ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಈಗಿನಂತೆ ಬಂದವರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್ ಕಾಫಿ ಕೊಡುವುದೂ, ಅವರು 'ಅದು ಜಾಸ್ತಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಿ' ಅನ್ನುವುದೂ, ಈ ಎಲ್ಲ ಸೀನ್ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಲೋಟದ ತುಂಬ ಕಾಫಿ ಜೊತೆಗೆ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು, ತುಪ್ಪ, ಸಕ್ಕರೆ. ಇದೆಂತಹ ಕಾಂಬಿನೇಶನ್ ಅಂತ ಕೇಳಬೇಡಿ – ಅವಾಗ ಇದ್ದಿದ್ದೇ ಹಾಗೆ.

ನಮಗೆ ಮಲೆನಾಡಿಗರಿಗೆ ಬೆಳಗಾಗುವುದೇ ಕಾಫಿಯ ಜತೆಗೆ. ಚಳಿಗಾಲ, ಮಳೆಗಾಲದ ಬೆಳಗುಗಳಂತೂ ಬೆಚ್ಚನೆ ರಗ್ಗಿನಿಂದ ಹೊರ ಬರಲು ಕಾಫಿಯೇ ಆಕರ್ಷಣೆ.

ಮುಖ ತೊಳೆದ ಕೂಡಲೇ ಒಮ್ಮೆ ಕಾಫಿ, ತಿಂಡಿ ಸೇವಿಸುವಾಗ ಕಾಫಿ, ಹತ್ತು ಗಂಟೆಗೆ ಮತ್ತೆ ಕಾಫಿ, ಮತ್ತೆ ನಾಲ್ಕು ಗಂಟೆ ಕಾಫಿ, ಸಾಯಂಕಾಲದ ಕಾಫಿ! ಲೈಟ್ ಕಾಫಿ ಆದುದರಿಂದ ಎಷ್ಟು ಕುಡಿದರೂ ತೊಂದರೆಯಿಲ್ಲ. ನಾವೆಲ್ಲ ಚಿಕ್ಕವರಿದ್ದಾಗ ಕಟ್ಟಿಗೆ ಒಲೆಯ ಹಿಂದೆ ಒಂದು ಸಣ್ಣ ಒಲೆ 'ಕೋಡೋಲೆ' ಅನ್ನುತ್ತಿದ್ದರು. ಅದರ ಮೇಲೆ ಸದಾ ಕಾಫಿ ಚರಿಗೆ (ಪಾತ್ರೆ) ಇರುತ್ತಿತ್ತು. ಮನೆಗೆ ಬಂದವರಿಗೆ ಕಾಫಿ ಕೊಡದೆ ಕಳಿಸುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಮೀಟರ್ ರೀಡರ್ ಆಗಲಿ, ಫಾರೆಸ್ಟ್ ಗಾರ್ಡ್ ಆಗಲಿ ಕಾಫಿ ಕೊಡಲೇಬೇಕಿತ್ತು. ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಅಕ್ಕಪಕ್ಕದವರು ಭೇಟಿಯಾದಾಗ ಮೊದಲ ಕುಶಲೋಪರಿ 'ಕಾಫಿ ಆಯ್ತಾ?' ಎಂಬ ಪ್ರಶ್ನೆಯ ಜತೆಗೆ. 'ಕಾಪಿ ಆಯ್ತಾ' ಅಂದರೆ ಬೆಳಗಿನ ತಿಂಡಿ, ಕಾಫಿ ಆಯ್ತಾ ಅಂತ ಅರ್ಥ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.

ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಮುಖ ತೊಳೆದು ಅಡುಗೆ ಮನೆಗೆ ಹೋದರೆ ಅಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಮತ್ತು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕುದಿದ ಬೆಲ್ಲದ ಪರಿಮಳ ನಮ್ಮನ್ನು ಮುದಗೊಳಿಸುತ್ತಿತ್ತು. ನೆಲದ ಮೇಲೆ ಒಂದು ಮೂಲೆಯಲ್ಲಿದ್ದ ಸೌದೆ ಒಲೆ, ಹಿಂದೆ ಕೋಡೊಲೆ, ಸದಾ ಉರಿಯುತ್ತಿದ್ದ ಒಲೆಯ ಸುತ್ತ ಬೆಚ್ಚಗಿರುತ್ತಿದ್ದ ಜಾಗ ಮಳೆಗಾಲ ಚಳಿಗಾಲದಲ್ಲಿ ನಮಗೆ ಬಹಳ ಪ್ರಿಯವಾದ ಜಾಗ. ಏನಾದರೂ ನೆಪ ಹೂಡಿ ಅಲ್ಲಿ ಗೋಡೆಗೆ ಒರಗಿ ಕುಳಿತುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದೆವು. ಅಡಿಗೆ ಒಲೆಯ ಬೆಂಕಿ ಆರಬಾರದು ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆಯಿತ್ತು. ನನ್ನ ಅಜ್ಜ 'ರೈತರ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ನೆಮ್ಮದಿಯಿರಬೇಕಾದರೆ ಪಣತದಲ್ಲಿ ಭತ್ತ ತುಂಬಿರಬೇಕು ಅಡುಗೆ ಒಲೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಂಕಿ ಉರಿತಿರಬೇಕು' ಅನ್ನುತ್ತಿದ್ದರು.

ಸಕ್ಕರೆ ಕಾಫಿಗಿಂತ ಬೆಲ್ಲದ ಕಾಫಿ ರುಚಿ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಒಳ್ಳೆಯದು ಎಂಬ ತಿಳಿವಳಿಕೆ ಆಗ ಇತ್ತು. ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಮಾಡಿದ ಕಾಫಿ ನೀರು, ಬೆಲ್ಲದ ಕಾಫಿ ಮಂದವಾಗಿ ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚು ಎಂಬ ಗ್ರಹಿಕೆ ಮಲೆನಾಡಿನಲ್ಲಿತ್ತು. ಎಲ್ಲರ ಮನೆಯಲ್ಲೂ ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆಯುವ ಕಾಲ ಅದು. ಚೌಕಿಯ ನಾಗೊಂದಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಇಡೀ ವರ್ಷಕ್ಕಾಗುವಷ್ಟು ಬೆಲ್ಲದ ಡಬ್ಬಗಳನ್ನು ಸಾಲಾಗಿ ಜೋಡಿಸಿಟ್ಟಿರುತ್ತಿದ್ದರು. ಅಡುಗೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಎರಡು ಮೂರು ತರಹದ ಕಾಫಿ ಇರುತ್ತಿತ್ತು. ಮನೆಯ ಯಜಮಾನರಿಗೆ ಸ್ಟ್ರಾಂಗ್ ಕಾಫಿ. ಉಳಿದೆಲ್ಲರಿಗೂ ನೀರು ಕಾಫಿ, ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಹಾಲು ನೀರು. ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಕಾಫಿಪುಡಿ ಇಲ್ಲದ ಹಾಲು–ಬೆಲ್ಲದ ಪಾನೀಯ. ನಮ್ಮ ಪರಿಚಿತರೊಬ್ಬರ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಇಬ್ಬರು ಮಕ್ಕಳು ಈ ಹಾಲು ನೀರನ್ನೇ ಕಾಫಿ ಅಂತ ನಂಬಿಕೊಂಡಿದ್ದರು. ಒಮ್ಮೆ ಶಾಲೆಯ ದಾರಿಯಲ್ಲಿ ನೆಂಟರೊಬ್ಬರ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಈ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ನಿಜವಾದ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಕೊಟ್ಟರು, ಅದನ್ನು ಕುಡಿದು ಕಾಫಿಯ ರುಚಿಗೆ ಸೋತ ಇವರು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಎಂದಿನಂತೆ ಹಾಲು–ನೀರು ಕೊಟ್ಟಾಗ, 'ಇದಲ್ಲ, ನಮಗೆ ಬೇರೆ ಕಾಫಿ ಬೇಕು, ನಿಜವಾದ ಕಾಪಿ ಬೇಕು' ಎಂದು ಹಟ ಮಾಡಿ ಆಮೇಲಿಂದ ಅವರಿಗೂ ಕಾಫಿಗೆ ಪ್ರಮೋಶನ್ ಸಿಕ್ಕಿತು.

ಆಗ ಕಾಫಿ ಮಾಡುವ ಕ್ರಮವೂ ಬೇರೆ. ಈಗ ಅಂಗಡಿಗೆ ಹೋಗಿ ಚಿಕೋರಿ ಲೆಸ್, ಪಿ ಬಿ ಪ್ಯೂರ್ ಅರ್ಧ ಕೆ.ಜಿ. ಅಂದರೆ ನಮ್ಮೆದುರಿಗೆ ಕಾಫಿ ಬೀಜವನ್ನು ಫಿಲ್ಟರ್ ಹದಕ್ಕೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ನಾವು ಮಕ್ಕಳಾಗಿದ್ದಾಗ ಇಷ್ಟು ಸುಲಭವಿರಲಿಲ್ಲ. ಚಳಿಗಾಲದ ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಅಡಕೆತೋಟದ ಅಂಚಿನಲ್ಲಿ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲೊಂದು ಇಲ್ಲೊಂದು ಇರುವ ಕಾಫಿಗಿಡಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಯಿ ಹಣ್ಣಾಗಿ ಕೆಂಬಣ್ಣ ತಾಳುತ್ತಿದ್ದವು. ಆಗ ಕಾಫಿ ಹಣ್ಣು ಕೊಯ್ಯಲು ಜನ ಹುಡುಕುತ್ತಿದ್ದರು. ಇವತ್ತು ನಾಳೆ ಎಂದು ಸತಾಯಿಸಿ ಕಾಫಿ ಕಾಯಿ ಕೊಯ್ಯಲು ಕೊನೆಗೆ ಯಾರಾದರೂ ಬರುತ್ತಿದ್ದರು. ಮನೆಗೆ ತಂದ ಮೇಲೆ ಅಡಿಕೆ ಚಪ್ಪರದ ಮೇಲೆ ಅವುಗಳನ್ನು ಒಣಗಲು ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದರು. ಅಷ್ಟುಹೊತ್ತಿಗೆ ಅಡಿಕೆ ಕೊಯಿಲು ಮುಗಿದಿರುತ್ತಿತ್ತು. ಚೆನ್ನಾಗಿ ಒಣಗಿದ ಕಾಫಿಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಪಣತದ ಕೊಟ್ಟಿಗೆಯಲ್ಲಿ ನೆಲದಲ್ಲಿದ್ದ ಕಲ್ಲಿನ ಒರಳಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕುಟ್ಟಿ ಸಿಪ್ಪೆ ಬೀಜ ಬೇರೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಒಂದು ಹದಿನೈದು, ಇಪ್ಪತ್ತು ಕೆ.ಜಿ. ಬೀಜ ಸಿಗುತ್ತಿತ್ತು. (ಕಾಫಿ ತೋಟದವರು ದೊಡ್ಡ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವವರ ಕ್ರಮ ಬೇರೆ.) ಈ ಬೀಜವನ್ನು ತೀರ್ಥಹಳ್ಳಿಯಲ್ಲಿ ಮಷಿನ್‌ನಲ್ಲಿ ಹುರಿದು, ಪುಡಿಮಾಡಿಸಿ ತರುವುದು. ಇದು ಆರೆಂಟು ತಿಂಗಳವರೆಗೆ ಬರುತ್ತಿತ್ತು. ಒಮ್ಮೆ ಒಂದು ಕೆ.ಜಿ. ಯಷ್ಟು ಮಾತ್ರ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಒಮ್ಮೆಗೆ ಜಾಸ್ತಿ ಮಾಡಿಟ್ಟರೆ ಪರಿಮಳ ಹೋಗಿಬಿಡುತ್ತದೆ ಎಂದು. ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಕಾಫಿ ಬೀಜ ಖರ್ಚಾದ ಮೇಲೆ ತೀರ್ಥಹಳ್ಳಿಯಿಂದ ಕಾಫಿಪುಡಿ ಕೊಂಡುತರಬೇಕಿತ್ತು. ಈಗ ಇದೆಲ್ಲಾ ಬದಲಾಗಿದೆ.

ಅಡುಗೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಮೊದಲು ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಡುವುದೇ ಕಾಫಿ ಚರಿಗೆ. ಹಿಂದಿನ ರಾತ್ರಿಯೆ ಒಣ ಕಟ್ಟಿಗೆಯನ್ನು ಒಲೆಯ ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿ ಇಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಮತ್ತು ಒಣಗಿದ ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆಗಳನ್ನು ಸೀಳಿ ಒಲೆ ಉರಿಸಲು ಸಹಾಯಕವಾಗುವಂತೆ ಅದರ ಜತೆಗೆ ಇಡುತ್ತ ಇದ್ದರು. ಬೆಂಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಉರಿದ ಮೇಲೆ ಕಾಫಿ ಪಾತ್ರೆ ಒಲೆಗೇರುತ್ತಿತ್ತು. ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಕಾಫಿ ಹೊಗೆ ವಾಸನೆ ಬರುತ್ತದೆಂದು ಮುಂಜಾಗ್ರತೆ. ಅರ್ಧ ಮುಕ್ಕಾಲು ಚರಿಗೆ ನೀರಿಗೆ ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಬೆಳೆದ ಬೆಲ್ಲಹಾಕಿ ಕುದಿಯಲು ಇಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಕುದಿಯುವಾಗ ಬೆಲ್ಲದ ಪರಿಮಳ ಅಡಿಗೆಮನೆಯ ತುಂಬಾ ಹರಡಿರುತ್ತಿತ್ತು. ಅದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದ್ದು ಬೆಲ್ಲದ ವಾಸನೆ ಆವಿಯಾಗಿ ಹೋದ ಮೇಲೆ ಅದಕ್ಕೆ ಕಾಫಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ ಮುಚ್ಚಿಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯ ಬಿಟ್ಟು ಕಾಫಿ ಸೋಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಕಾಯಿಸಿದ ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿದರೆ ಕಾಫಿ ಚರಿಗೆ ತುಂಬ ಸಿದ್ಧವಾಗುತಿತ್ತು.

ತಿಂಡಿಯ ಜತೆಗೆ ಉದ್ದ ಲೋಟದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ. ಮನೆಗೆ ಬಂದವರಿಗೆಲ್ಲ ಕಾಫಿ. ಊಟದ ಸಮಯದವರೆಗೂ ಈ ಕಾಫಿ ಸಮಾರಾಧನೆ ಇರುತ್ತಿತ್ತು. ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ನಾಲ್ಕು ಗಂಟೆಗೆ ಮತ್ತೆ ಕಾಫಿ ಚರಿಗೆ ಒಲೆಗೇರುತ್ತಿತ್ತು. ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಶಾಲೆ ಕಾಲೇಜುಗಳಿಂದ ಚಳಿಯಲ್ಲಿ ನಡುಗುತ್ತಾ ಬಂದವರಿಗೆ ಒಲೆಯ ಎದುರಿಗೆ ಬೆಚ್ಚಗೆ ಕುಳಿತು ಲೋಟದ ತುಂಬಾ ಬಿಸಿ ಕಾಫಿ–ಕಡುಬು ಸ್ವರ್ಗಸಮಾನವಾಗಿರುತ್ತಿತ್ತು. ನಮ್ಮನೆಯಲ್ಲಿ, ಮಾಮೂಲಿ ಆಕಾರದ ಲೋಟಗಳಲ್ಲದೆ ಎರಡು ಹಿಡಿಕೆಯಿದ್ದ ಗುಂಡನೆಯ ಸ್ಟೀಲ್ ಲೋಟಗಳಿದ್ದವು. ನಾವು ಮಕ್ಕಳು ಅವನ್ನು 'ಉಗ್ಗದ ಲೋಟ' ಅನ್ನುತ್ತಿದ್ದೆವು. ಆ ಲೋಟದಲ್ಲೇ ಕಾಫಿ ಬೇಕು ಎಂಬ ಹಟ. ನಾವೆಲ್ಲ ಕಾಲೇಜ್ ಮುಗಿಸುವ ವೇಳೆಗೆ ಉಗ್ಗ ಕಿತ್ತುಹೋಗಿ ಈ ಲೋಟಗಳು ಮೂಲೆಗುಂಪಾದವು. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಕಾಲೇಜೊಂದರಲ್ಲಿ ಅತಿಥಿಯಾಗಿ ಹೋದಾಗ ನೆನಪಿನ ಕಾಣಿಕೆಯಾಗಿ ಹ್ಯಾಂಡಲ್ ಇರುವ ಎರಡು ದೊಡ್ಡ ಗಾತ್ರದ ಸ್ಟೀಲ್ ಕಾಫಿ ಮಗ್‌ಗಳನ್ನು ಕೊಟ್ಟರು. ನನಗೆ ಮನೆಗೆ ಬಂದು ಪ್ಯಾಕೆಟ್ ಬಿಡಿಸಿ ನೋಡಿ ನನ್ನ ಬಾಲ್ಯದ ಉಗ್ಗದ ಲೋಟ ಮತ್ತೆ ಸಿಕ್ಕಂತೆ ಖುಷಿಯಾಯಿತು. ಅಕೇಷಿಯ ಮರದಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದ ಗಣಪತಿಗಿಂತ ಇಂಥದನ್ನೇ ಯಾಕೆ ಎಲ್ಲರೂ ಕೊಡಬಾರದು ಎಂಬ ಪ್ರಶ್ನೆಯೂ ಮನದಲ್ಲಿ ಮೂಡಿತ್ತು.