

ಸರ್ವಸುಗಂಧ

■ ಚಿತ್ರ ಬರಹ:
ಅಮರಜಾ ಹೆಗಡೆ, ಮೈಸೂರು

ಸ್ನೇಹಿತೆಯ ಮನೆಗೆ ಹೋಗಿದ್ದಾಗ, ಘಂ ಎಂಬ ವಿಶಿಷ್ಟ ಸುವಾಸನೆಯ ಮನೆಯನ್ನೆಲ್ಲ ಆವರಿಸಿತ್ತು. ಕುತೂಹಲದಿಂದ ವಿಚಾರಿಸಿದಾಗ, ನನ್ನ ಗೆಳತಿ ಸೀದಾ ಅಡುಗೆಮನೆಗೆ ಕರೆದೊಯ್ದು ತಾನು ಮಾಡಿದ್ದ ಫೀ ರೈಸ್‌ನಲ್ಲಿದ್ದ ಒಂದೆರಡು ಎಲೆಗಳನ್ನು ತೆಗೆದು ತೋರಿಸಿದಳು. 'ಬರುತ್ತಿರುವ ಸುವಾಸನೆ ಈ ಎಲೆಗಳದ್ದು; ಇದಕ್ಕೆ ಸರ್ವಸುಗಂಧ ಅಥವಾ ಪಲಾವ್ ಎಲೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ' ಎಂದಳು.

ಬಿರಿಯಾನಿ ಗಿಡ, ಬಾಸುಮತಿ ಗಿಡ, ಸರ್ವಸುಗಂಧ ಸಸ್ಯ, ಪಲಾವ್ ಗಿಡ, ಸ್ಕ್ವಾಪೈನ್ ಗಿಡ- ಹೀಗೆ ವಿವಿಧ ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಕರೆಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಗಾಢ ಹಸಿರು ಬಣ್ಣದ, ತೆಳುವಾದ ಉದ್ದನೆಯ ಎಲೆಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ ಪೊದೆಯಂತಹ ಈ ಗಿಡದ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಹೆಸರು 'ಪಾಡನಸ್ ಅಮೆರಿಲಿಪೋಯಸ್'.

ಸುವಾಸನೆಯ ಅಡುಗೆಗಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಈ ಸಸ್ಯವು ಪೂರ್ವೋತ್ತರ ಏಷಿಯಾದ ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಅಕ್ಕಿಯಿಂದ ಮಾಡಲ್ಪಡುವ ಪುಲಾವ್, ಬಿರಿಯಾನಿ, ಫೀ ರೈಸ್, ಅಕ್ಕಿ ಪಾಯಸ, ಕೇಸರಿ ಬಾತ್, ಕೇಕ್ ಹಾಗೂ ಸಿಹಿ ಪಾನೀಯಗಳ ಸ್ವಾದ ಹಾಗೂ ಪರಿಮಳವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಸರ್ವಸುಗಂಧದ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಬಲಿತ ತಾಜಾ ಅಥವಾ ಒಣಗಿದ ನಾಲ್ಕೈದು ಎಲೆಗಳನ್ನು ಪದಾರ್ಥಗಳಲ್ಲಿ ಮುಳುಗಿಸಿ ಬೇಯಿಸಿದಾಗ ಪರಿಮಳವು ಹರಡುತ್ತದೆ. ಒಣಗಿದ ಎಲೆಗಳಿಗಿಂತ ತಾಜಾ ಹಸಿರೆಲೆಗಳೇ ಹೆಚ್ಚು ಪರಿಮಳ ಹೊಂದಿವೆ. ಪದಾರ್ಥವು ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಹೊರತೆಗೆದರಾಯಿತು. ಕೆಲವೆಡೆ ಈ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಬುಟ್ಟಿಯ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ನೇಯ್ದು ಅದರಲ್ಲಿ ಅನ್ನವನ್ನು ಮಾಡುವುದಿದೆ. ಚಿಕನ್, ಪೋರ್ಕ್ ಹಾಗೂ ಮೀನುಗಳ ಸುತ್ತ ಕಟ್ಟಿ ಬೇಯಿಸುವುದೂ ಇದೆ.

ಗುಲಾಬಿ ಅಥವಾ ವೆನಿಲ್ಲಾದ ಸುಗಂಧವನ್ನು ಬೀರುವ ಈ ಗಿಡದಲ್ಲಿ ಅಪರೂಪಕ್ಕೆ ಚಿನ್ನದ ಬಣ್ಣದ ಹೂಗಳು ಬಿಡುತ್ತವೆ. ಈ ಹೂಗಳಿಂದ ಹೊರತೆಗೆದ ರಸಕ್ಕೆ 'ಕೇವ್ರಾ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಈ ರಸವನ್ನು ರಸಗುಲ್ಲಾ, ರಸಮಲ್ಲೆ, ಗುಲಾಬ್ ಜಾಮೂನು ಹಾಗೂ ಕೇಕ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಶ್ರೀಲಂಕಾ, ಮಲೇಷ್ಯಾ, ಇಂಡೋನೇಷ್ಯಾ ಹಾಗೂ ಥಾಯ್‌ಲ್ಯಾಂಡ್‌ನಲ್ಲಿ ಈ ಸಸ್ಯದ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಡೆಸೆಟ್ಸ್, ಸೂಪ್ ಹಾಗೂ ಪುಡಿಂಗ್‌ಗಳಿಗಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಅಡುಗೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಈ ಎಲೆಗಳನ್ನೆಟ್ಟರೆ ಜಿರಳೆಗಳ ಕಾಟ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ತೆರೆದ ಬಾವಿಗಳ ಸುತ್ತ ನೀರನ್ನು ಪರಿಮಳಯುಕ್ತವಾಗಿಡಲು ಈ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಸುತ್ತಾರೆ.

