



ಕೀತ್ ಅನುಭವ

ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸುವ ಕಣಿವೆಗಳಲ್ಲಿ ಯೋಧನಾಗಿದ್ದು, ಇಂದು ಸಣ್ಣ ಉದ್ಯಮಿಯೆನಿಸಿರುವ ಅಮೆರಿಕನ್ ಪ್ರಜೆ ಕೀತ್ ಅಲೆನಾಜ್ ಕೇಸರಿಯ ಕುರಿತು ಸ್ವಾರಸ್ಯಕರ ವಿಚಾರಗಳನ್ನು ಹಂಚಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸುವ ಕಣಿವೆಗಳಲ್ಲಿ ತಮ್ಮ ಸೇವೆ ಸಲ್ಲಿಸಿದ ನಂತರ, ಕೀತ್ ಮತ್ತು ಅವನ ಮತ್ತಿಬ್ಬರು ಸಹೋದ್ಯೋಗಿಗಳು, ಆ ದೇಶದ ಜನಗಳೊಡನೆ ಒಂದು ಸಾಮಾಜಿಕ ಉದ್ಯಮವನ್ನು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದರು. ಅಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಅಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಅಕ್ಕಿಮೆ ಬೆಳೆಗೆ ಬದಲಾಗಿ, ತಮ್ಮ ಹೊಸ ಉದ್ಯಮ 'ರೂಮಿ ಮಸಾಲೆಯ ಕಂಪೆನಿ'ಯ ಮೂಲಕ, ಕೇಸರಿ ಗಿಡವನ್ನು ಬೆಳೆಸಿ, ಖರೀದಿಸಲು ನಿರ್ಧರಿಸಿದರು. ಸುಮಾರು 380 ಅಫ್ಘಾನ್ ಮಹಿಳೆಯರನ್ನು ಈ ಗಿಡದ ಹೂವಿನ ಪಕ್ಕಗಳನ್ನು ಬಿಡಿಸಿ, ಕೇಸರಿಯ ಶಲಾಕೆಗಳನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸುವ ಕಾರ್ಯಕ್ಕೆಂದು ನೇಮಿಸಿದರು. ಅತ್ಯಂತ ಶ್ರಮದ ಈ ಕೆಲಸದಿಂದಾಗಿಯೇ ಏನೋ, ಕೇಸರಿಯ ಬೆಲೆ ಸದಾ ಗಗನದಲ್ಲೇ ಇರುತ್ತದೆ. ಆ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಹಲವಾರು ದಶಕಗಳಿಂದ ನಡೆದಿರುವ ಅಂತರ್ಯುದ್ಧಗಳಿಂದ ಬೇಸತ್ತು ಜನತೆಗೆ, ಈ ಉದ್ಯಮದ ಮೂಲಕ ಅಲ್ಪಸ್ವಲ್ಪ ಜೀವನಮಾರ್ಗಕ್ಕೆ ಸಹಾಯ ನೀಡುವ ಉದ್ದೇಶ ಕೀತ್ ಅವರದ್ದಾಗಿತ್ತು. ಆದರೆ ಈ ಉದ್ಯಮದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಅವರು ಎದುರಿಸುತ್ತಿರುವ ದೊಡ್ಡ ಸವಾಲು ನಕಲಿ ಕೇಸರಿಯದ್ದು.

ಕೇಸರಿಯನ್ನು ಅಸಲಿಯೆಂದು ಖರೀದಿಸುವ ಅಂಗಡಿಗಳ ಮಾಲೀಕರು, ಕಡೆಯಲ್ಲಿ ಅವು ನಕಲಿಯೆಂದು ತಿಳಿದು ನಿರಾಶರಾಗಿ, ಈಗ ಕೇಸರಿಯನ್ನು ಮಾರುವುದನ್ನೇ ನಿಲ್ಲಿಸಿದ್ದಾರೆ. ದುಬಾರಿ ರೆಸ್ಟೋರಂಟ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಶ್ರೀಮಂತ ಗ್ರಾಹಕರ ಕೈಗೆ ಮಾತ್ರ ಎಟಕುತ್ತಿರುವ ಕೇಸರಿ, ಸಾಮಾನ್ಯರ ಪಾಲಿಗೆ ಗಗನಕುಸುಮವಾಗಿಯೇ ಇದೆ! ದುರಾಸೆ ತುಂಬಿದ ಮಾರಾಟಗಾರರು, ಕೇಸರಿಯ ಬದಲು ಕುದುರೆಯ ಕೂದಲೆಳೆ, ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳದ ಎಳೆ, ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಕಾಗದದ ಚೂರುಗಳಿಗೆ, ನಕಲಿ ಬಣ್ಣ ಮತ್ತು ಟಾರ್ಟಾರಿನ್ ಎನ್ನುವ ಕೃತಕ ಆಹಾರದ ಬಣ್ಣಗಳನ್ನು ಬೆರೆಸಿ, ಅದನ್ನು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಕೇಸರಿಯ ಬದಲಿಗೆ, ಸಾಫ್‌ಲವರ್ ಎನ್ನುವ ಬದಲಿ ಗಿಡದ ಹೂವಿನ ಶಲಾಕೆಗಳಿಗೆ ಬಣ್ಣ ಸೇರಿಸಿ ಮಾರುತ್ತಿದ್ದಾರೆ ಎಂದು ಸ್ಯಾಲಿ ಫ್ರಾನ್ಸಿಸ್ ಎನ್ನುವ ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞೆ ತಿಳಿಸಿದ್ದಾಳೆ. ಇಂತಹ ನಕಲಿ ಕೇಸರಿ, ಹಾಲೆಂಡ್‌ನಂತಹ ಮುಂದುವರೆದ ದೇಶಗಳ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯನ್ನೂ ಪ್ರವೇಶಿಸಿದೆ.

ನ್ಯೂಜೆಲೆಂಡ್, ಜರ್ಮನಿ, ಭಾರತ, ಗ್ರೀಸ್ ಹೀಗೆ ಕೇವಲ ಬೆರಳೆಣಿಕೆಯಷ್ಟು ದೇಶಗಳು, ಇಂದು ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಕೇಸರಿಗೆ ಜಾಗತಿಕ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಡಿಕೆಯಿದೆ ಎಂದು ಗುರ್ತಿಸಿವೆ. ಆದರೂ, ಜಗತ್ತಿನ ಶೇಕಡಾ 90 ಭಾಗ ಕೇಸರಿಯನ್ನು ಬೆಳೆಯುವವರು ಯಾರು ಗೊತ್ತೇ? ಒಂದು ದಶಕಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚಿನ ಕಾಲ, ಅಮೆರಿಕ ಮತ್ತು ಇತರ ಪಶ್ಚಿಮದ ದೇಶಗಳಿಂದ ಹೇರಲ್ಪಟ್ಟ ವ್ಯಾಪಾರದ ನಿರ್ಬಂಧಗಳಿಂದ ಸೋತು ಸುಣ್ಣವಾದ ಇರಾನ್ ದೇಶದವರು ಇರಾನ್‌ನ ಕೇಸರಿಯನ್ನು ಜಗತ್ತಿನಲ್ಲೇ ಅತ್ಯಂತ ಉತ್ಕೃಷ್ಟ ಮಟ್ಟದ ಕೇಸರಿಯೆಂದು ಗುರ್ತಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಅಮೆರಿಕದ ನಿರ್ಬಂಧದಿಂದ ಬೇಸತ್ತು ಇರಾನಿನ ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳು, ಸ್ಪೇನ್ ದೇಶಕ್ಕೆ ಗುಟ್ಟಾಗಿ ಸಗಟು ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಕೇಸರಿಯನ್ನು ಸಾಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಸ್ಪೇನಿನ ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳು, ಅದನ್ನು ತಾವೇ ಬೆಳೆದ ಪದಾರ್ಥವೆಂದು ಲೇಬಲ್ ಹಚ್ಚಿ, ಉತ್ತಮ ದರದಲ್ಲಿ ಮಾರಿ ಲಾಭ ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಲೇ ಇದ್ದಾರೆ! ನಾನೂ ಕೂಡಾ ಒಮ್ಮೆ ಸ್ಪೇನಿಗೆ ಹೋದಾಗ, ಅಲ್ಲಿಯ ಅಂಗಡಿಯಲ್ಲಿ ಕೇಸರಿಯನ್ನು ಕೊಂಡಿದ್ದೇನೆ. ಅದು ಅಲ್ಲೇ ಬೆಳೆದಿದ್ದೆಂದು ತಿಳಿದಿದ್ದೆ. ಬಳಿಕ ವಿಷಯ ತಿಳಿದು ಬಹಳ ಆಶ್ಚರ್ಯವಾಯಿತು! ಟರ್ಕಿಯಲ್ಲಿರುವ ಪ್ರಸಿದ್ಧ ಐತಿಹಾಸಿಕ ನಗರ, ಇಸ್ತಾಂಬುಲ್ ಪಟ್ಟಣದ ಪ್ರಸಿದ್ಧ ಗ್ಯಾಂಡ್ ಬಜಾರ್‌ನಲ್ಲೂ ಚೌಕಾಸಿ ಮಾಡಿ ಕೇಸರಿಯನ್ನು ಖರೀದಿಸಿದ್ದೇನೆ.

60ರ ದಶಕದಲ್ಲಿ ನನ್ನ ತಂದೆ ಒಮ್ಮೆ ಕೆಲಸದ ನಿಮಿತ್ತವಾಗಿ, ಕಾಶ್ಮೀರಕ್ಕೆ ಹೋಗಿದ್ದ ನೆನಪು. ಆಗ ಕಾಶ್ಮೀರ ನಿಜಕ್ಕೂ ಶಾಂತಿಪೂರ್ಣವಾಗಿದ್ದು, ತನ್ನ ಪ್ರಕೃತಿ ಸೌಂದರ್ಯದಿಂದ 'ಧರೆಯೆಂದ ಸ್ವರ್ಗ'ವೆಂದೇ ಹೆಸರಾಗಿತ್ತು. ಕಾಶ್ಮೀರಿನ ಕಣಿವೆಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಈ ಅದ್ವಿತೀಯ ಮಸಾಲೆಯನ್ನು ನನ್ನ ತಂದೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಕೊಂಡು ತಂದಿದ್ದ ನೆನಪು. ನನ್ನ ಅಜ್ಜ-ಅಜ್ಜಿಯರಂತೂ, ಧಾರಾಳವಾಗಿ ದಿನನಿತ್ಯ ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿಗೆ, ಹಾಲಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ ಅದನ್ನು



ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರು.

ಶುದ್ಧತೆ ಅಳಿಯುವುದು ಹೇಗೆ?

ಕೇಸರಿಯ ಶುದ್ಧತೆಯನ್ನು ಅಳಿಯುವುದು ಹೇಗೆ? ಪರದೇಶಗಳಿಂದ ಬರುವ ಈ ಬೆಳೆಯ ಗುಣಮಟ್ಟ ಮತ್ತು ಶುದ್ಧತೆಯನ್ನು ಅಳಿಯಲು ಇಂದು ಸುಂಕದ ಅಧಿಕಾರಿಗಳು ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ವಿಧಾನವನ್ನೇ ಅನುಸರಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ತಳಿವಿಜ್ಞಾನ ಅಥವಾ ಜೆನೆಟಿಕ್, ವಿಭಾಗದಲ್ಲಿ ನಡೆದಿರುವ ಹಲವಾರು ಕ್ರಾಂತಿಕಾರಿ ಬೆಳವಣಿಗೆಗಳು, ಇಂದು ನಮ್ಮ ಜೀವನದಲ್ಲಿ ಮಹತ್ವದ ಪರಿಣಾಮಗಳನ್ನು ಬೀರಿವೆ. ಈ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಬೆಳವಣಿಗೆಯ ಒಂದು ವಿಧಾನವಾದ 'ಡಿಎನ್‌ಎ ಬಾರ್ ಕೋಡಿಂಗ್' (DNA Bar coding) ಎನ್ನುವ ಅಪೂರ್ವ ತಂತ್ರ ಕೌಶಲ್ಯದಿಂದ ಇಂದು ಅನೇಕ ಸಸ್ಯಜನಕ ಉತ್ಪಾದನೆಗಳ ಗುಣಮಟ್ಟ ಮತ್ತು ಶುದ್ಧತೆಗಳನ್ನು ಪತ್ತೆ ಹಚ್ಚಲಾಗುತ್ತಿದೆ.

ಚೀನಾ, ಭಾರತ ಮತ್ತು ಇನ್ನಿತರ ಅಗ್ನೇಯ ಏಷ್ಯಾ ದೇಶಗಳಿಂದ, ನೂರಾರು ಬಗೆಯ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಯ ಔಷಧಗಳು, ಪಶ್ಚಿಮ ದೇಶಗಳ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಬಂದು ಬೀಳುತ್ತಿವೆ. ಏಷ್ಯಾದ ದೇಶಗಳಲ್ಲೂ, ಈ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಯ ಔಷಧಗಳು ಜನಪ್ರಿಯವಾಗುತ್ತಿವೆ. ಪರ್ಯಾಯ ಔಷಧಗಳು ಎನ್ನುವ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ, ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಯ ಪ್ರಭಾವ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಲೇ ಇದೆ. ಆದರೆ ಇದನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುವ ವಿಧಾನ ವೈಜ್ಞಾನಿಕವೇ? ಈ ಮೂಲಿಕೆಗಳ ಶುದ್ಧತೆಯನ್ನು ಅಳಿದು, ಸರಿಯಾಗಿ ಪರೀಕ್ಷಿಸಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಬಿಡುಗಡೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆಯೇ? ಖಂಡಿತಾ ಇಲ್ಲ.