ಸಿಂಧಿ ಕಢಿ

ಟೀವಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಸಂಜೀವ್ ಕಪೂರ್ ಸಿಂಧಿ ಕಢಿ ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆಂದು ತೋರಿಸುತ್ತಿದ್ದ. ಅವನು ಸಾಲಾಗಿ ಅದಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪಟ್ಟಿ ಮಾಡಿದಂತೆ, ಮಾಲತಿಯ ಮನಸ್ಸಿನಲ್ಲಿ ನಿಧಾನವಾಗಿ ನಾನಿ ರೂಪತಳೆದರು.

ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ತಾವು ಮುಂಬೈನ ಚೆಂಬೂರಿನಲ್ಲಿ ಸಂಸಾರ ಹೂಡಿದಾಗ ಪಕ್ಕದ ಫ್ಲ್ಯಾಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಒಂದು ಸಿಂಧಿ ಕುಟುಂಬ ಇತ್ತು. ತುಂಬಾ ಸ್ನೇಹದಿಂದ ಮಾತಾಡಿಸಿ ಬರಮಾಡಿಕೊಂಡಿದ್ದರು. ಆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ನಾನಿ, ಶೀಲಾ ಮತ್ತು ಅವಳ ಗಂಡ ಕುಕ್ರೇಜಾ, ಐದು ವರ್ಷದ ಮಗ ರವಿ ಇರುತ್ತಿದ್ದರು. ಮದುವೆಯಾಗಿ ಹದಿನೇಳು ವರ್ಷಗಳ ನಂತರ ಹುಟ್ಟಿದ ಮಗುವೆಂದು ರವಿಯನ್ನು ಅತೀ ಮುದ್ದು ಮಾಡಿ ಹಾಳು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ತೆಳ್ಳಗಿನ ಮೈಕಟ್ಟಿನ, ಬಿಳೀ ಸೀರೆಯ ನಾನಿ ಸೆರಗನ್ನು ಮತ್ತೆ ಮತ್ತೆ ತನ್ನ ತೆಳ್ಳಗಾಗಿದ್ದ ಬಿಳಿ ಕೂದಲ ಮೇಲೆ ಎಳೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಲೇ ಓಡಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಅವರ ಅರ್ಧ ಬೊಚ್ಚುಬಾಯಲ್ಲಿ ಯಾವಾಗಲೂ ಅಕ್ಕರೆಯ ನಗು. ಸಿಂಧಿ ಛಾಯೆಯ ಹಿಂದಿ ನಿರರ್ಗಳವಾಗಿ ಅವರ ಬಾಯಿಂದ ಏರು ದನಿಯಲ್ಲಿ ಹರಿಯುತ್ತಿತ್ತು.

ಐದು ತಿಂಗಳು ಬಸುರಿಯಾಗಿದ್ದ ಮಾಲತಿಯ ಮೇಲೆ ನಾನಿಯ ಪ್ರೀತಿ ಉಕ್ಕಿ ಬರುತ್ತಿತ್ತು. ಇವರು ಮನೆಗೆ ಬಂದ ರಾತ್ರಿ ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯ ತುಂಬಾ ಹೊಗೆಯಾಡುವ 'ಕಢಿ' ತಂದು ಇಟ್ಟಿದ್ದರು ನಾನಿ. 'ಪೀವೋ ಬೇಟಾ ಪೀವೋ. ತಬೀಯತ್ ಕೆ ಲಿಯೆ ಅಚ್ಛಾ ಹೈ... ಠಂಡಾ ಹೋನೆ ಕೆ ಪೆಹಲೇ ಹೀ ಪೀಲೋ...' ಎನ್ನುತ್ತಾ ಬೆನ್ನು ತಟ್ಟಿದ್ದರು.

ಅದು ಏನೆಂದು ಅರ್ಥವಾಗದೆ ತಲೆಯಾಡಿಸಿದ ಮಾಲತಿಗೆ... 'ಹಮಾರಾ ಕಢೀ... ಸಿಂಧಿ ಕಢಿ... 'ಸೂಪ್' ಅಂದ್ಕೋ... ಪಿವ್ವೋ...' ಎಂದವರೇ ಅಲ್ಲಿಂದ ನಡೆದಿದ್ದರು.

ಟೊಮೆಟೊ ರಸದಲ್ಲಿ ತೇಲುತ್ತಿದ್ದ ಬೆಂಡೆಕಾಯಿ, ಬದನೆಕಾಯಿ, ಬಟಾಣಿ, ಕಾಲಿಫ್ಲವರ್, ಹುರಳಿಕಾಯಿ... ಅದಕ್ಕೆ