

ಬುದ್ಧನ ಹೊಟ್ಟೆ ಬಿದಿರು

ಈ ವಿಶಿಷ್ಟ ಆಲಂಕಾರಿಕ ಬಿದಿರಿನ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಗಂಟು ಕೂಡ ಉಬ್ಬಿದ ಹೊಟ್ಟೆಯಂತೆ ಕಾಣುತ್ತದೆ. ಈ ಕಾರಣಕ್ಕೆ ಇದನ್ನು ಬುದ್ಧನ ಹೊಟ್ಟೆ (ಬಂಬೂ ಸಾವಂಟ್ರಿಕೋಸಾ), ಬುದ್ಧನ ಸೊಂಟ (ಬುದ್ಧಾಸ್ ಬಿಲ್ಲಿ) ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ವಿಯೆಟ್ನಾಂ ಮತ್ತು ಚೀನಾ ಮೂಲದ ಈ ಬಿದಿರು ಬೆಳ್ಳಂಗಡಿಯ ಶ್ಯಾಮಸುಂದರ ಭಟ್ಟರ ಮನೆಯಂಗಳಕ್ಕೂ ಬಂದಿದೆ. 6 ಸೆ.ಮೀ. ವ್ಯಾಸವಿರುವ ಇದು ದೃಢವಾಗಿದ್ದು 10 ಮೀಟರ್‌ವರೆಗೆ ಎತ್ತರಕ್ಕೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಪೋಯೆಲಿಸಿ ಕುಟುಂಬದ ಈ ಸದಸ್ಯ ನೋಡಲು ಬಹು ಆಕರ್ಷಕವಾಗಿದ್ದು, ವೇಗದ ಬೆಳವಣಿಗೆಯ ಗುಣ ಹೊಂದಿದೆ.

—ಪ. ರಾಮಕೃಷ್ಣ ಶಾಸ್ತ್ರಿ, ಬೆಳ್ಳಂಗಡಿ



ನಡೆದಾಡುವ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಪಾಯಸ

ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಪಾಯಸವೆಂದರ ಯಾರಿಗೆ ಇಷ್ಟವಿಲ್ಲ ಹೇಳಿ? ಬಹುತೇಕವಾಗಿ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಇಷ್ಟ. ದಿನವೂ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಪಾಯಸವೇ ನಿಮ್ಮಲ್ಲಿಗೆ ಬರುವುದಿದ್ದರೆ ಇನ್ನೂ ಇಷ್ಟವಾಗುತ್ತದೆ ಅಲ್ಲವೇ?. ರಾಯಚೂರಿನಲ್ಲಿ ಕಳೆದ ಇಷ್ಟತ್ತು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಒಂದಿಬ್ಬರು ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಪಾಯಸವನ್ನು ಅಂಗಡಿ ಅಂಗಡಿಗಳಿಗೆ ಹೋಗಿ, ರಸ್ತೆ ಉದ್ದಕ್ಕೂ ಸಾಗುತ್ತಾ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹತ್ತಾರು ಲೀಟರ್ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಪಾಯಸ ಮಾಡಿಕೊಂಡು, ಪಾತ್ರೆಯ ಕೆಳಗೆ ಕೆಂಡವನ್ನು ಹಾಕಿ, ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಪಾಯಸವನ್ನು ಮಾರುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಐದು ರೂಪಾಯಿ ಮತ್ತು ಹತ್ತು ರೂಪಾಯಿಗೆ ಸಿಗುವ ಈ ಪಾಯಸದಲ್ಲಿ ಹಾಲು, ಶ್ಯಾವಿಗೆ, ಸಕ್ಕರೆ, ಸಾಬೂದಾನಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಒಣದ್ರಾಕ್ಷಿ ಹಾಕಲಾಗಿರುತ್ತದೆ. ನಗರದ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲು ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಪಾಯಸದ ಪಾತ್ರೆಯನ್ನು ಯಾವ ವಾಹನ, ಬಂಡಿಯ ನೆರವಿಲ್ಲದೆ ತಾವೇ ಕೈಯಲ್ಲಿ ಹಿಡಿದುಕೊಂಡು ಮಾರುತ್ತಾರೆ. ಅನೇಕರು ಚಹಾ ಕುಡಿಯುವ ಬದಲು ಈ ಪಾಯಸವನ್ನು ಇಷ್ಟಪಟ್ಟು ಕುಡಿಯುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಪಾಯಸ ಮಾರುವವರ ಬರುವಿಕೆಗಾಗಿಯೇ ಅನೇಕರು ನಿತ್ಯವೂ ಕಾದು ಕುಳಿತಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಇವರು ಎಲ್ಲಾ ಪಾಯಸವನ್ನು ಖಾಲಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡೇ ಮನೆಗೆ ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ನಗರದಲ್ಲಿ ಇದೊಂದು ವಿಶಿಷ್ಟ ಪಾನೀಯವಾಗಿ ಜನಮನ ಸೆಳೆದಿದೆ.

—ಈರಣ್ಣ ಬೆಂಗಾಲಿ, ರಾಯಚೂರು

ಬ್ಲಾಕ್ ಡೈಮಂಡ್ ಸೇಬು

ಕೆಂಪು ಅಥವಾ ಹಸುರು ಸೇಬುಗಳು ದೈನಂದಿನ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿ ನಾವು ಕಾಣುವ ಸಾಮಾನ್ಯ ಹಣ್ಣುಗಳಾಗಿವೆ. ಏನಿದು ಬ್ಲಾಕ್ ಡೈಮಂಡ್ ಸೇಬು? ಇವು ಕಡು ನೇರಳೆ ಅಥವಾ ತಿಳಿ ಕಪ್ಪುಮೇಲ್ಮೆ ಬಣ್ಣ ಹೊಂದಿರುವ ವಿಶಿಷ್ಟ ಸೇಬುಗಳಾಗಿವೆ. ಟಿಬೆಟ್ಟಿನ ನ್ಯಂಗ್ಲಿ ಪರ್ವತ ಶಿಖರಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಅಪರೂಪದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲಿನ ರಾತ್ರಿಗಳಲ್ಲಿ ಅತಿ ತಂಪು ಹಾಗೂ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಅತಿ ಉಷ್ಣತೆಯ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಹವಾಗುಣದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದಿರುವುದರಿಂದಾಗಿ ಸದ್ದಿ ಸೇಬುಗಳಿಗೆ ಈ ಆದ್ವಿತೀಯ ಹಾಗೂ ಆಕರ್ಷಕ ವರ್ಣ ದಕ್ಕಿದೆ.

ಹಣ್ಣಿನೋಳಿಗೆನ ಮಾಂಸಲ ಭಾಗ ಬಿಳಿ ಬಣ್ಣದ್ದಾಗಿರುತ್ತದೆ. ರುಚಿಯಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಂತ ಸಿಹಿಯಾಗಿದ್ದು ಜೇನು ಸವಿದ

ಅನುಭವವಾಗುತ್ತದೆ. ಗ್ಲೂಕೋಸ್‌ನಂತಹ ಜೈವಿಕ ಸಕ್ಕರೆಯ ಮಟ್ಟ ಅಧಿಕ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿರುವುದೇ ಈ ಸಿಹಿಗೆ ಕಾರಣವಾಗಿದೆ. ಕುತೂಹಲಕಾರಿ ಬ್ಲಾಕ್ ಡೈಮಂಡ್ ಹಣ್ಣು ಹ್ಯುಯಾನ್ಯೂ ಸೇಬು ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಸೇರಿದ್ದು, 'ಮಲುಸ್ ಡೊಮೆಸ್ಟಿಕ್' ಇದರ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ನಾಮಧೇಯವಾಗಿದೆ. ಈ ಹಣ್ಣನ್ನು ಒಣಗಿಸಿ ವಿನೆಗರ್ ಮತ್ತು ಲ್ಯೂಪಲ್ ಸೈಡರ್ ತಯಾರಿಸಲು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಎಲೆಗಳನ್ನು ಕುದಿಸಿ ಹರ್ಟಲ್ ಪೇಯ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಪೋಷಕಾಂಶ ಭರಿತ ಈ ಹಣ್ಣುಗಳು ಜೀರ್ಣಕ್ರಿಯೆಗೆ, ಕಣ್ಣುಗಳು, ಹೃದಯ, ಮೂಳೆ ಹಾಗೂ ತ್ವಚೆಯ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಸಹಕಾರಿಯಾಗಿವೆ. ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ ವಯಸ್ಸಿನ ಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ವಿಳಂಬಿಸುವ ಹಾಗೂ ದೇಹ ತೂಕ ಕಡಿಮೆಗೊಳಿಸುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವನ್ನೂ ಹೊಂದಿವೆ.

—ರಮಣ್ ಶೆಟ್ಟಿ ರೆಂಜಾಳ್, ಮುಂಬೈ

