

ಸಂಬಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳ ರಾಣಿ ಏಲಕ್ಕಿ



ತನ್ನ ವಿಶಿಷ್ಟ ಸುವಾಸನೆಯಿಂದಾಗಿ ಏಲಕ್ಕಿ ಸಂಬಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳಲ್ಲೇ ವಿಶೇಷ ಸ್ಥಾನ ಪಡೆದುಕೊಂಡಿದೆ. ಇದರ ಔಷಧೀಯ ಗುಣವೂ ಅದ್ಭುತವಾದದ್ದು. ಪದ್ಮಜಾ ಸುಂದರೇಶ್

ಏಲಕ್ಕಿ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಪ್ರಿಯ. ಜಗತ್ತಿನ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ, ದುಬಾರಿ ಸಂಬಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಅರಿಶಿನ, ವೆನಿಲ್ಲಾಗಳ ನಂತರ, ಏಲಕ್ಕಿ ಮೂರನೆಯ ಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿದೆ. ಏಲಕ್ಕಿಯ ಜನಪ್ರಿಯತೆಗೆ ಕಾರಣ ಅದರ ಬೀಜಗಳಿಗೆ ಇರುವ ವಿಶಿಷ್ಟ ಸುವಾಸನೆ.

ಏಲಕ್ಕಿಯನ್ನು, ಭಾರತ, ಶ್ರೀಲಂಕಾ, ಗ್ರಾಟೆಮಾಲ ಹಾಗೂ ಟಾಂಜಾನಿಯಾಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದ ಪಶ್ಚಿಮ ಘಟ್ಟಗಳ ಇಳಿಜಾರಿನಲ್ಲಿ ಏಲಕ್ಕಿ ಸ್ವಾಭಾವಿಕವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಕರ್ನಾಟಕ, ತಮಿಳುನಾಡು ಹಾಗೂ ಕೇರಳ ರಾಜ್ಯಗಳು ಏಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಬೆಳೆದರೂ ಕೇರಳ ಒಂದೇ ಸಿಂಹಪಾಲನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುತ್ತದೆ. ಭಾರತದಲ್ಲಿ, ಸುಮಾರು 80,000 ಹೆಕ್ಟೇರ್ ಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಭೂಮಿ ಏಲಕ್ಕಿ ಕೃಷಿಗೆ ಒಳಪಟ್ಟಿದೆ.

ಏಲಕ್ಕಿ ಜಿಂಜರ್ ಬರೇಸಿ ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಸೇರಿದ್ದು ಎರಡು ಪ್ರಬೇಧಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ.

1. ಕಾರ್ಡಮೋಮಮ್ ಇಲಟೀರಿಯಮ್. ಈ ವಿಧದಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಯ ಹೊರ ಕವಚ ಹಸಿರು ಬಣ್ಣದ್ದಾಗಿರುತ್ತದೆ.

2. ಕಾರ್ಡಮೋಮಮ್ ಅಮೋಮಮ್. ಇದರಲ್ಲಿ ಹೊರ ಕವಚ ಕಂದುಬಣ್ಣದ್ದಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಹಾಗೂ ಕಾಯಿಯು ದೊಡ್ಡ ಗಾತ್ರ ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ. ಎರಡರಲ್ಲೂ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಬೀಜಗಳು ಇರುತ್ತವೆ.

ಏಲಕ್ಕಿಯು ಒಂದು ಬಹುವಾರ್ಷಿಕ ಸಸ್ಯ. ಇದನ್ನು ಬೆಳೆಯಲು ಸಾಮಾನ್ಯ ಅಂಶಗಳಿಂದ ಸಮೃದ್ಧವಾಗಿರುವ, ಮರಳು ಮಿಶ್ರಿತ ಜೇಡಿಮಣ್ಣು ಸೂಕ್ತವಾದದ್ದು. ವಾತಾವರಣ ಬೆಚ್ಚಗಿದ್ದು, ಮಂಜು ಮುಸುಕಿದ್ದು, ಚದುರಿದಂತೆ ಮಳೆಯಾಗುತ್ತಿರಬೇಕು. ಈ ಎಲ್ಲ ಅನುಕೂಲಕರ ಅಂಶಗಳು ಪಶ್ಚಿಮ ಘಟ್ಟಗಳ ಮಳೆ ಕಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ಆದುದರಿಂದಲೇ 19ನೇ ಶತಮಾನದವರೆಗೂ ಪ್ರಪಂಚದ ಬಹಳಷ್ಟು ದೇಶಗಳ ಏಲಕ್ಕಿಯ ಬೇಡಿಕೆಯೂ ಇಲ್ಲಿಂದಲೇ ಪೂರೈಕೆಯಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಆದರೆ ಇತ್ತೀಚಿನ ಕೆಲವು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಏಷ್ಯಾದ ಅನೇಕ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಏಲಕ್ಕಿ ಬೆಳೆಯಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಏಲಕ್ಕಿಯಲ್ಲಿ ಸಸ್ಯೋತ್ಪತ್ತಿ ಎರಡು ವಿಧಗಳಿಂದ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

1. ಕಾಯಜ ವಿಧಾನ: ಇದರಲ್ಲಿ ಭೂಮಿಯ ಮೇಲಿನ ಕಾಂಡಗಳನ್ನು ಬೇರುಸಹಿತ ಪತ್ತೈಕಿಸಿ, ಮೊದಲೇ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿರುವ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ನೆಡುತ್ತಾರೆ.

2. ಬೀಜಗಳಿಂದ ಈ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಲಿತಿರುವ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಗಿಡದಿಂದ ಪ್ರತ್ಯೇಕಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕವಚವನ್ನು ಮೃದುವಾಗಿ ಒತ್ತಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬೀಜಗಳನ್ನು ಪ್ರಬಲ ಗಂಧಕಾಮ್ನು ಅಥವಾ ನೈಟ್ರಿಕ್ ಆಮ್ಲದಿಂದ ಎರಡು ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಉಪಚರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮುಂದಿನ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಈ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಶುದ್ಧ ನೀರಿನಿಂದ ತೊಳೆದು, ಒಣಗಿಸಿ, ಬೂದಿಯೊಡನೆ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ, ಎರಡು ಮೂರು ದಿನಗಳ ಕಾಲ ನೆರಳಿನಲ್ಲಿ ಮತ್ತೆ ಒಣಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಮೊದಲೇ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿರುವ ಹಳ್ಳಗಳಲ್ಲಿ, ಹದಿನೈದು ದಿನಗಳ ಒಳಗೇ ನೆಡುತ್ತಾರೆ.

ಭೂಮಿಯೊಳಗಿನ ಕಾಂಡದಿಂದ ಹಲವಾರು ಹಸಿರು ಕಾಂಡಗಳು ಭೂಮಿಮಟ್ಟದಿಂದ ಮೇಲಕ್ಕೆ ನೇರವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತವೆ ಅಥವಾ ಭೂಮಿಗೆ ಸಮಾನಾಂತರವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತವೆ. ಇವುಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ ಇಪ್ಪತ್ತರವರೆಗೂ ಇದ್ದು ಒಂದೊಂದು 2-6 ಮೀ. ಉದ್ದವಿರುತ್ತದೆ. ಎಲೆಗಳು ಗಾಢ ಹಸಿರುಬಣ್ಣದಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದು, ಮೊನಚಾಗಿ, ಕತ್ತಿಯಂತೆ ಇರುತ್ತವೆ. ಹೂವುಗಳಿಗೆ ಉದ್ದವಾದ ತೊಟ್ಟು ಇದ್ದು



ನಸು ಹಸಿರು ಬಣ್ಣದ್ದಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಒಂದು ದಳ ಮಾತ್ರ ಬಿಳಿಯದ್ದಾಗಿದ್ದು ಅದರಲ್ಲಿ ಊದ, ಬಣ್ಣದ ಪಟ್ಟಿಗಳಿರುತ್ತವೆ. ಕಾಂಡಗಳ ಬುಡದಿಂದ ಏಲಕ್ಕಿ ಜೊಂಪೆಯಲ್ಲಿ ಬಿಡುತ್ತವೆ.

ಏಲಕ್ಕಿ ಸಸ್ಯ, ಕೃಷಿ ಮಾಡಿದ ಮೂರನೆಯ ವರ್ಷದಿಂದ ಇಳುವರಿ ನೀಡಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸುತ್ತದೆ. ಪೂರ್ತಿಯಾಗಿ ಬಲಿತಿರುವ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಗಿಡದಿಂದ ಪ್ರತ್ಯೇಕಿಸಿ, ಸೂರ್ಯನ ಶಾಖದಿಂದ ಒಣಗಿಸುತ್ತಾರೆ ಅಥವಾ ವಿಶೇಷ ಕ್ಯೂರಿಂಗ್ ಕೋಣೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಉಷ್ಣತೆಯಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಏಲಕ್ಕಿ ಹಲವು ಬಗೆಯಲ್ಲಿ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿದೆ. ಆಯುರ್ವೇದ ಚಿಕಿತ್ಸಾ ಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಏಲಕ್ಕಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಮಹತ್ವವಿದ್ದು, ಈ ಕೆಳಗಿನ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ.

- ★ ಹೊಟ್ಟೆಯ ಅವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಗುಣಪಡಿಸಲು ಹಾಗೂ ಮೂತ್ರಜನಕಾಂಗಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ತೊಂದರೆಗಳನ್ನು ನಿವಾರಿಸಲು.
- ★ ಚರ್ಮರೋಗ ಚಿಕಿತ್ಸೆಯಲ್ಲಿ
- ★ ಅನ್ನಮಾ, ಬ್ರಾಂಕ್ಯೆಟಿಸ್ ರೋಗಗಳ ಚಿಕಿತ್ಸೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ಹೃದಯದ ತೊಂದರೆಗಳನ್ನು ನಿವಾರಿಸಲು.
- ★ ಬೇವು ಮತ್ತು ಕರ್ಪೂರಗಳೊಡನೆ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ, ಶೀತನಿವಾರಕವಾಗಿ.
- ★ ಬೇನುತುಪ್ಪದೊಡನೆ, ಏಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ, ಕಣ್ಣಿನ ದೃಷ್ಟಿ ಉತ್ತಮಗೊಳ್ಳುವುದೆಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇದೆ.

ಸಂಬಾರ ಪದಾರ್ಥವಾಗಿ ಏಲಕ್ಕಿ

ತನ್ನ ವಿಶಿಷ್ಟ ಸುವಾಸನೆಯಿಂದಾಗಿ ಏಲಕ್ಕಿ ಸಂಬಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳಲ್ಲೇ ವಿಶೇಷ ಸ್ಥಾನ ಪಡೆದುಕೊಂಡಿದೆ. ಯಾವುದೇ ತಿನಿಸು ಅಥವಾ ಪಾನೀಯಕ್ಕೆ ಏಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿದರೂ ಅದರ ಸ್ವಾದ ಹೆಚ್ಚಾಗುವುದರಿಂದ, ಏಲಕ್ಕಿ ಸಂಬಾರ ಪದಾರ್ಥವಾಗಿ ವ್ಯಾಪಕ ಉಪಯೋಗವನ್ನು ಪಡೆದಿದೆ.

ಎಲ್ಲ ಬಗೆಯ ಸಿಹಿ ತಿನಿಸುಗಳು, ಹಣ್ಣಿನ ರಸಾಯನಗಳು, ಮಸಾಲ ಟೇ, ಕಾಫಿ ಪಲಾವ್, ಮಸಾಲ ಪಲ್ಯಗಳು, ಬೇಕರಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು, ತಂಪು ಪಾನೀಯಗಳು, ಐಸ್ ಕ್ರೀಂ... ಇತ್ಯಾದಿಗಳ ಸವಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಏಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಏಲಕ್ಕಿಯಿಂದ ಒಂದು ಬಗೆಯ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಗೂ ಓಲಿಯೋರೆಸಿನ್ ಎಂಬ ವಸ್ತುವನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುತ್ತಾರೆ. ವಾಣಿಜ್ಯ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಇವುಗಳನ್ನು ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಹಾಗೂ ಶೀತಲೀಕರಿಸಿದ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಗೆ, ಮಾದಕ ಪಾನೀಯಗಳಿಗೆ, ಜಿಲಟಿನ್ ಗೆ ಸುವಾಸನೆ ನೀಡಲು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಇತರ ಉಪಯೋಗಗಳು:

ಏಲಕ್ಕಿ ಚಾಯೆಯ ದುರ್ಗಂಧವನ್ನು ನಿವಾರಿಸುತ್ತದೆ.

ಹಾವು, ಚೇಳಿನಂತಹ, ವಿಷಜಂತುಗಳ ಕಡಿತದಲ್ಲಿ ವಿಷಹರವಾಗಿ ಬಳಸಲ್ಪಡುತ್ತದೆ. ಟೂತ್‌ಪೇಸ್ಟ್, ಸಾಬೂನು, ಸುಗಂಧ ದ್ರವ್ಯಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿದೆ.

ಹೀಗೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಹಲವು ಬಗೆಯಲ್ಲಿ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಅದನ್ನು ಸಂಬಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳ ರಾಣಿ ಎಂದು ಕರೆದಿರುವುದು ಅತಿಶಯೋಕ್ತಿಯಲ್ಲ ಅಲ್ಲವೇ?