

ಕೊಡುವುದೇ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ.

ಈ ಸೊಗಡಿನ ಪ್ರತಾಪ ಎಷ್ಟೆಂದರೆ ತುಮಕೂರಿನ ರಾಜಕಾರಣಿ ಶಿವಣ್ಣ 'ಸೊಗಡು ಶಿವಣ್ಣ' ಎಂದೇ ಜನಪ್ರಿಯ. ಅದೇ ಹೆಸರಿನ ಪತ್ರಿಕೆಯನ್ನೂ ಅವರು ನಡೆಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಅವರು ಮುಂಚೆ ಸೊಗಡವರೆ ಕಾಯಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರೆಂದು ಪ್ರತೀತಿ. ಕೆಲವರು ಮನೆಗೆ 'ಸೊಗಡು' ಎಂದು ಹೆಸರಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಅದರ 'ಅವರೆ' ಎಂದು ಯಾರೂ ಹೆಸರಿಟ್ಟಿದ್ದು ಕಂಡಿಲ್ಲ. ಅವರೆಕಾಯಿಯ 'ಸೊಗಡು', ಪರಿಮಳ ಅದರಲ್ಲಿರುವ ನೈಸರ್ಗಿಕ ರಾಸಾಯನಿಕ ಅಂಶಗಳಿಂದ ಬರುತ್ತದೆ. ಎಲ್ಲಾ ಅವರೆಕಾಯಿಗಳಲ್ಲೂ ಒಂದೇ ರೀತಿಯ ಸೊಗಡಿಯವುದಿಲ್ಲ. 'ನಾಟಿ ಅವರೆ' ಅಥವಾ 'ಸೊಗಡು ಅವರೆ' ತಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಇದು ಅಧಿಕವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಹೈಬ್ರಿಡ್ ತಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಅಷ್ಟಾಗಿ ಸೊಗಡು ಕಂಡುಬರುವುದಿಲ್ಲ.

ಅವರೆಕಾಯಿಯಲ್ಲಿ ಹೆಕ್ಟನಲ್ ಮತ್ತು ಆಲ್ಫೈಡ್‌ಗಳಂತಹ ಕೆಲವು ವಿಶಿಷ್ಟವಾದ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳಿವೆ. ಇವು ಗಾಳಿಯ ಸಂಪರ್ಕಕ್ಕೆ ಬಂದಾಗ ಅಥವಾ ಬೇಯಿಸುವಾಗ ಒಂದು ವಿಶಿಷ್ಟವಾದ ಮತ್ತು ಹಿತಕರವಾದ ಪರಿಮಳವನ್ನು ಹೊರಹಾಕುತ್ತವೆ. ಇದೇ 'ಸೊಗಡು'.

ಅವರೆಕಾಯಿ ಚಳಿಗಾಲದ ಬೆಳೆ. ಇಬ್ಬನಿ ಬೀಳುವ ಮತ್ತು ಮಂಜು ಮುಸುಕಿದ ವಾತಾವರಣ ಮತ್ತು ಆ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿರುವ ತೇವಾಂಶವು ಅವರೆಕಾಯಿಯ ರುಚಿ ಮತ್ತು ಸುವಾಸನೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಕರ್ನಾಟಕದ ಬಯಲುಸೀಮೆ ಭಾಗದ ಮಣ್ಣಿನ ಗುಣ ಈ ಸೊಗಡಿಗೆ ಪೂರಕ.

ಇಡೀ ಅವರೆಕಾಯಿಯನ್ನು ಸುಟ್ಟು ಅಥವಾ ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನುವ ಅಭ್ಯಾಸವಿದೆ. ಸಂಕ್ರಾಂತಿ ಹಬ್ಬದಲ್ಲಂತೂ ಬೇಯಿಸಿದ ಅವರೆಕಾಯಿ ವಿಶೇಷ ತಿನಿಸು. ತುಸುವೇ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿದ ಅವರೆಕಾಯಿಯನ್ನು ತಿನ್ನುವುದೇ ಚಂದ. ಕೆಲವರು ಇಡೀ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಬಾಯಿಗಿಟ್ಟು ಅಷ್ಟೂ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಸರನೆ ಎಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಉಪ್ಪುಪ್ರಾದ ನೀರಿನ ಜೊತೆ ಬೆರೆತ ಆ ಕಾಳುಗಳು ಆಹಾರ... ಎಂಥಾ ರುಚಿ, ಏನ್ ಕತೆ ಅಂತೀರಾ.

ಇನ್ನು, ಹಸಿ ಅವರೆಕಾಳನ್ನು ನೆನೆಹಾಕಿ ಹಿಚುಕಿ ಮೇಲಿನ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಬೇಳೆ ಮಾಡುವುದು ನಮಗೆಲ್ಲಾ ಗೊತ್ತೇ ಇದೆ. ಇದೂ ಸಹ ಅವರೆಯ ವಿಶೇಷ ಗುಣ. ಇತರೆ ಕಾಳುಗಳಿಗೆ ಹೀಗೆ ಮಾಡಲು ಆಗದು. ಮೊದಲೆಲ್ಲಾ ಕೇವಲ ಸಾರು ಮಾಡಲು ಅವರೆಕಾಳು ಹಿಚುಕುತ್ತಿದ್ದರು. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಇದರಿಂದ ಹತ್ತಾರು ಕರಿದ, ಹುರಿದ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ಮಾಡಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಕಟುಮ್ ಎಂದು ತಿನ್ನಬಹುದಾದ ಇವುಗಳ ಬೆಲೆಯೂ ಅಧಿಕ. ಹಿಚುಕಿದ ಅವರೆಕಾಳನ್ನು ಬೇಳೆ ಮಾಡಿ ಒಣಗಿಸಿದರೆ ವರ್ಷ ಪೂರ್ತಿ ಬಳಸಬಹುದು.

'ಹಿತಕವರೆಕಾಳು ಸಾರು' ಅವರೆಯ ವಿಶಿಷ್ಟ

ಅಡುಗೆ. ಒಳ್ಳೆ ಬಲಿತ ಸೊಗಡವರೆ ಕಾಳನ್ನು ಹಿಚುಕಿ, ಬೇಕಾದ ಸಾಂಬಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನೆಲ್ಲಾ ಹಾಕಿ ಹದವಾಗಿ ಮಾಡಿದರೆ ಅದರ ಘಮಲು ಇಡೀ ಊರಿಗೆ ಹರಡುತ್ತದೆ. ಮುದ್ದೆ, ಅನ್ನ, ರೊಟ್ಟಿ, ಚಪಾತಿ, ದೋಸೆ... ಹೀಗೆ ಎಲ್ಲದಕ್ಕೂ ಹೊಂದಿಕೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಕೆಲವರ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಮೂರುನಾಲ್ಕು ದಿನ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ಸವಿಯುತ್ತಾರೆ. ಹಳೆಯದಾದಷ್ಟೂ ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚು. ಓಲ್ಡ್ ಮಾಂಕ್ ರಮಿನ್‌ಂತೆ.

ಕರ್ನಾಟಕದ ಜನರಷ್ಟು ಅವರೆಗೆ ಮನಸೋತವರು ಬೇರೆ ರಾಜ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಇಲ್ಲವೆನಿಸುತ್ತದೆ. ಅದಕ್ಕಾಗಿಯೇ ಅವರೆಯ ಕುರಿತು ಹಲವು ಜನಪದ ಕಥೆಗಳೇ ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡಿವೆ. ಅದರಲ್ಲಿ ಒಂದು ಕಥೆ ವಿಶಿಷ್ಟ. ಅವರೆ ಭೂಮಿಗೆ ಹೇಗೆ ಬಂತು ಎಂಬುದನ್ನು ಇದು ವಿವರಿಸುತ್ತದೆ. ಕಥೆ ಹೀಗಿದೆ; 'ಪಗಡೆಯಾಟದಲ್ಲಿ ಗೆದ್ದು ಪಾಂಡವರನ್ನು ವನವಾಸಕ್ಕೆ ಕಳಿಸುವ ಕೌರವರು ಅವರು ಮರಳಿ ಬಾರದಂತೆ ಕೊಲ್ಲಬೇಕೆಂದು ತೀರ್ಮಾನಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅದಕ್ಕಾಗಿ ಅರಗಿನ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಉಳಿಯುವಂತೆ ಉಪಾಯದಿಂದ ಪಾಂಡವರನ್ನು ಕಳಿಸಿ ರಾತ್ರಿ ಬೆಂಕಿ ಹಚ್ಚುತ್ತಾರೆ. ಅರಗಿನ ಮನೆಯು ಧಗನೆ ಹತ್ತಿಕೊಂಡು ಉರಿದುಹೋಗುತ್ತದೆ. ಪಾಂಡವರು ಸತ್ತರು ಎಂದು ಕೌರವರಿಗೆ ಖುಷಿ. ಆದರೆ ಅರಗಿನ ಮನೆಯ ಸುರಂಗ ಮಾರ್ಗದಿಂದ ಪಾಂಡವರು ತಪ್ಪಿಸಿಕೊಂಡು ಬದುಕುಳಿಯುತ್ತಾರೆ. ಹಾಗೆ ಬದುಕಿ ಹೊರಗೆ ಬಂದವರು ತಾವು ಇನ್ನೂ ಬದುಕಿದ್ದೇವೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಸಾರಲು ಒಂದು ಕಾಳನ್ನು ಸೃಷ್ಟಿ ಮಾಡಿ ಪಾಂಡವರು ಇನ್ನೂ 'ಅವೆ' ಎಂದು ಕೂಗುತ್ತಾ ಜಗತ್ತಿಗೆಲ್ಲಾ ಎರಚಿದರಂತೆ. ಅವರು ಹಾಗೆ ಎಸೆದ ಕಾಳೇ ಅವರೆ. ಹಾಗೆ ಅವರೆಯು ಭೂಮಿಗೆ ಬಂದಿತು ಎಂದು ಹಳ್ಳಿಗರ ನಂಬಿಕೆ. ಪಾಂಡವರು ಬದುಕಿದ್ದನ್ನು ತಿಳಿದ ಕೌರವರ ಸಿಟ್ಟು ಮುಗಿಲುಮುಟ್ಟಿತು. ನೀವು ಸೃಷ್ಟಿಸಿದ ಅವರೆಕಾಯಿಗೆ ನಾವು ಹುಳುಗಳಾಗಿ ಕಾಡಿ ನಾಶ ಮಾಡುತ್ತೇವೆ ಎಂದು ಶಪಥ ಮಾಡಿದರು. ಹೀಗೆ ಜಗತ್ತಿಗೆ ಅವರೆಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಅದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬಾಧಿಸುವ ಕೊಂಡಿ ಹುಳುಗಳ ಸಂತತಿ ಬಂದಿತಂತೆ. ಇದು ನಮ್ಮ ಜನಪದರು ಅವರೆಯ ಹುಟ್ಟಿನ ಬಗೆಗೆ ಕಟ್ಟಿರುವ ಕಥೆ.

ಈ ಕಥೆಯನ್ನು ಕೇಳಿ 'ಪಾಂಡವರಿಗೆ ಕನ್ನಡ ಬರುತ್ತಿತ್ತೇ, ಮಹಾಭಾರತ ನಡೆದಿದ್ದು ಉತ್ತರ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ತಾನೇ, ಅವರೆ ನಮ್ಮ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟಿದೆಯೇ' ಎಂಬ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳು ಕೆಲವು ಕಿಲಾಡಿ

ಓದುಗರ ಮನಸ್ಸಿನಲ್ಲಿ ಮೂಡಬಹುದು. ನಮ್ಮ ಜನಮಾನಸದಲ್ಲಿ ಆಳವಾಗಿ ಬೇರೂರಿರುವ ರಾಮಾಯಣ, ಮಹಾಭಾರತವನ್ನು ತಮ್ಮ ಬದುಕು ಹಾಗೂ ಕೃಷಿಗೆ ಸಮೀಕರಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಮೂಲಕ ಆ ಬೆಳೆಗಳ ಬಗೆಗೆ ಗೌರವ ಭಾವನೆಯನ್ನು ಮೂಡಿಸುವ ಉದ್ದೇಶ ಇವುಗಳ ಹಿಂದೆ ಇದೆ ಎನಿಸುತ್ತದೆ. ಅವರೆ ಮಾತ್ರವಲ್ಲ ಇತರೆ ಅನೇಕ ಬೀಜಗಳ ಬಗೆಯೂ ಇದೇ ರೀತಿಯ ಕಥೆಗಳಿವೆ. ತಳಿ ವಿಜ್ಞಾನದ ಪ್ರಕಾರ ನೋಡುವುದಾದರೆ; ಅವರೆಕಾಯಿಯ ಮೂಲ ಆಫ್ರಿಕಾದ ಉಷ್ಣವಲಯ (Tropical Africa) ಮತ್ತು ಏಷ್ಯಾ ಎಂದು ಗುರುತಿಸಲಾಗಿದೆ. ಅಲ್ಲಿಂದ ಇದು ಭಾರತ ಸೇರಿದಂತೆ ಪ್ರಪಂಚದ ಇತರ ಭಾಗಗಳಿಗೆ ಹರಡಿತು. ಅವರೆಯು ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಪುರಾತನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದೆ. ಇತಿಹಾಸಕಾರರ ಪ್ರಕಾರ, ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಕ್ರಿ.ಪೂ. 2500ರಷ್ಟು ಹಿಂದೆಯೇ ಇದನ್ನು ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು.

ಕರ್ನಾಟಕದ ಹಾವೇರಿ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಹಳ್ಳಿಯ ಬಳಿ ನಡೆದ ಉತ್ಖನನದಲ್ಲಿ ಸಿಕ್ಕಿದ ಪುರಾವೆಗಳ ಪ್ರಕಾರ, ನವಶಿಲಾಯುಗದ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಇಲ್ಲಿ (ಸುಮಾರು 3000-4000 ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ) ಅವರೆಕಾಯಿಯನ್ನು ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಎಂತಹ ಕುತೂಹಲಕಾರಿ ಸಂಗತಿ ಅಲ್ಲವೇ. ಕರ್ನಾಟಕದ ಹಳೇ ಮೈಸೂರು ಸೊಗಡವರೆಗೆ ಪ್ರಸಿದ್ಧಿ. ಅದರಲ್ಲಿಯೂ ಮಾಗಡಿ, ಕನಕಪುರ, ಹುಣಸೂರು, ತುಮಕೂರು, ನೆಲಮಂಗಲ, ಕೋಲಾರದ ಅವರೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಬಂದರೆ ಬಹು ಬೇಡಿಕೆ. ಇದಲ್ಲದೆ ಕೆಲವು ಸಣ್ಣ ಭೂಭಾಗಗಳ ಅವರೆ ಹೆಸರುವಾಸಿ. ತಮಿಳುನಾಡಿನ ಡೆಂಕಣಕೋಟೆ ಬಳಿಯ ಮಂಚಿಬೆಟ್ಟ, ಮುತ್ತತ್ತಿ ಬಳಿಯ ಬಸವನ ಬೆಟ್ಟದ ಅವರೆಕಾಯಿಯನ್ನು ವ್ಯಾಪಾರಸ್ಥರು ಪೈಪೋಟಿಯಿಂದ ಖರೀದಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಸಾವಿರಾರು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ನಮ್ಮ ನೆಲದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರುವ ಅವರೆಯಲ್ಲಿ ಹತ್ತಾರು ತಳಿ ವೈವಿಧ್ಯವಿದೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ದಬ್ಬವರೆ, ಚಿಟ್ಟವರೆ, ಚಿನ್ನುಗಲು, ಪುಟ್ಟವರೆ, ಗದ್ದೆ ಅವರೆ ಪ್ರಮುಖವಾದವು. ಇವು ಮಳೆಯಾಶ್ರಿತವಾಗಿ ಹಾಕುವ ರಾಗಿ ಹಾಗೂ ಇನ್ನಿತರೆ ಬೆಳೆಗಳ ನಡುವೆ ಬಿತ್ತುವ ತಳಿಗಳು. ಕೋಲಾರ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಕಪ್ಪು ಅವರೆಯನ್ನೂ ಕಾಣಬಹುದು. ದಬ್ಬವರೆ ಮತ್ತು ಚಿಟ್ಟವರೆ ವ್ಯಾಪಕವಾಗಿ ಬೆಳೆಯಲ್ಪಡುತ್ತಿವೆ. ಇವುಗಳ ಮುಖ್ಯ ವ್ಯತ್ಯಾಸವೆಂದರೆ, ದಬ್ಬವರೆ ಕಾಯಿ

