ಮೈಸೂರಿನ ದೇವರಾಜ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಮಳಿಗೆಯಲ್ಲಿ ನಂಜನಗೂಡು ರಸಬಾಳೆಯ ವ್ಯಾಪಾರ

ಬೆಣ್ಣೆಯ ಸ್ವಾದದ ನಂಜನಗೂಡು ರಸಬಾಳೆ

ಬಾಯಿಗಿಡುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ಬೆಣ್ಣೆಯಂತೆ ಕರಗುತ್ತಾ ಸಿಹಿ ಆವರಿಸಿ ಉದರಕ್ಕಿಳಿಯುವ ನಂಜನಗೂಡು ರಸಬಾಳೆಗೆ ವಿಶೇಷ ತಳಿಯ ಸ್ಥಾನವಿದೆ. 2005ರಲ್ಲಿ ಈ ತಳಿಗೆ ಭೌಗೋಳಿಕ ಸೂಚ್ಯಂಕದ ಮಾನ್ಯತೆಯೂ ದೊರಕಿದೆ.

■ ಶಿವಪ್ರಸಾದ್ ರೈ

ಸ್ವಾದಿಷ್ಟ ಹಣ್ಣಿನ ರುಚಿಗೆ ಮರುಳಾಗುವ ಜನ

'ಮೂರ್ತಿ ಚಿಕ್ಕದಾದರೂ ಕೀರ್ತಿ ದೊಡ್ಡದು ಕಣ್ರೀ...' ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಸವಿಯುತ್ತಿದ್ದ ವ್ಯಕ್ತಿಯೊಬ್ಬರು ಉದ್ಗಾರ ತೆಗೆದರು. ಈ ಹೊಗಳಿಕೆ ಅತಿಶಯೋಕ್ತಿಯೇನೂ ಆಗಿರಲಿಲ್ಲ. 'ನಂಜನಗೂಡು ರಸಬಾಳೆ' ಸವಿದವರ ಬಾಯಲ್ಲಿ ಇಂತಹ ಬಣ್ಣನೆ ಸಾಮಾನ್ಯ.

ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ವಿವಿಧೆಡೆ ಬೆಳೆದ ರಸಬಾಳೆ ಸಿಕ್ಕರೂ, ನಂಜನಗೂಡು ಭಾಗದ ಕಪ್ಪು ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ರಸಬಾಳೆಯ ಸಿಹಿ ಅನುಭವಿಸಿದವರೇ ಬಲ್ಲರು.

ಐದಾರು ಸೆಂ.ಮೀ. ಉದ್ದ, ತೆಳುವಾದ ಸಿಪ್ಪೆ, ದುಂಡನೆಯ ರೂಪ, ತುದಿಯಲ್ಲೊಂದು ಕಪ್ಪು ಚುಕ್ಕಿ– ಇದು ನಂಜನಗೂಡು ರಸಬಾಳೆಯ ಆಕಾರ. ಈ ಹಣ್ಣು ಅನನ್ಯ ರುಚಿ ಮತ್ತು ಸುವಾಸನೆಗೆ ಪ್ರಸಿದ್ಧಿಯಾಗಿದೆ. ತಿನ್ನಲು ಬಾಯಿಗಿರಿಸಿದಾಗ ಬಾಯಿಯ ತುಂಬಾ ತುಂಬಿಕೊಳ್ಳುವ ಈ ಹಣ್ಣು ಅರೆಕ್ಷಣದಲ್ಲಿ ಮುದ್ದೆಯಂತಾಗಿ, ರಸ ಬೀರುತ್ತದೆ.

ಮೃದುವಾದ ರಸಬಾಳೆಯು ನಾಲಿಗೆ ಸ್ಪರ್ಶಿಸುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ಹೊಸ ರುಚಿಯೊಂದರ ಪರಿಚಯವಾಗುತ್ತದೆ. ತಿಂದಷ್ಟೂ ಮತ್ತೆ ಬೇಕೆಂಬ ಭಾವ ಮೂಡುತ್ತದೆ. ಅನೇಕ ಆಸಕ್ತಿದಾಯಕ ವಿಚಾರಗಳಿಂದ ಈ ತಳಿಯು ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳ ಕುತೂಹಲಕ್ಕೂ ಕಾರಣವಾಗಿದೆ. ವಿವಿಧ ಗಾತ್ರ, ಬಣ್ಣ, ರುಚಿಯಿಂದ ಕಾಣಸಿಗುವ ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ತಳಿಗಳ ನಡುವೆ