ಸಾಧನೆಯ ಹಾದಿಯಲ್ಲಿ...

ಮಹಿಳೆಯರ ಕೈಹಿಡಿದ ಚಾಕೊಲೇಟ್ ಉದ್ಯಮ

ಮನೆಯಲ್ಲಿ ತಿನ್ನಲೆಂದು ತಯಾರಿಸಿದ ಚಾಕೊಲೇಟ್ ರುಚಿ ಅದನ್ನೇ ಉದ್ಯಮವಾಗಿಸುವತ್ತ ಮನಸ್ಸು ಮಾಡಿತು. ಇದೀಗ ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆ ಸುಳ್ಯದ ರಾಜರಾಜೇಶ್ವರಿ ಕೈಂತಜೆ ಚಾಕೊಲೇಟ್ ಉದ್ಯಮದ ಒಡತಿ!

■ ಪ. ರಾಮಕೃಷ್ಣ ಶಾಸ್ತ್ರಿ

ಸ್ವತಃ ತಿನ್ನಲೆಂದು ಯಾರಾದರೂ ಚಾಕೊಲೇಟ್ ಫ್ಯಾಕ್ಟರಿಯನ್ನೇ ಮಾಡುತ್ತಾರಾ? ಛಲ ಬಂದರೆ ಮಹಿಳೆಯೊಬ್ಬರು ಏಕಾಂಗಿಯಾಗಿ ಏನನ್ನೂ ಸಾಧಿಸಬಹುದು ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ಉದಾಹರಣೆಯಾಗುತ್ತಾರೆ ಸುಳ್ಯದ ರಾಜರಾಜೇಶ್ವರಿ ಕೈಂತಜೆ. ಫಾರಿನ್ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಚಾಕೊಲೇಟನ್ನು ಬೀರಮಲೆಯಂತಹ ಗ್ರಾಮೀಣ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿ, ದೇಶವ್ಯಾಪಿ ಮಾರಾಟವಾಗುವ ಉದ್ಯಮವಾಗಿ ಬೆಳೆಸಿದ್ದಾರೆ. ಕ್ಯಾಲಿಫೋರ್ನಿಯಾದಲ್ಲಿ ಉದ್ಯೋಗಿಯಾಗಿದ್ದ ಅಣ್ಣ ಪ್ರತಿ ವರ್ಷ ಉಡುಗೊರೆಯಾಗಿ ತರುತ್ತಿದ್ದ ಯೂರೋಪಿನಲ್ಲಿ ತಯಾರಾದ ಚಾಕೊಲೇಟ್‌ಗಳ ಸ್ವಾದ, ಪರಿಮಳ, ಬಾಯಲ್ಲಿ ಕರಗುವ ಗುಣಕ್ಕೆ ಫಿದಾ ಆಗುತ್ತಿದ್ದ ಅವರಿಗೆ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಯಾವ ಉತ್ಪನ್ನದಿಂದಲೂ ಇಂತಹ ತೃಪ್ತಿ ಸಿಗುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಇಲ್ಲಿಯೂ ಅದೇ ಅಂತಾರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಚಾಕೊಲೇಟ್ ಯಾಕೆ ತಯಾರಿಸಬಾರದು ಎಂಬ ಯೋಚನೆಯನ್ನು ಸವಾಲಾಗಿ ಸ್ವೀಕರಿಸಿ ಅವರು ಗೆದ್ದುಕೊಂಡರು.

ಸರ್ಪಂಗಳದಲ್ಲಿ ಜನಿಸಿ, ಸುಳ್ಯದ ವಿರಾಮದ ಮನೆಗಳ ಸೃಷ್ಟಿಕರ್ತ ಆರ್ಕೆ ಸ್ಟುಡಿಯೋದ ರೂವಾರಿ ರಾಮಕೃಷ್ಣ ಭಟ್ಟರ ಸಹಧರ್ಮಿಣಿಯಾಗಿ ಸುಳ್ಯಕ್ಕೆ ಬಂದ ರಾಜರಾಜೇಶ್ವರಿ ಬಿಎಸ್ಸಿ ಪದವೀಧರೆ. ಹದಿನೈದು ವರ್ಷಗಳ ಕಾಲ ಗೃಹಿಣಿಯಾಗಿದ್ದೂ ಫ್ಲೋರಿಕಲ್ಚರ್ ಗಿಡಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿದರು. ಚಾಕೊಲೇಟ್ ತಯಾರಿಸಬೇಕೆಂಬ ಕನಸಿಗೆ ಗಂಡನ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹ ಸಿಕ್ಕಿತು. ಮಾಹಿತಿಗಳ ಮಾಯಾಜಾಲವನ್ನು ಭೇದಿಸಿದರು. ಅದರ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಕೆನಡಾಕ್ಕೆ ಹೋಗಿ, ಚಾಕೊಲೇಟ್ ಕೋರ್ಸ್ ಮಾಡಿದರು. ಎರಡು ತಿಂಗಳ ಅಧ್ಯಯನದ ಬಳಿಕ ತಯಾರಿಕೆಯ ತರಬೇತಿ ಪಡೆದದ್ದು ಅಮೆರಿಕದಲ್ಲಿ. ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಒಳಗುಟ್ಟು ತಿಳಿಯಲು ಪ್ರವಾಸ ಕೈಗೊಂಡದ್ದು ಇಟಲಿಗೆ.

ಚಾಕೊಲೇಟ್ ತಯಾರಿಕೆಯ ಯಂತ್ರ ಬರಬೇಕಾದ್ದು ಬೆಲ್ಜಿಯಂನಿಂದ. ಒಂಬತ್ತು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಬೀರಮಲೆಯಲ್ಲಿದ್ದ ಮನೆಯ ಹತ್ತು ಅಡಿ ಉದ್ದ, ಅಷ್ಟೇ ಅಗಲವಿರುವ ಕೋಣೆಯಲ್ಲಿ ಇಬ್ಬರು ಸಹಾಯಕರ ಜೊತೆಗೆ ತಾವೂ ಒಬ್ಬ ಕೆಲಸಗಾರ್ತಿಯಾಗಿ ರಾಜರಾಜೇಶ್ವರಿ ಉದ್ಯಮ ಆರಂಭಿಸುವ ಹೊತ್ತಿಗೆ ಹೂಡಿದ ಬಂಡವಾಳ ಒಂದು ಕೋಟಿ ದಾಟಿತ್ತು. ತನ್ನ ತಾಯಿಗೆ ಇಷ್ಟವಾದ ಚಾಕೊಲೇಟನ್ನು ಅವರ ನೆನಪಿಗಾಗಿ `ನಾನಿ' ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ