



ಜೀರ್ಕನ ಹಣ್ಣು

■ ಚಿತ್ರ-ಬರಹ:

ಹಾದಿಗಲ್ಲು ಸರಸ್ವತಿ ರಾಘವೇಂದ್ರ



ಇದೊಂದು ಮಲೆನಾಡ ಹುಳಿ ಮಿಶ್ರಿತ ಸಿಹಿ ಕಾಡು ಹಣ್ಣು. ಜುಳಕನ ಹಣ್ಣು ಎಂದೂ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ನಿತ್ಯ ಹರಿದ್ವರ್ಣದ ಮಲೆನಾಡ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ತೇರಿನ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ದಟ್ಟ ಹಸಿರಾಗಿ ಬೆಳೆವ ಜೀರ್ಕನ ಮರ (garcinia xanthochymus) ನೋಡಲು ತುಂಬ ಸುಂದರ.

ಬಿಳಿ ಹೂ ಬಿಡುವ ಮರ. ಡಿಸೆಂಬರ್‌ನಿಂದ ಫೆಬ್ರವರಿವರೆಗೂ ಹಳದಿ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಬಿಡುತ್ತದೆ. ನುಣುಪಾದ ದಪ್ಪ ಸಿಪ್ಪೆಯೊಳಗೆ ಒಂದೆರಡು ದೊಡ್ಡ ತೊಳೆ, ಅದರೊಳಗೆ ಬೀಜ ಮತ್ತು ಬೀಜವಿಲ್ಲದ ಕೆಲವು ಚಿಕ್ಕ ತೊಳೆಗಳಿರುತ್ತವೆ. ಉಪ್ಪು ಖಾರ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಈ ತೊಳೆಗಳನ್ನು ಮಕ್ಕಳು ಚಪ್ಪರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹುಳಿಯಾದ ಇದರ ದಪ್ಪ ಸಿಪ್ಪೆಗೆ ಉಪ್ಪು ಜೀರಿಗೆ ಮೆಣಸು ಸೇರಿಸಿ ಜಜ್ಜಿ ಬಿಸಿಲಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡರೆ ಹಳ್ಳಿ ಮಕ್ಕಳ 'ತಾಜಾ ತಾಜಾ ಕಟ್ಟಾ ಮೀಟಾ' ರೆಡಿ!

ಹಿಂದೆ ಮಲೆನಾಡಿಗರು ಹುಳಿಗಾಗಿ ಈ ಜೀರ್ಕನ ಹಣ್ಣಿನ ರಸವನ್ನು ಸಂಸ್ಕರಿಸಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಕೆಲವರು ಹಣ್ಣಿನ ತೊಳೆಗಳನ್ನು ಕಲ್ಲಿನ ಒರಳಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕುಟ್ಟಿ ರಸವನ್ನು ದೊಡ್ಡ ಪಾತ್ರೆಗೆ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯ ಬಿಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಮೇಲೆ ಸೊನೆ ತೇಲಿದಾಗ ಅದನ್ನು ಚೆಲ್ಲಿ ಉಳಿದ ರಸವನ್ನು ಗಡಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಿಗೆ ಒಲೆಯಲ್ಲಿ ನೀರಿನಂತವಲ್ಲ ಆವಿಯಾಗುವವರೆಗೆ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸಿ ಶೇಖರಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಕೆಲವರು ತೊಳೆಗಳನ್ನು ಒಣಗಿಸಿ (ಸೊನೆ ಹೋಗಲು) ನಂತರ ನೆನೆಸಿ ಕುದಿಸಿ ರಸ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಇದಕ್ಕೆ 'ಅಡ್ಡೂಳಿ' ಎನ್ನುತ್ತಿದ್ದರು. ಮಾಂಸದ ಅಡುಗೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಇದನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಅಜೀರ್ಣ, ಜ್ವರ ಬಂದು ಬಾಯಿ ರುಚಿ ಕೆಟ್ಟಾಗ ಮುಂತಾಗಿ ಮನೆ ಔಷಧಿಯಾಗಿಯೂ ಇದನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು.

ಇದರ ಎಲೆಗಳು ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಉದ್ದವಾಗಿರುವುದಲ್ಲದೆ ಒಣಗಿದರೆ ನೀರನ್ನು ಹೀರಿಕೊಳ್ಳದೇ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್‌ನಂತೆ ವರ್ತಿಸುತ್ತವೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಹಿಂದೆ ಕೃಷಿ ಕಾರ್ಮಿಕರು ಮಳೆಯಿಂದ ರಕ್ಷಣೆ ಪಡೆಯಲು ಇದರ ಒಣಗಿದ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಬೆತ್ತದ ಫೇಮ್‌ಗೆ ಜಾಣ್ಮೆಯಿಂದ ಪೋಣಿಸಿ 'ಗೊರಬು' ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಇದೊಂದು ಬಹೂಪಯೋಗಿ ಮರ.

ಬೇಗ ಬಾಡದ ಇದರ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಅಲಂಕಾರಿಕ ಪುಷ್ಪ ಜೋಡಣೆಯಲ್ಲೂ ಬಳಸಬಹುದು. ಒಣಗಿದ ಎಲೆಗಳಿಗೆ ಬಣ್ಣ ಹಾಕಿಟ್ಟುಕೊಂಡರೆ ಹಲವಾರು ವರ್ಷ ಪುಷ್ಪ ಜೋಡಣೆಗೆ ಬಳಸಬಹುದು. ದಟ್ಟ ಹಸಿರಿನ ಅಪಾರ ನೆರಳನ್ನು ಕೊಡುವ ಈ ಮರವನ್ನು ಪಾರ್ಕ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಅಲಂಕಾರಿಕವಾಗಿಯೂ ಬೆಳೆಸಬಹುದು. ಮಂಗಳಗೂ ಇದರ ಹಣ್ಣು ಬಲು ಪ್ರಿಯ. ಹಕ್ಕಿಗಳೂ ಈ ಮರದಲ್ಲಿ ಗೂಡು ಕಟ್ಟುತ್ತವೆ. ●

