మీరే చెప్పాలి

'మానస'

రామారావు పెద్ద వ్యవహార్త.

పంచాయితీ సమితి మొదలుకొని లోక సభా... రాజ్యసభా దాకా ఏ పనైనా క్షణాల మీద చేసేస్తాడు, చేయించేస్తాడు.

ప్రతిఫలాన్ని పెద్దగా ఆశించినట్టు కనపడడు. ఆ మాటకొస్తే అనలడగడు కూడా! జరిగే పనిని బట్టి... ఇంతనుకుని ముట్టచెబుతూంటారు. అలా ఇస్తే కాదనడు.

అదే అసలు వ్యాపార రహస్యం అంటారు కొంతమంది జనాలు. (రామారావు అవసరం లేనివాళ్ళు.. అవసరం తీరిపోయినవాళ్ళు..!)

ఫలానా మంత్రినో... ముఖ్యమంత్రినో ఈజీగా పట్టుకోవచ్చుగాని... రామారావలా దొరకడు.

అయితే ఓపికుంటే ఓ సులువుమార్గ ముందతన్ని దొరికాయాలంటే! ఎవరిపనిమీద ఎక్కడికి వెళ్ళాడో ముందుగా తెలిస్తే... అక్కడికెళ్ళి ఆమ్మాకి మొహమెట్టి బయల్దేరితే... ఓ ఇరవై పాతికచోట్లు తిరిగేలోపల దొరికిపోతాడు.

రామారావుతో పెద్ద పరిచయం లేదు నాకు మొదట్లో. అందరికీ అన్నీ చేసి పెట్టే రామారావు తన స్వవిషయంలో నన్నాశ్రయించాల్సొచ్చిందోసారి. చేసిపెట్టాను

అలా చెయ్యడంలో నా స్వార్థం ఉంది గనుక:

ఏవి చెయ్యడంలో జాప్యం అయినా... ప్రతిఫలం ముందే సమర్పించుకున్నా..., లేక వందలూ వేలూ వ్యాపారరీత్యా అతని చేతుల్లో పెట్టేసి కూర్చున్నా..., మొత్తానికెలాంటి ఒప్పందంలో దిగినా... అసందిగ్ధంలో పడ్డా..., జనాలు కుక్కిన పేనుల్లా ఉండిపోతారుగానీ... నోరెత్తి అడగరు. సూక్ష్మంగా చెప్పాలంటే ... చిరునవ్వు నవ్వుతూ కనబడే రామారావుని చిరునవ్వుతోనే పలకరిస్తారుగానీ...ఇతరత్రా నోరెత్తరు.

ఇందాక చెప్పాను కదా ... నా స్వార్థం ఉండి నేను సాయం చేశానని. నా పని మేరకు కాపు కాస్తే ... వారం రోజులకి దొరికాడు రామారావు. అదీ పోస్టాఫీసులో ఏవేవో గబగబా ఉత్తరాలు రాస్తూ! హల్లో రామారావుగారూ... అంటూ పలకరించబోయిన నేనలాగే ఆగిపోయాను — ఎదురుగా అరుస్తున్న ముసలాయన్ని చూసి.

"బుద్ధుండాలి మనిషి జన్మెత్తినందుకు. అన్నం తింటున్నావా ? గడ్డి తింటున్నావా? ఏ కోసం గాడిదలా కాళ్ళరిగేట్టు తిరగాలా? కొంపలో దొరకవు. దేశంమీదెక్కడెక్కడ తిరుగుతుంటావో తెలీదు. నీ పెళ్ళాన్నడిగితే గుడ్లప్పగించుకుని చూస్తుంది.

ఏమిటి దగాకోరుతనం...? ఏం చేశావు? దొడ్లో పంపు వేయిస్తాననీ... మునిసిపాలిటీ వాళ్ళకి లంచాలకీ వగైరాలకీ కొంత ఖర్చౌతుందనీ ... కంట్రాక్టుగా ఐదొందలు మాట్లాడుకుని తీసికెళ్ళావు. పనీ అయిపోలేదు. నీ కన్నా ఈ మునిసిపాలిటీ బంట్రోతు నయం. ఇచ్చేయ్. నా ఐదొందలు నాకు. చేసిన నిర్వాకం చాలిక!"

"అది కాదండీ...!"

"మరింకేం మాట్లాడకు. ముందు డబ్బిచ్చేయ్! నిన్నింకా నమ్మడం నా బుద్ధి తక్కువ!"

"అది కాదండీ, ఎలాగా ఆగినవాళ్ళు ఆగారు. రెండ్రోజులు ఓపికపట్టి మరొక్క అవకాశం ఇవ్వండి, మీరే చూద్దురుగాని దొడ్లో పంపు వేయించగలనో లేదో!" చిరునవ్వుతోనో... గంభీరమైన వ్యాపార సరళి నవ్వుతోనో వ్యవహరించే రామారావు చేతులు కట్టుకుని ఒకటోక్లాసు కుర్రాళ్ళా మాట్లాడుతున్నాడు.

మీరే చెప్పాలి?

"ఉఁ! ఆలస్యం చెయ్యక. డబ్బియ్!" గొంతు చించుకున్నాడు ముసలాయన. సరిగ్గా ఆ సమయంలో చూశాడు నన్ను రామారావు గట్టిగా నిట్టూరుస్తూ!- నవ్వాను.

"మీ పనంతా రెడీసార్... ఇక మీదే ఆలస్యం" ఫ్రెష్‌గా నవ్వాడు రామారావు.

నా కళ్ళముందు జరిగిన సన్నివేశాన్నీ... జరగబోయే తతంగాన్నీ తల్చుకుంటే... గొంతుకలో పచ్చివెలక్కాయ పడ్డట్టైంది నాకు. అయినా మరో ఆలోచనకి అవకాశం కలగలేదు.

మాట్లాడకుండా జేబులోంచి డబ్బుతీసి అతని చేతులో పెట్టాను.

ఎప్పుడూ లెక్కపెట్టని రామారావు ఈసారి లెక్కపెట్టి... ఐదొందలు విడిగాతీసి అంతసేపూ తిట్టిన ముసలాయనకిస్తూ...

'మీ పని మీరే చేయించుకోండి బాబూ. నాకూ శ్రమ తప్పుతుంది' అన్నాడు నమ్రతగా!

డబ్బు పుచ్చుకుని విసురుగా వెళ్ళిపోయాడు ముసలాయన. మిగిలిన రెండొందలియాభై జేబులో పెట్టుకున్నాడు రామారావు.

మనసులో ఏదో పీకుతున్నట్లౌతోంది. ఆ అవమానం నాదే అన్నట్టు భావన. రామారావుకి అసాధ్యమైన విషయాలుంటాయన్న ఆలోచన వచ్చేసరికి పదిరెట్ల నీరసం.

అయినా ఇప్పుడు నా చేతిలో ఏమీలేదు— నే సమర్పించుకున్న డబ్బు నా కళ్ళముందే చేతులుదాటి వెళ్ళిపోయింది! ఇకనైనా తెలివిగా వ్యవహరించి పని చేయించుకోడమే నాకు మిగిలిన దారి...

అందుకే...

"ఎవరండీ బాబూ, మిమ్మల్నే ఎదిరించేస్తున్నాడు ? పని జరగాలనేనా ముసలాయనకి?" వెర్రిగా డప్పు వాయించాను అవసరం కొద్దీ!

"మా నాన్నగారండీ...!" నవ్వాడు రామారావు.

కుళాయికోసం నేనిచ్చిన ఏడువందలియాభైకే పంపులో మంచినీళ్ళొస్తాయో... నా కన్నీళ్ళే వస్తాయో ఖచ్చితంగా మీరే చెప్పాలి.

వంటలు

పంచామృత్

కావలసిన వస్తువులు :— బెండకాయలు ముప్పావు కేజీ, చింతపండు— పెద్ద నిమ్మకాయంత, నువ్వుపప్పు గుండ— 3 చెంచాలు, వేరుసెనపప్పు గుండ — 3 చెంచాలు, పచ్చిమిరప కాయలు — 4 లేక 5, గరిటెడు నూనె, ఇంగువ, ఆవాలు, కరివేపాకు, కొద్దిగా మెంతులు, పసుపు, ఉప్పు, బెల్లం, (తీపి ఇష్టం ఉన్నవాళ్ళు నిమ్మకాయంత వేసికోవచ్చును.)

తయారు చేయు విధానము:— ముందుగా బెండకాయలు కడిగి పుచ్చులు లేకుండా పెద్ద పెద్ద ముక్కలుగా తరుగుకొనవలెను. అంటే ఒక కాయని రెండు లేక మూడు ముక్కలుగా తరుక్కోవలెను. చింతపండుని ఒక గ్లాసు నీళ్ళలో నానపెట్టి వుంచుకోవాలి. నువ్వుపప్పుని వేరుసెనగపప్పుని వేరువేరుగా నూనెలేకుండా వేయించి మెత్తగా పొడి కొట్టి వుంచుకోవలెను.

బాణలి పొయ్యిమీద పెట్టి గరిటెడు, గరిటెన్నర నూనె వేసి ముందుగా ఇంగువ, ఆవాలు రెండు మెంతులు, కరివేపాకు వేసి పోపు వేయించుకుని, తరిగి వుంచుకున్న బెండకాయ ముక్కలు వేసి వేయిస్తూ వుండాలి. తరువాత పచ్చిమిరపకాయలని కూడా నిలువుగా తరిగి చిన్నచిన్న ముక్కలుగా చేసికొని బెండకాయలతో పాటు వేయించుకోవాలి. బెండకాయలు బాగావేగాక ఒకగ్లాసుడు నీళ్ళు పోయాలి. అవి తెర్లుతూ ఉడుకుతూ వుండగా పసుపు, బెల్లం, చింతపండు గుజ్జు వెయ్యాలి. బాగా కలియ పెడుతూవుండాలి. కొంచెము ఉడికిన తరువాత (చింతపండు గుజ్జు) వేరుసెనగ గుండ, నువ్వుపప్పు గుండ వేసి బాగా కలిపి దింపేముందర ఉప్పు వేసి బాగా కలియపెట్టి దింపుకోవాలి.

—టి. ఉషా సుందరి.

Printed and Published by S. NageswaraRao at the Andhra Patrika press, MallikarjunaRao Street, Gandhinagar, Vijayawada-3. Editor: S. Radhakrishna