

# ಗೊತ್ತಾ ಮೆಕಡಮಿಯ?

■ ಚಿತ್ರ ಬರಹ:  
ಸೌಖ್ಯ ಮೋಹನ್



ಹುರಿದ ಮೆಕಡಮಿಯ ಬೀಜ ತಿಂದರೆ ಗೋಡಂಬಿ ಹಾಗೂ ಹುರಿದ ಶೇಂಗಾ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿದಂತೆನಿಸುತ್ತದೆ. ವಿಶಿಷ್ಟ ರುಚಿ. ಒಂದೆರಡು ತಿಂದರೆ ಮತ್ತೆ ಮತ್ತೆ ತಿನ್ನುವಷ್ಟು ಸ್ವಾದ. ಚಾಕೋಲೇಟ್‌ನ ಒಳಭಾಗದಲ್ಲಿ ಈ ಬೀಜ ತಿಂದ ನೆನಪು.

ಈ ಮೆಕಡಮಿಯ ಕಾಯಿಯ ಮೂಲ ಆಸ್ಟ್ರೇಲಿಯ. ಕುಟುಂಬ ಪ್ರೋಟಿಯೇಸಿ. ಇದು ಅರೆ ಉಷ್ಣ ವಲಯದ ಬೆಳೆ. ದಕ್ಷಿಣ ಆಫ್ರಿಕಾ, ಕಿನ್ಯ, ಬ್ರೆಝಿಲ್, ಹವಾಯ್, ಆಸ್ಟ್ರೇಲಿಯ ಮುಂತಾದ ಕಡೆ ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆಯಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ವಿಶ್ವ ಬೆಳೆಯ ಶೇಕಡಾ 80ಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಹವಾಯ್ ದ್ವೀಪಗಳಿಂದಲೇ ರಫ್ತಾಗುತ್ತದೆ.

ನೆಟ್ಟು 6-7 ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಪೂರ್ಣ ಫಸಲಿಗೆ ಬರುತ್ತದೆ. ಒಂದು ಮರದ ಉತ್ಪಾದನೆ ಸರಾಸರಿ 50- 80 ಕೆ.ಜಿ.ಗಳಷ್ಟು. ಇದು ಗಟ್ಟಿ ಕವಚವನ್ನು ಹೊಂದಿದ ಕಾಯಿ. ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಕೊಯ್ದು ಒಂದು ದಿನದ ಒಳಗೆ ಬಿಡಿಸಬೇಕು, ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಒಣಗಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಸಂಸ್ಕರಿಸಲು ಹೆಚ್ಚು ಕಾಲ ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಒಣಕಾಯಿಗಳಿಗೆ ವಿಶ್ವ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಒಳ್ಳೆಯ ಬೆಲೆಯಿದೆ.

ಮೆಕಡಮಿಯ ಕೊಲೆಸ್ಟ್ರಾಲ್ ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಲು ಸಹಕಾರಿ. ವಿಟಮಿನ್ ಇ, ಬಿ ಹಾಗೂ ನಾರಿನಂಶವನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ಹೊಂದಿದೆ. ಹುರಿದ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಚಾಕೋಲೇಟ್, ಬೇಕರಿ ತಿನಿಸು ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಪ್ರಸಾದನ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಅದರಲ್ಲೂ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಕ್ರೀಮ್ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುವುದಿದೆ. ಚರ್ಮದ ಕಾಂತಿಗೆ ಇದು ಒಳ್ಳೆಯದಂತೆ. ಈ ಕಾಯಿಯಿಂದ ತೆಗೆದ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಅಡುಗೆಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

ತಮಿಳುನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಬೆಳೆಯುವ ಉಲ್ಲೇಖವಿದೆ. ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡದ ಮೂಡುಬಿದರೆಯ ಡಾ. ಸೋನ್ಸ್ ಅವರ ಫಾರ್ಮಿನಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಗಿಡಗಳಿವೆ. 'ನಮ್ಮಲ್ಲಿರುವ ಗಿಡಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಯಿ ಬಿಟ್ಟಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಮೂಡುಗಿರೆಯ ಸಮೀಪದ ಕಳಸದಲ್ಲಿರುವ ನಮ್ಮ ಇನ್ನೊಂದು ಫಾರ್ಮಿನಲ್ಲಿ ಕಾಯಿ ಬಿಟ್ಟಿದೆ. ಬರುವ ವರ್ಷದಿಂದ ಬೀಜದಿಂದ ಮಾಡಿದ ಸಸಿಗಳು ಲಭ್ಯವಾಗಬಹುದು' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಡಾ.ಸೋನ್ಸ್. ಮೆಕಡಮಿಯಾದಲ್ಲಿ ಹಲವಾರು ಪ್ರಭೇದಗಳಿವೆ. ಇವನ್ನು ಮಲೆನಾಡು, ಕರಾವಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದು ಪರಿಷ್ಕರಿಸಿದರೆ ಮಾತ್ರ ಸೂಕ್ತವಾದ ಪ್ರಭೇದಗಳನ್ನು ಪತ್ತೆ ಹಚ್ಚಲು ಸಾಧ್ಯ.