



ಕರ್ಮುಂಜಿ ಹಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬಿಣಾಂಶ ಮತ್ತು ವಿಟಮಿನ್ ಸಿ ಹೇರಳವಾಗಿದೆ. ಇದರ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯಂತೂ ಬಹಳ ಜನಪ್ರಿಯ.

■ ಚಿತ್ರ- ಬರಹ:  
ಸಹನಾ ಕಾಂತಬೈಲು

**ಕೊಡಗಿನ ಕಾಡುಹಣ್ಣು**ಗಳ ಪೈಕಿ ಅತ್ಯಂತ ಸ್ವಾದಭರಿತ ಹಣ್ಣು ಕರ್ಮುಂಜಿ. ಕೊಡಗಿನ ಎಲ್ಲೆಡೆಯಲ್ಲೂ ಹೇರಳವಾಗಿ ಸಿಗುತ್ತಿದ್ದ ಈ ಹಣ್ಣು ಈಗ ಮಾಯವಾಗಿದೆ. ಮುಳ್ಳುಭರಿತ ಬಳ್ಳಿ ರೂಪದ ಪೊದೆ ಗಿಡವಿದು. ಮರಗಳನ್ನು ಆಧರಿಸಿ 2-3 ಮೀ.ಗಳಷ್ಟು ಎತ್ತರ ಬೆಳೆಯಬಲ್ಲದು. ಇದರ ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ಹೆಸರು ಕಾರಿಸ್ಸಾ ಕರಂಡರ್ಸ್. ಇದು 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 ಕಪ್ಪು- ನೇರಳೆ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗುತ್ತದೆ. ಹಣ್ಣುಗಳು ಗೊಂಚಲಿನಲ್ಲಿ ಇರುತ್ತವೆ. ತಿರುಳಿನ ಬಣ್ಣ ಕೆಂಪು. ಅತಿ ಕಡಿಮೆ ಬೀಜವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವುದು ಇದರ ವಿಶೇಷತೆ. 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 ಹೇರಳವಾಗಿದೆ. ರಕ್ತಹೀನತೆಯನ್ನು ಸರಿಪಡಿಸಲು ಹಾಗೂ ವಸಡಿನ ರೋಗ ತಡೆಯಲು ಈ ಹಣ್ಣು ಒಳ್ಳೆಯದು. ಹಣ್ಣನ್ನು ಹಾಗೆಯೇ ತಿನ್ನಬಹುದು. ಅವಾ ಜ್ಯಾಮ್, ಜೆಲ್ಲಿ, ಸ್ವಾಶ್, ಚಟ್ನಿ, ಗೊಜ್ಜು, ಮೇಣಸಾಯಿ ಮತ್ತು ತಂಬುಳಿಯನ್ನೂ ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ಆದರೆ ಇದನ್ನು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗೆ ಬಳಸುವವರೇ ಹೆಚ್ಚು.

ಕರ್ಮುಂಜಿಯನ್ನು ಬೀಜದಿಂದಲೂ, ಕಸಿ ಮಾಡಿಯೂ ಸಸ್ಯಾಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಾಡಬಹುದು. ಗೆಲ್ಲು ನೆಟ್ಟರೂ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ಅಪರೂಪದ ಈ ಕಾಡು ಹಣ್ಣಿನ ತಳಿ ರಕ್ಷಣೆ, ಬೆಳೆ ಸಂವರ್ಧನೆಗೆ ಪ್ರಯತ್ನಗಳನ್ನು ಕೊಡಗಿನ ಚಿಟ್ಟಿಳ್ಳಿಯ ಕೇಂದ್ರೀಯ ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಪ್ರಾಯೋಗಿಕಾ ಕೇಂದ್ರದಲ್ಲಿ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ. ಆಸಕ್ತರು ಗಿಡಗಳನ್ನು ಅಲ್ಲಿಂದ ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಹೆಚ್ಚಿನ ಮಾಹಿತಿಗೆ ದೂರವಾಣಿ ಸಂಖ್ಯೆ 08276-266635 ಯನ್ನು ಸಂಪರ್ಕಿಸಬಹುದು.