

## ಹಣ್ಣೊಂದು; ಗುಣ ಹಲವು!

ಹಲಸಿನ ತೊಳೆಗಳಿಂದ ಜಾಮ್, ಜೆಲ್ಲಿ, ಸಿರಪ್, ಹಲ್ವ, ಟಾಫಿ ರಸ, ಚಾಕೋಲೇಟ್, ಚಿಪ್ಸ್, ಹಪ್ಪಳ, ಕ್ಯಾಂಡಿ ಮುಂತಾದ ವೈವಿಧ್ಯ ತಿಂಡಿ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ಹಲಸು ಕೆಲವು ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳನ್ನೂ ಹೊಂದಿದೆ.

ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು, ಎಲೆ, ಅಂಟು ಮತ್ತು ಬೇರುಗಳನ್ನು ಕೂಡ ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು. ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನಲ್ಲಿರುವ ಅಧಿಕ ಪೊಟ್ಯಾಷಿಯಂ ಅಂಶವು ಅಧಿಕ ರಕ್ತದೊತ್ತಡವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ವಿಟಮಿನ್ 'ಸಿ' ಅನ್ನಾಗುವ ರೋಗ ನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ.

ಹಲಸು ಉಷ್ಣವಲಯದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರಮುಖ ಮರ. ಈ ಹಣ್ಣಿನ ಮೂಲ ಭಾರತವೇ. ಇದನ್ನು ಶ್ರೀಲಂಕಾ, ಬಾಂಗ್ಲಾದೇಶ, ಇಂಡೋನೇಷ್ಯಾ, ಮಲೇಷಿಯಾ, ವಿಯೆಟ್ನಾಂ, ಥೈಲ್ಯಾಂಡ್ ಮತ್ತು ಫಿಲಿಪ್ಪಿನ್ಸ್ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ದಕ್ಷಿಣ ರಾಜ್ಯಗಳಾದ ಕೇರಳ, ಕರ್ನಾಟಕ, ತಮಿಳುನಾಡು ಹಾಗೂ ಈಶಾನ್ಯ ರಾಜ್ಯಗಳಾದ ಅಸ್ಸಾಂ, ಮೇಘಾಲಯ, ತ್ರಿಪುರ ಮತ್ತು ಬಾಂಗ್ಲಾದೇಶದ ಗಡಿ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತಿದೆ.

ಆರ್ಥಿಕ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ನೋಡುವುದಾದರೆ ಹಲಸು 'ಸೀಸನಲ್ ಫ್ರೂಟ್' ಆದರೂ ಕುಟುಂಬದ ಖರ್ಚುಬೆಟ್ಟಗಳಿಗೆ ಆಧಾರವಾಗಬಲ್ಲದು. ಮರದ ಯಾವ ಭಾಗವೂ ನಿಷ್ಪ್ರಯೋಜಕವಲ್ಲ. ಮಳೆ ಕಡಿಮೆ ಇರಲಿ ಅಥವಾ ಹೆಚ್ಚಿರಲಿ ಇಳುವರಿ ಕುಗ್ಗುವುದಿಲ್ಲ. ಸಾಲು ಮರವಾಗಿ, ಗಾಳಿ ತಡೆಯಾಗಿ, ನೆರಳು ಮರವಾಗಿ ಸಹ ಉಪಯುಕ್ತ.

ಹಣ್ಣು ರಸಭರಿತ. ಎಳೆಯ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ತರಕಾರಿಯಂತೆ ಬಳಸಬಹುದು' ಎನ್ನುತ್ತಲೇ ಮುಂದಡಿ ಇಟ್ಟರು. ಅಲ್ಲಿತ್ತು ಮತ್ತೊಂದು 'ಸ್ವರ್ಣ ಹಲಸು' ಎಂಬ ತಳಿ. ಇದನ್ನು ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಿದೆ. ತೊಳೆ ಕಡು ಹಳದಿ ಬಣ್ಣ ಇರುವುದರಿಂದ ಸ್ವರ್ಣ ಎಂಬ ಹೆಸರು ಬಂದಿದೆ. ಹಣ್ಣು ತಿನ್ನಲು ಸೂಕ್ತ. ಕಾಯಿಯಿಂದ ಚಿಪ್ಸ್, ಹಪ್ಪಳ ಮಾಡಬಹುದು' ಶರ್ಮ ವಿವರಿಸಿದರು.

ಬಕ್ಕೆ, ಬಿಳುವ, ತುಳುವ, ಸ್ವರ್ಣ... ಇಷ್ಟಲ್ಲದೆ ಅನನ್ಯ, ಮಧುರ, ಅಮೃತ, ನಂದನ ತಳಿ, ಬೈರಸಂದ್ರ, ಪ್ರಕಾಶ್ಚಂದ್ರ, ಸದಾನಂದ, ಯೆಡ್ಡಿ ಪಸಂದ್... ಅಬ್ಬಬ್ಬಾ ಎಷ್ಟೊಂದು ವೈವಿಧ್ಯ! ವೆಂಕಟರಮಣ ಶರ್ಮರ ಹಲಸು ಫಾರ್ಮ್‌ನಲ್ಲಿ ಬರೊಬ್ಬರಿ ನೂರಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ತಳಿಯ ಹಲಸು ವೈವಿಧ್ಯಗಳಿವೆ. ಎಲ್ಲವೂ ಒಂದಕ್ಕಿಂತ ಒಂದು ವಿಭಿನ್ನ, ಸ್ವಾದ, ರುಚಿ, ಘಮ, ಬಣ್ಣ, ಆಕಾರ..!

ಇವರ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆ, ತೆಂಗು, ಕಾಳುಮೆಣಸು, ಬಾಳೆ, ಜಾಯಿಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಸಾವಯವ ಮಾದರಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಹಲಸಿನ ತೋಟದಲ್ಲಿ ನಿಂಬೆ, ನೆಲೆ, ನುಗ್ಗೆ, ಪುನರ್ಪುಳಿ (ಮುರುಗಲ), ಸಪೋಟಿ, ರಂಬುಟಾನ್, ಸ್ಕಾರ್ ಆಪಲ್, ಮಾವು ಮುಂತಾದವು ಉಪಬೆಳೆಯಾಗಿಯೂ ನೆಲೆನಿಂತಿವೆ.

### ಹಲಸು ಬೆಳೆಯಲು ಸ್ಪೂರ್ತಿ ಹೇಗೆ?

ಶರ್ಮರಿಗೆ ಬಾಲ್ಯದಿಂದಲೂ ಹಲಸು ಬೆಳೆಯುತ್ತ ವಿಶೇಷ ಒಲವು, ಆಸಕ್ತಿ. 2011ರಲ್ಲಿ ವದ್ಡ ವೆಂಕಟರಮಣ ಭಟ್, ಕೆಸಿ ಕೃಷ್ಣ ಕೆದಿಲಾಯ, ಗುರುರಾಜ ಬಾಲ್ಕಿನ್ನಾಯ ಅವರ ಮಾರ್ಗದರ್ಶನದಲ್ಲಿ ಮುಳಿಯದಲ್ಲಿ 'ಸಾವಯವ ಹಲಸು ಮೇಳ' ನಡೆಸಿದರು. ಸಮಾನಮನಸ್ಸರಿಂದ 'ಹಲಸು ಸ್ನೇಹಿ ಕೂಟ' ರಚನೆಯಾಯಿತು. ಅಲ್ಲಿ ತಳಿಯ ಆಯ್ಕೆ ಕಲ್ಪನೆ ಬಂತು. ಇದನ್ನು ತಮ್ಮ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಸಾಕಾರಗೊಳಿಸಿದ ಶರ್ಮರು, 'ಉತ್ತಮ ಹಲಸು ತಳಿಯ ಆಯ್ಕೆ ತುಸು ಕಷ್ಟ. ಹಲಸು ಗುಂಡಾಗಿದ್ದು, ಒಳಭಾಗ ತುಂಬ ತೊಳೆ ತುಂಬಿರಬೇಕು. ಗಿಡ ನೆಟ್ಟ ಬಳಿಕ ಬೇಗನೆ ಫಸಲು ಕೊಡುವಂತಿರಬೇಕು ಎಂಬ ಅಂಶ ಗಮನಿಸಬೇಕು' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

### ಹಲಸು ಹಲ್ಲವಾಗಿ...

ಹಲಸು ಹಣ್ಣು ಬೆಳೆದರಾಯಿತೇ? ಇದರ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯಾಗುವುದು ಬೇಡವೇ? ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು 'ಸೀಸನಲ್ ಫ್ರೂಟ್'. ಇದರ ಹಲ್ವ ತಯಾರಿಸಿದರೆ ಬೇಡಿಕೆ ಹೆಚ್ಚು. ಹಲಸು ಮೇಳದಲ್ಲಿ ಅಭಿಮಾನಿಯೊಬ್ಬರು ಹಲ್ವ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ ಹೇಳಿ ಒಂದು ಯಂತ್ರವನ್ನೂ ಪರಿಚಯಿಸಿದರು. ಸರಿ, ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಹಲ್ವ ತಯಾರಿ ಆರಂಭವಾಯಿತು. ಒಂದು ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಅಳತೆಯಂತೆ 20 ಕೇಜಿ ಹಣ್ಣಿನ ಪಲ್ಪಿಗೆ ಆರು ಕೇಜಿ ಸಕ್ಕರೆ, ಒಂದು ಕೇಜಿ ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿದ ಮಿಶ್ರಣದಿಂದ 12 ಕೇಜಿ ಹಲ್ವಾ ಸಿದ್ಧವಾಗುವುದು. ಸದ್ಯ ಪುತ್ತೂರು, ಬೆಂಗಳೂರುಗಳಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದು ಬೇಡಿಕೆ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿದೆ.

ಇವರ ಕೃಷಿ ಕಾಯಕಕ್ಕೆ ಪತ್ನಿ, ಇಬ್ಬರು ಪುತ್ರರ ನಿರಂತರ ಸಹಕಾರವಿದೆ. ಮುಳಿಯ ತಿಮ್ಮಪ್ಪಯ್ಯ ಸ್ಮಾರಕ ಶಾಲೆಯಲ್ಲಿ 20 ವರ್ಷ ಸಂಚಾಲಕರಾಗಿ ಸೇವೆ ಸಲ್ಲಿಸಿದ ಇವರಿಗೆ 60ರ ಹರೆಯು.

ಶರ್ಮರ ಹಲಸು ಕೃಷಿ, ಸಾವಯವ ವಿಧಾನ, ನಿರ್ವಹಣೆ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ನೋಡಿ, ಕೇಳಿ, ಹಣ್ಣು, ಹಲ್ವ ಚಪ್ಪರಿಸಿ ಮನೆಗೆ ವಾಪಸಾದರೂ ಹಣ್ಣಿನ ಘಮಲು, ತೊಳೆಯ ರುಚಿ ಮೈಮನಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಗೇ ಉಳಿದಿದೆ.

ವೆಂಕಟರಮಣ ಶರ್ಮರ ಸಂಪರ್ಕ: 9480200832



ಹಲ್ವ ತಯಾರಿಸುವುದು