చింత

వేళాకోళం చేయడం మనకు వెన్నతో పెట్టినవిద్య. "చింతకాయలేరా!" అని చింతాకంతైనా ఆలోచించకుండా ఎదుటివాడిమాటను ఎగతాళిపాలుచేసి చిన్నతనం ఆపాదించడం మనకు చిన్నప్పటినుండీ అలవాటు. అయితే, ఆ చిన్నతనానికి ఉదాహరణగా పేర్కొనబడేచింతకాయ మాత్రం మనమనుకొనేటంత చిన్న వస్తువు కాదు. చింతించిచూస్తే దానితాలూకు వింతలు విశేషాలు బోలెడన్ని బోధపడి అంతతో బాటు మన అజ్ఞానముకూడా బయటపడుతుంది.

మానవులు పచ్చిమాంసం తినడం మాని ఆహారం పచనం చేసుకోవడం ప్రారంభించి, క్రమేపీ అందులో అనుభవం గడించి, వారి వారి యిష్టాయిష్టాలు, తెలివితేటలకొద్దీ రసనల కింపితంగా రకరకాల వంటలు వండి భోజనాలు మొదలుపెట్టేసరికి "జిహ్వకొక రుచి, పుర్రెకొక బుద్ధి"గా పరిణమించింది పరిస్థితి. "లోకోభిన్నరుచిః" అన్న లోకోక్తి కూడా ఆ సందర్భంలోనే అవతరించింది.

అటువంటి సందిగ్ధసమయంలో అన్ని రుచుల వస్తువులను తిని జీర్ణించుకోగలిగిన అనుభవజ్ఞులు కొందరు విస్తళ్ల ముందునుండి లేచి వీధి అరుగులమీద కూర్చుండి, తిన్న వస్తువులు, తిన్నెలుకూడా అరిగిపోయేదాక తీరికగా దినాలతరబడి దీర్ఘచర్చలు చేసి, తమ తమ అనుభవాలను అవలోడనగావించి, విభిన్న రుచులనుగూర్చి విమర్శించి, అన్ని రుచులకు మూలం ఆరే రుచులని, అందులోనూ ముచ్చటగా మూడేరుచులు ముఖ్యమని సిద్ధాంతీకరించి, భిన్నత్వంలో ఏకత్వం సాధించి, వివిధరీతులుగా విలసిల్లే పాకకళను శాసించి పాకశాసనులై, ఆ అతిభోజనులు కీర్తిభాజనులైనారు.

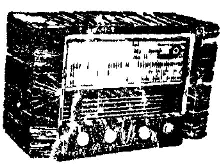
"చదలవాడ"

ఆవిధంగా వారు ముక్తాయించిన మూడే రుచులలో ఒకటైన పులుపు యావత్ప్రజానీకం అవసరాలకు సరిపోయేటంత ఎక్కువగా ఎక్కడినుండి లభ్యం అవుతుందా అని పూర్వీకులు పుణ్యార్జనచింత మాని తమ వెనుకటి తరాలవారమైన మనం వెతకవలసిన చింత లేకుండుటకుగాను ప్రతి చెట్టూ, ప్రతి పుట్టా పరీక్షించి చూడగా, వారి చింతకు ఫలంగా కనిపించిందే చింతచెట్టు. వారు పడ్డ చింతను తరతరాలవారు తెలుసుకోవలెననే ఉద్దేశ్యంతోనే దానికా పేరు పెట్టినారు. ఆ చింతచెట్టు వారి పరీక్షలకు నెగ్గి "చింత చచ్చినా పులుపు చావదు" అని వారిచేత ప్రశంసలుపొందింది. అందువల్ల దానికి విపరీతమైన ప్రాధాన్యం ఏర్పడిపోయి, దాని ప్రభావం మనలో వేరు దన్నుకుపోవడం కాక, అది కాస్త ఎక్కువైతే మనం పరస్పరం "పులుసు వంగడిసుకోవడం"దాక వచ్చింది. అరబ్బు భాషలో టామర్ అంటే ఖర్జూరం. చింతపండును వారు "టామర్-ఇండ్" (అంటే ఇండియా ఖర్జూరం) అంటారు. అదే ఆంగ్లంలో Tamarind అయింది. కాబట్టి పైన వివరించినట్లు మొట్టమొదట చింతచెట్టును కనిపెట్టినది మనవారే అని ధైర్యంగా చెప్పవచ్చును.

చిల్లిపాత్రకు అద్దం పెట్టుకోవడం మొదలుకొని చింతపండును చిత్రవిచిత్రంగా వాడుకొంటుంది గృహలక్ష్మి. చింతపండు లేకుంటే వంట చిన్నబోతుంది. చారూ పులుసుల్లో చింతపండు నీళ్లు చేర్చకుంటే నాలుకకు రుచించకపోవడం కాక నలుగురికీ వడ్డించడానికిన్నీ చాలదు. పరిమితమైన సంపాద్యంతో అపరిమితమైన బాధ్యతలతో సతమతమయ్యే మధ్యతరగతి మానవుడు ప్రతిరోజూ ఆస్వాదింపగలిగిన Fruit Juice కూడా ఈ చింతపండు నీరైన పులుసూ చారే. ఔత్తరాహులు మన చారును "చించ్ పానీ" అని చిన్నతనంగా అంటారే గాని దాని రుచి వారికి తెలిస్తే మనం దోస్నెలతోకాక దోసిళ్లతోనే త్రాగగలరు. పచ్చిపులుసులోని ప్రధానాంశం చింతపండు. తత్సమమైనటువంటిది "పులికాచ్చల్" ఇది తమిళుల వంటకు. చింతపండు నీళ్ళను ముద్దగా చిమడబెట్టడంకాక అందులో ముడి మిరపకాయలు, వేరుశెనగ విత్తులు, శెనగపప్పులు, ఎక్కువ నూనెలో వేగించి పోపుపెట్టి తయారుచేస్తారు ఆ పులికాచ్చల్. అందుచేత అది దినాల తరబడి చెడిపోకుండా దివ్యంగా వుంటుంది. దానితోనే వారు "పులియం శాదం" అనగా చింతపండు పులుసన్నం కూడా కలుపుతారు. దాన్నే వైష్ణవులు "పులిహోర" అంటారు. "పొరుగింటి పుల్లకూర" లోని పులుపుకు కూడా చింతపండే కారణం. దురద వస్తువులు, చేమకూరలను ప్రప్రథమంగా చింతపండులో ఉడికిస్తేనే వానికి పచనయోగ్యత సిద్ధించి, ఆ తర్వాత ఆహార యోగ్యత కలుగుతుంది. అటువంటి వస్తువుల్లో ఒకటైన చేమకూర వండడం చేతగాని ఇల్లాలికి కవీశ్వరుడైన భర్త, "చేమకూర తెచ్చి సన్నగా తరిగించి - చింతపండు వేసి చిమడబెట్టి - బంతివారికెల్ల బాగుగా వడ్డించి - నాకు పెట్టవమ్మ వంకనాతి." అని చేమకు దురదతీరే విధానం చెప్పి తన కవిత్వం దురదకూడా తీర్చుకున్నాడు. చింతపండు, ఆవాలు, ఉప్పు చేర్చి వక్లేరు పచ్చడి నూరతున్న వారిని వంశస్థుడు పండితుడు ధైర్యంతో,

ఝుంకార్ రేడియో

(బిర్లావారి యాజమాన్యమున తయారైనవి)



LTLOK.

ప్రస్ఫుట ... మునకు ప్రసిద్ధి.
6 వాల్వులు, ... వాల్నట్ కేబినెట్-లౌడ్ స్పీకర్ - పిక్ అప్ సౌకర్యములు-
మ్యాజిక్ కన్నువల్ల సులభమైనట్యూనింగు
A. C., A.C. /D. C, డ్రై బ్యాటరీలలో దొరుకును.
ధర రు. 425/-
ఆంధ్రకు సోల్ డిస్ట్రిబ్యూటర్లు:
టెరిటోరియల్ ఏజెన్సీస్,
... నెం. 37... విజయవాడ-2.
ప్రాతినిధ్యము లేనిచోట ప్రతినిధులు కావలెను

మత్కుణా నది సంయుక్తం, గోపత్నీ సింధు సంయుతం - దుఃఖాఖ్య ఫలయుక్తంచ, గ్రామమార్గం కురుష్వమే." అని మర్మంగా అనగా, ఖర్మంచాలక విన్న ప్రత్యర్థిపండితుడు పరారి చిత్తగించినాడు. అంతటితో సభలో వాదం తప్పడంగాక సంస్కృత పండితునికి సన్మానం కూడా చిక్కింది. పచ్చడం సంపాదించుకొన్న పండితుడు, ఇంటికొచ్చి, అన్నంముందు కూర్చుని పచ్చడి నోట్లో పెట్టుకొనేసరికి మిరపకాయ మిసహోయించింది. కారణం అడిగేసరికి "మీ కవిత్వంలో కారం లేదు. కావలిస్తే మరోసారి శ్లోకం మననం చేసి చూసుకో"మంది, ఆయన సతీమణి. నిజమే తనశ్లోకంలో రసలోపం జరిగినమాట వాస్తవమే. సతీమణిచేసిన అవమానానికి, సభికులు చేసిన సన్మానాన్ని సరిపెట్టుకొని చల్లగా ఊరుకున్నాడు సంస్కృత పండితుడు. వేమన "భాండశుద్ధిలేని పాకమేల" అన్నాడు కాబట్టి భామామణులు పాకసిద్ధికే గాక భాండశుద్ధికికూడా చింతపండే విరివిగా వాడుతారు. బాణట్లోనూనె పొంగిపోకుండా విరుగుడుగా చింతపండు వుంట చేసి వేస్తారు. ఈ చిట్కా తెలియనివారు చికాకుపడతారు.

పాత చింతకాయ తొక్కుబాలింత పథ్యానికి కూడా పనికివస్తుంది. పచ్చి చింతకాయ కూడా పచ్చడికి పనికివస్తుందిగాని, పడిశం పడుతుంది. అందుకే ఒకకవి "శ్లేష్మంబునకు బంటు చింతకాయ" అని కూడా అన్నాడు. చింతకాయనుగురించే "ఆకాశాన అరవై కొడవండ్లు" అన్న పొడుపుకథ కూడా పుట్టింది "చప్పట్లకు చింతకాయలు రాలవు" అనేసామెత అందరికీ పరిచితమే. మామూలు చింతకాయ కాక "సీమచింతకాయ" కూడా వుంది.

చింతచిగురు పుల్లకూరకు పనికొస్తుంది. "చింతచిగురు పప్పు" రుచి చిన్న చిన్న మాటలతో చెప్పితే అర్థం కాదు. "చింతకు చిగురు అందము. పిల్లకు పొగరు అందం" అని కూడా అనుభవజ్ఞులు అంటారు. చింతాకు ఎండించిదంచి, ఉప్పుకారంచేర్చి "చింతాకు పొడి" తయారుచేసి అన్నంలో పొడివలె వాడుకొంటారు. "చింతాకు పతకం" అనేది పూర్వకాలంనాటి నగ. "సీతకు చేయిస్తి చింతాకు పతకము. పతకమునకు బట్టె పది వేల వరహాలు" అనే పాటనుబట్టి చింతాకు పతకం విలువ ఎంతో తెలుస్తుంది. కొలువ ఒడ్డుల్లో "పులి చింతాకు" అనే ఒక రకం ఆకు చిక్కుతుంది. అది కూడా పుల్లగా వుండి పచ్చిడికి పని కొస్తుంది. అరోచకానికి ఆ పచ్చడి మంచిది.

చింతగింజలను నానించి ఉడకబెట్టి కొందరు తింటారు. అందులో రుచి లేదని మరి కొందరు అభిప్రాయ పడతారు. ఆ కోవకు చెందినవారే "అరవ ముత్తుకోళ్లు—చింత గుగ్గిళ్ళు" అని ఎగతాళి చేస్తారు. కాని ఎవరి మాతృభాష వారికి తీపి అన్న సత్యం గుర్తించినవారు ఆ మాట పట్టించుకోరు. ఇటీవల చింత గింజలమీద చిత్రమైన పరిశోధనలు జరిగినవి. తత్ఫలితంగా శాస్త్రజ్ఞులు దానికిగల చాలా ప్రయోజనాలను కనుగొన్నారు. ప్లాస్టిక్, చేనేత, అద్దకం, బంక పరిశ్రమల్లో చింతగింజకు చాలా ఉపయోగం వుందని తేలింది. చింత గింజలతో ఆడే "వామన గుంటలు" ఒక చక్కని Indoor Game. ఆ వామన గుంటల పేరుమీదుగా మహిళా సాహిత్యం కూడా మన భాషలో వుంది పల్లెటూరి బళ్ళలో చింత గింజలతోనే గణితం నేర్పుతారు. "చింత గింజలు స్తే మునగని" పాలే చిక్కని పాలని మన పెద్దలు లాక్టొమీటరు (క్షీరమాని) లేకనే ఆ రోజుల్లో నిర్ధారణ చేశారు. లేహ్యాలు "చింతగింజ ప్రమాణం" పుచ్చుకోమంటారు వైద్యులు. అటువంటి చింతగింజను గురిగింజలవలె మనం వెక్కిరించడం మన బుద్ధి తనానికే నిదర్శనం.

నల్లగావుండేవారిని "పాత చింతపండు" అని వెక్కిరిస్తాము. కాని పాతచింతపండు పథ్యానికి ప్రసిద్ధి. కొందరు కాల్చిన చింత పండు వాడమంటారు పథ్యానికి. పూజా విగ్రహాలకు చింతపండుతో "పులికాపు" చేస్తారు. (అనగా తోమి శుభ్రపరుస్తారు) చింతకట్టెలు, బొగ్గుతాలూకు నిప్పు కణకణలాడుతూ యెక్కువవుష్ణం కలిగిస్తుంది. "కండ్లు చింతనిప్పులవలె నున్నవి" అనడం కూడా ఆ కారణంచేతనే. ఉగాది పచ్చడిలో కొత్తచింతపండు కొనితెచ్చినా చేర్చకుంటే తృప్తికలుగదు మనకు.

ఊళ్ళవిషయం తీసుకుంటే "పూరు కొండవీడు ఉనికి పశ్చిమవీధి, మూగచింత పల్లె మొదటియిల్లు" అనే వేమనపద్యంలోని "మూగచింతపల్లె కాక, రెండు చింతల, చింతలవలస మొదలైన పేర్లువినిపిస్తూవుంటవి. పూనా సమీపంలో "చించ్ వాడ్" అనే గ్రామంవుంది. ఆ పల్లెకు చెందినవారు తమ పేళ్లకు "చించ్ వాడ్ కర్" అని యింటిపేరులాగా తగిలించుకుంటారు. మద్రాసులోని ఒక పేటకు "చింతాద్రి పేట" అని పేరు. మరొక ప్రాంతానికి "పులియాంతోపు" అని పేరు. "చింతా వారు" అనే యింటిపేరున్నా మనకు చిరపరిచితమే.

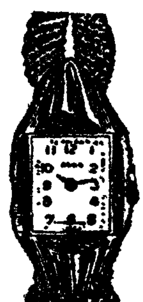
బాగాపండిన చింతపండు ఏరీతిగా పెరడుకు అంటుకోకుండా లోలోపలనే విచిత్రంగా విడిపోతుందో, అదేరీతిగా మానవుడున్నూ ఆంతరంగికంగా పరిపక్వం చెందేకొద్దీ, తన్ను ఆవరించుకొన్న ప్రాపంచిక చింతలను అంటించుకోవడం క్రమముగా మానేస్తాడు. ఆ పరిపక్వత రావలెనంటే ఆ చింతలోనుండే కలగాలి. అదే ఆత్మ విచారం. చింతపండులోయిమిడిన వేదాంత రహస్యంకూడా అదే. అందుకే,

"ఏ చింతలు వద్దయ్యా
నాచింతలుకూడవద్దు ననుగన్నయ్యా!
నీచింత నిలుపు నామది
వేచింతలు పడగలేను వెంకటరమణా"

అంటూ ఏడుకొండలవాడిని తలవడం ఎందుకైనా మంచిది. ★

మంచీ - చెడూ
వెల 2-0-0
ఆంధ్రగ్రంథమాల,
మద్రాసు—1.

రూ. 10,000 ఖరీదు చేయగల గడియారాలు ఉచితం



మా వల్ల పిరోజముల నూనె నెం 501 రిజిష్టర్డు వాడినందువలన వెంట్రుకలు మంచి నలుపునొంది అదిమొదలు ఎల్లప్పుడు నల్లగా పెరగును. రాలిపోయే వెంట్రుకలను తగ్గించి, విడువుగాను అందముగాను పెరుగునట్లు చేయును. ఖరీదు ఒకసీసా రు 2-4-0 మూడు సీసాలు (పూర్తికోర్సు) రూ. 5-15-0 ఈ అమోఘమైన నూనెను ప్రచారంలోకి తెచ్చుటకై, మేము ఒక అందమైన ఫ్యాన్సీ చేతిగడియారాన్ని యివ్వదలిచాము గడియారం అందంగాను, బలంగాను. 15 సం॥లు గ్యారంటీగా వుంటుంది ఇదిగాక, ఒక న్యూగోల్డు వ్రేలి వుంగరంకూడా ఒకసీసా కొన్నవారికి యిస్తాము. 3 సీసాలు కొన్నవారికి 4 ఫ్యాన్సీ చేతిగడియారాలు, 4 న్యూగోల్డు వ్రేలి వుంగరాలు ఉచితంగా యిస్తాము. అంగీకారం కాకున్న ధర వాపసు ఇవ్వబడును. ఇంగ్లీషులోనే వ్రాయండి.

AMRIT PHARMACY. (A. P NAKODAR. (pb.)