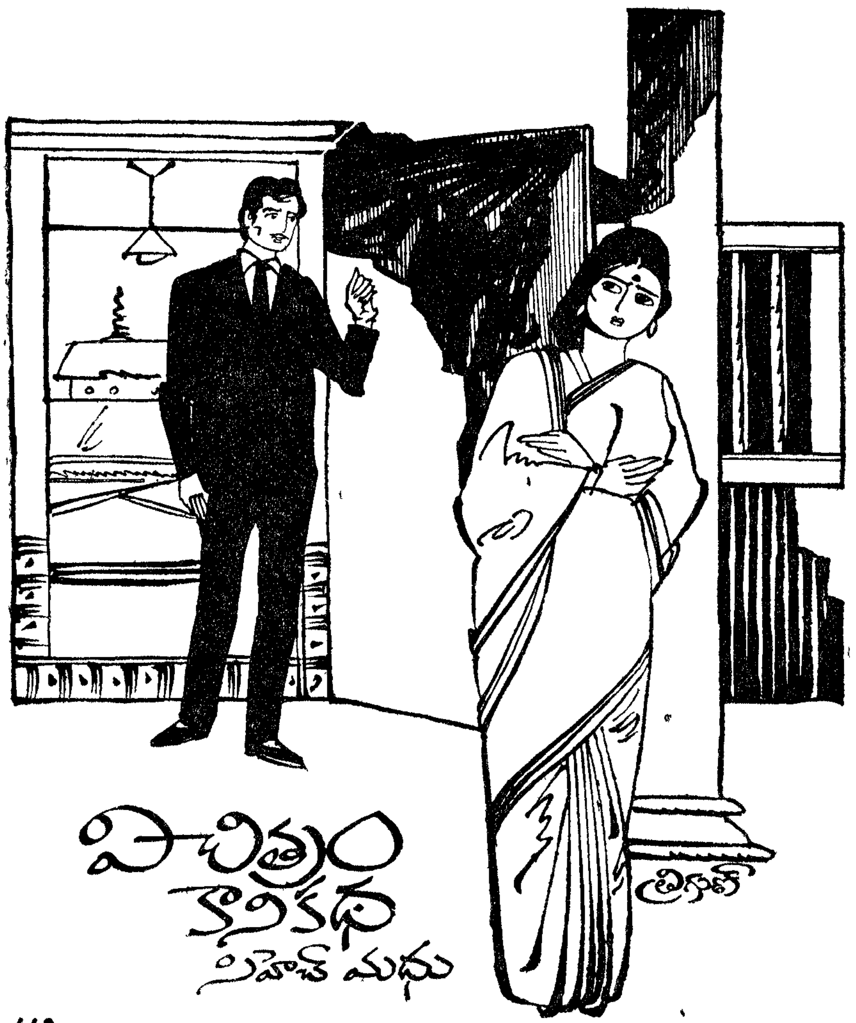

విచిత్రం కానికథ

సి.హెచ్. మధు

"నీకెందుకో ఈ శరీర మివ్వటం నాకిష్టం లేదు ఇదేమిటి ? నీకీ గుణం" అంది విజయ

సాయంకాలం ఏడుగంటలు

పనిమీద ఈ ఊరువచ్చి చిన్నప్పటి స్నేహితురాలు — విజయ (టీచర్‌గా ఇక్కడ పని చేస్తుందని తెల్సి) ను కలవాలని — ఇల్లు తెల్సుకొని ఐదుగంటల్లకు విజయ ఇల్లు చేరుకున్నాడు

విజయకు ఇద్దరు పిల్లలు

భర్త చనిపోయాగు

చాలా అందమైన వ్యక్తి

కాఫీ టిఫిన్ తర్వాత

"చిన్నప్పటి నుండి నిన్ను ప్రేమిస్తున్నాను నీవైతే ?" అన్నాడు మోహన్

ఆశ్చర్యపోయింది చిన్నప్పటి ప్రేమకు, ఇప్పుడు అడిగినందుకు

సమాధానం మొదటే విన్నారు

విన్న తర్వాత —

వెళ్తానంటూ బయట కొచ్చాడు

* * *

మోహన్ ధనవంతుడు ఆ విషయం చెప్పాల్సిన అవసరంలేదు

బయటకొచ్చి బస్సుస్టాండు కొచ్చి మోహన్ మనసు స్థిమితంగాలేదు విజయ .. అందం

విజయే కావాలా?—

ఎవరో ఒకరు కాలక్షేపానికి

ఎవరైనా అయితే బావున్ను—

అదేమాట అక్కడ కూలీతో అన్నాడు

"మంచిదా?"

"ఆఁ"

"యాబది"

"ఫర్వాలేదు"

* * *

కూలీవాడు సరిగ్గా విజయ యింటికి తీసుకొచ్చాడు

ఆశ్చర్యపోయాడు మోహన్

అయినా లోనికెళ్ళాడు

కూలి లోనికెళ్ళి విజయతో మాట్లాడాడు. విజయ బయట కొచ్చింది.

ఆశ్చర్యపోయింది

లోపలికెళ్ళిపోయింది

కూలివాడెళ్ళిపోయాడు

మనసు స్థిరంగా లేదు

లోనికెళ్ళిన విజయ బయట కొచ్చేదాకా వెయిట్ చేయలేదు

టేబుల్‌మీద వంద పెట్టి బయట కొచ్చాడు

రెండు రోజుల తర్వాత విజయ నుండి లెటర్

"ఇద్దరు పిల్లలు డబ్బుచాలదు అందుకని ఇంకోమాట ప్రేమంటున్న నీకు శరీరమివ్వలేకపోయాను"

చుర్మా

ఈ 'చుర్మా'ను సాధారణంగా పంజాబీలు చేస్తుంటారు దీనిని ఇంచుమించు 'సుఖా రొట్టె'ల మాదిరిగా చేస్తారు దీనిని గోధుమపిండితో చేస్తారు ఒకగంట ముందుగా గోధుమపిండిని మెత్తగా కలపాలి అందువల్ల రొట్టె గుల్లబారుతుంది రొట్టెను దళసరిగా వత్తాలి రొట్టెను పెనంమీద కాల్చుతూ, అట్లకాడతో (లేక గరిటతో) రొట్టెను త్రిప్పుతూ రొట్టెను మాడకుండా చూసుకోవాలి రొట్టె పైపొరకి చిన్నగా కన్నంపెట్టి, ఆ కన్నంలో ఒక గరిటెడు పంచదారను ఆ పొరలోనికి వెళ్లేటట్లు చేయాలి వెంటనే ఆ రొట్టెను నాలుగువైపులా మడతపెట్టి, ఆ రొట్టెను గట్టిగా పిసకాలి మనంచేసే ప్రతీ రొట్టెను ఐదునిమిషాలపాటు మెత్తగా పిసకాలి ఈ రొట్టెపై రెండుచెంచాల నేయి వేస్తే ఇంకా రుచిగా ఉంటుంది ఒకరు రొట్టెను కాల్చి ఇస్తూ ఉంటే, రెండో వ్యక్తి ఆ రొట్టెను పై విధంగా చేయటంవల్ల పని తేలిక అయిపోతుంది

—కె గిరిజాదేవి,
(శ్రీకాకుళం)