



ನಿತ್ಯೇಯಿಂದ ಮುಂಚಾನೆ ಎದ್ದ ತಕ್ಕಣ ಒಬ್ಬೆಬ್ಬಿರಿಗೆ ಒಂದೊಂದು ಚಟ್ಟ ಅನ್ನವರ್ಡಕ್ತಿತ ಅಭ್ಯಾಸಗಳಿರುತ್ತವೆ. ಕೆಲವರಿಗೆ ಕ್ಯೂಯಲ್ಲಿ ದಿನಪತ್ರಿಕೆ ಹಿಡಿದು ಒಂದು ದಮ್ಮ ಎಲೆದರೆ ಮಾತ್ರ ಮುಂದಿನ ಹಾದಿ ಸುಗಮ. ಇನ್ನು ಕೆಲವರಿಗೆ ಒಂದು ಲೋಟ ಸ್ವಾಗ್ರಹಿ ಕ್ಯೂಯಲ್ಲಿ ನೇರಬೇಕು. ಬೆಂಕ್ ನಿನ ಒಂದು ಲೀಪ್ಸ್‌ರ ನಿರು ಕೆಲವರಿಗೆ – ಹೀಗೆ ಅನುಕೂಲಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಅಭ್ಯಾಸಗಳು. ಅದರೆ, ಮುಂಚಾನೆಯ ಕಾಫಿ ಸೇವನೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಜನರಿಗೆ ಪ್ರೀತಿಪಾತ್ರವಾದರ್ದು. ಇಲ್ಲಿ ಚರ್ಚೆಯ ವಿವರ್ಯ – ಕಾಫಿ ಗೆ ಚಿಕೋರಿ ಬೇರೆಸಬೇಕಾ ಅಥವಾ ಬೇಡವಾ ಎನ್ನುವುದು. ಚಿಕೋರಿ ಅಪಾರಿಯಕಾರಿಯಂತೆ, ಹೌದಾ? ಚಿಕೋರಿ ಸೇವಿಂದರೆ ಕ್ಯಾನ್‌ರೋ ಬರುತ್ತಂತೆ, ಹೌದಾ? ಎನ್ನುವ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳು ಹಲವೆಡೆಯಿಂದ ಕೇಳಿಬಂತ್ತಿವೆ.

ಚಿಕೋರಿಯ ಸ್ಸುದ ಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ಹೆಸರು ಸಿಕೋರಿಲಮ್ ಇನ್‌ಟ್ರೈಬಸ್. ಮೂಲಂಗಿಯನ್ನು ಹೊಲುವ ಒಂದು ಬೇರು; ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಉತ್ತರ ಯಾರೋಪ್, ಅಮೆರಿಕಾ ಹಾಗೂ ದಕ್ಷಿಣ ಆಫ್ರಿಕಾ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಭಾರತದಲ್ಲಿ 1960ರಿಂದೆಚೇಗೆ, ಭಾರತ: ಹಸಿರು ಕ್ರಾಂತಿಯ ನಂತರ, ರಾಜಸ್ಥಾನದ ಭರತಪುರ್ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲೆನ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ



ಇದರ ಸಾಗುವಳಿ ಕಾಣಬಹುದು.

ಈ ಬೇಳೆಗೆ 5000 ವರ್ಷಗಳ ಇತಿಹಾಸವಿರುವ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿಗಳಿದ್ದು, ಬೇಜಗಳಿಂದ ಇದರ ಪ್ರಸರಣ ಸಾಧ್ಯ. ಸುಮಾರು ಮೂರು ವರ್ಷಗಳ ವರಗೆ ಈ ಸ್ಸು ಬದುಕಬಲ್ಲದು. ಚಿಕೋರಿ ಸ್ಸುಗಳ ಹೂವುಗಳು ಆಕಾಶ-ನೀಲಿ ಬಣ್ಣದಾಗಿದ್ದ ಸ್ಸುದ ಕಾಂಡ ಭೂಮಿಯಿಂದ ಸುಮಾರು ಒಂದು ಮೀಟರ್‌ ಎತ್ತರಕ್ಕೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಇದರ ಎಲೆಗಳು ಹೆಚ್ಚಿಯಾಗಿ ತಿನ್ನಲು (ಪ್ರೀನ್ ಸಾಲಡ್ ಮಾದರಿಯಲ್ಲಿ) –ಬಲು ರುಚಿ. ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಪಾಶ್ಚಾತ್ಯ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಇದು ಪ್ರೀನ್ ಸಾಲಡ್‌ನ ಅನವಿಭಾಜ್ಯ ಅಂಗ.

ಚಿಕೋರಿ ಬೇರನ್ನು ತೊಳೆದು, ಪಕ್ಷಿಷಿ, ಆವಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಇಲ್ಲದೇ ನೈಸ್‌ಸಿರಿಕವಾಗಿ ಒಳಗಿಸಿ, ಪ್ರಾಣ ಮಾಡಿ ನಂತರ ಕಂದು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಹುರಿದು ಕಾಫಿ ಪ್ರದಿಯೋಟ್‌ಗೆ ಬೆರಿಸಿ ಒಳಸುವುದು ಬಹು ಪುರಾತನವಾದ ಪದ್ಧತಿ. ಚಿಕೋರಿಯನ್ನು ಒಳಸುಪುದ್ದಿರಿದ ಕಾಫಿ ಬದಗುತ್ತೆ. ಮಧುರ ಸುವಾಸನೆ ಹೆಚ್ಚುವುದು ಮಾತ್ರವಲ್ಲ ಮುತ್ತಪ್ಪಯ್ಯಕ್ಕೆ ನಾಂದಿಯಾಗುತ್ತದೆ.

ಚಿಕೋರಿಯ ಒಳಕೆಯಿಂದ ಸೇವಿಸುವ ಕಾಫಿಯ ಒಗರು ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತಾದರೂ, ಜನಸಾಮಾನ್ಯಗೆ ಚಿಕೋರಿಯೇ ಒಗರಿಗೆ ಕಾರಣವೆಂಬ ಸಂಶಯಗಳು, ಗೊಂದಲಗಳಿವೆ. ಚಿಕೋರಿಯಲ್ಲಿ ಕೆಫೀನ್ ಇರದ ಕಾರಣ ಇದರ ಬೇರೆಸುವಿಕೆಯಿಂದ ದೇಹಕ್ಕೆ ಕೆಫೀನ್ ಅಂತ ಸೇವಣದೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗುವುದು. ಈ ಕಾರಣಕ್ಕೆ ಪಾಶ್ಚಾತ್ಯ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಚಿಕೋರಿಯಿಂದಲೇ ಕವಾಯವನ್ನು (ಜಹಾ/ಕಾಫಿ) ತಯಾರಿಸಿ ಸೇವಿಸುವುದುಂಟು.

ಚಿಕೋರಿ ಕೇವಲ ಕಾಫಿಯೋಟ್‌ಗೆ ಮಾತ್ರವಲ್ಲ ಚಹಾ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ, ಸಾಪೊ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ, ಏಸ್‌ ಕ್ರೀಮ್‌ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಸಹ ಐರೊಪ್ಪು ರಾಷ್ಟ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಒಳಕೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಹೀಗೆ ಬಹುಪರ್ಯೋಗಕ್ಕೆ ನಿಂದಿಟ್ಟಿರುವುದಿಲ್ಲ!

ಚಿಕೋರಿಯಲ್ಲಿರುವ ಒಂದು ರಿಟಿಯ ನಂಜಿನ ಅಂಶದಿಂದಾಗಿ, ರಾಸಗಳಿಗೆ ಅಹಾರದೊಟ್ಟಿಗೆ ನೀಡಿದರೆ ಕರುಳಿನಲ್ಲಿ ಬೀಡುಬಿಟ್ಟಿರುವ ಪರಾವಲಂಬಿ ಹುಳುಗಳ ಹೊಳೆಟಿ (ಆಂಟಿ ಹಲ್ಲಿಂಟ್‌ಕೊ) ಸಾಧ್ಯವೆಂಬ ಮಾಹಿತಿ ವ್ಯಾಜಾನಿಕವಾಗಿ ಲಾಘಿವಿದೆ. ಅದರೆ ಈ ನಿಟ್ಟನಲ್ಲಿ ಇನ್ನೂ ಪ್ರಯೋಗಗಳೇ ನಡೆಯುತ್ತಿವೆ.

ಮರುಳ ಮೃತ್ತಿ ಅಮ್ಲಿಯ ಮಣಿನಲ್ಲಿ ಇದರ ಬೆಳವಣಿಗೆ ಉತ್ತಮವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಬೀಲಿನ್ ಇಷ್ಟಪದುವ ಈ ಬೆಳೆ ಹಾವಾಮಾನ ವೇರಿತ್ವವನ್ನು, ಮಿತಿಮೇರಿದ ಚಳಿಯನ್ನು ತಡೆದುಕೊಳ್ಳುವ ಶಕ್ತಿ ಹೊಂದಿದೆ. ಅದರೆ ಇದರ ಬೆಳೆಗೆ ಅತಿಯಾದ ನೀರಾವರಿ ಸೂಕ್ತವಲ್ಲ.

ತಪ್ಪು ಗ್ರಹಿಕೆಗಳು:
ಚಿಕೋರಿಯ ಒಳಕೆಯಿಂದ ಮನುಷ್ಯನ ಆರೋಗ್ಯದ ಮೇಲೆ ಉಂಟಾಗುವುದು ಮಾತ್ರಾದ ಅಡ್ಡ ಪರಿಣಾಮಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ತಪ್ಪು ಗ್ರಹಿಕೆಗಳಿವೆ. ವಾಸ್ತವವಾಗಿ ಚಿಕೋರಿ ಅಡ್ಡ ಉಪಯುಕ್ತ. ಕೆಲವು ಪ್ರಯೋಜನಗಳಿಂದರೆ, ಚಿಕೋರಿಯಿಂದ ಜೀರ್ಣಶಕ್ತಿ ವ್ಯಾಧಿಯಾಗುತ್ತೆ, ಮಲಬದ್ಧತೆಗೆ ಪರಿಹಾರ ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ. ಯಕ್ಕಾ ಹಾಗೂ ಹಿತ್ತಾನಿಶಾಯಿ ಸಮಸ್ಯೆಗೆ ಪರಿಹಾರ ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ. ತೇವಗತಿಯ ಹೃದಯ ಬಡಿತದ ಶಮನಕ್ಕೆ ಸಹಾಯಾಗುತ್ತದೆ.

ಸಂಧಿವಾತಕ್ಕೂ ಚಿಕೋರಿ ಪರಿಣಾಮಕಾರಿ; ಎಲ್ಲದಕ್ಕೂ ಮಿಗಿಲಾಗಿ ಚಿಕೋರಿ ಪಚನ ಕ್ರಿಯೆಯ ಉತ್ತೇಜಕಾರಿಯಾಗಿದ್ದು ದೇಹದ ಚಟ್ಟಪಟಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಉತ್ತೇಜಕವಾಗಿಯೂ ಅಲಾಜಿ ನಿರೋಧಕವಾಗಿಯೂ ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಚಿಕೋರಿಗೆ ದೇಹದಲ್ಲಿನ ಗೆಡ್ಡೆಗಳ ಬೆಳವಣಿಗೆಯನ್ನು ಕುಂಠಿತಗೊಳಿಸುವ ಶಕ್ತಿ ಇರುವ ಬಗ್ಗೆ ಧ್ವನಿಯಾಗಿದೆ. ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಕ್ಯಾನ್‌ರೋ ಚಿಕೋರಿಯ ಪಾತ್ರದ ಬಗ್ಗೆ ಹಲವಾರು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ನಡೆಯುತ್ತಿವೆ.

ತೇವು ವ್ಯಾಜಾನಿಕ ಮಾಹಿತಿಗಳ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಗ್ರಾಹಕರು ಚಿಕೋರಿಯ ಒಳಕೆಯ ಬಗ್ಗೆ ವಿನಾ ಕಾರಣ ಸಂಶಯಗಳಿಗೆ, ಗೊಂದಲಗಳಿಗೆ ಒಳಗಾಗುವುದು ಅನಗ್ತು. ಒಟ್ಟಾರೆ, ಯಾವುದೇ ಪದಾರ್ಥದ ಬೆಳೆ ಇತಿ-ಮಿತಿಯಲ್ಲಿದ್ದರೆ ಒಳಿತಲ್ಲವೇ?