మామిడి

"చదలవాడ"

నవరస భావాలంకృతమైనది కవిత్వం. షడ్రసోపేతమైనది భోజనం. కవిత్వమంటే కొందరే చెవికోసుకొంటారు. భోజనమంటే అందరూ నోరు తెరుస్తారు. ఒకటి వింటే ఆనందం కలుగుతుంది. మరొకటి తింటేనే ఆనందం. లోకంలో వినేవారికన్న తిని ఆనందించేవారే అధిక సంఖ్యాకులు. అందులోనూ వారిది "జిహ్వకొక రుచి." ఆ విషయం తెలిసివుండిన్నీ కవిత్వానికి తొమ్మిది రసాలు, పాకశాస్త్రానికి ఆరే రసాలు నిర్ణయించి పెద్దలు లోపం చేయడం తమకు తలవంపులుగా తలంచినారు భోజనప్రియులు. వారేం తక్కువ తిన్నవారు గనుకనా! వెంటనే మూడు రసాలూ ఎలాగైనా చేర్చి పాకశాస్త్రాన్ని కూడా నవరస భరితం చేయ సంకల్పించినారు నడుములు సడలించినారు - అంటే నడుముకు కట్టిన ధోవతి పట్టు సడలించి నానా వస్తువులు తిని రస చర్చ చేశారు. కోటిలింగాలకు ఒకటి లోపిస్తే అది వీశెళ లింగం అని పూరించుకోమన్నారట ఎవరో. వీరున్నూ అదే సిద్ధాంతాన్ని అనుసరించి లోపించిన మూడు రసాలను అతి రసం, (అరిసెలు, అతిరసాలు - అత్రిసాలు అని ప్రాంతీయ పరిభాష) రసం, (అరవచారు) పండ్లరసం అని పూర్తిచేశారు. "పండ్లరసం" అని నిర్ణయం జరిగేసరికి చిన్నయసూరికి మించిన తిన్నయ్యసూరి మరొకడు "పండుకు రసం ప్రధానం" అని మరొక సూత్రాన్ని ప్రతిపాదించాడు. అటువంటి నిర్వచనానికి లక్ష్యమై రసానికి ఆలవాలమైన రసాలఫలం మన కత్యంత ప్రీతిపాత్రమై, మన మన్నన లందుకోవడం మూలంగా రసాల వృక్షంకూడా మన ప్రశంసలకు పాత్రమైంది. తత్కారణంగా మామిడి ప్రభావం మనలో చాలా కనిపిస్తుంది.

ఏ శుభకార్యం తలపెట్టినా కడపకు మామిడాకుల తోరణం తప్పక కడతాము మనం. అందుకే "నిత్యకళ్యాణం పచ్చతోరణం" అనే సామెత పుట్టింది. మామిడాకుతో ప్రోక్షిస్తేగాని మంత్రజలానికి మర్యాదలేదు. హోమం చేసేటప్పుడు అగ్నికి ఆజ్యాహుతులు మామిడాకుతో చేయడం మన కలవాటు. కలశంమీద కొబ్బరికాయను కూడా మామిడాకుల మధ్యనే నిలుపుతాము.

భోజన రంగంలో మనకూ మామిడికాయకూ గల సంబంధం మరెవరికీ లేదని లొట్టవేసి చెప్పవచ్చును. మామిడికాయ పప్పు వండడం తెలుగువారికే తెలిసిన విద్య. ఆంధ్రత్వానికే అలంకారప్రాయమైన ఆవకాయ తయారయ్యేది మామిడికాయతోనే. ఆ మాటకొస్తే ఆవకాయ పెట్టడం ఒక కళ అనవచ్చును. అందులో చేరే వస్తువులు అందరికీ తెలుసు. కాని ఆంధ్ర మహిళామణి అమృతహస్తం సోకనిదే ఆవకాయకు చిరంజీవత్వం సిద్ధించదు. ఆంధ్రేతరులచేతి ఆవకాయ ఆరో నెలకు చెడిపోతుంది. నాలుకకు చురుకు పుట్టించి, రక్తంలో వేడి కలిగించి మనిషిలో చైతన్యం కలిగించడం చేత ఆవకాయ ఆంధ్రత్వానికి ఆయువుపట్టు అని చెప్పవచ్చును. సప్త సముద్రాల కవతల ఏదో భయంకరద్వీపంలో మంత్రాల మఱ్ఱిచెట్టు తొఱ్ఱగుండా పాతాళగృహం చేరితే అచ్చటవుండే బంగారపు పంజరంలో బంధించివున్న రామచిలుకలో రాక్షసుని ప్రాణం వుండేటట్లు, ఆవకాయ జాడీలో అడుగుముక్క కంటుకొన్న వూటలోని ఆఖరు చుక్కలో ఆంధ్రుని ప్రాణం అతి జాగ్రత్తగా బంధింపబడి వుంటుంది. అందుకే ఆ వస్తువంటే ఆంధ్రుడికి అంత ప్రాణం. కమ్మని ఆవకాయ వూటలో అన్నం కలుపుకొని కడుపునిండా తిని ఆంధ్రుడు కవిత్వం వ్రాస్తాడు. కారమో అంటూ తినే అనాంధ్రుడు కన్నీరు విడుస్తాడు. ఆంధ్రునికే ఆవకాయ జీర్ణమవుతుంది. ఆంధ్రేతరునికి అతిసారం పుడుతుంది. ఆంధ్రుల పంచప్రాణాలైన, ఆవకాయ, అన్నంలో పాకి, కొరివికారం, గోంగూర పచ్చడి ("గోంగూర" అన్నది మద్రాసులో తెలుగువాడికి పర్యాయపదం) పాత చింతకాయ పచ్చడి అనే వానిలో అగ్రస్థానం ఆవకాయదే. దీని విషయంలో మనవారికి ప్రాంతీయాభిమానాలు, కులవిద్వేషాలు, పార్టీద్వేషాలు, రాయలసీమ, కోనసీమ, సర్కార్లు అనే వ్యత్యాసాలు లేవు. తక్కిన అన్ని రంగాలలో వ్యతిరేకాభిప్రాయాలతో సతమతమయ్యే ఆంధ్రులంతా ఆవకాయదగ్గర కలుసుకోకతప్పదు. ఆంధ్రులలో ఎన్నో "ఇజం"లు వున్నవి. కాని ఆవకాయలో నిజం వుంది. దానిని ఎవరూ కాదనలేరు. అటువంటి ఐక్యతా సాధనమైన ఆవకాయకు మామిడికాయ ముఖ్యం అనేది మరువతగిన విషయం కాదు.

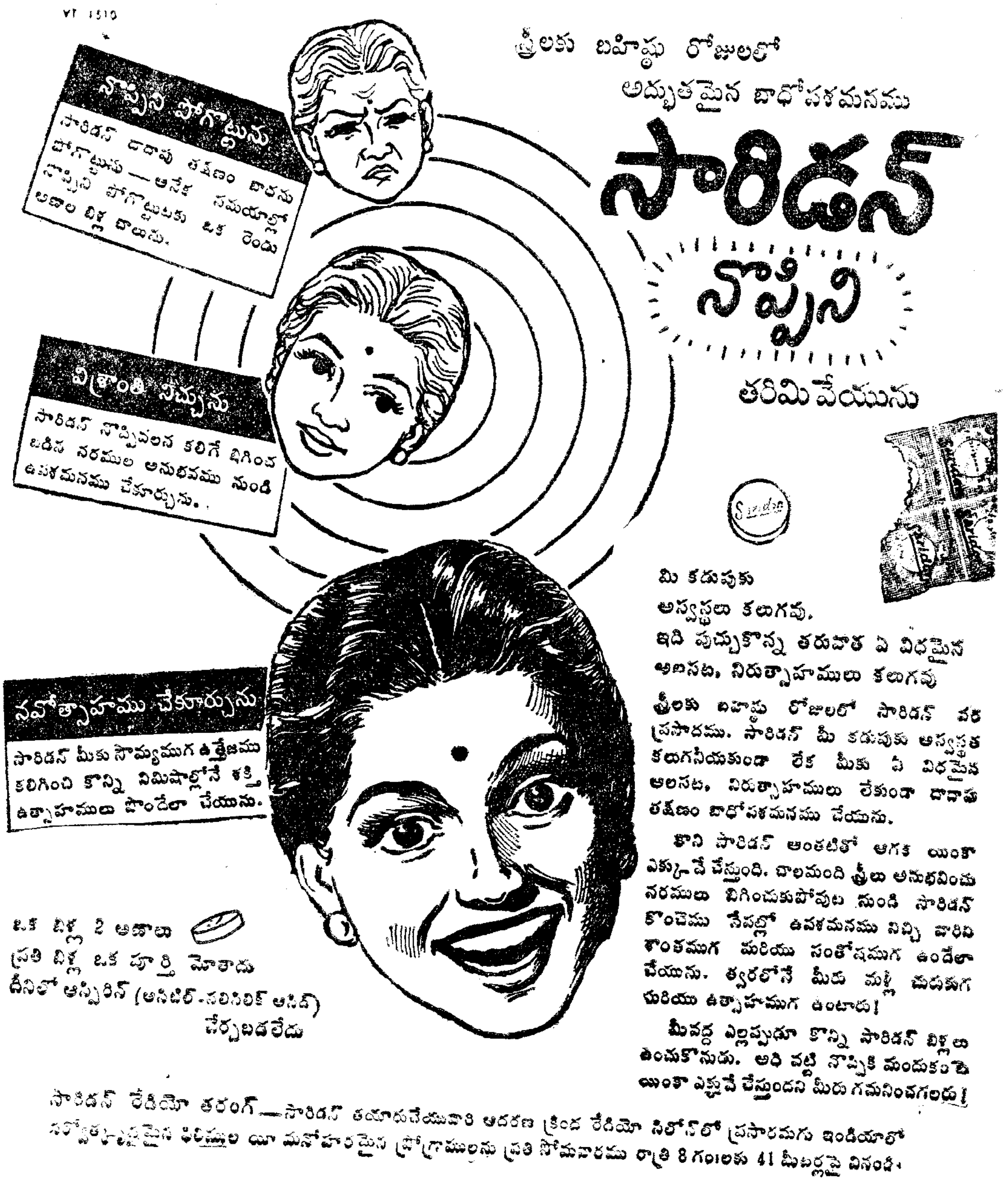
పచ్చి మామిడికాయలు ముక్కలుగా తరిగి ఎండించి వరుగుచేసి వాన దినాల్లో పులుసులో వాడుతారు. ఆ వరుగును కూడా తాత్కాలికావసరాలకు పనికివచ్చే ఊరుగాయగా చేస్తారు. పుల్లమామిడి పండ్లు పులుసులోకి పనికివస్తవి. చింతపండుకు బదులు పచ్చిమామిడికాయలు చేర్చి పప్పు పులుసు తయారు చేయవచ్చును. మామిడికాయను చిన్న ముక్కలుగా తరిగి ఉప్పులో వూరించి ఆకు కొసను వడ్డించుకొని దానిని తాకి నాలికకు అద్దుకొంటూ తట్టెడు అన్నం తింటారు తమిళులు. నంచుకోవడం అన్నమాటకు అరవంలో "తొట్టుకరదు" అంటారు. "తొట్టు"కోవడం అంటే తాకడం అని కూడా అర్థం. అందుకే మన నంచుకోవడానికి వారి తొట్టుకోవడానికి ఎంతో తారతమ్యం వుంటుంది. వారి వ్యవహారమంతా "సూక్ష్మంలో మోక్షంగా" వుంటుంది. ఉప్పులో వూరి ఎండిన మామిడికాయలతో పెరుగుపచ్చడి చేయవచ్చును. దానికే "మామిడికాయ మిడుసు" అని కొన్ని ప్రాంతాల్లో పేరు. పచ్చి మామిడికాయ ముక్కలు, ఎత్తు కెత్తు పచ్చిమిరపకాయలు చేర్చి పచ్చడి తొక్కడం కూడా మనవారికి మామూలే. "వడుమాంగా" అనే మామిడిపిందెల ఊరుగాయ తయారుచేస్తారు తమిళ బ్రాహ్మణులు. ఈ వూరుగాయకు ఖర్చు తక్కువ. ఉపయోగం ఎక్కువ. సంవత్సరం దాకా ఆ మామిడిపిందెలు చెడకుండా ఎప్పుడు తిన్నా అప్పుడే కోసిన పిందెలవలె "కటుక్కు" మని పంటికి తగులుతవి. "వడుమాంగా" పెరుగన్నానికి నంచుకొను పెన్నిధివంటి వస్తువు.

మామిడికాయతో సంబంధించిన మరొక అపూర్వమైన సృష్టి "మాంగా, తేంగా

పటాణి సుండల్" అనేది. కొబ్బరికాయ తురిమిచేర్చి, మామిడి ముక్కలూ పడవేసి తయారుచేసిన బటాని గుగ్గిళ్ళకు వచ్చిన తిప్పలు "తేంగామాంగా పటాణిసుండల్"! బీచిలో, మద్రాస్ సెంట్రల్ స్టేషనులో ఇది లభిస్తుంది. ముచ్చైనఅమ్మాయి మూకె(?)జేసి పొట్లాలు చేతపట్టుకొని ముద్దుముద్దుగా "తేంగా,మాంగా,పటాణిసుండల్" అంటూ అమ్ముతూ ఒకపొట్లానికి అణా ఖరీదుపుచ్చుకొని వెళ్తుంది. ఆ పొట్లంలో వుండేవి, అక్కడక్కడా మాంగా, అంతకు తక్కువ తేంగా పంటికి చాలని బటానీలే! పరాకు చూస్తూ పరధ్యానం గా తింటే ఆపటానీలతో బాటు పానకంలో పుడకలాగ పచ్చిమిరప కాయకూడా లోపలికిపోయి చురక వేసినట్లు చురుక్కుమంటుంది. పరధ్యానం పటాపంచలై పోతుంది. కౌగిటం నలిపి చేతిని తుడుచుకొని, కర్చీఫుతో కన్ను తుడుచుకోవటం జరుగుతుంది. ఆరీతిగా అణాకు సముద్రతీరంలో అశ్రుతర్పణం చేసేసి ఇంటిదారి పట్టటం నాటానుండికి మామూలు.

సాహిత్యరంగంలో కూడా మామిడిని గురించిన ప్రస్తావనలున్నవి. "అరవిందమశోకంచ, చూతంచ నవమల్లికా, నీలోత్పలంచ పంచైతే, పుష్పబాణస్య సాయకా" (అమరం) అన్నట్లు తీయని విలుకాడైన మన్మథుని మెత్తని అమ్ములలో మామిడి చిగుళ్లుకూడా ఒకటి. "బాలరసాలసాల నవపల్లవకోమల కావ్యకన్యక" పోతన గారిది. ఆయనగారి కోకిల లేతమామిడి చిగురు తప్ప మరేదీ తినదు. అందుకే "లలిత రసాల పల్లవ ఖాదియై చొక్కు కోయిలచేరునే కుటజములకు" అన్నాడా కవి. రాయప్రోలు తన రమ్యాలోకాన్ని "మామిడి కొమ్మమీద కల మంత్రిపరాయణుడైన కోకిల స్వామికి మ్రొక్కి" ప్రారంభిస్తారు. సాహితీవనంలో కవితాశాఖకూడా ఒక మామిడిచెట్టువంటిదే. కవిత్వానికిన్ని రసం ప్రధానం. మామిడి పండునున్నూ రసపుష్టి కలిగింది. అందులో కోకిల కూర్చున్నదంటే అది మామిడిచెట్టు తప్పక అయితీరాలి. "ఆరుహ్య కవితాశాఖాం వందే వాల్మీకి కోకిలం" అనేదే ఆ వాదానికి బలం చేకూరుస్తుంది. "అత్రివా

(48 వ పేజీ చూడండి)



★ మామిడి ★

(9వ పేజీ తరువాయి)

రిచ్చిన అంటుమామిడి తోట నీవు కోరగ వ్రాసి యిచ్చినాను" అని సుబ్బిశెట్టి పాత్ర చేత ఏడిపిస్తాడు నాటక కర్త. నిజానికి అది సుబ్బిశెట్టి ఏడుపు కాదు. మనవారికి మామిడి తోటలమీద మనుకారానికి మచ్చుముక్క వంటి పద్యపాదం అది. "మంత్రాలకు మామిడికాయలు రాలవు" అనేది మన సామెతల్లో ఒకటి. స్త్రీల పాటల్లో "పండుపాట" అనేది ఒకటి వుంది. అందులో అభివర్ణితమైన పండు మామిడిపండు. పిల్లలకు చెప్పే కథలు చాలావరకు, అనగనగా ఒక రాజు, ఆ రాజుకు ఒక రాణీ, వారికి పిల్లలు లేకపోవడం, దానధర్మాలు, జపతపాలు, పూజాపునస్కారాలు చెయడం, గుళ్లు, గోపురాలు, సత్రాలు కట్టించడం, తటాకాలు త్రవ్వించడం, పస్తులు, ప్రాణాచారాలు పడడం జరిగిన తర్వాత వారి కుల దేవత కలలో కనిపించడం, ఊరికి ఉత్తరాన, దారికి దక్షిణాన వుండే మంత్రాల మామిడి చెట్టులోని పండు తెచ్చి రాణీకిచ్చి తినిపించడం' ఆ రాజు ఆశకు గంపెడు కోసినా చెట్టు దిగేసరికి చేతికి ఒకటే మిగలడం, ఈశ్వరుడిచ్చిన ఫలం ఇంతేనని నమ్మి ఇంటికి తీసుకుపోయి రాణీకిస్తే ఆవిడ దానిని అతిభక్తితో స్వీకరించి గర్భంధరించి సుముహూర్తంలో సుపుత్రుణ్ణి కనడంలో ప్రారంభమయ్యేవే. "ఒక్క సంకునన్నా ఎక్కువ ఇంటే, కథలోనైనా సరే) రాణీకి కడుపు రావడం బదులు కడుపునొప్పి రావచ్చునుకదా?" అని ఎవరైనా కొంటె ప్రశ్న వేస్తారని ముందుగానే ఊహించి ఆ కథల్లో ఆకాలం కథకులు ఆ రాణీలచేత ఒక్కొక్క పండే తినిపించినారు. ఇది ఉత్తమ కథక లక్షణానికి చక్కని నిదర్శనం.

మరణవేదన పడుతూ మరుక్షణంలో శాశ్వతంగా కన్ను మూయబోమే రాజమాతకు "రామా కృష్ణా" అనుకోడానికి బదులు మామిడిపండ్లమీద మనసు పోగా, ఆ పండ్లు తెచ్చేలోగా ఆమె ప్రాణంపోవడం, ఆమె ఆత్మశాంతికిగాను బంగారు మామిడి పళ్లె దానంపట్టిన బ్రాహ్మలకు తెనాలి రామయ్య వాతలు పెట్టడం తెలిసిన విషయమే.

మల్గోవా, పీతర్, నీలం, బెంగుళూర్, రుమానీ, రకరకాల్ల పసందులు, దాడి పసందు, (పీమ మామిడిపండుకు పెట్టిన పెద్దపేరు) అంటుమామిడి, కలెక్టరు మామిడి, కొబ్బరి మామిడి, బంగనపల్లి మొదలైన ఎన్నో జాతుల మామిడిపండ్లు వుండికూడా, అసలు మామిడి జాతికి చెందని వానికిన్ని "మామిడి" పదం తగిలించి, అటిక మామిడి (ఆకుకూర) ముంతమామిడి, మామిడి అల్లం అనే పేర్లు పెట్టుకోవడం చూస్తే మనకు మామిడిమీద మక్కువ ఎంత ఎక్కువో తెలుస్తుంది. ఇవన్నీ చాలక పుల్లమామిడాకు అని ఇంకొకటుంది. అది పచ్చడికి పసందుగా వుంటుంది.

మామిడిపండ్ల రసాన్ని ఎండించి తాండ్ర తయారుచేస్తారు. తాండ్ర ప్రసక్తి వచ్చినప్పుడు బొబ్బిలి పులి, తాండ్ర పాపారాయుడు తలపుకు వస్తాడు తాండ్ర చెట్టంటూ ఒకటి వుంది. దానికీ తాండ్రకూ సంబంధం లేదు. తాండ్రవారు గాక, చిరుమామిళ్ల, మామిడిపూడివారున్నూ వున్నారు. మామిడి సింగన్న మంత్రి పేరు సాహితీ పరులకు చక్కగా తెలుసును.

"మాంగా మాలై" (మామిడి కాయల హారం) అనేది ఒక బంగారు నగ. "మామిడి పండు ముడి" వచ్చేటట్లు చీర కడతారు కూడా. ఊరగాయ పచ్చడికి మామిడి పిందెలు ముఖ్యం. మామిడిచెట్టు మొలిస్తేనే గారడి వాని విద్యాప్రదర్శనంలో మోజు పుడుతుంది. మామిడాకులతో విస్తళ్ళు కుడతారు మామిడాకుతో పళ్లు తోముకొనే

దివ్యాంజనము

ఆగిపోలేదు. ఇంకా పెరుగుతూనే వున్నాయి.

ఆ రాజ్యానికి తరువాత వారసురాలు ఆమెయేకనుక ఆమెను విజ్ఞానవంతురాలుగా, వివేకవంతురాలుగా చెయ్యడంలో వైద్యులు శ్రద్ధ తీసుకున్నారు. తలిదండ్రుల వద్దనే ఆమె వుండినపక్షంలో ఆమె కూడా వారివలెనే బుద్ధిహీనగా, తెలివి తక్కువగా పెరిగివుండేదని ప్రజల అభిప్రాయం. అందుచేత రాజు, రాణీకంటే ఆ ప్రజలు వైద్య ప్రముఖులకు భక్త్యంజలులను, కృతజ్ఞతను వెల్లడించారు.

(ఫ్రెంచికథకు అనుకృతి)

రాజూ - పేద

మూలం:
మార్క్ ట్వేన్

అనువాదం:
నండూరి రామమోహనరావు

శ్రీమదాంధ్ర
మహాభారతము
ఉద్యోగపర్వము
వెల రూ. 1-0-0
ఆంధ్ర గ్రంథమాల,
మదరాసు-1

ప్రఖ్యాత ఫ్రెంచి నవలాకారుడు
విక్టర్ హ్యూగో రచించిన
★ ఘంటారావం ★
నవలకు పుస్తకరూపంలో తెనుగు అనువాదం
అనువాదకులు సూరంపూడి సీతారామ్
వెల రు: 1-8-0 పోస్టుఖర్చులు ప్రత్యేకము
ఆంధ్ర గ్రంథమాల,
మదరాసు-1.

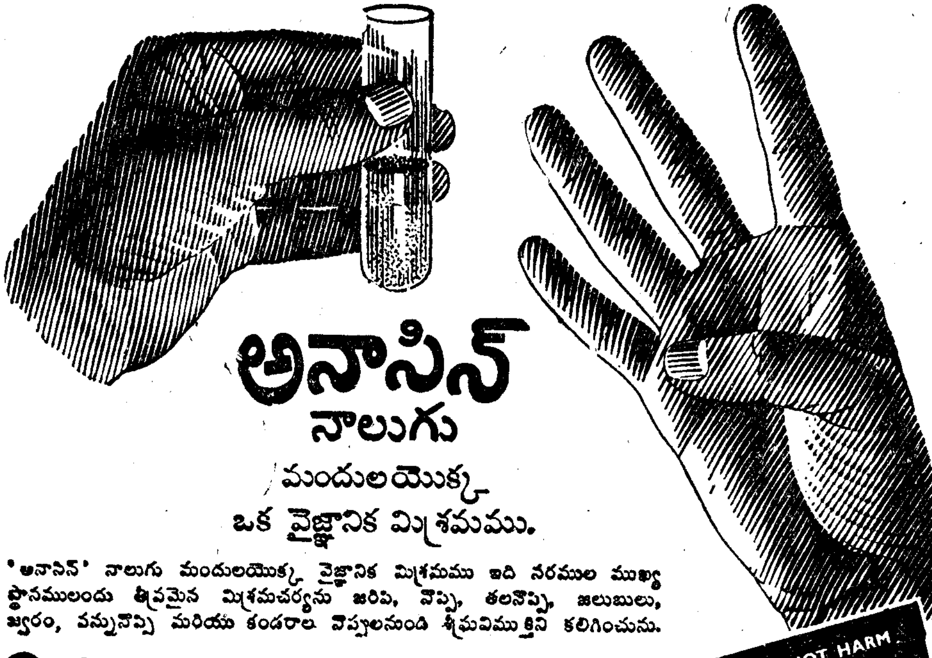
వారూ వున్నారు. మామిడి మాను పలకలకు, దూలాలకు పనికివస్తుంది. పట్ట మందుకు ప్రయోజనపడుతుంది. చిదుగులు, చిన్న కొమ్మలు వంటచెరుకుగా వాడబడుతవి. మామిడి టెంకలు కాల్చి అందులోని పప్పు కూడా కొందరు తింటారు.

మామిడి పేరుమీదుగా "మాంబాక్కం", "మాంగాడు" అనే గ్రామాలున్నవి. మా గురువుగారికి ఎవరిమీదనైనా కోపం వస్తే వాణ్ణి చూచి, "మాంబాకా చినగంగి రెడ్డి కొడకా మావూరి గంగాధరా! నిన్ను చూస్తే నా కడుపు భగ్గున మండెగదరా నిర్భాగ్య దామోదరా!" అనేవారు. బహుశా "మాంబాక" అనే తెలుగు గ్రామమే అరవంలో "మాంబాక్కం" అయిందో లేక "మాంబాక్కం" తెలుగులో "మాంబాక"నే అయిందో తెలియదు గాని, ఆ వూళ్లో తెలుగువారి ఉనికిని సూచించడానికి సాక్షీభూతంగా ఈ జానపద గీతం ఈనాటికీ నిలిచివుంది. కాబట్టి నార్త్ఆర్కాడు, సేలం, చెంగల్పట్టు (చెంగల్వ పట్టు కాదుగదా) జిల్లాలలోని వివాద ప్రాంతాలతోబాటు, మాంబాక, మాంబాక వంటి మరుగుపడిన గ్రామాల విషయంకూడా ఇకముందు జరుగబోయే చర్చలలో పరిష్కారం కావలసివుంది. ఆ పరిష్కారానికి అవకాశం కల్పించడానికి అనుగుణంగా చరిత్రపరిశోధకులు శాసనాలు, సర్వేరాళ్ళు పరిశీలించి వివరాలు తెలిపితే అక్కడక్కడి తెలుగువారికి మహోపకారం చేసినవారౌతారు. విధి వశాత్తుగా విడిపోయి, విచిత్రమైన మార్పులకు తల ఒగ్గి తమ్ముతాము మరిచిపోయిన తెలుగువారంతా మళ్ళీ కలిస్తేనే విశాలాంధ్ర లక్ష్యసాధనకు వీలుకలుగుతుంది. ఆ సమీకరణం సాహిత్యంద్వారానే శాంతంగా సాధించడానికి సాధ్యమౌతుంది. ★

స్వీకారం

"అరుణోదయ" మాసపత్రిక

సంపుటి 2. సంచిక 1. వ్యవస్థాపకుడు కుంకరకనకారావు; సంపాదకుడు మాగాత్రి రామన్; విడిప్రతి వెల 0-8-0. కార్యస్థానం 72, గోవిందప్ప నాయకన్ వీధి, జి. టి. మద్రాసు-1. విజయవాడనుండి కొంతకాలం పక్షపత్రికగా ప్రచురింపబడిన ఈ పత్రిక ఈ జులైనుండి సినిమా మాసపత్రికగా, త్రివర్ణ ముఖచిత్రంతో మద్రాసునుండి వెలువడుతున్నది. సినిమా పరిశ్రమకు సంబంధించిన కొన్ని వ్యాసాలు, వార్తలు, ఫొటోలు ఈ సంచికలో ఉన్నాయి. ★



అనాసిన్

నాలుగు

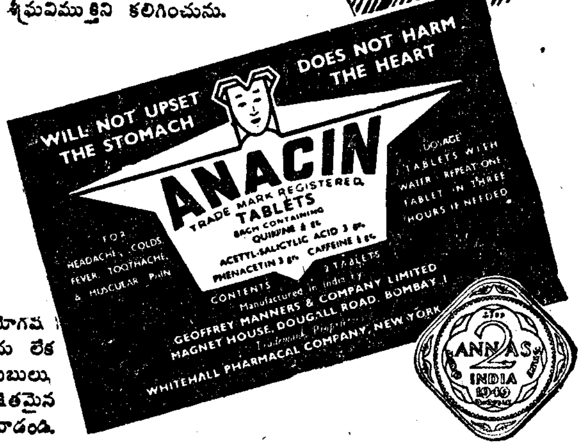
మందులయొక్క

ఒక వైజ్ఞానిక మిశ్రమము.

'అనాసిన్' నాలుగు మందులయొక్క వైజ్ఞానిక మిశ్రమము ఇది నరముల ముఖ్యస్థానములందు తీవ్రమైన మిశ్రమచర్యను జరిపి, నొప్పి, తలనొప్పి, జలుబులు, జ్వరం, వెన్నునొప్పి మరియు కండరాల నొప్పులనుండి శీఘ్రవిముక్తిని కలిగించును.

1. క్వినైన్: అధిక శక్తి నిచ్చు మరియు జ్వరనివారణ మొనర్చు గుణాలకు ప్రఖ్యాతి గాంచినది. జ్వరాన్ని తగ్గించడంలో మిక్కిలి శక్తిగలది.
2. కఫేన్: బలహీనానికి మరియు చిక్కిపోయినందులకు తగిన ఔషధమని విరివిగా వాడబడుచున్నది.
3. ఫినాసిటన్: తీవ్రమైన బాధా నివారిణి జ్వరనివారిణియని ఖ్యాతిచెందినది.
4. అసిటైల్ సాలిసిలిక్ ఆసిడ్: తలనొప్పి, మరియు అలాటి బాధలను పోగొట్టుటకు మిగుల ఉపయుక్తమైనది.

ఈ నాలుగు మందులు సరిగ్గా వైద్యునియొక్క ఔషధయోగమువలె పనిచేయును 'అనాసిన్' గుండెకు హాని కలిగించదు లేక కడుపును అవకతవక చేయదు. నొప్పి, తలనొప్పి జలుబులు, వెన్నునొప్పి మరియు కండరాల నొప్పులనుండి శీఘ్రంగా సురక్షితమైన మరియు రూఢియైన విముక్తికొరకు ఎల్లప్పుడూ 'అనాసిన్'నే వాడండి.



లక్షలాది మందికి బాధావిముక్తిని కలిగించును

A. 42