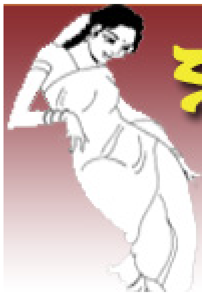


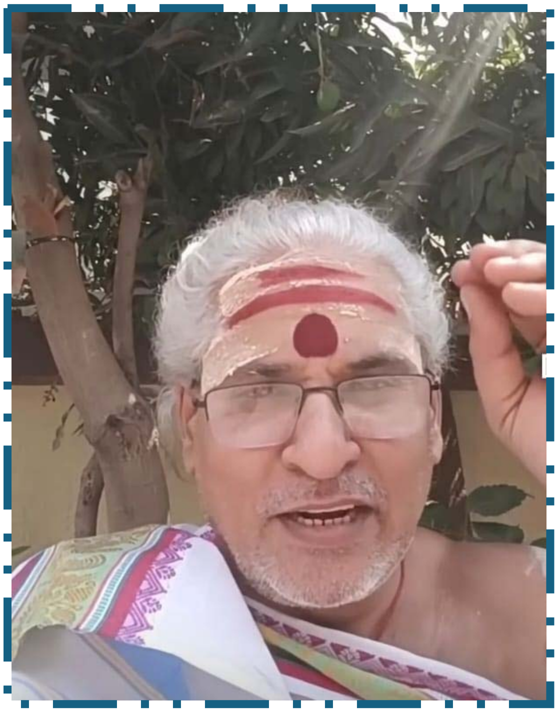
కాలమ్ దాటని కబుర్లు

బలభద్రపాత్రుని రమణి

నెల నెలకీ కొన్ని కులాసా కులాసా కబుర్లు

రామం కాదు రెమో!

ఒకాయన యూట్యూబ్ తెరవగానే కుంపటి పెట్టుకుని, బొగ్గులు వేసి, విసినికర్రతో విసురుతూ, బండొంకాయలు కాల్చి, పక్కనే రోటి అంచున వున్న పచ్చిమిరపా, కొత్తిమీరా, అల్లం ముక్కా, చింతపండూ, కంద్రుపూ, వేసి వంకాయ తొక్క తీసి, బండతో ఈ పచ్చి మిరపా, కొత్తిమీరా వంకాయ కసాపిసా నూరుతూ కనిపించాడు. ఆసక్తిగా ఆయన పేరు చూసాను "నా పేరు పళని స్వామి అండీ.. మాది కంభం వారి సత్రం పక్కన పేట, రాజమండ్రిలో" అని చెప్తున్నాడు. ఆ మాటలకే జ్వరం వచ్చిన వాళ్ళకి చచ్చిన జిహ్వ లేచి కూర్చునేటట్టు వుంది.



"ఇదిగో...వింటున్నారా..ఇంత.." అరచేతి మధ్యలో బొటనవేలు పెట్టి చూపిస్తూ "ఇంతంటే ఇంత పెసరపప్పు నానపెట్టి, ఇంగువ వేసి నూరితే వుంటుంది కదా! ఘుమఘుమహుమలాడిపోతుంది అంతే! పక్కన కరివేపాకు వేసి మిరియాల చారు పెట్టుకుని, ఒక్క అప్పడం ఏవిటి? ఒక్క మినప అప్పడం నూనె రాసి అలా అలా సుతారంగా నిప్పుల మీద కాల్చి దీనితో నంచుకుని తింటే ... వుంటుంది కదా!

"ఫ్చ్!" భలే రంజుగా వుంటుందండీ.. అప్పడం, పక్కన చారూ, పెసరపచ్చడీ.. తినాలంటే దంతసిరి వుండాలండీ! రాజభోజనం కాదుటండీ.. మా రాజులా తినండి" ఇలా వుందా వాక్చాతుర్యం.

నుదుటన అడ్డ నామాలూ, జబ్బలకి విభూతికట్లూ, జంధ్యం పోచా..

జుట్టంతా నార కొబ్బరికాయలా వెనక్కి దువ్విన ముడీ.. అచ్చమైన రాజమండ్రి తెలుగూ, తూర్పు గోదావరి జిల్లా యాసా, ఇదీ ఆయన వాలకం.

"ఉద్యోగస్తులు, ఒక్కరే వుండి వండుకు తినే విద్యార్థులూ, కొత్తగా పెళ్ళయి, వంట రాక అవస్తపడ్తున్న ఆడపిల్లలూ.. అందరికీ తేలిగ్గా జీలకర్ర కారం వేసి బంగాళ దుంపల వేపుడు, ఆ మాత్రం ఏమిటి? అరచెయ్యి చూపిస్తూ "ఆ మాత్రం వెల్లుల్లి రేకలు వలుచుకుని, ఎంచక్కా పప్పులుసు పెట్టుకుని, పక్కన సహవాయిద్యంలా ఓ గుమ్మడి వడియం వేయించుకున్నారనుకోండీ.. అమ్మ బాబోయ్.. చెపుతూంటేనే నా నోరూరిపోతోంది. ఈ పట్టు అలా చేసి చూడండి చెప్తా. చవి చచ్చిపోయిన నోళ్ళకి ప్రాణం లేచొస్తుంది అంతే.! ఏవండీ.. మాట వెల్లుల్లి వేసేప్పుడూ, ఇంగువ వేసేటప్పుడూ వెధవ పీనాసితనాలు పోకండి. ఈ మాత్రం పురిషెడు రెబ్బలు వెయ్యండి. ఇంగువ పొంగించి, ఓ మాత్రం చింతగింజ ప్రమాణంలో వున్నది పొడి చేసి వేసెయ్యండి అంతే! ఆ సువాసనకి "ఏవర్రా మీ ఇంట్లో ఇవాళ వెల్లుల్ని పప్పుపులుసా? అని మీ బజార్లో వాళ్ళు అడకపోతే నన్నడగండి చెప్తా" అంటారు.

నిమ్మకాయకారం చేస్తూ "మా అమ్మ నేర్పిందండీ ఈ వంట. అమ్మ చేతివంట ఎలా వుండేదంటే అంత తిన్నా" ఇంత తిన్నా సుష్టుగా తినేయాలి అంతే!

"ఈ కాకరకాయల్లో నిమ్మకాయ కారం కూరి, ఏవుందీ? అంత బ్రహ్మాండం? ఇలా నూనెలో వేసి వేయించెయ్యాలి అంతే. కాకరకాయలు నవనవలాడిపోతున్నాయి చూడండి నూనెలో వేగుతుంటే ఎంత బావున్నాయో? పచ్చివే తినే సెయ్యాలనిపించటం లేదూ? అసలు సెనగపిండిలో ఉప్పూ, కారం, ఇంగువా కలిపి వీటిలో కూరి, వేయించి, వేడి వేడి అన్నంలో "ఇదిగో ఇటు చూడండి, కాకరకాయ ఇలా పట్టుకుని కొరుక్కుంటూ, అన్నం ముద్ద నోట్లో పెట్టుకోవాలనమాట. నా మాట నమ్మండి. ఇలా చేసుకుంటే ఇంత తినేవారు అంత తింటారు. మృష్టాన్న భోజనం కదుటండీ?"

ఆయన అలా చెప్తూ మధ్య మధ్యలో కుంపటి విసురుతూ, రోటికి ఎంచక్కా పసుపూ కుంకుమలు పెట్టి, పొయ్యి ముందు కూడా అలికి ముగ్గులు పెట్టి, ఇత్తడి గిన్నెలో అన్నం వండుతూ, రాచిప్పలో తెర్లిపోయేట్లు పులుసు కాస్తుంటే, చూసే మా తరం వాళ్ళకి మా అమ్మమ్మలూ, నానమ్మలూ గుర్తుకొస్తారు.

అసలు వంటలు చాలా మామూలువే కానీ ఆయన చెప్పే మాటలు, ఆ అచ్చ తెలుగు, వెనకటి కబుర్లు" అప్పళంగా.. మరేమో, చప్పన, ఆనక" అన్న పద ప్రయోగాలూ, టైం మిషన్‌లో ఆ కాలానికి ప్రయాణం చేయిస్తాయి. ఇంక ఆయనలో ఇది ఒక కళ మాత్రమే. ఇంకో కళ అభినయం. ఆయన తెల్ల సైను పంచె, అచ్చంగా గంగా భాగీరథీ సమానులైన బామ్మగారిలా కట్టుకుని, వాళ్ళమ్మ వేషం వేసి, ఆవిడలా నటిస్తారు.

"మా కోడలి తమ్ముడొస్తున్నాడట.. (మూతి తిప్పి) దప్పళం పెట్టి గుత్తి వంకాయ కూర చేసేస్తోంది.. అదే మా వైపు వాళ్ళొస్తే ఇవేమీ వుండవు. ముసుగెట్టేస్తుంది. జ్వరమొచ్చిందని చారునీళ్ళే మరిహనూ" అని మూతీ, మొహం సాగదీసి, నటిస్తారు.

ఇంక ఈయన తల్లితో మాట్లాడ్తున్నట్లు "అమ్మా మావయ్య ఉత్తరం రాసాడు, కార్యానికి నిన్ను ముందే పంపమని. మరి రేపో మాపో వెళ్ళువుగాని. కానీ ఒక్క మాట ఆ హారతి పళ్ళెం దగ్గర, నేను ఆడపడుచునీ, ఇది నా పుట్టిల్లు అంటూ గొడవ చెయ్యకు. ఏవిటీ? ఏవిటి తలకెక్కుతోందా? బుర్ర వూపడం కాదు. ఇదివరకులా మాటలు పెంచకు. అయినా అమ్మా నీకెలా ఇస్తారు చెప్పు? అబ్బా! నీ పుట్టిల్లేనే కాదనడంలేదు. కానీ నాన్న..." అని చెప్పలేనట్లు ఆపేసి, "మరి అర్థం చేసుకో నా నోటితో చెప్పలేను.. నువ్వేమో గంగా భాగీరథీ సమానురాలివీ.. మావయ్య మీద అలిగి కూర్చుంటే బావుండదు. వాళ్ళమ్మాయి వుండగా హారతి పళ్ళెం నీకెందుకిస్తారే? అబ్బా! అర్థం చేసుకో.. నీకేమో.. మరేమో.. నాన్నలేరు కదే.. ఆ మాట నా నోటితో అనిపించకు. నాకిష్టం వుండదూ" అంటూ తల్లిమీద చిరాకు పడ్తున్నట్లు మొహం పెట్టి, "నీళ్ళు నేను ముందుగా పట్టుకోవాలి, మడీ తడీ అని ఇంకొకళ్ళని దగ్గరకి రానివ్వక పోడం, పేచీలూ, క్రిందటి సారిలా చెయ్యకు. మావయ్య, అప్ప చెల్లెలివి అని ప్రేమగా పిలుస్తున్నాడు, సంతోషించు. మనమాట దక్కించుకుని, మొగ్గరంగా వేడుక గడిపి వచ్చేసెయ్యి. ఏవిటి? బోధ పడిందా? నాలుగు మాటలూ చెవినేసుకున్నావా? ఆనక నన్ను తిట్టినా ఫరవాలేదు. కానీ అక్కడ గొడవలూ, రాద్ధాంతాలూ చెయ్యకు మరి. రేపు రాత్రి బండికి బయల్దేరు.. ముక్కు చీదకు. శుభమా అని వేడుక జరుగుతుంటే? సరేనా?"

ఇలా ఓ ఏకపాత్రాభినయం, ఎదురుగా వారి అమ్మగారున్నట్లే.

కోడలితో "అమ్మాయ్! పెళ్ళికి వెళ్తున్నాం సరే పిల్లలకి ఇంత మజ్జిగోసో, పప్పేసో, అన్నం పెట్టి తీసుకెళ్ళు. సమయం మించిపోతే పిల్లలు "ఆకలాకలని ఏడిస్తే ఒట్టి వాపిరి గొట్టు సంత అనుకుంటారు. వేళమించి పోయాక, అన్నాలొడ్డిస్తూ వుంటే ఆకలి ఆపుకోలేక విస్తరి మీదకెగబడితే 'ఏవిటీ పిల్లలు.. అన్నం మొహం ఎరగనట్లు అనుకుంటారు. చిన్న పిల్లలకి దిష్టి మంచిది కాదు. నా మాట విను. కాస్త అన్నం వండి ఏ చింతకాయ పచ్చడో, పెరుగో వేసి కడుపునిండా అన్నం పెట్టి తీసుకురా. వేళ మించిపోతే పిల్లలు ఆకలికి ఆగలేరు. ఆ మట్న విస్తరిమీదకి ఆవురావురమని వెళ్తే బావుండదు. చిన్న పిల్లలకీ బాలింతలకీ కనుమరుగుండాలి తినేటప్పుడు" అని సుద్దులు చెప్పేటప్పుడు, ఎన్నో జీవిత సత్యాలు బోధపరుస్తారు.

రాజమండ్రి వెళ్తే ఈ పెద్దాయన ఏ గుడిదగ్గరో, లేదా కాళేశ్వరం మార్కెట్లోనో, లేదా మార్కెట్ దగ్గర ముహ్వాంకాయలేరుకుంటూనో, తోటకూర ఎంచుకుంటూనో కనిపిస్తాడేమో అనిపించేది.

ఆయన వీడియోలు చూసి, వంట నేర్చుకున్న వారు కొంతమందైతే, భాష నేర్చుకున్నవారు కొందరు. ఈయన్ని ఓసారి కలవాలి అనుకునేవారు చాలామంది.

అయితే ఆ భాగ్యం నాకు మా ఫణి డొక్కా వల్ల కలిగింది "అక్కా పళనిస్వామిగారికి మన సింహాచల శాస్త్రిగారికీ వంట విషయంలో భేటీ పెడితే, మనం తియ్యబోయే సినిమాలో.. ఎలా వుంటుందీ? " అని ఓసారి ఫోన్లో అడిగాడు.

"చాలా బావుంటుంది ఫణీ" అన్నాను.

ఇద్దరం తూర్పు గోదావరి జిల్లా వంటల గురించి కాసేపు మాట్లాడుకున్నాం. కందా బచ్చలి ఆవపెట్టే వండాలి, పనస పొట్టు పులిహోర తిరగమోత కూరే చెయ్యాలి, అరటి పువ్వులో పెసరపప్పే వెయ్యాలి, గుమ్మడకాయ దప్పళంలో బెల్లం సరిగ్గా పడాలి,బంగాళా దుంపలు బంగారు కణికల్లా వేయించాలి"లాంటివి మాట్లాడుకున్నాక పళని స్వామిగారిని ఎలా పట్టాలి అని చర్చించుకుని ఫోన్ పెట్టేసాం.

మార్చి నెలలో అనుకున్నట్లే ఫణి వచ్చి "అక్కా మన క్రూ అంతా భోజనాలకి కలవాలి, అలవాటయిన చోట.. అల వైకుంఠపురంలా అల లిబర్టీలో" అన్నాడు.

ఆ రోజు నేనూహించలేదు. బ్నింగారూ, జెన్నీగారూ, రత్నాసాగర్ మొదలైన వాళ్ళతోబాటు పళని స్వామిగారుకూడా వస్తారని.

విభూతి కట్లతో, వెనక అయ్యంగార్ల ముడితో, పంచెకట్టూ, ఉత్తరీయంలో చూస్తామనుకున్న పెద్దమనిషి, ప్యాంటూ చొక్కాతో రావడం.. చాలా ఆశ్చర్యమనిపించింది.

అంతకన్నా ఆశ్చర్యకరమైన విషయం ఒకటి పొంచి చూస్తోందని నాకు అప్పుడు తెలియలేదు.

"అరిటాకుతో పచ్చడి చేస్తాను రాజమండ్రి రండి అన్న ఆయన మీ బంధువులు ఎవరైనా వున్నారా అక్కడ?" అన్నారు.

"మా అమ్మ పుట్టిన ఊరు కానీ ఇప్పుడు ఎవరూ లేరండీ" అన్నాను.

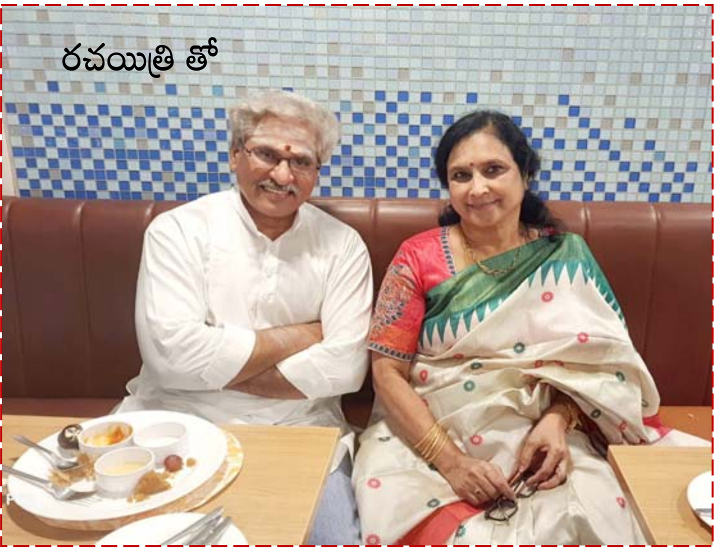
"అలా అనకూడదు ఇకపైన.. నేనున్నాను పుట్టిల్లు వున్నట్లే రండి" అన్నారు.

కబుర్లూ, భోజనాలూ అయి, శెలవు తీసుకుని వచ్చేసేముందు "ఛాయ్ బిస్కెట్ వాళ్ళ షూటింగ్ నుండి వచ్చాను. వాళ్ళు చేయించినదే ఈ క్రాఫ్" అన్నారు.

"ఛాయ్ బిస్కెట్ నిర్మాణ సంస్థ అంటే మా మేనల్లుడిదే. శరత్ అనురాగ్ ప్రొడ్యూసర్స్ అన్నాను."

మర్నాడు తెల్లారాకా, శరత్ కి ఈయనతో నేను తీయించుకున్న ఫొటో పంపి, "మీ వెబ్ సిరీస్‌లో చేస్తున్నాడట ఈయన తెలుసా?" అని మెసేజ్ పెట్టాను.

"నువ్వు రాసినదే అత్తా! " మేరీడ్ సిన్స్ 83" అని టైటిల్ పెట్టాం అన్నాడు. అప్పుడు షాక్ అయ్యాను. ఏంటీ? నేను రాసిన దాంట్లో ఈయన వేషం వేసి అప్పటికే నెలగా షూటింగ్ కూడా పూర్తిచేసుకున్నదా.. అని.


రచయిత్రి తో

ఈ విషయం మొదటిగా ఫణికీ తర్వాత ఆయనకీ మెసేజ్ చేసాను.

ఫణి "చూసావా అక్కా నువ్వూ నేనూ ఆయనని మొదటిగా తెరకి పరిచయం చేసాం అనుకోకుండానే" అన్నాడు.

నేను చాలా ఆనందంగా ఫీల్ అయ్యాను.

తర్వాత "మేరీడ్ సిన్స్ 83" షూటింగ్‌కి వెళ్ళాను. పళని స్వామిగారూ, ఆయన పక్కన ఏక్ట్ చేస్తున్న శ్రీలక్ష్మిగారూ కూడా నన్ను చూసి పరమానంద భరితులయ్యారు.

శ్రీలక్ష్మిగారు స్టేజ్ నటి. పరుచూరి రఘుబాబు పరిషత్‌లో నేను నాటకాలకి జడ్జిగా వున్నప్పుడు నా చేతులమీదుగా ఎన్నో బహుమతులు తీసుకుని వున్నారు. అందుకే ఆవిడ నన్ను అనుకోకుండా అక్కడ చూసి పొంగిపోయింది. పైగా ఆవిడకు నా నవలలు ఇష్టంట.

ఇంక పళనిగారు నాతో బోలెడు కబుర్లు చెప్పారు. "మీరు అపరిచితుడులో రామం కాదు రెమో" అన్నాను ఆయన ఆహార్యం చూసి.

Post your comments