



ಬೇಲದ ಹಣ್ಣಿನ ಕೃಷಿ ವಿರಳ.
ಹಿತ್ತಿಲಲ್ಲೋ, ಹೊಲದಲ್ಲೋ
ಒಂದೆರಡು ಮರಗಳಷ್ಟೇ.
ಆದರೆ ಗೊಬ್ಬರ ನೀರು
ಕೊಟ್ಟು ಬೆಳೆಸಿ, ಬೆಳೆದು
ಅದಕ್ಕೆ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ
ಭಾಗ್ಯ ತೋರಿದ ಕೂಡ್ಲಿಗಿಯ
ಕೃಷಿಕರೊಬ್ಬರದು
ಏಕವ್ಯಕ್ತಿ ಸಾಧನೆ. ಬರಸಹಿಷ್ಟು
ಗುಣವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಬೇಲ
ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ ಕೃಷಿಕರನ್ನು
ಗೆಲ್ಲಿಸಬಲ್ಲ ಬೆಳೆ ಎಂದು ಸಾಧಿಸಿ
ತೋರಿಸಿದ್ದಾರೆ.

■ ನಾ. ಕಾರಂತ ಪೆರಾಜೆ

ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ
ರಸ 'ಮಾರ್ಪಾ',
ಬೇಲದ ಹಣ್ಣಿನದು
'ಬೇರ್ಪಾ'

ಸವಾರಂಭವೊಂದರಲ್ಲಿ ವಿಶ್ವೇಶ್ವರ ಸಜ್ಜನರು ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಸಿದ್ಧಪೇಯ ಕುಡಿದಿದ್ದರು. ಅದು ಮಾವಿನ ಋತುವಾಗಿದ್ದರಲ್ಲ. ಅಕಾಲದಲ್ಲಿ ಮಾವಿನ ಪೇಯ ಸಿಗುವುದಾದರೆ, ವರುಷವಿಡೀ ಬೇಲದ ಹಣ್ಣಿನ ಪೇಯ ಯಾಕೆ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಬಾರದು? ಆಗಲೇ ಬೇಲದ ಹಣ್ಣಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ಕನಸಿಗೆ ಬೀಜಾಂಕುರವಾಗಿತ್ತಷ್ಟೇ. ಅವರೊಳಗಿನ ಸಂಶೋಧಕ ಜಾಗೃತನಾದ.

ಬೇಲದ ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣಿನ ಪಲ್ಪ್ ತೆಗೆದು ಎರಡು-ಮೂರು ದಿವಸ ಬಿಸಿಲಿನ ಸ್ನಾನ ಮಾಡಿಸಿ ಕಾಪಿಟ್ಟರು. ಬೇಕಾದಾಗ ತೆಗೆದು ಬಿಸಿನೀರಲ್ಲಿ ಹಾಕಿದರೆ ಸಾಕು. ಪಲ್ಪ್ ಮೆದುವಾಗಿ ಜ್ಯೂಸಿಗೆ ರೆಡಿ. ಸಂರಕ್ಷಕ ಬೆರೆಸದ ಪೇಯ ಯಾ ಪಾನಕ ಕ್ಲಿಕ್ ಆಯಿತು. ಅದಕ್ಕವರು 'ಬೇರ್ಪಾ' ಎಂದು ಹೆಸರಿಟ್ಟರು. ಮಾವಿನದ್ದು 'ಮಾರ್ಪಾ', ಬೇಲದ್ದು 'ಬೇರ್ಪಾ'! ಹೊಲದ ಸನಿಹದ ಹೆದ್ದಾರಿ ಪಕ್ಕ ಮಳಿಗೆ ತೆರೆದರು. ಪ್ರಯಾಣಿಕರು ವಾಹನ ನಿಲ್ಲಿಸಿ ಕುಡಿಯುವಷ್ಟು



ಸಜ್ಜನರ

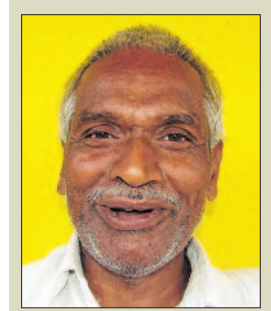
ಬೇರ್ಮಾ

ಸೆಷಲ್

ಬೇಲದ ಪೇಯ ಜನಪ್ರಿಯವಾಯಿತು.

ವಿಶ್ವೇಶ್ವರ ಸಜ್ಜನರು ಬಳ್ಳಾರಿ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕೂಡ್ಲಿಗಿಯ ಹುಲಿಕೆರೆಯವರು. ರಾಜ್ಯೋತ್ಸವ ಪ್ರಶಸ್ತಿ ಪುರಸ್ಕೃತ ಕೃಷಿಕರು. ಬೇಲದ ಹಣ್ಣಿಗೆ ಮಾನ ತರಲು ಶ್ರಮಿಸುತ್ತಿರುವವರು. ಈಚೆಗೆ ಪುತ್ತೂರಿನಲ್ಲಿ ಜರುಗಿದ ಸಾವಯವ ಹಬ್ಬದಲ್ಲಿ ಮಳಿಗೆ ತೆರೆದು, 'ನೀವು ಕೊಟ್ಟ ಕಾಫಿ, ಟೀ ನಾವು ಕುಡಿಯುತ್ತೇವೆ. ನೀವುಕೆ ನಾವು ಬೆಳೆದ ಬೇಲದ ಹಣ್ಣಿನ ಪೇಯ ಕುಡಿಯುವುದಿಲ್ಲ' ಎನ್ನುತ್ತಾ ಚಿಕ್ಕ ಪ್ಯಾಕೆಟನ್ನು ಕೈಗಿತ್ತರು. ಅದು ಬೇಲದ ಜ್ಯೂಸ್ ಕಮ್ ಟೀ ಪೌಡರ್!

ಇವರಿಗೊಮ್ಮೆ ಹಣ್ಣಿನ ಪೇಡಾ ಮಾಡುವ ಉಮೇದು ಬಂತು. ಹುಬ್ಬಳ್ಳಿಯ ತಯಾರಕರನ್ನು ಸಂಪರ್ಕಿಸಿದರು. ಮಾತುಕತೆಗೆ ಯಶ್ವಿಸಿದರು. 'ಇದು ಬ್ಯುಸಿನೆಸ್. ಇದಕ್ಕೆ ಪೇಟೆಂಟ್ ಇದೆ' ಎಂದು ಜಾರಿಕೊಂಡರು. ಸಂಕಟದಿಂದ ಮನೆಗೆ ಮರಳಿದರು. ಇವರು ದೇಸಿ ಆಕಳುಗಳನ್ನು ಸಾಕುತ್ತಿದ್ದು ಅವುಗಳ ಹಾಲಿನಿಂದ ಸ್ವತಃ ಪೇಡಾ ಮಾಡಲು ಯಶ್ವಿಸಿದರು.



ವಿಶ್ವೇಶ್ವರ ಸಜ್ಜನ