



ರುಚಿಕರ ಚಟ್ಟಿಗೆ ಎಳೆಚಿಗುರು.

ಮಲೆನಾಡು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಚೀಮುಳ್ಳು ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ತನ್ನ ಆಕರ್ಷಣೀಯ ಹೂಗಳಿಂದ ಕಂಗೊಳಿಸುತ್ತದೆ. ಕಾಡುಗುಡ್ಡಗಳಲ್ಲಿ, ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ, ರಸ್ತೆಯ ಅಕ್ಕಪಕ್ಕಗಳಲ್ಲಿ ವಿಶಾಲವಾಗಿ ಹಬ್ಬಿರುವ ಮುಳ್ಳಿನ ಗಿಡಗಳಲ್ಲಿ ಗೊಂಚಲು ಗೊಂಚಲುಗಳಾಗಿ ಅರಳಿರುವ ಹಳದಿ ಮಿಶ್ರಿತ ಅರಸಿನಬಣ್ಣದ ಅಕರ್ಷಣೀಯ ಹೂಗಳಿಂದಾಗಿ ಚೀಮುಳ್ಳಿನ ಗಿಡವನ್ನು ಸುಲಭವಾಗಿ ಗುರುತಿಸಬಹುದು.

ವಿಶಾಲವಾಗಿ ಬೆಳೆದಾಗ ಬಳ್ಳಿಯಂತೆ ಹಬ್ಬುವ ಚೀಮುಳ್ಳು ಮುಳ್ಳುಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವುದರಿಂದ ಜಾನುವಾರುಗಳ ಬಾಯಿಗೆ ತುತ್ತಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಚೀಮುಳ್ಳು ಗಿಡದ ಎಳೆಯ ಚಿಗುರುಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ರುಚಿಕರ ಚಟ್ಟಿ ಮಾಡಲು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಹಿತವಾದ ಪರಿಮಳದಿಂದ ಕೂಡಿರುವ ಚಿಗುರಿನ ಸಾರು ಬಹಳ ರುಚಿಕರ. ತಿಳಿಸಾರು ಮಾಡುವಾಗ ಚೀಮುಳ್ಳಿನ ಚಿಗುರುಗಳನ್ನು ಹುರಿದು ಬಳಸಿದರೆ ಸಾರು ವಿಶೇಷ ಪರಿಮಳದಿಂದ ಕೂಡಿ ಊಟ ಖುಷಿ ಕೊಡುತ್ತದೆ.

ಅರಿಸಿನ ಬಣ್ಣದಿಂದ ಕೂಡಿದ ಉದ್ದವಾದ ಹೂಗೊಂಚಲನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಚೀಮುಳ್ಳಿನ ಗಿಡ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿದ್ದರೂ ಅಲಂಕಾರಿಕ ಸಸ್ಯವೇ ಆಗಿದ್ದು ನೋಡುಗರ ಮನಸೂರೆಗೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಆಕರ್ಷಣೀಯ ಗೊಂಚಲನ್ನು ಮುರಿಯಲು ಹೋದರೆ ಮುಳ್ಳುಗಳು ಚುಚ್ಚುತ್ತವೆ. ಗಿಡದಲ್ಲಿ ಎಳೆಯ ಚಿಗುರು ಇರುವಲ್ಲಿವರೆಗೆ ಚಿವುಟಿಕೊಂಡು ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು.

ಔಷಧವಾಗಿ ಸುಟ್ಟಗಾಯಕ್ಕೆ ಚೀಮುಳ್ಳು ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಚೀಮುಳ್ಳು ಎಣ್ಣೆ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ವಿಶೇಷ ಶ್ರಮ ವಹಿಸಬೇಕಾಗಿಲ್ಲ. ಗಿಡದ ಎಳೆಯ ಚಿಗುರನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ, ಅಂದಾಜು ಒಂದು ಬಿಗಿ ಮುಷ್ಟಿಯಾಗುವಷ್ಟು ಚಿಗುರಿಗೆ ಅಷ್ಟೇ ಪ್ರಮಾಣದ ಜೀರಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಬೇಕು. ರುಬ್ಬಿದ ಚಿಗುರು ಮತ್ತು ಜೀರಿಗೆಯ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಅಷ್ಟೇ ಪ್ರಮಾಣದ ತೆಂಗಿನೆಣ್ಣೆ ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಬೆಂಕಿಯಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಬೇಕು. ನೀರಿನಂಶ ಪೂರ್ತಿ ಆರಿ ಹೋಗುವವರೆಗೆ ಕುದಿಸಿ, ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸೋಸಿ, ದೊರೆತ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬಹುದು.

ಚೀಮುಳ್ಳು ಗಿಡದಲ್ಲಿ ಅರಳಿದ ಹೂಗಳು ಕಾಲಕ್ರಮೇಣ ಕೋಡುಗಳಾಗುತ್ತವೆ. ಕಾಯಿಗಳಲ್ಲಿ ಎರಡೋ ಮೂರೋ ಬೀಜಗಳಿರುತ್ತವೆ. ಈ ಬೀಜಗಳಿಂದ ಚೀಮುಳ್ಳು ಗಿಡದ ಪನರುತ್ತಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಹಲವಾರು ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳಿಂದ ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಚಿರಪರಿಚಿತವಾಗಿರುವ ಚೀಮುಳ್ಳು ಮುಳ್ಳಿನ ಗಿಡವಾದರೂ ಅದನ್ನು ಹಳ್ಳಿಗರು ನಾಶ ಪಡಿಸುವುದಿಲ್ಲ.

