# 'ಅಂದಾಜನ್ನು ಮೀರಲಿದೆ ಗೋಧಿ ಉತ್ಪಾದನೆ'

ನವದೆಹಲಿ (ಪಿಟಿಐ): ಗೋಧಿ ಉತ್ಪಾದನೆಯು 2022-23ರ ಬೆಳೆ ವರ್ಷದಲ್ಲಿ (ಜುಲೈ-ಜೂನ್) ಸರ್ಕಾರ ಮಾಡಿರುವ ಅಂದಾಜನ್ನು ಮೀರುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಇದೆ ಎಂದು ಕೃಷಿ ಆಯುಕ್ತ ಪಿ.ಕೆ. ಸಿಂಗ್ ಗುರುವಾರ ಹೇಳಿದ್ದಾರೆ.

2022-23ರ ಬೆಳೆ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ದಾಖಲೆಯ 11.21 ಕೋಟಿ ಟನ್ ಗೋಧಿ ಉತ್ಪಾದನೆ ಆಗುವ ಅಂದಾಜನ್ನು ಸರ್ಕಾರ ಮಾಡಿದೆ. ಅತಿಯಾದ ತಾಪಮಾನವು ಕೆಲವು ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ಗೋಧಿಯ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಮೇಲೆ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರಿರುವ ಆತಂಕದ ನಡುವೆಯೇ ಗೋಧಿ ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರಮುಖ ರಾಜ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಇಳುವರಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಅಂದಾಜು ಮೀರಿ ಉತ್ಪಾದನೆ ಆಗುವ ನಿರೀಕ್ಷೆ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ ಎಂದು ಅವರು ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ.



2020-21ನೇ ಬೆಳೆ ವರ್ಷದಲ್ಲಿ 10.95 ಕೋಟಿ ಟನ್ ಗೋಧಿ ಉತ್ಪಾದನೆ ಆಗಿತ್ತು.

ಪಂಜಾಬ್, ಹರಿಯಾಣ ಮತ್ತು ಉತ್ತರ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಇಳುವರಿ ಸುಧಾರಿಸಿದೆ. ದೇಶದ ಆಹಾರ ಭದ್ರತೆಯ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಸರ್ಕಾರವು 2023-24ರ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ವರ್ಷದಲ್ಲಿ ರೈತರಿಂದ ನೇರವಾಗಿ 2.52 ಕೋಟಿ ಟನ್ ಗೋಧಿ ಖರೀದಿಸಿದೆ.

**Prajavani P-10**

# Special menus cater to mango fever in B'luru

**Dishes like *palak aamras chaat* and mango *kadubu* have become popular**

RASHMI RAJAGOPAL
TEAM METROLIFE

Restaurants in Bengaluru have introduced special menus and dishes that champion the seasonal fruit.

### Aam twist

The banana leaf meal at Hallimane in Malleswaram includes *aam panna* (raw mango drink), mango *rasmalai*, mango *kosambari*, mango *kadubu*, and mango *rasayana*. Staples like *masala dosa* are paired with raw mango chutney. Mango *chitranna* is another dish in the meal, which is priced at Rs 320.

"On weekdays, people wait for about an hour to get a table. On weekends, the waiting time can go up to two hours. On election day, most offices were closed, so we had a large number of customers," says Vivek M, the manager of the restaurant.

Unlike last May when they ran the promotion for a week, this time it is available throughout the month.

A more balanced option is the Khandani Rajdhani mango festival, which has a thali featuring five to six dishes made with the fruit. The thali includes dishes like *palak aamras chaat*, mango *sabudana kheer*, mango *pulao*, mango *malpua* and mango *jalebi*. Priced at Rs 625 plus taxes, it is available until the end of May.



The special thali at Khandani Rajdhani offers dishes like *mango gulkand malpua*.

### On a roll

Rajasthani joint NH 8's rotational thali features mango-based delicacies. Priced at Rs 499 plus taxes, the platter comprises 23-24 elements, and the *aamras* and *amarkhand* (sweet mango yoghurt) are the highlights, says Prakash Singh Shekhawat, the manager of the restaurant in Sahakarnagar. "The mango dishes were introduced two weeks ago, and we will probably keep them on until May-end," he shares.

The food counter at Miraj Cinemas on Magadi Main Road has also introduced snacks made with alphonso and kesari mangoes. There's nachos with mango salsa and *aam panna*, a mango tangy roll, which is like a *kaati roll* with mango, and a mango popcorn shake. These are priced between Rs 150 and Rs 200. The menu was initially planned only for April but has now been extended till mid-May because of public demand, says Lalit Bajaj, the head of food and beverage.

**Deccan Herald P-03 A**

Kannada Prabha P-04

# ಟೊಮೆಟೋ ಬೆಲೆ ತೀವ್ರ ಕುಸಿತ: ರೈತ ಕಂಗಾಲು

ಮುಳಬಾಗಿಲು: ಟೊಮೆಟೋ ಫಸಲಿಗೆ ಸೂಕ್ತ ಬೆಲೆ ಸಿಗದೇ ಇರುವುದರಿಂದ ತಾಲೂಕಿನ ಹಲವಾರು ಬೆಳೆಗಾರರು ತೋಟಗಳಲ್ಲಿಯೇ ಬಿಟ್ಟ ಕಾರಣ ಟೊಮೆಟೋ ಫಸಲು ಕೊಳೆಯುತ್ತಿದೆ. ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ಅಲುಗಡ್ಡೆ ಬಿಟ್ಟರೆ ಟೊಮೆಟೋ ಮುಖ್ಯ ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆ. ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಎಂಟು ಸಾವಿರಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಹೆಕ್ಟೇರ್ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಟೊಮೆಟೋ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಕಸಬಾ ಹೋಬಳಿ ಎನ್.ವಡ್ಡಹಳ್ಳಿ ಆರ್ಎಂಸಿ ಟೊಮೆಟೋ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ 15 ಕೇಜಿಯ ಒಂದು ಬಾಕ್ಸ್ ಕೇವಲ 40ರಿಂದ 50ಕ್ಕೆ ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತಿದೆ. ರೈತರು ತಮ್ಮ ತೋಟದಿಂದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ತರುವ ಕೂಲಿಯೂ ಸಿಗುತ್ತಿಲ್ಲ. ಆದ್ದರಿಂದ ರೈತರು ಟೊಮೆಟೋವನ್ನು ಗಿಡದಿಂದ ಕೀಳದೆ ತೋಟದಲ್ಲಿಯೇ ಬಿಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ತಾಲೂಕಿನ ಎನ್. ವಡ್ಡಹಳ್ಳಿ ಎಪಿಎಂಸಿ ಉಪ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ತಮಿಳುನಾಡಿನ ಚೆನ್ನೈನಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೇಡಿಕೆ ಇದೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಮಾರ್ಚ್ ಮತ್ತು ಏಪ್ರಿಲ್ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೇಡಿಕೆ ಇರುತ್ತದೆ. ಹಾಗಾಗೀ ಈ ಋತುಮಾನದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಟೊಮೆಟೋ ಬೆಳೆಯುವುದು ವಾಡಿಕೆ. ಆದರೆ ಈ ವರ್ಷ ಮಾರ್ಚ್ ಮತ್ತು ಏಪ್ರಿಲ್ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಟೊಮ್ಯೋಟೋ ಬೆಲೆ ಕೇವಲ 40ರಿಂದ 50ಕ್ಕೆ ಇಳಿದಿರುವುದು ರೈತರ ಕಂಗಾಲಾಗಿಸಿದೆ.

Vishwa Vani P-07

# ಮಿಡಿಗೂ ಸೈ, ಹಣ್ಣಿಗೂ ಜೈ: ಕಾಟು ಮಾವಿನ ರುಚಿ ವೈವಿಧ್ಯ



ಶಶಾಂಕಣ
ಶಶಿಧರ ಹಾಲಾಡಿ
shashidhara.halady@gmail.com

ಕಳೆದ ವಾರ ನಮ್ಮ ಹಳ್ಳಿ ಹಾಲಾಡಿಗೆ ಹೋಗಿದ್ದೆ; ಬಸ್ ಸ್ಟಾಪಿನ ಹತ್ತಿರವೇ ಇದ್ದ ಅಂಗಡಿಯಲ್ಲಿ ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ರಾಶಿ ಕಾಣಿಸಿತು. 'ಇದಾವ ಮಾವು?' ಎಂದು ಕೇಳಿದಾಗ, 'ಇದು ಮಲಬಾರ್, ತಕೊಳ್' ಎಂದರು ಅಂಗಡಿಯವರು. ಇದ್ಯಾವುದಪ್ಪಾ, 'ಮಲಬಾರ್' ಎಂಬ ಹೊಸ ತಳಿ ಎಂದು ಪರಿಶೀಲಿಸಿದಾಗ ಗೊತ್ತಾಯಿತು, ಇದು ನಮ್ಮೂರಿನ 'ಮಲಬಾರ್ ಕಸಿ' ಎಂಬ ತಳಿ. ನನ್ನ ಬಾಲ್ಯಕಾಲದಿಂದಲೂ ಪರಿಚಿತ; ನಮ್ಮ ಹಳ್ಳಿ ಮನೆಗೆ ತಾಗಿಕೊಂಡಂತೆ ಈ ತಳಿಯ ಎರಡು ಮಾವಿನ ಮರಗಳಿದ್ದವು. ಇವುಗಳ ವಿಶೇಷತೆ ಎಂದರೆ, ಕಸಿ ಕಟ್ಟಿದ ಬೆಳೆಸಿದ ಗಿಡಗಳವು; ಉತ್ತಮ ತಳಿಯ ಕಸಿ ಹಣ್ಣನ್ನು ತಿಂದು, ಅದರ ಗೊರಟನ್ನು ನಾಟಿ ಮಾಡಿದಾಗ ಮೊಳಕೆ ಒಡೆದು ಬರುವ ಗಿಡ ಇದು ಎಂದು ನಮ್ಮ ಅಮ್ಮಮ್ಮ ಹೇಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಆದರೆ ಮೂಲ ಕಸಿ ಹಣ್ಣಿನ ರುಚಿ ಇರಲಾರದು, ಅಥವಾ ಇದ್ದರೂ ಇರಬಹುದು, ಆದರೆ, ಆ ಗುಣಮಟ್ಟ ಇರುವುದಿಲ್ಲ ಎಂಬುದು ಅವರ ಅನುಭವ ಜನ್ಯ ಮಾತು. ನಮ್ಮ ಮನೆಯ ಪಕ್ಕದಲ್ಲೇ ಇದ್ದ ಆ ಎರಡೂ 'ಮಲಬಾರ್ ಕಸಿ' ಗಿಡಗಳನ್ನು ನಮ್ಮ ಅಮ್ಮಮ್ಮನೇ ನೆಟ್ಟು ಬೆಳೆಸಿದ್ದು ಎಂದು ಅವರು ಹೆಮ್ಮೆಯಿಂದ ಹೇಳಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಅದರಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿ ವರ್ಷ ನೂರಾರು ಹಣ್ಣುಗಳು ಬಿಡುತ್ತಿದ್ದವು; ಸಿಹಿಗೆ ಕೊರತೆ ಇಲ್ಲ, ಗಾತ್ರವೂ ಪರವಾಗಿಲ್ಲ ಎಂದರೆ ರುಚಿ ಅಷ್ಟಕ್ಕಷ್ಟೆ; ಬಣ್ಣ ಸಿಹಿ ಇದ್ದರೂ, ತುಸು ನಾರು, ಪರಿಮಳ ರಹಿತ ರುಚಿಯಾದ್ದರಿಂದ, ತಿನ್ನಲು ಅಷ್ಟೊಂದು ಇಷ್ಟ ಎನಿಸುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಆದರೆ, ನಮ್ಮೂರಿನಲ್ಲಿ ಆಗಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಉತ್ತಮ ತಳಿಯ ಕಸಿ ಹಣ್ಣುಗಳು ಬಹಳ ಕಡಿಮೆ, ಆದ್ದರಿಂದ, ನಮ್ಮ ಮನೆಯ 'ಮಲಬಾರ್ ಕಸಿ'ಯೇ ನಮಗೆ ದಕ್ಕಿದ ಭಾಗ್ಯ.

ಆಗಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ಹಳ್ಳಿಯಲ್ಲಿದ್ದ 'ಮುಂಡಪ್ಪ' ಎಂಬ ತಳಿಯ, ಅತಿ ರುಚಿ, ತುಸು ಅವರೂಪ ಎನಿಸುವ ಮಾವು ಸಿಗುತ್ತಿತ್ತು; ಆದರೆ, ಆದರ ಇಳುವರಿ ತೀರಾ ಕಡಿಮೆ; ಎರಡು ವರ್ಷಗಳಿಗೊಮ್ಮೆ ಅದರಲ್ಲಿ ಕಾಯಿ ಆಗುವುದು; ಅದಕ್ಕೆ ವಿವರಿಣೆ ಬೇಡಿಕೆ. ಆ ಹಣ್ಣಿನ ರುಚಿಯ ಕುರಿತು ಕಾರಂತರ ಸಾಹಿತ್ಯದಲ್ಲೂ ಪ್ರಸ್ತಾಪ ಬಂದಿದೆ; ಸ್ವತಂತ್ರ ಪೂರ್ವ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಮುಂಡಪ್ಪ ತಳಿಯ ಕಸಿ ಕಟ್ಟಿದ ಒಂದು ಗಿಡಕ್ಕೆ ಒಂದು ಆಕ್ಕಿ ಮುಡಿಯ ಬೆಲೆ ಇತ್ತಂತೆ (ಅಂದರೆ, ಸುಮಾರು 42 ಕೆಲೊ ಅಕ್ಕಿಯ ಬೆಲೆ!) ಅಗೆಲ್ಲಾ ಕಸಿ ಕಟ್ಟುವವರೂ ಕಡಿಮೆ, ಕಸಿ ಕಟ್ಟಿದಾಗ ಆರೋಗ್ಯಕರವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ಗಿಡಗಳೂ ಕಡಿಮೆ. ನಾ ಕಂಡಂತೆ, ನಮ್ಮೂರಿನಲ್ಲಿ ಅಂದು ಆ ತಳಿಯ ಕೇವಲ ನಾಲ್ಕಾರು ಮರಗಳಿದ್ದವು. ಆದ್ದರಿಂದಲೇ ನಮ್ಮ ಮನೆಯ 'ಮಲಬಾರ್ ಕಸಿ'ಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಪ್ರಾಧಾನ್ಯ ಇತ್ತು. ಆದರೆ, ಆಗಿನ ದಿನಗಳೆಲ್ಲ ಅದನ್ನು ಅಂಗಡಿಗಳಲ್ಲಿಟ್ಟು ಮಾರುವ ಪದ್ಧತಿ ಇರಲಿಲ್ಲ; ಈಗ ಅದೇ ಸಾಧಾರಣ ರುಚಿಯ ಹಣ್ಣನ್ನು 'ಮಲಬಾರ್' ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಿಂದ ನಮ್ಮೂರಿನಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವುದನ್ನು ಕಂಡು ತುಸು ಆಶ್ಚರ್ಯವೂ, ತುಸು ಹೆಮ್ಮೆಯೂ ಆಯಿತು.

ಮಲಬಾರ್ ಕಸಿ ಮಾವಿನ ಗಿಡದ ಇನ್ನೊಂದು ವಿಶೇಷವಿದೆ. ಅದರ ಗೊರಟನ್ನು ನೆಲದಲ್ಲಿಟ್ಟು ನೀರೆರೆದರೆ, ಒಮ್ಮೆಗೇ ಮೂರರಿಂದ ಐದು ಗಿಡಗಳು ಹೊರಬರುತ್ತಿದ್ದವು! ಆ ನಂತರ ಬೇಕೆಂಬುವುದು ಒಂದೇ ಗಿಡವಾದರೂ, ಮೊಳಕೆಯೊಡೆಯುವ ಐದು ಎಳೆ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಕಂಡರೆ ತುಸು ಆಕ್ಕರೆಯೂ ಆಗುತ್ತಿತ್ತು. ಆದರೆ, ಆ ಗಿಡವನ್ನು ಬೆಳೆಸಿದರೆ, ಅದರಲ್ಲಿ ಬಡುವ ಹಣ್ಣುಗಳ ರುಚಿಯೂ ಅಷ್ಟಕ್ಕಷ್ಟೆ; ಒಮ್ಮೆ ತಿಂದ ನಂತರ, ಅದರಲ್ಲಿರುವ ನಾರುಗಳು ಹಲ್ಲಿಗೆ ಸಿಕ್ಕಿಹಾಕಿಕೊಂಡು, ಅದನ್ನು ತೆಗೆಯುವುದೇ ಒಂದು ರಜಿಯೆಯ ಕೆಲಸ. ಆದರೂ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ರುಚಿ; ರಾಯನ ಮಾಡಲು, ಸಾಸ್ಗೆ, ಚಟ್ನಿ ಮಾಡಲು ಆಧ್ಯಿಲ್ಲ. ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಂತೆ, ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿ ಒಣಗಿಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಹುಳಿ ಬದಲಿಗೆ ಉಪಯೋಗಿಸಲೂ ಆಡ್ಡಿಲ್ಲ.

ಈ ಮಲಬಾರ್ ಕಸಿಯ ಇನ್ನೊಂದು ಗುಣ ಎಂದರೆ, ಮಳೆಗಾಲ ಆರಂಭವಾದ ನಂತರವೂ ಹಲವು ದಿನಗಳ ತನಕ ಹಣ್ಣಾಗುತ್ತಲೇ ಇರುತ್ತದೆ. ನಮ್ಮೂರಿನ ಮಳೆ ಗುತ್ತಲ್ಲ, ಒಮ್ಮೆಮ್ಮೆ ಎಡೆಬಿಡದೆ ಸುರಿದರೆ ನಾಲ್ಕಾರು ದಿನಗಳ ತನಕವೂ ಸುರಿದೀತು; ಆಗ ಈ ಹಣ್ಣಿನಮೇಲೆ ಕವ್ವ ಕವ್ವ ಕಲೆಗಳೂ ಆಗಿ, ರುಚಿಯೂ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಇಂದು ನಮ್ಮೂರಿನ ಅಂಗಡಿಗಳಲ್ಲಿ, ಈ ಹಣ್ಣಿನ ಮಾರಾಟದ ಬೆಲೆಯೂ ಉತ್ತಮ ಕಸಿ ಹಣ್ಣಿನ ಬೆಲೆಗಿಂತ ಅರ್ಧದಷ್ಟು. ಮಿತವ್ಯಯ ಬಯಸುವವರ ಆಪ್ತ ಈ ಮಲಬಾರ್ ಕಸಿ.

ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿ ದೊಡ್ಡದಿದ್ದರೂ, ಸಪ್ಪೆ ರುಚಿಯ ಮಲಬಾರ್ ಕಸಿಯನ್ನು 'ರುಚಿ ರಹಿತ' ಎಂದು ನಾವು ಕರೆಯಲು ಇನ್ನೊಂದು ಕಾರಣವೂ ಇತ್ತು; ಅಂದು ನಮ್ಮೂರಿನ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲೂ, ಮನೆಯ ಅಂಚಿನ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ, ನಮ್ಮ ಬಂಧುಗಳ ಮನೆಯ ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದಿದ್ದ ಕಾಟು ಮಾವಿನ ಮರಗಳಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಹಣ್ಣುಗಳ ಆಸೀಮ ಮತ್ತು ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ರುಚಿಯ ಎದುರು ಸುಮಾರಾಗಿ ಯಾವ ಕಸಿ ಹಣ್ಣೂ ನಿಲ್ಲಲಾರದು! ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣ ದಾದರೂ, ಅಲ್ಲೆಲ್ಲಾ ಸಿಗುತ್ತಿದ್ದ ಕಾಟು ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಪರಿಮಳ ಮತ್ತು ರುಚಿವೈವಿಧ್ಯಕ್ಕೆ ಸಾಟಿಯೇ ಇಲ್ಲ! ಇಂದು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿರುವ ದೊರೆಯುವ ಹೆಸರಾಂತ ತಳಿಗಳಾದ ಬಾದಾಮಿ, ಆಪೂಸ್, ಮಲ್ಗೋಬಾ, ನೀಲಂ ಮೊದಲಾದ ಹಣ್ಣುಗಳ ರುಚಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದ ಕಾಟು ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣುಗಳು ನಮ್ಮ ಮನೆಯ ಸುತ್ತ ದೊರೆಯುತ್ತಿದ್ದವು ಎಂಬುದೇ ಆಶ್ಚರ್ಯ ಮತ್ತು ವಿಸ್ಮಯ ತರುವ ವಿಚಾರ. ಆದರೀಗ ಮಾಡುವುದು, ನಮ್ಮೂರಿ ಈಚಿನ ಒಂದೆರಡು ದಶಕಗಳಲ್ಲಿ ಕಂಡ 'ಅಭಿವೃದ್ಧಿ'ಯಿಂದಾಗಿಯೋ, ನಮ್ಮ ಜನರ ಅವಜ್ಞೆಯಿಂದಾಗಿಯೋ, ಬಡತನದ ಬವಣೆಯಿಂದಾಗಿ ಮರ ಕಡಿದು ಮಾರು ವಂತಹ ಅನಿವಾರ್ಯತೆಗೆ ಸಿಲುಕಿದ್ದರಿಂದಾಗಿಯೋ ಏನೂ, ಅಂತಹ ಅಪರೂಪದ ರುಚಿಕರ ಕಾಟು ಮಾವಿನ ಮರಗಳೇ ಬಹುತೇಕ ಕಣ್ಮರೆಯಾಗಿ ಹೋಗಿವೆ. ಅದೇ ರೀತಿ, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗೆ ಅನುಕೂಲವಾಗುತ್ತಿದ್ದ ಕಾಟು ಮಾವಿನ ಮರಗಳು ಸಹ ಬಹುತೇಕ ಕಣ್ಮರೆಯಾಗಿವೆ!

ಬೇರೆಲ್ಲಾ ಯಾಕೆ, ನಮ್ಮ ಮನೆಯ ಹತ್ತಿರವೇ ಇದ್ದ ಒಂದು ಅಪರೂಪದ ಮಾವಿನ ಮರವು ಉಪ ಯೋಗಕ್ಕೆ ಬಾರದೇ ಮೂಲಗುಂಪಾದ ಕಥಯನ್ನೇ ತೆಗೆದುಕೊಂಡರೆ, ಹೇಗೆ ಹಳ್ಳ ಜನರ ಅವಜ್ಞೆಯಿಂದ ಕೆಲವು ತಳಗಳು ನೇಪಥ್ಯಕ್ಕೆ ಸರಿಯುತ್ತಿವೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದು. ನಮ್ಮ ಮನೆಯ ಅಂಗಡದಲ್ಲಿ ನಿಂತಕ ಕಾಣುವಂತೆ, 'ಮಲ್ಗೋಡ್ಡ'ಯ (ಮೂಲ ಗಡ್ಡ) ಅಂಚಿನಲ್ಲಿ ಒಂದು ಎತ್ತರವಾದ ಮಾವಿನ ಮರವಿತ್ತು. ನಿಜ ಹೇಳಬೇಕೆಂದರೆ, ಆದರಲ್ಲಿ ಕಾಯಿ ಬಡುವುದನ್ನು ನಾನು ಹೆಚ್ಚು ಕಂಡಿದ್ದಿಲ್ಲ, ಎಲ್ಲೋ ಒಮ್ಮೆಮ್ಮೆ ಹೂವು ಬಿಟ್ಟು ಮಿಡಿಯಾಗಿದ್ದನ್ನು ಕಂಡಿದ್ದೆ. ಆದರೆ ತೀರಾ ಕಡಿಮೆ ಮಿಡಿಗಳಾಗುತ್ತಿದ್ದವು. ಅದಕ್ಕೊಂದು ಕಾರಣವಿತ್ತು. ಎತ್ತರವಾಗಿ, ದಪ್ಪವಾಗಿ ಬೆಳೆದಿದ್ದ ಆ ಮರದ ಎಲೆಗಳ ಹರಹೂ ವಿಶಾಲ; ಆದ್ದರಿಂದ, ಪ್ರತಿ ವರ್ಷ ತೋಟಕ್ಕೆ ಬುಡ ಮಾಡುವಾಗ, ಅದರ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಕಡಿದು ತಂದು' ಅಡಿಕೆ ಮರಗಳ ಬುಡದಲ್ಲಿ ಹರಹುತ್ತಿದ್ದರು. ನಮ್ಮ ಮನೆಯಲ್ಲಿದ್ದದ್ದು ಪುಟಾಣಿ ತೋಟ, ಅಬ್ಬಬ್ಬಾ ಎಂದರೆ ಐವತ್ತರಿಂದ ಅರವತ್ತು ಅಡಿಕೆ ಮರಗಳಿದ್ದ ತಾವು ಅದು. ಆದಕ್ಕೆ ಪ್ರತಿ ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಬುಡ ಮಾಡುವ ಶಾಸ್ತ್ರ ಆಗ ಆ ಮುಳ್ಳಗದ್ದೆ ಮಾವಿನ ಮರದ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಕಡಿದು ತರುತ್ತಿದ್ದರು. ಅದಕ್ಕೂ ಕೆಲವು ಕಾರಣಗಳಿದ್ದವು; ಆ ದಪ್ಪನೆಯ ಮರದ ಬುಡ ನಮ್ಮ ಜಾಗದಲ್ಲಿದ್ದರೂ, ಆದರ ಕೊಂಬೆಗಳು ನಮ್ಮ ಪಕ್ಕದವರ ಗದ್ದೆಗೆ ಚಾಚು ವಂತಿದ್ದವು. ಆ ರೀತಿ ಕೊಂಬೆಗಳು ಚಾಚಿಕೊಂಡರೆ, 'ಬತ್ತದ ಬೆಳೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬರುವುದಿಲ್ಲ ಎಂಬುದು ಪಕ್ಕದ ಗದ್ದೆಯವರ ದೂರು. ಆ ರೀತಿ ದೂರನ್ನು ಕೇಳೀ, ಕೇಳೀ, ಅಂತಹ ದೂರಿಗೆ ಅವಕಾಶವನ್ನೇ ನೀಡ ದಂತೆ, ಪ್ರತಿ ವರ್ಷ ಆ ಬೃಹತ್ ಮಾವಿನ ಮರದ ಗೆಲ್ಲುಗಳನ್ನು ಕಡಿಸಿ, ತೋಟಕ್ಕೆ ಹಾಕಿಸುತ್ತಿದ್ದರು.



ವಿಶೇಷವೆಂದರೆ, ಅದು ಜೀರಿಗೆ ಮಾವಿನ ಮರ. ಬಹು ಹಿಂದೆ, ಅದರ ಮಿಡಿಗಳನ್ನು ಕುಯ್ದು ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರಂತೆ; ಉದಕ್ಕೆ ತೆಳ್ಳಿಗೆ ಇರುವ ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಮಿಡಿಗಳನ್ನು ಆ ಮರ ಕೊಡುತ್ತಿತ್ತು. ಇಳುವರಿ ಕಡಿಮೆ; ಆದರೆ ಅದರ ರುಚಿ ತುಂಬಾ ಚೆನ್ನ ಎಂದು ನಮ್ಮ ಅಮ್ಮಮ್ಮ ಹೇಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಆದರೆ, ಪಕ್ಕದ ಜಾಗದವರ ಕಾಟ ದಿಂದಾಗಿ, ಪ್ರತಿ ವರ್ಷ ಅದರ ಕೊಂಬೆಗಳನ್ನು ಕಡಿದು ಹಾಕಿದ್ದರಿಂದಾಗಿ, ಆದರಲ್ಲಿ ಹೂ ಬಡುವ ಕೊಂಬೆಗಳೇ ಇಲ್ಲದಂತಾಗಿತ್ತು. ನಾನು ಕಂಡಾಗ, ಆ 'ಜೀರಿಗೆ ಮಿಡಿ' ಮರವು ಎತ್ತರಕ್ಕೆ ಬೆಳೆದುಕೊಂಡಿದ್ದರೂ, ತುದಿಯಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ನಾಲ್ಕಾರು ರೆಂಬೆಗಳನ್ನು ಉಳಿಸಿಕೊಂಡಿತ್ತು. ಆದ್ದರಿಂದ, ಆ ಮರದ ಮಿಡಿಯ ರುಚಿ ನೋಡುವ ಅವಕಾಶ ದೊರೆಯ ಲಿಲ್ಲ. ಒಮ್ಮೆ ಆದರ ತುದಿಯಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕೆಂಟು ಉದ್ದ ನೆಯ ಮಿಡಿಗಳು ಬಿಟ್ಟಿದ್ದನ್ನು ಕಂಡದ್ದುಂಟು. ಆ ಜೀರಿಗೆ ಮಿಡಿಯ ಅನನ್ಯತೆಯನ್ನು ಗುರುತಿಸಲು ವಿಫಲರಾದ ನಮ್ಮ ಮನೆಯವರ ಅವಜ್ಞೆಯಿಂ ದಾಗಿ, ಆ ಕಾಟು ಮಾವಿನ ಮರದ ಪೂರ್ಣ ಉಪ ಯೋಗವನ್ನು ಪಡೆಯಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗಲೇ ಇಲ್ಲ. ಪ್ರತಿವರ್ಷ ಆದರ ಕೊಂಬೆಗಳನ್ನು ಕಡಿದದ್ದರಿಂ ದಲೋ ಏನೂ, ನಂತರ ಬಹು ಬೇಗನೆ ಮರವೇ ಕಣ್ಮರೆಯಾಯಿತು.

ಅಪರೂಪದ ತಳಿಯೊಂದು ಈ ರೀತಿ ಅವಜ್ಞೆಗೆ ಒಳಗಾಗಿ, ನಮ್ಮ ಕೈ ತಪ್ಪುವ ಇಂತಹ ಉದಾಹರಣೆ ತೀರಾ ಅಪರೂಪವಲ್ಲ; ನಮ್ಮ ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಇಂತಹ ಹಲವು ಕಾಟು ಮಾವಿನ ಮರಗಳು ಅವನತಿಯನ್ನು ಕಂಡಿವೆ. ನಮ್ಮ ಮನೆ ಎದುರಿನ ಹಾಳುಮನೆ ಜಡ್ಡ ಎಂಬ ಜಾಗದಲ್ಲಿದ್ದ ಒಂದು ರುಚಿಕರ ಕಾಟು ಮಾವಿನ ಮರವು ಇದೇ ರೀತಿಯ ಉದಾಸೀನ ದಿಂದ, ಅಸ್ತಿತ್ವವನ್ನು ಳೆದುಕೊಂಡಿತು. ನಮ್ಮ ಮನೆ ಯಿಂದ ಸುಮಾರು ಎಂಟು ಕಿ.ಮೀ. ದೂರದಲ್ಲಿರುವ ಅಭ್ಯಕಟ್ಟೆಯ ನಮ್ಮ ಅಜ್ಜಿಯ ಮನೆಯ ಸುತ್ತಲೂ ನಾಲ್ಕಾರು ಕಾಟು ಮಾವಿನ ಮರಗಳಿದ್ದವು. ಆವುಗಳೂ ಪ್ರತಿವರ್ಷ ಬಡುವ ಸಾವಿರಾರು ಮಾವಿನ ಮಿಡಿ ಮತ್ತು ಹಣ್ಣುಗಳ ರುಚಿ ಅಪರೂಪ. ಒಂದು ಮರ ಬಡುತ್ತಿದ್ದ ಹಣ್ಣುಗಳ ರುಚಿಯು, ಬಹುಪಾಲು ರಸ್ಪೂರಿ ಹಣ್ಣಿನ ರುಚಿಯನ್ನೇ ಹೋಲುತ್ತಿತ್ತು. ಆದರೆ ಗಾತ್ರ ಮಾತ್ರ ಚಿಕ್ಕದು; ಒಂದು ಮುಷ್ಠಿಯಷ್ಟು. ಆದರ ಚೊಟ್ಟನ್ನು ಕತ್ತಿಯಿಂದ ಕತ್ತರಿಸಿ, ಇಡೀ ಹಣ್ಣನ್ನು ಚೀಪಿ ತಿಂದಾಗ, ಉತ್ತಮ ರುಚಿಯ ಅನುಭವ ನೀಡು ತ್ತಿತ್ತು. ಆ ಕಾಟು ಹಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ತುಸು ರಸಭರಿತ ಭಾಗವೂ ಜಾಸ್ತಿಯಾಗೇ ಇರುತ್ತಿದ್ದುದರಿಂದ, ಆದನ್ನು ತಿನ್ನಲು ನಮಗೆ ಖುಷಿ. ಪ್ರತಿ ಬೇಸಗೆ ರಜೆಯಲ್ಲಿ ನಾನು ಅಭ್ಯಕಟ್ಟೆಯ ಅಜ್ಜಿಯ ಮನೆಗೆ ಹೋಗಿ, ಎರಡು ಮೂರು ವಾರ ಠಿಕಾಣಿ ಹೂಡುತ್ತಿದ್ದೆ. ಆಗೆಲ್ಲಾ, ಈ ರುಚಿಕರ ಕಾಟು ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣನ್ನು ತಿಂದದ್ದೇ ತಿಂದದ್ದು. ಆದರಲ್ಲಿ ಸಾವಿರಾರು ಕಾಯಿಗಳಾಗುತ್ತಿದ್ದವು. ಅವರೆ ಮನೆಗೆ ತಾಗಿಕೊಂಡೇ ಬೆಳೆದಿದ್ದ ಆ ಮರವು ವಿಶಾಲವಾಗಿ ತನ್ನ ರೆಂಬೆಕೊಂಬೆಗಳನ್ನು ಹರಡಿಕೊಂಡಿತ್ತು. ಬೇಸಗೆಯಲ್ಲಿ ಗಾಳಿ ಮಳೆ ಅಪರೂಪಕ್ಕೆ ಬಂದಾಗ, ಒಂದೇ ದಿನ ನೂರಾರು ಹಣ್ಣುಗಳು ಅಂಗಳದ ತುಂಬಾ ಹರಡಿ ಬೀಳುತ್ತಿದ್ದವು.

ಅಲ್ಲೇ ಸುತ್ತಮುತ್ತ ಇನ್ನೂ ನಾಲ್ಕಾರು ಕಾಟು ಮಾವಿನ ಮರಗಳಿದ್ದವು. ಕೆಲವು ಕಾಟು ಮಾವಿನ ಮರದ ಹಣ್ಣುಗಳು ಪುಟಾಣಿ ಗಾತ್ರದ ಹುಳಿ ರುಚಿಯ ಹಣ್ಣುಗಳು; ಒಮ್ಮೆ ತಿಂದ ನಂತರ ಇನ್ನೊಮ್ಮೆ ತಿನ್ನಬೇಕು ಎನಿಸುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. 'ಈ ಮರದ ಮಿಡಿಗಳು ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿಗಷ್ಟೇ ಉಪಯೋಗ, ಹಣ್ಣು ತಿನ್ನಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ' ಎಂದು ಅಜ್ಜಿಕಟ್ಟೆ ದೊಡ್ಡಮ್ಮ ಹೇಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಆದರೆ ಇನ್ನು ಕೆಲವು ಮರಗಳ ಹಣ್ಣು ತಮ್ಮದೇ ರುಚಿ ಹೊಂದಿರುತ್ತಿದ್ದವು. ಮನೆ ಸುತ್ತ ಕಾಡಿನಂಚಿನಲ್ಲಿ, ಕಾಡಿನ ನಡುವೆ - ಹೀಗೆ ಎಲ್ಲೆಂದರಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಕಾಟು ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣುಗಳ ಇನ್ನೊಂದು ವಿಶೇಷತೆ ಎಂದರೆ, ಒಂದು ಹಣ್ಣಿನಂತೆ ಇನ್ನೊಂದರ ರುಚಿ ಇಲ್ಲ! ನಮ್ಮ ಹಳ್ಳಿಯ ಸುತ್ತಲಿನ ಪ್ರಾಸಲೆಯಲ್ಲಿ ಆಕ್ಕರಕ್ಕಃ ಸಾವಿರಾರು ಕಾಟು ಮಾವಿನ ಮರಗಳಿದ್ದವು, ಒಂದೊಂದಕ್ಕೂ ಒಂದೊಂದು ರುಚಿ. ಕೆಲವು ತಿನ್ನಲು ಬಹು ರುಚಿಕರ. ಇನ್ನು ಕೆಲವು ಮರಗಳ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಹದವಾಗಿ ಬೆಳೆದಾಗ ಕೊಯ್ದು, ಮಿಡಿ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿ ಮಾಡುವುದೇ ಒಳ್ಳೆಯದು. ಇನ್ನು ಕೆಲವು ಮಿಡಿಗಳು ಕೊಚ್ಚು ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿ ಮಾಡುವದಕ್ಕಷ್ಟೇ ಸೂಕ್ತ; ಆದರೆ, ಇವೆಲ್ಲಾ ಮರಗಳ ಮಿಡಿಗಳನ್ನು ಕೊಯ್ದು, ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿ ಮಾಡಿ, ಉಳಿದ ಮಿಡಿಗಳು ಬಲಿತು ಹಣ್ಣಾದಾಗ, ಮರದ ಕೆಳಗೆ ಬೀಳುತ್ತವೆ; ನಾವೆಲ್ಲಾ ಮಕ್ಕಳು ಅವುಗಳನ್ನು ಹೆಕ್ಕಿ ತಿನ್ನುವುದು ವಿಶಾಪಾಕ. ಮನೆಯ ಮುಖಿ ಯರು ಈ ರೀತಿಯ ಕಾಟು ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣುಗಳ ರಸವನ್ನು ತೆಗೆದು, ಗೆರಸೆಯಲ್ಲಿ, ಹಾಕಿ ಒಣಗಿಸಿ, ಹತ್ತಾರು ದಿನ ಆದೇ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿ, ತಯಾರಿಸುವ ಹಣ್ಣಚಿಟ್ನ ಅಯಾವಮೇ ವಿಭಿನ್ನ.

ಈಚಿನ ದಶಕಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಟು ಮಾವಿನ ಮರಗಳ ವೈವಿಧ್ಯತೆಯೇ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿದೆ; ಕೃಷಿ ಭೂಮಿಯ ವಿಸ್ತರಣೆ, ಕಾಡಿನ ನಾಶ ಒಂದು ಕಾರಣವಾದರೆ, ನಮ್ಮ ಜನರಿಗೆ (ನನ್ನನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡೇ ಈ ಟೀಕೆ) ಕಾಟು ಮಾವಿನ ಮರಗಳನ್ನು ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು ಎಂಬ ಪ್ರಜ್ಞೆ, ವ್ಯವಧಾನವೂ ಇಲ್ಲದಂತಾಗಿದೆ. ಒಂದು ಕಾಟು 