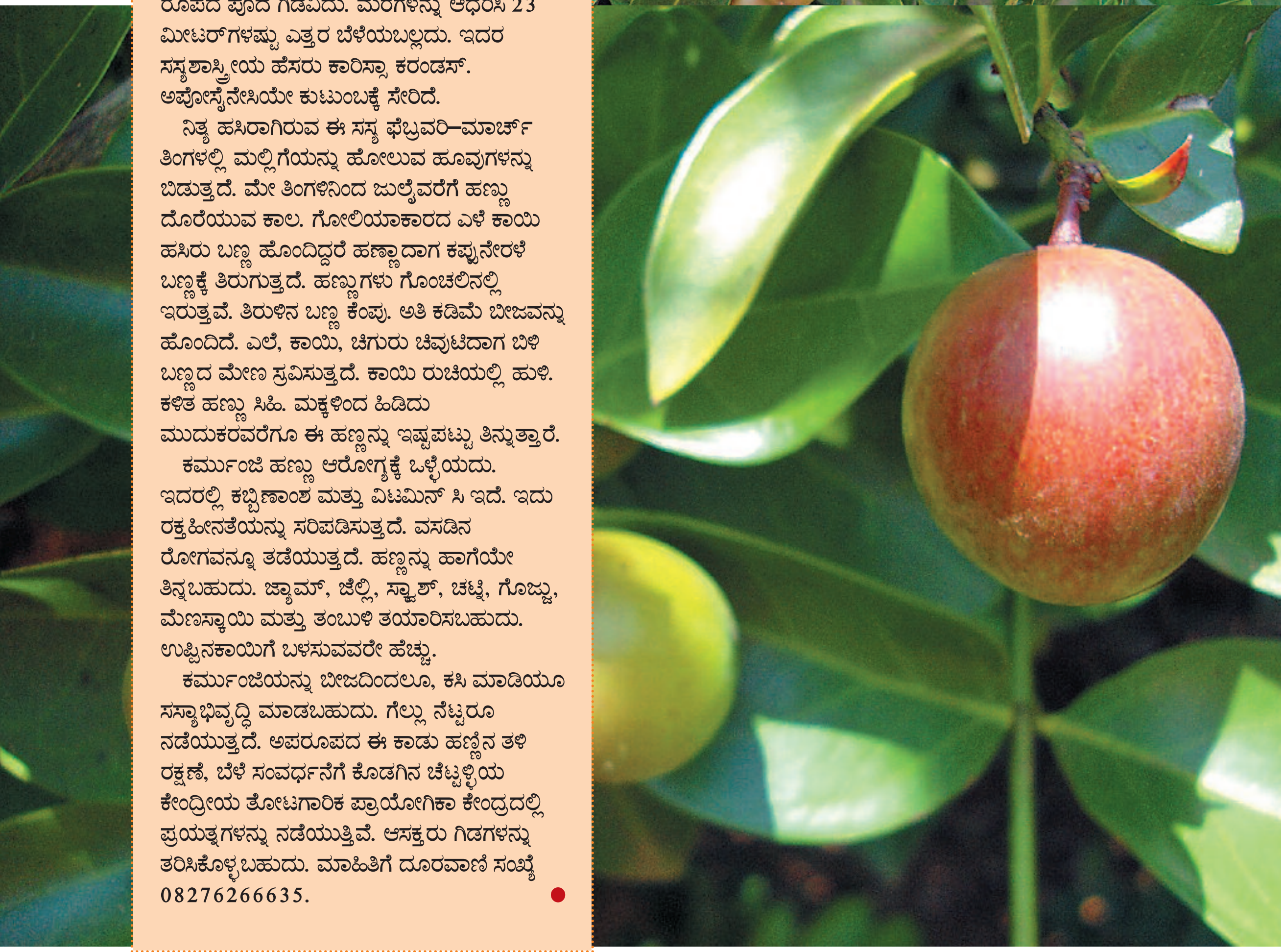
ಕೊಡಗಿನ ಕಾಡುಹಣ್ಣು ಕರ್ಮುಂಜಿ

■ ಚಿತ್ರ ಬರಹ:
ಸಹನಾ ಕಾಂತಬೈಲು

ಇದು ಕೊಡಗಿನ ಅತ್ಯಂತ ಸ್ವಾದಭರಿತ ಕಾಡುಹಣ್ಣು. ಒಂದು ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಕೊಡಗಿನ ಎಲ್ಲೆಡೆಯಲ್ಲೂ ಹೇರಳವಾಗಿ ಸಿಗುತ್ತಿದ್ದ ಕರ್ಮುಂಜಿ ಹಣ್ಣು ಈಗ ಬಹುತೇಕ ಮಾಯ. ಮುಳ್ಳುಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ ಬಳ್ಳಿ ರೂಪದ ಪೊದೆ ಗಿಡವಿದು. ಮರಗಳನ್ನು ಆಧರಿಸಿ 23 ಮೀಟರ್‌ಗಳಷ್ಟು ಎತ್ತರ ಬೆಳೆಯಬಲ್ಲದು. ಇದರ ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ಹೆಸರು ಕಾರಿಸ್ಸಾ ಕರಂಡಸ್. ಅಪೋಸೈನೇಸಿಯೇ ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಸೇರಿದೆ.

ನಿತ್ಯ ಹಸಿರಾಗಿರುವ ಈ ಸಸ್ಯ ಫೆಬ್ರವರಿ–ಮಾರ್ಚ್ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಮಲ್ಲಿಗೆಯನ್ನು ಹೋಲುವ ಹೂವುಗಳನ್ನು ಬಿಡುತ್ತದೆ. ಮೇ ತಿಂಗಳಿನಿಂದ ಜುಲೈವರೆಗೆ ಹಣ್ಣು ದೊರೆಯುವ ಕಾಲ. ಗೋಲಿಯಾಕಾರದ ಎಳೆ ಕಾಯಿ ಹಸಿರು ಬಣ್ಣ ಹೊಂದಿದ್ದರೆ ಹಣ್ಣಾದಾಗ ಕಪ್ಪುನೇರಳೆ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗುತ್ತದೆ. ಹಣ್ಣುಗಳು ಗೊಂಚಲಿನಲ್ಲಿ ಇರುತ್ತವೆ. ತಿರುಳಿನ ಬಣ್ಣ ಕೆಂಪು. ಅತಿ ಕಡಿಮೆ ಬೀಜವನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಎಲೆ, ಕಾಯಿ, ಚಿಗುರು ಚಿವುಟಿದಾಗ ಬಿಳಿ ಬಣ್ಣದ ಮೇಣ ಸ್ರವಿಸುತ್ತದೆ. ಕಾಯಿ ರುಚಿಯಲ್ಲಿ ಹುಳಿ. ಕಳಿತ ಹಣ್ಣು ಸಿಹಿ. ಮಕ್ಕಳಿಂದ ಹಿಡಿದು ಮುದುಕರವರೆಗೂ ಈ ಹಣ್ಣನ್ನು ಇಷ್ಟಪಟ್ಟು ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಕರ್ಮುಂಜಿ ಹಣ್ಣು ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಒಳ್ಳೆಯದು. ಇದರಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬಿಣಾಂಶ ಮತ್ತು ವಿಟಮಿನ್ ಸಿ ಇದೆ. ಇದು ರಕ್ತಹೀನತೆಯನ್ನು ಸರಿಪಡಿಸುತ್ತದೆ. ವಸಡಿನ ರೋಗವನ್ನೂ ತಡೆಯುತ್ತದೆ. ಹಣ್ಣನ್ನು ಹಾಗೆಯೇ ತಿನ್ನಬಹುದು. ಜ್ಯಾಮ್, ಜೆಲ್ಲಿ, ಸ್ಕ್ವಾಶ್, ಚಟ್ನಿ, ಗೊಜ್ಜು, ಮೆಣಸ್ಕಾಯಿ ಮತ್ತು ತಂಬುಳಿ ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗೆ ಬಳಸುವವರೇ ಹೆಚ್ಚು.

ಕರ್ಮುಂಜಿಯನ್ನು ಬೀಜದಿಂದಲೂ, ಕಸಿ ಮಾಡಿಯೂ ಸಸ್ಯಾಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಾಡಬಹುದು. ಗೆಲ್ಲು ನೆಟ್ಟರೂ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ಅಪರೂಪದ ಈ ಕಾಡು ಹಣ್ಣಿನ ತಳಿ ರಕ್ಷಣೆ, ಬೆಳೆ ಸಂವರ್ಧನೆಗೆ ಕೊಡಗಿನ ಚೆಟ್ಟಳ್ಳಿಯ ಕೇಂದ್ರೀಯ ತೋಟಗಾರಿಕ ಪ್ರಾಯೋಗಿಕಾ ಕೇಂದ್ರದಲ್ಲಿ ಪ್ರಯತ್ನಗಳನ್ನು ನಡೆಯುತ್ತಿವೆ. ಆಸಕ್ತರು ಗಿಡಗಳನ್ನು ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಮಾಹಿತಿಗೆ ದೂರವಾಣಿ ಸಂಖ್ಯೆ 08276266635. ●