



ಕೇಸರಿಯ ಕಲಬೆರಕೆ

‘ಡಿಎನ್‌ಎ ಬಾರ್ ಕೋಡಿಂಗ್’ ಎನ್ನುವ ಅಪೂರ್ವ ತಂತ್ರ ಕೌಶಲ್ಯದಿಂದ ಇಂದು ಅನೇಕ ಸಸ್ಯಜನಕ ಉತ್ಪಾದನೆಗಳ ಗುಣಮಟ್ಟ ಮತ್ತು ಶುದ್ಧತೆಯನ್ನು ಪತ್ತೆ ಹಚ್ಚಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಕೇಸರಿಯ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನೂ ಸುಂಕ ಅಧಿಕಾರಿಗಳು ಹೀಗೆಯೇ ಪತ್ತೆ ಹಚ್ಚುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

■ ಡಾ. ಉಮಾ ವೆಂಕಟೇಶ್



‘ನಿನ್ನೆ ವರಪೂಜೆಯಲ್ಲಿ ಕೇಸರಿಬಾತ್ ಮಾಡಿದ್ದು. ಅದರಲ್ಲಿದ್ದ ಕೇಸರಿ ನಿಜವಾದದ್ದೋ, ಇಲ್ಲಾ ಬರೀ ಕೇಸರಿಯ ರಂಗೋ!’

‘ಅವರ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ನೀರಿಗೂ ಕೇಸರಿ ಬೆರೆಸಿ ಕುಡೀತಾರಂತೆ. ನಮ್ಮನೇಲಿ ಬಸುರಿ, ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ಹಾಲಿಗೆ ಹಾಕೋಂಡ್ ಕುಡಿಯಕ್ಕೂ ಕೇಸರಿ ಇಲ್ವೇ!’

—ವರಪೂಜೆಯೋ, ವಧುಪರೀಕ್ಷೆಯೋ, ಇಲ್ಲಾ ಶ್ರೀಮಂತಿಗೆಯ ಮೆರೆಸಾಟವೋ, ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಕೇಸರಿಯ ಉಪಯೋಗ ಅನಾದಿ ಕಾಲದಿಂದ ನಡೆದೇ ಇದೆ. ಇಂದು ಪ್ರಪಂಚದ ಅತ್ಯಂತ ‘ದುಬಾರಿ ಮಸಾಲೆ’, ‘ಕೆಂಪು ಚಿನ್ನ’ ಎಂದೆಲ್ಲ ಪ್ರಸಿದ್ಧಿಯಾದ ಕೇಸರಿಯ ಮಹತ್ವದ ಬಗ್ಗೆ ಸಾಮಾನ್ಯ ಜನರಿಗೆ ತಿಳಿದೇ ಇದೆ. ಪ್ರಪಂಚದ ಕೆಲವೇ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಈ ಅಪರೂಪದ ಗಿಡ, ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಸುದ್ದಿಯಲ್ಲಿರುವುದು ಬಹಳಷ್ಟು ಮಂದಿಗೆ ತಿಳಿದಿಲ್ಲ.

Crocus sativus (Saffron) ಎನ್ನುವ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಹೆಸರಿನ ಕೇಸರಿಯ

ಸಸ್ಯದ ಹೂವುಗಳು, ಉತ್ಕರ್ಷಣ ನಿರೋಧಕಗಳು ಅಥವಾ **Anti oxidants** ಎನ್ನುವ ಅಣುಗಳಿಂದ ತುಂಬಿವೆ. ಏರು ರಕ್ತದೊತ್ತಡದ ಸಮಸ್ಯೆಯ ನಿವಾರಣೆ, ಚರ್ಮ ಮತ್ತು ಕೂದಲ ಹೊಳಪನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವ, ಖಿನ್ನತೆಯನ್ನು ನಿವಾರಿಸುವ ಗುಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಕೇಸರಿಯ ಬಳಕೆ, ಕೇವಲ ನಮ್ಮ ಕೇಸರಿಬಾತ್, ಪಾಯಸ ಮತ್ತು ಪುಲಾವುಗಳಿಗಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ಪಶ್ಚಿಮ ದೇಶಗಳ ಪಯೆಯ್ಯ, ಸ್ವೀಡಿಶ್ ಬನ್ನು ಮತ್ತು ಇತರ ಸ್ವಾದಿಷ್ಟ ತಿಂಡಿಗಳಲ್ಲೂ ಸಾಮಾನ್ಯ.

ಇಷ್ಟೆಲ್ಲ ಸದ್ಗುಣಭರಿತ ಈ ಕೇಸರಿಯೇಕೆ ನಮ್ಮ ದಾಲ್ಚಿನ್ನಿ, ಜಾಯಿಕಾಯಿ, ಅರಿಶಿನ ಮತ್ತು ಇತರ ಮಸಾಲೆಯ ಪದಾರ್ಥಗಳಂತೆ ಸುಲಭವಾಗಿ ಜನಸಾಮಾನ್ಯರ ಕೈಸೇರುತ್ತಿಲ್ಲ? ಇದೇಕೆ ಇಷ್ಟು ದುಬಾರು? ಬೇಡಿಕೆಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಏಕೆ ಹೆಚ್ಚು ಬೆಲೆಯಲಾಗುತ್ತಿಲ್ಲ?

ಇಂದು ಮೊರೆಕ್ಕೋ ದೇಶದ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಖಾದ್ಯಗಳಿಂದ ಹಿಡಿದು, ಕಾಶ್ಮೀರ ಕಣಿವೆಯ ಪುಲಾವಿನವರೆಗೆ; ಇಟಲಿಯ ಮಿಲಾನ್ ಪಟ್ಟಣದ ರಿಸೋತ್ತೋವಿನಿಂದ ಹಿಡಿದು, ಕರ್ನಾಟಕದ ಕೇಸರಿಬಾತ್‌ವರೆಗೂ ಕೇಸರಿಯ