

ಉಪ್ಪು ಕುರಿತು ಒಪ್ಪುವ ಕೆಲ ವಿಚಾರಗಳು

ಜಿ. ಆರ್. ರಾಜಕುಮಾರ ಮತ್ತು ಪ್ರವೀಣ ಟಿ. ಗೊರೊಜಿ

ಅರಣ್ಯ ಮಹಾವಿದ್ಯಾಲಯ, ಶಿರಸಿ - ೫೮೧ ೪೦೧

☎: ೯೪೪೨೮ ೫೮೨೩೯

ಮಿಂಚಂಚೆ: rajakumar_gr@rediffmail.com

ಇದೇನು ಉಪ್ಪಿನ ಕೃಷಿಯೇ? ಇದೊಂದು ಬೆಳೆಯೇನು? ಇದು ನಮಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿಲ್ಲವೆಂದು ಮೂಗು ಮುರಿಯಬೇಡಿ! ಉಪ್ಪಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಅನೇಕ ಮಾಹಿತಿಗಳು ಇಲ್ಲಿ ಅಡಕವಾಗಿವೆ. ೧೯೩೦ ರ ಏಪ್ರಿಲ್ ೫ ರಂದು ಮಹಾತ್ಮ ಗಾಂಧೀಜಿ ಮತ್ತು ಅವರ ಅನುಯಾಯಿಗಳು ಸಮುದ್ರ ತಟದಲ್ಲಿ “ಉಪ್ಪಿಗಾಗಿ” ಸತ್ಯಾಗ್ರಹವನ್ನೇ ಮಾಡಿದರು. ಜನ, ಜಾನುವಾರು ಮತ್ತು ಸಸ್ಯಗಳಿಗೂ ಬೇಕು ಉಪ್ಪು.



‘ಉಪ್ಪಿಗಿಂತ ರುಚಿ ಬೇರೆ ಇಲ್ಲ, ‘ತಾಯಿಗಿಂತ ಬೇರೆ ದೇವರಿಲ್ಲ’ ಎಂಬುದು ನಮ್ಮ ಕನ್ನಡದ ನಾಣ್ಯಡಿ. ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುವಾಗ ‘ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು’ ಬಳಸಬೇಕು ಅನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಅಂದರೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಎಂದರ್ಥ. ಇದು ಅಹಾರದಲ್ಲಿ ಅತಿಯಾದರೆ ತಿನ್ನಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ - ಕಡಿಮೆಯಾದರೂ ತಿನ್ನಲು ಆಗುವುದಿಲ್ಲ. ಉಪ್ಪುರೋಸು ಅಥವಾ ಸಪ್ಪೆ ಊಟ ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯವೇ? ಉಪ್ಪು ನಮ್ಮ ಪ್ರತಿನಿತ್ಯದ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ಅತ್ಯವಶ್ಯಕ ವಸ್ತು. ಒಂದು ತಿಂಗಳೊಂದಕ್ಕೆ ನಾಲ್ಕು ಜನರಿರುವ ನಮ್ಮ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ತಿಂಗಳಿಗೆ ಒಂದು ಕಿ. ಗ್ರಾಂ ಉಪ್ಪನ್ನು ಬಳಸುತ್ತೇವೆ. ಹೀಗೆ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ೧೨ ಕಿ. ಗ್ರಾಂ ಉಪ್ಪಿನ ಬಳಕೆಯನ್ನು ಪ್ರತಿ ಕುಟುಂಬದಲ್ಲಿ ನಾವು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದೇವೆ. ಬ್ರಿಟಿಷರು ಸ್ವಾತಂತ್ರ್ಯ ಪೂರ್ವದಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿನ ಮೇಲೆ ವಿಧಿಸಿದ್ದ ತೆರಿಗೆಯನ್ನು ಮಹಾತ್ಮ ಗಾಂಧೀಜಿ ವಿರೋಧಿಸಿ ಶಾಂತಿಯುತವಾದ ಸತ್ಯಾಗ್ರಹವನ್ನೇ ಮಾಡಿದ್ದರು. ಅವರ ಹಿಂದೆ ಭಾರತೀಯರ ದಂಡು ಹೋದಲ್ಲೆಲ್ಲ ಸೇರುತ್ತಿತ್ತು. ಸಮುದ್ರ ತೀರಕ್ಕೆ ತೆರಳಿ ಉಪ್ಪು ತಯಾರಿಸುವ ಜಾಗದಲ್ಲೇ ಸತ್ಯಾಗ್ರಹವನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು.

ನಮ್ಮ ರಾಜ್ಯದ ಉತ್ತರಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕುಮಟ ತಾಲ್ಲೂಕಿನ ‘ಕತಗಾಲ’ ಗ್ರಾಮಕ್ಕೆ ಹೊಂದಿಕೊಂಡಿರುವ ಸಮುದ್ರ ಬೀಚಿನ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮಹಾತ್ಮ ಗಾಂಧಿಯವರು ‘ದಂಡಿ ಸತ್ಯಾಗ್ರಹದ’ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಅಂದು ಅಲ್ಲಿಗೆ ಭೇಟಿ ನೀಡಿದ್ದರು. ಸತ್ಯಾಗ್ರಹವನ್ನು ದೇಶದ

ಎಲ್ಲೆಡೆ ಮಾಡಿದ್ದರು. ಅದರ ಫಲವಾಗಿ ಇಂದಿಗೂ ಅತ್ಯಂತ ಕಡಿಮೆ ದರದಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪು ಶ್ರೀ ಸಾಮಾನ್ಯನಿಗೂ ಕೈಗೆಟುಕುವ ದರದಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುತ್ತಿದೆ. ಭಾರತ ಸರ್ಕಾರದಿಂದ ವಿನಾಯಿತಿ ಪಡೆದ ಅವಶ್ಯಕ ವಸ್ತುಗಳಲ್ಲಿ ‘ಉಪ್ಪು’ ಒಂದು.

ವೈಜ್ಞಾನಿಕವಾಗಿ ಉಪ್ಪನ್ನು ‘ಸೋಡಿಯಂ ಕ್ಲೋರೈಡ್’ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ಸಮುದ್ರದ ಹಾಗು ಸರೋವರಗಳ ಉಪ್ಪು ನೀರಿನಿಂದ ಮತ್ತು ಆಳವಾದ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಉಪ್ಪು ನೀರಿನಿಂದ ಹಾಗು ಕಲ್ಲುಪ್ಪುವಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾಗುವುದು. ಪ್ರಪಂಚದಲ್ಲಿ ವಾರ್ಷಿಕ ಒಟ್ಟು ಉಪ್ಪಿನ ಉತ್ಪಾದನೆ ಸುಮಾರು ೩೧.೨ ಮಿಲಿಯನ್ ಮೆಟ್ರಿಕ್ ಟನ್‌ನಷ್ಟು ಇದೆ. ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಚೀನಾ (ಶೇ. ೨೭ ರಷ್ಟು), ಸಂಯುಕ್ತ ಅಮೆರಿಕ (ಶೇ. ೧೪ ರಷ್ಟು) ಹಾಗು ಭಾರತ (ಶೇ. ೬.೫ ರಷ್ಟು) ಉತ್ಪಾದನೆ ಮಾಡುತ್ತಿವೆ. ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಉತ್ಪಾದನೆ ಆಗುವ ಉಪ್ಪಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಶೇ. ೭೦ ರಷ್ಟನ್ನು ಗುಜರಾತ್ ರಾಜ್ಯವೇ ಉತ್ಪಾದಿಸುತ್ತಿದೆ. ಇತರ ರಾಜ್ಯಗಳಾದ ತಮಿಳುನಾಡು, ರಾಜಸ್ಥಾನ, ಆಂಧ್ರಪ್ರದೇಶ, ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ, ಕರ್ನಾಟಕ, ಒರಿಸ್ಸಾ, ಪಶ್ಚಿಮಬಂಗಾಳ ಹಾಗು ಗೋವಾಗಳಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪು ಉತ್ಪಾದನೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಸ್ವಾತಂತ್ರ್ಯ ಪೂರ್ವ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿನ ಉತ್ಪಾದನೆ ಸುಮಾರು ೧.೯ ಮಿಲಿಯನ್ ಮೆಟ್ರಿಕ್ ಟನ್‌ನಷ್ಟು ಇದ್ದದ್ದು ಈಗ ಸುಮಾರು ೨೨ ಮಿಲಿಯನ್ ಮೆಟ್ರಿಕ್ ಟನ್‌ನಷ್ಟು ಆಗಿದೆ.

ನಮ್ಮ ದೇಶದ ಒಟ್ಟು ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಶೇ. ೧೦ ರಷ್ಟು ಉಪ್ಪನ್ನು ರಾಜಸ್ಥಾನದ ಒಳನಾಡಿನಲ್ಲಿ (ಸಾಂಬಾರ್, ನಾವಾ, ರಾಜಾಸ್, ಕುಚ್ಚಮನ್, ಸುಜಾನ್‌ಗರ್ ಹಾಗು ಫಲೋಡಿಯಲ್ಲಿ) ದೊರೆಯುವ ಸರೋವರ ಉಪ್ಪು ನೀರಿನಿಂದ ಹಾಗು ಆಳವಾದ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಉಪ್ಪು ನೀರಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಕಚ್ ಪ್ರದೇಶದ ಖರಗೋಡ ಹಾಗೂ ಸಂತಾಲ್‌ಪುರದಲ್ಲಿ ಆಳವಾದ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಉಪ್ಪು ನೀರಿನಿಂದ ಉಪ್ಪನ್ನು ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಹಿಮಾಚಲಪ್ರದೇಶದ ಮಂಡಿ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಕಲ್ಲುಪ್ಪಿನಿಂದ ಉಪ್ಪನ್ನು ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ.

ನಮ್ಮ ದೇಶದಲ್ಲಿ ೧೨,೦೦೦ ಉದ್ಯಮಗಳು ಅಂದಾಜು ಆರು ಲಕ್ಷ ಎಕರೆಯಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಒಂದು ಲಕ್ಷ ಕೆಲಸಗಾರರಿಂದ ಉಪ್ಪು ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿವೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಶೇ. ೮೫ ರಷ್ಟು ಸಣ್ಣ ಉದ್ಯಮದವರೂ, (೧೦ ಎಕರೆಗಿಂತ ಕಡಿಮೆ), ಶೇ. ೯ ರಷ್ಟು ಮಧ್ಯಮ ಉದ್ಯಮದವರೂ (೧೦-೧೦೦ ಎಕರೆ) ಹಾಗು ಶೇ. ೬ ರಷ್ಟು ದೊಡ್ಡ ಉದ್ಯಮದವರೂ (೧೦೦ ಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಎಕರೆ) ಇದ್ದಾರೆ. ಉಪ್ಪಿನ ಉದ್ಯಮದಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುವವರಿಗಾಗಿ 'ನಮಕ್ ಮಜ್ದೂರ್ ಅವಾಸ್ ಯೋಜನೆ'ಯನ್ನು ಬಾರತ ಸರ್ಕಾರವು ಹೊಂದಿದೆ. ಇಲ್ಲಿ ಉತ್ಪಾದನೆ ಆಗುವ ಒಟ್ಟು ಉಪ್ಪಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಶೇ. ೬೦ ರಷ್ಟು ನಮ್ಮ ಆಹಾರದ ಬಳಕೆಗೆ ಉಪಯೋಗವಾಗುತ್ತದೆಯೆಂದು ಅಂದಾಜಿಸಲಾಗಿದೆ. ಉಳಿದದ್ದು ಕಾರ್ಖಾನೆಗಳ ಬಳಕೆಗೆ ಉಪಯೋಗವಾಗುತ್ತದೆ. ಭಾರತವು ಉಪ್ಪನ್ನು (ಸುಮಾರು ೨೫ ಲಕ್ಷ ಟನ್) ರಫ್ತು ಮಾಡುವ ದೇಶವೂ ಆಗಿದೆ.

ನಾವೀಗ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿರುವ ಉಪ್ಪನ್ನು ವಿವಿಧ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಂದ ದೊರೆಯುವ ವಿವಿಧ ಉಪ್ಪಿನ ಮೂಲದಿಂದ ಪಡೆಯಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಕಲ್ಲುಪ್ಪನ್ನು ಶುದ್ಧೀಕರಿಸಿ ನೇರವಾಗಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಬಹುದಾಗಿದೆ. ಸರೋವರ ಹಾಗೂ ಆಳವಾದ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಉಪ್ಪು ನೀರಿನಿಂದ ತೇವಾಂಶವನ್ನು ಕಾರ್ಖಾನೆಗಳಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ ಉಪ್ಪನ್ನು ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಸಮುದ್ರದ ನೀರಿನಿಂದ ಉಪ್ಪು

ತಯಾರಿಕೆಯನ್ನು ಅದರ ದಡದಲ್ಲಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆಂದು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ತಿಳಿದ ವಿಚಾರವೇ. ಇದನ್ನು ಬೇ ಸಾಲ್ಟ್ ಅಥವಾ ಸೋಲಾರ್ ಸಾಲ್ಟ್ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಆದರೇ ನಿತ್ಯವೂ ಸಮುದ್ರದ ನೀರಿನಿಂದ ಉಪ್ಪನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. ಭೂಮಿಗೆ ಚಂದ್ರನು ಹತ್ತಿರವಾದಾಗ 'ಹುಣ್ಣಿಮೆ ದಿನದಂದು' ಸಮುದ್ರ ಉಕ್ಕಿ ಬರುವುದು. ಈ ರೀತಿ ಬಂದ ನೀರನ್ನು ದಡದಲ್ಲಿ ಮೊದಲೇ ಮಾಡಿಕೊಂಡ ಚಿಕ್ಕ-ಚಿಕ್ಕ ಚೌಕಾಕಾರದ ಪ್ಲಾಟುಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಸಲಾಗುವುದು. ಕೆಲವು ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಹಾಗೆಯೇ ಬಿಡಲಾಗುವುದು. ನೀರು ಆವಿಯಾಗಿ ಉಪ್ಪಿನ ಹರಳುಗಳು ನೆಲದ ಮರಳಿನ ಮೇಲೆ ಹಾಸಿಗೆಯಂತೆ ಇರುವುದು. ಇದನ್ನೇ ಚೀಲಗಳಲ್ಲಿ-ಬುಟ್ಟಿಗಳಲ್ಲಿ-ವಾಹನಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಊರುಗಳಿಗೆ ರಸ್ತೆ, ನೀರು ಹಾಗು ರೈಲಿನ ಮೂಲಕ ಸಾಗಿಸುವರು. ಭಾರತದಲ್ಲಿ 'ಉಪ್ಪು' ರೈಲಿನ ಮೂಲಕವೇ ಹೆಚ್ಚು (ಶೇ. ೫೫ ರಷ್ಟು) ಸಾಗಾಣಿಕೆ ಆಗುತ್ತದೆ.

ಸಮುದ್ರದ ನೀರಿನಿಂದ ತಯಾರಾಗಿ, ನೇರವಾಗಿ ಸಾಗಾಣಿಕೆ ಮಾಡಿ ಬಳಕೆ ಮಾಡುವ ಉಪ್ಪು ಅಶುದ್ಧವಾಗಿರುವುದಿಲ್ಲ ಹಾಗೂ ಐಯೋಡಿನ್ ಹೊಂದಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಐಯೋಡಿನ್ ನಮ್ಮ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಅತ್ಯವಶ್ಯಕ. ಇದು ಇದ್ದರೆ 'ಮಂಗಬಾವು (ಗಾಯಿಟರ್)' ಬರುವುದಿಲ್ಲ. ಬುದ್ಧಿ ಚುರುಕಾಗಲು ಐಯೋಡಿನ್ ಸಹಕಾರಿ. ನಮ್ಮ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಆಹಾರದ ಉಪ್ಪಿನಲ್ಲಿ ಐಯೋಡಿನ್ ಸೇರಿಸಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವುದನ್ನು ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಯೋಜನೆ ಮೂಲಕ ನಿಯಂತ್ರಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಉಪ್ಪಿನಲ್ಲಿ ಐಯೋಡಿನ್ ಅಂಶದ



ಕೊರತೆಯಿರುವುದು ಸಾಮಾನ್ಯ, ಕಾರವಾರ, ಕುಮಟಾ ಹಾಗೂ ಮುರಡೇಶ್ವರದ ಸಮುದ್ರ ಕಿನಾರೆಯಿಂದ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಇರುವ ಇತರ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಶಿರಸಿಯ ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರದಲ್ಲಿ ಪರೀಕ್ಷಿಸಿದಾಗ ಶೇ. ೫೮ ರಷ್ಟು ಕ್ಲೋರೈಡ್, ಶೇ. ೨೮ ರಷ್ಟು ಸೋಡಿಯಂ, ಶೇ. ೧ ರಷ್ಟು ಪೊಟಾಸಿಯಂ, ಶೇ. ೧ ರಷ್ಟು ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂ, ಶೇ. ೩ ರಷ್ಟು ಮೆಗ್ನೀಸಿಯಂ, ಶೇ. ೫ ರಷ್ಟು ಸಲ್ಫೇಟ್ ಹಾಗೂ ಇನ್ನಿತರ ಅಂಶಗಳಿರುವುದು ಕಂಡುಬಂದಿದೆ. ಇಲ್ಲಿಯ ಸಮುದ್ರದ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿಶತ ೩ ರಷ್ಟು ಉಪ್ಪಿನ ಪ್ರಮಾಣ (ಇ.ಸಿ. ೬೦ ಡೆ.ಸೈ./ಮೀ) ಇರುವುದಾಗಿ ಕಂಡುಬಂದಿದೆ.

ಪ್ರಪಂಚದ ಎಲ್ಲಾಕಡೆ ಈ ಅಂಶಗಳು ಒಂದೇ ತರನಾಗಿ ಇರುವುದಿಲ್ಲ. 'ಡೆಡ್ ಸೀ' ಹೆಸರು ಕೇಳಿದ್ದೀರಲ್ಲ? ಜೋರ್ಡಾನ್ ಬಳಿ ಇರುವ ಈ ಸಮುದ್ರದಲ್ಲಿ ನೀವು ಮುಳುಗಿದರೂ ಮತ್ತೆ-ಮತ್ತೆ ತೇಲಿ ಬರುತ್ತೀರಿ! ಏಕೆಂದರೆ ಅಲ್ಲಿಯ ಸಮುದ್ರದ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಇರುವ ಉಪ್ಪಿನ ಸಾಂದ್ರತೆ ಹೆಚ್ಚು. ಪ್ರವಾಸಕ್ಕಂದು ಹೋಗಿ ಇಂತಹ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಈಜಾಡುವಾಗ ಕಣ್ಣು ಹಾಗೂ ಕಿವಿಗಳನ್ನು ಮುಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳಲು ಮರೆಯಬಾರದು. ಬಾಯಿಯಿಂದ ಈ ನೀರನ್ನು ಒಳ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಲೂಬಾರದು. ಯಾರಾದರೂ ವಿಷ ತೆಗೆದುಕೊಂಡಾಗ ಪ್ರಾಥಮಿಕ ಚಿಕಿತ್ಸೆಯಾಗಿ ಉಪ್ಪು ನೀರನ್ನು ಕುಡಿಸಿ ವಾಂತಿ ಮಾಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ನಮಗೆ ಕೆಮ್ಮು ಆದಾಗ, ಗಂಟಲು ಕೆರೆತ ಆದಾಗ ಉಪ್ಪು ನೀರಿನಿಂದ ಮುಕ್ಕಳಿಸಲು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಅನೇಕ ಉಪಯೋಗಗಳನ್ನು ಉಪ್ಪು ಹೊಂದಿದೆ.

ಉಪ್ಪಿನ ಇತರ ಉಪಯೋಗಗಳು

ಚಿಕ್ಕ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಭೇದಿ / ವಾಂತಿ ಆದಾಗ ನೀರಿಗೆ ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಗೂ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಕುಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಹೊಟ್ಟೆನೋವಾದಾಗ ಸೋಡಾಪುಡಿ ಹಾಗೂ ನಿಂಬೆ ಹಣ್ಣಿನ ರಸವನ್ನು ನೀರಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕುಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕಿವಿಯಲ್ಲಿ ನೋವು ಬಂದರೆ, ಸಣ್ಣ ಹುಳ ಏನಾದರೂ ಹೋದರೆ ಉಗುರು ಬೆಚ್ಚಗಿನ ನೀರಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಕಿವಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಇದರಿಂದ ನೋವು

ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಹುಳು ಇದ್ದರೆ ಹೊರಬರುತ್ತದೆ. ದನಕರುಗಳು ಮುಸುರೆ ನೀರನ್ನು ಕುಡಿಯದಿದ್ದಾಗ ಒಂದು ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪನ್ನು ಮುಸುರೆ ನೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಕಲುಕಿದರೆ, ತಕ್ಷಣ ಅದನ್ನು ಅವುಗಳು ಕುಡಿಯಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸುತ್ತವೆ. ಹಾಲಿನ ಡೈರಿಯವರಿಂದ ಹಾಗೂ ಜಾನುವಾರುಗಳ ಅಹಾರ ತಯಾರಿಸುವ ಕಂಪನಿಗಳಿಂದ ಬೆಲ್ಲ-ಉಪ್ಪಿನ ಮಿಶ್ರಣದ ಇಟ್ಟಿಗೆಯಾಕಾರದ ಬಾತ್‌ಗಳನ್ನು ಪಡೆದು ದನಗಳಿಗೆ ನೆಕ್ಕಿಸಿದರೆ ಹಾಲಿನ ಇಳುವರಿ ಹೆಚ್ಚಾಗುವುದು. ಸತ್ತ ಮನುಷ್ಯರ ದೇಹಗಳನ್ನು ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಹೂಳುವಾಗ ಅದರೊಂದಿಗೆ ಉಪ್ಪನ್ನು ಜೊತೆಗೆ ಹಾಕುವುದರಿಂದ ಬೇಗನೆ ಮೋಕ್ಷ ಸಿಗುವುದೆಂಬ ನಂಬಿಕೆ ನಮ್ಮಲ್ಲಿದೆ.

ಗಿಡಗಳಿಗೂ ಕೂಡ ಉಪ್ಪು ಆಹಾರದ ಒಂದಂಶವಾಗಿದೆ. ತೆಂಗು ಬೆಳೆಗೆ ಈಗಲೂ ಉಪ್ಪು ಹಾಕುವುದು ರೂಢಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಕೃಷಿ ಜಮೀನಿನಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿನ ಪ್ರಮಾಣ ಪ್ರತಿ ಕಿ. ಗ್ರಾಂ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ೨.೦ ಗ್ರಾಂ (ಇ.ಸಿ. ೪.೦ ಡೆ.ಸೈ./ಮೀ.) ಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಇರಬಾರದು. ಉಪ್ಪು ಹೆಚ್ಚು ಇರುವ ಮಣ್ಣನ್ನು ಸಲ್ಫೇಟ್ ಸಾಯಿಲ್ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಸೋಡಿಯಂ ವಿನಿಮಯ ಪ್ರಮಾಣ ಶೇ. ೧೫ ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದರೆ ಅದನ್ನು ಸೋಡೀಕ್ ಸಾಯಿಲ್ 'ಕಲ್ಕು ಮಣ್ಣು' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇಂತಹ ಕಡೆ ಬೆಳೆಗಳು ಅಷ್ಟು ಸರಿಯಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವುದಿಲ್ಲ. ಅದೇ ರೀತಿ ಉಪ್ಪು ಕಡಿಮೆ ಇರುವ ಕಡೆ ಬೆಳೆದ ಬೆಳೆಗಳಲ್ಲಿ ಸತ್ತ್ವವೂ-ರುಚಿಯೂ ಇರುವುದಿಲ್ಲ! 'ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು' ಎಂಬುದು ನಮಗಾಗಲೀ, ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಗಾಗಲೀ ಅಥವಾ ಸಸ್ಯಕ್ಕಾಗಲೀ ಎಷ್ಟು ಸಮಂಜಸವಲ್ಲವೇ? ಕೃಷಿ ಬೆಳೆಗಳು ವಾತಾವರಣದ ಏರಿಳಿತಕ್ಕೆ ನಷ್ಟ ಅನುಭವಿಸುವಂತೆ ಉಪ್ಪಿನ ಕೃಷಿಯೂ ವಾತಾವರಣದ ಬದಲಾವಣೆಗೆ ಒಳಪಡುತ್ತದೆ. ಎಷ್ಟೊ ಬಾರಿ ಮಳೆ ಬಂದು, ತಯಾರಾದ ಉಪ್ಪನ್ನೆಲ್ಲಾ ಕೊಚ್ಚಿಕೊಂಡು ಹೋದ ಉದಾಹರಣೆಗಳಿವೆ. ಆದರೆ ಅಲ್ಲಿನ ಕೃಷಿಕರು ಧೃತಿಗೆಡದೆ ಮರಳಿರುತ್ತವೆ ಮಾಡುವರು. ಅಲ್ಲದೇ ಉಪ್ಪು ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಸಿಕೊಂಡವರನೇಕರು ಯಶಸ್ವಿಯೂ ಆಗಿದ್ದಾರೆ!.
