



## ರುಚಿಯಲ್ಲಿ ನಗಾರಿ ಬಾರಿಸುವ 'ನಗರೆ'

ಒಂದು ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಗ್ರಾಮೀಣ ಪ್ರದೇಶದ ಮಹಿಳೆಯರು ತಮ್ಮ ಜೀವನೋಪಾಯಕ್ಕಾಗಿ ಬಗೆ ಬಗೆಯ ಕಾಡು ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಪೇಟೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಾರುತ್ತಿದ್ದರು. ಕಡಿಮೆ ಬೆಲೆಗೆ ಸಿಗುವ ಕಾಡು ಹಣ್ಣುಗಳ ರುಚಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಇತರೆ ಹಣ್ಣುಗಳಿಗಿಂತಲೂ ಮಿಗಿಲು. ಹೆಚ್ಚು ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶಗಳಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತವೆ. ಗಿಡದ ತುಂಬಾ ಕಿತ್ತಳೆ ಬಣ್ಣದ ಆಲಂಕಾರಿಕ ಬಲ್ಲುಗಳನ್ನು ಇಳಿಬಿಟ್ಟಂತೆ ಕಾಣುವ 'ನಗರೆ' ಗಿಡ, ಪೊದೆಯಂತೆ ಸುಮಾರು ಹತ್ತು ಅಡಿ ಎತ್ತರಕ್ಕೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಬೂದು ಬಣ್ಣದ ಗಿಡದ ಕಾಂಡವು ಗಡುಸಾಗಿದ್ದು, ಕಾಂಡದ ಮೇಲೆ ಒತ್ತೋತ್ತಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ಮುಳ್ಳುಗಳು ಸಕಲ ದಿಕ್ಕುಗಳಲ್ಲೂ ಹರಡಿಕೊಂಡಿರುತ್ತವೆ. ದಪ್ಪ ಎಲೆಗಳು ಚಮಚದಂತೆ ಒಳಮುಖವಾಗಿ ಮಡಚಿಕೊಂಡಿರುತ್ತವೆ.

ಒಂದು ಪುಟ್ಟ ಗೊಂಚಲಿನಲ್ಲಿ ಮೂರು ನಾಲ್ಕರಂತೆ ಗಿಡದ ತುಂಬಾ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಬಿಡುತ್ತದೆ. ಪ್ಲಮ್ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಹೋಲುವ ನಗರೆ ಕಾಯಿಗಳು ಹಸಿರು, ದೋರೆಗಾಯಿ ಹಳದಿ ಹಾಗೂ ಹಣ್ಣಾದಾಗ ಕಿತ್ತಳೆ ಬಣ್ಣವನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತವೆ. ಸುಮಾರು 15-18 ಮಿ.ಮೀ. ವ್ಯಾಸದ ಹಣ್ಣುಗಳು ನೋಡಲು ಅತ್ಯಾಕರ್ಷಕ. ಕಹಿ ಮಿಶ್ರಿತ ಸಿಹಿ ರುಚಿ, ವಿಶಿಷ್ಟ ಪರಿಮಳ ಸೂಸುತ್ತವೆ.



## ಗಾಳಿ ಘಂಟೆ

ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಕನಕಪುರ ರಸ್ತೆಯ ಕಗ್ಗಲೀಪುರದ ಸಮೀಪ ರಾವುಗೋಡ್ಲು ಎಂಬ ಹಳ್ಳಿಯಿದೆ. ಇಲ್ಲಿ ಪ್ರಸಿದ್ಧವಾದ 'ಗುಂಡು ಆಂಜನೇಯ' ಗುಡಿಯಿದೆ. ಸುಂದರ ಪ್ರಕೃತಿಯ ನಡುವೆ ನೆಲೆಸಿರುವ ಪುರಾತನ ಪುಟ್ಟ ದೇಗುಲದ ಮೌನ ಮನ ಸೆಳೆಯುವಂತೆ ಈ ಗಾಳಿ ಚಾಲಿತ ಘಂಟೆಯೂ ಗಮನಸೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಗಾಳಿಯಿಂದ ವಿದ್ಯುತ್ ಉತ್ಪಾದನೆ ನೋಡಿದ್ದೇವೆ. ದೇಗುಲಗಳಲ್ಲಿ ವಿದ್ಯುತ್ ನೆರವಿನಿಂದ ನಗಾರಿ ಬಾರಿಸುವುದನ್ನೂ ಕಂಡಿದ್ದೇವೆ. ಆದರೆ ಇಲ್ಲಿನ ಹವಾ ನಿಯಂತ್ರಿತ 'ಘಂಟಾ ನಾದ'ದ ಇಂಪು ಬಲು ಹಿತಕರ. ಗಾಳಿ ಬೀಸಿದಾಗಲೆಲ್ಲ ತಿರುಗುವ ಈ ಯಂತ್ರಕ್ಕೆ ಅಳವಡಿಸಿರುವ ಪಟ್ಟಿಯೊಂದರಿಂದ ಘಂಟಾನಾದವು ಸತತವಾಗಿ ಹೊರಹೊಮ್ಮುತ್ತದೆ. ಘಂಟೆ ಬಾರಿಸುವವರು ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೂ ಈ ಕಾರ್ಯವು ಸರಾಗವಾಗಿ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ಕೆರೆಯ ನೀರನ್ನು ಕೆರೆಗೆ ಚೆಲ್ಲಿ ಎಂಬಂತೆ ಬೀಸೋ ಗಾಳಿಯನ್ನೇ ಘಂಟಾನಾದವಾಗಿಸಿರುವ ಪರಿ ಇಷ್ಟವಾಗುತ್ತದೆ.

—ವಾ. ಮುರಳೀಧರ, ತೀರ್ಥಹಳ್ಳಿ



ನಗರೆ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ತಿನ್ನುವ ವಿಧಾನವೇ ಭಿನ್ನವಾದದ್ದು. ಸಿಪ್ಪೆ ಸುಲಿದ ಹಣ್ಣನ್ನು ಬಾಯಿಗೆ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ನಾಲಿಗೆಯ ಸಹಾಯದಿಂದ ಉರುಳಾಡಿಸಿಕೊಂಡು ರಸಹೀರುತ್ತಾ ಸವಿಯಬೇಕು. ಬೀಜಗಳನ್ನು ಒಣಗಿಸಿ ಹದವಾಗಿ ಹುರಿದು ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸಿದ ತಿರುಳು ತಿನ್ನಲು ರುಚಿಕರ. ಹಣ್ಣು, ತೊಗಟೆ, ಎಲೆ ಮತ್ತು ಬೀಜಗಳು ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿವೆ. ಬಯಲು ಸೀಮೆಯ ಕುರುಚಲು ಕಾಡುಗಳಿಗೆ ಸೀಮಿತಗೊಂಡಿರುವ ನಗರೆ ಹಣ್ಣುಗಳು ಇತರೆ ಕಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಣಿಸಿಗುವುದು ಅಪರೂಪವೆಂದೇ ಹೇಳಬಹುದು. 'ಝಮೇನಿಯಾ ಅಮೆರಿಕಾನ' ಎಂದು ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞರು ಗುರುತಿಸಿದರೆ, ಇಂಗ್ಲಿಷ್‌ನಲ್ಲಿ ಯೆಲ್ಲೋ ಪ್ಲಮ್ (ಹಳದಿ ಪ್ಲಮ್) ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ನಗರೆ ಗಿಡಕ್ಕೆ ನಕ್ಕರಿ, ನಾಗರಿ, ನಕ್ಕರೆ ಎಂಬ ಹೆಸರುಗಳೂ ರೂಢಿಯಲ್ಲಿವೆ.

—ಜಿ. ಪದ್ಮಾ ಸಂಡೂರು