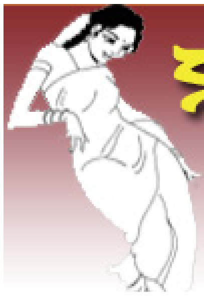

కాలమ్ దాటని కబుర్లు

బలభద్రపాత్రుని రమణి

నెల నెలకి కొన్ని కులాసా కులాసా కబుర్లు

వేదాంతం

టీ.వీ పెడితే చాలు రకరకాల భక్తి ఛానెల్స్. అంటే దేవుడు కూడా కమర్షియలైజ్ అయిపోయాడా? ఒక పెద్దాయన "దేహం అద్దె ఇల్లు. ఎక్కువగా వర్రీ అవకండి. పాడైతే విడిచేసి వేరే ఇంటికి వెళ్ళిపోండి" అంటాడు. వింటుంటే ఎంతో బావుంటుంది. గోడకి సున్నం పెళ్ళలూడ్తుంటే ఓపిక పట్టగలం. కానీ చర్మానికి ఏదో రోగం వచ్చి దురదలతో చర్మం ఊడుతుంటే అద్దె ఇల్లే కదా అని ఊరుకోగలమా? డెర్మాలజిస్టులు వేలికి దురదేస్తోంది అంటే అలా కంప్యూటర్‌లో మన ప్రొఫైల్ ఫీడ్ చేసి, దూరం నుండి చూసి, ఓ రెండు వేల రూపాయల మందులూ, ఆయింట్‌మెంట్లూ రాసిస్తాడు.

మొన్న జలుబు చేసింది. సీలింగ్ లీకేజ్ ఉంటే మేస్త్రికి ఫోన్ చేసి అదేదో చూడాలని ఆఫీస్‌కి పోతాం, కానీ మన ముక్కు నుండి ధారాపాతంగా నీరు కారిపోతూ, జలుబు భారానికి తలనెప్పిగా, నిమిషానికి పది తుమ్ములొచ్చి, గుండె, వీపూ పచ్చి పుండై పోతుంటే, దేహం మీద భ్రాంతి వదులుకుని నిబ్బరంగా ఆఫీస్‌లో ఎలా కూర్చుంటాం చెప్పండి?

ఆస్తా టీ.వీలో ఒక సాధూ మహరాజ్ మొన్న "బతకడానికి తినండి.. తినడానికి బ్రతక్కండి" అని ఏదో చెపుతున్నాడు.

మా ఆయన ఆవలించి బ్రేక్‌ఫాస్ట్ టైం అయింది అని టైం చూసి నా వైపు సంజ్ఞచేసి మళ్ళీ టైం చూసారు.

"ఏవండి ఓట్స్ తినండి. లేదా ఫ్రిజ్‌లో బ్రౌన్ బ్రెడ్ ఉంది తినండి" అనేసిమళ్ళీ భక్తిగా టీ.వీ వైపు చూస్తూ కూర్చున్నాను.

భువనచంద్రగారి ఫోన్ వచ్చింది. కాసేపు కథల గురించి మాట్లాడాక సుబ్బులుగారు ఏం చేస్తున్నారని అడిగాను. పాపం ఆయన శ్రీమతి పేరు సామ్రాజ్యలక్ష్మి కానీ ఈయన సుబ్బులు అంటాడు. మొగుళ్ళు అంతే. మా ప్రిన్స్‌పాల్‌కి విద్యారాణి అని అందమైన పేరుండేది. కానీ భర్తగారు ముద్దుగా 'చిరపుంజి' అని పిల్చేవాడుట ఎందుకో?

ఇంతకీ సుబ్బులుగారు ఏం చేస్తున్నారన్న ప్రశ్నకి "పొందికైన వంకాయల్లో పొడి కారం కూరి ముప్పవంకాయా, మామిడికాయి పప్పూ, మజ్జిగపులుసూ, మావిడికాయ కొబ్బరి పచ్చడీ" అన్నారు.

ఆస్తా ఛానెల్‌లో స్వామీజీ ఇప్పటిదాకా "తినడానికి బతక్కండిరా.. బతకడానికి తినండిరా" అన్న మాటలు ఎక్కడికి పారిపోయాయో కానీ జిహ్వ కెవ్వుమంది.

"పోనీ వంట అయినా చేస్తావా?" మా ఆయన ఓట్స్ తింటూ జాలిగా అడిగారు.

సుబ్బులుగారు లైన్‌లో కొచ్చారు. "ఇప్పుడే రవ్వదోశా, కొబ్బరి చట్నీ, సాంబారూ బ్రేక్‌ఫాస్ట్ చేసారా.. మా అయన మళ్ళీ ఆకలంటున్నారు" అన్నారావిడ. ఆ తరువాత ఆవిడ సెల్‌ఫోన్ పాలిథిన్ కవర్‌లో పెట్టి మాట్లాడాలి (రేడియేషన్ నుండి తప్పించుకోవాలి)

అని చెప్తూ, భర్తగారు తను లేనప్పుడు వంట అద్భుతంగా చేస్తుకుంటారనీ, అదీ పక్కింటమ్మాయి తమిళియన్ "అంకుల్ వంకాయ పెరుగు పచ్చడి అద్భుతంగా చేస్తారు కానీ, కొంచెం కారం తక్కువ వెయ్యమని చెప్పండి" అని చెప్పినప్పుడు తెలిసిందని చెప్పారు. అక్కడనుండి ఆవిడ నూట నాలుగు జ్వరంతో ఉన్నప్పుడు కూడా దొండకాయ ముక్కలు ఒకే సైజ్‌లో ఎలా తరుగుతారో, దగ్గరనుండి వారం మొత్తం టైం టేబుల్ ప్రకారం టిఫిన్స్ ఎలా చేస్తారో కూడా చెప్పారు. అంటే సోమవారం మసాలా దోశా, మంగళవారం పూరీ, బుధవారం ఇడ్లీ, గురువారం వడా, పొంగల్‌లాగా అన్నమాట. దగ్గరవాళ్ళకి ఏ రోజు వాళ్ళ ఇంటికి వెళ్ళాలో తెలిసిపోతుందనమాట. అలా కందా బచ్చలీ, కాకరకాయి నిమ్మకాయి కారం పెట్టిన వేపుడూ దాకా మాట్లాడుకున్నాక కడుపులో జఠరాగ్ని రగులుకుంది.

"వంట చేసి మళ్ళీ మాట్లాడ్తాను" అని ఫోన్ పెట్టేసాను.

కిచెన్‌లోకి వెళ్ళేసరికి అశ్విన్ కిచెన్ ప్లాట్‌ఫార్మ్ మీద ఆవకాడో, బ్రోకలీ లాంటి రకరకాల కూరలు అచ్చం స్టార్ వరల్డ్ 'మాస్టర్ చెఫ్' ప్రోగ్రాంలో లాగా పెట్టి "అమ్మా ఈ సొరకాయ, దోసకాయలాంటి నీటి కూరలు మానేసెయ్. ఇవీ లీఫీ వెజిటబుల్స్ చెయ్యి. వంట అనేది ప్రొటీన్ కోసం చెయ్యి. రుచి కోసం కాదు హెల్త్ కోసం చెయ్యి" అన్నాడు.

మావిడికాయ పప్పూ, గోంగూర పులుసు కూరా, వంకాయ బండపచ్చడీ, దొండకాయలు ఉల్లికారం పెట్టి చేద్దామని వచ్చిన నాకు గొంతులో పచ్చి వెలక్కాయ పడింది.

ఆస్తాలో స్వామీజీ, ఇక్కడ నా బేటా ఒకటే మాట "బ్రతకడానికి తినండి.. తినడానికి బ్రతక్కండి" అని - కానీ ఎలా? కొత్తావకాయ నోరూరించేస్తోంది!

రాత్రి మా ఆయన వాళ్ళ అక్కకి అప్పడాల పిండి కలపమని చెప్పారు. అన్నంలో నంచుకోడానికి. అలాగే "మా అమ్మ మినప్పప్పు రుబ్బి దోసకాయ ముక్కలు కలిపి పచ్చి వడియాలు పెట్టేది. ఆవిడ పోయాక తిననే లేదు" అని బాధపడ్డారు. అమ్మ పోయినందుకో.. పచ్చి వడియాలు తిననందుకో? వంట గదిలోంచి నేను పెట్టే పప్పుచారు ఘుమఘుమలు కోసమో, కందిపచ్చడి రుబ్బుతున్న శబ్దం కోసమో ఎదురు చూసే మనిషికి ఆవకాడో పప్పూ, బ్రోకలీ కూరా అని కంచంలో పెడితే ఏం అవుతుంది? అసలే మా ఆయన స్టాండర్డ్ డైలాగ్ ఒకటి ఉంది. "వారానికి రెండు రోజులేగా నేను తినేది" అని. అంటే ఐదు రోజులు తినరని కాదు, వాళ్ళ మెస్‌వాడు పెట్టింది తింటారని. "డోంట్ మేక్ ఎ మెస్" అని ఎందుకు వాడుకలోకి వచ్చిందో కానీ, 'మెస్' అనేది చిరాగ్గానే ఉంటుంది.

ఇంతలో మా ఆడబిడ్డ కంద అట్లు వేసుకొచ్చి "వంకయ కాల్చి పులుసు పచ్చడి చేస్తా అన్నావుగా మా తమ్ముడొచ్చినప్పుడు" అంది.

"ఏవిటి ఇంత ఫ్రై చేసావు? వై దిస్ మచ్ ఆయిల్?" అంటూ మా వాడు కెవ్వుమన్నాడు.

అందుకే మొన్న మణిపూర్ నుండి నా మేజర్ మేనల్లుడొచ్చి "వాడు మోడ్రన్ మంథన సత్యనారాయణలా తయ్యారయ్యాడు అత్తా! వాడితో నేను డిన్నర్ చెయ్యను" అన్నాడు. నేను వంట గదిలో కత్తి పట్టుకుని కురుక్షేత్రంలో భగవద్గీత విన్న తర్వాత అర్జునుడిలా కూరల బుట్టకేసి చూస్తూ కాసేపు గడిపాను. మా ఆయన ఏ.సీ విప్పి క్లీన్ చెయ్యడం పెద్ద పెద్ద శబ్దాలతో మొదలుపెట్టారు. అంటే ఆకలి జోరుగా వేస్తోందన్నమాట. ఆ పని చెయ్యడం నెమ్మదిగా సణుగుడిగా, ఆ తరువాత పిల్లల మీద అరుపులుగా రూపాంతరం చెందేలోపుగా వంట చెయ్యాలని తక్షణం ఆ పని మొదలుపెట్టాను.

అసలు ఈ వంటలూ రుచులూ ఎలా కనిపెట్టబడ్డాయో కానీ ఏ పరిస్థితిలో ఉన్నా నాలిక తన పని తను చేసుకుపోతుంటుంది కదా! మా పెద్దమ్మగారు పోయారు పాపం. దహనం అవగానే ఇంటికొచ్చి దీపం చూసాకా అందరికీ భోజనాలు పెడ్తున్నాం. ఒకావిడ "సాంబారులో ఉప్పు ఎక్కువైంది" అంది.

ఇంకొకాయన "పెరుగు పులిసినట్లుంది" అన్నాడు.

వెంటనే కేటరింగ్ వాళ్ళకి ఫోన్ చేసాం. పదీ పదకొండు, పన్నెండు రోజులప్పుడు జాగ్రత్తగా వంట చెయ్యమని. అసలీ 'జిహ్వ' కనిపెట్టి పృధ్వి మీదకి వదిలి పెట్టిన ఆ భగవంతుడు అక్కడి నుండి ఎంత తమాషా చూస్తున్నాడో కదా!

మిథునం సినిమా చూసొచ్చాకా మా అమ్మ చేత మరునాడు కాకరకాయ పులుసు చేయించుకుని తిన్నాను. అంతగా నోరు ఊరిపోయింది.

మా అత్తగారు నిమ్మకాయ కారం చేసినట్లు వేరెవరూ చెయ్యలేరు అనుకుంటాం మేం. అలాగే మా బామ్మ చింతపండు పచ్చడి రహస్య ఫార్ములా ఎవరికీ చెప్పద్దని మా పిన్ని దగ్గర మాట తీసుకుందిట. మా అమ్మ సాంబారులో కొట్టే కారం, నాకు కూడా చెప్పదు. మా ఆడబిడ్డ పులిహోరకి ఇచ్చే ఫినిషింగ్ టచ్ నాకు తెలిసినా, ఆవిడలా నాకు కుదరదు. మా అమ్మమ్మ చేసే కొయ్యరొట్టె మనవరాళ్ళందరిలోకీ నాకే అబ్బింది. మా శాంతక్క ముక్కల పులుసు వేసి అన్నం పెడితే మా చిన్నాడు ఏడాది పిల్లాడు "ఎంత బావుందో పూషు" అన్నాడని అది ఇప్పటికీ మురిసిపోతుంది. అలాగే బచ్చలికూర పులుసుకూర ఆవపెట్టి, నేను చేసినట్లు ఎవరూ చెయ్యలేరని మా శాంతక్క కొడుకు అంటాడు. పచ్చ ఆవకాయ పెడితే మా సుమిత్ర అత్తగారే పెట్టాలి. మజ్జిగ పులుసు పెడితే మా సుశీలే పెట్టాలి. ఇలా అందరికీ తలో పేటెంటు ఉంటుంది కదా! ఇలా మన తరం నడిచిపోతోంది.. ఇంక భవిష్యత్తులోకి ఓసారి లుక్కు వేద్దాం.

మా పిల్లల తరంలో వచ్చే కోడళ్ళెవరికీ వంటరాదు. అది పెళ్ళి కుదిరినప్పుడే వాళ్ళ తల్లితండ్రులు "మా అమ్మాయిని ఎప్పుడూ కిచెన్‌లోకి రానివ్వలేదండీ" అని చెప్తున్నారు. మగపిల్లలే నయం. ఎంతో కొంత వంట నేర్చుకుంటున్నారు. అయినా ఆ పిల్లల్ని మాత్రం ఏం అనగలం? చదువులూ, ఉద్యోగాలూ, బైకులమీద ప్రయాణాలూ, ఇంటికొచ్చి అమ్మ పెట్టింది తినడం తప్ప, వంట గురించి ఆలోచించే సమయం ఏదీ? ఎంత సేపూ స్ట్రెస్, స్ట్రైన్, కెరీర్‌పై శ్రద్ధా, కాంపిటీషన్.

తోటకూర పప్పులో చింతపండు వెయ్యాలని ఒకమ్మాయికి తెలీదు. టమాటా పెరుగు పచ్చడి ఎలా చెయ్యాలని ఒకడు పొద్దుటే ఫోన్ చేసి అడుగుతాడు. రోజూ పిజ్జాలూ, బర్గరులూ, కొనుక్కొచ్చిన పరోటాలూ కూరా, సబ్ వే శాండ్ విచ్‌లూ తినలేరుగా. ఆదివారం అమ్మల దగ్గరకొచ్చి పప్పు పులుసు, గోంగూర పచ్చడి అన్నం తింటారు.

"తరువాతి తరంలో పప్పుచారు చేసే కోడలు దొరకడం కష్టం." అన్న మాట విని మా అబ్బాయి "నీ వన్నీ వెనుకబడ్డ చింతకాయ పచ్చడి భావాలు" అని కస్సుమన్నాడు.

ఆ మాటకి నోరూరి వెళ్ళి ఇంగువ పోపేసి, పచ్చి మిరపకాయలూ, కొత్తిమీరా వేసి పాత చింతకాయ పచ్చడి నూరాను. కాస్త బెల్లం కూడా తగిలించాను. అబ్బా! పాత చింతకాయ పచ్చడి వేడి వేడి అన్నంలో నెయ్యి వేసి కలుపుకు తింటే ఎంత బావుంటుందీ? అసలు పాతబడ్డ భావాలని పాతచింతకాయతో పోల్చడం మర్మం ఇదేనా? ఇంత బావుంటాయనా? జ్వరం వచ్చి తగ్గాక ఈ చింతకాయ నాలిక్కి తగిలితే ఎలా ఉంటుందీ? అలాగే చారు. అసలు 'చారు' అంటేనే రుచి అని అర్థం. మా నాన్నగారు చారు పెడితే చులకనగా చూసేవారు.

"చారుదేం ఉందమ్మా? బావిలో పసుపు వేసి తోడేస్తే చారౌతుంది. ఎవరైనా పెట్టగలరు" అనేవారు.

కానీ అది అబద్ధం. చారు పెట్టడం ఓ కళ. చారు శ్రద్ధగా పెట్టాలి. చారుపొడి కొట్టేటప్పుడూ చిన్న దాల్చిన చెక్క ముక్క తగిలించామా ఇంక ఆ ఘుమఘుమలు చెప్పనక్కరలేదు. పక్కింటి వాళ్ళకి చవులూరుతాయి.

ఓసారి మా నాన్నగారిని మా పిన్ని "బంగాళా దుంపలూ, కందా వున్నాయి బావగారూ.. ఏం వండనూ?" అని అడిగిందట.

ఆయన నిమిషం ఆలోచించకుండా "కంద తీసుకెళ్ళి పెరట్లో పాతిపెట్టి, బంగాళా దుంపలు వేయించమ్మా" అన్నారుట. ఆయనకి బంగాళ దుంపల ముక్కలు, ముక్కా, ముక్కా అంటుకోకుండా వేయిస్తే ఎంత ఇష్టమో! అసలు ఆ రోజుల్లో ఇలాగ కొలెస్ట్రాల్ గురించీ, బీ.పీ, షుగర్ల గురించీ ముసలాళ్ళు కూడా మాట్లాడుకునేవారు కాదు.

హాయిగా మా అమ్మమ్మ తల్లి 86 ఏళ్ళావిడ చివరి రోజుల వరకూ సాయింత్రాలు ఉప్పుపిండీ, అందులోకి వంకాయ పులుసు పచ్చడీ తినేది. సాయంత్రాలు అమ్మమ్మ అన్నంలోకి పెసరట్లు వేసేది. ఒకనాడు కందట్లు వేసేది. పాతోళీ చేసేది. అరటికాయ, చామదుంపా, కాకరకాయా, బంగాళ దుంపా, చివరికి కంద కూడా వేయించేది. పప్పుచారూ, వేపుడు ముక్కలూ వేసుకుని తింటుంటే ఎంత బావుంటుందీ? అసలు అమ్మమ్మ కుంపటి మీద పెట్టే పులుసు కుతుకుత తెర్లుతుంటేనే కడుపులో ఎలుకలు పరిగెత్తేవి. ఆవిడ బూర్లె మూకుడులో అరటి కాయ ముక్కలు వేయిస్తుంటేనే నోట్లో నీళ్ళు ఊరేవి. రోటిలో కందిపచ్చడో, కొబ్బరి పచ్చడో రుబ్బుతుంటే, రుచి చూపిస్తుందని పక్కన కూర్చునేవాళ్ళం. సగం పచ్చడి తినేసేవాళ్ళం.

ఇప్పుడేం ఉంది? ఎవరింటికెళ్ళినా "మీరు షుగర్ టెస్ట్ చేయించుకున్నారా?"

"మీ కొలెస్ట్రాల్ ఎంతుంది? అరె! నాకూ సేమేనే.. నేను ఆయిల్ వాడడం మానేసాను. ఉడకబెట్టిన కూరగాయలు తింటున్నాం"

"మేం అయితే కాస్త గోధుమ గడ్డీ, ఓట్స్ తింటున్నాం. సండే రాగి జావా, సంకటీ చేసుకుంటున్నాం"

"ఇంట్లో ఓట్స్, బ్రౌన్ బ్రెడ్ ఉంటే చాలండీ! ఇంకేం చెయ్యక్కర్లేదు"

ఇవే మాటలు. ఇంక రాన్రాను ఏ డిన్నర్ కయినా వెళితే సలాడ్‌లూ, మొలకెత్తిన సెనగలతోపాటు ఓట్సూ, గడ్డీ, బీ.పీ, షుగర్ టాబ్లెట్లూ మెనూలో ఇన్‌క్లూడ్ చేస్తారేమో!

గుడిలో గంటలు మోగుతున్నాయి. లక్ష్మీనారాయణ గుడిలో సాయంత్రం దద్దోజనం పెడతారు. ఎంత బావుంటుందో. వెళ్ళాలి. అసలు దేవుడికి కూడా తర్వాత తరం వాళ్ళు ఓట్స్ పులిహోర పెడతారేమో చూడండి. లేకపోతే ఈ నేతి పోపులకి ఆయన హెల్త్ ఏం కానూ?

సర్వేజనా సుఖినోభవంతు -

Post your comments