

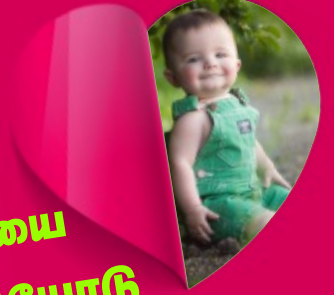


பெண்மை-காரம் மின் இதழ் புதுமையைத் தேடி...

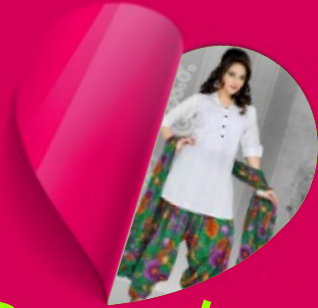
மாசி மகம்



குழந்தையை
இயற்கையோடு
பழக்கப்படுத்துங்கள்!



Emergency Care



Latest
Designer Kurtis



காதல்

புதுமையைத் தேடி...

அன்பு பெண்மை தோழமைகளுக்கு வணக்கம்,

காதல் காலங்கள் கடந்தது!



மலர் 2
இதழ் 5

குரங்கில் இருந்து மனிதனாகப் பரிணாமரீதியில் வளர்ச்சி பெற்ற மனிதன் தன் சரீரத்தை ஆடை கொண்டு மறைத்துக் கொள்ள முயன்ற காலம் எது என்பது யாருக்கும் தெரியாது. ஆனால் காதல் அவன் மனிதனாக மாறுவதற்கு முன்பிருந்தே அவர்களிடம் இருந்ததில் எவ்வித சந்தேகமும் இல்லை.

காதல் என்பது வெளிநாட்டுப் பண்பாடு, கலியுகம் எனக் கூறி காதலை புறந்தள்ளுபவர்களுக்கு, துவாபரயுகத்தில் ஸ்ரீராமரும், திருதாயுகத்தில் ஸ்ரீகிருஷ்ணரும் செய்தது காதல் அன்றி வேறு என்ன? காதல் யுகங்கள் கடந்தது!

காதலுக்கு முற்றிலும் எதிரானச் சமூகம் அல்ல நமது தமிழ் சமூகம். தமிழர் வரலாற்றில் காதலுக்கு ஒரு முக்கிய இடமுண்டு. நம் தமிழ் இலக்கியங்களில் காதலைப் பற்றிப் பேசப்படாத இலக்கியங்களே இல்லை எனலாம். தமிழ் இலக்கியங்களில் இருப்பதால் மட்டும் காதல் மெய்ப்பட்டதாகிவிடவில்லை. இலக்கியங்களில் இருந்தாலும், இல்லாவிட்டாலும் இம்மண்ணில் உயிர்களாய் தோன்றிய ஒவ்வொருவனின் உணர்விலும் காதல் தோன்றியே தீரும். ஒருசிலருக்கு வேண்டுமானால் அந்த உணர்வு காதல் தான் என்று தெரியாமல் வேறு பெயர்கள் மூலம் அவர்கள் அதை ஆதரிக்கலாம்.

ஆனால் இன்று காதல் திருமணங்கள், சமுதாய மாற்றத்தினாலும், சாதி மற்றும் அரசியல்கள் தலையீட்டினாலும் மனித உயிர்களோடு விளையாடி இன்றைய காதல்கள் பல தூக்குக் கயிற்றில் தொங்கியபடியும், விஷத்தினை உணவாக்கியபடியும், தண்டவாளத்தில் உறங்கியபடியும் நமது மனசாட்சியை உலுக்கியபடி வாழ்ந்து கொண்டு இருக்கிறது. இந்த எதிர்ப்புகளையும் மீறி பல உண்மையான காதல்கள் வாழ்க்கையில் சாதனைப் படைத்து காதலுக்கு உயிர்ப்பூட்டி வருகின்றன என்பதும் மறுப்பதற்கில்லை.

நமக்குப் பின் வரும் தலைமுறைக்குச் சாதி, சமயமற்ற சமுதாயத்தைப் படைத்து கொடுக்க வேண்டிய கட்டாயத்தில் உள்ளோம். சமூகத்தில் மிக முக்கியப் பணியில் இருக்கும் அரசுப் பணியாளர்கள் போன்றவர்களின் நெஞ்சில் சாதியச் சிந்தனை ஒரு நஞ்சைப் போலப் புதைந்துள்ளன. ஆரம்பப் பள்ளிகளில் இருந்து குழந்தைகளுக்கு சாதி மற்றும் மத அடையாளத்தை முற்றிலும் நீக்க அரசாங்கம் முன்வர வேண்டும்.

"யாதும் ஊரே, யாவரும் கேளிர்" என்று 2000 ஆண்டுகளுக்கு முன்பே சொன்னது எங்கள் தமிழ் மொழி என்று மார்தட்டிக் கொள்வதில் மட்டும் பெருமையல்ல. 21ம் நூற்றாண்டிலும் அவர்களின் கோட்பாட்டை ஆதரிக்காமல் இருப்பதே நாம் நம் மொழிக்குச் செய்யும் இழுக்கு.

- உங்கள் சோழி இளவரசி



"யாதும் ஊரே, யாவரும் கேளிர்" என்று 2000 ஆண்டுகளுக்கு முன்பே சொன்னது எங்கள் தமிழ் மொழி என்று மார்தட்டிக் கொள்வதில் மட்டும் பெருமையல்ல.

21ம் நூற்றாண்டிலும் அவர்களின் கோட்பாட்டை ஆதரிக்காமல் இருப்பதே நாம் நம் மொழிக்குச் செய்யும் இழுக்கு.

08



10



18



12



19



Food for New Moms 05

Heartburn During Pregnancy 09

Home Remedies for Dark Lips 11

Crafts Gallery 15

Latest Designer Kurtis 13

Penmai's Kitchen Queen 39

22 மாசி மகம்

25 மகா சிவராத்திரி

48 மஞ்சள் பை

29 திரை விமர்சனம்

19 காதல் சிறப்பு பக்கங்கள்

45 நீயா நானா

The Penmai's Team


Administrator (நிர்வாகி) - E. Ilavarasi Johnson

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

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



Designing: Karthikeyan

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

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

Write us your feedback to admin@penmai.com



MY

ANGADI

.com



BUY NOW

Free shipping across India

International Shipping
also Available

Call us @
83441 43220

**TRADITIONAL TANJORE
PAINTINGS COLLECTION**

...Jv_66 @ Jayanthi

The main foods should avoid during breastfeeding are: coffee, spicy foods, oily foods, coconut and gas producing foods like potato, raw banana, yam, Colocasia. Sometimes cabbage may also produce gas, so that can be avoided. And should be avoided certain sea foods and mutton.

The necessary foods to be taken are:

- Lots of water
- Green vegetables
- Lots of fresh fruits
- All Milk products, pulses,
- Chicken
- Egg yolk

...Umastalin

- Take more carrot foods while breast feeding.
- And also pathiya kulambu and murunkai keerai will help.

...lavanyap

Food to be taken:

- Oatmeal
- Legumes
- Fenugreek seeds
- Garlic
- Brown rice

- Papaya
- Dark leafy vegetables are another food that is great for breast milk production.
- Red vegetables like beets, sweet potatoes and carrots are full of beta-carotene and Vitamin A.

Foods to be avoided:

- Try to limit your caffeine intake.
- Never go on a strict diet when you're breastfeeding.

...Nishahameetha

- Salmon
- Low-Fat Dairy Products
- Lean Beef
- Blueberries
- Oranges
- Eggs
- Whole-Wheat Bread
- Leafy Greens
- Whole-Grain Cereal
- Water





...Rthilag

Food to be taken:

Pearl millet/ bajra/ kambu kanji.

Millets are highly nutritious, non-glutinous and not acid forming foods. Hence they are soothing and easy to digest.

Finger Millet/ Ragi dosai with karupatti (palm sugar)

Finger Millet: Rich in iron, calcium, magnesium, phosphorous and potassium.

Karupatti: Rich in iron and calcium.

- Oats, bottle gourd (suraikai) and chicken kuzhambu are considered to increase the secretion of milk. Chicken kuzhambu needs to be prepared like soup with good amount of dhania powder.
- Oats Porridge with karupatti/palm sugar.
- Ellu/Black sesame maavu.

Millet dosai.

Millets are very important for mothers' health as millets are rich in iron and calcium.

Dill Leaves: These leaves induce milk secretion. It is a good source of minerals like copper, potassium, calcium, manganese, iron, and magnesium.

Food to be avoided:

Avoid vegetables like cauliflower and brinjal which contain higher amount of pesticide.





...JV_66@Jayanthy

குழந்தைகளை ரொம்பப் பொத்தி பொத்தி வளர்க்க வேண்டாம்.

வெளியில், தெருக்களில், மணலில், மண்ணை வைத்து விளையாடும் விளையாட்டுகளைத் தடுக்காதீர்கள். இவற்றில் விளையாடுவதால் வியாதி வரும் என்று எல்லா பெற்றோரும் தடுப்பர்.

ஆனால், இது தேவையற்ற ஒன்று.

இந்த மாதிரி எல்லா இடங்களிலும் விளையாடுவதால் நோய் எதிர்ப்பு சக்தி அதிகமாகும். எதையும் எதிர்கொள்ளும் தகுதி நம் உடம்புக்கு வரும். சுத்தமான இடங்களில் தான் விளையாட வேண்டும் என்று வற்புறுத்த வேண்டாம்.

என்ன ஒன்று, அவர்கள் விளையாடி விட்டு வந்த சிறிது நேரத்தில் (அடுத்த நிமிடமே வேண்டாம்), அவர்களை நன்கு தேய்த்துக் குளிக்க வைக்கவும்.

நகங்களில் அழுக்கு சேராமல் ஒட்ட வெட்டி விடவும்.

இதற்கு உதாரணமாக, குடிசைப் பகுதியில் வாழும் குழந்தைகளை கவனித்தால், நம் குழந்தைகளை விட நல்ல ஆரோக்கியமாகவே இருப்பர்.

அதேபோல், குழந்தைகளை அவ்வப்போது தரையிலும் படுக்கச்செய்துப் பழக்கப்படுத்தவும்.

எப்போதும் கட்டில், மெத்தை போன்றவற்றிலேயே படுத்துப் பழகினால், வெளியில் எங்காவது செல்லும் இடத்திலும், அந்த சுகங்களையே எதிர்பார்க்கத் தோன்றும்.

அவர்களை ஊக்குவிக்க, நாழும் அவர்களோடு அவ்வப்போது தரையில் படுத்து உதாரணமாகத் திகழ வேண்டும்.

பள்ளி, கல்லூரிகளில், என்.எஸ்.எஸ், என்.சி.சி. போன்றவற்றில் சேர்ந்தால் எந்த இடத்திலும் இருக்க நேரிடும்.

குழந்தையை
இயற்கையோடு
பழக்கப்
படுத்துங்கள்!





Do I have to give Calcium and Iron to my breastfed baby?

Breast milk has enough calcium to meet the normal requirements of the baby. Even if your baby is teething, you need not give her calcium. Your milk also

has one of the best forms of iron that is absorbed into the baby's system remarkably well. Till the child triples her birth weight, all her iron requirements are met by your milk alone.

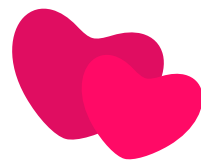
In one study reported in the *Journal of Pediatrics*, none of the infants receiving human milk as the only milk in the first 12 months of life, without other foods containing iron, were anemic at 7 months, compared with 43% of those breastfed for a shorter period. Good iron status was found at 12 and 24 months of age. However, we recommend addition of foods other than your milk after the baby completes 6 months of age. That provides her extra iron from other sources as well. I have seen iron-deficiency anemia in breastfed children where introduction of other foods was delayed much beyond 6 months. Such children can become irritable and develop loss of appetite and may need more breast milk, iron-containing foods and, at times, iron in medicinal form.

Does my child need extra Calcium for healthy teeth?

No extra calcium is needed in breastfed children born at the expected time. Caries of teeth are common in bottle-fed children. Breastfed children can also get caries, but this is extremely rare. It is generally seen in children who have an inherent tendency to get caries and who, even after they have started teething, have a tendency to go to sleep on the breast after feeding.

It is important to note that breastfed children can also get diseases seen in bottle-fed babies. But it must be appreciated that the incidence of these diseases is much higher in artificially fed children. Don't stop breastfeeding if a dentist tells you that prolonged breastfeeding causes caries of teeth; follow his advice regarding ways of preventing caries





Heartburn or acid reflux is common during pregnancy.

Causes

- The main cause is as the baby gets bigger it pushes the stomach upwards so the acid in your stomach enter the oesophagus.
- And the second cause is due to the Pregnancy hormones
- The problem may get worse in the late stages of pregnancy due to uterus getting bigger.

Tips to Avoid Heartburn

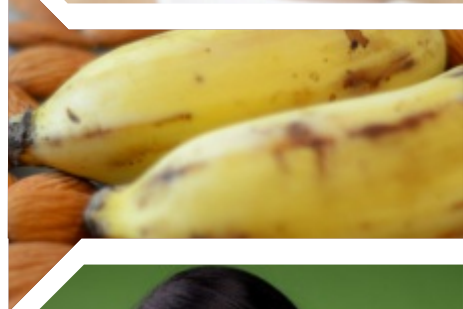
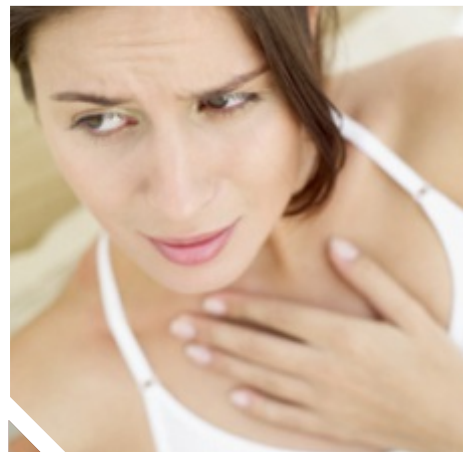
- Avoid foods that create heartburn. Such as spicy food, citrus fruits and juices and tomato based food items
- Have little meals frequently, avoid eating large meals.
- Eat 3 hours before going to bed.
- Avoid eating too quickly, chew well and eat.
- Avoid bending or lying down right after eating.
- Avoid tight clothes, try to wear comfortable clothes.

Foods to Avoid

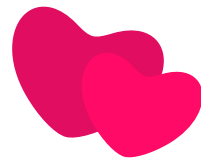
- Onions, garlic or spicy foods.
- Tomato based food items.
- Foods less in fiber content.
- Too much Masala food items.
- Avoid taking too much foods like dosa, adai etc.

Home remedies for Heartburn during pregnancy

- Have a cup of skimmed milk to settle heartburn.
- Eat 3-4 badam to get rid of heartburn.
- Coconut water is an acid neutralizer. So try drinking Coconut water to give quick relief.
- Bananas and melons are some great fruits for acid reflux.



FIBER RICH FOODS DURING PREGNANCY



...Gkarti @ Karthiga

Grains (bread, rice, pasta, crackers, cereals that are comprehensive): Keep in mind that industrialized cereals have high amounts of sugar and saturated fats.

Greens and other vegetables, in salads or by themselves, needs to be eaten daily. If you have a dilemma with flatulence, it is possible to stay away from artichokes, cabbage, cauliflower, Brussels sprouts, peppers, cucumbers, radishes, onions, and leeks. These vegetables are highest in fiber: spinach, chard, mashed potatoes, cabbage, carrots, asparagus, tomatoes, red beets and avocado (the last 3 are also high in folic acid.)

Fruits particularly high in fiber incorporate raspberries, pears, apples, strawberries, bananas, figs and raisins.

Nuts: Several units are advised to eat a day. Nuts also are high in Omega 3.

Legumes: Beans, dried beans, peas, lentils, green beans.



HOW TO PREVENT HAIR LOSS DURING PREGNANCY

...Parasakthi

Tips to prevent hair fall during pregnancy

- Avoid hairstyles that pull or stretch your hair.
- Maintain a healthy diet that includes fruits and vegetables.
- Intake of Iron Rich Foods will help you to prevent hair fall.
- Add vitamins and nutrients to your diet.
- Select a shampoo with quality ingredients. Shampoos that contain biotin or silica improve hair health and stimulate follicle growth.
- Trim split ends.
- Avoid stress.
- Use a mild shampoo and conditioner.
- When your hair is wet, use a detangling brush or comb.
- Try not to use chemical dyes or straightening treatments.

...Rudhraa

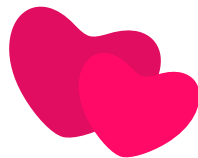
Taking iron rich foods only help to prevent hair loss. Be sure to take vitamin c rich foods too, since it will help the absorption of iron.





Dark Lips

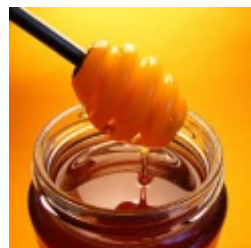
...Gkarti @ Karthiga

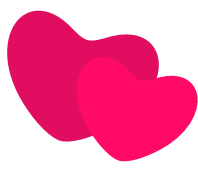


The tips given below should be followed for a long time to get back the color of the tooth and lips.



- The juice of lemon or few drops of glycerin should be applied on to the lips and leave it for ten minutes and then wash it off. The lemon has bleaching properties that vanishes the dark color on the lips.
- Apply almond oil before going to bed. This maintains the moisture on the lips that gradually decreased the dark patches.
- The soft bristles toothbrush removes the flaky skin and improves the blood circulation in the lips. Remember to rub the brush very softly else it leads to bleeding.
- Use ghee or baby oil or petroleum jelly when going out. The moisture will be sustained in the lips that naturally maintain the color of the lips.
- The green apple with butter has done wonders in the color of lips. Take the juicy green apple and apply it on the lips, then message with butter and leave it for the whole night.
- Cucumber slices reduce the effects of chopped lips.
- The cooled tea bags are used to treat the swollen lips. Just place the tea bag on the lips and repeat the process to get quick results.
- Beetroot juice makes the tinted gloss on the lips.
- To get rid of flakiness and get smooth lips, add one tsp of olive oil and two tsp of sugar with one tsp of honey and half tsp of lemon juice. Mix all the ingredients and apply it on the lips and leave it for few minutes and then wash it off.
- To remove the lip stain, boil the carrots and grind it. Add four tsp of honey and apply it on your lips then rinse it with cold water.
- The most important note is, some people have the habit of licking the lips when they feel dry lips. Please stop the habit that leads to more dryness and there is chance to get chopped lips.
- The juice of pineapple over the lips results in softens lips. The vitamins and antioxidants in the pineapple add a little amount of plumpness.





Subhasreemurali

ஒரு பெண்ணின் கழுத்தைப் பார்த்து அவரின் வயதைச் சொல்லி விடலாம். அதற்கு காரணம் கழுத்திலே ஏற்படும் சுருக்கங்கள் மற்றும் கோடுகள். வழவழப்பான கழுத்தைப் பெறுவது அரிது. ஆனால் கீழ்வரும் பயிற்சிகளைச் செய்வதன் மூலம் கழுத்தை சுருக்கமில்லாமல் நன்றாக வைத்துக் கொள்ள முடியும்.

தினசரி கழுத்துப் பயிற்சி:

தலையை பின்புறம் 10 முறையும் முன்புறம் 10 முறையும் சாய்க்கவும்.
தலையை நன்றாக பின்னோக்கி வைத்துக் கொண்டு வாயை நன்றாகத் திறந்து அசைத்து மூடவும்.
தலையை ஒரு பக்கத்திலிருந்து மறுபக்கத்திற்கு திருப்பவும். பிறகு தலையை வலது தோள்பட்டை வரை கொண்டு சென்று மறுபடி இடது தோள்பட்டைக்கு கொண்டு செல்லவும். இது போல் 10 முதல் 20 தடவை செய்யவும்.



கழுத்துப் பராமரிப்பு:

நடக்கும் போதும் உட்காரும் போதும் தலையை நிமிர்த்தி தோள்பட்டையை பின்பக்கம் தள்ளிய படி இருக்கவும்.
உலர்ந்த காற்று மற்றும் வெயில் ஆகியவற்றிலிருந்து உடம்பை பாதுகாத்துக் கொள்ளவும். நீச்சல் பயிற்சிக்குப் பின் நல்ல நீரில் குளித்து, உப்பு தண்ணீர் மற்றும் குளோரின் ஆகியவற்றிலிருந்து உடம்பை பாதுகாக்கவும்.
கழுத்துப் பகுதியை இறுக்கமாக்கும் கிரீம் உபயோகிக்கலாம். கிரீமை மேல் நோக்கி தேய்க்க வேண்டும்.
முகத்திற்கு தரும் முக்கியத்துவத்தை கழுத்திற்கும் தர வேண்டும். கழுத்திற்கு மாஸ்க், மஸாஜ் ஆகியவை மிகவும் முக்கியம்.





Decorate Bindis

Deepa Bala

Look for old bindis lying in your house and give them a new look.

Things Needed:

1. Plain bindis of different colours and sizes
2. Tiny beads of different colours
3. Adhesive



Method:

Step 1: Since bindis are small, you will have to decorate them very carefully. Choose the beads that go with the colour of the bindi and stick them in a way that they look attractive.

Step 2: You can also take a smaller bindi and stick it on top of the bigger one. This will give you two layers. Then, decorate it with beads.

Prepare a few bindis in different shapes, sizes and colours to match different clothes.

SLOKA FOR KIDS

Gowri Sloka

Gowree Vilaasa Bhavanaaya
Maheswaraaya Panchaananaaya
Saranaagatha Rakshakaaya
Sarvaaya Sarva Jagathaam
Adhipaaya Thasmai Dharidhrya
Dhuka Dhahanaaya Namasivaaya

Meaning

I salute Lord Shiva who removes poverty and sorrow, who is the Lord of Goddess Gowri, who has five faces, who protects his devotees and who is the Lord of this universe.





Sujjeya



Jeyraja

smahi@Maheswari



சமையலில் வாசனைக்காக அனைத்து உணவுகளிலும் பயன்படுத்தும் ஒரு பொருள் தான் ஏலக்காய். அதிலும் இந்த ஏலக்காய் இந்திய உணவுகளிலேயே அதிகமாக பயன்படுத்தப்படும். சொல்லப்போனால், அந்த பொருள் பயன்படுத்தாத உணவுகளே இல்லை என்றே கூறலாம். மேலும் சிலர் அந்த ஏலக்காய் பிடிக்காது என்பதற்காக அதனை சேர்க்காமல் இருப்பர். ஏனெனில் மசாலா பொருளான ஏலக்காயை உணவில் சேர்ப்பதால் என்ன பயன் என்பது அவர்களுக்கு தெரியவில்லை மற்றும் பலருக்கும் தெரியாது. ஆகவே அதன் உண்மையான மருத்துவ குணம் என்னவென்று சற்று படித்துத் தெரிந்து கொள்ளுங்களேன்.

ஏலக்காய் ஒரு மசாலாப் பொருள் என்பதால், அதை உணவில் சேர்க்கும் போது உடலில் இருக்கும் வயிற்றுத் தொல்லைகள் போன்றவற்றை சரி செய்யும். மேலும் உடலில் செரிமானமும் நன்கு

நடைபெறும்.

ஆஸ்துமாவால் பாதிக்கப்பட்டவர்கள்

அல்லது மூச்சுக்குழாயில்

பிரச்சனை இருப்பவர்கள், அதனை

சாப்பிட்டால், சரியாகிவிடும்.

அதிலும் ஏலக்காயை தேனுடன்

கலந்து சாப்பிட்டால் தொண்டை

வலி, இருமல் போன்றவை

குணமாகும்.

ஏலக்காயின் முக்கியமான பயன்

என்னவென்றால். சூரிய வெப்பத்தால்,

உடலில் வெப்பம் அதிகம் ஏற்படாமல்



Nutritional Value of Cardamom (For 100 gms)

Nutrients

Energy	311 Kcal
Carbohydrates	68.47 g
Protein	10.76 g
Total Fat	6.7 g
Cholesterol	0 mg
Dietary Fiber	28 g

Vitamins

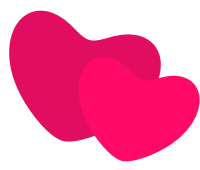
Niacin	1.102 mg
Pyridoxine	0.230 mg
Riboflavin	0.182 mg
Thiamin	0.198 mg
Vitamin C	21 mg
Vitamin A	0 IU

Electrolytes

Sodium	18 mg
Potassium	1119 mg

Minerals

Calcium	383 mg
Copper	0.383 mg
Iron	13.97 mg
Magnesium	229 mg
Manganese	28 mg
Phosphorus	178 mg
Zinc	7.47 mg



பார்த்துக் கொள்ளும்.

பக்கவாதம் வராது.

வெளியே செல்லும் போது

வாயில் போட்டு மென்று

அலைகள் உடலை தாக்காமல் பார்த்துக் கொள்ளும்.

இந்தியாவில் சில இடங்களில் ஏலக்காய் பொடி மற்றும் சந்தனம்

பொடியை பேஸ்ட் போல் செய்து, தலை வலிக்கும் போது தடவுவார்கள்.

மேலும் சிலர் குடிக்கும் டியில் ஏலக்காய் சேர்த்து கொதிக்க வைத்து

குடிப்பார்கள். இதனாலும் தலைவலி குறைந்துவிடும்.

ஆயுர்வேத கொள்கையின் படி, ஏலக்காய் உடலில் உள்ள மூன்று

தோஷங்களான வாதம், பித்தம், கபம் போன்றவற்றிற்கு சிறந்தது. இவை

உடலில் இந்த மூன்றையும் சமநிலையில் வைத்து, உடலை

ஆரோக்கியமாக வைக்கிறது என்று சொல்லப்படுகிறது. ஆகவே இதனை

உண்டால் நன்கு ஆரோக்கியமாக வாழலாம்.

மேலும் அதனை உண்பதால், நல்ல குரல் வளத்தையும் பெறமுடியும்.

ஆகவே இனிமேலாவது ஏலக்காயை உணவில் சேர்த்துக் கொள்ளுங்கள்.

ஆரோக்கியத்துடன் வாழலாம்.

மேலும்

அதிலும்

ஏலக்காயை

சென்றால், வெப்ப



Granny Remedies

...Parasakthi



தேமல் மறைய

- உடலில் தேமல் வந்தால், வெதுவெதுப்பான தண்ணீரில் எலுமிச்சம் பழச்சாறு கலந்து காலையில் வெறும் வயிற்றில் குடிக்க வேண்டும்.
- எலுமிச்சம் பழச்சாற்றை முகத்தில் தேய்த்து, சிறிது நேரம் கழித்து கழுவ வேண்டும்.
- ஆடு தீண்டாப் பாளையை, தேங்காய் எண்ணெயில் போட்டு, 1 வாரம் வெய்யிலில் வைத்த பிறகு தேமல் இருக்குமிடத்தில் தடவினால் தேமல் மறையும்.
- மோரில் முள்ளங்கியை அரைத்து இந்தக் கலவையை முகத்தில் தேய்த்தால் தேமல் மறையும்.
- ஒரு துண்டு வசம்புடன் பூவாரம்பட்டை சேர்த்து அரைத்து இரவில் பற்றுப் போட்டு வந்தால் நாளடைவில் தேமல் குணமாகும்.



குறிப்பு:

சோப்பு போட்டுக் குளிக்கக்கூடாது.

*...PriyagauthamG*

First and foremost should carry a medical card with the following info:

- Everyone should know their blood group and their rhesus status.
- Always know about any drug allergies you have. If you have reacted to any medication adversely do note it's name and also the symptoms you suffered. For example, itching or throat swelling etc.
- Any medical conditions you suffer from.
- List of any medication you take on a normal day to day basis.
- An emergency contact number (ICE).
- Your physician's details.



You can type this info and print it and laminate it. Carry it on your person/pocket or bag all the time. This sure helps a great deal. Also allergy bands are available and you can wear one with name of allergen on it.

Keep it up to date.

Medication:

If you suffer from medical problems and have been prescribed medication then do (your prescription's copy too) carry it where ever you go. Esp - inhalers, epipen, glucose if diabetic, glyceryl nitrate tablets or sprays etc.



Check for the expiry dates too.

Some drugs interact --- If your doctor has mentioned you to avoid a particular medication because it does not agree with any long term life saving medication you are on do include it in your list.

Always consult a doctor. Do not buy over the counter at pharmacies without a physician's advice . This applies to simple antibiotics too.

When travelling with young children it is a very good idea to carry a first aid kit , thermometer and any medication for common ailments.



...Silentsounds

காதல்...!

தனக்குள் நிகழ்வதை உணர முடியாமல்
உணர்ந்ததை வெளிப்படுத்த முடியாமல்
தவிக்கும் தவிப்புக்களோடு பயணிக்கத் துவங்கி
படப்படக்கும் மனதோடு பயத்தின் பிடியில்
பரிதவித்து புரிந்து கொள்ள இயலாத
பரிதாபமான ஓர் நிலையை உருவாக்கி
என்ன என்று கேட்கக் கூட கேள்விகள்
எத்தனிக்காத ஓர் நிலையைத் தந்து
வெட்கம், கோபம், விருப்பு, வெறுப்பு, சிரிப்பு என்று
அனைத்து உணர்சிகளும் சங்கமித்து
நடத்தும் அரங்கேற்றம் தான்
காதல்...!

காதல்

இது ஒரு தாய் மடி
விழுந்தவர்கள்
மீள் விரும்பாதது

...vinomanian

...Vaiji

கண்களை கவர்ந்து
இதயம் திருடி
உணர்வுகளைக்
கொள்ளை கொண்ட
காதலை கைது
செய்யுங்கள்!

காதல்

சிலரை சாதுவாக்கி
பலரை சேதுவாக்கி
எஞ்சியவரை சாதனையாளராக்கி
பாருள்ளவரை பயணிக்கும் பரவச பண்பு...!!

யாரென்று பார்க்காமல், ஏனென்று புரியாமல்
விடைகளில்லா வினாக்களை வினாடியில் உதறி
விருட்டென இரு இதயங்கள் கூடுவிட்டு கூடு மாறும்
விந்தையான செப்படு வித்தை தானோ காதல்!

...Sujibenzie

...Venmathi

காதல் கொண்ட மனது!

உன் மடியில் தலை வைத்து உறங்குகிறேன்
உன் கை கோர்த்து நடக்கிறேன்
எனக்கு பிடித்த பாடலை உன்னோடு கேட்கிறேன்
என் விருப்பங்களை உன்னோடு பகிர்ந்து கொள்கிறேன்!

இப்படி கனவில் நடந்ததை எல்லாம் நினைவு கூர்கிறேன்
நீ என்னை வெறுப்பாய் பார்க்கிற வேளையில்

கண்ணில் நீர் கோர்த்து நிற்கிறேன் உன் முன்னால்
எப்போது என் காதலை உணர்வாய் என்று
அதைக் கூட உணராமல் நீ செல்லும் போது
அப்போதும் உன்னை நேசிக்கிறது
காதல் கொண்ட மனது!

...yamunan

காதல்

உண்மையாய்
உணர்ந்தவர்களால் மட்டுமே
புரிந்துகொள்ள முடிந்த புனிதப் புதிர்!!!

...Yams

உண்மை காதல்!

வாய்பேசும் வீரரெல்லாம்
மாதர் தம் வாய்மொழியில் மயங்கி
தன்னை மறக்கும் ஓர் அதிசயம்!
காதல்!

குற்றபத்திரிக்கை போல
வரிசையாய் குறைகள் பல மனதில் தோன்றினாலும்
தான் கொண்ட நேசம் மட்டுமே துணை இருக்க
வாழ்வை தன் துணையுடன் வழிநடத்தும்
ஓர் அதிசயம்
காதல்!

பார்ப்பது எல்லாம் அழகாய் இருந்தும்
நித்தமும் நினைவில் நிற்கும்
ஓரே முகத்தால்
இன்பமாய் அவஸ்த்தை படும்
ஓர் இனிய அவஸ்தையாய்
காதல்!

இத்தனை இருந்தும்
இன்று கனவாய் மாறி
காயங்கள் மட்டுமே மிஞ்சுமே என்று
அவப்பேர் பெற்று வருந்துவதும்
அதே காதல்!

காதலிப்போர் செய்யும் பிழையால்
நான் பாடுபடுகிறேன்
என்று தினமும் கதறுமே
ஓர் உண்மை காதல்!

...Lashmi

உதடுகள் ஒட்டாத
வார்த்தை...
அழுத்தமாய்
உதடுகள் ஒட்டும் "அன்பு"
சொல்லின் வெளிபாடு...
விழிகளின் பாசப்பார்வை...
உயிர்களிரண்டின்
நேசச் சங்கமம்...!

...Jeenoo

உன் காதல் மட்டும் இழப்பேனோ!
உறுதிகொண்ட உன் கரங்களுக்கு
உருகும் என் மனம் பரிசாமோ?
கதிர் மறையும் வேளையில்
நம் கலவி நிகழ்ந்தாலும்
கருவிலே உதிப்பது உன் கதிரல்லவோ!
காதல் நிறைந்த உன் நெஞ்சகத்தே
என் கடைசி மூச்சிழந்து மாயேனோ!
எத்துனை எத்துனை இழந்தாலும்
உன் காதல் மட்டும் இழப்பேனோ!!

...Gowry Mohan

காதல் வானிலே
கவலையின்றி மகிழ்வுடன்
பறந்து திரியும் பறவைகள்
கூடு சேர்ந்து வாழ்ந்து
கனவுகள் மெய்ப்பட
மனமார்ந்த வாழ்த்துக்கள்!

...Nila Bharathi

இதுவரை என்னுடையது
என நினைத்து வைத்திருந்த
என் எல்லாவற்றையும் திருடிக் கொண்டு
வெட்கத்தை மட்டும் என் கையில்
கொடுத்து விட்டாய்!
கோபத்தை மட்டுமே பார்த்த என் விழிகளில்
காரணமில்லாப் புன்னகை ஒன்றை
இப்போதெல்லாம் பார்க்கிறார்களாம்!!!

...Shaalam

ரோஜாவை நேசிப்பவனுக்கு
முட்களை பற்றி என்ன அச்சம்?
குத்தினாலும், குருதியை ருசித்தாலும்
சித்தத்தில் அச்சமில்லை சிறிதளவும்
ஏனெனில் குத்துவது என் ரோஜாவின்
முட்களென்பதால்.

நான் என்ற நானும்
நீ என்ற நீயும்
நாமாக
இன்னும் எத்தனை
காதலர் தினங்கள்
மிச்சமுள்ளன?



...Priyachandran

இரவைக் கண்டு பகலை மறந்தேன்
பகலைக் கண்டு இரவை மறந்தேன்
என்றோ கண்ட உன்னை
நான் என்றும் மறவேன்....!!!

...Gayathri_doll

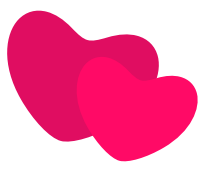
ஆழ்ந்து நோக்கின் இந்தத் தனிமை கூட
இன்ப மானது...!
உன் நினைவுகள் என்னை தூழ்ந்தபோது....!!!

...JV_66

நாளை வருகிறேன் என்று கூறிச் சென்றாய்
என் விழிகளிலிருந்து
நீ விலகிச் சென்றால்தானே
நாளை வருவதற்கு .

Valentine's
Day





மகத்துவம் வாய்ந்த மாசி மகம்

...Sumathisrini

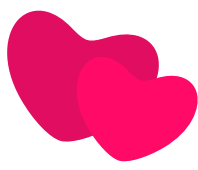
எல்லா மாதத்திலும் மகம் நட்சத்திரம் வந்தாலும் மாசி மாதம் வரும் மகம் நட்சத்திரம் மிகவும் பிரசித்தி பெற்றது. பிறவிப் பெருங்கடலில் வீழ்ந்து, துன்பக் கடலில் இருக்கும் ஆன்மாவானது இறைவனது அருட்கடலை வேண்டும் நாளே மாசி மகத்தின் சிறப்பாகும். இதை கடலாடும் நாள் என்றும் தீர்த்தமாடும் நாள் என்றும் சொல்வதுண்டு.

ஒரு காலத்தில் பிரளயம் ஏற்பட்டு உலகமே அழியும் நிலை ஏற்பட்டது. உயிர்களை காக்குமாறு சிவபெருமானிடம் தேவர்கள் முறையிட்டனர். பல புண்ணிய ஸ்தலங்களில் இருந்து மண், அமுதம், ஜீவ ராசிகளின் ஜீவ வித்துக்கள் ஆகியவற்றை ஒரு கும்பத்தில் பாதுகாப்பாக சேகரித்தார் சிவபெருமான். அதற்கு பாதுகாப்பாக நான்கு பக்கமும் நான்கு வேதங்களை வைத்து, வில்வத்தால் அர்ச்சித்து மேரு மலையில் வைக்கும்படி சொன்னார்.

பிரளயம் வந்து அனைத்து உயிர்களும் அடித்து செல்லப்பட்டன. அமுதம், ஜீவ வித்துக்கள் வைக்கப்பட்ட கும்பம், பிரளயத்தில் அடித்து வரப்பட்டு ஒரு இடத்தில் தடைபட்டு நின்றது. பிரளயம் வடிந்ததும் வேடன் உருவெடுத்து வந்த சிவபெருமான், அம்பெய்து குடத்தை உடைத்து மீண்டும் உயிர்கள் தழைக்கச் செய்தார். பிரளயத்தில் அடித்து வரப்பட்ட கும்பம் நின்ற இடமே கும்பகோணம் எனப்படுகிறது. உயிர்களை காத்த சிவபெருமானுக்கு நன்றி தெரிவிக்கும் வகையில் ஆண்டுதோறும் மாசி மக விழாவும், 12 ஆண்டுக்கு ஒருமுறை மகாமக விழாவும் கொண்டாடப்படுகிறது. இந்த நாளில் கும்பகோணம் ஆதிகும்பேஸ்வரர் கோயிலில் சிறப்பு வழிபாடுகள் நடத்தப்படுகின்றன.

பிற தலங்களில் செய்யும் பாவம் காசி தளத்தில் தீரும். காசியில் செய்த பாவல் கும்பகோணத்தில் நீங்கும் என்பதே கும்பகோணத்தின் சிறப்பு.





**“வாரணா ஸ்யாம் க்ருதம் பாபம்
கும்ப கோணே விநயஸ் யதி
கும்ப கோணே க்ருதம் பாபம்
கும்ப கோணே விநயஸ் யதி”**

காசியில் செய்த பாவம் கும்பகோணத்தில் நீங்கும். கும்பகோணத்தில் செய்த பாவம் கும்பகோணத்திலேயே நீங்கும்' என்று சுலோகம் கூறுகிறது.

மாசி மகத்தன்று கடலோர சிவாலயங்களில் உள்ள சுவாமியையும், அம்பாளையும் நன்கு அலங்கரித்து, சிவசக்தி மூர்த்தங்களுடன் பல்லக்கில் இருத்தி கடற்கரையோரம் எழுந்தருள் செய்வார்கள். அதுபோலவே, பெருமாள் கோவிலில் உள்ள பெருமானையும், தாயாரையும் அலங்கரித்து, அவர்களுடன் சக்கரத்தாழ்வாரையும் கடற்கரைக்கு எழுந்தருள் செய்வார்கள். அங்கு சிவனுக்காக அஸ்திர மூர்த்தியையும், பெருமாளுக்காக சக்கரத்தாழ்வாரையும் கடல் நீரைச் செய்வர். இதற்கு தீர்த்தவாரி என்று பெயர். பின் தூப, தீப, ஆராதனை செய்து குளிர்ச்சியான பண்டங்களை நிவேதனம் செய்து பக்தர்களுக்கு தந்த பின் ஆலயம் திரும்புவார்கள்.

திருக்கோவில்களில் பன்னிரண்டு ஆண்டுகளுக்கு ஒருமுறை வியாழபகவான் மகநட்சத்திரத்துடன் கூடி கும்பராசிக்குச் செல்லும் புண்ணிய காலத்தில் "மகாமகம்" என்னும் பெருவிழாக் கொண்டாடப்படுகிறது. இவ்விழாவினைக் காணவேண்டி இந்தியா முழுவதிலிருந்தும் பக்தர்கள் கும்பகோணம் வருவது வழக்கம். இவ்விழாவில் கலந்து கொள்ளும் பக்தர்களின் பூர்வ ஜென்ம பாவங்கள் நீங்குமென்பது ஐதீகம். இந்த மாசி மகத்தில் கடல் நீராட்டு அவசியம் என்பதையும் அதன் முக்கியத்துவத்தையும் அறுபத்து மூன்று நாயன்மார்களில் ஒருவராகிய திருஞானசம்பந்தர் தமது திருமயிலாப்பூர் தேவாரத்தில்,

**“மடலார்ந்த தெங்கின் மயிலையார் மாசிக்
கடலாட்டுக் கண்டான் கபாலீச்சரம் அமர்ந்தான்
அடல் ஆன் ஏறு ஊறும் அடிகள் அடி பரவி
நடமாடல் காணாதே போதியோ பூம்பாவாய்”**

என்றுக் குறிப்பிட்டுப் பாடியருளி எலும்பாய் இருந்த பூம்பாவை என்ற பெண்ணை உயிரோடு எழுப்பினார் என்பது வரலாறு.

மாசி மாதத்தை கும்ப மாதம் என்று சிறப்பித்து கூறுவர். கும்பத்து மாதம் வெகு சம்பத்து தரும் என்பது ஜோதிட வாக்கு. கேது பகவான் ஞானத்தை தரக்கூடியவர். ஆகையால் இந்நாளில் கல்வி சம்பந்தமான பணிகள், பயிற்சிகள், பாடங்கள் படிப்பது, கல்வி பயில சேருவது,





மந்திர உபதேசம் பெறுவது மிகவும் சிறப்பாகும். முன்னோர்கள், தாய், தந்தையரை நினைத்து அன்னதானம், ஆடை தானம் செய்யலாம். இதனால் குடும்பத்தில் மகிழ்ச்சி, சுபிட்சம் நிலவும். மாசி மாத சங்கடஹர சதுர்த்தியன்று விநாயகருக்கு துறை தேங்காய் உடைத்து வழிபட தடைகள் விலகும்.

ஒருமுறை வருண பகவானுக்கு பிரம்மஹத்தி தோஷம் ஏற்பட்டபோது, அவர் கடலில் கட்டிப் போடப்பட்டிருந்தார். வருண பகவானது செயல்பாடுகள் இன்றி அனைவரும் துன்புற்றனர். வருண பகவானை விடுவிக்கும்படி தேவர்கள் சிவபெருமானிடம் பிரார்த்தனை செய்தனர். அவரும் வருண பகவானை விடுவித்தார். அன்றைய தினம் மாசி மக நாள். தோஷம் நீங்கப் பெற்ற வருணன் சிவபெருமானை நோக்கி, 'மாசி மக நன்னாளில் தீர்த்தம் ஆடி வழிபடுகிறவர்கள் தங்கள் பாவங்கள் நீங்கப் பெற்று நற்பலனைப் பெற அருள வேண்டும்' எனக் கேட்டுக் கொண்டார். சிவபெருமான் அவ்வாறே வரமருளினார்.

கும்பம் என்றால் மாசி மாதம். மாசி மகத்தில் வரும் நீராடலுக்கு கும்பமேளா என்று பெயர். வளத்திற்கும் நீருக்கும் நெருங்கிய தொடர்பு உண்டு. புஷ்டி புஷ்யம் என்ற வார்த்தைகள் வளத்தை குறிக்கின்றன. தமிழகத்தில் தைப்பூசு புனித நீராடல் சங்ககாலம் துவங்கி, இந்நாள் வரை கொண்டாடப்படுகிறது. முற்காலத்தில், வருணனுக்குரிய வழிபாடாக இருந்த புனித நீராடல், தற்போது, வேறு பரிமாணங்களில் தொடர்கிறது என்றே இதை கருது வேண்டியுள்ளது.

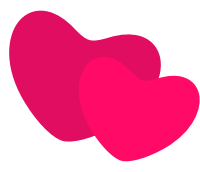
கி.பி., 7ம் நூற்றாண்டில், இந்தியாவுக்கு வந்த சீன யாத்ரீகர் யுவான் சுவாங், பிரயாகையில் நடந்த கும்பமேளாவில் கலந்து கொண்டார். அந்த கும்பமேளா, 75 நாட்கள் நடந்தது. அவரது குறிப்பு தான் வரலாற்றில் கும்பமேளா பற்றிய முதல் குறிப்பாக கருதப்படுகிறது.

மற்ற மூன்று இடங்களில் நடக்கும் கும்பமேளாவை விட, பிரயாகை கும்பமேளாவுக்கு அதிக முக்கியத்துவம் உண்டு. இங்கு தான் கங்கை, யமுனை ஆறுகளோடு, கண்ணுக்கு தெரியாத அந்தர்வாகினியான சரஸ்வதி ஆறும் ஒன்று சேர்வதாக நம்பப்படுகிறது.

சூரியன், சந்திரன் மகர ராசியிலும், குரு மேஷ ராசியிலும் பிரவேசிக்கும் போது, பிரயாகையில் கும்பமேளா நடக்கிறது. நிரஞ்சன தீர்த்தம், கபில தீர்த்தம், பரகராம தீர்த்தம், ஆதித்ய தீர்த்தம் உள்ளிட்ட பல தீர்த்தங்கள் இருப்பதால் பிரயாகை "தீர்த்தங்களின் அரசன்" என வழங்கப்படுகிறது.



மாசி மகத்தில் புண்ணிய தீர்த்தங்களைத் தரிசிப்பதும் தொடுவதும் பருகுவதும் அதில் நீராடுவதும் புண்ணியத்தைத் தரும்; பாவங்கள் தொலையும். இத்தினத்தில் தீர்த்தக் கரைகளில் தர்ப்பணம், பிதுர்க்கடன் ஆகியவை செய்தால், அவர்கள் பாவங்கள் நீங்கி நற்கதி பெறுவர் என்பது நம்பிக்கை.



மொத்தம் நான்கு சிவராத்திரிகள் உள்ளன என்று கந்த புராணம் கூறுகிறது.

முதலாவதாகச் சொல்லப்படுவது நித்ய சிவராத்திரி.

இது தினந்தோறும் பகல் மடங்கியபின், உயிர்களை உறங்கவைக்கும் இரவாக வருவது. ஒவ்வொரு இரவும் சிவனது ராத்திரிதான். காலை 8 மணி முதல் முன்மாலை 4 மணி வரை விஷ்ணுவின் நேரம். இந்த நேரத்தில் உடலும், உள்ளமும் நன்கு உழைத்து, செயலாற்ற ஒத்துழைக்கும். மாலை 4 முதல் இரவு 8 மணி வரை மீண்டும் பிரமனின் நேரம். பிரமன் தொழிலாக, மீண்டும் உடல் மற்றும் மனதின் புத்துணர்வுக்கு ஓய்வும், உணவும் உடலில் ஓட்டும் நேரம் இது. இரவு 8 மணிக்குள் உணவை முடித்துக் கொள்வதுதான் நல்லது. அதன் பிறகு, இரவு 8 மணி முதல், காலை 4 மணி வரை சிவனது நேரம். செயல்பாடுகள் நின்று, இறப்பு போன்ற தூக்கத்தில் அமிழும் நேரம் அது.

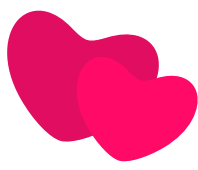
இரண்டாவது சிவராத்திரி மாத சிவராத்திரி எனப்படுவது.

ஒவ்வொரு மாதமும் தேய்பிறை சதுர்த்தசியில் வருவது. இதுவும் ஒருவித அழித்தலைக் குறிப்பது. பெளர்ணமியில் ஒளிர்ந்த சந்திரன், தேய்ந்து முழுவதும் மறைவதற்குமுன் வரும் ராத்திரி மாத சிவராத்திரி ஆகும். மூன்றாவது சிவராத்திரி வருடம்தோறும் மாசி மாதம்

தேய்பிறையில் முதல் 13 நாட்களும் அனுஷ்டிக்கப்படுவது.

அது முடிந்த 14-ஆம் நாள் வரும் மகா சிவராத்திரி, 4-ஆவது சிவராத்திரி ஆகும். மாசி மாதம், கிருஷ்ண பக்ஷம், சதுர்த்தசி திதியன்று திருவோணம் நக்ஷத்திரம் கூடிய புண்ணிய தினத்தன்று மகா சிவராத்திரி கொண்டாடப்படுகிறது. நவராத்திரி அம்பாளுக்கு உகந்தது. சிவராத்திரி எம்பெருமானுக்கு உகந்தது. இரண்டுமே இரவில் கொண்டாடப்படும் பண்டிகை ஆகும். ஆகவே, சிவனோடு சக்தியும் சேர்ந்து அருள்புரிகிறாள். மகா சிவராத்திரியன்று சிவபெருமான் எழுந்தருளும் ராத்திரி, சிவனை அர்ச்சிக்க வேண்டிய ராத்திரி, சிவனோடு ஐக்கியமாக வேண்டிய ராத்திரி, தேவர்களும் முனிவர்களும் வணங்கி நிற்கும் ஒப்பற்ற ராத்திரியாகும். மேலும், திருமாலும், நான்முகனும் 'அடிமுடி' காண முடியாது. விண்ணும், மண்ணும் நிறைந்து 'தாணு ஜோதியாய்' நின்றார் சிவபெருமான். அந்த புண்ணிய தினம்தான் சிவராத்திரியாகும். மலைகளில் உயரமானது கைலாசம் என்பதுபோல், விரதங்களில் சிறந்தது சிவராத்திரி விரதம் ஆகும். எம்பெருமானுக்கு உகந்த விரதங்களாக எட்டு விரதங்களை கந்தபுராணம் குறிப்பிடுகிறது. சோம வார விரதம், திருவாதிரை, உமா





மகேசுவர விரதம், மகா சிவராத்திரி விரதம், கேதார விரதம், கல்யாண விரதம், துல விரதம், ரிசப விரதம் என்பன அவையாகும். இத் திருநாட்களில் தனித்திருந்து, விழித்திருந்து, பசித்திருந்து இறைவனை வழிபட்டால் இறையருள் கிட்டும் என "வள்ளல் பெருமான்" இராமலிங்க அடிகள் கூறுகின்றார்.

யோக சிவராத்திரி:

திங்கட்கிழமையன்று அறுபது நாழிகையும் அமாவாசையாக இருந்தால் அந்த அமாவாசை யோகிகளுக்கு மிகவும் உயர்ந்தது. சித்தர்களுக்கு மிகவும் சிறந்தது. இது யோக சிவராத்திரி எனப்படும். யோக சிவராத்திரியில் யோகியானவன் யோக பூஜை செய்ய வேண்டும். யோக சித்தியை இது வழங்கும். யோகியர் அல்லாத மற்றவர்கள் யோக சிவராத்திரியில் பூஜித்தால் ஆத்ம ஜோதியில் சிவத்தைத் தரிசனம் காண ஏதுவாகும்.

ஒவ்வொரு ஆண்டும் உத்தராயண சிசு ருதுவில் குளிர் காலத்தில், மாசி மாத கிருஷ்ண பட்ச சதுர்த்தியில் இரவு 14 நாழிகைக்கு மேல் 16 நாழிகைக்குட்பட்ட வேளை தான் மகா சிவராத்திரி எனப்படும். உத்தமோத்தம சிவராத்திரி, உத்தம சிவராத்திரி, மத்திம சிவராத்திரி, அதம சிவராத்திரி என மகா சிவராத்திரியானது நான்கு வகைப்படும்.

தூரியன் அஸ்தமிக்கும் வரை திரயோதசி திதியிருந்து, அதன் பிறகு சதுர்தசி வந்து, அந்த இரவும், மறுநாள் பகலும் முழுவதுமாக சதுர்தசி திதியிருந்தால் அது உத்தமோத்தம சிவராத்திரி.

தூரியன் அஸ்தமித்த பிறகும், இரவின் முன் பத்து நாழிகையிலும் சதுர்தசி திதி வந்தால் அது உத்தம சிவராத்திரி. காலை முதல் மறுநாள் தூரிய உதயம் வரை வரும் சதுர்தசி திதியும், தூரியன் அஸ்தமிப்பதற்கு முன்பே வரும் சதுர்தசி திதியும், இரவின் பத்து நாழிகைக்குப் பிறகு வரும் சதுர்தசி திதியும் மத்திமம். இரவில் 20 நாழிகை அளவு சதுர்தசி திதியிருந்து, அதன் பின் அமாவாசை வந்தால், அது அதமம்.

மனம் போனபடி போகும் புலன்களைக்

கட்டுப்படுத்துவதே விரதமிருப்பதன் அடிப்படை நோக்கமாகும். உணவை தவிர்க்கும் போது உணர்வுகளைக் கட்டுப்படுத்துவது என்பது எளிது என்று கருதப்படுகிறது. தினமும் நாம் அனுபவிக்கும் நித்திரை தாமத குணத்தின் வெளிப்பாடு என்றும், விழித்திருப்பதன் மூலம் அந்தக் குணம் கட்டுப்பாட்டுக்குள் வருகிறது என்றும் சொல்லப்படுகிறது. இவ்வாறு உணவையும் உறக்கத்தையும் கட்டுப்படுத்துவதன் மூலம் நாம் சாதாரண விழிப்பு நிலையையும், விழிப்பற்ற உறக்க நிலையையும் கடந்து மிக உயர்ந்த உணர்வு விழிப்பு நிலைக்குச் செல்கிறோம்.

சாதாரண விழிப்பு, உறக்க நிலைகள் இறைவனை உணர்வதற்குத் தடையாக இருப்பனவாகக் கருதப்படுகின்றன. தினமும் விழிப்பு நிலைக்கும் தூக்க நிலைக்கும் போய் வரும் நாம், உயர் விழிப்பு நிலை பற்றி உணர்வதேயில்லை. சிவராத்திரியில் விரதமிருந்து உறக்கத்தைத் தவிர்க்கும் போது நமது புலன்கள் கட்டுப்படுகிறது. அந்த நிலையில் நின்று இறைவனைப் போற்றி வழிபடும் போது நமது உணர்வுகள் வெண்ணை போல உருகி, நாம் உயர்ந்த விழிப்பு நிலைக்குச் செல்ல வழிவகுக்கிறது.

சிவராத்திரி விரதம் இருப்பவர்கள் மிக முக்கியமாக படிக்க வேண்டியது ஞானசம்பந்தரின் கோளறு பதிகமாகும். இது மனதிற்கு தைரியத்தை தரும். எந்த கிரகங்களின் தாக்கம் இருந்தாலும் அதை நீக்கிவிடும். இதைத்தவிர சிவபுராணம், லிங்காஷ்டகம், பஞ்சாட்சர ஸ்தோத்திரம், நடராஜ பத்து, தேவாரம், திருவாசகம், லிங்கபுராணம், திருவிளையாடற் புராணம், பெரியபுராணம் ஆகியவற்றை படித்தாலும், கேட்டாலும் அதிக பலன் கிடைக்கும். "ஓம் நவசிவாய" என்ற மந்திர உச்சரிக்கவேண்டும். மகா சிவராத்திரி இரவு கோயிலில் அனைவரும் ஒன்றுகூடி "சிவாய நம" என்ற நாமத்தை உச்சரிக்க வேண்டும்.

சிவராத்தியன்று கண்ணுறங்காமல் ஈசனை மனதிலிருத்தி வணங்குபவர்கள் அவனருளை முழுதுமாகப் பெறுவார்கள் என்பது திண்ணம்!



“கங்கா ஸிந்துஸரஸ்வதீ ச யமுனா கோதாவரீ நர்மதா
க்ருஷ்ணா பீமரதீ ச பஸ்குஸரயூ: ஸ்ரீகண்டகீ கோமதி
காவேரி கபிலாப்ரயாகவிநதா வேத்ராவதீத்யாதயோ
நத்ய: ஸ்ரீஹரிபாதபங்கஜபவா: குர்வந்து வோ மங்களம்”
வாதிராஜர் அருளிய ஸர்வமங்களாஷடகம்.

பீதிப்ரணாசோத்யதம் & பிரம்மன் பாடிய சுப்ரமண்ய
கவசம்.

பொருள்: மகாவிஷ்ணுவின் பாத கமலங்களிலிருந்து
பிறந்த கங்கை நதி மட்டும் அல்லாது சிந்து, சரஸ்வதி,
யமுனா, கோதாவரி, நர்மதா, கருணா, சரயூ, கண்டகீ,
கோமதி,காவேரி, ப்ரயாகை ஆகிய எல்லா நதிகளையும்
நமஸ்கரிக்கிறேன். தம் தெய்வீகத்தால் பூமிக்கு செழிப்பை
உண்டாக்கும் நதிகளே, எனக்கும் மங்களத்தை அருளுங்கள்.
என்னைச் சார்ந்தவர்கள் அனைவரும் நலம் பெற திருவருள்
புரியுங்கள். நமஸ்காரம்.



(துலாஸ்நானம் ஆரம்பிக்கும் நாளில் (ஐப்பசி மாதம் முதல் தேதி & இந்தத் துதியை
உச்சரித்து மானசீகமாக அனைத்துப் புண்ணிய நதிகளையும் வணங்கினால், அவை
எல்லாவற்றிலும் நீராடிய பலன் கிடைக்கும்; ஏழ்மை, நோய், மனக்கவலை
எல்லாம் அகலும்.)

SPIRITUAL NOTEBOOK

பிப்ரவரி

- 12, 27 - பிரதோஷம்
- 15 - மாசி மகம்
- 20 - சஷ்டி
- 25 - ஏகாதசி
- 27 - சிவராத்திரி

மார்ச்

- 1 - அமாவாசை
- 6 - சஷ்டி



தமிழ் மந்திரம்

திருவாக்கும் செய்கருமம் கைகூட்டும் செஞ்சொல்
பெருவாக்கும் பீடும் பெருக்கும்- உருவாக்கும்
ஆதலால் வானோரும் ஆனை முகத்தானைக்
காதலால் கூப்புவர்தம் கை.



Sriramajayam

பெண் 1: என்னது உன் புருசன் எதுவுமே பேச மாடிங்கிறார்.
பெண் 2: இப்ப அவரை சைலன்ட் மோடில் போட்டிருக்கேன்.



Thenuraj

Interviewer: இதற்கு முன் வேலை பார்த்த நிறுவனத்தில் உங்கள் சாதனைகள் என்ன..?

Job Seeker: அப்படி ஏதும் இருந்தா நான் ஏன் வேலை தேடி இங்கே வருகிறேன்... அந்த சாதனைகளை பெருசா பில்டப் பண்ணி அங்கேயே வேணும்ங்கிற அளவுக்கு சம்பளத்தைக் கறந்துருக்க மாட்டேனா..?



Priyasarangapan

நண்பர் 1: உங்க வீட்டு ஃபேன் (fan) ஏன் நின்னு நின்னு ஓடுது?

நண்பர் 2: தவணை முறையிலே வாங்கினது!



Selvipandiyan

தாத்தா: அந்தக் காலம் மாதிரி வராதுடா பேராண்டி.

பேரன்: ஏன் தாத்தா...?

தாத்தா: அந்தக் காலத்துல என்னை கடைக்குப் போகச் சொல்லி எங்கம்மா என் கையில் ஒரு ரூபாய் தான் கொடுப்பாங்க.

பேரன்: சரி.

தாத்தா: நா அதுக்குள்ளயே அரிசி, புளி, காய்கறி, பழம் எல்லாம் வாங்கிட்டு, கடைசியில சாக்லேட்டும் வாங்கி சாப்பிடுவேன்.

பேரன்: அப்படியா...?

தாத்தா: ஆமாண்டா... இப்பச் சொல்லு, இதெல்லாம் இந்தக் காலத்துல நடக்குமானு...?

பேரன்: நிச்சயமா முடியாது தாத்தா, இப்பத்தான் எல்லாக் கடையிலயும் கேமரா வச்சிருக்காங்களே... திருடினா காட்டிக் கொடுத்துடும்.

தாத்தா: ???

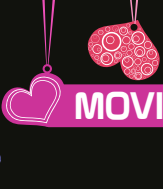


Sudhavaidhi

பிச்சைக்காரன் 1: அந்த சினிமா போஸ்ட்டரை ஏன் இவளோ நேரமா உத்து பார்த்துகிட்டு இருக்க?

பிச்சைக்காரன் 2: ஒன்னும் இல்லை, ரெண்டு வருசத்துக்கு முன்னாடி அது நான் தயாரிச்ச படம்.





உரிம்

...Srija Bharathi

ஓபன் பண்ணினால் கல்லூரில் இரண்டு குரூபுக்குச் சண்டை. அதில் ஒரு குரூப் தலையோட தம்பிங்க... இதைப் பத்தி நியாயம் கேட்கலாம்னு பிரின்சிபால் தலை வீட்டுக்கு வராரு. அங்க நம்ம தலை விநாயகம் எல்லாருக்கும் விருந்து வைக்கிறார். எல்லாரும் வயிறு நிறைய சாப்பிட்ட பிறகு நல்லா வெளுத்து வாங்கறாரு. எல்லாரும் மார்கெட்ல பிரச்சனை பண்ணவங்க. இது தான் தலை ஸ்டைல். அவருக்கு நாலு தம்பிங்க. எல்லார் மேலயும் ரொம்ப பாசம். வாழ்க்கையில் தன்னைப் பற்றி கவலைப்படாமல் தம்பிங்களை பற்றி மட்டுமே கவலைப்படுபவர். கல்யாண வயதானாலும் கல்யாணமே பண்ணிக்கொள்ளாமல் தம்பிகளுக்காக வாழ்கிறார். கல்யாணம் செய்தால் வீட்டிற்கு வரும் மருமகள் அண்ணன் தம்பிகளை பிரித்து விடுவாளோ என்ற பயம் தான் அதற்குக் காரணம். சந்தானம் குடும்ப வக்கீலாக இருந்து அனைவருக்கும் பெயில் வாங்கித் தருவதையே தொழிலாகச் செய்கிறார். நான்கு தம்பிகளோடு, ஐந்தாவது தம்பியாக இணைந்து திருமணமே

செய்து கொள்ள மாட்டேன் என காதலித்த

பெண்ணையும் கழட்டி விட்டுவிட்டு திரும்பிப்

பார்க்கும் வேளையில் தம்பிகள் இருவரும்

காதலித்துக் கொண்டிருக்கின்றனர்.

அனைவருக்கும் திருமணம் ஆக வேண்டும்

என்றால் முதலில் அண்ணனுக்கு ஒரு

பெண்ணைப் பார்க்க வேண்டும் என முடிவு

செய்கின்றனர். அதற்கு அண்ணனின் நண்பர்

கலெக்டர் ரமேஷ் கண்ணாவிடம் உதவி

கேட்கின்றனர். அவரும் கோப்பெருந்தேவின்கு

பேரு வைத்த பெண்ணை உங்க அண்ணனுக்குக்

காட்டுங்கள். அவருக்கு அந்தப் பெயர் பிடிக்கும்

எனக் கூறி ஐடியா தருகிறார்.

எனவே கோப்பெருந்தேவி என்ற பெண்ணைத்

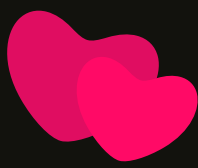
தேடிப் பிடித்து இவர்கள் வீட்டிற்கு எதிர்

வீட்டில் தங்க வைக்கின்றனர். அது தான்

நம் கதாநாயகி தமன்னா. பின்னர்

பற்பல கலாட்டாக்களுக்குப் பின்





இருவரும் காதலிக்கத் தொடங்குகின்றனர். இந்நிலையில் தமன்னாவின் தந்தையைப் பார்க்க தலையும், தமன்னாவும் செல்கின்றனர். வழியில் சில அடியாட்கள் விநாயகத்தை வெட்ட வருகின்றனர். அப்போது தான் தமன்னாவிற்கு அஜித்தின் சுயரூபம் தெரிகிறது. தன் தந்தைக்கு இது எல்லாம் பிடிக்காது என்றும், இந்த அடிதடியினால் தன் அண்ணன் இறந்து விட்டான் எனவும் கூறி, சொல்லிக் கொள்ளாமல் அஜித்தை விட்டு ஊருக்குச் சென்று விடுகிறார். பின் தம்பிகள் அனைவரும் அண்ணனை மாற்றி அண்ணியுடன் திருமணம் செய்து கொள்ளும்படி வற்புறுத்தி அனைவரும் ஊருக்கு வந்து திருவிழாவில் கலந்து கொள்கின்றனர். இங்கு மீண்டும் அடியாட்கள் வர யார் இவர்களை ஏவி விடுகிறான் என்று அஜித் விசாரிக்கும் போது, அது தமன்னா குடும்பத்தை அழிப்பதற்கு என்று தெரிகிறது. பின் தலை அந்தக் குடும்பத்தை காப்பாற்றினாரா? தமன்னாவுடன் திருமணம் நடந்ததா? என்பது தான் வீரமான வீரம் படத்தின் கதை.

சொடக்கு போட்டு தலை கொடுக்குற என்ட்ரி இருக்கே... அது அதுதான் தலை. அதைவிட சால்ட் அண்ட் பெப்பர் லுக் தான் ஹைலைட் (அதுக்கு படத்துல ஒரு காரணமும் சொல்லிருப்பாங்க). அதுலயும் ஒரு ஹேர் ஸ்டைல் அள்ளுது போங்க. எப்படி தலை உங்களால இப்படி முடியுது! சல்யூட் ஜி! படத்துல பஞ்ச் டயலாக் எல்லாம் பட்டாசாக இருந்தது. “இரத்துல சாதிய பார்க்காத. மொத்ததுல நான் உழைக்கற சாதி. நம்ம கூட இருக்குறவங்கள் நாம பார்த்துகிட்டா மேல இருக்கறவன் நம்மளை பார்த்துக்குவான்”.

அண்ணன் தம்பி பாசம், காதல், அடிதடி, காமெடினு தலை பின்னிட்டாரு... ஒரு கட்டத்துல யாருக்கும் தெரியாம வில்லன்களை அடிச்ச நொறுக்கறது சூப்பர்.

தமன்னா பத்தி பேசலையேன்னு கேட்காதீங்க. வழக்கம் போல எல்லா ஹீரோயின் மாதிரி தான். படத்துக்கு ஏத்த மாதிரி நல்லா நடிச்சிருக்காங்க. இன்ட்ரோ சீன் பார்த்ததும் ‘Love aaj kal’ தீபிகா மாதிரி லைட்டா இருந்தது. ஓவர் ஆக்டிங் எல்லாம் இல்லாம யதார்த்தமா இருந்தது. அப்புறம் ஒரு குட்டி பாப்பா வரும். அது ரொம்ப க்யூட். தம்பி ராமையா, அப்புக்குட்டினு இன்னும் நிறைய பேரு படத்துல கலக்கல் பண்ணியிருக்காங்க. ஒன்றிரண்டு காட்சிகள் தெலுங்கு படத்தில் இருந்து எடுத்த மாதிரி இருக்கிறது. அது பரவாயில்லை. அது டைரக்டர் பிரச்சனை. ஆகா மொத்தம் தலை டக்கர் டோய். எனக்குப் பிடிச்ச எல்லாம் சொல்லிட்டேன். இது என்னோட கருத்து மட்டுமே. யார் மனதையும் புண்படுத்த அல்ல அல்ல அல்ல.



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



Free shipping across India
for purchase above ₹ 500*

BUY NOW
@ one place

www.MyAngadi.com



பருப்பு உருண்டைக் குழம்பு

...JV_66 @ Jayanthy

தேவையானப் பொருட்கள்:

உருண்டை செய்ய:

துவரம்பருப்பு - 1 கப்

அரிசிமாவு - 4 டீஸ்பூன்

நல்லெண்ணெய் - 1/4 கப் (சுமார் 8 ஸ்பூன்)

கொத்தமல்லி - சிறிதளவு

வரமிளகாய் - 4

உப்பு - தேவையான அளவு

குழம்பு செய்ய:

புளி - எலுமிச்சை அளவு

சாம்பார் பொடி - 1 1/4 டீஸ்பூன்

உப்பு - 1 டீஸ்பூன்

தாளிக்க - கடுகு, வெந்தயம்,

பெருங்காயம்

கொத்தமல்லி - சிறிதளவு

செய்முறை:

- முதல் நாளோ அல்லது 2 மணி நேரமோ, துவரம்பருப்பு, மிளகாய் ஆகியவற்றை ஊறவைத்து, உப்பு கலந்து, தண்ணீரை வடித்து மிக்சியில் அரைத்துக்கொள்ளவும்.
- அடுப்பில் ஒரு பெரிய அகலமான பாத்திரத்தில், தாளித்துவிட்டு, புளித்தண்ணீர், சாம்பார்பொடி, உப்பு கலந்து குழம்பைக் கொதிக்க விடவும்.
- இப்போது அரைத்த பருப்பு விழுதை, ஒரு பாத்திரத்தில் எடுத்துக் கொண்டு, அதில் அரிசிமாவு, நல்லெண்ணெய், கொத்தமல்லி, இவற்றைக் கலந்து, உருண்டைகளாகப் பிடித்துக் கொள்ளவும். கடைசியில் பாத்திரத்தில் ஒட்டிக் கொண்டு இருக்கும் மாலை வழித்து, உருண்டை செய்யாமல், அதில் மட்டும் சிறிதளவு தண்ணீர் ஊற்றி கெட்டியாக வைத்துக் கொள்ளவும்.
- குழம்பு நன்றாகக் கொதிக்கும் போது, தீயை மிதமாக வைத்து, இரண்டு இரண்டு உருண்டைகளாகப் போடவும்.
- முதல் இரண்டு உருண்டை, வெந்த பிறகு மேலே மிதக்கும். அப்போது, அது வெந்து விட்டது என்று தெரிந்து கொள்ளலாம். இப்போது அடுத்த இரண்டு உருண்டை. இதே போல எல்லா உருண்டைகளையும் போட்டு, எல்லாம் மிதந்து வரும் போது, அந்த கரைத்து வைத்துள்ள கெட்டியான கரைசலை அந்தக் குழம்பில் விட்டு விடலாம். குழம்பு இப்போது நல்ல திக்காக ஆகி விடும். இல்லாவிட்டால், ஒருவேளை குழம்பு தண்ணீராக இருக்க வாய்ப்பு உள்ளது.
- இரண்டு நிமிடங்களில் குழம்பை இறக்கி வைத்து, கொத்தமல்லி தூவவும்.

குறிப்பு:

- இந்த வகை பருப்பு உருண்டை, உடையாமல் இருக்கும். இது உடையாமல் இருக்கவே, நான் கடலைப்பருப்பு சேர்ப்பதில்லை. அதே போல சிலர், இந்த உருண்டைகளை இட்லிப் பானையில் வேக வைத்துப் போடுவர். இது சாப்பிடக் கடினமாக இருக்கலாம். அரிசிமாவு போடுவதால், உருண்டை உடையாது. இதில் இவ்வளவு நல்லெண்ணெய் விடுவது, அந்த அரிசிமாவினால் சுவை மாறாமல் நல்ல சுவையுடன் இருப்பதற்குத் தான்.



தேவையானப் பொருட்கள்:

பரங்கிக்காய் (மஞ்சள் பூசணி) - சிறு

சிறு துண்டுகளாக நறுக்கியது

(சிறிதளவு)

கடுகு

துவரம் பருப்பு

கறிவேப்பிலை

புளிக்கரைசல்

சாம்பார் பொடி - தேவையான அளவு

பொடித்துக்கொள்ள தேவையானப்

பொருட்கள்:

தேங்காய் - சிறிதளவு

கடலைப்பருப்பு - சிறிதளவு

தனியா - 2 டீஸ்பூன்

சீரகம் - 2 டீஸ்பூன்

மிளகாய்

வற்றல் - 2

அல்லது 3

செய்முறை:

- பொடித்துக் கொள்ள கொடுக்கப்பட்டுள்ள பொருட்கள் எல்லாவற்றையும் சிறிது எண்ணை விட்டு சிவக்க வறுத்து அரைத்துக்கொள்ள வேண்டும்.
- பரங்கிக்காயை தோலை நீக்கிவிட்டு சிறு சிறு துண்டுகளாக நறுக்கி வைத்துக்கொள்ளவும்.
- பிறகு புளியை கரைத்து வைத்துக்கொண்டு அடுப்பில் வாணலியை வைத்து சிறிது எண்ணை விட்டு, கடுகு, துவரம் பருப்பு தாளித்து, இந்தக் குழம்பு கரைசலையும் அதில் விட்டு, பரங்கித்துண்டுகளையும் அதில் போட்டு விட வேண்டும்.
- குழம்பு நன்கு கொதித்து, காய் வெந்ததும் வறுத்துப் பொடி செய்து வைத்திருக்கும் பொடியையும் அதில் போட வேண்டும்.
- பின்னர் குழம்பு நன்கு சேர்ந்து வரும்போது, சிறிதளவு வெல்லம் சேர்த்து இறக்கி விட வேண்டும்.



மஞ்சள் பூசணிக்குழம்பு

...Ashsuma

தேவையானப் பொருட்கள்:

மஞ்சள் பூசணி - 1 துண்டு

பூண்டு - 50 கிராம்

சின்ன வெங்காயம் -- 50 கிராம்

இஞ்சி - 1/2 இன்ச்

புளி - தேவைக்கேற்ப

வெல்லம் - சிறிதளவு

மஞ்சள் தூள்

மிளகாய் தூள் - 2 டீஸ்பூன்

தனியாத் தூள் - 2 டீஸ்பூன்

தக்காளி - 2

வெந்தயம் சிறிதளவு போட்டு

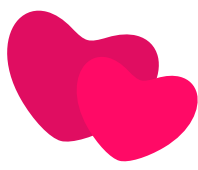
தாளிக்கவும்.

- பூண்டு, வெங்காயம், இஞ்சி போட்டு வதக்கி, நறுக்கி வைத்துள்ள பூசணியைப் போட்டு, மிளகாய் தூள், தனியாத் தூள், மஞ்சள் தூள் போட்டு, தக்காளி சேர்த்து வேகவிட்டு, புளியை சுவைக்கேற்ப விட்டு சிறிது வெல்லம் சேர்த்து இறக்கவும்.



செய்முறை:

- கடாயில் எண்ணெய் விட்டு



தேவையானப் பொருட்கள்:

முருங்கைகாய்
வெண்டைக்காய்
பாகற்காய்
முள்ளங்கி
கோவக்காய்
கொத்தவரங்காய்
அவரைக்காய்
பூசணிக்காய்
பரங்கிக்காய்
வாழைக்காய்
வாழைத்தண்டு
சௌசௌ
கருணைக்கிழங்கு
சேப்பங்கிழங்கு

புடலங்காய்
பீர்க்கங்காய்
சுண்டைக்காய்
சுரைக்காய்
வேர்கடலை
காராமணிப் பயறு
கறிவேப்பிலை
புளி - 2 எலுமிச்சம்பழம் அளவு
சாம்பார் பொடி - 2 - 3 டீஸ்பூன்
உப்பு - தேவையான அளவு

தாளிக்க:

கடுகு
வெந்தயம்
கறிவேப்பிலை

செய்முறை:

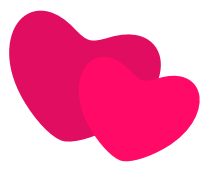
- பருப்பு வகைகளை முதல் நாள் இரவே ஊற வைத்துக் கொள்ளவும்.
- கடாயில் எண்ணெய் விட்டு கடுகு, வெந்தயம், கறிவேப்பிலை தாளித்துக் கொள்ளவும்.
- நறுக்கி வைத்துள்ள காய்கறிகள், பருப்புகள் சேர்த்து சில நிமிடங்கள் வதக்கவும்.
- சாம்பார் தூள் சேர்த்து பிரட்டவும்.
- கரைத்து வைத்துள்ள புளித்தண்ணீரையும் உப்பையும் சேர்த்து காய்கறிகள் வேகும்வரை கொதிக்க விடவும்.
- சுவையான துவாதசிக் குழம்பு தயார்.



குறிப்பு:

- உருளைக்கிழங்கு, கேரட், பீன்ஸ் போன்ற இங்கிலீஷ் காய்கறிகள் தவிர எந்தக் காய்களும் சேர்த்துக்கொள்ளலாம்.
- எல்லாக் காய்கறிகளையும் சிறிய அளவில் சேர்த்துக் கொள்ளலாம். ஏனெனில் இவையெல்லாம் சேர்ந்தே அதிக அளவில் வந்து விடும்.





தேவையானப் பொருட்கள்:

காலிஃபிளவர் - 1
சின்ன வெங்காயம் - 200 கிராம்
சீரகம் - 2 டீஸ்பூன்
மிளகு - 4
சோம்பு - 1 டீஸ்பூன்
பட்டை - 1/4 இன்ச்
வரமிளகாய் - 5
மல்லித் தூள் - 2 டீஸ்பூன்
தக்காளி - 1
கறிவேப்பிலை

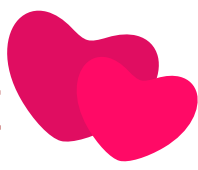
பூண்டு - 1
இஞ்சி - 1 இன்ச்
எண்ணெய் - தேவையான அளவு
உப்பு -
தேவையான
அளவு
கொத்தமல்லி
தழை -
சிறிதளவு



செய்முறை:

- சின்ன வெங்காயத்தைத் தோல் உரித்து வைத்துக் கொள்ளவும்.
- இஞ்சி மற்றும் பூண்டை அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
- ஒரு வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு, சீரகம், சோம்பு, பட்டை, மிளகு போட்டு தாளித்த பின், உரித்து வைத்துள்ள வெங்காயம், வர மிளகாய் மற்றும் 5 பூண்டு வில்லைகள் சேர்த்து நன்கு பொன்னிறமாக வதக்கவும்.
- வெங்காயம் வதங்கியதும் தக்காளியை நான்காக வெட்டி வெங்காயத்துடன் போட்டு சில நிமிடங்களுக்கு வதக்கவும்.
- தக்காளி வதங்கியதும் மல்லித்தூள் சேர்த்து 2 நிமிடங்களுக்கு வதக்கி இறக்கவும்.
- கொஞ்சம் ஆறியதும் இதனை மிக்சியில் போட்டு மைய அரைத்து எடுக்கவும்.
- காலிஃபிளவரை அளவான துண்டுகளாக நறுக்கிய பின், கொதிக்க வைத்துள்ள சுடு தண்ணீரில் போட்டு 5 நிமிடங்களுக்கு விட்டு, பின் தண்ணீரை வடிகட்டி தனியே எடுத்து வைக்கவும்.
- பிறகு, ஒரு பாத்திரத்தில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும், கடுகு, கறிவேப்பிலை, போட்டு தாளித்த பின்பு, இஞ்சி பூண்டு விழுது போட்டு பச்சை வாசனை போகும் வரை வதக்கிய பிறகு அரைத்து வைத்துள்ள மசாலாவைச் சேர்த்து சில நிமிடங்கள் கிளறி விடவும்.
- பின் தேவையான அளவு தண்ணீர் மற்றும் உப்பு சேர்த்துக் குழம்பைக் கொதிக்க விடவும். குழம்பு பச்சை வாசனை போய் கொதி வந்தவுடன், இறக்குவதற்கு ஒரு 5 - 10 நிமிடங்களுக்கு முன்பு காலிஃபிளவர் துண்டுகளைப் போட்டுக் கொதிக்க வைக்கவும்.
- காலிஃபிளவர் வெந்ததும் குழம்பை இறக்கி கொத்தமல்லித் தழைத் தூவி பரிமாறவும்.
- இது சாதம் மற்றும் இட்லிக்கு ஏற்ற குழம்பு வகையாகும்.





தேவையானப் பொருட்கள்:

அன்னாசிப்பழம் - 1 கப் (தோல் நீக்கி,
துண்டுகளாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்)
தேங்காய் துருவியது - 1/2 மூடி
பச்சை மிளகாய் - 6 அல்லது 7
இஞ்சி - 1 பெரிய துண்டு
சீரகம் - 1 டீஸ்பூன்
தயிர் - 2 கப் (கெட்டியான தயிர்)

தாளிப்பதற்கு:

கடுகு - 1/2 டீஸ்பூன்
கறிவேப்பிலை - 1 ஈர்க்கு
தேங்காய் எண்ணெய் - சிறிதளவு

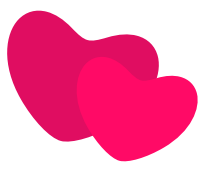
செய்முறை:

- தேங்காய் துருவல், இஞ்சி, பச்சை மிளகாய், சீரகம் இவற்றை மிக்ஸில் போட்டு நைஸாகவும் இல்லாமல் கொரகொரப்பாகவும் இல்லாமல் நடுத்தரமாக கெட்டியாக அரைத்துக்கொள்ளவும்,
- அரைத்த விழுதை 2 ஸ்பூன் தவிர மீதியை அந்த கெட்டித் தயிரில் போட்டு, பாதி உப்புப் போட்டு கலக்கவும். கரண்டியால் கலந்தால் தயிர் நன்றாக கெட்டியான மோர் ஆகிவிடும் (இதனை தயிர் பாத்திரத்திலேயே செய்யவும்).
- மீதி உள்ள 2 ஸ்பூன் அரைத்த விழுதை தண்ணீர் விட்டு நன்றாக மிக்ஸி ஜாரில் கலக்கவும்.
- இப்பொழுது ஒரு கடாயில் அன்னாசிப்பழத்தைப் போட்டு மிக்ஸில் உள்ள கலக்கி வைத்துள்ள விழுது சேர்த்தத் தண்ணீரை அதில் ஊற்றி பாதி அளவு அல்லது கால் அளவு உப்பு போட்டு அடுப்பில் வைக்கவும்.
- சிறிது நேரத்தில் அன்னாசிப்பழத்தில் ஊற்றிய விழுது கலந்த நீர் சுண்டிப் பொரியல் போல் வரும் பொழுது கலந்து வைத்துள்ள தயிரை அந்த அன்னாசிப்பழம் உள்ள கடாயில் ஊற்றவும்.
- மோர்க்குழம்பு நுரைத்து கிளம்புபோது கிழே இறக்கி வைக்கவும்.
- மற்றொரு கடாயில் சிறிது தேங்காய் எண்ணெய் விட்டு கடுகு, கறிவேப்பிலை தாளித்து அதனைக் குழம்பில் சேர்க்கவும். இனிப்பு, புளிப்பு, உப்பு, உறைப்பு என்று நான்கு சுவைகளுடன் அருமையாக இருக்கும்.
- இதற்கு சேப்பங்கிழங்கு வறுவல் அல்லது பீன்ஸ் உசிலி பொருத்தமாக இருக்கும்.





தக்காளி வெங்காயம் வத்தக்குழம்பு



...Sbsudha

தேவையானப் பொருட்கள்:

தக்காளி - 1 நறுக்கியது
சாம்பார் வெங்காயம் - கையளவு
(உரித்து சுத்தம் செய்தது)
நல்லெண்ணெய் - 2 டேபிள் ஸ்பூன்
உப்பு - தேவையான அளவு
புளி - சின்ன எலுமிச்சை அளவு
சாம்பார் பொடி - 2 டேபிள் ஸ்பூன்

(காரம் அவரவர் விருப்பப்படி)
வெல்லம் - சின்ன கோலிக் குண்டு
அளவு

தாளிக்க:

கடுகு, வெந்தயம், கடலைப்பருப்பு,
உளுத்தம் பருப்பு, பெருங்காயப் பொடி,
கறிவேப்பிலை, ஒரு வர மிளகாய்.

செய்முறை:

- புளியை ஊறவைத்து பிழிந்து வைத்துக்கொள்ளவும்.
- கனமான ஒரு பாத்திரத்தில் நல்லெண்ணெய் விட்டு அது காய்ந்ததும் கடுகு, உளுத்தம் பருப்பு, கடலைப்பருப்பு, வெந்தயம், கறிவேப்பிலை பெருங்காயப்பொடி போட்டு அவை நன்றாக வெடித்து நிறம் மாறியதும் வெங்காயத்தை போட்டு நன்கு வதக்கவும். பூண்டு வாசம் விரும்புவோர் நான்கு பல் பூண்டையும் உரித்து இந்த நேரத்தில் சேர்த்து வதக்கிக் கொள்ளலாம்.
- வெங்காயம் நன்கு வதங்கி மேல் தோல் வழண்டு வரும் நேரம் தக்காளித் துண்டுகளைப் போட்டு ஒரு முறை லேசாகப் பிரட்டி பின் அதன் மேல் புளிக் கரைசலை விடவும்.
- கூடவே உப்பு, மஞ்சள் தூள், சாம்பார் பொடி, வெல்லம் அனைத்தையும் போட்டு நன்கு கிளறிவிடவும்.
- மிதமான தீயில் பத்து நிமிடம் கொதிக்க விடவும்.
- கலவை கெட்டிப்படத் துவங்கும் நேரத்தில் அடுப்பிலிருந்து இறக்கி சூடான சாதத்துடன் பரிமாறலாம்.
- உருளை, வெண்டை, கத்திரி வதக்கலுடன் நல்ல பொருத்தமாக இருக்கும்.
- கெட்டியாக சுண்டியவுடன் இறக்கினால் நான்கு நாட்கள் கூட உபயோகப்படுத்தலாம்.





...Angu Aparna

தேவையானப் பொருட்கள்:

மட்டன் - 1/2 கிலோ

சின்ன வெங்காயம் - 200 கிராம்

மல்லி விதை - 100 கிராம்

சீரகம் - 3 டீஸ்பூன்

மிளகு - 5

வரமிளகாய் - 6 அல்லது 7

கறிவேப்பிலை

பூண்டு - 1

இஞ்சி - 1 இன்ச்

எண்ணெய் - தேவையான அளவு

உப்பு - தேவையான அளவு

கொத்தமல்லி தழை - சிறிதளவு

எண்ணெய் - வதக்க

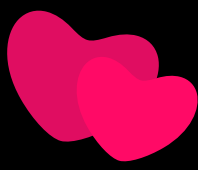
செய்முறை:

- சின்ன வெங்காயத்தைத் தோல் உரித்து முழுதாக வைத்துக் கொள்ளவும்.
- இஞ்சி மற்றும் பூண்டை அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
- மட்டனை அளவான துண்டுகளாக வெட்டி நன்றாகக் கழுவி எடுத்துக் கொள்ளவும்.
- ஒரு வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு, சீரகம், கறிவேப்பிலை, மிளகு போட்டு தாளித்த பின், உரித்து வைத்துள்ள வெங்காயம் மற்றும் 5 பூண்டு வில்லைகள் சேர்த்து நன்கு பொன்னிறமாக வதக்கி தனியே எடுத்துக் கொள்ளவும்.
- பின் மல்லி மற்றும் வர மிளகாய் இரண்டையும் வறுத்து தனியே எடுத்துக் கொள்ளவும்.
- இப்பொழுது, வறுத்து வைத்துள்ளவற்றை ஒன்றாகப் போட்டு மைய அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
- பிறகு ஒரு குக்கரில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும், கடுகு, கறிவேப்பிலை போட்டு தாளித்த பின்பு இஞ்சி பூண்டு விழுது போட்டு பச்சை வாசனை போகும் வரை வதக்கிய பிறகு, கழுவி வைத்துள்ள மட்டன் துண்டுகளைப் போட்டு அரை உப்பு சேர்த்து 5லிருந்து 10 நிமிடங்களுக்கு வதக்கிய பின்பு குக்கரை மூடி 3 - 4 விசில் விடவும்.
- பின் விசில் அடங்கியதும் மீண்டும் அடுப்பில் வைத்து அரைத்த மசாலா மற்றும் தேவையான அளவு உப்பு சேர்த்து பச்சை வாசனை போகும் வரை கொதிக்க வைக்கவும்.
- குழம்பு கொதித்ததும் இறக்கி கொத்தமல்லி தழைத் தூவி பரிமாறவும்.



குறிப்பு:

- விருப்பமானால், மசாலா அரைக்கும் பொழுது தேங்காயையும் சேர்த்து அரைத்துக் கொள்ளலாம்.



அக்கி வராட்டி

தேவையானப் பொருட்கள்:

அரிசிமாவு - 1/4 கிலோ

பெரிய வெங்காயம் - 1

பச்சை மிளகாய் - 5

இஞ்சி - சிறிய துண்டு

சீரகம் - 1 ஸ்பூன்

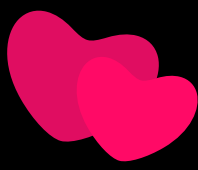
தேங்காய் துருவல் - 1/2 மூடி

சிறிதளவு உப்பு மற்றும் எண்ணெய்

செய்முறை:

- இஞ்சியை நன்றாக அரைத்து, வெங்காயத்தைப் பொடியாக அரிந்து, அரிசி மாவில் போடவும். பச்சை மிளகாயைப் பொடியாக அரிந்து போடவும். சிறிது கொத்தமல்லியும் போடவும். இவற்றுடன் சீரகம், தேங்காய் துருவல், உப்பு எல்லாவற்றையும் போட்டு, சப்பாத்தி மாவைப் போல் பிசையவும். 2 ஸ்பூன் எண்ணெய் விட்டு, பிசைந்த மாவு எடுத்து, கையால் மெல்லிய ரொட்டியாகத் தட்டி வாணலியில் போடவும்.
- ரொட்டி நடுவில் ஒரு துளை செய்து விட்டு, பின்பு வாணலியை ஒரு தட்டால் மூடி, மிதமான தீயில் அடுப்பை வைக்கவும்.
- ஒரு இரண்டு நிமிடம் கழித்து மூடியைத் திறந்து, ரொட்டியை எடுத்து விடலாம்.
- இப்போது சுவையான அக்கி ரொட்டி தயார்.
- இதற்குத் தொட்டுக் கொள்ள, சப்பாத்தி மாதிரியே செய்து கொள்ளலாம்.
- இது கர்நாடகாவில் செய்யப்படும் ஒரு பலகாரம்.





கோவா ஜாமுன்

தேவையானப் பொருட்கள்:

இனிப்பில்லாத கோவா - 100 கிராம்

சர்க்கரை - 1 கப்

தண்ணீர் - 2 கப்

மைதா - 1 டேபிள் ஸ்பூன்

கார்ன் ஃப்ளோர் - 1 டீஸ்பூன்

ஏலக்காய் பொடி - 1/4 டீஸ்பூன்

ரோஸ் வாட்டர் - 1 டீஸ்பூன்

எண்ணெய் பொரிப்பதற்கு

செய்முறை:

- கடாயில் 1 கப் சர்க்கரையைப் போட்டு அதனுடன் 2 கப் தண்ணீர் சேர்த்து 1 கம்பி பாகு பதம் வரும் வரை காய்ச்சி ஏலக்காய் பொடி, ரோஸ் வாட்டர் சேர்த்து அடுப்பை அணைத்து விடவும்.
- ஒரு பாத்திரத்தில் கோவா, மைதா மாவு, கார்ன் ஃப்ளோர் சேர்த்து தேவையானால் சிறிது பால் விட்டு பிசைந்து சிறு சிறு உருண்டைகளாக உருட்டிக்கொண்டு காய்ந்த எண்ணெயில் போட்டு மிக மிதமான தீயில் பொரித்து எடுத்து சர்க்கரை பாகில் போட்டு ஊறவைத்து பரிமாறவும்.
- துடான ஜாமுனுடன் ஐஸ்கிரீம் சேர்த்து சாப்பிட மிகவும் சுவையாக இருக்கும்.

குறிப்பு:

மாவு பிசையும் போதும்,
உருண்டைகள் பிடிக்கும்
போதும் அழுத்தி
செய்யக்கூடாது.



கோவா ஜாமுன்



Pepper Chicken

Ingredients:

Chicken - 1 kg
Onion - 2
Ginger garlic paste - 2 tsp
Tomato - 2
Chilly powder - 2 tsp
Turmeric powder - 1/4 tsp
Garam masala powder - 1 tsp
Salt
Tamarind paste - 2 tsp
Oil - 1 tbsp

Seasoning:

Cloves - 5

Cinnamon - 1 big piece

Elaichi - 4

Jeera - 1/2 tsp

Saunf - 1/2 tsp

Curry leaves

Dry red chillies - 2

To toast and grind:

Oil - 1 tsp

Grated coconut - 1 tbsp

Pepper corns - 1 1/2 tbsp

Ground nuts - 1 1/2 tbsp

Khus khus - 1 tsp

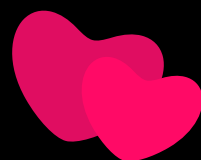
Preparation:

- Clean chicken. Slice onions and tomatoes.
- I have used chilly powder i.e. chilly: dhania powder 1:2 ratio mix.
- Toast the coconut, groundnuts, khus khus and pepper corns. Cool it and grind it in mixie.
- If you use groundnut oil for cooking this dish, the taste will be different. Also hand grinding the masala imparts a nice flavour.

Method:

- Heat pressure cooker. Add the oil. Season with the whole garam masala listed above and curry leaves and red chillies.
- Add onions and saute, cook till golden brown.
- Add the ginger garlic paste and cook till rawness disappears.
- Now add the red chilly powder, salt, turmeric powder and garam masala powder. Saute in low flame for a minute. Ensure the powder does not burn.
- Add the chicken and mix until coated with the masala.
- Add the tomatoes and mix well. Cook covered for a few minutes. No need to add water. If chicken is not young meat add some water otherwise it can cook in its juices or a sprinkle of water.
- When chicken is half done add the tamarind paste and the toasted ground coco-pepper masala.
- Mix well and cover the pressure cooker and simmer for further ten mins. No need for whistle.
- Open cooker and if oil has separated it is done. Garnish with chopped coriander leaves.
- This dish will be like a thokku.
- Please adjust pepper to suit your family's taste.
- Goes well with rice and parottas.





Cauliflower Fry

Ingredients:

Cauliflower - 1 small flower
Rice flour - 5 spoon full
Corn flour - 4 spoon full
Chilli powder - 3/4 spoon
Ginger garlic paste - 1 spoon
Salt - To taste
Orange color - a pinch



Method:

- Clean and cut the cauliflower to the size you needed.
- Wash it in cold water first.
- Now, boil water in a pan and add salt to that. When the water get heated slightly add the cauliflower in to the water.
- Just wash it in hot water to remove insects if any, and then take away from the hot water.
- Now put all the ingredients together into the cauliflower and mix it. Don't want to add water.
- Let it marinate for 5-10 mins.

Frying:

Heat oil in a pan and then add the marinated cauliflower in to the oil and deep fry it. Tasty & crispy cauliflower is ready. Garnish it with onion and if needed squeeze some lemon juice and server hot.





டெபிட் கார்டு

யாரை அணுகுவது?
சம்பந்தப்பட்ட வங்கியின் கிளை மேலாளர்.

 Guna @ Silentsounds

என்னென்ன ஆவணங்கள் தர வேண்டும்?
கணக்குத் தொடர்பான விவரங்கள்.

எவ்வளவு கட்டணம்?
ரூ.100/-

கால வரையறை: வங்கியைப் பொறுத்து ஓரிரு நாட்கள் அல்லது அதிகப்பட்சம் 15 நாட்கள்.

நடைமுறை: டெபிட் கார்டு தொலைந்தவுடன் அந்த வங்கி வாடிக்கையாளர் சேவை மையத்திற்கு தகவல் தெரிவித்து, அதன் மூலம் மோசடியான பரிவர்த்தனைகள் நடக்காதவாறு தடுக்க வேண்டும். அதற்குப் பிறகு சம்பந்தப்பட்ட கிளைக்கு கடிதம் மூலம் தெரியப்படுத்தி புது டெபிட் கார்டு வழங்குமாறு கோர வேண்டும்.

மனைப் பட்டா

யாரை அணுகுவது?
வட்டாட்சியர்.

என்னென்ன ஆவணங்கள் தர வேண்டும்?
நகல் பட்டா கோரும் விண்ணப்பம்.

எவ்வளவு கட்டணம்?
ரூ.20/-

கால வரையறை: ஒரு சில நாட்களில் கிடைக்கக்கூடும்.

நடைமுறை: முதலில் தாசில்தாரிடம் மனு தர வேண்டும். அவர் பரிந்துரையின் பேரில் கிராம நிர்வாக அதிகாரி (வி.ஏ.ஓ), வருவாய் ஆய்வாளரிடம் ஒப்புதல் பெற வேண்டும். இதன் அடிப்படையில் தாசில்தார் அலுவலகத்தில் விண்ணப்பித்தால் நகல் பட்டா கிடைத்துவிடும்.

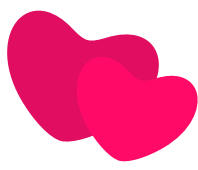




தமிழும்! அழகும்!!!

வள்ளுவன் பக்கம்

...Parasakthi



குறள் பால்: அறத்துப்பால்
குறள் இயல்: இல்லறவியல்
அதிகாரம்: விருந்தோம்பல்



81. இருந்தோம்பி இல்வாழ்வ தெல்லாம் விருந்தோம்பி
வேளாண்மை செய்தற் பொருட்டு.

விளக்கம் :

வீட்டில் இருந்து, பொருள்களைச் சேர்த்தும் காத்தும் வாழ்வது எல்லாம், வந்த விருந்தினரைப் பேணி அவர்களுக்கு உதவுவதற்கே ஆம்.

Explanation :

The whole design of living in the domestic state and laying up (property) is (to be able) to exercise the benevolence of hospitality.

82. விருந்து புறத்ததாத் தானுண்டல் சாவா
மருந்தெனினும் வேண்டற்பாற் றன்று.

விளக்கம் :

விருந்தினர் வீட்டிற்கு வெளியே இருக்கத் தான் மட்டும் தனித்து உண்பது, சாவைத் தடுக்கும் மருந்தே என்றாலும், விரும்பத் தக்கது அன்று

Explanation :

It is not fit that one should wish his guests to be outside (his house) even though he were eating the food of immortality.

83. வருவிருந்து வைகலும் ஒம்புவான் வாழ்க்கை
பருவந்து பாழ்படுதல் இன்று.

விளக்கம் :

நாளும் வரும் விருந்தினரைப் பேணுபவனின் வாழ்க்கை வறுமைப்பட்டுக் கெட்டுப் போவது இல்லை.

Explanation :

The domestic life of the man that daily entertains the guests who come to him shall not be laid waste by poverty.

84. அகனமர்ந்து செய்யாள் உறையும் முகனமர்ந்து
நல்விருந்து ஒம்புவான் இல்.

விளக்கம் :

இனிய முகத்தோடு தக்க விருந்தினரைப் பேணுபவரின் வீட்டில் திருமகள் மனம் மகிழ்ந்து குடி இருப்பாள்.

Explanation :

Lakshmi with joyous mind shall dwell in the house of that man who, with cheerful countenance, entertains the good as guests.

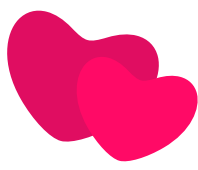
85. வித்தும் இடல்வேண்டும் கொல்லோ விருந்தோம்பி
மிச்சில் மிசைவான் புலம்.

விளக்கம் :

விருந்தினர் முதலில் உண்ண, மிஞ்சியவற்றையே உண்பவனின் நிலத்தில் விதைக்கவும் வேண்டுமா?

Explanation :

Is it necessary to sow the field of the man who, having feasted his guests, eats what may remain?



கடந்த மாதம் நடைபெற்ற நீயா நானாவின் தீர்ப்பும் அதில் சிறப்பாக பேசியவற்றின் மேற்கோள்களும் கீழே கொடுக்கப்பட்டுள்ளன.
இணையப் பயன்பாடு வரமா? சாபமா?

அவன் இன்றி ஓர் அணுவும் அசையாது என்பது தமிழ் வழக்கு. ஆனால் கணினி இன்றி ஓர் அணுவும் அசையாது என்பது தான் புது வழக்கு, எங்கும் எதிலும் கணினி மயம்.

ஒவ்வொரு 8 நிமிடத்திற்கு ஒரு முறை தொழில் நுட்பம் மாறும் உலகில் கணினியின் பயன்பாடு அளப்பரியது. அதிலும் உடலுக்கு உயிர் போல கம்ப்யூட்டருக்கு இணையம். 'நீரின்றி அமையாது உலகு' என்பது போல் இணையம் இன்றி இனி அமையாது உலகு என்று சொன்னாலும் தகும்.

இணையப் பயன்பாடு என்று சொல்லப்போனால்

Gaming, e-mailing, Chatting, Micro blogging, Social Networking, Video Conferencing, Entertainment (video & photo), Forums, Chat rooms, Travel (gps), Shopping என்ற பொழுதுபோக்கு விஷயம் முதல்,

Telecommunication, Satellite Navigation, Business, Banking, News Agencing, Politics and Governance, Military and Surveillance, Research and Development, Education, Medical field, Sports, Industry, Enterprise, Real time updates, Job searching என்று எல்லா துறையிலும் கணினியின் பங்கு அளப்பரியது. இன்னும் இதன் கைகள் அகல விரித்தால் இவைகளின் நீளம் இன்னும் அதிகம்.

வேகமான தகவல் பரிமாறும் ஊடகம் (Mail)

விண்வெளி, அறிவியல்

ஆராய்ச்சியில் பெரிய பங்கு

சிறந்த பொழுதுபோக்கு அம்சம் (flickr, tumblr)

தனித் திறமைகளை

ஊக்குவிக்கும் தளம் (blogger,

wordpress)

உலக சமூகத்தை இணைக்கும்

பாலம் (facebook, twitter)

மற்றும், ஒவ்வொரு துறையிலும் ஒவ்வொரு மேம்பாடு. இவைச் சொல்லி மாளாது. இவை கணினியின் ஒரு பக்கம் என்றால்,

மேல் சொன்ன எல்லாத் துறையிலும் இதனுடைய பலவீனமும் உண்டு உதாரணம்...

இவை மனித மூளையை சிந்திக்க விடுவதில்லை. தனி மனிதனின் சிந்தனையைத் தடுத்து இணையத்தில் உள்ள செய்தியை மட்டும் ஏற்க வைக்கிறது. ஏதாவது ஒரு புதுமையான சிந்தனை மனித மூளையில் உதிக்கும் முன் இவை விரல் வழி இணையத்தில் தேட வைத்து விடுகிறது. கவிதை எழுதச் சொன்னால் கூட கூகுள் தேடலில் Tamil kavithai என்று டைப் செய்து நம் தனித்தன்மையை அழித்துவிடுகிறது. உண்மையில் இது தான் மிகப் பெரிய இணையத்தின் தீங்கு. ஆனால் நாம் அதை உணர்வதில்லை (எல்லாவற்றிற்கும் கூகுள் ஆண்டவர் துணை).

ஆன்லைன் gaming social networking (facebook, tumblr, twitter) இல் அதிக நேரம் செலவு செய்வது. இதனால் தனிமைப்படுவதும், அடிமையாவதும் தான் அதிகம். இதனை social isolation என்று சொல்லுவார்கள்.

தனி மனிதனின்

அந்தரங்கத்துக்குள் நுழைவது.

ஆன்லைன் மோசடிகள், பணம்

பொருள் சார்ந்த மோசடிகள்.

Pornography, hacking and phishing.

Garbage information (பொய்

தகவல்கள்).



நிச்சயம் நான் உறுதியிட்டுச் சொல்வேன் இணையம் ஒரு நேரம் உறுஞ்சி (time eaters). இந்த இணையம் எகிப்தில் சுதந்திரமும் பெற்று தரும், தகவல்களைத் திருடி மூன்றாம் உலக யுத்தத்திற்கு ஆயத்தமும் செய்யும்.

மனித அறிவு வளர்ச்சியின் சிகரம் இதுதான், நம்மை உற்று பார்க்கவைத்து முதுகெலும்பை வளைத்து பரிணாமத்தின் தோற்றவாய்க்கும் கொண்டு சேர்க்கும் அறிவியல் கூறும் இதுதான்.

அறிவின் படிநிலையும் இதுதான்... சிந்தனையின் சறுக்கு மரமும் இதுதான் இன்னும் கூகுள் தேடலில் நமக்கு கிடைக்காதது கடவுளின் கை விரல்கள் மட்டும் தான். தேடல் சரியாக அமையட்டும் தோழர்களே! இல்லையேல் நமக்கு சாத்தானின் கைகள் தான்!

இணையம் பயணங்களைப் பொறுத்ததல்ல... பயணிப்பவரை பொறுத்தது.

இனி நம் பெண்மை தொழமைகளின் கருத்துக்களைப் பார்ப்போம்:

கபழீ முரளி:

உலகின் எந்த கோடியில் இருக்கும் நம் உறவினர் நண்பர்களிடம் நேரில் பேசுவதைப் போலவே பார்த்துக் (வீடியோ சாட்டிங் மூலம்) கொண்டே பேசலாம். உலகத்தை ஒரு அறைக்குள் கொண்டு வந்துவிடுகிறது. இணையப் சேவைகள் எண்ணில் அடங்காதவை என்று கூறினால் அது மிகையாகாது.

பழையன கழிதலும் புதியன புகுதலும் வாழ்க்கைக்கு அவசியம்தான். ஆனால் புதியவை வாழ்க்கைக்கு ஆரோக்கியமானதாகவும் நமக்கு அவசியமானதாகவும் இருந்தால் வெல்கம் செய்யலாம். இல்லையேல் நாக்அவுட் செய்திடல் வேண்டும்.

வள்ளுவன் பாபு:

வேலைக்கு விண்ணப்பிக்க, வேலைக்கான உத்தரவுகளைப் பெற. பணம் அனுப்ப / பெற. பயணச்சீட்டு முன்பதிவு / ரத்து செய்ய. மின் கட்டணம், தொலைபேசி கட்டணம் கட்டுவதற்கு. திரைப்படங்களுக்கு டிக்கெட் முன்பதிவு செய்ய. நமக்குத் தேவையான பொருட்களை, வீட்டிலிருந்தபடியே ஆன் லைனில் ஆர்டர் செய்து வாங்குவதற்கு. குடும்பம் மற்றும் நண்பர்களுடன் எப்போதும் தொடர்புடன் இருக்க (Face book, Twitter etc).

பவானி செந்தில்:

VOIP போன் என்பது இணையத்தின் மூலமே சாத்தியமாயிற்று. இணையத்தின் மூலம் எதைப் பற்றி வேண்டுமானாலும் (நல்லது, கெட்டது) தெரிந்துகொள்ளலாம். Google, wikipedia எல்லாம் இணையத்தினால் வந்த வரங்கள். Remote connection இணையத்தினால் தான். எங்கிருந்து வேண்டுமானாலும் அலுவலகக் கணினியுடன் தொடர்பு கொண்டு வேலை செய்ய முடியும். ஆக, தகவல் தொழில் நுட்ப வளர்ச்சியினால் நமக்கு கிடைத்த 'இணையம்' என்ற வரத்தை, சாபம் ஆக்காமல் பார்த்துக்கொள்வது நம் கையில் தான் உள்ளது.

'கற்றது கைமண் அளவு, கல்லாதது உலக அளவு'. அந்த உலகளாவிய விஷயங்கள் இணையத்தின் மூலம் தெரிந்துகொள்ள வாய்ப்பு உள்ளது.

எனவே இணையத்தை நம் தேவைக்கு சரிவர உபயோகித்துக் கொண்டால் அது மிக பெரிய வரம் தான்!!!



சித்ரா மும்பை:

தனி மனித வாழ்விலும், சமூக நடைமுறைகளிலும், அரசு... அரசுத் துறை இயந்திரங்கள், அரசியல் அனைத்திலும் தன் ஆதவக் கரங்களை நீட்டியுள்ளது இணையம்.

கல்வி
வேலைவாய்ப்பு
போக்குவரத்து
வங்கிக்கணக்குகள்
வருமானவரி செலுத்துதல்,
மருத்துவம், வேளாண்மை
இன்னும் பலவற்றில் ஆட்சி
செய்யும் இணையம் ஒரு வரமே.

தேனூராஜ்:

"அளவுக்கு மிஞ்சினால் அமுதமும் நஞ்சு" ஆகும். அதனால் நாம் தான் கவனமாகக் கையாள வேண்டும் என்று பவானி சொல்லி இருக்கிறார்கள், அது ஏற்கனவே முழுக்க நஞ்சு ஆகிவிட்டது. இப்போது ஏதோ கொஞ்சம் தான் அமுதம் இருக்கிறது. அதையும் நஞ்சு ஆக்கிவிடுவார்கள் சில மனித மிருகங்கள்.

ஒரு சின்ன wire மூலம் நம் வீட்டுப் பிள்ளைகளின் கற்பு களவாடப்படுகிறது. நேரில் பார்க்கவில்லை, பேசவில்லை. ஆனால் மனம் கெட்டுவிடும் பிள்ளைகள் அதிகம்.

ப்ரியா சாரங்கப்பன்:

வாழ்க்கையின் தொடக்கம் கருவில் இருந்து தொடங்குகிறது. இந்தக் காலக்கட்டத்தில் வேலையோ அல்லது பல பிரச்சனை காரணமாக வீட்டின் பெரியவர்களுடன் சேர்ந்து வாழ முடியாமல் போகிறது. வாழ்வில் இணைந்த இளம் தம்பதியர்களை அடுத்த நிலைக்கு கொண்டுச் செல்ல குழந்தை உருவாகிறது.

Most women (97%) used search engines such as Google to identify online web pages to access a large

variety of pregnancy related information and to use the Internet for pregnancy related social networking.

கௌரி மோகன்:

எல்லாக் கண்டுபிடிப்புக்களிலும் நல்லதும் உண்டு, கெட்டதும் உண்டு. அதைப் பிரித்தறிந்து நல்ல வழியில் பயன் பெறுபவர்களுக்கு இணையப் பயன்பாடு வரமாக அமைகிறது. தீய வழியில் பயன்படுத்தும்போது பாதிக்கப்படுபவர்களுக்கு அதுவே சாபமாக அமைகிறது.

செல்வி பாண்டியன்:

என்னைப்போன்றவர்களுக்கு நிச்சயம் வரம் தான். இந்த வசதிகள் இல்லாத காலத்தில் நாங்கள் வாழ்ந்தோம். இன்று நாங்கள் மகிழ்ச்சியாக அனுபவிக்கிறோம். பெண்மை போன்ற தளங்கள் இன்னும் சந்தோஷங்களைக் கொடுக்கிறது. பெரிய பத்திரிகைகளில் எழுதுபவர்களை வியந்து பார்த்த நான் இன்று எனது எழுத்துக்களும் வலம் வருவது கண்டு பூரிப்படைகிறேன்.

மேரி டெய்ஸி:

மனிதனால் மனிதனின் தேவைக்காக தயாரிக்கப்பட்ட ஒன்று இது. நாம் ஆற்றிவு படித்த மனிதர்கள். எது சரி எது தவறு என்று தெரியாதவர்கள் இல்லை. எனவே நல்லதை எடுத்து தீயதை தவிர்க்க வேண்டும்.

இந்த நீயா நானாவில் பங்குகொண்டு தத்தம் கருத்துக்களை பதிவு செய்த அனைத்துத் தோழமைகளின் கருத்துக்களும் அருமை. இதில் சிறப்பாக விவாதம் செய்து பரிசு வென்ற தோழிகள் **பவானி செந்தில் மற்றும் சித்ரா மும்பை** இருவருக்கும் பெண்மையின் வாழ்த்துக்களும், பாராட்டுக்களும்.



“மரகதம்.. மரகதம்...” என அழைத்து கொண்டே வீட்டுக்குள் நுழைகிறார் விஸ்வநாதன்.

வீட்டுக்காக உழைத்து உழைத்து தேய்ந்த ஒல்லியான உருவம். பச்சை நிறப் புடவை, நெற்றியில் குங்குமம், சிறிதும் சோர்ந்து போகாத தன் மனைவியின் அழகை இந்த 55 வயதிலும் பார்த்து ரசிகிறார் விஸ்வநாதன்.

கையில் ஜல்லி கரண்டியுடன் எதிர்கொண்டு வரும் மரகதத்திடம் “ஒரு வாய் காபி கொடும்மா” என்றார். விஸ்வநாதன் கையில் இருக்கும் மஞ்சள் பையை நடு வீட்டில் இருக்கும் நாற்காலியில் வைத்து விட்டு, “மாலதி... மாலதி” என்று தன் ஒரே செல்ல மகளை அழைக்கிறார்.

“இதோ வந்துட்டேன் பா” என்று ஓடி வருகிறாள் மாலதி, 20 வயது அழகுப் பதுமை, அவளது கண்களை பார்த்து விழுந்த வாலிபர்கள் பலர்.

“அப்பா, எங்க போனாலும் இந்த மஞ்சப் பைய எடுத்திட்டு போகாதீங்கனு எத்தன தடவ சொல்றேன் பா... என் தோழி கமலா, என்ன உங்க அப்பா அந்த மஞ்சப் பைய விட மாட்டாரு போலன்னு கிண்டல் பண்ணாப்பா”.

இல்லம்மா... சுப காரியங்களுக்குக் கொடுக்கற இந்த மஞ்சப் பையக் கொண்டு போனா நாம போற காரியமும் நல்ல படியா முடியுமனு எனக்கு ஒரு நம்பிக்கைம்மா”.

“போங்கப்பா... நீங்களும் உங்க மஞ்சப்பையும்”.

“இந்தாங்க காபி... உங்க மக சொன்னா

மட்டும் பொறுமையா பதில் சொல்லுவீங்களே! நான் எத்தன தடவ சொல்லியிருப்பேன்... வீட்ல நல்ல பை நெறைய இருக்கு, இத ஏன் தூக்கிட்டு அலையறீங்கன்னு கேட்டிங்களா? இப்போ உங்க மக கேக்கறா பதில் சொல்லுங்க”.

“சரி, ஏன் களைப்பா இருக்கீங்க? எங்க போயிட்டு வரீங்க?”

நான் கடை வீதிக்குப் போயிருந்தேன். அங்க ஜோசியர் ராமநாதனைப் பார்த்தேன். அவன் நம்ம மாலதிக்கு ஒரு நல்ல வரன் வந்திருக்குன்னு சொன்னான்... அதான் ஒரே யோசனையா இருக்கு...”

“என்னங்க நல்ல வரன்னு சொல்றீங்க... பின்ன என்னங்க? பேசி முடிச்சிட வேண்டியது தானங்க... காலாகாலத்துல பொட்ட புள்ளைய கரை சேர்த்துபிடறது தாங்க நமக்கு நல்லது”.

விஸ்வநாதன் அருகில் வந்து நிற்கும் தன் மகளை ஏறெடுத்துப் பார்க்கிறார்!

“இல்ல மரகதம்! புள்ள இப்போ தான் படிச்சிட்டு இருக்கு அதுக்குள்ள...”

“இதோ பாருங்க... அந்த காலத்துல என் அப்பன் ஆத்தா இப்படி நெனைச்சு இருந்தா நான் உங்கள கல்யாண கட்டியிருக்க முடியுமா? அதெல்லாம் கால காலத்துல நடக்கணும்ங்க... நாமளாத் தேடிப் போய் எங்கும் அலையல... வந்த இடத்த விட்டுப்பட்டு பின்னாடி நாம கஷ்டப்பட முடியாதுங்க...”

“சரி மரகதம், நான் நாளைக்கே அந்த ராமநாதனைப் பார்த்து பேசிட்டு வரேன்”.



மறுநாள் காலையில் இடுப்பில் வேஷடியுடன் பூஜை அறையில் நின்று தன் மகளுக்கு இந்த சம்மந்தம் அமைய வேண்டும் என்று எல்லாக் கடவுளையும் வேண்டிக்கொண்டு இருக்கிறார் விஸ்வநாதன்.

“அப்பா... நான் காலேஜுக்கு போயிட்டு வரேன்பா...” என்று கூறிக்கொண்டே போகும் தன் செல்ல மகளைப் பார்த்ததும் விஸ்வநாதனின் கண்களில் கண்ணீர் பொங்கி நிற்கிறது.

“இந்த புள்ளையக் கட்டி கொடுத்திட்டு நான் எப்படி இருக்கப் போறேன்னு தெரியல மரகதம்”.

“என்னங்க... சின்னப்புள்ள மாதிரி அழுதுக்கிட்டு...எங்க போய்டப் போவது... இங்க பக்கத்துல டவுன்ல தானக் கட்டிக்குடுக்கப் போறோம்... அவ சந்தோசமா இருந்தா நாமளும் சந்தோசமா இருந்துக்கிட வேண்டியதுதான்”.

“இல்ல மரகதம்... நமக்கு கல்யாணமாகி ரொம்ப வருஷம் கழிச்சி இவ பொறந்தா... புள்ள மேல நான் உசிரையே வெச்சிருக்கேன் மரகதம்”.

“இதெல்லாம் எனக்குத் தெரியாதாங்க? எனக்கும் அப்படித் தான் இருக்கு... பொட்ட புள்ளைய பெத்தா கரை ஏத்தி தாங்க ஆவணும்”.

“சரி மரகதம்... இட்விய எடுத்து வை. ரெண்டு வாய் புட்டு போட்டுக்கிட்டு போய் பேசிட்டு வாரேன்”.

சேட்டுக் கடை அருகே நிற்கும் ராமநாதனைப் பார்த்து சௌக்கியமா என்றார்? விஸ்வநாதன்.

“சௌக்கியம் அண்ணே! நேத்து சொன்ன விஷயம்...”

“அதப் பத்தி தான்பா பேசிட்டு போலாம்னு வந்தேன்... விட்டுக்காரிக்கு இதுல முழு விருப்பம்... வர சொல்லுங்கன்னு சொல்றாப்பா”.

“மாப்ள நல்ல குணமா? என்ன வேலை பார்க்காவோ?”

“என்னங்க இப்பி கேட்டுப்பிட்டிய? மருதபாண்டி மகன் செல்வம்னா ஊருக்கே தெரியும் தங்கமான பையன்னு... சொந்தமா டவுன்ல மளிக்கடை வெச்சிருக்காவோ”.

“சரிப்பா... இந்த மாசம் 18 ஆம் தேதி நல்ல நாளு... அன்னைக்கு வரச் சொல்லிடு பா”.

மாப்பிள்ளை விட்டார் அனைவரும் கலகலவென பேசிச் சிரித்துக் கொண்டிருக்க மாப்பிள்ளை மட்டும் பெண்ணின் வரவை எதிர்பார்த்துக் கொண்டிருந்தார்.

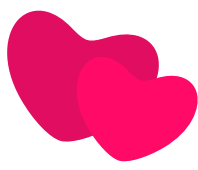
குங்கமக்கலர் பட்டுப்புடவையில் கையில் காபி தட்டோடு வரும் மாலதியைக் கண்டு சொக்கித் தான் போய் விட்டான் செல்வம்.

வெட்கத்தின் உச்சியில் மாலதி அனைவருக்கும் காபியைக் கொடுத்து விட்டு அமர்ந்தாள்.

விஸ்வநாதன் தன் மகளின் நாணத்தை முதன் முதலில் பார்த்து புரிந்து கொண்டார் அவளின் விருப்பத்தை!

இரு விட்டாரின் சந்தோசமும் அரங்கேறியது செல்வம்-மாலதி நிச்சயத்தில்!

விஸ்வநாதன் மகளின் திருமணத்திற்கான வேளைகளில் மும்முரமாக இறங்கினார்.



“மரகதம்... அந்த மஞ்சப் பைய கொண்டு வா... மாலதி கல்யாணப் பத்திரிக்கை வாங்கிட்டு வரணும்”.

“என்னங்க இப்போவும் அதே மஞ்சப்பை தானா? வேற நல்ல பை தரேங்க”.

“வேணாம்மா... நீ அதே கொண்டு வா... தர்க்கம் பண்ணாத போகும் போதே”.

“அப்பா... மாப்ள வீட்ல என்ன நெனைப்பாங்க இந்தப் பைய கொண்டு போனா?” என்றாள் மாலதி.

“அதெல்லாம் ஒன்னும் நெனைக்க மாட்டாங்க... நான் போய்ட்டு வரேன்”.

வீடு திரும்பிய விஸ்வநாதன் பூஜை அறைக்குள் சென்று தன் மகளின் திருமண பத்திரிகையை வைத்து வணங்குகிறார்.

மறுநாள் காலையில்...

“மரகதம்... நான் போய் மண்டபம் பார்த்துட்டு வரேன்”.

“சாப்பிட்டு போங்க”.

“வேணாம் மரகதம்... நான் போய் வேலைய முடிச்சிட்டு வந்துடறேன்”.

“சரிங்க... சீக்கிரமா வந்துடுங்க”.

மரகதம் குறுக்கும் நெடுக்குமாக அலைந்து கொண்டிருந்தாள்.

“என்னம்மா அப்பாவ இன்னும் காணும்”.

“தெரியலையி... காலைல சாப்பிடக் கூட இல்ல...”

தன் வீட்டு வாசலில் ஓடி வரும் மாயாண்டியின் வேகத்தைப் பார்த்து சற்றே பயத்துடன், “என்னடா... என்ன ஆச்சு? ஏன் இப்படி ஓடி வர என்றாள் மரகதம்.

“அத்...தை... மா...மா ரோட்...ல...”

“என்னடா??? சொல்லு... கண்களில் பொங்கும் அழுகையை அடக்கிக் கொண்டு கேட்டாள் மரகதம்.

“மா...மா... அடிபட்டு... நம்ள விட்டு... போய்ட்டாரு அத்தை...”

“அய்யோ... என்னங்க...” என்று கூச்சலிட்டு மயங்கி விழும் அம்மாவைத் தாங்கிப் பிடிக்கும் மாலதிக்கு கண்களில் தாரைத் தாரையாகக் கண்ணீர்.

கம்பீரமாய் அமர்திருக்கும் அப்பா நடு வீட்டில் படுக்கையில் படுத்து இருக்கும் போது தாங்க முடியவில்லை மாலதிக்கு. தொண்டையில் துக்கம்.

“நாங்க ரெண்டு பேரும் ரோட்ல போகும் போது பக்கத்துணையா வருவீங்களே... இனிமே யார் வருவா?” என்று கதறிய மரகதத்தின் பார்வையில் பட்டது நடு வீட்டில் ஆணியில் திருமணப் பத்திரிகை எட்டிப் பார்க்க தொங்கிக் கொண்டிருக்கும் “மஞ்சப் பை” நான் இருக்கிறேன் என்பது போல்.

“ஓ...என்று கதறினாள் மரகதம்”.





MY

ANGADI

com

Traditional Tanjore
Paintings Collection



Call us @
83441-43220

Free shipping
across India.

International Shipping
also Available.

Traditional Paintings
@ www.MyAngadi.com

Buy Now ►►



மந்திரப்பன்னகையோ!! மஞ்சள் நிலவோ!!!

- சரண்யா ராஜா

வீரவர்மனின் புரவி அவனின் மனயியல்பை புரிந்தததால் வேகமாய் முன்னேறியது. அவனின் மனம் ஆழ்ந்த சிந்தனையில் வரும் வழியை பற்றிய நினைவில்லாமல் செல்ல, தீரென்று தாக்கப்பட்ட மல்லிகையின் மணத்தில் இவ்வுலக நினைவுக்கு வந்தவனின் கைகள் தானாய் அம்மணத்தை நிறைத்துக் கொள்ளும் வேகத்தில் புரவியை நிறுத்தியது..

அவன் நிறுத்தியதும் கனைத்து நின்ற குதிரையின் கண்களுக்கும் விருந்தளிப்பது போல் அவள் எதிரில் வந்தாள். அவளின் கண்கள் பாலில் இடப்பட்ட கருந்திராட்சை போல் மின்னியது. ஒரு முறை பார்ப்பவருக்கே ஒளி கொடுக்கும் விளக்கு போல் தோற்றமளித்தவனின் மேனியில் பூசிய மஞ்சள் தூரியனின் ஒளியில் தங்கமென மிளிர்ந்தது. முகமோ பசும் பாலைப் போல் மங்கிய வெண்மையில் தாய்மையாய் இருந்தது. அவளின் நடையும் கொண்ட உருவமும் இளம் காளையரைக் காதல் கொள்ளச் செய்யும். அவள் ஆராதனா. அமைச்சர் அமுதரசனின் மகள்.

என்ன தான் அரசருக்கு அடுத்த பதவியிலிருக்கும் அமைச்சரின் மகள் என்றாலும் அதை குறித்த தலைக்கனம் எதுவுமில்லாமல் இயல்பாய் பழகும் இயல்பு உடையவள். இயலும், இசையும் அவள் வாழ்வில் இன்றியாமையாதவை. அதுவும் தினமும் அம்மையப்பனை தரிசிக்காமல் அவளால் இருக்க முடியாது. அங்கே இறைவனுக்காய் இவள் பாடும் பாட்டிற்காகவே நிறைய பேர் வருவர்.

அன்பும் கருணையும் கொண்டவனின்

இதயம் முழுவதும் கோவில் செல்லும் வழி முழுவதும் கடவுளே குடிகொண்டிருந்தான். அதனால் அவள் வேறெதைப்பற்றியும் நினைக்கவில்லை. நடந்தவனின் கண்கள் வீரவர்மனை பார்க்கவில்லை. பார்த்துக் கொண்டிருந்தவனின் கண்கள் நடக்கும் அவளைத் தாண்டி போகவில்லை.

நொடிகள் நிமிடங்களாய் கழிய, அவ்விதியை அவள் தாண்டிய பத்து நிமிடங்களும், அவனுக்கு நொடிகளாய் கழிந்தது. கொண்ட கவலைகள் அவை பார்த்த போதே கழிய, அவளைச் சுவைத்தால் எப்படி இருக்குமென்ற எண்ணம் மனதில் நிலைத்து நின்றது.

அவள் கோவிலுக்குள் நுழைய, அவளின் உருவம் வீரவர்மனின் மனதிற்குள் வேருன்றி நின்றது. அடையத் துடிக்கும் மனது கோவிலுக்குள் நுழையச் சொல்ல, குதிரையிலிருந்து இறங்கியவனின் கால்கள் அவ்விடத்தை விட்டு நகரவில்லை. எத்தனை முயன்றும் அவனால் கால்களை நகர்த்த முடியாமல் இருக்க என்னவென்று யோசித்தவனின் முகமே அவன் செய்ய நினைத்த தவறைச் சுட்டிக் காட்டியது.

அப்போது தான் அவனுக்கு நினைவில் வந்தது. ஆம்.. அவனிருப்பது அம்மையப்பன் குடி கொண்ட இடத்திலல்லவா! அவன் மூளை எப்படி இங்கே இந்த விதியில் வந்தோமென அவனைத் திட்டிக் கொண்டிருக்க, அவனின் மனம் இப்படியொரு தேவதையை இங்கே வரவில்லையெனில் நீ பார்த்திருக்க முடியாதென அவனை ஆராதித்தது. மொத்தத்தில் தப்பெனத் தெரிந்தும் அவனின்

கண்கள் மயக்கத்தை தத்தெடுத்து அங்கேயே வேருன்றி நின்றது.

தீரென்று கோவிலின் உள்ளே கேட்ட தேன்குரல் அவன் காதுகளுக்கு அமுதமென இனித்தது. பாடல்களை கேட்டவனுக்கு உள்ளே பாடுபவள் யாரென்று தெரியவேண்டுமென்று தோன்றியது.

அவனின் மோகம் குடி கொண்ட மனம், 'ஆஹா... இன்று எத்தனை இனிமையான நாள்' என சந்தோசப்பட்டது. ஆம்.. வெளியே கண்ணுக்கு இனிமையாய் மயக்கிய மோகினி, இப்போது சன்னதியின் உள்ளே மனதை மயக்கிய சுந்தரியென அவனுக்கு தேவையான அனைத்தும் இருப்பதாய் சொல்லியது. "ருசித்து பார்த்த போதையை பார்த்தும் கேட்டுமே அவன் பெற்றதில் இன்னும் ரசிக்க வேண்டுமென்று ஏங்கியது மனம். அதனால் இத்தனை நாள் இந்த வழியாய் வராததை எண்ணி தன்னைத் தானே திட்டிக் கொண்டான்.

வெளியே பார்த்தவளையும், உள்ளே பாடியவளையும் உடனே தனது ஆடலவைக்கு கொண்டு வந்துவிட வேண்டுமென்ற வேகம், அவனை கட்டளைகளை வேகமாய் பிறப்பிக்க வைத்தது.

அதோடு அதிக நேரம் இங்கே இருப்பதைப் புரிந்துகொண்டவனின் கால்கள் தானாய் அங்கே இருந்து கிளம்ப ஆயித்தமானது. ஆனால் அவனின் மனம் அந்த இடத்தைவிட்டு நகர நினைக்கவில்லை. இருந்தும் அங்கிருந்து சென்றான். ஆனால் அவனின் மனம் அவ்விருவரைப்பற்றியுமே நினைத்துக் கொண்டிருந்தது. அவனுக்குத் தெரியாது உள்ளே பாடியவளும், வெளியே பார்த்தவளும் ஒன்றே என்று.

உள்ளே ஆராதனா வெளியே தனக்காய் இருக்கும் ஆபத்துக்களைப் பற்றி உணராமல் தான் உயிராய் நினைத்திருக்கும் அம்மையப்பனுக்கு தனது பாட்டைப் பரிசாய் கொடுத்துக் கொண்டிருந்தாள். கேட்டவர்கள் கேட்டபடி நின்ற அவளது கானம் அந்த இடத்தையே சொர்க்கபுரியாய் மாற்றியது. அதோடு அவள் பாடும் போதும் பேசிய அவளின் முகம் தெய்வீகத்தைக்

கொண்டிருந்தது. பாடி முடித்து இறைவனை வேண்டி முடித்தவுடன் தான் அவளுக்கு தானிருக்குமிடம் நினைவில் வந்தது.

அம்மையப்பனைப் பார்த்துக் கொண்டே இருந்தவளின் அருகில் வந்த கோவில் பூசாரி,

"ஆராதனா.. இந்தாம்மா பிராசாதம்.. எப்போதும் போல் இன்றும் உன் பாட்டு இனிமையாய் இருந்தது. நாள் முழுதும் கேட்கலாம் போலிருக்கிறது.. எல்லாம் அம்மையப்பன் கருணை.. எப்பவும் இதே போல் சந்தோசமாய் இருக்கணும்.. நல்ல வாழ்க்கை அமையணும்" என வழக்கம் போல் அவளை ஆசிரவதித்தார்.

அதைக் கேட்டவள் சிரித்துக்கொண்டே, "நன்றி மாமா.. எப்பவும் இதையே சொல்றிங்க.. கொஞ்சம் மாற்றிச் சொல்லுங்க.." எனச் சொன்னவள் மனது,

'அம்மையப்பா.. எப்பவும் நான் உன்னைப் பார்த்துக் கொண்டே இருக்கும்படி வரம் தா..' என வேண்டிக் கொண்டிருந்தது.

"வேறென்ன ஆராதனா சொல்ல முடியும்? அம்மையப்பன் அனுக்கிரகத்தில் இதுவரை எல்லாமே நல்லாத் தானே இருக்கு.. அதான் எப்பவும் உனக்கு வரப்போற வாழ்க்கை நல்லா அமையணும் அப்படின்னு வேண்டிக்கிறேன்.. உன்னோட சிறுவயதில் நாங்க ஒரு கணக்கு வைத்திருந்தோம்.. ஆனா இப்போ.." என்றவர், அதற்கு மேல் எதுவும் பேசாமல்,

"சரி.. சரி.. அதைப்பற்றி பேசி இனி என்ன நடக்க போகுது.. எல்லாம் இறைவன் விட்ட படி நடக்கும்.." என்றபடி இறைவனைப் பார்த்து வேண்டினார்.

பின், "ஆ.. ஆராதனா.. சொல்ல மறந்துட்டேன்.. மாமி உன்னை ஆத்துக்கு வரச் சொன்னா.. ஏதோ விசாலாட்சியைப் பற்றி விசாரிக்கனுமாம்.. மறக்கமா நேரமிருக்கும் போது ஆத்துக்கு வந்துடு.. இல்ல உன் மாமி என்னை விடமாட்டா.." எனச் சொல்லிவிட்டு,

'விசாவும்.. உன்னைப் போல இருந்திருந்தா

நான் சந்தோசப்பட்டிருப்பேன்.. மம்.. நினைத்து என்ன பயன்..? சட்டியில் இருந்தா தானே அகப்பையில் வரும்.. அம்மா மாதிரியே பிள்ளை..” என தனக்குத் தானே சொல்லிக் கொண்டு அங்கிருந்து நகர ஆரம்பிக்க,

அதைக் கேட்டவள், “மாமா.. இருங்கோ.. மாமிக்கிட்ட சொல்றேன்.. இருந்தாலும் விசாவை நீங்க இப்படி சொல்றதை என்னால் ஏத்துக்க முடியாது.. மாமி அளவுக்குத் தான் விசாவுக்கு அறிவு இருக்கா?” எனக் கேட்டுவிட்டு கண் அடித்தாள்.

“ஹஹா... எனச் சிரித்தவர், “ஆராதனா.. நீ மட்டும் என்ன சொல்ற.. மாமிக்கு அறிவில்லைன்னு தானே..? இரு இரு.. இதையும் சேர்த்து மாமிக்கிட்ட சொல்லிடறேன்.. நீ வரும் போதே தண்டனையை வைத்திருப்பா.. பிறகு அனுபவிக்க வேண்டியதாப் போய்டும்.. தயாரா வா.. நாழி ஆய்டுது.. தெற்கு வீதிக்கு போய்டுப் போகணும்.. நான் கிளம்பறேன்.. நீயும் சடுதியா கிளம்பிடு..” எனச் சொல்லிக்கொண்டு அங்கிருந்து நகர்ந்தார்.

ஆராதனா அவருக்கு ஒப்புதலாய் தலையசைத்துவிட்டு மீண்டுமொரு முறை அம்மையப்பனை தரிசித்து விடலாமேன திரும்பியவள் முன்னே, வயதான ஒருவர் நின்றிருந்தார்.

தனக்கு மிக அருகில் ஒருவரைப் பார்த்ததும் பதறியபடி திகைத்து நின்றவளைப் பார்த்து புன்னகை புரிந்தவர்,

“பயப்படாதே.. ஆராதனா...” எனச் சொல்லிவிட்டு அவளை ஆழப்பார்த்தார்.

அவள் ஆச்சரியமாய் பார்க்க, அவரோ கண்களை மூடியபடி ஒரு நிமிடம் நின்றவர் பின் கண் திறந்து,

“ஆராதனா.. இது அம்மையப்பன் வாக்கு.. சந்தோசமே கொண்ட வாழ்க்கை இனி சோதனைகளையும் பார்க்கும் காலமிது.. கவனமாய் இரு.. அம்மையப்பன் துணை இருப்பான்..

உன் மனதில் இந்த ஒரு மண்டலத்திற்குள்

யாருக்கும் இடம் தராது.. அப்படித் தந்தால் அதன் பின்விளைவுகள் பெரிதாய் இருக்கும்..

அதிலும் எக்காரணம் கொண்டும் தேய்பிறை மறையும் நிலவொளியில் மகிழ் மரத்துக்கு அடியில் பார்க்கும் ஒருவனிடம் மனதை பறிகொடுக்காதே.. அப்படி நடந்தால் அது உன் உயிருக்கு ஆபத்து விளைவிக்கும்.. அதோடு இந்த இடம் இருக்கும் இடமில்லாமல் அழியும் அபாயமும் உள்ளது.. செய்த பாவங்களுக்கு நாடு சோதனைகளை சந்திக்கும் காலமிது..

நடப்பதை யாராலும் மாற்ற முடியாது.. இருந்தும் என்னை எச்சரிக்கை செய்யச் சொன்னது அம்மையப்பனின் அசிரீரி.. எல்லாம் அவன் செயல்.. ஆட்டுவதும் அவனே.. ஆடவைப்பதும் அவனே.. எல்லாம் நல்லதே நடக்கும்..” எனச் சொல்லிக் கொண்டே, அவளின் கையில் ஒரு கயிறைக் கட்டினார்.

ஆராதனாவுக்குப் பேச்சு வரவில்லை. அவர் சொன்னது காதில் உரைத்ததா எனவும் புரியவில்லை. என்ன செய்வதென்று புரியாமல் நின்று கொண்டிருந்தவளிடம்,

“எப்போதும் இதைக் கழட்டாதே.. உன்னால் எப்போது உன்னைக் காப்பாற்றிக் கொள்ள முடியவில்லையோ அப்போது இதைக் கழட்டு.. கண்டிப்பாய் உன்னைக் காப்பாற்ற இறைவன் ஒருவனைக் காட்டுவான்..

ஆனால் சொன்னதை நினைவில் வைத்துக் கொள்.. மீறி நடந்தால்..” என்று சொல்லியவர் முடிக்காமல் அங்கிருந்து கிளம்பிவிட்டார்.

அப்படியே அசையாமல் நின்றவள், குறிச் சொல்லி சென்றவரைப் பற்றி யோசித்துக் கொண்டிருந்தாள். நீண்ட முடியும், முகத்தை மூடிய தாடியும் கொண்டவரின் நெற்றி முழுவதும் திருநீறு இடப்பட்டிருந்தது. வயதானாலும் உடம்பு திடகாத்திரமாய், கண்களில் ஒளியுடன் காணப்பட்டவரைப் பார்த்ததும் சிவனின் உருவமோ என ஒரு நிமிடம் அவள் நினைத்தது என்னவோ உண்மை.

அவர் சொன்னதில் பாதி அவள் காதுகளைச் சென்றடையவில்லை.. சொன்னதில் புரிந்தது.

“சோதனையைச் சந்திக்கப் போகிறோம்..

ஆபத்து..!” என்பது மட்டுமே.

ஆம்.. அவர் பேச ஆரம்பித்ததுமே அவளுக்கு அதிர்ச்சியில் மூளை சொல்லும் விசயத்தை கிரகிக்கும் சக்தியை இழந்துவிட்டது. அவள் அவரின் வரவை இயல்பாய் ஏற்றுக் கேட்க நினைக்கும் முன் அங்கிருந்து அவர் சென்றுவிட்டார். காலம் கடந்த பின் இனி யோசித்து என்ன பயன். விதி அதன் விளையாட்டை விளையாட ஆரம்பித்து விட்டது. இனி நடப்பது எதுவும் யார் கையிலும் இல்லை.

சிறிது நேரம் திகைத்து நின்றவள், பின் நடப்பதை அம்மையப்பன் கையிலே தந்துவிட்டு கவலையோடு வீட்டிற்குத் திரும்ப ஆரம்பித்தாள். மனதில் கவலைகள் குடிகொண்டிருந்ததால் தன்னைச் சுற்றி நடப்பவற்றை கவனிக்கவில்லை. கால்கள் தானாக முன்னேற, நடந்து கொண்டிருந்தவளை, கொஞ்சம் இருண்ட பகுதியில் தீடீரென வேகமாய் குதிரைத் தேரில் வந்த இரு கைகள் தூக்கியது. அவள் கத்தும் முன் வாயை மூடியவன் அவளுக்கு மயக்கம் தரும் செடியை நுகரச் செய்தான்.

அவள் மயக்கம் கலைந்து எழுந்த போது இருந்த இடம் அவளுக்கு தேவலோகம் போலக் காணப்பட்டது. எங்கே இருக்கிறோம் என ஆராயத் தொடங்கிய போது வர்மனின் குரல் அதைக் கலைத்தது.

“மயக்கு மோகினி.. எழுந்து விட்டாயா..? எங்கே இன்று முழுவதும் நீ உறங்கியே கிடப்பாய்.. நான் உன் உறங்கும் அழகையே இன்னும் எத்தனை நாள் ரசிக்க வேண்டும் போல என நினைத்துக் கொண்டிருந்தேன்..” என்றான்.

அதைக் கேட்டதும் திடுக்கிட்டவள், “ஹே.. நீ யார்? என்னை எதற்கு இங்கே..?” என ஆரம்பித்தவளின் அருகில் வந்தவன்,

“மோகினி.. கவலைப்படாதே.. என் முன் பெண்கள் கவலைப்பட்டால் எனக்கு மனம் தாங்காது..” என்றபடி அவளின் கன்னத்தைப் பிடிக்க வந்தான்.

அதை உதறிவிட்டவள், “ச்சே.. நீ.. இளவரசன் வர்மனா?” என்றவாறு ஒரு ஏளனப்

பார்வையை வீசினாள்.

அவள் பார்வையில் இருந்ததைப் புரிந்து கொண்டவன், “ஆம்.. இந்நாட்டின் இளைய அரசன்.. மோகினி..” என்றவனது கைகள் அவள் கைகளைப் பிடித்து இழுத்து தன்னோடு அணைத்துக் கொண்டது.

“ம்ம்.. இந்த மணம்.. இது தான் என்னை உன்னைக் கடத்திவர வைத்தது.. உன்னைப் பற்றி விசாரிக்கக் கூட விடாமல் உடனே அள்ளிவரத் துடித்தேன்.. இதற்காய் தான்..” என்றவனிடம் திமிறியவள்,

“வர்மா.. நீ செய்வது தப்பு.. அதோடு நான் யாரென்று தெரியுமா உனக்கு..? தெரிந்திருந்தால் இப்படியொரு இழிச்செயலை செய்ய நினைத்திருக்க மாட்டாய்.. என் தந்தைக்கு மட்டும் இது தெரிந்தால்.. ம்ம்.. பேசி நேரத்தை வீணடிக்க நான் விரும்பவில்லை.. என்னை விட்டுவிடு.. நான் இங்கிருந்து உடனே செல்ல வேண்டும்.. வீட்டில் என்னைத் தேடுவார்கள்..” எனச் சொல்ல,

“ஹஹா.. ஹஹா..” எனச் சிரித்தவன்,

“மோகினி.. உன்னை விடவா அழைத்து வந்தேன்.. என் ஆடலவையை அலங்கரிக்க வந்த தேவதை நீ.. உன்னைப் பார்த்தாலே சுகம் என நினைத்தவனுக்கு கோவிலுள் நீதான் பாடினாய் எனத் தெரிந்ததும் உடனே உன்னை என் கூட்டினுள் வைத்துக் கொள்ள வேண்டுமென்ற ஆசை வந்துவிட்டது.. அதனால் தான் மாறுவேடத்தில் மீண்டும் வந்து மீட்டு வந்தேன் என் சுந்தரியை..” என இறுக்கமாய் அவளைப் பிடித்தான்.

“ச்சே.. நீயெல்லாம் அரசனானால் நாடு எப்படி விளங்கும்..? இறுதியாய் சொல்கிறேன்.. என்னை விட்டுவிடு.. இல்லை..” எனப் பேச ஆரம்பித்தவளைத் திருப்பி அவளின் முடிக் கற்றைகளை நீவிக் கொண்டே,

“இல்லையானால் என்ன நடந்துவிடும் மோகினி..! உன் தந்தை என்ன செய்துவிடுவார்.. சொல்.. நான் இந்நாட்டின் அரசன்.. மந்திரியாய் இருந்தாலும் அரசன் முன் மண்டியிட்டே ஆக வேண்டுமென்பது

தெரியாதா..?" என்றான்.

அவள் அதிர்ச்சியாய் பார்க்க, அந்த கருவிழிகளை நீவியவாறே,

“மோகினி இப்படி பார்க்காதே.. பாலில் விழுந்த திராட்சை போலிருக்கிறது.. உடனே பருகவேண்டுமென்று மனம் துடிக்கிறது..” என காதில் சொன்னான்.

“ச்சே.. என்னை விடு..” எனத் திமிறிக் கொண்டே,

“ஓ.. அப்போது தெரிந்தே தான் என்னைக் கடத்தி வந்தாயா..? நீயெல்லாம் ஒரு அரசனா? மக்களைக் காக்க வேண்டிய பொறுப்பில் இருப்பவன் பொறுக்கியாய் இருக்கிறாயே..?” எனச் சொன்னவன்.. வேகமாய் அவனிடமிருந்து தனது சுத்தியைத் திரட்டி எதிர்ப்பை தெரிவித்து அவனிடமிருந்து தப்பித்து நின்றான். அவள் பேசியதைக் கேட்டவன், “மோகினி.. பேச்சில் ஒழுக்கம் தேவை.. நாவடக்கம் என் முன் மிக அவசியம்” என்க,

அவளோ, “முதலில் உன் நடத்தையில் ஒழுக்கம் கொள்.. பின் பேச்சு தானாக ஒழுக்கம் கொள்ளும்...” என்றாள்.

அவன் சிரித்துக் கொண்டே, “பரவாயில்லை ஆராதனா.. உன் பாட்டு மட்டுமில்லை.. பேச்சும் நன்றாகத் தானிருக்கிறது..” எனச் சொல்லிவிட்டு அவன் ஆசனத்தில் அமர்ந்தவன்,

“ம்ம்.. ஆராதனா.. உன் தந்தை நன்றாகத் தான் பெயர் வைத்திருக்கிறார்.. என் ஆராதனைக்கு உரியவன்.. ஆயினும் இதைவிட உனக்கு மோகினி என்ற பெயர் தான் நன்றாகப் பொருந்துகிறது..” என்றான் அவளைப் பார்வையால் பருகியவாறே.

“இப்படியே பேசிக் கொண்டிருக்காதே.. என்னை விட்டுவிடு.. இருட்டிக் கொண்டிருக்கிறது.. வீட்டில் காணாமல் கவலை கொண்டிருப்பார்கள்..” எனச் சொல்லிக் கொண்டே கதவுகளைத் தேடி, அவளால் கண்டுபிடிக்க முடியவில்லை. எங்கே கதவென்பதை அறிய முடியாத வகையில் அந்த அறை முழுவதும் ஒரே

மாதிரி இருந்தது.

அவள் தேடிக் கொண்டேயிருக்க, இவனோ..

“மோகினி.. மோகினி.. எத்தனை முறை உன்னிடம் சொல்வது.. உன்னை விடவா கொண்டு வந்திருப்பேன்.. முதலில் அதைப் புரிந்து கொள்.. இந்த மானிகை என்னுடைய தனிப்பட்ட கோட்டை.. இங்கே என்னைத் தாண்டி யாருமே வர முடியாது.. ஏன்..? என் தந்தையே எந்தன் அனுமதியில்லாமல் இங்கே நுழைய முடியாது”.

“அதோடு நாட்டின் அமைச்சர் மகளையே கொண்டு வந்திருக்கிறேன் என்றால் நான் எவ்வளவு யோசித்திருப்பேன்.. ஆதலால் தகராறு செய்யாமல் என்னுடனே இனி கழித்துவிடு.. புரிகிறதா?”

உன்னை என் நாட்டின் அரசியாக்க வேண்டுமென்று தான் பார்த்த நொடியில் விரும்பினேன்.. ஆனால் இன்னொரு அரசி எனக்காய் சிறுவயதிலிருந்து காத்திருக்கிறாளே! அதனால் தான் உன்னை இங்கே அழைத்து வந்துவிட்டேன்.. உன்னை வேறு யாருக்கும் என்னால் விட்டுத் தரமுடியாது.. ஆதலால் இந்த ஆடலவையின் அரசியாய் எப்போதும் இங்கே நீ குடிகொள்ள வேண்டும்..” என்றவாறு அவளைப் பார்த்தான்.

“வர்மா..” எனக் கத்தியவன்,

“நீ என்னைப் பற்றி என்ன நினைத்தாய்..? நீ நினைப்பது இந்த ஜென்மத்தில் நிறைவேறாது.. நீ தெரிந்தே தவறு செய்கிறாய்.. திருந்த ஒரு சந்தர்ப்பம் அளிக்கிறேன்.. என்னை விட்டுவிடு.. உன்னைப் பற்றி வெளியே சொல்ல மாட்டேன்..” எனச் சொன்னவளைப் பார்த்து மெதுவாய் புன்னகை பூத்தான்.

“மோகினி.. இன்னுமா உனக்கு என்னைப் பற்றி புரியவேயில்லை..! நீ வீட்டை விட்டு வந்து ஒரு நாளிற்கு மேல் கடந்துவிட்டது.. இதற்கு மேல் நீ உன் மனைக்குச் சென்றாலும், உன்னை நம்ப யார் தயாராய் இருப்பார்கள். அதோடு உன் பெற்றோர் நம்பினாலும் அக்கம் பக்கத்தில் உள்ளோரை நினைத்துப் பார்.. அதோடு நாட்டின்

விதிமுறைகள் மறந்துவிட்டதோ? ஒரு நாள் முழுதும் புறத்தில் கழித்த பெண்ணை அகத்தில் சேர்க்க மாட்டாரே..!” எனச் சொல்லிவிட்டு அவளைப் பார்த்துக் கொண்டிருந்தான்.

அவன் சொன்னதைக் கேட்டவளுக்கு பதில் சொல்லத் தெரியவில்லை. அப்படியே சமைந்து நின்றான்.

அதிர்ச்சியாய் நின்றவளின் அருகில் வந்தவன், “மோகினி உன் பேச்சு எங்கே போய்விட்டது...?” என்றவாறு அவளை இன்னும் நெருங்க நினைக்க, அவன் அருகாமை உணர்ந்தவள், பின்னே விலக ஆரம்பித்தாள்.

விலகியவளைப் பிடித்து நிறுத்தியவன், “மோகினி.. நீ ஒரு கட்டத்தில் என் கைக்குள் வந்தே ஆக வேண்டும், பின் ஏன் பின்னே சென்று கொண்டிருக்கிறாய்..?” எனக் கேட்க,

“ச்சே.. என்னை விடு.. நீ என்ன சொன்னாலும் நான் உன் வலையில் விழ மாட்டேன்.. அதோடு உனக்கும் நான் கிடைக்க மாட்டேன்.. செத்தாலும் சாவேனே தவிர என்றும் நீ சொல்வது போல் நடக்க மாட்டேன்..” என்றவாறு அருகிலிருந்த தூணில் தலையை இடித்துக் கொள்ள ஆரம்பித்தாள்.

அவள் இப்படி செய்ய ஆரம்பித்ததுமே,

“மோகினி.. மோகினி.. நன்றாய் இடித்துக் கொள்.. அப்போது தான் எனக்கு வசதியாய் இருக்கும்.. நீ என்னை தடுக்க நினைக்க மாட்டாய்..” என்றவாறு சொல்லிவிட்டு ஓரக்கண்ணால் அவளைப் பார்த்தபடி அவனிடத்தை விட்டு அசையாமல் நின்றான்.

அவன் அப்படிச் சொன்னதுமே, அதிர்ந்து நின்றவள், அப்படியே நின்றாள்.

நகர்ந்து வந்தவன், “மோகினி.. இனி என்ன ஆனாலும் நீ இங்கிருந்து தப்ப முடியாது.. அதோடு வெளியே சென்றாலும் உன்னால் முன் போல் வாழ முடியாது.. அதனால் சூழ்நிலையைப் புரிந்து என்னோடு அனுசரித்துச் செல்..” என்றவன் அங்கிருந்து கிளம்பினான்.

அவன் சென்றதும் இயக்கம் பெற்றவள் கண்ணீரோடு அம்மையப்பனிடம் மனதில் பேசிக் கொண்டிருந்தாள்.

“அம்மையப்பா.. நான் என்ன பாவம் செய்தேன்..? ஏன் எனக்கு இப்படியொரு தண்டனை..? இவன் சொல்வது போல் என்னால் வாழ இயலாது.. இறந்தாலும் இனி இழந்த என் பெயரை யார் மீட்டுத் தருவர்..? உன்னையன்றி ஒருவரையும் நினையாமல் வாழ்ந்த எனக்கு நீ தரும் சன்மானம் இதுவா..?” என்று பிதற்றிக் கொண்டிருந்தாள்.

எப்படியாவது மனம் இங்கிருந்து தப்ப வேண்டுமென்று திட்டம் போட்டது.. அறையை ஆராய ஆரம்பித்தாள். தேக்கு மரம் மற்றும் பூ மரத்தின் வேலைப்பாட்டால் அறை முழுதும் ஜொலித்தது. அதே போல் அனைத்து பகுதியும் ஒரே மாதிரியாய் வட்ட வடிவமான அறை. அவன் வந்த சென்ற வழியென்று நினைத்து அந்த இடத்தைத் தட்டினால் சுவரைப் போல் தடிமனாய் தான் தோன்றியது. எப்படி தப்பிக்கலாம் என நினைத்தவளின் மனம் ஒவ்வொரு அடியையும் ஆராய ஆரம்பித்து, இறுதியாய் அந்த அறையின் ஜன்னலைக் கண்டுபிடித்தது. ஜன்னலைச் சுற்றி இருந்த இரும்பு வளையங்களும், அதன் பின்னே இருந்த மர ஜன்னலும் மிகவும் வலுமையானவையாய் இருந்தது. கொஞ்ச நேரம் அதை உடைக்க முயற்சி செய்தவளின் முயற்சி தோல்வியில் தான் முடிந்தது.

பின் என்ன செய்யலாம் என நினைத்துக் கொண்டே அங்கிருந்த ஆளுயரக் கண்ணாடியைப் பார்த்தவள், அதன் அழகைக் கண்டு வியந்தாள். அழகி ஒருவளின் கதையை காவியமாய் சொல்ல முயன்றது போல், ஒருவளின் நீண்ட கூந்தல் வானமாய் பறந்திருப்பது போல் மேலே ஆரம்பித்த ஒவியம் பின் அவளின் ஒவ்வொரு செயலையும் விளக்குவது போல் செதுக்கப்பட்டிருந்தது.

அதைப் பார்த்தபடி நின்றிருந்தவளை பின்னிருந்து அமைதியாய் வந்த, வர்மனின் கைகள் அணைக்க, திடுக்கிட்டு அவனைத் தள்ளிவிட்டு நின்றாள்.

அதைப் பார்த்து சிரித்தவன், “என்ன மயக்கு மோகினி, பயந்து விட்டாயா..? இந்த அறைக்கு என்னைத் தவிர யாரும் வர முடியாது.. இது என்னுடைய ரகசிய அறை.. அதனால் பயப்படாதே..” என்றவாறு மீண்டும் அணைக்க வந்தான்.

“நீ இருப்பது தானே எனது பயம்..” என மனதில் நினைத்தவள் வாய்விட்டுச் சொல்லவில்லை.. கண்களால் வெறுப்பைக் காட்டிய படி, அவனை விட்டு விலகிச் செல்ல

“என்ன மோகினி.. எத்தனை சொல்லியும் இப்படிச் செய்கிறாய்..? உன்னைப் போல் எத்தனைப் பேரை நான் பார்த்திருப்பேன்? இன்னும் நான் பொறுமையாய் இருப்பதற்கு காரணம் என் மனதை நீ திருடிவிட்டாய்.. அதனால் என் வலிமையைக் கொண்டு உன்னை வெல்ல நினைக்கவில்லை நான்.. எனக்கு நீயே உன்னைத் தர வேண்டும்.. அது தான் எனது ஆசை..” என்றான்.

“அது உன் கனவிலும் நடக்காது.. உன் வலிமையைக் கொண்டும் என்னை உன்னால் அடைய இயலாது.. அப்படி நடக்குமானால் அக்கணம் என் உயிர் என் உடலில் இருக்காது.. இது நான் வணங்கும் இறைவன் மீது சத்தியம்..” என்றவளைப் பார்த்தவன்,

ஒரு பெருமூச்சுடன், “மோகினி.. நீ என்ன நினைத்தாலும், சொன்னாலும் நான் என்ன நினைக்கிறேனோ அது தான் நடக்கும்.. உன் மனம் மாற இன்று ஒரு நாள் தான் கெடு. அப்படி இல்லையேல் என் மனம் சொல்வது போல் தான் நடக்கும்..” என்று சொல்லிவிட்டு உணவை மேஜையில் மீது வைத்துவிட்டு கிளம்பினான்.

அவன் பேசிச் சென்றதும் என்ன செய்வது என்று தெரியாமல், கோபத்தில் கால்களை கட்டிலின் வலது காலில் உதைத்துக் கொண்டேயிருக்க தீரென அதீதச் சத்தத்துடன் தரையில் கட்டிலின் நேர்கோட்டிலிருந்த ஒரு இடத்தில் மரப்பலகைகள் விலகியது.

அங்கே சென்று பார்க்க, அது சுரங்கப் பாதை போலிருக்க, எல்லாம் அம்மையப்பனின்

செயலென்று அதில் வேகமாய் இறங்க ஆரம்பித்தாள். எதைப் பற்றியும் யோசிக்காமல், அந்த இருட்டு சுரங்கப் பாதையில் தன்னைக் காப்பாற்றிக் கொள்ள ஓடினாள்.

சிறிது நேரம் சென்று அவளைத் தேடி வந்த வர்மனுக்கு திறக்கப்பட்டிருந்த சுரங்கப்பாதை உண்மையை உரைக்க, முதன் முறை தோற்றதும், அதுவும் ஒரு பெண்ணால் தோற்கடிக்கப்பட்டதும் கோபத்தை அதிகப்படுத்தியது. இன்னும் அவளை அடையத் துடிக்கும் தாகம் அடங்க மறுத்து, அதன் வேதனையும் அதிகமாக, வீரர்களை அவளைத் தேட பணித்துவிட்டு, அவன் சுரங்கப் பாதை வழியே வெளியேறினான்.

அந்தச் சுரங்கப் பாதை முடியும் இடம் மூங்கில் காட்டின் தொடக்கமாதலால் வீரர்களை அங்கே செல்லச் சொல்லி விட்டு இவன் தன் வழியே செல்லத் தொடங்கினான்.

சுரங்கப்பாதை வழியே பயத்தில் உயிரை பணயம் வைத்து ஓடியவள், இறுதியாய் மூங்கில் காட்டின் தொடக்கத்தை வந்தடைந்திருந்தாள். அவள் அங்கே வரவும், வீரர்கள் குதிரையில் வந்து சேரவும் சரியாயிருக்க, தப்பிக்க எண்ணி அங்கிருந்து காட்டினுள் ஓட ஆரம்பித்தாள்.

மாலை மங்கி, தேய்பிறை இரவின் வெளிச்சத்தில் மலையின் காட்டுப் பாதையில் உணவின்றி ஓடிக் கொண்டிருந்தவளின் உணர்வுகள் மங்க ஆரம்பித்த நேரம், கோவிலில் பெரியவர சொன்னது நினைவில் வர,

தன் கையில் கட்டியிருந்தக் கயிற்றை கழட்டியவள், “அம்மையப்பா.. என்னைக் காப்பாற்று..” எனக் கத்திக்கொண்டு கிழே விழ, அவள் விழும் முன் அவளைப் பிடித்தபடி காற்றாய் எழுந்து நின்றான் ஆதித்தன்.. இந்த மலையைக் காக்கும் அம்மையப்பனின் காவலன்.

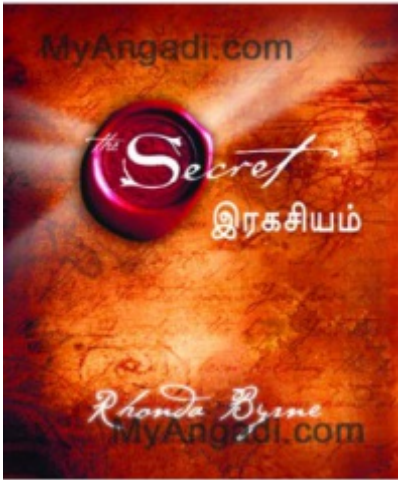
நிலவு விடியும்...



January Month Contest Winners

1. Penmai Special Contest:

Kolam Contest - Suganpec06 @ Suganthi

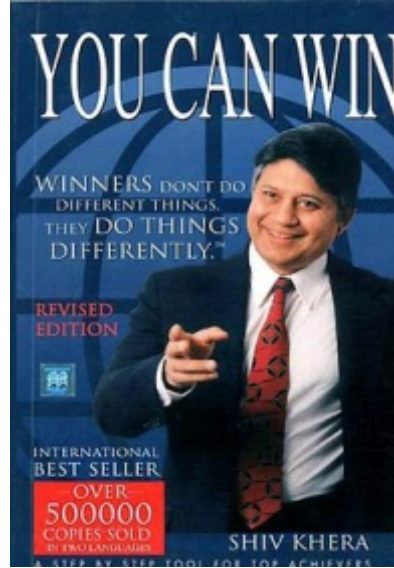


2. Neeya Naana Winner - Bhavani Senthil & Chitramumbai @ Chitra



3. Penmai's Super Star:

Penmai's Best Cheerer - Datchu@Mythili.



February Month Contest

Penmai's Special Valentine's Day Contest

Neeya Naana - February Month contest.

மகிழ்ச்சியான மணவாழ்க்கை
அமைவது காதல் திருமணத்திலா?
பெற்றோர்களால் நிச்சயிக்கப்படும்
திருமணத்திலா?

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