



பெண்மை.காம் மின் இதழ் புதுமையைத் தேடி...

தீபங்கள் ஏற்றும்
தருகட்டத்தருக



**Festival Sweets &
Snacks Recipes**



**Pregnancy
Foods**



**How to make kids eat
fruits & vegetables?**



அன்பு பெண்மை தோழமைகளுக்கு வணக்கம்,



மலர் 2
இதழ் 2

குழந்தைகள், அவர்களின் உலகமே முற்றிலும் வேறு. மிகவும் விந்தையானது. விநோதமானது. அவர்கள் உலகத்தில் நம்மால் எளிதாக நுழைய முடியாது. ஆனால் அவர்கள் உலகுக்குள் நாம் நுழைந்தால் மட்டுமே அவர்களுக்கு நல்ல பெற்றோர்களாக இருக்க முடியும். அவர்களின் எண்ணங்கள், விருப்பு வெறுப்புகளை தெரிந்துகொண்டு, வெற்றியாளர்களாக வழிகாட்ட முடியும்.

குழந்தைகள் நம் உடமைப் பொருள் அல்ல. அவர்கள் நம்மிடமிருந்து வந்திருக்கலாம். அதற்காக நம் எண்ணங்களை, விருப்பங்களை, அவர்களிடம் திணிக்கக்கூடாது. அவர்களுக்கு எதில் ஆர்வம் இருக்கிறதோ அதைக் கண்டறிந்து ஊக்கப்படுத்த வேண்டும். ஒவ்வொரு குழந்தையும் இந்த உலகத்தில் பிறக்க தேர்ந்தெடுத்த கருவிகள் தான் பெற்றோர். அவர்களைத் திறமை மிக்கவர்களாக ஆக்க வழிகாட்டலாம். ஆனால் பயிற்றுவிக்கக் கூடாது. வாழ்க்கையில் எல்லாமே அவர்களுக்குப் புதியது. நாம் தான் அவற்றை அவர்களுக்கு அறிமுகப்படுத்தி, பழக்கப்படுத்தி அவர்களாகவே அவற்றை கற்று புரிந்து கொள்ள வைக்க வேண்டும்.

குழந்தைகளை சிறந்தவர்களாக உருவாக்குகிறேன் என்று அவர்களின் குழந்தைப் பருவத்தை முடக்கி அவர்களின் பருவத்தை மகிழ்ச்சிகரமாக கழிக்க விடாமல் அவர்களை பல தரப்பட்ட பயிற்சி வகுப்புகளில் சேர்த்து அவர்களின் சுமையைக் கூட்டக் கூடாது. ஐந்தில் வளையாதது ஐம்பதில் வளையாது என்று சொல்லி ஐந்திலேயே அந்த இளம் மூங்கில்களை நாம் ஒடித்து விடக்கூடாது. குழந்தைகளை இயற்கையுடன் இயைந்து வாழ விட வேண்டும். புல்லின் நுனியில் பட்டாம்பூச்சியை வியந்து பார்க்கும் குழந்தையின் மகிழ்ச்சியை எத்தனை ஷாப்பிங் மால்களுக்கு கூட்டிச் சென்றாலும் கொடுத்து விட முடியாது.

குழந்தைகளின் எண்ணங்களை, வார்த்தைகளை செவி கொடுத்துக் கேட்கவேண்டும். அவர்களின் உணர்விற்கும் மதிப்பு கொடுக்க வேண்டும். அவர்களுக்கு வெற்றியும், தோல்வியும் வாழ்க்கையின் அங்கங்கள் என்பதைப் புரிய வைக்கவேண்டும். ஆண், பெண் மற்றும் சாதி பேதத்தை மனதில் விதைக்கக் கூடாது. ஒவ்வொரு குழந்தையும் ஒரு பொக்கிஷம்... அந்த பொக்கிஷத்தை நல்ல வகையில் போற்றிப் பாதுகாத்து, நல்லதொரு குடிமகனாக இந்த சமுதாயத்துக்கு அளிக்க வேண்டிய கடமை பெற்றோர்களைச் சார்ந்தது.

- உங்கள் குழந்தை இளவரசி

Childhood is about joy, innocence,
playfulness and freedom!

Let them enjoy!!!



06

29

17

24

10

I like
Veggies

Parenting Tips for Teenagers 07

Preggers Guide 09

Diet for Glowing Skin 11

Fashion Today 12

Kids corner 13

Crafts gallery 14

17 திருக்கார்த்திகை

20 பைரவர் வழிபாடு

42 நீயா நானா

45 சிறுகதை - திருப்புமுனை

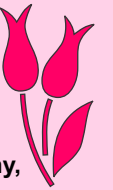
48 நித்தமும் உன் சிந்தனையே!

The Penmai's Team

Administrator (நிர்வாகி) - E. Ilavarasi Johnson

Super Moderator (தலைமை வழிகாட்டி) - K. Parasakthi & Sumathi Srinivasan.

Moderators (வழிகாட்டிகள்) - Adhidhi, Angu Aparna@Aparna, GKarti@Kartiga, JV_66@Jayanthy, Lali@Lalitha, Rudhraa, Silentsounds@Guna and Surya.



Designing: Karthikeyan

Shared contents.
credits goes to the rightful owner.

For Advertisement Please contact,
support@penmai.com or call us at 8344143220

Write us your feedback to admin@penmai.com



MY

ANGADI

com



BUY NOW

Free shipping across India

International Shipping
also Available

Call us @
83441 43220

**TRADITIONAL TANJORE
PAINTINGS COLLECTION**

HOW TO MAKE KIDS EAT FRUITS AND VEGETABLES?



...jv_66@Jayanthi

You can give colorful fruits and you can cut it in different shapes. Tell him that it is so attractive, and if he is not eating it, you or your husband will eat it, and that is why, you have grown so big, beautiful, so that everyone is praising you. You are able to travel to all places, and you have played a lot only by eating those things etc.

You can also tempt him with Chota Bheem, who eats everything. You can tell him, that he (your son) will also become so strong as Chota Bheem, and any other cartoon characters.

Always you need to divert his attention from eating. Only then, he will eat these things. You can divert him by telling stories etc.

Last but not the least; you can try this method, if nothing works out. You can mash the necessary fruits in the mixie and mix this with the milk or any other food which he likes to eat. Also the vegetables can be mixed like this, in his food.

And for constipation, you can give KISMIS (dry grapes). This will ease his motion. You can also soak these in the hot water. Then mash it and filter the water and give him, if he is too young to take the grapes as a whole.

...PriyagauthamH

Vegetables - can grate veggies and add it to almost everything - idly, dosai, uthappam, panyaram, curd rice. Can make soups. Even you can give chappati with radish or keeraai or stuffed parathas. As my child is a girl, she wants long hair. So I have managed to talk to my friends with long hair. So entice him with his favorite character. You can tell him that he will grow strong or tall like xxx character.

Fruit wise - can make milkshakes or juices (do not add sugar) or chop fruits and add to yoghurt and give as flavored yogurts.

Also fruit salad by itself or with a bit of ice cream. I prepare cakes with fruits, veg or dry fruits. Even I will prepare kesari with pineapple





You can add nuts like cashew with fried rice, brinji, kurma, groundnuts with vegetables.

Can make milk drink with badam and pista.

Dry fruits payasam, even you can prepare sweet with dry fruits.

But do not give sugary treats. Plus do not be hard and fast all week days. Give him limit treats like chocolates only to weekends or when he has done exceptionally well in something.

...Achu2012

Most of the times when I cook I make her she is near to me by asking small help from her. This makes them eagerly watch and the food prepared in front of her sure she will

not waste. Try this out.

My daughter is very weak in having fruits. In a week I select a few fruits and put them in the mixer and mix it with milk and give her. Sometimes with yogurt, sometimes with Ice cream and so on.

Sometimes I use the toy moulds (I have a collection specifically for food) to make small charts with fruits and with lots of questions and stories she will have it. But somehow she will eat. Now I'm finding little bit better now.

For constipation try raisins (at least 10 a day). They are very good. Add it with food, snacks, it is very easy to make them eat this. It is good in iron as well.





Parenting Tips for Teenagers

✉ JV_66@Jayanthi



In this stage, you can tell about the cautioning of the ill effects of drugs, alcohol and smoking.

Here, you can quote the persons who have got spoilt with these habits. And the main thing is, you can give examples of the persons who are not addicted to these habits. He may be about the child's father or any other close relative. You should tell them often to take those persons as **ROLE MODELS**.



By the age of 11, you can explain them about the **PEER PRESSURES**.

I said 'NO!'



you also can

You can notice them now, that they give more importance to their Peers than their Parents.

They would want their Peers to respect them as one among them, and give much importance only to this.

You may please understand this, and do not try to control or fight over this.

You may explain them, that due to **PEER PRESSURE**, they should not practice the habits of drugs, alcohol, smoking etc. And these habits may ruin their lives. You can tell this in short intervals.



A Parenting Checklist



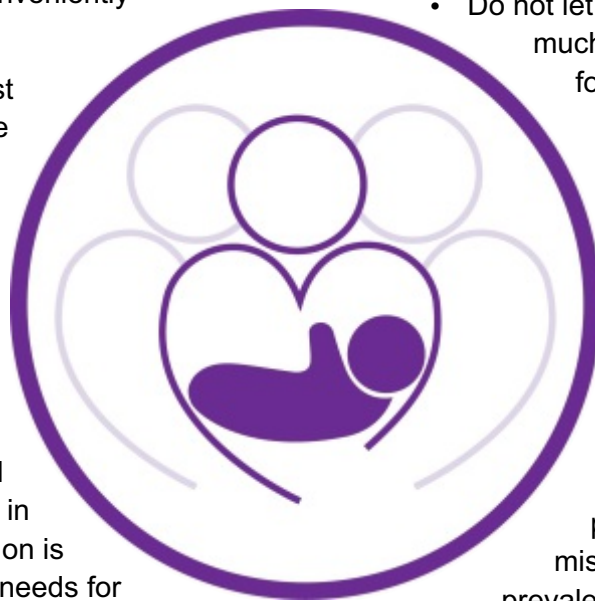
 **Rameshshan @ Ramesh Shanmugam**
Article published by WHO

Breast feeding: Some basic facts

- Your milk is the ideal milk for your baby. All substitutes are not only inferior, but can be harmful.
- Women of all ages with small or big breasts can breastfeed their babies. Breastfeeding does not spoil a woman's figure. Women employed outside the home can also conveniently breastfeed.
- Colostrum, the first milk, is vital for the baby. So breastfeeding should start in the delivery room itself, soon after your baby is born. Colostrum, in the first few days, and the milk produced in your breasts later on is all that your baby needs for first 6 months. No water is required even on a very hot day.
- From 6 months onwards, fruits and homemade soft foods are to be added to breastfeeding.
- Breastfeeding should be continued into the second year of life.
- A one year old requires almost half the amount of food an adult normally

consumes. The child should have home cooked food.

- In view of their small stomach capacities, most young children need to be fed more often than adults. The diet should include fruits, vegetables and sprouts.
- To reduce the bulk, oil or ghee may be added to the food.



- Do not let your child get used to much salt, sugar, fried foods, maida (refined flour) preparations and aerated drinks.

- Basically, the Indian diet (including vegetarian) is well balanced. Imbalances occur because certain families may be poor or due to misconceptions

prevalent in several sections of our society. For example, some families wrongly starve the pregnant mother so the foetus remains small to facilitate an easier delivery; others overfeed her. Some families ignorantly start supplementing breastfeeding before the desired age of 6 months, others delay it till the child completes one year. All these issues need to be addressed.



Vomiting during Pregnancy

 Rudhra



Causes

Some things are unclear in this world, nausea and vomiting during pregnancy is one among that. The exact cause is still unknown. It may be probably due to changes in the balance of hormones.

It also varies from women to women. Some women feel it only in the morning, some others suffer from throughout the day. Some women didn't have nausea or vomiting throughout the pregnancy.

And again, for most women the nausea gets stopped after 3 - 5 months of pregnancy. For a very few, it extends over 5 months.

Some helpful Remedies

To get relief from nausea in the morning:

- Don't brush up in empty stomach or after having liquids.
- In the morning have a small snack like dry biscuits.

To get relief from nausea thorough out the day:

- Eat less quantity of food at regular frequency.
- Drink plenty of water or juice throughout the day.
- Include lemon juice when you feel nauseated.
- Avoid tea and caffeine to your best.
- Avoid spicy food or fatty foods.
- Take dry foods such as bread toast, biscuits or salty crackers whenever you feel nauseated.
- Add little quantity of ginger in foods and drinks.
- Avoid smells that make you feel to vomit

Risk case

Consult your doctor,

- If you lose weight.
- If you vomit more than 4 to 5 times a day.
- If your vomit contains blood or you have concerns about its appearance.

...Parasakthi

Some more remedies for nausea and vomiting during pregnancy

- Always get up slowly from the bed.
- Do not lie down right after eating.
- Try not to skip your meals at the same time don't fill your stomach at once. Eat small meals or snacks at frequent intervals so your stomach does not become empty (i.e., every two hours).
- Sniffing lemons or ginger can sometimes help an upset stomach.
- Sip small amounts of fluid often during the day.
- Avoid drinking fluids during/just before or immediately after a meal.



Food ideas which can help to get relief from nausea & Vomiting during pregnancy.

Salty: Chips,
Tart/sweet: Pickles, lemonade
Earthy: Brown rice, mushroom soup
Crunchy: Apple slices, nuts
Bland: Mashed potatoes,
Soft: Bread
Sweet: Cake, sugary cereals
Fruity: Watermelon,
Liquid: Juice, Sukku Coffee





Iron & Protein rich foods during pregnancy

...gkarti @ Kartiga



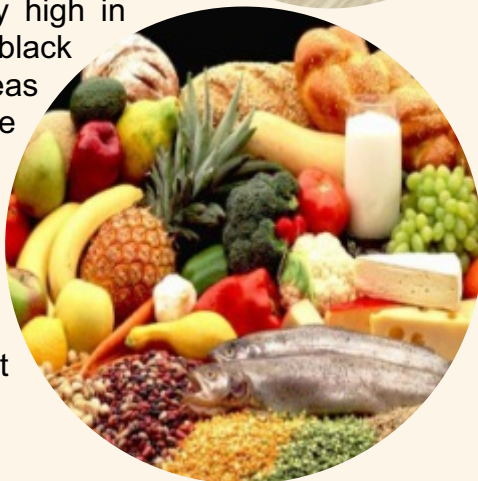
Iron rich foods during pregnancy:

- Dried fruits like apricots are rich sources of iron and are easy to snack on. Other good sources are pumpkin, collard greens, turnip, spinach and kale.
- Beans like lentils, chick peas and green peas are also good sources of iron.
- Drink a glass of orange juice while you are eating foods rich in iron.
- You find iron in poultry, pork, fish and egg yolks. Whole grains are all good sources of iron.



Protein rich foods during pregnancy:

- Dairy products are the best source of protein for pregnant women. Foods such as eggs, cheese, milk, yogurt or paneer should be taken in your diet daily.
- Seeds and nuts - Just a handful of nuts can fulfill your daily requirements of proteins. Nuts rich in protein are almonds, peanuts, Brazil nuts, cashews, pistachios, walnuts, hazelnuts and coconuts. Seeds rich in protein are sunflower, sesame and pumpkin.
- Beans and legumes - Many of these are very high in proteins. Mung, kidney, navy, Great Northern, black and fava beans, lentils, split beans and chick peas are some foods that can provide protein as they're rich in it. Daily protein requirements can also be met by having Tofu and Soy products which include soy milk and curd.
- Oats - Although grain is not considered very high in protein but Oat is one such grain which is. You may like to eat it with pancakes, cookies or eat it solo.





DIET FOR GLOWING SKIN

...gkarti @ Kartiga



A healthy diet is a must for keeping your skin protected always. Like every other organ of our body there are certain nutrients and vitamins required for the lifelong well being of our skin. On the other hand certain toxins are to be avoided for a healthy, perfect skin.

The first thing we have to be very strict about is to drink plenty of water. Lack of water leads to drying up of the skin and may cause dehydration too.

Secondly, always be cautious to include nutritious foods in your daily diet. Avoid having food from outside and the too much dependence on fast food.

Whenever possible try to cook healthy food at home and serve/eat hot. Never take food from a refrigerator and consume it directly. Instead allow it to defrost and then heat it, only then one should consume it.

Have a glass of milk (180-200ml)/ some cereals (Cornflakes, Bread) / a portion of protein too (Egg whites, Sprouts, Cottage Cheese or Chicken).

Try to include more of vegetables and fresh fruits in your daily diet by avoiding red meat and fatty food.

Okra, Orange, Honey, Apple, Banana, Leafy Vegetables, Beetroot, Carrot etc are some of the food items that have been proved to be beneficial for our skin. Sleep is the most important activity to keep your skin healthy. It is a known fact that 7 – 8 hrs of good sleep rejuvenates the body and keeps us active. During



sleep the body sheds out the unnecessary fats and recovers the damages to the skin caused by ultraviolet rays, pollution etc. During sleep the body cells produce protein which helps in repairing the skin damages. Hence sleep is very important to revitalize your skin.

If you adopt these changes in your life style, you will be able to retain the natural glow in your face.



Stylish

...Nishahameetha

HANDBAGS





Colourful Streamers



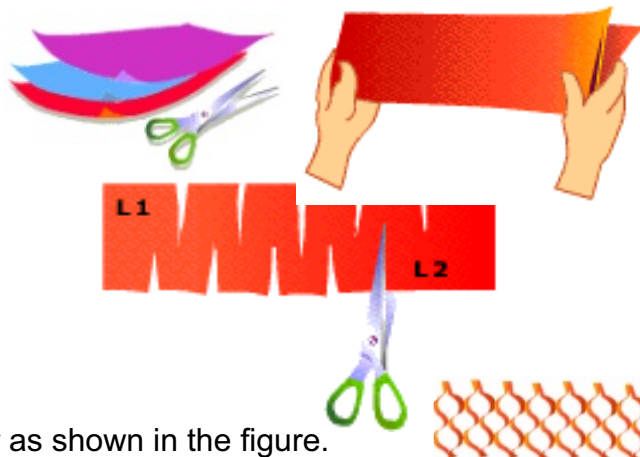
Deepa bala



A simple way to make shining, colorful streamers for Birthday parties and other functions!

Things needed:

- Sheets of thin, colored paper
- Scissor



Method:

Step 1: Make three folds in the paper as shown in the figure.

Step 2: Make slits at regular intervals all along the length of the paper (L1) without cutting the opposite length (L2).

Step 3: Now repeat the same procedure making slits from L2 towards L1. Again, be sure that L1 does not get cut.

Gently open the pattern. A broad streamer will flow before your eyes.

If you want to make thin streamers then just make a single fold. If you do many folds, it will broaden the streamer.

Slokas for Kids

Anjaneya Sloka

Anjaneya Madhi Paatalaananam;
Kanjanaadri Kamaneeeya Vighram;
Paarijatha Tharu Moola Vaasinam;
Bhaavayami Bhava mana Nandanam

Meaning

I bow before the darling son of the god of wind, Who is the son of Anjana, Who is great among killers of ogres, Who is like a golden mountain, Who is handsome looking, And who lives near the roots of Parijatha tree.

Anjaneya Sloka



Crafts Gallery



**Anujmanjunathan's
Kundan Rangoli**



**SBSudha's
Digital Painting**



**Dayamalar's
Oil Painting**

வெண்டைக்காயின் உடல்நலநன்மைகள்

...swaga2008@swathi



'புத்தி சரியில்லாதவன் வெண்டையை தின்னா வெவரமாயிருவான்' என்று சில கிராமப்புறங்களில் சொல்வது உண்டு. இது ஓரளவல்ல... முழுக்க முழுக்க உண்மை. வெண்டைக்காயை அதிகமாக சாப்பிட்டு வரும் பட்சத்தில், அதன் காம்பைப் போலவே நமது புத்திக்கூர்மையும் நீ...ளும். எந்த காரியத்தையும் தெளிவாக அணுகும் ஆற்றல் நமக்கு ஏற்படும் என ஆய்வுக்குறிப்புகள் தெரிவிக்கின்றன.

வெண்டைக்காயில் உயர்தரமான பாஸ்பரசும், தாவரப்பசையும், நார்ப்பொருளும் உள்ளன. எளிதில் நமது உடலால் ஏற்றுக்கொள்ளப்படும் சிறந்த மாவச்சத்துப் பொருட்களும் உள்ளன. இதன் பூர்வீகம் எத்தியோப்பியா. பின்னர் அப்படியே தனது 'வேர் பரப்பி, இலை பரப்பி' அரேபியா வழியாக மெல்ல மெல்ல இந்திய மண்ணில் நுழைந்து காய்க்கத் தொடங்கியது. இதுதான் வெண்டையின் வரலாறு.

அமெரிக்காவில் இளம் வெண்டைக்காயை நறுக்கி முட்டையில் தோய்த்து, ரொட்டித்துள் அல்லது சோளமாவில் புரட்டி எடுத்து எண்ணெயில் பொறித்து சாப்பிட்டு வருகிறார்கள். முற்றின வெண்டைக்காயை பேப்பர் தயாரிப்பதற்கு பயன்படுத்துகின்றனர். வெண்டைக்காயின் விதைகளை காயவைத்து பொடியாக்கி காப்பி பொடி போல பாலில் கலந்து சாப்பிடும் 'பார்ட்டிகளும்' உண்டு. இது உடலுக்கு மிகவும் நல்லது.

இதில் உள்ள பெகடின் என்ற நார்ப்பொருள் உடலில் உள்ள கெட்ட கொழுப்பை கரைக்கும் வேலையை கச்சிதமாகச் செய்கிறது. இதயத்துடிப்பை சீராக்கும் மெக்னீசியம் என்ற வேதிப்பொருளும் உள்ளது. வெண்டையை சாப்பிடுவதன் மூலம் நமது உடலுக்கு 66 கலோரி கிடைக்கிறது. இதனாலேயே இந்தக்காய் மகத்துவம்

Nutritional Value of Small Onion (For 100 gms)

Nutrients

Energy	1.5%
Carbohydrates	7.03 g
Protein	2.0 g
Total Fat	0.1 g
Cholesterol	0 mg
Dietary Fiber	9%

Vitamins

Folates	88 mcg
Niacin	1.000 mg
Pantothenic acid	0.245 mg
Pyridoxine	0.215 mg
Riboflavin	0.060 mg
Thiamin	0.200 mg
Vitamin C	21.1 mg
Vitamin A	375 ICU
Vitamin E	0.36 mg
Vitamin K	53 mcg

Electrolytes

Sodium	8 mg
Potassium	303 mg

Minerals

Calcium	81 mg
Copper	0.094 mg
Iron	0.80 mg
Magnesium	57 mg
Manganese	0.990 mg
Phosphorus	63 mg
Selenium	0.7 mcg
Zinc	0.60 mg

Phyto-nutrients

Carotene-β	225 mcg
Crypto-xanthin-β	0 mcg
Lutein-zeaxanthin	516 mcg

Angu Aparna



நிறைந்ததாக திகழ்கிறது.

வெண்டைக்காயை நறுக்கும் போது பிசுபிசுவென்று ஒரு திரவம் வெளிவருவதை உணர்ந்திருப்பீர்கள். அதை சிலர் அறியாமல் தண்ணீரில் கழுவி சமைப்பது உண்டு. இந்த பிசுபிசு திரவத்தோடு சமைத்து சாப்பிட்டால் தான் மூளைக்கு புத்துணர்ச்சியும், இதயத்திற்கும் இதத்தையும் தருகிறது.



காயோடு இலை, விதை, வேர் ஆகியவற்றிற்கும் ஏராளமான மருத்துவ குணங்கள் உண்டு. இதில் உள்ள நார்ப்பொருள் மலச்சிக்கலை தீர்ப்பதோடு, குடல்புண்ணையும் ஆற்றும். வாய் நாற்றம் நீங்கும்.

பிஞ்சுகளை நறுக்கிப்போட்டு மோர்க்குழம்பு செய்து சாப்பிட்டால் காய்ச்சல், மலச்சிக்கல் நீங்கும். மேலும், இதனுடன் சர்க்கரை சேர்த்து சாறு செய்து சாப்பிட்டால், இருமல், நீர்க்கடுப்பு சரியாகும். வெண்டைச்செடியின் வேரைக் காய வைத்து பொடியாக்கி பாலுடன் சேர்த்து சாப்பிட்டால், தாம்பத்ய வாழ்க்கை தரமாக இருக்குமாம்...! ஆண்மை குறைபாடு உள்ளவர்கள் அதிகம் சாப்பிட வேண்டிய காய் இது.

நமது உடலில் சிறுநீரை நன்கு பிரிய வைத்து, உடலுக்கு நல்ல குளிர்ச்சியைத் தரும். தோலில் ஏற்படும் வறட்சித்தன்மையை நீக்கும் ஆற்றலும் இதற்கு உண்டு. படிக்கும் குழந்தைகளுக்கு நாள்தோறும் உணவில் வெண்டைக்காயை பொடியாக நறுக்கி, வதக்கி சாப்பிட வைத்தால் நினைவாற்றல் பெருகும். உடலில் உள்ள மந்தத்தன்மை நீங்கி சுறுசுறுப்பாக்கும். மற்றவர்கள் வாரத்தில் 3, 4 நாள் வெண்டைக்காயை சாப்பிடலாம். கிடைப்பவர்கள் தினந்தோறும் கூட சாப்பிடலாம்.



Granny Remedies

...Parasakthi



மழைக் காலத்தில் குழந்தைகளுக்கு அடிக்கடி சளிப் பிடித்துக் கொள்ளும். இருமல் தொல்லையும் இருந்து கொண்டே இருக்கும். இதனால் குழந்தைகள் சற்று உற்சாகமின்றி மந்தமாகவே காணப்படுவர்.

இதற்கு கற்பூரவள்ளி இலையின் சாறெடுத்து அதனுடன் பனங்கற்கண்டு கலந்து குழந்தைகளுக்குக் கொடுத்து வந்தால் சளி மற்றும் இருமல் தொல்லை அறவே இருக்காது. குழந்தைகளும் புத்துணர்ச்சியோடு இருப்பார்கள்.

உன்னைச் சரணடைந்தேன்...



கார்த்திகைத் தீபத் திருநாள் பண்டைக் காலந்தொட்டு நம் நாட்டில் கொண்டாடப்பட்டு வருகிறது. தமது தொல்காப்பிய உரையில், நச்சினார்க்கினியர், 'கார்த்திகை திங்களில் கார்த்திகை நாளில் ஏற்றிய விளக்கு' என்று கார்த்திகைத் தீபத்தைக் குறிப்பிடுகிறார். 'கார் நாற்பது' என்ற நூலிலும் கார்த்திகை தீபம் பற்றிய விரிவான விளக்கம் கிடைக்கிறது. திருஞானசம்பந்தர் தேவாரத்தில் 'தையலார் கொண்டாடும் விளக்கீடு' என்று கார்த்திகை விளக்கு பற்றி பாடி மகிழ்கிறார்.

இந்தத் திருநாள் பற்றி ஒரு சுவாரஸ்யமான கதை கூறப்படுகிறது.

கைலாயத்தில் ஈசன் ஏகாந்த தவத்தில் ஆழ்ந்திருந்த போது உமை, ஈசனின் பின்புறமாய் வந்து நின்று விளையாட்டாய் அவர் இரு கண்களைப் பொத்தினாள். அதனால் உலகம் இருண்டது. ஈசனின் வல, இடக் கண்களான சந்திர, சூரியர்கள் களையிழந்தனர். நெற்றிக் கண்ணாகிய அக்னியும் அன்னையின் கைவிரல் பட்டுக் குளிர்ந்து போனது. அதனால் வேள்விகள் தடைப்பட்டன. யாகங்களும், பூஜைகளும் இல்லாமல் போயின. உலகத்தில் அருள் ஒழிந்தது. இருள் சூழ்ந்தது. உலகங்கள் இருண்டதால் முனிவர்களும், தேவர்களும் அஞ்சினர். மதி மயங்கினர். கடமைகளை மறந்து முடங்கினர். அதனால் உலகம் தன் நிலையிலிருந்து தவறியது.

இதனால் சினம் கொண்டார் ஈசன். உமை விளையாட்டாய் இந்தச் செயலைச் செய்திருந்தாலும் அது மிகப் பெரிய தவறு என்பதால், அன்னையைச் சபித்தார்.

அன்னை அஞ்சி நடுங்கி பிழை பொறுக்குமாறு வேண்ட, "தேவி, நீ விளையாட்டாகச் செய்தாலும் தவறு, தவறு தான். ஆதலால் நீ பூவுலகம்

தீபங்கள் ஏற்றுத்
தருகார்த்திகை

...sumathisrini



தீபங்கள் ஏற்றும் திருகார்த்திகை



சென்று தவம் மேற்கொள்வாயாக!
தக்க காலத்தில் யாம் வந்து
உம்மை ஆட்கொள்வோம்' என்று
கட்டளையிட்டார்.

அன்னையும் அவ்வாறே ஈசனின்
கட்டளைப்படி பூவுலகிற்கு வந்து
தவம் செய்ய ஆரம்பித்தாள்.
அவ்வாறு அன்னை தவம் செய்து
ஈசனின் அருள் பெற்று, சாப
நிவர்த்தியான தலம் தான்
அண்ணாமலை. சாப நிவர்த்தி
மட்டுமல்ல; ஈசனின் உடலில் சரி
சமமாக இடப்பாகம் பெற்றாள்.
அன்னை கார்த்திகை மாதத்தில்
கார்த்திகை விரதம் இருந்து,
கார்த்திகை நட்சத்திரத்தில் ஈசனின்
இடப்பாகம் பெற்ற அந்த நன்னாள்
தான் கார்த்திகை தீபப் பெருநாளாகக்
கொண்டாடப்படுகிறது, “எனக்கு
நீங்கள் ஒளியுருவாகக் காட்சி தந்து
ஆட்கொண்டது போல், வருடா
வருடம் இது போல் ஒளியுருவாகத்
தோன்றி உலகினரை உய்விக்க
வேண்டும்” என உமை வேண்டிக்
கொள்ள, ஈசனும் சம்மதித்தார்.
அதுவே தீபத் திருநாளாக அன்று
முதல் கொண்டாடப்பட்டு வருகிறது.
தமிழர்களிடையே வழங்கும்
பழமொழிகளிலும் கார்த்திகை தீபம்
ஒளி பரப்புகிறது. ‘குன்றில் இட்ட
விளக்குபோல்’ என்று
சாதாரணமாகத் தமிழ் மக்கள்
பேசிக்கொள்வதுண்டு.
திருவண்ணாமலையில் ஏற்றி
வைக்கும் ஜோதி சொருபமான
மகாதீப தரிசனத்தை
அடிப்படையாகக் கொண்டு
தோன்றிய பழமொழியாக



இருக்கலாம் என்பார்கள். ‘மலை
விளக்கு’ என்பதும் அண்ணாமலைக்
கார்த்திகைத் தீபத்தைக் குறித்தே.

சிவபெருமான் மகாவிஷ்ணுவுக்கும்
பிரம்மனுக்கும் ஜோதிப் பிழம்பாய்
விஸ்வரூப தரிசனம் கொடுத்து
மலையாய் குளிர்ந்த நாளே
கார்த்திகை பௌர்ணமி தினம்.
எனவே இந்நாளில் சிவன்
கோயில்களில் தீபம் ஏற்றி
வழிபட்டால் அண்ணாமலையாரின்
ஜோதி தரிசனம் கண்ட பலன்
ஏற்படும் என்பர். இந்நாளில்
அன்னாபிஷேகம் செய்வது மிக
விசேஷம். இந்நாளில் ஈசனின்
பன்னிரு ஜோதிர் லிங்க
வடிவங்களை தரிசிப்பது மகத்தான
பலன் தரும் கணவனும்
மனைவியும் ஒற்றுமையாக வாழ
வேண்டிய கருத்தை வலியுறுத்தி
சிவபெருமான் கடுத்தவம்
மேற்கொண்ட அன்னை பார்வதி
தேவிக்கு கார்த்திகை பௌர்ணமி
நாளில்தான் உடலின்
இடப்பாகத்தைக் கொடுத்து

தீபங்கள் ஏற்றும் திருகார்த்திகை



அர்த்தநாரீஸ்வரரானார். இந்நாளில்
லிங்காஷ்டகம் சொல்வதும்
கேட்பதும் தீராத வினை தீர்த்து
நீங்காத செல்வமும் நிலைத்த
ஆயுளும் தரும்.

தீர்த்தங்களிலும் நீராடி
திருமாலையும் திருமகளையும்
வழிபட்டால் அஷ்ட
ஐஸ்வர்யங்களும் சேரும்
என்கின்றன சாஸ்திரங்கள்.

கார்த்திகை மாத சுக்லபட்ச
துவாதசியில் (பிருந்தாவன துவாதசி)
துளசி தேவி மகாவிஷ்ணுவை
மணந்ததாக ஐதீகம். எனவே
கார்த்திகை மாதம் முழுவதும் துளசி
தளங்களால் மகாவிஷ்ணுவை
அர்ச்சனை செய்தால் ஒவ்வொரு
துளசி தளத்திற்கும் ஒவ்வொரு
அஸ்வமேத யாகம் செய்த பலன்
கிடைக்கும். துளசி மணிமாலை
அணிபவர்களிடம் மகாலட்சுமி
எப்போதும் வாசம் செய்வாள் என்று
சாஸ்திரம் கூறுகிறது. துளசி பூஜை
நடத்துவதும் சிறப்பானதே. இதனால்
லட்சுமி தேவி இல்லத்தில்
நிரந்தரமாக வாசம் செய்வாள்.
இந்நாளில் அன்னதானம் செய்தால்
கங்கைக் கரையில் ஆயிரம் பேருக்கு
அன்னமிட்ட பலன் கிடைக்கும்.

நவகிரக நாயகர்கள் பிரம்மாவின்
சொற்படி கார்த்திகை முதல் ஞாயிறு
தொடங்கி பன்னிரு வாரங்கள்
நோன்பு நோற்று சாப விமோசனம்
பெற்றனராம். கார்த்திகை மாதம்
முதல் ஞாயிறு மட்டுமாவது உணவு
உண்ணாமல் உபவாசமிருந்து,
சிவாலயம் சென்று வில்வத்தால்
அர்ச்சனை செய்து வழிபட்டால்
நவகிரக தோஷங்கள் சிவசக்தியின்
பேரருளால் நீங்கி நோயற்ற
வாழ்வும் நீண்ட ஆயுளும் பெருகும்.
இம்மாதத்தில் விளக்கு தானம்
செய்தால் நவகிரக தோஷங்கள்
நீங்கும்.

இந்த கார்த்திகைத் திருநாளில்,
மகாவிஷ்ணுவை கஸ்தூரியால்
அலங்கரித்து தாமரை இதழ்களால்
அர்ச்சித்து வழிபட்டால் தேவாதி
தேவர்களால் பெற முடியாத
பாக்கியத்தைக் கூடப் பெறலாம்.
கார்த்திகை மாத சுத்த பஞ்சமி
திருநாள் மகாவிஷ்ணுவின்
திருமார்பில் திருமகள் சேர்ந்த
புண்ணிய தினமாகும். இந்நாளில்
காவிரியாற்றிலும் புனித





கால பைரவரை வணங்குவதால் எதிரிகளின் தொல்லை மறைந்து தொழில் விருத்தி உண்டாகும்

...Parasakthi

சங்கடங்கள் நீக்கும் கால
பைரவாஷ்டமி பைரவர் வழிபாடு.

வைரவ வழிபாடு பல்வகையான
துன்பங்களையும் துயரங்களையும்
நீக்கி வாழ்வினைச்
செம்மைப்படுத்தி நல்வழி காட்டும்
என்பது பலரின் அனுபவத்தில்
கண்ட உண்மை. கால பைரவரை
வணங்குவதால்
எதிரிகளின்
தொல்லை
மறைந்து
தொழில்
விருத்தி
உண்டாகும்.

தேய்பிறை
அஷ்டமி
திதிகளில்
பைரவரை
வழிப்படுதல்
சிறப்பாகும்.
கார்த்திகை
மாதத்தில் வரும்
தேய்பிறை
அஷ்டமி பைரவர்
தோன்றிய நாள்
ஆகும். அதனால்
கார்த்திகை மாத தேய்பிறை
அஷ்டமி கால பைரவாஷ்டமி
எனப்படுகிறது.

நவக்கிரக பைரவர்
காலமே உருவான பைரவரின்

திருவுருவத்தில் பன்னிரெண்டு
ராசிகளும் அடக்கம் என்கின்றன
ஜோதிட புராண நூல்கள். மேஷ
ராசி தலையிலும், ரிஷப ராசி
வாயிலும், மிதுன ராசி கைகளிலும்,
மார்பில் கடகமும், சிம்ம ராசி
வயிற்றிலும், இடையில் கன்னியும்,
துலா ராசி புட்டத்திலும், லிங்கத்தில்
விருச்சிகமும், தனுசு ராசி

தொடையிலும்,
முழந்தாளில்
மகரமும்,
காலின் கீழே
கும்பமும்,
அடித்தளங்கில்
மீன ராசியும்
கொண்டுள்ள
து பைரவரின்
திருவுருவம்.
அது
மட்டுமின்றி
ராகு-கேது
எனப்படும்
பாம்புகளை
பூனூலாகத்
தரித்தும்,
சந்திரனை
சிரசில் வைத்தும்,

சூலம், மழு, பாசம், தண்டம்
ஏந்தி காட்சித் தருகிறார் பைரவர்.

பைரவரை தினசரி வணங்கினாலும்,
அஷ்டமி திதிகளில் வணங்குவது
கூடுதல் சிறப்பாகும். தேய்பிறை
அஷ்டமி தினத்தன்று





அஷ்டலட்சுமிகளும் பைரவரை வணங்குவதாக புராணங்களில் உள்ளன. இதனால் தேய்பிறை அஷ்டமி சிறப்பானதாகவும் பைரவர் வழிபாட்டிற்கு உகந்த நாளாகவும் உள்ளது. ஒவ்வொரு மாதமும் வரும் தேய்பிறை அஷ்டமிக்கு சிறப்பு பெயர்கள் உள்ளன. ஒவ்வொரு அஷ்டமிக்கு தனித்துவமான வழிபாடுகளும் பூஜைகளும் உள்ளன.

சித்திரை: ஸ்நாதனாஷ்டமி
வைகாசி: சதாசிவாஷ்டமி
ஆனி: பகவதாஷ்டமி
ஆடி: நீலகண்டாஷ்டமி
ஆவணி: ஸ்தாணு அஷ்டமி
புரட்டாசி: சம்புகாஷ்டமி
ஐப்பசி: ஈசான சிவாஷ்டமி
கார்த்திகை: கால பைரவாஷ்டமி
மார்கழி: சங்கராஷ்டமி
தை: தேவதாஷ்டமி
மாசி: மகேஸ்வராஷ்டமி
பங்குனி: திரியம்பகாஷ்டமி.

சனி பகவானுக்கு பைரவரே முழுமுதற் குரு என்பது ஐதீகம். சிவபெருமான் உறையும் திருக்கோயில்களில் வடகிழக்கு மூலையின் ஒரு பகுதியில் பைரவரின் திருவுருவம் இருக்கும். பைரவரின் அருகில் சனி பகவான் நிச்சயம் வீற்றிருப்பார். பைரவரை மனப்பூர்வமாக வணங்கும் பக்தர்களுக்கு சனி பகவானின் தாக்கம் குறைவாக இருக்கும்.

செவ்வாய்க் கிழமையில்

தேய்பிறை அஷ்டமி அமைவது சிறப்பானது. அன்றைய தினம் பைரவரை வணங்கி வழிபட கடன் தொல்லை தீரும். மனஅமைதி, குடும்பத்தில் மகிழ்ச்சி நிலவும். கையில் காசு, பணம் புரளும். செல்வ வளம் உண்டாகும். தடைபட்ட சுபகாரியங்கள் இனிதே கூடிவரும். பைரவருக்கு செவ்வாடை சாற்றி, சிகப்பு அரளிப்பூ மாலை போட்டு, வெல்லம் கலந்த பாயாசம், உளுந்து வடை, பால், தேன், பழம் வைத்து, வெள்ளை பூசணிக்காயில் நெய் விட்டு தீபம் ஏற்றி விபூதி அபிஷேகம் செய்து அவரை வணங்க சகல யோக பாக்யங்கள் உங்களைத் தேடி வரும்.





பைரவ காயத்ரி மந்திரம்
ஓம் ஷ்வானத் வஜாய வித்மஹே
சூல ஹஸ்தாய தீமஹி
தன்னோ பைரவ ப்ரசோதயாத்.
இந்த மந்திரத்தை கால
பைரவாஷ்டமி தினத்தில் 108 முறை
சொல்லி பைரவரை வணங்கலாம்.

விரித்த பல் கதிர் கொள் சூலம்
வெடிபடு தமருகம் கை
தரித்ததோர் கோல கால
வைரவனாகி வேழம்
உரித்து உமை அஞ்சக் கண்டு
ஒண்திரு மணிவாய் விள்ளச்
சிரித்து அருள் செய்தார் சேறை
செந்நெறிச் செல்வனாரே!...

- திருநாவுக்கரசர். (தலம்
திருச்சேறை: நான்காம் திருமுறை -
திருப்பதிக எண் :73/6)

தேவாரத்தில் வைரவரின்
திருப்பெயர் பயின்று வரும்
திருப்பாடல் இது.
"பற்பலவாய் விரிந்து எங்கும் பரவும்
ஒளிக் கதிர்கள் பொருந்திய
சூலத்தினையும் வெடியென
முழங்கும் உடுக்கையையும் தம்
திருக்கரங்களில் ஏந்திய
திருக்கோலத்துடன் கால வைரவன்
எனத் தோன்றி - தாருகாவனத்து
முனிவர்கள் அபிசார வேள்வி
செய்து தம் மீது ஏவி விட்ட
யானையைப் பிடித்து அதன்
தோலை உரித்து, அந்தத்
தோலையும் தம் மீதே போர்த்திக்
கொண்ட அருஞ்செயலைக் கண்டு,
அச்சம் கொண்ட உமையவளை
நோக்கி ஒளி பொருந்திய பெருஞ்
சிரிப்புடன் அருள் செய்தாரே!... அந்த
சிவபெருமான் செந்நெறிச்

செல்வனாக இங்கே, திருச்சேறை
எனும் இந்தத் திருத்தலத்தில்
உறைந்து நமக்கும் புன்னகையுடன்
அருள் புரிகின்றார்" - என்கிறார்
திருநாவுக்கரசர். ஸ்ரீ கால வைரவ
மூர்த்தியை மனதில் தியானித்து,
இத்திருப்பாடலை ஒவ்வொரு
நாளும் காலையிலும் மாலையிலும்
பக்தியுடன் பாராயணம் செய்து
வணங்குபவருக்கு பிணி, வறுமை,
பகை முதலான துன்பங்கள்
விலகும் என்பது ஆன்றோர் வாக்கு.

பைரவர் ஞானமூர்த்தி; அளப்பரிய
வலிமை கொண்டவர். தம்மை
அண்டினோர்க்கு சத்ரு பயத்தை
நீக்கி, அடைக்கலம் தருபவர். காம,
குரோத, லோப, மோக,
மதமாச்சர்யத்திலிருந்து உலகைக்
காத்தருளும் பொறுப்பினை
பைரவரிடமே சிவபெருமான்
வழங்கினார். இவர் ஒரு காவல்
நாயகம் என்பதால் நாய்
இவருடைய வாகனமாக
திகழ்கின்றது.

நம்மிடையே மண்டிக்கிடக்கும்
ஆணவம், அகங்காரம், செருக்கு,
இறுமாப்பு, கர்வம் ஆகிய
களைகளைக் களைந்து அஞ்ஞான
இருளை அகற்றி ஞான ஒளி பரவ
வைக்கும் வல்லமையுடையது கால
பைரவர் வழிபாடு. இந்த வருடம்
கால பைரவாஷ்டமி நவம்பர் மாதம்
25-ம் தேதி வருகிறது. அந்நாளில்
நாமும் கால பைரவ மூர்த்தியை
வழிபட்டு சங்கடங்கள் நீக்கி
நல்வாழ்க்கை அருள ஆசிகள்
பெறுவோம்.



தீப லட்சுமி துதி

தீபோ ஜோதி பரம் ப்ரம்ஹ தீபோ ஜோதி ஜனார்த்தன:
தீபோ ஹரது மே பாபம் ஸந்த்யா தீபோ நமோஸ்துதே
சுபம் கரோதி கல்யாணம் ஆரோக்யம் தனஸம்பத:
சத்ரு புத்தி வினாசாய தீபஜோதி நமோஸ்துதே
ஸுவர்ண வருத்திம் குருமே க்ருஹே ஸ்ரீ
ஸுதான்ய வருத்திம் குருமே க்ருஹே ஸ்ரீ
கல்யாண வருத்திம் குருமே க்ருஹே ஸ்ரீ
விபூதி வருத்திம் குருமே க்ருஹே ஸ்ரீ
கீடா: பதங்கா: மசகாச் ச வருகூடி:
ஜலே ஸ்தலே ஏ நிவஸந்து ஜீவா:
த்ருஷ்ட்வா ப்ரதீபம் ந ச ஜன்ம பாஜோ
பவந்தி நித்யம் ஸ்வசாஹி விப்ரா:



வறுமை நீங்கி, ஐஸ்வர்யங்கள் பெருக பலன் தரும் ஸ்லோகம்.

...Datchu @ Mythili

"பக்திப்ரியாய பவரோக பயாபஹாய
உக்ராய துர்க பவ ஸாகரதாரணாய
ஜ்யோதிர்மயாய குணநாமஸுந்ருத்யகாய
தாரித்ரிய துக்க தஹனாய நமஸிவாய"
தாரித்ரிய தஹன சிவஸ்தோத்திரம்.

பொருள்: தன் மீது பக்தி கொண்டோரை
அரவணைக்கும் பரமேஸ்வரனே நமஸ்காரம்.
பிறப்பு & இறப்பு என்ற நோயால் ஏற்படும்
பயத்தை விலக்குபவனே நமஸ்காரம்.
துஷ்டர்களை தண்டிப்பவனே, துயரங்கள் நிறைந்த
சம்சார சாகரத்தை எளிதாகக் கடக்க வைப்பவனே
நமஸ்காரம். ஜோதி வடிவானவனே, பக்தர்களின்
நாம கீர்த்தனத்தால் ஆனந்தம் கொண்டு
நர்த்தனமாடும் சீலனே நமஸ்காரம். வறுமைப்
பிணியைப் போக்கி, சகல ஐஸ்வர்யங்களையும் வாரி
வழங்கும் ஈசனே நமஸ்காரம்.

SPIRITUAL NOTEBOOK

நவம்பர்

- 13 - ஏகாதசி
- 14 - மொகரம்
- 15 - பிரதோஷம்
- 17 - பெளர்ணமி
- 17 - கார்த்திகை
- 24 - சஷ்டி
- 25 - பைரவாஷ்டமி
- 29 - ஏகாதசி
- 30 - பிரதோஷம்

டிசம்பர்

- 1 - சிவராத்திரி
- 2 - அமாவாசை
- 8 - சஷ்டி

(இத்துதியை கார்த்திகை மாத திங்கட்கிழமைகளில் துதித்தால் ஈசனருளால்
வறுமை நீங்கி ஐஸ்வர்யங்கள் பெருகும்.

தமிழ் மந்திரம்

ஆறிரு தடந்தோள் வாழ்க ஆறுமுகம் வாழ்க வெற்பைக்
கூறுசெய் தனிவேல் வாழ்க குக்குடம் வாழ்க செவ்வேள்
ஏறிய மஞ்ஞை வாழ்க யானைதன் அணங்கு வாழ்க
மாசிலா வள்ளி வாழ்க வாழ்கசீர் அடியாரெல்லாம்.

Navarathri Golu

...Saranya Vijay





Navarathri Golu

...Karthick





Navarathri Golu

...Seethalakshmi



**Embark on a
home based
career**



**Join Now
for Online
MT Training**

Call: +91 98423 48014
mtonlinetraining@gmail.com



Selvipandiyan

மனைவி: என்னங்க நான் செத்துப்போயிட்டா என்ன பண்ணுவீங்க?

கணவன்: எனக்கு பைத்தியமே படிச்சுரும்.

மனைவி: நான் செத்தா இன்னொரு கல்யாணம் பண்ணுவீங்களா?

கணவன்: பைத்தியம் என்ன வேணும்னாலும் பண்ணும்.



Priyasarangapan

டீச்சர்: ஒருத்தர் கிட்ட 200 ரூபா இருக்கு... அவரு நாலு பிச்சைகாரர்களுக்கு 100 ரூபாயா கொடுக்கறாரு. இந்த கணக்கு சரியா? தப்பா?



மாணவன்: சரி தான் டீச்சர்.

டீச்சர்: எப்படி?

மாணவன்: நாலு பேருக்கு நல்லதுன்னா எதுவுமே தப்பு இல்ல டீச்சர்.

டீச்சர்: ????

Parasakthi

இன்கம்டாக்ஸ் ஆபிசர்: நாங்க இன்கம்டாக்ஸ் டிபார்ட்மெண்டுல இருந்து வரோம். நேத்து மார்கெட்ல இருந்து கிலோ கணக்குல வெங்காயம் வாங்கிட்டு வந்தீங்களா?

காமன் மேன்: ஆமாங்க சார்.

இன்கம்டாக்ஸ் ஆபிசர்: வருமானத்துக்கு அதிகமா சொத்து சேர்த்ததால நாங்க உங்களை கைது பண்ணறோம்.



TNKesavan

பேரன்: தாத்தா தூக்கம் வரல ஏதாவது பேசிகிட்டு இருக்கலாம்.

தாத்தா: சரிடா, என்ன பேசலாம்?

பேரன்: இல்லை... நாம் எப்போதும் 5 பேர் தான் இருப்போமா நம்ம வீட்டுல, நான் நீங்க, அம்மா, அப்பா, தங்கச்சி.

தாத்தா: உனக்கு கல்யாணம் ஆனா 6 பேர் ஆகிவிடுவோமே.

பேரன்: அப்ப தங்கச்சி கல்யாணம் பண்ணி போய்விடுவாளே, அப்ப நாம் 5 பேர் தானே?

தாத்தா: உனக்கு குழந்தை பிறந்தா 6 பேர் ஆகி விடுவோமே.

பேரன்: அப்ப நீ செத்துடுவியே தாத்தா, அப்பவும் 5 பேர் தானே.

தாத்தா: உருப்படாதவனே, ஒழுங்கா தூங்குடா...!!??



Thenuraj

நாம் நினைப்பதெல்லாம் நடக்க ஆரம்பித்தால் என்ன ஆகும்?

டிரா: பிக் ஜாம் ஆயிடும்



Sudhavaidhi

பெண்: வரும் போது 4 கட்டு கீரை வாங்கிட்டு வாங்க.

ஆண்: யாருங்க நீங்க? புது ஐ.டி-யா இருக்கு?

பெண்: ம... உங்க வீட்டுக்காரி தாங்க. :பேஸ்புக்ல சொன்னா தான் கேப்பீங்கன்னு இப்போ தான் அக்கவுண்ட் ஒப்பன் பண்ணினேன்.





MY

ANGADI



Online Tamil Book Store

CDs / DVDs



Tamil & English Books

Educational Books

Parenting Books



Literature Books

Competitive Exams Books

Historical Novels

www.myangadi.com



Motivational Books

Favourite Author's Books &

Most Popular Books



Pregnancy Books

Stories & Novels



BUY NOW

@ one place

www.MyAngadi.com

Free shipping across India
for purchase above ₹ 500*

காரா பூந்தி

...Angu Aparna

தேவையானப் பொருட்கள்:

கடலை மாவு - 1 கப்
அரிசி மாவு - 1 டீஸ்பூன்
உப்பு - தேவையான அளவு

மிளகாய்த்தூள் - 1 டீஸ்பூன்
பூண்டு - 3 பல் (நசுக்கியது)
வேர்க்கடலை - 2 டீஸ்பூன்
கறிவேப்பிலை - 1 ஆர்க்கு
எண்ணெய் - பொரிப்பதற்கு

செய்முறை:

அரிசி மாவை கடலை மாவுடன் ஒன்றாகக் கலந்து சலித்து எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

சலித்து வைத்துள்ள மாவுடன் அரை டீஸ்பூன் உப்பு சேர்த்துக் கலந்து கொள்ளவும்.

இப்பொழுது மாவுடன் தண்ணீர் சேர்த்து பஜ்ஜி மாவை விட சிறிது தளர்வாக கரைத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

ஒரு வாணலியில் பொரிப்பதற்குத் தேவையான அளவு எண்ணெயை ஊற்றிச் சூடாக்க வேண்டும்.

தட்டையான கரண்டியில் சிறிய துளைகள் கொண்ட பூந்திக் கரண்டியை எடுத்துக் கொண்டு, கரண்டியைச் வாணலியில் உள்ள எண்ணெய்க்கு நேர் மேலே ஒரு கையால் பிடித்துக் கொண்டு, மறு கையால் வேறொரு கரண்டியில் கரைத்த மாவை கரண்டி நிறைய எடுத்து பூந்திக் கரண்டியின் மீது ஊற்ற வேண்டும்.

கரைத்த மாவு கரண்டியில் உள்ள துளைகளின் ஊடே புகுந்து எண்ணெயில் விழுந்து பொரியும் படி செய்ய, பூந்தி கரண்டியை மாவு ஊற்றும் கரண்டி கொண்டு பரவலாக தோசைக்கு சுற்றித் தேய்ப்பது போல் தேய்க்க வேண்டும்.

எண்ணெயில் மாவுத் துளிகள் சிறிது சிறிதாக விழுந்து பொரியத் தொடங்கிய பிறகு, பூந்திகளைக் கரண்டியால் லேசாகத் திருப்பிவிட்டு மேலும் மொறு மொறுப்பாக பொரித்தெடுக்க வேண்டும்.

இவ்வாறு கரைத்த மாவு முழுவதையும் பூந்திகளாகப் பொரித்தெடுக்கவும். பொரித்து எடுக்கும் பூந்திகளை வடிதட்டு அல்லது பேப்பரில் போட்டு அதிகப்படியான எண்ணெயை வடித்துக் கொள்ளவும்.

பிறகு வேர்க்கடலை, கறிவேப்பிலை, நசுக்கிய பூண்டை எண்ணெயில் போட்டு பொரித்து பூந்தியில் சேர்த்துக் கலக்க வேண்டும்.

பின் தேவையான அளவு உப்பு மற்றும் மிளகாய் துளைக் கலந்து பூந்தி சூடாக இருக்கும் போதே அவற்றின் மீது சீராக பரவலாகத் தூவிக் கலக்க வேண்டும்.

இப்பொழுது சுவையான காரா பூந்தி தயார்.



தேவையானப் பொருட்கள் :

மைதா - 2 கப்
லவங்கம் - 25
நெய் - 2 டேபிள் ஸ்பூன்
உப்பு - 1/4 ஸ்பூன்
எண்ணை - பொரிக்கத் தேவையானது
(நெய்யும் உபயோகிக்கலாம்)

சர்க்கரைப் பாகு வைக்க

தேவையானப் பொருட்கள்:

சர்க்கரை - 1 கப்
தண்ணீர் - 1/2 கப்

எலுமிச்சைச்சாறு - 1/4 டீஸ்பூன்
பூரணம் செய்ய
தேவையானப் பொருட்கள்:

சர்க்கரை போடாத கோவா - 250 கிராம்
உலர்ந்த தேங்காய் பொடி
(விருப்பப்பட்டால்) - 1 கப்
ஏலக்காய் பொடி - சிறிதளவு
பொடித்த சர்க்கரை - 3/4 கப்
நறுக்கிய முந்திரி பருப்பு - 2 ஸ்பூன்
நறுக்கிய பிஸ்தா பருப்பு - 2 ஸ்பூன்
கிஸ்மிஸ் - 2 ஸ்பூன்

செய்முறை :

ஒரு பெரிய பாத்திரத்தில் நெய்யைத் தடவி, அதில் மைதா, உப்புப் போட்டு, தண்ணீர் தெளித்து, சப்பாத்தி மாவைப் போல பிசைந்து வைக்கவும். இது 1/2 மணி நேரம் ஊற வேண்டும்.

இப்போது வேறு ஒரு பாத்திரத்தில் கோவாவை நன்கு உதிர்த்து, அதில் பூரணம் செய்யக் குறிப்பிட்டுள்ளவற்றை சேர்த்து, நன்கு கலந்து கொள்ளவும்.

இப்போது மைதா மாவுக் கலவையை சிறிய உருண்டைகளாக எடுத்து, மெல்லிய வட்ட வடிவில் பூரி போல செய்து கொள்ளவும்.

இதில் ஒவ்வொரு பூரியின் நடுவையும் கலந்து வைத்துள்ள பூரணம் சிறிது வைத்து, முதலில் இரண்டு ஓரங்களையும், ஒன்றன் மீது ஒன்றாக நடுவை நோக்கி மூடவும். இதே போல மற்ற பாகங்களையும் மூடவும். இது இப்போது லேயர் லேயராக மூடி இருக்கும்.

இதன் நடுவில் இப்போது ஒரு லவங்கத்தைக் குத்தி வைக்கவும் (படத்தில் காண்பித்துள்ள படி). இவை இப்போது ஒரு சதுர வடிவில் இருக்கும்.

இதே போல எல்லா உருண்டைகளையும் தயாரித்துக் கொள்ளவும்.

இவைக் காய்ந்து போய் விடாமல் இருக்க, இதன் மீது ஒரு ஈரத் துணியை மூடி வைக்கலாம்.

இப்போது அடுப்பில் வாணலியைப் போட்டு, எண்ணை அல்லது நெய் விட்டு, நன்கு சூடான பிறகு, செய்து வைத்துள்ள லவங்க லத்திகாக்களைப் போட்டு, தீயைக் குறைத்து வைத்து, இரண்டு பக்கமும் திருப்பி மொர மொரப்பாக எடுக்கவும்.

எண்ணையைக் காய வைக்கும் போதே, மற்றொரு அடுப்பில் சர்க்கரைப் பாகை வைத்து விடவும்.

வேறு ஒரு பாத்திரத்தில் இப்போது சர்க்கரைப் பாகு வைத்து, ஒரு கம்பிப் பதம் வந்ததும் இறக்கி வைக்கவும். இறக்கி வைத்த பின்னர், அதில் எலுமிச்சைச்சாறு சேர்த்து கலக்கவும். இதனால் பாகு கெட்டியாகாமல் இருக்கும்.

இப்போது ஒவ்வொரு லதிகாக்களை, சர்க்கரைப் பாகில் முக்கி, சிறிது நேரம் இருக்க வைத்து, ஒரு பெரிய தட்டில் எடுத்து வைக்கவும்.

சுவையான, இனிப்பான லவங்க லத்திகா தயார்.



தேவையானப் பொருட்கள்:

சிரோட்டி ரவை - 1 கப்

மைதா - 2 கப்

தண்ணீர் - 1 1/2 கப்

எண்ணெய் - 3/4 கப்

பூரணத்திற்குத் தேவையானப் பொருட்கள்:

தேங்காய் - 3 மூடி

வெல்லம் துருவியது - 1 1/2 கப்

ஏலக்காய் - 5

அரிசி மாவு - 2 டேபிள் ஸ்பூன் (சேர்த்து பொடித்தது)

கசகசா - 3 டேபிள் ஸ்பூன்

செய்முறை:

- மாவு வகைகளை சிறிது உப்பு மற்றும் தண்ணீர் சேர்த்து பிசைந்து கொள்ளவும்.
- மாவை ஒரு பாத்திரத்தில் மூழ்கும் வரை தண்ணீர் விட்டு மூடி வைக்கவும்.
- 2 மணி நேரம் கழித்து மாவில் இருக்கும் தண்ணீரை வடித்து விட்டு, ஒரு உரலில் இட்டு சிறிது சிறிதாக எண்ணெய் சேர்த்து நன்றாக இடிக்க வேண்டும். இல்லையென்றால் உரலில் ஆட்டிக் கொள்ளலாம். மாவை இழுத்தால் நன்றாக நீளமாக வர வேண்டும். ஒரு ஈரத்துணி கொண்டு மூடி வைக்கவும்.
- தேங்காயைத் துருவிக் கொண்டு (மிகவும் பொடியாக இருந்தால் நல்லது), ஒரு வாணலியில் வெல்லம் மற்றும் தேங்காய் சேர்த்து வதக்கவும். தண்ணீர் சுண்டியபின் (பாகு பதம் வரக்கூடாது) கசகசா, ஏலக்காய் சேர்த்து நன்கு கிளறி இறக்கி வைத்துக் கொள்ளவும்.
- துடு ஆறியபின் எலுமிச்சை அளவு உருண்டை செய்து வைத்துக் கொள்ளவும்.
- மாவை பூரணத்தின் 3/4 அளவு உருண்டை செய்து தட்டையாகத் தட்டி நடுவில் பூரணம் வைத்து மூடி, கையால் தட்டி சிறிய சிறிய சப்பாத்தி செய்து, தோசைக் கல்லில் இட்டு சுட்டு எடுக்கவும்.
- பூரணமும் மாவும் ஒரே பதத்தில் இருந்தால் ஒப்பட்டு ஓரத்தில் மாவு சேராமல் எல்லா பக்கமும் பூரணம் இருக்கும்.
- இது மிகவும் மிருதுவாக சாப்பிட நன்றாக இருக்கும்.

...Nishahameetha

இத்தூள் வைத்திருக்கும் பாட்டிலில்
உபயோகித்த ஏலக்காய் தோல்களைப் போட்டு
வைத்திருந்தால் 12 ஏலக்காய் மணத்தோடு
சுவையாக இருக்கும்.



Recipe
of the Month



காகூர்

...Fatima15



தேவையானப் பொருட்கள்:

- மைதா - ½ கிலோ
- சர்க்கரை - ¼ கிலோ
- நெய் - 75 கிராம்
- அரிசி மாவு - ½ டம்ளர்
- தேங்காய் பால் - ½ டம்ளர் (1/4 முடி தேங்காய்)
- உப்பு - ஒர் சிட்டிகை
- எண்ணெய் - பொரிக்க

செய்முறை:

- மேல் உள்ள எல்லா பொருட்களையும் ஒரு பாத்திரத்தில் போட்டு சப்பாத்தி மாவு போல் பிசைந்து கொள்ளவும்.
- கொஞ்ச மாவை எடுத்துச் சப்பாத்தி கல்லில் பெரியதாக உருட்டி அதை டைமன்ட் ஷேப்பாக வெட்டி வேட்டி பொரித்து எடுக்கவும்.

BASBOOSA - ARABIC SWEET

(NOTHING BUT EASY RAVA BURFI)

...Premabarani

Ingredients:

- Rava - 2 cups
- Sugar - 1 cup
- Yoghurt (curd) - 1 cup
- Dry coconut (fresh also no problem) - 1 cup
- Ghee - 1/2 cup
- Baking powder - 1 tsp

Sugar syrup:

- Sugar - 1 cup
- Water - 1 cup
- Lemon juice - 1 tsp

Method:

- Mix all the above ingredients.
- Spread in a baking tray for 1" thickness.
- Bake in 175°C (up & down heating in cooking range) for 20 - 30 mins until the surface is light yellow & inside is little hard.
- Remove, cut in to squares and put back in to oven for baking further until it turns pinkish or brownish yellow in color.
- Prepare sugar syrup by boiling sugar and water until it boils (just sticky), add lemon juice, remove from heat and allow cooling.
- Remove the basboosa from the oven, pour the sugar syrup like spraying over these and ready to eat. Syrup should be cool over the hot basboosa pieces.

தேவையானப் பொருட்கள்:

பச்சரிசி - 4 கப்

பாகு வெல்லம்

ஏலக்காய் பொடி

வெள்ளை எள்

நெய் - 2 டீஸ்பூன்

எண்ணெய் - தேவையான அளவு



செய்முறை:

- இதற்கு வீட்டிலேயே மாவு அரைக்கலாம். நாலு கப் பச்சரிசியை நன்கு களைந்து அரை மணி நேரம் ஊற விட்டு, வடிதட்டியில் வடிய விடவும்.
- நீரெல்லாம் வடிந்ததும், ஒரு டவலில் ஆற விடவும். அரிசி ஈரமாக இருக்கும்போதே மிக்ஸியில் அரைக்க வேண்டும். இதை சலிக்க வேண்டியதில்லை. முடிந்தவரை நைசாக அரைக்கலாம்.
- வெள்ளை வெளேரென்று பூப்போல இருக்கும் மாவை அளந்து கொண்டு, மாவு உள்ள அளவுக்கு முக்கால் பங்கு நல்ல பாகு வெல்லம் நறுக்கிப்போட்டு இளம் பாகு (கையில் எடுத்தால் தொய்யும் பதம்) வந்ததும், அது கொள்ளும் மட்டும் மாவைப் போட்டுக் கலக்கவும்.
- இப்படிக் கலந்த மாவை ஒரு சம்படத்தில் மூடி வைத்து, மறுநாள் அதில் ஏலக்காய் பொடி, வெள்ளை எள், ரெண்டு டீஸ்பூன் நெய் சேர்த்து நன்கு கலக்கும்படி பிசையவும்.
- வாணலியில் எண்ணெய் வைத்து எண்ணெய் காய்ந்ததும் ஒரு பிளாஸ்டிக் ஷீட்டில் எண்ணெய் தொட்டுத் தட்டி, ஒவ்வொன்றாக பொரிக்க வேண்டும். எண்ணெய் துடானதும் கொஞ்சம் மிதமான தீயில் வைத்துப் பொரித்தால் உள்ளேயும் வேகும். இல்லாவிட்டால் மேலே நல்ல பொன் கலரிலும் உள்ளே வேகாமலும் இருந்துவிடும். இப்படிப் பொரித்ததை ரெண்டு கரண்டிகளுக்கு நடுவில் வைத்து அழுத்தி அதிகப்படி எண்ணெயை வடித்து எடுக்கவும்.
- இது ரெண்டு நாள் கழிந்த பின்தான் சரியான பதத்திற்கு வரும். சில சமயம் ரொம்ப கரகரப்பாகி விடுவதும் உண்டு.

குறிப்பு:

- வெல்லம் பாகு வந்துவிட்டால் அதிரசம் கல் போலாகி விடும். இந்த அளவு வெல்லத்துக்கு மாவு கொஞ்சம் அதிகமாகப் பிடிக்கும். அதனால் பாகு ஒரு ரெண்டு மூன்று கரண்டி தனியாக எடுத்து வைத்து விட்டு, மாவைக் கலந்து பிறகு தேவைப்பட்டால் பாகு சேர்க்கலாம். மாவு பதம் சற்று தளர்வாகத் தோன்றினாலும் மறுநாள் கெட்டிப்பட்டுவிடும். இளம் பாகாக இருந்தால் மாவை அன்றே தயாரித்து அன்றே செய்யலாம்.
- இளம்பாகாக செய்து மாவைக் கலந்ததும், ஒரு சிறிய ஸ்பூன் தயிர் விட்டுப் பிசைந்து நன்கு ஆறவிட்டு செய்தால் அதிரசம் மிகவும் மிருதுவாகவும் வெளியில் கரகரவென்றும் இருக்கும்.



Paneer 65

Ingredients:

Paneer - 1 pack
Chilly Power - 2tsp
Maida - 1 tsp
Curd
Oil - To fry
Salt - To taste



Method:

- First cut paneer into small cubes.
- Then mix the other ingredients in a bowl.
- Then add paneer to the mixture and let it to rest for 10 minutes.
- Then fry it in oil.
- Your paneer 65 is ready.

Shanthi's Kitchen

Daal (Paruppu) chutney

Daal (Paruppu) chutney

Ingredients:

Toor dal - 3tbsp
Urad dal - 1 tsp
Gram dal - 2 tsp
Mustard seeds - 1 tsp
Red chillies - 4
Asafetida - A small piece

Big onion - 1 (chopped)
Tomato - 1 (chopped)
Oil - 2 tsp
Coconut gratings - 2 tsp
Curry leaves
Garlic - few pods
Salt - To taste

Method:

- Heat a kadai, add oil, add mustard, and add urad dal, toor dal, gram dal and red chillies.
- Fry till brown. Then add onion, fry till light brown, now add tomato and fry. There is no need to fry a lot at this stage.
- Add salt, asafoetida, curry leaves, garlic and fry till a good smell comes.
- You can add a little tamarind if you like your chutney to be tangy.
- Remove from stove and keep it to cool.
- Grind it into a chutney and serve with idlis, dosas, chapattis and even hot rice.



Chilly Chicken

Ingredients:

Marinade:

Chicken - 1/2 kg
(cut to bite size pieces)
Sour curd - 1/4 cup
Ginger garlic paste - 1 tsp
Soy sauce dark - 2 tsp
Light soy sauce - 2 tsp
Plain red chilly powder - 1 1/2 tsp
(or adjust to taste)
Salt - To taste



For gravy:

Onion - 1 medium (sliced)
Garlic - 5 flakes (chopped finely)
Green chilly - 3 to 4 chopped
(or as spicy as you want)
Spring onion - 2 tbsp (chopped)
Green capsicum - 1 (cubed)
Salt - To taste
Tomato sauce - 1 tbsp
Oil - 1 tbsp
Lemon - 1/2 (optional)

Method:

- Mix all the ingredients listed under marinade and marinate for 4 hours.
In a kadai add oil.
- When hot add the marinated chicken and saute for 5 mins.
- Add the onion, garlic, sliced green chillies.
- Saute and add just a touch of salt (remember marinade has salt).
- Cook until the chicken is 3/4th done.
- Now add the capsicum and the tomato sauce.
- Cook until oil separates and sprinkle the spring onion.
- Optional is a squeeze of half a lemon.
- Serve as a starter or with fried rice or noodles.



Kadai Vegetable

Ingredients:

French beans - 10 - 12 (1/4 inch pieces)
Carrots - 2 medium (1/4 inch cubes)
Cauliflower - few florets
Green peas - 1/4 cup
Green capsicums (seeded) - 2 medium (1/4 inch cubes)
Coriander seeds - 1 tbsp
Cumin seeds - 1 tsp
Whole dry red chillies - 4 - 5 nos
Garlic - 10 cloves

Green chillies - 3 - 4 nos
Ginger - 2 (one inch piece)
Oil - 4 tbsp
Onions - 2 medium (sliced)
Turmeric powder - 1/2 tsp
Coriander powder - 1 tbsp
Red chilli powder - 1 tsp
Tomatoes - 3 large (chopped)
Salt - To taste
Garam masala powder - 1 tsp
Fresh coriander leaves - 3 tbsp (chopped)

Method:

- Cook carrots, beans, cauliflower and peas with little salt and water in a pan or in cooker for 2 whistles.
- Raw grind coriander and cumin seeds and three red chillies coarsely.
- Grind garlic, green chillies and half the ginger to a paste. Make juliennes of the rest of the ginger.
- Heat oil in a pan.
- Add the ground spice masala. Add onions and capsicum fry till golden brown.
- Add ginger, garlic, green chilli paste and sauté for one minute.
- Now add the partially cooked vegetables.
- Add turmeric powder, coriander powder and red chilli powder. Stir continuously.
- Add tomatoes, salt and half a cup of water and cook till the vegetables are fully cooked and the water has dried up.
- Cook for four to five minutes on low heat. Sprinkle garam masala powder.
- Garnish with ginger juliennes and coriander leaves. Serve hot.
- This can be served with chapathi, phulkas, naans and also with dosa.





அரிசி இனிப்பு பணியாரம்

தேவையானப் பொருட்கள்:

பச்சரிசி - 1 கப்

புழுங்கல் அரிசி - 1 கப்

உளுத்தம்பருப்பு - ¼ கப்

வெந்தயம் - 2 டீஸ்பூன்

கருப்பட்டி அல்லது வெல்லம் - தேவைக்கேற்ப

செய்முறை:

- அரிசி, பருப்பு, வெந்தயம் மூன்றையும் தனித்தனியே இரண்டு அல்லது மூன்று மணி நேரம் ஊறவைத்து, ஒன்றாகப் போட்டு கிரைண்டரில் அரைத்துக் கொள்ளவும்.
- எவ்வளவு கெட்டியாக அரைக்க முடியுமோ அவ்வளவு கெட்டியாக அரைத்துக் கொள்ளவும்.
- சிறிதளவு உப்பு போட்டு 8 மணி நேரம் ஊறவைக்கவும்.
- கருப்பட்டி அல்லது வெல்லத்தை பாகு காய்ச்சிக் கொள்ளவும்.
- வெல்லம் கரையும் அளவிற்கு பாகு காய்ச்சினால் போதும்.
- காய்ச்சிய பாகை வடி கட்டி பணியார மாவில் ஊற்றி கரைத்து வைக்கவும்.
- மாவு தோசை மாவு பதத்தில் இருக்க வேண்டும்.
- பணியாரச் சட்டியில் ஊற்றி எடுக்க வேண்டும்.
- சுவையான பணியாரம் தயார்.





Paruppu Adai / Orappadai

Ingredients:

Boiled rice - 1 cup
Thoor dhal - 1/4 cup
Moong dhal - 1/4 cup
Channa dhal - 1/4 cup
Horse gram - 1/4 cup
Soya beans - Handful
Red Chilli - 5 nos
Coriander seeds - 2 tbsp
Fennel - 1 tsp
Onion - 2 nos
Oil - As required
Mustard
Urad dhal
Coriander leaves



Method:

- Soak Rice in a bowl 3 to 4 hours.
- Soak all the dhals in a separate bowl; add red chillies, coriander seeds and fennel seeds to soak with this for the same time.
- Now in the grinder first put soaked red chillies and coriander seeds, then add rice and dhals. Fine grinding is not required.
- The batter will be now in the dosa batter consistency
- Heat a kadai, pour oil, let mustard and Urad dhal to splatter and add the finely chopped (cubically chopped) onion.
- Saute for 2 mins with coriander leaves.
- Add this into the batter and mix well, add salt for your taste

...Nishahameetha

தேங்காய் சட்னி மிகவும் சுவையாக இருக்க
நாம் அரைக்கும் சட்னியில் பாதி தேங்காயும்,
பாதி கொத்தமல்லியும் சேர்த்து அரைத்தால்
மிகவும் ருசியாக இருக்கும்.



Paani Puri

Ingredients:

For the Paani:

Mint leaves (Pudina) - 2 cups
Coriander leaves (Dhaniya) - 1 1/2 tbsp
Tamarind - 1 small ball
Green chillies - 6
Ginger - 1/4 cup (diced)
Cumin seeds (zeera powder) - 1 1/2 tsp (roasted)
Black salt - 1 1/2 tsp

Method:

- Soak the tamarind in 1 cup of water for 45 minutes, remove the juice, strain and keep aside.
- Add mint leaves, coriander leaves, green chillies, ginger and roasted cumin seed powder to this mixture and blend it in a blender.
- Take this mixture in a pan and add a litre of water to it and also black salt.
- Let the mixture sit in the refrigerator for 2 hours before you use it to serve.

For Meeti Chutney:

Dates (khajur) - 2 1/2 cups
Tamarind - 1/4 cup
Asafoetida (Hing) - A pinch
Chilli powder - 1 1/2 tsp
Jaggery - 1 1/2 cups

Method:

- Dates (deseeded) and tamarind (deseeded) take in a pan (Kadai), add 5 cups of water, add jiggery, chilli powder and asafoetida, boil for 30

mins.

- Strain the mixture when it cools.
- This can be stored in refrigerator for future use too.

Other Ingredients:

Boondi
Sprouted green moong - boiled and strained
Small puris – 50 nos.(I have used readymade ones you get in market for Paani Puris).

Method:

- Lightly press the head of the puri with your thumb and index finger, a small hole is formed.
- Drop boondi and boiled sprouted moong through this hole, fill a bit of meeti chutney and dip the puri in the chilled pani.
- Open your mouth wide and take your first mouth watering bite.
- You cannot stop with one for sure.
- Here is your delicious Paani Puri made hygienically at home.





தொலைந்து போன மதிப்பெண் பட்டியலைத் திரும்பப் பெற...

யாரை அணுகுவது..?

பள்ளித் தலைமை ஆசிரியர் மற்றும் மாவட்ட கல்வி அதிகாரி.

என்னென்ன ஆவணங்கள் தர வேண்டும்?

மதிப்பெண் பட்டியல் நகல், பள்ளி மாற்றுச் சான்றிதழ், கட்டணம் செலுத்திய ரசீது.

எவ்வளவு கட்டணம்?

உயர்நிலைப் பொதுத்தேர்வு (10-ம் வகுப்பு) ரூ.105.

மேல்நிலை பொதுத்தேர்வு (2) பட்டியல் ரூ.505.

கால வரையறை:

விண்ணப்பம் செய்ததிலிருந்து 60 நாட்கள்.



நடைமுறை:

காவல் துறையில் புகார் அளித்து 'கண்டுபிடிக்கமுடியவில்லை' என சான்றிதழ் வாங்கியபிறகு, முன்பு படித்தபள்ளி/நிறுவனத்தின் மூலம் விண்ணப்பம் வாங்கி அதை பூர்த்தி செய்து தாசில்தாரிடம் கையப்பம் வாங்க வேண்டும். அந்த விண்ணப்பத்தோடு ஒரு கடிதம் மற்றும் இணைப்புகள் சேர்த்து மாவட்ட கல்வித்துறை அதிகாரிக்கு அனுப்பவேண்டும். இந்த விவரங்களை அரசிதழில் வெளியிட்டு அதன் அடிப்படையில் அவர் பள்ளித் தேர்வுத்துறை இயக்குநருக்கு அனுப்புவார். தனித் தேர்வர்கள் நேரடியாக தேர்வுத் துறை இயக்குநர் அலுவலகத்திற்கு அனுப்ப வேண்டும். பட்டம் மற்றும் அதற்கு மேற்பட்ட உயர் கல்விக்கு சம்பந்தப்பட்ட பல்கலைக்கழகங்களை அணுக வேண்டும்.





குறள் பால்: அறத்துப்பால்
குறள் இயல் : இல்லறவியல்
அதிகாரம்: மக்கட்பேறு

66. குழல்இனிது யாழ்இனிது என்பதம் மக்கள்
மழலைச்சொல் கேளா தவர்.

விளக்கம் :

பெற்ற பிள்ளைகள் பேசும் பொருளற்ற மழலைச் சொல்லைக் கேட்காதவர்தாம், குழலும்
யாழும் கேட்க இனியவை என்பர்.

Explanation :

"The pipe is sweet, the lute is sweet," say those who have not heard the prattle of their own children.

67. தந்தை மகற்காற்று நன்றி அவையத்து
முந்தி இருப்பச் செயல்.

விளக்கம் :

தகப்பன் தன் பிள்ளைக்குச் செய்யும் நன்மை, கற்றவர் அவையில் முதன்மைப் பெறச்
செய்வதே.

Explanation :

The benefit which a father should confer on his son is to give him precedence in the assembly of the learned.

68. தம்மின்தம் மக்கள் அறிவுடைமை மாநிலத்து
மன்னுயிர்க் கெல்லாம் இனிது.

விளக்கம் :

தம் பிள்ளைகள் அறிவு மிக்கவராக இருப்பது, தம்மைக் காட்டிலும், இப்பெரிய பூமியில்
அழியாமல் தொடரும் உயிர்களுக்கு எல்லாம் இனிது.

Explanation :

That their children should possess knowledge is more pleasing to all men of this great earth than to themselves.

69. ஈன்ற பொழுதின் பெரிதுவக்கும் தன்மகனைச்
சான்றோன் எனக்கேட்ட தாய்.

விளக்கம் :

தம் மகனைக் கல்வி ஒழுக்கங்களால் நிறைந்தவன் என்று அறிவுடையோர் கூற
அதைக் கேட்ட தாய், அவனைப் பெற்ற பொழுதைக் காட்டிலும் மிகுதியாக மகிழ்வாள்.

Explanation :

The mother who hears her son called "a wise man" will rejoice more than she did at his birth.

70. மகன்தந்தைக்கு ஆற்றும் உதவி இவன்தந்தை
என்னோற்றான் கொல்எனும் சொல்.

விளக்கம் :

தன்னைக் கல்வி அறிவு உடையவனாய் ஆளாக்கிய தந்தைக்கு மகன் செய்யும்
கைம்மாறு, பிள்ளையின் ஒழுக்கத்தையும் அறிவையும் கண்டவர், இப்பிள்ளையைப்
பெறுவதற்கு இவன் தகப்பன் என்ன தவம் செய்தானோ என்று சொல்லும் சொல்லைப்
பெற்றுத் தருவதே.

Explanation :

(So to act) that it may be said "by what great penance did his father beget him," is the benefit which a son should render to his father.



கடந்த மாதம் நடைபெற்ற நீயா நானாவின் தீர்ப்பும், அதில் சிறப்பாக பேசியவற்றின் மேற்கோள்களும் கீழே கொடுக்கப்பட்டுள்ளன.

அரசாங்க வேலை - தனியார் வேலை: இவை இரண்டில் இன்றைய இளைஞர்களின் தேடல் எதற்காக உள்ளது? ஏன்?

'உத்யோகம் புருஷ லக்ஷணம்' என்று நம் முன்னோர்கள் முற்காலத்தில் சொன்னது, இக்காலத்தில் நாம் அதை 'உத்யோகம் மனுஷ லக்ஷணம்' என்று மாற்றி விட்டோம். ஆம்... இக்காலத்திற்கு ஏற்ப, இருபாலரும் வேலைக்குச் செல்லும் கட்டாய நிலையில் இருக்கிறோம். வேலை என்பது, 25 ஆண்டுகளுக்கு முன் குதிரைக் கொம்பாகவே இருந்து வந்தது. அப்பொழுதெல்லாம் எல்லா வீடுகளிலும் படித்துவிட்டு வேலைக்குச் செல்லாமல் இருக்கும் பிள்ளைகளை 'தண்டச்சோறு' என்று திட்டுவார்கள். இன்றைய துழலில், உலகமயமாக்கலின் காரணமாக, வேலையில்லாத திண்டாட்டம் பெரும்பாலும் ஒழிந்துவிட்டது. அவரவர் திறமைக்கேற்ப ஏதாவது ஒரு வேலை பார்க்கிறார்கள். ஆகையால் இந்த 'தண்டச்சோறு' என்று திட்டுவது மறைந்து வருகிறது என்றால் மிகையல்ல.

'அரைக் காசு சம்பளம்' என்றாலும் அரசாங்க சம்பளம்' என்று நமக்கு முன் தலைமுறை மக்கள் அரசாங்க வேலையின் மீது ஒரு மோகத்துடன் இருந்தார்கள். அப்பொழுதெல்லாம் தனியார் நிறுவனங்கள் அதிகம் வரவில்லை. அத்துடன் படிப்பிலும் இப்பொழுது உள்ளது போலே அதிகத் துறைகள் இல்லை. மேலும் இன்றைய நாட்களில், கல்லூரிகளுக்கே சென்று தனியார் நிறுவனங்கள் 'கேம்பஸ் இன்டர்வியு' நடத்தி, கல்லூரிப்படிப்பு

முடிக்கும் முன்பே வேலைக்கு, அதுவும் நல்ல சம்பளத்துடன், உத்திரவாதம் அளிக்கின்றனர்.

அரசாங்கமே எல்லா மக்களுக்கும் வேலை கொடுக்கவேண்டும் என்றால் அது முடியாத காரியம். இன்று அரசாங்கம் ஏற்று நடத்திய துறைகள் தனியார்வசம் ஒப்படைக்கப்பட்டு வருகின்றன. தனியார் துறையில், படிப்பு மற்றும் திறமைக்கு மட்டுமே முதலிடம் அளித்து, அதன் அடிப்படையில் வேலை, ஊதியம், பதவி உயர்வு இவை கொடுக்கப்படுகின்றன. ஆனால் அரசாங்கத்தில் அப்படியில்லை, ஒரு சில பிரிவினருக்கு வேலை மற்றும் பதவி உயர்விலும் முன்னுரிமை கொடுக்கப்படுகிறது.

அரசுத் துறையில் சில வகுப்பினருக்கு மட்டும் வேலை வழங்குவதில் முன்னுரிமை அளிக்கப்படுவதால், அதில் முட்டி மோதிக் கொண்டு காலத்தை வீணடித்துக் கொண்டு, எட்டாக் கனிக்கு கொட்டாவி விட்டுக் கொண்டு இருப்பதைக் காட்டிலும் கிடைக்கும் தனியார் துறை வேலை வாய்ப்பை இழக்காமல் பயன்படுத்திக் கொள்ளவோ அல்லது தன் திறமையை பயன்படுத்தி சிறிய அளவிலாவது தொழில் தொடங்கவோ மக்கள் பெரிதும் விரும்புகிறார்கள்.

சரி, பெரும் பிரம்மப் பிரயத்தனத்திற்குப் பிறகு அரசாங்க வேலை கைகூடி வருவதே ஆனாலும், அதற்குள் எத்தனை பேரின் பாக்கெட்டை நிரப்பவேண்டிய கட்டாயத்திற்குத் தள்ளப்படுகிறோம்.

அரசாங்க வேலையா? அதற்கும், நமக்கும் எந்த சம்பந்தமும் இல்லை என்ற மனோபாவத்திலேயே சிலர் இருக்கிறார்கள் என்று சொன்னால் அது மிகையாகாது.



அரசுத் துறையோ அல்லது தனியார் துறையோ, அதில் விசுவாசத்துடனும், நேர்மையுடனும் பணி செய்து நம்மையும், நம் நாட்டையும் பொருளாதாரத்தில் உயர்த்தி, உலக நாடுகளுக்கு ஒரு முன்மாதிரியாக விளங்கி நம் நாட்டிற்குப் பெருமை சேர்க்கவேண்டும்.

நாம் நம் உழைப்பில் வாழவேண்டுமே அன்றி பிறர் உழைப்பில் வாழக் கூடாது என்பதைக் கருத்தில் கொண்டு வாழ்வில் முன்னேறுவோம்.

இந்தத் தலைப்புத் தொடர்பான நம் பெண்மைத் தோழமைகளின் கருத்துக்களைக் காண்போம்.

“அரசாங்க வேலைக் கிடைக்க படிப்பும், திறமையும் இருந்தாலும், வேலைவாய்ப்பு அலுவலகத்தில் பதியவைத்து பல வருடங்கள் காத்திருக்க வேண்டும் என்றும் மேலும் தனியார் துறையுடன் ஒப்பிட்டுப் பார்க்கும்போது ஊதியமும் குறைவாகத் தான் கிடைக்கும் என்பதையும், எந்தெந்தத் துறையில் படித்தால் என்னென்ன வேலைக் கிடைக்கும்” என்றும் தோழர் **விஸ்வநாதன்** அவர்கள் தெளிவாகப் பட்டியலிட்டு விட்டார்.

தோழி **பவானி செந்தில்** அவர்கள், “அரசு, மற்றும் தனியார் துறையில் வேலை பார்ப்பதில் உள்ள சாதக, பாதகங்களை அழகாகக் கூறி, பணம், குடும்பச் சூழ்நிலை, வேலைவாய்ப்பு இந்த மூன்று காரணிகள் தான் தனியார் துறைக்கு இளைஞர்கள் செல்லக் காரணம்” என்று முடித்துள்ளார்.

தோழி **விஜி வேதாசலம்** அவர்கள் “இன்றைய இளைய தலைமுறையினர் தனியார் துறை வேலை வாய்ப்பை விரும்புவதற்கு முக்கிய காரணம் அதிக

சம்பளமே” என்ற நிதர்சனமான உண்மையைப் பகிர்ந்துள்ளார்.

தோழி **செல்வி பாண்டியன்** அவர்கள், “அரசாங்க வேலைக்கு முயன்றும் அது கிடைக்காததால் தனியார் வேலைக்கு சென்று அதிக நேரம் உழைத்து உடல்நலம் பாதிக்கப் படுவதாலும், மேலும் தனியார் துறையில் வேலைக்கு உத்திரவாதம் இல்லாததாலும் அரசுத் துறை வேலைக்கு ஏங்குவதை” அருமையாகக் கூறியுள்ளார்.

தோழி **ஆர்த்தி** அவர்கள், “அரசாங்க வேலை, தனியார் வேலைக்குப் போகும் இளைஞர்களைத் தவிர ஒரு 5% மக்கள் சுய தொழில் தொடங்குவதாகவும் விவசாயத்திற்கு முனைவதாகவும்” கூறியுள்ளார்.

தோழி **ஜீவி** அவர்கள், “அரசாங்க வேலையில் முன்னேறுவதற்கான வாய்ப்பும் குறைவு என்றும், திறமைகள் வீணடிக்கப்படுவதாகவும்” கூறியுள்ளார்.

தோழி **கௌரி மோகன்** அவர்கள், “தனியார் துறை நிறுவனங்கள் ஆட்குறைப்பு செய்யும்போது வேலை இழக்கும் சூழ்நிலையையும், அதனால் ஏற்படும் விளைவுகளையும் சந்திக்க வேண்டும்” என்பதைத் தன் கருத்தாகப் பதிந்துள்ளார்.

இந்த சமூக தலைப்பு சார்ந்த விவாதத்தில் பங்கு கொண்டு தத்தம் கருத்துக்களை பகிர்ந்த தோழமைகளின் அனைத்துப் பதிவுகளும் அருமை.

இதில் தன் கருத்துக்களை அழகாகப் பட்டியலிட்டு பதிவு செய்து, பரிசு வென்ற தோழர் **விஸ்வநாதன்** அவர்களுக்கு பெண்மையின் வாழ்த்துக்களும்,



ANGADI



**Traditional Tanjore
Paintings Collection**



**Call us @
83441-43220**

**Free shipping
across India.**

**International Shipping
also Available.**

**Traditional Paintings
@ www.MyAngadi.com**

Buy Now ►►



சிறுகதை...

திருப்பமுனை*



...Lashmi

சிறிது நேரத்தில் இரயில் நிலையம் வந்துவிடும். மீண்டும் அதே ஊர்... அதே மக்கள்... நினைக்கையிலே நெஞ்சம் படபடக்க இருக்கையில் அமர்ந்திருந்தான் செவந்தி.

ரயில் நின்றதும் இறங்கியவள் ஒத்தை மாட்டு வண்டிகாரனிடம் சாலபட்டி செல்ல வேண்டும் என்றாள். அவன் அவளை ஏற இறங்கப் பார்த்து விட்டு... “பார்த்தா படிச்சா பொண்ணா இருக்கீங்க... அந்த ஊருக்கா போறிங்க?” என்றான். பதில் ஏதும் பேசாமல் சிரித்துக்கொண்டே வண்டியில் அமர்ந்தாள்.

இந்தச் சிரிப்பிற்காக தான் அன்று அழுத விழிகளோடு, மனம் நிறைய கனவுகளோடு அவள் தன் 13ஆம் வயதில் இந்த ஊரை விட்டுச் செல்ல நேர்ந்தது.

நினைவுகள் பின்னோக்கிச் செல்ல...

சாலபட்டி கிராமம்... அது கிராமம் என்று சொல்வதை விட தீவு என்றுதான் சொல்ல வேண்டும். அங்குக் குறிப்பிட்ட பிரிவினர் மட்டுமே வசித்து வந்தனர். எல்லா நல்லது கெட்டதும் அவர்களுக்குள்ளே முடித்துக் கொள்வர். விவசாயம் நலிவுற பெண்களும் ஆண்களும் அருகில் உள்ள தீப்பெட்டி தொழிற்சாலைக்கு வேலைக்குச் சென்று வந்தனர். அந்த ஊரில் எட்டாம் வகுப்பு வரை அரசுப் பள்ளி உண்டு. அதுதான்

அந்த ஊரின் அதிகபட்ச படிப்பு. அதையும் ஒரு சிலர் தான் படித்திருந்தனர். அதில் ஒருத்தி தான் இந்த செவந்தி. படிப்பு தான் அவள் உயிர் மூச்சு. சரசுக்கும், காளைக்கும் மூன்றாவது பெண்ணாகப் பிறந்த இவள் அந்த குடும்பத்திலேயே அதிகம் படித்துக் கொண்டிருப்பவள். அதாவது 8 ஆம் வகுப்பு. அவளுடைய பிடிவாதம், படிப்பில் அவளுக்கிருந்த ஆசை தெரிந்த சரசும் அதற்குத் தடை சொல்லவில்லை. முதல் அக்கா திருமணம் முடிந்துவிட்டது. இரண்டாவது அக்காவிற்கும் பேசி முடித்தாகிவிட்டது.



இந்த ஊரில் முக்கியமான விதி, பெண் குழந்தைகள் பூப்பெய்த உடனே திருமணத்தை நடத்தி விடவேண்டும் என்பது தான். குழந்தை திருமணம் எதிர்ப்பு நாடெங்கிலும் ஒலித்தாலும் இங்கு அவை செல்லுபடி ஆகாது.

சிறுவயதில் பணத்தேவைக்காக பெண்கள் வேலைக்குச் செல்வதால் பாலியல் தொல்லைக்கு ஆளாகின்றனர். அதனால் இந்த ஊரில் இது கட்டாயமாக்கப்பட்டது.

செவந்தியும் வயதிற்கு வந்துவிட்டால் இருவர் திருமணத்தையும் சேர்த்தே முடித்துவிடலாம் என நினைத்தார் காளை. மாமன் மகன் கோபால் தான் செவந்திக்கு பேசி முடிக்கப்பட்டவன். 24



மணிநேரத்தில், 23 மணிநேரம் போதையில் இருப்பவன். அவனைக் கண்டாலே செவந்திக்குப் பிடிக்காது.

பட்டாம்பூச்சி போல் பறந்துத் திரிந்து கொண்டிருந்த செவந்தி கொஞ்ச நாட்களாக ஒரு வித தடுமாற்றத்துடன் இருந்தாள். பார்வையில் ஒரு பயம், தனிமையில் அதிக நேரம், சரியாகச் சாப்பிடுவதும் இல்லை. ஆனால் பள்ளிக்கு மட்டும் தவறாமல் போய் கொண்டிருந்தாள். ஒருநாள் பள்ளியில் பசியில் மயக்கம் அடைய சரசுவிற்கு தகவல் தரப்பட்டது.

அருகில் இருக்கும் கிராம மருத்துவமுகாமிற்கு அவளை அழைத்துச் சென்றார் சரசு. ரோசி சிஸ்டர் தான் அவளை பரிசோதனை செய்தார். நாடியைப் பிடித்துப் பார்த்தவர் “என்ன சரசுக்கா...” என ஆரம்பிக்க, செவந்தியின் கைகள் ரோசியின் கைகளை பயத்தில் இறுக்க, அதிர்ந்து அவள் முகத்தைப் பார்த்த ரோசி, கண்களில் ஒரு கெஞ்சல் இருக்க, மெதுவாகச் சொல்ல வேண்டாம் என அவள் தலைஅசைக்க, “ஒன்னுமில்லக்கா... சத்து குறைவா இருக்கு... இந்த மாத்திரை சாப்பிடு... சரியாகிடும்” என்றாள்.

ம்ம்ம்ம்... இந்த பொட்டபுள்ளைகளை வச்சுக்கிட்டு நான் படற பாடு இருக்கே... சீக்கிரம் குத்த வச்சா ஒருத்தன் கையில் பிடிச்ச கொடுத்திட்டு நிம்மதியா இருப்பேன்... எங்கே என சலித்துக் கொண்டே சென்றாள் சரசு.

மதிய உணவை சாப்பிடாமல் வெறித்துக் கொண்டிருந்த செவந்தியை தேடி வந்தாள் ரோசி. ரோசியைக் கண்டதும் செவந்தி மிரள... “என்ன செவந்தி... என்னைக் கண்டு பயமா... நான் ஏதும் சொல்ல மாட்டேன், இங்கே வா” என அன்புடன் அழைத்தவள், “உங்க அம்மாவுக்குத் தெரியுமா?” எனக் கேட்க,

இல்லை என தலை ஆட்டியவள்... “அக்கா, இதை யார்கிட்டேயும் சொல்லிடாதீங்க...

தெரிஞ்சா அவ்ளோதான்... நான் படிக்கணும்... இந்த எட்டாங்கிளாசை முடிக்கணும்... அப்புறம் நானே சொல்லிடறேன். இல்லைனா என்னை இப்பவே படிப்ப விட்டு நிறுத்திடுவாங்க அக்கா. நான் படிச்ச கலெக்டர் ஆகணும்கா... ப்ளீஸ்கா...” என அவள் கைகளைப் பிடித்துக் கொண்டு அவள் கதற, ரோசின் கண்களில் கண்ணீர் கொட்டியது.

என்னக் குழந்தை இவள்... 13 வயதில் இவ்வளவு முதிர்ச்சியா!!! ஒரு பெண் தனது வாழ்கையின் முக்கிய நிகழ்ச்சியான வயதிற்கு வந்த விஷயத்தையே பெற்றவர்களிடமிருந்து மறைக்கிறாள் என்றால் எவ்வளவு மன உறுதி இருக்கவேண்டும் என எண்ணி வியந்தாள்.

உடனே ரோசி, “ஆமா எட்டாவது படிச்சா கலெக்டர் ஆகிடலாமா...? அப்பறம் மீதி எல்லாம் எப்படி படிப்ப?” என்றாள்.

முகத்தில் கவலையுடன், “தெரியலைக்கா... ஆனா இத முடிச்சுடறேன்... அப்புறம் அதுக்கு யோசிக்கலாம்... என்னால முடிஞ்ச வரைக்கும் படிக்கறேன்கா” என்று சொல்ல,

அந்தப் பிஞ்சு மனதில் இருந்த ஆசையும் அதற்கு அவள் எடுக்கும் முயற்சியையும் நினைக்க ரோசிக்கே உடல் சிலிர்த்து விட்டது.

“சரி நீ படி... நான் உங்க அம்மாக்கிட்ட சொல்லல... ஆனா அந்த மூன்று நாட்கள்ல நீ சுத்தமா, பாதுகாப்பா இருக்கணும். ஆமா, நீ ஏன் ஒழுங்கா சாப்பிடறதில்லை” என அவள் கோபமாகக் கேட்க, “இல்லக்கா... நான் சாப்பிட்டா உடம்பு வந்திடும்... அம்மா கண்டுபிடிச்சுடும்... அதான் சாப்பிடறதில்லை” எனச் சொல்ல... அதிர்ந்து நின்ற ரோசி அவளின் அறிவாற்றலைக் கண்டு மகிழ்ந்தாள்.

மறுநாள் மீண்டும் அவளைப் பார்க்க வந்த



ரோசி, “உனக்கு ஒரு விஷயம் சொல்றேன்... கேட்பியா?” எனக் கேட்க,

“என்னக்கா?” என செவந்தி கேட்க, “நீ என்னுடன் வந்தால், உன்னை டவுனுக்குக் கூட்டிட்டு போய் நல்ல பள்ளியில் சேர்த்து படிக்க வைக்கிறேன்” என்றாள்.

அப்படியா... வரேன்கா” என மகிழ்ச்சியில் துள்ளிக் குதித்தவள், சட்டென்று முகம் சுருங்க, “ஆனா அம்மா வையுமே... என்னை விடாதுக்கா” எனச் சொன்னாள். “ஊர் கட்டுப்பாடு எனக்கும் தெரியும். ஆனா அதையும் மீறித்தான் வரணும்... உனக்கு படிக்கணும்னு ஆசை இருந்தா...” என்றாள்.

“அக்கா...நீங்க கண்டிப்பா என்னைப் படிக்க வைப்பீங்களோ?... எப்படி.... நான் தான் இங்க படிச்சுட்டு இருக்கேனே” எனக் கேள்வி கேட்க,

இந்தச் சிறுவயதிலும் அவளது புத்திசாலித்தனத்தை மனதில் மெச்சிய ரோசி, “கவலைப்படாதே... பத்மா டிச்சர்கிட்ட பேசிட்டேன்... அவங்க டிரஸ்ட் மூலமா உதவி செய்யறேன்னு சொல்லிருக்காங்க... நாங்க நாளைக்கு கிளம்பறோம்... நீ வந்தா கூட்டிட்டு போறோம்” என்றாள்.

அந்தச் சின்னப் பெண் என்ன முடிவு எடுப்பது எனத் தெரியாமல் தடுமாறிக்கொண்டிருந்தாள். அப்போது கோபால் அங்கு வர, “ஏன்டி... என் மாமன் பெத்த சிறுக்கி... எப்ப நீ எனக்கு பொண்டாட்டி ஆகப்போற... என போதையில் கேட்க,

இவனிடமிருந்து தப்பிக்க... தான் நினைத்ததை படிக்க ரோசி சிஸ்டருடன் செல்வது தான் சரியான முடிவு என நினைத்தவள் யாருக்கும் தெரியாமல் அன்று இரவே ரோசி சிஸ்டரிடம் தஞ்சம் அடைந்தாள். அன்று எடுத்த அந்த முடிவு அவளது வாழ்கையில் பெரிய மாற்றத்தை ஏற்படுத்தியது. பின்னர் ஒரு டிரஸ்டின் உதவியுடன் படித்து IAS தேர்வில் இந்திய அளவில் 10 வது இடத்தைப்

பிடித்திருந்தாள்.

அதற்கான பாராட்டு விழா... மேடையில் இருந்த அனைவரும் செவந்தியைப் புகழ, அவளோ அமைதியின் அடையாளமாக அமர்ந்திருந்தாள். சிறிய வயதில் இந்தப் பெண்ணின் வெற்றி அவளது விடாமுயற்சிக்குக் கிடைத்த பரிசு. அவர் இந்தத் துறையில் நிறைய சாதனைகள் செய்ய வேண்டும் எனப் பாராட்டினர். அவளது ஊரிலே அவளுக்குப் பணி புரியும் வாய்ப்பு கிடைத்தது. கண்களில் கனவுகளையும், மனதில் ஆசையுடனும் ஊரை விட்டுச் சென்றவள், இன்று கனவை நினைவாக்கி அந்த ஊரையே ஆளும் ஆட்சியாளராக வந்து இறங்கினாள்.

அவள் போகும்போது எப்படி இருந்ததோ ஊர் அப்படியே இருந்தது. கலெக்டராக வந்த தன் மகளை கண்டுப் பெற்ற மனம் பெருமை அடைய, அவள் சென்றபோது அவதூறு பேசியவர்கள் வாயடைத்து நின்றனர். இப்போது ஊரே அவளைக் கொண்டாடியது.

முதலில் ஊரில் இருந்த பள்ளியை உயர்நிலைப் பள்ளியாக மாற்றினாள். பெண்களுக்குக் கட்டாயக் கல்வி, தற்காப்புக் கல்வி கொண்டு வந்தாள். கைத்தொழில்கள் கற்றுக் கொடுத்து ஊர் மக்களின் வருமானத்திற்கு வழிவகுத்தாள். மூன்று மாதத்திற்கு ஒருமுறை இலவச மருத்துவமுகாம் ஏற்பாடு செய்தாள். தனித்தீவாக இருந்த ஊர் செவந்தியின் முயற்சியால் இன்று அந்த கிராமம் தமிழ் நாட்டின் சிறந்த கிராமமாக தேர்ந்தெடுக்கப்பட்டது.

அடுப்பூதும் பெண்களுக்கு படிப்பு எதற்கு என்ற சாத்திரம் பேசுபவர்களின் முன்னால் பல போராட்டங்களுக்கு நடுவே செவந்தியும் சாதித்துக் காட்டினாள்.

இன்று கனவுகளைச் சுமந்து நிற்கும் பெண்கள் மனதில் செவந்தி ஒரு உதாரணப் பெண்ணாக இருக்கிறாள்.



நீத்தமும் உன் சிந்தனையே

- கோமதி அருண் (கோம்ஸ்)



தியாகேஷ்வர் அறிவியல் மையத்தில் இருந்து வீடு சென்றதும் அவன் தந்தை, "என்னப்பா.. MLAக்கு முடிவு நெருங்கிருச்சா?"

"ஹம்ம்.. வாய்க்கா பாலம் கேஸ் மட்டுமில்லாம அவனுக்கு தெரியாம வேற சில ஆதாரங்களும் திரட்டிட்டு இருக்கேன்.. மாக்ஸிமம் ஒரு வாரத்தில் முடிஞ்சுரும்.. ஏன்?"

"ஒரு மிரட்டல் போன் வந்துது".

"அம்மா பயந்துட்டாங்களா?"

அவர் புன்னகையுடன், "பதிலுக்கு அவனை மிரட்டிட்டு போனை வச்சதே அவ(ள்) தான்".

"எதுக்கும் கொஞ்சம் ஜாக்கிரதையா இருந்துக்கோங்க".

"பார்டர்-ல பாகிஸ்தான்காரன் சுட்டப்ப போகாத உயிர் இந்த சல் லி பசங்களாலையா போய்ட போகுது! நீ உன் வேலையைப் பாரு".

சிறு புன்னகையுடன் தலையசைத்துவிட்டு அறைக்கு சென்றவன் சிறிது நேரம் யோசனையின் பின் 'அப்பா அம்மா பொறுத்தவரை பயம் இல்லை.. பட் தயா! என்னால் அவளுக்கு எந்த ஆபத்தும் வந்துற கூடாது.. கேஸ் முடிச்ச பிறகு போய் பார்த்துக்கலாம்..' என்று முடிவெடுத்தான்.

இரண்டு நாட்கள் கழித்து அவன் அலுவலகம்

கிளம்பிய போது அவனது பெற்றோர்கள் கிளம்பித் தயாராக இருக்கவும், அவன், "என்னப்பா, கல்யாணத்துக்கு கண்டிப்பா போகனுமா?"

"அம்மாவோட தாய் மாமா (அழுத்தம் கொடுத்து கூறினார்) பேத்தி கல்யாணம்.. போகலைனா எப்படி?"

"அதுக்கில்லைப்பா.."

அன்னை கணவரை முறைத்துவிட்டு அவனிடம், "மாமா ராதிகாவை உனக்குக் கல்யாணம் பண்ணிவைக்க ஆசைப்பட்டாங்க.. அது முடியலை.. இப்போ கல்யாணத்துக்கு போகலைனா சரி வராது.. எங்களைப் பற்றி கவலைப்படாதே.. நாங்க பத்திரமா போயிட்டு வந்துருவோம்.." என்று புன்னகையுடன் அவன் கன்னத்தைத் தட்டினார்.

சிறிது யோசித்தவன், "சரி..நானும் வரேன்".

அவர்கள் மறுக்கும் முன் அறைக்குச் சென்று உடையை மாற்றிவிட்டு வந்தவன், "வண்டியோட்ட கான்ப்டில் துரைராஜை வரச் சொல்லியிருக்கேன்.. 2 ஹவர்ஸ் பெர்மிஷன் சொல்லியிருக்கேன்" என்று கூற,

தந்தை, "அதுக்குள்ள வீட்டுக்கு வந்துரலாம்" என்று உறுதியளித்தார்.

வண்டியை சோதித்துவிட்டு மூவரும்



திருமணத்திற்கு கிளம்பிச் சென்றனர்.

திருமண மண்டபத்தின் முன் இறங்கியதும் சுற்றுப்புறத்தை கவனித்தபடி உள்ளே சென்றவன் வரவேற்பில் கீர்தன்யா நின்றுக் கொண்டிருந்ததை அருகில் சென்ற பிறகே கவனித்தான். முதல் முறையாக அவளைப் படவையில் பார்த்த இன்ப அதிர்ச்சியில் ஒரு நொடி நின்றவன், தன்னை சுதாரித்துக்கொண்டு புன்னகையுடன் அவளைப் பார்த்து கண்ணடித்துவிட்டு உள்ளே செல்ல, அவள் முறைத்தாள்.

அருகிலிருந்த உறவுக்கார பெண்ணிடம் ஏதோ காரணம் சொல்லிவிட்டு சில நிமிடங்களில் மண்டபத்தின் உள்ளே வந்தவள் அவனை விழிகளால் தேடினாள். அவள் உள்ளே வருவதை பார்த்துவிட்ட தியாகேஷவர் கூட்டத்தின் மறைவில் இருந்தபடி அவளது செய்கைகளை கவனித்துக் கொண்டிருக்க, ஒரு கட்டத்தில் இருவரின் பார்வையும் நேர் கோட்டில் சந்தித்தன.

இவன் புன்னகையுடன் புருவம் உயர்த்த, அவள் பிடிபட்ட உணர்வுடன் பார்வையை திருப்பிக்கொண்டு வேலை இருப்பது போல் வேறுபுறம் சென்றாள்.

முகுர்த்த நேரம் முடிந்ததும் மணப்பெண்ணிடம் பரிசை கொடுத்துவிட்டு மூவரும் பந்திக்குச் சென்றனர். தியாகேஷவர் முதலில் உண்டுவிட்டு கை கழுவச் செல்ல, அங்கே தனது சேலையில் கொட்டிய சாம்பாரைத் துடைத்துக் கொண்டிருந்தாள் கீர்தன்யா.

மலர்ந்த புன்னகையுடன் அவன், "மாப்பிள்ளை வீடு உனக்குச் சொந்தமா?" என்று கேட்க, அவன் குரல் கேட்டதும் தன் உணர்ச்சிகளை கட்டுபடுத்திக் கொண்டு நிமிர்ந்து பார்த்தவள் பதில் கூறாமல் விலகத் தொடங்க,

அவன், "பெயரில் தான் 'தயா' இருக்குது.. கொஞ்சமாவது தயவு காட்டி காதலைச் சொல்லியா?"

சட்டென்று திரும்பி முறைத்தவள், "உங்க பெயரில் கூட தான் 'தியாகம்'னு வருது.. எனக்காக உங்க காதலைத் தியாகம் செய்விங்களா?"

அவன் புருவத்தை உயர்த்தியபடி, "எதுக்கு தியாகம் செய்யணும்?"

அவள் முகத்தை உன்னிப்பாக கவனித்தபடி, "நீயும் என்னைக் காதலிக்கும் போது நான் ஏன் காதலை தியாகம் செய்யணும்?"

"நான் ஒன்னும்.."

அவன் தீவிரமான குரலில், "என்னைக் காதலிக்கலைனு பொய் சொல்லாத.. எது உண்மைனு உனக்கும் தெரியும், எனக்கும் தெரியும்.. பட் எதுக்காக உன் காதலை மறைக்கறன்னு தான் எனக்குப் புரியலை". ஆட்கள் கை கழுவ வரவும், அவள் அவன் முகத்தைப் பாராமல், "என் மனதில் காதல் இல்லை.. இது தான் உண்மை" என்று கூறிவிட்டு அவசரமாக கலங்கிய விழிகளை மறைத்துக்கொண்டு சென்றாள்.

அவளையே பார்த்துக்கொண்டிருந்தவன் யாரோ சொடக்கு போட்டு அழைக்கவும் திரும்பினான். சந்துரு, "இனி என் அக்கா கூட நீ பேசுறதை பார்த்தேன்!!!" என்று சுட்டுவிரலை மிரட்டலாக ஆட்டிவிட்டுச் செல்ல, புன்னகைத்தான்.

அவன் தோளை பற்றிய தந்தை சந்துருவை பார்த்தபடி, "யாருடா அது?" என்று ஆச்சரியத்துடன் கேட்டார்.

அவன் தன்னை மறந்து, "உங்க மருமகளோட தம்பி" என்று கூறிவிட்டு, அடுத்த நொடியே தான் கூறியதை உணர்ந்து அவசரமாக தந்தையைத் திரும்பிப் பார்த்து, "அது வந்து பா.." என்று தடுமாறினான்.

அவர் புன்னகையுடன், "பொண்ணு வீடு ஹரிஷ் வீட்டுக்கு பக்கத்துல இருக்குதா இல்லை.. அவனை பார்க்கப் போறேன்னு சொல்லிட்டு.."

"அப்பா"

"சரி.. சரி.. பொண்ணு யாரு?"

"கொஞ்சம் வெயிட் பண்ணுங்கப்பா".

"பொண்ணு யாருன்னு தான் கேட்டேன்".

"முடிஞ்சா நீங்களே கண்டுபிடிச்சுக்கோங்க".

"நான் உனக்கு அப்பன் டா".

அப்பொழுது அங்கே வந்த அன்னை, "என்ன விஷயம்?"

அவன் ஏதோ கூற வர, அவர், "அதை நான்

சொல்றேன்.. நீ கை கழுவிட்டு வா" என்று கூறி மனைவியை அனுப்பிவைத்தவர், அவனிடம், "இனி இதில் நீ தலையிடாதே" என்று கறாராகக் கூற, அவன் தோளை குலுக்கிவிட்டு நகர்ந்தான்.

சிறிது நேரம் கழித்து வண்டியை மீண்டும் சோதித்துவிட்டு கிளம்பினர். வீட்டிற்குச் சென்றதும் தியாகேஷ்வர், "என்னப்பா ரொம்ப அமைதியா இருக்கீங்க? அந்தப் பொண்ணை கண்டுபிடிக்க முடியலெனு இவ்வளவு பீலிங்க்ஸ்ஸா!" என்று சிரித்துக்கொண்டு கூறியவன், அவர் முகத்திலிருந்த தீவிரத்தைப் பார்த்து, "என்னப்பா?"

அவர் ஏதோ கூறவர, அன்னை தடுக்கும் முயற்சியாக அவர் கையைப் பற்றிக்கொள்ள, அவர், "எப்படி இருந்தாலும் தெரிந்து தானே ஆகணும்" என்று கூறிவிட்டு அவனைப் பார்த்து, "கீர்தன்யா அப்பா கிட்ட பேசினேன்.. அவருக்கு இதில் விருப்பம் இல்லைனு சொல்லிட்டார்".

அன்னை அவன் கைகளை ஆதரவாக பற்றிக்கொள்ள, அவன், "என்ன காரணம்?" என்று அமைதியாகக் கேட்டான்.

"உன் வேலையை பார்த்து பயப்படறார்".

அப்பொழுது அவன் கைபேசிக்கு அழைப்பு வரவும் அதைப் பார்த்தவன், "சரி நான் கிளம்பறேன்.. இதைப் பற்றி இப்போதைக்கு பேச வேண்டாம்" என்று கூறிவிட்டு கிளம்பினான்.

சக்கரபாணி சம்பந்தப்பட்ட வழக்கில் மும்முரமாக அவன் இருந்தபோதும் அவ்வப்போது அவன் சிந்தனையில் கீர்தன்யா வந்து செல்ல, 'அடுத்து என்ன செய்வது?' என்று யோசித்துக்கொண்டே இருந்தவன் இரண்டு நாட்கள் கழித்து காலை 10 மணியளவில் சாதாரண உடையில் கீர்தன்யாவின் தந்தையை அவர் கல்லூரிக்குச் சென்று பார்த்தான்.

தன் காதலை பற்றி எடுத்துக் கூறி, அவளை தன் உயிராய் நேசிப்பதாகவும், அவளுக்குத் தன்னை தெரியும் என்றும் அவள் கண்டிப்பாக திருமணத்திற்கு சம்மதிப்பாள் என்றும் கூறியவன் அவளை பத்திரமாக பார்த்துக் கொள்வதாகவும் கூறினான். ஐந்து நிமிடங்கள் அவன் பேசியதை, அமைதியாக கேட்ட

சண்முகம் யோசித்துக் கூறுவதாகச் சொல்ல, அவன் வேறெதுவும் கூறாமல் கிளம்பிச் சென்றான்.

சக்கரபாணி வழக்கை முடித்த பிறகு கீர்தன்யா வீட்டிற்கு நேரில் சென்று பேசிக்கொள்ளலாம் என்று அவன் அமைதியாக இருக்க, அவன் அன்னை பொறுமை காக்க முடியாமல் கணவரைப் பேச கூறினார். இரண்டு நாட்கள் கழித்து அவன் தந்தை சண்முகத்தை அழைத்துப் பேச, சண்முகம் வீட்டினரிடம் கேட்டுச் சொல்வதாகக் கூற, அவர் 'சரி' என்றார்.

கீர்தன்யாவின் பொறியியல் இறுதியாண்டு இறுதித்தேர்வு முடிந்த அடுத்த நாள் காலை சண்முகம் அவளிடம், "கீர்த்தி உனக்கு ஒரு வரன் வந்திருக்கு" என்று ஆரம்பிக்க,

தியாகேஷ்வர் மேல் கொண்ட காதலை ஏற்கவும் முடியாமல் மறக்கவும் முடியாமல் தவித்துக் கொண்டிருந்தவள் எரிச்சலுடன், "எனக்கு இப்போ கல்யாணம் வேண்டாம்ப்பா.. நான் M.E படிக்க போறேன்.. இனி இதைப் பற்றி பேசாதீங்க" என்று கறாராக கூறிவிட்டாள்.

சக்கரபாணி வழக்கில் தலைமறைவாக இருந்த ஒருவனை கைதுசெய்ய தியாகேஷ்வரும் தினேஷும் மதுக்கடைக்கு சென்றனர். இவர்களை பார்த்ததும் அவன் ஓட முயற்சிக்க, அவனை தியாகேஷ்வர் பிடித்து கையில் விலங்கை மாட்டினான்.

அப்பொழுது கைதியை ஒருவன் சுட, அந்த குண்டு அவன் கையில் பட்டது. தியாகேஷ்வரும் தினேஷும் துப்பாக்கியை கையில் எடுக்க, குண்டு சத்தத்தில் கடையில் இருந்தோர் பதற்றத்துடன் இங்கும் அங்கும் ஓட, சுட்டவனை தியாகேஷ்வர் பார்த்துவிட, தினேஷிடம் கைதியை ஒப்படைத்து, "இவனை பத்திரமா கூட்டிட்டுப் போய் நம்ம கஸ்ட்டில் வை".

"நம்ம இடம் தானே சார்!"

"ஹம்ம்" என்று கூறியவன் அவசரமாக சுட்டவனை துரத்திக்கொண்டு ஓடினான். சில நிமிட ஓட்டத்திற்குப் பிறகு அவன் ஒரு காரில் ஏறி தப்பிவிட, தியாகேஷ்வர் எரிச்சலுடன் தரையை உதைத்தான்.

அப்பொழுது, "ஹலோ மிஸ்டர்.. ஒரு தடவ சொன்னா உனக்குப் புரியாதா?" என்ற

மிரட்டலான இளங்குரல் கேட்கவும் திரும்பிப் பார்த்தவன், சந்துருவைக் கண்டதும் ஒரு நொடி தடுமாறினான். தன்னால் அவனுக்கு எந்த ஆபத்தும் வந்துவிடக் கூடாதே என்று தடுமாறியவன் சுற்றுபுறத்தை உன்னிப்பாக கவனித்தான்.

"ஹலோ மிஸ்டர்.. உன்னைத் தான்.. போலீஸுனா பயந்துருவேன்னு நினைச்சியா?"

தியாகேஷ்வர் சிறு புன்னகையுடன், "நீங்க மிரட்டின பிறகு உங்க அக்காவை நான் பார்க்கவே இல்லையே".

கைகளை இடையில் வைத்தபடி, "என்ன நக்கலா?"

புன்னகையை மறைத்து தீவிரமான குரலில், "இல்ல பாஸ்.. நிஜமாவே நீங்க மிரட்டின பிறகு உங்க அக்காவைப் பார்க்கவே இல்லை.. ப்ராமிஸ்".

தியாகேஷ்வர் இருந்த இடத்திலிருந்து சற்று தூரத்தில் வலதுபுற தெருமுனையில் காரை நிறுத்தக் கூறியவன் கீழே இறங்கி சாலையை எட்டி பார்த்தபடி தன் கைபேசியில் சக்கரபாணியை அழைத்தான்.

"அய்யா முத்து கைல குண்டு காயத்தோடு மாட்டிக்கிட்டான்.. அந்த ACP என்னை துரத்திட்டு வந்தான் நான் தப்பிச்சுட்டேன்.. இப்போ அவன் என் கண் பார்வையில் தான் இருக்கான்.. கார்ல அடிச்ச தூக்கிறவா?"

"டேய் மடையா.. இப்போ அவனைக் கொன்னா அது நாம தான்னு தெளிவாத் தெரிஞ்சுரும்.. அவனுக்கு வேண்டியவங்களைத் தான் ஆக்சிடென்ட்டு நம்பற மாதிரி தூக்கணும்.."

"அந்தக் கல்யாண வீட்டுலயே அவன் அம்மாவ தூக்க முயற்சி பண்ணேன்.. ஆனா கிழவி தப்பிச்சிருச்சு.. இப்போ என்னய்யா பண்ணது?" என்று கேட்டபடி சாலையை எட்டிப்பார்த்தவன், "அய்யா.. அவன் ஒரு சின்ன பையன் கூட பேசிட்டு இருக்கான்".

"அவன் கூட பேசுறவங்களை எல்லாம் தூக்கிடாத".

"இல்லைய்யா.. இதுக்கு முன்னாடி அவன் அந்த பொடியன் கூட பேசுறதை

பார்த்திருக்கேன்".

"இருந்தாலும் ஒரு பொடியலையா தூக்கறது!"

"பொடியனா இருந்தாலும் அவனிடம் பாதிப்பு இருக்கும்னு தான் நினைக்குறேன் அய்யா".

"என்னவோ செஞ்சுத்தொலை..முத்துவ முடிக்க மாரியை அனுப்புறேன்" என்றபடி அழைப்பைத் துண்டித்தான்.

சந்துரு, "அப்போ ஏன் நைட்ல அழுதுட்டு இருந்தா?"

தியாகேஷ்வர் முகத்திலிருந்த புன்னகை மறைய, "அக்கா ஏன் அழுதா?"

"அதானே எனுக்கும் தெரியலை.. சரி நான் அதைப் பார்த்துக்குறேன்.. சொன்னதை மறந்துறாத" என்ற மிரட்டலுடன் நகர்ந்தவன், எதிர் திசையில் கீர்தன்யா வருவதைப் பார்த்து, உற்சாகத்துடன், "அக்கா" என்று கத்தியபடி சாலையைக் கடக்கத் தொடங்கினான்.

சட்டென்று திரும்பிப் பார்த்த தியாகேஷ்வர் சாலையில் வேகமாக ஒரு கார் வருவதைப் பார்த்து, "சந்துரு" என்று கத்தியபடி அவன் பின்னால் ஓட, கீர்தன்யாவும், "சந்துரு நில்லு" என்று கத்தியபடி அவசரமாக வர, அந்த வண்டி சந்துருவை இடித்து தள்ளிவிட்டுச் சென்றது.

இடித்த வேகத்தில் பறந்து கீர்தன்யாவின் கையில் விழுந்த சந்துரு, "அ..க்..கா" என்று திணறலாக கூறியபடி இறந்தான். வண்டியின் ஓட்டுனரை கவனித்த தியாகேஷ்வர் அவசரமாக வண்டி எண்ணை குறித்துக்கொண்டு கீர்தன்யா அருகே சென்றான்.

தியாகேஷ்வரிடமிருந்து தப்பியவன் சக்கரபாணியை அழைத்து, "அய்யா அந்த பையன் ஸ்பாட் அவுட். ஆனா நாம செய்யலை.. வண்டி வரதை பார்க்காம அந்த பையன் ரோடு கிராஸ் பண்ணும் போது.."

"சரி சரி.. நான் பார்த்துக்கறேன்" என்று கூறி அழைப்பைத் துண்டித்த சக்கரபாணி தியாகேஷ்வரை அழைத்தான்.

கையில் இரத்த வெள்ளத்தில் மிதந்துக் கொண்டிருந்த உயிரற்ற தம்பியின் உடலைப் பார்த்தபடி சிலை போல் கீர்தன்யா அமர்ந்திருக்க, அவள் தோளை தியாகேஷ்வர தொட்டான். அவனை நிமிர்ந்து பார்த்தவளின் கண்களில் கண்ணீர் ஆறாக ஓட பேச்சின்றி உதடுகள் துடிக்க மௌனமாக கதறினாள்.

தியாகேஷ்வர ஆறுதலாக அவள் தோள்களைப் பற்றி தன் நெஞ்சில் சாய்த்துக்கொள்ள, அவன் கைபேசி அலறியது. அவன் இடதுகையால் கைபேசியை எடுத்து 'ஆன்' செய்யவும் அது கீழே விழுந்தது. விழுந்த வேகத்தில் 'ஸ்பீக்கர் பட்டன் ஆன்' ஆகிவிட, சக்கரபாணியின் வெற்றிக்குரல் கேட்டது.

"நான் சொன்னதை கேட்டிருந்தா சின்ன பையன் உயிர் வீணா போயிருக்காதே.. இப்பவாவது பார்த்து நடந்துக்கோங்க தம்பி".

தியாகேஷ்வர அவசரமாக கைபேசியை எடுத்து, "டேய் சக்கரபாணி.. உன் முடிவு நெருங்கிருச்சு".

"ஹ..ஹா..ஹா.. பார்க்கலாம் தம்பி" என்றபடி அழைப்பை துண்டித்தான்.

தியாகேஷ்வர கீர்தன்யா பக்கம் திரும்ப அவளோ வெறுப்பும் கோபமுமாக அவனைப் பார்த்தாள்.

அவன் பேச முயற்சிக்க, கையை உயர்த்தி நிறுத்தியவள் கைபேசியை எடுத்து தந்தையை அழைத்து, "அப்பா கீர்த்தி பேசுறேன்.. சந்துரு டென்னிஸ் கிளாஸுக்கு சீக்கிரம் வாங்க" என்று நடுங்கிய குரலில் பேச,

அவர், "என்னாச்சு கீர்த்தி?" என்று பதறினார்.

"சந்..து..ருக்கு ஆக்..சிடென்ட்.. சீக்கிரம் வாங்கப்பா" என்றவள் அழைப்பைத் துண்டித்தாள்.

அதன் பிறகு சந்துருவின் முகத்தையே பார்த்தபடி அமர்ந்திருந்தவள் சண்முகம் வந்ததும் இவனைத் திரும்பிப் பார்க்காமல் சென்றாள்.

அதன் பிறகு அவளைப் பார்க்க முயற்சித்தவன் சண்முகம் கூறிய, "இப்போ தான் மகளை இழந்திருக்கேன்.. உங்க வேலையால் என் மகளையும்.." என்ற வாழ்த்தைகளில் பெரிதும் அடிபட்ட வலியுடன்

அவளைப் பார்க்காமல் வீடு திரும்பினான்.

இருப்பினும் மனம் கேட்காமல் ஹரிஷ் வீட்டிற்குச் சென்றான். சித்தபிரம்மை பிடித்தவள் போல் அமர்ந்திருந்தவளைப் பார்க்க முடியாமல் வேதனையுடன் திரும்பியவன், வெறியுடன் செயல்பட்டு சக்கரபாணியை சிறையில் தள்ளினான். சந்துருவின் இறப்பு விபத்தல்ல கொலை என்று நிரூபிக்க முடியாவிட்டாலும், பழைய கொலை வழக்கு மற்றும் கள்ளக்கடத்தல் வழக்கிலும் சக்கரபாணிக்கு எதிராக வலுவான ஆதாரங்களை திரட்டி அவன் வெளிய வரமுடியாதபடி செய்தான்.

கைபேசியின் அலறலில் நிகழ் காலத்திற்கு திரும்பியவன் அழைப்பை எடுத்தான். "சொல்லுங்க திலீப்".

"சார் ரேஷ்மா கேஸ் தவிர இன்னொரு நம்பர் குடுத்தீங்களே.. அந்த நம்பர்ல இருந்து ஒரு போன் பண்ணாங்க.. ரெண்டு நிமிஷம் பேசினாங்க.. கோட் வர்ட்ல பேசிக்கிட்டாங்க.. கடைசியா 'ஒரு மணி நேரம் பொறுத்துக்கோ'ன்னு சொன்னதை வச்சப் பார்த்தா தப்பிக்கிறதுக்கு பிளான் பன்றது போல் இருக்குது சார்.."

"தேங்க யூ திலீப்".

"இட்ஸ் மை டியூட்டி சார்" என்று கூறி அழைப்பைத் துண்டித்ததும், தியாகேஷ்வர தினேஷை அழைத்தான்.

"எஸ் சார்".

"தூங்கிடிருந்தியா.. டிஸ்.."

"நோ சார்.. நானே உங்களுக்கு கால் பண்ணினும்னு இருந்தேன்.. லாரென்ஸ் போன் பண்ணினார்.. அந்தக் கடத்தல்காரன் தப்பிச்சுட்டான்.. தேடிட்டு இருக்காங்க.. அடிபட்டவனை ஜி.ஹெச்ல அட்மிட் பண்ணியிருக்காங்க.. ஆபத்தான நிலையில் தான் இருக்கிறான்".

"ஷிட்.. எப்படி?"

"ரயில்வே கிராஸிங்ல தப்பிச்சிருக்கான்".

"டாக்டரை எச்சரி.."

"சொல்லிட்டேன் சார்.. லாரென்ஸ் சரவணனை டாக்டர் வீட்டுக்கு போகச்

சொல்லியிருக்கேன்".

"குட்"

"நீங்க எதுக்கு சார் கால் பண்ணினீங்க?"

"இப்போ பெயின் எப்படி இருக்குது?"

"அம் பெட்டர் நவ்.. என்ன விஷயம் சார்?"

"ஒரு சின்ன ஹெல்ப்".

"சொல்லுங்க சார்".

"காலைல ஒரு அட்ரெஸ் தந்தியே.. அவன் தப்பிக்க முயற்சி பண்ணான்.."

"நம்ம இடத்தில் வைக்கணுமா சார்".

"தர்ட்டி மினிட்ஸ்ல".

"அந்த ஏரியா எனக்கு ரொம்ப பக்கம், ஆட்டோல டென் மினிட்ஸ்ல போய்டுவேன்.. வேலையை முடிச்சுட்டு போன் பண்ணேன் சார்".

"கான்ஸ்டபிள்ஸ்க்கு அடையாளம் தெரியும்.. நான் அவங்க கிட்ட பேசிக்கறேன்".

"ஓகே சார்" என்று கூறி கிளம்பியவன் 15 நிமிடங்களில் 'ஆன் தி வே டு அவர் பிளேஸ்' என்ற குறுஞ்செய்தியை அனுப்பினான், பிறகு 45 நிமிடங்களில் தியாகேஷ்வரை அழைத்தவன், "டன் சார்" என்றான்.

"தேங்க்ஸ் தினேஷ்".

"என்ன சார்..எனக்குப் போய்" என்று அவன் பதற, தியாகேஷ்வர், "இது ப்ராப்பரான அபிசியல் வொர்க் இல்லை.. அதுவும் இந்த நிலைமையில் உன்னை.."

"அவன் யாரு சார்?" என்று அவன் பேச்சை மாற்ற, தியாகேஷ்வர் புன்னகைத்துவிட்டு, "ரெண்டு வருஷத்துக்கு முன்னாடி நாம் சக்கரபாணி கேஸை டீல் பண்ணிட்டு இருந்தப்ப ஒரு ஆக்சிடென்ட் நடந்துதே ஞாபகம் இருக்கா?"

"ஒரு சின்னப் பையனை கார் இடிச்சதில் ஸ்பாட் அவுட்.. நீங்க கூட அதை சக்கரபாணி தான் செய்தானனு சொன்னீங்க.. பட் ப்ரூவ் பண்ண முடியலை.. அதையா சார் சொல்றீங்க?"

கண்களை இறுக மூடித்திறந்தவன், "எஸ்".

தினேஷ் குழப்பத்துடன், "எனக்குப் புரியலை சார்".

"நான் சொன்னது போல் அது கொலை தான்.. பட் அதுக்கும் சக்கரபாணிக்கும் சம்பந்தம் இல்லை.. இன்னொரு நாள் டைடல்ஸ் சொல்றேன்" என்று சிறிது கரகரத்த குரலில் பேசியவன், "நாளைக்கு நீயும் லாவண்யாவும் மிஸ்டர் கௌரிநாதனை விசாரிச்சுட்டு ஆபீஸ் வாங்க".

தியாகேஷ்வர் குரலில் வித்யாசத்தை உணர்ந்த தினேஷ், "ஓகே சார்" என்று கூறி அழைப்பைத் துண்டித்தான். இரண்டு வருடங்களுக்கு முன் நிகழ்ந்ததை யோசித்துப் பார்த்தவன் ஒன்றும் புரியாமல் குழப்பத்துடன் உறங்கினான்.

அடுத்த நாள் தினேஷும் லாவண்யாவும் ஜெயப்ரகாஷின் பங்குதாரர் கௌரிநாதனை சந்திக்கச் சென்றிருக்க, தியாகேஷ்வர் ஜெயப்ரகாஷின் வீட்டில் இருந்தான்.

சுபாஷினி மறைவிற்கு முன், இரண்டு மாதங்கள் யாரெல்லாம் ஜெயப்ரகாஷ் வீட்டிற்கு வந்தனர் என்ற விவரங்களை ஆராய்ந்தவன் அதை பற்றி வீட்டு நிர்வாகியிடம் பேசினான். விவரங்களை கொண்ட புத்தகத்தை பெற்றுக்கொண்டு, சுபாஷினி அறையை ஒரு முறை பார்த்துவிட்டு, ஜெயப்ரகாஷ் மனைவி கல்யாணியை சந்தித்தான்.

சோர்வுடன் வந்தமர்ந்த கல்யாணி அமைதியாக, "என்ன சார்?"

"சுபாஷினி தினமும் தூக்க மாத்திரை எடுத்தாங்களா?"

"இல்லையே!" என்றவர் குழப்பத்துடன், "ஏன் கேட்கிறீங்க?"

தியாகேஷ்வர் சுபாஷினியின் மருத்துவ சான்றிதழைக் காட்டி, "இதில் அப்படித் தான் போட்டிருக்குது.. உங்க கணவர் இறந்த பிறகு சுபாஷினிக்கு மன அழுத்தம் அதிகமானதால் தினமும் இரவு ஒரு தூக்க மாத்திரை எடுத்துக்கொண்டதாக.."

"என்ன!!!" என்று அதிர்ச்சியுடன் வினவியவர், "அவளுக்கு மன அழுத்தம் இருந்தது உண்மை தான். ஆனா சில நாட்கள் மட்டும் தான் தூக்க

மாத்திரை சாப்பிட்டா.."

அவன் புருவச் சுளிப்புடன் பார்க்கவும், அவர், "அவன்) படற கஷ்டத்தை ஒரு நாள் ப்ரதாப் அண்ணா கிட்ட சொன்னப்ப அவர் தான் ரொம்ப கஷ்டப்படுறானா ஒரு தூக்க மாத்திரை குடுத்து சொல்லி மாத்திரை பெயர் சொன்னார்".

அவரது பதிலை யோசித்தபடி, அவன், "எதற்காக சுபாஷினி அறையில் சுவரை இடித்து ஜன்னல் வச்சீங்க?"

"ஏதோ வாஸ்த்து படி வைக்கணும்னு ப்ரதாப் அண்ணா தான் ஏற்பாடு செய்தார்". "உங்கள் ஒத்துழைப்பிற்கு நன்றி" என்றபடி அவன் எழு, அவர், "டாக்டர் ஏன் அப்படி எழுதினார் சார்?"

"கேட்டு சொல்றேன்" என்றபடி விடை பெற்றான்.

சரியான உணவின்றி பழைய நினைவுகளுடன் போராடியபடி உறக்கமின்றி தவித்த கீர்தன்யாவிற்கு காலையில் ஜூரம் வந்தது. சேகர் அவளை மருத்துவரிடம் அழைத்துச்சென்று வந்தான்.

கீர்தன்யா சந்துரு நினைவுகளில் பழையபடி மாறிவிடுவாளோ என்று அனைவரும் பயத்துடன் இருக்க அவளோ மருந்தின் வேகத்தால் அமைதியாக உறங்கிக் கொண்டிருந்தாள்.

தினேஷை கைபேசியில் அழைத்த தியாகேஷ்வர், "மிஸ்டர் கௌரிநாதனை பார்த்துட்டீங்களா?"

"இல்லை சார்.. அவர் வெளியே போயிருக்கார்.. வெயிட் பண்ணிட்டிருக்கோம்".

"ஓ! அட்வகேட் கார்த்திகேயன் கிட்ட பேசினேன்.. இன்னைக்கு காலைல மிஸ்டர் ப்ரதாப் வந்துட்டாராம்.. இப்போ அவரைப் பார்க்க போயிட்டிருக்கேன்".

"மிசஸ் JP என்ன சொன்னாங்க சார்?"

"மொத்தமா டிஸ்கஸ் பண்ணிக்கலாம்".

"ஓகே சார்" என்று கூறி அழைப்பைத் துண்டித்தான்.

வெளியே கிளம்பிக் கொண்டிருந்த ப்ரதாப் தியாகேஷ்வரை பார்த்ததும் சிறு புன்னகையுடன், "வாங்க சார்" என்றார்.

"வெளியே கிளம்பிட்டு இருக்கீங்க போல.. டிஸ்டர்ப் பண்ணிட்டேனா?"

"ப்ரகாஷ் அண்ணா வீட்டுக்கு கிளம்பிட்டு இருந்தேன்.. நா(ன்) 10 நாளா ஊர்ல இல்லை.. இன்னைக்கு காலைல தான் வந்தேன்.. அட்வகேட் கார்த்திகேயன் சொல்லித் தான் விஷயம் தெரியும்.. சுபாஷினி மரணம் கொலைனு சொல்றீங்களா சார்?"

"இப்போ தானே இன்வெஸ்டிகேஷன் போயிட்டிருக்குது".

"சுபாஷினி மரணம் கொலைன்னா அண்ணா மரணமும் கொலையா இருக்குமோ?"

தியாகேஷ்வர் சிறு புன்னகையுடன், "நான் உங்களை கேள்வி கேட்க வந்தா நீங்க என்னைக் கேட்கறீங்க"

"சாரி சார்.. என்ன தெரிஞ்சுக்கணும்?"

"உங்களுக்கும் மிஸ்டர் JPக்கும் ரிலேன்ஷன்ஷிப் எப்படி?"

"அவர் என்னுடைய பெரியம்மா மகன்".

"அதைக் கேட்கலை.. மிஸ்டர் JP வீட்டுல உங்களை அவர் இறந்த வீட்டில் தான் முதல் முறையாக பார்த்ததா சொல்றாங்க?"

"நாங்க சின்ன பசங்களா இருந்தப்பவே ரெண்டு குடும்பத்துக்கும் சொத்துத் தகராறு வந்து பேச்சு வார்த்தை நின்னு போச்சு. ஏதாவது விழால பார்த்தா நானும் அண்ணாவும் ரெண்டு வார்த்தை பேசிக்குவோம்.. அப்பறம் அதுவும் நின்னு போச்சு.. சில வருஷங்கள் கழித்து கௌரிநாதன் வீட்டு பங்ஷனல் பார்த்து பேசினோம்.. அப்பறம் திடீர்னு ஒரு நாள் அட்வகேட் கார்த்திகேயன் போன் பண்ணி அண்ணாக்கு ஆக்கிடென்ட் ஆகிருச்சுன்னும், அவர் என்னை பார்க்க விரும்புறதாவும் சொல்லி xxx ஹாஸ்பிடலுக்கு வரச் சொன்னார். அண்ணா மரணப்படுக்கையில் இருந்தபடி உயில் பத்தி சொன்னார்.. நான் மறுத்தேன், அவர் கையெடுத்துக் கும்பிடவும் ஒத்துக்கிட்டேன்"

"வேற எதுவும் சொன்னாரா?"

"சுரேந்தர்னு ஏதோ ஆரம்பித்தார் பட் அதுக்குள்ளே இறந்துட்டார்".

"மிஸ்டர் கௌரிநாதனை எப்படித் தெரியும்?"

"என்னுடைய கல்லூரி நண்பர்".

"அவருக்கு மிஸ்டர் JP உங்க அண்ணானு தெரியுமா?"

"அண்ணா இறந்த பிறகு தெரியும்".

"நண்பர்னு சொன்னீங்க?"

"நெருங்கிய நண்பரல்ல".

"நீங்க இப்படி விலகியிருக்க, உங்க(ள்) தம்பி நெருங்கிப் பழகறார்?"
ப்ரதாப் தலையசைப்புடன், "கூடு வருஷத்துக்கு முன்னாடி விஜயன் சண்டை போட்டு சொத்தைப் பிரிச்சிட்டு தனியா போயிட்டான். ஊதாரித்தனமா செலவு பண்ணி பணத்தை கரைச்சுட்டு ஊரைச் சுத்தி கடன் வாங்கிட்டு திரிஞ்சவன், திடீர்னு காணாம போயிட்டான்.. அப்பறம் வீரவநல்லூர் பக்கம் போனவன் ப்ரகாஷ் அண்ணா கூட சேர்ந்துட்டானனு கேள்விப்பட்டேன்.. அப்பறம் அண்ணா இறந்த விட்டுல தான் பார்த்தேன்".

"சுபாஷினிக்கு தூக்க மாத்திரை குடுக்கச் சொன்னீங்களா?"

"ஆமா.. ரொம்ப கஷ்டப்பட்டா எப்பவாவது குடுக்கச் சொன்னேன்.. என் வைப் சாப்பிடுற மைல்டு டோஸ் தான் சொன்னேன்".

"எதுக்காக சுபாஷினி மூல சுவரை இடித்து ஜன்னல் வச்சீங்க? அதுவும் வீட்டின் வெளிப்புறமா இல்லாம உள்புறமா நோக்கியிருக்கிறது.. வெண்டிலேஷன் கூட இல்லை".

ப்ரதாப் ஏதோ கூற வர அவரது கைபேசி சிணுங்கியது, "எக்ஸ்கியூஸ் மீ" என்றபடி அழைப்பை எடுத்து பேசிவிட்டு வந்தவர், "அது என் ஏற்பாடில்ல.. சுபாஷினி தான் விருப்பப்பட்டு கேட்டா, அத்தோடு அண்ணா கிட்ட என்னைப் பேசச் சொன்னா, அவ(ள்) சொன்னதா இல்லாம வேற காரணம் சொல்லச் சொன்னா".

"இதை எப்படி நம்புறது?"

கைகளை விரித்து, "உங்க(ள்) இஷ்டம்".

"எனிலே தேங்க்ஸ் ஃபார் யுவர் கோ-ஆப்ரேஷன்" என்று கூறியபடி விடை

பெற்றான்.

அடுத்த 20 நிமிடங்கள் கழித்து, தியாகேஷ்வர் அலுவலக அறை:

தினேஷ், "சந்தீப் மாமனார் தான் சார்.. அவருக்கு லாபத்தில் 20% மிஸ்டர் JP கொடுத்துட்டு இருந்திருக்கார்.. சொந்த பிஸ்னஸ்ல லாஸ் வரவும் 40% கேட்டு தகராறு பண்ணியிருக்கார்.. JP இறந்த பிறகு மிஸ்டர் ப்ரதாப் அவருக்கு 30% தரதா சொல்லியிருக்கார்".

தியாகேஷ்வர் அவனது விசாரணைகளைப் பற்றி கூறிக் கொண்டிருந்த போது அவனது கைபேசி சிணுங்கியது. அதை எடுத்துப் பேசியவன் சைப்-கிரைம் பிரிவைச் சேர்ந்த திலீப்பிடம் பேசிவிட்டு,

"மிசஸ் JP பேசினாங்க.. சுரேந்தர் கீழ் விழுந்து காலல அடி பட்டிருக்குன்னு ஸ்கூல்ல இருந்து போன் வந்ததும், மிசஸ் JPயும் மிஸ்டர் விஜயனும் கிளம்பிப் போயிருக்காங்க.. அவனை கூட்டிட்டு வர வழில சின்ன அக்கிடினட்.. ஒரு லாரி இடிக்கப் பார்த்திருக்க, டிரைவர் சாமர்த்தியமா வண்டியை ஓட்டியதில் சின்ன காயத்துடன் தப்பியிருக்காங்க.. டிரைவர் நம்பர வாங்கி திலீப் கிட்ட குடுத்திருக்கேன்".

லாவண்யா, "ஆக்சிடினட் எப்போ நடந்துது சார்?" என்றும்,

தினேஷ், "யாரா சார் இருக்கும்?" என்றும் வினவினர்.

தியாகேஷ்வர் யோசனையுடன், "ஆக்சிடினட் 10.30க்கு நடந்திருக்கு.. அதே நேரத்தில் மிஸ்டர் ப்ரதாப்புக்கு போன் வந்தது".

லாவண்யா, "அதே நேரத்தில் மிஸ்டர் கௌரிநாதனுக்கும் போன் வந்தது சார்".

மூவரும் யோசனையில் இருக்க தியாகேஷ்வரை திலீப் அழைத்தார். திலீப்பிடம் பேசிய தியாகேஷ்வர், "கூ.நூ-ல இருந்து இப்பவரை டிரைவர் நம்பருக்கு எந்த இன்கம்மிங் அவுட்கோயிங் இல்லை".

லாவண்யா, "யாரா சார் இருக்கும்? மிஸ்டர் ப்ரதாப்பா.. இல்லை அவரும் மிஸ்டர் கௌரிநாதனும் கூட்டா?"

சிறு யோசனைக்குப் பின் தியாகேஷ்வர்,
"லெட்ஸ் கோ டு இலஞ்சி" என்றவன்
மற்றவர்கள் முகத்திலிருந்த
கேள்விக்குறியைப் பார்த்து,
"மிஸ்டர் ப்ரதாப் அண்ட் விஜயன் பற்றி
தெரிஞ்சுக்க அவங்க சொந்த ஊருக்குத் தான்
போகணும்.. தினேஷ் நீ JP வீட்டுக்குப் போய்
விசாரி.. நானும் லாவண்யாவும் இலஞ்சி
போறோம்" என்றான்.

தியாகேஷ்வரும் லாவண்யாவும் காரில் பகல்
12.30க்கு இலஞ்சி சென்றடைந்தனர். கணேசன்
மரக்கடையை விசாரித்து சென்ற
தியாகேஷ்வர் தனது அடையாள அட்டையைக்
காண்பித்து, ப்ரதாப் மற்றும் விஜயன் பற்றி
கேட்டான். கணேசன் ப்ரதாப் கூறியதையே
கூறி கடைசியாக, "மேலும் விவரம்
தெரியுமன்னா ஊர் வம்பு பேசுற
ராமையாவைக் கேளுங்க" என்றார்.

தியாகேஷ்வர் நன்றி கூறி கிளம்பவும் அவர்,
"உங்களை எங்கேயோ பார்த்த மாதிரி
இருக்குது சார்" என்று யோசனையுடன் கூற,

அவன் சிறு புன்னகையுடன், "எனக்கும் சொந்த
ஊர் இலஞ்சி தான் சார்.. ஸ்கூலிங்க்ஸ் இங்க
தான் பண்ணினேன்".

"அப்படியா! உங்க அப்பா யாரு?"

"சேதுபதி"

"அட.. நம்ம மிலிட்டரி சேது பையனா நீ.. சாரி
நீங்க?"

"பரவாயில்லை அங்கிள்".

"என் பையன் சபரிஷ் கிளாஸ்மெட் தானே!
வீட்டுக்குக் கூட நிறைய முறை
வந்திருக்கியேப்பா".

"ஞாபகம் வச்சிருக்கீங்களே அங்கிள்" என்று
புன்னகையுடன் கூற, அவர்,
"இல்லாட்டி வியாபாரம் பண்ண முடியாதே"
என்று பெருமையாகக் கூறி புன்னகைத்தார்.

அவனும் புன்னகைத்துவிட்டு, "சரி அங்கிள்
நான் கிளம்பறேன்" என்று கூறவும் சேகரும்
சண்முகமும் வந்தனர்.

"கண்டிப்பா வீட்டுக்கு வாப்பா".

"இன்னொரு முறை வரேன் அங்கிள்.. இப்போ
அ..பிசியலா வந்திருக்கேன்".

சேகரையும் சண்முகத்தையும் பார்த்த
கணேசன், "என்ன அப்படி பார்க்கறீங்க, நம்ம
சபரி கிளாஸ்மெட், மிலிட்டரி சேது பையன்
தியாகேஷ்வர்.. இப்போ திருநெல்வேலி ACP".

சண்முகமும் தியாகேஷ்வரும் சிறு
அதிர்ச்சியுடன் ஒருவரை ஒருவர் பார்க்க,
அதை மனதினுள் குறித்துக் கொண்ட சேகர்
புன்னகையுடன், "எப்படி இருக்கீங்க அண்ணா?
நான் சபரி தம்பி சேகர்" என்றான்.

சட்டென்று சுதாரித்த தியாகேஷ்வர்
புன்னகையுடன் கைகுலுக்கி, "எப்படி இருக்க
மிஸ்டர் அவுட்-ஸ்டான்டிங் பெர்ஸனாலிடி?"

சேகர் சிறு ஆச்சரியத்துடன், "இன்னும்
மறக்கலையா அண்ணா!" என்றவன் "வீட்டுக்கு
வாங்கண்ணா".

"இன்னொரு நாள் கண்டிப்பா வரேன்" என்று
புன்னகையுடன் கூறியபடி அவன் கிளம்ப,
கணேசன்,
"சேகர், ராமையா கிட்ட கூட்டிட்டு போ"
என்றார்.

தியாகேஷ்வர், "நான் பார்த்துக்கறேன்" என்று
கூற, சேகர் அவசரமாகக் கிளம்பினான்.

தியாகேஷ்வர் லாவண்யா மற்றும் சேகர்
கிளம்பிய பிறகும் சண்முகம் அமைதியாக
இருக்க, கணேசன்,
"என்னாச்சு சண்முகா? கீர்த்தியை நினைச்சு
கவலைப்படாத" என்று கூற,

அவர், "இவர் தான் கீர்த்தியை பெண்
கேட்டார்" என்று அமைதியாகக் கூற, முதலில்
சிறிது அதிர்ச்சியடைந்த கணேசன் பிறகு,
"நம்ம சேது வீட்டு சம்பந்தத்தையா
வேண்டாம்னு சொன்ன?"
"எனக்கு சேதுனு தெரியலை.. நான் காலேஜ்
படிச்சது, வேலை பார்த்தது எல்லாமே
வெளியூர் தானே.. அதிகம் பழக்கமில்லை..
இருந்தாலும் போலீஸ் சம்பந்தம்
வேண்டாம்னு தான் சொல்லியிருப்பேன்".

"சரி விடு.. கீர்த்தி இப்போ எப்படி இருக்கா?"

"ஹம்ம்.. காய்ச்சல் கொஞ்சம் குறைந்து
இருக்குது.. ஊருக்கு கிளம்பறேன்னு
சொன்னவளை அடக்கி வச்சுட்டு வந்தேன்".

"எல்லாம் சரியாகிடும்" என்று கணேசன் கூற
அவர் விரக்தியுடன் சிறிது புன்னகைத்தார்.

சேகர், "அண்ணா உங்க கூட கொஞ்சம்

தனியா பெர்சனலா பேசணும்".

தியாகேஷ்வர் புருவம் உயர்த்த, லாவண்யா, "நான் கார்ல வெயிட் பண்ணேன் சார்" என்று கூறி சென்றாள்.

சேகர், "ப்ளீஸ் அண்ணா நான் கேட்குற கேள்விக்கு உண்மையைச் சொல்லுங்க" என்று ஆரம்பிக்க, தியாகேஷ்வர் யோசனையுடன் பார்த்தான்.

"நீங்க தான் கீர்த்தியை பெண் கேட்டீங்களா? நீங்களும் கீர்த்தியும் ஒருத்தரை ஒருத்தர் லவ் பண்ணிங்க தானே? கீர்த்தி எங்க கிட்ட எதையோ மறைக்கறா, அது என்னன்னு கண்டிப்பா உங்களுக்குத் தெரியும்.. ப்ளீஸ் சொல்லுங்க அண்ணா.."

சேகரின் கேள்விகளில் பெரும் அதிர்ச்சியுடன் தியாகேஷ்வர் அவனைப் பார்க்க, அவன், "சந்துரு இறப்பிற்குப் பின் மனசளவில் உடைந்தவள் இப்போ தான் கொஞ்சம் தேறினா.. ஆனா நேத்து (நேற்று) உங்களை பார்த்ததில் இருந்து மீண்டும் அமைதியா இருக்கா".

கண்களை மூடித்திறந்தவன், "ஹம்ம்.. நான் அவளை என் உயிருக்கு மேலா விரும்புறேன்.. அவளும் விரும்புறான்னு எனக்கு நிச்சயமா தெரியும். ஆனா ஏனோ அதை இதுவரை என்னிடம் ஒத்துக்கிட்டதில்லை.. சந்துரு இறப்புக்கு காரணம் நான் தான்னு நினைச்சு என்னை அதிகமா வெறுக்கறா.."

"சந்துரு மரணத்திற்கும் உங்களுக்கும் என்ன சம்பந்தம்?"

மணியைப் பார்த்த தியாகேஷ்வர் சுருக்கமாகக் கூற, சேகர் கோபத்துடன், "அந்த ஆளை அரெஸ்ட் பண்ண வேண்டியதுதானே அண்ணா?"

"இந்த விஷயம் எனக்கே இப்போ தான் தெரியும்.. கமிஷனர் சார் கிட்ட பேசியிருக்கேன்.. கீர்தன்யா அப்பா ஒரு கம்பனைன்ட் குடுத்தா நல்லதுன்னு சொன்னார்.. இப்போ பார்த்துட்டு இருக்குற கேஸை முடிச்சுட்டு அவரை பார்த்து பேசணும்னு நினைத்தேன்.."

"அவங்க இருக்குற இடம் தெரியுமா?"

தியாகேஷ்வர் சிறு புன்னகையுடன், "என் தயாவுக்கு என்னால் எந்த ஆபத்தும் கஷ்டமும் வர கூடாதுன்னு நான் விலகி இருக்கேனே தவிர நித்தமும் என் சிந்தனையில் கலந்தவளைப் பற்றி அறியாதவனில்லை".

"இப்போ மாமா கிட்ட பேச.."

"முதல்ல வந்த வேலையை முடிக்கணும்.. ராமையா கிட்ட கூட்டிட்டு போ.."

முவரும் ராமையாவைத் தேடிச் சென்றனர். ராமையாவை அறிமுகம் செய்து வைத்துவிட்டு கிளம்பிய சேகர் நேராகக் கடைக்குச் சென்று தியாகேஷ்வரிடம் பேசியதை தந்தையிடமும் சண்முகத்திடமும் விளக்கிக் கூறினான்.

ராமையா தியாகேஷ்வரிடம் அலட்டிக் கொள்ளாமல் கணேசன் கூறியதை கூறிவிட்டு, "ப்ரதாப் பொறுப்பான பிள்ளை.. அதிகமா ஆசைப்படாம கடுமையா உழைத்து முன்னேறியவன்.. விஜயன் ஊதாரி, சுயபுத்தியும் கிடையாது.. பத்துப் பாத்திரம் தேய்த்த அநாதை பொண்ணு ஒருத்தியை லவ் பண்ணிட்டு திரிஞ்சுவன் திடீர்னு காணாம போனான்.. அவன் போன கொஞ்ச நாள்ல அந்த பொண்ணையும் காணலை.. அப்பறம் ஒரு தடவ வீரவநல்லூர்ல அவனைப் பார்த்தப்ப ஏதோ 'சின்ன மீனைப் போட்டு பெரிய மீனை பிடிக்கப் போறேன்னு சொன்னான்.."

"அந்தப் பொண்ணு பெயர் தெரியுமா?"

"அதெல்லாம் ஞாபகம் இல்லைங்க.. ஆனா அழகா இருப்பா.. கொஞ்சம் பணத்தாசை பிடிச்சவ.. ரெண்டும் ஜாடிக்கேத்த மூடிங்க தான்".

தியாகேஷ்வரும் லாவண்யாவும் நன்றி கூறி கிளம்பினர். வண்டியில் செல்லும் போது லாவண்யா, "இப்போ என்ன சார் நினைக்குறீங்க?"

தியாகேஷ்வர் புன்னகைக்கவும் அவள், "கண்டுபிடிச்சுட்டீங்களா சார்?"

"ஒரு யுகம் இருக்கிறது.. அதை உறுதிப்படுத்த இப்போ வீரவநல்லூர் போறோம்" என்று கூற அவள் மேலும் குழம்பினாள்.

சிந்தனை தொடரும்...





Rudhra

உன் ஊடுருவும் பார்வையில்
ஊனுருகி நின்று...
உன் கீற்றுப் புன்னகையில்
உள்ளம் மயங்கி...
உன் ஒற்றை வில் புருவ அசைவில்
நாணிச் சிவந்தேனடா...!
என்னவனே...
என் அனுமதி இன்றியே...
உன்னில் நான் தொலைந்ததை அறிவாயா...?



Mary Daisy

கல்லும்
காதல் கொள்ளும்...
உன் பாதம் பட்டால்...!!!



Vijivedachalam

வெண்மதியின் சுடர் ஒளியில்
தென்னங்கீற்றின் தென்றலில்
சிறு ஓடையின் சலசலப்பில்
பனி பொழியும் சாரலில்
உன் வருகைக்காக
காத்துக்கொண்டு இருக்கிறேன்
வருவாயா?
இந்த பேதை நெஞ்சம்
அறிவாயா?

Prathyuksha

காலைப் பொழுதில்
நான் மட்டும்
கண் விழிப்பதில்லை...
என்னுடன் சேர்ந்து
உன் நினைவுகளும் தான்!

பகலிலே நினைவாக
மட்டும் அல்ல...
இரவிலே கனவாகவும்
தொடர்வது
நீ மட்டும் தான்!

நேரில்தான்
முடியவில்லை...
நான் உன்னுடன்
பேசுவதென்னவோ...
தூக்கத்தில் மட்டும் தான்!

நீ தெரிந்தோ தெரியாமலோ
பார்க்கும் பார்வையில் எல்லாம்
நிரப்பப் படுவது
என் மனம் மட்டும் அல்ல...
என் டைரியின்
பக்கங்களும் தான்!

நீ சிரிக்கும்
போதெல்லாம் குழி விழுவது
உன் கன்னத்தில்
மட்டும் அல்ல...
பாழாய் போன
என் உள்ளத்திலுந்தான்!

இதையெல்லாம் மீறி
என்னை அவ்வபோது
துக்கத்தில் ஆழ்த்துவது...
எனது பிரிவை எண்ணி
நீ துக்கத்தில் என்னுடன்
பேசிய நினைவுகள்தான்!





Contests & Rewards

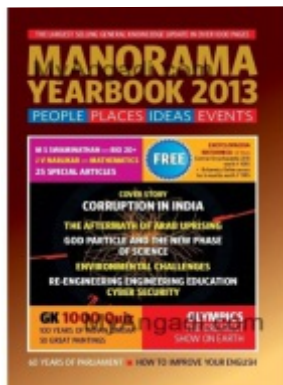
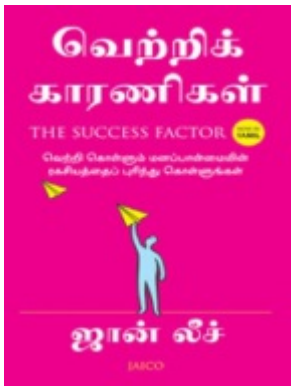


October Month Contest Winners

Penmai.com conducts contests each month and awards the winners with attractive prizes. Here is the announcement for the last month contest winners.

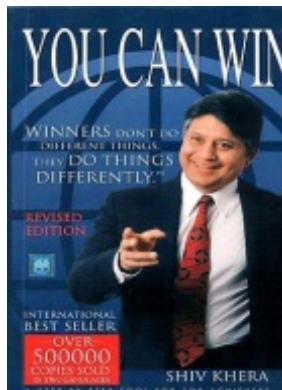
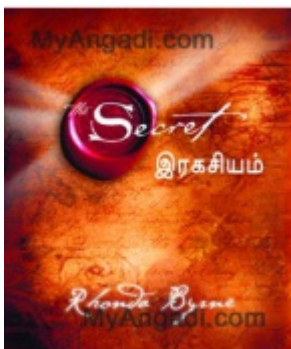
1. Top answerers contest winner - Sumitra

3. Neeya Naana Winner - Sriramajayam



2. Penmai Special Contest - Navarathri Golu contest - Saranya Vijay

4. Penmai's Super Star - Best Artist - Sbsudha @ Sudha Sadhasivam



November Month Contest

Penmai's Special Contest - Diwali Sweets & Snacks Garnishing Contest!!!

Neeya Naana - November Month contest.

இந்த மாதத்திற்கான தலைப்பு, வெளிநாட்டு வாழ்க்கையில் நாம் பெறுவது அதிகமா? இழப்பது அதிகமா?

penmai's super star of the Month.

Penmai Panel will select the best player of Penmai every month, it may be like, Best Motivator, Best Poet, Best writer, Best Creator, Best Adviser etc. You can play any role like this, the thing you have to do is to give your best.

For Advertisements Please Contact

support@penmai.com or
call us at **8344 143 220**

**Submit your works
or questions to**

Penmai.com

**Write us
your feedback to**

admin@penmai.com

**For advertisement
please contact**

8344 143 220