

ಬಹುಪಯೋಗಿ ಜಾಯಿಕಾಯಿ

■ ಚಿತ್ರ ಲೇಖನ: ಗೀತಸದಾ, ಮೋಂತಿಮಾರು

ಸಾಂಬಾರ ಗಿಡಗಳಲ್ಲಿ ಜಾಯಿಕಾಯಿ ಗಿಡಕ್ಕೆ ವಿಶಿಷ್ಟ ಸ್ಥಾನವಿದೆ. ಒಂದೇ ಮರದಲ್ಲಿ ಜಾಯಿಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಜಾಯಿಪತ್ತೆ ಎಂಬ ಎರಡು ಸಾಂಬಾರ ಪದಾರ್ಥ ಇರುವುದೇ ಇದರ ವಿಶೇಷತೆ. ಹೊಂಬಣ್ಣದ ಜಾಯಿಕಾಯಿಯ ಒಳಗೆ ಸುಂದರ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣದ ಪತ್ರೆಯನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಇದು ಒಳಗಿನ ಬೀಜಕ್ಕೆ ಕವಚದಂತಿರುತ್ತದೆ. ಈ ಕವಚವನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸಿ ಒಣಗಿಸಿ ಶೇಖರಿಸಿಡುತ್ತಾರೆ. ಸುವಾಸನಾಭರಿತವಾಗಿರುವ ಈ ಪತ್ರೆಗೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಭಾರೀ ಬೇಡಿಕೆ. ಜಾಯಿಕಾಯಿಯ ಹೊರ ಕವಚ ಒಡೆದರೆ ಕಾಯಿ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಇವೆರಡೂ ಹಲವಾರು ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಯೋಜನಕಾರಿ.

ಸಂಸ್ಕೃತದಲ್ಲಿ ಜಾತಿ ಫಲ ಎಂದು ಕರೆಯುವ ಇದನ್ನು ಆಂಗ್ಲ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ 'ನಟ್‌ಮೆಗ್' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಇದರ ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ಹೆಸರು ಮಿರಿಸಿಕಾ ಫ್ರಾಗ್ರನ್ಸ್ ಹೆಟ್. ಇದು ಮಿರಿಸಿಕೇಸಿ ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಸೇರಿದೆ. ಜಾಯಿಕಾಯಿ ಬೆಳೆಯುವುದು ಸುಲಭ. ಈ ಸಸ್ಯಕ್ಕೆ ಶೇ. 50ರಷ್ಟು ನೆರಳಿರಬೇಕು. ಹಿತ್ತಲಲ್ಲಿ, ಬಿಸಿಲು ಬೀಳುವ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ, ತೋಟದ ಬದಿಗಳಲ್ಲಿ, ಬೇಲಿಗಳಲ್ಲಿ- ಹೀಗೆ ಸದಾ ತೇವಾಂಶವಿರುವ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಇವುಗಳನ್ನು ನಾಟಿ ಮಾಡಬಹುದು. ನಾಟಿ ಮಾಡಿದ ಆರೇಳು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲೇ ಕಾಯಿ ಬಿಡಲು ಪ್ರಾರಂಭವಾಗುತ್ತದೆ. ಮರ ಬೆಳೆದಂತೆ ವಿಸ್ತಾರವಾಗಿ ಹರಡಿಕೊಂಡು ಫಸಲು ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ. ರೋಗ, ಕೀಟಗಳ ಬಾಧೆ ಕಡಿಮೆ ಇರುವ ಈ ಸಸ್ಯಕ್ಕೆ ಎರಡು ವರ್ಷಕ್ಕೊಮ್ಮೆ ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಗೊಬ್ಬರ ಹಾಗೂ ಸ್ವಲ್ಪ ರಸಗೊಬ್ಬರದ ಆರೈಕೆ ಸಾಕು. 'ಜಾಯಿಕಾಯಿ ಮರಗಳಲ್ಲಿ ಗಂಡು ಹಾಗೂ ಹೆಣ್ಣು ಮರಗಳಿದ್ದು, ಕಾಯಿ ಕಚ್ಚಲು ಒಂದು ಎಕರೆಗೆ 2 ರಿಂದ 3 ಗಂಡು ಮರಗಳನ್ನು ನಾಟಿ ಮಾಡಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಪ್ರಗತಿಪರ ಕೃಷಿಕ ಎಂ.ಕೆ.ಭಟ್.

ಹೊಂಬಣ್ಣದ ಕಾಯಿಗಳು ಕಡು ಹಸಿರು ಎಲೆಗಳಿಂದ ತುಂಬಿದ ಗಿಡದಲ್ಲಿ ನೇತಾಡುವುದು ನೋಡಲು ಮನಮೋಹಕ. ಬೀಜದಿಂದ ಸಸ್ಯಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಾಡಬಹುದಾದ ಈ ಸಸ್ಯದಲ್ಲಿ ಗಂಡು ಗಿಡಗಳ ಹಾವಳಿ ತಡೆಯಲು ಕೃಷಿ ಕಟ್ಟಿಯೂ ಹೊಸ ಗಿಡ ಬೆಳೆಸುತ್ತಾರೆ. ಜಾಯಿಕಾಯಿ ಕೊಯ್ಲು ಸುಲಭ. ಹಣ್ಣಾಗಿ ಬಿರಿದ ಕಾಯಿಗಳು ತಾವಾಗಿಯೇ ಕೆಳಕ್ಕೆ ಬೀಳುತ್ತವೆ. ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಬಿದ್ದಾಗ ಜಾಪತ್ತೆ ಹಾಳಾಗುವುದರಿಂದ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಕೊಯ್ಲು ಪತ್ತೆ ಹಾಗೂ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸಿ ಒಣಗಿಸಬೇಕು. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಮೇ - ಜುಲೈವರೆಗೆ ಹಾಗೂ ಅಕ್ಟೋಬರ್ - ನವೆಂಬರ್‌ವರೆಗೆ ಕಾಯಿ ಸಿಗುತ್ತದೆ.

ಉಪಯೋಗಗಳು

ಯೂರೋಪ್ ಹಾಗೂ ಏಷ್ಯಾ ದೇಶಗಳ ಅಡುಗೆ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಶಾಶ್ವತ ಸ್ಥಾನ ಪಡೆದಿರುವ ಈ ಜಾಯಿಕಾಯಿ ಸಿಹಿ ತಿಂಡಿ, ಪಾನೀಯಗಳಲ್ಲಿ ಸುವಾಸನೆಯ ವೃದ್ಧಿಗಾಗಿ ಬಳಸಲ್ಪಡುತ್ತದೆ. ಹಲವು ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಜಾಯಿಹಣ್ಣಿನ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ತಂಬುಳಿ, ಜ್ಯಾಮ್, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ವಿಶಿಷ್ಟ ಸುವಾಸನೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿದ ಜಾಯಿಕಾಯಿಯು ಶ್ಯಾಂಪೂ, ಸೋಪು, ಸುಗಂಧದ್ರವ್ಯ ಹಾಗೂ ಕೀಟನಾಶಕಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲೂ

ಉಪಯೋಗಿಸಲ್ಪಡುತ್ತದೆ. ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥವಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸಲ್ಪಡುವ ಜಾಯಿಕಾಯಿಗೆ ನಮ್ಮ ಮನಸ್ಸನ್ನು ಸಾಂತ್ವನಗೊಳಿಸುವ ಶಕ್ತಿಯಿದೆ. ಇದರ ಬೀಜ ಹಾಗೂ ಪತ್ತೆ ವಿವಿಧ ಔಷಧಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹುರಿದ ಜಾಯಿಕಾಯಿ ಪುಡಿಯನ್ನು ಬೆಲ್ಲದೊಂದಿಗೆ ತಿಂದರೆ ಅಜೀರ್ಣದ ಬೇಧಿ ನಿಲ್ಲುತ್ತದೆ. ಇದರ ಚೂರ್ಣವನ್ನು ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನೊಡನೆ ತಿಂದರೂ ಬೇಧಿ ಶಮನ. ಜಾಯಿ ಪತ್ರೆಗಳನ್ನು

ಅಡಿಕೆ ಪುಡಿಯೊಡನೆ ಸೇವಿಸಿದರೆ ಅಜೀರ್ಣ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುವುದಲ್ಲದೆ, ನಿಧ್ರಾಹೀನತೆಯ ಪರಿಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ತಲೆಗೆ ಹಾಕುವ ಎಣ್ಣೆಗೂ ಇದನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಇದರ ಪುಡಿಯನ್ನು ಕುದಿಯುವ ನೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಬಾಯಿ ಮುಕ್ಕಳಿಸುವುದರಿಂದ ಬಾಯಿಯ ದುರ್ಗಂಧ ಇಲ್ಲವಾಗುತ್ತದೆ. ಜಾಯಿಪುಡಿಯನ್ನು ಸ್ನೇಹವ ಲವಣದೊಡನೆ ಸೇರಿಸಿ ಹಲ್ಲುಜ್ಜುವುದರಿಂದ ವಸಡುಗಳ ರಕ್ತಸ್ರಾವ ನಿಲ್ಲುತ್ತದೆ. 'ಆದರೆ ಅಮಲು ಗುಣವಿರುವ ಈ ಕಾಯಿಯ ಅತಿಯಾದ ಸೇವನೆ ಸ್ವಲ್ಪ' ಎಂದು ಆಯುರ್ವೇದ ವೈದ್ಯರು ಎಚ್ಚರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಜಾಯಿಕಾಯಿ ನಿಜಕ್ಕೂ ಪ್ರಕೃತಿಯ ಅಮೂಲ್ಯ ಕೊಡುಗೆ.

