Cover Page

INTERNATIONAL JOURNAL OF MULTIDISCIPLINARY EDUCATIONAL RESEARCH
ISSN:2277-7881(Print); IMPACT FACTOR :10.16(2026); IC VALUE:5.16; ISI VALUE:2.286
Peer-Peer Reviewed, Refereed & Open Access International Journal - As per UGC Norms
(Fulfilled Suggests Parameters of UGC by IJMER)
Volume:15, Issue:4(3), April 2026
Scopus Review ID: A2B96D3ACF3FEA2A
Article Received: Reviewed: Accepted
Publisher: Sucharitha Publication, India
Online Copy of Article Publication Available: www.ijmer.in

మధ్యయుగంలో రాయలసీమ వ్యవసాయ సంస్కృతి

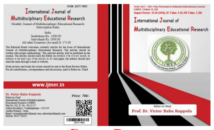
- అంకే శ్రీనివాసులు,
తెలుగు అధ్యాపకులు,
ప్రభుత్వ కళాశాల (స్వయం ప్రతిపత్తి),
అనంతపురము.
Mobile: 9652471652
email:ankesreenivas@gmail.com

శాసనాలు రాజప్రకటనలు! కైఫియత్తులు కరణాలూ, ప్రజలూ రాసినవి. కైఫియత్తులు స్థానిక గ్రామచరిత్రలు. రెండు వందల సంవత్సరాలకు పూర్వం ఆంధ్రదేశ జీవన పరిస్థితులను తెలియజేసే చారిత్రక సాక్ష్యాలు. ఇవి ఆనాటి మనుషుల అనుభవాలు, భావోద్వేగాలతో నిండివున్నాయి. అతీంద్రియశక్తులు, పౌరాణికాంశాలు, యుద్ధాలు, సమాజ పరిణామాలు, రాజ్యాల ఉత్థానపతనాలు, నాటి మూఢనమ్మకాలు, సమస్తం వాటిలో కనిపిస్తాయి. ఊళ్ళనిర్మాణం, చెరువులు, కాలువల నిర్మాణం, వాగులు, వంకల క్రమబద్ధీకరణలను మనకు తెలియజేస్తాయి. ఆనాటి వ్యవసాయం, పంటలు పండించే విధానం వంటి విషయాలూ కైఫియత్తులలో ఉన్నాయి.

రాగులు	కందులు	ఉలవలు
అనుములు	అలసందలు (బొబ్బర్లు)	కొర్రలు (కొర్రబరిగెలు)
ఆముదాలు	ఆరికలు / అరికలు	సజ్జలు
పత్తి	మినుములు (ఉద్దులు)	శనగలు
నీలి	పెసలు	సాములు
వరిగెలు	వీటిని అనేకమైన కైఫియత్తులు చెప్పాయి.	

మిటంకలు, మిటికీలు అనే పంటలను **కందనవోలు కైఫియత్తు** (కర్నూలు) రెండుచోట్ల ఉదహరించింది. బహుశా ఇవి రెండూ ఒకే పంట అయి వుండవచ్చు. అయితే ఈమిటంక పంటను ఇపుడు ఏమనిపిలుస్తారో చెప్పడం కష్టంగా వుంది.

కుసుములు (పొద్దుతిరుగుడు) - పంటను **కన్నెలూరు కైఫియత్తు** చెబుతోంది. పెసలలో - పచ్చపెసలు అనే వంగడాన్ని **పొన్నాపల్లి, పట్టపురావి కైఫియత్తులు** చెబుతున్నాయి.


Cover Page

INTERNATIONAL JOURNAL OF MULTIDISCIPLINARY EDUCATIONAL RESEARCH
ISSN:2277-7881(Print); IMPACT FACTOR :10.16(2026); IC VALUE:5.16; ISI VALUE:2.286
Peer-Peer Reviewed, Refereed & Open Access International Journal - As per UGC Norms
(Fulfilled Suggests Parameters of UGC by IJMER)
Volume:15, Issue:4(3), April 2026
Scopus Review ID: A2B96D3ACF3FEA2A
Article Received: Reviewed: Accepted
Publisher: Sucharitha Publication, India
Online Copy of Article Publication Available: www.ijmer.in

నూగులు – (నువ్వులు) నువ్వులలో రెండు రకాలు పండేవి. తెల్లనువ్వులు, నల్లనువ్వులు. నల్లనువ్వులను

కర్నూగులు / కర్రినువ్వులు (కర్రి+నూగులు) అనేవారు

అగిసలలో – ఎర్ర అగిశలు అనే రకాన్ని **పెద్దపసుపుల కైఫియత్తు,** తెల్ల అగిశలు రకాన్ని **జమ్ములమడుగు వృత్తాంతం** ప్రస్తావించాయి. యళగవి, తమిదలు అనే పంటల్ని కూడా పండించినట్లు కైఫియత్తులు చెబుతున్నాయి. తమిదలునే తైదలు అని కూడా అంటారు. తైదలు అంటే 'రాగులు'.

అరటి, చెరుకు, పనస, మామిడి, నిమ్మ, పసుపు, టెంకాయ, ఆకు, పోక వంటి తోటలు ప్రతి గ్రామంలో ఉండేవి. ఈ తోటలను కవులు ప్రబంధాలలో విస్తృతంగా వర్ణించారు. తమలపాకులలో కమ్మెది ఆకులు, తెల్లఆకుల రకాలను కైఫియత్తులు ప్రత్యేకంగా పేర్కొన్నాయి.

ఎర్రఉల్లి, తెల్లఉల్లి, ముల్లంగి, గెనుసు (చిలగడదుంప), పెండలం, జీలకర్ర, మెంతి, ధనియాలు, పసుపు, వోమం (వాము), అల్లం వంటి మసాలదినుసులు పండేవి. రంగనాయకుల కోన కైఫియత్తులో ఏకంగా పదహారు వంటదినసులు పండుతాయని పేర్కొన్నారు. కాకరకాయలు, బెండకాయలు, పొట్లకాయలు, బీరకాయలు, చిక్కుడుగాయలు, సొరగాయలు, దోసకాయలు, గుమ్మడికాయలు, రాజగిరి కూర, చామకూర వంటి ఆనాటి ప్రధాన కూరగాయలు పండేవి. వంకాయలను **కందనవోలు కైఫియత్తు** చెబుతోంది.

కాయగూరల రకాలను కైఫియత్తులే గాకుండా కావ్యాలు కూడా చెబుతున్నాయి.

తే.గీ॥ దొండకాయ ములుకకాయ తొట్లకాయ
జంబికాయయు నెబ్బలసందకాయ
వెలయు నుస్తెకాయయు రామములుకకాయ
మేడికాయ కాచరకాయ గూడనింక

సీ॥ రామగుమ్మడి యోబరాజుగుమ్మడి చార గుమ్మడి బూడిద గుమ్మడులును
గిండిసొఱయుఁ దీఁగె కిన్నెర సొఱయును బీఱ సముద్రపు బీఱ నేతి
బీఱ పిచ్చుక పొట్ల పెద్దపొట్లేనుగు దంతపు బొళ్ళెలు తంబలు వెలి
కాకర పొట్టికాకరలు మేకచెవి చిక్కుడు పాలగణుపులు గోరుచిక్కు

Cover Page
INTERNATIONAL JOURNAL OF MULTIDISCIPLINARY EDUCATIONAL RESEARCH
ISSN:2277-7881(Print); IMPACT FACTOR :10.16(2026); IC VALUE:5.16; ISI VALUE:2.286
Peer-Peer Reviewed, Refereed & Open Access International Journal - As per UGC Norms
(Fulfilled Suggests Parameters of UGC by IJMER)
Volume:15, Issue:4(3), April 2026
Scopus Review ID: A2B96D3ACF3FEA2A
Article Received: Reviewed: Accepted
Publisher: Sucharitha Publication, India
Online Copy of Article Publication Available: www.ijmer.in

తే.గీ. దులు సుగంధాలు బొంతనంటులు సురళులు
గంజి పందిటీ కపుర పొంకాయ తరులు
బూజుపుచ్చ కురాసాని పుచ్చ బెద్ద
దోస నక్కదోసలు వానితోటలు గలవు[1]

సర్కారు, తెలంగాణ ప్రాంతాలలో బొబ్బర్లుగా పిలిచే పంటను రాయలసీమలో అలసందగా వ్యవహరిస్తారు. ముందున్న తేటగీతిలోని రామ ములుగ కాయను ప్రస్తుతం టమోటాగా పిలుస్తున్నాం. టమోటను పరంగీలు మనకు పరిచయం చేశారు. ఉస్తెకాయను సిద్ధవటం కైఫియత్తులోని చిల్లర వృక్షాలులో ఉదహరించారు. ఉస్తెకాయ ఉసిరికాయ కాదు. కైఫియత్తులు వీటిని వేర్వేరుగా చెప్పాయి.

సీసపద్యంలో చెప్పిన గుమ్మడి నాలుగు రకాలలో 'ఓబరాజు గుమ్మడి' అనేపేరు వ్యక్తి నామ ఆధారితంగా ఉండి ఆశ్చర్యం కలిగిస్తోంది. విజయనగర సామ్రాజ్య కాలంలో ఓబరాజు పేరు అనేక మందికి ఉండేది. తళ్ళికోట యుద్ధానంతర కాలంలో మరీ ఎక్కువ ఉండేది. రాయలసీమ కైఫియత్తులలో ఈ పేరుగల వ్యక్తులు అసంఖ్యాకంగా కనిపిస్తారు. రాయలసీమ పొలాల్లో ఈ ఓబరాజు గుమ్మడి వంగడాన్ని కొత్తగా ప్రత్యేక పద్ధతుల ద్వారా పండించి ఉండవచ్చు. స్థానిక పాలకుని పేరు (పాలేగాడు) ఆ గుమ్మడి వంగడానికి తగిలించి ఉంటారు. ఓబరాజు నరసరాజు అనే ఒక పాలెగానికి భట్టుమూర్తి నరసభూపాలీయం సమర్పించాడు.

దొండ, ములగ, తొట్ల, జంబి, ఎఱ్ఱఅలసంద, ఉస్తె, రామములగ, మేడి, కాచర, రామగుమ్మడి, ఓబరాజు గుమ్మడి, చారగుమ్మడి, బూడిదగుమ్మడి, గిండిసొర, తీగసొర, కిన్నెరసొఱ, బీర, సముద్ర బీర, నేతిబీర, పిచ్చుకపొట్ల, పెద్దపొట్ల, ఏనుగుదంతపొట్ల, తంబ, వెలికాకర, పొట్టికాకర, మేకచెవి, చిక్కుడు, పాలగణుపుచిక్కుడు, గోరుచిక్కుడు, సుగంధి (బహుశా ఒక అరటి రకం), బొంత అరటి, పెద్దదోస, నక్కదోస, వంటి కూరగాయలు పండేవని నారాయణామాత్యుడు తెలియజేస్తున్నాడు.

భారతదేశం, తూర్పు ఆసియాదీవులు మిరియాలకు ప్రసిద్ధి. వీటికి ప్రత్యామ్నాయంగా మిరపపంట వచ్చింది. చిల్లీపంటను పోర్చుగీసులే 1550 తర్వాత భారతదేశంలో ప్రవేశపెట్టారు. మిరియపు పంట ప్రతిగ్రామంలో వంటదినుసుగా పండించుకొనేవారు. ఆ నేపథ్యంగానే చిల్లీ కాస్తా మిరియపు కాయగా వ్యాప్తి కొచ్చి మిరపకాయగా వాడుకలో నిలబడింది. కైఫియత్తుల్లో చాలాచోట్ల మిరయపుకాయ లేదా మిరియంపు కాయ అని రాశారు.

INTERNATIONAL JOURNAL OF MULTIDISCIPLINARY EDUCATIONAL RESEARCH
ISSN:2277-7881(Print); IMPACT FACTOR :10.16(2026); IC VALUE:5.16; ISI VALUE:2.286
Peer-Peer Reviewed, Refereed & Open Access International Journal - As per UGC Norms
(Fulfilled Suggests Parameters of UGC by IJMER)
Volume:15, Issue:4(3), April 2026
Scopus Review ID: A2B96D3ACF3FEA2A
Article Received: Reviewed: Accepted
Publisher: Sucharitha Publication, India
Online Copy of Article Publication Available: www.ijmer.in

గోరుచిక్కుడును మటిక్కాయ, చవుడేకాయ అనేపేర్లతో వ్యవహరిస్తారు. పెద్దదోసను చెరువుదోస, సిద్ధవటం దోస పేర్లతో పిలుస్తారు. దీనిని చెరువులు, వాగులు, వంకలలో పండిస్తారు. నక్కదోస వర్షాధారితంగా పండుతుంది. దీనిని 'కీరా' అని మనం పర భాషా అస్తిత్వాన్ని ఇచ్చాం.

నారాయణమాత్యుడు హంసవింశతిలో కూరగాయలను మాత్రమే గాక అనేక దుంప రకాలనూ చెప్పాడు.

చేమ కంద గెనుసు చిటిగోరు పెండ్లము
పొసగు తెల్లగెనుసు భూతగెనుసు
లల్లముల్లి పసుపు ముల్లంగి వెల్లుల్లి
గాజరయును మొదలుగాగ గలవు[2]

చేమ, కంద, చిటిగోరు, పెండలము, అల్లం, ఉల్లి, పసుపు, ముల్లంగి, వెల్లుల్లి, గాజర వంటి దుంపరకాలు పండేవి కర్నూలు కైఫియత్తు ఎఱ్ఱవుల్లి, తెల్లవుల్లి అనే రెండు ఉల్లి రకాలను ప్రత్యేకంగా చెప్పింది. ఉల్లిని వంటల్లోనేగాక వైద్యంలో కూడా ఉపయోగించేవారు. "ఉల్లి చేసే మేలు తల్లి కూడా చేయదు" అనే ప్రసిద్ధ సామెత అందరికీ తెలిసిందే! నీరుల్లిని కూడా వైద్యంలో వాడుకున్నారు. గెనుసు గడ్డ సర్కారు, తెలంగాణ ప్రాంతాలలో చిలగడదుంపగా వ్యవహారంలో ఉంది. గెనుసును పోర్చుగీసులు భారతదేశానికి తీసుకొచ్చారు. రాయలసీమలో గెనుసుగడ్డ, గంజిగడ్డగా పిలుస్తారు. ఎఱ్ఱగెనుసును బూతగెనుసుగానూ పిలుస్తారు. తెల్లగెనుసు ఎఱ్ఱగెనుసు కన్నా తియ్యగా ఉంటుంది. రాయలసీమలో గెనుసును ఆవిరిమీదగానీ, నీళ్లలో గాని ఉడికించి తింటారు. లేదా మట్టిమెత్తి కాల్చి ఇష్టంగా తింటారు.

వీటికి తోడు పోర్చుగీసులు తీసుకొచ్చిన క్యాబేజి కూడా అక్కడక్కడ పండేది. క్యాబేజిని పోర్చుగీసులు మనకు పరిచయం చేశారు. అయితే కైఫియత్తులు గానీ, కావ్యాలుగానీ కోసుగడ్డ (క్యాబేజి) ను ప్రస్తావించ లేదు. దీనిని రైతులు పండించే వారడనడంలో సందేహం లేదు. పోర్చుగీసులే పరిచయం చేసిన టమోటా (రామములగ), మిరప (చిల్లీ), పొగాకు (టొబాకో) పంటలను చెప్పిన కైఫియత్తులు, కావ్యాలు కోసుగడ్డను చెప్పలేదా! బహుశా దీనిని దుంపల్లో కాకుండా కాయగూరలలో చెప్పివుండవచ్చు. క్యాబేజిని ఆ రోజులలో మరేదో పేరుతో పిలిచివుండే అవకాశం వుంది. ఇది దుంప రకం కూడా కాదు. భంగాకు ఆనాటి మత్తుపదార్థాల్లో ఒకటి. భంగి ఆకు దేశీయమైనది. దీనిని ఆకుకూరలు కూరగాయలలో కలిపి పండించేవారు. సాధువులు దీనిని విశేషంగా ఇష్టపడేవారు. దీనికి తోడుగా పోర్చుగీసులే

INTERNATIONAL JOURNAL OF MULTIDISCIPLINARY EDUCATIONAL RESEARCH
ISSN:2277-7881(Print); IMPACT FACTOR :10.16(2026); IC VALUE:5.16; ISI VALUE:2.286
Peer-Peer Reviewed, Refereed & Open Access International Journal - As per UGC Norms
(Fulfilled Suggests Parameters of UGC by IJMER)
Volume:15, Issue:4(3), April 2026
Scopus Review ID: A2B96D3ACF3FEA2A
Article Received: Reviewed: Accepted
Publisher: Sucharitha Publication, India
Online Copy of Article Publication Available: www.ijmer.in

పరిచయం చేసిన టొబాకో వచ్చిచేరింది. ఈ టొబాకోను పొగతాగడానికి ఉపయోగించడం వల్ల తెలుగుదేశంలో పొగాకుగా ప్రచారమయ్యింది.

ఆకుకూరల ప్రస్తావన కైఫియత్తులలోనేగాదు కావ్యాలలో కూడా ఉంది. వాటికి విశేషమైన గౌరవాన్నిచ్చారు మన కవులు.

చ॥ గురుగెఱబొద్ది చెంచలియు గుచ్చలిచిట్టి తగిర్సి తుమ్మిదు
స్సరి బలుగూటి బొద్ది నెలి చల్మిలి పల్లెరు రూక పాత్కె వె
ల్వరిగిసె ముస్గ యెల్క చెవి పావిలి దొగ్గలి పొన్నగంటిదే
దరి నరవంజి చేత రసదాపయు గొండలి కొండపిండియున్
పాలవామింట తక్కలి బచ్చలికొయి
గూర చక్రవర్తము చిల్కకూర గోళి
కూర దుంపబచ్చలి తోటకూర కొతిమి
రాకు సోపు మెంతాకు చుక్కాకు గలదు[3]

గురుగెఱ అంటే గురుగాకు! పొలాల్లో కలుపు మొక్కగా విస్తృతంగా పెరుగుతుంది. కొన ఎర్రగా ఉండి, పొడవైన తెల్లటి పువ్వులు పూస్తుంది. లేత గురుగాకుతో ఈ నాటికీ ఇష్టంగా పప్పు చేసుకు తింటారు. బొద్దిచెంబిలి ఒకేరకం ఆకుకాదు. ఇవి రెండు వేర్వేరు ఆకులు. బొద్ది ఆకు రెండు రకాలు. ఎర్రబొద్దాకు, తెల్లబొద్దాకు! ఎర్రబొద్దాకు పప్పు బాగా ప్రచారంలో ఉంది. బహుశా తెల్లబొద్దాకునే బలుగూటి బొద్దాకు అని నారాయణామాత్యుడు చెప్పాడు. తెల్లబొద్దాకు లేతగా ఉన్నప్పుడు మాత్రమే రుచిగా ఉంటుంది. ముదిరితే కాస్త చేదు రుచి వస్తుంది. చెంచెలాకు నేటికీ స్థానికంగా ప్రసిద్ధ ఆకుకూర.

అదే విధంగా కొండపిండాకుని కూడా ఆకుకూరగా చెప్పాడు. దానిని ఏవిధంగా వండేవారో ఇప్పుడు వివరించడం కష్టం. కొండపిండాకు పువ్వులు చిన్నగా పొడవుగా ఉంటాయి. ఆ పువ్వులతో మెత్తని పరుపులు కుట్టి శయనించేవారు. ఇది నిన్న మొన్నటి వరకూ కొనసాగిన సంస్కృతి! అయితే కొండపిండాకుని ఆకుకూరగా ఉపయోగించడానికి నేటి ప్రజలు దూరమయ్యారు. ఈ కొడ పిండాకు కూర మూత్రపిండాలలో రాళ్ళను తొలగిస్తుందని గ్రామీణుల నమ్మకం.

Cover Page

INTERNATIONAL JOURNAL OF MULTIDISCIPLINARY EDUCATIONAL RESEARCH
ISSN:2277-7881(Print); IMPACT FACTOR :10.16(2026); IC VALUE:5.16; ISI VALUE:2.286
Peer-Peer Reviewed, Refereed & Open Access International Journal - As per UGC Norms
(Fulfilled Suggests Parameters of UGC by IJMER)
Volume:15, Issue:4(3), April 2026
Scopus Review ID: A2B96D3ACF3FEA2A
Article Received: Reviewed: Accepted
Publisher: Sucharitha Publication, India
Online Copy of Article Publication Available: www.ijmer.in

హంసవింశతి చెబుతున్న కొత్తిమిర ఆకుని గండ్లూరు, బెస్తవేముల కైఫీయత్తులు ప్రత్యేకంగా ప్రస్తావిస్తున్నాయి. 'చిర్రాకు' ని బలుగూడి ఆటలో (కబడ్డీ) "చింతాకు చిర్రాకు తిందురా బామ్మర్ది" అని పలుకుతూ రాయలసీమ పల్లెల్లో ఆడతారు.

ఆహారపంటలలో అగిశలను కైఫియత్తులు చెప్పాయి, అగిశ పంట ఆకునే ఇక్కడ ఉదహరించిన అగిశాకు / అగిరెసాకుని ఆకుకూరగా వండేవారు. అగిశకాయలను వేపుడుకూరగా చేస్తారు. అగిశ పూవులతో కూడా కూర చేస్తారు. శ్రాద్ధకర్మల సందర్భాలలో కూడు వండినపుడు అగిశాకు ముఖ్యమైనది.

గురుగాకు, చెంచెలాకు, గుచ్చులాకు, చిర్రాకు, తిగిరిస, తుమ్మి, దుసర, ఎరబొద్దాకు, తెలబొద్దాకు, నెలినెల్మిలి, పల్లేరు, రూకపాతిక, వెలవ, అగిరిసాకు, మునగాకు, వెలగాకు, చెవిపావిలాకు, దొగ్గలి, పొన్నగంటాకు, దేదరాకు, నరవంజి, రసదాప, గొండిలి, కొండపిండి, పాలకూర, వామింటాకు, తక్కలి, బచ్చులాకు, కొయికూర, చక్రవర్తాకు, చిలకకూర, కోలికూర, దుంపబచ్చులాకు, తోటకూర, కొతిమిరాకు, సోపాకు, మెంతాకు, చుక్కాకు మొదలైన ఆకుకూరలతో భోంచేసేవారు.

వీటిని ఏవిధంగా వండుకుతినేవారో ఆముక్తమాల్యద వివరిస్తోంది.

మ॥ గురుగుం జెంచలి దుమ్మి లేదగిరిసాకుం తింత్రిణీ పల్లవో
త్కరముల గూడ బొరంటి నూనియలతో గట్టావి కుట్టారికో
గిరము ల్మెక్కి తమింబసుల్పొలమువో గ్రేపు ల్మెయిన్నాక మే
కెరువుం గుంపటి మంచమెక్కిరి ప్రభుత్వైకాప్తి రెడ్లజ్జడిన్ [4]

ముసురువానలో గురుగాకు, చెంచలాకు, తుమ్మిఆకు, లేతతగిరసాకు, చింతచిగురు (తింత్రిణి పల్లవం) వంటి ఆకుకూరలను నూనెలతో వేయించి పొరంటి కూరచేశారు. పొరంటి అంటే ఆకులోనితడి ఆరిపోయి నూనెతో ఇగురుపెట్టడం. ఆ ఆకుకూరలను పొగలుగక్కే సన్నని ఆరికల అన్నంతో కలిపి తృప్తిగా భోంచేసి, వేడికోసం మంచంకింద మేకపెంటికల కుంపటి పెట్టుకొని రైతులు మంచంమీద కూర్చొని ఉంటే, దూడలు ఆ రెడ్డి రైతులను ప్రేమగా నాకుతున్నాయి. ఆ రైతుల పిల్లలు పశువులను మేపడానికి పొలాలకెళ్ళారని శ్రీకృష్ణదేవరాయల సహజసుందరంగా రైతుని వర్ణించారు.

ఆరికలు ఆనాటి రాయలసీమ జీవితంలో ప్రధాన ఆహారం. ఆరికల పంటను పండించేవారని కైఫియత్తులు కూడా సాక్ష్యం చెబుతున్నాయి. ఆరికల పంటను పండించే విధానాన్ని ప్రముఖ సమకాలీన రాయలసీమ రచయిత సన్నపరెడ్డి వెంకటరామిరెడ్డి 'ఒంటరి' అనే పేరుతో నవల రాశారు. ఈ నవలకు

Cover Page

INTERNATIONAL JOURNAL OF MULTIDISCIPLINARY EDUCATIONAL RESEARCH
ISSN:2277-7881(Print); IMPACT FACTOR :10.16(2026); IC VALUE:5.16; ISI VALUE:2.286
Peer-Peer Reviewed, Refereed & Open Access International Journal - As per UGC Norms
(Fulfilled Suggests Parameters of UGC by IJMER)
Volume:15, Issue:4(3), April 2026
Scopus Review ID: A2B96D3ACF3FEA2A
Article Received: Reviewed: Accepted
Publisher: Sucharitha Publication, India
Online Copy of Article Publication Available: www.ijmer.in

'తానా' అవార్డు లభించింది. వరితో పాటు ఆరికలు, సామలు, కొర్రలు, వరిగెలు ప్రధాన పంటలు. వరిగెలు అనే పంటను 'ఊదర్లు' అని కూడా అంటారు. వీటిని ప్రస్తుతం భుజించడం చాలా తక్కువ. ఇక్కడున్న తృణధాన్యాలన్నీ మధుమేహ రోగులకు ఉపయుక్తమైన ఆహారంగా ఆధునిక వైద్యులు సైతం సూచిస్తున్నారు. 'ఒంటరి' నవల కూడా ఇదే విషయాన్నే చెబుతోంది. అయితే వేదం వేంకటరాయశాస్త్రి గారు తమ ఆముక్తమాల్యద సంజీవినీ వ్యాఖ్యలో చాలా దారుణంగా వ్యాఖ్యానించారు.[5] "రాజనము లోనగు శ్రేష్ఠధాన్యములను పండించువారు తామే వానియన్నమును మాని ఈపాడు బియ్యపుటన్న ముం దిననేల? అనిన – రుచి యెఱుగని నాజూకు లేని అనాది సిద్ధమైన మోటుదనం చేతను, లోభము చేతను"! ఇది ఖచ్చితంగా దుర్వ్యాఖ్య! శ్రమ గొప్పదనాన్ని గుర్తించలేని అహంకారం. లేకపోతే మరేమిటి? శ్రామిక కులాలను తమ సంజీవినీ వ్యాఖ్యలో చాలా సందర్భాలలో అవమానకరంగా మాట్లాడారు. "విఖ్యాతి శూద్రజాతి" అని ప్రకటించినవాడు రాయలు. తద్విరుద్ధమైన వ్యాఖ్యలు వేదం వారి వ్యాఖ్యానంలో అనేకచోట్ల కనిపిస్తాయి.

'పోరంటి' అనేమాట ఈనాటికీ రాయలసీమ మాండలికంలో సజీవంగా ఉంది. పొరంటి కూర, పొరటికూర, పురిటి కూర, పొడికూర అనేపేర్లతో వేపుడు కూరను ఇప్పటికీ రాయలసీమ నలుమూలలా వ్యవహరిస్తున్నారు. ఈ పదం అచ్చమైన మాండలిక నుడుగు (నుడి). ఆకుకూరలను పొడికూరగానూ, పోపుపెట్టిన పుల్లగూరగానూ భోంచేస్తారు. గంజిరాకు, గొడ్లపైలాకు, అటలమాడాకు, చుక్కాకు వంటి ఆకుకూరలు పై పద్యాల్లోనివే! ప్రస్తుతం వాటిపేర్లు మారిపోయి ఉన్నాయి.

"పంచభక్ష్యాలు తన కంచాన వడ్డించినా, గొంగూర కోసమై గుటక లేసేవాడు" తెలుగువాడని చెప్పి సి. నారాయణరెడ్డి గారు అందరికీ నోరూరించారు. గోగాకు (గోగు + ఆకు) పంట రెండురకాలు. కారు గోగు, ఎరగోగు. నారాయణామాత్యుడు, రాయల పద్యాలలో ఈ గోగాకు కనిపించిక పోయినప్పటికీ సిద్దవటం కైఫియత్తులో కారుగోగు, వరగోగు చెట్లను ఉదహరించారు. ప్రస్తుతం రాయలసీమలోని 'తాడిపత్రి బిర్యాని హోటళ్ళలో' 'ఎరగోగుపచ్చడి' చాలా ప్రత్యేకం. హంసవింశతి వృక్షజాతుల్లో వరగోగు, గోగుబొట్టుక, చిక్కిగోగు, కొండగోగు అనే నాలుగు రకాలను చెప్పింది.[6]

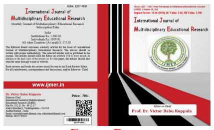
ఊరగాయ పెట్టడం తెలుగు సంస్కృతిలో అనాదిగా ఉంది. అనేకరకాల పులుపు కాయలను ఊరబెట్టి అవసరమైన సమయాలలో వాడుకొంటారు. అయ్యలరాజు నారాయణామాత్యుడు హంసవింశతిలో ఒక శూద్రుని ఇంటిలో ఉన్న ఊరగాయలను ఇలా తెలియజేశాడు.

Cover Page
INTERNATIONAL JOURNAL OF MULTIDISCIPLINARY EDUCATIONAL RESEARCH
ISSN:2277-7881(Print); IMPACT FACTOR :10.16(2026); IC VALUE:5.16; ISI VALUE:2.286
Peer-Peer Reviewed, Refereed & Open Access International Journal - As per UGC Norms
(Fulfilled Suggests Parameters of UGC by IJMER)
Volume:15, Issue:4(3), April 2026
Scopus Review ID: A2B96D3ACF3FEA2A
Article Received: Reviewed: Accepted
Publisher: Sucharitha Publication, India
Online Copy of Article Publication Available: www.ijmer.in

సీ॥ మామిడిగాయయు మారేడుగాయయు గొండముక్కిడికాయ కొమ్మికాయ
గరగుకాయయు వెల్గకాయ యందుగుకాయయు సిరికకాయయు నుస్తెకాయ
లేకరక్కాయయు వాకుడు కాయయు జిణినెల్లికాయయు జిల్లకాయ
కలబంద గజనిమ్మకాయ నార్దపుకాయ చిననిమ్మకాయయు జీడికాయ
గీ॥ కొందనపుకొమ్ము మామెన కొమ్ము బుడమ
కాయ యల్లము మిరియంపుకాయబీఱ
కాయ కంబాలు కరివేపకాయ లాది
యైన యూరుగాయాలు గలవతనియింట[7]

ఎత్తుగీతిలోని మిరియంపుకాయ అంటే మిరపకాయ. మిరపకాయని పోర్చుగీచులు క్రీ.శ. 1560 తర్వాత భారతదేశంలోకి ప్రవేశపెట్టారు. ప్రవేశించిన వందేళ్ళలోపునే, మనవాళ్ళు మిరపకాయను కూడా ఊరగాయ పెట్టేశారు. టమోటాను కూడా ఆ రోజుల్లోనే పోర్చుగీసులే భారతీయులకు పరిచయం చేశారు. టమోటాను రామములక్కాయగా తెలుగువాళ్లు పిలిచేవారు. దీనిని నారాయణామాత్యుడు కేవలం కూరగాయగా మాత్రమే చెప్పాడు[8] టమోటాను ప్రారంభంలో యూరప్‌వాసులు మాత్రమే భుజించేవారు. భారతీయులు దానిని అంత తొందరగా తమ కూరగాయలలో చేర్చలేదు. అందుకే రామ ములక్కాయను ఊరగాయగా కవి ప్రస్తావించలేదు. నారాయణామాత్యుని కాలానికి (క్రీ.శ. 1800) టమోట మన కంచాలలోకి వచ్చిచేరింది. అయితే నారాయణామాత్యుని కాలానికింకా టమోటాను ఊరగాయ పెట్టడం అలవాటుకాలేదు. ఇన్ని రకాల ఊరగాయల్లో అల్లం ఊరగాయను కూడా నారాయణామాత్యుడు చెప్పుతున్నాడు. అల్లం అనేది దుంప. దీనిని ప్రాచీనకాలం నుండీ భారతదేశం, చైనాలాంటి ఆసియా దేశాల వంటల్లో ఉపయోగించారు. దానిని ఊరగాయగా చేయడం మాత్రం దక్షిణ భారతదేశంలోనే జరిగింది.

హంసవిశంతిలో పదిహేడవరాత్రి హంసచెప్పిన కథలో రెడ్డి ఇంట పై పద్యంలో ఉపయోగిస్తున్న చెప్పిన ఊరగాయల వరుస ఇది. మామిడికాయ, లేత మారేడు పిందెల ఊరగాయ, కొండముక్కెడికాయ, కొమ్మికాయ, గురుగుకాయ, వెలగకాయ, అందుగుకాయ, ఉసిరికాయ, ఉస్తెకాయ, చిరునెల్లికాయ, చిల్లకాయ, కలబంద, గజనిమ్మకాయ, చిననిమ్మకాయ, నారదబ్బకాయ, జీడికాయ, కొందనం కొమ్ము, మామెన కొమ్మ, బుడంకాయ (చినదోసకాయ) అల్లం, మిరపకాయ, బీరకాయ, కంబాలు,


Cover Page

INTERNATIONAL JOURNAL OF MULTIDISCIPLINARY EDUCATIONAL RESEARCH
ISSN:2277-7881(Print); IMPACT FACTOR :10.16(2026); IC VALUE:5.16; ISI VALUE:2.286
Peer-Peer Reviewed, Refereed & Open Access International Journal - As per UGC Norms
(Fulfilled Suggests Parameters of UGC by IJMER)
Volume:15, Issue:4(3), April 2026
Scopus Review ID: A2B96D3ACF3FEA2A
Article Received: Reviewed: Accepted
Publisher: Sucharitha Publication, India
Online Copy of Article Publication Available: www.ijmer.in

కరివేపకాయలతో ఊరగాయలు పెట్టేవారు. అయితే కరక్కాయను కూడా ఉపయోగించారని నారాయణామాత్యుడు చెబుతున్నాడు. అదేవిధంగా కలబందలో వేరుభాగాన్ని తినేవారు. తీవ్రమైన క్షామ పరిస్థితుల్లో కలబంద వేరుభాగాన్ని (గుజ్జు) తినేవారని రాయలసీమలోని వృద్ధులు చెబుతున్నారు. అయితే దానిని ఏకంగా ఊరగాయగా కూడా ఉపయోగించేవారని హంసవిశంతి చెబుతోంది. అలోవెరా (Aloe Vera) ను ఔషధాలలో ఉపయోగించేవారు. దీనిని రాయలసీమలో 'మంచి కలబంద' అని, 'కుందేలు కొమ్ము' అని పిలుస్తారు. పద్యంలోని కొందనపు కొమ్ము వ్యవహారంలో కుందేలు కొమ్ముగా మారింది. లేత అలోవెరా గుజ్జును కూరల్లో ఉపయోగించేవారని వృద్ధులు చెబుతున్నారు. నారాయణామాత్యుడు చెప్పిన కలబందను 'కిత్తనార' అని కూడా అంటారు (Agave) దీనికి వున్న పొడవైన ఆకుల నుండి 'నార' ను తీసి తాళ్ళు తయారు చేసేవారు. అదేవిధంగా జనుము మొక్కలను పెంచి జనపనారను కూడా ఉత్పత్తి చేసేవారని కైఫియత్తులు తెల్పి చెబుతున్నాయి. పద్యంలోని కలబంద సాధారణ కలబందనా? లేక అలోవెరానా? అన్నది ప్రస్తుతం తేల్చడం కష్టం.

పిషాణపు వడ్లు, సన్నవడ్లు, తెల్లవంకెలు, ఎర్రవడ్లు, ముసరవడ్లు గరకసంవడ్లు, ఆదులు, చెన్నంగి వడ్లు, షష్టికాలు వంటి దాదాపు 120 రకాల వరి వంగడాలు పండించినట్లు పరిశోధకులు నిరూపించి వున్నారు. చెన్నంగివడ్లు నమలడానికి మెత్తగా ఉండటమేగాక దోసెలు చేయడానికి వీటిని ఉపయోగించే వారు, ఎర్రవడ్లను చెరువుల కింద మాత్రమే పండించేవారు.

శ్రీకృష్ణదేవరాయలు పన్నెండు రకాల వరివంగడాలను చెప్పారు. రఘునాథభూపాలుడు ఇరవై రెండు వరి రకాలను చెప్పాడు. శ్రీకృష్ణదేవరాయల బాల్యమంతా రాయలసీమలో గడిచింది. శ్రామిక జీవన సౌందర్యంతో ఆముక్తమాల్యద ప్రకాశిస్తోంది. రఘునాథ భూపాలుడు తంజావూరి పాలకుడయినప్పటికీ అతని మూలాలు రాయలసీమలో ఉన్నాయి. రఘునాథ భూపాలుడు, మట్లి అనంతరాజు ఇద్దరూ స్నేహితులు! పెనుగొండ తరపున యుద్ధాలలో కలసి పాల్గొని అనేక విజయాలను సాధించారు. ఇద్దరూ కవులు. మట్లి అనంతరాజు కకుత్స్థవిజయం రాశాడు. రఘునాథుడు వాల్మీకి చరిత్రము, రఘునాథ రామాయణము రాశాడు. చేమకూరి వేంకట కవి, మధురవాణి వంటి కవులు, కవయిత్రులు రఘునాథనాయకుని ఆస్థానంలో వుండేవారు. మట్లి అనంతరాజు ఆస్థానంలో కూడా అష్టదిగ్గజకవులు ఉండేవారని కైఫియత్తులు తెలియజేస్తున్నాయి. అనంతరాజు అష్టదిగ్గజకవులతో

Cover Page

INTERNATIONAL JOURNAL OF MULTIDISCIPLINARY EDUCATIONAL RESEARCH
ISSN:2277-7881(Print); IMPACT FACTOR :10.16(2026); IC VALUE:5.16; ISI VALUE:2.286
Peer-Peer Reviewed, Refereed & Open Access International Journal - As per UGC Norms
(Fulfilled Suggests Parameters of UGC by IJMER)
Volume:15, Issue:4(3), April 2026
Scopus Review ID: A2B96D3ACF3FEA2A
Article Received: Reviewed: Accepted
Publisher: Sucharitha Publication, India
Online Copy of Article Publication Available: www.ijmer.in

సాహిత్యచర్చలు చేసేవాడని కట్టా నరసింహులు నిరూపించారు. మట్లి అనంతరాజుతో కలసి రఘునాథ భూపాలుడు కూడా సాహిత్య చర్చలు చేసేవాడని అంకె శ్రీనివాసులు 'నాడు–నుడి' తెలియజేశారు.[9] కదన రంగంలోనూ, కవనరంగంలో ఇరువురూ సమర్థులు. అందువల్ల రఘునాథుడు ఉదాహరించిన ఇరవై రెండు వరిరకాలు రాయలసీమలో పండేవని చెప్పడంలో అతిశయోక్తి లేదు. 18వ శతాబ్దంలో అయ్యలరాజు నారాయణామాత్యుడు హంస వింశతిలో ఏకంగా తొంభై వరిరకాలకు పైగా ఉదాహరించాడు.

తెల్లగోధుమలు, తోటజొన్నలు, యఱ్ఱజొన్నలు, పచ్చ జొన్నలు, చిత్తజొన్నలు అనే జొన్నరకాలు రాయలసీమ అంతటా పండేవి. వాలిపి జొన్నలు అనే మరొక ప్రత్యేక జొన్నవంగడాన్ని సంబటూరు క్షేఫియత్తు తెలియజేసింది.

స్థానిక పాలెగాండ్లు తాటివనం, చింతవనం, నేరేడువనం, వేపవనం, అంతువనం వంటివి వేయించి సంరక్షించేవారు. ఈ అంతువనం అంటే ఏరకం చెట్లు అనే విషయం తెలియడం లేదు.

ఈ పంటలను నీరారంభం, కాడారంభం కింద పండించేవారు.

పాదసూచికలు:

1) హంసవింశతి 4–130

2) హంసవింశతి 4–131

3) హంసవింశతి 4–132, 133

4) ఆముక్తమాల్యద 4–134

5) సంజీవని వ్యాఖ్య

6) హంసవింశతి 4–11

7) హంసవింశతి 5–135

8) కళాపూర్ణోదయము 4–129

9) హంసవింశతి 1–184

9) నాడు–నుడి 110

Cover Page

INTERNATIONAL JOURNAL OF MULTIDISCIPLINARY EDUCATIONAL RESEARCH
ISSN:2277-7881(Print); IMPACT FACTOR :10.16(2026); IC VALUE:5.16; ISI VALUE:2.286
Peer-Peer Reviewed, Refereed & Open Access International Journal - As per UGC Norms
(Fulfilled Suggests Parameters of UGC by IJMER)
Volume:15, Issue:4(3), April 2026
Scopus Review ID: A2B96D3ACF3FEA2A
Article Received: Reviewed: Accepted
Publisher: Sucharitha Publication, India
Online Copy of Article Publication Available: www.ijmer.in

ఆధారగ్రంథాలు:

1) ఆరుద్ర, సమగ్ర ఆంధ్రసాహిత్యం 2,3 సంపుటాలు, తెలుగు అకాడమి, 2012.

2) నాగయ్య, జి. తెలుగు సాహిత్య సమీక్ష (రెండవ సంపుటం), నవ్యపరిశోధక ప్రచురణలు, హైదరాబాద్, 2011.

3) నాగయ్య, జి. దాక్షిణాత్య సాహిత్య సమీక్ష (ప్రథమ సంపుటం), ఫ్రీడమ్ ప్రెస్, మద్రాసు-9, 1976.

4) నారాయణస్వామి, బండి. రాయలసీమ సమాజం-సాహిత్యం, పర్‌స్పెక్టివ్, హైదరాబాద్-, 2019.

5) ప్రతాపరెడ్డి, సురవరం, ఆంధ్రుల సాంఘికచరిత్ర, సాహిత్య వైజయంతీ ప్రచురణ, హైదరాబాద్, 1950.

6) బలరామమూర్తి, ఏటుకూరి. ఆంధ్రుల సంక్షిప్త చరిత్ర, విశాలాంధ్ర పబ్లిషింగ్ హౌస్, హైదరాబాద్, 1989.

7) బాష, ఎస్.ఎం. అనంతపురం సాంప్రదాయ నీటివనరులు, కదలిక ప్రచురణలు, అనంతపురం, 2004.

8) శ్రీనివాసులు, అంకే, అనంతపురం సాహిత్యం-కరువు, సిద్ధాంత గ్రంథం, శ్రీకృష్ణదేవరాయ విశ్వవిద్యాలయం, అనంతపురం, 2011 (అముద్రితం)

9) సత్యనారాయణ, కంబంపాటి, ఆంధ్రుల చరిత్ర సంస్కృతి, హైదరాబాద్ బుక్ ట్రస్ట్, 2020.

10) హనుమంతరావు, బి.యస్.యల్. ఆంధ్రుల చరిత్ర, విశాలాంధ్ర పబ్లిషింగ్ హౌస్, హైదరాబాద్, 2003.