

ಕರಾವಳಿಯ ಇಬ್ಬೆ ಹಣ್ಣು

ಚಿತ್ರ-ಬರಹ:
ಡಾ. ಜಯಕರ ಭಂಡಾರಿ



ಹೆಲಬಗೆಯ ನಾಟ ತರಕಾರಿಗಳು, ಸ್ಥಳೀಯ ಹಣ್ಣುಗಳು ಕರಾವಳಿಯ ಆಹಾರ ವೈವಿಧ್ಯದ ಭಾಗ. ಬೇರೆಲ್ಲಾ ನೋಡಿಸಿದ ಅಪರೂಪದ ಸ್ಥಳೀಯ ಹಣ್ಣುಗಳು ಇಲ್ಲಿನ ಸಂತೆ, ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಕಾಣಿಸುತ್ತವೆ. ವರ್ಷದಲ್ಲೊಮ್ಮೆ ಕರಾವಳಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ರತ್ಯಕ್ಷವಾಗುವ ಇಂತಹ ಒಂದು ಅಪರೂಪದ ಅಪ್ಪಟ ನಾಟ ಹಣ್ಣು ಇಬ್ಬೆ ಅಥವಾ ಇಬ್ಬುಡಲ.

ಕರಾವಳಿಯ ಸೌತೆಕಾಯ ಅಥವಾ ಮಂಗಳೂರು ಸೌತೆಯ ಸವತಿಯಂತೆ ಕಾಣಿಸುವ ಇಬ್ಬೆ ಮಳೆಗಾಲದ ಕೊನೆಗೆ, ಅಂದರೆ ಸೆಪ್ಟೆಂಬರ್, ಅಕ್ಟೋಬರ್ ತಿಂಗಳುಗಳಲ್ಲಿ ಕಾರವಾರದಿಂದ ಹೊನ್ನಾವರ ತನಕದ ಸಂತೆಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಣಿಸುತ್ತದೆ. ಮೊದಲಿಗೆ ನೋಟಕ್ಕೆ ಇದು ಕೊಳೆತು ಹೋದ ಸೌತೆಕಾಯಿಯಂತೆ ಕಾಣಿಸುತ್ತದೆ. ಹಣ್ಣು ದಾಗ ಸಿಪ್ಪೆ ಬಿರುಕು ಬಿಟ್ಟು ಒಳಭಾಗದ ಬೆಣ್ಣೆಯಂತಹ ಮಾಂಸಲ ಭಾಗದ ದರ್ಶನವಾಗುವುದೇ ಈ ಹಣ್ಣಿನ ವಿಶಿಷ್ಟ ಲಕ್ಷಣ. ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಪೂರ್ತಿ ಹೋಳಾಗದ ಹಾಗೆ ಪ್ರತಿ ಹಣ್ಣನ್ನು ಬಾಳೆ ನಾರಿನಿಂದ ಕಟ್ಟಿಡುವುದೂ ಉಂಟು. ಅಂಕೋಲ ಕಾರವಾರದ ಇಬ್ಬೆ ಹೆಚ್ಚು ದುಂಡಗಿದ್ದರೆ, ಕುಮಟಾ ಹೊನ್ನಾವರದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವಂತದ್ದು ಉದ್ದನೆಯ ಜಾತಿ.

ಇಬ್ಬೆಯ ಬಳಕೆ ಬಲು ಸುಲಭ. ಇದರ ಸಿಪ್ಪೆ ಪೇಪರಿನ ಹೊದಿಕೆಯಂತೆ ಸುಲಭವಾಗಿ ಕಿತ್ತು ಬರುತ್ತದೆ. ಎರಡು ಹೋಳುಗಳಾಗಿ ತುಂಡರಿಸಿ, ಬೀಜಗಳನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸಬಹುದು. ಉಳಿಯುವ ಬೆಣ್ಣೆಯಂತಹ ಮೃದು ಮಾಂಸಲ ಭಾಗವನ್ನು ಕಿವುಚಿದರೆ, ಅದು ದಪ್ಪ ಪಾಯಸದಂತಾಗುತ್ತದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಸಿಹಿಗೊಂದಿಷ್ಟು ಬೆಲ್ಲ, ಸುವಾಸನೆಗೆ ತುಸು ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ತೆಂಗಿನಹಾಲು ಸೇರಿಸಿದರೆ ಇಬ್ಬೆ ಪಾಯಸ ಸಿದ್ಧ. ಇಬ್ಬೆಗೆ ಬೆಲ್ಲ ಮತ್ತು ಅವಲಕ್ಕಿ ಬೆರೆಸಿ ಕಲಸಿ ತಿನ್ನುವುದು ಜನಪ್ರಿಯ ಬಳಕೆ ವಿಧಾನ. ಇದನ್ನು ಬೇರೆ ಹಣ್ಣುಗಳಂತೆ ಜ್ಯೂಸ್ ಕೂಡಾ ಮಾಡಬಹುದು. ಇಬ್ಬೆ ಬೀಜದಿಂದ ಹವ್ಯಕರು ರುಚಿಕರ ತಂಬುಳಿ ಕೂಡಾ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ಬೇಸಿಗೆ ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಕೊಯ್ಲಿಗೆ ಬಂದು ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಲಭ್ಯವಾಗುವ ಇಬ್ಬೆ ಹಣ್ಣು ಅತ್ಯಂತ ತಂಪುಗುಣ ಇರುವಂತದ್ದು. ಇದರ ಸೇವನೆಯಿಂದ ದೇಹ ತಂಪಾಗಿರುತ್ತದೆ ಎನ್ನುವುದು ಇದರ ರುಚಿ ಬಲ್ಲ ಹಿರಿಯರ ಅನಿಸಿಕೆ. ಬೆಳೆಯಲು ಮತ್ತು ತನ್ನ ತೀರಾ ಮೃದು ಗುಣದಿಂದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಸಾಗಾಟ ನಡೆಸುವುದು ಕಷ್ಟಕರವಾದ ಕಾರಣದಿಂದ ಇಬ್ಬೆ ಬೇಸಾಯ ವರ್ಷದಿಂದ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತಿದೆ. ಈ ಅಪರೂಪದ ನಾಟ ಹಣ್ಣಿನ ತಳಿ ರಕ್ಷಣೆ, ಬೆಳೆ ಸಂವರ್ಧನೆಗೆ ಪ್ರಯತ್ನಗಳು ಅಗತ್ಯವೆನಿಸುತ್ತದೆ.