



ಸಸ್ಯಜಗತ್ತು

ಮನೆಯ ಹಿತ್ತಿಲಲ್ಲಿರಲಿ ಕಾಡು ಕೊತ್ತಂಬರಿ

ಹೋಲಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪಿನಂತಿಲ್ಲದಿದ್ದರೂ ಅದಕ್ಕೆ ಪರ್ಯಾಯವಾಗಿ ಬಳಕೆಯಾಗುವ 'ಕಾಡು ಕೊತ್ತಂಬರಿ' ಅಡುಗೆಗೆ ಸ್ವಾದ ತರುವುದು ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ಸಾಕಷ್ಟು ಆರೋಗ್ಯ ಸಮಸ್ಯೆಗಳಿಗೆ ಔಷಧವಾಗಿಯೂ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದೆ.

■ ಸಿದ್ಧರಾಜು, ಕೊತ್ತತ್ತಿ

ವಿದೇಶಗಳಿಂದ ನಮ್ಮಲ್ಲಿಗೆ ವಲಸೆ ಬಂದು ನಮ್ಮ ಅಡುಗೆಮನೆ ಹೊಕ್ಕ ಹಣ್ಣು, ಸೊಪ್ಪು, ತರಕಾರಿಗಳು ಹಲವು. ಆ ರೀತಿ ನಮ್ಮ ದೇಶಕ್ಕೆ ಬಂದು ನಮ್ಮ ಮನೆಯ ಪಾಕಶಾಲೆ ಪ್ರವೇಶಿಸಿ ನಮ್ಮ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಸ್ವಾದ ಮತ್ತು ಪರಿಮಳ ನೀಡುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ದೇಶೀ ದವಾಯಿಯಾಗಿ ಸ್ಥಾನ ಪಡೆದ ಮೂಲಿಕೆ ಈ 'ಕಾಡು ಕೊತ್ತಂಬರಿ'.

ಆಂಗ್ಲ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಕುಲಾಂಟ್ರೊ (Culantro) ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುವ ಈ ಸಸ್ಯದ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಹೆಸರು ಎರಿಂಜಿಯಮ್ ಫೀಟಿದಂ (Eryngium foetidum). ಸಮುದ್ರ ಹೋಲಿ ಎಂಬ ಮುಳ್ಳುಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಜಲಸಸ್ಯವನ್ನು ಗ್ರೀಕ್ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ 'ಎರಿಂಜಿಯಾನ್' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಕಾಡು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಗಿಡ ಆ ಸಮುದ್ರ ಸಸ್ಯ ಹೋಲುವುದರಿಂದ ಈ ಸಸ್ಯದ ಜಾತಿಯ ಹೆಸರನ್ನು ಎರಿಂಜಿಯಮ್ ಎಂದೂ, ಇದರ ವಾಸನೆಯಿಂದಾಗಿ ಇದರ ಪ್ರಭೇದದ ಹೆಸರನ್ನು ಫೀಟಿದಂ (ಫೀಟಿದಂ ಎಂದರೆ ಕೆಟ್ಟ ವಾಸನೆ) ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗಿದೆ. ವಾಸ್ತವವಾಗಿ ಕಾಡು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ವಾಸನೆ ಕಟ್ಟುವಾಗಿದೆಯೇ ಹೊರತು ಕೆಟ್ಟದ್ದಾಗಿಲ್ಲ.

ಪಾಶ್ಚಾತ್ಯರು ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ವಾಸನೆಗೆ ಮೂಗು ಮುರಿದಂತೆ ಕಾಡು ಕೊತ್ತಂಬರಿಯ ವಾಸನೆಯನ್ನೂ ಸಹಿಸಿಕೊಳ್ಳದವರು. ಹೀಗಾಗಿ ಅವರು ಆ ಬಗೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಸರಿಟ್ಟರು. ಕಾಡು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಗಿಡವು ಕ್ಯಾರೆಟ್, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಸೋಂಪು, ಓಮಕಾಳು ಹಾಗೂ ಸಬ್ಬಸಿಗೆ ಗಿಡಗಳ ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಸೇರಿರುವುದಾದರೂ ಇದು ಬಾಹ್ಯ ಸ್ವರೂಪದಲ್ಲಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪಿನ ಗಿಡವನ್ನು (Cilantro) ಹೋಲುವುದೇ ಇಲ್ಲ. ಆದರೆ ಬಹಳಷ್ಟು ಮಂದಿ ಇದನ್ನು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪಿಗೆ ಪರ್ಯಾಯವಾಗಿ ಬಳಸತೊಡಗಿದುದರಿಂದ ಹಾಗೂ ವಿಶೇಷ ಆರೈಕೆಯಿಲ್ಲದೆಯೇ ಇದು ಸುಲಭವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವುದರಿಂದ ಈ ಗಿಡವನ್ನು ಕಾಡು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಿಂದ ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತಿದೆ.

ಸ್ವಾದ ಮತ್ತು ಪರಿಮಳದಲ್ಲಿ ಕುಲಾಂಟ್ರೊ ಮತ್ತು ಸಿಲಾಂಟ್ರೊಗಳ ನಡುವೆ ಹೋಲಿಕೆ ಇರುವುದಾದರೂ ಕುಲಾಂಟ್ರೊ ಪರಿಮಳ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಟು. ಕಾಡು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಅಥವಾ ಕುಲಾಂಟ್ರೊವನ್ನು ಮುಳ್ಳು ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಗರಗಸದ ಹಲ್ಲಿನ ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಮೆಕ್ಕಿಕನ್ ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಪೋರ್ಟೊಕೊ ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಉದ್ದ ಎಲೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಹೀಗೆ ಹಲವು ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ.

ಮಧ್ಯ ಮತ್ತು ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕ ಕಾಡು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಗಿಡದ ತವರು. ಕಾಲಾಂತರದಲ್ಲಿ ಜಗತ್ತಿನ ಉಷ್ಣವಲಯ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಗೆ ಪರಿಚಯಗೊಂಡು ಈ ಪ್ರದೇಶಗಳ ಪರಿಸರಕ್ಕೆ ಒಗ್ಗಿಕೊಂಡು ಬೆಳೆಯತೊಡಗಿದೆ. ಚೀನೀಯರು 1880ರಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಆಗ್ನೇಯ ಏಷ್ಯಾ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಗೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿಗೆ ಪರ್ಯಾಯವಾಗಿ ಪರಿಚಯಿಸಿದರು.

ಸಾವಯವ ಅಂಶವಿರುವ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಕುಲಾಂಟ್ರೊ ಸೊಂಪಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ನಮ್ಮ ದೇಶದ ಈಶಾನ್ಯ ಪ್ರದೇಶಗಳ ಜನ ಕಾಡು ಕೊತ್ತಂಬರಿಯನ್ನು ಹಿತ್ತಲು ಹಾಗೂ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ನೆಟ್ಟು ಬೆಳೆಸಿ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಥಾಯ್‌ಲ್ಯಾಂಡ್, ಕಾಂಬೋಡಿಯಾ, ಮಿಯೆಟ್ಸಾಂ, ಫಿಲಿಪ್ಪೀನ್ಸ್, ಹಾಗೂ ಜಪಾನ್‌ನ ಕೆಲವೆಡೆ ಕಾಡು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ.

ಕಾಡು ಕೊತ್ತಂಬರಿಯು ಉಷ್ಣವಲಯದ ಮೂಲಿಕಾಗಿದವಾಗಿದ್ದು ಬಿಸಿಲು ಬೀಳುವ ತೇವ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಏಕ ಕಾಂಡದ ಈ ಗಿಡ ಮೇಲೆ ಕವಲುಗಳಾಗಿ ಒಡೆಯುತ್ತದೆ. ಗುಲಾಬಿ ಹೂವಿನ ಪಕಳೆಗಳಂತೆ ಸುರುಳಿ ವಿನ್ಯಾಸದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆವ ಎಲೆಗಳು ಗಿಡದ ಬುಡದಲ್ಲಿ 10ರಿಂದ 16 ಸೆಂ.ಮೀ. ಉದ್ದ ಹಾಗೂ 3ರಿಂದ 4 ಸೆಂ.ಮೀ. ಅಗಲವಿದ್ದು, ಎಲೆಗಳ ಅಂಚು ಗರಗಸದ ಹಲ್ಲಿನಂತಿರುತ್ತವೆ. ಪ್ರತಿ ಹಲ್ಲಿನಂತಹ ರಚನೆಯಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣ ಮುಳ್ಳು ಇರುತ್ತದೆ. ಕಾಂಡದ ಮೇಲಿನ ಕುಚ್ಚಿನ ಎಲೆಗಳು ಸಣ್ಣವಿದ್ದು ಒರಟಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಬಲಿತ ಗಿಡದ ಮೇಲೆ



ಬೆಳೆವ ಕಾಂಡದ ಕವಲುಗಳಿಂದ ಛತ್ರಿಯ ಕಡ್ಡಿಗಳ ವಿನ್ಯಾಸದ ಪುಷ್ಪಮಂಜರಿಗಳು ಮೈದಳೆಯುತ್ತವೆ. ನಂತರ ಇದರ ಬೀಜಗಳು ಬಲಿತು ಚದುರಿ ತೇವದಲ್ಲಿ ಮೊಳೆತು ಹೊಸ ಕುಲಾಂಟ್ರೊ ಸಸ್ಯಗಳು ಹುಟ್ಟಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತವೆ. ಕಾಡು ಕೊತ್ತಂಬರಿಯು ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥವಾಗಿ ಬಳಕೆಯಾಗುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಇದರಿಂದ ತೆಗೆದ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಸುಗಂಧದ್ರವ್ಯ ಹಾಗೂ ಸೌಂದರ್ಯವರ್ಧಕಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಕೂಡ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಬಳಕೆ

ಅಜ್ಜಾನ ಅಥವಾ ಓಂಕಾಳು ಗಿಡವನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಊಟವಾದ ನಂತರ ಬಾಯಿ ವಾಸನೆ ಬರೆದಿರಲು ಅಗಿಯಲು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕಾಡು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಕೂಡ ಅಜ್ಜಾನದ ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಸೇರಿರುವುದರಿಂದ ಇದರ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಭೋಜನಾ ನಂತರ ಜಗಿಯುವುದರಿಂದ ಬಾಯಿಯ ದುರ್ವಾಸನೆಗೆ ಕಾರಣವಾದ ಗಂಧಕದ ಸಂಯುಕ್ತಗಳ ಪರಿಣಾಮಗಳನ್ನು