



సకలకళా వల్లభురాలు!

మాస్ట్రీ అగర్వాల్, బాలీవుడ్ లో సుపరిచితమైన పేరు. చిన్నప్పటి నుంచి సృష్టించే అందం ప్రాణం. అందుకే ఆర్ట్ శాస్త్రంపై పాటు నాట్యంలాంటి అంతుకాదు. కొరియోగ్రాఫర్ గా మారిపోయి.. అనేక గీతాలకు సృష్టకల్పన చేశారు. డేవ్ డి. మేరికోమ్, గులాబ్.. లాంటి పాపులర్ చిత్రాలకు కొరియోగ్రఫీ అందించారు. డ్యాన్స్ మాత్రమే కాదు... దర్శకత్వంలోనూ తనది అరుదైన ప్రతిభ. ఆమె నిర్మించి, దర్శకత్వం వహించిన 'రాజీ', 'హ్యాండ్ బ్యాగ్' లభ్యుచిత్రాలు అంతర్జాతీయ చలన చిత్రోత్సవాల్లో చోటు దక్కించుకున్నాయి. మాస్ట్రీకి తోమ్మి డిగ్రీ ఉన్నప్పుడు.. సకుటుంబంగా జూరానిక్ పార్క్ సినిమాకు వెళ్లంది. ఆదోక సూపర్ కంట్రా అనిపించింది. ఆ తర్వాత క్రిస్టల్ నోల్స్ చిత్రాలు.. తనలో సినిరంగం పట్ల ఆసక్తి పెంచాయి. వెండితెర మీద మరొక పట్టు సాధించేందుకు అకిరా కురోసావా లాంటి ప్రముఖ దర్శకుల చిత్రాలను విశ్లేషించడం మొదలు పెట్టారు మాస్ట్రీ. చివరికి తనకు ఇష్టమైన రంగంలో కొరియోగ్రాఫర్, నిర్మాత, దర్శకురాలిగా గుర్తింపు అందుకున్నారు. మాస్ట్రీ ఈమధ్యనే 'ఓపెనింగ్ హార్స్' అనే తొలి నవలను అవిష్కరించారు. తన జీవితంలో ఎదురైన అనుభవాలకు కాలానికకను జోడించి రాసిన ఈ పుస్తకం కూడా విమర్శకుల మెప్పు పొందుతున్నది.



వార్తల్లో నువ్వొక

నమస్తే తెలంగాణ

జండగే 13

హైదరాబాద్ | శనివారం 20 జనవరి 2024 www.ntnews.com

తెలుపు.. తళుకు

చంద్రకాంతుల పోగువేసి, బంగారపు తీగల జరి చేసి నేశారా అనిపిస్తుంది తెలుపు రంగు వీరను మాస్ట్రీ. ఇక అందులోనూ వెన్నెల వన్నెలన్నీ పోగేసిపట్టు కనిపించే ఆడపిల్లకు అది అలంకారమైతే అందమే అచ్చెరువందడం భాయం. శరీరానికి హాయిగా ఉండే లినెన్ వస్త్రానికి బంగారు రంగు టిప్స్ అంచు వచ్చేలా రూపొందించారీ వీరను. ఇప్పటి ట్రెండ్ కు తగ్గట్టు కిందివైపు పెద్ద అంచు, పై వైపు చిన్న అంచు వచ్చేలా నేసిన ఈ వీరను ప్యాషనబుల్ స్టైలిష్ జకచేశారు. సంప్రదాయానికి ప్యాషన్ సాబగులు అడ్డమంది ఇదే అన్నంత ముచ్చటగా కుదిరింది జోడీ.

చిన్నచూపు ఎందుకు?

నా బాల్యం స్నేహితురాలి పేరు ప్రియ. పాఠశాల రోజుల నుంచీ మేం టెన్స్ ఫ్రెండ్స్. కలిసి కాలేజీకి వెళ్లాం. ఒక రోజు తొలి ఉద్యోగంలో చేరాం. నా సలహా తీసుకున్న తర్వాతే పెళ్లి చేసుకుంది. కానీ, తల్లి కాగానే తన ఆలోచనలు మారాయి. కావాలనే నన్ను దూరం పెడుతున్నది. ఫోన్ చేసినా పెద్దగా స్పందించదు. పాపంతో బిజీగా ఉన్నానంటూ కట్ చేస్తుంది. కానీ మిగిలిన వాళ్లతో బాగానే ఉంటుంది. ఎందుకీలా? నేను గొడ్రాలిననే చిన్నచూపా? • ఓ పాఠకురాలు

పిల్లలతోపోవే అమ్మ కూడా పుడు తుంది. బిడ్డ తొమ్మిది నెలలు గర్భంలో ఉంటాడు. తల్లి తొమ్మిది నెలలు గర్భాన్ని మోస్తుంది. పెద్ద ప్రాణానికైనా, చిన్న ప్రాణానికైనా అదో గండమే. ఆ సమయంలో తల్లి అనేక మానసిక, శారీరక సమస్యలు ఎదుర్కొంటుంది. ఆ ప్రభావాల్లో ఇదీ ఒకటి కావచ్చు. కొంత కాలం పాటు తనను తనలా ఉండనివ్వండి. తన ప్రపంచంలో తనను బతకనివ్వండి. ఇతర మహిళలతో ఆమె మాట్లాడటానికి కారణం.. వారి నుంచి పిల్లల పెంపకానికి సంబంధించిన చిట్కాలు నేర్చుకోవడమే కావచ్చు. తను నిజంగా బాధ్యతలో తలమునకల్లో ఉంది.. మీ వంతుగా ఏమైనా సాయం చేయగలరేమో ఆలోచించండి. అంతేకానీ, ఆ బాలింతను అపార్థం చేసుకోవద్దు. స్నేహితురాలిని దూరం చేసుకోవద్దు.

డియర్ జండగే



పక్షు: రాల్తయమ్!

ఏ ఇద్దరి వేలిముద్రలు ఒకేలా ఉండవు. దంతాలూ అంతే. చాలా భిన్నంగా ఉంటాయి. ఏమాత్రం అజాగ్రత్తగా ఉన్నా పంటి సమస్యలు, చిగుళ్ల వాపులు అసాధారణ కలిగిస్తాయి. శాస్త్రంగా దెబ్బతినే ప్రమాదమూ ఉంది. 'నేషనల్ ఓటర్ హెల్త్ ప్రోగ్రాం' లెక్కల ప్రకారం మనదేశంలో 95 శాతం మంది ఏదో ఒక చిగుళ్ల సమస్యతో బాధపడుతున్నారు. పదిహేనేళ్లలోపు పిల్లల్లో కనీసం 70 శాతం మందికి పంటి ఇబ్బందులు ఉన్నాయి. ఈ సమస్యల నుంచి తప్పించుకోవడానికి నిపుణులు సూచనలు..

- పిల్లలకు స్వీట్స్, పండ్ల రసాలు తక్కువగా ఇవ్వాలి. తీపి పదార్థాలు ఇవ్వాలనుకుంటే, భోజనం సమయంలో ఇవ్వచ్చు. దీని వల్ల నేరుగా పళ్ల మీద ప్రభావం ఉండదు.
- బ్రేక్ ఫాస్ట్ తర్వాత బ్రష్ చేసుకోవడం చేయాలి. దానివల్ల రాత్రి మెరుకున్న బ్యాక్టీరియా ప్రభావం చూపడమే కాకుండా... అల్ట్రాసౌండ్ లో తీన్న పదార్థాలు కూడా పక్షను దెబ్బతీస్తాయి.
- బ్రష్ చేయడం వల్ల 80 శాతం పళ్ల మాత్రమే శుభ్రమౌతాయి. పళ్ల మధ్య గాభను శుభ్రం చేసే ఫ్లోసింగ్ ప్రక్రియతో నోటిలోని బ్యాక్టీరియా తగ్గుతుంది.
- సున్నితమైన పళ్ల ఓ సమస్య మాత్రమే కాదు. దంతాలు తీరంగా దెబ్బతింటున్నాయి అనేందుకు సూచన కూడా. ప్రత్యేకమైన పేస్ట్ వాడితే సరిపోదు. దంత వైద్యుడిని సంప్రదించాలి. లేదంటే, పళ్ల రాల్తయమ్.. అదే, ఊడిపోతయే.

అమ్మ చారు.. నాన్న సితారు!

పండిట్ రవిశంకర్ ముద్దుల తనయ.. అనాస్య శంకర్ హైదరాబాద్ రాబోతున్నారు. కచేరీ చేయబోతున్నారు. జంటనగరాలను ఉద్రాతలూగించబోతున్నారు. ఈ సందర్భంగా మీడియాతో ముచ్చటించారు. మనసులోని భావాలు పంచుకున్నారు.

నచ్చిన పంట
అమ్మ దక్షిణాది మహిళ. తన వేతికి ఏదో మహత్తు ఉందనిపిస్తుంది. కొబ్బరి తురుము వేసిన బీన్స్ కూర అద్భుతంగా వుండేది. చారు అయితే అమ్మతమే. ఆ రుచి ఏ స్టార్ హోటల్ లోనూ దొరకదు.

సినీమా సంగీతం
గతంతో పోలిస్తే చాలా మారింది. మ్యూజిక్ కు ప్రాధాన్యం ఇస్తున్నారు. మంచి అవకాశం లభిస్తే తప్పక అంగీకరిస్తాను.

కొత్త అల్లుడు
'చార్జర్-పన్ : ఫరెవర్, ఫర్ న్యూ' నా సరికొత్త అల్లుడు. ఇది నా హృదయావిష్కరణ. మీ ఆశీస్సులు కావాలి. గతంలో వచ్చిన అల్లుడుకు భిన్నంగా ప్రయత్నించాను. సరికొత్త ట్యూన్స్ జోడించాను.

సితార్ కాకుండా..
పియానో నేర్చుకున్నాను. మిగతా వాద్యాలనూ ఆస్వాదిస్తాను. ఏదైనా సితార్ తర్వాతే. ఏ గురువు అయినా నాన్న తర్వాతే.

ఎందరో మహనీభావులు
భారతదేశంలో ఎంతోమంది కర్ణాటక సంగీత విద్వాంసులు ఉన్నారు. చేయి తిరిగిన వాద్యకారులూ ఉన్నారు. వాళ్లందరితో కాకపోయినా.. ఒకరిద్దరితో అయినా కలిసి పనిచేయాలని నా కోరిక.



Anoushka Shankar

స్టార్లవ్ స్టోరీస్
వ్యవసాయ కూలీగా బతకడం ఆమెకు ఇష్టం లేదు. తనకంటూ ప్రత్యేకమైన గుర్తింపు కావాలి. తనదైన ప్రతిభను నిరూపించుకోవాలి. అదే ఆమె తపన. తన భర్త లానే తాను కూడా సంప్రదాయమైన నాకాడీ (చేర్యాల చిత్రకళ)లో అడుగు పెట్టింది. చేతివృత్తులకు కాలం చెల్లుతున్న తరుణంలో... వైవిధ్యమైన కళా ప్రతిభతో నైపుణ్యాన్ని సాధించింది. లక్కడితో ఆగిపోకుండా, కేసీఆర్ ప్రభుత్వం ప్రారంభించిన ఆంధ్రప్రెస్యూర్షివ్ వేదిక.. వీహావే సాక్షిగా తనలోని కళాకారిణికి తుది మెరుగులు దిద్దుకున్నది. ఆ ఆత్మవిశ్వాసంతోనే రైతుకూలీగా మారాల్సిన పరిస్థితి నుంచి.. ఇరవై మందికి ఉపాధినిస్తూ కళా వ్యాపారిగా రాణిస్తున్న పశుల మంగ స్టార్లవ్ స్టోరీ ఈ వారం..



మంగరమ్మ శేవీథం!

'కూలి' పని చేయమనిగా చేయమని. కళాకారిణిగా వెళ్ల పేరు తెచ్చుకుంటాను. ఆ సంపాదనతోనే నా కుటుంబాన్ని పోషిస్తాను.. అని ప్రతీన పూనింది ఓ మంగరమ్మ. ఎవరా మంగరమ్మ? ఏమిటా శుభం అంటారా? అయితే, చదవండి. అదొక గెలుపు గాథ.

చేర్యాల చేతివృత్తులకు అంతర్జాతీయంగా ఆదరణ ఉంది. కానీ ఆ ప్రాచీన కళపై ఆదార పడుతున్న వారి జీవితాలకు మాత్రం భరోసా లేకుండా పోయింది. ఆ పరిస్థితుల్లో కూడా తాతమూత్రాల నాటి పనిచేసే ఆత్మీయ, మరో పని తెలియని భర్త సంతోషం చేతోడూ నిలవాలని భావించింది పశుల మంగ. మొగుడి సహకారంతో నాకాడీ చిత్రకళకు వెళ్లమని మంగరమ్మకు సలహా ఇచ్చింది. తనకు ఏ మాత్రం సంబంధం లేని రంగుల రంగంలో అడుగు పెట్టింది. అసతి కాలంలోనే నైపుణ్యం సాధించింది. అంతటితో ఆగకుండా తన లాంటి మరో ఇరవై మందికి జీవనాధారం కల్పిస్తున్నది. కాలం గడిచేకొద్దీ మంగ ప్రతిభ హద్దులు దాటింది. దాంతోపాటు మార్కెట్ కూడా విస్తరించింది. ఆ రాజుడి ఇద్దరు కూతుళ్ల చదువులకు పనికొచ్చింది. కుటుంబ నిర్వహణకు ఆసరాగా నిలిచింది.

వీహావే భరోసా
చేర్యాల కళాకృతులకు ప్రజల్లో గుర్తింపు ఉంది. కానీ, కష్టమర్ల వరకూ తీసుకోలేదు దుకు బలమైన మార్కెట్ వ్యవస్థ లేక పోవడం వల్ల అవరోధం. ఎంతోమంది గ్రామీణ మహిళలను చిరు వ్యాపారవేత్తలుగా తీర్చిదిద్దడంలో కీలకపాత్ర పోషించిన వీహావే.. చేర్యాల కళ పునరుజ్జీవనంలో తనవంతు పాత్ర పోషించింది. మంగకు మార్కెటింగ్ మెలకువల

తోపాటు, బ్రాండింగ్, సమకాలీన డిజైన్స్ ఎంపిక, తయారీలో ఆధునికత.. తదితర అంశాలు నేర్పించింది. ఆ శిక్షణ తనంతో సాయపడిందని పంబరంగా చెబుతున్నది మంగ. గతంలో ఆమె నెలవారీ ఆదాయం పదివేల లోపే ఉండేది. వీహావే పుణ్యమాని రాబడితోపాటు కొనుగోళ్లూ పెరిగాయి.

సంప్రదాయ కళకు గుర్తింపు..
గతంలో చిత్రకళకు మాత్రమే పరిమితమైన చేర్యాల శైలికి సృజనాత్మకతను జోడించి కార్టూరేట్లతో నేయడంతో మంగ వ్యాపారానికి విస్తృతమైన ఆదరణ లభించింది. కొత్తగా గణపతి, రాజారాణి, అర్జునశ్యం, కాటమరాజు, గంగాదేవి, మల్లన్న తోమ్మల తోపాటుగా కీర్తినై, వాల్ స్త్రీకర్మ, వెన స్టాండ్స్, ఫాటో ఫ్రేమ్లను కూడా తయారు చేస్తూ వ్యాపార పరిధిని పెంచుకున్నది మంగ. దీంతోపాటు కొత్త ఏడాది, దీపావళి తదితర సందర్భాల్లో కార్టూరేట్ల సంస్కల



అడుగుతున్నది మంగ. ఆ పట్టుదలే ఉమెన్ లీడర్షిప్ అవార్డ్, నేషనల్ కల్చరల్ షెన్సిబిల్ అవార్డ్, జిల్లా, రాష్ట్ర స్థాయి ఉత్తమ పారిశ్రామికవేత్త అవార్డుతోపాటు వివిధ పురస్కారాలను, ప్రశంసలను తెచ్చి మెంది. 'నేను పడిన కష్టానికి వీహావే ప్రోత్సాహం తోడవడంతోనే ఇదంతా సాధ్యమైంది. ఆ వేదిక నా జీవితాన్ని మార్చింది. అంతరించిపోతున్న కళను బతికించింది' అని చెబుతున్నప్పుడు ఆ చేర్యాల చిత్రకారిణి కళ్లలో ఆనంద బాష్పాలు. అవి మార్పు సంతోషాలు, ఆత్మవిశ్వాస ఆభరణాలు.

జీవితంలో కష్టాలు ఉంటాయి.
అవరోధాలు ఎదురవుతాయి. సవాళ్ల మునర్ని నిలువరించే ప్రయత్నం చేస్తాయి. అయినా ఆగిపోకూడదు. వెనుదిరగకూడదు. ఓటమిని అంగీకరించకూడదు. ఎదురుతిరగాలి. మనల్ని మనం సరికొత్తగా తీర్చిదిద్దకోవాలి. అప్పుడే, లక్ష్యాన్ని చేరుకుంటాం. కుటుంబాన్ని పోషించుకుంటాం. సమాజంలో గౌరవంగా నిలబడ గలుగుతాం.

పశుల మంగ

తయారీ విధానం:
ముందుగా మిక్స్ జారీలో మూడి చిగురు, ఉల్లి పాయలు, కొబ్బరి తురుము, పచ్చిమిర్చి, అల్లం, తగినంత ఉప్పు వేసి మెత్తగా గ్రౌండ్ చేసుకోవాలి. ఇప్పుడు స్టవ్ మీద కరాయి పెట్టి, నూనె వేసి వేడయ్యాక పోపు గింజలు, కరివేపాకు, ఉప్పు, తగినంత, కరివేపాకు: ఒక రెబ్బ, పోపు గింజలు: అర టీ స్పూన్, నూనె: ఒక టేబుల్ స్పూన్.



మామిడి చిగురు పచ్చడి

కావలసిన పదార్థాలు:
మామిడి చిగురు: అర కప్పు, చిన్న ఉల్లిపాయలు: అర కప్పు, పచ్చికొబ్బరి తురుము: అర కప్పు, పచ్చిమిర్చి: నాలుగు, ఎండు మిర్చి: రెండు, అల్లం: అర కప్పు, ఉప్పు: తగినంత, కరివేపాకు: ఒక రెబ్బ, పోపు గింజలు: అర టీ స్పూన్, నూనె: ఒక టేబుల్ స్పూన్.