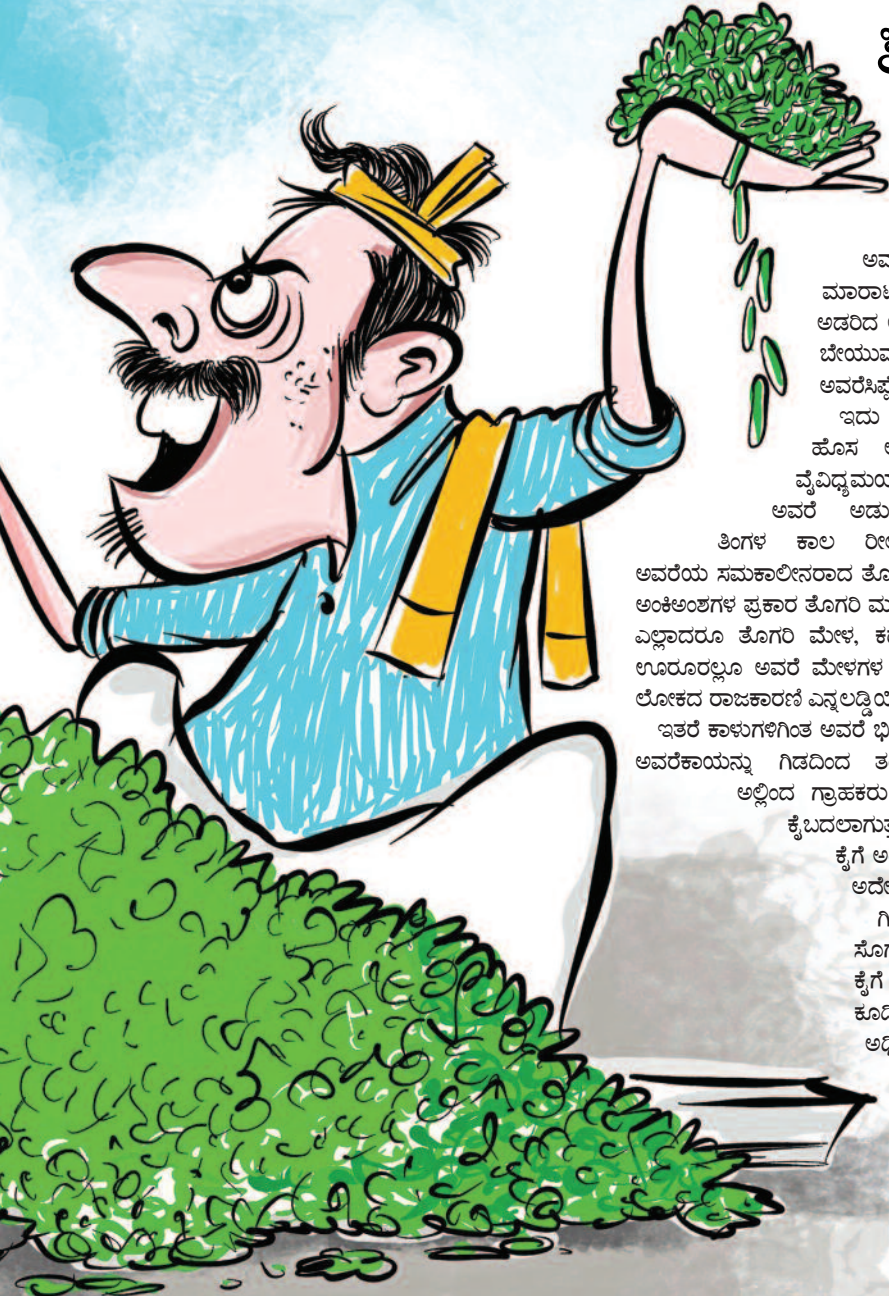


ಸರ್ವಂ ಅವರೇಮಯಂ

ಮನೆ ಮನ ಅಡರಿದ ಸೊಗಡು

■ ಮಲೆಕಾರ್ಜುನ ಹೊಸಪಾಳ್ಯ
ಕಲೆ: ಸಂತೋಷ್ ಸಿಸಿಹಿತ್ತು



ಶ್ರೀಶಿರ ಋತುವಿನ ಪುಷ್ಯಮಾಘ ಮಾಸದ ಚಳಿಗಾಲದಲ್ಲಿ ಅವರೇಕಾಯಿಯಷ್ಟು ನಮ್ಮನ್ನು ಆವರಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಮತ್ಯಾವುದೂ ಇಲ್ಲ. ವರ್ಷ ಕೊನೆಯಾಗುವುದೂ ಅದರಿಂದಲೇ, ವರ್ಷ ಮೊದಲಾಗುವುದೂ ಅದರಿಂದಲೇ. ಒಂದು ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಆದಿ ಅಂತ್ಯಕ್ಕೆಲ್ಲಾ ಅವರೇಯೇ ಮೂಲ ಎಂಬಂತೆ.

ಹೊಲಮಾಳಗಳಲ್ಲಿ ಗೊನೆದೂಗಿ ನಿಂತ ಅವರೆಗಿಡಗಳ ಸಾಲು, ಸಂತೆ, ತಳ್ಳು ಗಾಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಪೇರಿಸಿದ ಅವರೆ ರಾಶಿ, ಅಂಗೈಮುಂಗೈಗಳನ್ನು ಅಡರಿದ ಅವರೆ ಸೊಗಡು, ಅಡುಗೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಬಗೆಬಗೆಯಾಗಿ ಬೇಯುವ ಅವರೆಕಾಳು, ಹಾದಿಬೀದಿಗಳಲ್ಲಿ ಚೆಲ್ಲಾಡುವ ಅವರೆಸಿಪ್ಪೆ, ಹೀಗೆ ಈ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಸರ್ವಂ ಅವರೇಮಯಂ.

ಇದು ಸಾಲದೊಂದಿಗೆ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಅವರೆ ಮೇಳಗಳು, ಹೊಸ ಅವರೆ ರುಚಿಗಳ ಅನ್ವೇಷಣೆ, ಪತ್ರಿಕೆ-ಟೀವಿಗಳಲ್ಲಿ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಅವರೆ ರೆಸಿಪಿಗಳು. ಯೂಟ್ಯೂಬರುಗಳ ಅವರೆ ಅಡುಗೆ ಹಾವಳಿಯಂತೂ ಹೇಳತೀರದು. ಮೂರು ತಿಂಗಳ ಕಾಲ ರೀಲ್ಸು, ಶಾರ್ಟ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಅವರೇಯದೇ ಘಮಲು. ಅವರೇಯ ಸಮಕಾಲೀನರಾದ ತೊಗರಿ, ಹೆಸರು, ಉದ್ದು, ಹುರುಳಿಗಳಿಗೆ ಈ ಭಾಗ್ಯವಿಲ್ಲ. ಅಂಕಿಅಂಶಗಳ ಪ್ರಕಾರ ತೊಗರಿ ಮತ್ತು ಕಡಲೆಯ ಬಳಕೆ ಹೆಚ್ಚು. ಆದರೆ ಪ್ರಚಾರ ಕಡಿಮೆ. ಎಲ್ಲಾದರೂ ತೊಗರಿ ಮೇಳ, ಕಡಲೆ ಮೇಳ ನಡೆಯುವುದು ನೋಡಿದ್ದೀರಾ. ಆದರೆ ಊರೂರಲ್ಲೂ ಅವರೆ ಮೇಳಗಳ ಅಬ್ಬರವಿರುತ್ತದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಅವರೇಯನ್ನು ಕಾಳುಗಳ ಲೋಕದ ರಾಜಕಾರಣಿ ಎನ್ನಲಡ್ಡಿಯಿಲ್ಲ.

ಇತರೆ ಕಾಳುಗಳಿಗಿಂತ ಅವರೆ ಭಿನ್ನವಾಗಿ ನಿಲ್ಲುವುದು ಅದರ ಸೊಗಡಿನ ಗುಣದಿಂದಾಗಿ. ಅವರೇಕಾಯನ್ನು ಗಿಡದಿಂದ ತರಿದು, ಚೀಲಕ್ಕೆ ತುಂಬಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಸಾಗಿಸಿ, ಅಲ್ಲಿಂದ ಗ್ರಾಹಕರು ಖರೀದಿಸಿ ಮನೆಗೆ ತರುವ ಹಾದಿಯಲ್ಲಿ ಐದಾರು ಕೈಬದಲಾಗುತ್ತದೆ. ಆದರೂ ಕಾಯಿ ಸುಲಿಯುವಾಗ ಅದರ ಸೊಗಡು ಕೈಗೆ ಅಂಟುತ್ತಿರುತ್ತದೆ. ಘಮಲು ಮೂಗಿಗೆ ಅಡರುತ್ತಿರುತ್ತದೆ. ಅದೇ ಅವರೇಯ ಸೊಗಡಿನ ಸೊಗಡು ಮತ್ತು ಸಾಮರ್ಥ್ಯ.

ಗಿಡದಿಂದ ಬಿಡಿಸಿದ ಕೆಲವೇ ಗಂಟೆಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಸಿದರೆ ಅವರೆ ಸೊಗಡು ಗಾಢವಾಗಿ ಅನುಭವಕ್ಕೆ ಬರುತ್ತದೆ. ಸೊಗಡು ಕೈಗೆ ಹೆಚ್ಚೆಚ್ಚು ಅಂಟಿದಷ್ಟೂ ಅವರೇಯು ತಾಜಾತನದಿಂದ ಕೂಡಿದೆ ಎಂದರ್ಥ. ಅದಕ್ಕೆ ಬೆಲೆ ಹೆಚ್ಚು, ರುಚಿಯೂ ಅಧಿಕ. ಅದಕ್ಕಾಗಿಯೇ ತಳ್ಳು ಗಾಡಿಯವರು 'ಸೊಗಡವರೆ ಕಾಯಿ' ಎಂದು ಕೂಗುತ್ತಾ ಬರುತ್ತಾರೆ. ಎಣ್ಣೆಯಂತೆ ಕೈಗೆ ಅಂಟಿಕೊಳ್ಳುವ ಸೊಗಡು ಎಷ್ಟು ತೊಳೆದರೂ ಹೋಗದು. ಸಿಪ್ಪೆಯ ಮೇಲೆ ಅಂಟಿಕೊಂಡಿರುವ ಈ ಸೊಗಡು ಅದು ಹೇಗೆ ಬೀಜಕ್ಕೆ ರುಚಿ