



# ಉಪಾಡ್ ಪಚ್ಚಿಲ್ ಪಾಡುನೆ

ಕರಾವಳಿ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲಿ ನೋಡಿದರೂ ಹಲಸಿನ ಘಮ. ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಹಲಸು ಮರದಲ್ಲೇ ಹಣ್ಣಾಗಿ ಮಣ್ಣಾಗುವುದೂ ಇದೆ. ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶಗಳ ಆಗರವಾದ ಹಲಸಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ವಿಶಿಷ್ಟ ಪ್ರಯತ್ನ ಬಂಟ್ವಾಳ ತಾಲ್ಲೂಕಿನ ಕೆದಿಲ ಗ್ರಾಮದ ದೈವಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿ ನಡೆದಿದೆ. ಭಕ್ತಿಯು ನೆಲೆಯಾದ ದೈವಸ್ಥಾನ ಬದುಕಿಗೆ ಹತ್ತಿರವಾಗುವ ಆಚರಣೆಗೆ ನಾಂದಿ ಹಾಡಿದೆ.

## ■ ಸಹನಾ ಕಾಂತ್ಬೈಲು

**ಅ**ದೊಂದು ಆಷಾಢದ ಭಾನುವಾರ. ಆ ದಿನ ದಕ್ಷಿಣಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಬಂಟ್ವಾಳ ತಾಲ್ಲೂಕಿನ ಕೆದಿಲ ಗ್ರಾಮದ ಉಳ್ಳಾಕ್ಕು ಧೂಮಾವತಿ ಮಲರಾಯ ದೈವಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿ ಹಬ್ಬದ ಸಂಭ್ರಮ. ಸುರಿವ ಮಳೆಯನ್ನೂ ಲೆಕ್ಕಿಸದೆ ಊರವರು ಜಾತಿ-ಧರ್ಮದ ಭೇದವಿಲ್ಲದೆ ಗಂಟೆಹತ್ತಾಗುವ ಮುನ್ನವೇ ಅಲ್ಲಿ ಸೇರಿದ್ದರು. ನೋಡ ನೋಡುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ದೈವಸ್ಥಾನದ ಅಂಗಣದಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನಕಾಯಿಯ ದೊಡ್ಡ ರಾಶಿಯೇ ಬಂದು ಬಿದ್ದಿತು. ಬಂದವರಲ್ಲಿ ಒಬ್ಬರು ಹಲಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಯಂತ್ರಕ್ಕೆ ಕೊಟ್ಟು ಇಬ್ಭಾಗ ಮಾಡಿದರು. ಇನ್ನು ಕೆಲವರು ಅದನ್ನು ಮೆಟ್ಟುಕತ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಕೂತು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ತುಂಡು ಮಾಡಿದರು. ಮತ್ತೂ ಕೆಲವರು ಅದರಿಂದ ಸೊಳೆ ತೆಗೆದು ಬೀಜ ಬೇರ್ಪಡಿಸಿ, ದೊಡ್ಡ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಡ್ರಮ್‌ನಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪು ಬೆರೆಸಿ ಇಟ್ಟರು. 'ಉಪ್ಪಾಡ್ ಪಚ್ಚಿಲ್ ಪಾಡುನೆ' ಎಂಬ ವಿಶಿಷ್ಟ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಅಲ್ಲಿ ಮೈದಳೆದಿತ್ತು.

ಇವರು ಯಾರೂ ಸಂಬಳಕ್ಕೆ ಹಲಸನ್ನು ತುಂಡುಮಾಡಲು ಬಂದವರಲ್ಲ. ಸ್ವಯಂ ಪ್ರೇರಣೆಯಿಂದ ಅಲ್ಲಿಗೆ ಬಂದಿದ್ದರು. ಇದು ಆ ಹಳ್ಳಿಯ ಜನರ ಒಗ್ಗಟ್ಟಿನ ಫಲ.

### ಹಲಸು ನೋಡಿ ಹಲಸು

ಕರಾವಳಿ ಜಿಲ್ಲೆಗಳು ಹಲಸಿನ ತವರೂರು ಎಂದರೆ ತಪ್ಪಿಲ್ಲ. ಇಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಹಲವು ತಳಿಗಳಿವೆ. ಹೆಚ್ಚಿನ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ನಿತ್ಯ ಹಲಸಿನ ಒಂದು ಖಾದ್ಯ ಇದ್ದೇ ಇರುತ್ತದೆ. ಪಲ್ಯ, ಚಿಪ್ಸ್, ಸಾಂಬಾರು, ದೋಸೆ, ಮಜಿಗೆಹುಳಿ, ಪೋಡಿ, ಪಾಯಸ, ಸುಟ್ಟವು, ದೋಸೆ - ಹೀಗೆ ಯಾವುದಾದರೊಂದು ಬಗೆಯಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಘಮ ಆವರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಎಲ್ಲವೂ ಒಂದಕ್ಕಿಂತ ಒಂದು ಸ್ವಾದಿಷ್ಟವಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಹಲಸಿನಕಾಯಿಯು ಲಭ್ಯತೆ ಏಪ್ರಿಲ್‌ನಿಂದ ಜುಲೈ ತಿಂಗಳವರೆಗೆ ಮಾತ್ರ. ಹಲಸನ್ನು ಉಪ್ಪಲ್ಲಿ ಹಾಕಿಟ್ಟು ಹಲಸು ಇಲ್ಲದ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಅದರಿಂದ ಬಗೆಬಗೆ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವುದರಲ್ಲೂ ಕರಾವಳಿ ಭಾಗದವರದು ಎತ್ತಿದ ಕೈ.

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕರಾವಳಿ ಪ್ರದೇಶದವರ ಆಡುಮಾತು ತುಳು. 'ಉಪ್ಪಾಡ್ ಪಚ್ಚಿಲ್ ಪಾಡುನೆ' ಎಂದರೆ, ಹಲಸಿನ ಸೊಳೆಯನ್ನು ಉಪ್ಪಲ್ಲಿ ಹಾಕಿಡುವುದು ಎಂದು ತುಳುವಿನಲ್ಲಿ ಅರ್ಥ. ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಶೇಖರಿಸಿಟ್ಟು ಹಲಸಿನ ಸೊಳೆ ಎರಡು ಮೂರು ವರ್ಷಗಳವರೆಗೂ ಹಾಳಾಗದೆ



ಹಲಸಿನಕಾಯಿ ಕತ್ತರಿಸುವುದೂ ಒಂದು ಕಲೆ