



ಮಿರಾಕಲ್ ಫ್ರೂಟ್ ಹುಳಿಯನ್ನು ಸಿಹಿಯಾಗಿ ಸುವ ಹಣ್ಣು

‘ಮಿರಾಕಲ್ ಫ್ರೂಟ್’ ತಿಂದ ನಂತರ ಎಂಥ ಹುಳಿ ತಿಂದರೂ ಅದು ಸಿಹಿಯೇ. ಬೆಟ್ಟದ ನೆಲ್ಲಿಯಂಥ ನೆಲ್ಲಿಯೂ ಮಿರಾಕಲ್ ಫ್ರೂಟ್ ಸೇವನೆ ನಂತರ ಸಿಹಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಸ್ವಾದಿಷ್ಟಕರ ಹಣ್ಣು – ವಿಟಮಿನ್ ‘ಸಿ’, ‘ಕೆ’, ‘ಎ’ ಮತ್ತು ‘ಇ’ಗಳಿಂದ ಸಮೃದ್ಧವೂ ಹೌದು.

■ ಸರೋಜಾ ಪ್ರಕಾಶ

ಮೂರು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಮಂಗಳೂರಿನ ಕಸಿತ್ಜ್ ಸರ್ವೆಶ್ ರಾವ್ ಅವರ ಸಂದರ್ಶನಕ್ಕೆಂದು ಪೇಟೆಯೊಳಗಿನ ಅವರ ಕಸಿತೋಟಕ್ಕೆ ಹೋಗಿದ್ದೆ. ತಮ್ಮ ಆಡುಂಬೊಲದಲ್ಲಿ ಪೇರಲೆ, ಚಿಕ್ಕು, ಮಾವು, ಹಲಸು, ಪುನರ್ಪುಳಿ ಇತ್ಯಾದಿ ನೂರಾರು ಕಸಿಗಿಡಗಳ ಸಂಗ್ರಹ ತೋರಿಸಿದ ನಂತರ, ‘ಇಲ್ಲಿ ಬನ್ನಿ ಅಕ್ಕ...’ ಎಂದು ತಮ್ಮ ಕಸಿಕೋಣೆಯೊಳಗೆ ಕರೆದರು. ಡಬ್ಬಿಯಲ್ಲಿದ್ದ ನಿಂಬೆಹಣ್ಣು ತೆಗೆದು ಚಾಕುವಿನಿಂದ ಕೊಯ್ದು ಇಟ್ಟರು. ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿ ಎರಡಡಿ ಎತ್ತರದ ಗಿಡವೊಂದರಿಂದ ಚೂಪಾಕೃತಿಯ ಪುಟ್ಟ ಕೆಂಪು ಹಣ್ಣುಗಳೆರಡನ್ನು ಹರಿದು ‘ಇದನ್ನು ತಿನ್ನಿ...’ ಎನ್ನುತ್ತ ನನ್ನ ಕೈಗಿತ್ತರು. ನಮ್ಮೂರ ಹಲಗೆರೆ ಹಣ್ಣು ಇದೇ ಹಾಗೆ ಇದೆಯಲ್ಲ ಎಂದುಕೊಳ್ಳುತ್ತ ಬಾಯಿಗೆ ಹಾಕಿಕೊಂಡೆ. ಹಲಗೆರೆ ಹಣ್ಣು ಸಿಕ್ಕಾಪಟ್ಟೆ ಹುಳಿ, ಆದರೆ ಇದು ಸಿಹಿ. ಸಿಪ್ಪೆಯ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಗುಳಿ, ಒಳಗಡೆ ತುಂಬಿದ ದೊಡ್ಡ ಬೀಜ. ರುಚಿ ಚೆನ್ನಾಗಿತ್ತು.

ಒಂದೆರಡು ನಿಮಿಷ ಬಾಯಾಡಿ ಬೀಜ ಹೊರಗೆ ಉಗುಳುವಷ್ಟರಲ್ಲಿ ಸರ್ವೇಶ್ಣ ಗ್ಲಾಸ್ ಒಂದರಲ್ಲಿ ನಿಂಬೆರಸ ಹಿಂಡಿ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ನೀರು ಹಾಕಿಟ್ಟಿದ್ದರು. ‘ಈಗ ಇದನ್ನು ಕುಡಿಯಿರಿ’ ಎಂದಾಗ ಮಾತಿಲ್ಲದೆ ಕುಡಿದೆ. ಬಾಯಿ ಸಿಹಿಯಾಗಿತ್ತು. ಸ್ವಲ್ಪವೂ ಹುಳಿ ಅಂಶ ಬಾಯಲ್ಲಿಲ್ಲ!

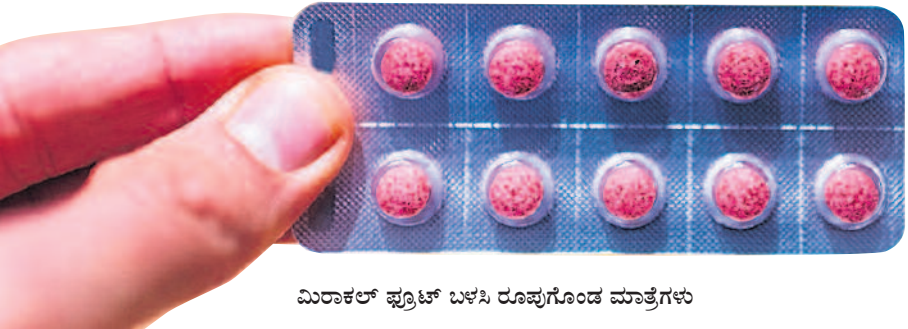
ಆ ಹಣ್ಣು ‘ಮಿರಾಕಲ್ ಫ್ರೂಟ್’ ಅಥವಾ ಪವಾಡಹಣ್ಣು. ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಹೆಸರು *Synsepalum dulcificum*. ಸಪೋಟಾ ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಸೇರಿದ ಗಿಡ.

ಮಿರಾಕಲ್ ಫ್ರೂಟ್, ಮಿರಾಕಲ್ ಬೆರ್ರಿ, ಅಥವಾ ಪವಾಡದ ಹಣ್ಣಿನ ಮೂಲ ಆಫ್ರಿಕಾ ಖಂಡ. ಅಲ್ಲಿಯ ಸದಾ ಹಸಿರು ಪೊದೆಯಂಥ, ಸುಮಾರು 15 ಅಡಿಯಷ್ಟು ಎತ್ತರ ಬೆಳೆದು ಗೆಣ್ಣುಗೆಣ್ಣೆನಲ್ಲೂ ಕೆಂಪು ಹಣ್ಣು ಬಿಡುವ ಮರ ಅದು. ಹಳೆಯದಾಗಿ ಹುಳಿಬಂದಿದ್ದ ಜೋಳದ ಬ್ರೆಡ್ ತಿನ್ನುವಾಗ ಜೊತೆಗೆ ಈ ಹಣ್ಣು ತಿಂದು ಜನರು ತಮ್ಮ ನಾಲಿಗೆಯ ರುಚಿಯನ್ನೇ



ಬದಲಾಯಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಪೈನ್ ಮರದ ಹುಳಿ ಹೆಂಡವನ್ನು ಕುಡಿಯುವಾಗಲೂ ಅಷ್ಟೇ, ಮಿರಾಕಲ್ ಹಣ್ಣು ಬಾಯನ್ನು ಸವಿಗೊಳಿಸುತ್ತಿತ್ತು. ಫಾನಾ ದೇಶದಿಂದ ಅದು ಹದಿನೆಂಟನೇ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಹೊರಜಗತ್ತಿಗೆ ಪರಿಚಯವಾಯಿತು. ಅಂದು ಫೆಂಚರ ಆಡಳಿತಕ್ಕೊಳಪಟ್ಟಿತ್ತು ಫಾನಾ. ಹಡಗಿನಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲಿಗೆ ಬಂದಿಳಿದ ಫೆಂಚ್ ಅಧಿಕಾರಿಯೊಬ್ಬ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಕಡುಗೆಂಪು ಬಣ್ಣದಿಂದ ಕಂಗೊಳಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಈ ಹಣ್ಣನ್ನು ಸ್ಥಳೀಯರು ಬಳಸುವ ಬಗೆ ಕಂಡು ಅಚ್ಚರಿಪಟ್ಟಿದ್ದ. ತಾನೂ ಅದನ್ನು ತಿಂದು ನಂತರ ಕುಡಿದ ಹುಳಿರಸದಲ್ಲಿ ಅಮೃತ ರುಚಿ ಕಂಡಿದ್ದ.

ಹಾಗಾಗುವುದೇ? ಯಾರಿಗೂ ತಿಳಿಯದು. ಮತ್ತೂ ಇನ್ನೂರು ವರ್ಷಗಳ ನಂತರ, ಆಫ್ರಿಕಾದಿಂದ ಬೇರೆಡೆ ಬೀಜ, ಗಿಡ ಪ್ರಸರಣ ಆಗಿ ಮಿರಾಕಲ್ ಫ್ರೂಟ್ ಜನಪ್ರಿಯಗೊಂಡಂತೆ ರುಚಿ ಬದಲಾಯಿಸುವ ಮಿರಾಕಲ್ ಪವಾಡಕ್ಕೆ ಕಾರಣವೆಂದು ಕೆಲವು ಸಂಶೋಧಕರು ಅದರ ತಿರುಳಿನಲ್ಲಿರುವ ಬಿಡಿ ಬಿಡಿ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಹಿಂಜಿ ಸೂಕ್ಷ್ಮದರ್ಶಕದಡಿ ನೋಡಿದರು. ಅದರಲ್ಲಿರುವ ಮಿರಾಕ್ಯುಲಿನ್ ಎಂಬ ಗ್ಲೈಕೊಪ್ರೊಟೀನ್ (ಪಿಷ್ಟವನ್ನೂ ಒಳಗೊಂಡಿರುವ ಪ್ರೊಟೀನ್ ಕಣಗಳು) ನಾಲಿಗೆಯ ರುಚಿ ಬದಲಾವಣೆಗೆ ಕಾರಣವೆಂಬುದನ್ನು ಜಪಾನ್ ದೇಶದ ಅಯಾಕೊ ಕೊಯ್ತುಮಿ ಎಂಬಾಕೆ ಕಂಡುಹಿಡಿದಳು. ಮಿರಾಕ್ಯುಲಿನ್ ಸಿಹಿಗುಣದ ದ್ರವ್ಯ ಅಲ್ಲ, ಆದರೆ ಅದು ನಾಲಿಗೆಯ ಹುಳಿ ರುಚಿ ಮೊಗ್ಗುಗಳನ್ನು ಅಡಗಿಸಿ ಸಿಹಿ ರುಚಿಮೊಗ್ಗುಗಳು ಅರಳುವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಮಿರಾಕಲ್ ಹಣ್ಣನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ಹೊತ್ತು ಬಾಯಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡಂತೆ ನಾಲಿಗೆಯ ಮೇಲೆ



ಮಿರಾಕಲ್ ಫ್ರೂಟ್ ಬಳಸಿ ರೂಪುಗೊಂಡ ಮಾತ್ರೆಗಳು