

ತಂಪಿನ ಕೆಂಪು ಸಾಬೆರಿ

ಸಾಬೆರಿಯ ನೈಜ ರುಚಿ
ಸವಿಯಲು ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದ
ಮಹಾಬಲೇಶ್ವರದಲ್ಲಿ ಮ್ಯಾಪ್ಲೊ
ಸಾಬೆರಿ ಹಬ್ಬ ವರ್ಷಕ್ಕೊಮ್ಮೆ
ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ
ಪ್ರವಾಸಿಗರಿಗೆ ಸಾಬೆರಿ ತೋಟದಲ್ಲಿ
ಪುಕ್ಕಟೆ ಈ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಕಿತ್ತು
ಸವಿ ನೋಡುವ ಅವಕಾಶ.

★ ಸುಧಾ ಹೆಗಡೆ



ಕೆಂಪು ಸನೆಯ ರಸಭರಿತ ಸೌಂದರ್ಯದ ಖನಿ ಈ ಹಣ್ಣು. ಚೆಂದಕ್ಕೆ ಕುಂದಣವಿಟ್ಟಂತೆ ಮೇಲೆ ಹಸಿರು ಕಿರೀಟ. ಮತ್ತನೆಯ ಮೈ, ಸ್ವಲ್ಪ ಹಿಸುಕಿದರೂ ಸಾಕು, ಬಾಯಲ್ಲಿ ನೀರೂರಿಸುವ ಕೆಂಪು ನೆಯ ತಿರುಳು ತೊಟ್ಟಿತ್ತುತ್ತದೆ. 90 ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಬ್ರಿಟಿಷರ ಷೋಕಿಯಿಂದಾಗಿ ಭಾರತಕ್ಕೆ ಕಾಲಿಟ್ಟ ಈ ಸಾಬೆರಿ ಈಗ ಕೇವಲ ಸಿರಿವಂತರ ಊಟದ ಮೇಜಿನ ಮೇಲೆ ಅಲಂಕಾರಕ್ಕೆ ಕೂರುವ ಹಣ್ಣಾಗಿ ಉಳಿದಿಲ್ಲ. ಸಾಮಾನ್ಯರ ಅಡುಗೆ ಕೋಣೆಯ ರ್ಯಾಕುಗಳಲ್ಲಿ ಜಾಮ್ ಆಗಿ, ಪ್ರೀಜ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮಾಗಿ, ತಂಪು ಪಾನೀಯವಾಗಿ, ಸ್ವಾಷ್ ಆಗಿ, ಮಕ್ಕಳ ಜೇಬುಗಳಲ್ಲಿ ಜೆಲ್ಲಿಯಾಗಿ ಕೂತಿದೆ. ಕಣ್ಣಿಗೆ, ಹೊಟ್ಟೆಗೆ ತಂಪು ನೀಡುವ ಈ ಕೆಂಪು ಹಣ್ಣು ತಂಪು ಹವೆಯ ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದ ಗಿರಿಧಾಮಗಳಾದ ಮಹಾಬಲೇಶ್ವರ, ಪಂಚಗಣಿಯ ಸಾವಿರಾರು ಎಕರೆ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದು ಹಣ್ಣು ಪ್ರಿಯರ ಹೊಟ್ಟೆ ಸೇರುತ್ತಿದೆ. ಹೆಚ್ಚು ಬಿಸಿಲು ತಡೆದುಕೊಳ್ಳಲಾರದ ಸೂಕ್ಷ್ಮತೆ. ಹಸಿರು ಗಿಡಗಳ ಮಧ್ಯೆ ಕೆಂಪು ಕೆಂಪಾಗಿ ಅಡಗಿ ಕೂರುವ ಈ ಹಣ್ಣಿಗೆ 15- 28 ಡಿ. ಸೆ. ಉಷ್ಣಾಂಶ ಮಾತ್ರ ತಡೆದುಕೊಳ್ಳುವ ಕೋಮಲತೆ. ಆದರೆ ಈ ಅಂದದ ವಯ್ಯಾರಿಗೆ ಅಲ್ಪಾಯುಷ್ಯ. ಗಿಡದಿಂದ ಕಿತ್ತ 24 ಗಂಟೆಗಳಲ್ಲೇ ಹಾಳಾಗುವ ಇದನ್ನು ಪ್ರೀಕೂಲ್ ಮಾಡಿ 4 ಡಿ. ಸೆ. ಉಷ್ಣಾಂಶದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಟ್ಟರೆ ಹಾಗೂ ಹೀಗೂ ಎಂಟು ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಹಣ್ಣು ಪ್ರಿಯರ ಹೊಟ್ಟೆ ತಂಪಾಗಿರಲು ಕಾರು ಕೂರುತ್ತದೆ. ಕೇವಲ ತಿನ್ನುವ ಹಣ್ಣಾಗಿ, ಹಣ್ಣಿನ ರಸವಾಗಿ ಒಂದೇ ದಿನದಲ್ಲಿ ಮಾಯವಾಗುವ ಇದರ ಸವಿಯನ್ನು ಬಾಟಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಬಂಧಿಸಿಟ್ಟರೆ ಹೇಗೆ? 'ಈ ಪ್ರಯೋಗವನ್ನು ಚಂದ್ರ ಕಿಶೋರ್ ವೋರಾ ನಮ್ಮ ದೇಶದಲ್ಲಿ 50 ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆಯೇ ಮಾಡಿದರು. ಅದೂ ಯಾವುದೇ ಪ್ರಿಸರ್ವೇಟಿವ್ ಬಳಸದೆ, ಜಿಲಾಟಿನ್ ಹಾಕದೆ ಸಾಬೆರಿ ತಿರುಳು ಹಾಗೂ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿದ ಜೆಲ್ಲಿ ಸ್ವೀಟ್‌ಗಳನ್ನು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ತಂದರು' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ ವಾಯ್‌ನಲ್ಲಿರುವ ಮ್ಯಾಪ್ಲೊ ಕಂಪನಿಯ ಮಯೂರ್ ವೋರಾ. ಸೀಸನ್ ಅಲ್ಲದಿದ್ದರೂ ಸಿಗುವ ರಿಯಲ್ ಹಣ್ಣಿನ ತಿರುಳು ಯಾರಿಗೆ ಬೇಡ? ಅದೂ ಪ್ರಾಣಿ ಮೂಲದ ಜಿಲಾಟಿನ್ ಇಲ್ಲದ ಜೆಲ್ಲಿ, ರಾಸಾಯನಿಕವಿರುವ ಪ್ರಿಸರ್ವೇಟಿವ್ ಬಳಸದ ಹಣ್ಣಿನ ರಸವೆಂದರೆ ಸಸ್ಯಾಹಾರಿಗಳು, ಆರೋಗ್ಯದ ಬಗ್ಗೆ ಕಾಳಜಿ ಇರುವವರು ಹುಡುಕಿಕೊಂಡು ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ಇವೆರಡೂ ಬಳಸದ ಆದರೂ ವರ್ಷಗಟ್ಟಲೆ ಬಾಳಿಕೆ ಬರುವ ಈ ಸಾಬೆರಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿದ್ದಾದರೂ ಹೇಗೆ? 'ಹಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿಯೇ ಪೆಪ್ಟಿನ್ ಇರುತ್ತದೆ. ಇದು ಜಿಲಾಟಿನ್ ಬದಲಿ ವಸ್ತು. ಹಣ್ಣಿನ ತಿರುಳು, ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕ ಅಥವಾ ಗ್ಲುಕೋಸ್ ಸಿರಪ್, ಪೆಪ್ಟಿನ್ ಬಳಸಿ ಫಲೆರೊ ಜೆಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸುತ್ತೇವೆ. ಜೊತೆಗೆ ಹಣ್ಣಿನ ರಸವನ್ನು 90 ಡಿ.ಸೆ.ವರೆಗೆ ಕುದಿಸಿ ತಣಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕ ಸೇರಿಸಲಾಗುವುದು. ಸಕ್ಕರೆ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಪ್ರಿಸರ್ವೇಟಿವ್. ಹಲವಾರು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಗೃಹಿಣಿಯರು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಜಾಮ್, ಹಣ್ಣಿನ ಕ್ರಷ್ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿರುವುದು ಹೀಗೆಯೇ' ಎಂದು ಸರಳವಾಗಿ ವಿವರಿಸುತ್ತಾರೆ ವೋರಾ. ಮಹಾಬಲೇಶ್ವರ, ಪಂಚಗಣಿ, ವಾಯ್, ಕೋಲೆಗಾಂವ್, ಜಾವಳಿ ಮೊದಲಾದೆಡೆ 2000 ಎಕರೆಗೂ ಅಧಿಕ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಸಾಬೆರಿಯಲ್ಲದೇ ಸಮೀಪದ ರತ್ನಗಿರಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಅಲ್ಪಾನ್ಯೂ ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣು, ಸತಾರಾ- ಸೊಲ್ಲಾಪುರ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಪಪ್ಪಾಯಾ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ದಾಳಿಂಬೆ, ಪೇರಳೆ ಮೊದಲಾದ ಹತ್ತಾರು ರುಚಿಯ, ಪರಿಮಳದ ಹಣ್ಣುಗಳು ಬಾಟಲ್‌ನಲ್ಲಿ ರಸವಾಗಿ, ಜಾಮ್ ಆಗಿ, ರ್ಯಾಪರ್‌ನಲ್ಲಿ ಜೆಲ್ಲಿಯಾಗಿ, ಪುಟ್ ಬಾರ್ ಆಗಿ ಕೂರುತ್ತವೆ. ಈ ಸಾಬೆರಿಯ ನೈಜ ರುಚಿ ಸವಿಯಲು ಮಹಾಬಲೇಶ್ವರದಲ್ಲಿ ಮ್ಯಾಪ್ಲೊ ಸಾಬೆರಿ ಹಬ್ಬವೂ ವರ್ಷಕ್ಕೊಮ್ಮೆ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ಮಾರ್ಚ್- ಏಪ್ರಿಲ್‌ನ ಕಡು ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲೂ ನವಿರಾದ ಚಳಿ, ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಮಧ್ಯೆ ಡೋಲಿನ ಎದೆ ನಡುಗಿಸುವ ಬಡಿತಕ್ಕೆ ಲೇಜಮ್ ಹಿಡಿದು ಕುಣಿಯುವ ಜಾನಪದ ತಂಡ, ಪಲ್ಲಕ್ಕಿಯಲ್ಲಿ ಸಾಬೆರಿ, ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಧರಿಸಿನಲ್ಲಿರುವ ಮಹಿಳೆಯರ ಕೈಯಲ್ಲಿ ಸಾಬೆರಿ ತುಂಬಿದ ಬುಟ್ಟಿಯ ಮೆರವಣಿಗೆ. ಪ್ರವಾಸಿಗರಿಗೆ ಸಾಬೆರಿ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಪುಕ್ಕಟೆ ಈ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಕಿತ್ತು ಸವಿ ನೋಡುವ ಅವಕಾಶ. ಈ ಬಾರಿ ನಡೆದ ಐದನೇ ಸಾಬೆರಿ ಹಬ್ಬದಲ್ಲಿ 50 ಸಾವಿರಕ್ಕೂ ಅಧಿಕ ಪ್ರವಾಸಿಗರಿಗೆ ಈ ಅಪರೂಪದ ನೋಟ ಸವಿಯುವ ಅದೃಷ್ಟ ಸಿಕ್ಕಿತ್ತು!

