

‘ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿ’ಯೆಂಬ ಈ ಸುಗಂಧರಾಜನ ವಿಶಿಷ್ಟ ಘಮಲು, ವಿಭಿನ್ನ ಆಕಾರ ಮತ್ತು ವರ್ಷಗಳ ಕಾಲ ಕೆಡದೆ ಇರುವ ಗುಣಕ್ಕೆ ಭೌಗೋಳಿಕ ಸೂಚ್ಯಂಕದ ಗರಿಮೆ ಸಿಕ್ಕಿದೆ. 2009ರಲ್ಲಿ ಭಾರತ ಸರ್ಕಾರ ಜಿಐ ಟ್ಯಾಗ್ ನೀಡಿ ಗೌರವಿಸಿದೆ.

ದೈತ ದರ್ಶನ್ ಅವರ ಜಮೀನಿನಲ್ಲಿ ತೆನೆಕಟ್ಟಿದ ಅಪ್ಪೆಮಾವಿನ ಮರ

ಮಲೆನಾಡ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಸ್ವಾದಕ್ಕೆ ಜಾಗತಿಕ ಮನ್ನಣೆ

ಕರ್ನಾಟಕದ ಹಸುರುಸೀಮೆ ಶಿವಮೊಗ್ಗ ತನ್ನ ಪ್ರಾಕೃತಿಕ ಸಂಪತ್ತಿನಷ್ಟೇ ಅನನ್ಯವಾದ ಆಹಾರ ಪರಂಪರೆಯೊಂದಿಗೆ ಹೆಸರಾಗಿದೆ. ಮಲೆನಾಡಿನ ಪ್ರತಿ ಮನೆಯಂಗಳದಲ್ಲಿಯೂ ಮಾವಿನ ಮಿಡುಗಳ ಕಾಲ ಬಂದಾಗ ಸಿದ್ಧವಾಗುವ ಒಂದು ವಿಶೇಷ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಇಂದು ಇಡೀ ದೇಶದ ಗಮನಸೆಳೆಯುತ್ತಿದೆ. ಪ್ರತಿಯೊಬ್ಬರ ಊಟದ ತಟ್ಟೆಯ ತುದಿಯಲ್ಲಿ ಕುಳಿತು ಬಾಯಲ್ಲಿ ನೀರೂರಿಸುವ ಸುವಾಸನೆಯ ಸಾಮ್ರಾಟ ಎಂದೇ ಖ್ಯಾತವಾಗಿರುವ ‘ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿ’ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಭೌಗೋಳಿಕ ಸೂಚಕ ಮಾನ್ಯತೆಯನ್ನು ಪಡೆದ ಮಲೆನಾಡಿನ ಹೆಮ್ಮೆಯ ಉತ್ಪನ್ನವಾಗಿದೆ. ವಿಶಿಷ್ಟ ಪರಿಮಳಭರಿತ ಎಳೆಯ ಮಾವಿನ ಕಾಯಿಯ ತಳಿ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಪಶ್ಚಿಮ ಘಟ್ಟಗಳ ದಟ್ಟರಣ್ಯಗಳು, ನದಿ ದಂಡೆಗಳ ಮೇಲೆ ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತವೆ.

■ ಅರ್ಪಿತರಾಣಿ ಎ.ಎಸ್

ಅನಂತಭಟ್ಟನ ಅಪ್ಪೆ, ಜೀರಿಗೆ ಮಾವು, ಗುಂಡಪ್ಪೆ, ಅಡ್ಡೇರಿ ಅಪ್ಪೆ, ಕರ್ಪೂರದ ಅಪ್ಪೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಉದ್ದ ಅಪ್ಪೆ ಹೀಗೆ ನಾನಾ ತಳಿಯ ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿಗಳು ವರ್ಷದ ಮುನ್ನೂರು ಅರವತ್ತೈದು ದಿನವೂ ಊಟದ ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಜರಿ ಹಾಕುವ ಮೂಲಕ ಊಟದ ಗಮ್ಮತ್ತನ್ನ ಮತ್ತಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ.

ಶಿವಮೊಗ್ಗ, ಉತ್ತರ ಕನ್ನಡ, ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು ಮತ್ತು ಕೊಡಗು ಜಿಲ್ಲೆಗಳ ಕೆಲವು ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ಇದರ ತಳಿಗಳು ಹೇರಳವಾಗಿ ಸಿಗುತ್ತವೆ. ಅದರಲ್ಲೂ ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಜಿಲ್ಲೆಯ ರಿಪನ್‌ಪೇಟೆ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿಗೆ ಕೊಂಚ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೇಡಿಕೆ ಇದೆ. ಅರಸಾಳು, ಸೂಡೂರು ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಹರಿಯುವ

ಕುಮದ್ವತಿ ನದಿ ದಂಡೆಯ ಮೇಲೆ ಯಥೇಚ್ಛವಾಗಿ ಕಂಡುಬರುವ ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿ ಎಂದರೆ ಮಲೆನಾಡಿನ ಮಂದಿ ಬಾಯಿ ಚಿಪ್ಪರಿಸದೇ ಇರಲಾರರು. ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ಹೊಳೆಯಂಚಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ‘ಅಪ್ಪೆ’ ಮಹಾರಾಜರಿಗಾಗಿ ಜನ ವರ್ಷವಿಡಿ ಕಾದು ಕುಳಿರುತ್ತಾರೆ.

ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ತಯಾರಿಕೆ

ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯ ರುಚಿಯ ಗುಟ್ಟು ಅದರ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಅಡಗಿದೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಬೇರೆ ಮಾವು ಡಿಸೆಂಬರ್ ಹೊತ್ತಿಗೆ ತೆನೆಕಟ್ಟಿದರೆ, ಅಪ್ಪೆಮಾವು ಮಾತ್ರ ಜನವರಿಯಲ್ಲಿ ಹೂವು ಕಟ್ಟಲು ಆರಂಭವಾಗುತ್ತದೆ. ಹೂವು ಕಟ್ಟಿದ 45 ದಿನದೊಳಗೆ, ಅಂದರೆ, ಯುಗಾದಿಗೂ ಮುನ್ನ ಬೀಜ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವ ಮೊದಲು ಮರದಿಂದ ಕೆಳಗಿಳಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಇಡೀ ಮಿಡಿಗಳನ್ನೇ ಉಪ್ಪಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿ, ಮಿಡಿಗಳು ಚಟ್ಟಿದ ಮೇಲೆ ಖಾರದ ಪುಡಿ, ಸಾಸಿವೆ ಮತ್ತು ಅರಿಶಿನದಂತಹ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಮಸಾಲೆಗಳೊಂದಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ, ಗಾಳಿಯಾಡದ ಮಣ್ಣಿನ ಜಾಡಿ

ನದಿ ತಟದಲ್ಲಿನ ‘ಅಪ್ಪೆ’ಯ ಘಮಲು; ಪ್ರತಿ ಮಿಡಿಯಲ್ಲೂ ಪರಿಪೂರ್ಣ ರುಚಿ