

ಹೆಚ್ಚಿನವರಿಗೂ ಮೆಚ್ಚುಗೆ

ಸುಬ್ರಹ್ಮಣ್ಯ ಭಟ್ ಮತ್ತು ವಸಂತಲಕ್ಷ್ಮಿ ವಸುಧಾ ಕ್ಯಾಂಟೀನಿನ ಮಾಲಿಕ ದಂಪತಿ. ಇವರ ಏರುತ್ತಾಹ ಮತ್ತು ದಣವರಿಯದ ಶ್ರಮ ಎಳನೀರು ಜಿಲ್ಲಿಯ ಹಿಂದೆ ಇದೆ. 'ಒಂದು ಕೃಷಿಪತ್ರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಇದರ ಪಾಕವಿಧಾನ ಬಂದಿತ್ತು. ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಹಲವು ಬಾರಿ ತಯಾರಿಸಿ ಸುತ್ತಲಿನವರಿಗೆ ಸ್ವಾಪಲ್ ಕೊಟ್ಟೆವು. ಎಲ್ಲರೂ ಮೆಚ್ಚಿಕೊಂಡರು. ಕೊನೆಗೆ ಕ್ಯಾಂಟೀನಿನಲ್ಲೂ ಮಾಡತೊಡಗಿದವು' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ವಸಂತಲಕ್ಷ್ಮಿ.

ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಡಿಕೆ ಹೆಚ್ಚು. ಹಾಗೆಂದು ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲೂ ಸವಿಯುವವರಿದ್ದಾರೆ. ನೂರು ಮಿಲ್ಲಿಲೀಟರಿನ ಕಷ್ಟಿಗೆ 35 ರೂಪಾಯಿ. 'ಪಾರ್ಸಲ್ ಒಯ್ಯುವವರೇ ಹೆಚ್ಚು. ಮಳೆಗಾಲೇತರ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಸರಾಸರಿ 35 ಕಪ್ ಹೋಗುತ್ತದೆ. 50 ಮಾರಾಟವಾದದ್ದೂ ಇವೆ. ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಮಾಡಿಟ್ಟಿದ್ದನ್ನೆಲ್ಲಾ ಒಯ್ಯುವವರಿದ್ದಾರೆ. ಸ್ವಾಕ್ ಖಾಲಿಯಾಗಿ, ದಿನದಲ್ಲಿ ಎರಡನೇ ಬಾರಿ ತಯಾರಿಸಿದ್ದೂ ಇದೆ' ಎಂದು ನೆನೆಯುತ್ತಾರೆ ವಸಂತಲಕ್ಷ್ಮಿ.

ಎಳನೀರು ಜಿಲ್ಲಿಗೆ ಕಾಯಂ ಗ್ರಾಹಕರಿದ್ದಾರಂತೆ. 'ಸುಳ್ಳು, ಸಂಪಾಜೆ, ಪುತ್ತೂರಿನ ಸ್ಥಳೀಯರಲ್ಲದೆ, ಉಡುಪಿ, ಮೈಸೂರಿನ ಕೆಲವರು ಇಲ್ಲಿ ಎಳನೀರು ಜಿಲ್ಲಿಗಾಗಿಯೇ ಕಾರು ನಿಲ್ಲಿಸುತ್ತಾರೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಇವರು.

ಮುಖ್ಯ ಕಚ್ಚಾವಸ್ತು ಎಳನೀರು. ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಅಗಾರ್ ಅಗಾರ್ ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸುತ್ತಾರೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಜಿಲ್ಲಿಗಳ ತಯಾರಿಯಲ್ಲಿ ದ್ರವವನ್ನು ಘನೀಕರಿಸಲು ಬಳಸುವುದು ಜೆಲಾಟಿನ್. ಅದು ಸಸ್ತಜನ್ಯ ಅಲ್ಲ. ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಹಿಡಿಸದು. ಅದಕ್ಕಾಗಿ ಇವರು ಆಯ್ದುಕೊಂಡದ್ದು ಸಸ್ತಜನ್ಯ ಅಗಾರ್ ಅಗಾರ್.

ಅರೆಘನ, ಅರೆ ಪಾರದರ್ಶಕ

ಪಾಕ ಸರಿಯಾದಾಗ ಇಳಿಸಿ, ಎಳನೀರಿನ ಗಂಜಿ ಸೇರಿಸಿ ಕಪ್ಪುಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಡುತ್ತಾರೆ. ಗಂಟೆಗಳ ನಂತರ ಅದು ಅರೆಘನ ರೂಪ, ಅರೆಪಾರದರ್ಶಕ ಬಣ್ಣ ಪಡೆಯುತ್ತದೆ. ಗ್ರಾಹಕರು ಬಂದಾಗ ನೇರ



ಎಳನೀರು ಜಿಲ್ಲಿಯನ್ನು ಕಪ್ಪುಗಳಿಗೆ ತುಂಬುತ್ತಿರುವ ವಸಂತಲಕ್ಷ್ಮಿ.

ಫ್ರಿಜ್‌ನಿಂದ ತೆಗೆದುಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಆಗಷ್ಟೇ ಮಾಡಿ ಇನ್ನೂ ಸೇರ್ ಆಗಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗದ ಕಪ್ಪುಗಳನ್ನು 'ಹಾಗೆಯೇ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿಕೊಡಿ, ಮನೆಗೊಯ್ಯು ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಟ್ಟು ಬಳಸುತ್ತೇವೆ' ದು ಹೇಳಿ ಒಯ್ಯುವವರಿದ್ದಾರೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಸುಬ್ರಹ್ಮಣ್ಯ ಭಟ್.

ನಾಲ್ಕೈದು ಶುಭ ಸಮಾರಂಭಗಳಿಗೂ ವಸುಧಾ ಕ್ಯಾಂಟೀನ್ ಎಳನೀರು ಜಿಲ್ಲಿ ಪೂರೈಸಿದೆ. 200ರಿಂದ 300 ಕಪ್ಪುಗಳು. ಒಂದು ಉಪನಯನಕ್ಕೆ 'ನೂರು ಜನಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಆಗದು. ನೂರೈವತ್ತು ಕಪ್ ಧಾರಾಳ' ಎಂದಿದ್ದರಂತೆ. ಇವರು ಇನ್ನೂರು ಒಯ್ಯರು. ಆರಂಭದವರು ಒಂದರ ನಂತರ ಇನ್ನೊಂದು ಕಪ್ ಸವಿದರು. ಕೊನೆಗೆ ಬಂದವರಿಗೆ ಸಿಗಲೇ ಇಲ್ಲ.

'ಎಳನೀರು ಜಿಲ್ಲಿಯನ್ನೇ ಕೇಳಿಕೊಂಡು ಕ್ಯಾಂಟೀನಿಗೆ ಬರುವ ಹಲವರಿದ್ದಾರೆ. ನಾವು ಇನ್ನೂ ಹಲವು ಹಣ್ಣುಗಳ ಜಿಲ್ಲಿ ಮಾಡಿ ನೋಡಿದ್ದೇವೆ. ಮುಸುಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷೆ, ಪುನರ್ಪುಳಿ ಇತ್ಯಾದಿಗಳಿದ್ದು. ಆದರೆ ಯಾರೂ ಎಳನೀರಿನದರಷ್ಟು ಇವನ್ನು ಮೆಚ್ಚುವುದಿಲ್ಲ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ವಸಂತಲಕ್ಷ್ಮಿ. ಜೇನು ಸೇರಿಸಿ ಮಾಡಿದ್ದಾರಂತೆ. ಬೇರೆ ಯಾವ ಪರಿಮಳದ ಒಳಸುರಿ ಸೇರಿಸಿದರೂ ಎಳನೀರಿನ ನೈಜ ರುಚಿಯನ್ನದು ಮರೆಮಾಚುತ್ತದೆ.

'ಫ್ರಿಜ್‌ನಿಂದ ತೆಗೆದು ಹೆಚ್ಚೆಂದರೆ ನಾಲ್ಕೈದು

ಗಂಟೆ ತೆರೆದ ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿಡಬಹುದು. ವಾಹನಗಳಲ್ಲಿ ಒಯ್ಯಬಹುದು. ಮನೆಮಂದಿಯ ಜತೆ ಸವಿಯಬಯಸುವವರು ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿ ಒಯ್ಯು ತಮ್ಮ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಒಂದು ವಾರದವರೆಗೆ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಡಬಹುದು. ಆದರೆ ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಅಷ್ಟು ಉಳಿಯುವುದೇ ಇಲ್ಲ. ಬೇಗಬೇಗನೆ ಖಾಲಿಯಾಗುತ್ತದೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಇವರು.

ಸ್ಥಳೀಯ ಎಳನೀರಿನದು ತುಂಬ ರುಚಿ

ಐದು ಲೀಟರ್ ಎಳನೀರಿನ ಜಿಲ್ಲಿ ಮಾಡುವುದು ರೂಢಿ. ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಲೀಟರಿನದು. ವಾರಾಂತ್ಯಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚು. ಸ್ಥಳೀಯ ಎಳನೀರಿನ ಜಿಲ್ಲಿಯ ರುಚಿ ಪ್ರತ್ಯೇಕ. ಅದರ ಗಂಜಿಯೂ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಸಿಹಿ ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ. 'ಹುಣಸೂರು ಕಡೆಯ ಎಳನೀರಿಗೆ ಸಿಹಿ ಕಮ್ಮಿ. ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿದಾಗ ಪ್ರಾಕೃತಿಕ ಸಿಹಿರುಚಿಯನ್ನು ಸರಿಗಟ್ಟುವುದಿಲ್ಲ. ಸ್ಥಳೀಯ ಸೀಯಾಳ ಬೇಕೆಂದಾಗ ಸಿಗುವುದಿಲ್ಲ. ಹಾಗಾಗಿ ಹುಣಸೂರಿನದನ್ನೇ ನೆಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ' ಎಂದು ಸುಬ್ರಹ್ಮಣ್ಯ ಭಟ್ ಬೊಟ್ಟು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ದೀರ್ಘಕಾಲ ಕರೆಂಟ್ ಕೈಕೊಟ್ಟಾಗ, ಭೂಕುಸಿತ ಆಗಿದ್ದಾಗ, ಕೋವಿಡ್ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಸಂಜೆ ಹೊತ್ತಿಗೆ ಸ್ವಾಕನ್ನೆಲ್ಲಾ ಯಾರಾದರೂ ಒಯ್ಯಾಗ ಇವರು ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ 'ಇಲ್ಲ' ಎಂದಿದ್ದಾರೆ. ಕೇಳಿಕೊಂಡು ಬರುವವರು ಸದಾ ಇರುತ್ತಾರೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಮುಗಿದಾಗ, ಮತ್ತೆ ಮತ್ತೆ ತಯಾರಿಸುತ್ತೇವೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಈ ದಂಪತಿಗಳು. ಅಕಸ್ಮಾತ್ ವಸಂತಲಕ್ಷ್ಮಿ ಊರಲ್ಲಿದ್ದಿದ್ದಾಗ ಸುಬ್ರಹ್ಮಣ್ಯ ಭಟ್ಟರೇ ಈ ಪಾಕ ತಯಾರು ಮಾಡಿ ಇಡುತ್ತಾರೆ.

ದೂರದ ಊರಿಗೆ ಒಯ್ಯಬಯಸುವ ಗಿರಾಕಿಗಳು ಕಡಮೆಯಲ್ಲ. ಇಂಥವರಿಗಾಗಿ, ಸುಬ್ರಹ್ಮಣ್ಯ ಭಟ್ ಥರ್ಮೋಕೋಲ್ ಪೆಟ್ಟಿಗೆ ತಂದಿಡುತ್ತಾರೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿ ಕೊಟ್ಟರೆ ಬೆಂಗಳೂರಿನಂತಹ ಊರುಗಳಿಗೂ ಚೆನ್ನಾಗಿಯೇ ತಲಪುತ್ತದೆ. ನ್ಯಾಶನಲ್ ಹೈವೆಯ ಒಬ್ಬರು ಅಧಿಕಾರಿ ಎರಡು ಸಲ ಚೆನ್ನೆಗೆ ಒಯ್ಯಿದ್ದಾರೆ. 'ಚೆನ್ನಾಗಿಯೇ ಇತ್ತು ಎಂದಿದ್ದಾರೆ' ಎಂದು ವಸಂತಲಕ್ಷ್ಮಿ ನೆನಪು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.

ವಸುಧಾ ಕ್ಯಾಂಟೀನಿಗೆ ಎಳನೀರು ಜಿಲ್ಲಿ ಒಂದು ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಐಡೆಂಟಿಟಿ ತಂದಿದೆ. ಇದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದ ಇವರು ಹೆದ್ದಾರಿಯ ಬದಿಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಿಂದೆ ಮತ್ತು ಮುಂದೆ ಎಳನೀರು ಜಿಲ್ಲಿಯ ಫ್ಲೆಕ್ಸಿ ಬೋರ್ಡ್ ಹಾಕಿಸಹೊರಟಿದ್ದಾರೆ. ನಾಗಾಲೋಟದ ಕಾರುಗಳನ್ನು ನಿಧಾನಿಸಲು ಈ ಕ್ರಮ.

'ತಂದು ನೋಡುವ ಹತ್ತರಲ್ಲಿ ಒಂಬತ್ತು ಜನವೂ ಇಷ್ಟಪಡುವುದು ನಮಗೆ ತೃಪ್ತಿ ತಂದಿದೆ. ಬೇರೆಲ್ಲೂ ಸುಲಭದಲ್ಲಿ ಸಿಕ್ಕದ ಉತ್ಪನ್ನ ಎಂಬ ಹೆಮ್ಮೆಯೂ ಇದೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಈ ದಂಪತಿ.

ವಸುಧಾ ಕ್ಯಾಂಟೀನ್ ಸಂಪರ್ಕ: +91 82770 20099 (ವಾಟ್ಸಾಪ್). ಫೋನ್: 94806 61675



ಎಳನೀರು ಜಿಲ್ಲಿಯೊಂದಿಗೆ ಸುಬ್ರಹ್ಮಣ್ಯ ಭಟ್