

<http://ml.wikipedia.org/wiki/Mango>

MANGO

<http://ml.wikipedia.org/wiki/Mango>

മാങ്ങ

മാവ് എന്ന വൃക്ഷം നൽകുന്ന ഫലം ആണ് മാങ്ങ അഥവാ മാനപ്പഴം. പഴങ്ങളിലെ രാജാവാണ് മാങ്ങ എന്ന് പറയാറുണ്ട്. മാങ്ങകളിലെ തന്നെ ഏറ്റവും പ്രസിദ്ധമായത് കിങ്ങ് അൽഫോൺസോ എന്ന മാനപ്പഴമാണ്. ഏഷ്യൻ രാജ്യങ്ങളിലാണ് മാവ് സാധാരണയായി കാണപ്പെടുന്നത്. അതിൽ തന്നെ ഇന്ത്യയിലാണ് ലോകത്തിൽ ഏറ്റവും കൂടുതൽ മാവ് കൃഷി ചെയ്യുന്നത്. ഇന്ത്യയുടെ ദേശീയ ഫലമാണ് മാങ്ങ[1]. മൊത്തം മാങ്ങ ഉത്പാദനത്തിന്റെ 80 ശതമാനത്തിലേറെ ഇന്ത്യയുടെ സംഭാവനയാണ്. കേരളത്തിൽ മാവ് കൃഷി വ്യാപകമല്ലെങ്കിലും, തമിഴ്നാട്ടിലും കർണ്ണാടകത്തിലും ബീഹാറിലും വളരെയധികം കൃഷി ചെയ്യപ്പെടുന്നുണ്ട്. പഴക്കാത്ത മാങ്ങ ചേർത്ത് കൂട്ടാനകളും അച്ചാറുകളും പാകം ചെയ്യുന്നു. പഴുത്ത മാങ്ങ ചേർത്തുണ്ടാക്കുന്ന മാനപ്പഴപ്പളിശ്ശേരിയും മലയാളി കൾക്ക് പ്രിയങ്കരമാണ്. മാനപ്പഴം വളരെ സ്വാദുള്ള ഭക്ഷണമാണ്. 18 നൂറ്റാണ്ടിനു മുൻപ് കേരളം സന്ദർശിച്ചിട്ടുള്ള വിദേശസഞ്ചാരികൾ പലരും മാനപ്പഴത്തെ ലോകത്തിലെ ഏറ്റവും സ്വാദുള്ള ഫലമായി പുകഴ്ത്തിയിട്ടുണ്ട്. മാനപ്പഴവും മാങ്ങയുടെ അച്ചാറുകളും ധാരാളം, കയറ്റുമതി ചെയ്യപ്പെടുന്നുണ്ട്.

ഉള്ളടക്കം

- 1 പേരിനു പിന്നിൽ
- 2 ചരിത്രം
- 3 ഉത്ഭവം
- 4 വിതരണം
- 5 ഘടന
- 6 നാമകരണം
- 7 വർഗീകരണം
- 8.1 അൽഫോൺസോ
- 8.2 ചന്ദ്രകാരൻ
- 8.3 ഖുദാദാദ്
- 8.4 ലാംഗ്ര
- 8.5 മൽഗോവ

- 8.6 നീലം

- 9.1 പ്രശീതസംഭരണം

10 കേരളത്തിലെ തനതുവർഗങ്ങൾ

11 വിഭവങ്ങൾ/ഉല്പന്നങ്ങൾ

12 പോഷകമൂല്യം

13 ഔഷധഗുണങ്ങൾ

14 ചിത്രശാല

15 അവലംബം

16 കുറിപ്പുകൾ

പേരിനു പിന്നിൽ

ചരിത്രം

പൗരാണികകാലത്ത് തന്നെ അറിയപ്പെട്ടിരുന്നൊരു പഴമാണ് മാങ്ങ. പുരാതന സംസ്കൃതഗ്രന്ഥങ്ങളിലും നാടോടിപ്പാട്ടുകളിലും മറ്റും മാനവജന്മപരി പരാമർശമുണ്ട്. എന്നാൽ ഋഗ്വേദത്തിൽ മാങ്ങയെപ്പറ്റി പരാമർശമില്ല. അത് ആര്യന്മാർ കൃഷിചെയ്തിരുന്നില്ല എന്നതിനാലോ അവ കൃഷി ചെയ്തിരുന്ന ഉഷ്ണമേഖലാ പ്രദേശത്തേക്കുറിച്ച് അറിയാത്തതിനാലോ ആയിരിക്കാം. എന്നാൽ ബുദ്ധമതഗ്രന്ഥമായ അമരകോശത്തിൽ മാങ്ങയെക്കുറിച്ച് നിരവധി പരാമർശങ്ങൾ ഉണ്ട്. രാമായണത്തിലും മഹാഭാരതത്തിലും കാടുപോലെ വളർന്ന മാനോപ്പുകളെ വിവരിക്കുന്നുണ്ട്. കാളിദാസ കൃതികളിലും മാവിനെപ്പറ്റിയുള്ള വിവരണം കാണാം. ക്രിസ്തുവിന് വളരെ മുമ്പ് എഴുതപ്പെട്ടത് എന്ന് കരുതുന്ന ആയുർവേദ ഗ്രന്ഥമായ ചരകസംഹിതയിലും സുശ്രുതസംഹിതയിലും മാവിന്റെ ഔഷധ ഗുണത്തെപ്പറ്റി പ്രതിപാദിച്ചിരിക്കുന്നു. ക്രി.മു. 150 വർഷങ്ങളിൽ നിർമ്മിച്ചവയെന്നു കരുതപ്പെടുന്ന സാഞ്ചിയിലെ സ്തൂപങ്ങളിൽ മാവിന്റേയും മാനവജന്മത്തിന്റേയും വിവിധഭാഗങ്ങൾ കൊത്തുപണി ചെയ്തു വച്ചിട്ടുണ്ട്. അജന്തയിലും എല്ലോറയിലും മാവിന്റെ ചിത്രങ്ങൾ കാണാം. [2]

ഇന്ത്യ സന്ദർശിച്ചിട്ടുള്ള പല വിദേശസഞ്ചാരികളുടേയും യാത്രാഗ്രന്ഥങ്ങളിൽ മാവിനെ പറ്റിയുള്ള വിവരണങ്ങൾ ഉൾക്കൊള്ളിച്ചിട്ടുണ്ട്. ക്രി.മു. 327 ൽ ഇന്ത്യയിൽ വന്ന അലക്സാൻഡർ ചക്രവർത്തി സൈന്യ നദീതടത്തിൽ ഒരു മാനോപ്പ് കണ്ടതായി രേഖപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്നു. മെഗസ്തനീസിന്റെ ഇൻഡിക്കയിലും പരാമർശം ഉണ്ട്. ചൈനീസ് സഞ്ചാരിയായ ഹുയാങ് സാഞ്ചായിരിക്കണം ഒരു പക്ഷേ മാനവജം വിദേശ ശ്രദ്ധയാകർഷിക്കാൻ കാരണം എന്ന് വിശ്വസിക്കപ്പെടുന്നു. ബുദ്ധന് വിശ്രമിക്കാൻ ആശ്രയിച്ച വലിയൊരു മാനോപ്പ് സമ്മാനിച്ചതായി ഫാഹിയാന്റേയും സുങ് യുന്റേയും സഞ്ചാരക്കുറിപ്പുകളിൽ വായിക്കാം. ക്രി.വ. 902 നും 968 നും ഇടയ്ക്ക് ജീവിച്ചിരുന്ന

എബെൻ ഹാക്കെലായിരുന്നു മാവിനേയും മാങ്ങയേയും പറ്റിയുള്ള വിവരങ്ങൾ രേഖപ്പെടുത്തിയ ആദ്യത്തെ പാശ്ചാത്യ സഞ്ചാരി.[3] ഫ്രയർ ജോർദാനസ് 1300ൽ രചിച്ച മിറാബിലിസ് ഡിസ്ക്രിപ്റ്റാ (അതിശയകരമായ വിവരങ്ങൾ) എന്ന ഗ്രന്ഥത്തിലും മാവിനെ പറ്റി വിവരിച്ചിരിക്കുന്നു. ഇബ്നു ബത്തൂത്തയും മാവിനെ വിട്ടു കളഞ്ഞിട്ടില്ല. വർത്തേമയുംബാർബോസയമ്മ് തുടങ്ങി ഒട്ടനവധി സഞ്ചാരികൾ കേരളത്തിലെ വിദേശീയാധിപത്യകാലത്ത് മാങ്ങയെപറ്റി വിവരിച്ചിട്ടുണ്ട്. അക്കാലത്തൊന്നും യൂറോപ്യൻ രാജ്യങ്ങളിൽ മാങ്ങയെ പറ്റി അറിവില്ലായിരുന്നു എന്ന് അവരുടെ പരാമർശങ്ങളിൽ നിന്ന് മനസ്സിലാക്കാം.

മുഗൾ ഭരണകാലം മാങ്ങായുടെ സുവർണ്ണകാലമായിരുന്നു. ഏറ്റവും നല്ല ഇനങ്ങൾ തിരഞ്ഞെടുത്ത് നട്ടു വളർത്തുന്നതിൽ ബദ്ധശ്രദ്ധനായിരുന്നു അക്ബർ. അദ്ദേഹം ഗുണസ്വഭാവങ്ങൾ അടിസ്ഥാനപ്പെടുത്തി മാങ്ങയെ ഇനം തിരിക്കാൻ ശ്രമം നടത്തി. അക്ബർ ചക്രവർത്തിക്ക് സ്വന്തമായി ദർഭംഗക്കടുത്ത് ലാൽബാഗ് എന്ന് പേരിൽ ഒരു ലക്ഷത്തോളം മാവുകൾ ഉള്ള ഒരു തോപ്പ് ഉണ്ടായിരുന്നതായി 300 കൊല്ലങ്ങൾക്ക് ശേഷം അത് ചാൾസ് മാരിസ് എന്ന ഇംഗ്ലീഷുകാരൻ സന്ദർശിച്ച് അവയെപറ്റി വിവരിച്ചതായും രേഖകൾ ഉണ്ട്. [3] എന്നാൽ മുഗൾ വംശസ്ഥാപകനായ ബാബർ മാങ്ങയെ അത്രയൊന്നും മതിച്ചിരുന്നില്ല. പലരും അതിനെ പുകഴ്ത്തുന്നത് അർഹിക്കുന്നതിലേറെയാണെന്നാണ് ബാബർ നാമയിൽ അദ്ദേഹം എഴുതിയത്. [4]

ഉത്ഭവം

മാങ്ങയുടെ ഉത്ഭവത്തെപ്പറ്റി ഇന്നും ഏകാഭിപ്രായമില്ല. ഇന്ത്യക്ക് വടക്ക് കിഴക്കൻ മേഖലയിലാണ് ഇത് ഉത്ഭവിച്ചതെന്നാണ് പ്രബലമായ വിശ്വാസം. ദക്ഷിണേഷ്യയോ മലയൻ ദ്വീപസമൂഹങ്ങളോ ആയിരിക്കാമെന്നാണ് കാൻഡോൾ അഭിപ്രായപ്പെടുന്നത്. പൂർവ്വേന്ത്യയോ ആസാമോ മലയൻ പ്രദേശമോ ആയിരിക്കാം എന്നാണ് പോപനോവിന്റെ അഭിപ്രായം [5]മാവിന്റെ ഉല്പത്തിയെക്കുറിച്ച് വിപുലമായ ഗവേഷണം നടത്തിയ എസ്.ആർ. മുഖർജിയുടെ അഭിപ്രായത്തിൽ മാവിന്റെ ജനിതക രൂപമായ മാംജിഫെറ ബർമ്മ, സയാം, ഇന്തോചൈന എന്നിവിടങ്ങളിലാവാം ഉത്ഭവിച്ചത് എങ്കിലും മാവിന്റെ സ്പീഷീസ് ആയ മാൻജിഫെറ ഇൻഡിക്ക ആസ്സാം-ബർമ്മാ പ്രദേശത്താവാം എന്നാണ്.[3]മാങ്ങ അമേരിക്കയിലെ കാലിഫോർണിയയിൽ എത്തിയത് 1880 -ൽ ആണ്[6]

വിതരണം

ലോകത്തിലെ ഉഷ്ണ-ഉപമേഖലാ കാലാവസ്ഥയുള്ള മിക്ക രാജ്യങ്ങളിലും ഇന്ന് മാവ് കൃഷി ചെയ്യുന്നുണ്ട്. വിസ്തീർണ്ണത്തിൽ ഇന്ത്യക്കാണ് ഒന്നാം സ്ഥാനം എങ്കിലും ഫിലിപ്പീൻസ്, ജാവാ, തായ്‌ലന്റ്, ബർമ്മ, മലേഷ്യ, ശ്രീലങ്ക എന്നിവിടങ്ങളിൽ വിപുലമായി കൃഷി ചെയ്യപ്പെടുന്നുണ്ട്. ഇവയിൽ മിക്കരാജ്യങ്ങളിലും ക്രി.മു. നാലും അഞ്ചും നൂറ്റാണ്ടുകളിൽ തന്നെ മാവ് കൃഷി ആരംഭിച്ചിരുന്നു. ബുദ്ധമത സന്യാസിമാർ മൂലമായിരിക്കണം ഇത് എന്ന് വിശ്വസിക്കുന്നു.

ഘടന

മാങ്ങ ഒരു അമ്രകം (Drupe)ആണ്. വിവിധ ഇനം മാങ്ങക്ക് വലിപ്പവും ആകൃതിയും നിറവും വ്യത്യാസപ്പെട്ടിരിക്കും. സാധാരണ 4 മുതൽ 12 സെ.മീ. വരെ വ്യാസം ഉള്ള മാങ്ങകൾ ഉണ്ട്. 2.5 സെ.മീ. വരെ വലിപ്പമുള്ളതും തീരെ ചെറുതുമായ അപൂർവ്വം ഇനങ്ങളും ഉണ്ട്. ആകൃതി ഓവോയ്ഡ് ഒബ്ലോങ്ങ് (ovo id oblong) തിര്യക്കായി ഒബ്ലോങ്ങ്(obliquely oblong) ജ്വാലാമുഖം (pyriform) അബ്ധാകൃതി (sub ovoid) ഗോളം(round) മടങ്ങിയത്(obtuse) എന്നങ്ങനെ വിവിധ

തരത്തിലാണ്. ഇളം മാങ്ങയുടെ അമവാ കണ്ണിമാങ്ങയുടെ പുറം കാമ്പിന് പുളി രുചി താരതമ്യേന മൃത്തതിനെ അപേക്ഷിച്ച് കുറവായിരിക്കും. ഇതിനുള്ളിൽ ഒരു പാകമായിട്ടുണ്ടാവില്ല. തൊലിക്ക് ഇളം പച്ച നിറവും ആയിരിക്കും. എന്നാൽ മുപ്പത്തുനൂറുതോടെ നിറം കടുത്തതാകുകയും രുചി കൂടുതൽ പുളിപ്പുള്ളതാവുകയും ഉള്ളിലെ ഒരു അമവാ അണ്ടിയുടെ തോടിന് കാഠിന്യമേറുകയും ചെയ്യുന്നു. ഈ അണ്ടി പരന്ന് തകിട് രൂപത്തിലാണ് കാണുക. ഇതിനെ (Endocarp) സ്റ്റോൺ എന്നാണ് പറയുക. പുറം തോടിലായി ധാരാളം നാരുകൾ ഉണ്ടായിരിക്കും ഇത് പഴുക്കുന്നതോടെ കൂടുതൽ പ്രബലമായി കാണപ്പെടുന്നു. ചില ഇനങ്ങൾക്ക് നാരുകൾ ഉണ്ടാവാറില്ല. ചിലതിൽ ദശയിലേക്ക് പടർന്നു കയറിയ നിലയിൽ കാണുന്നു. 1-2 മി.മീ കനമുള്ള ഈ പുറം തോടിനുള്ളിൽ 4-7 സെ.മീ നീളവും 3-4 സെ.മീ. വീതിയും ഉള്ള വിത്ത് കാണപ്പെടുന്നു. ഇതിനു ചുറ്റും നേർത്ത കടലാസു പോലെ ഒരു പടലം (ബീജാവരണം testa) ആ വരണം ചെയ്തിരിക്കും. പഴുത്ത മാങ്ങയുടെ തൊലി കയ്യോ ചവർപ്പോ ഉള്ളതായിരിക്കും. ഇവ പഴുക്കുന്നതിനു മുമ്പ് ഭക്ഷ്യയോഗ്യമാണെങ്കിലും പഴുത്തശേഷം ഉപയോഗ്യമല്ല. തൊലിയുടെ നിറം മഞ്ഞ കലർന്ന പച്ചനിറം മുതൽ ചുവപ്പ് കലർന്ന ഓറഞ്ച് നിറം വരെ കാണാറുണ്ട്. [7] എന്നാൽ ഇത് ഒരോ ഇനത്തിലും വ്യത്യസ്തമായിരിക്കും. കൂടുതൽ നിറം ലഭിക്കുന്നത് വെയിൽ കൊള്ളുന്നയിടത്തും നിറം കുറവ് തണലേക്കുന്ന ഭാഗത്തുമായിരിക്കും.

നാമകരണം

വ്യത്യസ്ത സ്വഭാവങ്ങളോടും ഗുണങ്ങളോടും കൂടിയ ആയിരത്തിലേറെ മാവു ജാതികൾ ഇന്ത്യയിൽ മാത്രം കൃഷി ചെയ്യപ്പെടുന്നുണ്ട്. മാങ്ങക്ക്/മാവിന് പേര് നൽകുന്നതിൽ മാമ്പഴപ്രിയരുടെ ഭാവനാ സമൃദ്ധി പ്രത്യേകം കാണാം. ആളുകളുടേയും ഉദ്യോഗത്തിന്റേയും സ്ഥലത്തിന്റേയും തുടങ്ങി ആകൃതി, നിറം, വലിപ്പം എന്നീ സവിശേഷതകളും പേരിടലിന് കാരണമായി കാണാം.

ഇത് കൂടാതെ പല കർഷകരും പുതിയ ഇനങ്ങൾ സങ്കരപ്പെടുത്തുന്നവരും അവരുടെ ഭാവനക്കനുസരിച്ച് പേരുകൾ വയ്ക്കാറുണ്ട്. ഒരു സംസ്ഥാനത്തു നിന്നും മറ്റൊരു സംസ്ഥാനത്തേക്ക് പോകുമ്പോൾ പലപ്പോഴും പേര് മാറുന്നതായും കാണാം. അൽഫോൺസോ എന്ന മാങ്ങ മഹാരാഷ്ട്രയിൽ അപ്പസ് എന്നും കർണ്ണാടകത്തിൽ ബദാമി എന്നും അറിയപ്പെടുന്നതും പീറ്റർ എന്ന് മുംബൈയിൽ വിളിക്കുന്ന ഇനം തമിഴിൽ ഗുണ്ട എന്നും നടുസാലൈ എന്നും മറ്റും അറിയപ്പെടുന്നത് ഇതിന് ഉദാഹരണമാണ്.

നാമകരണത്തിലെ ഈ പ്രശ്നം മാവുകളെ ശരിയായി വർഗ്ഗീകരിക്കുന്നതിലെ പ്രധാന തടസ്സമാണ്. വളരെക്കാലം കാത്തിരുന്നതിനുശേഷം കാൽക്കമ്പോൾ മാത്രമേ ഏത് ഇനമാണെന്ന് അറിയുകയും ചെയ്യൂ എന്നതും മറ്റൊരു പ്രശ്നമാണ്.

വർഗീകരണം

മാമ്പഴത്തെ നല്ലതും ചീത്തയുമായി വേർതിരിച്ച് ആദ്യം രേഖപ്പെടുത്തിയത് അക്ബർ ചക്രവർത്തിയായിരുന്നു. അദ്ദേഹം അയിൻ-ഇ-അക്ബാറിയിൽ വിവരിച്ചിട്ടുണ്ട്. എങ്കിലും ശാസ്ത്രീയമായി ആദ്യമായി വർഗീകരണം നടത്തിയത് വാട്ട് (Watt) ആണ് (1891). പിന്നീട് മാരിസ് (1902), വുഡ്ഹൗസ് (1909) എന്നിവരും വർഗീകരണം നടത്തി. വുഡ്ഹൗസിന്റേത് പഴത്തിന്റെ ആകൃതിയെ അടിസ്ഥാനമാക്കിയുള്ള തരം തിരിവായിരുന്നു.

പിന്നീടെ വെസ്റ്റർ (Wester) 1915ൽ ഇന്ത്യയിലെ മാവ് ഇനങ്ങളുടെ ഒരു സമ്പൂർണ്ണ പട്ടിക ഉണ്ടാക്കി. ബോംബെ സംസ്ഥാനത്തെ 89 മാവിനങ്ങളെ ബർബർസും പ്രയോഗം ചേർത്ത് വർഗീകരിച്ചു. ഫ്ലോറിഡയിൽ കൃഷി ചെയ്തു വരുന്ന മാവിനങ്ങളെ സ്റ്ററോക്ക് (1951) വർഗീകരിച്ചു. മേൽ പറഞ്ഞ

വർഗീകരണങ്ങൾ എല്ലാം തന്നെ മാനവജാതിയുടെ സ്വഭാവത്തെ മാത്രം അടിസ്ഥാനമാക്കിയുള്ളതാണ്. എന്നാൽ മറ്റു ചില ഗവേഷകർ മാവിന്റെ വളർച്ച, ഇല, പൂങ്കുല, പൂക്കൾ എന്നീ കായിക സ്വഭാവങ്ങളെ അടിസ്ഥാനപ്പെടുത്തിയും വർഗീകരണം നടത്തി. പാപനോവ് പഴത്തിന്റെ സ്വഭാവം പൂങ്കുലയുടേയും പാർശ്വീയങ്ങളുടേയും നിറവും, രോമീലതയും, വിത്തിലെ ഭ്രൂണസംഖ്യയും അടിസ്ഥാനപ്പെടുത്തി മാവുകളെ നാല് പ്രധാന വർഗ്ഗങ്ങളാക്കി തിരിച്ചു. മൽഗോബ, അൽഫോൺസോ സാൻറർഷാ, കമ്പോഡിയൻ എന്നിവയാണവ.

പ്രധാന ഇനങ്ങൾ

ഇന്ത്യയിലെ ഏറ്റവും അധികം കൃഷി ചെയ്യപ്പെടുന്നതും ഇനമാണ്. മഹാരാഷ്ട്രയിലാണ് ഏറ്റവും അധികം ഉള്ളത്. നല്ല സ്വാദ്, സമൃദ്ധമായ വിളവ്, നല്ല സൂക്ഷിപ്പു ഗുണം എന്നിവയെല്ലാം കൂടിച്ചേർന്ന അപൂർവ്വം ഇനങ്ങളിലൊന്നാണ്. ശഡി അൽഫോൺസോ എന്ന ഫ്രഞ്ചുകാരനാണ് ഇതിനെ കണ്ടെത്തിയത്. മൈസൂരിൽ ബദാമി എന്നും സേലം കോയമ്പത്തൂർ എന്നീ ജില്ലകളിൽ ഗുണ്ടു എന്നും തിരുനെൽവേലിയിൽ പട്ടണം ജാതി എന്നുമാണറിയപ്പെടുന്നത്. മദ്രാസിൽ ഖാദർ, കന്നടത്തിൽ ഹാഫസ്, ആപ്പസ് എന്നീ പേരുകളും ഉപയോഗിച്ചു വരുന്നു. മൂനാഴിയോളം കേടുകൂടാതെ സൂക്ഷിക്കാൻ സാധിക്കും.

കേരളത്തിലെ ബഹുഭൂമിമാവ് ഇനത്തിൽ പെട്ട ഒന്ന്. കലകലയായി കായ് സമൃദ്ധിയായി ഉണ്ടാകുന്നു. ചാറ് ധാരാളവും കഴമ്പ് നാരുകൾ നിറഞ്ഞതായതിനാൽ വലിച്ച് കുടിക്കാനാണ് ഉത്തമം. ചിലയിടങ്ങളിൽ ചപ്പിക്കുടിയൻ എന്നും പേര് ഉണ്ട്.

തമിഴ്നാട്ടിലെ സേലം ജില്ലയാണ് ഇതിന്റെ ജന്മസ്ഥലം. കേരളം തെക്കൻ കർണ്ണാടകം എന്നിവടങ്ങളിലും കൃഷിചെയ്യുന്നുണ്ട്. സൂക്ഷിപ്പുഗുണം (ഷെൽഫ് ലൈഫ്) കുറവാണ് എന്നതാണ് പ്രധാന ന്യൂനത. പഴം വലുതും ഓവൽ ആകൃതിയുൾക്കൊള്ളുന്നതാണ്. ബിന്ദുവിന് സമാനമായ കൊക്കാണ് ഉള്ളത്. കട്ടിയുള്ള തൊലിയും ഉണ്ട്. പീത നിറം, കഴമ്പ്, മുദ്രവും നാരില്ലാത്തതു, സുഖകരമായ ഗന്ധം, മധുരം ഉള്ളത്. ചാറും ധാരാളം. ഋതുചക്രത്തിലാണ് കായ്ക്കുന്നത്.

ഏറ്റവുമധികം ഉത്പാദിപ്പിക്കപ്പെടുന്ന ഒരു തരം മാങ്ങയാണിത്. ഉത്തരേന്ത്യയിലാണ് ജന്മസ്ഥലം. ലാംഗ്ഡ, ഡേവിഡ് ഫോർഡ്, റൂ-ഇ-അപ്പ എന്നും പേരുകൾ ഉണ്ട്. ഇടത്തരം വലിപ്പമുള്ള ഓവേറ്റ് ആകൃതിയുള്ളതാണ് ഫലം. തൊലി ഇടത്തരം കട്ടിയുള്ളതും, ഹരിതനിറം വിട്ടുമാറാത്തതുമാണ്. കഴമ്പ് കട്ടിയുള്ളതും നാരുകൾ ഇല്ലാത്തതുമാണ്. അല്പം അമ്ലാംശമുള്ള മധുരമാണ് രുചിയിൽ. മേയ് മുതൽ ജൂലൈ വരെയാണ് കായ്ക്കുക.

ദക്ഷിണേന്ത്യയിലും ഡക്കാണിലും വാണിജ്യപ്രധാനമുള്ള ഇത് ഗുണമേന്മയിൽ വളരെ മെച്ചപ്പെട്ടതും വിപണിയുള്ളതുമാണ്. അമേരിക്കയിലെ ഉഷ്ണമേഖലയ്ക്കു പ്രദേശങ്ങളിൽ വളരെ മുൻപു തന്നെ പ്രചാരത്തിൽ വന്ന ഇനമാണ്. ഋതു അന്ത്യത്തിൽ കായ്ക്കുന്ന മാങ്ങ മുപ്പത്തുനൂറ്റാണ്ടിനും മുന്നേ തന്നെ മഴയിൽ പെട്ട് പോവാറുണ്ട്. തൊലിയിൽ കറുത്ത കുത്തുകൾ കാണപ്പെടുന്നത് ഭംഗിയും വിപണിയും കുറയ്ക്കുന്നു. പഴം വലിയതോ ഇടത്തരം വലിപ്പമുള്ളതോ ആണ്. ഉരുണ്ട തിര്യക്കാകൃതിയാണ്. കൊക്ക് വൃത്തമായി കാണാം. കഴമ്പ് ഉറപ്പുൾക്കൊള്ളുന്നതും നാരില്ലാത്തതുമാണ്. പീതനിറമുള്ള പഴം പഴുത്താൽ സുഗന്ധമുള്ളതാകും. മധുരവും ധാരാളം ചാറുമുള്ളതുമാണ്.

തെക്കേ ഇന്ത്യയിലെ സുപ്രധാനമായ വാണിജ്യ ഇനമാണ് നീലം. തമിഴ്നാടാണ് ജന്മസ്ഥലം. വർണ്ട കാലാവസ്ഥയിൽ നന്നായി വളരുന്നു. സൂക്ഷിപ്പുഗുണം ഉള്ളതാകയാൽ കയറ്റുമതിക്ക് സാധ്യത ഉണ്ട്. എന്നാൽ പഴത്തിന് മറ്റു മാങ്ങകളേക്കാൾ ഗുണം കുറവാണ്. മാർച്ച് മുതൽ ഏപ്രിൽ വരെയാണ് കായ്ക്കുന്നത്.

സംഭരണവും വിപണിയും

എളുപ്പം കേടുവരുന്ന പഴമാണ് മാങ്ങ. മൂത്ത് പഠിച്ചാൽ ഒരാഴ്ചക്കുള്ളിൽ അവ പഴുത്ത് പാകമാവാറുണ്ട്. പഴുത്ത് കഴിഞ്ഞാൽ ചില കീടങ്ങൾ വരുന്നതിനും പക്ഷികളും മറ്റും കൊത്തുന്നതിനും കാരണമാകാറുണ്ട്. കൃഷിയായി ചെയ്യുന്ന മാവുകളിൽ വിപണിക്കനുസരിച്ച് അവ വിളവെടുക്കാറുണ്ട്. വേഗത്തിൽ വിറ്റു തീരാത്തപ്പോൾ വൈകി പഠിക്കുകയും ആവശ്യം കൂടുമ്പോൾ പഠിച്ച് ചൂടുള്ള സ്ഥലത്ത് വച്ച് പെട്ടെന്ന് പഴുപ്പിക്കുകയും ചെയ്യുന്നവരുണ്ട്. പഴുത്ത മാങ്ങക്ക് ചതവ് സംഭവിച്ചാൽ ആ ഭാഗം പെട്ടെന്ന് കേടുവരുന്നത് കാണാം.

പ്രതികൂല കാലാവസ്ഥയെ ചെറുക്കാൻ പ്രകൃത്യാ ഒരു മെഴുകിന്റെ ആവരണം മാങ്ങയിൽ കാണുന്നുണ്ട്. എന്നാൽ ഇത് പഴുക്കുന്നോടും നഷ്ടപ്പെട്ടുകൊണ്ടിരിക്കും. ഇത് കാര്യക്ഷമമാക്കുവാനായി കൃത്രിമമായി മെഴുകിന്റെ ആവരണം മാങ്ങക്ക് നൽകാറുണ്ട്. ഇതിനായി മൈക്രോ ക്രിസ്റ്റലൈൻ, പാരഫിൻ, കാർനോഷ മെഴുകു, സിസാൽ, കരിമ്പ് എന്നിവ ഉപയോഗിക്കാറുണ്ട്. കരിമ്പ് ഫാക്ടറികളിൽ നിന്ന് ലഭിക്കുന്ന പ്രെസ്സ് മഡ് എന്ന മെഴുകുകൾ ഇതിനായി ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ട്.

കുതിർ സംഹാരിയായ സോഡിയം ഓർതോഫീനൈൽ ഫിനേറ്റ് അനുവദനീയമായ അളവിൽ മെഴുകു ആവരണത്തോട് ചേർക്കുന്നത് ചിലയിടത്ത് തടയുന്നതായി കണ്ടിട്ടുണ്ട്. ഇതിനു പകരം ട്രൈക്ലോറോഎതിൽ തയോ ടെട്രാതാൽമൈഡം ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ട്.

പഴുത്തുളള ദീർഘകാലം കേടുകൂടാതെ സംഭരിക്കാൻ തണുപ്പിച്ച് സൂക്ഷിക്കാറുണ്ട്. എന്നാൽ ഇത് ഒരോ ഇനം മാങ്ങയേയും ആശ്രയിച്ച് എത്രകാലം സംഭരിക്കാമെന്ന് വ്യത്യാസപ്പെട്ടിരിക്കും. ചില മാങ്ങകൾക്ക് ഇത്തരം സംഭരണമൂലം അതിന്റെ പ്രത്യേകതകൾ നഷ്ടപ്പെടാറുണ്ട്. എന്നാൽ ഒരോ ഇനം മാങ്ങക്കും അതിന് ആവശ്യമായ ഊർപ്പവും തണുപ്പും നൽകിയാൽ കൂടുതൽ കാലം കേടുകൂടാതെ സംഭരിക്കാം.

കേരളത്തിലെ തനതുവർഗങ്ങൾ

വിഭവങ്ങൾ/ഉല്പന്നങ്ങൾ

പുളിയമാങ്ങ മസാല ചേർത്തത്.

പഴുത്ത മാമ്പഴം മുറിക്കുന്ന ഹെഡ്ജോഗ് രീതി

ബ്രസീലിലും മറ്റും മാങ്ങ മുറിക്കുന്ന രീതി

മുളളൻപന്നി രീതി

സിന്ദൂരം മാങ്ങ

നീലം

ഗാർഹികമായി നിരവധി ഉപയോഗങ്ങൾ മാങ്ങക്ക് ഉണ്ട്. പഴുത്ത മാങ്ങ വളരെ സ്വാദുള്ള ഒരു ഭക്ഷണമാണെന്നതിനു പുറമേ പുളിശ്ശേരി തുടങ്ങിയ കറികൾ ഉണ്ടാക്കാനായി ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ട്. കേരളത്തിൽ പഴുത്ത മാങ്ങ തൊലി ചെത്തിക്കളഞ്ഞ് ചെറിയ കഷണങ്ങളാക്കി മുറിച്ച് തിന്നുന്നവരാണ് അധികവും. തൊലിയോടെ ചെത്തി ഉൾഭാഗം മാത്രം തിന്നുന്ന കൂട്ടരും ഉണ്ട്. തമിഴ് നാട് പോലുള്ള സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ മൂത്തതും എന്നാൽ പഴുക്കാത്തതുമായ മാങ്ങകൾ പ്രത്യേകരീതിയിൽ കഷണമാക്കി ഉപ്പുംമുളകും തേച്ച് തൊലിയോടെ തിന്നുന്ന രീതിയും കണ്ടു വരുന്നു.

പച്ച മാങ്ങ കറികൾക്ക് പുളിരുചി നൽക്കാൻ ഉപയോഗിക്കുന്നു. അച്ചാർ ഉണ്ടാക്കാൻ പച്ചമാങ്ങ

<http://ml.wikipedia.org/wiki/Mango>

യും കണ്ണിമാങ്ങയും ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ട്. പച്ച മാങ്ങ മുറിച്ചും ചെറിയ മാങ്ങകളും കണ്ണിമാങ്ങയും മുഴുവനായും ഉപ്പിലിട്ട് വക്കുന്നതും ഒരു രീതിയാണ്.

വ്യാവസായികമായി മാങ്ങയിൽ നിന്നും അച്ചാർ, സ്ക്വാഷ്, ജാം എന്നിവ നിർമ്മിക്കുന്നുണ്ട്. കാനിങ്ങ്, മാമ്പഴപൾപ്പ്, പഴച്ചാറ്, മിഠായികൾ, കസ്തൂർഡ് പൗഡർ എന്നിവയും നിർമ്മിച്ചു വരുന്നു.

പോഷകമൂല്യം

ഔഷധഗുണങ്ങൾ

ചിത്രശാല

മാവിൻ പൂവ്

മാങ്ങ അച്ചാർ

മാങ്ങ ഐസ് ക്രീം

ഉണക്കിയ മാങ്ങ

നീലം മാങ്ങ

സേലം മാങ്ങ

തോട്ടാപ്പൂരി ഇനം

അവലംബം

↑ http://india.gov.in/knowindia/national_fruit.php

↑ 2007-11-15

3.03.13.22007-11-15

↑

↑ 2007-11-15

↑ ഈ ലിങ്കിലെ

↑ 2007-11-16

കുറിപ്പുകൾ