

ಗೊರಕಾಪಿಲ್ಲಿ... ಗೊರಕಾಪಿಲ್ಲಿ!

■ ಚಿತ್ರ-ಬರಹ:
ಆರ್.ವಿಶ್ವನಾಥ್

ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಹೊರವಲಯದ ರಸ್ತೆಯೊಂದರಲ್ಲಿ ಸಂಚರಿಸುವಾಗ ವ್ಯಾಪಾರಿಯೊಬ್ಬ ಗಂಟಲು ಹರಿಯುವಂತೆ 'ಗೊರಕಾಪಿಲ್ಲಿ... ಗೊರಕಾಪಿಲ್ಲಿ...' ಎಂದು ಕೂಗುವುದು ಕೇಳಿಸಿತು. ಕುತೂಹಲದಿಂದ ಹೋಗಿ ನೋಡಿದರೆ, ದಶಕಗಳ ಹಿಂದೆ ಮಹಾನಗರದ ಬಡಾವಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಮರಕೋತಿ ಆಡುವಾಗ ಈ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ತಿಂದ ರುಚಿ ನೆನಪಾಯಿತು.

ಅಲ್ಲಿದ್ದೀಚೆಗೆ ಈ ಹಣ್ಣಿನ ಸುಳಿವೇ ಇಲ್ಲದಂತಾಗಿತ್ತು. ಮೂಲತಃ ಇದು ಮೆಕ್ಸಿಕೋ ಹಾಗೂ ದಕ್ಷಿಣ, ಮಧ್ಯ ಅಮೆರಿಕಾದ ಸಸ್ಯ. ಈ ಹಣ್ಣನ್ನು ಮನೀಲಾ ಟ್ಯಾಮರಿಂಡ್ (Manila Tamarind) ಹಾಗೂ ಮದ್ರಾಸ್ ಧ್ರಾನ್ ಎಂದೂ ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಹಣ್ಣುಗಳು ಹುಳಿಯಾಗಿ ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೂ ಇದನ್ನು ಹುಣಸೆ ಎಂದು ಏಕೆ ಕರೆಯುತ್ತಾರೋ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ! ಮನೀಲಾ ಎಂಬ ಹೆಸರು ನಾಮಕರಣ ಹೇಗಾಯಿತು ಎಂಬ ಬಗ್ಗೆಯೂ ನಿಖರ ಮಾಹಿತಿ ಇಲ್ಲ.

ಈ ಹಣ್ಣಿನ ಸಸ್ಯ ಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ಹೆಸರು *Pithecello Biuming Delce* ಎಂದಾಗಿದೆ. ಜಾಲಿ ಮರವನ್ನು ಹೋಲುವ ಈ ಮರ ಮುಳ್ಳುಗಳಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ. ಸುಮಾರು 10-12 ಅಡಿ ಎತ್ತರಕ್ಕೆ ಬೆಳೆಯುವ ಈ ಮರ ಮಾರ್ಚ್‌ನಿಂದ ಮೇ ತಿಂಗಳವರೆಗೂ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ.

ಹಣ್ಣಿನ ತಿರುಳು ನೋಡಲು ಗುಲಾಬಿ ಬಣ್ಣದಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದು ಕಪ್ಪನೆಯ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಹುಣಸೆ ಕಾಯಿಯಂತೆ, ಜಿಲೇಬಿ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಸುತ್ತುವರೆದು ಗೊಂಚಲು ಗೊಂಚಲುಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಣಬರುತ್ತದೆ.

ರುಚಿಕರವಾದ ಈ ಹಣ್ಣು ಹಲವಾರು ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿದೆ. ವಿಟಮಿನ್ ಎ, ಬಿ ಹಾಗೂ ಸಿ, ಸೋಡಿಯಂ ಹಾಗೂ ಕಬ್ಬಿಣದ ಅಂಶ ಈ ಹಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಅಪಾರವಾಗಿದೆ. ನರಗಳ ದೌರ್ಬಲ್ಯ ಹಾಗೂ ಕ್ಯಾನ್ಸರ್‌ನ ಔಷಧಿಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಅಪಾರ ಪ್ರಮಾಣದ ಗಂಧಕ ಹೊಂದಿರುವ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಕ್ಷಯರೋಗ ಹಾಗೂ ಕರುಳಿನ ದೌರ್ಬಲ್ಯ ಶುಶ್ರೂಷೆಗೂ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ.

ವಿಷಹರ (Anti oxident) ವಾಗಿರುವ ಈ ಮರದ ಕಾಂಡವನ್ನು ರಕ್ತಾತಿಸಾರ ಹಾಗೂ ಅಗ್ನಿಮಾಂದ್ಯವನ್ನು ಗುಣಪಡಿಸಲು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬಹೂಪಯೋಗಿ ಆಗಿರುವ ಈ ಸಸ್ಯಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಸಿ, ಉಳಿಸುವ ಅಗತ್ಯವಿದೆ.

