



త్రలుపు దబ దబా చప్పుడైంది.

“అబ్బబ్బు...” రెండు గొంతులూ ఒకే సారి విసుక్కున్నాయి.
 “కరుణా! పాలు వచ్చి నట్లున్నాయి చూడు” అన్నాడు రావ్.
 “సన్నెందుకు లేవడం? మీరే పట్టరాదూ” విసుక్కుంది కరుణ.
 “అబ్బబ్బు, లే కరుణా, మరి బద్దకం పెరిగింది నీకు” విసుక్కు అన్నాడు రావ్.
 “ఏం? నేనే ఎందుకు లేవాలి? యివాళ్ళి నుంచి ‘యిద్దరం సమానమే’ అన్నారుగా. లేవనుగాక, లేవను మీరే పట్టండి.” ముసుగు బిగిదీసింది.
 “ఆడదానిని కాదూ?” గట్టిగా విసుక్కుని, ముసుగు తీసిపారేసి, యింకా ఆలస్యమైతే ‘ఆ పాలవాడు తలుపు ఎక్కడ బద్దలు కొట్టేస్తాడో’ అని లేచాడు. పాలు పోయించుకుని వచ్చి మళ్ళీ పడుకున్నాడు.
 “ధాంక్యూ డియర్! ఆడది మగవాడికి ఏ విధంగానూ తీసిపోనవుడు, యిలాంటి

పనులు యిద్దరూ చేసుకోవాలి యివాళ్ళి నుంచి” అంది మీద చెయ్యి నేనూ.
 “ఊ. చాల్లే! పాలు పోయించుకున్నాక సరసం.” చెయ్యి పక్కకి నెట్టా “యిద్దరం సమానం అన్నప్పుడు ఏవు మూత్రం నాజాకుగా పనులెందుకు తప్పించుకోవడం? నాతోపాటే నువ్వు సమానంగా చేయి” అన్నాడు.
 “సరే. యీ రోజు లగా యి తూ అన్ని పనుల్లో యిద్దరం సమానమే! మరి రెడీయా?” అంది.
 “సమానం” అనగానే మీ ఆడాళ్ళ కెంత ఉత్సాహం? తెల్లారక ముందే ఈ పేచీలు దేనికీగాని, తర్వాత ఆలోచిద్దాం పడుకో” అన్నాడు మతుంగా. అరగంట కా లేదు యింకా, మళ్ళీ తలుపు దబదబా బాదిన చప్పుడు!
 “ఈసారి నీవంతు” అన్నాడు రావు లేచి.
 “అబ్బ” విసుక్కుంటునే లేచి తలుపు తీసింది. పనిమనిషి వచ్చింది. అంటు బయటపడేసి, తోవలికివచ్చి ‘మీరు అంటున్న

తొలివి రోపల పెట్టండి” అంది.
 “అమ్మ బాబోయ్” హాడిలిపోయాడు రావ్. “కరుణా! మంచిదానివి కదూ? ఆ పని సువ్వే చేయ్. దాని బదులు కాఫీ నేను చేస్తాతే” అన్నాడు బ్రతిమిలాడుకుంటూ.
 “ఏం, ఎందుకనీ, ‘యిద్దరం సమానమే’ గా!” అంది కరుణ.
 “ఈ ఒక్కవనే. యింకేదీ తప్పించు కోనుగా!” అన్నాడు రావ్ దీనంగా.
 “సరే” అని ఒప్పుకుంది. యిద్దరూ మొహాలు కడుక్కొని రావ్ చేసిన కాఫీ త్రాగి కూర్చున్నారు. పనిమనిషి యిల్లు వూడ్చి వెళ్ళిపోయింది.
 “మరి, వంట ఎవరు చేయాలి” అంది కరుణ.
 “సువ్వే” తక్కున అన్నాడు రావ్.
 “నో, నో, రోజూ నేనేగా చేసేది. ఈరోజు మీరే చెయ్యాలి” అంది కరుణ.
 “లేవండి, ఆసీను టైమయేలోపల ఎంట పూర్తిగావద్దూ?” అంది పైగా.
 “అబ్బా! చంపుతున్నావే! అయితే నేను కూరలు తరిగి యిస్తాను, పచ్చడినూరతాను. నువ్వు అన్నం, చారు చేసేయ్.” ఆ రోజుకు పచ్చడి, కూర లేకపోయినా, అన్నం, చారు అయినా మిగుల్తాయని, అన్నాడు.
 ‘ఓ.కె’ అని లేచింది కరుణ. టమాటో పచ్చడికి, ‘కాబేబీ’ కూరకు తీసాడు బుట్ట లోంచి. కరుణ గబగబా వంటయిలు వూడ్చి, స్టవ్ వెలిగించి, బియ్యం కడిగి వడేసింది. యింకో స్టవ్ మీద స్నానాలకు నీళ్లు పెట్టింది. రావ్ కాబేబీ, కత్తి తీసుకుని కూర్చున్నాడు.
 “కరుణా, యిలా తరిగేస్తే చాలు ఏదూ?” లామరారుతో పగం అంత భాగాలు తీస్తూ అడిగాడు. నవ్వావుకోలేకపోయింది కరుణ.
 “తినేటప్పుడు అలాగే తింటున్నామా? బాగా చిన్నవిగా తరగాలి” అంది.
 “వేగితే చిన్నవయిపోతా యునుకున్నాను” అని, నిలువుగా తరిగి, స్టైయిల్ గా, ‘టకటకా’ కోయబోయి, ‘పరవరా’ వేలు కొనుకుని, ‘కెవ్వ’న అరిచి, నోట్లో పెట్టుకున్నాడు వేలు. జాలిగా చూసింది కరుణ. అంతేగానీ కాబేబీ తరగలేదు. కోవంగా చూస్తూ, అష్ట కష్టాలుపడి ఎలాగో తరగడం అయిందని పించాడు.
 “ఊ! యింక పచ్చడి చేసేస్తాను” అన్నాడు.

“మందు నా కూర” అంది కరుణ. “ఉన్నా! ముందు నా వచ్చడి” అంటూ, కూరకని పెట్టన బాండీలో యిన్ని టెమాటాలు వేసి, యింత నూనె పోపాడు

“అంతనూనే! అనలే ధరలు మండి ఛస్తుంటే” అంది కరుణ

“యిదిగో పేడ వో. చెయ్యమన్నాక మాయిష్టం ‘యిద్దరం సమాసమే’ నాయిష్టం వచ్చినట్లు వాడతాను” అన్నాడు రావ్ ఫీక్షణంగా.

“వాడుకోండి నాదేముంది?” అనుకుంటూ, బాత్ రూమ్ లో టవల్ వేసివచ్చి, “యింక దింపండి, నేను కూరచేయాలి యింకా” అంది

“అంత లొందర పనికిరాదు” దింపి రోట్స్ వేసి, యిన్ని వచ్చి మిరసకాయలు, యింత ఉప్పు కూడా వేసి, రొకలి తీసి “మాస్కా, తథాకా” అంటూ ‘ధనా’ పని రొకలిలో దంచాడో, రేడో, “బావ్ రే” అంటూ అంతెత్తున ఎగిరిపడ్డాడు

“ఈసారేనుయింది?” శాంతంగా అడిగింది కరుణ.

“ఛ; ఛ వెదవ పచ్చడి. కరుణా, నెనింక చేయను” అన్నాడు కళ్ళలో నీళ్ళుకారుతుంటే.

“అలాగంటే నేనూ చేయను. అన్నిసమస్య నేనొక్కదాన్నే చేస్తే, ‘యిది ఒక పనేనా’ అని తీసిపారేస్తారు. మీలో సమానంగా జాబ్ చేస్తున్నాను. కష్టపడుతున్నాను. యింట్లో పని మీరూ పంచుకోవాల్సిందే” ఖచ్చితంగా అనేసి, కూరదింపి, స్నానానికి వెళ్ళిపోయింది.

కచ్చగా వచ్చడి నూరేసి, చేత్తో గిన్నెలోకి ఎత్తబోయి, మళ్ళీ అంతెత్తున ఎగిరాడు కోనుకున్న వేల్గోకి వచ్చడి దూరి ఒకటే మంట “అబ్బా!” అనుకొని, ఎలాగో వచ్చడి ఎత్తి, రేచాడు యిద్దరూ స్నానాలు పూర్తి చేసాక, “టిఫిన్ బాక్స్ లో అన్నం కలిపి పెట్టండి” అంది కరుణ. “నువ్వే పెడ్డా” అన్నాడు.

“అలాగయితే అన్నాలు మీరే పడ్డించాలి” అంది కండిషన్ పెడ్డా

“పద్దులే, నేనే సర్దుతా” అని పచ్చడి బాగావేసి కలిపి కరుణ బాక్స్ లోపెట్టి, తను కూరలో కలుపుకున్నాడు.

కరుణ కంచాలు పెట్టి, అన్నం పడ్డించింది.

పచ్చడితిని, ‘కారం’ అనబోయి, అంటే

మళ్ళా పనంతా తననే చేసుకోమంటాడని, “మీరూ బాగా చేస్తారే వంట! ఏమో అనుకున్నా” అంది.

“చ ఛ, కరుణా నువ్వు చేస్తే తిని, ఈ లిండి తినబుద్ది కావటంలేదు. ఎలా అయినా నీ చేతి రుచి రాదు” కాస్త పొగిడ్డే అన్నా మర్నాడు పని తప్పతుందేమోనని ఆశగా అన్నాడు రావ్.

“అవ్వే, అదేంకాదు. నలబీములు కూడా మీ ముందు బలాదూర్” అంది కళ్ళలో, నీళ్ళు కారున్నా.

యిద్దరూ ఒకర్నొకరు పొగుడుకుంటూ, భోజనం అయిందనిపించారు. ఇంటికి తాళం వేసి బయల్దేరారు. ‘సీటీబిఎస్ వచ్చేటప్పడే రమ్మగా వచ్చింది. ఎలాగో ఒక్కసీటు సంతా దించాడు రావ్. రోజూ అయితే కరుణను కూర్చోబెట్టి, తను నించునేవాడు. ఆరోజు కూడా అంవాటుగా “కూర్చో” అనబోయి, ‘యిద్దరం సమానమే’ గా? అనుకుని, హాయిగా కూర్చున్నాడు. కరుణకు ఒళ్ళు ఎండిపోయింది. “ఈ మగవాళ్ళ మధ్య తను సరిగి ఛస్తున్నా, ఏం పట్టనట్లు ఎంత దిర్భాగా కూర్చున్నారో” దిగిదాకా తిట్టుకుంటూనే వుంది. స్టాప్ లో దిగారు యిద్దరూ.

ఏదో తిట్టబోతున్న కరుణను చూసి, “యిద్దరమూ సమానమే” అన్నాడు. కోనం దిగమింగి, నోరు రక్తక్మన మూసుకుంది కరుణ.

“సాయంత్రం వచ్చేటప్పుడు కూరలు తీసుకురండి” అంది మామూలుగా.

ము న గా కు కూ ర

కావలసిన వస్తువులు: మునగాకు 6 కచ్చలు, పెసరపచ్చ పావుకచ్చ, కారం కొద్దిగా, జీలకర్ర కొద్దిగా, ఆవాలు 2 టీ స్పూన్లు, మినప్పప్పు 3 టీ స్పూన్లు కొబ్బరి అరచెక్క, నూనె 3 టీ స్పూన్స్, వెల్లుల్లి 4 రెక్కలు, పసుపు చిటికెడు, ఉప్పు తగినంత. మొదట మునగాకును శుభ్రంగా కడిగి ఎక్కువ నీళ్ళలో ఉడక బెట్టాలి. ఆ ఆకు పసరంతా నీళ్ళలోకి దిగిపోతుంది. నీళ్ళను వేరుచేసి, ఆతర్వాత మునగాకును ఒక పాత్రలో ఉంచాలి! తర్వాత పెసరపచ్చ వేయించి, ఒకమాదిరిగా ఉడక

“రోజూ నేనే తేవటంలేదా? ఈరోజు నువ్వు తీసుకురా” అన్నాడు.

“ఎలా? అక్కడందరూ వింతగా చూస్తారు. అడిగాక, అవన్ని మోసుకుని నేను రాలేను బాబూ” అంది నీనుగా.

“ఇద్దరం సమానమే! నేనూ మోసుకు రాలేను” అన్నాడు సందుమలుపు తిరుగుతూ.

“సాయంత్రం నేను యింటికివెళ్తా, కూరలు తీసుకురావడం మర్చిపోకు” హెచ్చరిస్తూ తన అసీసులో దూరాడు రావ్. కక్ష తీర్చుకున్నందుకు మనశ్శాంతిగా వుంది రావ్ కు.

“చి చీ, మగబుద్ది” తిట్టుకుంటూ తన అసీసుకు వెళ్ళిపోయింది కరుణ. సాయంత్రం యింటికి వస్తుంటే కూరల సంగతి జ్ఞాపకం వచ్చింది. అయినా గుర్తులేనట్లు పడిచి బస్ స్టాప్ కు చేరుకుంది నీరసంగా. యింటికి చేరేసరికి రావ్ వచ్చి తిరుబడిగా కాసీ చేసుకుని తాగేస్తున్నాడు.

“నా కాఫీ” అండ్ కుర్చీలో కూలబడుతూ.

“చేసుకో” అన్నాడు చిద్విలాసంగా.

“రోజూ నేను చేసియిస్తే తాగడంలా? ఒక్కరోజులో బయటపడిపోయారు. అసలు మగబుద్దే అంత” ఛర్రున కుర్చీలోంచి లేచి కాఫీ చేసుకుని త్రాగి కూర్చుంది.

“కూర్చుంటే ఎలా? నాకు అకలేస్తుంది ఏమన్నా టిఫిన్ చెయ్యి” అన్నాడు రావ్.

“టిఫిన్ మీరే చెయ్యండి అన్నం నేను చేస్తాలే” అంది నీరసంగా.

“చారు పెట్టేసాను. అన్నం కూడా నేనే వండుతాను. టిఫిన్ నువ్వేచేయ్” అన్నాడు.

బెట్టాలి. పెసరపచ్చ ఉడుకు తున్నప్పుడే మునగాకువేసి. ఉప్పు, కారం, కొబ్బరికోరం, పసుపు, వెయ్యాలి. అలా కాసేపు ఉడక నిచ్చి దింపేయాలి!

తర్వాత, మినప్పప్పు, ఎండు మిర్చి ముక్కలు, ఆవాలు, జీలకర్ర, చితకకొట్టిన వెల్లుల్లి ముద్ద, వీటిని కొద్ది నూనెలో వేయించి, వేగిన తర్వాత, పైన తయారుచేసి ఉంచుకున్న ములగ కూరని, ఈపోపులో వేసి బాగా తిరగమూత కలిపి, పొడిపొడిగా అయ్యే వరకూ ఉంచి, దింపేయాలి.

— బి. రామలక్ష్మి.

మూలశంకకు
 త్వరగా
 నమ్మకమైన
హెడన్సా
 విరేపనముతో
 చికిత్సను పొందండి
 - శస్త్రచికిత్స
 ఆవసరములేదు!

70 సం॥గా దేశఖ్యాతిగాంచిన

నారసింహతప్తము

సాలామిస్ట్రీ, నపేదామిస్ట్రీ, రజితమా, కుంకుమాపుష్ప, మొ అనేక వస్తు వనూ దాయము అన్ని విధములైన బలహీనతలను పోగొట్టి పుష్టి, పటుత్వము, మిక్కిలి బలము కలిగించుటలో అత్యుత్తమమైనది. 1 డబ్బా శబ్దము రు. 6-75 పోస్టేజి అదనము.

పి. శి. ఏ. అండ్ కో.,

పెరిదేపి, ప్రకాశం జిల్లా
 పెద్ద క్యాట్లాగు, వైద్య పలకా ఉచితము.
 ఏజన్సీలు యివ్వబడును.

పోషణయే కారణం

- పిన్నలు పెద్దలు ఉల్లాసంగా
 వుండటానికి

అల్బో-సాంగ్ మీకు పూర్తి పోషణను సమకూరుస్తుంది ఇందులో కార్బియం, ఫాస్ఫోరం, ఖనిజాలు ముఖ్యమైన పోషక పదార్థాలు మరియు బలాన్నిచ్చే ఔషధకేరళ మూలికలు సమృద్ధిగా ఉన్నాయి అందుకనే ఇది పుంపి ఆరోగ్యం కోసం ఆదర్శప్రాయమైన టానిక్ ఎదిగే పిల్లలు ఎనిమిదవ వయస్సు వరకు ఉపయోగపడుతూ, కుటుంబంలో ప్రతి ఒక్కరికీ కూడా ఎంతో మేలైనది.

అల్బో-సాంగ్ మీరు మామూలుగా తీసుకునే ఆహారాన్ని మరింత బలపరుస్తుంది, శ్రేణ్ణకర్మిని ఎంతో పెంపొందిస్తుంది ఆహారంలోని పోషక పదార్థాలను పూర్తిగా గ్రహించేలా చేస్తుంది అంతేకాదు, మీ నరాలకు ఏకాంతం కూడ కలిగిస్తుంది.

అల్బో-సాంగ్ వీధి రూపంలోను మరియు మాత్రం రూపంలోను లభిస్తుంది మాత్రంలే తిప్పి వదలకం లేదు కాబట్టి అతి మాత్ర వ్యాధి ఉన్న వారు కూడ తీసుకోవచ్చు

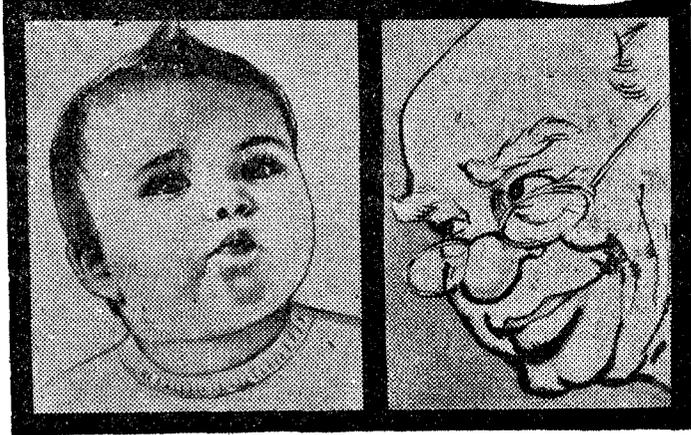


జె. & జె. డి. ఎస్
లేబోరేటరీస్
(ప్రై.) లిమిటెడ్
 హైదరాబాద్



అల్బో-సాంగ్

కుటుంబంలో అందరినీ ఆరోగ్యంగా వుంచేందుకే మది.



ఎకానమి ఫ్యామిలీ పాకెట్ కోసం మీ డిలరును అడగండి.

ఇద్దరం సమానమే

“లేకపోతే హోటలు నుంచైనా ఏదైనా తీసుకురా” అన్నాడు మల్లీ

“హోటల్ నుంచి నేను తెచ్చిపెట్టె తింటారా ? సిగ్గు లేకపోవరి !” ఎగిరిపడింది కరుణ

“ఏం యిద్దరం సమానమే అయితే, నేను చేసేవనులు నువ్వు చెయ్యడానికి సిగ్గు ఎందుకు ? ప్రొద్దున్న నేను చెయ్యరా వంట వని ?” అన్నాడు. మాట్లాడుకుంటూ కాసేపు కూర్చుని, లేచివెళ్ళి యింత ఉప్పుపోసి ఉప్పొడి చేసింది.

“ఛీ, ఛీ..ఉప్పుగా ఉంది” అనిష్టేట్ తోనేసి, షర్టు వేసుకుని, బయటకు వెళ్ళి పోయాడు “అంతేకావాలి మీకు” ఆ క్షణంలో తన ఆకలి కూడా మరచిపోయింది కరుణ.

అరగంట తర్వాత వక్కపోడి ఎముల్తా వచ్చాడు. “హోటల్లో బాగా మెక్కి వచ్చారు. హోటల్ కు వెళ్ళిన ఎనిమిదా నాక్కూడా తీసుకురాకూడదూ ఏదన్నా! మిగి బుద్దే అంత. పోయిగా మెక్కి వచ్చారు తిను మాత్రం” కసిగా అనుకుని ముసుగుతన్న మూడంకె వేసి వడుకుంది.

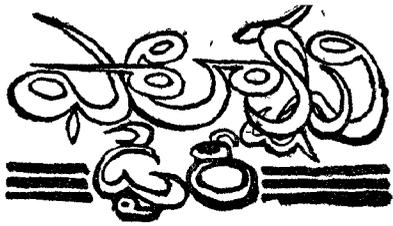
గంట తర్వాత ముక్కులు బద్దలయ్యే వానసర్, అన్నంగిన్నె ‘డామ్మ’ని కిందపడ్డ చప్పుడుకు ఉలిక్కిపడి లేచింది పంట యింటో ఉన్నాడు రావ్ “ఏమయింది ?” అంటున్న కరుణను చూసి, “అబ్బే, ఏంలేదు, నువ్వేంటి అంతసేపు నిద్రపోయావు ? నావంట అయిపోయింది” అన్నాడు సొట్టుపడ్డ గిన్నెకు అడ్డంగా కూర్చుంటూ “చూస్తే చంపేస్తుంది” అనుకున్నాడు మనుసులో. “అన్నం మాడిన వానస వస్తోందే ?” అంది గాలిపీలుస్తూ

“అబ్బే, కొద్దిగా అంతే” అన్నాడు. కరుణ మొహం కడుక్కొని వచ్చి, కంచాలు పెట్టింది. “వడ్డించండి” అంది. “యిదిగో” అంటూ వచ్చి, అన్నంగిన్నె గబగబా మూతతీసిమాసి, బిత్తరపోయాడు రావ్. అన్నం అంతా నల్లగా మాడిపోయి వుంది. పైన మాత్రం కొద్దిగా పచ్చ పచ్చగా వుంది.

“పెట్టరేం ?” అంది కరుణ, “అదీ, అదీ...” అంటూ “యిహిహీ,,... అన్నం, అన్నం” అంటూ ననుగుతున్న రావ్ను చూస్తూ, అన్నంగిన్నె దగ్గరికి లాగి చూసింది.

శృతిమించిన సారధ్యం

పదమూడో తేదీ మూడు, నాలుగు గంటల మధ్య కాలంలో పిదమూర్తి డి లాకీ ఒకటి అదనం వదలి కలవేగంతో పది మైళ్ళ దూరంలో వున్న కోటికల్లు అనే వో పల్లెటూరు చేరి అక్కణ్ణుంచి ఎన్నిగమూరు వెళ్ళాలనే కోర్కెతో, బస్సు దొరక్కనిలబడి వున్న కొంతమంది ప్రయాణికులను ఎక్కించుకుండటం. అందులో ఆ పూరు హెడ్డా స్టరు, వో ఆరెస్సా డాక్టరుగారూ వుండడంవల్ల మర్యాద కోసం వారిని సీటులో ఎక్కించి, మిగతా వాళ్ళను లాకీ బాడీలో ఎక్కించి, డ్రయివరు తామూ బాడీలో ఎక్కి, క్షీనరుకు సారధ్యం యిచ్చాడట. క్షీనరువుంజుకున్న ప్రత్యాపాంతో వో వందడు, గులు ఎవన వేగంతో వెళ్లి, అక్కడికే సారధ్యం శృతిమించడం వల్ల బండిని గతి తప్పించాడట. దాంతో లాకీ రోడ్డు వదలి పల్లెటూరికి తిరగబడి సోయందలు లాసలో వాళ్ళందరూ క్రింద పడ్డారట. ఆ లాకీ వో వున్న విడి పేయంటంతా వారి మీద పడ్డవట. క్యాబిజులో కుర్చున్న పేస్తరు గారు, డాక్టరుగారు మరలం లాకీ క్రింద యిరుకుర్చు పోయారట. చూసరులూ పరుగున వచ్చి శక్తి కొద్ది లాకీని రేపెల్లారట. "సన్నె లాగండి, నేను ప్రలకుతాను అని డాక్టరుగారు కేకలేశారట. హెడ్డా స్టరు అంతకు ముందే చనిపోయారట. బండి ఎత్తివచ్చుడు చేయి వోసారి జారడంతో ఆ డాక్టరు గారు ప్రాణాలు డిలా అయి పోయాయిట. బయటికి లాగి సోడా పట్టించిన వెళ్ళి ఆయన చనిపోయారట. డ్రయివరుకూడా దాహం అంటే అతనిక్కూడా నీళ్ళు పట్టించి, యింకా ప్రాణం వుండడం వల్ల (1) అతన్ని మోసుకుని బస్సు స్టాపు



చేరుకునేలోగా అతనూ చనిపోయాడట. రోడ్డు మీద ఆ మూడు శవాలూ, జాగరణ చేస్తూ పోతినూ ఆ రాతంతా వున్నారట ఇతిమూయితే!

బూడిదలో పోసిన పన్నీరు!

పొగతాగినా, పీల్చినా కావ్యరువంటి భయంకర వ్యాధి వస్తుందని ప్రపంచంలోని శాస్త్ర విజ్ఞానులంతా ఎలుగెత్తి ఏకకంటంతో అరుస్తూ వుంటే, సిగరెట్ పెత్తెలమీద ఆరోగ్యానికి సంబంధించిన హెచ్చరిక వుండాలిహనుంచి అని ఒకేమూలలో కొట్టి పారేశారట ఈ విషయం మన దేశంకూడా నిశ్చయించుకుంటే యిహ బర్మింగ్ హోమ్ లీడ్లు విశ్వవిద్యాలయం ప్రొఫెసర్ ఫీల్డ్ ఆనే ఆయన యిదంతా ఒక కమిటీలో తప్పు అంచనా వేయడమే గాకుండా యీ పరిశోధనలోపం విజ్ఞానశాస్త్రం ఖర్చుపెట్టిన డబ్బుంతా కూడా బూడిదపాలయన పన్నీరుపొచ్చు న్నాట్టియన, లంగ్ కాన్సర్ వంశపారం పర్య రోగమని యాయన వాదనలు పైగా కాన్సరనేది వో విడిరోగంకాదని, రోగాల సముదాయ మనీ ఆయన అన్నారు. వో శాస్త్ర విజ్ఞాని అరవైయ్యళ్ళు పరిశోధించి ఇంకా అయిపోయిన పెన్నును ఏకామిడ్డిలోని సెలలో ముంచి రాసి కలంగా కూడా వాడుకోవచ్చునని పసిగట్టేశాడట!

కారు ప్రమాదంలో సినీనటి విజయభాను మృతి పద్మానుగో తేదీన బెంగళూరునుంచి కాంచీపురం ఎస్తున్న వో కారును నెల్లూరుసమీపంలో వో లాకీ డివొండట సలితం ఆ కారులో ప్రయాణిస్తున్న సినీమా నటి విజయభాను మరణంగా తేలిండట. అమె కొండరు స్నేహితులలో ఆ కారులో ప్రయాణం చేస్తున్నారు.

సూటింగ్ లో సునీల్ దత్ కి తీవ్రమైన గాయం హిందీ నటుడు సునీల్ దత్ గాల్సియర్ సమీపంలోని వో గ్రూంలో "అల్లగోలి" అనే హిందీ చిత్రం షూటింగు సందర్భంలో వో యింటి కప్పు మీంచి మరో యింటి కప్పు మీదికి దూకే సంఘటనభాస్కరు డూవ్ కు యివ్వక, ప్రత్యాపాంతో తానేదూకుతానన్నాడట. సరేసని తెవెరాల అదితరూ రెడి అంటే రెడి అనుకోగానే సునీల్ దత్ పదిహేనడుగుల ఎత్తున్న వో యింటి కప్పు జరజర ఎక్కి, బజరంగలిని తల్చుకుని కుప్పించి ఎగిరి, అవతల యింటి కప్పు మీదికి దూకబోయి అంతవని చేయలేక అంతెత్తు నుంచి ఆ రెండిళ్ళ మధ్య కుప్పగా పడి పోయారట. తల్పంబంధంగా ఆయన ఎడమకాలికి తీవ్రమైన గాయం తగిలిందట.

నీటి తొట్టిలో పడి పిల్లనాడి మరణం మద్రాసు రారువేలు వై. యవే సీ లో పనిచేస్తున్న హృదయ్య నే ఆయన మూడేళ్ళ కొడుకు పచ్చయ్య నీళ్ళ తొట్టిలో ఆడుకుంటూ ఆడుకుంటూ జారి, తొట్టిలోపడి, చని పోయాడట. నీళ్ళలో శవం తేలేకగానీ ఎవరూ చూడవలేదట.

"అయ్యో, అయ్యో! ఏమిటండీ యిది? అన్నం మాడిందా? అంటే 'కొద్దిగా' అంటారే పైగా, ఏమిటి యిది? ఈగిన్నె యింకా పనికొస్తుందా అసలు?" గట్టిగా ఆరిచింది. "అదీ... అదీ" నసుగుతున్నాడు రావ్. "నాబొంద, అసలు మిమ్మల్ని చెయ్యమనడమే నాబుద్ధితక్కువ. అయ్యోయ్యాగిన్నె యిలా సొట్టవడిం దేమిటండీ!" అలా తిడుతూనే వుంది అరగంటదాకా. మోసంగా అన్నీ విని, కంచాలు ఎత్తిపెట్టి, వంటింట్లోంచి బయటకు నడిచాడు రావు.

"నాకు ఆకలేస్తోంది" అంది కరుణ.

"నాకూనూ" అన్నాడు రావ్ వెంటనే.

"మీకేం, హోటల్ లో బాగా మెక్కి వచ్చారా?" కన్నుగా అని, నీరసంగా మంచం మీద వాలింది పక్కనే వచ్చి పడుకుని మీద వేయివేశాడు విసురుగా తోసేసింది.

"నేనెం చేయ్యను కరుణా! సువ్వేగా 'యద్దరం సమానం' అంటూ నాదుంపతెంచి,

నాకుపుమాట్టి, సువ్వ ఆకలితో వడుకు న్నావు. ఎవరు చేసేవని వారు చేస్తే ఎంత అందంగా, ఆనందంగా వుంటుంది చెప్పు. యిందులో ఎక్కువ తక్కువ లేమన్నాయి?" అనునయంగా అన్నాడు.

"ఊం గొప్పే తెండి. పొద్దున బస్ లో అంతమంది మగవాళ్ళ మధ్య నేను నిలబడ్డ ప్పుడు ఏమయింది ఈబుద్ధి?" అంది.

"నీకు తెలియాలనే అలా చేశాను. ఆ కాస్సేపటిలో నవ్వంత అలిసిపోయావో అని, ఆ మగ వాళ్ళందరూ నిన్ను తగుల్తూ నించున్నారని నాకెంత బాధ అనిపించిందో తెలుసా?" అన్నాడు రావ్.

"నిజంగా?" అంది, రావ్ మెడచుట్టూ చేయి వేస్తూ.

"నిజంగా!!" అన్నాడు రావ్, వత్తి పలుకుతూ.

"నాకూ అలాగే అనిపించింది. మీరుపొద్దున్న వేలు కోసుకుని గంతులు వేస్తుంటే" అంది.

"నిజంగా?" అన్నాడు రావ్ కరుణ కళ్ళల్లోకి చూస్తూ.

"నిజంగా!!" అంది కరుణ రావ్ ముద్దు పెట్టుకుంటూ.

"అందుకే వంటకు సువ్వ, బయట పనులకు నేను ఓకే?" అన్నాడు.

"అలాగే, కానీ ముందు కాలే కడుపుల సంగతి ఆలోచించండి" అంది.

"లేమరి. హోటల్ లో భోంచేసి, సెకండ్ షో చూసాద్దాం" అన్నాడు హుషారేగా. తేచి (డ్రస్సు)యి పదిహేను నిమిషాలలో బయట పడ్డారు.

హోటల్ లోకి అడుగుబెట్టూ "నాకు భలే ఆకలిగా వుంది" అన్నాడు రావ్.

"నాకూ భలే ఆకలిగా వుంది" అంది కరుణ.

"యద్దరం సమానమే!" అన్నాడు రావ్, కరుణ చెయ్యి పట్టుకుని పక్కనే నడుగుగా