

# ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಇರುವೆಗಳೇ ಬೀಳುತ್ತಿಲ್ಲ!

■ ಎಂ.ಎನ್. ಯೋಗೇಶ್

೨೦೧೫ರ ಹಿರಿಯರ ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿದ ಅಡುಗೆ ರುಚಿಯೇ ಇರುವೆಗಳಿಂದ ಹೆಚ್ಚಿದ ಬೆಲ್ಲದ ಚೂರನ್ನು ಇರುವೆಗಳಿಂದ ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಸಾಹಸದ ಕೆಲಸ. ಇರುವೆ ಸೈನ್ಯ ಎಲ್ಲಿಂದ ಬರುತ್ತದೋ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ, ಯಾವ ಮೂಲೆಯಲ್ಲಿ ಬಚ್ಚಿಟ್ಟರೂ ಇರುವೆಗಳು ಮುತ್ತಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. ಇರುವೆಗಳಿಂದ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಂಡು ಸಂಕ್ರಾಂತಿ ಹಬ್ಬದ ದಿನ ಸಂಬಂಧಿಕರು, ಸ್ನೇಹಿತರಿಗೆ ಎಳ್ಳು-ಬೆಲ್ಲ ಬೀರಿ ಸಂಭ್ರಮಪಡುತ್ತಾರೆ.

ಆದರೆ ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಇರುವೆಗಳೇ ಬೀಳುತ್ತಿಲ್ಲ, ಏಕೆ? ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಸಕ್ಕರೆ ಅಚ್ಚೂ ಅಷ್ಟೆ, ಇರುವೆಗಳಿಗೆ ಇಷ್ಟವಾಗುತ್ತಿಲ್ಲ. ಕಾರಣವಿಷ್ಟೇ: ಬೆಲ್ಲ ಶುದ್ಧವಾಗಿಲ್ಲ. ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸಿಗುತ್ತಿರುವ ಚಿನ್ನದಂತೆ ಫಳಫಳ ಹೊಳೆಯುವ ಬೆಲ್ಲದಲ್ಲಿ ಪರಿಮಳ ಮಾಯವಾಗಿದೆ. ಬೆಲ್ಲದ ಕಾಫಿ, ಟೀ ಕುಡಿಯುವಾಗ ಸಿಗುತ್ತಿದ್ದ ಸ್ವಾದ ಇನ್ನಿಲ್ಲವಾಗಿದೆ. ಇರುವೆಗಳಿಗಿರುವ ಬುದ್ಧಿ ನಮಗಿಲ್ಲ, ನಾವು ಈಗಲೂ ಅಶುದ್ಧ, ರಾಸಾಯನಿಕಯುಕ್ತ ಬೆಲ್ಲವನ್ನೇ ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದೇವೆ.

ಎಲ್ಲಾ ಕಾಲಕ್ಕೂ ಮಂಡ್ಯ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಅಪಾರ ಬೇಡಿಕೆ ಇತ್ತು. ಬೆಂಗಳೂರು-ಮೈಸೂರು ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಹೆದ್ದಾರಿ ಬದಿಯ ಆಲೆಮನೆಗಳಿಗೆ ಭೇಟಿ ನೀಡಿ, ಶುದ್ಧ ಬೆಲ್ಲ ಖರೀದಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಜನರಿಗೆ ಲೆಕ್ಕವಿರಲಿಲ್ಲ. ಆಲೆಮನೆ ಕೊಪ್ಪರಿಗೆಯಿಂದ ತೂರಿ ಬರುತ್ತಿದ್ದ ಬೆಲ್ಲದ ಸ್ವಾದವನ್ನರಸಿ ಅಲ್ಲಿಗೆ ಜನ ತೆರಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಆದರೆ ಈಗ ಆಲೆಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ವಾದ ಬರುತ್ತಿಲ್ಲ; ಫಾಸ್ಫರಿಕ್ ಆಸಿಡ್, ಸಫೋಲ್ಟೇಟ್, ಸೋಡಿಯಂ ಬೈಕಾರ್ಬೊನೇಟ್ ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂ ಹೈಡ್ರಾಕ್ಸೈಡ್ ದುರ್ವಾಸನೆ ಬೀರುತ್ತಿದೆ.

ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಬಣ್ಣ ಕೊಡಲು ಸ್ಪರ್ಧೆಗೆ ಬಿದ್ದಿರುವ ಆಲೆಮನೆ ಮಾಲೀಕರು ಗುಣಮಟ್ಟ ಹಾಳು ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ದಶಕದಿಂದೀಚೆಗೆ ಮಂಡ್ಯ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಆಲೆಮನೆ ವಹಿವಾಟು ನೆಲಕಚ್ಚಿದ್ದು ಹೊರರಾಜ್ಯಗಳ ಗುತ್ತಿಗೆದಾರರು ಹಾಗೂ ವರ್ತಕರ ಪಾರುಪತ್ರ ಹೆಚ್ಚಾಗಿದೆ. ಉತ್ತರ ಪ್ರದೇಶ, ಮಧ್ಯಪ್ರದೇಶ, ಬಿಹಾರದಿಂದ ಬಂದ ಗುತ್ತಿಗೆದಾರರು ಆಲೆಮನೆಗಳನ್ನು ಗುತ್ತಿಗೆ ಪಡೆದು



ಮಂಡ್ಯ ಎಪಿಎಂಸಿಗೆ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಬಂದಿದ್ದ ಬಕೆಟ್ ಬೆಲ್ಲ

ಕಳಪೆ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

'ಮಂಡ್ಯ ಬೆಲ್ಲ' ಹೆಸರಿನಲ್ಲೇ ಕಳಪೆ ಬೆಲ್ಲ ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತಿರುವ ಕಾರಣ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಹೆಸರಿಗೆ ಕಳಂಕ ಹತ್ತಿದೆ. ಕೇಂದ್ರ ಸರ್ಕಾರದ 'ಆತ್ಮನಿರ್ಭರ ಭಾರತ' ಯೋಜನೆಗೆ ಮಂಡ್ಯ ಬೆಲ್ಲ ಆಯ್ಕೆಯಾಗಿರುವ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲದ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಚರ್ಚೆ ಈಗ ಮುನ್ನೆಲೆಗೆ ಬಂದಿದೆ.

'ಮಂಡ್ಯ ಬೆಲ್ಲದ ಗುಣಮಟ್ಟ ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಕಳಪೆಯಾಗಿಲ್ಲ. ಕೆಲವು ರೈತರು ಈಗಲೂ ಸಾವಯವ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆದು, ರಾಸಾಯನಿಕ ಮುಕ್ತವಾಗಿ ಬೆಲ್ಲ ತೆಗೆಯುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಆದರೆ ಅವರ ಸಂಖ್ಯೆ ಬಹಳ ಕಡಿಮೆ ಇದೆ. ಕಳಪೆ ಬೆಲ್ಲ ಉತ್ಪಾದಕರ ನಡುವೆ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಸುವವರ ದ್ವನಿ ಕುಗ್ಗಿದೆ' ಎನ್ನುವುದು ಆಲೆಮನೆ ಮಾಲೀಕರ ಸಂಘದ ಅಧ್ಯಕ್ಷ ಸೋಮಶಂಕರ್‌ಗೌಡ ಅವರ ಅನಿಸಿಕೆ.

ಆರೋಗ್ಯದ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಜನರು

ಸಕ್ಕರೆಯಿಂದ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಬದಲಾಗುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಆದರೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬೆಲ್ಲ ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದೇ ದೊಡ್ಡ ಗೊಂದಲದ ವಿಚಾರವಾಗಿದೆ. ಕಪ್ಪಾಗಿ ಇರುವ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು 'ಸಾವಯವ' ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ಮಾರುವವರ ಸಂಖ್ಯೆ ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತಿದೆ. ಗುಣಮಟ್ಟ ಪರಿಶೀಲಿಸುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಇಲ್ಲವಾಗಿದೆ. ಕೈಗಾರಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳನ್ನು ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತಿರುವ ಕಾರಣ ಆರೋಗ್ಯದ ಮೇಲೆ ವ್ಯತಿರಿಕ್ತ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುವ ಭಯ ಜನರನ್ನು ಕಾಡುತ್ತಿದೆ.

'ಸಫೋಲ್ಟೇಟ್, ಸೋಡಿಯಂ ಬೈಕಾರ್ಬೊನೇಟ್ ರಾಸಾಯನಿಕ ಸೇವನೆಯಿಂದ ದೇಹದ ಮೂಳೆಗಳಿಗೆ ಪೋಷಕಾಂಶ ಕೊರತೆ ಉಂಟಾಗುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಇರುತ್ತದೆ. ಮಿತಿ ಮೀರಿ ಸೋಡಿಯಂ ಸೇವಿಸಿದರೆ ರಕ್ತದೊತ್ತಡ ಹೆಚ್ಚಾಗಲಿದೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ವೈದ್ಯ ಡಾ. ರವೀಂದ್ರ.

ನೋಡೋಣ, ಕಲಬೆರಕೆ ಇಲ್ಲದ ಆಹಾರ ನೀಡೋಣ' ಎಂಬ ಮಂತ್ರ ಪ್ರತಿಪಾದಿಸುವ 'ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟ ಕಾಯ್ದೆ 2006'ರ ನಿಯಮ, ನಿಬಂಧನೆಗಳು 2011ರ ಆಗಸ್ಟ್ 5ರಿಂದ ಜಾರಿಗೆ ಬಂದಿವೆ. ಆದರೆ ಆ ಕಾನೂನುಗಳು ಸರಿಯಾಗಿ ಪಾಲನೆಯಾಗುತ್ತಿಲ್ಲ ಅಷ್ಟೇ.

ಬದುಕಿನ ಎಲ್ಲ ಕ್ಷೇತ್ರಗಳೂ ಆಹಾರ ಕಲಬೆರಕೆಗೊಂಡಿರುವಾಗ,

ಪರಿಶುದ್ಧವಾಗಿರಬೇಕೆಂದು ಬಯಸುವುದು ದುಬಾರಿ ಅಪೇಕ್ಷೆಯೇ ಸರಿ. ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ಮಾನವೀಯತೆ, ಮೌಲ್ಯಗಳಿಗಿಂತಲೂ ಲೆಕ್ಕಚಾರವೇ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿರುವುದು ಕೂಡ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಕಲಬೆರಕೆಗೆ ಕಾರಣವಾಗಿದೆ. ಈ ಕಲಬೆರಕೆಯನ್ನು ತಡೆಯುವುದು ಜನಸಾಮಾನ್ಯರ ಕೈಲಿಲ್ಲ. ಸದ್ಯಕ್ಕೆ ನಮ್ಮ ನಿಯಂತ್ರಣದಲ್ಲಿರುವುದು ಕಲಬೆರಕೆ ಆಹಾರಗಳಿಂದ ಆದಷ್ಟೂ

ದೂರವಿರುವುದು. ನಮ್ಮ ದೇಹಕ್ಕೆ ಯಾವ ಆಹಾರ ಸೂಕ್ತ, ಯಾವುದು ಅಹಿತ ಎನ್ನುವ ವಿವೇಚನೆ ನಮ್ಮದಾಗಬೇಕು. ತಿನಿಸಿನ ಮೌಲ್ಯವನ್ನು ರುಚಿ ನಿರ್ಧರಿಸುವುದಿಲ್ಲ ಎನ್ನುವ ತಿಳಿವಳಿಕೆ ಎಲ್ಲರದಾಗಬೇಕು. ಆಗಷ್ಟೇ ಆರೋಗ್ಯಕರ ಆಹಾರದ ದಾರಿಯಲ್ಲಿ ಮುನ್ನಡೆಯಬಲ್ಲೆವು.

ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆ: [feedback@sudha.co.in](mailto:feedback@sudha.co.in)

ಸುಧಾ ಸುಧಾರಣೆ?