



ಮಾನ್ಯತೆಯಿಂದಾಗಿ ನಕಲಿ ಅಡಿಕೆಗಳ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ತಡೆ ಬೀಳುತ್ತಿದೆ. ಜತೆಗೆ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಬ್ಯಾಂಡ್ ಮೌಲ್ಯ ಸಿಗುತ್ತಿದೆ. ಶಿರಸಿ, ಸಿದ್ದಾಪುರ ಮತ್ತು ಯಲ್ಲಾಪುರ ಭಾಗದಲ್ಲಿರುವುದು ಲ್ಯಾಟರೈಟ್ ಅಥವಾ ಕೆಂಪು ಜೇಡಿ ಮಣ್ಣು ಆಗಿದ್ದು, ವಾರ್ಷಿಕ ಮಳೆ ಪ್ರಮಾಣ 2500 ಎಂಎಂನಿಂದ 3500 ಎಂಎಂವರೆಗೆ ಇರುತ್ತದೆ. ಈ ಮಣ್ಣು ಮತ್ತು ಹವಾಮಾನವೇ ಅಡಿಕೆಯ ವಿಶಿಷ್ಟ ಗುಣಕ್ಕೆ ಕಾರಣ.

ರುಚಿಯೇ ಆಧಾರ: ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಅಡಿಕೆ ಎಂದರೆ ಅತಿಯಾದ ಒಗರು ಎಂಬ ಭಾವನೆ ಇರುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಶಿರಸಿ ಅಡಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಅತಿಯಾದ ಒಗರು ಅಥವಾ ತೀರಾ ಸಪ್ಪೆಯೂ ಅಲ್ಲದ ಗುಣವಿದೆ. ಇದರಲ್ಲಿನ 'ಟ್ರಾನಿನಾ' ಎಂಬ ಅಂಶವು ಹಿತವಾದ ರುಚಿಯನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದಾಗಿ ಈ ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ಅಗಿಯುವಾಗ ಬಾಯಿಯಲ್ಲಿ ಕಟುವಾದ ಅನುಭವವಾಗದೆ ಹಿತವಾದ ಒಗರು ಮತ್ತು ಮೃದು ಅನುಭವ ಪಡೆಯಬಹುದು. ಅದರಲ್ಲೂ ಒಣಗಿದ ಚಾಲಿ ಅಡಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆಯ ಒಳಗಿನ ಪಿಷ್ಟದ ಅಂಶ ಹದವಾಗಿ ಒಣಗಿ, ಅಡಿಕೆಗೆ ಒಂದು ರೀತಿಯ ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾದ ಸಿಹಿ ಅಥವಾ ಸಪ್ಪೆ ಮಿಶ್ರಿತ ರುಚಿಯನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ. ಇದೇ ಕಾರಣಕ್ಕೆ ಉತ್ತರ ಭಾರತದ 'ಸುಪಾರಿ' ಮತ್ತು 'ಪಾನ್' ಪ್ರಿಯರಿಗೆ ಶಿರಸಿ ಚಾಲಿ ಎಂದರೆ ಅಚ್ಚುಮೆಚ್ಚು.

ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಪದ್ಧತಿಯೇ ವಿಭಿನ್ನ

ಹಸಿ ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ಕೊಯ್ಲು ಸಿಪ್ಪೆ ಬಿಡಿಸಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ಒಣಗಿಸಿದ ಅಡಿಕೆಯೇ ಕೆಂಪಡಿಕೆ. (ಒಣಗಿಸಿದ ನಂತರ ಕೆಲವರು ಚೊಗರಿನಲ್ಲಿ ನೆನಿಸಿ ಒಣಗಿಸಿ ಮಾರುತ್ತಾರೆ) ಹಣ್ಣಾದ ಅಥವಾ ಗೋಟು ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ಹದವಾಗಿ ಒಣಗಿಸಿ, ನಂತರ ಯಂತ್ರ ಅಥವಾ ಕೈಯಿಂದ ಸಿಪ್ಪೆ ಸುಲಿದು, ಗುಣಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ವಿಂಗಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಒಣಗಿದ ಅಡಿಕೆಯೇ ಚಾಲಿ.



ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆಗಳು ಮತ್ತು ಹಾಳೆಯ ತಟ್ಟೆಗಳು

'ಸುಮಾರು ಎರಡು ವರ್ಷಗಳ ಕಾಲ ನಡೆದ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯ ಬಳಿಕ ಶಿರಸಿ ಅಡಿಕೆಗೆ ಜಿಬಿ ಟ್ಯಾಕ್ ಮಾನ್ಯತೆ ಸಿಕ್ಕಿದೆ. ಜಿಬಿ ಟ್ಯಾಕ್ ಸಿಕ್ಕ ಮೇಲೆ ಶಿರಸಿ ಅಡಿಕೆಗೆ ಒಂದು ಗುರುತು ಸಿಕ್ಕಿದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಉತ್ಕೃಷ್ಟ ಬೆಲೆಯೂ ಸಿಗುತ್ತಿದೆ. ಅದರಲ್ಲೂ ಉತ್ತರ ಭಾರತದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಈ ಭಾಗದ ಅಡಿಕೆಗೆ ಬೇಡಿಕೆ ವೃದ್ಧಿಯಾಗಿದೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ, ಟಿಎಸ್‌ಎಸ್‌ನ ಮಾಜಿ ಪ್ರಧಾನ ವ್ಯವಸ್ಥಾಪಕ ರವೀಶ್ ಹೆಗಡೆ.

ಸುಮಾರು 40 ಸಾವಿರ ಎಕರೆ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಲಾಗುವ 'ಶಿರಸಿ ಸುಪಾರಿ' ವಾರ್ಷಿಕ ಉತ್ಪಾದನೆಯು ಸುಮಾರು 40 ಸಾವಿರ ಟನ್‌ಗಳಷ್ಟಿರುತ್ತದೆ. ಈ ಮೂರು ತಾಲ್ಲೂಕುಗಳಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆ ಉತ್ಪಾದನೆಯು ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಜ್ಯದ ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಸುಮಾರು ಶೇ. 7ರಷ್ಟಿದೆ. ಶಿರಸಿ ಅಡಿಕೆಗೆ ಜಿಬಿ ಟ್ಯಾಕ್ ಬಂದ ನಂತರ ಆರ್ಥಿಕ ವಹಿವಾಟು ಶೇ.25ರಿಂದ 30ರಷ್ಟು ಏರಿಕೆ ಕಂಡಿದೆ. ರೈತರಿಂದ ಖರೀದಿಸಿದ ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ಗುಣಮಟ್ಟ ಆಧರಿಸಿ ಪ್ರತ್ಯೇಕಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಬೆಟ್ಟಿ, ಕೆಂಪಡಿಕೆ, ಚಾಲಿಯ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಬ್ಯಾಂಡಿಂಗ್‌ಗಳನ್ನು ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ಬೇಡಿಕೆಗೆ ಅನುಸಾರವಾಗಿ ಗುಜರಾತ್, ರಾಜಸ್ಥಾನ, ಮಧ್ಯಪ್ರದೇಶ ಸೇರಿದಂತೆ ವಿವಿಧ ರಾಜ್ಯಗಳಿಗೆ ರಫ್ತಾಗುತ್ತದೆ.

ಕವಳದ ಬಟ್ಟಲು

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಮಲೆನಾಡಿನ ಜನರು ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ಕವಳ (ಎಲೆ ಅಡಿಕೆ) ಹಾಕಲು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಶಿರಸಿ, ಸಿದ್ದಾಪುರ, ಯಲ್ಲಾಪುರ ಭಾಗದ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆ ಬಟ್ಟಲು ಅಥವಾ ಕವಳದ ಬಟ್ಟಲು ಕಾಯಂ ಇರುತ್ತದೆ. ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ಈಗ ವಿವಿಧ ರೂಪಗಳಲ್ಲೂ ಬಳಕೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಅದಕ್ಕೆ ಉದಾಹರಣೆ, ಟಿಎಸ್‌ಎಸ್ ಪಾನ್ ಮಸಾಲಾ. ದೇಶದ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ರಾಜ್ಯಗಳ ಪಾನ್ ಮಸಾಲಾ ಕಂಪನಿಗಳೂ ಶಿರಸಿಯ ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ಬಳಸಿ ನಾನಾ ವಿಧದ ಪಾನ್ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿವೆ. ಈಗಂತೂ ಅಡಿಕೆಯಿಂದ ಚಹಾ ಕೂಡ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ.

ಅಡಿಕೆ ಮರವೂ ಕಲ್ಪವೃಕ್ಷ!

ಅಡಿಕೆ ಮಾತ್ರವಲ್ಲ ಅಡಿಕೆ ಮರದ ಭಾಗಗಳೂ ಆರ್ಥಿಕವಾಗಿ ಮಹತ್ವ ಪಡೆದಿದೆ. ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಹಾಳೆತಟ್ಟೆಗಳು. ಅಡಿಕೆ ಮರದಿಂದ ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ಉದುರುವ ಹಾಳೆಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಇಂದು 'ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ವಿರೋಧಿ' ಅಭಿಯಾನಕ್ಕೆ ದೊಡ್ಡ ಬಲ ನೀಡಿವೆ. ತಟ್ಟೆಗಳು, ಬೌಲ್, ಕಪ್ ಮತ್ತು ಚಮಚಗಳು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಕರಗುತ್ತವೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಇವುಗಳ ಬೇಡಿಕೆಯೂ ಹೆಚ್ಚಾಗಿದೆ.

ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ಬೇಯಿಸುವಾಗ ಬಳಸುವ ನೀರು, ಅಡಿಕೆಯ ಒಗರನ್ನು ಹೀರಿಕೊಂಡು ಕೆಂಪು ನೀರಾಗಿ ಬದಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನೇ 'ಚೊಗರು' ಎನ್ನಲಾಗುತ್ತದೆ. ರಾಸಾಯನಿಕ ಬಣ್ಣಗಳ ಬದಲಾಗಿ ಹತ್ತಿ ಬಟ್ಟೆಗಳಿಗೆ ಮತ್ತು ಖಾದಿ ಬಟ್ಟೆಗಳಿಗೆ ಬಣ್ಣ ನೀಡಲು ಇದನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಜತೆಗೆ ಕರಕುಶಲ ವಸ್ತುಗಳಿಗೆ ಹೊಳಪು ನೀಡಲು ಸಹ ಇದನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಅಡಿಕೆ ಸುಲಿದ ಬಳಿಕ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ಹಸುವಿನ ಮೇವಾಗಿ, ಗೊಬ್ಬರವಾಗಿ ಮತ್ತು ಇಟ್ಟಿಗೆ ಕಾರ್ಖಾನೆಗಳಲ್ಲಿ ಇಂಧನವಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಅಂಚೆ ಲಕೋಟಿ: ಜಿಬಿ ಟ್ಯಾಕ್ ಪಡೆದುಕೊಂಡಿರುವ 'ಶಿರಸಿ ಸುಪಾರಿ' ಚಿತ್ರವನ್ನು ಒಳಗೊಂಡ ಅಂಚೆ ಲಕೋಟಿಯನ್ನೂ ರೂಪಿಸಲಾಗಿದ್ದು, ಅದರಲ್ಲಿ ಶಿರಸಿ ಅಡಿಕೆ ಚಿತ್ರ ಮತ್ತು ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ನೀಡಲಾಗಿದೆ.

ಅಡಿಕೆ ನಮ್ಮ ಭೂಮಿಯ ಗೌರವ, ರೈತರ ಶ್ರಮದ ಪ್ರತೀಕ. ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ದೇಶದ ಹಾಗೂ ರಾಜ್ಯದ ಆರ್ಥಿಕ ಶಕ್ತಿಯ ಆಧಾರಸ್ತಂಭ. ಹಲವು ಸಂಕಷ್ಟಗಳ ನಡುವೆಯೂ ತಲೆಬಾಗದೆ ನಿಂತಿರುವ ಅಡಿಕೆ ಬೆಳೆಗಾರರ ಪರಿಶ್ರಮವೇ ಈ ಕ್ಷೇತ್ರವನ್ನು ಜೀವಂತವಾಗಿರಿಸಿದೆ. ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ಕೇವಲ ಬೆಳೆ ಎಂದು ನೋಡುವುದನ್ನು ಬಿಟ್ಟು, ನಮ್ಮ ಪರಂಪರೆ ಮತ್ತು ಬದುಕಿನ ಭದ್ರತೆಯಾಗಿ ಪರಿಗಣಿಸಬೇಕಿದೆ. ಅಡಿಕೆ ಉಳಿದರೆ ರೈತ ಉಳಿಯುತ್ತಾನೆ; ರೈತ ಉಳಿದರೆ ದೇಶದ ನೆಲ, ನಾಡು ಮತ್ತು ಆರ್ಥಿಕತೆ ಉಳಿಯುತ್ತದೆ. ■