



(6ನೇ ಪುಟದಿಂದ)

ಬೋಳೆ, ಕಣಗಿಲ, ಸೂರ್ವೆ, ಬಾಸಗೋಡ, ಹಿಚಕಡ, ಹಡವ, ಬೆಳಸೆ, ಶೆಟಗೇರಿ, ಜಮಗೋಡ, ಚಂದುಮಟ, ಹೊಸಗದ್ದೆ, ತಳಗದ್ದೆ ಮುಂತಾದ ಸೀಮಿತ ಹಳ್ಳಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಕಠಿಣಸಾಧಿಗಿ ವಿದೇಶಗಳಲ್ಲೂ ಬೇಡಿಕೆ ಇದೆ. ಮುರುಗಲದಲ್ಲಿ ಪ್ರಧಾನ ಪ್ರಭೇದಗಳಾದ ಕೆಂಪು ಮುರುಗಲ ಹಾಗೂ ಬಿಳಿ ಮುರುಗಲ ಹಣ್ಣುಗಳು ಒಹೂಪಯೋಗಿ ಹಣ್ಣುಗಳು. ಔಷಧಿಯ ಗುಣ ಹೊಂದಿರುವ ಈ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಹಾಗೆಯೇ ತಿನ್ನಬಹುದಲ್ಲದೆ ಪಾನೀಯವಾಗಿಯೂ ಬಳಸಬಹುದು. ಇದರ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ಪದಾರ್ಥಗಳಿಗೆ ಹುಳಿಯಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಮುರುಗಲ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆ ವಿಧಾನದ ಮೂಲಕ ವರ್ಷವಿಡೀ ಕಾಪಿಡಬಹುದು.

‘ಹಸಿದವನಿಗೆ ಹಲಸು’ ಎಂಬಂತೆ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು ಬೇಸಿಗೆಯ ಪ್ರಧಾನ ಹಣ್ಣುಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದು. ಬಣ್ಣ ಮತ್ತು ಅಂಬಲಿ ಜಾತಿಯ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣುಗಳು ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಪ್ರಿಯ. ಈ ಹಣ್ಣುಗಳಿಂದ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ರೀತಿಯ ಅಡಿಗೆಯನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮಲೆನಾಡಿನ ಕೆಲವು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನಿಂದ ಕಡಬು ತಯಾರಿಸಿ ಹಬ್ಬ ಆಚರಿಸುವುದು ರೂಢಿಯಲ್ಲಿದೆ.

ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಉದ್ಯಮವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರುವ ಗೆರು ಹಣ್ಣುಗಳಿಗೆ ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಬರವೇ ಇಲ್ಲ. ಉಪ್ಪಿನೊಂದಿಗೆ ಸೇವಿಸುವ ಈ ಹಣ್ಣನ್ನು ಪಾನೀಯ ತಯಾರಿಸಿ ಕುಡಿಯಬಹುದು. ಅಷ್ಟೇನೂ ಬೆಲೆ ಇಲ್ಲದ ಈ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಕೊಳೆಹಾಕಿ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಕಾರು ಮೊಗ್ಗಕಾಯಿಯ ಜೊತೆಗೆ ಬೆಳೆಯುವ ಹಿಬ್ಬುಡ್ಡೆ ಹಣ್ಣು ಬೇಸಿಗೆಯ ವಿಶೇಷವಾದ ಹಣ್ಣು. ತೆಳು ಬೆಲ್ಲದೊಡನೆ ಬೆರೆಸಿ ತಿನ್ನುವ ಈ ಬೇಸಿಗೆಯ ಹಣ್ಣು ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಇಷ್ಟ. ಮಾವು, ಮುರುಗಲ, ಹಲಸು, ಹಿಬ್ಬುಡ್ಡೆ, ಗೆರು ಹಣ್ಣುಗಳ ಹೊರತಾಗಿ ಬೇಸಿಗೆಯ ಕಂಚಿ ಹಣ್ಣು, ಕಲ್ಲಂಗಡಿ ಹಣ್ಣು, ವಾಟಿ ಹಣ್ಣು,

ಬುಗರಿ ಹಣ್ಣು ಬೇಸಿಗೆಯ ಬಿಸಿಲಿಗೆ ಬೇಕೆನಿಸುವ ನಾಡ ಹಣ್ಣುಗಳು.

ಇವೆಲ್ಲವೂ ನಾಡ ಹಣ್ಣುಗಳಾದರೆ ಇವನ್ನು ಮೀರಿಸುವ ಬೇಸಿಗೆಯ ಕಾಡು ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಮರೆಯಲಾದೀತೆ? ಅರಣ್ಯ ಜಿಲ್ಲೆ ಎಂದೇ ಖ್ಯಾತಿ ಪಡೆದಿರುವ ಉತ್ತರ ಕನ್ನಡ ದೇಶದಲ್ಲಿಯೇ ಹೆಸರುವಾಸಿ ಕರಾವಳಿ, ಮಲೆನಾಡು, ಅರೆ ಮಲೆನಾಡು, ಅರೆ ಬಯಲು ಸೀಮೆಗಳಿಂದ ಆವೃತ್ತವಾದ ಈ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜನರ ಬದುಕು ಕೂಡ ವಿಭಿನ್ನ. ಉತ್ತರ ಕನ್ನಡದ ವಾಸಿಗಳ ಆಹಾರ, ಉಡುಗೆ ತೊಡುಗೆ, ಹಣ್ಣುಗಳು, ಭಾಷೆ, ಸಂಸ್ಕೃತಿ, ವೃತ್ತಿ ಎಲ್ಲದರಲ್ಲೂ ವಿವಿಧತೆ ಇದೆ. ಉತ್ತರ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಯನ್ನು ಒಳಗೊಂಡು ರಾಜ್ಯದ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ವಿಪುಲವಾಗಿ ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಡು ಹಣ್ಣುಗಳು ದೊರೆಯುತ್ತವೆ.

ಮಾರ್ಚ್, ಏಪ್ರಿಲ್, ಮೇ ತಿಂಗಳು ಬಂತೆಂದರೆ ಬಾಲಕರಿಂದ, ವೃದ್ಧರವರೆಗೂ ಕಾಡುವ ಕಾಡು ಹಣ್ಣುಗಳು ಬಾಯಲ್ಲಿ ನೀರೂರಿಸಿ ಕಾಡು ಮೇಡುಗಳನ್ನು ತಿರುಗಾಡಿಸದೆ ಬಿಡವು. ಮುಳ್ಳಣ್ಣು, ಕರಿಮುಳ್ಳಣ್ಣು, ಕಡ್ಲಣ್ಣು, ಕವಳೆಹಣ್ಣು, ಉಲಗೆಹಣ್ಣು, ಗುಡ್ಡೆಗೆರು, ಸಂಪಿಗೆಹಣ್ಣು, ಕಳ್ಳಿಹಣ್ಣು, ಕಾರಿಹಣ್ಣು, ಮುರುಗಲಹಣ್ಣು, ಮುಳ್ಳುಂಜಿಹಣ್ಣು, ನೇರಳೆಹಣ್ಣು, ಶೆಳ್ಳೆಹಣ್ಣು, ಈಚಲಹಣ್ಣು, ಇಳ್ಳೆಹಣ್ಣು, ನರಕ್ಕ ಹಣ್ಣು.. ಇವೆಲ್ಲ ಮನುಷ್ಯರಂತೆ ಪಕ್ಕಿ, ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಗೂ ಇಷ್ಟ.

ಈ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ನೇರವಾಗಿ ತಿನ್ನುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಬೇರೆಬೇರೆ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿಯೂ ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಬಹುತೇಕ ಈ ಎಲ್ಲ ಕಾಡು ಹಣ್ಣುಗಳು ಔಷಧಿಯ ಗುಣ ಹೊಂದಿದ್ದು ಕೆಲವು ಹಣ್ಣುಗಳ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡಿ ಸೇವಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬೇರೆಬೇರೆ ಪ್ರದೃಶಿಯ ಮೂಲಕ ಹಲವು ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ವರ್ಷಕಾಲ ಕಾಪಿಟ್ಟರೆ, ಇನ್ನು ಕೆಲವು ಅಡುಗೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಕಾಡು ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಬಸ್ ನಿಲ್ದಾಣ, ಪೇಟೆ ಹಾಗೂ ಮನೆ ಮನೆಗೆ ತಿರುಗಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವವರೂ ಇದ್ದಾರೆ.