



# ಉಳಿಸಬೇಕಿದೆ ನಿತ್ಯ ಬದನೆ

■ ಚಿತ್ರ ಬರಹ:  
ನಾ. ಕಾರಂತ ಪೆರಾಜೆ



ಇದು ನಿತ್ಯಬದನೆ. ಕನ್ನಡಿಗೆ ಕೇರಳದಿಂದ ಬಂದ ತರಕಾರಿ. ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ಹೆಸರು ಇಫೋಮಿಯ ಮ್ಯುರಿಕಟಾ. ಕಾಯಿಯ ತುದಿಯಲ್ಲಿ ಮುದುಡಿದ ಕಮಲವನ್ನು ಹೋಲುವ ಬೀಜದ ಮಾಸು. ಕೋಡು ಬಲಿತಾಗ ಮಾಸು ಕಪ್ಪಾಗುತ್ತದೆ. ಒಡೆದಾಗ ಅದರೊಳಗೆ ಕಂದು ಬಣ್ಣದ ದೊಡ್ಡ ಗಾತ್ರದ ಬೀಜಗಳು. ಬೀಜಕ್ಕೆ ಕಹಿ ರುಚಿ. ಬೀಜ ಮೊಳಕೆಯೊಡೆದು ಎರಡು ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಕೋಡು ನೀಡಲು ಶುರು. ಬಳ್ಳಿಯಲ್ಲಿ ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಮುಳ್ಳುಗಳು. ನೇರಳ ವರ್ಣದ ಹೂ. ಗೊಂಚಲು ಗೊಂಚಲಾಗಿ ಕಾಯಿ ಬಿಡುತ್ತದೆ. ಕೊಯ್ದಾಗ ಕೋಡನ್ನು ಮಾತ್ರ ಬಳಸಬಹುದು - ಬೀಜದ ಭಾಗ ಅಡುಗೆಗೆ ಸಲ್ಲದು.

ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಕೋಡುಗಳುಳ್ಳ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಆಯುವುದು ತನುಶ್ರಮ ಬೇಡುವ ಕೆಲಸವಾದ್ದರಿಂದ ಬದುಕಿನಿಂದ ದೂರವಾಗಿದೆ. ಅಲ್ಲಿ ಈಗ ಇದು ಅಪೂರ್ವವಾಗುತ್ತಿದೆ. ಲವಂಗವೇ ದೊಡ್ಡದಾದಂತೆ ಕಾಣುವ ಕಾಯಿಗಳು. ಕಾಯಿಗಳ ನೋಟ, ವಿನ್ಯಾಸ ಆಕರ್ಷಕ.

ಪುಣಚಂದ (ದ.ಕ.) ಮಲ್ಟಿ ಶಂಕರನಾರಾಯಣ ಭಟ್, 'ಬದನೆಯ ಪೋಡಿ, ಪಲ್ಟಿ, ಹುಳಿ ಮಾಡಿದರೆ ಒಳ್ಳೆಯ ರುಚಿ. ಇದರದ್ದೇ ಆದ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಪರಿಮಳವಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಸಂಬಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳೊಂದಿಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಒಗ್ಗುತ್ತದೆ. ಗೇರುಬೀಜವನ್ನು ಸೇರಿಸಿದ ಪಲ್ಟಿ ಉತ್ತಮ ರುಚಿ ನೀಡುತ್ತದೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಎಳೆಯ ಕಾಯಿ ಬಳಕೆಗೆ ಯೋಗ್ಯ. ಕಾಯಿಯನ್ನು ಕೊಯ್ಯುವಾಗ ಹಾಲು ಒಸರುವ ಗುಣವಿದೆ.

ಪುತ್ತೂರಿನ ಉರಗ ತಜ್ಞ ಡಾ.ರವೀಂದ್ರನಾಥ ಐತಾಳರಿಂದ ನಿತ್ಯ ಬದನೆಯ ಬೀಜವನ್ನು ಪಡೆದ ಭಟ್ಟರು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಪಡಿಸಿದರು. ಈ ಹಿಂದೆಯೂ ಸೂಪರ್ ಮಾರ್ಕೆಟಿನಿಂದ ತಂದ ಕಾಡು ಪೀರೆಯ ಜಾತಿಯೊಂದನ್ನು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಪಡಿಸಿದ ಹಿರಿಮೆ ಇವರದು.

'ಗೊಬ್ಬರ ಕೊಟ್ಟು ಆರೈಕೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರೆ ವರುಷ ಪೂರ್ತಿ ಕಾಯಿ ಪಡೆಯಬಹುದು' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಭಟ್ಟರು.