

పారాణిక నేపథ్యం..

ధర్మాంగతుడు అనే చోళ చక్రవర్తి దక్షిణభాగ్యాన్ని 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 పరం కావాలో కోరుకోమని 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 మానీ మునులు, రుషులు, పండితులు ఎంతో సంతోషించి బతుకమ్మ అని దీవిస్తారు. ఆ నాటి నుంచి ఆమెను బతుకమ్మగా పిలుస్తారు. బతుకమ్మ జన్మించిన కొంత కాలానికి ధర్మాంగతుడు తన రాజ్యాన్ని పొందుతుంది. బతుకమ్మ యొక్క పయస్సుకు వస్తుంది. శ్రీ మహా విష్ణువు చక్రంకుడు అనే రాజుగా జన్మించి బతుకమ్మను వివాహమాడుతాడు. ఆ దంపతులు సినిసంపదలతో రాజ్యపాలన చేశారనే పారాణిక గాథ ప్రచారంలో ఉన్నది.

బతుకమ్మను పేర్ల విధానం..



పూలను జాగ్రత్తగా ఒక రాగి పళ్లెం (తాంబోలం)లో వలయాకారంగా, రంగులు మార్చుకుంటూ పేరుస్తారు. ముందుగా తంకెండు ఆకులు, పూలు పళ్లెంలో రేలా తాంబోలంలో పేర్చుతారు. అప్పై తగ్గేడు పూలతో కట్టులుగా బట్టిన కట్టలను పేర్చుతారు. మధ్యమధ్యలో ఇతర రకాల పూలను ఉపయోగిస్తారు. ఈ అమరిక ఎంత పెద్దదాగా ఉంటే అంత అందంగా ఉంటుంది. తెలుగు గురుగు పూలను రంగులతో అద్ది పెద్దారు. పేర్చడం అయ్యాక పైన పసుపుతో చేసిన గెరి మాతను పెద్దారు. ఇలా పేర్చిన బతుకమ్మను గృహంలోని దైవస్థానంలో అమర్చి, కొవ్వొత్తులు, అగరోత్తులతో అలంకరించి పూజిస్తారు. సాయంకాలం అందరూ తమ బతుకమ్మలతో ఒక చోట చేరి వాటిని మధ్యలో పెట్టి వాటి మట్టూ తిరుగుతూ గాగి దేవిని కీర్తిస్తూ మహిళలు పాటలు పాడుతారు. తమకున్న అన్ని రకాల ఆభరణాలను ధరించి, కొత్త బట్టలు కట్టుకుంటారు. ఇలా చాలా సమృద్ధిగా మగవారు వాటిని చెరువులో నిమజ్జనం చేస్తారు. అప్పై ఆ పళ్లెంలో తెచ్చిన నీటితో ఆడవారు వాయిదాలు ఇచ్చి పుచ్చుకుంటారు.



బతుకమ్మ ఎవరు

కాకతీయుల ఆధార్య దేవత కాకాతమ్మను తీర్చొక్క పూలతో మహిళలంతా పూజించగా ఆ దేవత పూలతో నిండిపోయింది. అదే ఆచారం ఈనాటికీ పూలతోనే బతుకమ్మను పేర్చి బతుకమ్మ..బతుకనివ్వమా...అంటూ ఆరాధించడం ప్రారంభమైంది. బతుకమ్మ పర్వానికి మొదలు తొమ్మిది రోజులు కన్నపిల్లలు ఆడుకునే బొడ్డెమ్మకు బతుకమ్మ పాటలే పాడుకుంటుండడం విశేషం. ఈనాటికి కాకతీయ వంశస్థులు బస్టర్, ఫ్రీస్టెన్గెడ్ తదితర ప్రాంతాల్లో అటూ కాకతమ్మను, తెలంగాణ ప్రాంతంలో బతుకమ్మ పేరుతో కొలుస్తూ ఉండడం గమనార్హం.

స్వరాష్ట్రంలో బతుకమ్మకు పూర్వ చైతన్యం

తెలంగాణ రాష్ట్రాన్ని సాధించాక అధికారంలోకి వచ్చిన బీఆర్ఎస్ బతుకమ్మ పండుగను పునరుద్ధరించి నిర్వహించేందుకు శ్రీకారం చుట్టింది. బతుకమ్మ పండుగను అధికారింగా నిర్వహిస్తున్నది. రాష్ట్ర ప్రభుత్వం జిల్లాలకు నిధులు కేటాయించి బతుకమ్మ పండుగకు పూర్వచైతన్యం తెచ్చేందుకు శ్రీకారం చుట్టింది. భారత జాగృతి అధ్యక్షురాలు, మాజీ ఎంపీ, ఎమ్మెల్యే కల్వకుంట్ల కవిత ఆధ్వర్యంలో విదేశాల్లో వైతం బతుకమ్మ పండుగను నిర్వహిస్తూ తెలంగాణ, దేశ భాగ్యాన్ని చాటిచెప్పింది. ప్రతి సంవత్సరం జాగృతి అధ్యక్షురాలి బతుకమ్మ సంబూలు నిర్వహిస్తూ మహిళల్లో చైతన్యం తెచ్చి పండుగకు పూర్వచైతన్యం సంతరించేలా కవిత కృషి చేస్తున్నది.



పూల పండుగ

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

నిజామాబాద్ కల్లూర్, అక్టోబర్ 13:

తెలంగాణ

ఆడ బిడ్డలకు అత్యంత ఇష్టమైన పండుగ బతుకమ్మ. బతుకమ్మ పండుగ వస్తుందంటే 15 రోజుల నుంచే గ్రామాల్లో పండుగ వాతావరణం నెలకొంటుంది. తెలంగాణ సంస్కృతి సంప్రదాయాలకు అద్దం పట్టేలా గ్రామాల్లో ఆడ పడుచుల ఆటలు, బతుకమ్మ

బొడ్డెమ్మ, బొడ్డెమ్మ కొత్త బిడ్డా లెందరూ కొత్త నీ బిడ్డ నెలకొన్న కొత్త నిత్యమల్లి చెట్టేనే కొత్త నిత్యమల్లి చెట్టుకు కొత్త నిత్యా నీళ్లూ బోసే కొత్త దానాకు పలుసానా కొత్త దాస్తేడ సల్లానా కొత్త దాని పూత పూసింది కొత్త కమ్మటాననలు కొత్త దానికాత కాసిందీ కొత్త బుక్కా వాసనలు కొత్త కాయలన్నీ కొసే కొత్త కడపల్లు నింది కొత్త పండ్లన్నీ కొసే కొత్త బండ్లకల్ల నింది కొత్త ఏమి పండ్లూ గాని కొత్త ఎంత ఘుమ ఘుమ కొత్త ఆ నుంది ఆ బండి కొత్త ఎములాడా దాక కొత్త ఎములాడ రాజన్న కొత్త పండ్లన్నీ పండ్ల కొత్త ముత్తయిదువ ఆ పండ్ల కొత్త ముట్ల కొనరమ్మ కొత్త బాలింత ఆ పండ్ల కొత్త పట్టి కొనరమ్మ కొత్త ఏమి పండ్లూ గాని కొత్త ఎంతో ఘుమ ఘుమ కొత్త

పాలలతో గ్రామీణ పాంథాలు, మార్కెట్లూ. బతుకమ్మ పండుగకు ముందు గ్రామాల్లో ఆడ పిల్లలు నిర్వహించే బొడ్డెమ్మ ఉత్సవాలు గ్రామాల్లో ఇప్పటికే ప్రారంభమయ్యాయి. భాద్రపద బహుళ పంచమి మొదల నుంచి బొడ్డెమ్మల ఉత్సవాలు ప్రారంభమయ్యాయి. బొడ్డెమ్మ సంబురాలు మహాలయ అమావాస్య (పిళ్ళ అమావాస్య) వరకు ఎంతో ఘనంగా నిర్వహిస్తారు. ఆనంతరం పిళ్ళ అమావాస్య నుంచి బతుకమ్మ ఉత్సవాలు ప్రారంభమవుతాయి. నేటి నుంచి బతుకమ్మ పండుగ ఉత్సవాలు జిల్లా వ్యాప్తంగా ప్రారంభం కానున్నాయి. బతుకమ్మ పండుగను మహిళలు ఘనంగా జరుపుకోవాలనే సంకల్పంతో ఉమ్మడి జిల్లాలో బతుకమ్మ చీరలను ప్రభుత్వం సరఫరా చేసింది.



ప్రత్యేక రాష్ట్రంలో బతుకమ్మకు ప్రాధాన్యం

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



బతుకమ్మ పండుగ ప్రారంభం

బొడ్డెమ్మల ఆనంతరం బతుకమ్మ పండుగ ప్రారంభం అవుతుంది. కామాండ్లె డివిజన్ లో పాటు నిజామాబాద్ నగరంలోని కొన్ని ప్రాంతాల్లో భాద్రపద బహుళ త్రయోదశి రోజు మొదటి బతుకమ్మను పేర్చుతారు. గునుగు, గుమ్మడి, టేకు, తురాయి పూలతో బతుకమ్మలను పేర్చుతారు. ఈ క్రమంలో బొడ్డెమ్మను, దాని ఉంచిన పూలను తొలి బతుకమ్మలో పెడతారు. ఆనంతరం ప్రధాన కూడలి వద్దకో, గ్రామంలోని ఆలయం వద్దకో తీసుకెళ్లి బతుకమ్మ అడి చెరువుల్లో నిమజ్జనం చేస్తారు. ఈ సందర్భంగా బతుకమ్మకు రోజుకొక నైవేద్యం సమర్పిస్తారు. నిమజ్జనం తరువాత చెరువు గట్టు మీద కూర్చొని ప్రసాదాన్ని (సద్ది) తిని బతుకమ్మకు వీడ్కలు పలుకుతున్న పాటలు పాడుతూ ఇంటికి వస్తారు. ఇలా ధర్మాత్ముల వరకు పండుగ కొనసాగుతుంది. బతుకమ్మను గుడాల బతుకమ్మ, నద్దుల బతుకమ్మ, అట్ల బతుకమ్మ అని వేర్వేరు వేర్వేరు పిలుస్తుంటారు. చివరి రోజు నద్దుల బతుకమ్మ సంబరంతో పండుగ ముగుస్తుంది. సబ్బండ వూలను చెరువు కట్టపైకి తెచ్చి అద్భుతమైన పండుగ బతుకమ్మ.

ప్రసాదించే పండుగ బతుకమ్మ - నీకు కిరణ్, నగర మేయర్

ఎంగిలిపూల బతుకమ్మ
ఎంగిలి పూల బతుకమ్మ అమావాస్య రోజు పేరు స్థారు. ఆ రోజు ప్రసాదంగా నువ్వులు, బెల్లం, చక్కెర వాడతారు.

అటుకుల బతుకమ్మ..
కొమ్మిది రోజుల బతుకమ్మ సంబురాలలో భాగంగా రెండో రోజును అటుకుల బతుకమ్మగా పిలుస్తారు. ఈ రోజు సన్నటి పప్పు, బెల్లం, అటుకులు, ప్రసాదంగా స్వీకరిస్తారు.

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

నాన బియ్యం బతుకమ్మ..
నాలుగో రోజు బియ్యం బతుకమ్మగా పిలుస్తారు. పాలు, బెల్లం, నానపెట్టిన బియ్యంతో పాటు సంతయారు చేసి ఒకరినొకరు ఇమ్మకుంటూ ప్రసాదంగా తీసుకుంటారు.

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

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

వేపకాయల బతుకమ్మ
ఈ రోజు బతుకమ్మను పేర్చే ప్రసాదంగా నకినాలు చేసి విడివిడి వేపకాయలంత పరిమాణంలో ముద్దులు చేసి నానాలో వేయించి ప్రసాదంగా తీసుకుంటారు.

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

కొమ్మిదవ రోజు నద్దుల బతుకమ్మ
బతుకమ్మ సంబురాలలో చివరి బతుకమ్మ నద్దుల బతుకమ్మ. ఈ రోజు ఫలహారం పెరుగన్నం సద్ది, బింత పండు, నిమ్మకాయలతో తయారు చేసిన ఫలహారం, కొమ్మి తరు ము సద్ది, నువ్వుల పాడి కలిపిన సద్ది, నద్దుల బతుకమ్మ రోజు వండి తినే ప్రసాదాలు.



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. పెండి కాని ఆడపిల్లలు చేసే పండుగ ఇది. రోజు ఇంటి ముందు కళ్ళాపి చల్లి ముగ్గులు చేసి అందరినీ రకరకాల పువ్వులను ఐదు కుప్పలుగా పోసి చుట్టూ తిరుగుతూ బొడ్డెమ్మ బొడ్డెమ్మ కోల్.. నీ బిడ్డ పేరేమి కోల్ అంటూ ఆడుతారు. ఆట పూర్తయ్యాక పువ్వులను ఆడబిడ్డ ఒడిలో పెట్టి ఆనంతరం వాటిని దాచి ఉంచుతారు. దాచి ఉంచిన పూలను ఎంగిలి పూలు అంటారు.

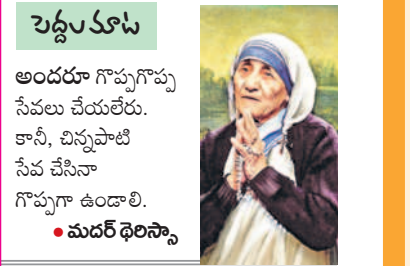
అల్లరి
ALLARI

సెక్యూరిటీ

1. 'పండమాతరం' గేయం ఏ నవల నుంచి తీసుకున్నారు?
2. పేపర్ కలెక్టిని విడుదల చేసిన మొదటి దేశం ఏది?
3. చక్రవతి శివాజీ రైల్వే టెర్మినస్ ఏ నగరంలో ఉన్నది?



ఎలెక్ట్ డ్రాఫ్ట్
పి. రమేశ్, కాలూరం.



రెడ్డి పూట
అందరూ గొప్పగొప్ప సేవలు చేయలేరు. కానీ, చిన్నపాటి సేవ చేసినా గొప్పగా ఉంటుంది.
• మదర్ థెరిస్సా

కట్టె

కింది పదంలోని అక్షరాల సాయంతో ఎన్ని కొత్త పదాలను సృష్టించగలరో చూడండి.
Heart
Ex : Art

• కయ్యూరు బాలసుబ్రహ్మణ్యం

క్యూరికీ

కింది బొమ్మ సరైన నీడను కనుక్కోండి.

వేటూ క్రొత్తపాండి

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