

ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದರು. ಒಂದು ಕೋಣೆಯನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛ ಕಸಗುಡಿಸಿ, ಮೊದಲು ಹುಲ್ಲು ಹಾಸು ಮಾಡಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಅದರ ಮೇಲೆ ಮಾವಿನ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಹಾಕುವುದು. ಮತ್ತೆ ಅವುಗಳ ಮೇಲೆ ಇನ್ನೊಂದು ಹಾಸು. ಅದರ ಮೇಲೆ ಮತ್ತೆ ಮಾವಿನ ಕಾಯಿ, ಒಂಚೂರು ಹಳದಿ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗಿದ ಕಾಯಿ. ಹೀಗೆ ಮರಗಳಿದ್ದಷ್ಟು ಪದರಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಹಣ್ಣು ಮಾಡಲು ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದರು. ಪ್ರತಿ ಪದರದಲ್ಲೂ ಇಂತಿಷ್ಟು ಕಾಯಿಗಳೆಂಬ ಲೆಕ್ಕ ಅಡಿ ಹಾಕಿದವರಿಗೆಲ್ಲ ಗೊತ್ತಿರುತ್ತಿತ್ತು. ಕೆಲವೆಡೆ ರಾಗಿ ಮತ್ತು ಭತದ ಕಣಜಗಳಲ್ಲೂ ಹುದುಗಿಸಿ ಮಾಗಿಸುವುದುಂಟು.

ಕಾಲ ಬದಲಾದಂತೆ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕವಾಗಿ ಮಾವು ಹಣ್ಣಾಗಿಸುವಿಕೆಗೆ ಪರ್ಯಾಯ ಮಾರ್ಗಗಳು ತೆರೆದುಕೊಂಡಿವೆ. ಕೆಂಪಗೆ ಅಥವಾ ಹಳದಿ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗಿರುವ ಕಾಯಿಗಳೆಲ್ಲ ಒಳ್ಳೆಯ ಹಣ್ಣಲ್ಲ. ಆರೋಗ್ಯಕಾರಿಯು ಅಲ್ಲ ಎಂಬ ಎಚ್ಚರಿಕೆ ಮಾತುಗಳಿವೆ. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಕೃತಕ ಅಥವಾ ರಾಸಾಯನಿಕ ಕಾರ್ಬೈಡ್ ಬಳಸಿಯೂ ಮಾವು ಹಣ್ಣಾಗಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಇಂಗಾಲ ಬಳಸಿ ಬೆಳೆದ ಮಾವು ಮತ್ತು ಕಾರ್ಬೈಡ್‌ನಿಂದ ಮಾಗಿಸಿದ ಮಾವು ದೇಹಕ್ಕೆ ಒಳ್ಳೆಯದಲ್ಲ. ಹಾಗಾಗಿ, ಮಾವು ಖರೀದಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಮುಂಚೆ ಹೇಗೆ ಹಣ್ಣಾಗಿಸಿದ್ದಾರೆ ಎಂದು ಅರಿಯುವುದು ಆರೋಗ್ಯದ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಒಳ್ಳೆಯದು.

ಕಾರ್ಬೈಡ್‌ನಿಂದ ಮಾಗಿದ ಹಣ್ಣುಗಳು ಒಂದೇ ರೀತಿಯ ಬಣ್ಣದಲ್ಲಿರುತ್ತವೆಯಲ್ಲದೆ, ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಹಸಿರು ಮತ್ತು ಕಪ್ಪು ಚುಕ್ಕೆಗಳಿರುತ್ತವೆ. ನೈಸರ್ಗಿಕ ಹಣ್ಣುಗಳು ಸ್ವಲ್ಪ ಕೆಂಪು ಮತ್ತು ಹಳದಿ ಮಿಶ್ರಿತವಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಈ ಹಣ್ಣುಗಳು ಪರಿಮಳಯುಕ್ತವಾಗಿ, ಸ್ವರ್ಶಕ್ಕೆ ತುಂಬಾ ಮೃದು ಹಾಗೂ ಸಿಹಿಯಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಕಾರ್ಬೈಡ್ ಬಳಸಿದ ಹಣ್ಣುಗಳು ಇದಕ್ಕೆ ವ್ಯತಿರಿಕ್ತ. ಮೇಲಷ್ಟೇ ಹಳದಿಗೆ ತಿರುಗುವ ಈ ಹಣ್ಣುಗಳು ಒಳಗೆ ಇನ್ನೂ ಬೆಳ್ಳಗೇ ಇರುತ್ತವೆಯಲ್ಲದೆ, ನೈಸರ್ಗಿಕ ಹಣ್ಣುಗಳಷ್ಟು ರಸಭರಿತವಾಗಿರುವುದಿಲ್ಲ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ತೋಟಗಾರಿಕೆ ತಜ್ಞರು.

ಪ್ರಮುಖ ಮಾವು ತಳಿಗಳು

ದೇಶದ ಮಾವಿನ ಪ್ರಭೇದಗಳನ್ನು ಮೂಲ ಸ್ಥಳ, ಆಕಾರ, ರುಚಿ ಹಾಗೂ ಇತರ ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳ



ರಾಮನಗರದ ಎಪಿಎಂಸಿಯಲ್ಲಿರುವ ಮಾವಿನ ಮಂಡಿಗೆ ಲಾರಿಯಲ್ಲಿ ಬಂದ ಮಾವಿನಕಾಯಿಗಳು

ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಹೆಸರಿಸಲಾಗಿದೆ. ಮಾವಿನ ಪ್ರಭೇದಗಳ ಗಾತ್ರ ಮತ್ತು ಇಳುವರಿ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಪರಿಸರಭೌಗೋಳಿಕ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ಆಧರಿಸಿದೆ. ದೇಶದ ಉತ್ತರ ಮತ್ತು ಪೂರ್ವ ಭಾಗದ ಪ್ರಭೇದದ ಮಾವುಗಳು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಪಶ್ಚಿಮ ಮತ್ತು ದಕ್ಷಿಣ ಪ್ರಭೇದಗಳಿಗೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ಸ್ವಲ್ಪ ತಡವಾಗಿ ಮೂಡುತ್ತವೆ.

ಅಲ್ಪಾನೊ

ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದ ಸಿಂಧುದುರ್ಗ ಜಿಲ್ಲೆಯ ದೇವಗಡ್ಡ್ ಕಲಬೆರಕೆ ಇಲ್ಲದ ಅಲ್ಪಾನೊ ಮಾವಿಗೆ ಹೆಸರುವಾಸಿಯಾಗಿದೆ. ಮಾವಿನ ತಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಅತ್ಯುತ್ತಮವಾಗಿರುವ ಇದು, ದುಬಾರಿ ಕೂಡ. ಈ ಹಣ್ಣನ್ನು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಸಿಂಧುದುರ್ಗ, ರಾಯಗಡ್, ರತ್ನಗಿರಿ ಜಿಲ್ಲೆಗಳು ಸೇರಿದಂತೆ ಭಾರತದ ಪಶ್ಚಿಮ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ ಮತ್ತು ಗುಜರಾತ್ ರಾಜ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಅಲ್ಪಾನೊ ಮಾವನ್ನು 'ಹಾಪಸ್' ಎಂದು ಸಹ ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಸಿಹಿತಿಂಡಿ, ಕ್ಯಾಂಡಿ ಹಾಗೂ ಮಾವಿನ ಪಾನೀಯಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಈ ಹಣ್ಣನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಕೇಸರ್

ಗುಜರಾತ್‌ನ ಜುನಾಗಡ್ ಪ್ರವಾಸಿ ತಾಣದ



ಚಿತ್ರ: ಚಂದ್ರೇಗೌಡ
ಜೊತೆಗೆ ಮಾವಿಗೂ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿದೆ. ಜುನಾಗಡ್ 'ಮಾವಿನ ರಾಣಿ ಕೇಸರ್' ಅನ್ನು ಬೆಳೆಸುವ ಮತ್ತು ದೇಶಾದ್ಯಂತ ವಿತರಿಸುವ ಸ್ಥಳವಾಗಿದೆ. ಸಾಧಾರಣ ಗಾತ್ರ, ಸಿಹಿಯಾದ ರುಚಿ ಹಾಗೂ ನಾರುರಹಿತವಾದ ಈ ಹಣ್ಣು ಹೆಚ್ಚು ಸಕ್ಕರೆ ಆಸಿಡ್ ಮಿಶ್ರಣ ಹೊಂದಿದೆ. ಈ ಹಣ್ಣನ್ನು ಇಲ್ಲಿನ ಗಿರ್ನಾರ್ ತಪ್ಪಲಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವುದರಿಂದ 'ಗೀರ್ ಕೇಸರ್' ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹಣ್ಣುಗಳು ಮಾಗಿದ ಮೇಲೆ ಆಕರ್ಷಕ ಏಪ್ರಿಕಾಟ್ ಹಳದಿ ಬಣ್ಣದಿಂದ ತಿಳಿ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗುತ್ತವೆ. ರಫ್ತಿಗೆ ಸೂಕ್ತವಾದ ಈ ತಳಿಯು ಹೆಚ್ಚು ದಿನ ಕೆಡುವುದಿಲ್ಲ. ಈ ತಳಿಗೆ 2011ರಲ್ಲಿ ಜಿಐ ಟ್ಯಾಗ್ ನೀಡಲಾಗಿದೆ.

ಬಾದಾಮಿ

ಕರ್ನಾಟಕದ ಬಾದಾಮಿ ಅತ್ಯಂತ ಜನಪ್ರಿಯ ಮಾವು. ಇದನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ರಾಜ್ಯದ ಸ್ವಂತ ಅಲ್ಪಾನೊ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಮಾವಿನ ವಿಧದ ರುಚಿ ಮತ್ತು ವಿನ್ಯಾಸವು ಅಲ್ಪಾನೊ ಹಣ್ಣನ್ನೇ ಹೋಲುತ್ತದೆ. ಈ ಮಾವು ಕರ್ನಾಟಕದ ಬಾದಾಮಿ ನಗರದಿಂದ ತನ್ನ ಹೆಸರನ್ನು ಪಡೆದುಕೊಂಡಿದೆ. ಈ ಹಣ್ಣು ಏಪ್ರಿಲ್‌ನಿಂದ ಜೂನ್‌ವರೆಗೆ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಹೆಚ್ಚು ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಇಡಬಹುದಾದ ಈ ಹಣ್ಣನ್ನು ಸಹ ರಫ್ತು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ಬಂಗನಪಲ್ಲಿ

ಸಫೇದಾ ಮಾವಿನ ಮತ್ತೊಂದು ಜನಪ್ರಿಯ ಹೆಸರು ಬಂಗನಪಲ್ಲಿ. ಈ ಹಣ್ಣುಗಳು ಆಂಧ್ರಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತವೆ. ಬಂಗಾರದ ಹಳದಿ ಬಣ್ಣದಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಸ್ವಲ್ಪ ಮಸುಕಾದ ಛಾಯೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತವೆ. ಹಣ್ಣುಗಳು ನಾರು ರಹಿತವಾಗಿದ್ದು, ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಶೇಕ್ ತಯಾರಿಸಲು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಸಫೇದಾ ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣುಗಳು ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿ ದೊಡ್ಡದಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಪ್ರತಿ ಕಾಯಿಗೆ

ಅತಿ ಹೆಚ್ಚು ಮಾವು ಬೆಳೆಯುವ ರಾಜ್ಯದ ಜಿಲ್ಲೆಗಳು			
ಜಿಲ್ಲೆ	ಪ್ರದೇಶ (ಹೆಕ್ಟೇರ್‌ಗಳಲ್ಲಿ)	ಉತ್ಪಾದನೆ (ಮೆಟ್ರಿಕ್ ಟನ್‌ಗಳಲ್ಲಿ)	ವಹಿವಾಟು (ಕೋಟಿಗಳಲ್ಲಿ)
ಕೋಲಾರ	55 ಸಾವಿರ	4 ಲಕ್ಷ	830
ರಾಮನಗರ	32 ಸಾವಿರ	2.46 ಲಕ್ಷ	450
ತುಮಕೂರು	18 ಸಾವಿರ	1.48 ಲಕ್ಷ	332
ಚಿಕ್ಕಬಳ್ಳಾಪುರ	12 ಸಾವಿರ ಹೆಕ್ಟೇರ್	1.11 ಲಕ್ಷ	180
ಧಾರವಾಡ	9,500 ಹೆಕ್ಟೇರ್	78,298	313