



ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿ

ಕೀಟದ ಪಕ್ವೀಸಾ! ರ

ಆಹಾರೋತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ಸುಸ್ಥಿರ ಪರ್ಯಾಯ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಜಾನುವಾರುಗಳ ಬದಲಿಗೆ ಖಾದ್ಯಯೋಗ್ಯ ಕೀಟಗಳ ವ್ಯವಸಾಯ ಪ್ರಯೋಗದಲ್ಲಿದೆ.

■ ಸೀಮಾ ಹೆಗಡೆ



ಚಿಲ್ಲಿ ಗಾರ್ಲಿಕ್ ಕ್ರಿಕೆಟ್ ತಯಾರಿ

ನಾನಾಗ ಒಂದೋ ಎರಡನೆ ತರಗತಿಯಲ್ಲೋ ಓದುತ್ತಿದ್ದಿರಬೇಕು. ನನ್ನ ಎಂಜಿನಿಯರ್ ಚಿಕ್ಕಪ್ಪ ಒಬ್ಬರು ಚೀನಾದಲ್ಲಿ ಕೆಲಸಕ್ಕಿದ್ದರು. ವರ್ಷಕ್ಕೊಮ್ಮೆ ಊರಿಗೆ ಬಂದಾಗ ನನಗಾಗಿ ಏನಾರು ತರುತ್ತಿದ್ದ ನೆನಪು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿದೆ. ಹೀಗೆ ಒಮ್ಮೆ ನಮ್ಮನೆಗೆ ಬಂದಾಗ ಬಾಕ್ಸ್ ಒಂದನ್ನು ಕೈಗೆಟ್ಟರು. ತೆರೆಯುವ ಮುನ್ನ ನನ್ನಪ್ಪ 'ಚೀನಾದಲ್ಲಿ ಹುಳು ತಿಂದದ್ದು ರುಚಿ ಕಂಡು ಅದೇ ಪೆಟ್ಟಿಗೆ ತುಂಬಾ ಹಾಕ್ಕು ಬಂದ್ಯನೋ' ಎಂದು ಕಿಟಾಯಿಸಿದ್ದರು. 'ವಿಮಾನದಲ್ಲಿ ತರೋ ಅವಕಾಶ ಇದ್ದಿದ್ದೆ ಬಿಡ್ಡಿಡ್ಲಿ' ಎಂದು ಚಿಕ್ಕಪ್ಪ ಉತ್ತರಿಸಿದಾಗ ಪೆಚ್ಚಾಗಿದ್ದರು.

ಜನ ಕೀಟಗಳನ್ನು ಸೇವಿಸುತ್ತಾರೆ, ಚೀನಾದವರಿಗಂತೂ ಹುಳುಹುಪ್ಪಟೆ ದೈನಂದಿನ ಆಹಾರ ಎಂದು ತಿಳಿದಿದ್ದೇ ಆವಾಗ. ನಮ್ಮಂಥ ಶಾಖಾಹಾರಿಗಳಿಗೆ ಕಪ್ಪೆ, ಹಾಪು, ಅರಣೆ ತಿನ್ನುವ ಕಲ್ಪನೆಯೂ ಸಹಿಸಲಸಾಧ್ಯವಾದದ್ದು. ಆದೇನು ಕಾಲ ಬದಲಾಗಿದೆ. ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯೂ ಆಧುನಿಕವಾಗುತ್ತಿದೆ. ಹೌದೆಂಬಂತೆ ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಧಾರವಾಡ, ಶಿವಮೊಗ್ಗ, ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯದಲ್ಲಿ ಕೃಷಿ ಮೇಳ ನಡೆದ ಮರುದಿನ ಎಲ್ಲಾ ಮಾಧ್ಯಮದಲ್ಲೂ ಕೀಟ ಖಾದ್ಯಗಳ ಸುದ್ದಿಯಿತ್ತು.

ಥಾಯ್ಲೆಂಡೋ, ಮಲೇಷ್ಯಾನೋ, ಕೊರಿಯಾನೋ, ಜಪಾನೋ ಆಗಿದ್ದರೆ ತಲೆಕೆಡುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲವೇನೋ, ಆದರೆ ಇದು ನಡೆದಿದ್ದು ನಮ್ಮ ಕರುನಾಡಲ್ಲಿ. ಒಂದಿಷ್ಟು ಜನ ಇದನ್ನು ಧನಾತ್ಮಕವಾಗಿ ಸ್ವೀಕರಿಸಿ ಆಹಾರ ಭದ್ರತೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಆಶಾಭಾವವನ್ನು ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಿದರೆ, ಇನ್ನೊಂದಿಷ್ಟು ಜನ 'ಅಯ್ಯೋ ಈ ಕಣ್ಣಲ್ಲಿ ಇನ್ನೂ ಅದೇನೇನು ನೋಡಬೇಕೋ, ಹುಳು ತಿಂದು ಬದುಕೋ ದಿನ ದೂರವಿಲ್ಲ' ಎಂಬ ಆತಂಕವನ್ನು ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಿದ್ದರು.

ಮಿಡತೆ, ರೇಷ್ಮೆಹುಳ, ಕ್ರಿಕೆಟ್, ಗೆದ್ದಲು ಮುಂತಾದ ಕೀಟಗಳ ಮಂಚೂರಿ, ಗ್ರೇವಿ, ಪಿಜ್ಜಾ, ಬರ್ಗರ್, ಸಲಾಡ್, ಪಕೋಡಾದಂಥ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಖಾದ್ಯಗಳ ಚಿತ್ರಗಳು ಮಾಧ್ಯಮಗಳಲ್ಲಿ, ಸಾಮಾಜಿಕ ಜಾಲತಾಣಗಳಲ್ಲಿ ಹರಿದಾಡುತ್ತಿರುವಾಗ ಸಸ್ತಾಹಾರಿಯಾಗಿ ನನಗೂ 'ಇಶ್ರೀ' ಅನಿಸಿದ್ದು ಹೌದು. ಹಣ್ಣು ತರಕಾರಿಯುಣ್ಣುವ ನಮ್ಮಂಥ ಜನರು ಮಿಜೆಗುಡುವ ಕೀಟಗಳನ್ನು ಹುರಿದು ಬೇಯಿಸುವ ಅಂಗಡಿಯ ಕಡೆಗೆ ತಲೆ ಹಾಕಿಯೂ ಮಲಗಲಾರರೇನೋ. ಆದರೂ ಇವುಗಳ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿಯಬೇಕೆಂಬ ಕುತೂಹಲದಿಂದ ಓದಲುತೊಡಗಿದೆ.

ಈಗಾಗಲೇ ಹಲವಾರು ಲೇಖನಗಳು ಕೀಟಾಹಾರದ ಉಪಯುಕ್ತತೆ ಬಗ್ಗೆ ಹೇಗೆ ಕೀಟಗಳು ಮಾಂಸಾಹಾರಕ್ಕಿಂತಲೂ ಹತ್ತಾರು ಪಟ್ಟು ಪೌಷ್ಟಿಕ ಎಂದು ವಿವರಿಸಿದ್ದರೂ ಇವು ಏಕೆನ್ನು ಇಲ್ಲಿಯ ಆಹಾರದ ಭಾಗವಾಗಿಲ್ಲ ಎನ್ನುವುದರ ಬಗ್ಗೆ ಯೋಚಿಸುತ್ತಾ ಕುಳಿತೆ. ಸೂಪ್‌ನಲ್ಲಿ ಜಿರಲೆಯ ಕಾಲು ಕಂಡಿತೆಂದು ಹೌಹಾರಿ ರಾಧಾಂತ ಮಾಡುವ ಮನಸ್ಸಿತಿ ಇರುವಾಗ ಇದರಲ್ಲಿ ಆಶ್ಚರ್ಯವೇನೂ ಇಲ್ಲ ಬಿಡಿ. ಹೀಗೆ ಓದಿನ ನಡುವೆ ಗಮನಸೆಳೆದಿದ್ದು 'ಏಟ್ರೀ' (ಅಶೋಕ ಟ್ರಸ್ಟ್ಸ್ ಫಾರ್ ರಿಸರ್ಚ್ ಇನ್ ಎಕಾಲಜಿ ಆಂಡ್ ಎನ್ವಿರಾನ್‌ಮೆಂಟ್) ಸಂಸ್ಥೆಯ 'ಕೀಟದ ಕುಕ್ಕೀಸ್'. ನೋಡುವುದಕ್ಕೆ ಮೈದಾದಿಂದಲೇ ಮಾಡಿರುವಂತೆ ಕಾಣುವ ಇವು ಕೀಟಗಳ ಹುರಿದ ಪುಡಿಯಿಂದ ಮಾಡಿದ್ದು ಎಂದು ಓದಿದಾಗ ನಂಬಲಾಗಲಿಲ್ಲ. ಒಂದು ಕ್ಷಣ ಸಸ್ತಾಹಾರಿಯಾದರೂ ಇದನ್ನು ತಿಂದು ಪ್ರಯೋಗಿಸಬಹುದೇನೋ ಎಂಬ ಹುಚ್ಚೆದ್ದು ಹತ್ತಾರು ಇಕಾಮರ್ಸ್ ಜಾಲತಾಣಗಳಲ್ಲಿ ಈ ತರಹದ ಕುಕ್ಕೀಸ್, ಕನಿಷ್ಠ ಪಕ್ಷ ಕೀಟದ ಪ್ರೊಟೀನ್ ಪುಡಿಯಾದರೂ ಸಿಕ್ಕಿತೇ ಎಂದು ಹುಡುಕಲು ತೊಡಗಿದೆ.

ಭಾರತದ ಸ್ಕೋರ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲೂ ಲಭ್ಯವಿರಲಿಲ್ಲ. ಈ ಬಗ್ಗೆ ಸಂಶೋಧನೆ ನಡೆಸುತ್ತಿರುವ ಏಟ್ರೀಯನ್ನೇ ಕೇಳಿದರೆ ಹೇಗಿರುತ್ತೆ ಎಂದು ಸಂಶೋಧಕರಾದ ಪ್ರಿಯದರ್ಶನನ್ ಧರ್ಮರಾಜನ್ ಅವರನ್ನು ಸಂಪರ್ಕಿಸಿದೆ.

ಪ್ರಿಯನ್ ಮತ್ತವರ ತಂಡ ಈ ಬಗ್ಗೆ ಸಂಶೋಧನೆ ಕೈಗೊಂಡಿದ್ದು 2018ರಲ್ಲಿ ವಿಶ್ವ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಥೆ (FAO) ಪರಿಚಯಿಸಿದ 'ಎಡಿಬಲ್ ಇನ್‌ಸೆಕ್ಟ್ ಪ್ರೋಗ್ರಾಂ', ಅಂದರೆ 'ಖಾದ್ಯಸಾಧ್ಯ ಕೀಟಗಳ ಅಧ್ಯಯನದ ಮಹತ್ವಾಕಾಂಕ್ಷಿ ಯೋಜನೆಯ ಭಾಗವಾಗಿ. ಅಂದಾಜಿನ ಪ್ರಕಾರ 2050ರ ವೇಳೆಗೆ ವಿಶ್ವದ ಜನಸಂಖ್ಯೆ 9 ಶತಕೋಟಿ (ಸದ್ಯ 8.3 ಶತಕೋಟಿ) ತಲುಪುವ ಸಾಧ್ಯತೆಯಿದೆ.

