



Vasireddy Publications  
initiative

నోరూరించే నూరు రుచులు

# రోటి పచ్చళ్లు

నూరుడు  
వాసిరెడ్డి వేణుగోపాల్



# ROTI PACHALLU

Vasireddy Venugopal

© Publisher

Price: **Rs. 200/-**

First Edition: 20th Dec 2016

Second Edition: 18th Jan 2017

*For copies:*

**VASIREDDY PUBLICATIONS**

B-2, Telecom Quarters,

Kothapeta, Hyderabad - 500 060

Phone: 90005 28717

e-mail: vasireddy.venugopal@gmail.com

Also available at: **flipkart.com**

*For e-Book:* **kinige.com**

Cover Design : M. Lepakshi Reddy

Page Layout : A. Thirupathaiah

*Printed at :*

**Om Sai Graphics**

Narayanaguda,

Hyderabad.

## తెలుగు పచ్చక ముచ్చట్లు

“నల్లినది సంయుక్తం

విచారఫలమేవచ

గోపతీ సమాయత్తం

గ్రామ చూర్ణంచ వ్యంజనం”

ఈ చాటువులో ఒక గొప్ప తెలుగు వంటకం ఉంది. బుర్రకి పనిపెడితే అదేమిటో తెలుస్తుంది.

నల్లి+నది= నల్లి+ఏరు= నల్లేరు

విచారఫలం= చింతపండు. లేత నల్లేరు కాడల్ని తీసుకొని దంచి, తగినంత చింతపండు వేసి నూరండి.

అందులో... గో+పతీ=అవు+అలు=అవాలు అంటే, తగినంత అవపిండి నూరి కలిపి, గ్రామ+చూర్ణం= ఊరు+ పిండి (ఊరుబిండి, ఊర్బిండి)ని తయారు చేసుకోమంటున్నాడు. రుబ్బిన లేదా నూరిన పదార్థాన్ని ఊరుపిండి అంటారు. పచ్చడికి ఇది పర్యాయనామం అనవచ్చు. “ఊరుపండు” అనే ప్రయోగం కూడా ఉంది.

మొత్తం మీద ఈ చాటుకవి ఎవరో గానీ, తెలుగు మాటల్ని సంస్కృతీకరించి విచారఫలం, గోపత్తి లాంటి మాటలతో తికమకపెట్టాడు. ఇంతకీ ఆయన చెప్పదలచింది లేత నల్లేరు కాడలను ఆవబెట్టి రోటిపచ్చడి తయారుచేసుకోవచ్చుని!



డాక్టర్ జి.వి.పూర్ణచంద్,  
తెలుగువారి ఆహార చరిత్ర  
పరిశోధకుడు

శ్రుతి, స్మృతి,  
 పురాణేతిహాసాలు తెలుగు  
 వారిపైన గణనీయమైన  
 ముద్ర వేస్తూనే, వారి  
 ప్రత్యేక సంస్కృతి  
 వైభవాన్ని చాటుతూ అనేక  
 చారిత్రక ఆధారాలను  
 అందించాయి. వాటిని  
 జల్లెడ పట్టి, మన ఆహార  
 సంస్కృతిని వెదకవలసి  
 ఉంటుంది. తెలుగు వారి  
 ఆహార చరిత్ర తెలుగు  
 జాతి ప్రాచీనతని,  
 ప్రత్యేకతని, విశిష్టతని,  
 సంస్కృతీ సంపన్నతని  
 చాటి చెప్తుంది.

రోటిపచ్చడి అంటే తెలుగువారి ప్రీతికి ఇదొక గొప్ప ఉదాహరణ. నల్లేరు కాడల్ని మినప్పప్పు కలిపి  
 రుబ్బితే వడియాలు పెట్టుకోవచ్చు. ఈ నల్లేరు వడియాలను “చాదు వడియాలు” అంటారు. అట్లు కూడా  
 పోసుకోవచ్చు. మినప్పప్పు లేకుండా ఆవపిండి కలిపి రుబ్బితే అది నల్లేరు రోటి పచ్చడి అవుతుంది.  
 రుచికరం. ఎముక పుష్టినిస్తుంది.

ఈ కాలంలో చాలామందికి తెలుగు చదవటం, పచ్చడి చేయటం రావు. పచ్చళ్ళలో తెలుగుదనం  
 అసలే తెలీదు. అయినా పచ్చడితో పెనవేసుకున్న తెలుగు భోజనానికి సాటిలేదు. దేవతలకోసం సురనీ,  
 మానవుల కోసం పచ్చడినీ సృష్టికర్త సృష్టించాడని తెలుగువాడి నమ్మకం. అమ్మవారు ప్రత్యక్షమై, ఒక  
 పాత్రలో పచ్చడినీ, ఇంకో పాత్రలో అమృతాన్ని చూపించి, “నరుడా! ఏది కావాలి...?” అనడిగితే  
 పచ్చడినే కోరుకున్నాడు తెలుగువాడు!

పచ్చడి తెలుగువారికి అన్న ప్రసాదమే! “నువ్వు పచ్చడి”ని అమ్మవారికి ఇష్టమని నైవేద్యం పెడతారు.  
 మనిషి మొదట తయారు చేసుకున్న వంటకం పచ్చడే అని నా అనుమానం. నిప్పు, నీళ్ళతో పనిలేకుండా  
 పచ్చడి నూరుకోవటం మనిషి నేర్చిన మొదటి విద్య, ఉప్పు, కారాలు చేర్చి పచ్చడి చేసుకోవటం మనిషి  
 నేర్చిన మొదటి నాగరికత.

పచ్చడి, మన ప్రాచీన వంటకాలలో ఒకటి. దానికి కూరతో సమాన గుణధర్మాలన్నీ ఉంటాయి. చేసే  
 నేర్పుండాలి గానీ, కూరకన్నా పచ్చడే రుచిగా ఉంటుంది. పచ్చడి లేకపోతే కడుపు నిండినట్టు  
 అనిపించదు. నిండదు కూడా! పచ్చడి మెతుకులే గతి అని, కూటికి లేని తనాన్ని అంటారు గానీ, పచ్చడి



## జవం, జీవం తెచ్చే ప్రయత్నం



**ముత్తేవి రవీంద్రనాథ్**

98491 31029

**మా** గుంటూరు జిల్లా వాళ్లకి రోటి పచ్చళ్ళు - ప్రత్యేకించి గోంగూర పచ్చడి - అంటే ఎంత ఇష్టమో ఎవరికీ ప్రత్యేకంగా చెప్పాల్సిన పనిలేదనుకుంటాను. ఎందుకంటే అది జగమెరిగిన సత్యం. ఇంట్లో నాకు ఇష్టమైన రోటి పచ్చళ్ళు చేసిన రోజు నేనైతే కూరల జోలికి వెళ్ళే పనే ఉండదు. బాగా నెయ్యి పోసుకుని అన్నంలో ఆ పచ్చడి రెండు మూడు సార్లు కలుపుకొని తినడం, ఆఖరికి మజ్జిగ అన్నంలోనూ ఆ రోటి పచ్చడినే లొట్టలు వేసుకుంటూ నంజుకు తినడం నాకు చిన్నప్పట్నుంచీ అలవాటు. మిక్సీలో వేసి మెత్తగా నలిగిన పచ్చళ్ళ కంటే పచ్చడి బండతో కచ్చాపచ్చాగా రోట్లో నూరిన రోటి పచ్చళ్ళే రుచిలో శ్రేష్టం. అయితే మన అమ్మమ్మలూ, అమ్మల రోజులతోనే రోటి పచ్చళ్ళకు కాలం చెల్లించిన చెప్పుకోవాలి. ఇంకా రోలూ, పచ్చడి బండ వాడుతూ రోటి పచ్చళ్ళు నూరుతున్న వాళ్ళు మన మధ్యతరగతి గృహిణులలో కూడా ఎందరు మిగిలారంటారు? మిక్సీలో వేసి తయారు చేసిన తాజా పచ్చళ్ళను రోటి పచ్చళ్ళు అని పిలుచుకుంటున్నామంటే!

రోటి పచ్చళ్ళకు తిరిగి జవం, జీవం తెచ్చేందుకు మిత్రులు శ్రీ వాసిరెడ్డి వేణుగోపాల్ గారి భగీరథ ప్రయత్నం చూశాక నాకు తెలిసిన రెండు ముక్కలు రాసి, ఇందులో నేనూ ఒక చెయ్యి వేద్దామనిపించి ఇది రాస్తున్నా.

## గోంగూర రోటి పచ్చళ్లు

గోంగూరతో మనం ఎన్నో విధాలుగా రోటి పచ్చళ్ళు నూరుకోవచ్చు. గోంగూర తాజా రోటి పచ్చడి రుచే వేరు. అన్నంలో గోంగూర పచ్చడి కలుపుకుని నేతికి బదులుగా నువ్వులనూనె వేసుకుని, ఒక పచ్చి మిరపకాయో, పెద్ద ఉల్లిపాయో అందులో నంజుకు తింటారు మా జిల్లా వాళ్ళు. మిరప పళ్ళ గోంగూర, పులిహార(పుళిహార) గోంగూర వంటివి ఊరగాయగా పెట్టుకుని అవసరమైనప్పుడు తగినన్ని ఉల్లిపాయ ముక్కలు చేర్చి, తిరుగమోత వేసుకుని నోరూరించే తాజా రోటి పచ్చళ్ళు తయారు చేసుకుంటారు. ఇక బండ గోంగూర లేక ఉప్పు గోంగూర అనే పేరుతో ఒక నిల్వ పచ్చడి కూడా చేసుకుంటాం. పచ్చి గోంగూరను బాండీలో నూనె లేకుండా వేయించి, తగినంత ఉప్పు, పసుపు మాత్రం చేర్చి, రోటిలో కచ్చాపచ్చాగా తొక్కి జాడీలలో నిల్వ చేసుకుంటాం. అవసరమైనప్పుడు కాస్త బండ గోంగూర పచ్చడి తీసి, దానికి తగినన్ని పచ్చి మిరపకాయల్ని నూనెలో వేయించి చేర్చి రోటిలో నూరి, ఉల్లిపాయ ముక్కలతో తిరుగమోత వేసుకుంటే రుచికరమైన తాజా రోటి పచ్చడి సిద్ధం. గోంగూర రోటి పచ్చడి రుచిలో రక్తి కట్టాలంటే అందుకు ఒక కిటుకు ఉంది. పచ్చడి నూరేటప్పుడు తరిగిన ఉల్లిపాయ ముక్కలు కాకుండా నేరుగా పొట్టు తీసిన పెద్ద ఉల్లిపాయలనే రోట్లో వేసి, పచ్చడి బండతో కచ్చాపచ్చాగా తొక్కి చూడండి. ఆ పచ్చడి రుచి రెట్టింపు అవడం ఖాయం. కంది పచ్చడి, పెసర పచ్చడి నూరుకునేటప్పుడు కూడా ఈ చిట్కా పాటిస్తే ఆ రోటి పచ్చళ్ళు మరింత రుచిగా ఉంటాయి. కొందరైతే పొట్టు తీసిన నీరుల్లిపాయల్ని పచ్చడి అన్నంలో నంజుడుగా ఆబగా కొరుక్కు తింటారు. అది మరీ బాగు. ఉద్యోగరీత్యా నేను కొంతకాలం కృష్ణాజిల్లా నందిగామలో ఉన్నప్పుడు

గోంగూర రోటి పచ్చడి రుచిలో రక్తి కట్టాలంటే అందుకు ఒక కిటుకు ఉంది. పచ్చడి నూరేటప్పుడు తరిగిన ఉల్లిపాయ ముక్కలు కాకుండా నేరుగా పొట్టు తీసిన పెద్ద ఉల్లిపాయలనే రోట్లో వేసి, పచ్చడి బండతో కచ్చాపచ్చాగా తొక్కి చూడండి. ఆ పచ్చడి రుచి రెట్టింపు అవడం ఖాయం.

## రోటి పచ్చళ్ళు.. వైదికం

రసోవై సః (ఆయనే రస రూపంగా ఉన్నాడు) అలానే ఆయన (పరమాత్మ) అన్న స్వరూపమై ఉన్నాడు కూడా. అంటే...



వేదపండిత  
సన్నిధానం దీక్షిత్ శర్మ

అంతా నిండి ఉన్న పరమాత్మ ఎక్కువగా రసంలో (ఉప్పు, కారం మొదలగు) అన్నాల్లో ఆయన విభూతి ఎక్కువగా ఉంది. తై.ఉపనిషత్, ఇంకా చాందోగ్యోపనిషత్లో “అపవవ తదశితం నయన్తే”లో నీరు ఆహారాన్ని శరీరం గ్రహించే విధంగా మారుస్తుంది అని ఉంది. ఐతే అలా అని నీరు ఎక్కువ తీసుకోరాదు.

కొత్త వైద్యులు నీరు బాగా ఎక్కువ గాబులు గాబులు గేదెల్లా తాగాలని బోధిస్తున్నారు కానీ అది వేద విరుద్ధం. “అత్యంబు పానాదతి సంగమాచ్చ” అనే శ్లోకంలో చరక మహర్షి వేద అభిప్రాయాన్ని చక్కగా వివరించారు (అతిగా నీరు తాగటం మొదలగు విషయాలు వొద్దు అని)

శాస్త్ర భావం ఏమిటంటే నీరు ఎక్కువ తీసుకుంటే దీర్ఘ కాయునిగా మారి ఉదర శిశ్న ప్రధాన జీవిగా మారే ప్రమాదం ఉంది కాబట్టి ఉదక పానం యందు మితం ముఖ్యం.

ఇంకా భారతంలో వ్యాసుల వారు “హితంచ మితంచ భుంజీత”... మంచి రుచికరమైనవే తినాలి, అదే గాక మితంగానే తినాలి అన్నారు.

సరే మంచివి మితంగా తినాలి తక్కువ “తాగాలి” అని తేలింది. మరి ఏమి తినాలి? అన్న ప్రశ్నకు

భర్తృహరి “భోజనాగ్రే సదాపథ్యం లవణార్థ భక్షణం”... భోజనం ముందు భాగంలో ఉప్పు కారం ఎక్కువగా ఉండే పదార్థాలుండాలి అని చెప్పేరు.

ఇంకా మనువుగారు ఇలా అంటున్నారు..

“అభుక్త్వాములకం పథ్యం”... పరగడుపున ఉసిరికాయ (పచ్చడి ఐనా) తినాలి అని అన్నారు.

చరకులు ఇలా అంటున్నారు..

“లవణమన్న ద్రవకరాణాం”.. ఆహారాన్ని రుచిగా మార్చటంలో ఉప్పుని మించింది లేదు.

“ఆమ్లం హృద్యానాం” .... మనస్సుకు ఆహ్లాదాన్ని ఇవ్వటంలో పుల్లని వాటికి తిరుగులేదు.

“సర్వ రసాభ్యాసో బలకరాణాం.. షడ్రసోపేతం భోజనం ప్రశస్తం”

ఏతావాతా తేలిన విషయం ఏమిటంటే భోజనంలో ముందుగా రోటి పచ్చళ్ళు తినాలి అనేది ఖాయం అయ్యింది.

సారాంశంలో ఇలా ఉండగా ఎందుకు చప్పిడి కూడు గొప్పదిగా తయారయ్యింది? ఎవరు ఈ పని చేసింది? పిచ్చు మారాజుల కన్నా ముందే ఏ మునులైనా ఇలా ప్రచారాలు గట్టా చేసేరా అని విచారిస్తే..

తేలింది ఏమిటంటే ఈ టీవీలు వచ్చిన తరువాతే ఇలాంటి అరకొర జ్ఞాన ప్రవచనకారులు గానీ, అంతకు ముందు అనగా రేడియోల రోజుల్లో ఇలాంటి వారు పెద్దగా లేరు అని తేలింది.

చరకులు ఇలా  
అంటున్నారు..  
“లవణమన్న  
ద్రవకరాణాం”..  
ఆహారాన్ని రుచిగా  
మార్చటంలో ఉప్పుని  
మించింది లేదు.  
“ఆమ్లం హృద్యానాం” ....  
మనస్సుకు  
ఆహ్లాదాన్ని ఇవ్వటంలో  
పుల్లని వాటికి  
తిరుగులేదు.



## తొక్కులేక భువిని దిక్కులేదు

వాసిరెడ్డి వేణుగోపాల్ గారు రోటి తొక్కుకోసం ఒక ఉద్యమాన్ని లేవదీసారు.. నేను సైతం తొక్కుకోసం సమిధనొక్కటి ఆహుతిచ్చాను. శతకంలో ఇదో పావు.

1. దగ్గులేసినపుడు నిగ్గయిన మందిదే  
ఒక్క గరిటె రోటితొక్కు మేలు  
ఔషధములు చూడనయ్యేగ తొక్కుగా  
తొక్కులేక భువిని దిక్కులేదు
2. పచ్చడైన గాని ఇచ్చగాదంచిన  
కొత్త కవితయగును కోర్కెదీర  
కొనకంచితేత కొంగ్రొత్త రుచిజేరు  
తొక్కులేక భువిని దిక్కులేదు
3. తనయ పెళ్ళిగడచి తరలిపోయేనాడు  
తల్లి పంపినారు తన్మయాన  
చాల వస్తువులను రోలురోకలి జేర్చి  
తొక్కులేక భువిని దిక్కులేదు
4. బెండకాయగాని వండతగదు ఇంట  
తెచ్చి దంచవలెను ఇచ్చగాను  
కారముల్లి తగల కాదదే స్వర్ణము  
తొక్కులేక భువిని దిక్కులేదు
5. అరటికాయగాని అనపకాయగాని  
అలర క్యారెటైన ఆలు గడ్డలైన  
దంచినంతరోట దక్కుగద స్వర్ణము  
తొక్కులేక భువిని దిక్కులేదు
6. చూడవచ్చు జగతి ఆడినంత మేర  
లోకమంత అదియు నాకమైన  
రోట తిరిగి కాయ మేటి తొక్కైనట్టు  
తొక్కులేక భువిని దిక్కులేదు



ఎం. నారాయణ శర్మ

7. కన్యనంపువేళ కట్నాలనడిగిరి  
ఇంపునగల తోడ పంపమనిరి నిండ  
వాసిరెడ్డివారి వాసియౌ పచ్చళ్లు  
తొక్కులేక భువిని దిక్కులేదు
8. పండగైన గాని పస్తులున్నగాని  
రోటి తొక్కులేక రోత తిండి  
రోలురోకలున్న రోజులే స్వర్గాలు  
తొక్కులేక భువిని దిక్కులేదు
9. పచ్చిచింతకాయ నచ్చినట్లు జేర్చి  
ఉల్లి మిరపకాయ నూర్చికూర్చి  
అల్లమదియు కొంతనంటించి దంచాలి  
తొక్కులేక భువిని దిక్కులేదు
10. వసుధనెన్నొగలవు వరుస పచ్చడిగూర్చ  
కాయగూరలన్ని కలిపిదంచ  
రుచిగ దంచనికను రుచులూరు నాలుకన్  
తొక్కులేక భువిని దిక్కులేదు

11. రోటి పుటుక జూడ నేటిదేమియుగాదు  
మట్టి జన్మనుండె మననుజేరె  
చూడ రోకలదియె చెట్టుకొమ్మయెగాద  
తొక్కులేక భువిని దిక్కులేదు
12. రోటి పచ్చడంటె రోలురోకలిగాదు  
తరతరాలనుండి తరలు నడక  
నూరినపుడు రోట ఊరేను విశ్వమ్ము  
తొక్కులేక భువిని దిక్కులేదు
13. భక్ష్ట భోజ్యములుంచి భక్తిగా అర్పించు  
భోజనముల చూడ రాజిలేదు  
కలదు లేహ్యమనగ కలిమి పచ్చడేగదా  
తొక్కులేక భువిని దిక్కులేదు
14. శివుడు కోరునేది శిరియాలునిజేరి  
అడిగనేమి తాను అన్నమవగ  
తనయుతలను తాను తగ పచ్చడిగగోరె  
తొక్కులేక భువిని దిక్కులేదు

## బీర్మాట్ పచ్చడి



సాయిశ్వతి బస్వ

మిత్రులారా ఈ రోజు బీర్మాట్ పచ్చడి చేసుకుందాం. కాస్త నా పైత్యాన్ని భరించి మొత్తం చదివేయండి. నవ్వుకోండి కానీ పచ్చడి చేసుకు తినడం మానకండి. అన్ని పైత్యాలకీ మంచిది మరి!

బీర్మాట్ని డాక్టర్లు తినమంటే తప్పా దానివైపు చూడాలంటేనే భయపడతారు చాలామంది. కాని ఎన్నో సుగుణాలు, గుణాలు గల మహారాణి తను! అని ఎందరికి తెలుసు? దానితో పచ్చడి అంటే పరమానందమే కదూ... అవుననే చెప్పాలి. చాలా సులువైన వంటకం కాబట్టి మగ మహారాజులు కూడా వండేయ్యుచ్చనుకో! మీలో మీమాట.. మీ నైంటికి కూడా నంచుకోవచ్చేమో ట్రై చేసి చూడండి.

బీర్మాట్ పోషక విలువల గురించి చెప్పుకుంటే... ముఖ్యంగా ఐరన్ వుంటుంది. (అలా అని రాత్రికి రాత్రే ఏ 'గాలి'నో అవ్వాలని త్రవ్వకాలు షురూ చేసేరు!) ఇంకా బీ.పీని కంట్రోల్ చేస్తుంది. పొద్దున్నే ఆరు గంటలకి ఓ దుంప ముక్క మీ ఇంటాయన మొహాన వేసారనుకో నములుతూ వుంటాడు. టీ చెయ్యడం లేటైనా... తిరగవత లేని ఉప్పా పెట్టినా కిక్కురు మనకుండా తినేస్తారు.

నిండుగా బొద్దుగా వున్న దుంపలన్నింటికీ చక్కగా తోలు తీసి కడిగి పెట్టుకోవాలి. ముక్కలు చినచిన్నగా వుండేలా కోసుకోవాలి. (కోస్తూ కోస్తూ కొన్ని ముక్కలు తినండి కానీ వేళ్ళు మాత్రం కోసుకోకండే). కొంచం చింతపండు కొన్ని నీళ్లలో నానబెట్టి వుంచండి. నాలుగైదు వెల్లుల్లి రెబ్బలు, ఎండుమిర్చి పొడి స్పూన్, పసుపు.

కడాయిలో తగినంత నూనె వేసి, బీట్‌రూట్ ముక్కలు వేసి, పసుపు వేసి కాసేపు మూతమూసి మగ్గని వ్వాలి. తరువాత ఉప్పు, కారం కూడా కలిపి పూర్తిగా వుడికించుకోవాలి. (మధ్యమధ్యలో కలపండి, లేకుంటే పచ్చడి కాస్త ఇత్తడి అవుతుంది సుమీ! అస్సలే నీళ్లు కలపడం లేదు మనం అందులో)

ఇప్పుడు..చిన్న commercial break

ఈ గ్యాప్‌లో ఓ మంచిపాట పాడుకుందాం!

ఏమిటో, ..అందరూ వంకాయ మీద పాటలు కట్టారు గానీ దుంపల మీద రాసినట్లు లేదు..(ఈ వేళ మనమే రాసేస్తే పోలే!)

“దుంపల్లో నేనెంతో ఇంపైన దాన్నీ..

భూమిలో పుట్టాను చట్నీలో కలిసాను..

సలాడ్‌లో నేనెంతో కలర్ పుల్లుని

దుంపే నా రూపం ఎరువే నా వర్ణం

ఎవరైనా తినకుంటే మిస్సేనమ్మా

రాణినమ్మా! మహారాణినమ్మా!!

(కైలాస శిఖరాన కొలువైన స్వామి.. స్టయిల్లో పాడుకోండి)

ఇప్పుడు చింతపండు, వెల్లుల్లి, కొద్దిగా జిలకర, మెంతుల పొడి వేసి ఒకసారి రోట్లో తిప్పుకోవాలి. తరువాత బీట్‌రూట్ ముక్కలు వేసి రుబ్బుకోవాలి. తీపి ఇష్టపడేవారు కొంత బెల్లం కూడా వేసుకోవచ్చు.



## ఆడుతు పాడుతు నూరుతు వుంటే...



సుజాత వేల్పూరి

చాలా మంది వంట అనగానే ఆపసోపాలు పడిపోవడం, ఈ శిక్ష జీవిత కాలం తప్పదా అని బాధ పడుతుంటారు. అర్థం చేసుకోవాల్సిన విషయమే అయినా, తప్పని దాన్ని యాక్సెప్ట్ చేయమని వేద వాక్యం! నా వరకూ నాకు వంట పెద్ద పనేం కాదు. ఆడుతూ పాడుతూ చేసేయడం అలవాటై పోయింది. పెళ్ళయ్యే వరకూ కుక్కర్ మీద వెయిట్ పెడితే గానీ విజిల్ రాదని తెలీనంత “వంట రహితం”గా పెరిగినా, తర్వాత త్వరగానే నేర్చుకున్నాను. నా వంట మొత్తం అమెరికాలో ఉండగా నేర్చుకున్నదే! హైద్రాబాద్లో ఉన్నప్పుడు, ఎప్పుడైనా వంట బోరు కొడితే చలోమని ఏదో ఒక రెస్టారెంట్లో ధాబానో వెదుక్కుని వెళ్ళిపోయే వాళ్ళం. అమెరికాలో అలా ఇష్టమైనపుడల్లా బయట తినడానికి పోతే జేబు త్వరగా ఖాళీ అయిపోతుందని గ్రహించి వంట ఫుల్ టైంగా నేర్చుకున్నాను.

మా అమ్మ రోజూ రోటి పచ్చడి లేకుండా వంట ముగించేది కాదు. ఇంటి వెనక పెరట్లో పిండి రుబ్బడానికీ, కారం, పొడి పిండి దంచడానికి పెద్ద రోలు, పొత్రం, పెద్ద రోకలీ ఉండేవి. వంటింట్లో మాత్రం పచ్చళ్ళు నూరడానికి నాలుగు పలకల రోలూ, బారెడు పొడుగున మంచి నున్నటి రోకలి బండా ఉండేవి. (రోకలికీ రోకలి బండకీ తేడా తెలుసు కదా!) రోజూ వంటలో చివరి ఐటెంగా రోటి పచ్చడి చేసి రోట్లో నీళ్ళు పోసి కడిగేసేది. పైగా చెప్పేది, రోట్లో పచ్చడి నూరాక కడక్కపోతే రోలుకు కోపమొచ్చి “నా కడుపు మండినట్టే మీ కడుపు కూడా మండి పోవాలి” అని శపిస్తుందట. బద్దకించకుండా రోలు కడగడానికి అలా కథ సృష్టించారే అని కూడా తనే చెప్పేది. మా అమ్మ వాసిరెడ్డి వేణుగోపాల్ గారిలాగే



ఇదీ అదీ అని లేకుండా కనిపించిన ప్రతి కూరగాయలతో రోటి పచ్చడి చేసేసేది. ఎండు మిర్చి పచ్చడి, చింతపండు పచ్చడి, మావిడల్లం పచ్చడి, చుక్క కూర పచ్చడి, నువ్వుల పచ్చడి, వేరు సెనగ పచ్చడి, పెసర పప్పు మామిడికాయ కలిపి.. ఇలా వందల రకాలు.

వాటిలో నాకు చాలా ఇష్టమైంది మెంతికూర పచ్చడి. మెంతికూర మా ఇంట్లోనే నాలుగైదు మళ్ళలో పెంచేవాళ్ళం. పెద్ద కూరల తోట మాది. ఆకుకూరలు, వంగ, టమాటా, పచ్చి మిర్చి, సొర, బూడిద గుమ్మడి, చిక్కుడు, గోరు చిక్కుడు, పొట్ల, బీర ఇలా ఎన్ని రకాల కూరలో! కూరలు కొనడం అనేది అప్పుడప్పుడూ మాత్రమే జరిగే పని మా అమ్మా వాళ్ళింట్లో!

“ఒక కట్ట మెంతి కూర కోసుకురా పో” అని చెప్పగానే వెళ్ళి మన సొంత తోటలోని మెంతి కూరని అలా భూమిలోంచి వేళ్ళతో సహా లేపి కోసుకురావడం గొప్ప అనుభూతి.

మెంతికూరలో పోషకాల సంగతి అందరికీ తెలిసిందే గాబట్టి విరివిగా దొరికే రోజుల్లో ఎంత లాగిస్తే అంత మంచిది. ఈ పచ్చడి ఇడ్లీ దోశల్లోకి కూడా బాగుంటుంది కాబట్టి ఇంట్లో సేల్స్ బాగానే ఉంటాయి. కమ్మని మెంతి సువాసనతో రుచిగా ఉండే మెంతికూర పచ్చడిని ఇలా చేయాలి.

**కావలసిన పదార్థాలు:** మెంతికూర రెండు పెద్ద కట్టలు, ధనియాలు ఒకటిన్నర టేబుల్ స్పూను, జీలకర్ర ఒక టీ స్పూన్, మినప్పప్పు ఒక టేబుల్ స్పూన్, ఎండు మిర్చి పది పదిహేను (కారం కొంచెం ఎక్కువ కావాలనుకుంటే ఇంకో 5వేసుకోవచ్చు), చింతపండు బుల్లి నిమ్మ కాయంత (తడిపి ఉంచుకోవాలి), ఉప్పు తగినంత, ఆలివ్ ఆయిల్ లేదా ఇంట్లో వాడే నూనె ఏదైనా ఒక టేబుల్ స్పూన్.



**End of Preview.**

**Rest of the book can be read @**  
**<http://kinige.com/book/Roti+Pachallu>**

\* \* \*