పెద్దగా ఆప్యాయత వున్నట్లు కనబడదు. హీరోగారి చిత్రాల్లో ఆయన డామినేషన్ కోసం యిలాంటి సర్దుబాట్లు తప్పవు కదా మన తెలుగు చిత్రసీమలో.

ఫాదర్స్ డే, మదర్స్ డే ఏర్పాటు చేసిన అమెరికన్స్ మరి 'గ్రాండ్ మాస్ డే' అని ఓ రోజు అమ్మమ్మలకీ, నాయనమ్మలకి ఎందుకు కేటాయించలేదో!

గుడ్డు ఈజ్ గుడ్

మనుషులని ప్రపంచమంతటా రెండు రకాలుగా విభజించారు. ఒకరు వెజిటేరియన్స్, ఇంకోరు నాన్-వెజిటేరియన్స్. కాని మనవాళ్ళు మాత్రం మనుషుల్ని మూడు రకాలుగా చీల్చారు. వెజిటేరియన్స్, నాన్-వెజిటేరియన్స్, ఎగ్గేరియన్స్.

ఎగ్గేరియన్స్ అంటే వెజిటేరియన్స్ ప్లస్ గుడ్డుని కూడా తినేవాళ్ళన్నమాట. అసలు గుడ్డు శాఖాహార పదార్థమా లేక మాంసాహార పదార్థమా? దీనిమీద రెండు అభిప్రాయాలున్నాయి. కొందరు వెజిటేరియన్ అంటారు. ఎందుకంటే దీన్ని తినడం ద్వారా ఎలాంటి హింస జరగడంలేదు. యిలా జీవం పోసుకోని పదార్థం కాబట్టి గుడ్డు వెజిటేరియన్ అంటే యింకొందరు 'కానేకాదు, వెజిటేరియన్ ఐటంస్ అన్నీ భూమి నించి పుడతాయి. జీవినించి పుట్టింది కాబట్టి గుడ్డు మాంసాహారమే' అంటారు. మరి పాలు కూడా జంతువుల నించే పుడతాయి కదా అని అడుకొడితే 'అది మనుషుల్లోనూ పుడతాయి. అసలు మనం తల్లిపాలే తాగేకదా మొదట్లో బ్రతికేది' అంటారు. ఈ విధంగా రైలు సికింద్రాబాద్ రైల్వేస్టేషన్ నించి విజయవాడ వచ్చేదాక 'గుడ్డు శాఖమా లేక మాంసమా' అన్న ప్రశ్నని లేవదీని టైంపాస్ చేయచ్చు. కావాలంటే మీరూ ప్రయత్నించి చూడండి.

శాఖాహారం అని నమ్మే శాఖహారులు గుడ్డుని తింటే మాంసాహారం అని నమ్మేవారు తినడంలేదు. ఎవరుతిన్నా, తినకపోయినా గుడ్డు మనిషికి మంచి పౌష్టికాహారం అని ప్రకటనల్లో చూస్తూంటాం. ఫారినర్స్ దీన్ని 'ఇన్‌స్టాంట్ ఫుడ్' అంటూంటారు. నిజానికి ప్రకృతి ఇచ్చిన ఫాస్ట్ ఫుడ్ గుడ్డు అని బల్లగుద్ది చెప్పచ్చు. నిముషంలో వుడకబెడితే ఫుడ్ తయారైంది. అపాట్న కొట్టుకుని పచ్చిగుడ్డు తాగవచ్చు. లేదా ఆమ్లెట్‌కి వుల్లిపాయలు, పచ్చిమిరపకాయలు కోయడానికి ఇంకొద్దిసేపు పట్టచ్చు. కాని ఫాస్ట్‌గా యింటికొచ్చిన అతిథులకి చేసివ్వడానికి గుడ్డు ఎంతో వుపయోగపడుతుంటుంది.

గుడ్డు అలవాటై, ఫ్రిజ్ వున్న అందరిళ్ళల్లో గుడ్డు తప్పనిసరిగా వుండి తీరుతుంది. ఎందుకంటే గుడ్డు ఈజ్ గుడ్.

ఓ దుకాణంవాడు తన షాపులో పనిచేసే కుర్రాణ్ణి అడిగాడుట, 'యివాళే కోడిపెట్టిన గుడ్లు ఎన్ని వున్నాయి' అని. 'ఎనిమిది డజన్లు దాకా వున్నాయండి' అని కుర్రాడు లెక్కపెట్టి చెప్తే ఆ షాపు యజమాని గుడ్లు సప్లయి చేసే ఏజెంట్‌తో చెప్పాడట 'రెండు వారాలాగి కనిపించు బాబు' అని. ఆ షాపు బయట 'యిచ్చట తాజాగుడ్లు లభించును' అన్న బోర్డున్నదని వేరే ప్రత్యేకంగా చెప్పక్కర్లేదు.

మనదేశంలో కోడిగుడ్లు తెల్లగా వుంటాయి. కాని బ్రిటన్ సూపర్ మార్కెట్లలో చూసాను. అక్కడి గుడ్లు బ్రవున్ రంగులో వుంటాయి.

లండన్‌లో ఆక్స్‌ఫర్డ్ స్ట్రీట్‌లోని 'మార్క్స్ అండ్ స్పెన్సర్' అనే సూపర్ మార్కెట్‌కి వెళ్ళాను. (బ్రిటన్‌లో ఇది అతిపెద్ద చెయిన్ ఆఫ్ సూపర్ మార్కెట్) ఫుడ్ సెక్షన్ బేస్‌మెంట్‌లో వుంటుంది. ఎగ్స్ అమ్మే చోటికెళ్ళి ఓ తెల్లపిల్లని అడిగాను అక్కడున్న ఎగ్స్‌లోంచి తెల్లకోడి పెట్టిన ఎగ్స్ మూడు తీసి యిమ్మని. బ్రాయిలర్ 'ఎగ్స్‌ని ఏ రంగుకోడిపెట్టాయో తెలీదు' అని ఆమె నేననుకున్నట్లుగానే సమాధానం ఇస్తే నేను సీరియస్‌గా చూసి 'ఇది తెలీకపోవడం ఏమిటి? సర్లెండి. నేనే ఏరుకుంటాను' అని. ఎంచక్కా '....ఇది ....ఇది....ఇది' అని ఎగ్ ట్రేలోని మూడు ఎగ్స్‌ని చూపిస్తే

ఆమె అనుమానంగా, ఆశ్చర్యంగా సరిగ్గా ఆ మూడింటినే తీసిచ్చింది... ఆమె వాటిని పరిశీలించి 'ఎలా కనుక్కున్నారు?' అని అడిగితే నేను వాళ్ళ పద్ధతిలో భుజాలెగరేసి 'వివరించడానికి టైం లేదు' అని ఆ సెక్షన్‌లోంచి బయటకొచ్చాను. నిజానికి పెద్దగా వున్న ఎగ్స్‌ని ఏరడానికి నే చేసిన చిన్న ట్రిక్ అది. ఇది మీ అందరికీ ఓ 'ఎగ్స్‌లెంట్' సజెషన్ కదా?

ఎగ్‌ని కంప్లీట్ ఫుడ్ అంటారు శాస్త్రజ్ఞులు. మనిషికి కావలసిన ఖనిజ లవణాలు, విటమిన్స్, యితర పోషక పదార్థాలు పాలలోలా ఎగ్స్‌లో కూడా వుంటాయి. మొన్నటి దాకా పచ్చసొనలో 'కొలెస్టరాల్' వుంది అనేవారు. ఇప్పుడు కొత్త పరిశోధనలో 'లేదు' అని తేలిందట. కొలెస్టరాల్ సమస్య వున్నవారు దీన్ని అంతకు పూర్వం తిని మరణిస్తే యిప్పుడు అలా మరణించరు కాబట్టి, మళ్ళీ డాక్టర్లు మరో కొత్త పరిశోధనలో 'ఇందులో కొలెస్టరాల్ వుంది' అనేదాకా తినచ్చు.

చాలా మందికి ఎగ్‌లోని పచ్చసొన వాసన వల్లనుకుంటా నచ్చదు. ఉడకబెట్టిన కోడిగుడ్డులోని తెల్లసొన తినేసి పచ్చసొనని పారేస్తూంటారు. ముఖ్యంగా పిల్లలు. నిజానికి పచ్చసొనే శక్తిని అధికంగా యిచ్చేది. ఈ రెంటిని వేరు చేయాలంటే ఇల్లాలికి సలహా— జారుడుగా వున్న పళ్ళెం కింద వున్న గిన్నెలోకి గుడ్డుని కొట్టి పోయాలి.

ఈ సంవత్సరం జూన్ యిరవై ఆరున బేగంపేట పోలీస్ స్టేషన్ పరిధిలోని శకుంతల అనే ఆమెని, ఆమె భర్త ఆమ్లెట్ వేయమంటే అన్నంలోకి అది చేయలేదట. ఇది తీవ్ర వాగ్వివాదానికి దారితీయడంతో శకుంతల ఒళ్ళు కాల్చుకుని ఆత్మహత్యా ప్రయత్నం చేసిందని 'ఈనాడు'లో చదివాను. నాకు మాత్రం కొందరు వేసిన ఆమ్లెట్స్ తినేకంటే చస్తే బావుండుననిపిస్తూంటుంది.

ఆమ్లెట్‌లో ఎన్నో రకాలున్నాయి. గుడ్డు కొట్టి ఇంత వుప్పు, ఎర్రకారం పొడి కలిపి పెనంమీద ఆమ్లెట్ పోయడం. నిజానికి ఉల్లిపాయ, టమాటో, అల్లం, పచ్చిమిరపకాయ ముక్కలు కలిపి (ఉడకబెట్టిన బంగాళా దుంపల ముక్కలు మర్చిపోలేదండోయ్) చక్కగా

గిలకొట్టి, తగినంత 'కెప్టెన్ కుక్' వుప్పు వేసి నేతిమీద బాగా వేయించిన ఆమ్లెట్‌ని వేడివేడిగా తిన్నాక, దానికన్నా అల్పంగా భిన్నంగా వుండే ఆమ్లెట్ తినబుద్ధి కాదు.

చైనా వాళ్ళు 'ఎగ్ ఫ్యూయాంగ్' అనే ఆమ్లెట్ చేస్తారు. 'చైనీస్ ఆమ్లెట్' అని సింపుల్‌గా పిలవబడే దీంట్లో పై వాటితోబాటు కాబేజి, కేలిఫ్లవర్ లాంటి కూర ముక్కలు కూడా వేసి బాగా దళసరిగా చేస్తారు. 'టమేటో ఆమ్లెట్' ఎగ్ ఆమ్లెట్‌కి పైరసీ ఎడిషన్ అనే చెప్పాలి. (సరిగ్గా చేస్తే అదీ రుచిగానే వుంటుందండోయ్).

ధర్మయుద్ధం అనే నా నవల్లో హీరో హీరోయిన్ ప్రణీత్, సంధ్య ఓ డిపార్ట్‌మెంటల్ స్టోర్‌లో ఓ రాత్రి యిరుక్కుపోయి గడుపుతారు. ఆ రాత్రి వాళ్ళ భోజనం కోడిగుడ్లు, బ్రెడ్లు. ఆ నవల్లో రాసాను ఆ ఛాప్టర్‌లో కోడిగుడ్డుతో ఎన్ని రకాలు చేయచ్చో. బాయిల్డ్ ఎగ్ (రైల్వే స్టేషన్లలో అమ్ముతుంటారు) హాఫ్ బాయిల్డ్ ఎగ్ (యూరప్‌లో ప్రసిద్ధి) ఆమ్లెట్, పుడ్డింగ్, స్క్రాంబిల్డ్ ఎగ్ కర్రీ, ఎగ్ ఫ్రై, ఎగ్ ఫ్రయిడ్ రైస్....ఇలా దాదాపు వంద వెరైటీలు చేయచ్చు ఎగ్‌తో.

ఎగ్‌ని కాక్‌టెయిల్స్‌లో వాడుతుంటారు. 'ఫ్రెంచ్ ఎగ్‌సాక్' అనే కాక్‌టెయిల్ యిలా చేస్తారు. రెండు గుడ్ల పచ్చసొన, రెండు టీ స్పూన్స్ చక్కెర, ఓ గ్లాసు కొనియాక్ మద్యంలో కలపడమే. కాని గొప్ప సుఖం యిచ్చేది అది ఓ అందమైన అమ్మాయి కడుపులో కెళ్ళాకే....(వ్వెవ్వెవ్వె)

ఎగ్ మనిషికి గొప్ప సత్యాన్ని బోధిస్తుంది. మంచి పనులు మా (తాజా గుడ్ల) లాంటివి. వెంటనే వాటిని చేయక (పొదకక)పోతే అవి పాడవుతాయి అని. కోడిగుడ్డుకి ఈకలు పీకడం, గుడ్డొచ్చి పిల్లని వెక్కిరించిందట లాంటి సామెతలు కూడా దీనిచుట్టూ అల్లబడ్డాయి. కోడిగుడ్డు మంచిదో కాదో తెలుసుకోవాలంటే మరో ఇల్లాలి సలహా. దాన్ని నీళ్ళలో వేయాలి. తేలితే మంచిది కాదు. (దొంగాట అనే నా నవలలో సప్లిమెంట్‌గా ఇచ్చిన 'ఇల్లాలికి సలహాలు'లో గుడ్లమీద చాలా సలహాలు న్నాయి.)

కేవలం తినడానికే కాక, ఎగ్స్‌ని అనేక ఇతర వాటికి వుపయో

గిస్తారు. చేతబళ్ళకి కోడిగుడ్లని వుపయోగిస్తారు. అలాగే స్టేజి మీద నటీనటులని 'దిగు. ఆపు' అని చెప్పడానికి భాషగా కోడిగుడ్లని వుపయోగిస్తూంటారు. ఈస్టర్ పండగకి యూరోపియన్స్ కోడిగుడ్ల మీద అనేక రకాల పెయింటింగ్స్ లేసి బహుమతులివ్వడానికి, అలంకారానికి వుపయోగిస్తూంటారు. కోడిగుడ్లకి మనమూ రంగు వేసుకోవచ్చు. ఎలాగంటే గుడ్డుని కడిగి, ఓ గంట ఆరబెట్టి సన్నగా వున్న భాగం చివర సూదితో (దాన్ని వంటలో వాడాలనుకుంటే స్టెరిలైజ్డ్ సూదితో) ఓ చోట బెజ్జం చేయాలి. వెడల్పుగా వున్న భాగం వైపు ఇంకొంచెం పెద్ద చిల్లు చేయాలి. తర్వాత బల్లమీద వుంచి ఎగ్‌ని గిరగిరా తిప్పండి లోపలి రసం కలవడానికి. తర్వాత గిన్నెలోకి పెద్ద బెజ్జంలోంచి రసాన్ని వూది చిన్న బెజ్జంలోంచి బయటకి తీయండి. రాకపోతే సూదితో లోపల బాగా కదపండి. ఖాళీ అయాక బాగా కడిగి, వెడల్పు భాగం కింద సన్నటి భాగం పైన వుంచి ఆరనివ్వండి. తర్వాత షెల్ మీద స్కెచ్ పెన్‌తో పెయింట్ చేయండి. ఇంట్లో అలంకారానికి, ఫ్రెండ్స్‌కి బహుమతులివ్వడానికి ఇవి వుపయోగించవచ్చు.

నాలుగు కోడిగుడ్లమీద రెండు కాళ్ళుంచి నించుంటే ఏమవుతుంది? అవి చితుకుతాయా? మనమయితే అంతే. కాని 'చీ-గాంగ్' అనే చైనీస్ విద్య తెలిసినవారు అవి బీటలు కూడా పోకుండా నిలబడగలరు.

ధర్మయుద్ధం నవల ఆధారంగా తీసిన 'ఇదే నా న్యాయం' అనే సినిమాలో కామెడీ ట్రాక్ ఒకటుంది. విలువయిన వజ్రాన్ని ఓ కోడి మింగేసింది. ఇప్పుడది కోడిగుడ్డులో వుంటుంది. కాని ఏ కోడిగుడ్డో ఎలా తెలుసు? అందుకని విలన్స్ వేలకొద్దీ కోడిగుడ్లని పగలకొడతారు ఆ వజ్రం కోసం. ఆఖరి ఎగ్ కూడా పగలగొట్టాక తెలుసుకుంటారు తమని మోసం చేయడానికే హీరో ఆ అబద్ధం ఆడాడని. ఈ కామెడీ సీన్ శ్రీ సత్యానంద్ సృష్టి.

ఎగ్స్‌కి చెందిన అనేక ఆచారాలు, మూఢనమ్మకాలు పాశ్చాత్యులకి వున్నాయి.

స్పేనిష్ జిప్సీల వివాహాల్లో మూడంగుళాల ఎత్తున చక్కెర,

తెల్లసొన నేలమీద పోస్తారు. దీనిమీద నూతన వధూవరులు ఆ సొన మోకాళ్ళకి అంటుకునేదాక నృత్యం చేయడం ఆచారం. హంగేరియన్ కన్యలు రంగుపూసిన ఎగ్స్‌ని తమ బాయ్‌ఫ్రెండ్స్‌కి ఇస్తారు. ఎగ్ రంగులు ఫేడ్ అయిపోతే అదిచ్చిన అమ్మాయికి తనంటే ఇష్టం లేనట్టు. రంగు వెలవకపోతే జోడీకి రెడీ అన్నమాట. జారు చక్రవర్తుల సమాధుల్లో వజ్రాలు పొదిగిన బంగారు కోడిగుడ్లు న్నాయి. చైనాలో కొడుకు పుడితే ఎర్రరంగు వేసిన గుడ్లని బంధుమిత్రులకి బహూకరిస్తారు.

ఎగ్స్ పుంసత్వానికి గుర్తుగా భావిస్తారు రోమన్స్. అవి తింటే సెక్స్ సామర్థ్యం పెరుగుతుందని వారి నమ్మకం. మొరాకో ఆడవాళ్ళు ఎగ్స్‌ని తమ భర్తల ముందు తినడం అమర్యాదగా భావిస్తారు.

ఇంగ్లండ్‌లో పైన్ చెక్కతో చేసిన ఎగ్స్‌ని ఇళ్ళలో డైనింగ్ టేబుల్ మీద బుట్టలో, అలంకారంగా షోకేసుల్లో వుంచుతుంటారు.

ఫారం గుడ్ల గురించి అందరికీ తెలుసు. కోడిపెట్ట, కోడిపుంజుల సంపర్కం జరగకుండానే కేవలం మందుతో ఈ గుడ్లని పెట్టలు పెడతాయి. పొదిగినా వీటిలోంచి పిల్లలు రావు కాబట్టి ఇవి వెజిటేరియన్. కంట్రీ ఎగ్ అంటే సంపర్కం వల్ల పెట్టిన ఎగ్స్.

దీనిమీద ఓ జోక్. కంట్రీ ఎగ్స్ ధర ఎక్కువ, ఫారం గుడ్లధర తక్కువ అని తెలిసి ఓ పెద్దమనిషి అన్నాట్ట. అవి రాత్రి చేసిన పనికి ఎక్కువ ధర నేనెందుకు చెల్లించాలి, ఫారం గుడ్లే ఇవ్వమని.

మన దేశంలో, ముఖ్యంగా మన రాష్ట్రంలో పౌల్ట్రి గత ఇరవై ఏళ్ళలో అధికంగా అభివృద్ధి అయి, ఎగ్స్ ఎగుమతి చేయబడుతున్నాయి. కొన్ని దినపత్రికలు గుడ్ల ధరని (బంగారు ధరలా) ప్రచురిస్తూంటాయి. టి.బి. వచ్చి తగ్గినా, వంటికి శక్తి కావాలన్నా ఎగ్స్‌ని డాక్టర్లు వాడమని చెప్తూంటారు.

ఎగ్ విషయంలో దేముడిమీద ఒక్కటే ఫిర్యాదుంది నాకు. దాన్ని నలుచదరంగా డిజైన్ చేసి వుంటే బల్లమీంచి దొర్లి పగిలే ఎగ్స్ అంటూ వుండేవి కానే కావుకదా!