



ಮೆಕ್ಕಿಕನ್ ಪೈನಾಪಲ್

ಹಂಬಾಯ ದ್ವಿಪದಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ದಕ್ಕಿನ ಅಮೇರಿಕದ ಕಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವ ‘ಮೆಕ್ಕಿಕನ್ ಪೈನಾಪಲ್’ ಮೂಲತಃ ‘ಮಾನೋಸ್ಟ್ರ್ರ್‌ರ್ ಡೆಲಿಸಿಯೋನಾ’ ಎಂಬ ಸಸ್ಯ ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಸೇರಿದೆ.

★ ಚತುರ್ಥ ಬರಹ: ಕೆರೆಮನೆ ಭರತ್ತೆ ರಾಜ್

ಇತ್ತಿಜಿಗೆ ಶೃಂಗೇರಿ ಹತ್ತಿರ ಇರುವ ‘ಕೆರೆಮನೆ ಫಾರಂ’ಗೆ ಹೋಗಿದ್ದೆ. ಅಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಜಾತಿಯ ಅರರಾಬದ ಹಣ್ಣುಗಳ ಹಾಗೂ ಹಾವುಗಳ ಸಂಗ್ರಹವೇ ಇದೆ. ಒಂದೊಂದಾಗಿ ನೋಡುತ್ತು ಬರುವಾಗ ದಾರಿಯಲ್ಲಿ, ಒಂದು ಕಾಡು ಮರದಲ್ಲಿ ಬೃಹತ್ ಆಕಾರದ ಎಲೆಗಳು ಮರವನ್ನು ಆವರಿಸಿ ಮೇಲೆ ಹೋಗಿದ್ದವು. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಅಲಂಕಾರಕ್ಕಾಗಿ ನೇಡುವ ಮನಿಪ್ಪಾಲ್ಯಂಟ್ ಸಸ್ಯದ ನೇನು ತರುವಂತಿತ್ತು.

ಕುತ್ತಾಹಲ ತಡೆಯದೆ ಅಲ್ಲಿನ ಕೆ.ಆರ್.ಭಾಸ್ಕರ್ ರೌರವರಲ್ಲಿ ವಿಚಾರಿಸಿದೆ. ‘ಇದೊಂದು ವಿಶೇಷ ಜಾತಿಯ ಹಣ್ಣೆನ ಬಳ್ಳಿ’ ಎಂದು ವಿವರಿಸಿದರು. ಮೂಲತಃ ‘ಮಾನೋಸ್ಟ್ರ್‌ರ್ ಡೆಲಿಸಿಯೋನಾ’ ಎಂಬ ಸಸ್ಯ ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಸೇರಿದ ಬೃಂಧಾಯಿದೆ. ಹಂಬಾಯ ದ್ವಿಪದಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ದಕ್ಕಿನ ಅಮೇರಿಕದ ಕಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವ ಇದನ್ನು ‘ಮೆಕ್ಕಿಕನ್ ಪೈನಾಪಲ್’ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಮನಿಪ್ಪಾಲ್ಯಂಟ್ ರಿತಿಯ ಒಂದು ಬೃಂಧಾಗಿದ್ದು, ಇದಕ್ಕೆ ಯಾವುದಾದರೂ ಮರದ ಆಸರೆ ಬೇಕು. ಬೃಹತ್ ದಾಕಾರಾದ ಎಲೆ ಇದ್ದು, ಎಲೆಯ ಮಧ್ಯ ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ತಾತುಗಳು ಇರುತ್ತವೆ. ಗಿಡವನ್ನು ಮರದ ಬುದದಲ್ಲಿ ನೆಟ್ಟುಕೊಂಡಿರುತ್ತಾರೆ. ನೆಟ್ಟು 4-5 ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಹಾವಿನ ಹೆಡೆಯ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಹೂವಾಗಿ ನಿತರ ಅದು ಜೊಳಗಳ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಉದ್ದನೆಯ ಕಾಯಿ ಆಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಇದು ಹಣ್ಣುಗಲು ಸುಮಾರು ಒಂದು ವರ್ಷ ಬೇಕು!

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಜುಲೈ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಹೂವಾಗಿ ಮುಂದಿನ ವರ್ಷ ಜುಲೈ-ಅಗಸ್ಟ್ ವೇಳಿಗೆ ಹಣ್ಣುಗುತ್ತದೆ. ಕಾಯಿ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಬೆಳೆದು 20ರಿಂದ 25 ಸೆಂಟಿ ಮೀಟರ್ ಉದ್ದವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಒಂದು ವರ್ಷವಾದ ಮೇಲೆ ತಾನಾಗಿಯೇ ಉರುಳಿ ಕೆಳಗೆ ಬಿಳಿತ್ತುದೆ. ಇದನ್ನು ಮನೆಗೆ ತಂದಿಟ್ಟರೆ ಇಡೀ ಮನೆ ತುಂಬಾ ಅನಾನಾ ಹಣ್ಣಿನ ಪರಿಮಳು ಒಂದೆರಡು ದಿನದಲ್ಲಿ ಈ ಹಣ್ಣು ತನ್ನ ಹೊರಗಿನ ಕವಚವನ್ನು ಉದುರಿಸುತ್ತಾ ಬರುತ್ತದೆ. ಕವಚವನ್ನು ಜಾಗರೂಕತೆಯಿಂದ



ತೆಗೆದು ಚಾಕು ಮೂಲಕ ಅದರ ಒಳಗೆ ಇರುವ ಅನಾನಾಸಿನ ತರಹದ ತಿರುಳನ್ನು ತೆಗೆದು ತಿಂದರೆ ತುಂಬಾ ರುಚಿ! ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು ಮತ್ತು ಅನಾನಾಸ್ಟ್ ಹಣ್ಣನ ಪರಿಮಳವನ್ನು ಇದು ಏಕಾಲಕ್ಕೆ ಸೂಸುತ್ತದೆ. ಈ ಕಾಯಿ ಕಾಡು ಒಮ್ಮೆಲೇ ಹಣ್ಣು ಗುವುದಿಲ್ಲ. ಅರ್ಥಾಂಬಧರ ಹಣ್ಣು ಗುತ್ತಾ ಬರುತ್ತದೆ. ಹಣ್ಣು ದ ಭಾಗವನ್ನು ಮಾತ್ರ ಕತ್ತಾರಿಸಿ ತಿನ್ನಬೇಕು. ಈ ರುಚಿಕರ ಹಣ್ಣು ನೋಡಲೂ ಆಕರ್ಷಕವಾಗಿದೆ. ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಒಂದು ಬೃಂಧಾಯಲ್ಲಿ 6-7 ಕಾಯಿಗಳು ಬಿಡುತ್ತವೆ. ವಯಸ್ಸಾದಂತೆ ಕುಮೇಣಿ ಕಾಯಿಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತದೆ.