



ಅವರೆಯನ್ನು ಬಿಸಿಲಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಒಣಗಿಸಿದರೆ ವರ್ಷಗಟ್ಟಲೆ ಇಡಬಹುದು ಎನ್ನುವುದು ಅನೇಕರ ಲೆಕ್ಕಾಚಾರ. ಹೀಗೆ ಲೆಕ್ಕವೇ ಹಾಕದವರಿಗೆ ಅವರೆಕಾಳು ಮೇಳ ನಡೆಸುವವರೂ ಇದ್ದಾರೆ. ಬೆಂಗಳೂರು, ಮೈಸೂರುಗಳಂಥ ನಗರಗಳಲ್ಲಿ 'ಅವರೆ ಮೇಳ'ಗಳು ನಡೆಯುತ್ತವೆ. ಈ ಮೇಳಗಳಲ್ಲಿ ಅವರೆಕಾಳು ಹೋಳಿಗೆ, ಅವರೆಕಾಳು ವಡೆ, ಉಸ್ಸಿ, ಅವರೆಕಾಳು ಚಿತ್ತಾನ್ನ, ಅವರೆಕಾಳು ಶಾವಿಗೆಬಾತ್, ಅವರೆಕಾಳು ಬಿಸಿಬೇಳೆಬಾತ್, ಎಲ್ಲವೂ ಅವರೆಮಯಂ ಕಳೆದ ವರ್ಷ ಜನವರಿಯಲ್ಲಿ ಅವರೆಮೇಳವನ್ನು 'ಸಹಜ ಸಮೃದ್ಧ'ದ ಜಿ. ಕೃಷ್ಣಪ್ರಸಾದ್ ಅವರು ಮೈಸೂರಿನಲ್ಲಿ ಆಯೋಜಿಸಿದ್ದರು. ಅವರು ಅವರೆ ಕುರಿತು ವಿವರಿಸಿದ್ದು ಹೀಗಿದೆ: 'ಕರ್ನಾಟಕದ ಅಕ್ಕಡಿ ಬೆಳೆ ಪದ್ಧತಿ ವಿಶಿಷ್ಟವಾದುದು. ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಜೋಳ ಮೂಲದ ಅಕ್ಕಡಿ ಪದ್ಧತಿಯಿದ್ದರೆ, ದಕ್ಷಿಣ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ರಾಗಿ ಮೂಲದ ಅಕ್ಕಡಿ ಪದ್ಧತಿಯಿದೆ. ಅಕ್ಕಡಿ ಎಂದರೆ ನವಧಾನ್ಯ ವ್ಯವಸ್ಥೆ; ಹೊಲದಲ್ಲಿ ಬಹುಬೆಳೆ ಬೆಳೆಯುವುದು. ಇದರಿಂದ ಮನೆಗಳಿಗೆ ಆಹಾರ ಭದ್ರತೆ, ದನಕರುಗಳಿಗೆ ಬೇಕಾದ ಮೇವು, ಕೃಷಿ ಕುಟುಂಬಗಳಿಗೆ ಆರ್ಥಿಕ ಲಾಭ ತರುವುದು. ರಾಗಿ ಮೂಲದ ಅಕ್ಕಡಿಯಲ್ಲಿ ಅವರೆಗೆ ಬಹಳ ಪ್ರಮುಖ ಪಾತ್ರ. ಗೌರಿ ಹಬ್ಬದಿಂದ ದೀಪಾವಳಿಯವರೆಗೆ ಯಾವುದಾದರೂ ಸೊಪ್ಪು ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಮಳೆಗಾಲ

ಮುಗಿದ ಮೇಲಿನ ಕೊರತೆಯನ್ನು ಅವರೆ ನೀಗಿಸುತ್ತದೆ. ನವೆಂಬರ್ ತಿಂಗಳಿಂದ ಶುರುವಾಗಿ ಶಿವರಾತ್ರಿಯವರೆಗೆ ಅವರೆ ಸಿಗುತ್ತದೆ'.

'ಚಪ್ಪರದ ಅವರೆಯನ್ನು ಮನೆಯ ಆಸುಪಾಸಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಅದನ್ನು ಎಳೆಯದಿದ್ದಾಗ ಮುಂದು ಸಾಂಬಾರಿಗೆ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ವಿಶೇಷ ಎಂದರೆ, ಪ್ರತಿ ವರ್ಷ ಚಪ್ಪರದ ಅವರೆ ಚಿಗುರುತ್ತದೆ. ಸಿಣಗಲು ಅವರೆ, ದಬ್ಬೆ ಅವರೆ, ಕೆಂಪು ಅವರೆ, ಬಿಳಿ ಅವರೆ ಎನ್ನುವ ವಿವಿಧ ಪ್ರಕಾರಗಳಿವೆ. ತಮಿಳುನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಬಣ್ಣ ಬಣ್ಣದ ಅವರೆಗಳಿವೆ. ಎರಡು ಮೂರು ದಶಕಗಳ ಮೊದಲು ಎಲ್ಲ ಅಂಗಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಅವರೆಬೇಳೆ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಸಿಗುತ್ತಿತ್ತು. ಅವರೆಯ ಹೆಗ್ಗಳಿಕೆ ಏನೆಂದರೆ ಅದರ ಸೊಗಡು' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಕೃಷ್ಣಪ್ರಸಾದ್.

ಚಾಮರಾಜನಗರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕೊಳ್ಳೇಗಾಲದಲ್ಲಿ ಗೋವಿನಜೋಳದ ಜೊತೆ ಅವರೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ತುಮಕೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಮಧುಗಿರಿ, ಶಿರಾ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಲುಬೆಳೆಯಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ನಮಗೆ ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ದನಗಳಿಗೆ ಅವರೆಯು ಒಳ್ಳೆಯ ಮೇವು. ಅವರೆಯ ಹೊಟ್ಟು ದನಗಳಿಗೆ ಅಚ್ಚುಮೆಚ್ಚು.

ಹಿಚುಕಿದ ಬೆಳೆಯ ಸಾರಿಗೆ ತೆಲುಗಿನಲ್ಲಿ ಪಿಸುಗುಪಪ್ಪಲು ಸ್ವಾರು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಅವರೆಕಾಳಿನ ಸಪ್ಪೆಸಾರು ಬಹಳ ಪ್ರಸಿದ್ಧ. ಬೇಯಿಸಿದ ಅವರೆಕಾಳು ತಿನ್ನುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಸಪ್ಪೆಸಾರು ಸುಲಭವಾಗಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅವರೆಕಾಳು ಬೇಯಿಸಿ, ಅದರ ನೀರಿಗೆ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ,

ಬದನೆಕಾಯಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿದರೆ ಸಪ್ಪೆಸಾರು ಸಿದ್ಧ. ಇದನ್ನು ಸಪ್ಪಿನೀರು ಎಂತಲೂ ತುಮಕೂರು, ಕೋಲಾರ, ಚಿಕ್ಕಬಳ್ಳಾಪುರದ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಸಂಕ್ರಾಂತಿಗೆ ಅವರೆಕಾಯಿ, ಹಸಿಕಡ್ಡೆಕಾಯಿ ಜೊತೆಗೆ ಗೆಣಸು ಬೇಯಿಸಿ ಮೊದಲು ದನಗಳಿಗೆ ನೈವೇದ್ಯವಾಗಿ ಕೊಡುವುದು ಪದ್ಧತಿ.

ಹೀಗಾಗಿ ಸಂಕ್ರಾಂತಿ ಎಂದರೆ ಅವರೆಕಾಯಿ ಎಂತಲೇ ಅರ್ಥ ಎನ್ನುವ ಕೃಷ್ಣಪ್ರಸಾದ್ ಅವರು, ಸದ್ಯ ಧಾರವಾಡ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕುಂದಗೋಳದಲ್ಲಿ 28 ತಳಿಗಳ ಅವರೆಯನ್ನು ಬೆಳೆಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಮೈಸೂರು ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಅತಿ ಹೆಚ್ಚು ಸೊನೆ ಅವರೆ ಬೆಳೆಯೋದು ಹುಣಸೂರು ತಾಲ್ಲೂಕಲ್ಲಿದೆ. ನಿತ್ಯ ಬೆಂಗಳೂರು-ಮಂಗಳೂರು ಕಡೆ ಸಂಚರಿಸುವವರು ತಮ್ಮ ವಾಹನಗಳನ್ನು ಬನ್ನಿಕ್ಕುಪ್ಪೆಯಲ್ಲಿ ನಿಲ್ಲಿಸಿ, ಅವರೆ ಕೊಳ್ಳುವುದು ಸಾಮಾನ್ಯ. ವಾಹನಗಳನ್ನು ನಿಲ್ಲಿಸಿದ ತಕ್ಷಣ ಗ್ರಾಹಕರನ್ನು ಸೆಳೆಯಲು ಪೈಪೋಟಿ ಹೆಚ್ಚಿ 'ಅವರೆ, ಅವರೆ' ಎಂದು ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳು ಕೂಗುತ್ತಾರೆ. ಅದರಲ್ಲೂ ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಏಳರಿಂದ ಹನ್ನೊಂದರವರೆಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಮೂಟೆಗಳು ಬರುವ ಕಾರಣ ವಾಹನಗಳನ್ನು ನಿಲ್ಲಿಸಲೂ ಆಗದ ಸ್ಥಿತಿ ನಿರ್ಮಾಣವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಬೆಳಿಗ್ಗೆ 11 ಗಂಟೆಯ ನಂತರ ಮೈಸೂರು, ಮಂಡ್ಯ, ಮಧೂರು, ಚನ್ನಪಟ್ಟಣ, ರಾಮನಗರ, ಬೆಂಗಳೂರು, ತಮಿಳುನಾಡಿನ ಈರೋಡುವರೆಗೂ ಅವರೆ ತಲುಪುತ್ತವೆ. ಇತ್ತ ಕುಶಾಲಗರ, ಮಡಿಕೇರಿ, ಮಂಗಳೂರಿನವರೆಗೆ ಅವರೆಯ ಸಾಗಾಣಿಕೆ ನಿತ್ಯವಿರುತ್ತದೆ. ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳ ಜೊತೆಗೆ ರೈತರೂ ಮಾರುತ್ತಾರೆ. ವ್ಯವಸಾಯದ ಜೊತೆಜೊತೆಗೆ ವ್ಯವಹಾರವೂ ನಡೆಯುತ್ತದೆ.

ಒಂದು ಎಕರೆಗೆ ಸುಮಾರು ಎರಡು ಟನ್ ಅವರೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ ಹುಣಸೂರು ಕಡೆಯ ರೈತರು. ಕಳೆದ ವರ್ಷ ಮಳೆ ಕಡಿಮೆಯಾದ ಕಾರಣ ನಿರೀಕ್ಷಿಸಿದಷ್ಟು ಅವರೆ ಕೈಗೆ ಬಂದಿಲ್ಲ. 'ಮೋಡ ಆಡಿದ್ದೆ (ಮಳೆ ವಾತಾವರಣ) ಹೂವು ಉದುರುತ್ತೆ. ಇಬ್ಬನಿ ಬಿದ್ದೆ ಸೂಪರ್' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ರೈತರು. ರಾಗಿಯೊಂದಿಗೆ ಅವರೆಯನ್ನೂ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಮೂರು ತಿಂಗಳಿಗೆ ಫಸಲು ಬರುವುದರಿಂದ ಅವರೆಯನ್ನು ಮೂರು ತಿಂಗಳ ಬೆಳೆ ಎಂದು ಕರೆಯುವವರಿದ್ದಾರೆ.

ಚಳಿಗಾಲವು ಅವರೆಕಾಯಿ ಸೀಜನ್ ಆಗಿದ್ದರೂ ಈಗ ಅಕಾಲದಲ್ಲೂ ಅವರೆ ಬೆಳೆಯುವ ರೈತರಿದ್ದಾರೆ ಮತ್ತು ಕೊಳ್ಳುವವರೂ ಇದ್ದಾರೆ. ಆದರೆ ಸೀಜನ್ನಿನಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಅವರೆಯ ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚು. ಅಕಾಲದ ಅವರೆ ಸಿಫ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆಯ ಅಂಶ ಕಡಿಮೆಯಿರುವುದರಿಂದ, ಸೊಗಡು ಕಡಿಮೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಬೆಂಗಳೂರಿನ ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳು ರಬ್ಬರ್ ಕಾಯಿ, ಹೆಬ್ಬಾಳ ಅವರೆ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ.

