



ಖಡಕ್ ಖಾರದ 'ಗಾಂಧಾರಿ'



ಗಾಂಧಾರಿ ಮೆಣಸು, ಜೀರಿಗೆ ಮೆಣಸು, ಕಾಡು ಮೆಣಸು ಎಂದೆಲ್ಲ ಕರೆಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಈ ಪುಟಾಣಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗೆ ಸೂಜಿ ಮೆಣಸು, ಕಾಗೆ ಗಾಂಧಾರಿ, ಕಾಗೆ ಮೆಣಸು, ಪರ್ ಡೇ ಚಿಲ್ಲಿ ಎಂಬ ಹೆಸರುಗಳೂ ಇವೆ. ಕಾಡುಗಳಲ್ಲಿ, ತೋಟದ ಬದಿಯಲ್ಲಿ, ಗದ್ದೆ ಬದುವಿನಲ್ಲಿ ತಾನೇ ತಾನಾಗಿ ಹುಟ್ಟಿ ಬೆಳೆದು ಯಾವುದೇ ಆರೈಕೆ ಇಲ್ಲದೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಜೊತೆಗೆ ಗಿಡ ತುಂಬ ಎಲೆಗಳೂ ಕಾಣಿಸದಷ್ಟರ ಮಟ್ಟಿಗೆ ಕಾಯಿ ಬಿಡುತ್ತದೆ.

ಮೊದಲೆಲ್ಲ ಈ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗೆ ಬೇಡಿಕೆ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಹಣ್ಣು ಆಗಿರುವ ಗಾಂಧಾರಿ ಮೆಣಸನ್ನು ಕಾಗೆಗಳು ತಿಂದು ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದವು. ಗಿಡ ತುಂಬ ಬಿಡುವ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಯಾರಿಗೂ ಬೇಡವಾಗಿತ್ತು. ಆದರೆ ಈಗ ಈ ಮೆಣಸಿನಗಿಡದ ಮೇಲೆ ಎಲ್ಲರ ಕಣ್ಣು ಬಿದ್ದಿದೆ. ವಾಣಿಜ್ಯಾತ್ಮಕವಾಗಿ ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತಿದೆ. ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೂ ಪೂರಕ ಎಂಬ ಮಾಹಿತಿ ಬಂದಿರುವುದರಿಂದ ಎಲ್ಲೆಲ್ಲದ ಬೇಡಿಕೆ ಈ ಚೋಟು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗೆ. ಈ ಸಣ್ಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯು 100 ಗ್ರಾಂಗೆ ಈಗ 80ರಿಂದ 100 ರೂಪಾಯಿವರೆಗೂ ಬೆಲೆ ಇದೆ.

'ಗಾಂಧಾರಿ ಮೆಣಸನ್ನು ಅಡುಗೆಯಲ್ಲಿ ಈಗ ಧಾರಾಳವಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದರ ಸ್ವಾದ, ಬೇರೆ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಾಕಿ ಮಾಡುವ

ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿ ಬಹಳ ಚಿಕ್ಕದು, ರುಚಿಯಲ್ಲಿ ಬಹಳ ಖಾರ. ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೂ ಪೂರಕ. ಇದುವೇ ಗಾಂಧಾರಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯ.

ಅಡುಗೆಗಿಂತ ಬಹಳ ಭಿನ್ನವಾಗಿರುವುದೇ ಇದರ ರುಚಿವರ್ಧನೆಗೆ ಕಾರಣ. ಇದರಲ್ಲಿರುವ ಔಷಧೀಯ ಗುಣದಿಂದಾಗಿ ಗಾಂಧಾರಿ ಮೆಣಸು ಮಧು ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿಯೂ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಆಯುರ್ವೇದ ತಜ್ಞ ಡಾ. ವಸಂಧರಾ ಭೂಪತಿ. ಈ ಪುಟ್ಟ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯಲ್ಲಿರುವ ದೊಡ್ಡ ಗುಣಗಳನ್ನು ಪಟ್ಟಿ ಮಾಡುವ ಅವರು, ಗಾಂಧಾರಿ ಮೆಣಸು ಜೀರ್ಣಕ್ರಿಯೆಗೆ ಸಹಕಾರಿ, ವಸದಿನ ದೃಢತೆ ಕಾಪಾಡುತ್ತದೆ, ಹಲ್ಲು ನೋವನ್ನು ನಿವಾರಿಸುತ್ತದೆ, ರಕ್ತದೊತ್ತಡವನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪಮಟ್ಟಿಗೆ ನಿವಾರಿಸುತ್ತದೆ, ಸ್ನಾಯುಸೆಳೆತ ಹೋಗಲಾಡಿಸುತ್ತದೆ, ಬೊಜ್ಜು ಬರುವುದನ್ನು ತಡೆಯುತ್ತದೆ ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಮನೆಯ ಹಿತ್ತಲಲ್ಲಿ ಒಂದೆರಡು ಗಿಡ ಹುಟ್ಟಿ ಬೆಳೆದರೆ ಅದರಿಂದ ಧಾರಾಳವಾಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪಡೆಯಬಹುದು. ಅಡಿಕೆ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಮಧ್ಯೆ ಮಧ್ಯೆ

ಈ ಗಿಡ ಹುಟ್ಟಿ ಬೆಳೆದರೆ ಯಾವುದೇ ಆರೈಕೆ ಬೇಡ. ಕೇಜಿಗಟ್ಟಲೆ ಗಾಂಧಾರಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಬ್ಯಾಡಗಿ, ಗುಂಟೂರು ಮುಂತಾದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಬಳಕೆಗಿಂತಲೂ ಗಾಂಧಾರಿ ಮೆಣಸು ಒಳ್ಳೆಯದು ಎಂಬುದನ್ನು ಈಗೀಗ ಜನ ಮನಗಾಣುತ್ತಿರುವುದರಿಂದ ಇದರ ಬೇಡಿಕೆ ಹೆಚ್ಚಿದೆ. ವಿಷಯಕ್ಕೆ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳ ಬಳಕೆ ಈ ಗಿಡಕ್ಕೆ ಹಾಕದೇ ಇರುವುದರಿಂದ ಜನರೂ ಈಗ ಗಾಂಧಾರಿ ಮೆಣಸಿನ ಮೊರೆ ಹೋಗಿದ್ದಾರೆ. ನಮ್ಮ ಪೂರ್ವಿಕರು ಚಿಟ್ಟಿ, ಸಾರು, ಹುಳಿ, ರೊಟ್ಟಿಗಳಲ್ಲಿ ಇದೇ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು.

ರುಚಿಯ ಮಟ್ಟಿಗೆ ಹೇಳುವುದಾದರೆ ಇತರ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಿಂತಲೂ ಇದು ಬಹಳ ಖಾರ. ಎರಡು ಮೂರು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಮುರಿದು ಸಾರಿಗೆ ಹಾಕಿದರೆ ಬಾಯಿ ರುಚಿ ಕೆಟ್ಟಾಗ ಊಟ ರುಚಿಸುತ್ತದೆ.

ಮನೆಯ ಅಂಗಳದಲ್ಲಿ ಗಾಂಧಾರಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಗಿಡ ಕಂಡರೆ ಕಳೆಗಿಡ ಎಂದು ಕಿತ್ತೆಸೆಯಬೇಡಿ. ಗಿಡದ ತುಂಬಾ ಕಾಯಿ ಬೆಳೆದು ಮನೆಯ ಉಪಯೋಗಕ್ಕೆ ತರಕಾರಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ತೆರಳುವುದನ್ನು ತಪ್ಪಿಸುತ್ತದೆ. ಯಾವಾಗ ಬೇಕಾದರೂ ಕಿತ್ತು ಬಳಸಬಹುದು ಈ ಚೋಟು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು.

■ ಯು.ಎ.