



# ಗಾರ್ಸಿನಿಯಾ ಕೋವಾ

ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಟ್ರೆ ಮ್ಯಾಂಗೋಸ್ಟಿನ್, ರಂಬುಟಾನ್‌ಗಳ ಜತೆ ಸ್ಪರ್ಧಿಸುವಷ್ಟು ಅಂದ ಈ ಹಣ್ಣೆ ಗಿದೆ.



ಚಿತ್ರ ಬರಹ:  
ನಾ. ಕಾರಂತ ಪೆರಾಜೆ



ದೇವಾಯ್‌ನ ಕೃಷಿಕ ಕೆನ್‌ಲವ್ ಕಳೆದ ವರುಷ ಕನ್ನಾಡಿಗೆ ಬಂದಿದ್ದಾಗ ಆಗಷ್ಟೇ ರಸ ಹಿಂಡಿದ ಗಾರ್ಸಿನಿಯಾ ಕೋವಾದ ಸ್ವಾಷ್ ಸ್ಯಾಂಪಲ್ ನೀಡಿದ್ದ. 'ವಾಹ್ .. ಉತ್ತಮ ಸ್ವಾದ. ಮಲೇಶ್ಯಾ ಮೂಲದ ಕೋವಾ ಈ ಭಾಗಕ್ಕೆ ಅಪರೂಪವಲ್ಲವೇ? ಇದನ್ನು ಬೆಳೆದರೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಮಾಡಬಹುದು' ಎಂದು ಆತ ಮೆಚ್ಚಿಕೊಂಡಿದ್ದರು. ಕಸಿತಜ್ಞ ಗೇರುಕಟ್ಟೆಯ ಶ್ಯಾಮಸುಂದರ ಭಟ್ಟರು ತಮ್ಮ ತೋಟದ ಮರದಿಂದ ಕೆನ್‌ಲವ್ ಅವರಿಗೆ ಹಣ್ಣನ್ನು ಕೂಡಾ ನೀಡಿದ್ದರು. ಕೆನ್‌ಲವ್ ಅದನ್ನು ತಿಂದು, ಅದರ ಬೀಜವನ್ನು ಕಿಸೆಗೆ ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದರು!

ಗಾರ್ಸಿನಿಯಾ ಕೋವಾ, ನಮ್ಮ ಪುನರ್ಪುಳಿಯ (ಗಾರ್ಸಿನಿಯಾ ಇಂಡಿಕಾ, ಮುರುಗಲು, ಕೋಕಂ) ಸಂಬಂಧಿ. ಕಿತ್ತಳೆ ವರ್ಣದ ಹಣ್ಣುಗಳು. ಜಾಯಿಕಾಯಿಯಷ್ಟು ಗಾತ್ರ. ಆಕರ್ಷಕ ನೋಟ, ಬಣ್ಣ. ಕೋಕಂಗೆಂತ ತಾಳಿಕೆ ಹೆಚ್ಚು. ತೊಟ್ಟಿನಿಂದ ಆರಂಭಿಸಿ ಮೈಮೇಲೆ ಆರಂಟು ತಗ್ಗುಗೆರೆಗಳು. ಒತ್ತಡ ಹಾಕಿದಾಗಲಷ್ಟೇ ಹಣ್ಣು ಇಬ್ಬಾಗುವಾಗುತ್ತದೆ. ಗುಳವೂ ಕಿತ್ತಳೆ ವರ್ಣ. ಸಿಹಿಮಿಶ್ರಿತ ಹುಳಿ. ಸದಾ ಹಸಿರು ಮರ. ಜನವರಿಯಲ್ಲಿ ಹೂ ಬಿಡುತ್ತದೆ. ಏಪ್ರಿಲ್ ಮಧ್ಯಭಾಗದಿಂದ ಹಣ್ಣು ಸಿಗಲು ಶುರು. ಮೇ ಕೊನೆಗೆ ಪೂರ್ತಿ ಹಣ್ಣಾಗಿ ಖಾಲಿಯಾಗುತ್ತದೆ.

ಕೇರಳದ ತಳಿಪರಂಬ ಫಾರ್ಮಿನಲ್ಲಿ ಮರದಿಂದ ಆಯ್ದು ಕುಡಿಗಳು ತೊಂಭತ್ತರ ದಶಕದ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಪುತ್ತೂರಿನ 'ಗಿಡಗಳೆತನ ಸಂಘ ಸಮುದ್ರಿ'ಯ

ಮೂಲಕ ಕರಾವಳಿಗೆ ಬಂದಿತ್ತು. ಆಸಕ್ತರ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಲಾಗಿತ್ತು. ಆದರೆ ಉಳಿದು, ಫಲ ಕೊಟ್ಟಿದ್ದು ಕೆಲವರಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ.

ಶ್ಯಾಮ್‌ಸುಂದರ್ ಪುನರ್ಪುಳಿಯ ಅಡಿ ಗಿಡಕ್ಕೆ ಗಾರ್ಸಿನಿಯಾದ ಟಾಪ್ ವರ್ಕಿಂಗ್ (ಕಸಿ) ಮಾಡಿದ್ದರಿಂದಲೋ ಏನೋ ಅವರ ಮರದಲ್ಲಿ ಯಥೇಚ್ಛ ಹಣ್ಣುಗಳು. 'ಹೀಗೆ ಮಾಡಿ ಗೊಬ್ಬರ, ನೀರು ಕೊಟ್ಟು ಸಲಹಿದರೆ ಒಂದೇ ವರುಷದಲ್ಲಿ ಇಳುವರಿ ಪಡೆಯಬಹುದು. ಸಾರ್, ಈ ವರುಷ ಹಣ್ಣು ಬಹಳ ಸಿಹಿಯಾಗಿತ್ತು' ಎಂದರು.

ಎರಡು ದಶಕದ ಹಿಂದೆ ಪುತ್ತೂರಿನ ಕೃಷಿಕ ಸೇಡಿಯಾಪು ಜನಾರ್ದನ ಭಟ್ಟರು ತಳಿಪರಂಬದ ಫಾರ್ಮಿನಿಂದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ತಂದಿದ್ದರು. ಇದರ ಸ್ವಾಷ್ ಮಾಡಿದ್ದ. ರುಚಿ ಸಾಮಾನ್ಯ. ತುಂಬಾ ಅಕರ್ಷಣೆ, ಜೇನಿನ ಬಣ್ಣ. ಶರಬತ್ತಿಗೆ ಉತ್ತಮ. ಸೋಡಾದೊಂದಿಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. 'ಒಂದು ಗ್ಲಾಸ್ ಕುಡಿದಾಗ ಮತ್ತೊಂದು ಗ್ಲಾಸ್ ಬೇಕೆನಿಸುತ್ತದೆ' ಎಂದರು ಕುಡಿದವರು.

ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಟ್ರೆ ಮ್ಯಾಂಗೋಸ್ಟಿನ್, ರಂಬುಟಾನ್‌ಗಳ ಜತೆ ಸ್ಪರ್ಧಿಸುವಷ್ಟು ಅಂದ ಈ ಹಣ್ಣೆ ಗಿದೆ. ಹಣ್ಣಿನ ಪೋಷಕಾಂಶ, ಬೀಜ, ಎಲೆಗಳ ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಅಧ್ಯಯನ ನಡೆದಿದೆಯೇ? ಕೋಕಂನಂತೆ ಈ ಹಣ್ಣಿನಿಂದಲೂ ಸ್ವಾಷ್ ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯವೇ?