ಉದಯವಾಣಿ
ಸಖಿ
ಸೋಮವಾರ 9 ಜುಲೈ 2012

ಹಿಸ್ಟರಿ ಎಂಬ ಹಳೆಯ ವಸ್ತು

ಕ್ಲಾಸ್ ಲೀಡರ್

ಇತಿಹಾಸ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲದೇ ವರ್ತಮಾನ ಮತ್ತು ಭವಿಷ್ಯವನ್ನು ಕಟ್ಟಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ, ನಿಜ. ಆದರೆ ಇತಿಹಾಸದ ದೊಡ್ಡಾಲದ ಮರಕ್ಕೆ ಜೋತು ಬೀಳುವುದರಿಂದಲೂ ಹೊಸ ಇತಿಹಾಸ ಬರೆಯಲ್ಪಡುವುದಿಲ್ಲ. ವೆಲ್ಚ್ ಪ್ರತಿಪಾದಿಸುತ್ತಿದ್ದುದೂ ಇದನ್ನೇ. ವೆಲ್ಚ್ ಬರುವುದಕ್ಕಿಂತ ಮೊದಲು ಕಂಪನಿಗಳ ಬೆಳವಣಿಗೆ ಆಸ್ಪುವುದಕ್ಕೆ ವ್ಯಾಖ್ಯಾನ 'ಅಂತರಿಕವಾದ ಬೆಳವಣಿಗೆ, ಆದೂ ಕಾಲಕ್ರಮೇಣವಾಗಿ'. ವೆಲ್ಚ್ ನಿರಾಕರಿಸಿದ. ಆವನ ಪ್ರಕಾರ ಆತ್ಯಧಿಕ ಬಿಜಿನೆಸ್ ಬೆಳವಣಿಗೆಗೆ ಹೇಗಾದರೂ ಕೆಲಸ ಮಾಡಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ, ಕ್ರಮೇಣ ಸಾಧಿಸೋಣ ಎಂಬುದು ಅಸಾಧ್ಯ. ಆಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ಆದಕ್ಕಾಗಿ ಆವನು ನಂಬಿದ್ದು ಕೆಲಸಗಾರರ ಯೋಚನೆ, ಪ್ರತಿಭೆಗಳನ್ನು. ಆವನು 'ವರ್ಕ್‌ಔಟ್' ಎನ್ನುವ ಪದವನ್ನು ಸಿದ್ಧಾಂತದಂತೆ ಮಂಡಿಸಿದ. ಆಂದರೆ ಯೋಚಿಸಿ, ಆದನ್ನು ಯೋಜನೆ ರೂಪಕ್ಕೆ ತರಲು ವರ್ಕ್‌ಔಟ್ ಬಹಳ ಮುಖ್ಯ ಅಂತ ಆವನ ಪ್ರತಿಪಾದನೆ. ವರ್ಕೌಟ್ ಪದ, ಕೆಲಸಗಾರರ ಜಡ್ಡುಗಟ್ಟಿದ ಮನಸ್ಸು, ದೇಹವನ್ನು ಹುರಿಗೊಳಿಸಬಲ್ಲತು.

ವೆಲ್ಚ್ ಹೇಳುತ್ತಿದ್ದ: 'ಹೆಚ್ಚಿನ ಕಂಪನಿಗಳಲ್ಲಿ ಗಡಿ ಹಾಕಿಕೊಂಡು, ಲಕ್ಷ್ಮಣರೇಖೆ ಎಳೆದುಕೊಂಡು ಯುದ್ಧ ಮಾಡುವ, ಅಸಂಗತವಾದ ವಿಚಾರಗಳಲ್ಲೇ ಕಾಲ ಕಳೆಯುವ ಮನಸ್ಥತಿ ಇದೆ. ಆಂಥ ಆಸಂಗತ ಸಂಗತಿಗಳ ಜೊತೆಗಿನ ಗುದ್ದಾಟದಿಂದ ಹೊರಬಂದ ಉತ್ಪನ್ನವೇನು ಆಂತ ಗೊತ್ತು, ಆದೆಷ್ಟು ವೇಸ್ಟ್ ಆಂತಲೂ ಗೊತ್ತು. ಈ ವರ್ಕ್‌ಔಟ್ ಎನ್ನುವ ಪದದಿಂದ, ಪ್ರಾಕ್ಟಿಕಲ್ ಆಗಿ ದುಡಿಯುತ್ತಾ ಹೋಗದೇನಸ್ಥಾದರೂ ಸಾಧಿಸೋಣ'.

ಮುಂದಿನ ವಾರ: ಸಮ್ಮ ಪ್ರಾಡಕ್ಟ್‌ನ ಗುಣದ ಮಟ್ಟ
(29 ಲೀಡರ್‌ಶಿಪ್‌ಸೀಕ್ರೆಟ್ಸ್ ಫ್ರಮ್ ಜಾಕ್ ವೆಲ್ಚ್ ಪುಸ್ತಕದಿಂದ)

ನಿಮ್ಮನೆ ಅನ್ನಪೂರ್ಣೇಶ್ವರಿಗೆ ಸಾವಯವ ಚೆನ್ನ

ದೇಸೀ ಅಕ್ಕಿ

ನಗರ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಈಗ ದೇಸಿ ಜಪ ಶುರುವಾಗಿದೆ. ಇದರಿಂದ ಒಂದಷ್ಟು ರೈತರಿಗೆ ಲಾಭವೂ ಆಗುತ್ತಿದೆ. ಎಲ್ಲರ ನಾಲಿಗೇನೂ ಹೈಬ್ರಿಡ್ ಅಕ್ಕಿಗೆ ಕಲಾಯಿ ಆಗಿರುವಾಗ ಮನಸ್ಸು ದೇಸಿಕಡೆ ಎಳೆಯುತ್ತಿದೆ. ಅದಕ್ಕೆ ದೇಸಿಯೇ ಒಂದು ಬ್ರಾಂಡ್, ವೈವಹಾರ. ಇದನ್ನು ಮುಂದಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಲಾಭ ಮಾಡುವವರೂ ಇದ್ದಾರೆ. ಇದರಿಂದ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಏನು ಲಾಭ?

■ ಕಟ್ಟೆ ಗುರುರಾಜ್

ದೇಸಿ ಆಕ್ಕಿಯ ಊಟ ಮಾಡಿದರೆ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಒಳ್ಳೆಯದು. ರಕ್ತಚೂಡಿ ಆಕ್ಕಿಯ ಆನ್ನ ಘಮ, ಘಮ. ಕರಿಗಜವಲಿ ತಿಂದರೆ ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ಒಳ್ಳೆಯದು. ಈ ಆಕ್ಕಿಯ ಪಾಯಸ ಕುಡಿದರೆ ವರ್ಷಪೂರ್ತಿ ರುಚಿ ನಾಲಿಗೆಯ ಮೇಲಿರುತ್ತದೆ. ಕರಿಭತ್ತ ಸರ್ವಸುತ್ತಿಗೆ ಒಳ್ಳೆಯದು, ಗ್ಯಾಸ್ಟ್ರಿಕ್ ಇರೋಲ್ಲ; ಆನಾರೋಗ್ಯ ಬರೋಲ್ಲ.

–ಹೀಗೆ ದೇಸಿ ಆಕ್ಕಿಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಪುಂಖಾನುಪುಂಖ ರುಚಿಕಟ್ಟಾದ ವಿವರಗಳು ಸಿಗುತ್ತವೆ. ಇವನ್ನೆಲ್ಲಾ ತಿಳಿದ ಮೇಲೆ ಹೆಮ್ಮೆ ಆನಿಸುತ್ತದೆ. ' ನಮ್ಮ ಹಿರಿಯರು ಆದೇನು ತಿಂತಾಯಿದ್ದರು ನೂರು ವರ್ಷ ಬದುಕುಲಿಕ್ಕೆ ?' ಆನ್ನೋ ಗುಟ್ಟಿನ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ಈ ದೇಸೀ ಆಕ್ಕಿಗಳು ಸುಲಿಯುತ್ತವೆ. ಹಾಗಂತ ಮನೆಯ ಪಕ್ಕದ ಆಂಗಡಿಗೆ ಹೋಗಿ ಗಂಧ ಸಾಲೆ, ಕೆಂಪು ಆಕ್ಕಿ, ರಾಜಮುಡಿ ಕೊಡಿ ಆಂಥ ಕೇಳಿ ಬಿಟ್ಟೀರಿ. ಆಂಗಡಿಯವ ದಂಗಾದಾನು ಜೋಕೆ.

ಮತ್ತೆ ಎಲ್ಲಿ ಸಿಗುತ್ತವೆ? ಎಲ್ಲಿ ಇದರ ಮಂಡಿ/ಮಾರ್ಕೆಟ್? ಎಲ್ಲವೂ ಮಿಲಿಯನ್ ಡಾಲರ್ ಪ್ರಶ್ನೆ. ಕೃಷಿ ಇಲಾಖೆಯವರನ್ನು ಕೇಳಿದರೂ ಬೆವತು ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ಇವರಿಗೆ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ಜನ ರೈತರು ಸಾವಯವ ಕೃಷಿ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ, ಎಷ್ಟು ಎಕರೆಯಲ್ಲಿ ಭತ್ತ ಬೆಳೀತಾರೆ ಆಂತ ಕೇಳಿದರೆ ಮುಖ ಬಾಡುತ್ತದೆ. 'ಇಲ್ಲ ಡಾಕ್ಯುಮೆಂಟೇಷನ್ ಆಗಬೇಕು. ಇನ್ನೂ ಆ ಕೆಲಸ ನಡೀತಿದೆ. ನೀವು ಇಬ್ಬಿಕೇಳಿ, ಆಲ್ಲಿಕೇಳ' ಆಂದು ಕೈ ತೊಳೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.

ವಾಸ್ತವ ಎಂದರೆ ಎಲ್ಲೂ ದೇಸಿ ಪದಾರ್ಥಕ್ಕೆ ಆಂತ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಮಾರ್ಕೆಟ್ ಇಲ್ಲ. ದೇಸಿ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಬೇಕು ಎಂದರೂ ಒಂದೇನೂರಿನಲ್ಲಿ ಸಿಗುವುದು ಕಷ್ಟ. ಬೆಂಗಳೂರಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು 25–30 ಖಾಸಗಿ ಮಳಿಗೆಗಳಿವೆ. ಇಡೀ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಗುಡ್ಡೆ ಹಾಕಿದರೆ 40–50 ಇರಬಹುದು. ಎಲ್ಲವೂ ಆನಂಘಟಿತ. ದೇಸಿ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಊಟ ಮಾಡುವ ಹೊಸ ಟ್ರೆಂಡ್ ಶುರುವಾದ ಮೇಲೆ ಎಗ್ಗಿಲ್ಲದೆ ಮಳಿಗೆಗಳ ಹುಟ್ಟುತ್ತಿವೆ.

ಬೆಲೆ ಜಾಸ್ತಿ

ದೇಸಿ ಆಕ್ಕಿ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಒಳ್ಳೆಯದು ಆನ್ನೋ ದೇನೋ ನಿಜ. ಆದರೆ ಇದರ ಬೆಲೆ ತುಸು ಹೆಚ್ಚೇ. ಹೈಬ್ರೀಡ್ ಆಕ್ಕಿಗಳಿಗಿಂತ ಶೇ. 25–30ರಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚು. ಆಂದರೆ ಕೆ.ಜಿಗೆ 40ರೂ. ದಾಟುತ್ತದೆ. ರಾಜಮುಡಿ, ರತ್ನ ಚೂಡಿಗೆಲ್ಲಾ ಹೈಬ್ರಿಡ್ ಸೋನಾ ಮಸೂರಿಗಿಂತ ಒಂದು ಕ್ಕೆ ಮೇಲೇ. ಇದು ಗ್ರಾಹಕರ ಪಾಲಿಗೆ ಬಿಸಿ ತುಪ್ಪ. 'ಒಳ್ಳೇ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ 10 ರೂ. ಜಾಸ್ತಿ ಕೊಡಕ್ಕಾಗಲ್ವ' ಆಂತ ಕೇಳಬಹುದು. ಆದರೆ ಮಾಸ್ ಮೆಂಟಾಲಿಟಿ ಬೇರೆ. ಯಾವುದು ಕಡಿಮೆಗೆ ಸಿಗುತ್ತದೆ ಆದಕ್ಕೆ ಮೊದಲ ಮಣೆ.

'ಸಹಜ ಸಮೃದ್ಧ' ಸಾವಯವ ಸಂಸ್ಥೆಯ ಶಾಂತ ಕುಮಾರ್ ಹೇಳುವುದು ಹೀಗೆ: 'ಆಕ್ಕಿಯ ರೇಟು ಜಾಸ್ತಿ ಆಗೋಕ್ಕೆ ಸಾಗಾಣಿಕೆ ವೆಚ್ಚವೂ ಕಾರಣ. ರೈತರಿಂದ ಕೊಂಡು, ತರುವುದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚು ಕಡಿಮೆ 7–8ರೂ. ಖರ್ಚು ಬರುತ್ತದೆ. ವ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಮಾಡಿ ಗ್ರಾಹಕರ ಕೈಗೆ ಇಡುವಷ್ಟರಲ್ಲಿ ಇನ್ನಷ್ಟು ಖರ್ಚು ಜಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ನಾವೂ ಶೇ. 10–15ರಷ್ಟು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಯೋಚನೆ ಹಾಕಿ ಕೊಂಡಿದ್ದೇವೆ'.

ಹೌದು, ದೇಸಿ ಆಕ್ಕಿಗಳು ರಾಜ್ಯದ ಆಷ್ಟೂ ಕಡೆ ಹರಡಿಕೊಂಡಿವೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ– ಉತ್ತರ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ 60 ತಳೆ– ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಸುತ್ತಮುತ್ತ 100 ತಳಗಳಿವೆ. ಹಾಸನದ ಕಡೆ ರಾಜಮುಡಿ, ರಾಜಭೋಗ, ಕ್ಯಾತಕ್ಕಿ. ಚಿಕ್ಕಮಂಗಳೂರು ಕಡೆ ದಬ್ಬಣಸಾಲಿ, ಹೊಳೆನಾಲು ಚಿಟ್ಟಿಗ, ಗಮ್ಮಸಾಲೆ, ಆಲೂರು ಸಣ್ಣ ಧಾರವಾಡದ ಕಡೆ ಕಾಗಿಸಾಲಿ, ಕರಿಗಜವಲಿ, ಆಂತರಸಾಲಿ– ಬೆಳಗಾಂನಲ್ಲಿ ಆಂಬಮೊಹರ್, ಕರಿಕಗಜವಲಿ, ಉತ್ತರ ಕನ್ನಡದ ಕಡೆ ಕಾರವಾರ ಕಗ್ಗ, ಸಣ್ಣಕ್ಕಿ ಭತ್ತ. ಮೈಸೂರು ಕಡೆ ರಕ್ತಚೂಡಿ, ಮೈಸೂರು ಮಲ್ಲಿಗೆ, ನೇಲಂ ಸಣ್ಣ ಮಂಗಳೂರು ಪ್ರಾಂತ್ಯದಲ್ಲಿ ಕೆಳಮೆ ಗಂಧ ಸಾಲೆ, ಬೆಂಗಳೂರು ಸುತ್ತಮುತ್ತ ಸಣ್ಣ ಮುಂಡಗ, ಕೆಂಪು ಮುಂಡಗ, ದೊಡ್ಡ ಬೈರಲ್ಲು ಹಾಗೂ ಬೀದರ್ ಗುಲ್ಬರ್ಗದಲ್ಲಿ ಕರಿಕಳಿ ಇವೆ.

ಪರಿಸರ ತಜ್ಞ ಶಿವಾನಂದ ಕಳವೆ ಆವರು ಹೇಳುವ ಪ್ರಕಾರ ರಸ್ತೆಗಳಲ್ಲದ, ಯಾರೂ ಸುಲಭವಾಗಿ ಹೋಗಲು ಆಗದ ಕಡೆ ಭತ್ತದ ತಳಿಗಳಿವೆ. ಆವರು ಯಾರೂ ಕೂಡ ಹೈಬ್ರೀಡ್‌ಗೆ ಒಗ್ಗಿಲ್ಲ. ಬುಕಾನನ್ ವರದಿಯಲ್ಲಿ ಹೇಳಿರುವಂತೆ ಭಟ್ಟಳದಿಂದ ಚಿತ್ತಾಕುಲವರೆಗೆ 24 ತಳಗಳು ತಶ ಮಾನಗಳಿಂದ ಹಾಗೇ ಇದೆ. ಕರಿಕಗ್ಗ, ಬಿಳಿ ಕಗ್ಗ, ಹಕ್ಕಲ ಸಾಲೆ, ಸಣ್ಣ ಭತ್ತಗಳು ಇವೆ. ಇವುಗಳನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸಿ ಎಂದು ಯಾರೂ ಇವರಿಗೆ ಭಾಷಣ ಮಾಡಿಲ್ಲ. ದೇಸಿ ಭತ್ತವೇ ಇವರ ಜೀವನ. ಭತ್ತದ ಮಹತ್ವ, ರೈತ ಕಾಳಜಿ ಎಷ್ಟಿದೆ ಎನ್ನುವ ದನ್ನು ಹುಡುಕಾಟ ನಡೆಸಿದರೆ ಒಳ್ಳೆಯದು.

ಹೀಗೆ ಇಡೀ ರಾಜ್ಯವನ್ನು ಹಂಚಿ ಹೋಗಿರುವ ದೇಸಿ ಭತ್ತಗಳನ್ನು, ಆಕ್ಕಿ ಮಾಡಿಸಿ ನೂರಾರು ಕಿ.ಮೀ ತಂದು ಮಾರುವುದು ಕಷ್ಟವೇ. ಇಂಥ ಕೆಲಸ ಸರ್ಕಾರ ಮಾಡಬೇಕಿತ್ತು. ಆದು ಕೇವಲ ದೇಸಿ ಜಪಕ್ಕಷ್ಟೇ ಸೀಮಿತವಾಗಿದೆ. ಸಾವಯವ ಕೃಷಿ ಮಿಷನ್ ಸ್ಥಾಪಿಸಿ ಆ ಆಸೆಯನ್ನು ಸರ್ಕಾರ ಚಿಗುರಿಸಿತ್ತು. ಆದರೆ ಆದು ಕಮಲ ಹೋಗಲು ಹೆಚ್ಚು ಸಮಯ ಹಿಡಿಯಲಿಲ್ಲ. ಇದರಲ್ಲಿ ಮಹತ್ವವಾದ ಯೋಜನೆ ಇತ್ತು, ಪ್ರತಿ ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ದೇಸಿ ಮಳಿಗೆ ಪ್ರಾರಂಭಿಸಬೇಕು ಎನ್ನುವುದು. ನಿಜಕ್ಕೂ ಇದು ಕಾರ್ಯಗತವಾಗಿದ್ದರೆ ದೇಸಿ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಗ್ರಾಹಕರನ್ನು ಬಲುಬೇಗ, ಕಡಿಮೆ ಬೆಲೆಯಲ್ಲಿ ತಲುಪಬಹುದಾಗಿತ್ತು. ಈಗ ಸಾವಯವ ಮಿಷನ್ ಯಂತ್ರವಿಲ್ಲದ ಇಲ್ಲದ ಗಾಡಿಯಾಗಿದೆ. 60 ಸಾವಿರ ರೈತರನ್ನು ವಿಧಾನಸೌಧದ ಬಳಿ ಕರೆದುಕೊಂಡು ಬಂದು ಸಾವಯವ ಜಪ ಮಾಡಿಸಿದ್ದೇ ದೊಡ್ಡ ಸಾಧನೆ. ದುರಂತ ಎಂದರೆ ಸಾವಯವ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ತಲುಪಿಸುವ ಮಹತ್ವದ ಕೆಲಸವನ್ನ ಮಾಡಬೇಕಾದ ಮಿಷನ್‌ನಲ್ಲಿದ್ದವರೇ ಈಗ ಮಳಿಗೆಗಳನ್ನು ತೆರೆದು ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಕೂತಿದ್ದಾರೆ.

ನಮ್ಮ ನೆಲದ ಕೂಸಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೆಲೆ

ದೇಸಿ ಆಕ್ಕಿಗಳು ನಮ್ಮ ನೆಲದ ಕೂಸುಗಳು. ಪ್ರದೇಶ, ಹವಾಮಾನ ಆನುಗುಣವಾಗಿ ಹುಟ್ಟಿದವು. ಇತಿಹಾಸ ಹೇಳುವ ಪ್ರಕಾರ ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು 1.5ಲಕ್ಷ ಭತ್ತದ ತಳಗಳು ಇತ್ತು. ಇದರಲ್ಲಿ ಈಗ ಉಳಿದಿರುವುದು ಕೇವಲ 32 ಸಾವಿರ. ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿರುವುದು ಕೇವಲ 300 ತಳಗಳು. ಕಮರ್ಷಿಯಲ್ ತಳಗಳು ಕೇವಲ 40 ಇರಬಹುದು. ಇದರಲ್ಲೂ ಪಾಪ್ಯುಲರ್ ಳ ಎಂದರೆ ರಾಜಮುಡಿ, ಗಂಧಸಾಲೆ, ರಾಜಭೋಗ, ಎಚ್‌ಎಂಟಿ, ಮೈಸೂರು ಮಲ್ಲಿಗೆ, ಬರ್ಮಾಬ್ಲಾಕ್. ರಕ್ತಚೂಡಿ, ಸಣ್ಣ ವಾಳ್ಯ, ನವರ, ಜೋಳಿಗೆ, ಕರಿಗಜವಲಿ, ಕಂಬಮ್ಮು, ಚಿನ್ನ ಪೊನ್ನಿ, ಕೆಂಪಕ್ಕಿಯಲ್ಲಿ 15 ವೆರೈಟಿಗಳಿವೆ.

ನಮ್ಮ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಸಾವಯವ ಆಕ್ಕಿಯ ಉತ್ಪಾದನೆ ಎಷ್ಟು, ಎಷ್ಟು ಜನ ರೈತರು ಇದರಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ ಎನ್ನುವುದರ ಬಗ್ಗೆ ಸ್ಪಷ್ಟ ಮಾಹಿತಿ ಇಲ್ಲ. ಆದರೆ ಬನವಾಸಿ ಭತ್ತವನ್ನು ಉಳಿಸಿ, ಕಗ್ಗ ಭತ್ತವನ್ನು ಬೆಳೆಸಿ ಎಂದು ಕೈ ಕೆಸರು ಮಾಡಿ ಕೊಳ್ಳದವರು ಭಾಷಣ ಬಿಗಿಯುತ್ತಾರೆ.

ಪುಟ 3

ಚಿತ್ರಗಳು– ಕೃಷ್ಣಪ್ರಸಾದ್, ಸಹಜ ಸಮೃದ್ಧ

ಆಕ್ಕಿಯಿಂದ ಆರೋಗ್ಯ

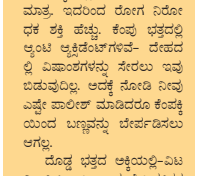
ಅತಿ ಹೆಚ್ಚಿ ಪ್ರೋಟೀನ್ ಇರುವ ಆಕ್ಕಿ ಎಂದರೆ ಎಸ್‌ಜವರ. ಇದರಲ್ಲಿ ಶೇ. 8.12ರಷ್ಟಿದೆ. ರಾಜಮುಡಿಯಲ್ಲಿ 7.80ರಷ್ಟಿದೆ. ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಮ್ ಎಸ್‌ಜವರದಲ್ಲಿ 0.42 ಇದೆ.

ಕರಿಕಳವೆ, ರಾಜಮುಡಿ ಎಲ್ಲದರಲ್ಲೂ ಕೊಬ್ಬಿನ ಆಂಶ ಕಡಿಮೆ. ಹೆಚ್ಚೆಂದರೆ 2.5ರಷ್ಟಿರುತ್ತದೆ. ಆಂಕುರ್ ಸೋನಾದಲ್ಲಂತೂ 0.15 ಮಾತ್ರ. ನವರದಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬಿಣ ಆಂಶ 1.2 ಇರುವುದರಿಂದ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಬಹಳ ಒಳ್ಳೆಯದು. ಕಳಮೆ ಆಕ್ಕಿ ಪೈಲ್ಸ್‌ಗೆ ಬಹಳ ಒಳ್ಳೆಯದು.

ಆಹಾರ ತಜ್ಞ ಕೆ.ಸಿ. ರಘು ಹೇಳ್ತಾರೆ– ಕುಕ್ಕರ್ ಜಾಸ್ತಿ ಕೂಗಿದರೆ ಬೇಸರ ಮಾಡಿ ಕೊಳ್ತಾರೆ. ನಿಜ ಗೊತ್ತಾ? ಜಾಸ್ತಿ ಕೂಗಿದರೆ ಆದರಲ್ಲಿ ಪೋಷಕಾಂಶ ಹೆಚ್ಚಿದೆ ಆಂತರ್ಥ. ದೇಸಿ ಆಕ್ಕಿ ಆರೋಗ್ಯ ಏಕೆ ಎಂದರೆ ಆದು ರಕ್ತಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆ ಆಂಶವನ್ನು ಬೇಗ ಕಳಸುವುದಿಲ್ಲ. ಹೈಬ್ರಿಡ್ ಆಕ್ಕಿ ಆಗಲ್ಲ. ತಿಂದ ತಕ್ಷಣ ರಕ್ತಕ್ಕೆ ಕಳಬಿಸುತ್ತದೆ. ಚರಕಸಂಹಿತೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದೊಂದು ರೋಗಕ್ಕೂ ಒಂದೊಂದು ಆಕ್ಕಿ ಗುರು ತಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಕೇರಳದಲ್ಲಿ ನವರಬಿಣ ಆಕ್ಕಿಯನ್ನು ಪೌಸ್ಟ್ ಮಾಡಿ ಗಟ್ಟು, ಮಂಡಿ ನೋವಿಗೆ ಹಚ್ಚುತ್ತಾರೆ. ನಮ್ಮ ದೇಸಿ ಆಕ್ಕಿ ತಾಕತ್ತು ನೋಡಿ ಹೇಗಿದೆ.

ರತ್ನಸಾಲಿ– ತಿಂದರೆ ಶೀಘ್ರ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಜೀರ್ಣ ಆಗುತ್ತದೆ. ಆಮಾಯಲೋಸ್ ಆಂಶ ಇರುತ್ತದೆ. ನಾರಿನ ಆಂಶ ಶೇ.14–15 ಇರುತ್ತೆ. ಬೇರೆ ಆಕ್ಕಿಗಳಲ್ಲಿ ನಾರಿನ ಆಂಶ 5–6 ಮಾತ್ರ. ಇದರಿಂದ ರೋಗ ನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿ ಹೆಚ್ಚು. ಕೆಂಪು ಭತ್ತದಲ್ಲಿ ಆ್ಯಂಟಿ ಆ್ಯಕ್ಸಿಡೆಂಟ್‌ಗಳವೆ– ದೇಹದಲ್ಲಿ ವಿಷಾಂಶಗಳನ್ನು ನೇರಲು ಇವು ಬಿಡುವುದಿಲ್ಲ. ಆದಕ್ಕೆ ನೋಡಿ ನೀವು ಎಷ್ಟೇ ಪಾಲಿಶ್ ಮಾಡಿದರೂ ಕೆಂಪಕ್ಕಿಯಂದ ಬಣ್ಣವನ್ನು ಬೆಪರ್‌ದಿಸಲು ಆಗಲ್ಲ.

ದೊಡ್ಡ ಭತ್ತದ ಆಕ್ಕಿಯಲ್ಲಿ–ವಿಟಮಿನ್ ಬಿ ಜಾಸ್ತಿ. ನಾವು ದೇಸಿ ತಳಿಗಳ ಮೌಲ್ಯ, ಆದರ ಮಹತ್ವ ತಿಳಿಯಬೇಕು. ಭಾಷೆ ನೆಡಿಸಿ ಹೋದರೆ ಏನಾಯ್ತು? ಆನ್ನೋಜನ ಇದ್ದಾರೆ. ಭಾಷೆ ಹೋದರೆ ಒಂದು ಜನಾಂಗ, ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಕಾಣೆಯಾದಂತೆ. ದೇಸಿ ಭತ್ತ ಹೋದರೂ ಆಷ್ಟೇ. ಸಂಸ್ಕೃತಿ, ಜನಾಂಗದ ಜೊತೆಗೆ ಆರೋಗ್ಯವೂ ಹೋದಂತೆ.



ಕ್ಲಾಸ್ ರೋಡಲ್ಲಿ ಕಾಸು

ಬ್ಯಾಂಕಿನ ಹೆಸರಿಲ್ಲ. ಬ್ಯಾಂಕಿಗೂ ಆದಕ್ಕೂ ಸಂಬಂಧವೇ ಇಲ್ಲ. ಯಾರದೋ ದುಡ್ಡು, ಯಾರದೋ ಎಟಿಎಂ. ಆದು ಹೆಸರಿಲ್ಲದ ಬೋರ್ಡಿಲ್ಲದ ವೈಟ್ ಲೇಬಲ್ ಎಟಿಎಂ. ಸಿಮ್ ಕಾರ್ಡು ಸಿಗೋ ಹಾಗೆ, ಹಳ್ಳೀಲಿ ಗಲ್ಲೀಲಿ ಕಾಸು ತೆಗೆಯೋ ಹಾಗಿದ್ರೆ ಹೇಗೆ? ಆದೀಗ ನಿಜವಾಗುತ್ತಿದೆ.

■ ಜೆ. ಸುಬ್ರಹ್ಮಣ್ಯ

ಗಲ್ಲಿ ATM

ಬ್ಯಾಂಕ್‌ಗಳು ಖಾಸಗೀಕರಣಗೊಂಡಿದ್ದಾಯ್ತು. ವಿಮಾ ಕ್ಷೇತ್ರ, ವಿಮಾನಯಾನ ಎಲ್ಲವೂ ಖಾಸಗೀಕರಣದ ಕೆಕ್ಕೆಗೆ ಬಂದು ಬಿದ್ದಿದ್ದಾಯ್ತು. ಇದೀಗ ದೇಶಂಯಾಗ ಹಣ ಕೊಡುವ ಎಟಿಎಂಗಳ ಸರದಿ. ಹೌದು. ಇನ್ನು ನಮ್ಮೂರಿನ, ನಿಮ್ಮೂರಿನ ಸಣ್ಣ ಗಲ್ಲಿಗಳಲ್ಲೂ ಎಟಿಎಂಗಳು ತಲೆ ಎತ್ತಲಿವೆ. ದೊಡ್ಡ ನಗರಗಳಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಗಲ್ಲಿಗೆ ನಾಲ್ಕಾರಂತೆ ಸಿಗುತ್ತಿದ್ದ ಎಟಿಎಂಗಳು ಇನ್ನು ಸಣ್ಣ ಪುಟ್ಟ ಊರುಗಳ ಗಲ್ಲಿಗಲ್ಲಿಗಳಿಗೂ ಕಾಲಿಡಲಿವೆ. ಕೇಳದವರಿಗೆ ಕೇಳದ್ದಾಕ್ಷಣ ಬಯಸಿದಷ್ಟು ಹಣ ಬಸಿದು ಕೊಡಲಿವೆ.

ಹೌದು. ಇಂತಹೊದ್ದಂತು ಕ್ರಾಂತಿಕಾರಕ ಬದಲಾವಣೆಗೆ ಇದೀಗ ಭಾರತ ತೆರೆದುಕೊಂಡಿದೆ. ಇದುವರೆಗೆ ಬ್ಯಾಂಕ್‌ಗಳು ಮಾತ್ರ ಎಟಿಎಂಗಳನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸುವ ಅವಕಾಶ ಹೊಂದಿದ್ದವು. ಇದೀಗ ಈ ಅವಕಾಶವನ್ನು ಖಾಸಗೀ ಕಂಪನಿಗಳಗೂ ನೀಡಿ ಭಾರತೀಯ ರಿಸರ್ವ್ ಬ್ಯಾಂಕ್ ಆದೇಶ ಹೊರಡಿಸಿದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಇನ್ನು ಎಟಿಎಂ ಸ್ಥಾಪನೆ ಕೂಡಾ ಒಂದು ಉದ್ಯಮದ ಸ್ವರೂಪ ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಕಾಣುತ್ತಿದೆ. ಆದು ಕೂಡಾ ಲಕ್ಕಾಂತರ ಜನರಿಗೆ ಉದ್ಯೋಗ ದೊರಕಿಸಿಕೊಡುವ ಹೊಸ ಉದ್ಯಮವಾಗಿ ಉದಯಿಸುವುದರ ಎಲ್ಲಾ ಲಕ್ಷಣಗಳೂ ಗೋಚರಿಸಿವೆ. ಇನ್ನು ಕೆಲವೇ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ದೇಶದ ಮೂಲೆ ಮೂಲೆಗಳಲ್ಲೂ ವೈಟ್‌ಲೇಬಲ್ ಎಟಿಎಂಗಳು ತಲೆ ಎತ್ತಲಿವೆ.

ವೈಟ್ ಲೇಬಲ್ ಎಟಿಎಂಗಳೆಂದರೇನು?

ಇವು ಕೂಡಾ ಸಾಮಾನ್ಯ ಎಟಿಎಂಗಳೇ. ಆದರೆ ಈ ಎಟಿಎಂಗಳನ್ನು ಬ್ಯಾಂಕ್‌ಗಳು ನೇರವಾಗಿ ಸ್ಥಾಪಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಬದಲಾಗಿ ಬ್ಯಾಂಕ್‌ಗಳ ಆನುಮತಿಯೊಂದಿಗೆ ಖಾಸಗೀ ಸಂಸ್ಥೆಗಳು ಸ್ಥಾಪನೆ ಮಾಡುತ್ತವೆ. ಬ್ಯಾಂಕ್‌ಗಳು ಸ್ಥಾಪಿಸಿರುವ ಎಟಿಎಂಗಳು ಏನೆಲ್ಲಾ ಸೇವೆ ಒದಗಿಸುತ್ತವೆಯೋ ಆವ್ಷೇ ಆಥವಾ ಆದಕ್ಕಿಂತ ಇನ್ನೂ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೆಚ್ಚಿ ಸೇವೆಯನ್ನು ಇವು ಒದಗಿಸುತ್ತವೆ. ಈ ಎಟಿಎಂಗಳ ಮೇಲೆ ಯಾವುದೇ ಬ್ಯಾಂಕಿನ ಹೆಸರಾಗಲೀ, ಚಿಹ್ನೆಯಾಗಲೀ ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಹೀಗಾಗಿ ಇವುಗಳನ್ನು ವೈಟ್ ಲೇಬಲ್ ಎಟಿಎಂಗಳೆಂದು ಕರೆಯಲೇಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

ಖಾಸಗಿ ಕಂಪನಿಗಳಿಗೇಕೆ ಈ ಅವಕಾಶ?

ಸರ್ಕಾರಿ ಮತ್ತು ಖಾಸಗೀ ಬ್ಯಾಂಕ್‌ಗಳು ಸಾಕಷ್ಟು ಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿ ಎಟಿಎಂಗಳನ್ನು ಸ್ಥಾಪನೆ ಮಾಡುತ್ತಿವೆಯಾದರೂ ಅವುಗಳು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಗಮನ ಹರಿಸಿರುವುದು ಕೇವಲ ಮೆಟ್ರೋ ಮತ್ತು ಎರ