

: : કોફીની કળા : :

લોકોને કોફી પીવાનો શોખ કઈ રીતે થતો હશે? ક્યારેક લાગે કે નક્કી કોફી ભાવવા માંડે તે બાબતને ભણવાના કંટાળા સાથે, કે ઉંમરમાં મોટાં થવા સાથે હશે; કારણકે કોલેજમાંથી વર્ગો છોડીને મનગમતી રેસ્ટોરોમાં જતાં થયાં ત્યારથી સરસ, ગરમ, ફીણવાળી ‘એસ્પ્રેસો’ કોફી પીતાં થયાં, એવું યાદ આવે છે.

પછી તો ત્યાંના વેઈટરોનાં નામ જાણી લીધાં, એટલે જ જાણે ઘર જેવી જ પરિચિતતા કેળવાઈ ગઈ. એક કોફીના કપ પર કલાક-દોઢ કલાક બેસી રહેવું શક્ય બન્યું. સર્જનની કોઈ ઉદાસ ક્ષણે કવિ ટી. એસ. એલિયટે જીવનની સભરતાને કોફીના ઘુંટણથી માપવાની વાત લખી હશે. મિત્રો સાથે બેસીને કોફી પીવા જેવી નિદ્રા, ને છતાં ઉત્તેજક, પ્રિયા બીજી કોઈ નહીં હોય. ઈંગ્લંડમાં તો કોફી હાઉસ ખૂબ પ્રચલિત હતાં. કલાકો સુધી લોકો - મિત્રો, લેખકો, અપરિચિતો - જાત જાતની વાતો ને ચર્ચાઓ કરતા રહેતા.

અમેરિકામાં કોફી પીવાનો, આખો દિવસ કડક, કાળી કોફી પીતાં રહેવાનો બહુ રિવાજ છે. મિત્રો સાથે કોફી પીવા જવાની બહુ મઝા આવે. એક પીણાની સાથે સાથે સમયની, વિચારોની, વાતાવરણની જાણે સરખે ભાગે વહેંચણી થતી રહે છે. જોકે બધાં જને આ કળા કે આ વૃત્તિ ગ્રાહ્ય નથી પણ હોતાં. એક મિત્ર-પત્નીને એક વાર મેં બહુ શોખથી કહ્યું, “ચાલ, કામ પછી આપણે સાથે કોફી પીવા જઈએ.” જવાબમાં એણે તરત કહ્યું, “અરે, ઘેર આવજે, તને કોફી પીવડાવી દઈશ!”

પત્તાંનો મહેલ જાણે બનતાં પહેલાં જ તૂટી ગયો.

જેમ સાથે બેસીને કોફી પીવાની, અને એ રીતે એક સમાન વાતાવરણમાં થોડો વખત સાથે રહેવાની એક કળા ગણાય, તેમ કોઈને કોફી પીવડાવવાની પણ કળા છે. કોફીના શોખીનો તો એ બાબતે ખાસ વિશેષ રીતે ચોક્કસ હોય છે. કોફીના દાણા કયા દેશમાંથી આવેલા છે, કયા વર્ષની નિપજ છે, દાણા કેટલા શેકાયેલા છે, કેવી સુગંધ છે, કેટલું વજન છે વગેરે. વળી, દાણા પીવાના સમયે જ દળાવા જોઈએ. આટલું જ નહીં, કોફીનું પાણી પણ અમુક ઉષ્ણતામાન પર જ ગરમ થયેલું હોવું જોઈએ.

જાપાન અત્યાર સુધી “ચાનોયુ” કહેવાતી, જાપાની ચહા બનાવવાની ખૂબ કળાત્મક, સુંદર, વિશિષ્ટ રીત, માટે વિખ્યાત હતું. ત્યાં કોફી પીવાનો શોખ એવો વધ્યો છે કે જાપાન હવે ઉત્તમ કોફી-ચર્ચા માટે પણ નામાંકિત થતું ગયું છે. અને જાપાન તો જે પણ કરે તે જ્ઞાનના ઊંડાણ અને કળાની અનુપમ સાહજિકતા સાથે જ કરે ને.

જાપાનમાં કોફી પીવાનું એક જ દુઃખ છે, ને તે એ કે ત્યાં વિવેકનો ખ્યાલ એટલો તીવ્ર હોય છે કે બધી જગ્યાએ કોફીનો કપ પોણા જેટલો ભરીને જ આપવામાં આવે. ને વધારે જોઈએ તો ફરી ખરીદવાનો.

આની સામે અમેરિકામાં તો બીજી વાર, ત્રીજી વાર પૂછી પૂછીને, કે માગ્યા વગર પણ આપી જવાનો રિવાજ છે. વર્ષોથી આ ટેવ પડી ગઈ છે, એટલે પોણો કપ તો બહુ ઓછો જ પડે. બીજો ખરીદાય ખરો, પણ જાપાનમાં તો દર પણ ઘણો હોય, એટલે બીજો કપ તો બહુ મોંઘો જ લાગે.

દુનિયાના ઘણા દેશોની કોફી વખણાય છે. આપણે સાઉથ ઈન્ડિયાની જાણીએ, પણ એ સિવાય સ્પેઈન, ઈટાલિ, બ્રાઝિલ, જમૈકા ટાપુ, ઈથિયોપિયા, ક્યુબા વગેરે દેશોની પણ ખરી. ન્યૂયોર્કમાં સાઉથ ઈન્ડિયન કોફી વિષેનો એક અનુભવ યાદ આવે છે. એ વખતે ન્યૂયોર્કમાં ‘વૂડલેન્ડ્સ’ નામની રેસ્ટોરો હતી. એમાં મોંઘા ભાવે ઈડલી-ઢોંસા મળતાં, ને તે ય પાછાં સ્વાદમાં બહુ સારાં નહીં. કોફી મંગાવો તો બહુ રાહ જોવી પડે, પણ એ સ્વાદિષ્ટ ઘણી હોય. બધાંને એમ જ ખબર કે ત્યાં દક્ષિણ ભારતની કોફી જ વપરાય છે. એક વાર કોફીનાં વખાણ કરતી હતી ત્યારે ત્યાંના વેઈટર પાસેથી જાણવા મળ્યું, કે ના રે, એ તો ખરેખર અમેરિકન ઈન્સ્ટન્ટ કોફી જ હોય છે.

ચાલો. ફરી પત્તાનો મહેલ તૂટી પડ્યો જાણે. ને એ પછી ત્યાંની કોફીમાંથી બધો ગૂઢરથ અને ગુપ્ત રસાસ્વાદ નીકળી ગયો. છેવટે એ રેસ્ટોરોં તો બંધ પણ થઈ ગઈ.

તુકી કોફીનો મહિમા ઓછો નથી. એમ તો ફ્યુબાની કોફી પણ એવી જ રીતે નાની પ્યાલીમાં આવે, અને ખૂબ જ કાળી, કડવી ને ઘટ્ટ હોય. છતાં, તુકી કોફી પીવાનો એક વિધિ છે, જે ખાસ્સો સ્પેશિયલ છે. એ પહેલી વાર યુગોસ્લાવિયામાં મને જોવા મળેલો. ત્યાંના સારાયેવો શહેરમાં એક મોટું તુકી બજાર છે. કારાવાન-સરાઈ નામના એક મકાનમાં એક જમાનામાં સાચેસાચ મુસાફરોના કાફલા ઉતારો લેતા, ત્યાં વીસમી સદીમાં રેસ્ટોરોં, દુકાનો અને ઑફીસોની ગોઠવણ થઈ છે. તેમાંના એક કોફી-હાઉસમાં મારો યુગોસ્લાવ માર્ગદર્શક ઝોરાન મને લઈ ગયો.

શહેરનાં જુવાનિયામાં આ જગ્યા ખાસ પ્રિય હશે, તેમ લાગ્યું. કોફી અને બીજાં ઠંડાં પીણાં સિવાય બીજું કશું ત્યાં મળતું હોય તેમ દેખાયું નહીં. ઓરડો હતો ઘણો મોટો, પણ તમાકુના ધુમાડાની વાસથી ભરેલો અને ધુંધળો હતો. તાંબાને ટીપીને બનાવેલાં ગોળ ટેબલ મૂકેલાં હતાં. ઝોરાને મારે માટે કોફી મંગાવી. મારે તો અનુભવ લેવો હતો. થોડી વારે કાંસાની નાનકડી તાસકમાં મૂકેલા, ફૂપી જેવા કાંસાના નાના વાસણમાં કાળી, ઘટ્ટ તુકી કોફી આવી. સાથે કાંસાના કપના આકારની અંદર મૂકેલો કાચનો કપ હતો - એવો જ નાનકડો. બાજુમાં એક ચમચી ખાંડ, અને હલવા જેવી મીઠાઈનો ટુકડો. તે ય નાનો જ.

ટેવ પ્રમાણે પહેલાં તો ફૂપીમાંની કોફી મેં હલાવવા માંડી. અરે, જાણે કાદવ! પણ મેં એ મોટી ભૂલ કરેલી. અસામાન્ય રીતે તૈયાર કરેલી આ કોફીને ઠરવા દેવાની હતી. એ પછી સાચવીને ઉપરનું પાણી કાચના નાના કપમાં રેડતા જવાનું. એમ ઝોરાને મને સમજાવ્યું. મેં કરેલી અવિચારી ઉતાવળ પર આજુબાજુના લોકો હસતા હતા. થોડી વાર રાહ જોઈને મેં જરાક ચાખી. ઓહો, કડવી તે કેવી! ખાંડ વગર તો પીવાય જ નહીં, પણ ખાંડની યે અસર ના થઈ. ને આટલા જ માટે મીઠાઈનો પેલો નાનો ટુકડો હતો, જેનો મને ખ્યાલ નહતો. બાજુના ટેબલ પર બેઠેલી એક તરુણીએ મારું બગડેલું મોઢું જોઈને, તાસકમાંના એ ટુકડા તરફ નિર્દેશ કર્યો. કપ અને કોફીની ઝરી આટલાં નાનાં કેમ તે હવે સમજાયું. વધારે પીવાય જ નહીને. છતાં બેઠાં બેઠાં, માંડ માંડ થોડી વધારે મેં પીધી. પછી હલવો હાથમાં લઈને હું બહાર નીકળી ગઈ.

આવો જ, પણ આનાથી વધારે સારો લાગે તેવો, અનુભવ મને આર્જેન્ટીનામાં થયેલો. ત્યાં કોફી મંગાવો એટલે સરસ તાસકમાં કોફી ભરેલો કપ આવે. સાથે એક ગ્લાસમાં પાણી હોય, અને એક નાનું બદામનું બિસ્કીટ હોય. કોફી લાગે તો સાવ કાળી જ, પણ સ્ટ્રોન્ગ હોય તો યે સાવ કડવી, કે સ્વાદ વગરની ના હોય. એને માણી શખીએ તેવો એનો સ્વાદ હોય. પછી પાણીનો ઘુંટડો લઈને મોઢું અંદરથી સાફ કરી લેવાનું. ત્યાંના લોકો તો આ પછી બીજા કોઈ કાફેમાં જાય, ને બીજો કપ મંગાવે. એટલે મોઢું સાફ હોય તો બીજો કપ વધારે માણી શકાય. બિસ્કીટ મને તો બહુ ભાવતું, પણ ત્યાંના મોટા ભાગના લોકોને એની જરૂર ના લાગે.

કરો શહેરમાં “ગ્રોપ્પી” નામની એક ખૂબ લોકપ્રિય રેસ્ટોરોં હતી. ત્યાં કોફી પીવામાં બહુ આનંદ હતો. સરસ કોફી-પોટ ભરીને કોફી આટે. ખાંડ અને દૂધનાં વાસણ જુદાં. સૌથી સ્પેશિયલ વાત તો એ કે દૂધ પાછું ગરમ હોય. અમેરિકામાં કોફી ફરી ફરી મળે, પણ દૂધ સાવ ઠંડું હોય, એટલે કોફી જરા વારમાં ઠંડી થઈ જાય. ત્યાંનું એ દુઃખ. કરો શહેરની એ ગ્રોપ્પી રેસ્ટોરોંના કર્તાહર્તા કે માલિક બહુ જ સજ્જન અને સહૃદયી વ્યક્તિ હશે, કારણકે બેશક, જેમને સામા માણસના આનંદનો ખ્યાલ હોય તે જ કોફી સાથે ગરમ દૂધ આપે ને!

કડક, મીઠી અને બાદશાહી હોય તો જ કોફીનો આનંદ પરમ બને!

