

ఊసుపోక-2 (పచ్చిమిరపకాయ బజ్జీ)

-- నిడదవోలు మాలతి, Madison, WI

చలి .. చలి ... మంచు బిజర్లూ ముంచుకొచ్చి ముంచేస్తోందీరోజు ఇక్కడ. వీధిలోకెళ్లడం గగనం. వేడివేడిగా కారంగారంగా పచ్చిమిరపకాయ బజ్జీలు చేసుకుని సోఫాలో ముడుకు పడుకుని టీవీ చూసుకోవాలనిపిస్తోంది.

నేను చిన్నప్పటినుంచే కారాలూ మిరియాలూ నూరుతూ పుట్టలేదు. అసలు నేను సగటుకారం కూడా తినలేనని మాఅమ్మ నాకోసం కూర వేరే తీసిపెట్టేది. అలాటిది అమెరికా వచ్చేక కారం అలవాటయింది. నేనే చేసుకున్నాను.

ముఖ్యకారణం డోనట్లు. అవి చూడ్డానికి గారెల్లా కనిపించి మురిపించి నన్ను మోసం చేసేయి. మొదటిసారి తెలిక తిన్నాను. రెండోసారి ఆశ చావక తిన్నాను. ఆతరవాత మరి నాతరం కాలేదు. మొత్తంమీద ఏంకొనబోయినా తియ్యగానో చప్పగానో వుంటాయి తప్ప మరోరుచి నాలుక్కి తగలదనిపించింది. ఏమెక్కికనో, పీచావో అయితే తప్ప. చాలాకాలం నేను ఎవరేనా భోజనానికి పిలిస్తే, ఇంట్లో తినేసి వెళ్లడమో, తిరిగొచ్చాక ఆవకాయేసుకుని తినడమో చేసేదాన్ని. ఆతరవాత చచ్చినజిహ్వాని లేపడానికి కాస్త కారం తగిలితే బాగుండుననిపించి కూరల్లో ఓ చిన్నమిరపకాయ తగిలించేను. ఆతరవాత రెండూ, రెండున్నరా, ... అలా పెంచుకుంటూ వచ్చి ఆఖరికి నసాళం అంటే వరకూ వచ్చింది.

అపైనా రిసెర్చి మొదలెట్టాను ఏమిరపకాయకి హీటిండెక్సు ఏస్థాయిలో వుంటుందని. ... నాకు గుర్తున్నంతవరకూ మనూళ్లో మిరపకాయలు రెండేరకాలు, పచ్చి మిరపకాయలూ, సీమ మిరపకాయలూను. ఇక్కడ మనుషుల్లాగే దేశదేశాల పెప్పరులు కుప్పలు తిప్పలుగా ఎదురై మనని ఉక్కిరిబిక్కిరి చేస్తాయి. ఫ్రెంచి కయన్ కాస్త పెరుగు, మనగుంటూరు మిరపకాయలసాటి అనుకోండి. సెరానో కూడా అంతే. హీటిండెక్సులో పదివేలనించి ఇరవైమూడు వేలవరకూ వుంటుందిట స్కవిల్ కొలతల్లో. హబానో కాస్త నయం 280 వేలవరకూ వుంటుంది. గిన్నెస్ బుక్కాఫ్ రికార్డులకెక్కిన ఘనత హబానో పెపరుదేనట. మరి ఇంకో రకం పొల్టావెన్ కూడా నోట్లో చిచ్చు పెడుతుంది.

హాట్ బనానా పెప్పరయితే అట్టే కారం వుండదనుకున్నాను కానీ ఓసారి నోరు మండిపోయింది అదే తట్టలోనుంచి ఏరుకొచ్చినా. అంచేత దానివరస నాకు తెలీదు. ఆనహమ్ అసలు కారమే వుండదు పసరువాసన. పప్రికా అయితే మరీను ఆకారపుష్టి. జానెడు పొడవుంటుంది కాని ఆమిరపకాయ కొరికినా

ఒకటే ఇంత పచ్చగడ్డి నమిలినా ఒకటే. స్కవిల్ కొలతల్లో 500 నుండి 2500 వరకూంటు.

ఇంతకీ నేను ఇంత పరిశోధన చెయ్యడానికి మరో కారణం వుంది. తెలుగుదేశంలో నాన్నేహితురాలితో ఏదోసందర్భంలో మిరపకాయ బజ్జీలు చేసానన్నాను. దాంతో ఆఅమ్మాయి మిరపకాయబజ్జీలు చేసిపెడతానంటే అమెరికా వస్తానంది. చేస్తానన్నాను కానీ ఇంతదూరం ఆవురావురామంటూ వచ్చినప్పటికి నచ్చినట్టు చెయ్యలేనేమోనన్న బెంగ పట్టుకుంది. దాంతో, ఏమిరపకాయలు బజ్జీలకు తగినవి అంటూ మొదలెట్టానన్నమాట. ఇంతకీ చెప్పొచ్చేదేమిటంటే, పవార్కొట్లో లేబులులెప్పుడూ మారవు కాని ఒక్కోపూట ఒక్కో రకంగా వుంటోంది హీటిండెక్సు మాత్రం. ఇక్కడ పాపుల్లో ఒక్కోప్పుడు రుచులు చూడనిస్తారు కదా అని కొరికిచూద్దాం అనుకున్నాను కానీ నాకే బాగోలేక చెయ్యలేదు. ప్రతిసారి ఇంటికి తెచ్చి చూసుకుని ఇది కాదు, ఇదు కాదు అంటూ నేతివాదం ప్రాక్టీసు చేసాను. ఎలాగో మొత్తంమీద నాన్నేహితురాలు వచ్చినప్పుడు రెండురకాలు తెచ్చాను హబీనో మరియు సెరానో. హబీనో నసాళానికంటింది. పొలోమని కేకేసి, కుండెడు నీళ్లూ, గరిటెడూ పెరుగూ, పుచ్చుకుని, తరవాత నెయ్యి అన్నం కాస్త తిని తేరుకుంది.

నేను నెమ్మదిగా “నువ్వు కారం తింటావనుకుని ఆమిరపకాయలు తెచ్చాను. ఇదయితే అంత కారంలేదు” అంటూ నాకోసం పక్కన పెట్టుకున్న సెరానో మిరపకాయలు ఇచ్చాను. నాకు తెనాలి రామలింగడిపిల్లికథ జ్ఞాపకం వచ్చింది.

ఈనాటి అప్పుడేటు. కారం పరాకాష్ట పొందినరోజుల్లో మొదటి ముద్ద నోట పెట్టుకున్నతరవాత జిహ్వా మాడి మసి అయిపోయి, ఆతరవాత ఏంతింటున్నానో తెలియనిస్థితికి వచ్చేను. అందులో కూడా కొన్ని అందాలు కనిపించేయి. నాలుక ఆహాటుకూరలతో కాలిపోయాక తరవాత ఏంతిన్నా రుచి తెలీదు కనక రకరకాలవంటలు చెయ్యవలసిన అవుసరంలేదు. అంచేత మధ్యాన్నం లంచీ, రాత్రి సప్పరూ, మర్నాడు లంచీ, .. ఇలా ఒకే డిష్ష తినే గతికొచ్చాను కొన్నాళ్లు. ఆవరస బావులేదని, కారం తగ్గించుకుంటూ వచ్చి ప్రస్తుతం రీజనబుల్లెవలు కొచ్చేను. ... అనే అనుకుంటున్నాను.

ఇంతే సంగతులు.
