ಬಾಳೆ ಗೊನೆಗೆ ಮೂರು ಕುಂಡಿಗೆ

ಶಿರಸಿಯ ಗಡಿಹಳ್ಳಿಯ ರಾಜಶೇಖರ ಹೆಗಡೆಯವರ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಈ ಬಾಳೆ ಮರವು ಆಕರ್ಷಕವಾಗಿ ಕಂಡಿತು. ಬಾಳೆಯ ಮರದಲ್ಲಿ ಒಂದೇ ಗೊನೆಗೆ ಮೂರು ಕುಂಡಿಗೆಗಳು (ಬಾಳೆಹೂವು) ಟಿಸಿಲೊಡೆದಿದ್ದು ಅಚ್ಚರಿ ಮೂಡಿಸುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ನೋಡುಗರನ್ನು ತನ್ನತ್ತ ಸೆಳೆಯುತ್ತಿತ್ತು. ಸಾಧಾರಣವಾಗಿ ಬಾಳೆಯ ಮರವೊಂದಕ್ಕೆ ಒಂದೇ ಗೊನೆ. ಆ ಗೊನೆಗೆ ಒಂದೇ ಕುಂಡಿಗೆ ಇರುವುದು ಸಾಮಾನ್ಯ. ಒಮ್ಮೊಮ್ಮೆ ಒಂದು ಗೊನೆಗೆ ಎರಡು ಕುಂಡಿಗೆ ಬರುವುದುಂಟು. ಆದರೆ ಇಲ್ಲಿ ಮೂರು ಮೂಡಿರುವುದು ಅಪರೂಪ.

–ದತ್ತಗುರು ಕಂಠಿ, ಶಿರಸಿ

ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳ ಮದ್ದರಸ

ಮನೆಮದ್ದಿನ ಗುಣವಿರುವ ಕಾರಣಕ್ಕೆ ಈ ಹಣ್ಣಿಗೆ 'ಮದ್ದರಸ' ಎಂಬ ಹೆಸರು ಬಂದಿರಬಹುದು. ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಚಿಪ್ಪಿನಂತೆ, ಕಿತ್ತಳೆ ಬಣ್ಣದಿಂದ ಬಹಳ ಆಕರ್ಷಕವಾಗಿ ಕಾಣುತ್ತದೆ. ಮದ್ದರಸದ ಕಾಯಿಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ಮದ್ದರಸ ಮರದ ಪ್ರತಿ ಭಾಗದಲ್ಲೂ ಬಿಳಿಯ ಹಾಲಿನಂತೆ ಸೊನೆ ಜಿನುಗುತ್ತದೆ. ಇದು ಬಹಳ ಉಪಯೋಗಿ. ಕಾಲು ಕೈಗೆ ಮುಳ್ಳು ಚುಚ್ಚಿದಾಗ ಇದರ ಸೊನೆಯನ್ನು ಚುಚ್ಚಿದ ಜಾಗಕ್ಕೆ ಹಾಕಿದರೆ ಕೆಲವೇ ಹೊತ್ತಿನಲ್ಲಿ ಮುಳ್ಳು ಸರಾಗವಾಗಿ ಆಚೆ ಬರುತ್ತದೆ. ಮಲೆನಾಡಿನ ಕಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಸಿಗುವ ಈ ಮರ ಬಹಳ ಔಷಧೀಯ ಗುಣವುಳ್ಳದ್ದು, ಅಷ್ಟೇ ಅಪಾಯಕಾರಿಯೂ ಹೌದು. ಆಕಸ್ಮಿಕವಾಗಿ ಇದರ ಹಾಲು ಕಣ್ಣಿಗೆ ಬಿದ್ದರೆ ಬಹಳ ತೊಂದರೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಮರದ ಉಪಯೋಗ ಮತ್ತು ಗುಣಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಪರಿಚಯಿಸುವುದು ಉತ್ತಮ.

–ಜಯಂತಿ ರಾಘವೇಂದ್ರ, ಆಗುಂಬೆ

ತಟ್ಟಿ ಕುಡ್ಪು, ಅಡುಗೆಮನೆಯ ಜರಡಿ

ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಮಂಗಳೂರಿನ ಹಳ್ಳಿಮನೆಗೆ ಭೇಟಿ ನೀಡಿದಾಗ ರೂಢಿಯಂತೆ ಕಾಣಿಕೆ ಪಡೆಯಲು ಪಕ್ಕದ ಕೊರಗ ಸಮುದಾಯದ ಕಾಲೊನಿಯ ವಯೋವೃದ್ಧೆ 'ಮಟ್ಟಿ' ತನ್ನ ಮೊಮ್ಮಗಳ ಸಂಗಡ ಬಂದಳು. ಉಭಯ ಕುಶಲೋಪರಿಯಾದ ಬಳಿಕ ನಾನಾಕೆಗೆ ನೂರು ರೂಪಾಯಿ ನೀಡಿದೆ. ಬದಲಿಗೆ ಆಕೆ ಅಂಗಡಿಗೆ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆಂದು ಕೊಂಡೊಯ್ಯುತ್ತಿದ್ದ, ಚಿತ್ರದಲ್ಲಿ ಕಾಣುವ ಅಡುಗೆಮನೆ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಸಲಕರಣೆಯನ್ನು ಮೊಮ್ಮಗಳಿಂದ ಪಡೆದು ನೀಡಿದಳು. ಮಟ್ಟಿ ಹೇಳಿರುವಂತೆ ಅದರ ಮೂಲ ಬೆಲೆ 50 ರೂಪಾಯಿ.

ತುಳುವಿನಲ್ಲಿ 'ತಟ್ಟಿ ಕುಡ್ಪು' ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುವ ಇದನ್ನು 'ಇಲ್ಲ ಬೂರು' ಎಂಬೊಂದು ಜಾತಿಯ ಕಾಡು ಬಿಳಲಿನಿಂದ ನೇಯ್ದು ಕೊರಗ ಕುಶಲಕರ್ಮಿಗರು ತಮ್ಮ ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಗುಡಿ ಕೈಗಾರಿಕೆ ರೂಪದಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬಿಳಲು /ಬೆತ್ತಗಳನ್ನು ಹದಗೊಳಿಸಿ ತಟ್ಟಿ ಕುಡ್ಪು, ಬುಟ್ಟಿ, ತೊಟ್ಟಿಲು, ಹೆಡಿಗೆಗಳಂತಹ ಕುಸುರಿ ಕಲಾವಸ್ತುಗಳನ್ನು ನೇಯುವ ನೈಪುಣ್ಯ ಈ ಕಾಡಿನ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಒಲಿದಿದೆಯೆನ್ನಬಹುದು.

ಅನ್ನದ ಗಂಜಿಯ ತಿಳಿ ಬಸಿಯಲು ತಟ್ಟೆಯಾಕಾರದ ತಟ್ಟಿ ಕುಡ್ಪುವನ್ನು ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಹಳ್ಳಿಯ ಮನೆ ಮನೆಗಳಲ್ಲೂ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಹಾಗೆಂದೇ, 'ಅನ್ಯರ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಅನ್ನ ಸೋಸಿತು, ಕೊರಗರ ಬಾಳಿಗೆ ಅನ್ನದ ಗಣಿಯಾಯಿತು' ಎಂಬ ನಾಣ್ಣುಡಿಯೂ ಕರಾವಳಿಯಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ವರ್ಣಿಸುತ್ತದೆ. ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ 'ಅನ್ನ ಬಸಿಯುವ ಸಿಬ್ಬಲು' ಅಥವಾ 'ಚಿಬ್ಬಲು' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ದೋಸೆ, ಚಕ್ಕುಲಿಯಂತಹ ಬಿಸಿ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ಕಾವಲಿ / ಬಾಣಲೆಯಿಂದ ತೆಗೆದು ಹಾಕಿಡಲೂ 'ತಟ್ಟಿ ಕುಡ್ಪು' ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಆಹಾರವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಮುಚ್ಚಿಡಲೂ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಆರೋಗ್ಯದ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಈ ಪ್ರಾಕೃತಿಕ ಸರಳ ಸಾಧನ ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಶಸ್ತ. ಈಗ ಇದರ ಬದಲು ಲೋಹದ / ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿದ್ದು ತಟ್ಟಿ ಕುಡ್ಪುಗಳಿಗೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಇಲ್ಲದಂತಾಗಿ ಗ್ರಾಮೀಣ ಭಾಗಗಳಲ್ಲೂ ಅಪರೂಪವೆನಿಸಿವೆ.

–ರಮಣ್ ಶೆಟ್ಟಿ ರೆಂಜಾಳ, ಮುಂಬೈ