



ಸಾಧನೆ

ವಿಟ್ಟ ಸಮೀಪದ ಕೊಡುಂಗಾಯಿಯಲ್ಲಿರುವ ಪಿದಮಲೆ ಗೋವಿಂದ ಪ್ರಸಾದ್ ಅವರು ಸಾವಯವ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು, ಪರಿಶುದ್ಧ ಮನೆ ತುಪ್ಪ ಬಳಸಿ ತಯಾರಿಸುವ ಹಲ್ಲ ಈಗ ಸ್ವಾವಲಂಬನೆಯ ಬದುಕಿಗೆ ಹೊಸ ಹಾದಿ ಹಾಕಿಕೊಟ್ಟಿದೆ. ಹಲ್ಲದ ಘಮ, ಸ್ವಾದಕ್ಕೆ ಜನ ಮನಸೋತಿದ್ದಾರೆ.

■ ಪ. ರಾಮಕೃಷ್ಣ ಶಾಸ್ತ್ರಿ



ಪಿದಮಲೆ ಗೋವಿಂದ ಪ್ರಸಾದ್



ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಹಲ್ಲದ ಘಮ; ಸಾರ್ಥಕ ಪಡೆದ ಶ್ರಮ!

ಹತ್ತು ಹನ್ನೆರಡುಕದಳಿ(ಏಲಕ್ಕಿ) ಬಾಳೆಗೊನೆಗಳು ಒಟ್ಟಿಗೆ ಹಣ್ಣಾಗಲಾರಂಭಿಸಿದವು. ಅಂಗಡಿಗೆ ಹೋಗಿ ಮಾರೋಣವೆಂದು ರೇಟ್ ಕೇಳಬಂದರೆ ಕೇಜಿಗೆ ಹತ್ತು ರೂಪಾಯಿ ಎಂಬ ಉತ್ತರ ಬಂತು ಅಂಗಡಿ ಮಾಲೀಕನಿಂದ. ಇಷ್ಟೊಂದು ರುಚಿರುಚಿಯಾದ ಕಳಿತ ಸಾವಯವ ಬಾಳೆಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಕೇವಲ ಹತ್ತು ರೂಪಾಯಿಗೆ ಮಾರುವುದೇ? ಯೋಚಿಸುತ್ತಾ ತಲೆಕೆಡಿಸಿಕೊಂಡ ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆ ಬಂಟ್ವಾಳ ತಾಲ್ಲೂಕು ವಿಟ್ಟ ಸಮೀಪದ ಕೊಡುಂಗಾಯಿಯಲ್ಲಿರುವ ಪಿದಮಲೆ ಗೋವಿಂದ ಪ್ರಸಾದ್ ಅವರಿಗೆ ತಕ್ಕಣ ಹೊಳೆದದ್ದು ಇದನ್ನು ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಧಾರಾಳ ಇರುವ ಹಸುವಿನ

ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಕೊಂಚ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಪಾಕ ಮಾಡಿ ಹಲ್ಲ ತಯಾರಿಸಿದರೆ ಹೇಗೆ ಎಂದು. ಯೋಚನೆ ಬಂದದ್ದೇ ತಡ, ಪತ್ನಿ ಸುಮನಾ ಬಳಿ ಹೇಳಿಯೇಬಿಟ್ಟರು. ಇಲ್ಲಿಂದ ಆರಂಭವಾಯಿತು ಇವರ ತಾಜಾ ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಹಲ್ಲ ತಯಾರಿಸುವ ಕಾರ್ಯ. ಸಣ್ಣ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಕೇಜಿಗಟ್ಟಲೆ ಹಲ್ಲ ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯವೇ ಇಲ್ಲ. ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಗೊನೆಗಟ್ಟಲೆ ನೂರಾರು ಕೇಜಿ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಕಳಿತು ರುಚಿ ಬೀರುತ್ತಿರುವಾಗ ಅದನ್ನು ಹಲ್ಲ ಮಾಡಬೇಕಾದರೆ ಸಣ್ಣ ಮೆಷಿನ್ ಬೇಕು ಎಂದು ಮನಗಂಡು, ಎಲೆಕ್ಟ್ರಾನಿಕ್ಸ್ ಎಂಜಿನಿಯರ್ ಕೂಡ ಆಗಿರುವ ಗೋವಿಂದ

ಪ್ರಸಾದ್, ಮಿತ್ರ ಮುಳಿಯ ವೆಂಕಟಕೃಷ್ಣ ಶರ್ಮ ಅವರ ಮಾರ್ಗದರ್ಶನದಿಂದ ಒಂದು ಮೆಷಿನ್ ತಯಾರಿಸಿಯೇ ಬಿಟ್ಟರು. ಮನೆಗೆ ಬಂದವರಿಗೆ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಅವರ ಮನೆಯವರಿಗೆ ರುಚಿ ನೋಡಲು ಡಬ್ಬಿ ತುಂಬಿ ಕಳಿಸಿಕೊಟ್ಟಿದ್ದೂ ಆಯಿತು. ಒಮ್ಮೆ ರುಚಿ ನೋಡಿದವರು ಮತ್ತೆ ಮತ್ತೆ ಬೇಕು ಎಂದು ಖರೀದಿಸಿ ತಿಂದರು. ಬನಾನ ಹಲ್ಲ ಮನೆಮಾತಾಯಿತು. ವಿಟ್ಟದ ಸುತ್ತಮುತ್ತ ಜನ ತಿಂದು ರುಚಿಗೆ ಮರುಳಾದರು. ಕೇಜಿಗಟ್ಟಲೆ ಆರ್ಡರ್ ಕೊಡಲಾರಂಭಿಸಿದರು. ಪುತ್ತೂರು, ಉಜಿರೆ, ಬೆಳ್ತಂಗಡಿ, ಮಂಗಳೂರು, ಉಡುಪಿ