



ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿ

ಬಂತು ಸೈಡ್ ಬಿಡಿ...



ಶಿವರಾತ್ರಿ ಮುಗಿದು ಯುಗಾದಿ ಹತ್ತಿರ ಬರುತ್ತಿದ್ದ ಹಾಗೆ ಉತ್ತರ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಯಲ್ಲಾಪುರ, ಶಿರಸಿ, ಸಿದ್ದಾಪುರ, ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಸಾಗರ, ಸೊರಬ, ತೀರ್ಥಹಳ್ಳಿ, ಹೊಸನಗರ ಮತ್ತಿತರಡೆ ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿಯ ಘಮಲು ಹರಡಲು ಆರಂಭವಾಗುತ್ತದೆ.

■ ಸುರೇಂದ್ರ ಪೈ

ಊಟಕ್ಕೆ ಕುಳಿತಾಗ ಬಾಳೆ ಎಲೆ ಮೇಲೆ ಮೊದಲು ಬಡಿಸುವುದು ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ. ಉಪ್ಪಿಲ್ಲದ ಅಡುಗೆ ರುಚಿಸದು. ಹಾಗೇ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಇಲ್ಲದ ಊಟ ಪರಿಪೂರ್ಣವಾಗದು. ಅದಕ್ಕೇ ಅಲ್ಲವೆ 'ಊಟಕ್ಕಿಲ್ಲದ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ' ಎಂದು ಹೇಳುವುದು.

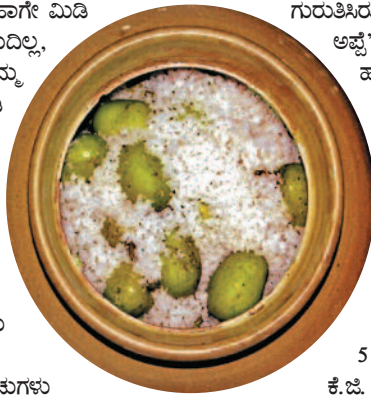
ಮನೆಯಲ್ಲಿದ್ದ ಹಳೆಯ ಪಿಂಗಾಣಿ ಭರಣಿಗಳನ್ನು ಅಮ್ಮ ವಾರದ ಮುಂಚೆ ತೊಳೆದು ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿಟ್ಟು ಅಡುಗೆಮನೆಯಲ್ಲಿಟ್ಟಿದ್ದಳು. ಆಕೆಯ ತಯಾರಿ ನೋಡುವಾಗಲೇ ಗೋತ್ರಾಯಿತು, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಮಾಡಲು ಸಿದ್ಧತೆ ಜೋರಾಗಿದೆಯೆಂದು. ಅಂದು ಬೆಳಿಗ್ಗೆ 'ಮಗಾ, ಯಲ್ಲಾಪುರದ ಬಸ್‌ನಲ್ಲಿ ತಂಗಿ ಬೆಳಿಗ್ಗೆ 500 ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿ ಕಾಯಿ ಹಾಕಿ ಕಳಿಸ್ತೆ ಅಂತ ಅಂತಿದ್ದು, ಯಾವ ಬಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಕಳಿಸಲೆ ಅಂತ ಫೋನ್ ಮಾಡಿ ಕೇಳು. ಹಾಗೇ ಮಿಡಿ ವಾಸನೆ ನೋಡಿ ಯಾರಾದ್ರೂ ತಕ್ಕೊಂದಿತ್ತೆ ಗೋತ್ರಾಗುದಿಲ್ಲ, ಸರಿ ನೋಡ್ತಂಡ್ ತಕ್ಕೊಂದ್ ಬಾ' ಎಂದು ಅಮ್ಮ ಆಜ್ಞೆ ಹೊರಡಿಸಿದ್ದಳು. ನಮ್ಮೂರಿನ ಕಡೆ ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿ ಸಿಗದ ಕಾರಣ ತಂಗಿ ಪ್ರತಿವರ್ಷ ಅಮ್ಮನಿಗೆ ಅಲ್ಲಿಂದ ಕಳುಹಿಸುತ್ತಾಳೆ.

ಶಿವರಾತ್ರಿ ಮುಗಿದು ಯುಗಾದಿ ಹತ್ತಿರ ಬರುತ್ತಿದ್ದ ಹಾಗೆ ಉತ್ತರ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಯಲ್ಲಾಪುರ, ಶಿರಸಿ, ಸಿದ್ದಾಪುರ, ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಸಾಗರ, ಸೊರಬ, ತೀರ್ಥಹಳ್ಳಿ, ಹೊಸನಗರ ಮತ್ತಿತರ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿಯ ಘಮಲು ಹರಡಲು ಆರಂಭವಾಗುತ್ತದೆ.

ಮಲೆನಾಡಿನ ನದಿಡಗಲು, ಹೊಳೆ ಅಂಚುಗಳು ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿಯ ಮೂಲ ನೆಲೆ. ಈ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಹರಿಯುವ ಅಘನಾಶಿನಿ, ಕುಮದ್ವತಿ, ಕಾಳಿ, ವರದಾ, ಬೇಡ್ಡಿ ಹಾಗೂ ಶರಾವತಿ ನದಿಗಳ ದಂಡೆಯ ಮೇಲೆ ಹತ್ತಾರು ದಶಕಗಳಿಂದ ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿ ಮರಗಳು ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿವೆ.

ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ತಯಾರಿಸಲೆಂದೇ ಬಳಸುವ ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿ ಉತ್ತರ ಕನ್ನಡದ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ರಾಯಭಾರಿಯೂ ಹೌದು. ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿ ಗೊಂಚಲು ಗೊಂಚಲಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಹಳೆಯ ಮರಗಳು 2ರಿಂದ 5 ಸಾವಿರ ಮಿಡಿಗಳನ್ನು ಬಿಡುತ್ತವೆ. ಪ್ರತಿ ಗೊಂಚಲಿನಲ್ಲಿ 15ರಿಂದ 20 ಕಾಯಿಗಳಿರುತ್ತವೆ.

ಗಿಳಿಯ ಕೊಕ್ಕಿನ ಆಕಾರದ ಕಾಯಿ 3ರಿಂದ 6 ಸೆಂ.ಮೀ. ಉದ್ದ ಇರುತ್ತದೆ. ಹೆಚ್ಚೆಳೆದು ಗಾತ್ರದ ಒಂದು ಮಿಡಿಗೆ 10ರಿಂದ 12ರೂಪರಗೂ ಬೆಲೆ ಇರುತ್ತದೆ. ಹಳ್ಳಿಯ ವಾರದ ಸಂತೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ 100ಕ್ಕೆ 800ರಿಂದ 1200 ರೂ. ವರೆಗೆ ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತದೆ.



ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಖರೀದಿಸುವಾಗ ಅದರ ಗುಣಮಟ್ಟ ಪರೀಕ್ಷಿಸಲು ಕಾಯಿಯ ತೊಟ್ಟು ಮುರಿದಾಗ ಚಿಮ್ಮುವ ಸೊನೆಗೆ ಬೆಂಕಿ ಹಚ್ಚಿ ನೋಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಆ ಬೆಂಕಿ ದೀರ್ಘಕಾಲ ಉರಿದರೆ ಮಿಡಿ ಒಳ್ಳೆಯ ಬಾಳಿಕೆಗೆ ಬರುತ್ತದೆ ಎಂದು ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿ ಕಾಯಿಯಲ್ಲಿ ತೊಟ್ಟು ಬಹುಮುಖ್ಯವಾಗಿದ್ದು, ಬಹಳ ಪರಿಮಳಯುಕ್ತವಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಾ ಬೇಡಿಕೆ. ಈ ತಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಜೀರಿಗೆ ಪರಿಮಳದ ಮಿಡಿಗೆ ಬೇಡಿಕೆ ಹೆಚ್ಚು. ಈ ಮಿಡಿ ಮಾವಿನಲ್ಲಿ ರೈತರು ನಾಲ್ಕು ತಳಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿ, ಜೀರಿಗೆ ಮಿಡಿ, ಕರ್ಪೂರದ ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿ, ಕಂಚಪ್ಪೆ ಮಿಡಿ. ಇವೆಲ್ಲ ಮಿಡಿಯ ಸೊನೆಯ ಪರಿಮಳ ಆಧರಿಸಿ ಗುರುತಿಸಿರುವ ತಳಿಗಳು. ಜೀರಿಗೆ ಪರಿಮಳವಿರುವ ಮಿಡಿ 'ಜೀರಿಗೆ ಅಪ್ಪೆ', ಕಂಚಕಾಯಿ ರುಚಿಯಿರುವ ಮಿಡಿ 'ಕಂಚಪ್ಪೆ' ಹಾಗೂ ಹುಳಿ ಅಂಶವಿರುವ ಮಿಡಿ 'ಸಾದಾ ಅಪ್ಪೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಇದೇ ತಳಿಗಳನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಕಾರಣ, ಈ ಮಾವಿನ ಜೊತೆಗೆ ಆಯಾ ಪ್ರದೇಶ, ಊರುಗಳ ಹೆಸರೂ ಬೆರೆತುಕೊಂಡಿವೆ.

ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ತಯಾರಿಕೆಯೊಂದಿಗೆ ಮಲೆನಾಡಿನ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಅಪ್ಪೆಹುಳಿ, ಸಾಸ್ಯೆ, ಗೊಜ್ಜು ಮತ್ತು ಚಟ್ಟಿಗಳಂತಹ ಪದಾರ್ಥಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯಿಲ್ಲೂ ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಸರಿಯಾಗಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ 3 ರಿಂದ 5 ವರ್ಷಗಳವರೆಗೆ ಹಾಳಾಗದೆ ಇರುತ್ತದೆ. ಒಂದು ಕೆ.ಜಿ. ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಬೆಲೆ 600 ರಿಂದ 800 ರೂಪಾಯಿ ತನಕ ಇರುತ್ತದೆ. ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಬಂದ ಕೆಲವೇ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಖಾಲಿಯಾಗುತ್ತವೆ.

ಹೀಗೆ ವಿಶಿಷ್ಟ ಸ್ವಾದ, ಪರಿಮಳ, ರುಚಿಯ ಕಾರಣಕ್ಕಾಗಿ 'ಸಾಗರ ಪ್ರಾಂತದ ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿ ತಳಿ'ಗೆ ಭೌಗೋಳಿಕ ಮಾನ್ಯತೆ ಸಿಕ್ಕಿರುವುದು ಹೆಮ್ಮೆಯ ಸಂಗತಿ.

ಇತ್ತೀಚಿನ ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿ ಇಳುವರಿ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತಿದೆ. ಒಂದೊಂದು ವರ್ಷ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹೂವು ಬಿಟ್ಟರೆ ಒಮ್ಮೊಮ್ಮೆ ನಿರೀಕ್ಷಿಸಿದಷ್ಟು ಫಲ ಬರುವುದಿಲ್ಲ. ಇದಕ್ಕೆ ಪ್ರಾಕೃತಿಕ ಕಾರಣಗಳೊಂದಿಗೆ, ಕಾಡಿನ ನಾಶ ಕೂಡ ಒಂದಾಗಿದೆ.

ಜನರು ಪಾಲಿಗೆ ಸಿಕ್ಕಷ್ಟು ಪಂಚಾಮೃತ ಎಂಬಂತೆ ಸಿಕ್ಕಷ್ಟು ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿ ಖರೀದಿಸಿ, ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು, ಒರೆಸಿ ನೀರಿನಂತ ಹೋದ ಮೇಲೆ ಉಪ್ಪು ಬೆರೆಸಿ ಜಾಡಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಿಡುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ, ಒಣಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಹಿಂಗು ಇತ್ಯಾದಿ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಹದವಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಮಾಡಿ ವರ್ಷಾನುಗಟ್ಟಲೆ ಶೇಖರಿಸಿಟ್ಟು ಸವಿಯುತ್ತಾರೆ.

