

ಎಳೆ ಹಲಸು; ಬಲು ಸೊಗಸು!



ಪುಟ್ಟ, ಆದರೆ ದಿಕ್ಕೂಟಿ ಕುಟುಂಬೋದ್ಯಮ

ಮೊಹಮದ್ ರೊಯಿನಿ ದಂಪತಿ ತಮ್ಮ ಉತ್ಪನ್ನದೊಂದಿಗೆ

ಎಳೆ ಹಲಸು 'ಸೂಪರ್ ಫುಡ್' ರೂಪದಲ್ಲಿ ವಿಶ್ವದ ಗಮನಸೆಳೆದಿದೆ. ಈ ಸೂಪರ್ ಫುಡ್ ಅನ್ನು ಸಂಸ್ಕರಿಸಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವ ಗೃಹೋದ್ಯಮವೊಂದು ಮಲೇಷ್ಯದಲ್ಲಿ ಸದ್ದಿಲ್ಲದೆ ನಡೆದಿದೆ. ಶ್ರೀಸಾಮಾನ್ಯರು ವಿಕೇಂದ್ರೀಕೃತ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಹಳ್ಳಿಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಎಳೆ ಹಲಸು ಸಂಸ್ಕರಿಸಿ ಮಾರುವ ಸಾಧ್ಯತೆಗೆ ರೊಯಿನಿ - ಮೊಹಮದ್ ಆರಿಫ್ ಓತ್ಮನ್ ಕುಟುಂಬ ಮುನ್ನುಡಿ ಬರೆದಿದೆ.

■ ಶ್ರೀಪಡೆ

ತರಕಾರಿಯಾಗಿ ಎಳೆ ಹಲಸು ಬಲು ರುಚಿಕರ. ಅದು ಪೋಷಕಾಂಶ ಸಮೃದ್ಧವೂ ಹೌದು. ಅದರಲ್ಲಿ ವಿಟಮಿನ್‌ಗಳು, ನಾರು ಇತ್ಯಾದಿಗಳು ಸಾಕಷ್ಟಿವೆ. ಪಾಶ್ಚಿಮಾತ್ಯ ಜಗತ್ತನ್ನಿಡೀ 'ಸೂಪರ್ ಫುಡ್' ಅಂತ ಸೆಳೆದಿರುವುದು ಹಲಸಿನ ಈ ಬಾಲ್ಯರೂಪವೇ. ಅದಿಗ 'ಸಸ್ಯಮಾಂಸ' ಎಂದೇ ಜಗತ್ ಪ್ರಸಿದ್ಧ! ಎಳೆ ಹಲಸನ್ನು (ಕರಾವಳಿ ಭಾಗದಲ್ಲಿ 'ಗುಜ್ಜಿ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ) ಸಂಸ್ಕರಿಸಿ ವರ್ಷವಿಡೀ ಬಳಸಬಹುದು. ಉದ್ಯಮ ಆರಂಭಿಸಲೂಬಹುದು. ಆದರೆ ಹಲಸಿನ ತವರಾದ ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಈ ಕಡೆಗೆ ಗಮನ ಹರಿದದ್ದು ಇಲ್ಲವೆನ್ನುವಷ್ಟು ಕಡಿಮೆ. ಎಳೆ ಹಲಸನ್ನು ಸಂಸ್ಕರಿಸುವ ದೇಶಮಟ್ಟದ ಉದ್ಯಮ ನಮ್ಮಲ್ಲಿನೂ ಇಲ್ಲ. ಮದರ್ ಡೆರಿಯ 'ಸಫಲ್' ಇದನ್ನು ಫ್ರೋಝನ್ ರೂಪದಲ್ಲಿ ತಂದದ್ದು ಹೌದು. ಆದರೆ ಅದರ ಉತ್ಪಾದನೆ ನಾಮಮಾತ್ರ. ಹಾಗಾಗಿ ಅದಿನ್ನೂ ದೇಶಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಅಪರಿಚಿತ! ಹಲಸನ್ನು ತರಕಾರಿಯಾಗಿಸುವುದರಲ್ಲಿ ವಿಶ್ವದಲ್ಲೇ ನಂಬರ್ ವನ್ ಇಂಡೋನೇಷ್ಯಾ. ಮಲೇಷ್ಯಾದ ಪ್ರಖ್ಯಾತಿ ಹಲಸನ್ನು ಹಣ್ಣಾಗಿ ಬಳಸುವುದರಲ್ಲಿ. ಹಣ್ಣಿನ 'ತಿನ್ನಲು ಸಿದ್ಧ' (ರೆಡಿ ಟು ಈಟ್) ರೂಪದ ಮಾರಾಟದಲ್ಲಿ

ಮಲೇಷ್ಯಾ ಜಗತ್ತಿನ ಮಂಚೂಣಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಅಲ್ಲಿ ಹಲಸು ಹನ್ನೆರಡು ತಿಂಗಳೂ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಹಣ್ಣಿನ ವಾಣಿಜ್ಯೀಕರಣದತ್ತ ಹೆಚ್ಚು ಗಮನ ಕೊಟ್ಟಿರುವುದರಿಂದಲೋ ಏನೋ, ಮಲೇಷ್ಯಾ ಹಲಸನ್ನು ತರಕಾರಿಯಾಗಿಸುವುದರಲ್ಲಿ ತುಂಬ ಹಿಂದೆ ಬಿದ್ದಿದೆ. ಕೌಲಾಲಂಪುರಿನಿಂದ ಒಂದು ಗಂಟೆ ದೂರದಲ್ಲಿದೆ ಸೆರೆಂಬಾನ್ ಜಿಲ್ಲೆಯ ನೆಗರಿ ಸೆಂಬಿಲಿಯನ್ ಪ್ರಾಂತ್ಯ. ರೊಯಿನಿ - ಮೊಹಮದ್ ಆರಿಫ್ ಓತ್ಮನ್ ಕುಟುಂಬ ಇರುವುದು ಅಲ್ಲಿಯೇ. ಈ ಕುಟುಂಬ ಕೋವಿಡ್ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಪುಟ್ಟ ಉದ್ಯಮ ಆರಂಭಿಸಿತು. ಅದುವೇ ಎಳೆಹಲಸಿನ ಗೃಹಮಟ್ಟದ ಸಂಸ್ಕರಣೆ. ಉತ್ಪನ್ನದ ಅಲ್ಲಿನ ಹೆಸರು 'ನಾಂಗ್ ರಿಬಸ್'. ನಾಂಗ್ ಎಂದರೆ ಹಲಸು. ರಿಬಸ್ ಎಂದರೆ ಬೇಯಿಸಿದ್ದು. ಕೋವಿಡ್ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಆರಂಭವಾದ್ದರಿಂದ ಇದರ ಹೆಸರು 'ನಾಂಗ್ ರಿಬಸ್ ಸಿ 19'. ಇದು ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಫ್ರೋಝನ್ ಎಳೆ ಹಲಸು. ಮುನ್ನೂರು ಗ್ರಾಮಿನ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗೆ ಏಳು ರಿಂಗಟ್. ಸುಮಾರು 127 ರೂಪಾಯಿ. ಇವರು ಈವರೆಗೆ 400ಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಪ್ಯಾಕೆಟ್ ಮಾರಿದ್ದಾರೆ. ಮೊದಲ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಹೋದದ್ದು ಹತ್ತೇ ಪ್ಯಾಕೆಟ್. ಎರಡು,