



ಕರುನಾಡ ಕಾಫಿ ಸದಾ ಚಿನ್ನಯಿ...

■ ಉಷಾ ಪ್ರೀತಮ್

ಕಾಫಿ ಜೊತೆಗಿನ ನಂಟನ್ನು ಹೇಗೆಂದು ಬರೆಯುವುದು! ಅಕ್ಷರರೂಪ ಕೊಡುತ್ತಾ ಹೋದರೆ, ಕಾಫಿಗೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಗ್ರಂಥವನ್ನೇ ಬರೆಯಬಹುದೇನೋ?

ಹೆಂಗಸರ ಬೆಳಗು ಶುರುವಾಗುವುದೇ ಆ ದಿನದ ಕಾಫಿಗೆ ಬಿಸಿನೀರು ಕಾಯಿಸಿ ಫಿಲ್ಟರ್ ಹಾಕುವ ಮೂಲಕ. ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಸಾದಾ ಕಾಫಿಗೆ ಹದವಾಗಿ ಹಾಲೋ ನೀರೋ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಕಮ್ಮನೆಂದು ಡಬ್ಬಿಯಲ್ಲಿ ಕೂತ ಕಾಫಿಪುಡಿ, ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಮಾಡುವ ಕಾಫಿಯಲ್ಲಿ.

ಮಲೆನಾಡಿನ ಪ್ರತಿಮನೆಯ ಗಂಡಸರ, ಮಕ್ಕಳ ಮುಖ ಅರಳುವುದು, ಹುಳ್ಳಗಾಗುವುದು ಮನೆಯೊಡತಿ ಕೊಡುವ ಕಾಫಿಯಿಂದಲೇ! ಹೇಗೆನ್ನುವಿರಾ?

ನಾವು ಕೊಟ್ಟ ಕಾಫಿಯಲ್ಲಿ 'ಡಿಕಾಕ್ಸ್‌ನ್ ಹಾಗಿದೆ, ಸಕ್ಕರೆ ಹೆಚ್ಚಾಯ್ತು, ಕಮ್ಮಿಯಾಯ್ತು, ಇದೊಂದು ಕಾಫೀನಾ?' - ಹೀಗೆ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆಗಳು ಅನೇಕ. ಟೀವಿಯಲ್ಲಿ ಮಾಡುವ ಹಾಗೆ ಒಳ್ಳೆ ಕಾಫಿ ಕೊಟ್ಟ ಹೆಂಡತಿಯನ್ನು ಎತ್ತಿ, ಮೂರು ಸುತ್ತು ಯಾರೂ ತಿರುಗಿಸುವುದಿಲ್ಲ ಬಿಡಿ.

ಕಾಫಿಯಲ್ಲಿ ಎಂಥ ಭಿನ್ನಭಿನ್ನ ರುಚಿಯ ಕಾಫಿಗಳಿವೆ ಎನ್ನುವುದು ಅಚ್ಚ ಮಲೆನಾಡಿಗರಿಗೆ ಮಾತ್ರ ಗೊತ್ತಿರುವ ಸತ್ಯ. ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಆಗಾಗ್ಗೆ ಗುಟುಕರಿಸುತ್ತಲೇ ಇರುವ ಕಪ್ಪು ಕಾಫಿ, ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಮಾಡಿದ ಕಪ್ಪು ಕಾಫಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಲು ಜಾಸ್ತಿ ನೀರು ಬೆರೆಸಿ ಮಾಡಿದ ಲೈಟ್ ಕಾಫಿ, ದಪ್ಪ ಹಾಲು ಬೆರೆಸಿದ ಗಟ್ಟಿ ಕಾಫಿ, ಈಗೀನ 'ಇನ್‌ಸ್ಟೆಂಟ್ ಕಾಫಿಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಮಾಡಿದ ಇನ್‌ಸ್ಟೆಂಟ್ ಕಾಫಿ, ಡಿಕಾಕ್ಸ್‌ನ್ ಹಾಕಿ ಮಾಡಿದ ಫಿಲ್ಟರ್ ಕಾಫಿ, ಬರೇ