మునిజనుల తపోభూమి బృందావనం. ఇక్కడికి వచ్చే కృష్ణ భక్తి తత్పరులు యదుకుల నందనుడి లీలలను కీర్తిస్తూ తిరుగుతుంటారు. మరికొందరు సాధకులు రాధ ఆరాధనలో మునిగిపోతుంటారు. ప్రేమజీవులు రాధామాధవ గాథలను స్మరిస్తూ సంచరిస్తుంటారు. ఆధ్యాత్మిక చైతన్య ధామంగా పరిఢవిల్లే బృందావనం.. జిహ్వ చపలురకూ ఘనమైన క్షేత్రమే! అందుకే, బృందావనానికి విచ్చేసిన భక్తులు భుక్తాయాసంతో మరలుతారు. కాళీయుడి కన్నా ఘనమైన జఠరాగ్ని గలవారు పనిగట్టుకొని కన్నయ్య ఇలాఖాలో వాలిపోతారు. అందరిదీ అనిపించుకున్న బృందావనంలో ఘనంగా విందారగిద్దాం రండి..

బృందావనంలో విందారగిద్దాం

ఆనాడు కన్నయ్య దొంగిలించగా మిగిలిన వెన్న, మీగడలు.. అక్షయమై ఇప్పటికీ బృందావనమంతా విందులు పంచుతూనే ఉన్నాయేమో! ద్వాపరంలో కిట్ట మూర్తితో జట్టుకట్టిన గోవులు నేటికీ బృందావనాన్ని పాడితో తులతూగేలా అనుగ్రహిస్తున్నాయి. అందుకే ఇక్కడ పాలతో చేసే పదార్థాలు కొల్లలుగా దొరుకుతాయి. నల్లనయ్యలా కుండబద్దలు కొట్టేస్తామంటే కుదరదు! మర్యాదగా అడిగితే కోరిన పదార్థాన్ని ప్రేమతో వడ్డిస్తారు బ్రిజ్ వాసులు. వాళ్ల పెదవులపై చెరగని చిరునవ్వు తొణికిసలాడుతుంటుంది. మురళీకృష్ణుడి వేణుగాన సుధాంబుధిలో ఓలలాడిన ప్రాంతం కావడంతోనే నేటికీ అమృతం లాంటి ఆతిథ్యం ఇస్తున్నారేమో అనిపిస్తుంది.

మథుర, బృందావనం రాధామాధవుల్లా జట్టుకట్టి కనువిందు చేస్తాయి. రెండు చోట్లా మనసు దోచే పాకాలు తనువును లాగేస్తాయి. మథురలో 'ఓమా కచోరీవాలే' కొట్టు ముందు తండోపతండాలుగా జనాలు కనిపిస్తారు. కన్నయ్య వెన్నముద్ద పట్టుకొన్నట్టు... కొట్టు ముందు అందరి చేతుల్లో కచోరీలు, జిలేబీలు కనిపిస్తాయి. అంతటా దొరికే కచోరీలే కదా అనుకోవద్దు! ఇక్కడ కచోరీలోకి వండి వడ్డించే సబ్జీలోనే మతలబు అంతా ఉంటుంది. జీలకర్ర ఘనంగా వేసి, ఇంగువ బలంగా పట్టించి చేసే గంటెజారుడు ఆలూసబ్జీ ఇక్కడ ప్రత్యేకం. ఇదే దుకాణంలో గింగిరాలు తిరిగిన జిలేబీ దొరుకుతుంది. సుష్టుగా బెల్లం పాకం పట్టించుకున్న జిలేబీకి జతగా ఆలూ సబ్జీ ఇస్తారు. స్వీటులోకి నంజుకోవడానికి హాటేంటీ అని అచ్చెరువొందొద్దు! రెండిటినీ కలిపి తింటే.. రాసలీలంత రంజుగా ఉంటుంది!

బృందావన వాసులు తీపిని ఎక్కువగా ఇష్టపడతారు. అందుకు తగ్గట్టుగా రకరకాల తీపి పాకాలు వీధి వీధిలో దోరగా కనిపిస్తాయి. పేడాలు, జామూన్‌లు కామన్! రబ్డీ మిఠాయి రొటీన్‌కు భిన్నంగా నాల్కలను అలరిస్తుంది. మీగడతో చేసే ఈ వెరైటీ భేషుగ్గా తినేయొచ్చు. కొలెస్ట్రాల్ పెరిగిపోతుందన్న ఆందోళన అవసరం లేదు. కిక్కిరిసిన బృందావన వీధుల్లో నాలుగు అడుగులు వేయగానే.. మీగడ కరిగిపోతుంది. ఆకలి మొదలవుతుంది. ఆత్మారాముణ్ని సంతృప్తి పర్చడానికి శంకర్ మిఠాయి వాలా పూరీలు సదా సిద్ధంగా ఉంటాయి. అందులోకి నంజుకోవడానికి ఆలూ కుర్మాతోపాటు ఇచ్చే గుమ్మడికాయ కర్రీ అదుర్స్! బాలకృష్ణుడు ఒక్క పట్టున పూతన పాలన్నీ లాగేసినట్టు.. మూడు నిమిషాల్లో పూరీలు ఆరగించేస్తారు. ఇక ముఖేశ్ శర్మ చిల్లా వాలే హోటల్‌లో దోశలు ఫేమస్. ఉత్తరాదికి పోయినా.. దక్షిణాది దోశలేనా అని వగచొద్దు. ఇవి... శనగపిండితో చేసే దోశలు. వాటిపై ధనియాలు, జీలకర్రతో చేసిన మసాలా అద్దేసి.. వెన్నముద్ద రాసేసి.. ఇస్తారు! ఇక్కడే దొరికే మరో వెరైటీ కాంజీ.. పెసరపప్పు, మినపప్పు పిండిముద్దతో చేసిన ఉండలను.. ఆవిరికి ఉడికించి, ఆపై ఘాటైన రసంలో వేసి ఇచ్చే ఈ కాంజీ రుచి భలేగా ఉంటుంది.

బృందావనం మిఠాయి అంగట్లో దొరికే మరో ప్రత్యేకమైన పాకం ఖమన్. మిఠాయి దుకాణంలో దొరికిందని.. తియ్యగా ఉంటుందనుకుంటే పొరపాటు. సుతిమెత్తగా ఉండే ఈ వంటకం తింటే కారం నషాళానికి తగులుతుంది. దీన్ని టేస్ట్ చేసిన వెంటనే.. ఓ మధురమైన మధుర పేడా జిహ్వకు అందిస్తే గానీ, నాలుక మంటలు కక్కడం ఆపదు! చిరుతిళ్లు కాసేపు పక్కన పెట్టి.. మెయిన్ కోర్సుకు వెళ్లిపోదాం. అక్కడ గోవింద రెస్టారెంట్ చాలా ఫేమస్. రుచికరమైన, శుచికరమైన ఆహారం లభిస్తుంది. ఏ షరతుల్లేకుండా సంపూర్ణ భోజనం చేసేయొచ్చు. నాలుగైదు కూరలు, చపాతీలు, అన్నం వెరైటీలు, స్వీట్లు, హాట్లు అన్నీ వడ్డించి ఇచ్చే థాలీ.. తిన్నాక బ్రేవ్ మంటూ కృష్ణార్పణం అనేస్తాం. చివరిగా బృందావనంలో పాలు తాగడం మర్చిపోవద్దు. పొద్దస్తమానం మసులుతూ ఉండే పాలు.. అదనపు చిక్కదనాన్ని సంతరించుకొని.. మరింత కమ్మగా తయారవుతాయి. మట్టి గ్లాసులో పాలు పోసి, కొద్దిగా చక్కెర వేసి, ఆపై ఇలాచీ పొడి చిలకరించి, కేసర్‌తో అలంకరించి ఇచ్చే పాలు తాగితే.. కన్నయ్యకు పాలు, వెన్న అంటే ఎందుకు అంత ఇష్టమో తెలిసిపోతుంది. ఇదండీ బృందావన ఆహార విహారం!!

... కణ్వస