



ವಿದೇಶದಲ್ಲೂ ಮೈಸೂರು ವೀಳ್ಯದಲೆ ಫಮಲು

■ ಶಿವಪ್ರಸಾದ್ ರೈ

ಚಿತ್ರಗಳು: ಅನೂಪ್ ರಾಘ್ ಟಿ.

‘ಮಲ್ಲಾಡ್ ಅಡಿಕೆ... ಮೈಸೂರು ವೀಳ್ಯದಲೆ ಬೆರೆತರೆ ಕೆಂಪು...’ ಹಾಡು ಕೇಳಿದ ತಕ್ಷಣ ಮುಂದಿನ ಸಾಲುಗಳು ಸ್ಮೃತಿಪಟಲದಲ್ಲಿ ಅರಿವಿಲ್ಲದೇ ಓದುತ್ತವಲ್ಲವೇ... ಈಗ ಹೇಳಲು ಹೊರಟಿರುವುದು ಆ ಹಾಡಲ್ಲ, ಸ್ಥಳೀಯ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಿಂದ ವಿದೇಶಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯವರೆಗೆ ಬೆಳೆದು ನಿಂತಿರುವ ‘ಮೈಸೂರು ವೀಳ್ಯದಲೆ’ಯ ಕಥೆ.

ಮೈಸೂರು ಕಥೆಗಳು ಆರಂಭವಾಗುವುದೇ ರಾಜರ ಕಾಲದಿಂದ. ಇದೂ ಅಷ್ಟೇ. ಬಲು ಅಪರೂಪದ ವೀಳ್ಯದಲೆ ತಳಿಯನ್ನು ಮಹಾರಾಜರು ಪರಿಚಯಿಸಿದ್ದರು. ಅಶೋಕಪುರಂನ ಎಲೆತೋಟ ಹಾಗೂ ಉದ್ಯುರು ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಅದು ಪ್ರಸಿದ್ಧಿ ಪಡೆಯಿತು. ಜಿಲ್ಲೆಯಿಂದಾಚೆಗೆ ತಲತಲಾಂತರದಿಂದ ‘ಮೈಸೂರು ವೀಳ್ಯದಲೆ’ ಎಂದೇ ಚಿರಪರಿಚಿತವಾಯಿತು.

ನಳನಳಿಸುವ ಹಸಿರು ಬಣ್ಣ, ದೊಡ್ಡ ಗಾತ್ರ, ಜಗಿಯುವಾಗ ಹೊರಸೂಸುವ ಖಾರ ಹಾಗೂ ಬಲುರುಚಿಯ ಕಾರಣದಿಂದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಮೈಸೂರು ‘ವೀಳ್ಯದಲೆ’ಯು ಇತರ ವೀಳ್ಯದಲೆಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಮಾನ್ಯತೆ ಪಡೆದಿದೆ. ಎಲೆ ಅಡಿಕೆ ಪ್ರಿಯರ ಬಾಯನ್ನು ಕೆಂಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗಿಸುವುದಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ, ಶುಭ ಸಮಾರಂಭ, ಸುಗಂಧ ದ್ರವ್ಯ, ವೈನ್ ತಯಾರಿಗೂ ವೀಳ್ಯದಲೆ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದು, ಈಚೆಗೆ ಬಣ್ಣಗಳ ತಯಾರಿ, ಕೆಮಿಕಲ್‌ಗೂ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ.

ಈ ವೀಳ್ಯದಲೆಯಲ್ಲಿರುವ ಔಷಧೀಯ ಗುಣವು ಅದು ವಿದೇಶಿ ನೆಲಕ್ಕೂ ಕಾಲಿಡುವಂತೆ ಮಾಡಿದೆ. ಇದು ಆಂಟಿಆಕ್ಸಿಡೆಂಟ್ ಮತ್ತು ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾ ವಿರೋಧಿ ಗುಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿವೆ. ‘ಜೀರ್ಣಕ್ರಿಯೆ ಸುಧಾರಿಸಲು, ಹಲ್ಲಿನ ಸೋಂಕು ತಡೆಯಲು, ಮಧುಮೇಹ ನಿಯಂತ್ರಿಸಲು, ಗಾಯಗಳನ್ನು ಗುಣಪಡಿಸಲು ಮತ್ತು ಕೆಮ್ಮು, ಆಸ್ವಮಾದಂತಹ ಶ್ವಾಸಕೋಶದ ಸಮಸ್ಯೆಗಳನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ’ ಎನ್ನುವುದು ಆಯುರ್ವೇದ ತಜ್ಞರ ಅಭಿಪ್ರಾಯ. ಇಂದಿಗೂ ಹಳ್ಳಿಮದ್ದಿನಲ್ಲಿ ವೀಳ್ಯದಲೆಗೆ ವಿಶೇಷ ಸ್ಥಾನಮಾನವಿದೆ.