

ಪ್ರಾಸೆರ್ವ್, ದ.ಕ. ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕಲ್ಲಡ್ಡದ ಶ್ರೀನಿವಾಸ ಮಕ್ಕಾರ್ ಮತ್ತು ವಿಟ್ಟದ ಪಿಂಗಾರ ಸಂಸ್ಥೆ ಬಾಕಾಹು ತಯಾರಿಯಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿವೆ.

ಒಂದು ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾನಿಲಯ ಈ ಕೆಲಸವನ್ನು ಮಾಡಬೇಕಾದರೆ ಅದಷ್ಟೋ ಕಾಲ ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಲಾಕ್‌ಡೌನ್ ಕಾಲಘಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಕೃಷಿಕರಿಗೆ ಒದಗಿದ ಈ ಬಾಳೆಕಾಯಿ ಹುಡಿ ತಯಾರಿಯ ತಿಳಿವಳಿಕೆಯು ಸಂಕಟ ಕಾಲದ ಸ್ನೇಹಿತ, ಎಂದು ಮೆಚ್ಚುಗೆ ಸೂಚಿಸಿದವರು ಬೆಂಗಳೂರು ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾನಿಲಯದ ಪ್ರೊಫೆಸರ್ ಡಾ. ಶ್ಯಾಮಲಮ್ಮ, ಕೇರಳ ಮತ್ತು ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಜ್ಯ ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ(ಕೇವಿಕೆ)ಗಳ ಮೇಲ್ನೋಟದ ಜವಾಬ್ದಾರಿ ಹೊತ್ತ ನಿರ್ದೇಶಕ ಡಾ. ವೆಂಕಟಸುಬ್ರಹ್ಮಣ್ಯಯನ್ ಬಾಕಾಹುವಿನಲ್ಲಿ ಆಸಕ್ತರು. ಹಾಗಾಗಿ ಕನ್ನಡಿನ ಮೂವತ್ತಮೂರು ಕೇವಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಏಳೆಂಟು ಈಗಾಗಲೇ ನಿರ್ದೇಶಕರ ಜತೆ ಹೆಜ್ಜೆ ಹಾಕಿವೆ.

ಹಬ್ಬದ ಅರಿವು

ಉತ್ತರ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಬಾಕಾಹು ತಯಾರಿ ತರಬೇತಿಗಳ ಮಾಲೆ ಶುರುವಾಗಿದೆ. ಹುಳಗೊಳ ಸಹಕಾರಿ ಸೊಸೈಟಿ, ಮುಂಡಗೋಡು ದೇಶಪಾಂಡೆ ಫೌಂಡೇಶನ್, ಬೆಳಗಾವಿಯ ಕೆವಿಕೆ ತುಕ್ಕಾನ್ಟಿ, ವಾರಣಾಸಿ ಸಂಶೋಧನಾ ಪ್ರತಿಷ್ಠಾನ... ಇವರೆಲ್ಲಾ ಬಾಕಾಹು ತಯಾರಿಗೆ ತರಬೇತಿ ನೀಡಿದ್ದಾರೆ. ದಾವಣಗೆರೆಯ ಐಹೆಚ್‌ಆರ್ ತರಳಬಾಳು ಕೃಷಿ ಕೇವಿಕೆಯು ವೆಬಿನಾರ್ ಏರ್ಪಡಿಸಿತ್ತು. ಪೊನ್ನಂಪೇಟೆ ಅರಣ್ಯ ಕಾಲೇಜು ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಿಗೆ ಬಾಕಾಹು ತಯಾರಿ ಮತ್ತು ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸಿದೆ.

ಉತ್ತರ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಡ್ರೈಯರ್ ಹೊಂದಿದ ಕೃಷಿಕರಲ್ಲಿ ಉತ್ತಾಹ ದುಪ್ಪಟ್ಟಾಗಿದೆ. ಅಲ್ಲಿನ ಮಹಿಳೆಯರು ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಇಲಾಖೆಯೊಂದಿಗೆ ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ ತಮಗೆ ಡ್ರೈಯರ್ ಒದಗಿಸಿ, ತರಬೇತಿ ನೀಡಿ ಎಂದು ಒತ್ತಾಯಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಮಳೆಗಾಲ ಇನ್ನೂ ಬಿಟ್ಟಲ್ಲ. ಮಧ್ಯೆ ಎಲ್ಲಾದರೂ ಮೂರ್ನಾಲ್ಕು ದಿನ ಬಿಸಿಲು ಬಂದುಬಿಟ್ಟರೆ ಅಮ್ಮಂದಿರು ಬಾಕಾಹು ತಯಾರಿಗೆ ಮಾನಸಿಕವಾಗಿ ಸಿದ್ಧರಾಗಿದ್ದಾರೆ.

ಬಾಳೆಕಾಯಿ ಹುಡಿಯ ಕ್ಷಿಪ್ರ ಸ್ವೀಕೃತಿಗೆ ಕಾರಣಗಳು ಇಲ್ಲದಿಲ್ಲ. ಈ ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾಡಲು ಸುಲಭ. ತಕ್ಷಣ ಫಲಿತಾಂಶ. ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಡ್ರೈಯರ್ ಇದ್ದವರು - ಹಿಂದಿನ ದಿವಸ ಬಾಳೆಗೊನೆ ತಂದರಾಯಿತು, ಮರುದಿವಸ ರಾತ್ರಿಯಾಗುವಾಗ ಅಡುಗೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಬಾಕಾಹು ಸಿದ್ಧ. ಇದು ಅವಲಂಬನಾ ಕೆಲಸವಲ್ಲ. ಯಾವುದೇ ಉಪಕರಣ ಬೇಡ. ವರುಷಪೂರ್ತಿ ತಯಾರಿಸಲು ಸಾಧ್ಯ. ಕೇವಲ ಒಂದು ಬಗೆ ಅಲ್ಲ, ಹಲವಾರು ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಬಹುದು.

ಬಾಳೆ ಕಾಯಿ ಬೆಳೆದು ಅದು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಹೋಗಿ ನಗದಾಗಲು ಒಂದಷ್ಟು ಸಮಯ ಬೇಕು. ಬೆಲೆ ಇದ್ದರೆ ಓಕೆ. ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಬಿಸಾಕು ಬೆಲೆಗೆ ನೀಡಿ ತೃಪ್ತಿ ಪಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕಾದ ಪ್ರಮೇಯ. ಬಾಕಾಹುವಿಗೆ ಮೂರ್ನಾಲ್ಕು ಗಂಟೆ ವ್ಯಯಿಸಿದರೆ ಸಾಕು. ಬಾಳೆಗೆ ಆರು ತಿಂಗಳು



ಬಾಕಾಹು ಮುದ್ದೆ



ಡ್ರೈ ಚಾಮೂನು



ಕುಕ್ಕಿಸ್



ಜಿಲೇಬಿ



ದೋಸೆ



ಒತ್ತು ಶ್ಯಾವಿಗೆ

ಪುನರ್ಜನ್ಮ ಕೊಡಲು ಸಾಧ್ಯ. 'ಇದು ಯಾವ ಹಿಟ್ಟಿನ ಜತೆಗೂ ಸುಲಭವಾಗಿ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುವ ಗುಣವನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ' ಎನ್ನುವುದು ಶಿರಸಿಯ ಮನೋರಮಾ ಜೋಶಿಯವರ ಅಭಿಪ್ರಾಯ. 'ಕಳೆದರೆಡು ತಿಂಗಳಿನಲ್ಲಿ ಏನಿಲ್ಲವೆಂದರೂ ಐವತ್ತು ಕುಟುಂಬಗಳನ್ನು ಮಾತನಾಡಿಸಿದ್ದೇನೆ. ಯಾರೂ ಗೊಣಗಾಡಲಿಲ್ಲ. ಋಣಾತ್ಮಕವಾಗಿ ನೋಡಲಿಲ್ಲ. ಋಷಿಮುಷಿಯಿಂದ ಸ್ವೀಕರಿಸಿದ್ದಾರೆ' ಎನ್ನುವ ಹಿಮ್ಮಾಹಿತಿ ನೀಡಿದರು ಶ್ರೀಪಡೆ.

'ಬೆಳೆದವರೇ ಬಾಳೆಗೆ ಬೆಲೆ ಕೊಡುತ್ತಿಲ್ಲ. ಅದನ್ನು ಹಣ್ಣೆಗಷ್ಟೇ ಸೀಮಿತಗೊಳಿಸಿದ್ದೇವೆ. ಬಾಕಾಹು ಬಾಳೆಗೆ ಹೊಸ ಆಶಾಕಿರಣ. ಹೊದ ಬೆಲೆಯನ್ನು ಮರಳಿಸುವ ಟೂಲ್ಸ್.' ಹೀಗೆಂದವರು ಮೈಸೂರಿನ ಕೃಷಿಕ, ವೈದ್ಯ ಡಾ. ಅಭಿಜಿತ್ ಎಪ್ಪಿ.

ದೇಶಕ್ಕೆ ವ್ಯಾಪ್ತಿ ಸಲೆ

ದೇಶದಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಹತ್ತು ಲಕ್ಷ ಬಾಳೆ ಬೆಳೆಗಾರ ಕುಟುಂಬಗಳಿರಬಹುದು. ಯಾವುದೇ ತನುಶ್ರಮವಿಲ್ಲದೆ, ಬಂಡವಾಳ ಹಾಕದೆ ಬಾಳೆಕಾಯಿ ಹುಡಿ ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯ. ಅದನ್ನು ವರುಷಪೂರ್ತಿ ಮಾಡುವುದು ಬಾಕಾಹು ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯ. ಆಹಾರ ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ಔಷಧೀಯವಾಗಿಯೂ ಒಳಸಬಹುದೆಂದು ಆಹಾರ ತಜ್ಞರು ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಪಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಮಲಬ್ಬದತ್ತೆ, ಮಧುಮೇಹ ಶಮನಕ್ಕೆ ಪರಿಣಾಮಕಾರಿ. ಮಗುವಿಗೆ ತಾಯಿಹಾಲು ಅಲರ್ಜಿಯಾಗುವ ಅಪರೂಪದ ಸಮಸ್ಯೆ ಇರುವ ಶಿಶುಗಳಿಗೆ ಬಾಕಾಹು ಹುಡಿಯು ಒಳ್ಳೆಯ ಆಹಾರ.

ಆಗಸ್ಟ್ ಎರಡನೇ ವಾರ ಶಿರಸಿಯ ಕದಂಬ ಸಂಸ್ಥೆಯು ಆಯೋಜಿಸಿದ ಬಾಕಾಹು ಖಾದ್ಯ ಸ್ಪರ್ಧೆಯಲ್ಲಿ ಭಾಗವಹಿಸಿದವರು ಎಪ್ಪತ್ತಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಅಮ್ಮಂದಿರು. ಕೇರಳದ ಕಾಡ್ಪ್, ಬನಾನಾ ಬಡ್ಸ್ ಸಂಸ್ಥೆಗಳು ತ್ರಿಯಾಯೋಜನೆ ಹಾಕಿಕೊಂಡಿವೆ. ಕೋವಿಡ್ ಸಂಕಟಗಳ ವಿಷಾದಗಳ ಮಧ್ಯೆ ಬಾಕಾಹು ಮೂಡಿಸಿದ ಉತ್ತಾಹ ಅಭೂತಪೂರ್ವ. ಇದರ ಅನುಷ್ಠಾನ ಹಬ್ಬದ ರೀತಿ ಆಚರಣೆ ಕಂಡಿದೆ.

'ಕೃಷಿ ಮಾಧ್ಯಮ ಕೇಂದ್ರ' ಮತ್ತು 'ಫಾರ್ಮರ್ ಫಸ್ಟ್ ಟ್ರಸ್ಟ್' ಜಂಟಿಯಾಗಿ ಬಾಕಾಹು ಆಂದೋಳನ ಹಾಗೂ ಖಾದ್ಯಗಳ ಸವಿರುಚಿಗಳ ಪುಸ್ತಕ ಪ್ರಕಟಿಸಲುದ್ದೇಶಿಸಿದೆ. ಶಿರಸಿ ಕೆವಿಕೆಯು ಖಾದ್ಯಗಳ ಕುರಿತ ಪುಸ್ತಕ ಹೊರತರಲು ಸಿದ್ಧತೆ ನಡೆಸಿದೆ. ಕರ್ನಾಟಕದ ಈ ಸಂದೇಶ ದೇಶಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ಒಯ್ಯಬೇಕು. ಕೃಷಿಕರ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಇಷ್ಟು ದೊಡ್ಡದಾಗಿ ಆಂದೋಳನ ಹಬ್ಬಿರುವಾಗ; ನಮ್ಮ ಕೇವಿಕೆ, ಸಂಶೋಧನಾಲಯಗಳು, ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾನಿಲಯಗಳಿಗೆ ಅದನ್ನು ದೇಶ ಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ಒಯ್ಯಲು ಕಷ್ಟವಿಲ್ಲ.

ತಮಿಳುನಾಡು ತಿರುಚಿರಾಪಳ್ಳಿಯ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಬಾಳೆ ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರವು ಬಾಳೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನದ ಪ್ರಚಾರಕ್ಕಾಗಿ ಶ್ರೀಪಡೆಯವರಿಗೆ ಪ್ರಶಸ್ತಿ ನೀಡಿ ಪುರಸ್ಕರಿಸಿರುವುದು ಬಾಕಾಹು ಆಂದೋಳನಕ್ಕೆ ಪುಷ್ಟಿ ನೀಡಿದೆ.

ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆ: feedback@sudha.co.in