

ತುಂಗಭದ್ರಾ ಹಿನ್ನೀರು ಮೀನುಗಾರಿಕೆಗೆ  
ಸಮೃದ್ಧ ಅವಕಾಶಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸಿದೆ.  
ಕೊಪ್ಪಳ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕೆಲವು ಹಳ್ಳಿಗಳ ಸಮೀಪ  
ಪ್ರತಿದಿನ ಬೆಳಿಗ್ಗೆ  
ಮೀನುಪೇಟೆಯೊಂದು  
ರೂಪುಗೊಳ್ಳುತ್ತದೆ.



**ತ**ಪ್ಪ ಏರಿ ನದಿ ಒಡಲಿಗೆ ತೇಲುವ ಅಂಬಿಗರು, ಪುಟ್ಟ ಜೋಪಡಿಯಲ್ಲಿ ಬಲೆ ಹೆಣೆಯುವುದರಲ್ಲಿ ನಿರತರಾಗುವ ಮಹಿಳೆಯರು, ವದೆಯುದ್ದದ ಮೀನುಗಳು ಹಾಗೂ ಅಂಗೈಗೂ ಸಿಗದಷ್ಟು ಪುಟ್ಟ ಮೀನುಗಳನ್ನು ಬಲೆಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಸಿಕೊಂಡು ದಡ ಸೇರಿ ನಿಟ್ಟುಸಿರು ಬಿಡುವ ಮೀನುಗಾರರು, ಎರಡನೇ ಸುತ್ತಿಗೆ ಮೀನಿಗೆ ಬಲೆ ಹಾಕಲು ತ ರಾ ತು ರಿ ಯ

ಸಿದ್ಧತೆಯಲ್ಲಿ ನಿರತವಾಗಿರುವ

ಒಂದಷ್ಟು ಮೀನುಗಾರರು, ಮತ್ಸ್ಯರಾಶಿಗಾಗಿಯೇ ಬೈಕಿನ ಹಿಂದೆ ಬುಟ್ಟಿಯ ಕಟ್ಟಿಕೊಂಡು ಕಾಯುವ ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳು... ಒಂದೇ ರೇಟು, ಒಂದೇ ಮಾತು ಎನ್ನುವ ಮಾತುಗಳು...

ಇದೆಲ್ಲ ತುಂಗಭದ್ರೆಯ ತಟದಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿ ನಿತ್ಯ ಕಾಣುವ ಅದ್ಭುತ ವಾಣಿಜ್ಯಲೋಕದ ದೃಶ್ಯ. ಸೂರ್ಯೋದಯದಿಂದ ಬಿಸಿಲು ನೆತ್ತಿಗೆರುವ ತನಕ ವ್ಯಾಪಾರದ ಭರಾಟೆ, ಬಳಿಕ ಎಲ್ಲವೂ ಸ್ತಬ್ಧ.

ತುಂಗಭದ್ರಾ ಅಣೆಕಟ್ಟಿನ ಹಿನ್ನೀರ ಎಡದಂಡೆಯಲ್ಲಿ ಕಂಡು ಬರುವ ಕೊಪ್ಪಳ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಪುಟ್ಟ ಹಳ್ಳಿಗಳಾದ ಕರ್ಕಿಹಳ್ಳಿ, ಲಾಚನಕೇರಿ, ಹ್ಯಾಟಿಮುಂಡರಗಿ ಹಾಗೂ ಬಲದಂಡೆಯ ಐನಳ್ಳಿ, ಯಾಸನಕೇರಿ, ಲಡಕನಬಾವಿ, ನಕ್ಕಾಳ, ಮುತ್ತಗೂರು, ಕಿತ್ತೂರು ಹಳ್ಳಿಗಳ ಬಳಿ ಇಂಥದೊಂದು ಮೀನು ವ್ಯಾಪಾರದ ಚಿತ್ರಗಳು ಪ್ರತಿದಿನ ಅನಾವರಣಗೊಳ್ಳುತ್ತವೆ.

ನದಿಯ ದಡದಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ನಡುಗಡ್ಡೆಯ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಮೀನುಗಾರರ ಕುಟುಂಬಗಳು ತಾತ್ಕಾಲಿಕ ಬಿಡಾರ ಹೂಡಿವೆ. ದಿನ ಬೆಳಗಾಗುವ ಮುನ್ನ ಮೀನಿನ ಬಲೆಯೊಂದಿಗೆ ತಪ್ಪ ಏರಿ ನದಿಗೆ ಧುಮುಕುತ್ತಾರೆ. ಇವರು ದಡಕ್ಕೆ ಬರುವುದರೊಳಗಾಗಿ ಕೆಲವು ಮೀನು ಮಾರಾಟಗಾರರು ಮೀನಿಗಾಗಿ

ಕಾಯುತ್ತ ಕುಳಿತಿರುತ್ತಾರೆ. ಬೆಳಿಗ್ಗೆ 9ರೊಳಗಾಗಿ ಬಲೆಯ ತುಂಬ ಮೀನುಗಳನ್ನು ಹೊತ್ತುಕೊಂಡು ದಡ ಸೇರುವ ಮೀನುಗಾರರು, ಆ ಮೀನುಗಳನ್ನು ತೂಕ ಮಾಡಿ



ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳಿಗೆ ನೀಡುತ್ತಾರೆ. ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳು ಸ್ಥಳೀಯ ಹಾಗೂ ದೂರದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳಿಗೆ ಸಾಗಿಸಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ಮೀನಿನ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಮಧ್ಯಾಹ್ನ 12ರವರೆಗೆ ಗಿಜಿಗಿಜಿ ಎನ್ನುತ್ತಿರುತ್ತದೆ. ಅನಂತರ ಮೀನುಗಾರರು ತಮ್ಮ ಗೂಡುಗಳನ್ನು ಸೇರುತ್ತಾರೆ. ಊಟ, ಬಲೆ ಹೆಣೆಯುವುದು, ಸತ್ತ ಮೀನುಗಳನ್ನು ಒಣಗಿಸುವುದು, ಮೀನುಗಳ ಗಾತ್ರಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಅವುಗಳನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸುವುದು, ಸೋಲಾರ್ ಶಕ್ರಿಯ ಸಹಾಯದಿಂದ ರಾತ್ರಿಗೆ ಬೆಳಕಿನ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯ ಸಿದ್ಧತೆಯಲ್ಲಿ ತೊಡಗುವುದು, ಸಂಗೀತ ಆಲಿಸುವುದು... ಹೀಗೆ ತಮ್ಮ ದೇ ಕೆಲಸಗಳಲ್ಲಿ ಮಗ್ನರಾಗುತ್ತಾರೆ.

ಗುತ್ತಿಗೆ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಈ ಮೀನು ಮಾರಾಟ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ವ್ಯವಸ್ಥಿತವಾಗಿ ನಡೆಯುತ್ತಿದೆ. ಸ್ಥಳೀಯ ಹಾಗೂ ಹೊರಗಿನ ಗುತ್ತಿಗೆದಾರರು ಸರ್ಕಾರದಿಂದ ಮೀನುಗಾರಿಕೆಗೆ ಪರವಾನಗಿ ಪಡೆದು, ಒಂದಷ್ಟು ಮೀನುಗಾರ ಕುಟುಂಬಗಳನ್ನು ಕರೆಸಿಕೊಂಡು ಅವರಿಗೆ ಮೂಲಭೂತ ಅಗತ್ಯತೆಗಳನ್ನು ಹಾಗೂ ಮೀನುಗಾರಿಕೆಗೆ ಬೇಕಾದ ದೋಣಿ, ಬಲೆ, ಹಾಗೂ ಇತರೆ ಸಲಕರಣೆಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಆ ಮೀನುಗಾರರು ಹಿಡಿದು ತಂದ ಮೀನುಗಳಿಂದ ಬಂದ ಆದಾಯವನ್ನು ಹಂಚಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಸ್ಥಳೀಯರ ಜೊತೆಗೆ ಆಂಧ್ರ, ತಮಿಳುನಾಡು ಭಾಗದ ಮೀನುಗಾರರು ಇಲ್ಲಿದ್ದಾರೆ.

ಬೇಸಿಗೆ ಹತ್ತಿರ ಬರುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ನದಿ ನೀರಿನ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯು ಸಂಕುಚಿತಗೊಳ್ಳುತ್ತಾ ಹೋಗುತ್ತದೆ. ಆಗ ಎಲ್ಲ ಮೀನುಗಳು ಒಂದೆಡೆ ಸೇರುವುದರಿಂದ ಮೀನುಗಾರಿಕೆ ಇನ್ನಷ್ಟು ಸುಲಭ. ಇದರಿಂದ ವ್ಯಾಪಾರವೂ ಜೋರು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಸ್ಥಳೀಯ ಮೀನು ವ್ಯಾಪಾರಿ ಮಾಬುಸಾಬ.

ಕರಾವಳಿಯ ಉಪ್ಪು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಮೀನುಗಳಿಗಿಂತ ಇಲ್ಲಿನ ನದಿಯ ಸಿಹಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಮೀನುಗಳಿಗೆ ಎಲ್ಲ ಕಡೆಗಳಲ್ಲೂ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೇಡಿಕೆ ಇದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಇಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಮೀನುಗಳನ್ನು ಪ್ರತಿನಿತ್ಯ ರೈಲುಗಳ ಮೂಲಕ ಹಾಸನ, ಬೆಳಗಾವಿ, ಕೋಲ್ಕತ್ತ, ಹೌರಾ, ಮಂತ್ರಾಲಯ, ಹೈದರಾಬಾದ್ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳಿಗೆ ಸಾಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇಲ್ಲಿನ ಮೀನುಗಳು ಕರಾವಳಿ ಮೀನುಗಳಿಗಿಂತ ಎರಡು ಮೂರು ಪಟ್ಟು ಹೆಚ್ಚು ದರಕ್ಕೆ ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತವೆ.

ಹಾವುಮೀನು, ವದ್ದಿ, ಚೋಳುಮಟ್ಟ, ಗಿರ್ಲಾ, ಮೋಸಿ, ಮತ್ತನಜ್ಜಿ, ಸಿಗಡಿ, ನಬ್ಬಿಂಕ, ಪಕ್ಕಿ, ದೊಂದ, ಕುದುರಿ... ಹೀಗೆ ಹತ್ತು ಹಲವು ಬಗೆಯ ಮೀನುಗಳು ಇಲ್ಲಿನ ಪೇಟೆಯಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಹಾವುಮೀನು ಅತ್ಯಂತ ರುಚಿಕರ ಹಾಗೂ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೇಡಿಕೆ ಇರುವ ಮೀನು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಮತ್ಸ್ಯಪ್ರಿಯರು. ■

