



ಅಡಿಕೆ ಡ್ರೈಯರ್

ಕರಾವಳಿ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ತೆಂಗು, ಕಂಗು ಮತ್ತು ಶಂಕರಪುರ ಮಲ್ಲಿಗೆ ಮುಖ್ಯ ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆಗಳು. ಮಳೆಗಾಲ ಮುಗಿಯುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಅಡಿಕೆ ಕೊಯ್ಲು ಶುರುವಾಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಅಲ್ಲಿ ಮಳೆ ಹೇಳಿಕೇಳಿ ಬರುವುದಿಲ್ಲ. ಬೆಳೆಗಾರರಿಗೆ ಇದರಿಂದಾಗಿ ಅಡಿಕೆ ಒಣಗಿಸುವ ಸಂಕಷ್ಟ ತಪ್ಪಿದ್ದಲ್ಲ. ಚಳಿಗಾಲದಲ್ಲೂ ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಮಳೆ ವಕ್ಕರಿಸುವುದುಂಟು. ಇದಕ್ಕೆ ಪರಿಹಾರವೆಂಬಂತೆ ಸುಲಭ ಉಪಾಯವಾಗಿ ಈಗ ಅಡಿಕೆ ಡ್ರೈಯರ್ ಚಾಲ್ತಿಗೆ ಬಂದಿದೆ. ಸಮತಟ್ಟಾದ



ನೆಲದಲ್ಲಿ ಸುತ್ತಲೂ ಮಳೆನೀರು ಒಳಸೇರದಂತೆ ಎರಡಡಿ ಎತ್ತರದ ಗೋಡೆಯನ್ನು ಸಿಮೆಂಟ್, ಮಣ್ಣಿನ ಇಟ್ಟಿಗೆ ಅಥವಾ ಬಿಳಿಪಲ್ಲನ್ನು ಬಳಸಿ ಕಟ್ಟುತ್ತಾರೆ. ನಡುವಿನ ಖಾಲಿ ನೆಲವನ್ನು ತುಸು ಎತ್ತರಿಸುವುದೂ ಉಂಟು. ಇದಕ್ಕೆ ಬೋರಲಾಗಿ ಮೇಲ್ಗಡೆ ಕಬ್ಬಿಣದ ಕೊಳವೆಗಳನ್ನು ಬಾಗಿ ಸಿ ಕಮಾನಿನ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಗೂಡು ಕಟ್ಟುತ್ತಾರೆ. ಅದಕ್ಕೆ ಹೊರಗಿಂದ ದಪ್ಪ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಶೀಟುಗಳನ್ನು ಹೊದಿಸಿ, ಹೊರಗಿನ ಗಾಳಿ ಒಳಸೇರದಂತೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಮುಂದೆ ಮತ್ತು ಹಿಂದೆ ಎರಡು ಬಾಗಿಲುಗಳನ್ನು ಇಡುತ್ತಾರೆ. ಅಲ್ಲಿಗೆ ಅಡಿಕೆ ಒಣಗಿಸಲು ಡ್ರೈಯರ್ ರೆಡಿ. ಇದರೊಳಗೆ ಹಣ್ಣಾದ ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ಹರಡಿ ತಿಂಗಳುಗಟ್ಟಲೆ ಹಾಗೆಯೇ ಬಿಟ್ಟರೆ ಮುಗಿಯಿತು. ಎರಡು ತಿಂಗಳ ಒಳಗೆ ಒಳಗಿನ ವಿಪರೀತ ಶಾಖಕ್ಕೆ ಹಣ್ಣಾದ ಅಡಿಕೆಗಳು

ಸಂಪೂರ್ಣ ಒಣಗಿಬಿಡುತ್ತವೆ. ಅನಂತರ ಅವನ್ನು ಹೊರತೆಗೆದು ಸಿಪ್ಪೆ ಸುಲಿದು ಮಾರಬಹುದು. ಉಡುಪಿ ತಾಲ್ಲೂಕಿನ ಶಿವ್ ಗ್ರಾಮದ ಕೃಷಿಕ ಮಹಿಳೆ ಸುಮಿತ್ರಾ ನಾಯಕ್ ಅವರ ಮನೆ ಹತ್ತಿರದ ಅಡಿಕೆ ಡ್ರೈಯರ್ ಮೊನ್ನೆ ನನ್ನ ಕ್ಯಾಮೆರಾ ಕಣ್ಣಿಗೆ ಬಿದ್ದದ್ದು ಹೀಗೆ.

—ಧರ್ಮಾನಂದ ಶಿವ್, ಬೆಂಗಳೂರು



ಬೆಂಗಳೂರಲ್ಲೊಂದು ಚಿಂಡಿಚಿತ್ರಾನ್

ಈಚೆಗೆ ಬೆಂಗಳೂರಿನ ರಾಜರಾಜೇಶ್ವರಿ ನಗರ ಸಮೀಪದಲ್ಲಿರುವ ಅಣ್ಣನ ಮನೆಗೆ ಹೋಗಿದ್ದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಅಣ್ಣನ ಕುಟುಂಬದವರೊಂದಿಗೆ ನಾವೆಲ್ಲ ರಾತ್ರಿಯ ಊಟಕ್ಕೆ ಹತ್ತಿರದ ಯಾವುದಾದರೂ ಹೋಟೆಲ್‌ಗೆ ಹೋಗಲು ನಿರ್ಧರಿಸಿದೆವು.



ಯಾವ ಹೋಟೆಲ್‌ಗೆ ಹೋಗುವುದು ಎಂಬ ಪ್ರಶ್ನೆ ಎದುರಾದಾಗ ಕಣ್ಣಿಗೆ ಬಿದ್ದದ್ದು 'ಚಿಂಡಿಚಿತ್ರಾನ್'

ಅನ್ನುವ ಈ ವಿಚಿತ್ರ ಹೆಸರಿನ ಹೋಟೆಲ್. ಹೋಟೆಲ್ ಉದ್ಯಮವಂತೂ ಈಗ ಅತ್ಯಂತ ವೇಗವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರುವಂತೆಯೇ ಸ್ಪರ್ಧೆಯು ಜಾಸ್ತಿಯಾಗಿದೆ. ಗ್ರಾಹಕರನ್ನು ಆಕರ್ಷಿಸಲು ಏನೇನೋ ತಂತ್ರಗಳನ್ನು ಮಾಡಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಅಂತಹ ತಂತ್ರಗಳ ನಡುವೆ ಕಣ್ಣಿಗೆ ಬಿದ್ದ ಈ ಹೋಟೆಲ್ ನಿಜಕ್ಕೂ ವಿನೂತನವಾಗಿದೆ. ಈ ಹೋಟೆಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಅಳವಡಿಸಿರುವ ಇದೇ ರೀತಿ ಹಲವು ಬೋರ್ಡ್‌ಗಳಲ್ಲಿನ ಒಕ್ಕಣೆಗಳು ನಮ್ಮ ಗಮನಸೆಳೆದವು. ಅವುಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಚರ್ಚಿಸುತ್ತಾ, ವಿಮರ್ಶಿಸುತ್ತಾ ಊಟ ಸವಿದೆವು. ಊಟವಂತೂ ಹೆಸರಿಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಚಿಂಡಿಯಾಗಿಯೇ ಇತ್ತು.

—ಟಿ.ಎಸ್. ಪ್ರತಿಭಾ, ಚಿತ್ರದುರ್ಗ

