



ಆಲಡ್ಡದಲ್ಲೊಂದು ಮಧುವನ!

ಬೆಳ್ಳಂಗಡಿ ತಾಲ್ಲೂಕಿನ ಆಲಡ್ಡ ಎಂಬಲ್ಲಿ ಇರುವ ಶ್ಯಾಮಸುಂದರ ಭಟ್ಟರ ಕೃಷಿ ಭೂಮಿ ಒಂದು ಮಧುವನವಾಗಿ ಮಾರ್ಪಟ್ಟಿದೆ. ಇಲ್ಲಿಯ ಜೇನಿಗೆ ದೇಶ ವಿದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಬಹುಬೇಡಿಕೆ.

■ ಪ. ರಾಮಕೃಷ್ಣ ಶಾಸ್ತ್ರಿ

ಬೆಳ್ಳಂಗಡಿ ತಾಲ್ಲೂಕಿನ ಆಲಡ್ಡ ಎಂಬಲ್ಲಿ ಇರುವ ಶ್ಯಾಮಸುಂದರ ಭಟ್ಟರ ಕೃಷಿ ಭೂಮಿ ಒಂದು ಮಧುವನವಾಗಿ ಮಾರ್ಪಟ್ಟಿದೆ. ಕಣ್ಣು ಹಾಯಿಸಿದಲ್ಲಿ ಕಾಣುವುದು ಜೇನುಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳೇ. ಜೇನು ವ್ಯವಸಾಯಕ್ಕಾಗಿ ಅವರು ಯಾರಿಂದಲೂ ತರಬೇತಿ ಪಡೆದಿಲ್ಲ. ಜಾಲತಾಣಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಮಾಹಿತಿಗಳನ್ನೇ ನೋಡಿ ಜೇನುನೋಣಗಳೊಂದಿಗೆ ಸಂವಹನ, ರೋಗ ನಿವಾರಣೆ, ಅಧಿಕ ಜೇನು ಪಡೆಯುವ ವಿಧ್ಯೆಯನ್ನು ಕರಗತ ಮಾಡಿಕೊಂಡರು. ಆರು ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳಿಂದ ಆರಂಭವಾದ ಜೇನು ವ್ಯವಸಾಯ ಈಗ 130 ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳಿಗೆ ತಲುಪಿತು. ಎರಡು ಲಕ್ಷ ರೂಪಾಯಿ ಬಂಡವಾಳವನ್ನೂ ಹಾಕಿದರು. ಜೇನು ಸಾಕಣೆಯ ಜ್ಞಾನ ವೃದ್ಧಿಯೇನೋ ಆಯಿತು, ಆದರೆ ಸಂಗ್ರಹವಾದ ಜೇನುತುಪ್ಪಕ್ಕೆ ಉತ್ತಮ ಗ್ರಾಹಕರಿಲ್ಲದ ಹೋಯಿತು.

ಆಗ ಭಟ್ಟರು ಸಿಕ್ಕಿದ ಬೆಲೆಗೆ ಜೇನುತುಪ್ಪವನ್ನು ಮಾರಾಟ ಮಾಡಲಿಲ್ಲ. ಜೇನುತುಪ್ಪವನ್ನು ಬಿಸಿಲಿಗೆ ಇಟ್ಟು ಅಥವಾ ಕುದಿಯುವ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಜೇನುತುಪ್ಪವಿರಿಸಿ ಅದರ ತೇವಾಂಶ ಮತ್ತು ಹುಳಿ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸಿದರು. ಬಾಟಲಿಯಲ್ಲಿ ಜೇನುತುಪ್ಪ ತುಂಬಿಸಿ, ಸೀಲು ಮಾಡಿ ತನ್ನದೇ 'ಮಧುಮಕ್ಷಿಕೆ' ಜಾಲತಾಣ ಮಾಡಿಕೊಂಡರು. ಅದರ ಮೂಲಕ ಪ್ರಚಾರ ಮಾಡಿದರು. ಸರಕಾರದಿಂದ ಮಾರಾಟದ ಪರವಾನಿಗೆಯನ್ನೂ ಪಡೆದರು. ಸಾಮಾಜಿಕ ಜಾಲತಾಣದಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದ ಪ್ರಚಾರದ ಫಲವಾಗಿ ಅವರ ಜಾಲತಾಣದಲ್ಲಿ ದೇಶವಿದೇಶಗಳ 3 ಸಾವಿರ ಮಂದಿ ಗ್ರಾಹಕರು ಸದಸ್ಯರಾಗಿ ಜೇನು ಮತ್ತಿತರ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಆರಂಭಿಸಿದರು.

ಬಹು ಬೇಡಿಕೆಯ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಕ್ಯಾಂಡಿ

ಇಷ್ಟರಲ್ಲೇ ತೃಪ್ತರಾಗದ ಭಟ್ಟರು ಕಳೆದ ವರ್ಷದ ಕೊನೆಗೆ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಮುಂದಾದರು. ಅದು ಆಪ್ಪು ಕ್ಯಾಂಡಿ. ಇದರಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ಕೃತಕ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳ ಮಿಶ್ರಣವಿಲ್ಲ. ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿಯ ಕ್ಯಾಂಡಿಗಳನ್ನು ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕದಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸುವವರು ಇದ್ದಾರೆ. ಭಟ್ಟರು ಜೇನಿನಿಂದ ಅದನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ಯೋಚನೆ ಮಾಡಿದರು. ಕೃತಕ ಬಣ್ಣಗಳಿಲ್ಲ. ರಾಸಾಯನಿಕಗಳಿಲ್ಲ. ಮೂಡಿಗೆರೆಯಿಂದ ತಮಿಳುನಾಡು ಮೂಲದ ಕಸಿ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿಗಳನ್ನು ತರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಎಲ್ಲ ಋತುಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಇದು ಲಭ್ಯವಾಗುತ್ತದೆ. ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ, ಎಸಳುಗಳಾಗಿ ಒಡೆದು ಬೀಜವನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬಿಳಿಯ ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಐದಾರು ಗಂಟೆ ಹರಡಿ ತೇವಾಂಶವನ್ನು ತೆಗೆಯುತ್ತಾರೆ.



ಒಂದು ಕ್ವಿಂಟಲ್ ಪ್ರಮಾಣದ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿಗೆ 35 ಕಿಲೋ ಜೇನುತುಪ್ಪವನ್ನು ಮಿಶ್ರಗೊಳಿಸಿ ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿಡುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ದಿನಕ್ಕೊಮ್ಮೆ ಬಾರಿ ಕಲಕುತ್ತಾರೆ. ಐದು ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಜೇನುತುಪ್ಪವನ್ನು ಪೂರ್ತಿಯಾಗಿ ಹೀರಿ ನೀರಿನಂಶವನ್ನು ಉಳಿಸುತ್ತದೆ. ಈ ನೀರನ್ನು ಸೋಸಿ ತೆಗೆದು ಧೂಳು ಸೇರದಂತೆ ಹೋಳುಗಳಿಗೆ ಬಿಳಿಯ ವಸ್ತ್ರ ಮುಚ್ಚಿ ಬಿಸಿಲಿಗೆ ಕೆಲವು ದಿನ ಒಣಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ನಿಗದಿತ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಲಾವಂಚ, ಶುಂಠಿ ಚೂರ್ಣ, ಸೈಂಧವ ಲವಣಗಳನ್ನಲ್ಲದೆ ಹಲವಾರು ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳನ್ನು ಮಿಶ್ರಗೊಳಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಒಂದು ಕ್ವಿಂಟಲ್ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಹೋಳುಗಳು ಜೇನನ್ನು ಹೀರಿಕೊಂಡು ಕ್ಯಾಂಡಿಗಳಾದಾಗ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಸಿಗುವ ತೂಕ 40 ಕಿಲೋ. ಈ ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ರಕ್ತದ ಒತ್ತಡ, ಮಧುಮೇಹಿಗಳಿಗೂ ಅಪ್ಪಡವಲ್ಲ. ಒಂದು ಕಿಲೋ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿಗೆ 70 ರೂಪಾಯಿ ಬೆಲೆಯಿದೆ. ಜೇನುತುಪ್ಪ 450 ರೂಪಾಯಿಗೆ ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಕಿಲೋಗೆ ಒಂದು ಸಾವಿರ ರೂಪಾಯಿ ಬರುತ್ತದೆ. ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಆರು ತಿಂಗಳ ಭರವಸೆಯೂ ಇದೆ.

ಭಟ್ಟರು ಈ ಉದ್ಯಮಕ್ಕಾಗಿ ಸಾಲ ಪಡೆದಿಲ್ಲ. ಕೆಲಸಗಾರರನ್ನಿರಿಸಿಕೊಂಡಿಲ್ಲ. ಪತ್ನಿಯೊಂದಿಗೆ ಇದನ್ನೆಲ್ಲ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಕ್ಯಾಂಡಿ ಒಣಗಿಸಲು ಒಣಗುಮನೆ (Drier) ಹಾಕಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಅವರ ಬಳಿ ಮೊಜಂಟಿ ಜೇನಿನ ಉತ್ಪಾದನೆಯೂ ಇದೆ. ಒಂದು ಗೂಡಿನಲ್ಲಿ 200 ಗ್ರಾಮ್ ಜೇನು ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಕಿಲೋಗೆ 3 ಸಾವಿರ ರೂ. ಗೆ ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತದೆ. ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿಯ ಜೊತೆಗೆ ಜೇನುತುಪ್ಪ, ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಹುಡಿ ಬೆರೆಸಿದ ಚಟ್‌ಪಟ್ ಕ್ಯಾಂಡಿಯನ್ನೂ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಿಳಿಸುವ ಸನ್ನಾಹದಲ್ಲಿದ್ದಾರೆ.

ಜೇನುತುಪ್ಪದ ಬೆಲೆ ಕಿಲೋಗೆ 170 ರೂ.ಗೆ ತಲುಪಿ, ಅದಕ್ಕೂ ಗ್ರಾಹಕರು ಸಿಗದೆ ಹೋದ ಪರಿಣಾಮ ಭಟ್ಟರು ಕಂಡುಕೊಂಡ ಹಾದಿ ಈಗ ಕೈತುಂಬ ಲಾಭ ತರುವ ಗ್ರಾಹಕನ್ನೇರಿ ಉತ್ಪನ್ನದ ಸೃಷ್ಟಿಗೆ ಕಾರಣವಾಗಿದೆ ಎಂಬುದು ಸಂತಸದ ವಿಷಯ.