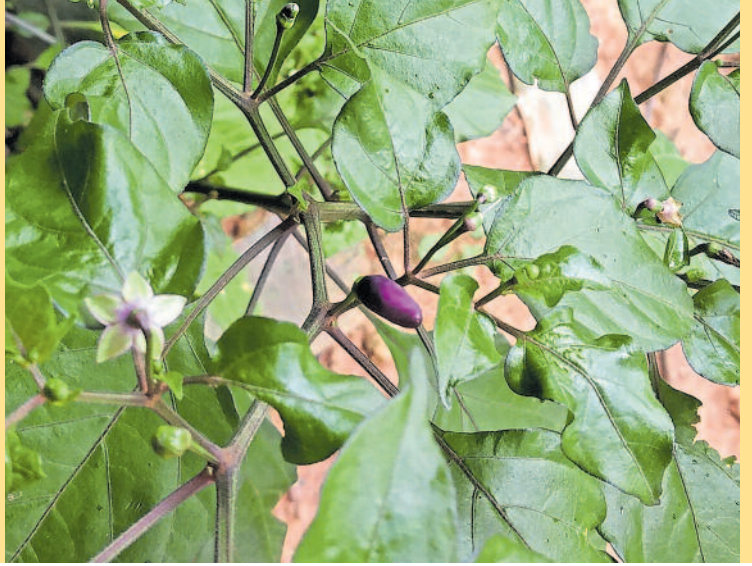


ನೇರಳೆ ಬಣ್ಣದ ಜೀರಿಗೆ ಮೆಣಸು

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಹಸಿರು ಅಥವಾ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣದ ಮೆಣಸು ನೋಡಿರುತ್ತೇವೆ. ಈ ಚಿತ್ರದಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತಿರುವುದು ಕಡು ನೇರಳೆ ಬಣ್ಣದ ಮೆಣಸು. ಇದನ್ನು ಸಣ್ಣ ಮೆಣಸು, ಜೀರಿಗೆ ಮೆಣಸು ಎಂದೂ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಆಂಗ್ಲ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಇದಕ್ಕೆ ಬರ್ಡ್ಸ್ ಬಿ ಚಿಲ್ಲಿ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಇದರ ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ಹೆಸರು ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಮ್ ಅನ್ಯೂಮ್. ಇದು ಕಂಡು ಬಂದದ್ದು ನಮ್ಮ ಮನೆಯ ಹಿತ್ತಲಲ್ಲಿ. ಇದರಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಇಂತಹುದೇ ಮೆಣಸು ಹಸಿರಾಗಿ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗಿದರೆ ಇದು ಕಡು ನೀಲಿ ಬಣ್ಣದಲ್ಲಿ ಇದ್ದು ನಂತರ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗುತ್ತದೆ. ಈ ಜೀರಿಗೆ ಮೆಣಸಿನ ಎಲೆಗಳು ಮೆಣಸಷ್ಟು ಖಾರವಿರದೆ ಸಪ್ಪೆಯಾಗಿದ್ದು, ನಮ್ಮ ಮಲೆನಾಡಲ್ಲೆ ಚಟ್ನಿ, ತಂಬುಳಿ, ಹಸಿವಾಳೆಗಳಿಗೆ ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

—ರಂಜಿತಾ ಹೆಬ್ಬಾರ್, ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು



ಈ ಬಳ್ಳಿಯ ಬಲ್ಲಿರಾ

ಮಳೆಗಾಲದ ವೇಳೆ ಅಂಗಳದಲ್ಲಿ ಹೇರಳವಾಗಿ ಬೆಳೆಸುವ ತರಕಾರಿಗಳಲ್ಲಿ ಮುಳ್ಳು ಸೌತೆಯೂ ಒಂದು. ಅದನ್ನು ತರಹೇವಾರಿ ಅಡುಗೆಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ದೋಸೆ, ಗುಳಿಯಪ್ಪ, ಕಡುಬು ಮಾಡಲು ಈ ಸೌತೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿ ಉಪಯೋಗಿಸಿದರೆ ಪರಿಮಳವೂ, ರುಚಿಯೂ ಎರಡೂ ಜಾಸ್ತಿ. ನಮ್ಮ ಊರಲ್ಲಿ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಒಂದು ಮುಳ್ಳಿನ ಬಳ್ಳಿಯನ್ನು ತುರಿಮಣಿಯಂತೆ ನೇಯ್ದು ಬಳಸುತ್ತೇವೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಗ್ರಾಮ್ಯ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಕಿನ್ನಿರಿ ಬಳ್ಳಿ ಎನ್ನುತ್ತೇವೆ. ಈಗಿನ ಬ್ಯುಸಿ ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ಇಂತಹ ಉಪಯುಕ್ತ ಬಳ್ಳಿಗಳ ಪರಿಚಯ ಕಣ್ಮರೆಯಾಗಿವೆ.

—ಅಶ್ವಿನಿ ಮೂರ್ತಿ ಅಯ್ಯನಕಟ್ಟೆ, ಸುಳ್ಯ ತಾಲ್ಲೂಕು