

ಕ್ರಿ ಹಿ ಕುತ್ತಾಹಲ!

ಕೊಡಗಿನಲ್ಲಿಗ ಕಾಫಿಯ ಕೊಯಿನು ನ ಸಮಯ. ವರ್ವಾದ ಎಲ್ಲ ಸಮಯಗಳಲ್ಲಿ ವಿದೇಶೀಯರು ಕೊಡಗನ ಸುತ್ತಾದಲ್ಲಿ ಬರುವುದುಣಿ. ಆದರೆ ಈ ಕ್ರಿಸ್ತನಾನಲ್ಲಿ ವಿದೇಶೀಯರಿಗೆ ಸುತ್ತಾಟಕ್ಕೆ ಒಂದು ಹೊಸ ಆಯಾಮ ದೊರಕುತ್ತದೆ. ಕಾಫಿ ತೋಟದಲ್ಲಿಲ್ಲ ಸುತ್ತಾಡಿ, ಕೊಯಿನು ವಿವರಗಳನ್ನು ಅರಿತುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಕಾಫಿಯನ್ನು ಕೊಯಿನು, ಕಣದಲ್ಲಿ ಒಣಿಗಿದ ಕಾಫಿಗೆ ಕಾಲುಕೊಟ್ಟು,



ಚಿತ್ರ- ಬರಹ: ಪ್ರತ್ಯೇಕಿಸಿ ಕರುಣ್ಣ ಕಾಳಿಯ್

ಕಾಫಿಯನ್ನು ಗೋಣಿಕೆಲಗಳಿಗೆ ತುಂಬಿ ಪ್ರವಾಸದ ಸಂತೋಷವನ್ನು ಇಮ್ಮುಡಿಗೊಳಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.

ಮೊನ್ಯೆ ನೋಡಿದರೆ ಚೆಟ್ಟುಭ್ರಿಗೆ ಇಬ್ಬರು ವಿದೇಶಿ ಅರ್ಥಿಗಳು ಬಂದಿದ್ದರು. ಅರ್ಚಿಂಟ್ಸ್‌ನಾದ ಇರಾಡೊ ಸಂತಕಟ್ಟ್‌ ಎಂಬ ಯಿವಕ ಹಾಗೂ ಇಂಗ್ಲೆಂಡನ ಸರಕ ಸಂತಕಟ್ಟ್‌ ಎಂಬ ಮಹಿಳೆ ಇಬ್ಬರು ಸೇರಿ ಸ್ನೇಹಾನಲ್ಲಿ ‘ಕಾಫಿ ಸೊಲಾಲ್’ ಎನ್ನುವ ಕಾಫಿ ಚೆಫ್‌ಯನ್ನು ಹಲವು ವರ್ವಾಗಳಿಂದ ನಡೆಸುತ್ತಿರುವವರು. ಇವರು ವಿದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಕಾಫಿಯ ಬೀಜವನ್ನು ಶಿರೀದಿಸಿ ತಾಜಾ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಸ್ವತಃ ತಯಾರಿಸಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಿರುವವರು.

ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಕಾಫಿ ದೊರೆಯುವ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿ ಪಡೆದುಕೊಂಡಿದ್ದ ಇವರಿಭ್ರಿರೂ ಕಾಫಿಯ ಮೂಲವಾದ ಹೊಡಗಿಗೆ ಬಂದಿದ್ದಾರೆ. ಅಮೃತೀಯ ಕುಂಜಾಂಡ ಮಾಡಿಯ್ಯ ಹಾಗೂ ಸಿದ್ಧಾಪುರದ ರಿವರ್‌ ಸ್ವೆಡ್‌ ಕಾಫಿ ಏಸ್‌ಟೆನ್‌ನ ಮಾಲೀಕರಾದ ಚೇನಂಡ ಚುಮ್ಮಿದೇವಯ್ಯನರ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಮನದಣಿಯೆ ಸುತ್ತಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಗಿಡಗಳಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣಾಗಿದ್ದ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಕೊಯಿನು ಸಂಪನ ಪಟ್ಟಿರ್ಬಾರೆ. ಕಣದಲ್ಲಿ ಒಣಿಗುತ್ತಿದ್ದ ಕಾಫಿಗಳಿಗೆ ಗೇರಮಣಿಯನ್ನು ಎಂದು, ಕಾಫಿಯನ್ನು ಕೇಳಿತ್ತೇ ತುಂಬಿ ‘ಎಂಜಾಯ್’ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ.

ಹಾಗೆಂದು ಬರೆ ಎಂಜಾಯ್ ಅಲ್ಲ, ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯ ಕುರಿತು ಸಾಕಷ್ಟು ವಿವರಗಳನ್ನು ಇವರಿಭ್ರಿರೂ ಕೇಳಿ ಪಡೆದರು. ಚುಮ್ಮಿದೇವಯ್ಯನವರಿಂದ ಕಾಫಿ ತೋಟದ ನಿವಾಹಣೆಯ ಬಗ್ಗೆ, ನೀರಿನ ವ್ಯವಸ್ಥೆ, ಗೊಬ್ಬರ ಹಾಗೂ ಡೈವಿಫ್ ಸಿಂಪಡಿಸುವುದರ ಬಗ್ಗೆ, ಒಣಿಸುವ ಹಂತದ ಬಗ್ಗೆ, ಸಂಗ್ರಹಕೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಹಿಗೆ ನೂರೆಂಬು ಪ್ರತ್ಯೇಗಳನ್ನು ಕೇಳಿ ಎಲ್ಲ ಮಾಹಿತಿಗಳನ್ನು ಪಡೆದುಕೊಂಡರು.

ಜೆಗೆ ತಮ್ಮೆಲ್ಲಿದ್ದ ಮಾಹಿತಿಗಳನ್ನು ಅವರು ಹಂಚಿಕೊಂಡರು. ಕಾಫಿಯ ಪಲ್ರೋ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರ ನೀಡಿದರು. ವಿದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಯನ್ನು ವೈಜ್ಞಾನಿಕವಾಗಿ ಹಾಗೂ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಯೇ ಬೆಳೆಸುತ್ತಿದ್ದರೂ, ಸಾವಿಯ ಗೊಬ್ಬರದಿಂದ ಬೆಳೆಸುವ ಕಾಫಿಗೆ ಬೇಡಿಕೆ ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತಿರುವ ಬಗ್ಗೆ ಅರ್ಚಿಂಟ್ಸ್‌ನಾದ ಇರಾಡೊ ಸಂತಕಟ್ಟ್ ಇಲ್ಲಿನ ಬೆಳೆಗಾರರ ಗಮನ ಸೆಳೆದ. ‘ಭಾರತದ ಕಾಫಿಯ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿಯಲು ಕೊಡಗ ಸರಿಯಾದ ಸ್ಥಳ. ಇಲ್ಲಿಯ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಗಾರರಿಂದ ನೇರವಾಗಿ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಶಿರೀದಿಸಿ ವಿದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಮಾರುಕಟ್ಟಿಯನ್ನು ಸ್ವೀಕೃತವಾಗಿ ಮಾಡಿದ್ದೀರು’ ಎಂದೂ ಆತ ಹೇಳಿದ.

ಅಮೃತೀಯ ಕುಂಜಾಂಡ ಮಾಡಿಯ್ಯನವರ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಅನೆಯ ಲದ್ದಿಯಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಬೀಜದಿಂದ ಮಾಡುವ ಟಸ್ಕ್‌ ಕಾಫಿ ಹಾಗೂ ಕಾಡುಬೆಕ್ಕು ತಿಂಡು ಹಾಕಿದ ಮಲದಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಬೀಜದಿಂದ ಮಾಡುವ ಸಿವೆಟ್‌ ಕಾಫಿಯ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರ ಪಡೆದುಕೊಂಡ ಇರಾಡೊ, ‘ಟಸ್ಕ್‌ ಕಾಫಿ ಮತ್ತು ಸಿವೆಟ್‌ ಕಾಫಿಗೆ ವಿದೇಶದಲ್ಲಿ ಬಹಳ ಬೇಡಿಕೆ ಇದೆ’ ಎಂದು ತಿಳಿಸಿದ. ಹಿಂದೆ ಜನರು ಕೊಡಗಿನಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲದ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ಒಳಗೊಂಡಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ಚುಮ್ಮಿದೇವಯ್ಯನವರು ವಿವರಿಸಿದರು. ಇಬ್ಬರು ಪ್ರವಾಸಿಗರೂ ಬೆಲ್ಲದ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಸವಿದು ನಾಲ್ಕಿಗೆ ಚಪ್ಪರಿಸಿದ್ದು ವಿಶೇಷವೆನ್ನಿಸಿತು.

