



ಮಾರಿ ಮೆಣಸು

■ ಚಿತ್ರ ಬರಹ:

ನಾ. ಕಾರಂತ ಪೆರಾಜೆ

ಗಿಡದಲ್ಲಿ ತೊನೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಮೆಣಸನ್ನು ಕೀಳಲು ಹೋದಾಗ, 'ಅದನ್ನು ಹಾಂಗೆ ಕೇಳೇಡಿ. ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಕವರನ್ನು ಗ್ಲಾಸಿನಂತೆ ಹಾಕೋಣ. ನಂತ್ರ ಕೀಳಿ' ಎಂದು ಮಜ್ಜೆಗೇಸರದ ಸುಬ್ರಹ್ಮಣ್ಯ ಎಚ್ಚರಿಸಿದರು. 'ಈ ಮೆಣಸನ್ನು ಹಾಕಿ ಒಮ್ಮೆ ಸಾಂಬಾರು ಮಾಡಿದ್ದಿ. ಎಷ್ಟು ಖಾರವೆಂದರೆ ಒಂದು ತುತ್ತು ಪೂರ್ತಿ ಅನ್ನ ನುಂಗಲು ಅಗಿಲ್ಲ ಗೊತ್ತಾ..' ಎಂದರು.

ಇದರ ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ಹೆಸರು ಮಾರಿ ಮೆಣಸು. ಭಾರತದ್ದೇ ಆದ ಭೂತ್ ಜೊಲೋಕಿಯಾ ಎಂಬ ಅತಿ ಖಾರದ ಗಾಂಧಾರಿ ಮೆಣಸು, ಈಗಾಗಲೇ ಗಿನ್ನೆಸ್ ವಿಶ್ವದಾಖಲೆ ಪಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ದಾಖಲಾಗಿದೆ. ಬಹುಶಃ ಮಾರಿ ಮೆಣಸು ಅದರ ತಮ್ಮನಿರಬಹುದೋ ಏನೋ?

ತೀರ್ಥಹಳ್ಳಿ ಸಮೀಪದ ಸುಳುಗೋಡು- ಮಜ್ಜೆಗೇಸರದ ಸುಬ್ರಹ್ಮಣ್ಯರು ಬನವಾಸಿ ಸಮೀಪದ ಅವರ ಅಜ್ಜನ ಮನೆಯಿಂದ ಬೀಜ ತಂದು ಬೆಳೆಸಿದ್ದರು. ಮೆಣಸಿನ ಎಳೆಕಾಯಿಯಲ್ಲಿ ಖಾರವಿಲ್ಲ. ಬೋಂಡಾ, ಮೊಸರುಗೊಜ್ಜು ತಯಾರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ತುಂಬಾ ಪರಿಮಳ. ಇದರ ಸಂದಿಗೆ ಬಹಳ ರುಚಿಯಂತೆ.

ಆದರೆ ಕಾಯಿ ಬಲಿಯುತ್ತಾ ಹೋದಂತೆ ಖಾರ ಏರುತ್ತದೆ. ಮೃದುವಾದ ಹೊರಮೈ ಗಡಸಾಗುತ್ತದೆ. ಹೊಳಪು ಬರುತ್ತದೆ. ಎಳೆಯ ಕಾಯಿ ಹಸುರು ಬಣ್ಣ. ಹಣ್ಣಾದಾಗ ಕಡು ಹಳದಿ. ಜೀರಿಗೆ ಮೆಣಸಿನ ಗಿಡಕ್ಕಿಂತ ತುಸು ಎತ್ತರದ ಗಿಡ. ಗಿಡಕ್ಕೆ ಐದಾರು ವರುಷ ಆಯುಸ್ಸು.

ಗಿಡದ ಬುಡದಲ್ಲಿ ಕಳೆ ಬೆಳೆಯಬಾರದು, ನೀರು ನಿಲ್ಲಬಾರದು. ಮಳೆಗಾಲ ಕಳೆದು ಚಳಿಗಾಲದ ಆರಂಭದ ಮಧ್ಯಂತರದಲ್ಲಿ ಇಳುವರಿ ಜಾಸ್ತಿ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಸುಬ್ರಹ್ಮಣ್ಯರು ಮನೆ ಬಳಿಕೆಗಾಗಿ ಮಾತ್ರ ಗಿಡವನ್ನು ಅರೈಕೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಮೆಣಸು ಹಕ್ಕಿಗಳಿಗೆ ಬಲು ಪ್ರಿಯ. ಆದರೆ ಮಾಗಿದ ಮಾರಿಮೆಣಸಿನ ಹತ್ತಿರ ಹಕ್ಕಿಗಳು ಸುಳಿಯುವುದಿಲ್ಲ! ಅಲಸಂಡೆಗೆ ಬಾಧಿಸುವ ಹೆನು ಉಪದ್ರವಕ್ಕೆ ಈ ಮೆಣಸನ್ನು ಜಜ್ಜಿ, ನೀರಿನೊಂದಿಗೆ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ ಸಿಂಪಡಿಸಿದ್ದರು. ಹೇನುಗಳೆಲ್ಲಾ ದುರ್ಮರಣ ಹೊಂದಿದ್ದುವು!

ಈಚೆಗೆ ಸುಬ್ರಹ್ಮಣ್ಯರಿಗೆ ಭೂತ್ ಜೊಲೋಕಿಯಾದ ಬೀಜಗಳೂ ಲಭ್ಯವಾಗಿದ್ದು ಇದರತ್ತ ಆಸಕ್ತರಾಗಿದ್ದಾರೆ.

