದಿಸಿದಾಗ

ಇಕ್ಕಳದಿಂದ ಹಾವು ಎತ್ತಿಕೊಂಡು, ತಲೆ ಕತ್ತರಿಸಿ ಚರ್ಮ ತೆಗೆದು ತುಂಡುಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಡಲು ಬರೀ ಅರ್ಧದಿಂದ ಒಂದು ನಿಮಿಷ ಸಾಕು! ಅಂಗೈಯಗಲದ ಬಗೆಬಗೆಯ ಮೀನುಗಳು ಅತಿ ಅಗ್ಗದ ದರದಲ್ಲಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸಿಗುತ್ತವೆ. ಕೆಲವಂತೂ ಹತ್ತು ರೂಪಾಯಿಗೆ ಇಪ್ಪತ್ತು!

ಹೆಸರಿಗೆ ಅನ್ವರ್ಥಕ ಎನಿಸುವಂತೆ ಇಲ್ಲಿ ಹುಳು ಹುಪ್ಪಟೆಗಳ ಮಾರಾಟ ಭರಾಟೆ ಬಲು ಜೋರು. ದೊಡ್ಡ ಕಣಜದ ಗೂಡನ್ನು ಹೇಗೋ ಕಿತ್ತು, ಹೊತ್ತು ತಂದಿರುತ್ತಾರೆ. ಅದರಲ್ಲಿನ ಮರಿಕೀಟಗಳನ್ನು ತಟ್ಟಿಗೆ ಹಾಕಿ, ಕಾಳುಮೇಣಸು ಪುಡಿ, ನಿಂಬೆ ರಸ ಚಿಮುಕಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ಕವರಿನೊಳಗೆ ಹಾಕಿ ಕೊಡುವುದುಂಟು. ಇದಕ್ಕೆ ನೂರು ಗ್ರಾಂಗೆ ಐವತ್ತು ರೂಪಾಯಿ. ಮಿಡತೆಗಳನ್ನು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಡಬ್ಬಿಯೊಳಗೆ ಹಿಡಿದು ಹಾಕಿರಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಪಸ್ವಲ್ಪ ಜೀವದಿಂದ ಮಿಸುಕಾಡುವ ಮಿಡತೆಗಳಿಗೆ ಕಡ್ಡಿಚುಚ್ಚಿ, ಮಸಾಲೆಯೊಂದಿಗೆ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯುತ್ತಾರೆ. ಇದರ ದರ ಕಿಲೋಗೆ 200 ರೂಪಾಯಿ.

ರೇಷ್ಮೆ ಹುಳುಗಳಷ್ಟು ಬೇರಾವ ಕೀಟಗಳೂ ಇಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟವಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಅದಕ್ಕೆ ಸಿಕ್ಕಾಪಟ್ಟೆ ಬೇಡಿಕೆ (ಕಿಲೋಗೆ ಮುನ್ನೂರು ರೂಪಾಯಿ). ವಿಶಾಲವಾದ ಬಿದಿರ ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹುಳುಗಳು ಒಂದರ ಮೇಲೊಂದು ಸರಿದಾಡುತ್ತ ಮಿಸುಕಾಡುತ್ತಿರುತ್ತವೆ. ಗ್ರಾಹಕರು ಹುಳುಗಳನ್ನು ಹಾಗೆಯೇ ಖರೀದಿ ಮಾಡುವುದಿದೆ. ತುಸು ಹೆಚ್ಚು ಹಣ ಕೊಟ್ಟರೆ, ಸಾಸಿವೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಗೂ ಸಾಸ್ ಜತೆಗೆ ಫೈ ಮಾಡಿಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ದಿಢೀರೆ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ಮಾಡಲು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದ ರೇಷ್ಮೆ ಹುಳುಗಳ ಪ್ಯಾಕೆಟ್ ಕೂಡ ಬಜಾರಿನಲ್ಲಿ ಲಭ್ಯ. ಕಪ್ಪೆಚಿಪ್ಪು ಒಡೆದು ಹೊರತೆಗೆದ ಮೃದ್ಧಂಗಿಗಳ ಮಾರಾಟ ಕಾಣುತ್ತಾದರೂ, ತೀರಾ ಕಡಿಮೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ, ಐವತ್ತರಿಂದ ನೂರು ರೂಪಾಯಿಗೆ ಕಿಲೋ ದರದಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಇನ್ನೊಂದು ಮೃದ್ಧಂಗಿ ಬಸವನಹುಳು ಬಲು ಅಗ್ಗ.

ಪ್ರಾಣಿ-ಪಕ್ಷಿಗಳ ಬಿಕರಿಗಿಂದೇ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಮಳಿಗೆಗಳಿವೆ. ಜೋಡಿ ಮೊಲಕ್ಕೆ ಒಂದೂವರೆ

ಸಾವಿರ ದರ ಇದ್ದರೆ, ಚೈನೀಸ್ ಕೋಳಿಗೆ 1,200 ರೂಪಾಯಿ ಹಾಗೂ ಪಾರಿವಾಳಕ್ಕೆ ಮುನ್ನೂರು ರೂಪಾಯಿ. ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳು ಎಷ್ಟೇ ಸಲ ಹೇಳಿದರೂ ಹೆಸರು ಉಚ್ಚರಿಸಲು ಬಾರದ ಪಕ್ಷಿಗಳಿಗೆ ಇನ್ನೂರರಿಂದ ಸಾವಿರ ರೂಪಾಯಿ ದರ ಇದೆ. ಈಶಾನ್ಯ ರಾಜ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಜನಪ್ರಿಯ ಖಾದ್ಯವಾದ ನಾಯಿ ಮಾಂಸ ಇಲ್ಲಿ ಸಾಮಾನ್ಯ. ಮಾಂಸ ಮಾರಾಟದ ಬಹುತೇಕ ಮಳಿಗೆಗಳ ಹೊರಗೆ ವಿವಿಧ ಗಾತ್ರ-ವಯಸ್ಸಿನ ನಾಯಿಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟಿರುವುದನ್ನು ನೋಡಬಹುದು. ಅಂದಹಾಗೆ, ನಾಗಾಲ್ಯಾಂಡಿನ ಜನರ ಮಾಂಸಾಹಾರದ ಪಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ತಲಾ ಇನ್ನೂರು ರೂಪಾಯಿ 'ದರ'ದ ಬೆಕ್ಕುಗಳೂ ಸೇರಿವೆ!

'ಕೀಡಾ ಬಜಾರ್'ಗೆ ಸುತ್ತಲಿನ ಸುಮಾರು ಐವತ್ತು ಹಳ್ಳಿಗಳಿಂದ ಜನರು ತಮ್ಮ 'ಉತ್ಪನ್ನ'ಗಳನ್ನು ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ತರುತ್ತಾರೆ. ಇವುಗಳನ್ನು ಗ್ರಾಹಕರು ಖರೀದಿಸಿ, ಮನೆಗೆ ಒಯ್ಯುವುದು ಒಂದೆಡೆಯಾದರೆ, ಸುತ್ತಲಿನ ಹೋಟೆಲುಗಳಲ್ಲಿ ಇದೇ 'ಉತ್ಪನ್ನ' ಬಳಸಿ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಸ್ಥಳೀಯ ಮದ್ಯ 'ವೈಲ್ಡ್ ಆಪಲ್ ವೈನ್' ಜತೆಗೆ ಊಟ ಸವಿಯಲು ನಗರವಾಸಿಗಳು ಬರುತ್ತಾರೆ.

ಮಾಂಸಾಹಾರಿಗಳಿಗೆ ಇಲ್ಲಿ ಭೂರಿ ಭೋಜನದ ಅವಕಾಶ. ಆದರೆ ಸಂವಹನ ಹಾಗೂ ಭಾಷೆಯೇ ದೊಡ್ಡ ಅಡ್ಡಿ. ಹಲವು ಬಾರಿ 'ಕೀಡಾ ಬಜಾರ್' ಸುತ್ತಿಹೊಡೆದ ಬಳಿಕ ದೊಡ್ಡ ಮಳಿಗೆಯೊಂದರ ವ್ಯಾಪಾರಿಯನ್ನು ಪ್ರಶ್ನಿಸಿದೆ: 'ಸಸ್ತಾಹಾರಿಗಳಿಗೆ ಇಲ್ಲೇನು ಸಿಕ್ಕಿತು?'

ಅದಕ್ಕೆ ಆತ ಚಿಮ್ಮಟದಿಂದ ಒಂದು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಹಿಡಿದುಕೊಂಡು ತೋರಿಸಿ, 'ಇದು ಜಗತ್ತಿನಲ್ಲೇ ಅತ್ಯಂತ ಹೆಚ್ಚು ಖಾರದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ. ಗೊತ್ತಲ್ಲ? ಭೂತ್ ರೋಲಾಕಿಯಾ ಕಿಂಗ್ ಚಿಲ್ಲಿ' ಎನ್ನುತ್ತ, 'ಇದಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ಇಲ್ಲಿರುವ ಹುಳುಗಳೇ ಎಷ್ಟೋ ಸಪ್ಪೆ' ಎಂದು ಹಗಗಹಿಸಿ ನಕ್ಕ!

ಚಿತ್ರಗಳು: ಲೇಖಕರವು ಹಾಗೂ 'ವಿಕಿ ಕಾಮನ್ಸ್ ಇಮೇಜಿಸ್' ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯಿಸಿ: feedback@sudha.co.in