తాసేండి, నెత్తిమీద చినుకులు పడకుండా అడ్డు పెట్టుకునే దినపత్రికో, చెయ్యో, గోనెపట్టానో కానిండి ఏదీ నిసలయిన గొడుగులకి సాటిరాదు.

చివరగా, ఏ ఎండకా గొడుగుపట్టేవాళ్ళ గురించి ప్రస్తావించకపోతే ఈ వ్యాసానికి నిండుదనం రాదు. గొడుగుతో వచ్చిన చిక్కు మనం బయటికి తీసుకెళ్ళిన రోజు వర్షం రాదు. రాదని తీసుకెళ్ళిన రోజు వర్షం వస్తుంది. ఈ రెండూ కాకపోతే దాన్ని ఎక్కడ మరిచామో ఛస్తే గుర్తు రాదు. 'యం.వి.కె.ఎమ్' అన్న తెల్లరంపు దారంతో కుట్టిన గొడుగు మీ కెక్కడయినా కనబడితే నాకు తెలియజేయండి. ప్లీజ్.

గారెగారి గురించి...

తెలుగు వాళ్ళకి భోజనం దగ్గర అత్యంత ప్రియమైన వాటిలో కొన్ని గుత్తి వంకాయ కూర, ఆవకాయ, గారెలు. గారెలని ఇష్టపడిన తెలుగువాళ్ళు అరుదనే చెప్పాలి. ఆ మాటకొస్తే ఓసారి గారెముక్క తిన్నాక దాన్ని ఇష్టపడని మనిషే అరుదని చెప్పాలి.

ముఖ్యంగా మినపగారె.

గారెల్లో అనేక రకాలున్నాయి. మినప్పప్పు నానబెట్టి రుబ్బిచేసి గారె ఎక్కువ పాపులర్. శెనగపప్పుని రుబ్బివేసే గారెని మసాల వడ లేదా చిట్టిగారె అంటారు. మసాలా వడకన్నా మినపగారే బహు రుచిగా ఉంటుంది.

మినప పిండిలో కొద్దిగా పుప్పు కలిపి వేసే గారె ప్లెయిన్ గారయితే, పుల్లిపాయ ముక్కలు, అల్లం ముక్కలు, కరివేపాకు పచ్చి మిర్చి లాంటివి కలిపివేసే గారె నాన్ ప్లెయిన్ గారె. దేనిరుచి దానిది.

గారెని వండే విధానంలో టేస్టని బట్టి తేడాలున్నాయి. కొన్ని కరకరలాడేలా వస్తే కొన్ని దూదుల్లా మెత్తగా వుంటాయి. సాధారణంగా మినప గారెలన్నింటికి చిల్లులుంటుంటాయి.

గారెకి చిల్లెందుకుందో తెలియజేసే ఓ కథ చిన్నప్పుడు విన్నాను. సగమే గుర్తుంది. (పిసినారి వాళ్ళు వండే గారె ఎలా గుర్తించచ్చు అన్న కొంటె ప్రశ్నకి కోణంగి సమాధానం పిండి సేవ్ చేయడానికి)

గారెన్నా, వడన్నా ఒకటే. ఆంధ్రాలో గారె అంటే తెలంగాణా జిల్లాల్లో వడ అంటారు. 'రెండు రెళ్ళు ఆరు'లో దీనిమీద నవ్వొచ్చే లైన్ రాసారు ఆ చిత్ర డైలాగ్ రైటర్ శ్రీ జంధ్యాల. పెళ్ళిచూపులకి వీరభద్ర రావు వెళ్తే పెళ్ళికూతురు తరఫువారు గారెలు పెడతారు. 'దీన్ని గారెం టారా?' అని పెళ్ళికొడుకు తండ్రి అంటే 'వడేమో?' అని వీరభద్రరావు సమాధానం చెప్తాడు.

పెళ్ళిళ్ళకు ఎందుకో గారెలు చేయరు. అశుభకార్యం అయిన తద్దినం మాసికాలకి మినపగారె మస్టుగా చేస్తూంటారు. హోటల్స్‌లో దొరికే గారెలకి, ఇంట్లో దొరికే గారెలకి చాలా తేడా వుంటుంది. హోటల్‌లో గారెలు ఒకేసారి వండి బేసిన్‌లో వుంచుతారు. అవి సాయంత్రందాకా చెల్లవుతూనే వుంటాయి కాబట్టి ఎప్పుడూ చల్లగా ఏడుస్తాయి. ఇంట్లో అయితే వేడివేడిగా గారెలు తినొచ్చు. ఇంకో ముఖ్యమైన తేడా హోటల్ గారెలు మెత్తగా, వుబ్బినట్టుగా వుంటాయి. ఇంట్లో వాళ్ళు చేస్తే ఎంత ప్రయత్నించినా ఆ రూపు, షేపురావు.

మద్రాస్‌లో 'సాంబారు వడ' అనే ఐటం హోటళ్ళలో దొరుకు తుంది. గారెని వండాక దాన్ని మరిగే సాంబారులో పడేసి అలాగే వుంచుతారు. ఆ వేడి సాంబార్‌లో ఆ గారెలు వుడుకుతుంటాయి. కస్టమర్ ఆర్డర్ చేసినప్పుడు ఆ గారెలు, ప్లస్ ఆ సాంబారు తెచ్చిస్తారు. సాంబారుని పూర్తిగా పీల్చుకున్న ఆ గారె టేస్ట్ మహాద్భుతంగా, వేడిగా వుంటుంది. మందు కొట్టాక ఆ గారెలు తింటే మహనీయులవచ్చన్నది ఓ మద్రాస్ మిత్రుడి నమ్మకం. ముఖ్యంగా ఉడ్‌లాండ్స్ హోటల్‌లో దొరికే సాంబార్ గారె మందు కొట్టకపోయినా మహాద్భుతంగా వుంటుంది అన్నది స్వానుభవం మీద చెప్పే సత్యం.

మా నాన్నగారు పోయినప్పుడు ప్రతి మాసికానికి గారెలు చేసే

వారు. మాసికం పెట్టిన రాత్రి భోజనం చేయకూడదు కాబట్టి ఫలహారంగా పుదయం వండగా మిగిలిన గారెలే తినేవాడు మా అన్నయ్య యం.వి. యస్. మణి. గారె వేడిగా పుంటేకాని తినలేడు కాబట్టి మరోసారి రాత్రి ఆ గారెల్ని నూనెలో వేయించాక తినేవాడు. చల్లారాక మళ్ళీ ఇలా వేడి చేయించుకునే అవకాశం దోశకో, పెసరట్‌కో వుండదు ఒక్క గారెకి తప్ప. అలా మళ్ళీ వేడి చేయించిన గారెకి 'మణి గారె' అనే పేరుపెట్టాం.

ఈ రోజుల్లో గారెలని డాల్డానో, ఫైన్ సన్ ఫ్లవర్ అయిల్ లోనో వేయిస్తున్నారు గాని నిజానికి గారెలు రుచిగా వుండాలంటే వాటిని స్వచ్ఛమయిన నేతిలో వేయించాలి. పందేళ్ళ మునుపు నేతిగారెలు తప్ప నూనె గారెలు ఎవరికీ తెలీవు.

మద్రాస్‌లో వుండే పామ్‌గ్రోవ్ హోటల్‌లో సాయంత్రాలు 'మైసూర్ బోండా' అనే ఐటం చేస్తారు. ఆంధ్రప్రదేశ్‌లో మైసూర్ బోండాలంటే మైదాతో చేసే బోండాలు. కాని పామ్‌గ్రోవ్‌లో మాత్రం గారెలకి వుపయోగించే మినప్పిండితో చేసే బోండా. (మైసూర్ బోండాని అక్కడ మంగుళూరు బోండాగా వ్యవహరిస్తారు). ఇలాగే బొంబేలో 'కోత్‌మీర వడ' దొరుతుంది. కొత్తిమీర, పచ్చిమిరపకాయలు మినప్పప్పుతో కలిపి రుబ్బివేసిన గారె అది. వేడిగా తింటే దాని టేస్ట్ చాలా బావుంటుంది. ఆవడ తెలుగు వాళ్ళందరికీ సుపరిచితమే. పండుగలకి గారెలు వండినప్పుడు తిరగమాత పెట్టి చిటికెడు పసుపు కలిపిన పెరుగులో వాటిని వేస్తారు. వెంటనే తింటే బావుండదు కాని చాలా సేపు వూరి, పెరుగులోని తడిని పీల్చుకుని మెత్తబడ్డాక తినే ఆవడ కూడా యమ టేస్టీగా పుంటుంది. పెరుగు గారెని తెలంగాణా హోటల్స్‌లో 'దహీ వడ' అంటారు.

బార్ అండ్ రెస్టారెంట్స్‌లలో 'వెజిటబుల్ బుల్లెట్స్' అనే ఐటం సప్లై చేస్తుంటారు. దాదాపు బొటనవేలు ఆకారంలో వుండే ఇవి గారె పిండిలో పెసర, శనగ పిండిని కలిపి నూనెలో వేయించి చేస్తారు. ఇది కూడా గారెనించి రూపాంతరం చెందినదే.

గారెని కొబ్బరి చట్నీతో, అల్లం చెట్నీతో లేదా పుదీనా, కొత్తిమీర చట్నీలలో నంచుకుని తింటారు. కొందరు గారెని సాంబారుతోనే

ఇష్టపడతారు.

నా చిన్నప్పుడు 'సింగిల్ గారెని' హోటల్స్‌లో సర్వ్‌చేసే వారు. కాని ఇప్పుడు ప్లేట్ గారె, అంటే రెండు గారెలే సర్వ్ చేస్తారు. దీనికో చిన్న రిలాక్సేషన్ వుంది. రెండిడ్లీతో పాటు ఓ సింగిల్ గారె సర్వ్ చేస్తారు. చాలా మంది అది తమ ముందుకి రాగానే గారెని ముక్కలుగా తుంచి సాంబారున్న గిన్నెలో వేసి, ఇడ్లీ తిని, ఆ తర్వాత తాపీగా నానిన ఆ గారె ముక్కల్ని తినడం గమనించవచ్చు. బహుశా మద్రాస్‌లోని 'సాంబార్ వడ' ఇన్‌వెంటర్ కస్టమర్స్ తాలూకు ఈ టేస్ట్‌ని గమనించే కనిపెట్టి వుంటాడు. ఎందుకో అది తెలుగు రాష్ట్రంలోని హోటళ్ళ మెనూలోకి రాలేదు.

చట్నీతో నంచుకోకుండా, వేడివేడిగా తింటేనే గారె రుచిని చక్కగా అనుభవించవచ్చు. పెసరపిండితో వేసే పెసర పుణుకులని గుండ్రంగా వుండే పెసర గారెలుగా పేర్కొనవచ్చు. పెసర పుణుకులు మినపగారెలకి కజిన్ అన్నమాట. గారెలు చేస్తున్నప్పుడు చివర్లో గారెకి సరిపడనంత పిండి మిగిలినప్పుడు ఇలా రౌండ్ ఆకారంలో వచ్చేలా వేస్తుంటారు ఇళ్ళల్లో. పెసర పుణుగులకి ఇదే ఇన్‌స్పిరేషన్ అయి వుండాలి.

ఇడ్లీ కన్నా గారె అనారోగ్యమనే చెప్పాలి. ఇడ్లీ ఆవిరి మీద వుడుకుంది కాని గారె నూనెని పీల్చుకుంటుంది. గుండె జబ్బు, కొలెస్ట్రాల్ సమస్య వారికి అది చెరుపు చేస్తుంది. కొన్నేళ్ళ క్రితం రీడర్స్ డైజెస్ట్‌లో ప్రపంచ ప్రఖ్యాత చెఫ్ మీద ఓ వ్యాసం చదివాను. ఇండియాకి చెందిన ఆయన కొలెస్ట్రాల్ సమస్య వున్నవారికి చెరుపు చేయని గారెని వండే విధానం కనిపెట్టారని చదివాను. అయితే అది ఎలా వండాలో అందులో వివరించలేదు.

వ్యక్తిగతంగా నాకు గారె పిండి ఇష్టం. గారెలు వండేప్పుడు ఇంట్లో నా కోసం కొద్దిగా గారె పిండిని తీసి వుంచుతారు. ఇడ్లీలని దండగా వేయడం కుదరదు గాని గారెలని దండగా కట్టి ఎవరి మెళ్ళో అయినా వేయవచ్చు.

"మినుము ఇనుము" అన్నారు పెద్దలు. మరేమీ కలపకుండా

మినుములతో వండే గారెలు తింటే కండరాలు అభివృద్ధి చెందుతాయి. మినుముల్లో ప్రోటీన్ అధికం కాబట్టి.

కాని మినుములు బుర్రని మందకొడి చేస్తాయనే నమ్మకం కూడా మన పూర్వీకుల్లో వుంది. సంస్కృతంలో నైషధం రాసిన హర్షుడు, అంతకు మునుపు రాసిన శ్లోకాలు పెద్ద పెద్ద పండితులకే కొరుకుడు పడలేదట. దాంతో హర్షుడి తెలివికి భయపడ్డ పండితులు దొంధపాదుల కింద అతనిచేత మినపసున్ని, గారెలు తినిపించారు. (దొండ కూడా బుద్ధి మాంద్యానికి దారితీస్తుందనే నమ్మకం మనలో వుంది) ఆ తర్వాత కూడా హర్షుడు రాసిన నైషధం కూడా కఠినం. అందుకే 'నైషధం విద్వదౌషధం' అంటారు (ఈ శృంగార నైషధాన్ని శ్రీనాధుడు తెలుగులోకి అనువదించాడు).

గారె మొదట్నించి దక్షిణాది వంటకమే అయినా, ఉత్తరాది వాళ్ళకి ఇది ఎంతో ఇష్టం అయినా వంటకంగా మారింది. ఢిల్లీలో, నార్త్ ఇండియాలోని అనేక ఇతర నగరాల్లో 'సాంబార్ వడ' దర్శనం ఇవ్వ డానికి కారణం ఇదే.

గుండ్రంగా గాని, బొటనవేలు ఆకారంలో గాని, చిల్లుండి కాని, చిల్లులేక కాని ఏ ఆకారంలో ఏ టేస్ట్‌లో వున్నా అది గారె ముక్కే. దానికి ఇంకోటి సరి లేదు.

దటీజ్ మిస్టర్ వెంగళ్రావ్!

మిస్టర్ వెంగళ్రావ్.

ఈ కాలమ్ రెగ్యులర్‌గా చదివేవాళ్ళకి మిస్టర్ వెంగళ్రావ్ సుపరిచితుడే. ఈ కాలానికి తగ్గట్టుగా కాకుండా, ఎంతో అమాయకంగా, ఏ విషయాన్నయినా లౌక్యంగా కాకుండా ముక్కుకి సూటిగా చూసే పెద్దమనిషి మిస్టర్ వెంగళ్రావ్. నా చిరకాల మిత్రుడయిన అతన్ని ఇటీవల ఓ రైలు ప్రయాణంలో కలిసాను.