

ఉప(సం)హారము

తెలుగువారి విందు-బహు పసందు

ఇంతసేపూ హాస్య కథాంబుధిలో ఓలలాడారు కదా!

తెలుగువారు జనప్రియులు, భజనప్రియులే కాదు, భోజనప్రియులు కూడా! అందుకే అనేక ఆహార పదార్థాలను తమ ఇంటిపేర్లుగా పెట్టుకున్నారు. అటువంటి ఇంటిపేర్లుగల తెలుగువారు ఒకచోట జేరి 'నభూత్ నభవిష్యతి' లెవెల్లో విందు ఇయ్యాలనుకుంటే ఆ విందు ఎంత పసందుగా ఉంటుందో చూద్దాం! రండి... భోజన తాంబూలాలు స్వీకరించండి.

అనేకమంది భోజనప్రియులైన తెలుగు పెద్దలు ఒకచోట సమావేశమై కనీ, వినీ ఎరుగని రీతిలో విందు ఇయ్యాలనుకున్నారు. వారు తమకి ఇష్టమైన పదార్థాలతో వంటకాలు తయారుచేసి స్వయంగా వడ్డించడానికి వచ్చారు.

ఆ వైనం ఎలా ఉందంటే...

అరిటాకుల పైడిరాజుగారు హాలులో అరిటాకులు పరిచారు.

జలం చంద్రారెడ్డిగారు ఆ అరిటాకులపై నీరు చిలకరించి తుండుతో తుడిచారు. ఉప్పు లక్ష్మణరావుగారు ఆకుల్లో ఒకపక్కగా ఉప్పు వడ్డించారు. పచ్చళ్ళ సుబ్బన్నగారు నాలుగు రకాల పచ్చళ్ళను వేశారు.

ఎన్ని పచ్చళ్ళన్నా ఆవకాయకు సాటి మరేదీ రాదు. అందులోనూ... ఇది ఊరగాయ కాలం. "కొత్త ఆవకాయ ఆరగించండి" అంటూ మామిడి వెంకయ్యగారు ఆవకాయ వడ్డించారు. మామిడి శేషావతారంగారు, పప్పు సోమేశ్వరరావుగారు కలిసి మామిడికాయ వేపుడు చేశారు.

పొన్నగంటి తెలగనామాత్యులు పొన్నగంటితో పాడి పప్పుకూర చేశారు. వంకాయల సత్యనారాయణగారు వంకాయ గుత్తికూర చేశారు. అల్లం వెంకటేశ్వరరావు, బెల్లపు ముఖర్జీగారు గుమ్మడికాయ బెల్లం కూర చేశారు. చేమకూర సత్యనారాయణగారు చేమ దుంపల వేపుడు చేశారు. కందా భీమశంకరంగారు, బచ్చలి బంగారాజుగారు కందా బచ్చలి కలగలపు కూర చేశారు. తోటకూర రఘుగారు, వడియాల వెంకట్రావుగారు కలిసి తోటకూర ఇగురు చేశారు. అప్పడాల లక్ష్మయ్యగారు అప్పడాలు వేయించి తెచ్చారు.

కందుల మల్లికార్జునరావుగారు తెలుగువారు ముచ్చటగా గన్ పాడర్ అని పిలుచుకునే కందిపాడి చేసి తెచ్చారు. శనక్కాయల అరుణగారు శనగ పిండితో బజ్జీలు చేశారు. గారెల గంగరాజుగారు గారెలు చేసి తెచ్చారు. అల్లం శేషగిరిరావుగారు అందులోకి అల్లప్పచ్చడి చేశారు. పాయసం వెంకటరామయ్యగారు పరవాన్నం చేశారు.

అన్నీ అమరాక అన్నం రామస్వామిగారు వచ్చి వేడి వేడి అన్నం వడ్డించారు.

నేతి శ్రీరామశర్మగారు నెయ్యి వడ్డించారు. ఆవకాయలోకి, పచ్చళ్ళలోకి నూనె బాగుంటుందని నూనె వెంకటేశ్వర్లుగారు నూనె వడ్డించారు.

పప్పులు, పచ్చళ్ళు, కూరలు తినడం అయ్యాక ద్రవ పదార్థాల వంతు వచ్చింది. పులుసు సాంబశివరావుగారు పులుసు చేస్తానన్నారు. గుమ్మడి గోపాలకృష్ణగారు అందులోకి గుమ్మడికాయ ముక్కలు వేశారు. బెల్లం బాబ్జీగారు అందులోకి బెల్లం వేశారు. ఉల్లి వరదయ్యగారు అందులోకి ఉల్లిపాయ ముక్కలు వేశారు.

పచ్చిపులుసు శేషావతారంగారు “ఇది మా వైశ్యా స్పెషల్!” అంటూ పచ్చి పులుసు తెచ్చారు. చారులతగారు చారు చేశారు. చారులో మిరియాలుంటే బెస్టుని మిరియాల వెంకట్రావుగారు మిరియాలు వేశారు. బెల్లం ముఖర్జీగారు అందులో కొంచెం బెల్లం వేశారు. నేతి శ్రీరామశర్మగారు నేతిపోపు పెట్టారు. చల్లా కొండయ్యగారు, పులుసు సాంబశివరావుగారు కలిసి చల్ల పులుసు చేశారు. పాలకూర సీతాలతగారు పాలకూర పులుసు చేశారు.

పెరుగు శివారెడ్డిగారు, మీగడ రామస్వామిగారు కలిసి గడ్డగా ఉన్న మీగడ పెరుగు తెచ్చారు. చల్లా కొండయ్యగారు వేసవిలో మజ్జిగ బాగుంటుందని పలచని చల్ల తెచ్చారు. అందులో ఉప్పు లక్ష్మణరావుగారు ఉప్పు కలిపారు. నిమ్మల కిష్టప్పగారు లేత నిమ్మ ఆకులు అందులో వేశారు.

హాపీగా భోజనం చేశాక, అది అరగాలంటే శౌంఠి అవసరం అంటూ శౌంఠి రామ్మూర్తిగారు అందులో శౌంఠిపాడి కలిపారు. మొత్తంమీద అందరూ కమ్మని భోజనం చేసి “బ్రేవ్”మని త్రేన్చుకుంటూ పాట్టలు నిమురుకుంటూ సోఫాలో కూలబడ్డారు.

తాంబూల చర్వణం చేస్తే ప్రాణం హాయిగా ఉంటుందని అందరూ అనుకుంటున్న తరుణంలో ఆకుల నరసింహారావుగారు తమలపాకులు తెచ్చారు. పోకల నరసయ్యగారు వక్కలు తెచ్చారు. సున్నం వెంకటేశ్వర్లుగారు సుగంధ సున్నం తెచ్చారు. వీటన్నిటితో వడియాల చంద్రశేఖరరావుగారు తాంబూలాలు కట్టి ఆ కిళ్లీలు అందరికీ ఇచ్చారు. ఆ తర్వాత అందరూ ఆదమరచి నిద్రపోయారు. హాయిగా నిద్రపోయి లేచాక ‘తెలుగువారి విందు- బహు పసందు’ అనుకుంటూ ఎవరిళ్లకు వాళ్ళు వెళ్లారు.



ఇందులో పేర్కొన్న వ్యక్తులందరూ నిజమైన వ్యక్తులే. బోల్డు అక్షరాలలో చూపినవారు

వివిధ రంగాలలో ప్రముఖులు, అతి ప్రముఖులు కూడా.

- కె.ఆర్.కె. మోహన్