పచ్చడన్నం

అన్నపూర్ణా కేటరింగ్ ఓనరు విశ్వం ఒక నూతన పద్ధతికి శ్రీకారం చుట్టేపనిలో నిమగ్నమై వున్నాడు. తల్లి అన్నపూర్ణమ్మ అండ వుండనే వుంది.

అసలు విషయం ఏమిటంటే కొత్తగా ఒక ఫంక్షన్ హాలు కట్టారు. ఈ మధ్య ఒక పద్ధతి అమల్లోకి వచ్చింది. ఫంక్షన్ హాలువాళ్లు వంటవాళ్ళనీ, సన్నాయి, బేండు వాళ్ళనీ, పూల అలంకరణా, వీడియో వగైరా సదుపాయాలన్నీ వాళ్ళే ఏర్పాటుచేసే విధానం పాటిస్తున్నారు.

అలా అయితే వాళ్ళకీ సుఖం. అటు ఫంక్షన్లు చేసే వాళ్లకీ సుఖం. క్రెడిట్ కార్డు జేబులో పెట్టుకొచ్చి ఫంక్షన్ చేసుకుని హాయిగా వెళ్ళిపోవచ్చు.

ఈ కొత్తగా కట్టిన ఫంక్షన్ హాల్లో కూడా అటువంటి పనివారికోసం ప్రయత్నాలు జరుగుతున్నాయి.

అందులో భాగంగానే అన్నపూర్ణా కేటరింగ్ వాళ్ళకి ఫోన్‌చేసి మీకో అవకాశం ఇస్తాను. నాకు నచ్చితే మీకే కాంట్రాక్ట్ ఇస్తాను అన్నారు.

అన్నపూర్ణా కేటరింగ్ వాళ్ళకి అప్పటికే మంచి పేరు ఉంది. యాభై నుండి అయిదు వందలమంది దాకా రుచిగా వండి వడ్డించగలరు. పెళ్ళిళ్ళ రోజుల్లో బాగాపనులుంటాయి. కానీ ఇలాటి హాలువాళ్ళతో ఒప్పందం కుదిరితే ఇంకా మంచిది. అందుకే ఈ వ్యవహారాన్ని ఆషామాషీగా తీసుకోకుండా మనసుపెట్టి పనిచేస్తున్నాడు.

మూసపద్ధతిలో పోకుండా కాస్త కొత్తదనం జోడిస్తే విజయం మనదే. ఈ మధ్యన బఫే భోజనాలన్నీ అచ్చుగుద్దినట్లు ఒకేరకంగా వుంటున్నాయి. కళ్ళుమూసుకుని కనిపెట్టవచ్చు ఎక్కడ ఏ పదార్థం వుందో?

ఆ అమెరికకు కూడా ఏదైనా వాస్తు వుందేమో మరి. హాలు నడిమధ్యన ఆకులూ కొమ్మలతో అలంకరించిన ఒక టేబులుంటుంది. దానిమీద ఖాళీప్లేట్లు, చెంచాలు, తరిగిన పచ్చికూరముక్కలూ, మొలకెత్తిన గింజలు, నూనె ఓడుతూ ఊరగాయలూ వుంటాయి.

కుడివైపున ఒక పొడవాటి బల్లమీద పూరీలూ, రొట్టెలు, ఉత్తర భారతదేశపు కూరలు, పలావు, పెరుగు పచ్చడీ, బజ్జీలూ వుంటాయి. చివరికంటా వెళ్ళి ఎడమ వైపు తిరిగితే దక్షిణాది వంటకాలు, కూరలు, పప్పు, సాంబారు, అన్నం, నెయ్యి, అప్పడాలు, వడియాలూ, పెరుగూ వుంటాయి. మరికాస్త దూరంలో మరోబల్లమీద మిఠాయిలు, హిమక్రీములూ, ఆపక్కనే కిళ్ళీలు.

ఆహారపదార్థాలకు అంత దూరాన ఎక్కడో విసిరేసి నట్లు ఓ బల్లమీద మంచి నీళ్ళుంటాయి. నూటికి ఎనభై విందుల్లో ఇదే విధంగా వుంటుంది.

మరికాస్త గొప్పవాళ్ళిచ్చే విందుల్లో ఇంకొన్ని అదనపు హంగులుంటాయి. మొదట్లోనే రాజస్థానీ వస్త్రాలు ధరించి రంగురంగుల తలపాగాలు పెట్టుకుని గిన్నెలూ, కుండలూ పెట్టుకుని చాట్ అందిస్తూ వుంటారు. తెలుగు రానట్టు నటిస్తూ హిందీలో మాట్లాడితేగానీ స్పందించరు. మరోపక్క అట్లువేసి అందిస్తూ వుంటారు. చివరన పళ్ళ ముక్కలుంటాయి. నడిమధ్యలో అందరికీ అడ్డం వచ్చేలా బండిచక్రం అంత పెనంపెట్టుకుని రకరకాల మిఠాయిలూ కలగాపులగం చేసి తవాస్వీట్ అనే కొత్త పదార్థం తయారు చేసి అందిస్తూ ఒకడుంటాడు.

అసలే భాగ్యనగరం జనానికి విందు పేరు చెప్తే కడుపులోంచి దుఃఖం తన్నుకొస్తుంది. అందరూ సిటీలోనే వుండడం వల్ల అందరికీ అసంఖ్యాకంగా బంధు మిత్రులుంటారు. డబ్బెక్కువైపోయిందేమో, వేడుకలూ ఎక్కువైపోయాయి. నిశ్చితార్థం, పెళ్ళి, సీమంతం, నామకరణం, పుట్టినరోజు, పెళ్ళిరోజు, ఓణీలు వేయించడం, వివాహ రజతోత్సవం, షష్టిపూర్తి, సహస్రచంద్ర దర్శనం. ఇలా లెక్కలేనన్ని వేడుకలు.

మరీ పెళ్ళిళ్ల రోజుల్లో అయితే నెలలో హీనపక్షం ఇరవై రోజులు విందులకి హాజరవ్వాలి. బోలెడంత దూరాలు. స్వంతకారులో వెళ్ళాలంటే ట్రాఫిక్ భూతం భయపెడుతుంది. ఆటోలోవెళ్తే వచ్చేటప్పుడు ఆటో దొరుకుతుందో, లేదో అని భయం. దొరికాక ఒంటినిండా నగలు ధరించిన ఆడవాళ్ళతో ఇంటికి చేరేదాకా భయం.

వెళ్లిరావడం ఒక ఎత్తు అయితే, అక్కడ భోజనం చెయ్యడం మరో ఎత్తు. వరుసగా నాలుగురోజులు విందుభోజనం చేసేసరికి నాలుక చచ్చుబడిపోతుంది. కాస్త పచ్చడి అన్నమో, పచ్చడి నంజుకుంటూ పెరుగన్నమో తింటే చాలు అనిపిస్తుంది. కానీ అలా మనకు నచ్చినట్లు తినడం అంత సులువు కాదు.

వెళ్ళాక స్టేజి మీదికి వెళ్ళి మనం తెచ్చిన బహుమతి అందించి ఆశీర్వదించి లేదా అభినందించి అప్పుడు వెళ్ళాలి భోజనానికి. మనం ఎంత ఆదరా బాదరా వెళ్ళినా మనకంటే ముందు వెళ్ళినవాళ్ళు అప్పటికే క్యూలో నిలబడి వుంటారు.

ఖాళీ పళ్ళెంలో నూనెలు కారిపోయే పచ్చడి కాస్త వేసుకుని క్యూలో నిలబడాలి. లేదా తిన్నగా అన్నందగ్గరికి వెళ్తే అక్కడా క్యూ వుంటుంది. మధ్యలో జొరబడదామంటే ధర్మదర్శనం క్యూలో నిలబడినవాళ్ళ మధ్యలో దూరిపోయిన వి.ఐ.పీ. వంక చూసినట్లు హీనంగా చూస్తారు క్యూలో వాళ్ళు. వడ్డించేవాళ్ళు కూడా వరుసలో వచ్చేవాళ్ళకే ప్రాధాన్యం ఇస్తారు.

ఇవతల నిలబడి పళ్ళెం జాపి 'నాయనా కాస్త అన్నం పెట్టు, బాబూ అన్నం పెట్టు' అని బతిమాలితే దయదలిచి కాస్త అన్నం వడ్డిస్తాడు. మరికాస్త ముందుకి వెళ్ళి మరోసారి అయ్యా బాబూ అని కాస్త నెయ్యి వేయించుకుంటే అప్పటికి పచ్చడన్నం తినడానికి కావలసిన పదార్థాలు సమకూర్చుకోవడం అవుతుంది.

అది తినడం మరో ప్రహసనం. బస్సులోపల ఖాళీ వున్నా ఫుట్‌బోర్డుమీదే వెళ్ళాడే సిటీబస్సు ప్రయాణీకుల్లా హాలుమధ్యలో ఖాళీవున్నా సామాన్యంగా అందరూబల్లల దగ్గరే నిలబడి భోజనాలు కానిచ్చేస్తూ వుంటారు.

శ్రీకృష్ణ పరమాత్మను గంపలో పెట్టుకుని యమునను దాటిన వసుదేవుడిలా పళ్ళెం నెత్తినపెట్టుకుని ఆ జనాలని దాటుకుని ఖాళీ జాగా వెతుక్కుని నిలబడి పచ్చడన్నం తినాలి. మరోసారి పచ్చడి కలుపుకోవాలన్నా, పెరుగున్నం తినాలన్నా మళ్ళీ ఈ అవస్థలన్నీ పడాలి. ఇంత యాతనవద్దనుకుంటే ఆ చాట్‌లూ, పూరీ, మసాలాకూరలూ తిని సరిపెట్టుకోవాలి.

అలా సరిపెట్టుకోవడం మన రక్తంలోనే లేదు. ఎన్నితిన్నా ఇంత మజ్జిగన్నం, పచ్చడి నంజుకుని తినకపోతే తిన్నట్టూ వుండదు, నిద్ర పట్టదు.

జనం పడుతూ వున్న ఈ పాట్లన్నీ గమనించి వాటి నివారణార్థం ఓ ఆలోచనచేసి తల్లికి చెప్పాడు విశ్వం.

"మరీ చాదస్థంగా వుంటుందేమోరా, అందరూ మెచ్చుకుంటారా?" అంది సందేహంగా అన్నపూర్ణమ్మ.

"మెచ్చుకుంటే ఈ కాంట్రాక్ట్ మనకొస్తుంది. నచ్చక పోతే వద్దుపొమ్మంటారు. అంతేగాని మనల్ని జైల్లోపెట్టరు కదా! వాళ్ళు వద్దన్నా మనమేం రోడ్డునపడం. మన పని మనకు వుండనేవుంది" అని ధైర్యం చెప్పాడు విశ్వం.

"ఆ మాటా నిజమే. అలాగే కానీ నా ఆశీర్వచనం నీకెలాగూ వుంటుంది!" అంది అన్నపూర్ణమ్మ.

"ఆశీర్వాదం మాత్రమే చాలదు. నీ అండదండలు కూడా కావాలి" అన్నాడు విశ్వం.

కొడుకు అడిగితే ఏ తల్లి కాదంటుంది?

మరునాడే ఫంక్షన్. అవడానికి పుట్టినరోజే అయినా పెళ్ళంత ఆర్భాటంగా చేస్తున్నారు. మిమిక్రీ, ఇంద్రజాలం ప్రదర్శనలు ఏర్పాటు చేశారు. బఫేడిన్నరు కూడా బ్రహ్మాండంగా అమర్చారు. మామూలు హంగులన్నీ యథాతథంగా వున్నాయి. మరోకొత్త ఏర్పాటు కూడా చేయబడింది. ఒక బల్లమీద అన్నం, ముద్దపప్పు, పచ్చళ్ళు, నెయ్యి, నూనె, నాలుగు స్టీలు గిన్నెలు అమర్చారు.

ఆ బల్ల వెనుక నిలబడి వుంది అన్నపూర్ణమ్మ. కెంపు రంగు పట్టుచీరె, మొహాన ఇంత కుంకుమబొట్టు, మెళ్ళో పగడాలూ, బంగారు గొలుసూ, నల్లపూసలూ, సాక్షాత్తూ అన్నపూర్ణలా నిలబడివుంది. ఇరుపక్కలా ఇద్దరేసి కుర్రాళ్ళు పంచె లాల్చీ వేసుకుని జరీకండువా నడుముకి బిగించి మొహాన అడ్డుపట్టెలూ, గంధం బొట్టు దానిమీద కుంకుమబొట్టు పెట్టుకుని అమ్మవారి పక్కన ప్రమథ గణాల్లా నిలబడివున్నారు. డిన్నరు ఆరంభమయింది.

ప్లేట్లు పుచ్చుకుని బయలుదేరిన వాళ్లు ఈ కొత్త ఏర్పాటు చూసి ఏమిటిది అని అడిగారు?

"పచ్చడన్నం, చేత్తో కలుపుకుని ఎంగిలి చేత్తో మారు వడ్డన చేసుకున్నా బావుండదు. చెంచాతో కలుపుకుంటే సరిగ్గా కలవదు. అందుకే ఈ ఏర్పాటు. కలిపి వేస్తాను ప్లేట్లో" అంది అన్నపూర్ణమ్మ ఆదరంగా.

వింతగా చూశారు అతిథులు.

అటు వచ్చిన వయసు మీరిన దంపతులకు ఈ పద్ధతేదో బాగానే వుందే అనిపించింది. "కాస్త గోంగూర పచ్చడి కలిపి పెట్టండి" అన్నాడాయన.

"పప్పు కలపమంటారా? వద్దా? నూనె వెయ్యమంటారా? నెయ్యా?" అని అడిగి తెలుసుకుని స్టీలు గిన్నెలో అన్నం, పప్పూ, గోంగూర పచ్చడీ, నూనె వేసి స్టీలు హస్తంతో కలిపి ఆయన పళ్ళెంలో వడ్డించింది.

చెంచాతో కాస్త అన్నం నోట్లో పెట్టుకునేసరికి జిహ్వ లేచి వచ్చింది ఆయనకి. అబ్బ అమృతంగా వుంది అనుకున్నాడు తృప్తిగా. ఆయన ఇల్లాలు ఆవకాయ, పప్పూ, నెయ్యి వేసి కలపమంది. రుచి చూసి తృప్తిగా నిట్టూర్చింది. అబ్బ ప్రాణానికి సుఖంగా వుంది. ఇక్కడే రెండు ముద్దలు తిని పెరుగన్నం తినేస్తే సరిపోతుంది. ఈ పూటకి గండం గడిచినట్లే! అనుకున్నారు.

వాళ్ళ సరదా చూసి మరికొందరు అటుగా వచ్చారు. ఇక తరువాత బారులు తీరారు. అన్నపూర్ణమ్మా, ఆవిడ అసిస్టెంట్లూ భేల్‌పూరీ కలిపే వాళ్ళలాగా టక టక లాడిస్తూ కలిపేసి అందిస్తున్నారు.

జనం ఆనందంగా తింటున్నారు. అమ్మమ్మా, నాయనమ్మా ముద్దలుకలిపి పెడుతుంటే తిని పెరిగిన బాల్యం మనది. ఒక పూట కూరా పులుసూ వండుకునేందుకు బద్ధకించి 'ఈ పూటకి పచ్చడి వేసుకు తినండి' అని ఇంటి ఇల్లాలు అంటే, వండిన అన్నం మెతుకు మిగల్చకుండా పచ్చళ్ళతో తినేసే అలవాటు మనది. అందులోనూ ఆ విద్యలో ఆరితేరిన అన్నపూర్ణమ్మ అమృత హస్తంకూడా తోడయ్యేసరికి ఇకచెప్పేదేముంది? మసాలా వంటల దగ్గర వున్న వాళ్ళు ఈగలు తోలుకుంటూవుంటే పచ్చళ్ళ కౌంటర్ దగ్గర కిటకిట లాడుతోంది.

దూరంనించీ ఇదంతా గమనిస్తూవున్న విశ్వం తృప్తిగా ఊపిరి పీల్చుకున్నాడు. ముందు జాగ్రత్తగా అన్నం, పప్పు, పచ్చళ్ళూ సమృద్ధిగానే ఏర్పాటు చేసే వుంచాడు.

అతిథులు తృప్తిగా భోజనం చేశారు. మీ మనవడి పుట్టినరోజు పుణ్యమా అని తృప్తిగా భోజనం చేశాం అని పార్టీ ఇచ్చినాయనని పొగిడి మరీ వెళ్ళారు.

వచ్చిన అతిథులను తృప్తిపరచగలిగినందుకు ఆయనా మనస్ఫూర్తిగా ఆనందించాడు. కేటరింగ్ వాళ్ళకి దండిగా బక్షీస్ ఇచ్చాడు. విశ్వం పాచిక పారింది. ఆ ఫంక్షన్ హాలు కాంట్రాక్ట్ అతనికే వచ్చింది.

ఆ రోజే మరో డిన్నరు. ఆ డిన్నర్‌లో పచ్చుళ్ళ టేబుల్ పక్కనే అల్లం, పచ్చిమిరపముక్కలు, కరివేపాకు కొత్తిమీర వేసి పోపు పెట్టిన పెరుగన్నం మరో టేబుల్ మీద పెట్టాడు. మరింతగా మెచ్చుకున్నారు జనం. ఈ ఆలోచన బావుంది. విందుకి అంటే భయపడుతూ వచ్చాం. ప్రాణానికి సుఖంగా వుంది అనుకున్నారు.

ఈ వార్త అతివేగంగా పాకిపోయింది. అందరు కేటరింగ్ వాళ్ళూ ఈ ఆలోచనని కాపీ కొట్టేశారు.

ప్రతి విందులోనూ సంప్రదాయ దుస్తులు ధరించిన వాళ్ళు వడ్డిస్తుండగా పచ్చడన్నం టేబులు ఒకటి తప్పనిసరి అయింది. ఏ ఫీట్లూ చెయ్యకుండా, చిరాకు పడకుండా సునాయాసంగా, కమ్మగా పచ్చడన్నం తింటూ ఏ పుణ్యాత్ముడికి వచ్చిందో ఈ ఐడియా అని విశ్వాన్ని తల్చుకుంటున్నారు.

స్వాతి, ఆగస్టు 2009