నైవేద్యం

డా॥ సుధాకర్.

ఆ రోజు ఉదయం నుండీ అనసూయమ్మగారు చాలా హడావుడిపడి పోతున్నారు. ఆమె కొడుకు రమేష్ పనిచేస్తున్న ఆఫీసులోనే ఓ సీనియర్ ఆఫీసరుగారు ఆ రోజు మధ్యాహ్న భోజనానికి సతీసమేతంగా వస్తున్నారు. ఆఫీసరుగారికీ, ఆయన సతీమణికీ విలైనంత చక్కటి తెలుగు భోజనం తినిపించాలన్న తాపత్రయంతో అనసూయమ్మగారు వంటగదిలో అన్నపూర్ణ అవతారమెత్తుతున్నారు. అసలు ముందు రమేష్ తల్లిచేత వంటపని చేయించడానికి ఒప్పుకోలేదు. హోటల్‌లో ఆర్డరిచ్చి ఏదైనా పలావూ, రెండు క్రరీలూ, సాంబారూ, రెండు రకాల స్వీట్లూ, అయిస్ క్రీమూ తెప్పిస్తే సరిపోతుంది గదా అనుకున్నాడు. అయితే అందుకు అనసూయమ్మగారు సమ్మతించలేదు. "శుభమా అంటూ ఇంటికి అతిథులు, పైగా పై ఆఫీసరూ వస్తుంటే హోటలు కూడెందుకు? శుచిగా, శుభ్రంగా ఇంట్లోనే తయారు చెయ్యనూ" అంటూ కొడుక్కి నచ్చజెప్పి నడుంకట్టారు.

చేసేది ఇద్దరు మనుష్యులకే అయినా, పాతకాలం మనిషి కాబట్టే ఉదయాన్నే లేచి అంతా శుభ్రం చేసుకుని వంటపని మొదలు పెట్టారు అనసూయమ్మగారు. ముందుగా ముత్యాల్లాంటి మొలకొలుకుల అన్నాన్ని పాత్రలోకి పోసి, పసుపు, చింతపండు పులుసూపోసి కలిపి, ముద్దముద్దకీ కరకరా తగిలేలా ఇన్ని గుండు జీడిపప్పులు అందులో కలిపి, సువాసనకు కొద్దిగా కరివేపాకు తగిలించి, అలా తయారుచేసిన వేడివేడి పులిహోరని పక్కకి సర్ది పైన విస్తరాకు కప్పి ఉంచారు. తరువాత తమ పాక ప్రావీణ్యాన్నంతా చూపుతూ నేతిగారెలు చేశారు. గారెల్లో నంజుకోవడానికి అల్లప్పచ్చడి రుబ్బిపెట్టారు. తీపి ఎక్కువగానూ, తక్కువగానూ కాకుండా నోరూరించేలా పూర్ణాలు తయారుచేశారు. అల్లప్పచ్చడి చేసిన రోటిని చకచకా కడిగేసి, దాంట్లోనే ఓ చిన్న గిన్నెకు సరిపడా గోంగూర పచ్చడి రుబ్బి పెట్టుకున్నారు. నవనవలాడుతున్న నల్లని గుండ్రటి వంకాయల్ని ఘుమఘుమలాడే గుత్తి వంకాయ కూర క్రింద మార్చేశారు. వేదులేకుండా ఏరుకున్న దోసకాయల్ని కోసి పప్పు తయారుచేశారు. ములక్కాయలూ, కారెట్ ముక్కలూ, బుజ్జి బుజ్జి ఉల్లిపాయల్ని కలిపి సాంబారు తయారుచేసి, వాసన ఇంకాస్త బాగా రావడానికని కొద్దిగా కొత్తిమీర ఆకులు చల్లారు. తిన్నది అరగటానికి వీలుగా మిరియాల చారు పెట్టారు. పాయసం చేశారు. పాలమీగడలాంటి గడ్డ పెరుగుని గిన్నెలోకి సర్దుకున్నారు.

స్వయంగా కలిపి చేసుకున్న పెసర అప్పడాల్ని నూనెలో వేయించి కరకర లాడేలా అట్టిపెట్టారు. అప్పుడే తీసిన వెన్నగాచిన నెయ్యిని నేతి గిన్నెలో పోసిపెట్టారు. భోజనానంతర మర్యాదకుగాను లేత తమలపాకులూ, పచ్చ అరటి పళ్ళు తెప్పించి పెట్టారు. అన్నీ తయారుచేసి, టేబుల్ మీద అమర్చేసి, మరోసారి ఆమె స్నానం అదీ పూర్తిచేసుకు వచ్చేసరికి, అతిథులిద్దరూ విచ్చేసి పిచ్చాపాటీ మాట్లాడుకుంటున్నారు. తనకింకా పెళ్ళి కాలేదన్న విషయం ఆఫీసరు గారికీ, వారి సతీమణికీ తెలియబరిచి, తల్లిని పరిచయం చేసి వారిని భోజనానికి లేవదీసాడు రమేష్.

మిలమిలా మెరుస్తున్న వెండి కంచాల్లో బొమ్మల కొలువులా అమర్చబడి ఉన్నాయి పదార్థాలన్నీ. అవన్నీ ఒక్కసారిగా పరికించిన ఆఫీసరుగారి కళ్ళల్లో కొద్దిగా నిరాశని గమనించాడు రమేష.

"ఓహో! ప్యూర్ ఆంధ్రా మిల్సులా ఉందే లంచి. అయితే చాలాకాలం నార్త్‌లో ఉండబట్టి మా పద్ధతులన్నీ మారిపోయాయ్మోయ్! ఇప్పుడు పలావులేందే ముద్ద దిగటంలేదు" అంటూ ఇబ్బందిగా కంచం ముందు కూర్చున్నాడాయన.

ఆ తరువాత ఓ పదిహేను నిమిషాలపాటు అక్కడో రామరావణ యుద్ధం జరిగింది. ఆఫీసరుగారు పులిహోరలోనికి సాంబారు పోసుకుని, దాన్ని ఎడాపెడా కలిపి తింటూ, మధ్యలో చూపుడు వేలుతో గోంగూర నంచుకుంటూ, ఎడంచేత్తో అప్పడం మొత్తాన్నీ నోట్లో పెట్టుకుని ముక్కలుగా కొరుకుతూ, కొన్ని ముక్కలను కిందామీదా పోసుకుంటూ భోజనాన్ని కానిచ్చారు. షుగర్ కంప్లెయింటుందని పూర్ణాలూ, పాయసం పక్కకి నెట్టేశారు. ఇంతంటే ఇంత గుత్తొంకాయ కూరని 'వైట్‌రైస్'లో కలుపుకుని కారంగా ఉందని కొంత పడేశారు. చారుతో కొద్దిగా అన్నం తిని, పెరుగు అలవాట్లేదని భోజనం అయిందనిపించారు. వారి శ్రీమతి తక్కువేం తిన్లేదు. భోజనానికి ముందు సూపేమైనా ఉందా అని అడిగింది. ఏ హోటలుకు పోయినా ఇప్పుడు ముందు సూపిస్తున్నారని తన అనుభవసారాన్ని విప్పి చెప్పింది. తీపి తింటే లావవుతారని 'ఫెమినా'లో రాసుందని, అందుకని 'వీటిని' (పూర్ణాలన్న పేరు ఆమెకు తెలీదుట!) తాను తినలేనంది. అదృష్టవశాత్తూ పాయసం కొద్దిగా రుచి చూసింది. ఇప్పుడంతా బాదం ఖీరూ, షర్బతులే ఫాషనంది. "గుత్తొంకాయ బాగా ఆయిలీగా ఉందిబాబోయ్ " అని నవ్వేసింది. ఆ విధంగా చకచకా పావుగంటలో భోజనం ముగించి తమలపాకులు వేసుకుని, అరటి పండు సగానికి పైగా 'ఉదారంగా' తినేసి, అనసూయమ్మ గారికో థాంక్స్ పారేసి, దంపతులిద్దరూ చక్కాపోయారు. వాళ్ళని ఇంటివరకూ సాగనంపి వస్తానని కొడుకూ వాళ్ళతోపాటే పోయాడు.

వీధి తలుపులు వేసుకుని ఇంట్లోకి వచ్చిన అనసూయమ్మ గారికి డైనింగ్ టేబుల్ చూసేసరికి ప్రాణం ఉసూరు మంది. సమరం తర్వాత రణరంగంలా ఉంది అక్కడి పరిస్థితి. యుద్ధంలో ప్రాణాలు పోగొట్టుకున్న సిపాయిల్లా కంచాల చుట్టూ అన్నం మెతుకులు పడి ఉన్నాయి. చిందర వందరగా పడి ఉన్న అప్పడాల ముక్కలు విరిగిన రథచక్రాల్లా ఉన్నాయి. సగం సగం చీకిన ములక్కాడల ముక్కలు తలలెగిరిన సైనికుల తలపాగా కుచ్చుల్లా ఉన్నాయి. భర్తలకోసం ఎదురుచూస్తున్న అంతఃపుర స్త్రీలలాగా బిక్కుబిక్కు మంటున్నాయి పూర్ణాలు.

వంట నచ్చకపోతే పోయింది, కనీసం వాళ్ళకు అన్నం తినడం కూడా చాతకాలేదేమిటబ్బా అని బాధపడుతూ ఆమె టేబుల్ శుభ్రం చేయడం మొదలుపెట్టారు. వండినవి వండినట్లే ఉన్నాయి. కాళ్ళకి పారాణి కూడా ఆరలేదని కవులు వర్ణించినట్లు, పదార్థాల వేడి కూడా ఏమీ తగ్గలేదు. వండిందంతా వృధా అయిపోయిందే అనుకుంటూ బరువుగా బల్లతుడుస్తున్న ఆమెకు "భవతీ భిక్షాందేహి" అన్న జంగం దేవర పిలుపు ఇంటి వాకిలి వద్ద నుంచి వీనుల విందుగా వినబడింది. "పోనీలే, పిలవకపోయినా సమయానికే వచ్చాడు, దేవుళ్ళా" అనుకుంటూ గబగబా తలుపుతీసి, జంగం దేవరను వసారాలోకి పిల్చారు.

"ఇదిగో అబ్బీ! బియ్యావూ దినుసులు కాదుగానీ, కొద్దిగా అన్నం పెడతాను తింటావూ?" అని ప్రశ్నించారు.

"అయ్యో ఎంతమ్మాట! తప్పకుండా తల్లీ" అంటూ జంగం దేవర తనకూడా తెచ్చిన నెమలి పింఛాన్నీ, మిగతా సామానునీ వసారాలో ఓ వారగా పెట్టి, తన పొడుగు చొక్కా చేతులని పైకి మడిచి, దూరంగా ఉన్న బావిగట్టు దగ్గర చేతులూ, కాళ్ళూ కడుక్కొని వచ్చాడు.

వంట నచ్చకపోతే పోయింది, కనీసం వాళ్ళకు అన్నం తినడం కూడా చాతకాలేదేమిటబ్బా అని బాధపడుతూ ఆమె టేబుల్ శుభ్రం చేయడం మొదలుపెట్టారు. వండినవి వండినట్లే ఉన్నాయి. పదార్థాల వేడి తగ్గలేదు.

తలకు చుట్టిన పాగాలోంచి వో గుడ్డతీసి దులిపి, దాంతో శుభ్రంగా తుడుచుకుని బాసింపట్టు వేసుకుని విస్తరి ముందు కూర్చున్నాడు. విస్తట్లో పదార్థాలకి భక్తిగా నమస్కరించి, అందులో మధ్యగా తిరుమల గోపురంలా మెరుస్తున్న పులిహోరలో నుంచి గుప్పిట నిండుగా పట్టేటట్లు వో ముద్దను సృష్టించి సాక్షాత్తూ శ్రీకృష్ణ పరమాత్మలా నోరుతెరిచి గుప్పిట్లోని ముద్దను అందులోకి జారవిడిచాడు. ఇక ఆ కార్యక్రమం అలా నిరాటంకంగా దాదాపు ముప్పావుగంట సేపు సాగింది. నేతిగారెలూ, అల్లప్పచ్చడీ చెట్టాపట్టాలేసుకుంటూ మోక్షాన్ని పొందాయి. సహగమనం చేస్తున్న పతీమతల్లుల్లా పూర్ణాలు జంగం దేవర జఠరాగ్నిలోకి వొక్కొక్కటే దుకాయి. పాలవెన్నల్లాంటి అన్నంలో గుత్తొంకాయ గువ్వపిట్టలా వొదిగిపోయింది. గోంగూర పచ్చడిని రెండుసార్లు కలిపి, పైగా మధ్యలో కొరుక్కోవడానికి ఉల్లిపాయ కూడా అడిగి తెప్పించుకున్నాడు. విస్తరిలో సాంబారు సుడులు తిరిగింది. చారు నదీమతల్లిలా ప్రవహించింది. గడ్డ పెరుగులోకి ఆవకాయ ముక్కను రిక్వెస్టు వేశాడు. మూరపాడువున్న గ్లాసు పాయసాన్ని గుటగుటా తాగేశాడు. గ్రాండ్ ఫినాలేగా విస్తట్లో ఇంకా అక్కడక్కడా పెరుగులో నానుతున్న శకలాల్ని అరచేతిని అడ్డంగా తిప్పి ఆప్యాయంగా విస్తటి మధ్యకు లాగాడు. ఆ తరువాత అరచేతిని బోర్లాగా పెట్టి ఒక్కసారి విసురుగా నూటఎనభై డిగ్రీల కోణంలోకి తిప్పి చేతిలోనికి వచ్చిందంతా జుర్రేసాడు. వేళ్ళన్నీ కలివిడిగానూ, విడివిడిగానూ అర్ధంనిమీలిత నేత్రుడై ఆప్యాయంగా నాకాడు. ఒక్క నిమిషం ఏమీ చేయకుండా కళ్ళు మూసుకుని కూర్చుని, నిదానంగా కళ్ళు తెరిచి చూసాడు. మీసాల మబ్బుల్ని పట్టుకు వేలాడుతున్న మంచుగువ్వాల్ని ఎడంచేతి బొటనవేలూ, చూపుడువేలితో సుతారంగా కోసేసి, అగ్నిపర్వతం పేలబోతున్నట్లు గుర్రున త్రేచ్చాడు. మెల్లగా పైకి లేచి మళ్ళీ బావిదగ్గరకు పోయి చేతులు కడుక్కుని మూడుసార్లు నీళ్ల పుక్కిలించి ఊసి మీసాలు తుడుచుకుంటూ అనసూయమ్మగారి వద్దకు వచ్చాడు. అనసూయమ్మగారికి అంతవరకూ జరిగిన తంతు వో మహాయజ్ఞంలా కనుల పండుగగా కనిపించింది. పొద్దుట్నించీ ఇంకా ఎంగిలి పడని ఆమె కడుపు భుక్తాయాసంతో నిండిపోయింది. ఎదుట నిలుచున్న నరుడు సమస్త పాపాల్నీ హరిస్తున్న నారాయణుడిలా కనిపిస్తున్నాడు. పిలవని అతిథిలా వచ్చిన జంగం దేవరకే అంతేను. ఎదురుగా కనిపిస్తున్న అనసూయమ్మగారు సాక్షాత్తూ అన్నపూర్ణలా, షడ్రుచులనూ చేతుల్లో ధరించిన అమ్మలా దర్శనమిస్తున్నారు. అప్రయత్నంగానే అతని రెండుచేతులూ పైకి లేచి ఆ విగ్రహానికి నమస్కరించాయి.

ఒక నిమిషం తర్వాత అతను సర్దుకుని గోడకు ఆనించి ఉంచిన తన నెమలి పింఛాల గువ్వాన్ని అన్నపూర్ణమ్మగారి చేతుల్లో ఉంచాడు. ''దేవుడి గదిలో భద్రపరుచుతల్లీ, శుభం జరుగుతుంది'' అని మరోసారి నమస్కరించి, వెనుదిరిగి కడుపునిండిన ఆదిశేషుడిలా మెల్లగా అడుగులేస్తూ వెళ్ళిపోయాడు. *