



శ్రాద్ధయ్యని బావగాడంటారు అందరూ.

బావగాడు లేకపోతే సరదాలేదు, సంబరమూ లేదు. పెళ్ళిగాని, పేరంటంగాని వంట హంగంతా బావగాడే. వంట వాళ్ళని కూర్చోనిచ్చేవాడు కాదు. నించోనిచ్చేవాడు కాదు. పరుగులుపెట్టించేవాడు. ఇక తినేవాళ్ళకి భోజనం మీద తప్ప వేరే ధ్యాస రానిచ్చేవాడు కాదు.

ఒకసారి వనసంతర్పణ పెట్టుకున్నారు. జనం అంతా మామిడి తోపులో చేరారు. చాపలు పరచి పిచ్చాపాటి మాట్లాడుకునేవారు కొందరు. పేకాటలో మునిగినవారు మరికొందరు. గాడిపాయి తవ్వించాడో లేదో బావగాడు జనం మధ్యకు పరుగెత్తుకొచ్చాడు. “అందరూ వినండ్రా” అని పెద్దగా గావుకేక

పెట్టి మాటలు మానిపించాడు. పేకాట మూయించాడు. “వంటకాలు ఇలా తయారు చేయిస్తున్నాను” అంటూ లిస్టు చదివాడు.

“వంకాయ మెంతికారంపెట్టినకూర

అరటికాయ నిమ్మకాయ పిండిన కూర

పెసరపప్పుతో చుక్కకూర

వాక్కాయ కొబ్బరి పచ్చడి

పొట్లకాయ పెరుగుపచ్చడి

అల్లం, ధనియాల చారు

మసాలా పప్పుచారు

అయ్యో, జీడిపప్పు, పచ్చకర్పూరాలతో పాయసం.

మామిడి కోరుతో ఫులిహోర

గుమ్మడి వడియాలు, వూర మిరపకాయలు.

అందరికీ సమ్మతమేనా?” అని అరిచాడు.

సమ్మతమేమిటి నా మొహం - అప్పటికప్పుడు అందరి నోళ్ళలో నీరూరించి, ఇంకా వంటలు కాకముందే భోజనం మీద అందరికీ మమకారం పెంచాడు. జిహ్వ గిలగిలలాడుతుండగా అందరి కడుపుల్లో ఆకలి అగ్నిలా లేచింది.

అంతటితో ఆగాడు కాదు బావగాడు. మరో అరగంటలో వంకాయలు కడిగించి బుట్టలో వేయించి అందరి దగ్గరకూ ప్రదర్శనకు పట్టుకొచ్చాడు. “చూశారా! లేత వంకాయలు నవనవలాడుతున్నాయి మెంతికారం పెట్టి మరీ వండిస్తున్నాను దగ్గరుండి కోయించుకువచ్చాను. ” అని అందరకూ చూపించి వెళ్ళి పోయాడు. ఆ తరువాత జనానికి వేరే ఆలోచనలు పోయేవి

కావు. పంకాయగురించే చర్చలు. పంకాయ ఎన్ని రకాలుగా కూరలు చేయొచ్చు? కాయకాయ పళంగా వండితే రుచా? తరిగి వండితే రుచా? అసలు రుచి పంకాయలో వుందా? పంకాయ తొడిమలో వుందా? ఇలా చర్చలు సాగాయి.

మరో అరగంటకి -----

నిగనిగ లాడే వాక్యాయల బుట్టతో, లేతచుక్కకూర మోపుతోవచ్చి అందర్నీ పలకరించాడు. “వాక్యాయ దివ్యమైన పులుపు చూడండి” అని తలా ఓ కాయ పంచాడు. “చుక్కకూర కందిపప్పుతో కంటే పెసరపప్పుతో మహా చక్కగా మేళవిస్తుంది” అని అందరికీ మళ్ళీ జ్ఞాపకం చేశాడు. మళ్ళీ జనం అంతా వంట కబుర్లలో పడేవారు. బావగాడు ఇలా ప్రదర్శనలిస్తుంటే ఆకలి రెప రెప పెరుగుతోంది.

ఇక అక్కడ గాడిపాయిదగ్గర వంటవాళ్ళని పరుగులు తీయిస్తున్నాడు. పాయసంలో ఎత్తుకు ఎత్తు జీడిపప్పు వెయ్యమని పురమాయిస్తున్నాడు.

ఓ పక్క పులిహోర తిరగమాత వెయ్యగానే రయ్యన జనం దగ్గరకు పరుగెత్తుకు వచ్చి “ఆ వాసన చూశారా పులిహోర తిరగమోత..... సన్న బియ్యంతో చేయిస్తున్నాను” అని మళ్ళీ మాయమయ్యేవాడు.

మళ్ళీ జనానికి ఆకలి ఉవ్వెత్తున లేచింది. ఆకలి నిలువెత్తయింది. తాటి ప్రమాణమైంది. శరీరం అంతా ఆకలే అయి కూర్చుంది. జనం అంతా ఎప్పుడు వడ్డిస్తారా అని ఆవురావురు మంటున్నారు. ఎట్టకేలకు గంట కొట్టాడు బావగాడు. “లేత అరిటాకులు శుభ్రంగా కడుక్కోండి” అని వరుసల మధ్య కొచ్చి హెచ్చరించాడు.

“సుబ్బయ్యన్నయ్యకు ఒక ఆకు వేస్తావేం? రెండు ఆకులు కలిపి వేయించు” అంటున్నాడు.

వడ్డనలు మొదలయ్యాయి.

నేతి జారీ పుచ్చుకుని పేరు పేరునా అందర్నీ అడిగి వడ్డిస్తున్నాడు. “వంకాయ వదిలేయకూడదు, నిమ్మకాయపిండిన అరటికాయ కూరలో కరివేపాకు రుచి తమకు తెలియనిది కాదు” అంటూ మళ్ళీ కూర వడ్డింపించి ఆకలి పెంచుతున్నాడు. జనం ఆబగా తింటున్నారు.

“చుక్క కూర పప్పులో వూరమిరపకాయలు మిళాయించండి”

“పప్పుచారులో గుమ్మడి వడియాలు కలిపి చూడండి”

“వాక్కాయ పచ్చడిలో పెరుగు పచ్చడి నంజుకోవచ్చు. తప్పు లేదు.”

“ఇంకా విస్తట్ల మిగిల్చావేం. పూర్తి చేసి పాయసానికి కాళీగా వుంచుకో.....

“అప్పుడే మంచినీళ్ళు తాగెయ్యకు. మీగడ పెరుగుంది --” ఇలా ఎగసన తోస్తుంటే ఎవరాగలరు? జనం కలబడి భోంచేశారు. జన్మలో ఇంత దివ్యమైన వంట ఎరగమన్నారు. విస్తళ్ళముందునుంచి పైకి లేవడమే కష్టమైంది. అందరికీ తాంబూలాలు ఇచ్చిన తరువాత వంటవాళ్ళని కూర్చోబెట్టాడు బావగాడు. “కష్టపడి వండారు తినకపోతే ఎలా?” అని కొసరి కొసరి వడ్డించాడు. వాళ్ళ భోజనాలు కూడా అయిన తరువాత అందరికంటే ఆఖరున గాడిపాయి పక్కన ఓ చిన్న ఆకువేసుకుని తను కూర్చున్నాడు.

అప్పటికి కూరలు మిగలేదు.

ఓ గంట పప్పు, కాస్తంత పచ్చడి, గుప్పెడు పులిహోర, మిగిలితే అవే వడ్డింపించుకుని వంటరుచిని మళ్ళీమళ్ళీ మెచ్చుకుంటూ అందరి భోజనం తనే చేస్తున్నాను అన్నంత హాయిగా భోంచేశాడు. తనకేం మిగలేదనే బాధలేదు. నలుగురూ హాయిగా, తృప్తిగా, రుచిగా తిన్నారనే సంతోషమే ఆ బావగాడి తాంబూలపు పెదాలపైని చిరునవ్వు.*