# Not in Lighter vein:
# తెలుగుదనం

**వేలూరి వెంకటేశ్వర రావు**

తెలుగుదనం

అమెరికాలో తెలుగుదనం తగలబడిపోతూన్నదని అప్పుడప్పుడు సభల్లోనో సంతర్పణలలోనో గోలచేసే వాళ్ళని చూస్తే నాకు మహా కోపం. కోపంకన్నా జాలే ఎక్కువ. ఎందుకంటే ఈ వాపోయే జనానికి అసలు తెలుగుదనం గురించి ఆవగింజంతైనా తెలియదు.

తెలుగువారి అచ్చతెలుగుదనం తెలుగు వారి వంటకాల్లోనే ఉట్టిపడుతూ ఉంటుంది. ఇంకెందులోనూ మన ప్రత్యేకత, మన యునిక్‌నెస్, కొట్టొచ్చినట్టు కనిపించదు.మనవంటకాల్లోనే మనప్రత్యేకత ఉందన్న విషయం దృఢంగా తెలియడానికి మనతెలుగు తినుబండారాలు తినడం చేతనవాలి, ఆ తినుబండారాలు చెయ్యడంలో ప్రజ్ఞ సంపాదించాలి. అప్పుడు గాని అచ్చమైన తెలుగుదనం వంటబట్టదు, అర్థమవదు.

ఏ తెలుగు వాడినన్నా నిలదీసి అడగండి, మీదని మీరు మీసం దువ్వుకుంటూ చెప్పకొని గర్వించదగ్గ వంటకం ఏదీ అని? నూటికి తొంభైతొమ్మిది మంది తెల్లమొహం వేస్తారు. ఇది నా స్వానుభవం. ఒకళ్ళో ఇద్దరో ఇడ్లీ అని, లేకపోతే మసాలా దోసె అనీ వెంటనే చప్పరించేస్తారు. వాళ్ళకీ తెలుసు, ఆ రెండు వంటకాలూ కేవలం తెలుగు వాడివి మాత్రవే కావని.

ఈ రోజుల్లో చాలామంది తెలుగువాళ్ళకి దిబ్బరొట్టె తెలియనే తెలియదు. కొన్ని యుగాల కిందట, అంటే సీతారామక్ష్మణులు దండకారణ్యం దాటే రోజుల్లో, దిబ్బ రొట్టె ఆంధ్రుడిదే! ఆ దిబ్బరొట్టెని ముస్తాబు చేసి గజ్జెలు కట్టించి ఊతప్పంగా ఏనాడో మార్చేశారు దక్షినాది వాళ్ళు. ఇప్పుడు మనవాళ్ళకి ఊతప్పమే తెలుసు గానీ దిబ్బరొట్టె తెలియకుండా పోయింది.

అమెరికాలో, నలభై ఏళ్ళ కిందట, అంటే మా రోజుల్లో ఇండియన్ రెస్టారెంట్ ఎక్కడన్నా ఉందా అని ఏ తెల్లవాడినన్నా అడిగావంటే, వాడు ఏ న్యూమెక్సికోకో పో పొమ్మనే వాడు.

ఈ మధ్యకాలంలో ప్రతి చిన్న ఊళ్ళోనూ కనీసం డజను ఇండియను రెస్టారెంట్లు పుట్టుకొచ్చాయి, పుట్టగొడుగుల్లా! వీటిల్లో కొన్ని దక్షినాది తినుబండారాలు కూడా దొరుకుతాయని రంగురంగుల కాగితాలతో ఎడ్వర్టైజ్మెంట్లు వేస్తారు కూడాను! తీరా అక్కడకెళ్ళి ఏవయ్యా మీదక్షినాది తిను బండారాలు అని అడిగితే గిట్స్ ప్యాకెట్లతో చేసిన ఇడ్లీ, దోసె చూపించి పళ్ళికిలిస్తాడు, ఓనరు. అందాకా ఎందుకు? ఈ మధ్య తెలుగు ఇంజనీర్లే రెస్టారెంట్లు పెడుతున్నారు. " ఇచ్చట ఆంధ్ర వంటకాలు దొరుకును, " అని నల్లబల్ల మీద ప్రకటనకూడా ఉంటుంది. వాళ్ళని అడగగండి, " ఏదయ్యా మీ ఆంధ్ర వంటకం, " అని. మళ్ళీ ఇడ్లీ, దోసె, చిల్లి గారెలు. సాంబారుతో పాటు కొబ్బరి పచ్చడి. అల్లం పచ్చడి! ఖారం నషాళానికంటేస్తుంది, జాగ్రత్త. వాళ్ళ ఉద్దేశంలో ఖారం పచ్చళ్ళు తెలుగు వంటకాలని.

ఈ మధ్య ఒక తెలుగు పెద్దాయన పెట్టుకున్న రెస్టారెంటు కెళ్ళా. వయసులో పెద్దవాడుగదా అని, " ఏమండీ! మీ రెస్టారెంటు లో పెసరట్టు దొరుకుతుందా? " అని అడిగా. ఆయన పెదవులు విరిచి " ఇక్కడ మన వాళ్ళు పెసరట్టు తినరండి. పెసరట్టు అడిగిన మొట్టమొదటి వారు మీరు! " అన్నాడు. " కనీసం మీకు పెసరట్టు అనేది ఒకటి ఉన్నదని తెలుసు. ఇక్కడి రెస్టారెంట్ల వాళ్ళకి పెసరట్టు గురించి తెలియనే తెలియదనుకుంటా, " అని సర్దుకున్నా. ఆయనా అవునన్నట్లు తలూపాడు.

" ఇక్కడ మన వాళ్ళు పెసరట్టు తినరండి, " అన్న ఆయన మాటలు వింటే నాకు ఎప్పుడో ఎక్కడో శ్రీశ్రీ రాసిన మాటలు గుర్తుకొచ్చాయి. " మంచి సినిమాలు తీస్తే తెలుగు వాళ్ళు చూడరండీ, " అన్నారట ఎవళ్ళో సినిమా ప్రొడ్యూసర్లు. సరిగ్గా అలా ఉంది, మనవాళ్ళు పెసరట్లు తినరండి అన్న మాట. పెసరట్టు తెలుగు వాడి తినుబండారం. తెలుగు వాడి యునిక్ తినుబండారం. పెసరట్టులోనే తెలుగుదనం కొట్టొచ్చినట్టు కనపడుతుంది. తెలుగు వాడు తప్ప మరొకడు వండలేనిది పెసరట్టు. పెసల గురించి గుజరాత్ లోను, ఇతర రాష్ట్రాల్లోనూ తెలిసినా పెసరట్టు గురించి వాళ్ళకి తెలియదు. అందుకు చాలా కారణాలున్నాయి. ముందుగా మీకు పెసరట్టు చరిత్ర చెప్పవలసిన అవసరం ఉంది.

పెసరట్టు కాకినాడలో పుట్టిందని మా ఆవిడ వాదం. అది నిజం కాదు. ఒకప్పుడు కాకినాడలో పెసరట్టు ప్రసిద్ధికెక్కిన మాట నిజమే కానీ, పెసరట్టు కాకినాడలో పుట్టలేదు.

పెసరట్టు ఏలూరులో పవరుపేట లో పుట్టింది. కాలవొడ్డున కాకి వారి వీధిలో పెసరట్ల రామయ్య గారి కొట్లో పెసరట్టు పుట్టింది. మా చిన్నప్పుడు రామయ్య కొట్లో నేతి పెసరట్టు అర్ధణాకి అమ్మేవాడు. ఊళ్ళో డాక్టర్లు, లాయర్లూ రామయ్య కొట్లో పెసరట్లు ఎగబడి తినడానికి వచ్చేవారు. పొద్దున్న ఏడునుంచి తొమ్మిది వరకే రామయ్య కొట్టు తీసి ఉండేది. దేవుడైనా సరే, రామయ్య గారి పెసరట్టు తినాలంటే, ఏడునుంచి తొమ్మిది లోగానే రావాలి. అంతే. తరువాత రామయ్య కొట్టు బంద్. అయితే, కాలానుగుణ్యంగా పెసరట్టు ఇతర కోస్తా జిల్లాల వాళ్ళకి అలవాటయ్యింది. ఇది క్లుప్తంగా పెసరట్టు చరిత్ర.

పెసరట్టు చెయ్యడాని గొప్ప శిక్షణ, మంచి సాధన కావాలి. అలాగే తినడానికి కూడా శిక్షణ, నేర్పు కావాలి.

పెసరట్టు చెయ్యడానికి ముందుగా కావలసిన దినుసులు, ముదురాకుపచ్చ రంగులో ఉన్న పెసలు, ఓ చారెడు బియ్యం. ఈ పెసలు కోస్తా జిల్లాల్లో పండినవయితే మంచిది. ఏ కీన్యా నుంచో, కొలంబియా నుంచో దిగుమతి అయిన పెసలు కిరసనాయిలు వాసనొస్తాయి. వాటికి రుచీ పచీ ఉండదు.

పెసలు బాగా కడిగి, మట్టీ రాళ్ళు తీసేసి, చారెడు బియ్యం కలిపి, సరిపడా నీళ్ళల్లో నానబెట్టాలి. పెసలు మొక్క రాకూడదు. పెసలకి మొక్కొస్తే సాతాళించుకొని తినండి. పెసరట్టుకి మాత్రం వాడకండి. నానిన పెసల్ని మెత్తగా రుబ్బండి. రుచి రుబ్బడంలోనే ఉందన్నది లోకోక్తి. తెలుగు వాడికి " రుబ్బడం" రాదనడం అతిశయోక్తి. ఎంత మెత్తగా రుబ్బాలి అన్నది అనుభవం మీద, ఆధార పడి ఉంటుంది. చారెడు బియ్యం కూడా కలిసి పెసలు నానాయిగా. రుబ్బిన పిండి పట్టుకొని చూస్తే కాస్త జిగురుగా వుండాలి, మరీ కాటికలా ఉండకూడదు. రుచికి ఒక చిటికెడు ఉప్పు వెయ్యండి, రుబ్బుతున్నప్పుడు. తగు పాళా నీళ్ళు పొయ్యండి, మరీ జావ లా చెయ్యకండి. ఒక

ఇనప పెనము, వెన్న కాచిన నెయ్యి, పెనం మీద వేసేందుకు గరిటె, తీసేందుకు అట్లకాడ ఉంటే, పెసరట్టు వెయ్యడానికి రెడీ అన్నమాట. కడిగి, తొక్కతీసిన అల్లం సన్నగా తరగండి. పచ్చిమిరపకాయలు సన్నగా రింగులుగా తరగండి. ఎంత సన్నగా తరిగితే అంతమంచిది. చవక గదా అని హాలపీనో పచ్చిమిరపకాయలు ససేమిరా వాడద్దు. అవి మొద్దుల్లా వుండి సరిగా వేగవు. కాస్త జీలకర్ర పక్కన ఉంచుకోండి.

ఇందాక శిక్షణ, సాధనా అన్నానే, ఆ రెండింటి గురించీ చెప్పాలి. పెసరట్టు వెయ్యడానికీ, సంగీతానికీ చాలా పోలికలున్నాయి. రెంటికీ శిక్షణ, సాధనా కావాలి. అందరికీ తెలిసిందే, సంగీత స్వరాలు ఏడు. ఆ ఏడు స్వరాలతో ఎన్ని రకాల రాగాలు ఉన్నాయో. పైగా, ఒక రాగంలో స్వరాలు రకరకాల పెర్ముటేషన్లతో, కాంబినేషన్లతో పాడచ్చు, వాయించవచ్చు. పెసరట్టు వెయ్యడమూ అంతే. తరిగిన అల్లం, పచ్చిమిరపకాయలు ఎప్పుడు వెయ్యాలి, ఎంత వెయ్యాలి, ఎంతసేపు వేయించాలీ అన్నవి, కేవలం సాధనతో సాధ్యమయ్యేవి.

ఉదాహరణకి ఒక సంగీత విద్వాంసుడు హిందోళ రాగం ఆలాపిస్తున్నాడనుకోండి. ఆరోహణలోను, అవరోహణలోను ఉన్న స్వరాలు అందరికీ ఒకటే. అయితే ఈయన వేస్తున్న కళలూ చెణుకులు ఆయనవే. తిరిగి ఆయనే ఆరాగాన్నే ఆలాపిస్తే, కొత్త కొత్త పుంతలు తొక్కినట్టు ఉండక మానదు. అమెరికన్ జాజ్ సంగీతం కూడా అంతే. ఆంస్ట్రాంగ్ వాయించిన పాత పాట I can't give you anything but love మళ్ళీ వింటన్ మర్సాలిస్ వాయిస్తే పాట గుర్తు పట్టచ్చు. కానీ అతని చెణుకులూ కళలూ అతనివే. పెసరట్టు వెయ్యడం కూడా అంతే. పెసరట్టు వెయ్యడం Live Music లాంటిది. పెసరట్టుకి వాడే దినుసులు అన్నీ సమానమే, రాగంలో స్వరాలలాగా. వాటి వాడకంలో కనిపిస్తుంది, శిక్షణ, సాధన.

కొత్తలో పెసరట్టు పెనంకి అంటుకోవోవచ్చు. అల్లం సరిగా వేగకపోవచ్చు, జీలకర్రలో పొరపాటున మెంతులు కలవచ్చు. హిందోళ రాగాలాపనలో పొరపాటున రిషభమో పంచమమో పడ్డట్టు, రుచి చెడుతుంది. ఇంత ఇబ్బంది ఉండబట్టే, మనకి రెస్టారెంట్లలో పెసరట్టు దొరకదు.

ఇక పెసరట్టు వడ్డించడం తినడం గురించి. ఇందాక చెప్పానుగా, తినడానికి కూడా శిక్షణ, నేర్పూ కావాలని.

పెసరట్టు వేడి వేడిగా వడ్డించాలి. దొరికితే, చక్కగా కడిగి తుడిచిన అరిటాకు లో పెసరట్టు వడ్డించాలి. అరిటాకు పెసరట్టు వేడికి పైకి వెదజల్లే ఘుమఘుమలు ఆఘ్రాణించడం నేర్చు కోవాలి. ఇది ఆరోగ్యం కూడాను! Just like Jaaz music. It is felt!

అరిటాకు దొరక్కపోతే, కొరెల్ ప్లేటు లో వడ్డించండి, కానీ ఎప్పుడూ స్టెయిన్ లెస్ స్టీల్ పళ్ళెంలో మాత్రం పెట్టద్దు. పేపర్ ప్లేటు లో అసలే వద్దు. అంతకన్నా, తినడం మానుకోవడం మంచిది. పెసరట్టు బాగా వుంటే, పక్కన పచ్చళ్ళు అనవసరం. పెసరట్టు బాగాలేదన్న భయంతో పక్కన అల్లప్పచ్చడి వేస్తారు. కొందరు పెసరట్టులో ఉప్మా కూడా పెడతారు, దోసె లో బంగాళా దుంపల కూరలా. ఇదే మసాలదోసె గా, రకరకాల అవతారాలెత్తి, చివరకి మన సంస్కృతికే ముప్పతెచ్చింది. పెసరట్టులో ఉప్మా పెడితే, పెసరట్టు రుచిని ఉప్మా కప్పేస్తుంది, దోసె రుచిని మసాలా మింగేసినట్టు. ఉప్మా రుచే (?)నోట్లో ఉంటుంది. ఒక్కొక్కసారి, ఉప్మా పోపులో ఆవాలు

పెసరట్టులో పడి, అసలు రుచిని ధ్వంసం చేస్తాయి, హంసధ్వని రాగం లో మధ్యమం ఇరుక్కున్నట్టు. కొంతమంది అల్లం పచ్చిమిరపకాయలతో బాటు ఉల్లిపాయ ముక్కలు కూడా వేస్తారు. " ఉల్లి చేసినమేలు తల్లి కూడా చెయ్యదు " అని ఎక్కడో వినిఉంటారు. అది వెల్లుల్లి గురించి అని తెలియక. ఉల్లిపాయకి, అల్లానికీ బద్ధ వైరం అన్న సంగతి వీళ్ళకి తెలియదు. ఉల్లిపాయ పెసరట్టు రుచి పాడు చేయడమే కాకుండా, ఇంటికీ, ఆతరువాత వంటికీ కంపు తెచ్చిపెడుతుంది. అంతే కాదు. ఉల్లిపాయ పెసరట్టు మీద వేగేటప్పుడు నీళ్ళు కారి, పెసరట్టుకి కావలసిన crispness తగలబెడుతుంది. ఎంత ఘోరంగా రుచి తగలబడుతుందంటే, --- రామా నన్ను బ్రోవరా అన్న కృతి నీల్ డైమండో, మడోనావో పాడినంత ఘోరంగా తగలబడుతుంది.

ఇక పెసరట్టు తినడం గురించి. పెసరట్టు కుడి చేత్తో తినాలి. కత్తులూ, కటార్లూ పనికి రావు. తినేటప్పుడు కనీసం మంచి వాద్య సంగీతం వినండి. వీణో, దొరక్కపోతే సితారో. గ్యారంటీ గా పెసరట్టు రుచి పెరుగుతుంది.

అంతా దుందుడుకుగా, తొరతొ రగా జరగాలనుకుంటే, నానిన పెసలు బియ్యంతో పాటు, అల్లం, పచ్చిమిరపకాయలు, జీలకర్ర అన్నీ కలిపి రుబ్బుకోండి. ఇది రెండోరకం. Second Class. అసలు ఏమీ లేని దానికన్నా నయం కదా. బాలమురళి చిన్నప్పుడు పాడిన వాతాపి గణపతిం భజే అరవైయ్యో సారి కాపీ చేసిన టేపు వింటున్నట్టు.

పెసరట్టు తెలుగు వాడే చెయ్యగలడు. పోతే, తెలుగు వాడేకాదు, అందరూ తిని ఆనందించగలరు. త్యాగరాజు గారి కీర్తనలు తెలుగు వాడే స్వచ్ఛంగా పాడ గలడు. అందరూ అలా పాడలేరు గానీ, అందరూ విని ఆనందించగలరు.

త్యాగరాజుని మన పక్కింటి వాళ్ళు కబ్జా చేసుకున్నారు. ఇది మనది, మనస్వంతం అని చెప్పుకోటానికి మనకి మిగిలింది ఒకే ఒక్కటి. అది పెసరట్టు. ఈ పెసరట్టు కూడా పరాయివాళ్ళ చేతిలోపడి నానా పాడుకాకుండా కాపాడుకోడం, తెలుగుదనాన్ని కాపాడుకోడం అన్నమాట.

ps: మరోసారి ఆంధ్ర మాత గురించి ముచ్చటించుకుందాం.

Copyright© 2004-05 eemaaTa.com. Content can not be reproduced without the permission of the author and the eemaaTa magazine. Contact eemaaTa at submissions@eemaata.com