

ట్రైష్ ఇండియా



అ

న్యూ ప్రమథ
రైల్వేస్టేషన్
మాదిరి భోపాల్
సెషన్ కూడా జనంతో

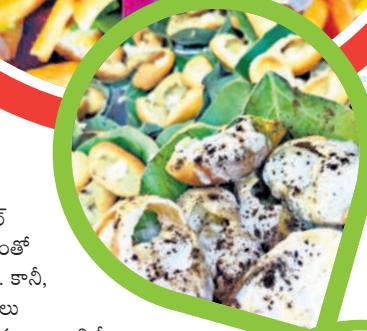
కిటికిటలాడుతూ ఉంటుంది. కానీ,
ఇక్కడి ప్రయాణికులు దిక్కులు
చూడగు, వాడులాటకు దిగురు. చాలా బిజగా
ఉంటారు. తదేకంగా తినే పనిలో నిమగ్గుమువుతారు.
ఇంతలో 'హైదరాబాద్ సే నలూ దిల్లీ జానేవాలే తెలం
గాం ఎక్కుపేస్తే నొంబర్ ప్లాట్ఫార్మ్ మీ పే ఆనేవాలే 'హై'
అని లనొన్స్ మొంట్. సైఫ్ లో ఉన్న జనాల్లో నో కద
విక. టైనిలో ఉన్నవాళ్లలో మాత్రం హాడా వుడి మొదల
వుండి. అందరూ ఇరవై, యాభై
రూపాయల నోటు చేత

బుచ్చుకొని.. ఎదో దండ
యాత్రక సిద్ధుమెనట్టు
ప్రీవర్ అవుటంటారు.

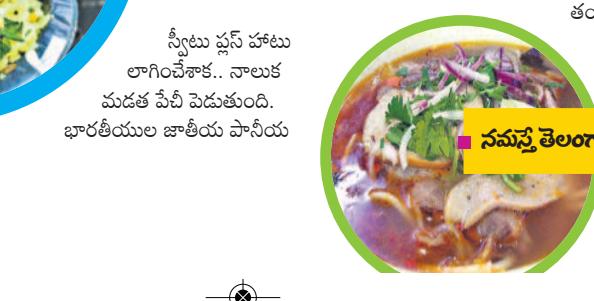
రైలు సేషన్లో ఆగడం
తోనే పొలోమిని ప్లాట్
ఫార్మేషన్ లంఘిస్తారు.
అటుకులు చటుక్కున
శొరకులుచుకునే కిటువు
కనిపెట్టిన వారాకి మర్లే

ఉంటుంది వాళ్ల యువ్వారం.
ఉలిపాయలు, పల్లీలు
పోపులో వేగనిచ్చి..
పసుపు చల్లి.. చింత
పండు పులుసు చిల
కరించి.. ఆపై

నీళలో



స్టైల్ ప్లస్ పట్టు
లాగించేశాక.. నాలుక
మడత పేచి పెడుతుంది.
ఖారితీయల జాతీయ పానీయ



కాళెదాను కవనం కుతూహలంగా పల్లివించిన నేల అది.
భోజనాజు పాలనలో కళ లకు కాణాచిగా నిలిచిన నగరమధి.
సరస్వతి నగరంగా యశస్వి మూటగట్టుకున్న
మధ్యప్రదేశ్ రాజధాని భోపాల్.. మరెన్నో ప్రత్యేకతలు కలిగి ఉంది.
జిహ్వ చాపల్యం ఉన్న వారికి భోపాల్ సాదరంగా
స్వాగతం పలుకుతుంది. పాశపోతో ఆహా అనిపిస్తుంది.
జిలేజితో గులాము చేసుకుంటుంది.
పాయాతో ప్యారీను పంచుతుంది.
ఈ చాలిత్తక నగరికేగి రుచుల తాళం వేద్దాం పదండి..

భోపాల రాగం.. రుచుల తాళం..

అర నిమిషం నానబెట్టిన దొడ్డ
అటుకులు వేసి.. పైపంచి
మసొలా పొడులు దట్టించి..
మొత్తాన్ని కలియగిపి.. చివరిగా
పచ్చిమిరపకాయ ముక్కలు, కొత్తిమీ
రతో అలంకరించిన పోప
పైటు అందుకున్న
క్షణం.. అన్న
మయ్య సినిమా
కైమాక్సీ డైలాగ్
'ఇది కాక
సౌభాగ్యం ఇది
గాక తపం మరి
ఇదికాక షైభవం
ఇంకాకటి కలూ!'
గుర్తుతెచ్చుకుంటాం.

భోపాలో రుచుల వైభవం ఇప్పుడే మొద
లైందని అప్పుడు గుర్తుంచం. అలా నగరంలోకి
వైళ్లి మాస్టే... ఎక్కడ చుసినా ముద్దపోపు అటు
కులు 'ఒ ముద్ద తిను.' అని ముద్దు ముద్దగా
పలకరిస్తుంటాయి. ఒక్కపోపు ఒక్కపోపు భోపాల
జామా మనీదు సమపంఠ కల్యాణసీనిగ్ స్వాద్
భండార్లో మరింత ప్రత్యేకం. ఇక్కడ
పాహతో జిలేబీ కాంబినేషన్ అదిపో
తుంది. బెల్లం పాకలో తేలియాడిన
జిలేబీలు నోటి కరుస్తాం.. ఆ తీపి
నాల్చిపై న్యూస్టోండానే పచ్చిమిర్చి
ఘూటు పట్టుకున్న అటుకులు
బుక్కిమే.. దేవదాను కూడా కాళి
దానై అక్కడి పాకయాగులైపై కావ్య
రచనకు పూనుకుంటాడు.

మైన టీ మక్క పడితేగానీ జంట టిఫినీల కిక్కు తలకె
క్కడు. అందుకోసం ట్లెట్ భోపాల్ ఇతివార్ చౌక్ దాకా
వెల్లాలి. అక్కడ జమాల్ భాయ్ టీ కొట్టు ఇట్టే దొరికిపో
తుంది. ఎవరినీ లడగాల్చిన పనిలేదు. ఓ చిక్కటి పరి
మళం పట్టి లాగుతుంది. ఆ దిశగా వెట్టుంటే.. గుంపులు
గుంపులుగా ఏకాక్కర్ (బీ) సాదకులు కంటపడతారు.
అక్కడికి చేరిన పమ్పుకుణం టీ కప్పు చేతికి అందుతుంది.
నురగల కుచ్చుటోపీ పెట్టుకున్న చాయ్ గిలాస అందుకో
గానే బాధల్చి ల్లాన్. రుచి చూశక సంతోషాల వేడుక
ఖాయం. డీల్లీ రుచులకు వాంద్సీ చౌక్ గల్లి ఎలా
ఫేమసో.. భోపాలో జిహ్వ చపలురక చటోరి గల్లి
అంత ఫేమస్. సమోసాలు, కవరీలు, మిటీలు అన్ని
చిరుతిక్కమూ గా లాగించేయొచ్చు. శ్రుచాట్
పావ్లో దహీ పుల్కీ భోపాలీ సైపుల్. దహీ కిచిడి, సాబు
రానా పడ మరింత ఆక్కుటుంటాయి. ఇప్పుడు ప్యాస్
బ్రేవ్.. సారీ బ్రేక్!

మలిసంజె వేళకు మళ్లీ రుచుల యాత్ర పురూ! ప్యాపీ
తుకుడాతో ఆరగింపు నేవ ఆరంబించండి. ట్లెట్ భోపాల్
లో జమీల అడ్డాలో కలుభ్యు టీస్ చేయింది. మనోహర
డెయిలీలో పూర్ణాలు వేష్ అవుటుగా కనిపించిన రుచిలో
మాత్రం మేబి! భోపాల పర్ములునలో తప్పక రుచి చూడా
ల్చిన పడార్థం దాల్ బాప్లో. నానారకాల పప్పులను
పిండిగా మార్చి, సీళ్లతో తడిపి, ముద్దగా చేసి, బోలుగా
తీర్చిదిద్ది.. సీళ్లలో ఉడికించి.. నిప్పులపై కాల్చి.. చిన్నము
క్కలుగా విరిచి.. సలసల కాగే నేతిలో వేయింది.. ఊలీ
గడ్డ ముక్కలు, ఒకటి రెండు రోలీ పచ్చు, పప్పు కట్టు,
వంకాయ కూర పడ్డించిన కిస్తిలో వేసి చేతికిస్తారు. వెడివే
దిగా చపలురాంం దాల్ బాప్లో తిన్న తర్వాత.. భూపాల
రాగంలో భోపాల రుచుల షైభవాన్ని శ్రీతించకుండా
ఉండతిరు భోజన ప్రియులు. భోపాల్ మీదుగా ఏ
ప్రాంతానికిగా అక్కడో రోజు ఉండాలని కచ్చి
శంగా తీర్చానించుకుంటారు. ■

... రామకీర్ణ

బతుకమ్మ

14 జూలై 2024