



ಗಭ್ರದಲ್ಲಿನ ಮಗುವಿನ ತೊಕವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ. ಹಾಲು ಮತ್ತು ಗಿಡಮೂಲೆಗಳೊಂದಿಗೆ ನವರ ಅಕ್ಷಿಯನ್ನು ಬೇರೆಯಿಂದ ಸೇವಿಸಿದರೆ ದೇಹದ ಉತ್ತರಕ ಗಾಯಗಳಿಗೆ ಒಕ್ಕೆಯ ಚಿಕಿತ್ಸೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ನವರ ಅಕ್ಷಿಯವೇ ಅಲ್ಲ, ಅದರ ಹೊಟ್ಟಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಎಸ್ಟ್ರೋಎಸ್ಟ್ರೋ ಉಪಯುಕ್ತ. ಇದು ಗಭ್ರಕಂತರದ ಸ್ವಾಂಡಿಲೋಸಿಸ್, ಕಡಿಮೆ ಪ್ರಮಾಣದ ಬೆನ್ನನೋವು, ಪಾಶ್ವಾಯಾಮ, ಸಂಭಿಧಾತರಂತಹ ನೋವೆಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಜಿಸುವ ಶಕ್ತಿ ಹೊಂದಿದೆ. ಸೋರಿಯಾಸಿಸ್ ಚಿಕಿತ್ಸೆಗೆ ಅಯ್ಯೇದೆ ವೇದ್ಯರು ನವರ ಅಕ್ಷಿಯ ಪೇಸ್ಟ್ ಅನ್ನ ಲೇಪನವಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಪೇಸ್ಟ್ ಉಪಯೋಗ ಗಾಯಗಳಿಗೆ ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಪರಿಹಾರವಾಗಿದೆ. ಹೆಚ್ಚು ನಾರಿನಂತಹ ಇರುವ ನವರ ಅಕ್ಷಿ ಮುಧುಮೇಹಿಗಳಿಗೆ ಸುರಕ್ಷಿತ ಆಹಾರವಾಗಿಯೂ ಪರಿಗಳಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಕೇರಳದಲ್ಲಿ ಇದರ ಅಕ್ಷಿಯಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಪಾನೀಯವೇ ‘ಕಾರ್ಕಡಕ ಕಂಜೆ’ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಕುಡಿಯುವುದರಿಂದ ಆಯಾಸ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಅಲ್ಲಿನ ವಿಶಿಷ್ಟ ಚಿಕಿತ್ಸಾ ವಿಧಾನವಾದ ಪಂಚಕರ್ಮದಲ್ಲಾ ನವರದ ಎಸ್ಟ್ ವ್ಯಾಪಕವಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರೆ.

ಇಷ್ಟೆಲ್ಲಾ ವಿಶಿಷ್ಟ ಗುಣ ಇರುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಅಕ್ಷಿ ಬಹುತ್ವಾಗಿ ಇದೊಂದೆ. ಹಾಗಾಗಿಯೇ ಇಂದು ಅಮುಜಾನ್, ಫ್ಲಿಪ್ ಕಾಟ್‌, ಇಂಡಿಯಾ ಮಾರ್ಟ್ ಇತ್ಯಾದಿ ಅನ್ನಾರ್ನೆನ್ ಮಾರಾಟ ತಾಂಗಳಲ್ಲಿ ಇದರ ವ್ಯಾಪಾರ ಜೋರು. ಕೆಲೋ ಬಂದಕ್ಕೆ 500ರಂತೆಗೂ ಮಾರುವವರಿದ್ದಾರೆ. ಆಕರ್ಷಕ ಪ್ರಾಕೆಟ್‌ಗಳಲ್ಲಿ, ವಿವಿಧ ತಾಂಗಳಲ್ಲಿ ಉಣಿ. ವಿಶ್ವಾಮಿತ್ರದಲ್ಲಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ವ್ಯಾಪಿಸಿದೆ.

ಕನಾಟಕದಲ್ಲಿಯೂ ಜೈವಧೀಯ ಗುಣವುಳ್ಳ ಹತ್ತಾರು ಭಕ್ತುದ ತಳಿಗಳಿವೆ. ನಮ್ಮ ಅಕ್ಷಿ ಬಾಣಿತಿಯಿದ್ದಾಗ ಅಮೃತ ಎರಡು ವರ್ಷ ಹಳೆಯ ಹಾಲುಭ್ರಾಲು ಅಕ್ಷಿಯನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಟ್ಟು ಉಣಬಿಡಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಮತ್ತೊಂದು ಪಾತೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಅನ್ನ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ನೆನಪು ಅದು ಮಲ್ಲಿಗೆಯವೇ ಉದುರುದುರಾಗಿ, ಸುಮಾಸನಾಭರಿತವಾಗಿ ಇರುತ್ತಿತ್ತು. ಅಕ್ಷಿ ಉಣಿತ್ತಿದ್ದರೆ ಮನೆಯಲ್ಲಾ ಘರುಘರು. ಅವಳಿನಾದರೂ ಚಾರು ಉಳಿಸಿದರೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲಿ ಸಣಿವಾನಾದ ನನಗೇ ಅದನ್ನು ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಬಾಯಿಗಿಟ್ಟುಕೊಂಡರೆ ಪುಷ್ಕನ್ ಗಂಟಲ್ಲಿಳಿದು ಹೊಸ್ಟೆ ಸೇರುತ್ತಿತ್ತು. ಆಹಾ ಎಂಥಾ ರುಚಿ. ಅಂಥಾ ಅನ್ನ ಉಣಿಲಿಕ್ಕಾದರೂ ಅಕ್ಷನಿಂತೆ ಆಗಬೆಕೆದುಕೊಳ್ಳಿತ್ತಿದ್ದ ಆಗ.

ಬೆಳಗಾವಿಯ ಕಡೆ ಬೆಳೆಯವ ಕರಿಗಿವಿಲಿ ಅಕ್ಷಿಯ ಬಾಣಿತಿ ಹೇಣ್ಣುಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಉತ್ತಮವಾದುದು. ಹಾಲು ವರ್ಧಿಸುತ್ತದೆ. ಬೀದರ್ ಭಾಗದ ಕರಿಕಳವೇ ಭಕ್ತುವ್ರಾ ಇಂತಹುದೇ ಗುಣ ಹೊಂದಿದೆ. ಕೊಲಾರ ಭಾಗದ ದೊಡ್ಡಬೆರನ್ನೆನ್ ಗಂಜಿಯನ್ನು ಎದೆನೋವು ಬಂದಾಗ ಪಟ್ಟು ಹಾಕಲು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಮುಂಡುಗ, ಕೆಂಪು ಮುಂಡುಗ, ದೊಡ್ಡಿ ಭಕ್ತ,



ರಾಜಮುಡಿ ಮುಂತಾದ ಕೆಂಪು ತಳಿಗಳು ಹೆಚ್ಚು ನಾರಿನಂತಹ ಹೊಂದಿದ್ದು ನಿಧಾನವಾಗಿ ಜೀಂಜಾವಾಗುತ್ತದೆ. ಅನುಧಿದ ದಾರ ಇರಬೇಕಾದ ಮುಧುಮೇಹ ರೋಗಿಗಳು ಈ ಅಕ್ಷಿ ಬಳಸಿ ಉಂಟದ ಪರಿಪೂರ್ಣತೆ ಅನುಭವಿಸಬಹುದು.

ಜೈವಧೀ ಗುಣದ ತಳಿಗಳು ಸಾಕಷಿಯವೆ. ಆದರೆ ನವರ ಭಕ್ತುದ ತಳಿ ಜೈವಧೀಯ ಗುಣಗಳ ಕಣಿಜ ಇಂತಹ ಜೈವಧೀಯ ಗುಣವುಳ್ಳ ಅಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಜನಪ್ರಿಯಗೊಳಿಸಲು 2010ರ ಆಸುಪಾರಿನಲ್ಲಿ ಬೆಂಗಳೂರಿನ ‘ಸಹಜ ಸಮೃದ್ಧಿ’ ಸಂಸ್ಯೇಯ ಕೃಷಿಪ್ರಸಾದಾ ಅವರ ತಮ್ಮ ಪತ್ರಕರ್ ಗಳಿಯರ ಸಹಕಾರದೊಂದಿಗೆ ದಿನಪತ್ಕಿಯೇಂದರ್ಲಿ ಉಂದು ಅಂತಹ ಶುರು ಮಾಡಿದರು. ಜನರ ಗಮನ ಸೇಂಫಿಲು ಮೊದಲ ಲೇವಿನಾನೇ ನವರ ಅಕ್ಷಿಯ ಬಗ್ಗೆ ಇತ್ತು. ಆದರಲ್ಲಿ ಬಳಸಿದ ‘ಇಂಡಿಯನ್ ವಯಾಗ್ರಾ’ ಪದವು ಒಂದಾಗ ವಲಯದಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲೋಲ ಕಲ್ಲೋಲ ಎಬ್ಬಿಸಿತ್ತು. ಲೇಖನ ಪ್ರಕಟವಾದ ಮಾರನೇ ದಿನ ಪೋನುಗಳ ಸುರಿಮಳೆ. ಪತ್ರ ಬರಿದವರೂ ಇದ್ದರು. ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಮಾರ್ಪಾದಿಗಳೇ ಸಂಪರ್ಕಿಸಿದ್ದರು ಎಂದು ನೆನಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಕೃಷಿಪ್ರಸಾದರು ಅಂದು ಅವರ ಅಭಿಸಿನಲ್ಲಿ ಸಿಬ್ಬಿಂದಿಯ ನಿಗುವಿನ ಹೊಳೆಯೇ ಹರಿಯಿತು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಆ ಉಂದು ದಿನದ ಮಲ್ಲಿಗೆ ಅವರ ದೇಸಿ ಬೀಜ ಸಂರಕ್ಷಕಾ ಕಡೆರಿಯು ‘ಲ್ಯೂಂಿಕ ಮಾಹಿತಿ ಸಮಾರ್ಟೋಚಕ ಕೆಂಪ್ರೋ’ವಾಗಿ ಪರಿವರ್ತನೆಯಾಗಿತ್ತು. ಪೋನು ಮಾಡಿದವರು ಹೇಳುತ್ತಿದ್ದ ಸಮ್ಮೇಗಳು ಹಾಿದ್ದವರೆ.

ಪೋನು, ಪತ್ರವ್ವೇ ಅಲ್ಲ, ಕೆಲವರು ಹೊಕ್ಕಾ ಮಾತಾಡಲೂ ಬಂದಿದ್ದು ಮತ್ತೊಂದು ಮಜಲು. ಬಿಬ್ರಿ ಅಮೆರಿಕದಲ್ಲಿ ಅಕ್ಷಿ ರಚಾಕ್ಷೇಂದ್ರ ಬೆಂಗಳೂರಿಗೆ ಬಂದವರು ನವರದ ಪ್ರವರ ಬೆದ್ದಿದ್ದೂ ಹೊಮ್ಮಿಗಳನ್ನು ಕೈಪಿಡಿದೆ ಅಭಿಸಿಗೆ ಕಾಲಿಟ್ಟರಂತೆ. ‘ಕಂಪಣಿ ಅಕ್ಷಿ ತಗಂಂಪೋಗಿ ಏನ್ ಮಾಡುತ್ತೋಗ್’ ಎಂಬ ಪ್ರಶ್ನಾರ್ಥಕ ಭಾವ ಎಲ್ಲರ ಮುಖದಲ್ಲಿ ಅಕ್ಷಿಯ ತನ್ನ ಮಂಡಿನೋವಿಗೆ ಒಂದಮ್ಮೆ ಕೆಲೋ ಅಕ್ಷಿ ವಿರೀದಿತಂತೆ ಅಜ್ಞಿಯನ್ನು ಕರೆದೊಯ್ದು ಕಾರಿನಲ್ಲಿ ಕೂರಿಸಿ ವಾಪಸ್ ಬಂದ ವೋಮ್ಮಾ ತಾನೂ ಎರಡು ಕೆಲೋ ಒಯ್ಯಿನಂತೆ. ಯಾರ್ಥಾರ ಕಷ್ಟ ಏನೇನಿರುತ್ತವೋ ಯಾರಿಗೆ ಗೊತ್ತು.

ನವರ ಅಕ್ಷಿಯನೋ ಆಹಾರ ಜೈವಧೀಯ ಗುಣಗಳಿಂದ ಸಮೃದ್ಧಿ. ಆದರೆ ಭಕ್ತುದ ಬೈರು ಬೆಂಕಿ ರೋಗಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚು ತುಲ್ಯಾಗುತ್ತದೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಕೃಷಿ ವಿಭಾಗಿ ಇತ್ತಾರೆ. ಮೋಹನ್ ತಲಕಾಲುಕೊಪ್ಪ. ಬಹುತ್ವಾಗಿ ಕೇರಳದ ಹೊರಗೆ ಬೆಳೆದಾಗ ಹೀಗೆ ಆಗಬಹುದೇನೋ. ಅಲ್ಲದೆ ಕನಾಟಕದ ಹಲವು ರೈತರು ನವರ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಕೇರಳದಲ್ಲಿ 70-80 ದಿನಗಳಿಗೆ ಕಟ್ಟಾಗುವ ನವರ ಇಲ್ಲಿ 100ರಿಂದ 120 ದಿವಸ ತೇಗೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಇಳಿಸಿದ ಪರಿಯಂತಾ ತಂಬಾ ಕಡಿಮೆ. ರೈತ ಬಸಯ್ಯ ಗಳಾಗಿ ಮಾಡಿದ್ದು ಇದೇ ಕಾರಣಕ್ಕೆ.

ದಟ್ಟ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣದ ಅಕ್ಷಿಯನ್ನು ನವರ ಭಕ್ತವನ್ನು ಪ್ರಾಚೀನ ಗ್ರಂಥಾದ ಸುಶೃತ ಸಹಿತೆಯಲ್ಲಿ ರಷ್ಣಿಕಾ ಗುಣಿನ ಭಕ್ತ ತಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಲಾಗಿದೆ ಅರವತ್ತು ದಿನಕ್ಕೆ ಕಟಾವಿಗೆ ಬರುವ ತಳಿಗಳಿಗೆ ಸಂಸ್ಕೃತದಲ್ಲಿ ‘ಶಿಷ್ಫಿಕಾ’ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಮಧುರ ರುಚಿಯನ್ನು ಶಿಷ್ಫಿಕಾ ತಳಿಗಳು ಸೇವನೆ ಮಾಡಿದಾಗ ವಾಯು ಮತ್ತು ಕಫಿವನ್ನು ಹತೋಟಿಗೆ ತರುತ್ತದೆ ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ. 1960ರಲ್ಲಿ ಹಿರಿಕುಲಿಯಿಂದ ಆಗಮನದವರೆಗೂ ಈ ಗುಣಿಗೆ ಸೇರುವ ಹಲವಾರು ತಳಿಗಳಿಂದು ಪ್ರಾಚೀನ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ಸುಧಾರಿತ ತಳಿಗಳ ವ್ಯಾಪಕ ಬಳಕೆಯಿಂದಾಗಿ ಇವು ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತಾರೆ. ಈಗ ಅಪರೂಪವಾಗಿದೆ. ನವರ ತಳಿಯೂ ಇನ್ನೇನು ಕಣ್ಣರೆ ಹಾದಿಯಲ್ಲಿದ್ದಾಗ ಪಾಲಕ್ಕಾಡಿನ ನಾರಾಯಣನ್ ಉಣಿ ಹಾಗೂ ಇತರ ರೈತರು ಸಂಸ್ಕೃತದರು. ನಂತರ ವ್ಯಾಪಕ ಪ್ರಚಾರ ಹಾಗೂ ಈ ತಳಿಯು ಜನಪ್ರಿಯವಾಯಿತು.

ಮತ್ತೊಂದು ಪ್ರಾಚೀನ ಗ್ರಂಥಾದ ಬ್ಯಾಹತ್ ಸಹಿತಾದಲ್ಲಿ ಲ್ಯಾಂಗಿಕ ಅಸ್ವಾಸ್ತಕೆಗಳ ಚಿಕಿತ್ಸೆಗಾಗಿ ಶಿಷ್ಫಿಕಾ ಅಕ್ಷಿಯನ್ನು ಬಿಗ್ಗಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿದೆ. ಸಜ್ಜೆ ಶಿಷ್ಫಿಕಾ ಅಕ್ಷಿಯ ಅನ್ನವನ್ನು ಉಂಟ ಮಾಡಿದಿರುತ್ತಿರುತ್ತಾರೆ. ಜೈವಧೀಯ ಗುಣಗಳಿಂದ ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ನಿರ್ಮಿಸಿದ ಪ್ರಾಚೀನ ಗ್ರಂಥದ ಸುಶೃತ ಸಹಿತೆಯಲ್ಲಿ ಕಾರಣಕ್ಕೆ ಹಾಿದ್ದಾಗಿ ಇತ್ತಾರೆ. ಮಧುರ ರುಚಿಯನ್ನು ಶಿಷ್ಫಿಕಾ ತಳಿಗಳಿನ ಪರಿಷಾರ ಕುಡಿಯಲ್ಲಿದ್ದಾಗಿ ನಂತರ ಒಂದು ಕಾರಣಕ್ಕೆ ಹಾಿದ್ದಾಗಿ ಇತ್ತಾರೆ. ಮಧುರ ರುಚಿಯನ್ನು ಶಿಷ್ಫಿಕಾ ತಳಿಗಳಿನ ಪರಿಷಾರ ಕುಡಿಯಲ್ಲಿದ್ದಾಗಿ ನಂತರ ಒಂದು ಕಾರಣಕ್ಕೆ ಹಾಿದ್ದಾಗಿ ಇತ್ತಾರೆ.

ನವರ ಎಂಬ ಹೆಸರೇ ಆಕರ್ಷಕ. ಬೆಳೆಯೋಣ, ಬಳಸೋಣ. ಇಂತಹದೇ ನಮ್ಮ ಕನ್ನಡ ನಾಡಿನ ತಳಿಗಳನ್ನು ಉಳಿಸೋಣ. ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯಿಸಿ: feedback@sudha.co.in