ಮಲೆನಾಡಿನ ಜನಪದ: ಅಭಿವ್ಯಕ್ತಿ ಮೀಮಾಂಸೆ (ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಸಾಗರ ತಾಲ್ಲೂಕನ್ನು ಅನುಲಕ್ಷಿಸಿ)

ಚರಣರಾಜ ಜೆ. ಹೆಚ್.

ಸಹಾಯಕ ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು, ಕನ್ನಡ ವಿಭಾಗ, ಸರ್ಕಾರಿ ಪ್ರಥಮ ದರ್ಜೆ ಕಾಲೇಜು, ಆನವಟ್ಟಿ.

Received: 11-05-2024 ; Acepted: 03-06-2024 ; Published: 09-07-2024

DOI: https://doi.org/10.5281/zenodo.12672637

ABSTRACT:

'ಮಲೆನಾಡಿನ ಜನಪದ: ಅಭಿವ್ಯಕ್ತಿ ಮೀಮಾಂಸೆ' ಈ ಲೇಖನವು ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಸಾಗರ ತಾಲ್ಲೂಕಿನ ಜನಪದೀಯ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಸಮೀಕ್ಷೆಯಾಗಿದೆ. ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಸ್ಥಳವೂ ತನ್ನದೇ ಆದ ಆಧೀಮ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಿಂದ ಗುರುತಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಹಾಗೆ ಅಪ್ಪಟ ಮಲೆನಾಡಿನ ಸೊಗಡನ್ನು, ಕಂಪನ್ನು ಹೊಂದಿದ ಸಾಗರ ತಾಲ್ಲೂಕಿನ ಪರಿಸರವು ಜೀವವೈವಿಧ್ಯತೆ, ಜನವೈವಿಧ್ಯತೆಯ ಜೊತೆಗೆ ಬದುಕಿನ ವೈವಿಧ್ಯತೆಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದೆ. ಇಲ್ಲಿನ ಜನರ ಆಚರಣೆ, ಆರಾಧನೆ, ದೈವ, ಹಬ್ಬ, ಕೃಷಿ, ಪಶುಪಾಲನೆ, ಅಡುಗೆ, ಉಡುಗೆ, ತೊಡುಗೆ, ಸಂಪ್ರದಾಯ, ಪದ್ಧತಿ, ಮದುವೆ, ಹುಟ್ಟು, ಸಾವು ಮುಂತಾದ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಸಮುದಾಯಗಳ ಬದುಕಿನ ವಿನ್ಯಾಸದ ಸ್ವರೂಪಗಳು ಭಿನ್ನತೆಗಳಿಂದ ಕೂಡಿವೆ. ಇಲ್ಲಿನ ಜನರ ಆಚರಣೆಗಳು ಆರಿದ್ರಾಮಳೆ ಹಬ್ಬ, ಕೂರಿಗೆ ಹಬ್ಬ, ಪಂಚಮಿ, ಗಣೇಶ ಚತುರ್ಥಿ, ಭೂಮಿ ಹುಟ್ಟಿಮೆ, ದೀಪಾವಳಿ, ಕಣಬ್ಬ, ಸುಗ್ಗಿ ಹಬ್ಬಗಳು, ಊರ ಹಬ್ಬಗಳಾದ ಮಾರಿಜಾತ್ರೆ, ಬೀರನ ಜಾತ್ರೆ, ದ್ಯಾಮವ್ವನ ಜಾತ್ರೆ, ಮಲಕವ್ವನ ಜಾತ್ರೆ ಇತ್ಯಾದಿಗಳಾಗಿವೆ. ಹಾಗೆಯೇ ವಿಶೇಷ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಕುರಿ, ಕೋಳಿ, ಮೀನಿನ ಖಾದ್ಯಗಳು, ಅಕ್ಕಿರೊಟ್ಟಿ, ಕಜ್ಜಾಯ, ಕೊಟ್ಟೆ ಕಡುಬು ಇಲ್ಲಿನ ತಿನಿಸುಗಳಾಗಿವೆ. ಮದುವೆ, ಜಾತ್ರೆ, ಹಬ್ಬದ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಡೊಳ್ಳು ಕುಣಿತ, ತಮಟೆ ವಾದ್ಯ, ಕೋಲಾಟ, ಸೋಬಾನೆ ಪದ, ಯಕ್ಷಗಾನ, ಚಾಪೆ ಹೆಣೆಯುವುದು, ಅಂಟಿಗೆ ಪಿಂಟಿಗೆ, ಹಾಡು-ಹಸೆ, ಮುಂತಾದವುಗಳು ಗಮನ ಸೆಳೆಯುತ್ತವೆ.

KEYWORDS:

ಭೂಮಿ ಹುಣ್ಣಿಮೆ, ಕೂರಿಗೆ ಶಾಸ್ತ್ರ, ಕುಡುಗೋಲು ಶಾಸ್ತ್ರ, ಭೂತನ ಹಬ್ಬ, ಗಿಡಮೂಲಿಕೆ, ಗೇಣಿ, ಕಾಗೋಡು ಸತ್ಯಾಗ್ರಹ.

ಜನಪದ ಜನರ ನೆಲಮೂಲ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಪ್ರಜ್ಞೆ ಹಾಗೂ ವಿವೇಕವಾಗಿದೆ. ಜನಪದವಿಲ್ಲದೆ ಒಂದು ಜನಾಂಗವನ್ನು ಅರಿಯಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. ಹಾಗಾಗಿ ಒಂದು ಪ್ರದೇಶದ ಜನರ ನಾಡಿಮಿಡಿತಗಳನ್ನು ಅರಿಯಬೇಕಾದರೆ ಆ ಪ್ರದೇಶದ ಜನಪದವನ್ನು ತಿಳಿಯಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. 'ಯಾವುದೇ ಸಮಾಜದ ವ್ಯಕ್ತಿ ತನ್ನ ಬಹುಕಾಲದ ಜೀವನವನ್ನು ಜಾನಪದದಲ್ಲಿ ಕಳೆದಿರುತ್ತಾನೆ, ತನ್ನ ಅಭಿವೃತ್ತಿಗಳನ್ನು ಅದರಿಂದ ಪಡೆದು ಅದರ ಹಲವಾರು ಸಾಮಗ್ರಿಗಳಿಂದ ತನ್ನ ವ್ಯಕ್ತಿತ್ವವನ್ನು ರೂಪಿಸಿಕೊಂಡಿರುತ್ತಾನೆ. ಮನುಷ್ಯ ಜಗತ್ತಿನ ಸಾಮಾನ್ಯ ಸದಸ್ಯನಾಗಿರುವಂತೆಯೇ, ವಿಶೇಷ ಗುಂಪೊಂದರ ಸದಸ್ಯನೂ ಆಗಿರುತ್ತಾನೆ'[1] (ಜಾನಪದ ಸಂಶೋಧನೆ-ಪುಟ.05) ಅಂತೆಯೇ ಮನುಷ್ಯನ ಆದಿಮ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಿಂದ

ಹಿಡಿದು ಈ ವರೆಗಿನ ಎಲ್ಲಾ ರೀತಿಯ ಜೀವನ ಕ್ರಮವನ್ನು 'ಜನಪದ' ಎಂದು ಗುರುತಿಸಲಾಗಿದೆ. ಆತನು ಹುಟ್ಟಿನಿಂದ ಹಿಡಿದು ಸಾಯುವವರೆಗಿನ ಎಲ್ಲಾ ಅನುಭವ ವಿಶೇಷಗಳು ಜನಪದದಿಂದ ಕೂಡಿವೆ.

ಯಾವುದೇ ಕಾಲದ ಜನಪದ ಸಮುದಾಯ ಜನಜೀವನದ ಏಳುಬೀಳುಗಳ ಕುರಿತಾಗಿ, ನೋವು ನಲಿವುಗಳ ಕುರಿತಾಗಿ ಅದರದ್ದೆ ಆದ ಮಾದರಿಯನ್ನು ಬಿಟ್ಟುಹೋಗಿರುತ್ತದೆ. ಅದನ್ನೆ ಆ ಜನ ಸಮುದಾಯ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ಮುಂದುವರೆಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿರುತ್ತದೆ. ಜನಪದವು ಜನಪದರ ಅಭಿವ್ಯಕ್ತಿ ಸಾಧನವಾಗಿದ್ದು. ಆ ಸಮುದಾಯದ ಅನುಭವ ಸಂಪತ್ತಿನಿಂದ ಸಂಪನ್ನಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ. ಅದುವೆ ಅವರ ಮೌಲ್ಯ, ನೀತಿ, ವಿವೇಕದಂತಹ ಆದರ್ಶಗಳಾಗಿವೆ. ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕವಾಗಿ ವೈವಿಧ್ಯತೆಯಿಂದ ಕೂಡಿರುವ ಸಾಗರದ ಮಲೆನಾಡು ಪರಿಸರ ಅನೇಕ ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳನ್ನು ಹೂರಣವಾಗಿ ತನ್ನೊಳಗೆ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡಿದೆ. ಇಲ್ಲಿಯ ಜನರ ಜೀವನ ವಿಧಾನಗಳು, ಪದ್ಧತಿಗಳು ಹಾಗೂ ಆಚರಣೆಗಳು ಶ್ರೀಮಂತವಾಗಿವೆ. ಈ ಶ್ರೀಮಂತ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಕೇಂದ್ರ ಬಿಂದು ಮನುಷ್ಯ ಮತ್ತು ನಿಸರ್ಗವೇ ಆಗಿದ್ದು, ಮಾನವನ ಹುಟ್ಟಿನಿಂದ ಸಾವಿನವರೆಗಿನ ಎಲ್ಲಾ ಆಯಾಮಗಳನ್ನು ಗರ್ಭೀಕರಿಸಿಕೊಂಡು ಫಲೋತ್ಪತ್ತಿಗೆ ಕಾರಣವಾಗಿರುವ ಭೂಮಿಗೆ ಗಮ್ಯಸ್ಥಾನವಿದ್ದು, ಇಲ್ಲಿನ ಜನರ ಆಚರಣಾ ವಿಧಿವಿಧಾನಗಳಲ್ಲಿ ಅಗ್ರಸ್ಥಾನವನ್ನು ನೀಡಿದ್ದಾರೆ.

ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಸಾಗರದ ಮಲೆನಾಡು ಪರಿಸರದ ಜನರ ಜೀವನ ಶೈಲಿ ವಿಶಿಷ್ಟ ರೀತಿಯಲ್ಲಿರುವಂತೆಯೇ, ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯ ಪೂರ್ಣವಾದ ಅಭಿವ್ಯಕ್ತಿ ವಿನ್ಯಾಸಗಳು ಸಹ ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ಬಹುತೇಕ ಸಮುದಾಯಗಳು ಪಿತೃಪ್ರಧಾನ ಕುಟುಂಬ ಪದ್ಧತಿಯೊಂದಿಗೆ ತಮ್ಮ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಮುಂದುವರೆಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿವೆ. ಈ ಭಾಗದ ಗ್ರಾಮೀಣ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿ ಜಾನಪದೀಯವಾಗಿ ಜನಾಂಗಳನ್ನು ನೋಡುವುದಾದರೆ ದೀವರು, ಒಕ್ಕಲಿಗರು, ಅಗಸರು, ಹಸಲರು, ದೇವಾಡಿಗರು, ನಾಡವರು, ಪೂಜಾರಿ, ಆಚಾರಿ, ಬಡಗಿ, ಶೆಟ್ಟಿ, ಕುಂಬಾರ, ಉಪ್ಪಾರ, ಕುಣಬಿ, ದೇವಾಡಿಗ ಮೊಗವೀರ ಮುಂತಾದ ತಳವರ್ಗದ ಬಡಕಟ್ಟು ಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡ ಜನಾಂಗಗಳು ಇಲ್ಲಿ ನೆಲೆಗೊಂಡಿದ್ದರೂ, ಬಹುಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿರುವವರು 'ದೀವರು'. ಇಲ್ಲಿನ ಹವ್ಯಕ, ಬ್ರಾಹ್ಮಣ, ಜೈನ ಹಾಗೂ ವೀರ ಶೈವ ಲಿಂಗಾಯತ ಸಮುದಾಯಗಳು ಮೇಲು ವರ್ಗಗಳಾಗಿದ್ದು, ಈ ಸಮುದಾಯಗಳು ಇತರ ಸಮುದಾಗಳಿಗಿಂತ ಭಿನ್ನವಾದ ಶಿಷ್ಟ ಆಚರಣೆಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿವೆ.

'ಕೃಷಿಗೂ ಪ್ರಾಚೀನ ಮನುಷ್ಯನಿಗೂ ಅತ್ಯಂತ ನಿಕಟವಾದ ಸಬಂಧವಿದೆ. ಜೈವಿಕ ಜಗತ್ತಿನ ನಿರಂತರ ಚಲನಾತ್ಮಕ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಭಿನ್ನ ಆಯಾಮವನ್ನು ತಲುಪುತ್ತಾ ಹೋದ ಮಾನವ ಜೀವಿ, ಬೇಟೆಯಿಂದ ಪಶುಪಾಲನೆ; ಪಶುಪಾಲನೆಯಿಂದ ಕೃಷಿಗೆ ಬದಲಾದುದ್ದು ಸಂಘರ್ಷಾತ್ಮಕವಾಗಿದೆ'[2] (ದೀವರ ಮಕ್ಕಳು-ಪುಟ.109) ಈ ರೀತಿಯಾಗಿ ಆಧೀಮ ಜನರ ಬದುಕು ಕೃಷಿಯೊಂದಿಗೆ ಬೆಸೆದುಕೊಂಡಿದ್ದು, ಅವರು ಕೃಷಿ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ರಾಯಭಾರಿಗಳಾಗಿರುವರು. ಹಾಗೆ ನೋಡಿದಾಗ ಜನಪದರ ಬದುಕಿನ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ

ತಿರುಳು ಶ್ರಮಸಂಸ್ಕೃತಿಯಾಗಿರುವುದು ದೃಢವಾಗುತ್ತದೆ. ಮಲೆನಾಡಿನ ಕೃಷಿಕರು ನಿಸರ್ಗದ ಭಾವಜೀವಿಯಾಗಿದ್ದು, ಭೂಮಿಯನ್ನು ಹೆತ್ತವ್ವನಂತೆ ಗೌರವಿಸುತ್ತಾರೆ ಹಾಗೂ ಆರಾಧಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಪ್ರಕೃತಿಯ ಗಿಡ-ಮರ, ಪ್ರಾಣಿ-ಪಕ್ಷಿಗಳೊಂದಿಗೆ ತನ್ನ ಜೀವನ ಕ್ರಮವನ್ನು ರೂಪಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾ ಇವರು ನದಿ-ತೊರೆಗಳನ್ನು, ಬೆಟ್ಟ-ಗುಡ್ಡಗಳನ್ನು ತನ್ನ ಪಾಲಿನ ದೇವರೆಂದು ಪೂಜಿಸುವುದನ್ನು ನೋಡಬಹುದು. ಮಲೆನಾಡಿನ ಜನಪದರು ಶುದ್ಧ ನೆಲಸಂಸ್ಕೃತಿಗೆ ಅಂಟಿಕೊಂಡವರಾಗಿದ್ದು, ಇವರ ಜೀವನದಲ್ಲಿ ಮಳೆ, ಗಾಳಿ, ಬಿಸಿಲು ಎಲ್ಲವೂ ಮುಖ್ಯವೇ. ಕೃಷಿಯೊಂದಿಗಿನ ಅವರ ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ಮಳೆ ಬಂದರೆ ಬದುಕು ಸಮೃದ್ಧಿಯಾಗಿರುವುದು, ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ನಷ್ಟ. ಆದರೂ ಆಧುನಿಕತೆಯ ಏಳುಬೀಳಿನೊಂದಿಗೆ ಸಂತೃಪ್ತ ಬದುಕಿನ ತೃಪ್ತಿ ಮಲೆನಾಡಿನ ಜನಪದರಿಗಿದೆ.

ಈ ಪ್ರದೇಶವು ಕೃಷಿ ಪ್ರಧಾನವಾದ ಶ್ರೀಮಂತ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿದ ಪ್ರದೇಶವಾಗಿದ್ದು, ಮುಂಗಾರಿನ ಪ್ರಾರಂಭದೊಂದಿಗೆ ಇಲ್ಲಿನ ರೈತರು ಕೃಷಿ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳನ್ನು ಪ್ರಾರಂಭಿಸುತ್ತಾರೆ. ತಳ ಸಮುದಾಯಗಳು ಕಿರು ಒಣಬೇಸಾಯದ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು, ಭತ್ತ, ಶೇಂಗ, ಹತ್ತಿ, ಶುಂಠಿ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಆಶ್ರಯಿಸಿದರೆ, ಸ್ಥಿತಿವಂತರು ಅಡಕೆ ಕೃಷಿಯನ್ನು ಆಶ್ರಯಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಮೇಲು ವರ್ಗದ ಸಮುದಾಯಗಳಾದ ಬ್ರಾಹ್ಮಣ, ಜೈನ ಮತ್ತು ಲಿಂಗಾಯತ ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿ ಬಹುತೇಕರು ವಿಸ್ತಾರವಾದ ಕೃಷಿಭೂಮಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು, ಭತ್ತದ ಜೊತೆಗೆ ಅಡಕೆ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಈ ಭಾಗದ ರೈತರು 'ಗೇಣಿ' ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ಭೂಮಾಲಿಕನ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಉಳುಮೆಮಾಡಿ 'ಗೇಣಿ' ಕೊಡುವ ಅತ್ಯಂತ ಹೀನ ಪದ್ಧತಿ ಇತ್ತು. ಹೀಗೆ 'ಗೇಣಿ'ಯ ಮೂಲಕ ತಳವರ್ಗದ ಸಮುದಾಯಗಳನ್ನು ಶೋಷಣೆಗೆ ಒಳಪಡಿಸಲಾಗಿತ್ತು. ಕೃಷಿ ಭೂಮಿಯ ಹಕ್ಕಿಗಾಗಿ ಮೇಲುವರ್ಗದವರ ವಿರುದ್ಧ ಕೆಳವರ್ಗದವರು 'ಉಳುವವನೆ ಭೂಮಿಯ ಒಡೆಯ' ಎಂಬ ಧ್ಯೇಯದೊಂದಿಗೆ ಒಗ್ಗಟ್ಟಿನಿಂದ 'ಕಾಗೋಡು ಸತ್ಯಾಗ್ರಹ' ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ನಡೆಸಿದ ಹೋರಾಟ ಚಾರಿತ್ರಿಕವಾದ ಜೊತೆಗೆ 'ಅದೊಂದು ಐತಿಹಾಸಿಕ ಅಹಿಂಸಾತ್ಮಕ ಹೋರಾಟ. ಅವರ ಮೆರವಣಿಗೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಟ್ಟು, ಆಕ್ರೋಶ, ಅಸಹಾಯಕತೆ ಎಲ್ಲವೂ ವ್ಯಕ್ತವಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಮೆರವಣಿಗೆಯ ಮುಂಚೂಣಿಯಲ್ಲಿರುತ್ತಿದ್ದ ಡೊಳ್ಳು ಈ ಎಲ್ಲಾ ಭಾವನೆಗಳ ಅಭಿವ್ಯಕ್ತಿಯಾಗಿರುತ್ತಿತ್ತು'[3] (ಕಾಗೋಡು ಚಳುವಳಿಯ ಸುವರ್ಣ ಸಂಪುಟ-ಪುಟ.134) ಈ ಹೋರಾಟದ ಮೂಲಕ ಸಾಗರ ಮತ್ತು ಸುತ್ತಲಿನ ಪ್ರದೇಶದ ರೈತರು ಗೇಣಿ ಭೂಮಿಯಿಂದ ಸ್ವಂತ ಭೂಮಿಯ ಒಡೆಯರಾದರು.

ಮಲೆನಾಡಿನ ಜನರ ಭೂಮಿಯ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ ಅತ್ಯಂತ ಶ್ರೇಷ್ಠವಾಗಿದ್ದು, ತಮಗೆ ಅನ್ನ ನೀಡುವ ಭೂಮಿತಾಯಿಯನ್ನು ಉಳುಮೆ ಪ್ರಾರಂಭಿಸುವ ಪ್ರತಿ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲೂ ತಮ್ಮ ಹೊಲವನ್ನು ಪ್ರಾಣಿ, ಪಕ್ಷಿಗಳಿಂದ ರಕ್ಷಿಸಿ ಉತ್ತಮ ಫಸಲನ್ನು ನೀಡುವ ಸಲುವಾಗಿ ಸುತ್ತಲಿರುವ ಭೂತಪ್ಪ, ಚೌಡಮ್ಮ, ಬೀರಪ್ಪ, ಹುಲಿಯಪ್ಪ, ಯಕ್ಷಿ, ಮಾಸ್ತ್ಯಮ್ಮ, ಕಾಳವ್ವ ಮುಂತಾದ ದೇವತೆಗಳನ್ನು ಭಕ್ತಿಭಾವದಿಂದ ಪೂಜಿಸುತ್ತಾರೆ. ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಬಿತ್ತುವಾಗ ಸೆಗಣಿಯಿಂದ 'ಇನಕ್ಕಿಲುಂಡೆ' (ಬೆನಕ) ಮಾಡಿ ಅದಕ್ಕೆ ಗರಕಿ ಚಿಗುರನ್ನು ನೆಟ್ಟು ಅರಶಿಣ-

ಕುಂಕುಮ, ಕರ್ಪೂರ ಹಚ್ಚಿ ಊದಿನ ಕಡ್ಡಿಯಿಂದ ಬೆಳಗಿ ಹಣ್ಣುಕಾಯಿ ಮಾಡಿ ಸುತ್ತಲಿರುವ ದೈವಗಳನ್ನು ಆರಾಧಿಸಿ ಬಿತ್ತನೆಗೆ ಚಾಲನೆ ನೀಡುವ ಪದ್ಧತಿ ಇಂದಿಗೂ ಇದೆ.

ಕೃಷಿ ಕಾರ್ಯಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು 'ದೈವಾಂಶ'ಗಳೆಂದು ಪರಿಗಣಿಸಿ ನೇಗಿಲು, ನೊಗ, ರಂಟೆ, ಕುಂಟೆ, ಹೆಗ್ಗುಂಟೆ, ಕೂರಿಗೆ, ಕೊರಡು, ನಳ್ಳಿ (ಕೊರಡಿನ ವಿಧ) ಹಗ್ಗ, ಹುರಿ, ಕಣ್ಣಿ, ಮಿಣಿ, ಜೊತಗ, ಎತ್ತಿನ ಬಾಯೊಡ್ಲು, ದಂಡೆ, ಮೂಗುದಾರ, ಗುದ್ದಲಿ, ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ಹೊಸದಾಗಿ ತಯಾರಿಸಿ, ಪೂಜಿಸಿ ಬಿತ್ತನೆ ಕಾರ್ಯಕ್ಕೆ ತೊಡಗಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಬಿತ್ತನೆಗೆ ಬೇಕಾಗುವ ಬೀಜದ ಭತ್ತ, ರಾಗಿ, ಜೋಳಗಳನ್ನು ಮೊದಲೆ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಸರಿಯಾದ ಕಾಲಕ್ಕೆ ಬಿತ್ತನೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಲೋಕರೂಢಿ ಮಾತಿನಂತೆ 'ರೋ(ಹಿ)ಣಿ ಮಳೆಗೆ ಓಣೆಲ್ಲ ಬೀಜ' ಎಂಬಂತೆ ಸೋನೆಮಳೆ ಹಿಡಿಯುವುದರೊಳಗಾಗಿ ಭೂಮಿಗೆ ಬೀಜವನ್ನು ಬಿತ್ತುವುದು ಇವರ ವಾಡಿಕೆ. ಕಾಲಕ್ಕೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಭತ್ತವನ್ನು ನಟ್ಟಿ (ನಾಟಿ) ಮಾಡುವರು. ಮಲೆನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಮಳೆಯೆ ವಿಶೇಷವಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಮಳೆಯಿಂದ ರಕ್ಷಣೆ ಪಡೆಯಲು ಕರಿಯ ಕಂಬಳಿ, ಗೊರಬು ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಟಾರ್ಪಲ್ ಬಳಕೆ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿದೆ. ಬಿತ್ತನೆ, ಕೊಯ್ಲು, ಒಕ್ಲು ಕಾರ್ಯಕ್ಕೆ ಬೇಕಾಗುವ ಮಾನವ ಶ್ರಮವನ್ನು ಆಳು ಹಾಗು ಮುಯ್ಯಾಳು ಪರಿಕಲ್ಪನೆಯಲ್ಲಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವ ಪದ್ಧತಿಯಿದೆ. ಬಿತ್ತನೆ ಮತ್ತು ನಾಟಿ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಮಲೆನಾಡು ಗಿಡ್ಡ (ಎತ್ತು)ಗಳನ್ನು ಕೆಲವು ಕಡೆ ಕೋಣಗಳಗನ್ನು ಬೇಸಾಯಕ್ಕೆ ಬಳಸುವುದು ಇದೆ.

ಮಲೆನಾಡಿನ ಆಚರಣೆಗಳನ್ನು ಕೃಷಿ ಸಂಬಂಧಿ ಆಚರಣೆಗಳು ಮತ್ತು ದೈವ ಸಂಬಂಧಿ ಆಚರಣೆಗಳು ಎಂದು ವಿಭಾಗಿಸಿ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಒಳಪಡಿಸಬೇಕಾದ ಅಗತ್ಯವಿದೆ. ಮಲೆನಾಡಿನ ಜನರು ಕೃಷಿ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ನಂಬಿಕೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದರಿಂದ ಅವರ ಆಚರಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಕೃಷಿಯ ಪ್ರಾರಂಭದ ಬಿತ್ತನೆಯ ಕಾರ್ಯಗಳು ಮುಗಿದಾದ ಮೇಲೆ ಕೃಷಿ ಸಂಬಂಧಿ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು 'ಆರಿದ್ರಾ ಮಳೆ' ಹಬ್ಬದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಒಂದೆಡೆ ಇಟ್ಟು ಎಡೆ ಹಿಡಿಯುವ ಪದ್ಧತಿಯಾಗಿದೆ. ಮಲೆನಾಡಿನಲ್ಲಿ 'ಆಲೆಮನೆ ಶಾಸ್ತ್ರ' ವಿಶಿಷ್ಟವಾಗಿದ್ದು, ಆಲೆಮನೆ ಮುಗಿದಾದ ಮೇಲೆ ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ 'ಕಣೆ' 'ಕೊಪ್ಪರಿಗೆ' ಹಾಗೂ ಬೆಲ್ಲ ಬೇಯಿಸಿದ ಒಲೆಗೆ ಪೂಜಿಸುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಸುಗ್ಗಿ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿನ 'ಕಣಬ್ಬದ ಶಾಸ್ತ್ರ'ದಲ್ಲಿ ತಿಂಗಳು ಗಟ್ಟಲೆ ಭತ್ತವನ್ನು ಒಕ್ಕುವಾಗ ಕಣದಲ್ಲೇ ವಾಸ್ತವ್ಯ ಹೂಡಿ ಭತ್ತವನ್ನು ಮನೆಗೆ ತರುವ ದಿನ ಕಣದಲ್ಲೆ ಕೋಳಿ ಅಥವಾ ಕುರಿಯನ್ನು ಕೂಯ್ದು ಮಾಡುವ ಹಬ್ಬ ಮಲೆನಾಡಿಗರಲ್ಲಿ ವಿಶಿಷ್ಟವಾದುದಾಗಿದೆ. ಒಕ್ಕಲಾದ ಮೇಲೆ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಮನೆಗೆ ತಂದು 'ಒಡ್ಡಿ' 'ಪಣತ' 'ಕಣಜ'ದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸುವುದನ್ನು ಮಲೆನಾಡ ಕೃಷಿಕರ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲೆಡೆ ನೋಡಬಹುದು.

ಬೆಳೆಯ ಕಟಾವಿನ ಕೊನೆಯ ದಿನ ಕಟಾವಿಗೆ ಬಳಸಲಾದ ಕುಡುಗೋಲನ್ನು ಒಂದೆಡೆಯಿಟ್ಟು 'ಕುಡುಗೋಲು ಪೂಜೆ' ಯನ್ನು ಮಾಡುವ ಪದ್ಧತಿ ವಿಶೇಷವಾಗಿದ್ದು, ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಭೂಮಿ ಹುಣ್ಣಿಮೆಯ ದಿನ ಗದ್ದೆಯ ಕೆಸರಲ್ಲಿ ಹುಗಿದ ಕೊಟ್ಟೆಕಡುಬನ್ನು ಆ ದಿನ ತೆಗೆದು ಹಸಿಕಡ್ಲೆ, ಹೆಸರುಕಾಳು, ಕಬ್ಬಿನೊಂದಿಗೆ ಪನಿವಾರ ಮಾಡುವ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದು. ಸುಗ್ಗಿಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ದವಸಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಮನೆಗೆ ತಂದಾದ ಮೇಲೆ

ಈ ಸಂತೋಷಕ್ಕಾಗಿ ತಮ್ಮ ಬಂದು ಬಳಗವನ್ನು ಸೇರಿಕೊಸಿಕೊಂಡು ಭೂತನ ಹಬ್ಬ, ಹೆಂಡೆದುರ್ಗಿ ಹಬ್ಬ, ದುರ್ಗಿ ಹಬ್ಬ, ಚೌಡಿ ಹಬ್ಬ, ಹೊಳೆ ಹಬ್ಬಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಊರಿನ ಅದಿದೇವತೆಗಳನ್ನು ಸಂತೈಸಲು ದೊಡ್ಡ ಜಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ಮಾಡುವ ಪರಿಪಾಠ ನಮ್ಮ ಮಲೆನಾಡಿನ ಕೃಷಿಕರಲ್ಲಿರುವುದನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದು.

ಮುಂಗಾರಿನ ಬಿತ್ತನೆ ಕಾರ್ಯವಾದ ಮೇಲೆ ಅರಿದ್ರಾಮಳೆ ಹಬ್ಬ ಇಲ್ಲಿ ಸರ್ವೆಸಾಮಾನ್ಯ. ಈ ಹಬ್ಬದಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಭಾಗದ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ನಾಯಕನಾದ ಕುಮಾರ ರಾಮನ ಮುಖವಾಡಗಳನಿಟ್ಟು ಆರಾಧಿಸಿ ಬಲಿಕೊಡುವ ಪದ್ಧತಿಯಿದ್ದು, ಕುರಿ-ಕೋಳಿಗಳನ್ನು ಬಲಿಕೊಡುವ ವಾಡಿಕೆ ಇಂದಿಗೂ ಇದೆ. ಇದೆ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಬಿತ್ತನೆ ಕಾರ್ಯಕ್ಕೆ ಉಪಯೋಗಿಸಿದ ಎಲ್ಲಾ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಒಂದೆಡೆ ಇಟ್ಟು "ಕೂರಿಗೆ ಶಾಸ್ತ್ರ" ಎಂಬ ಉಪಹಬ್ಬವನ್ನು ಸಹ ಮಾಡುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಈ ಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಎಲೆಗಳಿಂದ ಎತ್ತುಗಳನ್ನು ಮಾಡುವುದು ಕುತೂಹಲಕಾರಿಯಾಗಿದೆ. ಅರಿದ್ರಮಳೆ ಹಬ್ಬದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದ ಎಲ್ಲಾ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳನ್ನು ನಂಬಿದ ದೇವರ ಜೊತೆಗೆ ಕೃಷಿ ಉಪಕರಣಗಳಿಗೂ ನೈವೇದ್ಯ ಮಾಡುವುದನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದು. ಆರಿದ್ರಾ ಮಳೆ ಹಬ್ಬವನ್ನು ಸಾಗರ, ಸೊರಬ, ಹೊಸನಗರ ಹಾಗೂ ತೀರ್ಥಹಳ್ಳಿ ಸೇರಿದಂತೆ ಮಲೆನಾಡಿನ ಬಹುತೇಕ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಆಚರಿಸುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಈ ಹಬ್ಬವು ಬುಡಕಟ್ಟು ಜನರ ನಾಯಕನಾದ 'ಕುಮಾರ ರಾಮನ' ನೆನಪಿಗೋಸ್ಕರ ಕೆಲವು ಕಡೆ ಮಾಡಲಾಗುವುದು. ಈ ಹಬ್ಬ ಮಲೆನಾಡಿಗರ ವೀರತನದ, ಧೀರತನದ ಪ್ರತೀಕವಾಗಿದೆ. ಕೆಲವು ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಹಬ್ಬದಂದು ಬಿಂಗಿಸೇವಾ ವಿಶೇಷವಾದುದಾಗಿದೆ. ನಾಗರ ಪಂಚಮಿಯು ಮಲೆನಾಡಿಗರು ಪ್ರಕೃತಿಯೊಂದಿಗಿನ ಅವಿನಾಭಾವ ಸಂಬಂಧವನ್ನು ಎತ್ತಿತೋರಿಸುತ್ತದೆ. ಈ ಹಬ್ಬದಂದು ಕಳಲೆ ಕಡಬು, ಕಳಲೆ ಪಲ್ಯ, ಕೆಸ, ಕಾಳು, ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ ಸಾರು ಮುಂತಾದುವನ್ನು ಗುರಿತಿಸಬಹುದು. ಗೌರಿಹಬ್ಬವು ವಿಶೇಶತೆಯಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದು ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ಗೌರಿಯನ್ನು ತಂದು ಪೂಜಿಸುವ ವಾಡಿಕೆಯಿದೆ. ಹೊಕ್ಕುಳ ಬಳ್ಳಿಯ ಸಂಕೇತವಾದ ಭೂಮಿ ಹುಣ್ಣಿಮೆ ಹಬ್ಬವು ಮಲೆನಾಡ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಶ್ರೇಷ್ಟತೆಗೆ ಹಿಡಿದ ಕನ್ನಡಿಯಾಗಿದೆ.

ಭೂಮಿಹುಣ್ಣಿಮೆಯಂದು ಬಳಸುವ 'ಭೂಮಣ್ಣಿ ಬುಟ್ಟಿ'ಯ ಚಿತ್ತಾರವು ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯ ಪೂರ್ಣವಾಗಿರುವುದನ್ನು ಅಧ್ಯಯನದಿಂದ ತಿಳಿಯಬಹುದಾಗಿದೆ. ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಭೂಮಿಯು ಫಲವತಿಯಾಗಿದ್ದಾಳೆಂದು ನಂಬುವ ಜನಪದರು, ಹುಣ್ಣಿಮೆಯ ರಾತ್ರಿಪೂರ್ತಿ ಭೂಮಿ ತಾಯಿಗಾಗಿ ನಾನಾ ವಿಧದ ಅಡುಗೆಯನ್ನು ಅಡುವರು (ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವ ಕ್ರಿಯೆ). ಬೆಳಗಿನ ಜಾವ ನಸುಕಿನಲ್ಲಿ 'ಚರಗ'ವನ್ನು ಬೀರಲು ಗಂಡಸರು ಕಂಬಳಿ ಹೊದ್ದು ಚಿತ್ತಾರದ ಬುಟ್ಟಿಯನ್ನು ತಲೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟುಕೊಂಡು "ಹಚ್ಚಂಬ್ಲಿ ಹರಿವೆ ಸೊಪ್ಪು ಹಿತ್ಲಾಗಿರೋ ಹಿಂಡ್ಲಚ್ಚಿಕಾಯಿ ಎದ್ದೇಳೆ ಭೂಮ್ತಾಯಿ ಹೊಯ್! ಹೊಯ್!" ಎಂದು ಕೂಗುತ್ತಾ ಬೀರುವರು. ಬೆಳಗಾದ ಮೇಲೆ ಮನೆಮಂದಿಯೆಲ್ಲ ಹೊಲಕ್ಕೆ ಹೋಗಿ ಭೂಮಣ್ಣಿ ಬುಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಕೊಂಡು ಹೋಗಿದ್ದ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳನೆಲ್ಲ ಪೈರಿಗೆ ನೈವೆದ್ಯವಾದ ಮೇಲೆ ಊಟ ಮಾಡುವುದು ಮಲೆನಾಡಿಗರ ಪದ್ಧತಿ.

ಮಲೆನಾಡಿನಲ್ಲಿ ದೀಪಾವಳಿ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಶ್ರಮ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಪ್ರತೀಕವಾಗಿರುವ ನರಕ ಚತುರ್ದಶಿಯಂದು(ಬೂರೆಹಬ್ಬ) ಮನೆಯ ಹೆಂಗಸರು ಒಂದು ಮಣ್ಣಿನ ಬಿಂದಿಗೆಯಲ್ಲಿ ನೀರುತುಂಬಿ ಭಲೀಂದ್ರನನ್ನು ಪ್ರತಿಷ್ಠಾಪಿಸಿ ಪೂಜಿಸುವುದು ಹಾಗೂ ಪಾಡ್ಯದ ದಿನ ದನಕರುಗಳನ್ನು, ಎತ್ತು, ಎಮ್ಮೆಗಳನ್ನು ಶೃಂಗಾರ ಮಾಡಿ 'ಗೋಪೂಜೆ' ಮಾಡುವುದು ಕೃಷಿಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಹಿರಿಮೆಯನ್ನು ಸೂಚಿಸುತ್ತದೆ. ಆ ನಂತರ ಪೈರಿನ ಕಟಾವಿನ ಸಂದರ್ಭಲ್ಲಿ (ಗದ್ದೆ ಕೊಯ್ಲು, ಅಡಿಕೆ ಕೊಯ್ಲು) ಕಟಾವಾದ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಒಂದೆಡೆ ತಂದು 'ಗೊಣಬೆ' (ಬೊಣವೆ) ಹಾಕುವ ಪದ್ಧತಿಯಿದೆ. ಈ ಬೊಣವೆಯಲ್ಲೂ ಅನೇಕ ವೈವಿಧ್ಯತೆಯನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದು. ಬೊಣವೆ ಹಾಕಿದ ಮೇಲೆ ಭತ್ತದ ಬುಡವಿರುವ ಒಂದು ಮಣ್ಣಿನ ಹೆಂಟೆಯನ್ನು ಚೌಕಾಕಾರ ಅಥವಾ ವೃತ್ತಾಕಾರದಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಬೊಣವೆಯ ತುದಿಗಿಡುವುದು ವಾಡಿಕೆ. ಈ ಮಣ್ಣಿನ ಹೆಂಟೆಯನ್ನು 'ಬೆನ್ನಪ್ಪ' ಎಂದು ಕೆಲವು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಈ ಬೆನ್ನಪ್ಪನನ್ನು 'ಕಣಹಬ್ಬ' ಮತ್ತು 'ಹೊಳೆಹಬ್ಬ' (ಕೆಲವು ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಸುನ್ನೇವು ದುರ್ಗಿಹಬ್ಬ, ಹೆಂಡೆದುರ್ಗಿಹಬ್ಬ, ಭೂತನಹಬ್ಬ ಎಂದು ಕರೆಯುವ ವಾಡಿಕೆಯಿದೆ. ಇವೆಲ್ಲವೂ ರೈತಾಪಿವರ್ಗದವರ ಸುಗ್ಗಿಹಬ್ಬಗಳಾಗಿವೆ) ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಪೂಜಿಸಲಾಗುವುದು. ಮಲೆನಾಡಿನಲ್ಲಿ ದೀಪಾವಳಿ ಹಬ್ಬದಂದು ಅಥವಾ ಕೆಲವು ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ದೀಪಾವಳಿ ಮುಗಿದ ಮೇಲೆ 'ಹಿರೇರ ಹಬ್ಬ' ಅಥವಾ 'ಮಾಳಪಕ್ಷ'ವೆಂದು ಹಬ್ಬ ಮಾಡುವ ಪದ್ಧತಿಯಿದೆ. ಈ ಹಬ್ಬ ತಮ್ಮ ಹಿರಿಯರನ್ನು ನೆನಪಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ ಮಾಡುವ ಆಚರಣೆಯಾಗಿದ್ದು, ನಾನಾ ರೀತಿಯ ಸಿಹಿ ಅಡುಗೆಯ ಜೊತೆಗೆ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಮಾಂಸಾಹಾರವನ್ನು ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹಾಗೂ ಹಿರಿಯರು ಬಳಸುವ ಅಪರೂಪದ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಪೂಜಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

'ಬೇಟೆ' ಪದ್ಧತಿಯು ನಮ್ಮ ಆಧಿಮ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಭಾಗವಾಗಿದ್ದು, ಜನಪದರ ಹುಟ್ಟುಗುಣವಾಗಿದೆ. ತನ್ನ ಆಹಾರ ಹುಡುಕುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಮಾನವ ಬೇಟೆಯ ಪ್ರವೃತಿಯನ್ನು ಬೆಳೆಸಿಕೊಳ್ಳುವುದರೊಂದಿಗೆ ನಿಸರ್ಗದ ಇತರ ಜೀವಿಗಳ ಮೇಲೆ ಹಕ್ಕನ್ನು ಚಲಾಯಿಸುವ ಪರಿಯನ್ನು ಜನಪದರ ಬದುಕಿನ ಕ್ರಮದಲ್ಲಿಯೇ ಗಮನಿಸಬಹುದು. ಪ್ರಾಣಿಗಳೊಂದಿಗಿನ ತನ್ನ ಸಂಘರ್ಷದಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುವ ಮೂಲಕ ತನ್ನ ಬೇಟೆಯನ್ನು ಆಹಾರದ ಕ್ರಮವಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡನು. ಈ ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಟೆ ಜನಪದರ ಪ್ರಜ್ಞೆಯಾಗಿ ಬೆಳೆದಿದ್ದು, ಮುಂದೆ ಜನಪದರ ಬದುಕಿನ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ವಲದಲ್ಲಿ ಬೇಟೆಯು ಮನರಂಜನೆಯ ಮಾಧ್ಯಮವಾಗಿ ರೂಪಿತಗೊಂಡಿದ್ದು ಗಮನಾರ್ಹ. ಮುಂದುವರೆದು ಮಲೆನಾಡಿನ ಜನರಲ್ಲಿ ಬೇಟೆಪದ್ಧತಿಯು ಒಂದು ಉಪಕಸುಬಾಗಿಯು ಗುರಿತಿಸಿಕೊಂಡಿದೆ. ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಹವ್ಯಾಸವಾಗಿಯೂ ರೂಢಿಯಾಗಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಮಲೆನಾಡಿನ ಜನರ ಜೀವನ ಕ್ರಮವನ್ನು ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾಗಿ ಅವಲೋಕನ ಮಾಡಿದಾಗ ಬೇಟೆ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯು ಸೃಜನಾತ್ಮಕತೆ ಮತ್ತು ಕಲಾತ್ಮಕತೆಯೊಂದಿಗೆ ವಿವಿಧ ತಂತ್ರಗಾರಿಕೆಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದೆ. ಬೇಟೆಗೆ ಬಳಸುವ ಆಯುಧಗಳಾದ ಭರ್ಜಿ, ಕತ್ತಿ, ಬಲೆ, ಕೋವಿ, ಉರಲು. ಇತ್ತೀಚೆಗಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಸಿಡಿಮದ್ದುಗಳ ಬಳಕೆ ಜೊತೆಗೆ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯಲು ಹಾಗೂ ಗುಂಡು ತಗುಲಿದ ಪ್ರಾಣಿಯನ್ನು ರಕ್ತ ಹಾಗೂ

ವಾಸನೆಯ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಪತ್ತೆಹಚ್ಚಲು 'ಕಗ್ಗ ನಾಯಿ'ಗಳ ಬಳಕೆ ಇದೆ.

ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಸಾಗರದ ಮಲೆನಾಡು ಪರಿಸರವು ವಿಸ್ತಾರವಾಗಿದ್ದು, ವಿಸ್ತೃತವಾದ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ವೈವಿಧ್ಯಪೂರ್ಣವಾದ ಬೇಟೆಯ ಪ್ರಕಾರಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದು. ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡಲು ಮರಸು ಬೇಟೆ, ಸೋಯ್ ಬೇಟೆ, ಬಲೆ ಬೇಟೆ, ಮೊಲ ಬೇಟೆ, ಬರ್ಕನ ಬೇಟೆ, ಕಾಡು ಕುರಿ ಬೇಟೆ, ಮಿಕನ ಬೇಟೆ (ಕರೆಮಿಕ-ಹಂದಿ, ಚುಕ್ಕಿಮಿಕ-ಜಿಂಕೆ), ಕಾಡುಕೋಳಿ ಬೇಟೆ, ಮೀನು ಬೇಟೆ, ಏಡಿ ಬೇಟೆ, ಜೇನು ಬೇಟೆ ಮಂತಾದವುಗಳನ್ನು ಪಟ್ಟಿ ಮಾಡಬಹುದು. ಮೀನು ಬೇಟೆಯಲ್ಲಿ ಕೆರೆಬೇಟೆ, ಹೊಂಡದ ಬೇಟೆ ವಿಶೇಷವಾಗಿದ್ದು. ಹೊಂಡದ ಬೇಟೆಯಲ್ಲಿ ಮೀನು ಶಿಕಾರಿ ಮಾಡುವಾಗ ಕಾರೆಯ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಜಜ್ಜಿ ನೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಮೀನುಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯುವುದು ಬೇಟೆಯಾಡುವ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಒಂದಾಗಿದೆ. ಹಾಗೆಯೆ ಹಕ್ಮೀನ್ ಬೇಟೆ, ಇರಿಗೂಣಿ ಬೇಟೆ, ಅಂಡೆಗೂಣಿ ಬೇಟೆ, ಗಾಳದ ಬೇಟೆ, ಮಂತ್ರಿ ಬೇಟೆ, ಜರಡಿ ಬಲೆ ಬೇಟೆಗಳೂ ಇವೆ. ಬೇಟೆಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಗಂಡಸಿನ ಶಕ್ತಿ ಸಾಮರ್ಥ್ಯಗಳು ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು, ಸ್ತ್ರೀ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಗೌಣವಾಗಿದೆ.

ಮನುಷ್ಯನನ್ನು ಪ್ರಾಣಿ ಜಗತ್ತಿನಿಂದ ಬೇರ್ಪಡಿಸಿರುವುದೆ ಆತನ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಎನ್ನಲಾಗಿದ್ದು, ಈ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಮುಖ್ಯ ಅಂಗವಾಗಿ ಕಲೆ ರೂಪುಗೊಂಡಿದ್ದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. 'ವರ್ಷದ ಋತುಮಾನವವನ್ನು ಆ ಮುಗ್ಧ ಮನಸ್ಸಿನ ರೈತ ಜನರು ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ನೆಲೆಗಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ನೋಡದೆ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಕ ನೆಲೆಗಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ನೋಡಿಕೊಂಡು ಬಂದರು. ಹಾಡಿಕೊಂಡು ಬಂದ ಪಾರಂಪರಿಕ ಸಂಪ್ರದಾಯವೇ ಜಾನಪದ ಕಲೆಗಳಾದವು ಎಂಬುವುದನ್ನು ನಾವು ಇಲ್ಲಿ ಗುರುತಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ. ಅವುಗಳ ವಿಭಿನ್ನತೆಗಳನ್ನು ನೋಡಿ, ಗ್ರಹಿಸಿ ಬಗೆ ಬಗೆಯ ಕಲೆಗಳು, ಬಗೆ ಬಗೆಯ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಗಳು, ಬಗೆ ಬಗೆಯ, ಒಗಟು ಒಡಪು ಗಾದೆಗಳು, ನಮ್ಮ ಮುಗ್ಧರ ದನಿಯಲ್ಲಿ ಅಭಿವ್ಯಕ್ತಿಯಾಗಿವೆ'[4] (ಜನಪದ ಕಲೆಗಳು ಮತ್ತು ಪ್ರಾಯೋಗಿಕತೆ-2022, ಪುಟ.34) ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಸಾಗರದ ಮಲೆನಾಡಿನ ಪರಿಸರದ ಜನಪದ ಕಲಾ ಜಗತ್ತು ಅತ್ಯಂತ ವಿಶಾಲವಾದ ಹರವನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ನಿತ್ಯ ನಿಸರ್ಗದೊಂದಿಗಿನ ಮಲೆನಾಡಿನ ಜನಪದರ ಬದುಕು ಸಹ ಕಲೆಯಾಗಿದ್ದು, ಅವರ ಜೀವನದ ಸುಖ, ದುಃಖ, ನೋವು, ನಲಿವುಗಳೆ ಕಲೆಗೆ ಸ್ಥಾಯಿಯಾಗಿವೆ.

ಜಾನಪದ ಕಲೆಗಳು ಆದಿಮ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಜನರು ಪ್ರಕೃತಿಯೊಂದಿಗಿನ ಅನನ್ಯತೆಯ ಪ್ರತಿಫಲವಾಗಿ ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡಿವೆ. ಸೃಷ್ಟಿಯ ನಿಗೂಢತೆಯಿಂದ ಭಯ ಮತ್ತು ಆಶ್ಚರ್ಯಕ್ಕೆ ಒಳಗಾಗಿ 'ಹಾಗೆ ಅವುಗಳನ್ನು ಭೇದಿಸುತ್ತಾ, ಒಮ್ಮೊಮ್ಮೆ ಅದರ ಜೊತೆ ಅನುಸಂಧಾನ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾ ತನ್ನನ್ನು ತಾನೇ ಅನನ್ಯಗೊಳಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಅನಿವಾರ್ಯತೆಯನ್ನು ಮಾನವಕುಲ ಕಂಡುಕೊಂಡಿದೆ. ಈ ಆಚರಣಾ ವಿಧಿವಿಧಾನಗಳನ್ನೆ ತನ್ನ ಅನುಭವಾತ್ಮಕ ಕಕ್ಷೆಯೊಳಗೆ ಎರಕವಾಗಿಸಿಕೊಂಡು ಕಲಾ ಪ್ರಯೋಗವಾಗಿ ರೂಪಿಸಿಕೊಂಡಿರುವುದನ್ನು ನಾವು ಗಮನಿಸಬೇಕು'[5] (ಹಸೆ ಚಿತ್ತಾರ-2023. ಪುಟ.13) ಅವುಗಳು ಬಂಡೆ, ಗುಹೆ, ಮರ, ಇಟ್ಟಿಗೆ ಮುಂತಾದ ವಸ್ತುಗಳ ಮೇಲೆ ಮೊದಲು ಸೃಷ್ಟಿಗೊಂಡವು. ಹೀಗೆ ಸೃಷ್ಟಿಗೊಂಡ ಜನಪದ ಕಲೆಗಳನ್ನು ಭಾವಾಭಿನಯದ ಕಲೆಗಳು,

ಲಲಿತ ಕಲೆಗಳು, ಚಿತ್ರಕಲೆಗಳು ಇತ್ಯಾದಿಯಾಗಿ ವಿಂಗಡಿಸ ಬಹುದಾಗಿದ್ದು, ಕಲೆ ಸಮುದಾಯದ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ರೂಪುಗೊಂಡಿರುವುದು ವಿಶೇಷ. ಒಂದೊಂದು ಸಮುದಾಯ ಒಂದೊಂದು ರೀತಿಯ ಕಲಾ ಪ್ರಕಾರಕ್ಕೆ ಕೊಡುಗೆಯನ್ನು ನೀಡಿದೆ.

ಪ್ರತಿ ಕಲೆಯು ಜನಪದ ಧರ್ಮದ ಆರಾಧನಾ ಸ್ವರೂಪದ ಸಂಪ್ರದಾಯದಿಂದ ಸೃಜಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿದ್ದರೆ, ಕೆಲವು ಮನರಂಜನೆಗಾಗಿ ಸೃಜಿಸಲ್ಪಟ್ಟವುಗಳಾಗಿವೆ. 'ಕೃಷಿ ಚಟುವಟಿಕೆ, ಮದುವೆ, ನಾಮಕರಣ, ಪುಣ್ಯತಿಥಿ, ದೈವೀ ಆರಾಧನೆ, ಹಬ್ಬ ಮುಂತಾದ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಕಲೆಗಳ ಪ್ರದರ್ಶನ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ದೇವತೆಗಳ ಸಂತೃಪ್ತಿ ಮತ್ತು ದುಷ್ಟಶಕ್ತಿಗಳ ದಮನಕ್ಕಾಗಿಯೂ ಕಲೆಗಳ ಜನನ'[6] (ಜಾನಪದ ಪ್ರಕಾರಗಳು. 2012. ಪುಟ. 214) ಆಗಿದ್ದು, ಈ ಹಿನ್ನೆಯಲ್ಲಿ ಡೊಳ್ಳು ಕುಣಿತ, ಕೋಲಾಟ, ಜೋಗಮ್ಮನ ಕುಣಿತ, ಪೂಜಾ ಕುಣಿತ, ಗೇರ್‌ಕಳ್ಳ ಕುಣಿತ, ಯಕ್ಷಗಾನ, ತಾಳ ಮದ್ದಲೆ, ಸೊಬಾನೆ ಪದಗಳು, ಹಾಡು-ಹಸೆ, ಹವ್ಯಕರ ಗೀತೆಗಳು ಮುಖ್ಯವಾಗಿವೆ. ಇನ್ನು ಕರಕುಶಲ ಕಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಚಾಪೆ ಹೆಣೆಯುವುದು, ಬುಟ್ಟಿ ಹೆಣೆಯುವುದು, ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ಕಲಾಕೃತಿಗಳನ್ನು ಮಾಡುವುದು, ಶಿಲ್ಪಗಳ ಕೆತ್ತನೆ, ಗಂಧದ ಕೆತ್ತನೆ, ಮರದ ಕುಸರಿ ಕೆಲಸಗಳಲ್ಲಿ ಮಲೆನಾಡಿನ ಶುದ್ಧ ನೆಲಮೂಲ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದು.

ಮಲೆನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಕಂಡು ಬರುವ 'ಕೌದಿ' ಕಲೆ ಅತ್ಯಂತ ವಿಶೇಷವಾಗಿದ್ದು, ಮಲೆನಾಡಿಗರ ನಿಜವಾದ ಸೌಂದರ್ಯ ಪ್ರಜ್ಞೆಯನ್ನು ಕೌದಿ ಹೆಣೆಯುವ ಕಲೆಯಲ್ಲಿ ಗುರುತಿಸಬಹುದು. ಜನಪದರ ಕಸೂತಿ ಕಲೆಗೆ ಪ್ರತಿನಿಧಿಯಾಗಿರುವ ಈ ಕಲೆ, ಅವರ ತಾಳ್ಮೆ ಹಾಗೂ ರಸಿಕತನವನ್ನು ಎತ್ತಿತೋರುತ್ತದೆ. ಹಸೆ ಚಿತ್ರಕಲೆಗೆ ಸಾಗರದ ಮಲೆನಾಡು ಪ್ರದೇಶವು ವಿಶೇವಾಗಿ ಹೆಸರಾಗಿದ್ದು, ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನೆನಸಿ ನಂತರ ಅದನ್ನು ನುಣ್ಣಗೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಪುಂಡಿ ನಾರಿನ ಕುಂಚದಿಂದ ಕೆಮ್ಮಣ್ಣಿನ ಪರದೆಯ ಮೇಲೆ ರೇಖಾಕೃತಿಯ ಚಿತ್ರಗಳನ್ನು ಮೂಡಿಸುವುದು ಈ ಜನರ ಚಿತ್ರಕಾವ್ಯಕ್ಕೆ ಸಾಕ್ಷಿಯಾಗಿದೆ. ಹೀಗೆ ತೀರ ಅಪರೂಪದಲ್ಲೆ ಅಪರೂಪದ ಕಲೆಗಳನ್ನು ಮಲೆನಾಡಿನ ಜನಪದ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಅವಲೋಕಿಸ ಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಸಾಗರದ ಮಲೆನಾಡು ತನ್ನದೆ ಆದ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು, ಇಲ್ಲಿನ ಹವ್ಯಕ ಬ್ರಾಹ್ಮಣರು ಹಾಗೂ ವೀರಶೈವ ಲಿಂಗಾಯತರು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಸಸ್ಯಹಾರಿಗಳಾಗಿದ್ದರೆ, ಬಹುತೇಕ ಶೂದ್ರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯವರಲ್ಲಿ ಮಾಂಸಾಹಾರ ಹಾಗೂ ಸಸ್ಯಾಹಾರದ ಅವಲಂಬನೆ ಇದೆ. ಮಲೆನಾಡಿನ ಜನರ ಮುಖ್ಯ ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯ ಭತ್ತವಾಗಿದ್ದು, ಇದೆ ಅಕ್ಕಿಯಿಂದ ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವರು. ಇಲ್ಲಿನ ಕೆಲವು ಅಡುಗೆಗಳು ಧಾರ್ಮಿಕ ಆಚರಣೆಯನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿದವುಗಳಾಗಿದ್ದು, ಒಂದೊಂದು ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಒಂದೊಂದು ರೀತಿಯ ಆಹಾರದ ಕ್ರಮವನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದು. ಮಾಂಸಾಹಾರ ಕೇಂದ್ರಿತವಾದ ದೊಡ್ಡ ಹಬ್ಬ, ಊರಿನ ಜಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ 'ಕೊಟ್ಟೆ ಕಡಬು' ವಿಶೇಷವಾಗಿದ್ದು, ಇದನ್ನು ಮೀನು-ಕುರಿ-ಕೋಳಿ ಮಾಂಸದ ಊಟದ ಜೊತೆಯಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಈ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಬಳೆಯಾಕೃತಿಯ 'ಕಜ್ಜಾಯವನ್ನು' (ಕೋಡುಬಳೆ) ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅಕ್ಕಿಯ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹೊಸೆದು ಬಳೆಯಾಕಾರದಲ್ಲಿ ಜೋಡಿಸಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ಇದನ್ನೆ ಮಲೆನಾಡಿಗರು 'ಕಜ್ಜಾಯ' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಕಜ್ಜಾಯವನ್ನು ನಾಟಿಕೋಳಿಯ ಮಾಂಸದೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹಾಗೆಯೆ 'ಅಕ್ಕಿರೊಟ್ಟಿ' ಬಹುಜನಪ್ರಿಯವಾದ ಸಾಗರಿಗರ ಬೆಳಗಿನ ಉಪಹಾರವಾಗಿದೆ. ತಳ ಅಗಲವಾದ ಬೋಗುಣಿಯಾಕಾರದ ಮರದ ಮರಗಿಯಲ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಮಿಲಿದು ಒಂದು ಕೈಯನ್ನು ಆಣಿಸಿಕೊಂಡು ಇನ್ನೊಂದು ಕೈಯಿಂದ ಬಡಿದು ರೊಟ್ಟಿಯನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಕಬ್ಬಿಣದ ಹಂಚಿಗೆ (ತವಾ) ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮಲೆನಾಡಿನ ಹಲವು ಸಮುದಾಯಗಳು ನಿತ್ಯದ ಬೆಳಗಿನ ಉಪಹಾರವಾಗಿ ಅಕ್ಕಿರೊಟ್ಟಿಯನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಮೀನು ಪಲ್ಯ ಮತ್ತು ಸಾಂಬಾರಿನೊಂದಿಗೆ ರೊಟ್ಟಿಯನ್ನು ಹೊಂದಾಣಿಕೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಮೀನು ಈ ಭಾಗದ ಜನರ ಅತ್ಯಂತ ಜನಪ್ರಿಯವಾದ ಆಹಾರವಾಗಿದೆ. ಅದರಲ್ಲಿ ಜಬ್ಬಿನ ಮೀನು, ಕೊಚಳೆ ಮೀನು, ಚೇಳು ಮೀನು, ಕೊರಬೆ, ಮುರಗೋಡು, ಕುಚ್ಚು, ಅವಲು, ಗೊಜಳೆ, ಸೀಗಡಿ ಮುಂತಾದ ಪ್ರಭೇದಗಳ ಮೀನನ್ನು ಸ್ವತಃ ತಾವೆ ಬೇಟೆಯಾಡಿ ತಂದು ಖುಷಿಯಿಂದ ತಿನ್ನುವುದನ್ನು ನೋಡಬಹುದು. ಮೀನು (ಹಸಿಮೀನು, ಒಣಮೀನು, ಕರಿಮೀನು) ಕೋಳಿ, ಮಾಂಸವನ್ನು ಮಾಡುವ ಕೋಣೆಗೆ 'ಹೊಲಸಿನ ಕೋಣೆ' ಎಂದೂ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವ ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು 'ಹೊಲಸಿನ ಬಾಣ್ಗೆ' ಎನ್ನುವ ವಾಡಿಕೆ ಇದೆ. ಹಂದಿಯನ್ನು 'ಕನಿಷ್ಠ' ಎಂದು ತಿಳಿದು ಹಂದಿ ಮಾಂಸವನ್ನು 'ಗುಡ್ಡೆ ಮೇಲಿನದು' 'ಹೊರಗಿನದು' ಎಂದು ಸಂಬೋಧಿಸುವುದು ವಿಶೇಷವಾಗಿದೆ. ಹಂದಿ ಮಾಂಸಾರವನ್ನು ಮನೆಯ ಹೊರಗೆ ತಿಂದು ಅನಂತರ ಸೆಗಣಿ ನೀರನ್ನು ದೇಹದ ಮೇಲೆ ಚಿಮುಕಿಸಿಕೊಂಡು ಮನೆಪ್ರವೇಶ ಮಾಡುವ ಪದ್ಧತಿ ಕುತೂಹಲಕಾರಿಯಾಗಿದೆ.

'ತಂಬುಳಿಸಾರು' ಮಲೆನಾಡಿನ ಪ್ರತಿ ಮನೆಯಲ್ಲಿಯು ತಯಾರಾಗುವ ರಸಪಾಕವಾಗಿದೆ. ಈ ತಂಬುಳಿ ಸಾರಿನಲ್ಲಿ ವೈವಿಧ್ಯತೆಯನ್ನು ಗುತಿಸಬಹುದು. ಹಾಗೆಯೆ ಮಲೆನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ 'ಅಣಬೆ' ಸಾರು ಎಂಥವರ ಬಾಯಲ್ಲಿಯು ನೀರು ತರಿಸುವ ಖಾಧ್ಯವಾಗಿದ್ದು, ಅಣಬೆಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಗ್ಗಾಲು ಅಣಬೆ, ಎಣ್ಣೆ ಅಣಬೆ, ಹುಲ್ಲಣಬೆ, ನುಚ್ಚಾಲು ಅಣಬೆ, ದರಗು ಅಣಬೆ, ಬರ್ಕಟ್ಟೆ ಅಣಬೆ ಎಂಬ ಈ ಪ್ರಕಾರದ ಅಣಬೆಗಳು ಮಲೆನಾಡಿನ ಅಣಬೆ ಪ್ರಿಯರಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಸಿದ್ಧಿಯನ್ನು ಪಡೆದುಕೊಂಡಿವೆ. ಬಿದಿರಿನ ಕಳಲೆ ಸಾರು, ಕೆಸಪ್ಪು ಪಲ್ಯ, ಮರಗೆಸದ ಪತ್ರೊಡೆ, ಹೊನಗನೆ ಸೊಪ್ಪಿನ ಪಲ್ಯ, ವಾಟೆ ಹುಳಿ ಸಾರು, ತೊಡದೇವು, ಕಾಯಿಗರಿಕೆ ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದು.

ಮಲೆನಾಡಿನ ಪ್ರತಿ ಮನೆಯಲ್ಲೂ ಒಂದಲ್ಲ ಒಂದು ಕಾರಣದಿಂದಾಗಿ ನಾಟಿ ಮೂಲಿಕೆಗಳನ್ನು ತಿಳಿದುಕೊಂಡಿರುವುದನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ. ದಿನನಿತ್ಯದ ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ಈ ತಿಳುವಳಿಕೆ ನಮ್ಮ ಗ್ರಾಮೀಣರಿಗೆ ಅನಿವಾರ್ಯವಾಗಿ ಬೇಕಾಗಿದೆ. ಈ ಭಾಗದ ಜನಪದ ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ 'ಜನಪದ ವೈದ್ಯ' ಮತ್ತು 'ಮಾಂತ್ರಿಕ ವೈದ್ಯ' ಪದ್ಧತಿಗಳೆಂದು ಗುರುತಿಸಬಹುದು. ಸಸ್ಯಮೂಲದ ವೈದ್ಯ ಪದ್ಧತಿ ಸಹಜವಾಗಿ ಜನಪದ

ವೈದ್ಯವಾಗುತ್ತದೆ. ಮಾಟ, ಮಂತ್ರ, ತಂತ್ರ, ಮೋಡಿಗಳ ಮೂಲಕ ಕಾಯಿಲೆಯು ಗುಣವಾಗುತ್ತದೆ ಎಂದು ನಂಬುವ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು 'ಮಾಂತ್ರಿಕ ವೈದ್ಯ' ಎಂದು ಕರೆಯುವ ವಾಡಿಕೆಯಿದೆ. ಬೇರು, ನಾರು, ಸೊಪ್ಪಿನಿಂದಲೇ ಕಾಯಿಲೆಯನ್ನು ವಾಸಿಮಾಡುವ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ಮಲೆನಾಡಿನ ಜನಪದರು ಹೊಂದಿದ್ದಾರೆ.

ಗರ್ಭಿಣಿಯರಿಗೆ, ಬಾಂಣತಿಯರಿಗೆ, ಮಕ್ಕಳಿಗೆ, ವಯೋವೃದ್ಧರಿಗೆ ವಯಸ್ಸಿನ ಭೇದವಿಲ್ಲದೆ ಈ ಮೂಲಿಕೆಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುವುದನ್ನು ನೋಡಬಹುದು. ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ಹನ್ನೊಂದು ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಪತ್ಯದಲ್ಲಿಟ್ಟು, ಪ್ರತಿದಿನ ಬಿಸಿನೀರಿನ ಸ್ನಾನವನ್ನು ಮಾಡಿಸಿ ಕಂಬಳಿಯನ್ನು ಹೊದಿಸಿ ಮುಖ ಹಾಗೂ ಮೈಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆವರಿಸುವದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಬಹುತೇಕ ಸಣ್ಣಪುಟ್ಟ ಕಾಯಿಲೆಗೆ ಮಲೆನಾಡಿನ ಅಡುಗೆ ಮನೆಯೆ ಔಷದಾಲಯವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ನೆಗಡಿ, ಕೆಮ್ಮು, ಸೀತ, ವಾಂತಿ, ಬೇಧಿ, ಹೊಟ್ಟೆ ಉಬ್ಬರ, ಕಸ(ವಾತ), ಪಿತ್ತ, ಕಫ ಮುಂತಾದವುಗಳಿಗೆ ಅಡುಗೆ ಮನೆಯ ಬಿಸಿನೀರು, ಉಪ್ಪು, ಈರುಳ್ಳಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಕಾಳು ಮೆಣಸು, ಚಕ್ಕೆ, ಲವಂಗ, ಎಣ್ಣೆ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಬಜೆ, ನಿಂಬೆ, ತುಳಸಿಗಳೆ ಔಷಧವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ದನಕರುಗಳ ಕಾಲು ಉಳುಕಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದರೆ, ಕೋಡು ಮುರಿದಿದ್ದರೆ ಹುತ್ತದ ಮಣ್ಣನ್ನು ತಂದು ಬಿಸಿನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಿ ಹಚ್ಚುವ ಪದ್ಧತಿ ಇದೆ. ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಗೆ ಹಾವು ಕಚ್ಚಿದಾಗ 'ಕುಮಸ(ಚ)ಲ ಸೊಪ್ಪು' ತಂದು ಕೈಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರಿನೊಂದಿಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಉಜ್ಜಿ ಆ ಸೊಪ್ಪಿನ ರಸವನ್ನು ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಮೂಗಿಗೆ ಹಿಂಡಿದರೆ ಆ ಕ್ಷಣದಲ್ಲೆ ವಾಸಿಯಾಗಿ ಮೇಲೇಳುವುದನ್ನು ನೋಡಬಹುದು. ಮನುಷ್ಯರಿಗೆ ಹೊಟ್ಟೆಕಚ್ಚು, ಭಟ್ಟಿ ಜಾರಿದಾಗ, ಉಳುಕಿದಾಗ, ಗಾಳಿಯಾದಾಗ ಮುಂತಾದ ರೋಗಳನ್ನು ನಮ್ಮ ಮಲೆನಾಡಿನ ನಾಟಿ ವೈದ್ಯರೆ ಗುಣಪಡಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಅಡಿ ಟಿಪ್ಪಣಿಗಳು:

1. ರಾಗೌ. (2012). ಜಾನಪದ ಸಂಶೋಧನೆ. ತನಮನು ಪ್ರಕಾಶನ. ಮೈಸೂರು. ಪು.ಸಂ. 05
2. ಮೊಹನ ಎಚ್. ಎಸ್. (2009). ದೀವರ ಮಕ್ಕಳು. ಧಾತ್ರಿ ಪಸ್ತಕ. ಬೆಂಗಳೂರು. ಪು.ಸಂ. 109
3. ಬೋರಲಿಂಗಯ್ಯ ಹಿ. ಚಿ. & ಹುಚ್ಚಪ್ಪ ಮಾಸ್ತರ್ ಎನ್. (ಸಂ). (2002). ಕಾಗೋಡು ಚಳುವಳಿಯ ಸುವರ್ಣ ಸಂಪುಟ. ಮಲೆನಾಡು ಜನಪದ ಲೋಕ. ಶಿವಮೊಗ್ಗ. ಪು.ಸಂ. 134
4. ಅಪ್ಪಗೆರೆ ತಿಮ್ಮರಾಜು. (2022). ಜನಪದ ಕಲೆಗಳು ಮತ್ತು ಪ್ರಾಯೋಗಿಕತೆ. ಸಪ್ನ ಬುಕ್ ಹೌಸ್. ಬೆಂಗಳೂರು. ಪು.ಸಂ. 34
5. ಮೊಹನ ಚಂದ್ರಗುತ್ತಿ . (2023). ಹಸೆ ಚಿತ್ತಾರ. ಸುವ್ವಿ ಪ್ರಕಾಶನ. ಶಿಕಾರಿಪುರ. ಪು.ಸಂ. 13
6. ರಾಗೌ. (2012). ಜಾನಪದ ಪ್ರಕಾರಗಳು. ತನಮನು ಪ್ರಕಾಶನ. ಮೈಸೂರು. ಪು.ಸಂ. 214

ಪರಾಮರ್ಶನ ಗ್ರಂಥಗಳು:

1. ದೇವರಾಜ ಜವರೇಗೌಡ. (2001). ಜಾನಪದ ಅಧ್ಯಯನ. ಕನ್ನಡ ಪುಸ್ತಕ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ. ಬೆಂಗಳೂರು.
2. ಪರಮಶಿವಯ್ಯ ಜಿ. ಶಂ. (1989). ಜಾನಪದ ಸಮೀಕ್ಷೆ. ಕನ್ನಡ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಇಲಾಖೆ. ಬೇಂಗಳೂರು.
3. ಡಿಸೋಜ ನಾ. (2002). ಚಿತ್ತಾರ. ರವಿಂದ್ರ ಪುಸ್ತಕಾಲಯ. ಸಾಗರ.
4. ಪುಟ್ಟಣ್ಣ ವೈ. ಎಸ್. (1991). ನಾ ಕಂಡ ಮಲೆನಾಡು. ಚಂದನ ಪ್ರಿಂಟರ್ಸ್. ಬೆಂಗಳೂರು.
5. ಮೊಹನ ಎಚ್. ಎಸ್. (2009). ದೀವರ ಮಕ್ಕಳು. ಧಾತ್ರಿ ಪಸ್ತಕ. ಬೆಂಗಳೂರು.
6. ರಾಗೌ. (2012). ಜಾನಪದ ಸಂಶೋಧನೆ. ತನಮನು ಪ್ರಕಾಶನ. ಮೈಸೂರು.
7. ಅಪ್ಪಗೆರೆ ತಿಮ್ಮರಾಜು. (2022). ಜನಪದ ಕಲೆಗಳು ಮತ್ತು ಪ್ರಾಯೋಗಿಕತೆ. ಸಪ್ನ ಬುಕ್ ಹೌಸ್. ಬೆಂಗಳೂರು.
8. ಬೋರಲಿಂಗಯ್ಯ ಹಿ. ಚಿ. & ಹುಚ್ಚಪ್ಪ ಮಾಸ್ತರ್ ಎನ್. (ಸಂ). (2002). ಕಾಗೋಡು ಚಳುವಳಿಯ ಸುವರ್ಣ ಸಂಪುಟ. ಮಲೆನಾಡು ಜನಪದ ಲೋಕ. ಶಿವಮೊಗ್ಗ.

Funding:

This study was not funded by any grant.

Conflict of interest:

The Authors have no conflict of interest to declare that they are relevant to the content of this article.

About the License:

© The Authors 2024. The text of this article is open access and licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License.