ఒక ప్రాంతానికే ఉనికిగా మారి, స్థానికులకు గర్వకారణమయ్యే ఓ ఉత్పత్తిపట్ల అంతులేని అనుబంధం ఉంటుంది. ఆ గుర్తింపునకు స్పష్టత ఉండటం న్యాయమే! ఇంతలో ఎవరో ఒకరు వచ్చి... ఆ ఉత్పత్తిని అనుకరించడం మొదలుపెడితే... అదే పేరుతో, అదే నాణ్యతతో... వీలైతే తక్కువ ధరతో దశాబ్దాల శ్రమను కబ్జా చేస్తే! ఇలాంటి చర్యలను అడ్డుకోవాలనే ప్రయత్నం చాలా ఏండ్లుగా జరుగుతున్నది. మొదటి ప్రపంచ యుద్ధం తర్వాత ఇంగ్లండ్, ఫ్రాన్స్, అమెరికా – మిత్ర రాజ్యాలకు జర్మనీకి మధ్య జరిగిన శాంతి ఒప్పందంలో భాగంగా... ఫ్రాన్స్‌లో ఉత్పత్తి చేసే షాంపేన్‌ను అదే పేరుతో జర్మనీలో ఉత్పత్తి చేయడాన్ని నిషేధించారు. 1994లో ప్రపంచ వాణిజ్య సంస్థ (WTO) మేధాహక్కుల ఒప్పందంలో GI గురించి ప్రస్తావించింది. సభ్య దేశాల ప్రభుత్వాలన్నీ కూడా ఈ తరహా ఉత్పత్తులను గుర్తించడమే కాకుండా, ఆ ఉత్పత్తి మీద స్థానికుల హక్కులను కాపాడేందుకు తగిన చర్యలు తీసుకోవాలని పిలుపునిచ్చింది. మన దేశంలో Geographical Indications of Goods (Registration and Protection) చట్టం కింద ఈ గుర్తింపు అందిస్తున్నారు.

మొదటి గుర్తింపు!

మనదేశంలో ఇప్పటివరకూ 600కు పైగా ఉత్పత్తులకు జాగ్రఫికల్ ఇండికేషన్ లభించింది. 2004లో డార్జిలింగ్ టీ, GI పొందిన తొలి ఉత్పత్తిగా చరిత్ర సృష్టించింది. దాదాపు రెండు వందల సంవత్సరాల క్రితం, డార్జిలింగ్‌లో మొదలైన తేయాకు పెంపకం నిజంగా ఓ ఆసక్తికరమైన చరిత్ర. ఇక్కడి వైవిధ్యమైన వాతావరణం, డార్జిలింగ్ టీకి అనూహ్యమైన రుచిని అందించింది. డార్జిలింగ్ టీ తర్వాత మన దేశంలో జీఐ గుర్తింపు పొందిన ఉత్పత్తి అరన్‌ముల అద్దం. కేరళలోని ఓ చిన్న ఊళ్లోని పార్థసారథి ఆలయంలో మొదలైన సంప్రదాయమే ఈ అరన్‌ముల. ఓ మిశ్రమలోహంతో అద్దాన్ని తయారుచేయడం దీని విశేషం. ఆ లోహం ఏమిటన్నది ఇప్పటికీ రహస్యమే! ఇక దేశంలోనే మూడో జీఐ గుర్తింపు అందుకున్న ఘనత పోచంపల్లి ఇక్కత్‌దే! రెండు వందల ఏండ్లుగా... ఈ ప్రాంతానికే కాకుండా, తెలంగాణకే గర్వకారణంగా ఉన్న ఈ నేత జీఐ గుర్తింపుతో మరోసారి వార్తల్లోకి ఎక్కింది. పోచంపల్లి ఇక్కత్ లోగోకి సైతం ప్రత్యేకమైన GI లభించడం విశేషం!

తాండూరు కందిపప్పు

నిస్సందేహంగా కందిపప్పు మనకు ఇష్టమైన ఆహార పదార్థాల్లో ముఖ్యమైంది. అన్నమైనా, రొట్టెలతో తినాలనుకున్నా... శాకాహారులైనా, మాంసాహారులైనా... కందిపప్పును ఇష్టపడనివారు అరుదు. అలాగని ఇదేదో అరువు తెచ్చుకున్న ఆహారం కాదు. స్వచ్ఛమైన భారతీయ ఉత్పత్తి. దాదాపు మూడున్నర వేల సంవత్సరాల కిందటే మన ఉపఖండంలో దీన్ని సాగుచేసిన ఆధారాలు ఉన్నాయి. మనదేశంతో సాగే వ్యాపారంలో వీటిది కూడా ముఖ్యపాత్రే. ఇప్పటికీ ప్రపంచంలో అత్యధిక కంది దిగుబడి మనదే! అలాంటి కందులలో రకాలను ఎంచేటప్పుడు తాండూరు పప్పును ఎవ్వరూ మర్చిపోలేరు. ఏటికేడు మనం పండిస్తున్న ఆహార ఉత్పత్తుల రుచి తగ్గిపోతున్నదనీ, అవి ఎక్కువ కాలం నిల్వ ఉండటం లేదనీ వింటున్నాం, అంటున్నాం. కానీ తాండూరు పప్పు తీరే వేరు. మిగతా కందిపప్పులతో పోలిస్తే తాండూరు పప్పు త్వరగా ఉడుకుతుంది. ఎక్కువ రోజులు నిల్వ ఉంటుంది. అన్నింటికీ మించి... దీని రుచి కూడా చాలా భిన్నంగా, గుర్తుండిపోయేలా ఉంటుంది. అందుకే తాండూరు పప్పు అలవాటైనవారు దాన్నే కోరుకుంటారు. ప్రత్యేకమైన రుచి, సువాసనల వల్ల ఖండాంతరాల నుంచి కూడా తాండూరు పప్పును భారీగా కొనుగోలు చేస్తున్నారు.

ఈ నేలకే ప్రత్యేకత!

రంగు, రుచి, సువాసనల్లో తాండూరు పప్పు తిరుగులేదు కదా అని దాన్ని ఎక్కడ పడితే అక్కడ పండిద్దాం అనుకుంటే కుదరదు. కొన్ని వందల సంవత్సరాలుగా, ఈ ప్రత్యేకత తాండూరు పరిసరాలకే పరిమితం అవ్వడానికి కారణం... అక్కడి వైవిధ్యమే. ఇక్కడ ఉండే లోతైన నల్లమట్టి... చేను దృఢంగా ఎదిగేందుకు సాయపడుతుంది. ఆ మట్టిలో ఉండే అట్టపులిగేట్ అలాగే సున్నపురాయి నిల్వలు... కందిపప్పు మరింత పోషకంగా ఉండేందుకు తోడ్పడతాయని పరిశోధకులు తేల్చారు. ఒక్క మాటలో చెప్పాలంటే డార్జిలింగ్ టీ, ఎర్ర చందనం పెంపకం వెనుక... అక్కడి వాతావరణ వైవిధ్యం ఎంత ప్రభావం చూపిస్తాయో, అంతే ప్రత్యేకత ఇక్కడి నేలకు ఉంది. బహుశా ఈ కారణంగానే తాండూరు కందిపప్పులో 22–24 శాతం ప్రొటీన్లు ఉంటాయి. మిగతా పప్పుధాన్యాలతో పోలిస్తే ఇది ఏకంగా మూడు రెట్లు అధికం. ప్రస్తుతానికి తాండూరు పప్పును 2.7 లక్షల హెక్టార్లలో పండిస్తున్నారని అంచనా. వీటిలో వికారాబాద్, నారాయణపేట, సంగారెడ్డి, ఆదిలాబాద్ జిల్లాలది సింహభాగం. ఈ నాలుగు జిల్లాల్లోనే దాదాపు 1.74 లక్షల హెక్టార్లలో తాండూరు పప్పు సాగు చేస్తున్నారని లెక్కలు చెబుతున్నాయి. చాలామంది రైతులు ఇప్పటికీ దీన్ని వర్షాధారంగా పండించడం మరో విశేషం. బోర్లు వేసుకోలేని వారు, పంటకాలువలకు దూరంగా ఉన్న పొలాల రైతులు కూడా... ప్రకృతి సాయంతో జనం ఆకలిని తీర్చగలుగుతున్నారు.

రైతన్నకు మంచిరోజు

తెలంగాణలో దాదాపు 63.5 వేల కుటుంబాలు తాండూరు పప్పు సాగు మీద ఆధారపడి ఉన్నాయని ఓ అంచనా. ఇందులో కేవలం రైతులు మాత్రమే కాదు, వ్యవసాయ కూలీల నుంచి వ్యాపారుల వరకు అందరి సంఖ్యా ఇమిడి ఉంది. ఏటా 4.75 లక్షల క్వింటాళ్ల పంట ఇది. అయినా మరెన్నో రెట్ల వృద్ధికి అవకాశం ఉంది. ఆ పరిస్థితికి భౌగోళిక గుర్తింపు కూడా కొంతవరకు సాయపడనుంది. ఒక స్థానిక సంస్థ, ప్రొఫెసర్ జయశంకర్ వ్యవసాయ విశ్వవిద్యాలయంతో కలిసి చేసిన ప్రయత్నం ఫలితంగా ఈ గుర్తింపు దక్కింది. దీని కోసం విశ్వవిద్యాలయ శాస్త్రవేత్తలు తాండూరు కందికి సంబంధించిన సూక్ష్మమైన వివరాలతో ఒక నివేదిక పంపారు. ఆ నివేదికను క్షుణ్నంగా శల్యపరీక్ష చేసిన తర్వాత కూడా మరిన్ని వివరాలు తెలుసుకునేందుకు భారత ప్రభుత్వ అధికారులు తాండూరు ప్రాంతంలో పర్యటించారు. ఇక్కడి రైతులతో, వ్యవసాయ శాస్త్రవేత్త