



ಕಾಫಿಗೆ ಲುವಾಕ್ ಥೆರಪಿ

ಏಷ್ಯನ್ ಪಾಮ್ ಸಿವೆಟ್ ಮಲದಲ್ಲಿನ ಕಾಫಿ ಬೀಜದಿಂದ ತಯಾರಾಗುವ 'ಕೋಪಿ ಲುವಾಕ್' ವಿಶ್ವದ ದುಬಾರಿ ಕಾಫಿಯೂ ಹೌದು. ಇಂಡೋನೇಷ್ಯಾಗೆ ಭೇಟಿ ನೀಡಿದ ಸಂದರ್ಭ ಲುವಾಕ್ ಕಾಫಿಯ ಸ್ವಾರಸ್ಯಕರ ಸಂಗತಿಗಳು ತಿಳಿದುಬಂದವು.

■ ಡಾ. ಪಿ.ಆರ್. ಬದರಿ ಪ್ರಸಾದ್

ಇಂಡೋನೇಷ್ಯಾದ ಬಾಲಿ ಎಂದೋಡೆ ನೆನಪಾಗುವುದು ಸುಂದರ ಕಡಲ ಕಿನಾರೆಗಳು ಮತ್ತು ಮನಮೋಹಕ ಪ್ರಕೃತಿ. ಕೃಷಿ ಆಸಕ್ತರಿಗೆ ಅಲ್ಲಿನ ತಾರಸಿ ಮಾದರಿಯ ಭತ್ತದ ಗದ್ದೆಗಳು ಮುದ ನೀಡುತ್ತವೆ. ಈ ದೇಶ ಮತ್ತೊಂದು ಉತ್ಪನ್ನಕ್ಕೂ ವಿಶ್ವಪ್ರಸಿದ್ಧಿ. ಅದೇ 'ಕೋಪಿ ಲುವಾಕ್'.

ಪ್ರಪಂಚದ ಅತ್ಯಂತ ದುಬಾರಿ ಕಾಫಿ ಕೋಪಿ ಲುವಾಕ್ (ಲುವಾಕ್ ಕಾಫಿ) ಎಂಬುದನ್ನು ಕೇಳಿ ತಿಳಿದಿದ್ದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಇದರ ಉತ್ಪಾದನಾ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ತಿಳಿಯುವ ಕುತೂಹಲವಿತ್ತು. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಬಾಲಿಯ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳಿಗೆ ಭೇಟಿ ನೀಡುವ ಅವಕಾಶ ಸಿಕ್ಕಿದ್ದು, ಆ ಕುತೂಹಲದ ಬೆನ್ನಟ್ಟುವಂತೆ ಮಾಡಿತು.

ಪ್ರಪಂಚದಲ್ಲಿ ವಿಶಿಷ್ಟ ಬಗೆಯ ಹಲವು ಕಾಫಿಗಳಿದ್ದರೂ ಎರಡು ಕಾಫಿಗಳನ್ನು ಮಾತ್ರ ಬಹಳ ವಿಚಿತ್ರ ಪದ್ಧತಿಯಿಂದ ಉತ್ಪಾದಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅವೇ ಲುವಾಕ್ ಕಾಫಿ ಮತ್ತು ಬ್ಲಾಕ್ ಐವರಿ ಕಾಫಿ. ಈ ಎರಡೂ ಕಾಫಿಗಳನ್ನು ಪ್ರಾಣಿಗಳು ತಿಂದು ಅರೆಬರೆ ಜೀರ್ಣಿಸಿ ಮಲದ ಮೂಲಕ ಹೊರಬಂದ ಬೀಜಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಲುವಾಕ್ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಪಾಮ್ ಸಿವೆಟ್‌ಗಳ ಮಲದಲ್ಲಿ ವಿಸರ್ಜನೆಗೊಂಡ ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದರೆ, ಬ್ಲಾಕ್ ಐವರಿಯನ್ನು ಆನೆಗಳ ಲದ್ದಿಯಿಂದ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಅರೇಬಿಕಾ ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಲುವಾಕ್ ಕಾಫಿ ಇಂಡೋನೇಷ್ಯಾದ ವಿಶಿಷ್ಟ ಕಾಫಿ. ಲುವಾಕ್ ಎಂದರೆ ಬೆಕ್ಕಿನ ಹೋಲಿಕೆಯ ಸಣ್ಣ ಫೆರೆಟ್ ತರಹದ ಪ್ರಾಣಿ. ಲುವಾಕ್ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಆಡುಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಕ್ಕಿನ ಮಲದ ಕಾಫಿ (ಕ್ಯಾಟ್ ಪೂಪ್ ಕಾಫಿ) ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ತೋಟದ ಪಂಜರಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಕಿದ್ದ ನಾಲ್ಕು ಸಿವೆಟ್‌ಗಳ

ದರ್ಶನವೂ ನಮಗಾಯಿತು. ಏಷ್ಯನ್ ಪಾಮ್ ಸಿವೆಟ್‌ಗಳು ಇಂಡೋನೇಷ್ಯಾದ ಜಾವಾ, ಬಾಲಿ ಮತ್ತು ಪೂರ್ವ ತಿಮೋರ್ ದ್ವೀಪಗಳ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ಸಿವೆಟ್‌ಗಳನ್ನು ಬಲವಂತವಾಗಿ ತಂದು ಹೀಗೆ ಕಾಫಿ ಉತ್ಪಾದನೆಗೆ ಒಳಸುವುದು ಪ್ರಾಣಿಪ್ರಿಯರ ಕಿಂಗಣ್ಣಿಗೂ ಗುರಿಯಾಗಿದೆ.

ಈ ಪ್ರಾಣಿ, ಹೆಚ್ಚು ಮಾಗಿದ ಮತ್ತು ದೋಷರಹಿತ ಕಾಫಿ ಚೆರ್ರಿಗಳನ್ನು ಆರಿಸಿ ತಿನ್ನುತ್ತದೆ. ಇದು ಸೇವಿಸಿದ ಬೀಜಗಳು ಜಠರಗರುಳನ್ನು ಹಾದು ಆಮ್ಲೀಯ, ಕಿಣ್ವ ಮತ್ತು ಹುದುಗುವಿಕೆ ಸಂಯೋಜನೆಗೆ ಒಳಪಡುತ್ತದೆ. ಜೀರ್ಣಕ್ರಿಯೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ, ಕಿಣ್ವಗಳು ಮತ್ತು ಆಮ್ಲೀಯಗಳು ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳ ಒಳಕವಚದ (ಎಂಡೋಕಾರ್ಟ್) ಮೂಲಕ ಸೇರುತ್ತವೆ. ಅವು ವಿಸರ್ಜನೆ ಮಾಡಿದ ನಂತರ ಅದರಲ್ಲಿನ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಆರಿಸಿ ತೆಗೆದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಗಾಳಿಯಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಬೀಜದ ಮೇಲಿನ ತೆಳು ಕವಚವನ್ನು ವಿಂಗಡಿಸಿ ಹುರಿಯಲಾಗುತ್ತದೆ.



ಕಾಫಿಯ ಸುವಾಸನೆ ಪ್ರಾಣಿಯ ಕರುಳಿನ ಜೀರ್ಣಕಾರಿ ದ್ರವದಿಂದ ಬಂದಿರಬಹುದು. ಸಿವೆಟ್‌ನ ಹೊಟ್ಟೆಯಿಂದ ಗ್ಯಾಸ್ಟ್ರಿಕ್ ಜ್ಯೂಸ್ ಮತ್ತು ಕಿಣ್ವಗಳು ಬೀಜದಲ್ಲಿ ಸಿಟ್ರಿಕ್ ಆಮ್ಲದ ಮಟ್ಟ ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಕಾಫಿ ಕೊಂಚ ಒಗರಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಲುವಾಕ್ ಕಾಫಿಯ ರುಚಿಯು ವಿಸರ್ಜಿತ ಬೀಜದ ಪ್ರಕಾರ, ಸಂಸ್ಕರಣೆ, ಹುರಿಯುವ ಶೈಲಿ, ಪಕ್ವತೆ ಮುಂತಾದವುಗಳ ಮೇಲೆ ಅವಲಂಬಿತವಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಕಾಫಿ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಘಟಕಕ್ಕೆ ಭೇಟಿ ನೀಡಿ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೀಜ ಹುರಿಯುವ ಮತ್ತು ಪುಡಿ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ ಕಂಡೆವು. ನಮ್ಮನ್ನು ಕೂರಿಸಿ ಬಗೆಬಗೆಯ ಕಾಫಿ ಮತ್ತು ಚಹಾ ಸರಬರಾಜು ಮಾಡಿದರು. ಒಂದೊಂದೇ ಕಟ್ಟಿನಲ್ಲಿರುವ ಪೇಯ ಗುಟುಕರಿಸಿ ರುಚಿ ನೋಡಬೇಕು. ಒಂದರ ರುಚಿ ಮತ್ತೊಂದಕ್ಕೆ ಬೆರೆಯದಂತೆ ಮರಗೆಣಸಿನ ಚಿಪ್ಸ್ ಬಾಯಾಡಿಸಬೇಕು.

ಅಂದಹಾಗೆ ಒಂದು ಕಪ್ ಲುವಾಕ್ ಕಾಫಿ ಬೆಲೆ ಸುಮಾರು 800ರಿಂದ 1500 ರೂಪಾಯಿವರೆಗಿದೆ. ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಒಂದು ಕಿಲೋ ಕಾಫಿ ಪುಡಿ ಅಂದಾಜು 85,000-1,00,000 ರೂಪಾಯಿ. ಸಾಕಿದ ಸಿವೆಟ್‌ನಿಂದ ತಯಾರಾದ ಕಾಫಿ ಪುಡಿ ಬೆಲೆ ಅಂದಾಜು 8500 ರೂಪಾಯಿ ಇದ್ದರೆ, ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಆರಿಸಿದ ಕಾಫಿ ಬೀಜದಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಪುಡಿಗಿ ಲಕ್ಷದವರೆಗೂ ಇರುತ್ತದೆ. ಸಿವೆಟ್ ಕಾಫಿಯ ಉತ್ಪಾದನೆ ಈಚೆಗೆ ಕರ್ನಾಟಕದ ಕೊಡಗಿನಲ್ಲೂ ಸಣ್ಣ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಆರಂಭವಾಗಿದೆ.

ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆ: feedback@sudha.co.in