18. భోజన ప్రియుడు బాలాజీరావు కథ

నా స్నేహితుడు బాలాజీరావు భోజనప్రియుడు . మేం కలిసి చదువుకునే రోజుల్లో ఒక మెస్‌లో భోజనాలు చేసేవాళ్లం. హోటళ్లన్నిటికంటే చవగ్గా నెలవారీ భోజనాలు పెడుతూనే ఎవరికి ఏది ఇష్టమో గుర్తు పెట్టుకుని (ఆ పదార్థాలు చేసినపుడు ఆయా వ్యక్తులకి గుర్తు చేస్తూ) వొడ్డించే మెస్ యజమాని కమలాకరరావూ, అతని ఇల్లాలు నారాయణమ్మ: నాకింకా జ్ఞాపకమే. వాళ్లు హోటళ్ల వాళ్లకన్నా చవగ్గా భోజనాలు పెట్టడానికి ముఖ్యంగా రెండు సూత్రాలు అవలంబించే వాళ్లు. హోటళ్లలో టేబిళ్లూ, కుర్చీలూ, ఫ్యాన్లు ఉంటాయి. కమలాకరరావు మెస్‌లో ఉండవు. ఆవిధంగా ఎస్టాబ్లిష్‌మెంట్ ఛార్జీల్లో కలిసొచ్చినది కొంత. ఇహ రెండవది: పదార్థాలు వండే విధానంలో అవలంబించేది. మాట వరసకి కందిపప్పు పచ్చడి అనే సబ్జెక్టు ఉందనుకుందాం. "కందిపప్పు పచ్చడీ, కలుపుకుంటే సందడీ" అని లయబద్ధంగా పాడించే ఐటమ్ అది. హోటళ్ల వాళ్లు కందిపప్పు నానబెట్టి రుబ్బేస్తారు. దాంట్లో కొంచెం వెల్లుల్లి, జీలకర్ర పడేసి, బాగా నీళ్లు పోసేసి జావజావగా చేస్తారు. అయినా వాళ్లు మిరపకాయలకి మొహం చూసుకుంటారు గాబోలు, పచ్చడి ఐదారుసార్లు వేయించుకుని (లేదా పోయించుకుని) అన్నానికి అన్నమూ పచ్చడికి పచ్చడి ఎక్కువెక్కువ లాగించేస్తారు తినేవాళ్లు. మరి కమలాకరరావు మెస్‌లో కందిపప్పుని 'పచ్చడి చేసి' అవమానించే వారు కాదు. పప్పు నానబెట్టడానికి బదులు వేపడం శ్రమ, అంతే. అలా వేపిన పప్పులో జీలకర్ర, మిరపకాయలు, ఉప్పు కలిపి మిల్లుకి పంపిస్తే ఇంచక్కా కందిపొడి (కంది గుండ, లేదా కంది సున్ని - అన్నీ ఒకే దేవుడి బహునామాల్లాంటివే.) మిరపకాయలు ఎక్కువ వెయ్యడం వల్ల, మిల్లులో నలిగేటప్పుడు బాగా చూర్ణం అయిపోవడం వల్ల చటాకు బియ్యం అన్నానికి రెండు చిన్న చెంచాల గుండ సరిపోయేది.

బాగా కారం అని ఎవరూ గొడవ చెయ్యకుండా రెండంటే రెండు పెద్ద వంకాయలు దుముకులో కాల్చి, కొద్ది చింతపండు, రెండే రెండు పచ్చిమిరపకాయలు వేసి బండతో నజ్జు చేసి అరబకెట్ నీళ్లు పోసేడమే పని, దాంతో "వంకాయ పులుసు పచ్చడి" భారీగా తయారైపోయేది. కారం ఎక్కువగా ఉన్న కందిపొడి - అన్నం పిడచలు చేసి వంకాయ పులుసు పచ్చడిలో నంచుకుతింటూ ఉంటే "చెప్పలేని ఆ హాయి ఎంతో గమ్మత్తుగుంటుందీ" అని పాడుకోవడమే బాకీ.

బాలాజీరావుకి భోజనం అంటే ఎంత మక్కువో ఫలహారాలంటే కూడా అంత. అణాకి ఆరు బజ్జీలు ఇస్తున్నారని గంటస్తంభం దాకా నడుచుకు వెళ్లి తినేసి వొచ్చేవాడు, కాలేజి క్యాంటీన్‌లో తినడం మానేసి. పైగా "ఆ బజ్జీలకీ మన కేంటీన్ బజ్జీలకీ ఎంత తేడా! ఈ వెధవలు డబ్బులు దోచీడమే గాని తింటున్నవాడు సంతృప్తి పడ్డాడా లేదా అని అసలు ఆలోచించరు" అంటూ కోపగించుకునేవాడు.

అటువంటి బాలాజీరావుకి వంట సమంగా చేతకాని అమ్మాయి (గిరిజ అని - మేం బి.ఏ. ఫైనలియర్‌లో ఉండగా తను ఇంటర్ ఫస్టియర్‌లో చేరింది) భార్య అయింది. కాలేజీలో

చేరిన పదిరోజుల్లోనే ఆ అమ్మాయి వాళ్ళ నాన్నకి "బాలాజీ బావ ఈ కాలేజీలోనే చదువుతున్నాడు నాన్నా" అని చెప్పేసిందట. దాంతో ఆయన అందులో సందేశం అందుకుని ఏర్పాట్లుచేసి పెళ్లి చేసెయ్యడం, బాలాజీరావు మెస్ భోజనం మానేసి (కొత్తగా ఆ వూరికి ఉద్యోగానికొచ్చిన) మామ గారింటికి మారిపోవడం, అత్తగారు అతనికి నవరసభరితంగా షడ్రసోపేతంగా వొండిపెట్టడం మొదలైన పరిణామాలు సంభవించేయి.

ఆ మధ్య బాపుగారు ఒక గమ్మత్తయిన కార్టూన్ వేసేరు. భర్త "డబ్బులుకాటు" మంచం మీద గోడకి చేరబడి కాళ్లు జాపుకుని కూచున్నాడు. భార్య అతని తొడ మీద తల పెట్టుకుని మంచానికి అడ్డంగా పడుకుంది. తలనిండా కేజీ మల్లెపువ్వులు. ఆ మధురమైన క్షణంలో భర్త అన్నాడుటా - "చాలా రోజుల నుంచీ నిన్నొక ప్రశ్న అడగాలనుకుంటున్నాను సుశీ. నిన్న రాత్రి వంకాయ కూర అంత అద్భుతంగా యెలా వండేవు?"

నిన్న రాత్రి వంకాయ కూర గురించి చాలారోజుల బట్టీ అడుగుదాం అనుకోవడం ఏమిటో బోలెడు మందికి బోధపడక వ్యాఖ్యానం కోరేరు. చివరికి వ్యాఖ్యాన సారాంశం ఎలా వచ్చిందంటేను: ఆవిడగారు ఈ చాలా రోజుల నుంచీ వంకాయ కూర తగలేస్తూనే వొచ్చినా, ఈయన కేవలం ఆవిడ మీద ప్రేమ చేత (భయం చేత) - చాలా రోజుల బట్టి అడగలేని ప్రశ్న అది. ఆ కార్టూన్ బాపుగారు మా బాలాజీరావుని చూసే వేశారని నా అనుమానం.

నిన్న అనుకోకుండా బాలాజీరావు వచ్చేడు. ఎక్కణ్ణించో ఎక్కడికో వెళ్తూ, రైలు స్టేషన్‌లో ఎవర్నో సాగనంపడానికి వెళ్లిన నన్ను చూసి బోల్డు ఆనందపడిపోయి ఓ రెండు రోజులు గడుపుదామని రైలు దిగిపోయాడు. వాణ్ణి చూసిన ఆనందంలో మా ఆవిడ వూళ్లో లేదనీ, ఈ రెండు రోజులు వాడికి నేనే వండి పెట్టవలసుంటుందనీ తట్టింది కాదు.

ఇవాళ ఉదయం "టిఫినేమిటి చేస్తున్నావురా" అంటూ పక్క మీదనుంచి లేచిన బాలాజీరావుని చూస్తే వొళ్లు మండింది. కాని ఏమీ చెయ్యలేక "బైటికి పోదాంరా" అనేసి వూరుకున్నాను.

ఆ విధంగా మాపేటలో కల్లా మంచి టిఫిన్లు పెట్టే 'బెస్టు - రెస్టారెంటు'కి తీసుకెళ్లేను బాలాజీరావుని. ఇడ్లీ, పెసరట్టు, పూరీ చెప్పమన్నాడు. పెసరట్టులో నంచుకోడానికి ఉప్మా వేయించుకున్నాడు.

అన్నీ తినేసి ఏమీ బాగులేవని తేల్చేడు. ఇడ్లీలో రవ్వ ఎక్కువైపోయిందిట. పెసరట్టు వేసిన పిండి రుబ్బు రోట్లో కాక వెట్ గ్రైండర్‌లో రుబ్బేరట. పెసరపప్పు పొట్టుతో కాకుండా చాయపప్పు వాడారుట. అందులో వేసిన అల్లం ఇంకా చిన్నముక్కలు తరగాలిట. పూరీలు గోధుమ పిండితో కాకుండా మైదా పిండితో చేసేరుట.

నేను చెప్పేను. పేరుకి ఇది 'బెస్ట్' రెస్టారెంట్ అయినా దీనికన్నా 'బెటర్' రెస్టారెంట్ ఒకటి వెతుక్కోడం మా పేటలో వాళ్ళకి నిత్యకృత్యం అయిపోయిందని.

"అంతెందుకు? ఈ పేట పక్కనే ఉన్న రామరాజునగర్‌లో సయ్యా హోటల్‌లో ఎంత బావుంటాయని!" అంటూ చెప్పడం మొదలెట్టాను:

ఇడ్లీలో మినపపప్పు ఎక్కువ ఉంటుంది (రవ్వకాదు.) గ్రైండర్‌లో రుబ్బరు, రోట్లోనే.

చట్నీ కోసం ప్రతిపూట శివాలయం నుంచి వేణు గోపాలస్వామి గుడిదాకా తిరిగి కొబ్బరి చిప్పలు పట్టుకొచ్చి కల్తీలేని కొబ్బరి పచ్చడి చేస్తారు.

కారప్పొడి అనే పదానికి అర్ధం అక్కడే తెలుసుకోవాలి. సెనగపప్పు, మినపపప్పు వేయించి ధనియాలు, కరివేపాకు వేరే వేరేగా వేయించి, అదీ ఇదీ వేరే వేరే చిన్న చూర్ణంగా చితక్కొట్టి అప్పుడారెండూ కలుపుతారు. కారప్పొడి మునిగిపోయేటంత నెయ్యి విధిగా వడ్డిస్తారు, ఇడ్లీమీద.

పొట్టు పెసలు నానేసి రుబ్బి ఆ పిండితో వేస్తారు పెసరట్టు. ఎగ్స్ట్రా ఛార్జీ లేకుండానే అల్లం, ఉల్లి, పచ్చిమిర్చి,జీలకర్ర వేస్తారు. అట్టు పలచనా ఆవరోధాలు దట్టం కాకుండా పెసరట్టు కూడా తగినంత దళసరిగా వేస్తారు. ఉప్మా అసలు బొంబాయి రవ్వతో చేసే పద్దతే లేదు. గోధుమలు ఆడించిన రవ్వతో చేయవలసిందే. లేకపోతే అసలు సయ్యాగారికే నచ్చదు.

పీకల్దాకా తినీ కూడా బాలాజీరావు "పద, అక్కడికి వెళ్లి టిఫిన్ చేద్దాం" అన్నాడు.

నేను నవ్వి అసలు సంగతి చెప్పేను. "సయ్యాగారు దివాలా తీసి ఆ ఇల్లు అమ్ముకుని ఎటో వెళిపోయాడు, ఆరు నెలలయిపోయింది." ★

19. కసిగా ఉందీ, కసికసిగా ఉందీ!

మొన్న ఆదివారంనాడు నాగభూషణం గారింటికి వెళ్తే అక్కడ కమలాకరరావు అనే ఒక యువకుణ్ణి పరిచయం చేశారాయన. నేను వెళ్ళే సరికి అతను నాగభూషణం గారితో తీవ్రంగా అంటున్నాడు. "మీరు తుపాకీ ఇవ్వనంత మాత్రంచేత నా పగ చల్లారిపోతుందను కోకండి! ఆ మూర్తిరాజు గాణ్ణి కత్తితో పొడిచి అయినా సరే అంతం చేసి తీరుతాను. అప్పటికి గానీ నా కసి తీరదు!" ఆ మాటలు పూర్తిచేసే సరికి నేను చేరాను అక్కడ. నాగభూషణం గారు అతన్ని నాకు పరిచయం చేసిన మరుక్షణం అతగాడు "కనీసం నా ప్రయత్నం నెరవేరాలని దీవించి పంపండి." అని నిష్క్రమించాడు.

"ఏమిటి సంగతి?" అన్నాను.

నాగభూషణం గారు నిట్టూర్చాడు. "అదో పెద్దకథ...!"

"చెప్పేండి, మీకూ కాస్త సుళువుగా వుంటుంది."

"ఇతనిది వల్లభాపురం. జి.ఎస్. కంపెనీ ఎం.డి. మూర్తిరాజు గార్నెరుగుదురు కదా. అతనిదీ ఆ వూరే. వీళ్ల నాన్నగారు ఇతను పుట్టిన పన్నెండేళ్లకే పోయారు. ఆ తరువాత మూర్తిరాజు గారు తన చెల్లెలి పెళ్లి విషయంలో కొన్ని గృహకృత్యాలకు వీళ్ళమ్మగారి సహాయం తీసుకున్నారట. అప్పుడో, ఆ తరువాతనో మూర్తిరాజు గారు ఆవిడని రేప్ చెయ్యబోయారని, ఆ అవమానం భరించలేక ఆవిడ ఆత్మహత్య చేసుకుందని నిన్నరాత్రి ఏవో పాత కాగితాలు తిరగేస్తూ ఉంటే తెలిసిందట. అందుకని ఈ ఇరవై రెండేళ్ళ తరువాతా మూర్తిరాజు గార్ని చంపేస్తానని ప్రతిజ్ఞ చేసి నా తుపాకీ అడగడానికి వచ్చేడు. అలాటి పనులకు తుపాకీ ఎరువియ్యకూడదు బాబూ