



ಸರಕಾರದ ವಿಶೇಷ ಉತ್ತೇಜನದಿಂದ ಮಲೆಷ್ಯಾದಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಕೃಷಿ ಹಬ್ಬಿತ್ತಿದೆ. ಅಮರಿಕಾದ ಅನ್ನ ಮೇರಿ, ಆಸ್ಟ್ರೇಲಿಯಾದ ಜಾಲಿಯನ್ನು ಘ್ರಾಂಗ್, ಇಗ್ನೋಡಿನ ದಿಯೂ ಫ್ರೋರ್‌ಎಂಬೆಲ್ಲಾ ಹಲಸನ್ನು ಅಂಟಿಕೊಂಡವರು. ಈಗ ಜರ್ಮನಿಯ ಜಾಲಿಯ ಉತ್ತೊರನ್ನು ಹಲಸು ಆವರಿಸಿದೆ. ಶ್ರೀಲಂಕಾದಲ್ಲಿ ಸಂಶೋಧನೆಯ ಕಾರ್ಯಾದಲ್ಲಿದ್ದಾಗ ಪರಿಚಯವಾದ ಹಲಸು, ಉಗ್ರಿಗೆ ಮರಳಿದ ಬಿಂಕ ಹಲಸಿಗಾಗಿಯೇ ಕಂಪನಿಯೊಂದನ್ನು ಹಟ್ಟಿಹಾಕಿದರು! ಮೊದಲಿಗೆ ಬಗರ್‌ ತಯಾರಿಸಿದರು, ರುಚಿ ನೋಡಲು ಹಲವರಿಗೆ ನೀಡಿದರು. ಉತ್ತಮ ಹಿಮಾಹಿತಿ. ಬಗರನ್ನು ಸವಿದ ಶೇ.90ರಷ್ಟು ಮಂದಿಯೂ ಉತ್ತಮವನ್ನು ಇಷ್ಟಪಟ್ಟಿರು. ತಯಾರು ಮಾಡುವ ತಿಂಡಿಯಲ್ಲಿ ಜರ್ಮನ್‌ ಸಂಬಾರವಸ್ತುವನ್ನು ಬಣಿಸಿದರ ಹೆಚ್ಚು ಮಂದಿಯನ್ನು ತಲುಪಬಹುದು— ಎನ್ನುವುದು ಅವರ ಅಶಯ.

ಅಮರಿಕಾದ ಕಾನ್ಯಾ ನಗರದ ಜನಸಂಖ್ಯೆ ಆಚಾಬಾಜು ಹತ್ತು ಲಕ್ಷ್ಯ ಇಲ್ಲಿನವರಿಗೆ ಹಲಸು ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ. ಏಷು ವರುಷದ ಹಿಂದೆ ಸೈಫಾನಿ ಶೇಲ್ವಾನ್ ಅವರ ಮೀನ್ ವೆಗಾನ್ ಕಂಪನಿಯು ಮೊತ್ತ ಮೊದಲಿಗೆ ಜಾಕ್ ತಮಾಲೆಯನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸಿತು. ತಮಾಲೆ ಎಂದರೆ ಮೆಚ್ಚಿಕೊಡ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಆಹಾರ. ಕೇರಳದ ಎಲೆಯಡ ಅಥವಾ ಕನ್ನಡಿನ ಗೀಣಸಲೆಯಂತೆ. ತಮಾಲೆಯು ಉಗಿಯಲ್ಲಿ ಬೇರಿಸಿದ ತಿಂಡಿ. ಜೊಳಿದ ತನೆಯ ಹೊರವದರದಲ್ಲಿ ಸುತ್ತಿದ ಮಾಂಬ ತಿಂಡಿ ಉತ್ತೊ ಟು ಡೋರ್ ವಿರಾಟಾ ಸಂಸ್ಯೇಯ ತಮಾಲೆಗಳನ್ನು ನಾಲ್ಕು ರಾಜ್ಯಗಳಿಗೆ – ಮಿಸ್ನೇರಿ, ಕಾನ್ಯಾ, ಅಯೋವಾ, ನೆಬ್ರಾಸ್ಕಾ – ತಲುಪಿಸುತ್ತಿದೆ. ತಮಾಲೆ ಹೊದಲ್ಲಿಲ್ಲಾ ಅದರ ಮೂಲವಸ್ತು ಹಲಸಿನ ಪರಿಚಯವನ್ನು ಮಾಡಿ ಬೇಡಿಕೆ ಕುದುರುಸುತ್ತಿರುವುದು ಸೈಫಾನಿ ಶೇಲ್ವಾನ್ ಜಾಕ್.

ಚೆನಾದಲ್ಲಿ ಹಲಸು ಈಗ ಲಾಭದಾಯಕ ಬೆಳೆ. 1999ರಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ತೋಪುಗಳು ಅಲ್ಲಿ ಅರಂಭಿಸಾದ್ದು. ಅಲ್ಲಿನ ಒಂದು ಅಂತ ಅಂತ ಹೀಗಿದೆ— ಒಂದು ಹೆಕ್ಕೀರ್ ತೋಟಿನಿಂದ ಅಂದಾಜು 90 ಸಾವಿರ ಯಿಂದಾನ್ ಅಂದರೆ, 9 ಲಕ್ಷ ರೂಪಾಯಿ ಅದಾಯ. ಹತ್ತು ಕೆಲೋದ ಹಲಸಿಗೆ, ಕೃಷಿಕನಿಗೆ ಇನ್ನುರ್ವೆವ್ತರಿಂದ ನಾಲ್ಕು ನೂರು ರೂಪಾಯಿ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಜೊನಿ ಭಾಷಯಲ್ಲಿ ಹಲಸನ್ನು ಬೋಲುಮಿ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಪ್ರತಿರುವ ವಿಯಂಬಾಂ ಮತ್ತು ಥಾಯ್‌ಂಡ್‌ನಿಂದ ಅಮದು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳತ್ತಾರೆ. ನಿರ್ಜಲೆಕರಿಸಿದ ಹಲಸಿನ

ಹಣ್ಣು, ಕ್ಯಾಂಡಿ, ಹೋಳಿಗೆಯಂತಹ ಉತ್ತೊನ್ನಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ಉದ್ದಿಮೆಗಳಿವೆ.

ಚೆನಾದಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಹಕ್ಕೀನ ಹುಡಿ ಜನಪ್ರಿಯ. ಒಂದು ಕಂಪನಿಯು ಈ ಉತ್ತೊನ್ನಕ್ಕೆ ಜ್ಯಾಕ್ ಪ್ರೈಟ್ ಹಿರ್ಬುಂಡ್ ಎಂದು ನಾಮಕರಣ ಮಾಡಿದೆ. ಇಲ್ಲಿನ ಪ್ರಾನಾಕ್ಸೋ (ಹಲಸಿನ ಉತ್ತೊನ್ನ) ತಯಾರಿಸುವ ಚಂಗುವಾಂಗ್ ಕಂಪನಿಯ ಸೈಫಾನಿ ಅವರನ್ನು ಸಂಪರ್ಕಿಸಿದ ಶ್ರೀ ಪತ್ರೇಯವರು ಮಾಹಿತಿ ನೀಡುತ್ತಾರೆ— ಪ್ರಾನಾಕ್ಸೋ ತಯಾರಿಗೆ ಒಂದೂವರೆ ವರುವದ ಇತಿಹಾಸವಿದೆ. ಈ ಧರದ ಪ್ರಾನಾಕ್ಸೋಗಳಿಗೆ ಮೂಲ ಆಗ್ನೇಯ ಪವ್ವಾ. ಆಗ್ಲೊ ತೆಂಗಿಸಾಯಿಯ ಪ್ರಾನಾಕ್ಸೋ ಮಾತ್ರ ಇತ್ತು ಕಾಲಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಹಕ್ಕನ್ನದನ್ನೂ ಆರಂಭಿಸಿದೆ. ಮತ್ತೊಂದೆ ಮೆಳ್ಕೆಹೇಳಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನದ್ದೇ ಸುದ್ದಿ. ಇಲ್ಲಿಗೆ ಹಲಸು ಪ್ರವೇಶಿಸಿ ಮೂರು ದಶಕ ಸಂದಿದೆ.

ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಆಂದೋಲನ

ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಕೂಬಿಗರೆಯಲ್ಲಿ 2008ರಲ್ಲಿ ಹಲಸು ಬೆಳೆಗಾರರ ಸಂಘವು ಸ್ಥಾಪನೆಗೊಂಡಿತ್ತು. ಆಗಿನ ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾನಿಲಯದ ಉಪಕುಲಪತಿಗಳಾದ ಡಾ.ನಾರಾಯಣ ಗೌಡರ ಉತ್ತಮತೆ ದೊಡ್ಡದು. ತಮಕೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಗುಬ್ಬಿ ತಾಲೂಕಿನ ಬೆಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿ ಭಾನುವಾರದ ಹಲಸಿನ ಸಂತೆ ಸುಪ್ರಸಿದ್ಧ. ಏಷೀಲ್‌ನಿಂದ ಜುಲೈ ತನಕ ಸುಮಾರು ಅರುವತ್ತರಿಂದ ನೂರು ಬಂಧನೆಗೊಂಡಿದೆ. ಅಂದರೆ ಹತ್ತರಿಂದ ಇಷ್ಟಪ್ಪತ್ತು ಲಕ್ಷ ರೂಪಾಯಿಗಳನ್ನು ವ್ಯವಹಾರ ನಡೆಯುತ್ತಿದೆ. ಉಳಿದ ತಿಂಗಳುಗಳಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಏದು ಲಕ್ಷದವ್ವು ವ್ಯವಹಾರ ಎಂದುಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ತೋವಿನಕೆರಿಯ ಪದ್ದರಾಬು ಹೆಚ್.ಜೆ. ಪ್ರಕಾರ, ಜೆಂಜೂಲಿನ ಚಿರುತ್ತೆಯಲ್ಲಿ ಮೊದಲ ಬಾರಿಗೆ ಮಹಾರಾಜ್ಯಾ ದ ಬೆಂಗಳೂರು, ಕೇರಳದ ಆಟೋಕಾರ್‌ಸ್‌ ಪ್ರೈಟ್ ಮತ್ತು ಕೃಷ್ಣಗಿರಿಯ ವಿ-ಸ್ನೇಸ್‌ ಕಂಪನಿಗೆ ಬೆಂಗಳೂರಿಗೆ ಒಂದು ಹಲಸನ್ನು ವಿರುದ್ಧ ಮಾಡಿವೆ.

ಬಾಗಲಕೋಟಿ ತೋಂಗಾರಿಕಾ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯದ ಮಾಡಿ ಉಪಕುಲಪತಿ ಡಾ.ಮಹಿಶ್ಲೋರ್ ಹಲಸಿನ ಬಗ್ಗೆ ಹತ್ತಾರು ಸಂಶೋಧನೆಗಳನ್ನು ಆರಂಭಿಸಿದ್ದಾರೆ. ವಿಯಿ ಎಲ್ಲಾ ಉಪಕ್ರೇರ್ದಗಳಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ತಳಿಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಸಿದ್ದಾರೆ. ತನ್ನ ಮಗನ ಮದುವೆಗೆ ಆಗಮಿಸಿದ ವಿಶೇಷ ಅಲಿಧಿಗಳ ಕೈಗೆ ಹಲಸಿನ ಅಪ್ರಾವ ಕಿರಿದಿಗಳನ್ನು ಉಪಗೊರೆಯಾಗಿ ಕೊಟ್ಟಿ ಕಳಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಜೈತ್ರಾ ಕೂಟದಲ್ಲಿ ಡಜನಿಗೂ ಮಿಂದಿದ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಉಣಬಡಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಯಾರಾ ಗಮನಿಸದೇ ಉಳಿದ ಕನಾರ್‌ಟಟಕದ ಕೆಂಪು ಸೊಳಿ ಹಲಸನ್ನು ಹಿರೇಹಳ್ಳಿ ಬಿ.ಹೆಚ್.ಆರ್. ಉಪಕ್ರೇರ್ದಗಳಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ತಳಿಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಸಿದ್ದಾರೆ. ರಾಜ್ಯ-ದೇಶಗಳಿಗೆ ಪರಿಚಯಿಸಲು ಹೊರಟಿದ್ದಾರೆ. ದೇಶದಲ್ಲೇ ಮೊದಲ ಬಾರಿಗೆ ಸಿದ್ದು ಎನ್ನುವ ದೈತ್ಯರ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ಈ ತಳಿಯನ್ನು ನೋಂದಾಯಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಇದರ ಕೆಂಪಿಗಳ ಮಾರಾಟ ಗಳಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಗಳಣಿಯವಾಗಿ ರೈತರಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪಾಲು ಸಲ್ಲಿತ್ತದೆ.

ನಿವೃತ್ತ ಹಿರಿಯ ತೋಂಗಾರಿಕಾ ಅಧಿಕಾರಿ ಡಾ.ಎಸ್.ವಿ. ಹಿತ್ತುಲಮನಿ ಪ್ರಕಾರ, ಕನಾರ್‌ಟಟಕದ ಒಂದು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ವರದು ಸಾವಿರ ಹಕ್ಕೆಗಳಿಗೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿದೆ ಹಲಸಿನ ತೋಪುಗಳನ್ನು ಎದ್ದಿವೆ. ಸರಕಾರ ಅಥವಾ ಯಾವುದೇ ಸಂಸ್ಥೆಗಳ ಪ್ರಕಾರ, ಸಭೆ-ಸಮಾರಂಭ, ಕರಪತ್ರ ವಿತರಣೆ, ಸಭ್ಬಿಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಜನರು ಮನಸಾರೆ ಹಲಸಿನ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಅಷ್ಟಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ ಎನ್ನುವುದು ಗಮನಾರ್ಹ. ದೇಶದಲ್ಲಿ ಈ ರಿತಿ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಜಡಪಿದಂತಹ ಹಲಸಿನ ಬೆಳೆಯು ಪ್ಲಾಂಟೇಶನ್‌ ಬೆಳೆಯನ್ನಾಗಿ ಮಾಪಾರಿಟು ಮಾಡಿರುವುದು ಕನಾರ್‌ಟಟಕ. ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಜನಪ್ರಿಯತೆ ಎಷ್ಟು ಏರಿದೆ ಎಂದರೆ ಮೊನ್ಯೆ ಮೊನ್ಯೆ ಬೆಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ಇಷ್ಟಪ್ಪತ್ತಿರುದು ಶಾಖೆಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಹೋಟೆಲ್‌ ವಾಸುದೇವ ಅಡಿಗಾಸ್ ಆರು ವಾರಗಳ ಕಾಲ ಹಲಸಿನ ಜಣಪತ್ರನ್ನು ನಡೆಸಿತ್ತು. ‘ಹಲಸು ಕೃಷಿಯ ತಿಳುವಳಿಕೆಯಲ್ಲಿ, ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿ ನಾವು ಅಪ್ರೋಡೆಟ್ ಆಗಿಲ್ಲ, ಆ ಬಗ್ಗೆ ಅಸ್ಕ್ಯೂ ತೋರಿಸುತ್ತಿರುವ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಕಾಣಿಸುತ್ತಿಲ್ಲ! ಹಲಸಿಗೂ ವಾಸವಿದೆ ಎಂಬ ಅರ್ಥ ಮಾಡಿದೆ.

(ಚಿತ್ರ/ಮಾಹಿತಿ: ಶ್ರೀ ಪರ್ಣ/ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ)