

ಭೌಗೋಳಿಕತೆಯ ಕಾರಣದಿಂದ ರಸಬಾಳೆಯು ವಿಶ್ವ ಪ್ರಸಿದ್ಧಿಯಾಗಿದೆ.

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಇತರ ತಳಿಯ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ರಸಬಾಳೆಯು ಬೆಣ್ಣೆಯ ಮುದ್ದೆಯ ರುಚಿ ನೀಡುತ್ತದೆ. ಹೆಸರಿನಿಂದಲೇ ಬಾಯಲ್ಲಿ ನೀರೂರಿಸುವ ಈ ಹಣ್ಣನ್ನು ಸಿಪ್ಪೆ ಸಮೇತ ತಿನ್ನುವವರೂ ಇದ್ದಾರೆ. ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹಣ್ಣಾಗಿದ್ದಾಗ ಸಿಪ್ಪೆ ಜೊತೆಯಾಗಿ, ಅಥವಾ ಪದಾರ್ಥದಂತೆ ಮಾಡಿ ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಔಷಧೀಯ ಗುಣವೂ ಇರುವುದರಿಂದ ಬೇಡಿಕೆ ಹೆಚ್ಚಿದೆ ಎನ್ನುವುದು ತಜ್ಞರ ಅಭಿಮತ.

ನಂಜನಗೂಡು ಸಮೀಪದ ದೇವರಸನ ಹಳ್ಳಿಯ ರೈತರು ಕಪಿಲಾ ನದಿಯ ತಟದಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವ ಕಪ್ಪು, ಲವಣಯುಕ್ತ ಮೆಕ್ಕಲು ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಬಾಳೆ ಕೃಷಿ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಅಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡ ಈ ತಳಿಯು 'ನಂಜನಗೂಡು ರಸಬಾಳೆ' ಎಂದೇ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿದೆ. ಸಾವಯವ ಪದ್ಧತಿಯ ಕಾರಣದಿಂದ ಅವು ವಿಶೇಷ ರುಚಿ ಮತ್ತು ಸುಗಂಧ ಹೊಂದಿದ್ದು, ಹಣ್ಣುಪ್ರಿಯರಿಗೆ ಮತ್ತಷ್ಟು ಹತ್ತಿರವಾಗಿದೆ. ಚಾಮರಾಜನಗರ ಹಾಗೂ ಮೈಸೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಈ ತಳಿಯ ಬೆಳೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕಾಣಿಸುತ್ತದೆ.

ಹೀಗೊಂದು ಕಥೆ: ಮೈಸೂರು ಸಂಸ್ಥಾನವನ್ನು ಒಡೆಯರ್ ರಾಜವಂಶಸ್ಥರು ಆಳ್ವಿಕೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಮೈಸೂರಿನಲ್ಲಿ ಬೃಹತ್ ಕೃಷಿ ಮೇಳ ನಡೆದಿತ್ತು. ಅಲ್ಲಿಗೆ ನೂರಾರು ಬಗೆಯ ಕೃಷಿ ತಳಿಗಳು ಬಂದಿದ್ದವು. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಈರೋಡಿನ ಕೂಚಂಪಳ್ಳಿಯಿಂದ ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ತಳಿಯೊಂದು ಗಮನಸೆಳೆದಿತ್ತು. ಮಹಾರಾಜರು ಆ ಹಣ್ಣು ತಿಂದು ಅದರ ರುಚಿಗೆ ತಲೆಬಾಗಿದ್ದರು.

ಆ ಹಣ್ಣಿನ ತಳಿಯನ್ನು ನಂಜನಗೂಡಿನ ದೇವರಸನ ಹಳ್ಳಿಯಲ್ಲಿ ಕೆಲ ಕುಟುಂಬಗಳು ಬೆಳೆಯಲು ಆರಂಭಿಸಿದರು. ಇದಕ್ಕೆ ಮಹಾರಾಜರು ಪ್ರೋತ್ಸಾಹ ನೀಡಿದರು. ಆ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಅರಮನೆಗೆ ಹಣ್ಣನ್ನು ಕಳುಹಿಸಿಕೊಡಲಾಗಿತ್ತು, ಇದರಿಂದ ಸಹಜವಾಗಿ ಹಣ್ಣಿಗೆ ರಾಜ ಮರ್ಯಾದೆಯೂ ಬಂದಿತ್ತು. ನಂತರ ಶುಭ ಸಮಾರಂಭಗಳಿಗೆ ಬಳಸುವ ಪದ್ಧತಿ ಆರಂಭವಾಯಿತು ಎಂದು ನಂಜನಗೂಡಿನ ಹಿರಿಯಜ್ಜ ಮೆಲುದನಿಯಲ್ಲಿ ತಿಳಿಸಿದರು. ಆದರೆ ಇದರ ಬಗ್ಗೆ ಯಾವುದೇ ದಾಖಲೆಗಳು ಇಲ್ಲ.

**ಈ ರುಚಿಯ ಹಣ್ಣು ಬೇರೆಲ್ಲೂ ಸಿಗದು... ಯಾಕೆಂದು ಬಲ್ಲಾರಾ...?**

ನಂಜನಗೂಡಿನ ಈ ವಿಶೇಷ ರಸಬಾಳೆಯು 2005ರಲ್ಲಿ ಭೌಗೋಳಿಕ ಸೂಚಕ ಟ್ಯಾಗ್ (ಜಿಪಿ ಟ್ಯಾಗ್) ಪಡೆಯಿತು. ಅಲ್ಲಿದ್ದೀಚೆಗೆ ಈ ಹಣ್ಣಿನ ಕುರಿತು ಅಂತರರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಸಂಶೋಧನೆಗಳು ನಡೆದಿವೆ. ಬೇರೆಬೇರೆ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಈ ತಳಿಯನ್ನು ಬೆಳೆಯಲಾಗಿದೆ. ಗಾತ್ರ, ತೂಕ ಒಂದೇ ರೀತಿ ಬಂದರೂ ನಂಜನಗೂಡಿನಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಹಣ್ಣಿನ ರುಚಿ



ಇನ್ನೆಲ್ಲೋ ಬೆಳೆದ ಹಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುತ್ತಿಲ್ಲ. ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳೇ ಪರಿಸರದ ವಿಸ್ಮಯತೆಗೆ ಮಾರುಹೋಗುವಂತೆ ಮಾಡಿದ ಕೀರ್ತಿ ರಸಬಾಳೆಗಿದೆ. ನಂಜನಗೂಡಿನ ಬಾಳೆ ತಳಿಯ ರುಚಿಯನ್ನು ಇತರೆಡೆಗೂ ತಲುಪಿಸಬೇಕು ಎನ್ನುವ ಕನಸು ಹೊತ್ತು ತೋಟಗಾರಿಕೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಸಂಶೋಧನಾಲಯಗಳು ಸಂಶೋಧನೆಯಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿದೆ. ಹಣ್ಣಿನಿಂದ ಉಪ ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಿಸುವ ಕುರಿತು ಕೇಂದ್ರೀಯ ಆಹಾರ ತಾಂತ್ರಿಕ ಸಂಶೋಧನಾಲಯ (ಸಿಐಫ್ ಟಿಆರ್‌ಐ) ಅಧ್ಯಯನ ನಡೆಸುತ್ತಿರುವುದು, ಹೊಸ ಆಶಾಭಾವನೆ ಮೂಡಿಸಿದೆ.

ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಹಬ್ಬ ಮತ್ತು ಧಾರ್ಮಿಕ ಸಮಾರಂಭಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಹಣ್ಣನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅನ್ನ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಲು ಆಗದ ಕಾರಣ, ಇದರ ಲಭ್ಯತೆಯು ಕಡಿಮೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೇಡಿಕೆಯಿದೆ. ಇತರೆ ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ದರಕ್ಕೆ ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತಿದೆ. ಹಣ್ಣೊಂದನ್ನು ಸವಿಯಲು ₹10 ವ್ಯಯಿಸಬೇಕಿದೆ. ಹಣ್ಣು ಅಂಗಡಿಯಲ್ಲಿ ನೇತುಹಾಕಿದ ಕೂಡಲೇ ಗ್ರಾಹಕರ ಕಣ್ಣು ಅತ್ತ ಹೊರಳಿ, ಕ್ಷಣಾರ್ಧದಲ್ಲಿ ವ್ಯಾಪಾರವಾಗಿಬಿಡುತ್ತದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಇದರ ಸ್ವಾದ ಅನುಭವಿಸಲು ಹತ್ತಾರು ಹಣ್ಣಿನ ಅಂಗಡಿಗಳಿಗೆ ಪ್ರದಕ್ಷಿಣೆ ಹಾಕುವುದು ಕಡ್ಡಾಯ.

'ರಾಸಾಯನಿಕ ಗೊಬ್ಬರಗಳ ಅತಿಯಾದ ಬಳಕೆಯಿಂದ ಅದರ ರುಚಿ, ಆಹಾರ ಮತ್ತು

ಸುವಾಸನೆ ಬದಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಹಣ ನೀಡಿದರೂ, ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕವಾಗಿ ಬೆಳೆದ ಹಣ್ಣು ಸಿಗುವುದು ಕಷ್ಟ' ಎಂಬುದು ಹಣ್ಣಿನ ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳ ಮಾತು.

ಸಾಹಿತ್ಯಕ್ಕೂ ಹತ್ತಿರ: ನಂಜನಗೂಡು ರಸಬಾಳೆಯು ಸಾಹಿತ್ಯ ಕ್ಷೇತ್ರಕ್ಕೂ ಕೊಡುಗೆ ನೀಡಿದೆ. ತನ್ನ ವಿಶಿಷ್ಟ ಗುಣ ಬಲ್ಲ ಕವಿಗಳ ಪದಪುಂಜಗಳಲ್ಲಿ ಸೇರಿಕೊಂಡಿದೆ. ಅನೇಕ ಜನಪದ ಪದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ರಸಬಾಳೆಯ ವರ್ಣನೆಯಿದೆ. ಕವಿ ಕಯ್ಯಾರ ಕೆಇಣ್ಣು ರೈ ಅವರು ರಚಿಸಿದ 'ಹಣ್ಣು ಮಾರುವವನ ಹಾಡು' ಎಂಬ ಪದ್ಯದಲ್ಲಿ ಕನ್ನಡ ನಾಡಿನ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ವರ್ಣಿಸುವಾಗ 'ನಂಜನಗೂಡಿನ ರಸಬಾಳೆ ತಂದಿಹೆ ಕೊಡಗಿನ ಕಿತ್ತಳೆ, ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಸೀಬೆಯ ಹಣ್ಣು, ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಸೇಬಿನ ಹಣ್ಣು... ಕೊಳ್ಳಿರಿ ಹಿಗ್ಗಿನು ಹರಿಸುವವು, ಕಲ್ಲುಸಕ್ಕರೆಯ ಮರೆಸುವವು' ಎಂಬ ವಾಕ್ಯ ಜನಜನಿತವಾಗಿದೆ.

ನಂಜನಗೂಡು ರಸಬಾಳೆಯ ಸವಿ ಎಲ್ಲಾ ಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲೂ ಪಸರಿಸಿದೆ. ಕೃಷಿ ಮೇಳ, ಪ್ರದರ್ಶನಗಳಲ್ಲಿ ಇಂದಿಗೂ ಗೌರವದ ಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿ ನಿಂತು ಜನರನ್ನು ಆಕರ್ಷಿಸುವ ಈ ಹಣ್ಣು ಸವಿಗಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ ಸವಿಗಾನಕ್ಕೂ ಆಹಾರ ಎಂಬುದು ವಿಶೇಷ. ಹೀಗೊಂದು ಕಠಿಣ ಸವಾಲು: ರುಚಿಯಿಂದ ವಿಶ್ವಪ್ರಸಿದ್ಧಿಯಾಗಿರುವ ರಸಬಾಳೆಯು, ರೋಗದಿಂದ ಹೊರತಾಗಿಲ್ಲ. ಬಾಳೆಗೆ ತಗಲುವ ಪನಾಮ ರೋಗ (ಫ್ಯೂಸರಿಯಂ ಆಕ್ರಿಸ್ಟೋರಮ್) ಬೆಳೆಗಾರರ ನಿದ್ದೆಗೆಡಿಸಿದೆ. 1930ರಲ್ಲಿ ನೂರಾರು ಎಕರೆಯಿದ್ದ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಈಗ ಬೆರಳೆಣಿಕೆಯ ರೈತರಷ್ಟೇ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಮಣ್ಣಿನ ಮೂಲಕ ಹರಡುವ ಶಿಲೀಂಧ್ರದಿಂದ ಉಂಟಾಗುವ ಕಾಯಿಲೆಯಿಂದ ರೈತ ಕಂಗೆಟ್ಟಿದ್ದಾನೆ. ಇದರಿಂದ ಬಾಳೆ ಎಲೆಗಳು ಹಳದಿ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗುವುದು, ಸುಳಿ ಒಣಗುವುದು ಮತ್ತು ಕಾಂಡ ಬಿರುಕು ಬಿಟ್ಟು ಇಳುವರಿ ನಾಶವಾಗುತ್ತದೆ. ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ರೈತರು ಬಾವಿ ಹಾಗೂ ಕುಂಟೆಯ ನೀರನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಆದರೆ ಕಬಿನಿ ಅಣೆಕಟ್ಟು ನಿರ್ಮಾಣವಾದ ಬಳಿಕ ಅಲ್ಲಿಂದ ಕೆನಾಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಬಂದ ನೀರನ್ನು ಬಳಸಿ ಕೃಷಿ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು, ಇದರಿಂದ ಪನಾಮ ರೋಗ ಹರಡಿದೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ತಜ್ಞರು. ಬೆಳೆ ರಕ್ಷಿಸಲು ಅನೇಕ ಪ್ರಯೋಗಗಳೂ ನಡೆಯುತ್ತಿವೆ.

ಸವಾಲುಗಳ ನಡುವೆಯೂ ಕೆಲವು ರೈತರು ಈಗಲೂ ಹಣ್ಣಿನ ಸ್ವಾದವನ್ನು ಜನರಿಗೆ ತಲುಪಿಸಲು ಹಗಲಿರುಳು ಶ್ರಮಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಬೇಡಿಕೆ ಹಾಗೂ ಬೆಲೆಗೆ ಕೊರತೆ ಇಲ್ಲವಾದರೂ ರೋಗದಿಂದ ಹಣ್ಣನ್ನು ರಕ್ಷಿಸುವ ಸವಾಲು ರೈತರಿಗಿದೆ. ಬೇರೆಲ್ಲೂ ಕಾಣಲು ಸಿಗದ, ಸವಿಯಲು ರುಚಿಸದ ವಿಶಿಷ್ಟ ಹಣ್ಣು ಮೈಸೂರು ಭಾಗದಲ್ಲಿದೆ. ಪ್ರವಾಸಿ ತಾಣಗಳಿಗೆ ಭೇಟಿ ಕೊಡಲು ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ನಗರಿಗೆ ಭೇಟಿ ನೀಡಿದಾಗ ಈ ಅದ್ಭುತ ಹಣ್ಣಿನ ರುಚಿ ಸವಿಯಲು ಮರೆಯದಿರಿ...

ಫೆ. 05ರ ಸಂಚಿಕೆಯ 'ಚೆನ್ನಡಿ' 'ನಮ್ಮೂರು ಅಂದ್ರೆ ಸಮ್ಮೆ ಅಲ್ಲ!' ಕೇಳಿ... ಈರಣ್ಣ ಬೆಂಗಾಲಿ ಅವರ ಧ್ವನಿಯಲ್ಲಿ...

ಪಾಡ್‌ಕಾಸ್ಟ್ ಕೇಳಲು ಕ್ಯೂಆರ್ ಕೋಡ್ ಸ್ಕ್ಯಾನ್ ಮಾಡಿ.