



ISSN Print: 2394-7500  
 ISSN Online: 2394-5869  
 Impact Factor: 5.2  
 IJAR 2017; 3(11): 246-251  
 www.allresearchjournal.com  
 Received: 12-09-2017  
 Accepted: 13-10-2017

**ಡಾ. ರಮೇಶ್ ಎಂ. ಎ**

ಪಿಹೆಚ್.ಡಿ., ಸಹ

ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು, ಹಿತಿಹಾಸ ವಿಭಾಗ,  
 ಸರ್ಕಾರಿ ಕಲಾ ಕಾಲೇಜು, ಬೆಂಗಳೂರು

## ಭಾರತೀಯ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಗಳು ಪ್ರಬಂಧ ಶೀರ್ಷಿಕೆ

**ಡಾ. ರಮೇಶ್ ಎಂ. ಎ**

**ಪೀಠಿಕೆ**

ಜಗತ್ತಿನ ಬಹುತೇಕ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಇವರನ್ನು ಮೂಲ ನಿವಾಸಿಗಳೂ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗಿದೆ. ಈ ಆದಿವಾಸಿಗಳು ನಾಗರೀಕ ಜೀವನದಿಂದ ಬಹುದೂರವಿರುವ ಕಾಡು-ಕಣಿವೆ, ಗಿರಿ-ಶಿಖರಗಳ ಮೇಲೆ, ಕಣಿವೆ-ಕಾನನಗಳಲ್ಲಿ, ಕರಾವಳಿ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ, ಚಿಕ್ಕಪುಟ್ಟ ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುವರು. ಮಾನವ ಇಂದು ನಾಗರೀಕತೆಯ ಅತ್ಯುನ್ನತ ಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ಬಂದು ತಲುಪಿದ್ದಾನೆ. ಆದರೂ ಸಹ ನರಮಾಂಸ ಭಕ್ಷಕ ಆಗ್ನೇಯ ಏಷ್ಯಾಖಂಡದಿಂದ ನ್ಯೂಗಿನಿಯ ಮುಂಡುಗುಮ್ಬೂರ್ ಸಮುದಾಯದಿಂದ ಹಿಡಿದು ಮಂಗಳಗ್ರಹದತ್ತ ದಾಖಲಾಗಲಿಲ್ಲದ ಸನ್ನಾಹ ನಡೆಸುತ್ತಿದ್ದರೂ, ನಾಗರೀಕ ಪ್ರಪಂಚದಲ್ಲಿ ಆಫ್ರಿಕಾದ ನಂತರ ಅತೀ ದೊಡ್ಡ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ರಾಷ್ಟ್ರ ಭಾರತ ಎಂದು ಹೇಳಿದರೆ ಅತಿಶಯೋಕ್ತಿ ಆಗಲಾರದೇನೋ?.

ಈಗಾಗಲೇ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿರುವಂತೆ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ವಿಶ್ವದ ಯಾವುದೇ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಇರುವುದಕ್ಕಿಂತಲೂ ಹೆಚ್ಚು ಬುಡಕಟ್ಟು ಜನರು ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಕೇಂದ್ರೀಕೃತರಾಗಿದ್ದಾರೆ. 1991ರ ಜನಗಣತಿಯ ಪ್ರಕಾರ ಭಾರತದ ಒಟ್ಟು ಬುಡಕಟ್ಟು 6, 77, 58, 380. ದೇಶದ ಒಟ್ಟು ಜನಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿ ಬುಡಕಟ್ಟಿನವರು ಶೇಕಡ 8.08 ರಷ್ಟು ಇದ್ದಾರೆಂದು ಅಂದಾಜಿಸಲಾಗಿದೆ, ಹಾಗೂ ಒಟ್ಟು ಸುಮಾರು 461 ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳಿವೆ ಎಂದು ಗುರ್ತಿಸಲಾಗಿದೆ. ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಕಂಡುಬರುವ ರಾಜ್ಯಗಳೆಂದರೆ ಮೊದಲನೆಯದಾಗಿ ಮಧ್ಯಪ್ರದೇಶ ನಂತರ ಒರಿಸ್ಸಾ, ಬಿಹಾರ್, ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ, ಗುಜರಾತ್, ರಾಜಸ್ಥಾನ, ಆಂಧ್ರಪ್ರದೇಶ, ಪಶ್ಚಿಮಬಂಗಾಳ ಮತ್ತು ಕರ್ನಾಟಕ.

**ಸಂಶೋಧನಾ ವಿಧಾನ:**

ಯಾವುದೇ ಸಂಶೋಧನೆಯ ನಿಜವಾದ ಆರಂಭ ಅದರ ಮುಕ್ತಾಯದಲ್ಲೇ. ಕಾರಣ ಹಲವಾರು ಒಳನೋಟಗಳು ಹಾಗೂ ಅನುಭವಗಳು ವ್ಯಕ್ತವಾಗದೇ ಇದ್ದು ಬಿಡುತ್ತದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಸಂಶೋಧನಾ ಚೌಕಟ್ಟು ಇಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಸ್ವೀಕರಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಹಾಗೆಯೇ ಒಂದು ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ವಿಷಯದ ಬಗ್ಗೆ ಗಮನಹರಿಸುವಾಗ ಉಳಿದವನ್ನು ಗಂಭೀರವಾಗಿ ಸ್ವೀಕರಿಸಲು ಆಗುವುದಿಲ್ಲ.

ಎರಡನೆಯದಾಗಿ ಯಾವುದೇ ಅನುಭವಜನ್ಯ ಜ್ಞಾನವು ತನ್ನದೇ ಆದ ಮಿತಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಒಂದು ಸಂಗತಿಯನ್ನು ಮೂಲತತ್ವ ಎಂದು ಪ್ರಮಾಣೀಕರಿಸಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಎಲ್ಲವೂ ಸಹ ಬದಲಾವಣೆ ಮತ್ತು ಪ್ರಶ್ನೆಗೆ ಒಳಪಡುವಂಥದ್ದು. ಹಾಗಾಗಿ ಸಂಶೋಧನೆ ವಸ್ತುನಿಷ್ಠ ಎಂದು ಸ್ಥಾಪಿಸುವಾಗಲೂ ಅಲ್ಲಿ ಅದರದ್ದೇ ಆದ ವ್ಯಕ್ತಿನಿಷ್ಠ ಗ್ರಹೀತಗಳು ಇದ್ದೇ ಇರುತ್ತವೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಈ ಗ್ರಹೀತಗಳು ತನ್ನದೇ ಆದ ಅಧಿಕಾರ ಸಂಬಂಧಗಳಲ್ಲಿ ಕೂಡಿರುತ್ತವೆ.

ಮೂರನೆಯದಾಗಿ ಸಮೀಕ್ಷೆ ಮತ್ತು ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯದ ಎಲ್ಲಾ ವಿವರಗಳನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆಗೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡಿಲ್ಲ. ಹೇರಳವಾದ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ್ದಾಗ್ಯೂ ಅವೆಲ್ಲವನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಬಳಸಿಕೊಂಡಿಲ್ಲ. ಇದಕ್ಕೆ ಮುಖ್ಯ ಕಾರಣ ಈ ಅಧ್ಯಯನದ ಚೌಕಟ್ಟು. ಮಾಧ್ಯಮಿಕ ಮೂಲಗಳಿಂದ ಹಾಗೂ ಪ್ರಾಥಮಿಕ ಕ್ಷೇತ್ರ ಕಾರ್ಯದ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಪ್ರಬಂಧವನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಲಾಗಿದೆ.

ನಾಲ್ಕನೆಯದಾಗಿ ವೈಯಕ್ತಿಕವಾಗಿ ಹಾಗೂ ಬಿಡಿಬಿಡಿಯಾಗಿ ಸಂಶೋಧಕರೇ ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯದಲ್ಲಿ ಭಾಗವಹಿಸಿ, ಅವಲೋಕನದಂತಹ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಮಾರ್ಗಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿ, ಬುಡಕಟ್ಟು ಜನರ ಸಂಪರ್ಕವಿರುವ ಕಡೆ ದತ್ತಾಂಶಗಳನ್ನು ಪಡೆಯುವ ಕಾರ್ಯದಲ್ಲಿ ಸಮಯ ಮತ್ತು ಹಣದ ಅವಶ್ಯಕತೆ ಇದ್ದರೂ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಸಮಾಜಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞರು ಮತ್ತು ಮಾನವಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞರು ಅನುಸರಿಸುವಂತಹ ವಿಧಾನವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಶ್ರೇಣೀಕೃತವಾದ ಅಥವಾ ಸರಳವಾದ ಯಾದೃಚ್ಛಿಕ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳ ತಂತ್ರವನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿ ಉತ್ತರ ಪಡೆಯುವ ವಿಧಾನವಾಗಿದ್ದರೂ ಸಾರ್ವತ್ರಿಕರಿಸಲು ಅನುಕೂಲವಾಗುವಂತೆ ಮಾಹಿತಿ ಲಭ್ಯವಾಗಬಹುದು ಅಥವಾ ಆಗದೇ ಇರಬಹುದು.

**Correspondence**

**ಡಾ. ರಮೇಶ್ ಎಂ. ಎ**

ಪಿಹೆಚ್.ಡಿ., ಸಹ

ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು, ಹಿತಿಹಾಸ ವಿಭಾಗ,  
 ಸರ್ಕಾರಿ ಕಲಾ ಕಾಲೇಜು, ಬೆಂಗಳೂರು

**ಅಧ್ಯಯನದ ಪ್ರಮುಖ ಉದ್ದೇಶ:**

1. ಇರುಳಿಗ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿನ ಇರುಳಿಗರು ಹೆಸರಿನ ಹಿನ್ನೆಲೆಯನ್ನು ತಿಳಿಯುವುದು
2. ಅವರ ವಾಸಸ್ಥಳದ ಹಿನ್ನೆಲೆಯನ್ನರಿಯುವುದು
3. ಇರುಳಿಗ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳಲ್ಲಿನ ಸಾಮಾಜಿಕ ಜೀವನ ಶೈಲಿಯಲ್ಲಿನ ಬದಲಾವಣೆಗಳನ್ನು ತಿಳಿಯುವುದು
4. ಇರುಳಿಗ ಸಮುದಾಯದ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಯಲ್ಲಿ ಸರ್ಕಾರದ ಪಾತ್ರವನ್ನು ತಿಳಿಯುವುದು
5. ಮೂಲ ಆಹಾರದ ಪದ್ಧತಿಗಳನ್ನು ತಿಳಿದು ಅವರ ಊಟಕ್ಕೂ ಸಂಪ್ರದಾಯಕ್ಕೂ ಇರುವ ನಂಟನ್ನು ತಿಳಿಯುವುದು
6. ಆಹಾರದ ಪದ್ಧತಿಗೂ ಹಾಗೂ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೂ ಇರುವ ನಂಟನ್ನು ತಿಳಿಯುವುದು
7. ಆಹಾರದ ಪದ್ಧತಿಗೂ ಅದರ ನಡುವಿನ ನಂಬಿಕೆಗೂ ಇರುವ ಸಂಬಂಧ ಅರಿಯುವುದು
8. ಅವರ ಆಹಾರದ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿನ ಪೌಷ್ಟಿಕತೆ ಮತ್ತು ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಹಿನ್ನೆಲೆಯನ್ನು ಅರಿಯುವುದು
9. ಆಹಾರದ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಆಗಿರುವ ಬದಲಾವಣೆಯನ್ನು ಅರಿಯುವುದು
10. ಬೇಟೆ ಪದ್ಧತಿ, ಪ್ರಾಣಿಪಕ್ಷಿಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಅವರಿಗಿರುವ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ಅರಿಯುವುದು

**ವಿಷಯಮಂಡನೆ:**

ಇರುಳಿಗರು ಮೂಲತಃ ಸ್ಥಳೀಯ ನೆಲೆಗಟ್ಟಿನ ಸೀಮಿತ ನೆಲೆಯಲ್ಲಿಯೇ ವಿಶ್ವಾತ್ಮಕತೆಯನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುವ ಬುಡಕಟ್ಟಿನವರು ಎಂಬುದನ್ನು ಮಾದೇಶ್ವರನೊಂದಿಗೆ ಗುರುತಿಸಿಕೊಂಡಿರುವ ದಂತಕತೆಯಲ್ಲಿ ಅವರ ಮೂಲವನ್ನು ತಿಳಿಯಬಹುದು. ಇವರು ತಾವು ನೆಲೆಯಾಗಿರುವ ಪ್ರಾಂತ್ಯದ ದೈವಗಳ ಹೆಸರುಗಳನ್ನೇ ಸ್ಮರಣೆಯ ಸುಳಿಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಕೊಂಡು ಆ ದೈವಗಳನ್ನು ಪ್ರಕೃತಿಯ ಅಲೌಕಿಕ ಶಕ್ತಿಗಳೊಂದಿಗೆ ಸಮೀಕರಿಸಿ ಆರಾಧಿಸುವ ಒಂದು ವಿಚಿತ್ರ ಮನೋಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ತೋರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಇರುಳಿಗರ ಕಣಿಯಲ್ಲಿ ಬರುವ ಸಾಲು ಸಾಲು ಉಲ್ಲೇಖಗಳು ಓದುಗರ ಮತ್ತು ಕೇಳುಗರ ತಾಳ್ಮೆಯನ್ನು ಬೇಡುವಂತಿರುತ್ತದೆ. ತಾವು ನೆಲೆಯಾಗಿರುವ ಪ್ರಾಂತ್ಯದ ದೈವಗಳನ್ನು ಸ್ಮರಿಸುವುದರಲ್ಲಿ ಇವರಲ್ಲಿ ದೈವಗಳ ಮೇಲಿರುವ ಮನೋಭಾವನೆ ಎಂತಹದ್ದು ಎಂಬುದು ಗೊತ್ತಾಗುತ್ತದೆ. ಇವರಲ್ಲಿ ಶೈವ-ವೈಷ್ಣವ, ಸ್ತ್ರೀ-ಪುರುಷ ದೇವತೆಗಳು ಎಂಬ ಬೇಧವಿಲ್ಲದೆ ಮಾದೇಶ್ವರ, ದೇವೀರಕ್ತ, ಮುನಿರಾಯ, ಹನೂಮಂತ, ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಒಟ್ಟಾಗಿ ನೆನೆದು ಪ್ರಾರ್ಥನೆ ಅರ್ಪಿಸುತ್ತಾರೆ. ದೈವವೆಂಬುದು ಇರುಳಿಗರ ಬದುಕಿನ ಉಸಿರಿಂದಿದೆ. ಇರುಳಿಗರು ತಮ್ಮ ಮೂಲ ಹಾಗೂ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಬದುಕು ಕುರಿತು ಅವರಲ್ಲಿರುವ ಮನೋಭೂಮಿಕೆ, ಮತ್ತೊಂದು ಅವರು ಇತರೆ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಿಂದ ಪಡೆದ ಮನೋಭೂಮಿಕೆಗೆ ಅವರು ಕೊಡುವ ಅಭಿವ್ಯಕ್ತಿ ಎಂತಹದ್ದು ಎಂಬುದು ಮುಖ್ಯವಾಗುತ್ತದೆ. ಇರುಳಿಗರ ಜೀವನ ವಿಧಾನ ಮತ್ತು ಸಾಮಾಜಿಕ ಜೀವನ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯು ಎಂಥಹ ಆರೋಗ್ಯಪೂರ್ಣ ಹಿನ್ನೆಲೆಯನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿದೆ ಎಂದರೆ ಇದು ತನ್ನ ಕಿರಿದಾದ ಚೌಕಟ್ಟಿನಲ್ಲಿಯೇ ಕುಲಾಚಾರದ ಸಮಾಜಗಳ ಒಳಗನ್ನು ತೋರುತ್ತದೆ. ಸಾಮಾನ್ಯರಿಗೆ ಇಂದಿನ ಮಿಲೇನಿಯಮ್ ಸವಲತ್ತು ಸಾಧನಗಳ ಹೈಟೆಕ್ ಚಿಕಿತ್ಸಾ ವಿಧಾನಗಳ ಭರದಲ್ಲಿ, ವೈದ್ಯಕೀಯ ಚಿಕಿತ್ಸೆ ಎಂಬುದು ಅಣಕವಾಗಿ ನಿಲ್ಲುವಂತೆ ಬೆಳೆದಿರುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ, ಇರುಳಿಗರ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಜ್ಞಾನವು ಬೆರಗು ಮೂಡಿಸುವಂತಿದ್ದು, ದೇಸಿಜ್ಞಾನದ ಕಿರು ಎಳೆಗಳು ಆಯುರ್ವೇದಕ್ಕೆ ತಳುಕು ಹಾಕಿಕೊಂಡ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಇವರ ನಡುವಿನಲ್ಲಿ ಉಳಿದುಕೊಂಡಿದೆ. ಇಲ್ಲಿನ ಚಿಕಿತ್ಸಾ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ವಾಕ್ಶಕ್ತಿಯ ಮಂತ್ರಗಳು ಕೂಡ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದ್ದು ಮಂತ್ರಚಿಕಿತ್ಸೆ ಎಂಬುದು ಇವರಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿರುವುದೇ ಇತ್ತೀಚೆಗಿನ ರೇವಿಚಿಕಿತ್ಸೆಯೊಂದಿಗೆ ನೋಡಬಹುದಾಗಿದೆ.

**ಇರುಳಿಗರು ಹೆಸರಿನ ಹಿನ್ನೆಲೆ:** ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಮಹಾಪುರುಷ ಮಲೇಮಹದೇಶ್ವರನ ವರಪ್ರಸಾದದಿಂದ ಜನಿಸಿ ಅದೇ ಮಹದೇಶನ ಸೇವಕನಿಸಿಕೊಂಡು ಪ್ರಖ್ಯಾತರಾದವರು ಕಾರಯ್ಯ, ಬಿಲ್ಲಯ್ಯ, ಶರಣೆ ಸುಂಕಮ್ಮನ ಉದರದಲ್ಲಿ ಜನಿಸಿದ ಈ ಶಿಶು ಮಕ್ಕಳನ್ನು ಕುರಿತು ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಇರುಳಿಗ ಕಾಲೋನಿಯ ಸುಮಾರು 70 ವರ್ಷದ ವಯೋವೃದ್ಧ ಹೇಳಿದ ಕೆಲವೊಂದು ದಂತಕತೆಯ ಪ್ರಕಾರಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದನ್ನು ಹೇಳುವುದಾದರೆ. ನೀಲಯ್ಯ ಕಾಡಿನ ಜೇನು ಮೃಗಗಳ ಬೇಟೆಗಾಗಿ ಹೋಗಿ ಬರುವಷ್ಟರಲ್ಲಿ ಮಹದೇಶ್ವರನ ವರಬಲದಿಂದ ಮಕ್ಕಳಾಗಿರುವುದನ್ನು ಕಂಡು ಆಕೆಯ ಶೀಲವನ್ನು ಶಂಕಿಸಿ ಸುಂಕಮ್ಮನಿಗೆ ಚಿತ್ರಹೊಂಸೆ ಕೊಡುವಾಗ, ತಾಯಿಯ ರೋದನೆಯನ್ನು ಕೇಳಲಾರದೆ, ಕಾರಯ್ಯ ಕಲ್ಲು ಹಿಡಿದು; ಬಿಲ್ಲಯ್ಯ ಬಿಲ್ಲು ಹಿಡಿದು ಕಾಡು ಸೋಲಿಗ ನೀಲಯ್ಯನ ವಿರುದ್ಧ ಅರ್ಥಾತ್ ತಂದೆಯ ವಿರುದ್ಧವೇ ಹೋರಾಡಿ ಜಯಿಸಿದರು. ಹಾಗೆ ಕಲ್ಲು ಹಿಡಿದು ಹೋರಾಡಿದ ಕಾರಯ್ಯನ ವಂಶಸ್ಥರು ಸೋಲಿಗರು; ಬಿಲ್ಲು ಹಿಡಿದು ಹೋರಾಡಿದ ಬಿಲ್ಲಯ್ಯನ ವಂಶಸ್ಥರಾದ ನಾವೇ ಇರುಳಿಗರು ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಈ ಮೇಲಿನ ಮಾತನ್ನು ಅನುಮೋದಿಸುತ್ತಾ ಸೋಲಿಗರು ಮತ್ತು ಇರುಳಿಗರು ಬೇರೆಯಾದ ಬಗೆಯನ್ನು ವಿವರಿಸುವ ಹಲವು ಐತಿಹ್ಯಗಳನ್ನು ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ.

**ವಾಸಸ್ಥಳ:** ಇರುಳಿಗರು ರಾಮನಗರ ಜಿಲ್ಲೆಯ, ರಾಮದೇವರ ಬೆಟ್ಟದಡಿಯ ಇರುಳಿಗರ ಕಾಲೋನಿ, ಮಾಗಡಿ, ಕನಕಪುರ, ಬೆಂಗಳೂರು ಗ್ರಾಮಾಂತರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಆನೇಕಲ್, ಉಳಿದಂತೆ ಮಂದ್ಯ, ಮೈಸೂರು, ಕೊಳ್ಳೆಗಾಲ ಇತ್ಯಾದಿ ದಟ್ಟಡವಿಯ ಭೂಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುತ್ತಾರೆ. ರಾಮನಗರದ ಸುತ್ತ ಮುತ್ತಲ ಕಾಡು-ಕಣಿವೆಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತಾರೆ. ಒಂಟೆ ಗುಡಿಸಿಲಿನಿಂದ ಹಿಡಿದು 50 ಮನೆಗಳವರೆವಿಗೂ ಇರುವ ಇರುಳಿಗರ ದೊಡ್ಡಿಗಳನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಬೆಟ್ಟಗುಡ್ಡಗಳು, ಅರಣ್ಯ ಪ್ರದೇಶ, ಮಳೆಗಾಳಿಗಳಿಂದ ರಕ್ಷಣೆ ದೊರಕುವ ನಿಸರ್ಗದತ್ತ ಬಂಡೆಗಳ ಮರೆಯಲ್ಲಿ ಹುಣಿಸೆ, ಸೀಗೆ, ಬಿದಿರು, ಬೇಲ, ಆಲೆ, ಬೆಪ್ಪಾಲೆ, ಆಲ, ಕಲ್ಲುತೇಗ, ದಿಂಡಿಗ, ಗಂಧ, ಬಾಡುಬಕ್ಕ, ನೇರಳೆ, ಮಾವು, ಬೇವು ಚುಜ್ಜಲಿ, ಮರಾಳ, ಅಂಟುವಾಳ ಮುಂತಾದ ಮರಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ ವನಪ್ರದೇಶ, ಕುಮುದ್ವತಿ ಕಣ್ಣು, ಅರ್ಕಾವತಿ ನದಿಗಳಿಗೆ ಸೇರುವ ಹಳ್ಳಕೊಳ್ಳಗಳು, ಉಪನದಿಗಳು, ವಿಶಾಲವಾದ ಅರೆಬಂಡೆಗಳು, ಅರೆಬಂಡೆಗಳ ಮೇಲೆ ನಿಸರ್ಗದತ್ತವಾಗಿ ನಿರ್ಮಾಣಗೊಂಡ ನಿರ್ಮಾಣಗೊಂಡ ನೀರಿಗೆ ಅನುಕೂಲಕರವಾದ ಪ್ರದೇಶಗಳೇ ಇವರ ವಾಸಸ್ಥಳ

**ಕುಲಕಸುಬು:** ಇರುಳಿಗರು ಮೂಲತಃ ಆಹಾರ ಹುಡುಕುತ್ತಾ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಅಲೆದಲೆದು ಬದುಕು ಸಾಗಿಸಿದವರು. ಇವರಿಗೆ ವ್ಯವಸಾಯ ಮಾಡಿ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಸಿಗಬಹುದಾದ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಗೆ ಕೊರತೆಯುಂಟಾದಾಗ ಕಮರಿ ಬೇಸಾಯ ಕ್ರಮವನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿ ಆ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆ ಬೆಳೆದು ಭೂಮಿ ಬರಡಾದಾಗ ಬೇರೆ ಜಾಗವನ್ನು ಹುಡುಕಿಕೊಂಡು ಹೋದವರು. ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ಥಳಾಂತರ ಬೇಸಾಯ ತುಂಬಾ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿರುವಂತಹದ್ದು ಇಂದು ಇರುಳಿಗರು ಮೂಲಭೂತವಾಗಿ ಕೂಲಿ ಬೇಸಾಯಗಾರರು, ಜೊತೆಗೆ ಅಷ್ಟೇ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಕಾಡಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಸಂಗ್ರಹಣೆ, ಬೇಟೆಯನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿರುವವರಾಗಿರುತ್ತಾರೆ. ಇಂದಿಗೂ ಪ್ರಾಣಿ, ಮೀನು, ಜೇನು, ಬೇಟೆ ಮತ್ತು ಹಂದಿ, ಮುಳ್ಳು ಹಂದಿ ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಇವರಲ್ಲಿ ಚಾಲ್ತಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಹೇರಳವಾಗಿ ಸಿಗುವ ಬಿದಿರಿನಿಂದ ಬುಟ್ಟಿ, ಕುಕ್ಕಿ, ರಾಗಿ ಮತ್ತು ಇತೆ ದಿನಸಿಗಳನ್ನು ಚೊಕ್ಕ ಮಾಡುವ ಮೊರೆ, ಹಾಗೂ ಕಾಡಿನಿಂದ ಕಟ್ಟಿಗೆಗಳನ್ನು ತಂದು ನಗರಗಳಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವುದು ಇವರ ಪೂರಕ ವೃತ್ತಿಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದು. ಅದರ ಜೊತೆಗೆ ತೋಟಗಳಿಗೆ ಕೂಲಿಗಳಾಗಿ ಹೋಗುವ ಮತ್ತು ಪಶುಪಾಲೆ, ಅರಣ್ಯೋತ್ಪಾದನೆ, ಸಣ್ಣಮಟ್ಟ ತೋಟಗಾರಿಕೆಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳ ಸಂಗ್ರಹ,

ಅಪರೂಪದ ವಸ್ತುಗಳ ಮಾರಾಟ, ಇತ್ಯಾದಿ ಪರಂಪರಾನುಗತ ಕಸುಬುಗಳಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಸಿಕೊಂಡಿರುವವರಾಗಿರುತ್ತಾರೆ.

**ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಗಳು ಮತ್ತು ನಂಬಿಕೆಗಳು**

ಇರುಳಿಗರು ಮಾಂಸ ಮತ್ತು ಸಸ್ಯಹಾರಗಳೆರಡನ್ನೂ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಸಿಗುತ್ತಿದ್ದ ವಿವಿಧ ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸುಗಳು, ಸೊಪ್ಪು, ವಿವಿಧ ಪ್ರಾಣಿ-ಪಕ್ಷಿಗಳ ಮಾಂಸಗಳನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ಆಹಾರವಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರೆಂಬುದು ಮಾಹಿತಿ. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ರಾಗಿ ಭತ್ತಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ವಿಶೇಷವೆಂದರೆ ಬದಿರಕ್ಕಿಯನ್ನು ನೀರು ತುಂಬಿದ ಬದಿರಿಸೊಳಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಬೆಂಕಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದ ಬಗೆಗೆ ತಿಳಿಸಿರುತ್ತಾರೆ. ಇಂದು ನಿತ್ಯ ಬದುಕಿನ ಆಧಾರವಾದ ಸಸ್ಯಹಾರ, ರಾಗಿಮುದ್ದೆ ಮತ್ತು ಸೊಪ್ಪಿನ ಸಾರುಗಳನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಬೆಳಗಿನ ಉಪಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ರಾಗಿ ರೊಟ್ಟಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯ ಜೊತೆ ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಇವರು ರೊಟ್ಟಿಗೆ “ವಾಟ” ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ರೊಟ್ಟಿ ಎತ್ತುವ ಕುರ್ಪಿಯನ್ನು ‘ವಾಟಕಡಿ’ ಎಂದು ಹೆಸರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮುದ್ದೆಯ ಮಡಕೆಗೆ ಕಳಿಸೆಟ್ಟಿ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಮಡಕೆಗೆ ನೀರು ತುಂಬಿ ಒಂದಿಷ್ಟು ಹಸಿ ಹಿಟ್ಟು ಉದುರಿಸಿ ಬೆಂಕಿ ಹಾಕಿದರೆ ಕಳಿ ಹೆಸರು ಆಗುತ್ತದೆ. ನೆರ್ಮು ಅಂದರೆ ಬೆಂಕಿ ಉರಿಸಿದರೆ ಅದು ಉಕ್ಕುತ್ತದೆ. ರಾಗಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಆ ಕುದಿದು ಉಕ್ಕಿದ ನೀರಿಗೆ ಸುರಿದು ಹಿಟ್ಟಿನ ದೊಣ್ಣೆಯೊಂದರಿಂದ ಮಡಕೆಯ ಕಂಟಕ್ಕೆ ಕವ್ವೊಲು ಕೊಟ್ಟು ಕಾಲೊಂದರಲ್ಲಿ ಅದುಮಿ ಹಿಡಿದು ಬೇಯುತ್ತಿರುವ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಜಡಿಯುತ್ತಾರೆ. ಅದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆಂದಾಗ ಒಲೆ ಬೆಂಕಿಯನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಿದಾಗ ಅದರಿಂದ ಘಮ ಘಮ ಪರಿಮಳ ಬರುತ್ತದೆ.

ಆಗ ಕೆರೆ ಬಿಲ್ಲೆಯಿಂದ ತೋಡಿ ಮಂಚಕಲ್ಲಿನ ಮೇಲೆ ಹೊಸೆದು ಬನಿ ಮಾಡಿ ಅಂಗೈಯಿಂದ ಬಡಿದು ಮುದ್ದೆಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ತಯಾರಾದ ಮುದ್ದೆಗಳನ್ನು ಅದೇ ಮಡಕೆಗೆ ತುಂಬುತ್ತಾರೆ. ಮಣ್ಣಿನ ಬಾವೋಡೊಂದರಿಂದ ಬಾಯಿ ಮುಚ್ಚಿ ಒಲೆ ಬೂದಿಯನ್ನು ಮೂರು ಬೆರಳುಗಳಿಂದ ಎತ್ತಿ ಮಡಕೆಗೆ ಮೂರು ಕಡೆ ವಿಭೂತಿ ಇಡುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ವಿಭೂತಿ ಇಡಲು ಕಾರಣವೇನೆಂದು ಕೇಳಿದರೆ ಕಣ್ಣಿನರು ಆಗದಂತೆ ಮತ್ತು ಗಾಳಿ-ಗರಾವು ಅಂದರೆ ದೆವ್ವಗಳು ಮುಟ್ಟದಿರಲೆಂದು ಈ ಬೂದಿ ಗೆರೆಗಳನ್ನು ಎಳೆಯುತ್ತೇವೆಂದು ತಿಳಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಇರುಳಿಗರು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಮುಳ್ಳು ಗೆಣಸು. ಅಂಬಲಿ ಗೆಣಸು, ನೂಲೆ ಗೆಣಸು ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಬಗೆದು ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಇದರ ಉಪಯೋಗ ಕೇಳಿದರೆ ಹೊಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ಕಲ್ಮಶವಿದ್ದರೂ ಕರಗಿ ನೀರಾಗುತ್ತದೆಂದು ಉತ್ತರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮರಗೆಣಸು, ಕುವೆಗೆಣಸು, ಬೆಲ್ಲಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ಇಂದು ತಮ್ಮ ಮನೆಯ ಅಂಗಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದು ಅವುಗಳನ್ನು ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಇವರಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿಯೊಬ್ಬರಿಗೂ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಕಾಡುಗೆಣಸನ್ನು ಹಗೆದು ತಂದು ಅಳಗೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ಬೆಲ್ಲ, ಜೇನು ಸೇರಿಸಿ ತಿನ್ನಲೇಬೇಕೆಂಬ ನಿಯಮವಿದೆ ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ ಕೇಳಿದರೆ ಎಲ್ಲಬುಗಳು ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತವೆಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಕೆರೆಯಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಗೆಂಡೆಗಳನ್ನು ಕಿತ್ತು ಕಲ್ಲಿನ ಮೇಲೆ ಉಜ್ಜಿ ಸಾರು ಮಾಡಿ ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಹಲವಾರು ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸುಗಳು ಹಾಗೂ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಸ್ವಾದಿಷ್ಟಭರಿತವಾದ ಖಾದ್ಯಗಳ ರುಚಿಯನ್ನು ಈ ಅಧ್ಯಯನಕಾರರಿಗೂ ತೋರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಇರುಳಿಗರ ಹಲವಾರು ಬಗೆಯ ಸ್ವಾದಿಷ್ಟಭರಿತವಾದ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಈಗಲೂ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಹಲವಾರು ಔಷಧೋಪಯುಕ್ತವಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಿರುವ ಕೆಲವು ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಹೀಗೆ ಹೆಸರಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಸಂಖ್ಯೆ	ಔಷಧೋಪಯುಕ್ತ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥ	ಪ್ರಕಾರಗಳು
1	ಸೊಪ್ಪುಗಳು	60 ಪ್ರಕಾರ
2	ಹಣ್ಣುಗಳು	59 ಪ್ರಕಾರ
3	ಪ್ರಾಣಿ ಮಾಂಸ	32 ಪ್ರಕಾರ
4	ಪಕ್ಷಿ ಮಾಂಸ	41 ಪ್ರಕಾರ
5	ಅಣಬೆ	23 ಪ್ರಕಾರ

**ಔಷಧೋಪಯುಕ್ತವಾಗಿ ಈಗಲೂ ಬಳಸುತ್ತಿರುವ ಕೆಲವು ಹಾಗೂ ಹೆಸರಿಸಿರುವ ಸುಮಾರು 60 ಪ್ರಕಾರದ ಸೊಪ್ಪುಗಳು**

1. ಅಣ್ಣೆಸೊಪ್ಪು
2. ಅವರೆಳೆಸೊಪ್ಪು
3. ಅರೆಚಿಟ್ಟಿನಸೊಪ್ಪು
4. ಆಗಲಸೊಪ್ಪು
5. ಉತ್ತರಾಣಿ ಸೊಪ್ಪು
6. ಏರಿಸಾಸಿವೆಸೊಪ್ಪು
7. ಒಡ್ಡಾಣಿ ಸೊಪ್ಪು
8. ಒಂದೆಲಗಸೊಪ್ಪು
9. ಕಟ್ಟೆಸೊಪ್ಪು
10. ಕಾಡುಸೀಗೆಸೊಪ್ಪು
11. ಕನ್ನೆಸೊಪ್ಪು
12. ಕರೀಕಡ್ಡಿ ಸೊಪ್ಪು
13. ಕಾಡ್‌ಮಣಸಿಗೆಸೊಪ್ಪು
14. ಕಾಡುನೇಬುಸೊಪ್ಪು
15. ಕಾಮಾಲೆಸೊಪ್ಪು
16. ಕೀರೆಸೊಪ್ಪು
17. ಕುಂಬಳಸೊಪ್ಪು

18. ಕೆಸ ಸೊಪ್ಪು
19. ಕೆಂಜಗದಸೊಪ್ಪು
20. ಕೆಂಪುಗಣಿಕೆಸೊಪ್ಪು
21. ಕೊಮ್ಮೆಸೊಪ್ಪು
22. ಕೊರಳಣಿಕೆಸೊಪ್ಪು
23. ಕೋಲುತೊಗಚೆಸೊಪ್ಪು
24. ಗಣಿಕೆಸೊಪ್ಪು
25. ಗಂಗುಂಡೆಸೊಪ್ಪು
26. ಗುಂಡೆತೊಗಚೆಸೊಪ್ಪು
27. ಗೋಣಿ ಸೊಪ್ಪು
28. ಚಲುಕೆಸೊಪ್ಪು
29. ಚಿಕ್ಕಟೆಕೆಸೊಪ್ಪು
30. ಜಾಗಡಿಕುಡಿಸೊಪ್ಪು
31. ತಗಚೆಸೊಪ್ಪು
32. ತುಂಬೆಸೊಪ್ಪು
33. ದಂಟಿನಸೊಪ್ಪು
34. ದೊಗಳಗೀರೆಸೊಪ್ಪು
35. ನುಗ್ಗೆಸೊಪ್ಪು
36. ಬಳ್ಳೆಸೊಪ್ಪು

37. ಬಾಯಿಬಸಳೆಸೊಪ್ಪು
38. ಬಿಳಿಯನಗನೆಸೊಪ್ಪು
39. ಬೂದಿಸೊಪ್ಪು
40. ಬೆರ್ಕೆಸೊಪ್ಪು
41. ಬೆಲ್ಲಗಣಿಕೆಸೊಪ್ಪು
42. ಬೇಲಿಸೊತೆಸೊಪ್ಪು
43. ಮರಕೀರೆಸೊಪ್ಪು
44. ಮುಡ್ಡೆಸೊಪ್ಪು
45. ಮುಳ್ಳಂದಿಸೊಪ್ಪು
46. ಸಪ್ಪುಸೀಗೆಸೊಪ್ಪು
47. ಸಾಸಿವೆಸೊಪ್ಪು
48. ಹಂದಲಸೊಪ್ಪು
49. ಹಿಂಡಿಸೊಪ್ಪು
50. ಮೊಲಗಣಿಕೆಸೊಪ್ಪು
51. ಯನಗನೆಸೊಪ್ಪು
52. ಲೋಳಗನ್ನೆಸೊಪ್ಪು
53. ಸ್ವಾರೆಸೊಪ್ಪು
54. ಸೀಗೆಸೊಪ್ಪು
55. ಸೀಮೆಹೊನ್ನೆಗನೆಸೊಪ್ಪು
56. ಸೀರಣೆಗೆಸೊಪ್ಪು
57. ಸೀಮೆಚುಜ್ಜಲಿಸೊಪ್ಪು
58. ಸೂರತಕುಡಿಸೊಪ್ಪು
59. ಹಕ್ಕಿಕಾಲುಸೊಪ್ಪು
60. ಹೊಳೆಅಣ್ಣೆಸೊಪ್ಪು

**ಔಷಧೋಪಯುಕ್ತವಾಗಿ ಈಗಲೂ ಸೇವಿಸುತ್ತಿರುವ ಕೆಲವು ಹಾಗೂ ಹೆಸರಿಸಿರುವ ಸುಮಾರು 59 ಪ್ರಕಾರದ ಹಣ್ಣುಗಳ ಪಟ್ಟಿ**

1. ಅಡಾವಣ್ಣು
2. ಅನಾದಿಹಣ್ಣು
3. ಅಮಟೆ ಹಣ್ಣು
4. ಅಂಕೋಲೆ ಹಣ್ಣು
5. ಅಂದಾಲ ಹಣ್ಣು
6. ಆಗಲಹಣ್ಣು
7. ಆಲದಹಣ್ಣು
8. ಈಜಿಹಣ್ಣು
9. ಈಚಲಹಣ್ಣು
10. ಉಳುಪ ಹಣ್ಣು
11. ಉಣ್ಣೆ ಹಣ್ಣು
12. ಎಲಚಿ ಹಣ್ಣು
13. ಕತ್ತರಿ ಹಣ್ಣು
14. ಕಂಬಿ ಹಣ್ಣು
15. ಕಬ್ಬೆ ಹಣ್ಣು
16. ಕಾರೆ ಹಣ್ಣು
17. ಕಾಡುಕುಂಬಳ ಹಣ್ಣು
18. ಕಾಡಲಸಿನ ಹಣ್ಣು
19. ಕೊತ್ತಿ ಹಣ್ಣು
20. ಕೋವಿ ಹಣ್ಣು
21. ಗಣಿಕೆ ಹಣ್ಣು
22. ಗರಕಲೆ ಹಣ್ಣು
23. ಗಾಳಿ ಹಣ್ಣು
24. ಗುಡುಮೆ ಹಣ್ಣು

25. ಗುಪ್ಪಟ್ಟಿ ಹಣ್ಣು
26. ಗುಮಟೆ ಹಣ್ಣು
27. ಗೇವರ ಹಣ್ಣು
28. ಗೇರು ಹಣ್ಣು
29. ಗೊಣ್ಣೆ ಹಣ್ಣು
30. ಗೋಣಿ ಹಣ್ಣು
31. ಚಿಡಿ ಹಣ್ಣು
32. ಚೂರಿ ಹಣ್ಣು
33. ಜಾಗಡಿ ಹಣ್ಣು
34. ತಡಸಲು ಹಣ್ಣು
35. ತೋಪುರದ ಹಣ್ಣು
36. ತೊಂಡೆ ಹಣ್ಣು
37. ತೊಟ್ಟಿ ಹಣ್ಣು
38. ನಗರೆ ಹಣ್ಣು
39. ನಸರೆ ಹಣ್ಣು
40. ನೆಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣು
41. ನೇರಳೆ ಹಣ್ಣು
42. ಪಾಪಸುಕಳೆ ಹಣ್ಣು
43. ಬಟ್ಟುಕೆ ಹಣ್ಣು
44. ಬಸರಿ ಹಣ್ಣು
45. ಬರಾಣಿ ಹಣ್ಣು
46. ಬಿಲ್ವಪತ್ರೆ ಹಣ್ಣು
47. ಬೇಲದ ಹಣ್ಣು
48. ಮರ್ಕಲೆ ಹಣ್ಣು
49. ಮಜ್ಜಿಗೆ ಹಣ್ಣು
50. ರಾಮಫಲ
51. ಸುಂಡೆ ಹಣ್ಣು
52. ಸೆಲೆಸೆಕೆ ಹಣ್ಣು
53. ಸೊಟ್ಟಿ ಹಣ್ಣು
54. ಸೊಡ್ಡಿ ಹಣ್ಣು
55. ಸೊಳ್ಳೆ ಹಣ್ಣು
56. ಹತ್ತಿ ಹಣ್ಣು
57. ಹಾಲೆ ಹಣ್ಣು
58. ಹಿಂಡಿಗಲು ಹಣ್ಣು
59. ಹಿವ್ವೆ ಹಣ್ಣು

**ಮಾಂಸಪ್ರಿಯರಾದ ಇರುಳಿಗರು ಹೆಸರಿಸಿರುವ ಸಿಕ್ಕರೆ ಈಗಲೂ ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಕೆಲವು ಸುಮಾರು 32 ಪ್ರಕಾರದ ಪ್ರಾಣಿ ಮಾಂಸಗಳ ಹೆಸರುಗಳು**

1. ಅಳಿಲುಮಾಂಸ
2. ಆಮೆಮಾಂಸ
3. ಇಲಿಮಾಂಸ
4. ಉಡನ ಮಾಂಸ
5. ಕಡವೆ ಮಾಂಸ
6. ಕಪಿ ಮಾಂಸ
7. ಕರಡಿ ಮಾಂಸ
8. ಕರಿಕೊತ್ತಿ ಮಾಂಸ
9. ಕಾಟೆ ಮಾಂಸ
10. ಕಾಡುಕೋಳಿ ಮಾಂಸ
11. ಕಾಡುಬೆಕ್ಕಿನ ಮಾಂಸ
12. ಕೀರನ ಮಾಂಸ

13. ಕೆಂಜರಿ ಮಾಂಸ
14. ಕೊಕ್ಕಿಬೀಜ
15. ಗುಬ್ಬಣಿ ಮಾಂಸ
16. ಗೂಬೆ ಮಾಂಸ
17. ಜಿಂಕೆ ಮಾಂಸ
18. ತೋಡನ ಮಾಂಸ
19. ನೀರುನಾಯಿ ಮಾಂಸ
20. ಪುನುಗುಬೆಕ್ಕಿನ ಮಾಂಸ
21. ಬಾವಲಿಯ ಮಾಂಸ
22. ಮೀನು
23. ಮುಚ್ಚನ ಮಾಂಸ
24. ಮೋಲದ ಮಾಂಸ
25. ಸಾರಗನ ಮಾಂಸ
26. ಹಂದಿ ಮಾಂಸ
27. ಮುಳ್ಳಹಂದಿ ಮಾಂಸ
28. ಕಾಡುಹಂದಿ ಮಾಂಸ
29. ಚಿಪ್ಪುಹಂದಿ ಮಾಂಸ
30. ಕೂರಹಂದಿ ಮಾಂಸ
31. ಹಾರೋಬೆಕ್ಕಿನ ಮಾಂಸ
32. ಹುಲಿ ಮಾಂಸ

**ಇರುಳಿಗರು ಹೆಸರಿಸಿರುವ ಸಿಕ್ಕರೆ ಈಗಲೂ ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಕೆಲವು ಸುಮಾರು 41 ಪ್ರಕಾರದ ಪಕ್ಷಿ ಮಾಂಸಗಳ ಹೆಸರುಗಳು**

1. ಅರಳುಸೋರೆಹಕ್ಕಿ ಮಾಂಸ
2. ಉಣ್ಣೆಹಕ್ಕಿ ಮಾಂಸ
3. ಉರುಳಿಸಿಂಡಹಕ್ಕಿ ಮಾಂಸ
4. ಏರಿಸಿಡಿಲು ಮಾಂಸ
5. ಕಟ್ಟಹಕ್ಕಿ ಮಾಂಸ
6. ಕಬುಟಿನ ಮಾಂಸ
7. ಕರ್ಬೋರಹಕ್ಕಿ ಮಾಂಸ
8. ಕಾಡಹಕ್ಕಿ ಮಾಂಸ
9. ಕಾಡುಬಾತುಕೋಳಿ ಮಾಂಸ
10. ಕುಟಾರೆಹಕ್ಕಿ ಮಾಂಸ
11. ಕುರುಕುಣಿಸಿನ ಮಾಂಸ
12. ಕಾವಕ್ಕಿ ಮಾಂಸ
13. ಕೆಂಭೂತ ಮಾಂಸ
14. ಕೊಕ್ಕರೆ ಮಾಂಸ
15. ಕೊಲ್ಲಿಭೂತಹಕ್ಕಿ ಮಾಂಸ
16. ಕೋಲಂಡಿ ಮಾಂಸ
17. ಗಾಳಿಕುಣಿಸಹಕ್ಕಿ ಮಾಂಸ
18. ಗಿಣಿ ಮಾಂಸ
19. ಗೀಜಗನ ಮಾಂಸ
20. ಗುಡುಗಾಡಹಕ್ಕಿ ಮಾಂಸ
21. ಗುಬ್ಬಣಿ ಮಾಂಸ
22. ಗೊರವಂಕನ ಮಾಂಸ
23. ಗೌಜಲಹಕ್ಕಿ ಮಾಂಸ
24. ಚಿಟ್ಟಕ್ಕಿ ಮಾಂಸ
25. ನವಿಲು ಮಾಂಸ
26. ನೂಚರಹಕ್ಕಿ ಮಾಂಸ
27. ಪಾರಿವಾಳದ ಮಾಂಸ
28. ಪುಲುಂಬೆ ಮಾಂಸ

29. ಪೋಳಹಕ್ಕಿ ಮಾಂಸ
30. ಭಂಗಿರಾಹುತ ಮಾಂಸ
31. ಬಾತುಕೋಳಿ ಮಾಂಸ
32. ಬುಂಡೆಬೋಳಗನಹಕ್ಕಿ ಮಾಂಸ
33. ಬೆಳ್ಳಕ್ಕಿ ಮಾಂಸ
34. ಭೀಮರಾಜಹಕ್ಕಿ ಮಾಂಸ
35. ಮರಕುಟಿಗನಹಕ್ಕಿ ಮಾಂಸ
36. ಮಿಂಚಕ್ಕಿ ಮಾಂಸ
37. ಸೋರೆಬಿಜ್ಜು ಮಾಂಸ
38. ಸೋರೆಹಕ್ಕಿ ಮಾಂಸ
39. ಹೆಗ್ಗಾರಿಕೆ ಮಾಂಸ
40. ಹೊಗೆಹಂಡಕ್ಕಿ ಮಾಂಸ
41. ಹೊಳೆನರಹಕ್ಕಿ ಮಾಂಸ

**ಇರುಳಿಗರು ಹೆಸರಿಸಿರುವ ಸಿಕ್ಕರೆ ಈಗಲೂ ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಕೆಲವು ಸುಮಾರು 23 ಪ್ರಕಾರದ ಅಣಬೆಗಳ ಹೆಸರುಗಳು**

1. ಆನೆಕೆಚ್ಚಲು ಅಣಬೆ
2. ಆಭರಣಿ ಅಣಬೆ
3. ಉಪ್ಪರ್ಕ ಅಣಬೆ
4. ಕಟ್ಟೆ ಅಣಬೆ
5. ಕರಡಿ ಅಣಬೆ
6. ಕಾಚಿ ಅಣಬೆ
7. ಕಾರೆ ಅಣಬೆ
8. ಕಾಸರಕ ಅಣಬೆ
9. ಕುಳ್ಳ ಅಣಬೆ
10. ಕೊಡೆ ಅಣಬೆ
11. ಕೋಟೆನುತ್ನೋ ಅಣಬೆ
12. ಗೊದ್ದ ಅಣಬೆ
13. ತರ್ಗ ಅಣಬೆ
14. ಬಿದಿರುಮುಂಡ ಅಣಬೆ
15. ಬೀಕ ಅಣಬೆ
16. ಬುರ್ಜ ಅಣಬೆ
17. ಬೂರ್ಗದ ಅಣಬೆ
18. ಬೇರು ಅಣಬೆ
19. ಮಂಜೆ ಅಣಬೆ
20. ಮೊಟ್ಟೆ ಅಣಬೆ
21. ಹುತ್ತದಹೂವು ಅಣಬೆ
22. ಹುತ್ತಬಳ್ಳ ಅಣಬೆ
23. ಹುಲ್ಲು ಅಣಬೆ

**ಸಂಶೋಧನಾ ಅಧ್ಯಯನದಲ್ಲಿ ಕಂಡುಕೊಂಡ ಪ್ರಮುಖ ಸಂಗತಿಗಳು ಹಾಗೂ ಸಮಸ್ಯೆಗಳು**

- ಅವರಲ್ಲಿ ನೈಜವಾಗಿರುವ ಮೂಲಭೂತ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಮತ್ತು ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕತೆಗಳು ನಿಧಾನವಾಗಿ ಮಾಯವಾಗಿ ಆಧುನಿಕತೆ ಮತ್ತು ಔದ್ಯೋಗಿಕತೆ ಇವರ ಬದುಕಿನಲ್ಲೂ ಪ್ರವೇಶ ಪಡೆದುಕೊಂಡಿದೆ
- ಹಿಂದೆ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಸಿಗುತ್ತಿದ್ದ ತಾವು ತಮ್ಮ ಹಿರಿಯರಿಂದ ತಿಳಿದು ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದ ಸೊಪ್ಪು, ಹಣ್ಣುಹಂಪಲ, ಪ್ರಾಣಿಪಕ್ಷಿಗಳ ಮಾಂಸ, ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ಹೆಸರಿಸಿದ್ದಾರೆ
- ಇಂದು ಇವರು ಹೆಸರಿಸಿರುವ ಹಲವಾರು ಜಾತಿಯ ಹಣ್ಣುಗಳ ಮರ ಹಾಗೂ ಸಸ್ಯಗಳು ನಾಶವಾಗಿವೆ

- ಕೇವಲ ಹಿರಿಯರಿಂದ ಕೇಳಿರುವ ನೆನಪಿನ ಬುತ್ತಿಯಿಂದ ಅವರ ಬಾಯಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿರುವುದು ಮೇಲ್ನೋಟಕ್ಕೆ ಕಂಡುಬರುತ್ತಿದೆ
- ಇವರು ಹೆಸರಿಸಿರುವ ನೂರಾರು ಬಗೆಯ ಸೊಪ್ಪುಸದೆ, ಪ್ರಾಣಿಪಕ್ಷಿಗಳ ಮಾಂಸಗಳು, ಅಣಬೆಗಳು, ಹಣ್ಣುಹಂಪಲಗಳು ಇವೆಲ್ಲವೂ ನಿಜವಾಗಿಯೂ ಇರಲು ಸಾಧ್ಯವೇ ಎಂಬ ಅನುಮಾನ ಬರದೇಇರಬಹುದು
- ಇಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿರುವ ಆಹಾರದ ಬಳಕೆಗಳನ್ನು ಅವರು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರಿದಲೇ ಅವರಿಗೆ ಆಸ್ವತ್ತೆಯ ಅವಶ್ಯಕತೆ ಕಂಡುಬರುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲವೆಂಬುದು ಗಮನಾರ್ಹವಾದುದು
- ಇಂದು ಕಾಡು ನಾಶವಾಗಿದೆ, ಕಾಡಿನ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಗೆ ಬರಬಂದಿದೆ, ಮೇಲೆ ಹೆಸರಿಸಿರುವ ಬಹುಪಾಲು ವಸ್ತುಗಳು ಅಲಭ್ಯವಾಗಿ ಇರುಳಿಗರು ಇಂದು ಅಂದಂದಿನ ತುತ್ತಿನ ಚೀಲಕ್ಕೆ ಪರದಾಡುವ ಸ್ಥಿತಿಗೆ ಬಂದು ತಲುಪಿದ್ದಾರೆ
- ಇರುಳಿಗರಲ್ಲಿದ್ದ ದಷ್ಟಪುಷ್ಟತೆ ಕಣ್ಮರೆಯಾಗಿ ಅವರಿಗೆ ಆರೋಗ್ಯ ಕೆಟ್ಟು ಆಸ್ವತ್ತೆಗಳನ್ನು ನೋಡುವಂತಾಗಿದೆ
- ಇರುಳಿಗರ ಇಂದಿನ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ ಕೂಡ ಬದಲಾಗಿದೆ, ರಾಗಿ, ಭತ್ತ, ಜೋಳ, ಗೋಧಿ ಇವುಗಳನ್ನು ಆಹಾರಧಾನ್ಯಗಳಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದು, ಮಾಂಸ ಅವರಿಗೆ ಅಪರೂಪವಾಗುತ್ತಿದೆ.
- ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅವರ ಕಾಲೋನಿಯಲ್ಲಿ ಬುದ್ಧಿಮಾಂದ್ಯರಾಗಲಿ, ಹುಚ್ಚುತನದಿಂದ ವರ್ತಿಸುವಂತಹವರಾಗಲಿ ಕಂಡುಬಂದಿರುವುದಿಲ್ಲ
- ಆದರೆ ಎಷ್ಟೇ ಆಧುನಿಕತೆ ಮೇಳೈಸಿದರೂ ಇಂದಿಗೂ ಸಹ ಕಾಡು ಸಂಬಂಧಿ ಹಬ್ಬಗಳಾದ ಹೊಸರಾಗಿ ಹಬ್ಬ, ರೊಟ್ಟಿ ಹಬ್ಬ, ಮನೆದೇವರ ಹಬ್ಬ, ಪೂರ್ವಜರ ಹಬ್ಬ, ದನದ ಹಬ್ಬ, ಮಾರಿ ಹಬ್ಬ, ಸುಂಕಮ್ಮನ ಹಬ್ಬ ಇತ್ಯಾದಿ ಹಬ್ಬಗಳನ್ನು ಬಹಳ ಅದ್ದೂರಿಯಾಗಿ ಆಚರಿಸುತ್ತಾರೆ.
- ಇಟ್ಟಿಗೆ ಗೋಡೆಗಳ ಮನೆ, ಸಿಮೆಂಟ್ ನೆಲದ ಮನೆ, ವಿದ್ಯುತ್ ಸೌಕರ್ಯ, ಬಣ್ಣದ ಟೇವಿ ಮತ್ತು ರೇಡಿಯೋ ಇಂತಹ ಆಧುನಿಕ ಶೈಲಿಯ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಬಹುತೇಕವಾಗಿ ಕಾಣಬಹುದು, ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ ಮಿಕ್ಸಿ, ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಚೇರ್, ಮರದ ಮಂಚಗಳು, ಇತ್ತಾಳೆ, ಅಲ್ಯೂಮಿನಿಯಂ, ಸ್ಟೀಲ್ ಪಾತ್ರೆಗಳ ಬಳಕೆ ಇವರ ಜೀವನ ಶೈಲಿಯಲ್ಲೂ ಅವರಿಸಿಕೊಂಡಿದೆ.

**ಸಲಹೆ ಸೂಚನೆಗಳು**

- ಇರುಳಿ ಸಮುದಾಯದ ಕುರಿತು ಸೂಕ್ತ ಅಧ್ಯಯನಗಳು ನಡೆಯಬೇಕು
- ಈ ತಳ ಸಮುದಾಯಗಳು ತನ್ನಲ್ಲಿರುವ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳಲು ನಾಗರಿಕ ಸಮಾಜದ ಹೊರಗೆ ಇರಲು ಇಚ್ಛಿಸುವುದರಿಂದ, ಅವರಿಗೆ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ವಸತಿಗಳನ್ನು ನಿರ್ಮಾಣ ಮಾಡಿಕೊಟ್ಟು ಈ ಸಮುದಾಯದ ಆಚಾರ ವಿಚಾರಗಳು ಅಲ್ಲಮಟ್ಟಿಗಾದರೂ ಉಳಿಸಲು ಪ್ರಯತ್ನಿಸಬೇಕು
- ಇವರ ಮಾಹಿತಿಗಾಗಿ ಸೂಕ್ತ ಸರ್ಕಾರಿ ದಾಖಲೆಗಳನ್ನು ಕ್ರೋಢೀಕರಿಸಬೇಕು
- ಸಮುದಾಯದ ನೆಲೆಗಳಲ್ಲಿ ವಯಸ್ಕರ ಶಿಕ್ಷಣ ಕೇಂದ್ರಗಳು ಜಾರಿಯಾಗಬೇಕು
- ಸಮುದಾಯದ ನೆಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಗ್ರಂಥಾಲಯಗಳನ್ನು ನಿರ್ಮಾಣ ಮಾಡಿ ಅದರ ನಿರ್ವಹಣೆಯನ್ನು ಆ ಸಮುದಾಯದವರಿಗೆ ನೀಡಬೇಕು
- ಅವರಿಗೆ ಸಮಯವಿದ್ದಾಗ ಧಾರ್ಮಿಕ ಮತ್ತು ಸಾಮಾಜಿಕ ಆಚರಣೆಗಳನ್ನು ಮೆಲುಕು ಹಾಕಲು ಸಮುದಾಯ ಭವನವನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಿಕೊಡಬೇಕು

- ಪೋಡುಗಳ ನೆಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಅಗತ್ಯವಿರುವ ರಸ್ತೆಗಳು, ಚರಂಡಿಗಳು, ಕುಡಿಯುವ ನೀರು, ಸ್ವಶಾಸನದ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ವಿದ್ಯುತ್ ಸಂಪರ್ಕ, ಇನ್ನಿತರೆ ಎಲ್ಲಾ ವಿಧವಾದ ಮೂಲಭೂತ ಸೌಕರ್ಯಗಳನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಿಕೊಡಬೇಕು
- ಇರುಳಿಗರು ವಾಸಿಸುವ ನೆಲೆಗಳನ್ನು ದತ್ತು ಗ್ರಾಮಗಳಾಗಿ ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡಿ ಆ ನೆಲೆಗಳ ಸರ್ವಾಂಗೀಣ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಯತ್ತ ಗಮನವಹಿಸಬೇಕು
- ಶಾಲೆಯಿಂದ ಹೊರಗುಳಿದ ಮಕ್ಕಳ ಕೆಟ್ಟ ಚಾಳಿಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಪೋಷಕರಿಗೆ ಅರಿವನ್ನು ಮೂಡಿಸುವುದು
- ವ್ಯಕ್ತಿತ್ವ ವಿಕಸನದಂತಹ ಕಾರ್ಯಾಗಾರಗಳನ್ನು ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಸ್ವಯಂಸೇವಾ ಸಂಸ್ಥೆಗಳು ಇತರೆ ಸಂಸ್ಥೆಗಳು ಹಮ್ಮಿಕೊಳ್ಳಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

**ಉಪಸಂಹಾರ**

ಒಟ್ಟಾರೆಯಾಗಿ ಇರುಳಿಗರ ಸಮುದಾಯವು ತನ್ನ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಬೇರುಗಳನ್ನು ಕಳೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾ ಆಧುನಿಕರಣದೊಂದಿಗೆ ದಾಪುಗಾಲು ಹಾಕುತ್ತಿದೆ. ಅವರ ಜನಪದ ಸೊಗಡಿನ, ಅತಿ ಪೌಷ್ಟಿಕತೆಯ, ಮೂಲ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ ಇಂದು ಮಾಯವಾಗುತ್ತಿರುವುದು ವಿಪರ್ಯಾಸವೇ ಸರಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಉದಾಹರಣೆ ಎಂದರೆ ಕೇವಲ ಹಿರಿಯರಿಂದ ಕೇಳಿರುವ ನೆನಪಿನ ಬುತ್ತಿಯಿಂದ ಅವರ ಬಾಯಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿರುವುದು ಮೇಲ್ನೋಟಕ್ಕೆ ಕಂಡುಬರುತ್ತಿದೆ. ಇವರು ಹೆಸರಿಸಿರುವ ನೂರಾರು ಬಗೆಯ ಸೊಪ್ಪುಸದೆ, ಪ್ರಾಣಿಪಕ್ಷಿಗಳ ಮಾಂಸಗಳು, ಅಣಬೆಗಳು, ಹಣ್ಣುಹಂಪಲಗಳು ಇವೆಲ್ಲವೂ ನಿಜವಾಗಿಯೂ ಇರಲು ಸಾಧ್ಯವೇ ಎಂಬ ಅನುಮಾನ ಬರದೇಇರಬಹುದು. ಇಂದು ಕಾಡು ನಾಶವಾಗಿದೆ, ಕಾಡಿನ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಗೆ ಬರಬಂದಿದೆ, ಮೇಲೆ ಹೆಸರಿಸಿರುವ ಬಹುಪಾಲು ವಸ್ತುಗಳು ಅಲಭ್ಯವಾಗಿ ಇರುಳಿಗರು ಇಂದು ಅಂದಂದಿನ ತುತ್ತಿನ ಚೀಲಕ್ಕೆ ಪರದಾಡುವ ಸ್ಥಿತಿಗೆ ಬಂದು ತಲುಪಿದ್ದಾರೆ ಇರುಳಿಗರಲ್ಲಿದ್ದ ದಷ್ಟಪುಷ್ಟತೆ ಕಣ್ಮರೆಯಾಗಿ ಅವರಿಗೆ ಆರೋಗ್ಯ ಕೆಟ್ಟು ಆಸ್ವತ್ತೆಗಳನ್ನು ನೋಡುವಂತಾಗಿದೆ.

ಹಾಗೆಯೇ ಅಲ್ಲಿಯೂ ಸಹ ಮೊಬೈಲ್ ಬಳಕೆ. ಈ ಸ್ಥಿತ್ಯಂತರದಲ್ಲಿ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಬೇರುಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಆಧುನಿಕ ಜಗತ್ತಿಗೆ ತನ್ನನ್ನು ತಾನು ಸಜ್ಜುಗೊಳ್ಳಬೇಕಾಗಿದೆ. ತಾವು ಪಡೆದ ಜ್ಞಾನದಿಂದ ಸಂಪ್ರದಾಯ ನಿಷ್ಠರಾಗಿ ಬದುಕುವವರಿಗೆ ಜಾಗತಿಕ ಹಾಗೂ ತಾಂತ್ರಿಕ ಜಗತ್ತಿನಲ್ಲಿ ಉದ್ಯೋಗ ದೊರಕುವುದು ದುಸ್ಥರವೇ ಸರಿ. ಇಂತಹ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಅನನ್ಯತೆಯ ತೊಳಲಾಟದಿಂದ ಆಗುವ ಪ್ರಯೋಜನವಾದರೂ ಏನು? ಎಂಬ ಪ್ರಶ್ನೆ ನಾಗರಿಕರ ಮುಂದಿದೆ. ಸರ್ಕಾರವಾಗಲಿ ಅಥವಾ ಸ್ವಯಂಸೇವಾ ಸಂಸ್ಥೆಗಳಾಗಲಿ ಇತರೆ ಯಾವುದೇ ಸಂಘಸಂಸ್ಥೆಗಳಾಗಲಿ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳಿಗೆ ಹಮ್ಮಿಕೊಳ್ಳುವ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಯೋಜನೆಗಳ ಸಂಪೂರ್ಣ ಫಲವನ್ನು ಅದೇ ಸಮುದಾಯಗಳು ಸದುಪಯೋಗಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವಂತೆ ನೋಡಿಕೊಂಡು ಈ ಸಮುದಾಯವನ್ನು ಸಮಾಜದ ಮುಖ್ಯವಾಹಿನಿಗೆ ತರಬೇಕಾಗಿರುವುದು ನಮ್ಮೆಲ್ಲರ ಗುತರದ ಜವಾಬ್ದಾರಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.