



## ಪೇಟೆಗೊದಗುವ ಹಳ್ಳಿಯ ಬಳ್ಳಿ ಮಾಕಳ

- ಡಾ.ಸತ್ಯ

ಇದು ಅಂತಿಂಥ ಬಳ್ಳಿಯಲ್ಲ. ಇಂದು ಅಮೆರಿಕೆ, ಚೀನಾದೇಶದಲ್ಲ ಇದು ಇದ್ದಿದ್ದರೆ ಇದರ ಕತೆ ಏನೇನೋ ಅಗುತ್ತಿತ್ತು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಹಸಿರು ಮದ್ದಿನ ಕಾಳಜಿಯ ವರಿಷ್ಠ ಅರಣ್ಯಾಧಿಕಾರಿ ಶ್ರೀ ಕೆ. ಎಸ್. ಆನಂದ್. ನಿಜ . ಇವರ ಮಾತಿನಲ್ಲ ಉತ್ತೇಜ್ಜೆ ಇಲ್ಲ. ಅಂತಹ ಅಪರೂಪದ ಬಳ್ಳಿ ಮಾಕಳ. ಇಂದು ಯುರೋಪ್ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲ ವೆನಿಲ್ಲಾ ಜಟ್ಟರೆ ಬೇರೆ ಯಾವುದೇ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಮೂಲದ ಫುಡ್ ಫ್ಲೇವರಿಂಗ್ ಯಾವುದೂ ಇಲ್ಲ. ಮಾಕಳಯ ಈ ಗುಣ ಧರ್ಮಗಳು ಯಾವುದೂ ಬಯಲಾಗಿಲ್ಲ. ಮಾಕಳಗೆ ಅಂಥ ಎಲ್ಲ ಗುಗಳವೆ. ಅರ್ಹತೆ ಇದೆ. ಆದರೂ ಈ ಸಂಪನ್ಮೂಲದ ಸಮರ್ಪಕ ಬಳಕೆ, ಕೃಷಿ ಅಥವಾ ಸುಸ್ಥಿರ ಕೃಷಿ ಯಾವುದನ್ನೂ ನಾವು ಮಾಡುತ್ತಿಲ್ಲ.

ಮಾಕಳ ಇಂದು ಪೇಟೆಗೊದಗುವುದು ಏಕೆ ಎಂದಿರಾ? ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿಯ ಸವಿಗೆ ಮಾರುಹೋಗದವರು ಯಾರು? ಇಂಥ ಮಂದಿ ನಗರದಲ್ಲ ಇದ್ದಾರೆ. ಗಾಡೆ ಮಾತೇ ಇದೆಯಲ್ಲ. ಊಟಕ್ಕಿಲ್ಲದ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿ ಎಂಬ ಗಾಡೆ ಹಿಂದೆ ಅದರ ಮಹತ್ವ ಮತ್ತು ಊಟದಲ್ಲ ಅದರ ಸ್ಥಾನ, ಅಭಿಮಾನ ವ್ಯಕ್ತ. ಮಾಕಳಯ ಬೇರಿನ ಜತೆಗೆ ನೆಲ್ಲ ಅಥವಾ ನಿಂಬೆ ಹೋಳು ಬೆರಸಿ ರುಚಿ ರುಚಿಯ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿ ತಯಾರಿಸುವ ಕಲೆ ನಮ್ಮ ಹಿಂದಿನ ತಲೆಮಾರಿನ ತಾಯಂದಿರಿಗಿದೆ. ಆದರೆ ಅದು ಮರೆತು ಓಗುವ ಸನ್ನಿವೇಶ ಈಗ ಇದೆ.

ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಮಲ್ಲೇಶ್ವರ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ತರಕಾರಿ ಮಾರುವ ಲಕ್ಷ್ಮಿದೇವಿ ಸುಮಾರು ಇಪ್ಪತ್ತು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ತರಕಾರಿ ಮಾರುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಹಿಂದೆ ಎಲ್ಲರಿಗೆ ಇದು ಪರಿಚಿತ ತರಕಾರಿ. ಇಂದು ಹೊಸ ತಲೆ ಮಾರಿನ ಮಂದಿ ಕೇಳುತ್ತಾರೆ. ಇದೇನು ಗೆಣಸೆ? ಹೇಗೆ ಬೇಯಿಸುವುದು ಎಂದು ಜನ ಕೇಳುವ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ ಈಗ ಉಂಟಾಗಿದೆ ಎಂದು ಲಕ್ಷ್ಮಿದೇವಿ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಇಂದು ಹೆಬ್ಬೆರಳು ಗಾತ್ರದ ಮಾಕಳ ಬೇರು ಕಿಲೊ ಒಂದಕ್ಕೆ ಸುಮಾರು ನಲವತ್ತು ರೂ. ಬೆಲೆಗೆ ಮರಾಟವಾಗುತ್ತಿದೆ. ಲಕ್ಷ್ಮಿ ಹೇಳುವ ಪ್ರಕಾರ ಮಾಕಳ ಬೇರು ಕಾಡಿನಿಂದ ಸರಬರಾಜಾಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಅಕೆಗೆ ವಾಸ್ತವ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ. ಇದು ಇಂದು ಕಾಡಿನ ಮೂಲದಿಂದ ಸರಬರಾಜಾಗುತ್ತಿಲ್ಲ. ಮಾಕಳಯ ಮೂಲ ನೆಲೆ ದಟ್ಟವಿಗಳಲ್ಲ. ಕುರುಚಲು ಕಾಡು. ಕೋಲಾರ, ಚಾಮರಾಜನಗರದ ಬೆಟ್ಟಗುಡ್ಡಗಳ ಕಲ್ಲು ಸಂದಿನ ಭಾರಿ ಬಳ್ಳಿ ಮಾಕಳ. ಬಲತ ಬೇರು ಅಗೆದು ಗಿರಿಜನರು, ಗುಡ್ಡಗಾಡಿನ ಮಂದಿ ಹಿಂದೆ ಎಲ್ಲ ಅಗೆದು ತಂದು ಕಿಲೊ ಲೆಕ್ಕ ಅಲ್ಲ, ಮೂಟೆಗೆ ಐವತ್ತು ಯಾ ನೂರು ರೂ. ಗೆ ಮಾರುತ್ತಿದ್ದರು. ಇಂದು ಅಂಥ ಮೂಲಗಳು ಸಹ ಬರಿದಾಗಿವೆ. ಆದರೆ ಇದನ್ನು ಕೊಳ್ಳುವ ಮಾರುವ ಜನ ಅಲ್ಲಲ್ಲ ಇದ್ದಾರೆ. ಇನ್ನೆಷ್ಟು ದಿನ ಎಂದು ಕಾಲವೇ ನಿರ್ಧರಿಸಬೇಕು. ವ್ಯವಸ್ಥಿತವಾಗಿ ಸುಸ್ಥಿರವಾಗಿ ಇದರ ಬೇರು ಕೊಯಲು ಮಾಡಬಹುದು. ಮುತುವರ್ಜಿಯಿಂದಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೊಳಿಸಬಹುದು. ಮಾಕಳಯನ್ನು ಕೃಷಿಕರು ಕೆಲವು ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಸರಳವಾಗಿ ತಮ್ಮ ಹೊಲಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸಬಹುದು. ನಗರದ ಮಂದಿ ಮಾಕಳಯ ಹಂಬು ತಮ್ಮ ತಾರಸಿಗೆ ಹಬ್ಬುವ ಹಾಗೆ ಬೆಳೆಸಬಹುದು. ಅದರ ಬಲತ ಬೇರು ಅಡಿಗೆ ಮನೆಯ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿಗೆ ಒದಗಬಹುದು. ಇಂಥ ಅಮೂಲ್ಯ ಸಸ್ಯ ಸಂಪತ್ತು ನಷ್ಟವಾಗುವ ಮೊದಲು ರಕ್ಷಿಸಿ ಮುಂದಿನ ಖೇಳಿಗೆಗೆ ಉಳಿಸುವ ನೈತಿಕ ಹೊಣೆಗಾರಿಕೆ ಸಹ ನಮ್ಮ ಮೇಲಿದೆ.



ಮಾಕಳ ಕೃಷಿಗೆ ಸರಳ ವಿಧಾನ ಮತ್ತು ಕೊಂಚ ಆಸಕ್ತಿ ಮಾತ್ರ ಸಾಕು. ಬಲತ ಗಿಡದ ಕಾಂಡವನ್ನು ನೀಟಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಮರಳು ಮಿಶ್ರಿತ ಹದ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಚೀಲದಲ್ಲಿ ನೆಡಿರಿ. ದಿನಾ ನೀರುಣಿಸಿ. ನಾಕಾರು ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಕುಡಿಯೊಡೆದು ಹೊಸ ಗಿಡ ರೆಡಿ. ಹದ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ತಾರಸಿ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಆದರೆ ಸಿಮೆಂಟು ಗೋಣಿಗೆ ಒಂದು ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಗಿಡ ವರ್ಗಾಯಿಸಬಹುದು. ಆರೆಂಟು ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಆರೋಗ್ಯಯುತವಾಗಿ ಬೆಳೆದ ಮಾಕಳ ಹಂಬು ಅಗೆದು ನೆಲದಡಿಯ ಬೇರು ಕೊಯಲು ಮಾಡಿರಿ. ಆದರೆ ಅದರ ಬಲತ ಕಾಂಡ ಕತ್ತರಿಸಿ

ಹೊಸ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಮರೆಯದಿರಿ. ಹೀಗೆ ವ್ಯವಸ್ಥಿತವಾಗಿ ಮಾಕಳ ಕೃಷಿ ಕೈಗೊಂಡು ಮಾರಾಟದ ವ್ಯವಸ್ಥೆಗೆ ಸಹ ಕೊಂಚ ನಿಗ ವಹಿಸಿದರೆ ಸಾಕು. ರೈತರು ಲಾಭದಾಯಕ ಬೆಳೆಯಾಗಿ ಮಾಕಳಯನ್ನು ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡಬಹುದು. ನಗರದ ಮಂದಿ ತಮ್ಮ ಮನೆಗೆ ಬರುವ ಅತಿಥಿ ಅಭ್ಯಾಗತರಿಗೆ ಮಾಕಳಯ ಹಂಬು ಪರಿಚಯಿಸುವದರ ಜತೆಗೆ ಇದರ ಸವಿಯಾದ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿಯ ಆತಿಥ್ಯ ಮತ್ತು ಶರಬತ್ ರುಚಿ ಪರಿಚಯಿಸಲು ಮರೆಯದಿರಿ.

**ಕೆರೆಕೈ ಮಹಾಲಕ್ಷ್ಮಿಯ ಮಾಕಳ ಶರಬತ್ ಕರಾಮತ್ತು**

ಮಲೆನಾಡಿನ ಹೆಗ್ಗೋಡಿನ ಮಹಾಲಕ್ಷ್ಮಿ ಕಸೂತಿ, ಹೊಲಗೆ ಮಾತ್ರ ಅಲ್ಲ. ಆಕೆಯ ಮನೆಗೆ ಹೋದಾಗ ಒಂದು ಬಾರಿ ರುಚಿ ರುಚಿಯ ತಣ್ಣನೆ ಶರಬತ್ ಕುಡಿಸಿದರು. ಅದೆಷ್ಟು ಗಮ ಗಮ ಅಂತೀರಿ. ಅದೇನು ಸವಿ. ಮರೆಯಲಾಗದ ಅನುಭವ. ಇದು ಯಾವದು ಹೊಸ ರುಚಿ ಎಂದು ಆಕೆಗೆ ಕೇಳಿದೆ. ಅಕ್ಕ, ಅಷ್ಟು ತಿಳಿಯದೆ ಇದು ಮಾಕಳ ಬೇರಿನದು ಎಂದರು. ಅದು ವರೆಗೆ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿದಿದ್ದ ನನಗೆ ಇದರ ಹೊಸ ರುಚಿ ಪರಿಚಯವಾಯಿತು. ಓದುಗರಿಗೆ ಶರಬತ್ ತಯಾರಿಕೆ ಪರಿಚಯಿಸೋಣ. ಒಂದು ಕಿಲೋ ಬೇರನ್ನುಚೂರು ಚೂರಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿರಿ. ಅನಂತರ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಜಜ್ಜಿರಿ. ಸುಮಾರು ನಾಲ್ಕು ಅಲೆಟರ್ ನೀರಿನೊಂದಿಗೆ ಕುದಿಸಿರಿ. ಅಡಿಗೆ ಕೋಣೆಯೆಲ್ಲ ಗಮ ಗಮ ಕಂಪು ಹರಡುತ್ತದೆ. ಒಂದು ಅಲೆಟರ್ ಗೆ ಬತ್ತಿಸಿಕೊಳ್ಳಿರಿ. ಅನಂತರ ಬಟ್ಟೆಯಿಂದ ಶೋಧಿಸಿಡಿರಿ. ಅನಂತರ ಸುಮಾರು ಒಂದೂಕಾಲು ಕಿಲೋ ಸಕ್ಕರೆಗೆ ಒಂದು ಅಲೆಟರ್ ನೀರು ಹಾಕಿರಿ. ಅದನ್ನು ಸುಮಾರು ಕಾಲು ಗಂಟೆ ಕುದಿಸಿ ಪಾಕ ಮಾಡಿಡಿ. ತಣ್ಣದ ಮೇಲೆ ಮೊದಲೇ ಸಿದ್ಧಮಾಡಿಟ್ಟ ಮಾಕಳ ಸಾರ ಸೇರಿಸಿಡಿ. ಹಲವು ತಿಂಗಳು ಶೇಖರಿಸಿಡಲು ಅಡ್ಡಿಯಿಲ್ಲ. ಇದರಲ್ಲರುವ ರಾಸಾಯನಿಕ ಆಲ್ಟಹೈಡ್ ಎಂಬುದು ನೈಸರ್ಗಿಕ ಆಹಾರಶೇಖರಣೆ ಮಾಡಬಲ್ಲ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಉಳ್ಳದ್ದು. ಹಾಗಾಗಿ ಸಿಟ್ರಿಕ್ ಅಮ್ಲವಾಗಲಿ ಇತರ ಆಹಾರ ಕಾಪಿಡುವ ಕೆಮಿಕಲ್ ಗೊಡವೆ ಸಹ ನಮಗಿಲ್ಲ ಎಂದು ಕೆರೆಕೈ ಮಹಾಲಕ್ಷ್ಮಿ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಒಮ್ಮೆ ಇದರ ಶರಬತ್ ಕುಡಿದ ಮಂದಿ ಪದೇ ಪದೇ ಇದನ್ನು ಬಯಸಿದರೆ ಅಜ್ಜರಿ ಇಲ್ಲ. ಅಂಥ ಸವಿ. ಆ ಬಗೆಯ ಗುಣಗಳು ಸಹ. ನೀರು, ತಣ್ಣದ ಅಥವಾ ಚಿಸಿ ಹಾಲನ ಜತೆಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಕುಡಿದರೆ ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಪರಿಣಾಮ. ಇದು ಬಹಳ ತಂಪು. ಅಸಿಡಿಟ, ಮೊಡವೆಗುಳ್ಳೆ, ಚರ್ಮತೊಂದರೆಗೆ ಇದು ರಾಮಬಾಣ. ಮೂತ್ರದ ಉರಿ, ಕಣ್ಣುರಿ, ಹೊಟ್ಟೆ ಉರಿ,ಎದೆ ಉರಿಗಳ ಪರಿಹಾರಿ. ಮಂದ ಜ್ವರ ನಿವಾರಿ. ಹಸಿವೆ ವರ್ಧಕ.

\*\*\*