ಗುಲಗಂಜಿ ಎಂಬ ವಿಷಕನ್ಯೆ

■ ಪ.ನಾ.ಹಳ್ಳಿ ಹರೀಶ್ ಕುಮಾರ್

ಗುಲಗಂಜಿ ದ್ವಿದಳ ಸಸ್ಯದಲ್ಲಿ ಬಿಡುವ ಬೀಜ. ಬಿಳಿ, ಕೆಂಪು ಹಾಗೂ ಕಪ್ಪು ಬಣ್ಣದಿಂದ ಕೂಡಿವೆ. ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿ ಅಲಸಂದೆ ಅಥವಾ ತೊಗರಿ ಬೀಜದಷ್ಟಿರುತ್ತವೆ. ಕಡುಕೆಂಪಿನ ತುದಿಯಲ್ಲಿ ಕಪ್ಪು ಚುಕ್ಕೆ ಇರುವುದರಿಂದ ಗುಲಗಂಜಿ ಬೀಜಗಳ ಸೌಂದರ್ಯ ಮನಸೂರೆಗೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಹೆಸರು ಏಬ್ರಸ್ ಪ್ರಿಕಟೋರಿಯಸ್. ಇಂಗ್ಲಿಷ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಂಡಿಯನ್ ಲಿಕೋರಿಸ್ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ.

ಇದು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಕಳೆ ಜಾತಿಗೆ ಸೇರಿದ ಸಾಮಾನ್ಯ ಸಸ್ಯ. ಸುಮಾರು 8 ರಿಂದ 10 ಅಡಿಗಳಷ್ಟು ಎತ್ತರಕ್ಕೆ ಬೆಳೆಯಬಲ್ಲದು. ಈ ಹಳದಿ ಬಣ್ಣದ ಗಿಡ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣದ ಹೂವುಗಳನ್ನು ಬಿಡುತ್ತದೆ. ಹೂಗಳಲ್ಲಿ ಮೂರರಿಂದ ಐದು ಸುತ್ತು ಬೀಜಗಳಿರುತ್ತವೆ. ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಈ ಬೀಜಗಳು ಅಟಿಕೆ ವಸ್ತುಗಳಾದರೆ ಅಕ್ಕಸಾಲಿಗರು ಈ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಸಾಲಾಗಿ ಪೋಣಿಸಿ ಹಾರಕಟ್ಟುತ್ತಾರೆ.

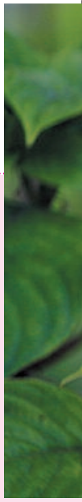
ನೋಡಲು ಸುಂದರವಾಗಿದ್ದರೂ ಅಷ್ಟೇ ಅಪಾಯಕಾರಿಯಾದ ಅಬ್ರಿನ್ ಎಂಬ ವಿಷವನ್ನು ತನ್ನೊಳಕ್ಕಿಟ್ಟುಕೊಂಡಿದೆ. ಇದು ನಾಗರಹಾವಿನ ವಿಷಕ್ಕಿಂತಲೂ ಅಪಾಯಕಾರಿ. ವಿಶೇಷವೆಂದರೆ ಬೀಜಗಳು ಮಾತ್ರ ವಿಷಕಾರಿ ಇದರ ಸಸ್ಯದ ಕಾಂಡ, ಎಲೆ, ಬೇರುಗಳು ಅಲ್ಲ! ಇದನ್ನು ಕಚ್ಚಿದರೆ ಮಾತ್ರ ವಿಷವು ನಮ್ಮ ರಕ್ತವನ್ನು ಸೇರುತ್ತದೆ, ನುಂಗಿದರೆ ಅದು ಆರೋಗ್ಯದ ಮೇಲೆ ಯಾವುದೇ ದುಷ್ಪರಿಣಾಮವನ್ನು ಬೀರುವುದಿಲ್ಲ; ಮಲವಿಸರ್ಜನೆಯ ಮೂಲಕ ಹೊರಹೋಗುತ್ತದೆ.

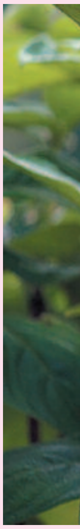
ಯುದ್ಧದ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಗುಲಗಂಜಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಕುಟ್ಟಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಅದರ ವಿಷದಿಂದ ಶತ್ರು ಸೈನಿಕರುಗಳನ್ನು ಕೊಲ್ಲುತ್ತಿದ್ದರೆಂಬ ದಾಖಲೆಗಳಿವೆ. ಗುಲಗಂಜಿಯ ವಿಷಭಾದೆಯನ್ನು ಸುಲಭವಾಗಿ ಪತ್ತೆ ಹಚ್ಚಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. ಮರಣೋತ್ತರ ಪರೀಕ್ಷೆಯ ನಂತರವಷ್ಟೇ ವಿಷದ ನಿಖರತೆಯನ್ನು ಸ್ಪಷ್ಟಪಡಿಸಬಹುದು.

ಭಾರತ, ಮಲೇಷ್ಯಾ, ಇಂಡೋನೇಷ್ಯಾ ದೇಶಗಳು ಗುಲಗಂಜಿಯ ತವರು. ಚೀನಾದಲ್ಲಿ ಗುಲಗಂಜಿಯನ್ನು ಪ್ರೀತಿಯ ಸಂಕೇತವನ್ನಾಗಿ ಬಳಸುವುದುಂಟು. ಪ್ರಾರಂಭಿಕ ಅಕ್ಕಸಾಲಿಗರು ಬಂಗಾರವನ್ನು ತೂಕ ಮಾಡಲು ಗುಲಗಂಜಿಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಜಾನುವಾರುಗಳು ಈ ಗುಲಗಂಜಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ನುಂಗಿದರೆ, ಮೆಲುಕು ಹಾಕುವ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ವಿಷ ನಿಧಾನವಾಗಿ ದೇಹಕ್ಕೆ ಪಸರಿಸುತ್ತದೆ. ಬಾಯಲ್ಲಿ ಜೊಲ್ಲು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ, ಮೂಗಿನಲ್ಲಿ ಅತಿಯಾದ ಸಿಂಬಳ, ರಕ್ತಮಿಶ್ರಿತ ಭೇದಿ, ಬಾಯಲ್ಲಿ ಹುಣ್ಣು, ದೇಹದಲ್ಲಿ ನಿರ್ಜಲೀಕರಣ ಉಂಟಾಗುವಿಕೆ, ಹೆಚ್ಚು ಬಾಯಾರಿಕೆ, ಸುಸ್ತಾಗುವಿಕೆಯಂತಹ ಲಕ್ಷಣಗಳು ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ಕೊನೆಗೆ ನಡೆದಾಡಲೂ ಸಾಧ್ಯವಾಗದಂತಾಗಿ ಪಾರ್ಶ್ವವಾಯುವಿಗೆ ತುತ್ತಾಗಿ ಯಾತನೆ ಅನುಭವಿಸುತ್ತವೆ.

ಬೀಜದಲ್ಲಿ ವಿಷ ಸೇರುವುದು ಹೇಗೆ?

ಗುಲಗಂಜಿ ಸಸ್ಯಗಳು ನೀರು, ಗಾಳಿ ಮತ್ತು ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿರುವ ವಿಷಕಾರಿ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹೀರಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಇವು ವಿಷಕಾರಿ ಎಂಬುದು ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಸಂಶೋಧನೆಗಳಿಂದ ದೃಢಪಟ್ಟಿದೆ. ಗುಲಗಂಜಿಯಿಂದ ಸಿದ್ಧವಾದ ಆಭರಣ ಹಾಗೂ ಅಲಂಕಾರಿಕ ವಸ್ತುಗಳಿಗೆ ಅಪಾರ ಬೇಡಿಕೆ ಇದೆ.





ಅಂದ ಚೆಂದದ ಮೊಸಂಡಾ

■ ಚಿತ್ರ–ಬರಹ:
ಕೃಷ್ಣ ಪ್ರಶಾಂತ್ ವಿ. ಗೇರುಕಟ್ಟೆ