

**ಪ್ರೋ**ಫೆಂಡಾರನ್ ಕೇಳುವ ಅಭ್ಯಾಸ ನಿಮಗ್ನಿದ್ದರೆ, ಉಕಾಶವಾರೆ ಮತ್ತು ಪಟ್ಟಿಕೆಗಳಲ್ಲಿನ ರಾಜ್ಯದ ಬೆಲ್ಲದ ಧಾರಣೆ ಪಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಮಹಾಲೀಗಪುರ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಹೆಸರನ್ನು ಕೇಳಿಯೇ ಇರ್ತಿಸ್ತಿರಿ. ಈಗ ಒಷ್ಟಿ-ಬ್ರೈಗಳ ಧಾರಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲದ ಬೆಲ್ಲೆ ಹಿಂಡಕ್ಕೆ ಸರಿದಿದ್ದರೂ ಮಹಾಲೀಗಪುರದ ಖ್ಯಾತಿಯೇನೂ ಪೂರ್ಣ ಮಸುಕಾಗಿಲ್ಲ.

‘ಮಹಾಲೀಗಪುರ ಬೆಲ್ಲ, ಲೊಕಾಪುರ ಕಲ್ಲ, ಮುಧೋಳ ಮಲ್ಲ – ಇವೆಲ್ಲ ಸಿಗಬೇಕಂತು ಬರಬೇಕ್ಕೇನಿವೆಲ್ಲ ನೋಡಾಕನಮ್ಮೆ ಬಾಗಲಕೋಟ ಜಿಲ್ಲಾ’ ಎಂಬ ಮಾತ್ರ ಚಾಲ್ಯಿಯಲ್ಲಿತ್ತು. ಬೆಲ್ಲದ ವಿಷಯದಲ್ಲಿ ಮಹಾಲೀಗಪುರ ದೇಶದಾದ್ಯಂತ ಹೆಸರುವಾಸಿಯಾಗಿತ್ತು. ಆ ಕಾರಣಕ್ಕೆ ಇದನ್ನು ‘ಬೆಲ್ಲದ ನಾಡು ಸವಿಯಾದ ಬೀದು’ ಎನ್ನಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಮೊದಲಿನಮ್ಮೆ ಖ್ಯಾತಿ ಈಗಿಲ್ಲದಿದ್ದರೂ, ಬೆಲ್ಲದ ನಂಟು ಹಾಗೇ ಇದೆ.

#### ಎಲ್ಲ ದಶಕಗಳ ಸಿಹಿ

ಮಹಾಲೀಗಪುರ ಪಟ್ಟಣದಲ್ಲಿ ಕ್ಷಣಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ (ಎಷ್ಟಿಎಂ) ಸ್ಥಾಪನೆಗೂ ಮುಸ್ತಖೇ 1950ರ ದಶಕದಲ್ಲಿ ಈ ಭಾಗದ ರೈತರು ಸಾಕಷ್ಟು ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ನೀರಾವರಿ ಜರ್ಮಿನುಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು, ಮುಖ್ಯ ಬೆಳೆಯನ್ನಾಗಿ ಕುಳ್ಳನ್ನು ಬೆಳೆಯತ್ತಿದ್ದರು. ನೂರಾರು ಅಲೆಮನೆಗಳು (ಗಾಣದ ಮನೆಗಳು) ಕಬ್ಬಿ ಅರೆದು ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದವು. ರೈತರು ತಾವು ತಯಾರಿಸಿದ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಮಾರಲು–ಶೇಖರಿಸಲು ಪಟ್ಟಣದ ಹಿರಿಯರಾದ ಕುಶ್ಲೋಕ್ಕಿ ಮನೆಕನದ ಗಳ್ಳಿರ್ಬೆಳ್ಳಿರು ತಮ್ಮ ವಿಶಾಲವಾದ ಸ್ವಂತ ಜಾಗೆಯನ್ನು ಬೆಲ್ಲದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆಂದು ಸರ್ಕಾರದ ಹೆಸರಿಗೆ ಬಿರೆದು ಕೊಟ್ಟಿದ್ದರಿಂದ ಬೆಲ್ಲದ ಖ್ಯಾಪಾರಕ್ಕೆ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಲಭಿಸಿದ್ದಾಯಿತು. ಈ ಮೂಲಕ 1989ರ ನೇ. 9ರಂದು ಎಷ್ಟಿಎಂ ನೂಕೆನ ಕಟ್ಟಡ ಉದ್ಘಾಟನೆಗೊಂಡಿತು.

ಎಷ್ಟಿಎಂ ಸ್ಥಾಪನೆಗೂ ಮುಸ್ತಖೇ ಮಹಾಲೀಗಪುರದಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲದ ಖ್ಯಾಪಾರದ 18 ಅಂಗಡಿಗಳು ಕಾರ್ಯ ನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತಿದ್ದವು. ಆ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿ ಗ್ರಾಮಗಳಲ್ಲಾ ಕಬ್ಬಿ ಖಿರೀದಿಸುವವರ ಸಂಖ್ಯೆ ಮತ್ತು ಅರೆಯಿವ ಹತ್ತಾರು ಅಲೆಮನೆಗಳು ಅರಂಭಗೊಂಡು, 1975ರಿಂದ ಮಹಾಲೀಗಪುರದಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲದ ಅಧಿಕೃತ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಆರಂಭವಾಯಿತು. ಈ ಖ್ಯಾಪಾರವು ನಿರಂತರವಾಗಿ ಸಾಗಿ 1987ರಿಂದ ಸ್ವತಂತ್ರ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಾಗಿ ರಾಜ್ಯವ್ಯಾಪ್ತಿ ಬೆಳೆಯಿತು. ಹಲವು ದಶಕಗಳ ಕಾಲ ಆ ಬೆಲ್ಲದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಪ್ರತಿದಿನ 60 ಸಾವಿರ ಪೆಂಟಿ (1 ಪೆಂಟಿ ಎಂದರೆ 10 ಕೆಜೆಯ 1 ಗಟ್ಟಿ) ಬೆಲ್ಲ ಪ್ರತಿನಿತ್ಯ ಆಗುವುತ್ತಿದ್ದು.



ಬೇಡಿಕೆ ಇದ್ದರೂ ಬೆಲ್ಲದ ಖ್ಯಾಪಾರಕ್ಕೆ ಜೆವಣೆಟಿ ಮತ್ತು ಇತರೆ ತೆರಿಗೆ ವಿನಾಯ್ತಿ ಇರುವುದರಿಂದ ಪರವಾನಗಿ ಇಲ್ಲದ ಕೆಲ್ಲ ಖ್ಯಾಪಾರಸ್ಥರ ಹಾವಳಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿದೆ. ಶೇ. 75ರಷ್ಟು ಬೆಲ್ಲ ಎಷ್ಟಿಎಂಸಿಗೆ ಬಾರದೇ ಕೆಲ್ಲ ಖ್ಯಾಪಾರಿಗಳ ಹಾಲಾಗಿ ಎಷ್ಟಿಎಂಸಿ ಸೋರಗುತ್ತಿದೆ. ಸಮಿತಿಗೆ ಬರಬೇಕಿದ್ದ ಸೆಸ್‌ ಹಣ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತಿದೆ. ಒಂದು ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಪಟಕ್ಕೆ ₹2.5 ಕೋಟಿ ಸೆಸ್‌ ದೊರೆಯುತ್ತಿತ್ತು. ಕೆಲ್ಲ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಕಡಿವಾಣ ಇಲ್ಲದ್ದರಿಂದ ಇದೇಗೆ ಎಷ್ಟಿಎಂಸಿಗೆ ಕೇವಲ ₹75 ಲಕ್ಷ ಸೆಸ್‌ ದೊರೆಯುತ್ತಿದೆ. ಸರ್ಕಾರ ಕೆಲ್ಲ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಕಡಿವಾಣ ಹಾಕಿದರೆ, ಈ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಮತ್ತೆ ಮೊದಲಿನ ವೆಬ್ಬವ ಕಾಣಬಹುದು.

-ಪರಸ್ಪರ ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳ ಮೊದಲಿನ ವೆಬ್ಬವ ಕಾಣಬಹುದು.



ಮಹಾಲೀಗಪುರದಿಂದ ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ, ಗುಜರಾತ್ ಮತ್ತು ರಾಜಸ್ಥಾನ ಹಾಗೂ ಉತ್ತರ ಭಾರತದ ಹಲವು ರಾಜ್ಯಗಳಿಗೆ ಬೆಲ್ಲ ರವಾನೆಯಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಒಂದು ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲದ ಅಡತಿ ಅಂಗಡಿಗಳು ಜನಸ್ವಿಯತೆಯ ಉತ್ತರಾಗಿ ತಲುಪಿದ್ದವು. ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಬೀದಿಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲದ ಪೆಂಟಿಗಳು ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತಿದ್ದವು.

#### ಹಿಗಿದ ಪೇಟಿ

1980ರಲ್ಲಿ 1 ಕ್ಕಿಂಟೆಲ್ಲ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ 150 ರೂಪಾಯಿ ಧಾರಣೆಯಿದ್ದರೆ. ಈಗ ಸುಮಾರು 3500 ರೂಪಾಯಿ ಬೆಲ್ಲೆಯಿದೆ. ಪ್ರಸ್ತುತ 40ಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಅಡತಿ ಅಂಗಡಿಗಳು, 89 ದಲಾಲರು, 152 ಖಿರೀದಿದಾರರು ಈ ಖ್ಯಾಪಾರ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಬೆಲ್ಲದ ಖಿರೀದಿನಲ್ಲಿ ವಾಣಿಜ್ಯ ನಗರಿ ಎಂಬ ಖ್ಯಾತಿ ಪಡೆದ ಮಹಾಲೀಗಪುರದ ಬೆಲ್ಲದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯು ಕಾರಣಕ್ಕೆ ರಾಜ್ಯಕ್ಕೆ 2ನೇ ಸಾಫಾದಲ್ಲಿದ್ದರೂ, ಗುಣಮಟ್ಟದ ಸವಿಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಾಗಿ ಪ್ರಥಮ ಸಾಫಾವಿದೆ ಎಂಬುದರಲ್ಲಿ ಏರಡು ಮಾತಿಲ್ಲ.

#### ಅವಸಾನದತ್ತ ಅಲೆಮನೆ

ಗ್ರಾಮೀಣ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಈ ಮೊದಲು ಅಲೆಮನೆಗಳಿಗೆ ಎಲ್ಲಿಲ್ಲದ ಗೌರವವಿತ್ತು. ಸಾವಿರಾರು ಟನ್ ಕಬ್ಬಿ ನುರಿಸಿ, ದಿನದ ಇಪ್ಪತ್ತುಲ್ಲು ಗಂಟೆಗಳು ನಿರಂತರವಾಗಿ ಅಲೆಮನೆಗಳು ಕಾರ್ಯ ನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತಿದ್ದವು. ಪ್ರಸ್ತುತ ಸ್ಕೃತೆ ಕಾರ್ವಾನೆಗಳ ಹೊಡತಕ್ಕ ಸಿಲುಕೆ ಅಲೆಮನೆಗಳು ಬಿಕೋ ಎನ್ನುತ್ತಿವೆ.

ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಸಮಿತಿಗೆ ಅವಕಾಶವಿಲ್ಲವನ್ನು ನೇರಿಯ ರಾಯಬಾಗ, ಗೋಕಾಕ, ಜಮುಖಿಂಡಿ, ಮುಧೋಳ ತಾಲ್ಲೂಕುಗಳ ಮತ್ತು ಇನ್ನೂ ಹಲವು ಗ್ರಾಮಗಳಿಂದ ರೈತರು ತರುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ‘ಬೆರೆ ಕಡೆಗಳ ರೈತರು ತಮಗೆ ಬೆಕಾದರೆ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ತಾವೇ ಸಾಗಾಡಿಕೆ ಮಾಡಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಇನ್ನೂ ಒಂದಿಪ್ಪು ಜಾಣ ರೈತರು ಅನ್ನಲ್ಲೋನ್ ಬಳಸಿ, ಎಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲ ಸಾಗಿಸುವುದರಿಂದ ನಮ್ಮ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಬೆಲ್ಲ ಬಾರದೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಮಂಬಾಗಿ ವ್ಯಾಪಾರ ಮಂದಿಗಿಯಾಗಿದೆ’ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಇಲ್ಲಿನ ಖ್ಯಾಪಾರಾರ್ಥಿ.

#### ಹೆಚ್ಚಿದ ಸಕ್ಕರೆ ಕಾರ್ವಾನೆಗಳು

ಸ್ಕೃತೆ ಕಾರ್ವಾನೆಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ ಹೆಚ್ಚಿರುವ ಕಾರಣ, ರೈತರು ಕಬ್ಬಿ ಬೆಳೆಯತ್ತಿದ್ದರೆಯೇ ಹೊರತು ಬೆಲ್ಲ ಮಾಡಲು ಹೊಗುತ್ತಿಲ್ಲ. ಸ್ಕೃತೆ ಕಾರ್ವಾನೆಗಳಿಗೆ ಕಬ್ಬಿ ಕೆಲ್ಲಿಸಿದರೆ ಖಿಟ್ಕು ಕಡಿಮೆ ಬರುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಒಮ್ಮೆಲೇ ದೊಡ್ಡ ಮೊತ್ತದ ಹಣ ಜಮಾ ಆಗುತ್ತದೆ ಎನ್ನುವುದು ಬೆಳೆಗಾರರ ಲೆಕ್ಕಾಚಾರ. ‘ಜಮಿನಿನಲ್ಲಿ ಗಾಣ ಮಾಡಿ ಬೆಲ್ಲ ಮಾಡುವುದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಖಿಟ್ಕು ತಗಲುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಗಾಣದ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡಲು ಕಾರ್ಮಿಕರು ಸಿಗುತ್ತಿಲ್ಲ’ ಎಂದು ರೈತರು ವಿವಾದದ ದಿನಯಲ್ಲಿ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

‘ಪ್ರತಿವರ್ಷ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗಾಗಿ ಸರ್ಕಾರ ಸಾಕಷ್ಟು ಹಣ ಖಿಟ್ಕು ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಅದರೆ ಬೆಲ್ಲದ ಉತ್ತರಾಗಿ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿ, ಖ್ಯಾಪಾರಸ್ಥರಿಗೆ ಕಷ್ಟವಾಗಿದೆ’ ಎಂದು ರೈತರು ವಿವಾದದ ದಿನಯಲ್ಲಿ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

#### ವಾಯುವಿಹಾರ ತಾಣ!

ಸದ್ಯ ವಿಶಾಲವಾದ ಕ್ಷಣಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯು ಬೆಲ್ಲದ ವಹಿವಾಟಿಗಿಂತಲೂ ವಾಯುವಿಹಾರ ಮಾಡುವವರಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಉಪಯೋಗವಾಗುತ್ತಿದೆ. ಮುಂಜಾನೆ ಹಾಗೂ ಸಾಯಂಕಾಲ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ವಾಯುವಿಹಾರಿಗಳನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಣಬಹುದು.