

ರಾಮಧಾನ್ಯ ಚರಿತೆ ಪಠ್ಯಾಧಾರಿತ

ದೇಶಿ ಊಟದ ಸಂಭ್ರಮೋತ್ಸವ ಸಮಾರಂಭದ ವರದಿ

ನಗರದ ಶ್ರೀಮತಿ ವೀರಮ್ಮ ಗಂಗನಿಲಿ ಮಹಿಳಾ ಪದವಿ ಮಹಾವಿದ್ಯಾಲಯ ಮತ್ತು ಸ್ನಾತಕೋತ್ತರ ಕೇಂದ್ರ ಕಲಬುರಗಿಯ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ವಿಭಾಗವು ಪಠ್ಯಾಧಾರಿತ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳನ್ನು ಪ್ರತಿ ವರ್ಷ ಹಮ್ಮಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ 2019-20 ನೇ ಸಾಲಿನ ಪಠ್ಯವನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿ ದಿನಾಂಕ 12-3-2020 ರಂದು ವಿಶೇಷ ಯೋಜನೆ ಹಮ್ಮಿಕೊಂಡಿತ್ತು.

ಈ ಬಾರಿ ಟಿ.ಎ ಮೂರನೇ ಏಜ್‌ಗ್ರೂಪ್ ಸೆಮಿಸ್ಟರ್‌ನಲ್ಲಿ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಸಂತ ಕವಿ ಕನಕದಾಸರು ರಚಿಸಿದ ಖಂಡಕಾವ್ಯ "ರಾಮಧಾನ್ಯ ಚರಿತೆ" ಯ ಕಾವ್ಯ ಭಾಗವನ್ನು ನಿಗದಿ ಪಡಿಸಲಾಗಿದೆ. ಇದೊಂದು ಅದ್ಭುತ ಕಾವ್ಯ ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ ಬಹು ಮೌಠಿಕ ಕಾವ್ಯವೂ ಹೌದು. ಸರಳ ರೂಪಕಾತ್ಮಕ ಕಾವ್ಯವೂ ಆಗಿದ್ದು ಉದ್ದಕ್ಕೂ ಜನ ಮಾನಸವನ್ನು ಪ್ರಭಾವಿಸಿದೆ. ಕನಕದಾಸರನ್ನು ರಾಷ್ಟ್ರ ಕವಿಯ ಮಟ್ಟಕ್ಕೇರಿಸುವಲ್ಲಿ ಕೀರ್ತನೆಗಳಂತೆ ರಾಮಧಾನ್ಯ ಚರಿತೆಯೂ ಪ್ರಧಾನ ಪಾತ್ರ ನಿರ್ವಹಿಸಿದೆ.

ಕವಿ ಪರಿಚಯ:

ಕ್ರಿ ಶ 1500 ನೇ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಬದುಕಿದ್ದ ಕನಕದಾಸರು ಪೈರಂದರದಾಸರ ಸಮಕಾಲೀನರು. ಇವರು ಈಗಿನ ಹಾವೇರಿ ಜಿಲ್ಲೆಯ 'ಬಾಡ' ಎಂಬ ಗ್ರಾಮದಲ್ಲಿ ಬಚ್ಚಪ್ಪ ಊರಮ್ಮ ಎಂಬ ದಂಪತಿಗಳ ಉದರದಲ್ಲಿ ಜನಿಸಿದರು. ತಿಮ್ಮಪ್ಪ ನಾಯಕ ಎಂಬುದು ತಂದೆ ತಾಯಿ ಇಬ್ಬರೂ ಹೆಸರು. ಇವರು ಪಾಳೆಯ ಪಟ್ಟಣದ ಆಳುವ ಪ್ರಭುಗಳಾಗಿದ್ದು ಮಂದಿರವೊಂದನ್ನು ಕಟ್ಟಿಸುವ ಆಪೇಕ್ಷೆಯಿಂದ ನೆಲ ಅಗೆಸುವಾಗ ಬಂಗಾರದ ಕೊಪ್ಪರಿಗೆಯೊಂದು ಲಭಿಸಿತಂತೆ. ಅಂದಿನಿಂದ ಇವರು ಕನಕಪ್ಪ ಎಂದಾದರಂತೆ. ಆಕರನರಾಗಿದ್ದ ಇವರ ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ಹಲವಾರು ಅವಘಟನೆಗಳು ಸಂಭವಿಸಿ ಪತ್ನಿ ವಿಯೋಗ, ಯುದ್ಧದಲ್ಲಿ ಸೋಲು, ಅಪಾರ ಸಾವು ಎದುರಾಗುತ್ತವೆ. ಇದರಿಂದ ಅವರಲ್ಲಿ ವೈರಾಗ್ಯ ಗಟ್ಟಿಗೊಂಡು ಸಂಸಾರದಿಂದ ವಿಮುಖರಾಗಿ ವ್ಯಾಸರಾಯರಲ್ಲಿ ದಾಸದೀಕ್ಷೆ ಪಡೆದುಕೊಂಡು ಅಂದಿನಿಂದ ಕನಕದಾಸರೆಂದು ಖ್ಯಾತನಾಮರಾಗುತ್ತಾರೆ. ತಮ್ಮ ಆರಾಧ್ಯ ದೈವ 'ಕಾಗಿನೆಲೆಯ ಆದಿಕೇಶವ' ಅಂಕಿತದಲ್ಲಿ ನೂರಾರು ಕೀರ್ತನೆಗಳನ್ನು ಮತ್ತು ಶೃಂಗಾರ ತರಂಗಿಣಿ, ಹರಿಭಕ್ತಿ ಸಾರ ಮುಂತಾದ ಕೃತಿಗಳನ್ನಲ್ಲದೆ 'ರಾಮಧಾನ್ಯ ಚರಿತೆ' ಎಂಬ ಖಂಡ ಕಾವ್ಯ ಬರೆದರು.

ಕಾವ್ಯಸಾರ:

'ರಾಮಧಾನ್ಯ ಚರಿತೆ'ಯು 158 ಪದ್ಯಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುವ ಷಟ್ಪದಿಯಲ್ಲಿ ರಚನೆಯಾದ ಕಾವ್ಯ. ಇದೊಂದು ಬಿಡಂಬನಾತ್ಮಕ ಖಂಡ ಕಾವ್ಯ. ರಾಮನೊಂದಿಗೆ ಬೆನೆಯುವಂತಿರುವ ಇದು ಕವಿಯ ಸ್ವಕಪೋಷಣೆ ಕಲ್ಪಿತ ಪ್ರತಿಭೆಯ ಪ್ರತಿಫಲವಾಗಿ ಮೂಡಿ ಬಂದಿದೆ.

ರಾಮರಾವಣರ ಯುದ್ಧ ಮುಕ್ತಾಯಗೊಂಡು ರಾಮನು ರಾವಣನ ಸಂಹಾರ ಮಾಡಿ ವಿಭೀಷಣನಿಗೆ ಪಟ್ಟ ಕಟ್ಟಿ ಅಲ್ಲಿಂದ ತನ್ನ ಸಕಲ ಪರಿವಾರದೊಂದಿಗೆ ಅಯೋಧ್ಯೆಗೆ ಪಯಣಿಸುವಲ್ಲಿ ಮಾರ್ಗ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಗೌತಮ ಋಷಿಗಳ ಆಶ್ರಮಕ್ಕೆ ಬರುತ್ತಾನೆ. ಇದರಿಂದ ಹರ್ಷಚಿತ್ತರಾದ ಗೌತಮ ಋಷಿಗಳು ಶ್ರೀರಾಮಚಂದ್ರ ಮತ್ತು ಆತನ ಪರಿವಾರಕ್ಕೆ ಬಿಬಿಧ ಧಾನ್ಯಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಭಕ್ಷ್ಯ ಭೋಜನಗಳನ್ನು

ಶಾವ್ಯದ ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಮಹತ್ವ:

ಕಾವ್ಯದಲ್ಲಿ ನಿರಿದಾನ್ಯಗಳ ವರ್ಣನೆ ಕಣ್ಣಿಗೆ ಕಟ್ಟುವಂತೆ ಮೂಡಿಬಂದಿದೆ. ಸಾಂದರ್ಭಿಕವಾಗಿ ಪಾಠ ವೋಧಿಸುತ್ತ ನಿರಿದಾನ್ಯಗಳ ಪೌಷ್ಟಿಕತೆ, ಅವುಗಳ ಆರೋಗಿಕ ಮೌಲ್ಯಗಳನ್ನು ವಿವರಿಸಲಾಯಿತು. ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಿಗೆ ದೇಶಿ ಊಟದ ಮಹತ್ವ ಮತ್ತು ನಮ್ಮ ಪರಂಪರಾಗತ ಖಾದ್ಯ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಸ್ವಾದ-ಸಂಭ್ರಮ ಪರಿಚಯಿಸಲಾಯಿತು. ಇದರ ಪ್ರಾತ್ಯಕ್ಷಿಕೆ ಹಮ್ಮಿಕೊಳ್ಳಲಾಯಿತು.

ದೇಶಿ ಊಟದ ಸಂಭ್ರಮ ದಿನಾಚರಣೆ:

ಆಧುನಿಕೋತ್ತರ ಕಾಲಘಟ್ಟದಲ್ಲಿ ನಾವಿದ್ದೇವೆ. ಜಾಗತಿಕರಣದ ಜಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ಥಳೀಯತೆ, ದೇಶೀಯತೆ ಮತ್ತು ಭಾರತದ ಆತ್ಮವೇ ಆಗಿರುವ ಬಹುತ್ವಗಳು ಅಳಿವಿನ ಅಂಚಿನಲ್ಲಿವೆ. ಇವುಗಳ ಪೈಕಿ ನಮ್ಮ ದೇಶಿ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯೂ ಒಂದಾಗಿದೆ. ಸಾವಿರಾರು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಚಾಲ್ತಿಯಲ್ಲಿರುವ ನಮ್ಮದೆ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ, ಪಡಿ ಪದಾರ್ಥಗಳು, ಭಕ್ಷ್ಯಗಳು ಅವುಗಳು ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ ಇವೆಲ್ಲವೂ ಇಂದು ಮಾಯವಾಗಿವೆ. ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ ಸಾಮಾನ್ಯ ಮತ್ತು ಮಹತ್ವದ ತಿಂಡಿ-ಉಣಿಸುಗಳಾದ ಜೋಳದ ರೊಟ್ಟಿ, ಫುಂಡಿಪಲ್ಯೆ, ಉಳ್ಳಾಗಡ್ಡಿ ಖಾರಾ ಇವೆಲ್ಲವೂ ಗಾಂಪರ ಉಣಿಸಾಗಿ ಹಿಂದೆ ಇದ್ದಿವೆ. ಅವುಗಳ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಪಿಟ್ಟಾ, ಬರಗರ್, ಪಾಸ್ತಾ, ಮೌಮೌಗಳು ಎಲ್ಲೆಂದರಲ್ಲಿ ನುಗ್ಗಿ ತೀರ ತಾಲೂಕು, ಹೋಬಳಿ ಮಟ್ಟಕ್ಕೂ ಇಳಿದು ಹಾವಳಿ ನಡೆಸಿವೆ. ತಿನಿಸೆಂದರೆ ಕೇವಲ ತಿನಿಸು ಮಾತ್ರ. ಹೊಟ್ಟೆ ತುಂಬಿಸುವ ಯಾವುದಾದರೂ ಆಹಾರವೇ ಅಲ್ಲವೇ? ಅದರಲ್ಲಿ ಏಕೆ ಭೇದ, ಭಾವ, ಮಡಿವಂತಿಕೆ ಎಂದು ವಾದಿಸಬಹುದು. ಬದಲಾವಣೆ ಸಹಜವಲ್ಲವೇ? ಶತಮಾನಗಳಿಂದಲೂ ಒಂದೇ ಬಗೆಯ ತಿನಿಸು ಸವಿಯಬೇಕೆ? ಹೊಸದು ಯಾವತ್ತಲೂ ಆಪೇಕ್ಷಣೀಯ. ಇದರಲ್ಲೇಕೆ ತಾರತಮ್ಯ? ಎಂಬ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳನ್ನು ಮುನ್ನೆಲೆಗೆ ತರುವುದುಂಟು.

ಖಂಡಿತ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಭೇದ -ಭಾವ ಇರಕೂಡದು. ಅಷ್ಟಕ್ಕೂ ಇದು ಪ್ರಜಾಪ್ರಭುತ್ವ. ಇಷ್ಟ ಬಂದ ಆಹಾರವನ್ನು ತಿನ್ನುವ ಹಕ್ಕು ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಇದೆ. ಇಂದು ವಿಶ್ವವೆಂಬ ವಿಶ್ವವೇ ಒಂದು ಹಳ್ಳಿಯಂತೆ ಆಗಿರುವಾಗ ಸ್ವದೇಶ-ವಿದೇಶ ಎಂಬುದು ಅದೆಷ್ಟು ಬಾಲಶತನ ಎಂದು ಹೇಳುವವರು ಇದ್ದಾರೆ. ಈ ಎಲ್ಲ ವಾದಗಳು ಜಾಗತಿಕ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಉತ್ಪಾದಿತ ಹುಸಿ ಸೋಗಲಾಡಿತನ ಆದರ್ಶಗಳು ಎಂಬುದನ್ನು ನಾವು ಮೊದಲು ಸ್ಪಷ್ಟ ಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಇವುಗಳ ಹಿಂದೆ ಪಾಶ್ಚಿಮಾತ್ಯ ರಾಷ್ಟ್ರಗಳ ಬಂಡವಾಳಶಾಹಿ ಲಾಠಿ ಇದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ನಾವು ಅರಿಯಬೇಕಿದೆ. ಮೊದಲನೆಯದಾಗಿ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ ಎಂಬುವುದು ಸುಖಾಸುಮ್ಮನೆ ಶೂನ್ಯದಲ್ಲಿ ಉದಿಸಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಆಯಾ ಪ್ರದೇಶದ ಭೌಗೋಳಿಕತೆ, ಹವಾಮಾನ, ಅಲ್ಲಯ ಮಣ್ಣು, ಗಾಳಿ ಮತ್ತು ಆ ಪ್ರದೇಶದ ಜನರ ಬಹು ಕಾಲದ ಅನುಭವಗಳು, ಕಾಲಿಕ ಪ್ರಯೋಗಗಳು, ಅವರ ನಾಲಗೆಯ ಗುಣಧರ್ಮ ಎಲ್ಲಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಆ ಜನಾಂಗದ ದೈಹಿಕ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿ ಬೆಳೆದು ಬಂದಿರುತ್ತದೆ. ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಜನಾಂಗದ ಸಾವಿರಾರು ವರ್ಷಗಳ ಜೀವನಾನುಭಾವ, ಸೃಜನ ಪ್ರಯೋಗಶೀಲತೆಯು ಲಾಗಾಯ್ತುನಿಂದ ಹರಿದುಕೊಂಡು ಬಂದಿರುತ್ತದೆ. ಅದರೊಟ್ಟಿಗೆ ಅಲ್ಲಿನವರ ಆರ್ಥಿಕತೆಯ ಚುಂಗು ಹಿಡಿದುಕೊಂಡೇ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಪಡಿಸಲಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಆದಾಗ್ಯೂ ಈ ಕ್ರಮ ವ್ಯತ್ಯಯವಾಗಿದೆ ಎಂದರೆ ಇದರ ಕಾರಣಗಳನ್ನು ಭೇದಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಜೋಳ ಬೆಳೆಯಲು ಹದನಾಗಿರುವ ಭೂಮಿಯ ಹರಹಿನಲ್ಲಿ ಬದುಕುತ್ತಿರುವ ಜನಕ್ಕೆ ಜೋಳದ ರೊಟ್ಟಿ ರುಚಿಸದಿದ್ದರೆ ಎಲ್ಲೆಯೇ ಒಂದು ಕಡೆ ಆ ಪ್ರದೇಶದ ಜನರ ನಾಲಗೆಯ ಸ್ವಾದವನ್ನು ಬದುಕಿನ ಹದವನ್ನು ಎಲ್ಲಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಅವರ ಆರ್ಥಿಕ ಸಂಪನ್ಮೂಲಗಳನ್ನು ಹೈಜಾಕ್ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ ಎಂದೇ ಅರ್ಥ.

- 27) ಮಜ್ಜಿಗ- ಹಾಸ್ತೇಲ್ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿನಿಯರು
- 28) ಮೊಸರು- ಹಾಸ್ತೇಲ್ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿನಿಯರು
- 29) ಫುಂಡಿವಲೈ ಖಾರಾ- ಮಲ್ಲಮ್ಮ ಐ.ಎ 6 ನೇ ಸೆಮ್
- 30) ಅವಲಕ್ಕಿ ಚುಡವಾ- ಬಸಮ್ಮ ಐ.ಎ 4ನೇ ಸೆಮ್
- 31) ಜೋಳದ ನುಚ್ಚಾ- ಶಶಿರೇಖಾ ಐ.ಎ 4ನೇ ಸೆಮ್, ಪ್ರಿಯಾಂಕಾ ಐಎ 2ನೇ ಸೆಮ್

ಭತ್ಯಾದಿ ಕೆಲವು ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ನಿಧವಡಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದರು. ಎಲ್ಲ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿನಿಯರು ಪಕ್ಕಾ ದೇಸಿ ಉಡುಪಾದ ಇಳಕಲ್ ನೀರೆ, ಬೊರಮಳಾ, ನಾನ್, ವಜ್ಜಿಣಕ್ಕೆ, ಪಾಟಲ, ಧರಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದರು. ಕೆಲವರಂತೂ ತುಂಬು ತುರುಬು, ಕಚ್ಚೆ ಹಾಕಿದ ನೀರೆ ಧರಿಸಿ ಗಮನ ಸೆಳೆದರು. ಮಹತ್ವದ ಸಂಗತಿ ಎಂದರೆ ಕಾಲೇಜು ಶಿಕ್ಷಕ, ಶಿಕ್ಷಕೇತರ ಸಿಬ್ಬಂದಿಗೆ ಹೊಟ್ಟೆ ತುಂಬ ಊಟ ಬಡಿಸಿ ದೇಸಿ ತಿನಿಸುಗಳ ಸೊಗಡು-ಸೊಗಸನ್ನು ಮನವರಿಕೆ ಮಾಡಿಕೊಟ್ಟರು.

ಪೂರ್ವ ತಯಾರಿ;

ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿನಿಯರು ಉಣ್ಣಲು ಬಂದವರನ್ನು ನೆರಸಲೆಂದು ಒಂದು ಸುಂದರ ಹಸ್ತೆ ಖುದ್ಧ ಆಮಂತ್ರಣ ಪತ್ರಿಕೆ ನಿಧವಡಿಸಿದರು. ಅದರಲ್ಲಿ ಪಡಿ-ಪದಾರ್ಥಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧ ಪಟ್ಟ ಸರ್ವಜ್ಞನ ವಚನಗಳನ್ನು ಬರೆದುಕೊಂಡು ಎಲ್ಲರನ್ನು ಆವ್ಹಾನಿಸಿ ಬಂದರು.

ವಚನಗಳು;

ಹಸಿವೆಂಬ ಹೆಬ್ಬಾವು ಬಸಿರ ಬಂದು ಹಿಡಿದಡೆ
 ವಿಷವೇರಿತಯ್ಯಾ ಆಪಾದ ಮಸ್ತಕಕ್ಕೆ
 ಹಸಿವಿಗನ್ನವನಿಕ್ಕಿ ವಿಷವನಿಳುಹಬಲ್ಲಡೆ
 ಆತನೇ ಗಾರುಡಿಗ ಕಾಣಾ ರಾಮನಾಥ.

ಹಸಿವಿಲ್ಲದುಣಬೇಡ ಹಸಿದು ಮತ್ತಿರಬೇಡ
 ಬಸಿಗೂಡಿ ತಂಗೂಳುಣಬೇಡ \ ವೈದ್ಯನ
 ಬೆಸಸಲೇ ಬೇಡ ಸರ್ವಜ್ಞ

ಚೋಳದ ಚೋನಕ್ಕೆ ಬೇಳೆಯ ತೊವ್ವೆಯಾಗಿ
 ಕಾಳಮ್ಮ ಕರೆವ ಹೈನಾಗಿ \ ಬೆಳವೊಲದ
 ಮೇಳ ನೋಡೆಂದ ಸರ್ವಜ್ಞ

ಮಜ್ಜಿಗ ಊಟಕ್ಕೆ ಲೇಸು ಮಜ್ಜನಕ್ಕೆ ಮಡಿ ಲೇಸು
 ಕಣ್ಣಯ ತುಪ್ಪ ಉಣ ಲೇಸು \ ಮನೆಗೊಬ್ಬ
 ಅಜ್ಜಿ ಲೇಸೆಂದ ಸರ್ವಜ್ಞ

ರಾಗಿಯನ್ನು ಉಂಬುವ ನಿರೋಧಿ ಎಂದೆನಿಸುವನು
ರಾಗಿಯು ಭೋಗಿಗಳಿಗಲ್ಲ | ಬಡವರಿ
ಗಾಗಿ ಬೆಳೆದಿಹುದು ಸರ್ವಜ್ಞ

ನವಣಿಯನು ಉಂಬುವನು ಹವಣಾಗಿ ಇರುತಿಹನು
ಬವಣಿಗಳಿಗವನು ಒಳ ಬೀಳನೀ | ಮಾತು
ಠವಣಿಲ್ಲೆಂದ ಸರ್ವಜ್ಞ

ಅಕ್ಕಿಯನು ಉಂಬುವನು ಹಕ್ಕಿಯಂತಾಗುವನು
ನಿಕ್ಕು ರೋಗದಲಿ ರೋಕ್ಕವನು | ವೈದ್ಯನಿಗೆ
ಇಕ್ಕುತಲಿರುವನು ಸರ್ವಜ್ಞ

ಉಣ್ಣುವ ಮುನ್ನ;

ಉಣ್ಣುವುದೇನೋ ಸರಿ. ಆದರೆ ಅದಕ್ಕೂ ಮುನ್ನ ದೇಶಿ ತಿನಿಸುಗಳು ಪೌಷ್ಟಿಕತೆ, ಅವುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ, ತಿನಿಸುಗಳಿಗೂ ಹಬ್ಬಗಳಿಗೂ ಇರುವ ಸಾವಯವ ಸಂಬಂಧ, ಮಾನ್ಯನ ಆಧಾರಿತ ಅವುಗಳ ಸ್ವಾದ, ರಸ,ರುಚಿ ಇತ್ಯಾದಿಗಳ ಮಹತ್ವ ಮನವರಿಕೆಯಾಗಲೆಂದು ಮಾತು-ಕತೆ ನಡೆಸಲಾಯಿತು. ಮುಖ್ಯ ಮಾತುಗಾರರಾಗಿ ಪದವಿಪೂರ್ವ ಶಿಕ್ಷಣ ಇಲಾಖೆಯ ಉಪ ನಿರ್ದೇಶಕರಾದ ಶ್ರೀ ಶಿವಶರಣಪ್ಪ ಮುಳೆಗಾಂವ ಬಂದಿದ್ದರು. ಅವರು ಊಟದಷ್ಟೇ ರಸವತ್ತಾಗಿ ನಮ್ಮ ದೇಶಿ ತಿನಿಸುಗಳ ಸಾಂದರ್ಭಿಕ ಮಹತ್ವವನ್ನು ತಿಳಿಸಿ ಹೇಳಿದರಲ್ಲದೆ ತಾವು ಕಂಡುಂಡ ಊಟೋಪಚಾರದ ಅಷ್ಟು ಗ್ರಾಮೀಣ ಜೋಕುಗಳನ್ನು ವಿವರಿಸಿ ನಗೆ ಹೊನಲು ಹರಿಸಿದರು. ಅದೇ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಇನ್ನೊರ್ವ ಅತಿಥಿಗಳಾಗಿದ್ದ ಪೋ ಶಶಿಶೇಖರ ರೆಡ್ಡಿಯವರು ಗ್ರಾಮೀಣ ಜನರ ಊಟದ ವೈಭವವನ್ನು ವಿವರಿಸಿದರು. ಅಧ್ಯಕ್ಷತೆ ವಹಿಸಿದ್ದ ಕಾಲೇಜಿನ ಪ್ರಾಚಾರ್ಯರಾದ ಡಾ ರಾಜೇಂದ್ರ ಕೊಂಡಾ ಅವರು ಈ ದೇಶಿ ಊಟದ ಸಂಭ್ರಮೋತ್ಸವವೂ ನಿಜಕ್ಕೂ ಒಂದು ಹೊಸ ಪರಂಪರೆ ನಿರ್ಮಾಣ ಮಾಡಲಿದೆ. ಪ್ರತಿ ವರ್ಷವೂ ಇಚ್ಛಿ ಉತ್ಸವಗಳು ನಡೆಯುವಂತಾಗಲಿ ಎಂದು ಶುಭಕಾಂಕ್ಷೆ ಕೊಂಡಿದರು. ಪ್ರಾರಂಭದಲ್ಲಿ ವಿಭಾಗದ ಮುಖ್ಯಸ್ಥರಾಗಿರುವ ಡಾ ಮೀನಾಕ್ಷಿ ಬಾಳಯವರು ಪ್ರಾಸ್ತಾವಿಕ ಮಾತುಗಳನ್ನಾಡಿ ಊಟದ ಮಹತ್ವ ಮತ್ತು ರಾಮಧಾನ ಚರಿತ್ರೆಯ ಹಿನ್ನೆಲೆ ಅದರ ಸಾಂದರ್ಭಿಕ ಮಹತ್ವವನ್ನು ಸಾದರ ಪಡಿಸಿದರು. ವಿಭಾಗದ ಉಪನ್ಯಾಸಕರಾದ ಡಾ ನಾಗೇಂದ್ರ ಮಸೂತಿಯವರು ಅತಿಥಿ-ಅಭ್ಯಾಗತರನ್ನು ಸತ್ಕರಿಸಿದರೆ ಇನ್ನೊರ್ವ ಉಪನ್ಯಾಸಕರಾದ ಡಾ ಶಾಂತಾ ಮಠ ಅವರು ಊಟದ ಉಸ್ತವಾಲಿ ವಹಿಸಿದ್ದರು. ಸುಮಾರು 200 ರಷ್ಟು ಜನರು ಊಟ ಮಾಡಿದರು. ನಮ್ಮ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿನಿಯರು ಹಸಿದವರಿಗೆ ಉಣಿಸಿ ಶರಣರ ದಾಸೋಹ ಪರಂಪರೆಯನ್ನು ಎತ್ತಿ ಹಿಡಿದರು.

Traditional (Desi) Food Fest

