

“ఎట్టెట్టా?” ఆశ్చర్యంతో నోరు తెరిచేశాడు వెంకట స్వామి. “మామిడిపళ్లని ఇమా నంలో కువైట్ కి పంపించి అక్కడ అమ్మిస్తావా?”

“రాయుడి చిరునవ్వులో అతి శయం. “కువైట్ కాదు- సింగ పూర్, మలేషియా లకి పంపిస్తున్నాము.”

“సింగపూరా? అదెక్కడ? నర్సాపురానికి దగ్గరా?”

“కాదు బాబాయ్!” నవ్వాపుకుంటూ అన్నాడు రాయుడి కొడుకు వంశీ.

“సింగపూర్ ఎక్కడందంటే...” వరల్డ్ మేప్ తెచ్చి చూపించినా వెంకటస్వామికి అర్థమవదని స్పష్టమై అన్నాడు. “సింగపూర్ చాలా దూరంలో వుంది. మెడ్రాస్ నుంచి విమానంలో మూడున్నర గంటల ప్రయాణం. అక్కడి మనుషులు, భాష అన్నీ వేరు.”

ఆ చిన్న పల్లెటూళ్లో పనికోసం కువైట్ వెళ్లిన వాళ్లున్నారు. వాళ్లు ఎప్పుడైనా స్వదేశానికొచ్చి స్వంత ఊరికొస్తే వాళ్ల మెడలలోని బంగారు గొలుసులని, వాళ్లు ధరించిన ఖరీదైన బట్టలని అబ్బురంగా, అసూయగా చూసే ఆ ఊరి జనానికి అలాంటిదే మరో దేశానికి మామిడిపళ్లని విమానంలో ఎగుమతి చేసి రాయుడు లక్షల లాభాన్ని కళ్లజూడబోతున్నాడని మాత్రం తెలుసు.

ఆ ఊళ్లో ఏ ఇద్దరు వ్యక్తులు కలిసినా రాయుడు కొత్తగా ప్రారంభించబోయే వ్యాపారం గురించే చర్చించు కుంటున్నారు.

విమానంలో అంత దూరం మనిషి వెళ్లడానికే బోలెడు డబ్బు ఖర్చవుతుంది. మామిడిపళ్లు పంపడానికి, ఇంకెంత ఖర్చవుతుంది? లాభమూ దానికి తగ్గట్టుగానే వుంటుంది- అని కొంచెం తెలివైన వ్యక్తి కట్టిన అంచనా అందరినీ ఆలోచనలో పడేసింది.

విమానంలో అంత దూరం కాదు పంపడమంటే వందో, రెండు వందలో పంపరు కదా! పెద్ద



# అందరి కందు

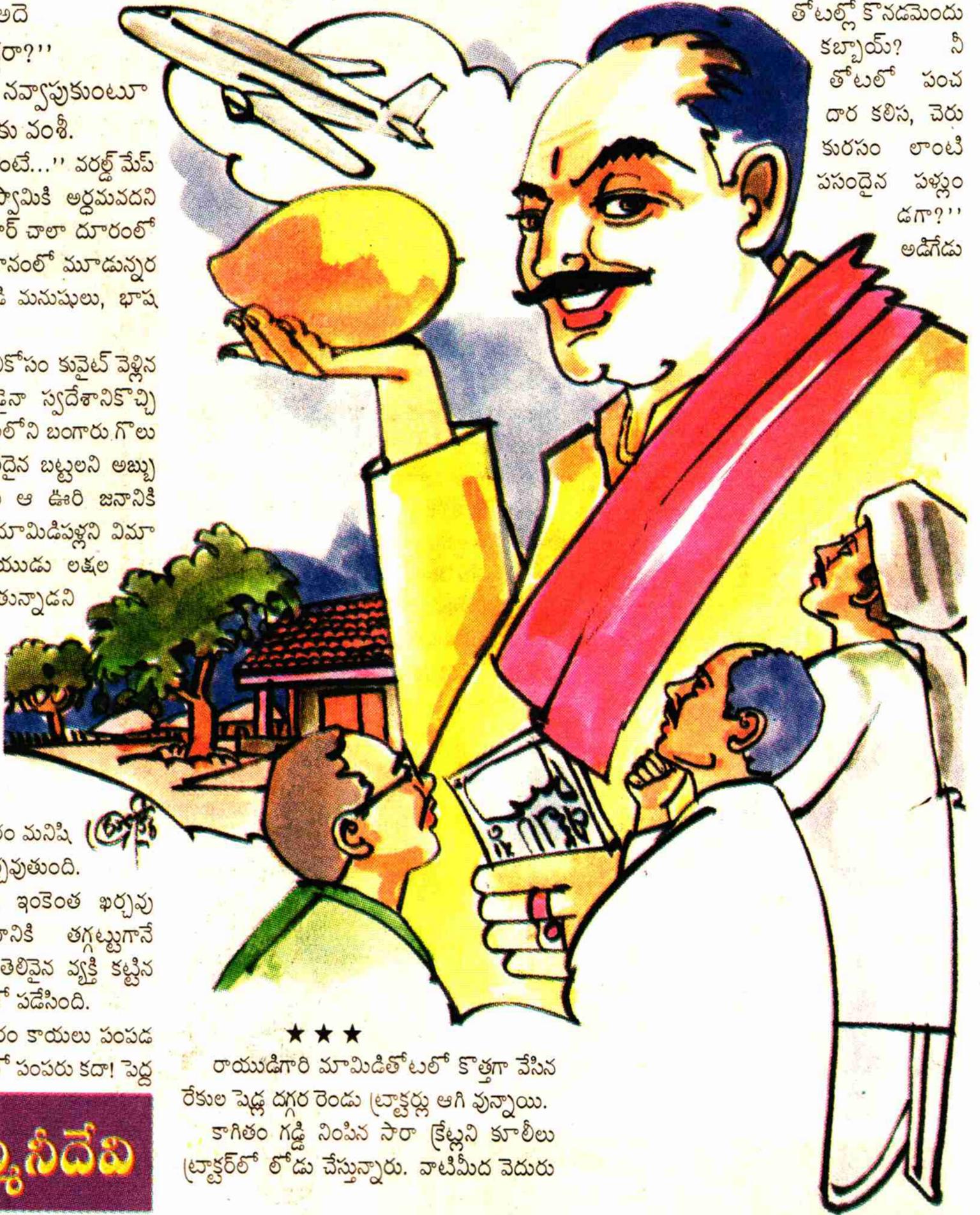
మొత్తంలోనే పంపిస్తారు. అందుకు అయ్యే ఖర్చు, వచ్చే లాభం అన్నీ బేరీజు వేసుకుంటూ, రాయుడికి ఎంత మిగులుతుందో ఊహగానాలు మొదలయ్యాయి.

“ఇంజనీరింగ్ చదివిన రాయుడిగారబ్బాయి ఉద్యోగం చెయ్యనని, వ్యవసాయం చేస్తానని ఈ పల్లెటూరికి వచ్చినప్పుడే అర్థమయింది ఇలాంటి పెద్ద ఎత్తులో వున్నాడని” అన్నాడు వెంకటస్వామి.

గడంబీలు, మామిడికాయ కోసే ఎత్తైనలు. అక్కడంతా సందడిగా వుంది. పని చెయ్యడానికి వచ్చే కూలిజనం కంటే చూడ్డానికి వచ్చిన జనం ఎక్కువయిపోయారు.

జీపులో వంశీతోపాటు మరో నలుగురు మనుషులు ఎక్కారు. ముందు జీపు, ఆ వెనుకనే ట్రాక్టర్లు బయలుదేరాయి.

“కాయ బయటివాళ్ల తోటల్లో కొనడమెందుకబ్బాయ్? నీ తోటలో పంచదార కలిస, చెరుకురసం లాంటి పసందైన పళ్లుండగా?” అడిగేడు



★ ★ ★

రాయుడిగారి మామిడితోటలో కొత్తగా వేసిన రేకుల పెద్ద దగ్గర రెండు ట్రాక్టర్లు ఆగి వున్నాయి. కాగితం గడ్డి నింపిన సారా క్రేట్లని కూలీలు ట్రాక్టర్లో లోడు చేస్తున్నారు. వాటిమీద వెదురు

**హోతా పట్టిసీదేవి**

రామయ్యచౌదరి.

“ఆ దేశంలోని మనుషులు ముక్కలు కోసుకోడానికి వీలయిన బంగినపల్లి లాంటి పళ్లు తప్ప రసాలు తినరు బాబాయ్!”

“ఏమిటి!” ఆశ్చర్యపోయాతను. “ఇంతకీ ధర ఏమాత్రం పెట్టావేమిటి?”

“టన్ను పద్దెనిమిది వేలు”

చౌదరికి నిలువుగుడ్లు పడ్డాయి.

“కిందలేడు టన్ను ఎనిమిది వేలుండేది కద బాబాయ్!”

“అది ఇక్కడనుంచి ఇతర రాష్ట్రాలకి ఎగుమతి చేసినప్పటి ధర. ఇప్పుడు దేశం దాటి వెళ్లే ఈ పళ్లు మచ్చ, మంగు ఏమీలేకుండా ఏరేరి కొయ్యాలి. కాయ చెట్టు నుంచి కోసేటప్పుడు చిన్న బ్లేడు గాలు పడినా వాళ్లు పళ్లు కొనరు. ఈ వ్యాపారంలో కాయ కొయ్యడానికో ప్రత్యేకమైన పద్ధతి వుంది. పండుకు తొడిమె, ఐదు నుంచి ఏడు సెంటీమీటర్ల పొడవు వుండేలా స్టీలుకత్తెరతో కత్తిరించుకోవాలి. తరువాత స్ప్రేకింగ్ హాసుకు తీసుకుపోవడానికి ముందు, తొడిమె పొడవు ఒక సెంటీమీటరు వుండేలా తిరిగి కత్తిరించుకోవాలి. అలా చేసినప్పుడు మామిడికాయ సొన కాయల మీద పడే ప్రమాదం వుండదు. ఇదంతా చూస్తే తప్ప, చెప్పే అర్థం కాదు. రాత్రి మన తోటలోకి రా. కాయలు ఎలా స్ప్రేక్ చేయిస్తానో చూద్దువుగాని.”

ఇక్కడ టన్ను పద్దెనిమిది వేలు పెట్టి కొన్న మామిడిపండ్లు సింగపూర్ మార్కెట్లో ఎంత ధర పలుకుతాయో రాయుడికి ఎంత లాభం వస్తుందో చౌదరి ఊహకి అందలేదు.

★ ★ ★

రాత్రి ఎనిమిది గంటలకే తోటలో హడావుడి మొదలయింది. ల్యూబులైట్లు వెలుతురులో అక్కడ పట్టపగలులా వుంది. ఒకవేళ కరెంటు పోయినా లైట్లు వెలగడానికి జనరేటర్ సౌకర్యం వుంది.

మగకూలీలు బ్రాక్టరులో నుంచి మామిడికాయలతో బరువుగా వున్న క్రేట్స్ ని దింపుతున్నారు. కాగితం గడ్డి మధ్య వున్న కాయలని జాగ్రత్తగా తీసి ఖాళీ క్రేట్సులోకి మారుస్తున్నారు.

కూలీలు కాయలున్న క్రేట్సుని సర్ప్ నీటిలో ముంచడం చూసి అందరి ముఖాలలో ఆశ్చర్యం. మామిడిపండు తినేముందు కడుక్కోవడం తెలుసు వాళ్లకి. ముగ్గుబెట్టే ముందు కడగడం వాళ్లు పుట్టి బుద్ధి గిన తరువాత చూడలేదు మరి.

అరగంట తరువాత సర్ప్ నీటిలో నానిన కాయలని పాతగుడ్డతో బాగా

రుద్ది, మంచినీళ్ల కుండీలో కడిగారు. తరువాత మరో కుండీలోని నీళ్లలో కెమికల్ కలిపి (పేరు వ్రాయకూడదు) అందులో మామిడికాయలని నానబెడుతుంటే అందరూ నోళ్లు తెరుచుకుని చూశారు.

అరగుడుగుల పొడుగు, నాలుగడుగుల వెడల్పు వున్న స్పాంజిముక్క మీద వరసగా నాలుగైదు పాత చీరలని వేసి, కెమికల్ నీటిలో నుంచి మామిడికాయలని తీసి దానిమీద వేశారు. కాయలని అరగం లసేపు ఫ్యాన్ గాలికి ఆరబెట్టి, చేతులకి గ్లవ్స్ వేసు కున్న ఆడకూలీలు గుంపుగా కూర్చుని పాత బట్టలతో ఒక్కొక్క కాయని తడి లేకుండా తుడుస్తున్నారు.

“ముచిక దగ్గర గట్టిగా నొక్కి తుడవండి” ప్రోసెసింగ్ ని పర్యవేక్షిస్తున్న వంశీ ఆదేశిస్తున్నాడు.

అట్టపెట్టెలలో టిష్యూ పేపరు చుట్టిన కాయలని సర్ది ఆడకూలీలు అందిస్తుంటే వాటిని ఎలక్ట్రానిక్ కాటాపై వంశీ తూకం వేస్తున్నాడు.

స్లాస్టిక్ స్ట్రాపులతో పెట్టెమూత కదలకుండా బిగించి, ఎయిర్ వే, బిల్ నెంబరు వ్రాసిన స్టిక్కర్లని అతికించాడు- చదవడం, వ్రాయడం వచ్చిన ఒక వ్యక్తి.

తెలతెలవారుతుండగా బాక్సులన్నీ రెడీ అయినాయి.

పట్నం నుంచి వచ్చిన వేన్ లో బాక్సులు సర్ది, పైన బార్ఫాలిన్ కట్టారు. డ్రైవర్ తో పాటు రాయుడికి నమ్మకమైన మనిషి కూడా వేన్ ఎక్కాడు. వ్యాన్ కదలబోతుండగా వంశీ కొబ్బరికాయ దిగతుడిచి కొట్టాడు.

వేన్ ముందుకి సాగిపోయింది. అబ్బురంగా చూస్తున్న జనంలో నుంచి రకరకాల ప్రశ్నలు.

“అయితే అబ్బాయ్... వేన్ ఎక్కడిదాకా వెళుతుంది?” వెంకటస్వామి అడిగాడు.

“మెండ్రాస్ ఎయిర్ పోర్టు వరకు” వంశీ చెప్పాడు.

“రంగులో ముంచిన పచ్చికాయలు ఎప్పటికి

ముగ్గుతాయి?”

“సరుకు సింగపూర్ చేరేటప్పటికి ముగ్గుతాయి. ఇంకా పాతిక పళ్లు మిగిలే వున్నాయి. మూడు రోజులు ఆగి మా ఇంటికి రండి. పళ్లు రుచి చూద్దురుగాని” దర్పంగా నవ్వేడు.

★ ★ ★

మూడు రోజుల తరువాత రాయుడి ఇంటికి పాతిక ముప్పైమంది జనం బంతి భోజనానికి తరలి వచ్చినట్టు వచ్చారు.

వాళ్లకి మామిడికాయలని వట్టిగడ్డిలో ముగ్గుయ్యడం తెలుసు. మామిడిపండ్ల వ్యాపారులు కార్పెడ్ ని గుడ్డలో చుట్టి, పచ్చి మామిడికాయలని త్వరగా ముగ్గులా చేస్తారని తెలుసు. కాని మందులో ముంచిన మామిడిపండ్ల రుచి ఎలా వుంటుందో తెలియదు.

రాయుడి దగ్గర పనిచేసే జీతగాడు గంపతో లోపలికి తీసుకెళుతున్న మామిడిపండ్లని చూసి అందరూ కళ్లారాడం మర్చిపోయారు. పసుపు, నారింజల మిశ్రమంలో ఎక్కడా మచ్చ, మంగు లేకుండా సమాంతరంగా ముగ్గువున్న ఆ పండ్లని చూసి వాళ్ల నోళ్లలో లాలాజలం వూరిపోతోంది.

పది నిమిషాల తర్వాత పళ్లెంలో తెచ్చిన పండ్ల ముక్కలని జీతగాడు అందరికీ పంచాడు.

పండుముక్కని ముందు తిన్న రాయుడు ‘ఇంత చప్పగా వుండేమిటా?’ అనుకున్నాడు. వంశీ ముఖంలో కూడా అదే భావం ప్రస్ఫుటమయింది. కాని దాన్ని బయటపడనివ్వకుండా “చాలా బాగుంది” అన్నారెద్దరూ.

ఆ పండ్లని తిన్న అందరి ముఖాలలో అదే భావం ద్యోతకమయింది. కాని, ఆ మాట పైకి చెప్పే బాగుండదని సంశయం.

“చాలా రుచిగా వున్నాయి” అన్నారు.

ఏ పండ్లనైనా పక్వానికి వచ్చాక కోసి ముగ్గుబెడితే వాటి రుచి వేరు. కాని, పక్వానికి రాని కాయలని అసహజమైన పద్ధతిలో ముగ్గుబెడితే దాని రుచే మారిపోతుంది.

కానీ అసలు రుచి తెలిసినవారెందరు? మామిడిపండ్ల రుచి ఎలా వుంటేనేం, రాయుడు మొదలుపెట్టిన ఎక్స్ పోర్ట్ బిజినెస్ మూడుపువ్వులు-ఆరుకాయలుగా వుంది. చుట్టుపక్కలన్న మామిడి తోటలలోని బంగినపల్లి కాయల ధరలకి రెక్కలోచ్చి ముక్కలని తాకాయి.

సామాన్యడికి బంగినపల్లి మామిడిపండు అందని పండు అయింది.

☆

