

ಮೂರನೇ ತಿಂಗಳುಗಳಲ್ಲಿ ತಲಾ 15. ಈಗ ವಾರಕ್ಕೆ 50 ಪ್ಯಾಕೆಟ್!

ಮೂವತ್ತು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಬಿಸಿನೆಸ್ ನಡೆಸುತ್ತಿದ್ದ ಮೊಹಮದ್ ಈಗ ನಿವೃತ್ತರು. ವ್ಯವಹಾರವನ್ನು ಮಗ ಮುನ್ನಡೆಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಗಂಡಹೆಂಡತಿ ಇಬ್ಬರಿಗೂ 61 ವಯಸ್ಸು. ನಡುವೆ ಎರಡೇ ತಿಂಗಳ ವ್ಯತ್ಯಾಸ. ಮೊದಮೊದಲು ಹಲಸಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಮಾಡೋಣ ಎಂದರೆ, ರೊಯಿನಿ ಉತ್ಪಾಹ ತೋರಿಸುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲವಂತೆ. ಈ ವರ್ಷ ಮೊಹಮದ್ ದೃಢಸಂಕಲ್ಪ ಮಾಡಿ ಆರಂಭಿಸಿಯೇಬಿಟ್ಟರು.

ಕೃಷಿ ಇಲಾಖೆ ಅಥವಾ ತಜ್ಞರನ್ನು ಕೇಳಲಿಲ್ಲ. ತಮ್ಮದೇ ಯೋಚನೆ. ಒಂಬತ್ತು ಹಲಸಿನ ಮರಗಳಿವೆ. ಕೊಯ್ಲು, ಕತ್ತರಿಸಿ ಬೇಯಿಸಿದರು. ತಣೆದ ನಂತರ ಫ್ರೀಡ್ ಮಾಡಿದರು.

ತುಂಡರಿಸಿದ ಎಳೆ ಹಲಸು ಬಿಳಿಯಿಂದ ಕಂದು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗುತ್ತಿತ್ತು. ಇದಕ್ಕೇನು ಪರಿಹಾರ? ಚಿಂತಿಸಿ ಚಿಂತಿಸಿ ಕೊನೆಗೆ ಉಪ್ಪುನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿಡಲು ತೊಡಗಿದರು. ನಾಲ್ಕು ಲೀಟರಿಗೆ ಮೂರು ಚಮಚಿ ಉಪ್ಪು. ಕತ್ತರಿಸಿದ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಕೂಡಲೇ ಕಾಲು ಗಂಟೆ ಮುಳುಗಿಸಿಟ್ಟರು. 'ಕಂದುಗಟ್ಟುವ' (ಇಂಗ್ಲಿಷಿನಲ್ಲಿ ಬ್ರೌನಿಂಗ್) ಸಮಸ್ಯೆ ಪರಿಹಾರವಾಯಿತು.

ನೆನೆಸಿದ ಬಳಿಕ ಬೇಯಿಸುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ತೆಗೆದು ನೀರಾರಿಸಿ ಡೀಪ್ ಫ್ರೀಡ್‌ಗೆ ವರ್ಗಾವಣೆ. 'ಫ್ರೋಯನ್ ಗುಜ್ಜಿ' ತಯಾರಿಗೆ ತೊಡಗಿದ್ದು ಎತ್ತಿಲಿನಲ್ಲಿ. ಆಗ ಓಡಾಟಕ್ಕೆ ನಿರ್ಬಂಧ ಇತ್ತು. ವಾಟ್ಸ್‌ಆಪ್ ಗುಂಪುಗಳ ಮೂಲಕ ಬಿಕರಿಗೆ ಯತ್ನಿಸಿದರು. ಆಡೆಶಿಸಿದವರಿಗೆ ಡೋರ್ ಡೆಲಿವರಿ ಮಾಡತೊಡಗಿದರು.

ಬರಬರುತ್ತಾ ಗ್ರಾಹಕರ ನೇರ ಸಂಪರ್ಕ ಆಗತು, ಉತ್ಪನ್ನದ ಬಗ್ಗೆ ಅವರೊಡನೆ ಮಾತಾಡಬೇಕು; ಅದು ಬಾಯಿಯಿಂದ ಬಾಯಿಗೆ ಪ್ರಚಾರವಾಗಬೇಕು ಎನಿಸಿತು. ಈಗ ಇಬ್ಬರೂ ಸೇರಿ ಭಾನುವಾರದ 'ಮಾರ್ನಿಂಗ್ ಮಾರ್ಕೆಟ್‌ನಲ್ಲಿ' ಮಾರುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. 'ಆದರೂ ಶೇ. 90 ವ್ಯವಹಾರವೂ ಆನ್‌ಲೈನ್' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ವಿಶೇಷವೆಂದರೆ, ಈ ಥರದ ಸಂಸ್ಕೃತ ಎಳೆ ಹಲಸು ಈ ಪ್ರಾಂತದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ದೇಶದಲ್ಲೇ ಇರುವುದು ಮೊಹಮದ್‌ಗೆ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ. ಹೊಸ ಉತ್ಪನ್ನವಾದ ಕಾರಣ ಮಾರಾಟ ಸ್ವಲ್ಪ ನಿಧಾನ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಮಲೇಷ್ಯನ್ನರು ಎಳೆ ಹಲಸಿನಿಂದ (ನಾಂಗ್ಲಾ ಮುಡ) ಹತ್ತಿಪ್ಪುತ್ತು ಥರದ ಕರಿಗಳನ್ನು - ಎಲ್ಲವೂ ಅನ್ನದೊಂದಿಗೆ ತಿನ್ನುವಂಥವು - ಮಾಡುತ್ತಾರಂತೆ. ಸ್ವತಃ ರೊಯಿನಿ ಮೊಹಮದ್ ಆರು ಬಗೆಯದನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ಹೊಸದಾಗಿ, ಕರ್ನಾಟಕದ ಕರಿದ 'ಬಜ್ಜಿ' (ಫೋಡಿ)ಯಂತಹ 'ನಾಂಗ್ಲಾ ಮುಡ ಗೊರಂಗ್ ಟೆಪೊಂಗ್' ಅನ್ನು ಇವರು ಮಾಡಿನೋಡಿದ್ದಾರೆ. ಅದರ ರುಚಿ ಹಿಡಿಸಿದೆಯಂತೆ. ಮಲೇಷ್ಯಾದಲ್ಲಿ ಜನಪ್ರಿಯ ಆಗಿರುವ ಇತರ ಎಳೆ ಹಲಸಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ನಾಂಗ್ಲಾ ಮಸಕ್ ಲೆಮಕ್ ಚಿಲಿ ಅಪಿ, ನಾಂಗ್ಲಾ ಮಸಕ್ ಕರಿ, ರೆಂಡಾಂಗ್ ನಾಂಗ್ಲಾ ಮತ್ತು



ಮೊಹಮದ್ ರೊಯಿನಿ ಇಬ್ಬರೂ ಉತ್ಪಾದನೆ ಮತ್ತು ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾರಾಟದಲ್ಲಿ ಭಾಗಿ

ಕೆರಬು ನಾಂಗ್ಲಾ. ಕೊಯ್ಲಿನಿಂದ ತಯಾರಿಯ ಕೊನೆಯವರೆಗೆ ದಂಪತಿಗಳಿಗೆ ಸುಮಾರು ನಾಲ್ಕೈದು ಗಂಟೆ ಕೆಲಸ ತಗಲುತ್ತಿದೆ. ಕೆಲಸಗಳನ್ನೆಲ್ಲವನ್ನೂ ಹಂಚಿಕೊಂಡು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಒಂದೊಂದು ಬ್ಯಾಚಿನಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು 40 ಪ್ಯಾಕೆಟ್ ಉತ್ಪಾದನೆ. ಈವರೆಗೆ ಸುಮಾರು ಹತ್ತು ಹದಿನೈದು ಬ್ಯಾಚ್ ತಯಾರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಬೇಡಿಕೆ ಏರುತ್ತಲಿದೆ. ಇಂಡೋನೇಷ್ಯಾದಲ್ಲಿ ಬಹಳ ಜನ ಹಲಸು ಬೆಳೆಸುತ್ತಾರೆ. ಅವರವರ ಹಲಸಿನಿಂದ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಮಲೇಷ್ಯಾದಲ್ಲಿ ಹಾಗಲ್ಲ. 'ಇಲ್ಲಿ ಬೇರೆಬೇರೆ ಕೆಲಸಗಳಲ್ಲಿರುವವರೇ ಹೆಚ್ಚು. ಇಲ್ಲಿನವರಿಗೆ ಹಲಸು ನೆಟ್ಟು, ಕೊಯ್ಲು, ಅದನ್ನು ಸಂಸ್ಕರಿಸಲು ಸಮಯ ಇಲ್ಲ. ಹಾಗಾಗಿ 'ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಎಳೆ ಹಲಸು' ಅವರಿಗೆ ಇಷ್ಟವಾಗುತ್ತದೆ. ಬೇಗನೆ ಬಿಕರಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಇಷ್ಟರಲ್ಲೇ ನಮಗೆ ಮತ್ತೆ ಮತ್ತೆ ಕೊಳ್ಳುವ ಗ್ರಾಹಕರು ಸಿದ್ಧವಾಗಿದ್ದಾರೆ' ಎಂದು ಮೊಹಮದ್ ಆರಿಫ್ ವಿಶ್ಲೇಷಿಸುತ್ತಾರೆ.

'ಬೇಡಿಕೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಇದ್ದರೆ ಈ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ವರ್ಷವಿಡೀ ಪೂರೈಸಬಹುದು. ಬೇಗನೆ ಕೃಷಿ ಇಲಾಖೆಯನ್ನು ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ ಅವರ ಸಲಹೆ ಕೇಳಿ ಮುಂದುವರಿಸುವ ಪ್ಲಾನ್ ಇದೆ. ಬೇರೆಯವರು ಈ ಅವಕಾಶ ಬಳಸುವ ಮೊದಲೇ ನಾವು ಈ ಉದ್ದಿಮೆಯನ್ನು ಇನ್ನಷ್ಟು ವೃದ್ಧಿಸಬೇಕಿದೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಮೊಹಮದ್ ಕುಟುಂಬ ಇನ್ನಷ್ಟು ಹಲಸಿನ ಗಿಡ ನೆಡಲು ತಯಾರಿದೆ. ಗುಜ್ಜಿಯ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯನ್ನು

ಇನ್ನಷ್ಟು ಹಗುರ ಮತ್ತು ಬೇಗನೆ ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ? ಈ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳುವ ತೀವ್ರ ಆಗ್ರಹ ಇವರದು.

ಎಳೆಹಲಸಿನ ಸಂರಚನೆ ಮತ್ತು ಸ್ವಭಾವ - ತನ್ನದೇ ರುಚಿ, ಪರಿಮಳ ಇಲ್ಲದ ಕಾರಣ ಅದು ಅಡುಗೆಯಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಿದ ಪರಿಮಳವನ್ನು ಸ್ವೀಕರಿಸುತ್ತದೆ - ಎರಡೂ ಅನನ್ಯ. ಈ ಕಾರಣದಿಂದಾಗಿ ಎಳೆ ಹಲಸು ಜಗತ್ತಿನ ಇತರ 'ವೆಜ್ ಮೀಟ್' ಆಯ್ಕೆಗಳನ್ನು ತುಂಬ ಹಿಂದಿಕ್ಕಿದೆ. ವರ್ಷದಿಂದ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗುತ್ತಲಿದೆ. ವೆಗಾನ್ ಗ್ರಾಹಕರಿಗಂತೂ ಇದು ಅಚ್ಚುಮೆಚ್ಚು!

ಮುಂಬರುವ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿಗಿಂತ ಗುಜ್ಜಿಯೇ ಜಗತ್ತಿಯ ಆಗುವ ಸಂಭವವಿದೆ. ಮೊಹಮದ್ ದಂಪತಿಗಳ ಘಟಕ ಉದ್ದಿಮೆ ಅಥವಾ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನದ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಹೊಸತೂ ಅಲ್ಲ. ವಿಶೇಷವೂ ಅಲ್ಲ. ಅವರಿನ್ನೂ ವೃತ್ತಿಪರವಾಗಿ ಸುಧಾರಣೆ ಮಾಡಲಿಕ್ಕಿದೆ.

ಶ್ರೀಸಾಮಾನ್ಯರು ವಿಕೇಂದ್ರೀಕೃತ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಹಳ್ಳಿಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಎಳೆ ಹಲಸು ಸಂಸ್ಕರಿಸಿ ಮಾರಬಹುದು. ಇದಕ್ಕೆ ದೊಡ್ಡ ಯಂತ್ರ-ತಂತ್ರ, ಭಾರೀ ಬಂಡವಾಳ, ಎರಡೂ ಬೇಕಿಲ್ಲ ಎಂದವರು ತೋರಿಸಿಕೊಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ.

ಕೇರಳದ ಮೂರು ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರಗಳು - ಪತ್ತಾಂತ್ಲಿಟ್ಟ, ಆಲೆಪ್ಪಿ ಮತ್ತು ಕೊಟ್ಟಾಯಂ - ಎರಡು ಮೂರು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಗುಜ್ಜಿ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯ ತರಬೇತಿ ಕೊಡುತ್ತಿವೆ. ಆದರೇನು, ಈವರೆಗೆ ಒಂದು ಕುಟುಂಬವೂ ಇದನ್ನು ಗಂಭೀರವಾಗಿ ಸ್ವೀಕರಿಸಿ ಅನುಷ್ಠಾನಕ್ಕೆ ಇಳಿದಿಲ್ಲ. ಇಂಥವರಿಗಲ್ಲಾ ರೊಯಿನಿ - ಮೊಹಮದ್‌ರು ಮಾದರಿ ಮತ್ತು ನೈತಿಕ ಬೆಂಬಲ ಆಗಬಹುದು.

ಮೊಹಮದ್ ಆರಿಫ್ ಸಂಪರ್ಕ: ariman_18@yahoo.com.my
ವ್ಯಾಟ್ಸ್ ಆಪ್: +60 12211 6181

