



ಮುವ್ವಿಪುರು

ಮಾವಿನ ಕಾರುಣ್ಯದಿಂದ ರಸಭರಿತೆ ಬೇಸಿಗೆ

ಬೇಸಿಗೆಯನ್ನು
ಸಹನೀಯಗೊಳಿಸುವ
ಸಂಗಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಮಾವಿನಹಣ್ಣು
ಒಂದು. ಮಾವಿಲ್ಲದ
ಬೇಸಿಗೆಯನ್ನು ಕಲ್ಲಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು
ಸಾಧ್ಯವೇ? ಅಂದಕಾಗೆ,
ಈ ಮಾವು ಭಾರತದ
ರಾಷ್ಟ್ರೀಯಫಲ. ಮಾವಿನೊಂದಿಗಿನ
ಭಾರತೀಯರ ನಂಟು ಅದೆಷ್ಟು
ಗಾಥವಾದುದೆಂದರೆ, ‘ಸಂಬಂಧ
ಅನ್ಮೋದು ದೊಡ್ಡದು ಕನಾ’
ಎನ್ನುವ ಉದಾರಕ್ಕೆ ಮಾವಿನ
ಅಧ್ಯವನನ್ನು ಹಚ್ಚಬೇಕು.

■ ಸವಿತಾ ಶಾಂತಪ್ರಿಯ



ಬೇಸಿಗೆ ಬಂತೆಂದರೆ ಹಣ್ಣಗಳ ಮೇರವಣಿಗೆ ಶೈಲಾರು. ಹಲಸು, ಮಾವು, ಕರಬೂಜ, ಕಲ್ಲಂಗಡಿ, ಅನಾಸು, ಜಂಬುನೇರಳೆ, ಗೇರುಹಣ್ಣು ಇತ್ಯಾದಿಗಳು ಬೇಸಿಗೆಯನ್ನು ರಸವತ್ತಾಗಿಸುತ್ತವೆ. ಇದೇಗೆ ಯುಗಾದಿ ಕಳೆಯಿತು, ಬೇಸಿಗೆ ಬಂತು, ಹಣ್ಣಗಳ ರಾಜ ಮಾವು ಮಾರುಕಟ್ಟಿಗೆ ಮೆಲ್ಲನೆ ಅಡಿಯಿಟ್ಟಾಯಿತು. ಇನ್ನೇನಿಧಿರೂ ಹಣ್ಣಗಳ ಅಂಗಡಿಯಲ್ಲಿ ಏರಡು ಮೂರು ತಿಂಗಳ ಕಾಲ ಅದರದೇ ಕಾರುಭಾರು.

ಆಹಾ! ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣನಲ್ಲಿ ಅದೆಷ್ಟು ಬಗೆ, ಅದೆಷ್ಟು ವಿಧಾ ನಿಲಂ, ಬಂಗನಪಲ್ಲಿ, ತೋತಾಪುರಿ, ಮಲ್ಲಿಕಾ, ಅಪೂರು, ಕೇಸರಿ, ಬಾದಾಮಿ... ಕೆಲವು ವಿಧದ ಹಣ್ಣಗಳು ಸಿಹಿ, ಇನ್ನು ಕೆಲವು ಹುಳಿ ಹುಳಿ ಸಿಹಿ ಬೆರೆತ ರುಚಿ, ಇನ್ನು ಕೆಲವು ಹುಳಿ ಹುಳಿ ಹಣ್ಣಗೂ ಅದರದೇ ರುಚಿ, ಅದರದೇ ಪರಮಳಿ... ಒಟ್ಟು ವೈವಿಧ್ಯಮಯಿ...

ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣು (Mangifera Indica)

ನಮ್ಮ ದೇಶದ್ದೇ ಶುದ್ಧ ದೇಹಿಕೆಯನ್ನು. ಇದು ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು 4000 ವರ್ಷಗಳಷ್ಟು ಹಿಂದೆಯೇ ಬೇಳೆಯಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ದಾಖಲೆಗಳಿವೆ. ಸಂಸ್ಕೃತದಲ್ಲಿ ‘ಅಪ್ರುಫಲ’ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇತಿಹಾಸ ಪ್ರಾರ್ಥಕಾಲದಲ್ಲೂ ಬಾಂಗಳು ದೇಶ, ಮ್ಯಾನ್ಮಾರ್, ಅಸ್ಸಾಂ ಮುಂತಾದೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಾವು ಬೇಳೆಯುತ್ತಿದ್ದುದರ ಉಲ್ಲೇಖಗಳಿವೆ. ಉಪನಿಷತ್ತು ಪ್ರಾರಣಗಳಲ್ಲಿ ಮಾವಿನ ಮರಗಳನ್ನು ಉರುಳಿಸುವುದರ ವಿರುದ್ಧವಾಗಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಗಳಿವೆ. ಎಲ್ಲ ಶುಭಕಾರ್ಯಗಳಿಗೆ ಮಾವಿನದೇ ತಳಿರು ತೇರಣಿ. ಈ ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿಗೆ ತಮ್ಮಿನಲ್ಲಿ ‘ಅಮ್ರಾಕಾಯಿ’, ತೆಲುಗಿನಲ್ಲಿ ‘ಅವ್ರಾಕಾಯಾ’ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ.

ಇಂಗ್ಲೀಷ್‌ನ ಮ್ಯಾಂಗೊ ಎಂಬ ಹೆಸರು ಮಲಯಾಳಿನ ‘ಮನ್ಸ’, ‘ಮ್ಯಾಂಗ್’ ಎಂಬ ಪದದಿಂದ ಬಂದಿರಬಹುದು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಇತಿಹಾಸಜ್ಞರು. 15–16ನೇ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ

ಪ್ರೋಚುಗಿಸಿಸರು ಕೇರಳಕ್ಕೆ ವ್ಯಾಪಾರ ನಿರ್ಮತ ಬಂದಾಗ ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣನ ರುಚಿಗೆ ಮಾರು ಹೋಗಿ ಅದನ್ನು ‘ಮ್ಯಾಂಗ್’ ಎಂದು ಕರೆದು, ಕೊನೆಗೆ ಮ್ಯಾಂಗೊ ಎಂದಾಯಿತು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ದಕ್ಷಿಣ ಪಿಂಚ್ಯಾ ಮೂಲದ ಹಣ್ಣಾದ ಮಾವು ಕ್ರಿ.ಶ. 1700ರ ಬೆಳಿಕೆ ಬ್ರೆಜಿಲ್, ವೆಸ್ಟ್ ಇಂಡಿಯ್ ಮುಂತಾದ ದೇಶಗಳಿಗೂ ಪಸರಿಸಿ ಅಲ್ಲೂ ಸವ್ಯಾಧಿವಾಗಿ ಬೇಳೆಯಲಾರಂಭಿಸಿತು. ಭಾರತಕ್ಕೆ ಬಂದಿದ್ದ ಅಲೆಕ್ಷಾಂಡರ್ ಗ್ರೀಸ್ ದೇಶಕ್ಕೆ ಹಿಂದಿರುಗುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅನೆಕ ಜಾತಿಯ ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಗಳನ್ನು ತನ್ನೊಂದಿಗೆ ಬಿಯ್ನು, ಅಲ್ಲೇಲು ಪಸರಿಸಿದ ಎಂದೂ ಷಟಿಕ್ವಿದೆ.

ಬುದ್ಧನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಾಶ್ನ್ಯ ಬಂತು. ಅವರು ಅದನ್ನು ನಂಬಿಕೆ ಮತ್ತು ಸವ್ಯಾಧಿಯ ಸಂಕೇತ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾರಂಭಿಸಿದರು. ಬುದ್ಧ ಮತ್ತು ಮಾವಿನ ಮರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಅನೆಕ ದಂತಕೆಗಳಿವೆ.