

ಬಹುಪಯೋಗಿ ಕಂಚೀಕಾಯಿ

ಕೆರಾವಳಿ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ, ಮಲೆನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಇನ್ನಿತರ ಕಡೆಗಳಲ್ಲೂ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕಾಣಿಸಿರುವ ಈ ಕಂಚೀಕಾಯಿಯು 'ಹೇರಳಿಕಾಯಿ', 'ಕಂಚುಳ್ಳಿ' ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಿಂದಲೂ ಕರೆಯಲ್ಪಡುತ್ತದೆ. ನಾಟಿ ಮಾಡಿ ಕೆಲವು ವರ್ಷಗಳ ನಂತರ ಫಸಲು ಕೊಡುವ ಈ ಮರವು ಸರ್ವಕಾಲದಲ್ಲೂ ಬೆಳೆ ಕೊಡುವಂಥದಾಗಿದೆ.

ಕಾಯಿಯು ಮಿಡಿಯಾಗಿದ್ದಾಗ ಕಡು ಹಸುರು ಬಣ್ಣ ಹೊಂದಿದ್ದು ಹಣ್ಣಾದಂತೆ ಹಳದಿ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗುತ್ತದೆ. ಕಿತ್ತಳೆ ಹಣ್ಣಿನ ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿದ್ದು ತುಂಬಾ ಹುಳಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಸಿಪ್ಪೆ ಮಾತ್ರ ದಪ್ಪವಾಗಿದ್ದು ಅಷ್ಟೇ ಕಹಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ನಿಂಬೆಹಣ್ಣಿನ ಹೋಲಿಕೆಯುಳ್ಳ ಕಂಚೀಕಾಯಿಯು ಕತ್ತರಿಸಿದರೆ ನಿಂಬೆಹಣ್ಣಿನಂತೆಯೇ ಕಾಣುತ್ತದೆ. ಒಳಗೆ ಕೆಲವು ಪುಟ್ಟ ಬೀಜಗಳಿರುತ್ತವೆ.

ಇವು ಅಡುಗೆಗಳಲ್ಲೂ ಧಾರಾಳವಾಗಿ ಬಳಸಲ್ಪಡುತ್ತವೆ. ಮನೆ ಮುಂದೆಯೇ ಅಥವಾ ತೋಟದಲ್ಲೇ ಕಂಚೀಮರ ಉಳ್ಳವರು ನಿಂಬೆಹಣ್ಣಿಗೆ ಬದಲಾಗಿ ಇದನ್ನು ಅಡುಗೆಗೆ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದರ ಹೊರಗಿನ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ತೆಗೆದು ಒಳಗಿನ ಎಸಳುಗಳನ್ನು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಮಾಡಿದರೆ ಬಹಳ ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇಲ್ಲವಾದಲ್ಲಿ ಸಿಪ್ಪೆಯ ಕಹಿ ಹಾಗೇ ಇರುತ್ತದೆ. ಕಂಚೀಕಾಯಿ ಬಳಸಿ ಚಿತ್ತಾನ್ನ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ತಿಳಿಸಾರು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಯಾರಾದರೂ ಮನೆಗೆ ಅತಿಥಿಗಳು ಬಂದಾಗ ನಿಂಬೆಹಣ್ಣಿಲ್ಲದಿದ್ದಲ್ಲಿ ಇದರ ಷರಬತ್ತು ತಯಾರಿಸಿ ಕೊಡಬಹುದು. ಷರಬತ್ತೂ ನಿಂಬೆಹಣ್ಣಿನ ಷರಬತ್ತಿನಂತೆಯೇ ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಔಷಧೀಯ ಗುಣ

ಕಂಚೀಕಾಯಿಯಲ್ಲಿ ಉತ್ತಮ ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳಿವೆ. ಭೇದಿಯಾದಾಗ

ಇದರ ಸಿಪ್ಪೆಯ ತಂಬುಳಿ ತಯಾರಿಸಿ ಊಟ ಮಾಡಿದರೆ ಭೇದಿ ಬೇಗನೇ ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಮಾತ್ರವಲ್ಲ ಬಾಯಿರುಚಿ ಕೆಟ್ಟಾಗ ಇದರ ತಿಳಿಸಾರು ಮಾಡಿ ಊಟದೊಂದಿಗೆ ಸೇವಿಸಿದರೆ ಬಾಯಿರುಚಿ ಮರುಕಳಿಸುತ್ತದೆ. ಕಂಚೀಕಾಯಿಯ ರಸವನ್ನು ಕುಸುಬುಲಕ್ಕಿ ಅನ್ನ ಬಸಿದ ಗಂಜಿಯೊಂದಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ ಕುಡಿಯುವುದರಿಂದ ಪಿತ್ತ ಶಮನವಾಗುತ್ತದೆ. ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಇದರ ಸಿಪ್ಪೆಗಳನ್ನು ಒಣಗಿಸಿ ಉಪ್ಪಿನ ಭರಣಿಗಳಲ್ಲಿ ಶೇಖರಿಸಿಡುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗಿಟ್ಟರೆ ಇವು ಹಲವು ವರ್ಷಗಳವರೆಗೆ ಕೆಡುವುದಿಲ್ಲ.

ಹೀಗಾಗಿ ಕರಾವಳಿಯಲ್ಲಿ ಜನರು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕಂಚೀಕಾಯಿಯ ಬಗ್ಗೆ ಹೇಳುವ ಮಾತೆಂದರೆ, "ಮನೆ ಮುಂದೆ ಇದ್ದರೆ ಕಂಚೀಮರ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಖರ್ಚು ಹಗುರ" ಎಂದು. ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಕಂಚೀಕಾಯಿಗೆ ಒಳ್ಳೆ ಬೇಡಿಕೆಯಿದೆ. ಉತ್ತಮ ಬೆಲೆಯೂ ದೊರೆಯುತ್ತದೆ.

■ ಚಿತ್ರ-ಲೇಖನ: ಗೀತಾ ಬರ್ಲ ಆಮ್ನೆ

