

ಹತ್ತು, ಹದಿನೈದು ದಿವಸ ನಿರಂತರ ಪ್ರಯತ್ನದ ಬಳಿಕ 'ಫಾರ್ಮುಲಾ' ಕೈವಶವಾಯಿತು. ರುಚಿವರ್ಧನೆಗಾಗಿ ಕೊಬ್ಬರಿ ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿದರು. ಆಗಲೇ ಒಂದಷ್ಟು ಮೊತ್ತವು ಕೈಜಾರಿದರೂ ಉತ್ಪನ್ನವೊಂದು ಅಂತಿಮ ಹಂತ ತಲುಪಿದ್ದರ ಮುಷಿಯತ್ತು.

ರುಚಿ ನೋಡಲು ಪೇಡಾವನ್ನು ಆಪ್ತರಿಗೆ, ಸ್ನೇಹಿತರಿಗೆ ಹಂಚಿದರು. ಹಿಮ್ಮಾಹಿತಿ ನೀಡುವಂತೆ ವಿನಂತಿಸಿದರು. ತಿಂದವರೆಲ್ಲ ಪೇಡಾ ಖರೀದಿಗೆ ಬೇಡಿಕೆ ಸಲ್ಲಿಸಿದರು! ರುಚಿಯು ನಾಲಗೆಯನ್ನು ಗೆದ್ದಿತು. 'ಈಗ ಪೇಟೆಂಟ್ ಎಂದು ಹೇಳುವ ಸರದಿ ನನ್ನದು' ಎನ್ನುತ್ತಾ 'ಇದಕ್ಕೆ ಮೆಮೊರಿ ಪೇಡಾ' ಎಂದು ಹೆಸರಿಟ್ಟಿದ್ದೇನೆ ಎಂದರು. 'ನೋಡಿ... ಬೇಲದ ಹಣ್ಣಿಗೆ ರೋಗ ನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿಯಿದೆ. ಮಧುಮೇಹಕ್ಕೆ ಒಳ್ಳೆಯದು. ಇಂಜಿನಿಯರಿನಂತೆ ವಿಧಾನವಿದೆ. ಬಾಯಿಹುಣ್ಣು ತಂದವರು ಹಣ್ಣನ್ನು ಸೇವಿಸಿದರೆ ನಿಯಂತ್ರಣ. ಜತೆಗೆ ನೆನಪು ಶಕ್ತಿಯ ವೃದ್ಧಿ ಕೂಡಾ...' ಎಂದು ಹಣ್ಣಿನ ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳತ್ತ ಬೆರಳು ತೋರಿದರು. ಇವರ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ಕಾಯಕಕ್ಕೆ ದಶಮಾನ ಮೀರಿತು.

ಬರಸಹಿಷ್ಟು

ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಬೇಲದ ಹಣ್ಣು ಚಿರಪರಿಚಿತ. ಒಂದೋ, ಎರಡೋ ಮರಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದವರಿದ್ದಾರೆ. ಬದ್ಧತೆಯಿಂದ ಬೆಳೆಯುವವರು ಕಡಿಮೆ. ಹದಿನೈದು ವರುಷದ ಹಿಂದಿನ ಘಟನೆಯೊಂದನ್ನು ಸಜ್ಜನರು ಜ್ಞಾಪಿಸಿಕೊಂಡರು. ಎಂಬತ್ತ ಮರಗಳಿದ್ದ ತೆಂಗಿನ ತೋಟವೊಂದು ನೀರಿಲ್ಲದೆ ಒಣಗಿ ಸಾಯುವ ಹಂತಕ್ಕೆ ತಲುಪಿತ್ತು. ಆ ಹೊಲದಲ್ಲಿದ್ದ ನಾಲ್ಕೈದು ಬೇಲದ ಹಣ್ಣಿನ ಮರಗಳು ಹಸಿರಾಗಿದ್ದುವು. ಬರವನ್ನು ಎದುರಿಸುವ ಶಕ್ತಿ ಬೇಲದ ಹಣ್ಣಿಗಿದೆ ಎಂದು ಮನದಟ್ಟಾಯಿತು. ಪಕ್ಕದ ಸವಳು ಜಮೀನಿನಲ್ಲಿ ನೂರು ಬೇಲದ ಗಿಡಗಳನ್ನು ನೆಟ್ಟರು. ಮೂವತ್ತು ಬದುಕಿದುವು. ಅವೀಗ ಹಣ್ಣು ನೀಡುತ್ತಿವೆ.

'ಈ ಹಣ್ಣುಗಳು ನನ್ನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಸಾಕಾಗುತ್ತಿಲ್ಲ. ಸನಿಹದ ಹಳ್ಳಿಯಿಂದ ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತೇನೆ. ಹಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ನಾನು ಸ್ವಾವಲಂಬಿಯಾಗಬೇಕು ಎನ್ನುವ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಒಂದಷ್ಟು ಬೇಲದ ಗಿಡಗಳನ್ನು ನೆಟ್ಟು

ಬಿರಿದ ಹಣ್ಣಿಗೆ ಗಿರಾಕಿಯಿಲ್ಲ!

ಬೇಲದ ಹಣ್ಣಿನ ಹೊರ ಕವಚ ಗಟ್ಟಿ. ನೆಲಕ್ಕೆ ಕುಕ್ಕಿದಾಗಲಷ್ಟೇ ಬಿರಿಯುತ್ತದೆ. ಒಳಗಡೆ ಬೀಜದಿಂದ ಕೂಡಿದ ಹೂರಣ. ತೊಟ್ಟು ಕಳಚಿ ಬೀಳುವ ಹಣ್ಣು ಬಿರಿಯಬಾರದು ಎನ್ನುವುದಕ್ಕಾಗಿ ಕೆಲವರು, ತೆಂಗಿನ ಗರಿಯ ಮಡಲನ್ನು ಬುಡದಲ್ಲಿ ಹಾಸುತ್ತಾರೆ. ಯಾಕೆಂದರೆ ಬಿರಿದರೆ ಕೊಳ್ಳುಗಿಲ್ಲ. ಹಣ್ಣಿಗೆ ಹದಿನೈದರಿಂದ ಇಪ್ಪತ್ತು ದಿವಸಗಳ ತಾಳಿಕೆ. ಮರವು ಬಲಿತಂತೆ ಕಾಯಿ ಕೊಡುವ ಪ್ರಮಾಣವೂ ಹೆಚ್ಚು. ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಮರ ಹೊಂದಿರುವ ಯಜಮಾನರು ಮರವನ್ನೇ ಗುತ್ತಿಗೆ ನೀಡುತ್ತಾರೆ. ಕಾಯನ್ನು ಕೊಯಿದು ಬೇಯಿಸಿ, 'ಇದು ಹಣ್ಣಾಗಿದೆ' ಎಂದು ನಂಬಿಸಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವವರೂ ಇದ್ದಾರಂತೆ!

ಬೆಳಸುತ್ತಿದ್ದೇನೆ. ಗಣಪತಿಗೆ ಬೇಲದ ಹಣ್ಣು ಪ್ರಿಯ. ಗಣಪತಿ ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಬೇಲದ ಹಣ್ಣು ಬೇಕೇ ಬೇಕು. ಅದು ಸಂಪ್ರದಾಯ. ಆ ಸಮಯದಲ್ಲೂ ಬಲಿಯದ ಕಾಯಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಬಹುತೇಕ ಹಬ್ಬಕ್ಕಾಗಿ ಎಳೆಯದೇ ಕೊಯ್ಯುವುದರಿಂದ ಬಲಿತ ಕಾಯಿಗಳು ಸಿಗುವ ಪ್ರಮಾಣ ತೀರಾ ಕಡಿಮೆ. ಹಣ್ಣಿನ ಏರುಋತು ಜನವರಿಯಿಂದ ಮಾರ್ಚ್ ತಿಂಗಳು. ಮೇ ತನಕವೂ ಹಣ್ಣು ಕೊಡುತ್ತಿರುತ್ತದೆ.

ಸಜ್ಜನರು ಬೇಲದ ಬಳಕೆಯತ್ತ ಬೆಳಕು ಚೆಲ್ಲುತ್ತಿದ್ದಾಗ ಕೃಷಿಕ ಸ್ನೇಹಿತ ಹಾರೋಹಳ್ಳಿ ಗಣಪತಿ ಭಟ್ಟರು ನೆನಪಾದರು. ಗಣೇಶನ ಹಬ್ಬದ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಮಧ್ಯವರ್ತಿಗಳೂ ಕಾಯನ್ನು ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ಗೆಲ್ಲನ್ನು ಕೂಡ ಕಳೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಕೆಲವೆಡೆ ಆಯುಧಪೂಜೆಗೂ ಬೇಕು. ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಚಿಗುರಿ ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಅಂದರೆ ಯುಗಾದಿ ಸುಮಾರಿಗೆ ಎಲ್ಲಾ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಮರ ಉದುರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಆಗ ನೋಡಬೇಕು. ಅದರ ಗೆಲ್ಲುಗಳಲ್ಲಿ ತೂಗುತ್ತಿರುವ ಕಾಯಿಗಳ ಅಂದ. ಮೇ ತನಕವೂ ಹಣ್ಣಾಗಿ ಉದುರುತ್ತಲೇ ಇರುತ್ತದೆ.

ಬೀಜದಿಂದ ಸಸಿಗಳನ್ನು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಿದರೆ ಇಳುವರಿಗೆ ಎರಡು ದಶಕ ಬೇಕಂತೆ. ಸಜ್ಜನರು ಚಳ್ಳಕೆರೆ ಅರಣ್ಯ ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರದಿಂದ ಕಸಿ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಒಯ್ದು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಿದ್ದರು. ಹತ್ತೇ ವರುಷದಲ್ಲಿ ಫಸಲು. ಐದು ವರುಷದಲ್ಲಿ ಕಾಯಿ ನೀಡಿದ್ದೂ ಇದೆ. ಒಂದೆರಡು ವರುಷ ಗೊಬ್ಬರ ಕೊಟ್ಟು ಆರೈಕೆ ಮಾಡಿದರೆ ಸಾಕು. ಮಾಗಿದ ಬಳಿಕ ಹಣ್ಣಾಗಿ ನೆಲಕ್ಕೆ ಉದುರಿದ ಹಣ್ಣುಗಳ ಬಳಕೆ.

ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯಿಂದ ದುಪ್ಪಟ್ಟು ಲಾಭ

ಒಂದು ಬೇಲದ ಹಣ್ಣಿಗೆ ಹತ್ತು ರೂಪಾಯಿ. ಅದನ್ನು ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿಸಿದರೆ 30 ರೂಪಾಯಿ ಪಡೆಯಬಹುದು. ಇವರ ನೂರು ಗ್ರಾಂ ಬೇಲದ ಹಣ್ಣಿನ ಜ್ಯೂಸ್ ಯಾ ಕಾಫಿ ಪುಡಿಗಿ ಐವತ್ತು ರೂಪಾಯಿ ದರ. ಪೇಡಾಗೆ ಅರುವತ್ತು ರೂಪಾಯಿ. 'ಒಂದು ಲೀಟರ್ ಹಾಲಿಗೆ ಡೈರಿಯಲ್ಲಿ ಇಪ್ಪತ್ತೈದು ರೂಪಾಯಿ ದರ ಇದೆಯೆಂದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳೋಣ. ಪೇಡಾ ಮಾಡಿದರೆ ಎರಡು ಪಟ್ಟು ಹಣ ಕೈಯೊಳಗೆ!' ಎಂದು ಕಣ್ಣುಮಿಟುಕಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಕೃಷಿ ಮೇಳ, ಕೃಷಿ ಸಮಾರಂಭಗಳಲ್ಲಿ ಮಳಿಗೆ ತೆರೆದು ತಾನೇ ಸ್ವತಃ ನಿಂತು ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಮಾರುತ್ತಾರೆ. ಬೆಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ತಿಂಗಳಿಗೊಮ್ಮೆ ನಡೆಯುವ ಸಾವಯವ ಸಂತೆಯವ ಭಾಗವಹಿಸುತ್ತಾರೆ. ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಹುಡುಕಿ ಬರುವ ನಿಶ್ಚಿತ ಗ್ರಾಹಕರು. ಇವರ ಎಲ್ಲಾ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಲ್ಲಿ ಬೇಲದ ಹಣ್ಣಿನದು ಸಿಂಹಪಾಲು. 'ಮೊದಲು ರುಚಿ ನೋಡಿ, ಮತ್ತೆ ಖರೀದಿಸಿ' ಎನ್ನುತ್ತಾ ಪೇಯವನ್ನು ನೀಡುತ್ತಾರೆ. ಬೇಲದ ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳನ್ನು ಪುಟಪುಟನೆ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. 'ನಾನೊಬ್ಬನೇ ಬೆಳೆಯುವುದಲ್ಲ, ಹತ್ತಾರು ಕೃಷಿಕರು ಬೆಳೆದರೆ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಗೆ ಬೇಕಾದ ಒಳಸುರಿ ಸ್ಥಳೀಯವಾಗಿ ಪ್ರಾಪ್ತವಾಗುತ್ತದೆ' ಎನ್ನುವ ದೂರದೃಷ್ಟಿ.

ಸಜ್ಜನರ ಮಡದಿ ಸುಲೋಚನ. ಮಕ್ಕಳು ಅರವಿಂದ, ವಿವೇಕಾನಂದ, ದಯಾನಂದ. ಬೇಲದ ಹಣ್ಣಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯು ಈ ಕುಟುಂಬವನ್ನು ಆಧರಿಸಿದೆ. ಅದೊಂದು ಮನೆ ಉದ್ಯಮ. ಸನಿಹದ ಹೆದ್ದಾರಿಯ ಪಕ್ಕವೇ ಮಳಿಗೆಯಿದ್ದು ಮಕ್ಕಳು ನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತಾರೆ. ಉತ್ತಮ ವ್ಯವಹಾರ. ಗೋಆರ್ಕ, ದೇಸಿ ಆಕಳಿನ ತುಪ್ಪ, ಬೇಲದ ಹಣ್ಣಿನ ಟೀ ಪೌಡರ್, ಹಲ್ವ... ಹೀಗೆ ಹಲವು ಮನೆ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು. ಹುಣಸೆ ಹಣ್ಣು, ಬೆಲ್ಲ, ಜೀರಿಗೆ, ಕಾಳುಮೆಣಸು ಮಿಶ್ರಣದ 'ಮೈಂಡ್ ಫ್ರೆಶ್' ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ಹಿರಿಯರೂ ಚಪ್ಪರಿಸಬಹುದಾದದ್ದು.

ಬೇಲವನ್ನು ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆಯಾಗಿ ಬೆಳೆಯಬಹುದೆಂದು ವಿಶ್ವೇಶ್ವರ ಸಜ್ಜನರು ತೋರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ನಮ್ಮದು ಬರದ ನಾಡು ಎಂಬ ಶಾಪದಿಂದ ಮುಕ್ತಿ ಹೊಂದಲು ಬೇಲದಂತಹ 'ಮರಕೃಷಿ' ಬೆಳೆಯೋದೇ ಆಸರೆ. 'ಇದರ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಸಮಸ್ಯೆಯಿಲ್ಲ. ಬೇಲದಲ್ಲಿ ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳಿವೆ ಎಂದು ಜನರಿಗೆ ಪರಿಚಯಿಸುವ ಕೆಲಸಗಳು ಆಗಬೇಕು. ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಗೆ ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಕೃಷಿ ಇಲಾಖೆಗಳು ಉತ್ತಮ ತೋರುವಂತಾದರೆ ಕೃಷಿಕನಿಗೆ ಉತ್ತೇಜನ ನೀಡಿದಂತಾಗುತ್ತದೆ' ಎಂದರು.

ಸಜ್ಜನರು ಕಳೆದ ಸಾಲಿನಲ್ಲಿ ರಾಜ್ಯೋತ್ಸವ ಪ್ರಶಸ್ತಿ ಪುರಸ್ಕೃತರಾದಾಗ ಮಾಧ್ಯಮದೊಂದಿಗೆ 'ಪ್ರಶಸ್ತಿಯಿಂದ ಹಸಿರಿಗೆ ಮಾನ ಸಿಕ್ಕಿದಂತಾಗಿದೆ' ಎನ್ನುವ ಮುಷಿಯನ್ನು ಹಂಚಿಕೊಂಡಿದ್ದರು. ■

