



பெண்மை-காம் மின் இதழ் புதுமையைத் தேடி...

கிறிஸ்து
பிறப்பு

சூடிக்கொடுத்து
சூடர்கொடியின்
திருப்பாவை

REGIONAL
RECIPES

ஆருத்ரா
தரிசனம்

TEACH
YOUR KIDS
TO SAVE
MONEY

w e l c o m e
2014

HAPPY NEW YEAR

MERRY CHRISTMAS

புதுமையைத் தேடி...

அன்பு பெண்மை தோழமைகளுக்கு வணக்கம்,



மலர் 2

இதழ் 3

நாடு, இனம் மற்றும் மொழியினைக் கடந்து, உலக மக்களால் கொண்டாடப்படும் பொது விழாவாக உள்ளது ஆங்கிலப் புத்தாண்டு. வரவிருக்கும் புத்தாண்டைப் பல விதமாகக் கொண்டாடி மகிழும் இந்த வேளையில் நமக்கான கடமைகளும் சில உள்ளன.

இந்தப் புத்தாண்டு தினத்தில் உலகில் இருக்கும் மக்களை நோக்கி விடுக்கப்பட்டிருக்கும் மிக முக்கிய வேண்டுகோள், மனிதர்களுக்கும், பிற உயிர்களுக்கும், நம் உலகத்தின் நல்லியக்கத்திற்கும் உதவும் தாவரங்களை வளர்ப்பதும், பாதுகாப்பதும் ஆகும்.

விஞ்ஞானம் அதிவேகத்தில் வளர்ந்து விட்டது, ஆனால் அந்த வளர்ச்சி, முன்னுக்குப் பின் முரணானதாகவே உள்ளது. மருத்துவத் துறையில் நாம் மாபெரும் வளர்ச்சி அடைந்துள்ளோம். ஆனால் நோயாளிகளின் எண்ணிக்கை நாளுக்கு நாள் அதிகமாகிக் கொண்டே தான் இருக்கிறது. பல புதுப்புது திட்டங்கள் மூலம் பெண்கள் முன்னேறிக்கொண்டு இருந்தாலும், பெண்களுக்கு எதிரான வன்முறைகள் மட்டும் நீடித்துக்கொண்டே தான் இருக்கிறது. மானியத்தையும் நஷ்ட ஈட்டையும் மட்டுமே எதிர்பார்த்து விவசாயம் செய்யும் அவல நிலை தொடர்ந்துக் கொண்டே இருக்கிறது. கல்வி என்பது நாட்டின் இதயமாகக் கருதும் அதேவேளையில், கல்வியில் சமநிலை இல்லாமல் லாபம் பார்க்கும் தொழிலாகவே தான் உள்ளது.

மனிதர்கள் மட்டும் எல்லா இடங்களிலும் நிறைந்து இருக்கின்றனர். ஆனால் மனிதநேயம் ஆங்காங்கே சில இடங்களில் மட்டுமே இருக்கின்றது.

இவைகளோடு நாட்டின் பஞ்சம், பிணி, உள்நாட்டுக்கலகம், வன்முறை, சாதி, மத பேதங்கள் களைந்து, நம் இந்திய தேசத்தின் கலாச்சாரத்தையும், பாரம்பரியத்தையும், பாதுகாக்க உறுதி ஏற்போம். தன்னலமற்ற, நாட்டு மக்களின் நலம் பேணும் நல்ல தலைவர்களைப் பெற்று, நல்லாட்சி அமையப்பெற்று, இப்புத்தாண்டு இனிய தொடக்கமாக அமைய வேண்டுமென புதுவருடத்தை வாழ்த்தி வரவேற்போம்.

அனைவருக்கும் இனிய கிறிஸ்துமஸ் மற்றும் புத்தாண்டு நல்வாழ்த்துக்கள்.

- உங்கள் சோழி இளவரசி

நாடும், வீடும் செழிக்கட்டும்!
ஒற்றுமை ஓங்கட்டும்!!
மனிதம் மலரட்டும்!!!

10



28



15



05



08



Teach your kids to save Money	06
DHA Foods during Pregnancy	08
Natural treatment for hair loss	09
Crafts Gallery	14
Regional Recipes	28
Penmai's Kitchen Queen	34

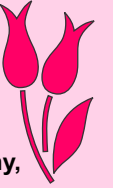
17	திருப்பாவை & திருவெம்பாவை
21	ஆருத்ரா தரிசனம்
20	கிறிஸ்து பிறப்பு
25	பீட்சா-II (வில்லா)
39	கலங்கிய கவிதைகள்
43	நீயா நானா

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

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

 *Shared contents.
credits goes to the rightful owner.*

Write us your feedback to admin@penmai.com

Traditional Paintings @
www.MyAngadi.com



MY

ANGADI

.com



BUY NOW

Free shipping across India

International Shipping
also Available

Call us @
83441 43220

**TRADITIONAL TANJORE
PAINTINGS COLLECTION**



...Susee

Teach your kid to tell the names of fruits, veggies, animals and apple ball cat etc like this..

Teach the parts of body too.

...jv_66 @ Jayanthi

The main thing which is to be taught to the toddler is their name, parents' name and the area in which you live.

Before joining her in the school, you can encourage her that she could meet new friends and play and learn a lot, which she would enjoy. This is to make her like the school and not cry while going to school. Even if she is crying, this will last only for a week or so.

All the rest could be learned by her from the school itself.

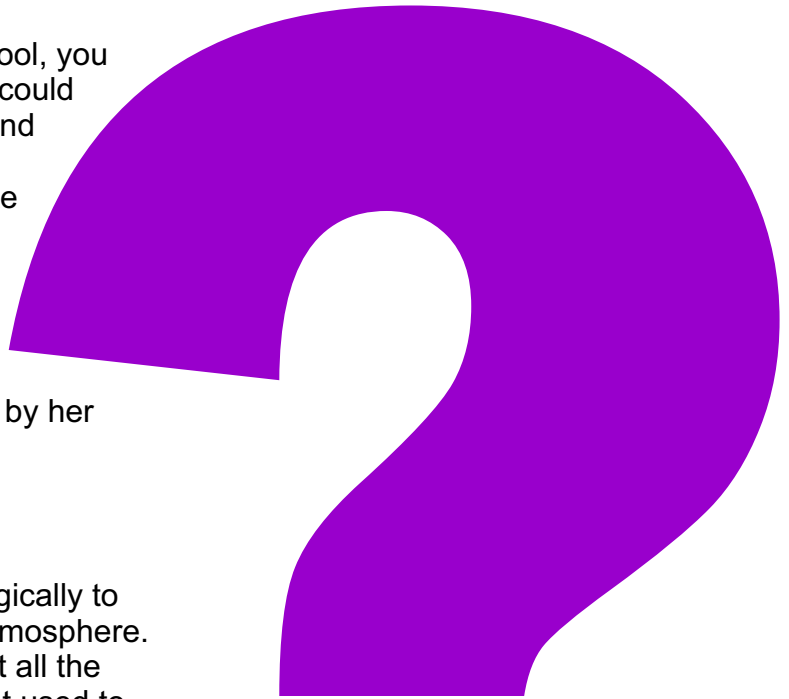
...Sumitra

Prepare your child psychologically to adjust with the school like atmosphere. All these days she has spent all the time with you only. She is not used to move with other people or other children of her equal age. She always depends on you only for everything. Teach her how to go toilet on her own after asking permission, teach her how to express her feelings instead of weeping for everything, teach her how to eat on her own, teach her how to put

on her shoes on her own etc. Like these things you have to teach her. Other things the pre-school will take care. All the best.thank you!

...Durgasakthi

Taught her some rhymes like Ringa ringa, Twinkle twinkle, Johny johny, Nila nila like that.Then taught her some moral stories also.



**WHAT
TO TEACH
2 1/2 YEAR OLD
DAUGHTER?**



...JV_66@Jayanthi

TEACH your kids
to save MONEY



குழந்தைகளுக்கு ஒரு குறிப்பிட்ட தொகையை பாக்கெட் மணியாகக் கொடுப்பவர்கள், மாத முதலில் அந்தப் பணத்தைக் கொடுக்கும் போது, "இதில் மீதம் பிடிக்கும் பணத்தை, உன்னுடைய உண்டியலில் போட்டு வைத்துக் கொண்டு, நிறைய பணம் சேர்ந்தவுடன், உனக்கு வேண்டிய பொருட்களை வாங்கிக் கொள்ளலாம்" என்று சொன்னால் அவர்கள் மிகவும் ஆர்வமாக பணம் சேர்க்க ஆரம்பித்து விடுவார்கள்.

அவர்களுக்கு ஒரு 13 வயது ஆகும் போது, சிறிது விவரம் வந்திருக்கும்.

அதனால், ஒரு மாதத்திற்கான வீட்டுச் செலவுகளை, ஒரு பேப்பரில் குறித்துக்கொண்டு, நீங்கள் பக்கத்தில் குறிப்பிட்ட பணத்தோடு உட்கார்ந்து கொண்டு, அவர்களை ஒவ்வொரு பேப்பர் கவரில் ஒவ்வொரு செலவின் பெயரையும் எழுதி, உதாரணமாக,

மளிகை
டெலிபோன் பில்
கேபிள் பணம்
வீட்டு வாடகை (அல்லது) வீட்டுக் கடன்
கரண்ட் பில்

போன்று ஒவ்வொரு கவரின் மேல் எழுதி, அதற்குரிய பணம் எவ்வளவு ஆகும் என்று நீங்கள் சொல்லச் சொல்ல, அவர்கள் அந்தக் கவரில் போடுமாறு சொல்லுங்கள்.

அவசர செலவுகளுக்கு, இதர செலவுகள் என்று ஒரு கவரில் கொஞ்சம் ரூபாயைப் போட்டு வைக்கலாம். இதனால், அந்தந்த செலவுகளுக்குரிய கவரிலிருந்து எடுத்துக் கொடுப்பது சுலபமாக இருக்கும் என்று கூறுங்கள்.

இவ்வாறு அவர்களை ஈடுபடுத்துவதால், வீட்டின் வரவு செலவு அவர்களுக்குப் பிடிபடும். அனாவசிய செலவுகள் செய்வதற்குத் தயங்குவார்கள்.

திட்டமிடுதல் என்ற விஷயமும் நன்கு புரியும். இதெல்லாம் அவர்களுக்குப் பிற்காலத்தில் மிகவும் உதவியாக இருக்கும்.



Rameshshan @ Ramesh Shanmugam

Article published by WHO

Advantages of breastfeeding to the mother**Loving bond with your baby**

Breastfeeding facilitates a close, loving bond between you and your baby. This may also help your child to form good relationships with other people. In the case of bottle-feeding, the baby might be fed by someone else, and is likely to get less stimulation.

Lowered risk of bleeding after delivery

Breastfeeding the baby soon after birth helps to stop bleeding from the uterus (womb) after delivery, and assists in the expulsion of the placenta.

Iron deficiency is very common in Indian mothers. Exclusive breastfeeding reduces this risk as it delays the return of menstruation, and thereby prevents iron loss through menstrual flow.

Delayed risk of conception

As long as a woman does not have her periods and exclusively breastfeeds, she gets 98% protection from pregnancy in the first 6 months after delivery. However, the couple is also advised to use other family planning methods suitable to them.

Reduced risk of cancer

The risk of cancer of the breast and the ovaries is reduced in breastfeeding mothers.

Quicker regaining of the figure

Contrary to popular belief, a woman who breastfeeds regains her figure

faster compared to a woman who does not. This is because a breastfeeding mother utilises the fat that is normally accumulated during pregnancy in different parts of her body for production of breast milk. Moreover, as the baby suckles, the mother's system generates hormones that make her enlarged uterus contract. As the uterus goes back to its normal position, the abdomen of a breastfeeding mother regains its shape faster than the abdomen of one who does not.

As far as the breasts are concerned, having a baby alters the breasts whether or not a woman breastfeeds. Most changes, however, that are seen in older women are partly due to age. Wearing a well-fitting brassiere will ensure that the breasts have a good shape.

Convenience

Breast milk is always ready to be given to the baby; it does not need any preparation. It does not get spoilt in the breast even if the mother is not able to feed her baby for a number of days.

Then there is the economics of it; a mother has to spend about Rs. 1,000 a month to feed her child with powder milk. This amount does not include the time costs of preparing an infant formula.



...Gkarti @ Karthiga

Docosahexaenoic acid, or DHA, is mainly found in animal products such as fish, eggs and meats.

Richest dietary sources of DHA include:

- Algae - Certain algae are natural sources of DHA. And while most people believe that fish produce their own DHA, in fact, it's the algae they feed on that make them a rich source of DHA.
- Fatty fish including anchovies, salmon, herring, mackerel, trout and pilchards
- Organ meat such as liver
- Fish oil
- Small amounts found in poultry and egg yolks

There is a common misconception that foods like walnuts, linseed oil, and flaxseed oil are dietary sources of DHA. However, these foods are actually sources of alpha-linolenic acid, ALA, a precursor of DHA.

Smaller, but still significant, amounts of DHA are in these foods:

- Canned Tuna (which you can safely eat six ounces of each week)
- Crab
- Shrimp

...Rudhraa

Here are some DHA rich vegetarian food,

- Flax seeds
- Walnuts
- Pumpkin seeds
- Legumes like Kidney beans, Soybeans



Common Problems During Pregnancy

...Rudhraa

Pregnancy is every women's precious period in their life. But it has its very own, many physical and emotional changes. Most of the time these are normal only, but the changes may cause you little discomforts.

Here are some common problems faced by preggies:

- Nausea
- Food Aversions
- Constipation
- Hemorrhoids (piles)
- Backache
- Edema
- Pelvic pain
- Stretch marks
- Heartburn
- Vaginal discharge
- Varicose veins
- Leg Cramps
- Sleeplessness



Natural Treatment for Hair Loss

...Sujivsp



Take the following 5 oils in equal composition

- Gingelly oil
- Coconut oil
- Almond oil
- Castor oil
- Olive oil

Then grind the following to a paste...

- A bunch of curry leave
- Aloe Vera gel
- Tulsi
- Neem leaves(young)
- Green gram flour.



Method of Using

- Apply the combined oil to the hair and scalp and leave it for 20 mins.
- And apply the paste. Then take head bath
- No need of shampoo... The paste itself will remove the oil.
- If you want you can use any herbal Shikaikai or Shampoo.
- Follow this once in 4 days for one month. After that do this every once in a week.



- Apply a mask of a paste made of **sugar, lemon and water** in the direction of hair growth. Rinse after 10-15 minutes. Apply twice a week.
- Apply a mask of a mixture of **1 tablespoon fresh lemon juice and 4 teaspoons honey** in the direction of hair growth. Rinse after 10-15 minutes. Apply twice a week.
- Apply before bedtime a paste of **2 teaspoon fresh lime juice and half teaspoon sugar**, 3-4 times a week for 2 months.
- **Mix turmeric powder with milk** and apply on the face. Scrub it off slowly moving your fingers in circular motion, and then wash with cold water. This will remove facial hair over a period of time.
- Blend **one egg white with 1 tablespoon of sugar and 1/2 tablespoon of corn flour** until it becomes a sticky paste. Apply the mixture to your face. When it dries gently peel it off. Repeat this 3-4 times a week.
- **For removal of hair on Legs:** Mix well ground white pepper with camphor and a few drops of kerosene. Apply on the legs and leave for a 10-15 minutes. The hair will fall off.

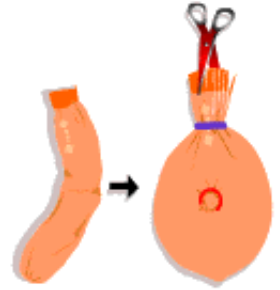




Line up a few of these dolls on a windowsill or mantel, and you're guaranteed to spread cheer to family

Things needed:

- Cotton socks
- Pieces of foam
- A few rubber bands
- Red and black paint
- Scissors



Method:

Step 1: Fill a cotton sock three quarters of the way with the foam pieces. Secure it by tying a rubber band at the end of the filling.

Step 2: Cut the remaining part of the sock with a scissors into long strips and turn these inside out.

Step 3: Now for the doll's nose - with your fingertips, grasp a small amount of foam halfway down from the top of the sock. Wrap a rubber band around the base to secure it. The doll has a long nose now.

Step 4: Make the eyes and mouth with black and red paint.

Slokas for Kids

Nandi Sloka

Nandhikesha Mahaabhaaga Shivadhyaana
ParaayaNa Gowrinandana Sevaartham
AnujGYaa Daatum Marhasii

Meaning

O! Lord Nandhikesha, highly distinguished, Son of Gowri and wholly devoted in meditation of Lord Shiv; please grant us the deserving permission to worship Lord Shiva.



Swamy Iyyappan
by Aparajithan



Manjari's Art Work



Kalinga Narthana Krishna
By Viswa Varma

Sujana's Digital Art



Nalini's Paper Quilled Birds



Ushashamy's Crochet



Suji Jeya's Pencil Sketch

 Smahi @ Maheswari

எந்தப் பூவிலும் இல்லாத புதுமை குங்குமப்பூவில் உண்டு. உடல் நிறத்தை சிவப்பாக மாற்றக்கூடிய அற்புத குணம் இதில் நிறைந்து காணப்படுகிறது. குங்குமப்பூக்களின் உள்ளே இருக்கும் நார்களே குங்குமப்பூ என்று அழைக்கப்படுகிறது.



அழகு தரும் குங்குமப்பூ

குங்குமப்பூவை பொடியாக்கி வைத்துக் கொண்டு அதில் தினமும் ஒரு சிட்டிகை அளவு எடுத்துக் கொள்ளவும். அதில் சில சொட்டுக்கள் பால் விட்டு கலந்து குழைத்துக் கொள்ளவும். இந்தக் கலவையை முகத்தில் பூசி வர முகத்தில் படர்ந்துள்ள கருமை நிறம் குறைவதைக் கண்கூடாகக் காணலாம்.

குங்குமப்பூவை உரசி ஒரு டேபிள் ஸ்பூன் தண்ணீர் விட்டு சிறிது நேரம் ஊற விடவும். குங்குமப்பூவின் நிறம் முழுக்க நீரில் ஊறியதும் சிறிது வெண்ணை கலந்து நன்றாக குழைக்கவும். இந்தக் கலவையை தினமும் பூசி வர உதடுகள் செவ்வாழை நிறம் பெறும். உதடுகளின் வறட்சி இருந்த இடம் தெரியாமல் ஓடி விடும். முகத்தில் உள்ள கரும்புள்ளிகளும் மறைந்து விடும்.

நகச்சுத்தி வந்து அழுகிப் போன நகங்கள், உடைந்து போன நகங்கள் போன்றவற்றை குங்குமப்பூ வெண்ணை கலவையானது சீர்படுத்தி இழந்த அழகை மீட்டுத்தரும். முகத்திற்கு வசீகரத்தைத் தருவது கவர்ச்சி மிகு கண்கள்தான். அந்தக் கண்களுக்கு பளிச் அழகைத் தருவது அடர்த்தியான இமைகள். பட்டாம்பூச்சி போல படபடக்கும் இமைகள் அமைய குங்குமப்பூ உதவுகிறது.

Nutritional Value of Saffron (For 100 gms)

Nutrients

Energy	310 Kcal
Carbohydrates	65.37 g
Protein	11.43 g
Total Fat	5.85 g
Cholesterol	0 mg
Dietary Fiber	3.9 g

Vitamins

Folates	93 µg
Niacin	1.46 mg
Pyridoxine	1.010 mg
Riboflavin	0.267 mg
Thiamin	0.200 mg
Vitamin C	80.8 mg
Vitamin A	530 IU

Electrolytes

Sodium	148 mg
Potassium	1724 mg

Minerals

Calcium	111 mg
Copper	0.328 mg
Iron	11.10 mg
Magnesium	264 mg
Manganese	28.408 mg
Phosphorus	252 mg
Selenium	5.6 µg
Zinc	1.09 mg

 Angu Aparna



பிரசவம் எளிதாகும்

கர்ப்பம் தரித்துள்ள தாய்மார்கள் இதனை வெற்றிலையுடன் கலந்து தின்றாலும் அல்லது காய்ச்சிய பாலில் இட்டு அருந்தினாலும், பிறக்கும் குழந்தை அழகாகவும், பிரசவ வலி இன்றியும் குழந்தை பிறக்கும் என்பர்.

மாதவிலக்கு, வலியைப் போக்கும் குணம் கொண்டது. பிரசவம் எளிதில் ஆகாமல் அவதிப்பட நேரிடும் போது சிறிதளவு குங்குமப் பூவைச் சோம்பு நீரில் கரைத்துக் கொடுத்தால் உடனே பிரசவம் ஏற்படும்.

குழந்தை பிறந்தபின் சிறிதளவாக 3 வேளைகள் கொடுக்க இரத்தப்போக்கு நீங்கும். 20 கிராம் பூவைத் தண்ணீரில் அரைத்து, உருண்டை செய்து உள்ளுக்குள் கொடுக்க வயிற்றுக்குள் இறந்துபோன குழந்தை வெளிப்படும். மாதவிலக்கை தாராளமாகப் பிரியச் செய்ய உள் மற்றும் வெளிப்பூச்சு மருந்தாகப் பயன்படுகிறது.

Nishahameetha

இதயத்தை பலப்படுத்தும் குங்குமப்பூ

இதயம் மற்றும் மூளைக்கு சக்தி தர குங்குமப்பூ அதிகளவில் பயன்படுத்தப்படுகிறது. ஆண்மைக் குறைவைப் போக்க மற்ற மருந்துகளில் கலந்து பயன்படுத்துவார்கள்.

இதன் நாரினை ஆண்களின் சிறுநீர் குழாயில் வைத்தால் சிறுநீர் தாராளமாகப் பிரியும். இதனால் விந்துக் குறைவு நிவர்த்தியடையும். தடைப்பட்ட சிறுநீர் மற்றும் மாதவிலக்கைப் பிரியச் செய்யும். இதயம், மூளை மற்றும் கல்லீரலுக்குச் சக்தி தரும். மலச்சிக்கலை உண்டாக்கும் கட்டி, வீக்கங்களைக் கரைக்கும்.



Granny Remedies

...Parasakthi



உதடு வெடிப்புக்கு

சிலருக்கு அதிக குளிர் ஒத்துக் கொள்ளாமல் உதடுகளில் பிளவுகள் ஏற்பட்டு காய்ந்து விடும். உதடுகள் கறுத்து, வெடிப்புகளும் ஏற்படும்.

இதற்கு பாலாடையுடன் நெல்லிக்காய் சாறு கலந்து, அதை உதடுகளில் தடவி வந்தால், உதட்டின் கருமை நிறம் மறைந்து சிவந்த நிறம் உண்டாகும்.

மாதங்களில் சிறந்தது மார்கழி என்பார்கள். மங்கையர்களுக்குப் பிடித்ததும் அந்த மாதமே என்பார்கள்.

பன்னிரண்டு ஆழ்வார்களில் ஒரே பெண்மணியானவரான ஆண்டாள் இயற்றிய பாவைப்பாட்டாகிய (இறைவன் மீது பாடப்பட்ட பாடல்கள்) 'திருப்பாவை' முப்பது பாடல்களைக்கொண்டது. இப்பாடல்களில் பக்தி வெள்ளம் பெருக்கெடுத்து ஓடுவதையும், இறைவனுக்கு காலமெல்லாம் தன்னலமின்றி சேவை செய்யவேண்டும் என்பதைத்தவிர வேறு நோக்கங்கள் இல்லாமலிருப்பதையும் காணலாம்.

ஸ்ரீவில்லிபுத்தூரில் வாழ்ந்திருந்த பெரியாழ்வார் வீட்டு துளசி மாடத்தில் கண்டெடுக்கப்பெற்று, அவரால் வளர்க்கப்பட்டவர் ஸ்ரீ ஆண்டாள். பெரியாழ்வார் கண்ணபிரானை பெருந்தெய்வமாக கருதி, அவர்மீது பல பாடல்களைப்பாடியுள்ளார். அவைகளை தினமும் கேட்டு வளர்ந்த ஆண்டாள், தானும் கிருஷ்ண பக்தியில் அளவிலா ஈடுபட்டு, கண்ணனிடம் தெய்வீக காதலும்



கூடிக்கொடுத்த சுடர்கொடியின் திருப்பாவை

கொண்டு, அவரை மணக்கவும் ஆசைப்பட்டாள். தான் பிறந்து வளர்ந்தது ஸ்ரீவில்லிபுத்தூர் ஆயினும், தன்னை கோகுலத்திலுள்ள கோபியராகவே கருதி, கண்ணனை மணக்க வேண்டி, 'பாவை நோன்பு' நோற்றாள். திருப்பாவை என்னும் சங்கத் தமிழ் மாலை முப்பது பாசுரங்களை கொண்டது. மார்கழி மாதம் பாவை நோன்பு நோற்று தினமும் ஒரு பாடல் வீதம் மாதம் முழுவதும் ஒவ்வொரு பாடலாக பாடி பிறவி பெருங்கடலை நீந்திக் கடக்க அருள்புரிந்துள்ளார்.

ஆடிப்பூர நாயகியான ஆண்டாள் திருப்பாவை, நாச்சியார் திருமொழி ஆகிய நூல்களை நமக்கு தந்தருளியுள்ளார். எப்படி வாழ வேண்டும், எப்படி பக்தி செலுத்த வேண்டும் என்பதை இந்த பாசுரங்களில் உணர்த்தியிருக்கிறார்.

திருப்பாவையில் 'வாரணமாயிரம்' எனத் தொடங்கும் பத்து பாடல்களும் திருமண பாடல்கள் ஆகும். இப்பாடல்களை பக்தியுடன் படிப்பதால் கன்னிப்பெண்களுக்கு தோஷங்கள், தடைகள் நீங்கி சுபமங்கள பிராப்தம் கூடி வரும்.

திருப்பாவை

வாரணமாயிரம் தூழ வலம் செய்து
நாரண நம்பி நடக்கின்றான்
வாரணமாயிரம் தூழ வலம் செய்து
நாரண நம்பி நடக்கின்றான்
என்னெதிர் பூரண பொற்குடம்
வைத்து புறமெங்கும் தோரணம் நாட்ட
கனாக் கண்டேன்.. தோழி நான் கனாக் கண்டேன்

இந்திரன் உள்ளிட்ட தேவர் குழாம் எல்லாம்
இந்திரன் உள்ளிட்ட தேவர் குழாம் எல்லாம்
வந்திருந்தென்னை மகட்பேசி மந்திரித்து
இந்திரன் உள்ளிட்ட தேவர் குழாம் எல்லாம்
வந்திருந்தென்னை மகட்பேசி மந்திரித்து
மந்திர கோடியுடித்தி மணமாலை...
மந்திர கோடியுடித்தி மணமாலை
அந்தரி சூட்ட கனாக்கண்டேன்...
தோழி.. நான் கனாக்கண்டேன்.

வாய் நல்லார் நல்ல மறையோதி மந்திரத்தால்
வாய் நல்லார் நல்ல மறையோதி மந்திரத்தால்
மாசிலை நாணல் கொடுத்து உட்பரிதி வைத்து
மாசிலை நாணல் கொடுத்து உட்பரிதி வைத்து
காய்சின மாகளிர நன்னான் என் கைப்பற்றி
தீ வலம் செய்ய கனாக்கண்டேன்
தோழி... நான்... கனாக்கண்டேன்

நோற்
பதைக்
கண்டு
தன்னையும்

பாவையாக

பாவித்து பாடிய பதிகம். ஒரு ஜீவாத்மா, இந்த
உலக மாயையில் சிக்குண்டு, இறைவனை
மறந்து தூங்கும் மற்றொரு ஜீவாத்மாவை
இறைவனின் புகழ் பாட அழைக்கும் படி
அமைந்த பாடல்கள்.

கன்னிப் பெண்கள் நோன்பிருந்து, இறைவனைப்
பாடிப் பரவித் தம்மைப்போலவே இறைபக்தி
கொண்ட நல்ல கணவனையும், நலமான
வாழ்க்கையையும் இறைவனிடம் கேட்பது
திருவெம்பாவைப் பாடல்களின்
வெளிப்படையான கருத்து. பக்குவப்படாத

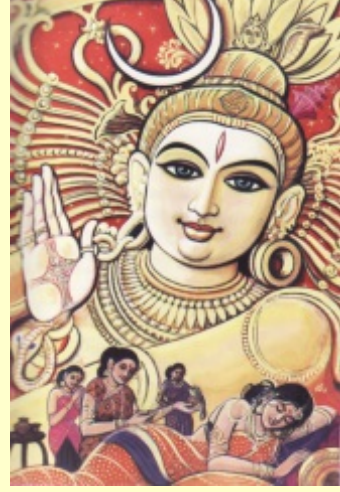
திருவெம்பாவை

மாதங்களிலெல்லாம் சிறந்த
மார்கழியை
இறைவழிபாட்டிற்கே உரிய
மாதமென்றே சொல்லலாம்.
திருவெம்பாவை நோன்பு
என்பது மார்கழி மாத
திருவாதிரை
நட்சத்திரத்துக்கு ஒன்பது
நாட்களுக்கு முன்
தொடங்கி இந்துக்களால்
கடைபிடிக்கப்படும்
நோன்பாகும். முக்கியமாக
இது கன்னிப் பெண்களால்
கடைபிடிக்கப்படுகிறது.
மாணிக்கவாசக சுவாமிகள்
திருவண்ணாமலையில்
சிறுமிகள் பாவை நோன்பு



ஆன்மாக்கள் பக்குவப்பட்ட ஆன்மாக்களோடு சேரவேண்டும். மும்மலங்கள் நீங்க வேண்டும். காலங்களைக் கடந்த இறைவனின் காலடிகளைத் தேடவேண்டும். பேரின்பப் பெருவாழ்வை நாடவேண்டும். இறைவனோடு இரண்டறக் கூடவேண்டும் என்பதுவே திருவெம்பாவையின் உள்நின்று ஒளிர்கின்ற உயரிய தத்துவக் கருத்தாகும்.

ஆன்மாக்கள் இறைவன்மீது அன்புகொண்டு, அவன் புகழைப் பாடிப் பரவிப் பணிந்து வணங்கினால் அவனருள் கிடைக்கப்பெறும். பிறவித் துன்பத்திலிருந்து விடுதலை கிடைக்கும். பேரின்பப் பெருவாழ்வாகிய வீடுபேறு கிடைக்கும் என்கின்ற சைவ சித்தாந்தக் கோட்பாட்டினை இனிய பாடல்கள் மூலம் உணர்த்தி நிற்பதே மணிவாசகப்பொருமானின் திருவெம்பாவை ஆகும். சைவ சமயத்தவர்களைப் பொறுத்தவரை உடலும் உள்ளமும் ஒருவகைத் தூய்மையை உணர்கின்ற மாதம். காரணம் அது திருவெம்பாவைக் காலம். அதிகாலை வேளையில் அயலவர்களோடும் உறவினர்களோடும் கூடி, ஆலயத்தை நாடி, திருவெம்பாவை பாடி, பக்தியிலும், மகிழ்ச்சியிலும் மூழ்கியிருக்கும் மாதம். மணிவாசகப் பெருமான் பாடிய திருவெம்பாவை மார்கழி மாதத்திற்கே ஒரு தனித்துவமான பண்பாட்டுக் கோலத்தை உருவாக்கிவிட்டது. சைவர்களின் பண்பாடாக மட்டுமன்றித் தமிழர்களின் பண்பாடாகவே அது வழங்குகின்றது, தமிழர்களிடையே இலங்குகின்றது.



'திருவாசகத்திற்கு உருகாதார் ஒருவாசகத்திற்கும் உருகார்' என்று சொல்வார்கள். அவ்வாறு கல்நெஞ்சத்தையும் கசிந்துருகவைக்கும் கனிவாக பாடல்களே திருவாசகப்பாடல்கள். அத்தகைய திருவாசகத்திற்கே மணியாக விளங்குவது திருவெம்பாவையாகும். திருவெம்பாவை மொத்தம் இருபது பாடல்களைக் கொண்டது. இருபது பாடல்களும் செந்தமிழ் இலக்கியத்தின் சிகரத்தையே தொடுபவை. பக்தி உணர்விலே ஒருவித பரவசத்தைக் கொடுப்பவை. ஒவ்வொரு பாடலும் சுவையான கதையொன்றை அழகாகச் சொல்லும். நாடகம்போல நகர்ந்து செல்லும். பாடப்பாட அந்த நாடகத்தில் ஒருபாத்திரமாய் நமது இதயமும் இடம்பிடித்துக்கொள்ளும். இதயம் ஒருவகை இன்பத்தில் துள்ளும். அது பக்தியாய் மலர்ந்து இறைவனை உள்ளும். திருவண்ணாமலையிலே, மார்கழி மாதத்திலே, புலர்ந்தும் புலராத அதிகாலைப் பொழுது. மலர்ந்தும் மலராத கன்னிப் பெண்கள் இறைவனைப் பாடிப் பரவுவதற்காக தோழிகளைத் துயிலெழுப்புகின்றார்கள். வீதி வழியே இறைவன் புகழைப் பாடிக்கொண்டே ஒவ்வொரு தோழியர் வீட்டுக்கும் சென்று அவர்களையும் அழைத்துக்கொண்டு செல்கிறார்கள். எனவே சிவனேசச் செல்வர்களே. திருவெம்பாவைக் காலத்தில் அதிகாலை வேளையில் திருவெம்பாவைப் பாடல்களை பக்தி சிரத்தையோடு பாடிப்பரவி, இறைவனைப்பணிந்து உருகி, இவ்வுலகில் நீடித்த நல்வாழ்வும், மறுஉலகில் நிலைத்த பெருவாழ்வும் பெற்று உய்வோமாக.

"அரன் நாமமே சூழ்க வையகமுந் துயர் தீர்கவே".

-திருச்சிற்றம்பலம்.

கிறிஸ்து பிறப்பு

HAPPY NEW YEAR
2014

Merry Christmas

...Infaa @ Infanta

கிறிஸ்தவ மதத்தின் தொடக்கம் கிறிஸ்துவில் துவங்கியது. கிறிஸ்துவின் பிறப்பால் உலக வரலாறே கி. மு - கி. பி என இரண்டாக பிரிவு பட்டது. இஸ்ரேல் மக்கள் தங்களை அடிமைத் தனத்திலிருந்து மீட்டெடுக்கவும், நிறைந்த நிம்மதியையும், நிலை வாழ்வையும் தருவதற்காக மீட்பர் தாவிதின் வம்சத்தில் அவதரிப்பார் என, ஆண்டாண்டு காலமாக காத்திருந்தனர். ஈராயிரம் ஆண்டுகளுக்கு முன், மனிதனாய் பிறந்து மானிட குலத்தின் விடுதலைக்காக, தன்னைக் கரைத்த வரலாற்று நாயகன் இயேசுவின் பிறப்பு வித்தியாசமானது, வினோதமானது.

சமூகத்தில் நிலவிவந்த சீர்கேடுகளையும், ஏற்றத்தாழ்வுகளையும் போக்கி, இவ்வுலகிற்கு வாழ்வு கொடுக்க வந்தார். மனிதன் மாண்போடும், நிறைவோடும் வாழ, வாழ்வைத்தர வந்தார். மனித மாண்பும், உண்மையான அன்பும், விடுதலை

தாகமும், புதிய பார்வையும் உதயமாகிவிட்டால், உலகின் ஒளியான இயேசு நம் வாழ்வில் சுடர் விட்டு ஒளிர்வார்.

சமூகத்தில் நின்று நிலவும் தீமைகள் அழிய வேண்டும். அடக்குமுறைகள் அகற்றப்படவேண்டும். நன்மை பிறக்கவேண்டும் என்ற ஆவலும், ஏழை எளிய மக்களின் வாழ்க்கையில் மாற்றமும் காண வேண்டும். கிறிஸ்துவின் பிறப்பு நம்பிக்கையற்ற மக்களுக்கு நம்பிக்கையையும், ஏழை எளியவர்கள், ஒடுக்கப்பட்டோர், உரிமை இழந்தவர்களுக்கு மகிழ்ச்சியையும், ஆட்சியாளர்களுக்கும், நேர்மையற்றவர்களுக்கும் அச்சத்தையும் தருவதாக அமைந்துள்ளது.

உலகின் அரசனாக அவதரித்தவர் பிறந்ததோ மாட்டுக் கொட்டகையில். அவரது பிறப்பு முதலில் அறிவிக்கப்பட்டதோ ஆட்டிடையர்களுக்கு. தன் பிறப்பின் மூலமே எளிமையை



அறிவுறுத்தியவர் அவர் (லூக் : 2: 7 - 11). ஆனால் புத்தாடைகள், பட்டாசுகள், வண்ண வண்ண மின் விளக்குகள், அழகான அலங்காரங்கள், வண்ண மயமான குடில்கள், வாழ்த்து அட்டைகள் போன்றவற்றில் கவனம் செலுத்தும் நாம், நம்முடன் வாழும் ஏழை எளியோரில், ஒடுக்கப்பட்டு ஓரங்கட்டப்பட்டோரில், ஆதரவற்றவர்களில் இயேசுவை காண்கிறோமா? ஏழைகள் சார்பாக நம் நிலை என்ன? என்று கொஞ்சம் சீர்தூக்கி பார்க்க கிறிஸ்து பிறப்பு அழைப்பு விடுக்கிறது. ஏற்றத்தாழ்வு நீங்க வேண்டும், சமத்துவம் மலர

வேண்டும், சகோதரத்துவம் நிலைக்க வேண்டும், மனிதநேயம் ஓங்க வேண்டும், சாதியும், மத வாதமும் ஒழிய வேண்டும் என்பதையே இயேசுவின் பிறப்பு நமக்கு சுட்டிக் காட்டுகிறது.

சமூகத்தில் நம் மக்கள் அனுபவித்துவரும் தீமைகள், ஏற்றத்தாழ்வுகள் நீங்க வேண்டுமென்றால், அவரது பிறப்பைக் கொண்டாடும் நாம் அனைவரும், புது கிறிஸ்துவாக பிறப்பெடுக்க வேண்டும். அப்போது தான் நாம் கொண்டாடும் கிறிஸ்து பிறப்பு அர்த்தமுள்ளதாக மாறும்.

ஆருத்ரா
தரிசனம்



...JV_66 @ Jayanthi

மார்கழி மாதம் திருவாதிரை நகூஷத்திரம் வரும் நாளன்று ஆருத்ரா தரிசனம் கொண்டாடப்படுகிறது. சிவன் கோவில்கள் அனைத்திலும் மிகவும் விசேஷமாகக் கொண்டாடப்படும் நாள் இது. இதைக் கொண்டாடுவதன் பின்னால், ஒரு உண்மை சம்பவம் உள்ளது. அது என்னவென்று பார்ப்போம்.

சேந்தனார் என்னும் சிவபக்தர், தில்லையம்பலமான சிதம்பரத்தில் தன் மனைவியுடன் வாழ்ந்து வந்தார். சிவனடியார்கள் வந்தால் அவர்களின் மனம் கோணாமல் உபசரிப்பார்.

ஒருமுறை, அவ்வூரில் பலத்த மழை பெய்து விறகெல்லாம் நனைந்து விட்டது. அங்கு வரும் அடியவர்களுக்கு சமைத்துக் கொடுப்பதில் பிரச்னை ஏற்பட்டது.

இந்த நேரத்தில் யாராவது வந்து விட்டால் அவர்களுக்கு அமுது படைப்பது எப்படி என்று கவலையில் இருந்தபோது, ஒரு சிவனடியார் வந்து சேர்ந்தார். இவர் தேஜசாக ஜடாமுடி தரித்துக் காணப்பட்டார்.

தம்பதிகளுக்கு என்ன செய்வது என்றே தெரியவில்லை. ஈர விறகை வைத்துக்கொண்டு சமைப்பது எப்படி என்று யோசித்துக் கொண்டிருந்தார் சேந்தனாரின் மனைவி. இருந்தாலும் எப்படியோ ஒருவாறாக ஊதி நெருப்பு பற்றவைத்தார். அரிசியை மாவாக்கி, உளுந்து சேர்த்து வெல்லமும் நெய்யும் கலந்து களி தயாரித்துவிட்டார்.

அதை சிவனடியாருக்குப் படைத்தார். அன்றைய தினம் மார்கழி பவுர்ணமி. திருவாதிரை நட்சத்திரம். வந்தவர் அதைச் சாப்பிட்டுவிட்டு, இத்தனை சுவையான களியை தன் வாழ்நாளிலேயே சாப்பிட்டதில்லை என்று சொல்லி மகிழ்ந்தார். "தினமும் தயிர்ச்சாதமும், புளி சாதமும், சர்க்கரைப் பொங்கலும் சாப்பிட்டுப் பழகிப்போன எனக்கு தாங்கள் அளித்த களி மிகப் பிரமாதம்!" என்றார். தம்பதியர் ஆனந்தம் கொண்டனர்.

மறுநாள் காலையில் சேந்தனார் தம்பதியர் தில்லையம்பலம் நடராஜரைத் தரிசிக்கச் சென்றனர். கோயில் நடையெல்லாம் அவர்கள் தயாரித்த களி கொட்டிக் கிடந்தது. நடராஜரின் வாயில் சிறிதளவு களி ஒட்டியிருந்தது. தங்கள் வீட்டிற்கு எழுந்தருளியிருந்தது நடராஜரே என்பதை உணர்ந்து உடல் புல்லரித்துப் போயினர்.

நெடுஞ்சாண்கிடையாக விழுந்து வணங்கினர். அன்று முதல் நடராஜப்பெருமானுக்கு திருவாதிரை நாளில் களியமுது படைக்கும் பழக்கம் உருவாயிற்று.

திருவாதிரை நாளன்று விரதம் இருப்பது மிகவும் சிறந்தது. அன்று சிறிதளவு களி மட்டும் சாப்பிடலாம். மற்றபடி உணவேதும் உட்கொள்வது கூடாது.

அதிகாலை 3 மணிக்கே எழுந்து, குளிர்ந்த நீரில் நீராடி, உங்கள் ஊரிலுள்ள சிவாலயத்தில் உள்ள நடராஜர் சந்நிதியில் நடைபெறும் திருவாதிரை அபிஷேகத்தை காலை 4 மணிக்கு கண்டு களிக்கலாம்.

"ஆதிரை" என்ற பெண்மணி திருமணத்தன்றே கணவனை இழந்தாள். அவள் சிவனிடம் வேண்டி, கணவனின் உயிரை மீட்டாள். அவளது பெயராலேயே "திருவாதிரை" விழா உண்டானதாக கன்னியாகுமரி மாவட்டத்தில் ஒரு கதை வழங்கப்படுகிறது.

திருவாதிரை நாளில் நடராஜர் நடனம் கண்டு, நம் வாழ்வில் வளம் பெறுவோம்.

இந்த வருடம் டிசம்பர் 18 அன்று ஆருத்ரா தரிசனம் கொண்டாடப்படுகிறது.

பஞ்சம், பட்டினியற்ற வாழ்வு பெற...

 Datchu @ Mythili

“மன்மாதா ஸஸிசேகரோ மம பிதா ம்ருத்யுஞ்ஜயோ மத்குரு:
ந்யக்ரோதத்ரும மூலவாஸாஸிகோ மத் ஸோதர: ஸங்கர:
மத்பந்துஸ்த்ரிபுராந்தகோ மம ஸகா கைலாஸசைலாதிப:
மத்ஸ்வாமீ பரமேஸ்வரோ மம கதி: ஸாம்ப: ஸிவோ நேதர:”

சாம்பசிவ த்யானம்.

(காசி விஸ்வநாதர் சந்நதியில் தினமும் அர்த்தஜாம பூஜையில் பாராயணம் செய்யப்படும் ஸ்லோகம்)

பொருள்: பிறைதுடிய பெருமானே, நீங்களே என் தாய். யமனை வென்ற ஈசனே, நீங்களே என் தந்தை. ஆலமரத்தடியில் அமர்ந்து தட்சிணாமூர்த்தியாக விளங்கும் நீங்களே எனக்கு ஆசான். உலகுக்கே மங்களம் செய்விக்கும் மகாதேவனே, நீங்களே என் சகோதரன். த்ரிபுர சம்ஹாரம் செய்த ருத்ரனே நீங்களே எனக்கு உறவினர். கயிலாய மலையின் அதிபரே, நீங்களே என் தோழர். பரமேஸ்வரனே, நீங்களே என் தெய்வம். அம்பாளின் கருணையும் சேர்த்து அருள்பாலிக்கும் உமாமகேஸ்வரா, எனக்கு உங்களைத் தவிர வேறு கதி இல்லை. என்னைக் காத்து, பஞ்சம், பட்டினியில்லாத வாழ்க்கையை அருள்வீராக.

SPIRITUAL NOTEBOOK

நவம்பர்

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

டிசம்பர்

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

தமிழ் மந்திரம்

விநாயகனே வெவ்வினையை வேரறுக்க வல்லான்
விநாயகனே வேட்கை தணிவிப்பான்
விநாயகனே விண்ணிற்கும் மண்ணிற்கும் நாதனுமான்
தன்மையினார் கண்ணிற் பணிமின் கனிந்து.

Sriramajayam @ Viswanathan

நபர் 1: தண்ணியில இருந்து ஏன் மின்சாரம் எடுக்கறாங்க?

நபர் 2: அப்படி எடுக்கலைன்னா குளிக்கும் போது ஷாக் அடிச்சிரும்.

**Ramyas**

ஒரு பேருந்தின் பின்புறம் எழுதப்பட்டிருந்த உண்மை வரிகள்

.....

திருப்பூர் to கோவை.

**Ramyaraja**

A couple was having Dinner at a fancy Restaurant. As the food was served,

The husband said : "The food looks delicious, let's eat."

Wife: Honey...You say prayer before eating at home.

Husband: That's at home sweetheart. Here the chef knows how to cook!!!!

Selvipandiyan

ஒரு இண்டர்வியூ வின் போது

மேலாளர்: நான் சொல்றதுக்கு எதிர்வார்த்தைய சொல்லுங்க

பையன்: ஒகே சார், சொல்லுங்க நான் ட்ரை பண்ணேன்.

மேலாளர்: நல்லது,

பையன்: கெட்டது,

மேலாளர்: வாங்க சார்,

பையன்: போங்க சார்,

மேலாளர்: அழகு

பையன்: ஆபத்து,

மேலாளர்: நீங்க தப்பா சொல்றிங்க,

பையன்: நான் சரியா சொல்றேன்,

மேலாளர்: பேச்ச நிறுத்து,

பையன்: தொடர்ந்து பேசு,

மேலாளர்: இப்போ வாய மூடுரியா இல்லையா?

பையன்: இப்போ பேசுறியா இல்லையா?

மேலாளர்: நிறுத்துடா எல்லாத்தையும்,

பையன்: தொடங்குடா எல்லாத்தையும்,

மேலாளர்: போடா வெளிய,

பைய மேலாளர்: ஐயோ கடவுளே..

பையன்: ஆஹா பிசாசே,

மேலாளர்: யு ஆர் ரிஜக்டேட்...

பையன்: ஐ ஆம் செலக்டட்...

**Jenifer andriya**

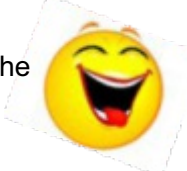
In exam hall, boy asked girl,

Boy: 'Tell me the starting of this answer.

I'll then manage on my own'.

Girl: After long hesitation silently she said, 'THE'.

Boy: All are my fate.



PIZZA-II பிவ்வா

A Vikram Kumar Entertainment's Production

...Geetha.A @ Anu

அன்புள்ள நண்பர்களே,

வணக்கம். நலம்தானே? மீண்டும் உங்களை திரைவிமர்சனத்தில் சந்திப்பதில் மகிழ்ச்சி. சில நேரங்களில் நாம் நினைப்பதுண்டு, டியட் இல்லாத, கண்ட வசனங்கள் இல்லாத, 100 பேரை ஒரு ஆள் அடித்து உதைப்பது இல்லாத, டாஸ்மார்க் இல்லாத படங்களை நாம் பார்க்கவே முடியாதா என்று. இத்தனை எதிர்பார்ப்பையும் நிறைவு செய்து, ஒன்றரை மணி நேரத்தில் முடியும் ஒரு படம் தாங்க இது. அட!!! என்று நீங்க ஆச்சரியப்படுவது தெரியுது. வாங்க படத்தைப் பார்க்கலாம்.

ஜெபின் ஒரு தொழிலதிபரின் மகன். எழுத்தாளனாக வேண்டும் என்று மிகவும் விரும்பும் ஒரு சராசரி இளைஞன். ஆனால் தந்தையின் உடல் நலக்குறைவினால் தொழிலை கவனிக்க ஆரம்பிக்கிறார். இதில் இவர் நஷ்டத்தைச் சந்திப்பதால் சொத்துக்கள் அனைத்தையும் இழக்கிறார். தந்தை (நாசர்) கோமாவில் விழுந்து இறந்து விடுகிறார். இவருக்கு ஆறுதல் சொல்ல வரும் குடும்ப நல வழக்கறிஞர், இவர் பெயரில் பங்களா ஒன்று பாண்டிச்சேரியில் இருப்பதைச் சொல்கிறார். இவரின் தாய் இறந்தவுடன் அந்த வீட்டை விட்டு வந்து விட்டதாகக் கூறுகிறார். தன்னிடம் தன் தந்தை மறைத்து விட்டார் என்று தன் காதலியிடம் (சஞ்சிதா ஷேட்டி) சொல்லிப் புலம்புகிறார்.

அந்த வீட்டிற்கு குடி பெயருகிறார். நாமும் அவரோடு ஆவலாக உள்ளே போகிறோம். மனதில் ஒரு திக் திக் திக் என்று ஆரம்பிக்கிறது. மிகவும் அழகாகவும், ரசனையோடும் கட்டப்பட்டிருக்கிறது. நிறைய ஓவியங்கள் நிறைந்து இருக்கிறது. ஒரு ஓவியம் மட்டும் ஒரு புதிராக காட்சி தருகிறது. ஒரு நாள் ஜெபின் பியானோ வாசிக்கிறார். அப்பொழுது அதிலிருந்து ஒரு சாவியைக் கண்டு பிடிக்கிறார். அந்த ஓவியத்தை எடுத்துப் பார்க்கிறார். அந்த வீட்டின் அமைப்பை அப்படி ஓவியமாக வரைந்திருக்கிறார்கள். அந்த ஓவிய அமைப்பின்படி அவர் போகும் பொழுது அந்த ஓவியம் ஒரு அறையில் முடிகிறது. அவர் அந்த அறையைத் திறந்து பார்க்கும் பொழுது நிறைய ஓவியங்கள் கிடைக்கிறது.

இதில் என்ன
அந்த ஓவியங்கள்
வாழ்வில் நடந்த
என்பது ஜெபினை
வைக்கிறது. மேலும்
சொல்லும் எதிர்கால
அவரை பயமுறுத்துகிறது.
என்றும் சொல்கிறது.

விசேஷம் என்றால்
முழுவதும் தன்
விஷயங்கள்தான்
மேலும் ஆச்சரியப்பட
அந்த ஓவியங்கள்
விஷயங்கள் மேலும்
அவர் இறந்துவிடுவார்

இந்த வீட்டைப் பற்றி தன் தந்தை ஏன் சொல்லவில்லை என்றும், அவர்
வீட்டை எவ்வளவு முயன்றும் ஏன் விற்க முடியவில்லை என்றும் ஜெபின்
தன் வழக்கறிஞரிடம் விசாரிக்கிறார். ஆனால் அவருக்கும் இதற்கான காரணம்
தெரியவில்லை.

இதனால் நண்பருடன் சேர்ந்து வீட்டின் சொந்தக்காரர் யார் என்று
தேடுகிறார்கள். அதில் கிடைக்கும் பயங்கரமானத் தகவல்கள் பல
அதிர்ச்சியோடு, சில உண்மைகளையும் சொல்கிறது. வீடுதான் காரணம்
என்பதைக் கண்டு பிடிக்கிறார். இதற்கு முன்னால் இருந்த பிரஞ்சுக்காரர்
ஒருவர் பிளாக் மேஜிக் பயன்படுத்தி வீடு முழுவதும் நெகடிவ் எனர்ஜியை
நிரப்பினார். இதனால் இந்த வீட்டில் வசிக்கும் யாரும் உயிரோடு இருக்க
முடியாது என்று தெரிந்து கொள்கிறார். நெகடிவ் எனர்ஜியைப் போக்கினாரா?
தன் உயிரைக் காப்பாற்றி கொண்டாரா? என்பதே மீதிக் கதை.

ஒரு சிறு துரும்பைப் பிடித்துக் கொண்டு பெருங்கடலை கடந்திருக்கிறார் தீபன்.
முதலில் இயக்குனரின் துணியை முதலில் பாராட்டுவோம். அறிவியலையும்,
மூடநம்பிக்கையும் சேர்த்து நன்றாக அலசி இருக்கிறார். நிறைய புதிய
விஷயங்களையும் நமக்குச் சொல்லி இருக்கிறார். கோவிலுக்குள் செல்லும்
பொழுது எப்படி உடை உடுத்திச் செல்லவேண்டும் என்பது முதல் இன்னும்
பல விஷயங்கள் புதிதாக இருக்கிறது.

அசோக் செல்வம், சஞ்சிதா, நாசர் மற்றும் பலர் தங்களது பங்களிப்பைச்
செவ்வனே செய்து இருக்கிறார்கள். இசை சந்தோஷ் நாராயணன்.

படத்தை மிகவும் விறுவிறுப்பாகவும், அடுத்தது என்ன என்று எதிர்பார்க்க
வைத்த வேகமும் படத்தின் பெரிய வெற்றி. அங்கங்கே சில குறைபாடுகள்
இருந்தாலும் அது தெரியாத வண்ணம் நிரப்பப்பட்டிருக்கிறது.

மொத்தத்தில் பீட்சா-2 வில்லா, கல்லா களைக் கட்டும்.



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*

பாலக் பன்னீர்

...jv_66 @ Jayanthi

2 பேருக்குத் தேவையான அளவு

தேவையானப் பொருட்கள்:

பசலைக்கீரை - 1/2 கட்டு

தக்காளி - பெரியதாக இருந்தால் - பாதி, சின்னதாக இருந்தால் ஒன்று
வெங்காயம் - 1

கரம் மசாலாத்தூள் - 1/2 டீஸ்பூன்

பச்சை மிளகாய் - 1

மிளகாய் தூள் - 1/4 டீஸ்பூன்

உப்பு - தேவையான அளவு

பன்னீர் - 50 கிராம்

எண்ணை - 3 டீஸ்பூன்



செய்முறை:

- பசலைக்கீரையை நன்றாக அலசி, தண்டுகளை நீக்கி, சிறிது தண்ணீர் விட்டு, குக்கரில் ஒரே ஒரு விசில் வரும் வரை வைத்து, வெளியே எடுத்து ஆற விடவும்.
- தக்காளி, வெங்காயம், பச்சை மிளகாய், மூன்றையும் சேர்த்து, மிக்சியில் அரைத்துக்கொள்ளவும்.
- பின்னர் வேகவைத்து ஆறிய பசலைக்கீரையைத் தனியாக மிக்சியில் நல்ல மைய அரைத்துக்கொள்ளவும்.
- இப்போது ஒரு கடாயில் எண்ணை விட்டு அதில் சிறு துண்டுகளாக்கி வைத்துள்ள பன்னீர் துண்டுகளைப் போட்டு, சிறிதளவு (ஒரு சிட்டிகை) உப்பைப் போட்டு, லேசான கோல்டன் பிரவுன் கலர் வரும் வரைப் பொரிக்கவும்.
- இதை எடுத்து ஒரு தட்டில் வைத்துக் கொள்ளவும்.
- இப்போது, அதே எண்ணையில், முதலில் கரம் மசாலாத்தூள், மிளகாய் தூள் இரண்டையும் போட்டு, உடனே, இந்த தக்காளி பேஸ்ட்டைப் போடவும். உப்பை சேர்க்கவும்.
- அதைச் சிறிது வதக்கி விட்டு, பின்னர் பசலைக்கீரை பேஸ்ட்டைப் போடவும்.
- இப்போது ஒரு 2 நிமிடம் நன்றாக வதக்கி விட்டு, அதில் பொரித்து வைத்த பன்னீர் துண்டுகளைப் போட்டு, மேலும் 2 நிமிடம் வதக்கி, நல்ல கிரேவி பதத்தில் எடுத்து வைத்துப் பரிமாறவும்.
- தக்காளி அதிகம் போட்டால் புளிப்பு அதிகமாகி விடும்.



எண்ணெய் கத்திரிக்காய் குழம்பு

...Angu Aparna

தேவையானப் பொருட்கள் :

கத்திரிக்காய் - 10 (பிஞ்சு கத்திரிக்காயாக இருந்தால் சுவை கூடும்)
புளி - 25 கிராம்
உப்பு - தேவையான அளவு
நல்லெண்ணெய் - 2 டீஸ்பூன் ,

வெந்தயம் - 1 டீஸ்பூன்

கடலைப்பருப்பு - 2 டீஸ்பூன்
தேங்காய் துருவல் - 1/2 கப்
கறிவேப்பிலை - ஒரு கொத்து
எண்ணெய் - 1 டீஸ்பூன்
மஞ்சள் தூள் - ஒரு சிட்டிகை

வறுத்து அரைக்கும் மசாலாவிற்கு:

சின்ன வெங்காயம் - 100 கிராம்
காய்ந்த மிளகாய் - 6 அல்லது 7
(காரத்திற்கு ஏற்ப)
தக்காளி - 2 (மீடியம் சைஸ்)
வேர்கடலை - 2 டீஸ்பூன்
தனியா - 2 டீஸ்பூன்
உளுந்து - 2 டீஸ்பூன்

தாளிப்பதற்கு:

எண்ணெய் - தாளிக்க தேவையான அளவு
கடுகு - 1/2 டீஸ்பூன்
சீரகம் - 1/2 டீஸ்பூன்
உளுந்து - 1/2 டீஸ்பூன்
கறிவேப்பிலை - ஒரு கொத்து

செய்முறை :

- சின்ன வெங்காயம் மற்றும் தக்காளியை பொடியாக வெட்டிக் கொள்ளவும்.
- புளியை ஊற வைத்து கரைத்து வைக்கவும்.
- பின் ஒரு வாணலியில் எண்ணெயில்லாமல் வறுத்து பொடிப்பதற்கு கொடுத்துள்ள வேர்கடலை, தனியா, உளுந்து, வெந்தயம், கடலைப்பருப்பு, மஞ்சள் தூள் தேங்காய் துருவல் ஆகியவற்றைப் போட்டு வறுத்து தனியாக எடுத்துக் கொள்ளவும்.
- பிறகு வாணலியில் எண்ணெய் ஊற்றி கறிவேப்பிலை, நறுக்கி வைத்துள்ள சின்ன வெங்காயம், காய்ந்த மிளகாய், தக்காளியைச் சேர்த்து வதக்கவும்.
- இப்பொழுது வறுத்து எடுத்த மசாலாப் பொருட்களையும் வெங்காயம், தக்காளியையும் சிறிது உப்பு சேர்த்து மைய அரைத்து எடுக்கவும்.
- கத்திரிக்காயை சுத்தம் செய்து தனித் துண்டுகளாக அல்லாமல் நான்காக கீறிக் கொள்ளவும்.
- பிறகு அரைத்து வைத்துள்ள மசாலாவை கத்திரிக்காய்களுக்கு உள்ளே வைத்து, வாணலியில் சிறிது எண்ணெய் ஊற்றி கத்திரிக்காய்களை போட்டு அரை வேக்காடு வேக வைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
- பின் மற்றொரு வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு தாளிக்கக் கொடுத்துள்ள கறிவேப்பிலை, கடுகு, சீரகம் மற்றும் உளுந்து போட்டு தாளித்த பின் மீதமிருக்கும் மசாலாவையும் சேர்த்து வதக்கவும்.
- நன்றாக வதங்கியதும் கரைத்து வைத்துள்ள புளித்தண்ணீர் ஊற்றி தேவையான அளவு உப்பு சேர்த்து கொதிக்க விடவும்.
- குழம்பு கொதி வந்ததும், வதக்கி வைத்துள்ள கத்திரிக்காயைப் போட்டு சிறிது நேரம் கொதிக்க விட வேண்டும்.
- குழம்பிலிருந்து எண்ணெய் பிரிந்து வரும் பொழுது குழம்பை இறக்கி வைத்து நல்லெண்ணெய் ஊற்றி கலக்கிப் பரிமாறவும்.



கொள்ளு பருப்பு (கடைந்தது)

...Parasakthi

தேவையானப் பொருட்கள்:

- கொள்ளு - 150 கிராம்
- சின்ன வெங்காயம் - 100 கிராம்
- பச்சை மிளகாய் - 8 (காரத்திற்கு ஏற்ப)
- தக்காளி - இரண்டு (சிறியது)
- சீரகம் - 1 டீஸ்பூன்
- கடுகு - 1 டீஸ்பூன்
- எண்ணெய் - தாளிக்க



செய்முறை:

- முதலில் கொள்ளு பருப்பை நன்றாகக் கழுவி குக்கரில் தேவையான அளவு தண்ணீர், உப்பு மற்றும் தக்காளியைப் போட்டு வேக வைத்து, தண்ணீர் வடித்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
- சின்ன வெங்காயத்தை நீளவாக்கில் மெல்லியதாக வெட்டிக் கொள்ளவும். ஒரு பத்து வெங்காயத்தை மட்டும் நறுக்காமல் தோலுரித்து முழுதாகவே வைத்துக் கொள்ளவும்.
- பச்சைமிளகாயை நான்காக வெட்டிக்கொள்ளவும்.
- ஒரு வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு கடுகு, சீரகம் போட்டு தாளித்த பின் வெட்டி வைத்துள்ள வெங்காயம் மற்றும் பச்சை மிளகாய் போட்டு வதக்கவும். நன்றாக வதக்கிய பின் இதனை வேக வைத்துள்ள கொள்ளு பருப்பில் கொட்டி இதை மிக்சியில் போட்டு அரைத்து ஒரு பாத்திரத்தில் எடுத்துக் கொள்ளவும்.
- இப்பொழுது முழுதாக வைத்துள்ள வெங்காயத்தைத் தட்டி கொள்ளு பருப்பில் போட்டு கலக்கி விடவும்.
- சுவையான கொள்ளு பருப்பு தயார்.



Creamy Mushroom with Rosemary

...Anu Rajesh

Ingredients

Butter
Olive oil
Mushroom
Black pepper
Cooking cream/Mayonnaise
Rosemary planet (Optional)

Method:

- Fry garlic in olive oil and butter.
- Add mushroom with it and fry.
- Then add fresh rosemary.
- Crush pepper and add in it.
- Then add salt.
- Add cooking cream/Mayonnaise.
- Leave it for 5 mins and serve with hot.



Nattu Kozhi Rasam

...Angu Aparna

Ingredients:

Country chicken - 1/4 kg
Small onion - 100 gms
Cumin - 1 tsp
Dhania powder - 2 tsp
Chilly powder - 1 tsp

Curry leaves - 1 stroke
Ginger garlic paste - 2 tsp
Gingili oil - 1 tsp
Cooking oil - 2 tsp
Salt - To taste

Method:

- Clean and wash the chicken well. Cut chicken into small pieces.
- In a pan, heat a tsp of oil and fry the cumin and peeled onions till it gets fried. Then add dhania and chilly powder to onion and fry it to 2-3 mins and turn off the stove.
- Grind this into a fine paste.
- Now heat a pan and pour 1 tsp oil.
- Fry ginger-garlic paste and curry leaves.
- After add chicken pieces and fry it for 3-5 mins.
- Now add the grinded onion paste to the chicken pieces and fry it for some mins.
- Then add some water and salt to the mixture.
- Allow it to cook and boil well. Don't make it to thick stuff. Keep in liquid form. Turn off the stove and keep aside.
- Now add gingili oil to kozhi rasam and mix well.
- Serve hot.
- It is very good remedy for cold and cough.



செட்முநாட்டுக் கோழி குழம்பு

...Priya Gautham

தேவையானப் பொருட்கள்:

கோழி - 1 கிலோ
சாம்பார் வெங்காயம் - 25
இஞ்சி பூண்டு விழுது - 2 டீஸ்பூன்
பச்சை மிளகாய் - 2
தக்காளி - 2
மஞ்சள் தூள் - 1/2 டீஸ்பூன்
கொத்தமல்லித் தழை - 1 டேபிள் ஸ்பூன்

வறுத்து பொடியாக அரைக்க:

தனியா - 2 டேபிள் ஸ்பூன்
மிளகு - 2 டீஸ்பூன்
உலர்ந்த மிளகாய் - 6
சீரகம் - 1 டீஸ்பூன்
பெருஞ்சீரகம் - 1 டீஸ்பூன்
ஏலம் - 4
பிரிஞ்சி இல்லை - 2
பட்டை - 2 பெரியத் துண்டுகள்
கிராம்பு - 5
ஜாதிபத்திரி - 1
கடல் பாசி - சிறிது
அன்னாசிப்பூ - 1/2
கசகசா - 2 டீஸ்பூன்

செய்முறை:

- அடுப்பை பற்றவைத்து குக்கரை வைத்து எண்ணெய் ஊற்றி தாளிக்க கொடுத்துள்ளவற்றைக் கொண்டு தாளிக்கவும்.
- இதில் ஒன்றும் பாதியாக அறிந்த சாம்பார் வெங்காயம் சேர்த்து வதக்கவும்.
- சிறிது உப்பு மற்றும் பச்சை மிளகாய் சேர்த்து பொன்னிறமாக வதக்கவும்.
- சுத்தம் செய்துள்ள கோழித் துண்டங்களை சேர்க்கவும். மஞ்சள் தூள் மற்றும் வறுத்து அரைத்து வைத்துள்ள மசாலாத்தூளில் 3/4 பாகத்தைச் சேர்த்து நன்றாக வதக்கவும். தேவையான உப்பை இப்போது சேர்த்து 1 டம்ளர் நீர் சேர்த்துக் கொதிக்க விடவும்.
- தக்காளி சேர்த்து சிறிது கலந்து விடவும்.
- கோழிக்கால் பதம் வெந்தவுடன் அரிந்து வைத்த தேங்காய் விழுது சேர்த்து கலந்து தேவையானால் 1 - 2 டம்ளர் வரை நீர் சேர்த்துக் கொள்ளுங்கள்.
- குக்கரை மூடி 1 விசில் விட்டு 10 நிமிடங்கள் சிம்மில் வைத்து இறக்கவும்.
- ஆவி அடங்கிய பின் திறந்து அரிந்த கொத்தமல்லித் தூவி பரிமாறவும்.
- கார சாரமானக்குழம்பு. அதிகம் காரம் விரும்புபவர்கள் அரைத்த மொத்தத் தூளும் சேர்க்கலாம்.
- சாதம், இட்லி, தோசை, பரோட்டா உடன் பரிமாறலாம்.

மேலே சொன்னவற்றை வெறும் வாணலியில் வாசம் வர வறுத்து ஆற வைத்து, மிக்ஸியில் பொடித்துக் கொள்ளவும்.

விழுதாக அரைக்க:

தேங்காய் துருவியது - 2 டேபிள் ஸ்பூன்
முந்திரி - 10

மேலே கூறியவற்றை மிக்ஸியில் நைசான விழுதாக அரைக்கவும்.

தாளிக்க:

எண்ணெய் - 2 டேபிள் ஸ்பூன்
சீரகம் - 1 டீஸ்பூன்
பெருஞ்சீரகம் - 1 டீஸ்பூன்
வரமிளகாய் - 2
பட்டை - 2
கிராம்பு - 5
ஜா பத்திரி - 1
அன்னாசிப்பூ - 1/2
கறிவேப்பில்லை - 1 ஆர்ட்



Ingredients:

Small onion - 20 (chopped in breadth-wise in to 2 - 3)
Garlic - 1 full
Tamarind - Lemon size (soaked & juice extracted)
Sambar powder - 2 tsp
Manathakkali vathal - handful
Sundakkai vathal - handful (optional)
Vadagam - 1 tsp
Oil - 2 - 3 tsp
Gingelly - 1 tsp
Salt - To taste

Method:

- In a kadai, put Vadagam and fry it.

- Add small onion, garlic, curry leaves and the vathal altogether and saute well until they are well cooked.
- Now add sambar powder and saute for 2 - 3 mints.
- Add the tamarind juice and salt. Allow it to boil well until it is thick.
- At the end, add gingelly oil and 1/2 tsp of jaggery or sugar and remove from the fire.
- It goes well with plain rice & curd rice.
- As a variation instead of the vathal, you can make this kuzhambu with fresh Sundakkai also.

Coconut Masala Rice

...Beevi82

Ingredients:

Rice - 2 cups (soaked)
Ginger garlic paste - 2 tsp
Cardamom - 3
Cinnamon stick - small piece
Cloves - 2 or 3
Curry leaves - 1 sprig
Ghee - 3 tbsp

Salt - required

Water - 3 1/2 cups

To grind:

Coconut - 1 cup
Cinnamon stick - 2 inch stick
Fennel powder - 2 tsp
Turmeric powder - 1/2 tsp

Method:

- Grind all the ingredients mentioned above to grind by adding little water. The grinded mixture and water should totally become 4 cups.
- Take a vessel for cooking and heat it.
- Add the ghee and then add the cardamom, cinnamon, curry leaves and cloves.
- Then add ginger garlic paste and sauté. After that, add water and grinded masala mixture and then salt.
- When it starts boiling add the soaked and drained rice to it.
- After the mixture gets boiled simmer the flame for 15 minutes and switch off the stove.
- Add more ghee if needed.
- This can be made tastier by reducing the coconut to 1/2 cup while grinding and add the coconut milk 1/2 cup.
- This is usually made by Muslims in Kerala and Tamil nadu.
- Non veg curries make a perfect match for this rice.

Chicken Manchurian

Ingredients:

Chicken boneless - 250 gms
Lemon juice - ½ no
Chilli powder - 1 tsp
Corn flour - 1 tsp
Ginger garlic paste - 1 tsp
Curd - 2 tsp
Salt - To taste

For gravy:

Onion - 1 no (chopped)
Tomato ripe - 2 nos
Capsicum - 1 no
Spring onion - optional
Chilli powder - 1 tsp
Salt - To taste
Corn flour - 1 tsp
Ginger - ¼ inch
Garlic - 5 flakes
Tomato ketchup - 2 tsp
Oil

**Method:**

- Wash chicken and marinate it with salt and lemon juice for 10 mts.
- Then add corn flour and chili powder, ginger garlic paste, curd and allow standing for 1 hour before frying.
- Fry in little oil as chicken also will ooze out fat.
- Fry in batches till chicken is brown and crisp.
- In the same oil, add chopped ginger and garlic, cook it turns brown.
- Add chopped onion sauté till it turns white.
- Add tomato paste, salt, chilli powder and little water and allow boiling.
- Add ketchup and cook till it is thick.
- Add fried chicken and capsicum fried separately till it crisp.
- Serve garnishing with chopped spring onion.

Vegetable Jalfrezi

Ingredients:

Mixed boiled vegetables (French beans, green peas, potatoes and carrots) - 3 cups
Onion - 2 nos.
Spring onions - 3 nos.
Tomato - 2 nos.
Green chilies - 4 nos.
Ginger - ½ inch piece
Coriander - 1 tbsp
Tomato ketchup - ½ cup
Chili powder - 1 tsp
Sugar - 1 tsp
Ghee - 3 tbsp
Salt - To taste



Method:

- Chop onions, spring onions (with stalks), tomatoes, green chilies, ginger and coriander separately.
- Heat the ghee in a vessel and fry onions till golden.
- Now add the tomatoes, chilies, ginger and coriander and fry for at least 2 minutes.
- Add the tomato ketchup, boiled vegetables, spring onions, chili powder, sugar, salt and a little water and cook for 5 to 10 minutes.
- Serve hot.

Veg Makhanwala

Ingredients:

French beans – ¼ kg (finely chopped)
Carrot – ¼ kg (finely chopped)
Cauliflower – ¼ kg (finely chopped)
Potato – ¼ kg (finely chopped)
Onion – 1 no (chopped)
Cumin seed - 1 tbsp
Tomato - 3 nos (peeled & chopped)
Red chili powder - 1 tbsp
Fresh cream - 3 tbsp
Paneer - ¼ kg (optional)
Red color - As needed
Butter - 3 tbsp
Ghee - ¼ cup (melted)
Salt - As per taste



Method:

- Boil all the chopped vegetables together.
- Once done, drain the water and keep aside.
- Chopped the paneer into medium pieces, fry and keep them aside.
- In a vessel heat ghee and sauté the chopped onion and cumin seeds till they turn light brown in color.
- Next add the tomato pieces and fry till the ghee separates from the onion-tomato mixture.
- Now add the boiled vegetables with the stock, salt & chili powder.
- Boil for a while, then add the fresh cream, butter, color and fried paneer pieces.
- Boil further for a few minutes so that the vegetables blend with the fresh cream, butter etc.
- Serve hot with fresh cream.

அவியல்

... Bhavani Senthil

இது கன்னியாகுமரி மாவட்டத்தில்
அவியல் செய்யும் முறை.

தேவையானப் பொருட்கள்:

சேனைகிழங்கு - 150 கிராம்

கத்தரிக்காய் - 3

வாழைக்காய் - 1

வெள்ளரிக்காய் - பாதி

இளவங்காய் (தடியங்காய்) - 100

கிராம்

முருங்கைக்காய் - 2

காரட் - 1

சீனியவரைக்காய் (கொத்தவரங்காய்)

- 50 கிராம்

சின்ன வெங்காயம் (உள்ளி) - 15

பச்சை மிளகாய் (பெரியது) - 4

(நான்காகக் கீறிக்கொள்ளவும்)

புளி - 2 அல்லது 3 கொட்டை

மஞ்சள் பொடி - சிறிதளவு

உப்பு - தேவையான அளவு

சீரகம் - சிறிதளவு

தேங்காய் (துருவியது) - ½ தேங்காய்

தேங்காய் எண்ணெய் - 2 ஸ்பூன்

செய்முறை:

- மேலே கூறியிருக்கும் காய்கள் (முருங்கைக்காய், சின்ன வெங்காயம் தவிர) எல்லாவற்றையும் நீள வாக்கில் ஒரே அளவாக வெட்டிக்கொண்டு ஒரு பாத்திரத்தில் தண்ணீர் விட்டு அதில் போடவும்.
- முருங்கைக்காய், சின்ன வெங்காயம் (2 or 3 ஆக) தனியாக வெட்டிவைத்துக் கொள்ளவும்.
- வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு, கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு, கறிவேப்பிலைச் சேர்த்து, நறுக்கி வைத்திருக்கும் முருங்கைக்காய், சின்ன வெங்காயம் மற்றும் பச்சை மிளகாய் சேர்த்து லேசாக வதக்கவும்.
- வெட்டி வைத்திருக்கும் காய்கறிகளைத் தண்ணீரிலிருந்து எடுத்து இதில் சேர்க்கவும்.
- அதனுடன் மஞ்சள் பொடி சேர்த்து மூடி வைக்கவும். தண்ணீர் விட வேண்டாம். காயில் உள்ள தண்ணீரிலேயே வெந்து விடும். தண்ணீர் தேவைப்பட்டால் லேசாக மேலே தெளிக்கவும்.
- தேங்காய் மற்றும் சீரகத்தை மிக்சியில் கரகரப்பாக (ஒரு சுற்று போதும்) அரைத்துக் கொள்ளவும். இதை வெந்த காயுடன் கலந்து, உப்பு, புளி சேர்க்கவும்.
- எல்லாம் நன்கு கொதிக்கும்பொழுது, தேங்காய் எண்ணெய் மற்றும் கறிவேப்பிலை சேர்த்து இறக்கவும் (தாளிப்பதற்கு தேங்காய் எண்ணெய் பயன்படுத்தினால் கடைசியாக சேர்க்க வேண்டாம்).

குறிப்பு: ஒரு கரண்டி தயிர் கடைசியாகச் சேர்க்கலாம். மாங்காயும் காய்கறியுடன் சேர்க்கலாம். மாங்காய் சேர்த்தால் புளி மற்றும் தயிர் பார்த்து சேர்க்க வேண்டும். பலா பழம் கிடைக்கும் காலத்தில் பலாக்கொட்டையும் சேர்க்கலாம். சுவையாக இருக்கும்.



Arvi fry (Colocasia / Cheppan Kazhangu)

Ingredients:

Arvi / Cheppan kazhangu - 500 gms
 Everest red chilli powder - 1 ½ tbsp (if you are using other brand red chilli powder, you may have to add a bit more)
 Dhaniya powder - 1 tbsp
 Cumin seed powder - ½ tsp
 Asafoetida - A pinch
 Aamchur powder - ½ tsp
 Rice powder - 100 gms
 Oil
 Salt - To taste

Method:

- Wash the vegetable thoroughly and pressure cook it with just enough water and little salt to one whistle. Let it rest for some time and then open the cooker.
- Drain the water and peel the skin of the vegetable and cut them in to round discs. Keep it aside.
- In a bowl take rice powder; add chilli powder, coriander powder, aamchur, asafoetida and cumin seed powder. Mix it thoroughly and keep aside.
- Heat the sauce pan and add 6 tbsp of oil, add the peeled and cut arvi / cheppan kazhangu to it, lower the flame, sauté it taking care you do not break the discs, wait for the oil to coat the discs and let it cook for 10 minutes.
- The discs will start getting a golden coat, time to add the mixed rice and masala powder and some salt, toss it well and let it cook for more 2 to 3 minutes.
- Your crispy ARVI FRY is ready.
- A great treat for your stomach during chilled winter or wet monsoon.
- Eat this with steamed rice and tadkadaal. Also goes well with steamed rice and rasam.



டிரைவிங் லைசென்ஸ்!

யாரை அணுகுவது?

மாவட்டப் போக்குவரத்து அதிகாரி.

என்னென்ன ஆவணங்கள் தர வேண்டும்?
பழைய லைசென்ஸ் நகல் அல்லது எண்.

எவ்வளவு கட்டணம்?

கட்டணம் ரூ.315 (இலகு ரக மற்றும் கனரக வாகனம்).

கால வரையறை:

விண்ணப்பம் செய்தபிறகு அதிகபட்சமாக ஒரு வாரம்.

நடைமுறை:

காவல் துறையில் புகார் தெரிவித்து, அவர்களிடம் சான்றிதழ் வாங்கிய பிறகு மாவட்டப் போக்குவரத்து அதிகாரிக்கு விண்ணப்பம்.



பான் கார்டு!

யாரை அணுகுவது?

பான் கார்டு பெற்றுத் தரும் அங்கீகரிக்கப்பட்ட ஏஜென்டுகள் அல்லது வருமான வரித்துறை.

என்னென்ன ஆவணங்கள் தர வேண்டும்?

பாஸ்போர்ட் சைஸ் புகைப்படம் இரண்டு, அடையாளச் சான்று மற்றும் முகவரிச் சான்று நகல்கள்.

எவ்வளவு கட்டணம்?

அரசுக்குச் செலுத்த வேண்டிய ரூ.96 ரூபாய்.

கால வரையறை:

விண்ணப்பித்தப் பிறகு 45 நாட்கள்.

நடைமுறை:

பான் கார்டு கரெகூன் விண்ணப்பம் வாங்கி அதில் தேவையான விவரங்களைக் குறிப்பிட்டு விண்ணப்பிக்க வேண்டும்.

போய் விடுங்கள். தேவையில்லை, உங்கள் விமர்சனமோ, பாராட்டோ கேலியோ எதுவும் தேவை இல்லை. என் உணர்வை என்னை அனுபவிக்க விடுங்கள். பல நேரங்களில் இனிப்பை மொய்க்கும் ஈக்களாய் உள்ளது உங்கள் விமர்சனங்கள். என் உணர்வுகளுக்கு ஏன் உங்கள் சாயத்தைப் பூசுகிறீர்கள்? உணர்வைக் கவிதையாய் எழுதினால் ரசிப்பதை காட்டிலும் அதன் அர்த்தத்தையும் என்னையும் கோர்ப்பதிலேயே ஆர்வமாய் உள்ளீர்கள்.

என் கவிதைக்கும் எனக்கும் சம்பந்தம் உண்டுதான். ஆனால் அது எனக்கே நடந்து இருக்கும் என்று வாதிடுவது சரியல்ல. என்னைச் சுற்றியவருக்கோ என்னை பாதித்தவையோ கூட நான் எழுதலாமே. ஏன் அதை சிந்திக்க மறுக்கிறீர்கள்? காதல் உணர்வுகளை எழுதினால் நிச்சயம் சொந்த காதலின் வெளிப்பாடாகப் பார்க்கிறீர்கள். ரோஷமாய் கவிதை எழுதினால் என்னைக் கோபக்காரன் என்கிறீர்கள். என் கோபங்கள் எல்லாம் எனதல்ல, என்னைப் போன்ற சகோதரர்களின் சகோதரிகளின் கோபங்கள். கவிதைக்குச் சொந்தகாரன் நான்தான். வெளிப்பட்ட உணர்வின் வடிவம் மட்டுமே எனது. உணர்வு பொதுவானது.

கவிதைக்கு கற்பனையே போதுமானது. அனுபவம் அவசியமற்றது. நம்ப முடியவில்லையா? இறந்தவர்கள் அறிவுரை கூறுவது போல் கவிதைகள் உண்டு. கடவுள் பேசுவதைப் போல பாடல்களும் உண்டு.

என் கவிதை எனக்கானது. நான் ரசிப்பதற்கு; எனக்குள் மகிழ்வதற்கு; அதற்காய் நீங்கள் விலகி இருக்க வேண்டுமென்று சொல்லவில்லை ரசியுங்கள்; ருசியுங்கள். அதுபோதும். அவ்வுணர்வின் நீள அகலம் பற்றி உங்களுக்குக் கவலை வேண்டாம். அதை அளக்க முயற்சிக்கவும் வேண்டாம்.

மனிதனுக்கு என்று இந்த உலகத்தில் முழுமையாய் அனுபவிக்க ஒன்று உள்ளதென்றால் அது சொந்த உணர்வுகள் மட்டுமே. இனிமையோ, கசப்போ, சோகமோ, எதுவோ ஆனாலும் அது எனது. எனக்கானது. உங்களுக்கும் அது உண்டு.

நான் உணர்வை எழுத்தாக்கியதாலேயே அதை விமர்சிக்கிறீர்கள். உரசிப் பார்க்கிறீர்கள். உணர்வுக்கு விமர்சனம் எப்படி அவசியமற்றதோ அப்படித்தான் சில கவிதைகளும். அதற்கு வாழ்த்துக்களோ, வசைகளோ, அங்கீகாரமோ, ஏன் மதிப்போ கூட தேவை இல்லை. ஆனால் மதிக்கவில்லை, நன்றாக இல்லை என்று உணர்த்தாதீர்கள். உணர்வின் செதுக்கப்பட்ட வடிவம் தான் கவிதை. எல்லா செதுக்கலும் சிற்பம் ஆக வேண்டும் என்று அடம்பிடிப்பதைத் தான் ஏற்றுக்கொள்ள



முடியவில்லை. படிக்கட்டும், அம்மிக்கல்லும் கூட செதுக்கப் பட்டதால் உண்டானது தான். எழுதப்படும் கவிதைகள் எல்லாம் உங்களுக்கானது என்று எண்ணிக் கொள்கிறீர்கள். எழுதப்பட்ட அனைத்தும் விமர்சனத்துக்கு உரியது என்ற வாதம் உண்டுதான். ஆனாலும் விதிவிலக்கு இன்றி ஏதும் இல்லை. உணர்வின் மிகுதியால் எழுதப்படும் எழுத்தை மட்டும் விட்டு விடுங்கள். அவ்வெழுத்துக்களை நீங்கள் வளர்க்கும் தங்கமீன்களாய், உங்கள் குழந்தை, நண்பனாய் நினைத்து விளையாடும் ஆட்டுக்குட்டியாய் எண்ணி விட்டு விடுங்கள். உங்கள் பசிக்கு உணவல்ல அது.

நான் புறாவைக் காட்டினால் நீங்கள் அதன் மீது கருப்பு சாயத்தை பூசி காக்கை என்கிறீர்கள். இன்னொருவனோ அதன் மீது கலலை எரிந்து விட்டு சிகப்புப் பறவை என்கிறான். மற்றொருவனோ பொம்மை என்று நசுக்கிப் பார்க்கிறான். நான் மல்லிகைப்பூவை நீட்டுகையில் அதை மென்று விட்டு கசக்கிறதே என்றால் நான் என்ன செய்வது? நுகர்வதை ருசித்துவிட்டு விமர்சிக்கிறீர்கள். எது எப்படியோ யாரும் அதை அதுவாக பார்க்கவில்லை. அவர்களைத் தான் அதில் பார்க்கிறார்கள். அவர்களுக்கு வேண்டியபடி பார்க்கிறார்கள்.

கவிதை என்பது பொருளல்ல. நீங்கள் தராசைக் கொண்டுவரத் தேவை இல்லை. கவிதை என்பது துணியல்ல நீங்கள் அடித்துத் துவைக்க. என் கவிதையில் கறை உள்ளது என்று துவைக்கத் துவங்கி விடுகிறீர்கள். அது நான் வைத்த திருஷ்டிப் பொட்டாய் இருந்தால்?

கவிதை என்பது குழந்தை போல. அதற்குப் பெயர் வைக்கவோ, குறை காணவோ உங்களிடம் கொடுக்கவில்லை. கொஞ்சிவிட்டு திருப்பிக் கொடுத்து விடுங்கள். அவ்வளவுதான். உங்களைப் பொறுத்தே குழந்தை அழுவதும் சிரிப்பதும். முதலில் அதை உணருங்கள்.

உணர்வும் கவிதையும் ஒன்று என்றால், பெண்ணும் கவிதையும் ஒன்றுக்குள் ஒன்று. பிரியாதவைகளில் ஒன்று. கவிதைக்கு அர்த்தம் சொல்லி பலருக்கு பல முகமுடியை இந்த சமூகம் மாட்டி இருக்கிறது. கவிதைக்கே இப்படி என்றால் பெண்ணிற்கு? நிச்சயம் அதிகமாகத் தான் இருக்கும். எல்லா எழுத்திற்கும் காரணம் தேடும் உலகம் பெண்ணின் கவிதையை மட்டும் சும்மாவா விட்டுவிடும்? கண்டிப்பாக இல்லை.

பெண்ணின் கவிதைக்கே அதிக சாயம் பூசப்பட்டிருகிறது. காரணம் அவர்கள் உணர்வுகளால் ஆக்கப்பட்டவர்கள்.

பெண்களின் கவிதைகளில் உணர்சிகள் அதிகமாய் வெளிப்படுவதைப் பார்த்து இருக்கிறேன். எல்லாப் பெண்களின் கவிதையும் 'ஏதோ ஒன்றைச் சொல்ல வந்து கடலலை போல சொல்லாமலே திரும்பிப் போவதை உணரமுடிகிறது.

மனம் பல சமயங்களில் கனத்துப் போவதுண்டு. அதில் அதீத கனமாய் நாம் உணர்வது, சொல்ல வந்ததை சொல்லாமல் போவது தான். பெண்ணின் நாலை எட்டிய எத்தனையோ வார்த்தைகள் ஏதோ காரணத்திற்காக மீண்டும் தொண்டைக் குழிக்குள் புதைக்கப்பட்டிருகிறது. அசைபோடுவதற்கும், எண்ணி

ஏங்குவதற்கும் அவளுக்கு உரிமை உண்டு. ஆனால் அதன் காரணத்தை எப்போதும் அவளால் சொல்ல முடிவதில்லை.



பெண்களின் கவிதைகள், சொன்னதைக் காட்டிலும், எழுதிக்கிழித்ததே அதிகம். தலையணைக்கும், இரவுக்கும் மட்டுமே அது தெரியும். பெண் இதே உலகத்தில் இருந்தாலும் அவளின் உலகம் வேறு மாதிரியானது. அவள் தன் உலகிற்கு சாயம் கேட்கவில்லை. நாம் தான் அவள் தீட்டிய கருப்பு வண்ணத்தை 'கறை' என்று எண்ணி சுண்ணாம்பைத் தூக்கிக் கொண்டு செல்கிறோம்.

'கருப்பும்' வண்ணம்தான் என்பதை நாம் என்று புரிந்து கொள்கிறோமோ அன்று அவளும் தன் கவிதையை உலகிற்கு காட்டுவாள். நாம் பூசும் சாயத்திற்கு பயந்தே எத்தனையோ கோடான கோடி கவிதைகள் குப்பை தொட்டியில் போடப் பட்டிருக்கிறது.

படிப்பறிவில்லா பெண்கள் உணர்வுகளை காகிதத்தில் எழுதத் தெரியாமல் இருப்பதும், ஆண்கள் அவளைக் கிறுக்குவதும், பின் குழந்தைகள் குப்பையாய் குப்பைத் தொட்டியில் கிடப்பதும் பார்க்கத்தான் செய்கிறோம். பெண் என்றைக்குமே ஆணுக்கு போட்டியல்ல. அவளை அவளாக விட்டால் போதுமானது. கவிதை எழுத்தாய் இருந்தாலும் பெண்ணாய் இருந்தாலும் பாழாக்க உலகம் மிகத் தயாராக உள்ளது.

கவிதையைத் தொலைப்பது என்பது கடினமானது. கிழித்தெறிவது கொடுமையானது. கொடுமையானதைச் செய்ய அவளைத் தூண்டுகிறோமே நாம். தவறில்லையா? ஆண் மட்டுமல்ல, பெண்ணும் இதைச் செய்கிறாள். பெண்ணுக்கு பெண்ணே பகை.

கவிதைக்கு ஆண் பெண் தெரியாது. அது சலனமற்ற நீரோடை. யார் வேண்டுமானாலும் அள்ளிப் பருகலாம். பலர், மற்றவர் பருகுகையில் அதனை ஆராய்ச்சி செய்கிறார்கள், கல்லை இடுகிறார்கள். கடைசியில் கலங்கல் தான் மிஞ்சுகிறது. நீர் சகதியாகிறது. தண்ணீர் காணாமல் போகிறது. இருந்தும் இல்லாமல் ஆகிறது. இருந்தும் இல்லாமல் இருப்பது இரண்டு தான். ஒன்று கடவுள். மற்றொன்று பிணம். கடவுள் பேசுவதில்லை, சிரிப்பதில்லை கோப்படுவதில்லை, இருப்பதாகக் காட்டிக்கொள்ளவும் இல்லை. இருப்பினும் இருப்பதாக நம்புகிறோமே, அது போல ஏற்றுக்கொள்வோம். உணர்வின் மிகுதியால் எழுதப்பட்ட கவிதையைப் படிக்க நேர்ந்தால் அதில் உணர்வுகள் கொட்டப்பட்டிருந்தால், வினாக்களால் பிணமாக்காமல், கேள்வி இன்றி ஏற்றுக் கொள்ளுங்கள் கடவுளைப் போல்.

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 கொள்ளும் 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.

நீயா நானா

...Parasakthi

கடந்த மாதம் நடைபெற்ற நீயா நானாவின் தீர்ப்பும், அதில் சிறப்பான வாதங்களும் கீழே கொடுக்கப்பட்டுள்ளன. வெளிநாட்டு வாழ்க்கையில் நாம் பெறுவது அதிகமா? இழப்பது அதிகமா?

முந்தைய காலக் கட்டங்களில் வெளிநாட்டுக்கு போவது என்றாலே உலக அதிசயத்துக்கு அடுத்தபடியாக அதுவும் ஓர் ஆச்சர்யமாக இருந்தது. ஆனால் இப்பொழுதோ தொழில்நுட்பத் துறையின் வளர்ச்சியாலும், இதர பல வேலை வாய்ப்புகளாலும் வெளிநாட்டிற்கு செல்வதும், அங்கேயே இருப்பதும் அவ்வளவு பெரியதாக இருப்பதில்லை. அதற்கான பயிற்சிகளையும் திறமைகளையும் கொண்டு தங்களின் இளமைப் பருவத்திலே வெளிநாட்டில் கால்பதித்துக்கொண்டு இருப்பவர்கள் ஏராளம். ஆசை அறுபது நாள், மோகம் முப்பது நாள் என்ற பழமொழி திருமண வாழ்க்கைக்கு மட்டுமின்றி, வெளிநாட்டில் வாழும் இந்திய மக்களுக்கும் அது பொருந்தும். போன சில காலங்களில் 'ஆகா... ஓஹோ' என்று நாம் கொண்டாடினாலும் 'அட ச்சே... என்னடா வாழ்க்கை இது...? என்ன தான் இருந்தாலும் நம்ம ஊரைப் போல வராது... நம்ம ஊருக்கு நிகர் எதுவுமே இல்லை' அப்படின்னு நாம் கண்டிப்பா மார்தட்டிக் கொள்ளும் தருணம் எல்லாருடைய வாழ்க்கையிலும் வரும். ஏன்... சில சமயம், இதை எல்லாம் விட்டுட்டு நம்ம ஊர்ல போய் அங்க கிடைக்கற பொழிபைப் பார்க்கலாம்னு கூட எண்ணுவோம்... ஆனால், அது அந்தக் குறிப்பிட்ட தருணத்தில் மட்டுமே... அதுக்கு அப்புறம்... நாம், இது தான் அவசியம், சிறந்தது, நமக்கு நிச்சயமாக இது தான் தேவை அப்படின்னு நம்மள நாமே சமாதானப்படுத்திக்கிட்டு 'பழைய குருடி... கதவைத் திறடி' போல நாம் பழக்கப்பட்ட நம்மளோட வழக்கமான நாம் வாக்கப்பட்ட வெளிநாட்டு வாழ்க்கையை வாழக் கிளம்பிடுவோம்.

கல்வி, தொழில், சுத்தம், முறையான சட்ட திட்டங்களுடன் கூடிய வளமையான வாழ்வு, பொருளாதார முன்னேற்றம் என்று பார்த்தால் இங்கு விடவும் வெளிநாட்டு வாழ்க்கையில் நாம் பெறுவது அதிகம். அதே போல நட்பு, உறவுகள், பழக்கவழக்கங்கள், ஒழுங்கு, கலாச்சாரம் போன்றவற்றை கருதும் பொழுது

இழப்பாகவே தோன்றுகிறது. பண்டிகைகளைச் சேர்ந்து கொண்டாட முடிவதில்லை. உற்றார் உறவினர் விட்டு விஷேசங்களுக்கு செல்ல முடியாத சூழ்நிலை. நமக்கு நெருங்கியவர்களுக்கு உடல் நலமில்லை என்றாலோ அல்லது அவர்களின் கடைசி தருணங்களில் அவர்களுடன் இருக்க முடியாத நிலை. நம்முடைய சந்தோஷத் தருணங்களை நம் சொந்தங்களோட சேர்ந்து பகிர்ந்துக்க முடியாத நிலை. குழந்தைகளுக்கு நம் பண்பாடு, கலாச்சாரம் போன்றவற்றை பழக்குவது போன்ற பல விஷயங்களில் என்ன தான் இழப்பதும், இழப்பின் விரியம் அதிகம் என்ற போதிலும் அதையும் தாண்டி மனிதனின் தேவைகளின் தேடல் பயணத்தில் பெறுதல் என்பது ஏதோ ஒரு விதத்தில் முந்தி செல்வதாலேயே வெளிநாடு வாழ இந்திய மக்களின் எண்ணிக்கை அதிக அளவில் உள்ளது என்பதை நாம் மறுக்க முடியாது.

இந்தச் சூடான விவாதத்தில் நமது மக்களின் விவாதங்களின் சிறந்த கருத்துக்களின் சுருக்கமான தொகுப்பு இங்கே...

பிரியா கௌதம்

பொருளாதார முன்னேற்றம், வசதிகள் மட்டுமே பார்த்தால் எதோ நல்லது போல் தோன்றினாலும், பெற்றோர், உற்றார், உறவினர், நண்பர்களை எல்லாம் பிரிந்து இருப்பது கண்டிப்பாக இழப்பு. அதிலும் அடுத்த தலைமுறை இப்படியான உறவு, நேசம், நம் கலாச்சாரம், முக்கியமாக மொழிப் பற்றி அதிகம் தெரியாமலே வளர்வது தான் நாம் இந்த வெளிநாட்டு வாழ்க்கைக்குக் கொடுக்கும் மிகப் பெரிய விலை.

விஸ்வநாதன்

தன் பையனுக்குக் கல்யாண பண்ணை, இந்தியாவில் பொண்ணு எடுக்கப் போனால், பொண்ணு வீட்டுக்காரங்க பொண்ணு கொடுக்க தயங்குவார்கள். சில பையன் வீட்டுக்காரர்கள், வெளிநாட்டிலேயே பொண்ணுப் (இந்தியப் பொண்ணு) பார்த்து கல்யாணம் பண்ணி விடுவார்கள்.

பவானி செந்தில்

எதற்காக வெளிநாடு வருகிறோம்? நம்

தேவைக்காக. பணம் முக்கியத் தேவை. தேவைக்கு முன் எந்த இழப்பும் செல்லாது. சிலர் உத்தியோகக் கட்டாயமாகவும் வருவர். தேவையான அளவு சம்பாதித்த பின்னர் செல்லலாம் என்று எல்லோரும் நினைப்பதில்லை... ஏன்? வசதி பிடித்து விடுகிறது. இழப்பை விட அது முக்கியமாகி விடுகிறது.

தேனு ராஜ்

நேசம்... இங்கு வளரும் குழந்தைகள் தாமரை இலைத் தண்ணீர் போல ஒட்டாமல்தான் வாழ்கிறார்கள். நல்லதோ கெட்டதோ நினைத்த உடன் நம்மால் கிளம்ப முடியாது. அதற்கு எத்தனையோ காரணங்கள். ஆனால் நாம் அங்கே போகமுடியாமல் இங்கே நம் மனம் படும்பாடு புரியாமல் வேண்டுமென்றே ஏதாவது பேசி நம் மனதைக் குத்திக் கிழிப்பவர்கள் ஏராளம்! இழப்பு கம்மியா இருக்கலாம். ஆனால் அதோட வீரியம், அது மனதில் ஏற்படுத்திய பாதிப்புகள் அதிகம். அதைத்தான் நாங்கள் அதிகம் என்று சொல்கிறோம்.

நிதா

நம்மைப் பெற்றவளின் கையால் ஒரு பிடி சோற்றினை உண்ண முடிகிறதா? இல்லை நம்மை பெற்றவளுக்கு ஒரு பிடி சோற்றினை நம்மால் சமைத்துக் கொடுக்க முடிகிறதா? அவர்கள் நம்மீது வைத்திருக்கும் பாசமும், நாம் அவர்களின் மீது வைத்திருக்கும் பாசமும் கணினிப் பெட்டிக்குள் அடங்கி விட்டதே. இது இழப்பு இல்லையா? நமக்கான தேவை இங்கே தீர்க்கப்படுகிறது. அதனால்தான் இங்கு வாழ்கிறோம்! தேவைகள் தீர்க்கப்படுகிறது என்பது பெறுவது அதிகம் என்று ஆகாது!

பேகம்

கலாச்சாரம் சரியில்லை என்று தெரிந்தே தான் அந்தந்த நாடுகளில், நம் மக்கள் வாழ்ந்து கொண்டிருக்கின்றனர். "பெறுவது" அதிகமாக இருப்பதால்தான், இழப்பு இழப்பு என்று சொல்லியும் வெளி நாடுகளில் வாழ்ந்து வருகின்றனர். பள்ளியில் தமிழ் பாடமாக வைக்கவில்லை என்றாலுமே சரி, நான் வீட்டிலேயே அவர்களுக்கு பயிற்றுவித்திருப்பேன். பிறகு நாம் தமிழன் என்று சொல்லிக்கொள்வதில் என்ன இருக்கிறது சொல்லுங்கள்.

நீங்க பெற்றது இரண்டு பங்கு. இழந்தது வேண்டுமானால் ஒரு பங்காக இருக்கலாம். ஏனெனில் இழப்பு அதிகம் என்று தெரிந்தால் நம்மில் யாருமே இன்று வெளிநாட்டில் இருக்க மாட்டோம். எல்லோரும் தாய் நாட்டில் தான் இருப்போம்.

பாத்திமா

நாம் வெளிநாட்டில் பெறுவது அதிகம். நல்ல படிப்பு, வைத்தியம் (medical), வேலை. நாம் சொந்தங்களை இழக்கிறோம்தான், நாம் அவர்கள் கூப்பிடும் தூரம் இல்லை. ஆனால் இப்போது தொலைபேசி மற்றும் இன்டர்நெட் உதவியால் அதுவும் குறைந்து விட்டது. நம் விட்டு ஹாலில் அமர்ந்து அவர்களைப் பார்க்கிறோம்.

சல்மா

பெறுவதும், இழப்பதும் 50/50 சதவீதம் எனலாம். எல்லா இடங்களிலும் பெறுவதும் இருக்கும், இழப்பதும் இருக்கும். கடவுள் நமக்கு கொடுத்திருக்கும் வாழ்க்கை இங்கே தான். அதனால் அதில் நாம் திருப்தியாக இருக்க வேண்டும்.

சித்ரா

வெளிநாட்டு வாழ்க்கை வருங்கால வாழ்க்கைக்கான புறத் தேவைகளை அள்ளி அள்ளி கொடுக்குமே தவிர, அகத் தேவைகளை என்றுமே பூர்த்தி செய்யமுடியாது. பொருளாதாரத்தேவையை அடைவதற்கு அவர்கள் வாழும் வாழ்க்கையில் உணர்வுகளால் இழப்பது பெறுவதைவிட அதிகம். பெறுபவை யாவையும் நம்மால் பார்க்க முடிகின்றது, இழப்புகளை பார்க்க முடியவில்லை, உணர் மட்டுமே முடிகின்றது.

செல்வி பாண்டியன்

பிள்ளைகள் பற்றி சொல்லவே வேண்டாம். வளரும் இடத்தில் என்ன இருக்கோ அதைத்தானே அவர்கள் பின்பற்றுவார்கள். வீட்டில் என்ன சொல்லி வளர்த்தாலும் சுற்றி உள்ளவர்கள் இருப்பது மாதிரிதான் அவர்களின் எண்ணங்கள், உணர்வுகள் இருக்கும்.

விஜி வேதாசலம்

வெளிநாட்டில் வாழ்வோர் நிம்மதியாக வாழ்ந்தாலும், இந்தியாவைப் பார்த்து ஏங்கிக்

கொண்டுதான் இருக்கிறார்கள். அவசரமாகத் தாய்நாட்டுக்குக் கூட வர முடியாமல் நிறைய பேர் சிறைப் பறவையாகத் தான் இருக்கிறார்கள். நிம்மதி இருப்பது போல தோன்றினாலும் உங்கள் மனதில் வெறுமை தான் மிஞ்சும். மனதில் வலியோடு வாழும் வாழ்க்கை பெரிய இழப்பு தானே?

பிரேமா பரணி

Though we have many losses, our financial commitments and the fear to go back and suffer overcomes all our losses and make us stay abroad as long we can tolerate. Though the number of benefits is more than the no. of losses, still the losses are more serious than the benefits. We can always live without those benefits but not with such guilty or problems.

Once again I tell we adjust these difficulties as long as we can for the sake of MONEY.

கௌரி மோகன்

பெற்றோர், குழந்தைகளை தமது பண்பாட்டுடன் வளர்ப்பதற்கு எவ்வளவுதான் முயற்சி எடுத்தாலும் அங்குள்ள பழக்கவழக்கங்கள், சூழ்நிலைகள் ஒத்துழைக்காது. காரணம், குழந்தைகள் தங்களது முக்கால்வாசி நேரத்தை பாடசாலையிலும் நண்பர்களுடனுமே செலவழிக்கிறார்கள்.

சுபாஷ்லா

வெளிநாட்டு வாழ்க்கையில் இழப்பதே அதிகம். சுட்டால் தான் தெரியும் சூட்டின் வெம்மை. வெளிநாட்டில் வாழ்ந்து பார்த்தால் தெரியும் தலைப்பின் விளக்கம். தம்பதியர்களின் பிரிவு, குழந்தைகளின் மழலை, பாசப் பகிர்வு, தாய் தந்தையின் அரவணைப்பின்மை, மற்றும் எத்தனையோ இன்ப துன்பங்களை இழந்து, காலங்கள் கடந்த பிறகு பணம் மட்டும் கையில்...

ஜீவிதா

பண்டிகை நாட்களில் குடும்பத்தோடு குதூகலிக்க முடியாமல், தங்களின் வாழ்த்துக்களை மனம் முழுக்க சோகத்தோடு கைப்பேசியில் கூக்குரலிட்டு கொஞ்சி மகிழ் நேரில் இல்லாத காற்றலைகள் நாங்கள். ஆரம்பத்தில் முதலீடில்லா தொழில் இது என்று பெருமிதப்பட்டோம். எங்களுக்கு தெரியாமல் எங்கள் இளமையை அல்லவா முதலீடு செய்திருக்கின்றோம். சொந்த

மண்ணில் சொந்தங்களோடு சோறு திண்பவன் யாரடா..? இருந்தால் அவனே சொர்க்கம் கண்டவனடா..!

கிருஷ்ணவேணி

"கிட்ட இருந்தால் முட்ட பகை", "தூர இருந்தால் சேர உறவு" போன்றவை நம் முன்னோர்கள் வாக்கு. கிட்ட இருந்து தினம் தினம் பிரச்சினைகளில் உழல்வதை விட தூர இருந்து பணத் தேவைகளை பூர்த்தி செய்து அனைவரும் நிம்மதியாக இருக்கலாம். வருடம் ஒரு முறை வந்து பார்த்து விட்டு போகலாம். நாம் என்ன இங்கேயாவா இருக்கப் போகிறோம்? நம் கிளைகள் எங்கே பார்த்து விரிந்தாலும், நம் வேர் நம் மண்ணில் தான் இல்லையா?

பிரியா ரவி

First, People who work in other countries can be dividing into two categories - white collar jobs and physical labour jobs. People who are in white collar jobs, mostly called expats have lot of perks from their company. People who are in physical labour jobs, still called labour by all, very minimum or nil benefits from their companies. Most of them are on contracts via agencies. Here, only advantage is the experience years they get. Nothing much. Hell lot of disadvantages.

SKVS

எல்லாரும் இழப்பு தான் அதிகம்னு உணருகிறார்கள். என்னைப் பொருத்தவரை நம் நாட்டுல் வாழும்போதே அதே இழப்பு ஏற்படுகிறது என்று தோன்றுகிறது. இப்போதெல்லாம் நண்பர்கள் கல்யாணத்துக்கு நிறைய பேர் போவதில்லை. ஒன்று அலுவலகத்தில் விடுமுறைக் கிடைப்பதில்லை. அல்லது நாமே அதிக முக்கியத்துவம் கொடுப்பது இல்லை.

MATHURA

நாங்கள் இங்கு இழப்புகளை சகித்துக் கொண்டு வாழ்கிறோம். அப்படி சகிப்பதாலேயே இழப்புகள் இல்லை என்று ஆகிவிடுமா? அல்லது இழந்ததைத்தான் திரும்பப் பெறத்தான் முடியுமா?

இதில் தன் கருத்தில் உறுதியாக நின்று, அருமையாக விவாதம் செய்து பரிசு வென்ற தோழி **பேகம்** அவர்களுக்கு பெண்மையின் வாழ்த்துக்களும், பாராட்டுக்களும்.

இன்றோடு ஒரு வருடம் ஆகிறது இந்த ஸ்பேஸ் ஷிப்பின் உள் வந்து. மதுவுக்கு ஒன்றுமே பிடிக்கவில்லை. அவளின் தோழிகளில் பலர் அவளுடன் இல்லை. அவளின் செல்ல ப்ரெளன்னி, அதுவும் அவளுடன் இல்லை. அப்பா சொல்கிறார், இனி நாம் நம்ம வீட்டுக்குப் போக முடியாது என்று. என்ன ஆயிற்று என்று தெரியவில்லை அவளின் மஞ்சள் ரோஜாச் செடி எதனை பூ பூத்ததோ? பக்கத்து வீட்டு பிரியா பறித்துக் கொண்டு பொய் விட்டாளா? இல்லை செடியையே புடிங்கி விட்டாளா? நம்ம ஸ்கூல்ல குடுத்த ஹோம் வொர்க்க முடிக்கவும் இல்லை ஸ்கூலுக்கு போகவும் இல்லை. எப்படி அந்த அனிதா மிஸ் பெரிய டினோசார் கிட்ட இரு

ந்து
தப்பிச்சோம்?
இப்படி அவளின் சிந்தனை பலவாறாக ஓடிக் கொண்டிருந்தது. பாவம் அவளுக்கு அப்போது தெரியவில்லை அவளின் சிந்தனையாய் இருக்கும் ஒன்றிற்கும் உயிர் இல்லை, பூமி உட்பட என்று அவளுக்குத் தெரியவில்லை.

தன் சிந்தனையிலே தன் ஸ்வீட்டி பொம்மையுடன் விளையாடிக் கொண்டிருந்த அவள், சுற்றுப்புறம் பரபரப்பாவதை கவனிக்கவில்லை. ஆம் இந்த ஸ்பேஸ் ஷிப்பில் வந்த மனிதர்கள் தேடி வந்த "பிருஷ்மா ஐருத்தியை" நெருங்கியது தான் இந்த பரபரப்புக்குக் காரணம். பிருஷ்மா ஐருத்தி டெலிபோர்ட்டரிலிருந்து சிக்னல் ஸ்பேஸ் ஷிப்புக்குக் கிடைத்தது. அதில் வந்த செய்தி ஸ்பேஸ் ஷிப்பிலிருந்த அனைவருக்கும் மகிழ்ச்சியையும்,

துக்கமும் கலந்த கலவையான உணர்வையும் கொடுத்தது. "பிருஷ்மா"வின் தலைவர் அவர்களுடன் பேச விரும்புவதாக வந்த செய்தியே தான் அது.

அனைவரும் தாங்கள் புதிதாய் வாழ்க்கை ஆரம்பிக்கப் போகும் கிரகத்தில் இருக்கும் உயிரினத்தைப் பார்க்க ஆவலும், கூடவே என்ன நடக்குமோ என்ற பயமும் இருந்தது. தொலைக்காட்சி பெட்டி உயிர் பெற்றது. இன்னது என்று அறிய முடியாத ஆன்டனா இல்லாத ஒரு ஏலியன் பேச ஆரம்பித்தது. அது முகத்தில் அப்படி ஒரு கோபம். மனிதர்களைப் பார்த்து ஒரு

பரிகாச முகபாவம். அது பேசியதாவது "சீ...

அற்ப மானிடப் பதர்களே! நீங்கள் எங்களையும் வீணாக்குவதற்கு இங்கே வந்துவிட்டீர்களா? எவ்வளவு அழகான கிரகம் உங்களுடையது. அதை உங்கள் சுயநலத்திற்காகவும், சொகுசுக்காகவும் அழித்து விட்டீர்கள்.

உங்களுக்குள் இருக்கும் தீய குணங்களும், பூமியில் கொலை, கொள்ளை, கற்பழிப்பு, கையூட்டு, பொறாமை, அடுத்தவன் குடி கெடுப்பு, சமூக அக்கறையின்மை, சுகாதார சீர்கேடு, அது மட்டுமல்லாமல், அடுத்தவர் எப்படிப் போனால் என்ன என்று, மனிதர்களில் சிலர் மட்டும் தப்பி வந்திருக்கும் மனப்பான்மை, அறிவியல் வளர்ச்சியை ஆயுதமாவும், ரசாயனமாகவும், மின்னணுக் குப்பைகளாகவும் மாற்றி பூமியை வெப்பமயமாக்கி, அழித்து, செயற்கைக் கோள் என்ற பெயரிலும், விண்வெளி நிலையம் என்ற பெயரிலும் ஒரு நாட்டோடு இன்னொரு நாடு போட்டி



போட்டு, அண்டத்தையே வீணாக்கிய உங்களை உள்ளே விட்டால் எங்கள் கிரகமும் வீணாகப் போய்விடும். உங்களுக்கு எங்கள் கிரகத்துக்குள் நுழைய அனுமதி மறுக்கப் படுகிறது. உங்கள் மீது நாங்கள் ஆயுதம் பயன்படுத்தும் முன்பு நீங்கள் இங்கிருந்து சென்று விடுங்கள். உங்களை விட பல மடங்கு சக்திசாலிகள் நங்கள். அறிவியல் வளர்ச்சியிலும் பரிணாம வளர்ச்சியிலும் உங்களை விட பெரியவர்கள் நாங்கள். எங்கள் molecular dissembling reassembling and டெலிபோர்ட்டர் தொழில் நுட்பம் மூலமாகவும் இரண்டே நாளில் பூமிக்கு வரவும் போகவும் முடியும். அப்படி வந்த போது நாங்கள் பார்த்து ரசித்த பூமியை அழித்த நீங்கள், இங்கு இருக்கும், நீங்கள் அனுப்பிய விண்வெளிக் குப்பையோடு குப்பையாய் மிதந்தது இறந்து போங்கள். இதுவே சர்வதேச ப்ளம்பெர் மற்றும் விண்வெளி நீதி மன்றத்தின் தீர்ப்பு” என்று சொல்லி மறைந்து. இதைக் கேட்ட மனிதர்களுக்கெல்லாம் அதிர்ச்சியில் பேச முடியவில்லை, அழுகையும் வரவில்லை. பெற்ற தாய் தந்தையை விட்டு வந்தவர்களால் தானும் தன் குடும்பமும் அழியப் போவதை ஜிரணித்துக் கொள்ள முடியவில்லை. அவர்களின் கடைசி நம்பிக்கையும் பொய்த்துப் போனது. ஏற்கனவே மிரண்டு போய் இருந்த மது அழ ஆரம்பித்தாள். “அம்மா அப்பா இங்க வேணாம்... நாம் வீட்டுக்கே போலாம் இந்த ஏலியன் அங்கிளப் பார்த்தாலே பயமா இருக்கு. ப்ளீஸ் அப்பா நான் இனிமே குட் கேர்ளா இருப்பேன்... ப்ளீஸ் பா” என்று தேம்ப ஆரம்பித்தாள்.

“மது மணி ஏழு... இன்னும் ஸ்கூல் ஹோம் வொர்க் முடிக்கல, வேன் வந்தாரும், தூங்கிக்கிட்டே இருக்க. நாள் முழுக்க கார்ட்டூன் பார்க்க வேண்டியது... அப்புறம் ஏலியன், ஸ்பேஸ் ஷிப் அப்படின்னு தூக்கத்துல பொலம்ப வேண்டியது... எழுந்திரி கழுத” என்ற அம்மாவின் வசை மொழியில் திடுக்கிட்டு கண் விழித்தாள் நம் இரண்டாம் வகுப்பு படிக்கும் குட்டி சுட்டி பெண் மதுமிதா. ஆனாலும் அந்தக் கனவின்

தாக்கத்திலிருந்து அவளால் வெளிவர முடியவில்லை. அதுவே அவளின் சிந்தனை முழுக்க ஆக்கிரமித்தது. ஏதாவது பண்ண வேண்டும் என்று தோன்றியது. ஆனால் என்ன பண்ணுவது என்று அந்தக் குட்டி தேவதைக்குத் தெரியவில்லை. அந்தக் கனவு அவளின் மனதுக்குள் ஒரு பெரிய விதையை விதைத்தது. அந்த விதையினால் வளர்ந்த பெரிய விருட்சம் “பூமி காப்போம், நாமும் வாழ்வோம்” இயக்கம். இன்று மது 38 வயதான இந்தியாவின் முன்னணி விஞ்ஞானி, சமூக மாற்றம் ஆர்வலர், தலைச்சிறந்த இளம் அரசியல்வாதி, இப்படிப் பல பரிமாணம் கொண்டுள்ள இந்திய அரசின் உயரிய விருதான “பாரத் ரத்னா” விருதுக்குப் பரிந்துரை செய்யப்பட்டு இருக்கிறாள். உலகின் லீடிங் bio materialistic and advanced pharma விஞ்ஞானியான அவளின் முக்கியக் கண்டுபிடிப்பு “பிளாஸ்டிக்”கின் மாற்றும் genetic manipulation for human diseases and disorder. இந்தியாவை பசுமை நாடாக மாற்றவும், நம் நாட்டின் சமூக அவலங்களைக் களையவும், ஒத்த சிந்தனையுள்ள கோடிக்கணக்கான மக்களை உறுப்பினராகக் கொண்ட “பூமி காப்போம், நாமும் வாழ்வோம்” இயக்கம் சாதித்தது பல, சாதிக்கப் போவதும் பல. இன்றைய நாள் வரையில் மதுவின் favorite கார்ட்டூன் தான். இவளே நிறைய கார்ட்டூன் கேரக்டரை உருவாக்கி குழந்தைகளின் மனதில் சமூக உணர்வும், பொறுப்புணர்ச்சியும் வளரத் தன்னால் இயன்றதை முயன்று கொண்டு இருக்கிறாள்.

இத்தனைக்கும் அடிப்படை அந்தக் கனவு. தூக்கத்தில் வந்த கனவு அவளின் தூக்கத்தைக் கெடுத்து லட்சியவாதியாய் செதுக்கியது. சராசரிப் பெண்ணாய் இருந்த அவளைச் சாதனைப் பெண்ணாய் மாற்றியது அந்தக் கனவு. அது அவளுக்கு மட்டுமில்லை, நம் சமூகத்திற்கும், நாட்டிற்கும் பெரிய திருப்பு முனையாய் அமைந்தது என்றால் மிகையில்லை.

நீத்தமும் உன் சிந்தனையே

– கோமதி அருண் (கோம்ஸ்)

வீரவநல்லூரிலிருந்து திரும்பிக்கொண்டிருந்த போது தினைவை அழைத்து விஜயன் ஜெயப்ரகாஷ் வீட்டில் இருப்பதை உறுதி செய்த தியாகேஷ்வர் விஜயனைக் கண்காணிக்கக் கூறினான்.

லாவண்யா, "எப்படி சார்? முதலிலேயே கெஸ் பண்ணிட்டீங்களா?"

அவன் புன்னகைத்துவிட்டு அமைதியாக இருக்க, அவள், "இப்படி சிரிச்சு மழுப்பாதீங்க சார்.. தினைஷ் சொன்னது சரி தான்".

"நீயே.. சாரி நீங்க ஒத்துக்கிற அளவுக்கு அவன் என்ன சொன்னான்?"

"ஒருமையிலேயே பேசுங்க சார்.. அவன் சொன்னான்.. நாம குற்றவாளியை சந்தேகப்பட ஆரம்பிக்கும் போது சார் கேஸை முடிச்சிருப்பார்".

அவன் மீண்டும் புன்னகைக்க, அவள் கடுப்புடன், "இதுக்கும் சிரிப்பா!!!"

திருநெல்வேலி நெருங்கியதும் தினைவை அழைத்தவன், "மிஸ்டர் விஜயனை விசாரணைன்னு நம்ம இடத்துக்கு அழைச்சுட்டு போ" என்றான்.

"அப்பறம் கல்யாணத்தைப் பற்றி என்ன முடிவெடுத்திருக்க?" என்ற திடீர் கேள்வியில் அவள் அதிர்ச்சியுடன் அவனைப் பார்க்க, அவன் மென்னகையுடன், "இன்னைக்கு இதைப் பற்றி கமிஷனர் சார் கிட்ட பேசறதா இருக்கேன்".

"என்..ன சொல்லப் போறீங்க?"

"அவர் கிட்ட கேட்டுத் தெரிஞ்சுக்கோ".

அவளறியாமல் அவளை நோட்டமிட்டவன் தன்னுள் புன்னகைத்தான்.

திருநெல்வேலி சென்றதும் நேராக தங்கள் இடத்திற்குச் சென்றவன் முதலில் சந்துரு கொலையில் சம்பந்தப்பட்டவனை மிரட்டிவிட்டு விஜயனைப் பார்க்கச் சென்றான்.

கை கால்கள் கட்டப்பட்டபடி விஜயன் இருக்கையில் அமர்ந்திருக்க, எதிரில் ஒரு இருக்கையில் அமர்ந்தபடி தியாகேஷ்வர் விசாரணையைத் தொடங்கினான்.

"இலஞ்சி, வீரவநல்லூர் போய் உனக்கு எதிரான ஆதாரங்களைச் சேகரிச்சுட்டோம்.. அதைப் பார்த்ததும் மிசஸ் JP அப்ரூவரா மாறி நீ தான் கொலைகளை செய்தேன்னு சொல்லிட்டாங்க".

விஜயன் ஆவேசமாக, "அப்படியா சொன்னா அந்தச் சிறுக்கி! பத்துப்பாத்திரம் தேய்ச்சுட்டிருந்த நாய்.. அவளுக்காக என்னவெல்லாம் செய்தேன்! கடைசில, என்னை மாட்டிவிட்டு அவ(ள்) தப்பிக்கப் பார்க்கறாளா!!!" என்று கூறி கெட்ட வார்த்தைகளில் திட்டியவன், "அவ(ள்) சொன்னது பொய் சார்.. என்னை நம்புங்க.. நடந்த உண்மையை நான் சொல்றேன்.." என்றவன் உண்மையைச் சொல்லத் தொடங்கினான்.



"நா(ன்) பாட்டுக்கு ப்ரதாப் உழைப்புல உட்கார்ந்து சாப்டுட்டிருந்தேன்.. என்னைக்கு இவளை சந்தித்தேனோ அன்னைக்கு என்னை சனி பிடிச்சருச்சுன்னு இப்போ புரியுது.. ஆனா அப்போ அவ(ள்) பேச்சைக் கேட்டு சொத்தைப் பிரிச்சு, அதை காலி பண்ணிட்டு ஊரெல்லாம் கடன் வாங்கித் திருப்ப முடியாம கஷ்டப்பட்டேன்..

பணத்தேவைக்காக நண்பனை பார்க்க மும்பைக்குப் போன இடத்தில் ப்ரகாஷ் அண்ணாவைப் பார்த்தேன்.. அவர் நல்ல சம்பளத்தில் வேலை போட்டுத்தரதா சொல்லி, திருந்தி வாழச் சொன்னார்.. ப்ரகாஷ் அண்ணா கிட்ட வேலையில் சேர்ந்த ஒரு வாரத்தில் என்னை பிரிஞ்சிருக்க முடியலென்னு சொல்லிட்டு அவளும் வீரவநல்லூர் வந்துட்டா..

அண்ணி இறந்து கொஞ்ச நாட்களான நிலையில் எட்டு வயது சுபாவினியை பார்த்துக்கற வேலையில் அவளை சேர்த்துவிட்டேன்.. என்ன பண்ணினாளோ!!! ஒரே மாசத்தில் சுபா அவளை 'அம்மா'னு கூப்பிடலாமானுக் கேட்க, அண்ணா சுபாவை அதட்டினார். நா(ன்) அதிர்ச்சியுடன் அவளைப் பார்த்தா அவளோ என்னைப் பார்த்து வெற்றிச் சிரிப்பு சிரிச்சதும், தனிமையில் அவளிடம் கத்தினேன்.. அதுக்கு அவ(ள்) 'இன்னும் எத்தனை நாளைக்கு இப்படி கூலி வேலை செஞ்சு பொழைக்கிறது?'ன்னு சொன்னதும் நா(ன்) அதுக்காக என்னை விட்டுட்டு ரெண்டாந்தாரமா போவியான்து கத்தியதும் அவ(ள்) 'லூசு.. உன் அண்ணி மேல வச்சுக்கிற பாசத்துக்கு, என்னை கல்யாணமே பண்ணினாலும் நிச்சயம் தொடக்கூட மாட்டான்.. இரு நாள் சொல்லி முடிச்சுக்கறேன்.. அவனைக் கல்யாணம் பண்ணிட்டு கொஞ்ச நாள்ல அவனை ஏமாத்தி சொத்தை என் பேர் (பெயர்)ல எழுதி வாங்கிட்டு அவனையும் அவன் பொண்ணையும் துரத்திரலாம்'னு சொன்னா..

நான் முதல்ல ஒத்துக்கலை, அப்பறம் அவ(ள்) பேச்சுல மயங்கி சரின்னு சொன்னேன்.

சுபாவின் ஏக்கமும் உறவுக்காரர்கள் அறிவுரையும் சேர்ந்து அண்ணா அவளை கல்யாணம் பண்ணினார். அவ(ள்) சொன்னது போல் 'சுபாவினிக்காக மட்டுமே உன்னைக் கல்யாணம் செய்யறேன்.. உன் படுக்கையறை சுபாவினி அறை தான்'னு சொல்லிட்டு தான் கல்யாணம் பண்ணினார். ஆனா நாங்க

நினைச்சது போல் மத்ததெதுவும் நடக்கலை..

நாங்க நெருங்கிப் பழகியதில் அவ(ள்) வயித்துல சுரேந்தர் உருவாகிட்டான்.. அண்ணி ஞாபகத்தில் சில நேரம் அண்ணா தண்ணியடிப்பார், அந்த மாதிரி நிலையில் அவர் எல்லை மீரிட்டார்னு சொல்லி அவரை நம்ப வச்சா.. ஆனா அவர் கருவை கலைக்கச் சொன்னார்.. உடனே அவ(ள்) அழுது புலம்ப, சுபாவும் 'பாப்பா வேணும்'னு சொன்னதும் மனமின்றி அண்ணா ஒத்துக்கிட்டவர் அண்ணிக்கு துரோகம் பண்ணிட்டதா குற்ற உணர்வில் தவிச்சார். சுரேந்தர் பொறக்கறதுக்கு முன்னடியே பிஸ்னஸ் பண்ணப்போறதா சொல்லி திருநெல்வேலி கிளம்பிப் போனவர் எப்பவாவது தான் ஊருக்கு வருவார்.

சில வருஷங்கள் கழித்து சுபா மூலமா அண்ணாக்கிட்ட பேசி அவங்க மூணு பேரும் திருநெல்வேலி வந்தாங்க.. சுபா எப்போதுமே இவளை அம்மான்னு கூப்பிடறதால இங்க யாருக்குமே இவ(ள்) ரெண்டாவது மனைவின்னு தெரியாது.."

"மிஸ்டர் ப்ரதாபுக்குக் கூடவா தெரியாது?"

"தெரிஞ்சருக்கும் ஆனா அவன் எப்போதுமே அடுத்தவங்களைப் பற்றி பேசமாட்டான்"

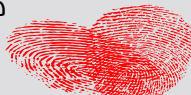
தியாகேஷ்வர் மேலே பேசுமாறு செய்கை செய்ய, அவன் தொடர்ந்தான். "இப்படியே இன்னும் சில வருஷங்கள் கழிந்தது..

ஒரு நாள் நா(ன்) அவ(ள்) கிட்ட, 'என்னை ஏமாத்த நினைச்ச சுரேந்தர் எனக்கு பொறந்தவன்-ங்கிற உண்மையை சொல்லிடுவேன்'ன்னு மிரட்டினதை அண்ணா கேட்டுட்டார்..

சொத்துகளுக்கு சுபா மட்டும் தான் வாரிசு-ன்னு எல்லோருக்கும் சொல்லப் போறதாவும் இனி நா(ன்), அவ(ள்), சுரேந்தர் அங்க இருக்கவே கூடாதுன்னும் சொல்லிட்டார். வழக்கம் போல் அழுது புலம்பி ஒரு வாரம் டைம் கேட்டா..

ஒரு நாள் அண்ணா வக்கீல் கிட்ட போன்ல உயில் ரெடி பண்ணச் சொன்னதை இவ(ள்) கேட்டுட்டா.. அண்ணா வக்கீலைப் பார்க்க போறப்ப ஆக்சிடென்ட் செட் பண்ணி கொலைக்கு ஏற்பாடு செய்தது அவ(ள்) தான்..

அண்ணா இறந்த பிறகு சுபாவையும்



கொல்லனும்னு சொன்னப்ப நான் தயங்கினேன்.. ஆனா ஏதேதோ சொல்லி என்னை ஒத்துக்க வெச்சவ சுபா மரணமும் ஆக்சிடென்ட்டா இருந்தா சந்தேகம் வருமோன்னு வேற திட்டம் போட்டா.. கதவு வழியா இல்லாம சுபா ரூமுக்குப் போய் வரதுக்கு ஜன்னல் வைக்க ஏற்பாடு பண்ணா.. அதை சுபா மூலமாவே ப்ரதாப் கிட்ட சொல்ல வச்சா..

தலைவலி காரணமா சில நாட்கள் சுபா காலேஜ் போகாம இருக்க, சில நாட்கள் இவளே நீ சோர்ந்து போய் இருக்க இன்னைக்கு காலேஜ் லீவ் போட்டுரு'ன்னு சொல்லி லீவ் போட வச்ச பால்ல தூக்க மாத்திரை கலந்து கொடுத்து சுபாவை அதிக நேரம் தூங்க வச்சா.. இப்படியெல்லாம் செஞ்சு சுபா அதிக மன அழுத்தத்தில் இருக்குறதா ஊரை நம்ப வச்சா..

ஒரு நாள் அவ(ள்) 'அப்பன் போன இடத்துக்கே இவளையும் அனுப்பிட்டா.. இந்த சொத்தெல்லாம் நமக்கும் நம்ம பையன் சுரேந்தருக்கும் தான்'னு சொல்லிட்டிருந்தப்ப ரூம் வெளிய ஏதோ சத்தம் கேட்டு நாங்க வந்து பார்த்தப்ப சுபா போறதைப் பார்த்தோம்.

அடுத்த நாளை சுபாவோட தமிழ் கையெழுத்திருந்த அனைத்தையும் அப்புறப்படுத்தினோம்.. சுபா எழுதுன மாதிரி லெட்டர் எழுதி வச்சுட்டு அவளைக் கொன்னுட்டோம்.."

"சத்தம் வராம இருக்க பால்ல தூக்க மாத்திரை கலந்து குடுத்து, சுபாவினி தூங்கியதும் ஜன்னல் வழியா உள்ள போய், தூக்குல தொங்க விட்டுருப்பீங்க".

விஜயன் தியாகேஷ்வரை ஆச்சரியமாகப் பார்க்க, அவன் தினேஷிடம் ஏதோ செய்கை செய்தான். மறைவான இடத்திலிருந்த விடியோ கேமராவிலிருந்து தினேஷ் சிடியை எடுத்தான்.

தியாகேஷ்வர் புன்னகையுடன், "என்ன பார்க்கற.. மிஸ்டர் ப்ரதாப் மேல் சின்னதா டவுட் இருந்தாலும் அதைவிடக் கூடுதலா உன்னையும் மிசஸ் JPயையும் சந்தேகப்பட்டேன்..

இலஞ்சில எங்களுக்குக் கிடைத்த தகவல் நீ பத்துப்பாத்திரம் தேய்க்கற ஒரு அநாதைப் பெண்ணை காதலிச்சு, ஊரைச் சுத்தி கடன் வாங்கி திடீர்னு காணாம போன சில நாட்களில் அந்தப் பெண்ணையும்

காணவில்லை.. அப்பறம் வீரவநல்லூர்ல செட்டில் ஆகிட்ட..

வீரவநல்லூர்ல கிடைச்ச தகவல் நீ அறிமுகப்படுத்திய அநாதைப் பெண்ணை மிஸ்டர் JP ரெண்டாம் கல்யாணம் பண்ணிக்கிட்டார் என்பது மட்டுமே.. கொலையாளி நீங்க தான்னு கண்டுபிடிச்சாலும் உங்களுக்கு எதிரா எந்த ஆதாரமும் இல்லை.. உன்னைப் பற்றி கேள்விப்பட்டவரை, திட்டம் போட்டு கொலை செய்யற அளவு உனக்கு புத்தியும் தைரியமும் கிடையாது.. கல்யாணி நடிப்பை நேரில் பார்த்ததால் உன்னைப் பேச வைத்தேன்.."

அவசரப்பட்டு உண்மையை உளறியதை நினைத்து விஜயன் வருந்தினான்.

விஜயனையும் கல்யாணியையும் கைது செய்த பிறகு லாவண்யா, "எப்படி சார் இவங்களை டவுட் பண்ணிங்க?"

"வெரி சிம்பிள்..

முதல்ல இருந்தே கல்யாணி நேர் பார்வையைத் தவிர்த்தாங்க.. சுபாவினி கவிதையை காட்டிய போது அவங்க கண்ணுல அதிர்ச்சி தோன்றி மறைந்தது..

ஒரு முறை நான் எதார்த்தமா 'மிஸ்டர் விஜயன் உங்களுக்கு நெருக்கமானவர்'னு சொன்னப்ப அவங்க சட்டுன்னு சிறு அதிர்ச்சியும் பயமுமா என்னைப் பார்த்தாங்க.. உயில் பற்றி பேசினதும் டென்ஷன் ஆனாங்க.. சுபாவினி ரூம்ல இருக்கும் மெடிகல் ரிப்போர்ட் எப்படி சேஞ் ஆகியிருக்கும்னு ஒரு குழப்பம் இருந்தது..

சுபாவினி மற்றும் மிஸ்டர் JP மரணத்தை நினைத்து அவங்க அழுததில் பொய்மை இருந்தது போல் தோணுச்சு..

கடைசியா மிஸ்டர் JP வீட்டுக்குப் போனப்ப என்ட்ரி லிஸ்ட் வச்சு கார்பெண்டர் வொர்க் நடந்தது தெரிஞ்சு வீட்டு நிர்வாகியை விசாரிச்சு ஜன்னலை பற்றி

தெரிஞ்சுக்கிட்டேன்.. ஜன்னலைப் போய் பார்த்தேன்.. கிரில்லை கழட்டிட்டு உள்ள போறது போல் இருந்தது..

அப்பறம் அந்த ஆக்சிடென்ட், சுரேந்தரை ஸ்கூலுக்குப் போய் கூட்டிட்டு வர விஷயம் வெளிய யாருக்கும் தெரியாத போது, அதுவும் நான் விசாரிச்சுட்டு கிளம்பின கொஞ்ச நேரத்தில் நடந்த அந்த விபத்தே பொய்யோனு டவுட் வந்தது..

எல்லாத்தையும் சேர்த்து பார்த்தா உங்களுக்கே

யார் குற்றவாளின்னு தெரியும்" என்று புன்னகைத்தான்.

"யூ ஆர் சான்ஸ்லெஸ் சார்" என்ற லாவண்யாவின் பாராட்டிற்குப் புன்னகைத்தபடி தியாகேஷ்வர் எழுந்து கொள்ள, தினேஷும் லாவண்யாவும் எழுந்தனர்.

தியாகேஷ்வர், "தினேஷ் நீ வேணும்னா வீட்டுக்குப் போய் ரெஸ்ட் எடு.."

"அம் ஆல்ரைட் சார்.."

"உன் இஷ்டம்.." என்றவன் லாவண்யாவைப் பார்த்து, "நீ உன் ஸ்டேஷன் கிளம்பலாம்" என்று கூறி இருவருக்கும் பொதுவாக, "நான் இலஞ்சிக்குப் போறேன்.. ஏதும் முக்கியமான விஷயம்னா என் மொபைல் நம்பருக்கு கால் பண்ணுங்க".

லாவண்யா, "திருமப எதுக்கு சார் இலஞ்சிக்கு?"

அவன் சிறு புன்னகையுடன், "என் கல்யாணம் பூர்விக வீட்டில் வைத்து நடக்கனுமாம். அதனால் அந்த வீடு எந்த கண்டிஷன்ல இருக்குதுன்னு அப்பா பார்த்துட்டு வர சொன்னார்.. நைட் ரிடர்ன் ஆகிடுவேன்".

தினேஷ் அதிர்ச்சியுடன் லாவண்யாவைப் பார்க்க அவளோ தியாகேஷ்வரைப் பார்த்தபடி சிலை போல் நின்று கொண்டிருந்தாள்.

"ஓகே கைஸ்.. நான் கிளம்பறேன்" என்று கூறி கிளம்பினான்.

கைபேசியின் சத்தத்தில் நிகழ் காலத்திற்கு திரும்பியவர்கள் ஒருவரையொருவர் பார்க்காமல் சத்தம் வந்த திசையைப் பார்த்தனர்.

தியாகேஷ்வரின் மேஜை மேலிருந்த அவனது கைபேசியில் அழைப்பு வரவும், தினேஷ், "மொபைலை மறந்துட்டாரே" என்றபடி எடுத்துப்பார்த்தவன், "கமிஷனர் சார் கூப்பிடுறார்.. சார் கிளம்பியிருக்க மாட்டார்.. நான் போய் குடுத்துட்டு வரேன்" என்று கூறியபடி அவசரமாக வெளியே செல்லவும் தியாகேஷ்வர் கார் கிளம்பவும் சரியாக இருந்தது.

அருகிலிருந்த கான்ஸ்டபிளை தனது இருசக்கர வண்டியைக் கிளப்பச் சொல்லி தியாகேஷ்வர் வண்டியை தொடர்ந்து வேகமாகப் போகச் சொன்னவன் இரண்டு நிமிடங்களில், "சார் வீட்டுக்குத் தான் போறார்.. இந்தக் குறுக்கு சந்துல திரும்புங்க.."

பிடிச்சுரலாம்" என்றான்.

வாகன நெரிசல் இல்லாத ஒரு ரோட்டில், திடீரென தியாகேஷ்வர் வண்டியின் வலதுபுறம் ஒரு கார் அவனுடன் தொடர்ந்து வர, எதிரே ஒரு தண்ணி லாரி வேகமாக வந்துக்கொண்டிருந்தது. யாரோ தன்னைக் கொல்ல திட்டம் போட்டிருக்கின்றனர் என்பதை புரிந்து கொண்டவன் எப்படி தப்பிப்பதென்று யோசித்தான்.

அவனது இடதுபுறம் நடைபாதை இருக்க அந்தப் பக்கம் ஒதுங்க முடியவில்லை, வலதுபுறம் வண்டியோ நெருக்கமாக வந்து கொண்டிருந்தது. வேகத்தைக் குறைத்து அந்த வண்டியின் பின் சென்றுவிடலாம் என்று யோசித்து அவன் வேகத்தைக் குறைக்க, அந்த வண்டியும் அதே அளவில் வேகத்தைக் குறைத்தது. லாரி அவனை நெருங்கிக்கொண்டிருக்க, சட்டென்று யோசித்து இடதுபுறக் கதவை திறந்து அவன் வெளியே குதிக்கவும், அவனது வண்டி அந்த வண்டியை இடிக்க, அந்த வண்டி தடுமாறி சாலையின் இடதுபுறமிருந்த மரத்தில் மோதி நிற்க, லாரி அவன் வண்டியை இடித்து நின்றது.

விபத்து நிகழ்ந்த அதே நொடியில் தினேஷின் வண்டி குறுக்குச் சந்திலிருந்து பிரதான சாலையை வந்தடைய, கான்ஸ்டபிளும் தினேஷும், "சார்" என்று கத்தினர். கான்ஸ்டபிள் வண்டியின் வேகத்தைக் குறைத்தபடி தியாகேஷ்வரை நெருங்க, அவன் அவசரமாக, "அம் ஆல்ரைட்.. லாரி டிரைவரைப் பிடிங்க" என்றுக் கூறியபடி ஓட்டுனர் ஓடிய திசையைக் காட்டினான்.

கான்ஸ்டபிள் வண்டியின் வேகத்தைக் கூட்ட, தினேஷ், "சார் உங்க மொபைல்" என்று நீட்டினான். கைபேசியை தியாகேஷ்வர் பெற்றுக்கொள்ள, வண்டி அவன் சொன்ன திசையில் சென்றது. கைபேசியை சட்டை பாக்கெட்டில் வைத்து, கஷ்டப்பட்டு தடுமாறியபடி இடது காலின் வலியைப் பொறுத்துக்கொண்டு எழ முயற்சிக்க முடியாமல் விழுந்தான். சாலையில் வந்த மற்றவர்கள் வாகனங்களை நிறுத்தி இறங்கி வர, சிறிது கூட்டம் கூடியது.

சிலர் வேடிக்கை பார்க்க, ஒரு சிலர் தியாகேஷ்வரின் உடையைப் பார்த்து அவனுக்கு உதவி செய்ய முன்வந்தனர்.

அவன், "அந்தக் காரில் இருப்பவருக்கு

என்னாச்சுன்னு பாருங்க” என்று கூற, இருவர் அந்த வண்டியை நோக்கிச் சென்றனர்.

ஒருவர் வண்டியில் வைத்திருந்த முதலுதவிப் பெட்டியிலிருந்த மருந்தைக் கொண்டு தியாகேஷ்வரின் ரத்த காயங்களைத் துடைக்க, ஒருவர் அம்புலன்னை அழைத்துக்கொண்டிருக்க, அவன் லாவண்யாவை அழைத்து விஷயத்தைச் சுருக்கமாகக் கூறினான்.

அந்த வண்டியருகே சென்றவர்கள் காரோட்டியைக் கஷ்டப்பட்டு தூக்கிக்கொண்டிருக்க இன்னொருவர் உதவிக்கு வந்தார். மூவருமாக சேர்ந்து காரோட்டியை தூக்கி வந்து தியாகேஷ்வர் அருகே படுக்க வைக்க, ஒருவர், “மூச்சிருக்கு சார்.. மயக்கமா இருக்காரனு நினைக்கறேன்” என்றார்.

ட்ராபிக் கான்ஸ்டபிள் இருவர் வந்து மக்கள் கூட்டத்தை கலைத்து விபத்தான வண்டிகளை அப்புறப்படுத்தும் பணியில் இறங்கினர்.

தினேஷும் கான்ஸ்டபுளும் லாரி ஓட்டுனருடன் வரவும், லாவண்யா வரவும் சரியாக இருந்தது. தினேஷைப் பார்த்து கண்ஜாடையுடன், “இவனை ஸ்டேஷன் கூட்டிட்டு போங்க” என்றவன் லாவண்யாவிடம், “கமிஷனர் சாருக்கு இன்..பாரம் பண்ணுங்க” என்றான்.

தினேஷ், “ஓகே சார்” என்றும் லாவண்யா, “சொல்லிட்டேன் சார்” என்றும் கூற, அம்புலன்ஸ் வந்தது.

அந்த வண்டியின் காரோட்டியை அம்புலன்ஸில் ஏற்றியதும், அதில் ஏறிய தியாகேஷ்வர் உதவியவர்களைப் பார்த்து நன்றி உரைத்துவிட்டு லாவண்யாவிடம், “நீங்களும் ஹாஸ்பிடல் வாங்க” என்றான்.

லாவண்யா ஏறியதும் அம்புலன்ஸ் கிளம்பியது. முணுமுணுப்புச் சத்தத்துடன் கூட்டம் முற்றிலும் கலைந்ததும் தினேஷ், “என் வண்டியை AC ஆபீஸ்ல நிறுத்திருங்க.. நான் இவனைப் பார்த்துக்கறேன்”.

கான்ஸ்டபிள் கிளம்பிச் சென்றதும் ஒரு ஆட்டோவைப் பிடித்து ஓட்டுனருடன் அவன் சென்றான்.

ஒரு மணி நேரம் கழித்து XXX மருத்துவமனைக்குச் சென்ற தினேஷ் தியாகேஷ்வரிடம் “எப்படி இருக்கீங்க சார்?”

“பெருசா ஒண்ணுமில்லை.. அங்கங்க சில காயங்கள், ரைட் ஹன்ட் அண்ட் லெப்ட் லெக்..ப்ரக்சர்”.

“இது ஒண்ணுமில்லையா சார்?”

“இதை விடு.. அவன் வாயைத் திறந்தானா?”

“ரெண்டு மிரட்டு மிரட்டினத்தில் உண்மையை சொல்லிட்டான் சார்.. ஆனா எதுக்காக செய்தாங்கனு தெரியலை”.

“யாரு செஞ்சது?”

“கோயம்புத்தூர் மில் ஓனர் கைலாசபாண்டியன்”

“ஓ!”

தினேஷ் சந்தேகத்துடன், “சார் உங்களுக்குக் காரணம் தெரியுமா?” என்று வினவ, அவன் மெலிதாக புன்னகைத்தான்.

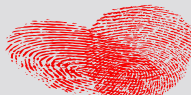
“எதுக்கு சார்?”

“நேத்து சொன்னேனே.. அந்தச் சின்னப் பையனைக் கொன்னது கைலாசபாண்டியனும் அவரது இரண்டு மகன்களும் தான்”.

“நீங்க ரி-இன்வெஸ்டிகேட் பன்றது உங்களுக்கும் எனக்கும் மட்டும் தானே தெரியும்.. அவங்களுக்கு எப்படி தெரிஞ்..” என்று சொல்லிக்கொண்டிருந்தவன் சந்தேகத்துடன், “செல்வராஜ் யாருக்கோ பேசினானு சொன்னீங்களே!” என்றான். தியாகேஷ்வர் தலையசைப்புடன், “அவன் மூலமாத் தான் போயிருக்கனும்.. நீ செல்வராஜை கூட்டிட்டு போயிட்டிருக்கறதா மெசேஜ் அனுப்புனதுக்கு நாலு நிமிஷம் முன்னடியிருந்து அவன் நம்பர் ‘நாட் ரிச்சபில்னு வருது.. கான்ஸ்டபிள்ஸ் நைட் புல்லா இருந்து பார்த்துட்டாங்க அவன் செல்வராஜை பார்க்க வரலை.. ஸோ நீ செல்வராஜுடன் கிளம்பின நேரத்தில் அவன் அங்கே தான் இருந்திருக்கனும்.. சிம்மை தூரப் போட்டுட்டு உன்னை பாலோ பண்ணியிருக்கனும், இல்லை அவன் இடத்துக்கே போயிருக்கனும்”.

“என்னை யாரும் பாலோ பண்ணலை சார்.. அம் ஷூயூர் அபௌட் இட்”.

அப்பொழுது அங்கே வந்த லாவண்யா, “சார் அவன் கண்முழிச்சுட்டான்.. யாருனு அவனுக்குத் தெரியலை.. காசுக்காக சொல்றதை செய்றவன்”.



தினேஷ், "யாருன்னு தெரிஞ்சுருச்சு"

"யாரு?"

தியாகேஷ்வர், "இது பழைய கேஸ்.. நான் பார்த்துக்கிறேன்".

"என் மேல் நம்பிக்கை இல்லையா சார்?"

"அப்படி இல்லை.. அதைப் பற்றிய முழு விவரம் என்னைத் தவிர வேற யாருக்கும் தெரியாது".

அவள் அவனையே பார்க்கவும், "ஆல்ரைட் சொல்றேன்.." என்று அவன் கூறிக்கொண்டிருந்த போது அவனது கைபேசி சிணுங்கியது.

அவன் அழைப்பை எடுத்ததும் மறுமுனையில், "அண்ணா சேகர் பேசுறேன்.. கிளம்பிட்டிங்களா?"

"இல்லை சேகர்.. நான் இப்போ வரமுடியாது".

"ஏன்ணா? அந்தக் கேஸை முடிச்சாச்சு, இனி கீர்த்தியை சரி பண்ண வேண்டியது தான்னு சொன்னிங்க?"

"இலஞ்சிக்கு கிளம்பிட்டு இருந்தப்ப சின்ன ஆக்சிடென்ட்".

"என்னாச்சண்ணா? எப்படி இருக்கீங்க? அடி பட்டிருக்கா?" என்று அவன் பதற,

தியாகேஷ்வர், "சின்ன ஆக்சிடென்ட் தான்.. ஒன்னும் பிரச்சனை இல்லை.. எப்போ வரேன்னு நானே போன் பண்ணேன்".

"துணைக்கு யாரு இருக்கா?"

"அதெல்லாம் நான் பார்த்துக்கறேன்.. நீ தயாவை பார்த்துக்கோ".
"அத்தை மாமா வேற U.Sல இருக்குறதா சொன்னிங்களே! துணைக்கு யாருமில்லையா?"

"டேய் பெரிய மனிஷா! என்னைப் பார்த்துக்க எனக்குத் தெரியும்.. நீ போனை வை".

"என்னண்ணா!!!" என்ற சிணுங்கலுடன் அழைப்பைத் துண்டிக்கப் போக, தியாகேஷ்வர் ஆழ்ந்த குரலில், "சேகர்.. தயாவ பத்திரமா பார்த்துக்கோ".

"இத்தனை நாள் பார்த்தவனுக்கு பார்த்துக்கத் தெரியாதா! உங்க உருகல் தாங்கலை" என்று அவன் கிண்டல் செய்ய, தியாகேஷ்வர் மென்னகையுடன், "சரி சரி போனை வை".

சேகர், "நானைக்கு உங்களைப் பார்க்க வரேன்ணா" என்று கூற, "இல்லை வேண்டாம்" என்று அவசரமாகக் கூறியவன் மீண்டும் ஆழ்ந்த குரலில், "நீ எப்போதும் தயா கூடவே இரு.. தனியா வெளிய அனுப்பாத".

"என்ன பிரச்சனை அண்ணா?"

சிறு மெளனத்திற்கு பின் தியாகேஷ்வர், "எனக்கு நடந்த ஆக்சிடென்ட் கொலை முயற்சி.. செய்தது கைலாசபாண்டியன்" என்றான்.

மறுபக்கம் சத்தமின்றி இருக்கவும், தியாகேஷ்வர், "ஹலோ.. சேகர்.. லைன்ல இருக்கியா?"

"அவன்களை அரெஸ்ட் பண்ண வேண்டியதுதானே அண்ணா!" என்று அவன் ஆவேசமாகப் பேச,

தியாகேஷ்வர், "அவசரப்பட முடியாது.. கைலாசபாண்டியன் அடுத்த மூவ் என்னவா இருக்கும்னு தெரியலை.. எதுக்கும் தயாவ பத்திரமா பார்த்துக்கோ.."

"ஹம்ம்"

"தயா பரென்ட்ஸ் கிட்ட விஷயத்தைப் பார்த்து சொல்லு".

"அதான் கல்யாணத்துக்கு ஒத்துகிட்டாங்களே! இன்னும் என்ன பரென்ட்ஸ்னு சொல்லிட்டு? ஒழுங்கா அத்தை மாமானு சொல்ல வேண்டியதுதானே!" என்று அவன் மிரட்ட, தியாகேஷ்வர் புன்னகையுடன், "சரிங்க சார்" என்றான்.

"நான் இங்கே பார்த்துக்கறேன்.. நீங்க உடம்பை பார்த்துக்கோங்க".

"ஹம்ம்" என்று கூறி அழைப்பைத் துண்டித்தவன் கண்களை மூடிக்கொள்ள, கீர்தன்யா அவன் முன் தோன்றினாள்.

"சார்" என்று லாவண்யா மூன்று முறை அழைத்த பிறகு கண்களைத் திறந்தவன் 'என்ன' என்பது போல் பார்த்தான்.

அவள், "இப்போ நீங்க பேசினவர் நாம இலஞ்சில பார்த்தவரா?"

அவன் 'ஆம்' என்று தலையை ஆட்டவும், அவள், "அவரைத் தானே சுபாஷினி காலேஜ்ல

பார்த்தோம்?"

மீண்டும் 'ஆம்' என்று தலையை ஆட்டியவன், ஏதோ கூற வர, அதற்குள் அவள், "தயா-ங்கிறது காலேஜ்ல அவர் கூட வந்த பொண்ணா? கைலாசபாண்டியனுக்கும் உங்களுக்கும் பெர்சனலா லிங்க் இருக்குதா?" என்று வினவியவள், "சொல்லணும்னு கட்டாயமில்லை சார்.. என்னை உங்க தோழியா நினைச்சு சொல்லலாம்னு தோணிச்சுன்னா சொல்லுங்க" என்றாள்.

அவளது 'தோழி' என்ற வார்த்தையில் தினேஷ் மனம் குளிர அவளைப் பார்க்க, அவனைப் பார்த்த தியாகேஷ்வர் புன்னகைத்தான்.

அவள், "நான் ஏதும் தப்பா கேட்டுட்டேனா சார்?"

அவன் 'இல்லை' என்று தலையை ஆட்டி, "நீ தோழின்னு சொன்னதும் இவன் முகம் பிரகாசமானதை நீ பார்க்கலையே!" என்று கூற, அவள் சட்டென்று திரும்பிப் பார்க்க, தினேஷ் செய்வதறியாது அவளைப் பார்த்து திருதிருவென்று விழித்தான்.

தினேஷ் முழித்ததைப் பார்த்து எழுந்த சிரிப்பை தன்னுள் அடக்கிக்கொண்டு அலட்சியத்துடன், "இவன் கிடக்கிறான்.. நான் கேட்டதை நீங்க சொல்லுங்க சார்" என்று கூற, தினேஷ் அவளை மனதினுள் திட்டினான்.

தியாகேஷ்வர், "சொல்ல தோணிச்சுன்னா சொல்லுங்கன்னு தானே சொன்ன?"

"அது.."

"சரி சொல்றேன்.. உன்னுடைய ரெண்டு கேள்விக்கும் பதில் 'எஸ்' "

அவள் ஏதோ கேட்க வர, அவன், "அன்னைக்கு அவங்க ஏன் அப்படி ரியாக்ட் பண்ணாங்க? கைலாசபாண்டியனுக்கும் உங்களுக்கும் என்ன சம்பந்தம்? அதானே உன் டவுட்!"

"ஹம்ம்.. இன்னும் சில கேள்விகள் கேட்கணும்".

"உன் கேள்விகளை மொத்தமா கேட்டு முடி.. தினேஷ் அதுக்குள்ள நீ ரும் டோர் லாக் பண்ணிட்டு வா".

"நீங்க அவங்களை லவ் பண்ணிங்களா? லவ் பண்ணிங்கன்னா என்னைக் கல்யாணம் பண்ணிக்கறது.. பற்றி யோசிச்சு சொல்றேன்னு

சொன்னீங்க? மாமா கிட்ட கல்யாணத்தைப் பற்றி என்ன சொன்னீங்க?"

தியாகேஷ்வர் வாய்விட்டு சிரிக்க, அவள் தயக்கத்துடன், "என்ன சார்?"

"உங்க ரெண்டு பேர் மனசுல இருக்குற லவ்வை வெளிக் கொண்டுவர தான் யோசிச்சு சொல்றேன்னு சொன்னேன்..

கமிஷனர் சார் கிட்ட 'என் கல்யாணம் கீர்தன்யா என்ற தயா கூட மட்டுமே நடக்கும்.. கவலைப்படாதீங்க, உங்க மருமகள் கண்டிப்பா ஒரு போலீஸைத் தான் கல்யாணம் பண்ணுவா'ன்னு சொன்னேன்".

இருவரும் அதிர்ச்சியுடன் அவனைப் பார்க்க, அவன் புன்னகையுடன் தினேஷைப் பார்த்து, "இவ(ள்) தான் காதலை உணரலை, நீ உணர்ந்தது போல் இருந்துதே!"

"அது வந்து சார்.. இவ(ள்) மனசுல என்ன இருக்குதுன்னு தெரியலை.. அதே சமயம் நீங்க.." என்று அவன் தயங்க,

தியாகேஷ்வர் புன்னகையுடன், "நான் இவளைக் கல்யாணம் பண்ணிக்க விரும்பறேன்னு நினைச்சியாக்கும்?"

அவன் அசடு வழிய, தியாகேஷ்வர் அதிர்ச்சியுடன் நின்றிக்கொண்டிருந்த லாவண்யாவைப் பார்த்து, "என்ன மேடம்! சத்தத்தையே காணும்? இவனையா நாம லவ் பண்ணோம்னு உன்னாலயே நம்ப முடியலையா?"

தினேஷ், "சார் குட்டையை குழப்பி விட்டுறாதீங்க" என்று கூற மூவரும் சிரித்தனர். லாவண்யா சிரிப்பின் நடுவே லேசாக தினேஷைப் பார்க்க, அவனும் பார்த்ததும் சட்டென்று பார்வையைத் திருப்பினாள்.

தியாகேஷ்வர், "நான் வேணும்னா கண்ணை மூடிக்கறேன் பா" என்று கூறி கண்களை மூட, லாவண்யா சிறு வெக்கத்தை மறைத்து, தினேஷைப் பார்க்காமல்,

"பேச்சை மாத்தாதீங்க சார்.. நான் கேட்ட கேள்விகளுக்கு பதிலைச் சொல்லுங்க".

தியாகேஷ்வர் சுருக்கமாக தன் கதையைக் கூறினான். தினேஷ் மனதினுள், 'நம்ம சாருக்குள் இப்படி ஒரு ரொமண்டிக் ஹீரோவா! கூடவே இருந்தும் நமக்கு எதுவும் தெரியலையே!' என்று வியந்துக்கொண்டான்.

கிளம்ப மறுத்த இருவரையும் இரவு 8 மணிக்கு கிளம்ப வைத்தவன் கண்களை மூடியபடி தன்னவளைப் பற்றி சிந்திக்கத் தொடங்கினான்.

சிறிது நேரம் கழித்து கண் திறந்தவன் முன் காதலும் வருத்தமும் ஏக்கமுமாக கீர்தன்யா நின்றுக்கொண்டிருந்தான்.

"அப்பப்பா.. இப்பவாவது கண்ணைத் திறந்தீங்களே! இவளும் எழுப்பாம எங்களையும் எழுப்ப விடாம அரை மணி நேரமாக இப்படியே நிக்க (நிற்க) வச்சட்டா" என்ற சேகரின் குரலில் நம்ப முடியாமல் தியாகேஷ்வர் கண்களை மூடித் திறக்க,

சேகர் சிரிப்புடன், "கனவில்லை நிஜம்".

அப்பொழுது தான் அறையை சுற்றிப் பார்த்தவன், சண்முகத்தைப் பார்த்து, "வாங்க சா.." என்று கூறியபடி அவசரமாக எழு முயற்சி செய்தவன் கை வலியில் முகம் சுளிக்க, கீர்தன்யா அவசரமாக நகர்ந்து அவன் சாய்ந்தமர உதவி செய்தான்.

சண்முகம், "எப்படி இருக்கீங்க மாப்பிள்ளை?" என்று வினவ, அவன் கீர்தன்யா முகத்தைப் பார்க்க, அவள் பார்வையைத் தாழ்த்தினாள்.

அவன், "சின்ன காயம் தான்.. ஒன்னும் பிரச்சனை இல்லை.. இதுக்கு.."

சேகர், "லேசா ப்ளேட் வெட்டினா கத்தி ஊரையே கூட்டுவியே கீரிப்பிள்ளை! அண்ணாவைப் பார்.. இதுவே சின்ன காயம் தானாம்" என்று கிண்டல் செய்ய, அவள் அவனை முறைக்க, சண்முகமும் தியாகேஷ்வரும் புன்னகைத்தனர்.

அவள் தியாகேஷ்வரைப் பார்த்து முறைக்க, சண்முகம், "பேசிட்டு இருங்க மாப்பிள்ளை.. நாங்க வெளிய இருக்கோம்" என்று கூறி சேகரை அழைத்துக்கொண்டு வெளியே செல்ல, அடுத்த நொடியே வந்த சேகர் புன்னகையுடன் அறைக்கதவை மூடிவிட்டு சென்றான்.

மௌனக் கண்ணீருடன் அவனது உடல் முழுவதும் ஆராய்ந்தவளின் பார்வை இறுதியாக அவன் முகத்தில் நிலைத்தது. சிலநொடிகள் மௌனம் அவர்களை ஆட்சி செய்ய, தியாகேஷ்வர் மெல்ல இடது கையை நீட்ட, அடுத்த நொடியே அவன் கையைப் பற்றிக்கொண்டாள்.

அவள் கையை இழுந்து தன் அருகில் அமரச்

செய்தவன், "பேசமாட்டியா?" என்று ஏக்கத்துடன் வினவ, அவனது நெஞ்சின் மேல் விழுந்தவள் கதறி அழத்தொடங்கினாள்.

"ஏய்.. தயா.. என்னதிது!"

"எனக்குத் தான் ஒண்ணுமில்லையே.. அழாத.."

"தயா ப்ளீஸ் அழுகையை நிறுத்து" என்று வித விதமாகக் கெஞ்சியவன், அவள் சிறிதும் நிமிராமல் அழுது கொண்டே இருக்கவும், குரலை உயர்த்தி, "தயா" என்று அதட்டினான்.

மெல்ல அவள் நிமிர், கண்ணீரைத் துடைத்தபடி கரைகாணாத ஆழ்ந்த காதலுடன், "என்ன டா" என்றான்.

அவள் கலங்கிய விழிகளுடன், "உங்களுக்கு ஆக்சிடென்ட், உயிருக்கு போராடிட்டு இருக்கீங்கன்னு அந்தக் குரங்கு சொன்னதும் என் உயிரே போயிருச்ச தெரியுமா! எப்படி தவிச்சேன், அழுதேன் தெரியுமா!" என்று மீண்டும் அழத்தொடங்க, அவன் அவளை தன் நெஞ்சோடு சேர்த்தணைத்தபடி,

"அதான் ஒன்னுமில்லையே டா" என்று சமாதானப்படுத்த முயற்சிச்ச,

கோபத்துடன் நிமிர்ந்தவள், "அந்தக் குரங்கு, நீங்க பொழைக்கறதே (பிழைக்கிறதே) கஷ்டம்னு சொல்லிருச்ச.. அவனை" என்று பல்லைக் கடிக்க,

தியாகேஷ்வர் மென்னகையுடன், "இன்னமும் என்னை காதலிக்குறன்னு உனக்கு உணர்த்த அப்படி செஞ்சுருப்பான்".

.."

"என்ன சரிதானே!"

அமைதியாக இருந்தவள் மீண்டும் கோபத்துடன், "வர வழியிலாவது உண்மையைச் சொல்லியிருக்கலாம்ல?"

"அப்பறம் நீ பாதி வழில இறங்கி போய்ட்டனா!"

உண்மையை ஒத்துக்கொள்ள மனமின்றி செல்லக் கோபத்துடன், "அந்தக் குரங்குக்கு ரொம்ப தான் சப்போர்ட் பண்ணிங்க" என்றபடி முகத்தைத் திருப்பினாள்.

அவன் புன்னகையுடன் அவள் முகத்தைத் திருப்பி, கண்சிமிட்டியபடி அவளை வளைத்து நெற்றியில் லேசாக முட்டி, "என் செல்லத்துக்கு கோபத்தைப் பார்" என்று கூறி

அவள் மூக்கில் லேசாக முத்தமிட்டான்.

வெக்கத்துடன் அவள் எழுந்து கொள்ள, அவள் கையைப் பற்றி அமரச் செய்தவன், அவள் முகத்தை காதலுடன் பார்த்து, "சீக்கிரம் கல்யாணத்துக்கு நாள் பார்க்கச் சொல்லு" என்றான்.

அவள் வெக்கப்படுவாள் என்று நினைக்க, அவளோ உணர்ச்சியற்ற முகபாவத்துடன் கைகளைப் பார்த்தபடி அமர்ந்திருந்தாள்.

"என்ன தயா?"

.."

"தயா!"

அவன் முகத்தை பார்க்காமல், "உங்களை என் உயிருக்கு மேலாய் நேசிக்கிறேன் தான்.. ஆனா என் தம்பி சாவுக்கு மறைமுகமா காரணமான உங்களை என்னால் கல்யாணம் பண்ணிக்க முடியாது".

"சேகர் எதுவும் சொல்லலையா? உண்மை தெரியாமலேயே என்னைப் பார்க்க வந்தியா?"

அவள் குழப்பத்துடன் பார்க்க, அவன் தனது கைபேசியில் பதிவு செய்திருந்த செல்வராஜின் வாக்குமூலத்தைக் காட்டினான்.

"என் பெயர் செல்வராஜ்.. சொந்த ஊர் கோயம்புத்தூர்.. எந்த நிலையான வேலையிலும் இல்லாத நான் அப்பப்போ சின்ன சண்டை கலாட்டாவுக்குப் போவேன்.. ஒரு நாள் மில் ஒனர் கைலாசபாண்டியன் என்னைக் கூப்பிட்டுவிட்டார்.. அந்தச் சின்ன பையன் போட்டோவைக் காட்டி கொலை செய்யணும்.. ஆனா ஆக்சிடென்ட் மாதிரி இருக்கணும்னு சொன்னார்.. முதலில் மறுத்த நான் அவர் தந்த பணத்துக்காக ஒத்துகிட்டேன்.. அந்த நேரத்தில் என் தங்கை கல்யாணம், அம்மா ஆப்ரேஷன்னு எனக்கு நிறைய பணத்தேவை இருந்தது..

விசாரிச்சதில் பெரியவர், கைலாசபாண்டியனோட அண்ணன் சங்கரபாண்டியன் உடம்பு சரியில்லாம போனதும் ஒரே பேரன், அதான் அவரது ஒரே மகளான வசந்தியின் மகன் பெயரில் சொத்தெல்லாம் எழுதி வைக்க முடிவெடுத்திருக்கார்.. அதைப் பொறுக்காத கைலாசபாண்டியனும் அவரது மகன்களும் அந்தப் பையனை கொல்ல திட்டம் போட்டாங்க".

அவள் பெரும் அதிர்ச்சியுடன் தியாகேஷ்வரைப் பார்க்கவும் அவன் அமைதியாக, "எனக்கு நடந்த ஆக்சிடென்ட் கூட அவங்க ஏற்பாடு தான்".

அவள் கோபமாக, "அவன்களை சும்மா விடக் கூடாது".

அவன் அவள் தலையை வருடியபடி, "நிச்சயம் தண்டனை வாங்கித்தருவேன்" என்று உறுதியுடன் கூற,

அவள் முகத்தில் மெல்ல மெல்ல கோபம் குறைந்து காதலும் ஏக்கமும் படர, இறுதியாக மன்னிப்பை யாசிக்கும் பார்வையுடன் அவனைப் பார்த்தான்.

அவன் மறுப்பாக தலையை ஆட்டியபடி, "மன்னிப்பா! உன்னை விதவிதமா தண்டிக்க யோசித்து வைத்திருக்கேன்" என்று குறுநகையுடன் கூற, அவள் வெக்கத்துடன் அவன் நெஞ்சில் சாய்ந்தாள்.

சில நொடிகள் அவள் அணைப்பை ரசித்தவன், "ஆனா நீ ஏன் முதல்ல இருந்தே காதலை ஒத்துக்கலை?"

மெல்ல நிமிர்ந்தவள், "அது.. நீங்க போலீஸுனு தெரிஞ்சதும் விலக நினைத்தேன்.. போலீஸ் வாழ்க்கை ரொம்ப ஆபத்தானது, எதிரிகளால் ஆபத்து ஏற்பட்டு இந்த மாதிரி நிலையில் உங்களைப் பார்க்கற சக்தி இருக்காதுன்னு தான் விலக நினைச்சேன் ஆனா.."

"ஆனா.."

அவன் முகத்தை வருடியபடி, "நீங்க ஆழமா என் மனதில் பதிஞ்சுட்டீங்க.. உங்கக் காதலை ஏற்கவும் முடியாம மறக்கவும் முடியாம தவிச்சிட்டு இருந்தப்ப தான் சந்துரு.." என்று கண்கலங்கியவள், "அவன் எனக்குத் தம்பி மட்டுமில்லை.. மகன் மாதிரி"

அவள் பழைய நினைவுகளில் தவிக்க, அவள் முதுகை வருடிக் கொடுத்தாள்.

"நீங்க காரணமா இருந்ததை என்னால் ஏத்துக்கவே முடியலை.. உங்க வேலையை வெறுத்தேன்.. உங்களை அதிகமா வெறுத்துட்டதா நினைச்சேன். ஆனா சில நேரங்களில் நீங்க மட்டும் போலீஸா இல்லாம இருந்திருந்தா நல்லாயிருந்திருக்குமேன்னு நினைப்பேன். ஆனா உடனே சந்துருவின் இறப்பை நினைத்து வெறுப்பை வளர்த்தேன்..

உங்களுக்கு ஆக்சிடென்ட்ன்னு சொன்னதும் தான் உங்களை எந்தளவிற்கு நேசிக்கிறேன்னு புரிஞ்சுக்கிட்டேன்" என்றவள் அவன் நெற்றியில் இதழ் பதித்து, "ஐ லவ் யூ ஸோ மச்".

அவனும் காதலுடன், "மீ டீ" என்று கூற அவள் இதழில் இதழ் பதித்தாள்.

அதன் பிறகு சில நிமிடங்கள் காதல் லீலைகள் புரிந்தவன், கதவு தட்டப்படும் ஓசையில் அவளை விடுவிக்க, அவள் செல்லச் சிணுங்கலுடன், "நீங்க ரொம்ப மோசம்" என்று கூற, அவன் குறுநகையுடன், "உடம்பு சரியாகட்டும்" என்றபடி கண்ணடிக்க, "சீ" என்று வெக்கப்பட்டாள்.

சேகர் கண்களை மூடியபடி, "உள்ளே வரலாமா?"

தியாகேஷ்வர் புன்னகையுடன், "வந்த பிறகு என்ன கேள்வி?"

"கீரிப்பிள்ளையவே வெக்கப்பட வச்சட்டிங்களே அண்ணா! உங்களுக்கு அவார்ட் தான் குடுக்கணும்" என்று கிண்டலை ஆரம்பிக்க, அவள் யோசனையில் ஆழவும்,

தியாகேஷ்வர், "என்ன யோசனை தயா?"

"இல்ல வைஷுக்கிட்ட இந்த ஸ்னேக்-ஸ்னேகா பத்தி என்னலாம் வத்தி வைக்கிறதுன்னு யோசிச்சிட்டு இருக்கேன்".

தியாகேஷ்வர், "அது யாரு?" என்று வினவ, சேகர் கைகளை மேலே தூக்கி கும்பிட்டபடி, "அம்மா தாயே உன்னை எதுவும் சொல்லலை.. நான் ஆரம்பிக்கும் முன் மங்களம் பாடிராத".

"அந்த பயம் இருக்கட்டும்" என்றவள், தியாகேஷ்வரிடம், "இவன் ஸ்கூல் மியூசிக் டீச்சர்.. பாட ஆரம்பிச்சதும் இவர் உருகறது இருக்கே! வெண்ணை கூட அப்படி உருகாது".

"ஸ்கூல் ஆரம்பிச்ச டீச்சர்மாவை பிடிச்சுட்டாராக்கும்" என்று தியாகேஷ்வரும் கிண்டலில் இறங்க, அறையினுள் சிரிப்பலை கிளம்பியது.

பழைய கீர்தன்யாவை பார்த்த மகிழ்ச்சியில் வெகு நாட்களுக்குப் பிறகு மனநிறைவோடு சிரித்த சண்முகம் நெகிழ்ச்சியுடன் தியாகேஷ்வரைப் பார்த்தார்.

மருத்துவர் வந்து அறையில் ஒருவர் மட்டும்

தான் இருக்க முடியும் என்று கூற, தியாகேஷ்வர் சேகரை இருக்கச் சொன்னான். கீர்தன்யா மனமின்றி தந்தையுடன் கிளம்பினாள்.

சில நாட்களுக்குப் பிறகு- தியாகேஷ்வரின் பெற்றோரும் அண்ணன் குடும்பமும் இந்தியா வந்தனர். அவனது உடல் நலம் தேறியதும் முதல் முகூர்த்தத்தில் இருவருக்கும் திருமணம் நடந்தது. தியாகேஷ்வரின் அன்னையைப் பார்த்தும், அறிவுரைகளைப் பெற்றும் கீர்தன்யா மன தைரியம் பெற்றாள்.

தியாகேஷ்வரும் கீர்தன்யாவும் காதலுடன் இல்லறத்தை இனிதாகத் தொடங்க, தினேஷும் லாவண்யாவும் சண்டைகளுக்கு நடுவில் காதல் புரிய, சேகர் வைஷ்ணவி மனதில் இடம் பிடிக்கும் முயற்சியில் இறங்கினான்.



பெண்மை கவிக்குயில்கள்

Lashmi

நிலவின் ஒளியில் நிழல் படம்
வரைய அதிலும் நீயே!
நிலை கண்ணாடியில் சிலையாய்
பலமணி நேரம்
நின்ற போதும் அருகில் நீயே!
மனதிலும் நீயே!
நினைவிலும் நீயே!
மலரைப் பார்க்கச் செல்ல
அதில் தேன் குடிக்கும்
சில்வண்டும் நீயே!
நானே நீயாக மாற
மதி கெட்டு நின்னெனடா
மங்கை நானும்
மடிக்கணினியில் உனது
புகைப்படத்தைப் பார்த்து!!!



Krishnaveni.A

பெண்ணே நீ யார்?

பெண்ணே! நீ கவிதையா?
பெண்ணே! நீ வளர்ந்து வரும் வெண்ணிலவா?
பெண்ணே! நீ வணங்கும் தேவதையா?
பெண்ணே! நீ காமதேனுவா?
பெண்ணே! நீ மலரில் இருக்கும் தேனா?
பெண்ணே! நீ குடும்பத்தின் குலவிளக்கா?
பெண்ணே! நீ கல்விப் பெட்டகமா?
பெண்ணே! நீ குணத்தின் சிகரமா?
பெண்ணே! நீ அமைதிப் பூங்காவா?
பெண்ணே! நீ கருணைக் கடலா?
பெண்ணே! நீ ஆணுக்கு போகி மட்டும்தானா?
பெண்ணே! நீ வீரத்திருமகளா?
பெண்ணே! நீ சிசுவைத் தாங்கும்
சுமைதாங்கியா?
பெண்ணே! இவையெல்லாம் நீயே!!!
பின் ஏன் உன்னைக் கருவிலேயே கொலை
செய்கிறார்கள்?



Shaalam

என்னிடம் ஏழு முகங்கள்
பெற்றெடுத்து சீராட்டிய அன்னை
மாரிலும் தோளிலும் சுமந்த தந்தை
இவர்களிடம் ஒரு முகம்.

அன்பான தமக்கை, அருமைத்தங்கை
கொட்டுவது போல நடித்து அன்பை
கொட்டித்தந்த அண்ணனிடம் என்
மறு முகம் அறிமுகம்.

உயிர்காப்பானோ அல்லவோ ஆனால்
என் மெய்யான நட்பினைக் காத்த
வழித்துணையான அன்பின் நண்பனிடம்
மட்டும் காட்டினேன் மூன்றாவது முகம்.

தன்னைப் பெற்றவர்களை விட்டு
என்னை மட்டும் நம்பி தன்னைத் தந்த
என்னுயிர் மனையாட்டியறிவாள்
என்னுடையதான நான்காம் முகம்.

நானும் நீயும் இன்னுமெல்லாரும்
நாளும் சந்திக்கும் இந்த மானிட
சமுதாய விதியில் யாவரும் கண்டாரென்
ஐந்தாம் முகம் வெட்ட வெளிச்சமாக.

நான்பெற்ற நல்ல நல்ல பிள்ளைகள்
தான் வளர்ந்து என் தோளைத் தொட்ட
பின்னே கண்டனர் அன்பான தந்தையின்
ஆறாவது முகம் என்னவென்று.

என் ஏழாவது முகம் எனக்கே உரிய,
நீங்கள்
முன் பின் அறியாத கோபமுகம்,
பாசத்துக்கு
ஏங்கும் முகம், ஏமாறத் தெரிந்த முகம்
எல்லாம்
பட்டும் இன்னும் திருந்தாத ரகசிய
முகம்.

Ramkarthi

என் கைக்கடிகார முள்ளின்
ஒலியும் ராகமாய் கேட்கிறது -
நீ பரிசளித்த காரணத்தால்...!

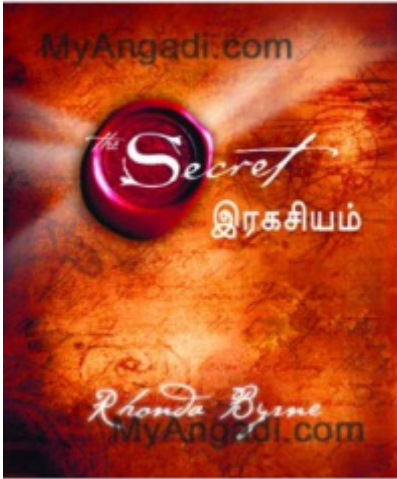




November Month Contest Winners

1. Penmai Special Contest:

Diwali Sweets and Snacks
Garnishing contest - Gkarti @ Kartiga
& Smahi @ Maheswari

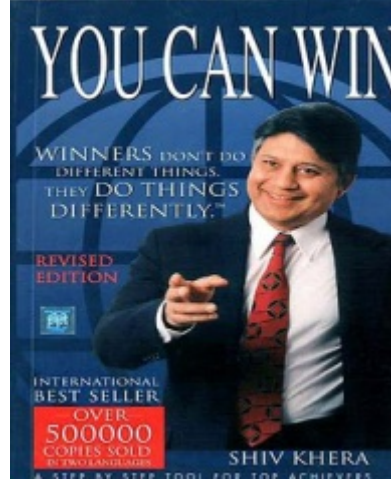


2. Neeya Naana Winner - Begumbee



3. Penmai's Super Star:

Best Player - Priyagautham H



December Month Contest

Penmai's Special Contest - New Year Contest

Neeya Naana - November Month contest.
சைவ உணவு வகையா? அசைவ உணவு
வகையா? எது சிறந்தது?
ஆரோக்கியமானது?

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