కొట్టాల్సిందీ అతనే మరి! కాయలు కొట్టే ప్రక్రియ తోట రాముడికి కత్తిమీద సామే! పెద్దగా కొడితే కోడలమ్మతో తిట్లు. ఆమె చెప్పింది కదా అని చిన్నగా కొడితే అత్తమ్మతో శాపనార్థాలు. టెంక కదిలిందా.. పెంకులు లేచిపోతాయంతే! కాయ కాస్త పండుబారిందా.. డబుల్ కోటింగ్ తప్పదు!! ఈ సందులో కత్తి గతి తప్పడం.. తోటరాముడి వేలికో, గోరుకో గాయం కావడం ఏటా ఉండేదే! అప్పుడు గానీ పరిస్థితులు సద్దుమణగవు.

ఆ పట్నం పిల్లగాని పరిస్థితేంటో ఒకసారి పరికిద్దాం. ఇక్కడ రిక్వెస్ట్‌లే తప్ప.. నో డిమాండ్స్! కాయలమ్మిన వ్యక్తి వాటిని చకాచకా కొడుతున్న వైఖరి చూసి మురిసేంతలో ముక్కల కుప్ప తయారవుతుంది. వాటి నుంచి జీడి వేరు చేసి, దళసరి వస్త్రంతో తుడిచి సంచిలో వేసుకోవడం ఈ అబ్బాయి డ్యూటీ. పదిహేను కాయల ముక్కలు ఏరేసరికి చేతులు పడిపోయినంత పని అవుతుంది. 'ఊc చూస్తావే.. ఏరు' అని నాన్నగారి మాటలు చెవినపడటం.. ఏమనలేక 'ఎందుకొ చ్చాన్రా..' అని గొణుక్కుంటూ కాయలు ఏరడం ఆ పిల్లవాడికి తప్పదు. ముక్కలన్నీ మూటగట్టుకొని రెడీమేడ్‌గా ఉన్న అల్లం, వెల్లుల్లి పేస్ట్, ఆవపొడి, మెంతుల పొడి, శ్రీమ్యాంగోస్ కారంపొడి కొనుగోలు చేసి.. ఇంటికి దారితీస్తారు ఇద్దరూ!

'కాస్త నిదానంగా కానీ' తోటరాముడిని అనునయిస్తారు ఇద్దరు. అత్తగారి పెత్తనం ఇప్పుడు మొదలవుతుంది. అన్నిటా పైచేయి అనుకుంటున్న కోడలమ్మకు అత్తగారి హస్తవాసిపై తగని అభిమానం. ఉప్పు, కారం

సమపాళ్లలో కుదరకపోతే ఏడాది రావాల్సిన మాఘం వరకు ఆగాల్సిన ఊరగాయ.. ఆషాఢంలోనే బూజుపట్టిపోతుంది. అందుకే, అత్తగారికి జై అంటుంది. ఆ ప్రోత్సాహంతో నడుం బిగించిన అత్తమ్మ.. గంటలోపే ముక్కలన్నీ కలిపి.. చక్కగా ఊరగాయ సిద్ధం చేస్తుంది. చల్లారిన పోపు నూనెను చిక్కగా పోస్తూ... కలియబెడుతుంది. అలా కలుపుతుండగానే.. ముక్క ఊరిందా 'తోటరాముడి'ని ఇద్దరూ ప్రశంసలతో ముంచెత్తుతారు. ఈ ఏడాది ఆవ అదుర్స్ అని తీర్మానించుకుంటారు.

మార్కెట్ నుంచి వచ్చిన తండ్రీకొడుకుల వాలకం చూసి పట్నం ఇల్లాలికి ఏదో అనుమానం కలుగుతుంది. చర్చించే తీరక లేక.. మధ్యాహ్నం వేళకు ఆవకాయ కలపడానికి పూనుకుంటుంది. 'ముక్కలు ఒక్కతీరు లేవు. జీడి ముక్కలు తీసేయమంటే.. అన్నీ తీసేశారా! నాలుగు నెలలయ్యాక జీడి ముక్క.. మామిడి కన్నా రుచిగా ఉంటుంది..' ఇలా అష్టోత్తరాలు చదువుతూ ఆవకాయ అయిందనిపిస్తుంది. ఇలా ఆవకాయ పెట్టడం పూర్తవుతుంది. వెల్లుల్లి ఆవ, ఆవాల ఆవ, చెక్కు తొక్కు, ఉప్పావ, చక్కెరావ, బెల్లపావ, మాగాయ ఇలా రకరకాల ఆవకాయలు రెండు రోజుల్లో ముగించేస్తారు. మర్నాడు మరోసారి కలియ కలిపి జాడీల్లో పెట్టి.. అటకెక్కిస్తారు.

ఆవకాయ సిద్ధం.. మరి ప్రశస్తమైన ఆవకాయను రుచి చూడటానికి అదృష్టంతో పనిలేదు. ఆకలి ఉంటే చాలు. ఏడాదంతా ఉన్నా.. ఆవ పెట్టిన నాటి రాత్రి తిన్నప్పుడు ఉండే రుచి వింతగా ఉంటుంది. ఆ మర్నాడు మరింత గొప్పగా ఉంటుంది. వెల్లుల్లి, కారం ఘాటు ముక్కకు, ముక్కల పులుపు కారానికీ అదలు బదలు అయ్యాక ఆవకాయ అద్భుతః అనిపిస్తుంది. ఆ రాత్రి కంచంలో.. మల్లెచెండు లాంటి అన్నపూర్ణకు కుంకుమార్చన చేసినట్టు ఉంటుంది. పోపు నూనెతో సంప్రోక్షణ చేసి.. ప్రసాదం ఓ ముద్ద తిన్నామో లేదో.. 'ప్ట్ccc' అంటూ జిహ్వ తాళం వేస్తుంది. ఘాటు పోటు మీదుంటుంది. టేస్టు బెస్టు అనిపిస్తుంది. చివరిగా వినా ఆవకాయ వాయ భోజనం నాస్తి! అని ఇంటిల్లిపాదీ తీర్మానిస్తుంది. ఆవకాయ సాత్వికమూర్తిలోనూ ప్రచోదనాన్ని కలిగిస్తుంది. ఇప్పుడు పెద్దపెద్ద పదవుల్లో ఉన్నవారిని కదిలించండి.. 'చిన్నప్పుడు పచ్చడి మెతుకులు తిని బతికాం..' అని సెలవిస్తారు.

అద్గదీ మరి ఆవంటే!! ■

... కణ్వస

ఆవకాయలో ఉపయోగించే.. మిరప మన పంట కాదు. పోర్చుగీసు వాళ్లు వచ్చాకే మిర్చి మనకు చేరువైంది. అంతకుముందు మిరియాల పొడుంతో ఆవలు పెట్టేవారేమో! కానీ, పోర్చుగీసువాళ్లు మిర్చిని మన దేశానికి అంటగట్టిన వేళా విశేషం ఏమో గానీ, మిరప ప్రయోజనాన్ని తెలుగువాళ్లు మాబాగా అర్థం చేసుకున్నారు. కారప్పొడి దట్టించి.. ఆవకాయను పుట్టించి తమ అస్తిత్వాన్ని చాటుకున్నారు.

దోష నివారిణి

చతురులు ఆవకాయను నవగ్రహ స్వరూపంగా భావిస్తారు. అందులోని ఒక్కో పదార్థమూ ఒక్కో గ్రహానికి ప్రాతినిధ్యం వహిస్తుందని చెబుతూ.. ఆవకాయ సీజన్‌లో సోషల్ మీడియాలో పుంఖానుపుంఖాలుగా కవిత్వాలు షేర్ చేస్తుంటారు. అలాంటిదే ఇదీ..

ఆవకాయలో ఎరుపు– రవి, వేడి తీక్షణత– కుజుడు, నూనె, ఉప్పు– శని, మామిడి ఆకుపచ్చ– బుధుడు, పసుపు, మెంతులు, శనగలు– గురువు, పులుపు– శుక్రుడు, ఆవకాయ కలుపుకొనే అన్నం– చంద్రుడికి ప్రతిరూపాలు. ఆవకాయ తినగానే కలిగే అలౌకిక ఆనందానికి కేతువు కారకుడైతే, తినేకొద్దీ తినాలన్న ఆశకు రాహువు కారణంగా చెబుతూ.. నవగ్రహ దోష నివారణకు ఆవకాయ దానం మంచిదని తీర్మానించారు.

కాంబినేషన్ కుదిరిందా..

వివిధ పదార్థాలతో తయారైన ఆవకాయను రకరకాల కాంబినేషన్లతో లాగిస్తే మరింత మజాగా ఉంటుంది.

- ముద్దపప్పులోకి ఆవకాయ కలుపుకొంటే ముద్దముద్దకూ 'ఆహా! ఓహో!' అనాల్సిందే.
- ఆవకాయ అన్నంలోకి పచ్చిపులుసు నంజుకుంటే.. ఆ కారానికి, ఈ తీపి తగిలి పసందుగా ఉంటుంది.
- ఆవకాయ ముద్దలోకి ఉల్లిపాయ కొరుక్కు తింటే.. రాజసానికి, తామసం తోడవుతుంది.
- చద్దిబువ్వలో ఆవ దట్టించి, ఆపై చిక్కటి పాలు చిలకరించి, బాగా కలిపి.. ముద్ద ఎగిరేస్తూ నోటితో అందుకున్నప్పుడు మనసు స్వర్గానికి ఎగిరిపోతుంది.
- కొత్తావలోకి రసాల మామిడిపండు చక్కని కాంబినేషన్.

ఇవన్నీ ఈసారి పెట్టిన కొత్త ఆవకాయతో ట్రై చేయండి.. కాంబినేషన్‌కు జేజేలు పలకకుండా ఉండలేరు.