ಘೋಟಾ ರಣ್ ಪ್ರದೇಶ ಉಪ್ಪಿನ ಆಗರವಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ಕಾಡು ಕತ್ತೆಗಳ ಅಭಯಾರಣ್ಯವೂ ಹೌದು

ಶುರುವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಮಳೆ ನೀರು ಇಂಗಿಕೊಂಡ ನೆಲ ಇನ್ನೂ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಸಿಯಿರುತ್ತದೆ. ಅದನ್ನು ಬಲವಾಗಿ ಎರಡೂ ಪಾದಗಳಿಂದ ತುಳಿಯುತ್ತ ಪಗಲಿ ಮಾಡುವವರಿಗೆ, ಸಂಜೆಯ ವೇಳೆಗೆ ಪಾದ, ಬೆರಳು, ಹಿಮ್ಮಡಿಗಳಲ್ಲಿ ರಕ್ತ ಒಸರುತ್ತಿರುತ್ತದೆ. ಬಹುತೇಕ ಪಗಲಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುವುದು ಹೆಣ್ಣುಮಕ್ಕಳು.

"ಎಲ್ಲಕ್ಕಿಂತ ಕಷ್ಟ ಪಗಲಿ ಮಾಡುವುದು. ಪಗಲಿ ಮಾಡಿ ಮಾಡಿ, ಹಿಮ್ಮಡಿಗಳೆಲ್ಲ ಒಡೆದು, ಸಂಜೆಯಾಗುವಷ್ಟರಲ್ಲಿ ಕಾಲೂರಲು ಆಗದಷ್ಟು ವಿಪರೀತ ನೋವು. ಮರುದಿನ ಬೆಳಗ್ಗೆ ಎದ್ದ ಕೂಡಲೇ ಮತ್ತೆ ಪಗಲಿ ಮಾಡಲೇಬೇಕಲ್ಲ ಇದೂ ಒಂದು ಬದುಕಾ ಎನ್ನಿಸಿಬಿಡುತ್ತೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾಳೆ ದುರ್ಗಾಬಾಯಿ.

ಪಗಲಿ ಮಾಡಿ ನೆಲದ ಮಣ್ಣು ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿಗೊಂಡ ನಂತರ, ಒಂದು ಚಿಕ್ಕ ರೋಲರ್‌ನಿಂದ ರೋಲಿಂಗ್ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಒಂದೆರಡು ದಿನ ಹಿಡಿಯುತ್ತದೆ. ನಾಕೈದು ಉಪ್ಪಿನ ರೈತರ ನಡುವೆ ಒಂದು ರೋಲರ್ ಇರುತ್ತದೆ. ರೋಲರ್ ಉರುಳಿಸಿ, ಇನ್ನಷ್ಟು ಗಟ್ಟಿಗೊಳಿಸಿದಾಗ ಪಾಟಾ ಸಿದ್ಧವಾಗುತ್ತದೆ. ಹೀಗೆ 'ಪಗಲಿ' ಮಾಡಿ, ಪಾಟಾ ನೆಲವನ್ನು ಗಟ್ಟಿಗೊಳಿಸದಿದ್ದರೆ ಉಪ್ಪಿನ ಗುಣಮಟ್ಟ ಕುಸಿಯುತ್ತದೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರವರು. ಈ ಕೆಲಸ ನಡೆಯುತ್ತಿರುವಂತಯೇ, ಹಗಲು ಸೋಲಾರ್ ಪಂಪಿನಿಂದ, ರಾತ್ರಿ ವೇಳೆ ಡೀಸೆಲ್ ಪಂಪಿನಿಂದ ನಿರಂತರವಾಗಿ ಲವಣಜಲವನ್ನು ಎತ್ತಿ ಎತ್ತಿ ಪೈಪಿನಿಂದ, 'ಗಾಮ್ಡಾ' ಗದ್ದೆಗಳಿಗೆ ಬಿಡುತ್ತಿರುತ್ತಾರೆ. ಮೊದಲ ಗಾಮ್ಡಾದಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಕ್ಷಾರತೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಿಕೊಂಡ ನಂತರ ಅದನ್ನು ಎರಡನೇ ಗಾಮ್ಡಾಗೆ ಹಾಯಿಸುತ್ತಾರೆ, ಅಲ್ಲಿಂದ ಮೂರನೆಯದಕ್ಕೆ ಆಮೇಲೆ ನಾಲ್ಕನೆಯದಕ್ಕೆ. ಹೀಗೆ ಕೊನೆಯ ಪಾಟಾಗೆ ಬಿಡುವ ವೇಳೆಗೆ ಉಪ್ಪಿನ ಹರಳುಗಳು ರೂಪುಗೊಳ್ಳಲು ಕ್ಷಾರತೆ 24 ಡಿಗ್ರಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿರಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

ಜನವರಿ ವೇಳೆಗೆ ಪಾಟಾಗೆ ಲವಣಯುಕ್ತ ನೀರನ್ನು ಬಿಡಲಾರಂಭಿಸುತ್ತಾರೆ. ಪಾಟಾದಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಅರ್ಧ ಅಡಿಯಷ್ಟು ಲವಣಜಲವು ತುಂಬಿದಾಗ ಅದರೊಳಗೆ ಜೀಪ್ಡಾ ಅಥವಾ ಸಂಗಟಿಯಾ ಎಂಬ ಚಿಕ್ಕಗಿಡದ ಒಣಗಿದ ಕಂಟಿಯನ್ನು ಇಡೀ ಪಾಟಾದೊಳಗೆ ಒಂದರ ಪಕ್ಕ ಒಂದನ್ನಿಡುತ್ತಾರೆ. ಅಂದರೆ ಲವಣಜಲದೊಳಗೆ ಜೀಪ್ಡಾ ಗಿಡವನ್ನು ಮುಳುಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದರ ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಕಡ್ಡಿಗಳ ಮೇಲೆ ಮೊದಲು ಉಪ್ಪಿನ ಚಿಕ್ಕಚಿಕ್ಕ ಹರಳುಗಳು ರೂಪುಗೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. ಅದನ್ನು 'ಉಪ್ಪಿನ ಬೀಜ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಅವರು. ಒಮ್ಮೆ ಎಲ್ಲ ಕಡ್ಡಿಗಳ ಮೇಲೆ ಚಿಕ್ಕಚಿಕ್ಕ ಹರಳುಗಳು ರೂಪುಗೊಂಡ ನಂತರ ಈ ಗಿಡಗಳನ್ನು ತೆಗೆದು ಕೈಯಲ್ಲಿ ಹಿಡಿದು ಜೋರಾಗಿ ಅಲುಗಿಸಿ, ಹರಳುಗಳನ್ನು ಪಾಟಾದೊಳಗೆ ಬೀಳಿಸುತ್ತಾರೆ. ನೆನಪಿಡಿ, ಇದನ್ನೆಲ್ಲ ಬರಿಗೈಯಲ್ಲಿಯೇ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಪಾಟಾದೊಳಗಿರುವ ಈ ಚಿಕ್ಕ ಹರಳುಗಳು ಅಂದರೆ ಈ ಬೀಜಗಳೇ ಮುಂದೆ ದೊಡ್ಡದಾಗಿ ಹರಳುಗಳಾಗುತ್ತವೆ.

ನಂತರದ ಹಂತ ದಾಂತಾರಾ (ರೇಕಿಂಗ್) ಮಾಡುವುದು. ದಾಂತಾರಾ ಒಂದು ಮರದ ಸಲಕರಣೆ,ಸುಮಾರಾಗಿನೇಗಿಲಿನಹಾಗೆಕಾಣುತ್ತದೆ. ಅದರ ಕೆಳಭಾಗದಲ್ಲಿ ನೆಲಕ್ಕೆ ಸಮಾಂತರವಾಗಿ ಕಬ್ಬಿಣದ ದೊಡ್ಡ ಹಲ್ಲುಗಳ ಆಕಾರದ ಹಾಗೆ ಇರುವುದರಿಂದ ಅದಾಗಲೇ ರೂಪುಗೊಂಡ ಉಪ್ಪಿನ ನೆಲವನ್ನು ಒಂದು ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಉಳುತ್ತಾ ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ಹಾಗೆ ಮಾಡಲಿಲ್ಲ ಎಂದಾದರೆ ಉಪ್ಪಿನ ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಹರಳುಗಳು ಒಂದಕ್ಕೊಂದು ಅಂಟಿಕೊಂಡು, ಗಟ್ಟಿಯಾದ ತಟ್ಟೆಯ ಹಾಗೆ ರೂಪುಗೊಳ್ಳುತ್ತಾ ಹೋಗುತ್ತದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಕಚ್ಛಿ

ಉಪ್ಪು ತಯಾರಿಸುವ ರೈತ ಮಹಿಳೆ ದುರ್ಗಾಬಾಯಿ

ಗುಜರಾತಿಯಲ್ಲಿ ಅಂದರೆ ಕಚ್ಛ್ ಪ್ರಾಂತ್ಯದಲ್ಲಿ ಮಾತನಾಡುವ ಗುಜರಾತಿಯಲ್ಲಿ 'ಬೋಡಾ' ಆಗುವುದು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಚಿಕ್ಕ ಹರಳುಗಳು ದೊಡ್ಡ ಹರಳುಗಳ ಹಾಗೆ ಬೆಳೆಯಬೇಕು, 'ಗಾಂಗ್ಡೋ' ಆಗಬೇಕು ಎಂದರೆ ಉಪ್ಪು ರೂಪುಗೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ಇದನ್ನು ಸಡಿಲುಗೊಳಿಸುತ್ತ ಹೋಗಬೇಕು. ಉಪ್ಪಿನ ಹರಳುಗಳು ಕ್ರಮೇಣ ಒಂದಕ್ಕೊಂದು ಅಂಟಿಕೊಳ್ಳದೆಯೇ, ಒಂದೊಂದು ಹರಳೂ ದೊಡ್ಡದಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತ ಹೋಗುತ್ತವೆ. ಮೇಲ್ಭಾಗದಿಂದ ನೀರಿನ ಅಂಶವು ಆವಿಯಾಗುತ್ತ, ಕೆಳಭಾಗದಲ್ಲಿ ಹರಳುಗಳು ರೂಪುಗೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ಮತ್ತೆ ಮತ್ತೆ ಸಾಂದ್ರಗೊಂಡ ಲವಣಜಲವನ್ನು ಕೊನೆಯ ಗದ್ದೆ ಪಾಟಿಗೆ ಹರಿಸುತ್ತಲೇ