మెఱపులు : రిక్షారాయడు

— వేమూరి వేంకట రామనాథం, Piscataway,NJ.

నేను విజయవాడ వెళ్ళినప్పుడల్లా వీలయినంతవఱకు ఒకే రిక్షావాడిని పిలుస్తాను. నా స్థానికమిత్రుడికి అతడు "ఆస్థాన" రిక్షావాడు. బేరం బాధలేదు. చేసినా పదిరూపాయలకన్న ఎక్కువ తీసుకోడు. "ఏమా" అని నా మిత్రుడిని అడిగితే "అతడినే అడిగి చూడండి" అన్నాడు.

అదివిని రిక్షారాయడు అందుకున్నాడు. "అయ్యా, అంతకన్న ఎక్కువెందుకయ్యా? ఏంసేసికొంటా?"

ఈ మాటలు చిత్రంగా ఉన్నాయి. "ఏం రాయడు, నీకు డబ్బు చేదా" అన్నాను.

"సేదు కాదండి. అయితే తీపి తినితిని యేం సేస్తానండి?

నా మిత్రుడికేసి చూశాను, కొంత ఆశ్చర్యంతో. అతడు రిక్షారాయడివంక చూశాడు.

రాయడు అన్నాడు, "రోజుకోరెండు వందలు పెట్టుకుంటానండి. అది సిక్కితే యిహ బండి యెయ్యనండి."

తరువాత నెమ్మదిగా అన్నాడు, "ఇంకా ఓ ముప్పై రావోలండి. వత్తాయిలెండి. ఇంకా నాలుగేగా. సాయంతనం–"

"సాయంత్రం, రాత్రి గిరాకి ఇంకా ఉంటుందిలే. రేట్లు బాగా ఉంటాయి" అన్నాను.

నా అర్థశాస్త్రాన్ని దిగతుడిచినట్లు రాయడు అన్నాడు, "రేటు పెంచనండి. అదే వస్తందండి. నా అనుబవం కాదయ్యా? మిగతోళ్ళు ఎక్కున సెప్పటం సూసి నా బండిమీదికెగపడతారండి. నాకు తెలుసు."

నేనన్నాను "మేమిప్పుడు ముప్పై యిస్తామనుకో. ఈ రోజుకు మానేస్తావా?"

"మానొచ్చుగాని, అట్టా మీదగ్గఱ ముప్పై ఒడుక్కోనండి. అది అన్నాయమండి. నేనెక్కువ సదువుకోలేదు గాని, యీమాత్రం తెలుసండి."

రిక్షా నడుస్తోంది. రాయడన్నాడు. "సూడండి, ఆ ముందోడు, ఆడి సెడ్డికి ఎన్ని అతుకులో. ఆడికి లచ్చరూపాయలున్నాయండి. ఏం సేత్తాడండి, తీసుకు పోతాడేంటండి?"

నేనేమీ అడగలేదు. అతడే చెప్పాడు, "నేనేం యెనకెయ్యలేదనుకోండి. ముప్పైయేలున్నాయండి. బాంకులోయేశా. ఇంటో పెడితో ఏ దొంగనేయితుడో నేను యాదాలోపంగా ఉన్నప్పుడు గుండం పెట్టొచ్చండి."

"ఎప్పుడైనా సరదాగా తాగావనుకో–" అని నేనంటూఉండగానే రాయడు గభాలున రిక్షాతొక్కటం ఆపి, నాకేసి చూసి అఱచినంత బిగ్గఱగా అన్నాడు, "నేనట్టా తాగనండోయి. ఆదివారం ఒక్కరోజేనండి. ఎవరన్నా రిక్షాగాళ్ళు పక్కనుంటే నన్ను బాగా తాగించి నా ఒళ్ళు గుల్లసేస్తారండి. నా యింటో ఉన్నదంతా గల్లంతు సేస్తారండి."

మళ్ళీ రిక్షా త్రొక్కటం సాగించాడు. మాటలు కొంత తగ్గినట్లు ఉంది. తటాలున రాయడు అన్నాడు, "ఎందుకయ్యా రోజూ తాగి సచ్చిపోవటం? వారానికొకసారి సాలండి."

నేను రోడ్డువంక చూస్తూ, "రాయడు, కొంచెం జాగ్రత్త, గోతులున్నాయి."

రాయడన్నాడు, "మనుసులున్నన్నోళ్ళు గోతులుంటాయి." విజయవాడ మ్యునిసిపాలిటీని మించిన వేదాంతం యిది; ఇదడికి ఆశుకవిత్వం వచ్చింది.

దారిలో ఒక అన్నదాన ప్రదేశం తగిలింది రిక్షారాయడు వెనక్కి తిరిగి అన్నాడు, "ఇక్కడ సూశారు, ప్రతి ఆదివోరం మద్దినేళ్ళకి ఊరికే అన్నం పెడతారు, పేదోళ్ళకి, అవిటోళ్ళకి, యారూ లేని వోళ్ళకీ. మా రిక్షా సన్నాసులు కూడా కొందఱెడతారండి. ఓ పూట కలిసొత్తుందని."

నాకర్థంకాక, "ఏమిటది కొంచెం అర్థం అయేట్లు చెప్పు" మన్నాను.

"యినండి. ఆళ్ళు తిండికి ఒప్పుకున్నసోట నెలకు ఇంతని యిత్తారండి. నేనూ అంతేననుకోండి. ఈ ఆదివోరం రాగానే ఆళ్ళు అమ్మమ్మ సచ్చిందనో, బాబాయి ఆసుపత్తిరికెక్కాడనో సెప్పి, నేనాడకెడుతున్నానమ్మా, నాకు ఈ పూట ముదరా యియ్యవమ్మ అని పాదేయపడతారు. ఆ అన్నపూర్ణమ్మ పాపం అంటూ అట్టాగే ఇస్తదండి. సూశారా, ఈడికోపూట కలిసొచ్చింది, దొంగసన్నాసి. అట్టా యెనకేసి యేం బావుకుంటాడండి?"

"ఏదో వీడూ అంతగా లేని వాడేగా" అని నేను సర్ది చెప్పినట్లు అనగానే, రాయడు విసిరాడు, "ఈడికేం తక్కువండి? ఈడికన్న ఎందఱో అసలు తిండి నోటికి తగలనోళ్ళున్నారు గదండి. నేనెందుకు పోనో తెలుసాండి? నేనెళ్ళి తినే తిండి నాకన్న తక్కువలో ఉన్నోడికి దక్కుతాది కాదండి. ఆడినోరు కొట్టడం పాపం కాదండి. పైగా నాకేం కరమమండి. నాకు కావలసింది నాకుంది. ఒంటిగాణ్ణి–"

ఆ రిక్షా ప్రయాణం పూర్తి అయింది. నాతో వచ్చిన మిత్రుడి వివాహం ఆ రాత్రి. రిక్షా రాయడికి అది తెలుసు. మేము దిగేప్పుడు అన్నాడు, "యినండయ్యా రాతిరి నిన్ను నా బండిలో తొక్కుకు పోవాలనున్నాది కాని, మీకు కారు ఉంటుందిగా పెళ్ళి అడావుడిలో! అయినా, నేను వత్తానండి. మీ పక్కనే నిలబడతాను."

నా మిత్రుడు నవ్వుతూ, నాతో అన్నాడు, "వీడు నిజంగా అంతపనీ చేస్తాడు."

రాయడు అన్నాడు, "మంచి పాంటు ఏసుకువత్తాలెండి." రెండు నిమిషాలయిన తర్వాత, "నాకో పోటో తీయాలండి, పాంటులో."

సరేనన్నాను. రాయడు అడిగాడు, "ఏ పాంటులో రానండి, ఓటి నీలం రంగుదుంది. ఇంకోటి, యీ అబ్బాయిగారి రంగు. ఏది బావుంటదండి, సెప్పండి."

"ఇంకేమైనా రంగులవున్నాయా"

"ఈ రొండు సాలండి నా బతుక్కి. మీలా మీటింగుల్లో మాట్టాడతానా, పెద్దోళ్ళని కలుత్తానా, ఎందుకండి? రెండు సాలవా? అయిదేళ్ళయిందండి, యీ రెండూ ఆరుసార్లు ఏసుకున్నానండి. అంతే."

"అంత సరిగా లెక్క పెట్టావయ్యా," అన్నాను.

"ఉన్నయి రెండు. యేసుకునే అవసరాలూ తక్కువేగదండి? ఎందుకయ్యా మితిమించిన ఆడంబరాలు?"

అనుకున్నట్లే రాయడు పెళ్ళికి వచ్చాడు. నా మిత్రుడు కారులో వెళ్ళాడు. నేను మఱొక బండిలో వెళ్ళాను, "రాయడూ, నీ పాంటు మరకలు సేసికోకు. ఫరవాలేదు, నేను వెడతానులే" అన్నాను.

మాటలసందర్భంలో అడిగాను "రాయడూ, ఈరోజు నీ 200 రూపాయలు వచ్చాయా అప్పుడే?"

"లేదండి. అయితేయేమండి, నా రొండువొందలు అయ్యగోరి పెళ్ళితో సమానమండి? పోతేపోయింది యెదవడబ్బు."

"ఈ వారంలోపు ఎక్కువ సంపాదించవచ్చులే."

"అట్టా అనకండయ్యా, ఓ సారి ఆ ఆశకుపోతే యిహ అదే దారి

అవుతాడి. పచ్చగడ్డికి అలవాటు పడితే గుఱ్ఱం ఎండుగడ్డికి పోతాదండి? ఏరోజెలా ఉంటందో. పరవాలేదయ్యా నాకు ముప్పైవేల రూపాయలు ఎనకున్నాయి. అయీ ఎవరికో రాసేత్తానయ్యా. ఇయాళే కాదనుకోండి."

రెండు రోజుల తర్వాత నేను విజయవాడ వదిలాను. రైలుకు మన రాయడే తీసుకువెళ్ళాడు. నా మిత్రుడు కూడ నాతో ఉన్నాడు. 'నేనిస్తాలెండి' అని నన్ను వారించాడు. నా మిత్రుడు ముందు సామానువంక చూస్తూ వెడుతున్నాడు. అతడు చూడకుండా రాయడిని పిలిచి అతని చేతిలో కొన్ని నోట్లు పెట్టాను, "ఇది కిరాయి కాదులే" అంటూ. చాల అనిష్టంగా తీసుకున్నాడు. నేను నవ్వుతూ ముందుకు పోతూ విన్నాను, రాయడు ఆ నోట్లు లెక్కవేసుకుంటూ, "పెద్ద బుద్దే" అనటం, "ఈయాళ నా రౌండొందల తిరగడం తక్కువయితాది!"

"తెలుగు జ్యోతి" జనవరి 1996 సంచికలో "సంతుష్టి" అన్న వ్యాసం వ్రాశాను. అది నా "మెఱుపులు" అన్న పుస్తకంలో కూడ ఉంది.

ఈ వ్యాసంలోని రాయడు సంతుష్టి ఎంతగానో గల వ్యక్తి. సంతుష్టిని పెంపొందచేసుకోటానికి ఆధ్యాత్మిక విజ్ఞానం కాని, భగవద్గీత వంటి పవిత్ర గ్రంథాలలో పాండిత్యం కాని అవసరం కాదు. ఇది సూత్రప్రాయంగా గ్రహించవలసిన సద్గుణం కాదు; అంతకన్న ప్రధానంగా ఇది అనుభవంలో ప్రవేశపెట్టుకోవలసిన విశిష్ట మనఃపథం.

ముగింపులో ఒక సూచన. మహాత్మా గాంధీ బోధించిన అహింస, బలహీనత వలన తప్పని సరి అయిన ఆచరణపథం ఎలా కాదో, ఆయన ప్రవచించిన సత్యాగ్రహప్రతిఘటన చేతకానితనం ఎలాకాదో, సంతుష్టి కూడ "దిక్కులేక" "చేతకాక" కట్టుబడి ఉండటం కాదు. "అతి" కొఱకు పిచ్చి పరుగులు పెట్టకుండా ఉండటం ఇందులో ఒక ముఖ్య-అంశం. అంతేకాదు, దక్కని "అతి" కోసం మథనపడకుండటం విచారంతో కుమిలిపోవకుండటం కూడ మఱొక ముఖ్య-అంశం.

రిక్షా రాయడిని నేను చూచిన కొలది ఒకటి అనిపిస్తుంది: ఒక మిలియను ఉన్నవాడికి మఱొక మిలియను లేనిదే సంతుష్టి ఉండదు, సాధారణంగా; కాని ఒక "రెండు వందల రూపాయలు" వస్తే చాలుననుకునే వాడి జీవితం సంతుష్టితో హాయిగా నడుస్తుంది, అని!

*****

తెలుగుజ్యోతి

క. తెలుగు కళాసమితి నెరపు
తెలుగుజ్యోతి చదువరుల తృప్తిని గురిగా
పలుతెరగుల పాటుపడుచు
విలువగు కవితల నొడుపుగ వేయును సుగుణా.

గమనిక: కందపద్యమున | | | | (నల) ∪ ∪ (గగ) ∪ | | (భ) | ∪ | (జ) | | ∪ (స) అను గణములు మాత్రమే వచ్చును. ఇందు 1, 3 పాదములందు పాదమునకు 3 చొప్పునను, 2,4 పాదములందు పాదమునకు 5 చొప్పునను గణములుండును. ఈ విధముగా పద్యమంతటికి 16 గణములుండును. 1,3,5,7,9,11,13,15 గణస్థానములలో | ∪ | (జ) గణము నిషిద్ధము. మరల 6,14 గణస్థానములలో విధిగా | ∪ | (జ) గణమును గాని, | | | | (నల) మును గాని వాడవలెను. పైగా 2,4 పాదాంతములందు గురువుండవలెను. ఈ పద్యమునందు ప్రాసను పాటింపవలెను. 2,4 పాదములయందు మాత్రమే యతి ఉండవలెను. 2,4 పాదములయొక్క 4 వ గణము మొదటి యక్షరము యతిస్థానము.

– డా. సూర్యప్రకాశరావు కోలగొట్ల
Cambridge, MA

గృహప్రియ – పిండివంటలు

–కృష్ణవేణి పెంట, Mahawah, NJ.

మన భారతదేశం మృదుమధురమైన రుచికరమైన తియ్యని పదార్థములు (స్వీట్స్), కారపు పదార్థములు (హాట్ స్నాక్స్) తయారు చేసుకొనుటలో ప్రఖ్యాతి గాంచిన దేశం.ఈ దిగువ ఒక తియ్యని పదార్థము, సేమ్యా, ఒక కారపు పదార్థము సునాయాసముగా గృహంలో తయారుచేయు విధానము వ్రాయబడింది.

<u>సేమ్యా (స్వీట్) :</u>

కావలసిన పదార్థములు:

1. సన్న సేమియా– ఒక పేకెట్టు
2. పంచదార – ఒక కప్పు
3. జీడిపప్పు, రైజిన్స్
4. ఏలకు పొడి, కుంకుమ పువ్వు.
5. నెయ్యి (రెండు టేబిల్ స్పూన్స్; ఉప్పు ఒన్ ఫోర్త్ టీ స్పూను.)

తయారుచేయు విధానము:

మొదట సేమియా చిన్న చిన్న ముక్కలుగా చేయవలెను. పొయ్యిమీద మందముగా ఉన్న గిన్నెలో నెయ్యివేసి సేమియావేసి దోరగా వేయించవలెను. తరువాత సేమియా పూర్తిగా మునిగేవరకు నీరు పోయవలెను. సేమియా కొంచెము ఉడికిన తరువాత పంచదార వేసి బాగుగా కలుపుతూ, దగ్గరగా (close to paste) పడేటట్లు చూడవలెను. ఆ ప్రకారంగా దగ్గర పడిన తరువాత ఏలకుపొడి కుంకుమపువ్వు వేసి బాగుగా కలుపవలెను. ఒక ప్లేటుకు కొద్దిగా నెయ్యిరాసి, తయారుగావున్న సేమియాను ఆ ప్లేటులో వేసి ప్లేటు అంతా వ్యాపింపజేయవలెను. ఇప్పుడు కొంచెం జీడిపప్పు, రైజిన్స్ నేతిలో దోరగా వేయించిన తర్వాత, సేమియామీద బాగుగా సర్దవలెను. చల్లారిన తరువాత మనకు నచ్చినప్రకారం ముక్కలుగా కోసుకొని తినవచ్చును.ఈ విధానము సుమారు 10,15 నిముషాలకన్నా ఎక్కువ పట్టదు. శ్రమ, ఖర్చు తక్కువ.

<u>జీడిపప్పు – (హాట్ స్నాక్)</u>

కావలసిన పదార్థములు:

1. సెనగపిండి – 2 కప్పులు
2. బియ్యపు పిండి – 2 టేబిల్ స్పూనులు
3. జీడిపప్పు – 100 గ్రాములు
4. పచ్చి మిరపకాయలు – 6
5. ఉల్లిపాయ – 1
6. అల్లం ముక్క
7. తగినంత ఉప్పు, నూనె

తయారుచేయువిధానము –

అల్లం, పచ్చిమిరపకాయలు, ఉల్లి సన్న సన్న ముక్కలుగా తరిగి ఉంచవలెను. ఈ తరిగినదంతా, జీడిపప్పు, ఉప్పు కలిపిన సెనగపిండి బియ్యపుపిండిలో వేసి బాగా కలపవలెను. ఈ కలిపిన సెనగపిండి లో బాగా మరగబెట్టిన రెండు టేబిల్ స్పూన్స్ నూనెను వేసి బాగా కలుపవలెను.తరువాత ఈ మిశ్రమములో కొద్దిగా నీరుపోసి గట్టిగా ఉండేటట్లు కలుపవలెను. ఈ కలిపిన పిండిని చిన్న చిన్న ఉండలుగా చేసి, డీప్ ఫ్రైపాన్‌లో బాగా మరిగిన నూనెలో వేసి దోరగా వేయించవలెను. ఈ విధంగా తయారైన పకోడిలు చాలా రుచికరముగా ఉండును.