ಹಾಕಿದ್ದರು. ಅಲ್ಲಿ ಆಕರ್ಷಕ ಬಣ್ಣ ಹಾಗೂ ದೊಡ್ಡ ಗಾತ್ರದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಕಣ್ಣಿಗೆ ಬಿತ್ತು. ಮಳಿಗೆಯಲ್ಲಿದ್ದ ರೈತ ಆಂಗಮ್ 'ಇದೇ ಕಿಂಗ್ ಚಿಲ್ಲಿ' ಎಂದರು. ಒಂದೆರಡು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಲು ಕೈಹಾಕಿದೆ. ಆಂಗಮ್ 'ದೋಂತಚ್ ದೋಂತಚ್' (**Don't touch**) ಎಂದು ಮಣಿಪುರಿ ಇಂಗ್ಲಿಷಿನಲ್ಲಿ ಕೂಗುತ್ತಾ ಅನಾಮತ್ತಾಗಿ ನನ್ನನ್ನು ಹಿಂದಕ್ಕೆಳೆದುಕೊಂಡರು. ನನ್ನಿಂದೇನಾದರೂ ತಪ್ಪಾಯಿತೇ ಎಂದು ನೋಡಿದೆ. ಈ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಕೈಯಲ್ಲಿ ಮುಟ್ಟಲೇಬಾರದು ಎಂಬ ಉತ್ತರ ಬಂತು. ಅವರ ಬುಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಇಕ್ಕಳ ಇತ್ತು. ಅದರಿಂದಲೇ ಕಿಂಗ್ ಚಿಲ್ಲಿ ಮುಟ್ಟಬೇಕೆಂದು ಎಚ್ಚರಿಸಲು ಮರೆಯಲಿಲ್ಲ. ಅವರ ಪ್ರಕಾರ ಎರಡು ಕಿಂಗ್ ಚಿಲ್ಲಿ ತಿಂದರೆ ಸತ್ತೇ ಹೋಗಬಹುದು. ಮಣಿಪುರದಲ್ಲಿ ತುಂಬಾ ಜನ ಹೀಗೇ ಹೇಳಿದರು.

ಸಮಾವೇಶದ ಇತರೆ ಮಳಿಗೆಗಳು, ಮಣಿಪುರದ ಮಹಿಳಾ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ, ಮೋರೆ ನಗರ ಹಾಗೂ ಮ್ಯಾನ್ಮಾರ್ ದೇಶದ ತಮು ಪಟ್ಟಣದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಕಿಂಗ್ ಚಿಲ್ಲಿ ನೋಡಿದೆವು. ಅದನ್ನು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವವರು ಎಲ್ಲಿಯೂ ಕೈಯಲ್ಲಿ ಮುಟ್ಟುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಇಕ್ಕಳ ಅಥವಾ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಕವರನ್ನು ಕೈಗವಸಿನಂತೆ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. ನಮ್ಮ ಗುಂಪಿನ ರೈತರು ಊರಿಗೆ ತರಲೆಂದು ಐದಾರು ಕಿಲೋ ಕಿಂಗ್ ಚಿಲ್ಲಿ ಕೊಂಡಿದ್ದರು. ಅವರ ರೂಮಿಡೀ ಘಾಟುಮಯ. ಕಣ್ಣೆಲ್ಲಾ ಉರಿ. ಕೊನೆಗೆ ಇಡೀ ಚಿಲ್ಲಿಯನ್ನು ಒಂದು ರಟ್ಟಿನ ಬಾಕ್ಸಿಗೆ ತುಂಬಿ ಹೊರಗಡೆ ಇಟ್ಟು ಮಲಗಬೇಕಾಯಿತು.

ಥಟ್ಟನೆ ನೋಡಿದರೆ ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಅನಿಸುತ್ತದೆ. ಗಾತ್ರವೂ ಅದೇ ರೀತಿ. ಆದರೆ ಖಾರದ ವಿಷಯದಲ್ಲಿ ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಮ್ಮಿಗೂ ಕಿಂಗ್ ಚಿಲ್ಲಿಗೂ ಅಜಗಜಾಂತರ. ಕಿಂಗ್ ಚಿಲ್ಲಿಯ ಹೊರಮೈ ಒರಟು ಹಾಗೂ ಏರಿಳಿತ. ಮೂರ್ನಾಲ್ಕು ಇಂಚು ಉದ್ದ. ರಕ್ತಗೆಂಪು, ಹಳದಿ ಹಾಗೂ ಹಸಿರು ಮಿಶ್ರಿತ ಆಕರ್ಷಕ ಬಣ್ಣ. ಗಿಡ ಮಾತ್ರ ಮಾಮೂಲಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯಂತೆಯೇ.

ಮಣಿಪುರ, ಅಸ್ಸಾಂ, ನಾಗಾಲ್ಯಾಂಡ್ ಹಾಗೂ ಭಾರತಕ್ಕೆ ಹೊಂದಿಕೊಂಡಿರುವ ಮ್ಯಾನ್ಮಾರ್ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಕಿಂಗ್ ಚಿಲ್ಲಿಯನ್ನು ಶತಮಾನಗಳಿಂದ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಜಗತ್ತಿನ ಅತ್ಯಂತ ಖಾರದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎಂದು ಇದಕ್ಕೆ 2007ರಲ್ಲಿ ಗಿನ್ನೆಸ್ ಗೌರವ ದೊರೆತಿದೆ. ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳಲ್ಲೇ ಅತಿಹೆಚ್ಚು ಖಾರದ ಗುಣವಿರುವುದರಿಂದ ಇದಕ್ಕೆ ಆ ಹೆಸರು. ಈಶಾನ್ಯ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಇದಕ್ಕೆ ಘೋಸ್ಟ್ ಪೆಪ್ಪರ್, ಘೋಸ್ಟ್ ಚಿಲ್ಲಿ, ಭೂತ್ ಝೋಲಾಕಿಯಾ, ರಾಕ್ಷಸ ಮೆಣಸು ಎನ್ನುವ ಭಯಭೀತ ಹೆಸರುಗಳಿವೆ. ಮಣಿಪುರಿ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಯು–ಮೊರೊಕ್ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಮರ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ (**Tree chilli**) ಎಂಬ ಹೆಸರೂ ಇದೆ. ನಾಗಾಲ್ಯಾಂಡ್ ಸರ್ಕಾರವು ಇದರ ಭೌಗೋಳಿಕ ಗುರುತು

ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಖಾರ ಮರೆಸುವಂತೆ ನಗುಮುಖದಿ ಕುಳಿತ ಹೆಣ್ಣುಮಗಳು

ಖಾರ ಅಳೆಯುವ ಸ್ಕೊವಿಲ್ಲೆ ವಿಧಾನ

ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯಲ್ಲಿರುವ ಖಾರದ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ಅಳೆಯಲು ಜಗತ್ತಿನಾದ್ಯಂತ ಸ್ಕೊವಿಲ್ಲೆ ಘಟಕ ವಿಧಾನ (Scoville heat units – SHU) ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅದರ ಪ್ರಕಾರ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿಕಾಯಿಯಲ್ಲಿ ಗರಿಷ್ಠ 1 ಲಕ್ಷ ಯುನಿಟ್ ಖಾರದ ಪ್ರಮಾಣ ಇದ್ದರೆ, ಗುಂಟೂರು ತಳಿಯಲ್ಲಿ 3 ಲಕ್ಷ 50 ಸಾವಿರ ಹಾಗೂ ಕಿಂಗ್ ಚಿಲ್ಲಿಯಲ್ಲಿ 10 ಲಕ್ಷದ 1 ಸಾವಿರದ 304 ಯುನಿಟ್ ದಾಖಲಾಗಿದೆ.

ಕಿಂಗ್ ಚಿಲ್ಲಿಯನ್ನೂ ಮೀರಿಸುವ ಖಾರವುಳ್ಳ ನಾಗಾ ವೈಪರ್ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ತಳಿ ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಪತ್ತೆಯಾಗಿದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಯೂರೋಪ್ ದೇಶಗಳ ಹಲವು ತಳಿ ಸಂರಕ್ಷಕರು ಹೆಚ್ಚು ಖಾರವುಳ್ಳ ತಳಿಗಳನ್ನು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಆದರೆ ಅತಿ ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ, ಹೆಚ್ಚು ರೈತರು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರುವ ದೇಸೀ ತಳಿ ಎಂಬ ಹೆಗ್ಗಳಿಕೆ ಕಿಂಗ್ ಚಿಲ್ಲಿಯದು.

(**Geographical Indication tag**) ಪಡೆದಿದೆ. ಅಲ್ಲಿ ಇದಕ್ಕೆ 'ನಾಗಾ ಕಿಂಗ್ ಚಿಲ್ಲಿ' ಎಂದೂ ಕರೆಯುವರು. ನಾಗಾ ಆದಿವಾಸಿಗಳ ರೌದ್ರಾವತಾರಕ್ಕೂ ಈ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯ ಖಾರಕ್ಕೂ ಹೋಲಿಕೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಈ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಹಸಿಯಾಗಿ ಮತ್ತು ಒಣಗಿಸಿ ಇದನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಚಟ್ನಿಗಳು, ಸಾಂಬಾರು ಹಾಗೂ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಮಾಂಸಾಹಾರಿ ಮತ್ತು ಮೀನಿನ ಅಡುಗೆಗೆ ಇದು ಹೇಳಿಮಾಡಿಸಿದ್ದು. ಸ್ವಲ್ಪ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬಳಸಿದರೆ ಅಸ್ತಮಾ, ಸಂಧಿವಾತ, ಕರುಳುಸಂಬಂಧಿ ರೋಗಗಳನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿಸಬಹುದು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಕ್ಯಾನ್ಸರ್ ನಿವಾರಕ ಗುಣವೂ ಕಿಂಗ್ ಚಿಲ್ಲಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಕೀಟನಾಶಕವಾಗಿ, ಅದರಲ್ಲಿಯೂ ಜಿರಲೆ, ಇರುವೆ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿಸಲೂ ಸಹ ಇದನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಆನೆಗಳನ್ನು ಓಡಿಸಲು ಹೊಲಗಳ ಅಂಚಿನಲ್ಲಿ ಈ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಇಡುತ್ತಾರೆ. ಅದರಿಂದ ಬರುವ ಘಾಟು ಮತ್ತು ತುಳಿದಾಗ ಉಂಟಾಗುವ ಉರಿಗೆ ಆನೆಗಳು ಓಡಿಹೋಗುತ್ತವೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಮಣಿಪುರದ ರೈತರು.

ಭಾರತೀಯ ರಕ್ಷಣಾ ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರವು 2009ರಲ್ಲಿಯೇ ಈ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಬಳಸಿ ಕೈಬಾಂಬ್ ತಯಾರಿಸುವ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಕೈಹಾಕಿತ್ತು. 2015ರಲ್ಲಿ ಗುಹೆಯಲ್ಲಿ ಅಡಗಿದ್ದ ಒಬ್ಬ ಉಗ್ರಗಾಮಿಯನ್ನು ಈ ಚಿಲ್ಲಿ ಬಾಂಬ್ ಬಳಸಿ ಹೊರಬರುವಂತೆ ಮಾಡಿತ್ತು. ಇದೊಂದು ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಜೈವಿಕ ಅಸ್ತ್ರ. ಅಬ್ಬಬ್ಬಾ ಎಂತಹಾ ವಿಶಿಷ್ಟಗಳು ಈ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯೊಂದಿಗೆ ತಳಕು ಹಾಕಿಕೊಂಡಿವೆಯಲ್ಲಾ ಎನಿಸಿತು.

ಈ ಪಾಟಿ ಖಾರ ಇದ್ದರೂ ಈಶಾನ್ಯ ರಾಜ್ಯಗಳ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಕಿಂಗ್ ಚಿಲ್ಲಿ ತಿನ್ನುವ ಸ್ಪರ್ಧೆಗಳೂ ನಡೆಯುತ್ತವಂತೆ. ಅದನ್ನು ಕೇಳಿಯೇ ನಮಗೆ ಕಣ್ಣಲ್ಲಿ ನೀರು ಬಂತು. ಇನ್ನು ಅವರು ಹೇಗೆ ತಿನ್ನುವರೋ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ. ಇಂಫಾಲದ ಏರ್‌ಪೋರ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಕೈಲಗೇಜಿನಲ್ಲಿ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗಲು ನಿಷೇಧಿಸಿರುವ ವಸ್ತುಗಳ ದೊಡ್ಡ ಪಟ್ಟಿಯೇ ಇದೆ. ಅದರಲ್ಲಿ ಕಿಂಗ್ ಚಿಲ್ಲಿಯೂ ಸ್ಥಾನ ಪಡೆದಿದ್ದು ವಿಶೇಷ. ಆದರೆ ಬ್ಯಾಗೇಜಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಲು ಅವಕಾಶವಿದೆ.

ಮಣಿಪುರದ ಕೃಷಿಕ ಹೆಣ್ಣುಮಕ್ಕಳು ಹಿತ್ತಲಲ್ಲಿ ಒಂದೆರಡು ಗಿಡ ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಮಾರಾಟ ಉದ್ದೇಶಕ್ಕಾಗಿ ಎಕರೆಗಟ್ಟಲೆ ಹಾಕುವವರೂ ಇದ್ದಾರೆ. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಪಾಲಿ ಹೌಸ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರವೃತ್ತಿ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿದೆ. ಮಳೆ ಆಶ್ರಿತದಲ್ಲಿ ಹೆಕ್ಟೇರ್ ಒಂದಕ್ಕೆ 80–100 ಕ್ವಿಂಟಾಲ್ ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಇಳುವರಿ ಬರುತ್ತದೆ.

ಮಣಿಪುರ ಅಂದಾಕ್ಷಣ ಕನ್ನಡಿಗರಾದ ನಮಗೆ ನೆನಪಾಗುವುದೇ ಬಬ್ರುವಾಹನ. ಅದರಲ್ಲೂ ರಾಜ್‌ಕುಮಾರ್ ಅವರ 'ಮಣಿಪುರದರಸು ಬಬ್ರುವಾಹನ...' ಎಂಬ ಖಡಕ್ ಡೈಲಾಗ್. ಆದರೆ ಅಲ್ಲಿ ಆ ರಾಜನ ಬಗ್ಗೆ ಯಾರಿಗೂ ಏನೂ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ. ನಮಗೆ ಬಬ್ರುವಾಹನ ಸಿಗದಿದ್ದರೂ ಅಷ್ಟೇ ಸುಂದರ ಹಾಗೂ ಶಕ್ತಿಶಾಲಿ ರಾಜಾ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಸಿಕ್ಕಿದ್ದು ಸಂತೋಷ.

ಅಸ್ಸಾಂ ಅಥವಾ ಮಣಿಪುರದ ಕಡೆ ಹೋದವರು ಕಿಂಗ್ ಚಿಲ್ಲಿ ಬೀಜ ಅಥವಾ ಸಸಿ ತಂದು ಬೆಳೆಸಬಹುದು. ಕೆಲವು ಆನ್ ಲೈನ್ ಮಾರಾಟ ತಾಣಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಬೀಜ ಲಭ್ಯ. ಆದರೆ ಇಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದಾಗ ಮೂಲ ಗುಣಗಳು ಹಾಗೇ ಇರುತ್ತವೆ ಎಂಬ ಖಾತರಿ ಇಲ್ಲ.