



ಉಪ್ಪಿನ ಉದ್ಯಮ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪಾರ ಸಮುದಾಯ : ಚಾರಿತ್ರಿಕ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ

The Salt Industry and The Uppara Community: A Historical Analysis

ತಿಪ್ಪೇಸ್ವಾಮಿ ಎಂ

ಪಿಎಚ್,ಡಿ ಸಂಶೋಧನಾರ್ಥಿ

ಚರಿತ್ರೆ ವಿಭಾಗ, ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ.

ಇಮೇಲ್ ಐಡಿ: m.thippeswamy.phd@gmail.com

ಸಾರಾಂಶ :

ಉಪ್ಪು ಸರ್ವರಿಗೂ ಬೇಕಾದಂತಹ ವಸ್ತುವಾಗಿದೆ. ಈ ಉಪ್ಪನ್ನು ಕರ್ನಾಟಕದ ಹಲವು ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ಭಿನ್ನವಾಗಿ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ವೃತ್ತಿಯು ಕ್ರಮೇಣ ಜಾತಿಯಾಗಿ ಇಂದು ಉಪ್ಪು ತಯಾರಿಸುವವರನ್ನು ಉಪ್ಪಾರರೆಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಪ್ರಸ್ತುತ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿರುವುದು ಸಮುದ್ರದ ಉಪ್ಪು. ಕರಾವಳಿಯೇತರ ಭೂ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ಉಪ್ಪನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ವ್ಯಾಪಾರ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ ಉಪ್ಪು ಮದ್ದು-ಗುಂಡುಗಳಿಗೆ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಅಲ್ಲದೆ ಸೋರುಪ್ಪು, ಮಣ್ಣುಪ್ಪು, ಪೆಟ್ರೋಪ್ಪು, ಅಟ್ಟುಪ್ಪು ಮುಂತಾದ ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಸರ್ಕಾರದ ಒಳ ನೀತಿಗಳು ಮತ್ತು ಭವಿಷ್ಯದ ಆಲೋಚನೆಗಳಿಂದ ಜಾರಿಗೆ ತಂದ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿದೆಯಿಂದಾಗಿ ಉಪ್ಪಿನ ಉದ್ಯಮಕ್ಕೆ ಬಹು ದೊಡ್ಡ ಹೊಡೆತ ನೀಡಿತು. ಆದಾಗ್ಯೂ ಬಹು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ರೂಢಿಯಲ್ಲಿದ್ದ ಉಪ್ಪಿನ ತಯಾರಿಕಾ ವಿಧಾನಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಈ ಲೇಖನದಲ್ಲಿ ಪರಿಚಯಿಸುತ್ತಾ, ಉಪ್ಪಿನ ಉದ್ಯಮಕ್ಕೆ ಉಂಟಾದ ಸಮಸ್ಯೆಗಳನ್ನು ಸಂಕ್ಷಿಪ್ತವಾಗಿ ವಿವರಿಸಲು ಪ್ರಯತ್ನಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಪ್ರಮುಖ ಪದಗಳು: ಉಪ್ಪಾರ, ಸಗರ, ಸುಣ್ಣ ಉಪ್ಪಾರ, ಉಪ್ಪಳಿಗ, ಉಪ್ಪಳಿಗ ಶೆಟ್ಟಿ, ಉಪ್ಪಳಿಯನ್, ಉಪ್ಪೇರ, ಯಕಲಾರ,

ಪ್ರಸ್ತಾವನೆ :

ಉಪ್ಪಾರರು ಮೂಲತಃ ಸಗರ ರಾಜನ ವಂಶಸ್ಥರು ಎಂದು ಹೇಳಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಪೂರಕವೆಂಬಂತೆ ವಿಷ್ಣುಪುರಾಣದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಕಥೆಯು ಇದೆ. “ಇವರು ಪೂರ್ವದಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ಕಾರಣ ಇವರಿಗೆ ಉಪ್ಪಾರರೆಂಬ ಹೆಸರು ಬಂದಿದೆ.” “,, “ಉಪ್ಪು ಅಮೂಲ್ಯವಾದ ವಸ್ತು. ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಕುಟುಂಬವೂ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥವಾಗಿ ಇದನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇಂತಹ ಉಪ್ಪನ್ನು ತಯಾರಿಸುವವರಿಗೆ ಉಪ್ಪಾರರು ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ.” ಕಿಟಲ್ ಕೋಶದಲ್ಲಿ “ಉಪ್ಪಾರ ಎಂಬ ಪದಕ್ಕೆ “A Man of the salt maker caste” ಎಂಬ ಅರ್ಥವಿದೆ. ಒಟ್ಟಾರೆಯಾಗಿ ಉಪ್ಪಿನ ಕೆಲಸವನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದವರೆ ಉಪ್ಪಾರ ಎಂಬುದಾಗಿ ನಾಮಾಂಕಿತವಾಗಿದೆ. ಇಡೀ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಈ ಉಪ್ಪಾರರಿಗೆ ಉಪ್ಪಾರ, ಬೆಲ್ದರ್, ಚುನಾರ್, ಗಾವಾಡಿ, ಗೌಂದಿ, ಕಲ್ಲು, ಕುಟಿಗ ಉಪ್ಪಾರ, ಲೋನಾರಿ, ಮೇಲು ಸಕ್ಕರೆ, ನಾಮದ ಉಪ್ಪಾರ, ಸಗರ, ಸುಣ್ಣ ಉಪ್ಪಾರ, ಉಪ್ಪಳಿಗ, ಉಪ್ಪಳಿಗ ಶೆಟ್ಟಿ, ಉಪ್ಪಳಿಯನ್, ಉಪ್ಪೇರ, ಯಕಲಾರ, ಎಕ್ಕಲಿ, ಲಿಂಗಾಯಿತ ಉಪ್ಪಾರ ಮುಂತಾದ ಪರ್ಯಾಯ ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಉಪ್ಪಾರರು ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ಉಪ್ಪು ತಯಾರಿಸುವ ಕೌಶಲ್ಯವನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದರು. ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ಎರಡು ರೀತಿ ಮತ್ತು ಕರಾವಳಿ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಒಂದು ರೀತಿಯಲ್ಲಿ, ಭಿನ್ನ ಪದ್ಧತಿಗಳಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪು ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಕರ್ನಾಟಕದ ಕರಾವಳಿ

೧ ಕಿಟ್ಟಲ್ ಆರ್. ಎಫ್. “ಕನ್ನಡ-ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ನಿಘಂಟು”. ಬ್ಯಾಸೆಲ್ ಮಿಷನ್ ಬುಕ್ ಮತ್ತು ಟ್ರಾಕ್ಟ್ ಡೆಪಾರ್ಟ್‌ಮೆಂಟ್, ಮಂಗಳೂರು, ೧೯೯೪, ಪುಟ ಸಂಖ್ಯೆ ೨೨೮.

ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿನ ತಯಾರಿಕಾ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ಅಗೇರ, ಪಡಿತಿ, ನಾಡವರು ಮುಂತಾದ ಸಮುದಾಯಗಳು ಸಹ ಮಾಡಿವೆ ಮತ್ತು ಇಂದಿಗೂ ಮಾಡುತ್ತಿವೆ. ಆದರೆ ಇವರನ್ನು ಉಪ್ಪಾರರು ಎಂದೂ ಕರೆಯದೇ ಅವರವರ ಸಮುದಾಯದ ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಗುರುತಿಸುತ್ತಾರೆ. "their proper occupation is the building of mud walls, especially those of forts." A very important occupation of these people was the manufacture of earthsalt and saltpetre, of which the latter was an important ingredient in the manufacture of gunpowder".^೨ ಉಪ್ಪಾರರು ಮಣ್ಣಿನ ಗೋಡೆಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟುವುದು, ಅದರಲ್ಲಿಯೂ ಕಟ್ಟಡಗಳ ನಿರ್ಮಾಣದಲ್ಲಿ ಇವರ ಪಾತ್ರ ಮಹತ್ವದ್ದಾಗಿದೆ. ಉಪ್ಪಾರರು ಕೇವಲ ಉಪ್ಪನ್ನು ಮಾತ್ರ ತಯಾರಿಸದೆ ಸಿಡಿಮದ್ದಿಗೆ ಬಳಸುವ 'ಯವಕ್ಕಾರ' ವನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. 1876ರ ದಾಖಲಾತಿಯಲ್ಲಿರುವಂತೆ ಮೈಸೂರು ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿರುವ ಉಪ್ಪಾರರ ಒಟ್ಟು ಜನಗಣತಿಯನ್ನು ಜಿಲ್ಲಾವಾರು ಈ ಕೆಳಗಿನ ಕೋಷ್ಟಕದಲ್ಲಿ ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ. ಒಟ್ಟು 89.122 ಜನಸಂಖ್ಯೆ ಉಪ್ಪಾರ ಸಮುದಾಯದವರು ಮೈಸೂರು ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುತ್ತಿದ್ದರು.

ಕೋಷ್ಟಕ-1

ಜಾತಿ	ಬೆಂಗಳೂರು	ಕೋಲಾರ	ತುಮಕೂರು	ಮೈಸೂರು	ಹಾಸನ	ಶಿಮೊಗ್ಗ	ಕಡೂರು	ಚಿತ್ರಲ್ ದುರ್ಗ
ಉಪ್ಪಾರ	1,516	3,127	11,567	34,717	8,566	10,956	10,000	8673

ಮೂಲ: ಬೆಂಜಮಿನ್ ಲಿವಿಸ್ ರೈಸ್, "ಮೈಸೂರು ಗ್ಯಾಸೆಟಿಯರ್, ಸಂಪುಟ 1",

ಉಪ್ಪಿನ ತಯಾರಿಕೆಯ ವಿಧಾನಗಳು:

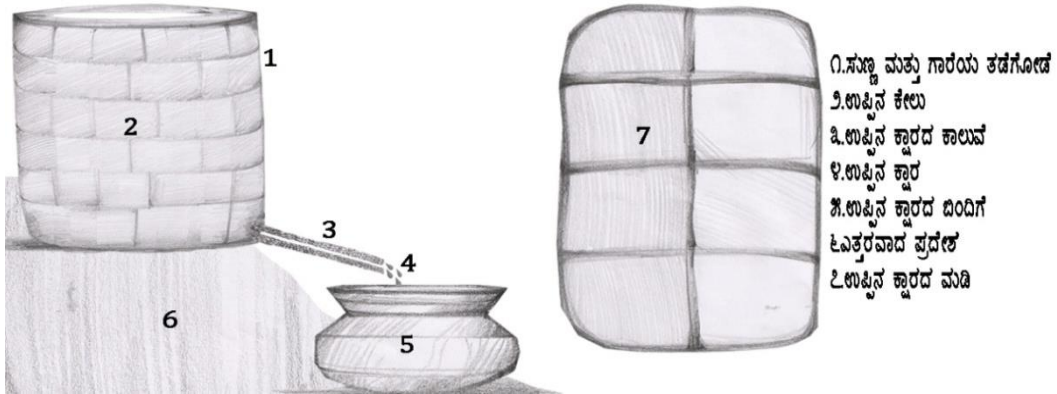
· ವಿಧಾನ - 1 :

ಕರ್ನಾಟಕದ ಉತ್ತರ ಮತ್ತು ಭೂ ಮಧ್ಯ ಒಳನಾಡು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ಉಪ್ಪನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಉಪ್ಪನ್ನು ನದಿ ಅಥವಾ ಹಳ್ಳದ ಪಕ್ಕದ ಭೂ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪು ತಯಾರಿಕಾ ಘಟಕಗಳು ಇದ್ದವು. "ವಿಜಾಪುರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿಯೂ ಡೋಣಿಯ ದಂಡೆಯ ಮೇಲೆ ಪೂರ್ವದಲ್ಲಿ ಮಣ್ಣುಪು ಬಹಳ ಹುಟ್ಟುತ್ತಿತ್ತು. ಈಗ ಯಾವತ್ತು ಉಪ್ಪಿನ ಮಳೆಗಳು ಹಾಳುಬಿದ್ದಿವೆ. ಗೊಗ್ಗಿಹಾಳ, ಕನ್ನೋಳಿ, ಕಾಂತೋಜಿ, ಮುಂತಾದ ಕಡೆಯಲ್ಲಿ ಸೋರುಪು ಈಗೂ ಹುಟ್ಟುತ್ತದೆ." ಸಮತಟ್ಟಾದ ಪ್ರದೇಶಕ್ಕಿಂತ ಎತ್ತರದ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಕೇಲುಗಳನ್ನು ಸುಣ್ಣದ ಗಾರೆ ಮತ್ತು ಕಲ್ಲುಗಳಿಂದ ವೃತ್ತಾಕಾರದಲ್ಲಿ ನಿರ್ಮಾಣ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಹೀಗೆ ನಿರ್ಮಾಣ ಮಾಡಿದ ಕೇಲುಗಳಿಗೆ ತಳಭಾಗದ ಒಂದು ಬದಿಯಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣದಾದ ರಂಧ್ರವನ್ನು ಮಾಡಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಈ ರಂಧ್ರಕ್ಕೆ ನೇರವಾದ ಮತ್ತು ಚಿಕ್ಕದಾದ ಕಾಲುವೆ ನಿರ್ಮಾಣ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಈ ಕಾಲುವೆ ಕೇಲುಗಳಿಂದ ಸುಮಾರು 5ಫಿ10 ಅಡಿ ದೂರದಲ್ಲಿ ನಿರ್ಮಾಣವಾದ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಅಗೆದು ಇಟ್ಟು ಅಂಡೆವುಗೆ ಸಂಪರ್ಕಿಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಇದರ ಪಕ್ಕದಲ್ಲೇ ಸುಮಾರು 5ಫಿ10 ಅಡಿಗಳ ದೂರದಲ್ಲಿಯೇ ಸುಣ್ಣದ ಗಾರೆ ಮತ್ತು ಕಲ್ಲಿನಿಂದ ಮಡಿಗಳನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಅಂದಾಜು 10ಫಿ10 ಉದ್ದ-ಅಗಲದ ಈ ಮಡಿಗಳು ಸಮತಟ್ಟಾಗಿದ್ದು, ನೀರು ಬಸಿಯದಂತೆ ಧೃಢವಾಗಿ, ಸಮತಟ್ಟಾಗಿ, ನುಣುಪಾಗಿ ನಿರ್ಮಿಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಈ ಮಡಿಗಳು 10ಫಿ10 ಅಗಲದ ಅಳತೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಸುಮಾರು 8ಫಿ10 ಚಿಕ್ಕ-ಚಿಕ್ಕ ಮಡಿಗಳಾಗಿ ನಿರ್ಮಿಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಉಪ್ಪಿನ ಕೇಲುಗಳಿಗೆ ನಾಲ್ಕು ರೀತಿಯ ಮಣ್ಣನ್ನು ಕೋಣಗಳ ಮೇಲೆ ಈಚಲು ಗರಿಯ ಪುಟ್ಟಿಯ ಮೂಲಕ ಹೇರಿಕೊಂಡು ಬಂದು ನಾಲ್ಕು ರೀತಿಯ ಮಣ್ಣನ್ನು ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಕೇಲುಗಳಿಗೆ ಭರ್ತಿ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು.

^೨ ಎಡ್ವರ್ಡ್ ಥಿಸ್ಟನ್ ಮತ್ತು ಕೆ.ರಂಗಾಚಾರಿ, "ಕ್ಯಾಸ್ಟ್ ಅಂಡ್ ಟ್ರೈಬ್ಸ್ ಆಫ್ ಸದರನ್ ಇಂಡಿಯಾ ಸಂಪುಟ-ಏಳು", ಸರ್ಕಾರಿ ಮುದ್ರಣಾಲಯ, ಮದ್ರಾಸ್, ೧೯೦೯., ಪುಟ ಸಂಖ್ಯೆ ೨೩೦.

ತದನಂತರ ಕೇಲುಗಳಿಗೆ ಅಲ್ಲೇ ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿ ಇದ್ದ ನದಿ/ಹಳ್ಳದ ಮೂಲಕ ನೀರನ್ನು ಮಡಕೆಯಲ್ಲಿ ತಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಲ್ಲವೆ ಕೋಣಗಳ ಮೇಲೆ ಹೊತ್ತು ತಂದು ಕೇಲುಗಳಿಗೆ ಸುರಿಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಈ ನೀರಿನ ಮಿಶ್ರಣ ಇದೇ ರೀತಿ 2-3 ದಿನಗಳ ಕಾಲ ನಿರಂತರ ನಡೆಯುತ್ತಿರುತ್ತದೆ. ಹೀಗೆ ಸುರಿದ ನೀರು ಕೇಲಿನಲ್ಲಿ ಈಗಾಗಲೇ ಇದ್ದ ಮಣ್ಣಿನ ಜೊತೆ 3-4 ದಿನಗಳ ಕಾಲ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನೆನೆಯುತ್ತದೆ. ನೀರು ಮತ್ತು ಮಣ್ಣು ಮಿಶ್ರಣಗೊಂಡ ನಂತರ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿರುವ ಉಪ್ಪಿನ ಕ್ಷಾರವು ನೀರಿನ ಮೂಲಕ ಕೇಲಿನ ತಳಭಾಗಕ್ಕೆ ಬರುತ್ತವೆ. ಕೇಲಿನ ತಳಭಾಗದಲ್ಲಿ ಈಗಾಗಲೇ ನಿರ್ಮಿಸಿರುವ ರಂಧ್ರಕೆ ಅಡ್ಡಲಾಗಿ ಇಟ್ಟಿರುವ ಈಚಲು ಗರಿ ಮತ್ತು ಮರಳಲ್ಲಿ ನೆನದು ಸೋಸಿ ಉಪ್ಪಿನ ಕ್ಷಾರವು ಹನಿ ಹನಿಯಾಗಿ ಈಗಾಗಲೇ ನಿರ್ಮಾಣವಾದ ಕಾಲುವೆಯ ಮೂಲಕ ಅಂಡವುಗೆ ಸೇರುತ್ತದೆ. ಅಂಡವುಗೆ ಶೇಖರಣೆಯಾದ ಉಪ್ಪಿನ ಕ್ಷಾರವನ್ನು ಮಡಿಗಳಿಗೆ ಸುರಿಯುತ್ತಾರೆ. ಈ ಕ್ಷಾರವು 8-10 ದಿನಗಳ ಕಾಲ ಬಿಸಿಲಿನ ಶಾಖಕ್ಕೆ ಒಣಗಿ ನೀರಿನಾಂಶವೆಲ್ಲ ಇಂಗಿ ಉಪ್ಪಿನ ಕ್ಷಾರ ಉಪ್ಪಾಗಿ ಮಾರ್ಪಾಟು ಹೊಂದುತ್ತದೆ. ಈ ಉಪ್ಪನ್ನು ಒಂದು ಕಲ್ಲು ಅಥವಾ ಕಬ್ಬಿಣದ ಆಯುಧದಿಂದ ಮಡಿಯೊಳಗಡೆಯ ಒಂದೆಡೆ ರಾಶಿಮಾಡಿ ತದನಂತರ ಈಚಲು ಬುಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ ಕೋಣಗಳ ಮೇಲೆ ಹೇರಿಕೊಂಡು ತಮ್ಮ ಮನೆ ಅಥವಾ ಹೊಲಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದೆಡೆ ರಾಶಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಪ್ರತಿದಿನ ಈ ರೀತಿಯಾಗಿ ಕೇಲಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿದ ಮಣ್ಣು ತನ್ನ ಉಪ್ಪಿನ ಕ್ಷಾರವನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ನಂತರ ಕೇಲಿನಿಂದ ಮಣ್ಣನ್ನು ತೆಗೆದು ಹೊರಹಾಕಿ ಮೊತ್ತೊಮ್ಮೆ ಹೊಸ ಮಣ್ಣನ್ನು ಕೇಲಿಗೆ ತುಂಬುತ್ತಿದ್ದರು. ಈ ರೀತಿ ಬಳಸಿದ ಮಣ್ಣು ಒಂದೆಡೆ ರಾಶಿ ಹಾಕಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಆ ರಾಶಿ ಮಣ್ಣು ಒಂದೆಡೆ ಗುಡ್ಡದಂತೆ ನಿರ್ಮಾಣವಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಅದನ್ನೇ ಮಾಳೆ, ಉಪ್ಪಿನ ಮಾಳೆ, ಮಳೆಗಳು ಎನ್ನುವರು. ಹೀಗೆ ಈ ಕಾರ್ಯ ಪುನರಾವರ್ತನೆಗೊಳ್ಳುತ್ತಿತ್ತು. (ಹೆಚ್ಚಿನ ವಿವರಗಳಿಗೆ ಚಿತ್ರ-1ನ್ನು ನೋಡಿ)

ಚಿತ್ರ-೧
ಉಪ್ಪು ತಯಾರಿಕಾ ವಿಧಾನ-೧



• ವಿಧಾನ - 2 :

ಕರ್ನಾಟಕದ ದಕ್ಷಿಣ ಮತ್ತು ಭೂ ಮಧ್ಯ ಪ್ರದೇಶಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಂತೆ ಉಪ್ಪಿನ ತಯಾರಿಕಾ ವಿಧಾನ - 1 ಕ್ಕಿಂತ ಭಿನ್ನ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಮಣ್ಣಿನ ಮೂಲಕ ಉಪ್ಪನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಉಪ್ಪಾರರು ಕುಂಬಾರರಿಂದ ದೊಡ್ಡದಾದ ಮಣ್ಣಿನ ಮಡಿಕೆಯನ್ನು ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಈ ಮಣ್ಣಿನ ದೊಡ್ಡ ಮಡಿಕೆಯನ್ನು ಕೇಲು ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಈ ಕೇಲು ವೃತ್ತಾಕಾರದಲ್ಲಿದ್ದು, ಈ ಕೇಲಿನ ಕಂಟದ ಕೆಳಭಾಗದ ಸುತ್ತಾ ವಿಭಿನ್ನ ಆಕೃತಿಗಳ ಚಿತ್ರಗಳಿರುತ್ತವೆ. ಈ ಕೇಲಿನ ತಳಭಾಗದಲ್ಲಿ ಚಿಕ್ಕದಾದ ರಂಧ್ರ ಇರುತ್ತದೆ. ಈ ರಂಧ್ರದ ಕೆಳಭಾಗದಲ್ಲಿ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಅಗೆದು ಲೋಹದ ವೃತ್ತಾಕಾರದ ಅಂಡವು ಇಟ್ಟಿರುತ್ತಾರೆ. ಉಪ್ಪನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ನಾಲ್ಕು ರೀತಿಯ ಮಣ್ಣನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಅವು ಉಪ್ಪು ಮಣ್ಣು, ಸಿಹಿ ಮಣ್ಣು, ಚೌಳು ಮಣ್ಣು, ವಗರು ಮಣ್ಣು. ಡಾ|| ಬೆಂಜವಿನ್ ಹೇನೆ ಮೈಸೂರಿನ ಭೂ ಭಾಗಗಳ ಬಗ್ಗೆ ನೀಡಿರುವ ಅಂಕಿಅಂಶಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವರದಿಯಲ್ಲಿ ಮುಂದೆ ಕಾಣಿಸಿದಂತೆ ಮಣ್ಣಿನ ಬಗೆಗಳಿರುವುದಾಗಿ ತಿಳಿಸಲಾಗಿದೆ. 8. ಸೊಳ್ಳು : ಉಪ್ಪು ಮಣ್ಣು” . ಈ ನಾಲ್ಕು

ಮಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ದೊಡ್ಡ ಕೇಲಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಮಣ್ಣಿನ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿ ನೀರನ್ನು ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಸರಿ ಸುಮಾರು 15-20 ಪುಟ್ಟ ಮಣ್ಣು ಮತ್ತು 15-20 ಕೊಡದಷ್ಟು ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚುತ್ತಾರೆ. ಈ ಮಣ್ಣನ್ನು ಕೇಲಿಗೆ ಹಾಕುವ ಮೊದಲು ಕೇಲಿನ ತಳಭಾಗದಲ್ಲಿರುವ ಸಣ್ಣ ರಂಧ್ರಕ್ಕೆ ಮಟ್ಟಾಳಗರಿಯನ್ನು ಇಟ್ಟಿರುತ್ತಾರೆ. ಇದರ ಉದ್ದೇಶ ಮಣ್ಣು ನೇರವಾಗಿ ಕಿಂಡಿಯಿಂದ ಹೊರಬಾರದಂತೆ ತಡೆಯಲು. ಕೇಲಿನೊಳಗಿನ ನೀರು ಮತ್ತು ಮಣ್ಣು ಮಿಶ್ರಣಗೊಂಡು, ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿರುವ ಲವಣಾಂಶಗಳು ನೀರಿನ ಮೂಲಕ ಸಣ್ಣ ರಂಧ್ರದಲ್ಲಿ ಹನಿಹನಿಯಾಗಿ ತೊಟ್ಟುತ್ತಾ ಲೋಹದ ಅಂಡವುನಲ್ಲಿ ಶೇಖರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ರೀತಿಯಾಗಿ ಶೇಖರಣೆಯಾದ ಕ್ಷಾರವು ಅಂಡವುನಿಂದ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಬೇರೊಂದು ಲೋಹದ ದೊಡ್ಡ ಅಂಡವುನಲ್ಲಿ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಹಾಕಿದ ಉಪ್ಪಿನ ಕ್ಷಾರವನ್ನು ದೊಡ್ಡ ವಲೆಯ ಬೆಂಕಿಯಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಸರಿ ಸುಮಾರು ಎರಡು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಕುದಿಸಿದ ಕ್ಷಾರವನ್ನು ದೊಡ್ಡದಾದ ಮಡಿಯೊಳಗೆ ಸುರಿಯುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಸುರಿದ ಕ್ಷಾರವು ಬಿಸಿಲಿಗೆ ಉಪ್ಪಿನ ಚಕ್ಕೆಗಳಾಗಿ ಮಾರ್ಪಾಟು ಹೊಂದುತ್ತವೆ. ಹೀಗೆ ಮಾರ್ಪಾಟು ಹೊಂದಿದ ಉಪ್ಪಿನ ಚಕ್ಕೆಯನ್ನು ಕಬ್ಬಿಣ ಅಥವಾ ಕಲ್ಲಿನ ಸಲಕರಣೆ ಮೂಲಕ ಉಪ್ಪನ್ನು ರಾಶಿ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ನಂತರ ಆ ಉಪ್ಪನ್ನು ಪುಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಕೊಂಡು ಹಳ್ಳಿ-ಹಳ್ಳಿಗಳಿಗೆ ಹೋಗಿ ವ್ಯಾಪಾರ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಉಳಿದಂತೆ ಕೇಲಿನಲ್ಲಿ ಭರ್ತಿ ಮಾಡಿದ ಮಣ್ಣು ತನ್ನ ಕ್ಷಾರವನ್ನು ಕಳೆದುಕೊಂಡ ನಂತರ ಕೇಲಿನಿಂದ ಮಣ್ಣನ್ನು ತೆಗೆದು ಒಂದೆಡೆ ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದರು. ಹೊಸ ಮಣ್ಣನ್ನು ಕೇಲಿಗೆ ಭರ್ತಿ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಇದು ಹೀಗೆ ಪುನರಾವರ್ತನೆ ಗೊಳ್ಳುತ್ತಿತ್ತು. ಈಗಾಗಲೇ ಬಳಸಿದ ಮಣ್ಣನ್ನು ಒಂದೆಡೆ ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದರು. ಈ ಮಣ್ಣಿನ ರಾಶಿ ಬೃಹತ್ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ನೆಲೆನಿಂತ ಅವಶೇಷಗಳಾಗಿವೆ. ಇವುಗಳನ್ನು ಮೂಳೆ, ಮಾಳೆ, ಉಪ್ಪಿನ ಮಳೆ ಎನ್ನುವರು. (ಹೆಚ್ಚಿನ ವಿವರಗಳಿಗೆ ಚಿತ್ರ-2ನ್ನು ನೋಡಿ)

ಚಿತ್ರ-೨
ಉಪ್ಪು ತಯಾರಿಕಾ ವಿಧಾನ-೨



ವಿಧಾನ - 3 :

ಕರಾವಳಿ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿನ ತಯಾರಿಕೆ ಈ ಮೇಲ್ಕಂಡ ವಿಧಾನಗಳಿಗಿಂತ ಭಿನ್ನವಾಗಿದೆ. ಉಪ್ಪನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ಮೊದಲು ತಾಟುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಈ ತಾಟುಗಳು ಚೌಕಾಕಾರದಲ್ಲಿದ್ದು ಸುಮಾರು 10-10 ಅಡಿಗಳು ಹೆಚ್ಚು ವಿಸ್ತಾರವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇಂತಹ ತಾಟುಗಳು ತಮ್ಮ ಅನುಗುಣಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಹಾಗೆ ತಯಾರಕರು ರೂಪಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಈ ತಾಟುಗಳಿಗೆ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಸಮತಟ್ಟಾಗಿ ಸಿಕ್ಕೊಂಡು ಸಮುದ್ರದ ನೀರು ಮತ್ತು ಉಪ್ಪಿನ ನೀರನ್ನು ತುಂಬಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಬಿಸಿಲಿನಿಂದ ಕಾದ ಉಪ್ಪಿನ ನೀರನ್ನು 1 ತಾಟುವಿನಿಂದ ಮೊತ್ತೊಂದು ತಾಟುವಿಗೆ ಹರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಮೂರು ತಾಟುಗಳಿಗೂ ಹರಿಸಿದ ನಂತರ ಉಪ್ಪಿನ ಅಂಶವಿರುವ ನೀರನ್ನು ಗುನ್ನಾಗಳಿಗೆ ಹರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಗುನ್ನಾಗಳು ಅರಲು ಅಥವಾ ಗಜನಿ (ಜಿಗಟು) ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಾಲಿನಲ್ಲಿ ತುಳಿದು 'ಹಳ್ಳಿ' ಎಂಬ ಆಯುಧ (ಹಲ್ಲುಗಳಿರುವ ಇಂಗ್ಲಿಷಿನ ಟಿ ಆಕಾರದ ಕಟ್ಟಿಗೆಯಿಂದ ತಯಾರಾದದ್ದು)ದಿಂದ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಸಮತಟ್ಟು ಮಾಡಿ, ಕಾಲಿನಲ್ಲಿ ತುಳಿದು ಒಂದು ಹದ(ಸಮ ಮತ್ತು ಗಟ್ಟಿ)ಮಾಡಿ ತಾಟುಗಳಿಂದ ನೀರನ್ನು ಹರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಹರಿಸಿದ ನೀರು ಉಷ್ಣಾಂಶ ಹೆಚ್ಚಾಗಿದ್ದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ 2 ದಿನಗಳಿಗೆ ನೀರು ಉಪ್ಪಾಗಿ

ಪರಿವರ್ತನೆಗೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಈ ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಲಗೆ (ಇಂಗ್ಲಿಷಿನ ಟಿ(ಬಿ) ಆಕಾರದ ಕಟ್ಟಿಗೆಯ ಆಯುಧ) ಮೂಲಕ ಜಿಗ್ ಜಾಕ್ ಮಾದರಿಯಲ್ಲಿ ಕ್ರೋಢೀಕರಿಸಿ ಒಂದೆಡೆ ರಾಶಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಹಲಗೆಯಿಂದ ತಳ್ಳಿದ ಉಪ್ಪು ಹಾಳೆಯಲ್ಲಿ ಶೇಖರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಹಾಳೆಯಲ್ಲಿ ಶೇಖರಣೆಯಾದ ಉಪ್ಪನ್ನು ಉದ್ದವಾದ ಹಿಡಿಕೆಯಿರುವ ಕಟಾರಿಯಲ್ಲಿ ಪುಟ್ಟಿಗೆ ತುಂಬಿ ಒಂದೆಡೆ ಶೇಖರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಉಪ್ಪಿಗೆ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನದ ಮುಖಾಂತರ 'ಅಯೋಡಿನ' ಅನ್ನು ನಿಗದಿತ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಕಳುಹಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಉಪ್ಪಿನ ಕಂದಾಯ :

ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಆಡಳಿತವರ್ಗ, ದೇಶ, ನಾಡು, ಪ್ರದೇಶಗಳ ಆರ್ಥಿಕ ಸ್ಥಿತಿಗಳು ಅಲ್ಲಿರುವ ಪ್ರಾಕೃತಿಕ ಸಂಪತ್ತುಗಳಾದ ಕಲ್ಲು, ಮಣ್ಣು, ಜಲಸಂಪತ್ತು, ಖನಿಜ, ಕಾಡು, ಮುಂತಾದವುಗಳ ಸದೃಶಕ ಮತ್ತು ನಿರ್ವಹಣೆ ಮತ್ತು ವೃತ್ತಿಗಳಿಂದ ಬರುವ ಲಾಭ-ನಷ್ಟಗಳ ಮೇಲೆ ಆಧಾರವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಉಪ್ಪಾರರು ಮೂಲ ವೃತ್ತಿ ಉಪ್ಪು ತಯಾರಿಸುವುದಾಗಿತ್ತು. ಉಪ್ಪು ಉದ್ಯಮಿಯು ಒಂದು ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಬಹುದೊಡ್ಡ ಉದ್ಯಮಿಯಾಗಿತ್ತು. ಉಪ್ಪು ಸರ್ವರಿಗೂ ಬೇಕಾದಂತಹ ವಸ್ತುವಾಗಿದ್ದ ಕಾರಣ ಹಾಗೂ ಉಪ್ಪಿನ ಮೇಲೆ ಕಂದಾಯ ವಿಧಿಸುವುದರಿಂದ ರಾಜ್ಯದ ಆದಾಯದ ಸ್ಥಿತಿ ಭದ್ರವಾಗಿರುತ್ತಿತ್ತು. ಉಪ್ಪು ತಯಾರಕರು ಉಪ್ಪಿನ ಕಂದಾಯವನ್ನು ಆಯಾ ಆಡಳಿತ ವರ್ಗಗಳಿಗೆ ಸಲ್ಲಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಇದಕ್ಕೆ ಚರಿತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿನಕರ, ಉಪ್ಪಿನ ಕಾವಲದರೆ, ಉಪ್ಪು ಸುಂಕ, ಉಪ್ಪಿನ ಛಂದ, ಮುಂತಾದ ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. "ಈ ಉಪ್ಪಾರರ ಮೇಲೆ ಉಪ್ಪಿನ ಮಾಳದ ಕರ, ಉಪ್ಪಿನ ಕಾವಲದರೆಯನ್ನು ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ರಾಜರು ವಿಧಿಸುತ್ತಾ ಬಂದಿದ್ದಾರೆ. ಅಂತಹ ಕರ ಪಾಳೆಯಗಾರರ ಕಾಲದಲ್ಲೂ ಮುಂದುವರಿಯಿತು. ಈ ಉಪ್ಪಾರರ ಕೇವಲ 9 ಕುಟುಂಬಗಳು ಈ ಪಾಳೆಯಪಟ್ಟಿನ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯಲ್ಲಿದ್ದವೆಂದು ಮೆಕೆಂಜಿಯ ದಾಖಲೆಯು ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ. ಈ 9 ಕುಟುಂಬಗಳು ಕನ್ನಮೇಡಿ ತರಘನಲ್ಲಿ ವಾಸವಾಗಿದ್ದವು. ಆದರೆ ಇವರು ತಾವು ವಾಸಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಈ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿನ ಮಡಿಗಳನ್ನು ಮಾಡದೆ ಪಾವಗಡ, ರಾಯರಲೆ, ಗುಮ್ಮಗುಟ್ಟ, ಕಾಮನದುರ್ಗದಲ್ಲಿ ಮಾಡಿರುವುದು ಪ್ರಾಯಶಃ ಕನ್ನಮೇಡಿ ಉಪ್ಪಿನ ಮಡಿಗಳು ಪಾಳೆಯಪಟ್ಟಿನಾದ್ಯಂತ 43 ಇದ್ದವು. ಇವುಗಳ ಮೇಲೆ ಉಪ್ಪಿನ ಮಾಳದ ಕರವನ್ನು ವಿಧಿಸಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸುತ್ತಿದ್ದರು." ಉಪ್ಪನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಬೇಕಾದ ಕಚ್ಚಾವಸ್ತುಗಳು ನದಿ ತೀರ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಸಿಗುತ್ತಿದ್ದ ಕಾರಣ ಇವರು ನದಿ ತೀರ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ತಮ್ಮ ವಾಸ್ತವ್ಯವನ್ನು ಹೂಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಒಂದು ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ನೆಲೆನಿಂತ ಉಪ್ಪಾರರು ಅಲ್ಲಿನ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿರುವ ಉಪ್ಪಿನ ಕ್ಷಾರವನ್ನು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಬಸಿದ ನಂತರ ಆ ಸ್ಥಳವನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಬೇರೊಂದು ಸ್ಥಳಕ್ಕೆ ವಲಸಿಗರಾಗಿ ಸಾಗುತ್ತಿದ್ದರು. "ಬಾಗಳಿಯ ಕ್ರಿ.ಶ 1079ರ ಶಾಸನದಲ್ಲಿ (ಎಸ್‌ಐಐ 9-1 ಪು128) ಉಪ್ಪಿನಕಾವಲದರೆ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಪಣ 5 ಉಪ್ಪುಕೊಳಗ 5, ಉಪ್ಪಿನಿಕ ಗೌಡಗದ್ಯಾಣಗಳ ಪ್ರಸ್ತಾಪಗಳಿವೆ. ವಸ್ತುರೂಪ, ಧನರೂಪದಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಾರರು ಕಂದಾಯ ಸುಂಕ ಕೊಡಬೇಕಿತ್ತು." ಮೆಕೆಂಜಿಯ ಅಪ್ರಕಟಿತ ಇಂಗ್ಲೀಷ್ ದಾಖಲೆ 1801 ರಲ್ಲಿರುವಂತೆ ಉಪ್ಪನ್ನು ತಯಾರಿಸುವವರು ಉಪ್ಪಿನ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ನಿಗದಿತ ಕಂದಾಯ ಸಲ್ಲಿಸುತ್ತಿದ್ದರ ಬಗ್ಗೆ ದಾಖಲಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಕೋಷ್ಟಕ-02

ಕ್ರ.ಸಂ	ಹೆಸರು	ಪಾವಗಡ	ಕನ್ನಮೇಡಿ	ಗುಮ್ಮಗುಟ್ಟ	ರಾಯರಲೆ
01	ಉಪ್ಪಿನ ಮಡಿ	18	-	12	10

ಮೂಲ: ಯೋಗೀಶ್ವರಪ್ಪ ಡಿ.ಎನ್, "ಪಾವಗಡ ಪಾಳೆಯಗಾರರು"

ಈ ಮೇಲಿನ ಕೋಷ್ಟಕದಲ್ಲಿರುವ ಹಾಗೆ ಉಪ್ಪಿನ ಮಡಿ ಮಾಡುವ ಉಪ್ಪಾರ ಕುಟುಂಬಗಳ ಸಂಖ್ಯೆಯನ್ನು ನೀಡಿದ್ದು, 1800 ರಲ್ಲಿನ ಮೆಕೆಂಜಿಯ ದಾಖಲೆಗಳಲ್ಲಿರುವಂತೆ ಒಟ್ಟು 2900 ಕುಟುಂಬಗಳು ಕಂದಾಯವನ್ನು ನೀಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಈ 2900 ಕುಟುಂಬಗಳಲ್ಲಿ 43 ಉಪ್ಪಾರರ ಕುಟುಂಬಗಳು ಕಂದಾಯವನ್ನು ನೀಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಇನ್ನು

ಕರಾವಳಿ ಭಾಗದಲ್ಲಿಯು ಸಹ ಉಪ್ಪಿನ ತಯಾರಿಕೆಯ ಮೇಲೆ ಕಂದಾಯವನ್ನು ನಿಗದಿಪಡಿಸಲಾಗಿತ್ತು. ಮೈಸೂರು ಗ್ಯಾಸೆಟಿಯರ್‌ನಲ್ಲಿರುವ ಹಾಗೆ 1865 ರಿಂದ 1881 ರವರೆಗೆ ವರ್ಷವಾರು ಉಪ್ಪಿನ ಕಂದಾಯವನ್ನು ಸರ್ಕಾರಕ್ಕೆ ನೀಡಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ಈ ಕೆಳಗಿನ ಕೋಷ್ಟಕವನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದು.

ಕೋಷ್ಟಕ-03

ಕಂದಾಯದ ವಿವರಗಳು

ಕ್ರ.ಸಂ	ವರ್ಷಗಳು	ಉಪ್ಪಿನ ಕಂದಾಯ
1	1865-6	15,850
2	1866-7	8,480
3	1867-8	18,025
4	1868-9	14,429
5	1869-70	10,611
6	1870-1	10,720
7	1871-2	14,844
8	1872-3	13,437
9	1873-4	18,492
10	1874-5	16,539
11	1875-6	11,485
12	1876-7	5,287
13	1877-8	6,114
14	1878-9	8,713
15	1879-80	11,359
16	1880-1	23,358

ಮೂಲ: ಬೆಂಜಮಿನ್ ಲಿವಿಸ್ ರೈಸ್, "ಮೈಸೂರು ಗ್ಯಾಸೆಟಿಯರ್, ಸಂಪುಟ 1"

1879ರ ಹೊತ್ತಿಗೆ ಉಪ್ಪಿನ ಉದ್ದಿಮೆಯು ಬ್ರಿಟಿಷ್ ಅಧಿಕಾರ ವರ್ಗದ ಗಮನಕ್ಕೆ ಬಂದಿತು. ಈ ಉದ್ದಿಮೆಯಿಂದ ರಾಜ್ಯಕ್ಕೆ ಆದಾಯ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದ ಸರ್ಕಾರ ಸುಂಕವನ್ನು (ಕಂದಾಯವನ್ನು) ವಿಧಿಸಿ ಕಟ್ಟುನಿಟ್ಟಾಗಿ ಪಾಲನೆ ಮಾಡುವಂತೆ ಆದೇಶಿಸಿತು. "For similar reasons, and also because all the Upparas were very poor, a license tax was out of the question. At the same time he calculated that the loss to Government due to the system was from eight to ten lakhs annually,"³ 1873 ರಲ್ಲಿ ಬ್ರಿಟಿಷ್ ಸರ್ಕಾರದ ಕಂದಾಯ ಮಂಡಳಿಯ ಸದಸ್ಯನಾದ ಥಾನ್ವಿಲ್ ಜೆ ಅವರು ಉಪ್ಪಿನ ಮಾಳೆಗಳನ್ನು ಖುದ್ದಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ ಉಪ್ಪಾರರು ಮೂಲತಃ ಬಡವರ್ಗದ ಕುಟುಂಬಗಳಾಗಿದ್ದವು. ಇವರು ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಮಣ್ಣಿನ ಉಪ್ಪು ಸಮುದ್ರದ ಉಪ್ಪಿಗೆ ಪ್ರೈವೇಟಿ ನೀಡುವಂತಹ ಗುಣಮಟ್ಟ ಮತ್ತು ಆರ್ಥಿಕ ಸಬಲತೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ಕಂದಾಯ ಕಟ್ಟುವಂತೆ ತಿಳಿಸುವುದು ಅಪ್ರಯೋಜಕವಾಗಿತ್ತು. ಆದರೆ ಈ ಉಪ್ಪಿನಿಂದ ಸರ್ಕಾರಕ್ಕೆ ವಾರ್ಷಿಕವಾಗಿ 8-10 ಲಕ್ಷ ರೂಗಳವರೆಗೆ ನಷ್ಟವಾಗುತ್ತದೆ ಎಂದು ವರದಿಯಲ್ಲಿ ತಿಳಿಸಿದನು. ಇದನ್ನು ಮನಗಂಡ ಸರ್ಕಾರ ಉಪ್ಪಿನ ಮಾಳೆಗಳ ಮೇಲೆ ನಿಗದಿತ ಕಂದಾಯವನ್ನು ಪಾವತಿಸುವಂತೆ ಆದೇಶಿಸಿತು. ಇದಲ್ಲದೆ ಹೊಸ ಮಾಳೆಗಳನ್ನು

³ ಎಡ್ವರ್ಡ್ ಥಾನ್ವಿಲ್ ಮತ್ತು ಕೆ.ರಂಗಾಚಾರಿ, "ಕ್ಯಾಸ್ಪ್ ಅಂಡ್ ಟ್ರೈಬ್ಸ್ ಆಫ್ ಸದರನ್ ಇಂಡಿಯಾ ಸಂಪುಟ-ಏಳು", ಸರ್ಕಾರಿ ಮುದ್ರಣಾಲಯ, ಮದ್ರಾಸ್.

ತೆರೆದು ಉಪ್ಪನ್ನು ಮಾಡುವಂತಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ಈಗಾಗಲೇ ಇರುವ ಉಪ್ಪಿನ ಮಾಳೆಗಳಿಗೆ ನಿಗದಿತ ಕಂದಾಯ ಸಲ್ಲಿಸತಕ್ಕದ್ದು ಎಂದು ಆದೇಶಿಸಲಾಯಿತು. ಇದಲ್ಲದೆ ಮದ್ರಾಸ್ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿದೆ 1889 ರಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಆದೇಶಗಳನ್ನು ಹೊರಡಿಸಿತು. ಈ ಕಾಯಿದೆಯ ಪ್ರಕಾರ “removes any salt without or in excess of the permits necessary by this Act”^೪. ರಂತೆ ಉಪ್ಪನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಪರವಾನಿಗೆ ಪಡೆಯುವುದು ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿತ್ತು. ಪರವಾನಿಗೆ ಹೊಂದಿದ್ದು, ಪರವಾನಿಗೆಯಲ್ಲಿರುವ ಮಿತಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ಉಪ್ಪು ತಯಾರಿಸುವುದು ಕಾನೂನುಬಾಹಿರವಾಗಿತ್ತು. ಉಪ್ಪನ್ನು ಕೇವಲ ಗೃಹಬಳಕೆಗೆ, ವ್ಯಾಪಾರ ವಹಿವಾಟಿಗೂ ತಯಾರಿಸದೆ ಮದ್ದು-ಗುಂಡುಗಳಿಗೂ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದರೆ“refines saltpetre without such license as is prescribed by the Act”^೫ ಪರವಾನಿಗೆ ಪಡೆದು ಉಪ್ಪು ತಯಾರಿಸುವವರು, ಪರವಾನಿಗೆ ಇಲ್ಲದೆ ಸಿಡಿಮದ್ದಿನ ಪುಡಿಯ ತಯಾರಿಕೆ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮಾಡುವಂತಿಲ್ಲವೆಂದು ಆದೇಶವನ್ನು ಹೊರಡಿಸಿತು. ಒಂದು ವೇಳೆ ಪರವಾನಿಗೆ ಇಲ್ಲದೆ ಅಕ್ರಮವಾಗಿ ಉಪ್ಪನ್ನು ಮತ್ತು ಸಿಡಿಮದ್ದನ್ನು ತಯಾರಿಸಿದರೆ ಅವರಿಗೆ ಆರು ತಿಂಗಳ ಕಾಲ ಸೆರೆವಾಸ ಮತ್ತು ಐನೂರು ರೂಪಾಯಿಗಳು ಮೀರದಂತೆ ದಂಡವನ್ನು ವಿಧಿಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು.

ಉಪ್ಪಿನ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ :

ಉಪ್ಪಾರರು ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ಉಪ್ಪನ್ನು ತಯಾರಿಸಿದ ನಂತರ ಉಪ್ಪನ್ನು ತಮ್ಮ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಹಗೆವುಗಳಲ್ಲಿ ಶೇಖರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಈ ಶೇಖರಣೆ ಉಪ್ಪನ್ನು ಈಚಲು ಬುಟ್ಟಿಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಕೊಂಡು ಕೋಣಗಳ ಬೆನ್ನಿನ ಮೇಲೆ ಎರಡು ಬದಿಯಲ್ಲಿ ಜೋತು ಬೀಳುವ ಹಾಗೆ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಹಳ್ಳಿ ಹಳ್ಳಿಗಳು ವ್ಯಾಪಾರ ಮಾಡಲು ತೆರಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಈ ಉಪ್ಪನ್ನು ವಸ್ತು ವಿನಿಮಯ ಪದ್ಧತಿಯಂತೆ 1 ಸೇರು ಉಪ್ಪಿಗೆ 2-3 ಸೇರು ಧಾನ್ಯವನ್ನು ಪಡೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಒಂದುವೇಳೆ ಕೋಣಗಳಿಲ್ಲದೆ ಇದ್ದಾಗ ಉಪ್ಪನ್ನು ಈಚಲು ಬುಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಕೊಂಡು ತಲೆಯ ಮೇಲೆ ಹೊತ್ತು ಹಳ್ಳಿ-ಹಳ್ಳಿಗಳು ನಡೆದು ಮನೆ-ಮನೆಗೆ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಉಪ್ಪಿನ ವ್ಯಾಪಾರದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನದಾಗಿ ವಸ್ತುವಿನಿಮಯದಂತೆ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಪಡೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಅಲ್ಪ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಹಣಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪನ್ನು ಮಾರುತ್ತಿದ್ದರು. ಉತ್ತರ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿರುವ ಅಂಕೋಲ ತಾಲ್ಲೂಕಿನ ಸಾಣಿಕಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಇಂದಿಗೂ ಬೃಹತ್ ಉಪ್ಪಿನ ತಯಾರಿಕೆ ಘಟಕಗಳನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಅಂಕೋಲ ತಾಲ್ಲೂಕಿನ ಸಾಣಿಕಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ 1893-1903 ರವರೆಗೆ ಹತ್ತು ವರ್ಷಗಳ ಉಪ್ಪಿನ ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಪ್ರಮಾಣ, ಉತ್ಪಾದನೆ ಮತ್ತು ಮಾರಾಟದ ಬಗ್ಗೆ ಈ ಕೆಳಗಿನ ಕೋಷ್ಟಕದಲ್ಲಿ ನೀಡಲಾಗಿದೆ.

ಕೋಷ್ಟಕ-04

ಕ್ರ.ಸಂ	ವರ್ಷ	ಪ್ರಮಾಣ	
		ಉತ್ಪಾದನೆ	ವ್ಯಾಪಾರ
1	1893-94	115,040	131,091
2	1894-95	145,978	125,311
3	1895-96	238,739	125,198
4	1896-97	113,602	116,771
5	1897-98	113,235	97,425
6	1898-99	168,395	95,516

^೪ ೧೯೦೯. ಪುಟ ಸಂಖ್ಯೆ ೨೩೫ ಅದೇ, ಪುಟ ಸಂಖ್ಯೆ ೨೩೬.

^೫ ಅದೇ, ಪುಟ ಸಂಖ್ಯೆ ೨೩೬.

ಅದೇ, ಪುಟ ಸಂಖ್ಯೆ ೨೩೪

7	1899-00	2,590	85,688
8	1900-01	250,998	100,625
9	1901-02	104,035	120,754
10	1902-03	160,225	106,212

ಮೂಲ: ಎಥೋಪನ್ ಆರ್. ಇ, “ಕೆನರಾ-ಬಾಂಬೆ ಗ್ಯಾಸೆಟಿಯರ್-ಸಂಪುಟ 15”

“ಪೂರ್ವದಲ್ಲಿ ಕಾನಡಾ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಸಮುದ್ರ ದಂಡೆಯ ಮೇಲೆ ಸಮುದ್ರದ ನೀರಿನಿಂದ ಬಹಳ ಕಡೆಯಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಾರ ಜನರು ಉಪ್ಪು ತೆಗೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಆದರೆ ವೊಳಗಡೆಯಲ್ಲಿ ಸರ್ಕಾರದವರು ಉಪ್ಪಿನ ಜಕಾತೀ ಕೂಡಿಸಿದುದರಿಂದ ಹೊನ್ನಾವರ, ಕುಮಟಾ, ಕಾರವಾಡ, ಮುಂತಾದ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ಥಳಗಳಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಈಗ ಉಪ್ಪು ಹುಟ್ಟುತ್ತದೆ. ಆದರೂ ಸಾವಿರಾರು ಖಂಡಗ ಉಪ್ಪು ಪ್ರತಿ ವರ್ಷ ಈ ಜಿಲ್ಲೆಯಿಂದ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಹೋಗುತ್ತದೆ. ಇಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟುವ ಉಪ್ಪು ಬೆಳ್ಳಗಿರುತ್ತದೆ; ಅದರಲ್ಲಿ ಮೈಲು ಇರುವುದಿಲ್ಲ” . ಇಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿನ ಉದ್ದಿಮೆಗೆ ಕಂದಾಯವನ್ನು ಆಯಾ ಆಡಳಿತ ವರ್ಗಗಳು ಮತ್ತು ಅಧಿಕಾರ ಶಾಹಿಗಳು ನಿಗದಿಪಡಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ನಿಗದಿತ ಕಂದಾಯವನ್ನು ಸರ್ಕಾರಕ್ಕೆ ಸಲ್ಲಿಸಲು ಆಗುವ ಅನಾಹುತಗಳನ್ನು ತಡೆಯಲು ಉಪ್ಪಾರ ಸಮುದಾಯದಲ್ಲಿಯೇ ಕೆಲವರನ್ನು ಉಪ್ಪಿನ ಸುಂಕವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಸರ್ಕಾರಕ್ಕೆ ಸಲ್ಲಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಪ್ರಸ್ತುತ ಈ ರೀತಿಯ ಕಂದಾಯ ಸಂಗ್ರಹಿಸುತ್ತಿದ್ದವರಿಗೆ ಸುಂಕದ ಉಪ್ಪಾರ ಎಂಬ ನಾಮಾಂಕಿತವು ಕಾಲಘಟ್ಟಗಳಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಾರರ ಬೆಡಗಾಗಿ ರೂಪ ತಳೆದಿದೆ.

ಉಪ್ಪಿನ ಉದ್ದಿಮೆಯ ಅವನತಿ :

ಪ್ರಸ್ತುತ ಮಣ್ಣಿನ ಉಪ್ಪಿನ ಉದ್ದಿಮೆ ಇಲ್ಲ. ಆದರೆ ಸಮುದ್ರದ ನೀರಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿರುವ ಉಪ್ಪಿನ ಉದ್ದಿಮೆ ಇಂದಿಗೂ ಚಾಲ್ತಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಸಮುದ್ರದ ನೀರಿನಿಂದ ತೆಗೆಯುವಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ತಯಾರಾಗುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಇದಲ್ಲದೆ ಬ್ರಿಟೀಷ್ ಸರ್ಕಾರ ಜಾರಿಗೆ ತಂದ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿದೆಯಿಂದಾಗಿ ಮಣ್ಣಿನ ಉಪ್ಪು ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಮೇಲೆ ಭಾರಿ ಹೊಡೆತ ಬಿದ್ದಿತು. “seeing that Government salt was obtainable in Bellary as cheaply as in other inland districts, he recommended that the industry should be gradually suppressed. Government agreed, and ordered that the opening of new modas should be prohibited, and that those in existence should be licensed, with reference to their productive capacity, at rates to increase by annual increments until 1879, when the full duty leviable on sea-salt should be imposed on their entire produce.”¹ ಬಳ್ಳಾರಿ ಮತ್ತು ಇತರ ಒಳನಾಡಿನ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಅಗ್ಗದ ದರಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು ಮಾರಾಟವಾಗುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದ ಸರ್ಕಾರ ಉಪ್ಪಿನ ತಯಾರಿಕೆಯನ್ನು ಹತ್ತಿಕ್ಕುವಂತೆ ಶಿಫಾರಸ್ಸು ಮಾಡಿತು. ಈ ಸಲಹೆಗಳಿಗೆ ಸರ್ಕಾರ ಹೊಸ ಮಾಳೆಗಳ ಆರಂಭವನ್ನು ನಿಷೇಧಿಸುವಂತೆ ಆದೇಶಿಸಿತು. ಪ್ರಸ್ತುತ ಚಾಲ್ತಿಯಲ್ಲಿರುವ ಮಾಳೆಗಳ ಉತ್ಪಾದನ ಸಾಮರ್ಥ್ಯಕ್ಕೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಷರತ್ತುಬದ್ಧವಾಗಿ ಮತ್ತು ಷರತ್ತಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿನದಾಗಿ ಉಪ್ಪನ್ನು ತಯಾರಿಸುವಂತಿಲ್ಲ ಎಂದು ಆದೇಶ ನೀಡಿತು. ಅನಂತರ ಇಡೀ ಉಪ್ಪಿನ ಉತ್ಪತ್ತಿಯ ಮೇಲೆ ಸಮುದ್ರದ ಉಪ್ಪಿನಷ್ಟೇ ಕಂದಾಯವನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸಿತು. ಈ ಹೊಸ ನೀತಿಗಳಿಂದ ಉಪ್ಪಾರರಿಗೆ ಆರ್ಥಿಕ ಹೊಡೆತದ ಜೊತೆಗೆ ಉದ್ದಿಮೆಗೆ ಬಹುದೊಡ್ಡ ಹೊಡೆತ ನೀಡಿದಂತಾಯಿತು. “in 1876, the Madras Salt Commission and Board of Revenue concurred in recommending that the manufacture of earth-salt should be at once and entirely suppressed. The Government of India agreed, and in 1880 orders were given that the modas should all be destroyed”² 1876ರಲ್ಲಿ ಮದ್ರಾಸ್ ಉಪ್ಪಿನ ಆಯೋಗವು ಮತ್ತು ಕಂದಾಯ ಮಂಡಳಿಯು

¹ ಎಡ್ವರ್ಡ್ ಥಸ್ಪನ್ ಮತ್ತು ಕೆ.ರಂಗಾಚಾರಿ. “ಕ್ಯಾಸ್ಡ್ ಅಂಡ್ ಟ್ರೈಬ್ಸ್ ಆಫ್ ಸದರನ್ ಇಂಡಿಯಾ ಸಂಪುಟ-ಐಳು” . ಸರ್ಕಾರಿ ಮುದ್ರಣಾಲಯ, ಮದ್ರಾಸ್, ೧೯೦೯., ಪುಟ ಸಂಖ್ಯೆ ೨೩೬.

² ಅದೇ, ಪುಟ ಸಂಖ್ಯೆ ೨೩೬.

ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ತಯಾರಾಗುವ ಉಪ್ಪಿನ ಉದ್ದಿಮೆಗೆ ಕಡಿವಾಣ ಹಾಕಿ ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ನಿಲ್ಲಿಸಬೇಕೆಂದು ಆಜ್ಞೆ ನೀಡಿತು. ಇದಕ್ಕೆ ಭಾರತ ಸರ್ಕಾರ ಒಪ್ಪಿಗೆ ಸೂಚಿಸಿ ಉಪ್ಪಿನ ಮಾಳೆಗಳನ್ನು ನಾಶಪಡಿಸಿತು. ಇಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿನ ಮಾಳೆಗಳನ್ನು ಮೋಡಗಳೆಂದು ಸಂಬೋಧಿಸಲಾಗಿದೆ. "ಉಪ್ಪಾರರು: ಇವರು ಪೂರ್ವದಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ಕಾರಣ ಇವರಿಗೆ ಉಪ್ಪಾರರೆಂಬ ಹೆಸರು ಬಂದಿದೆ. ಆ ಕೆಲಸವನ್ನು ಈಗ ಸರ್ಕಾರದವು ಆಕ್ರಮಿಸಿದ್ದ ಕಾರಣ ಉಪ್ಪಾರರು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಮನೆ ಕಟ್ಟೋಣ, ಕಲ್ಲು ಕಟ್ಟೋಣ, ಈ ಕೆಲಸಗಳನ್ನು ಕೈಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಕೆಲವರು ಹೊಲ ಮಾಡುವರು." ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ಮಾಡುವ ಉಪ್ಪಿನ ಉದ್ದಿಮೆಗೆ ಸರ್ಕಾರ ಕಡಿವಾಣ ಹಾಕಿದ್ದರಿಂದ ಅದನ್ನೇ ನಂಬಿ ಬದುಕುತ್ತಿದ್ದ ಉಪ್ಪಾರರ ಉದ್ದಿಮೆಗೆ ಪೆಟ್ಟು ಬಿದ್ದಿತು. ಹಲವು ಕಡೆ ಉಪ್ಪಿನ ಸುಂಕವನ್ನು ಕಟ್ಟಿ ಕೆಲವರು ಉಪ್ಪನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಮದ್ರಾಸ್ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿದೆಯಲ್ಲಿರುವಂತೆ ನಿಗದಿತ ಪ್ರಮಾಣಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ಉಪ್ಪನ್ನು ತಯಾರಿಸಿದಲ್ಲಿ ಕ್ರಮ ಜರುಗಿಸುವುದೆಂದು ಆದೇಶಿಸಿತ್ತು. ಇದಕ್ಕೆ ಹೆದರಿದ ಉಪ್ಪಾರರು ತಯಾರಿಸಿದ ಉಪ್ಪನ್ನು ಹೊಲಗಳಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ, ನೆಲದಲ್ಲಿ ಹೂತಿಟ್ಟು ಹಗೆವುಗಳಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪನ್ನು ತುಂಬಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಕಲ್ಲನ್ನು ಇಟ್ಟು ಮಣ್ಣು ಮುಚ್ಚುತ್ತಿದ್ದರು. ತಮಗೆ ಬೇಕಾದಾಗ ಹಗೆವಿನಿಂದ ಹೊರತೆಗೆದು ಕದ್ದು-ಮುಚ್ಚಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ನಿಗದಿತ ಸುಂಕಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ಉಪ್ಪನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಅಕ್ರಮವಾಗಿ ಬಚ್ಚಿಡುವುದರ ಮೂಲಕ ಜೀವನ ಸಾಗಿಸಲು ಪ್ರಯತ್ನಿಸಿದರು. ಆದರೂ ಉಪ್ಪಿನ ವೃತ್ತಿಯಿಂದ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಲಾಭ ಪಡೆಯದೆ ಉಪ್ಪಿನ ವೃತ್ತಿಯನ್ನೇ ನಂಬಿದ ಹಲವು ಕುಟುಂಬಗಳು ನಿರಾಶ್ರಿತರಾದರು. ಉಪ್ಪಿನ ತಯಾರಿಕೆಯನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ನಂತರ ಜೀವನೋಪಾಯಕ್ಕಾಗಿ ಹಲವು ವೃತ್ತಿಯಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಕೊಂಡರು. ಇಂದಿಗೂ ಉಪ್ಪಾರರ ಜೀವನ ಸ್ಥಿತಿ ಕೆಳಮಟ್ಟದಲ್ಲಿದೆ.

ಸಮಾರೋಪ :

'ಉಪ್ಪಿಗಿಂತ ರುಚಿ ಇಲ್ಲ ತಾಯಿಗಿಂತ ಬಂಧುವಿಲ್ಲ' ಎಂಬಂತೆ ಇಂದು ಮಾನವನ ದೈನಂದಿನ ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪು ಹಾಸುಹೊಕ್ಕಾಗಿದೆ. ಈಗಾಗಲೇ ತಿಳಿದಿರುವಂತೆ ಉಪ್ಪನ್ನು ಮೂರು ರೀತಿಯಿಂದ ತಯಾರು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಸರ್ಕಾರದ ದೂರಾಲೋಚನೆಗಳಿಂದಾಗಿ ಹಾಗೂ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿದೆಗಳ ಜಾರಿ ಮತ್ತು ತಿದ್ದುಪಡಿಗಳಿಂದ ಉಪ್ಪಾರರು ಉಪ್ಪು ತಯಾರಿಸುವುದನ್ನೇ ಬಿಟ್ಟರು. ಹಿಂದುಳಿದ ವರ್ಗಗಳ ಪ್ರವರ್ಗ-1 ರ ಪಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿಯಿರುವ ಇವರು ಸಾಮಾಜಿಕವಾಗಿ, ಶೈಕ್ಷಣಿಕವಾಗಿ, ರಾಜಕೀಯವಾಗಿ, ಆರ್ಥಿಕವಾಗಿ ತುಂಬಾ ಕೆಳಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಜೀವನ ಸಾಗಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ 40 ಲಕ್ಷಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಜನಸಂಖ್ಯೆ ಇರುವ ಉಪ್ಪಾರರಲ್ಲಿ ಉನ್ನತ ಶಿಕ್ಷಣವಾದ ಪಿಎಚ್.ಡಿ ಪಡೆದವರ ಸಂಖ್ಯೆ ಕೇವಲ 15 ಮಾತ್ರ. ಇನ್ನೂಳಿದಂತೆ ಉನ್ನತ ಶಿಕ್ಷಣವಲ್ಲದೆ ಪದವಿ, ಪದವಿಪೂರ್ವ ಶಿಕ್ಷಣದಲ್ಲಿಯೂ ಸಹ ತುಂಬಾ ಕೆಳಮಟ್ಟದಲ್ಲಿದ್ದಾರೆ. ಇಂದಿಗೂ ಉಪ್ಪಾರರು ಉಪ್ಪಿನ ಉದ್ದಿಮೆ ಸ್ಥಗಿತಗೊಂಡ ನಂತರ ಸತ್ತ ಹೆಣಕ್ಕೆ ಕುಣಿತೋಡುವುದು, ಸತ್ತ ಹೆಣ ಸುಡುವುದು, ಕಟ್ಟಡ ಕೆಲಸ, ಇದ್ದಿಲು ಸುಡುವುದು, ಸುಣ್ಣ ಸುಡುವುದು, ಕೃಷಿ ಕೂಲಿ, ಕೃಷಿಯೇತರ ಕೂಲಿ, ವಲಸೆ ಚಿಲ್ಲರೆ ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳಾಗಿ ಜೀವನ ಸಾಗಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಪ್ರಸ್ತುತ ಉಪ್ಪಾರರ ಜೀವನ ಮಟ್ಟ ಇಂದಿನ ದಲಿತರಿಗಿಂತ ಕೆಳಮಟ್ಟದಲ್ಲಿದೆ. ಕರಾವಳಿ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಇಂದಿಗೂ ಉಪ್ಪಾರರನ್ನು ಅಸ್ಪೃಷ್ಯರನ್ನಾಗಿ ಗುರುತಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಈ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಾರರು ಎನ್ನದೆ ಪರ್ಯಾಯ ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಪ್ರಸ್ತುತ ಕರಾವಳಿಯೇತರ ಮತ್ತು ಬಯಲು ಸೀಮೆ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಸಹ ಉಪ್ಪಾರರು ಅಸ್ಪೃಷ್ಯ ಆಚರಣೆಗೆ ಒಳಗಾಗುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಅಸ್ಪೃಷ್ಯತೆಯಿಂದ ಮುಕ್ತಿ ಪಡೆಯಲು ಮತಾಂತರವಾಗುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಒಟ್ಟಾರೆಯಾಗಿ ಉಪ್ಪಾರರು ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಮಣ್ಣಿನ ಉಪ್ಪಿನ ಉದ್ದಿಮೆ ಇಂದು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ನಿಂತಿದೆ. ಇವರ ಸ್ಥಿತಿಗತಿಗಳು ಇಂದಿಗೂ ಸಹ ತುಂಬಾ ಶೋಚನೀಯ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಇದ್ದು, ಈ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಗೆ ಉಪ್ಪಿನ ಉದ್ದಿಮೆಯ ಸ್ಥಗಿತತೆಯೇ ಮೂಲ ಕಾರಣ ಎನ್ನಬಹುದು.

ಪರಾಮರ್ಶಿ ಪದಗಳು
· ತಾಟು - ಮಡಿ, ಪಾತಿ.
· ಕಟಾರಿ - ಚಲಿಕೆ, ಸಲಿಕೆ.
· ಗುನ್ನಾ - ಮಡಿ, ಪಾತಿ, ಕಣ.
· ಹಾಳೆ - ಬದಿ, ಬದುವು.
· ಹಲಗೆ - ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ಅಕ್ಷರದ ಟಿ(ಬಿ) ಆಕಾರದ ಆಯುಧ.
· ಬಸಿಯುವಿಕೆ - ಇಂಗುವಿಕೆ, ನೆನೆ.
· ಮಟಾಳ ಗರಿ - ತೆಂಗಿನ ಗರಿ.
· ರಂಧ್ರ - ಕಿಂಡಿ

ವಕ್ತೃಗಳ ವಿವರ

ಕ್ರ.ಸ	ಹೆಸರು	ಲಿಂಗ	ವಯಸ್ಸು	ಗ್ರಾಮದ ಹೆಸರು	ತಾಲ್ಲೂಕು	ಜಿಲ್ಲೆ
1	ನಾರಾಯಣ.ವಿ ತಂದೆ ವೆಂಕನಾಯಕ್	ಗಂಡು	69	ತೊರಕೆ	ಕುಮುಟ	ಉತ್ತರ ಕನ್ನಡ
2	ತೇಜಸ್ವಿ ನಾಯಕ ತಂದೆ ಬೀರಪ್ಪ ನಾಯಕ	ಗಂಡು	50	ಸಾಣಕಟ್ಟೆ	ಕುಮುಟ	ಉತ್ತರ ಕನ್ನಡ
3	ದ್ಯಾವರ ಗುಡ್ಡಪ್ಪ	ಗಂಡು	79	ವಾಟಾಳ	ಟಿ.ನರಸೀಪುರ	ಮೈಸೂರು
4	ರಾಮಚಂದ್ರಪ್ಪ ತಂದೆ ಜಟ್ಟಿಪ್ಪ	ಗಂಡು	67	ಚಿಕ್ಕಳ್ಳಿಕಟ್ಟೆ	ಹಿರಿಯೂರು	ಚಿತ್ರದುರ್ಗ
5	ಚಂದ್ರಪ್ಪ ತಂದೆ ಕರಿಯಪ್ಪ	ಗಂಡು	60	ಕೊಂಡಾಪುರ	ಹೊಸದುರ್ಗ	ಚಿತ್ರದುರ್ಗ
6	ಶರಣಪ್ಪ	ಗಂಡು	70	ನರಸೀಪುರ	ದಾವಣಗೆರೆ	ದಾವಣಗೆರೆ
7	ಮಂಜುನಾಥ	ಗಂಡು	45	ನರಸೀಪುರ	ದಾವಣಗೆರೆ	ದಾವಣಗೆರೆ
8	ಕಲ್ಲಪ್ಪ ಖಾಲನಪ್ಪ ದೇವರಹಳ್ಳಿ	ಗಂಡು	72	ದೇವರಹಳ್ಳಿ	ಶಹಾಪುರ	ಯಾದಗಿರಿ
9	ಶಿವಮ್ಮ ಗಂಡ ಗೋಪಾಲಪ್ಪ	ಹೆಣ್ಣು	98	ಹೊಸಹಳ್ಳಿ	ಶಹಾಪುರ	ಯಾದಗಿರಿ
10	ಹನುಮಂತಪ್ಪ	ಗಂಡು	75	ನಂದಿಪುರ	ಅಜ್ಜಂಪುರ	ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು

ಪರಾಮರ್ಶನ ಗ್ರಂಥಗಳು

- [1] ಆನಂದರಾವ್ ಟಿ, "ಸೆನ್ಸ್ ಆಫ್ ಇಂಡಿಯಾ, ಸಂಪುಟ-24-ಬಿ, ಮೈಸೂರು ಭಾಗ-3", ಆಫೀಸ್ ಆಫ್ ದಿ
- [2] ಸೂಪರಿಟೆಂಡ್ ಆಫ್ ಗರ್ವನಮೆಂಟ್ ಪ್ರಿಂಟಿಂಗ್ ಇನ್ ಮೈಸೂರು, ಬೆಂಗಳೂರು 1903.
- [3] ಎಡ್ವರ್ಡ್ ಥರ್ಸ್ಟನ್ ಮತ್ತು ಕೆ.ರಂಗಾಚಾರಿ, "ಕ್ಯಾಸ್ಟ್ ಅಂಡ್ ಟ್ರೈಬ್ಸ್ ಆಫ್ ಸದರನ್ ಇಂಡಿಯಾ ಸಂಪುಟ-7 (ಟಿ-ಝಡ್)", ಸರ್ಕಾರಿ ಮುದ್ರಣಾಲಯ, ಮದ್ರಾಸ್, 1909.
- [4] ಎಥೋಪೇನ್ ಆರ್. ಇ, "ಕೆನರಾ-ಬಾಂಬೆ ಗ್ಯಾಸೆಟಿಯರ್-ಸಂಪುಟ 15", ಕೇಂದ್ರಿಯ ಸರ್ಕಾರಿ ಮುದ್ರಣಾಲಯ, ಬಾಂಬೆ, 1904.
- [5] ಕಿಟ್ಟಲ್ ಆರ್. ಎಫ್, "ಕನ್ನಡ-ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ನಿಘಂಟು" , ಬ್ಯಾಸೆಲ್ ಮಿಷನ್ ಬುಕ್ ಮತ್ತು ಟ್ರಾಕ್ಟ್ ಡೆಪಾಸಿಟರಿ, ಮಂಗಳೂರು. 1894.
- [6] ನಂಜುಂಡಯ್ಯ ಎಚ್.ವಿ, "ಮೈಸೂರು ಟ್ರೈಬ್ಸ್ ಅಂಡ್ ಕಾಸ್ಟ್, ಸಂಪುಟ-4", ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಮೈಸೂರು, 1931.
- [7] ಬೆಂಜಮಿನ್ ಲಿವಿಸ್ ರೈಸ್, "ಮೈಸೂರು ಗ್ಯಾಸೆಟಿಯರ್, ಸಂಪುಟ 1", ಮೈಸೂರು ಸರ್ಕಾರಿ ಮುದ್ರಣಾಲಯ, ಬೆಂಗಳೂರು, 1876.
- [8] ಬೆಂಜಮಿನ್ ಲಿವಿಸ್ ರೈಸ್, "ಮೈಸೂರು ಗ್ಯಾಸೆಟಿಯರ್, ಸಂಪುಟ 2", ಮೈಸೂರು ಸರ್ಕಾರಿ ಮುದ್ರಣಾಲಯ, ಬೆಂಗಳೂರು, 1876.
- [9] ವೆಂಕಟರಂಗೋ ಕಟ್ಟೀ, "ಗ್ಯಾರ್ಯುಟೀಯರು ಮುಂಬಯಿ ಇಲಾಖೆಗೆ ಸೇರಿದ್ದು, ಕರ್ನಾಟಕ ಭಾಗದ್ದು ಅಥವಾ ದಕ್ಷಿಣ
- [10] ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ ಸಂಸ್ಥಾನಗಳು ಸಹಿತ ಧಾರವಾಡ, ಬೆಳಗಾವಿ, ವಿಜಾಪುರ, ಕಾನಡಾ ಈ ನಾಲ್ಕು ಜಿಲ್ಲೆಗಳದ್ದು" , ಸರ್ಕಾರಿ ಕೇಂದ್ರಿಯ ಪುಸ್ತಕ ಘಟಕ, ಮುಂಬಯಿ, 1893.
- [11] ಸಿಂಗ್ ಕೆ. ಎಸ್(ಸಂ), "ಪೀಫಲ್ ಆಫ್ ಇಂಡಿಯಾ ಕರ್ನಾಟಕ, ಸಂಪುಟ-26, ಭಾಗ-3", ಅಂಡ್ರೋಪಲಾಜಿಕಲ್
- [12] ಸರ್ವೆ ಆಫ್ ಇಂಡಿಯಾ , ದೆಹಲಿ, 2003.
- [13] ಶ್ರೀನಿವಾಸ ಎಂ. ವಿ, ಲಕ್ಷ್ಮಣ ತೆಲಗಾವಿ(ಸಂ), "ಚಂದ್ರವಳ್ಳಿ" , ಜಿಲ್ಲಾ ಇತಿಹಾಸ ಸಂಶೋಧನಾ ಮಂಡಳಿ, ಚಿತ್ರದುರ್ಗ, 1976.
- [14] ಹಯವದನರಾವ್ ಸಿ, "ಮೈಸೂರು ಗ್ಯಾಸೆಟಿಯರ್ ಸಂಪುಟ-5" ಬಿ.ಆರ್ ಪಬ್ಲಿಷಿಂಗ್ ಕಾರ್ಪೊರೇಷನ್, ದೆಹಲಿ, 1930.
- [15] ಹೀರೆಮಠ ಎಸ್.ಎಸ್, ಉಪ್ಪಾರರು, ಹರಪನಹಳ್ಳಿ ತಾ ಉಪ್ಪಾರ ನೌಕರರ ಸಂಘ (ರಿ), ಹರಪನಹಳ್ಳಿ, 1998.