దివ్యవనాలు - విశిష్టత
47వ భాగం

భూమిపై పాములే లేకపోతే...

జె. వేణిమాధవి
నేచురలిస్ట్
www.vedicvanas.com

సరస్వతీ వనం

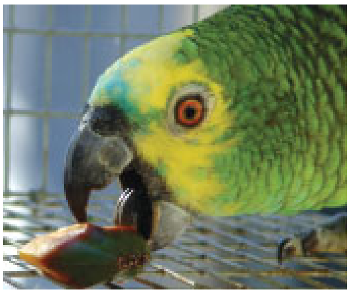
(గత సంచిక తరువాయి)

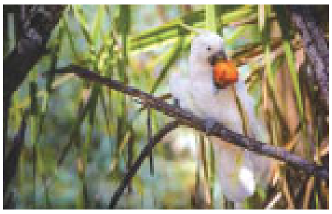
ముక్తాలంకృత సర్వాంగ్యై మూలాధారే నమో నమః
మూలమంత్రస్వరూపాయై మూలశక్త్యై నమో నమః॥
మనోన్మని మహాభోగే వాగీశ్వరి నమో నమః
వాగ్మ్యై వరదహస్తాయై వరదాయై నమో నమః॥

మొగలి కాయలు

* ఆడపువ్వులు పరపరాగ సంపర్కానంతరం పండ్లుగా తయారవుతాయి. అవి ముదురాకు పచ్చ నుంచి ముదురు పసుపు, నారింజ రంగులోకి మారతాయి.
* ఇవి చూడటానికి అనాసపండు లాగా ఉంటాయి. అందుకే 'పైన్' అన్న పేరు వచ్చింది.
* దీని పళ్ళని వివిధ ప్రాంతపు ప్రజలు ఎంతో ఇష్టంగా తింటారు. వీటిని కూరలా వండి తింటారు. థాయ్‌లాండ్, ఫిలిప్పీన్స్ దేశాల వారికి ఇది అత్యంత ఇష్టమైన వంటకాల్లో ఒకటి.
* ఈ పళ్లని తినటం వల్ల నోరు శుభ్రపడుతుంది. ఎలాగంటే ఈ పండ్లలోని సన్నని పీచుపదార్థం మన పళ్ళ మధ్యన ఇరుక్కున్న ఇతర ఆహార పదార్థాలని తొలగిస్తుంది.

* ఈ పళ్లని మనుషులే కాకుండా ఏనుగులు, గబ్బిలాలు, పక్షులు, ఎలుకలు, తొండలు, ఉడతలు, పీతలు, పలు క్షీరదాలు, వివిధ క్రిమి కీటకాలు ఆహారంగా స్వీకరిస్తాయి.





పండిన కాయలను వెదుకుతూ వచ్చే ఇన్నిరకాల జంతువులను ఆహారంగా స్వీకరించేందుకు పాములు వస్తాయి. ఇవి దాక్కుని ఆహారాన్ని వేటాడటానికి మొగలి కొమ్మలు, ఆకులు చాలా అనువుగా వుంటాయి. ఈ కారణం చేతనే మొగలిచెట్ల పొదల్లో తరచూ పాములు తారసపడుతూంటాయి.

మొగలిచెట్టు అనగానే మనకు పాములే గుర్తుకువస్తాయి. అయితే ఇవి పువ్వుల సువాసనకోసం వస్తున్నట్లు మనం అపోహపడతాం. కానీ ఇవి మాత్రం ఆవాసం, ఆహారం కొరకు అక్కడకు చేరతాయి.

కాబట్టి ఈ చెట్లను పెంచే ప్రాంతాల్లో మన రక్షణ కొరకు పలు జాగ్రత్తలు తీసుకోవలసిన అవసరం వుంది. ఈ చెట్ల మొదళ్లను ఎప్పటికప్పుడు శుభ్రపరుస్తూండాలి. ఎండుటాకులను తొలగిస్తూండాలి. పరిసర ప్రాంతాలను కూడా పొదలు చెత్తరాళ్ళ గుట్టలు వంటివి లేకుండా చేసినట్లయితే ఇటువంటి విషజంతువులు మన మధ్యకు వచ్చే అవకాశం చాలా చాలా అరుదు.

మొగలిచెట్టు – పాములు రెండూ అవసరమే

ఈమధ్యకాలంలో మొగలిచెట్లను అందం, సువాసన కొరకు తోటల్లో కూడా పెంచుతున్నారు. అయితే పట్టణప్రాంతాలు, జనవాసాల మధ్యకు ఈ జంతువులు, పాములు వచ్చే అవకాశం చాలా తక్కువ. ఇంకా చెప్పాలంటే మనమే వాటి ఆవాసాలను ఆక్రమిస్తున్నాం. అవి నిలువ నీడలేక, ఆహారం దొరకక తచ్చాడుతూ మన కంటపడినప్పుడు, విచక్షణారహితంగా వాటిని సంహరించి, అవి అంతరించిపోయే పరిస్థితులను తీసుకువస్తున్నాం. ఇటువంటి చర్యలు మనం కూర్చున్న కొమ్మను మనమే ఖండిస్తున్నట్లుంటుంది.

కొద్దిగా అవగాహన, బాధ్యతతో మనకి అందుబాటులో వున్న స్వచ్ఛంద సంస్థలు, వ్యక్తులను రప్పించడం మన చేతుల్లోనే వుంది. మన తక్షణ సంక్షితమే ధ్యేయం కాకుండా మన భవిష్యత్ తరాలవారి మనుగడ కొరకు పాములు, ఇతర జీవులు కూడా సురక్షితంగా వుండవలసిన ఆవశ్యకత ఎంతైనా వుంది.

భూమిపై పాములే లేకపోతే

భూమిపై పాములే లేకపోతే, మనం పండించిన ఆహారధాన్యం మనకి దక్కే అవకాశం తగ్గిపోతుంది. ఎందుకంటే పాముల ముఖ్య ఆహారమైన ఎలుకల సంతతి యొక్క నియంత్రణ లోపించి, అవి బహు కొద్దికాలంలోనే కుప్పలు తెప్పలుగా పెరిగి, ఆహార పదార్థాలు మనకి చేరే లోపలే వాటిని హరించివేస్తాయి. పాములు, ప్రతి జీవి కూడా వాటి వాటి స్థానాల్లో సురక్షితంగా వున్నప్పుడే పర్యావరణం సమ తుల్యతతో వుంటుంది. అందరూ అన్నీ బాగున్నప్పుడే మనం కూడా బాగుంటాం. భూమి, దానిపైన జీవజాలం పదికాలాల పాటు చల్లగా వుంటుంది. మరి ఇదే మన సంస్కృతి మనకి నేర్పించిన 'లోకాన్ సమస్తా సుఖినోభవంతు' అంటే.

మనం మొగలి పువ్వులతో ఆ తల్లిని ఎంత భక్తిప్రపత్తులతో పూజిస్తామో, అంతే శ్రద్ధ బాధ్యతలతో పాములను సంరక్షించి వాటి స్థానాలకి చేరుస్తామో అటువంటి రోజున మనం ఏమీ కోరకనే ఆ చదువుల తల్లి, ప్రకృతిమాతల అనుగ్రహం మనపై సంపూర్ణంగా ఉంటుంది. వాటిని గుర్తించి కృతార్థులవటం మన దృష్టి కోణంలోనే వుంది.

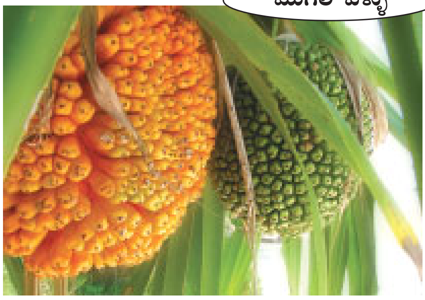
ఈ క్షణం మనం ఈ వ్యాసాన్ని చదివి అవగాహన చేసుకొని, గుర్తుంచుకొని, తిరిగి మననం చేసుకొని వేరొకరితో పంచుకోగలుగు తున్నామంటే, అదంతా ఆ చల్లని చదువుల తల్లి యొక్క అనుగ్రహం మనపై మెండుగా వుండబట్టే. ఇవి లోపించి బాధపడేవారు ఈ లోకంలో ఎందరో వున్నారు.

మరిన్ని విశేషాలు

మొగలిలోని వైవిధ్యత : మొగలిచెట్లలో వైవిధ్యత చాలా ఎక్కువ. వీటిల్లోని అనేకరకాలు వివిధ దేశాలు, దీవుల్లో సహజసిద్ధంగా పెరగటం గమనించవచ్చు.

మొగలి పువ్వులు

మొగలి పళ్ళు



మొగలిపువ్వుల నుంచి సుగంధ ద్రవ్యాల సేకరణ

మొగలిపువ్వుల గుబాళింపుల గురించి విననివాళ్ళు వుండరు. వీటి నుంచి సేకరించిన అత్తరు వినియోగం, ఆదరణ దేశ విదేశాల్లో రోజు రోజుకూ పెరుగుతోంది. ఈ అత్తరుని అరోమాథెరపీ, వైద్యం, అగరుబత్తి, ఆహారం మొదలైన రంగాల్లో విరివిగా ఉపయోగించడం జరుగుతుంది. మరి ఈ సుగంధాన్ని ఏవిధంగా సేకరిస్తారో చూద్దాం.

మన దేశంలో ఏటా ఉత్పత్తయ్యే సుగంధంలో తొంభైశాతం ఒడిస్సా రాష్ట్రంలో నుంచి జరుగుతుంది. ప్రత్యేకించి గంజాం జిల్లాలో ఈ పరిశ్రమలు అత్యధికంగా వున్నాయి.

బాగా ఎదిగిన చెట్టు సంవత్సరానికి 30 నుంచి 40 పువ్వుల వరకు పూస్తుంది. ఇవి మే నుంచి నవంబరు వరకు మూడు కాలాల్లో అంటే ఎండాకాలం, వానాకాలం, శీతాకాలాల్లో పూతకు వస్తాయి. వానా కాలంలో అత్యధికంగా 60% ఉత్పత్తి జరుగుతుంది. ఒక్కొక్క కాలంలో 40 రోజులపాటు పువ్వులు లభిస్తాయి.

పూల సేకరణ

* ఈ పువ్వులను సేకరించటం కొంచెం కష్టతరమైన పనే. మొగలి ఆకులకున్న ముళ్ళను నేర్పుతో తప్పించుకొని తయారైన పువ్వులను గుర్తించి కోయాలి. బాగా పెరిగిన చెట్లపై నుంచి వొంపు తిరిగిన కత్తి బిగించిన వెదురు కర్రలతో పువ్వులను కోస్తారు.

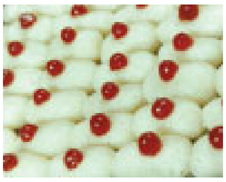
* సేకరించిన పువ్వులను త్వరితగతిన పరిశ్రమ వద్దకు తరలించడం తర్వాతి పని. పరిశ్రమలకు తరలించడం ఆలస్యం అయ్యేకొద్దీ వాటిలోని సుగంధ పరిమళ రసాయనాలు ఆవిరైపోయి క్షీణించ సాగుతాయి.

* తదుపరి వాటిని ఆకులు, కొమ్మలు మిగిలిన అనవసరపు భాగాలను వేరుచేసి పువ్వులను మాత్రమే ఉంచుతారు.

* ఆ మీదట వీటిని పెద్ద పెద్ద రాగిపాత్రల్లో నింపుతారు. ఒక్కో పాత్రలో 600 పువ్వుల వరకు వేస్తారు.
* ఆపై ఒకటికి 2 చొప్పున నీళ్ళు పోస్తారు. ఆ రాగి పాత్ర అంచులో బంకమన్ను పెట్టి ఒక మట్టికుండను బోర్లిస్తారు.
* దానిమీద పెద్ద బండరాయిని బరువుకోసం వుంచుతారు. ఇక గాలి ఏమాత్రం చొరబడదు. ఈ కుండ నుంచి వెదురుబొంగు అమర్చి వుంటుంది. దీని చివర చల్లటి నీటిలో వుంచిన పాత్రలోకి వస్తుంది.
* ఈ పాత్రలో గంధం నూనె ఉంటుంది. ఈ పాత్ర నిత్యం కదులుతూ వుండేలా ఏర్పాటుచేయబడి వుంటుంది.
* ఈ కదలికల వల్ల ఆవిరిచేత విడుదలయ్యే పరిమళ అణువులు ఈ నూనెలో చక్కగా సమ్మిళితం చెందుతాయి. వెదురుగొట్టం నీటిలోకి ప్రవేశించే దగ్గర బట్టతో చుడతారు. ఎందుచేతనంటే వేడిఆవిరి ఒక్కసారిగా చల్లటి నీటిలో ప్రవేశించేటప్పుడు వెదురు గొట్టం సంకోచ వ్యాకోచాలకు గురై దెబ్బతినకుండా వుంచేందుకు.

* ఈవిధంగా ఏర్పాటుచేసిన తర్వాత అతి సన్నని సెగపై 10 నుండి 12 గంటలు వుంచుతారు. సెగ ఏమాత్రం ఎక్కువైనా అధిక ఒత్తిడికి లోనై పరికరాలు దెబ్బతినే ప్రమాదం వుంటుంది. సెగ తక్కువైతే పరిమళాణువులు వెలికిరావు.

* అనంతరం నిస్సారమైన పువ్వులను వెలికితీసి, మట్టిలో పాతి ఎరువుగా మారుస్తారు.
* ఈ మొత్తం క్రమాన్ని 12 నుంచి 15 రోజులు వరుసగా చేస్తారు. రాగిపాత్రలో ఎన్ని కిలోల పువ్వులు వేసారనే దానికన్నా ఎన్ని పువ్వులు వేసారనే దాన్ని బట్టి సువాసనలో తేడా వస్తుంది.
* చివరకు వచ్చే పరిమళం దీనిపైనే ఆధారపడి వుంటుంది. కొనుగోలుదారులు దాని నాణ్యతను 10,000 పువ్వులా లేదా 15,000 పువ్వులా అన్నదాన్ని బట్టి అంచనా వేసుకొంటారు.
* వెయ్యి పువ్వుల నుండి ఒక ఔన్సు సుగంధం వస్తుంది. దీనిని స్థిరపరచే దానికొరకు, ఎక్కువకాలం మన్నేందుకు గంధం నూనెతో మేళవించి వినియోగదారులకు అందిస్తారు. దీన్ని వారు 'రుహ్ కేవ్ డా' లేదా 'కేవ్‌డా అత్తరు' అని పిలుస్తారు.
* ఇంకొంచెం భిన్నమైన పద్ధతిలో పరిమళాన్ని నీటిలో సమ్మిళితం చేస్తే వచ్చే దాన్ని 'కెవ్ డా వాటర్' లేదా 'కియోరా వాటర్' అని అంటారు. దీన్ని ఉత్తరాది, బెంగాలీ వంటకాల్లో ప్రత్యేకించి తీపి పదార్థాల్లో తప్పనిసరిగా వాడతారు.
* కోల్‌కత్తా, ముంబై ప్రాంతాల్లో ఈ కెవ్ డా వాటర్‌ని బిర్యానిలో వేసే మసాలా దినుసులతో పాటు వాడటం జరుగుతుంది. కొన్ని సందర్భాల్లో బియ్యాన్ని ఈ నీటితో వుడికిస్తారు. మొఘల్ వంటకాల్లో సైతం దీన్ని విరివిగా ఉపయోగిస్తారు.
* ఆగ్రా ప్రాంతంలో బూడిద గుమ్మడికాయతో చేసే 'పేతా' అనే స్వీటు, రసగుల్లా, గులాబ్‌జామూన్, రస్‌మలై మొదలైన తీపి పదార్థాల్లోని సుగంధం, మొగలిపువ్వుల గుబాళింపులే సుమా.
* దక్షిణాదిన యాలకులను తీపి, కారం పదార్థాలు రెండింటిలోనూ వినియోగించినట్లు వీరు ఈ మొగలినీటిని వాడతారు.



* ఫిలిప్పీన్స్ ప్రాంతం వారు దీన్ని కేకుల తయారీలో కూడా వాడతారు.

(*మూలం : www.whitelotusaromatics.com*)

* ఇక అత్తరులు, సోపులు, నూనెలు, అగరుబత్తులు మొదలగు వాటిలో మొగలిపువ్వు వినియోగం గురించి ప్రత్యేకించి చెప్పనవసరం లేదు. దీని మూలకాన్ని ఆధారంగా చేసుకొని పలు అసహజమైన, రసాయనిక అనుకరణలు కూడా మార్కెట్లో లభిస్తాయి. కానీ సహజసిద్ధమైన పరిమళం, రుచితో అవి ఏమాత్రం సరితూగలేవు.

* మనం ఇప్పటికి ఎన్నోసార్లు మొగలి రుచిని ఆస్వాదించి వుంటాం. కానీ అది ఈ దివ్యపుష్పం నుంచి వచ్చిందని గుర్తించి వుండకపోవచ్చు.

* మన దేశంలోనూ, ఇతర దేశాల్లోనూ పలు రకాలుగా ప్రజాదరణ పొందిన ఈ మొగలిచెట్టును కొన్ని అపోహల కారణం చేత ఎక్కువగా నాటకపోవడం శోచనీయం. తగు జాగ్రత్తలతో ఈ చెట్టును అనువైన ప్రదేశాల్లో నాటి ఆదరించడం ఎంతో అవసరం.

మొగలిచెట్టు పౌరాణిక, ఆధ్యాత్మిక విశేషాలను, సరస్వతీదేవికి, విద్యార్థులకు గల ప్రాముఖ్యతను వచ్చే సంచికలో తెలుసుకుందాం. (సశేషం)