



## ಮನೆಯಂಗಳದಿ ಬೆಳೆಸಿರಿ ಮೆಣಸು

- ಡಾ. ಸತ್ಯ

ಪಶ್ಚಿಮ ಘಟ್ಟಗಳನ್ನೇ ಮೆಣಸಿನ ತವರು ಎಂದಿರುವ ಸಸ್ಯವಿಜ್ಞಾನಿಗಳ ಅಭಿಪ್ರಾಯಕ್ಕೆ ಇತಿಹಾಸಕಾರರ ಮನ್ನಣೆ ಇದೆ. ಮೆಣಸು ಮತ್ತು ಶುಂಠಿಯ ಫಾಟು ಐರೋಪ್ಯರನ್ನು ಭಾರತಕ್ಕೆ ಕೈಬೀಸಿ ಕರೆಯಿತಂತೆ. ಆಮೇಲೆ ಏನೇನಾಯಿತೆಂದು ನಿಮಗೆ ತಿಳಿದಿದೆ. ಕರ್ನಾಟಕದ ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಘಟ್ಟಸಾಲಿನ ಗೋವರ್ಧನಗಿರಿ ಎಂಬ ನಿಸರ್ಗರಮ್ಯ ತಾಣದಲ್ಲಿ ಇಂದಿಗೂ ಸಹ ಕಾಡುಮೆಣಸಿನ ತಳಿಗಳಿವೆ. ಕಾಡುಮೆಣಸು ಇಂದು ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಆರ್ಥಿಕ ಬೆಳೆಯಾಗಿದೆ. ಅಡಿಕೆ, ಚಹಾ ಮತ್ತು ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಗಳ ನಡುವಣ ಮಿಶ್ರಬೆಳೆಯಾಗಿದೆ. ಇಂತಹ ಬಳ್ಳಿ ಮನೆಯಂಗಳದ ಬಳ್ಳಿಯಾಗಿ ಸಹ ನೀವಿದರ ಬೆಳೆಗೆ ಮನಸ್ಸು ಮಾಡಬಹುದು. ಕುಂಡದಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಮೆಣಸು ಬಳ್ಳಿ ಕೃಷಿ ಸಾಧ್ಯ. ಗೇಣುದ್ದ ಬಲಿತ ಕಾಂಡದ ಎರಡು ಮೂರು ಗಿಣ್ಣು ಸಹಿತ ಕತ್ತರಿಸಿ ಹಸಿ ಮಣ್ಣಿಗೆ ಊರಿಬಿಡಿ. ಮೆಣಸಿನ ಹೊಸ ಸಸಿ ಸಿದ್ಧ.

ಮೆಣಸು ಮತ್ತು ವೀಳ್ಯದಲೆ ಒಂದೆ ಕುಟುಂಬದವು. ಹಾಗಾಗಿ ಎಲೆ ಮತ್ತು ಗಿಡದ ಪುನರುತ್ಪತ್ತಿ ಹೋಲಿಕೆ ಸಹಜ. ಎಲೆ ಕಂಕುಳಲ್ಲಿ ಬಿರಿಯುವ ಉದ್ದನೆ ಹೂ ದಂಡೆ ಕೊನೆಗೆ ಕಾಯಾಗಿ ಪರಿವರ್ತನೆ. ಉದ್ದನೆ ತೊಟ್ಟಿಗೆ ಅಂಟಿಕೊಳ್ಳುವ ಗುಂಡನೆ ಪುಟಾಣಿ ರಚನೆ ವಾಸ್ತವವಾಗಿ ಒಂದೊಂದು ಕಾಯಿ. ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಲಿತ ಕಾಯಿಯನ್ನು ನೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ನೆನೆಸಿ ಹೊರಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆವರು. ಆಗ ಬಿಳಿಗೋಲಾಕಾರದ ಮೆಣಸುಕಾಳು ಸಿದ್ಧ. ಇದನ್ನು ಬಿಳಿ ಮೆಣಸು ಎಂದು ಕರೆವರು. ಇದು ಕರಿಮೆಣಸಿಗಿಂತ ಕೊಂಚ ಫಾಟು ಕಡಿಮೆ. ಏಕೆಂದರೆ ಹೊರಸಿಪ್ಪೆಯಲ್ಲಿಯೆ ಮೆಣಸಿನ ಫಾಟು ಅಡಗಿದೆ. ಅದನ್ನು

ತೆಗೆದರೆ ಪೂರ ಖಾರ ಇಳಿವುದು ಸಹಜ. ಕರಿ ಮತ್ತು ಬಿಳಿ ಮೆಣಸು ಔಷಧ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಉದ್ದಿಮೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

ಮೆಣಸಿಗಿದೆ ನಾನಾ ಬಳಕೆ. ದ.ಅಮೆರಿಕೆಯ ಉದ್ದಿಮೆಣಸು ನಮ್ಮ ನೆಲಕ್ಕೆ ಕಾಲಿರಿಸಿ ಕೇವಲ ಮುನ್ನೂರ ಏವತ್ತು ವರ್ಷ ಮಾತ್ರ ಸೊದಿವೆ. ಅದಕ್ಕೆ ಪೂರ್ವದಲ್ಲಿ ಕರಿಮೆಣಸು ಮಾತ್ರ ನಮ್ಮ ಅಡುಗೆಗೆ ಲಭ್ಯವಿತ್ತು. ಒಂದು ಸ್ವಾರಸ್ಯದ ಸಂಗತಿಯಿದೆ. ಮೆಣಸು ಕಾಳಿಗೆ ಧರ್ಮಪತ್ತನ ಎಂಬ ಹೆಸರು ದೇವಭಾಷೆಯದು. ಇತಿಹಾಸದ ಪ್ರಕಾರ ಇದು ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದ ಹಣಕ್ಕೆ ಬದಲಾಗಿ ವಿನಿಮಯಗೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದ ಸಂಭಾರವಸ್ತು. ಹಾಗಾಗಿ ಇಂದು ಸಹ ಮೆಣಸಿನ ಬಳ್ಳಿಯನ್ನು ದೇವರ ಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿ ಪೂಜಿಸುವ ಪರಿಪಾಠವಿದೆ. ಹಬ್ಬ ಹುಣ್ಣಿಮೆಗೆ ಇದರ ಹಸಿ ಅಥವ ಒಣಕಾಳು ಕಷಾಯ ಬಳಸುವರು.

ಹಸಿಕಾಳು ತುಂಬ ತಂಪು. ಹಾಗಾಗಿ ತಂಬುಳಿಗೆ ಬಳಕೆಗೆ ಯೋಗ್ಯ. ಉಣಲೊಲ್ಲದ ಮಕ್ಕಳ ಹಸಿವೆ ವರ್ಧಿಸಲು ಇದು ಸಹಕಾರಿ. ಹಸಿಕಾಳು ತೆಂಗಿನತುರಿ ಸಹಿತ ಮಜ್ಜಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಅರೆದು ತಂಬುಳಿ ಸಿಧ್ಧ. ಅನ್ನದ ಜತೆ ಕಲಸಿ ಉಣಲು ಬಾಯಿಗೆ ರುಚಿ. ಒಡಲಿಗೆ ತಂಪು. ಹಸಿವೆಗೆ ಒತ್ತು. ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಒಣಕಾಳು ಸಂಗಡ ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ನೀರಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಿ ಸಿಧ್ಧಪಡಿಸಿದ ಕಷಾಯವನ್ನು ಕುಡಿದರೆ ಎಲ್ಲ ಹವಾಮಾನಗಳಲ್ಲೂ ಹಿತ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯ. ಎಂದಿಗೂ ನೆಗಡಿ, ಚಳಿ, ಜ್ವರ ಮತ್ತು ಗಂಟಲು ನೋವಿನ ಭಯವಿಲ್ಲ. ಹಸಿವಿಗೆ ಸಹಕಾರಿ.

ಮೆಣಸಿನ ಮುಖ್ಯ ರಾಸಾಯನಿಕ ತತ್ವ ಪೈಪರಿನ್. ಕಾಳು ಮೆಣಸು ಸೇರಿದ ಅಡುಗೆಯ ರೋಗಾಣುಗಳನ್ನು ಬುಡ ಸಹಿತ ಕೊಲ್ಲುವ ಈ ರಾಸಾಯನಿಕ ತತ್ವ ನಿಜವಾಗಿ ಹಿಂದಿನ ಪೀಳಿಗೆಯ ಮಂದಿಯ ದೀರ್ಘಾಯಸ್ಸಿನ ಒಳಗುಟ್ಟು. ಈ ರಾಸಾಯನಿಕವನ್ನು ಮಲೆರಿಯಾ ನಿಗ್ರಹಿಸುವ ಕೈನೀನು ಜತೆ ಹೋಲಿಸಲಾಗಿ ಅಂತಹುದೇ ಪರಿಣಾಮ ಕಂಡುಹಿಡಿದ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳ ಅತಿಶಯ ಪ್ರಶಂಸೆ ಸಮರ್ಥನೀಯ.



ಮೆಣಸು ಕಾಳು ಅನೇಕ ಕಾಯಿಲೆಗೆ ಬಾಹ್ಯತ: ಪ್ರಯೋಗಗೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ತುರಿಕಜ್ಜಿ, ಗಾಯಗಳ ಕೀವಿನ ಪರಿಹಾರಕ್ಕೆ ಮೆಣಸು ಕಾಳು ಕೂಡಿಸಿ ಕಾಸಿರಿಸಿದ ಎಣ್ಣೆ ಹಚ್ಚಿದರೆ ಸಾಕು. ಮೂಲವ್ಯಾಧಿಯ ಉರಿಯೂತ ಕಳೆಯಲು ತುಪ್ಪದ ಜತೆ ಕೂಡಿಸಿ ಅರೆದು ಲೇಪಿಸಿದರೆ ಪರಿಹಾರ. ಕೀಲುಗಂಟು ನೋವಿಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಜತೆ ಕಾಸಿ ಹಚ್ಚಿದರೆ ಉಪಶಮನ. ಕಣ್ಣಿನ ತೊಂದರೆ ಪರಿಹಾರಕ್ಕೆ ತಜ್ಜರು ಮೊಸರು ಸಂಗಡ ಬೀಜದ ಅಂಜನ ರೆಪ್ಪೆ ಹೊರಭಾಗಕ್ಕೆ ಬಳಸುವರು. ಹಲ್ಲುಪುಡಿ ಹಾಗೂ ಬಾಯಿಮುಕ್ಕುಳಿಸುವ ಕಷಾಯದಲ್ಲಿ ಮೆಣಸುಕಾಳು ಬಳಕೆಯಿದೆ. ಕುಳಿಹಲ್ಲಿನ ತಡೆ ಮತ್ತು ನೋವು ಉಪಶಮನಕ್ಕೆ ಇದು ಸಹಕಾರಿ. ಕಷಾಯದಲ್ಲಿ ಬಾಯಿಮುಕ್ಕುಳಿಸಿದರೂ ಸಾಕು.

ಅಂಗಡಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಳು ಮೆಣಸು ಸಿಗುವಾಗ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸುವ ಅಗತ್ಯವೇನು ಎಂದಿರಾ? ನಿಮ್ಮ ಅಂಗಳದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ವಸ್ತು ನಿಮ್ಮ ಬಳಕೆಗೆ ಒದಗಿದರೆ ಸ್ವಾವಲಂಬನೆ ಸಹಜವಲ್ಲವೆ? ಮಾಲಿನ ಪ್ರತಿಶತ ಖಾತರಿ ನಿಮಗಿದೆ. ಇಂದು ಪಪಾಯಿ ಬೀಜವನ್ನು ಮೆಣಸುಕಾಳೆಂದು ಕಲಬೆರಕೆ ಮಾಡಿ ಮಾರುವ ಮೋಸ ಇದೆ. ಅಷ್ಟು ಮಾತ್ರವಲ್ಲ. ತುಂಬ ದುಬಾರಿ ಇದು. ತೋಟದ ಮರಕ್ಕೆ ಬಳ್ಳಿ ಹಬ್ಬಿಸಿ ಹಸಿ ಕಾಯಿ ಕುಯಿಲು ಜಾಣತನ, ಬಿಳಿಚುಕ್ಕೆ ಮತ್ತು ಬುಡಕಾಂಡಕ್ಕೆ ನೆಮಾಟೋಡ್ ಉಪಟಳವಿದೆ. ಆಗಾಗ ಮಣ್ಣು ಅಗೆದು ಹಾಕಿ ಸಾವಯವ ಗೊಬ್ಬರ ನೀಡಿರಿ. ಎಲೆಗಳು ಸರಿ ಬಿಸಿಲಿಗೆ ಒಡ್ಡಿಕೊಳ್ಳುವಂತಿದ್ದರೆ ರೋಗಬಾಧೆ ಕಡಿಮೆ. ಉದುರಿದ ಮೆಣಸು ಬಳ್ಳಿಯ ಎಲೆ ಒಟ್ಟುಗೂಡಿಸಿಡಿ. ಮಣ್ಣಿನ ಶೀತ ಕಳೆಯಲು ಇದು ಸಹಕಾರಿ. ಇಷ್ಟೊಂದು ಉಪಕಾರಿ ಬಳ್ಳಿ ನಿಮ್ಮ ಮನೆಯಂಗಳದಲ್ಲಿ ನೆಡುವಿರಲ್ಲ. ತಡವೇಕೆ? ಹತ್ತಿರದ ನರ್ಸರಿಯಿಂದ ಬಳ್ಳಿ ಒಯ್ಯಿರಿ.

ಕೇರಳದ ಪಣಿಯಾರಿ ಜಾತಿಯ ಉತ್ತಮ ಇಳುವರಿಯ ಬಳ್ಳಿ ಕೇಳಿ ಪಡೆಯಿರಿ.

\*\*\*