



ಕಾಫಿ ಹಣ್ಣು ಸವಿಯುತ್ತಿರುವ ಲುವಾಕ್

ಹೋಗುವುದಾಗಿಯೂ ಆಶ್ಚರ್ಯ ನೀಡಿದರು.

ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುವ ಕಾಡು ಬೆಕ್ಕು (ಅಥವಾ ಕಬ್ಬೆಕ್ಕು: ಇದರ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಹೆಸರು 'ಪ್ಲೂರಾಡೊಕ್ರಿಸ್ ದಮ್ರಾಪೊರ್ಟಿಸ್') ಕಾಫಿ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ತಿಂದು, ಅರ್ಧ ಜೀರ್ಣವಾಗದ ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಮಲದ ಮೂಲಕ ಹೊರಹಾಕುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ, ನೀರಿನಲ್ಲಿ ತೊಳೆದು, ಒಣಗಿಸಿ, ಬಳಿಕ ಕಾಫಿ ಪುಡಿಯನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ತಯಾರಿಸುವವರ ಪ್ರಕಾರ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಎರಡು ಯಾಂತ್ರಿಕ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯ ಮೂಲಕ ಈ ಕಾಫಿಯು ವಿಶೇಷವಾದ ಸ್ವಾದ ಹೊಂದಿದೆ. ಅವೆಂದರೆ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಆಯ್ಕೆ ಹಾಗೂ ಅತಿಯಾದ ಜೀರ್ಣ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ. ಈ ಕಾಡುಬೆಕ್ಕುಗಳು ನೈಸರ್ಗಿಕ ಜೀವನದಲ್ಲಿ ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಪಕ್ಕವಾಗಿರುವ ಹಾಗೂ ಉತ್ತಮ ದರ್ಜೆಯ ಕಾಫಿ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನೇ ಆಯ್ಕೆ ತಿನ್ನುತ್ತವೆ. ಬಳಿಕ ಅದರ ಜೀರ್ಣನಾಳದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳು ಬುರುಗುವಿಕೆಗೆ ಒಳಪಟ್ಟು ವಿಶೇಷ ಸ್ವಾದ ಉಂಟಾಗುತ್ತದೆ.

ಹಿಂದೆಲ್ಲ ಕಾಡಿನಿಂದ ಇಂತಹ ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಆಯ್ದುಕೊಂಡು ಬರುತ್ತಿದ್ದರು. ಆದರೆ ಈಗ ಬದಲಾದ ಜೀವನಶೈಲಿಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಫಾರ್ಮ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಬೆಕ್ಕುಗಳನ್ನು ಬಂಧಿಸಿಟ್ಟು ಮಲದ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ! ಇದು ಕಳೆದ 18-20 ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಈಚೆಗಿನ ವಿಧ್ಯಮಾನ. ಬಂಧಿಸಲಾದ ಬೆಕ್ಕುಗಳಿಗೆ ಕಾಫಿ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ತಿನ್ನಿಸಿ ಅದರ ಮಲ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ, ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕಿಸಿ ಪುಡಿ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. 'ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಮಲಮಿಶ್ರಿತ ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳ ಹಾಗೂ ಹೀಗೆ ಬಂಧನದಲ್ಲಿಟ್ಟು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳ ಕಾಫಿ ರುಚಿಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಾ ವ್ಯತ್ಯಾಸವಿದೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ನನ್ನೊಡನೆ ಬಂದ ಈಫಾ. ಹಲವು ಸಲ ಈ ಕಾಡು ಬೆಕ್ಕುಗಳು ನಾಡಿನ ಕೃತಕ ವಾತಾವರಣಕ್ಕೆ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳದೆ ಸಾವಿಗೀಡಾಗುವುದೂ ಉಂಟು. ಅತಿ ಚಿಕ್ಕ ಪಂಜರಗಳು, ರೋಗರುಜಿನಗಳ ಪರಿಸರವಿಕೆ, ಕೃತಕ ಆಹಾರ- ಹೀಗೆ ಸಾವಿಗೆ ಹಲವು ಕಾರಣಗಳಿವೆ. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಇಂಡೋನೇಷ್ಯಾದಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಣಿ ದಯಾ ಸಂಘಗಳು ಇದರ ವಿರುದ್ಧ ದನಿ ಎತ್ತುತ್ತಿವೆ.

ಕೆ.ಜಿ.ಗೆ 50 ಸಾವಿರ!

ಜಗತ್ತಿನ ಅತೀ ದುಬಾರಿ ಎಂದು ಖ್ಯಾತಿ ಹೊಂದಿರುವ 'ಕೊಫಿ ಲುವಾಕ್'ನ ಉತ್ತಮ ದರ್ಜೆಯ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಕಾಫಿ ಪುಡಿ ಕೆ.ಜಿ.ಗೆ 35 ಸಾವಿರದಿಂದ 50 ಸಾವಿರ ರೂಪಾಯಿ ಬೆಲೆ! ಫಾರ್ಮ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸಿರುವ ಕಬ್ಬೆಕ್ಕುಗಳಿಂದ ಸಂಗ್ರಹವಾದ ಕಾಫಿ ಪುಡಿ (ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ದೊರಕುವ 'ಕೊಫಿ ಲುವಾಕ್')

ತಂದಿಟ್ಟರು. ನೋಡಲು ಸಾಮಾನ್ಯ ಕಾಫಿಯನ್ನೇ ಹೋಲುತ್ತಿತ್ತು. ಕಹಿ ಅಂಶವಿಲ್ಲದೇ ರುಚಿ ಮಾತ್ರ ಅದ್ಭುತವಾಗಿತ್ತು!

ಡಾ.ಏರ್ನಾ ಇದರ ವಿವರಣೆ ನೀಡಿದಾಗ ನನ್ನ ಹೊಟ್ಟೆಯ ತಳಭಾಗ ಸೇರಿದ್ದ ಕಾಫಿಯು ಬಾಯಿಯಿಂದ ಹೊರ ಬಂದಂತಾಯಿತು! 'ಇಂಡೋನೇಷ್ಯಾದ ಕೆಲವೊಂದು ಅಡವಿಗಳಲ್ಲಿರುವ ಲುವಾಕ್ ಎನ್ನುವ ಕಾಡು ಬೆಕ್ಕು ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಉತ್ತಮವಾದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಸೇವಿಸಿ, ಬಳಿಕ ಜೀರ್ಣವಾಗದೇ ಇರುವ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಮಲದೊಡನೆ ಹೊರಹಾಕುತ್ತದೆ. ಮಲದಿಂದ ಈ ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸಿ, ಶುದ್ಧಗೊಳಿಸಿ ತಯಾರಾದ ಕಾಫಿಪುಡಿಯನ್ನು ಕೊಫಿ ಲುವಾಕ್ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ' ಎಂದರು ಏರ್ನಾ. 'ಆಗಲೇ ಏಕೆ ಅದರ ವಿವರ ಹೇಳಲಿಲ್ಲ?' ಎನ್ನುವುದು ನನಗೆ ಗೊತ್ತಾಯಿತು.

ಮೂರು ದಿನಗಳ ಕಾರ್ಯಾಗಾರ ಮುಗಿದ ಬಳಿಕ, ಸಮೀಪದ ಪ್ರವಾಸಿ ಸ್ಥಳಗಳಿಗೆ ಭೇಟಿ ನಿಗದಿ ಪಡಿಸಿದ್ದರು. ನಾನು ಏರ್ನಾರವರ ಬಳಿ 'ಕೊಫಿ ಲುವಾಕ್ ಸಂಗ್ರಹಣೆ ವಿಧಾನದ ಪ್ರಾತ್ಯಕ್ಷಿಕೆ ತೋರಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವೆ?' ಎಂದು ಪ್ರಶ್ನಿಸಿದೆ. ಆದರೆ ಪಾಲಂಭಾಂಗ್ ಸಮೀಪದಲ್ಲಿ ಇದರ ತಯಾರಿ ಕೇಂದ್ರ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಸಮೀಪದ ಒಂದು ಹಳ್ಳಿಯ ಮೂಲದವಳಾದ ಇಫಾ, ಅವರ ಹಳ್ಳಿಯ ಸಮೀಪ ಒಬ್ಬರ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಅಲ್ಲ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಮಾಡುತ್ತಿರುವುದಾಗಿಯೂ, ನನ್ನನ್ನು ಅಲ್ಲಿಗೆ ಕರೆದುಕೊಂಡು