

ദേശപുഷ്പവും ദേശപത്രവും

ആനന്ദ

കേരളത്തിൽ കർഷകമാസത്തിലെ രണ്ട് ആചാരങ്ങളാണ് ശ്രീഭഗവതിക്ക് വയ്ക്കലും (ശ്രീഭഗവതി വയ്ക്കുക എന്ന് നാടൻമാഴി) പത്തില കഴിയ്ക്കലും. കർഷകർ രാമായണ പാരായണ മാസമായും ആചരിക്കുന്നുണ്ട്.

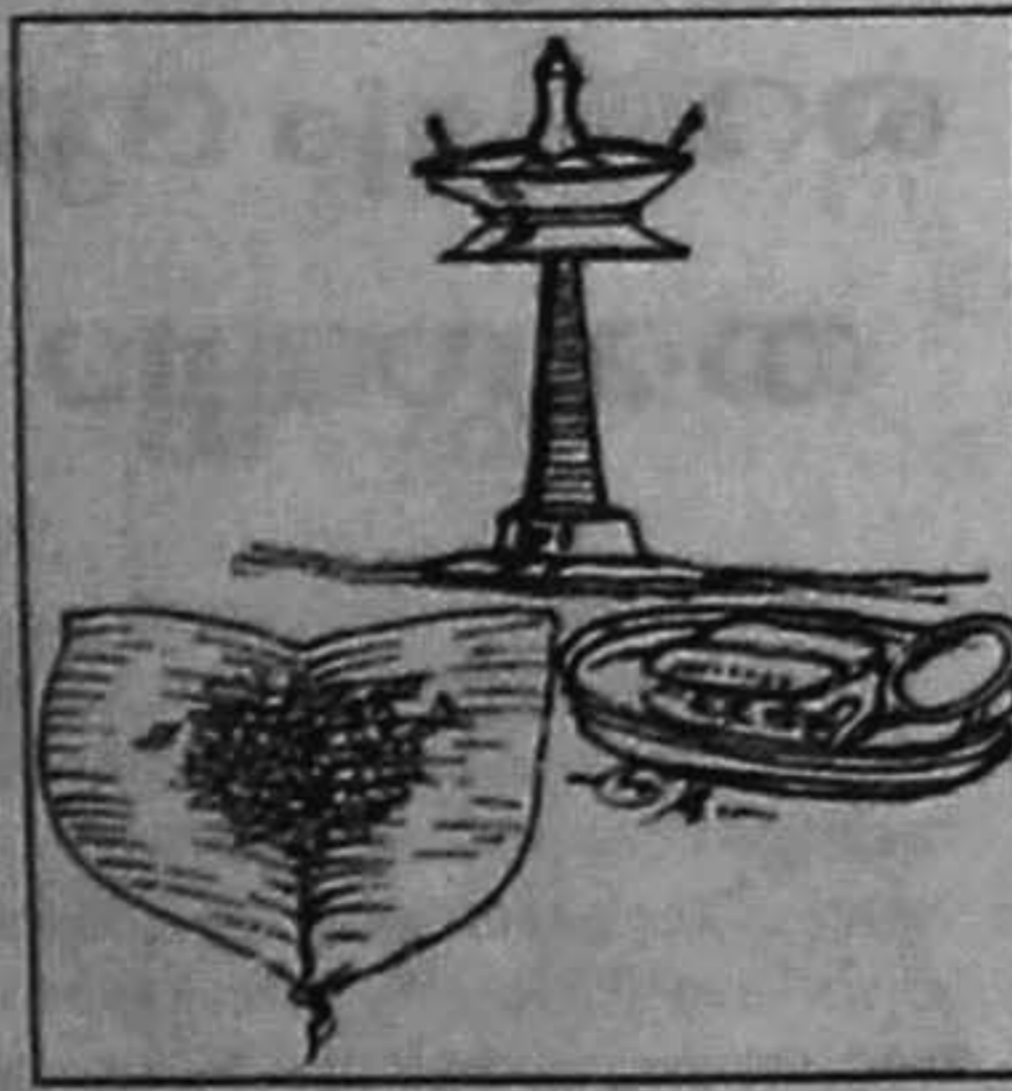
മലയാളം കലണ്ടറനുസരിച്ച് പുതിയ വർഷം തുടങ്ങുന്നത് പിങ്ങം ഒന്നിനാണ്. കർഷകർ വർഷത്തിലെ അവസാനത്തെ മാസമാണ്. കേരളത്തിലെ കർഷകത്തിലെ കാലാവസ്ഥയാകട്ടെ തീരെ മോശവുമാണ്. കൃഷിപ്പണികളെല്ലാം ഇടവം, മിഥുന മാസങ്ങളിലായി കൃഷിഞ്ഞിട്ടുണ്ടായിരിക്കും. അതിനാൽ കർഷകത്തിൽ തൊഴിലാളികൾക്ക് പണിയും വേതനവും ഇല്ലായിരിക്കും. മഴയ്ക്കു മുമ്പേ ശേഖരിച്ച സൂക്ഷിച്ച ധാന്യങ്ങളും കിഴങ്ങുകളും പച്ചക്കറികളും മോശമായിത്തീരും ഉപയോഗിച്ച് തീർന്നിട്ടുണ്ടാകും കർഷകമാകുമ്പോഴേക്കും. ശരീരം ഏറ്റവും മൃദുവാകുന്ന സമയമാണ് കർഷകമെന്നതിനാൽ രോഗങ്ങളും കൂടുതലായിരിക്കും. തെങ്ങിൽ തേങ്ങ കൂറവും ഉള്ള തേങ്ങയ്ക്ക് വില കുറവുമായിരിക്കും അങ്ങനെ കൃഷി മാത്രം ഉപജീവനമാർഗമായിരുന്ന പണ്ടത്തെ കേരളത്തെ ഏറ്റവുമധികം ദുരിതം അനുഭവിച്ചിരുന്ന സമയം കർഷകമായിരുന്നു. കർഷകർ വരുമ്പോൾ പണ്ടവും ഓണവും വരുമ്പോൾ അവസാനമുണ്ടാകും എന്നൊരു ശുഭപ്രതീക്ഷ മാത്രമായിരുന്നു കർഷകത്തിന്റെ മടിശീലയിലുണ്ടായിരുന്നത്.

കഴിഞ്ഞു പോകുന്ന ഒരു വർഷത്തെ തെറ്റുകുറ്റങ്ങൾക്ക് മാപ്പിരിക്കാനും ദുർഗ്ഗതികളെല്ലാം പ്രാർത്ഥനകൊണ്ട് അകറ്റിയോടിക്കാനും കർഷകർ തെങ്ങെടുത്തത് അങ്ങനെയാണ്. രാമായണ പാരായണം, ദശപുഷ്പം ചുട്ടൽ, ശ്രീഭഗവതിക്ക് വയ്ക്കൽ എന്നിവയൊക്കെ ഈ ആധ്യാത്മികതയുടെ കേരളീയ മുഖമാകുന്നു. അതേസമയം രോഗാതുരമായ ആ കാലാവസ്ഥയെ പ്രതിരോധിക്കുന്ന ഒരു ആരോഗ്യപര്യായമായി

വേണം പത്തില കഴിയ്ക്കലിനെ കാണാൻ.

കർഷക സാക്രാന്തി (മിഥുനം 31) കൂടെ തന്നെ ചേട്ടയെ പുറത്താക്കി ശ്രീഭഗവതിയെ അകത്തേക്കാനായി കുന്ന ചടങ്ങ് നടത്തുന്നു. ചേട്ട എന്നത് ദുരിതങ്ങളുടെ ദേവതയാണ്. ശ്രീഭഗവതി ശ്രീഭഗവതിയും.

ചിലയിടങ്ങളിൽ കർഷകത്തിലെ മുഴുവൻ ദിവസവും ശ്രീഭഗവതിക്ക് വയ്ക്കുമ്പോൾ മറ്റു ചിലയിടങ്ങളിൽ ഒരാഴ്ചയെ അങ്ങിനെ ചെയ്തുകൊണ്ടു നുള്ളൂ. ആൾപെരുമാറ്റമില്ലാത്ത ഒരു ചെറിയമുറി ശുദ്ധിയാക്കിയെടുത്ത് സൂര്യാസ്തമനത്തിനുശേഷം ഭക്ഷണം കഴിഞ്ഞ് ഉറങ്ങുന്നതിനു മുമ്പായിട്ടാണ് ഭഗവതിയ്ക്കു വയ്ക്കൽ. ശുദ്ധരായ



സ്ത്രീകളാണ് അതു ചെയ്യുക. നിലവിളക്ക് കത്തിച്ച് കിണ്ടിയിൽ വെള്ളം വച്ച് ആവണപ്പലകയിട്ട് അതിന്മേൽ അഷ്ടമംഗലവും ദശപുഷ്പവും വയ്ക്കുന്നു. ഗ്രന്ഥം, പുടവ, അരിയും നെല്ല് (അക്ഷതം), സർണനാണയം, താംബൂലം, വാൽക്കണ്ണാടി, ചാന്ത്, കണ്മഷി എന്നിവയാണ് അഷ്ടമംഗലവും.

കറുക, വിഷ്ണുകാന്തി, തിരുതാളി, പുറുമാകുറുത്തല, മുക്കുറ്റി, ഉഴിഞ്ഞ, മോക്ഷതി, നിലപ്പന, കഞ്ഞുണ്ണി, ചെറുള എന്നിവയാണ് ദശപുഷ്പങ്ങൾ. (ദശപുഷ്പങ്ങളിൽ പ്രാദേശിക ഭേദമനുസരിച്ച് ചില വ്യത്യാസങ്ങൾ കണ്ടു

വരുന്നുണ്ട്).

ഇവ ഒരുക്കിവെച്ചിരിക്കുന്ന ഗൃഹങ്ങളിൽ ശ്രീഭഗവതി രാത്രിനേരം നീരാട്ട് കഴിഞ്ഞെത്തുമെന്നാണ് വിശ്വാസം. ഒരുക്കിവെച്ചിരിക്കുന്ന പുടവയുടുത്ത് വാൽക്കണ്ണാടി നോക്കി ചാന്തും മഷിയും തൊട്ട് ദശപുഷ്പം മുടിയിൽ ചൂടി ഗ്രന്ഥവും വായിച്ച് കുറച്ചുനേരം ഇരിക്കും. പിന്നെ താംബൂലം മുറുക്കി അല്പനേരം വിശ്രമിച്ച് കൂടുംബത്തിലെ എല്ലാവരെയും അനുഗ്രഹിച്ച് പുലരുംമുമ്പേ സ്ഥലംവിടും.

വീട്ടിലെ സ്ത്രീകളും പെൺകുട്ടികളും എഴുന്നേറ്റ് കുളിച്ചുകഴിഞ്ഞാൽ ഭഗവതി ധരിച്ച് വെച്ചിട്ടുപോയ ഈ ദശപുഷ്പങ്ങൾ കുറേശെ സ്വന്തം മുടിയിൽ തിരുകും- ഒരു പ്രസാദമെന്ന നിലയ്ക്ക്.

പത്തില കഴിയ്ക്കലും ചിലയിടങ്ങളിൽ ഒരു ദിവസമേ ഉള്ളൂ- കർഷകത്തിലെ ആദ്യ വെള്ളിയാഴ്ച. മറ്റു ചിലയിടങ്ങളിൽ മാസം മുഴുവനും പത്തില ഉപ്പേരി മറ്റു കറികൾക്കൊപ്പം അല്പം വിളമ്പുന്നു. എന്തായാലും ആദ്യം കഴിക്കുന്ന ദിവസം പത്തില കുറച്ചധികം കഴിക്കണം. എന്നാലേ ഉദ്ദേശിച്ച ഗുണം കിട്ടൂ.

ചേമ്പിൻതാള, തകര, ചേന, ചീര, മത്ത, കുമ്പളം, പയറ്റ്, ആനത്തുവ, തഴുതായ്മ, നെയ്യുണ്ണി എന്നിവയുടെ ഇലകളാണ് പത്തിലകൾ. ഇവ കുറേശെ എടുത്ത് കഴുകി വൃത്തിയാക്കി കുന്നുകുന്ന അരിഞ്ഞ് ഉപ്പേരി വയ്ക്കണം.

അല്പം വെളിച്ചെണ്ണയിൽ മുളക് പൊട്ടിച്ചതും കടുകും ഉഴുന്നുപരിപ്പും കറിവേപ്പിലയും മുപ്പിച്ച് അതിലേക്ക് പത്തിലകൾ നൂറുക്കിയത് ഇട്ട് ആവശ്യത്തിന് ഉപ്പും ഒരു നുള്ള മഞ്ഞൾപൊടിയും ചേർത്തു നന്നായി ഇളക്കണം. തീ കുറയ്ക്കണം, വേവിയ്ക്കരുത്. ഒന്നു വലിഞ്ഞു കിട്ടുകയേ വേണ്ടൂ. അപ്പോൾ നാളികേരം ചിരണ്ടിയിട്ട് ഒന്നു കൂടി ഇളക്കി നന്നായി വലിയാൻ വിടുക. എന്നിട്ട് വാങ്ങിവെച്ച് ചെറുചുട്ടോടെ കഴിക്കണം.

ഊണിനൊപ്പം ഉപ്പേരിയായും ഇതുപയോഗിക്കാം.