



ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಹುರಿಯುವ ವಿಧಾನ

ಜೀರ್ಣನಾಳಗಳಲ್ಲಿನ ಜೀರ್ಣರಸವು ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರವೇಶಿಸಿ, ಈ ಜೀರ್ಣರಸದಲ್ಲಿರುವ ಪ್ರೋಟಿಯಸ್ ಎಂಬ ಕಿಣ್ವಗಳು, ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳಲ್ಲಿರುವ ಪ್ರೋಟೀನುಗಳನ್ನು ಚಿಕ್ಕದಾದ ಪೆಪ್ಟೈಡ್ (Peptide) ಹಾಗೂ ಅಮೈನೋ ಆಮ್ಲಗಳಾಗಿ ವಿಘಟಿಸುತ್ತದೆ. ಬಳಿಕ ಈ ಪ್ರೋಟೀನುಗಳು ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಹುರಿಯುವಾಗ 'ಮಿಲ್ಲಾರ್ಡ್ ಬ್ರೌನಿಂಗ್' ಎಂಬ ರಾಸಾಯನಿಕ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗೆ ಒಳಪಟ್ಟು ವಿಶೇಷವಾದ ಪರಿಮಳ ನೀಡುತ್ತದೆ. (ಬೇಕರಿಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಇದೇ ಕ್ರಿಯೆಯಿಂದ ತಿಂಡಿಗಳಿಗೆ ವಿಶೇಷ ಪರಿಮಳ ಲಭಿಸುತ್ತದೆ.)

24ರಿಂದ 36 ತಾಸುಗಳಷ್ಟು ಕಾಲ ಬೆಕ್ಕಿನ ಜೀರ್ಣಾಂಗದಲ್ಲಿರುವ ಈ ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳು ತುಸು ಮೊಳಕೆಯೊಡೆಯುವಿಕೆಗೆ ಒಳಪಟ್ಟು, ಕಾಫಿಯ ಕಹುಗುಣವನ್ನು ಬಹುತೇಕ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿಸುತ್ತದೆ. ಅಮೆರಿಕಾದ ಫ್ಲೋರಿಡಾ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯದ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು, ಈ ಅರ ಜೀರ್ಣಕ್ರಿಯೆಯ ನಕಲನ್ನು ಕೃತಕವಾಗಿ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯದಲ್ಲಿ ಮಾಡಿ ಯಶಸ್ವಿಯಾಗಿ 'ಪೇಟೆಂಟ್' ಪಡೆದಿದ್ದಾರೆ. ವಿಯೆಟ್ನಾನ್ ಕೆಲವೊಂದು ಕಾಫಿ ಉದ್ಯಮಗಳು, ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಕೃತಕವಾಗಿ ಕೆಲವು ಕಿಣ್ವಗಳಿರುವ ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ಮುಳುಗಿಸಿ ತೆಗೆದು 'ಕೊಫಿ ಲುವಾಕ್' ನ ನಕಲನ್ನೂ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ.

ಹಳ್ಳಿಗೆ ಭೇಟಿ

'ಕೊಫಿ ಲುವಾಕ್' ಕುರಿತು ವಿವರಣೆ ಪಡೆದ ಬಳಿಕ, ಇಫಾಳೊಡನೆ ಸಮೀಪದ ಹಳ್ಳಿಯಲ್ಲಿರುವ ಅಗುಂಗ್ ಎಂಬಾತನ ಮನೆಯನ್ನು ಹುಡುಕಿಕೊಂಡು ಹೋದೆವು. ಅವರ ಮನೆಯ ಹಿಂಭಾಗದ ಕೊಟ್ಟಿಗೆಯಂತಹ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ 4-5 ಪಂಜರಗಳಿದ್ದವು. ಕೇವಲ ಒಂದು ವಾರದ ಹಿಂದಷ್ಟೇ ಎರಡು 'ಲುವಾಕ್'ಗಳು ಈ ನೂತನ ಪರಿಸರಕ್ಕೆ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳದೆ ಸಾವಿಗೀಡಾದವು ಎಂದು ಅಗುಂಗ್ ನಮಗೆ ವಿವರಣೆ ನೀಡಿದ. ಅದಕ್ಕೂ ಮೊದಲು 15 ದಿನಗಳ ಹಿಂದೆ ಆ ಎರಡು 'ಲುವಾಕ್'ಗಳನ್ನು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಬೋನು ಹಾಕಿ ಹಿಡಿದಿದ್ದರು. ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ನಿಶಾಚಾರಿಗಳಾಗಿ ಸ್ವಚ್ಛಂದವಾಗಿ ತಿರುಗಾಡುತ್ತಿರುವ ಈ 'ಲುವಾಕ್'ಗಳು ಕೇವಲ 3X3 ಅಡಿ ಗಾತ್ರದ ಪಂಜರದಲ್ಲಿ ಬಂಧಿಸಿರುವುದು

ನಿಜಕ್ಕೂ ದುದೈವದ ಸಂಗತಿ. ಶಿರಸಿಯ ಹಳೆಯದಾದ ನಮ್ಮ ಮನೆಯ ಅಂಗಳದಲ್ಲಿ ಆಗಾಗ್ಗೆ ರಾತ್ರಿ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಭೇಟಿ ಕೊಡುವ ಕಬ್ಬೆಕ್ಕುಗಳ ನೆನಪಾಯಿತು. ನಮ್ಮ ಪಕ್ಕದ ಪ್ರಭುಗಳವರ ಮನೆಯ ಹಿಂದಿರುವ ಬೈನಿ ಮರದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಈಗಲೂ ಈ ಕಬ್ಬೆಕ್ಕುಗಳು ತಿಂದು ಮನೆಯ ಮೇಲ್ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ಬೈನಿ ಮರದ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಮಲದೊಂದಿಗೆ ಹಾಕುತ್ತಿರುವುದು ನೆನಪಾಯಿತು. ಆ ಬೀಜದಿಂದ ಕಾಫಿ ತಯಾರಿಸಬಹುದು.. ಎನ್ನುವ ಆಲೋಚನೆಯೂ ಮನದಲ್ಲಿ ಮಿಂಚಿತು.

ಈ 'ಲುವಾಕ್'ಗಳಿಗೆ ಪ್ರತಿನಿತ್ಯವೂ ಕಾಫಿ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನೇ ನೀಡುತ್ತೀರಾ? ಎಂದು ಅಗುಂಗ್ ಬಳಿ ವಿಚಾರಿಸಿದೆ. ಕಾಫಿ ಹಣ್ಣುಗಳ ಜೊತೆ ಬಾಳೆ ಹಣ್ಣು, ಅನ್ನ, ಬೆಲ್ಲವನ್ನೂ ನೀಡುತ್ತೇವೆ ಎಂದು ವಿವರಿಸಿದರು.

ಒಂದು ಲುವಾಕ್‌ನಿಂದ ಪ್ರತಿನಿತ್ಯ ಸುಮಾರು 30-80 ಗ್ರಾಂ ಗಳಷ್ಟು (ಹಸಿ ಭಾರ) ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಪಡೆಯಬಹುದು. ಪ್ರತಿನಿತ್ಯ ಮುಂಜಾನೆ ಇದರ ಮಲ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ತೊಳೆದು ಬೀಜಗಳನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬಳಿಕ ಇದನ್ನು ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಒಣಗಿಸಿ, ನಂತರ ಹದವಾಗಿ ಹುರಿದು ಕಲ್ಲಿನಲ್ಲಿ ಕುಟ್ಟಿ ಪುಡಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ಕಾಫಿ ತಯಾರಿಸುವಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಬಹುತೇಕ ಎಲ್ಲ ವಿಧಾನಗಳಲ್ಲೂ ಯಾಂತ್ರಿಕ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಬಳಸುವುದಿಲ್ಲ. ಕಾಫಿ ಪುಡಿ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಶ್ರಮ ಇರುವುದರಿಂದಲೇ ಇದು ದುಬಾರಿ ಕಾಫಿಯಾಗಿದೆ.

ಅಗುಂಗ್‌ರೊಡನೆ ಮಾತನಾಡುತ್ತ, ಪೋಟೋ ಕ್ಲಿಕ್ಕಿಸುತ್ತಿದ್ದ ವೇಳೆ ಅವರ ಪತ್ನಿ ನಮಗೆ ಮನೆಯಲ್ಲೇ ತಯಾರಿಸಿದ 'ಲುವಾಕ್ ಕಾಫಿ'ಯನ್ನು ನೀಡಿದರು. ಮೊದಲನೇ ದಿನ ನಾನು ಆ ಫಲಾಹಾರ ಮಂದಿರದಲ್ಲಿ ಸೇವಿಸಿದ 'ಕೊಫಿ ಲುವಾಕ್'ಗಿಂತಲೂ ಇದು ಇನ್ನೂ ನೈಜ ರುಚಿ ಹೊಂದಿತ್ತು. ಬಾಲಿ ಮತ್ತಿತರ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಇತ್ತೀಚಿನ ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ವಿದೇಶಿ ಪ್ರವಾಸಿಗರಿಗೆ ಶುಲ್ಕ ಪಡೆದು 'ಲುವಾಕ್ ಕೊಫಿ' ಫಾರ್ಮ್‌ಗಳನ್ನು ತೋರಿಸುವ ಪ್ರವಾಸೋದ್ಯಮವೂ ಬೆಳೆದಿದೆ! ಮನುಷ್ಯ ತನ್ನ ಸ್ವಾರ್ಥ ಹಾಗೂ ಲಾಭಕ್ಕಾಗಿ ಈ ಬಡಪಾಯಿ ಕಬ್ಬೆಕ್ಕುಗಳನ್ನು ಪಂಜರದಲ್ಲಿ ಬಂಧಿಸಿರುವುದು ಮಾತ್ರ ನನಗೇಕೋ ಸರಿಕಾಣಿಸಲಿಲ್ಲ.