



# ಅಬಿಯು ಹಣ್ಣು ಗೊತ್ತಾ?

■ ಪ. ರಾಮಕೃಷ್ಣ ಶಾಸ್ತ್ರಿ

ಭಾರತದ ಬಹುತೇಕ ಮಂದಿ ಅಬಿಯು ಹಣ್ಣಿನ ಹೆಸರು ಕೇಳಿರಲಾರರು. ಏಕೆಂದರೆ ನಮ್ಮಲ್ಲಿನೂ ಅದರ ಗಿಡವನ್ನು ನೆಟ್ಟು ಬೆಳೆಸಿ ಕಾಯಿ ಕೊಯ್ಯುವ ಕಾಯಕ ನಡೆದಿಲ್ಲ. ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದ ಅಮೆಜಾನ್ ಈ ಹಣ್ಣಿನ ತವರೂರು. ಪೌಟೀರಿಯಾ ಕೈಮಿಟೋ ಎಂಬ ಹೆಸರೂ ಅದಕ್ಕಿದೆ. ಆ ಭಾಗದ ಹಲವು ದೇಶಗಳು ಅದನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿವೆ. ನಮ್ಮ ದೇಶದ ಮುಂಬೈಯ ಹಣ್ಣಿನ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಅಪರೂಪವಾಗಿ ಈ ಹಣ್ಣುಗಳು ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಬರುತ್ತಿವೆ ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. ಕೆಲವು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಇಲ್ಲಿಯೂ ಅದನ್ನು ಕೃಷಿ ಮಾಡುವ ಪ್ರಯತ್ನ ಸಫಲವಾಗಬಹುದು.

ಸಪೋಟೇಸಿಯೇ ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಸೇರಿದ ಅಬಿಯು ದುಂಡಗೂ ಅಲ್ಲದೆ, ನೀಳವೂ ಅಲ್ಲದ ಮಧ್ಯಮ ಆಕೃತಿ ಹೊಂದಿದೆ. ಮರ ಗರಿಷ್ಠ 35 ಮೀಟರ್ ಎತ್ತರ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದು ಬೆಳೆದ ಮರ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಖೇರೋಪಕರಣಗಳ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಬಳಸಲು ಚೆನ್ನಾಗಿದೆ. 10-20 ಇಂಚು ಗಾತ್ರದ ಎಲೆಗಳಿರುತ್ತವೆ. ಹಸಿರಾಗಿರುವ ಕಾಯಿ ಮಾಗುತ್ತ ಬಂದಂತೆ ಹಳದಿ ವರ್ಣವಾಗುತ್ತದೆ. ಒಂದು ಗೊಂಚಲಿನಲ್ಲಿ ಮೂರರಿಂದ ಐದರ ತನಕ ಹಣ್ಣುಗಳಿರುತ್ತವೆ. 6ರಿಂದ 12 ಸೆ.ಮೀ. ಸುತ್ತಳತೆಯಿರುವ ಹಣ್ಣಿನ ತೂಕ 450ರಿಂದ 700ಗ್ರಾಮ್ ತನಕ ಇರುತ್ತದೆ.

ಹಣ್ಣನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿದರೆ ಕಂದು ವರ್ಣದ ಐದು ಬೀಜಗಳಿರುತ್ತವೆ. ಒಳಗೆ ಮೃದುವಾದ ನಸು ಹಳದಿ ವರ್ಣದ ಬಹು ಸಿಹಿಯಾದ ಬೆಣ್ಣೆಯಂತಿರುವ

ತಿರುಳಿದೆ. ಇದನ್ನು ಚಮಚದಿಂದ ಐಸಕ್ರೀಮ್‌ನ ಹಾಗೆ ತೆಗೆದು ಸವಿಯಿ-ಬಹುದು. ಅನಾನಸಿನ ಪರಿಮಳ, ಚಾಕೋಲೆಟ್ ಸವಿಯಿರುವ ಹಣ್ಣು ಅತ್ಯಂತ ಪೌಷ್ಟಿಕ. ಎ, ಬಿ ಮತ್ತು ಸಿ ಜೀವಸತ್ವಗಳಿವೆ. ಪೈಟೀನ್, ಸುಣ್ಣು, ನಾರು, ಕಬ್ಬಿಣದ ಸತ್ವಾಂಶಗಳಿವೆ. ಜೆಲ್ಲಿ, ಐಸಕ್ರೀಂಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲೂ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಮೊಸರಿನೊಂದಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ ತಿಂದರೆ ಇನ್ನೂ ಸ್ವಾದಿಷ್ಟವಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಅಬಿಯು ಬೆಳೆಯಲು ಹವಾಗುಣ 20ರಿಂದ 35 ಡಿಗ್ರಿಗಿಂತ ಅಧಿಕ ಉಷ್ಣಾಂಶ ಇರಬಾರದು. ಬಿಸಿಲು ಹೆಚ್ಚಾದರೆ ಗಿಡಗಳು ತಾಳಿಕೊಳ್ಳುವುದಿಲ್ಲ. ವಾರ್ಷಿಕ 1000ದಿಂದ 3000 ಮಿ.ಮೀ ತನಕ ಮಳೆ ಬೀಳುವ ಪ್ರದೇಶ ಉತ್ತಮ. ಬೀಜದಿಂದ ಗಿಡ ತಯಾರಿಸಿದರೆ ಹಣ್ಣು ಸಿಗಲು ಐದು ವರ್ಷ ಬೇಕು. ಕೊಂಬೆಗೆ ಕಸಿ ಕಟ್ಟಿದರೆ ಮೊದಲ ವರ್ಷವೇ ಹೂ ಬಿಡುತ್ತದೆ, ಮೂರನೆಯ ವರ್ಷದಿಂದ ಫಸಲು ಲಭಿಸುತ್ತದೆ. ಐದು ವರ್ಷದ ಬಳಿಕ ಅಧಿಕ ಫಸಲು ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಹೂ ಬಿಟ್ಟು 100 ದಿನಗಳ ಬಳಿಕ ಹಣ್ಣು ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಕಾಯಿಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ವಿಧದ ಮೇಣವಿದ್ದು ಹಣ್ಣಾಗುತ್ತಿರುವಂತೆ ಅದು ಮಾಯವಾಗುತ್ತದೆ.

ಅಬಿಯು ಗಿಡದಿಂದ ಕುಯ್ಯು ಹಣ್ಣು ಐದು ದಿನಗಳ ಕಾಲ ಕೆಡದೆ ಉಳಿಯುತ್ತದೆ. ಜನವರಿ ಮತ್ತು ಸೆಪ್ಟೆಂಬರ್ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಐದು ಸಲ ಕುಯ್ಯಿನ ಸಮಯ. ಒಂದು ಮರ ಸಾವಿರದ ತನಕ ಹಣ್ಣು ಕೊಡುತ್ತದೆ. ನಮ್ಮ ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಇಲಾಖೆಯವರು ಇತ್ತ ಗಮನ ಹರಿಸುವುದು ಒಳ್ಳೆಯದು.