

ಕರಿ ಇಶಾಡ: ಅದ್ಭುತ ರುಚಿ

ಅಂಕೋಲಾದ ನೆಲದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಬೆಳೆಯುವ ಹಣ್ಣು

■ ಗಣಪತಿ ಹೆಗಡೆ

ಹಣ್ಣುಗಳ ರಾಜ ಮಾವು ಎಂದಾಕ್ಷಣ ಬಂಗಾರದ ಬಣ್ಣದಲ್ಲಿ ಮಿರಿ ಮಿರಿಗುಟ್ಟುತ್ತ, ಬಾಯಲ್ಲಿ ನೀರೂರಿಸುವ ಹಣ್ಣಿನ ಚಿತ್ರ ಕಣ್ಣೆದುರು ಹಾದುಹೋಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ, ಉತ್ತರ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಅಂಕೋಲಾದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಬೆಳೆಯುವ 'ಕರಿ ಇಶಾಡ' ಮಾವಿನ ರೂಪ, ರುಚಿ ಇದಕ್ಕೆ ತದ್ವಿರುದ್ಧ. ಉಳಿದ ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣುಗಳ ಬಗ್ಗೆ ನೀವು ಕಲ್ಪಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದಕ್ಕಿಂತ ವಿಭಿನ್ನ ರುಚಿ, ಸ್ವರೂಪದ ಈ ಹಣ್ಣು ಸವಿದರೆ ಮತ್ತೆ ಮತ್ತೆ ಸವಿಯಬೇಕೆಂದು ನಿಮ್ಮ ನಾಲಿಗೆ ತುಡಿಯುವುದಂತೂ ನಿಜ.

ಬಂಗಾರ ಬಣ್ಣದ ಬದಲು ಹಸಿರು ಮಿಶ್ರಿತ ಹಳದಿ ಬಣ್ಣದ ಕರಿ ಇಶಾಡ ನೋಡಲು ಕಾಯಿಯಂತೆ ಕಾಣಿಸುತ್ತದೆ. ಹಣ್ಣಿನ ತಿರುಳು ಒಮ್ಮೆ ಬಾಯೊಳಗೆ ಸಾಗಿದರೆ ಅದರ ರುಚಿ ಸ್ವರ್ಗಕ್ಕೆ ಕಿಚ್ಚು ಹಚ್ಚಿದ ಅನುಭವ ನೀಡುತ್ತದೆ.

ಅಂಕೋಲಾದ ಸೀಮಿತ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಕರಿ ಇಶಾಡ ಭೌಗೋಳಿಕ ಮಾನ್ಯತೆ (ಜಿಐ ಟ್ಯಾಗ್) ಹೊಂದಿದೆ. ಜಗದಗಲಕ್ಕೆ ಈ ಹಣ್ಣಿನ ಮಹಿಮೆ ಹರಡಿದೆ. ಆದರೆ, ಹಣ್ಣು ಮಾತ್ರ ತನ್ನ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯನ್ನು ವಿಸ್ತರಿಸಿಕೊಂಡಿಲ್ಲ. ಅಂಕೋಲಾದ ರಸ್ತೆಗಳಲ್ಲಿ, ಹೆದ್ದಾರಿ ಬದಿಗಳಲ್ಲಿ, ಅಕ್ಕಪಕ್ಕದ ತಾಲ್ಲೂಕುಗಳ ಪೇಟೆಗಳಲ್ಲಿ, ಅಬ್ಬಬ್ಬಾ ಎಂದರೆ ಹುಬ್ಬಳ್ಳಿಯ ಮಾ ರು ಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಕರಿ ಇಶಾಡ ಹಣ್ಣು ಕೊಂಡುಕೊಳ್ಳಲು ಅವಕಾಶವಿದೆ.

ಭೌಗೋಳಿಕ ಮಾನ್ಯತೆ ಪಡೆದಿದ್ದರೂ ಜಾಗತೀಕರಣಕ್ಕೆ ತೆರೆದುಕೊಳ್ಳದೆ ಇಂದಿಗೂ ಅಪ್ಪಟ ಗ್ರಾಮೀಣ ಸೊಗಡು ಉಳಿಸಿಕೊಂಡಿರುವ ಅಪರೂಪದ ಹಣ್ಣು. ಹಾಲಕ್ಕೆ ಮಹಿಳೆಯರ ತುತ್ತಿನ ಚೀಲ ತುಂಬಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ದಾರಿ ಮಾಡಿಕೊಡುತ್ತ ಬಂದಿರುವ ಹಣ್ಣನ್ನು ಹುಡುಕುತ್ತ ಅಂಕೋಲಾಕ್ಕೆ ಬರುವ ಪರ ಊರಿನ ಪ್ರವಾಸಿಗರಿಗೆ ಲೆಕ್ಕವಿಲ್ಲ!

ಅಂಕೋಲಾದಿಂದ ಮಂಗಳೂರಿನತ್ತ ಸಾಗುವಾಗ ಶಿರೂರು ಎಂಬ ಗ್ರಾಮದ ರೈಲ್ವೆ ಮೇಲ್ವೇತುವೆ ಕೆಳಗೆ ಸಾಲು ಸಾಲಾಗಿ ಬಿದಿರಿನ ಬುಟ್ಟಿಗಳನ್ನಿಟ್ಟು, ಅದರೊಳಗಿನ ಕರಿ ಇಶಾಡ ಮಾವು ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಇಟ್ಟು ಕುಳಿತ ಮಹಿಳೆಯರು ಕಾಣಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮೇ, ಜೂನ್ ತಿಂಗಳಿನಲ್ಲಿ ಇಲ್ಲಿ ಪ್ರವಾಸಿಗರ ಗುಂಪು ಕಾಣಿಸುತ್ತದೆ. ಗೋವಾದಿಂದ ಕೇರಳ, ಮಂಗಳೂರಿಗೆ ಸಾಗುವ ಸಾವಿರಾರು ಸಂಖ್ಯೆಯ ಪ್ರವಾಸಿಗರು ಈ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಕನಿಷ್ಠ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆಯನ್ನಾದರೂ ಕಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆಟ್ಟ ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಚಪ್ಪರಿಸುತ್ತ, ಬುಟ್ಟಿಗಳನ್ನು ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಕಾರಿಗೆ ಏರಿಸುತ್ತ ಸಂಭ್ರಮಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಕರಿ ಇಶಾಡ ಮಾವಿನ ರುಚಿ ಬಲ್ಲವರು ವರ್ಷದಲ್ಲಿ ಈ ಹಣ್ಣು ಬೆಳೆಯುವ ಬೇಸಿಗೆ ಕಾಲದ ಕೊನೆಯ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಅಂಕೋಲಾಕ್ಕೆ ಹಣ್ಣು ಹುಡುಕಿಕೊಂಡು ಬರುತ್ತಾರೆ. ದೂರದ ಊರುಗಳಲ್ಲಿ

ನೆಲೆದಿದ ಅಂಕೋಲಿಗರು, ಅದರ ಅಕ್ಕಪಕ್ಕದ ತಾಲ್ಲೂಕಿನವರು ಹಣ್ಣಿನ ರುಚಿ ಸವಿಯಲೆಂದೇ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ರಜೆ ಹಾಕಿ ವಾರಗಳ ಕಾಲ ಊರಿನಲ್ಲಿ ತಂಗುತ್ತಾರೆ.

ಅಂಕೋಲಾದ ಬೆಳಸೆ, ಶೇಟಗೇರಿ, ವಂದಿಗೆ, ಬೆಳಂಬಾರ, ಹೊನ್ನೆಬೈಲ್, ಹೀಗೆ ಸಮುದ್ರತೀರಕ್ಕೆ ಹತ್ತಿರದಲ್ಲಿದ್ದು, ಲ್ಯಾಟರೈಟ್ ಮಣ್ಣು ಹೊಂದಿರುವ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ರುಚಿಕಟ್ಟಾದ ಕರಿ ಇಶಾಡ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ದೊಡ್ಡ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವವರ ಸಂಖ್ಯೆ ತೀರಾ ಕಡಿಮೆ. ಹಣ್ಣು ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರದೇಶದ ವ್ಯಾಪ್ತಿ ಕೇವಲ 80 ಹೆಕ್ಟೇರ್ ಮಾತ್ರ!

'ಕರಿ ಇಶಾಡ ಮಾವು ಬ್ರಿಟಿಷ್ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಯೂರೋಪ್ ದೇಶಗಳ ಜನರನ್ನೂ ಸೆಳೆದಿತ್ತು. ಕರಿ ಇಶಾಡ ಹಣ್ಣಿನ ಪಲ್ಟೆ ಅನ್ನು ಬ್ರಿಟಿಷರು ತಮ್ಮ ದೇಶಗಳಿಗೆ ರವಾನಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಬ್ರಿಟನ್ ಸೇರಿದಂತೆ ಅದರ ಅಕ್ಕಪಕ್ಕದ ದೇಶಗಳ ಜನರಿಗೂ ಕರಿ ಇಶಾಡ ರುಚಿ ಹಿಡಿಸಿತ್ತು. ವಿದೇಶದ ಐದು ಬಂಗಾರದ ಪದಕಗಳನ್ನು ಗೆದ್ದಿತ್ತು ಎಂಬುದನ್ನು ದಾಖಲೆಗಳು ಹೇಳುತ್ತವೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಕರಿ ಇಶಾಡ ಬೆಳೆಗಾರ ಬೆಳಂಬಾರದ ಮಹಾದೇವ ಗೌಡ.

'ವಾರ್ಷಿಕವಾಗಿ 6 ಸಾವಿರ ಟನ್‌ಗಳಷ್ಟು ಕರಿ ಇಶಾಡ ಇಳುವರಿ ಮಾತ್ರ ಸಿಗುತ್ತಿದೆ ಎಂಬುದು ಒಂದು ಅಂದಾಜು. ಕರಿ ಇಶಾಡದ ಹಣ್ಣಿನ ಗೊರಟೆಯಿಂದ ಹುಟ್ಟುವ ಸಸಿ ಕರಿ ಇಶಾಡ ಸಸಿಯಾಗಿ ಬೆಳೆಯದು. ಅದನ್ನು ಬೇರೆ ತಳಿಯ ಮಾವಿನ ಸಸಿಯೊಂದಿಗೆ ಕಸಿ ಕಟ್ಟಿಯೇ ಬೆಳೆಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಲ್ಯಾಟರೈಟ್ ಮಣ್ಣಿನ ಹೊರತಾಗಿ ಉಳಿದೆಡೆಗೆ ಬೆಳೆಯುವುದು ಕಷ್ಟ. ಬೆಳೆದರೂ ಅಂಕೋಲೆಯಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಹಣ್ಣಿನ ರುಚಿಯೂ ಸಿಗದು' ಎಂದು ಅವರು ಹಣ್ಣಿನ ಗುಣಲಕ್ಷಣ ವಿವರಿಸುತ್ತಾರೆ.

'ಮಾಗಿದ ಕರಿ ಇಶಾಡ ಹಣ್ಣು ದೀರ್ಘ ಕಾಲದವರೆಗೆ ಉಳಿಯದು. ಮೂರಾಲ್ವು ದಿನದೊಳಗೆ ಹಣ್ಣು ಕೊಳೆತು ಹೋಗುತ್ತದೆ. ಈ ಕಾರಣಕ್ಕಾಗಿಯೇ ಹಣ್ಣು ಮಹಾನಗರಗಳ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಕಾಲಿಡಲು ಕಷ್ಟವಾಗುತ್ತಿದೆ. ಹಣ್ಣಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದರೆ ಉತ್ತಮ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಕಂಡುಕೊಳ್ಳಬಹುದು' ಎನ್ನುವ ಅವರು, 'ಕರಿ ಇಶಾಡ ರುಚಿ ಸವಿಯಲು ಅಂಕೋಲೆಗೆ ಬನ್ನಿ' ಎಂದು ಪ್ರೀತಿಯ ಆಹ್ವಾನವನ್ನೂ ನೀಡುತ್ತಾರೆ. ■