



పుణ్య మాసం

కార్తీక మాసంలో ఆర్థిక కొలిస్తే ఆ దేవదేవుని
కోరిన వరాలిచ్చే కొంగుబంగారమే ఆ గంగాధరుడు
ఈమాసంలో దినకరుడు తులా సంక్రమణంలో నుండేను
ప్రత్యూష వేళనే కావేరినదిన స్నానమాచరించిన
రాబోవు పుణ్యం రాశులై కురిసేను
వాపీకూప తటాకాది సమస్త జలాశయాల్లో
ఆ శ్రీహరియే దివ్యతేజుడై వ్యాపించి యుండు
హరిహరులిరువురికీ ప్రియమైన మాసం
శివకేశవు లిరువురూ సమానంగా పూజలందుకునేరు

వానలు తగ్గి చల్లదనం మేను సోకేవేళ
పడతులెల్ల నదీస్నానామాచరించి
సిరులు సౌభాగ్యాలిమ్మని తులసి పూజ చేసేరు
నోములు వ్రతాలు గౌరీ కేదారులకు నోచేరు
ఉసిరిచెట్టు చెట్టుకింద వనభోజనాలతో ఉల్లాసంగా గడిపేరు
చుక్క పాడుపువేళ ఇళ్ల ముంగిళ్ళలో దీపాలు వెలిగించేరు
శివపార్వతుల గుడులెల్లా ప్రజ్వల దీపకాంతులే
ఓంకార పంచాక్షరీ స్వర లహరులతో
కైలాసమే ధరణికి దిగివచ్చి నట్లుండేను
మనం కూడా స్నానాది జపతప భక్తి ప్రవృత్తులతో
మ్రొక్కులు దీర్చే ముక్కంటి కృపకు పాత్రుల మౌదాం!!



ఆకుమళ్ల కళ్యాణదాస్

కథాకవిత

పడతి



గాయత్రి చిరుమామిళ్ళ

నాడు... నేడు... వనిత జీవితం కలలో విహరించినంత అందంగా ఉండదు... కష్టాలు... కన్నీరు సహజమే.... మారింది సమాజం... మారింది కాలం.... మారింది మగువ జీవితం.... మారింది అభ్యున్నతి పదం లో నేటి మగువ ముందంజలో ఉంది అని చెప్పటమే

మార్పులేని జీవన గమనం నేటికీ... నాటికీ పడతి పడుతూ లేస్తూ తన ఆశలను ఆశయాలను తనలో తానే సమాధి చేసుకుంటూ తన కుటుంబం తన వారు అనే ఆలోచనలే.... నిత్యం మనసుతో... మనుష్యులతో సతమతం అవుతూ ఎన్నో సంఘర్షణలకు లోనవటం నేటి వనితల వంతు...

ఆలిగా... అమ్మగా... అత్తగా.... బామ్మ గా... ఎన్ని సేవలు.... ఎంత తోడ్పాటు చేసినా తన అనుకున్న వారితోనే తనకు కష్టాలు.... కష్టాల కడలి దాటేందుకు ధనాన్ని కూడా లెక్కచేయని వనిత.... తనవారికై రెక్కల ముక్కలు చేసుకుని పరువు పోకుండా.... నలుగురిలో నవ్వుల పాలవ్వకుండా సంసారాన్ని సాకే సాద్వి.... చివరకు తనకంటూ ఏమీ మిగుల్చు కోలేని అభాగ్యురాలు అబల... సకలం తమకే కావాలని

తనని ఒంటరి పక్షిని చేయాలని తలచే తన పేగు బంధాలు... అయినా చలించక తాను జీవించుటకు ఓ గూడు లేకున్న కష్టమని తలచి.... ఎప్పుడూ కష్టాల కొలిమి ని దాటి తనకు మిగిలిన ఒక్క గూడు లోనైనా శేష జీవితం

గంజి నీరు తాగైనా బతుకు నెట్టుకు రావాలని మలి వయస్సు లో మదన పడక తన గురించి ఆలోచన చేయని వారికోసం కాక తన కోసం.... తన ప్రశాంత జీవనం కోసం ఓ కొత్త మజిలీకై పరితంపించే పడతి.... పడతి ఇచ్చ నెరవేరేలా ప్రయత్నం చేస్తూ.... ఆ ప్రయత్నం లో కూడా తన మనుమలు... బిడ్డలు గురించే ఆలోచనాలోచనాలు....





మనసు మనుగడ

మనసా మాకు తెలుసు నీ వేగం
కాలం వేగం కన్నా ముందుంటుందని.
తలచుకున్న క్షణం అనుకున్న చోటుకు వెళ్ళగలవని,
అది ఆకాశపు అంచయినా,
సాగర గర్భమయినా, నాకానికయినా,
నాగలోకానికయినా,
సూర్య చంద్రుల దాపుకయినా,
చుక్కలతో చేరడానికయినా..

మనసా మాకు తెలుసు
నీవు ఎలా అయినా వెళ్ళగలవని.
ఐరావతము మీదనయినా,
ఉచ్చైశ్వము పైన అయినా,
అంతరిక్ష నౌకలోనైనా,
జలాంతర్గామిలోనైనా,
నడచియైనా, నక్క తోక తొక్కియైనా..

కానీ మనసా నీకెందుకు తొందర,
తెలుసుకదా తొందర పడితే అవుతుంది చిందర వందర.
మాటకు నిదానమే ప్రధానము.
నాలుగు మంచి మాటలు చాలు,
పనికిరాని గంటల ఊకదంపుడు కన్నా.
చేతనయిన రెండు మంచి పనులు,
వృధా పనులు వందకన్నా..
తెలిసి మసలుకొని,
మంచిగా మనుగడ సాగించుకో...



శాంతలక్ష్మి మునిమడుగు

హాస్య కథ

వనజాక్షి వంటలతో తంటా

కొత్త ప్రియాంక (భానుప్రియ)



నోట్లో ఒక్కొక్క బటాని వేసుకుంటూ కాలు మీద కాలు వేసుకొని సోఫాలో యూట్యూబ్ చూస్తూ దానిలో మునిగిపోయి 'నేను కూడా యూట్యూబ్ స్టార్ కావాలని ఏం ఛానల్ పెట్టాలి అబ్బా? 'అని ఆలోచనలో పడింది వనజాక్షి. 'నేను ఛానల్ పెడితే మాత్రం వెర్రిటీ ఉండాలబ్బా!' అని మనసులో అనుకొని...

"ఏమండోయ్ మిమ్మల్నే" అని గట్టిగా బెడ్ రూమ్ లో ఉన్న ఆనందరావును పిలవగా...

నిద్రపోతున్న ఆనందరావు ఒక్కసారిగా ఉలిక్కిపడి లేచి "ఏమైందే ఏమైందే" అని భయపడిపోయాడు "అబ్బే ఏం లేదండి నేను కొత్తగా యూట్యూబ్ ఛానల్ పెట్టాలనుకుంటున్నాను కదా దాని గురించి మీరేమన్నా సలహా ఇస్తారని పిలిచా" అని నెత్తి గోక్కుంటూ వనజాక్షి తాపీగా చెప్పగా....

తన జీవితంలో ఆనందమే లేని ఆనందరావు నెత్తిలో అటువైపు ఇటువైపు ఉన్న రెండు వెంట్రుకలను గట్టిగా పీక్కుంటుండగా "అదేంటండీ మీ నెత్తి మొత్తం ఇప్పటికే గుండు అయ్యింది. ఉన్న రెండింటికలను ఎందుకలా పీక్కుంటున్నారు.

ఐడియా ఉంటే చెప్పండి లేదంటే లేదు కానీ" అని వనజాక్షి నోటిలో అంటుండగానే..

నా "కర్తనే నా కర్త"

"ఇదేం పేరండి ఇలా పెడితే ఎవరైనా చూస్తారా? సరే ఇది కూడా లిస్టులో రాసుకుంటాలెండీ." అని సామాజిక మాధ్యమం పిచ్చితో మునిగిపోయిన వనజాక్షి...

భార్య వనజాక్షి మాటకు ఏడవాలో నవ్వాలో అర్థం కాక 'అసలు దీనితో ఈ ఫోన్ ని చూడడం యూట్యూబ్ ని చూడడం ఆపేది ఎలా అని నేను ఆలోచిస్తుంటే! మళ్ళీ యూట్యూబ్ ఛానల్ పెడతా అంటూ, 'ఇక ఆ ఛానల్ పెడితే నా పని గోవిందా గోవిందే? దేవుడా నా పేరులో ఉన్న ఆనందాన్ని నా జీవితంలో లేకుండా చేశావు కదా ఇదేం బాగోలేదు' అని ఉబ్బికి వస్తున్న బాధతో బెడ్ రూమ్ లోకి వెళ్ళాడు.

సోఫాలో కూర్చుని ఆలోచిస్తున్న వనజాక్షికి మనసులో ఒక ఆలోచన వస్తుంది. కొత్త వంటల యూట్యూబ్ ఛానల్ పెట్టాలని అనుకున్నదే తడువుగా మళ్ళీ భర్త ఆనంద్ రావు లేపి..



"ఏమండీ నేను ఒక వంటల ఛానల్ పెట్టబోతున్నాను." అనగానే ఒక్కసారిగా ఉలిక్కిపడిన ఆనందరావు!

"నువ్వు నీకే వంట చేయడం రాదు నువ్వు వంటల ఛానల్ పెట్టి ఏం చూపిస్తావే? అనగానే గట్టిగా నవ్వి "ఆ సంగతి మీకు తెలుసు గాని ఇంకేవరికీ తెలియదుగా...."

అని అతితెలివితో చెప్పినా సమాధానం ఆనందరావు బిత్తర పోతాడు!

మర్నాడు "వనజాక్షి వంటల ప్రోగ్రాం" అని ఛానల్ పేరు పెట్టి మొదటి వంటల ప్రోగ్రాం స్టార్ట్ చేసి



"అందరికీ నమస్కారమని నేను చేసే ఈ ప్రోగ్రాం వెనుక అభినందనలు మరియు అన్ని విధాల ప్రశంసలు, విమర్శలు బహుమతులు అన్ని మా వారికే అంటే నా పతి దేవునికే చెందుతాయని" చెప్పి నా మొదటి వంట పేరు ఎప్పడూ విననిది ,ఎవ్వరూ చేయనిది సరికొత్త వంట అదే "మిరియాల కర్ర". అని చెప్పగానే ఒక్కసారిగా "ఆనందరావు ఇదేం కర్ర? మిర్యాలతో ఎవరైనా కర్ర చేస్తారా? అది తింటే మంటతో చచ్చి ఊరుకుంటారు. కదానే! హ్యాపీగా ఉండక ఎందుకే నీకు ఈ లేనిపోని తంటాలు" అని ఆనందరావు అంటుండగా "ఏంటండీ మీరు? మిరియాల చారు, మిరియాల రసం ఎవరైనా చేస్తారు. అందులో నా

గొప్పేముంది. మిరియాల కర్ర చూడండి ఎంత కొత్తగా ఉంది పేరే! ఈ ఒక్క పేరుతో మిలియన్ వ్యూస్ వస్తాయి మన ఛానల్ కి" అని భర్తను బుకాయిస్తుంది.

చేసేదేమీ లేక ఆనందరావు వీడియో తీసి అప్లోడ్ చేస్తాడు.

ఇక మర్నాడు ఉదయం ఆఫీస్ ముగియగానే ఇంటికి చేరుకున్న ఆనందరావుకు ఇల్లు మొత్తం జనంతో కిక్కిరిసిపోవడంతో 'ఏంటబ్బా ఇది? ఇంతమంది జనాలు మా ఇంట్లో ఏం చేస్తున్నారు?

'అని గబగబ జనాలను తోసుకుంటూ ఇంట్లోకి వచ్చి చూడగా వనజాక్షి తాపీగా కూర్చుని వారితో ముచ్చట్లు పెడుతూ ఆనందరావును చూసి "ఇదిగో మాటల్లోనే వచ్చేసారు. మా వారు. మీ ప్రాబ్లమ్స్ అన్ని మా వారికే చెప్పండి. నేను ముందుగానే చెప్పాను.నేను చేసే ఈ వంట కర్త కర్త క్రియ మా వారే అని..." అంటుండగానే

ఈ మాట విన్న అక్కడ వాళ్ళందరూ ఆనందరావు వచ్చాడురోయ్ వేయండి రా తల చెయ్యి అని ఆనందరావును దెబ్బలతో వాయిస్తారు.

దెబ్బలతో లేవలేక లేస్తున్న భర్తను తన చేతితో లేపి సోఫాలో కూర్చుండబెట్టి నీళ్లు తీసుకొని వచ్చి "ఇదిగోండి తీసుకోండి నీళ్లు, బాగా దెబ్బలు తాకాయండి?"

అనగానే "ఎవరే వాళ్లంతా? ఇలా కుమ్మేశారు?"

"వాళ్లంతా మనం నిన్న పెట్టిన వంట చూసి వాళ్లు కూడా చేసుకొని విరోచనాలతో విలపించి ఆస్పత్రి పాలైన బాధితులు అంటుంది." అని అసలు విషయాన్ని మెల్లగా చెప్పింది.

"మరేం పర్వాలేదండీ. ఈ ఒక్క వంటతో నా వంటల పోరాటం ఆగదు. నన్నెవరూ ఆపలేరు. ఎవరు ఎన్ని దెబ్బలు మిమ్మల్ని కొట్టిన ఈ వంటల

మహాసంగ్రామం ఆగదుగాక ఆగదు అంటూ ఏదో గొప్ప మహాసంగ్రామంలో పాల్గొంటున్నట్టు వంటల పిచ్చి వనజాక్షి మరో సరికొత్త వంటతో వారి ముందుంటాను చూడండి. అని ఆవేశపు మాటలు చెప్పుండగా..

"వామ్మో మరో వంటనా?" అని కల్లుతెలేసి గిలగిలా కొట్టుకుంటూ కింద పడిపోతాడు. ఆనందరావు ఆనందం లేని ముఖంతో.....

సమాప్తం

గేయ కవి సినారె

కలీంగగర్ జిల్లా హనుమాజీపేట అనే మారుమూల గ్రామంలో జన్మించి..
బాల్యం నుండి విద్యా పరిమళంతో ప్రకాశించి..
తన రచనలతో కవిగా రచయితగా పేరు ప్రఖ్యాతలు సంపాదించి..
ఎన్నో గ్రంథాలు రాసి బహు భాషల్లో అనువాదమై కీర్తి గడించి..
ఎన్నో దేశాలను కవిగా పండితుడిగా దర్శించి..
అంతర్జాతీయ కవి సమ్మేళనంలో భారతీయ భాషల ప్రతినిధిగా పాల్గొని..
సింగిరెడ్డి నారాయణరెడ్డి సినారె గా ఓ గుర్తింపును గౌరవాన్ని పొంది..
జ్ఞానపీఠ్ పద్మభూషణ్ పద్మశ్రీ వంటి ఎన్నో పురస్కారాలను అందుకొని..
విద్యా పాలన రంగాల్లో అధ్యక్ష ఉపాధ్యక్ష పదవులను నిర్వహించి..
నాలుగు దశాబ్దాలుగా సినీ పరిశ్రమలో ఎన్నో గేయాలు రచించి..
మూడు వేలకు పైగా మధురమైన పాటలను సినీ ప్రస్థానంలో అందించి..
ఎందరో ప్రముఖుల చేత ప్రశంసలను అందుకొని..
కొంతకాలం రాజ్యసభ సభ్యునిగా సేవలు ప్రజాసేవలో తరించి..
తెలుగు సాహిత్యంలో తెలుగు భాషా సేవలో
జీవన ప్రయాణాన్ని కొనసాగించి..
గజల్స్ లో గేయాలలో తనదంటూ ప్రత్యేక శైలిని చాటి..
మరచిపోని మరువలేని మహోన్నత స్థానాన్ని పొందిన రచయిత గేయకవిసినారె...



డి.టి. హేమంత్ సింగ్





వంటిల్లు

ఒంగోలు చేపల పులుసు

కావలసిన వస్తువులు :

- ✿ సరిపడ చింతపండు
- ✿ కారం, ఉప్పు, పసుపు
- ✿ టీ స్పూన్ ఆవాలు,
- ✿ జిలకర మెంతులు,
- ✿ కొత్తిమీర
- ✿ పెద్ద ఉల్లిపాయలు -2
- ✿ చిన్న ఉల్లిపాయ -1
- ✿ కొంచెం అల్లం
- ✿ పచ్చి కొబ్బరి చిప్ప చిన్నది
- ✿ పచ్చి మామిడికాయలు -1



తయారు చేయు విధానం:

ముందుగా చేపలను ఉప్పు వేసి 4 పర్యాయాలు శుభ్రంగా తోముకొని, తర్వాత ముక్కలుగా కావలసిన సైజులో కట్ చేసుకుని, ఆ ముక్కలలో కారం, ఉప్పు, పసుపు వేసి కలియతిప్పకొని పక్కన పెట్టుకోవాలి

తరువాత పచ్చికొబ్బరి పెద్దఉల్లిపాయ, చిన్న ఉల్లిపాయ, అల్లము కలిపి మిక్సీలో వేసి పేస్ట్ లా చేసుకుని గిన్నెలో సరిపడా నూనె వేసుకుని కాగిన తర్వాత పై పేస్టును దోరగా వేయించి తీసి పక్కన పెట్టుకోవాలి,

తరువాత గిన్నెలో మరల కొంత నూనె పోసి మరిగిన తర్వాత పక్కన పెట్టుకున్న చేప ముక్కలను అందులో వేసి కొంచెం కలియబెట్టుకొని చింతపండు పులుసు ఆ గిన్నెలో పోయాలి.

పచ్చి మామిడికాయ ముక్కలు కోసి ఆ ముక్కలను కొబ్బరి అల్లం పేస్టును కూడా అందులో వేయాలి తదుపరి ఆవాలు మెంతులు జిలకర పొడర్ కూడా అందులో వేయాలి.

పులుసు బాగా ఉడకిన తర్వాత కారం ఉప్పు టేస్ట్ చూసి, సరిపడకపోతే మరల కొంచెం వేసుకుని కొత్తిమీర ఆకును వేసుకొనిన తరువాత పొయ్యి మీద నుంచి దించుకోవాలి. అంతే చేపల పులుసు రెడీ..



పి . నాగేంద్రమ్మ