

దంతవేదాంతం

నోట్లో దంతాలుంటాయి. వాటిని తెలుగులో పళ్లంటారు. ఒకే దంతమయితే దాన్ని పన్ను అనాలి. పన్ను అని ఇంకో మాట ఉంది. ఏదో కారణంగా ప్రభుత్వం వారికి పై వారికి కట్టే రుసుమును పన్ను అంటారు. ఒకటి కాక రెండు మూడు రకాల ఈ రకంగా రుసుములు కట్ట వలసి వస్తే వాటిని పన్నులు అంటారు. పండ్లు అనరు. మాటలు దొరకనట్లు రెండు వేరువేరు విషయాలను చెప్పడానికి ఒకే మాట ఎందుకు పెట్టుకున్నారో తెలియదు. కానీ రెండు మాటలు పెట్టుకున్నామని మాత్రం తెలుసుకున్నారు. అందుకే ఒకటి బహువచనంలో పన్నులు అయితే ఇంకొకటి పళ్లు అయింది. కొంత మంది నోట్లో పళ్లను పండ్లు అంటారు. ఇదే మాటను మరో రకంగా చెప్పాలంటే కొంతమంది నోట్లో పండ్లను పళ్లు అంటారు. పండ్లు అన్నా పళ్లు అన్నా మరో అర్థం ఉంది. పండు అన్నది ఏకవచనమయితే దానికి బహువచనం పండులు లేదా పండ్లు కావాలి. ఎందుకోగానీ అది పళ్లు కూడా అయింది. వారు అన్నమాట వారలు, వాళ్లు, వాండ్లు అయినట్లే.

పొద్దున్నలేవగానే పండ్లు తోముకోవాలి. అందుకోసమని పండ్లపొడి అనే ఒక పదార్థముంటుంది. బొగ్గుపొడి కూడా ఉండవచ్చు. బొగ్గును పొడిగొడితే వచ్చింది బొగ్గుపొడి. కానీ పండ్లను పొడిగొడితే వచ్చినపొడి పండ్లపొడి కాదు. అది మరే పదార్థాన్నో పొడిగొట్టి తయారుచేయాలి. పండ్లకొరకు పొడి కూడా పండ్లపొడే. వంటకొరకు వాడేది వంటనూనె. నూలనుంచి తీసింది నూలనూనె. తలకు పూసుకునేది తలనూనె. అట్లాగే పండ్లను అంటే మామిడి జామ వంటి పండ్లను వాడి తయారు చేసినది పండ్లపొడి కావాలి. కానీ అసలు ముందు పండ్లు పొడిగావు. నోట్లో పండ్లు ప్రయత్నిస్తే పొడి అవుతాయి గానీ అటువంటి ప్రయత్నం చేసిన వారి పండ్లు ముందు ఊడే అవకాశం ఉంటుంది.

పండ్లపుల్ల అని మరో వస్తువిశేషం ఉంటుంది. ఇది పులుపుగల పండ్లకు సంబంధించిన మాట ఎంతమాత్రమూ కాదు. పళ్లు తోముకొనుటకు వాడుకునే పుల్లను పళ్లపుల్ల అని ఇంకా సులభంగా తెలియడానికి పలుదోంపుల్ల అని కూడా అంటారు. పల్లెల్లో బతికేవారికి మాత్రమే ఏనాటికానాడు కొత్త పుల్లవాడుకోవడం తెలుసు. నాగరికత బలిసినవారంతా ఓ ప్లాస్టిక్ పుల్ల తెచ్చుకుని దానితోనే నెలల తరబడి తోముకుంటారు. ఎంగిలి పుల్లను కడిగి ఇంట్లో దాచుకునేంత దరిద్రం ఆలోచన ఒకప్పుడు అసహ్యం అనిపించేది. ఉదయాన్నే లేచి నెమ్మదిగా బయలుదేరితే ఎవరి అవసరం అలవాటూ కొద్దీ వాళ్లకు కావలసిన పుల్ల వాళ్లకు దొరుకుతుంది. అక్కడక్కడ రైల్వే స్టేషన్లలో "యాస్పల్లా" అంటూ అమ్మడం చూస్తే పల్లెకు వెళ్లినంత సంతోషం అవుతుంది. పళ్లు తోముకోడానికి వేపపుల్ల మంచిదని అంటారు. వేప అనగానే చేదు కూడా గుర్తిస్తుంది. వేప చెట్టులో ప్రతి భాగమూ చేదే. కానీ ఆ చేదు శరీరానికి ఎంతో మంచిదని కలకాలంగా తెలుసు. అందుకే కొంచెం కష్టపడయినా సరే వేపపుల్ల సంపాదించి పళ్లు తోముకోవడానికి ప్రయత్నం చేస్తారు. వోట్లో చేదు రుచి కొంచెం సేపు మిగిలినా అలవాటయిన తర్వాత అది గుర్తు కూడా రాదు. అయితే పుల్ల లేతదయి ఉంటే బాగుంటుంది. ముదిరిన పుల్ల చేదు సంగతి అటుంచి సులభంగా పంటి కింద నలగదు. మెత్తటి బ్రష్ తయారు కాకపోతే తోముకోవడం అంత బాగుండదు. అందరూ చెట్టెక్కి వేపపుల్ల తెంచుకోడం వీలు కాకపోవచ్చు. అందుకే కిందే దొరికే రకాలు కూడా పలురకాలవి పలుదోంపుల్లలయ్యాయి. ఒకో ప్రాంతాన్నిబట్టి అక్కడ దొరికే వాటిలో ఉత్తమమయినవాటిని ఎంచుకుని దంతధావనానికి నాడుకోవచ్చు. ఉత్తమం ఉత్తరేణి. మధ్యమం మాముడాకు. కనిష్ఠం కానుగుపుల్ల అని మాకు చిన్నప్పుడు సిద్ధాంతమొకటి

చెప్పారు. ఉత్తరేణి చెట్టు పిచ్చి మొక్కగా పెరుగుతుంటుంది. వైద్యంలో పనికొస్తుందంటారు. ఆ సంగతి మనకు అవసరం లేదు. దొరికితే ఉత్తరేణి వేరుతో పళ్ళు తోముకోవాలి. అందులో మంచి వాసన ఉంటుంది. పైగా తోముతుంటే ఈ కాలపు పేస్ట్లలాగే నురుగు కూడా వస్తుంది. నోరు శుభ్రమవుతుంది. అందుకే దాన్ని ఉత్తమం అన్నారు. కానీ పల్లెల్లో కూడా దీన్ని గురించి తెలిసిన వారు తక్కువే. ఉత్తమమయినవన్నీ అంత సులభంగా దొరకగూడదుగదా! మామిడాకు మంచిదని ఎవరు ఎందుకన్నారో అర్థం కాదు. లేత ఆకయితే పండ్లు తోముకోవడానికి బాగానే ఉంటుంది. ముదురాకులు ఈ పనికి అసలు పనికి రావు.. ఉత్తమం ఉత్తర, కనిష్టం కానుగ అంటే ప్రాస బాగా కుదిరింది. మధ్యమం అంటే ప్రాసకోసం మామిడి గుర్తొచ్చిందేమో. లేకుంటే సంవత్సరంలో ఏనెలరోజులో మాత్రమే దొరికే మామిడాకుతో పండ్లు తోముకోవడం అంత గొప్ప ఆలోచన కాదని ఎవరికయినా సులభంగానే అర్థమవుతుంది. ఇక కనిష్టం కానుగ పుల్లన్నారు. దీన్ని కానుగు పుల్లనీ గానుగపుల్లనీ అనడం కూడా ఉంది. సులభంగా దొరుకుతుంది. అంత మృదువుగా ఉండదుగానీ నమిసితే మంచి బ్రష్టే తయారవుతుంది. ఈ చెట్టు కొమ్మల్లోకూడా ఒకరకమయిన నూనె ఉంటుంది. అది నోట్లో ఒకరకమయిన విచిత్రమయిన రుచిని వదులుతుంది. అంతకు మించి దానికి కొన్ని ఔషధ లక్షణాలు కూడా ఉండే ఉంటాయి.

మా చిన్నప్పుడు ఈ పుల్లదాకా కూడా పోయింది లేదు. పళ్ళు తోముకోవడానికి మాకు తెలిసిన మంచి పదార్థం బొగ్గు. చిత్రమనిపించవచ్చు గానీ అందులోనూ చాలా విభేదాలూ పద్ధతులూ ఉండేవి. పిడకలు పొయ్యిలో పెట్టడం అప్పట్లో బాగా అలవాటు. ఆ పిడకబొగ్గును పళ్ళు తోమడానికి వాడేవాళ్ళం. ఇంటిముందు ఆవులుండేవి. అవి శుభ్రంగా పచ్చగడ్డి, అది దొరకని కాలంలో రెండుగడ్డి, చొప్పలాంటివి మాత్రమే తినేవి. పట్నంలో పశువుల్లా కనిపించిన ప్రతి కాయదమూ మరో పదార్థమూ అవి నోట పెట్టేవి కావు. అపేడవాసనే మరో రకంగా ఉండేది. ఆ పేడతో చేసిన పిడకలనుంచి ఒకరకమయిన పొగ వచ్చేది. దోమలను పొరదోలడానికి పిడకలపొగ అప్పట్లో ఏకైక పద్ధతి. ఆపిడకలు మరీ మెత్తని బూడిద కాకముందే ఆరితే అది బొగ్గు. బొగ్గుకు వాసనలను పీల్చే గుణముంటుందని అప్పట్లో అనుభవపూర్వకంగా అర్థమయింది. బొగ్గు నోట్లో వేసుకుని చప్పరిస్తే చాలు, తేడా తెలిసేది. ప్రస్తుతం రెఫ్రిజిరేటర్లలో వాసనలు తొలగించడానికి ప్రత్యేకమయిన ఏర్పాటు ఒకటి ఉంటుంది. అందులో ఉండేది బొగ్గు మాత్రమేనని ఆ మధ్యన తెలిసినప్పుడు అందుకే అంతగా ఆశ్చర్యం కలుగలేదు. సిగరెట్ల చివరన ఏర్పాటు చేసిన ఫిల్టర్లలో ఉండేది కూడా బొగ్గే. ఇక కట్టెబొగ్గు కూడా పళ్ళుతోమడానికి పనికొచ్చేదే. అయితే ఏ కట్టె అనేది మాత్రం జాగ్రత్తగా గమనించవలసి ఉంటుంది. కొన్ని రకాల బొగ్గులు పిడకబొగ్గు లాగే నోటిని పళ్లనూ స్వచ్ఛంగా మారిస్తే మరి కొన్ని రకాలతో మాత్రం నోట్లో పుళ్ళు పడేవి. రేడియో సిలోన్లో మెట్టమొదట వినిపించిన వాణిజ్య ప్రకటనల్లో గోపాల్ పళ్లపొడి ఒకటి. ఆ పొడి మద్రాసులో తయారయ్యేది. ప్రకటన కూడా అక్కడే తయారయ్యేది. అందుకేనేమో వాళ్ళు దాన్ని పల్లపొడి అని పలికేవారు. పంటిని పన్ను అన్నట్లే పల్లు అనడం కూడా ఉంది. ఇంతకూ ఆ పళ్లపొడినీ, దాని లాంటి మరెన్నో పొడులనూ వరి పొట్టు అంటే ఊకను కాలిచ్చిన బూడిదతో తయారు చేసేవారు. అవన్నీ పేదవారికి కూడా అందుబాటులో ఉండేవి. ఇప్పుడవేవీ కనబడడం లేదు. అంతా పేస్టుల మయమయింది. టెలివిజన్లో ప్రకటనల పేరున వసూలయ్యే డబ్బుల్లో ఎక్కువ భాగం సబ్బులనుంచి వస్తే ఆ తర్వాత స్థానం పేస్టులదేనంటున్నారు. జనాభాలో ఎక్కువభాగం మంది వాడే పదార్థమయితే అది ఎంత మంది ఎంతగా తయారు చేసినా తక్కువే. అందుకే స్విచ్చులు ప్లగ్గలూ తయారు చేసే కంపెనీ వాళ్ళు కూడా పేస్ట్ మీద పడ్డారు!