ವಿ ರೈತ ಮಿತ್ರ



■ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೆಳೆಯಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವ ಎಲೆಕೊಳೆ ರೋಗ ನಿರ್ವಹಣೆ ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

| ಲೀಲಾವತಿ ಹಾವೇರಿ

ಕೊತ್ತಂಬರಿ (ಧನಿಯಾ) ಪ್ರಮುಖ ಮಸಾಲೆ ಮತ್ತು ಸೊಪ್ಪು ಪದಾರ್ಥಗಳಲ್ಲೊಂದು. ಇದನ್ನು ಮುಂಗಾರು ಹಾಗೂ ಹಿಂಗಾರು ಬೆಳೆಯಾಗಿ ಮತ್ತು ಮಿಶ್ರ ಬೆಳೆಯಾಗಿಯೂ ಬೆಳೆಯಬಹುದಾಗಿದೆ. ಕೊತ್ತಂಬರಿಯಲ್ಲಿ ಎಲೆಕೊಳೆ ರೋಗದಲ್ಲಿ ಮೊದಲಿಗೆ ಎಲೆಯ ಮೇಲೆ ಕಂದು ಬಣ್ಣದ ಮಚ್ಚೆಗಳು ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. ನಂತರ ರೋಗ ಹೆಚ್ಚಾದ್ದಲ್ಲಿ ಗಿಡ ಒಣಗುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದಾಗಿ ಬೆಳೆಯ ಇಳುವರಿ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

ನಿರ್ವಹಣೆ: ರೋಗ ಕಂಡುಬಂದಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿ ಲೀಟರ್ ನೀರಿಗೆ ಕಾರ್ಬನ್‌ಡೈಜಿಮ್ 50 ಡಬ್ಲ್ಯು.ಪಿ 1.0 ಗ್ರಾಂ ನಂತೆ ಬೆರೆಸಿ 15 ದಿನಗಳಿಗೊಮ್ಮೆ 2 ಬಾರಿ ಸಿಂಪಡಿಸಬೇಕು.

| ಡಾ. ಕೆ. ಪಲ್ಲವಿ ಸಸ್ಯ ಸಂರಕ್ಷಣಾ ತಜ್ಞರು

Vijayavani pg 06

ರೈತರ ಸಮಸ್ಯೆಗಳಿಗೆ ಕೃಷಿ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಮಾಹಿತಿ ಕೇಂದ್ರ, ವಿಸ್ತರಣಾ ನಿರ್ದೇಶನಾಲಯ, ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾನಿಲಯ, ಬೆಂಗಳೂರು. ಇಲ್ಲಿನ ತಜ್ಞರು ಉತ್ತರಿಸಲಿದ್ದಾರೆ. ನಿಮ್ಮ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳನ್ನು 18004250571/ 080-23627889 ಸಂಖ್ಯೆಗೆ ಕರೆ ಮಾಡಿ ತಿಳಿಸಿ ಅಥವಾ 94824 77812 ಸಂಖ್ಯೆಗೆ ವಾಟ್ಸ್‌ಆ್ಯಪ್ ಮಾಡಿ

31 ಮೆಟ್ರಿಕ್ ಟನ್ ಗೋಧಿ ಸಂಗ್ರಹ ಗುರಿ



ಉತ್ತರ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಗುರುವಾರ ಸಿಎಂ ಯೋಗಿ ಆದಿತ್ಯನಾಥ ಅವರೊಂದಿಗೆ ಕೇಂದ್ರ ಸಚಿವ ಪ್ರಲ್ಹಾದ ಜೋಶಿ.

ನವದೆಹಲಿ: ಕೇಂದ್ರ ಸರ್ಕಾರ 2025-26ರ ರಬಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ರಾಜ್ಯಗಳಿಂದ 31 ಮೆಟ್ರಿಕ್ ಟನ್ ಗೋಧಿ ಸಂಗ್ರಹ ನಿರೀಕ್ಷಿಸಿದ್ದು, ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಕೇಂದ್ರ ಆಹಾರ ಮತ್ತು ನಾಗರಿಕ ಸರಬರಾಜು ಸಚಿವ ಪ್ರಲ್ಹಾದ ಜೋಶಿ ಗುರುವಾರ ಉತ್ತರ ಪ್ರದೇಶ ಮುಖ್ಯಮಂತ್ರಿ ಯೋಗಿ ಆದಿತ್ಯನಾಥ ಜತೆ ಪರಿಶೀಲನಾ ಸಭೆ ನಡೆಸಿದರು. ಉತ್ತರಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತುತ ಗೋಧಿ ದಾಸ್ತಾನು, ಸಂಗ್ರಹ ಕುರಿತು ಮಾಹಿತಿ ಪಡೆದ ಸಚಿವರು, ಉತ್ತರ ಪ್ರದೇಶ ಸರ್ಕಾರ ಏಪ್ರಿಲ್ ಮೊದಲ ವಾರದಲ್ಲಿ 1 ಲಕ್ಷ ಟನ್ ಗೋಧಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ್ದರ ಬಗ್ಗೆ ಮೆಚ್ಚುಗೆ ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಿದರು. ಕೇಂದ್ರ ಸರ್ಕಾರ ಈ ಬಾರಿ ವಿವಿಧ ಏಜೆನ್ಸಿಗಳಿಂದ ಏಪ್ರಿಲ್-ಜೂನ್ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ 31 ಮೆಟ್ರಿಕ್ ಟನ್ ಗೋಧಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ಗುರಿ ಹೊಂದಲಾಗಿದೆ. ಇದು 2024-25ರ ಹಂಗಾಮಿನ 26.6 ಮೆಟ್ರಿಕ್ ಟನ್‌ಗಿಂತ ಶೇ. 26ರಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚಾಗಿದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಅತಿ ಹೆಚ್ಚು ಗೋಧಿ ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ರಾಜ್ಯಗಳು ಕೊಡುಗೆ ನೀಡಬೇಕು ಎಂದು ಮನವಿ ಮಾಡಿದರು.

■ ಉತ್ತರಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಸಚಿವ ಜೋಶಿ, ಸಿಎಂ ಯೋಗಿ ಆದಿತ್ಯನಾಥ ಪರಿಶೀಲನಾ ಸಭೆ

ಯೋಗಿ ಆದಿತ್ಯನಾಥ ಮಾತನಾಡಿ, ಉತ್ತರ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಗೋಧಿ ಖರೀದಿಗೆ 5,780 ಕೇಂದ್ರಗಳನ್ನು ತೆರೆಯಲಾಗಿದ್ದು, 20,409 ರೈತರು ಗೋಧಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ರೈತರು 100 ಕ್ವಿಂಟಾಲ್ ವರೆಗೆ ಗೋಧಿ ಮಾರಲು ಅವಕಾಶ ಇದೆ. ರಜಾ ದಿನಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಖರೀದಿ ಕೇಂದ್ರ ತೆರೆದಿರುತ್ತವೆ ಎಂದರು. ಇದೇ ವೇಳೆ ಸಚಿವ ಜೋಶಿ ಉತ್ತರಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಪಿಎಂ ಕುಸುಮ್ ಮತ್ತು ಪಿಎಂ ಸೂರ್ಯ ಘರ್ ಯೋಜನೆಗಳಲ್ಲಾದ ಪ್ರಗತಿ ಬಗ್ಗೆಯೂ ಚರ್ಚಿಸಿದರು. ಲಖನೌದಲ್ಲಿ ಸೂರ್ಯ ಘರ್ ಯೋಜನೆಯಡಿ ಅಳವಡಿಸಿದ ಸೌರ ಸ್ಥಾವರ, ಮೇಲ್ಛಾವಣಿ ಘಟಕಗಳನ್ನು ವೀಕ್ಷಿಸಿದರು. ಸೂರ್ಯ ಘರ್ ಫಲಾನುಭವಿ ಉಮೇಶ ರಾವತ್, '1.8 ಲಕ್ಷ ರೂ. ವೆಚ್ಚದಲ್ಲಿ ಸೌರ ಮೇಲ್ಛಾವಣಿ ಅಳವಡಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದು, ಸರ್ಕಾರದಿಂದ 1.08 ಲಕ್ಷ ರೂ. ಸಬ್ಸಿಡಿ ಬಂದಿದೆ. ಮೊದಲು 2000- 3000 ರೂ. ವಿದ್ಯುತ್ ಬಿಲ್ ಭರಿಸುತ್ತಿದ್ದೆ. ಈಗ 150-200 ರೂ.ಗೆ ಇಳಿದಿದೆ' ಎಂದು ಸಂತಸ ಹಂಚಿಕೊಂಡರು.

Vijayavani pg 01

Mango mania kicks in

City-based mango experts weigh in on the popular and less known varieties native to Karnataka

RASHMI RAJAGOPAL
TEAM METROLIFE

Karnataka has around 700 indigenous mango varieties, the most common being Badami, Raspuri, Totapuri and Sindura. Some have interesting stories behind them.

For instance, Badami, ancestor of the prized Alphonso, is believed to be Tipu Sultan's favourite variety, says Sriram Aravamudan, gardening enthusiast and founder, Bangalore Local Walks.

The Srirangapatna Badami was cross-pollinated and new cultivars were developed by Hyder Ali and Tipu. "Some of these original trees can still be found in Lalbagh," Aravamudan shares.

While Badami is the most popular, Aravamudan is a fan of the Raspuri. "This early season variety is slightly fibrous, juicy and has a delectable floral aroma," he notes. The aroma of a Sindura, on the other hand, has a hint of cumin. "It is quite fibrous. Along with the Raspuri, it is widely used in juice shops for milkshakes, as it is cheap and easily available," he explains.

Though the Totapuri is mostly eaten raw, not many know it is quite delicious when ripe. "It is sweet and slightly tart when it ripens," he says.



Apart from popular varieties like Badami and Raspuri, some of the less known varieties of Karnataka include Appemidi and Kari Irshad, both of which have GI tags. PIC FOR REPRESENTATION. DH PHOTO / B K JANARDHAN

At some homes, the Raspuri is eaten with puris and chapati. "The fruit is pulped and blended with spices like cardamom, and milk. I have been eating it this way since I was a child," says 41-year-old Ashish V, a mango enthusiast.

In the last 25–30 years, Karnataka has also been growing Mallika, a mid-season variety. It is fleshy, long and perfectly golden outside and inside. Another unique variety grown in Karnataka is the Omlet. "It is a cross between Malgova and Banganapalle. It is big and flat, like an omelette," says Aravamudan.

The Sakkare Gutti, a late season fruit, is primarily used in curries, but can also be eaten whole. "People typically squeeze it with the skin still intact. Make a hole and suck out the pulp," he shares.

The Kari Ishad received a Geographical Indication (GI) tag in 2023. It is grown primarily in Ankola and Karwar. It is the second Karnataka variety, after the Appemidi, to receive a GI tag. The latter is grown in the Malenadu region of the state.

Bengaluru-based Madhu Kargunda, who runs Tengin Farm in Arsikere, Hassan, recalls the Kasi Mavina Hannu, a variety grown in the area. "I remember plucking these mangoes raw, hiding them in hay and checking on them every day until they ripened," says Kargunda.

GOVT MANGO PORTAL SOON

A government website (karsirimangoes.gov.kr.in) to order mangoes will go live by the end of the month, says C G Nagaraju, Managing Director of the Karnataka State Mango Development and Marketing Corporation Limited.

Sriram Aravamudan shares that some of the most unique mango varieties can be found in the mango melas organised by Lalbagh Botanical Garden and the University of Agricultural Sciences, among others.

Dec Hrd pg 13

For more information visit University Library Website
Web - uasbagrilibindia.org
E-mail- librarian@uasbangalore.edu.in

ರೈತರಿಂದ–ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ನೇರ ಮಾರಾಟ, ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಪ್ರಯತ್ನ। ರೈತ ಸಂಘ–ಹಸಿರುಸೇನೆ ನಾಯಕತ್ವ

ಆರ್.ಆರ್.ನಗರದಲ್ಲಿ ನಾಳೆಯಿಂದ 'ರೈತ ಸಂತೆ'

• ಗಾಣಧಾಳು ಶ್ರೀಕಂಠ

ಬೆಂಗಳೂರು: ರೈತರು ತಾವು ಬೆಳೆದ ಕೃಷಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ತಾವೇ ಬೆಲೆ ನಿಗದಿಪಡಿಸಿ, ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ನೇರವಾಗಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಲು ಮುಂದಾಗಿದ್ದಾರೆ. 'ರೈತ ಸಂತೆ'ಯ ಮೂಲಕ ಈ ಪ್ರಯೋಗ ಆರಂಭವಾಗಲಿದೆ.

ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಜ್ಯ ರೈತ ಸಂಘ ಹಾಗೂ ಹಸಿರು ಸೇನೆಯ ಸಾಮೂಹಿಕ ನಾಯಕತ್ವದಲ್ಲಿ 'ನೇರ ಮಾರಾಟದ ಮೂಲಕ ನಮ್ಮ ಹೋರಾಟ' – 'ನಮ್ಮ ಬೆಳೆಗೆ ನಮ್ಮದೇ ಬೆಲೆ' ಶೀರ್ಷಿಕೆಯಡಿ ಈ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ನಡೆಯುತ್ತಿದೆ. ಆರ್.ಆರ್ ನಗರದ ಐಡಿಯಲ್ ಹೋಮ್ಸ್ ಲೇಔಟ್ ನಲ್ಲಿರುವ ಮುನಿವೆಂಕಟಯ್ಯ ಸ್ಮಾರಕ ಬಯಲು ರಂಗಮಂದಿರದಲ್ಲಿ ಏಪ್ರಿಲ್ 12 ರಿಂದ 14ರವರೆಗೆ ಆಯೋಜಿಸಿರುವ 'ರೈತ ಸಂತೆ'ಯಲ್ಲಿ ರೈತರೇ ತಮ್ಮ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ನೇರವಾಗಿ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಲಿದ್ದಾರೆ.

ರಾಜ್ಯದ ವಿವಿಧ ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿರುವ ರೈತರು ದವಸ- ಧಾನ್ಯ, ತರಕಾರಿ- ಹಣ್ಣು, ಜೇನು-ಹೈನು, ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆ, ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಉತ್ಪನ್ನಗಳೂ ಸೇರಿದಂತೆ ತಾವು ಬೆಳೆದ ಎಲ್ಲ ರೀತಿಯ ಉತ್ಪನ್ನ



ಸಾಂದರ್ಭಿಕ ಚಿತ್ರ

ಗಳನ್ನು ರೈತ ಸಂತೆಯಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಮಧ್ಯವರ್ತಿಗಳಿಲ್ಲದೆ ಬೆಳೆದವರೇ ತಮ್ಮ ಬೆಳೆಗೆ ಬೆಲೆ ನಿಗದಿಪಡಿಸಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವ ವಿಶಿಷ್ಟ ಸಂತೆ.

ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಆಹ್ವಾನ: ಸಂತೆಯಲ್ಲಿ ಪಾಲ್ಗೊಳ್ಳುವ ರೈತರು ತಾವು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ತರುವ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು, ಬೆಳೆ ಬೆಳೆಯುವ ಹಿಂದಿನ ಶ್ರಮ, ಖರ್ಚು ವೆಚ್ಚದ ವಿಚಾರಗಳನ್ನು ವಿಡಿಯೊ ಮಾಡಿ ಸಾಮಾಜಿಕ ಜಾಲತಾಣಗಳಲ್ಲಿ ಹಂಚಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಮೂಲಕ ಗ್ರಾಹಕರನ್ನು ಸಂತೆಗೆ ಆಹ್ವಾನಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

'ನಾನು ಬೆಳೆದ ಬದನೆಕಾಯಿ ಮಾರಿದಾಗ ಕೆಜಿಗೆ ₹3, ಅದೇ ಬದನೆಕಾಯಿಯನ್ನು ಗ್ರಾಹಕ ಖರೀದಿಸುವಾಗ ₹30. ಮಧ್ಯೆ ₹27 ಎಲ್ಲಿ ಹೋಯಿತು? ಯಾರ ಕೈ ಸೇರಿತು? ಎಂದು ಯೋಚಿಸಿದಾಗ, ರೈತ- ಗ್ರಾಹಕ ಇಬ್ಬರಿಗೂ ಲಾಭವಿಲ್ಲ ಎನ್ನುವುದು ಅರಿವಾಯಿತು. ಹೀಗಾಗಿ ನಾನು ಬೆಳೆದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ರೈತ ಸಂತೆಯಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಲು ಬರುತ್ತಿದ್ದೇನೆ' ಎಂದು ತಿಪಟೂರಿನ ರೈತ ಜಯಚಂದ್ರ ಶರ್ಮಾ ಬದನೆಕಾಯಿ ಬೆಳೆದ ಜಮೀನಿನಿಂದಲೇ ವಿಡಿಯೊ ಮಾಡಿ ಜಾಲತಾಣದಲ್ಲಿ ಹಂಚಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ.

ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಪ್ರಯತ್ನ: 'ಎಲ್ಲ ಬೆಳೆಗಳ ಬೆಲೆ ನೆಲಕಚ್ಚಿದೆ. ರೈತರಿಂದ ಖರೀದಿಸುವ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಬೆಲೆಗೂ, ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಮಾರಾಟವಾಗುವ ಬೆಲೆಯ ನಡುವೆ ಅಜಗಜಾಂತರವಿದೆ. ಸರ್ಕಾರಗಳಂತೂ ರೈತರ ನೋವಿಗೆ ಸ್ಪಂದಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಹೀಗೇ ಬಿಟ್ಟರೆ ಕಂಪನಿಗಳೇ ನಮ್ಮ ಹೊಲಕ್ಕಿಳಿಯುವ ಆಂತಕವೂ ಇದೆ. ಅದಕ್ಕಾಗಿ ಬೆಳೆದವರೇ ಬೆಳೆಗಳಿಗೆ ಬೆಲೆ ನಿಗದಿಪಡಿಸಿ ನೇರ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಲು ಹೋರಾಟ ಕ್ಕಿಳಿದಿದ್ದೇವೆ. ಇದೊಂದು ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಪ್ರಯತ್ನ. ರೈತರನ್ನು ಬೆಂಬಲಿಸಿ' ಎಂದು ಬಳ್ಳಾರಿ, ದೊಡ್ಡಬಳ್ಳಾಪುರ, ಮೈಸೂರು, ಚಾಮರಾಜನಗರ ಸೇರಿದಂತೆ ರಾಜ್ಯದ ವಿವಿಧ ಭಾಗಗಳ ಹಲವು ರೈತರು ವಿಡಿಯೊಗಳಲ್ಲಿ ಮನವಿ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ.

'ರೈತ ಸಂತೆ' ಕುರಿತ ಹೆಚ್ಚಿನ ಮಾಹಿತಿಗೆ- 90354 54365 ಸಂಪರ್ಕಿಸಬಹುದು.



ದೇಶದ ಬೆನ್ನೆಲುಬು ಅನ್ನದಾತ - ಅನ್ನದಾತನ ಬೆನ್ನೆಲುಬು ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಕೊಂಡು ತಿನ್ನುವ ಗ್ರಾಹಕ. ಈ ಸರಳ ಸತ್ಯವನ್ನು ಜನರಿಗೆ ತಿಳಿಸುವ ಕಾರ್ಯ ಕ್ರಮವಿದು. ಎಲ್ಲರೂ ರೈತರ ಬೆಂಬಲಿಸಿ

ಚುಕ್ಕಿ ನಂಜುಂಡಸ್ವಾಮಿ
ರೈತ ಸಂತೆಯ ಆಯೋಜಕರು

ರೈತರನ್ನು ಹೇಗೆ ಬೆಂಬಲಿಸಬಹುದು?

- ನಿಮ್ಮ ನಿಮ್ಮ ಬಡಾವಣೆಗಳಲ್ಲಿ/ ಅಪಾರ್ಟ್‌ಮೆಂಟ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಗ್ರಾಹಕ ವೇದಿಕೆ ರಚಿಸಿಕೊಂಡು ರೈತ ಸಂಘಟಕರೊಡನೆ ಚರ್ಚಿಸಿ ಸಂತೆಗಳನ್ನು ಏರ್ಪಡಿಸ ಬಹುದು. ಕೃಷಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ರೈತರಿಂದ ನೇರವಾಗಿ ಖರೀದಿಸುವಂತೆ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಅರಿವು ಮೂಡಿಸಬಹುದು.
- ಮಧ್ಯವರ್ತಿಗಳಿಂದ ರೈತರ ಮತ್ತು ಗ್ರಾಹಕರಿಗಾಗುತ್ತಿರುವ ಶೋಷಣೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಸಾರ್ವಜನಿಕರಲ್ಲಿ ಅರಿವು ಮೂಡಿಸಬಹುದು.

ಸಾಹಿತಿ, ಕಲಾವಿದರ ಬೆಂಬಲ

'ನೇರ ಮಾರಾಟ- ನಮ್ಮ ಹೋರಾಟ'ಕ್ಕೆ ಸಾಹಿತಿ ಎಸ್. ಜಿ.ಸಿದ್ದರಾಮಯ್ಯ, ನಟ ರಂಗಾಯಣ ರಘು, ಕಿರುತೆರೆ ನಟ-ನಿರ್ದೇಶಕ ಟಿ.ಎನ್. ಸೀತಾರಾಂ ಸೇರಿದಂತೆ ಹಲವು ಸಾಹಿತಿ, ಲೇಖಕರು, ರೈತ ಪರ ಹೋರಾಟಗಾರರು, ರಂಗಭೂಮಿ, ಸಿನಿಮಾ ಕಲಾವಿದರು ಸಾಮಾಜಿಕ ಜಾಲತಾಣಗಳಲ್ಲಿ ವಿಡಿಯೊ ಸಂದೇಶದ ಮೂಲಕ 'ರೈತ ಸಂತೆ'ಯಲ್ಲಿ ಪಾಲ್ಗೊಳ್ಳಲು ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಮನವಿ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ.

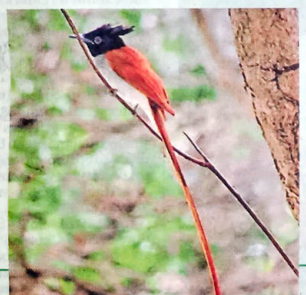
Prajavani Pg 10

Dec Hrd Pg 13

A rainbow variety of birds now in town

Between winter and early summer, many colourful species visit the city. Birders tell Metrolife what they are sighting

ASRA MAVAD
TEAM METROLIFE



ASIAN PARADISE FLYCATCHER

(The species is native to the Indian subcontinent, central Asia and Myanmar.)

For the last couple of months, while conducting an ornithology course for Mount Carmel College, one bird that we consistently saw was the Asian paradise flycatcher — be it in Nandi Hills, Cubbon Park, or at one of Bengaluru's many lakes. However, it is not a common bird. So, it was exciting, both for me and the students, to see it multiple times.

While this is an Indian species, it is a migrant to Bengaluru. It usually visits this part of the country during the winter months and can be seen across the city till April-end. It is one of the most beautiful birds we get to see around this season.

Ulhas Anand



ORIENTAL MAGPIE ROBIN

(The small passerine bird is commonly sighted across India and southeast Asia.)

I recently saw the oriental magpie robin in the Saul Kere area. The thrush-like bird is small in size. It is usually seen in forested areas and wooded gardens with lots of leaf litter. The male is black and white and usually holds its tail upright, and the female is grey and white.

Currently, you see the birds across pockets in Bengaluru, as they are actively breeding. You are most likely to find them in Lalbagh, nesting in old trees. This is a bubbly bird, especially the male, which sings and flies above the trees and buildings during the early morning and evening hours. Because of its melodious voice, it is considered the national bird of Bangladesh.

Prasad J N



WHITE-BREASTED WATER HEN

(Commonly found in south and southeast Asia, these birds feed on insects and small fish.)

A bird that I am yet to see this year but have heard aplenty is the white-breasted water hen. Thanks to the recent rainfall Bengaluru received, I have been hearing its breeding calls throughout the night. The bird has quite a distinct croaking call. It is interesting to see how the white-breasted water hens are living in the midst of such dense human habitation. Another such bird is the hawk cuckoo, commonly known as the brainfever bird — it is a secretive bird but it is responsive to rain.

Shyamal Lakshminarayanan



Hawk cuckoo

GOLDEN ORIOLE

(This oriole breeds from Baluchistan and Afghanistan, along the Himalayas.)

This beautiful bird is yellow-golden in colour — the colour of a ripe Alphonso mango. Recently, I was surprised to notice golden orioles right outside my window in Halasuru, perched on a tabebuia rosea tree. In the past month, they have been paying a visit once in a while, in bunches of two or four. This is surprising because this bird species usually prefers particularly dense trees, unlike the tabebuia rosea.

One morning in March, when I trained my binoculars towards this particular tree, a pair of golden orioles were accompanied by barbets, mynas, and rose-ringed parakeets. It was a beautiful sight.

Shobha Narayan



ASIAN OPENBILL

(The bird breeds after rains, from November to March in southern India and Sri Lanka, and July to September in northern India and Nepal.)

Earlier this year, on a visit to the Ranganathittu Bird Sanctuary in Srirangapatna, I snapped a sweet photo of two Asian openbills. I was with my family, and we were cracking jokes, and in the photo it looks like the birds are laughing along with us. These birds are majestic creatures with glossy black wings and tails. They surely look like they have some witty jokes to share.

Dhiren Patel



PHOTOS /DHIREN PATEL

Rare Indian giant flying squirrel spotted in Ranikhet mountains

NARENDRA SETHI @ Dehradun

AN Indian giant flying squirrel has been spotted in Ranikhet, a hill station in Almora district of Uttarakhand, for the first time. Locals have hailed the sighting of the elusive nocturnal creature in their town as a good omen.

The arboreal rodent is listed in Schedule II of the Wildlife Protection Act, 1972, as it is on the brink of extinction. Renowned nature and wildlife photographer Kamal Goswami, who was the one to spot it, expressed, "This mysterious creature is distinct from the common squirrel. So, I consider it a privilege to have spotted this rare species, which is on the verge of extinction."

When Goswami spotted the flying squirrel on Wednesday night, he alerted the Forest Department about it. "Upon receiving the information, the department swiftly rescued the squirrel and released it back into the wild," an official confirmed.



Goswami, who is a serving Uttarakhand police cop besides being an avid naturalist, pointed out how the name of the creature is a misnomer: "The flying squirrel glides between trees. But it does not actually fly, unlike what its name suggests. A thin membrane stretching from its neck to tail — its most notable feature — enables it to cover long distances."

Discussing its physical attributes, he said, "Its body measures 30–45 cm in length, with a fluffy tail extending up to 40–50 cm. It can weigh between 1.5 and two kilograms."

Sharing more insights about the species, he noted, "Its primary diet consists of fruits, seeds, flowers, tender leaves, and insects. The creature reproduces only once a year, giving birth to one to three young ones at a time."

Dwelling on the vital role these squirrels play in the ecosystem, Goswami shared, "By consuming fruits and dispersing seeds, the squirrel facilitates the growth of new plants. Besides, it feeds on small insects. Owls, snakes and wild cats are known to prey on it. This highlights its crucial role in maintaining the ecological balance."

Hindu Pg 08

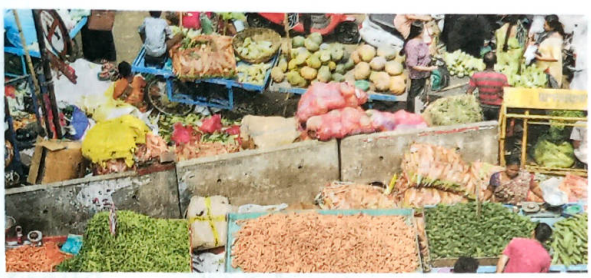
Hindu Pg 04

KRRS to facilitate farmer-to-consumer direct sale

B.S. Satish Kumar
BENGALURU

In an unique move to help farmers in an unequal agricultural market, the Karnataka Rajya Raitha Sangha (KRRS - Collective Leadership) has taken up an initiative to facilitate sale of farm produce directly to consumers in Bengaluru on an experimental basis. The first such experiment will commence with a three-day *santhe* (shandy) at Munivenkatayya Memorial Open Air Theatre in Rajarajeshwarinagar in Bengaluru where farmers will sell their produce directly to consumers without the intervention of any middlemen or traders from April 12 to 14.

Farmers from anywhere in Karnataka can participate in the *santhe* if they register themselves with the KRRS in advance. The organisers are planning to give priority for the first 100 enrolments, as this the first effort. Apart from vegetables, the farmers are also getting foodgrains, jaggery and oil to sell at the *santhe*.



Farmers from anywhere in Karnataka can participate in the *santhe* if they register themselves with the KRRS in advance. FILE PHOTO

'Call KRRS for a santhe'

"We want to spread this initiative to all areas of Bengaluru which is a major market. We want to do it with cooperation from consumers and residents' welfare associations. If interested consumers and residents' groups contact us, we will arrange for holding such *santhes* on a regular basis in various parts of Bengaluru," says KRRS leader Chukki Nanjundaswamy, whose idea is to further develop this farmer-consumer forum.

"The main intention is to bail out farmers from price-crash situations by ensuring remunerative prices while consumers get the benefit of quality produce at affordable prices," Ms. Chukki told *The Hindu*.

This initiative is being taken up as a 'farmers' struggle', christened *nera maaraatada mulaka namma horata* (our struggle through direct marketing).

"The farm market is distorted as it neither assures justifiable prices to farmers, nor does it benefit consumers," she said. "This has pushed farmers into a crisis.

About 30 farmers are committing suicide a day in India. In fact, about 85 lakh people have shun agriculture in the country between 2001 and 2011, as per the census report while the latest data is not yet available," she added. She expressed concern that nothing much had changed though efforts were going on for several years to ensure remunerative prices for farm produce through legal sanctity for Minimum Support Prices.

"In such a situation, we have been left with no option, but to explore the possibility of creating a direct farmer-to-consumer markets by ourselves. In fact, its an effort to awaken the conscience of consumers and appeal to them to make it a habit to buy directly from farmers so that they can contribute to fighting agrarian crisis, and save farmers," Ms. Chukki said, while pointing out that the city had a sizeable population that had migrated from rural areas and knows the problems of farmers. "Consumers who can afford can also help farmers in a bigger way by buying the agri produce for needy people. We will distribute such produce among needy people in slum areas," she said.

Prominent personalities, including films actors, writers and intellectuals, were being requested to promote this initiative in the interest of farmers through videos.

ಕೊಕ್ಕೊಕ್ಕೋ ಕೋಳಿ, ಒಂಚೂರು ಕಥೆ ಕೇಳಿ

ಅಗಾಧ ನೆನಪಿನ ಶಕ್ತಿ ಕೋಳಿಯ ಇನ್ನೊಂದು ವಿಶೇಷ. ನೂರಕ್ಕಿಂತ ಜಾಸ್ತಿ ಮುಖಗಳನ್ನು ನೆನಪಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬಲ್ಲವು ಎಂದೆನಲ್ಲ. ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ಒಮ್ಮೆ ಕೋಳಿಯನ್ನು ನೀವು ಹೆದರಿಸಿದರೆಂದುಕೊಳ್ಳಿ, ನಿಮ್ಮ ಮುಖ ಮತ್ತು ಆ ಘಟನೆಯನ್ನು ವರ್ಷಗಳ ಕಾಲ ಅವು ನೆನಪಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬಲ್ಲವು. ಕೋಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಕರುಣಾರಸ ಜಾಸ್ತಿ. ಅವು ತನ್ನ ಸುತ್ತಲಿನ ಜೀವಿಗಳಿಗೆ ಗಾಯವಾದಾಗ ಅದಕ್ಕೆ ಸ್ಪಂದಿಸಬಲ್ಲವು.



ಶಿಶಿರಕಾಲ

ಶಿಶಿರ್ ಹೆಗಡೆ

shishirh@gmail.com

ಬದುಕಿನ ಯಶಸ್ಸು ಎಂದರೇನು? ಬೇಕಾದದ್ದನ್ನೆಲ್ಲ ಖರೀದಿಸುವಷ್ಟು ಶ್ರೀಮಂತರಾಗುವುದಾ? ಆರೋಗ್ಯವಾಗಿರುವುದಾ? ಅಥವಾ ನೆಮ್ಮದಿ, ಶಾಂತಿ, ಉತ್ತಮ ಸಂಬಂಧಗಳು, ಒಡನಾಟ, ಸ್ನೇಹ ಇತ್ಯಾದಿಯಾ? ಎಂಟು ಐಷಾರಾಮಿ ಕಾರು, ಹತ್ತು ಸೈಟು, ಎಂಟಂಕಿಯ ಸಂಬಳವಾ ಅಥವಾ ರಾತ್ರಿ ದಿಂಬಿಗೆ ತಲೆ ಕೊಟ್ಟಾಕ್ಷಣ ಸಮಾಧಾನದ ನಿದ್ರೆ ಬರುವುದಾ? ಅಥವಾ ಕೊರತೆಯೇ ಇಲ್ಲದ ಬದುಕಾ? 'ಇದುವೇ ಯಶಸ್ಸು' ಎಂದು ಸಾರ್ವತ್ರಿಕವಾಗಿ ವ್ಯಾಖ್ಯಾನಿಸುವುದು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. ತೃಪ್ತಿ, ಬಯಕೆ, ರುಚಿ, ಅವಶ್ಯಕತೆ ಇವೆಲ್ಲವೂ ತೀರಾ ವೈಯಕ್ತಿಕ. ಅದೆಷ್ಟು ವೈಯಕ್ತಿಕವೆಂದರೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಗಂಡ ಹೆಂಡತಿಯ ನಡುವೆ, ಅಪ್ಪ ಮಕ್ಕಳ ನಡುವೆಯೇ ಬದುಕಿನ ಸಾರ್ಥಕ್ಯದ ವಿಷಯದಲ್ಲಿ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಭೇದವಿರುತ್ತದೆ.

ಹಿಂದಿಯ ಚಿಲನಚಿತ್ರ ನಟ ಮನೋಜ್ ಕುಮಾರ್ ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ತೀರಿಕೊಂಡರು. ಅವರು ಬಹಳ ಫೇಮಸ್ ನಟ, ಪದ್ಮಶ್ರೀ, ದಾದಾಸಾಹೇಬ್ ಫಾಲ್ಕೆ ಪ್ರಶಸ್ತಿ ಪುರಸ್ಕೃತ, ಒಂದು ಕಾಲದ ಸ್ಟಾರ್ ನಟ ಇತ್ಯಾದಿ. ಅಂಥ ಸಾಧಕ ತೀರಿಕೊಂಡ ಮಾರನೆಯ ದಿನ ಪತ್ರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಚಿಕ್ಕದೊಂದು ಬಾಕ್ಸ್ ಐಟಂ ಸುದ್ದಿಯಾಯಿತು ಅಷ್ಟೆ. ಎಂತೆಂಥದ್ದೋ ಸಾಧನೆ ಮಾಡಿದವರೆಲ್ಲ ಒಂದಿಷ್ಟು ವರ್ಷ ಕಳೆದ ನಂತರ ಬದುಕಿದ್ದಾರೋ ಇಲ್ಲವೋ ಎಂಬುದನ್ನೇ ಜಗತ್ತು ಮರೆತಿರುತ್ತದೆ. ಅಂಥ ಅದೆಷ್ಟೋ ಸಾಧಕರು ತೀರಿಕೊಂಡ ಸುದ್ದಿ ಕೇಳಿದಾಗಲೇ ಅವರು ಇಷ್ಟು ಕಾಲ ಬದುಕಿದ್ದರಾ ಎಂದು ಆಶ್ಚರ್ಯವಾಗುತ್ತದೆ. ಹೀಗೊಂದು ಮಾತಿದೆ- ಇನ್ನು ನೂರು ವರ್ಷ ಕಳೆಯುವಾಗ ನಾವಿರುವ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಇನ್ಯಾರೋ ವಾಸಿಸುತ್ತಿರುತ್ತಾರೆ, ನಮ್ಮದೆನ್ನುವ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಸ್ವತ್ತೂ ಇನ್ಯಾರೋ, ನಾವು ಭೇಟಿಯೇ ಆಗದವರ ಪಾಲಾಗಿರುತ್ತದೆ, ನಮ್ಮ ಬಂಗಾರ, ಆಸ್ತಿ ಎಲ್ಲವೂ. ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ನಮ್ಮ ನಿಮ್ಮ ಹೆಸರು ಕೂಡ ಯಾರಿಗೂ ನೆನಪಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಇವೆಲ್ಲವನ್ನೂ ಯಾವುದೇ ವೈರಾಗ್ಯದಿಂದ ಹೇಳುತ್ತಿಲ್ಲ. ಬದಲಿಗೆ ಜಗತ್ತು ಇರುವುದೇ ಹೀಗೆ. ಈ ಎಲ್ಲ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಯಶಸ್ವಿ ಬದುಕೆಂದರೆ 'ಬದುಕುವುದು' ಎನ್ನುವುದನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಇನ್ನೊಂದು ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ವ್ಯಾಖ್ಯಾನ ಕಷ್ಟ.

ಬದುಕಿನ ಯಶಸ್ಸು ಎಂದರೇನು? ಮತ್ತದೇ ಪ್ರಶ್ನೆ. ಆದರೆ ಈಗ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ-ಜೀವ ಜಗತ್ತಿನ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ, ಜೀವ ಜಗತ್ತಿನಲ್ಲಿ ಯಶಸ್ವಿ ಪ್ರಾಣಿ/ಜೀವಿ ಎಂದರೆ ಯಾವುದು? ಆಫ್‌ಕೋರ್ಸ್ ಮನುಷ್ಯನೇ ಅಲ್ಲವೇ? ಯಾವ ಲೆಕ್ಕದಲ್ಲಿ? ಬೇರಿನ್ನುಳಿದ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿಸುವ ಕಾರಣಕ್ಕೋ ಅಥವಾ ಈ ಭೂಮಿಯ ಮೇಲಿನ ಅತ್ಯಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬದಲಾವಣೆಗೆ ಕಾರಣವಾದ ಪ್ರಾಣಿಯಾಗಿಯೋ? ಅಥವಾ ಸಂಖ್ಯಾವೃದ್ಧಿಯಲ್ಲಿ? ಆಯುಷ್ಯದಲ್ಲಿ? ಯಾವ ಯಾವ ವಿಚಾರದಲ್ಲಿ? ಇಲ್ಲೂ ಯಶಸ್ಸೆನ್ನುವ ವ್ಯಾಖ್ಯಾನ ಅಷ್ಟೇ ವಿಭಿನ್ನ. ಸಂಖ್ಯೆಯನ್ನೇ ತೆಗೆದುಕೊಂಡರೆ ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾ ಮೊದಲಾದ ಸೂಕ್ಷ್ಮಾಣುಜೀವಿಗಳೆದುರು ಮನುಷ್ಯನ ಸಂಖ್ಯೆ ಯಾವ ಲೆಕ್ಕವೂ ಅಲ್ಲ. ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ನಮ್ಮ ಜತೆ ಜತೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಅದೆಷ್ಟೋ ಸಾವಿರ ವರ್ಷ ಬಾಳಿ, ಇಂದಿಗೂ ಬದುಕಿಕೊಂಡು ಬಂದ ಕೆಲವು ಜೀವಿಗಳೂ ಇವೆಯಲ್ಲ. ಅವುಗಳದ್ದೂ ಯಶಸ್ವಿ ಸಂಕುಲವೇ ಅಲ್ಲವೇ?

ಇಲಿಯನ್ನೇ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಿ. ಎಲ್ಲೆಲ್ಲಿ ಮನುಷ್ಯನಿದ್ದಾನೋ ಅಲ್ಲೆಲ್ಲ ಇಲಿಗಳಿವೆ. ನ್ಯೂಯಾರ್ಕ್ ಪೇಟೆಯಲ್ಲಿ, ಅಲಾಸ್ಕಾ ಹಿಮದಲ್ಲಿ, ಶ್ರೀರಾಮಪುರದ ಮೋರಿಯಲ್ಲಿ, ಎಲ್ಲೆಂದರಲ್ಲಿ ಮನುಷ್ಯ ಸಂಖ್ಯೆಯನ್ನೂ, ನಿಯಂತ್ರಣವನ್ನೂ ಮೀರಿ ಇಲಿಗಳಿವೆ. ಮನುಷ್ಯನಿಲ್ಲದೆ ಅವು ಬದುಕುಳಿಯಲಾರವು. ಅಂತೆಯೇ ಅಕ್ಕಿ, ಗೋದಿ, ಸೋಯಾ ಇತ್ಯಾದಿ ಸಸ್ಯಗಳು, ಆಕಳು, ಕುರಿ, ಮೇಕೆ, ಹಂದಿ, ಬೆಕ್ಕು, ನಾಯಿ ಇತ್ಯಾದಿ ಪ್ರಾಣಿಗಳದೂ ಯಶಸ್ವಿ ಸಂಕುಲವೇ. ಇವೆಲ್ಲವೂ ಮನುಷ್ಯನ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯ ಭಾಗವೇ ಆಗಿದ್ದರೂ, ಮನುಷ್ಯ ನಿಯಂತ್ರಣದಲ್ಲೇ ಇದ್ದರೂ ಜತೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಬದುಕುಳಿದುಕೊಂಡು ಬಂದಿವೆ. ಇದು ಕೂಡ ಜೀವಸಂಕುಲದ ಯಶಸ್ಸೇ ಅಲ್ಲವೇ. ಇಂಥ ಮನುಷ್ಯನ ಜತೆಯ ಸಿಂಬಿಯೋಸಿಸ್ ಪ್ರಾಣಿ ಪ್ರಭೇದದಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಂತ ಯಶಸ್ವಿ ಪ್ರಾಣಿ, ಜೀವಿ ಎಂದರೆ- ಕೋಳಿ!

ಕೋಳಿ ಎಂದರೆ ನಾನಿಲ್ಲಿ ಹೇಳಲು ಹೊರಟಿರುವುದು- ಪೀಸ್ ಎಂದು ತಿನ್ನಲ್ಪಡುವ, ಮೊಟ್ಟೆಗಾಗಿ ಸಾಕಲ್ಪಡುವ ಕೋಳಿಯ ಬಗ್ಗೆ. ಕೆಲವರು ಪ್ಲೇಟಿನಲ್ಲಷ್ಟೇ ನೋಡುವ, ಇನ್ನು ಕೆಲವರಿಗೆ ಹಳ್ಳಿಯ ರಸ್ತೆಗಳಲ್ಲಿ, ಮನೆಯಂಗಳದಲ್ಲಿ, ಫಾರ್ಮ್‌ಗಳಲ್ಲಿ, ರಸ್ತೆ ಬದಿಯ ಮಾಂಸದಂಗಡಿಯ ಎದುರಿಗಿನ ಚಿಕ್ಕ ಬಾಕ್ಸ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಬಂದಿಯಾಗಿ, ಕಬ್ಬಿಣದ ಹುಕ್‌ನಲ್ಲಿ ಚರ್ಮ ಸುಲಿದ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಜೋತಾಡುವ ಚಿಕನ್‌ನ ಬಗ್ಗೆ. ಸದ್ಯ ಇಡೀ ಭೂಮಿಯ ಮನುಷ್ಯ ಸಂಖ್ಯೆ 800 ಕೋಟಿ. ಆದರೆ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಬದುಕಿರುವ ಕೋಳಿಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ ಎಷ್ಟಿರಬಹುದು ಊಹಿಸಿ? ಬರೋಬ್ಬರಿ 3300 ಕೋಟಿ! ಮನುಷ್ಯ ಸಂಖ್ಯೆಯ ನಾಲ್ಕು ಪಟ್ಟು! ಹಾಗಾದರೆ ಅವುಗಳದ್ದೂ ಯಶಸ್ವಿ ಸಂಕುಲವೇ ಆಯಿತಲ್ಲ? ಜಿರಳೆ, ಇಲಿಗಳಂತೆ ಕೋಳಿಗಳಿಲ್ಲದ ಜಾಗವಿಲ್ಲ, ಶೀತವಲಯ, ಮರುಭೂಮಿ ಹೀಗೆ ಮನುಷ್ಯ ಎಲ್ಲೆಲ್ಲಿದ್ದಾನೋ ಅಲ್ಲೆಲ್ಲಾ ಜತೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಕೋಳಿಗಳಿವೆ.

ಕೋಳಿ ಮತ್ತು ಮನುಷ್ಯನ ಲವ್ ಸ್ಟೋರಿ ಶುರುವಾಗುವುದು ಸುಮಾರು ಎಂಟರಿಂದ ಹತ್ತು ಸಾವಿರ ವರ್ಷದ ಹಿಂದೆ. ಇಂದಿನ ಭಾರತ, ಥಾಯ್ಲೆಂಡ್, ವಿಯೆಟ್ನಾಂ ಈ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ. ಕೆಂಪು ತುರಾಯಿಯ ಊರ ಕೋಳಿಯನ್ನು ಮೊದಲು ಪಳಗಿಸಿದ್ದು ಭಾರತೀಯರು. ಮನುಷ್ಯನ ನಂತರ



ಜೀನೋಮ್ ಸೀಕ್ವೆನ್ಸಿಂಗ್ (ವಂಶವಾಹಿ ಅಭ್ಯಾಸ) ಪೂರ್ಣ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದ್ದೆಂದರೆ ಅದು ಕೋಳಿಯದು. ಅವೆಲ್ಲವೂ ಕೋಳಿಯ ಮೂಲವನ್ನು ಭಾರತವೆಂದೇ ಹೇಳುತ್ತವೆ. ಮೂಲ ಎಲ್ಲಿಯೇ ಇರಲಿ, ಈಗ ಕೋಳಿಗಳಲ್ಲಿಯೇ ಅಸಂಖ್ಯ ಬ್ರೀಡ್ (ಪ್ರಭೇದ) ಗಳಿವೆ.

ಕೋಳಿ ಹಲವಾರು ಕಾರಣಗಳಿಂದ ನಮಗೆ ಹತ್ತಿರವಾದದ್ದು, ಈ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ವ್ಯಾಪಿಸಿದ್ದು. ಹೆಚ್ಚು ಕಡಿಮೆ ದಿನಕ್ಕೊಂದು ಮೊಟ್ಟೆ, ಅದರ ಸಂಖ್ಯಾ ವೃದ್ಧಿಯ ವೇಗ ಹೆಚ್ಚು. ಮೊಟ್ಟೆಯಿಟ್ಟ ಇಪ್ಪತ್ತೊಂದೇ ದಿನಕ್ಕೆ ಮರಿ. ಜತೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಳವಣಿಗೆಯ ವೇಗ ಕೂಡ ಜಾಸ್ತಿ. ಮಾಂಸವೂ ವಿಶೇಷ, ಮೆತ್ತಗೆ, ಯಾವುದೇ ಸಂಬಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸುಲಭದಲ್ಲಿ ಹೀರಿ ರುಚಿಸಬಲ್ಲದು ಇತ್ಯಾದಿ. ಅದೆಲ್ಲದರ ಜತೆ ಕೋಳಿ ಹಾರಿ ಎಲ್ಲಿಯೋ ಹೋಗದು. ಅದಕ್ಕೆ ತನ್ನ ಆಸ್ತಾನದ ಅರಿವಿದೆ. ಸಾಕುವುದು ಕೂಡ ಸುಲಭ. ಈ ಎಲ್ಲ ಕಾರಣಗಳಿಂದಾಗಿ ದಕ್ಷಿಣ ಏಷ್ಯಾದ ಹಾರಲು ಬಾರದ ಈ ಪಕ್ಷಿಗಳು ಕ್ರಮೇಣ ಆಫ್ರಿಕಾ, ಆಸ್ಟ್ರೇಲಿಯಾ ಅಮೆರಿಕ ಹೀಗೆ ಎಲ್ಲೆಡೆಯೂ ಮನುಷ್ಯನಿಂದ ಕೊಂಡೊಯ್ಯಲ್ಪಟ್ಟವು. ವಾತಾವರಣ ಹೊಂದಾಣಿಕೆಯ ವಿಚಾರದಲ್ಲೂ ಕೋಳಿ ವಿಶೇಷ. ಕೋಳಿಗಳು 40 ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್‌ನಿಂದ -20 ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್‌ನಲ್ಲಿಯೂ ಬದುಕಬಲ್ಲವು. ಹೀಗೆ ಎಲ್ಲಾ ಲೆಕ್ಕದಲ್ಲಿಯೂ ಸಾಕಲಿಕ್ಕೆ ಹೇಳಮಾಡಿಸಿದ ಜಾಗತಿಕ ಜೀವಿ ಕೋಳಿ. ಕೋಳಿ ಕಳೆದ ಎಂಟು ಸಾವಿರ ವರ್ಷದಿಂದ ಸಾಕಲ್ಪಟ್ಟು ಅವುಗಳ ವಂಶಾಭಿವೃದ್ಧಿ ಮನುಷ್ಯ ನಿಯಂತ್ರಿತವಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಅವು ಕೂಡ ಸಾಕಷ್ಟು ಬದಲಾವಣೆ ಹೊಂದಿವೆ. ನಾವು ಸಾಕುವ ಯಾವ ಕೋಳಿ ಪ್ರಭೇದವೂ ಇಂದು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ, ಮನುಷ್ಯನಿಲ್ಲದೆ ಬದುಕಲಾರವು. ಅವುಗಳದ್ದು ಅವಲಂಬಿತ ವಿಕಸನ.

ನಮ್ಮೂರಿನ ಕೆಲವರ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಕೋಳಿಗಳಿದ್ದವು. ಅವು ಇಂದಿನ ರೀತಿ ಫಾರ್ಮ್ ಕೋಳಿಗಳಲ್ಲ. ಅವುಗಳು ಮನೆಯ-ಕುಟುಂಬದ ಭಾಗವೇ ಆಗಿದ್ದವು. ಮನೆಯೊಳಕ್ಕೆ ನಾಯಿಗೆ ನಿಷಿದ್ಧವಿದ್ದ ಪ್ರವೇಶ ಕೋಳಿಗಳಿಗಿರಲಿಲ್ಲ. ಆಗೆಲ್ಲ 'ಕೋಳಿ ಅಂಕ' ಸಾಮಾನ್ಯ. ಅಂಕಕ್ಕೆ ಬಳಸುವ ಹುಂಜದ ಗತ್ತೇ ಬೇರೆ. ಹುಂಜಕ್ಕೆ ನಾವು ಮಕ್ಕಳು ಹುಸ್ ಎಂದರೆ ಅದು ಹೆದರುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಇನ್ನು, ಕೋಳಿಗಳ ಗುಂಪನ್ನು ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾಗಿ ಗಮನಿಸಿದರೆ ಅವುಗಳಲ್ಲೊಂದು ಶ್ರೇಣೀಕೃತ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಇರುವುದು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ಕಾಣಿಸುತ್ತದೆ. ಅವುಗಳನ್ನು ಗೂಡಿನಿಂದ ಹೊರಗೆ ಬಿಟ್ಟಾಕ್ಷಣ ನೆಲದಲ್ಲಿದ್ದ ಕಾಳು, ಹುಳುಹಪ್ಪಡಿಗಳನ್ನು ತಿನ್ನಲು ಮುಂದಾಗುತ್ತವೆಯೆಲ್ಲ. ಆಗ ಮೊದಲ ಜಾಗ ಅವುಗಳಲ್ಲಿನ ದೊಡ್ಡ ಹುಂಜಕ್ಕೆ. ದೇಹ ಗಾತ್ರಕ್ಕೆ-ತೂಕಕ್ಕೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಶ್ರೇಣಿ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಅವು ಆಹಾರ ಹೆಕ್ಕಿ ತಿನ್ನುವುದು. ಇದು ಕೋಳಿ ಕಾನೂನು. ಇದನ್ನು ಯಾವುದೇ ಕೋಳಿ ಮೀರಿದರೆ ಉಳಿದ ಕೋಳಿಗಳು ಅದರ ಮೇಲೆರಗಿಬಿಡುತ್ತವೆ. ಇಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ಕೋಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಇನ್ನೊಂದಿಷ್ಟು ವಿಶೇಷತೆಗಳಿವೆ. ಅವುಗಳ ಜೀನ್ಸ್ ಡೈನಾಸರಸ್ ಜೀನ್ಸ್‌ಗೆ ಅತ್ಯಂತ ಹತ್ತಿರ ಹೊಂದುತ್ತವೆ. ಹಾಗಾಗಿ ತಾಂತ್ರಿಕವಾಗಿ ಅವು ಇಂದಿಗೂ ಬದುಕುಳಿದ ಡೈನಾಸರಸ್ ಸಂತತಿ.

ಚಿಕ್ಕನಿದ್ರೆ ಮಾಡುವವರಿಗೆ 'ಅವನದು ಕೋಳಿನಿದ್ರೆ' ಎನ್ನುವುದುಂಟು. ಆಸಲಿಗೆ ಕೋಳಿಯದು ಕೋಳಿ ನಿದ್ರೆಯೇ. ಆದರೆ ಕೋಳಿ ನಿದ್ರೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಒಂದು ವಿಶೇಷತೆ ಇದೆ. ಅವು ಮನುಷ್ಯನಂತೆ REM (Rapid Eye Movement)- ಕಣ್ಣುಗಳು ವೇಗದಲ್ಲಿ ಚಲಿಸುವ ನಿದ್ರಾವಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿ ನಿದ್ರಿಸಬಲ್ಲವು. ಕೋಳಿ ನಿದ್ರಿಸುವಾಗ ನೋಡಿದರೆ ಅವುಗಳ ಕಣ್ಣು ಮನುಷ್ಯನಂತೆ ಇತ್ತಿಂದತ್ತ ಚಲಿಸುತ್ತಿರುತ್ತದೆ. ಮನುಷ್ಯ ಈ ನಿದ್ರಾವಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಕನಸನ್ನು ಕಾಣುವುದರಿಂದ ಕೋಳಿಗಳು ಕೂಡ ಇದೇ ಕನಸನ್ನು ಕಾಣಬಲ್ಲವು ಎನ್ನುವುದು ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳ ನಂಬಿಕೆ. ಕೆಲವರ ಕನಸಿನಲ್ಲಿ ಚಿಕನ್ ಬಿರಿಯಾನಿ ಬರುತ್ತದಂತೆ- ಕೋಳಿಯ ಕನಸಿನಲ್ಲಿ ಏನು ಬರುತ್ತದೆಯೋ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ. ಕೋಳಿ ಸುಮಾರು ನೂರು ಮುಖಗಳವರೆಗೆ ನೆನಪಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬಲ್ಲವಂತೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಅವುಗಳ ಕನಸಿನಲ್ಲಿಯೂ ಸಾಕಿದವರ ಮುಖಗಳೇ ಬರಬಹುದು ಎಂಬ ಊಹೆಯಿದೆ.

ಅಗಾಧ ನೆನಪಿನ ಶಕ್ತಿ ಕೋಳಿಯ ಇನ್ನೊಂದು ವಿಶೇಷ. ನೂರಕ್ಕಿಂತ ಜಾಸ್ತಿ ಮುಖಗಳನ್ನು ನೆನಪಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬಲ್ಲವು ಎಂದೆನಲ್ಲ. ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ಒಮ್ಮೆ ಕೋಳಿಯನ್ನು ನೀವು ಹೆದರಿಸಿದರೆಂದುಕೊಳ್ಳಿ, ನಿಮ್ಮ ಮುಖ ಮತ್ತು ಆ ಘಟನೆಯನ್ನು ವರ್ಷಗಳ ಕಾಲ ಅವು ನೆನಪಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬಲ್ಲವು. ಕೋಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಕರುಣಾರಸ ಜಾಸ್ತಿ. ಅವು ತನ್ನ ಸುತ್ತಲಿನ ಜೀವಿಗಳಿಗೆ ಗಾಯವಾದಾಗ ಅದಕ್ಕೆ ಸ್ಪಂದಿಸಬಲ್ಲವು. ನಮ್ಮೂರಿನ ಒಬ್ಬರ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಕ್ಕು ಮರಿಗಳನ್ನು ಇಟ್ಟು ಸತ್ತುಹೋಗಿತ್ತು. ಆ ಮರಿಗಳಲ್ಲಿ ಬದುಕುಳಿದ ಒಂದೇ ಮರಿ ಕ್ರಮೇಣ ಕೋಳಿಗಳ ಜತೆ ವಾಸಮಾಡಲು ಶುರುಮಾಡಿತ್ತು. ಕೋಳಿಗಳೂ ಅಷ್ಟೇ, ಆ ಬೆಕ್ಕಿನ ಮರಿಯನ್ನು ತಮ್ಮ ಮರಿಯಂತೆಯೇ ಜತೆಯಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಸಾಕಿದ್ದವು. ಕೋಳಿಗಳು ಮಾತ್ಸರ್ಯ ಮೀರಿದವು. ಅವು ಬಾತುಕೋಳಿ, ಬೆಕ್ಕು, ನಾಯಿ ಮರಿಗಳನ್ನೂ ತನ್ನವೆಂದೇ ಸಾಕುವಷ್ಟು ಮಾತೃ ಭಾವವನ್ನು ಹೊಂದಿವೆ.

ಕೋಳಿಗಳು ಈ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಸಾಕಲ್ಪಡಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗಿದ್ದು ಆಧುನಿಕ ಕುಕ್ಕುಟ ಕೃಷಿಯ ಸಾಧ್ಯತೆಯಿಂದಾಗಿ. ಅಮೆರಿಕ ಮೊದಲಾದ ಆಧುನೀಕೃತ ಕೈಗಾರಿಕಾ ಕೃಷಿ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿ ಲಕ್ಷ ಕೋಳಿಗಳನ್ನು ಒಂದೇ ಚಾವಣಿಯಡಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಜಗತ್ತಿನಲ್ಲಿ ಮನುಷ್ಯನ ನಾಲ್ಕರಷ್ಟು ಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿ, ಪಕ್ಷಿಗಳಲ್ಲೇ ಅತ್ಯಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಂಖ್ಯೆಯ (3300 ಕೋಟಿ) ಕೋಳಿಗಳಿವೆ, ಆ ಅರ್ಥದಲ್ಲಿ ಅವು ಯಶಸ್ವಿ ಜೀವವರ್ಗ ಎಂದೆನಲ್ಲ. ಈ ವಿಷಯಕ್ಕೆ ಇನ್ನೊಂದು ಆಯಾಮವಿದೆ. ಜಗತ್ತಿನಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿ ವರ್ಷ ಆಹಾರಕ್ಕೆಂದೇ ಬರೋಬ್ಬರಿ 7500 ಕೋಟಿ ಕೋಳಿಗಳನ್ನು ಕೊಲ್ಲಲಾಗುತ್ತದೆ. ನಿತ್ಯ ಇಪ್ಪತ್ತು ಕೋಟಿ. ಇದು ಮೊಟ್ಟೆ ಇಡುವ ಕೋಳಿಯ ಲೆಕ್ಕವಲ್ಲ. ಮೊಟ್ಟೆಗಲ್ಲದ- ಮಾಂಸಾಹಾರಕ್ಕೆಂದೇ ಬಳಸುವ ಚಿಕನ್ ಪ್ರಮಾಣ ಇಷ್ಟು.

ಅಮೆರಿಕ ಮೊದಲಾದ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಆಧುನಿಕ ಕೋಳಿ ಫಾರಂಗಳೆಂದರೆ ಮಾಂಸಕ್ಕಾಗಿ ಕೋಳಿ ಬೆಳೆಸುವ ಫಾರ್ಮ್ ಬೇರೆ. ಮೊಟ್ಟೆಗಾಗಿ ಬೆಳೆಸುವ ಕೋಳಿಯೇ ಬೇರೆ. ಮಾಂಸಕ್ಕಾಗಿ ಬೆಳೆಸುವ ಕೋಳಿಯ ಮೊಟ್ಟೆಯನ್ನು ಆಹಾರಕ್ಕೆಂದು ಬಳಸುವುದಿಲ್ಲ. ಮಾಂಸಕ್ಕೆಂದು ಬೆಳೆಸುವ ಕೋಳಿಗಳನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ದೊಡ್ಡ ದೊಡ್ಡ ಕತ್ತಲೆ ಕೋಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಕತ್ತಲೆ ಕೋಣೆಯೆಂದರೆ ಅಲ್ಲಿ ಕೋಳಿಗಳು ಜಾಸ್ತಿ ಓಡಾಡುವುದಿಲ್ಲ- ಅವಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ವ್ಯಾಯಾಮ ಇಲ್ಲ. ಅಲ್ಲಿಯೇ ನಿಂತಲ್ಲಿಯೇ. ಅವಕ್ಕೆ ಅತ್ಯಂತ ವೇಗದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಹಾರ್ಮೋನ್ ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದ ಈ ಬ್ರಾಯ್ಲರ್ ಕೋಳಿಗಳು 6-8 ವಾರದಲ್ಲಿ ಪೂರ್ಣಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದು ಮಾಂಸಕ್ಕೆ ತಯಾರಾಗಿಬಿಡುತ್ತವೆ. ಈ ರೀತಿಯ ಕೋಳಿಗಳು ಬೆಳೆಸಿನ್ನು ಕಾಣುವುದು ಬದುಕಿನ ಕೆಲವೇ ಗಂಟೆಗಳಷ್ಟೇ- ಸಾಯುವುದಕ್ಕಿಂತ ಮೊದಲು. ಕೋಳಿಯ ಸರಾಸರಿ ಆಯಸ್ಸು 5-6 ವರ್ಷ. ಆದರರ್ಥ ಕೋಳಿ ಸಹಜವಾಗಿ ಪೂರ್ಣ ಬೆಳವಣಿಗೆಗೆ ವರ್ಷಗಳ ಕಾಲ ಬೇಕು. ಆದರೆ ಇಂಥ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿ ಅವುಗಳನ್ನು 5-6 ವಾರದಲ್ಲಿಯೇ ಬೆಳೆಯುವಂತೆ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಆ ಕೋಳಿಗಳು ಅಕ್ಷರಶಃ ಮಾಂಸದ ಮುದ್ದೆಯಂತೆಯೇ ಆಗಿಬಿಡುತ್ತವೆ. ಅವುಗಳ ದೇಹ ಅಷ್ಟು ವೇಗದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವುದರಿಂದ, ಮತ್ತು ಕಾಲು ಅದೇ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಸ್ವಾಭಾವಿಕ ಶಕ್ತಿ ಪಡೆಯದಿರುವುದರಿಂದ ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಬಹುತೇಕ ತನ್ನ ಕಾಲಮೇಲೆ ತಾನೇ ನಿಲ್ಲದಾದವು.

ಇನ್ನು ಮೊಟ್ಟೆ ಉದ್ದೇಶಿತ ಫಾರ್ಮ್‌ಗಳು. ಈ ಮೊಟ್ಟೆಯಿಡುವ ಕೋಳಿಗಳನ್ನು ಮಾಂಸಕ್ಕೆ ಬಳಸುವುದಿಲ್ಲ. ಇವು ಮೊಟ್ಟೆಗೆಂದೇ ಬೆಳೆಸುವ ಕೋಳಿಗಳು. ಹಾಗಾಗಿ ಮೊಟ್ಟೆಯಿಡುವ ಕ್ಷಮತೆ ಕಳೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ಅವನ್ನು ಕೊಲ್ಲಲಾಗುತ್ತದೆ- ಆನಂತರ ಅವುಗಳನ್ನು ಗದ್ದೆಗಳಲ್ಲಿ ಗೊಬ್ಬರಕ್ಕೆ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಮೊಟ್ಟೆಯ ಫಾರಂನಲ್ಲಿ ಒಂದಿಷ್ಟು ಮೊಟ್ಟೆಯನ್ನು ಮರಿಗಳಿಗಾಗಿ ಬಿಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲಿ ಮೊಟ್ಟೆಯೊಡೆದು ಮರಿ ಹೊರಬರುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ಅವು ಗಂಡಾಗಿದ್ದರೆ ಅವುಗಳನ್ನು ಅಲ್ಲಿಯೇ ಕೊಲ್ಲಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಎಲ್ಲೆಲ್ಲಿ ಕುಕ್ಕುಟ ಕೃಷಿ ಕೈಗಾರಿಕೀಕರಣಗೊಂಡ

ತಿರುಳಿನ ಬಣ್ಣ ಆಕರ್ಷಕ: ಯಾವ ಹಣ್ಣಿದು?



ಶಶಾಂಕಣ

ಶಶಿಧರ ಹಾಲಾಡಿ

vveditoped@gmail.com

ಮೊನ್ನೆ ತಾನೆ ಆತ್ಮೀಯರೊಬ್ಬರು ಎರಡು ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ತಂದು ಕೊಟ್ಟರು. ಅದನ್ನು ಕಾಯಿ ಎನ್ನಲೂಬಹುದು, ಹಣ್ಣು ಎನ್ನಲೂಬಹುದು. ಬಿಡಿಸಿದಾಗ, ಬಹು ಆಕರ್ಷಕವಾದ ಬಣ್ಣದ ತೊಳೆಗಳು. ರಸಭರಿತ, ಹುಳಿ, ವಗರು ರುಚಿ, ಉಪ್ಪು ಬೆರೆಸಿ ತಿಂದರೆ ನಾಲಗೆಗೆ ಹಿತ! ವೈಯಕ್ತಿಕವಾಗಿ ಆ ಹಣ್ಣು ನನಗೆ ತೀರಾ ಪರಿಚಿತವಲ್ಲದಿದ್ದರೂ, ನಮ್ಮ ನಾಡಿನಲ್ಲೆಲ್ಲಾ ಅದು ಸಾಕಷ್ಟು ವ್ಯಾಪಕವಾಗಿ ದೊರಕುತ್ತದೆ. ದೊಡ್ಡ ಗಾತ್ರದ ಆ ಹಣ್ಣಿನ ಹೆಸರು 'ಚಕ್ಕೋತ' ಎಂದರು ನಮ್ಮ ಗೆಳೆಯರು.

ಚಕ್ಕೋತ ಹಣ್ಣಿನ ಹೆಸರನ್ನು ಸಾಕಷ್ಟು ಕೇಳಿಯೇ ಇದ್ದೇವೆ. ಆದರೆ, ಗೊಂದಲವಾಗುವುದು ಎಲ್ಲಿ ಎಂದರೆ, ನಮ್ಮ ರಾಜ್ಯದ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ಕೇಳಿ ನೋಡಿ, ಒಬ್ಬೊಬ್ಬರು ಒಂದೊಂದು ಹೆಸರನ್ನು ಹಿಡಿದು ಆ ಹಣ್ಣನ್ನು ಕರೆಯುವುದುಂಟು. ಬಯಲುಸೀಮೆ ಮತ್ತು ಬೆಂಗಳೂರು ಸುತ್ತಮುತ್ತ ಚಕ್ಕೋತ ಎನ್ನುವುದು ಸಾಮಾನ್ಯ. ಮಲೆನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಸಿಹಿ ಕಂಚಿ, ಹುಳಿ ಕಂಚಿ ಎನ್ನುವರು; ಅದರಲ್ಲೂ ಎರಡು ತಳಿಗಳಿವೆ! ಅದರ ಜತೆಯಲ್ಲೇ, ಕರಾವಳಿ, ಮಲೆನಾಡು, ಬಯಲುಸೀಮೆ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡರೆ, ಚಕ್ಕೋತ ಮತ್ತು ಅದರ ಬಂಧುಗಳು ಎನ್ನಬಹುದಾದ ದುಡ್ಡಿ ಕಾಯಿ, ಹೆರಳೆ ಕಾಯಿ, ಗಜ ನಿಂಬೆ, ನಿಂಬೆ, ಕಾಡು ಕಿತ್ತಳೆ, ಕೊಡಗಿನ ಕಿತ್ತಳೆ, ಕಿನೋ.. ಹೀಗೆ ಹಲವು ಹಣ್ಣುಗಳು ಎಲ್ಲೆಡೆ ಹರಡಿವೆ! ಇವೆಲ್ಲವೂ ಸಿಟ್ರಸ್ ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಸೇರಿವೆ ಮತ್ತು ಇಲ್ಲೊಂದು ವಿಶೇಷವೂ, ಹೆಮ್ಮೆಯ ವಿಚಾರವೂ ಇದೆ– ಆ ಹೆಮ್ಮೆಯ ವಿಚಾರಕ್ಕೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಪ್ರಚಾರ ಇಲ್ಲ ಎಂಬುದೂ ಒಂದು ವಾಸ್ತವ. ಅದೇನೆಂದರೆ, ಜಗತ್ತಿನ ಸಿಟ್ರಸ್ ಕುಟುಂಬದ ಎಲ್ಲಾ ಹಣ್ಣುಗಳಿಗೆ (ಕಿತ್ತಳೆ, ಮೂಸಂಬಿ, ನಿಂಬೆ, ಚಕ್ಕೋತ, ಕಿತ್ತಳೆ ಹೋಲುವ ನಾನಾ ತೆರನ ಹಣ್ಣುಗಳು) ನಮ್ಮ ದೇಶ ಮತ್ತು ಹಿಮಾಲಯದ ಸರಹದ್ದಿನ ಪ್ರಾಂತ್ಯಗಳು ಮೂಲ! ನಮ್ಮ ದೇಶದ ವಿವಿಧ ಸಿಟ್ರಸ್ ತಳಿಗಳನ್ನು ಸಂಕರಗೊಳಿಸಿ, ಮೂಸಂಬಿ ಮೊದಲಾದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಬೇರೆ ದೇಶದವರು ತಯಾರಿಸಿ, ಅದು ತಮ್ಮ ದೇಶದ್ದು ಎಂದು ಪ್ರಚಾರ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಆದರೆ, ಇಡೀ ಜಗತ್ತಿಗೆ ಸಿಟ್ರಸ್ ಕುಟುಂಬದ ನಾನಾ ಸಸ್ಯಗಳನ್ನು, ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು, ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸಿದ್ದು ನಮ್ಮ ದೇಶ ಎಂದು ವ್ಯಾಪಕವಾಗಿ ಪ್ರಚಾರ ಮಾಡುವಲ್ಲಿ ನಾವು ಸೋತಿದ್ದೇವೆ.

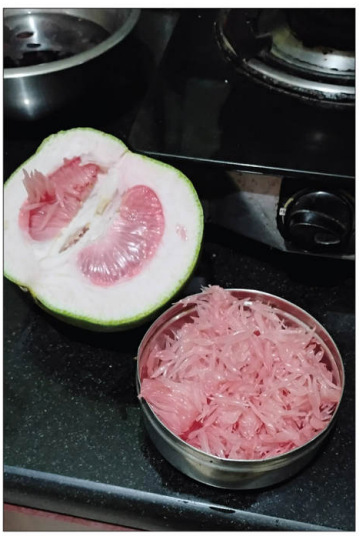
ಸಿಟ್ರಸ್ ತಳಿಯ ಹಣ್ಣುಗಳು ಐತಿಹಾಸಿಕವಾಗಿಯೂ ಪ್ರಸಿದ್ಧ. ಐರೋಪ್ಯ ದೇಶಗಳ ಜನರು, ಸಂಪತ್ತು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ಮತ್ತು ನಂತರ ವಸಾಹತು ಸ್ಥಾಪಿಸುವ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ ಹಡಗಿನಲ್ಲಿ ತಿಂಗಳುಗಟ್ಟಲೆ ಪಯಣಿಸಿದಾಗ, ಅವರಲ್ಲಿ 'ಸಿ' ವಿಟಮಿನ್ ಕೊರತೆ ಕಾಣಿಸಿತು; ಸಿಟ್ರಸ್ ಪ್ರಭೇದದ ನಿಂಬೆ ಮೊದಲಾದ ಹಣ್ಣುಗಳ ರಸ ಸೇವಿಸಿದರೆ ಅದು ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತದೆ ಎಂದು ಅವರೇ ಕಂಡು ಹಿಡಿದು, ದೊಡ್ಡ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ನಿಂಬೆ, ಕಿತ್ತಳೆಗಳನ್ನು ನಮ್ಮಿಂದ ಕೊಂಡೊಯ್ದರು. ಸಿಟ್ರಸ್ ಹಣ್ಣುಗಳ ರಸವನ್ನು ಸೇವಿಸಿ, ಸ್ಕರ್ವಿ ಮೊದಲಾದ ಕಾಯಿಲೆಗಳನ್ನು ವಾಸಿಮಾಡಿಕೊಂಡು, ಅವರ ಹಡಗುಗಳು ಇನ್ನಷ್ಟು ದೂರ ಚಲಿಸಿ, ಇನ್ನಷ್ಟು ವ್ಯಾಪಕವಾದ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ವಸಾಹತುಗಳನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಿದರು. ಈ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ನೋಡಿದರೆ, ನಿಂಬೆ, ಕಿತ್ತಳೆಗಳು ಯುರೋಪಿಯನ್ನರ ನೌಕಾ ಸಾಹಸಗಳಿಗೆ ಭೀಮಬಲ ನೀಡಿವೆ!

ನಿಂಬೆ, ಕಿತ್ತಳೆ ಮೊದಲಾದ ಸಿಟ್ರಸ್ ಹಣ್ಣುಗಳು ನಮ್ಮ ದೇಶದ ಮೂಲದ್ದು ಎಂದು ಇನ್ನಷ್ಟು ಪ್ರಚಾರವನ್ನು ನಾವು ಮಾಡಬೇಕು ಎಂದೆನಲ್ಲಾ, ಅದರಿಂದೇನು ಲಾಭ ಅಥವಾ ಅದರ ಅವಶ್ಯಕತೆ ಏನಿದೆ ಎಂದು ಕೆಲವರಾದರೂ ಕೇಳಬಹುದು. ಇದನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸಲು, ನಮ್ಮ ದೇಶಕ್ಕೆ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ದೇಶಗಳಿಂದ ಬಂದಿರುವ ನಾನಾ ಸಸ್ಯ, ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ನೋಡಬೇಕು. ಉದಾಹರಣೆಗೆ, ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದ ದೇಶಗಳಿಂದ ಬಂದ ಮೆಣಸು ಸಸ್ಯದ ನಾನಾ ತಳಿಗಳು ಇಂದು ನಮ್ಮ ಅಡುಗೆಯ ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚಿಸಿವೆ; ಜತೆಗೆ, ಅವೆಷ್ಟೋ ನೂರು ಮೆಣಸಿನ ತಳಿಗಳು ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದಲ್ಲಿವೆ ಎಂದು ಪ್ರಚಾರವಾಗಿದೆ. ಪೂರ್ವ ದೇಶಗಳ ಮೆಣಸಿನ ಕಾಳಿಗೆ ಪ್ರತಿಸ್ಪರ್ಧಿಯಾಗಿ ಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ ಹರಡಿದ್ದು ಎಂದೂ ಹೇಳಬಹುದು. ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದವರು, ಯುರೋಪಿಯನ್ನರು ಮೆಣಸಿನ ವಿಶ್ವ ಪರ್ಯಟನೆಯ ಕುರಿತು ವ್ಯಾಪಕ ಪ್ರಚಾರ ನೀಡಿದ್ದಾರೆ, ಅದು ಖಂಡಾಂತರ ಪಯಣ ನಡೆಸಿದ ಕುರಿತು ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಿ ದಾಖಲಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಅದೇ ಪ್ರಮಾಣದ ಪ್ರಚಾರ, ಅಧ್ಯಯನವು ಸಿಟ್ರಸ್ ಹಣ್ಣುಗಳ ಕುರಿತು ನಡೆದಿಲ್ಲ ಎಂದೇ ಹೇಳಬಹುದು. ಜತೆಗೆ, ಸಿಟ್ರಸ್ ಹಣ್ಣುಗಳು ಭಾರತದಿಂದ ಪ್ರಚುರಗೊಂಡಿವೆ ಎಂದು ದೊಡ್ಡ ದನಿಯಲ್ಲಿ ಹೇಳಲು, 18–19ನೇ ಶತಮಾನದ ಯುರೋಪಿಯನ್ ಸಂಶೋಧಕರಿಗೆ ತುಸು ಹಿಂಜರಿಕೆಯೂ ಇದ್ದಿರಬಹುದು; ಆದ್ದರಿಂದ, ನಿಂಬೆ, ಕಿತ್ತಳೆ ಮೊದಲಾದ ಹಣ್ಣುಗಳು ನಮ್ಮ ದೇಶದಿಂದ ಜಗತ್ತಿನಾದ್ಯಂತ ಹರಡಿ, ಮನುಕುಲದ ಆರೋಗ್ಯವನ್ನು ಉತ್ತಮ ಪಡಿಸಿವೆ ಎಂಬ ಸತ್ಯವು ಇನ್ನಷ್ಟು ಪ್ರಸಿದ್ಧಿ ಪಡೆದಿಲ್ಲವೇನೋ!

ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯದ ಮಟ್ಟಿಗೆ ಹೇಳುವುದಾದರೆ, ಬೇರೆ ದೇಶಗಳಿಂದ ನಮ್ಮ ದೇಶಕ್ಕೆ ಬಂದ ಸಸ್ಯಗಳ ಕುರಿತು ಬಿ.ಜಿ.ಎಲ್.ಸ್ವಾಮಿ ಅವರು ವ್ಯಾಪಕವಾಗಿ ಬರೆದಿದ್ದಾರೆ. ಅದರಲ್ಲೂ, 'ನಮ್ಮ ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕ' ಎಂಬ ಪುಸ್ತಕದಲ್ಲಿ ಅವರು ಹೇಗೆ ಆ ದೂರದೇಶಗಳಿಂದ ಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ ಮೊದಲಾದ ಸಸ್ಯಗಳು ನಮ್ಮ ದೇಶಕ್ಕೆ ಬಂದವು ಎಂದು ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಜತೆಗೆ, ಅದೇಕೋ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ, ನಮ್ಮಲ್ಲೂ ಒಂದು ಸಣ್ಣ ಮಟ್ಟದ ಕೀಳರಿಮೆ ಇದ್ದರೂ ಇರಬಹುದು. ನೋಡಿ ಬೇಕಾದರೆ, ದೂರದ ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದಿಂದಲೋ, ಯುರೋಪಿನಿಂದಲೋ ಬಂದ ತರಕಾರಿ ಮತ್ತು ಸಸ್ಯಗಳ ಕುರಿತು ನಮಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಕುತೂಹಲ, ಅಪಾರ ಬೆರಗು ಸಹ! ಇದಕ್ಕೆ ಉದಾಹರಣೆ ನೀಡುವುದಾದರೆ, ಮತ್ತೆ ಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿಯೇ ಮುನ್ನೆಲೆಗೆ ಬರುತ್ತದೆ. ಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿಯ ಕುರಿತು ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ, ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಬಂದ ಸಾಹಿತ್ಯಕ್ಕೆ ಲೆಕ್ಕವೇ ಇಲ್ಲವೇನೋ! ಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿಯು ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದ ಸಸ್ಯ; ಅದನ್ನು ಕೊಲಂಬಸ್ (1451–1506) ಮತ್ತು ಯುರೋಪಿಯನ್ನರು ಹೊರಜಗತ್ತಿಗೆ ಪರಿಚಯಿಸಿದರು; ಪೋರ್ಚುಗೀಸರ ಮೂಲಕ ಅದು ನಮ್ಮ ದೇಶಕ್ಕೂ ಬಂದಿರಬೇಕು. ನಮ್ಮ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಈ ವಿದೇಶಿ ಸಸ್ಯವು ಮಾಡಿದ ಕ್ರಾಂತಿ ಅಷ್ಟಿಷ್ಟಲ್ಲ. ನಾನಾ ರೀತಿಯ ಮೆಣಸಿನ ಗಿಡಗಳು, ಕಾಯಿಗಳು ನಮ್ಮ ನಾಲಗೆಯ ರುಚಿಯನ್ನು ತಣಿಸಿವೆ. ಚೂರು ಮೆಣಸು, ಬೋಂಡಾ ಮೆಣಸು, ಜೀರಿಗೆ ಮೆಣಸು, ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ, ಹಸಿ ಮೆಣಸು ಇತ್ಯಾದಿ. ವಿಶೇಷವೆಂದರೆ, ಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿಯು ಯುರೋಪಿನಲ್ಲಿ ಪರಿಚಯಗೊಳ್ಳುವ ತನಕ, ನಮ್ಮ ನಾಡಿನ ಕಾಳು ಮೆಣಸು ಮಾತ್ರ ಆ ಜನರಿಗೆ ಖಾರ ನೀಡುವ ಸಂಬಾರ ಪದಾರ್ಥ ಎನಿಸಿತ್ತು!

ಇದೇ ರೀತಿ, ಗೋಡಂಬಿ ಗಿಡವು ಮೂಲತಃ ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದ ಬ್ರೆಜಿಲ್ ಪ್ರದೇಶದ್ದು. ಇದನ್ನು ಸಹ ಯುರೋಪಿಯನ್ ನಾವಿಕರು ಗೋವಾ ಮೂಲಕ ನಮ್ಮ ದೇಶಕ್ಕೆ ಪರಿಚಯಿಸಿದರು. ಇಂದು ನಮ್ಮ ಕರಾವಳಿ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಗೋವಾದಲ್ಲಿ ಗೋಡಂಬಿ ಮರಗಳು ವ್ಯಾಪಕವಾಗಿ ಬೆಳೆದಿವೆ. ಜತೆಗೆ, ಉಡುಪಿ ಮತ್ತು ಇತರ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ನೂರಾರು ಗೋಡಂಬಿ ಫ್ಯಾಕ್ಟರಿಗಳು ಆರಂಭಗೊಂಡು, ಸಾವಿರಾರು ಜನರಿಗೆ ಉದ್ಯೋಗ ನೀಡಿವೆ. ಕರಾವಳಿ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಗೋಡಂಬಿ ಕಾರ್ಖಾನೆಗಳು ಅವಶ್ಯವೆ ಎಂದರೆ, ನಮ್ಮ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಗೋಡಂಬಿ ಅವುಗಳ ಹೊಟ್ಟೆ ತುಂಬಿಸಲು ಸಾಕಾಗುವುದಿಲ್ಲ, ಆದ್ದರಿಂದ, ಆಫ್ರಿಕಾದಿಂದ ಹಡಗುಗಟ್ಟಲೆ ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ಆಮದು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಇರಲಿ, ಕಿತ್ತಳೆ, ನಿಂಬೆ ಮೊದಲಾದ ಸಿಟ್ರಸ್ ಹಣ್ಣುಗಳ ಕುರಿತು ಇನ್ನಷ್ಟು ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳಲೇಬೇಕು. ಆಗಲೇ ನಾವು ಅದರ ಹಿರಿಮೆಯನ್ನು ಇನ್ನಷ್ಟು ದೊಡ್ಡದಾಗಿ ಹೇಳಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು, ಪ್ರಚಾರ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು! 15 ಮತ್ತು 16ನೇ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಯುರೋಪಿನಿಂದ ಹಡಗಿನಲ್ಲಿ ಪೂರ್ವದತ್ತ



ಹೊರಟ ಯುರೋಪಿಯನ್ ನಾವಿಕರ ಪಡೆಯು, ಹಲವು ತಿಂಗಳುಗಳ ಕಾಲ ಸಮುದ್ರದಲ್ಲಿ ಪಯಣಿಸುವಾಗ, ಅವರಿಗೆ ವಿಟಮಿನ್ 'ಸಿ' ಕೊರತೆಯಾಗಿ, ಸ್ಕರ್ವಿ ಎಂಬ ಯಾತನಾಮಯ ರೋಗ ಕಾಡುತ್ತಿತ್ತು. ಅದನ್ನು ಅವರು ಸಮರ್ಥವಾಗಿ ಎದುರಿಸಿದ್ದು ನಿಂಬೆ ಮತ್ತು ಸಿಟ್ರಸ್ ಜಾತಿಯ ಹಣ್ಣುಗಳ ಬಳಕೆಯಿಂದ, ನಿಂಬೆ ರಸವನ್ನು ನಿಯತವಾಗಿ ಸೇವಿಸುವ ಮೂಲಕ. ಆದ್ದರಿಂದ, ಬ್ರಿಟಿಷರು 17ನೇ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಭಾರತವನ್ನು ವಶಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ನಡೆಸಿದ ವಸಾಹತುಶಾಹಿ ದಂಡಯಾತ್ರೆಯ ಯಶಸ್ಸಿಗೆ, ನಮ್ಮ ದೇಶದ ನಿಂಬೆ ಮತ್ತು ಸಿಟ್ರಸ್ ಹಣ್ಣುಗಳ ಕೊಡುಗೆ ಅಪಾರ, ಅಮೂಲ್ಯ!

ಆದರೆ, ಅದಕ್ಕೂ ಬಹಳ ಪುರಾತನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ನಡೆದ ವಲಸೆ, ನಂತರ ಅರೇಬಿಯನ್ ವರ್ತಕರ ಮೂಲಕ ನಿಂಬೆ ಮತ್ತು ಇತರ ಸಿಟ್ರಸ್ ಹಣ್ಣುಗಳು ಯುರೋಪ್ ತಲುಪಿದವು ಎಂದು ತಿಳಿಯಲಾಗಿದೆ. 2ನೇ ಶತಮಾನದಲ್ಲೇ ಇಟಲಿ ಮತ್ತು ರೋಮ್ ಸಾಮ್ರಾಜ್ಯವನ್ನು ನಮ್ಮ ದೇಶದ ನಿಂಬೆ ಪ್ರವೇಶಿಸಿತ್ತು. ಪರ್ಷಿಯಾ, ಇರಾಕ್, ಈಜಿಪ್ಟ್‌ಗೆ ಕ್ರಿ.ಶ.700ರಲ್ಲಿ ನಿಂಬೆ ಪ್ರವೇಶವಾಯಿತು. 10ನೇ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಅರೇಬಿಯಾದ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ನಿಂಬೆಯನ್ನು ಅಲಂಕಾರಿಕ ಸಸ್ಯವನ್ನಾಗಿ ಬೆಳೆಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಯುರೋಪ್‌ನಲ್ಲಿ 15ನೇ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ, ಅಮೆರಿಕದಲ್ಲಿ 16ನೇ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ನಿಂಬೆಯ ತೋಟಗಳು, ಕಿತ್ತಳೆಯ ತೋಟಗಳು (ಆರೆಂಜರಿ) ತಲೆ ಎತ್ತಿದವು ಯುರೋಪಿನ ಆರೆಂಜರಿಗಳು ಪ್ರಖ್ಯಾತ ಮತ್ತು ಪ್ರತಿಷ್ಠೆಯ ವನಗಳಾಗಿದ್ದವು! 1493ರಲ್ಲಿ ಕ್ರಿಸ್ಟೋಫರ್ ಕೊಲಂಬಸನು ನಿಂಬೆಯ ಬೀಜಗಳನ್ನು ವೆಸ್ಟ್ ಇಂಡೀಸ್ ಮತ್ತು ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕಕ್ಕೆ ಕೊಂಡೊಯ್ದ. ರಾಯಲ್ ನೇವಿಯ ವೈದ್ಯ ಜೇಮ್ಸ್ ಲಿಂಡ್‌ನು ಸ್ಕರ್ವಿ ರೋಗ ತಡೆಯಲು ನಿಂಬೆ ಮತ್ತು ಇತರ ಸಿಟ್ರಸ್ ಹಣ್ಣುಗಳ ಪ್ರಯೋಗ ಮಾಡಿದ್ದು 1747ರಲ್ಲಿ.

ಪುರಾತನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ನಮ್ಮ ದೇಶದ ಹಿಮಾಲಯದ ತಪ್ಪಲಿನಲ್ಲಿ, ಅಸ್ಸಾಂ, ಮ್ಯಾನ್ಮಾರ್, ದಕ್ಷಿಣ ಚೀನಾ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ನಿಂಬೆ ತನ್ನಷ್ಟಕ್ಕೆ ತಾನೇ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿತ್ತು (ಪ್ರಾಯಶಃ ನಮ್ಮ ಪಶ್ಚಿಮ ಘಟ್ಟಗಳ ಕಾಡಿನಲ್ಲೂ ಇದು ಸಹಜವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿತ್ತು; ಅಲ್ಲಿ ಕಾಡು ಕಿತ್ತಳೆ ಇಂದಿಗೂ ಇದೆ). ಹುಳಿ ಕಿತ್ತಳೆ ಅಥವಾ ಕಾಡು ಕಿತ್ತಳೆ (ಬಿಟ್ಟರ್ ಆರೆಂಜ್) ಮತ್ತು ಸಿಟ್ರಾನ್ (ಕಾಡು ನಿಂಬೆ) ಗಿಡಗಳ ಸಂಕರದಿಂದ ನಿಂಬೆಯ ತಳಿಗಳು ಉತ್ಪನ್ನಗೊಂಡವು. ನಿಸರ್ಗದಲ್ಲೇ ಈ ಸಂಕರ ನಡೆದು, ನಿಂಬೆ ಮತ್ತು ಇತರ ಹಲವು ಸಿಟ್ರಸ್ ತಳಿಗಳು ರೂಪುಗೊಂಡವು. ವಿಟಮಿನ್ 'ಸಿ' ಹೇರಳವಾಗಿರುವ ನಿಂಬೆಯು, ಹುಳಿ ಗುಣ ಹೊಂದಿದ್ದು, ನಾನಾ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತಿದೆ. ಔಷಧವಾಗಿ ನಿಂಬೆ ರಸ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಬಳಕೆಯಾಗಿದೆ.

ಸಿಟ್ರಸ್ ಪ್ರಭೇದದ ಮೂಲವು ನಮ್ಮ ದೇಶ ಮತ್ತು ದಕ್ಷಿಣ ಏಷ್ಯಾವೇ ಆದರೂ, ಇಂದು ವಿದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಇವುಗಳ ವಿವಿಧ ತಳಿಗಳ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಆಗಿದೆ. ಮೂಸಂಬಿ ಹಣ್ಣು ಮೂಲತಃ ನಮ್ಮ ದೇಶದ ಸಿಟ್ರಸ್ ಪ್ರಭೇದಗಳಿಂದ ರೂಪುಗೊಂಡ ಹಣ್ಣು. ಆದರೆ, ಇಂದು ಅಧಿಕೃತ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಮೂಸಂಬಿಯು ಇರಾನಿನ ದಕ್ಷಿಣ ಭಾಗದ ಹಣ್ಣು ಎಂದು ಪರಿಚಯಗೊಳ್ಳುತ್ತಿದೆ! ಅದಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಿದೆ. ಮೂಸಂಬಿಯು ಹುಳಿ ಕಿತ್ತಳೆ (ಸಿಟ್ರಸ್ ಆರೆಂಟಿಯಮ್) ಮತ್ತು ಕಾಡು ನಿಂಬೆ / ಗಜ ನಿಂಬೆ (ಸಿಟ್ರಸ್ ಮೆಡಿಕಾ) ಸಸ್ಯಗಳ ಸಂಕರದಿಂದ ರೂಪುಗೊಂಡ ಹಣ್ಣು. ಸಿಟ್ರಸ್ ಮೆಡಿಕಾದ ಮೂಲವು ಹಿಮಾಲಯದ ತಪ್ಪಲು. ಹುಳಿ ಕಿತ್ತಳೆ ಸಹ ಭಾರತ ಮೂಲದ್ದು. ಇವೆರಡನ್ನೂ ಸಂಕರಗೊಳಿಸಿ, ಮೂಸಂಬಿ ಎಂಬ ಹಣ್ಣನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸಿದ ಕೀರ್ತಿ ಇರಾನ್‌ಗೆ ಸಂದಿದೆ! ಮೂಸಂಬಿಯ ವಿಭಿನ್ನ ತಳಿಯು ಮೊಸಾಂಬಿಕ್ ದೇಶದಲ್ಲಿ ರೂಪುಗೊಂಡಿದ್ದು, ಇದನ್ನು ಪೋರ್ಚುಗೀಸರು ಭಾರತಕ್ಕೆ ತಂದರು ಎಂದು ದಾಖಲೆಗಳು ಹೇಳುತ್ತವೆ. ಮೂಸಂಬಿ ಎಂಬ ಪದವು ಇರಾನ್ ಮತ್ತು ಮೊಸಾಂಬಿಕ್ ಪದಗಳಿಂದ ಬಂದಿದೆ ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. ಮೂಸಂಬಿಯ ಮೂಲ ಇರಾನ್ ದೇಶವಾದರೂ, ಅದನ್ನು ರೂಪುಗೊಳಿಸುವಲ್ಲಿ ಬಳಸಿದ ಎರಡು ಸಿಟ್ರಸ್ ಸಸ್ಯಗಳು ನಮ್ಮ ದೇಶದ್ದು ಎಂದು ಅಭಿಮಾನಪಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಮೂಸಂಬಿಯ ವಿಶೇಷವೆಂದರೆ, ಇದನ್ನು ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ಆರೋಗ್ಯ ಉತ್ತಮಗೊಳ್ಳುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಇರಾನ್ ದೇಶದಲ್ಲಿ ನೆಗಡಿ ಜ್ವರವಾದಾಗ ಇದರ ರಸವನ್ನು ನಾಟಿ ಔಷಧವಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುವರು!

ವಾಣಿಜ್ಯಿಕ ಮತ್ತು ಕೃಷಿಯ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ, ಚಕ್ಕೋತ, ದುಡ್ಡಿ, ಹೆರಳೆ ಕಾಯಿ ಮೊದಲಾದ ಹಣ್ಣುಗಳ ಕುರಿತು ಸಂಶೋಧನೆ ನಡೆಯುವ ಅಗತ್ಯವಿದೆ. ದೇವನಹಳ್ಳಿ ಚಕ್ಕೋತ ಹೆಸರುವಾಸಿ. ಇದನ್ನೇ ಇನ್ನಷ್ಟು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಪಡಿಸಿ, ಮೂಸುಂಬಿಯ ರೀತಿ ಪ್ರಸಿದ್ಧಗೊಳಿಸಿದರೆ, ಕೃಷಿಕರಿಗೆ, ಗಿಡ ಬೆಳೆಯುವವರಿಗೆ ಆದಾಯದ ಮೂಲವೂ ಆದೀತು. ಚಕ್ಕೋತ, ಸಿಹಿಕಂಚಿ, ಹೆರಳೆಕಾಯಿಗಳಿಗೆ ಅಂಥದೊಂದು ವಾಣಿಜ್ಯಿಕ ಪೊಟೆನ್ಶಿಯಲ್ ಇದೆ. ನಮ್ಮ ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯಗಳು, ಕೃಷಿ ತಜ್ಞರು ಈ ಕುರಿತು ಗಮನ ಹರಿಸಿಯಾರೇ?