



ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು, ಬೆಂಗಳೂರು, ಮುಂಬಯಿಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಈ ಸಾವಯವ ಹಲ್ಲು ತನ್ನ ವಿಶಿಷ್ಟ ಸ್ವಾದ, ಘಮಲಿನಿಂದ ಗಮನಸೆಳೆಯಲಾರಂಭಿಸಿದೆ.

ಇದೀಗ ಗೋವಿಂದ ಪ್ರಸಾದ್-ಸುಮನಾ ದಂಪತಿಗೆ ಬಿಡುವಿಲ್ಲದಷ್ಟು ಕೆಲಸ. ಮನೆತುಂಬ ಹಲ್ಲದ ಘಮ, ಬಾಳೆಹಣ್ಣು-ತುಪ್ಪ, ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಮಾಡಿದ ಹಲ್ಲದ ಶ್ರಮ 'ಹಣ್ಣುಗಳು ಹಾಳಾಗುತ್ತವೆ' ಎಂಬ ಚಿಂತೆಯನ್ನು ದೂರ ಮಾಡಿದೆ. 'ಅನಿರುಚಿ' ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ತಯಾರಾಗುವ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಹಲ್ಲು ಮಾಡಲು ಶುರು ಮಾಡಿದ ಕೆಲ ತಿಂಗಳುಗಳಲ್ಲೇ ಸಖತ್ ಹೆಸರುವಾಸಿಯಾಯಿತು.

ಗೋವಿಂದ ಪ್ರಸಾದ್ ಅಡಿಕೆ ಕೃಷಿಕರು. ತೋಟದ ಮಧ್ಯೆ ತೆಂಗು, ಬಾಳೆ, ಕಾಳುಮೆಣಸು, ವೆನಿಲಾ, ಹಣ್ಣುಗಳ ಗಿಡ ನೆಟ್ಟು ಕೃಷಿ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಬಾಳೆಯಲ್ಲಿ ಕ್ಯಾವೆಂಡಿಶ್, ನೇಂದ್ರ, ಕದಳಿ, ಮೈಸೂರು ಬಾಳೆ ಮೊದಲಾದ ತಳಿಗಳನ್ನೂ ಬೆಳೆಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಆದರೆ ಹಲ್ಲು ಮಾತ್ರ ತಾಜಾ ಏಲಕ್ಕಿ (ಕದಳಿ) ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನಲ್ಲೇ ಮಾಡುವುದು. ಅದೂ ಯಾವುದೇ ರಾಸಾಯನಿಕ ಬಳಸದೆ ಸಾವಯವ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಬಾಳೆಹಣ್ಣುಗಳಿಂದ. ಮನೆಯಲ್ಲೇ ತಯಾರಿಸಿದ ಹಸುವಿನ ತುಪ್ಪ ಹಲ್ಲದ ಸ್ವಾದ ಇಮ್ಮಡಿಸುವಲ್ಲಿ ಯಶಸ್ವಿಯಾಗುತ್ತಿದೆ.

ಕೊರೊನಾ ಕಲಿಸಿತು ಜೀವನಕ್ಕೆ ದಾರಿ

ಕೃಷಿ ಬದುಕು ನಿಶ್ಚಿತತೆಯ ಕಾಯಕವಾದರೂ ಅನಿಶ್ಚಿತ ಭಾವ ವ್ಯಕ್ತವಾದದ್ದು ಕಳೆದ ಬಾರಿಯ ಕೊರೊನಾ ಲಾಕ್‌ಡೌನ್ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ. ಇಡೀ ದೇಶವೇ ಸ್ವಬ್ರಗೊಂಡು, ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯೇ ಕುಸಿದುಹೋದಾಗ.

ಮನೆಯ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಧಾರಾಳವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದ ನಾನಾ ತಳಿಯ ಬಾಳೆಯ ಗೊನೆಗಳು. ಮುಚ್ಚಿದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ. ಧರ್ಮಕ್ಕೆ ಕೊಡುತ್ತೇನೆಂದು ಹೇಳಿದರೂ ಬಾಳೆಹಣ್ಣನ್ನು ಯಾರೂ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗದ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ. ಸಾವಿರಾರು ರೂಪಾಯಿ ನಷ್ಟವಾಗಿ ಹೋಯಿತು. ಎಂಜಿನಿಯರಿಂಗ್ ಕೆಲಸ ಬಿಟ್ಟು ಕೃಷಿಗೆ ತೊಡಗಿದ್ದ ಗೋವಿಂದಪ್ರಸಾದ್, ಅರ್ಥಶಾಸ್ತ್ರ ಉಪನ್ಯಾಸಕಿ ಸುಮನಾ ಅವರ ಈ ಯೋಚನೆಗೆ ಬೆಂಬಲ ನೀಡಿದವರು ಮುಳಿಯದ ವೆಂಕಟಕೃಷ್ಣ ಶರ್ಮರು. ಜೊತೆಗೆ ಮಕ್ಕಳು, ಬಂಧುಮಿತ್ರರೂ ಸಹಕಾರ ನೀಡಿದರು.

ಶರ್ಮರ ಹಿತ್ತಲಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣುಗಳಲ್ಲಿ ಹಲ್ಲು ತಯಾರಿಸಿ ಮನೆಮನೆಗೆ ತಲುಪಿಸಿ ಕೃತಕೃತರಾಗುತ್ತಿದ್ದ ಶರ್ಮರು ಪಿದಮಲೆ ದಂಪತಿಗೆ ನೀಡಿದ ಅಮೂಲ್ಯ ಸಲಹೆ, 'ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಹಲ್ಲು ಮಾಡಿ. ಹಣ್ಣು ಬೆಳೆಯಲು ನೀವು ಪಟ್ಟ ಶ್ರಮಕ್ಕೆ ಒಂದು ಸತ್ವಲ ಕೊಡಿ'. ಈ ಸಲಹೆ ಸಾಕಾರಗೊಳ್ಳಲು ಹೆಚ್ಚು ಸಮಯ ಹಿಡಿಯಲಿಲ್ಲ.

ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ವಿಚಾರಿಸಿದರೆ ಹಲ್ಲು ತಯಾರಿಸುವ ಯಂತ್ರದ ಬೆಲೆ ತೀರ ದುಬಾರಿ. ಒಂದೂಕಾಲು ಲಕ್ಷ! ಇಷ್ಟೊಂದು ಹಣ ಸುರಿಯುವ ಬದಲು ಸ್ವತಃ ಅಂತಹದೇ ಯಂತ್ರ ತಯಾರಿಸಲು

ಮುಂದಾದ ಗೋವಿಂದ ಪ್ರಸಾದರ ತಾಂತ್ರಿಕ ಪ್ರಜ್ಞೆಯ ಫಲವಾಗಿ ಇಪ್ಪತ್ತೈದು ಸಾವಿರಕ್ಕೆ ಯಂತ್ರ ತಯಾರಾಗಿಯೇ ಬಿಟ್ಟಿತು. ಸಾಕಷ್ಟು ವಿಧದ ಕೃಷಿ ಬಳಕೆಯ ಯಂತ್ರಗಳನ್ನು ಸರಳವಾಗಿ ಸ್ವಂತಕ್ಕೆ ತಯಾರಿಸಿದ ಸಾಧನೆ ಅವರ ಜೊತೆಗಿತ್ತು. ಸ್ವತಃ ತಾವೇ ತಯಾರಿಸಿದ ಹಲ್ಲು ತಯಾರಿಕಾ ಯಂತ್ರ. ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಬೆಳೆದ ತಾಜಾ ಬಾಳೆಯ ಹಣ್ಣು. ಪರಿಶುದ್ಧ ಹಸುವಿನ ತುಪ್ಪ. ಪೇಟಿಯಿಂದ ತಂದದ್ದು ಸಕ್ಕರೆ ಮಾತ್ರ. ಬಾಳೆಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಗ್ರೌಂಡ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ ಪಲ್ಪ್ ತಯಾರಿಸುವ ಕೆಲಸ ಮೊದಲಿನದು. ಸಕ್ಕರೆ, ತುಪ್ಪ, ಏಲಕ್ಕಿ ಎಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ ಯಂತ್ರದೊಳಗಿರಿಸಿ ಚಾಲೂ ಮಾಡಿದರೆ ಒಂದೆರಡು ಗಂಟೆಗಳಲ್ಲಿ ಕಂದು ವರ್ಣದಿಂದ ಹೊಳೆಯುತ್ತ ಆಕರ್ಷಿಸುವ ತಾಜಾ ಹಲ್ಲು ರೆಡಿ! ಇಳಿಸುವ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಗೋಡಂಬಿಯ ಚೂರುಗಳು. ಕೈಯಿಂದ ಮಗುಚುವ ಕೆಲಸವೂ ಇಲ್ಲ. ಪಾರಂಪರಿಕ ಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸುವುದಾದರೆ ತಾಸುಗಟ್ಟಲೆ ಬೆಂಕಿಯ ಮುಂದೆ ಕುಳಿತು ಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಸ್ವಲ್ಪ ಯಾಮಾರಿದರೂ ತಳ ಹಿಡಿಯುವ ಹಲ್ಲು ತಿನ್ನುವುದಕ್ಕೆ ಯೋಗ್ಯವಲ್ಲ. ಈ ನಾಜೂಕಿನ ಕೆಲಸವನ್ನು ಯಂತ್ರ ಅಚ್ಚುಕಟ್ಟಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಟ್ಟಾಗ ದಂಪತಿಗೆ ಉಳಿದ ಕೆಲಸ ನೀಡಾಗಿ ಗೆರೆ ಹಾಕಿ ತುಂಡು ಮಾಡುವುದು ಮಾತ್ರ.

ನೋಟದಲ್ಲೇ ಸೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಹಲ್ಲು ಸ್ವಾದದಲ್ಲಿ ನೋಟವನ್ನೂ ಮೀರಿಸಿತು. ಪರಿಚಿತರ, ನೆಂಟರ ಮುಂದಿಟ್ಟಾಗ ಬಂದ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆ ಅತ್ಯದ್ಭುತ. 'ಇಷ್ಟು ರುಚಿಕರ ಹಲ್ಲು ಈವರೆಗೆ ತಿಂಡಿಲ್ಲ. ನಮಗೆ ಎರಡು ಕಿಲೋ ಕೊಡಿ' ಎಂದು ಕೇಳಿದರು. ತಿಂದು ಮುಗಿದ ಕೂಡಲೇ ಮತ್ತೆ ನಾಲ್ಕು ಕಿಲೋ ಕೇಳಿಕೊಂಡು ಬಂದರು. ಅದರ ಸ್ವಾದ, ಘಮಘಮ ಕಂಪು ವಿಶಿಷ್ಟವಾಗಿತ್ತು. ಸದ್ದಿಲ್ಲದ ಮಾಡಿದ ಹಲ್ಲದ ರುಚಿ ಸುದ್ದಿ ಮಾಡತೊಡಗಿತು. ಬೇಡಿಕೆಗಳು ಸಾಲಾಗಿ ಬರಲಾರಂಭಿಸಿದವು. ಒಮ್ಮೆ ಕೊಂಡವರು ಮತ್ತೆ ಮತ್ತೆ ಬಂದರು. ತಮ್ಮ ತೋಟದ ಹಣ್ಣುಗಳೆಲ್ಲ ಮುಗಿದರೂ ಬೇಡಿಕೆ ಪೂರೈಸಲಾಗದೆ ಅಕ್ಕಪಕ್ಕದ ರೈತರ ತೋಟಗಳಿಂದ ಸಾವಯವ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಬಾಳೆಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಖರೀದಿ ಮಾಡಿ ಬೇಡಿಕೆ ಪೂರೈಸತೊಡಗಿದ್ದಾರೆ.

ಈ ವ್ಯವಹಾರದಿಂದ ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿಗೆ ನಿಶ್ಚಿತ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಭರವಸೆ ತಂದುಕೊಂಡಿರುವ ಗೋವಿಂದ ಪ್ರಸಾದ್-ಸುಮನಾ ದಂಪತಿ ಹಲ್ಲು ತಯಾರಿಕೆ ಯಂತ್ರದಲ್ಲಿ ಬೇಡಿಕೆಗೆ ಅನುಸಾರವಾಗಿ ಎರಡು ತಾಸಿನಲ್ಲಿಯೇ ಹಲ್ಲು ತಯಾರಿಸಿಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಎಂಟು ಕಿಲೋ ಹಲ್ಲುವನ್ನು ಯಂತ್ರದಲ್ಲಿ ಸಲೀಸಾಗಿ ಮಾಡಬಹುದು.

ಬಾಳೆಕಾಯಿಯ ಚಿಪ್ಸ್, ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಜಾಮ್, ಒಣಗಿಸಿದ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು, ಬಾಳೆಕಾಯಿ ಚಿಪ್ಸ್, ಕೂಡ ತಯಾರಿಸುವ ಯೋಚನೆ ಅವರ ಮುಂದಿದೆ. ಸಕ್ಕರೆಯ ಬದಲು ಕಬ್ಬಿನ ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ ಬಿಳಿಬಿಟ್ಟ ದೂರವಿಟ್ಟು ಸ್ವಾದದ ಜೊತೆಗೆ ಆರೋಗ್ಯ ಕಾಳಜಿಯನ್ನೂ ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸುವ ಇರಾದೆ ಇವರಿಗಿದೆ.

ಗೋವಿಂದ ಪ್ರಸಾದ್ ಸಂಪರ್ಕ: 7996924431/9008635517



ಹಲ್ಲು ತಯಾರಿಕೆ...