

ಚಾಕ್ಲೆಟ್ ಕೇಕು



ಕಾವ್ಯ ಕಡಮೆ

ಕಲೆ: ಸೌಮ್ಯ ಪ್ರಭು ಕಲ್ಯಾಣ್‌ಕರ್

ನಾಲ್ಕನೇ ಮೇಲಿಡುವ ಮುನ್ನ ನೀವೆಂದಾದರೂ ಚಾಕ್ಲೆಟ್ ಕೇಕನ್ನು ಒಮ್ಮೆ ಆಫ್ರಾಣಿಸಿದ್ದೀರಾ?

ತಲೆ ತುಂಬ ಸೆರೆಗು ಹೊದ್ದು ತನ್ನ ಮಹಂದಿ ಪಾದಗಳನ್ನಷ್ಟೇ ಹೊರ ಚಾಚಿ ಹೂ ಮಂಚದ ಮೇಲೆ ಚೆಲುವಾಗಿ ಮುದುಡಿ ಕುಳಿತ ನವ ವಧುವಿನ ಹಾಗಿರುವ ಈ ಚಾಕ್ಲೆಟ್ ಕೇಕನ್ನು ದಯವಿಟ್ಟು ಒಮ್ಮೆ ನೋಡಿ.

ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು, ಸಕ್ಕರೆ, ಮೊಟ್ಟೆ, ಬೆಣ್ಣೆ, ಕೋಕೋ ಪೌಡರ್ ಜೊತೆಗೆ ನಾಲ್ಕಾರು ವೆನಿಲ್ಲಾ ಹನಿಗಳು ಬೆರೆತು, ಹದವಾಗಿ ಅವನ್‌ನಲ್ಲಿ ಬೆಂದು, ಮುದ್ದೆಯಾಗಿ ಒಳ ಹೋಗಿದ್ದು ಹೂವಿನಷ್ಟು ಮೃದುವಾಗಿ ಹೊರ ಬಂದು, ತನ್ನದೇ ಸಿಹಿ ಸಮಯ ತಗೊಂಡು ನಿಧಾನಕ್ಕೆ ತಣ್ಣಗಾಗಿ, ಮರಳು ಮರಳಾದ ಕೇಕಿನ ಕಣಕಣಗಳೊಳಗೆ ಇಷ್ಟಿಷ್ಟೇ ಗಾಳಿ ಪುಗ್ಗೆಯಂತೆ ತುಂಬಿಕೊಂಡು, ಹತ್ತಿಯಂಥ ನುಣುಪನ್ನೇ ಮೈಹೊದ್ದುಕೊಂಡು, ದಿವ್ಯ ಪರಿಮಳವ ಪಸರಿಸುತ್ತ ತನ್ನ ಇರುವಿನಿಂದಲೇ ಮರುಳು ಮಾಡುತ್ತದೆ, ಧ್ಯಾನ ತಪ್ಪಿಸುತ್ತದೆ ಕಡು ಕಂದು ಬಣ್ಣದ ಒಂದು ಚಾಕ್ಲೆಟ್ ಕೇಕ್.

ಇನ್ನದನ್ನು ಸರೀ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಎರಡು ಪದರಗಳಾಗಿ ಸೀಳಿ ಕೆಳ ಪದರಕ್ಕೆ ಬೆಣ್ಣೆ, ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಕರಗಿಸಿದ ಚಾಕಲೆಟ್‌ನಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಕ್ರೀಮನ್ನು ಮೆಲುವಾಗಿ ಹರಡಬೇಕು. ನಂತರ ನಾಜೂಕಾಗಿ ಇನ್ನೊಂದು

ಪದರವನ್ನು ಮೇಲಿಟ್ಟು ಪೂರ್ತಿ ಕೇಕು ಮುಚ್ಚೋ ಹಾಗೆ ಫ್ರಾಸ್ಟಿಂಗ್‌ನ್ನು ಸುರಿಯಬೇಕು, ಒಳಗಿನ ಕೇಕು ಒಂಚೂರೂ ಹೊರ ಕಾಣದ ಹಾಗೆ.

ಅಷ್ಟಾದರೆ ಆಯಿತು. ಉತ್ಕಟ ಮಿಲನಕ್ಕಿಂತ ಅಮೋಘವಾದುದು ಈ ಲೋಕದಲ್ಲಿ ಇನ್ನೊಂದಿದೆಯೇ? ಕೇಳಬಹುದು ನೀವು. ಸಾರ್, ಸರಿಯಾಗಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಚಾಕ್ಲೆಟ್ ಕೇಕನ್ನು ತಾಜಾ ಇರುವಾಗಲೇ ಕತ್ತರಿಸಿ ತಿಂದಿದ್ದೀರಾ ಎಂದಾದರೂ? ಕೇಳುತ್ತೇನೆ ನಾನು.

ಅಂಥದೇ ಒಂದು ಚಾಕ್ಲೆಟ್ ಕೇಕು ಈಗ ನನ್ನ ಕಿಚನ್ನಿನ ಐಲ್ಯಾಂಡ್ ಮೇಲೆ ಕುಳಿತಿದೆ. ರಾತ್ರಿ ಹನ್ನೆರಡೋ ಒಂದೋ ಗಂಟೆಯಿರಬೇಕು. ಎಷ್ಟು ಸಮಯ, ಯಾವ ದಿನ ಅನ್ನೋದು ಯಾರಿಗೆ ಬೇಕಾಗಿದೆ? ಕ್ಷಣವೊಂದರ ಗೂಢವನ್ನು ಮಡಿಲಲ್ಲಿ ತೊಟ್ಟು ನಿಂತಿರೋ ಇಂಥ ಚಾಕ್ಲೆಟ್ ಕೇಕೊಂದು ಹೀಗೆ ಮುಂದಿರೋವಾಗ? ಈಗ ಯೋಚಿಸಿದರೆ ಇವತ್ತು ಶುಕ್ರವಾರ ರಾತ್ರಿ ಅಂದರೆ ವಾರಾಂತ್ಯದ ಆರಂಭದ ಕಾಲ ಅನ್ನೋದು ಸ್ಮೃತಿಪಟಲದ ಹಿಂದೆಲ್ಲೋ ದಾಖಲಾಗುತ್ತಿದೆ.

ಹಾಗೇ ಹೇಳಿದ್ದುಳ್ಳವೇ ಆಲಿಸನ್? ಈ ಕೇಕಿನ ಡಬ್ಬಿಯನ್ನು ನನ್ನ ಕೈಗೆ ರವಾನಿಸುವ ಮೊದಲು?

‘ಹ್ಯಾಪಿ ಫ್ರೈಡೇ, ನಿನ್ನಷ್ಟದ ಈ ಕೇಕ್ ಆಸ್ವಾದಿಸಲು