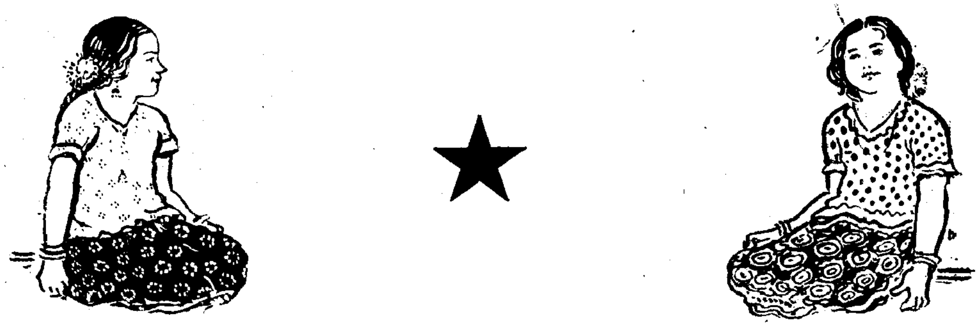
# ‘ఇంకా తగ్గించడం ఎలాగో చెప్పండి’



పుల్లా పురుషోత్తమరావుపంతులుగారి కుటుంబంలోవారు ‘పులుసుభూతాల’ని ప్రసిద్ధి. వారింట్లో అందరికీ పులుసంటే బహు ఇష్టం. అరవవాళ్ళేళ్ళలో ‘సాంబార్’లాగే వారింట్లో ప్రతి పూటా ఏదో పులుసు వండితీరవలసినదే. చింతకాయలు దొరికే రోజుల్లో వారింట్లో రోజూ చింతకాయ దప్పళం తప్పదు. దొరికిన రోజుల్లో పప్పుపులుసో, ఉత్తపులుసో-అనగా బెల్లంమాత్రం వేసిన పులుసో, ఏదో వొక పులుసు కలపనిదే కడి యెత్తరు. ఆ యింట్లో పుట్టిపెరిగింది-పుల్లమ్మ.

పుల్లమ్మకి వివాహయోగ్య వయస్సువచ్చింది. సంబంధాలకోసం వెతికేరు. ఆఖరికి చప్పటి శ్యామలరావు పంతులుగారి కొమార్డు జగన్నాథరావు పంతులుకి ఇవ్వనిశ్చయమైంది.

పుల్లావారింటిపేరు వీరికెంత సార్థకమో, చప్పటివారింటి పేరు వారికీ అంత సార్థకమే. వారికి పులుపు యేమీ సయించదు. సంబంధం నిశ్చయమైనది మొదలుగా, ఇంట్లో వాళ్ళకీ, ఊళ్ళో వాళ్ళకీకూడా బెంగపట్టుకుంది—ఏమిటా బెంగ అని అడుగుతారేమో? పుల్లావారి పుల్లమ్మ పుట్టింట్లో పులుసు తెగదోర్చేది. చప్పటివారి కోడలై వారింట్లో చప్పిడితిండి ఎలా తింటుందో? ఎలా నిభాయిస్తుందో అని అంతా అనుకున్నారు. “ఎప్పటికైనా అత్తవారిల్లు శాశ్వతంగాని, ఆడపిల్లకి పుట్టిల్లు శాశ్వతం కాదుగదా? అలవాట్లు మార్చుకొని, అత్తింటికి అనువర్తనగా ఉండేటట్లు ఆడపిల్ల అహంకారమమకారాలు చంపుకొని అక్కడి స్థితిగతులకు అనుకూలంగా అణిగిమణిగి ఉండాలి. భారతం చదివినందుకు ఫలితం ఏమిటి? భర్త గుడ్డివాడైనపుడు నయనేంద్రియం నాకెందుకని గాంధారి గంతలు కట్టుకున్నది. కళ్ళ ఉపయోగం లేకుండా త్యాగంచేసినది. పతివ్రతల లక్షణాలు అటువంటివి—అని పెద్దలంతా బోధపర్చారు. పుల్లమ్మ పులుపుమీద మోహం పూర్తిగా విరుచుకో నిశ్చయించుకుంది.

వివాహం యథావిధిగా జరిగింది. మరికొన్నాళ్ళకు పుల్లమ్మ అత్తవారింటికి కాపరానికి వెళ్ళింది. చప్పటి శ్యామలరావు పంతులుగారు పెద్ద ఎకవుంటెంటుపనిచేసి పించను పుచ్చుకున్నారు. జగ

గొబ్బూరు వెంకటానంద రాఘవరావు

న్నాథరావుపంతులు వేగంగా ప్రామోషన్లు పొందుతూ పెద్ద ఎకౌంటెంటు అయాడు. అప్పటికి పుల్లమ్మ కాపరానికి వచ్చింది.

ముచ్చటకైనా ఒకమారైనా పులుసు పెట్ట లేదు. చారులోకూడా చింతపండు చాలా తగ్గించి వేస్తూవచ్చినా, మామగారు, భర్తగారు, మరుదులు, ఆడబిడ్డలు అంతాకూడా చారు అన్నం కలుపుకొని "అబ్బా! పుల్ల లావు" అని లొట్టలు వేసేవారు.

సంవత్సరాది వచ్చింది.

ఉగాదిపచ్చడి మొదట తినాలి. నింబకుసుమ భక్షణం-అనగా వేపపువ్వు, కొత్త చింతపండు పులుసు, బెల్లం, మామిడిముక్కలు, ఇవన్నీ కలిపిన పచ్చడి ఉగాదినాడు మొదట తినాలి. ఏమీ పులుపు లేకపోయినా చప్పటివారు ఇంటిల్లపాదీ 'పుల్లలావో, పుల్లలావో' అని గగ్గోలు పెడతారు.

మామిడిముక్కలూ పుల్లగా ఉంటవి; కొత్త చింతపండూ పుల్లగా ఉంటుంది. ఏవిటిగోల! పచ్చడి చెయ్యటం మానేస్తే ఏం తప్పో? చేస్తే 'పుల్లలావు'? గోల తప్పదేమో? ఏం చెయ్యటానికీ పాలుపోలేదు పుల్లమ్మకి. ఆలోచించి ఆఖరికి ఒక తమాషా చేసింది.

పొరుగింటివారు పులుపు లేని—అనగా పులుపు చాలా తక్కువగా ఉన్న కొబ్బరిముక్కలవంటి ముక్కలుగల మామిడికాయలు కొంటే అందులో ఒక కాయ సగం తరిగింది సన్నపటి ముక్కల క్రింద. వేపపువ్వు హెచ్చుగా వేసింది. బెల్లం గూడా ఓపాలు హెచ్చువేసింది. ఒక్క చింత బొట్టు పలాచగా పులుసు పిసికి, దాన్లో సోడా గుండ కొంత కలిపింది. ఇవన్నీ మొత్తంగా ఉగాది పచ్చడిచేసింది. వడ్డించింది. అభిగారాలు చేసి పరిషేచనం చెయ్యవచ్చునన్నది.

"అన్నట్లు పప్పు మరచిపోయాను" అని పప్పు గిన్నె తెచ్చి గరిటుడుచొప్పున వడ్డించింది.

పప్పు నరసమ్మగారు పుల్లా పురుషోత్తమరావు గారింట్లో వంటా, వడ్డనా సాయంచేస్తువుండేది. ఆవిడ ఓమాటు అయనకు అన్నం వడ్డించి పులుసు ఎక్కువగా పోసిందట. "నరసమ్మగారూ- పులుసు ఎక్కువైందండీ! కాస్త అన్నంపట్టుకొస్తారూ" అన్నారట పుల్లమ్మగారి తండ్రి పురుషోత్తమ రావుగారు. "అలాగే నాయనా! అని ఆవిడ మరికాస్త అన్నం వడ్డించారట. అది కలుపుకొన్నారు పురుషోత్తమరావుగారు. కాని పులుసు తక్కువై, అన్నం గట్టిపడ్డది. "ఈమాటు పులుసు తక్కువైందండీ" అన్నారట ఆయన. అయితే మరి కాస్త పులుసు వేస్తానని, నరసమ్మగారు పులుసు వడ్డించారు.

ఇలాగ అన్నం ఎక్కువయిందని పులుసూ, పులుసు ఎక్కువైందని అన్నం రెండుమూడుమాట్లు వేయించి కలుపుకొని ఆప్యాయంగా తిన్నారట కాదూ ఆయన? అని, ఆ 'పులుసుభూతం,' పుల్లమ్మగారి తండ్రిని వేళాకోళంచేశారు-అల్లుడు జగన్నాథరావుగారు, మామగార్ని.

ఆ ముచ్చట వింటూ, నవ్వుకుంటూ. ఉగాది పచ్చడి తిసేసి పప్పులోకి వచ్చారందరూ. ఉగాది పచ్చడిలో "పులుపు ఎక్కువా", "పుల్ల లావూ" ఇటువంటి వ్యాఖ్యాలకి సావకాశమే లేకపోయింది, భోజనాలు చేస్తున్నవారికి.

పప్పువాయా, కూరవాయా, పచ్చడివాయా అన్నీ అయినవి. భక్ష్యం, బూరలు, నెయ్యి వేసుకొని కుష్మగా తిన్నారు అందరూను. తరువాత అన్నం, చారూ వడ్డించింది పుల్లమ్మ.

ఇవాళ ఎలావుంది? చారు? అని పుల్లమ్మ ప్రశ్నించింది.

"బాగానే ఉందికాని, ఇంతకంటె చింతపండు కాస్త తగ్గిస్తే బాగుండును" అన్నారు పుల్లమ్మ మామగారూ, భర్త కూడాను.

పుల్లమ్మ పురపుర లోపలికివెళ్ళి చారుపెట్టిన గిన్నె తీసికొనివచ్చి చూపించింది. "నీళ్ళు మరిగించాను. పసుపుపిసరు, ఉప్పు, కరేపాకురెబ్బ మాత్రం వేశాను. సోపువేశాను. చింతపండు అసలు వేయనేలేదు. ఇంకా చింతపండు తగ్గించడం ఏలాగో చెప్పండి"అని ప్రశ్నచేసింది. ఆమె చేసిన చమత్కారానికి అంతా నవ్వుకున్నారు.

---

రంగురంగుల అల్యూమినమ్ తయారీకి ఇప్పుడు స్కాట్లండులో గొప్ప కృషి జరుగుతున్నది. ఇది ఫాన్సీ గుడ్సుకు, వెండి బంగారు వస్తువులకు, మరి అనేక ఇతర పనులకు ఉపయోగిస్తుంది. చూడబోతే అతితేలిక. గీచినా గీతలు పడదు. గట్టిదనముంటుంది. ఇప్పుడీ కొత్త విధానంవల్ల వేసే రంగులుకూడ శాశ్వతంగా ఉండిపోతవట. ఈ లోహానికి మంచి భవిష్యత్తున్నదని ప్రతీతి.