

ಹಾಗಲಕಾಯಿ, ಪಡುವಲಕಾಯಿ, ಬೆಂಡಕಾಯಿ, ಕಲ್ಲಂಗಡಿ, ಆಲಸಂದೆ, ಸಾಂಬಾರು ಸೌತೆ, ಚೀನಿಕಾಯಿ, ಬೂದುಗುಂಬಳ, ಕುಂಬಳಕಾಯಿ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಮೂಲಂಗಿ, ಕ್ಯಾರೆಟ್, ಪಾಲಕ್, ಹರಿವೆ, ನುಗ್ಗೆ, ಅತ್ತಿ ಅವರೆ, ಮತ್ತಿ ಅವರೆ, ಗುಂಡು ಮೆಣಸು, ಟೊಮೆಟೋ ಬದನೆ, ಮೈಸೂರು ಬದನೆ, ಜೀರಿಗೆ ಮೆಣಸು.... ಹೀಗೆ 50 ಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಬಗೆಯ ತರಕಾರಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಬಿತ್ತಿ ಬೆಳೆ ತೆಗೆಯುತ್ತಾರೆ.

ದೇಸಿ ತಳಿಯ ತರಕಾರಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಆಯ್ಕೆಕೊಂಡು ತರಕಾರಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರುವುದು ಇವರ ವಿಶೇಷ! ಯಾವುದೇ ತರಕಾರಿ ಗಿಡಗಳಿಗೆ ವಿಷಕಾರಕ ಕೀಟ ನಾಶಕವನ್ನು ಬಳಕೆ ಮಾಡುತ್ತಿಲ್ಲ. ಎಲೆ ತಿನ್ನುವ ಕೀಟ; ಕಾಯಿ ತಿನ್ನುವ ಕೀಟಕ್ಕೆಲ್ಲಾ ತಮ್ಮದೇ ಔಷಧಿಯನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಶಿಲಿ ರಿಸಿಡಿಯಾದ ಎಲೆ, ಯೂಪಟೋರಿಯಂ ಎಲೆ, ಸೀತಾಫಲದ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಕೊಳೆಯಿಸಿ ಅದನ್ನು ಸೋಸುತ್ತಾರೆ. ಅದಕ್ಕೆ ಗೋಮೂತ್ರ ಮತ್ತು ನೀರನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಗಿಡಗಳಿಗೆ ಸಿಂಪಡಿಸಿದರೆ ಸರ್ವರೋಗ ನಿವಾರಣೆ ಆಗುತ್ತದೆ ಎಂಬುದು ಅವರ ಅನುಭವದ ನುಡಿ.

### ಬೀಜ ಸಂಗ್ರಹ ಹೇಗೆ?

ಇವರು ಯಾವುದೇ ತರಕಾರಿ ಫಸಲನ್ನು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಿಲ್ಲ. ಏಕೆಂದರೆ ತರಕಾರಿಯನ್ನು ಕೊಯ್ದು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವುದಾದರೆ 4-5 ದಿನದಲ್ಲಿಯೇ ಖಾಲಿ ಮಾಡಬೇಕು. ತುಸು ಬೆಳೆಸಿ ಕೊಯ್ದರೂ ಅದನ್ನು ಖರೀದಿಸುವವರಿಲ್ಲ. ಕೊಯ್ದ ಮರು ಗಳಿಗೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಮಾರ್ಕೆಟ್‌ಗೆ ಒಯ್ದು ಕೊಡಬೇಕು. ಸದಾ ಕಾಲ ಯೋಗ್ಯ ದರ ಸಿಗುವುದೂ ಕಷ್ಟ. ಹೀಗಾಗಿ ಬೀಜ ಸಂಗ್ರಹ ಮಾಡುವುದೇ ಎಲ್ಲಾ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಉತ್ತಮ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

‘ಎಲ್ಲ ತರಹದ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಸಿ ಕೊಯ್ದರೆ ಉತ್ತಮ ಬೀಜ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಉತ್ತಮ ನಾಟ ಬೀಜಕ್ಕೆ ಬಹಳ ಬೇಡಿಕೆಯೂ ಉಂಟು. ಹಾಗಂತ ನಾನು ಯಾವುದೇ ನರ್ಸರಿ, ಪೇಟೆಯ ಅಂಗಡಿಗಳಿಗೆ ಬೀಜ ಮಾರುವುದಿಲ್ಲ. ಕೃಷಿ ಮೇಳಗಳಿಗೆ ಹೋಗಿ ಆಸಕ್ತ ರೈತರಿಗೆ ನನ್ನಲ್ಲಿರುವ ತರಕಾರಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಮಾರುತ್ತಿದ್ದೇನೆ. ತಾಜಾ ತರಕಾರಿ ಮಾರುವುದಕ್ಕಿಂತ, ಬೀಜ ಮಾರುವುದೇ ಹೆಚ್ಚು ಲಾಭದಾಯಕ’ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಭಟ್.

ಬಲಿತ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಕೊಯ್ದು ಬೀಜಗಳನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಬೀಜಗಳಿಗೆ ವಿಭೂತಿ ಅಥವಾ ಸೆಗಣೆ ಹೊತ್ತಿಸಿ, ಸುಮಾರು 50 ಗ್ರಾಂ. ಬೂದಿಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಕೆ.ಜಿ. ಬೀಜವನ್ನು ಸೇರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹಾಗೇ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿದ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಪೇಪರ್‌ನಲ್ಲಿ ಸುತ್ತಿ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಕವರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿಟ್ಟರೆ ಹೆಚ್ಚು ದಿನಗಳವರೆಗೆ ವ್ಯವಸ್ಥೆವಾಗಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬಹುದು ಎನ್ನುವುದು ಇವರ ಅನುಭವದ ಮಾತು. ●



ಕೃಷಿ ಮೇಳವೊಂದರಲ್ಲಿ ನಾರಾಯಣ ಭಟ್

