



ವಿಲ್ವದಲೆ ಸಂತೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ವಿಲ್ವದಲೆ ಪಿಂಡಿಗಳೊಂದಿಗೆ ಬಂದಿರುವ ರೈತರು

**‘ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಸಂತೆ’ ಗುಟ್ಟು...**

ಹೀಗೊಂದು ಅಪರೂಪದ ಸಂತೆ ಬೇರೆಡೆ ಕಾಣಿಸಿರುವುದು ವಿರಳ. ಉದ್ಯೂರು ಗ್ರಾಮದಲ್ಲಿ ನಿತ್ಯ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಊರಿಗೆ ಊರೇ ವಿಲ್ವದಲೆ ವ್ಯಾಪಾರದಲ್ಲಿ ತೊಡಗುತ್ತದೆ. ವ್ಯಾಪಾರಕ್ಕಾಗಿ ದೂರದ ಊರುಗಳಿಂದಲೂ ಜನ ಬರುತ್ತಾರೆ. ಶಾಂತವಾಗಿರುವ ಗ್ರಾಮದಲ್ಲಿ ನಿತ್ಯ ಸಂಜೆ 4ಕ್ಕೆ ವ್ಯಾಪಾರದ ಗದ್ದಲ ಆರಂಭವಾಗುತ್ತದೆ. ಬೆಳಗಿನಿಂದ ವಿಲ್ವದಲೆ ಕೊಯ್ಲು, ಮನೆಯವರ ಸಹಾಯದಲ್ಲಿ ಕವಳೆ ಹಿಡಿದು, ಅದನ್ನು ಜೋಡಿಸಿ ಪಿಂಡಿ ಕಟ್ಟಿದ ಬಳಿಕ ಲೂನಾ, ಬೈಕ್ ಏರಿ ವಿಲ್ವದಲೆಯೊಂದಿಗೆ ರೈತರು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಬರುತ್ತಾರೆ. ಮೈಸೂರು, ಎಚ್.ಡಿ. ಕೋಟೆ, ಮಂಡ್ಯ, ಕೆ.ಆರ್. ನಗರ, ಮಳವಳ್ಳಿ ಮುಂತಾದ ಕಡೆಗಳಿಂದ ವಿಲ್ವದಲೆಯನ್ನು ಕೊಳ್ಳಲು ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳೂ ಬಂದು ಸೇರುತ್ತಾರೆ.

4 ಗಂಟೆ ಆಗುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ರೈತರೊಬ್ಬರು ಕಬ್ಬಿಣದ

ಕೋಲಿನಿಂದ ಕಂಬವೊಂದಕ್ಕೆ ಜೋರಾಗಿ ಬಾರಿಸಿ ‘ಟಣ ಟಣ ಟಣ’ ಎಂದು ಶಬ್ದ ಹೊರಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅಲ್ಲಿಂದ ವ್ಯಾಪಾರ ಆರಂಭ. ಒಂದು ಪಿಂಡಿ ವಿಲ್ವದಲೆಯಲ್ಲಿ ಹತ್ತು ಸಾವಿರ ವಿಲ್ವದಲೆ ಇರುತ್ತದೆ. ಅದಕ್ಕೆ ಇಂತಿಷ್ಟು ದರ ಎಂದು ರೈತರು ತಿಳಿಸಿದರೆ ವ್ಯಾಪಾರಿಯು ತನ್ನ ಮಾತಿನ ಬಲದಿಂದ, ಎಲೆಯ ಗಾತ್ರ, ಗುಣಮಟ್ಟ ಲೆಕ್ಕಹಾಕಿ ದರ ನಿರ್ಧರಿಸುತ್ತಾನೆ. ಇಬ್ಬರಿಗೂ ಒಪ್ಪಿಗೆಯಾದರೆ ವ್ಯಾಪಾರ ಮುಗಿಯಿತು ಎಂದರ್ಥ. ಉತ್ತಮ ಬೆಲೆ ಇರುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಪಿಂಡಿಗೆ ಸರಾಸರಿ ₹3 ಸಾವಿರದಿಂದ ₹9 ಸಾವಿರದವರೆಗೆ ಬೆಲೆ ದೊರೆಯುತ್ತದೆ.

ಊರಿನ ಕೆಲವು ಮಹಿಳೆಯರು ಇಲ್ಲಿಯೇ ವಿಲ್ವದಲೆ ಖರೀದಿಸಿ, ಮರುದಿನ ಅದನ್ನು ಬೇರೆ ಊರುಗಳಿಗೆ ಮಾರಲು ತೆರಳುತ್ತಾರೆ. ಇವಿಷ್ಟೂ ವ್ಯವಹಾರ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆಯೊಳಗೆ ಮುಗಿದು ಹೋಗುತ್ತದೆ. ಈ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಯಾವಾಗ ಆರಂಭವಾಯಿತು ಎನ್ನುವುದು ಈಗಿನ ಪೀಳಿಗೆಗೆ ತಿಳಿದಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಇಂದಿಗೂ ಅಚ್ಚುಕಟ್ಟಾಗಿ ನಡೆಯುತ್ತಿದೆ. ಇಲ್ಲಿ ವ್ಯಾಪಾರಕ್ಕೆ ಯಾವುದೇ ಬಾಡಿಗೆ ಇಲ್ಲ. ಉತ್ತಮ ವ್ಯಾಪಾರವಾದರೆ ಅಲ್ಲಿನ ಲಕ್ಷ್ಮೀನಾರಾಯಣ ದೇವರ ಹುಂಡಿಗೆ ಕಾಣಿಕೆ ಹಾಕಿ ತೆರಳುತ್ತಾರೆ.

ಹಲವಾರು ವರ್ಷ ದೇವಾಲಯದ ಮುಂಭಾಗದ ಅರಳಿ ಮರದ ಬುಡದಲ್ಲಿ ‘ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಸಂತೆ’ ನಡೆಯುತ್ತಿತ್ತು. ಪ್ರಸ್ತುತ ಶ್ರೀ ಲಕ್ಷ್ಮೀನಾರಾಯಣ ವಿಲ್ವದಲೆ ಬೆಳೆಗಾರರ ಸಂಘ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ತಾಲ್ಲೂಕು ಪಂಚಾಯಿತಿ ಅನುದಾನ ಬಳಸಿ ವ್ಯವಸ್ಥಿತವಾದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ. 2015ರಲ್ಲಿ ಮೈಸೂರು ವಿಲ್ವದಲೆಗೆ ಜಿಬಿ ಟ್ಯಾಗ್ ಮಾನ್ಯತೆ ಸಿಕ್ಕಿದ್ದು, ಈ ಕಾರಣದಿಂದ, ‘ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ’ಯಲ್ಲಿ

ವ್ಯಾಪಾರವಾಗುತ್ತಿದ್ದ ‘ಮೈಸೂರು ವಿಲ್ವದಲೆ’ ಜಪಾನ್, ಮಾಲ್ಡೀವ್ಸ್, ಮಲೇಷ್ಯಾ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಕಾಲಿಟ್ಟಿದೆ. ಜಪಾನ್‌ಗೆ ರಫ್ತು ಮಾಡಲು ಈಗಾಗಲೇ 150 ಕೆ.ಜಿ. ವಿಲ್ವದಲೆ ಖರೀದಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ವಿಲ್ವದಲೆ ಕೃಷಿ ಸವಾಲಿನ ಕೆಲಸವಾಗಿದ್ದು, ಹೊಸ ಸಸಿ ಬೆಳೆಯುವಾಗ ಮಾರ್ಚ್ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಮಣ್ಣು ಹದ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಮೇ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕು ಅಡಿ ಅಂತರಕ್ಕೆ ಮರದ ಗೂಟ ನೆಟ್ಟು, ತಿಂಗಳ ಬಳಿಕ ಒಂದೊಂದು ಸಾಲು ಬಿಟ್ಟು ಗುಳಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಪ್ರತೀ ಗುಳಿಯಲ್ಲಿ ಹತ್ತು ಬಳ್ಳಿ ಬಿಡುತ್ತಾರೆ. ಅವರೆ ಗಿಡಗಳನ್ನು ನೆರಳಿಗಾಗಿ ಮುಚ್ಚಿ ಪ್ರತಿದಿನ ನಿಯಮಿತವಾಗಿ ನೀರು ಹಾಕುತ್ತಾರೆ.

ಗಿಡ ಚಿಗುರೋಡದ ಬಳಿಕ ಊರುಗೋಲು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಬಳ್ಳಿ ಬೆಳೆದಂತೆ ಊರುಗೋಲಿಗೆ ಕಟ್ಟುತ್ತಿರುತ್ತಾರೆ. ಪ್ರಥಮ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಅಗಸೆ ಗಿಡ, ಎರಡನೇ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಕಾಟನ್ ಅಥವಾ ದೂದಿ ಮರವನ್ನು ಊರುಗೋಲಾಗಿ ನೆಡುತ್ತಾರೆ. ಬಳ್ಳಿಯು ಐದು ಅಡಿ ಎತ್ತರಕ್ಕೆ ಹೋದ ಬಳಿಕ ಮತ್ತೆ ಕೆಳಮುಖವಾಗಿ ಬಿಡುತ್ತಾರೆ. ಬುಡಕ್ಕೆ ತಲುಪಿದ ಬಳಿಕ ಅದಕ್ಕೆ ಮಣ್ಣು ಹಾಕಿ, ಮತ್ತೆ ಚಿಗುರು ಒಡೆಯುವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಎಲೆಗೆ 25-30 ದಿನವಾಗುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ಕೊಯ್ಲುತ್ತಾರೆ.

ಕುರಿ ಹಾಗೂ ದನದ ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಗೊಬ್ಬರವೇ ವಿಲ್ವದಲೆಗೆ ಆಹಾರ. ರಾಸಾಯನಿಕ ಬಳಕೆ ಇಲ್ಲ. ಇದೇ ಕಾರಣದಿಂದ ವಿಶೇಷ ರುಚಿ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಬೆಳೆಗಾರರು. ಆಲಿಕಲ್ಲು ಬಿದ್ದಾಗ, ಜೋರು ಗಾಳಿ ಮಳೆ ಬಂದಾಗ ಎಲೆ ಛಿಡ್ರವಾಗಿ ವಿಪರೀತ ನಷ್ಟವೂ ಆಗುತ್ತದೆ. ಬೂದಿ ರೋಗ, ಎಲೆ ಚುಕ್ಕಿ, ಕೊಳೆರೋಗಗಳ ಕಾಟವೂ ಇದೆ. ಇವೆಲ್ಲದರ ನಡುವೆ ಶ್ರದ್ಧೆಯಿಂದ ವಿಲ್ವದಲೆ ಬೆಳೆದು, ‘ಬ್ರಾಂಡ್ ಮ್ಯಾಲ್ಡ್’ ಕುಸಿಯದಂತೆ ಬೆಳೆಗಾರರು ಶ್ರಮಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.



ವಿಲ್ವದಲೆ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಸಿದ್ಧ...