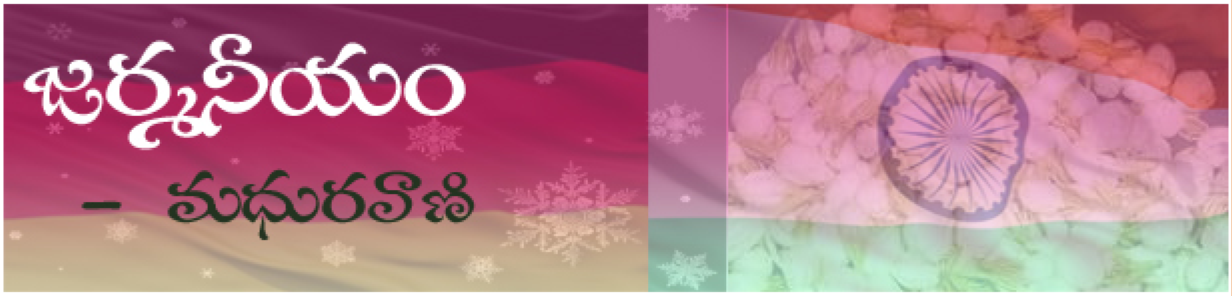


దోసెడు మంచు పూలు.. గుప్పెడు గుండె ఊసులు..

మనం ఎవరింటికైనా వెళ్ళినా, ఎవరైనా మనింటికి వచ్చినా గుమ్మంలోనే ఒకరినొకరు పరిచయం చేసుకోవడం సంప్రదాయం కదా! అందుకనీ...

"నమస్తే అండీ."

"నమస్తే.. ఎవరమ్మా నువ్వు?"

"నేనండీ. మధురని.."

"మధురా.. పేరు ఎక్కడో విన్నట్టుందే.."

"మరేనండీ.. ఇదివరలో ఇక్కడే కౌముది గడపలో కూర్చుని మీకు కొన్నికథలు చెప్పాను కదండీ.."

"ఆఁ.. గుర్తొచ్చింది.. ఏంటమ్మా సంగతి.. ఇలా వచ్చావేం?"

"మరేంలేదండీ.. తీరిగ్గా కూర్చుని కాసేపు మీతో సరదాగా మాదేశం కబుర్లు చెపుదామని వచ్చానండీ.."

"మీదేశమా.. నువ్వు ఎక్కడ ఉంటావేంటి?"

"నేను జర్మనీలో ఉంటానండీ. అప్పుడే పావొంతుపైన జీవితం ఇక్కడే గడిచిపోయిందండీమరి.. అందుకే మాదేశం అనేసాను."

"ఏంకబుర్లు చెప్తావేంటి.. ఏదో దోసెడూ గుప్పెడూ అంటున్నావే?"

"మరేనండీ.. మన ఆంధ్రదేశంనుంచీ ఈ దేశానికి ఎగిరొచ్చాక ఇన్నేళ్ళలో ఎన్నెన్ని మంచుపూలవానల్లో తడిసానో కదండీ.. ఆ జ్ఞాపకాల ఊసుల్ని నెలకో దోసెడైనా నింపుకొచ్చి మీ అందరితో పంచుకుందామనీ.."

"ఓహో.. మంచిపనే.. మరి మమ్మల్నేం చెయ్యమన్నావిప్పుడు?"

"మీరేం చేయక్కర్లేదండీ. ఎంచక్కా వేడిగా కాఫీనో, టీనో పక్కనపెట్టుకుని, వెచ్చగా చెంపన చేతులు పెట్టుక్కూర్చుని హాయిగా నేచెప్పే కబుర్లన్నీటికీ ఊ కొడితే చాలు.. అదే మహాభాగ్యం.."

"ఊ.. కానివ్వు మరి.. శుభం.. నీదేఆలస్యం!"

:-)

Beer is the secret of our energy!

మీరు సరిగ్గానే చదివారు. నేనేం పొరపాటుగా రాయలేదు. 'బీర్ ఈజ్ ది సీక్రెట్ అఫ్ అవర్ ఎనర్జీ' అని జర్మన్ల తరపున వకాల్తా పుచ్చుకుని నేనిస్తున్న స్టేట్మెంట్ అన్నమాట! ఎందుకలా అంటే.. మిగతా ప్రపంచానికి బీర్ అంటే కేవలం ఒక పానీయం మాత్రమే అయ్యుండొచ్చేమో గానీ ఇక్కడ మాత్రం బీర్ అనేది జర్మన్ సంస్కృతి సంప్రదాయాల్లో అతి ముఖ్యమైన భాగం. మన దగ్గర ఎవరింటికైనా వెళితే మంచినీళ్ళు కావాలా, మజ్జిగ కావాలా అని అడగడం ఎంత మామూలో ఇక్కడ బీర్ ఆఫర్ చెయ్యడం అంత సర్వసాధారణం. ఇక బీర్ లేని పార్టీలు, పండుగలు జర్మనీలో అసలు చూసే అవకాశమే లేదు. ఏ మారుమూల ప్రాంతానికి వెళ్ళినా బీర్ దొరకని చోటంటూ జర్మనీలో ఉండకపోవచ్చునుకుంటా. ఒక పది నిమిషాలు అలా బయటికెళ్ళి నడుస్తుంటే బీర్ దొరికే షాపో, ఎవరో ఒకరి చేతులోనే బీర్ బాటిలో, కనీసం ఏ డస్ట్ బిన్లోనో అయినాసరే మనకి ఒక్కటైనా బీర్ బాటిలో, మూతో కనిపించకపోతే మనం అసలు జర్మనీలో ఉన్నట్టే కాదు! అయితే జర్మన్లు ఎప్పుడూ బీరు తాగుతూ మత్తుగా తూలుతూ కనిపిస్తారా అంటే అలాక్కాదు మరి.. ప్రత్యేకంగా పార్టీలు, పండగల సంబరాల్లో అలా పీపాల కొద్దీ బీర్లు తాగేసి సందడి చేస్తుంటారు కానీ మామూలప్పుడు అంత ఎక్కువగా తాగరు. ఉదాహరణకి ఆఫీస్లో ఎప్పుడైనా ఏదైనా సందర్భం ఉండి బ్రేక్ ఫాస్ట్, లంచ్, డిన్నర్ పార్టీలు లాంటివి ఉంటే అందరూ ఒకటో రెండో బీర్లు తాగేసి మళ్ళీ వచ్చి ఎవరి పనులు వాళ్ళు చేసేసుకుంటూ ఉంటారు. కొత్తల్లో నాకు వీళ్ళని చూసి చాలా విచిత్రంగా ఉండేది. కానీ చూడగా చూడగా ఇప్పుడు మామూలైపోయింది. బీర్ ఎప్పుడూ తాగలేదంటే అసలదెలా సాధ్యం అన్నట్టు విచిత్రంగా చూసేవాళ్ళే ఎక్కువమంది ఎదురుపడుతుంటారు జర్మనీలో. మొత్తానికి ఒక్క మాటలో చెప్పాలంటే బీర్ ప్రస్తావన లేని జర్మనీని ఊహించడం కష్టం అన్నమాట! ప్రపంచవ్యాప్తంగా per capita బీర్ వినియోగంలో జర్మనీ ముందువరసలో ఐర్లాండ్, చెక్ రిపబ్లిక్ తదితర దేశాల సరసన ఉంటుంది.

శతాబ్దాల చరిత్ర కలిగిన జర్మన్ బీర్

అసలీ బీర్ పుట్టుపూర్వోత్తరాలు, చరిత్ర విషయానికొస్తే బార్లీ గింజల మాల్ట్ తో నీళ్ళు కలిపి ఈస్ట్ సమక్షంలో పులియబెడితే (fermentation) తయారయ్యే పానీయాన్నే బీర్ అంటారు. బీరు తయారీ, సేవనం కొన్ని వేల సంవత్సరాలుగా క్రీస్తుపూర్వం నుంచీ కూడా మానవ నాగరికతలో ఇమిడిపోయిన భాగంగా ఉంటూ వస్తోంది. ఈజిప్షియన్ల దగ్గర్నుంచీ యూరోపియన్ల దాకా శతాబ్దాల చరిత్ర ఉన్న beer brewing లోజర్మన్ బీర్ తయారీకి అప్పటి నుంచీ ఈ రోజు దాకా కూడా ఒక విశిష్టమైన స్థానం ఉంది. 14 వ శతాబ్దానికి ముందు రోజుల్లో బీరు తయారీ అనేది ఇళ్ళల్లో సాధారణంగా వంటపని, ఇంటిపని అన్నంత మాములుగా చేసుకునేవారట. తర్వాత్తర్వాత క్రిస్టియన్ మొనాస్టరీల ఆధ్వర్యంలో నడిచే పెద్ద మొత్తాల్లో బీరు తయారు చేసే breweries ఏర్పడ్డాయట. మొత్తం ప్రపంచ బీర్ చరిత్రలోనే ముఖ్యమైన ఘట్టంగా చెప్పుకునే "Reinheitsgebot" (German Beer Purity Law) 1516 వ సంవత్సరంలో జర్మనీలోని బవేరియా రాష్ట్రంలో పుట్టింది. ఇప్పటికీ బీరు ఉత్పత్తి చేసే breweries ఈ నియమానికి లోబడి బీరు తయారు చేస్తుండటమే కాకుండా, ఈ నియమాన్ని పాటిస్తూ ఉత్పత్తి చేసిన బీరు అత్యుత్తమ నాణ్యత కలదిగా ప్రపంచవ్యాప్తంగా అంగీకరించబడుతోంది. బార్లీ మాల్ట్ ని శీతల ఉష్ణోగ్రతల వద్ద నిలువ చేసి ferment చేస్తే నాణ్యమైన బీరు తయారు చెయ్యొచ్చని చరిత్రలో మొదటిసారి కనిపెట్టింది కూడా జర్మనీలోని బవేరియన్ బీరు ఉత్పత్తిదారులేనట.

రకరకాల బీరు మగ్గులు, బవేరియా విగ్రహం, Lebkuchenherzen

జర్మనీలో అన్నీ సంబరాల్లోనూ బీరు ఉండటం మామూలే అయినా అచ్చంగా బీరు కోసమే కొన్ని పండగలు జరుగుతుంటాయి. మా యూనివర్సిటీలో beer brewing కి సంబంధించిన టెక్నాలజీ, రీసెర్చ్ కోసమని ప్రత్యేకంగా ఒక డిపార్ట్మెంట్ ఉంది. వారి ఆధ్వర్యంలో ప్రతీ ఏడాదీ వేసవికాలంలో 'ఫ్రీ బీర్ ఫెస్ట్' అని ఒక వేడుక జరుగుతుంది. జర్మనీలో బీరు తాగడానికి రకరకాల ఆకారాల్లో ఉన్న పెద్ద పెద్ద గాజు గ్లాసులతో పాటు 'beer stein' అనబడే బీర్ మగ్స్ ఉంటాయి. మన పచ్చడి జాడీలు ఉంటాయి కదా అలాంటి పదార్థంతో తయారు చేయబడి

అక్టోబర్ ఫెస్ట్ లో జనసందోహం

చాలా బరువుతో ఉంటాయి. ఇవి ఎప్పటినుంచో ఇక్కడ వాడకంలో ఉన్న బీర్ మగ్స్ అన్నమాట. వాటి మీద ఆయా breweries పేర్లు రాసి ఉంటాయి. కొన్ని రకాల మగ్స్ కి పైన మూతలు కూడా ఉంటాయి. అయితే మా యూనివర్సిటీలో ఈ 'ఫ్రీ బీర్ ఫెస్ట్' జరిగే కొద్ది రోజుల ముందు అలాంటి మగ్స్ అమ్ముతారు. అందరూ వెళ్ళి లైన్లో నించుని మరీ ఆ కప్పులు కొనుకొచ్చుకుంటారు. పది యూరోలు ఉంటుంది ఆ కప్పు ఖరీదు. ఇక ఫెస్ట్ జరిగే రోజు సాయంత్రానికి అందరూ ఆ కొనుక్కున్న కప్పులు పట్టుకుని వస్తారు. విశాలంగా ఉండే ఒక పెద్ద మైదానంలో ఏర్పాటు చేసిన రకరకాల బీర్ స్టాల్స్ దగ్గరికెళ్ళి ఆ కప్పుల్లో బీరు నింపుకుని వచ్చి తాగడమే ఆ పండగ పరమార్థం. అర్థరాత్రి దాకా జరిగే ఈ బీర్ పండగలో తాగినోళ్ళకి తాగినంత బీర్ దొరుకుతుంది. పక్కన తినడం కోసం authentic German breads, Sausages అమ్మే స్టాల్స్ ఉంటాయి.

బీర్ ఫెస్ట్ పెరేడ్ లో మ్యూజిక్ బ్యాండ్స్, గుఱ్ఱాలు

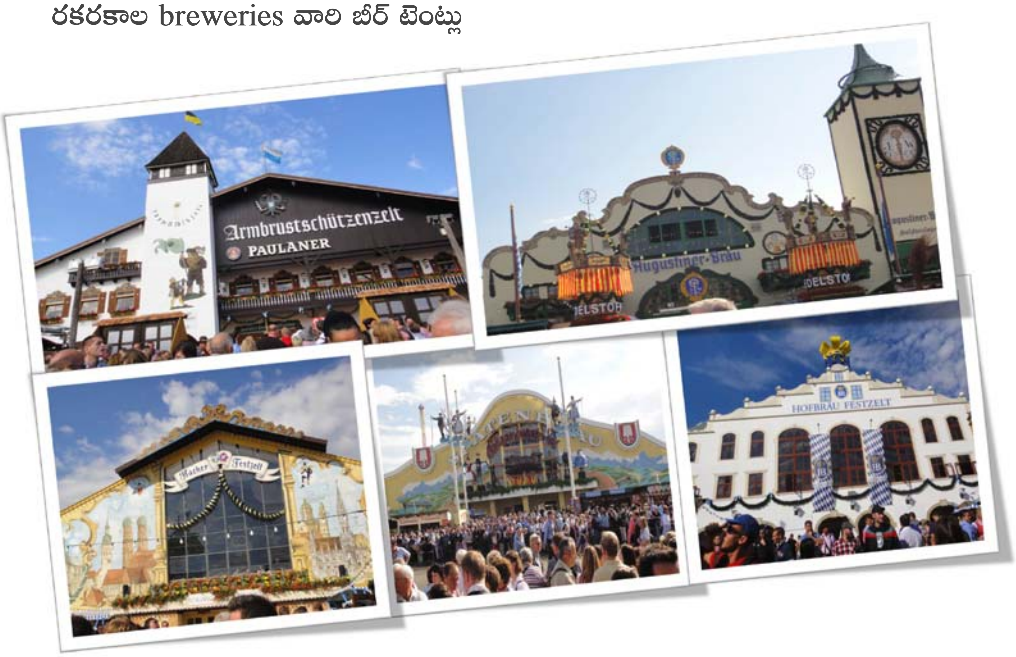
ఇలాంటి పెద్ద పెద్ద బీర్ ఫెస్టివల్స్ జరిగినప్పుడు కూడా అందరూ ఎంత తాగినా వాళ్ళు వాళ్ళ స్నేహితులతో కలిసి అల్లరి, గోల చేసుకుంటారే తప్ప సాధారణంగా వేరేవాళ్ళ జోలికి రావడమంటూ జరగదు. కాకపోతే ఇలాంటి బీరు సంబరాలు జరిగే చోట మరీ విపరీతంగా తాగేసి పడిపోయిన వాళ్ళ సంగతి చూసుకోవడం కోసం పక్కనే అంబులెన్సులు సిద్ధంగా ఉంటాయి. ఇప్పటిదాకా ఏవైనా పెద్ద గొడవలు జరగడం నేను చూడలేదు కానీ ఎవరైనా కొంచెం తిక్కగా ప్రవర్తిస్తే మాత్రం క్షణాల్లో ఒక పది మంది పోలీసులు ప్రత్యక్షమైపోతారు. అలాంటప్పుడు పోలీసులు ఆ మత్తులో ఉన్నవాళ్ళ చేతులకి సంకెళ్ళు వేసి తీసుకెళ్ళి పూర్తిగా మత్తు దిగాక ఇంటికి పంపించేస్తారని ఎవరో చెప్తే తెలిసింది. కాబట్టి భద్రతాపరంగా అస్సలు ఎటువంటి ఇబ్బంది కలగకుండా ఇలాంటి పండగలన్నీ చక్కగా నిర్వహిస్తుంటారు.

జర్మనీలో తయారు చేయబడేటన్ని రకాల బీర్లు మరో చోట ఉండవేమోనంటే అతిశయోక్తి కాదు. Cologne నగరానికి ప్రత్యేకం అయిన KÖlsch Beer, DÜsseldorf నగరానికి చెందిన Altbier, Berlin కి ప్రత్యేకం అయిన Berliner Weisse, Bamberg Smoked Beer, Leipzig లో పుట్టిన Gose Beer.. ఇలాంటివన్నీ పేరెన్నికగన్న జర్మన్ బీర్లే అయినప్పటికీ బవేరియా రాష్ట్రపు బీర్లకి మాత్రం ప్రపంచవ్యాప్తంగా వీటన్నీటినీ మించిన విశిష్ట స్థానం, ప్రాముఖ్యత ఉన్నాయి. Hefeweizen, Helles, Dunkles తో పాటు Weizenbier

అక్టోబర్ ఫెస్ట్ పెరేడ్ లో బీర్ బ్యారెల్స్ మోసుకొస్తున్న గుఱ్ఱపు బగ్గీలు

(wheat beer), Weißbier (white beer) లాంటివన్నీ బవేరియన్ స్పెషల్స్ గా చెప్పుకోవచ్చు. మా ఇంటి ఎదురుగా ఉన్న కొండ మీద Weihenstephan Brewery ఉంది. దాదాపు వెయ్యి సంవత్సరాల నుంచి నడుస్తున్న దీనికి The oldest working brewery in the world గా గొప్ప పేరుప్రతిష్టలు ఉన్నాయి. ఇక్కడ తయారయ్యే గోధుమ బీరుకి ప్రపంచవ్యాప్తంగా అభిమానులు ఉంటారు. వేసవికాలం వస్తూనే జర్మనీలో బీర్ గార్డెన్లన్నీ క్రిక్కిరిసిన జనాలతో కిటకిటలాడిపోతుంటాయి. జర్మన్లని అడిగితే వేసవికాలంలో మంచి ఎండ కాసే రోజున ఏ బీర్ గార్డెన్లోనో పెద్ద పెద్ద చెట్ల నీడన వేసిన బెంచీల మీద అప్పుడప్పుడే తాజాగా brewery నుంచి తెచ్చిన బీరుని సేవిస్తూ కూర్చోడం కన్నా స్వర్గం ఇంకొకటి లేదని చెప్తారు! :-)

రకరకాల breweries వారి బీర్ టెంట్లు



జర్మనీలో దాదాపు అన్నీ నగరాల్లోనూ రకరకాల బీర్ ఫెస్టివల్స్ జరిగినా సరే ప్రపంచవ్యాప్తంగా 'జర్మన్ బీర్ ఫెస్ట్' గా పిలవబడే Oktoberfest (అక్టోబర్ ఫెస్ట్) మాత్రం బవేరియా రాష్ట్రంలోని మ్యూనిక్ మహానగరంలో ప్రతీ ఏడాదీ జరుగుతుంది. ప్రపంచంలోనే అత్యంత పెద్ద జాతర (worlds largest fair/folk fest) గా చెప్పబడే ఈ అక్టోబర్ ఫెస్ట్ గత రెండు వందల యేళ్ళుగా జరుగుతోంది. ప్రతీ ఏడాదీ సెప్టెంబరులో మొదలై అక్టోబరు మొదటి ఆదివారం వరకూ మొత్తం 16 రోజుల పాటు జరిగే ఈ బీరు పండగని ప్రతీ యేటా దాదాపు 6 మిలియన్ల మంది పైనే సందర్శించి 7 మిలియన్ లీటర్లకి పైగా బీర్ సేవిస్తుంటారు.

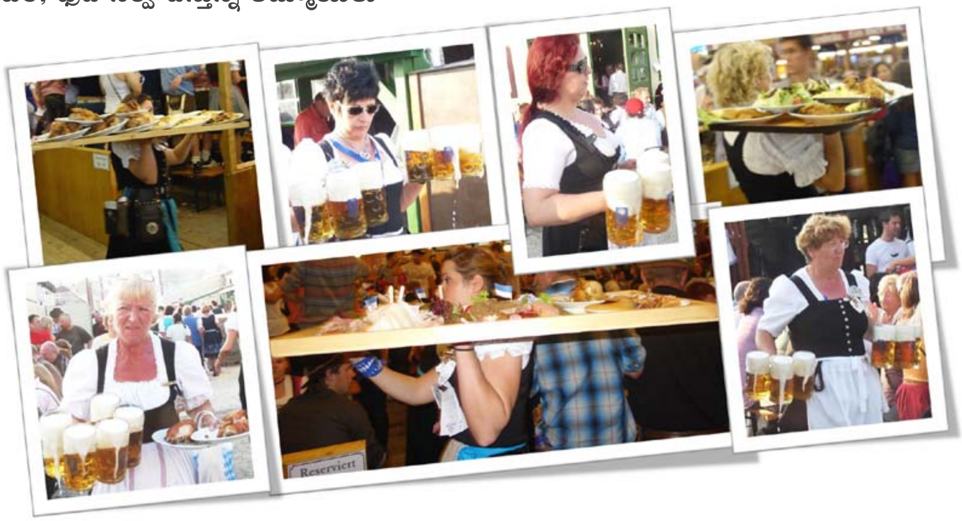
బీరుతో పాటు తినడానికి సాంప్రదాయక బవేరియన్ బ్రెడ్స్, సాసేజెస్, సలాడ్స్, చికెన్, బీఫ్, పోర్క్ లాంటివన్నీ ఉంటాయి. కేవలం మ్యూనిక్ నగర సరిహద్దుల్లోపున తయారైన బీరు మాత్రమే ఈ పండుగలో అమ్ముతారు. అది కూడా మ్యూనిక్ లోని అన్నీ breweries వాళ్ళకి ఈ పండుగలో పాల్గొనే అవకాశం ఉండదు. Reinheitsgebot నియమం ప్రకారం ఉత్పత్తి చేసిన బీరుకి మాత్రమే ఈ పండుగలో చోటు దక్కుతుంది. ఇక్కడ అమ్మే అన్నీ రకాల బీరుల్లోనూ ఆల్కహాల్ దాదాపు 6% దాకా ఉంటుంది. Hofbräu-München, Augustiner, Paulaner, Hacker-Pschorr, Löwenbräu, Spatenbräu లాంటివి కొన్ని అక్టోబర్ ఫెస్ట్ లో ప్రముఖంగా కనిపించే breweries అని చెప్పొచ్చు.

బీరు టెంట్ల లోపల పండగ వాతావరణం

సెప్టెంబరులో మొదలయ్యే ఈ అక్టోబర్ ఫెస్ట్ కి అసలా పేరు ఎందుకొచ్చిందో తెలియాలంటే రెండొందల క్రితం అసలీ పండగ ఎలా మొదలైందో తెలుసుకోవాలి. బవేరియా రాష్ట్రపు రాజైన Ludwig I Therese అనే రాకుమారిని 1810 అక్టోబర్ 12 నవివాహమాడాడు. ఆ రాజు వివాహ వేడుకల సందర్భంగా మ్యూనిక్ నగరవాసులందరికీ వైభవంగా ఒక విశాలమైన పచ్చికబయల్లో విందు ఏర్పాటు చేసారు. పెళ్ళి వేడుకల ముగింపులో వినోదం కోసమని రాజకుటుంబం సమక్షంలో గుర్రప్పందాలు నిర్వహించారు. అప్పుడు రాజకుటుంబంలో జరిగిన ఈ పెళ్ళి సంబరాలని రాష్ట్రమంతా పండగలా జరుపుకుని ఆనందించడమే కాకుండా వేడుకలు జరిగిన ఆ మైదానానికి కొత్తగా వచ్చిన రాణి పేరు పెట్టి Theresienwiese (Theresa's meadow) అని పిలవసాగారు. ఆ తర్వాతి ఏడాది మళ్ళీ అక్టోబరులో గుర్రప్పందాలు నిర్వహించాలనే నిర్ణయం తీసుకోవడంతో కాలక్రమేణా అది కాస్తా ప్రతీ ఏడాదీ విధిగా జరుపుకునే పండగలా మారిపోయింది. అయితే జర్మనీలో అక్టోబరు అంటే అప్పటికే శిశిరకాలపు చలి మొదలైపోతుంది. ఆ కారణంగా దాన్ని కొంచెం ముందుకి జరిపి సెప్టెంబరులో మొదలుపెట్టి అక్టోబరు మొదటి ఆదివారం దాకా జరుపుతున్నారు. అప్పటినుంచి ఇప్పటిదాకా ప్రతీ ఏడాదీ ఈ అక్టోబర్ ఫెస్ట్ ని Theresienwiese అనే మైదానంలోనే జరుపుకుంటున్నారు మ్యూనిక్ నగర వాసులు. 1850 లో ఇక్కడ ప్రతిష్టించిన ఒక పెద్ద బవేరియా విగ్రహం (అంటే మన

తెలుగుతల్లి విగ్రహంలాగా వీళ్ళ రాష్ట్రాన్ని సూచించే విగ్రహం అన్నమాట) ఇప్పటికీ అంతే కొత్తగా ఉండి ప్రతీ ఏడాది జరిగే అక్టోబర్ ఫెస్ట్ సంబరాలని వీక్షిస్తూ ఉంటుంది. ఈ విగ్రహం పక్కనే కనిపించే సింహం కూడా బవేరియా చిహ్నం లాంటిది. ఎక్కడ చూసినా బవేరియన్ దుస్తుల్లో సింహం బొమ్మలు కనిపించడమే కాకుండా ఊరంతా అనేక కట్టడాల మీద, సిటీ సెంటర్లలో సింహం బొమ్మలు బవేరియా రాష్ట్రమంతా విరివిగా కనిపిస్తుంటాయి. Theresienwiese మెట్రో రైల్వే స్టేషన్ స్టాప్ కి ప్రతీ పది నిమిషాలకీ ఉండే మెట్రో రైళ్ళ సహాయంతో చాలా సులువుగా ఫెస్ట్ జరిగే చోటుకి చేరుకోవచ్చు.

బీర్, ఫుడ్ సర్వ్ చేస్తున్న అమ్మాయిలు



అక్టోబరు ఫెస్ట్ మొదటి రోజున అనేకమంది బవేరియన్ సాంప్రదాయక దుస్తుల్లో, రకరకాల సంగీత వాయిద్యాలు, మ్యూజిక్ బ్యాండ్లతో breweries వాళ్ళందరూ అలంకరించిన గుర్రపు బగ్గీల మీద పెద్ద పెద్ద బ్యారల్స్ లో బీర్ ని తీసుకొస్తూ స్వాగతోత్సవాల్లో జరిగే పెరేడ్ చాలా బాగుంటుంది. ఈ breweries అన్నీ కూడా పెద్ద పెద్ద హాల్స్ లాంటివి కట్టి లోపల వేల కొద్దీ బల్లలు, కుర్చీలు ఏర్పాటు చేస్తారు. వీటిని బీర్ టెంట్స్ అంటారు. లోపల బీరుతో పాటు తిండి పదార్థాలు కూడా దొరుకుతాయి. టెంట్స్ లో సాంప్రదాయక బవేరియన్ సంగీతం వాయించే మ్యూజిక్ బ్యాండ్స్ ఉండి లోపల కూర్చుని బీరు సేవించేవారికి వినోదాన్ని అందిస్తుంటాయి. ప్రతీ రోజూ ఉదయం తొమ్మిది పదింటి నుంచి మొదలుకుని అర్ధరాత్రి దాకా ఈ బీర్ టెంట్స్ తెరిచి ఉంటాయి. బీర్ టెంట్స్ లో చోటు దొరకడం సామాన్యమైన విషయం కాదు కాబట్టి అందరూ ముందు నుంచే సీట్లు రిజర్వ్ చేసి పెట్టుకుంటారు. మామూలు ఎప్పుడు ఏ పండగలు వచ్చినా సాంప్రదాయ దుస్తుల్లో కనిపించే బవేరియన్లు అక్టోబర్ ఫెస్ట్ సమయంలో సమయంలో విధిగా చిన్నపిల్లల దగ్గర్నుంచీ ముసలివాళ్ళ దాకా బవేరియన్ సాంప్రదాయక దుస్తులైన Drindl లో ఆడవారు, Lederhosen లో మగవారు.. ఎటువైపు చూసినా అందరూ ఒకేలాంటి బట్టలతో భలే ముచ్చటగా కనిపిస్తారు. టెంట్స్ లోపల బీరు సర్వ్ చేసే అమ్మాయిలందరూ కూడా Drindl తప్ప వేరే రకం బట్టల్లో కనపడరు. అసలీ సర్వ్ చేసే అమ్మాయిల్లో ఇరవైలలో ఉండేవారి దగ్గర్నుంచీ ముసలివాళ్ళ వరకూ ఉంటారు. అంత రద్దీలో కూడా ఒక్కొక్కరు అంత బరువైన బీరు మగ్గుల్ని ఒక్కో చేతిలో 3-6 దాకా రెండు చేతుల్లో పట్టుకుని చకచకా తిరిగేస్తుంటే భలే ఆశ్చర్యంగా ఉంటుంది. ఈ సర్వింగ్ జాబ్ చాలామంది ఇష్టపడి చేస్తుంటారట. ఈ కొద్ది రోజుల్లోనే బోల్డు సంపాదించే అవకాశం కూడా ఉంటుంది కాబట్టి అక్టోబర్ ఫెస్ట్ లో సర్వ్ చేసే అవకాశాన్ని వదులుకోరట. కానీ ఒకోసారి అరవై ఏళ్ళ పైన వయసున్నవాళ్ళు కూడా అలా తూనీగల్లా తిరిగేస్తుంటే చూడ్డానికి భలే సరదాగా అనిపిస్తుంది.

అక్టోబర్ ఫెస్ట్ ఫన్ రైడ్స్

ఇంతకీ అక్టోబర్ ఫెస్ట్ అంటే కేవలం బీరు తాగేవాళ్ళకి మాత్రమే పండగ తప్ప మిగతావాళ్ళకి అంటే బీరు తాగనివాళ్ళకి, పిల్లలకి ఏమీ సందడి లేదా అంటే బోల్డు ఉందనే చెప్పాలి. ఫెస్ట్ లో బీర్ టెంట్లు కాకుండా బోల్డన్ని ఫన్ రైడ్స్ ఉంటాయి. అంటే మన ఊరి ఎగ్జిబిషన్లలో ఉండే చిన్న చిన్న ఉయ్యాలల దగ్గర్నుంచీ మొదలుపెట్టి చాలా పెద్దపెద్ద వాటి వరకూ ఉంటాయి. ఉదాహరణకి జెయింట్ వీల్ ఎక్కడానికి ఒక్కో బుట్ట లాగా ఉండేవి దాదాపు డజను మంది ఎక్కి కూర్చునే విధంగా ఒక చిన్న గదంత సైజులో ఉంటాయి. ఇంకా ఒక చాలా ఎత్తైన స్థంభం దాకా పైకి తీసుకెళ్ళి ఉన్నపళంగా కిందకి వదిలేసే 'ఫ్రీఫాల్' లాంటివి, అన్నీ రకాల యాంగిల్స్ లో అడ్డదిడ్డంగా ఊపేసేవి, నీళ్ళ మీద జారే పడవలు, రోలర్ కోస్టర్లు.. ఇలా చిన్నపిల్లల నుంచి పెద్దవాళ్ళ దాకా అందరూ ఎక్కడానికి ఒక రోజంతా ఎక్కినా అయిపోనన్ని రకాల రైడ్స్ ఉంటాయి. వీటితో పాటు పాప్ కార్న్ దగ్గర్నుంచీ మొదలుపెట్టి పీచు మిఠాయి, షుగర్ కోటెడ్ నట్స్, ఫ్రూట్స్, ఐస్క్రీమ్స్ దాకా బోల్డన్ని రకాల చిరుతిండ్లు ఉంటాయి. చిన్నపిల్లల బొమ్మల దగ్గర్నుంచీ పెద్దవాళ్ళకి ఆసక్తి కలిగించే వస్తువులు, ఇంకా అక్టోబర్ ఫెస్ట్ సావనీర్స్, రకరకాల బీర్ మగ్గులు.. ఇలాంటివన్నీ అమ్మే చాలా రకాల కొట్లు ఉంటాయి. ఇంకా ఈ ఫెస్ట్ లో ప్రత్యేకంగా కనిపించేవి Lebkuchenherzen (Gingerbread Hearts). హృదయాకారంలో ఉండే ఈ బ్రెడ్స్ మీద "ఐ లవ్ యు, యు ఆర్ మై స్వీట్ హార్ట్, మై సిస్టర్ ఈజ్ ది బెస్ట్, ఐ లవ్ మ్యూనిక్" ఇలా రకరకాల సరదా వాక్యాలు రాసుంటాయి. ఇవి తినేవే కానీ రెండు మూడేళ్ళ దాకా పాడైపోకుండా నిల్వ ఉంటాయి. తినకుండా అలా ఏళ్ళ తరబడి దాచుకోవచ్చు కూడా. వీటికి ఒక చిన్న రిబ్బన్ కట్టి వేలాడదీసి అమ్ముతారు. అందరూ తలా ఒకటి కొనుక్కుని మెడలో వేసుకుని తిరుగుతుంటారు. ఫెస్ట్ కి వచ్చినవాళ్లందరూ దాదాపు ఈ జింజర్ బ్రెడ్ హార్ట్ కొనుక్కోకుండా వెళ్ళరు అనేంత విరివిగా కనిపించే

సరదా ఆచారం ఇది! మొత్తం మీద 16 రోజుల పాటు ఉదయం నుంచీ అర్ధరాత్రి దాకా సందడిగా హంగామాగా ఉండే ఈ ఫెస్ట్ కి వెళ్ళి తిరగడం అన్నీ రకాల వాళ్ళకి చాలా సరదా అయిన అనుభవంలా ఉంటుంది. ఫెస్టుకి ఎక్కువ వచ్చేది జర్మన్లే అయినా కూడా ప్రపంచవ్యాప్తంగా ఉన్న బీరు ప్రేమికులు చాలామందే ప్రతి ఏడాదీ ఈ బీర్ ఫెస్ట్ ని సందర్శిస్తుంటారు. అదన్నమాట అక్టోబర్ ఫెస్ట్ అనబడే జర్మన్ బీర్ ఫెస్ట్ కథాకమామీషు!

బార్లీ, Hops మొక్కలు

ఇంతకీ 'బీర్ ఈజ్ ది సీక్రెట్ ఆఫ్ జర్మన్స్ ఎనర్జీ' అన్నాను కదా.. ఒకరకంగా చెప్పాలంటే 'బీర్ ఈజ్ ది సీక్రెట్ ఆఫ్ మై ఎనర్జీ' కూడా! ఎందుకంటే మా పరిశోధనాఫలితాలు బీర్ ప్రొడక్షన్ కి చాలా ముఖ్యం కనుక. బీరుని ఎక్కువశాతం బార్లీ గింజల నుంచి, కొంతవరకూ గోధుమ గింజల నుంచీ తయారు చేస్తారు కదా.. బార్లీ పంట దిగుబడిని అధికంగా ప్రభావితం చేసి ఉత్పత్తిని దెబ్బ తీసే ఒకానొక వ్యాధి గురించే మేము పరిశోధిస్తున్నాం. ఆ వ్యాధికి తట్టుకుని నిలబడగలిగే బార్లీని తయారు చెయ్యగలగడమే మా పరిశోధన లక్ష్యం. అలాగే బీరుకి ఒక విలక్షణమైన వగరు రుచిని కల్పించి stabilising agent గా కూడా పని చేసే Hops బీరు తయారీలో అత్యంత ముఖ్యమైన పదార్థం. ఇవి కూడా ఒక రకం మొక్క నుంచే వస్తాయి. ఈ Hops పంట దిగుబడిని తగ్గించే వ్యాధుల పైన కూడా మా యూనివర్సిటీలో కొందరు పరిశోధిస్తున్నారు. అయితే, మీరు ఇంతా కష్టపడి బోల్డన్ని డబ్బులు, తెలివితేటలు, సమయము వెచ్చించి చేసే పరిశోధన కేవలం బీరు తయారీకి ఉపయోగపడటం కోసం మాత్రమేనా అంటే.. ఖచ్చితంగా కాదు. ఎందుకంటే బార్లీలో మేము పరిశోధిస్తున్న వ్యాధి, వ్యాధికారకం అయిన శిలీంద్రానికి జీవపరిణామపరంగా చాలా ప్రాముఖ్యత ఉంది. ఈ ఒక్క వ్యాధి గురించి లోతుగా అధ్యయనం చేసినట్టయితే ఈ ఫలితాలు మరిన్ని రకాల పంట మొక్కల్లో వచ్చే అనేక వ్యాధులని అర్థం చేసుకోవడానికి ఎంతగానో ఉపయోగపడతాయి. ఇది ఒక మోడల్ సిస్టం లాంటిది కాబట్టే మా పరిశోధనా ఫలితాలు మొక్కల వ్యాధుల శాస్త్రానికి చెందిన పుస్తకాల్లో పాఠ్యాంశాలుగా చేర్చబడుతుంటాయి. అందుకని జర్మనీలో ఇలాంటి పరిశోధనలకి ధనం వెచ్చించడం ద్వారా స్వామికార్యం స్వకార్యం రెండూ అవుతునట్టు అన్నమాట! :-)

మరో కప్పుడు కబుర్లు వచ్చే నెలలో...

రచయిత్రి బ్లాగు
http://madhuravaani.blogspot.com

COMMENTS