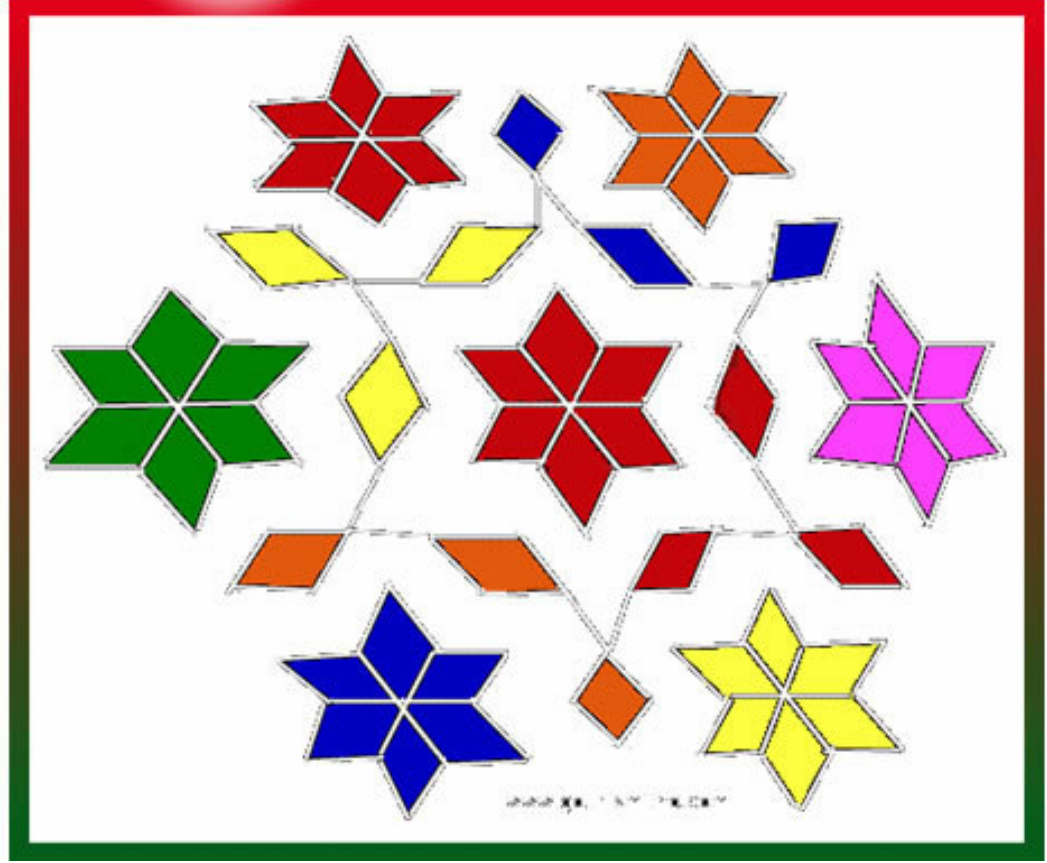




తెలుగు ఒన్.కామ్

సంక్రాంతి ప్రత్యేక సంచిక - 2007



విషయసూచిక

మకరరాశి	కథ	పేజీ 2
సూర్యుడు- సంక్రాంతి	ప్రత్యేక వ్యాసం	పేజీ 7
ప్రమాదంలో ప్రమోదం	కథ	పేజీ 9
దొందూదొందే	కథ	పేజీ 13
నవరసాలకు నిలువెత్తు రూపం	సత్యనారాయణ ఇంటర్వ్యూ	పేజీ 16
శ్రీవారి మరదలు	కథ	పేజీ 19
సంక్రాంతి పిండివంటలు		పేజీ 25

మకరరాశి

ఆర్.దమయంతి

పుష్యమాసం. మంచురాత్రి. చల్లటి చలి శరీరాన్ని వొణికిస్తోంది.

మసక మసగ్గా వెన్నెల... రేకులు విచ్చుకోని మల్లెమొగ్గలా వుంది.

నిశ్శబ్దాన్ని రాజ్యమేలుకోమన్న ఈ లోకం - గాఢ నిదురలో జారుకుంది...

గుడ్డి వెన్నెల కాండిల్ లైట్లా వెలుగుతోంది.

కిటికీ పక్కనే.... కేస్ కుర్చీలో కుర్చీలో కూర్చుని... తన కోసమే వచ్చే రాత్రి సోయగాలను తనువారా తిలకిస్తోంది మాలతి.

కానీ.... ఎప్పటిలా ఆనందంగా కాదు. ఏదో తెలీని వెలితి.... మనసంతా పరచుకుని ఉంది. తెల్లకాగితం మీద వొలికిన

సిరామరకలా... నల్లగా ఆక్రమించుకుంటోంది.

బయట కురుస్తున్న మంచుకంటే లోన చుట్టుకున్న ముసురే ఆమెని మౌనంగా మార్చేస్తోంది. సరిగ్గా హేమంతంలోనే ఈ మానసిక బాధ అధికమౌతుంటుంది. కాలమంతా ఆగిపోతున్నట్లనిపిస్తుంది.

హృదయ సముద్రంలోంచి ఉండుండి ఒక విషాద కెరటం.... ఎగసి విరిగిపడుతున్నప్పుడల్లా.... బాధగా కళ్లు మూసుకుంటుంది.

ఆ చమ్మలో - బాల్యస్మృతులు తడిసి ముద్దయి గుండెని మరింత మెలిపెట్టుంటాయి ఆమెని.

చిన్నప్పట్నుంచి అమ్మ పొట్టని గట్టిగా కౌగిలించుకుని పడుకునే అలవాటు మాలతికి. అమ్మ వొడి వెచ్చదనంలోని హాయి

తనకి నిద్రలో బాగా తెలిసేది. అమ్మ తన పక్కన లేదన్న సంగతి ఎలా తెలుస్తుందో ఏమో కానీ... వెంటనే లేచి కూర్చునేది.

తన తల్లిని ఎవరో లాక్కెళ్లిపోయినట్టు ఉలిక్కిపడేది. పక్కన అమ్మ కనిపించకపోయేసరికి గుండె దిగులయి పోయేది. వెంటనే

....

“అమ్మా! అమ్మా.....” అంటూ ఏడ్చు గొంతుతో పిలిచేది. అమ్మని ఎవరయినా తీసుకెళ్లిపోయారా! ఆ చిన్ని మనసు కీడు

శంకించేది. వెంటనే దుఃఖమేసేది. అప్పుడు మాలతికి ఆరేళ్లు.....

ఆ అలికిడికి తండ్రి నిద్రలోంచి లేచి ఆమెని దగ్గరికి తీసుకున్నాడు.

“అమ్మ కావాలా తల్లీ.... దా.... నేను తీసుకెళ్తా... ” అంటూ ఎత్తుకుని బయటకు తీసుకొచ్చి ఆమెకు “అదిగో అమ్మ” అంటూ

చూపించేవాడు రామ్మూర్తి.

అక్కడ అమ్మ.... లాంతరు వెలుగులో ముగ్ధేస్తూ కన్పించగానే ఎంత

ఆనందమేసేదో!.... ఆమెకి.

అరుగు మీద దిండేసి మాలతిని కూర్చోబెట్టి, ఆయన తన మళ్లర్ని కూతురికి చెవుల నిండా కప్పి.... మళ్లీ లోపలకెళ్లి పడుకునే వాడు.

మాలతి ఆకాశంలో చంద్రుణ్ణి, మినుకు మినుకు మంటున్న నక్షత్రాలను చూస్తుండేది. చలిగాలి వొణికించేదే కాదు. పొగడపూల చెట్ల నిండా వెన్నెల కాసేది. ఆకులు వింత కాంతితో మెరిసిపోతుండేవి.

ఇంటి ముందు విశాల ప్రాంగణం. చుట్టూ ప్రహరీ గోడ.... ఇంటి ముందు రెండు పెద్ద పెద్ద బోగడపూల చెట్లు..... కొమ్మల

నిండా తెల్లటి పొగడపూలు.. ఘుమ ఘుమ వాసనలు విరజిమ్ముతుండేవి. మట్టివేలని నాలుగు దిసెలా శుభ్రంగా ఊడ్చి,

పేడతో అలికి ఆరాక అమ్మ ముగ్గులు వేస్తుంది. ఎప్పుడూ ఇంతగా వేయదు. ఈ చలికాలంలోనే వేస్తుంది. ఎందుకనో!?

అమ్మని చూసాక మళ్లీ నిద్రపోవాలనిపించింది మాలతికి. చిన్న నోరు తెరిచి ఆవలించింది.

అమ్మని ఎదురుగా చూశాక భయం పోయి, ఎంతో హాయిగా నిశ్చింతగా వుందామెకి. గుండెల్లో, దిగులంతా తీసేసినట్టయింది.

తలొంచుకుని ముగ్గు వేయడంలో నిమగ్నమైన అమ్మ ముఖం మీద లాంతరు కిరణం ప్రతిఫలిస్తోంది. ఆవిడ తల మీంచి కప్పుకున్న చీర జరీ అంచు మెరుస్తోంది తమాషాగా. ముక్కుపుడక వుండుండి తళుక్కుమంటో చమక్కులు విసిరిపోతోంది. ఫాలభాగాన పావలా నాణెమంత కుంకుంబొట్టు పవిత్రంగా వుంది. నిదురలో చెదిరిన జుట్టు ముఖం మీద అతుక్కు పోయి వింత అందాన్నిస్తోంది. ఆ క్షణంలో అమ్మ మరింత అందంగా కన్పించింది మాలతికి.

ఎడం చేతిలోని ముగ్గు గిన్నెలోకి మాటిమాటికి మునుగుతున్న వేళ్ళ కొసలు... గిన్నెలోంచి వెన్నెలని తోడుకుంటున్నట్టున్నాయి.

తల్లి ముగ్గులేస్తూ ముగ్గు చుట్టూ ప్రదక్షిణం చేస్తుండేది. మాలతి వేపు వీపు పెట్టి కూర్చోగానే అరుగు మీంచి లేచి... తల్లి వెనకనించి వీపు మీద వాలేది. రెండుచేతులూ ఆమె కంఠాన్ని పెనవేసుకుపోయేవి. ఆవిడ ఏమీ అనేది కాదు. పైగా మాలతి చేతుల మీద ముద్దు పెట్టుకునేది. “నిద్ర రావడం లేదా బంగారు తల్లికి” అనేది. ముగ్గు మీంచి చూపు మరల్చుకుండానే.

తను కూడా ముగ్గు వెంపే చూస్తూ “ఊ” అనేది.

కాసేపు కూర్చుని, కాసేపు వొంగుని, కొంచెంసేపు ఆగి ఆలోచించుకుని, మరి కొంచెం సేపు వేలితో చుక్కల్ని లెక్క పెట్టుకునిన... ముగ్గుంతా చకచకా వేసేసేది. ముగ్గేస్తున్నంత సేపూ అమ్మ చేతి వేళ్ళవంకే చేసేది మాలతి. అరచేతి చివరి మూడు వేళ్ళు మూసుకుని వుండేవి. ఉంగరం వేలికి లక్ష్మీదేవి బంగారుటుంగరం సిరిలా తోచేది. చూపుడు వేలికన్న పగడపుటుంగరం చీకట్లో సయితం ఎర్రగా పొగడపండులా వుండేది. ముగ్గు వేస్తున్నంతసేపూ కదుల్తున్న గాజుగాజులు ఆ నిశ్శబ్దంలో సితార తీగెల సవరించినట్టుండేవి.....

ముగ్గు చుట్టూ లతల్ని అల్లాక ముగ్గు పూర్తయ్యేది. అలా... నాలుగడుగులు వెనక్కి వెళ్లి పూర్తయిన ముగ్గుని చూసుకునేది తల్లి. తల్లితో బాటు తనూ వెనక్కి నడిచి చూసేది. చెప్పలేనంత సంబరమేసేది.....

“అమ్మా.... బాగుంది...” అనేది మాలతి అసంకల్పితంగా.....

“అవునవునవును. మాలతి చెప్పిందే నిజం” అంటూ పక్షుల కిలకిలమనేవి. తమ హర్షాన్ని తెలిపేవి. తల్లి ముగ్గులకు అవే మరి మొట్టమొదటి ప్రేక్షకులయ్యేవి. వాటి రక్కల చప్పుళ్లే చప్పట్లయ్యేవి. తల్లి కూతుల్లిద్దరూ తల పైకెత్తి ఆకాశంలోకి చూసేవారు. అప్పటిదాకా వీక్షిస్తున్న ఒక నక్షత్రం అక్కడ్నుంచి కదిలివెళ్లిపోతూ అభినందనగా నవ్వి మాయమైపోయేది. ఆ నవ్వు విచిత్రంగా తల్లి కళ్ళల్లో కాంతిగా మారి మాలతని మాయ చేసేది.

మరి కాసేపట్లో స్నానాలు చేసి, తులసి కోట ముందు దీపాలు వెలిగించి గొబ్బెమ్మలు పెట్టేది ఆవిడ. మాలతి చేత కూడా పెట్టించేది. చేతికి అంటిని తడిసి అమ్మ కొంగుకు తుడిచేసేది మాలతి.

గొబ్బెమ్మల మీద బియ్యం పిండితో ముగ్గులేసి, పసుపు, కుంకుం బొట్టు పెట్టి, గుమ్మడిపూలను మధ్యలో గుచ్చి, అటు యిటు గోరింటపూలు, డిశెంబరం పూలు తురిమి గొబ్బెమ్మలను పెళ్లి కూతుళ్ళగా మార్చేసేది. ధూప నైవేద్యాలయ్యాక ఒక్కో గొబ్బెమ్మని ముగ్గుల్లోకి పెట్టించేది కూతురిచేత.

సరిగ్గా అప్పుడే వేణుగోపాలస్వామి ఆలయ ధ్వజస్తంభ.... జేగంటలు సవ్వళ్ళు... తిరుప్పావై గానాలు గాలిలో తేలుతూ వినిపించేవి. వీసుల విందుగా వుండేది.

నేతిలో వేగిన జీడిపప్పు, ఘుమఘుమలు మాలతికెంతో యిష్టంగా వుండేవి.

రేపు భోగి అనగా ముందు రోజు రాత్రే బొమ్మలు పెట్టించేది. ఇంట్లో వున్న టేబుల్స్, టీపాయ్లు, ప్లాట్స్.... పెద్ద, చిన్న ట్రంకు పెట్టెలన్నీ బొమ్మలకు వాహనాలుగా

మారిపోయేవి.

వాటన్నిటినీ అరలు అరలుగా పేర్చి కొత్త పట్టుచీరలు పరిచి, అటు యిటూ అంచులు తేల్చి సర్దేది. పైవరసలో అన్నీ పెద్ద పెద్ద బొమ్మలు, రెండో వరసలో ఓ మాదిరి సైజు బొమ్మలు, మూడో వరస నుంచి కథలనీ, కావ్యాల ఆధారంగా క్రమపద్ధతిలో ఒక్కో సన్నివేశాన్ని చిత్రించేది.

గచ్చు మీద ఇసుక పోసి, దాని మీద నల్లమట్టి అద్ది పార్కులు, యాత్రాస్థలాలు, పల్లెలు, కొండలు, కోనలు, గుట్టలు, ఏరులు, ఏటి గట్టున తోటలు అన్నీ తీసుకొచ్చి పెట్టేది. మాలతి చూస్తుండగానే ఒక అద్భుతమైన ప్రపంచం... కలల రాజ్యం కళ్ళెదురుగా ప్రత్యక్షమైపోయేది.

ఇంతంత కళ్లు చేసుకుని చూస్తున్న మాలతిని దగ్గరకు తీసుకుని ముద్దలు పెట్టుకునేది తల్లి.

“మీ బడి ఎలా వుంటుందో అలా ఈ బొమ్మల్ని పెట్టు నానా” అంటూ మాలతి చేత బడి కట్టించేది. కూతురు తయారుచేసిన బడిని భర్తకు చూపించి ఎంతో మురిసిపోయేది.

మర్నాడు వాకిట్లో అరుగుల మీద భజభంత్రీ మేళగాళ్లు ఆసీనులయ్యేవారు. త్యాగరాజ కీర్తనలతో ఇల్లంతా హోరెత్తించేవారు. ఒక పెళ్లంత హడావిడి ఆ యింట్లో చోటు చేసుకునేది. “మా మాలతికి భోగిపళ్లు పోస్తున్నాం.... అందుకు...” అంటూ తల్లి అందరితో చెప్పడం ఆమెకు బాగా గుర్తు.

ఆ సాయంత్రం పట్టుపరికిణీ జాకెట్ వేశారు మాలతికి. చేతి నిండా గాజులు, భుజాలకు వొంకీలు, మెళ్లో గొలుసులు, పాపిడిబిందెలు, చెవులకు రాళ్ల జుంకాలతో అలంకరించి.

కుర్చీలో కూర్చోబెట్టారు. మాలతికి అదంతా కొత్తగా సంబరంగా వుండేది. అందరూ తనని అంత మురిపెంగా చూడటం వల్ల సిగ్గేసి తలొంచుకుని చేతులకు పండిన గోరింట ఎరుపును, కాళ్ల గజ్జెలను చూస్తూనే పోయేది.

ముత్తయిదువలు ఒక్కొక్కరే వచ్చి, వెండిగిన్నెలోంచి రేగిపళ్లు, రాగికాసులు, పచ్చి శనగలు, బంతిరేకులు తీసుకుని గుప్పిట బిగించి మూడు సార్లు మాలతి తల చుట్టూ తిప్పి నెత్తి మీద పోసేవారు. కళ్లు మూసుకుని తెరిచే లోపు తన చుట్టూ పిల్లలు చేరి కాసుల్ని ఏరుకుంటూ కన్పించేవారు. “భలే...భలే...” అనేది.

హారతిస్తూ పాటలు పాడేవారు ముదితలు. హారతిపల్లెం పట్టుకున్న చేతుల నిండా

గాజుల్నే చేసేది. వారి మెడలో మెరిసే చంద్రహారాలనూ, వాటి బంగారు రాళ్ళ బిళ్లలను చూస్తుండేది. మంగళారతులు అయిపోగానే దీపాలను హత్తుకున్న అరచేతుల్ని తన కళ్లకు అద్దడం, ఆ వెచ్చదనం కళ్లని స్పర్శించడం అన్ని అనుభూతులు ఆమెకు దివ్యంగా వుండేవి. కలకాలం గుర్తుండిపోయేలా.

వెండిపల్లెం నిండా శనగలు, పంచదార చిలక, పండ్లు తాంబూలాలను అమర్చి మాలతి చేత ఇప్పించేది. అలా యిస్తుంటే అమ్మలందరూ దీవించేవారు. ‘వెళ్ళొస్తాం భోగి పెళ్లికూతురా’ అనే వారి సంబోధన మాలతికి మధురమైన జ్ఞాపకం.

సంక్రాంతి వెళ్లిపోతుందంటే ఏదో వెలితిగా వుండేది. బొమ్మలు తీసేయొద్దని మారాం చేసేది. తల్లి ఆమెని లాలించి, బుజ్జగించి, ఆమె చేత అన్ని బొమ్మల్ని భద్రంగా మూట కట్టించేది.

మళ్ళీ వచ్చే సంక్రాంతి కోసం ఎదురు చూస్తుండేది. కానీ, వాళ్ల జీవితాల్లో దానికంటే ముందు అమావాస్య వచ్చింది.

మాలతి తండ్రి హఠాత్తుగా గుండాగి మరణించాడు. ఆయన మరణం ఇంటిని చీకటిగా మార్చేసింది. జీవన గమనం తప్పింది. పరిస్థితులన్నీ తారుమారయిపోయాయి. ఇంట్లో వున్న వెండి, బంగారం కరిగిపోయాయి. పొలం, పుట్రా అన్నీ అమ్ముడయి పోయాయి. హోదా స్థానంలో బీదరికం పేరుకు పోతూ వచ్చింది. ఎకరం భూమిలో ఎత్తుగా కట్టుకున్న ఇల్లు పోయింది. పాత పెంకుటింట్లోకి మకాం మారింది.

భర్తని, యింటిని ప్రేమించడం తప్ప ఏమీ రాని తల్లి - అన్ని చేతి పనులు నేర్చుకుంది. బట్టలు కుట్టడం, ఎంబ్రాయిడరీ చేయడం, అప్పడాలు వొత్తడం, పిల్లలకింత పెట్టి తను పస్తుండటం.

మాలతి పెద్దదయింది. కష్టం సుఖం అన్నీ తెలుస్తున్నాయి. తల్లి ఆమెని పని చేయనిచ్చేది కాదు. చదువు తప్ప ఇంకేం పని చేయొద్దనేది.

తను బాగా చదివి అమ్మని సుఖపెట్టాలనే పట్టుదల వచ్చేసింది. ఆమెలో చదువుకుంటూ ట్యూషన్లు చెప్పేది. తల్లి సగంలో కుట్టి వదిలేసిన పనిని పూర్తి చేసేది. కాలేజ్ పాసయింది.

సంక్రాంతిలు వచ్చి వెళ్తునే వున్నాయి. ఆమెలో తెలీని దిగుల్ని మిగిల్చిపోతూనే వున్నాయి. పోయిన బొమ్మలు చెల్లాచెదురుగా మిగిలిన వాటిలో తనకిష్టమైన పెళ్లిజంటను మాత్రం భద్రంగా దాచగలిగింది. పెట్టెలోనే కాదు, గుండెలో కూడా. పెళ్లయ్యాక బొమ్మలు పెట్టుకుందామని ఆశపడింది మాలతి.

“నీ ముఖం. నువ్వు బొమ్మలు పెట్టుకోవడమేమిటోయ్. నీ ముచ్చట మన అమ్మాయి తీరుస్తుందిలే” అంటూ నవ్వేవాడు భర్త. అనుకున్నట్లుగానే అమ్మాయి పుట్టింది. మాలతికి ఆకాశమంత సంతోషమేసింది. అమ్మాయి పుడే సంక్రాంతికి గొబ్బెమ్మలు పెట్టించుకోవచ్చు. బొమ్మలు పెట్టి పేరంటం చేసుకోవచ్చని.

కానీ ఆ ముచ్చట పట్టుమని పదేళ్లయినా తీరకుండానే కూతుర్ని హాస్టల్లో వుంచి చదివించేడు భర్త.

ఐఐటిలో ఇంజనీరింగ్ పూర్తి చేసిన హారికకి కాంపస్ సెలక్షన్లో జాబ్ వచ్చింది. ప్రాజెక్ట్ వర్క్ మీద అమెరికా వెళ్లింది. అక్కడ ఒక ఇండియన్ని ప్రేమించి పెళ్లి చేసుకుంది. అల్లుడు గొప్పవాడు. అందగాడు కానీ కళ్ల ముందు వుండరు. పండక్కి పబ్బానికి ఫోన్లో శుభాకాంక్షలు అందుకోవడం తప్ప పండగ సంబరం ఏం వుంటుంది?

తన సంక్రాంతి వైభవం తనతోనే అంతమై పోయింది. ఇక మిగిలింది ఆ ఒక్క జ్ఞాపకం తప్ప.

తలచుకుంటే గుండెంతా ఖాళీ అయిపోయినంత బాధేస్తుంది.

అలికిడికి కిటికీలోంచి చూసింది. పనిమనిషి వచ్చిన చప్పుడయింది.

అప్పుడే తెల్లారిపోయిందా? తను గమనించనే లేదు.

రేపట్నుంచి పుష్యం మొదలు.... అయితే మాత్రం ఏం వుందీలే... అనుకుంటూ నిట్టూర్చి అక్కడ్నుంచి కదిలింది....

కాఫీ కోసం వంటింట్లోకి వెళ్తుంటే... ఫోన్ మోగింది.

“హలో...”

“హాయ్ మమ్మీ హౌ ఆర్యా” హారిక తల్లిని పలకరించింది.

“ఏమిటా ఇవాళ ఫోన్ చేశావ్, సర్ప్రైజ్.” అంది మాలతి.

“మమ్మీ అమీషా ఇండియా వస్తోంది. నీతో కలిసి సంక్రాంతి చేసుకుంటుందట. రేపే బయల్దేరి వస్తోంది. ఇక నువ్వు అమ్మమ్మ కలిసి దానికి బోలెడు సంక్రాంతి సంబరాలు చేసి పంపాలి.”

వింటున్న మాలతికి ప్రాణం లేచివచ్చినట్టయింది.

“నానా, నిజం....గానా....” గొంతు జీరబోతుండగా అడిగింది.

“మమ్మీ నా చిన్నప్పుడు సంక్రాంతి ఎంత వైభవంగా చేయించానో నేను మరిచిపోలేను. మనసు చికాగ్గా వున్నప్పుడల్లా నువ్ నాకు బాల్యంలో యిచ్చిన

జ్ఞాపకాలను తల్చుకుని రిలాక్స్ అవుతుంటాను. నిజం మమ్మీ ఐ లవ్ యూ” హారిక గొంతు ప్రేమతో వొణికితే మాలతి గుండె సంతోషం పట్టలేక వూగిపోయింది.

ఫోన్ పెట్టేసి పరిగెత్తుకుంటూ తల్లి గదిలోకి వెళ్లింది. బీరువాలో దాచిన పెళ్లి జంట బొమ్మల్ని తీసింది. అవి చెక్కు చెదరని అందంతో అలాగే వున్నాయి తెలుగు వారి సంస్కృతిలా.

“ఇప్పుడెందుకవి?” దగ్గు ఆపుకుంటూ అడిగింది తల్లి.

“నీ మునిమనవరాలు వస్తోంది. సంక్రాంతికి. గొబ్బెమ్మలు పెట్టించి, బొమ్మల పేరంటం చేయించి పంపమంది నీ మనవరాలు. అందుకే హడావుడి....” అరిచి చెప్పింది తల్లికి చెవుడని.

అప్పటిదాకా నోరు తెరుచుకుని వింటున్న ఆవిడ బోసి నోరు మరింత విశాలమైంది. నుదుటి మీద ముడతలు పడ్డ చర్మంకింత కాంతి కదిలి మెరిసి నట్టయింది.

“ఒసేవ్ మాలతీ పెళ్లికూతురికి మరి పట్టు చీర కుట్టాలి గుర్తుంచుకో...” అంది.

పట్టుచీర కాదమ్మా గాగ్రాచోళీ అనీ....” అంటూ పూర్తిచేయబోయింది.

“సరేలేవోయ్... పెళ్లికొడుక్కి సఫారీ నేను తెస్తాలే కానీ... ముందు నీ చేత్తో మంచి ఫిట్టర్ కాఫీ ఇవ్వయిచ్చేయ్....” అంటూ పేపరందుకున్నాడు మాలతి భర్త.

ఇల్లంతా సంక్రాంతి వచ్చి వాలినట్టయిపోయింది మాలతికి.

ఎక్కడా కాలు నిలవడం లేదు. యింటికి రంగులు, ముగ్గులు, గడపలకు పసుపులు, వాకిట్లో తోరణాలు, కొత్తబొమ్మలు, గొబ్బెమ్మలు, గాలిపటాలు, అరిసెలు, లడ్డులు కట్టించాలి. యింకా అమ్మాయిని తీసుకెళ్లి పేరంటాలు పిలిపించాలి. ఊఫ్....అనందంతో ఊక్కిరిబిక్కిరి అయిపోతోంది.

ఈ సంతోష తుఫాను మనవరాలు వస్తున్నందుకు కాదు. సంక్రాంతి సిరిసంపదను, అనుభవాల అనుభూతుల ఆస్తిపాస్తులు తన మనవరాలికి కూడా పంచబోతున్నందుకు.

ఆమె మనసు వెన్నెల్లో గోదావరయిపోతోంది.

మనవరాలి రాకకోసం వేచి చూస్తోంది మాలతి. సరిగ్గా అప్పుడే... ఆకాశంలో సూర్యుడు మకరరాశిలోకి ప్రవేశిస్తున్నాడు.

సంక్రాంతి స్పెషల్		కారం కోడి ఇగురు	
కావలసినవి:-		చికెన్ ముక్కలు :	500 గ్రాములు
పండు మిరపకాయలు:	ఎనిమిది	జీలకర్ర:	25 గ్రాములు
గరం మసాలా	: 5 గ్రాములు	అల్లం వెల్లుల్లి పేస్ట్	: 2 టీ స్పూన్స్
ఉల్లిపాయలు:	100 గ్రాములు	చింతపండు	: 25 గ్రాములు
కరివేపాకు :	నాలుగు రెబ్బలు	ఉప్పు:	తగినంత
రిఫ్రైజ్ ఆయిల్:	100 గ్రాములు	కొత్తిమీర :	కట్ట
తయారుచేసే పద్ధతి: పండు మిరపకాయలు, జీలకర్ర, గరంమసాలాను నూరుకుని మసాలా ముద్దను ముందుగానే శుభ్రం చేసి ఉంచిన చికెన్ ముక్కలకు పట్టించి అరగంటసేపు నానబెట్టాలి. ఒక గిన్నెలో నూనెపోసి, స్ట్రా మీద కాచిన తర్వాత నూరిన ఉల్లిపాయల ముద్దను ఎర్రగా ఫ్రై చేసి, అల్లం వెల్లుల్లి మిశ్రమంతోపాటు మిగిలిన గరంమసాలా ముద్ద కూడా వేసి మరికొంచెం వేయించాలి. తర్వాత చికెన్ ముక్కల్ని వేసి ఉప్పు కలిపి గిన్నెపై మూతపెట్టి సన్నని మంట మీద ఉడికించండి. కూర, ఇగురుగా వచ్చాక చిక్కటి చింతపండు పులుసు పోసి కలియబెట్టి కొత్తిమీర, కరివేపాకు వేసి కూరను దించి రైన్తో ఆరగించండి.			

సూర్యుడు- సంక్రాంతి

మకర సంక్రాంతి విభిన్నమైన పండగ. ప్రకృతిలో పరమాత్ముని దర్శించే రైతులు జంతుజాలాన్ని పూజించే ఈ విభిన్నమైన పండగ వెనుక ఖగోళపరమైన కారణాలూ ఉన్నాయి. అందులో ఒకటి సూర్య గమనానికి సంక్రాంతితో ఉన్న సంబంధం. భూమధ్య రేఖకు ఉత్తర దక్షిణాలలో కర్కాటక, మకర రేఖలనే ఊహారేఖలను మనం ఏర్పరచుకున్నాం. అనాదిగా మానవ జీవనానికి ఆవాసమైన ప్రాంతం కర్కాటక రేఖ పరిసర ప్రాంతాలలోనే ఉంది. ఆరోగ్యాన్ని, ఆహారాన్ని ప్రసాదించే సూర్య భగవానుడు మకర రేఖ ప్రాంతం నుంచి ఎగువకు అంటే తిరిగి కర్కాటక రేఖ వైపునకు పయనం ఆరంభించే సందర్భంగా చేసుకునే పండుగే ఈ మకర సంక్రాంతి.



సంక్రాంతివంటి ఈ పండుగ కేవలం తెలుగువారికో, భారతీయులకో పరిమితమైన పండుగ కాదు. భూమధ్య రేఖకు ఎగువన ఉన్న అనేక దేశాలలో ఇక్కడ మనం సంక్రాంతి చేసుకునే కాలంలోనే అక్కడ వారు కూడా పండగ చేసుకోవడం ఆచారంగా వస్తోంది. గ్రీకులు బేకన్ ఫెస్టివల్ అని రోమనులు బ్యాకన్ డే అని, మెక్సికన్లు పంటల పండగ అని చేసుకుంటున్నారు. సూర్యుడు ధనుర్రాశి నుంచి మకర రాశిలోకి ప్రవేశించే సందర్భంగా ఈ మకర సంక్రాంతిని చేసుకుంటున్నాము.

ధనుర్మాసం- తిరుప్పావై

మకర సంక్రాంతి శోభ పండగకు నెలరోజుల ముందు నుంచే కనిపిస్తుంది. సంక్రాంతి ముందు నెలరోజులను ధనుర్మాసమని అంటారు. ఈ ధనుర్మాసం విష్ణుమూర్తికి ఎంతో ఇష్టమైనది. ఈ ధనుర్మాసంలో హరిదాసులు హరినామ స్మరణ చేస్తూ వీధులలో భిక్షకు వస్తే మరో వైపు భక్తులు గోదాదేవి విరచిత తిరుప్పావై ఆలపిస్తూ విష్ణుమూర్తిని కీర్తిస్తారు. దక్షిణ భారతదేశంలో, ఆ మాటకు వస్తే ఎక్కువగా తమిళనాడులోనే తిరుప్పావై ఆలపించే ఆచారం ఎక్కువ. ఈ తిరుప్పావై వెనుక కథేమిటో చూద్దాము.

పెరియాళ్వారులకు శ్రీవిల్లిపుత్తూరులోని ఒక తోటలో దొరికిన బాలిక గోదాదేవి. శ్రీరంగనాథుని ఆరాధిస్తూ, ప్రేమిస్తూ తాను తీర్చిన దండను ఆయనకు సమర్పించేది. ఆ దైవాన్ని భర్తగా పొందడంతోపాటు, ఆయన పొందు కోరుతూ చేసిన వ్రతమే తిరుప్పావై. 30 రోజులపాటు సాగే ఈవ్రతంలో గోదాదేవి రోజుకొకటి చొప్పున పాటలు రచించింది. ఈ పాటలకే పాశురములని పేరు. ఈ వ్రతం గురించి ఆ పాశురములలో వర్ణిస్తూ, శ్రీరంగనాథుని కీర్తించడమే ఈ పాశురాలలో మనకు కనిపిస్తుంది. గోపికలు కృష్ణుని పొందడానికి కాత్యాయని వ్రతం చేసినట్టు చిన్నతనంలో తెలుసుకున్న గోదాదేవి, అదే తరహాలో ఒక వ్రతం చేసి, గోవిందుని పొందాలని భావించింది. ఆ భావనకు ప్రతిరూపమే ఈ తిరుప్పావై.

ప్రపంచమంతా గోదాదేవికి కృష్ణమయంగానే కనిపించేది. గోదాదేవి, ఆమె చెలికత్తెలు గోపికలైతే ఆ శ్రీరంగనాథుడే వారి ప్రభువు. గోదాదేవి రచించిన తిరుప్పావైలోని పాశురములలో వ్రతం గొప్పదనంతో పాటు శ్రీకృష్ణుని నిద్రలేపడం, ఆయనకు వేడికోలు ఉంటాయి. తిరుప్పావైలో తిరు అంటే శ్రీ అని, పావై అంటే స్త్రీల వ్రతం అని అర్థం. ఈ వ్రతం చేసే

కన్యలు తాము స్నానంచేసే చెరువు నుంచి మట్టిని సేకరించి శ్రీకృష్ణుని బొమ్మ చేసి పూజిస్తారు. ధనుర్మాసం 30రోజులలో తెల్లవారుఝామునే లేచి, స్నానం చేసి, తమకు మంచి భర్తనుప్రసాదించమని కోరుకోవడమే ఈ వ్రత విధానం.

బలి చక్రవర్తి- సంక్రాంతి

వామనావతారంలో బలిచక్రవర్తిని విష్ణుమూర్తి పాతాళలోకానికి పంపింది సంక్రాంతి పండుగ రోజేనని, ధనుర్మాసంలో బలిచక్రవర్తి భూలోకానికి వస్తారని పురాణాల కథనం. బలిచక్రవర్తికి స్వాగతం చెప్పేందుకే ప్రజలు వీధులను ధనుర్మాసంలో ముగ్గులతో అలంకరిస్తారు. ఇక పురాణాలలోని కథనాలను చూస్తే, వరాహ అవతారంలో భూమిని సముద్రం నుంచి పైకి తీసుకువచ్చింది సంక్రాంతి రోజునే అని చెబుతారు. భోగి, సంక్రాంతి, కనుమ అనే ఈ మూడు రోజుల పండగ దినాలలో భోగి రోజున భోగిమంటలు వేసినట్టే, సంక్రాంతి రోజున శివుడికి నేతితో అభిషేకం చేయడం మంచినది శాస్త్రాల్లు చెబుతున్నాయి.

సంక్రాంతి పిండివంటలు			
బ్రెడ్ బాల్స్			
కావలసినవి:			
పచ్చి బఠానీలు :	250 గ్రాములు		
ఉల్లిపాయలు :	50 గ్రాములు	బంగాళదుంపలు :	250 గ్రాములు
అల్లం వెల్లుల్లి పేస్ట్:	4 టీ స్పూన్స్	బ్రెడ్ ప్లేస్లు :	ఎనిమిది
కారం :	1/2 టీ స్పూన్	కొబ్బరిపొడి :	2 టీ స్పూన్లు
పసుపు:	1/4 టీ స్పూన్	పచ్చిమిర్చి :	నాలుగు
నిమ్మరసం:	2 టీ స్పూన్లు	ఉప్పు :	తగినంత
కొత్తిమీర :	ఒక కట్ట	రిఫ్రైజ్డ్ ఆయిల్ :	ఫ్రై చేయడానికి సరిపడా
తయారు చేసే విధానం:			
పచ్చి బఠానీలు ఒలిచి, గింజలను ఉప్పు కలిపిన నీళ్ళలో అయిదు నిమిషాలు ఉడికించాలి. బంగాళదుంపలు చెక్కు తీసి మెత్తగా ఉడికించాలి. ఒక గిన్నెలో నాలుగు స్పూన్ల నూనె పోసి, ప్లా మీద కాచిన తర్వాత సన్నగా తరిగిన ఉల్లిపాయ ముక్కల్ని ఎర్రగా వేయించి, అల్లం వెల్లుల్లి మిశ్రమం, పచ్చిమిర్చి వేసి మరికొంచెం సేపువేయించాలి. బంగాళదుంప ముక్కల్ని, బఠానీలను కలిపి ఫ్రై చేస్తూ, కొద్దిగా కారం, పసుపు తగినంత ఉప్పు కలపాలి. కూరను దించేసి దీనిలో తరిగిన కొత్తిమీర, నిమ్మరసం కలిపి పక్కన పెట్టాలి. బ్రెడ్ ప్లేస్లను రెండు చొప్పున తీసుకుని, పక్కభాగాల్ని చాకుతో కోసి వేరు చేయండి. ఈ ప్లేస్లకు కొంచెం నీళ్ళు చల్లి తడిచేసి తడిబట్ట మీద పరిచి తయారుచేసి ఉంచిన ఆలూ, బఠానీ కూరను చుట్టూ తిప్పుతూ గుండ్రంగా బాల్స్లాగా తయారుచేసుకోవాలి. ఈ బాల్స్ నూనెలో వేయించి, కొబ్బరిపొడి జల్లి, పుదీనా చట్నీతో కలిపి వడ్డించాలి.			

ప్రమాదంలో ప్రమోదం

రావ్

సెల్ ఫోన్ మోగింది. వంటగదిలోంచి సుందరి గబగబా లోపలికొచ్చింది. అప్పటికే సుబ్బారావు ఫోన్ లో మాట్లాడుతున్నాడు. సార్... సార్... అంటున్నాడు. ‘సోఫాలో కూర్చోకుండా నుంచునే మాట్లాడుతూ, సార్ అని క్షణానికి ఒకసారి అంటున్నాడంటే బహుశా ఈయనగారి బాస్ అయి వుంటారు!’ అనుకుంటూ భర్తనే గమనిస్తోంది సుందరి.

పావు గంట తర్వాత ‘అలాగే సార్! నమస్కారం సార్...’ అంటూ ఫోన్ పెట్టేశాడు సుబ్బారావు.

‘ఎవరూ అవతల?’ అందామె సందేహ నివృత్తికి.

“మా ఛైర్మన్ గారు... ఎంతో ముఖ్యమైన పని వుంటేనే గాని నా సెల్ కు ఫోన్ చెయ్యరు” అన్నాడు.

“ఏమిటా విషయం!” అంది సుందరి.

“మా ఆఫీసులో సీనియర్ గుమాస్తాలను ఆఫీసర్లుగా ఎంపిక చేసే కమిటీకి నేనే ఛైర్మన్ ని, అప్పారావు అనే వ్యక్తికి ప్రమోషన్ ఇవ్వండి...” అన్నారు ఛైర్మన్ గారు.

“ఇస్తున్నారా...!” అంది సుందరి.

“ఇవ్వక తప్పదు... ఆయన నాకు ఇంకో వారం రోజులలో జనరల్ మేనేజరుగా ప్రమోషన్ చెయ్యాలంటే ఆయన కేండిడేటును ఆఫీసరుగా ప్రమోట్ చెయ్యాలి. ముగ్గురు డిజిఎమ్ లు నాకు పోటీగా వున్నారు. వాళ్ళను దాటి ముందుకు వెళ్ళాలంటే ఛైర్మన్ గారిని మచ్చిక చేసుకోక తప్పదు...” అన్నాడు సుబ్బారావు.

అలా అంటూనే ఆలోచనలో పడ్డాడు. ఈ మధ్య అమెరికా నుంచి ఒక మిత్రుడి ద్వారా ‘బాస్ తో శభాష్ అనిపించుకోవడం ఎలా!’ అనే పుస్తకం తెప్పించాడు. బాస్ గారి అభిరుచులు, అలవాట్లు తెలుసుకుని నడుచుకుంటే ఆయనకు చేరునవుతారు... అని ఆ పుస్తకం రచయిత అభిప్రాయం. అంతే, ఛైర్మన్ గారి అభిరుచులు ఏమిటో తెలుసుకోవటం మొదలు పెట్టాడు. ఆయన పాత హిందీ సినిమా పాటలంటే చెవికోసుకుంటారనీ, అందుకు నిదర్శనగా ఆయన చెవి మీద మచ్చ కూడా వుందనీ ఎవరో సరదాగా అన్నారు. వెంటనే పాత హిందీ సినిమా పాటల సీడీలు కొని ఆయన ఇంటికి వెళ్ళాడు.

ఆ సీడీలను ఆయన శల్యపరీక్ష చేసి “ఇవి పైరసీ సీడీలు, ఒరిజినల్ కంపెనీవి కాదు. అసలు మీకివి ఎలా వచ్చాయి” అన్నాడు కోప్పడుతూ.

సుబ్బారావుకు ఏం చెప్పాలో పాలుపోలేదు. అలాంటి ప్రశ్న బాస్ నోటి నుంచి

వస్తుందని ఊహించలేదు. ఏం చెప్పాలో పాలుపోక మౌనంగా వుండిపోయాడు.

“దొంగ సీడీలు అమ్మడమే కాదు, కొనడం కూడా నేరమే.... మీకు వీటిని అమ్మిందెవరు....?” అన్నాడు ఆయన మరింత మండిపడుతూ.

అంతే, సుబ్బారావు “అవి నా స్నేహితుడివి” అంటూ అబద్ధం ఆడి బాస్ నుంచి తప్పించుకుని బయటపడ్డాడు. అలా మొదటిసారి ఆయనను మచ్చిక చేసుకుందామని వెళ్ళి తిరస్కారంతో తిరిగొచ్చాడు.

రెండోసారి ఛైర్మన్ గారి పెళ్ళి రోజున శుభాకాంక్షలు చెబుదామని గిఫ్ట్ పట్టుకుని వెళ్ళాడు. ఆయన సంతోషపడతాడని ఊహించిన సుబ్బారావుకు మళ్ళీ నిరాశే ఎదురయ్యింది. ఆయన విచారంగా ముఖం పెట్టి ‘అది గతం, అంటే చరిత్ర, మరచి పోవల్సింది, నేనెప్పుడూ పెళ్ళిరోజులు జరుపుకోను...” అన్నాడు సీరియస్ గా.

బిక్క ముఖంతో తిరిగొచ్చాడు సుబ్బారావు.

ప్రతీ మగవాడి విజయం వెనుక ఒక స్త్రీ వుంటుందని అంటారు. మరి ఛైర్మన్‌గారి ధుమధుమలు చిరాకుల వెనుక స్త్రీ సాక్షాత్తు ఆయన భార్య ఆట. అందుకే ఆయన తన పెళ్ళి రోజును సంతోషకరమైన విషయంగా భావించట్లేదని సుబ్బారావుకు అర్థమయింది.

ఛైర్మన్‌తో మూడోసారి సుబ్బారావుకి భేటీపడింది. ఛైర్మన్‌కి కవితా గోష్ఠిలంటే చాలా ఇష్టం. నగరంలో జరిగే ఒక కవితాగోష్ఠిని వారి కంపెనీ స్పాన్సర్ చేసింది. ఆ సభలో ఓ కవికి సన్మానం ఏర్పాటు చేశారు ఛైర్మన్‌గారు. ఆ సభకు ముఖ్య అతిథి. అంతా తెలుగులో మాట్లాడారు.

ఛైర్మన్‌గారు సుబ్బారావుని పిలిచి “మీరు కవిగారి గూర్చి రెండు ముక్కలు తెలుగులో మాట్లాడండి” అన్నారు. సుబ్బారావుకి తెలుగు సరిగ్గా రాదు. తండ్రిగారి ఉద్యోగరీత్యా ఉత్తరభారతంలో గడిపాడు.

స్టేజీ ఎక్కి, ఉపన్యాసం ఇచ్చేంత తెలుగు అతడికి తెలియదు. ఇంగ్లీషులో అలవోకగా మాట్లాడేస్తాడు. తెలుగులో మాట్లాడాలంటే పదాల కోసం తడుముకుంటాడు. అలా ఆలోచనలోపడి పక్కన కూర్చున్న ఒక ప్రేక్షకుడిని అడిగాడు, ఈ కవిగారి ప్రత్యేకత ఏమిటి?!” అని.

“కవిగారు మంచి గ్రంథసాంగుడు” అన్నాడు ఆ ప్రేక్షకుడు కొంటేగా కన్నుగీటుతూ.

ఆ పదంలోని పరమార్థం అర్థం కాని సుబ్బారావు ‘బావుంది. ఈ పదం గుర్తు పెట్టుకొని, ఉపన్యాసం లాంగిచేస్తా...!’ అనుకున్నాడు హుషారుగా.

స్టేజీ మీద అందరూ మంచి పదాలతో ఆ కవిని ఆకాశానికి ఎత్తేస్తున్నారు. సుబ్బారావు వంతు వచ్చింది. స్టేజీ ఎక్కి సుబ్బారావు ఉత్సాహంగా, ‘ఈ కవిగారు చాలా గొప్పకవి...మంచి గ్రంథసాంగులు....’ అన్నాడు. సభలో అంతా నవ్వారు. ‘ఓహో, ఈ పదంలో ఏదో శక్తి వుంది’ అనుకుంటూ సుబ్బారావు విజృంభించాడు.

“ఈయన చాలా గొప్ప గ్రంథసాంగులు, ఆహా ఏం గ్రంథసాంగులు... ఓహో ఏం గ్రంథసాంగులు” అలా ఆ పదమే మూడుసార్లు ఒత్తి పలికేడు.

ఇంతలో చిన్నగా ఎవరో ఏడుస్తున్న శబ్దం వినిపించి తల తిప్పేడు సుబ్బారావు. కవిగారు తలొంచుకుని కళ్ళు తుడుచుకుంటున్నారు. ‘ఓహో.... ఆనందభాషాలు కాబోలు’ అనుకున్నాడు సుబ్బారావు.

ఛైర్మన్ మాత్రం గట్టిగా అరుస్తూ.... “మీరు ఉపయోగించిన పదాలకు అర్థం తెలుసా...!” అన్నారు.

“తెలుసండీ... గ్రంథాలలోని విషయాలను సాంగులుగా పాడడం... వీటిలో వీరు ప్రసిద్ధులు.

ఆ మాటలకు ఛైర్మన్‌గారు “షటప్!” అంటూ అరిచారు.... తను ఏదో పొరపాటుగా మాట్లాడానని అర్థం అయింది సుబ్బారావుకి. “తప్పులు మాట్లాడితే క్షమించండి” అంటూ స్టేజీ దిగిపోయాడు.

ఆ తర్వాత ఛైర్మన్ పిలిచి, “సభను రసాభాస చేసేవు. ఇప్పటికైనా తెలుసుకో నీకు తెలుగురాదని, ఇలాంటి సభలలో మాట్లాడాలంటే కొన్ని మంచి తెలుగు పదాలు, నుడికారాలు తెలుసుకొని వుండాలి” అన్నాడు.

అప్పటి నుంచీ ఇంగ్లీషు టు తెలుగు నుడికారాలు పుస్తకం దగ్గరుంచుకుని బట్టిపడుతున్నాడు. సుబ్బారావు అవసరం వచ్చినప్పుడు ఉపయోగిద్దామని.

ఆ విషయాలన్నీ గుర్తొచ్చి దిగులు కలిగింది సుబ్బారావుకు. తనకు ఇప్పుడు ఛైర్మన్ గారు ఒక పని అప్పగించారు. దానైనా సక్రమంగా చేసి ఆయనకు చేరువ కావాలి’ అలా అనుకుంటూ గబగబా తయారై ఆఫీసుకు బయలుదేరాడు సుబ్బారావు.

ఆఫీసుకు వెళ్ళగానే పియ్యేని పిలిచి అడిగాడు సుబ్బారావు “ప్రమోషన్ లిస్టు తయారైందా?” అని వెంటనే పియ్యే లిస్టు తీసుకొచ్చి ఇచ్చాడు.

‘ఇంటర్వ్యూలో ప్రాథమికంగా ఎన్నిక కాబడిన అభ్యర్థులు. వారి నుంచి తను ముగ్గుర్ని ఎంపిక చెయ్యాలి’ అనుకుంటూ ఛైర్మన్ గారు చెప్పిన అప్పారావు పేరు కోసం గబగబా వెతికాడు. రెండు నిమిషాలు దీక్షగా ఆ పేర్లు పరిశీలించిన సుబ్బారావుకు

క్షణకాలం దిగులు కలిగింది.

ఆ పేర్లల్లో అప్పారావులు నలుగురున్నారు. ‘ఛైర్మన్ గారి కేండిడేటు ఇంటిపేరు కనుక్కోకపోవడం తన పొరపాటే, ఛైర్మన్ గారు అసలే అగ్నిహోత్రావధానులు... ఏ అప్పారావుకు ప్రమోషను ఇవ్వాలి అనడిగితే ఆయన తనను కోప్పడడం ఖాయం. ఐనా తప్పదు...’ అనుకుంటూ ఆయన ఇంటికి ఫోన్ చేశాడు.

“ఛైర్మన్ గారు ఫైట్ లో ముంబాయి వెళ్ళారు...” అనే సమాచారం, ధైర్యం చేసి ఆయన సెల్ కు ఫోన్ చేశాడు. సెల్ నుంచీ సమాధానం లేదు. సుబ్బారావుకు ముచ్చెమటలు పట్టాయి. ఆ రోజే ఆఫీసర్ల సెలక్షన్ పూర్తి చెయ్యాలి. సాయంత్రం వరకూ ఛైర్మన్ గారి కోసం ఫోన్ చేస్తూనే వున్నాడు. అయినా ఆయన దొరకలేదు.

సుబ్బారావుకు టెన్షన్ వచ్చేసింది. ఛైర్మన్ గారు చెప్పిన పని చెయ్యకపోతే తను జనరల్ మేనేజరు పోస్టు పోగొట్టుకున్నట్టే! అలా అనుకుంటూ చాలా సేపు ఆలోచించి ఒక నిర్ణయానికి వచ్చేశాడు. ఆ లిస్టులోని ముగ్గురు అప్పారావులకు ప్రమోషన్ ఇచ్చేసి, నాలుగో అప్పారావుని వెయిట్ లిస్టులో వుంచి ‘అమ్మయ్య’ అని ఊపిరి పీల్చుకున్నాడు. ఈ నలుగురు అప్పారావుల్లో ఒక అప్పారావు ఛైర్మన్ గారి అభ్యర్థి అయి వుంటాడు.

ఇన్నాళ్ళకి ఛైర్మన్ గారి అనుగ్రహం సంపాదించగలుగుతున్నాననుకుంటూ సంతోషపడ్డాడు సుబ్బారావు.

రెండు రోజుల తరువాత ఉదయం పదిగంటలప్పుడు సుబ్బారావు ఇంట్లో కాలింగ్ బెల్ మోగింది. అతడి భార్య తలుపు తీసింది. ఎదురుగా ముప్పైయేళ్ళ వ్యక్తి.

“అమ్మా నాపేరు పాపారావు, డిజిఎమ్ గారిని కలుద్దామని వచ్చాను” అన్నాడు. “కూర్చోండి...” అంటూ ఆమె లోపల కొచ్చి సుబ్బారావుని పిలిచింది.

సుబ్బారావు టై కట్టుకొంటూనే డ్రాయింగ్ రూములోకి వచ్చాడు. ఎదురుగా ఒక అపరిచితుడు.

“మీరు...” అంటూ ఆగిపోయాడు సుబ్బారావు.

“సార్... నమస్కారం నాపేరు పాపారావు.... నేను రాజమండ్రి బ్రాంచిలో సీనియర్ గుమాస్తాని...” అన్నాడు.

“సరే!.... ఆఫీసుకు రండి....” అన్నాడు సుబ్బారావు.

“అది కాదు సార్, మన కంపెనీ ఛైర్మన్ గారు నాకు బంధువు అవుతారు. మీకు ఫోన్ చేసి నాకు ప్రమోషన్ ఇమ్మన్నప్పుడు నేను ఆయన పక్కనే వున్నాను. అయినా ప్రమోషన్ లిస్టులో నా పేరు లేదు....” అన్నాడు.

ఆ మాటలు విన్న సుబ్బారావు కాళ్ళకింద భూమి కదిలినట్లనిపించి మరో సునామీ వచ్చిన భయం కలిగింది. ఆ వ్యక్తిని పరీక్షగా చూస్తూ... “మీ పేరేమిటన్నారు....” అడిగాడు అనుమానంగా.

“పాపారావ్...సార్...” అన్నాడా వ్యక్తి వినయంగా.

సుబ్బారావుకి గుండెలో రాయిపడినట్లయింది.

మైగాడ్, అప్పారావు అని తనకు సెల్ ఫోన్ లో పొరపాటుగా వినబడింది. సెల్ ఫోన్ ఎంత సిల్లీ పని చేసింది. తనకు ఏ అప్పారావో తెలీక ముగ్గురు అప్పారావులకు ప్రమోషన్ ఇచ్చి, నాలుగో అప్పారావుని వెయిటింగ్ లిస్టులో వుంచాడు. ఇప్పుడు అసలైన వ్యక్తి పాపారావు... అతనికి ప్రమోషన్ ఇవ్వలేదు... ఛైర్మన్ గారు ఎందుకివ్వలేదు అనడిగితే తను ఏం చెపుతాడు!?

సుబ్బారావు మౌనంగా అయి ఏం చెప్పాలో తెలీక అలా వుండిపోవడంతో ఆ వ్యక్తి నమస్కారం చేసి వెళ్ళిపోయాడు.

ఆ రోజు రాత్రి ఆ దుఃఖంతోనే నిద్ర లేకుండా గడిపాడు సుబ్బారావు.

తర్వాత రోజు ఆఫీసుకు బాధపడుతూనే వెళ్ళాడు సుబ్బారావు. వెళ్ళగానే పాకింగ్ కలిగించే వార్త. ఇంకో అరగంటలో ఛైర్మన్ గారు ఆఫీసుకు విజిట్ కు వస్తున్నారట. అంతే! సుబ్బారావు గుండె ఆగినంత పనైంది. ‘జిఎమ్ పోస్టు ఇవ్వక పోతే మానే, ఆ కోపంలో తనను ఏ శంకరగిరిమాన్యాలకో, అండమాన్ దీవులకో బదిలీ చెయ్యడం కదా!’ అనే భయం పట్టుకుంది.

అరగంట భారంగా గడిచిందతనికి. ఇంతలో తలుపు తోసుకుంటూ అతడి పియ్యే వచ్చి “ఛైర్మన్ గారు లిఫ్ట్ ఎక్కేశారు. మీరు ఇక్కడ వున్నారే” అన్నాడు.

“అయ్యో! ఛైర్మన్ గారిని లోపలికి ఆహ్వానించాలి సుమా” అనుకుంటూ, పియ్యే ఇచ్చిన బొకేతో కేబిన్ లోంచి బైటకొచ్చి ఆఫీసు గుమ్మం ముందు నుంచున్నాడు.

రెండు నిమిషాల్లో లిఫ్ట్ తలుపు తెరుచుకుంది. ఆయన రాగానే బొకే అందించి రాని నవ్వు ముఖానికి పులుముకుంటూ “వెల్ కమ్ సార్!” అన్నాడు.

ఛైర్మన్ గంభీరంగా సుబ్బారావు కేబిన్ లోకి నడిచి సుభాసీసులయి నోరు విప్పేరు.

“వెరీ గుడ్ మీరు చాలా మంచి పని చేశారు!”

‘అయ్యో! తెల్సింది తను ఆయన కేండిడేటుకు ప్రమోషన్ ఇవ్వని విషయం...’ సుబ్బారావులో విచారం.

“పాపారావు నా బంధువు, వాడికి ప్రమోషన్ ఇమ్మన్నాను. మీరు ఇవ్వలేదు. మీ ధైర్యానికి హేటాస్.”

ఛైర్మన్ మాటలు వింటుంటే సుబ్బారావుకు పై ప్రాణాలు పైనే పోయాయి. మౌనంగా తలొంచుకున్నాడు.

“పాపారావు వర్క్ హాలిక్ కాదు. ఆల్కహాలిక్..... ఆఫీసుకు రాకుండా మందు కొట్టి ఇంట్లో పడుకుంటాడు.... అలాంటి వాడు ఛైర్మన్ కు బంధువయినా ప్రమోషన్ ఇవ్వకూడదు...? ఏమంటారు?” అన్నాడు.

సుబ్బారావుకు ఆయనేం చెపుతున్నాడో అర్థం కాలేదు. ఛైర్మన్ గారు ఇంకా కొనసాగించారు.

“నేను పెట్టిన పరీక్షలో నెగ్గారు. నిజాయితీగా పనిచేసే ఉద్యోగులకు ప్రమోషన్లు ఇచ్చారు. ఛైర్మన్ సిఫారసు చేసినా ఒక తాగుబోతుకు ప్రమోషన్ ఇవ్వలేదు... అందుకే మిమ్మల్ని జనరల్ మేనేజరుగా ప్రమోట్ చేస్తున్నాను.”

ఛైర్మన్ కొనమెరుపు మాటలు విన్న సుబ్బారావు ఆనందం తట్టుకోలేక పడిపోయాడు.

“వాట్ మిష్టర్ సుబ్బారావ్, ఒంట్లో బాగాలేదా?” అంటూ నీళ్ళు సుబ్బారావు మీద చల్లారు.

వెంటనే లేచిన సుబ్బారావు... “ప్రమాదంలో ప్రమాదం” అన్నాడు ఆనందంగా.

“ఆ పదానికి అర్థం తెలుసా...!” అన్నారాయన.

“దాని అర్థం తెలీదు సార్... ఆ వాక్యం బావుందని వాడేశాను” అన్నాడు సుబ్బారావు.

“చమత్కారివే” అన్నారాయన నవ్వుతూ.

ఆ నవ్వుతో సుబ్బారావు శృతి కలిపాడు.

దొందూ దొందే!

రామలక్ష్మి

రాజారావు రచయిత. అతని రచనలు తరచుగా చాలా ప్రముఖ పత్రికలలో ప్రచురితమవుతుంటాయి. అతను కనీసం రోజుకి రెండు కథలైనా రాస్తూంటాడని చాలా మంది చెప్పుకుంటుంటారు.

తన రచనల్లో రాజారావు చాలా పెళ్ళిళ్ళు జరిపించాడు. కొన్ని పెళ్ళిళ్ళు జరగడానికి అతనే పథకాలు వేశాడు. అయితే ఇటీవల వాస్తవ జీవితంలో ఎదురైన ఓ పెళ్ళి బాధ్యత అతనికి కాస్త కలవరాన్ని కలిగించింది. ఆ బాధ్యత అతని చెల్లెలు కృష్ణవేణిది.

కృష్ణవేణి రాజారావు ఏకైక సోదరి కాదు. అప్పటికింట్లో ముగ్గురు చెల్లెళ్ళ పెళ్ళిళ్ళయ్యాయి. అన్నింటి బాధ్యతా అతని తండ్రి తీసుకున్నాడు. ఇటీవల ఆయన జబ్బుపడ్డాడు. ఈలోగా అనుకోకుండా అయిదో చెల్లెలి పెళ్ళి కుదిరింది. అందువల్ల నాలుగో చెల్లెలి పెళ్ళి కూడా కుదిర్చి రెండు పెళ్ళిళ్ళూ ఒక్కసారే చెయ్యాలని అతని తండ్రి అభిప్రాయపడ్డాడు. అందువల్ల ఇంట్లో ఉన్న పెద్దలందరూ రాజారావు పైన ఒత్తిడి తీసుకొచ్చారు.

కథలు రాయడమే కానీ పెళ్ళిసంబంధాలెలా చూడాలో రాజారావుకు తెలియదు. భార్య వసుంధర దగ్గర అతను ఈ విషయమై వాపోయాడు. ఆమె నవ్వి “ఇందులో కష్టమేముంది?” తెలిసిన ప్రతివాళ్ళ చెవిలోనూ ఓ ముక్క పారేయండి. మనవాళ్ళ కుర్రాళ్ళెవరైనా ఉన్నారేమో తెలుసుకోండి. తర్వాత వాళ్ళకు మన వివరాలు ఉత్తరం రాయండి-” అంది.

“ఉత్తరం రాయడం నేను చేస్తాను. మిగతాపని నువ్వు చెయ్యి” అన్నాడు రాజారావు.

వసుంధర భర్తతో వాదించలేదు. ఆమె తనకు తెలిసినవారందరికీ కృష్ణవేణి గురించి చెప్పి పెళ్ళి కొడుకుల గురించి వేట ప్రారంభించింది. ఆ సమయంలో ఆమెకు విశ్వనాథంగారబాబాయి గురించి తెలిసింది. విశ్వనాథం గారు కాకినాడలో ఉంటున్నారు. రాజమండ్రి నుంచి కాకినాడకు రెండు గంటల ప్రయాణం. వసుంధర విశ్వనాథంగారి ఆడ్రసు సంపాదించి భర్తకు ఇచ్చి - “దగ్గర్లోనే ఉన్నారు. కాబట్టి ఉత్తరమెందుకు? మీరు వెళ్ళి ఆయన్ను కలుసుకుని మాట్లాడండి...” అంది.

“మాట్లాడడం నా వల్ల కాదు. కావాలంటే ఉత్తరం రాస్తాను....” అన్నాడు

రాజారావు.

“కావడానికి ఇది మీ చెల్లెలి పెళ్ళా, నా చెల్లెలి పెళ్ళా?” సరే - మీకు తోచినట్టే చేయండి. అంది వసుంధర.

రాజారావు లెటర్పాడ్ ముందు వేసుకుని, ఉత్తరం గురించి ఆలోచించసాగాడు.

ఎంతసేపాలోచించినా ఉత్తరం ఎలా మొదలు పెట్టాలో అతడికి స్ఫురించలేదు. చివరికి భార్యను సలహా అడిగాడు. ఆమె చిరాకుపడి ఎవరైనా వింటే నవ్వుతారు, ఇన్ని కథలూ నవల్లూ రాస్తారు. ఒక్క ఉత్తరం రాయలేదా? అంది.

“అదికాదు వసూ! కథ సంగతి వేరు. సంపాదకుడికి నచ్చితే వేసుకుంటాడు. లేకపోతే తిప్పి పంపుతాడు. అందువల్ల నాక్కలిగే నష్టం లేదు. ఈ ఉత్తరం సంగతలాకాదు. సంబంధం మంచిదిలా ఉంది. నా ఉత్తరం కారణంగా ఈ సంబంధం చెడిపోకూడదు. అందుకే ఇంతగా ఆలోచిస్తున్నాను” అన్నాడు.

రాజారావు మంచిరోజు, ముహూర్తాలమీద నమ్మకం లేదు. కానీ ఉత్తరం రాయడం వాయిదా వేయడం కోసం ఆ నమ్మకం పెంచుకున్నాడు. అయినా వసుంధర అతన్ని వదిలిపెట్టలేదు. ఆడపడుచు పెళ్ళిగురించి ఆమెకు ఆత్రుతగా ఉన్నది. ఈ పెళ్ళి భర్త కుదిర్చి పేరు సంపాదించుకోవాలని ఆమె కోరిక.

కాస్త ఆలస్యంగా చెప్పినా రాజారావుకు ఉత్తరం రాయడం తప్పలేదు. ఒకసారి శ్రద్ధగా కూర్చుని మొదలుపెట్టాడు. ఉత్తరం దానంతటేదే వచ్చేసింది. “గౌరవనీయులైన ఫలానాగారికి....”

నా పేరు ఫలానా, నా ఉద్యోగం ఫలానా నా చెల్లెలి వివాహం గురించి ప్రయత్నాలు చేస్తూండగా మీ అబ్బాయి గురించి తెలిసింది. నా చెల్లెలి పేరు ఫలానా, అర్హతలు ఫలానా మా కులం, గోత్రం ఫలానా, ఇవన్నీ మీకు నచ్చితే మీ అబ్బాయిని తీసుకుని పెళ్ళిచూపులకు రావలసిందిగా ఆహ్వానిస్తున్నాను. ఈ లోగా మనం కలుసుకుని ఒకసారి మాట్లాడుకుంటే మంచిదని మీరు అభిప్రాయపడితే నేను స్వయంగా కాకినాడ వచ్చి మాట్లాడతాను. ఇలాంటి ఉత్తరం రాయడం ఇదే ప్రథమం. తప్పలుంటే మన్నించగలరు.

మీ జవాబు కోసం ఎదురుచూస్తుంటాను.

నమస్కారాలు

“రాజారావు”

ఈ ఉత్తరంలో ఫలానా అన్న చోట్ల రాజారావు అసలు వివరాలే ఇచ్చాడు.

పాఠకులకి ఆ వివరాలు అప్రస్తుతం కాబట్టి ఇవ్వలేదు. ఈ ఉత్తరం చదివి వసుంధర భర్తను మెచ్చుకుంది.

రాజారావుకో పెద్ద సందేహం వచ్చింది. ఆయన ఈ ఉత్తరం చదివి వెంటనే జవాబు రాయకపోతే ఏం చెయ్యాలి?

“ఏం చేస్తాం? వాళ్ళకి బ్రష్టు లేదని ఊరుకోవాలి...” అంది వసుంధర ముందుగానే అపశకునం మాటలు మొదలు పెట్టిన భర్త మనస్తత్వాన్ని విసుక్కుంటూ.

అదికాదు వసూ! ఇష్టమోలేదో వెంటనే జవాబు రావాలంటే మన ఆడ్రస్ రాసిన ఒక కవర్ పెడితే వెంటనే జవాబు రాస్తాడు. ఇంట్లో కవర్ కోసం తడుముకో అక్కరలేదు. ఆడ్రస్ కోసం మనం రాసిన కవర్ దాచుకోవాలన్న బాధ ఉండదు. ఫలితం మనకు వెంటనే తెలిసిపోతుంది. జవాబు కోసం మనం సిరీయస్గా ఉన్నట్లు వాళ్ళూ అనుకుంటారు.” అన్నాడు రాజారావు.

“తిరుగుస్థాంపులు పెట్టే మీ రచయిత బుద్ధి పొనిచ్చుకున్నారు కాదు. అని నవ్వింది వసుంధర. కానీ ఆమెకు భర్త ఉపాయం వచ్చింది.

ఉత్తరం పోస్టుయింది.

పెళ్ళి గురించి తన తొలి ప్రయత్నపు పరిణామం ఎలా ఉంటుందో తెలుసుకోవలసి చాలా ఆత్రుతగా ఉంది. కథలు పోస్టుచేశాను కూడా ఎప్పుడూ అతనిక ఆత్రుతగా పోస్టుకోసం చూడలేదు.

సరిగ్గా వారంరోజుల్లో రాజారావుకు జవాబు వచ్చింది. కవరు చింపుతూంటే అతని చేతులు వణికాయి. అందులోంచి రెండు కాగితాలు బయటకు వచ్చాయి. కంగారుగా మొదటి కాగితం చూసి ఆశ్చర్యపడ్డాడు. అది తను రాసిన ఉత్తరమే!

“ఇదేమిటి వసూ! నేను రాసిన ఉత్తరమే తిరిగొచ్చిందే.” అన్నాడు రాజారావు ఆశ్చర్యంగా.

తిరుగు స్థాంపులు పెట్టారుగా. అందుకని తిరిగొచ్చి ఉంటుంది” అంది వసుంధర. ఇలా ఎందుకు జరిగిందని ఆలోచిస్తున్న ఆమె ముఖంలో నిరుత్సాహం కొట్టవచ్చినట్లు కనిపిస్తోంది.

ఈ లోగా రాజారావు రెండో కాగితం చదివాడు. అది విశ్వనాథం గారు రాశారు.

శ్రీ రాజారావు గారికి:

మీ ఉత్తరం అందింది. మీరు జత పర్చిన కవర్లో దాన్ని తిప్పి పంపుతున్నాను.

ఇంత త్వరగా నేను దాన్ని తిప్పిపంపడం వల్ల నేనసలు చదివానా, అందులోని వివరాలు

గురించి ఆలోచించానా అన్న అనుమానం మీకు కలగవచ్చు. మీ ఉత్తరం అందడానికి రెండు రోజులముందే మా అబ్బాయికి తాంబూలాలు కూడా పుచ్చేసుకోవడం జరిగింది. ఇలాంటి ఉత్తరం వ్రాయడం ఇదే ప్రథమమని రాశారు. కాబట్టి మీకిది ఇంకా

ఉపయోగపడవచ్చుననే అభిప్రాయంతో తిప్పి పంపుతున్నాను. మీ ప్రయత్నాలు మీరు చేసుకోగలరు. త్వరలో మీ అభీష్టం నెరవేరాలని ఆశిస్తున్నాను.

ఇలాంటి ఉత్తరం రాయడం నాకూ ఇదే ప్రథమం. కాబట్టి తప్పులుంటే మన్నించగోర్తాను.

రచయితగా మీరు నాకు పరిచితులు. నేను ప్రస్తుతం ఫలానా పత్రికకు గౌరవ సంపాదకుడిగా ఉంటున్నాను. మీ నుంచి తిరుగు స్థాంపులు అవసరం లేని మంచి రచనను ఆహ్వానిస్తున్నాను.

శుభాకాంక్షలతో

విశ్వనాథం

ఈ ఉత్తరం చదివి వసుంధర సంబంధం కుదరలేదన్న విచారాన్ని కూడా మరచిపోయి “దొందూ దొందే” అని విరగబడి నవ్వసాగింది.

రాజారావుకు నవ్వురాలేదు, తన ఉత్తరం తిరిగిరావడానిక్కారణం అది రాయడంలో లోపమా, లేక అది పత్రికా సంపాదకుడివద్దకు వెళ్ళడమా అని అతను తీవ్రంగా ఆలోచిస్తున్నాడు. అరిగివచ్చిన తన కథ చివరకు ఏదో పత్రికలో ప్రచురింపబడుతూ వచ్చింది. తిరిగివచ్చిన ఈ ఉత్తరం కూడా అదే విధంగా చివరకు ఏదో ఒక సంబంధాన్ని నిశ్చయించడానికి సహకరిస్తుందా అన్న అతని ప్రశ్నకు మాత్రం కాలమేగదా - జవాబు చెప్పాలి!

సంక్రాంతి స్పెషల్		దోసకాయ మాంసం	
కావలసినవి:-			
దోసకాయలు	: కేజీ	మటన్: 500 గ్రాములు	
ఉల్లిపాయలు:	100 గ్రాములు	పచ్చిమిర్చి :	ఆరు
గరం మసాలా:	2 కేజీలు	అల్లం వెల్లుల్లి పేస్ట్	: రెండు టీస్పూన్స్
రిఫైన్డ్ ఆయిల్ :	60 గ్రాములు	కొత్తిమీర:	కట్ట
పసుపు :	1/2 టీ స్పూన్	కారం :	రెండు టీస్పూన్స్
టమోటాలు:	రెండు	ఉప్పు:	తగినంత

తయారుచేసే పద్ధతి:-

మటన్ కడిగి పక్కన పెట్టుకోవాలి. దోసకాయల్ని ముక్కలుగా కోసి, గింజలు వేరు చేయాలి. ఈ గింజల్ని కప్పు నీటిలో వేసి పక్కన ఉంచాలి. బాణలిలో నూనె పోసి వేడిచేశాక సన్నగా తరిగిన ఉల్లిపాయ ముక్కల్ని ఉప్పు, కారం, పసుపు వేసి రెండు నిమిషాలు వేయించాలి. ఇందులోనే మటన్ వేసి కలిపి పూర్తిగా ఉడికిన తర్వాత గింజల్ని నానబెట్టిన నీళ్ళు పోసి కలియబెట్టాలి. ఈ కూరలో టమోటా ముక్కలు, గరం మసాలా, తురిమిన కొత్తిమీర వేసి కలపాలి. దీనిని రోటీతో కాని, రైస్ తో కాని కలిపి వడ్డించుకోవచ్చు.

నవరసాలకు నిలువెత్తు రూపం

కైకాల సత్యనారాయణ!

ఎందరో ప్రేక్షకులను అభిమానులుగా మలచుకున్న పేరు ఇది

1935 జూలై 25వ తేదీన కృష్ణాజిల్లా గుడివాడ తాలూకాలోని కొతరం గ్రామం ఆయన జన్మస్థలం. గుడివాడలో బి.ఎ.దాకా చదివిన సత్యనారాయణ కాలేజీలో చదివే రోజుల్లోనే నాటకాల్లో వేషాలు వేసి ఉత్తమ నటునిగా పలుమార్లు బహుమతులు అందుకున్నారు. అక్కినేని వారి కుటుంబంతో కైకాల వారి కుటుంబానికి సన్నిహిత సంబంధాలుండేవి. అక్కినేని అన్నగారైన రామబ్రహ్మంతో కైకాల సత్యనారాయణ పెదనాన్న అంజయ్యకు స్నేహం ఉండేది. అక్కినేని ఆర్థిస్థు అయ్యాక కైకాలను కూడా ఆర్థిస్థును చేద్దామని అంజయ్యకు ఉండేది. అప్పటికి చదువుపై శ్రద్ధ ఉన్న కైకాల సినిమాలపై ఆసక్తి చూపలేదు. 1952లో విజయవాడలోని హనుమంతరాయ గ్రంథాలయంలో ప్రదర్శించిన ఒక నాటకంలో హీరో వేషం వేసిన కైకాలను చూసి ఆనాటి ప్రేక్షకులు 'అచ్చం ఎన్టీఆర్'లా ఉన్న కైకాలకు కేరింతలు, చప్పట్లతో అభినందనల వర్షం కురిపించారు. ఈ నాటక పోటీలకు జడ్జిల్లో ఒకరైన ప్రముఖ దర్శక నిర్మాత గరికపాటి రాజారావు రూపంలో తొలిసారిగా సినిమా ఛాన్స్ కైకాలను వరించింది. అయితే ఆయన 'నో' అన్నారు. తమ వంశంలో ఎవరూ డిగ్రీ తీసుకోలేదని, డిగ్రీ పూర్తి చేశాకే సినిమా ప్రయత్నాలు చేయాలని కైకాల అనుకున్నారు.

ప్రముఖ నిర్మాత డి.ఎల్.నారాయణ తన 'సిపాయి కూతురు' చిత్రం ద్వారా సత్యనారాయణను హీరోగా పరిచయం చేశారు. ఆ చిత్రం పరాజయంతో మళ్లీ వేషాల వేటలో పడిన సత్యనారాయణకు ప్రముఖ దర్శక నిర్మాత విఠలాచార్య మోడరన్ ఆర్ట్ థియేటర్స్ వారి 'సహస్ర శిరశ్చేద అపూర్వ చింతామణి' చిత్రంలో ఒక ముఖ్య పాత్రకు ఎంపిక చేసి సత్యనారాయణకు నటునిగా పునర్జన్మ ఇచ్చారు. ఆయనే సత్యనారాయణకు ఒక కొత్త మార్గం చూపించారు. అంతే ఆ తర్వాత నటునిగా ఆయన ఇక వెనుదిరిగి చూసుకోవాల్సిన అవసరం రాలేదు.

సాంఘిక, జానపద, చారిత్రక, పౌరాణికాలు కలిపి 800 పై చిలుకు చిత్రాల్లో నటించి ఏ నటుడూ పోషించనన్ని వైవిధ్యమైన పాత్రలు ధరించి మహానటుడు ఎస్వీరంగారావు వారసుడిగా పరిశ్రమలో తన స్థానాన్ని సుస్థిరం చేసుకున్నారు. 1996లో బందరు నియోజక వర్గం నుంచి లోక్ సభకు ఎన్నికై తన నియోజక వర్గం అభివృద్ధికి ఎంతో కృషి చేశారు. కళారంగంలో ఆయన చేసిన సేవకు ఆయన్ను ఎన్నో బిరుదులు వరించాయి. తెలుగు విశ్వవిద్యాలయం వారి డి.లిట్ ను కూడా 2005లో ఆయన అందుకున్నారు. తెలుగు సినిమా వజ్రోత్సవాల సందర్భంగా ఆయన మనోభావాలివి.

--- తెలుగు సినిమా పరిశ్రమ 75 ఏళ్ల ఉత్సవాలపై మీ మనోభావాలు తెలియజేయండి?

ఇదొక అద్భుతమైన పండుగ. ఎందుకంటే ఇప్పుడు ప్రజలకు సినిమా అనేది ఒక అత్యవసరమైన సేవ. తెలుగు సినిమా మూల పురుషుడు రఘుపతి వెంకయ్య. ఆయన తర్వాత తెలుగు సినిమా అభివృద్ధికి కారకులైన పెద్దలు దాని పురోగతికి ఎంత కష్టపడ్డారో, ఆ పెద్దల్ని సన్మానించడానికి ఏర్పాటు చేసుకున్న కార్యక్రమమిది. ఈ కార్యక్రమం విజయవంతం కావడం కోసం ప్రతిఒక్కరూ కలసి రావాలని కోరుకుంటున్నాను.

మీరు హీరోగా నటించిన తొలి చిత్రమే ఫెయిల్ అయ్యింది కదా! మరి ఎలా నిలదొక్కుకోగలిగారు?

‘సిపాయి కూతురు’ ఫెయిల్ అయినా నేను ఇబ్బందులు పడిన సందర్భాలు లేవు. ‘సిపాయి కూతురు’ తర్వాత విరలాచార్య గారు నాకు దేవుడిలా కన్పించి సరైన సలహా ఇచ్చి సరైన దారిలో పెట్టారు. ఆయన సలహా ప్రకారం విలన్ గా నటించడం మొదలు పెట్టిన తర్వాత నేను ఆర్థిష్టుగా వెను దిరగాల్సిన అవసరం రాలేదు. మధ్యలో హీరోగారు నటించిన ‘బంగారు మనసులు’, ‘మొరటోడు వంటి చిత్రాలు ఫెయిల్ అయినా విలన్ గా నా సినిమాలు నాకెప్పుడూ ఉండేవి.

ఇన్ని సినిమాలు చేసిన తర్వాత మీ దృష్టిలో మీరు చేసిన అత్యుత్తమ పాత్ర?

చెప్పడం కష్టమే. నా దృష్టిలో నేను పాత్రల్ని ఛాలెంజింగ్ గా తీసుకుని చేసిన చిత్రాలివి. ఉమ్మడి కుటుంబం, కోడలు దిద్దిన కాపురం, శ్రీకృష్ణావతారం, శారద, దేవుడే దిగివస్తే, మోసగాళ్లకు మోసగాడు, నిప్పులాంటి మనిషి, దేవుడు చేసిన మనుషులు, నాపేరే

భగవాన్, ఎవరికి వారే యమునాతీరే, సావాసగాళ్లు, నేరం-శిక్ష, మావూళ్లో మహాశివుడు, కురుక్షేత్రం, తాయరమ్మ-బంగారయ్య, సీతాకళ్యాణం, యమగోల, వినాయక విజయం. ఇవి నా దృష్టిలో నేను చేసిన మంచి పాత్రలు. ఇక ప్రేక్షకులు మర్చిపోలేని పాత్ర మాత్రం

బహుశా యముడే కావచ్చు. ఆ పాత్ర తెచ్చిన గుర్తింపు అసాధారణం.

హీరోగా ప్రవేశించిన మీరు విలన్ గా మారటానికి దారి తీసిన పరిస్థితులేమిటి?

అప్పట్లో హీరో వేషాలకు పోటీ ఎక్కువ. ఇప్పటిలాగా అప్పుడూ మనకు విలన్స్ పెద్దగా లేరు. విలన్ గా నటించండి. మంచి పేరు వస్తుందని చెప్పి ‘కనకదుర్గపూజా మహిమ’ లో తొలిసారిగా నా చేత విరలాచార్య గారు విలన్ వేషం వేయించారు. ఆ తర్వాత విరలాచార్యగారి చిత్రాల్లో వరసగా విలన్ గా నటించాను. ఆ వరసలో నేను ఎన్టీఆర్ గారితో కలిసి నటించిన తొలి చిత్రం ‘అగ్గిపిడుగు’ అందులో విలన్ గా చేస్తూనే మరో పక్కన ఎన్టీఆర్ గారికి డూప్ గా కూడా నటించాను. ఆ సినిమాలో ఒక విలన్ రాజనాల అయితే రెండో విలన్ ను నేను, ఆయన కంటే నా పాత్రకు మంచి రెస్పాన్స్ వచ్చింది. వెంటనే 4,5 చిత్రాల్లో అవకాశాలు వచ్చాయి. ఎన్టీఆర్ గారు తన ‘శ్రీకృష్ణ పాండవీయం’లో రుక్మి వేషం ఇచ్చారు. ఆయనతో జెమినీ వారి ‘ఆడబ్రతుకు’లో మెయిన్ విలన్ గా నటించాను. అలా ఎన్టీఆర్ గారితో విలన్ గా చేస్తూనే ప్రముఖ హీరోలైన అక్కినేని, కృష్ణ, శోభన్ బాబుల దగ్గర్నుంచి నేటి తరం హీరోల దాకా విలన్ గా నటించాను.

విలన్ నుంచి సాత్విక పాత్రలకు ఎప్పుడు మారారు?

ఆ పాత్రలు కూడా ఎన్టీఆర్ గారే ఇచ్చారు. ‘ఉమ్మడి కుటుంబం’లో సినిమాలో నలుగురు అన్నదమ్ముల పాత్రలున్నాయని, పెద్ద వాడి పాత్రను రేలంగి, చిన్న వాడి పాత్రను తను చేస్తున్నానని, మధ్యలో ఉన్న ఇద్దరు అన్నదమ్ముల్లో ఒకరు డాక్టర్, మరొకరు వ్యవసాయదారుని పాత్ర అని, ఈ రెండింటిలో మీకిష్టమైనది ఎంచుకోండి చెప్పగా వ్యవసాయదారుని పాత్రను ఎన్నుకున్నాను. ఆ చిత్రం వల్లే ‘శారద’లో నాకు సాఫ్ట్ పాత్ర ధరించే అవకాశం వచ్చింది. అప్పట్లో నాకు దొరికిన మరో మంచి పాత్ర ‘శ్రీకృష్ణావతారం’లో సుయోధనుని పాత్ర. మహానటులు ఎస్వీరంగారావు గారు చేయాల్సిన ఆ పాత్ర ఆయన దర్శక, నిర్మాతగా ‘చదరంగం’, ‘బాంధవ్యాలు’ అనే చిత్రాలు తీస్తూ బిజీగా ఉన్నందువల్ల దుర్యోధనుని పాత్ర చేసే అవకాశం నాకు వచ్చింది. ‘దేవుడు చేసిన మనుషులు’ చిత్రంలో తొలిసారిగా కామెడీ కూడా చేశాను. ‘చాణక్య చంద్రగుప్త’లో రాక్షసమంత్రిగా మరో అద్భుతమైన పాత్ర చేశాను.

మీకు బాగా నచ్చిన పాత్ర నిప్పులాంటి మనిషిలోది అని చెబుతుంటారు కదా! దాని గురించి చెబుతారా?

‘నిప్పులాంటి మనిషి’ చిత్రంలో నా పాత్రకు ముందు రంగారావుగారిని అనుకున్నారు. అయితే ఒరిజినల్ చిత్రం ‘జంజీర్’ చూసిన రంగారావుగారు ఇవాళ నేనా పాత్ర చేయలేను. సత్యనారాయణను పెట్టుకోండి అని సూచించారు.

సిని రంగంలో అప్పటికీ ఇప్పటికీ వచ్చిన మార్పు?

ఆ రోజుల్లో కథ మీదే అయిదారు నెలలు కూర్చునే వారు. కథ సిద్ధం అయ్యాక పక్కాగా స్కిప్టు రాయించేవారు. డైలాగ్ వెర్షన్ తో సహా షూటింగ్ కు ముందే స్కిప్టు సిద్ధమయ్యేది. ఆ తర్వాత దాన్ని దేవుడు దిగి వచ్చినా కూడా మార్చే వారు కాదు. ఆ రోజుల్లో స్కిప్టును ఎంతో పవిత్రంగా భావించేవారు. ఇప్పుడు సెట్స్ మీద అప్పటి కప్పుడు డైలాగ్స్ రాసి ఇస్తున్నారు. సినిమా ఒక షెడ్యూల్ షూటింగ్ చేశాక కథ గురించి ఆలోచిస్తున్నారు. ఆనాటి పవిత్రత నేడు ఎక్కడుంది?

మీరు చిత్రనిర్మాణ రంగంలో అడుగుపెట్టిన నేపథ్యం?

మా తమ్ముడు నాగేశ్వరరావు వల్లే చిత్ర నిర్మాతగా మారాను. బి.ఎస్.సి పూర్తి చేశాక ఏం చేస్తావు? అని అతడిని అడిగితే ఉద్యోగం చేయదలచుకోలేదని, సినిమా రంగంలో అడుగు పెడతానని, నేను పెట్టుబడి పెడితే సినిమాలు తీస్తానని చెప్పాడు. ముందుగా ఎన్.టి.ఆర్ గారు నటించిన ‘కేడి నెం. 1’. మరో చిత్రాన్ని కొని ఏరియాల వారీగా విడుదల చేశారు. లాభం వచ్చింది. తదుపరి చిత్రంలో ఎన్టీఆర్ గారిని నటించమని అడిగాం. అదే సమయంలో మిత్రులు చలసాని గోపీ కూడా ఆయన్ని అడిగారు. అప్పుడు మీరిద్దరు కలిసి చేసుకోవడం ఎన్టీఆర్ గారు సూచించారు. అలా మేం కలిసి తీసిన చిత్రం ‘గజదొంగ’ సూపర్ హిట్ అయి, సిల్వర్ జుబ్లీ అడింది. అలా మా రమా ఫిలింస్ సంస్థ ప్రారంభమై ప్రముఖ హీరోలతో సినిమాలు తీశాము.

చిరంజీవిగారితో ‘కొదమసింహం’ పేరుతో కొబాయ్ చిత్రాన్ని తీయాలన్న ఆలోచన ఎలా వచ్చింది?

చిరంజీవిగారే ఓ కొబాయ్ ఫిల్మ్ తీయమని సూచించారు. ఈ సినిమాకు చాలా ఖర్చు అయినా, వెరైటీగా ఉంటుందని తీశాం. ఆ సినిమా బాగా అడింది.

తెలుగు సినిమా వజ్రోత్సవం సందర్భంగా, సిని పరిశ్రమకు మీరిచ్చే సూచనలు?

విలన్స్ ని, హీరోయిన్స్ ని పరభాషల నుంచి దిగుమతి చేసుకోవడం తగ్గించుకుని, మన వారినే ప్రోత్సహిస్తే బాగుంటుంది..

బతానీ పలాష్

కావలసినవి	:	పుదీనా	: కట్ట	ఉప్పు:	తగినంత
బియ్యం	250 గ్రాములు	ఉల్లిపాయలు:	50 గ్రాములు	గ్రీన్ బతానీ :	150 గ్రాములు
పచ్చిమిరపకాయలు :	నాలుగు	నెయ్యి	: 30 గ్రాములు	గరం మసాలా:	4 గ్రాములు
				అల్లం వెల్లుల్లి :	1/2 టీ స్పూన్

బియ్యాన్ని శుభ్రంగా కడిగి పదినిమిషాలపాటు నానబెట్టాలి. బాణలిలో నెయ్యి వేసి స్టా మీద వేది చేసి ముందు గరంమసాలాను కొంచెం వేసి ఫ్రై చేసిన తర్వాత సన్నగా తరిగిన ఉల్లిపాయ ముక్కలు, పచ్చి మిరప ముక్కలు కూడా వేసి ఎర్రగా వేయించాలి. తురిమిన పుదీనా కూడా జల్లాలి. నానబెట్టిన బియ్యాన్ని వడగట్టి పోసి వేగుతున్న మసాలాలో అయిదు నిమిషాలు ఫ్రై చేసి, అరలీటరు నీళ్ళు పోసి తగినంత ఉప్పు కలిపి ఉడికించాలి. బియ్యం మూడువంతులు ఉడికిన తర్వాత మంట తగ్గించి, నానబెట్టి తొక్క వలిచిన బతానీలను కూడా వేసి మూతపెట్టి అయిదు నిమిషాల తర్వాత స్టా మీద నుంచి గిన్నెను దించి వేడిగా వడ్డించాలి.

శ్రీవారి మరదలు

-వసుంధర

శకుంతలను నా పెళ్ళిలోనే చూశాను. పచ్చటి ఛాయ పొడవాటి కురులు, గుండ్రటి ముఖం, చంద్రబింబంలాంటి ఆమె ముఖంలో అరవిరిసిన కలువల్లాంటి కళ్ళు.

పెళ్ళిలో శకుంతల తనే పెళ్ళి పెద్దన్నట్లు అందర్నీ ఆకర్షించింది. మనసులోని దిగులు కనపడకుండా అలా హడావుడి పడుతోందని నేననుకున్నాను.

ఎందుకంటే శకుంతల గురించి ముందే తెలుసు నాకు.

శకుంతల శ్రీవారి మరదలు. అనగా స్వయంగా మేనమామ కూతురు.

ఆమె తండ్రిది పెద్ద వ్యవసాయం పల్లెటూళ్ళో ఉంటున్నాడు. చదువు కోసం శకుంతలని అక్కఇంట్లో ఉంచాడు. చిన్నప్పటినుంచి ఆయన కళ్ళు మేనల్లుడి మీదనే ఉంచడంలో దూరాలోచన ఉందనీ చాలా మంది చెప్పుకునేవారు.

శకుంతల శ్రీవారి కంటే అయిదేళ్ళు చిన్న. పదో ఏటనుంచి ఆమెను వారెరుగుదురు. మరో విశేషమేమిటంటే మేనత్త మేనమామ బిడ్డలైనా వాళ్ళిద్దరూ ఎప్పుడూ కలహించుకునే వారు కారు. రెండు చేతులూ కలిస్తేనే కదా చప్పట్లు!

చిన్నతనం నుంచీ శకుంతలకు శ్రీవారంటే ఆరాధనా భావం. వారేం చెప్పినా అంగీకరించేసేదామె. వారి కోసం తన అభిరుచులు, ప్రవర్తన కూడా మార్చుకునేది. ఈ కారణంగా శ్రీవారి కామె అంటే అభిమానం ఏర్పడింది. అదే ప్రేమగా కూడా మారిందని కొందరంటారు.

శ్రీవారి తల్లి అంటే మా అత్తగారికి కూడా శకుంతలంటే చెప్పలేనంత అభిమానం ఏర్పడింది. అందరికీ శకుంతల తమ కోడలిగా పరిచయం చేసుకునే దామె.

శకుంతల కాలేజీలో చేరేసరికి శ్రీవారు. ఆమె బాగా చనువుగా తిరగడం ప్రారంభించారు. వారిని చూసిన వారందరూ చక్కని జంట అనేవారు. వారి చనువు హద్దుమీరిందని కూడా కొందరనేవారు.

వారి పెళ్ళి జరగడం తథ్యం అని అంతా అనుకుంటున్న సమయంలో ఒక విశేషం జరిగింది.

శ్రీవారి అక్కకు వివాహమై అయిదు సంవత్సరాలైంది. అప్పటి కామెకు రెండుసార్లు అబార్షనయింది. మూడోసారి గర్భవతిగా ఉండగా లేడీ డాక్టర్- నా సర్వశక్తులూ దారపోసి ఈ గర్భం నిలబెట్టడానికి ప్రయత్నిస్తాను. అయితే గ్యారంటీ మాత్రం ఇవ్వలేను. రక్తసంబంధీకుల్లో వివాహం చేసుకోవడం వల్ల ఈ ఇబ్బంది వచ్చింది” అంది శ్రీవారి అక్క మేనత్త కొడుకును పెళ్ళి చేసుకుంది.

లేడీ డాక్టర్ మాటలు ఇంట్లో పెద్దసంచలనాన్ని కలిగించాయి. ముఖ్యంగా శ్రీవారి వివాహాన్ని ఖండించారు.

“నాకు పిల్ల లక్కర్లేదు. బావే కావాలి” అంది శకుంతల.

“బావా మరదళ్ళెందరు పెళ్ళి చేసుకుని పిల్లల్ని కని సుఖంగా కాపురాలు చేసుకోవడం లేదు?” అన్నారు శకుంతల తల్లిదండ్రులు.

తమ్ముడి మాటలను అక్కగారు కూడా సమర్థించింది.

శ్రీవారికి మా ఆడపదుచు వత్తాసుగా నిలబడింది.

“బావను తప్ప నే నెవ్వర్నీ పెళ్ళి చేసుకోను” అని మొండికేసింది శకుంతల.

“నా మరదలి పెళ్ళి జరిగాకే నా పెళ్ళి” అన్నారు శ్రీవారు.

“నువ్వే దాన్ని ఒప్పించు” అన్నాడు శ్రీవారి మేనమామ.

శకుంతలకు తన పట్ల గల ఆరాధనాభావాన్ని శ్రీవారు బాగా ఉపయోగించుకున్నాడు.

ఆమెకు పెళ్లైపోయింది.

చాలా మంది శ్రీవారిని నిందించారు. మోజు తీరిపోయింది. వంక కోసం చూస్తున్నాడని కొందరన్నారు.

శకుంతల పెళ్లైన ఏడాదికే మా పెళ్ళి.

శకుంతలను నేను చూడలేదు. కానీ శ్రీవారి కథంతా నాకు తెలుసు. మాకు వాళ్ళు దూరపు చుట్టాలు. ఒకే ఊళ్లో ఉంటున్నాం. వాళ్ళు బాగా ఉన్నవాళ్ళు మేము మధ్య తరగతిలో కాస్త కిందమెట్టులో ఉన్నాం.

నాన్నగారికి శ్రీవారంటే ఎంతో ఇష్టం. అస్తమానూ వారి గురించి గొప్పగా చెబుతుండేవారు. “కుర్రాడు బుద్ధిమంతుడు. అమ్మాయి కలంటి వరుణ్ణి చూడాలి” అంటూండేవారు.

మా ఇంట్లోనే నేనాఖరు పిల్లను. నాకు ముందు ముగ్గు రన్నయ్యలు ఇద్దరు చిన్న ఉద్యోగాల్లో ఉన్నారు. ఒకడేమో ఇంజనీరింగు చదువుతున్నాడు.

శకుంతలకు వేరే సంబంధం కుదిరిందనగానే నాన్నగారు “దగ్గర సంబంధం చెడిపోతే అంతా రకరకాలుగా అనుకుంటారు. అతనికీ మంచి సంబంధాలు రావడానికి టైము పడుతుంది. ఇప్పుడే అతను కాస్త అందుబాటులో ఉంటాడు మనకి” అంటూ వాళ్ళింటికి వెళ్ళారు.

పెళ్ళి చూపులయ్యాయి. వారికి నేను నచ్చాను.

నాకు వారి గత చరిత్ర గురించి బాధలేదు. తొలి చూపులోనే వారు నాకెంతో నచ్చాడు.

మూడేళ్ళుగా ఆ ఊళ్లోనే నేషనలైజ్డ్ బాంకులో ఉద్యోగం వారికి.

కట్నం కాస్త ఎక్కువే అడిగారు.

నాన్న స్థాయి కది ఎక్కువ. వారి స్థాయికి బాగా తక్కువ.

అన్నలు ముగ్గురూ కూడా నాన్నకు ధైర్యం చెప్పి పెళ్ళికి ఒప్పించారు.

పెళ్ళిలో చూశాను శకుంతలను. నా కంటే ఎంతో బాగుంది శకుంతల.

ఆమెను చూస్తే నాకు జాలి వేసింది. గిట్టిగా కూడా ఫీలయ్యాను.

శకుంతల మాత్రం నా అదృష్టాన్నభినందించింది. నన్ను చాటుగా తీసుకుని వెళ్ళి వంటల దగ్గర్నుంచి రాజకీయాల వరకూ శ్రీవారి అభిరుచులన్నీ చెప్పి “బావను సుఖపెడతావని ఇవన్నీ చెబుతున్నాను” అంది.

ఆమెలో నాకు మాయా మర్మం కనబడలేదు. ఆమె మాట్లాడే పద్ధతిలో పసిపాప బోసినవ్వులున్నాయి.

‘నే నామెసాటి రాగలనా? అనిపించింది.

మూడు రాత్రులు- మే మిద్దరం తొలిసారిగా ఏకాంతంగా...

అప్పుడు నాకు శకుంతల గుర్తు లేదు.

మేమిద్దరం ప్రపంచాన్నే మరిచిపోయాం.

నాలుగో రోజు రాత్రి శ్రీవారు నాతో - “నువ్వు చాలా మంచిదానివి” అన్నారు.

ఆశ్చర్యంగా “ఎందుకని?” అన్నాను.

“నా గతం తవ్వడానికి ప్రయత్నించలేదు...”

“ఏముంది మీ గతంలో?”

“అంతా నీకు తెలుసునని నాకు తెలుసు...”

“నేను మాట్లాడలేదు.

“శకుంతలంటే నిజంగానే నా కిష్టం. ఇద్దరం పెళ్ళి చేసుకోవాలనే అనుకున్నాం. అయితే మేమిద్దరం హద్దులు దాటలేదు....”

“మిమ్మల్ని నే నా విషయం అడిగానా?”

“అడగలేదు. కానీ ఏదో ఒక రోజున నువ్వడగవచ్చు. అందుకే ముందుగా చెబుతున్నాను. ఆలుమగలుగా కొత్త సంసారం ప్రారంభిస్తున్న మనిద్దరికీ పరస్పరం నమ్మకముండాలి. లేనిపోని అనుమానాలు నాకు వచ్చవు. నా గతం తవ్వి నన్ను అనుమానించడం వల్ల మన మధ్య దూరం పెరగడం తప్ప మరే ప్రయోజనమూ ఉండదు.”

“ఈ విషయం చాలా ఆలస్యంగా చెబుతున్నారు. పెళ్ళి చూపుల్లోనే చెప్పాలింది...” అన్నాను కాస్త ఉక్రోషంగా.

“పెళ్ళి చూపుల్లో చెబితే నువ్వు నాకు దక్కవేమోనని భయపడ్డాను.”

“అంటే?”

“చూసీ చూడగానే నువ్వు నచ్చావు. నీకోసం జీవించడంలో నా జీవితంలో కొత్త ఉత్సాహం పుడుతుందనిపించింది. ఎట్టి పరిస్థితుల్లోనూ నేను నిన్ను వదులుకోలేను. ముందు నీకూ నాకూ పెళ్ళి జరగాలనిపించింది. పెళ్ళయ్యాక...” అని నవ్వి “ఇప్పుడిదంతా చెబుతున్నాను. మగాడిననిపించుకున్నాను కదూ!” అన్నారు వారు.

నేను సమాన హక్కుల కోసం పోరాడే విప్లవవాదిని కాను. కలతలు లేకుండా సంసారం నడుపుకోవాలనుకునే సామాన్యురాలిని.

“నేను మిమ్మల్ని నమ్ముతున్నాను...” అన్నాను. అప్పుడు నా మనసులో ఆరాధనా భావమే ఉంది.

ఆ విధంగా మా కాపురం ప్రారంభమైంది. మామూలుగా అడిగి తెలుసుకుంటే ఎంత రహస్యమైన చెబుతారు శ్రీవారు అనుమానంతో నిలదీస్తే మాత్రం మండిపడతారు.

నేను వారికి మండిపడే అవకాశాన్నిచ్చేదాన్ని కాదు.

తరచూ వారు నాకు తన మరదలి గురించి చెబుతూండేవారు.

నా వంత బాగుంటే “శకుంతల ఇలాగే చేస్తుంది” అనేవారు. వంట చెడిపోతే “శకుంతల కెప్పుడూ ఇలా అయ్యేది కాదు” అనేవారు.

అప్పుడప్పుడు నాతో నేను తరచుగా శకుంతల గురించి చెప్పి నీ మనసుకు కష్టం కలిగిస్తున్నానేమో! నువ్వు కూడా ఏ నీ బావ గురించో చెప్పు. అప్పుడే నాకా బాధ తెలుస్తుంది.” అనేవారు.

“నా మనసుకు కష్టం కలిగినప్పుడు మిమ్మల్ని తప్పక బాధ పెడతానైండి” అనేదాన్ని బదులుగా.

వారు వెంటనే నన్ను దగ్గరగా తీసుకుని “నువ్వెంత మంచిదానివి!” అనేవారు.

అభిమానంతో వారు నన్నలా దగ్గరగా తీసుకుంటే- వారి కోసం ఏ త్యాగమైనా చెయ్యాలని నాకు అనిపించేది.

వారు నన్ను ప్రేమిస్తున్నారనడంలో సందేహం లేదు.

“నే నడక్కుండానే నా అభిరుచులకు తగ్గ వస్తువులు తెచ్చేవా రాయన. నా పుట్టిన రోజు మా పెళ్ళి రోజు నా కంటే ఆయనకే బాగా గుర్తుంటాయి.

మా అత్తగారికి కూడా నేను నచ్చాను.

వారిది సంస్కారవంతమైన కుటుంబం.

సామాన్యమైన కలహాలుండవచ్చు. కానీ నేను అనవసరపు సూటిపోటీ మాటలక్కడ గురికాలేదు.

అత్తమామలతో కలిసి ఉంటూ కూడా వేరు కాపురపు సదుపాయాలన్నీ అనుభవిస్తున్నాను. అసలు వేరు కాపురం ఆలోచన కూడా నా మనసులోకి వచ్చేది కాదు. అత్తమామలు లేకపోతే అన్ని పనులూ మేమిద్దరం సంబాళించుకోగలమా అనిపిస్తుంటుంది నాకు.

శకుంతల మా ఇంటికి చాలా అరుదుగా వస్తూండేది. ఆమె భర్త బహుశా మా ఇంటికామెను పంపడానికిబిచ్చింది పడేవాడనుకుంటాను.

రోజులు చకచకా గడిచిపోతున్నాయి.

ఇప్పుడు నాకు ముగ్గురు పిల్లలు.

పెద్దమ్మాయి వయసు పదిహేను. ఇంటర్ ఫైనలియర్ చదువుతోంది. తరువాత ఇద్దరబ్బాయి. ఒకడు నైస్టా, ఇంకొకడు ఆరూ చదువుతున్నాడు.

నేనంటే ఇంట్లో అందరికీ ప్రాణం

నా వయసు నలభైకి దగ్గర పడుతోంది. అయినా విశేష ఏమిటంటే నేను చాలా చిన్నపిల్లలా కనపడతాను. అందుకు నేను ప్రత్యేకమైన జాగ్రత్త లేమీ తీసుకొనడం లేదు. మితంగా ఆహారం తింటాను. సౌందర్య సాధనాలేమీ వాడను. నా జీవితం నాకు తృప్తినిస్తోంది. మనసు ప్రశాంతంగా, సంతోషంగా ఉంచుకుంటాను. తీరిక సమయంలో సంగీతం వింటాను. చేతనైనంతలో అత్తమామల్ని, శ్రీవారిని సేవించుకుంటాను.

అంతా నేను మా అమ్మాయికి అక్కలా ఉన్నానంటారు.

కొందరైతే నేను కాలేజీ స్టూడెంట్ ననుకుంటారు.

శ్రీవారు “నువ్వు దేవతవి ఎప్పటికీ ఇలాగే ఉండిపోతావు. ఇది నా అదృష్టం” అంటుంటారు.

ఈ పరిస్థితుల్లో శకుంతల మా ఇంటికి వచ్చింది.

ఆమె భర్త బాగా ఆర్థింചాలని దుబాయ్ వెళ్ళాడు.

శకుంతలకిద్దరు మగపిల్లలు. పెద్దవాడు ఇంటర్మీడియేట్ పాసయ్యాడు. రెండోవాడు టెన్త్ పాసయ్యాడు.

ఇద్దరు పిల్లలతో శకుంతల మా ఇంటికి రావడానిక్కారణం పిల్లల చదువులు.

ఒకటి రెండు సంవత్సరాల పాటు దుబాయ్ లో ఉన్నాక భార్యను అక్కడకు తీసుకుని వెళ్ళాడు గానీ. తా నిక్కడకు వచ్చేయడం కానీ చేయాలని ఆమె భర్త ఆలోచన.

ఇప్పుడు శకుంతల బాగా లావయింది. బయటకు వెళ్ళేటప్పుడు చీర కట్టులో తెలియకపోయినా ఇంట్లో మసలుతున్నప్పుడు బొజ్జ కూడా బాగా కనపడుతుంది. ఆమె కనుల కింద నల్లని మచ్చలు.జుట్టు నెరుస్తున్నట్లు బాగా తెలిసిపోతోంది.

శకుంతల వయసులో నా కంటే కొన్ని నేలలు చిన్నది. చూడ్డానికి పది పదిహేనేళ్ళు పెద్దదానిలా ఉంది.

మా అత్తగారు శకుంతలను చూసి “అదేమిటే అరవై ఏళ్ళు పైబడ్డ నేనే పిడిగులా ఉన్నాను. నువ్వీలాగైపోయావేమిటి?” అన్నారు.

“నేనూ పిడిగులాగే ఉన్నాను. జుట్టు నెరిసికాస్త ఒళ్ళొచ్చిందంతే! నా వయసేమైనా తక్కువా, ముప్పై అయిదు దాటిపోయింది. నీ కోడల్ని చూసి నువ్వు నా వయసు మర్చిపోతున్నావేమో ఎక్కడో అదృష్టవంతులు తప్ప నీ కోడలికిలా ఉండరు” అంది శకుంతల బదులుగా.

నేను మనసులోనే గర్వపడ్డాను.

శకుంతల మనిషి మంచిది. మనసుక మంచిది. అరమరికలు లేకుండా నాతో మాట్లాడేది. ఆమె వచ్చేక ఇంట్లోకి కొత్త సరదా వచ్చింది. ఆమె పిల్లలు కూడా మా పిల్లలతో తోడబుట్టిన వాళ్ళలా కలిసిపోయారు. వాళ్ళ అడ్మిషన్సు బాధ్యత శ్రీవారు తీసుకున్నారు. శ్రద్ధగా పని చేస్తున్నారు.

అంతవరకూ బాగానే ఉంది. కానీ...

శకుంతల వచ్చినప్పట్నుంచీ శ్రీవారి ప్రవర్తన బాగా మారింది. ఆయన గంభీరంగా ఏదో ఆలోచనలో ఉండేవారు. ఏమాత్రం సందుదొరికినా శకుంతలతో ఏకాంతంగా మాట్లాడడానికి ప్రయత్నించేవారు.

మొదటనేనిది పట్టించుకోలేదు.

ఒక రోజున శకుంతల తిండి బాగా తగ్గించేసింది. ఏమని అడిగితే “బావ ఒళ్ళు తగ్గించ మంటున్నాడు” అంది.

ఆ మర్నాటి నుంచి స్కిప్పింగు మొదలుపెట్టింది. ఆర్డరిచ్చి ఓ టమ్మీ ట్రీమ్మూ కూడా తెప్పించుకుంది. చీరలు శ్రీవారు సూచించిన డిజైన్లనే వేసుకుంది.

రోజూ సాయంత్రాలు వాకింగు ప్రారంభించింది. వాకింగంటే శ్రీవారికి మహా చిరాకు. కానీ శకుంతల కోసమే ఆయనా అందుకు సిద్ధపడ్డారు. నన్నూ రమ్మంటే నేనూ వెళ్ళేదాన్ని. వారి మాటల్లో ప్రత్యేకతేమీ కనబడేది కాదు. కానీ ఆయన మనసులో శకుంతల గురించిన కన్సర్న్ ఉన్నదని నార్థమైంది.

వాకింగుకు నేను రాకపోతే పిల్లల్ని బలవంత పెట్టి తీసుకుని వెళ్ళేవారు. వాళ్ళిద్దరే వెడితే బాగుండదు కదా!

కొద్ది రోజుల్లోనే శకుంతల హాయిర్ డయింగు కూడా ప్రారంభించింది. నెల రోజుల్లోనే శకుంతల ఆకారంలో కొంత మార్పు వచ్చి మళ్ళా పూర్వపు అందం తిరిగి వచ్చిందా అనిపించింది.

మా ఇంటి కొచ్చిన కొత్తలో “తిండి తగ్గించడం నా వల్ల కాదు బాబూ!” అనేది శకుంతల. జుత్తుకు రంగేసి వయసు దాచుకోడమెందుకూ? నా పిల్లలు చెప్పరా నా వయసు” అటూండేంది.

అలాంటి దిలా ఎందుకు మారిపోయింది?

శ్రీవారు. శకుంతల ప్రేమించుకున్నారు. పెళ్ళి చేసుకోలేకపోయారు.

ఇద్దరూ చనువుగా మసిలేవారు. ఆ చనువెంతవరకూ వెళ్ళిందో నాకు తెలియదు. నేను వచ్చేను. వాళ్ళు విడిపోయారు.

మళ్ళీ ఇద్దరూ కలుసుకున్నారు. ఒకే ఇంట్లో ఉంటున్నారు.

ఇంట్లోనే నున్నాను. నా అత్తమామలున్నారు. ఎదిగిన పిల్ల లున్నారు. శకుంతల భర్త ఆ ధైర్యంతోనే ఆమెను మా ఇంట్లో వదిలిపెట్టాడు.

అన్నింటికీ మించి మారిపోయిన శకుంతల రూపం!

కాని శ్రీవారిని చూసి నాలా మారడానికి ప్రయత్నిస్తోంది శకుంతల. ఎందుకు? ఇన్నాళ్ళకామెలో కోర్కెలు పురివిప్పాయా?

శకుంతలలోని మార్పును చూచాయగా శ్రీవారితో అన్నాను.

“దాని కిదంతా ఇష్టం లేదు. అంతా నా బలవంతం?” అన్నారు శ్రీవారు.

అంటే శకుంతల అబద్ధం చెప్పలేదు.

ఆమె అందంగా, ఆకర్షణీయంగా కనపడాలన్న తాపత్రయం శ్రీవారికెందుకు? ఆయన మనసులో ఏదైనా దురుద్దేశముమా?

అడిగితే ఆయన చెబుతారు. అడిగెటప్పుడు నాలో అనుమానముండకూడదు.

అనుమానం ఆయన్ను బాధపెడుతుంది. అనుమానించకుండా ఎలా ఉండగలను మగబుద్ధి అంటే ఇదేనేమో!

అందంగా, ఆకర్షణీయంగా ఇప్పటికీ చిన్న పిల్లలా కనపడే నా సహజ రూపాన్ని నిర్లక్ష్యం చేసి- ఆకర్షణ లేని శకుంతలకు పాత అందాలను కృత్రిమంగా తెచ్చిపెట్టాలని వారెందుకు ప్రయత్నిస్తున్నారు? ఏమిటి శకుంతలలోని ఆ ఆకర్షణ? చిన్నతనం నుంచి కలిసిమెలిసి ఉన్న ప్రేమ ఇప్పుడిలా పరవళ్ళు తొక్కుతోందా?

నాకు తెలియకుండానే నేను వారిద్దర్నీ ఓకంట గమనిస్తున్నాను. అయితే అనుమానించాల్సిన విశేషా లేమీ జరుగలేదు.

ఒక రోజు భోజనాల దగ్గర శ్రీవారు శకుంతల అన్న మెక్కువ పెట్టుకుందని దెబ్బలాడారు.

“కంది పచ్చడి నా కిష్టం బావా!” అంది శకుంతల.

“నీ ఇష్టాలు నీ ఇంటికి వెళ్ళాక. మా ఇంట్లో నువ్వు పూర్వపు శకుంతలలా కనపడాలి.... అన్నారు వారు.

శకుంతల వడ్డించుకున్న అన్నం వారి కంచంలో పడేసింది.

శ్రీవారు మాట్లాడలేదు.

ఆయన ఎవరి ఎంగిలీ తినరు. నాకు తెలుసు.

కానీ ఆ పూట...

నాకు దుఃఖమాగలేదు.

ఇంక ఆగలేకపోయాను.

ఆ రాత్రి వారితో - “నేను మిమ్మల్ని అనుమానించాననుకుంటే నన్ను మన్నించండి. ఇన్నేళ్ళ కాపురం తరువాత ఇప్పుడిలాంటి ప్రశ్న వేస్తున్నందుకు బాధగా ఉంది. నేను మీకేం లోటు చేశాను? ఎందుకు మీరు మీ మరదలుపట్ల ఆకర్షించబడుతున్నారు? అదీ ఈ వయసులో...” అనడిగాను.

శ్రీవారాశ్చర్యపడలేదు-” నువ్వడక్కుండానే నీ ప్రశ్నకు జవాబు చెప్పాల్సింది. చాలా రోజులుగా గమనిస్తున్నాను. నువ్వసూయ పడితేనే నేనింకా నీచేత ప్రేమించబడుతున్నట్లు! అది తెలుసుకోవడం కోసం నాకై నేనే అసలు విషయం చెప్పలేదు...”

ఆయన మాటను తప్పిస్తున్నారని గ్రహించాను. అయినా వెంటనే బదులు పడకుండా చెప్పమన్నట్లు చూశాను.

“శకుంతల నీ కంటే కొద్ది నెలలు చిన్నది ఆమెలో చాలా మార్పులు వచ్చాయి. అవన్నీ తన వయసుకు సహజమంటుందామే. అప్పుడామె రూపు నాకు నీ వయసును గుర్తు చేస్తోంది. ఆమె రూపు సహజం. నీది అసహజం. నేను మానసికంగా తరచు మీ ఇద్దర్నీ పోలుస్తుంటానని నీకు తెలుసు. శకుంతల ఇంటికి వెళ్ళినప్పుడు హెచ్చరించాను తిండి తగ్గించి, వ్యాయామం చేస్తూ, హెయిర్ డయింగ్ చేసుకోమని! ఆమె లక్ష్య పెట్టలేదు. రోజూ నా కంటిముందే తిరుగుతూ ఇప్పుడలాగుంటే నేను భరించలేకపోతున్నాను. నాలుగు ప్రేమ మాటలు చెప్పేసరికి తను ఒప్పేసుకుంది. ఒకనాడు నా పట్ల గల ఆరాధనాభావం వెలికివచ్చి ఆమె నా మాట పాటిస్తోంది. శకుంతల రూపం నాకు నీ వయసును గుర్తు చేసి నీ పట్ల ఉన్న ఆకర్షణను తగ్గించకూడదన్నది నా కోరిక....” అని ఆగారు వారు.

శ్రీవారి మాటలు నన్ను వణికించాయి. నిజమే! శకుంతలది వయసుకు తగ్గ రూపం. ఆ నిజాన్ని ఎదుట పడకుండా చేయాలని వారు ప్రయత్నిస్తున్నారు. నాకెందుకిది తట్టలేదు.?

మర్నాటిన్నంచీ నేనే, శకుంతల ఆకర్షణీయంగా కనిపించే విషయంలో శ్రద్ధ తీసుకోసాగాను.

కొబ్బరి బూరెలు

కావలసినవి: బియ్యం : కేజీన్నర బెల్లం : కేజీ

ఎండుకొబ్బరి చిప్పలు : 4 నూనె : కేజీ నెయ్యి : 25 గ్రాములు
తయారుచేసే విధానం:

కొబ్బరి తురుముకోవాలి. రెండు రోజుల ముందు బియ్యం నానబెట్టి తర్వాత ఎండబెట్టి పిండి కొట్టించుకోవాలి. పిండిని జల్లించుకుని పొయ్యి మీద గిన్నె పెట్టి బెల్లం మెత్తగా కొట్టి, అందులో 50 గ్రాముల నీళ్ళు పోసి తీగ పాకం వచ్చేవరకూ గరిటతో తిప్పాలి. తర్వాత నెయ్యి, బియ్యం పిండి పోసి కలపాలి. తురిమిన కొబ్బరి కూడా పిండిలో కలుపుకోవాలి. ఇప్పుడు నూనెను మూకుడులో పోసి, చేతికి కొద్దిగా నూనె రాసుకుని, పిండిని ఒత్తుకుని నూనెలో వేయించుకోవాలి.

టమోటా హల్వా

కావలసినవి: టమోటాలు: 500 గ్రాములు కార్న్‌ఫ్లోర్ : 100 గ్రాములు
చక్కెర : 500 గ్రాములు నెయ్యి : 100 గ్రాములు జీడిపప్పు: 25 గ్రాములు
బాదంపప్పు: 25 గ్రాములు యాలకులు : 20 గ్రాములు

కావలసినవి:

టమోటాలు కడిగి ముక్కలుగా చేసి డ్రైడ్ చేసి వడకట్టి గ్లాసు నీళ్ళు కలిపి కార్న్‌ఫ్లోర్ కలిపి ఉంచాలి. బాణలిలో చక్కెరపోసి, కప్పు నీళ్ళు పోసి పాకం పట్టాలి. పాకం మరుగుతూ ఉండగా టమోటో, కార్న్‌ఫ్లోర్ మిశ్రమాన్ని పిసి అట్లకాడతో తిప్పుతూ ఉండాలి. దీనికి నెయ్యి చేర్చాలి. జీడిపప్పు, బాదంపప్పు, యాలకులపొడి కలిపి స్టా మీద నుంచి దింపి ట్రేలో నెయ్యి రాసి ఈ మిశ్రమాన్ని పోయాలి. చల్లారిన తర్వాత ముక్కలుగా కోయాలి.

పొంగలి పులావు

కావలసినవి:- బాసుమతి బియ్యం : 50 గ్రాములు పెసరపప్పు: 200 గ్రాములు

నెయ్యి : 75 గ్రాములు జీలకర్ర: 15గ్రాములు గరం మసాలా : 5 గ్రాములు
పుదీనా : 2 కట్టలు ఉల్లిపాయలు: 50 గ్రాములు అల్లం: 25 గ్రాములు
క్యారెట్ : 100 గ్రాములు బీన్స్ : 100 గ్రాములు బంగాళాదుంపలు 100 గ్రాములు

ఉప్పు : తగినంత పచ్చిమిర్చి : ఆరు

తయారు చేసే పద్ధతి:-

పెసరపప్పు శుభ్రం చేసి బియ్యంతో కలిపి బాగా కడిగి, నీళ్ళు వడపోసి ఉడికించండి. స్టా మీదున్న గిన్నెలో నెయ్యి పోసి వేడిచేశాక జీలకర్ర, గరం మసాలాల్ని వేసి ఫ్రై చేయాలి, ఉల్లిపాయల్ని సన్నగా తరిగి, ఆ ముక్కల్ని కూడా వేసి ఫ్రై చేయాలి, అల్లం ముక్కలు, పుదీనా ముక్కలు, తరిగిన కూరగాయ ముక్కలు వేసి ఫ్రై చేసిన తర్వాత దానిలో బియ్యం, పెసరపప్పు కలిపి దోరగా వేయించాలి. ఇప్పుడు అదే గిన్నెలో ఒకటిన్నర లీటర్ల నీళ్ళు పోసి తగినంత ఉప్పు కలిపి మూతపెట్టి మూడొంతలు ఉడికాక పులావును గరిటతో కలిపి కలియబెట్టి సన్నని మంట మీద పూర్తిగా ఉడికేవరకూ ఉంచి,

పెసరపాయసం

పెసరపప్పు శుభ్రం చేసి నీళ్ళలో కడిగి, తర్వాత నీళ్ళు వంచేసి ఆరబెట్టాలి. ఒక గిన్నెలో నెయ్యి పోసి స్టా మీద వేడి చేశాక సన్నగా కోసిన పచ్చి కొబ్బరి ముక్కలు, జీడివప్పు, కిస్మిస్లు వేసి దోరగా వేయించాలి. పెసరపప్పు పోసి ఫ్రై చేయాలి. పెసరపప్పు వేగాక పాలుపోసి మెత్తగా ఉడికించాలి. ఇప్పుడు పంచదార పోసి గిన్నెను దించి యాలకుల పొడి వేసి వేడివేడిగా వడించాలి.