



ಲುವಾಕ್ ಮಲದ ಮೂಲಕ ಹೊರಬಿದ್ದ ಅಜೀರ್ಣ ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳ ಸಂಗ್ರಹ

ಕೆ.ಜಿ.ಗೆ 5-7 ಸಾವಿರ ರೂಪಾಯಿವರೆಗೂ ಇದೆ. ಇಂಡೋನೇಷ್ಯಾದ ಸುಮಾತ್ರ, ಜಾವಾ, ಬಾಲಿ, ಸುಲಾವೆಸಿ ದ್ವೀಪಗಳ ಕೆಲ ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಇದರ ಉತ್ಪಾದನೆ ಕಂಡು ಬರುತ್ತದೆ. ಫಿಲಿಪ್ಪೀನ್ಸ್, ಹಾಗೂ ಮಲೇಷ್ಯದ ಕೆಲವು ಭಾಗಗಳಲ್ಲೂ ಅಲ್ಪ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಕಾಣಿಸುತ್ತದೆ.

ಇಂಡೋನೇಷ್ಯದಲ್ಲಿ 18ನೇ ಶತಮಾನದ ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳು ಶುರುವಾದಾಗಲೇ ಕೊಫಿ ಲುವಾಕ್ ತಯಾರಿಯೂ ಶುರುವಾಗಿತ್ತು. ಡಚ್ ವಸಾಹತುಶಾಹಿಗಳು ಕಾಫಿಯನ್ನು ಯೆಮನ್ ದೇಶದಿಂದ ತಂದು ಇಂಡೋನೇಷ್ಯಾದ ಕೆಲ ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆಯನ್ನಾಗಿಸಿದ್ದರು. ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳ ಮೇಲೆ ಸಂಪೂರ್ಣ ಹತೋಟಿ ಸಾಧಿಸಿದ್ದ ಡಚ್ಚರು, ಯಾವುದೇ ಕಾರಣಕ್ಕೂ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಿರುವ ಕೆಲಸಗಾರರಿಗೆ ಸ್ಥಳೀಯರ ಸ್ವಂತ ಬಳಕೆಗೂ ಕಾಫಿ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ತೋಟದಿಂದ ಹೊರಗೆ ಒಯ್ಯಲು ಬಿಡುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಇದರಿಂದಾಗಿ ಕಾಫಿಯ ರುಚಿ ನೋಡಬೇಕೆಂಬ ಬಯಕೆ ಹಾಗೂ ಕುತೂಹಲ ಈ ಕೆಲಸಗಾರರದ್ದು. ಸ್ಥಳೀಯ ಕಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಕಂಡು ಬರುವ ಕಾಡು ಬೆಕ್ಕುಗಳು ಕಾಫಿ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ತಿಂದು, ಜೀರ್ಣವಾಗದೇ ಇರುವ ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಮಲದೊಡನೆ ವಿಸರ್ಜಿಸುವುದನ್ನು ಅವರು ಗಮನಿಸಿದರು. ಆ ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳನ್ನೇ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ, ತೊಳೆದು, ಒಣಗಿಸಿ, ಹುರಿದು ಪುಡಿ ತಯಾರಿಸಿ ತಮ್ಮದೇ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಯನ್ನು ತಯಾರಿಸ ತೊಡಗಿದರು. ಹೀಗೆ ಕಾರ್ಮಿಕರು ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಕಾಫಿಯ ವಿಶೇಷವಾದ ಪರಿಮಳವು ಡಚ್ಚರಿಗೂ ತಲುಪಿ, ಇದು ಅವರಿಗೂ ಬಲು ಪ್ರಿಯವಾಯಿತು.

ಕಾಫಿ ಉದ್ಯಮಿಯಲ್ಲಿ ಈ 'ಕೊಫಿ ಲುವಾಕ್' ಕುರಿತು ಹಲವಾರು ಅಭಿಪ್ರಾಯಗಳಿವೆ. ಅವರು ಇದನ್ನು ಯಾವುದೇ ಕಾರಣಕ್ಕೂ ಶ್ರೇಷ್ಠ ಕಾಫಿ ಎಂದು ಒಪ್ಪಿಕೊಳ್ಳಲು ಸಿದ್ಧರಿಲ್ಲ. ಬದಲಿಗೆ, ಇದೊಂದು ವಿಶಿಷ್ಟ ಸ್ವಾದ ಹಾಗೂ ಪರಿಮಳ ಹೊಂದಿರುವ ಕಾಫಿ ಅಷ್ಟೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಇದರ ಕುರಿತಾದ ವಿಶೇಷ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಸಂಶೋಧನೆಯನ್ನು ಮಾಡಿರುವ ಕೆನಡಾದ ಓಂಟೋರಿಯೊ ಗುಲ್ಪಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯದ ಡಾ. ಮಾಸಿಮೊ ಮಾರ್ಕೋನವರನ್ನು ನಾನು ಇ ಮೇಲ್ ಮೂಲಕ ಸಂಪರ್ಕಿಸಿದೆ. ಅವರ ಪ್ರಕಾರ, ಈ ಕಾಡು ಬೆಕ್ಕುಗಳ (ಲುವಾಕ್)



ಕಾಫಿ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ತಿನ್ನಿಸಲು ಬಂಧಿಸಿಟ್ಟ ಲುವಾಕ್‌ಗಳು



ಬಿಸಿಲಿಗೆ ಒಣಗಿಸುತ್ತಿರುವ ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳು