

ಬದುಕು ಹಸಿರಾಗಿಸುವ ಬಡವರ ಹಣ್ಣು ಹುಲುಸಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ಹಲಸು

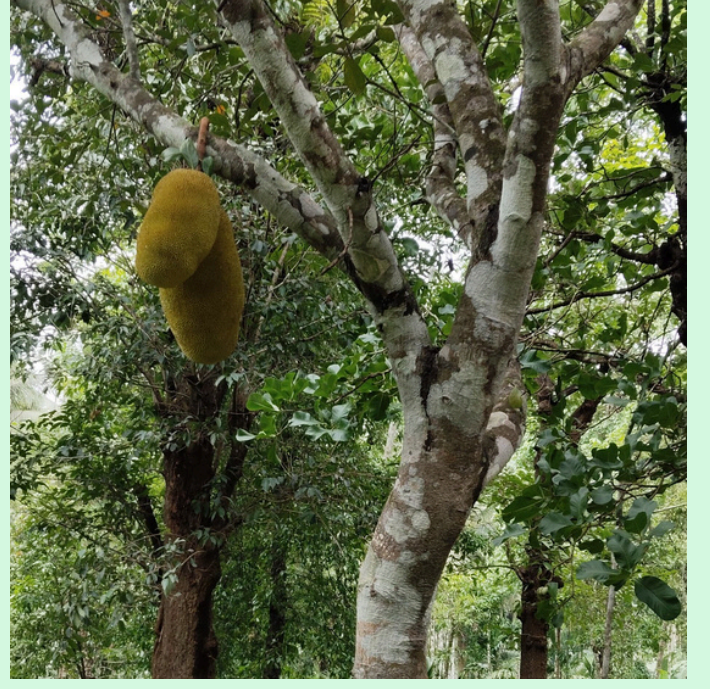
“ಹಸಿದು ಹಲಸು ತಿನ್ನು, ಉಂಡು ಮಾವು ತಿನ್ನು” ನಮ್ಮ ಹಿರಿಯರು ಅಳಿದು ತೂಗಿ ಆರೋಗ್ಯವನ್ನು ಅನುಲಕ್ಷಿಸಿ ಅನುಭವದ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ನಿರ್ಮಿತಗೊಂಡ, ಮಲೆನಾಡಿನ ಜನಮಾನಸದಲ್ಲಿ ಹರಿದಾಡುವ ಪ್ರಚಲಿತ ಗಾದೆಮಾತಿದು. ಒರಟು ಹಲಸು ಒಳಗಡೆ ಸೊಗಸು ನಿನ್ನ ಮಹಿಮೆ ನೂರೆಂಟು. ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣನ್ನು ಬಡವರ ಹಣ್ಣು, ಬಡವರ ಕಲ್ಪವೃಕ್ಷ ಎಂತಲೂ ಕರೆಯುವದಿದೆ. ಇದು ಕೇವಲ ಹಣ್ಣಲ್ಲ ಹಣ ಕೊಡುವ ಧನಲಕ್ಷ್ಮಿಯಂತೆ ಹಲಸು.



ಬಣ್ಣ, ಆಕಾರ, ರುಚಿ, ಗಾತ್ರದ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಹಲಸಿನ ಅನೇಕ ತಳಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಲಾಗಿದೆ. ಹಲಸಿನ ಮರವನ್ನು ಒಂದರ್ಥದಲ್ಲಿ "ಕಲ್ಪವೃಕ್ಷ"ಕ್ಕೆ ಸರಿಸಮನಾದ ಮರವೆಂದರೂ ತಪ್ಪಾಗಲಾರದು. ಕೇವಲ ಹಣ್ಣೊಂದು ನೀಡಿ ಸಂತೃಪ್ತವಾಗುವ ಮರವಲ್ಲ.

ದೇವಾನುದೇವತೆಗಳಿಗೂ ಪ್ರಿಯವಾದ ಹಲಸಿನ ಮರವನ್ನು ಹೋಮಹವನಗಳಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಿಗೆಯಾಗಿ ಬಳಸುವ ರೂಢಿಯಿದೆ. ಸಸ್ಯ ಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ವನ ನಿರ್ಮಾಣದಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ವನಗಳಲ್ಲಿ ವೃಕ್ಷಾರೋಪಣ ಮಾಡುವ ವನತರು. ಹಬ್ಬದದಿನ ಅಡುಗೆಮನೆಯಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನಿಂದ ತಯಾರಾಗುವ ಹಸಿರು ಆಹಾರ. ಅಥರ್ವಣವೇದ, ಬಾಣಭಟ್ಟನ ಕಾದಂಬರಿ, ಚರಕ ಸಂಹಿತೆ, ವರಾಹ ಸಂಹಿತೆ, ಸುಶ್ರುತ ಸಂಹಿತೆ, ಅಷ್ಟಾಂಗ ಹೃದಯ ರಾಮಾಯಣ ಗ್ರಂಥಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖವಿರುವ ಪ್ರಾಚೀನ ಫಲ ಪನಸ. ನಾಲ್ಕು ಸಾವಿರ ವರ್ಷಗಳಷ್ಟು ಪ್ರಾಚೀನವಾದ ಹಲಸಿನಿಂದ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಅಡುಗೆಯ ಕುರಿತು ಮಂಗರಸನ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ಬರೆಯಲಾಗಿದೆ. ಹಲಸಿನಿಂದ ಸುಮಾರು 220ಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಖಾದ್ಯ ತಯಾರಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ. ನಾಡಿನ ತುಂಬಾ ಪ್ರಸಿದ್ಧ ದಕ್ಷಿಣ ಕಾಶಿ ಗೋಕರ್ಣದಲ್ಲಿ “ಕೊಟ್ಟೆಇಡ್ಲಿ (ಕಣಜ)” ಇದು ಗಣಪತಿಯಲ್ಲಿ ಹೇಳಿಕೊಳ್ಳುವ ಹರಕೆ. ಮಣಿಪುರದ ಕೈನಾ ಬೆಟ್ಟ ಹಲಸಿನಮರದ ಪವಿತ್ರ ಸ್ಥಳವಾಗಿದೆ. ಹಲಸು ಹಣ್ಣಾದರೆ ಘಮಘಮ ಪರಿಮಳ ತಕ್ಷಣ ತಿಂದು ಮುಗಿಸಬೇಕು ಅದಕ್ಕೊಂದು ನಾಣ್ಣುಡಿಯಿದೆ. "ಅರಸು ಬರುವ ತನಕ ಹಲಸು ತಡೆಯುವದಿಲ್ಲ" ಹತ್ತು ಹಲಸಿನ ಮರವಿದ್ದರೆ ಒಬ್ಬ ಬಡವ ಬದುಕು ಕಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು.. ಬದುಕು ಹಸಿರಾಗಿಸುವ ಬಡವರ ಹಣ್ಣು ಹುಲುಸಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ಹಲಸು ತಿನ್ನಲು ಬಲು ರುಚಿಕರ.

ಭಾರತವೇ ತವರುಮಾನೆಯಾಗಿರುವ ಹಲಸಿನ ಇತಿಹಾಸಕೆ ನಾಲ್ಕು ಸಾವಿರ ವರುಷ. ಭಾರತದ ಪಶ್ಚಿಮ ಘಟ್ಟ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಬಳಕೆಯಿರುವ ಹಲಸಿನ ಕುರಿತು ಕ್ರಿ.ಪೂ 300ರಲ್ಲೇ ಗ್ರೀಕ್ ದಾರ್ಶನಿಕ ಮತ್ತು ವಿಜ್ಞಾನಿ ಥಿಯೋಪ್ರಾಸ್ಟಸ್ ಭಾರತೀಯರ ಹಲಸಿನ ಉಪಯೋಗದ ಕುರಿತು ದಾಖಲಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಹಲಸಿನ ನಾಮಾವಳಿ ನೋಡೋಣ. ಮೊರೆಸಿ ಸಸ್ಯ ಕುಟುಂಬದಲ್ಲಿ ಜನಿಸಿದ ಹಲಸಿನ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಹೆಸರು ಆರ್ಟೋಕಾರ್ಪಸ್ ಹೆಟಿರೋಫಿಲ್ಲಸ್, ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಹಲಸು, ಚಂದ್ರ ಹಲಸು, ಸಿದ್ಧ ಹಲಸು, ಬಕ್ಕೆಮರ, ಕಡಬಿನ ಹಲಸು, ಹಲವಾರು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಮುಳ್ಳುಗಳಿಂದ ಕೂಡಿರುವದರಿಂದ ಕಂಟಕ ಫಲವೆಂದು, ಜಠರದ ಮೇಲೆ ಪರಿಣಾಮ ಕೊಡುವ ಫಲ ಅದಕೆ ಅಮಾಷಯ ಫಲವೆಂದು, ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿ ದೊಡ್ಡದಾಗಿರುವದರಿಂದ ಮಹಾಸರ್ಜ, ಬೃಹತ್ ಫಲವೆಂದು, ಸಂಗೀತವಾದ್ಯ ಮೃದಂಗದ ಆಕಾರದಲ್ಲಿರುವದರಿಂದ ಮೃದಂಗಫಲವೆಂದು, ಪುಷ್ಪಗಳು ಕಾಣದೇ ಇರುವದರಿಂದ ಅಪುಷ್ಪಫಲವೆಂದು, ಮರದ ತುಂಬಾ ಫಲಬಿಡುವದರಿಂದ ಫಲವೃಕ್ಷಕವೆಂದು, ಮಾಗಿದ ಫಲ ವಿಶಿಷ್ಟವಾಸನೆ ಹೊಂದಿರುವದರಿಂದ ಪೂತಫಲವೆಂದು, ಸ್ಕಂದೇ ಫಲನಿ ಜಯಂತೇ ಅಸ್ಯ ಇತಿ ಈ ಮರವೂ ತನ್ನ ಕಾಂಡದ ಮೇಲೆಯೇ ಫಲ ನೀಡುತ್ತದೆ ಅದಕೆ ಸ್ಕಂದ ಫಲವೆಂದು ಮತ್ತು ಪನಸ ಎಂಬುದು ಸಂಸ್ಕೃತದ ಭಾಷೆಯ ನಾಮಕರಣಗಳು. ಹಿಂದಿಯಲ್ಲಿ ಕಾತಲ್, ತಮಿಳಿನಲ್ಲಿ ಪಾಲಮರಂ, ಮಲಯಾಳಂ ಜಾಕ್ಕ, ತೆಲುಗಿನಲ್ಲಿ ಪನಸ ಚೆಟ್ಟು, ಇಂಗ್ಲಿಷಿನಲ್ಲಿ ಜಾಕ್ ಫ್ರೂಟ್ ಟ್ರೀ ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಿಂದ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ.



ದೇಶವ್ಯಾಪಿಯಾಗಿ ಹಲಸಿನ ಮರವು ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಮೌಲ್ಯವನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಕೊಡಗಿನ ಮದುವೆಗಳಲ್ಲಿ ವಿಶಿಷ್ಟ ಸಂಪ್ರದಾಯವಿದೆ ಮದುವೆ ಹಂದರಕೆ ಒಂದು ಟೊಂಗಿಯಾದರೂ ಹಲಸಿನಮರದ ಹಾಕಲೇಬೇಕು. ಗ್ರಾಮಗಳಲ್ಲಿ ಕುಚಲಕ್ಕಿ ಗಂಜಿ ಊಟ ಮಾಡುವಾಗ ಹಲಸಿನ ಎಲೆಯ ಚಮಚ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವ ರೂಢಿಯಿದೆ. ಎಳೆ ಚಿಗುರಿನ ತಂಬುಳಿ ಮಾಡುವರು, ಹೋಮ ಹವನಗಳಿಗೆ ಹಲಸಿನ ಸೌದೆಯೇ ಪ್ರಶಸ್ತ. ಎಲೆಯನ್ನು ಅಗ್ನಿಗೆ ತುಪ್ಪ ಅರ್ಪಿಸಲು ಚಮಚವಾಗಿ ಬಳಕೆಯಿದೆ.

ನಾಗರ ಪಂಚಮಿಗೆ ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ ಹೋಳಿಗೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಹಲಸಿನ ಬೀಜಹಾಕಿ ತಗಟೆ ಸೊಪ್ಪಿನ ಪಲ್ಯ ಮಾಡುವದು ನಮ್ಮೂರ ಪದ್ಧತಿ. ಮದುವೆಯ ನಂತರ ಮದುಮಗ ಹಲಸಿನ ಟೊಂಗಿ ಹಿಡಿದು ವಧು ಸಗಣೆ ಬುಟ್ಟಿಯೊಂದಿಗೆ ಜಮೀನಿಗೆ ಹೋಗಿ ಹಲಸಿನ ಟೊಂಗಿ ನೆಟ್ಟು ಸಗಣೆ ಹಾಕಿ ಬರುವದು ಕೊಡವರ ವಿವಾಹದ ಪದ್ಧತಿಯಾಗಿದೆ.

“ಹಲಸು ಹಿಸಿದು ತಿನ್ನು ಉಂಡೆ ಮಾವು ತಿನ್ನು” ಅಂದರೆ ಹಲಸನ್ನು ಕೈಯಿಂದ ಹಿಸಿದು ತಿನ್ನಬೇಕು, ಮಾವನ್ನು ಇಡಿಯಾಗಿ ತಿನ್ನು ಎಂಬುದಾಗಿದೆ ಎಂದು ಮಡಿಕೇರಿಯ ಪರಿಸರ ತಜ್ಞ ಶಿವಕುಮಾರ ಚುಕ್ಕೇಮನೆ ತಮ್ಮ ಮಾಹಿತಿ ಹಂಚಿದರು. ಹಲಸಿನ ಎಲೆಯಿಂದ ಎತ್ತುಮಾಡಿ ಬಾಳೆದಿಂಡಿನ ಗಾಡಿಗೆ ಸಿಕ್ಕಿಸಿ ಅದನ್ನು ಕೂರಿಗೆ ಮುಂದಿಟ್ಟು ಪೂಜಿಸುವ ಶುಭಗಳಿಗೆ ಆರಿದ್ರಾ ನಕ್ಷತ್ರದ ಕೂರಿಗೆ ಹಬ್ಬದ ದಿನವಿರುತ್ತದೆ, ಕಲ್ಲಿಯ ಸಾಮಾಜಿಕ ಕಾರ್ಯಕರ್ತೆ ಲಲಿತಾ ನಾಯ್ಕ ತಿಳಿಸಿದರು. ನಾಗರ ಪಂಚಮಿ ಹಬ್ಬದೊಳಗೆ ಹಲಸಿನ ಬೀಜ ತಿನ್ನಬಾರದು ಇದು ಅಲಿಖಿತ ನಿಯಮ ಹಬ್ಬದ ದಿನ ಬೀಜದ ಬುಡ್ಡೆ ಮಾಡಿ ನಾಗರಿಗೆ ನೈವೇದ್ಯ ಮಾಡಿದ ನಂತರವೇ ತಿನ್ನಲು ಅವಕಾಶ. ಕೃಷ್ಣಾಷ್ಟಮಿಯಂದು ಪ್ರಸಾದವಾಗಿ ಹಲಸಿನ ತೊಳೆ ಉಂಡೆಕಾಳು ಸಿಹಿತಿಂಡಿ ಮಾಡುವದು ಬಹಳ ಕಾಲದಿಂದ ನಡೆದುಕೊಂಡು ಬಂದಿದೆ.



ಗಣೇಶ ಹಬ್ಬದ ಮಂಟಪಕ್ಕೆ ಹಲಸಿನ ಕಾಯಿ ಫಲಾವಳಿ ಸಾಲಿನಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟುವದು ಹಬ್ಬದ ಸಂಪ್ರದಾಯ.

ಚಕ್ಕೆ ಪಳಜ, ನೀರು ಪಳಜ, ಸಾಂಬಾರು, ಪಲ್ಯ, ಸೋಳೆ ಹಸಿ, ಬೀಜದ ಮೇಲಿನ ಸಿಪ್ಪೆಯ (ಹೊದಿಗಡ್ಡೆ) ಪಲ್ಯ, ಹಲಸಿನ ಅಂತ್ರ ಪಲ್ಯ, ಬೀಜದ ಸಾರು, ಮೇಲಾರ ಎಂಬ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವದು ಮಲೆನಾಡಿನಲ್ಲಿದೆ. ಹಣ್ಣಿನ ಕಡಬು ರುಚಿಯಾದ ತಿಂಡಿ ಎಂದು ಶಿಕ್ಷಕಿ ಬಿದ್ರಮನೆ ವಿದ್ಯಾ ಭಟ್ಟ ಹೇಳಿದರು. ಭಕ್ತರು ತಮ್ಮ ಅಭಿಲಾಷೆ ಈಡೇರಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಹಲಸಿನ ಎಲೆಯಿಂದ ಕೊಟ್ಟೆ ಕಡಬು ಮಾಡಿ ಗೋಕರ್ಣದ ಕೇತಕಿ ವಿನಾಯಕ, ಬಟ್ಟೆ ವಿನಾಯಕ, ದೊಡ್ಡಗಣಪತಿಗೆ ಕೊಟ್ಟೆ ಕಣಜದಿಂದ ಅಲಂಕಾರ ಮಾಡಿಕೊಡುವೆ ಎಂಬ ಹರಕೆ ಭಕ್ತರದು ಎಂದು ಸಾಮಾಜಿಕ ಕಾರ್ಯಕರ್ತೆ ಸೀತಾ ಕೂರ್ಸೆ ತಮ್ಮೂರಿನ ಹರಕೆಯ ಮಾಹಿತಿ ಹಂಚಿದರು. ನೂಲು ಹುಣ್ಣಿಮೆಗೆ ಹಲಸಿನ ಎಲೆ ಕಡಬು ನೈವೇದ್ಯ ಸಂಪ್ರದಾಯ ರಾಮಕ್ಷತ್ರಿಯರದು.

ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಹಲಸಿನ ಮೇಣಕ್ಕೆ ಭತ್ತದ ಉಮಿ ಸೇರಿಸಿ ಕಡ್ಡಿ ಸುತ್ತಿಟ್ಟು ಅದನ್ನು ದೀಪಾವಳಿಯಂದು ಜಮೀನುಗಳಲ್ಲಿ ದೀಪ ಹಚ್ಚುವ ವಿಶಿಷ್ಟ ರೂಢಿ ಕಳಸದಲ್ಲಿದೆ ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. ಕೃಷ್ಣನ ಮೂರ್ತಿ, ದೇವರ ಮನೆಯ ಬಾಗಿಲು, ದೇವರ ಪೀಠ, ಪ್ರಧಾನ ಬಾಗಿಲು, ಮಜ್ಜಿಗೆ ಕಡೆಯುವ ಕಡಗೋಲು ಕೂಡಾ ಹಲಸಿನ ಕಟ್ಟಿಗೆಯಿಂದ ಮಾಡಿದರೆ ಶ್ರೇಷ್ಠ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆಯಿದೆ. ಮೊದಲ ಬಾರಿಗೆ ಹಾಲು ನೀಡಿದ ಹಸುವಿನ ಹಾಲನ್ನು ಹಲಸಿನ ಮರದ ಬುಡಕ್ಕೆ ಅರ್ಪಿಸುವದು ಕೇರಳದ ಸಾಮಾನ್ಯ ಆಚರಣೆಯಾಗಿದೆ. ಹಿಂದೂ ಅಂತ್ಯಕ್ರಿಯೆಯ ವಿಧಿಗಳ ಪೂರ್ವಜರ ಚಿತಾಭಸ್ಮವನ್ನು ಹಲಸಿನಮರದ ಕೆಳಗೆ ಇರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಮತ್ತು ಪ್ರತಿದಿನ ಸಂಜೆ ಒಂದು ವರ್ಷದವರೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ದೀಪವನ್ನು ಬೆಳಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಎಂದು ಮುಂಡಗೋಡಿನ ಪತ್ರಕರ್ತ ಪಿ.ಎಸ್. ಸದಾನಂದ ಕೇರಳದ ಮಾಹಿತಿ ವಿವರಿಸಿದರು.

ತಮಿಳುನಾಡಿನ ಧಾರ್ಮಿಕ ಆಚರಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನಮರ ಮತ್ತು ಹಣ್ಣುಗಳಿಗೆ ಮಹತ್ವವಿದೆ. ಮಾವು, ಹಲಸು, ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಈ ಮೂರನ್ನು “ಮುತ್ತುಕಾನಿ” ಎಂದು ಪೂಜಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಕೇವಲ ಆಹಾರವಾಗಿ ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೇ, ಧಾರ್ಮಿಕ ಅರ್ಪಣೆಗಳಿಗೆ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅತಿಥಿಗಳಿಗೆ ಈ ಮೂರು ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ನೀಡುವದು ಗೌರವ ಮತ್ತು ಆತಿಥ್ಯದ ಸಂಕೇತವಾಗಿದೆ. ಪ್ರಾಚೀನ ತಮಿಳು ಸಾಹಿತ್ಯದಲ್ಲೂ ಉಲ್ಲೇಖವಿದೆ. ತಮಿಳು ಹೊಸವರ್ಷದಂದು ಬೇವಿನ ಹೂವು, ಮಾವು, ಹಲಸು, ವೀಳ್ಯದೆಲೆ ಮತ್ತು ಬಾಳೆಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ದೇವರಿಗೆ ಅರ್ಪಿಸಲಾಗುವದು. ಇದು ಋತು ಬದಲಾವಣೆಯ ಸಂಕೇತ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯ ಕಾಪಾಡುವ ಸಂಕೇತವಾಗಿದೆ ಎನ್ನಲಾಗುತ್ತದೆ. ತಮಿಳುನಾಡಿನ ದೇವಾಲಯಗಳಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಮರ ಪವಿತ್ರ ವೃಕ್ಷವೆಂದು ಪರಿಗಣಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಕಾಂಚಿಪುರಂ ಜಿಲ್ಲೆಯ ತಿರುಮಕರಾಲೇಶ್ವರರ್ ದೇವಾಲಯದ ಸ್ಥಳ ಪುರಾಣದ ಪ್ರಕಾರ ಬ್ರಹ್ಮನು ಶಿವನನ್ನು ಪೂಜಿಸಿ ಪ್ರತಿದಿನ ಒಂದು ಹಣ್ಣು ನೀಡುವ ಹಲಸಿನಮರ ನೆಟ್ಟನು ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆಯಿದೆ. ತಿರುನೆಲ್ವೇಲಿ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕುಟ್ರಾಳನಾಥರ್ ದೇವಾಲಯದಲ್ಲಿ ಸ್ಥಳವೃಕ್ಷ. ಪ್ರತಿವರ್ಷವೂ ಹಣ್ಣುಗಳು ನೀಡಿದರು ಯಾರು ಅದನ್ನು ಕೀಳುವದಿಲ್ಲ.

ಬಿಡುವ ಹಣ್ಣುಗಳು ಶಿವಲಿಂಗದ ಆಕಾರದಲ್ಲಿರುತ್ತವೆ ಎಂದು ನಂಬಲಾಗಿದೆ. ತಂಜಾವೂರು ತಿರುನೀಲಕ್ಕುಡಿ ನೀಲಕಂಠೇಶ್ವರರ್ ದೇವಾಲಯದಲ್ಲಿ ದೇವರಿಗೆ ಅರ್ಪಿಸದ ಹಣ್ಣು ದೇವಾಲಯದ ಹೊರಗೆ ಹಾಳಾಗುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆಯಿದೆ. ಬಿಹಾರದಲ್ಲಿ ನಾಗರಪಂಚಮಿಯಂದು ಮಾವಿನಹಣ್ಣು ಮತ್ತು ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು ತಿನ್ನುವ ರೂಢಿಯಿದೆ. ಸಸ್ಯ ಶಾಸ್ತ್ರಿಯ ವನಗಳಾದ ರಾಶಿವನದಲ್ಲಿ ಮಿಥುನ ರಾಶಿಯ ಪ್ರತಿನಿಧಿಯಾಗಿ, ನಕ್ಷತ್ರವನದಲ್ಲಿ ಉತ್ತರಾಷಾಢ ನಕ್ಷತ್ರದ ಪ್ರತಿನಿಧಿಯಾಗಿ, ಅಶೋಕವನದಲ್ಲಿಯೂ, ಸಂಗಿತಸ್ವರವನದಲ್ಲೂ ಹಲಸಿನ ಗಿಡವನ್ನು ವೃಕ್ಷರೋಪಣ ಮಾಡುವಂತೆ ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ. ತಬಲಾ, ತಂಬೂರಿ, ವೀಣೆ ಮೃದಂಗ ವಾದ್ಯ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಮರ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಗಾಯಚಿಕಿತ್ಸೆಗೆ, ರಕ್ತಭೇದಿಗೆ, ಚರ್ಮರೋಗಗಳಿಗೆ, ಶೀತದ ತಲೆನೋವಿಗೆ ಹಲಸಿನಿಂದ ಔಷಧ ತಯಾರಿಸುವರು. ಹಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ವಿಟೆಮಿನ್ “ಸಿ” ಒಳಗೊಂಡಿರುವದರಿಂದ ವೈರಲ್, ಬ್ಯಾಕ್ಟಿರಿಯಾದಂತಹ ಸೋಂಕಿನಿಂದ ನಮ್ಮನ್ನು ರಕ್ಷಿಸುತ್ತದೆ. ಬೇರು, ಕಾಂಡ, ಎಲೆ, ತೊಗಟೆ, ಹಣ್ಣು ಸಸ್ಯಕ್ಷೀರ ಔಷಧಿಯ ಭಾಗಗಳಾಗಿದೆ.

ಇದ್ದರೂ ಸಾವಿರ ಸತ್ತರು ಸಾವಿರ ಎಂಬ ನಾಣ್ಣುಡಿ ಹಲಸಿನ ಮರಕ್ಕೂ ಅನ್ವಯಿಸುತ್ತದೆ. ಬಡವರ ಕಲ್ಪವೃಕ್ಷ ಹಲಸಿನ ಬೀಜದಿಂದ ಸಾವಿರ ಸಾವಿರ ಸಸಿಗಳನ್ನು ಪಡೆದು ಹಲಸು ಬೆಳೆಯೋಣ ಬದುಕು ಬಂಗಾರ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳೋಣ.

.....

ಉಮಾಪತಿ ಭಟ್ಟ ಕೆ ವಿ

ರಾಜ್ಯ ಸಂಯೋಜಕರು, ಪರಿಸರ ವಿಭಾಗ,
ಯೂತ್ ಫಾರ್ ಸೇವಾ ಬೆಂಗಳೂರು.