

## ಮಖರೋತ್ತವ

ಹಬ್ಬಗಳು ಧಾರ್ಮಿಕವಾಗಿ ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ, ಐತಿಹಾಸಿಕ, ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ, ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಮತ್ತು ಭಾವನಾತ್ಮಕವಾಗಿ ಬೆಳೆದು ಬಂದ ಆಚರಣೆಗಳಾಗಿವೆ. ನವರಾತ್ರಿಯ ಆಚರಣೆಯು ಭಾರತದ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಭಾಗದಲ್ಲೂ ಅದರದ್ದೇ ಆದ ವಿಶೇಷ ಆಚರಣೆಗಳು ಅನಾದಿ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ನಡೆಯುತ್ತಾ ಬಂದಿವೆ. ಅಂತೆಯೇ ಗೋವಾ ರಾಜ್ಯದ ಪ್ರಮುಖ ದೇವಸ್ಥಾನಗಳಲ್ಲಿ ನವರಾತ್ರಿಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಮಖರೋತ್ತವವೆಂಬ ಅಪರೂಪ ಮತ್ತು ವಿಶಿಷ್ಟವಾದ ಆಚರಣೆ ನಡೆಯುತ್ತದೆ.

ಈ ಆಚರಣೆಯು ಆಧ್ಯಾತ್ಮಿಕತೆ ಹೆಚ್ಚು ಭಾವನಾತ್ಮಕ ಮತ್ತು ಐತಿಹಾಸಿಕ ಆಚರಣೆಯಾಗಿದೆ. 16ನೇ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಗೋವಾದ ಸಾಲ್ವೆಟೆ, ಟಿಸ್ತಾಡಿ ಮತ್ತು ಬರ್ಡೆಜ್ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ನಡೆದ ಪೋರ್ಚುಗೀಸರ ಆಕ್ರಮಣದ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲಿನ ನಾಗರಿಕರು ದೇವರ ಮೂರ್ತಿಗಳನ್ನು ರಕ್ಷಿಸಿ ತಂದು ಪೊಂಡಾದ ದಟ್ಟ ತೋಟಗಳ ನಡುವೆ ಅವುಗಳನ್ನು ಪ್ರತಿಷ್ಠಾಪಿಸಿದರು. ನಂತರ ಪೋರ್ಚುಗೀಸರ ದಾಳಿಯಿಂದ ದೇವರ ಮೂರ್ತಿಗಳನ್ನು ರಕ್ಷಿಸಿ ತಂದ ವಿಜಯೋತ್ಸವಕ್ಕಾಗಿ ನವರಾತ್ರಿಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ 'ಮಖರೋತ್ತವ'ಕ್ಕೆ ಚಾಲನೆ ನೀಡಿದರು. ಅದೇ ಇಂದಿಗೂ ಸಂಪ್ರದಾಯವಾಗಿ ಬೆಳೆದಿದೆ.

ಪ್ರತಿ ದೇವಸ್ಥಾನದ ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಮರದ ಚೌಕಾಕೃತಿಯ ಮಂಟಪ ರಚಿಸಿ ಅದನ್ನು ಮೇಲ್ಭಾಗಕ್ಕೆ ತೂಗುಹಾಕಿ, ಅಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲದಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ 'ಖಾಲ್' ಎಂಬ ಗೋಡನ್ನು ಬಳಸಿ ಬಣ್ಣದ ಕಾಗದ, ವಿವಿಧ ಹೂವು ಮತ್ತು ಆಲಂಕಾರಿಕ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಸಿಂಗರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅದನ್ನೇ 'ಮಖರ' ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ನವರಾತ್ರಿಯ ಪ್ರತಿ ದಿನವೂ ದೇವರಿಗೆ ವಿವಿಧ ಅಲಂಕಾರ ಮಾಡಿ, ಸಂಜೆ ಆ ಮಂಟಪವನ್ನು ಭಜನೆ, ಪುರಾಣ, ವಾದ್ಯ ಅಥವಾ ಗಂಟೆಗಳ ತಾಳಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ತಿರುಗಿಸುತ್ತಾ, ತೂಗುತ್ತ ದೇವರಿಗೆ ಆರತಿ ಬೆಳಗುತ್ತಾರೆ. ಈ ಆಚರಣೆಯು ಗೋವಾದ ಸ್ಥಳೀಯರ ಮತ್ತು ಕರಕುಶಲಕಾರರ ಕಲಾತ್ಮಕ ಪ್ರತಿಭೆಯನ್ನು ಪ್ರದರ್ಶಿಸಲು ಒಂದು ವೇದಿಕೆ ಆಗಿದೆ.

—ಅಂಜನ್ ಕಾಯ್ಕಿಣಿ, ಸಾಗರ



## ಇದು ಹಸುರು 'ಮೆಟ್ರೊ' ಹುಳ

ಮಳೆಗಾಲ ಮುಗಿಯುತ್ತ ಬಂದಂತೆ ತರಕಾರಿ ಮತ್ತು ಹೂ ಗಿಡಗಳ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಕಾಣಬರುವ ಎಲೆಭಕ್ಷಕ ಈ ಹುಳವನ್ನು ನೋಡಿದಾಗ ಮೆಟ್ರೊ ರೈಲು ನೆನಪಾಗುತ್ತದೆ. ಎಲೆಭಕ್ಷಕೆಯನ್ನೇ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿರುವ ಈ ಹುಳ, ಹಗಲಿನಲ್ಲಿ ಅಗೋಚರವಾಗಿ, ಇರುಳಿನಲ್ಲಿ ಭಕ್ಷಣೆಗೆ ದಾಂಗುಡಿ ಇಡುತ್ತದೆ. ಇರುಳು ಕಳೆದು ಬೆಳಕು ಹರಿಯುವ ಮುನ್ನ ಸಾಕಷ್ಟು ಎಲೆಗಳನ್ನು ತಿಂದು ಮುಕ್ಕುವ ಈ ಹುಳ 'ಬ್ಯಾಸಿಲ್ಲಸ್ ತುರಿಗ್ಲೆನಿಸ್' ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಸೇರಿದೆ. ಇದು ಜನಿಸಿದಾಗ ತುಂಬ ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಏಳರಿಂದ ಹತ್ತು ದಿನಗಳ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಮೂರು ಇಂಚಿನ ತನಕ ಉದ್ದ ಬೆಳೆದು ಕೋಶಾವಸ್ಥೆಗೆ ತಲುಪಿ ಕ್ರಮೇಣ ಚಿಟ್ಟೆಯಾಗಿ ಬದಲಾಗುತ್ತದೆ.

—ಪ. ರಾಮಕೃಷ್ಣ ಶಾಸ್ತ್ರಿ, ಬೆಳ್ತಂಗಡಿ

## ಸಂಚಾರಿ ಕಾಯಿಪಲ್ಯ ಮಾರಾಟಗಿತ್ತಿ

ಇನ್ನೂ ಯಾಕೆ ಬರಲಿಲ್ಲವಾ ಹುಬ್ಬಳ್ಳಿಯವ ವಾರದಾಗ ಮೂರುಸರತಿ ಬಂದು ಹೋಗವಾ..

ಭಾರಿ ಜರದ ವಾರಿ ರುಮ್ಮಾಲು ಸುತ್ತಿ ಕೊಂಡವ ತುಂಬ ಮೀಸಿ ತಿಡಿಕೋತ ಹುಬ್ಬ ಹಾರ್ವಾ..

ಅನ್ನೋ ವರಕವಿ ಡಾ. ದ.ರಾ. ಬೇಂದ್ರೆ ಅವರ ಈ ಜನಪ್ರಿಯ ಹಾಡು ಕೇಳಿದಾಗಲೆಲ್ಲ ನಮ್ಮ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಬುಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಚೀಲದಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಪಲ್ಯ ತುಂಬಿಕೊಂಡು ಮನೆಯಿಂದ ಮನೆಗೆ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ಮಾರಾಟಗಿತ್ತಿಯರೇ ನೆನಪಾಗುತ್ತಾರೆ.

ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಗೊಬ್ಬರ ಹಾಕಿ ನೀರುಣಿಸಿ ಬೆಳೆಸಿದ, ಅಂದೇ ಗಿಡದಿಂದ ತೆಗೆದ ಮಾಡಿದ ಹಸಿ ಹಸಿ ಕಾಯಿಪಲ್ಯ ಉಂಡ ನಮಗೆ ಆ ನೆನಪುಗಳು ಮತ್ತೆ ಮತ್ತೆ ಮರುಕಳಿಸುತ್ತವೆ. ಕಾಯಿಪಲ್ಯದ ತಾಜಾತನ ಹಾಗೂ ಮಾರಾಟಗಿತ್ತಿಯರ ಆಡು ಭಾಷೆಯ ಪ್ರೀತಿಯ ಪದಗಳನ್ನು ಆಲಿಸಿದವರಿಗೆ ಆ ಸೊಗಡಿನ ಮಾಧುರ್ಯ ಅರಿವಾದೀತು.

ಬೆಂಡೆಕಾಯಿ, ಹೀರೆಕಾಯಿ, ಪಡವಲಕಾಯಿ, ಬಸಳೆ, ಮೊಗೇಕಾಯಿ, ತೊಂಡೆಕಾಯಿ, ಕೆಂಪು ಹರವಿ, ಬಿಳಿ ಹರವಿ, ತರತರದ ಸೊಡಗಿ, ಸೌತೆಕಾಯಿ, ಬದನೆಕಾಯಿ, ಸೋರೆಕಾಯಿ, ಸೋರೆ ಸೊಪ್ಪು, ಮೂಲಂಗಿ ಮುಂತಾದ ಕಾಯಿಪಲ್ಯ ತುಂಬಿಕೊಂಡು ಧಾನ್ಯಕ್ಕಾಗಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ಮಾರಾಟಗಿತ್ತಿಯರು ಈಗ ಅಪರೂಪವಾಗಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಕಾಯಿಪಲ್ಯಕ್ಕೆ ಸಟ್ಟೆ (ಸಿಗಡಿ), ಚಿಪ್ಪೇಕಲ್ಲು, ಕಲ್ಲಾ ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ಬೆರೆಕೆ ಹಾಕಿ ಮಾಡಿದ ಹುಳ್ಳಾ, ಪುಡಿ, ಸಾರು ಮಾಂಸಾಹಾರಿಗಳಿಗೆ ಸ್ವರ್ಗವಾಗಿತ್ತು. ಈ ರೀತಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವವರು ತಾಯಂದಿರೇ ಆಗಿದ್ದರು ಎನ್ನುವುದು ವಿಶೇಷ.

ಈಗಿನ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ವ್ಯವಸ್ಥೆ, ಬಿಡಿ ಬೆಳೆಗಾರರ ಕೊರತೆ, ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಉದ್ಯೋಗಗಳಿಂದಾಗಿ ಈ ಮಾರಾಟಗಿತ್ತಿಯರು ಮರೆಯಾಗಿರುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯದ ನಿವೃತ್ತ ಜಂಟಿ ನಿರ್ದೇಶಕರಾದ ಡಾ. ದೇವಾನಂದ ಗಾಂವಕರರು ಈ ಚಿತ್ರವನ್ನು ನನ್ನ ಗಮನಕ್ಕೆ ತಂದಾಗ ಅಕ್ಕರರೂಪ ತಾಳಿತು.

—ಬೀರಣ್ಣ ನಾಯಕ ಮೊಗಟಾ, ಯಲ್ಲಾಪುರ

