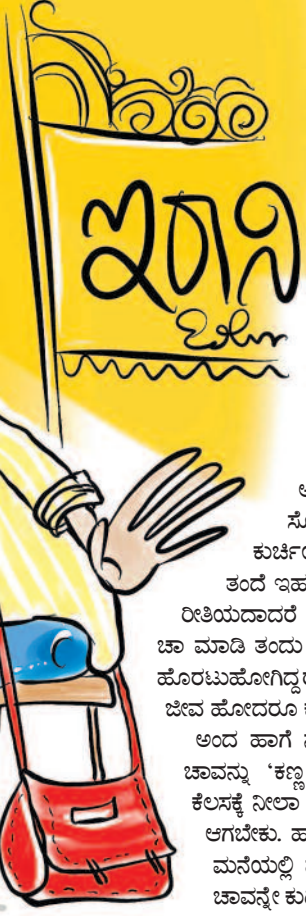




ಎಂದರು. ವಿಶ್ವದ ಬಹುಪಾಲು ಮಂದಿಯ ಇಷ್ಟದ ಪೇಯ ಕಾಫಿ. ಪೇಯಗಳ ಸಾಲಿನಲ್ಲಿ ಚಹಾ ಎಂದಿಗೂ ತುಸು ಹಿಂದೆಯೇ ಎಂದು ಹೇಳುವುದನ್ನು ಕೇಳಿದ್ದೇನೆ. ಆದರೆ ನನಗೆ ಕಾಫಿ ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೂ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ಚಾ ಮಾತ್ರ ಬೇಕೇ ಬೇಕು. ನಾನು ಒಂದು ಹೊತ್ತು ಊಟವನ್ನಾದರೂ ಬಿಟ್ಟು ಇದ್ದೇನು. ಚಾ ಬಿಟ್ಟು ಇರಲಾರೆ. ಚಾ ಕುಡಿದರೆ ಮನಸ್ಸಿಗೆ ಉಲ್ಲಾಸ, ಉತ್ಸಾಹ ಬರುತ್ತದೆ ಎಂಬುದು ಸುಳ್ಳಲ್ಲ. ಆದರೆ ಅತಿಯಾದರೆ ಅವ್ಯತವೂ ವಿಷ ಎಂಬ ಮಾತಿನಂತೆ ಆಗಾಗ ಚಾ ಕುಡಿಯುವುದು ಆರೋಗ್ಯದ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಒಳ್ಳೆಯದಲ್ಲ.

ಚಾದ ಮಾತು ಬಂದಾಗಲೆಲ್ಲ ನನ್ನ ತಂದೆಯ ನೆನಪಾಗುತ್ತದೆ; ಖ್ಯಾತ ವಿಮರ್ಶಕ ಗಿರಡ್ಡಿ ಗೋವಿಂದರಾಜರ ನೆನಪಾಗುತ್ತದೆ. ಇಬ್ಬರ ಮರಣದಲ್ಲೂ ಚಾ ಒಂದು ರೂಪಕದಂತೆ ಬರುತ್ತದೆ. ನನ್ನ ತಂದೆ ಮಳೆ ಬರುತ್ತದೆಂದು ಅಂಗಳದಲ್ಲಿದ್ದ ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ರಾಶಿ ಮಾಡಿ ಟಾರ್ಪಾಲು ಮುಚ್ಚಿ ಸೊಸೆ ಹತ್ತಿರ ಚಾ ಮಾಡಲು ಹೇಳಿ ಚಾಕ್ಕೆ ಕಾಯುತ್ತಾ ಕುರ್ಚಿಯಲ್ಲಿ ಕೂತಿದ್ದರು. ಸೊಸೆ ಚಾ ಮಾಡಿ ತರುವಾಗ ತಂದೆ ಇಹಲೋಕ ತ್ಯಜಿಸಿಯಾಗಿತ್ತು. ತಂದೆಯವರ ಸಾವು ಈ ರೀತಿಯದಾದರೆ ಗಿರಡ್ಡಿಯವರದು ಇನ್ನೊಂದು ರೀತಿ. ಅವರು ಸ್ವತಃ ಚಾ ಮಾಡಿ ತಂದು ಕುರ್ಚಿಯಲ್ಲಿ ಕೂತು ಚಾ ಕುಡಿಯುತ್ತಿರುವಾಗಲೇ ಹೊರಟುಹೋಗಿದ್ದರು. ಕೈಯಲ್ಲಿ ಹಿಡಿದ ಚಾದ ಕಪ್ಪು ಹಾಗೆಯೇ ಇತ್ತು. ಜೀವ ಹೋದರೂ ಕಪ್ಪು ಕೆಳಗೆ ಬಿದ್ದಿರಲಿಲ್ಲ!

ಅಂದ ಹಾಗೆ ನಮ್ಮ ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಲು ಹಾಕದ ಚಾವನ್ನು 'ಕಣ್ಣ ಚಾ' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ನನ್ನ ತೋಟದ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ನೀಲಾ ಹೆಸರಿನ ಒಬ್ಬಳು ಬರುತ್ತಾಳೆ. ಅವಳಿಗೆ ಕಣ್ಣ ಚಾವೇ ಆಗಬೇಕು. ಹಾಲು ಹಾಕಿದ ಚಾವನ್ನು 'ಒಳ್ಳೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾಳೆ. ಅವಳ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಲು ಕರೆಯುವ ಹಸು ಇದ್ದರೂ ಅವಳು ಕಣ್ಣ ಚಾವನ್ನೇ ಕುಡಿಯುವುದು! ಯಾಕೆ ಎಂದರೆ 'ನನಗೆ ಕಣ್ಣವೇ ಇಷ್ಟ' ಎನ್ನುತ್ತಾಳೆ. ಕೆಲವರಿಗೆ ಹಾಲಿಗೇ ಚಾ ಪುಡಿ, ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಕುಡಿಸಿ

ಮಾಡಿದ ಟೀ ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಇನ್ನು ಕೆಲವರಿಗೆ ನೀರಿಗೆ ಚಾ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಅದು ಕುದಿದಾಗ ಇಳಿಸಿ ಆಮೇಲೆ ಹಾಲು, ಸಕ್ಕರೆ ಬೆರೆಸಬೇಕು. ಚಾ ಒಂದೇ ಆದರೂ ಅದನ್ನು ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ ಬೇರೆಬೇರೆ ಇದೆ. 'ಲೋಕೋ ಭಿನ್ನ ರುಚಿ' ಅನ್ನುತ್ತಾರಲ್ಲ ಹಾಗೆ ಒಬ್ಬೊಬ್ಬರಿಗೆ ಒಂದೊಂದು ವಿಧಾನದ ಟೀ ಇಷ್ಟ. ಕೆಲವರಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ತುಂಬ ಹಾಕಬೇಕು. ಎಷ್ಟೆಂದರೆ ಅದು ಜೇನಿನ ದ್ರಾವಣದ ಹಾಗೆ ಇರಬೇಕು. ಮಧುಮೇಹಿಗಳು ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕದ ಟೀ ಕುಡಿಯುವುದು ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಗೊತ್ತಿರುವ ವಿಷಯ. ಆದರೆ ನನ್ನ ಗಂಡನಿಗೆ ಶುಗರ್ ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೂ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕದ ಟೀಯೇ ಆಗಬೇಕು.

ಒಮ್ಮೆ ಹೀಗಾಯಿತು. ಹೈದರಾಬಾದಿನ ಉಸ್ಮಾನಿಯಾ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯಕ್ಕೆ ನೂರು ವರ್ಷವಾದ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಏರ್ಪಡಿಸಿದ ಕವಿಗೋಷ್ಠಿಗೆ ನನ್ನನ್ನು ಆಹ್ವಾನಿಸಿದ್ದರು. ನಾನು ಅಲ್ಲಿಗೆ ಗಂಡನ ಜತೆಯಲ್ಲಿ ಹೋದೆ. 'ಹೈದರಾಬಾದಿನಲ್ಲಿ ಇರಾನಿ ಟೀ ಬಹಳ ಫೇಮಸ್'. ಅದ್ಭುತ ರುಚಿಯಿರುವ ಅದನ್ನು ಕುಡಿಯದೆ ಬರಬೇಡಿ' ಎಂದು ಈಗಾಗಲೇ ಅಲ್ಲಿಗೆ ಹೋದ ನನ್ನ ಕೆಲ ಸ್ನೇಹಿತರು ಮೊದಲೇ ನನಗೆ ತಿಳಿಸಿದ್ದರು. ಹಾಗೆ ನಾವು ಹೈದರಾಬಾದಿನ ಬೀದಿಯಲ್ಲಿ ಇರಾನಿ ಟೀ ಹುಡುಕಿಕೊಂಡು ಹೊರಟೆವು. ಅಲ್ಲಿ ಇರಾನಿ ಟೀ ಬೋರ್ಡ್ ಹೊತ್ತ ಅಂಗಡಿಗಳು ಇದ್ದವು. ಇರಾನಿ ಟೀ ವಿಶಿಷ್ಟವಾದ ಹಾಲಿನ ಟೀ ಆಗಿದ್ದು, ಇದು ಕೆನೆಭರಿತ ಮತ್ತು ದಟ್ಟವಾದ ವಿನ್ಯಾಸಕ್ಕೆ ಹೆಸರುವಾಸಿಯಾಗಿದೆ. ಇದನ್ನು ಮಾಡಲು, ಗಾಢವಾದ ಮೊದಲು ಟೀ ಕಷಾಯವನ್ನು ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ನಂತರ ಕೆನೆಭರಿತ ದಪ್ಪ ಹಾಲಿನೊಂದಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ ಏಲಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಮಾವಾ (ಖೋಯಾ) ಅಥವಾ ಹಾಲಿನ ಪುಡಿಯೊಂದಿಗೆ ಕುದಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದು

ಒಂದು ಶ್ರೀಮಂತ ಮತ್ತು ರುಚಿಕರವಾದ ಪಾನೀಯವಾಗಿದ್ದು, ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಸಿಹಿಭರಿತ ರುಚಿಯನ್ನು ನೀಡಲು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮೊದಲು ನಾನು ಅದ್ಭುತ ರುಚಿಯ ಇರಾನಿ ಟೀ ಸವಿಯಲು ಮುಂದಾದೆ. ಏನೆಂದು ಬಣ್ಣಿಸುವುದು ಅದರ ಸವಿಯನ್ನು. ಸಕ್ಕರೆ ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಗಂಡ ಎಂದಿನಂತೆ 'ನನಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕದ ಟೀ ಕೊಡಿ' ಎಂದರು.

'ಶುಗರ್‌ಲೆಸ್ ಟೀ ಇಲ್ಲಿ ಸಿಗುವುದಿಲ್ಲ' ಎಂದು ಅಂಗಡಿಯವರು ಹೇಳಿದರು. ವಿಷಯ ಏನೆಂದರೆ ಅವರು ಹಾಲನ್ನು ಕಾಯಿಸುವಾಗ ಹಾಗೆ ಕಾಯಿಸದೆ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿಯೇ ಕಾಯಿಸುವುದು. ಮೊದಲೇ ಹಾಲು ಸಿಹಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆ ಬೆರೆಸಿದರೆ ಕೇಳಬೇಕೆ? ಡಬ್ಬಲ್ ಸಿಹಿಯಾದ ಹಾಲಿನಿಂದ ಸಕ್ಕರೆ ರಹಿತ ಚಾ ತಯಾರಿಸುವುದಾದರೂ ಹೇಗೆ? ಹೈದರಾಬಾದಿನಲ್ಲಿ ಇದ್ದಷ್ಟು ಸಮಯವೂ ಗಂಡನಿಗೆ 'ಚಪ್ಪೆ ಚಾ' ಸಿಗಲಿಲ್ಲ. ಇನ್ನು ಮೂರು ವರ್ಷದ ಹಿಂದೆ ಕಾಶಿಯಲ್ಲಿ ನಾನು ಕುಡಿದ ಚಹಾಕ್ಕೆ ಸಮನಾದ ಚಹವನ್ನು ಎಲ್ಲೂ ಕುಡಿದಿಲ್ಲ. ಅದರ ವಿಶಿಷ್ಟ ರುಚಿ ಇನ್ನೂ ನಾಲಿಗೆ ಮೇಲೆ ಇದೆ. ಇದ್ದಲ್ಲಿ ಬೆಂಕಿಯಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸುವ ಚಾ ಅದು. ಹಾಲಿಗೆ ಹಸಿ ಶುಂಠಿ, ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಶುಂಠಿಯ ಸ್ವಾದವೆಲ್ಲ ಬಿಟ್ಟುಕೊಡುವಷ್ಟು ಹೊತ್ತು ಕುದಿಸಿ ಅತ್ಯಂತ ಸಣ್ಣ ಕಪ್‌ನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ನಾಲಿಗೆ ಸುಡುವಷ್ಟು ಬಿಸಿ ಇರುವ ಆ ಚಾವನ್ನು ಬಿಂದು ಬಿಂದುವಾಗಿ ಗಂಟಲಿಗೆ ಇಳಿಸಬೇಕು.

ನಾನು ಕುಡಿದಷ್ಟೂ ಇನ್ನೂ ಬೇಕು ಅನಿಸುವ ಆ ಚಹಾದ ಅಭಿಮಾನಿಯಾಗಿ ಬಿಟ್ಟೆ. ಒಂದೇ ದಿನದಲ್ಲಿ ನನ್ನ ನಾಲಿಗೆ, ತುಟಿ ಬಿರುಕು ಬಿಟ್ಟಿತು. ಜತೆಯಲ್ಲಿ ಇದ್ದ ತಾಯಿ 'ಉಷ್ಣದಿಂದ ಹಾಗೆ ಆಗಿದೆ. ಅದು ಶುಂಠಿ ಚಾ ಕುಡಿದ ಪರಿಣಾಮ. ಶುಂಠಿ ಉಷ್ಣ' ಎಂದರು. ಆದರೂ ಅಲ್ಲಿ ನಾನು ಚಹ ಕುಡಿಯುವುದನ್ನು ಬಿಡಲಿಲ್ಲ.

ಈಚೆಗೆ ಉತ್ತರಪ್ರದೇಶದ ಪ್ರಯಾಗ್‌ರಾಜ್‌ನಲ್ಲಿ 144 ವರ್ಷಗಳಿಗೊಮ್ಮೆ ನಡೆಯುವ ವಿಶ್ವದ ಅತಿ ದೊಡ್ಡ ಧಾರ್ಮಿಕ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಮಹಾ ಕುಂಭಮೇಳದಲ್ಲಿ ಭಾಗವಹಿಸಿದ್ದೆ. ಪ್ರಯಾಗ್‌ರಾಜ್‌ನ ತ್ರಿವೇಣಿ ಸಂಗಮದಲ್ಲಿ ಮುಳುಗು ಹಾಕಿ ನಾನು ತಂಗಿದ್ದ ಡೇರೆಗೆ ಹಿಂದಿರುವಾಗ ಅಲ್ಲೊಂದು 'ತಂದೂರಿ ಚಾಯ್' ಎಂದು ಬರೆದ ಅಂಗಡಿ ಕಾಣಿಸಿತು. ಇದು ಯಾವುದು 'ತಂದೂರಿ' ಹೆಸರಿನ ಚಾ? ನೋಡೇ ಬಿಡುವ ಎಂದು ಆ ಅಂಗಡಿಗೆ ನುಗ್ಗಿದೆ. ಮಾಮೂಲು ಚಹಾಗಿಂತ ಸ್ವಾದಿಷ್ಟಕರ ರುಚಿಯಿದೆ ತಂದೂರಿ ಚಹಾಕ್ಕೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಪುಟ್ಟ ಪುಟ್ಟ ಮಣ್ಣಿನ ಕುಡಿಕೆಗಳನ್ನು ತಂದೂರ್ ಒಲೆಯಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಾಯಿಸಿ ಪಾತ್ರೆಯೊಂದರಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕುದಿಸಿದ ಚಹಾವನ್ನು ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ಕುಡಿಕೆಗೆ ಸುರಿಯಬೇಕು. ಆಗ ಈ ಚಹಾ ಇನ್ನೂ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆಂದು ನೊರೆ ನೊರೆಯಾಗಿ ಬಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಚೆಲ್ಲುತ್ತದೆ. ಆಮೇಲೆ ಈ ಚಹಾವನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿರುವ ಕುಡಿಕೆಗೆ ಹಾಕಿ ಕುಡಿಯಬೇಕು. ತಂದೂರ್ ಒಲೆಯಲ್ಲಿ ಕುಡಿಕೆ ಕಾದಿರುವ ಕಾರಣ ಈ ಚಹಾಕ್ಕೆ ಒಂದು ರೀತಿಯ ಮಣ್ಣಿನ ಸೊಗಡು ಬಂದು ವಿಶಿಷ್ಟ ಪರಿಮಳ ಮತ್ತು ರುಚಿ ಇರುತ್ತದೆ. ಈ ತಂದೂರಿ ಚಾವೂ ನನಗೆ ಇಷ್ಟವಾಯಿತು.

ನಮ್ಮೂರಾದ ಸುಳ್ಳದಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿ ತಿಂಗಳ ಕೊನೆಯ ವಾರ ಸಾಹಿತ್ಯ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. 'ಸಂಧ್ಯಾರಶ್ಮಿ ಸಾಹಿತ್ಯ ಸಂಘ'ದಿಂದ ನಡೆಯುವ ಆ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಕ್ಕೆ ನಾನು ಕಾಯುತ್ತ ಇರುತ್ತೇನೆ. ಯಾಕೆ ಗೊತ್ತಾ? ಅಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಆರಂಭವಾಗುವ ಮೊದಲು ಬಂದವರೆಲ್ಲರಿಗೂ ಕಣ್ಣ ಚಾ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಅದರ ಜೊತೆಗೆ ಮೆಲ್ಲಲು ಕುರುಕಲು ತಿಂಡಿಯೂ ಇರುತ್ತದೆ. ಆ ಕಣ್ಣ ಚಾದ ರುಚಿಯೇ ಬೇರೆ. ನಾನು ಅಲ್ಲಿ ನೀರು ಕುಡಿಯುವ ಹಾಗೆ 2-3 ಕಪ್ ಚಾ ಕುಡಿಯುತ್ತೇನೆಂದರೆ ನೀವು ನಂಬಬೇಕು. ಏಕೋ ಏನೋ ನಾನು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಕಣ್ಣ ಚಾ ಮಾಡಿದರೆ ಆ ಸ್ವಾದ ಬರುವುದೇ ಇಲ್ಲ! ದೇವರೊಂದು ನಾಮ ಹಲವು ಎನ್ನುವಂತೆ ಚಹವೊಂದು ನಾಮ ಹಲವು. ಒಂದೊಂದು ನಾಮದ ಚಹಕ್ಕೂ ಒಂದೊಂದು ಸ್ವಾದ!

ಚಹವನ್ನು ಚೇನಾದವರು ಕಂಡುಹಿಡಿದರಂತೆ. ಆದರೆ ಈಗ ಅದು ಚೇನಾ ಬಿಟ್ಟು ಜಗದಗಲ ವ್ಯಾಪಿಸಿದೆಯೆಂದರೆ ಅದರ ಮಹಿಮೆ ತಿಳಿಯುತ್ತದೆ. ಚಹವೆಂದರೆ ಬರಿ ಕುಡಿಯುವ ದ್ರವವಲ್ಲ. ಅದು ಸೌಹಾರ್ದತೆಯ ಸಂಕೇತ; ನಮ್ಮನ್ನು ಒಗ್ಗೂಡಿಸುವ ಒಂದು ಸಾಧನ. ಎಲ್ಲರೂ ಸೇರಿ ಚಾ ಕುಡಿಯುವಾಗ ಸಿಗುವ ಸುಖವೇ ಬೇರೆ. ಬನ್ನಿ, ಚಾ ಕುಡಿಯೋಣ.

ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆ: feedback@sudha.co.in