



பெண்மை.காம் மின் இதழ் புதுமையைத் தேடி...



மழை, குளிர்கால பாதுகாப்பு டிப்ஸ்
மழை பாதிப்பு வாகன இன்ஷ்யூரன்ஸ்

வைகுண்ட ஏகாதசி
மிலாதுன் நபி
கிறிஸ்துமஸ்

புதிய பகுதி

ஸ்ரீஜாவின் தொடர்கதை

என் உயிரில் மலரும் பனிமலரே!

Celebrity Talkshow - Mr.Varalotti



மலர் 4
இதழ் 2

அன்பு பெண்மை தோழமைகளுக்கு வணக்கம்,

நூறாண்டுகளில் இல்லாத மழை, வெள்ளம் என்று தமிழ்நாட்டின் முக்கிய நகரங்களை சுழற்றியடித்துவிட்டது. விலைமதிப்பில்லா பல உயிர்கள் நீரில் மூழ்கின. லட்சக்கணக்கான மக்கள் தங்கள் வீடுகள் மற்றும் உடைமைகளை இழந்து தவித்து, உணவிற்கும், உறைவிடத்திற்கும் அடுத்தவரை எதிர்ப்பார்த்து நிற்பது பலரையும் கலங்கச் செய்தது. அரசியல்வாதிகளுக்கும், அரசாங்கத்திற்கும் லஞ்சம் கொடுத்த கைகள் அனைத்தும் இன்று இயற்கை தண்ணீர் மூலம் கைகாட்டி சென்றுவிட்டது.

வீட்டையும், தன் உடைமைகளையும் இழந்தாலும் ஒருவருக்கு ஒருவர் சளைக்காமல் உதவி செய்தது பெரும் வியப்பே! இதில் நம் இளைய சமுதாயத்தின் பங்கு மிகவும் போற்றுவதற்கு உரியது. தன் உயிரையும் பொருட்படுத்தாமல் பலரை காத்தனர். இக்கட்டான நிலையில் அரசாங்கத்தை மட்டும் சார்ந்து நிற்காமல் மக்கள் மத இன பாகுபாடின்றி ஒற்றுமையுடனும் தன்னம்பிக்கையுடன் உதவி செய்ததை உலகம் வியந்து பார்க்கிறது. இதோ ஒரே வாரத்தில் மீண்டுவிட்டது நம் தலைநகரம் சென்னை. முழுவதும் இயல்பு நிலை திரும்பாவிட்டாலும், தன் இருப்பை தக்கவைத்து கொண்டது.

இயற்கை பேரிடர் என்றாலும் அரசாங்கத்திடம் ஒருங்கிணைப்பு இல்லாமல், பல லட்ச உயிர்களோடு விளையாடியது வருத்தத்திற்குரியது. இயற்கை பேரிடரைதான் எதிர்கொள்ள முடியாது. ஆனால், அது விட்டுச் சென்ற மனிதர்களுக்கான நிவாரணங்கள் செய்வதிலும், தேங்கி கிடக்கும் நீரில் இருந்து பெருகும் நோய் தொற்றுதலை தடுப்பதிலும் மெத்தனம் காட்டுவதிலும், பிறர் செய்யும் உதவியை தான் செய்ததாகக் கூறிக்கொள்வது அதனினும் கொடியது.

நீர் பாதைகளை ஆக்கிரமிப்பு செய்துவிட்டு, அதன் வழித்தடங்களை சீர் செய்யாமல் இயற்கையை குறை சொல்வதில் பயனில்லை. இயற்கைக்கு எதிராக நடந்தால் என்ன நடக்கும் என்பதை இயற்கை நமக்குப் பாடம் புகட்டி இருக்கிறது. இந்த இயற்கை பேரழிவிற்கு மிக முக்கிய காரணம், நீர்நிலைகளை ஆக்கிரமித்தல், மிக அதிக plastic பயன்பாடுகள். நாமும் அரசாங்கத்தை மட்டும் நம்பி இல்லாமல் நம் பங்கிற்கு பிளாஸ்டிக் பயன்பாட்டை கட்டுப்படுத்தி, குப்பைகளை முறையான வழியில் அகற்றி இயற்கையை காப்போம்.

இந்த மழை வெள்ளத்திற்கே மக்களை காப்பாற்ற முடியாத அரசியல்வாதிகள் நாளை கல்பாக்கம், கூடங்குளத்தில் அணுஉலை பாதிப்பு ஏற்பட்டால் மக்களைக் காப்பாற்றுவார்கள் என்பது கேள்விக்குறியே. போபாலில் நடந்த சோகமே இங்கும் நடக்கும்! ஜப்பானில் அணுஉலைகள் வெடித்ததால் மாபெரும் உயிர் சேதம் ஏற்பட்டது நாம் அறிந்ததே. ஜப்பான் நாட்டு பிரதமரால் போதுமான மீட்பு பணிகள் செய்ய முடியாமல் ராஜினாமா செய்தார். உயிர்சேதமும் உடனே முடிந்து விடப்போவதில்லை, அதன் தாக்கம் பல தலைமுறைகள் தாண்டி இருக்கும் அபாயத்தையும் நாம் உணர வேண்டும்.

வரும் 2016 சட்டமன்ற தேர்தலில் நல்ல கல்வி, மருத்துவம், விவசாயத்துறை வளர்ச்சி, தொழில்துறை வளர்ச்சி, தரமான சாலை வசதி, பேரிடர் மேலாண்மை போன்ற மக்களின் உண்மையான தேவைகளை பூர்த்தி செய்யும் ஆட்சி அமைய வழிவகை செய்வோம். நீண்டகாலத் தீர்வுகள் கொடுக்கும் மனிதர்களுக்கும், இயற்கைக்கும் தீங்கில்லா சூரிய மின்சக்தி, அனல்மின்சக்தி, நீர் மின்சக்தி போன்ற திட்டங்களை செயல்படுத்த வேண்டும். கடலில் வீணாகக் கலக்கும் தண்ணீரை தடுப்பணைகள் கட்டியும், நதிகளை இணைத்தும் இயற்கையை பாதுகாத்து விவசாயத்தைப் பெருக்கி, பஞ்சம் பட்டினியற்ற நல்லாட்சி கொடுக்கும் அரசு அமையட்டும். பிறக்கப்போகும் புதிய ஆண்டில் இளைய தமிழனின் வெற்றிப் பயணம் தொடங்கட்டும்!

- உங்கள் தோழி இளவரசி



13



09



27



05



23



20

- 08 பூப்பெய்திய பெண்களுக்கான உணவு
- 09 மழை, குளிர்கால பாதுகாப்பு டிப்ஸ்
- 16 தனியா - பயன்கள்
- 20 வைகுண்ட ஏகாதசி
- 22 மிலாதுன் நபி
- 23 கிறிஸ்துமஸ்
- 45 என் உயிரில் மலரும் பனிமலரே!
- 57 மழை பாதிப்பால் வாகன இன்ஷ்யூரன்ஸ்

- 12 Travelling by Air during Pregnancy
- 13 Homemade Lip Scrub for Dark Lips!
- 39 Celebrity Talkshow - Mr.Varalotti

The Penmai's Team

Administrator (நிர்வாகி) - E. Ilavarasi Johnson

Super Moderator (தலைமை வழிகாட்டி) - K. Parasakthi, Sumathi Srinivasan, G. Karthiga and JV_66@Jayanthi Venugopalan.

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



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

Traditional Paintings @
www.MyAngadi.com



MY

ANGADI

.com



BUY NOW

Free shipping across India

International Shipping
also Available

Call us @
83441 43220

**TRADITIONAL TANJORE
PAINTINGS COLLECTION**



Moms vs Kids

**வெளிநாட்டில் குழந்தைகளை வளர்க்கும்
பெற்றோர்கள் சந்திக்கும் சவால்கள்**

...Rosei

குழந்தைகளை வெளிநாடுகளில் வளர்ப்பது மட்டுமா சவால்? பிறந்து வளர்ந்த நம்மூரை விட்டு வந்து இங்கு குளிர்க்குப் பழகுவதே பெரிய சவால் தான். நம் பாஷையும் இல்லை... அட ஆங்கிலமும் இல்லை... தெரிந்த சிங்களமும் இல்லை... புதிதாக ஒரு பாஷை, அதைப் படித்து... இதுவும் ஒரு சவால் தான். இப்படி நாம் வாழத்

தொடங்கும் போது வரும் சவாலைச் சொல்லிக் கொண்டு போகலாம்.

உங்கள் குழந்தைகளின் நிறம் - இதை மற்றவர்கள் கிண்டல் செய்வார்களா, அதை எப்படி சமாளித்தார்கள்?

நிறம்... இதைக் குறிப்பிட்டுக் கிண்டல் செய்ததாக இதுவரை என் பிள்ளைகள் வாயிலாக நான் அறிந்து கொள்ளவில்லை. இங்கு என் பிள்ளைகள் படிக்கும் பாடசாலையில்





வெளிநாட்டவர்கள் படிப்பது மிக
மிகக்குறைவு... ஆனாலும் சோ
ஃப்ரெண்ட்லி. பிள்ளைகள் மூவருமே
கொஞ்சமாக விளங்கிக் கொள்ளும்
வயது வந்ததும், நாம் இலங்கையர்.
அதிலும் தமிழர். எங்கள்
பழக்கவழக்கம் என்று
ஒவ்வொன்றையும் சொல்லிக்
கொடுத்தேன். வீட்டில் நுழைந்தால்
எங்கள் வீடு அப்படியே யாழில்
வாழும் சூழலில் தான் எப்போதும்
இருக்கும். இதற்கு முதலில்
தடுமாறினார் என் கணவர்.

காரணம் அவர் இங்கு வந்து
இருபத்தியைந்து வருடங்களுக்கு
மேல். அவர் இலங்கையில் இருந்ததை
விட இங்கிருந்ததுதான் அதிகம்.
படித்ததும் இங்குதான். எப்போதும்
தமிழ் பேச்சு, தமிழ் டிவி, உணவும்,
இப்படித்தான் இருக்கும் வீடு.
அதோடு முக்கியமாக பிள்ளைகள்
நெருக்கமாகப் பழகுவதற்கு தமிழ்
பிள்ளைகள் மிகக் குறைவு.
இருக்கிறார்கள்... பழகும் சந்தர்ப்பம்
குறைவு. அதுவே எனக்கு மிகவும்
வசதியாகப் போய்விட்டது. நாம்
இப்படி என்று அவர்களுக்கு நான்
நினைத்ததைச் சொல்லிக் கொடுக்க
முடிந்தது.

மிகச் சிறிய உதாரணமாக, வெளியில்
பாவிக்கும் காலணிகளை நாம்
வீட்டினுள் பொதுவாக பாவிக்க
மாட்டோம் இல்லையா? இங்கு
அப்படியில்லை. ஆனால், இந்நாட்டுப்
பிள்ளைகள் எங்கள் வீட்டுக்கு
விளையாட வந்தாலும் வாசலில்
காலணி கழட்டிவிட்டுத்தான் உள்ளே
வருவார்கள். அதையும் நான்
சொல்வதில்லை, என் பிள்ளைகளே
சொல்லிக் கழட்ட வைப்பார்கள். இது

எங்கள் வழக்கம்... நாங்கள்
இப்படித்தான்... என்று சொல்வதில்
அவர்களுக்கு எப்போது தயக்கம்
இருப்பதில்லை... அதை நாம்
சிறுவயதில் இருந்து சொல்லிக்
கொடுத்தால் நிமிர்வாகவே
சொல்வார்கள். செய்வார்கள்.

**உங்கள் குழந்தைகளின் மொழி accent -
ஆரம்பத்தில் இதை எப்படி
சமாளித்தார்கள்?**

மூத்தவன் இந்த விடயத்தில் கொஞ்சம்
கஷ்டப்பட்டான். மூன்று வயதில்
நர்சரி போகும் பொழுது ஒத்த
வார்த்தை நெதர்லாந்து தெரியாது.
ஆனால் தமிழ் சரளமாகக் கதைப்பான்.
அதன் பிறகு இவர் மகனுடன்
நெதர்லாந்தில் கதைக்கத்
தொடங்கினார். பிள்ளைகள் மூவரும்
பாடசாலை செல்லத் தொடங்கிய
பின்னர் தமக்குள்ளே பெரும்பாலும்
நெதர்லாந்தில் கதைப்பது
அதிகமாகியது. அவங்க அப்பாவும்
நெதர்லாந்தில் தான் கதைப்பார். அது
கட்டாயமாகியது. ஆனால்
பிள்ளைகளுடன் அதிக நேரம்
இருக்கும் நான் எப்போதுமே தமிழ்
தான் கதைப்பேன். என்னிடம் ஒரு
வார்த்தை நெதர்லாந்தில்
கதைத்தாலும் நான் மறுமொழி
சொல்வதில்லை. அதுவே
அவர்களுக்கு தமிழைச் சரளமாகப்
பேசு துணை செய்தது. இன்னொன்று
மிகவும் முக்கியமானது. நான்கு
வயதிலில் இருந்து புத்தகம்
வாசிப்பார்கள்.

நூலகத்தில் எடுத்து அவர்கள்
வயதுக்குரிய புத்தகங்களில்
ஆரம்பித்து, ஆசையைக்
காட்டிவிட்டால் பிறகு, வாசிக்காதே...



போதும்... என்றாலும் நிறுத்த மாட்டார்கள். இது மொழி அறிவுக்கு மிகவும் உதவும்.

**உடைகள், நண்பர்கள்,
நண்பிகளுடனான பழக்கங்கள்
(முக்கியமாக டீனேஜ் குழந்தைகள்),
போக்குவரத்து, பழக்க வழக்கங்கள்
முதலானவை.**

உடை விடயம் பிரச்சனை இல்லை. அட... நாங்களே ஜின்ஸ்தான். பள்ளி நண்பர்கள் மூவருக்குமே இந்நாட்டுப் பிள்ளைகள் தான். ஆனாலும் என் பிள்ளைகள் மூவரும் பெரிதாக வயது வேறுபாடு அதிகம் இல்லாததால் அவர்களுக்குள்ளே மிகவும் நெருக்கம். இக்காலப் பிள்ளைகள் மிகவும் புத்திசாலிகள். சில பலவிடயங்கள் நாம் சொல்லிக் கொடுக்கத் தேவையில்லை. பார்வையை வைத்தே புரிந்து கொள்வார்கள்.

டீன் ஏஜ்... ஹம்ம்... இப்போதான் பெரியவன் ஆரம்பித்திருக்கிறான். அவன் வகுப்பில் வயது குறைந்தவன். ஒன்று இரண்டு மூன்று வயது பெரியவர்களுடன் படிக்கிறான். அது பலவேளைகளில் சிரமம் தான் இந்த வயதில். சிறுவயதில் இருந்தே அவர்களுக்கு என்னவிதமான சந்தேகம் வந்தாலும் நான் கூட கொஞ்சம் தயங்கினாலும், என் கணவர் இருத்தி வைத்து அழகாக விளங்க வைத்துவிடுவார்... எல்லா விடயங்களுமே. அதுவே அவர்களுக்கு அப்பாவிடம் எதையும் கதைக்கலாம் என்ற எண்ணத்தை உருவாக்கி, இப்போது எதையும் தகப்பனிடம் தயக்கமின்றிக் கதைப்பார்கள். இது மிகவும் முக்கியமான ஒன்று. இங்கு என்று இல்லை எங்கு இருந்தாலும்.

பள்ளி போய்வந்தால் சாப்பிட்டு முடிவதற்குள் அங்கு நடந்த அனைத்தையும் கேட்டு அறிந்து கொள்வேன். இங்கு பாடசாலையில் ஆசிரியரை தினம் சந்திக்கலாம். நான் வேலைக்குச் செல்லாததால் தினமும் ஆசிரியரைச் சந்திப்பேன். இரண்டு வார்த்தை கதைப்பேன்.

**குழந்தைகளைக் கண்டிப்பது அதாவது
அவர்களை நோக்கச் செய்வது... மனமோ
உடலோ... குற்றம். இது
வெளிநாடுகளில் இருக்கும் ஒருபெரிய
பிரச்சனை இல்லையா?**

நான் சிறுவயதிலேயே அவர்களை கண்டிக்கும் நிலை வந்தால், அவர்கள் செய்த பிழையை உணர்ந்து "ஆமாம் அம்மா. இது என் பிழை. அதனால் தான் அம்மா பேசினார்" என்று சொல்ல வைத்து விட்டே விடுவேன். அதாவது நான் உங்களைக் கண்டித்தால் அது நீங்கள் தவறு செய்தால் மட்டுமே.

நாம் பொதுவாக அவர்களை அக்கறையாகக் கவனிக்கும் போது கண்டிப்பது கூட தம் நன்மைக்கே என்பதை அவர்கள் புரிந்து கொள்வார்கள். அதற்கு சிறுபொழுதே காணும். இது என் அனுபவம்.

இல்லை வந்தால் வா... போனால் போ... என்று விட்டு விட்டுக் கண்டிக்கும் போதுதான் அது வேறு மாதிரிப் பிரச்சனைகளைக் கொண்டுவரும். இதுவும் என் எண்ணம்.



நும்பெய்திய பெண்களுக்கு அவசியம் தரவேண்டிய உணவு வகைகள்

...JV_66@Jayanthi

பெண் குழந்தைகளுக்கு அவர்கள் எலும்புகளை, முக்கியமாக இடுப்பு எலும்புகளை உறுதியாக்கும் உணவுகளைத் தர வேண்டும். இதில் முக்கிய பங்கு வகிப்பது, உளுந்து சார்ந்த உணவுகள்.

உளுந்தங்கள்

தேவையானப் பொருட்கள்:

உளுந்து - ¼ கிலோ

வெல்லம் - 200 கிராம்

அரிசி, நெய் - 50 கிராம்

செய்முறை:

- அரிசியும், உளுந்தும் சேர்த்து ஒரு மணி நேரம் ஊறவைத்து சிறிது தண்ணீர் சேர்த்து கெட்டியாக அரைக்கவும்.
- வெல்லத்தைக் கரைத்து, வடிகட்டி வைத்துக் கொள்ளவும்.
- வாணலியில் நெய் விட்டு அரைத்த மாவைப் போட்டு கிளறவும்.
- மாவு வெந்ததும், வெல்லக் கரைசலைச் சேர்த்து சுருள வதக்கி இறக்கவும். இப்போது உளுந்தங்கள் தயார்.

உளுந்து - நல்லெண்ணெய் உருண்டை

தேவையானப் பொருட்கள்:

உளுந்து - 1 கப்

வெல்லம் - ¼ கப்

நல்லெண்ணெய் - தேவையான அளவு

செய்முறை:

- உளுந்தை வெறும் வாணலியில் போட்டு வாசனை வரும் வரை வறுத்து பொடித்துக் கொள்ளவும்.
- வெல்லத்தைக் கரைத்து வடிகட்டவும்.
- அடி கனமான பாத்திரத்தில், நல்லெண்ணெய் ஊற்றி, காய்ந்ததும் பொடித்த பொடி, வெல்லக் கரைசல் சேர்த்துக் கிளறி இறக்கவும்.
- பின்னர் ஆற வைத்து உருண்டை பிடிக்கவும்.
- இந்த வகை உணவுப் பண்டங்களை அடிக்கடி கொடுத்து வரவும்.





மழை, குளிர்கால பாதுகாப்பு டிப்ஸ்

...Rudhraa



Climate has changed and due to rainy and bad weather most of kids get sick and get cold, fever etc. It won't affect persons who have good immunity. Hope many of you follows good granny therapy to increase immunity and also some times the granny therapy to cure cold and flu easily without taking medicines (which has more side effects) if you know please share it here.

பருவநிலை மாறி விட்டது, அடிக்கடி சளி ஜூரம் போன்ற குழந்தைக்கும் நம் வீட்டில் உள்ள பெரியவர்களுக்கும் வந்து ரொம்ப கஷ்டம் கொடுக்கும் உங்கள் வீடுகளில் இவை வாராமல் இருக்க என்ன செய்வீர்கள், வந்தால் எளிய முறையில் சரிசெய்ய என்ன செய்வீர்கள் என்று பகிர்ந்து கொள்ளுங்கள்.

Please note, if you have fever please consult doctor immediately don't try any granny therapy, since now malarial and dengue fever too spreading quickly.

...Gowry Mohan

சளித் தொல்லைக்கு தூதுவனை மிகவும் நல்லது.

தாய்ப்பால் குடிக்கும் குழந்தைகளுக்கு சளி பிடித்தால், தாய் நாள்தோறும்

தூதுவனை சம்பல் செய்து சாப்பிட்டு வர குழந்தைக்கு சளி படிப்படியாக குறைந்து இல்லாமல் போய்விடும். இது எங்கள் வீட்டு அனுபவம்.

தூதுவனை இலை - 25
தேங்காய் துருவல் - 2 மேசைக்கரண்டி
சிறிய வெங்காயம் - 2
பச்சை மிளகாய் - 1
உப்பு, தேசிப்புளி - அளவாக
எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகப் போட்டு சிறிய உரலில் இடித்து மதிய உணவுடன் சாப்பிடவும். சளி முற்றாக நீங்கும் வரை சாப்பிட வேண்டும். பெரியவர்களுக்கும் இது மிகவும் நல்லது.

JV_66 @ Jayanthi

When my son was young, if he suffers from fever, initially, I used to give the crocin drop which was prescribed by the doctor for 1 or 2 times in a day. Along with this, I used to keep a cloth dipped in cold water over the temple (நெத்தி) and also in the genital part, which will subside the fever immediately.

But if the fever still prevails, then immediately I used to rush to the doctor. This is because, my son sometimes used to get Febrile seizure (fits during fever).

But he never used to get fever



frequently. so it was not a big problem for me.

He had good immunity power. Cold was quite common, once in 6 months, he used to get it. Cough... no... He didn't have it. For cold and to avoid cold, I used to follow the below.

கைக்குழந்தை ஜலதோஷத்தினால் கஷ்டப்பட்டால்,
விளக்கெண்ணையில் 2 பூண்டு துண்டு போட்டு காய்ச்சி, இளம் சூட்டில், பூண்டை எடுத்து விட்டு ,
தாய்ப்பாலுடன் புகட்ட வேண்டும்.
உடனே ஜலதோஷ சளி, வயிற்றுப் போக்கில் வெளியே வந்து விடும்.

குழந்தைக்கு 8 மாதத்திற்கு மேல்,
பூண்டை ஒரு பத்து பற்கள் எடுத்து

நன்றாக நசுக்கி, 5 மிளகு எடுத்து நசுக்கி, ஒரு க்ளாஸ் பாலில் போட்டு, ஒரு டீஸ்பூன் மஞ்சள்தூள் சேர்த்து அடுப்பில் வைத்து சுண்டக் காய்ச்சி, அந்தப் பாலை மட்டும் குழந்தைக்கு கொடுத்தால் மார்புச்சளி நீங்கும்.

சளி நீங்கும் வரை தினமும் கொடுக்கவும். மோஷனில் சளி வந்துவிடும். அல்லது வாயிட் செய்தால் வந்து விடும். இதற்குப் பிறகு, 15 - 20 நாட்களுக்கு ஒரு முறை இந்த பூண்டு சுரசம் கொடுத்து வரலாம். மார்புச் சளி கட்டாமல் இருக்கும். இருமலுக்கு சித்திரத்தை கஷாயம் கொடுக்கலாம்.

For cold, I also used to give the Homeopathic medicine, Ocimum

Prevention Better than Cure





A Parenting Checklist

✉ Rameshshan @ Ramesh Shanmugam

Article published by WHO

Safe Motherhood And Newborn Health

Girls who are educated and healthy and who have a nutritious diet throughout their childhood and teenage years are more likely to have healthy babies and go through pregnancy and childbirth safely if childbearing begins after they are 18 years old.

Supporting Information

Girls with more formal education are better equipped to fulfill their potential in life. They tend to know about health-care practices and are less likely to become pregnant at a very young age. They are more likely to marry later, have fewer and better-spaced pregnancies, and seek prenatal and post-natal care. It is estimated that two maternal deaths can be prevented for every additional year of school attendance per 1,000 women.

The healthy growth and development of a girl through adolescence helps to prepare her for healthy pregnancies during her childbearing years.

In addition to education and health care, girls need a nutritious diet during childhood and adolescence to reduce problems later in pregnancy and childbirth. A nutritious diet includes iodized salt and foods rich in essential minerals and vitamins such as beans and other pulses, grains, green leafy vegetables, and red, yellow and orange vegetables and fruits. Whenever possible, milk or other dairy products, eggs, fish, chicken and meat should be included in the diet.

Girls who stay in school are more likely to delay marriage and childbirth. Early pregnancy can have serious consequences for adolescents under 18 years old, particularly for those under 15 years old. Adolescent girls and their babies are at much higher risk of complications and death.

It is important to empower girls to avoid early pregnancy and inform both girls and boys about the risks of early pregnancy as well as sexually transmitted infections, including HIV. They both need to develop the skills to make healthy life choices that also support equality and respect in relationships.

Genital cutting of girls and women can cause severe vaginal and urinary infections that can result in sterility or death. It can also cause dangerous complications during childbirth.



Travelling by Air during Pregnancy

...Dwi-Rakhi

Most women who have a normal pregnancy can travel by air. The key things to watch out for is motion sickness that can get coupled with nausea and vomiting during the first trimester and make the symptoms worse. Hence travelling by air may not be advisable.

In the second or third trimester one needs to have a strong back to avoid back ache which can get aggravated due to long hours of sitting in the waiting lounge of the airport and the aircraft. Hence air travel can get uncomfortable during pregnancy. If there is an alternative mode of travel and back ache, nausea, motion sickness and swelling of the legs is an issue then one should reconsider air travel.

It's always best to clear flight travel with your obstetrician. One must be aware of the air lines rules and regulations regarding travelling during the pregnancy and if a fitness certificate or any other document needs to be carried by the expecting mother.

While checking in it is advisable to always ask for the aisle seat and seating near the toilet. A pillow or a personal cushion should be carried or requested for extra support for the back.

During air travel the expecting women should wear comfortable footwear. One must make sure to lift ones legs high up and supported to prevent swelling off the legs and keep doing ankle rolls regularly to increase blood flow to the legs. Simple back stretches can be performed before and after takeoff and landing to prevent back ache and avoid prolonged sitting or standing.

Air travels and the aircraft can dehydrate any normal individual so plenty of hydration is required. Many times the flight food served is not fresh and served hot by being micro waved one can plan a fresh meal at home or in the airport cafeteria before takeoff.

Take care... Happy Journey.



Homemade Lip Scrub for Dark Lips!

...gkarti @ Kartiga

This Homemade Scrub helps to exfoliate the lips, thus leaving it soft and smooth and it also lightens dark lips. All the ingredients required to make this scrub are available in our kitchen. This homemade scrub will do wonder in treating Dry – Cracked lips. This scrub just contains brown sugar, honey and coconut oil.

Brown sugar exfoliates the skin whereas honey is a natural moisturizer and leaves your lips soft and smooth and coconut oil heals cracked lips effectively. In addition, a few drops of pure vanilla give you the best scrub.

Things we need:

- *Brown Sugar*
- *Honey*
- *Coconut Oil*
- *Pure Vanilla*

Method:

- *To make the scrub, mix the brown sugar & honey to a thick paste.*
- *Then add a few drops of coconut oil and pure vanilla to it. If you like Cinnamon, add a pinch.*
- *Mix well! Apply and gently massage the lips. Wash it off after a few minutes and apply a lip balm.*

Note: *Try to use it twice in a week to keep your lips soft and*





கூந்தல் சீவும் முறை

...Narayani80

- தலைக்கு குளித்தவுடன் கூந்தலை சீவ வேண்டாம். ஏனெனில் கூந்தலானது ஈரமாக இருக்கும் போது சீவினால் முடியில் முடிச்சுகள் மற்றும் சிக்குகள் அதிகமாக இருக்கும். இந்த நிலையில் சீப்பை கொண்டு சீவினால் முடியானது கொத்தாக வேரோடு தான் வரும்.
- கூந்தலை சீவும் போது மண்டை ஓட்டில் நன்கு பதியும்படி நன்கு சீவ வேண்டும். கூந்தலும், தலைச்சருமமும் ஒன்றல்ல. ஆகவே கூந்தலை சீவும் போது தலைச்சருமத்தில் நன்கு படும்படி சீவினால் தலைச்சருமத்தில் இரத்த ஓட்டம் அதிகரித்து மயிர்க்கால் நன்கு வளரும். இவ்வாறு தினமும் செய்தால் கூந்தலானது நன்கு ஆரோக்கியமாக வளரும்.
- கூந்தலை முதலில் சீவ ஆரம்பிக்கும் போது கூந்தலின் முனையில் இருந்து ஆரம்பிக்க வேண்டும். ஏனென்றால் கூந்தலில் முடிச்சுகளானது முனையிலேயே அதிகமாக இருக்கும். ஆகவே அப்போது முதலில் இந்த முடிச்சுகளை அகற்றிப் பின் ஆரம்பித்தால் கூந்தல் உதிராமல் இருக்கும். இல்லையென்றால் கூந்தல் வேரோடு தான் வரும்.
- மேலும் கூந்தலை இறுக்கமாக கட்டக்கூடாது. நிறைய பேர் இந்த மாதிரியே கூந்தலை கட்டுகின்றனர். கூந்தலை போனி டைல் போடக்கூடாது. அப்படி போட்டால் முடியானது இடையில் கட் ஆகி உதிரும்.





*Durgasakthi's
Daughter
Mahasree's sketch*

*Girja's
son Karthik's
Sketch*



Sloka for Kids

Saraswati Mahabhage
Vidye Kamalalochane
Vishwaroope Vishaalaakshi
Vidyam dehi namosthuthe

Meaning

"O, the great Goddess Saraswati, the lotus-eyed personified knowledge..
O, large-eyed Goddess, taking the form of the whole universe, thou
shower me with all the powers and glories of all knowledge that exist."





தனியா - பயன்கள்

Chan @ Lakshmi

தனியாவின் மருத்துவத் தன்மை தனிச்சிறப்பு வாய்ந்தது. உடலை சமநிலைப்படுத்தும் வாத, பித்த, கபத்தின் நிலைகளை சீர்ப்படுத்துவதில் தனியாவின் பங்கு அதிகம். சமையலில் தினமும் தனியா சேர்க்காமல் சாப்பிடுபவர்கள் இருக்க முடியாது. மசாலா பொடியில் தனியாவையும் சேர்த்து அரைப்பார்கள். இது நறுமணத்தையும் சுவையையும் தருவதோடு சீரண சக்தியையும் தூண்டுகிறது.

சீரண சக்தியை அதிகரிக்க நாம் உண்ணும் உணவு செரிமானம் ஆகாமல் அஜீரணக் கோளாறு ஏற்பட்டு அதனால் வயிற்றில் உள்ள அபான வாயு சிற்றமாகி மேல் நோக்கி எழும்பி தலைவலியை உண்டாக்குகிறது.

சில சமயங்களில் கீழ்நோக்கி சென்று மூலப்பகுதியைத் தாக்கி புண்களை ஏற்படுத்துகிறது. சீரண சக்தி நன்றாக

இருந்தால்தான் மலச்சிக்கல், வயிறு மந்தம் போன்றவை ஏற்படாது. நாம் எத்தகைய கடினமான அதாவது எளிதில் சீரணமாகாத உணவுகளை சாப்பிட்டாலும் அதனுடன் மல்லி விதை பொடியையும் சேர்த்துக்கொண்டால் உணவு எளிதில் சீரணமாகும்.

வாய் துர்நாற்றம் நீங்க:

பல் இடுக்குகளில் உள்ள கிருமிகளாலும், குடல் அல்லது வயிற்றுப் புண்களாலும் சிலருக்கு வாய் துர்நாற்றம் வீசும். இவர்கள் மல்லி விதையை வாயில் வைத்து மெதுவாக மென்று உமிழ்நீரை இறக்கினால் வாய் துர்நாற்றம் நீங்கும்.

இதயம் பலப்பட:

ஒரு நிமிடத்திற்கு 72 முறை சுருங்கி விரியும் இதயம் ஆரோக்கியமாக இருப்பது அவசியம். இதயத்தின் சுருங்கி விரியும் தன்மையை பொறுத்தே உடலின் இரத்த ஓட்டம் சீர்பெறும்.

Nutritional Value of Coriander Seeds
(For 100 gms)

Nutrients

Energy	298 Kcal
Carbohydrates	54.99 g
Protein	12.37 g
Total Fat	17.77 g
Cholesterol	0 mg
Dietary Fiber	41.9 g

Vitamins

Folates	1 µg
Niacin	2.130 mg
Riboflavin	0.290 mg
Thiamin	0.239 mg
Vitamin A	0 IU
Vitamin C	21 mg

Electrolytes

Sodium	35 mg
Potassium	1267 mg

Minerals

Calcium	709 mg
Copper	0.975 mg
Iron	16.32 mg
Magnesium	330 mg
Manganese	1.900 mg
Phosphorus	409 mg
Zinc	4.70 mg

... Angu Aparna



இதயம் பலப்பட அடிக்கடி உணவில் மல்லியைச் சேர்த்துக்கொள்வது அவசியம்.

புளித்த ஏப்பம் நீங்க:

சிலருக்கு சிறிது சாப்பிட்டாலும் செரிமானம் ஆகாமல் ஏப்பம் வந்துகொண்டே இருக்கும். சில சமயங்களில் இது புளித்த ஏப்பமாகவும் மாறும். இதனைப் போக்க தனியாவுடன் சிறிது சோம்பு சேர்த்து வாயில் போட்டு மென்று சாறு இறக்கினால் சில நிமிடங்களில் நிவாரணம் கிடைக்கும்.

கண்கள் பலப்பட:

கண்கள்தான் உயிரின் பிரதான உறுப்பாகும். கண்களை பாதுகாப்பது ஒவ்வொருவரின் முக்கிய கடமையாகும். ஆனால் இன்று உடலைவிட கண்களுக்கே அதிக வேலை கொடுக்கிறோம். 12 மணி நேரம் கம்ப்யூட்டர் முன் வேலை செய்து பின் தொலைக்காட்சி முன் அமர்பவர்களும் உண்டு. கண்கள் சோர்வடையும் போது உடலும், மனமும் எளிதில் சோர்வடையும்.

இரவு வேலை செய்பவர்களுக்கும்,

வெப்ப ஒளி உள்ள இடங்களில் வேலை செய்பவர்களுக்கும் கண்கள் எளிதில் பாதிப்படையும். இவர்கள் மல்லி விதையை நீரில் இட்டு கொதிக்க வைத்து ஆறியபின் அந்த நீரில் கண்களை கழுவி வந்தால் கண்கள் புத்துணர்வு பெறும்.

தலைச்சுற்றல் நீங்க:

கொத்தமல்லி விதை, சந்தனம், நெல்லி வற்றல் இவற்றை நீரில் நன்றாக ஊற வைத்து வடிகட்டி அந்த நீரை அருந்தி வந்தால் தலைச்சுற்றல், கிறுகிறுப்பு குறையும்.

பித்தம் குறைய:

சுக்கு, மல்லி இவற்றை சம அளவு எடுத்து இடித்து வைத்துக் கொண்டு, ஒரு கப் தண்ணீரில் 1 ஸ்பூன் பொடியைப் போட்டு கஷாயம் போல் செய்து அதனுடன் பனைவெல்லம் சேர்த்து மாலை வேளையில் அருந்தி வந்தால் பித்தம் சமநிலையில் இருக்கும்.

நாள்பட்ட புண்கள் ஆற:

மல்லி விதையை நன்றாக நீர்விட்டு அரைத்து நாள்பட்ட புண்கள் மீது பற்று போட்டால் புண்கள் விரைவில் ஆறும்.





பரோட்டாவின் தீமைகள்

✉ Narayani80 @Narayani

தினமும் இரவு பரோட்டா சாப்பிட்டால் தான் சாப்பிட்ட திருப்தி கிடைக்கிறதா? ஆபத்தை விலை கொடுத்து வாங்குகிறீர்கள் என்று அர்த்தம். இன்று தமிழகம் முழுவதும் பரவலாக காணப்படுகிறது பரோட்டா கடை. அந்த பரோட்டாவும் ஊருக்கு ஊர் எத்தனை வகை! அளவிலும் சுவையிலும் எத்தனை வேறுபாடு!! விருதுநகர் பரோட்டா, தூத்துக்குடி பரோட்டா, கொத்து பரோட்டா, சில்லி பரோட்டா... சொல்லும்போதே நாவில் நீர் ஊறுமே!

பரோட்டாவின் கதை என்ன தெரியுமா?

பரோட்டா என்பது மைதாவால் செய்யப்படும் உணவாகும். இது தமிழகம் எங்கும் கிடைக்கிறது. வட மாநிலங்களில் ரொம்பவும் அரிது. இரண்டாம் உலகப் போரின் போது ஏற்பட்ட கோதுமைப் பற்றாக்குறையால், மைதா மாவினால் செய்யப்பட்ட உணவுகள் தமிழகத்தில் பரவலாகப் பயன்படத் தொடங்கின. பரோட்டாவும் பிரபலமடைந்தது.

பரோட்டா பொதுவாக எப்படி செய்வார்கள்?

மைதா மாவில் உப்பு போட்டு, தண்ணி விட்டு பிசைந்து, அப்புறம் எண்ணெய்



Tasty Appetite



விட்டு உருட்டி, ஒவ்வொரு உருண்டையையும் தட்டி, அடித்து, பெரிய கைக்குட்டைப் போல் பறக்க விட்டு, அதை அப்படியே சுருட்டி, திரும்ப வட்ட வடிவில் உருட்டி, தோசைக்கல்லில் போடுவார்கள்.

இப்போது பரோட்டாவின் மூலபொருளான மைதாவில் தான் பிரச்சனை தொடங்குகிறது.

பரோட்டா மட்டும் இல்லாது, இன்னும் பல வகை உணவு வகைகள் இந்த கொடிய மைதாவிலிருந்து தயாரிக்கப்படுகிறது. நம் பிறந்த நாளுக்கு கொண்டாட வாங்கும் கேக் உட்பட மைதாவில் எப்படி தயாரிக்கிறார்கள்?

நன்றாக மாவாக அரைக்கப்பட்ட கோதுமை மாவு மஞ்சள் நிறத்தில் இருக்கும். அதை பென்சாயில் பெராக்கைடு (benzoyl peroxide) என்னும் ரசாயனம் கொண்டு வெண்மையாக்குகிறார்கள். அதுவே மைதா. Benzoyl peroxide நாம் முடியில் அடிக்கும் டையில் உள்ள ரசாயனம். இந்த ரசாயனம் மாவில் உள்ள protein உடன் சேர்ந்து நிரழிவுக்குக் காரணியாய் அமைகிறது.

இது தவிர Alloxan என்னும் ரசாயனம் மாவை மிருதுவாக்க கலக்கப்படுகிறது மேலும் Artificial colors, Mineral oils, Taste Makers, Preservatives, Sugar, Saccharine, Ajinomotto போன்ற உபப்பொருட்களும் சேர்க்கப்படுகிறது. இது மைதாவை இன்னும் அபாயகரமாக்குகிறது.

இதில் Alloxan சோதனை கூடத்தில் எலிகளுக்கு நிரழிவு நோய் வரவைப்பதற்கு பயன்படுகிறது, ஆக பரோட்டாவில் உள்ள Alloxan

மனிதனுக்கும் நிரழிவு வர துணை புரிகிறது. மேலும் மைதாவில் செய்யும் பரோட்டா ஜீரணத்துக்கு உகந்ததல்ல. மைதாவில் நார்சத்து கிடையாது. நார்சத்து இல்லா உணவு நம் ஜீரண சக்தியை குறைத்து விடும். எனவே இரவில் கண்டிப்பாய் தவிர்க்கப்படவேண்டும்.

இதில் சத்துகள் எதுவும் இல்லை. குழந்தைகளுக்கு இதனால் அதிக பாதிப்பு உள்ளது. எனவே குழந்தைகளை மைதாவினால் செய்த bakery பண்டங்களை உண்ணத் தவிர்ப்பது நல்லது.

Europe union, UK மற்றும் China ஆகிய நாடுகள் இந்த மைதாப் பொருட்களை விற்க தடை விதித்துள்ளன.

மைதாவை நாம் உட்கொள்ளும் போது சிறுநீரகக் கல், இருதயக் கோளறு, நிரழிவு போன்றவை வருவதற்கு பல வாய்ப்புகள் உண்டு. நமது அண்டை மாநிலமான கேரளத்தில் பரோட்டாவின் தீமைகள் குறித்து இப்போதே பிரச்சாரம் செய்ய தொடங்கி விட்டனர். மேலும் மைதாவின் தீமைகள் குறித்து ஆராய்ச்சி செய்து ஆய்வறிக்கையும் சமர்ப்பித்துள்ளனர்.

இப்போதாவது நாமும் விழித்துக் கொள்வோம். நம் தலைமுறையை காப்போம்.

ஆரோக்கியமான, நம் பாரம்பரிய தானியங்களான கேழ்வரகு, கம்பு போன்றவற்றை உட்கொண்டு, அந்நிய உணவான பரோட்டாவை புறம் தள்ளுவோம்.



வைகுண்ட ஏகாதசி

...Sumathisrini

மார்கழி மாதம் வளர்பிறை ஏகாதசி மிகவும் முக்கியத்துவம் வாய்ந்ததாக கருதப்படுகிறது. திருமங்கையாழ்வார் இந்த ஏகாதசியை வைகுண்ட ஏகாதசி உற்சவமாகக் கொண்டாட ஏற்பாடு செய்தார். ஏகாதசி என்ற சொல்லுக்குப் பதினோராம் தினம் என்று பொருள். ஞானேந்திரியங்கள் ஐந்து. கர்மேந்திரியங்கள் (வாக்கு, பாதம், பாணி, பாயு, உபத்தம்) ஐந்து. மனம் ஒன்று ஆகிய பதினொன்றையும் பெருமானுடன் ஐக்கியப்படுத்தித் தியானம் இருப்பதே ஏகாதசி விரதம். உடலாலும் உள்ளத்தாலும் பெருமானுடன் ஒன்றியிருப்பதே உபவாசம். ஏகாதசிக்கு ஹரிதனம் (நாராயணனுடைய நான்) என்னும் பெயர் உண்டு.

ஏகாதசி நோன்பினைக் கைக்கொண்டு ஒழுகுவதே வைணவம். எட்டு வயதுக்கு மேல் எண்பது வயது வரை மானிடர் யாவராயினும் இரு பட்சங்களிலும் ஏகாதசியன்று உபவாசம் இருக்க வேண்டும் என்கிறது சாஸ்திரம்.

ஏகாதசி விரதம் அனுஷ்டிப்பது எப்படி?

ஏகாதசி விரதம் இருப்பவர்கள், முதல் நாளான தசமி அன்று ஒருபொழுது உண்ண வேண்டும். ஏகாதசியன்று உண்ணாமலும், உறங்காமலும் விரதம் இருக்க வேண்டும். அன்று துளசி பறிக்கக் கூடாது. பூஜைக்கு வேண்டிய துளசியை முதல் நாளே பறித்துவிட வேண்டும்.

மறுநாளான துவாதசியன்று சூரியோதயத்திற்குள் நீராடி, துளசிதீர்த்தம் அருந்த வேண்டும். 'பாரணை' என்னும் பலவகை காய்கறிகளுடன் கூடிய உணவை உண்ண வேண்டும்.

அகத்திக்கீரை, நெல்லிக்காய் மற்றும் சுண்டைக்காய் உணவில் இடம் பெறுதல் அவசியம். அகத்திக்கீரையில் பாற்கடல் அமுதமும், நெல்லி மற்றும் சுண்டைக்





காயில் லட்சுமியின் அருளும்
இருப்பதாக ஐதீகம். அன்று பகலில்,
'நாராயண நாராயண' என்று
முடிந்தவரையில் ஜெபிக்க வேண்டும்.

வைகுண்ட ஏகாதசி அன்று வைணவ
கோயில்களில் சொர்க்கவாசல்
திறக்கப்படும். முப்பத்து முக்கோடி
தேவர்களும் அனுசரிக்கும் விரதம்
ஏகாதசி. அதனால், இவ்விரதத்திற்கு
பாவம் போக்கும் சக்தி உண்டு என்பர்.
ஏகாதசியன்று செய்யக்கூடாது:

ஏகாதசி திதி (முக்கியமாக வைகுண்ட
ஏகாதசி) நாட்களில் தாய், தந்தைக்கு
சிரார்த்தம் (நினைவுநாள்) வந்தால்
அன்று நடத்தாமல் மறுநாள்
துவாதசியன்று நடத்த வேண்டும்.
அன்று கோயில்களில் தரப்படும்
பிரசாதத்தைக் கூட சாப்பிடக்கூடாது.
(கூடுமானவரை கோயில்களில் பிரசாதம்

கொடுப்பதைத் தவிர்க்க வேண்டும்.
குழந்தைகள், நோயாளிகள்,
முதியவர்களுக்கு கொடுக்கலாம்)
ஏகாதசியன்று உண்ணாமல்
இருப்பவர்களை கேலி செய்து
அவர்களை உண்ண வைப்பவன்
நரகத்திலும் மிகக்கீழான நரகத்திற்கு
செல்வான். இந்நாளில் துளசி இலை
பறிக்கக்கூடாது. தேவையானதை
முதல்நாளே பறித்து வைத்து விட
வேண்டும்.

வைகுண்ட ஏகாதசி, வாழும் காலத்தில்
செல்வத்தையும், வாழ்வுக்குப் பின்,
பரமபதத்தையும் தரவல்லது. பூலோக
வைகுண்டம் என புகழப்படும்
ஸ்ரீரங்கத்தில் அருள்பாலிக்கும்
ரங்கநாதரின் அருள் அனைவருக்கும்
கிடைக்கட்டும்.





மிலாதுன் நபி

...Salma

இஸ்லாம் அல்லது முஸ்லிம் என்ற சொற்களின் அர்த்தமே இறைவனின் சொற்களுக்குக் கீழ்ப்படிபவர் என்பதே ஆகும்.

இறைவன் மனிதர்களை படைத்தான், அவர்கள் இறைவனை வழிபடும் முறையை அறிய பல தூதர்களை அனுப்பினான். அவர்களை இஸ்லாமியர்கள் நபி என்ற பட்டம் குடுத்து, அவர்களின் வழியில் இறைவனை வழிபட்டு வருகின்றனர்.. அவர்களில் மிகவும் சிறப்பு வாய்ந்தவர் முஹம்மது (ஸல்லல்லாஹு அலைஹி வஸல்லம்) நபி ஆவார்கள். அவர்கள் தான் இறைவன் நமக்கு அளித்த இறுதி நபி ஆவார்கள்.

இறைவன் திருமறையில் (திருக் குர் ஆன்) இறுதி நபி, முஹம்மது என்று குறிப்பிட்டு உள்ளான். "திருக் குர் ஆன்" இவர்கள் காலத்தில் தான் வஹியாக இறங்கியது. இவர்களுக்குப் பின்னர் "திருக் குர் ஆன்" ஐ திருத்துவதோ, எதையும் சேர்ப்பதோ, வேறு எந்த மாற்றங்களும் மறுக்கப்பட்டது.

நானை மறுமை என்று சொல்லப்படும் தீர்ப்பு நாளில், அனைவரும் தங்களின் சுவர்க்க வாழ்விற்காக இறைவனை வேண்டும் சமயத்தில், இவர்கள் மட்டுமே என் மக்களுக்கு ஜன்னா என்னும் சுவர்க்கம் வேண்டும் என்று துஆ செய்வார்கள் என்று இறைவன் குறிப்பிடுகிறான். அப்படிப்பட்ட சிறப்பு வாய்ந்த நபி அவர்களின் பிறந்த நாள் தான், மிலாதுன் நபி என்று அழைக்கப்படுகிறது.

இவர்கள் சவுதியில் இருக்கும் மக்காஹ் என்ற இடத்தில் இஸ்லாமியர்களின் மாதமான ரபியுல் அவ்வல் பிறை 12 ஆம் தேதி, 571 ad யில் பிறந்தார்கள். இவர்கள் மதினாவில் 632 ad யில் இறந்தார்கள்.

இஸ்லாமியர்களான நாங்கள் பிறந்தநாள் கொண்டாடும் வழக்கம் கிடையாது, எனினும் இந்த நாளிலாவது நம் நபி பற்றி அறிந்து, இனியாவது இறைவன் நம்மை இந்த உலகிற்கு அனுப்பிய காரணத்தை அறிந்து, நம்மை திருத்திக்கொள்வோமாக!





கிறிஸ்மஸ்

...naanathithi @ Ushanthy

பனி பொழியும் மார்கழி
மாட்டுத்தொழுவம்
வைக்கோலால் சுற்றப்பட்ட ஒரு
குழந்தை சுற்றிலும் மேய்ப்பர்கள்
வானத்தில் நேரே ஒரு நட்சத்திரம்!

இதுதான் பிறந்தது முதல் நாம் கேட்டு
வரும் கிறிஸ்மஸ் கதை! மார்கழி
சமீபித்ததுமே கடைகள் வர்ண
விளக்குகள் அலங்காரங்களினால்
மின்ன டிஸ்கவுன்ட் அடிப்படையில்
நாம் உடைகளை அலங்காரங்களை
தேடியலைகிறோம். வித விதமாய்
கேக், பலகாரங்கள் தயாரிக்கிறோம்.
வீட்டில் கிறிஸ்மஸ் மரம் வைத்து
நண்பர்கள் வீடுகளுக்கு போட்டியாக
அலங்கரிக்கிறோம். பாலன் பிறப்பு
வைக்கிறோம். இரவின் குளிரில்
நண்பர்களோடு இணைந்து கரோல்
கீதங்கள் பாடி கிறிஸ்மஸ் தாத்தாவை
வீடுகளில் வரவேற்கிறோம்.
பரிசுகளை பரஸ்பரம்

பரிமாறிக்கொள்கிறோம். இத்தனை
களேபரங்களுக்குள் ஏழைமகனாய்
மாட்டுத்தொழுவத்தில் பிறந்த
இறைமகனை மட்டும் தொலைத்து
விடுகிறோம்! உள்ளே ஒன்றுமில்லா
ஓட்டுக்கு வர்ணம் தீட்டுவது போல
எங்கள் கிறிஸ்மஸ் அர்த்தமின்றி வர்ண
வெளிச்சங்களோடு கடந்து போகிறது!

**கிறிஸ்மஸ் என்பது உண்மையில்
என்ன?**

அது ஒரு நிலைவாழ்வின் கதை!
இரண்டாயிரம் ஆண்டுகளுக்கு முன்
எங்கோ ஓர் மூலையில்
மாட்டுத்தொழுவத்தில் பிறந்த
ஏழைக்குழந்தைக்கு இன்று உலகமே
பிறந்த நாள் கொண்டாடுகிறது. இது
நிலைத்து நின்றலை கற்பிக்கிறது.

பண்டைய காலத்தில் கிறிஸ்மஸ்
மரமாய் வீடுகளில்





அலங்கரிக்கப்படும் எவர்க்ரீன் மரம்
உறைபனியிலும் இறந்து விடாமல்
பசுமையை காட்டும் நம்பிக்கையின்
சின்னம். எந்த துன்பம் வந்தாலும்
இயல்பு மாறா உண்மை மனிதனாய்
வாழ் என்று இந்த மரம் ஒவ்வொரு
வருடமும் நமக்கு அடையாளமாய்
நிற்கிறது!

மனித வாழ்வு மிகவும் குறுகியது.
ஆனால் நம் வாழ்வு வாழும்
முறையின் மூலம் கால காலமாய்
சந்ததிகளுக்கு அடையாளமாய்
நிலைத்து நிற்க முடியும்! அன்னை
தெரசா முதல்கொண்டு மறைந்த
அப்துல் கலாம் ஐயா வரை
எம்முடைய நூற்றாண்டிலேயே
அதற்கு உதாரணமாகியிருக்கிறார்கள்.

நம்பிக்கையின் கதை!

ஏரோது மன்னன் கொல்லத்துரத்திய
போது வெகு சாதாரணமான தச்சனும்
அவன் மனைவியும் வேறொரு ஊரில்
அர்த்த ராத்திரியில் பாதுகாப்பாக
குழந்தையை பெற்றெடுத்தி-
ருக்கிறார்கள்!

குழந்தையின் பிறப்பை
அறிவித்த அந்த ஒற்றை
நட்சத்திரம் அது
நம்பிக்கையின் சின்னம்.
நாம் கிறிஸ்மஸ்
மரத்தை அலங்கரிக்கும்
வர்ண விளக்குகள்
போதிப்பது அந்த
நம்பிக்கையைத்தான்.
உலகில் நம்பிக்கையை
தொலைத்து வாழும்
ஒரே ஒரு
மனிதனுக்காவது
நீங்கள் ஒரு
விடிவெள்ளியாக
இருக்க முடிந்தால்
தேவையுள்ள

யாருக்காவது உங்கள் வீட்டுக்கதவு
திறந்தால் இந்தக்கதை உங்கள் மூலம்
அர்த்தம் பெறும்!

ஜெயித்த ஒரு குடும்பத்தின் கதை!

இறைவனின் குழந்தையை சுமந்த
மனைவியை அந்த ஏழைக்கணவன்
சந்தேகப்படவில்லை. அவளை
பேணிகாத்து இன்பத்திலும்
துன்பத்திலும் உடன் இருக்கிறான்.
அவர்களின் ஒற்றுமையும்
சமயோசிதமும் ஒரு மன்னனையே
தோற்கடித்து தங்கள் குழந்தையை
காக்க வைத்தது! குடும்பம் என்னும்
போது அது ஒரு மிக இறுக்கமான
பிணைப்பு. ஒவ்வொரு
உறுப்பினருக்கும் சமமான அன்பும்
மரியாதையும் சந்தர்ப்பங்களும்
வழங்கப்படவேண்டும். குடும்பங்கள்
தான் சமூகம். சமூகம் தான் இனம்.
இனம் தான் நாடு! ஒவ்வொரு
வருடமும் கிறிஸ்மஸ் மரத்தின் கீழ்
பாலன் பிறப்பை அடுக்கி
அலங்கரிக்கும் போது நம்முடைய
குடும்பத்துக்குள் எந்த வித





மனக்கசப்பும் இல்லாமல் மனம் விட்டுப்பேசி ஒருவருக்கொருவர் அனுசரணையாக இருப்போம் என்ற உறுதிமொழி உங்களால் எடுக்க முடிந்தால் அங்கே உங்கள் குடும்பத்திலும் நிஜமான பாலன் பிறப்பு நிகழ்கிறது.

அது தாழ்மையின் கதை!

உலகைப் படைத்த இறைவனின் குழந்தையே மாட்டுத்தொழுவத்தில் ஏழைத் தச்சனின் மகனாகப் பிறந்து வளர முடியுமாயின் நம் வறட்டு கௌரவங்களையும், சக மனிதரை மதிக்காத இயல்பையும் என்ன சொல்வது? விதவிதமாய் கேக்குகள் பலகாரங்கள் செய்து கிறிஸ்மஸ் தினத்தன்று உறவினர் வீடுகளுக்கு விஜயம் செய்யும் நாம் சர்க்கு வரும் யாராவது ஒரு ஏழைக்குடும்பத்தின் வீட்டுக்குச் சென்று ஒரு பரிசு வழங்கியிருக்கிறோமா? இறைவனின் படைப்பில் அனைவரும் அனைத்தும் சமமானவையே! சாதி, மதம், இனம் என்று மனிதனை பிரிக்கும் கோடுகளை தாண்டி ஒரு காலை எடுத்து வைக்க உங்களால் முடிந்தால் இறைவனின் பிறப்பு அர்த்தம் பெறும்.

கிறிஸ்மஸ் என்பது முடிவிலா அன்பின் கதை! பூமியின் மாந்தர் நமக்காக தன்னையே தந்த இறைமகனின் பிறந்த நாள் இதைவிட வேறு எதையும் சொல்லிவிட முடியாது. இது எந்த எதிர்பார்ப்பும் இன்றி கொடுக்கப்படும் பரிசுகளின் கதை! நம்மைப்போல சக மனிதர்களை நேசியுங்கள். பரிசுகளை வழங்குங்கள். நம்மை போல நல்ல நிலையில் இருப்பவர்களை விடுத்து உண்மையான தேவையில் இருப்பவர்களுக்கு உதவி

செய்யுங்கள்.

இந்த கிறிஸ்மஸ் தமிழ்நாட்டின் பாரிய வெள்ள அனர்த்தத்தின் பின் வருவது. கடலூர் போன்ற மாவட்டங்களில் வெள்ளம் வடிந்தாலும் மக்களின் இயல்பு வாழ்க்கை உடனடியாக சீரடையப்போவதில்லை! இது போன்ற மக்களுக்கு ஆடம்பரத்தை குறைத்து நம்மால் முடிந்ததை செய்வோம். இப்படி பல்வேறு இடங்களில் தற்சமயம் பல்வேறு தேவைகள் இருக்கலாம். கொடுப்பதை குழந்தைகளுக்கும் கற்றுத்தருவோம். அவர்களே தங்கள் வயது சிறுவர்களுக்கு தங்களால் முடிந்த பரிசினை தரட்டும். அன்பும் பகிர்தலுமாய் கிறிஸ்மஸ் தினத்தின் உண்மை அர்த்தம் நம் ஒவ்வொருவரிலும் மிளிரட்டும்!

அன்பான கிறிஸ்மஸ் வாழ்த்துக்கள்!





பலன் தரும் ஸ்லோகம்

✉ Datchu @ Mythili

சகல காரிய சித்தி பெற, புதன் கிரக தோஷங்கள் விலக

ஸத்யவ்ரத கேஷத்ரவாஸ் ஸத்யஸ் ஸஜ்ஜனபோஷக:
ஸர்கஸ்தித்யுபஸம்ஹார காரீஸுகுணவாரிதி:
வரதாபயஹஸ்தாப்ஜ: வனமாலாவிராஜித:
ஸங்கசக்ரலஸத்பாணி: ஸரணாகதரக்ஷக:
- ஸ்ரீ வரதராஜ ஸ்தோத்திரம்.

பொதுப்பொருள்: சத்யவிரதம் என்று போற்றப்படும் காஞ்சிபுரத்தில் அருளும் வரதராஜப் பெருமாளே நமஸ்காரம். அப்பாவிகளைக் கரையேற்றும் ஆபத்தாந்தவரே நமஸ்காரம். படைத்தல், காத்தல், அழித்தல் ஆகிய முத்தொழில்களையும் மேற்கொண்டிருப்பவரே, ஒரு சமுத்திரம் போல சீரிய கல்யாண குணங்களைக் கொண்டு அருள் மழை பொழிபவரே நமஸ்காரம். தாமரை போன்ற கரங்களில் அபய-வரத முத்திரைகளைத் தாங்கி யிருப்பவரே, வனமாலையினால் பிரகாசிக்கின்றவரே, நமஸ்காரம். சங்கம், சக்கரம் தாங்கியவரே, சரணடைந்தோரைக் காப்பவரே, நானும் சரணடைகிறேன், என்னையும் காத்தருளுங்கள். (இத்துதியை தினமும் பாராயணம் செய்து வந்தால் சகல காரிய சித்திகளும் கிட்டும். புதன் கிரக தோஷங்கள் விலகும்.)

SPIRITUAL NOTEBOOK

டிசம்பர் - 2015

- 16 - சஷ்டி
- 21 - வைகுண்ட ஏகாதசி
- 23 - பிரதோஷம்
- 24 - மிலாடி நபி
- 25 - கிறிஸ்துமஸ்
- 26 - ஆருத்ரா தரிசனம்
- 28 - சங்கடஹர சதுர்த்தி

ஜனவரி - 2016

- 1 - ஆங்கிலப் புத்தாண்டு
- 7 - பிரதோஷம்
- 10 - அமாவாசை
- 14 - போகிப்பண்டிகை
- 15 - தைப்பொங்கல்



தமிழ் மந்திரம்
ஆஞ்சநேயர் துதி

அஞ்சனை மைந்தா போற்றி ! அஞ்சினை வென்றாய் போற்றி
அஞ்சினைக் கதிர்பின் சென்று அரு மறையுணர்ந்தாய் போற்றி
அல்லலைப் போக்கிக் காக்கும் அனுமனை பாடியே போற்றி
அஞ்ச லென்றருளும் வீரன் அனுமனைப் போற்றுவோமே.



தீபாவளி ரெசிபீஸ்

...Kasri66 @ Chitra

சோன் பப்பிடி

நான் patisa soan cakeன்னு ஒரு vahrehvah chef ரெசிப்பி ட்ரை பண்ணியிருக்கிறேன் ரெண்டு வருஷம் முன்னாடி.. அதை சொல்கிறேன். இது எனக்கு ஈசியாக வந்தது. லேயர் வராம கேக் மாதிரி ஆயிடுச்சு. காரணம் இங்கே கிடைக்கும் சர்க்கரையில் அப்படித்தான் வரும்னு சிலர் சொன்னார்கள். பட் சுவையில் சோன் பப்பிடிதான்... நிறைய அளவிலும் வந்தது.

ஒன்றரை கப் நெய்யில் ஒரு கப் மைதா ஒரு கப் கடலை மாவு போட்டு வாசனை வரும் வரை வறுக்க வேண்டும். இதில் எல்லா இனிப்புக்கும் போடுவதை விட அதிகமா ஏலக்காய் பொடி செய்து போடவேண்டும்.

இன்னொரு அடுப்பில் கைப்பிடி வைத்த பாத்திரத்தில் இரண்டு கப் சர்க்கரை எடுத்து கொஞ்சமாக நீர் சேர்த்து பாகு காய்ச்ச வேண்டும். பாகில் இரண்டு டேபிள்ஸ்பூன் தேன் அல்லது லெமன் ஜூஸ் சேர்த்தால் பாகு கெட்டியாகாது. கலரும் அழகாக வருமாம். இது இல்லை என்றாலும் பரவாயில்லை.

கொஞ்சமா நீர் சேர்ப்பதால் பாகு ரொம்ப சீக்கிரம் வந்துவிடும். ஒரு கப்பில் தண்ணீர் வைத்து அதில் ஒரு சொட்டு பாகு விட்டால், அது கண்ணாடி மாதிரி உருளவேண்டும். உடையாம ஜவ்வரிசி போல transparent ஆ ரப்பர் பந்து மாதிரி வரவேண்டும் (இது எனக்கு வரவில்லை. பாகு உடனே முத்திப் போய்விட்டது).

இந்த பதம் வந்ததும் flat non stick தவா எடுத்து அதில் பாகை விட்டு மெடல்

கரண்டியால் உள்பக்கமா தள்ளித் தள்ளி விட்டால் பாகு ஜவ்வு மாதிரி வரும் (எனக்கு புது தவாவில் மெடல் ஸ்பூன் கண்டிப்பா போடனுமான்னு கவலையிலேயே சொதப்பிட்டேன்). மெடல் ஸ்பூன் தான் போட்டாக வேண்டும் என்று chef சொல்றார். இந்த ஜவ்வு பாகு ரப்பர் ball மாதிரி சேர்ந்து வந்ததும் மாவு கலவையில் கொட்டி பாகையும் flour mixture ஐயும் incorporate பண்ணினால் ரெடி. கடைசியில் ஒரு counterல் கொட்டி மரக்கரண்டியால் தட்டித் தட்டி shape செய்கிறார்.

எனக்கு பாகு சரியா வராம மறுபடி தண்ணீர் விட்டு அட்ஜஸ்ட் பண்ணி கேக் பண்ணிட்டேன். சின்ன அளவு (1/2 cup measure) எடுத்ததற்கே நிறைய cakes வந்தது.

ஈசி தீபாவளி ரெசிபீஸ்

எனக்கு பட்சணம் செய்யத்தெரியாது, தனியாகச் செய்யவும் தெரியம் இல்லை, என்பவர்களுக்கு சில ஈசி ரெசிபீஸ்.

சிக்கி (chikki):

இது குழந்தை கூட செய்துவிடும்படி சுலபமான ஸ்வீட்.

ஒன்றரை கப் வறுத்து தோலுரித்த வேர்கடலை (peanuts) வேண்டும். கடையில் வாங்கிய ரெடிமேட் கடலை கூட சரிதான். அல்லது பச்சை கடலை வாங்கி வீட்டில் வாணலியில் போட்டு வறுத்து தோல் எடுக்கவும். மைக்ரோவேவ் அவன் இருந்தால் அதில் நிமிடமாக செய்யலாம். வறுத்த பின் தோலெடுத்து ஒரு கவரில் போட்டு சப்பாத்தி குழுவியால் ஒன்றிரண்டாக



பொடித்து வைக்கவும்.

ஒன்றரை கப் கடலைக்கு ஒரு கப் சர்க்கரை, இரண்டு டேபிள்ஸ்பூன் நெய் வேண்டும். வேறு ஒன்றும் வேண்டாம்.

அடி கனமான வாணலியில் நெய் விட்டு உருகியதும் சர்க்கரையைக் கொட்டவும். கரண்டி எதுவும் போடாமல் வேடிக்கை பாருங்கள். சிம்மில் அடுப்பு இருக்க வேண்டும். சர்க்கரை கரைந்து தேன் போல் ஆகும். முழுக்க கரைந்ததும் ஒரேயொரு முறை கரண்டியால் கலக்கிவிட்டு ஒரு சிட்டிகை சோடா உப்பு சேர்த்து உடனே வறுத்த கடலையையும் கொட்டி அடுப்பிலிருந்து இறக்கிவிடவும்.

சர்க்கரையை நெய்யில் போடும்போதே kitchen counter மேல் ஒரு அலுமினியம் foil ஐ விரித்து அதில் மேலே நெய் தடவி வையுங்கள். சப்பாத்தி குழவியையும் நெய்யால் grease பண்ணி வையுங்கள்.

அடுப்பிலிருந்து நேராக இந்த foil மேல் கொட்டி குழவியால் சமன்படுத்தவும். செகண்ட்டுக்குள் ஆறிவிடும் என்பதால் உடனே செய்யவேண்டும். சப்பாத்தி குழவி வேண்டாம் என்றால் ஒரு டபரா அடியில் நெய் தடவி use பண்ணலாம்.

கூடா இருக்கும்போது கீறி வில்லை போடலாம். இல்லாவிட்டால் அப்படியே உடைத்தும் சாப்பிடலாம். ரொம்ப சுலபமாக செய்யக் கூடிய ஸ்வீட் இது.

டிப்ஸ்:

- சோடா உப்பு சேர்த்தால் கரகரவென்று வரும். வேண்டாம் என்றால் விட்டுவிடலாம்.
- சர்க்கரை நெய்யில் கரைந்தாலே போதும், கொஞ்சம் வெயிட் பண்ணிப்பார்க்கலாம் என்றால் சர்க்கரை கருகி கசப்பாகிவிடும். கரண்டியை நடுவில் use பண்ணவே

கூடாது.

- வெளிநாட்டில் இருப்பவர்களுக்கு உப்பு போட்ட கடலைதான் கிடைக்கும் என்றால் எல்லா departmental stores லேயும் கிடைக்கக்கூடிய வறுத்த cashews, pista, almonds எதுவானாலும் peanutsக்கு பதில் போட்டு செய்யலாம். ரிச்சா இருக்கும்.

Milk Pudding:

இதுவும் எங்கேயிருந்தாலும் செய்யக்கூடிய ஒன்று. Bachelors, பண்டிகைக்கு வர முடியாது என்பவர்கள் கூட செய்து விடக்கூடிய அளவு சுலபமானது.

மில்க்மெய்ட் அண்டார்டிகாவில் கூட கிடைக்கும். ஒரு டின் வாங்கி ஒரு பாத்திரத்தில் கொட்டுங்கள். அதே டின்னில் கட்டித்தயிர் அளந்து எடுங்கள். அதே டின்னில் பாலையும் அளந்து எடுங்கள். மூன்றையும் ஒரு fork ஸ்பூனால் நன்றாக beat செய்து கொண்டு அந்த பாத்திரத்தோடு குக்கருக்குள் இட்லி வைப்பது போல ஸ்டீம் பண்ணவும். மறந்து போய் வெயிட் போட்டுவிடாதீர்கள். பத்து நிமிஷம் ஆவியில் வைத்து எடுத்து ஆற வையுங்கள். பிறகு ஒரு ஸ்டீல் பெளல் அல்லது கண்ணாடி பாத்திரத்தில் செட் செய்து பிரிட்ஜில் சாதா தட்டில், freezerல் இல்லை, சாதா தட்டில் வைத்து கெட்டியாகும் வரை வைத்து மேலே dry fruits, nut shaves தூவி சாப்பிடலாம்.

இங்கே நாம் செய்ய வேண்டியது கலப்படம் ஒன்றுதான். குக்கரே மீதியை பார்த்துக்கொள்ளும்.

குலாப் ஜாமுன் அல்வா:

குலாப் ஜாமுன் செய்ய கிலோ கணக்கில் சுகர் சிரப் செய்யவேண்டும். எண்ணெய் வைத்துப் பொரிக்கவேண்டும்.



அத்தனையும் உடம்புக்கு கெடுதல் என்று எண்ணம் கொண்டவரா நீங்கள்?

குலாப் ஜாமுன் மிக்ஸ் வாங்கி குலாப் ஜாமுன் மட்டும்தான் செய்யலாம் என்று யார் சொன்னது? அப்போ வாங்க... நாம அதில் அல்வா செய்து எல்லோருக்கும் அல்வா கொடுக்கலாம்.

மிக்ஸ் உள்ள அளவுக்கு பால், இரண்டு பங்கு சர்க்கரை, கேசரி கலர், மூன்று பங்கு நெய் சேர்த்து அல்வா செய்யலாம்.

நெய்யில் முந்திரி சாரப் பருப்புகளை வறுக்கவும். மீதி நெய்யில் பாக்கெட்டில் உள்ள பொடியைச் சேர்த்து சிம்மில் லேசாக வறுத்து பால் சர்க்கரை சேர்த்து ஒட்டாமல் வரும் வரை நெய்யும் சேர்த்து அல்வாவாகக் கிளறலாம். சூப்பர் அல்வா கிடைக்கும்.

ரஸ்மலாய்:

இது செய்ய ரசகுல்லா டின் ஒன்று போதும். சர்க்கரை அரை கிலோ, இரண்டு லிட்டர் பால் இரண்டே இரண்டு பாதாம் பருப்பு, கசகசா 3 ஸ்பூன் அளவு.

சர்க்கரையை சிரப் செய்து கொள்ளுங்கள். சர்க்கரையை சிரப் செய்வது என்றால் சர்க்கரையில் ஒன்றரை கிளாஸ் நீர் விட்டு பாகு போல் வைக்க வேண்டும்.. பாகெல்லாம் வர வேண்டியதில்லை, சர்க்கரை கரைந்து கொதித்தாலே போதும், இறக்கி ஆற வைக்கவும்.

ரசகுல்லா டின்னில் உள்ள ரசகுல்லாக்களை எடுத்து இரண்டு உள்ளங்கைக்கு நடுவில் வைத்து அழுத்தி அவற்றை தட்டையாகச் செய்து சுகர் சிரப்பில் ஊற வைக்கவும். சர்க்கரை சிரப் செய்யும் நேரத்தில் கசகசாவையும் பாதாமையும் வெந்நீரில் ஊற வைக்கவும். இது thickening agent என்பதால் ஊறியதும் நைசாக அரைத்து வைக்க வேண்டும்.

இரண்டு லிட்டர் பாலை சுண்டக் காய்ச்சி பால் சுண்டியதும் அரைத்த பாதாம் கசகசா கலவையைக் கலந்து கொதிக்க விடவும். இப்போது அதில் வரும் பச்சை வாசனையும் போய்விடும்.

ஏலத்தூள் சேர்த்து இறக்கி வைத்து ஊறிக்கொண்டிருக்கும் ரசகுல்லாக்களை எடுத்து பாலில் மிதக்க விட்டு சிரப்பில் ஒரு டம்ளர் அளவு மட்டும் எடுத்து பாலில் கலக்கவும்.

ளும் temperatureக்கு வந்ததும் பிரிட்ஜில் வைத்து குளிராக்கவும். பரிமாறும்போது ஒரு ரசமலாயை கப்பில் போட்டு மேலே குங்குமப்பூ, பாதாம் துருவல் போட்டு அலங்கரித்து சுற்றி கொஞ்சம் பாலை விட்டு கொடுக்கலாம்.

காஜூ பனீர் பேடா:

அடுப்பிலேயே வைக்காமல் ரிச்சா ஒரு ஸ்வீட் பண்ணலாமா?

கடையில் வாங்கிய பனீர் என்றால் உதிர்த்து வைக்கவும். வீட்டில் செய்வதானால் பாலை கொதிக்க விட்டு அதில் லெமன் ஜூஸ் விட்டால் திரியும். துணியில் வடிகட்டினால் பனீர் துணியில் நிற்கும். இதை மூட்டை போலக் கட்டி மேலே ஒரு பாத்திரத்தில் தண்ணீர் எடுத்து அதை மூட்டையின் மேல் வெயிட் போல வைத்தால் பனீர் கிடைக்கும்.

எடுத்த பனீரை உதிர்த்து ஒரு கிண்ணத்தில் அழுத்தி அழுத்தி அளக்கவும். இது எவ்வளவு வந்ததோ அதே அளவு அடுத்து சொல்லப்போகும் சாமான்களும் எடுக்கவும்.

பனீர் உள்ள அளவுக்கு பால் பவுடர், வறுத்து மிக்சியில் பொடி செய்த முந்திரி பவுடர் (வீட்டில் அரைக்கும்போது முந்திரி ரவை போல்தான் வரும்,



அதுதான் *taste* கூட.), பாதியளவு பொடித்த சர்க்கரை எடுத்து கலக்கவும். இரண்டு பெரிய ஸ்பூன் அளவு மைதாவை எடுத்து வாணலியில் வறுக்கவும். இதில் எதுவும் சேர்க்கத் தேவையில்லை. மாவு கோலம் போடவரும் அளவு வறுபட வேண்டும். அதே சமயம் சிவக்கக் கூடாது, நல்ல வாசனையும் வரவேண்டும். இப்படி வறுத்த மாவை கலவையில் கொட்டி உருண்டைப் பிடித்து அதை தட்டையாகத் தட்டவும். ஒரு வேளை உருண்டை பிடிக்க வராவிட்டால் கொஞ்சம் பால் தெளித்து பிடிக்கலாம்.

பேடாவாகத் தட்டி மேலே ஒரு பிஸ்தா அல்லது காய்ந்த திராட்சையை வைக்கவும். பிரிட்ஜில் வைத்து சாப்பிடலாம்.

குறிப்பு:

- சர்க்கரை இல்லாத கோவா கிடைத்தால் அதை பால் பவுடருக்கு பதில் சேர்க்கலாம். அப்போது பொடித்த சர்க்கரை அளவை சம அளவாக்கவும்.
- முந்திரி பொடிக்கு பதில் வறுத்த வேர்க்கடலைப் பொடிகூட சேர்க்கலாம். அப்போது பெயரை *Moong Phali Peda* என்று சொல்லிக் கொள்ளுங்கள்.

ஈசி சாக்லேட்:

ஒன்றரை கப் சர்க்கரையை பொடி செய்யுங்கள். அதில் பாதி தனியாக எடுத்து அதனுடன் ஒன்று அல்லது இரண்டு ஸ்பூன் கோகோ பவுடர் சேர்த்து வைக்கவும். 50 gm (மூன்று டேபிள்ஸ்பூன் + ஒரு டீஸ்பூன்) அளவு வெண்ணெய், ஒரு கப் பால் பவுடர், ஒரு சிட்டிகை உப்பு மூன்றையும் சேர்த்து அதில் *warm water* (பால் பவுடருக்கு பச்சை தண்ணீர் என்றால் அலர்ஜி, கட்டி கட்டியாகிவிடும்) சேர்த்து *whisk* அல்லது ஒரு *fork* ஸ்பூனால் கலந்து வைக்கவும்.

இந்தக் கலவையில் கோகோ பவுடர் சேர்ந்த சர்க்கரை பொடியையும் கலந்து வைக்கவும். இப்போது தனியாக எடுத்து வைத்திருக்கும் சர்க்கரை பொடியை வாணலியில் போட்டு அடுப்பை ஆன் செய்யுங்கள்.

தண்ணீரெல்லாம் எதுவும் வேண்டாம். சூட்டில் சர்க்கரை *caramelize* ஆகும். தானே கரைந்து பிரவுன் கலர் ஆனதும் (அடுப்பு சிம்மில் இருக்க வேண்டும்) பால் பவுடர் எல்லாம் சேர்ந்த கலவையை கலந்து கிளறவேண்டும். ரொம்ப ஒட்டுவது போல் இருந்தால் இன்னும் ஒரு ஸ்பூன் வெண்ணெய் போடலாம். ஓரமெல்லாம் ஒட்டாமல் பொங்கி வந்ததும் நெய் தடவிய தட்டில் கொட்டி வில்லை போடவும்.

கெட்டியாக *eclairs* சாக்லேட் போல மிட்டாய் கிடைக்கும். கொஞ்சம் பதம் தப்பினாலும் பல் போய்விடும். அதனால் ஓரம் ஒட்டாமல் வரும்போதே அணைத்துவிட்டுக் கிளறி தட்டில் கொட்டவும்.

ஐஸ் பால்ஸ் (Ice Balls)

சின்ன குழந்தைகள் முன்னே ஸ்வீட் செய்ய வராது என்று சொல்ல வெட்கமா? பிஸ்கட்டை வைத்து ஸ்வீட் என்று அடுப்பில் ஏற்றாமலேயே ஏமாற்றலாமா?

வீட்டில் *Marie biscuits* இருந்தால் அதை மிக்சியில் போட்டு நைசாக பொடி செய்யுங்கள். அதில் சீவிய வறுத்த முந்திரி, பாதாம் பருப்புகளை கலக்கவும். விரும்பினால் ஏலத்தூள் சேர்த்தால் நன்றாக வரும். இந்த மாவு கெட்டியாகும் அளவுக்கு, அதாவது உருண்டை பிடிக்க வரும் அளவு மில்க்மெய்ட் சேர்த்து லட்டு போல் பிடிக்கவும். ஐஸ் செட் செய்யும் ட்ரேயில் வைத்து *freeze* செய்யவும். எடுத்ததும் நடுவில் பாதியாக வெட்டி வைத்தால் நடுநடுவே பருப்புகளோடு அழகாய் தெரியும்.



இதில் கொஞ்சம் சாக் கோ சிப்ஸ் அல்லது கோ கோ பவுடர் சேர்த்தால் அழகாய் இருக்கும். அல்லது ஒவ்வொரு உருண்டை நடுவிலும் ஒரு ஜெம்ஸ் மிட்டாய் வைத்துத் தந்தால் குழந்தைகள் உங்களுக்கு கிச்சன் குயின் என்று பட்டம் தருவார்கள்.

கடலைப்பருப்பு கார மிக்சர்:

பூந்தி செய்ய வராது என்பவர்களும் மிக்சர் பண்ணலாம். எப்படி என்கிறீர்களா? ஒரு கப் அவல், ஒரு கப் பொட்டுக்கடலை, ஒரு கப் வேர்க்கடலை (இது தோலுடன் இருக்கலாம், பச்சை கடலைதான் வேண்டும்) எடுத்து வைக்கவும். அவலை ஒரு பெரிய கண் உள்ள சல்லடையில் சலித்து உடைந்த அவல் இல்லாமல் பார்த்து எடுக்கவும்.

மிக்சர் செய்யும் முன் காலையிலேயே ஒரு கப் பாசிப்பருப்பை தனியாகவும் அரை கப் கடலைப் பருப்பை தனியாகவும் ஊற வையுங்கள். கடலைப் பருப்பு அதிகம் போலத் தெரியும் என்பதால் அரை கப் போதும். குறைந்தது நாலு மணி நேரம் ஆனதும் வடிகட்டி ஒரு டவலில் உலர்த்தவும். இதுவும் ரெண்டு மணி நேரம் காயட்டும். ஈரத்துடன் போட்டாலும் ஒன்றும் வெடித்துவிடாது.

முதலில் எண்ணெய் வைத்து அதில் ஊறின கடலைப் பருப்பை போட்டு பொறியுங்கள். நன்றாகப் பொறிந்து கோல்டன் கலரில் வரவேண்டும், பொறியும்போது வரும் சத்தம் நிற்க வேண்டும். கரண்டியால் அள்ளி ஒரு கிச்சன் பேப்பரில் போடவும். அதிகப்படி எண்ணெயை பேப்பர் உறிஞ்சிக்கொள்ளும்.

அடுத்து பாசிப்பருப்பை அதே போல செய்யவும். இதை இன்னொரு பேப்பரில் போடவும். அடுத்து பொட்டுக்கடலை, வேர்க்கடலை எல்லாம் தனித்தனியே

பொரித்து ஒன்றாக வைக்கவும். முந்திரிப் பருப்பு ரொம்ப சூடு வேண்டாம் என்பதால் கடைசியில் வைத்துக்கொள்வோம்.

அடுத்து அவலை முன்பே சொன்ன மாதிரி உடைந்தது, குப்பை எல்லாம் நீக்கி வைத்திருந்தால் அதை ஒரு சல்லடையில் போட்டு எண்ணெய்க்குள் அமிழ்த்தி உடனே எடுக்கவும். இதை ஒரேயடியாக போடாமல் batch batch ஆக செய்தால் சீக்கிரம் நிறம் மாறாமல் பொரியும். சூடு ஆறும் முன்னேயே இதில் கால் ஸ்பூன் மஞ்சள் தூள் மிளகாய் தூள் சேர்த்துவிட்டால் அவல் மஞ்சள் கலரில் கிடைக்கும். கடலைப் பருப்பு, பாசிப்பருப்பு எண்ணெய் இல்லாமல் dry ஆக இருக்கும். இப்போது பொரித்த எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகப் போட்டு வேண்டிய உப்பு, மிளகாய் தூள், மஞ்சள் தூள் போட்டு குலுக்கவும். கடைசியில் எண்ணெய் சூட்டிலேயே முந்திரியை பொன்னிறமாக வறுத்து சேர்த்து ஒரு ஈர்க்கு கறிவேப்பிலையை காம்புடனேயே போட்டு அடுப்பை அணைக்கவும். கறிவேப்பிலையை எண்ணெயினுள் போட்டதும் பட படவென்று வெடிக்கும். பயப்படக் கூடாது.

இவ்வளவு தானா என்றால் நமக்குதான் பூந்தி எல்லாம் செய்ய வராதே? சோ, கடையில் இப்போது உலகமெங்கும் Haldiram's, Garden, MTR பூந்தி ஓமப்பொடி எல்லாம் கிடைக்கிறதே, அதில் ப்ளைன் பூந்தி, ப்ளைன் ஓமப்பொடி வாங்கி இரண்டு கப் அளவு சேர்த்து விடுங்கள். சூட்டுடன் சேர்த்தால் வீட்டில் செய்தது போலவே உப்பு காரம் எல்லாம் அப்பிக்கொள்ளும். பட்டர் முறுக்கு, காராசேவு என்று எது கிடைத்தாலும் ஒரு கப் நொறுக்கி சேர்த்துவிடலாம். உங்கள் ரெடிமேட் மிக்சர் தயார்.



ரவா லட்டு

...Durgasakthi

தேவையானப் பொருட்கள்:

ரவை - 1 கப்

சர்க்கரை - 1 கப்

ஏலக்காய் - 3

நெய் - ½ கப்

நெய்யில் வறுத்த முந்திரி, திராட்சை - தேவைக்கு

செய்முறை:

- ரவையை லேசாக வெறும் கடாயில் வறுத்து நைசாகப் பொடிக்கவும்.
- சர்க்கரை, ஏலக்காய் இவ்விரண்டையும் நைசாகப் பொடிக்கவும்.
- ரவை, சர்க்கரை, ஏலக்காய் இவற்றுடன் வறுத்த முந்திரி, திராட்சை சேர்த்து நன்றாகக் கலக்கவும்.
- நெய்யை லேசாக சூடு செய்து ரவை கலவையில் ஊற்றி கை பொறுக்கும் சூட்டில் உருண்டைகளாகப் பிடிக்கவும் (நெய் சிறிது சிறிதாக சூடு செய்து சேர்க்கவும்).





அதிரசம்

...Girija Chandru

- பச்சரிசி மாவுக்கு ஒரு கிலோவுக்கு முக்கால் கிலோ பாகு வெல்லம் வேண்டும்.
- பச்சரிசியை நன்றாகக் களைந்து, தண்ணீரை வடித்துவிட்டு பருத்தித்துணியில் நன்றாகப் பரப்பு நிழலில் காய வைக்கவேண்டும்.
- முக்கால்வாசி ஈரம் காய்ந்ததும், மிஷினில் அரைத்துக் கொள்ளலாம். அல்லது மிக்சியிலும் அரைத்துக் கொள்ளலாம்.
- மாவை நன்றாக அரைத்து, சலித்து தனியாக ஒரு பாத்திரத்தில் எடுத்து வைத்து மூடி வைத்துக்கொள்ளவும். கொஞ்சம் ஏலக்காய் சுக்கு பொடி செய்து மாவுடன் கலந்து கொள்ளவும்.
- முக்கால் கிலோ வெல்லத்தைப் பொடித்து, கனமான பாத்திரத்தில் போட்டு கால் டம்ளருக்கும் குறைவான தண்ணீர் விட்டு மிதமான தீயில் அடுப்பில் வைக்கவேண்டும்.
- பத்து நிமிடத்தில் பாகு பொங்கி வரும். கிளறிக்கொண்டே இருக்கவேண்டும். பாகு பதம் அதிரசத்துக்கு மிட்டாய் பதம், இல்லையென்றால் உருண்டைப்பதம் என்று சொல்வார்கள்.
- பாகை துளியளவு எடுத்து ஒரு சின்னத்தட்டில் தண்ணீர் கொஞ்சம் எடுத்துக்கொண்டு அந்தப்பாகை தண்ணீரில் விட்டு, ஆட்காட்டி விரலில் உருட்டினால் நல்லா உருண்டு திரண்டு மிட்டாய்போல வரவேண்டும். அதுதான் பதம்.
- உருண்டை போல் வரவில்லையென்றால், பாகு தண்ணீரில் கரைந்துவிடும். பதம் வந்தால் கரையாது. பாகு பதம் தான் அதிரசம் செய்வதற்கு மிகவும் முக்கியம்.
- இப்போது பாகு தயாரானதும் அடுப்பை அணைத்து விட்டு பாகை எடுத்து மூடி வைத்துள்ள மாவில் பாகை கொஞ்சம் கொஞ்சமாக விட்டு மத்துக்காம்பால மாவை மெதுவாக கிளறவேண்டும்.
- கவனமாக, கையில் பாகு படாமல் கிளறவேண்டும். பாகை மொத்தமாக விடக்கூடாது. மாவு ரொம்பவும் இளகிவிடும்.
- நன்றாக உருண்டு திரண்டு மாவு வந்ததும் துளி நெய் விட்டுப்பிசைந்து எடுத்து மூடி வைத்துவிடவும்.
- இரண்டு நாட்கள் கழித்து, எண்ணெய் காயவைத்து, எலுமிச்சை அளவு அதிரசம் மாவு எடுத்து திட்டமாகத் தட்டி எண்ணெயில் போட்டு ஒரு நொடியில் திருப்பி விடவேண்டும். சீக்கிரம் வெந்துவிடும். ரொம்பவும் வேகவிட்டால் முறுக்கு போல ஆகிவிடும்.
- பொன்னிறமாக ஆனதும் ஜல்லிக்கரண்டியில் எடுத்து இன்னொரு கரண்டியால் மெல்ல அழுத்தி எண்ணெய் வடித்துவிட்டு, எண்ணெய் வடிகூடையில் அல்லது டிஷ்யூ பேப்பரில் போடவும்.





பாதாம் பர்பி

...Chan @ Lakshmi

தேவையானப் பொருட்கள்:

பாதாம் பருப்பு - 150 கிராம்
சர்க்கரை - 1 ½ கப்
நெய் - 200 கிராம்

பால்பவுடர் - 3 டேபிள்ஸ்பூன்
குங்குமப்பூ - சிறிது (விருப்பப்பட்டால்)
ஏலக்காய் பொடி

செய்முறை:

- பாதாம் பருப்புகளை கொதிக்கும் நீரில் ஊற வைத்து எடுத்து, அவற்றின் தோல் உரித்து நன்கு அலசி எடுத்துக் கொள்ளவும். நான் தோல் உரித்தது வாங்கினேன். சிறிது நேரம் ஊற வைத்தேன். இது அரைப்பதற்கு எளிதாக இருக்கும்.
- அலசிய பாதாம் பருப்புகளை சிறிது தண்ணீர் விட்டு மிக்ஸியில் அரைத்தெடுக்கவும்.
- அடுப்பில் வாணலியை வைத்து பாதாம் பருப்பு விழுது, சர்க்கரையைப் போட்டு நான்கு நிமிடங்கள் நன்றாகக் கிளற வேண்டும்.
- பின் பால்பவுடர் போட்டு எட்டு நிமிடங்கள் நன்றாகக் கிளற வேண்டும்.
- சிறிது சிறுதாக நெய் சேர்த்து கைவிடாமல் கிளறவும்.
- இறுதியில் ஏலக்காய் பொடி சேர்த்து, நன்றாகச் சுருண்டு அல்லது பூத்து பர்பி பதம் வரும் போது அடுப்பை அணைக்கவும்.
- ஒரு தட்டில் நெய் தடவி பர்பி கலவையைக் கொட்டி டைமண்ட் ஷேப்பில் கட் செய்யவும்.

காராசேவ்

தேவையானப் பொருட்கள்:

கடலை மாவு - 2 கப்
அரிசி மாவு - 1 கப்
சிவப்பு மிளகாய் - 10 அல்லது உங்கள்
தேவைக்கேற்ப
மிளகு - 1 டேபிள் ஸ்பூன்
சீரகம் - 1 டேபிள் ஸ்பூன்

பூண்டு - 1 முழுவதும்
பெருங்காயம் - சிறிது
உப்பு - தேவையான அளவு
எண்ணெய் - தேவையான அளவு

அரைக்க:

சிவப்புமிளகாய், பூண்டு, மிளகு, சீரகம்

செய்முறை:

- கடலைமாவு, அரிசிமாவு உடன் அரைத்து வைத்துள்ள மசாலா, உப்பு, பெருங்காயம், இவற்றை காராசேவ் செய்ய காய்ந்து கொண்டு இருக்கும் எண்ணெயில் இருந்து ஒரு குழிகரண்டி எடுத்து மாவில் கொட்டி சப்பாத்தி மாவு பதத்திற்கு பிசைந்து, காராசேவ் கட்டை இருந்தால் ஒரு தட்டில் வைத்து தேய்த்து, பின் எண்ணெயில் போட்டு மிதமான தீயில் பொன்னிறமாக பொரித்து எடுக்கவும்.
- காராசேவ் வெந்ததும் எண்ணெய் சத்தம் அடக்கும் வரையில் அல்லது கையில் ஒன்றை எடுத்து அமுக்கிப் பார்த்தால் கடினமாக இருக்கவேண்டும், அமுங்கக் கூடாது. உங்களிடம் காராசேவ் கட்டை இல்லாவிடில் முறுக்கு அச்சில் இட்டு பிழியவும்.
- அரைத்து விட்டதால் உங்களுக்கு இந்த கலரில் கிடைக்கும்.



நாஸி லட்டு

...Gloria

தேவையானப் பொருட்கள்:

கடலைமாவு - 1 ¼ கப்
சக்கரை - 1 கப்
ஏலக்காய் பொடி - ¼ டீஸ்பூன்
நெய் - 3 டேபிள் ஸ்பூன்
தண்ணீர் - ¾ கப்
மஞ்சள் கலர் பொடி - 1 சிட்டிகை
முந்திரி திராட்சை - கொஞ்சம்
எண்ணெய் - பூந்தி பொரிக்கத் தேவையான அளவு



செய்முறை:

- முதலில் கடலை மாவை தோசைமாவு பதத்திற்கு கரைத்து வைக்கவும். சக்கரையில் ¾ கப் நீர் சேர்த்து ஏலப்பொடி, மஞ்சள் கலர் சேர்த்து கொதிக்க வைக்கவும்.
- பாகை இரண்டு விரல்களால் தொட்டால் நூல் போல வர வேண்டும் (பாகு முற்றக் கூடாது) இந்த பதத்தில் அடுப்பை அணைத்துவிடவும்.
- எண்ணெயில் 2 டேபிள் ஸ்பூன் நெய் சேர்த்து மிதமான தீயில் கரைத்த கடலை மாவை பூந்தியாகப் போட்டு எடுக்கவும்.
- மிகவும் சிவக்கும் வரை பொரிக்க வேண்டாம். சலசலப்பு அடங்கினாலே போதும். நன்றாக எண்ணெயை வடிக்கட்டி பாகில் போடவும். இப்படியே கடலைமாவு முழுவதையும் பூந்தியாக பாகில் போடவும்.
- பூந்தியை அடிக்கடி கிளறி விடவும். பாகில் போட்ட பூந்தி நன்கு பொல பொலவென ஆகும் வரை ஆற விடவும்.
- ஒரு அரைமணி நேரத்திற்கு பிறகு அடுப்பை மிதமாக வைத்து ஒரு பாத்திரத்தில் நெய் விட்டு காய்ந்ததும் முந்திரி, திராட்சை சிவக்க வைத்து அதிலேயே பூந்தியைக் கொட்டி லேசாக சூடு மிதமாக ஏற கிளறவும்.
- அந்தச் சுட்டிலே ஏ தேவையான சைஸுக்கு லட்டு பிடிக்கவும் அவ்வளவு தான், சுவையான லட்டு ரெடி.
- ஒருவேளை பாகு சரியாக வராமல் பூந்தியாகப் போட்டு இருந்தால் பொல பொலவென்று ஆகாது. கொஞ்சம் நீர் விட்ட மாதிரி இருக்கும். அப்படி ஆகிவிட்டால், கடைசியில் பாத்திரத்தில் கொட்டி சூடு பண்ணுவதில், கூட இரண்டு ஸ்பூன் சக்கரை சேர்த்து இரண்டு நிமிடம் பூந்தி உடையாமல் கிளறி ஆற விட்டு மிதமான சூட்டில் லட்டு பிடிக்கலாம்.
- ஒருவேளை பாகு முற்றிவிட்டால், பாகில் போட்ட பூந்தி இறுகிவிடும். இப்போதும் கவலை வேண்டாம். திரும்ப சூடு பண்ணும்போது 1 டீஸ்பூன் தண்ணீர் சேர்த்துக் கிளறி விடவும்.
- ஒருவேளை பாகு இரண்டு கம்பி பதம் தாண்டிவிட்டால் ஒன்றுமே செய்ய முடியாது.



...Sriju

தீபாவளி தல தீபாவளி... லுசாப்பா நீ தீபாவளி முடிஞ்சி ஒரு வாரம் கழிச்சு பாட்டு பாடிட்டு இருக்கன்னு யாரோ என்ன முறைக்கறாங்க... ஹா... ஹா... தல படம் இன்னும் ஓடிட்டு தானங்க இருக்கு, அப்போ எனக்கு இன்னும் தீபாவளி முடியலை. சரி வாங்க வேதாளம் கதைக்கு வருவோம்.

ஒரு வில்லன் கூட்டத்தை அழிக்க வெளிநாட்டு ராணுவம் திட்டம் போட, ஆனா அந்த ராணுவத்தையே மெரட்டி அதோட அதிகாரியை அவங்க ஆள் வச்சே போட்டு தள்ளிடுறார் பெரிய வில்லன். அப்பறம் நம்ம தல கணேஷ் (அஜித்) இன்ட்ரோ. கொல்கல்தா ரயில்வே ஸ்டேஷன்ல தங்கச்சி தமிழோட (லக்ஷ்மி மேனன்) இறங்குறார். தங்கச்சியை அங்க இருக்கற பெரிய ஓவியக் கல்லூரியில சேர்க்க வராரு. அவரும் ஒரு கால் டாக்ஸில டிரைவரா சேர்ந்து ஒரு வழியா செட்டில் ஆயிடறாங்க. முதல் சவாரியா ஸ்வேதா (ஸ்ருதிஹாசன்)

வராங்க. வக்கீலா இருக்குற அந்த புள்ளை ஒரு பொய் சாட்சி தயார் பண்ணி ஜெயிக்கப் பார்க்குது. ஆனா அந்த சாட்சி சொதப்பி வேற வழி இல்லாம தலையை பொய் சாட்சி சொல்ல உதவி கேட்க, அவரும் ஒத்துகிட்டு பின்ன அது பிரச்சனை ஆகி ஸ்வேதாவோட வேலை காலி. பின்ன ஒரு நாள் சவாரியில அர்ஜுன் (அஷ்வின்) வரும்போது தங்கச்சியை காலேஜ்ல இருந்து கூட்டிட்டு போறாரு தல. அப்போ தமிழை பார்க்கற அர்ஜுனுக்கு அவளைப் பிடிச்சி போய்டுது. வீட்டில முறையா பொண்ணு கேட்டு நிச்சயம் பண்ணிடுறாங்க. இதுக்கு நடுவுல அஷ்வினும், ஸ்வேதாவும் அண்ணன் தங்கச்சி வேற. அதற்கு பிறகு ஒரு கடத்தல் கும்பலை பிடிக்க போலீஸ் கால் டாக்ஸிகாரங்ககிட்ட உதவி கேட்க, தலயும் ஒரு துப்பு கொடுத்து, அதன் மூலமா போலீஸ் அந்த கும்பல ஒருத்தனை பிடிக்கறாங்க.





இதைத் தெரிஞ்ச வில்லன், யாரு துப்பு கொடுத்தாங்கன்னு கண்டு பிடிச்ச தலையை ஒரு கப்பலில் வச்சி பிண்ணி எடுக்குறாங்க. அப்பால தல அவங்களைப் பொறட்டி எடுக்கறாரு. எதுக்கு? என்ன? ஏன்? ஒண்ணும் புரியலை. இதே மாதிரி இன்னொரு முறை ஒரு இடத்தில் வில்லன் நம்பர் 2 சிக்க அவனையும் போட்டு தள்ளுறாரு தல. ஸ்வேதா இதைப் பார்த்துட்டு யார் நீன்னு கேட்க அப்புறம் தான் ஒரு பிளாஷ்பாக். மொட்டை தலையோட வேதாளம் கணேஷா நம்ம தல ஆலுமா டோலுமானு ஒரு ஆட்டத்தை போட்டு பக்கா ரவுடியா ஃபார்ம் ஆகி இருக்காரு. தமிழ் அவங்க கண்ணு தெரியாத அப்பா அம்மாவோட தங்கியிருக்காங்க.

ஒரு பிரச்சனைக்காக வேதாளம் கணேஷ்கிட்ட உதவி கேட்க, அவரு அதே பிரச்சனைக்கு வேற ஒருத்தர் அதிக பணம் கொடுத்தாருன்னு அவங்களுக்கு சாதகமா மாறிடறாரு. அப்பறம் பொண்ணுங்களை கடத்தற கும்பல் தமிழை கடத்திட்டுப் போக ஏதோ விதத்தில் தல மூலமா எல்லாரும் காப்பாத்தப்படறாங்க. அந்த கும்பலுக்கு எதிரான சாட்சி தமிழ்கிட்ட இருக்கு. இது தெரிஞ்ச அவளை கொல்ல வில்லன் வர, அம்மா அப்பா இறந்து போய்டறாங்க. அடிபட்ட தமிழை மருத்துவமனையில் சேர்க்கறாரு தல. அடிதடின்னு இருந்த அவருக்கு முதல் முறையா பாசத்தால கண்ணீர் வர உருகி போய்டுறார். தமிழுக்கு பழசு எல்லாம் மறந்து போய் எதுவும் நினைவில்லை. தல மட்டும்தான் ஞாபகம் இருக்கார். அப்பறம் என்ன நடந்தது? தமிழுக்கு என்ன ஆச்சு? கணேஷ் என்ன பண்ணினாரு? இதுக்கு அப்புறம் அந்த வில்லன்களை எப்படி பொறட்டி போட்டாரு, இதெல்லாம்

தான் மீதி கதை.

இயக்குனர் சிவாக்கு தல மேல அம்புட்டு பாசம் போல, சும்மா அவரையே சுத்தி சுத்தி படம் எடுத்துருக்காரு. வீரம் படத்தில் பாட்டு கேட்டு தல ஆடிட்டே இருக்குற மாதிரி இந்த படத்தாலயும் அப்படியே வச்சிருக்காரு. அது கொஞ்சம் ஓவர் தான். தலயோட Salt and Pepper அட்டட்டா... தல சிரிப்பு அப்பப்பப்பா... மொத்ததுல ஐயய்யயோ... பார்க்கணும் பார்க்கணும் படத்தை நீங்க. பொண்ணுங்களை பத்தி தல பேசற வசனம் அருமை. படம் முழுக்க எந்த இடத்தாலயும் யாரையும் புன்படுத்துற வசனம் எனக்கு தெரிஞ்ச இல்லை. வில்லன் படத்தில் தல சட்டு சட்டுன்னு Face reaction மாத்தி கலக்குவரே அதே மாதிரி தான் இதுலயும் பிண்ணியிருக்காரு.

லக்ஷ்மிமேனன் பொண்ணு ரொம்ப நல்லா நடிச்சிருக்கு. இந்த மாதிரி கேரக்டர் எல்லாம் அந்த பொண்ணுக்கு கச்சிதமா பொருந்துது. சுந்தரபாண்டியனுக்கு அப்புறம் எனக்கு இந்த படத்தில் ரொம்ப பிடிச்சது. நீங்க எனக்கு யாரு சார்ன்னு அந்த பொண்ணு கேக்கும் போது செம்ம... ஸ்ருதி ஹாசன் இன்ட்ரோ சீன் தவிர மத்தது எல்லாம் மொக்கை. எதுக்கு நீ இப்போ ஃபிரேம்குள்ள வர அப்படின்ற ரேஞ்சுக்கு கடுப்பா வருது. எனக்கென்னமோ சில இடங்களில் ஸ்ருதிக்கு டப்பிங் வாய்ஸ் வருதோன்னு தோணிச்சு. ஏன்னா... அங்க எல்லாம் அது வாய்ஸ் நல்லா கேக்குற மாதிரி இருந்தது. சூரி ஓகே, ஆனால் அங்கங்க கொஞ்சம் மொக்கை தான். கோவை சரளா, அவங்க பொண்ணு கேரக்டர், மயில்சாமி, மன்கூர் அலிகான், தம்பிராமையா, வித்யுலேகா, அப்புக்குட்டி இப்படி பல



பேரு படத்தில சுத்தி சுத்தி வராங்க. அனிருத் பயபுள்ள கொஞ்சம் காவு வாங்கிருச்சு நம்மளை, ஆலுமா டோலுமா மட்டும் தான் எனக்கு மனசில பதிஞ்சது. தல டான்ஸ் அருமை. ஆனால் BGM செம்ம... சும்மா தெறிக்குது. அதில அனிருத் அடிச்சிக்க ஆள் இல்லை. தொழில்நுட்பம் பத்தி விரிவா பேச எனக்குத் தெரியலை ஆனால் படம் வேகமா போகுது. கேமரா ரொம்ப நல்லா சுத்தி வந்துருக்கு. வீரம் படத்தில எப்படி தல தான் படம் முழுசா இருந்தாரோ அப்படி தான் இங்கும். எங்கு நோக்கினும் எதில் நோக்கினும் தல. செண்டிமெண்ட்ல தல ஆத்தி!! என்ன நடிப்பு. வடிவேல் சொல்ற மாதிரி தங்கச்சி பாசத்தில நம்மளை ஓவர்டேக் பண்ணிடுவாரு போலையே! சண்டை போடும் போது எல்லாம் தங்கச்சி பார்த்தா ஒரு ரியாக்ஷன் பார்க்கலனா வேற ரியாக்ஷன்னு அழகு. வில்லன் கூட கடுப்பாகி ஒரு டயலாக் சொல்வான், “டேய் நீ அடிச்சது கூட வலிக்கலடா... ஆனா இப்போ நடிக்கற பாரு... அதான் வலிக்குது”ன்னு. அப்புறம் தல ஒரு இடத்துல, “உங்க படத்தை என் தியேட்டர்ல ஓட்டாத வெயிட்டிங்லயே வெறி ஆகுதுன்னுவாரு. படத்தில இந்த மாதிரி நல்லா விசில் பறக்குற சீன் வசனம் எல்லாம் நிறைய இருக்கு. இண்டர்வல் சீன் எல்லாம் அப்படி இருந்தது. நாங்க கத்திக்கிட்டே தான் பார்த்தோம் பாதி படத்தை.

மொட்டை ராஜேந்திரன் முதல் சீன்ல தம்பி ஒரு தடவை சிரிச்சிட்டு போப்பான்னு சொல்லும் போது தல சிரிப்பாரு பாருங்க... கடவுளே அம்புட்டு அழகு போங்க. படம் முழுக்க தல சிரிப்புக்காக காத்துக்கிட்டே இருக்கலாம். சூரியோட 3D விளக்கத்துக்கும் செம கிளாப்ஸ்.

கேட்டதும் தியேட்டர்ல வந்தது பாருங்க சவுண்ட். ஹா... ஹா... ஹா... செம மோமென்ட். சூரியை அவன் பொண்டாட்டிக்கிட்ட போட்டு கொடுத்துட்டு பவ்வியமா நிப்பாரு பாருங்க, “எதுக்குடா போட்டு கொடுத்த”ன்னு சூரி கேட்க, “உங்க பொண்டாட்டி என்னை அண்ணன்னு சொன்னாங்க பாஸ்”ன்னு சொல்லி தங்கச்சி செண்டிமெண்ட்ல நிப்பாரு. சண்டை போடும் போது மியூசிக் போட்டு ஆடுவாரு, பக்கா வில்லன்ஜி இவரு. தம்பி ராமையா நடிப்புல பிண்ணிட்டார். அவங்க மனைவி கேரக்டரும் ரொம்ப நல்லா செஞ்சிருந்தாங்க. லக்ஷ்மி மேனன் தலைய முதல் தடவை பார்க்கும் போது அவரை யாரோ அடிச்சிப் போட்டு போயிருப்பாங்க. ஐயோ சார் உங்களை யாரோ முதுகில குத்திருக்காங்கன்னு புள்ள பதட்டப்படும். ஆனால் தல என்னை நிறைய பேர் முதுகில குத்திருக்காங்கன்னு சொல்ற வசனம் தெறி. இதெல்லாம் தேவையா அப்படின்னா, வேணாம் தான்... ஆனால் மாஸ் காட்டணும்ல. மொத்தத்தில இது கண்டிப்பா எனக்கு தல தீபாவளி தான். படத்தில புதுசா எதுவுமே இல்லைனாலும் தல இருக்கார். அதுக்காகவே பார்க்கலாம். சும்மா தெறிக்க விட்டுக்காங்க.

நான் சொல்றது எல்லாம் உங்களுக்கு ரொம்பவே மிகையா தெரியலாம். ஒரு தல விசிறியா நான் கொஞ்சம் ஓவர் பில்ட்அப் கொடுத்துருப்பேன். ஆனாலும் படம் பார்க்கவே முடியாத அளவு மொக்கை எல்லாம் இல்லை. கண்டிப்பா ஒரு தடவை பார்க்கலாம், என்னை மாதிரி தல ரசிகர்கள் கணக்கில்லாம பார்க்கலாம்.



Session with the writer **Mr. Varalotti Rengasamy @ Sridhar** - gkarti @ Karthiga

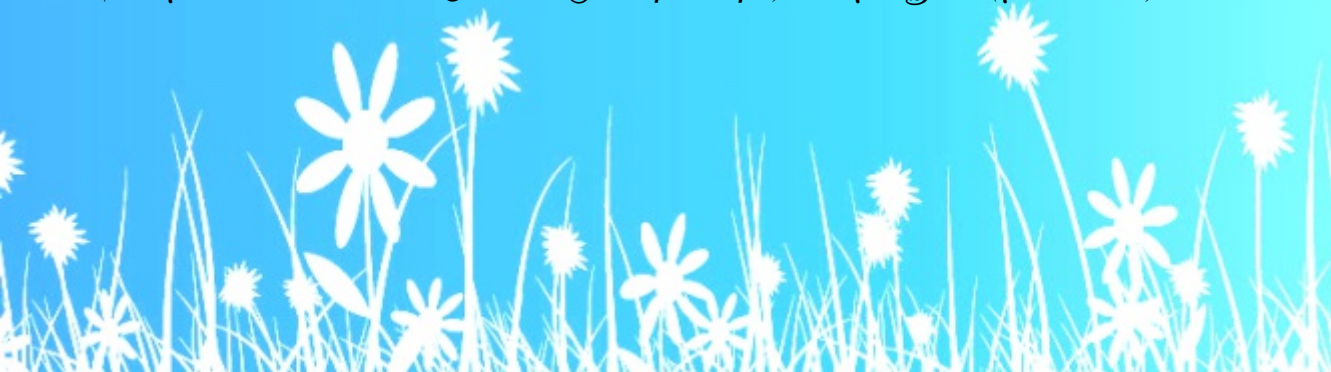
Q: கேள்விக் கடலில் மூழ்கறதுக்கு முன் உங்க ஸ்டைல்ல ஒரு சுய அறிமுகம் கொடுக்க முடியுமா சார்? Of course உங்களின் பெயர் மட்டுமே போதும் யாருக்கும் அறிமுகம் தேவையில்லை. இருந்தாலும் உங்களின் மூலமே உங்களைப் பற்றி தெரிந்து கொள்ள நிறைய ஆவலாக இருக்கிறோம். அதற்காகத் தான் கேட்கிறோம் Sir... Can you please...?

Ans: என்னைப் பற்றிச் சொல்ல வேண்டுமென்றால்... என்று ஆறு முழ நீளத்திற்குப் பீடிகை போட்டுச் சொல்லும் அளவிற்கு ஒன்றும் இல்லை.

ஜெயகாந்தன், சுஜாதா, லா.ச.ரா. இவர்களை எல்லாம் எழுத்தாளர்கள் என்று சொல்லிவிட்டு அதே வாயால் என்னையும் அப்படிச் சொல்லாதீர்கள். நான் ஒரு கதை சொல்லி.

என் நூல்கள் மூலம் இலக்கியத்தில் இடம் பிடிக்க வேண்டும் என்ற எண்ணம் இல்லை. என் கதைகள் மூலம் அதைப் படிப்பவர்களின் மனதின் ஒரு மூலையில் இடம் பிடிக்க வேண்டும் என்பதே என் ஆசை.

பகலில் கணக்குப் பிள்ளை (Chartered Accountant) இரவினில் கதை சொல்லி என்று வாழ்க்கை கழிந்து கொண்டிருக்கிறது. தமிழில் 22 ஆங்கிலத்தில் 6 என்று நூல்கள் எழுதியாகிவிட்டது. இன்னும் நிறைய எழுத வேண்டும் (கதை சொல்ல வேண்டும் என்று படிக்கவும்) என்ற ஆசை (நப்பாசை)





மனதில் இருக்கிறது. அதைச் சொல்ல மறந்துவிட்டேனே! அதைப் பதிவு செய்ய இந்தப் பெண்மை வலைதளத்தைவிடச் சிறந்த இடம் வேறு எதுவும் இருக்க முடியாது.

எனக்குத் தோழிகள் அதிகம். முகநூலில் ஆயிரத்திற்கும் மேற்பட்ட தோழிகள். என் கதைகள் முதன் முதலில் ஒரு பெண்கள் வலைதளத்தில்தான் வெளிவந்தன. என்னுடைய பல கதைகள் *Womens Era* போன்ற பெண் பத்திரிகைகளில் வெளியாகியிருக்கின்றன.

Q: 'ஸ்ரீதர்' - இந்த பெயரை விட்டு 'Varalotti Rengasamy' என்ற பெயரில் எழுத ஆரம்பித்ததற்கு காரணம்?

Ans: 1997ம் ஆண்டு என் முதல் கதை நடிகையின் புடவை குமுதம் இதழில் வெளியானது. அதில் என் பெயரை ப்ரியம்வதா ஸ்ரீதர் என்றுதான் கொடுத்திருந்தேன். ஸ்ரீதர் என்ற பெயர் ஏதோ சினிமா கதாநாயகன் பெயர் மாதிரி இருக்கிறதே என்று சிலர் சொன்னார்கள்.

என் அத்தை இயக்குனர் ஸ்ரீதரின் தீவிரமான ரசிகை. அவருடைய கல்யாணப் பரிசு என்ற படத்தை அவர்கள் மிகவும் சிலாகித்துப் பேசிக் கொண்டிருந்த நேரத்தில்தான் நான் பிறந்த செய்தி தந்தியாக வந்ததாம். அதனால் ஸ்ரீதர் என்று பெயர் வைத்துவிட்டார்கள். இது கிளைக்கதை.

மெயின் கதைக்கு வருவோம். மேலாண்மை பொன்னுச்சாமி என்னும் எழுத்தாளரின் எழுத்துக்களை மிகவும் விரும்பிப் படித்திருக்கிறேன். அந்தப் பெயரில் உள்ள சீர் தளை எல்லாம் சேரும் வகையில் ஒரு பெயர் வைத்துக் கொள்ள ஆசை. வரலொட்டி என்ற ஊரின் பெயரையும் (விருதுநகருக்கு அருகே இருக்கிறது) ரெங்கசாமி என்ற என் தந்தையின் (ஸ்வீகாரம் எடுத்துக்கொண்ட தந்தை - வழக்கறிஞர். இன்று உயிருடன் இல்லை) பெயரையும் இணைத்து இந்தப் பெயரை வைத்துக் கொண்டேன். சரி எழுத்தில் கவர்ச்சி இல்லாவிட்டாலும் பெயரிலாவது கவர்ச்சி காட்டலாமே என்னும் ஆசையும் ஒரு காரணமாக இருக்கலாம். பெயர் வைத்த முகூர்த்தமோ அல்லது மறைந்த தந்தையின் ஆசிகளோ தெரியவில்லை. பெயர் நிலைத்துவிட்டது.



குறள் பால்: அறத்துப்பால்
குறள் இயல்: இல்லறவியல்
அதிகாரம்: பயனில சொல்லாமை

**191. பல்லார் முனியப் பயனில சொல்லுவான்
எல்லாரும் எள்ளப் படும்.**

விளக்கம் :

பலரும் கேட்டு வெறுக்கப், பயனற்ற சொற்களைச் சொல்லுபவன்
எல்லாராலும் இகழப்படுவான்.

Explanation :

He who to the disgust of many speaks useless things will be despised by all.

**192. பயனில பல்லார்முன் சொல்லல் நயனில
நட்டார்கண் செய்தலிற் றீது.**

விளக்கம் :

ஒருவன் பலருக்கும் முன்னே பயனற்ற சொற்களைச் சொல்வது,
நண்பர்களுக்குத் தீமை செய்வதைக் காட்டிலும் கொடியது.

Explanation :

To speak useless things in the presence of many is a greater evil than to do unkind
things towards friends.

**193. நயனிலன் என்பது சொல்லும் பயனில
பாரித் துரைக்கும் உரை.**

விளக்கம் :

பயனற்ற சொற்களை விரித்துப் பேசும் ஒருவன் பேச்சு அவன்
நீதியற்றவன் என்பதைக் காட்டிவிடும்.

Explanation :

That conversation in which a man utters forth useless things will say of him "he is
without virtue."

**194. நயன்சாரா நன்மையின் நீக்கும் பயன்சாராப்
பண்பில்சொல் பல்லா ரகத்து.**

விளக்கம் :

பயனற்ற, பண்பும் இல்லாத சொற்களை ஒருவன் பலரிடமும்
சொன்னால் அச் சொற்களே அவனை நீதியுடன் சேராமல்
நற்குணங்களிலிருந்து நீக்கிவிடும்.

Explanation :

The words devoid of profit or pleasure which a man speaks will, being inconsistent
with virtue, remove him from goodness.

**195. சீர்மை சிறப்பொடு நீங்கும் பயனில
நீர்மை யுடையார் சொலின்.**

விளக்கம் :

இனிய குணத்தவர் பயனற்ற சொற்களைச் சொன்னால், அவர்
பெருமையும், புகழும் அப்பொழுதே நீங்கிவிடும்.

Explanation :

If the good speak vain words their eminence and excellence will leave them.



நீயா நானா

...Sumathisrini

அன்புத் தோழமைகளுக்கு வணக்கம்.

இந்த மாத நீயா நானாவின் தலைப்பு:
**தீபாவளி கொண்டாட்டத்தில் பட்டாசு
வெடிப்பது அவசியமா?
அவசியமற்றதா?**

காற்று மாசு, ஒலி மாசு, நீர் மாசு, நில
மாசு என்று பல மாசுக்கள் பட்டாசு
வெடிப்பதனால் உண்டாகிறது. வெடி,
மத்தாப்பு வெளிப்படுத்தும் புகைமூலம்
காற்று முழுமையாக மாசு அடைகிறது.
இந்தியா முழுக்க ஒரே நாளில் எல்லா
இடங்களிலும் புகை எழுவதால் இந்த
நாட்டின் ஒட்டுமொத்தக் காற்று
மண்டலமும் மாசு அடைகிறது. இது
பல்வேறு கேடுகளை, நோய்களை,

அழிவுகளை உருவாக்குகிறது.

வெடிவெடிப்பதால் ஏற்படும்
அளவுக்கு அதிகமான ஓசை காது
செவிடு, மூளைப் பாதிப்பு, மன
அதிர்வு, இரத்த அழுத்தம்
போன்றவற்றை உருவாக்குகிறது.

வெடிமருந்துகள் நீரையும், நிலத்தையும்
பாழாக்குகின்றன. காசைக் கரியாக்குதல்
என்பது வெடி வெடிப்பதால்
நிகழ்கிறது.

வெடி வெடிக்கையில்
கவனமின்மையால் தீக்காயங்கள்
ஏற்பட்டு பலர் இறக்கின்றனர். பலர்
கடுமையாகப் பாதிக்கப்படுகின்றனர்.





வானவேடிக்கைகளால்
குழந்தைகளுக்கு மகிழ்ச்சி என்ற
ஒன்றைத் தவிர இதில் வேறு எந்த
நன்மையும் இருப்பதாகத்
தெரியவில்லை.

மேலும் இந்தத் தலைப்பு சார்ந்த நம்
பெண்மை தோழமைகளின்
கருத்துக்களைக் காண்போம்.

Gowrymohan

பட்டாசு கொளுத்தாமல் தீபாவளி
கொண்டாடுவது கஷ்டம்தான்.
சிறுவர்கள் முதல் பெரியவர் வரை
நினைத்திருப்பது தீபாவளி என்றால்
பட்டாசு என்பதுதான். ஆனால்
முன்னேறிவரும் நவீன
கண்டுபிடிப்புகளால் பட்டாசுகளின்
வீரியமும் தாக்கமும் அதிகரிப்பதால்
அவை ஆபத்தையே தருகின்றன.

தாக்கம் குறைந்த பட்டாசுகளை
பாதுகாப்பாக, குறைந்த அளவில்
தயாரித்து கூடிய விலையில்
விற்பதன்மூலம் ஆபத்தை
தவிர்க்கலாம். அளவோடு
பட்டாசுகளை வாங்கி தீபாவளி
கொண்டாடலாமே.

Thenu

என்னைப் பொருத்தவரையில்
அவசியமா... அவசியம் இல்லையா
என்பதை விட, அதனால் வரும்
பாதிப்புகள் தான் கண்முன் நிற்கிறது.
அதனால் தேவையில்லை என்றுதான்
சொல்ல நினைக்கிறேன்.
குழந்தைகளின் சந்தோஷத்தையும்
யோசித்து பார்க்க வேண்டியிருக்கே.
அதனால் பாதிப்பில்லாத வகையில்
பயன்படுத்தலாம் என்றும் சொல்ல

ஆசை தான்...!

PriyagauthamH

அளவுக்கு மீறினால் அமிர்தமும் நஞ்சு
தான். அது போல் தான் இந்த
பட்டாசும். ஒரு பக்கம் உற்பத்தி
இடங்களில் நடக்கும் விபத்துகள். அந்த
பணியாளர்களுக்கு ஏற்படும், சரும,
சுவாச மற்றும் பல உடல் நலக்கேடுகள்.
சுற்றுப்புற மாசு இப்படி நிறைய
நெகடிவ் விஷயங்கள் பட்டாசு
கூடாதுன்னு சொல்ல வைக்குது.

அளவோடு, பட்டாசு வெடிச்சு
கொண்டாடலாமே. அதே போல் வேற
நிறைய improved items எல்லா
துறைகளிலும் வந்தது போல்,
environmentally more friendly வெடிகளை
கண்டு பிடிக்கலாமே.

Gloria

என்னை பொறுத்த வரையில்
அவசியமே இல்லை. குழந்தைகளுக்கு
சந்தோசம் என்ற ஒரு விஷயம் உண்மை
தான். ஆனால் அந்தக் குழந்தைகளை
கொண்டு தான் சிவகாசியிலும்
சீனாவிலும் பட்டாசு உற்பத்தி
செயப்படுகிறது என்பதும்
வேதனையான உண்மைதானே!

ஒரு நாள் சந்தோஷத்தை விட
பாதுக்காப்பு முக்கியம்... எப்படியும்
தீபாவளி என்றால் புத்தாடை,
பலகாரம், குதூகலம் என்று இருக்கும்
தானே? அது போதுமே... இல்லைனா
இங்கே செய்வது போல அரசாங்கமே
பொது இடத்தில் வான வேடிக்கை
நடத்தலாமே...? அது பாதுகாப்பாகவும்
இருக்கும்... பிள்ளைகளுக்கு
சந்தோஷத்தையும் கொடுக்கும்...
இதுவே என் கருத்து..



Sriramajayam @ Viswanathan

வெடிகளை வெடித்து ஓசோனை உருக்குலைய வைப்பதல்ல தீபாவளி. ஜாதி மதத்தை பொசுக்கி தேசம் நிமிர நல்வழியில் பாடுபடுவதே தீபாவளி.

பட்டாசு வெடிப்பதை நிறுத்தி, திங்கள் முகம் மலர இன்ப ஒளியேற்றிடுவோம். கல்லாமையை இல்லாமையாக்கி அறிவு ஒளியேற்றிடுவோம். எங்கும் பட்டினி சாவுகள் மறைந்திட ஏழையின் வாழ்வில் ஒளியேற்றிடுவோம். பணம் பொங்கி மனம் நிறைய உழைப்பின் மகத்துவ ஒளியேற்றிடுவோம். அனுபவம் வெற்றியின் ஓர் கண். அம்முதியோரின் அரவணைப்பு ஒளியேற்றிடுவோம். ஒற்றுமை ஒங்கிட பாசம் நிறைந்திட, நெஞ்சினில் தாயுள்ளம் ஒளியேற்றிடுவோம்.

Girija Chandru

தீபாவளி கொண்டாட்டத்தில் பட்டாசு வெடிப்பது - அவசியமற்றது கண் முன்னே காசு கரி ஆகுதல். சப்தங்கள் வயது முடியாதவரை, வியாதியஸ்தர்களை உபத்ரவிக்கிறது. நம் கொண்டாட்டங்கள் மற்றவருக்கு திண்டாட்டம் ஆகக் கூடாது. பட்டாசு வெடிக்காத, சப்தம் இல்லாத, சுத்தமான நாளாய் தீபாவளி இருந்தால் நன்று என மட்டுமே விரும்பிகின்றேன்.

chan

தீபாவளி சரவெடிகளால் பல ஆபத்துகள், சுற்றுப்புறம் மாசு பட்டாலும், இந்த பட்டாசு வெடிப்பதில் வயது வித்தியாசம் இல்லாமல் பலர் மகிழ்ச்சி அடைவது என்னவோ உண்மைதான்.

முடித்தவரை அதிகம் சத்தம் தரும் வெடிகள் முற்றிலும் ஒழிக்கப்பட்டால் மிகவும் நல்லது.

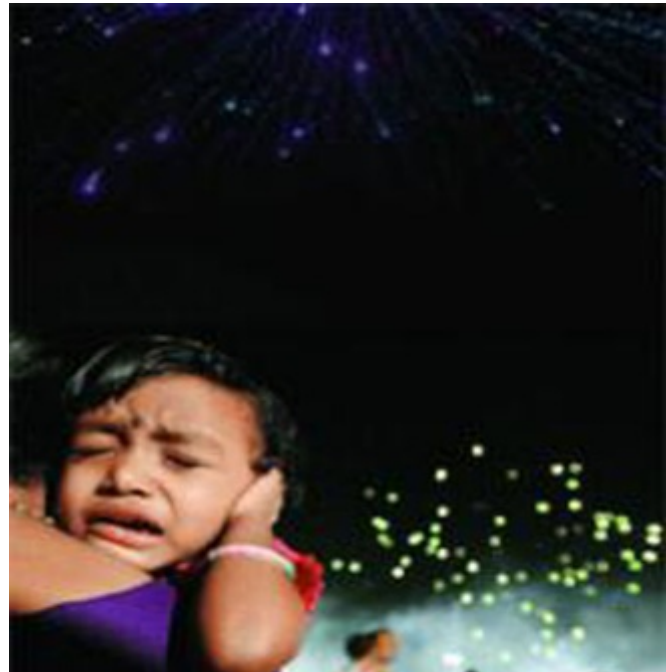
பட்டாசு வெடிப்பதில் சில தீமைகள் இருந்தாலும்,, இது வருடத்தில் ஒரு சில நாட்கள் மட்டும் use செய்வதாலும். பல மக்களுக்கு இது வேலை வாய்ப்பை அளிப்பதை கருத்தில் கொண்டு, அரசு சில தர கட்டுப்பாடு

செய்து, சுற்றுப்புறத்தை மாசுபடுத்தாத சில வெடிகள், மத்தாப்புகள் வெடிக்க அனுமதி தரலாம்.

மக்களும் பொறுப்பு உணர்ந்து யாருக்கும் ஆபத்து விளைவிக்காத வகையில் பட்டாசு வெடிக்கலாம். வெடித்து முடித்தபின் முடித்த வரை அவர்கள் வீட்டின் முன் இருக்கும் பட்டாசு குப்பைகளை சுத்தம் செய்தால் நல்லது. மற்றும் தீ விபத்து ஏற்படாமலும், ஏற்பட்டால் செய்ய வேண்டிய முதலுதவி பற்றி அறிந்து கொள்வது நலம்.

இந்தத் தலைப்புச் சார்ந்த விவாதத்தில் பங்கு கொண்ட நம் தோழமைகளின் கருத்துக்கள் அனைத்தும் அருமை.

இதில் சிறப்பாக தன் கருத்துக்களை வலியுறுத்திய தோழர் **Sriramajayam** அவர்களுக்கு பெண்மையின் சார்பில் வாழ்த்துக்களும், பாராட்டுக்களும்.





என் உயிரில் மலரும் பன்மலரே !



மலர்

...Sriju @ Srija Bharathi

வணக்கம் பெண்மை நண்பர்களே...

பெண்மை மின்னதழ் மாதாமாதம் பல சுவாரசிய மற்றும் பயனுள்ள தகவல்களை நம் அனைவருக்கும் அளித்து வருகிறது, அதில் ஒரு சிறு துளியாய் என்னுடைய தொடர்கதையும் சில மாதங்கள் வரும் என்பதை எண்ணி மகிழ்கிறேன். நாட்டை நிர்வகிக்கும் பொறுப்பு உள்ள அரசியல்வாதிகள் எப்படி எல்லாம் இருக்க வேண்டும் என்றும் ஒரு தனிமனிதன் நினைத்தால் என்னென்ன மாற்றங்கள் கொண்டு வரலாம் என்பதையும் சொல்ல நினைத்திருக்கிறேன். இது ஒரு வழக்கமான காதல் கதை தான் அதிலும் சில சமூக கருத்துக்கள் கொண்டு என்னுடைய பாணியில் சொல்லவிருக்கிறேன். தங்கள் ஆதரவை விரும்பி என் பயணத்தைத் தொடர்கிறேன்.

**கனவு மெய்ப்பட வேண்டும்
கைவசமாவது விரைவில் வேண்டும்!
தனமும் இன்பமும் வேண்டும்
தரணியிலே பெருமை வேண்டும்!!**

மலர்கள் மொட்டவிழ்த்து மலரும் அதிகாலை, பறவைகள் தங்கள் ஒலியுடன் புது ஒளியை வரவேற்கச் சப்தங்கள் எழுப்பியவாறும், கடலில் இருந்து கதிரவன் தன் ஒளிக்கதிரைச் சிறிது சிறிதாக வீச நடைபயின்று கொண்டிருந்தவர்கள் சிலர் சற்று நின்று அந்த அழகை ரசித்துக் கொண்டிருந்தனர். பழரசம், கூழ், ஆயுர்வேத மூலிகை ரசம் எனக் கடைகள் அங்கங்கு. அவர் அவர்களின் ரசனைக்கேற்றபடிப் பாடல்களைக் கேட்டவாறு நடைபயிற்சிச் செய்யும் மக்கள் எனக் காலை நேரக் கடற்கரை எத்தனை சுறுசுறுப்பாகச் செயல்படுகிறது.

சிறிது நேரம் கதைப் பேசியபடி நடந்து கொண்டிருந்த சந்துரு – அபர்ணா தம்பதியினர் ஓர் ஓரத்தில் கூட்டம் நிறைந்திருப்பதைப் பார்த்து ஏதாவது பிரச்சனையோ என்று அங்குச் சென்று பார்த்தனர். ஒரு முக்கிய அரசியல் பிரமுகர் மக்களுடன் பேசிக் கொண்டிருந்தார். பல ஆண்டுகளாகக் கடற்கரைக்கு வரும் மக்கள் யாரும் அவரை இதுவரை இங்குப் பார்த்ததில்லை இதுவே முதல்முறை. ஏன்

ஒன்று தேர்தல் நெருங்கிக் கொண்டிருக்கிறது மற்றொன்று அவர் உடல்நிலை காரணமாக இருக்கலாம். ஆனால் 99.99% இதில் எது உண்மை என மக்களே நிச்சயம் அறிந்திருப்பர். இருந்தாலும் மக்களை ஏமாற்றுகிறோம் என எண்ணி தலைவர்கள் செய்யும் தமாசுகள் தான் வேடிக்கையாக இருக்கிறது. சரி அவர் என்னதான் செய்கிறார் பேசுகிறார் என மறைந்திருந்தது கவனித்தனர் தம்பதிகள்.

“ஐயா, நீங்க இப்படி எங்க கூடச் சரிசமமா நடைபயிற்சி செய்வது எங்களுக்கு மிகவும் சந்தோசம். உங்களை மாதிரி தலைவர் தான் எங்களுக்கு எப்பவும் தேவை” என்று கூட்டத்தில் இருந்த ஒருவர் முன்வந்து அந்தத் தலைவரை புகழ்ந்தார். அந்த நபர் யார் என்று கொஞ்சம் ஆராய்ந்தால் அவர் உண்மையிலேயே புகழ்ந்தாரா இல்லை புகழ் வைக்கப்பட்டாரா எனத் தெரியவரும். ஆனால் அதை எல்லாம் ஆராய நமக்கு எங்கு நேரம் இருக்கிறது? பேசாமல் அவர் சொல்வதைக் கேட்க வேண்டியது தான்.

“மக்களோட மக்களா இருந்தா தானே அவங்க மனநிலை நல்லா புரிஞ்சிக்க முடியும். இத்தனை நாள் அப்பிதான் அவர்கள்



செய்ய முடியவில்லை. ஆனால் அதற்கான திட்டம் எல்லாம் தீட்டியாயிற்று. மறுபடியும் நாங்கள் ஆட்சிக்கு வந்தால் சென்னை நிச்சயம் சிங்காரச் சென்னை தான்” எனத் தான் வந்த வேலையை நிறைவாய் செய்து கொண்டிருந்தார்.

“இவரோட தண்டவாளம் வண்டவாளம் எல்லாம் நமக்குத் தெரியாதா? இவரை அஞ்ச வருஷம் விட்டதுக்கே நாடு இந்தப் பாடு. இன்னும் அஞ்ச வருஷம் வேறையா? இவர் ஏன் இப்படிக் காமெடி பண்ணிட்டு இருக்கார் அப்பு. சென்னை ஏற்கனவே சிங்காரமாத் தான் இருக்கு. இதுக்கு மேலயுமா அழகு வேணும்?” என்று மனைவியின் காதில் மெதுவாய் கூறினான் சந்துரு.

“தலைவர் நடைபயிற்சிக்காக இங்கு வந்திருக்கிறார். வாங்க எல்லாரும் நடந்துகிட்டே பேசலாம்” எனக் கலைந்து சென்ற கூட்டத்தைக் கலையவிடாமல் நடைபயிற்சிக்கு அழைத்து... இல்லை... இல்லை இழுத்து சென்றனர் தலைவரின்

நன்மக்கள்.

“ஐயோ இந்த ஆள் கூட நடக்குறேன்னு நான் எப்போடா சொன்னேன். நான் என் ஆளை பார்க்க வந்தேன்டா. அவள் அந்தப் பக்கம் இருக்கா, இங்க என்ன நடக்குதுன்னு கூட்டத்தை விலக்கிப் பார்த்தது ஒரு குத்தமாடா? இப்படி அலையவிட்டுப் படுத்துறாய்க்களே” எனப் புலம்பியபடி ஓர் இளைஞன் நடந்து கொண்டே கூறியது அபர்ணா காதில் சரியாக விழ, சிரிப்பை அடக்க முடியாமல் சற்று தள்ளி வந்தாள்.

“என்னாச்சு அப்பு? வாந்தி வருதா? இந்தா தண்ணீர்” என மனைவியின் அருகில் வந்தவன் அவள் தலையைப் பிடிக்கப் போனான். கடந்த இரண்டு மாதங்களாய் அவனுக்குப் பழகிப் போன ஒன்று இது, எப்போதும் அவள் அருகில் இருந்து பார்த்துக் கொண்டே இருப்பதால் துரிதமாய்ச் செயல்பட்டான் சந்துரு.

“ஹா... ஹா...





அதெல்லாம் ஒண்ணும் இல்லைங்க.
அங்க ஒருத்தன் கூட்டத்தில
பொலம்பிட்டுப் போறான் பாவம்.
அதைக் கேட்டுச் சிரிப்பு வந்துடுச்சு
அதான் தள்ளி வந்துட்டேன்” என்று கூறி
நான்கு மாத வயிறை பிடித்தவாறு
மெதுவாய் சிரித்தாள்.

“வடிவேல் மாதிரி அந்தாள்கிட்ட ஒரு
வார்த்தை கேட்கணும் அபர்ணா” என்று
மனைவியைப் பார்க்க அவள் என்ன
என்று சைகை செய்தாள்.

“இந்தக் கட்சிக்காரனை பார்த்து நான்
ஒன்று கேட்கிறேன். நீ அரசியல்
பண்ணுறியா? இல்லை அராஜகம்
பண்ணுறியா?” என்று வடிவேல்
பாணியில் கேட்டவனைக் கண்டு மேலும்
சிரித்தாள் அபர்ணா.

“சரி... சரி... வா... கிளம்பலாம். இல்லைனா
நம்மளையும் கூட்டத்துல
சேர்த்திடுவாங்க. இந்தாளு இம்சை தாங்க
முடியாமத் தான் அவன் ஊரை விட்டே
ஓடிட்டான். அதைச் சமாளிக்க என்ன
என்னமோ பண்ணி எல்லாரையும் திசை
திருப்புறார் போல” என்று கடுப்பாகக்
கூறினான் சந்துரு.

“என்னங்க நீங்க? என்ன இருந்தாலும்
உங்க நண்பனோட அப்பா அவரு...
அவரைப் போய் இப்படி எல்லாம்
பேசலாமா?” என்றாள் அபர்ணா.

“என்ன அப்பு நீயே இப்படிப் பேசுற?
உனக்குத் தான் எல்லாம் தெரியும்
இல்லை? தெரிஞ்சே இப்படிப்
பேசலமா?” என்று மனைவியை நோக்க,
“சாரி சந்து... சும்மா விளையாட்டுக்குச்
சொன்னேன். வா... வா... எஸ் ஆய்டலாம்”
என அவன் கையைப் பிடித்து இழுத்துச்
சென்றான்.

சந்துரு – அபர்ணா இருவரும் காதலித்துப்
பின் பெற்றோர் சம்மதத்துடன் திருமணம்
செய்தவர்கள். சந்துரு ஒரு திரைப்பட
உதவி இயக்குனர். நிறையக்

குறும்படங்கள் செய்து நல்ல பெயர்
பெற்றவன். இப்போது விரைவில் படம்
ஒன்றை இயக்கவிருக்கிறான். அபர்ணா
கட்டிடக்கலையில் பொறியியல் படிப்பை
முடித்து ஒரு பிரபல நிறுவனத்தில்
வடிவமைப்பாளராய் இருக்கிறாள்.

வீட்டிற்கு வந்து குளித்து முடித்து, காலை
உணவை தயார் செய்து மதியத்திற்கு
எடுத்து வைத்து அலுவலகம் கிளம்ப
இருவரும் வண்டியில் செல்கையில்,
“செழியன் உன்கூடப் பேசணும்னு
சொன்னான் அப்பு. அவனுக்கு வாழ்த்து
சொல்லணும் இல்லை? சாயங்காலம்
ஞாபகப்படுத்து... அவனுக்குக்
கூப்பிடலாம்” என்று மனைவியிடம்
கூறினான் சந்துரு.

“ஆமா சந்து... பேசி ரொம்ப நாள்
ஆய்ஞ்சு இல்லை. எப்போ இங்க
வருகிறாராம்? இந்த வருசத்தோட
முடியுது இல்லை அவங்களுக்கு?”
என்றாள் கேள்வியாக.

“ஆமாடா, இன்னும் ஆறு மாதம் தான்
அப்பறம் அவன் சென்னை வந்து நம்ம
உயிரை வாங்குவான்” என்று எதையோ
நினைத்துச் சிரித்தான். அபர்ணாவை
அவள் அலுவலகத்தில் விட்டுவிட்டு தன்
அலுவலகம் நோக்கி வண்டியை செலுத்தி
அன்றைய நாளுக்கான வேலையில்
இருவரும் மூழ்கினர்.

அதே சமயம் மத்திய சென்னையின் ஒரு
பகுதியில், காலை கடற்கரையில் பார்த்த
முக்கியப் பிரமுகர் வீட்டில் ஒரு
புகைப்படக்காரர் அந்த அரசியல்
தலைவரை விதவிதமாகப் பாவனையில்
புகைப்படம் எடுத்துக் கொண்டிருந்தார்.

“நம்ம தலைவர் எந்தப் போஸ்
கொடுத்தாலும் கெத்து தான்டா. எப்படிச்
சிரிக்குறார் பாரு, என்ன ஒரு முகபாவம்”
என்று ஒரு தொண்டன் கூற, “அவர்
நின்னா தேருடா... நடந்தா திருவிழாடா”
என மேலும் ஒருவன் ஜால்ரா தட்டியபடி
நின்றிருந்தனர்.



“ஆமாடா, உக்காந்தா உற்சவம், பொறண்டு படுத்தா பெளர்ணமி, ஆடுனா அமாவாசை இப்படியே சொல்லிக்கிட்டு திரியுங்க! நீங்க வர வர கொடுத்த காசுக்கு மேல கூவுறீங்கடா. அந்தாளு தொல்லையை விட இவிங்க இம்சை தாங்கலை. இந்தக் கருமத்தை எல்லாம் பார்க்கணும்னு என்ற விதி, ஆனால் ஒரு நல்ல விஷயம்... இவிங்க பண்பு காமெடி எல்லாம் ஒவ்வொரு தேர்தலுக்கும் விதவிதமா இருக்குடா சாமி, எப்படியோ நமக்கு இவிங்களை வச்சி பொழுது போனா சரி. இதுங்க எல்லாம் என்னிக்குத் திருந்தப் போகுதோ?” எனத் தலையில் அடித்துக் கொண்டான் தலைவரின் படித்த PA சண்முகம்.

“டேய் சண்முகம்... இங்க வாவே, அந்தக் கண்ணாடி எங்கவே? நான் அமெரிக்கால இருந்து வாங்கிட்டு வந்தேன்ல” என்று அவனை அதட்டினான். “பொலிடிகல் சயின்ஸ் படிச்ச எனக்கு இந்த வேலை ரொம்ப அவசியம் தான்” எனப் பல்லைக் கடித்தபடி வாய்க்குள் கூறியவன், “இதோ வந்துட்டேங்க ஐயா” என்று அவர் கேட்ட கண்ணாடியுடன் அவர் முன்னே வந்தான்.

“இதுக்குத் தாம்வே நீர் வேணுங்குறது, எனக்கு என்ன வேணும்னு என்னை விட நீ தாம்வே தெரிஞ்சி வச்சிருக்க” என்றபடி அவன் தோளை தட்டிக்கொடுத்து கண்ணாடியை வாங்கிப் போட்டுக் கொண்டார்.

“ஹூஹ்ம்ம்... இது வேறயா? இந்த மனுஷன் நம்மளைப் பத்தி நெசமாவே புகழுறாரா? இல்லை காமெடி பண்பாரா? சரி சரி சமாளிப்போம்” என மனதில் நினைத்து, “ஆமாங்கய்யா” என்று இளித்து வைத்தான்.

“யப்பா போட்டோ தம்பி, எல்லாம் நல்லா வந்துருக்கு இல்லை? இல்லைனா சொல்லு மறுபடியும் நிக்கேன்” என்றவரை, “அதெல்லாம் வேணாம் ஐயா, எல்லாம் சரியா, நல்லா வந்துருக்கு” என்று

பதட்டமாய் தன் வேலையை முடித்து அங்கிருந்து நகர்ந்தான் புகைப்படக் கலைஞன்.

“இன்னும் என்ன பண்ணிட்டு இருக்குதீக? காலை சாப்பாடு தயாரா இருக்கு. சாப்பிட வாங்க எல்லாரும்” என்றபடி வந்தார் தலைவரின் மனைவி அமுதா. உணவு மேஜையிலும் அரசியலே பேசப்பட, வாழ்கையில் இதைத்தவிர வேறு எதையும் நம் காதல் கேட்கவே முடியாதா என்ற ஆதங்கத்தில் அனைவருக்கும் பரிமாறிக் கொண்டிருந்தார் அமுதா. சேனாதிபதி ஆளுங்கட்சியின் சுற்றுகுழல் அமைச்சர், கடந்த நான்கரை ஆண்டுகளில் அவர் செய்த நன்மைகளைக் கணக்கிட்டால் ஒரு துண்டு சீட்டு போதும். தீமைகள் என்று எதையும் பெரிதாய் செய்து வைக்காவிட்டாலும் மக்களிடம் செல்லும் நன்மைகளைப் பறித்ததே அவர் செய்த மிகப் பெரிய தீமை ஆகும். ஆள் பலம் கொண்டு மற்றவரை மிரட்டுவது, கொல்வது என இல்லாமல் சிறிய வகையில் ஆன தீமைகளைச் செவ்வன்னமே செய்து வந்தார்.

மற்ற கட்சிகளை எள்ளி நகையாடுவது, போட்டோ, நடைப்பயிற்சி, உடற்பயிற்சி, யோகா, விளையாட்டு என ஏதாவது செய்து மக்களின் பொழுதுபோக்கு அமைச்சராகவே அவர் திகழ்கிறார். அவரின் மனைவி அமுதா, கல்வி அறிவில் நன்றாகச் சிறந்தவர். இருப்பினும் கணவனை விட அதிமாகப் படித்தவள் எனக் காட்டிக் கொள்ள மாட்டார், அது தலைவரின் கட்டளையும் கூட.

“இன்னிக்கு சாப்பாடு ரொம்பவே நல்லா இருக்கு அம்மா. என்ன விசேஷம் இன்னிக்கு வடை, பாயசம் எல்லாம் இருக்கு” என்றபடி அனைத்தையும் சுவைத்தான் சண்முகம். “பெத்தவருக்கே ஞாபகம் இல்லை, உன்னைச் சொல்லி என்ன சண்முகம் பிரயோஜனம்? நல்லா இருக்கா இன்னும் கொஞ்சம் போடவா?” என்று



அவனுக்குப் பரிமாறினார்.

“என்ன அமுதா இப்படிச் சொல்லிப்போட்டீ? எம் மகன் பிறந்தநாள் எனக்குத் தெரியாதா? எல்லாம் ஞாபகம் இருக்கு. கோவிலில் 1008 சங்காபிசேகம் பூஜை சொல்லிருக்கேன் சாயங்காலம், மதியத்துக்கு ஆசிரமம்மக்கு 500 பேருக்கு அன்னதானம் சொல்லியிருக்கேன். இன்னும் என்ன?” என்று தன் மகனின் நல்வாழ்வைக் காட்டிலும் பணத்தின் மதிப்பை உயர்த்திக் கூறி அமுதாவை நிமிர்ந்து பார்க்க, மனையாளுக்கு முன்னிருந்த கோபத்தை விட இப்போது மேலும் அதிகமானது.

“எல்லாம் பணம் பணம் பணம் தானா? இது எல்லாம் அவன் நல்லா இருக்கணும்னு செய்திங்களா? இல்லை உங்க செல்வாக்கை காப்பாத்திக்கச் செய்திங்களா?” என்று எரிச்சலுடன் கூறிவிட்டு அங்கிருந்து சென்றுவிட்டார்.

“இப்போ நான் என்ன சொல்லிட்டேன்னு இவ இப்படிப் போறாடா சண்முகம். என் பையன் மேல எனக்கு மட்டும் பாசம் இல்லையா என்ன?” என்று அவரும் எழுந்தார்.

“உங்க பாசம் தான் எனக்குத் தெரியுமே, உங்ககிட்ட எல்லாம் என்னைச் சிக்க வச்சிட்டு அவன் அங்க நிம்மதியா இருக்கான். சரி போய் அம்மாவை சமாதனம் செய்வோம்” என எழுந்து அவரைப் பார்க்க சென்றான்.

அறையில் மகனின் புகைப்படத்தைக் கட்டிப்பிடித்தவாறு அமர்ந்திருந்த அமுதாவின் நிலையைப் பார்க்க சண்முகத்திற்குப் பாவமாய் இருந்தது. என்ன தான் இருந்தாலும் நீ பண்ணுறது தப்புடா நெட்டை. உங்க அப்பா மேல இருக்குற கோபத்தால் உங்க அம்மாவை தண்டிக்குற எனத் தலைவரின் மகனை வசைபாடி விட்டு அமுதாவிடம் வந்தான்.

“என்னமா நீங்க, அவரு சொன்னதை எல்லாம் பொருத்தா எடுத்துக்கிட்டீர்.

வருத்தப்படுறீங்க. இது எல்லாம் நமக்கு என்ன புதுசா, எப்பவும் நடக்குறது தானே? இதுக்கு எல்லாம் வருத்தப்பட்டா நாம் எங்க போறது?” என்று அவரைத் தேற்ற முயன்றான்.

“சரி அந்தாளு கிடக்கட்டும், என் மகன் போன் பண்ணானா? நீ பேசினியா? பிறந்தாளுக்கு வாழ்த்து சொன்னியா? நான் எப்போ பேசலாம் அவன்கூட” என்றார் ஆர்வமாக.

“எம்புட்டு பெரிய தலைவரை அந்தாளு இந்தாளுன்னு சொல்லிட்டு இருக்கீங்க, ஹம்ம்... தலைவிக்கு இது அழகல்லவே” என்றவன் அவரின் முறைப்பைக் கண்டதும், “சாரி அம்மா, சும்மா உல்லலாய்க்கு. பாண்டி கூடக் காலையில பேசினேன் வாழ்த்துச் சொல்லிட்டேன். அவன் எங்கயோ அவரசமா கிளம்பிட்டு இருந்தான். அதனால் சாயங்காலம் வந்ததும் கூப்பிடுறேன்னு சொன்னான். உங்களை ரொம்ப விசாரிச்சான். உங்களுக்கும் சேர்த்து நான் வாழ்த்து சொல்லிட்டேன்” என்று அவரைச் சமாதானம் செய்தான்.

“ஹம்ம் சரி” என்று மட்டும் கூறிவிட்டு ஆசிரமம் செல்ல கிளம்பினார். என்னதான் கணவன் பணத்திமிரை காட்டினாலும் குழந்தைகளுக்கு அன்பு தானே வேண்டும். எனவே அங்குச் சென்று முன்னால் இருந்து அனைத்தையும் கவனிக்க முடிவு செய்தார்.

மும்பையின் மிக முக்கியமான பல்கலைக்கழகம் ஒன்றில் ஓவியத்துறையைச் சேர்ந்த மாணவர்கள் வருங்கால இந்தியா என்ற தலைப்பில் தங்களின் படைப்புகளை வண்ணமாகத் தீட்டி காட்சிக்கு வைத்திருந்தனர். அதே சமயம் மும்பையின் மற்றொரு பகுதியில் நடக்கும் நிகழ்வு.

“எழுந்திரிதா தடியா, இன்னிக்குன்னு பார்த்து இவ்வளவு நேரம் தூங்கிட்டு இருக்க நீ. சீக்கிரம் சீக்கிரம். காலையில கோவிலுக்குப் போகணும்னு நேத்து



எத்தனை தடவை சொன்னேன்” என்று கட்டிலில் உருண்டு கொண்டிருந்த கோகுலை ஓங்கி ஒரு மிதி மிதித்து எழுப்பினான் பாண்டியன்.

“ஏ சாலாதும்” என்று கடுப்பாக எழுந்தவன், பாண்டியனின் கோலம் கண்டு, “போயும் போயும் தமிழ்காரன்னு நம்பி உன்னை என் கூடத் தங்க சொன்னேன் பாரு என்னைச் சொல்லணும். என்னடா இது கோலம், அட உனக்கு இன்னிக்கு பிறந்தநாள் இல்லை மறந்தே போயிட்டேன் பாரேன். மச்சான் நைட் உன்னோட ட்ரீட் டா” என்றபடி எழுந்தான். “ஹாப்பி பர்த் டே சொல்ல துப்பில்லை நாயே உனக்கு... ட்ரீட்ஆ வா விஷத்தை வாங்கி ஊத்துறேன் உனக்கு” என்றபடி வேஷ்டி, சட்டையுடன் கிளம்பினான்.

“டேய் மதுரை வீரா? இந்தக் கோலத்துல எங்கடா போற நீ?” என்ற ஆச்சர்யத்துடன் எழுந்தான் பாண்டியனின் நண்பன் கோகுல்.

“கோவிலுக்குப் போகணும்டா, நான் இப்படிக் கோவிலுக்குப் போனா எங்க அம்மாவுக்கு ரொம்பப் பிடிக்கும். இன்னிக்கு கோவிலுக்குப் போய் சாமி கும்பிட்டு ஒரு செல்பி எடுத்து எங்க அம்மாக்கு அனுப்பணும்”

“அட கடவுளே!!! தெய்வத்துக்கு வந்த சோதனையாடா இது. போட்டோ எடுத்தே உருப்படாம போங்க நீயும் உங்க அப்பாவும்” என்று முனங்கிவிட்டு எழுந்து அவனும் கிளம்பினான். சிறிது நேரத்தில் இருவரும் தயாராக அருகில் இருக்கும் மகாலட்சுமி கோவிலுக்குச் சென்றனர்.

கோவிலில் தரிசனம், அர்ச்சனை எல்லாம் முடித்து இருவரும் வீட்டிற்குச் செல்லாமல் ஓவியக் கண்காட்சிக்கு சென்றனர். இருவருக்கும் ஓவியத்தில் இருக்கும் அதீத ஈடுபாடு தான் காரணம் என நாம் எண்ணினால் அது தவறு.

வேண்டப்பட்டவர்கள் பங்குபெறும் கண்காட்சி என்பதால் தான் இந்த ஆர்வம்.

“டேய் பாண்டியா, தமிழில் ஒரு பழமொழி இருக்கு அது உனக்குத் தெரியுமா? எள்ளு தான் எண்ணெய்க்கு காயுதுன்னா...” என இழுத்தவனைப் போதும் நிறுத்து எனச் சைகை செய்து, “மீதி எனக்குத் தெரியும் பேசாமா வாடா” என இழுத்தான்.

“எல்லாம் சரி... ஆனா?” என்று ஆச்சர்யமாய் இழுத்து பாண்டியனின் உடையை மேலும் கீழும் பார்த்த கோகுல், “இந்த நிலையில தான் போகணுமாடா? வீட்டுக்குப் போய் டிரஸ் மாத்திட்டுப் போகக் கூடாதா?” என்று வியந்தான்.

“எல்லாம் எனக்குத் தெரியும், இது எல்லாம் ஒரு காரணமா தான்டா. நீ பேசாம வரியா இல்லை பிரசாதத்துல கை வைக்கவா” என அவனை மிரட்டி பணிய வைத்தான்.

மும்பை பல்கலைக்கழகம் மகாராஷ்டிராவில் தலைச்சிறந்த பல்கலைக்கழகங்களில் ஒன்று, கிட்டத்தட்ட அனைத்து விதமான படிப்பும் உள்ளடங்கிய பல்கலைக்கழகம். பாண்டியன் அங்குத் தான் தன் இறுதி ஆண்டு அரசியல் சார்ந்த படிப்பில் பயில்கிறான். அரசியலுக்கும், ஓவியத்திற்கும் என்ன சம்பந்தம் என்று கேட்டால் விடை இல்லை. பாண்டியனுக்கும், ஓவியத்திற்கும் என்ன சம்பந்தம் என்றால் ஆயிரம் சொல்லலாம். படிப்பது அரசியல். ஆயினும் அவனின் ஈடுபாடு ஓவியத்திலும் சிறிது இருக்கிறது இப்போது, காரணம் எல்லாம் நாம் அறிந்தது தான்.

பல்கலைக்கழகம் பல பிரிவுகள், உட்பிரிவுகள் கொண்டது. இங்குக் கலைப்பிரிவில் ஓவியத்திற்கான பட்டப்படிப்பும் உள்ளது. இன்று அங்குக் கண்காட்சி என்பதால் எப்போதையும் விடக் கூட்டம் சற்று அதிகமாக இருந்தது.



வரிசையாய் பார்த்துச் செல்ல வழிவகைச் செய்யப்பட்டிருந்தது. காண்போர்க்கு எளிதில் புரியும் வண்ணம் ஓவியத்திற்கு ஒவ்வொரு பெயரும், அதற்கேற்ற விளக்கமும் ஆங்கிலம் மற்றும் ஹிந்தியில் அச்சடிக்கப்பட்டிருந்தது. ஓவியம் வரைந்த மாணவர்களும் அங்கே ஓர் இடத்தில் ஒன்று கூடி வருபவர்களைக் கவனித்துக் கொண்டிருந்தனர். பாண்டியன் அந்தக் கண்காட்சிக்குள் நுழைந்ததும் நேராக மலர்விழி என்ற பெயரைத் தாங்கிய பெண்ணை நோக்கிச் சென்றான். உள்ளே வரும்வரை காத்திருந்த கோகுல் பாண்டியன் கையில் இருக்கும் பிரசாதத்தை வாங்கியதும் தனக்கும் அவனுக்கும் சம்பந்தம் இல்லை என ஓடியே விட்டான்.

“வணக்கம் மலர்” என்றவாறு ஜவுளிக்கடை பொம்மை போல் அவள் முன் கை கூப்பி நின்றான் பாண்டியன்.

“ஹாய் பாண்டியன்” என உற்சாகமாய் நிமிர்ந்தவள் அவனின் உடையைக் கண்டதும் சற்று அதிர்ந்தாள். அவனின் பிறந்தநாள் என்பது அவள் அறியாத ஒன்றாதலால் இந்த உடையின் காரணம் புரியாமல் விழித்தவாறே அவனிடம் வினவினாள். “இன்னிக்கு என்ன விசேஷம்? பட்டு வேஷ்டி, சட்டை. ஆப் தோ பஹுத் சுந்தர் ஹே மேன்” என்று வினாவுடன் வாழ்த்தினாள்.

அவளின் வியப்பிற்குக் காரணம் புரிந்தவன் போல் தலையசைத்து, “நன்றி ஹே. இன்னிக்கு என் பிறந்தநாள் ஹே, அதான் ஹே வேஷ்டி சட்டை ஹே” என்று அரைகுறை ஹிந்தியில் உளறி கை நிறைய மிட்டாய்களை அவனிடம் நீட்டினான்.

“ஹே... என்ன பாண்டியன் நீங்க, சொல்லவே இல்லை! விஷ யூ மெனி மோர் ஹாப்பி ரிட்டர்ன்ஸ் ஆஃப் தி டே அண்ட் ஹாப்பி ஹாப்பி பர்த் டே. ட்ரீட் எல்லாம் இருக்கா?” என்று உற்சாகமாகக் கைக்குலுக்கி மறக்காமல் அனைத்து சாக்லேட்களையும் அள்ளிக் கொண்டான்.

“நன்றி... நன்றி ஹே, தமிழ் பையன் தமிழ் கலாச்சாரதோட வந்துருக்கேன்... உங்க வாழ்த்தை கொஞ்சம் தமிழில் சொல்லலாமே” என அவன் கேட்க, “கண்டிப்பா” என விழி விரித்தவள், அவனைப் போலவே கை எடுத்து கும்பிட்டு, “இந்த நாள் போல் என்றும் மகிழ்ச்சி குறைவில்லாமல் இருக்கட்டும், இனிய பிறந்தநாள் நல்வாழ்த்துக்கள்” என்றவளை சிரிப்புடன் பார்த்துக் கொண்டிருந்தான்.

“செந்தமிழ் ஆஹா! இன்பத்தேன் வந்து பாயுது காதினிலே” என்று உருகியவனை, “இதெல்லாம் பாரதியார்க்கே பொறுக்காது பாண்டியன்” என்றாள் சிரித்தபடி.

சிறிது நேரம் பேசிவிட்டு அவனை ஓவியங்கள் இருக்கும் இடத்திற்கு அழைத்துச் சென்றாள். கிட்டத்தட்ட ஐம்பதுக்கும் மேற்பட்ட ஓவியங்கள், அனைத்தும் ஏதோ ஒரு விதத்தில் சமூக அக்கறை கொண்டதாக இருந்தது. சிலர் ஒரு விசயத்தை நல்லவிதமாகவும் மற்றொருவர் அதையே வேறுவிதமாகவும் தீட்டியிருந்தனர். உதாரணத்திற்குப் பெண்களின் பாதுகாப்புக் கேள்விக் குறியாக்கப்படுகிறது எனச் சற்றுக் கோபமாக ஒரு ஓவியம் இருந்தால், இன்னொன்று பெண்களின் பாதுகாப்பு நாட்டின் கையிலும் அவர்களைச் சுற்றி உள்ள மனிதர்களின் கையிலும் தான் உள்ளது என்பது போல் வரைந்திருந்தனர். அந்த இரண்டாவது ஓவியத்தின் சொந்தக்காரி நம் நாயகனின் நாயகி தான்.

“எப்படி இருக்கு பாண்டியன்? எனக்கு இந்த விஷயத்தை நெகடிவா சொல்லப் பிடிக்கலை. அதான் பாசிடீவா வரைஞ்சிருக்கேன். உங்களோட நேர்மையான கருத்து எனக்கு வேணும்” எனக் கூறி அவனின் பதிலுக்காக அவனைப் பார்த்துக் கொண்டிருந்தான்.

அவளின் ஓவியத்தைத் தீவிரமாக



ஆராய்ந்தவன் மெதுவாய் தலையை ஆட்டியபடி, “நீங்க என்ன சொல்ல நினைக்கிறீங்கன்னு உங்க ஓவியம் சொல்லுது, அதில் எனக்குத் தெரிந்த அர்த்தம் நான் சொல்றேன். ஒரு பெண்ணைக் காக்கற பொறுப்பு வீட்டில் இருந்து ஆரம்பிப்பதும், பின் நாட்டில் அவள் சந்திக்கும் ஒவ்வொருவரும் அவளை எப்படி எல்லாம் பாதுகாத்தால் நன்றாக இருக்கும் எனவும் ஒரே ஓவியத்தில் அழகாய் விளக்கியிருக்கிறீர்கள்” என்று கூறிவிட்டு நான் சொல்வது சரிதானே என்பது போல் அவளை நோக்கினான்.

“எக்ஸாட்லி பாண்டியன், நூறு சதவீதம் சரி. நான் என்ன நினைத்து இதை வரைந்தேனோ அதை அப்படியே சொல்றீங்க!” என்று நிஜமாகவே அதிசயித்தான். “இன்னொரு கருத்தும் இருக்கு பாண்டியன், எல்லா ஆண்களும் கெட்டவர்கள் அல்ல நம்மைச் சுற்றி நம்மைக் காக்க நிறையப் பேர் இருக்காங்க”.

“அட ஆமா இல்லை! எங்களைப் பற்றி உயர்வாய் சொல்லியிருக்கீங்க” என்று கூறி சட்டை காலரை தூக்கிவிட்டுப் பெருமை கொண்டான். அவன் செய்வதைப் பார்த்து விளையாட்டாக முறைத்தவன், பின் அவளின் ஓவியத்தின் அருகில் Sold என்ற பலகையை வைத்தான்.

“என்ன பண்ணீங்க மலர்? யாருக்குக் கொடுத்தீங்க இதை!” என்றான் அதிர்ச்சி, ஆச்சர்யம் கலந்து.

“எல்லாம் நமக்கு வேண்டப்பட்டவங்க தான். நான் அப்பறமா சொல்றேன். நீங்க வாங்க நாம ஏதாவது சாப்பிட்டு வரலாம்” எனக் கூறி உணவகத்திற்குச் சென்றனர்.

மலர்விழி, பெயருக்கு ஏற்றார் போல் மலர் போன்ற விழிகள் தான் அவளுடையது. அவளின் தந்தை அவளைப் பார்த்ததும் வாயில் உதித்த முதல் வார்த்தை. மலரின் தந்தை

தேவபிரகாசம் ஒரு கவிஞர், மும்பையில்

முன்னணி பள்ளியில் ஹிந்தி ஆசிரியாக இருக்கிறார். அவர் மனைவி சத்யவதி. அவரும் அதே பள்ளியில் கணித ஆசிரியராக உள்ளார். தேவபிரகாசம் சிறு வயதிலேயே மும்பையில் குடியேறி விட்ட குடும்பம், அவரின் தந்தை ஒரு துணிக்கடை துவங்கி பெரிய வருமானம் ஈட்டி வந்தார்.

தேவபிரகாசத்தின் தாய், தந்தை மறைவுக்குப் பின்னர் அவரின் சொத்துக்களைத் தேவபிரகாசத்தின் அண்ணன் ஏமாற்றி அவரின் பெயருக்கு மாற்றிக் கொண்டார். இருப்பினும் நம்பிக்கையைக் கை விடாமல் போராடி ஆசிரியர் பணியில் சேர்ந்தார். எதற்கு இப்படி ஏமாந்து வாழ வேண்டும் என எண்ணி ஒரு வக்கீலை வைத்து ஐந்து ஆண்டுகள் கழித்து அண்ணன் மீது வழக்குத் தொடர்ந்து அது இப்போது நடந்து கொண்டிருக்கிறது. தீர்ப்பு தான் இன்னும் வந்தபாடில்லை. மலருக்கு ஒரு அக்கா, அவளுக்குத் திருமணம் முடிந்து கணவனுடன் புனேயில் இருக்கிறாள்.

உணவு உண்டு சிறிது நேரம் பேசிவிட்டு மறுபடியும் கண்காட்சி இடத்திற்கு வந்தனர். கிட்டத்தட்ட அனைத்து ஓவியங்களும் விற்று விட்டது. அந்தக் கண்காட்சியின் வருமானத்தில் ஒரு பகுதியை பிரதமரின் தூய்மை இந்தியா திட்டத்திற்குத் தருவதாக ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருந்தது. மலர் அவளின் ஓவியத்தை அருகில் இருந்த ஒருவரிடம் கொடுத்து எதையோ கூறி பின் பாண்டியனிடம் வந்தாள்.

“நீங்க இன்னிக்கு ரொம்ப அழகா இருக்கீங்க பாஸ், இந்தக் கெட்ப் உங்களுக்கு ரொம்பவே நல்லா இருக்கு” என்று அவன் வேஷ்டி சட்டை அழகைப் பார்த்தவாறே கூறினான்.

“நீ இப்படி வச்ச கண்ணு வாங்காம பார்க்கணும்னு தான நான் இப்படி வந்தேன் இன்னிக்கு” என மனதில் நினைத்தவன், “பொண்ணுங்க சேலை



கட்டுனா மட்டும் இல்லை, பசங்க வேஷ்டி கட்டுனா கூடப் பார்க்க அழகா இருக்கும் மலர்” என்றான்.

“ஹா... ஹா... அதுவும் சரி தான். உங்க வீட்டுக்குப் போன் பண்ணீங்களா பாண்டியன். அம்மா என்ன சொன்னாங்க” என்றாள் ஆர்வமாக. “இன்னும் பேசலை மலர், வீட்டுக்குப் போய்த் தான் பேசணும்” எனக் கூறிவிட்டு தன் தாயின் நினைவில் மூழ்கினான். அதற்குள் மலரின் அருகில் யாரோ வந்து எதையோ கொடுக்க அவளை நோக்கினான்.

“இது என்னோட பிறந்தநாள் பரிசு பாண்டியன், நீங்க என்னோட நண்பனா கிடைச்சது எனக்கு ரொம்பச் சந்தோசமா இருக்கு. உங்களோட எல்லா ஆசையும் இந்த வருஷம் நிறைவேறும்” என வாழ்த்தி அதை அவனுக்குக் கொடுத்தாள்.

“தேங்க்ஸ் மலர், ஆனால் இது...” என்று எப்படிச் கூறுவது எனத் தயங்க, “பிரதமர் திட்டத்துக்குக் கொடுக்க வேண்டிய பாதிக்காசு நான் கொடுத்துட்டேன் பாண்டியன், இது என்னோட முதல் பரிசு உங்களுக்கு அதுல போய் பாரபட்சம் பார்ப்பேனா?” என்று கூறி சிரித்தாள்.

“ச்ச... நான் அப்படி நினைக்கவே இல்லை மலர், இது எனக்கு விலை மதிப்பில்லாத பரிசு. உங்க வாக்கு இந்த வருஷம் எனக்குப் பலிச்சா நீங்க என்ன கேட்டாலும் நான் வாங்கித் தரேன்” என்று உற்சாகமாகக் கூறிவிட்டு அவளிடம் விடைபெற்று வீட்டிற்கு வந்தான்.

கல்லூரியில் இருந்து அருகில் இருக்கும் குழந்தைகள் காப்பகம் சென்று இனிப்பு மற்றும் இரவு உணவுக்கான ஏற்பாடு என அனைத்தும் கவனித்துவிட்டு வீட்டிற்கு வந்தவன் கோகுலை முறைத்தான். பாதியில் விட்டு வந்ததற்குத் திட்டிவிட்டுப் பின் சண்முகத்திற்கு அழைத்தான்.

“உன்கிட்ட எனக்கு என்னடா பேச்சு

அம்மாகிட்ட கொடுடா” என்று எடுத்தவுடன் சண்முகத்தை வறுத்தான். “உனக்காக இங்க நடக்குற காமெடி கொடுமைய தாங்குறது இல்லாம நான் திட்டு வேற வாங்கணுமா உன்கிட்ட? எல்லாம் என் நேரம்டா” எனத் தலையில் அடித்தபடி அம்மாவிடம் கொடுத்தான்.

“எப்படிடா இருக்க, கோவிலுக்குப் போயிட்டு வந்தியா? காப்பகம் போனியா? குழந்தைங்க எப்படி இருக்காங்க? பரிசு ஏதாவது வாங்கிட்டு போனியா? சந்தோசமா இருக்கியாடா” என்றார் மகிழ்ச்சியாக.

“நீங்க எப்படி அம்மா இருக்கீங்க? நான் நல்லா இருக்கேன்மா, காப்பகம் போனேன், பரிசும் கொடுத்துட்டேன். கோவிலுக்குப் போனேன். நிறைய போட்டோஸ் இருக்கும்மா... நான் அனுப்பி வைக்கறேன் உங்களுக்கு” என்றான் அவனும் அதே மகிழ்ச்சியில்.

பின் தாய், மகனுக்கான உரையாடல் நீண்டு அனைத்தும் தொட்டு இறுதியாய் மகனுக்கு வாழ்த்து கூறி அழைப்பை வைத்தார் அமுதா. அவரின் அழைப்பை தொடர்ந்து பாண்டியனுக்கு வந்த அடுத்த அழைப்பை பார்த்தவன் மகிழ்ச்சியுடன் அதை எடுத்தான்.

இவ்வாறாக இந்த வருட பிறந்தநாள் அவனுக்கு என்ன என்ன கொடுத்தது என்பதை நாம் அறிவோம், ஆனால் இந்த வருடம் அவன் வாழ்வில் என்னென்ன கொடுக்கப் போகிறது என்பதை நாம் பொறுத்திருந்து பார்ப்போம்.

மலரும்...



யட்டாசா

...Subhasreemurali

ராகவனுக்கு மனதில் எரிச்சலும் கோபமும் பொங்கியது. கஷ்டப்பட்டு அதை வெளிக்காட்டிக் கொள்ளாமல் பக்கத்து வீட்டு பட்டு ஐய்யரின் மேதாவிதனத்தை கேட்டுக் கொண்டிருந்தான். “நான் இந்த பட்டாசை பத்து கடை ஏறி இறங்கி வாங்கினேன். வருஷத்துக்கு ஒரு நாள் தீபாவளி அதை நல்லா கொண்டாட வேண்டாமா என் குழந்தைங்களுக்கு இந்த வருஷ தீபாவளி ஸ்பெஷல் இதுதான்”.

ஐய்யரின் மனைவி கோகிலா, “நான் எல்லா பட்ஷணமும் வீட்டையே செய்வேன்...” என அரைமணி நேரம் செய்த கதாகாலேட்சபம் ராகவனின் தலையில் ஏறவில்லை. மாறாக தலைவலி அதிகம் ஆனதுதான் மிச்சம்.

பட்டு ஐய்யர், “ஜில் ஜில் தாரா பட்டாசை கண்டிப்பா உங்க பசங்களுக்கு வாங்கிக் கொடுங்கோ. அது ஜஸ்ட் 3,999/- only” என பேட்டா செருப்பு கடைகாரன் ஸ்டைலில் ஒரு

அணுகுண்டை வீசிவிட்டுச் சென்றார். அவர்கள் கிளம்பியதும், அப்பாடா என்று இருந்தது ராகவனுக்கு. ராகவனின் பத்து வயது மகன் அஸ்வினும், ஏழு வயது மகள் அபர்ணாவும் புதிய பட்டாசைப் பார்க்க பக்கத்து வீட்டுக்குச் சென்றுவிட்டனர்.

“இப்பவே சொல்லிட்டேன் அந்த பட்டாசை இந்த தீபாவளிக்கு வாங்கியே ஆகணும்... கஞ்சத்தனம் பார்க்காம பத்து பட்டாசா வாங்கிடுங்கோ” என ராகவனின் மனைவி பத்மினி ஆர்டர் போட்டாள்.

ராகவன் அதிர்ச்சியில், “பத்து பட்டாசா விலை மொத்தம் எவ்வளவு ஆகும் தெரியுமா?”

“போனா போறது... அவங்க வாங்கியிருக்காங்க... அதனால் நாம வாங்கியே ஆகணும் சொல்லிட்டேன்” என கண்டிஷன் போட்டுவிட்டு அங்கிருந்து நகர்ந்தாள்.

தொலைக்காட்சியில் முன்னணி நடிகர்களும் நடிகைகளும், “தீபாவளிக்கு இதை வாங்குங்கள்... அதை வாங்குங்கள்” என விளம்பரத்தில் பீதியை கிளப்பிக்





கொண்டிருந்தனர். அவசரமாக டீவியை ஆஃப் செய்தான் ராகவன்.

மறுநாள் அலுவலகம் முடிந்ததும் ஐயர் சொன்ன பட்டாசு கடைக்குச் சென்று ராகவன், “புல் புல் இருக்கா?” எனக் கேட்க கடைக்காரன் முழித்துவிட்டு, “இல்லை” என்றான். ராகவனோ அலுப்பாக கடையைவிட்டு வெளியே வந்து, “எங்க தேடுறது புல் புல்ல” என வாய்விட்டு முணுமுணுத்தான். அப்போது அங்கு பக்கத்தில் நின்றுருந்த வேறு ஒருவன் ராகவனை ஏற இறங்க பார்த்துவிட்டு, “புல் புல் தான் வேணுமா... வேற புதுசா நிறையா இருக்கு”.

“இல்ல எனக்கு அதுதான் வேணும்” ராகவனுக்கு நிம்மதியாக இருந்தது. “என்கிட்ட புல் புல் இப்ப இல்ல... வேற ஒருத்தர்தான் டீல் பண்ணார்... ரேட் கொஞ்சம் அதிகம் பரவாயில்லயா?” “பரவாயில்ல... ரேட் அதிகம்னு பட்டு ஐய்யர் ஏற்கனவே சொல்லி இருக்கா...”

அவன் யாருடனோ போன் பேசினான். பின்பு ராகவனிடம், “வெயிட் பண்ணுங்க... இப்ப வந்திடும்...”

அரைமணி நேரக் காத்திருப்புக்குப் பிறகு ஒரு ஆட்டோ அங்கு வந்தது. அதில் ஒரு பெண்ணும் வேறு ஒரு ஆளும் இறங்கினர். அவனோ, “இதுதான் புல் புல்” என்றான் அந்த பெண்ணைக் காட்டி. அந்த பெண்ணும் நானிகோணி ராகவனை ஒரு மாதிரி பார்த்து சிரித்தது. ராகவனுக்கு இதயமே ஒரு நிமிடம் நின்றுவிட்டது. எந்த பதிலும் சொல்லாமல் அங்கிருந்து திரும்பிப் பார்க்காமல் ஓடினான். அவன் கண்டபடி திட்டியது காதில் திவ்யமாக விழுந்தது.

இந்த விஷயம் மட்டும் பத்மினிக்கு தெரிந்தால் தொலைத்துவிடுவாள். மனதில் மறைத்து வைத்தாலும் கூகிளைப் போல சரியாக கண்டுபிடித்துவிடுவாள். ராகவனின் அதிர்ஷ்டம் அன்று மாலை டீவி

சீரியலின் தயவால் தப்பித்துக் கொண்டான். ராகவனுடைய ஒரே பிரச்சனை மறதி. நிறைய சொதப்பல்கள் செய்து பத்மினியிடமிருந்து ஏகப்பட்ட அர்ச்சனை வாங்கிக் கொள்வான்.

மறுநாள் தன் அலுவலக நண்பன் மாதவனிடம் இதைக் கூறினான். அவனோ விழுந்து விழுந்த சிரித்தான். “ஜில் ஜில்க்கு பதில் புல் புல் கேட்டா இப்படிதான் ஆகும். பரவாயில்ல... எப்படியோ உன் கற்பு பறிபோகல”.

“எனக்கு மட்டும் ஏண்டா இப்படி நடக்குது? பேரு போன் நம்பர் எல்லாம் அடிக்கடி மறந்து போகுது... இப்படியே போனா ஒரு நாள் என் பசங்க மனைவியைக் கூட மறந்துடுவேனோன்னு பயமா இருக்க... கஜினி படம் சூர்யா மாதிரி ஆகிடுவேனோ? இந்த பட்டாசுக்குப் பேர பாரு ஜில்... புல் ச்சே...” என கவலையுடன் வார்த்தை ராகவனிடமிருந்து கொட்டியது.

“சரி கவலப்படாத ராகவா இதுக்கு ஒரு வழி இருக்கு” “என்ன?”

“எனக்கு தெரிஞ்ச டாக்டர் ஒருத்தர் இதை பத்து நாள்ல சரி பண்ணிடுவார்”

“நிஜமாவா?”

“நானைக்கு உன்னை நான் கூட்டிட்டு போறேன், கவலைய விடு... நிம்மதியா இரு...”

“எப்படியோ எனக்கு சரியானா போதும்”

அடுத்த நாள் காலை பத்து மணியளவில் இரு நண்பர்களும் அந்த திருவல்லிக்கேணி குறுக்குச் சந்தில் நடந்தனர். வழி எங்கும் எருமை மாடுகள். தெருவை அடைத்துக் கொண்டு நின்று கொண்டிருந்தன. அவற்றைத் தாண்டிச் செல்ல மிகுந்த சிரமப்பட்டனர். துரு பிடித்த தகர போர்ட் ஒன்றில் ‘ஞாநானந்தம் மூலிகை சாலை’ என்று எழுதி இருந்தது. இருட்டான அந்த வீட்டின் உள்ளே பழைய காலத்து மேசை நாற்காலியில் தலைப்பாகையுடன் நடுத்தர வயதுடைய நபர் ஒருவர் அமர்ந்திருந்தார். ஐந்து பேர் காத்திருந்தனர். மூலிகை வாசம் நாசியை துளைத்தது. வண்ண வண்ண மருந்துகள் குடுவையில் வாசம் செய்தன. சிறிதுநேர காத்திருப்புக்குப் பிறகு, “வாங்க...



வாங்க... வணக்கம்” என இருவரையும் அழைத்து அமரச் சொன்னார் அந்த நபர். பின்னர், “நான் தான் வைத்திய சிகாமணி ஞானந்தம்... இவர்தான் என் கொள்ளு தாத்தா, தாத்தா, அப்பா எல்லாரும் மூலிகை வைத்தியர் தான். இப்ப நானும் என் மகனும் செய்றோம்”. சுவற்றில் மூன்று புகைப்படங்கள் சந்தன மாலையுடன் தொங்கின. “நாங்க முதல்ல முக்கியமானவங்களுக்கு மருந்தைப் பயன்படுத்தி பார்ப்போம். அப்புறமாத்தான் அதை பொதுமக்களுக்கு கொடுப்போம். எங்களுக்கு உலகம் பூரா பிரான்சு இருக்கு” ராகவனுக்கோ மனதில், “உன் தாத்தா பாட்டி யாராயிருந்தா எனக்கென்னடா” என இருந்தது.

அப்போது வெளியே கொம்பு முளைத்த நான்கு காலுடைய அந்த முக்கியமானவர் “ம்ம்மா” எனக் கத்தினார். “இதுதான் அந்த முக்கிய.....மானவரா?” என்பதைப் போல ராகவன் நண்பனை முறைக்க, வைத்தியர், “சொல்லுங்க... உங்களுக்கு என்ன வியாதி சொரியா... சிரங்கா... மூலமா இல்ல...?” மாதவன் அவசரமாக, “இவன் என் நண்பன் ராகவன். இவனுக்கு மறதி ரொம்ப அதிகம்... அதுக்கு உங்ககிட்ட ஏதாவது?”

“கவலைய விடுங்க... மறதியை இனிமே மறந்து போயிடுங்க... டேய் கப்புணி!! அந்த கஷ்டபாணிகம்பு மருந்தையும் மத்த மருந்தையும் கஷாயத்தையும் இவங்களுக்குக் கொடு... இந்த மருந்தை எல்லாம் பத்து நாளைக்கு காலையில், மதியம், ராத்திரி சாப்பிடுங்க... உங்களுக்கு எதுவுமே மறந்து போகாது... எல்லா மாத்திரையும் கரெக்டா சாப்பிடுங்க. நோ சைடு எபெக்ட்ஸ்...”

இருட்டில் கப்புணி எதையோ தடவி தடவி எடுத்துக் கொண்டு வந்து கொடுத்தான். இரண்டாயிரம் பீஸாகப் பிடுங்கப்பட்டது. பெரிய மூட்டையளவு மருந்தோடு இருவரும் கிளம்பினர்.

முதலில் மருந்தை சாப்பிடத் தயங்கிய ராகவன் மாதவனின் நச்சரிப்பினால் சாப்பிடத் தொடங்கினான். நல்ல முன்னேற்றம் தெரிந்தது. சரஸ்வதி சபதம் சிவாஜியைப் போல மறந்தது எல்லாம் கடகடவென நினைவுக்கு வந்தது. “இந்த பச்சை கல் ஜிமிக்கி நம்ம கல்யாண சமயத்துல போட்டதுதானே? “இந்த டிரஸ் அஸ்வின் முதல் நாள் ஸ்கூலுக்கு போட்டுட்டு போனது” என அனைத்தும் நினைவில் நின்றுது. பத்மினிக்கு ஏக சந்தோஷம். குழந்தைகளுக்கும் ஜில் ஜில் தாரா பட்டாசு சரியாகக் கிடைத்தது.

தீபாவளி அன்று காலை ராகவன் குடும்பத்தோடு பட்டாசு வெடிக்கக் கிளம்பினான். பக்கத்து வீட்டு கோகிலா மாமி, “ஹேப்பி தீபாவளி... இந்தாங்கோ... ஆத்துல செஞ்ச பட்சணம்” எனக் கூறிக் கொண்டே பத்மினியை நோக்கி வந்தாள். இருவரும் வாழ்த்துகளை பரிமாறிக் கொண்டனர்.

ராகவன் மனதில் மத்தாப்பூ பூத்தது. ராகவன் மாமியின் அருகில் சென்று, “என்னை நினைவு இருக்கா... நான்தான் ஜக்கு... போன ஜென்மத்துல நான் உன் கணவன்... நீ ஜானு என் மனைவி... நம்ம காதலே பட்டாசுலதான் ஆரம்பிச்சது. நீயும் நானும் ஒரே கம்பிமத்தாப்ப புடிச்சி...”

இதைக் கேட்ட கோகி மாமிக்கு அதிர்ச்சி. கோபத்துடன் அவனை இடைமறித்து, “ஐயோ ஏண்ணா இங்க பாருங்கோ... கட்டியில போறவன் என்னமோ உளறான்” என மாமி ஓட,

மாமி பின்னாலேயே ராகவன் ஓட... அவர்கள் பின்னால் பீதியில் பத்மினி ஓட...

இந்த அமர்க்களம் எதுவும் தெரியாத குழந்தைகள் மட்டும் குழந்தைத்தனம் மாறாமல் ஜில் ஜில் தாராவை சந்தோஷமாக வெடித்துக் கொண்டிருந்தது.



மழை பாதிப்பால் வாகன இன்ஷ்யூரன்ஸ்

...JV_66@Jayanthi

மழை சேத வாகனங்களுக்கு
இன்கூரன்ஸ் கிடைக்குமா
என்று தெரிய வேண்டுமா?

முழு இன்கூரன்ஸ், 3-ம் நபர்
இன்கூரன்ஸ் என இருவகை திட்டங்கள்
உண்டு.

சென்னை, நவ. 20 - வடகிழக்கு
பருவமழையால் ஏற்பட்ட
வெள்ளப்பெருக்கில் சென்னையில்
சாலையில் சென்ற ஏராளமான
இருசக்கர வாகனங்கள் பழுதாகி
நின்று விட்டன.

வாகனம் விபத்துக்குள்ளாகும் போதும்,
அதில் பாதிக்கப்படுபவருக்கும்
இழப்பீடு வழங்கப்படும்.

இதுபோல் புறநகர் பகுதியில்
வீடுகள் முன்பு நிறுத்தி
வைக்கப்பட்ட கார் போன்ற
வாகனங்களும் வெள்ளத்தில் மூழ்கி
சேதம் அடைந்து விட்டன.

முழு இன்கூரன்ஸ் எடுத்து இருந்தால்
விபத்து, தீ, வெள்ளம், நில நடுக்கம்,
திருட்டு போன்றவற்றின் போது வாகன
உரிமையாளர் இழப்பீடு கோரமுடியும்.

எனவே முழு இன்கூரன்ஸ்
எடுத்திருந்தால் தான் மழை வெள்ள
சேதத்துக்கு இழப்பீடு பெறமுடியும்.

அவற்றை பழுது நீக்கி சரி செய்து
மீண்டும் இயக்க வேண்டுமானால்
ஆயிரக்கணக்கில்
செலவு செய்ய
வேண்டிய நிலை
ஏற்பட்டுள்ளது.

தமிழகத்தில் இன்கூரன்ஸ் செய்துள்ள
1.50 கோடி வாகனங்களில் 60 லட்சம்

வாகனங்களுக்கு முழு
இன்கூரன்ஸ்
செய்தவர்கள்
சம்பந்தப்பட்ட
நிறுவனங்களிடம்
இழப்பீடு பெறலாம்.

இன்கூரன்ஸ்
திட்டங்களில்
"காம்பரஹன்சிவ்"
இன்கூரன்ஸ் என்ற





வாகனங்கள் சென்னை, காஞ்சீபுரம், திருவள்ளூரில் ஓடுகின்றன.

இதில் 30 லட்சம் வாகனங்களுக்கு மட்டுமே முழு இன்சூரன்ஸ் உள்ளது.

தற்போது மழை வெள்ளத்தில் சேதம் அடைந்த 20 மோட்டார் சைக்கிள்கள், 30 கார்கள், 10 சரக்கு வாகனங்கள் ஆகியவற்றுக்கு இழப்பீடு கோரி ஓரியண்டல் இன்சூரன்ஸ் நிறுவனத்திடம் விண்ணப்பித்துள்ளனர்.

இதுபோல் மற்ற 25 காப்பீட்டு நிறுவனங்களிடமும் இழப்பீடு கோரி விண்ணப்பம் வந்துள்ளன.

இழப்பீடு பெறுவதற்கான வழிமுறைகளை நிறுவனங்கள் வெளியிட்டுள்ளன.

மழையில் பாதித்த வாகனத்தை பழுது பார்க்கும் மையத்துக்கு கொண்டு செல்ல வேண்டும்.

மெக்கானிக் சேதத்தை ஆய்வு செய்து "எஸ்டி மேட் காஸ்ட்" என்ற உத்தேச செலவு அறிக்கை வழங்குவார்,

அதனுடன் இன்சூரன்ஸ் நிறுவனத்துக்கு சென்று அங்கு தரும் 'கிளைம் பார்ம்' படிவத்தை பூர்த்தி செய்து உத்தேச செலவு அறிக்கையுடன் சமர்ப்பிக்க வேண்டும்.

பின்னர் சம்பந்தப்பட்ட இன்சூரன்ஸ் நிறுவனம் மதிப்பீட்டாளரை அனுப்பி வாகனத்தை ஆய்வு செய்யும்.

அவர் சேத அறிக்கை வழங்கியதும் இன்சூரன்ஸ் நிறுவனம் தான் ஒப்பந்தம் செய்துள்ள பழுது பார்க்கும் மையத்தில் வாகனத்தை ஒப்படைக்க பரிந்துரைக்கும்.

இல்லையெனில் தங்கள் விருப்பப்படியும் எங்கு வேண்டுமானாலும் சரிசெய்யலாம்.

வாகனம் தயாரிக்கப்பட்ட ஆண்டை பொறுத்து தேய்மானச் செலவை பிடித்துக் கொண்டு இழப்பீடுத் தொகை வழங்கப்படும்.

ஆனால் தனியார் இன்சூரன்ஸ் நிறுவனங்கள் மழையால் பாதித்த வாகனங்களுக்கு இழப்பீடு தர வேண்டாம் என முடிவு செய்துள்ளதாக தகவல் வெளியாகி உள்ளது.

இதற்காகவே "மழையில் வாகனம் இயக்க வேண்டாம்" என பாலிசிதாரர்களின் செல்போன்களுக்கு எஸ்.எம்.எஸ். அனுப்பி வருகின்றன. இதனால் சேதம் அடைந்த வாகனங்களுக்கு இன்சூரன்ஸ் கிடைக்குமா? என வாகன உரிமையாளர்கள் தவிப்பில் உள்ளனர்.

இழப்பீடு கோரும் வாகனத்தை பழுது பார்க்கும் மையத்தில் வைத்து 'ஸ்டார்ட்' செய்துவிட்டால் இழப்பீடு கோர முடியாது.

முறையாக பிரீமியம் செலுத்தி வருபவர்களுக்கு மட்டுமே இன்சூரன்ஸ் நிறுவனங்கள் இழப்பீடு வழங்கும்.

அவ்வாறு வழங்கவில்லை என்றால் இன்சூரன்ஸ் குறை தீர்க்கும் மையத்தில் பாலிசிதாரர்கள் முறையீடு செய்யலாம்.

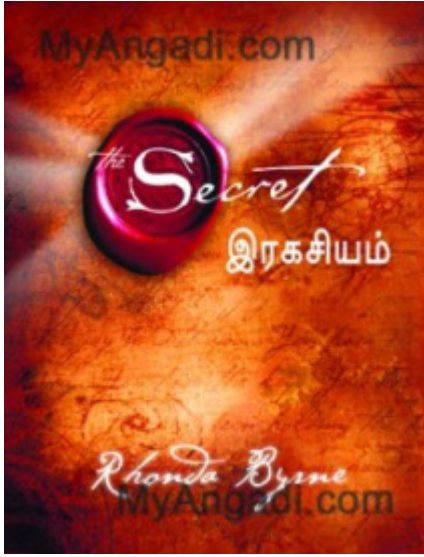


November Month Contest Winners



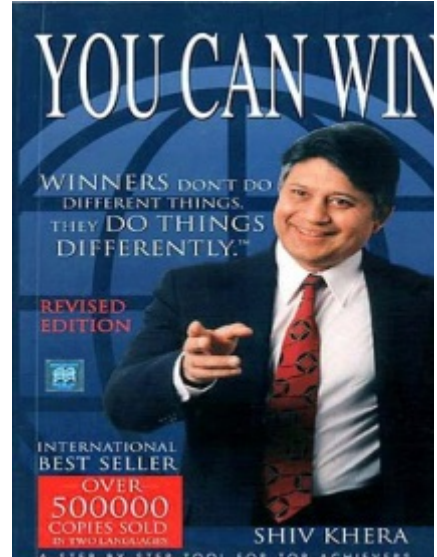
1. Penmai Special Contest:

Sweets Garnishing Contest - Kasri66 @
Chitra



3. Penmai's Super Star:

Best Craft Maker- Durgasakthi



2. Neeya Naana Winner - Sriramajayam



December Month Contest

Penmai's Special Contest: Newyear Contest

Neeya Naana:

தமிழகத்தின் மழை - வெள்ள
பாதிப்பிற்கு காரணம் அரசாங்கத்தின்
மெத்தனப் போக்கா? அல்லது
பொதுமக்களின் பொறுப்பற்ற
தன்மையா?

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