

# శర్మ కాలక్షేపం కబుర్లు



నాకు నచ్చిన పెళ్ళి

శర్మ కాలక్షేపంకబుర్లు

శర్మ కాలక్షేపంకబుర్లు

నాకు నచ్చినపెళ్ళి.

నా

కష్టేఫలే

బ్లాగులో ప్రచురింపబడినవి.

<https://kastephale.wordpress.com>

నాకు నచ్చినపెళ్ళి.

1. పెళ్ళిలో ఆట-personality development
2. పెళ్ళిపిలుపులు-భోజనాలు-పట్టింపులు
3. పెళ్ళిలో ఉయ్యాలాట-దంపతుల భోజనం
4. చిరుతిళ్ళు
5. పెళ్ళి భోజనాలు-వడియాలు
6. పెళ్ళి ఎదురు సన్నాహం.
7. నేటి కాలపు పిల్లలు-పెళ్ళిళ్ళు
8. పెళ్ళిళ్ళ సంత.
9. పెళ్ళిచూపులు
10. పెళ్ళి
11. పెద్దమ్మాయి( మూగ, చెవుడు ) పెళ్ళి కుదిరింది
12. ఉద్యోగం ముందా? పెళ్ళి ముందా?
13. అల్లం జీలకర్ర పెసరట్లు.
14. పెళ్ళిలో అప్పగింతలు.
15. 15. పెళ్ళయి ఏభయి ఏళ్ళు పూర్తయింది.
16. పెళ్ళికూతురుని ఎలా చేస్తారంటే.....

నాకు నచ్చినపెళ్ళి.

## శర్మ కాలక్షేపంకబుర్లు

17. కల్యాణం వచ్చినా కక్కొచ్చినా ఆగదు.
18. మా కార్తీక వనసమారాధన.
19. కన్యా వరయతే రూపం...
20. కొన్ని/కొని తినేవి
21. మరుస్తున్న కొన్ని కూరలు, పళ్ళు,చిరుతిళ్ళు
22. పాటోళీ.
23. వంటవరు చేయాలి?
24. వంట చేయడం కళ.
25. భోజనం చేయడం ఒక కళ
26. పెళ్ళిలో అలకపాన్సు.
27. పెళ్ళిలో నవదంపతులతో పేర్లు చెప్పించడం.
28. ఉదయమే చద్దన్నం తినండి
29. కుండలో అన్నం వండుకోండి
- 30.మామిడి కాయ పప్పు, ఒక జ్ఞాపకం
31. ములగ కూర పెసరపప్పు.
32. జున్ను
33. కంది కట్టు
34. అరటి దూట పెసరపప్పు,/ దూట పచ్చడి./అరటి పువ్వు మెంతులు కూర.
35. గుమ్మడి గింజలతో.....
36. వడియాలూ పచ్చిపులుసూ.
37. పనసపండు పెచ్చు/జీడి మామిడి పండు, పులుసు/కూర.
38. బోసినోటి టిపిన్ సంబరం

నాకు నచ్చినపెళ్ళి.

39. మినపసున్ని.
40. కంద పెసరట్టు
41. భోజనం దేహి రాజేంద్రా
42. తెలగపిండిపొడి.
43. గట్టి పకోడి.
44. (ప)కోడి కూర.
45. ఏమీ సయించటం లేదంటే....
46. పొట్టు వడియాలు
47. అరిసెలు/అప్పాలు.
48. తోడు మాగాయి.
49. దబ్బకాయ పొక్కింపు.
50. పిండి వడియాలు.
51. కణ్ణపెండలం అప్పడాలు
52. అరటిపళ్ళ పచ్చడి.
53. దోసావకాయ
54. మామిడల్లం
55. కజ్జికాయ,బొబ్బట్టు.
56. పిండివంట
57. కరకజ్జం.
58. గోగుపువ్వు డిప్పల పచ్చడి
59. ధప్పళం
60. వాముచారు.

## శర్మ కాలక్షేపంకబుర్లు

61. చద్దెన్నం/పెరుగన్నం
62. పీత్యా!
63. కారప్పొడి.
64. పచ్చిపాల పరమాన్నం.
65. కంద బచ్చలి కూర-కుటుంబం
66. గుత్తి వంకాయి కూర
67. నాకు నచ్చినపెళ్ళి.
- 68 అటుకులు,పేలాలు.

నాకు నచ్చినపెళ్ళి.

1. పెళ్ళిలో ఆట-personality development

Posted on సెప్టెంబర్ 28, 2011

మన వివాహ వ్యవస్థ చాల గొప్పది. పెళ్ళి లోని కొన్ని ముచ్చటలు ఎలా జీవించాలో నేర్పుతాయి. చాల మంచివి. ఐతే వాటిగురించి, వాటి అర్థం పరమార్థం గురించి మనం పిల్లలకు చెప్పటంలేదు. ఒక ముచ్చట చెబుతాను వినండి. దీనికి ప్రేరణ ఈమధ్య సోనిటీ.వి లోని ఒక అధ్యాయం. అందులో నేను ఈ కింద చెప్పిన విషయం డైరెక్టరు చాలాబాగా తీసాడు. అప్పుడు మాబావ మరది కొడుకు పెళ్ళిలోను మా పెళ్ళిలో జరిగిన పాత సంఘటన గుర్తుకొచ్చింది.

మా బావమరిది కొడుకు పెళ్ళికి వెళ్ళేము

పెళ్ళిలో ఒక ఆట ఆడిస్తారు నూతన దంపతుల చేత. బిందిలో చుట్లు ఉంగరం పడేసి

పెళ్ళివారంతా చుట్టూ చేరినాక, పెళ్ళికొడుకు పెళ్ళికూతురి చేత సాధారణంగా ఆడపడుచు

ఆడించే ఆట ఇది.

బిందిలో మెట్టెలు ఉంగరం కలిపి పడేసి పెళ్ళికూతురు పెళ్ళికొడుకులలో ఎవరినో

ఒకరిని ఎవరికి చెప్పిన వస్తువు వారిని తీయమంటారు.. బిందిలో ఇద్దరు చేతులు ఒక సారే

నాకు నచ్చినపెళ్ళి.

Posted on డిసెంబర్ 16, 2011

7.నేటి కాలపు పిల్లలు-పెళ్ళిళ్ళు

అమ్మాయికి పాతికేళ్ళులోపు, బాగా చదువుకుంది, ఉద్యోగం చేసుకుంటూ వుంది. సంపాదనకి లోటులేదు. మరేంట్ పెళ్ళంటే ఎగిరిపడుతోంది బాబాయ్, మా అమ్మాయి. దీనికెలా చెప్పాలో అర్థం కావటం లేదూ, అంది మా చుట్టాలమ్మాయి తన కూతురిగురించి చెబుతూ. పక్కనే వున్న ఆమె భర్త మామయ్యగారు ఈ పిల్లకి ఎలా చెప్పాలో తెలియటం లేదు. మా వల్ల కాలేదు. అంచేత మాదొక విన్నపం అన్నాడు. మీరు పూనుకోవాలి అన్నాడు. ఇదేంటయ్యా! మీరు తల్లి తండ్రులు మంచి చెడ్డలు చూసేవాళ్ళు. మీరు చెబితే వినకపోతే నాకు వింటుందా అన్నా. కాదు మీమీద దానికీ గురి వుంది. చెప్పిచూడమాన్నారెద్దరూ. దీనికోసం పని కట్టుకొచ్చారా అన్నా. మిమ్మలిని చూద్దామని, ఈ పని మీకుచెబుదామని వచ్చామన్నారు. పిల్లని ఎప్పుడు పంప మంటారు అన్నారు. తలిచినప్పుడే తాత పెళ్ళి అంటే కుదరదు దానికీ కూడా సమయం సందర్భం కలిసి రావాలి కదా అన్నా. ఐతే ఏం చేద్దామో మీరే చెప్పమన్నారు. ఒక పని చెయ్యండి. తొందరలో మనవాళ్ళింట్లో పెళ్ళివుంది. మనకి పెళ్ళికొడుకు, పెళ్ళికూతురు వాళ్ళిద్దరూ బంధువులే కనక ఆపెళ్ళికి పిల్లని తీసుకు రమ్మని చెప్పేను. సరే అని వెళ్ళిపోయారు.

పెళ్ళి కెళ్ళేము. పెళ్ళి కొడుకుకి నలభై, పెళ్ళికూతురుకి ముపైఐదేళ్ళున్నాయి. పెళ్ళికొచ్చిన వాళ్ళంతా ఈ కొత్త దంపతులని వింతగానే చూసారు. వాళ్ళకి ఏమైనా తక్కువా అంటే, అన్నీ ఎక్కువే అన్నది సమాధానం. మరి ఎందుకు పెళ్ళి చేసుకోవడం ఆలస్యం అంటే, ఇద్దరూ ఏదో పూర్తిఅయిన తరవాత పెళ్ళి చేసుకోవాలని ఉండిపోయినవారే. పందిట్లో కెళ్ళేటప్పటికి, నాదగ్గరకొచ్చిన దంపతులిద్దరూ, నా గురించి కాచుకు కూచున్నారు. పెళ్ళి కూతురు వాళ్ళకి కనపడి. పెళ్ళికొడుకువారికి ఏర్పాటు చేసిన విడిదిలో చేరిపోయాము. మా జానాభాకి ఒక

నాకు నచ్చినపెళ్ళి.



Posted on జనవరి 15, 2012

10.పెళ్ళి

పెళ్ళిచూపులకి వెళ్ళి వచ్చిన తరవాత మా మామయ్య, అత్తయ్య వచ్చారు. ఫలానా రోజు వస్తున్నామని, ముందు చెప్పడంతో కన్న తల్లి తండ్రులొచ్చారు. అన్నా చెల్లిళ్ళు కలిశారు, కన్నీళ్ళూ పెట్టుకున్నారు.....యిలా కలిసినందుకు ఆనందించారు. ” పెళ్ళికి ముహూర్తం పెట్టించాలి”, అన్నాడు మామయ్య. “నేను కొద్దిగా కట్నం యిస్తాను” అన్నాడు. మా మాస్టారు “మేము మిమ్మల్నిని పిల్లనడిగాము కాని కట్నం అడగలేదే! మాకు కట్నం అక్కరలేదు, మీరు మామిడాకు మడిచి పెళ్ళిచేయండి, మాకు యిష్టమే” అన్నారు. దానికి మా మామయ్య అయితే “నేనిద్దామనుకున్న సొమ్ము మీకిస్తాను, మీరు పెళ్ళికూతురికి నగలు చేయించండి” అన్నాడు. మా మాస్టారు “సరే” అన్నారు. అప్పుడు మా మామయ్య యిచ్చిన సొమ్ముతో నా యిల్లాలికి చంద్రహారాలు చేయించారు, మా మాస్టారు. ఆ వస్తువు, నా యిల్లాలు భద్రంగా దాచుకుంది, నేటికీ. ముహూర్తం పెట్టారు. అర్ధ రాత్రి పెళ్ళి.

నా/మా పెళ్ళి జరుగుతూ వుంది. పెళ్ళయిపోయింది. ప్రధానహోమం చేయించి బ్రహ్మ ముడి వేసి, మమ్మల్నినిద్దరిని హోమానికి, నా చిటికిన వేలు, ఆమె చిటికిన వేలు లంకె వేసి ప్రదక్షణం చేయమన్నారు. ఆమె చిటికిన వేలు నా చిటికిన వేలు లంకె వేసాము. అంతే నాలో యేదో జరిగి, నాలోంచి ఆమెలో యేదో జేరిపోయింది. అది నా బుర్ర సగం అని తరవాత తెలిసింది.

బ్రహ్మ ముడి విప్పడానికి లేదు, కార్యక్రమం పూర్తి అయేదాకా. (ఇదంతా, అనగా ముద్దు దాకా, ఇదివరకు వొక సారి మరొక సందర్భంగా చెప్పేను) తరువాతి హోమ కార్యక్రమానికి సిద్ధంచేస్తూ మమ్మల్ని ఒక అరగంట వదిలేసారు. వీధిలో పెద్ద తాటాకు పందిరిలో పెళ్ళి అయింది. దొడ్డిలో పెద్ద పందిరిలోకి వెళ్ళేము. ఇద్దరం చేయి, చేయీ పుచ్చుకుని పందిరి చివరికి చేరేము. అంతా పెళ్ళి తరవాత నిద్రకి పడ్డారు. ఏకాంతం,రాత్రి రెండు గంటల సమయం, వెన్నెల, చల్లని

నాకు నచ్చినపెళ్ళి.

Posted on ఫిబ్రవరి 27, 2012

12.ఉద్యోగం ముందా? పెళ్ళి ముందా?

పెద్దమ్మాయి కి( మూగ చెవిటి )పెళ్ళి కుదిరింది. మామూలుగానే అమ్మాయి చదువుకు వెళ్ళి వస్తూ ఉంది. అంతలో నేను ప్రమోషన్ కోసం ట్రయినింగుకు సెప్టెంబర్ నెలలో వెళ్ళిపోయా. నాది పదునాలుగునెలల ట్రయినింగు, జబల్పూర్ లో, ప్రయాణమే రెండు రోజులు పడుతోంది. మళ్ళీ వేసవి వచ్చేసింది. అమ్మాయికి పరీక్షలు అయిపోయాయ్. పాస్ అయినట్లు తెలిసినది. నాకు మధ్యలో ఒక వారం శలవులు దొరికితే వచ్చాను. వియ్యాల వారిని కలిశాను. నా పరిస్థితి వివరించాను. “కంగారు పడకండి, మీరు తిరిగి వచ్చిన తరవాత పెళ్ళి చేద్దాం” అన్నారు. నా శలవులలో అమ్మాయిని తీసుకు వెళ్ళి స్పెషల్ ఎంప్లాయిమెంట్ లో రిజిస్టర్ చేయించి వచ్చాము. నేను మరల జబల్పూర్ వెళ్ళిపోయా.

ఎంప్లాయిమెంటులో రిజిస్టర్ చేసిన రెండు నెలలకి ఒక ప్రభుత్వ రంగ బేంకు వారు అమ్మాయిని ఇంటర్వ్యూ కి పిలిచిచారు. విషయం నాకు చెప్పారు. నేను అసహాయ స్థితిలో ఏమిచేయగలది లేకపోయింది. ఊరిలో ఉన్న మాతోడల్లుడు ఇంటర్వ్యూ కి తీసుకెళ్ళుతున్నట్లు చెప్పాడు. తిరిగి వచ్చిన తరవాత, అక్కడ ఇంటర్ వ్యూ బాగా చేసిందని అక్కడి ఆఫీసర్ గారు, “ఈ అమ్మాయికి మేము ఉద్యోగం ఇస్తున్నాము” అని అక్కడికక్కడే చెప్పి అభినందించారట. ఇంటికి వచ్చిన కొద్దిరోజులలో హైదరాబాదు సర్టిఫికట్లు తీసుకుని వచ్చి చూపి ఉద్యోగం లో చేరమని ఉత్తరం వచ్చిందట. ఈ విషయం వియ్యాలవారికి తెలియ చేసినాము, నా అశక్తత తెలియచేసేము. అప్పుడు మా అమ్మాయి కాబోయే మామగారు స్వయంగా వచ్చి అమ్మాయిని హైదరాబాదు తీసుకు వెళ్ళి సర్టిఫికట్లు వగైరా చూపి,” ఈ అమ్మాయికి ఎక్కడ పోస్టింగు కావాలి” అని అడిగితే “వియ్యంకుణ్ణి కనుక్కుని చెబుతాను” అని చెప్పివచ్చి, నన్ను ఫోన్ లో అడిగారు. అప్పుడు నేను ” బావగారూ! నా కూతురు, మీకోడలు. ఆ అమ్మాయి మంచి చెడ్డలు

నాకు నచ్చినపెళ్ళి.

Posted on మే 25, 2012

51

15.పెళ్ళయి ఏభయి ఏళ్ళు పూర్తయింది.

సరిగా ఏభయి ఏళ్ళకితం ఈ రోజు నా భార్య, నా ఇల్లాలు, నా గృహాలక్ష్మి, నా రామూకి మా, కాదండీ నా బహిః ప్రాణం నా జీవితంలో ప్రవేశించింది, నేనామెలో ఇమిడిపోయా.

ఒక్క సారి ఏభయి ఏళ్ళ వెనక్కి వెళదాం. పెళ్ళయిపోయింది, అప్పగింతలయిపోయాయి, ముక్కు చీదుళ్ళయ్యాయి, ఒడికట్టు కట్టేశారు, పల్లకి ఎక్కించేశారు ఇద్దరినీ. ఎదురుగా ఉన్న శతావధాని శ్రీచెళ్ళపిళ్ళ వేంకట శాస్త్రి గారింటిలో విడిది గృహ ప్రవేశం చేశాము. అప్పటితో ఆవిడ పూర్తిగా నాది, నేను అమె వాడిని అయిపోయాం. దీక్ష పూర్తి అయింది కనక

మధుపర్కాలు విడిచేద్దామనుకుంటూ ఉండగా, అమ్మ “ఉండండి, ఒక్క సారి ఆ బట్టలతో” అని “మీరిద్దరూ కలిసి వెళ్ళి ఆది దంపతుల దర్శనం చేసుకురమ్మ”ని చెప్పి నా చేతిలో డబ్బులు పెట్టింది. జనాంతికంగా “ఎవరేనా వీళ్ళని శివాలయానికి తీసుకెళ్ళండే” అని అంది. ఎవరూ కదలలేదు. “మనకేమీ కొత్తా, నడవవోయ్” అన్నట్లు చూశా. “పదండి” అన్నట్లు అడుగు ముందుకేసింది. కళ్ళద్వారా మనసులు మాటాడుకున్నాయి. ఇంకేమి కావాలి చెయ్యి చెయ్యి పట్టుకుని, అదేనండీ చిటికినవేళ్ళు లంకె వేసి బయలుదేరాం, మొదటి అడుగుపడింది, అలా మరో మాటలేకుండా, ఎర్రటి ఎండలో, రాబోయే జీవితాన్ని సూచిస్తూ, ఆది దంపతుల దర్శనం కోసం. వెనక్కి చూశాం ఎవరేనా వస్తున్నారేమోనని ఎవరూ రాలా. ముందుకే అడుగేశాం. నడిచి గుడి దగ్గరకి చేరాం. “అరటి పళ్ళు తీసుకుందా”మని ఇద్దరం ఒకసారి అన్నాం, నవ్వుకున్నాం. రెండత్తాలు అరటి పళ్ళు ఇవ్వమంది, ఇచ్చాడు, కిళ్ళీ కొట్టతను. డబ్బులు నాన్న గారి దగ్గర తీసుకుంటానన్నాడు. “డబ్బులివ్వండి” అని చెప్పింది. కొట్టతనికి

నాకు నచ్చినపెళ్ళి.

Posted on జనవరి 3, 2013

11

19.కన్యా వరయతే రూపం...

కన్యా వరయతే రూపం

మాతా విత్తం, పితా ధనం

బాంధవా కులమిచ్ఛంతి

మృష్టాన్నమితరే జనాః.

ఇది పూర్వ కాలంలో చెప్పిన మాట. ఏంటిటా? కన్యా వరయతే రూపం, ఇది తెలుస్తూనే ఉంది, నేటి కాలానికి కూడా అమ్మాయి ముందు చూస్తున్నది, కాబోయే వాడు అందగాడేనా? అని. ఇది అప్పటికి, ఇప్పటికి, ఎప్పటికి మారని సత్యం. ఆత్మ సౌందర్యమే అసలు సౌందర్యమన్న మాట తెలిసేటప్పటికి చేతులు కాలుతున్నాయి. ఆ వయసులో ఆలోచన అలాగే ఉంటుంది, అది ప్రకృతి సిద్ధమైన ఆకర్షణ కనక. తరవాతది మాతా విత్తం, ఇది మాత్రం నూటికి నూరు పాళ్ళు నిజం, అప్పుడూ, ఇప్పుడూ కూడా. తల్లి అనగా కన్యా ప్రదాత భార్య, కాబోయే అత్తగారు, తన అల్లుడికి ఉన్న సంపాదనా మార్గాలు, రాబోయే, లేక ఉన్న ఆస్తిపాస్టులు, అల్లుడు అమ్మాయికి పెట్టబోయే నగలు, నాణ్యాలు, ఇంటి వస్తువులు, తన కూతురు అనుభవించబోయే సుఖ, భోగ, సంతోషాలగురించి ఆలోచిస్తుందట, అందుకే మాతా విత్తం అన్నారు. ఇప్పటికి ఇందులో మార్పు రాలేదు, ఇక ముందుకూడా రాదు. “పెళ్ళి సంబంధం చూసొచ్చానోయ్! మనమ్మాయికి, కలిగినవారు, బలగం ఉన్నవారు, సరసులు” అంటే. ” అది సరేగాని అబ్బాయి ఏం సంపాదిస్తున్నాడు, ఇతని వాటా కొచ్చే ఆస్తి ఎంత? ఇతని సంపాదన పెరుగుతుందా? జీతమేనా పైన గీతం కూడా ముడుతుందా” ఇదీ ప్రశ్న, తల్లినుంచి వచ్చేది. ఆ

నాకు నచ్చినపెళ్ళి.

Posted on సెప్టెంబర్ 25, 2014

13

32.జున్ను

జున్ను,వెన్న, నెయ్యి నేటి కాలం వారికి నిషిద్ధ వస్తువులయిపోయాయి.ఏ డాక్టర్ దగ్గర కెళ్ళినా ఉప్పు మానెయ్యండి, నెయ్యి, నూనె మానెయ్యండి, సస్ ఫ్లవర్ వాడండి వగైరా చెబుతున్నారు. నిజానికి డబల్ రిఫైన్డ్ నూనెలో ఉన్నదంతా విషతుల్యమే. అదే ఆనందంగా ఆరోగ్యమని తింటున్నాం. నిజానికి నువ్వుల నూనె గానుగ నుంచి వచ్చినది కొద్దిగా బెల్లం ముక్క వేసి ఉంచుకున్నది వాడుకుంటే చాలా బాగుంటుంది, నిజానికి నువ్వుల నూనె చాలా వాత రోగాలికి మందు. ఇది ఈ మధ్య మాకు ప్రత్యక్షంగా అనుభవం లోకి కూడా వచ్చింది. ఈ గానుగ నుంచి వచ్చిన నూనె కొద్దిగా వాసన ఉంటుంది, అదే మంచిది కూడా, ఇక జున్ను అన్నది పట్నవాసులెప్పుడో మరచిపోయారు. దీనిని కస్టర్డ్ అనికాబోలు అమ్ముతారు బజారులో, కాని ఇది ఇంట్లో చేసుకుని, వేడి వేడిగా మిరియాల కారం నోటికి తగులుతుండగా తియ్యగా తింటే ఆ మజాయే వేరు.దారి తప్పి పోయామా?

మొన్న నొక రోజు రాత్రి జున్ను తినండి అని తెచ్చింది ఇల్లాలు, జున్నెక్కడిదీ అంటే, మా మేనల్లుడు తెచ్చాడు కదూ మధ్యాహ్నం అని సాగతీసింది. ఇప్పుడొద్దులే రేపు తింటనన్నా! అలా ఐతే ఉండదు లెండి అని తినేశారు. అసలీ జున్ను ఎలా తయారు చేసారు? గేదె కాని ఆవు కాని ఈనిన రోజే పాలిస్తుంది. ఆ పాలను ముట్టు పాలు అంటాం, ఇలా ఇచ్చే పాలు మూడు రోజులపాటు జున్ను చేసుకోడానికి పని కొస్తాయి, ఆ తరవాత పనికి రావు. జున్ను తయారు చేసుకోడం.

1.ముట్టు పాలు

2.మామూలు పాలు వీటిని తోడు పాలు అంటాం.

నాకు నచ్చినపెళ్ళి.

Posted on జూన్ 9, 2015

3

42.తెలగపిండిపొడి.

తెలగపిండిపొడినే నువుపిండి అని కూడా అంటారు. తెలగపిండి అంటే నూనె తీయగా మిగిలిన నువ్వుల చెక్క. ఈ రోజుల్లో ముడి నువ్వుల నూనెతీసి దానిని బ్లీచ్ చేస్తున్నట్టుంది. అలా ముడినువ్వుల నుంచి నూనె తీయగా మిగిలినది మాత్రం కాదని మనవి. నువ్వులు దంచి పొట్టు తేసిన తరవాత వచ్చే తెల్లనువ్వులు ఆడించగా మిగిలినదే తెలగపిండి, మన వాడకానికి ఉపయోగపడేది. ఇందులో ఇంకా కొద్దిగా నూనె ఉంటుంది. పాతరోజులలో నువుపప్పులో నూనె తీసిన తరవాత దానిని పశువులకు పెట్టేవారు, దానిలో ఎక్కువగా ఇసక ఉండేది. కొద్దిపాటి నువ్వులను మాత్రం ఇసకలేకుండా చేసుకుని నూనెతీసి మిగిలిన తెలగపిండిని వాడుకునేవారు. నువు పప్పునే వాడుకోవచ్చుగా అనే ప్రశ్న వేయచ్చు. నువ్వులలో నూనె ఉండిపోవడం మూలంగా ఇలా చేసినది ముద్ద అయిపోతుంది, అందుకు చేయరు. నువ్వులను అన్ని కూరలలోనూ వేసివండుతారు, చాలా బాగుంటుంది కూడా. నువుపిండి+పొట్లకాయ, నువుపిండి బీరకాయ, నేతి బీరకాయ ఇలా కలగలుపుగా కూరలు చేస్తారు. ఇలా కూరలు ఒక రోజువే మరి ఎక్కువ కాలం నిలవ ఉంచి వాడుకునేదే నువుపిండి.

నువుపిండి తయారీకి నేటికాలంలో నూనెతీసిన, ఇసకలేని నువుపిండిపొడి అదే

తెలగపిండిపొడి బజారులో పాకెట్ లలో దొరుకుతోంది. దీనిలో కావలసిన ఉప్పు, కొద్దిగా పసుపు వేసుకోవాలి. జీలకర్రకారం, వేయించినదాన్ని కలుపుకోవాలి, వెల్లుల్లి కూడా కొద్దిగా నూనెలో వేయించినవాటిని కచ్చా పచ్చాగా దంచి కలుపుకుంటే నిలవకి బాగుంటుంది.

అన్నంలో కలుపుకుని కొద్దిగా నువ్వులనూనెవేసుకు కలుపుకుతింటే.....అహో! అదుర్స్....

నాకు నచ్చినపెళ్ళి.

**End of Preview.**

**Rest of the book can be read @**

**<http://kinige.com/book/Sarma+Kalakshepam+Kaburlu+Naaku+Nachchina+Pelli>**

**\* \* \***