

శంకరుడు జగత్తుకు తండ్రి, శాంకరి జగజ్జనని. మాతాపితరులుగా సృష్టిన సదా రక్షించే శివపార్వతుల జీవితంలో చిత్రవిచిత్రాలన్నీ యుగయుగాల దాంపత్యంలో పలు సందర్భాలు అలుమగల అనోన్యతకు పట్టం కడతాయి. మాగాడు ఎక్కువ, మరుస తక్కువ అన్న లోకీతిని ఖండిస్తూ ఎన్నో లీలలు చూపారు ఇద్దరు. అడిగిన వారికి అడిగినట్లు వరాలు కురిపించే శివుడు.. అన్నపూర్ణను దేహి అన్నాడు. ఒక్కోసారి అమెకు భయపడ్డాడు. బతిమాలాడు. ఎక్కడ తగ్గలో తగ్గాడు.. భర్తగా నొగ్గాడు. ఏతావతా భార్యభర్తలు ఎలా ఉండాలి తెలియజేశారు.

అలకలలో కిలకిలలు

ఎంత ఆదర్శ దాంపత్యమైనా.. ఈ పుణ్యదంపతుల మధ్య గిల్లికణ్ణాలకే తక్కువ లేదు. అమెను ఆయన డెప్పి పొడవడం, ఆయన్ను అమె గేలి చేయడం జరిగేవి. వారిద్దరి మాటపట్టింపులు కూడా సాదాసీదాగా సాగిపోతున్న సందర్భానికి అటవిడుపు ఇచ్చేవి. అలాంటి సందర్భమే ఇది! ఓసారి పరమేశ్వరుడు ఏ భక్తుడినో అనుగ్రహించడానికి కైలాసం విడిచి వెళ్ళాడు. ఎంత సమయం గడిచినా రాకపోయేసరికి పార్వతికి కోపం వచ్చింది. ఇంటికి వచ్చాక కడిగేయాలని నిశ్చయించుకుంది. కైలాసం తలుపులు బిడాయింది శివుడి రాక కోసం ఎదురు చూడసాగింది. ఆయనగారు వచ్చాక సంగతి చెప్పాలనుకుంది. కొన్ని గంటలు గడిచిన తర్వాత కైలాసానికి చేరుకున్నాడు శివుడు. తలుపు తట్టాడు. అప్పుడు వారిద్దరి మధ్య జరిగిన సంవాదాన్ని ఓ సంస్కృత కవి ఇలా వర్ణించాడు.

‘కన్యం? శాలీ! మృగయ భిషజం, నీలకంఠే ప్రియహం!
కేకామేశాం కురు, పశుపతిః నైవ దృశ్యే విషాణే
స్వాణుర్నైవ నవదితి తరుః జీవితే శ్శివాయః
గవ్యాటవ్యాం ఇతి హత పశః పాశుపశ్శుంధ్ర చూడః’

వారి సంభాషణ ఎలా సాగిందంటే. శివుడు తలుపు కొట్టగానే.. పార్వతి ‘కన్యం’ (ఎవరు నువ్వు) అని అడిగింది. దానికి శివుడు ‘శాలీ’ (శూలం ధరించినవాణ్ణి) అన్నాడు. శాలీ అంటే తలనొప్పి అని కూడా అర్థం ఉంది. పార్వతి ఆ అర్థం గ్రహించి.. ‘మృగయ భిషజం’ (వైద్యుణ్ణి వెతుక్కో?) అని వివరణచూపింది. ఉమా దేవి కోపంతో ఉండని గ్రహించాడు శివుడు. ‘నీలకంఠే ప్రియహం’ (ప్రియ! నేను నీలకంఠుణ్ణి) అని అమెను లాలింపే ప్రయత్నం చేశాడు. ‘నీలకంఠః’ అంటే నెమలి కూడా! వెంటనే పార్వతీదేవి ‘కేకామేశాం కురుః’ (నెమలివా! అయితే అరవ్వం!) అని మళ్ళీ ఇరుకున పెట్టింది. వినుగిత్తిన శివుడు ‘పశుపతిః’ అని కాస్త కటువుగా సమాధానం ఇచ్చాడు. పశుపతి అంటే ఎద్దు అని మరో అర్థం. దానికి ‘నైవ దృశ్యే విషాణే’ (కొవ్వొత్తెక్కడ?) అని పతికి మరో సవాలు విసురుతుంది పార్వతి. ఇలాగే లాభం లేదు.. అమె కోపాన్ని వల్లభరచాలని భావిస్తాడు శివుడు. లోగొంతుకతో లాలనగా ‘స్వాణుర్నైవ’ (ఓ మృగా! నేను అంతటా నిండి ఉన్నవాడిని.. స్వాణువును) అని తనను తాను మళ్ళీ పరిచయం చేసుకుంటాడు. స్వాణువు అంటే చెట్టు అన్న అర్థం ఉంది. అప్పుడూ అలక ఇంకా మానలేదు. ‘నవదితి తరుః’ (చెట్టా నాకు కనిపించడం లేదే! ఎక్కడ?) అని మరో ప్రశ్న సందించింది. ఇక లాభం లేదనుకున్న పరమేశ్వరుడు ‘జీవితే శ్శివాయః’ (నీ జీవితేశ్వరుడైన శివుడిని) అని బదులు పలికాడు. పార్వతి ఇంకా శాంతించలేదు. శివా అంటే మృగం అనే అర్థం కూడా ఉంది. ‘గవ్యాటవ్యాం’ (ఇక్కడికి ఎందుకొచ్చావ్! అడవులో తిరుగు) అని గేలి చేసింది. చివరగా ‘ఇతి హత పశః పాశుపశ్శుంధ్ర చూడః’ (ఇలా చూడలో ఓడిన శివుడు రక్షించుగాక) అంటూ చింత కోసం ముగించాడా కవి. సర్వ జగత్తుకూ మాతాపితరులైన పార్వతీపరమేశ్వరుల సంవాదం కూడా మనకు దీవెనే! వారి అలకల్లో కిలకిలలు.. ఈ శివరాత్రి రేయి మనుషుడుతున్న ఆదిదంపతుల లీలా వివేచనం.

... ✍ అభిరామ్

శివరాత్రి వేళ ఉపవాస దీక్షలు చేస్తారంతా! పొద్దుతా నిలారం ఉండి.. సాయంత్రానికి బడలిపోతారు. కావూ, ఫలమో ఆరగించినా.. నిస్సత్తువ వదిలిపోదు. సాబుదానా, బిలగడ దుంపతో సిద్ధం చేసిన సాత్విక అహారం తీసుకుంటే.. శరీరానికి సత్స్వర శక్తి వస్తుంది. ఆపై రాత్రంతా జోగకుండా జాగారం చేసే యెచ్చు కూడా! అందుకే మీ ఉపవాస దీక్షకు ఈ చిట్టి వంటలతో రుచికరంగా ముగింపు పలకండి.

ఉపవాసం ముగిద్దామిలా

సాబుదానా పాడిపాడిగా..

కావలసిన పదార్థాలు
సగ్గలియ్యం: రెండు కప్పులు
అలుగడ్డ: పెద్దది ఒకటి
పల్లీలు: అరకప్పు
జీలకర్ర: టేబుల్ స్పూన్
పంచదార: టేబుల్ స్పూన్
(ఇష్టాన్ని బట్టి)
పచ్చిమిరపకాయలు: నాలుగైదు కలిపేపాక: రెండురెబ్బలు
కొత్తిమీర: కొద్దిగా
సొంధవ లవణం: తగినంత



అందులో జీలకర్రవేసి వేగనివ్వాలి. తర్వాత సన్నగా తరిగిన పచ్చిమిర్చి, కలిపేపాక కూడా వేసి అరనిమిషం ఉంచాలి. తర్వాత అలుగడ్డ ముక్కలు వేయాలి. వంటకు సరిపడా సైంధవ లవణం, పంచదార కూడా వేయాలి. ముక్కలు కాస్త వేగాక నానబెట్టిన సగ్గలియ్యాన్ని వేరొక గిన్నెలోకి తీసుకుని బాణజో వేయాలి. బాగా నానితే అతుక్కోకుండా ఉంటాయి. దంచి పల్లీల పొడి కూడా చల్లాలి. సగ్గలియ్యం పారదర్శకంగా అయ్యే దాకా అంటే బాగా ఉడికేదాకా ఉంచి పొయ్యి అపేస్తే సరి. దానికి కాస్త ముందు సన్నగా తరిగిన కొత్తిమీర వేసుకుంటే పొడిపొడి సాబుదానా కిడి రిడి!

తయారీ విధానం

సగ్గలియ్యాన్ని తెలుపు రంగు పొడి పోయేలాగా శుభ్రంగా కడగాలి. తర్వాత రెండు కప్పుల సగ్గలియ్యాన్ని గిరి అంతే లెక్కన సీక్స్ పోసి 5-6 గంటలు నానబెట్టాలి. పల్లీలను వేయించి కచ్చాపచ్చాగా పొడి చేసి పెట్టుకోవాలి. అలుగడ్డను చెక్కుతీసి మీడియం కన్నా కాస్త చిన్న ముక్కలుగా తరిగి కొద్దిగా ఉడికించి పక్కకు పెట్టాలి. ప్యాన్లో నూనె వేసి

క్రీమ్ ఫ్రూట్ సలాడ్

కావలసిన పదార్థాలు
జీడిపప్పు, కిసెమిన, బాదం: సన్నగా తరిగిన ముక్కలు (నాలుగు టేబుల్ స్పూన్లు)
విపింగ్ క్రీమ్: చిన్న కప్పు
ఫ్రెష్ క్రీమ్: చిన్న కప్పు
కంఠెస్పెడ్ మిల్క్: అరకప్పు
నారింజ్, ఆపిల్, సఫోటా, అరటి, కివీ...: రకరకాల పండ్ల ముక్కలు రెండు కప్పులు



కూడా వేసి బాగా చిలకాలి. తర్వాత తరిగి పెట్టుకున్న డ్రైఫ్రూట్ ముక్కలు, పండ్ల ముక్కలను వేసి క్రీమ్ అంతా కలిపేలా తిప్పాలి. తర్వాత దాన్ని ఒక గంట సేపు ఫ్రజిల్లో పెట్టాలి. బయటకు తీసి నాలుగు డ్రైఫ్రూట్, పండ్ల ముక్కల్ని అలంకరించి సర్వ్ చేస్తే, ఇక చల్లగా కమ్మగా తినయడమే!

తయారీ విధానం

ముందుగా ఒక గిన్నెలోకి విపింగ్ క్రీమ్ తీసుకుని మృదువుగా అయ్యేలా మిక్సర్లో తీటివేయాలి లేదా కన్యం లాంటి వాటితో బాగా చిలకాలి. తర్వాత ఫ్రెష్ క్రీమ్, కంఠెస్పెడ్ మిల్క్

చిలగడ దుంప టిక్కీ

కావలసిన పదార్థాలు
చిలగడదుంపలు: 4
పచ్చిమిరపకాయలు: 8
అల్లం: అంగురం ముక్క
కారం: ఒక స్పూను (ఇష్టమేతే)
జీలకర్ర పొడి: అర స్పూను
కార్బోఫైరే: 2 టీస్పూన్లు
బ్లాక్ సాల్ట్: తగినంత
కొత్తిమీర: కొద్దిగా
నిమ్మకాయ: ఒక ముక్క



నియమానుసారం వేసి బాగా కలిపి గట్టి ముద్దలా చేయాలి. తర్వాత చిన్న నిమ్మకాయలంత ఉండలు చేసి అరచే తిలో పెట్టి మందంగా, గుండ్రంగా నొక్కకోవాలి. అన్నీ అలా నొక్కడం అయ్యాక పొయ్యి మీద పానీ పెట్టి కొద్దిగా నూనె వేసి రెండు వైపులా ఎర్రగా వచ్చేలా కాల్చుకోవాలి. చివర్లో నిమ్మరసం పిండుకుంటే.. వేడివేడి చిలగడదుంప టిక్కీలు రెడి!

తయారీ విధానం

ముందుగా చిలగడదుంపలను ఉడికించి చెక్కుతీసి, ఒక గిన్నెలో వేసి మెత్తగా మెదుపుకోవాలి. అల్లాన్ని తురిచి, కొత్తిమీర, పచ్చిమిరపకాయల్ని సన్నగా తరిగి దుంపల ముద్దలో వేయాలి. జీలకర్ర పొడి, కార్బోఫైరే, బ్లాక్ సాల్ట్ (లేదా ఉప్పు), కావాలనుకుంటే కారం (ఉపవాసం

ఏది జాగరణ?

సాధారణంగా మనం చేసుకునే పండుగలన్నీ విందులతో, వినోదాలతో నిండి ఉంటాయి. కానీ, ఇందుకు భిన్నంగా శివరాత్రి జరుగుతుంది. ఈ పర్వది నాన్ని పూర్తిగా ఉపవాసంతో జరుపుకోవాలి. తాకిక మైన అహారం వాంఛల నుంచి మనిషిని దూరంగా జరిపి, పరమేశ్వరుడికి చేరువ చేసే అంతరార్థం శివరాత్రి పర్వదినంలో కనిపిస్తుంది.

లింగోద్ధవం అర్చనా వేళ జరిగింది. అంతా తానై. అన్నిటా తానై జగత్తును నడిపించే పరమేశ్వర లింగావిర్భావ పుణ్య సమయంలో శివద్యాసంతో మనసును నింపుకొనేందుకు జాగరణ రూపంలో ఏర్పరచుకున్న నియమం అది. పరమేశ్వరుడి రాక కోసం ఒడలెల్లా కళ్ళు చేసుకుని ఎదురుచూస్తూ, అనుక్షణం శివద్యాసంతో తపించేందుకు పెద్దలు ఏర్పాటుచేసిన ఆధ్యాత్మికమార్గం అది. మెలకువగా ఉన్నప్పుడు మాత్రమే ఇంద్రియాలు మన వశంలో ఉంటాయి. జ్యోతిస్వరూపుడైన పరమేశ్వరుడిని దర్శించడానికి భోతక నేత్రాలతోపాటు మనో నేత్రాలు కూడా అవసరం. అటువంటి మానసిక వైతన్యాన్ని ఎల్లప్పుడూ మనిషిలో నింపి ఉండడంలో జాగరణ దోహదం చేస్తుంది.

మనిషిలో ఉండే అజ్ఞానానికి సంకేతం రాత్రి. జ్ఞానానికి పగలు ప్రతిరూపం. పరమేశ్వర తత్వాన్ని తెలుసుకోలేకపోవడమే అజ్ఞానం. ఈ మూడింటినీ సమన్వయం చేస్తే శివతత్వాన్ని తెలుసుకోలేకపోవడం అనే అజ్ఞానం నుంచి మనిషిని దూరం చేసి, ఆత్మజ్ఞానం వైపు నడిపించేందుకు చేసే ప్రయత్నమే జాగరణ. రాత్రి తర్వాత వచ్చే పగలు ఆనందాన్ని ఇస్తుంది. అలాగే, అజ్ఞానం తొలగిన తర్వాత వచ్చే విజ్ఞానం మనిషికి శాశ్వత ఆనందాన్ని ఇస్తుంది. జ్ఞానమునే పగటి కోసం చూసే ఎదురుచూపే జాగరణ. మరొక

కోణంలో ప్రాచీనవిజ్ఞాన ఆలోచనలకు రాత్రి ప్రతీక అని అర్థం చెప్పుకోవచ్చు. అలాంటి ఆలోచనలకు దూరంగా జరిగి, ఆలోచిక మైన ఆనందాన్ని అందుకోవడమే జాగరణ. ప్రాచీనవిజ్ఞాన వీకట్లు విడిపోవాలంటే పరమేశ్వరుడి అనుగ్రహం కావాలి. ఇందుకోసం మనిషి తపించాలి. నిరంతరం వెలకువగా (జాగరణ) ఉండాలి. అప్పుడు జీవితమంతా శివరాత్రి జాగరణే అవుతుంది.

జాగరణ అనే పదానికి జాగ్రత్తం చేసుకోవడం అనే అర్థం కూడా ఉంది. ఎవరో మనస్సు ఉద్ధరిస్తారనే పరాస్పృహకు లాగా మనిషి అనేతనమూ ఉండకూడదు. మనలోని అనేతనాన్ని, దైవాన్ని స్వీయ జాగ్రత్తతో దూరం చేసుకోవాలి. నిరంతరం మెలకువగా (వైతన్యంగా) ఉండాలి. ‘యద్యత్కర్మ కరో మే తత్తదభిం శంభో తవారాధనం’ అని శంకరాచార్యులు చెప్పినట్లు, చేసే ప్రతి పనిలోనూ, వేసే ప్రతి అడుగులోనూ పరమేశ్వర తత్వాన్ని భావించి, ఆధ్యాత్మిక జాగరణ కలిగి ఉంటే, శివానుగ్రహం తప్పకుండా సిద్ధిస్తుంది.

... ✍ శ్రీ భారతి



ఆరోగ్యదాయకం

ఉపవాసం, జాగరణ రెండు అంశాలు శివరాత్రి పర్వదిన ప్రత్యేకతలు. ఉపవాసం అంటే ‘భగవంతుడికి దగ్గరగా’ గడవడం అని అర్థం. దీంతో ఆధ్యాత్మికంగానే కాకుండా ఆరోగ్యపరంగానూ ఎన్నో ప్రయోజనాలు ఉన్నాయని వివిధ ఆధ్యయనాలు వాడుతున్నాయి. కొన్ని ఆధ్యయనాల ప్రకారం ఉపవాసం రక్తంలో చక్కెర స్థాయిలు అడుపులో ఉండే క్రమాన్ని మెరుగుపరుస్తుంది. రక్తపోటు (బీపీ), ట్రిగ్లైసిడ్లు, కొలెస్ట్రాల్ స్థాయిలను ఆరోగ్యకరంగా ఉంచుతుంది. అలా గుండె ఆరోగ్యానికి దోహదపడుతుంది. మెదడు పనితీరును మెరుగుపరుస్తుంది. నాడీ వ్యవస్థకు సంబంధించిన న్యూరో డిజనరేటివ్ రుగ్గులను నివారిస్తుంది. ఆహారం తీసుకోకుండా కాబట్టి, శరీరానికి క్యాలరీలు అందవు. దీంతో బరువు తగ్గడానికి అవకాశం ఉంటుంది. జీవక్రియలు లేదు కూడా మెరుగుతుంది. కొన్ని ఆధ్యయనాల ప్రకారం ఉపవాసం ఆయుర్దాయాన్ని పెంచుతుంది. క్యాన్సర్ నివారణలో కూడా సహాయకారిగా ఉంటుంది. పక్కం రోజులకోసారి ఉపవాసం ఆచరిస్తే.. ఆరోగ్యానికి ఎంతో మేలు చేస్తుంది. మన పెద్దలు ఏకాదశి తిథి నాడు ఉపవాసం పాటించాలని సూచించడం వెనుక ఆంతర్యం ఇదే!



నమస్తే తెలంగాణ

ముల్కనూరు ప్రజా గ్రంథాలయం వారి

ముల్కనూరు సాహితీ పీఠం

[ముల్కనూరు, భీమదేవరపల్లి(మం), హనుమకొండ జిల్లా] సంయుక్త నిర్వహణలో

పోటీకి వచ్చిన కథలలో ఉత్తమమైన 22 కథలను ఎంపిక చేస్తాం.

సంస్కృతి, చరిత్ర, సమకాలీన జీవన వైవిధ్యాల, వైరుధ్యాల నేపథ్యంలో కథ ఉండాలి. నవ్యతకు, సృజనాత్మకతకు పెద్దపీట వేసే కథలకు మాత్రమే అవకాశం పలుకుతున్నాం.

కథల వాటి 2025

నియమ నిబంధనలు

ఇంతకు ముందు ఎక్కడా (ప్రింట్ పత్రంలో కానీ, వెబ్ పత్రంలో కానీ, వ్యక్తిగత బ్లాగులలో కానీ, సోషల్ మీడియాలో కానీ) ప్రచురితం కాని కథలను మాత్రమే పోటీకి పంపాలి. ఇప్పటికే ఎక్కడా పరిశీలనలో ఉన్న రచనలు పోటీకి అనర్హం. పై అంశాలను దృవీకరిస్తూ హామీపత్రం తప్పనిసరిగా జతపరచాలి. ప్రచురణకు అంగీకరించని రాకప్రతులను తిరిగి పంపడం సాధ్యం కాదు. ఒకరు ఒక కథను మాత్రమే పంపాలి. రచనకు ఏ కలం పేరు వాడినా రచయిత / రచయిత్రి అనుకునే కథను సరిగ్గా హామీ పత్రంలో రాయాలి. కథ అనువాదం, అనుకరణ, అనుసరణ కాదని హామీపత్రంలో స్పష్టం చేయాలి. పోటీలో బహుమతి పొందిన ఏ కథనైనా, ఫలితాలు వెలుపడిన తరువాత వెనక్కి తీసుకునే అవకాశం రచయితలకు లేదని గమనించగలరు. బహుమతుల విషయంలో న్యాయ నిర్ణయం తప్పింపు. ఈ విషయంలో ఉత్తర ప్రత్యక్షులకు తావులేదు. రచయితలకు ప్రాంతీయ భేదం లేదు. ఏ రాష్ట్రమైనా, ఏ దేశంలో ఉన్న తెలుగు వాళ్ళూ కథలు పంపవచ్చు.

బహుమతి పొందిన కథలు నమస్తే తెలంగాణ 'బతుకమ్మ'లో ప్రచురితం అవుతాయి.

పది కథలను సాధారణ ప్రచురణ కోసం స్వీకరిస్తాం. ఈ కథలకు ఎయ్యి రూపాయలతోపాటు, జ్ఞాపికలు అందజేస్తాం.

బహుమతి పొందిన కథలను పుస్తక రూపంలో అయ్యి వేసే లభికారం పోటీ నిర్వాహకులకు ఉంటుంది.

ప్రథమ బహుమతి (ఒక్కరికి) రూ. **50,000**

2 వ్యక్తియ బహుమతులు (ఒక్కొక్కరికి) రూ. **25,000**

3 కృతీయ బహుమతులు (ఒక్కొక్కరికి) రూ. **10,000**

6 కన్సోలేషన్ బహుమతులు (ఒక్కొక్కరికి) రూ. **5,000**

కథలు మాకు అందాల్సిన చివరి తేదీ

పంపాల్సిన విధానం

- రాక ప్రతి అయితే కథ 12 పేజీలు మించకుండా ఉండాలి. పదాల్లో అయితే 1500 పదాలకు మించకూడదు. ఈ పరిధిని దాటితే, పరిశీలనకు స్వీకరించబడవు.
- ఈ-మెయిల్ ద్వారా పంపేవారు యూనికోడ్లో వర్డ్స్ట్రైట్ పంపవచ్చు. దాన్ని కీటీఎస్లో కూడా మార్చి ఎటాచ్ చేయాలి.
- పేజీలకోర్డ్ డీటీపీ చేయించి కథను పంపేవారు యూనికోడ్ ఫైల్ను, పీడీఎఫ్ను కూడా జతచేసి ఆ రెండింటినీ ఈ-మెయిల్లో ఎటాచ్ చేసి పంపాలి.
- కథలను ఆన్లైన్లో పంపేవారు దిగువ తెలిపిన ఐడీకి మాత్రమే మెయిల్ చేయాలి.
- కథల ప్రతులపై రచయిత రచయిత్రి పేరు ఉండరాదు. విడిగా హామీపత్రంపై మాత్రమే పేరు, ఫోన్ నంబరు, ఈ-మెయిల్ ఐడీ రాయాలి.

కథలు పంపాల్సిన చిరునామా

బతుకమ్మ కథలపోటీ, నమస్తే తెలంగాణ
8-2-603/1/7, 8, 9, 10వ నంబర్ 10, బంజారాహిల్స్, హైదరాబాద్ - 500 034.

ఈ-మెయిల్ ఐడీ
ntmulkanookatha2025@gmail.com

ఫిబ్రవరి 28, 2025