

ಅವರೆ ಸರ್ ಅವರೆ...

ಹಣ್ಣುಗಳಲ್ಲಿ ಮಾವು ಇರುವಂತೆ, ಕಾಳುಗಳಲ್ಲಿ ಅವರೆ! ಏನೆಲ್ಲ ಅವತಾರಗಳನ್ನು ಎತ್ತಬಲ್ಲ ಅವರೆ, ಮಸಾಲೆ ಸಾರಿಗೂ ಸೈ, ಸಿಹಿಗೂ ಸೈ. ಅಷ್ಟು ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ಈ ಅವರೆ, ಮಾಂಸಾಹಾರದೊಂದಿಗೆ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳಬಲ್ಲದು!

■ ಗಣೇಶ ಅಮೀನಗಡ

‘ಏನು ತಿಂಡಿ?’
‘ಅವರೆಕಾಳು ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು.’
‘ನಿಮ್ಮ ಮನೆಯಲ್ಲಿ?’
‘ಅವರೆಕಾಳು ಬಾತ್.’
‘ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ಊಟಕ್ಕೆ?’
‘ಚಿಲ್ವವರೆ ಕಾಳು ಸಾಂಬಾರು.’
‘ನಿಮ್ಮ ಮನೆಯಲ್ಲಿ?’
‘ಅವರೆಕಾಳಿನ ಬಿಸಿ ಬೇಳೆಬಾತ್’.

ಇಂಥದ್ದೇ ಸಂಭಾಷಣೆಗಳು ಮೈಸೂರು ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಈಗ ಚಾಲ್ತಿಯಲ್ಲಿವೆ. ಎಲ್ಲರ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಅವರೆಯದ್ದೇ ಸುಗ್ಗಿ, ಅವರೆಕಾಳು ಬಳಸದೆ ತಿಂಡಿ, ಊಟ ಮಾಡದ ಮನೆಗಳಿಲ್ಲ. ನವೆಂಬರ್ ತಿಂಗಳಿಂದ ಜನವರಿ-ಫೆಬ್ರುವರಿವರೆಗಿನ ಅವಧಿ ಅವರೆಕಾಯಿ ಸೀಜನ್. ಈಗ ವರ್ಷಪೂರ್ತಿ ಪೇಟೆಯಲ್ಲಿ ಅವರೆ ಲಭ್ಯವಾದರೂ, ಸೀಜನ್‌ನಲ್ಲಿ ದೊರಕುವ ಸೊನೆ ಅವರೆಯ ಸೊಗಡೇ ಬೇರೆ. ಈ ಮೂರ್ನಾಲ್ಕು ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಸುರಿವ ಇಬ್ಬನಿಯಲ್ಲಿ ಅರಳುವ ಅವರೆ ತಿನ್ನಲು ಬಲು ರುಚಿ, ಜೊತೆಗೆ ಪರಿಮಳ ಬೇರೆ. ಈ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಬರುವ ಅವರೆಗೆ ಸೊನೆ ಎಂದೇ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಮೈಸೂರು ಸೇರಿದಂತೆ ಮೈಸೂರು ಭಾಗದ ನಗರ, ಪಟ್ಟಣ, ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ‘ಸೊನೆ ಅವರೆ’ ಎಂದೇ ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳು ಕೂಗುತ್ತಾರೆ. ಸೊನೆ ಮಳೆ ಗೊತ್ತು. ಇದೇನು ಸೊನೆ ಅವರೆ?

ರಾತ್ರಿ ಬೀಳುವ ಹಿಮವನ್ನು ಹೀರಿಕೊಂಡು, ಶೇಷ ತೇವಾಂಶದಲ್ಲಿ ಅವರೆ ಅರಳುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದ ಸೊಗಡು ಇರುತ್ತದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಆ ಸೊಗಡಿಗೆ ಸೊನೆ ಅಥವಾ ಸೊನೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಇದೆಲ್ಲ ಸರಿ, ನಿತ್ಯ ಟೆಂಪೊ ಹಾಗೂ ಇತರ ವಾಹನಗಳಲ್ಲಿ ನಗರಗಳಿಗೆ ಹೊತ್ತು ತರುವ ಅವರೆಯನ್ನು ಮಾರಲು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯೇ ಆಗಬೇಕಿಲ್ಲ. ರಸ್ತೆ ಬದಿ ತಳ್ಳುಗಾಡಿಯಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ಮಾರುವವರು ಸಿಗುತ್ತಾರೆ. ತಳ್ಳುಗಾಡಿಯೂ ಬೇಕಿಲ್ಲ, ರಸ್ತೆಬದಿಯೇ ಸಾಕು. ಕಾರು, ಬೈಕು, ಸ್ಕೂಟರ್... ಹೀಗೆ ವಾಹನಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಚರಿಸುವವರು ಅವರೆಕಾಯಿ ಕಂಡು ಥಟ್ಟನೆ ನಿಲ್ಲಿಸಿ ಖರೀದಿಸಲು ಅನುಕೂಲವಾಗಲಿ ಎನ್ನುವ ಉದ್ದೇಶ ಇರುತ್ತದೆ. ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ರಸ್ತೆಬದಿ, ತಳ್ಳುಗಾಡಿಯಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಂಡರೆ ಬಾಡಿಗೆ ಕೊಡಬೇಕಿಲ್ಲ.

ಅವರೆಯಲ್ಲಿ ಎರಡು ಬಗೆ: ಬಿಡಿಸದ ಅವರೆ, ಇನ್ನೊಂದು ಬಿಡಿಸಿದ ಅವರೆ. ತರಕಾರಿಗಳೊಂದಿಗೆ ಅವರೆಕಾಯಿ ಮಾರುತ್ತ ಬಿಡುವುದಾಗ ಚಕಚಕನೆ ಅವರೆಕಾಳು ಬಿಡಿಸುವವರನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಜೊತೆಗೆ ಹುಳು ಹಿಡಿದ, ಕೆಟ್ಟು ಹೋಗಿರುವ ಅವರೆಯನ್ನು ಉತ್ತಮವಾದ ಅವರೆಯಿಂದ ಬೇರ್ಪಡಿಸುತ್ತಲೇ ಇರುತ್ತಾರೆ. ಕಚೇರಿಯಿಂದ ಮನೆಗಳಿಗೆ ತೆರಳುವ ಮುನ್ನ ಅವರೆ ಕೊಂಡು ಆಟೊ, ಬಸ್, ರೈಲ್ವೆ ಅವರೆಯಿಂದ ಕಾಳನ್ನು ಬಿಡಿಸುತ್ತ ರಾತ್ರಿ ಊಟಕ್ಕೆ, ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ತಿಂಡಿಗೆ ಅಣಿಯಾಗುವ ಮಹಿಳೆಯರದು ಈಗ ನಿತ್ಯ ಕಾಯಕ.

ಅವರೆ ಬಹುರೂಪಿ. ಅವರೆಕಾಳು ಇಡ್ಲಿ ತಯಾರಿಸುವವರಿದ್ದಾರೆ. ರುಬ್ಬಿದ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಬೇಯಿಸಿದ ಅವರೆಕಾಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಇಡ್ಲಿ ಬೇಯಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅವರೆಕಾಳು ಹಾಕಿ ಚಟ್ನಿ

