

ಚಕ್ಕಿ ಹಣ್ಣಿ ತಿಂದರೆ

‘ಪೂಲೀಸರಿಗೆ ಚಕ್ಕಿಹಣ್ಣಿ ತಿನ್ನಿಸಿದ ಕಳ್ಳರು’ ಎಂಬುದನ್ನು ಮಾಡುವುದಲ್ಲಿ ಒಬರುತ್ತಿರೆ. ಮೇ ತಿಂಗಳಿಂದ ಜುಲೈ ತನಕ ಚಕ್ಕಿ ಹಣ್ಣಿನ ಮರಗಳು ಮೈತುಂಬಾ ಹಣ್ಣಿ ತುಂಬಿರುವ ಹೊತ್ತು. ತೆಳು ಗುಲಾಬಿ ಬಣ್ಣಿದ ಹಣ್ಣಿಗಳು ಗೊಂಟಲು ಗೊಂಟಲಾಗಿ ಮರದಿಂದ ಜೋತು ಬಿದ್ದಿರುತ್ತವೆ. ಸಿಹಿಯಾದ ತಿರುಳಿರುವ ಹಣ್ಣಾದರೂ ತಿಂದೊದನೆ ಬಾಯಿ ತುಂಬಾ ಅಂಟಂಟಿ. ಈ ರೀತಿ ಅಂಟಿನಿಂದ ಬಾಯಿ ಬಿಡಲಾಗದೆ ಯಾವುದೇ ಸಾಕ್ಷ ಹೇಳಲಾಗುವದಲ್ಲಿ ವೆಂಬ ಸಾಹಿತ್ಯಕ ಮಾತ್ರ ಚಕ್ಕಿಗೆ ಬಂದಿರೆಕೆ.

ಹಕ್ಕಿಗಳಿಗೆ ಬಲು ಶ್ರಿಯವಾದ ಹಣ್ಣಿ. ಕಾಯಿಯನ್ನು ಉಬ್ಬಿನಕಾಯಿಗೆ ಒಳಗೊಂಡಿರು. ಹಣ್ಣಿನಿಂದ ಮಧ್ಯವನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹಲವು ಪ್ರೇರಿತಿಯ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳು ಈ ಮರದ ತೋಗಳೇ, ಎಲೆ ಮತ್ತು ಹಣ್ಣಿಗಳಲ್ಲಿದೆ. ಈ ಹಣ್ಣಿಗಳಲ್ಲಿ ಕರಕರಿಪ್ಪಾಗಳು, ಪ್ರೌಟಿನ್‌, ಪ್ರಾಟಾಸಿಯಂ, ಮೆಗ್ರೆಶಿಯಂ, ಕಬ್ಬಿಣ ಮತ್ತು ಸುಣಿದ ಅಂತರಿಕ್ಷ, ಹಣ್ಣಿನಲ್ಲಿರುವ ಅಂಟನ್ನು ಗೊಂದಿನ ತರಹ ಬಳಸಬಹುದು. ಸಸ್ಯ ಶಾಸ್ತ್ರಿಯವಾಗಿ ಕಾಡಿಯ ಮಿಕ್ಕಾ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುವ ಈ ಹಣ್ಣಿಗೆ ಇಂಗ್ಲಿಷ್‌ನಲ್ಲಿ ಅಳ್ಳಿರಿಯನ್‌ ಪ್ರಮಾ ಎಂಬ ಹೆಸರಿದೆ ಮಲೆನಾಡಿನ ಕಾಡಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಈ ಮರದಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣಿನ್ನು ಮಣಿಡಿಕೆ ಎಂದು ಸಹ ಕರೆಯುವರು. ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಅಪರೂಪಾಗಿರುವ ಮರಗಳು ಅರಣ್ಣ ಇಲಾಕೆ ಕೃಪೆಯಿಂದ ದಾವಣಗೆಯಿಂದ ರಸ್ತೆ ಬಿಡಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದು ಹೇರಳವಾಗಿ ಹಣ್ಣಿ ಬಿಟ್ಟು ಸುದು ಬೆಳೆಗೆಯಲ್ಲಾ ಹಕ್ಕಿಗಳಿಗೆ ಆಹಾರ ಬಿಡಿಸುತ್ತಿದೆ.

—ಡಾ. ಎಸ್. ಶಿಶ್ರಮಾಲ, ದಾವಣಗೆರೆ



ಸುವರ್ಣ ಪಕ್ಕಿ

ಈ ಪಕ್ಕಿ ಹಗಲಿನಲ್ಲಿ ತುಂಬ ಚುರುಕಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಕಟ್ಟಿನ ಸುತ್ತ ಕಪ್ಪು ಕಾಡಿಗೆಯಂತಹ ಪಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಬಂಗಾರದ ಬಣ್ಣ ಇರುವುದರಿಂದ ಇದನ್ನು ಮಧ್ಯವಣಿಗ್ತಿ ಮತ್ತು ಅರಿಣಿ ಬುರುದೆ ಪಕ್ಕಿ ಎಂದೂ ಕರೆಯುವರು. ಓರಿಯೊಲಿಡ್‌ ಪಂಚಾಂಗಲ್ಲಿರುವ ಈ ಪಕ್ಕಿ ಓರಿಯೊಲಿಸ್‌ ಜಾತಿಗೆ ಸೇರಿದೆ. ಭಾರತದ ಕುರುಕುಲು ಕಾಡು, ಉದ್ದ್ಯಾನವನಗಳಲ್ಲಿ ಕಂಡು ಬರುತ್ತದೆ.

ಬಾಲದಲ್ಲಿ ಹಳದಿ ಬಣ್ಣ ಹೆಚ್ಚಾಗಿದೆ. ಭಾರತದ ಗಂಡು ಹಕ್ಕಿಗಳಿಗೆ ಕೊಕ್ಕು ಕೆಂಪಾಗಿದೆ. ಹಣ್ಣಿ ಹಕ್ಕಿಗಳ ಕೆಳಭಾಗದಲ್ಲಿ ಬಾದು ಬಣ್ಣಿದ ಕಿರು ಪಟ್ಟಿಗಳು ತೀಕ್ಕು ವಾಗಿವೆ ಕಪ್ಪು ರೆಕ್ಕೆಯ ಎರಡು ಮತ್ತು ಮೂರನೆಯ ಮಡಿಚಿನಲ್ಲಿರುವ ಪಕ್ಕಿಗಳ ತುದಿ ಹಳದಿಯಾಗಿದೆ. ಗಂಟೆಗೆ 40 ಕಿ.ಮೀ. ವೆಗದಲ್ಲಿ ಹಾರಬಲ್ಲವು. ನಿಂತೆ ನೀರು ಶುಧ್ಯವಾಗಿದ್ದರೆ ಪದೇ ಪದೇ ಜಳಕ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ನೇರೊಮ್ಮೆವುದೇ ಹಂಡಿ. ಇವು ಹಣ್ಣಿ, ಕೆಡೆ ಮತ್ತು ಮಕರಂದವನ್ನು ಸೇವಿಸುತ್ತವೆ. ಏಕ್ಕಿಲಿನಿಂದ ಅಗಸ್ಟ್‌ ತಿಂಗಳು ಸಂತಾನೋತ್ಸವ ಕಾಲವಾಗಿದೆ

—ಪ್ರಕಾಶ ಎಸ್. ಮನ್ಸಂಗಿ

ಬಾಳೆನೀರಿನ ಬಳಕೆ

ಎಂಬೇ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ವಡೆ, ಚಕ್ಕಿಲಿಗಳನ್ನು ಮಾಡಬೇಕಾದಾಗ ಅಮೃತ ತೋಟಕ್ಕೆ ಹೊಗಿ ಬಾಳೆಯ ನೀರು ತರುತ್ತಿದ್ದುದು ನೇನಪಾಗುತ್ತದೆ. ಏನಿದು ಬಾಳೆನೀರು? ಅದನ್ನೇ ಯಾಕೆ ಬಳಸುವುದು? ಕೆಲವು ಕರಿದ ತಿಂಡಿಗಳಿಗೆ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳಿಂದ ನೀರು ಪಡೆದು ಬಳಸುವ ರೂಢಿ ಈಗಲೂ ಮಲೆನಾಡಿನ ಭಾಗದಲ್ಲಿದೆ. ಅತ್ಯಿ, ಕಣಗಲು, ಬಾಳೆ ಮೊದಲಾದ ಮರಗಳಿಂದ ನ್ಯೋಸಿಕೆ ನೀರನ್ನು ಪಡೆದು ಬಳಸುವ ರೂಢಿ ಇದೆ.

ಒಮ್ಮೆ ಬಾಳೆಗೊನೆ ಕಡಿದ ನಯರ ಆ ಬಾಳೆಗಿದ ನಿರುಪಯುತ್ತ. ಅಂತಹ ಮರವನ್ನು ನೀರಿಗಾಗಿ ಕತ್ತಲಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ನೆಲ ಮಟ್ಟದಿಂದ ಎರಡು ಅಡಿ ಎತ್ತರದಲ್ಲಿ ಕತ್ತಲಿಸಿಕೊಂಡು, ಅದರ ಬುಡದ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ನಡುವಿನ ವ್ಯಾದು ತಿರುಳನ್ನು ತೆಗೆದು ಪಾತ್ರೆಯಿಂತೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಆ ಹೊಂಡದಲ್ಲಿ ಎರಡು ಮೂರು ದಿನಗಳ ಕಾಲ ತಿಳಿಯಾದ ನೀರು ಸಂಗ್ರಹಾಗುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಬೇಕಾದಷ್ಟು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಕರಿದ ಖಾದ್ಯಗಳಿಗೆ ಬಳಸುವ ಪದ್ಧತಿ ಇದೆ ಇದು ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಯಿಂದ ಪಡೆದ ನ್ಯೋಸಿಕೆ ನೀರಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಅಹೋಗ್ಯಹ್ಯಾ ಒಳ್ಳೆಯನ್ನುತ್ತಾರೆ.

—ಅರ್ಚನಾ ಚೌಮ್ಮೆಳ್ಳಿ, ಶಿರಸಿ

