పూల పండుగ

- నేటి నుంచే బతుకమ్మ సంబురాలు
- మహిళాలోకానికి అత్యంత ఇష్టమైన వేడుక
- ఇంటింటా బతుకమ్మ సందడి

నిజామాబాద్ కల్చరల్, అక్టోబర్ 13:

తెలంగాణ ఆడ బిడ్డలకు అత్యంత ఇష్టమైన పండుగ బతుకమ్మ. బతుకమ్మ పండుగ వస్తుందంటే 15 రోజుల నుంచే గ్రామాల్లో పండుగ వాతావరణం నెలకొంటుంది. తెలంగాణ సంస్కృతీ సంప్రదాయాలకు అద్దం పట్టేలా గ్రామాల్లో ఆడ పడుచుల ఆటలు, బతుకమ్మ పాటలతో గ్రామీణ పాంతాలు, మార్మోగుతాయి. బతుకమ్మ పండుగకు ముందు గ్రామాల్లో ఆడ పిల్లలు నిర్వహించే బొడ్డెమ్మ ఉత్సవాలు గ్రామాల్లో ఇప్పటికే ప్రారంభమయ్యాయి. భాద్రపద బహుళ పంచమి మొద లు నుంచి బొడ్డెమ్మల ఉత్సవాలు ప్రారంభమయ్యాయి. బొడ్డెమ్మ సంబురాలు మహాలయ అమావాస్య (పితృ అమావాస్య) వరకు ఎంతో ఘనంగా నిర్వహిస్తారు. అనంతరం పితృ అమావాస్య నుంచి బతుకమ్మ ఉత్సవాలు ప్రారంభమవుతాయి. నేటి నుంచి బతుకమ్మ పండుగ ఉత్సవాలు జిల్లా వ్యాప్తంగా ప్రారంభం కానున్నాయి. బతుకమ్మ పండుగను మహిళాలు ఘనంగా జరుపుకోవాలనే సంకల్పంతో ఉమ్మడి జిల్లాలో బతుకమ్మ చీరెలను ప్రభుత్వం సరఫరా చేసింది.

పౌరాణిక నేపథ్యం..

ధర్మాంగతుడు అనే చోళ చక్రవర్తి దక్షణపథాన్ని పాలించేవాడు. పేరుకు తగ్గట్టుగానే ఆయన చాలా ధర్మాత్ముడు. ఆయన భార్య సత్యవతి. ఓ యుద్ధంలో ఆయన తన రాజ్యాన్ని కోల్పోయి భార్య సత్యవతితో కలిసి అడవులకు వెళ్లాడు. ఆ తర్వాత ఆయన శ్రీ మహాలక్ష్మి కోసం తపస్సు చేస్తాడు. కొంత కాలానికి లక్ష్మీదేవి కరుణించి సాక్షాత్కరించి ఏం వరం కావాలో కోరుకొమ్మని అడుగుతుంది. తమకు సంతానం లేక బాధ పడుతున్నామని, నీవే తమ కుమార్తెగా జన్మించాలని వేడుకుంటారు. అందుకు శ్రీ మహాలక్ష్మి దేవి సంతోషించి వరాన్ని ప్రసాదిస్తుంది. కొంత కాలానికి సత్యవతి గర్భాన శ్రీ మహాలక్ష్మి దేవి జన్మిస్తుంది. ఆ బాలికను చూసి మునులు, రుషులు, పండితులు ఎంతో సంతోషించి బతుకమ్మ అని దీవిస్తారు. ఆ నాటి నుంచి ఆమెను బతుకమ్మగా పిలుస్తారు. బతుకమ్మ జన్మించిన కొంత కాలానికి ధర్మాంగతుడు తన రాజ్యాన్ని పొందాడు. బతుకమ్మ యుక్త వయస్సుకు వస్తుంది. శ్రీ మహా విష్ణువు భ్రక్రంశకుడు అనే రాజుగా జన్మించి బతుకమ్మను వివాహమాడుతాడు. ఆ దంపతులు సిరిసంపదలతో రాజ్యపాలన చేశారనే పౌరాణిక గాథ ప్రచారంలో ఉన్నది.

బతుకమ్మను పేర్చే విధానం..

పూలను జాగ్రత్తగా ఒక రాగి పళ్లెం (తాంబోలం)లో వలయాకారంగా, రంగులు మార్చుకుంటూ పేరుస్తారు. ముందుగా తంగెడు ఆకులు, పూలు పళ్లెంలో లేదా తాంబోలంలో పేర్చుతారు. ఆపై తంగేడు పూలతో కట్టలుగా కట్టిన కట్టలను పేర్చుతారు. మధ్యమధ్యలో ఇతర రకాల పూలను ఉపయోగిస్తారు. ఈ అమరిక ఎంత పెద్దదిగా ఉంటే అంత అందంగా ఉంటుంది. తెల్లని గునుగు పూలను రంగులతో అద్ది పెడ్తారు. పేర్చడం అయ్యాక పైన పసుపుతో చేసిన గౌరి మాతను పెడ్తారు. ఇలా పేర్చిన బతుకమ్మను గృహంలోని దైవస్థానంలో అమర్చి, కొవ్వొత్తులు, అగరొత్తులతో అలంకరించి పూజిస్తారు. సాయంకాలం అందరూ తమ బతుకమ్మలతో ఒక చోట చేరి వాటిని మధ్యలో పెట్టి వాటి చుట్టూ తిరుగుతూ గౌరీ దేవిని కీర్తిస్తూ మహిళలు పాటలు పాడుతారు. తమకున్న అన్ని రకాల ఆభరణాలను ధరించి, కొత్త బట్టలు కట్టుకుంటారు. ఇలా చాలా సేపు ఆడాక మగవారు వాటిని చెరువులో నిమజ్జనం చేస్తారు. ఆపై ఆ పళ్లెంలో తెచ్చిన నీటితో ఆడవారు వాయినాలు ఇచ్చి పుచ్చుకుంటారు.

బతుకమ్మ ఎవరు

కాకతీయుల ఆరాధ్య దేవత కాకాతమ్మను తీరొక్క పూలతో మహిళలంతా పూజించగా ఆ దేవత పూలతో నిండిపోయింది. అదే ఆచారం ఈనాటికి పూలతోనే బతుకమ్మను పేర్చి బతుకమ్మ..బతుకునివ్వమా...అంటూ ఆరాధించడం ప్రారంభమైంది. బతుకమ్మ పర్వానికి మొదలు తొమ్మిది రోజులు కన్నెపిల్లలు ఆడుకునే బొడ్డెమ్మకు బతుకమ్మ పాటలే పాడుకుంటుండడం విశేషం. ఈనాటికి కాకతీయ వంశస్థులు బస్తర్, ఛత్తీస్‌గడ్ తదితర ప్రాంతాల్లో అటూ కాకతమ్మను, తెలంగాణ ప్రాంతంలో బతుకమ్మ పేరుతో కొలుస్తూ ఉండడం గమనార్హం.

స్వరాష్ట్రంలో బతుకమ్మకు పూర్వ వైభవం

తెలంగాణ రాష్ట్రాన్ని సాధించాక అధికారంలోకి వచ్చిన బీఆర్ఎస్ బతుకమ్మ పండుగను ఘనంగా నిర్వహించేందుకు శ్రీకారం చుట్టింది. బతుకమ్మ పండుగను అధికారింగా నిర్వహిస్తున్నది. రాష్ట్ర ప్రభుత్వం జిల్లాలకు నిధులు కేటాయించి బతుకమ్మ పండుగకు పూర్వవైభవం తెచ్చేందుకు శ్రీకారం చుట్టింది. భారత జాగృతి అధ్యక్షురాలు, మాజీ ఎంపీ, ఎమ్మెల్సీ కల్వకుంట్ల కవిత ఆధ్వర్యంలో విదేశాల్లో సైతం బతుకమ్మ పండుగను నిర్వహిస్తూ తెలంగాణ, దేశ ఖ్యాతిని చాటిచెప్పింది. ప్రతి సంవత్సరం జాగృతి ఆధ్వర్యంలో బతుకమ్మ సంబురాలు నిర్వహిస్తూ మహిళల్లో చైతన్యం తెచ్చి పండుగకు పూర్వవైభవం సంతరించేలా కవిత కృషి చేస్తున్నది.

బతుకమ్మ పాట..

బొడ్డెమ్మ, బొడ్డెమ్మ కోల్
బిడ్డా లెందరూ కోల్
నీ బిడ్డ నెలగౌరు కోల్
నిత్యమల్లి చెట్టేసే కోల్
నిత్యమల్లె చెట్టుకు కోల్
నిత్యా నీళ్లూ బోసే కోల్
దానాకు పలుసానా కోల్
దాన్నీడ సల్లనా కోల్
దాని పూత పూసింది కోల్
కమ్మటాసనలు కోల్
దానికాత కాసింది కోల్
బుక్కా వాసనలు కోల్
కాయలన్నీ కోసి కోల్
కడవల్లు నింపి కోల్
పండ్లన్నీ కోసి కోల్
బండ్లల్ల నింపి కోల్
ఏమి పండ్లో గాని కోల్
ఎంత ఘుమ ఘుమ కోల్
ఆ నుంచి ఆ బండి కోల్
ఎములాడా దాక కోల్
ఎములాడ రాజన్న కోల్
పండ్లోయి పండ్లు కోల్
ముత్తయిదువ ఆ పండ్లు కోల్
ముట్టీ కొనరమ్మా కోల్
బాలింత ఆ పండ్లు కోల్
పట్టీ కొనరమ్మా కోల్
ఏమి పండ్లో గాని కోల్
ఎంతో ఘుమ ఘుమా కోల్

ప్రత్యేక రాష్ట్రంలో బతుకమ్మకు ప్రాధాన్యం

పూలను కొలిచే పండుగ బతుకమ్మ. తెలంగాణ వచ్చిన తర్వాత మన పండుగను మనం కాపాడుకోనేలా బతుకమ్మ వేడుకలను ప్రభుత్వం నిర్వహిస్తున్నది. ఏ పండుగ చేసినా, ఏ పూజ చేసినా పూలను వినియోగిస్తాం. ఆ పూలను కొలిచే పండుగ బతుకమ్మ వేడుక. మహిళల ఐక్యతను తెలుపుతూ సకల సౌభాగ్యాలను ప్రసాదించే పండుగ బతుకమ్మ.

- నీతు కిరణ్, నగర మేయర్

బతుకమ్మ పండుగ ప్రారంభం

బొడ్డెమ్మల అనంతరం బతుకమ్మ పండుగ ప్రారంభం అవుతుంది. కామారెడ్డి డివిజన్‌తో పాటు నిజామాబాద్ నగరంలోని కొన్ని ప్రాంతాల్లో భాద్రపద బహుళ త్రయోదశి రోజు మొదటి బతుకమ్మను పేర్చుతారు. గునుగు, గుమ్మడి, టేకు, తురాయి పూలతో బతుకమ్మలను పేర్చుతారు. ఈ క్రమంలో బొడ్డెమ్మను, దాచి ఉంచిన పూలను తొలి బతుకమ్మలో పెడతారు. అనంతరం ప్రధాన కూడలి వద్దకో, గ్రామంలోని ఆలయం వద్దకో తీసుకెళ్లి బతుకమ్మ ఆడి చెరువుల్లో నిమజ్జనం చేస్తారు. ఈ సందర్భంగా బతుకమ్మకు రోజుకొక నైవేద్యం సమర్పిస్తారు. నిమజ్జనం తరువాత చెరువు గట్ట మీద కూర్చొని ప్రసాదాన్ని (సద్ది) తిని బతుకమ్మకు వీడ్కోలు పలుకుతున్న పాటలు పాడుతూ ఇంటికి వస్తారు. ఇలా దుర్గాష్టమి వరకు పండుగ కొనసాగుతుంది. బతుకమ్మను గుడాల బతుకమ్మ, సద్దుల బతుకమ్మ, అట్ల బతుకమ్మ అని పేర్వేరు పేర్లతో పిలుస్తుంటారు. చివరి రోజు సద్దుల బతుకమ్మ సంబురంతో పండుగ ముగుస్తుంది. సబ్బండ వర్ణాలను చెరువు కట్టపైకి తెచ్చే అద్భుతమైన పండుగ బతుకమ్మ.

ప్రారంభమైన బొడ్డెమ్మ ఉత్సవాలు

భాద్రపద బహుళ పంచమి మొదలు నుంచి గ్రామాల్లో బొడ్డెమ్మ ఉత్సవాలు ఇప్పటికే ప్రారంభమయ్యాయి. గ్రామీణ ప్రాంతాల్లో, ప్రభుత్వ పాఠశాలల్లో ఉత్సవాలు జరుగుతున్నాయి. బతుకమ్మ పండుగకు ముందు 9 రోజుల నుంచి బొడ్డెమ్మ ఉత్సవాలు ప్రారంభమవుతాయి. పెండ్లి కాని ఆడపిల్లలు చేసే పండుగ ఇది. రోజూ ఇంటి ముందు కళ్లాపి చల్లి ముగ్గులు వేసి అందులో రకరకాల పువ్వులను ఐదు కుప్పలుగా పోసి చుట్టూ తిరుగుతూ బొడ్డెమ్మ బొడ్డెమ్మ కోల్.. నీ బిడ్డ పేరేమి కోల్ అంటూ ఆడుతారు. ఆట పూర్తయ్యాక పువ్వులను ఆడబిడ్డ ఒడిలో పెట్టి అనంతరం వాటిని దాచి ఉంచుతారు. దాచి ఉంచిన పూలను ఎంగిలి పూలు అంటారు.

మొదటి రోజు — ఎంగిలిపూల బతుకమ్మ

ఎంగిలి పూల బతుకమ్మ అమావాస్య రోజు పేరుస్తారు. ఆ రోజు ప్రసాదంగా నువ్వులు, బెల్లం, చక్కెర వాడతారు.

రెండో రోజు — అటుకుల బతుకమ్మ..

తొమ్మిది రోజుల బతుకమ్మ సంబురాల్లో భాగంగా రెండో రోజును అటుకుల బతుకమ్మగా పిలుస్తారు. ఈ రోజు సప్పటి పప్పు, బెల్లం, అటుకులు, ప్రసాదంగా స్వీకరిస్తారు.

మూడో రోజు — ముద్దపప్పు బతుకమ్మ..

మూడో రోజు పేర్చే బతుకమ్మను ముద్దపప్పు బతుకమ్మగా పిలుస్తారు. బతుకమ్మ నిమజ్జనం అనంతరం ప్రసాదంగా ముద్దపప్పు, బెల్లం, పాలతో తయారు చేసిన పాయసాన్ని స్వీకరిస్తారు.

నాలుగో రోజు — నాన బియ్యం బతుకమ్మ..

నాలుగో రోజు బియ్యం బతుకమ్మగా పిలుస్తారు. పాలు, బెల్లం, నానపెట్టిన బియ్యంతో పాయ సం తయారు చేసి ఒకరినొకరు ఇచ్చుకుంటూ ప్రసాదంగా తీసుకుంటారు.

ఐదో రోజు — అట్ల బతుకమ్మ..

ఐదో రోజు పేర్చే బతుకమ్మను అట్ల బతుకమ్మగా పిలుస్తారు. బతుకమ్మ నిమజ్జనం అనంతరం బియ్యం పిండితో చేసిన అట్ల (దోశలు)ను ప్రసాదంగా స్వీకరిస్తారు.

ఆరో రోజు — అలిగిన బతుకమ్మ..

ఆరో రోజు బతుకమ్మను అలిగిన బతుకమ్మగా పిలుస్తారు. ఆ రోజు అలిష్టంగా భావించి బతుకమ్మ పేర్చరు, ఆడరు. కొన్ని ప్రాంతాల్లో బతుకమ్మను పేర్చినా ప్రసాదం ఏమీచేయరు.

ఏడో రోజు — వేపకాయల బతుకమ్మ

ఈ రోజు బతుకమ్మను పేర్చి ప్రసాదంగా సకినాలు చేసి పిండిని వేపకాయలంత పరిమాణంలో ముద్దలు చేసి నూనెలో వేయించి ప్రసాదంగా తీసుకుంటారు.

ఎనిమిదో రోజు — వెన్నముద్దల బతుకమ్మ

వెన్నముద్దల బతుకమ్మగా పిలిచే బతుకమ్మ పండుగ రోజు నువ్వులు, వెన్న, బెల్లం, నెయ్యితో తయారు చేసిన ఫలహారం ఈ రోజు ప్రత్యేకం.

తొమ్మిదో రోజు — తొమ్మిదవ రోజు సద్దుల బతుకమ్మ

బతుకమ్మ సంబురాల్లో చివరి బతుకమ్మ సద్దుల బతుకమ్మ. ఈ రోజు ఫలహారం పెరుగన్నం సద్ది. చింత పండు, నిమ్మకాయలతో తయారు చేసిన పులిహోర, కొబ్బరి తురు ము సద్ది. నువ్వుల పాడి కలిపిన సద్ది, సద్దుల బతుకమ్మ రోజు వండి తినే ప్రసాదాలు.

అల్లరి

ALLARI

చెప్పుకోండి

1. 'వందేమాతరం' గేయం ఏ నవల నుంచి తీసుకున్నారు?
2. పేపర్ కరెన్సీని విడుదల చేసిన మొదటి దేశం ఏది?
3. భ్రమరావతి శివాజీ రైల్వే టెర్మినస్ ఏ నగరంలో ఉన్నది?

విటిర్ క్వాండ్

పి. రమేశ్, కాటారం.

పెద్దమాట

అందరూ గొప్పగొప్ప సేవలు చేయలేరు. కానీ, చిన్నపాటి సేవ చేసినా గొప్పగా ఉండాలి.

- మదర్ థెరిస్సా

పదప్పట్ట

కింది పదంలోని అక్షరాల సాయంతో ఎన్ని కొత్త పదాలను సృష్టించగలరో చూడండి.

Heart
Ex : Art

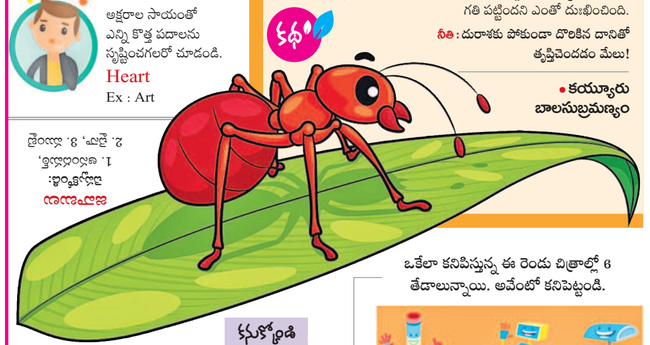
అత్యాశ

ఒక దట్టమైన అడవిలో ఓ గండుచీమ ఉండేది. ఒకరోజు దానికి నీటిపై ప్రయాణం చేయాలని ఆశ పుట్టింది. ఇంతలో పక్కనే ఉన్న చెట్టు నుంచి ఒక ఆకు రాలి కిందపడింది. దాంతో చీమ.. ''మిత్రమా! నాకు నీళ్లలో విహరించాలని ఉంది. నన్ను నీటిపై తీసుకెళ్తావా?'' అని అడిగింది. అందుకు ఆ ఆకు ''సరే!'' అన్నది. చీమను ఎక్కించుకుని.. నీటిపై ప్రయాణం చేయసాగింది ఆకు. అలా ప్రయాణిస్తున్న ఆ గండుచీమకు.. నీటి లోపల ఈత కొడుతున్న చేపపిల్ల కనిపించింది. అప్పుడు చీమ.. 'ఇలా ఆకుపై కూర్చొని ప్రయాణించడం ఏమంత బాగాలేదు. అలా చేపలా సొంతంగా ఈత కొట్టడంలోనే అసలైన ఆనందం ఉంది!' అనుకున్నది. వెంటనే చేపతో.. ''చేప మిత్రమా! నాకు నీలా నీటిలోపల మునకలు చేస్తూ తిరగాలని ఉంది. కొంచెం ఈత నేర్పించవా!?'' అని వేడుకుంది. చేప కూడా ''సరే!'' అంటూ, చీమకు ఈత ఎలా కొట్టాలో నేర్పించింది. దాంతో చీమ ఆనందంగా ఈత కొట్టసాగింది. నీటిపై ఈదుతూ.. గాలిలో ఎగురుతున్న పిచ్చుకను చూసింది చీమ. అంతే! ఎలాగైనా సరే తాను కూడా గాలిలో ప్రయాణించి తీరాలని నిర్ణయించుకుంది. పిచ్చుకను పిలిచి.. ''పిచ్చుక బావా! నన్ను గాలిలో తిప్పవా!?'' అని బతిమిలాడింది. పిచ్చుక కూడా కాదనలేక.. ''సరే!'' అంటూ, తన వీపుపై ఎక్కించుకుని గాలిలో తిప్పింది. అయితే, చీమకు మళ్లీ అత్యాశ కలిగింది. 'ఇలా పిచ్చుక వీపు మీద ప్రయాణించడం కన్నా.. నేనే స్వయంగా గాలిలో ఎగిరితే అద్భుతంగా ఉంటుంది కదా!' అనుకున్నది. ఆ ముచ్చటను పిచ్చుకతో చెప్పింది. ''నాకూ నీలా ఎగరాలని ఉంది. నీ ఈకలు ఇస్తే ఎగురుతాను!'' అన్నది. అందుకు పిచ్చుక.. ''అలా వీలుకాదు మిత్రమా! గాలిలో ఎగరాలంటే రెక్కలు ఉండాలి. అంతేకానీ, ఇలా ఈకలను కట్టుకొని ఎగరలేవు!'' అని చెప్పింది. అయినా చీమ వినిపించుకోలేదు. 'ఫరవాలేదు! నేను ఎగురుతాను. వాటిని నా ఒంటికి అంటించుకున్నాక.. నన్ను పైనుంచి వదిలేయి. అలాగే ఎగురుకుంటూ కిందికి వస్తాను!'' అంటూ మంకుపట్టు పట్టింది చీమ. చేసేది లేక ''సరే! నీ ఇష్టం!'' అంటూ పిచ్చుక తన రెండు ఈకలను చీమకు అంటించి.. గాల్లో వదిలేసింది. అంతే! చీమ గిరగిరాలు కొడుతూ కిందపడింది. ఇంకేముంది... దట్టమైన ముండ్ల పొదలో ఇరుక్కోవడంతో బయటికి వచ్చే ప్రయత్నంలో కాళ్లు విరిగి, ఓ మూలన కూర్చుంది. అత్యాశ వల్లే తనకీ గతి పట్టిందని ఎంతో దుఃఖించింది.

నీతి : దురాశకు పోకుండా దొరికిన దానితో తృప్తిచెందడం మేలు!

- కయ్యూరు బాలసుబ్రమణ్యం

కథ



కనుక్కోండి

కింది బొమ్మ సరైన నీడను కనుక్కోండి.

తేడాలు కనిపెట్టండి

ఒకేలా కనిపిస్తున్న ఈ రెండు చిత్రాల్లో 6 తేడాలున్నాయి. అవేంటో కనిపెట్టండి.

పిల్లలూ! మీరు గీసిన బొమ్మలు, రాసిన కథలు, జోక్స్ మాకు పంపండి. బాగుంటే ప్రచురిస్తాం.
మా చిరునామా: zindagi@ntnews.com