



కామెడ్ కథ

ఎప్పుడూ చిరునవ్వులు

చిందిస్తూ- ఒక ఆఫీసరులా కాకుండా తోటి

ఉద్యోగిలా కలిసివేసి పనిచేసే పద్మనాభరావు ఆఫీసుకు రాగానే నిప్పులు తొక్కిన కోతే అయిదు.

“నమస్కారం సార్! మంచిని కావాలా సార్?” అలవాటుగా అడిగాడు అటెండరు అప్పారావు.

“మంచి నీళ్లు కాదు, ఇంత ఎంత తలో చుక్కా నీట్లో కలుపుకుని అన్నాడు అగ్గిమీద గుగ్గిలంలా.

తలూపటం తప్పితే ఆలోచించ అప్పారావు, చేతులు ముడుచుకుని సార్!” అని కదలబోయేసరికి-

“ఏమిటి? నిజంగా ఎండిన పూల్. నీకసలు బుర్రలో ఆలోచన

చేస్తావ్?” చేతిలో ఆ కవరు ఆనందరావు మీదకు విసిరాడు ఆఫీసర్.

“ఏమయింది సార్?” హెడ్ గుమాస్తా అడిగాడు.

“ఆఫీసు మెయింటెనెన్స్, మంత్రి రిపోర్ట్ హెడ్డాఫీసుకు తయారుచేసి పంపమన్నామా? అతడు తయారుచేసిన ఆ రిపోర్టు ఏమిటో అందరికీ చదివి వినిపించండి” అన్నాడు సీరియస్ గా.

సైజులో వాటిని తరుక్కుని- ఊటలో వేసి జాతర మూత పెట్టి తెల్లని గుడ్డని పైన వేసి- తాడు కట్టాలి. నెల రోజుల తర్వాత తీస్తే ముక్క ఊట తింటానికి బాగుంటుంది.

ఇక కారపు ఆవకాయ-

ఇందులో బెల్లం ఒక్కటే మినహాయింపు. గుండా, ఉప్పు మ్మారాలు ఒక్కోపావు అధికం వెయ్యాలి. ఇంగువ కూడా ఓ పొట్లాం అధికం. వెల్లుల్లి వాడుకునే వారు రేకులు తీసి ఆవగుండా వేసిన్నాడే వేసుకుంటే ఆవకాయ ఘుమఘుమలాడి చవులూరిస్తుంది.

ఆ తరువాత తొక్కు పచ్చడి, మాగాయి మ్మారాలు చేసే విధానం” - అని మధమతి ఇంకా చదవబోతుంటే-

“ఇంక చాలమ్మా! ఇప్పటికే నోరూరిపోతోంది. ఏమయ్యా! ఇది ఆవకాయ అప్పడంకంపెనీ అనుకున్నావా? నువ్వేదో సిన్సియర్ వర్కర్వి అని నీకీ ఎస్టాబ్లిష్ మెంట్ సెక్షన్ అప్పగిస్తే- నీకేం తెగులుపట్టుకుందసలు? నువ్వేమయినా కేటరింగ్ బిజినెస్ ఒప్పుకున్నావా? నాకర్డం కావటం లేదు” అని తోక తొక్కిన త్రామ అయిపోయాడు ఆఫీసరు.

అతని ముందు కూర్చున్న స్టాఫ్ నవ్వాపుకోలేక పోతున్నారు. అదే మామూలు పరిస్థితిలో అయితే పడిపడి నవ్వేవారే. కానీ ఆఫీసరు ఉగ్రనరసింహ స్వరూపానికి భయపడి బలవంతంగా నవ్వాపుకుంటున్నారు.

ఏసీ రూంలో ఉన్నా ఆనందరావుకి చెమట్లు పట్టేస్తున్నాయి.

ఆనందరావుకి ఏం చెప్పాలో తెలీటం లేదు. అయోమయంలో పడిపోయాడు.

ఇదంతా అనంతలక్ష్మి అమాయకత్వం వల్ల జరిగిన అనర్థమే!

అనంతలక్ష్మి దీని అంతటికీ కారణం!

ఫెళ్లయిన నెల రోజులనాడే అనంతలక్ష్మిలో హైదరాబాదులో వేరింటి కాపురం పెట్టాడు ఆనందరావు. ఆఫీసు నుంచి ఆకలితో వచ్చిన ఆనందరావు అన్నం వడ్డించమన్నాడు.

బావురుమంది అనంతలక్ష్మి.

“ఏ... ఏమయింది లక్ష్మీ. చెప్పు... ఏడవకు” అని బతిమాలితే చెప్పింది. “నాకసలు వంట రాదండీ. ఓసారి స్టా మీద వేపుడు మాడిపోతుందని అమ్మ చూడమంది. నేను చూస్తూనే ఉన్నాను పొగలోచ్చాయి. గొట్టు వచ్చింది. అమ్మ గబగబా వచ్చి ‘అయ్యో అయ్యో! వేపుడు మాడిపోతుంటే చూస్తూ ఊరుకున్నావలే. స్టా కట్టేయవా?’ అని అరిచింది. ‘అదేమో నువ్వు చూడమంటే చూస్తున్నాను, ఇంకా చెప్పామనుకున్నాను’

ఆనందరావు-అనంతలక్ష్మి

నాకు ఏ నీళ్లు అక్కరలేదు” అన్నాడు అప్పారావు ప్రవర్తనకి, పద్మనాభరావు రులకీ చుట్టుప్రక్కల సీట్లలో ఉన్న కిసుక్కున నవ్వుకున్నారు. వచ్చిన నాటకు రానివ్వకుండా జాగ్రత్తపడ్డారు.

“ఇదిగో అప్పారావు, నిన్నే. ఇలా చిరాగ్గా పిలిచాడు.

“చిత్తం”

“తగలడమంటే పెట్రోలు పోసుకో, నిప్పం టించుకోనక్కరలేదు. ఇలా”

వచ్చి నిలబడ్డాడు.

“స్టాఫ్ అందర్నీ ఇక్కడకోసారి రమ్మను”

అప్పారావు అందరికీ ఆ కబురు చెప్పాడు. అందరూ చేస్తున్న పనులను ఆఫీసు గదిలోకి చేరుకున్నారు.

“ఆనందరావు వచ్చాడా?” ఎర్ర కోపం ముఖం నిండా ఆవరించగా అయిన.

“ఎస్. సార్!” ఆనందరావు పలికింది.

“నీకు బుద్ధుందా?”

“ఉంది సార్!” అనుకోకుండా చెప్పిన ఆనందరావు నాలుక్కరచ అందరూ నవ్వుకున్నారు.

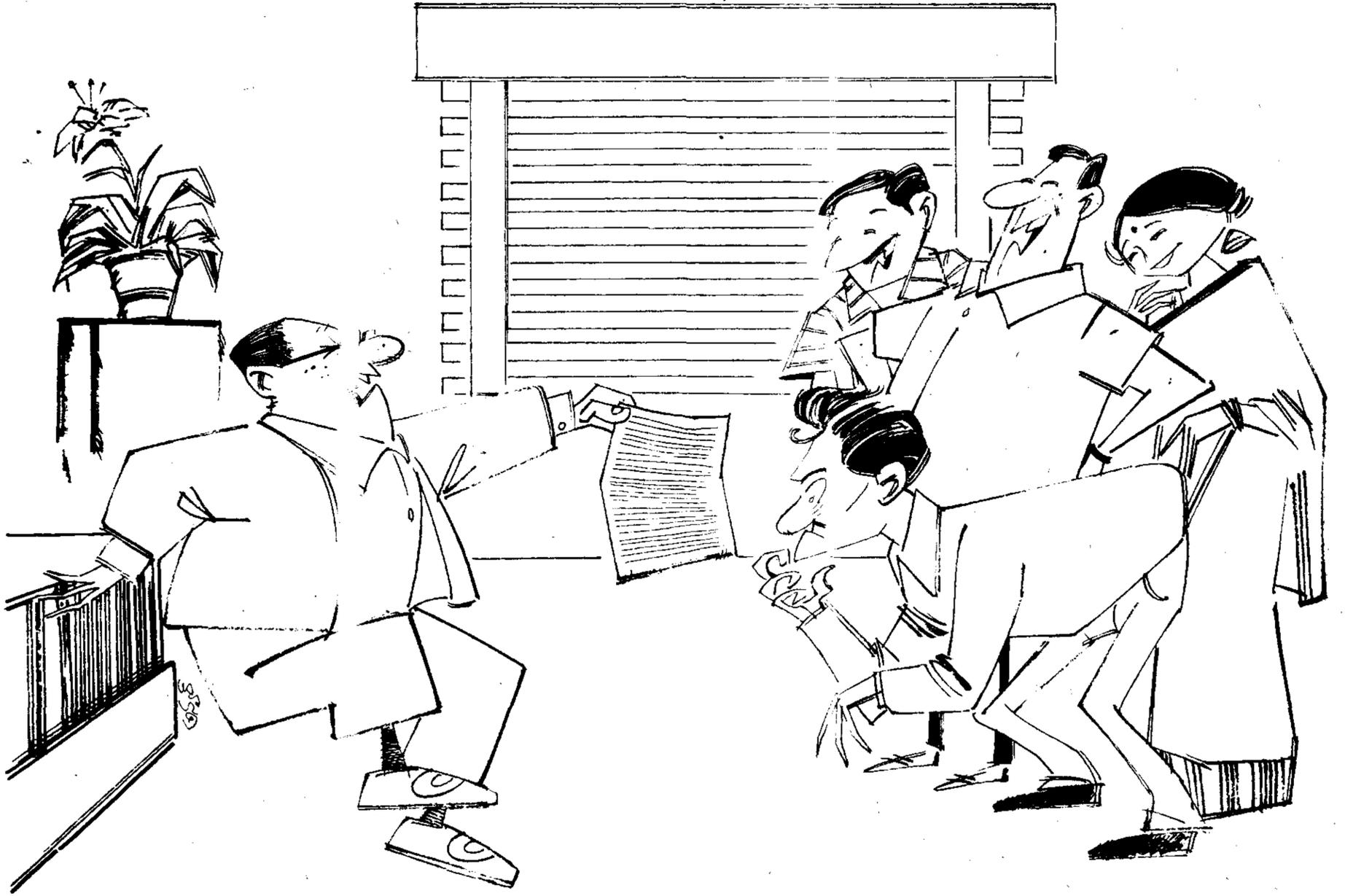
“బుద్ధుంటే ఇలాగేనా ఆఫీసు వర్క్

హెడ్ గుమాస్తా కళ్లజోడు సవరించుకుని, లేడీ స్వైన్ మధుమతికిచ్చాడు చదవమని. ఆమె చదవటం ప్రారంభించింది.

“బెల్లం ఆవకాయ చేసే విధానం:

పాతిక కోలంగోవా గానీ, కత్తెకరు మామిడికాయలుగానీ అప్పుడే చెట్టు నుంచి కోసినవి తెచ్చి ఒక దగ్గర ఉంచుకోవాలి. కాయలు లేవటానికి ముందే సన్నావాలు ముప్పావుకేజీ, గుంటూరు మిర్చి ముప్పావుకేజీ, ఒక కేజీ బెల్లం కోరుగా ముక్కలు చేసి ఉంచుకోవాలి. ఇంగువ ఒక పేకెట్ సరిపోతుంది. ముప్పావుకేజీకి కొంచెం తక్కువ సుమారు 650 గ్రాముల సాల్పును సిద్ధం చేసుకోవాలి. నూనె ఒక కేజీ రిఫండాయిలు ఉంచుకోవాలి.

కాయలను నాలుగు ముక్కలుగా చేసి, దబ్బలంతో జాగ్రత్తగా జీడి తీసేయాలి. జీడి తీసిన పుడు ముక్క రగుడుకాకుండా చూసుకోవాలి. ఒక ప్లాస్టిక్ బకెట్ బాగా తడిలేకుండా తుడిచి ముక్కల్ని వేస్తూ- దానిపై ఆవగుండా, ఉప్పు జల్లాలి. ముక్కలన్నీ వెయ్యటం అయ్యాక, ఇంగువ, బెల్లం వేసి- నూనె పోసి మూత పెట్టాలి. మూడు రోజుల తర్వాత తడి తగలని చేత్తో- ముక్కల్ని ఊడ్చి- చాపమీద ఎండ బాగా తగిలి నట్టు ఎండ బెట్టాలి. ప్రక్కనే ఊటపై జల్లెడ పెట్టి (తొక్కులు పడకుండా) ఎండ బెట్టాలి. ముక్కలు ఒరుగుల్లా ఎండాక-మనకు కావలసిన



అని నేనన్నాను. 'నయం!' అని మూక కితో ఆ వేపుడు అంట్లో పడేసి, మళ్ళీ కూచోచేసింది అమ్మ. మరోసారి కుక్కరు ఎలా బట్టాలో చెప్పింది. గేస్కోల్ పాడవటం వల్ల అమ్మ చెప్పి నట్టు కూతలు రాలేదు. నేను కూడా స్త్రాయి కదాని కూర్చుంటే- ధన్మని శబ్దం పేద్ద పాగతో ఇల్లల్లా అన్నం చిమ్మేసింది. అ తర్వాత అమ్మ నన్ను వంటింట్లోకి పంపలేదం" అని చెప్పి కళ్లు తుడుచుకుంది.

"సరే. ఈ పూటకి హోటలు నుంచి కేరియర్ తెస్తానే" అని కేరియర్ తెచ్చాను. ఆ మర్నాటి నుంచి తనే వంటావార్చా చేసి ఆఫీసుకెళ్ళేవాడు. ఎప్పుడయినా అనంతలక్ష్మి చేసే వంట చేయించినా ఆ మర్నాటికి ఉప్పో, కారం మరి ఉండేది కాదు. నోరు చిల్లుపడడమో, కం తిన లేక చిందులేయటమో జరిగేది.

ఇటు వంట పని- అటు ఆఫీసు పని ఆనంద రావుదే అయింది. ఓసారి పక్కంటి స్నేహితునికి జ్వరం వస్తే- వాళ్ళాయన అన్నం ఒక్క కే వండి ఆఫీసుకెళ్ళే- అనంతలక్ష్మి కూర పంపింది.

ఓ శ్రావణ మంగళవారం నాడు అనంతలక్ష్మి ఇంటికి ఆడవాళ్ళందరూ వచ్చి కూర్చున్నారు. మాటల మధ్యలో- "అనంతలక్ష్మిల వంటలెవరూ చెయ్యలేరు. మొన్నరోజు వంకా ముద్ద కూర చేసింది- నువ్వులపాడి పెళ్ళి ఎంత

బావుందో? ఆమధ్య జొరంలో ఉన్నప్పుడు పొట్లకాయ పెరుగుపచ్చడి- అల్లం అరటికాయ కూర చేసింది- జిహ్వ లేచొచ్చిందనుకో" అని ప్రక్కంటి పిన్ని- అనంతలక్ష్మి వంటల గురించి ఏకరవు పెడితే-

అనంతలక్ష్మి ఏమాత్రం తడుముకోకుండా-

"అయ్యో! నా ముఖానికంతసావే. నాకు అన్నం వండడం కూడా రాదు. నేను మా ఇంట్లో ఓసారి అన్నం వండితే- అది మాడిపోయింది. అడుగు పెచ్చుకట్టేసింది. మా అన్నయ్య 'అమ్మా! ఎవరన్నా, కూరలు వేపుళ్లు చెయ్యటం చూసాంగానీ లక్ష్మి అన్నం వేపుడు కూడా ఎంత బాగా చెయ్యగలదమ్మా!' అంటే- మా ఇల్లంతా ఒకటేగోల. నేనలిగి కూర్చుంటే- మా నాన్నగారం దరి మీదా- కేకలేసి- నన్ను వంటింట్లోకి పంపితే మా అమ్మని ఇంట్లోంచి గెంటేస్తానన్నారు. అప్పటి నుంచి వంటింటి ముఖమే తెలియదు" అంది.

"అయితే ఇప్పుడెవరు చేస్తున్నారు వంట మీ ఇంట్లో?"

"మా ఆయనే! ఉదయాన్నే లేచి- అన్ని పనులూ చేసి వంట చేసి నా భోజనం హోట్పా

కోలో సర్ది వెళతారు. మీకింకా తెలీదేమో- నాకు బెల్లం ఆవకాయ ఇష్టమంటే- ఆయన ఆ ఆవకాయ పెట్టారు. ఆయనకి గోదావరి బిల్లా ఆవకాయ ఇష్టమని 'బారామసి' కాయలు కొన్నా కున్నా ఆవకాయ పెట్టుకున్నారు. అప్పుడాలు చేస్తారు. మాగాయలు చేస్తారు. నిమ్మకాయ ఊరగాయ పెడతారు. మీకు తెలుసా? ఉల్లిపాయతో నిలువ పచ్చడి పెడతారు" అంది భర్త ప్రావీణ్యం గురించి గొప్పగా చెబుతూ, కళ్లు చక్రాలలా తిప్పింది అనంతలక్ష్మి.

"నిజమా? ఏమద్దొష్టం! ఏమద్దొష్టం! మా మొగుళ్ళు ఉన్నారు. స్నానం చేసి, తడిపిన లుంగీని కూడా పిండి ఆరేసుకోరు" అని ఒకామె అంటే-

"దేనికయినా పెట్టిపుట్టాలి" అని మరొకామె అంది.

ఆ మర్నాడు-

తడి తువ్వాలతో వంటింట్లో వంట చేస్తున్నాడు ఆనందరావు.

"ఆనందూ! ఆనందూ" అంటూ ఆనంద రావు ఆఫీసులో సూపర్నెంటు వచ్చాడు.

"ఎవరూ?" అంటూ పచ్చడి రుబ్బుతున్న ఆనందరావు ఓ చేత్తో గరిట, మరో చేత్తో నీళ్లు గ్లాసుతో బయటకొచ్చాడు.

పి.వి.బి.శ్రీరామమూర్తి

“ఏం చేస్తున్నావోయ్?” అని ఆనంద ఆకారం చూసి, “అయితే మా ఆవిడ మాట నిజమే అన్నమాట. ఏంట్లోయే చేస్తున్నావు?” అన్నాడు సూపర్నెంట్లు.

“ఆ... అదే సార్! పచ్చడి చేద్దావే, కరెంటు పోయింది. మరెందుకని...” అని కాని జడ్జి నవ్వు నవ్వాడు.

“ఏం పచ్చడిమిటి?”

“బీరకాయ ఉల్లి పెట్టి వండారం తొక్కు పచ్చడంటే నాకు తెగిష్టం. ఆయన బాగా చేస్తారో” అని అనంతలక్ష్మి వాక్యం చేసింది.

“నీ తప్పాదియ్యా! పాకశాస్త్ర ప్రవీణ న్నమాట. అసలు వంట మగాళ్లదేనంటే నలుడూ, భీముడూ ఎవరనుకున్నావు. అలా నువ్వు ఉల్లి నిలవ పచ్చడి బాగా చేస్తావట. చేసిన పచ్చడి రుచికి పంపింది మీ ఆవిడ. బాగుందోయ్. అక్కడి నుంచీ ఒకటిగోలూ ఆవిడ. ఇవాళో అయిదు కేజీల బండ్లు తెచ్చాను. కొంచెం పచ్చడి చేసి పెట్టవోయ్ ఓ.డి. ఇస్తావ్లే. ఆఫీసర్ గారు రెండ్రోజులు నీ పని నేను చూసుకుంటా. వస్తానోయ్ మన వద్దు” అని అతను సమాధానం వినకుండా పోతే- కుప్పకూలిపోయాడు ఆనందరావు.

“లక్ష్మీ! నా కొంప ముంచావు కదే. మన నయితే పర్వాలేదుగానీ ఇలా ఇంటింటికి చెయ్యమంటే నేనెక్కడ వచ్చేదే” అంటుండగానే-

పక్కెంట్లో డి.టి.ఓ.గారొచ్చి-

“ఆనందరావుగారూ! మీరే ఆపద్బంధపులు. ఇవి చేతులు కావు. కాళ్లను కోండి” అని తడి తువ్వలుతో ఉన్న ఆనందరావు దగ్గర ప్రాధేయపడ్డాడు.

“అయ్యో అయ్యో! తండ్రిలాంటి వారు. మీరు చేతులు పట్టుకుబ్రతిమాల తమా? చెప్పండి బాబాయిగారూ! ఏమయింది? ఆయనవసరం ఏమొచ్చింది?” అంది అనంతలక్ష్మి.

“ఏం లేదమ్మా! ఈరోజు మా అమ్మ గారి తద్దినం. వంటవాణ్ణి పెట్టుకున్నాం. వాళ్లకేదో సమస్య వచ్చిందిట. మరో వంటావిడ దగ్గరకళ్ళే ఆవిడా దొరకలేదు. మా ఆవిడకు జ్వరం. అయినా స్నానం చేసి మడి కట్టుకుంది. కానీ తూలిపో తోంది. ఆనందబాబు వంట బాగా చేస్తాడని తెలిసింది. నాయిన్నాయినా! ఈ పుణ్యం నీదే అవుతుంది. నువ్వే దేవుళ్లా కనిపిస్తున్నావు. నా మాట కాదనకు” అని

ఆయన బైతాయించాడు. ఆనందరావు గొంతుకలో వెలక్కాయపడింది. నెత్తిమీద పిడుగు పడింది. ఓ ప్రక్క సూపర్నెంట్లుకు ఉల్లి పచ్చడి, మరో ప్రక్కన డి.టి.ఓ.గారికి తద్దినపు వంట.

“అనంతలక్ష్మీ! నా కొంప ముంచావుకదే! నన్ను వంట వాణ్ణి చేశావుకదా! ఇక నాకు దారేదీ?” అని అయోమయంలో పడుతున్న ఆనందరావుని ఏమాత్రం పట్టించుకోని అనంతలక్ష్మి-“అయ్యో! అదెంత పనండీ! ఏమండీ, ఆ పచ్చడి సంగతి అలా ఉంచి, ముందు బాబాయిగారింటికెళ్లండి. మీరు వెళ్లండి బాబాయిగారూ! ఆయనపప్పుడే స్నానం చేసుకుని వస్తారు” అంది.

“అక్కడే బాత్రూం ఉంది. అక్కడ పంచా గావంచా కూడా సిద్దంగా ఉన్నాయి. మీ పిన్ని అసలే ఛాదస్తపు ఘటం” అని డి.టి.ఓ.గారు తన వెంటనే ఆనందరావుని తీసుకెళ్తా- “నేను సూపర్నెంట్లుగారికి ఫోన్ చేస్తాలే నాయనా!” అన్నారు.

ఆనందరావు కాళ్లు చచ్చుబడినట్టయి- అనంతలక్ష్మిని తిట్టుకుంటూ నడుస్తూంటే-“నిజంగా ఈయన నాకు దొరకటం నా భాగ్యం కదూ బాబాయిగారూ! ఎన్ని జన్మల పుణ్యమో!” అంది.

“ఎంత మాట”



డి.టి.ఓ.గారన్నారు. ‘నా శార్దం. నా ఖర్మ. నా దౌర్భాగ్యం’ గట్టిగా అరవాలనుకున్న ఆనందరావు నాలుక- ఎండలో ఎండపెట్టిన ఆవకాయ ముక్కలా అవటం చేత అరవలేకపోయాడు.

అప్పటి నుంచీ ఎవరింట్లో ఏ కార్యానికైనా వంట మనిషి కుదరకపోయినా అక్కడికి ఆనంద రావునే లాక్కుపోవటం- అనంతలక్ష్మి అతన్ని ఒప్పించి పంపటం అలవాటయిపోయింది.

వంటరాని ఆడవాళ్లంతా ఆనందరావుని సలహాలడగలానికి వస్తూంటే- కొంతమంది మెతక మొగుళ్లు చాటుగా ఆనందరావుని తిట్టడం కూడా జరిగింది. “నీ నుంచే మా బ్రతుకులూ తగలడ్డాయి” అని.

ఆ తర్వాత ఆనందరావు ‘వంటా-వార్నూ’ పుస్తకం రాసేందుకు మెటేరియల్ సమకూర్చుకున్నాడు. మొన్న రాత్రంతా ఇంట్లో పనిచేసుకున్న ఆనందరావు- ఏ కవర్లో ఏ కాగితం పెట్టాలో చెపితే- అనంతలక్ష్మి అతనికి సహాయం చేసింది. ఆ నిద్రమత్తులో ఎప్పుడు పెట్టేసిందోగానీ ఆ ‘వంటా వార్నూ’ మెటేరియల్ హెడ్డాఫీసుకు పంపాల్సిన కవర్లో పెట్టేసింది. అతనలాగే ఆఫీసర్

తెలెస్ సెన్సేషన్

ప్రేక్షకుల చేత మొదటి సినిమాతోనే ‘నువ్వనాకు నచ్చావో’ అని పించుకున్న ఆర్తి ‘అల్లరి రాముడు’లో జూనియర్ ఎన్టీయార్, ‘ఇంద్ర’లో చిరంజీవి సరసన నటించి అక్కి హీరోయిన్ గా మారింది. తాజాగా లవర్ బాయ్ మహేష్ బాబుతో ‘బాబీ’లో గ్లామరస్ పాత్ర పోషించనుంది. ఇండస్ట్రీకి వచ్చిన కొద్దిరోజుల్లోనే నటిగా మంచి పేరు తెచ్చుకున్న ఆర్తి మున్ముందు ఆ పేరుని ఎలా నిలబెట్టుకుంటుందోనని అంతా ఆసక్తిగా ఎదురుచూస్తున్నారు.

సంతకాలు చేయించి పంపేశాడు. ఇప్పుడిలా కొంప మునిగింది. “ఏంటీ? అలా గుడ్లప్పగించి చూస్తావేంటి? నిన్ను ఉద్యోగం నుంచి సస్పెండ్ చేయమన్నారు ఎండిగారు. నిన్ను సస్పెండ్ చేస్తున్నాను” అన్నాడాయన సీరియస్ గా. “సార్! పొరపాటయింది. ఇకపై ఇలాంటి తప్పులు దొర్లనివ్వను. ఇది మొదటి తప్పుగా భావించి మన్నించండి సార్!” కళ్లనీళ్లతో అర్దించాడు ఆనంద రావు. ఆనందరావు ఎఫిషియంట్ వర్కర్ కావటాన అందరూ అతన్ని సపోర్ట్ చేశారు. “సరే! నేను ఎండిగారికి చెప్తానులే. కానీ ఇది మీకూ హెచ్చరికే. అందరూ వళ్లు దగ్గర పెట్టుకుని పనులుచేసి, ఆఫీసుకు

మంచి పేరు తేవడానికి ప్రయత్నించండి" అని ముగిస్తున్నంతలో- ఫోన్ మోగింది. హలో... నమస్తే సార్! అలాగే... అలాగే. ఇంకే రిలీవ్ చేస్తా. నమస్తే సార్. ఉంటా సార్!" అని ఫోన్ పెట్టేసి, "మన సమస్యకు పరిష్కారం ఎండి గార్నించి ఫోన్. ఆనందరావుని ప్రమోషన్ మీద హెడ్డఫీసుకు బదిలీ చేస్తున్నారు. ఈరోజే రిలీవ్ చేయమన్నారు. రేపు ఫ్లయిట్ బాంబే వెళ్తున్నారట" అన్నాడు ఆఫీసర్. ఆ తర్వాత ఆనందరావు వైపు చూసి-

"మిస్టర్ ఆనంద్! కంగ్రాట్స్" అన్నాడు. "సార్! నాకేం అర్థం కావటం లేదు. ఇది నిజంగా నిజమా? తప్పు చేస్తే రివర్స్, సస్పెన్షన్, ఊష్టింగ్ ఇస్తారు. నాకు ప్రమోషనేంటి సార్?" అన్నాడు. "అదే, అంటుబట్టేం లేదు మాక్కూడా?" అన్నాడాయన గడ్డం సరిచేసుకుంటూ.



"లక్ష్మీ! ఉద్యోగం ఉడుతుందన నున్నాను. కానీ ప్రమోషన్ అయింది. ఇక అక్కడ ఉన్నా నా వంటావార్సా గురించి చాటింపులు వెయ్యక నోరు మూసుకో. లేకపోతే తద్దినం తలలూ, పెళ్లివంటలూ చెయ్యలేక చస్తున్నా" అన్నాడు ఆనందరావు సీరియస్ గా.

"ఏమండీ! ఆ బొంబాయిలో పుడూ బాంబులూ, పేలుళ్లూ. భయం వయంగా వుంటుందండీ. ఎలానో-బతిమాలి కట్టా (ట్రాన్స్) ఫర్ కేన్సిల్ చేయించుకోండి. మనం లేకపోతే చుట్టుపక్కల వారు ఉండలేరటండీ! మీ చేతి వంటకాలు తినకపోతే డి.టి.ఓ. ప్రిగారికి భోజనం హితవు కాదుటండీ. మీ చేసిన కూరలు తిన్నాకే ఆవిడ ఆరోగ్యం బాగుందిట" అని బుజ్జగిస్తున్నట్టు అంది అనంతలక్ష్మి.

"లక్ష్మీ! నువ్వు గ్రాడ్యుయేషన్ ఎక్కడ చేశావో నాకర్థం కావట్లేదు. నేనొక్క ఊణం కట్టా ఉండను. కంప్యూటర్లో నాకున్న ఫైలర్ తంతలా మరుగునపడి నీనుంచి వంటవాడి వతారం ఎత్తాల్సి వచ్చింది. నేనికేం చేస్తే ఇక్కడ ఉండను. ఉండనుగాక ఉండను" అని శివ ఉండవం చేశాడు ఆనందరావు.

"ఏం చేస్తాం. సరే మీ ఇష్టం" నీర్నయన అంది అనంతలక్ష్మి.



"కూర్చో మిస్టర్ ఆనంద్" "పర్వాలేదండీ!" వణుకుతూనే నిలుచు న్నాడు ఆనందరావు. "నిన్నిక్కడకు ప్రమోషన్ మీద తీసుకో

చ్చింది ఎందుకో తెలుసా?" కళ్లజోడు సవరించు కుంటూ అడిగాడు ఎండి.

"తెలీదండీ!" "ముందు కూర్చో" ఎండి బెల్లు కొట్టాడు. అటెండరు వచ్చాడు. రెండు కూర్ (డింకులు తెమ్మన్నాడు.

"ఇది నా ఇల్లు, ఆఫీసు కాదు. భయం లేదు. కూర్చో. నేనూ తెలుగు వాణ్ణి. తెలుగు వాళ్లంటే నాకు వల్లమాలిన అభిమానం. బైదిబై, నీకిదే ఆఫీసు. తెలుగు వంటకాలు తిని కొన్నేళ్లయిపోయింది. మా ఆవిడ వంటల్లో శక్తి సన్నగిల్లింది. ఇక్కడ కుక్కకి మడీతడీ తెలీదు. సో- నీకు మార్నింగ్ తొమ్మిది వరకూ- సాయంకాలం ఏడు నుంచి ఎనిమిది వరకే పని. నువ్వు మడి కట్టుకుని ఆవిడకు కావలసిన వంటలు వండి పెట్టడమే. బయట ప్రపంచానికి ఈ విషయం తెలియని వ్వను. నువ్వు చింత చిగురు పప్పు, పచ్చడి బాగా చేస్తావట. మొన్న నువ్వు పంపిన పొరపాలు కవరుని మా ఆవిడ జిరాక్స్ తీయించి చదువుకుంది. ఆ రాత్రి ఆమె సలహా ఇచ్చింది. నీకు ప్రమోషన్ ఇచ్చి- ఇక్కడకు రప్పించమని. నువ్విందుకు ఇష్టం పడితే సరి! లేదా, ఇదిగో ఇది చూడు" అని మరో కాగితం అందించాడు.

అది ఊష్టింగార్డరు. నిలువునా పెనుగాలిలో లతలా వణికిపోయాడు ఆనందరావు.

అతని బుర్ర మొద్దుబారిపోయింది. మరో ఆలోచన రాలేదు.

"సార్! మీ కండిషన్ కి నేను అంగీకరిస్తాను. కానీ, ఈ విషయం రెండో కంటికి తెలీనివ్వకండి సార్. ఇది నా స్పెషల్ రిక్వెస్ట్" మెల్లిగా అన్నాడు ఆనందరావు.

"ఓకే. కంగ్రాట్స్. ప్రోసీడ్!" కరవాలనం చేశాడు ఎండి.

అప్పుడే పెళ్లా?
 "మీ పెళ్లెప్పుడు?" అంటే ఇలాంటి జవాబులే ఇస్తారు తారలు. తమకింకా పెళ్లి వయసు రాలేదంటారు. ఈ విషయం గురించే నటి జ్యోతికని అడిగితే "నేనప్పుడే పెళ్లి చేసుకోవాలనుకోవడం లేదు. ఇంకా మంచి పాత్రలు చేసి, మంచి నటిగా గుర్తింపు తెచ్చుకున్నాక పెళ్లి చేసుకుంటాను" అంటోంది.



పుస్తకం చదువుతోన్న అనంతలక్ష్మి ఫోన్ రింగవంటతో వెళ్లింది. "హలో..." "నేనమ్మా ఎండి బాబాయిని"

"నమస్తే బాబాయి. ఏంటి చెప్పండి" "మీ ఆయన నిజంగానే పాకశాస్త్ర ప్రవీణుడమ్మా. అతని వంటలు తింటుంటే అమృతం తాగుతున్నట్టుంటోంది. కానీ, ఎంతకాలం అతనికి పనిపెట్టుంటు చెప్పు, పాపం..." అన్నాడు ఎండి.

పకపకా నవ్వేసింది అనంతలక్ష్మి. "నాకు త్వరలో బాబో, పాపో పుట్టబోతున్నారు. ఆ తర్వాత నేను నా పనులు స్వంతంగా చేసుకున్నంత వరకూ. అంతవరకూ అది రహస్యంగా ఉంచండి"

"మొత్తంమీద బాగా సాధించావే"

"ఇంకా చాలదు బాబాయ్ నిజంగా అయితే. లక్ష కట్నం తీసుకుని అది చాలదూ, ఇది చాలదూ అని వాళ్లక్కయ్యలూ, బావలూ... పెళ్లిపీటల మీద నుంచి లేచిపోమంటే, ఇతను లేచిపోవటమేనా? నాన్నా అమ్మా ఎంత ఏడ్చారో తెలుసా? అక్కయితే అక్కడే ఆ సంబంధం వదిలేసుకోమంది. అప్పుడే నేను గమనించాను- ఇతడెత్తువారి చేతిబిడ్డడని. మీరే ఈయనకి ఎండిగారని. మా విజయ చెప్పటంతో నా కసి తీరింది" అంది.

"ఓకే. నీ పర్మిషనయితే మీ ఆయనకి విముక్తి కలిగిస్తా. ఉంటా"

"బై"

