



# ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಇಲ್ಲಿ 'ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ'

ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿ ಸೇವಿಸಬಹುದಾದ 'ರೆಡಿ ಟು ಈಟ್' ಮಾದರಿಯ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಉದ್ಯಮವೊಂದು ಕಾಸರಗೋಡು ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಯಶಸ್ವಿ ಹಾದಿಯಲ್ಲಿ ನಡೆದಿದೆ. ವರ್ಷ ತುಂಬುವಷ್ಟರಲ್ಲಿ 'ಶಾವೈ' ಗ್ರಾಹಕರ ಮರುಳು ಮಾಡಿದೆ.

## ■ ಶ್ರೀ ಪಡೆ

ಎರಡು ವರ್ಷ ಹಿಂದೆ ಕೇರಳದ ಸಿವಿಲ್ ಎಂಜಿನಿಯರ್ ಒಬ್ಬರು ದುಬೈಗೆ ಹೋಗಿದ್ದರು. ಅಲ್ಲಿಂದ ವಿಶಿಷ್ಟ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಯಂತ್ರ ಕಂಡಿತು. ಕುತೂಹಲ ಕೆರಳಿತು. ಆ ಯಂತ್ರ ಭಾರತದ, ಕೊಯಂಬತ್ತೂರಿನ ತಯಾರಿ. ಅವರು ಕಟ್ಟಡ ನಿರ್ಮಾಣ ಸಂಸ್ಥೆಯ ಒಡೆಯರು. ಬಿಡುವೇ ಇಲ್ಲದ ವೃತ್ತಿ. ಆದರೇನು, 'ಚುರ್' ಅನ್ನುತ್ತಾ ಕ್ಷಣಕ್ಷಣಕ್ಕೂ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಕಕ್ಕುವ ಆ ಯಂತ್ರ ಮೋಹಾಂಗನೆಯನ್ನು ಮರೆಯಲಾಗಲಿಲ್ಲ.

ಅಂತಹ ಯಂತ್ರಗಳಿಗೆ ಅವರ ಕಾಸರಗೋಡು ಜಿಲ್ಲೆಗೆ ಬಂದಿವೆ. ಜಗವೆಲ್ಲ ಇನ್ನೂ ಮಲಗಿರಲು, ಬ್ಯಾಪ್ಟಿ ಮುಹೂರ್ತದಲ್ಲಿವು ಎಚ್ಚರವಾಗುತ್ತವೆ. ಸಟಿಸಟಾಂತ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಮುದ್ದೆಗಳನ್ನು ಸೃಷ್ಟಿಸುತ್ತವೆ. ಬೆಳಕು ಮೂಡುತ್ತಲೇ ಈ 'ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ' ಶ್ಯಾವಿಗೆಗೆ ನಾಗಾಲೋಟಿಯೋಗ. ಒಂದೂವರೆ ತಾಸು ದೂರದೊಳಗಿನ ನೂರರಷ್ಟು ಹೋಟೆಲುಗಳೊಳಗೆ ಅವು ಸೇರಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. ಅಲ್ಲಿಂದ ಸಾವಿರಾರು ಗ್ರಾಹಕರ ಹೊಟ್ಟೆಗೆ.

ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆದಾಗ 'ಅಡುಗೆಗೆ ಸಿದ್ಧ'ವಾಗುವ (ರೆಡಿ ಟು ಕುಕ್) ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿದೆ. 'ತಿನ್ನಲು ಸಿದ್ಧ'ದ್ದರ (ರೆಡಿ ಟು ಈಟ್) ಉದ್ದಿಮೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊಸತೇ.

'ಶಾವೈ' ಹೆಸರಿನ ಈ ಉದ್ದಿಮೆ ಕೋಟೂರಿನಲ್ಲಿದೆ. ಇದು ತೀರಾ ಹಳ್ಳಿ. ಉದ್ದಿಮೆಗೀಗ ವರ್ಷವೊಂದು ಕಳೆದಿದೆ. ಮುಂಜಾವ ನಾಲ್ಕು ಗಂಟೆಗೆ ಉತ್ಪಾದನೆ ಆರಂಭ; ಆರಕ್ಕೆ ತೆರೆ. ದಿನಕ್ಕೆ 3,000 ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಬಿಕರಿ. ಜಿಲ್ಲೆಯ ಹೋಟೆಲಿಗರೇ ಗ್ರಾಹಕರು. ದುಬೈಯಲ್ಲಿ ಥಟ್ಟೆಂದು ಹೊಳೆದ ಕನಸನ್ನು ರಾಜೇಶ್ ಮಜಕ್ಕಾರ್ (42) ಛಲ ಹಿಡಿದು ನನಸಾಗಿಸಿದ ಕತೆ ರೋಚಕ.

### ಎರಡು ಗಂಟೆಗಳ ಉತ್ಪಾದನೆ

'ಶಾವೈ' ಶ್ಯಾವಿಗೆಗೆ ಒಂದೇ ದಿನದ ತಾಳಿಕೆ. ಒಂದಕ್ಕೆ ಏಳು ರೂಪಾಯಿ ಬೆಲೆ. ಹೋಟೆಲುಗಳು



ಉದ್ದಿಮೆ ಮಾಲಿಕ ರಾಜೇಶ್ ಮಜಕ್ಕಾರ್ ಮತ್ತು ಅವರ ಭಾವ ಶ್ರೀನಿಧಿ ನಡುಮನೆ

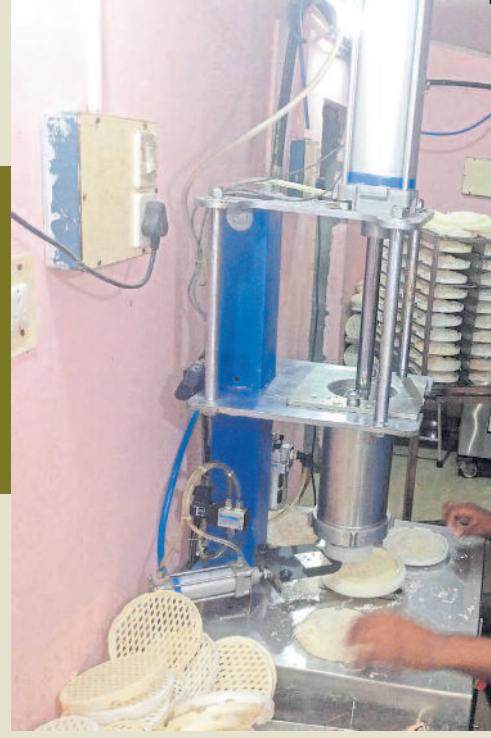
ಎರಡು ಶಾವಿಗೆಯ ಸೆಟ್ಟಿಗೆ ರೂ. 30-35, ಕೆಲವೆಡೆ 40 ಚಾರ್ಜ್ ಮಾಡುತ್ತವೆ. ಇದನ್ನು ಚೆಟ್ಟಿ, ಸಾಂಬಾರು ಅಥವಾ ತೆಂಗಿನ ಹಾಲಿನೊಂದಿಗೆ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ.

ಮದುವೆ, ಮುಂಜಿ, ಸಮಾರಂಭಗಳಿಗೂ ಆಡರ್ ಬರುತ್ತದೆ. ಸುತ್ತಲಿನ ಕೆಲವು ಮನೆಯವರು ಕಂಪನಿಯಿಂದಲೇ ಖರೀದಿಸುವುದೂ ಇದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಹಿಂದಿನ ರಾತ್ರಿಯೊಳಗೆ ಆದೇಶ ಕೊಡಬೇಕು. ಭಾನುವಾರಗಳಂದು ಇಲ್ಲೇ ಐನೂರು ರೂಪಾಯಿಯ ಬಿಸಿನೆಸ್ ನಡೆಯುತ್ತದೆ.

'ಶಾವೈ'ಯ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ತಯಾರಿ ಕ್ರಮ ಸ್ವಲ್ಪ ಭಿನ್ನ. ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನೆನೆಸಿ ಅರೆದು ಬೇಯಿಸಿ ಒತ್ತುತ್ತೇವೆ ತಾನೇ? ಇಲ್ಲಿ ನಯವಾದ ಅಕ್ಕಿ ಹುಡಿ ಕಲಸಿ ಒತ್ತುತ್ತಾರೆ. ಬೇಯಿಸುವುದು ಅನಂತರ.

### ಸುಂದರ, ವಿಭಿನ್ನ

'ನಮ್ಮ ಶ್ಯಾವಿಗೆಯ ಎಳೆ ಕೂದಲಿನಂತೆ ಅತಿ ಸಪೂರ. ಕಂಪನಿ ಅಚ್ಚಿನದ್ದರ ಅರ್ಥ ಇದೆ', ರಾಜೇಶ್ ಬೊಟ್ಟು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ, 'ಈ ಥರದ ಮೈಕ್ರೋ ತೂತು ಕೊರೆಸಲು ತುಂಬ ಸಮಯ, ಹಣ ಖರ್ಚಾಯಿತು. ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ತಿಂಡಿ ತಿನ್ನುವಾಗ, ಗಂಟಲು ಕಟ್ಟಿ ನೀರು ಕುಡಿಯಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ನಮ್ಮದರಲ್ಲಿ ಹಾಗಾದಂತೆ ಮಾಡಿದ್ದೇವೆ.'



ಶ್ಯಾವಿಗೆಯ ಎಳೆ ಸಪೂರವಾದರೆ ಗ್ರಾಹಕನಿಗೇನು ಗುಣ? 'ನೋಟಕ್ಕೆ ವಿಭಿನ್ನ. ತಿನ್ನುವಾಗ ಬಾಯಿಗೂ. ಹೋಟೆಲುಗಳ ಶೋಕೇಸುಗಳಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟಾಗ ಸುಂದರ ಮತ್ತು ವಿಭಿನ್ನವಾಗಿ ಕಾಣಿಸುತ್ತದೆ.'

ಉದ್ದಿಮೆ ರಂಗದಲ್ಲಿ ರಾಜೇಶ್ ಮಜಕ್ಕಾರ್‌ರಿಗೆ ಪೂರ್ವಾನುಭವ ಇರಲಿಲ್ಲ. ವಿಭಿನ್ನವಾದದ್ದು ಮಾಡಬೇಕೆಂಬ ಛಲವಿತ್ತು. ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಉದ್ದಿಮೆಯ ಪ್ರಯೋಗ ಸುರುವಾದದ್ದು 2020ರ ಪೂರ್ವಾರ್ಧದಲ್ಲಿ.

ಕೊರೋನಾ ಕಾಲವದು. ಅದೇ ಸಮಯಕ್ಕೆ, ಭಾವ ಶ್ರೀನಿಧಿ ನಡುಮನೆ ಮತ್ತು ಅವರ ಭಾವ ಶ್ರೀಹರ್ಷ ಚೆನ್ನಂಗೋಡು ಊರಿಗೆ ಬಂದರು. ಅವರಿಗೆ ನಗರದ ಬದುಕು ಸಾಕಾಗಿತ್ತು. ರಾಜೇಶ್ ಇವರಿಗೇ ಜವಾಬ್ದಾರಿ ಕೊಟ್ಟರು. ಹಂತಹಂತವಾಗಿ ಹತ್ತು ಲಕ್ಷ ಬಂಡವಾಳ ಹೂಡಿದರು. ಚುರುಕು ಬುದ್ಧಿ ಮತ್ತು ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್ ಜಾಣ್ಮೆಯ ಕಣ್ಣಿಗೆ ಕಾಣದ ಬಂಡವಾಳಗಳನ್ನೂ ಧಾರೆಯೆರೆದರು. ಎಂಟು ಸಿಬ್ಬಂದಿ. ಮೂರೇ ತಾಸು ಕೆಲಸ. ಉಳಿಗಾಲದಲ್ಲಿ ಬೇರೆಡೆ ವೃತ್ತಿ.

ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಉತ್ಪಾದನೆಯೆಡೆ ಸೋಲುಗಳದೇ ಸಾಲುಸಾಲು. ಕಿಲೋಗಟ್ಟಲೆ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಹತ್ತಿರದ ಹೊಟ್ಟು ಬಾವಿ ಸೇರಿತು. ಛಲ ಬಿಡದ ಟ್ರಯಲ್ ಆಂಡ್ ಎರರ್ ಫಲ ಕೊಟ್ಟಿತು. ನಿಧಾನವಾಗಿ ತಯಾರಿಯ ಮರ್ಮ ಕರಗತವಾಯಿತು. ಮೊತ್ತಮೊದಲು ಸರಬರಾಜು ಮಾಡಿದ್ದು ಹತ್ತಿರದ ಹತ್ತು ಹೋಟೆಲುಗಳಿಗೆ.

'ಆರಂಭದ ದಿನ ಹಣ ಬೇಡ

