



# ಉಪ್ಪು ಇಲ್ಲಿ ಪುರುಷರಿಗೆ ಪ್ರವೇಶವಿಲ್ಲ!



‘ಉಪ್ಪಿಗಿಂತ ರುಚಿಯಿಲ್ಲ, ತಾಯಿಗಿಂತ ಬಂಧುವಿಲ್ಲ’ ಎನ್ನುವ ಗಾದೆಮಾತಿನ ಹೊಸ ಅರ್ಥ ತಿಳಿಯಲು ಬಲೆನಿ ಬುಗ್ಗೆಯ ಪರಿಸರಕ್ಕೆ ಹೋಗಬೇಕು. ಅಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪು ತಯಾರಿಸುವ ಹಕ್ಕು ಮಾತ್ರರೂಪಿ ಮಹಿಳೆಯರದು ಮಾತ್ರ.

## ■ ಎಚ್.ಎಸ್. ನಂದಕುಮಾರ್

**ಉ**ಪ್ಪಿಗಿಂತ ರುಚಿ ಇಲ್ಲ, ತಾಯಿಗಿಂತ ಬಂಧುವಿಲ್ಲ ಎಂಬುದು ಹಳೆಯ ನಾಣ್ಯ. ಇಂತಹ ರುಚಿಕರವಾದ ಉಪ್ಪನ್ನು ತಾಯಿಯೇ ತನ್ನ ಕೈಯಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದರೆ? ಆಹಾ, ಇದು ಎಂತಹ ಸೋಜಿಗ ಎನ್ನುವಿರಾ?

ಈ ಸೋಜಿಗ ನೋಡಲು ದಕ್ಷಿಣ ಆಫ್ರಿಕಾದ ಮಹಾಗಿಯಾನಿ ಪ್ರದೇಶದ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಪಾರಂಪರಿಕ ತಾಣವಾದ ಲಿಂಪಾಪೊ ಪ್ರಾಂತ್ಯದ ಕ್ಲೈನ್ ಲೆಬಾಟ ನದಿ ದಂಡೆಗೆ ಹೋಗಬೇಕು. ಆ ನದಿಗೆ ನೂರು ಮೀಟರ್ ದೂರದಲ್ಲಿ ‘ಬಲೆನಿ’ ಹೆಸರಿನ ಬಿಸಿನೀರ ಬುಗ್ಗೆ ಇದೆ. ಆ ಬುಗ್ಗೆಯಿಂದ ಚಿಮ್ಮುವ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಲವಣಾಂಶ ಹೆಚ್ಚಾಗಿದ್ದು, ‘ಬಲೆನಿ’ ಬುಗ್ಗೆಯ ನೀರಿನಿಂದ ಆ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ವಾಸವಾಗಿರುವ ‘ಟ್ರೋಂಗ್’ ಪಂಗಡದ ಜನ ಎರಡು ಸಾವಿರ ವರ್ಷ ಪುರಾತನವಾದ ವಿಧಾನದಿಂದ ಉಪ್ಪನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅಂದಹಾಗೆ, ಈ ವಿಶೇಷ ಉಪ್ಪಿನ ತಯಾರಿಕೆ ನಡೆಯುವುದು ಮೇ ಹಾಗೂ ಸೆಪ್ಟೆಂಬರ್ ತಿಂಗಳ ನಡುವೆ

ಬಲೆನಿ ಎಂದರೆ ಟ್ರೋಂಗ್ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ‘ಉಪ್ಪಿನ ಪ್ರದೇಶ’ ಎಂದು ಅರ್ಥ. ಈ ಉಪ್ಪಿನ ತಯಾರಿಕೆ ಮಹಿಳೆಯರಿಂದಲೇ ನಡೆಯುವುದು ವಿಶೇಷ. ಮಹಿಳೆಯರು, ಅದರಲ್ಲೂ ಹಿರಿಯ ಮಹಿಳೆಯರೇ ಈ ಉಪ್ಪನ್ನು ತಯಾರಿಸಬೇಕೆಂಬುದು ಟ್ರೋಂಗ್ ಜನರ ನಂಬಿಕೆ! ಹೀಗಾಗಿ ಬಲೆನಿ ಉಪ್ಪಿನ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಪುರುಷರ ಪಾತ್ರವಿಲ್ಲ. ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ಉಪ್ಪಿನ ತಯಾರಿಕೆ ನಡೆಯುವ ಪ್ರದೇಶಕ್ಕೆ ಪುರುಷರಿಗೆ ಪ್ರವೇಶ ನಿಷಿದ್ಧ! ಉಪ್ಪಿನ ತಯಾರಿಕೆ ಒಂದು ‘ಆಧ್ಯಾತ್ಮಿಕ ಚಟುವಟಿಕೆ’ ಎನ್ನುವುದು ‘ಟ್ರೋಂಗ್’ ಸಮುದಾಯದ ನಂಬಿಕೆ. ಉಪ್ಪಿನ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ತೊಡಗುವ ಮಹಿಳೆಯರಿಗೆ ಸಮುದಾಯದಲ್ಲಿ ವಿಶೇಷ ಗೌರವ.

### ಉಪ್ಪು ತಯಾರಿಕೆ ಹೇಗೆ?

ಒಣಗಿದ ನದಿಯ ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿ, ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ರಂಧ್ರವಿರುವ ಮರದ ಅಥವಾ ಮಣ್ಣಿನ ದೊಡ್ಡ ಬೋಗುಣ ರಚಿಸಿ, ಅದರಲ್ಲಿ ರೆಂಬೆ ಕೊಂಬೆಗಳು,

ಹುಲ್ಲು, ಕಳೆಗಳನ್ನು ಹಾಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಆ ಹಾಸಿನ ಮೇಲೆ ನದಿಪಾತ್ರದಲ್ಲಿ ಶೇಖರಿಸಿದ ಲವಣಯುಕ್ತ ಮಣ್ಣನ್ನು ತುಂಬುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ನೀರು ಹಾಯಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬೋಗುಣಿಯಲ್ಲಿ ಇರುವ ರೆಂಬೆ ಕೊಂಬೆಗಳು ಮಣ್ಣನ್ನು ಸೋಸುವ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತವೆ. ಈ ರೀತಿ ಸೋಸುವ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ಪುನರಾವರ್ತಿತಿಸುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಬೋಗುಣಿಯ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿನ ರಂಧ್ರದಿಂದ ಹೊರ ಬರುವ ಲವಣಾಂಶಯುಕ್ತ ನೀರನ್ನು ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ಶೇಖರಿಸಿ ಸಾಧೆ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಕುದಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಬಲೆನಿ ಉಪ್ಪಿನ ತಯಾರಿಕೆಯ ಮುಖ್ಯ ಘಟ್ಟ.

ಕುದಿತದಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಚ್ಚರ ತಪ್ಪಿದರೂ ಉಪ್ಪು ಸುಟ್ಟು ಕರಕಲಾಗುತ್ತದೆ! ಕುದಿಯುತ್ತಿರುವ ನೀರು ಗಂಜಿಯ ಹದಕ್ಕೆ ಬಂದಾಗ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಂದ ಪಾತ್ರೆ ಕೆಳಗಿಳಿಸಬೇಕು. ಗಂಜಿಯಂತಾದ ನೀರು ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಅದನ್ನು ಶಯಮಿಸನಾಕೃತಿಯ ಗಟ್ಟಿಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಒಣಗಿದ ನಂತರ ಉಪ್ಪಿನ ಶಯಮಿಗಳನ್ನು ಒಡೆದರೆ ಹರಳು ಹರಳಾದ ಬಲೆನಿ ಉಪ್ಪು ಬಳಸಲು ಸಿದ್ಧವಾಗುತ್ತದೆ. ಹೀಗೆ ತಯಾರಾಗುವ ಉಪ್ಪು ಸಂಪೂರ್ಣ ಸಾವಯವವಾಗಿದ್ದು ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಯತ್ರಗಳ ಬಳಕೆಯಿಲ್ಲದೆ ಎಲ್ಲ ಕೆಲಸಗಳನ್ನು ಮಾನವ ಪರಿಶ್ರಮದಿಂದಲೇ ಮಾಡುವುದು ಈ ಉಪ್ಪಿನ ತಯಾರಿಕೆಯ ಇನ್ನೊಂದು ವಿಶೇಷ.

ಪವಿತ್ರ ಉಪ್ಪೆಯು ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿರುವ, ಹೆಚ್ಚಿನ ಖನಿಜಾಂಶಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ ಹಾಗೂ ವಿಶೇಷ ಸ್ವಾದವಿರುವ ಈ ಬಲೆನಿ ಉಪ್ಪಿಗೆ ದಕ್ಷಿಣ ಆಫ್ರಿಕಾದ ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳಲ್ಲಿ, ಅದರಲ್ಲೂ ಪಂಚತಾರಾ ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಅಪಾರ ಬೇಡಿಕೆ ಇದೆ.

