



"ಪಾಗಲ್" ಸವಿಯ ಮಡೆಹಾಗಲ

- ಡಾ. ಸತ್ಯನಾರಾಯಣ ಭಟ್

ಅಪರೂಪದ ತರಕಾರಿ ಮತ್ತು ಔಷಧಿ ಬಳ್ಳಿ ನಮ್ಮ ಕಾಡುಮೇಡುಗಳಲ್ಲಿ ದೊರಕುವ ಮಡೆಹಾಗಲದ ಕಾಯಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲೆಂದು ಕಿಲೋವೊಂದಕ್ಕೆ ರೂ.೨೦ರಂತೆ ಜಕರಿಯಾಗುತ್ತಿದೆ. ವರ್ಷಕ್ಕೊಮ್ಮೆಯಾದರೂ ಇದನ್ನು ಬಳಸ ಬೇಕೆಂದು ನಾಡಿನ ಕೆಲವು ಪಂಗಡಗಳಲ್ಲಿ ವಿಶೇಷ ಸಂಪ್ರದಾಯವಿದೆ. ಜೀನೀ ಬಳ್ಳಿಯೊಂದು ಇಂಥಹ ಬಹುಪಯೋಗ ಪಡೆದಿದ್ದರೆ ಇಂದು ಅದು ವಿಶ್ವದಾದ್ಯಂತ ಮನೆ ಮಾತಾಗಿರುತ್ತಿತ್ತು. ಆದರೆ ಈ ಬಹು ವರ್ಷಾಯು ಮಲೆ ನಾಡಿನ ಬಳ್ಳಿಯ ಬಗ್ಗೆ ನಾವಾರೂ ತಿಳಿದೇ ಇಲ್ಲ. ಅಂಥ ಅಪರೂಪದ ಮಡೆಹಾಗಲದ ಕೃಷಿ ಮತ್ತು ಬಳಕೆ ಅರಿಯಿರಿ. ಈ ಅಪರೂಪದ ಬಳ್ಳಿಯ ಸಂರಕ್ಷಣೆ ಮತ್ತು ಸುಸ್ಥಿರ ಬಳಕೆ ಕುರಿತು ನಾವು ಖಂಡಿತ ಆಲೋಚಿಸಬೇಕು. ಇಂದಿನ ಬಯೋಟೆಕ್ನಾಲಜಿ ತಂತ್ರಜ್ಞರಿಗೆ ಮಡೆಹಾಗಲದ ಕೃಷಿ ಮತ್ತು ಬಳಕೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಕುತೂಹಲ ಹುಟ್ಟಬೇಕಾಗಿದೆ.

ಕಾಡಿನ ಮರ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಆಪ್ತಿಕೊಂಡು ಊರ ಹಾಗಲದ ತರಹವೆ ಬೆಳೆಯುವ ಕಾಡ ಹಾಗಲದ ಅಪರೂಪದ ಬಳಕೆ ಮತ್ತು ಮದ್ದಿನ ವಿವರಗಳು ನಿಜಕ್ಕೂ ನಿಮ್ಮ ಗಮನ ಸೆಳೆಯುವ ಮಾಹಿತಿ ಯೇ ಸೈ. ಊರ ಹಾಗಲದ ಖಜಾ ಜಿತ್ತಿದರೆ ಸಾಕು. ಎಲ್ಲೆಂದರಲ್ಲ ಹೊಸ ಗಿಡ ಹುಟ್ಟಿ ಬಳ್ಳಿ ಹಣ್ಣು ಸಾಲು ಸಾಲು ಕಾಯಿ ದೊರಕಿತು. ಆದರೆ ಕಾಡ ಹಾಗಲದ ಬೆಳೆ ಹಾಗಲ್ಲ. ಅದರ ಗಂಡು ಮತ್ತು ಹೆಣ್ಣು ಹೂಗಳ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಬಳ್ಳಿಗಳಿವೆ. ಊರ ಹಾಗಲದ ಸಂತಾನ ಉತ್ಪತ್ತಿ ಕೇವಲ ಖಜಾದಿಂದ ಮಾತ್ರ ತಾನೆ. ಆದರೆ ಕಾಡ ಹಾಗಲ ಹಾಗಲ್ಲ. ಇದು ಗೆಡ್ಡೆಯಿಂದ ತನ್ನ ಸಂತಾನ ಮುಂದುವರಿಸಿಕೊಂಡು ಹೋಗುವ ವಿಶೇಷ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ

ಹೊಂದಿದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಕಾಡ ಹಾಗಲದ ನೆಲದಡಿಯ ಹೆಣ್ಣು ಗಿಡದಗೆಡ್ಡೆ ತಂದು ಅದರ ನಾಟ ಮಾಡುವುದರ ಮೂಲಕ ಹೊಸ ಗಿಡ ಚಿಗುರಿಸಿಕೊಂಡು ಕಾಯಿ ಪಡೆಯಬಹುದು. ಗಂಡು ಗಿಡದ ಹಗುರ ಗೆಡ್ಡೆಗಿಂತ ಹೆಣ್ಣುಗಿಡದ ಗೆಡ್ಡೆ ಭಾರವಿದೆ. ಇಂದು ತಂತ್ರ ಜ್ಞಾನದ ನೆರವಿನಿಂದ ಅಂಗಾಂಶ ಕೃಷಿ ಮೂಲಕ ಮಡೆಹಾಗಲದ ಹೊಸ ತಳ ಅಥವಾ ಕಾಯಿ ಹೆಚ್ಚು ಪಡೆಯುವ ಯಾವುದೇ ಪ್ರಯತ್ನ ಇದು ವರೆಗೆ ನಡೆದಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಇದು ನಿಜಕ್ಕೂ ಸ್ವಾಗತಾರ್ಹ ಪ್ರಯತ್ನವಾಗಬಲ್ಲದು. ನಮ್ಮ ನೆಲದ ದೇಸೀ ತರಕಾರಿ ಮತ್ತು ಮದ್ದಿನ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಮುಂಚೂಣಿಗೊಯ್ಯುವ ಸ್ತುತ್ಯರ್ಹ ಪ್ರಯತ್ನ ಖಂಡಿತ.

ಕಾಡ ಹಾಗಲದ ಬಳ್ಳಿಯನ್ನು ಹಿಂದೆ ರಸವಿದ್ಯೆ ಅಂದರೆ ಕೀಳುಲೋಹವನ್ನು ಮೇಲ್ತರಗತಿ ಲೋಹವಾಗಿಸುವ ವಿದ್ಯೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರ ಬೇಕು. ಅಷ್ಟಲ್ಲದೆ ಇತರ ಮದ್ದಿನ ಬಳಕೆ ಸಹಾ ಬಹು ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಿಂದ ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಪ್ರಚಲಿತ ಇತ್ತು. ಅದಕ್ಕಾಗಿ ಈ ಬಳ್ಳಿಗೆ ದೇವರು ಎಂಬ ಪೂಜನೀಯ ಸ್ಥಾನ ಮಾನವಿತ್ತು. ದೇವ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ದೇವಿ, ಯೋಗೀಶ್ವರಿ, ಕನ್ಯಾ, ನಾಗಾರಿ, ನಕ್ರ ದಮನಿ, ವಿಷ ಕಂಟಕಿನಿ, ವಿಷಹಾರಿಣೀ, ವಂಧ್ಯಾ ಕಾರ್ಕೋಟಕೀ, ಮಹಾಜಾಲಾ ಮತ್ತು ಕರ್ಕಟಾ ಎಂಬ ನಾನಾ ಹೆಸರುಗಳು. ಈ ಹೆಸರುಗಳ ಹಿಂದೆ ಬಳ್ಳಿ ನಾನಾ ಬಳಕೆಯ ವೈವಿಧ್ಯ ಅಡಗಿದೆ. ಗೋವಾ ಮತ್ತು ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ವಾಸಮಾಡುವ ಗೌಡ ಸಾರಸ್ವತ ಅಥವಾ ಕೊಂಕಣಿ ಸಮುದಾಯದ ಜನರು ತಮ್ಮ ಕೊಂಕಣಿ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಪಾಗಲ್ ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಿಂದ ಕರೆವರು. ಇದೇ ಸಮುದಾಯದ ಜನ ಇದರ ರುಚಿ ಮತ್ತು ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಬಳಕೆ ಅರಿತವರು ಸಹ. ವರುಷಕ್ಕೊಮ್ಮೆ , ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಶ್ರಾವಣ ಮಾಸದಲ್ಲಿ ಈ ಕಾಯಿ ತಿನ್ನಬೇಕೆಂಬ ಪರಿಪಾಠ ಇವರಲ್ಲಿದೆ.



ಮಡೆಹಾಗಲದ ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರದ ಹೆಸರು ಮೊಮೊಡೀಕಾ ಡಯೊಯಿಕಾ. ಕುಲ ಕುಕುರ್ ಟೀಸಿ. ಇಡೀ ದೇಶದ ಮಳೆಕಾಡಿನ ಮತ್ತು ಕುರುಚಲು ಕಾಡಿನ ಸಾಮಾನ್ಯ ಬಳ್ಳಿ ಇದಾಗಿತ್ತು. ಗೊಂಡು ಹೂಗಳಲ್ಲ ಕಾಯಿ ಆಗದಕಾರಣದಿಂದ ಅಥವಾ ಖಜ ಗಳಿಂದ ಹೊಸ ಗಿಡ ಮೊಳೆಯದ ದೆಸೆಯಿಂದ ಇದಕ್ಕೆ ಬಂಜೆಹಾಗಲ ಎಂಬ ಪರಿಭಾಷೆ ಇದೆ. ಇಂದು ಇದು ಅಪರೂಪವಾಗಲು ನಮ್ಮ ದಿವ್ಯ ನಿರ್ಲಕ್ಷ್ಯ ಕಾರಣ. ಇರುವ ಹತ್ತಾರು ಬಳ್ಳಿಗಳೂ ಸಹ ನಮ್ಮ ಹೊಣೆಗೇಡಿ ಕಟಾವಿನ ದೆಸೆಯಿಂದ ನಾಶವಾಗುತ್ತಿವೆ.

ವಿಟಮಿನ್ ಏ, ಸಿ, ಪಿಷ್ಟ, ಸಸಾರಜನಕ, ರಂಜಕ, ಅಯೋಡಿನ್, ಕಬ್ಬಿಣ, ಕ್ಯಾಲ್ಷಿಯಂ, ರಾಳ ಮತ್ತು ಮಾಂಗನೀಸ್ ಅಂಶ ಹೇರಳವಾಗಿದೆ ಎಂದು

ಮಡೆಹಾಗಲದ ರಾಸಾಯನಿಕ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ ವರದಿ ತಿಳಿಸುತ್ತಿದೆ. ಹಣ್ಣಿನ ಹೊರ ತೋಗಟಿಯ ಕಡುಗೆಂಪು ಬಣ್ಣದ ಕಣ(ಕಲರ್ ಹಿಗ್ ಮೆಂಟ್) ಬೇರ್ಪಡಿಸಿ ಗೋಚರಮಂಚೂರಿಯಂತಹ ತಿನಿಸುಗಳಿಗೆ ನೈಜ ಬಣ್ಣವೀಯಲು ಬಳಸಬಹುದು. ಮಡೆಹಾಗಲದ ಅಂಗಾಂಶ ಕೃಷಿ ಅಥವಾ ಆಹಾರ ಉದ್ದಿಮೆ ಬಳಕೆಯ ಬಣ್ಣ ತಯಾರಿಕೆ ಬಗ್ಗೆ ಇದು ವರೆಗೆ ಯಾವೊಬ್ಬ ಬಯೋಟೆಕ್ನಾಲಜಿ ಕಸುಬುದಾರರು ಆಲೋಚಿಸಿಯೂ ಇಲ್ಲ. ಇಂತಹ ವಿರಳ ಗುಣ ಕರ್ಮದ ಮದ್ದಿನ ಗಿಡ ಮರೆಯಾಗಿ ಹೋಗದರೀತಿ ಕಾಪಾಡಬೇಕಾದ್ದು ನಮ್ಮ ಧರ್ಮ.

ಮಡೆ ಹಾಗಲದ ಬಳ್ಳಿ ಸುಮಾರು ನಾಕಾರು ಮೀಟರ್ ಹಬ್ಬುವುದು. ಹೃದಯಕಾರದ ಹಸಿರೇಲೆ. ಎಲೆ ಕಂಕುಳಲ್ಲ ಅರಳುವ ಹಳದಿ ಹೂ. ಹಾಗಲದ ಕಿರಿ ಗಾತ್ರ ಹೋಲಕೆಯ ಮೂರಿಂಚು ಉದ್ದ, ಎರಡಿಂಚು ವ್ಯಾಸದ ಗುಂಡನೆ ಕಾಯಿ . ಅದರ ತುಂಬ ಹುಸಿ ಮುಳ್ಳಿನಾಕಾರದ ಚೂಪು ರಚನೆ. ಕಳತ ಕಾಯಿ ನೆತ್ತರುಗೆಂಪಿನ ಬಣ್ಣದ್ದು. ಒಳಗೆ ಕೊಂಚ ಮಾಂಸಲ ಭಾಗವಿದೆ. ನೆಪ ಮಾತ್ರದ ಜೀಜ ಹಾಗಲದ ಹೋಲಕೆಯದು. ಬಳಕೆ ಮತ್ತು ಔಷಧಿ ಗುಣ ಒಂದೆರಡಲ್ಲ. ಪಲ್ಯ, ಗೊಜ್ಜು, ಸಿಹಿ ಸಾಂಬಾರು, ಬಜ್ಜಿ, ಬೋಂಡಾ ರೂಪದ ನಾನಾ ಅಡುಗೆಗೆ ಮಡೆ ಹಾಗಲ ಮೂಲ ವಸ್ತು. ಇದರ ರುಚಿ ಮತ್ತು ಔಷಧಿ ಗುಣ ಕೆ ನಮ್ಮ ಪೂರ್ವಿಕರು ಮಾರು ಹೋಗಿದ್ದರಲ್ಲ ಅಜ್ಜರಿ ಇಲ್ಲ. ಮದ್ದಿನ ಇತರ ಬಳಕೆ ಅರಿಯುವಾ.

- ಗೆಡ್ಡೆಯನ್ನು ಹುರಿದು ಮೊಳೆ ರೋಗ ಅಥವಾ ಮೂಲವ್ಯಾಧಿ ರೋಗಿಗಳಿಗೆ ತಿನ್ನಿಸಿದರೆ ರೋಗ ಗುಣ. ರಕ್ತ ಸ್ರಾವ ವಾಸಿ.
- ಎಲ್ಲ ಬಗೆಯ ವಿಷದ ತೊಂದರೆಗೆ ಗೆಡ್ಡೆರಸ ಕುಡಿಸುವ, ಮೂರಿಗೆ ತೊಟ್ಟುಕಿಸುವ ,ಲೇಹಿಸುವ ಉಲ್ಲೇಖವಿದೆ. ಇದು ಜನಪದ ವೈದ್ಯದ ಜೀವಂತ ಮಾಹಿತಿ ಸಹ. ರುಜುವಾತಿನ ಕೊರತೆ ಇದ್ದರೂ ಈ ಬಳಕೆಯ ದಾಖಲೆ ಕಾದಿರಿಸಲೇಬೇಕಲ್ಲವೆ.
- ಜಗತ್ತಿನ ಅತ್ಯಂತ ಹಳೆಯ ಸರ್ಜನ್ ಸುಶ್ರುತ.(ಕ್ರಿ.ಪೂ.೨೦೦) ಆತ ಇದರ ಬಳಕೆಯನ್ನು ಜ್ವರದಲ್ಲ ತರಕಾರಿಯಾಗಿ ೨ ಯೋಗ್ಯ ಎಂದಿರುವ. ಅಷ್ಟೆ ಅಲ್ಲ. ಜ್ವರ ತಾಪ ಏರಿದಾಗ ಬಾಹ್ಯ ಲೇಪಕ್ಕೆ ಇದು ಯೋಗ್ಯ ಎನ್ನು ವ ಅಪರೂಪದ ಮಾಹಿತಿ ಸ್ವಾರಸ್ಯದ್ದು.
- ಮೂತ್ರ ಕಟ್ಟಿನ ತೊಂದರೆಗೆ ಪಾಗಲ್‌ಗೆಡ್ಡೆ ಹಾಲಲ್ಲ ಅರೆದು ಸೇವಿಸುವ ಉಪಯೋಗ ಸಹ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿದೆ.
- ಮಧುಮೇಹದಲ್ಲ ಗೆಡ್ಡೆಯ ರಸ ವನ್ನು ತವರದ ಭಸ್ಮ ಸಹಿತ ನೀಡಿದರೆ ಲಾಭ ಎಂಬ ಮಾಹಿತಿ ಇದೆ.
