

(35ನೇ ಪುಟದಿಂದ)

ಈ ಅಂತ ಸ್ವಾಗಳು ಬೆಳೆವ ಜಾಗಕ್ಕೆ ಮತ್ತು ಅಲ್ಲೇ ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡಂತಹ ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಗೂ ಇರುವ ಅವನಾಭಾವವಾದ ಸಂಬಂಧವನ್ನು ಎತ್ತಿ ಹಿಡಿಯುತ್ತದೆ.

ಈ ಹಿಡಿದೆ ಅವರಿಕಾದ ಡಾ.ಕೆಂಪನೇರ್ ತಮ್ಮ ಸಂಶೋಧನೆಯಲ್ಲಿ ಶಿಳಿಸಿದ ವಿಷಯವೊಂದು ನಮ್ಮೆಲ್ಲರನ್ನೂ ಖಚಿತರಿಸುತ್ತದೆ. ಅಕ್ಕಿಯ ದಯುಕ್ಕೂ ಹೃದ್ರೋಗಿಗಳಿಗೆ ಒಳೆಯಿದೆ ಅವರು ಸಾಬಿತು ಮಾಡಿದರು. ಆದರೂ ಕೂಡ ಈ ಅಕ್ಕಿಯ ದಯುಕ್ಕೂ ವೇದ್ಯಾರ್ಥಿಯ ಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯ ತೆಯನ್ನೂ ಪಡೆಯಿದರೆ ಪಕ್ಕಕ್ಕೆ ತಲ್ಲಿದರೆ ಆಗಿದೆ.

ಇಲ್ಲಿ ಗಮನಿಸಬೇಕಾದ ಅಂತವೇನೆಂದರೆ ಅಕ್ಕಿ ಏಷ್ಟನ್ನರ ಬೆಳೆ ಅತ್ಯಂತ ವ್ಯಾಪಾರಿ ಮನೋಧರ್ಮದವರಾದ ಅಮೇರಿಕನ್ನರ ಲಾಂಗಿಳಿಂದ. ಜಗತ್ತಿನಲ್ಲೇ ಹೃದ್ರೋಗಕ್ಕೆ ಚಿಕಿತ್ಸಕವಾಗಿ ಇರಬೇಕಾಗಿದ್ದ ಅಕ್ಕಿ ಮೂಲೆಗುಂಪಾಗಿ ಹೋಯಿತು! ಏಪರ್ಯಾಂಸ ವೆಂದರೆ ದುಡ್ಡಂ ನ್ನು ಚೆಲ್ಲಿ ಅಭಿಯಾಸ ಪ್ರಚಾರ ಮಾಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಅವರ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ವರಡೂ ಕ್ಷೇಗಳಿಂದ ಕಣ್ಣಗೊತ್ತಿ ಕೊಂಡು ತಿನ್ನುವ ನಮ್ಮ ಜನರನ್ನೂ ಮತ್ತು ಅದನ್ನೇ ತಿನ್ನಿ ಎಂದು ಹೇಳುವ ಕೆಲವು ವೇದ್ಯರನ್ನೇ / ದಯುಕ್ಕೀರ್ತಿಯನ್ನರನ್ನೇ ಏಂದು ಹೇಳಬೇಕೊ ತಿಳಿಯುವುದಿಲ್ಲ.

ದಯುಕ್ಕೀರ್ತಿಗಳಿಗೂ ಒಳೆಯಿದು

ಕೆಂಪಕ್ಕೆ/ ಬೈನ್‌ರೈಸ್‌ನಲ್ಲಿರುವ ಏಷ್ಟ ಸುಲಭವಾಗಿ ಕರಗುವಂತಹ ನಾರಿನಿಂದ ಕೂಡಿದೆ. ಇದರ ಪರಿಸಾಮ ಅಕ್ಕಿಯ ಗ್ರಂಥಿಸಿರ್ವ್‌ ಇಂಡೆಕ್ಸ್ ಕಡಿಮೆ ಇದ್ದು ಕ್ಷೇಪ್‌ 1 ಮತ್ತು ಕ್ಷೇಪ್‌ 2 ದಯುಕ್ಕೀರ್ತಿಗಳಿಗೆ ವರದಾನವಾಗಿದೆ. ಕೆಂಪಕ್ಕೆ ಉಂಡ ಮೇಲೆ ಅಕ್ಕಿಯಿಂದ ದೇರುಪಟ್ಟ ಗ್ರಂಥಿಸಿರ್ವ್ ರಕ್ಕೆ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಸೇರಿ ಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಕಾರ್ಯತತ್ವರತೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿರುವ ಇನ್ನುಲ್ಲಿನಾಗೆ ಗ್ರಂಥಿಸಿರ್ವ್ ಹೋರ್ಯಾಗದೆ ಚಯಾಪಚಯ ಕ್ಯಿಯಿಯಲ್ಲಿ ಗ್ರಂಥಿಸಿರ್ವ್ ಅನ್ನ ಪ್ರಾಣವಾಗಿ ಬಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಪ್ರಯೋಜಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ.

ಅತಿ ತೂಕದವರಿಗೂ ಒಳೆಯಿದು

ನನ್ನ ಕ್ಷೇನಿಕಾಗೆ ಬರುವ ನಾರಾಲ್ಲಿ ನಾರೂ ಜನರೂ ಬಲವಾಗಿ ನಂಬಿರುವ ದೇನೆನಿಂದ ಅನ್ನ ತೂಕವನ್ನು ಬೊಜ್ಜನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆಯೆಂದು ಅನ್ನವನ್ನು ತಿನ್ನಲು ಹೇಳಿದಾಗ ಅವರ ಮುಖಿಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಣಿವ ಸಂಕ್ಷಿಪ್ತಯನ್ನು ನೋಡಿದಾಗ ನಾವೆಲ್ಲ ಎಷ್ಟು ಅನ್ನವನ್ನು ಶ್ರೀಮಿಸ್ತ್ರೇವೇ ಎಂಬುದು ಅರಿವಾಗುತ್ತದೆ. ಕೆಂಪಕ್ಕೆ ಅನ್ನ ಸ್ನೇಹಿತಿಯಿಂದ ಹೊಡು ಹೊಳ್ಳಿಗೆ ಸರ್ವತ್ವ ಸಿಕ್ಕುವುದರಿಂದ ನಮಗಾಗಿವಿಲ್ಲದೆಯೇ ಕಡಿಮೆ ಕ್ಯಾಲೆರಿಗಳನ್ನು ತಿನ್ನುತ್ತೇವೆ. ಅಕ್ಕಿಯ ಈ ಅಂತ ಅತಿ ತೂಕದವರಿಗೆ ಹೇಳಿ ಮಾಡಿಸಿದರಿಂದೆ. ಈ ಒಂದು ಗುಣಿಂದಾಗಿಯೇ ಪ್ರಾಥಮಿಕ ಬಂಜಿತನಿಂದ ಬಳಿಲುವವರಿಗೂ ಅನ್ನ ಒಳೆಯ ಆಹಾರವಾಗುತ್ತದೆ. ಅನ್ನ, ಅಕ್ಕಿರೊಟ್ಟಿ, ಇಡ್ಲಿ, ದೊಂಣಿ, ಪೊಗಲುಗಳನ್ನು ನಾನು ದಯುಕ್ಕೀರ್ತಿ ಸೇರಿಸಿದಾಗ ‘ಫಿನಿ’ ಡಾಕ್ಟರ್, ಇಷ್ಟೇಂದು ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಕೊಟ್ಟಿದ್ದೀರಿ, ನಾವು ಸಣ್ಣ ಆಗುತ್ತೇವಾ?’ ಎಂದು ಕೇಳಿದವರು ಬಹುಮಂದಿ. ಹಾಗೇಯೇ ಅವರು ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ತಿಂದುಕೊಂಡು ಸಣ್ಣ ಅದಾಗ ಸಂಪೂರ್ಣವಾದ ಹೋದವರು ಅಷ್ಟೇ ಮಂದಿ.

ಎಲ್ಲಾ ಕಾರ್ಯಲ್ಲಿಗೂ..

ಇಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ ನಿರ್ದಿಷ್ಟವಾದ ಜಾಗರದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ನಿರ್ದಿಷ್ಟವಾದ ಅಕ್ಕಿಗೆ ನಿರ್ದಿಷ್ಟವಾದ ಕಾರ್ಯಲ್ಲಿಗಳನ್ನು ವಾಸಿಮಾಡುವ ಮತ್ತು ಕೆಲಸ ಮಾಡುವ ಶಕ್ತಿ ಇದೆ ಎಂದು ಇತ್ತೀಚನ ಹಲವಾರು ಸಂಶೋಧನೆಗಳು ಹೇಳಿವೆ. ನಮ್ಮ ದೇಶದ್ದೇ ಆದ



ವೇದ್ಯಸ್ಯಯ ವಿಜ್ಞಾನವು ಈ ಹಿಂದೆಯೇ ಇದನ್ನು ಹೇಳಿತ್ತು. ಅರವತ್ತು ದಿನಾಷ್ಟೀ ಬೆಳೆದ ಅಕ್ಕಿಗೆ ಅಯುವೆದದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಮಹತ್ವ ಇದೆ. ಅಚ್ಚ್ರಿ ಮೂಡಿಸುವ ವಿಷಯವೇನೆಂದರೆ ಈವಶ್ವಿಗೂ ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಕಡೆ ಕೆಲವು ಬಗೆ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಕೆಲವು ನಿರ್ದಿಷ್ಟವಾದ ಕಾರ್ಯಲ್ಲಿಗೆ/ ಅರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಸಾಲಿ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ವಾಂತಿ, ಅಸಿಫಾರಕ್ಕೊಂಡಿ; ನಿವರ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಶಕ್ತಿಪರಾಂತರಗೆ/ ನೀಲಂಸಾಂಬವನ್ನು ಬಾಣಾಯಿರಾಲ್ಲಿ ಹಾಲನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲ್ಪೇ, ಮಾಡಿಕ್ಕೆ ಸಾಂಬವನ್ನು ಪ್ರಯೋಗಿಸಿದ್ದರೂ ವೀರ್ಯಪರಾಂತರಗೆ/ ಶಾಸ್ತ್ರಿಕವನ್ನು ವಾತ, ಕಫದ ದೊಡ್ಡಕ್ಕೊಂಡು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಅಕ್ಕಿಯಲ್ಲಿ 80% ಕರ್ಬೊ ಹೈಡ್ರೋಟ್, 7.8% ಪ್ರೋಟಿನ್, 3% ಕೊಬ್ಬಿ ಇದೆ, ಮುನಿ ಪರಾಶರರು ತಮ್ಮ ಕೃತಿ ಪರಾಶರದಲ್ಲಿ ‘ಅಕ್ಕಿ ಬೆವನಕ್ಕೊಂಡು ಜೀವಕ್ಕೊಂಡು ದೇವರಿಗೂ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಬೇಕಾದಂತ ಧಾನ್ಯ’ ಅಂತ ತಿಳಿಹೇಳಿದ್ದಾರೆ. ಶರಣರು ‘ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ತಿಂದವನು ಹಕ್ಕಿಯಂತಾಗುವನು’ ಎಂದು ಹೇಳಿದ್ದಾರೆ. ನಮ್ಮ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆವ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ತಿಂದು, ನಮ್ಮ ರೂಪೇತರಿಗೆ ಹೈಡ್ರೋಟ್ ಅಕ್ಕಿಯ ಬೆಲೆ ವಿನಿದ್ಧರೂ 30 ರಿಂದ 40 ರೂ.ಗಳಾದರೆ, ಒಟ್ಟು ಮತ್ತು ಇತರೆ ಆಕರ್ಷಕ ದಬ್ಬಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಸೀರಿಯಲ್‌ಗಳ ಬೆಲೆ 120 ರಿಂದ 250 ರೂಗಳಿರುತ್ತಾಗೆ ಇದೆ.

ಇನ್ನೇಕೆ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ತಿನ್ನಲು ಹೇದರಿಕೆ ಅಥವಾ ಸಂಹೋಜೆ? ಬನ್ನಿ ದಿನವೂ ಅನ್ನವನ್ನು ತಿಂದು ಅನಂದವನ್ನು ಅನುಭವಿಸೋಣ.