



ಹೊಲನ ಹಣ್ಣು ಬಳಸಿ ಮಿಕ್ಕಿದ್ದು ಕೊಳೆತು ಮಣ್ಣಾಗುವುದೇ ಅಧಿಕ. ಹಲಸಿನಲ್ಲಿ ನೂರಾರು ವೈವಿಧ್ಯಗಳು. ಮಲೆನಾಡಿನ ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿಯ ಹಾಗೆ. ಇಂದು ಕರ್ನಾಟಕ, ಕೇರಳ ಸೇರಿದಂತೆ ಎಲ್ಲೆಡೆ ನೂರಾರು ಹಲಸಿನ ಮೇಳಗಳು ನಡೆಯುತ್ತಿವೆ. ಕೃಷಿಕರೇ ರುಚಿ ನೋಡಿ ತಳಿಗಳನ್ನು ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿರುವುದರಿಂದ ಹಲಸಿನ ತೋಟಗಳು ಸಮೃದ್ಧಗೊಳ್ಳುತ್ತಿವೆ. ಹಲಸಿನ ಖಾದ್ಯಗಳು ಊಟದ ತಟ್ಟೆಗಳಿಗೆ ಬಂದಿವೆ.

ಇಂದು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಹಲಸಿನ ಸೊಳೆಗೆ ಐದೋ, ಹತ್ತೋ ರೂಪಾಯಿ ದರ ಇದೆ ಎಂದಾದರೆ, ಒಂದು ಹಲಸಿಗೆ ನೂರರಿಂದ ಒಂದು ಸಾವಿರ ರೂಪಾಯಿಯ ತನಕ ದರ ಇದೆ! ಕೇರಳದಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಆದಷ್ಟು ಬೇರೆ ಯಾವ ರಾಜ್ಯಗಳಲ್ಲೂ ಆಗಿಲ್ಲ ಎನ್ನಬಹುದು.

ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ದಾರಿ

ಕೊಟ್ಟಾಯಂ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಪಾಲಾದ ಕೃಷಿಕ ಥಾಮಸ್ ಕಟ್ಟಕಯಂ ರಕ್ತದೊತ್ತಡದಿಂದ ಬಳಲುತ್ತಿದ್ದರು. ಹಲವಾರು ಮಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ನುಂಗಿದರೂ ಪ್ರಯೋಜನವಾಗಿಲ್ಲ. ಹಲಸಿನ ಕಾಯಿಸೊಳೆಯ ಪಲ್ಯ (ಚಕ್ಕ ಪುಳುಕ್ಕಾ) ಮತ್ತು ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಗರಿಷ್ಠ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಹಲಸನ್ನು ಸುಮಾರು ಆರು ತಿಂಗಳು ಬಳಸುತ್ತಾ ಬಂದರು. ಈಗವರು ರಕ್ತದೊತ್ತಡದಿಂದ ಪಾರಾಗಿದ್ದಾರೆ! ಮಾತ್ರೆಗಳ ಹಂಗಿಲ್ಲ. ಹಲಸಿನ ಔಷಧೀಯ ಮಹತ್ವವನ್ನು ಅನುಭವಿಸಿದ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಾಡುವತ್ತ ನಿರ್ಧಾರ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಒಂದು ಕಾಲಘಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಮರಗಳನ್ನು ಕಡಿದು ರಬ್ಬರ್ ಹಬ್ಬಿಸಲಾಗಿತ್ತು. ಈಗ ತನ್ನ ಹತ್ತು ಎಕರೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದೆಕರೆಯಷ್ಟು ಹಲಸಿನ ನೂರಕ್ಕೂ ಮಿಕ್ಕಿ ವಿವಿಧ ತಳಿಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಸಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಇತರರಿಗೂ ಈ ಸಂದೇಶವನ್ನು ರವಾನಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಕೇರಳ ರಾಜ್ಯವು ಹಲಸಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಮತ್ತು ಬಳಕೆಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಒತ್ತು ಕೊಡುತ್ತದೆ. ಪಂಚತಾರಾ ಹೋಟೆಲಿನಿಂದ ಶ್ರೀಸಾಮಾನ್ಯನವರೆಗೂ ಇದೊಂದು ವಿಷರಹಿತ ತರಕಾರಿ, ಹಣ್ಣು ಎನ್ನುವ ಅರಿವು ಮೂಡಿದೆ. ಹಿತ್ತಲಲ್ಲಿ ಒಂದು ಮರವಾದರೂ ಇರಬೇಕೆನ್ನುವ ಮನಸ್ಸಿತ್ತಿಯ ಗಾಢತೆ ದಟ್ಟವಾಗುತ್ತಿದೆ.

ತಮಿಳುನಾಡಿನ ಪನ್ನತ್ತಿಯ ಹಲಸಿನ ಅತ್ಯಂತ ಪ್ರಮುಖ ತಾಣ. ಹಲಸಿಗೆ ಆರ್ಥಿಕತೆಯನ್ನು ತಂದ ಊರು. ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಮಧ್ಯವರ್ತಿಗಳು ಪ್ರವೇಶಿಸಿದರೂ ಕೃಷಿಕನಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಆದಾಯ ತರುತ್ತಿದೆ. ಪನ್ನತ್ತಿಯ ಹಣ್ಣಿಗೆ ದೇಶಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಸ್ಥಾನ. ಇಂತಹ ಊರಲ್ಲಿ ಒಂದೇ ಒಂದು ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ತಯಾರಾಗುತ್ತಿಲ್ಲ! ಆದರೆ ಈಗ ರೈತರ ಆಸಕ್ತಿಯಿಂದ ಎರಡು ಹಬ್ಬಗಳು ನಡೆದಿವೆ. ಕೃಷಿಕ ಚಂದ್ರಶೇಖರ್ ಕಾಯಿಸೊಳೆಯ ಪುಡಿಯನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ, ಆಹಾರ ಪೂರಕ ಉತ್ಪನ್ನವಾಗಿ ಪರಿಚಯಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಜೆನ್ನೈ ಮೂಲದ ಶರವಣ ಭವನ್ - ದೇಶ, ವಿದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಶಾಖೆಗಳನ್ನು