



೮ನಾವು 15 ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿಯ ವಿವಿಧ ತಳಿಗಳನ್ನು ಬೆಳೆದು ಸಂರಕ್ಷಿಸುತ್ತಾ ಬಂದಿದ್ದೇವೆ. ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ರಾಸಾಯನಿಕ ಬಳಸದೇ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ತಯಾರಿಸುತ್ತೇವೆ. ನಮ್ಮ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗೆ ಯಾವುದೇ ಬ್ಯಾಂಡ್ ಇಲ್ಲ. ರುಚಿ, ಖಾರ, ಸುವಾಸನೆಯಿಂದ ಖಾದ್ಯಪ್ರಿಯರನ್ನು ಆಕರ್ಷಿಸುತ್ತಿದೆ. ನಮ್ಮ ಬಳಿ ಹೋಲ್‌ಸೇಲ್ ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳು ಬರುತ್ತಾರೆ. ಬೇಡಿಕೆಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಪೂರೈಸಲು ಘಸಲಿನ ಕೊರತೆ ಇದೆ.

-ದರ್ಶನ್ ಸೂಡೂರು, ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಮಾರಾಟಗಾರರು



ಉಪ್ಪಿನಲ್ಲಿ ಚಟ್ಪಿಸಿರುವ ಉದ್ದ ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿ

ಅಥವಾ ಗಾಜಿನ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ ತಿಂಗಳುಗಟ್ಟಲೆ ಮನೆಯ ಅಟ್ಟಕ್ಕೆ ಲಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಸರಿಯಾದ ಹದದಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿದರೆ, ಯಾವುದೇ ರಾಸಾಯನಿಕ ಸಂರಕ್ಷಕಗಳಿಲ್ಲದೆ ಐದು ವರ್ಷಗಳಿಗೂ ಹೆಚ್ಚು ಕಾಲ ಇರಿಸಬಹುದು.

ಈ ಘನಘಮಿಸುವ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯ ದೀರ್ಘ ಬಾಳಿಕೆಯ ಹಿಂದೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಗೂ ಮಾವಿನ ಸೊನೆಯ ಪಾತ್ರ ಹೆಚ್ಚಿರುತ್ತದೆ.

ಮಳೆಕಾಡುಗಳ ನದಿಯಂಚಣ್ಣೀಗ ಅಪ್ಪೆಮಾವಿನ ಮರಗಳು ತೆನೆಕಟ್ಟಿದ್ದು, ಗಾಢ ಸುವಾಸನೆ ಆವರಿಸಿದೆ. ಇನ್ನೇನು ಎರಡು ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಮಿಡಿಯುಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ತಯಾರಿ ಆರಂಭವಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಸುಗಂಧರಾಜನ ವಿಶಿಷ್ಟ ಗುಣಗಳು, ವಿಭಿನ್ನ ಆಕಾರ ಮತ್ತು ವರ್ಷಗಳ ಕಾಲ ಕೆಡದೆ ಇರುವ ಗುಣದಿಂದಾಗಿ ಈ ನೆಲದ ಮಿಡಿಗೆ 2009ರಲ್ಲಿ ಭಾರತ ಸರ್ಕಾರ ಭೌಗೋಳಿಕ ಸೂಚಕ (ಜಿಪಿ) ಟ್ಯಾಗ್ ನೀಡಿ ಗೌರವಿಸಿದೆ. ಜಿಪಿ ಟ್ಯಾಗ್‌ನಿಂದಾಗಿ ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿ ತಳಿಯು ಕೇವಲ ಮಲೆನಾಡಿಗೆ ಮಾತ್ರ ಸೇರಿದ್ದು ಎಂದು ಅಧಿಕೃತವಾಗಿ ಘೋಷಣೆಯಾಗಿದ್ದು, ಈ ತಳಿಗಳ ಸಂರಕ್ಷಣೆ ಮತ್ತು ಪುನರುಜ್ಜೀವನಕ್ಕೆ ಹೊಸ ಅವಕಾಶಗಳು ದೊರಕಿದೆ.

ರೈತರ ಆರ್ಥಿಕತೆಗೆ ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿ

ತಲೆಮಾರುಗಳ ಸ್ವಾದಕ್ಕೆ ಜಿಪಿ ಮಾನ್ಯತೆಯಿಂದಾಗಿ ದೇಶ-ವಿದೇಶಗಳಲ್ಲೂ ಬೇಡಿಕೆ ಸಿಕ್ಕಿದೆ. ಅನೇಕ ರೈತ ಕುಟುಂಬಗಳಿಗೆ ಆದಾಯದ ಮೂಲವಾಗಿದ್ದು, ಕೆ.ಜಿ.ಗೆ ₹300ರಿಂದ 700ರವರೆಗೂ ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತಿದೆ.

ಈ ತಳಿಯನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸುವ ಹಾಗೂ ಲಾಭದ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ ಸಾಕಷ್ಟು ರೈತರು ಅಪ್ಪೆ ತಳಿಯನ್ನು ಬೆಳೆಯಲು ಆರಂಭಿಸಿದ್ದಾರೆ. 15-20 ವರ್ಷಗಳಿಂದ ರಿಪ್ಪನ್‌ಪೇಟೆ ಸೂಡೂರು, ಕೊಳವಂಕ, ಅಡ್ಡೇರಿ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಯಥೇಚ್ಛವಾಗಿ ಅಪ್ಪೆ ಕೃಷಿ ಆರಂಭಿಸಿದ್ದಾರೆ. 25 ಅಡಿ ಅಗಲ ಮತ್ತು ಉದ್ದ ಬೆಳೆಯುವ ಈ ತಳಿಗೆ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಗಾಳಿ ಬೆಳಕು ಬೇಕಾಗಿದ್ದು, ಇದರ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿ ಅಂತರ ಬೆಳೆಯನ್ನೂ ಬೆಳೆದು ಸ್ವಾವಲಂಬಿಗಳಾಗುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಪ್ರಿಯರ ನೆಚ್ಚಿನ ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿಗೆ ಜಾಗತಿಕ ಮನ್ನಣೆ ದೊರಕಿದರೂ ಇದರ ವಾಣಿಜ್ಯ ಕೃಷಿಗೆ ಒಂದಷ್ಟು ಸವಾಲುಗಳಿವೆ. ಅತಿಯಾದ ಮಳೆ, ಮಂಜು, ಶೀತ, ಹವಾಮಾನ ಬದಲಾವಣೆಯಿಂದಾಗಿ ಅಪರೂಪದ ತಳಿಗಳು ನಶಿಸುತ್ತಿವೆ. ಇದರಿಂದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಡಿಕೆ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದರೂ ಪೂರೈಕೆಗೆ ಫಸಲು ಕುಂಠಿತವಾಗುತ್ತಿದೆ.



ಕಳೆದ ವಾರದ 'ಚೆನ್ನಡಿ' 'ಗಂಡು ಮೆಟ್ಟಿದ ನಾಡು ಹುಬ್ಬಳ್ಳಿ ಅಂದ್ರ...' ಕೇಳಿ... ಲತಾ ಹೆಗಡೆ ಅವರ ಧ್ವನಿಯಲ್ಲಿ

ಪಾಡ್‌ಕಾಸ್ಟ್ ಕೇಳಲು ಕ್ಯೂಆರ್ ಕೋಡ್ ಸ್ಕ್ಯಾನ್ ಮಾಡಿ.



ಈ ನಡುವೆ ರೈತರು, ಶಿರಸಿ ಅರಣ್ಯ ಮಹಾವಿದ್ಯಾಲಯ, ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರಗಳು ಮತ್ತು ಪರಿಸರವಾದಿಗಳು ಈ ತಳಿಗಳ ಸಂರಕ್ಷಣೆ ಮತ್ತು ಉತ್ತಮ ಇಳುವರಿ ನೀಡುವ ಸಸಿಗಳ ವಿತರಣೆಯಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿರುವುದು ಭವಿಷ್ಯಕ್ಕೆ ಆಶಾದಾಯಕ ಬೆಳವಣಿಗೆಯಾಗಿದೆ.

ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಕೇವಲ ಖಾದ್ಯವಲ್ಲ. ಅದು ಮಲೆನಾಡಿನ ಸಂಸ್ಕೃತಿ, ಪದ್ಧತಿ, ಜೀವವೈವಿಧ್ಯದ ಪ್ರತೀಕ. ಇನ್ನಾದರೂ ಸಹ್ಯಾದ್ರಿ ಘಟ್ಟಗಳ ಚೋಟಿ ಮಹಾರಾಜರು ಬ್ಯಾಂಡ್ ಆಗಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಕಾಲಿಡಲಿ ಅನ್ನುವುದೇ ಮಲೆನಾಡಿಗೆರ ಆಶಯ.