

ర స గు లా

“వమీ బాగా తేవండి. అబ్బే, ఇజేం చెయ్యటమండి! మీకసలు ఇవి చెయ్యటం బాట్టిగా తెలియదు. మా ఆవిడ చేసిన బర్సీలు తిన్నారామరి? అమ్మ తం. లాగున్నాయి. చూడండి ఎంత బాగా చేసిందో! అలా వుండాలి ఏది చేసినా! అబ్బేబ్బే! ఇలాగా వుండవలసింది? నీను చెబితే మీకు కోపము వస్తుందేమో గాని, ఒక సారి మా ఆవిడను అడిగారంటే అన్ని రకాల పిండివంటలూ చెయ్యటం ఎలాగో మఱిం లోమీకు నేర్పేస్తుంది. సరే! ఇలానే పయింది. పనుంది, పన్నా” వంటూ గబగబా

శ్రాస్త్రీగారు, మేము ఎదురూ బదురు ఇళ్ళ కాపురస్తులం. శ్రాస్త్రీగారు మా నాన్నగారి ముఖ్య స్నేహితుడు, అందుచేత ఆయన తరచు వారింటిలో వండిన పిండి వంటలు మాకూ పంపించేవారు; మా ఇంటిలో చేసినప్పుడు, మేము వారికి పంపించేవాళ్ళం.

మా ఇంటికి వచ్చారు శ్రాస్త్రీ గారు. “పూరీలు ఎలా వున్నాయండీ” ఆయనకు స్వేచులుగా ఒక ప్లేటులో పూరీలు పెట్టి ఇస్తూ అడిగింది మా అమ్మ.

కొక
సుబ్రహ్మణ్యేశ్వరరావు (14)
విజయవాడ.

మేము ఎప్పుడో పిండివంట పంపించినా ఆరోజు తప్పకుండా శ్రాస్త్రీ గారు మా ఇంటికివచ్చి మా అమ్మ చేసిన పిండివంట వమీ బాగా తేదని, తన భార్య చేసినవి చాలా బాగుంటాయనీ, తన భార్యలాగ ఇంకెవ్వరూ ఏ పిండివంటా చెయ్యలేరని, వారి భార్యను, ఆమెచేసే పిండివంటలనూ తెగపొగిడి ప్లెజే వారు.

ఒకసారి ఏదో పండుగవస్తే, మా అమ్మ హల్వా, పూరీలు చేసింది. శ్రాస్త్రీగారింటినుండి బర్సీలు వచ్చాయి. మా హల్వా పూరీలు బాగాతిని వాటిని విమర్శించడానికి ఆరోజు సాయంత్రం



తువ్వాయి
ఫోటో : జి. యస్. భూపల్, మద్రాసు

ర స గు ల

వెల్లిపోయారు శాస్త్రిగారు ఇంక ఇక్కడుంటే తమ భార్య చేసిన బర్బీలకు పెట్టేవంకలు వినాల్సి వస్తుందేమోనని.

అమ్మకు మతిపోయి నట్లయింది. శాస్త్రిగారిచేత చాలా బాగా వున్న వనిపించుకోవాలని అంత శ్రద్ధగా తయారుచేస్తే, ఆయన ఏమీ బాగాలేవని, పైగా తన భార్య చేసిన బర్బీలే బాగున్నాయని పొగిడడయ్యింది!

శాస్త్రిగారు వెల్లిపోగానే అమ్మనాతో "ఏమిటిరా? ఎంత బాగా చేసినా ఆయనకు నచ్చటంలేదు. ఎలారా, ఆయనకు నచ్చేటట్లు చెయ్యటం?" అంది.

"అమ్మా! నాకో వుపాయం తోచింది. ఆవిధంగా చేద్దామా? దెబ్బతో శాస్త్రిగారి తల తిరిగి నోట్లోకి రావాలి" అన్నాను. అమ్మ చెవిలో వుపాయం చెప్పాను.

నెల తిరక్కుండానే దసరా పండుగ వచ్చింది. విజయదశమి రోజున శాస్త్రిగారింటినుంచీ రసగుల్లలు వచ్చాయి. మా అమ్మ గులాబ్ జాములు చేసినప్పటికీ మా ప్లాను ప్రకారం శాస్త్రిగారికి గులాబ్ జాములు పంపలేదు. ఎప్పుడూ ఆరుగంటల కొచ్చే శాస్త్రి

గారు, ఆరోజున మా ఇంటినుండి వాళ్ల కేదీ వెళ్లక పోవుట వల్ల కాబోలు, నాలుగుగంటలకే వచ్చారు.

శాస్త్రిగారు రాగానే అమ్మ వారింటినుండి వచ్చిన రసగుల్లలు ఒక ప్లేటులో పెట్టి శాస్త్రిగారి ముందు పెట్టింది. రసగుల్లలు చూడగానే "మీరూ రసగుల్లలే చేశారా?" అన్నాడు. శాస్త్రిగారు రసగుల్లలు తినటము పూర్తి చెయ్యగానే మామూలు ప్రకారము, "రసగుల్లలు ఎలా వున్నాయండి?" అని అమ్మ అడిగింది.

"ఎలా వుండటం మేమిటండి? ఎప్పటిలాగానే వున్నాయి. ఇదే మిటి మీ రెప్పడైనా రసగుల్లలనేవి చేశారా? పోనీ — ఎవరన్నా చేస్తుంటేనైనా చూశారా? ఇలాగేనా ఉండాలింది? పుల్లగా! చేసింది ఇవాళేనా మూడు నాలుగు రోజులక్రితం చేసినట్లున్నాయి. అబ్బే మీరిక ఇటువంటి పిండివంటలు చెయ్యలేరండి. చేతగాని వెండుకు చేస్తారు, మెదలకుండా పూరుకోక? మా ఆవిడ చేసినవి చూశారా? ఎంత చక్కగా వున్నాయో; ఒ హూ హూ!... ఇప్పటికీ వప్పడు చేసినవి లాగ తియ్యగా ఎంత బాగున్నాయనుకున్నారు. ఎవరు చేసిన పిండివంటలైనా మా ఆవిడ చేసిన పిండివంటలముందు బలాదూరు. మీరు చెలితే వినరుగాని, శుభ్రంగా మా ఆవిడ నడిగుంట ఇవన్నీ మీకు నేర్పించేది. చెయ్యటము తెలియకుండా ఎందుకు చేస్తారు? సొమ్ము దండగ!"

"శాస్త్రిగారూ; ఇంక మీ విమర్శ ఆపండి" అన్నాను నవ్వు పుకోలేక, పక పకా నవ్వుతూ. అమ్మకూడా నాతోపాటు నవ్వుతోంది.

"ఎందుకలా నవ్వుతున్నారు?" అన్నారు శాస్త్రిగారు, ఆశ్చర్యపోతూ.

"ఇప్పుడు మీరు బాగాలేవని అన్నారే, ఆ రసగుల్లలు మీ భార్యమణిగారు. తయారు చేసి పంపించినవేకాని నేను చేసినవి కావు. ఇవిగో, నేను చేసిన గులాబ్ జాములు. ఎలా వున్నాయో యిప్పుడు చెప్పండి" అంది అమ్మ, ప్లేటులో గులాబ్ జాములు పెట్టి ఇస్తూ.

"అలాగో?" అని అంటూ గులాబ్ జాములవంక చూస్తూ వుండిపోయారు శాస్త్రిగారు. ఆయనను యింకా ఉడికించాలని "అవునండి. రసగుల్లలు అసలే మీ బాగాలేవు. పుల్లగా, నాలుగోజుల క్రిందట చేసినవిలాగున్నాయి" అన్నాను.

"అబ్బే పూరికే అట్లా అన్నాను గాని చాలా బాగున్నాయండి, చాలా నేపయింది. పనుంది వస్తా" అంటూ గబగబా వెల్లిపోయారు శాస్త్రిగారు, గులాబ్ జాములు రుచి చూడకుండానే.

అప్పటినుండి శాస్త్రిగారు అమ్మ చేసిన పిండివంటలను "బాగున్నాయి" అని మెచ్చుకోవటం తప్ప, బాగా లేవనిగాని, తన భార్య వండితేనే బాగుంటాయని గాని అనటం మానుకొన్నారు.

నారసింహ లేహ్యము



జీవితం చేర్చబడినది. మేపా మునిక్కాక, నిన్నుత్తువ, శుక్ల సక్షమును చూరించి బలమును, కాంతిని, విర్యవృద్ధిని కలిగించు వర ప్రసాదము—

20 టాలి డబ్బి రు. 3-4-0 పోస్టేజీ 15 అ. డి. సి. పి. డి. కంపెనీ. "ఆయుర్వేద సమాజం" పెరినేసి. నెల్లూరు జిల్లా.