

# ರಾಜ ವೈಭೋಗದ ಕೇಸರಿ

■ ಎಚ್.ಎನ್. ರಂಗರಾವ್



ಕೇಸರಿಯ ಕೃಷಿ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ಮನುಷ್ಯ ಆರಂಭಿಸಿದ್ದು 3,500 ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ. ಇದೊಂದು ಐತಿಹ್ಯ. ಅನೇಕಾನೇಕ ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳ, ಖಂಡ ಖಂಡಾಂತರಗಳ, ನಾಗರಿಕತೆಗಳನ್ನು ಹಾಯ್ದು ಬಂದಿದೆ. ಜಗತ್ತಿನ ಸಾಂಭಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳಲ್ಲೇ ಅತೀ ಹೆಚ್ಚಿನ ತುಟ್ಟ ಎಂದು ಕೇಸರಿ ಕರೆಸಿಕೊಂಡಿದೆ. ಇದನ್ನು ಬಾಯಿಗಿಟ್ಟರೆ ಕಹಿ, ಮೂಗಿಗೆ ಅಷ್ಟೇ ಸುಗಂಧಿತ. ನೈರುತ್ಯ ಏಷ್ಯಾ ಕೇಸರಿಯ ತವರು.

ಒಂದು ದಾಖಲೆಯ ಪ್ರಕಾರ, ಇದರ ಅಸ್ತಿತ್ವ ಕ್ರಿಸ್ತಪೂರ್ವ 7ನೇ ಶತಮಾನಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ್ದಂತೆ. ನಾಲ್ಕು ಸಾವಿರ ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಒಟ್ಟು 90 ಕಾಯಿಲೆಗಳನ್ನು ಗುಣ ಮಾಡುವಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತಂತೆ. ಆ ಕಾಯಿಲೆ ಯಾವುವು ಎಂಬ ವಿಷಯ ಸ್ಪಷ್ಟವಿಲ್ಲ. ನಂತರದ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಉತ್ತರ ಅಮೆರಿಕಾ, ಉತ್ತರ ಆಫ್ರಿಕಾ ಹಾಗೂ ಅಬಿಸೀನಿಯಾದವರೆಗೂ ಈ ಬೆಳೆಯ ವ್ಯಾಪ್ತಿ ಹರಡಿತು.

## ಭಾರತಕ್ಕೆ

ನಮ್ಮ ಕಾಶ್ಮೀರದಲ್ಲಿ ಕೇಸರಿ ಫಸಲು ಬೆಳೆಯಲು ಆರಂಭಿಸಿದ್ದು ಕ್ರಿಸ್ತಶಕ 440ರಲ್ಲಿ. ಉಣ್ಣೆ, ಸೇಬು, ರೇಷ್ಮೆ ಮೋಡ ಚುಂಬಿತ ಚಿನಾರ್ ವೃಕ್ಷ, ಮೆದು ಮರದ ಕುಶಲ ಕಲೆ, ಪ್ರವಾಸೋದ್ಯಮಕ್ಕೆ ತನ್ನದೇ ಆದ ಛಾಪು ಒತ್ತಿದ ಜಮ್ಮು-ಕಾಶ್ಮೀರ ಕೇಸರಿ ಕೃಷಿಯಲ್ಲೂ ಹಿಂದೆ ಬೀಳಲಿಲ್ಲ.

ಜಮ್ಮು ಬಳಿಯ ಕಿಶ್ತವಾಡ್ ಮಾಛಲ್, ಮುಟ್ಟಾ ಮತ್ತು ಟುಂಡ್ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಕೇಸರಿಗೆ ವಿಶ್ವ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಇದೆ. ಈ ಬೆಳೆ ಬೆಳೆಯಲು ಎತ್ತರದ ಪ್ರದೇಶ, ತಕ್ಕುದಾದ ಮಣ್ಣು ಮತ್ತು ತಾಪಮಾನದ ಅವಶ್ಯಕತೆ ಇದೆ. ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ಸ್ಥಳಗಳು ಇದಕ್ಕೆ ಅನುಕೂಲಕರ. ಇಡೀ ವರ್ಷ 30ರಿಂದ 40 ಸೆಂಟಿ ಮೀಟರ್ ಮಳೆಯಾಗುವಂತಿರಬೇಕು. ಹೂವು ಬರುವ ಪ್ರಾರಂಭದಲ್ಲಿ ದಿನದ ತಾಪಮಾನ 20ರಿಂದ 30 ಸೆಂಟಿಗ್ರೇಡ್ ಮಾತ್ರ ಇರಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೆಚ್ಚು ಕಡಿಮೆಯಾದರೂ ಬೆಳೆಗೆ ಹಾನಿಯಾಗಬಹುದು. ಅಂದ ಹಾಗೆ ಕೇಸರಿಯನ್ನು ಉತ್ತರ ಕಾಶ್ಮೀರ, ಪಿಠೋರ್‌ಗಢ್ ಮತ್ತು ಗಡವಾಲ್‌ಗಳಲ್ಲೂ ಬೆಳೆಯುವುದುಂಟು.

ಶ್ರೀನಗರ ಮತ್ತು ಜಮ್ಮುವಿನ ನಡುವಣ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಹೆದ್ದಾರಿಯಲ್ಲಿ ಬರುವ ಪಾಂಪೋರ್‌ನ ಇಕ್ಕಿಲದಲ್ಲಿ ಕಣ್ಣು ಹಾಯಿಸಿದರೆ ಉದ್ದಕ್ಕೂ ಕೇಸರಿ ಬೆಳೆ ಕಾಣಬಹುದು. ಇದನ್ನು ಬಿಟ್ಟರೆ ಮತ್ತಾವ ಬೆಳೆಯೂ ಅಲ್ಲಿ ಕಾಣಿಸಿಗದು.

ನಸುಕಿನಲ್ಲಿ ಅಂದರೆ ರವಿಯ ಪ್ರಥಮ ಕಿರಣ ಭೂಮಿಗೆ ಬೀಳುವ ಮೊದಲು ಬೆನ್ನ ಮೇಲೆ ಬೆತ್ತದ ಬುಟ್ಟಿ (ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಟೀ/ಕಾಫಿ ತೋಟದಲ್ಲಿರುವಂತೆ) ಕಟ್ಟಿಕೊಂಡ ಪುರುಷರು, ಸ್ತ್ರೀಯರು ಮತ್ತು ಮಕ್ಕಳು ಬೆಳೆ ಕೊಯ್ಯಲು ಹೊರಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ಸಮಯಕ್ಕೆ ಅವರು ಹೋಗದಿದ್ದಲ್ಲಿ ಸೂರ್ಯನ ಶಾಖ ಹೆಚ್ಚಿಬಿಟ್ಟರೆ ಉತ್ತಮ ಫಸಲು ಸಿಗದು; ದುಂಬಿಗಳ ಕಾಟವೂ ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತದೆ. ಆ ರೈತರು ಕೇಸರಿ ಹೂಗಳ ಮಧ್ಯೆ ಬರುವ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಕಿತ್ತು ಬೇರ್ಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕೇಸರಿ ಹೂವು (ಸ್ಥಳೀಯ ಹೆಸರು- 'ಕಂಗ್'). ಅರಳುವುದು ರಾತ್ರಿ ವೇಳೆ ಮಾತ್ರ. ಆಗಲೇ ಅವನ್ನು ಕೀಳಬೇಕು. ರಾತ್ರಿಯ ಕಗ್ಗತ್ತಲ ವೇಳೆಯಲ್ಲಿ ಈ ಕೆಲಸ ಬಹಳ ಕಷ್ಟದ್ದು. ತುಂಬಾ ಸಹನೆ ಬೇಕು. ಅವಸರಪಟ್ಟರೆ,



ಅಸಡ್ಡೆ ತೋರಿದರೆ ಶ್ರಮ ವ್ಯರ್ಥ.

50ರಿಂದ 75 ಸಾವಿರ ಎಲೆಗಳಿಂದ ಒಂದು ಔನ್ಸ್‌ನಷ್ಟು ಕೇಸರಿ ಉತ್ಪಾದನೆ ಸಾಧ್ಯ. ಅದಕ್ಕಿಂದು ಇದು 'ಶಾಹಿ ಕೇಸರಿ' ಎಂದು ಕರೆಸಿಕೊಂಡಿದೆ. ಒಂದು ಕಿಲೋ ಫಸಲಿಗೆ ಒಂದುವರೆ ದಶಲಕ್ಷ ಹೂಗಳ ಅವಶ್ಯಕತೆ ಇರುತ್ತದೆ. ಈ ಕುರಿತು ಮತ್ತೊಂದು ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಸಂಗತಿಯೆಂದರೆ; ಆ ಹೂವುಗಳನ್ನು ಒಂದು ವಾರದವರೆಗೆ ಒಂದು ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಪ್ರಮಾಣದ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಆ ಪ್ರಮಾಣ ಹೆಚ್ಚು ಕಡಿಮೆಯಾಗದಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಬೆಲೆಬಾಳುವ ಬಂಗಾರದ ಒಡವೆಗಳಂತೆ, ಶೇಖರಿಸಿ ಡಲು ಕೇಸರಿಗಾಗಿಯೇ ಮಾಡಿಸಿದಂಥ ವಿಶಿಷ್ಟ ಡಬ್ಬುಗಳಿವೆ.

ಕೇಸರಿ ಹೂವಿನಲ್ಲಿ ಮೂರರಿಂದ ಏಳು ಎಸಳುಗಳು ಇರುತ್ತದೆ. ಒಮ್ಮೆ ಬಿತ್ತಿದ ಕೇಸರಿ ಬೀಜ 20 ರಿಂದ 25 ವರ್ಷಗಳವರೆಗೆ ಫಲ ನೀಡುತ್ತದೆ. ಒಂದು ಅಂದಾಜಿನ ಪ್ರಕಾರ ಒಂದು ಎಕರೆ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಕೇಸರಿ ಬೆಳೆಯಲು ಎರಡು ಸಾವಿರಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಮಾಣದ ಬೀಜದ ಅವಶ್ಯಕತೆ ಇರುತ್ತದೆ. ಬಿತ್ತಿದ ಮೂರನೆ, ಆರನೆ, ಒಂಭತ್ತು, ಹದಿನೈದನೇ ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಫಲ ನೀಡಲು ಪ್ರಾರಂಭವಾಗುತ್ತದೆ. 1999ರಲ್ಲಿ ಇದರ ಇಳುವರಿ 195 ಕ್ವಿಂಟಾಲ್. ನಂತರದ ವರ್ಷ 204 ಕ್ವಿಂಟಾಲ್ ಗಳಷ್ಟಿತ್ತು. ಮಧ್ಯ ವರ್ತಿ (ದಲ್ಲಾಳಿ)ಗಳನ್ನು ದೂರವಿಟ್ಟು ಮೇಲೆ ಕೃಷಿಕನಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಲಾಭವಾಗಿತ್ತು.

ಶುದ್ಧ ಕೇಸರಿ ಸಿಗುವುದೂ ಕಷ್ಟ. ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಗ್ರಾಂ ಕೇಸರಿಗೆ ನೂರು ರೂಪಾಯಿಯಿಂದ 300 ರೂಪಾಯಿವರೆಗೂ ವಿವಿಧ ಬೆಲೆ ಇದೆ. ಕೇಸರಿಯ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ನಿರೀಕ್ಷಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಬೆಲೆ ಕಟ್ಟಲಾಗುತ್ತದೆ. ನಕಲಿ ನೋಟು, ನಕಲಿ ಬಂಗಾರದಂತೆ ನಕಲಿ ಕೇಸರಿಯೂ ಚಲಾವಣೆಯಲ್ಲಿದೆ. ಇದನ್ನು ರಾಸಾಯನಿಕ ಕ್ರಿಯೆಗೆ ಒಳಪಡಿಸಿ ಅಸಲಿಯನ್ನು ಪತ್ತೆ ಹಚ್ಚಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಪುರಿ ಜಗನ್ನಾಥ, ತಿರುಪತಿಯ ವೆಂಕಟೇಶ ಮತ್ತು ಇನ್ನಿತರ ದೊಡ್ಡ ದೇಗುಲಗಳಲ್ಲಿ ಪೂಜೆ, ಅರ್ಚನೆಗಳಿಗೆ ಕೇಸರಿಯನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುವ ವಾಡಿಕೆ ಇದೆ. ಆಯರ್ವೆದ ಮತ್ತು ಯುನಾನಿ ಔಷಧಗಳಲ್ಲಿ ಕೇಸರಿಯನ್ನು ಬಳಸುವ ಪದ್ಧತಿ ಇದೆ. ಪುರುಷತ್ವ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ವೃದ್ಧಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಹಾಗೂ ಸದೃಢ ಮಕ್ಕಳು ಹುಟ್ಟಲೆಂದು ಗರ್ಭಿಣಿಯರು ನಿಯಮಿತವಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುವ ವಾಡಿಕೆಯೂ ಇದೆ.