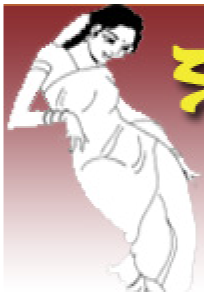


కాలమ్ దాటని కబుర్లు

బలభద్రపాత్రుని రమణి

నెల నెలకీ కొన్ని కులాసా కులాసా కబుర్లు

అపురూపాలు

ఈ మధ్యన భిభూతి భూషణ్ బందోపాధ్యాయ రాసిన అప్పూ ట్రయాలజీ, ఇచ్ఛామతీ తీరానా, ఆశని సంకేతం, వనవాసీ ఏక బిగిన చదివాను. స్వాతంత్రం రాకముందూ, ఝాన్సీ లక్ష్మీబాయి, తెల్ల దొరలని ఎదిరించినప్పటి కాలమాన పరిస్థితులూ, బెంగాల్‌లో ప్రజా జీవితం ఆయన చక్కగా వర్ణించారు.

నాకు ఈ విశాల భూ ప్రపంచంలో ఇష్టమైన విషయం ఏవిటంటే... అది తిండి. ఆ తిండి గురించి ఎవరు రాసినా నేను ఆసక్తితో చదువుతాను. ఈ బెంగాల్‌లోని కుగ్రామాలలో వారికి తిండి గింజలు దొరకడం అప్పట్లో కష్టంగా వుండేది. వనవాసిలో అయితే, మినప్పిండి పొట్లం కట్టుకుని వెళ్ళి ఓ ఉపాధ్యాయుడు, అడవుల్లో పిల్లలకి పాఠలు చెపుతూ అదే రోజుల తరబడి తినేవాడని చెప్పారు. ఇంక పండగలొస్తే వారికి పెద్ద పిండి వంట, గోధుమ పిండిని, ఇటుకల మాదిరి అచ్చు పోసి, అది వేయించుకు తినడం. తేనె పానకం, పాలూ, జున్నూ, పెరుగూ వారికి లగ్జరీస్. ఇంక వరి అన్నం అయితే, భూస్వాములూ, జమిందార్ల ఇళ్ళల్లో వేడుకలైతే, ఆ జనాలకి పంచి పెట్టేనే ప్రాప్తం. ఆవాలు ఎక్కువగా పండించే ఆ నేలలో, ఆరుశేర్ల ఆవాలకి ఓ పిచ్చి పూసల దండ కొనే అమ్మాయికి, ఆ పంట ఎంత కష్టపడితే పండిందో గుర్తురాదు.

బెంగాలీ బ్రాహ్మలు కూడా చేపలు తింటారు. విధిగా తినాలి కూడాను. ఇచ్ఛామతీ తీరం. తెలుగు అనువాదం కాత్యాయినిగారు చేసారు. ఆవిడ రాసిన "కొన్ని దోసకాయ ముక్కలు తింటావా?" అన్నది బహుశా కర్బూజా పండు అయివుంటుంది. మా అమ్మ చెప్పింది, పందిరి దోసని కర్బూజా అని అనేవారని. అటుకులూ, పచ్చి కొబ్బరీ, పనసపండ్లూ, మరమరాలూ, వరి అన్నంలో చేపలకూరా కొద్దిగా ఉన్నవారు తినే ఆహారం. బీదవారు వేటాడి దొరికిన జంతువుల మాంసం, చేపలూ, బొప్పాయీ, దోసా, అరటిపండ్లూలాంటివి, వారి శక్తిని బట్టి తినేవారు అనుకుంట. గొప్ప వారిళ్ళలో వేడుకలకి పరమాన్నాలూ, తీపి వంటకాలూ, లడ్డూలూ కూడా చేసేవారు అని రాసారు. ఇచ్ఛామతీ తీరంలో కలకత్తా నగరంలో 'నలూపాల్', అతని భార్యా 'తులసీ' అంగళ్ళలో తినుబండారాలు అమ్మడం చూసి ఆశ్చర్యపోతారు.

'గయామేమ్' అప్పటి దొరలతో సన్నిహితంగా వుండడం వల్ల 'షిప్టన్ దొర వంటి వారి వంటినుండి మేకబొచ్చు వాసన వస్తుంది' అని చెప్తుంది. వారు పంది మాంసాన్నీ ఇంకా ఇతర జంతువులనీ ఎక్కువగా తింటారు కాబట్టి. కానీ 'రాం కనయ్ కవిరాజ్' వంటి బ్రాహ్మలు, తిండి లేక మాడి చచ్చిపోడానికైనా ఇష్టపడ్డారు కానీ అన్యజాతివారి చేతినుండి ఫలాలు కూడా తీసుకోడానికి నిరాకరించారు.

ఎంతసేపూ, తేనె పానకం, జున్నూ, పచ్చి కొబ్బరీ, అటుకులూ, మరమరాలూ పలహారంగా పెట్టడం చదివితే కొంచెం విచారంగా అనిపించింది. కానీ 'నలూపాల్' ఇంట్లో బ్రాహ్మణ సంతర్పణ చేయాలని సంకల్పించినప్పుడు మాత్రం అతని భార్య తులసి 'లూచీలు' తయ్యారు చేయించింది. అంటే పూరీలు, వేడి వేడిపూరీలు తిన్నంతగాపెట్టింది. తిండికోసం మొహం వాచి వున్న కులీనులు, ఆ లూఛీలూ, మిఠాయిలూ తిన్నంత తిని ఇంటికి కూడా తెచ్చుకున్నారు. కొంచెం భూమీ, ఆస్తీ వున్న భవానీ ప్రసాద్‌కి రాజారాం అనే గవర్నమెంట్ ఉద్యోగి అయిన దివాన్ సాహెబ్ తన ముగ్గురి చెల్లెళ్ళనీ ఇచ్చి పెళ్ళి చేస్తాడు. అప్పట్లో కులీన యువతులకి పెళ్ళిళ్ళు కావడం కష్టం. ముప్పై సంవత్సరాలు పెద్ద చెల్లెలికి వచ్చేసింది అని చెప్తాడు. మిగతా ఇద్దరూ కూడా పాతికా, ఇరవై ఏళ్ళవాళ్ళు, వారికి మళ్ళీ వేరే వేరే సంబంధాలు ఏం చూస్తాం అని పాపం, యాభై రెండేళ్ళ భవానీకి తిలూ, నీలూ, బిలూ, లని ఇచ్చి చేసేస్తాడు. తిలు అంటే తిలోత్తమ. నిలు నీలవేణి, బిలు అంటే బిలవతి అనుకుంట. అయితే ఈ భవానీ సన్యాసం తీసుకుందామనుకుంటుంటే, రాజారాం ఇలా చెల్లెళ్ళని ఇచ్చి చేసాడు.

అతను గొప్ప నిష్టా గరిష్టుడు. బావమరిదిని ఎదురు తిరిగి క్రింది జాతులవాళ్ళు చంపేసాక అతని ఆస్తి యావత్తూ పాపపు సొత్తు అని ముట్టనైనా ముట్టడు. అతని కేరెక్టర్ బాగా తీర్చి దిద్దారు. మొదటి భార్య తిలూని ఎక్కువగా ప్రేమిస్తాడు. ఆమె వల్ల ఒక కొడుకు పుడ్తాడు. వాడికి చేపముక్కలూ, అన్నం, బొరుగులూ, అటుకులూ వేయించి పెడ్తారు. నీలూ కడుపుతో వుందని ఒక చోట రాసి, మళ్ళీ ఆ ప్రసక్తి ఎత్తలేదు. కానీ తిలూ చేమ ఆకులూ, గుమ్మడి పువ్వూ, మొదలైనవి కూర చేస్తుంది. గజదొంగకి కూడా 'అన్నా' అంటూ తిన్నన్ని మరమరాలూ బెల్లం పెడుతుంది. పెసరపప్పు ఎక్కువగా వండుతారు.

రాజారాం భార్య జగదాంబ, ముగ్గురు ఆడబిడ్డలనీ, కన్న పిల్లల్లా పెంచుతుంది. అల్లుడు వస్తే, నాణ్యమైన తాటిబెల్లం, మొలకెత్తిన గింజలూ, కొబ్బరితో చేసిన మిఠాయి ఉండలూ, చంద్రాపులీ, ఖరేర్ చాంచ్, పానీపూరీలూ, ఖర్జూరాల పాయసం, గిన్నెనిండా చిక్కటి పాయసం పెట్టింది. అంతేకాక, మళ్ళీసారి 'అంధేసా'లూ, కర్జూర పానకంతో చేసిన పాయసం చేసి పెడ్తానంటుంది. ఇవన్నీ అప్పటి బెంగాలీల వంటకాలు కాబోలు. "బంగ్లా అను బెంగాలీ అని కొత్తగా నేర్చుకున్నావా?" అంటాడు తిలూని భవానీ.

ప్రసన్న అమీన్ అనే దివాన్, చచ్చిపోయిన భార్యని తలుచుకుంటూ, ఆమె వున్నప్పుడు అన్నంలో చింతపండూ, నిమ్మరసం, నూనె, మిరపకాయలూ కలిపి పెట్టేది పాపం అని బాధపడ్తాడు. అంటే మన పులిహోర మాదిరి అన్నమాట.

ఎక్కువగా పెసరపప్పూ, ప్రత్యేకమైన పండగలకి కందిపప్పూ వండేవారు. హలాధరుడు అనే గజదొంగకి మానెడు పేలాలు పెడితే, సరిపోక ఇంకా తెమ్మని తినేసి, గుర్రుపెట్టి నిద్రపోతాడు.

రామ్ కనయ్ కవిరాజుకి తిలూ భోజనం పెడితే పరమానందం అయింది. ఆమె అతనికి కంచం పెట్టి కూర్చోడానికి చెక్క పీట అమర్చి, దోసకాయకూరా, పెసరపప్పూ, చేపలవేపుడూ, పెరుగూ పనస తొనలూ, మగ్గిన అరటి పండ్లతో సహా వడ్డిస్తే, ఆ నకనకలాడే బ్రాహ్మడు, ఆహా! ఏమి నా అదృష్టం అనుకుంటాడు. అప్పటిలో బియ్యం కరువు గురించి మా అమ్మ మాటల్లో ఇలా చెపుతుండేది.

బర్మా యుద్ధం అప్పుడు బియ్యం దొరికేవి కావు. నాగపూర్ లో వున్న పెద్దమ్మకి హోల్డాలులో బియ్యం పోసి, పైన సీతాఫలం ఆకులు పెట్టి పంపేవారుట. రెండు కిలోల కర్జూరం పండు, ఇసకతో దుమ్ముతో ఉన్నది కొంటేనే కిలో బియ్యం అమ్మేవారుట. ఈ బియ్యం కరువు గురించి ఆసని సంకేతం బుక్ లో భిభూతి భూషణ్ బాగా రాశారు. మనుషులు ఆకలికి నత్తగుల్లలు, చేమ ఆకులు, దుంపలు, కాయలు, గడ్డి అన్నీ తినేవారుట. అప్పటిలోనే రూపాయి బియ్యం అరవై రూపాయిలు అయిపోయి దొంగలు గిడ్డంగులలోంచి ధాన్యం దోచేసి మిలటరి వాళ్ళకోసం ప్రభుత్వం బలవంతంగా పట్టుకుపోతే జనం మల మల మాడి చనిపోయారట.

సాధారణంగా నీలూ వంట చేస్తుంది భవానీ ఇంట్లో, ఆమె రకరకాల కూరగాయలని, మసాలా దినుసులు వేసి వండుతుంది అని రాసారు. అంటే ఆవిడ అప్పట్లో మాస్టర్ షెఫ్ అన్నమాట.

ఇదంతా ఎందుకు చెప్పుకొచ్చానంటే, ఇప్పటి కాలంలో కోరినదల్లా కొనుక్కుని తినగలిగే మనది ఎంతటి అదృష్టమో కదా! హోటల్స్‌లో తిండి, ఇంట్లో కూర్చుని ఆర్డర్ పెడితే గుమ్మంలో కొచ్చే స్విగ్గీలూ, జొమేటోలూ దేశవిదేశాలలో ఫుడ్. మన ప్రాంతీయ ఫుడ్... బోలెడు కూరగాయలు, పండ్లు, మిఠాయిలు, చాట్స్, చిరు తిండ్లు.. సూపర్ మార్కెట్స్, ఫుడ్ కోర్ట్స్.. ఎన్నెన్నో.

ధాన్యం నూరాలి.. చెరగాలి.. విసరాలి అనిలేదు కదా! ఏ రకం బియ్యం కావాలంటే ఆ రకం బియ్యం యూట్యూబ్‌లో ఎవడేం చెపితే, ఆ చిరుధాన్యాలు, రకరకాల వంటల ఛానెళ్ళు.. వయ్యారి భామలు ఇంగ్లీష్ తెలుగులో చెప్పే వంటలు. ఎంత తిన్నా మనకు విసుగు రావడం లేదు.

మా ఇంట్లో శ్రావణ శుక్రవారం, అని ఫేస్‌బుక్‌లలో పెడ్తారు. అమ్మవారి ఎదురుగా పులిహోరా, పరమాన్నం, పూర్ణాలూ, గారెలూ, పెరుగు వడలూ, రవ్వ కేసరీ, దద్ధోజనం, సాతాళించిన శనగలూ, అప్పాలూ, అమ్మయ్య తొమ్మిది పిండి వంటలూ పెట్టేసాం. అని చప్పట్లు కోసం చూస్తారు. మరి ఫేస్ బుక్ అంటే అంతే కదండీ. లైక్‌లూ చప్పట్లు మయం.

మా అత్తగారు చెప్పేవారు. వెనుకటికి నైవేద్యాలు చూడడం కాదు. వాసన చూసినా ఇంక పనికి రావని అవతల పారేసేవారుట. ఒక బ్రాహ్మడు ఇంట్లో పితృకార్యం చేస్తూ, భోక్తలకి గారెలూ, పరమాన్నం, నాలుగు రకాల కూరలూ,

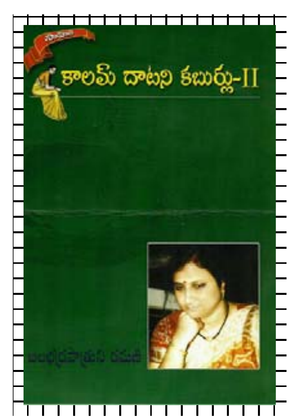
నాలుగు పచ్చళ్ళూ, పెసరపప్పూ, చారూ అన్నీ వండించాడుట. బట్టలు తీసుకెళ్ళడానికొచ్చిన మడేలు గుమ్మంలో నిలబడి వాసన పీల్చి "భలే ఘుమ ఘుమలు వస్తున్నాయి బాబుగారూ" అన్నాడుట. అంతే, వాడిని పిలిచి "నా తండ్రి కన్నా ముందే నువ్వే వాటిరుచిని ముక్కుద్వారా పీల్చావురా. నీకే నైవేద్యం. పట్టుకుపో" అని బుట్టలో సర్దించి ఇచ్చేసి, మళ్ళీ వంట చేయించాడుట పితృదేవుళ్ళకోసం. ఇలా నమ్మేవారు అప్పటి వాళ్ళు. నిజంగా జరిగిందట.. వాసన పీలుస్తేనే అంత. కళ్ళతో చూసి ఆస్వాదిస్తే ఇంకెంత?

ఇప్పుడలా కాదు, మొదట ఫేస్‌బుక్ నైవేద్యాలు తర్వాతే దేవుళ్ళకైనా, పితృదేవతలకైనానూ. బయట నుండి తెప్పించిన మిఠాయిలూ, పలహారాలూ దేవుడికి పెట్టడం మా చిన్నతనంలో తెలీదు. ఎవరు చేసారో అనే దానికన్నా.. ఏ మనస్థితిలో చేసారో అన్నదే ఎక్కువ ఇంపార్టెంట్.

పాత్రశుద్ధీ, పదార్థ శుద్ధీ, మనఃశుద్ధీ వుండాలనేవారు. పాడు ఆలోచనలు చేస్తూ "ఆ రామారావుగాడు నేను అడిగితే అప్పు ఇవ్వలేదు. వాడి రెండు కాళ్ళూ విరిగిపోవాలి" అంటూ పటపట పళ్ళు కొరుకుతూ చేగోడీలు చెయ్యకూడదు. అవి తిన్న వాళ్ళకి అరగవు. అందుకే మా అమ్మమ్మగారు భజగోవింద శ్లోకాలు చెప్తూ వంట చేసేవారు. కనీసం అవి తిని అయినా పుణ్యం పొందుతారని.

నాకు మాత్రం అమ్మమ్మ మడితో చేసిన కుడుములకన్నా, సందు చివర అపురూపమ్మ చేసిన అట్లూ, అందులోకి వెల్లుల్లి కారం తింటే, అద్భుతంగా అనిపించేది చిన్నప్పుడు. ఒక గిన్నెలో బియ్యం పిండి వేసి, అటూ ఇటూ తిప్పి, పొయ్యిమీద పెట్టి, బోర్లించేది. రేకులా అట్టు వచ్చేది. దాన్నే ఇప్పుడు ఆపం అనీ, చిరంజీవి దోశ అనీ చట్నీస్‌లో అమ్మేస్తున్నారు. అవి మా అపురూపమ్మ అట్లు. నిజంగానే చిన్నప్పుడు తిన్న జీళ్ళ గడియారాలూ, కొబ్బరి మిఠాయీ, మిరపకాయ బజ్జీల రుచి అపురూపమే.

Post your comments



https://www.youtube.com/watch?v=ERaaX_IulS4