వచ్చే దారెటు

చంద్రలత

ప్రభవ

Vacche Daretu

⁕

Where does the way lead to

⁕

A Collection Essays, Stories, blogposts in **Telugu**

by

Chandra Latha

⁕

Fiction and **Non - Fiction**

Copyright © Writer

All rights reserved

First Published **January 2010**

Prabhava Publications, Nellore.

PIN NO: 904838 Catagory No: 5 Publication No: 9

ISBN 978-81-904838-8-9

Vacche daretu - Essays Vajramanti Vankaya (All India Radio, Hyderabad), Chinuku Magazine (2010), Stories - ***Avasesham*** (Bhoomika magazine), **Agguva** (Pattrika, Deepavali Special issue, November 2004), **Akkada poosina puvvu** (vipula monthly March 2007), Blogposts ***(Madatapejee, http://chandralata.blogspot.com)***

Coverpage: *Brinjal, Fruit flower and others* photos: **Bhavya**
Cover Design: **N. Bujji Babu**

Typeset and Printed at : **Kala Jyothi Process Pvt. Ltd.**, Hyderabad.

Copies are available at:
Prabhava Publications, 16-2-157, Pogathota, Nellore - 524001
Ph: (0861) 2333767, 2323167
Email: prabhava.books@gmail.com

And **All leading Book Stores**

Paper Back **Rs. 75/-**

Hard Bound **Rs. 125/-**

వ్యాసం

* వంగతోట కాడ
* శాస్త్రబద్ధంగా
* వీటి ఆధారంగా
* కొరత పడ్డాం
* వండబోయిన చోట
* ఎంతెంత దూరం
* వచ్చే దారెటు

కథ

* అవశేషం
* అగ్గువ
* అక్కడ పూసిన పువ్వు

e - రచన

* వగలమారి వంకాయ
* వజ్రమంటి వంకాయ
* మరొరి కులం వంకాయ పండుగ
* మత్తిగుళ్ళ మహాప్రసాదం

డా. ఆరి సీతారామయ్యగారికి,

డా. శంఖవరం పాణినిగారికి,

డా. పారినంది లక్ష్మీనరసింహం (పాలన) గారికి,

"మడతపేజీ" పాఠకులకు

ధన్యవాదాలు.

*

ఆకాశవాణి, హైదరాబాద్,

భూమిక, చినుకు, పత్రిక, విపుల మాసపత్రికలకు

కృతజ్ఞతలు

*

వారణాశి నాగలక్ష్మి గారికి

కళాజ్యోతి – బుజ్జిబాబు, రాణి, రమేష్, షాన్ గార్లకు

భవ్యకు అభిమానాలు

పాఠకులకు నమస్కారం.

జన్యుమార్పిడి పంటలు జీవసాంకేతిక శాస్త్ర చమత్కారం.

అయితే, అనేక అభ్యంతరాల నడుమ, అవి నిలదీయబడ్డాయి.

అధికారక అనుమతి పత్రం చేతబట్టుకొని, మన వాకిట్లో నిలబడి వున్నాయి. రమ్మనడానికి పొమ్మనడానికి నడుమ అనేక ప్రశ్నలు.

వాటిలో కొన్నిటినైనా తెలుసుకొనేందుకు చేసిన చిన్న ప్రయత్నమే, ఈ 'వచ్చే దారేది'. మన ఆహారాన్ని మనం ఎంపిక చేసుకోవడంలో

మనకు గల మౌలికస్వేచ్ఛను ప్రకటిస్తూ– ఆ ఆహారపంటల జన్యువైవిధ్యాన్ని పదిలపరచవలసిన అవసరాన్ని వత్తి చెపుతూ–

మీ అభిప్రాయాల కోసం ఈ పుస్తకం. మీ ఆలోచనలను ఏ కొంతైనా ఈ దిశగా కొనసాగించడానికి మాధ్యమం అవుతుందని ఆశిస్తున్నాను. మన వంకాయ జన్యుభద్రతను కాపాడడానికి,

దేశవ్యాప్తంగా, ప్రపంచమంతటా– పలువురు చేస్తోన్న నిబద్ధ కృషికి వినమ్రంగా సమర్పిస్తోన్న ఈ పుస్తక ప్రయత్నం

ఒక చిన్న నూలుపోగు మాత్రమే.

సంక్రాంతి — *ధన్యవాదాలతో*

2010 — చంద్రలత

వ్యాసం ▸

* వంగతోట కాడ
* శాస్త్రబద్ధంగా
* వీటి ఆధారంగా
* కొరత పడ్డాం
* వండబోయిన చోట
* ఎంతెంత దూరం
* వచ్చే దారెటు

వంగతోట కాడ

వంగ మూడు కాలాల పాటు సాగు చేసే ముక్కారు పంట.

వివిధ వాతావరణ పరిస్థితులలో దేశవ్యాప్తంగా విస్తరించిన వంగ పంట ఏడాది పొడవునా మంచి దిగుబడిని ఇస్తుంది. దక్షిణ భారతంలో ప్రత్యేకించి దక్కను పీఠభూమిలో విస్తారంగా పండుతుంది.

ఆంధ్రప్రదేశ్ మూడువేల హెక్టారులలో సుమారు 84,430 టన్నుల దిగుబడిని పొందుతుండగా, సుమారు ఐదు లక్షల యాభైవేల హెక్టారులలో పద్నాలుగు లక్షల వంగరైతులు 8,500 కోట్ల రూపాయల విలువ చేసే, 8,450,200 టన్నుల వంగదిగుబడితో భారతదేశం ప్రపంచంలోనే ద్వితీయ స్థానంలో ఉన్నది.[1]

ఆయా ప్రాంతీయ వినియోగదారుల అభిరుచిని బట్టి వందలాది రకాల వంగ వంగడాలు దేశవ్యాప్తంగా సాగుచేయబడుతున్నాయి. వివిధ వన్నెల వంగ, ఆకుపచ్చ రంగులలో, విభిన్న పరిణామంలో – ఇవి సేద్యం చేయబడుతున్నాయి. కండలో, రుచిలో వైవిధ్యానికి భారతీయ వంగ పెట్టింది పేరు.

వంగ పంట ప్రధానంగా చిన్న పొలాలలో, కమతాలలో డొంకలలో – మధ్య, చిన్న, సన్నకారు – రైతులు, బలహీన వర్గాలకు చెందిన రైతులు పండిస్తున్నారు. ఈ పచ్చిసరుకు[2] ను రైతులు సాధ్యమైనంత తొందరగా, తమ సమీప మార్కెట్‌లలోకి, సంతలలోకి – అమ్మకానికి తెస్తారు. మనం మన ఊరి మార్కెట్‌లోనో, మన వీధి చివర బండిమీదనో, వాకిట్లోకి వచ్చే బుట్టల వారి వద్దో – కొనుగోలు చేస్తాం.

ఇంటి పెరడులో కుండీలలో వంగను పెంచడం సర్వసాధారణం.

వంకాయ మన ఆహారంలో ఒక రుచికరమైన భాగం. మన సంస్కృతిలో అంతర్భాగం.

వంకాయ కాండాన్ని, కొమ్మలను గ్రామాలలో వంట చెరుకుగా వినియోగిస్తాం.

1. (Ref: Food and agricultural organization of United Nations: Economic and Social Pepartment: The Statistical division)
2. (perishable crop)

End of Preview.

Rest of the book can be read @

http://kinige.com/kbook.php?id=60