



ബാലിയിലെ ലുവാക് കോഫി

• അശ്കർ കബീർ

തെങ്ങിൻ തോപ്പുകളും വയലേലകളും തടാകങ്ങളും വെള്ളച്ചാട്ടങ്ങളും മലകളും അരുവിയും പുഴയും അഗ്നിപർവതവുമൊക്കെ നിറഞ്ഞ അതിമനോഹരമായൊരു ദ്വീപുണ്ട് ഇന്തോനേഷ്യയിൽ. എസ് കെ. പൊറ്റെക്കാട്ട് തന്റെ 'ബാലി

ദ്വീപ്'ലൂടെ ആ ദേശത്തെ മലയാളികൾക്ക് ഏറെ സുപരിചിതമാക്കുകയുണ്ടായി. കേരളത്തിന് സമാനമായ ഭൂപ്രകൃതിയും നിരവധി കലാരൂപങ്ങളും അനേകം ഭക്ഷണ വൈവിധ്യങ്ങളുമുള്ള ബാലിയിലെ വിഖ്യാ

തമായ ലുവാക് കോഫിയുടെ സ്വാദും ചരിത്രവും തേടിയാണ് ഇത്തവണത്തെ യാത്ര.

ബാലിയിലെ ഉബുദ് എന്ന പൗരാണിക പട്ടണത്തിൽനിന്ന് പത്തു കിലോമീറ്റർ പിന്നിട്ടാൽ ബാലി പുലിന കോഫി പ്ലാന്റേഷനായി. അതിമനോഹരമായി സജ്ജീകരിച്ചിരിക്കുന്ന വിവിധയിനം കാപ്പിത്തോട്ടങ്ങളുടെ മനംകുളിർപ്പിക്കുന്ന കാഴ്ചയാണ് തുടക്കത്തിൽ. അതിനിടയിൽ ഒരു കുടും കാണാം. ഒരു ജീവിയുമുണ്ടതിൽ. കൂടിനടുത്തേക്ക് ചെന്നപ്പോഴാണ് ആശാനെ മനസ്സിലായത്. ലുവാക്കാണ് കക്ഷി. നമ്മുടെ നാട്ടിൽ കാണപ്പെടുന്ന വെരുകിന്റെ ഒരിനം. ഒരു പാത്രം നിറയെ പഴുത്ത് തുടുത്ത കോഫി അറബിക്ക കുരുന്നും ലുവാക്കിനായി വെച്ചിട്ടുണ്ട്. തൊട്ടടുത്ത് തന്നെ ഇളം മഞ്ഞ നിറത്തിൽ ലുവാക്കിന്റെ കാഷ്ഠവും കിടപ്പുണ്ട്. ഏറെ കൗതുകമുണർ





ത്തുന്ന കാഴ്ച.

കൂടുതൽ അന്വേഷിച്ചപ്പോഴാണ് രസകരമായ പല കാര്യങ്ങളുമറിയുന്നത്. കോഫിക്കുരുക്കൾ ലുവാക്കിനെ തീറ്റിച്ച് അതിന്റെ വിസർജ്യത്തിലൂടെ പുറത്തു വരുന്ന കുരുവിൽ നിന്ന് ശുദ്ധീകരിച്ച് തയ്യാറാക്കുന്നതാണത്രേ ലുവാക്ക് കോഫി! ലോകത്തിൽ തന്നെ ഏറെ വില പിടിപ്പുള്ള കോഫി. ഇവിടെ നിന്ന് ഒരു കപ്പ് 250 രൂപക്ക് കുടിക്കാമെങ്കിൽ കൊച്ചിയിൽ ചെന്നാൽ ഇതേ ഒരു കപ്പ് ലുവാക്കിന് 1600 രൂപയാണ് വില.

അയ്യയ്യേ എന്ന് പറയാൻ വരുന്നതിനു മുൻപ് ഇതു കൂടിയറിയു. കോഫിക്കുരുക്കളിൽ നന്നായി പഴുത്തു തുടുത്തതും ഗുണമേന്മയേറിയതും മാത്രമേ ലുവാക്ക് ഭക്ഷിക്കാറുള്ളൂ. കോഫി അറബിക്കയാണ് ഇവിടത്തെ ലുവാക്കിന്റെ മുഖ്യ ഭക്ഷണം. സാധാരണ കോഫിയെക്കാൾ കഫിന്റെ അളവ് വളരെ കുറവാണ് തിത്. ദഹനപ്രക്രിയയിൽ ഈ അളവ് വീണ്ടും കുറ

യുന്നു. ലുവാക്കിന്റെ ആശയത്തിലെ പ്രോട്ടീയേലേഡ് എന്ന എൻസൈം കാപ്പിക്കുരുവിലടങ്ങിയ പെപ്റ്റൈഡ്സിനെ സ്വതന്ത്ര അമിനോ ആസിഡുകളാക്കി മാറ്റുന്നതാണ് കോഫിയിലെ പോഷകമൂല്യത്തിന് കാരണമാകുന്നതെന്നാണ് ഡോ. രാജൻ ചുങ്കത്ത് അഭിപ്രായപ്പെടുന്നത്.

കൂടലിന്റെ പ്രത്യേകത മൂലമാണ് പൾപ്പ് വേറിട്ട ശേഷം കുരു പുറത്തു വരുന്നത്. പ്രോട്ടീസ് എന്ന ദഹനരസവുമായി പ്രവർത്തിച്ച് പുറത്തു വരുന്നതിനാൽ കയ്പും ചവർപ്പുമൊന്നും ഈ കുരുക്കൾക്ക് ഉണ്ടാകാറില്ല.

1696-ൽ മലബാറിലെ ഡച്ച് ഗവർണ്ണറായിരുന്ന മാഗസ് വിഷൽമാനായിരുന്നു ആദ്യമായി കാപ്പി കുരുക്കൾ ജക്കാർത്തയിലെ ബടാവിയിലെ ഡച്ച് ഗവർണ്ണർക്കെത്തിക്കുന്നത്. എന്നാൽ ആയിടെ ബാധിച്ച വെള്ളപ്പൊക്കം ആദ്യ കാപ്പി കൃഷിയെ തകർത്തേറിയുകയായിരുന്നു. എന്നാൽ പിന്നീട്

ജാവയിലും സുമാത്രയിലും പ്ലാന്റേഷനുകൾ വ്യാപകമായിത്തീരുകയും ചെയ്തു. കാപ്പി കർഷകർക്ക് തങ്ങളുടെ പ്ലാന്റേഷനുകളിലെ കുരുക്കൾ സ്വന്തമാവശ്യത്തിന് ഉപയോഗിക്കാൻ പാടില്ലെന്നായിരുന്നു നിയമം.

തന്റെ കാപ്പിത്തോട്ടത്തിലെ ലുവാക്കിന്റെ മലത്തിൽ കോഫി കുരുക്കളെ കണ്ട ഒരു കൃഷിക്കാരനിൽ നിന്നായിരുന്നു കോഫി ലുവാക്കിന്റെ തുടക്കം. പിന്നീട് ഡച്ചുകാരും കർഷകരും ഒന്നടങ്കം ഏറ്റെടുക്കുകയായിരുന്നു.

ലൊമ്പാക്കിലെ കച്ചവടക്കാരിലൂടെയാണ് കോഫി ലുവാക്ക് ബാലിയിലെത്തുന്നത്.

യു.എസ്, യു.കെ, തായ്‌വാൻ, ദക്ഷിണ കൊറിയ, ടോക്കിയോ എന്നിവിടങ്ങളിലേക്ക് വൻതോതിൽ കയറ്റുമതി ചെയ്യപ്പെടുന്ന കോഫി ലുവാക്കിന് കിലോക്ക് ഒരു ലക്ഷം മുതൽ 40 ലക്ഷം വരെയാണ് നിലവിലെ വില.

•