



ಜೀರಿಗೆ ಮೆಣಸು

■ ಚಿತ್ರ ಬರಹ:
ಸಿ.ಎಸ್.ಪೂರ್ಣಿಮ

ಸೂಜಿಮಲ್ಲಿಗೆ ಗೊತ್ತು: ಇದೇಂತಹದ್ದು ಸೂಜಿ ಮೆಣಸು? ದಪ್ಪ ಮೆಣಸು, ಗಿಡ್ಡ ಮೆಣಸು, ಕಡ್ಡಿ ಮೆಣಸು, ಗಾಂಧಾರಿ ಮೆಣಸು-ಹೀಗೆ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳಲ್ಲಿ ನಾನಾ ವಿಧಗಳು. ಸೂಜಿ ಮೆಣಸು ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದು. ಅದರ ಇನ್ನೊಂದು ಹೆಸರೇ ಜೀರಿಗೆ ಮೆಣಸು. ಮಲೆನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಜೀರಿಗೆ ಮೆಣಸು ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಚಿರಪರಿಚಿತ. ಹೆಸರೇ ಹೇಳುವ ಹಾಗೆ ಜೀರಿಗೆ ಮೆಣಸು ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿ ಚಿಕ್ಕದು. ಆದರೆ ಖಾರ ಮಾತ್ರ ಅಧಿಕ. ಮಲೆನಾಡಿನ ತೋಟಗಳು ಮತ್ತು ಹಿತ್ತಿಲುಗಳಲ್ಲಿ ಜೀರಿಗೆ ಮೆಣಸಿನ ಗಿಡಗಳು ಸರ್ವೇಸಾಮಾನ್ಯ. ಗಿಡ ಎರಡರಿಂದ ಮೂರು ಅಡಿಗಳ ಎತ್ತರ ಹರಡಿಕೊಂಡು ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಸಾಕಷ್ಟು ಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿ ಮೆಣಸು ಹಿಡಿಯುತ್ತದೆ. ಒಂದು ಇಂಚಿಗಿಂತ ಕಡಿಮೆ ಉದ್ದವಿರುವ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳು ಹಸಿರು ಬಣ್ಣದಲ್ಲಿರುತ್ತವೆ. ಹಣ್ಣಾದ ನಂತರ ಕೇಸರಿ ಅಥವಾ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗುತ್ತವೆ.

ಜೀರಿಗೆ ಮೆಣಸಿನ ಗಿಡವನ್ನು ಇತರ ಮೆಣಸಿನ ಗಿಡಗಳ ಹಾಗೆ ಬೆಳೆಯಬಹುದು. ಹಣ್ಣಾದ ಕಾಯಿಗಳ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಬಿತ್ತನೆ ಮಾಡಿ ಹೊಸ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಪಡೆಯಬಹುದು. ಹೆಚ್ಚು ಬೆಳಕಿರುವ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಗಿಡಗಳು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬರುತ್ತವೆ. ಸ್ವಲ್ಪ ತೇವಾಂಶ ಸಾಕು. ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಇಳುವರಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಡಿಮೆ. ಆದರೂ ಎಲ್ಲಾ ಕಾಲಗಳಲ್ಲೂ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಲಭ್ಯ. ಗಿಡ ಚಿಕ್ಕದಾದರೂ ಎಲೆಗಳು ಕಾಣದ ಹಾಗೆ ಕಾಯಿ ಬಿಡುತ್ತವೆ. ಜೀರಿಗೆ ಮೆಣಸಿನ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಖರ್ಚಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಬಹುದು. ಗಿಡದ ಬುಡಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಮಣ್ಣು ಮತ್ತು ಗೊಬ್ಬರ ಹಾಕಿದರೆ ಸಾಕು. ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳು ಆಕಾಶದಡೆಗೆ ಮುಖ ಮಾಡಿ ಬೆಳೆಯುವುದು ಇದರ ವಿಶೇಷ.

ಆರೋಗ್ಯದ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಜೀರಿಗೆ ಮೆಣಸು ಇತರ ಮೆಣಸಿಗಿಂತ ಒಳ್ಳೆಯದು ಎಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಿದೆ. ಜೀರಿಗೆ ಮೆಣಸು ಬಹು ಉಪಯೋಗಿ. ಇದನ್ನು ಒಣಗಿಸಿ ಅಡುಗೆಗೆ ಬಳಸಬಹುದು, ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗೆ ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು. ಒಣಗಿಸಿದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಕೆಲ ವರ್ಷ ಇಡಬಹುದು. ಇದರ ರುಚಿಗೆ ಯಾವುದೇ ಮೆಣಸು ಸಾಟಿಯಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಇದರ ಎಲೆಯೂ ಪ್ರಯೋಜನಕಾರಿ. ಎಲೆಗಳಿಂದ ತಂಬುಳಿ, ಪಲ್ಯ ಹಾಗೂ ತೊವ್ವೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಬಹುದು. ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಈ ಸೊಪ್ಪು ಒಳ್ಳೆಯದು. ಬಾಯಿಹುಣ್ಣು, ಹೊಟ್ಟೆ ಉರಿಯಂತಹ ತೊಂದರೆಗಳಿಗೆ ಜೀರಿಗೆ ಮೆಣಸಿನ ಸೊಪ್ಪಿನಿಂದ ಮಾಡಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಉಪಯುಕ್ತ. ನಿಮ್ಮ ಹಿತ್ತಲಲ್ಲೂ ಜೀರಿಗೆ ಮೆಣಸಿನ ಒಂದು ಗಿಡ ಇರಲಿ.