



ಬಾಯಿಗೆ ಜಾರಲಿ, ಜಾರಿಗೆ ಹಣ್ಣು

ಮೇಲ್ಮೂಟ್ಟೆ ಕಿತ್ತಳೆ ಹಣ್ಣಿನಂತೆ ಗೋಚರಿಸುವ ಈ ವಿಶಿಷ್ಟ ಹಣ್ಣಿಗೆ ತುಳು ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ 'ಜಾರಿಗೆ' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕಾನನ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಇದು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕಾಣಿಸುತ್ತದೆ. ಮಾವಿನಲೆಗಳಿಗಿಂತ ದೊಡ್ಡದಾದ ಉದ್ದದಲೆಗಳ ಈ ಮರದ, ಹಸುರು ಕಾಯಿ ಬಲಿತು ಕಿತ್ತಳೆಹಳದಿ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗಿದಾಗ ತಿನ್ನಲು ಯೋಗ್ಯ. ಬೀಜ ಸಹಿತ ತೊಳೆಗಳೊಂದಿಗೆ ಮಾಂಸಲ ತಿರುಳು ಹೊಂದಿರುವ ಈ ಹಣ್ಣಿನ ಸಿಪ್ಪೆ ದಪ್ಪವಾದರೂ ಮೃದುವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಸುಲಭವಾಗಿ ಸುಲಿದು ತಿನ್ನಬಹುದು. ಹುಳಿ ಮಿಶ್ರಿತ ಸಿಹಿಯ ವಿಶಿಷ್ಟ ರುಚಿ ಬಾಯಲ್ಲಿ ನೀರೂರಿಸುತ್ತದೆ. ಹಾಗೆಂದು ಜಾಸ್ತಿ ತಿಂದರೆ ಪಿತ್ತ ಕೆರಳಿ ಹೊಟ್ಟೆ ನೋವುಂಟಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಅಪರೂಪದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ತಿನ್ನುವುದು ಬೇಡವೆಂದರೂ ಅಮ್ಮ, ಬಾಲ್ಯದಲ್ಲಿ ಮರ ಹತ್ತಿ ಕಿತ್ತು ಸವಿದಿದ್ದೆ. ಬಳಿಕ ಹೊಟ್ಟೆನೋವಾದಾಗ ಅಮ್ಮನಿಂದ ಬೈಸಿಕೊಂಡಿದ್ದೆ. ಕಳೆದ ಹಣ್ಣುಗಳ ಸಿಪ್ಪೆ ಬೇರ್ಪಡಿಸಿ ಒಣಗಿಸಿ ಹುಣಿಸೆ ಹಣ್ಣಿನ ಬದಲಾಗಿ ಪಳದ್ಯ/ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಉಪಯೋಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈಚೆಗೆ ಉಡುಪಿ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜಾರಕಳದ ಬಳಿಯ ನಮ್ಮ ಕುಟುಂಬದ ನಾಗಬನದಲ್ಲಿ ಈ ಹಣ್ಣಿನ ಮರ ಕಾಣಿಸಿತು. ಈ ವೃಕ್ಷದ ಕಾಂಡವು ಹೆಚ್ಚುವಿನ ಚರ್ಮದ ಮೇಲ್ಮೈ ವಿನ್ಯಾಸ ಹಾಗೂ ಬಣ್ಣ ಹೊಂದಿದೆ.



—ರಮಣ್ ಶೆಟ್ಟಿ ರೆಂಜಾಳ್, ಮುಂಜೆ

ಹಾವಿಗೂ ಆಕಿಜನ್

ಅನಾರೋಗ್ಯದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅಗತ್ಯವಿದ್ದಾಗ ಮನುಷ್ಯರಿಗೆ ಆಕಿಜನ್ ನೀಡುವುದು ಎಲ್ಲರಿಗೂ ತಿಳಿದಿರುವ ವಿಷಯ. ಹಾವಿಗೂ ಆಕಿಜನ್ ನೀಡುವುದು... ಇದು ಅಪರೂಪದ ಸಂಗತಿಯೇ ಸರಿ. ಇಂತಹದೊಂದು ಸಂಗತಿ ರಾಯಚೂರಿನಲ್ಲಿ ನಡೆದಿದೆ. ಲಿಂಗಸಗೂರು ತಾಲ್ಲೂಕಿನ ಹಟ್ಟಿ ಚಿನ್ನದ ಗಣಿ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಇನೋವಾ ಕಾರಿನಲ್ಲಿ ನಾಗರಹಾವು ಸೇರಿತ್ತು. ಅದನ್ನು ಹೊರತೆಗೆಯಲು ಎಷ್ಟೇ ಕಷ್ಟಪಟ್ಟರೂ ಸಾಧ್ಯವಾಗಲಿಲ್ಲ. ಉರಗತಜ್ಞ ಖಾಲಿದ ಚಾವುಸ್ ಅವರನ್ನು ಕರೆಸಿದರೂ ಪ್ರಯೋಜನವಾಗಲಿಲ್ಲ. ಕೊನೆಗೆ ಬೇರೆ ದಾರಿಯಿಲ್ಲದೆ ಹಾವು ಇದ್ದ ಕಾರಿನ ಭಾಗಕ್ಕೆ ಫಿನಾಲ್ ಸಿಂಪಡಿಸಲಾಯಿತು. ಫಿನಾಲ್ ವಾಸನೆಗೆ ಹಾವು ಮೂರ್ಛಗೊಂಡಿತು. ಆಗ ಅದನ್ನು ನಿಧಾನವಾಗಿ ಹೊರತೆಗೆಯಲಾಯಿತು. ಮೂರ್ಛಗೊಂಡ ಹಾವನ್ನು ಹಾಗೇ ಕಾಡಿಗೆ ಬಿಟ್ಟರೆ, ಅದರ ಜೀವಕ್ಕೆ ಕಂಟಕವಾಗುತ್ತದೆ ಎಂಬ ಕಾರಣಕ್ಕೆ ಹಟ್ಟಿ ಕಂಪನಿಯ ಆಸ್ಪತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಚಿಕಿತ್ಸೆ ನೀಡಲಾಯಿತು. ಚಿಕಿತ್ಸೆ ವೇಳೆ ಹಾವಿನ ಬಾಯಿಗೆ ಪೈಪ್ ಮೂಲಕ ಆಕಿಜನ್ ಪೂರೈಸಿ, ಅದು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಚೇತರಿಸಿಕೊಂಡ ಬಳಿಕ ಕಾಡಿಗೆ ಬಿಡಲಾಯಿತು.

—ಈರಣ್ಣ ಬೆಂಗಾಲಿ, ರಾಯಚೂರು



ಸಾಂಬ್ರಾಣಿ ಸವಿ

ಅಜ್ಜಿ ಲಕ್ಷ್ಮೀದೇವಮ್ಮರ ಮನೆಗೆ ಈಚೆಗೆ ಹೋಗಿದ್ದೆ. ಅಲ್ಲಿ ಬಟ್ಟೆ ಒಗೆವ ಕಲ್ಲಿಗೆ ಏನೋ ಚೀಲದಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಕೊಂಡು ದಬ ದಬ ಅಂತ ಬಡಿಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಏನೆಂದು ವಿಚಾರಿಸಿದೆ. ಮತ್ತೊಂದೆಡೆ ಬಾರಿ ಕಲ್ಲಿಗೆ ಬಡಿದು ನಂತರ ಚೀಲ ತೆರೆದು ತೋರಿಸಿದರು. ಓಹ್... ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆಯಾ ಎಂದೊಡನೆ ಅಲ್ಲ ಇದು, 'ಸಾಂಬ್ರಾಣಿ ಗೆಡ್ಡೆ', ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆಯಲು ಹೀಗೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದೇವೆ ಅಂದರು ಅಲ್ಲಿದ್ದವರು. ಕಲ್ಲಿಗೆ ಹೊಡೆದರೂ ಗೆಡ್ಡೆಗಳು ಒಡೆಯದೇ ಹಾಗೇ ಇದ್ದವು. ಇವು ತೀರಾ ಚಿಕ್ಕ ಗೆಡ್ಡೆಯಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಮೆಚ್ಚುಗತ್ತಿ, ಚಾಕುವಿನಲ್ಲಿ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆಯಲು ಕಷ್ಟ ಅದಕ್ಕಾಗಿ ಈ ಉಪಾಯ ಕಂಡುಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆಂತೆ. ಘಟ್ಟದ ಕೆಳಗೆ ಬೆಳೆಯುವ ಈ ಗೆಡ್ಡೆಯು ದೀರ್ಘಕಾಲದವರೆಗೆ ಹಾಳಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಇದನ್ನು ಬಳಸಿ ಮಾಡಿದ ಖಾದ್ಯಗಳು ಬಲು ರುಚಿಕರ. ಪಲ್ಯ, ಫೈ, ಸಾಂಬಾರಂತೂ ವಿಶೇಷ ರುಚಿ ಕೊಡುತ್ತವೆ. ಶರ್ಕರ, ಪಿಷ್ಟ, ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು ಗೆಡ್ಡೆಯಲ್ಲಿ ಯಥೇಚ್ಛವಾಗಿವೆ. ಜೈನೀಸ್ ಪೊಟೇಟೊ, ಸ್ವೀಟ್ ಪೊಟೇಟೊ ಅಂತಲೂ ಇದನ್ನು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಬಂದ ಹೊಸದರಲ್ಲಿ ಇದರ ಬೆಲೆ ಹೆಚ್ಚಿರುತ್ತದೆ. ಕ್ರಮೇಣ ಕ್ಷೀಣಿಸುತ್ತದೆ.

—ನಗರ ಗುರುದೇವ್ ಭಂಡಾರ್ಕರ್, ಹೊಸನಗರ