

ಸಪಾಟಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಒಳಗಿನ ಕಾಳು ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಕಾಣುತ್ತವೆ. ಸಡಿಲವಾದ ಉಡುಗೆ ತೊಟ್ಟಂತೆ. ಚಿಟ್ಟವರೆಯಿಸಿವೆಯು ಕಾಳುಗಳಿಗೆ ಅಂಟಿಕೊಂಡಿದ್ದು ಸ್ಪಿನ್ ಟೈಟ್ ಉಡುಗೆ ತೊಟ್ಟಂತಿರುತ್ತದೆ. ಒಳಗಿನ ಕಾಳುಗಳನ್ನು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ಕಾಣಬಹುದು. ಇನ್ನು, ಹಾವೇರಿ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ಗದ್ದೆ ಅವರಕಾಯಿಯು ನೋಡಲು ಬಹು ಪುಟ್ಟದು. ಹೆಬ್ಬೆಟ್ಟಿಗಿಂತ ಸಣ್ಣ ಗಾತ್ರ. ಅನುಭವಿಗಳಿಗೆ ಮಾತ್ರ ಈ ತಳಿಗಳಿಗೆ ಇರುವ ವ್ಯತ್ಯಾಸ ತಿಳಿಯುತ್ತದೆ. ದಬ್ಬವರ ಕಾಳು ತುಸು ದಪ್ಪ, ಹಿತಕವರೆಗೆ ಉತ್ತಮ, ಸುಲಿಯುವುದು ಸುಲಭ. ಚಿಟ್ಟವರೆಯ ಕಾಳುಗಳು ಸಣ್ಣ, ಆದರೆ ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚು. ಸುಲಿಯಲು ಕಷ್ಟ. ಸ್ಪಿನ್ ಟೈಟ್ ಉಡುಗೆಯನ್ನು ತೆಗೆಯಲು ಎಷ್ಟು ಕಷ್ಟವೋ ಚಿಟ್ಟವರೆಯ ಕಾಳು ಬಿಡಿಸುವುದೂ ಅಷ್ಟೇ ಕಷ್ಟ. ಇಡೀ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ತಿನಿಸು ಚಿಟ್ಟವರೇ ಚೆಂದ. ಕೆಲವು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಹೆಬ್ಬಾಳ ಅವರ ಎಂಬ ಎಲ್ಲಾ ಕಾಲದಲ್ಲೂ ಬೆಳೆಯುವ ಸುಧಾರಿತ ತಳಿಯನ್ನು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಿ ಬಿಡುಗಡೆ ಮಾಡಲಾಯಿತು. ಆದರೆ ಇದರಲ್ಲಿ ಸೊಗಡಿನ ಅಂಶ ತೀರಾ ಕಡಿಮೆ. 'ಹುಲ್' ತಿಂದಂಗಾಯ್ದೆ ಬುಡಿ, ಸಪ್ಪೆ, ಚೂರೂ ರುಚಿ ಇಲ್ಲ' ಎಂಬುದು ಈ ಅವರ ತಿಂದವರ ಅನಿಸಿಕೆ. ಮೂರೇ ತಿಂಗಳಿಗೆ ಬರುವ ಈ ತಳಿಯಿಂದಾಗಿ ಈಗ ವರ್ಷೋಬತ್ತು ಕಾಲವೂ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಅವರಕಾಯಿ ದೊರೆಯುತ್ತಿದೆ. ಆದರೂ ಸುಗ್ಗಿ ಕಾಲದ ಸೊಗಡವರೆಯ ಖಿದರು ಕಡಿಮೆಯಾಗಿಲ್ಲ. ಬೇಡಿಕೆ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಲೇ ಇದೆ. ನಮ್ಮ ನಾಲಗೆಯ ರಸಧಾತುಗಳು ಸೊಗಡವರೆಗೆ ಒಗ್ಗಿಕೊಂಡಿರುವ ಪರಿಣಾಮವಿದು.

ಇನ್ನು, ಮನೆ ಮುಂದೆ ಅಥವಾ ಹಿತ್ತಿಲುಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದೆರಡು ಗುಣಿ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಬೆಳೆಯುವ ನೆಲ್ಲವರೆ, ಹಿತ್ತಿಲವರೆ ತಳಿಗಳೂ ಇವೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಗೆಣ್ಣವರೆ ಎಂದೂ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಹೆಚ್ಚು ಸೊಗಡು ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಕಾಳಿನ ಗಾತ್ರವೂ ಸಣ್ಣ. ಇಡೀ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಸಾಂಬಾರಿಗೆ ಮತ್ತು ಪಲ್ಯ ಮಾಡಲು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ತಳಿಗೆ ಕಪ್ಪು ಹೆಣ್ಣುಗಳ ಕಾಟ ವಿಪರೀತ.

ಅವರೆಗೆ ಬಾಧಿಸುವ ಕೀಟಗಳಲ್ಲಿ ಕೊಂಡಿ ಹುಳು (Pod Borer) ಅತ್ಯಂತ ಪ್ರಮುಖವಾದದ್ದು. ಇದನ್ನು 'ಕಾಯಿ ಕೊರಕ' ಎಂದೂ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಅವರಕಾಯಿ ಸುಲಿಯುವಾಗ ಕಾಳಿನ ನಡುವೆ ಸಿಗುವ ಹಸಿರು ಬಣ್ಣದ ಕೊಂಡಿ ಹುಳುಗಳನ್ನು ಹಿಡಿದು ನೀರಿಗೆ ಹಾಕುವುದು ರೂಢಿ. ಅದಕ್ಕಾಗಿಯೇ ಒಂದು ಲೋಟದಲ್ಲಿ ನೀರು ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ನೀರಿಗೆ ಹಾಕದಿದ್ದರೆ ಅವು ತೆವಳುತ್ತಾ ಮನೆ ತುಂಬಾ ಹರಿದಾಡುತ್ತವೆ. ಇಡೀ ಅವರಕಾಯಿಯನ್ನು ಬೇಯಿಸುವಾಗ ಹುಳ ಇಲ್ಲದಿರುವ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಎಚ್ಚರಿಕೆಯಿಂದ ಆರಿಸಬೇಕು. ಇಲ್ಲವಾದರೆ ಅಡುಗೆಯು ವೆಚ್ಚ ಬದಲಿಗೆ ನಾನ್ ವೆಚ್ಚಾಗುವ ಅಪಾಯ. ಅವರೆಯು ಹೂ ಕಾಯುವ ಮತ್ತು ತಪರು ಬಿಡುವ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಸೀಡೆ ದೇವರು ಎಂಬ ಕೃಷಿ ಆಚರಣೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಕೋಳಿಯನ್ನು ಬಲಿ ಕೊಟ್ಟು ಅದರ



ಪುಕ್ಕಗಳನ್ನು ಹೊಲದಲ್ಲಿ ಸುಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅವರೆಗೆ ಕೀಟರೋಗ ಬಾಧೆ, ಹೆಣ್ಣುಗಳು ಬೀಳದಿರಲಿ ಎಂಬುದು ಇದರ ಉದ್ದೇಶ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಹಳ್ಳಿಗರು. ಅವರೆಯನ್ನು ಅಕ್ಕಡಿ ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವುದು ವಾಡಿಕೆ. ಅಕ್ಕಡಿ ಅಥವಾ ಮಿಶ್ರ ಬೇಸಾಯ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತಿರುವುದರಿಂದ ಅವರ ಸಾಲುಗಳೂ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತಿವೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಅವರೆಗೇ ನಿರ್ದಿಷ್ಟವಾಗಿರುವ ಕೆಲವೊಂದು ಬೆಳೆ ಪದ್ಧತಿಗಳೂ ಕಣ್ಮರೆಯಾಗಿವೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ, ಅವರೇ ಅಂಬು ಕುಯುವುದು. ಬೆಳವಣಿಗೆ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಹರಡಿಕೊಂಡು ಬೆಳೆಯುವ ಅವರೆಯ ರೆಂಬೆ ಅಥವಾ ಅಂಬುಗಳನ್ನು ಕುಯಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಇದು ಅವರೆಯು ಅಡ್ಡಾದಿಡ್ಡಿ ಹಬ್ಬಿ ಮುಖ್ಯ ಬೆಳೆಯಾದ ರಾಗಿ ಬೆಳವಣಿಗೆಗೆ ಅಡ್ಡಿಪಡಿಸುವುದನ್ನು ತಡೆಯುವ ಕ್ರಮವಾಗಿತ್ತು. ಅಲ್ಲದೆ ಹೀಗೆ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ರಾಗಿ ಕಟಾವಾದ ಅವರೆ ಗಿಡಗಳು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹಬ್ಬುತ್ತಿದ್ದವು. ಎಷ್ಟರಮಟ್ಟಿಗೆ ಎಂದರೆ 6 ಅಥವಾ 8 ರಾಗಿ ಸಾಲಿನ ನಡುವೆ ಒಂದು ಸಾಲು ಅವರೇ ಹಾಕಿದ್ದರೂ ರಾಗಿ ಕಟಾವಾದ ಬಳಿಕ ಇಡೀ ಹೊಲ ಮುಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳುವಂತೆ ಅವರ ಬಳ್ಳಿಗಳು ಹಬ್ಬುತ್ತಿದ್ದವು. ಹೀಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಅಂಬನ್ನು ಜಾನುವಾರುಗಳಿಗೆ ಮೇವಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಆದರೆ ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಅಂಬು ಕತ್ತರಿಸುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಬಹುತೇಕ ಮರೆತೇಹೋಗಿದೆ.

ಅವರ ಬಳಸುವ ನಗರದ ಗ್ರಾಹಕರಲ್ಲೂ ಕೆಲವು ಬದಲಾವಣೆಗಳಾಗಿವೆ. ಮೊದಲಿನಂತೆ ಅವರಕಾಯಿಯನ್ನು ತಂದು ಸುಲಿದು ಬಳಸುವವರ ಸಂಖ್ಯೆ ಕ್ಷೀಣಿಸುತ್ತಿದೆ. ಸುಲಿದಿಟ್ಟ ಕಾಳನ್ನೇ ಖರೀದಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಅವರ ಸೊಗಡನ್ನು ಅಂಟಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಇವರಿಗೆ ಇಷ್ಟವಿಲ್ಲ. ಜೊತೆಗೆ ಸಮಯದ ಅಭಾವದ ನೆಪವೂ ಉಂಟು. ಇದು ಸರಿಯಿಲ್ಲ. ಅವರೆಯ ಮೂಲ ರುಚಿಯನ್ನು ಆಸ್ವಾದಿಸಬೇಕೆಂದರೆ ಕೈತುಂಬಾ ಹಿಡಿಯಬೇಕು. ಗಂಡಹೆಂಡತಿ, ಮಕ್ಕಳುಮರಿ ಸೇರಿ ಸುಲಿಯಬೇಕು. ಕಾಯಿಗಳಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲೊಂದು ಇಲ್ಲೊಂದು ಹುಳುಕ ಇದ್ದರೆ ಬೇಸರಿಸಬಾರದು. ಹುಳು ಇರುವ ಅವರೇ ಎಂದರೆ ಅದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚು ರಾಸಾಯನಿಕ ಬಳಸಿಲ್ಲ ಎಂಬುದನ್ನು ಅರ್ಥಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.

ರೈತರಿಂದ ಅವರಕಾಯಿ ಖರೀದಿಸುವುದು ಒಳ್ಳೆಯದು. ಮಹಾನಗರದವರಿಗೆ ಇದು ಸಾಧ್ಯವಾಗಲಿಕ್ಕಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ನಗರ, ಪಟ್ಟಣಗಳವರಿಗೆ ಖಂಡಿತ ಸಾಧ್ಯ. ಬೆಳೆದವರಿಗೂ ಹೊಲದಲ್ಲೇ ವ್ಯಾಪಾರ. ಬಳಸುವವರಿಗೂ ತಾವು

ತಿನಿಸು ಅವರೇ ಎಲ್ಲಿಂದ ಬರುತ್ತದೆ, ಎಂತಹ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದಿದೆ, ಏನು ಗೊಬ್ಬರ ಹಾಕಿದ್ದಾರೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಕಣ್ಣಾರೆ ಕಾಣುವ ಸುಯೋಗ. ಅವರ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಹಳ್ಳಿಗಳ ಬೀದಿಗಳಲ್ಲಿ ಅಡ್ಡಾದಿಡರ ಅವರಕಾಳು ಹಿಡುಕಿದ ನಂತರ ಸಿಗುವ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು (ಕಾಳಿನ ಹೊರಕವಚ) ರಸ್ತೆಗೆ ಅಡ್ಡಲಾಗಿ ಹಾಕಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದು. ಈ ನಂಬಿಕೆ ಯಾವಾಗಿನಿಂದ ಶುರುವಾಯಿತೋ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ. ಹಾಗೆ ರಸ್ತೆಗೆ ಹಾಕಿ ಜನರು ಅದನ್ನು ತುಳಿದುಕೊಂಡು ಓಡಾಡಿದರೆ ಸಾರಿನ ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ ಎಂದು ಕೆಲವರು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಬೀದಿಯಲ್ಲಿ ಚೆಲ್ಲಿದ ಸಿಪ್ಪೆ ತುಳಿದರೆ ಅಡುಗೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಸಾರಿನ ರುಚಿ ಹೇಗೆ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೋ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಅಂತಹ ನಂಬಿಕೆ ಇರುವುದಂತೂ ಸತ್ಯ. ಗಮನಿಸಿ, ಅವರಕಾಯಿಯ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ದನಕುರಿಗಳಿಗೆ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ, ಆದರೆ ಕಾಳಿನ ಮೇಲಿರುವ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ಹಾಕುವುದಿಲ್ಲ. ಅವು ತಿನಿಸುವುದೂ ಇಲ್ಲ. ಅನ್ನಿ. ಅಷ್ಟು ಸಪ್ಪೆ. ಅಯ್ಯೋರೇ ಅಯ್ಯೋರೇ ಅವರ ಕಾಳು ತಿನಿಸೋರೇ ಡರ್ ಭರ್ ಊಸೋರೇ

ಹಳ್ಳಿ ಮಕ್ಕಳು ಕೋರಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಹೇಳುವ ಈ ಪದ ಅವರಕಾಳಿನ ಮತ್ತೊಂದು ಗುಣವನ್ನೂ ವರ್ಣಿಸುತ್ತದೆ. ಅವರ ತಿನಿಸು ಚಪ್ಪರಿಸಿದವರೆಲ್ಲಾ ಈ ಆನಂದ ಅನುಭವಿಸಿದವರೇ. 'ನಾನು ಬರೋವರಗೂ ಮಾತ್ರ ಬೇರೆಯವರ ಹವಾ, ನಾನ್ ಬಂದ ಮೇಲೆ ನಂದೇ ಹವಾ' ಎಂಬ ಡೈಲಾಗ್ ಅವರೆಗೇ ಹೇಳಿ ಬರಿಸಿರಬೇಕು.

ಅವರೆಯ ಹಸಿ ಕಾಳಿಗೆ ಇರುವಷ್ಟು ಬಳಕೆ ಒಣ ಕಾಳಿಗಿಲ್ಲ. ಅವರಕಾಳನ್ನು ಒಣಗಿಸಿ ಬೆಳೆ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಆಗಾಗ ಸಾಂಬಾರಿಗೆ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಒಣ ಅವರೇ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಬಳಸುವ ಜ್ಞಾನವೂ ನಮ್ಮಿಂದ ಮರೆಯಾಗುತ್ತಿದೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ, ಪಡುವಲ ಕಾಯಿ ಸಾಂಬಾರಿಗೆ ಅವರಬೆಳೆ ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಜೊತೆ. ಹೊಸ ತಲೆಮಾರು ಬಹುತೇಕ ಇದನ್ನು ಮರೆತಿದೆ.

ಅವರೆಯ ಬೆಳೆ, ತಳವೈದ್ಯ, ಅಡುಗೆ, ನಂಬಿಕೆ, ಆಚರಣೆ ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ನೋಡುವುದಾದರೆ, ಅವರೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಕೆಲವು ವಿಶಿಷ್ಟ ಕನ್ನಡ ನುಡಿಗಟ್ಟುಗಳು ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಅವರೆಯ ಕೊಂಬೆಗಳಿಗೆ 'ಅಂಬು', ಎಳೆ ಕಾಯಿಗೆ 'ತಪರು', ಒಣಗಿದ ಕಾಯಿಗೆ 'ತಳ್ಳು', ಒಣಗಿದ ಅವರ ಕಡ್ಡಿಗೆ 'ಕಂಕಿ' ಇತ್ಯಾದಿ. ಸೊಗಡು, ಹಿತಕವರೆ, ಪದಾತ ಮುಂತಾದ ಪದಗಳೂ ಕೂಡ ಅವರೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ನುಡಿಗಟ್ಟುಗಳೇ ಆಗಿವೆ. ನೆನಪಿಡಿ, ಅವರ ಕಣ್ಮರೆಯಾದರೆ ಈ ನುಡಿಗಟ್ಟುಗಳೂ ನಮ್ಮಿಂದ ದೂರವಾಗುತ್ತವೆ. ನಮ್ಮ ಭಾಷಾ ಸಂಪತ್ತು ಬಡವಾಗುತ್ತದೆ.

ಹಾಗಾಗಿ, ಅವರಕಾಯಿಯು ಕೇವಲ ಒಂದು ಬೆಳೆಯಲ್ಲ; ಅದು ನಮ್ಮ ನಾಡಿನ ಕೃಷಿ ಮತ್ತು ಅಡುಗೆ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಪರಂಪರೆ. ಇದು ತನ್ನ ಮೂಲ ಸ್ವಾದದೊಂದಿಗೆ ತಲೆಮಾರುಗಳ ಕಾಲ ಉಳಿಯಲಿ. ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯಿಸಿ: feedback@sudha.co.in