ಮಾಟವಾಡಿ ಪಲ್ಯ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ಮೆಂತ್ಯದ ಸೊಪ್ಪು ಎರಡು ಕಟ್ಟು
ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ
ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ ನೆನೆಸಿದ್ದು 100 ಗ್ರಾಂ
ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 6–8
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ, ಇಂಗು, ಒಣಮೆಣಸು ಹಾಕಿ. ಹೆಚ್ಚಿದ ಮೆಂತ್ಯದ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ. ಬೇಯಿಸಿ ಮಿಕ್ಸಿ ಜಾರ್‌ಗೆ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿ. ನಂತರ ನೆನೆಸಿದ ಬೇಳೆ ಹಾಕಿ ತರಿ ತರಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಬೆಂದ ಸೊಪ್ಪಿಗೆ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ.

ರುಚಿ ರುಚಿ ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿ!

ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗಿದು ಸಕಾಲ. ಮಾವಿನಮಿಡಿಯ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಊಟದ ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ. ಅದರಲ್ಲೂ ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ತಿಂದರೆ ಮತ್ತಷ್ಟು ಚಪ್ಪರಿಸಬೇಕೆನಿಸುತ್ತದೆ.

ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಎಂದರೆ ಯಾರಿಗೆ ಇಷ್ಟವಿಲ್ಲ? ಊಟದ ರುಚಿಯನ್ನು ಇಮ್ಮಡಿಸುವ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿದ್ದರೆ ಅಂದಿನದು ಸಮಾಧಾನಕರ ಊಟ. ಅದರಲ್ಲೂ ಮಾವಿನ ಮಿಡಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಇದ್ದರೆ ಒಂದಿಷ್ಟು ಊಟ ಹೆಚ್ಚೇ ಹೊಟ್ಟೆ ಸೇರುತ್ತದೆ.

ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗೆ ಈಗ ಸಕಾಲ. ಎಳೆಯಾದ ಮಾವಿನ ಮಿಡಿ ಸಿಗುವ ಕಾಲ ಇದು. ಶಿವಮೊಗ್ಗ, ಉತ್ತರ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಗಳ ಕೆಲವು ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಸಿಗುವ ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ; ಸಾರು, ಗೊಜ್ಜುಗಳಿಗೂ ಬಹಳ ರುಚಿಕರ. ಬಾಯಿ ಚಪಲ ಹೆಚ್ಚಿಸುವ ಈ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ರುಚಿಯನ್ನು ಸವಿದವರು ಮತ್ತೆ ಮತ್ತೆ ತಿನ್ನಬೇಕೆಂದು ಕೇಳಿ ಹಾಕಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಕೂಡ ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿಯ ಮಹಿಮೆಯೇ.

ಹಾಗೆ ನೋಡಿದರೆ ಅಪ್ಪೆ ಮಿಡಿ ಮಾವಿನ ಮರಗಳು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಇರುವುದು ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಜಿಲ್ಲೆ ರಿಪ್ಪನ್ ಪೇಟೆಯಲ್ಲಿ. ಉತ್ತರ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಶಿರಸಿ, ಯಲ್ಲಾಪುರ ದಾಂಡೇಲಿಯ ಹೊಳೆದಂಡೆಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಇಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಅಪ್ಪೆ ಮಾವು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗೆ ಹೇಳಿ ಮಾಡಿಸಿದ್ದು. ಮಾವಿನ ಮಿಡಿ ಸೀಸನ್‌ನಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಕೃಷಿ ಕುಟುಂಬಗಳಲ್ಲಿ ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಮಾಡಿ ಮಾರುವ ಕಾಯಕವನ್ನೂ ಮಹಿಳೆಯರು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಒಂದೊಂದು ಮನೆಗಳಲ್ಲೂ ಕ್ವಿಂಟಲ್‌ಗಳಷ್ಟು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಮಾರಾಟದ ವಹಿವಾಟು ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ಕರ್ನಾಟಕ ಮಾತ್ರವಲ್ಲ ದೂರದ ಮುಂಬಯಿ, ದೆಹಲಿ, ಚೆನ್ನೈಗಳಿಗೂ ಇಲ್ಲಿಂದ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ರವಾನೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಯಾವುದೇ ರಾಸಾಯನಿಕ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಬಳಸದಿರುವುದರಿಂದ ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗೆ ಬಹುಬೇಡಿಕೆ.

ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಅಪ್ಪೆ ಮಿಡಿ ಇಳುವರಿ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತಿದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ ಅರಣ್ಯನಾಶ, ಮರಮಟ್ಟುಗಳಿಗಾಗಿ ಮಾವಿನ ಮರದ ದೊಡ್ಡದೊಡ್ಡ ರೆಂಬೆಗಳನ್ನು ಕಡಿಯುವುದು ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತಿದೆ. ಮರಗಳನ್ನು ನಾಶ ಮಾಡಿದರೆ ಅಪ್ಪೆ ಮಿಡಿಯ ಸಂತತಿಯೂ ನಾಶವಾದ ಹಾಗೆ. ಈ ತಳಿಯ ಮಾವಿನ ಗಿಡಗಳನ್ನು ನೆಟ್ಟು ಬೆಳೆಸುವವರೂ ಇಲ್ಲದಿರುವ ಕಾರಣ ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿ ಇತಿಹಾಸ ಸೇರುವ ಅಪಾಯವೂ ಇದೆ.