

ಅರಮಾದ್ಲ ಕಾಯಿ

■ ಚಿತ್ರ ಬರಹ:
ಅಶೋಕ ಉಚ್ಚಂಗಿ



ಸುವಾಸನೆಯುಳ್ಳ ಕಡಲೇಕಾಳಿನ ಗಾತ್ರದ ಕಾಯಿಯ ಹೆಸರು ಅರಮಾದ್ಲ ಕಾಯಿ. ಹೊಳೆಯುವ ಹಸಿರು ಬಣ್ಣದ ಕಾಯಿ ತನ್ನ ವಿಶಿಷ್ಟ ಸುವಾಸನೆ ಹಾಗೂ ರುಚಿಯಿಂದ ಮಲೆನಾಡಿಗರಿಗೆ ತುಂಬ ಪ್ರಿಯ.

ಅರಮಾದಲು, ಅರೆಮಾದ್ಲ, ಜುಮ್ಮನಕಾಯಿ, ಜುಮ್ಮಿನ, ಕಾವಟಿ, ತ್ರಿಫಲ, ಕಾಡುಮೆಣಸು, ಸೇಸಲ ಎಂದೆಲ್ಲಾ ಕರೆಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಉದ್ದನೆಯ ತೊಟ್ಟು ಹೊಂದಿರುವ ಈ ಕಾಯಿಯ ವಿಶೇಷವೆಂದರೆ ಸಿಪ್ಪೆಗೆ ಒಂದು ಪರಿಮಳವಿದ್ದರೆ ತಿರುಳಿಗೆ ಇನ್ನೊಂದು ಘಮಲು! ಸಿಪ್ಪೆಯು ಹುಳಿಮಾವಿನ ಸೋನೆಯ ಘಮಲನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದರೆ ಇದನ್ನು ಜಗಿದಾಗ ನಿಂಬೆ ಇಲ್ಲವೇ ಕಿತ್ತಳೆಯ ಪರಿಮಳವೂ ಹೊರಹೊಮ್ಮುತ್ತದೆ. ಎಲೆಯೂ ಸುವಾಸನೆಯಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದು ನಿಂಬೆ ಅಥವಾ ಮಿಡಿಮಾವಿನ ಪರಿಮಳ ಹೊಂದಿದೆ.

ರುಚಿಯಲ್ಲಿ ಖಾರವಾಗಿದ್ದು, ಸ್ವಲ್ಪ ಹುಳಿ ಹಾಗೂ ಒಗರು. ಈ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಅಗಿದರೆ ಬಾಯಿಲ್ಲ 'ಜುಮ್ಮ' ಎಂದಂತಾಗುತ್ತದೆ. ದೇಹದ ಉತ್ಸಾಹವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವ ಗುಣವೂ ಇದಕ್ಕಿದೆ. ಪರಿಮಳ ಹಾಗೂ ರುಚಿಯಿಂದಾಗಿಯೇ ಇದನ್ನು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಚಿಟ್ಟಿ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಜುಮ್ಮನಕಾಯಿಯ ತಂಬುಳಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಊಟ ಮಾಡುವ ಪದ್ಧತಿಯೂ ಮಲೆನಾಡಿನಲ್ಲಿದೆ. ಕಾಯಿ ಒಣಗಿದ ನಂತರ ಒಳಗಿನ ಕಾಳು ಕಪ್ಪುಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗಿ ಕಾಳುಮೆಣಸಿನಂತಾಗುತ್ತದೆ. ಅರಮಾದ್ಲ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಒಣಗಿಸಿ ಕುಟ್ಟಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಸಾಂಬಾರ ಪದಾರ್ಥದ ರೀತಿಯಲ್ಲೂ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

ಕ್ಷೇಂತೋಕ್ವೈಲಂ ಬುದರುಂಗಾ ಎಂಬ ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ಹೆಸರಿನ ಈ ಸಸ್ಯ ರೂಡೆಸಿ ಸಸ್ಯ ಪುಭೇದಕ್ಕೆ ಸೇರಿದ್ದು ಆಯುರ್ವೇದದಲ್ಲಿ ಮಹತ್ವದ ಸ್ಥಾನ ಪಡೆದಿದೆ. ಅರ್ಜೀಣ, ಅಗ್ನಿಮಾಂದ್ಯ, ಮೂತ್ರಕೋಶದ ತೊಂದರೆ ನಿವಾರಣೆಗೆ ಇದರ ಬಳಕೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅರಮಾದಲು ಕಾಯಿ, ಬೀಜ, ತೊಟ್ಟು

ಹಾಗೂ ಕೊಂಬೆಯಲ್ಲಿ ತೈಲದ ಅಂಶವಿದ್ದು ನೋವು ನಿವಾರಕ ಔಷಧಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಕ್ಷೇಂತೋಕ್ವೈಲಂ ಅಕಂತೋಪೂಡಿಯಂ, ಕ್ಷೇಂತೋಕ್ವೈಲಂ ಲಿಮೋನೇಲ್ಲಾ, ಕ್ಷೇಂತೋಕ್ವೈಲಂ ಓವಲಿಫೋಲಿಯಂ ಮೊದಲಾದ ಪ್ರಭೇದಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಈ ಸಸ್ಯ ಮಲೆನಾಡಿನ ದಿಣ್ಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಪೊದೆದೆಯ ನಡುವೆ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಇದರ ಕಾಂಡದ ಸಾಲುಸಾಲು ಮುಳ್ಳು ಮುಳ್ಳುಗಳಿಂದ ಅಚ್ಚಿರಿ. ಕಾರಣ ಈ ಗಿಡದ ಮುಳ್ಳು ಕಾಂಡಕ್ಕೆ ಅಂಟಿಸಿದಂತಿರುತ್ತದೆ. ಕಾಂಡವನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಕೆತ್ತಿದರೆ ಅಚ್ಚಿನಿಂದ ತೆಗೆದಂತೆ ಕಾಂಡದ ಮೇಲಿನ ಮುಳ್ಳಿನ ಪದರವನ್ನು ಸೀಳಿ ತೆಗೆಯಬಹುದು. ಉದ್ದನೆಯ ಸಿಪ್ಪೆಯ ತುಂಬಾ ಮುಳ್ಳುಗಳು ಇರುವುದರಿಂದ ಮಕ್ಕಳು ಇದನ್ನು ಭುಜ, ಕೈ, ಕಾಲಿಗೆ ಕಟ್ಟಿಕೊಂಡು ಆಟವಾಡುತ್ತಾರೆ.

ಮಲೆನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಈ ಮರಗಳು ಕಾಣೆಯಾಗುತ್ತಿವೆ. ಇವು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದ ದಿಣ್ಣೆಗಳು ಕಾಫಿ ಅಡಿಕೆ, ಶುಂಠಿ ಬೆಳೆಯಲು ಪರಿವರ್ತಿತವಾಗುತ್ತಿವೆ. ಇದರ ರುಚಿ ಹಾಗೂ ಔಷಧೀಯ ಗುಣ ಬಲ್ಲವರಿಂದ ದುಬಾರಿ ಬೆಲೆ ಕೊಟ್ಟು ಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಅಲ್ಲೋ ಇಲ್ಲೋ ಅಲ್ಲ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಅರಮಾದ್ಲ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಕೆಲವರು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಪುಟ್ಟಣಗಳ ಸಂತೆಗೆ ಸಾಗಿಸುವುದರಿಂದ ಮಲೆನಾಡಿನ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಅರಮಾದ್ಲ ಕಾಯಿ ಮರೆತೇ ಹೋಗುವ ಹಂತಕ್ಕೆ ತಲುಪಿದೆ.