

ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ

ಬೆಣ್ಣೆ

ಬೆಣ್ಣೆ

ಊಟಕ್ಕೆ,
ಬಲುಖಾರ,
ಹೂತೋಟಕ್ಕೆ
ಅಲಂಕಾರ



ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ನಮ್ಮ ದಿನನಿತ್ಯದ ಅಡುಗೆಯ ಒಂದು ಅವಿಭಾಜ್ಯ ಅಂಗ. ಕೆಲವು ಖಾದ್ಯಗಳಿಗಂತೂ ಇದು ಬೇಕೇ ಬೇಕು. ಬಹು ಜೀವ ವೈವಿಧ್ಯತೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯ ತವರೂರು ದಕ್ಷಿಣ ಮತ್ತು ಮಧ್ಯ ಅಮೆರಿಕಾ. ಹತ್ತು ಸಾವಿರ ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದಿನಿಂದಲೂ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿರುವ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 'ಫಾಟು' ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳ ಹಾಗೂ ವಲಸಿಗರ ಅಲೆದಾಟದಿಂದ ಜಗತ್ತಿನೆಲ್ಲೆಡೆ ಹರಡಿದೆ. ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಮ್ ಏನಮ್ ಎಂದು ಸಸ್ಯ ಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞರಿಂದ ಕರೆಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಇದು ಸೊರೆಸೇಸಿಯೇ ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಸೇರಿದೆ. ಅಡಿಗೆಗೆ ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳ ತಳಿಗಳ ಮಧ್ಯೆ, ತಳಿಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞರು ಆರಿಸಿ, ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಿರುವುದು, ಅಲಂಕಾರಿಕ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ (ornamental pepper)

ಮೈತುಂಬಾ ತುಂಬಿಕೊಂಡಿರುವ, ಕಣ್ಣು ಕೋರೈಸುವ ತೀಕ್ಷ್ಣ ಬಣ್ಣಗಳ ಕಾಯಿ, ಹಣ್ಣುಗಳಿಂದಾಗಿ ಈ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ತಿನ್ನುವರ ಹೊಟ್ಟೆ ಸೇರದೆ ಹೂತೋಟದಲ್ಲಿ ತನ್ನದೇ ಆದ ಜಾಗ ಪಡೆದಿದೆ. ಕೆಲವು ತಳಿಗಳು ಉದ್ದನೆಯ ಮುಗಿಲು ದಿಟ್ಟಿಸುವ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದರೆ, ಇನ್ನು ಕೆಲವು ದುಂಡನೆಯ ಕಾಯಿ, ಹಣ್ಣುಗಳಿಂದ ಚಿಕ್ಕ ಟೊಮೊಟೋ ಹಣ್ಣನ್ನು ಹೋಲುತ್ತವೆ. ಹಸಿರು ಬಣ್ಣದ ಕಾಯಿಗಳು ಹಳದಿ. ಕೇಸರಿ, ನೇರಳೆ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗಿ ಹಣ್ಣು ದಾಗ ಕೆಂಪಾಗುತ್ತದೆ. ಕಾಯಿಯ ಆಕಾರವಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ ಎಲೆಯ ಬಣ್ಣಗಳಲ್ಲೂ ಸಹ ವೈವಿಧ್ಯತೆಯನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ದಟ್ಟ ನೇರಳೆ ವರ್ಣದ ಗಿಡಗಳ ಕಾಯಿಗಳು ಕಪ್ಪಾಗಿದ್ದು, ನಂತರ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗುತ್ತವೆ... ಬಿಸಿಲಿಗೆ ಹೊಳೆಯುವ ಈ ಬಣ್ಣ ಬಣ್ಣದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳು ತುಂಬಾ ಆಕರ್ಷಕವಾಗಿರುತ್ತವೆ.

ಮಾಮೂಲಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಗಿಡಕ್ಕಿಂತ ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಎತ್ತರದಲ್ಲಿ ಕಡಿಮೆ ಇರುವ ಈ ಗಿಡಗಳು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ 6 ರಿಂದ 48 ಸೆಂ.ಮೀ.

ಎತ್ತರ ಹಾಗೂ 8 ರಿಂದ 48 ಸೆಂ.ಮೀ.

ಅಗಲವಿರುತ್ತವೆ. ಬರ್ಮ್ ಪೆಪ್ಪರ್ ಅಥವಾ ಬುಷ್ ಪೆಪ್ಪರ್ ಎನ್ನುವ ಟೆಕ್ನಾಸ್‌ನ ತಳಿ ಒಂದು ಚಿಕ್ಕ ಪೊದೆಯಷ್ಟು ಬೆಳೆಯಬಲ್ಲದು.

ಅಲಂಕಾರಿಕ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಹೂತೋಟದಲ್ಲಿ ಸಾಲು ಸಾಲಾಗಿರಿಸಿ ತೋಟದ ಅಂಚಿನಲ್ಲೂ ಅಥವಾ ಹೂಕುಂಡಗಳಲ್ಲೂ ಬೆಳೆಸಬಹುದು. ನೇತಾಡುವ ಹೂಕುಂಡಗಳಿಗೂ ಇವು ಹೊಂದುತ್ತವೆ. ಗಿಡಗಳನ್ನು ವರ್ಷದ ಎಲ್ಲಾ ಕಾಲಗಳಲ್ಲೂ ಬೆಳೆಯಬಹುದಾದರೂ, ಹೆಚ್ಚಿನ ಚಳಿಯನ್ನು ತಡೆಯಲಾರವು. ಬೀಜಬಿತ್ತಿದ 60 ರಿಂದ 75 ದಿನಗಳ ನಂತರ ಕಾಯಿ ಬಿಡಲು ಪ್ರಾರಂಭವಾಗುತ್ತವೆ. ಹೆಚ್ಚು ನೀರನ್ನು ಅಪೇಕ್ಷಿಸದ ಈ ಗಿಡಗಳಿಗೆ ಗೊಬ್ಬರದಲ್ಲಿ ಸಾರಜನಕವನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಿದರೆ, ಗಿಡದ ತುಂಬಾ ಬರೀ ಎಲೆಗಳು ತುಂಬುವುದನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಬಹುದು. ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಗಿಡದಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಾಲದವರೆಗೆ ಕಾಯಿಗಳು ನಿರಂತರವಾಗಿ ಬಿಡುವುದರಿಂದ, ಕಾಯಿ ಬಿಡುವ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ವಯಸ್ಸಿನ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಅವುಗಳ ವಿಧ ವಿಧ ಬಣ್ಣಗಳೊಂದಿಗೆ ಒಮ್ಮೆಲೇ ನೋಡಬಹುದು. ಒಂದೇ ಗಿಡದಲ್ಲಿರುವ ಹಲವು ಬಣ್ಣಗಳ ಕಾಯಿಗಳು ಹೂ ತೋಟದ ಅಂದವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತವೆ.

ಈ ಬಣ್ಣ ಬಣ್ಣದ ಕಾಯಿ, ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ನೋಡಿ, ಮನಸೋತು ಅವುಗಳನ್ನು ಬಾಯಿಗಿಟ್ಟೀರಿ ಜೋಕೆ! ನೋಡಲು ಎಷ್ಟು ಸುಂದರವೋ, ಅಷ್ಟೇ ಭಯಂಕರ ಖಾರವಾದಂತವು ಅದರ ಕಾಯಿಗಳು, ಉಳಿದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳಂತೆಯೇ ಇವು ಸಹ ವಿಟಮಿನ್ ಸಿ, ವಿಟಮಿನ್ ಬಿ6, ಕೆರೊಟಿನ್ ಜೀವಸತ್ವಗಳೊಂದಿಗೆ ಪೌಟಾಷಿಯಂ ಮತ್ತು ಕಬ್ಬಿಣದ ಅಂಶವನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಅಡಿಗೆಗೂ ಬಳಸಬಹುದು. ಊಟಕ್ಕೂ ಸೈ, ನೋಟಕ್ಕೂ ಸೈ ಎನ್ನುವ ಈ ಅಲಂಕಾರಿಕ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗೆ ನಿಮ್ಮ ಮನೆಯಂಗಳದಲ್ಲೂ ಒಂದಿಷ್ಟು ಜಾಗ ಕಾದಿರಿಸುವಿರಾ?

ಚಿತ್ರ-ಲೇಖನ : ಡಾ. ಶಿವಪ್ರಿಯ ಮಂಚಾಲಿ

