



பெண்மை-கரம் மின் இதழ் புதுமையைத் தேடி...

|| கைக்குழந்தை விடாமல்
தொடர்ந்து அழுதால்

|| கோடைக்கால
அழகுக் குறிப்புகள்

|| ஆடி மாதத்தில்
குழந்தை பிறந்தால்

|| வைகாசி
விசாகம்

|| Tour-Travel
Recipes





புதுமையைத் தேடி...



மலர் 6
இதழ் 5

அன்பு பெண்மை தோழமைகளுக்கு வணக்கம்,

நம் தோழி பெண்மை இணைய உலகில் 8 ஆண்டுகள் நிறைவுற்று இதோ உங்கள் அனைவரின் ஆதரவோடு 9வது ஆண்டில் அடி எடுத்து வைக்கிறாள் (மே 20). இதுவரை பெண்மையின் இணைய பயணத்தில் எங்களோடு பயணித்து எங்களுக்கு உறுதுணையாக இருந்த தோழமைகள் அனைவருக்கும் எங்களது நன்றிகள். இனி வரும் காலத்திலும் பெண்மையின் இனிய பயணம் பல புதிய முயற்சிகளுடன் தொடரும்.

தமிழக சட்டமன்ற தேர்தலுக்கு இன்னும் சில தினங்களே உள்ளது. வாக்களிப்பது குடிமக்களான நமது கடமை. 100 சதவீத வாக்களிப்பை உறுதி செய்ய நமக்காக ஏற்படுத்தியதே 'நோட்டா'. 'நோட்டா' என்பதன் அர்த்தமே, 'போட்டியிடும் யாரையும் பிடிக்கவில்லை' என்பது தான்.

வாக்களிப்பது எப்படி ஒரு குடிமகனின் உரிமையோ, அதுபோலவே அந்தத் தொகுதியில் நிற்கும் வேட்பாளர் தகுதியானவராக இல்லாத பட்சத்தில் அதனை அரசியல் கட்சிகளுக்கு உணர்த்தி நோட்டா மூலம் வாக்குகள் பதிவு செய்து அதனை புறக்கணிப்பது வாக்காளர்களின் உரிமை.

நோட்டா என்பது வருங்காலத்தில் மாற்றத்தைக் கொண்டு வரும். நோட்டாவில் வாக்களித்தவர்கள் வாக்குகள் ஒன்றாகச் சேரும்போது அரசியல் தூய்மை அடையும். நோட்டா என்பது தவறான வேட்பாளர்களை அடையாளம் காட்டும் ஆயுதம்.

நோட்டா எனபது நம் அரசியல் கட்சிக்குக் கொடுக்கப்படும் ஒரு எச்சரிக்கை. பொய்யான வாக்குறுதிகளையும், இலவசங்களையும் எங்களுக்கு கொடுக்காதீர்கள் என்ற செய்தியை எடுத்துச் செல்லும் துருப்பு சீட்டே. மக்களின் தெளிவு அரசியல் கட்சிகளுக்கு ஒரு நல்ல பாடம் தரும் என்பதில் எந்த வித மாற்றுக் கருத்தும் இல்லை.

நமது வாக்குரிமையைப் பயன்படுத்தி நேர்மையான தலைவர்களை தேர்ந்தெடுப்போம்.

வாக்களிப்பது நமது கடமை;
தவறாமல் வாக்களிப்போம்,
ஊழலற்ற அரசை உருவாக்குவோம்!

- உங்கள் தோழி இளவரசி



08 கைக்குழந்தை விடாமல் தொடர்ந்து அழுதால்

10 உங்கள் குழந்தையின் கோடை விடுமுறை உங்களுக்கானதல்ல!

14 ஆழ மாதத்தில் குழந்தை பிறந்தால்

17 வள்ளிக்கிழங்கு

49 சமையலறையில் இருக்க வேண்டியவைகள்

23 பிரயாணத்திற்கான ரெசிபி்க்கள்

72 சிறுகதை - கைபேசியில் வந்த தகவல்

57 நீயா நானா

59 தொடர் கதை - என் உயிரில் மலரும் பனிமலரே!

10 *Penmai Kitchen Queen*

55 *Celebrity Talk Show*

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



MY

ANGADI

.com



BUY NOW

Free shipping across India

International Shipping
also Available

Call us @
83441 43220

**TRADITIONAL TANJORE
PAINTINGS COLLECTION**

Moms vs Kids

My son hates studying and getting very low marks

My son hates studying and getting very low marks. I am so much unhappy. I had made arrangements for tuition in 3 subjects but still no improvement. His English fluency is very week.

Due to this me and my husband has fight often. He is our only son.

...JV_66@Jayanthi

Hi friend,

Please don't worry. Many Children will be like this in their lower classes, even

till their 10th board exams. Most of the boys will surely pick up during this 10th board exam and then start excelling in the further years. Usually only girls will be very good at studies from the beginning and it will be steady all throughout.

There are lots and lots of examples for this. Now, he is able to pass the classes, isn't it? Just leave like this. What arrangements you have done is quite enough. Now, your part should be: these are very important to improve them.

If you are watching any TV Programs while he is studying or even if he is at





home, you may please stop these immediately.

Allow him to see the TV programs only while he is having dinner. Even this should be time limited. Because some boys will extend their eating time just to watch the TV program for a longer time.

You can help your son in his studies by teaching him the same lesson which the teacher had taught in the class, with lot more examples which you can connect to the day to day living. Try to make those lessons interesting. You can read these lessons before hand and hence you can teach him better.

Nowadays many CDs, Videos from youtube are all available, which can show the lessons practically. If the child watches these practically, it will surely emphasize in their mind. This will be of great help.

If they are studying about, for example, about a Post office or a bank, then you can take him to the real post office or a bank during his vacation or any weekly holiday (when the bank works) and explain everything practically. Even your husband can do this.

While he is going to higher classes, you can help him like this. You can write down the formulae in Maths, Chemistry and Physics etc. in few papers and stick

them on the walls, all around the house. These can be changed over a period of time. When he happens to see these very often, it will get emphasized in his mind. You can buy a Hanging board to make him solve the maths problems.

If he is doing his Home works, you just don't go away from that place and do something else like watching TV or any other work. Please do sit next to him. Before starting, enquire him about the works to be done. Just guide him, how to do them and the priority also to be told. Tell him that you will also be next to him just because to help him but not to monitor him. He can ask any doubts whenever it raises.

Now you can sit beside him and read some book or do any household work like folding clothes or something like this. You should have an eye on his work but at the same time, you should not openly monitor his each and every step.

Next , coming to his English fluency, if he is studying in English medium, he will naturally acquire this, by talking to his teachers and friends (of course with most of the friends, they do talk in regional language).

What you can do is, at home, you can talk in English with him for at least 1 year. In between you can talk in your mother tongue too. While talking, you

can ask him about any particular hard sentence in your mother tongue, that you do not know how to tell it in English (you just have to pretend like this just to create interest in him to talk in that language). Ask him to try to tell or once when your husband comes home, you both can ask him about it (you should tell about this to your husband, much earlier).

At the same time, you can ask him to tell about simple sentences to tell in English in a playful way. Pictionary game will also come to help.

The most important thing is, when he is

doing any simple thing also, you should praise him immediately...like, if he is finishing his homework, just say him GOOD BOY. Pat him on his back now and then. If he is telling a proper English sentence, praise him GOOD. Only these things will improve him well instead of scolding and beating.

Last but not the least, which class he is studying in? If he is in the lower classes, please do not worry much. He will improve by himself. Little by little, just encourage him to study to become intelligent like his father and only the good education can make him earn well and be wealthier.





கைக்குழந்தை விடாமல் தொடர்ந்து அழுதால்

...JV_66@Jayanthy

கைக்குழந்தையோ அல்லது இன்னும்
பேசத் தெரியாத குழந்தையோ
விடாமல் தொடர்ந்து அழுதால்,
என்னென்ன செய்ய வேண்டும் என்று
பார்ப்போம்.

முதலில் குழந்தைக்கு பசி அல்லது
தூக்கம், இதனால் அழுதால், அவற்றை
கவனிக்கவும்.

இது இரண்டும் இல்லையென்றால்
ஏற்கனவே குழந்தைக்கு ஜூரம்
போன்று ஏதாவது இருந்தாலும்
இப்படி நை நை என்று அழலாம்.

மேலே சொன்ன காரணங்கள்

இல்லாவிடில் நீங்கள் முதலில் செய்ய
வேண்டியது, குழந்தையின்
உள்ளாடையை அல்லது nappyயை
அவிழ்த்துப் பாருங்கள். ஏதேனும்
எறும்பு அல்லது சிறு பூச்சிகள்
கடிப்பதனாலும் குழந்தைக்கு
வலிக்கலாம். அதே போல
கைக்குழந்தையை படுக்க வைக்கும்
இடத்திலும் எறும்பு அல்லது பூச்சிகள்
இல்லையென்பதை உறுதி செய்து
கொள்ளவும்.

அடுத்த காரணத்தைக் கண்டுபிடிக்க,
குழந்தையிடம் பேச்சுக்
கொடுத்துக்கொண்டே, அதன்
தலையிலிருந்து கால் வரை





அனைத்துப் பகுதிகளையும்
ஒவ்வொன்றாக மெதுவாக அழுத்திப்
பார்க்கவும். நீங்கள் பேசுக்
கொடுக்காமல் இதைச் செய்தால்,
குழந்தை அதைச் செய்ய விடாது.

இப்படிச் செய்யும்போது, எந்தப்
பகுதியை அழுத்தும்போது குழந்தை
முகத்தை சுணுக்குகிறதோ அல்லது
கத்துகிறதோ, அந்தப் பகுதியில்
குழந்தைக்கு வலி இருக்கிறது என்று
சந்தேகப்படலாம்.

இதில் வயிற்று வலிக்கு மட்டும்
நாமே ஓரளவு கைவைத்தியம்
செய்துப் பார்க்கலாம்.

மிகவும் சிறிய குழந்தையாக
இருந்தால், வயிற்றின் மீது
விளக்கெண்ணெயை சிதம்பத் தடவி,
ஒரு வெற்றிலையை சாமிக்கு ஏற்றும்
விளக்கில் அதைக் காட்டி (அந்தளவு
சூடு போதும்) லேசாகச் சூடுபடுத்தி

அந்த எண்ணெயின் மீது இந்த
வெற்றிலையை வைத்து அப்படியே
இருக்க விட வேண்டும். சிறிது
நேரத்திற்குப் பிறகு இதை நீக்கிவிட்டு
நன்கு துடைத்து விடலாம்.

இதனால், சூட்டினால் ஏற்பட்ட
வலியாக இருந்தால் உடனே சரியாகி
விடும்.

மற்ற குழந்தைகளுக்கு, ஓமத்தை
தண்ணீரில் கொதிக்க விட்டுக் காய்ச்சி
கஷாயமாகச் செய்து கொடுக்கலாம்.
இதனால், அஜீரணம் காரணமாக
குழந்தைக்கு வயிற்று வலியாக
இருந்தால், சிறிது நேரத்தில் சரியாகி
விடும்.

வேறு எந்த பாகத்தில் வலி
இருப்பதாக உங்களுக்கு சந்தேகம்
இருந்தாலும், உடனே மருத்துவரிடம்
எடுத்துச் சென்று காட்டி உரிய
வைத்தியத்தை மேற்கொள்ளவும்.





உங்கள் குழந்தையின் கோடை விடுமுறை உங்களுக்கானதல்ல!

Chan

அந்த கவிதை நம்மில் பலருக்கு தெரியும். குழந்தைகளைப் பற்றி பேச்சு வரும் போதெல்லாம் அந்த கவிதையும் இலவச இணைப்பாக வரும். இப்போதெல்லாம் தனியார் பள்ளி மேடைகளிலும் அந்த கவிதை அதிகம் பாடப்படுவதுதான் நகைமுரண். ஆம். கலீல் ஜிப்ரான் எழுதிய 'உங்கள் குழந்தைகள் உங்களின் குழந்தைகள் அல்ல... அவர்கள் காத்திருக்கும் எதிர்கால வாழ்வின் மகன், மகள்கள்...' என்று துவங்கும் கவிதை அது. இங்கு அந்த கவிதை தெரிந்த பல பெற்றோர்களுக்கு அதன் பொருள் தெரிந்து இருக்கிறதா என்று தெரியவில்லை. தெரிந்திருந்தால், நிச்சயம் குழந்தைகளை இந்த அளவிற்கு பாடாய்படுத்த மாட்டார்கள்.

குழந்தைகள் மீது நீங்கள் முதலீடு செய்கிறீர்களா...?

ஆம். பாடாய்தான் படுத்துகிறோம். இதில் மறைத்து பேச எதுவும் இல்லை. அண்மையில் ஒரு பிரபலமான தொலைக்காட்சியின் விவாத நிகழ்ச்சியை பார்க்க நேர்ந்தது. அது பள்ளிகள் குறித்தும், அதன் கட்டணக் கொள்ளை குறித்தும் விவாதிக்கப்பட்டது. அதில் கலந்து கொண்ட நாற்பது வயது மதிக்கத்தக்க பெண்மணி ஒருவர் பள்ளி கட்டணத்தை, குழந்தைகள் மீது செலுத்தப்படும் முதலீடு என்றார். எவ்வளவு வக்கிரமான சொற்கள் இவை. குழந்தைகளை நம் தலைமுறை பெற்றோர்கள் எப்படி பார்க்கிறார்கள் என்பதை அப்பட்டமாக காட்டும் சொற்கள் அல்லவா இவை. குழந்தைகளுக்கு,

நல்ல கல்வி அளிக்கவேண்டியது நம் கடமைதான். இதில் மாற்று கருத்து என்று ஒன்று இருக்க முடியாதுதான். ஆனால், அதே நேரம் நம் குழந்தைகளை பந்தய குதிரைகளாக பார்க்க முடியாது அல்லவா? குதிரைகள் மீது பணம் செலுத்தி, விளையாடுவதையே நம்மில் பலர் எதிர்க்கிறோம் எனும் போது, குழந்தைகளை எப்படி அப்படி பார்க்க முடியும்?

அதுவும் பள்ளி கோடை விடுமுறை நாட்களில், குழந்தைகளின் எதிர்காலத்திற்காக என்று நம்மை நாமே சமாதானப்படுத்திக் கொண்டு, அவர்களை நாம் படுத்தும்பாடு இருக்கிறதே... நிச்சயம் நம்மால், அவர்கள் படும் வலி உணர்வை வார்த்தைகளில் வடிக்க முடியாது. காலை 7 மணி முதல்,





இரவு 7 மணி வரை என அட்டவணைப் போட்டு, நாம் அவர்களை கஷ்டப்படுத்துகிறோம். காலை நீச்சல், அடுத்து கண்ணி பயிற்சி, அபாகஸ், கிரிக்கெட் அல்லது பேட்மிட்டன், பிறகு இந்தி வகுப்பு என்று பட்டியல் நீள்கிறது. புத்துணர்ச்சிக்காக விளையாடப்பட வேண்டிய விளையாட்டுகளும், இந்த அட்டவணைக்குள் வருவதால், குழந்தைகளுக்கு, விளையாட்டின் மீதே ஒரு வெறுப்பு வந்துள்ளதை நாம் உணர்கிறோமா...?

சிறப்பு பயிற்சி வகுப்புகளும், முதியோர் இல்லமும்:

நாம் செலுத்தும் இந்த வன்முறைகளால், குழந்தைகளுக்கு விளையாட்டின் மீது மட்டுமல்ல, பெற்றோர்கள் மீதே வெறுப்பு உண்டாகி உள்ளது. அவர்கள் தங்கள் சந்தர்ப்பத்திற்காக காத்திருக்கிறார்கள், சந்தர்ப்பம் கிடைக்கும் போது, அவர்களின் வன்மத்தை தீர்த்துக் கொள்கிறார்கள். குழந்தைகளுக்கான சிறப்பு பயிற்சி வகுப்புகள் நடக்கும், இதே தமிழகத்தில்தான், முதியோர் இல்லங்களும் பெருகி வருகின்றன. இது ஒன்றுக்கொன்று தொடர்புடையது என்று உங்களுக்கு புரிகிறதா...?

எல்லாம் புரிகிறது. ஆனால் என்ன செய்வது, காலம் வெகு வேகமாக ஓடுகிறது. அதன் வேகத்திற்கு ஓடவில்லை என்றால், நம் குழந்தைகள் பின் தங்கி விடமாட்டார்களா...? எல்லாம் தெரிந்தே, சில சிரமத்தை கொடுக்க வேண்டி உள்ளது. நாங்கள் அவர்களுக்கு வில்லனாக தெரிந்தாலும் பரவாயில்லை. எங்களுக்கு அவர்கள் நலன்தான் முக்கியம் - இது பல பெற்றோர்களின் எண்ணம். ஆனால், பெற்றோர்களின் இந்த பயம், குழந்தைகளின் எதிர்காலம் குறித்த இந்த கவலைதான், இங்கு பணம் பண்ண காத்திருக்கும் பள்ளிகள், கல்வி

சார்ந்த நிறுவனங்களுக்கான முதலீடு. இந்த பயத்தை பயன்படுத்தி, இந்த நிறுவனங்கள் பல்லாயிரம் கோடி பணம் ஈட்டுகிறது.

ஒன்றை நீங்கள் தெளிவாக புரிந்து கொள்ளுங்கள். இந்த பணம் பண்ணும் கல்வி நிறுவனங்களால், ஒரு வேளை உங்கள் குழந்தைகளுக்கு சந்தைக்கு தேவையான கல்வியை புகட்டிவிட முடியும். ஆனால், அவர்களால் என்றுமே குழந்தைகளின் நம்பிக்கையை, இயல்பான ஆளுமையை வளர்க்க முடியாது.





கொஞ்சம் தெளிவாக சொல்லட்டுமா...? இப்போது மென்பொறியாளருக்கு அதிக தேவை இருக்கிறது. அதற்காக உங்கள் குழந்தைகளை, நீங்கள் இப்போதே தயார் செய்கிறீர்கள். உங்கள் குழந்தையும் வளர்ந்து நல்ல வேலைக்கு செல்கிறது. மாதம் லட்சங்களில் சம்பளம். சொகுசான வாழ்க்கை. பணம் ஆளுமையை தருகிறது. எல்லாம் சரியாக போகின்ற ஒரு நன் நாளில், திடீரென்று மென்பொருள் சந்தை சரிகிறது. வேலை போகிறது. வேலையை நம்பி வாங்கிய கடன் கழுத்தை அழுத்துகிறது. பணத்தால் வளர்ந்த ஆளுமை பண்பு சிதைகிறது. ஒரு நாள் ஆசை ஆசையாக வளர்த்த பிள்ளை தற்கொலை செய்து கொள்கிறார். இதை உங்களால் கற்பனை செய்து பார்க்க முடிகிறதா...? இது எதுவும் மிகை இல்லை. 2008-ல் ஏற்பட்ட பொருளாதார மந்த நிலையில் இதுதான் நடந்தது. மீண்டும், எப்போது வேண்டுமானாலும் நடக்கலாம்.

சரி தீர்வுதான் என்ன...? குழந்தைகளுக்கு நல்ல கல்வி கொடுக்க வேண்டாம். அவர்கள் இஷ்டத்திற்கு வளரட்டும் என்கிறீர்களா...? இல்லை. நிச்சயம் இல்லை. நான் ஒரு போதும் அப்படிச் சொல்லவில்லை. நல்ல கல்வி கொடுக்க வேண்டியது நம் கடமை. ஆனால், அதற்காக எதையும் அளவிற்கு மீறி திணிக்க வேண்டாம். ஜிப்ரானின் வார்த்தைகளிலேயே சொல்ல வேண்டுமென்றால்,

“அவர்களுக்கு நீங்கள் அன்பைத் தரலாம் -
உங்களின் சிந்தனைகளை அல்ல!
ஏனென்றால் அவர்களுக்கென்று
அழகான சிந்தனைகள் உண்டு”!

கோடை காலத்தை, வசந்த காலமாக்குவோம்

← Selvipandiyen

'இது கவிதைகளுக்கு ஒத்து வரும். வாழ்க்கைக்கு ஒத்து வருமா...? அதுவும் அந்த கவிதை எழுதப்பட்ட காலம் வேறு. இப்போதுள்ள காலம் வேறு' என்று நீங்கள் சொல்வது கேட்கிறது. சரி. நடைமுறைக்கு உகந்த ஒரு தீர்வை நாம் தேடுவோம். குறைந்த பட்சம், இந்த கோடை விடுமுறை காலத்தையாவது, அவர்களுக்கான வசந்த காலம் ஆக்குவோம். இந்த இரண்டு மாதம், அவர்களுக்கு எதையும் திணிக்காமல்,

அவர்களுக்கு இயல்பாக என்ன பிடிக்கிறதோ, அதை செய்ய, அதை வளர்த்துக் கொள்ள உதவி செய்வோம். சுற்றுலா அழைத்து செல்வோம். புது புத்தகங்களை அறிமுகம் செய்து வைப்போம். ஆனால், இது எதையும் திணிக்காமல் செய்வோம். ஒரு வேளை உங்கள் குழந்தைகளுக்குள் பிக்காசோவோ, இல்லை ஜிப்ரானோ கூட ஒளிந்து இருக்கலாம்.

A Parenting Checklist

 Rameshshan @ Ramesh Shanmugam

Article published by WHO

Safe Motherhood And Newborn Health

A healthy mother, a safe birth, essential newborn care and attention, a loving family and a clean home environment contribute greatly to newborn health and survival.

Supporting Information

Newborns need to be carefully cared for around the clock, loved, kept clean and warm, and fed. Mothers and fathers or other primary caregivers who meet their basic needs contribute to building the foundation of the babies' future health, happiness, growth, learning and development.

A newborn thrives when she or he is:

- *Exclusively breastfed from birth through the first six months on demand and at least eight times in a 24-hour period, contributing to bonding between the infant and the mother and giving the baby immunity against infections*
- *Loved and given affection, attention, encouragement and stimulation from her or his family members, helping the baby to grow and learn rapidly*

A skilled birth attendant will:

- *Respond to new parents' questions on caring for their newborn that may relate to breastfeeding, formula feeding, immunizations, bathing the baby, interacting with the baby, language development, sleeping patterns and more*
- *Inform the new parents of danger signs in an infant that require immediate medical attention. Help mothers and fathers*

develop their emergency plan in case complications should arise with their baby

- *Provide the mother and father with a record of essential information about the baby at birth (weight, height, time of birth)*

Babies born early or with low birth weight or babies with other special needs require special care, love and attention to ensure their survival and optimal growth and development. A skilled birth attendant can play a critical role in instructing the mother and father on how to care for their baby with special needs.

Some babies may need extra care at a special care unit of a hospital until they are sufficiently developed or well enough to go home with the parents. If a baby is not yet able to breastfeed, the mother can express her milk and safely store it so it can be fed to the baby using a sterilized feeding tube, spoon or cup.

Caring for a newborn brings joy to the mother and father as well as anxiety and fatigue as they adjust to having full-time care of the new baby in their lives. Since newborns are generally dependent on their parents to provide for their every need, mothers and fathers need to take good care of themselves. Breastfeeding mothers especially need to eat more nutritious food, and all mothers should get more rest. A father can support the mother while she breastfeeds by caring for the household and other children or by caring for the newborn while she rests.

ஆடி மாதத்தில் குழந்தை பிறந்தால்

...Swathi Pras

ஆடி மாதத்தில் குழந்தை பிறந்தால் குடும்பத்திற்கு ஆகாது என்பது உண்மையா? ஆண் குழந்தை பெண் குழந்தை இரண்டிற்குமே அப்படித் தானா? விளக்கம் தேவை.

...Chan

எதுகை, மோனையுடன் நம்மவர்கள் நிறைய சொற்றொடர்களைப் புதிது, புதிதாகக் கண்டுபிடித்துக் கொண்டிருக்கிறார்கள். ஆடி மாதத்தில் ஆண் குழந்தை பிறந்தால் ஆட்டிப் படைக்கும், ஞாயிற்றுக்கிழமையில் பிறந்தால் நாய் படாத பாடு பட வேண்டும்,

சித்திரையில் பொறந்தா பெத்தவனுக்கு ஆகாது, ஆனியில் பொறந்தா கூனிப் போகும், ஐப்பசியில் பொறந்தா பசியில் வாடும், மாசியில் வயசுக்கு வந்தா வேசியாப் போவா, என முட்டாள்தனமான, மூட நம்பிக்கையை வளர்க்கின்ற பல சொற்றொடர்கள் இங்கு உலா வருகின்றன. இந்த மாதிரியான சொல் வழக்குகளுக்கு எந்த ஆதாரமும் கிடையாது. இவை முற்றிலும் பொய்யானவை.

ஒரு சில பித்தலாட்டக்காரர்கள் பரிகாரம் செய்து பணம் சம்பாதிப்பதற்காக உருவாக்கப் பட்டவை. இது போன்ற ஏடாகூடமான கருத்துகளில் கவனத்தைச் செலுத்தாதீர்கள். எந்த மாதத்தில் எந்தக் குழந்தை பிறந்தாலும் அவர்களின் ஜாதகத்தில் அமைந்துள்ள கிரஹ

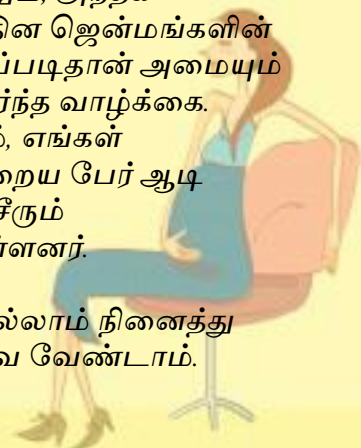
நிலையின்படியே வாழ்க்கை அமையும் என்பதுதான் உண்மை.

எங்கள் குடும்பத்தில் சிலர் ஆடி மாதத்தில் பிறந்து இருக்கிறார்கள். என் தோழிகள் சிலர் ஆடியில் பிறந்து இருக்கிறார்கள். அவர்கள் எல்லோரும் சீரும் சிறப்புமாக இருக்கிறார்கள். கர்பமாக இருக்கும் ஆடி மாதத்தில் குழந்தை பேரை எதிர்பார்த்து இருப்பவர்கள் யாரும் இதை மனதில் வைத்து குழம்ப வேண்டாம். சிலர் அவசரப்பட்டு ஆனி மாத கடைசியில் சிசேரியன் செய்வது தவறு. நாம் பிறக்கும் நேரத்தில் நல்ல கிரக நிலை இருப்பது தான் முக்கியம். மாதம் அல்ல.

...jv_66 @ Jayanthi

நிச்சயமாக இல்லை. இதெல்லாமே கட்டுக்கதைகள் தான். இதே போல பலதும் நம்பிக்கையில் வைத்து, நிறைய பேர் கவலைக் கொள்கிறார்கள். எந்தக் குழந்தை, எந்த மாதத்தில் அல்லது நட்சத்திரத்தில், தினத்தில் பிறந்தாலும், அந்தக் குழந்தையின் முந்தின ஜென்மங்களின் கர்மாக்களின் விதிப்படிதான் அமையும். அவர்களின் தொடர்ந்த வாழ்க்கை. எனக்குத் தெரிந்தும், எங்கள் குடும்பத்திலும் நிறைய பேர் ஆடி மாதத்தில் பிறந்து, சீரும் சிறப்புமாகவே உள்ளனர்.

ஆகவே, இதையெல்லாம் நினைத்து கவலை கொள்ளவே வேண்டாம்.





கோடைக்கால அழகுக் குறியீடுகள்

...gkarti @ Kartiga

எங்கும் தகிக்கிறது
வெப்பம். கோடை
காலத்தில் அதிகம்
பாதிக்கப்படுவது
சருமம்தான். சிறிது நேரம்
வெளியே சென்று
வந்தாலே முகம்
வாடிப்போய்விடும்.

இந்த காலத்தில்தான்
சருமத்தையும் கூந்தலையும் அதிகம்
பாதுகாக்க வேண்டியிருக்கும். எனவே
சருமத்தை பாதுகாக்க சில எளிய
ஆலோசனைகள் உங்களுக்காக...

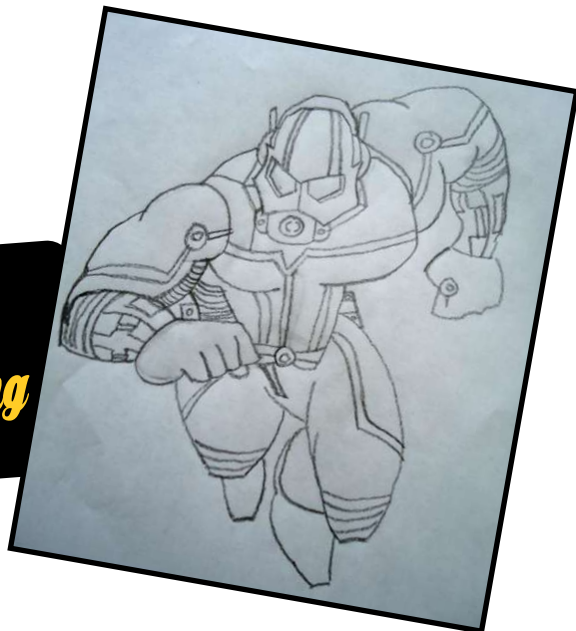
- இந்த வெயிலின் தாக்கத்திலிருந்து
சருமத்தை பாதுகாக்க பழச்சாறு,
காய்கறிச் சாறு, சூப் மற்றும் தண்ணீர்
அதிகம் எடுத்துக் கொள்ளுங்கள்.
- எண்ணெய் சருமம் கொண்டவர்கள்
ஒரு நாளுக்கு குறைந்தது நான்கு
முறையாவது முகத்தைக் கழுவித்
கொள்வது நல்லது.
- வெளியில் கிளம்பும் முன் தயிரை
சிறிதளவு முகம், கைகளில் தேய்த்து
சுத்தப்படுத்துங்கள். தயிர் தோல்
வறட்சி தடுப்பதோடு வெயிலின்
தாக்கத்திலிருந்து சருமத்தைக்
காக்கும்.
- கோடை காலத்தில் ஏற்படும்
கரும்புள்ளிகள் மற்றும் பருக்கள்
மறைய பப்பாளி பழச்சாறை
முகத்தில் தடவவும்.
- எப்போதும் சோப்புக்கு பதிலாக
பாசிப் பருப்பு, கடலைப்பருப்பு,
பூலாங்கிழங்கு, கஸ்தூரி மஞ்சள்,
வெள்ளரி விதை, வெட்டிவேர்
ஆகியவற்றை கலந்து அரைத்த

பொடியை பூசி முகம் கழுவலாம்.

- ஐஸ் க்யூப் கொண்டு முகத்தில்
தேய்த்தபின் சன் ஸ்க்ரீன்
உபயோகிப்பது நல்லது.
- பாலாடையை இரவு படுக்கப்
போகும் முன், உதட்டில் தடவிக்
கொள்ளுங்கள்.. இது வெடிப்பைத்
தடுக்கும்.
- வாரம் இருமுறை, எலுமிச்சைச்சாறு,
தேங்காய் பால் சேர்த்து குளித்து
வந்தால், சருமத்தில் உள்ள கருமை
மறைந்து நிறம் கூடும்.
- தேங்காய்ப் பாலை தலையில்
தேய்த்து சிறிது நேரம் கழித்த பின்,
குளிக்க வேண்டும். இதைத்
தொடர்ந்து செய்து வந்தால்,
கூந்தலில் பளபளப்பு ஏற்பட்டு
நல்ல பலன் கிடைக்கும்.
- தலை சுத்தமாக இருந்தால் தான்
சருமத்தில் கருமை படராது. இதற்கு
சிகைக்காய், பாசிப்பயறு,
வெந்தயம், பூலாங்கிழங்கு,
புங்கங்கொட்டை ஆகியவற்றைச்
சேர்த்து அரைத்து தலைக்குத்
தேய்த்து குளிக்கலாம்.
- வாரம் ஒரு முறை தலைக்கு
எண்ணெய் தேய்த்துக் குளிக்க
வேண்டும்.
- கீரை, பச்சைக் காய்கறிகளை
அதிகமாக உணவில் சேர்த்துக்
கொள்வது நல்லது. மோர், இளநீர்,
பழச்சாறு இவற்றை அருந்தி
வந்தால், உடம்பிற்கு நல்லது.
முடிந்த அளவு உணவில் காரத்தைக்
குறைத்து கொள்வதும் நல்லது.



**Rosei's Son
Veeman Drawing**



**Rosei's Son
Suryan Drawing**

Sloka for Kids

*Poorvam Rama-tapo-vanaadi-gamanam Hatva Mrugam Kaanchanam
Vaidehee-haranam Jatayu-maranam Sugreeva-sambhashanam
Balee-nigrahanam Samudra-taranam Lankapuri-daahanam
Paschaat Raavana-kumbhakarna-hananam Etatdhi Ramayanam.*

Meaning

Lord Rama went to the forest in order to fulfill the promise his father had given to one of his wives (Kaikeyi). In the forest, Seeta was attracted by the golden deer and Rama went after it. At that time, the wicked Ravana kidnapped Seeta. Jatayu tried to defend Seeta and save her, but was killed by Ravana. Lord Rama then befriended Sugriva and killed Vali, the unrighteous. He crossed the ocean and entered the city of Lanka. He then destroyed the city of Lanka, killed the wicked demons Ravana and Kumbhakarna and set Seeta free. This is the story contained in the Ramayana.



வள்ளிக்கிழங்கு

Chan

இறைவன் இவ்வுலகு உய்ய பல்வேறு இயற்கை உணவுப் பொருட்களையே மருந்தாகவும் வழங்கியிருக்கிறான். அவற்றில் குறிப்பிடத்தக்க ஒன்றுதான் வள்ளிக்கிழங்கு. இதன் முக்கியத்துவம் கருதியும், இதனுள் அடங்கியிருக்கும் ஊட்டச்சத்துகளை மனதில் இருத்தியும் 'ஏழைகளின் உணவு' என்று சிறப்பித்து கூறப்படுவது உண்டு.

கொடி வகையைச் சார்ந்த தாவரமான வள்ளிக்கிழங்கு, இனிப்புச்சுவை மிகுந்த கிழங்கு என்பதால் சர்க்கரை வள்ளிக்கிழங்கு என்று பெயர் பெற்றுள்ளது. இதுதவிர, மரவள்ளி, மஞ்சள் மரவள்ளி, சீமை மரவள்ளி, சிவப்பு வள்ளி, சீன வள்ளி என்று வேறு பல வகைகளும் வள்ளிக்கிழங்கில் அடையாளம் சொல்லப்பட்டுள்ளன. இங்கு சர்க்கரை வள்ளிக்கிழங்கின் முக்கியத்துவத்தையும் & மகிமையினையும் சேர்ந்தே அறிய இருக்கிறோம்.

வெண்மை, சிவப்பு என இருநிறங்களிலும் விளையும் சர்க்கரை வள்ளிக்கிழங்குக்கு *Ipomoea batatas* என்பது தாவரப் பெயர் ஆகும். இதன் இனிப்புச்சுவை காரணமாக ஆங்கிலத்தில் *Sweet potato* என்று அழைக்கப்படுகிறது. ஆயுர் வேதத்தில் ரக்த கந்தா என்ற பெயரால் குறிப்பிடுவது வழக்கம். அமெரிக்காவை தாயகமாகக் கொண்ட சர்க்கரை வள்ளிக்கிழங்கு, உணவுக்காக இந்தியா முழுவதும் பயிரிடப்படுகிறது.

வள்ளிக்கிழங்கின் மருத்துவ குணங்கள் சிறுநீர் தொடர்பான பிரச்சனைகளுக்கு சிறப்பான மருந்து என்று சர்க்கரை வள்ளிக்கிழங்கைச் சொல்லலாம். சிறுநீர் வலியோடு வெளியாதல், அடிக்கடி சிறுநீர் கழிக்க வேண்டும் என்ற உணர்வு, சிறிது நேரம்கூட அடக்க இயலாமை, சிறுநீர்த்தாரை எரிச்சல் ஆகிய துன்பங்களைப் போக்குவதற்கு அற்புத மருந்தாக உதவுகிறது.

Nutritional Value of Cassava
(For 100 gms)

Nutrients

Energy	86 Kcal
Carbohydrates	20.12 g
Protein	1.6 g
Total Fat	0.05 g
Cholesterol	0
Dietary Fiber	3 g

Vitamins

Folates	11µg
Niacin	0.557 mg
Pantothenic Acid	0.80 mg
Pyridoxine	0.209 mg
Riboflavin	0.061 mg
Thiamin	0.078 mg
Vitamin A	14187 IU
Vitamin C	2.4 mg
Vitamin E	0.26 mg

Electrolytes

Sodium	55 mg
Potassium	337 mg

Minerals

Calcium	30 mg
Iron	0.61 mg
Magnesium	25 mg
Manganese	0.258 mg
Phosphorus	47 mg
Zinc	0.30 mg

Phyto-nutrients

Carotene-α	7 µg
Carotene-β	8509 µg
Crypto-xanthin-β	0 µg

Angu Aparna





வள்ளிக்கிழங்கின் வேர்ப்பகுதி.

இந்த வெயில் காலத்துக்கு ஏற்ற, தாகத்தை தணிக்கவல்ல மருந்து வள்ளிக்கிழங்கு என்று சொன்னால், அது மிகையிலலை. இதன் முழுத் தாவரமும் காய்ச்சலைத் தணிக்கவும், சரும நோய்களை குணப்படுத்தவும் பெரிதும் பயன்படுகிறது.

சர்க்கரை வள்ளிக்கிழங்கை வேக வைப்பதால் அதனுடைய இனிப்புச்சுவை கூடுவதை அறிந்திருப்போம். இதற்குக் காரணம், வேக வைக்கும்போது வள்ளிக்கிழங்கில் உள்ள மாவுச்சத்து Maltose என்னும் இனிப்புப் பொருளாகவும் Dextrins எனும் இனிப்புப் பொருளாகவும் மாறுபடுவதுதான்.

வள்ளிக்கிழங்கு மருந்தாகும் விதம்:
வள்ளிக்கிழங்கின் இலையைத் தீநீர் இட்டுக் குடிக்கக் கொடுப்பதால் வயிற்றிலுள்ள கீர்ப்புழுக்கள், நாக்குப்பூச்சி என்னும் மண் புழுக்கள், நாடாப் புழுக்கள் உட்பட தேவையற்ற புழுக்கள் உடலிலிருந்து வெளியேறும்.

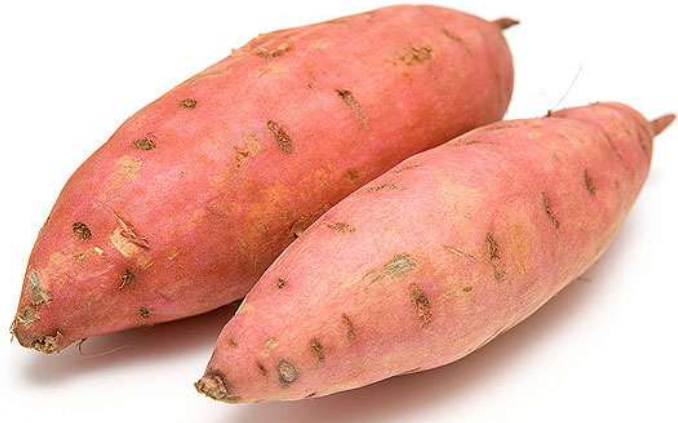
வள்ளிக்கிழங்கின் சாறு எடுத்து ஏதேனும் ஓர் எண்ணெயில் இட்டுக்காய்ச்சி மேற்பூச்சாகப் பயன்படுத்துவதனால் புண்கள் விரைவில் ஆறும். தொழுநோய் புண்களையே ஆற்றும் வல்லமை வள்ளிக்கிழங்கின் சாறுக்கு உண்டு. இதன் இலையை அரைத்து மேற்பூச்சாகப் பூசினால் தேள் கடியினால் உண்டாகும் வலி உடனே குறையும். வள்ளிக்கிழங்கு ஊட்டச்சத்து மிகுந்தது என்றாலும் அளவோடு பயன்படுத்த வேண்டும் என்பதையே இந்தப் பாடலில் அறிவுறுத்துகிறார் அகத்தியர்.

வள்ளிக்கிழங்கை அடிக்கடி உண்பதால் மந்தத்தன்மை உண்டாகும், பசியின்மை ஏற்படும், கரப்பான் என்னும் சருமநோயும் மூலமும் உண்டாகும் என்பது மேற்கண்ட பாடலின் பொருள் ஆகும். எனவே, அவரவர் உடல் தன்மைக்கேற்ப வள்ளிக்கிழங்கை அளவறிந்து உண்ணுவதே முக்கியமான ஒன்றாகும்.

இதேபோல நாம் பயன்படுத்தும் மரவள்ளிக்கிழங்கும் எண்ணற்ற மருத்துவப் பயன் கொண்டது. இன்னும் சொல்லப் போனால் சர்க்கரை வள்ளிக்கிழங்கைக் காட்டிலும் நமக்கு அதிகம் நன்மைகளைத் தரக்கூடியது மரவள்ளிக்கிழங்கு.

Tapioca Cassava என்பது மரவள்ளிக்கிழங்கின் தாவரப் பெயர் ஆகும். இதன் தாவரப் பெயரான *Tapioca* என்பதிலேயே ஆங்கிலத்திலும் அழைக்கப்படுகிறது. குச்சிக்கிழங்கு என்று கிராமப்புறங்களில் சொல்லப்படும் இதனிலிருந்துதான் ஜவ்வரிசி உள்பட பல்வேறு உணவுப்பொருட்களும், மாவுச்சத்து இனிப்புப் பொருட்களும் தயாரிக்கப்படுகின்றன.

பிரேசில் நாட்டைத் தாயகமாகக்





கொண்ட மரவள்ளிக்கிழங்கு, தமிழகம் மற்றும் ஆந்திர மாநிலத்தில் பெரிதும் விளைவிக்கப்படுகிறது. குறிப்பாக, கேரள மாநிலத்தில் மிகுதியாகப் பயிரிடப்படுகிறது. மரவள்ளிக்கிழங்கில் 26 முதல் 40 விழுக்காடு வரையில் மாவுச்சத்து அடங்கியுள்ளது. அதுமட்டுமல்ல... ஃப்ளேவனாய்ட்ஸ், வைட்டமின் சி ஆகிய சத்துகளும் மிகுதியாக உள்ளன.

மரவள்ளிக்கிழங்கின் வேர்ப்பகுதி பசியைத் தூண்டுவதாகவும்,

ஊட்டச்சத்து மிக்கதாகவும், மலமிளக்கியாகவும், காயங்களை ஆற்றும் திறன் கொண்டதாகவும் விளங்குகிறது. மேலும், மரவள்ளிக்கிழங்கில் Carotenoids என்னும் வைட்டமின் 'ஏ' சத்து மிகுதியாக உள்ளது. மேலும், Beta carotene, Lutein என்னும் சத்தினையும் பெற்றிருக்கிறது. மரவள்ளிக்கிழங்கை உணவில் சேர்த்துக்கொள்வதால் ரத்தத்தில் உள்ள கொழுப்புச்சத்து குறைவதாக ஆய்வுகள் தெரியப்படுத்துகின்றன.

Summer Care

Druchita

- Avoid taking spicy foods in summer.
- Take plenty of buttermilk instead of coffee and tea.
- To reduce body heat take plenty of salads.
- Add jaggery, palm sugar to fruit salads instead of white sugar.
- Add some saunf powder to lemon juice it keeps the body cool.
- Painting white color on the walls outside reduces heat.
- Take watermelon and cucumber everyday .It reduces thirst .Helps in kidney functioning .Mooli keeps the body cool.
- Store water in small plastic bags in freezer to have plenty of ice in hand.
- Take lime squeezed water in a bottle when you go out.Add some sugar and salt to it.
- Take plenty of vegetables .Instead of tamarind add tomato.
- Wear light cotton clothes.
- Taking raw onions prevents urinary problems.
- Take sugar candy whenever you go out it reduces thirst.
- Mix sandalwood with rose water and apply over face and body. It keeps the body cool. Apart from these stay indoor, have plenty of water and fruits like mangoes, water melon, musk melon, etc. Finish your work early and avoid staying in the kitchen for long during the day. Do not venture out between 11 and 3. Enjoy the fresh air in the terrace at night. Go to the beach in the evenings whenever possible. Take plenty of cucumber, coconut water, and butter milk. Wear cotton, apply sandalwood paste, it keeps you cool. Keep all the curtains drawn as the house becomes cool.



வைகாசி விசாகம்

...Sumathisrini



ஒவ்வொரு மாதத்திலும் வரும் சிறப்பான நட்சத்திரம் அல்லது திதியைத் தேர்ந்தெடுத்து அதற்கான தெய்வத்தை வணங்கினால் சிறப்பான வாழ்வு அமையும். அந்த அடிப்படையில் வைகாசி விசாகம், ஆடிப் பூரம், திருக்கார்த்திகை, தைப்பூசம், பங்குனி உத்திரம், மாசி மகம் போன்றவைகள் சிறப்பாகக் கொண்டாடப்படுகின்றன.

வைகாசி விசாகம். வைகாசி மாதத்தில் சந்திரன் பவுர்ணமி நாளில் விசாக நட்சத்திரத்தில் சஞ்சரிக்கும். அதனாலேயே இந்த மாதம் 'வைசாக' மாதம் என்றிருந்து பின்னாளில் 'வைகாசி' என்றானது. இந்த மாத பவுர்ணமி நாளை 'வைகாசி விசாகம்' என்று குறிப்பிடுகிறோம். இந்த நாளில் தான் முருகப்பெருமான் அவதாரம் செய்ததாக சாத்திரங்கள் கூறுகின்றன. "வி" என்றால் 'பட்சி' (மயில்), 'சாகன்' என்றால் 'சஞ்சரிப்பவன்' மயில் மீது வலம் வரும் இறைவன் என்பதால், 'விசாகன்' என்றும் வழங்குவர்.

வைகாசி விசாகத்தன்று முருகனைத் தொழுதால் பகை விலகும். துன்பம் நீங்கும். இந்நாளில் குடை, செருப்பு, மோர், பானகம், தயிர்சாதம் முதலியவற்றை தானம் செய்தால் மணப்பேறு கிட்டும். மகப்பேறு உண்டாகும்.

வைகாசி விசாகத்தில் விரதமிருந்து முருகனை தரிசித்தால் சகல நன்மைகளும் கிடைக்கும். 'வேலுண்டு வினையில்லை' என்பார்கள். வேலால் தன் பக்தர்களின் வினைகளை அறுப்பவன் முருகன். விசாக திருநாளில் முருகப்பெருமானுக்கு விரதமிருந்து மனமுருகி வேண்டிக் கொண்டால் வேண்டிய வரம் கிடைக்கும் என்பது உறுதி.

குழந்தை இல்லாதவர்கள் வைகாசி விசாகம் அன்று பால், பழம் மட்டும் சாப்பிட்டு விரதமிருந்து முருகன் கோயிலுக்குச் சென்று வேண்டிக் கொண்டால் அடுத்த வருடம் வைகாசி விசாகத்திற்குள் மடியில்

குழந்தை தவழுவது உறுதி என்று அனுபவப்பட்டவர்கள் சிலிர்ப்போடு சொல்கிறார்கள்.

திருமணமாகாத கன்னியர்கள் விரதமிருந்து முருகப்பெருமானை வேண்டிக் கொண்டால் விரைவில் திருமணம் நடக்கும் என்பது நம்பிக்கை. இந்த விரதத்தை ஆண்களும் மேற்கொள்ளலாம். அன்றைய தினம் பக்தர்கள் பால் காவடி எடுத்து ஆறுமுகப் பெருமானுக்கு பாலபிஷேகம் செய்வர்.

பால் குடம் சுமந்தும், காவடிகள் எடுத்தும், அலகு குத்தியும் 'கந்தனுக்கு அரோகரா, முருகனுக்கு அரோகரா' என்று முருகப்பெருமான் புகழ்பாடி அவன் குடிகொண்டிருக்கும் கோயில்களை நோக்கிச் சென்று உளமாற முருகனை தரிசிப்பார்கள்.

புத்தர் அவதரித்த நாளும் இந்த நாள்தான். சித்தார்த்தர் புத்தராக சித்தி பெற்று, நிர்வாணமடைந்ததும் இதே நாளன்றுதான்.

எமதர்மன் பிறந்த நாளும் இதுவே. அன்று யமனுக்கு பூஜை செய்து, நோய்கள் அண்டாமல் இருக்க வேண்டுவர்.

வைகாசி விசாகத்தன்றுதான் இந்திரன் சுவாமிமலை முருகனை வழிபட்டு ஆற்றல் பெற்றான். திருமழப்பாடியில் ஈசன் வைகாசி விசாக நாளில் திருநடனம் புரிகிறார்.

வைகாசி விசாகம் வைணவர்களுக்கும் முக்கிய நாளாகக் கொண்டாடப்படுகிறது.

வைகாசி விசாகத்தில்தான் பன்னிரு ஆழ்வார்களில் முக்கியமானவராகக் கொண்டாடப்படும் நம்மாழ்வார் அவதரித்தார்.

எனவே நம்மாழ்வார் அவதரித்த ஆழ்வார் திருநகரி, சுற்றிலுமுள்ள வைணவ திருத்தலங்களான நாங்குநேரி, திருக்குறுங்குடி, நவதிருப்பதி உள்ளிட்ட அனைத்து வைணவத் தலங்களிலும் நம்மாழ்வாரின் திருநட்சத்திரம் கொண்டாடப்படுகிறது.



ஸ்ரீ நம்மாழ்வார்

பலன் தரும் ஸ்லோகம்

← Datchu @ Mythili

ஆயுள், ஆரோக்கியம், ஐஸ்வர்யம் கிட்டிட...

ஸ்ரீகண்ட பார்வதிநாத தேஜிநீபுரநாயக

ஆயுர்பலம் ஸ்ரியம் தேஹி ஹர மே பாதகம் ஹர

கௌரீ வல்லப காமாரே காளகூட விஷாஸந

மாமுத்தராபதம்போதே: த்ரிபுரக்நந்தகாந்தக

- மங்கள ஸ்லோகங்கள்.



பொதுப்பொருள்: கழுத்தில் காளகூட விஷத்தை விருப்பத்துடன் ஏற்றுத் தரித்தவரே நமஸ்காரம். காத்யாயநியான பார்வதியின் கணவரே, திருவீழி மிழலை தலத்தின் நாயகரே, நமஸ்காரம். எனக்கு ஆயுள், ஆரோக்கியம், ஐஸ்வர்யம் ஆகியவற்றை அருள்வீராக. சிவபெருமானே, என் பாவங்களைப் போக்கி என்னைத் தூய்மைப்படுத்துங்கள். கௌரியின் கணவரே, மன்மதனை சாம்பலாக்கியவரே, தான் காளகூட விஷத்தை அருந்தி, பிற அனைவரையும் காப்பாற்றிய சீலரே, நமஸ்காரம். த்ரிபுரஸம்ஹாரம் செய்தருளியவரே, காலகாலனே, என்னை ஆபத்துகளிலிருந்து காத்து அருள்வீராக.

(இத்துதியை பிரதோஷ தினங்களில் பாராயணம் செய்து வந்தால் ஆயுள், ஆரோக்கியம், ஐஸ்வர்யம் மேன்மேலும் விருத்தியாகும். அனைத்து விதமான பயங்களும் தொலையும்)

SPIRITUAL NOTEBOOK

மே - 2016

12, 27 - சஷ்டி

19 - பிரதோஷம்

21 - வைகாசி விசாகம்

25 - சங்கடஹர சதுர்த்தி

ஜூன் - 2016

2 - பிரதோஷம்

4 - அமாவாசை



தமிழ் மந்திரம்

அபிராமி அந்தாதி - பிரிந்தவர் ஒன்று சேர

துணையும் தொழும் தெய்வமும், பெற்றதாயும் சுருதிகளின் பணையும், கொழுந்தும் பதி கொண்டவேரும் பனிமலர்பூங் கணையும், கருப்புச்சிலையும், மென்பாசாங்குசமும், கையில் அணையும் திரிபுர சுந்தரி ஆவது அறிந்தனமே.



Tour and Travel Recipes பிரயாணத்திற்கான ரெசீபிக்குகள்

...Kasri66

பிரயாணத்தின் போது எடுத்துச் செல்லக்கூடிய உணவு வகைகள் பல வகைப்படும். சிறிய தூரப் பிரயாணம், அதிக தூரப் பிரயாணம், ரயில் பிரயாணம், விமானப் பிரயாணம், வெளிநாட்டுப் பிரயாணம், பிக்னிக் போல உல்லாசப் பிரயாணம் என்று பிரிக்கலாம். அப்படிப் பார்த்தால் ஸ்கூல் ஆபீஸ் போகும்போது கையில் கட்டி எடுத்துச் செல்வதும் ஒரு மினி பிரயாணத்தில்தான் சேரும். அத்துக்கு தக்கபடி எனக்குத் தெரிந்தவரை பிரித்துச் சொல்கிறேன்.

சிறிய தூரப் பிரயாணம்:

இட்லி, தோசை, சப்பாத்தி, புளி சாதம், தயிர் சாதம் போன்றவை இதற்கு சரியாக இருக்கும். மேலே சொன்னவைகள் அநேகமாக எல்லாருக்குமே தெரிந்திருக்கும் என்பதால் அதில் சில டிப்ஸ் மட்டும் சொல்கிறேன்.

இட்லி என்றால் தொட்டுக்க சட்னி போன்றவை அதிக வெயிலாலும் சீதோஷ்ண நிலை மாறுபடுவதாலும் கெட்டுப்போக வாய்ப்புகள் இருக்கிறது. அதனால் இட்லி மிளகாய் தூள் பெஸ்ட். இட்லியை pack செய்யும் முன் ஒரு முறை குழாயடியில் ஒவ்வொரு இட்லியையும் வேகமாகக் காட்டி வைத்தால் வறண்டு போகாமல் இருக்கும்.

பள்ளிக்கு கொடுத்தனுப்புவது என்றால் பால் தெளித்து வைக்கலாம். பால் soft

ஆக வைக்க உதவும் என்றாலும் அதிக நேரம் தாங்காது. அதனால் நல்லெண்ணெய் மேலே ஊற்றி வைக்கலாம். அல்லது நிறைய நல்லெண்ணெயில் இட்லி பொடியைக் கலந்து இட்லியின் வெளுப்பு மாறும் வரை புரட்டி வைக்கலாம். இதை நான்காக கட் செய்து pack செய்தால் கை படாமல் ஃபோர்க் ஸ்பூன் அல்லது டீத் பிக்கால் குத்தி எடுத்து சாப்பிட வசதியாக இருக்கும்.

தோசை pack செய்வது என்றால் ஊத்தப்பம் போல மொத்தமாக வார்த்துத் தரலாம். மேலே இட்லி பொடியை தடவி வைக்கலாம். அல்லது இட்லி பொடியை மாவிலேயே கலந்து ஊத்தப்பமாக வார்த்து எடுத்துச் செல்லலாம்.

சின்னச் சின்ன வட்டமாக pan cake ஸ்டைலில் வார்த்து சின்ன கெட்சப் பாட்டிலை எடுத்துச் சென்றால் வேண்டியபோது கெட்சப்புடன் சாப்பிடலாம்.

அதே போல சின்ன சைஸ் ஜாம் பாட்டிலை வாங்கி எடுத்துப் போனாலும் சப்பாத்தி போன்றவற்றுடன் சாப்பிட நன்றாக இருக்கும். கிடைத்த இடத்தில் பிரெஷ் பிரட் வாங்கி சாப்பிடவும் வசதி.

அதிக தூர ரயில் பிரயாணத்துக்கு: சப்பாத்தி என்றால் பிரயாணத்தின்



போது காய்ந்து போய்விடும். அதனால் எண்ணெய் இல்லாத சூகா ரோட்டியாக செய்து நான்காக மடித்து வைக்கவும். இவற்றை அலுமினியம் பாயிலில் கட்டி எடுத்துச் சென்றால் இரண்டு நாட்கள் ஆனாலும் மெத்து மெத்து என்று இருக்கும். மூன்று மூன்று சப்பாத்திகளாக தனித்தனியே பிரித்து pack செய்தால் வேண்டிய சப்பாத்திகளை மட்டும் உபயோகித்து மீதி பாக்கெட்களை அடுத்த வேளைக்கு வைத்துக்கொள்ளலாம்.

தொட்டுக் கொள்ள ஜாம், கெட்சப் அல்லது வேர்க்கடலைப் பொடி நன்றாக இருக்கும். அல்லது காரசாரமாக ஏதாவது ஒரு ஊறுகாயும் போதும்.

வேர்க்கடலைப் பொடி செய்முறை:
ஒரு கப் வேர்க்கடலையை வறுக்கவும். தோல் நீக்கி வைக்கவும். வாணலியில் எண்ணெய் ஒரு ஸ்பூன் விட்டு நான்கு சிவப்பு மிளகாய், ஒரு துண்டு பெருங்காயம் போட்டு உப்பு சேர்த்து அடுப்பை அணைத்துவிட்டு, வறுத்து தொலெடுத்த வேர்க்கடலையைச் சேர்த்து ஒரு முறை புரட்டி மிச்சியில் அரைக்கவும். ரொம்பவும் நைசாகவும் இல்லாமல், ரொம்பவும் கொரகொரப்பாகவும் இல்லாமல் அரைத்து வைத்துக்கொண்டால் வேண்டியபோது உபயோகிக்கலாம்.

வேர்க்கடலையில் எண்ணெய் பசை இருக்கும் என்பதால் நீண்ட தூரப் பிரயாணத்தின்போது நடுவில் எங்கேயாவது தயிர் அல்லது மோர் கிடைத்தால் வாங்கி கொஞ்சமாக குழைத்து வைத்துக்கொண்டால் சட்னி போலவும் இருக்கும். இட்லி, தோசை, சப்பாத்தி, தயிர் சாதம் எல்லாவற்றிற்கும் தொட்டுக்

கொள்ளலாம்.

கரைத்த மாவு தோசை:

இதுவும் பிரயாணத்துக்கு ஏற்ற ஒன்று. மைதா அல்லது கோதுமை மாவில் செய்யலாம். அளவு, நான்கு பங்கு மைதா என்றால், இரண்டு பங்கு அரிசிமாவு, ஒரு பங்கு ரவை, உப்பு சேர்த்து கரைத்து எண்ணெயில் கடுகு தாளித்துக் கொட்டி, இஞ்சி பச்சை மிளகாய் விழுது அல்லது முழு மிளகு மட்டும் சேர்த்து சீரகம், பெருங்காயம் பச்சையாகச் சேர்த்து கறிவேப்பிலை பொடியாக நறுக்கிச் சேர்த்து கொஞ்சம் ஊறியதும் மெல்லிய தோசைகளாக வார்த்து எடுத்துச் செல்லலாம். மொறுமொறுப்பாக வார்க்காமல் soft தோசைகளாக வார்த்தால் வறண்டு போகாமல் இருக்கும். மேலே சொன்ன வேர்க்கடலைப் பொடியே இதற்கும் நன்றாக இருக்கும்.

புளியோதரை எடுத்துச் செல்வது என்றால் மிளகாய்க்கு பதில் மிளகுப் புளியோதரை செய்தால் அதிக நாள் நன்றாக இருக்கும். ஆனால் கொஞ்சம் காரம் தூக்கலாகவும் இருக்கவேண்டும்.

தயிர் சாதம் எடுத்துச் செல்வது என்றால் சாதத்தில் தயிர் ஊற்றிப் பிசையாமல் பாலிலேயே பிசைந்து ஒரேயொரு கரண்டி தயிர் சேர்த்து, உப்பு இல்லாமல் பிசையலாம். உப்பு சேர்த்தால் சீக்கிரம் புளித்துவிடும் என்பதால் உப்பை தனியாக எடுத்துச் செல்லலாம். அதே போல் தேங்காய் துண்டுகள் சேர்த்துப் பிசைந்தாலும் புளிக்காமல் இருக்கும். தேங்காய் விரும்பாதவர்கள் அதை எடுத்து வைத்துவிட்டு சாப்பிடலாம். நிறைய தாளிப்பு செய்து காய்ந்த திராசை, வெள்ளரிக்காய் கலந்து பிசைந்து செல்லலாம். சாதம் கெட்டியாகப் போனால் தண்ணீரோ,



சர்க்கரை இல்லாத சூடான பாலோ கிடைத்தால் அதை ஊற்றிப் பிசைந்தால் பிரெஷ் தயிர் சாதம் போல இருக்கும். அதிக நாள் கெடாத சப்பாத்தி வேண்டும் என்றால் காக்ரா ரோட்டி செய்யலாம்.

காக்ரா ரோட்டி செய்முறை:

இதற்கு நாம் வழக்கமாக செய்யும் சப்பாத்தி முறையே போதும், ஆனால் கூடவே ஓமமோ, சீரகமோ, மசாலா தூளோ சேர்த்து காரத்துக்கு மிளகாய் தூளும் சேர்த்துப் பிசைந்து ஊற வைத்த மாவை மெல்லிய சப்பாத்தியாக இட்டு ஒரு ஃபோர்க் ஸ்பூனால் நிறைய துளைகள் இட்டு தவாவில் நெய்/எண்ணெய் விட்டு செய்யவேண்டும்.

உப்பாமல் வருவதற்காகத்தான் நடுவில் நிறைய துளைகள் இடுவது. ஒரு புறம் ஆனதும் மறுபுறம் திருப்பி ஒரு flat bottomed பாத்திரத்தை மேலே வைத்து அழுத்தினால் உப்பாமல் அப்பளம் போல flat-ஆக வரும். இது எவ்வளவு நாள் ஆனாலும் கெடாது. தொட்டுக்கொள்ளவும் எதுவுமே இல்லாமல் சாப்பிடலாம். இது விமானப் பிரயாணத்துக்கும் ஏற்ற Non messy food.

அடுத்து மத்தூர் வடை...

மத்தூர் வடை உல்லாசப் பிரயாணத்துக்கு ஏற்றது, ஸ்நாக்ஸ் போலவும் சாப்பிடலாம், அதேசமயம் வயிறு நிரம்பும்படியும் இருக்கும்.

மத்தூர் வடை செய்முறை:

ஒரு கப் ரவை, ஒரு கப் அரிசி மாவு, ஒரு கப் மைதா, ஒரு கப் கோதுமை மாவு என்று நான்கையும் சம அளவு எடுத்துக்கொள்ளவும். இதில் உப்பு, காரத்திற்குத் தேவையான பச்சை

மிளகாய் (விதைகளை நீக்கிப் பொடிப்பொடியாக நறுக்கியது), கறிவேப்பிலை, கொத்தமல்லி பொடியாக நறுக்கியது, வெங்காயம் பொடியாக நறுக்கியது என்று எல்லாம் போட்டு கலந்து வைக்கவும்.

ஒரு கரண்டி நெய் அல்லது வடை பொரிக்க காயும் எண்ணெயையே சூடாக மாவில் சேர்த்துப் பிசிறி வைக்கவும். இந்த மாவை மொத்தமாக நீர் விட்டுப் பிசையாமல் கொஞ்ச கொஞ்சமாக நீர் சேர்த்து பிசைந்து செய்வது வடை கடைசிவரை கிறிஸ்ப்பாக வரும்.

கொஞ்சமாக தண்ணீர் சேர்த்துப் பிசைந்து ஒரு உருண்டை மாவை பாலிதீன் ஷீட்டில் எண்ணெய் தடவி பெரியதாகத் தட்டி வைக்கவும். எண்ணெய் நன்றாக சுட்டதும் அடுப்பை மிதமான தீயில் வைத்துவிட்டு இரண்டு பக்கமும் பொரித்தெடுக்கவும்.

அவ்வளவுதான் வடை தயார். தொட்டுக்கொள்ள தக்காளி கெட்சப் அல்லது சட்னி பொருத்தமாக இருக்கும்.

குறிப்பு:

அதிக கரகரப்பு வேண்டுபவர்கள் ரவை அளவை அதிகரித்துச் செய்யலாம். சிலர் கோதுமை மாவு இல்லாமல் செய்வார்கள். சிலர் தயிர் உபயோகித்துப் பிசைந்து செய்வார்கள். சிரோட்டி ரவை அல்லது ஒப்பட்டு ரவை கிடைத்தால் அதில் செய்வது இன்னும் நல்ல சுவை தரும்.

எல்லா வகை பிரயாணத்துக்கும்

பொதுவான டிப்ஸ்:

எத்தனை வெரைட்டி உணவு எடுத்துச் சென்றாலும் கூடவே இரண்டு, மூன்று



ஸ்வீட் வகைகளை எடுத்துச் சென்றால் தாகம் அடிக்காது, பிரயாண அலுப்பு தெரியாமல் *energetic* ஆகவும் இருக்கும். *Short Journey* என்றால் கேசரி எடுத்துச் செல்லலாம். அதிக பட்சம் இரண்டு நாள் தாங்கும். *Long journey* என்றால் வேர்க்கடலை உருண்டை, அதிரசம் போன்றவை நன்றாக இருக்கும். இவைகளை வீட்டில்தான் செய்ய வேண்டும் என்பதில்லை நல்ல தரமான ஸ்வீட் ஸ்டாலிலும் வாங்கி எடுத்துப் போகலாம்.

அதே போல கைவசம் சத்துமாவு, அவல், தேன், டீ பாக்ஸ், சர்க்கரை, *Horlicks*, *Digestive Biscuits* போன்றவை எடுத்துப் போவது சமயத்துக்கு உதவும்.

சின்னக் குழந்தைகளுடன் அல்லது பெரியவர்களுடன் பிரயாணம் செய்வதாக இருந்தால் ஒரு கப் ஹார்லிக்ஸ், ஒரு கப் பால் பவுடர், ஒரு கப் அல்லது அரை கப் பொடித்த சர்க்கரை, அல்லது எல்லாம் சம பங்கில் சேர்த்து கலந்து *Airtight* ஜாரில் எடுத்துச் செல்லலாம். கொதிக்கும் வெந்நீர் கிடைத்தால் இன்ஸ்டன்ட் ட்ரிங்க் கிடைக்கும்.

அதேபோல டீ பாக்ஸ் எடுத்துப் போனால் பால் பவுடரும், சர்க்கரைப் பொடியும் கலந்து எடுத்துக் கொள்ளலாம். வெந்நீரில் டீ பாக்கைப் போட்டு பால் மிக்ஸ் கலந்தால் இன்ஸ்டன்ட் டீ தயார். *Girnar* என்ற brand இன்ஸ்டன்ட் டீ பல *flavor*களில் கிடைக்கிறது, வெறும் வெந்நீரில் கலந்தால் போதும், பிரயாணத்துக்கு ரொம்பவும் வசதியாக இருக்கும்.

அவல் எடுத்துச் சென்றால் சரியான உணவு கிடைக்காத போது ஒரு சின்ன டப்பாவில் கழுவிய அவலை

ஊறவைத்துப் பிழிந்து தேன் கலந்து சாப்பிடலாம். இரண்டு, மூன்று மணி நேரத்துக்கு பசி என்று வயிறு தொந்தரவு செய்யாமல் இருக்கும்.



அதே போல வெளியில் சாப்பிட்டால் வயிறு கோளாறு செய்யும் என்பவர்கள் வறுத்துப் பொடித்த வெந்தயம் போன்ற சில எளிய வீட்டு மருந்துகளும் எடுத்துச் செல்லலாம்.

கீழே சில ரெசிப்பிக்களை தருகிறேன். பிரயாணத்தின் தூரத்துக்கு தகுந்தபடி செய்து கொள்ளலாம்.

காஞ்சீபுரம் இட்லி:



ஒரு கப் இட்லி அரிசிக்கு முக்கால் கப் உளுந்து என்று எடுத்து இரண்டையும் ஒன்றாகக்கலந்து இரண்டு மூன்று முறை அலசி ஊற விடவும். நான்கைந்து



மணிநேரம் ஊறியதும் மிக்சியிலேயே தண்ணீர் அதிகம் சேர்க்காமல் கொரகொரப்பாக அரைக்க வேண்டும். சாதா இட்லிக்கு அரைப்பதை விடவும் ரவையாக இருந்தால் நன்றாக இருக்கும்.

இந்த மாவில் உப்பு சேர்த்து தாராளமாக பெருங்காயப் பொடியையும் சேர்த்து புளிக்கவிடவும். இரவே அரைத்து வைத்தால் காலையில் புளித்திருக்கும்.

மறுநாள் புளித்த மாவில் தாளிப்பு செய்ய வேண்டும். அதற்கு முன், மாவில் ஒரு கப் தயிர் ஒரு ஆர்க்கு கறிவேப்பிலை உருவிப்போட்டு, ஒரு ஸ்பூன் சுக்குப்பொடியும் போட்டு கலக்காமல் மேலாக வைக்கவும்.

தாளிக்க நெய் + நல்லெண்ணெய் இரண்டையும் கலந்து உபயோகிக்க வேண்டும், அதுவும் தாராளமாக இருக்க வேண்டும். நெய் எண்ணெய் mixture சுட்டதும், மிளகு ஒரு ஸ்பூன், சீரகம் ஒரு ஸ்பூன் போட்டு வெடித்ததும் (மிளகு சீரகத்தை முழுதாகவோ ஒன்றிரண்டாக உடைத்தோ போடலாம்) மாவின் மேலே இருக்கும் தயிர் சுக்குப்பொடி கறிவேப்பிலை மீது சூடாக ஊற்றவும். கறிவேப்பிலை சூடான எண்ணெய் பட்டதும் படபடவென்று வெடிக்கும், இனி எல்லாவற்றையும் கரண்டியால் கலக்கலாம்.

குறிப்பு:

தயிர் ஒரு கப் கலக்க வேண்டியிருப்பதால் மாவு அரைக்கும்போது அதிகம் தண்ணீர் விடாமல் அரைக்க வேண்டும்.

கலந்த மாவை எண்ணெய் தடவிய சின்னச் சின்ன டம்ளர்களிலோ, சாதா இட்லி தட்டிலோ அல்லது ஒரு

அகலமான cooker pan-லோ ஊற்றி இட்லி போல ஆவியில் வேக வைக்கவும். ஒரு கத்தியை நடுவில் விட்டால் ஒட்டாமல் வரும் வரை வேக வேண்டும். இது சாதா இட்லியை விட அதிக நேரம் எடுக்கும். இப்படி செய்ததை நன்றாக ஆறியதும் சாப்பிடுவது நன்றாக இருக்கும். இரண்டு நாள் ஆனாலும் கெடாது, அதிகம் எண்ணெய், நெய் சேர்த்தால் நடுவில் ஓட்டை ஓட்டையாக spongyயாக இட்லி கிடைக்கும். பானில் செய்தால் சின்ன சின்ன துண்டுகளாக கட் செய்து வைக்கலாம். தொடர்கொள்ள இட்லி மிளகாய் பொடி பெஸ்ட்.

குறிப்பு: சிலர் ஒரு கப்புக்கு அரை கப் உளுந்து எடுத்தும் செய்வார்கள், அதிகம் உளுந்து இருந்தால் இட்லி நிச்சயம் நன்றாக வருவதோடு softஆகவும் இருக்கும் என்பதால் முக்கால் கப் எடுப்பது.

மசாலா பொறி:

இது பிரயாணத்தின் போது கொறிக்க எடுத்துச்செல்லலாம். செய்வதும் சுலபம். ஒரு கிலோ அரிசிப்பொறி வாங்கி வைக்கவும். முதலில் கால் கப் எண்ணெயில் சீரகம், கறிவேப்பிலை தாளித்து முழு மிளகாய் (பூண்டு விரும்பினால் இரண்டு அல்லது மூன்று பல் பூண்டை நசுக்கி தாளிக்கலாம்) இரண்டாக நறுக்கிப் போட்டு ஒரு கப் வேர்கடலையை போட்டு பொறித்தது போல வறுக்கவும். கடலைத்தோல் வெடித்தால் கடலை வறுபட்டது என்று தெரிந்து கொள்ளலாம்.

அடுத்து அரை கப் பொட்டுக்கடலை போட்டு வறுக்கவும், பொட்டுக்கடலை சீக்கிரம் வறுபட்டுவிடும். எண்ணெய் முதலிலேயே சூடாக இருப்பதால்



பொட்டுக்கடலை போட்டவுடன் அடுத்த சாமான்களைப் போட ஆரம்பிக்கலாம்.

இனி, காரத்திற்கு வேண்டிய மிளகாய் தூள், உப்பு, மஞ்சள் தூள் சேர்த்து பொரியையும் கொட்டி உப்பு காரம் பொரியில் நன்றாகக் கலக்கும் வரை குலுக்கி அடுப்பை அணைக்கவும்.

இது ஒரு வாரம் வரை நழுக்காமல் நன்றாகவே இருக்கும். வறுக்க சுத்தமான நல்லெண்ணெய் உபயோகித்தால் வாசனை வரவே வராது.

வெங்காயம் வேண்டும் என்பவர்கள் வெங்காயம் போட்ட கருவடாம் இருந்தால் அதைத் தனியாகப் பொரித்து லேசாக உடைத்துக் கலக்கலாம். இது என் தோழி சொன்ன டிப்.

மைதாவில் செய்யும் டைமன்ட் கட்ஸ்:

இதுவும் பிரயாணத்தின் போது சாப்பிட நன்றாக இருக்கும். இதில் ரெண்டு மூன்று வகைகளை இங்கே தருகிறேன்.

1. கோதுமை மாவு, மைதா மாவு, ரவை மூன்றும் தலா ஒரு கப் எடுத்து வைக்கவும். ஒரு பின்ச் சோடா உப்புடன் மூன்று டேபிள்ஸ்பூன் நெய் சேர்த்து நுரை வரத் தேய்க்கவும். நுரைத்ததும் எடுத்து வைத்த மாவுக்கலவையை கொட்டி உப்பு, காரம், பெருங்காயம், (பூண்டு விரும்பினால் அதையும் அரைத்து விழுதாகச் சேர்க்கலாம்), சீரகம் அல்லது வெள்ளை எள் அல்லது ஓமம் என்று ஏதாவது ஒன்று சேர்த்து விரல்களால் பிசிறி விடவும். மாவு மணல் போல் அல்லது bread crumbs போல் இருக்க வேண்டும். இதில் தண்ணீரைத்

தெளித்து தெளித்து பிசையவும். மாவு பூரி மாவு போல் கெட்டியாக இருக்க வேண்டும். மாவு ஒட்டிக்கொள்ளும்படி stickyயாக இருந்தால் அதிலேயே எண்ணெய் விடாமல் இரு கைகளிலும் எண்ணெய் விட்டு தேய்த்துவிட்டுக்கொண்டு பிசையலாம். தண்ணீர் போதாமல் போனது என்றால் கையை நனைத்துக்கொண்டு பிசையவும். இது மாவு சரியான பதத்தில் இருக்க உதவும். இப்படிப் பிசைந்த மாவை குறைந்த பட்சம் அரை மணி நேரம் மூடி வைத்து பிறகு மெல்லிய சப்பாத்திகளாக இட்டு கத்தி அல்லது pizza cutterஆல் கீறிப் பொரிக்கலாம்.

குறிப்பு: இதையே இனிப்பாக செய்வதாய் இருந்தால் மாவுடன் (ஒரு கப்புக்கு கால் கப் என்ற அளவில்) சர்க்கரைப்பொடி சேர்த்து, உப்பு ஒரு சிட்டிகை போட்டுப் பிசைந்து செய்யலாம். ஆனால் மாவில் சர்க்கரை சேர்த்தால் பொரிக்கும்போது சீக்கிரம் சிவந்துவிடும் என்பதால் தீயை மிதமாக வைத்துப் பொரிக்கவும்.

2. மைதாவை அல்லது கோதுமை மாவை சலித்து ஒரு ஸ்டீல் டப்பாவில் போட்டு குக்கரில் சாதம் வைக்கும் நேரம் வைத்து விடுங்கள். பிறகு ஆறியதும் கட்டியில்லாமல் இருக்க மிக்சியில் ஒரு சுற்று சுற்றினால் சரியாகிவிடும். மறுபடி சலித்து காற்றோட்டமாக வைத்து எடுத்துக்கொண்டால் ஆறு மாதம் ஆனாலும் கெடாது. இப்படி பதப்படுத்திய மாவு 6 கப் எடுத்தால் ஒரு கப் சன்ஃப்ளவர் எண்ணெய் தேவை. எண்ணெயை மட்டும் நன்றாகக் காய்ச்சி மாவில் கலந்து உப்பு, காரம் எல்லாம் போட்டு பிசைந்து மேலே சொன்ன முறையில் செய்யலாம். இதில் இனிப்பு



என்றால் ஓமம் போன்றவை இல்லாமல் உப்பும் ஒரு சிட்டிகை மட்டும் போட்டு செய்து பொரித்த சூட்டிலேயே மேலே சர்க்கரைப் பொடி தூவி வைக்கலாம்.

3. மைதாவை ஆவியில் வைத்து எடுத்து அதனுடன் ஒரு கப் மாவுக்கு ஒரு ஸ்பூன் வறுத்து அரைத்த உளுந்து மாவு சேர்த்தும் செய்யலாம்.

மினி தட்டை:

நான்கு கப் மைதாவுடன் ஒரு கப் அரிசி மாவு சேர்க்கவும். உப்பு, பெருங்காயம், மிளகாய் தூள் சேர்த்து நல்லெண்ணெய் விட்டுப் பிசிறவும். மணல் போல் மாவு தெரியும் வரை பிசிறி விடவும். நல்லெண்ணெய் உபயோகித்தால் ஒரு வித்தியாசமாக இருக்கும். இதில் விரும்பினால் கரகரவென்று பொடித்த வறுத்த வேர்க்கடலை, எள் சேர்க்கலாம். அல்லது ஒரு ஸ்பூன் உடைத்த உளுத்தம்பருப்பு ஊற வைத்து சேர்க்கலாம். இனி மாவை சப்பாத்தி மாவு போல பிசையவும்.

ஒரு பாலிதீன் ஷீட்டில் அல்லது வாழையிலையில் எண்ணெய் தடவி மாவு ஒரு கோலியளவு எடுத்து மினி தட்டையாகத் தட்டி பொரிக்கவும். மினி தட்டை ரெடி.

முந்திரி பகோடா:

இது ஒரு விதத்தில் பார்த்தால் ரெடி மிக்ஸ் போல ஒரு ரெசிப்பி, வேண்டும்போதும் பிரெஷ்ஷாக செய்து கொள்ளலாம்.

கால் கிலோ மைதா + கால் கிலோ அரிசி மாவு கலந்து வைக்கவும். இந்த மாவுகளுக்கு ஏற்றபடி காரம் போடவேண்டும். அவரவர் வீட்டின் அளவுப்படி பச்சை மிளகாய்

எடுக்கலாம். மிதமான காரத்துக்கு நான்கு மிளகாய் போதும், அதிக காரம் வேண்டுபவர்கள் மிளகாயை அதிகரித்துக்கொள்ளலாம்.

பச்சை மிளகாயுடன் அரை கட்டு கொத்தமல்லி தழை, ஒரு பிடி கறிவேப்பிலை சேர்த்து தேவையான உப்பும் போட்டு மிக்சியில் கொரகொரப்பாக அரைக்கவும். உப்பு இருப்பதாலும் கொத்தமல்லி, மிளகாயில் உள்ள ஈரப்பசையாலும் தண்ணீர் விட்டுக்கொள்ளும். ஒரு வாணலியில் அரை கப் எண்ணெய் விட்டு எண்ணெய் லேசாக சூடு ஆனதும் அடுப்பை சிம்மில் வைத்துவிட்டு கலந்து வைத்த மாவுகளையும் அரைத்த மிளகாய் விழுதையும் சேர்த்துக் கிளறவும். 100 கிராம் முந்திரியையும் இரண்டாக உடைத்து கலந்து வறுக்கவும். மாவு கை பொறுக்கும் சூடு வரும் சமயத்தில் அரைத்த விழுதில் உள்ள ஈரப்பசையும் போயிருக்கும், முந்திரியும் வறுபட்டிருக்கும். இந்த மாவை ஒரு தட்டில் கொட்டி ஆற வைக்கவும் (டிப்ஸ்: அதிக அளவில் இப்படி மாவை செய்து வைத்துக்கொண்டால் தேவைப்படும்போது ஒரு கப் மாவு எடுத்து பகோடா போடலாம்).

மாவு ஆறியதும் ஒரு பின்ச் சமையல் சோடா மாவு சேர்த்துக் கலந்து தண்ணீர் விட்டுப் பிசையவும். சப்பாத்தி மாவை விட கொஞ்சம் தளர்வாகப் பிசைய வேண்டும். மாவை சூடான எண்ணெயில் பக்கோடா போல கிள்ளிப் போட்டுப் பொரித்தால் அதிகம் எண்ணெய் குடிக்காத அளவிலும் நிறைய காணும்படியான முந்திரி பகோடா தயார்.

இரண்டு கப் மாவில் செய்தால் சுமார்



அரை கிலோ வரை பகோடா கிடைக்கும்.

குறிப்பு: வெங்காயம், பூண்டு வேண்டுபவர்கள் மாவு பிசையும் முன் வெங்காயம், பூண்டை துருவி சேர்த்துப் பிசையலாம். இப்படி துருவி சேர்ப்பதால் வெங்காயத்தில் உள்ள தண்ணீர் மாவு பிசைய எடுக்கும் தண்ணீர் அளவை குறைத்துவிடும் என்பதோடு பகோடாவிலிருந்து வெங்காயம் உதிர்ந்து போகும் அபாயமும் இல்லை.

வலைமுறுக்கு செய்வதானால் முந்திரி இல்லாமல் மாவை வறுத்து தயார் செய்துகொண்டு சப்பாத்தி மாவு போல கெட்டியாகப் பிசைந்து சிறு உருண்டை எடுத்து திரி போல திரித்து இரண்டு முனைகளையும் ஒட்டி வைக்கவும். இது போல மாவு முழுக்க செய்துகொண்டு எண்ணெயில் பொரிக்கவும். தண்ணீர் சேர்த்துப் பிசைவதற்கு முன் சமையல் சோடா ஒரு சிட்டிகைச் சேர்த்தால் கிறிஸ்ப் முறுக்கு தயார். இவைகளைத் தவிர கடையில் வாங்கும் அல்லது வீட்டிலேயே தயார் செய்யும் எந்த வித முறுக்கும் பிரயாணத்துக்கு ஏற்ற உணவுதான். வெளிநாட்டுப் பிரயாணத்துக்கு என்று சில டிப்ஸ்:

இங்கே சொல்வது என் அனுபவத்தில் மட்டுமே... வெளிநாட்டுப் பிரயாணம் என்றாலே Sight seeing என்பதுதான் முதல் இடம் பெறும். அது conducted tour என்றாலும் நாமே சுற்றிப்பார்ப்பது என்றாலும் நிறைய பணம் செலவழித்து வந்துவிட்டு எல்லா இடமும் சுற்றிப் பார்க்காமல் போவது என்றால் மனம் வருந்தும். முதல் சில நாட்கள் உற்சாகமாக இருந்தாலும் நமக்குப்

பழக்கப்படாத உணவாலும், சரியான அளவு, சரியான நேரத்துக்கு சாப்பிடாத உணவாலும் கொஞ்சம் உற்சாகம் குறைய வாய்ப்புகள் இருக்கிறது. அதனால் வெளிநாட்டு ட்ரிப் பிளான் பண்ணும்போதே சில ரெடிமேட் உணவையும் தயார் செய்து எடுத்துப் போகலாம், சில இன்ஸ்டன்ட் food mix கடையில் வாங்கியோ, வீட்டில் தயார் செய்தோ எடுத்துப் போவதால் அங்கேயும் ஓரளவுக்கு சமாளிக்கலாம்.

இன்ஸ்டன்ட் food mix கூடவே சின்ன travel cooker, Tumbler flask போன்றவையும் எடுத்துச் செல்லலாம். கூடவே food pack செய்ய சில packing materials கொண்டு போவதும் உதவியாக இருக்கும்.

என் அனுபவம் என்றால் முதலில் ஒரு புது ஊருக்கு போனதும் சாப்பிடப் பழக்கமான ஒரு உணவு இருந்துவிட்டால் சாப்பிட்டுவிட்டு தெம்பாக அடுத்த வேளை பற்றி பிளான் செய்யலாம். அதே போல நிறைய சுற்றிவிட்டு மறுபடி சாப்பிட வெளியில் போக அலுப்பாக இருக்கும், அந்த சமயத்தில் relaxed ஆக சில எளிய உணவுகளை ஹோட்டல் ரூமிலேயே தயாரித்துக்கொண்டால் மறுநாளைக்கான தெம்பு கிடைக்கும்.

அதில் முதலில் வருவது சின்ன Travel Cooker, என்னிடம் உள்ள travel cookerஐ செட் செய்யும் முறையை வீடியோவாகப் போடுகிறேன், இதில் ஒருவர் தாராளமாகவும் மூன்று பேருக்கு இரண்டு முறை சமைத்தாலும் அட்ஜஸ்ட் பண்ணலாம்.

இன்ஸ்டன்ட் உப்புமா மிக்ஸ்:
ஒரு கப் பாம்பே ரவையும் அரை கப் சேமியாவும்



கலந்துவைத்துக்கொள்ளவும்.
வாணலியில் தாராளமாக எண்ணெய் ஊற்றி கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு, கடலைப்பருப்பு, பொடியாக நறுக்கிய பச்சை மிளகாய், பெருங்காயம் எல்லாமே தாராளமாகப் போட்டு ஒரு பிடி முந்திரியையும் உடைத்துப் போட்டு பொன்னிறமானதும் ரவை சேமியாக கலவையை கலந்து போட்டு சுவைக்கு வேண்டிய உப்பும் போடவும். ரவை பொன்னிறமானதும் அடுப்பை அணைத்துவிட்டு பெரிய தட்டில் கொட்டி ஆறவிடவும். பச்சை மிளகாய் பொரிந்தது போல இருக்கவேண்டும், விரும்பவில்லை என்றால் சிவப்பு மிளகாயும் ஒகே, இந்த மிக்ஸ் ஒரு பங்கு என்றால் இரண்டு பங்கு வெந்நீர் தேவை.

Travel cooker-ல் இரண்டு பங்கு நீர் வைத்து கொதிக்க ஆரம்பிக்கும்போது ஒரு பங்கு மிக்ஸ் கலந்து ஸ்பூனால் கிளறிவிட்டு அல்வா பதம் வரும்போது அணைத்துவிட்டு மூடி வைக்கவும். சரியாக பத்து நிமிடம் கழித்துத் திறந்தால் பொலபொலவென்று உப்புமாதயார்.

இதில் விரும்பினால் எலுமிச்சம் பழம் பிழியலாம் அல்லது டொமாடோ puree வாங்கிச் சென்றால் ஒரு ஸ்பூன் கலந்து செய்யலாம். வெங்காயம் விரும்புவர்கள் ஊரிலிருந்தே வெங்காய வடகம் பொரித்து எடுத்துச் சென்று கலந்து சாப்பிடலாம்.

குறிப்பு: *Travel Cooker* இல்லை என்றாலும் எல்லா ஹோட்டல்களிலும் 12 பாட் போல வைத்திருப்பார்கள். அதில் கொதிநீரை தயார் செய்து ஒரு பெளலில் ஒரு பங்கு ரவையை போட்டு வெந்நீர் ஊற்றி மூடி வைத்தாலே ரவை நன்றாக வறுபட்டிருப்பதால் வெந்துவிடும்.

இன்ஸ்டன்ட் பொங்கல்:

முக்கால் கப் அரிசியை மிக்சியில் பெரிய ரவை போல உடைத்து சலித்து கால் கப் பாசிப்பருப்பையும் ஒரு முறை மிக்சியில் சுற்றி கலந்து வைக்கவும்.

நெய்யில் முந்திரி பருப்பு, இஞ்சி, மிளகு, சீரகம் (ஒன்றிரண்டாகப் பொடித்து) சேர்த்து முந்திரி பொன்னிறமாகும் வரையும், இஞ்சி பொரியும் வரையும் வைத்து அதிகப்படி நெய்யை வடித்துவிட்டு ஆறவிட்டு தனியாக pack செய்யவும். இந்த கலவையில் உப்பு, பெருங்காயப் பொடியும் சேர்த்து அழுத்தமான சின்ன சின்ன கவர்களில் அல்லது சின்ன containerகளில் எடுத்து வைக்கவும். ஒவ்வொரு கப் அரிசி பருப்பு பாக்கெட்டுக்கும் ஒரு seasoning பொட்டலம் என்று தனியாக pack செய்யலாம்.

Travel Cooker-ல் open pot methodல் தான் சாதம் வடிக்க முடியும். அதாவது திறந்து வைத்து சமைத்தல், அதாவது நடுநடுவில் கிளறிக்கொண்டே இருக்க வேண்டும். தண்ணீர் குறையும்போது வெந்நீர் அல்லது சாதா தண்ணீர் அரை கப் சேர்க்கலாம். ஓரளவு அரிசி வெந்தது தெரிந்தால் மேலே அரை கப் வெந்நீர் சேர்த்து குக்கரை switch off செய்து அழுத்தமாக மூடி வைக்கலாம். பத்து நிமிடத்தில் standing டைம் cooking-ல் சாதம் தயாராகும். இது சாதா சாதம் வடிக்க, நாம் எடுத்துச் சென்ற பொங்கல் மிக்ஸில் அரிசியை உடைத்து வைத்திருப்பதால் பொங்கலுக்கு வேண்டிய பதத்தில் சாதம் குழைந்து வெந்திருக்கும். செய்து வந்திருக்கும் seasoning-ஐ கலந்து சாப்பிடலாம். அதிகம் நெய் இல்லாத சுவையான பொங்கல் தயார்.

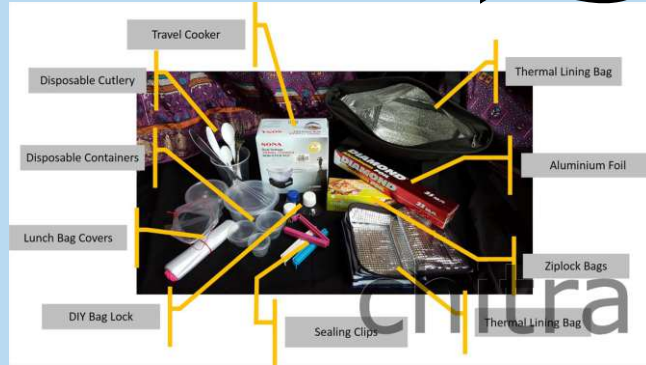


தொட்டுக் கொள்ள வற்றல் குழம்பு மிக்ஸ் போல ஏதாவது எடுத்துச்சென்றால் கொஞ்சம் வெந்நீர் சேர்த்து வைக்கலாம்.

இன்ஸ்டன்ட் லெமன் ரைஸ் மிக்ஸ்:
ஒரு கரண்டி நல்லெண்ணையில் கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு, கடலைப்பருப்பு, சிவப்பு அல்லது பச்சை மிளகாய் தாளித்து கறிவேப்பிலை போடவும். கறிவேப்பிலை பொரிந்து பட படவென்று வந்ததும் மஞ்சள் தூள், பெருங்காயம் சேர்த்து அடுப்பை அணைத்து அந்த சூட்டிலேயே இரண்டு எலுமிச்சம்பழம் பிழிந்து உப்பு சேர்த்து கரண்டியால் கிளறிக்கொண்டே இருக்கவும். இது சற்று நேரத்தில் வாணலி சூட்டிலேயே கெட்டிப்படும். ஆறியதும் சின்ன பாட்டிலில் pack பண்ணலாம்.

நெய்யில் தனியாக முந்திரி, வேர்க்கடலை வறுத்து pack செய்து வைக்கவும். மேலே சொன்ன முறையில் அரிசியை சாதமாக வடித்து இந்தக் கலவையைத் தேவையான அளவுச் சேர்த்து வறுத்த முந்திரி கடலை கலந்தால் லெமன் ரைஸ் தயார். சூட்டில் எலுமிச்சம்பழத்தை பிழிந்தால் தப்புதான் என்றாலும் அவசரத்துக்கு ஊறுகாய் சாதம் போல கைக் கொடுக்கும். வெறும் தாளிப்புகளை மட்டும் எடுத்துச் சென்றாலும் அங்கங்கே கிடைக்கும் லெமன் வைத்து செய்து கொள்ளலாம். இதே போல தேங்காயை சிவக்க வறுத்து செய்தால் அது தேங்காய் சாதம் மிக்ஸ்.

அடுத்ததாக இந்தப் படம் பாருங்கள்...
இதில் என்னென்ன தேவையோ அவைகளைப் படம் பிடித்து போட்டுள்ளேன்....



Packing Material:

சின்ன சின்ன ziplock covers, சாப்பாடு கட்ட உபயோகப்படும் use andandand throw containers வாங்கிச் செல்லலாம். சமயத்திற்கு உபயோகப்படும். அதே போல Aluminium Foil ஒரு ரோல் வாங்கி சென்றால் பிரட் சாண்ட்விச், சப்பாத்தி போல பாக் செய்யலாம். அந்தந்த ஊரில் கிடைக்கும் பழங்கள் காய்கறிகள், பிரட் இவற்றை வைத்தே take away packets தயார் செய்துகொள்ளலாம். தேவை சில நிமிடங்களும், advance planning-ம் தான்.

DIY Ziplock:



அதே போல சாப்பிட, கொறிக்க என்று வாங்கிச் செல்லும் chips போன்ற தின்பண்டங்களை முழுக்க சாப்பிட முடியவில்லை என்றால் அதை அடுத்த



வேளைக்கு பத்திரப்படுத்த disposable water bottle-களின் கழுத்தை படத்தில் காட்டியபடி அறுத்து எடுத்துச் சென்றால் திறந்த பாக்கெட் கவரை கழுத்தின் உள்ளே நுழைத்து மூடி போட்டு மூடி வைக்கலாம். இது ஏறும்பு வராமல் காப்பதோடு crispness போகாமலும் பார்த்துக் கொள்ளும்.

Thermal Lining Lunch Bags:

படத்தில் உள்ளதுபோல தெர்மல் லைனிங் கொண்ட பைகள் இப்போது கிடைக்கின்றன. வாங்கி எடுத்துச் சென்றால் உணவின் temperature-யும் பாதுகாக்கும். பழங்கள் போன்றவைகளை ஃபிரெஷ்ஷாக வைக்கும். Liquid substances என்றால் கொட்டினாலும் ஆபத்தில்லை.

இனி travelling போது கவனிக்க வேண்டிய General Tips சில:

பொதுவாக டிரிஸ்ட் ஸ்பாட் என்றால் அங்கே ஹோட்டல்களில் complimentary Breakfast இருக்கும். முடிந்தவரை வயிறு நிரம்பும்படி பிரட், cereals, cut fruits, fresh juice என்று unlimited-ஆகத் தருவார்கள். ஓசிதானே என்று ஒரு பிடி பிடித்து வைத்தால் இரண்டு மூன்று மணி நேரம் தாங்கும். Healthy Breakfast என்பதால் வயிறு தொந்தரவு என்ற ஆபத்தும் இருக்காது. பிறகு சாப்பிடும் உணவை carbs அதிகம் இல்லாமல் ஃபிரெஷ் fruits, digestive biscuits, Nuts, Dried fruits என்று சின்ன சின்ன அளவில் கொறித்தால் சுறுசுறுப்பாக இருக்கும்.

வறுத்த வேர்க்கடலை, வேர்க்கடலை உருண்டை, பேரீச்சம்பழத்துடன் பொடித்த nuts உருண்டை என்பவைகள் Travel friendly Foods.

சுற்றும்போது dehydrate ஆகாமல் இருக்க

நிறைய தண்ணீர் குடிக்கவேண்டும். மலை உச்சி போன்ற High Altitude-க்கும் தண்ணீர் தான் நல்ல மருந்து.

சின்ன சின்ன Glucose பாக்கெட்ஸ் வாங்கிச் சென்றால் களைப்பு ஏற்படும்போது வெறும் தண்ணீரில் கலந்து சாப்பிடலாம்.

இரவு திரும்பியதும் வயிறு நிரம்ப சாப்பிட்டுப் படுத்தால் அடுத்த நாளை சுறுசுறுப்புடன் தொடங்கலாம்.

வெளியூர் வந்து வயிற்றைக் கெடுத்துக்கொண்டே ஆகவேண்டும் என்று ஆசை இருந்தால் கடைசி இரண்டு நாளை அதற்கென்று ஒதுக்கி வயிற்றையும் பர்சையும் ஒரு கை பார்க்கலாம்.

எப்படியும் ஊருக்கு என்று எடுத்துச் செல்வதில் இந்தப் பொருள்கள் எல்லாம் ஒரு சின்ன Bag -ஐ ஆக்ரமிக்கும். நாம் உள்ள இடத்திலேயே பொருள்களை வாங்கிச் செல்வது Economical என்பதில் சந்தேகமில்லை.

ஜாம் போன்றவைகளை சின்னச் சின்ன ஜாராக வாங்கி எடுத்துச் சென்றால் மிச்சம் மீதி இருப்பவைகளை அங்கேயே விட்டுவிட்டு வரலாம்.

இனியென்ன, விடுமுறையை ஆரோக்கியமாகக் கொண்டாடலாம்.





கொத்தமல்லி சட்னி

...Amrudha

- கொத்தமல்லியை நன்கு சுத்தம் செய்து நீரில் அலசிக் கொள்ள வேண்டும்.
- பின் மிக்ஸியில் அதனைப் போட்டு, அத்துடன் தக்காளி, பூண்டு, பச்சை மிளகாய் மற்றும் சீரகம் சேர்த்து, தேவையான அளவு உப்பு சேர்த்து, $\frac{1}{4}$ கப் தண்ணீர் ஊற்றி அரைக்க வேண்டும்.
- பின்பு அத்துடன் 1 டீஸ்பூன் எலுமிச்சை சாறு சேர்த்தால், சட்னி சுவையாக இருக்கும்.

புதினா சட்னி

...Amrudha

- வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு அதில் பெருங்காயம், பருப்பு ஆகியவற்றைப் போட்டு வறுக்கவும்.
- பின், பச்சை மிளகாயைப் போட்டு வதக்கவும்.
- பச்சை மிளகாயின் நிறம் சற்று மாறியவுடன், புதினாவைச் சேர்த்து பின்னர் அதில் புளி சேர்த்து எல்லாவற்றையும் ஒன்றாக மீண்டும் ஓரிரு வினாடிகள் வதக்கி, இறக்கி வைத்து ஆற விடவும்.
சற்று ஆறியவுடன் உப்பு சேர்த்து கெட்டியாக அரைத்தெடுக்கவும்.





சாடின் சான்ட்விச்

...kkmathi

தேவையானப் பொருட்கள்:

சாடின் டின் - 1

வெங்காயம்

தக்காளி - பொடியாக நறுக்கியது

இஞ்சி பூண்டு விழுது

மிளகாய் தூள்

உப்பு,

எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை:

- வாணலியில் எண்ணெய் ஊற்றி காய்ந்ததும், வெங்காயம் போட்டு பொன்னிறமாகும் வரை வதக்கவும். பிறகு இஞ்சி பூண்டு விழுது சேர்த்து, சிறிது வதக்கி, தக்காளி சேர்த்து வதக்கவும்.
- தக்காளி குழைய ஆரம்பித்ததும், மிளகாய் தூள், சாடின் டின் உள்ளே இருக்கும் தக்காளிச் சாற்றையும் கலந்து சிறிது நேரம் வதக்கி, உப்பு போட்டு கொஞ்சமாக தண்ணீர் ஊற்றி கொதிக்க விடவும். பிறகு மீன் துண்டுகளையும் போட்டு வேக விடவும். சுண்ட ஆரம்பிக்கும் போது, சாடின் மீன்களை நன்றாக மசித்து விடவும். கொஞ்சம் திக்காக வந்தவுடன் இறக்கி விடலாம்.

குறிப்பு:

- ஒன்றிரண்டு மணி நேரத்தில் சாப்பிடுவதாக இருந்தால் ரொட்டி துண்டுகளின் மேல் சிறிது பட்டர் தடவி, சாடின் சம்பலை அதன் மேல் தடவி, வெள்ளரிக்காய் துண்டுகள் (மெல்லியதாக நீளவாக்கில் நறுக்கியது. அதோடு அதன் ஈரம் போக நன்றாக துடைத்து விடவேண்டும்) வேண்டுமானால் முட்டைகளை மெலிதாக தோசை போல் வார்த்து, ரொட்டி அளவுக்கு வெட்டி, அதன் மேல் வைத்து, இன்னொரு ஸ்லைஸ் ரொட்டி மேலே வைத்து, இரண்டு துண்டுகளாக வெட்டி விட வேண்டியது தான். சூப்பரான சான்ட்விச் தயார்.
- அதுவே கொஞ்சம் லேட்டாக சாப்பிடுவதாக இருந்தால், சான்ட்விச் சம்பலை ஒரு டப்பாவில் போட்டு எடுத்துக் கொள்ள வேண்டியது தான். தேவையான நேரத்தில், பிளேட்டில் வைத்துக் கொண்டு ரொட்டியுடன் சாப்பிட வேண்டியது தான். உடன் வெள்ளரிக்காய் துண்டுகள், அவித்த முட்டையுடன் சாப்பிடலாம். இரண்டு மூன்று விதமான பழங்களையும் உடன் கொண்டு செல்லலாம்.
- பொதுவாக இது பிக்னிக் அல்லது காலை உணவாக போகும் வழியில் சாப்பிட எடுத்துச் செல்லலாம்.





பிரெட் ஊத்தப்பம்

...SindhuLakshmi Jagan

தேவையானப் பொருட்கள்:

பிரெட் - 4 ஸ்லைஸ்

தயிர் - 3 ஸ்பூன்

ரவை - 3 ஸ்பூன்

மைதா - 3 ஸ்பூன்

தக்காளி - 1(பெரியது)

மிளகுத் தூள் - 1 ஸ்பூன்

கொத்தமல்லி தழை - 2 ஸ்பூன் (பொடியாக நறுக்கியது)

இஞ்சி - ½ ஸ்பூன்

பச்சை மிளகாய் - 1 (பொடியாக நறுக்கியது)

உப்பு - தேவைக்கேற்ப

செய்முறை:

- ப்ரெட்டின் ஓரங்களை எடுத்து விட்டு உதிர்த்து விட்டுக் கொள்ளவும்.
- இதனுடன் தயிர், ரவை, மைதா, உப்பு சேர்த்து கலந்து கொள்ளவும்.
- மிகவும் கெட்டியாக இல்லாமல் கொஞ்சம் தண்ணீர் சேர்த்து பேஸ்ட் மாதிரி கலந்து கொள்ளவும்.
- பின் நறுக்கி வைத்துள்ள தக்காளி, பச்சை மிளகாய், மிளகுத் தூள், கொத்தமல்லித் தழை எல்லாவற்றையும் கலந்து கொள்ளவும்.
- அடுப்பில் தோசைக்கல்லை போட்டு சின்ன ஊத்தப்பமாக ஊற்றினால், பிரெட் ஊத்தப்பம் தயார்.

குறிப்பு:

- தீயை குறைத்து வைத்து செய்தால் மொறுமொறுப்பான ஊத்தப்பம் கிடைக்கும்.
- இதில் வெங்காயம் சேர்க்காததால் விரைவில் கெட்டுப்போகாது.
- பிக்னிக் மாதிரி வெளியில் செல்வதற்கு ஏற்ற உணவு இது.





உருளைக்கிழங்கு கார கறி சாதம்

...Girija Chandru

தேவையானவப் பொருட்கள்:

பாஸ்மதி அரிசி - 3 கப்

உருளைக்கிழங்கு - 1 கிலோ (சின்னச் சின்ன சதுரங்களாக வெட்டிக் கொள்ளவும். தோல் எடுக்க வேண்டாம் ஆங்கிலத்தில் ஒரு பழமொழி சொல்வார்கள்... 'cook the jacket of the potato, and throw the potato away' தோலில் தான் அனைத்து சக்திகளும் உள்ளன)

உப்பு - தேவையான அளவு

காஷ்மீர் மிளகாய் பொடி - 3 ஸ்பூன் (காரம் வேண்டும் என்றால் 5 ஸ்பூன் போடலாம்)

வெந்தயப்பொடி - 1 ஸ்பூன்

சிவப்பு மிளகாய் - 4

நல்லெண்ணெய் - 2 கரண்டி

முந்திரி - 20, வேர்கடலை - 100 கிராம்

கறிவேப்பிலை - கொஞ்சம்

தாளிக்க - கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு, கடலைப்பருப்பு

செய்முறை:

- பாஸ்மதி அரிசி (மூன்று கப்) + 6 கப் நீர் விட்டு 15 நிமிடம் ஊற வைக்கவும்.
- ஊற வைப்பது, அந்த பாஸ்மதி அரிசி ஒன்றோடு ஒன்று ஒட்டாமல் அழகாக தனி தனியாக சாதமாக வெந்து கிடைக்கும்.
- பிறகு, குக்கரில் வைத்து மூன்று விசில் வேக விட்டு, எடுத்து ஒரு பெரிய தாம்பாளத்தில் கொட்டி ஆற வைக்கவும்.
- ஒரு பெரிய வாணலியில், நல்லெண்ணெய் ஊற்றி, கடுகு, உளுத்தம் பருப்பு, கடலைப் பருப்பு, கறிவேப்பிலை, முந்திரி, வேர்க்கடலை போட்டு தாளிக்கவும்.
- பிறகு, உருளைக்கிழங்கு சேர்த்து, பின் உப்பு, வெந்தயப்பொடி, காஷ்மீர் மிளகாய் பொடி சேர்க்கவும். பாதி வதங்கிய பிறகு, சிகப்பு மிளகாயை கொஞ்சம் நீர் சேர்த்து அரைத்து, கிழங்கோடு சேர்க்கவும்.
- கொஞ்சம் கூட நீர் சேர்க்க வேண்டாம். அந்த எண்ணெயிலேயே நன்கு வதங்கட்டும் (எண்ணெய் தேவையெனில் ஊற்றிக் கொள்ளலாம்).
- நன்கு வதங்கிய பின், இறக்கி, ஆற வைத்த சாதத்தோடு சேர்த்து நன்கு கலக்கவும்.

பிஞ்சுறிப்பு:

- அனைவருக்கும் பிடித்த உணவாக இது இருக்கும். நெடு நாட்கள் கெடாது (காரணம், காரம் அதிகம் சேர்க்கிறோம்).
- குழந்தைகளுக்கு வேண்டும் என்றால், தனியாக, கொஞ்சம் பேரிச்சம்பழம் + திராக்கை + வெல்லம் + முந்திரி பொடித்து தனியாக வைத்துக் கொண்டு, காரம் அதிகம் என்று தோன்றினால், இந்த தித்திப்பு சேர்த்துக் கொள்ளலாம். தொட்டுக் கொள்ள பிரத்யேகமாக எதுவும் தேவை இல்லை. காரம் குறைந்த நேந்திரங்காய் சிப்ஸ் நன்றாக இருக்கும்.



வண்டிக்காரன் துவையல்

...Girija Chandru

தேவையானவப் பொருட்கள்:

கடலைப்பருப்பு - 1 கப்

வேர்கடலை - 1 கப்

தேங்காய் துருவல் - கொப்பரை துருவல் எடுத்துக் கொள்ளவும்

சிவப்பு மிளகாய் - 5

கறிவேப்பிலை - கொஞ்சம்

பெருங்காயம், உப்பு - தேவையான அளவு

நெய் - கொஞ்சம்

நல்லெண்ணெய் - கொஞ்சம்

செய்முறை:

- முதலில், நெய்யில், தேங்காய் துருவலைப் போட்டு நன்கு வதக்கிக் கொள்ளவும். பிறகு எடுத்து தனியே ஆற வைக்கவும் (பிரவுன் நிறம் வரும் வரை சுருள வதக்க வேண்டும்).
- ஒரு வாணலியில் கடலைப்பருப்பு, வேர்கடலை, உப்பு, பெருங்காயம், கறிவேப்பிலை, சிவப்பு மிளகாய் அனைத்தும் போட்டு, நல்லெண்ணெய் ஊற்றி, நன்கு வதக்கிக் கொள்ளவும் (பருப்பு சிவக்க வேண்டும்). கருகும் நிலைக்கு முன் இறக்கி, நன்கு ஆற வைக்கவும்.
- பிறகு மிக்ஸியில், முதலில் பருப்பு வகையறாப் போட்டு, நீர் அதிகம் விடாமல் துவையலுக்கு அரைப்பது போல் அரைக்கவும் (கொஞ்சம் கொர கொர என்று இருக்க வேண்டும்).
- தேங்காய் துருவலை, கொஞ்ச கூட நீர் விடாமல் பொடித்து, துவையலில் சேர்த்து நன்கு கலக்கவும்.

பின்குறிப்பு:

- இந்தத் துவையல் இரண்டு நாட்கள் கெடாது. என்னடா, தேங்காய் சேர்த்து இருக்கிறாளே என்று கலங்க வேண்டாம். நீரே இல்லாத கொப்பரை என்பதாலும், நெய் விட்டு நன்கு சுருள வதக்குவதாலும், நீர் விட்டு அரைக்காமல், பொடியாகத் தான் தேங்காயை சேர்க்கிறோம் என்பதாலும் கெட வாய்ப்பு இல்லை.
- சாதத்துடன் சேர்த்து சாப்பிடலாம். இல்லையென்றால், இட்லி, தோசைக்கு நல்ல மேட்ச் இந்த துவையல்.
- தயிர் சாதத்திற்கும் தொட்டுக் கொள்ளலாம். அந்த காலத்தில் வெகு தூரம் போகின்ற வ்னடிகாரர்கள் இப்படி செய்து எடுத்துப் போவார்களாம். அதனால் இந்தப் பெயர் "வண்டிக்காரன் துவையல்".





36 மணி பிரயாண நேரத்திற்கு தகுந்த மாதிரி உணவு

...Chan

நாங்கள் முன்பு மும்பைக்கு ரயில் பிரயாணம் செய்த போது ரயிலில் உணவு வாங்கி சாப்பிடுவதை முடிந்த வரை தவிர்ப்போம். அப்போது நாங்கள் வீட்டில் இருந்து தான் உணவு எடுத்துச் செல்வோம். மதுரை வர ஆகும். 36 மணி பிரயாண நேரத்திற்கு தகுந்த மாதிரி உணவு செய்து நம் ஊர் டிபன் பாக்ஸ் மாதிரி பெரிய சைனில் மும்பையில் ஸ்டைன்லஸ் ஸ்டீல் டிபன் பாக்ஸ் கிடைக்கும். அதில் தனித்தனியாக உணவை வைத்துக் கொள்வோம். நம் எல்லோரும் எடுத்து செல்லும் உணவு வகைகளைத் தான் நானும் எடுத்துச் சென்றேன். நினைவில் இருக்கும் அவற்றில் சிலவற்றை இங்கு கூறிப்பிடுகிறேன்.

இட்லி என்றால் இட்லி மீது சிறிது நல்லெண்ணெய் தடவி வைத்துக் கொள்வோம். அது சில மணி நேரம் காயாமல் மிருதுவாக இருக்க உதவும். அதனுடன் பொடி தனியாக வைத்துக் கொள்வோம். தக்காளி தொக்கு அல்லது பூண்டு சட்னி (தொக்கு பதத்திற்கு) அல்லது இஞ்சி சட்னி (தொக்கு பதத்திற்கு). அதை எடுத்துச் சென்றால் கெட்டுப் போகாது.

சப்பாத்தி என்றால் ஆலு பரோட்டா, மேத்தி பரோட்டா, சாதாரண சப்பாத்தி முக்கோண வடிவில் மடித்து லேயர் வரும் மாதிரி சுடவேண்டும். இது கொஞ்சம் மிருதுவாக நீண்ட நேரம் வரை இருக்கும். ஆலு பரோட்டா எடுத்துச் சென்றால் முதல் வேளையில் சாப்பிட்டு விட வேண்டும். நீண்ட நேரம் வைத்து இருந்தால் கெட்டுப் போக வாய்ப்பு இருக்கிறது.

மேத்தி பரோட்டா 2 நாட்கள் கூட வைத்து சாப்பிடலாம். வெறும் சப்பாத்தி என்றால் அதற்கு வெறும் வெங்காயம், தக்காளி, சோம்பு, சீரகம், மிளகாய் தூள், மஞ்சள் தூள், உப்பு போட்டு நன்றாக நீர் இல்லாமல் வதக்கிக் கெட்டியாகக் கொண்டு செல்வோம். இதுவும் முதல் நாள் மட்டும் உபயோகிக்கலாம்.

தயிர் சாதம், எலுமிச்சை சாதம், புளியோதரை கொண்டு செல்வோம். அதனுடன் கடையில் விற்கும் சிப்ஸ் வாங்கி வைத்து உபயோகிப்போம்.

நாங்கள் பிரயாணம் செய்யும்போது அளவாகத் தான் சாப்பிடுவோம். இடையில் வரும் ஊர்களிலிருந்து ஃபிரெஷ்ஷாக பழங்கள், இளநீர் வந்தால் மட்டும் தான் வாங்குவோம். இது பெரும்பாலும் நாம் அனைவரும் செய்தது தான்.

முன்பு போல் பஸ், கார் ஆகியவற்றில் பிரயாணம் செய்யும்போது இடையில் சரியான சுகாதாரமான கடைகள் இருக்காது. ஆனால் இப்போது நேஷனல் ஹைவே வந்த பின் அந்த பிரச்சனை இல்லை. பல நல்ல தரமான உணவகங்கள் இருக்கின்றன. இப்போது நாங்கள் ஊருக்கு வரும் போது எங்காவது செல்வதற்கு காலை நேரம் கிளம்பும்போது அதிகாலையிலேயே கிளம்புவதால் வழியில் இருக்கும் உணவகங்களில் காலை டிபன் சாப்பிட்டு விடுகிறோம். இதனால் நேரம் மிச்சம் ஆகிறது.

இப்போது பலர் வெளிநாட்டுப் பயணம் செய்கிறார்கள். சிலர் soje போன்றவற்றில்



சென்றால் அவர்கள் முழுவதும் இந்திய உணவுகள் தந்து விடுகிறார்கள். ஆனால் எங்களைப் போன்று சிலர் தனியாக புக் செய்து போனால் நாம் தான் உணவை பார்த்துக் கொள்ளவேண்டும். காலை நேரம் ஹோட்டலில் நமக்கு breakfast கிடைக்கும். மதியம் மற்றும் இரவுக்கு அங்கு கிடைப்பதை நமக்கு எது ஒத்து கொள்ளும் என்று பார்த்து சாப்பிட வேண்டும். சுற்றிப் பார்க்கப் போகும் சில நாட்களில் நமக்கு நேரம் இருக்காது, சமைக்க மூட் இருக்காது. ஆனாலும் நாங்கள் ஒரு அவசர தேவைக்கு சில சமையல் சாதனைகளைக் கொண்டு செல்வோம்.

அவற்றில் சில:

3 லிட்டர் எலெக்ட்ரிக் ரைஸ் குக்கர் கெட்டில்

1c bag

சர்க்கரை

பால் பவுடர்

இன்ஸ்டன்ட் காபி பவுடர்

அல்லது

ஆல் இன் ஒன் 1c அல்லது காபி பவுடர்

இங்கு கிடைக்கும் அந்த பவுடரில் வெந்நீர் மட்டும் ஊற்றினால் போதும். காலையில் நமக்கு 1c கிடைத்து விடும். இடையில் நமக்கு இது குடிக்க வசதியாக இருக்கும். பாசுமதி ரைஸ் 1 கிலோ (இது வேகமாக குக் ஆகும்) (தயிர் ஊற்றி சாப்பிடலாம். காலை ஹோட்டலில் வழங்கும் தயிரை உபயோகிக்கலாம். பருப்பு பொடி, நெய் (எண்ணெய் எடுத்துச் சென்றால் கசிந்து விட வாய்ப்பு அதிகம்) நெய் பாட்டிலை ஒரு டப்பாவில் போட்டு எடுத்துச் செல்லலாம். இன்ஸ்டன்ட் லெமன், புளியோதரை மிக்ஸ் கடையில் வாங்கி எடுத்துச் செல்லலாம். இது ஒரு அவசர தேவைக்குத் தான். பெரும்பாலும் உபயோகிக்க நேரம் கிடைக்காது. மீண்டும் திரும்ப எடுத்துக் கொண்டு வருவோம். ஆனால் இன்ஸ்டன்ட் 1c, காபி உபயோகமாகும்.

நாங்கள் சில மாதம் இத்தாலியில் இருக்க வேண்டி இருந்தது. அங்கு இந்திய உணவகம் மிகவும் குறைவு. நாம் தினம் pizza, pasta சாப்பிட முடியாது.

நாங்கள் தங்கி இருந்த ஹோட்டல் ரூமில் சமையலறை இல்லை. நான் எலெக்ட்ரிக் ரைஸ் குக்கர் வைத்து சமைத்துச் சாப்பிட்டோம். தினமும் சாஹ்டம் வைத்துவிடுவேன். சாம்பார், குழம்பு பொடி, சில மசாலா எடுத்துச் சென்று இருந்தேன். துவரம்பருப்பு அல்லது சுண்டல், வெள்ளை சுண்டல் அல்லது காராமணி ஒரு 5 மணி நேரம் வெந்நீரில் வைத்து விடுவேன். பின் ரைஸ் குக்கரில் அவற்றுடன் வெறும் வெங்காயம், தக்காளி, அங்கு கிடைக்கும் ஏதாவது காய், சாம்பார் பொடி போட்டு குழம்பு மாதிரி செய்து விடுவேன்.

ஓட்ஸ் அல்லது ராகி மாவு நீராகக் கரைத்து சிறிது பால் ஊற்றி கஞ்சி மாதிரி செய்து விடுவேன். இதை கொஞ்சம் கவனமாக செய்ய வேண்டும். நான் இதை 5 லிட்டர் குக்கரில் செய்தேன். இல்லாவிடில் பொங்கி வடிந்து விடும். பக்கத்தில் நின்று கொண்டு அடிக்கடி திறந்து கலந்து விட வேண்டும். நான் சமைத்து முடிக்கும் வரை பயந்து பயந்து செய்வேன். ஏன் என்றால் அது ஒரு 5 ஸ்டார் ஹோட்டல். சமைக்க அனுமதி இல்லை. ஆனாலும் என் கணவர் ஆபீஸில் இருந்து பலர் பல மாதங்களாக இருந்ததால் அவர்கள் தெரிந்தும் விட்டு விட்டார்கள் என்று நினைக்கிறேன். 2 மாதங்கள் வெளியில் சாப்பிடாமல் நான் இந்த முறையில் சமாளித்தேன். இதை என் கணவர் ஆபீஸ் விசயமாக சென்று இருந்ததால் செய்ய முடிந்தது.

நாங்கள் சுற்றிப் பார்க்கச் சென்று இருந்தால் கண்டிப்பாக செய்து இருக்க முடியாது. கடந்த முறை கிரிஸ், ஸ்பெயின் சென்ற போது எடுத்துச் சென்ற பொருள்கள் அப்படியே திரும்ப வந்தது. இன்ஸ்டன்ட் காபி, 1c மட்டும்



தான் உபயோகித்தோம். இதை நீங்கள் பகிர குறிப்பிடவில்லை. ஆனால் இதுவும் எனக்கு முக்கியமாகத் தோன்றியதால் எழுதுகிறேன். வேண்டாம் என்றால் இந்தப் பகுதியை நீக்கி விடவும்.

நாங்கள் எந்தப் பயணம் சென்றாலும் உணவுக்கு எவ்வளவு முக்கியத்துவம் தருகிறோமோ அந்த அளவிற்கு சில மருந்துகள் எடுத்துச் செல்வதில் கவனமாக இருப்போம். ஒரு pouch-இல் சில அவசரத்திற்கு உதவும் மருந்துகள் வைத்துக் கொள்ளவும். அவை: paracetamol, ranitidine, pain killer, antacid, புதின் காரா, volini, cetirizine, விக்ஸ், அமிர்த்தாஞ்சன், வயிற்றுப்போக்குக்கு வேண்டிய மாத்திரை, மற்றும் நீங்கள் BP, சுகர் மருந்து எடுத்தால் அதுவும், தெர்மா மீட்டர், band aid இது எல்லாம் எடுத்து வைத்துக் கொள்ளவும். இதை எல்லாம் baggage- இல் போடவும்.

குழந்தைகள் இருந்தால் அவர்களுக்குத் தேவையான fever, cold, அலர்ஜி வயிற்றுப்போக்கு, வாமிட் போன்ற நோய்களுக்குத் தேவையான மருந்துகளை டாக்டரிடம் கேட்டு புதிதாக வாங்கி அவரிடம் ஒரு லெட்டர் வாங்கி வைத்துக் கொள்ளவும். இதையும் baggage- இல் போடவும். cabin bag இல் வேண்டாம்.

மற்ற சில பொருட்கள்: பிளாஸ்டிக் mug. இது வெளிநாட்டில் நமக்கு டாய்லெட் செல்லும் போது சுத்தம் செய்ய தேவைப்படும். குழந்தைகள் இருந்தால் அவர்களுக்கு ஷவர் இல் குளிக்க வைக்க சில சமயம் முடியாது. அப்போது mug- இல் தண்ணீர் பிடித்து குளிக்க வைக்க வசதியாக இருக்கும். அங்கு எல்லாம் பாத்ரூம் உலர்வாக இருக்கும். நாம் தண்ணீர் சிந்தாமல் உபயோகிக்க வேண்டும்.

Universal adapter, எலெக்ட்ரிக் குக்கர், kettle,

knife, 2 ஸ்பூன், 1 கிண்ணம், 2 glass, 2 plate, scissors எல்லாம் எடுத்து வைத்துக் கொள்ளவேண்டும். எவ்வளவு குறைவாக பொருட்களை எடுத்துச் செல்லுகிறோமோ அவ்வளவு வசதியாக இருக்கும்.

நாம் வெளிநாட்டிற்கு டீர் ஏற்பாடு செய்யும் ஏஜன்ட் மூலம் சென்றால் அவர்களே இண்டியன் உணவு என்றால், சைவ, அசைவ உணவுகளைத் தயார் செய்து தந்து விடுவார்கள். நமக்கு சிரமம் இருக்காது. நாம் தனியாக புக் செய்து சென்றால் சைவ உணவு மட்டும் சாப்பிடுபவர்கள் என்றால் ஐரோப்பிய நாடுகளில் மிகவும் சிரமம். வெளியில் சிறிதும் சாப்பிட முடியாவிடில் அப்போது காலை எழுந்து குளிக்கப் போகும் போது சாதம் வைத்து விட்டால் தயிர், பொடி வைத்து சமாளித்துக் கொள்ள வேண்டும்.

இண்டியன் அசைவ உணவு உண்பவர்களுக்குக் கூட சிரமம் தான். அங்கு மாட்டு இறைச்சி, பன்றி இறைச்சி, அதிகம் கிடைக்கும். நாம் சில சமயம் கோழிக்கறி தேடி அலைய வேண்டும். கடல் உணவுகள் இருக்கும். ஆனாலும் வெளி இடங்களில் கடல் உணவுகளைத் தவிர்ப்பது உத்தமம். அதுவும், அது சில சமயம் விலை அதிகமாக இருக்கும். நம் பட்ஜெட் சில சமயம் வராது.

அடுத்து எந்த இடம் சென்றாலும் கூட்டமாக இருக்கும் இடங்களில் இருக்க வேண்டும். ஆள் நடமாட்டம் குறைவாக இருக்கும் இடங்களைத் தவிர்த்து விட வேண்டும். மேலை நாடுகளில் திருட்டு பயம் அதிகம். ஸ்பெயினில் என் hand bag திறக்கப்படவில்லை, கட் செய்யப்படவில்லை. என் பர்சை எடுத்து விட்டார்கள். அதில் பணம் இல்லை. அனைத்து id கார்டுகளும் இருந்தது. பணம் தொலைந்ததாலும் சமாளித்துக் கொள்ளலாம். Ild மறுபடியும் இங்கு



வந்து திரும்ப வாங்குவது மிகப் பெரிய தலைவலி. அதே போல் பாரிஸில் நாங்கள் சென்ற போது போலீஸ் உடையில் இருவர் வந்து எங்கே உங்கள் பாஸ்போர்ட் என்று கேட்டனர். என் கணவர் தரத் தயார் ஆகி விட்டார். அப்போது எங்கே உங்கள் பர்ஸ் என்று கேட்கவும் என் கணவர் சுதாரித்து, பாஸ்போர்ட் தராமல் பணத்தை மட்டும் தந்து விட்டு வந்து விட்டோம். வெளிநாடுகளுக்குச் செல்லும் போது யாராவது பணம் கேட்டு மிரட்டினால் தந்து விட்டு அந்த இடத்தை விட்டு நகர்வது புத்திசாலித்தனம். எந்த இடம் சென்றாலும் பாஸ்போர்ட், id copy

கொண்டு செல்லவும். ஒரிஜினலை ரூமில் பத்திரமாக வைக்க வேண்டும்.

நாங்கள் முடித்த வரை எந்த ஊர் சென்றாலும் அந்த ஊர் உணவுகளை நமக்கு சாப்பிட முடியும் என்றால் ருசி பார்ப்போம். நாங்கள் வட இந்தியா சென்று தென் இந்திய உணவுகளை ஆர்டர் செய்ய மாட்டோம். அதுபோல் தென் இந்தியா வந்தால் தென் இந்திய உணவு தான் ஆர்டர் செய்வோம். எந்த பயணத்தின் போதும் ருசிக்காக உண்ணாமல், பசிக்காக உண்டால் உடல் உபாதைகள் இல்லாமல் பயணம் இனிதாக இருக்கும்.

உருளைக்கிழங்கு ஃப்ரை

...jv_66 @ Jayanthi

தேவையான பொருட்கள்:

உருளைக்கிழங்கு – தேவையான அளவு, கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு, எண்ணெய், மிளகாய் தூள், மஞ்சள் தூள், உப்பு

செய்முறை:

- தேவையான அளவு உருளைக்கிழங்கை எடுத்து நன்றாகக் கழவி, குட்டிக் குட்டியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.
- இதைத் தண்ணீரில் போட வேண்டாம்.
- ஒரு கடாயில் 6 டீஸ்பூன் எண்ணெய் விட்டு கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு தாளித்து, பின்னர் நறுக்கி வைத்த உருளைக்கிழங்கைப் போட்டு நன்றாகக் கிளறி, அடுப்பை மிகவும் சிறியதாக வைத்து விடவும்.
- இதில் சிறிதளவு கூட தண்ணீர் விடக்கூடாது.
- அவ்வப்போது கிளறி விட வேண்டும்.
- தேவைப்பட்டால் மேலும் சிறிது எண்ணெய் சேர்த்துக் கொள்ளவும்.
- ஒரு கட்டத்தில் வெந்துவிட்டது தெரிய வந்த பிறகு, தேவையான அளவு மிளகாய் தூள், உப்பு, மஞ்சள் தூள் சேர்த்து, நன்றாகக் கிளறி, மேலும் 5 நிமிடங்கள் வைத்து இறக்கவும்.
- நன்கு ஆறிய பிறகே pack செய்ய வேண்டும். இல்லாவிட்டால் நீர் விட்டுக் கொள்ளும்.
- இப்படி கொஞ்சம் கூட தண்ணீர் படாமல் இந்த உருளை ஃப்ரை செய்வதால், கண்டிப்பாக 1 ½ நாள் வரை கெட்டுப்போகாமல் இருக்கும்.
- சப்பாத்தி, சாத வகைகள் எல்லாவற்றிற்கும் ஏற்ற சைட்டிஷ் இது.



தயிர் சாதம்

...jv_66 @ Jayanthi

இது தெரியாதவர்களுக்காக மட்டுமே.

- அரிசியை நன்கு குழைய வடித்து எடுத்து ஒரு பெரிய பாத்திரத்தில் போட்டு ஆற விடவும்.
- கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு, பச்சை மிளகாய், பெருங்காயம் இவற்றைப் போட்டு தாளித்து இதன் மீது கொட்ட வேண்டும். முதலில் கடுகு, இது வெடித்து முடிக்கும் சமயம் உளுத்தம் பருப்பு, பிறகு நறுக்கிய பச்சை மிளகாய், கடைசியில் பெருங்காயப்பவுடர் - இப்படி போட்டு தாளிக்க வேண்டும்.
- பயணத்திற்கு எடுத்துப் போவதாக இருந்தால் மிகச் சிறிய அளவில் மட்டுமே உப்பு சேர்க்கலாம்.
- ஒருவேளை அன்றே உபயோகப்படுத்தி விடுவதாக இருந்தால், வேண்டிய அளவு (1 டீஸ்பூன்) உப்பு சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.
- ஒரு கிளாஸ் அளவு பாலைக் காய்ச்சி ஆற வைத்துக் கொள்ளவும்.
- சாதம் மிதமாக ஆறியவுடன் (ரொம்ப ஆறிவிடக் கூடாது - அப்போது நன்றாக பிசைய வராது) நன்றாகப் பிசைய வேண்டும்.
- இதில் பாலைச் சேர்த்து மேலும் பிசையவும். ஒரே ஒரு டேபிள் ஸ்பூன் அளவுக்கு கெட்டித் தயிர் சேர்த்து, நன்றாகப் பிசையவும்.
- இந்த சாதத்தை இரண்டு நாட்களுக்குக் கூட உபயோகிக்கலாம்.
- மறுநாள் உபயோகிக்கும் போது, சர்க்கரை போடாத காய்ச்சிய பாலை (சூடாக இருந்தாலும் பரவாயில்லை) இதில் சேர்த்துவிட்டால், மறுநாளும் புளிக்காமல் இருக்கும். மேலும் தளர்ந்து கொடுக்கும்.





பார்த்தசாரதி கோவில் புளிக்காய்ச்சல் தயாரிப்பது எப்படி?

...kvsuresh

தேவையானப் பொருட்கள்:

பச்சரிசி – 5 கப்

நல்லெண்ணெய் – 50 கிராம்

மிளகு – 200 கிராம்

புளிக்காய்ச்சல் தயாரிக்க:

புளி – 100 கிராம்

நல்லெண்ணெய் – 100 கிராம்

கடலைப் பருப்பு – 100 கிராம்

உளுத்தம் பருப்பு – 100 கிராம்

வெந்தயம் – 10 கிராம்

சீரகம் – 5 கிராம்

கடுகு – 10 கிராம்

பெருங்காயம் – சிறிது

முந்திரிப்பருப்பு – 50 கிராம்

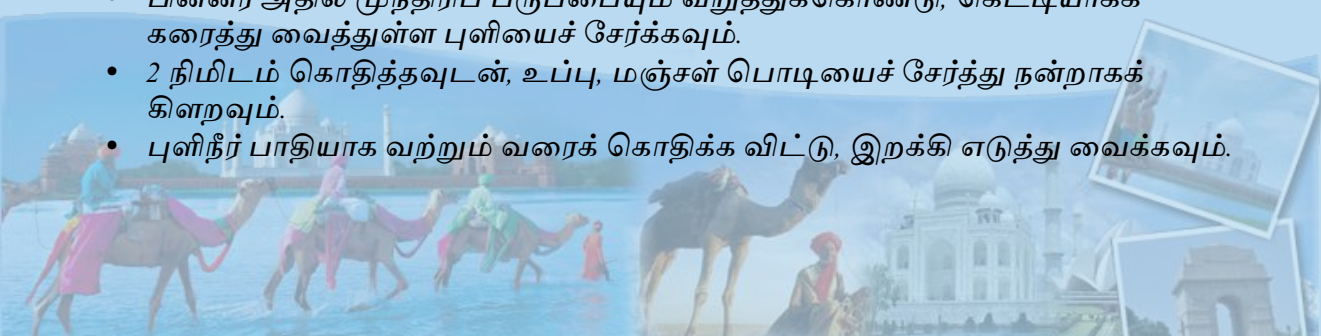
உப்பு – தேவையான அளவு

மஞ்சள் தூள் – 10 கிராம்



செய்முறை:

- புளிக்காய்ச்சலை முதல் நாளே செய்து வைக்க வேண்டும்.
- புளியை கெட்டியாகக் கரைத்து வைத்துக் கொள்ளவும்.
- நல்லெண்ணெயை வாணலியில் வைத்து, அடுப்பை மெதுவாக எரிய விடவேண்டும்.
- எண்ணெய் காய்ந்ததும், அதில் கடுகு, கடலைப் பருப்பு, உளுத்தம் பருப்பு, வெந்தயம், சீரகம், பெருங்காயம் என்ற வரிசையில் போட்டு நன்றாகச் சிவக்க வறுக்கவும்.
- பின்னர் அதில் முந்திரிப் பருப்பையும் வறுத்துக்கொண்டு, கெட்டியாகக் கரைத்து வைத்துள்ள புளியைச் சேர்க்கவும்.
- 2 நிமிடம் கொதித்தவுடன், உப்பு, மஞ்சள் பொடியைச் சேர்த்து நன்றாகக் கிளறவும்.
- புளிநீர் பாதியாக வற்றும் வரைக் கொதிக்க விட்டு, இறக்கி எடுத்து வைக்கவும்.





மசாலா பாப்பட்

...Chan

தேவையானப் பொருட்கள்:

பொரித்த அப்பளம், பெரிய வெங்காயம் - 1, தக்காளி - 1, உப்பு - சிறிதளவு, மிளகாய் தூள் - சிறிது, கொத்தமல்லி இலை, சாட் மசாலா - சிறிது, எலுமிச்சை ஜூஸ் - சில துளிகள்

செய்முறை:

- பொரித்த அப்பளம் அல்லது சுட்ட அப்பளம் எடுத்துக் கொள்ளவும்.
- பின் ஒரு கிண்ணத்தில் பொடியாக அரிந்த வெங்காயம், விதை நீக்கிய பொடியாக அரிந்த தக்காளி, மிளகாய்த் தூள் மிகவும் குறைந்த அளவு அல்லது ஒரு பச்சை மிளகாய் பொடியாக நறுக்கியது, கொத்தமல்லி இலை, சாட் மசாலா, எலுமிச்சை ஜூஸ் சில துளிகள், உப்பு கலந்து வைத்துக் கொள்ளவும். இந்தக் கலந்த கலவையை பொரித்த அப்பளம் அல்லது சுட்ட அப்பளம் மீது தூவி பரிமாறவும்.

குறிப்பு:

- மிகவும் எளிதாக செய்யக் கூடிய மிகக் குறைந்த செலவில் தயாரிக்கக் கூடிய மசாலா பாப்பட்டை அதிக விலை கொடுத்து நாம் ஹோட்டலில் வாங்குகிறோம்.
- மசாலா பாப்பட்டை விரும்பிச் சாப்பிடுவார்கள். நாம் வீட்டில் அப்பளம் பொரிக்கும் போது சில அப்பளங்களில் செய்து சாப்பிடலாம்.
- இதில் விரும்பினால் சில மாற்றம் செய்யலாம். சாட் மசாலா தவிர்க்க நினைப்பவர்கள் தவிர்க்கலாம். பரிமாறும்போது சிறிது ஓம்பப்பொடி மேலே தூவலாம் அல்லது காரட், வெள்ளரிக்காய் துருவி மேலே தூவலாம். இப்படி உங்களுக்குப் பிடித்த மாற்றம் செய்யலாம்.
- நான் அப்பளம் பொரிக்கும் போது அப்பளத்தின் சைஸ் பொருத்து அதை இரண்டாகவோ, நான்காகவோ உடைத்துப் பொரிப்பேன். இதனால் எண்ணெயை மறு உபயோகம் செய்வதைத் தவிர்க்கலாம். சிறிது எண்ணெய் உபயோகித்து பொரித்து விடலாம்.
- மற்றொரு குறிப்பு புதிதாக களி செய்ய நினைப்பவர்கள் உளுந்தங்களி, ராக்கிக் களி, கோதுமைக் களி கிண்டும் போது கட்டிகள் (lumps) தோன்றலாம். நம் எல்லோரிடமும் இப்போது blender இருக்கிறது. அதை உபயோகித்து கட்டிகளை நீக்கலாம். கிண்டிக் கொண்டு இருக்கும் போது களி கிண்டும் கடாய் அல்லது பாத்திரத்தை வேறு எரியாத அடுப்பில் வைத்து கட்டிகளை நீக்கலாம். அல்லது கிண்டி முடித்து விட்டு அடுப்பை அணைத்து விட்டு blender உபயோகித்து கட்டிகளை நீக்கலாம்.
- சில சமயம் கடைசி 2 அல்லது 3 கரண்டி இட்லி மாவு மீதம் ஆகிவிட்டால், அதனுடன் 5 டேபிள் ஸ்பூன் கோதுமை மாவு, ஒரு பிடி ஓட்ஸ், ஒரு பிடி ரவை எல்லாம் கலந்து தோசை மாவு பதத்திற்கு கலக்கும் போது கட்டி தோன்றும், அதை உடைக்க நாம் நேரத்தை வேஸ்ட் செய்ய வேண்டாம், பெரிய மிக்ஸி ஜாரில் மாலை ஊற்றி ஒரு சுற்று சுற்றினால் கட்டிகள் உடைந்து விடும். எளிதாக அதில் விருப்பப்பட்டால் நீங்கள் வெங்காயம், மிளகு, சீரகம், கறிவேப்பிலை சேர்த்து தோசை சுடலாம்.



காரக்கடலை

...Chan

தேவையானப் பொருட்கள்:

கடலைப் பருப்பு

மிளகாய் தூள் – சிறிதளவு

மிளகுத் தூள் - தேவையான

அளவு

கறிவேப்பிலை

உப்பு - தேவையான அளவு

எண்ணெய் - பொரிப்பதற்கு

செய்முறை:

- கடலைப் பருப்பை குறைந்தது 3 அல்லது 4 மணி நேரம் ஊற வைக்க வேண்டும்.
- ஊறிய பருப்பை விரல் நுனியில் அழுக்கிப் பார்த்தால் ஸ்மூத் ஆக விரல் நுனி உள்ளே போக வேண்டும். இந்த அளவு ஊறி இருந்தால் தண்ணீரை வடித்து விட்டு பருப்பை ஒரு காட்டன் துணியில் போட்டு நன்றாக இருக்கக் கட்டி சிறிது நேரம் வைத்தால், பருப்பில் ஒட்டியுள்ள தண்ணீரை துணி உறிஞ்சி விடும். ஈரப்பதம் இருந்தால் அதிகம் எண்ணெய் குடிக்கும்.
- இந்த ஊறிய பருப்பை பூரி சுடும் அளவு எண்ணெய் கடாயில் காய வைத்து, எண்ணெய் நன்றாகக் காய்ந்த உடன் மீதமான தீயில் பருப்பை போட்டு வேக விடவும், பருப்பு வெந்தவுடன் எண்ணெய் கொதிக்கும் நிலை அடக்கி வரும், அப்போது பருப்பை எடுத்து அழுக்கிப் பார்த்தால் விரல் மெதுவாக உள்ளே போகாது. மொறு மொறுப்பான தன்மை வந்து இருக்கும், அதிகம் ஃப்ரை செய்யக்கூடாது. கடினத் தன்மை வந்து விடும், வெந்தவுடன் பருப்பை ஒரு kitchen பேப்பர் டவலில் போடவும்.
- அனைத்து பருப்பையும் தயார் செய்து வைத்த பின் காய்ந்த எண்ணெயில் கறிவேப்பிலையைப் போட்டு எடுக்கவும்.
- பின் காய வைத்த வெறும் கடாயில் பருப்பு, கறிவேப்பிலை, உப்பு, சிறுது மிளகாய் தூள், காரத்திற்குத் தேவையான மிளகுத் தூள் சேர்த்து நன்றாகக் கலந்து அடுப்பை அனைத்து விடவும். இதில் காரத்திற்கு மிளகு சுவை அதிகம் தெரியவேண்டும்.





Bhuvana Ahilan's Kitchen

Idly podi

Ingredients:

Urad dhal - 125 gram
Channa gram dhal/ Bengal gram - 125 gram
Black sesame seeds - 2 tsp
Dry red chillies - 50 gram
Curry leaves - 1 handful (dry)
Garlic cloves - 15
Asafoetida powder – ¼ tsp
Salt - as required.



Method:

- Dry roast both the dhal until it turns golden brown & then add the sesame seeds roast for 2 mins & keep it aside. Now add a little oil & add the dry red chillies & curry leaves and roast it for 2 minutes.
- Allow the ingredients to cool & then grind all along with the garlic cloves, asafoetida powder and required salt. Tasty and healthy idly podi is ready.

Note: If you like you can also add drumstick leaves 1 handful along with curry leaves.

Mudakathan keerai dosai

Ingredients:

Idly rice – ½ cup
Saamai rice – ½ cup
Varaghu rice - ½ cup
Urud dhal – ½ cup
Mudakathan keerai - 1 bunch
Fenugreek seeds (vendayam) - 1 spoon
Salt - as required

Method:

- Wash and soak the rice & urad dhal with one spoon fenugreek seeds (vendayam) for 3 hours. Then grind it along with required salt & Mudakathan leaves to dosa consistency. Allow it for fermentation for 6 to 8 hours and then you can prepare dosa.
- Coconut chutney or Onion chutney goes well with this dosa.



Bhuvana Ahilan's Kitchen

Mini Rava Uttapam

Ingredients:

Rava - 1 cup
Rice flour - 1 tsp
Curd - $\frac{1}{4}$ cup
Onion - 1 (finely chopped)
Capsicum (colour of your choice) - 1 (chopped)
Bangalore tomato - 1 (chopped)
Carrot - 1 (grated)
Salt & oil - as required

Method:

- Mix all the ingredients with some water & prepare a thick batter & add salt as required. Need not wait for fermentation you can use the batter instantly.
- Heat the tawa & prepare delicious Mini Rava Uttapam. The capsicum added gives a pleasant aroma to the dish. Serve hot with coriander chutney.

Note: If you are spicy lovers you may add green chilly paste to the batter. Everyone will definitely love this dish.

Bread Sweet Kachori

Ingredients:

Bread - 5 or 6 slices
Sugar - $\frac{1}{2}$ cup
Grated coconut - $\frac{1}{2}$ cup
Ghee - as required

Method:

- Heat the kadai add sugar & grated coconut & mix well until it gets thickened. Now take the bread slices dip it in water slightly & make it as a bowl shape with your hands.
- Keep the stuffing inside & close it, pat it like a vada with your hand.
- Heat the tawa place the stuffed bread add some ghee & roast it on both sides. Your bread sweet kachori is ready.



சமையலறையில் இருக்க வேண்டியவைகள்

...kasri66 @ Chitra



Auntie Whisk:

இவங்க ரொம்ப adjustable லேடி, கால் ஷீட் பிரச்சனையே இல்லை, எந்த ரோல் கொடுத்தாலும் perfect-ஆ செய்வாங்க. Payment, அதாங்க... maintenance, ரொம்ப குறைவுதான்.

Whisk என்பது நம்ம தயிர் கடையும் மத்து போல ஒன்று. நடுவில் gaps இருப்பதால் நன்றாக சுலபமாக blend ஆகும். Wet ingredients மட்டுமன்னு இல்லாம மாவுகளை கலக்கப் பயன்படும்.

இதில் ஒரு advantage என்னென்னா, இது hand whisk ஆவும் கிடைக்கும் motorised/electronic whisk ஆவும் கிடைக்கும். மெடல் whiskன்னா நான் ஸ்டிக் பாத்திரங்களில் use பண்ண முடியாது. Nylon whisk கிடைச்சா பெஸ்ட்.

பாருங்கள் படத்தில் விதவிதமாக இருக்கிறார். (படத்தில் மூன்றாவதாக

இருப்பது Nylon Balloon Whisk, கடைசியில் இருப்பது Nylon Spiral whisk)

இந்தம்மா இருந்தால் என்னென்ன உபயோகம்?

1. தயிர் கடைவாங்க.
2. முட்டை சாப்பிடறவங்களுக்கு முட்டை அடித்து கொடுப்பாங்க.
3. பஜ்ஜி, போண்டா, ரவை தோசை, கரைத்த மாவில் தோசை, கேக் batter போன்றவைகளைக் கலக்க இவங்க பெஸ்ட். கட்டி தட்டாம blend செய்வாங்க. 'புட்டு'க்கும் அப்படியேதான்.

சப்பாத்தி செய்ய மாவு பிசையும்போது உப்பு சிலசமயம் சரியாகக் கலக்காது. மாவில் உப்பு, மசாலா சப்பாத்தி என்றால் மசாலா பொடி போட்டு whisk ஆல் நன்றாக ஒரு முறை கலக்கிவிட்டு செய்தால் உப்பு, மசாலா சரியானபடி கலந்திருக்கும்.



4. காபி டீ போடும்போது கூடவே சர்க்கரையும் போட்டுட்டா கிளீனா கலக்கிடுவாங்க.

5. மோரில் உப்பு, அல்லது சர்க்கரை போட்டு லஸ்ஸி போல சாப்பிடனும்னா பெரிய மத்தை பிடிச்சு கடைய வேண்டாம். வெண்ணெய் வரும் அளவுக்கு இவங்களே அயராம உழைப்பாங்க, அது குறைந்த அளவில் செய்தாலும் கூட.

6. மேலே படத்தில் spiral whisk கடைசியாக இருக்கு பாருங்கள், அது குறைந்த அளவு பதார்த்தங்களைக் கலக்கப் பயன்படும். அல்லது கலக்கும் பாத்திரத்தின் அடிப்பகுதி தட்டையாக இருந்தால் spiral whisk உபயோகிக்கலாம்.

எப்படி கலக்கணும்?

Whiskஐ சுழற்றாமல் side by side motionல் கலந்தால் சீக்கிரமாகவும் perfect-ஆவும் ரிசல்ட் கிடைக்கும். முட்டைக்கு மட்டும் சுழற்றிக் கலக்கலாம்.

குறிப்பு:

வீட்டில் whisk இல்லன்னா ரொம்ப கவலையெல்லாம் பட வேண்டாம். பெரிய சைஸ் fork spoon வாங்கி வைச்சிருந்தீங்கன்னா அதையும் use பண்ணி மாவு கலக்கலாம். (தயிர் மட்டும் கடைய

முடியாது.) நடுவில் கேப் இருக்கறதால் கட்டியில்லாம கலக்கும். காற்றையும் (air) சேர்த்து கலப்பதுதான் fluffiness கிடைக்கக் காரணம். பழைய நாளில் இந்த whisk எல்லாம் கண்டுபிடிக்கும் முன்னே பீச் (Peach) மரத்தின் குச்சிகளை கட்டி வைச்சு (பார்க்க நம்ம தென்னந்துடைப்பம் போல இருக்குமோ?) அதைக்கொண்டுதான் கேக்குக்கு மாவு கலப்பார்களாம், அதுவே கேக்குக்கு ஒரு பீச் flavor தந்துவிடுமாம். வேண்டுமானால் வீட்டில் தென்னை மரம் இருந்தால் பிரெஷ்ஷா நாலஞ்சு ஓலைகளை பறிச்சு நடுவில் உள்ள குச்சியை கிழிச்சு ட்ரை பண்ணலாம்.

இவங்களால வேற என்ன பயன்? இருக்கே, நாம ஓட்டை போட்ட மெது வடை/உளுந்து வடை செய்யும்போது கல் மாதிரி ஆகாம soft ஆ மெது வடைங்கற பேருக்கு பொருந்த மிருதுவா வரணும்னா இந்த whisk- ஐ வைத்து அரைத்த மாவை நன்றாக கலக்கி விட்டு வடை போட்டுப் பாருங்க, நீங்களே இவங்க கால்ல விழாம இருக்க மாட்டீங்க.





...Nanaathithi

நடிகர்கள்: விஜய், சமந்தா, எமி ஜாக்ஸன், மகேந்திரன், ராஜேந்திரன், பேபி நைனிகா, ராதிகா, பிரபு ஒளிப்பதிவு: ஜார்ஜ் சி வில்லியம்ஸ் இசை: ஜிவி பிரகாஷ்குமார் தயாரிப்பு: கலைப்புலி எஸ் தானு இயக்கம்: அட்லி

படத்தின் கதை பெரிதாக ஒன்றும் இல்லை, அதே அடித்து துவைத்து கிழிசல் கண்ட பாஷா ஸ்டோரி, சத்ரியன் ஸ்டோரி தான். ஆனாலும் ரசிக்க முடிகிறது.

நீங்கள் விஜய் ரசிகரா? உங்களுக்கு படம் முழுக்க ட்ரீட்ஸ் உண்டு! ஆரம்பக்காட்சியில் பேபி என்றபடி அறிமுகம் ஆவதாகட்டும், அந்த சேசிங் சீனாகட்டும் நைனிகாவுடனான அந்த கியூட் ரிலேஷன்ஷிப்பாகட்டும், சமந்தாவை லவ் பண்ணும் போர்ஷன், தெறி போலீஸ் ஆக கோணங்கி சேட்டைகளுடன் பின்னுவதாகட்டும் எமோஷனல் ஆகி அழுவதாகட்டும், பிறகு பழி வாங்குவதாகட்டும், மனுஷர்

பின்னி பெடலெடுத்திருக்கிறார். முழுப்படத்தையும் தாங்கிப்பிடிக்கும் தனி மனிதர் இவர் தான். சப்போர்ட்டுக்கு பேபி நைனிகா மற்றும் மொட்டை ராஜேந்தர்!!

விஜய் ஜோசப்பாக கேரளாவில் பேக்கரி வைத்துக்கொண்டு மொட்டை ராஜேந்தர் மற்றும் பேபி நைனிகாவுடன் எந்த வம்புதும்புக்கும் போகாமல் சிவனேன்னு வாழ்றாரு! அப்போ பாருங்க,பாப்பாக்கு ஒரு டீச்சர் ஏமி ஜாக்சன்! அவங்க பேபி பாடத்தை மட்டும் கவனிக்காம லைட்டா ஜோசப்புக்கும் ரூட்டு விடுறாங்க!! இந்த இடத்துல நைனிகாவோட கவுண்டர்கள் ஆகட்டும் நடிப்பாகட்டும் செம்ம! லேட்டா ஸ்கூலுக்கு வந்துவிட்டு, 'நீ வந்து டீச்சரை பார்த்தால் சரியாகிடும்' என்று ஜோசப்பை அழைத்து வந்து டீச்சர் அவரை ஜொள்ளு விடும் கேப்பில் எஸ்கேப் ஆகி, 'வர்க் அவுட் ஆகிருச்சு'" என்று சிரிக்கும் காட்சி ஒரு உதாரணம். சின்னக்குழந்தையை பக்கம் பக்கமா டயலாக் பேச விடாம ஒரு



குழந்தைக்குரிய குறும்போட காண்பிச்சதுக்கு அட்லிக்கு ஒரு ஸ்பெஷல் பாராட்டு. கேரளாவின் அழகை காமரா அப்படியே அள்ளி வந்திருக்கிறது. அந்த பேக்கரி கூட சூப்பர்! நம்ம விஜய் கூட ஜோசப் காரக்டரில் தான் செம அழகாக இருந்தார்.

அப்புறம் ஒருநாள் ஏமியை ஒரு ரவுடி மோத ஏமி போலீஸ்ல கம்ப்ளைன்ட் பண்ண, அந்த பிரச்சனைல ஒரு போலீசுக்கு ஜோசப் மேல டவுட் வந்துருது. விஜய் குமார்னு அவர் கூப்பிடவும் விஜய் அப்படியே நின்னுடறார். இதைப் பார்த்த ஏமி நடுராத்திரில விக்கி பீடியால அந்த பேரை தேடி விஜய் குமார்னு ஒரு DC இருந்தார்னு கண்டுபிடிக்குது. தென் டைட்டோட டைட்டா மழைல ஆட்டோ பிடிச்சிட்டு விஜயை தேடிட்டு வர அங்கே ரவுடிங்களை விஜய் அடிசிட்டிருக்க, நீ யாரு யாரு யாரு? பாம்பேல என்ன பண்ணிட்டிருந்தீங்க? ன்ற போல கண்ணாலேயே ஏமி கேட்க பிளாஷ்பாக் வருது.

ஜாலி மம்மி ராதிகாவோட ஒரே

புள்ளையா குறும்பு போலீசா விஜய் குமார் வற்றாரு! அதுல வற்ற ஒப்பனிங் சீன்ல ரவுடிங்களை மிரட்டி ஓடவைக்கற சீன், வித்தியாசமா இருந்தாலும் விஜயோட நடிப்பால சிரிப்பு வரவச்சாலும் இவங்கல்லாம் ரவுடியாடா? அவ்வ்வ்

அப்புறம் அந்தக் குழந்தைகளை பிச்சை எடுக்க வைக்கறவங்களை விஜய் புரட்டி எடுக்கும் போது தியேட்டரே தெறிக்குது!!! செம!!! சமந்தாவை லவ் பண்ற போர்ஷன்ஸ்ல போக்கிரி விஜய் மாடுலேஷன்ல பேசறதை விஜய் ரசிகர்கள் ரொம்ப ரசிக்கிறாங்க. மத்தவங்க கொஞ்சம் நெளியத்தான் செய்றாங்க. பட் மோசமில்லை. ரசிக்கலாம். கியூட் மொமென்ட்ஸ் உண்டு!!!

சமந்தாவுக்கு கொஞ்சம் ஸ்கோர் பண்ற ரோல். அழகா இருந்தா... நல்லாவும் பண்ணிருக்கா. இந்த ஏமியை நினைச்சா தான் இன்னும் கடுப்பாகுது. ஒட்டவே இல்ல. சும்மா ஸ்க்ரீன்ல ஓரமா நிக்கறாப் போல!!! மேக்கப்பும் சகிக்கலை! கேரளா விஜய் அழகா இருந்தார்யா!! ச்சே அவருக்குப் போய்.





அந்த ரேப் கேஸ், உண்மையான தமிழ்நாட்ல நடந்த கேசோட ரெபாரன்சாம். பாவம். மினிஸ்டரா வந்த மகேந்திரனோட பையன் தான் அதை பண்ணிருக்கான்னு தெரியவர விஜய் ஒரு நடவடிக்கை எடுக்க மகேந்திரன் அவருக்கு வில்லன் ஆகறார். நடுல சமந்தா ஒரு பேபி ஷவர் விழாவுல பாட்டு பாடறது அப்படியே அலைபாயுதே ஷாலினியை ஞாபகப்படுத்திச்சு..அதே சீன்கள்!!!

பாவம் விஜய் செம்ம டயலாக்லாம் பேசி போலீசை புடிக்காத சமந்தாவோட அப்பாவை கன்வின்ஸ் பண்ணற டைம் அநியாயமா ரவுடஸ் உள்ளே வர அப்பா, “பாரும்மா பாரு! போலீஸ்னா உன் லைப் இப்படித்தான்”னு” கோபமா கிளம்பறாரு. சமந்தா வீட்ல கல்யாணம் வேணாம்னு சொல்றதோட நைனிகா தூக்கத்துல இருந்து எழுந்து வந்து பேபின்னு விஜயை கூப்பிட ப்ளாஷ்பாக்குக்கே தொடரும் போட்டுடறாங்க. அப்புறம் மீதியை தெரிஞ்சுக்கலைன்னா ஏமியின் தலை சுக்கல் சுக்கலாய் வெடிச்சு சிதறும்னு மனசுக்குள்ள வேதாளம் பிராண்டுது. சோ ஜோசப்போட பேக்கரிக்குப் போய் மொட்டை ராஜேந்தர்ட்ட கதை கேட்க அவரும் கேளும்மா கேளுன்னு மீதியை எடுத்து விடறாரு.

சமந்தாக்கும் ராதிகாக்கும் என்ன நடந்தது? நைனிகாவும் விஜயும் எப்படி ஜோசப்பா கேரளா வந்தாங்க. இதை பண்ணது யாரு? (எங்களுக்கு தெரியாதாக்கும்!)

இதெல்லாம் ப்ளாஷ்பாக்ல வருது. ஆனால் முதல் பாதி நீளமா இருந்தாலும் எனக்கு பிடிச்சிருந்தது. செகண்ட் ஹால்ப் முழு சொதப்பலாகத்தான் பட்டது. அடுத்த காட்சி என்னவென்று குழந்தைக்குமே தெரிந்து விடும் போது கொஞ்சம் புத்திசாலித்தனமாக

காட்சிகளை அமைத்திருக்க கூடாதா?

ஐ பீல் கம்ப்ளீட் என்று சமந்தா சொல்லும் போதே ஹி... ஹி... சம்மு டையிங் டிக்ளரேஷனுக்கு ரெடின்னு தெரிஞ்சிருது. அவ்வளவு ரத்தம் ஓடி செத்துட்டாங்க என்று நினைக்கற அளவு மயக்கமா இருக்கற சமந்தா சடனா எழுந்து மாடிக்குப் போய் தண்ணிக்குள்ள மிதக்கற குழந்தையை கையில் அகப்பட்ட துணியால சுத்தி கொண்டு வராம அது எப்படி அழகான டவலில் தலை, காது எல்லாம் மறைச்சு கொண்டுவந்து விஜய் கிட்ட கொடுத்து செத்துப்போறது ஆவ்வ்வ்வ்வ்.

அட்லீஸ்ட் வில்லன்கள் வீடு வெடிக்கும் வரையாவது நின்னு பார்த்துட்டு போக மாட்டாங்களா? அவ்வளவு படுகாயமா இருந்த விஜய் குழந்தையோட எப்படி தப்பினார்னு காமிச்சா இன்டரஸ்டா இருந்திருக்குமே!! இப்படித்தான் முக்கியமான சீன்களை எல்லாம் அசால்டா கட் பண்ணி கடந்து போயிடறாங்க. இப்படித்தான் இருக்கும் என்று நன்றாகவே தெரிந்த காதல் காட்சிகளை விம் போட்டு விளக்கிய அளவுக்கு ஆக்சன் காட்சிகளில் விஜயின் சில மூவ்களை எப்படிச் செய்தார் என்று புத்திசாலித்தனமாகவும் திரில்லிங்காகவும் காண்பித்திருந்தால் விஜய் ரசிகன் மட்டுமல்லாமல் சாமான்யனும் படத்தைக் கொண்டாடியிருப்பானே! இப்போ மகேந்திரனுக்கு இப்போ விஜய் உயிரோட இருக்கற இடம் தெரிய, மறுபடி நைனிகாவை கொல்ல வற்றார். பிறகு என்ன நடந்தது? விஜய் அம்மா, சமந்தாக்காக பழி வாங்கறாரா? என்றது தான் கதை!

பஸ்ஸோடு தண்ணீருக்குள் விழுந்த குழந்தைகளை காப்பாற்றும் காட்சியில் நம்பகத்தன்மை இல்லை. அதற்காவது ஏதும் ஐடியாவை பாவித்து புத்திசாலித்



தனமாக காண்பித்திருக்கலாம். அதுவும் இல்லை.

அதை விட கிளைமாக்ஸ்!! சுத்த அந்நியன், ஐ தனம்... இது என்ன குரு வணக்கமா? அப்புறம், “நீ என்னை வரவைக்கல... நீ தான் என் கிட்ட வந்தது மாட்டிருக்க!!” சப்பா இதைக் கூடவா வேற மாதிரி யோசிக்க மாட்டீங்க மிஸ்டர் அட்லீ? இதனால் பாவம் மகேந்திரன் தான் சப்பை வில்லனாகிடுறார்.

ஒண்ணு மட்டும் புரியவே இல்ல. வெகு சாதாரண மசாலாப் படங்களில் வரும், அதிலும் சிங்கம்,,சாமி வில்லர்கள் போலெல்லாம் யோசிக்கக் கூடாது! அந்தளவுக்கு மோசமான பாத்திரப் படைப்புள்ள வில்லன் தான் மகேந்திரன். ஆரம்ப காட்சிகளில் கண்களாலும் உடல் மொழியாலும் வில்லத்தனத்தில் மிரட்டும் அவர் பின்னர் வரும் காட்சியமைப்புக்களால் பரிதாபமாய் தெரிகிறார்! இதற்கேன் வேலைமெனக்கெட்டு மகேந்திரன் வர வேண்டும்? கடைசியில் பாவம் வயசான மனுஷன் விட்டுடுங்க சார்... பொழைச்சுப் போகட்டும் என்று நாமே சொல்லிவிடுவோம் போலிருக்கிறது! முழுக்க முழுக்க வீணடிக்கப் பட்டிருக்கிறார் மனிதர்! அட்லி என்னம்மா இப்படி பண்ணீங்களேம்மா? படம் முழுக்க மொட்டை ராஜேந்தர் செம்ம!!! சூப்பர்ஜி!!! சூப்பர்ஜி!

அட்லீயிடம் தான் எனக்கு கோபம்! தயவு செய்து இன்னொரு அரைத்த மசாலாவை அரைக்காதீர்கள் இயக்குனரே. அடுத்தடுத்த படங்களில் எப்போதுமே உங்களை காப்பாற்ற விஜய் மற்றும் நட்சத்திரங்கள் வரமாட்டார்கள். கொஞ்சம் கதையையும் யோசியுங்கள். சும்மா காட்சிகளையும் பெரிய நடிகர் பட்டாளத்தையும் வைத்து கண்கட்டு

வித்தை செய்து அடுத்தடுத்த படங்களை ஒட்டாதீர்கள். ஒரு திறமையான இன்னொரு இயக்குனரின் வாய்ப்பை உங்களுக்கு சந்தர்ப்பங்கள் தரும்போது அதை பயன்படுத்திக்கொள்ளுங்கள் இல்லையேல் கொஞ்ச நாளிலேயே மக்கள் தூக்கி எறிந்து விடுவார்கள். அடுத்த படத்திலாவது வேறேந்த படத்தின் சாயலும் இருக்காது என நம்புவோம்!!!

சரி கடைசியில் படம் பார்க்கலாமா? கூடாதா? விஜய் ரசிகர்கள் கண்டிப்பாக பாருங்கள். நிறைய விஜய் ஸ்பெஷல் மொமென்ட்ஸ் உண்டு. உங்களுக்கு நிச்சயம் பிடிக்கும். நடுநிலை ரசிகர்களும் கண்டிப்பாக ஒரு தடவை பார்க்கலாம். சில பல கொட்டாவி மொமென்ட்சை மசாலாப்படங்களுக்கே உரிய drawback-காக விட்டு விட்டால் மிக அழகான காட்சிகள் சில கியூட்டான அப்பா, மகள் போர்ஷன், காதல் போர்ஷன், மாஸ் சீன்கள், படத்தில் உண்டு. குழந்தை தொழிலாளர்கள், லேபர் சேஃப்டி, பெண்கள் பாதுகாப்பு போன்ற நல்ல ஒரு மெசேஜும் படத்தில் உண்டு.

ஜீவி பாடல்களில் இரண்டு தேறுகிறது. ஆனால் இதில் விஜய் டான்சுக்காக அதிகம் மெனக்கிடவில்லை. ராங்கு ராங்கு பாடலை படம் முடிந்ததும் போட்டார்கள். அதில் அவரது பாணியில் நன்றாக ஆடியிருந்தார். பின்னணி இசை சில ஆக்ஷன் சீன்களில் நன்றாக இருந்தது. ஒளிப்பதிவு கண்ணில் ஒற்றிக்கொள்ளலாம் போல அவ்வளவு அழகு! விஜயின் நடிப்பு எல்லா இடத்திலும் நன்றாகவே இருந்தது.

லாஸ்ட்டா விஜயோட ரியல் பொண்ணு கடைசி சீன்ல வற்றா மக்களே.. அழகுப்பொண்ணு... சிரிச்சா விஜய் போலவே இருக்கா!! என்ஜாய்...!!!



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

Q: நீங்க சிறப்புரையாளராகச் சென்ற முதல் விழா எது? உங்களுடைய முதல் சிறப்புரை என்ன சார்? அதைப் பற்றி கொஞ்சம் எங்களுக்கு சொல்ல முடியுமா?

Ans: 1978ம் ஆண்டு, ஆகஸ்ட் 23, மதுரை நீதிமன்ற வளாகம். என்னுடைய தந்தையார் வரலொட்டி ஸ்ரீனிவாச ரெங்கசாமி அவர்களின் திருவுருவப்-படத் திறப்பு விழா மதுரை மாவட்ட நீதிபதி திறந்து வைக்கிறார். அறை முழுவதும் வழக்கறிஞர்கள். தந்தையாரின் குடும்பம் சார்பாக நான் பேச அழைக்கப்பட்டேன். பள்ளி, கல்லூரிகளில் நடந்த பேச்சுப் போட்டிகளில் பங்கடுத்ததை விட்டுவிட்டுப் பார்த்தால் நான் முதன் முதலில் சிறப்புரையாற்றியது அப்போதுதான்.

உரையாற்றுவதைவிட எனக்கு மிகவும் பிடித்த விஷயம் பயிற்சியளித்தல். நான் ஒரு பயிற்சியாளன். 1996ம் ஆண்டு ரோட்டரி சங்கம் நடத்திய தலைமைப் பயிற்சி முகாமில் முதன்மை பயிற்சியாளனாகப் பணியாற்றியது இன்னும் நினைவிருக்கிறது. சில மாதங்களுக்கு முன்னால் சாத்தூர் அருகே கிராமப்புறச் சூழ்நிலையில் படித்த ப்ள்ஸ்டு மாணவிகளுக்கு "ஆக்கும் திறன்" பயிற்சி வகுப்பு எடுத்தேன். அந்தக் குழந்தைகள் வட்டாரத் தமிழில் என்னை வாழ்த்தி நன்றி சொல்லிய போது உருகி விட்டேன். "நாங்கள் அழகிகளாக என்ன செய்யவேண்டும்" என்று ஒருத்தி கேட்டாள்.

"என்னைப் பொறுத்த மட்டில் எல்லாப் பெண்களும் அழகிகளே. அழகில்லாத பெண் என்று யாருமே இல்லை. சில பெண்களின் அழகை உடனே புரிந்து கொள்ளமுடியும் (உ-ம் ஹன்சிகா, நயன்தாரா) ஆனால் சில பெண்களின் அழகைப் புரிந்து கொள்ள மனதில் அதீத

ரசனை வேண்டும். அவ்வளவுதான் வித்தியாசம் என்றேன். அந்தக் கிராமத்துப் பெண்கள் கண்களில் நீர் மல்கக் கைதட்டிய காட்சி இன்னும் மனதில் இருக்கிறது.

Q: ஒரு நல்ல படைப்பு என்பதற்கு வரையறை உங்களை பொறுத்த அளவில் எதுவென்று நினைக்கிறீர்கள்? எந்த ஒரு விஷயம் அல்லது சம்பவம் இது எழுத்துக்களில் படிய வேண்டியது என்று நினைக்கிறீர்கள்?

Ans: படிப்பவர் மனதைப் புண்படுத்தாத, வன்முறையைத் தூண்டாத எந்தப் படைப்பும் நல்ல படைப்புத்தான். படிப்பவர்களின் மனதை ஏதாவது ஒரு விதத்தில் பாதிப்பது உத்தமமான படைப்பு.

இரண்டாவது கேள்வி - சிலர் எப்போதும் கையில் கேமராவுடன் திரிந்து கொண்டிருப்பார்கள். கண்ணில் பட்டதை எல்லாம் படம் பிடிப்பார்கள். இது புகைப்படக்கலை கற்கும் போது. அந்தக் கலையில் ஓரளவு தேர்ச்சி பெற்றபின் எந்தக் காட்சியைப் படம் பிடிக்க வேண்டும் என்று அவர்களுக்கு நன்றாகத் தெரியும். அதை மட்டும் படம் பிடிப்பார்கள். படமும் அற்புதமாக இருக்கும்.

எழுதத் தொடங்கும் போது எல்லாவற்றையும் பதிய வேண்டும் என்ற ஒரு வெறி இருக்கும். ஒரு காலத்தில் ஒரு வாரத்தில் நான்கு ஐந்து சிறு கதைகள் எழுதியிருக்கிறேன். ஆனால் கலை பழகப் பழக எதைப் பதிய வேண்டும் எதை விட வேண்டும் என்று தெரிந்துவிடும். நான் வைத்திருக்கும் ஒரே விதி. என் மனதைப் பாதிக்காத எந்த விஷயத்தைப் பற்றியும் நான் கதை பண்ண மாட்டேன் என்பதுதான்.





குறள் பால்: அறத்துப்பால்
குறள் இயல்: இல்லறவியல்
அதிகாரம்: ஒப்புரவு அறிதல்

216. பயன்மரம் உள்ளூர்ப் பழுத்தற்றால் செல்வம்

நயனுடை யான்கண் படின.

விளக்கம் :

பிறரால் விரும்பப்படுபவனிடம் சேரும் செல்வம், உண்ணத் தகும, கனிதரும் மரம் ஊருக்கு உள்ளே பழுத்திருப்பதைப் போல எல்லார்க்கும் பொதுவாகும்.

Explanation :

The wealth of a man (possessed of the virtue) of benevolence is like the ripening of a fruitful tree in the midst of a town.

217. மருந்தாகித் தப்பா மரத்தற்றால் செல்வம்

பெருந்தகை யான்கண் படின.

விளக்கம் :

பெரும் பண்பாளனிடம் சேரும் செல்வம், எல்லா உறுப்புகளாலும் மருந்து ஆகிப் பயன்படுவதிலிருந்து தப்பாத மரம் போலப் பொதுவாகும்

Explanation :

If wealth be in the possession of a man who has the great excellence (of benevolence), it is like a tree which as a medicine is an infallible cure for disease.

218. இடனில் பருவத்தும் ஒப்புரவிற்கு ஒல்கார்

கடனறி காட்சி யவர்.

விளக்கம் :

செய்யவேண்டிய கடமையை அறிந்த அறிவாளிகள், தம்மிடம் கொடுக்க இடம் இல்லாக் காலத்திலும், உழைக்கும் சக்தி அற்றவர்க்கு உதவத் தயங்க மாட்டார்கள்.

Explanation :

The wise who know what is duty will not scant their benevolence even when they are without wealth.

219. நயனுடையான் நல்கூர்ந்தா னாதல் செய்யுநீர

செய்யாது அமைகலா வாறு.

விளக்கம் :

உழைக்கும் சக்தி அற்றவர்க்கு உதவும் உள்ளம் உடையவன் வறியவன் ஆவது, செய்யக்கூடிய உதவிகளைப் பிறர்க்குச் செய்யமுடியாது வருந்தும் போதுதான்.

Explanation :

The poverty of a benevolent man, is nothing but his inability to exercise the same.

220. ஒப்புரவி னால்வரும் கேடெனின் அஃதொருவன்

விறற்க்கோள் தக்க துடைத்து.

விளக்கம் :

இருப்பதைப் பிறர்க்குக் கொடுத்துவிட்டால், நாளை நமக்குத் தீமை வருமே என்று சொன்னால், தன்னையே விலையாகக் கொடுத்து அந்தத் தீமை வாங்கத்தக்கதே.

Explanation :

If it be said that loss will result from benevolence, such loss is worth being procured even by the sale of one's self.



நீயா நானா

...Sumathisrini

அன்புத் தோழமைகளுக்கு வணக்கம்.

சென்ற மாத நீயா நானாவின் தலைப்பு:
**இன்றைய காலக்கட்டத்தில், மக்கள்
தான் தங்களுடைய தலைவரைத்
தேர்ந்தெடுக்கிறார்களா..? அல்லது
பணம் தான் தலைவனை
நிர்ணயிக்கிறதா?**

இந்தியா, மிகப்பெரிய ஜனநாயக நாடு
என்பதற்கு இந்த தேர்தல் தான்
அடையாளம். இதுவரைக்கும் உலகில்
நிலவிய ஆட்சி வடிவங்களில், குறைந்த
தீமை உடையது இந்த ஜனநாயகம்
தான். தங்களை ஆள்பவர்களை
கடைக்கோடி மனிதனும் தீர்மானிக்கும்
உரிமை தந்ததும் இந்த தேர்தல்
முறைதான். ஓட்டு போடும்
கடமையைச் செய்கிறவன், இந்த
உரிமையைச் சரியாகப்
பயன்படுத்துகிறான். அரசியல்வாதிகள்
ஆயிரம் கனவு கண்டாலும், ஒவ்வொரு
முறையும் இந்திய வாக்காளன், தான்
நினைக்கும் தீர்ப்பை தர தயங்கியது
இல்லை. கொடுக்கும் இலவசங்களுக்கு
விலை போகாமல், நம் நாட்டின் நீண்ட
கால நலனுக்கு சேவை செய்யும்
தலைவனைத் தேர்ந்தெடுத்து
ஓட்டளிப்பது நம் கடமையாகும்.
மேலும் இந்தத் தலைப்பு சார்ந்த நம்
பெண்மை தோழமைகளின்
கருத்துக்களைக் காண்போம்.

Thenuraj

இன்றைய காலக்கட்டத்தில், மக்கள்
தான் தங்களுடைய தலைவரைத்
தேர்ந்தெடுக்கிறார்களா..? அல்லது
பணம் தான் தலைவனை
நிர்ணயிக்கிறதா?

இதுலென்ன சந்தேகம்... பணம் தான்...!

Lashmi

முதல் வார்த்தையே இன்றைய
காலக்கட்டத்திலு் கேட்டுட்டிங்க...
அப்புறம் என்ன
பணம்... பணம்... பணம். மனிதனால்
அச்சடிக்கப்படும் காகிதம் இன்று
மனிதனை ஆளும் தலைமையை
நிர்ணயிக்கிறது.

Mary Daisy

நாட்டின் தலைவரை தேர்ந்தெடுப்பது
பணமா? மக்களா?

என்னை பொறுத்த மட்டில் மக்கள்
தான் இதில் அதிகம் பங்கு





கொள்கிறார்கள். பணத்தை விட மக்கள் மனதில் உள்ள தலைவரே வெற்றி பெறுகிறார். பணம் பத்தும் பேசலாம். ஆனால் அதை பேசுவது மனிதன்/மக்கள் தானே?

வளர்ந்த நகரங்களில் வாழ்வோர், படித்த மக்கள், சிந்தனை தெளிவு மிக்கோர் தேர்ந்தெடுப்பது பணத்தை அல்ல! நல்லதொரு எதிர் காலத்தை! கிராம புற மக்கள தான் இதில் பலி ஆடுகள். விவரம் புரியாமல் சகதியில் கால் வைக்கிறார்கள்.

Girija Chandru

இன்றைய காலக்கட்டத்தில், பணம் தான் தலைவனை நிர்ணயிக்கிறது. இது கதை அல்ல... யதார்த்தம்.

பணம் தான், பணம், இலவசங்கள் மட்டும் தான் தீர்மானிக்கிறது. இன்றைய காலக்கட்டத்தில், பணம் தான் தலைவனை நிர்ணயிக்கிறது.

எத்தனை பேருக்கு அரசியல் அறிவு இருக்கிறது? எத்தனை பேர் படித்து, உணர்ந்து, அரசியல்வாதிகளை தேர்வு செய்கின்றனர்? எத்தனை நல்ல, மக்களுக்கு நன்மை செய்ய ஆசைப்படும், செய்யும் அரசியல்வாதிகள் இருக்கின்றனர்? அரசியல்வாதிக்கு அடிப்படை கல்வி தகுதி உயர்த்த வேண்டாமா?

Chan

உலகின் மிகப் பெரிய ஜனநாயக நாடான இந்தியாவில் நடைபெறும் பொதுத்தேர்தலை பார்த்து உலகமே வியக்கிறது. அப்படி உலகமே வியக்கும் பொதுத்தேர்தல் இங்கு முறைப்படி, நியாமான முறையில் நடைபெறுகிறதா, பணம்

படைத்தவர்கள் வெற்றியை முடிவு செய்கிறார்களா அல்லது மக்கள் தங்கள் விருப்பப்படி தலைவரை தேர்வு செய்கிறார்களா?

இதில் என்னை பொறுத்தமட்டில் மக்களே பொதுத்தேர்தல் முடிவினை நிர்மாணிக்கிறார்கள். எந்த விதத்தில் மக்கள் எடுக்கும் முடிவு பொதுத்தேர்தல் கருத்து கணிப்புகளையும் மீறி சில சமயம் மாறி அமைகிறது என்பதைப் பார்ப்போம்.

பொது ஜனமாகிய பல முகங்களை உடைய நம் வாக்காளப் பெருமக்களின் முதல் வகை விசுவாசிகள். அறியாமையை குணமாகக் கொண்ட இரண்டாம் வகை மக்கள் தான் நம் அரசியல்வாதிகளின் அடுத்த இலக்கு.

இப்படிப்பட்ட மதிப்பு வாய்ந்த ஓட்டுகளை நல்ல வேட்பாளர்களுக்குப் போட்டு உங்கள் உரிமையை நிலை நாட்டவேண்டியது உங்கள் பொறுப்பு. ஓட்டு அளிப்பது இந்திய குடிமகனின் உரிமை, உங்கள் உரிமையை எதற்காகவும் விட்டுத் தந்து உங்களை நீங்கள் அடிமையாக்கிக் கொள்ளாதீர்கள். மக்கள் தீர்ப்பே மகேசன் தீர்ப்பு என்பதற்கேற்ப சரியான நபரைத் தேர்வு செய்து .நாட்டுக்கு நல்ல தலைவரைத் தேர்வு செய்து வழங்குவது நம் கடமை.

இந்தத் தலைப்புச் சார்ந்த விவாதத்தில் பங்கு கொண்ட நம் தோழமைகளின் கருத்துக்கள் அனைத்தும் அருமை. இதில் சிறப்பாக தன் கருத்துக்களை வலியுறுத்திய தோழி **Chan @ Lakshmi** அவர்களுக்கு பெண்மையின் சார்பில் வாழ்த்துக்களும், பாராட்டுக்களும்.



மலர் 6 என் உயிரில் மலரும் பன்மலரே !

...Sriju @ Srija Bharathi

கடமை புரிவாரின்புறுவார்
என்னும் பண்டைக் கதை பேணோம்;
கடமை யறியோம் தொழிலறியோம்;
கட்டென் பதனை வெட்டென்போம்;
மடமை, சிறுமை, துன்பம் பொய்
வருத்தம், நோவு, மற்றிவை போல்;
கடமை நினைவுந் தொலைத் திங்கு
களியுற் றென்றும் வாழ்குவமே.

- பாரதியார்

மலரின் கேள்விக்கு ஒரே வரியில் பதில் கூற வேண்டியவன் ஏனோ வார்த்தை வராமல் குழம்பினான்.

“என்ன பாண்டியன் முழிக்கிறீங்க, நான் அப்படி என்ன கேட்டேன்? ஐடில இருக்கறது தான் உங்க முழு பேரானு தான?” என்றாள் சாதாரணமாக.

“ஆ...மாம்... மலர்.” என்று திக்கினான்.

“நைஸ் நேம்... எனக்கு இத்தனை நாளா தெரியாதே... இவ்வளவு பெரிய பேருன்னு நெடுஞ்செழியன் பாண்டியன் நல்ல தமிழ் பெயர் இல்லை” என்று சொல்லிப் பார்த்தாள்.

“இல்லை அது... நான் யார்கிட்டேயும் சொன்னது இல்லை மலர். வேண்டுமென்றே மறைக்க வேண்டும் என நினைத்ததை எப்படி நியாயப்படுத்த முடியும் என குழம்பினான்.

“அப்படியா? கோகுல்கிட்ட கூடவா?” அவள் குரல் சாதாரணமாக உள்ளதா இல்லை கிண்டல் செய்கிறாளா எனத் தெரியவில்லை.

“இல்லை அவனுக்குத் தெரியும்” என்று மறுபடியும் நெளிந்தான் சங்கடமாக.

“ஹம்ம் அப்போ எனக்குத் தான் சொல்லலைன்னு சொல்லுங்க”.

“அப்படி எல்லாம் இல்லை மலர் அது வந்து...”

“பரவாயில்லை பாண்டியன், நான் தப்பா நினைக்கலை. சொல்லணும்னு நினைச்சிருந்தா சொல்லியிருப்பீங்க இல்லை. சரி நான் கிளம்புறேன் உங்க கிளாஸ்க்கு வந்து ஐடி கொடுக்கறேன், சாயங்காலம் பார்க்கலாம்” என்று கூறிவிட்டு எந்தவித கோபம், வருத்தம் இல்லாமல் சென்றுவிட்டாள்.

சேனாதிபதி, சண்முகம் இருவரும் காரில் வந்து கொண்டிருந்தனர்.

“என்னடா சண்முகா இப்படி பேசிட்ட? அதுக்கும் அவன் எதையாவது எழுதுவான்டா” என்று புரியாமல் கேட்டார் சேனாதிபதி.

“என்ன ஐயா நீங்க... அவன் வேணும்ன்னே கேள்வி கேட்டுட்டு இருக்கான் அதுக்கு எல்லாம் விளக்கமா



பதில் வேற சொல்லனுமாக்கும்.
அவனுக்கு டிவி பேப்பர் இருந்தா
நமக்கு இல்லையா நாமளும்
போடுவோம் நீங்க இதுக்கு எல்லாம்
கவலைப்படாதீங்க” என்று பதில் சற்று
காரமாக வந்தது.

“என்னமோ போடா நீ சொல்லுற
ஆனாலும் அவன் பாரு அதை வேற
மாதிரி போடுவான்” என்று அவரின்
பெயர் என்ன ஆகுமோ என்ற
யோசனையில் இருந்தார்.
“எதை வேணா எப்படி வேணா
போடட்டும். அதுக்காக அத்தனை பேரு
முன்னாடி உங்களை இப்படி பேசுறது
எல்லாம் சரியில்லை. யாரா இருந்தா
என்ன ஒரு மரியாதை வேணாமா?
பதவிக்கு இல்லாட்டியும் வயசுக்கு?”
சேனாதிபதி மேல் இருக்கும்
மரியாதையில் வார்த்தைகள் விழுந்தன.

“நீ சொல்றதும் சரி தான்டா... எப்படி
நக்கலா கேள்வி கேக்குறான் இல்லை”
என்று இப்போது தான் புரிந்தது போல்
அவனிடம் அதே கேள்வியை கேட்டார்.

“சரி இப்போ எங்க ஐயா போகணும்?
வீட்டுக்குத் தான்” என்று பேச்சை
மாற்றினான்.

“ஆமா சண்முகம், போய் சாப்பிட்டுட்டு
ஆபீஸ் போகலாம்”

வீட்டினுள் நுழையும் போது அமுதா
மட்டுமே இருந்தார். சங்கவி, சிவகாமி
இருவரும் கிளம்பியிருந்தனர்.

இருவரையும் பார்த்ததும் உணவு எடுத்து
வைத்தார் அமுதா, எதுவுமே பேசாமல்
அமைதியாய் உண்டவர்களைக் கண்டு
அமுதா குழம்பினார். சேனாதிபதி,
சண்முகம் இருவரும் உணவு உண்ணும்
போது சேர்ந்து அமர்ந்தால் வாய் மூடி
இருந்ததாக சரித்திரமே இல்லை.
வெட்டியாய் ஏதேனும் பேசியபடி தான்
இருவரும் உண்பர். இன்று இந்த திடீர்
மாற்றம் புரியாமல் அமுதா குழம்பிக்

கொண்டிருந்தார். எனவே அவரும்
எதுவும் பேசாமல் அமைதியாய் இருவர்
முகத்தையும் பார்த்துக் கொண்டார்.

“நிகழ்ச்சி எல்லாம் நல்லபடியா
முடிஞ்சுதாடா சண்முகா, சொன்ன
மாதிரி ஒரு லட்சம் கன்று வச்சீங்களா
இல்லை அதிலயும் பாதியை
சுருட்டிடங்களா?” என்றார்
சேனாதிபதியை பற்றி அறிந்தவராய்.

“என்னம்மா நீங்களும் இப்படி
பேசுறீங்க, உங்க யாருக்கும் எங்க மேல
ஒரு மரியாதையே இல்லை” என்றான்
கோபமாக.
“என்னடா இப்படி பேசற? என்னாச்சு
இன்னிக்கு? இரண்டு பேருமே
சரியில்லை” என அவன் கோபத்தின்
காரணம் புரியாமல் கேட்டார்.

“நீங்க எல்லாம் இப்படி நக்கல்
பண்றதுனால தான் கண்டவன் எல்லாம்
கிண்டல், நக்கல்ன்னு கேள்வி
கேட்குறான்.”

“புரியுற மாதிரி பேசுடா சண்முகா...
ஏதோ கோபத்தை என் மேல காட்டாத.
என்ன பழக்கம் இது பெரியவங்ககிட்ட
கோபத்தை காட்டுறது. சிவகாமியும்,
நானும் இப்படி தான் வளர்த்தோமா”
என அவனை அடக்க சண்முகம் அமைதி
ஆனான்.

நிஜமாகவே அவன் மேல் இருந்த
கோபத்தில் அமுதா அம்மாவிடம்
கத்தியது தவறு எனப் புரிந்தது. தன்னை
மகன் போல் பார்த்துக் கொள்பவர்
என்பதால் இப்படி எல்லாம் பேசுவது
சரியா? அவர் கேட்பது சரி தானே? தான்
பார்க்கும் வேலையில் பொறுமை
என்பது எவ்வளவு அவசியம் என்று
அவன் அறிந்தும், படித்தும் தெரிந்து
கொண்ட விஷயம். இருந்தும் இப்படி
எல்லாம் அங்கும் சரி இங்கும் சரி
பொறுமை இழந்து நடப்பது தவறு
தானே என உணர்ந்தான். சிறிது நேரம்
எதுவும் பேசாமல் பின் அமுதாவிடம்



மன்னிப்பு கேட்டான்.

“சாரி அமுதா அம்மா, நான் இப்படி பேசியிருக்கக் கூடாது. இனிமே இப்படி எல்லாம் செய்யமாட்டேன்”

என்றவனுக்கு மேலும் ஒரு இட்லியை வைத்தார் அமுதா.

“சொல்லு என்னாச்சு? யாரு என்ன சொன்னா?” என கேட்டவருக்கு அங்கு நடந்தவைகளை விளக்கினான்.

“உனக்கு நீ பண்ணது சரின்னு தோணுதா?”

“நீங்க அங்க இருந்தா என்ன பண்ணியிருப்பீங்க அமுதா அம்மா?”
“இப்போதைக்கு மூணு தான் வைக்க முடிஞ்சது தம்பி, மீதியை அப்பறமா கொஞ்சம் கொஞ்சமா நடுவோம் முடிஞ்சா வந்து அப்பப்போ போட்டோ எடுத்துட்டு போங்க தம்பின்னு சொல்லியிருப்பேன்.”

“இதெல்லாம் இங்க இருந்து சொல்ல நல்லா தான் இருக்கும், அங்க இருந்தா தான் தெரியும்” முகம் பாராமல் தட்டை பார்த்தே கூறினான்.

இவர்கள் இருவரும் பேசிக் கொண்டிருப்பதை பார்த்த சேனாதிபதி தனக்கும் அதற்கும் சம்பந்தம் இல்லாதது போல் இட்லியை முடித்துவிட்டு எழுந்து சென்று விட்டார். இவர்கள் இருவரும் அவரை பார்த்தபின் பேச்சைத் தொடர்ந்தனர்.

“நான் நிஜமாவே அதான் சொல்லியிருப்பேன், எனக்கு தெரிஞ்ச நீ இவ்வளவு கோபப்படுற ஆள் இல்லையே இன்னிக்கு ஏன் இப்படி?” என்று மனதில் அரித்துக் கொண்டிருந்ததை கேட்டார்.

“எனக்கே தெரியலை அம்மா, எப்பவும் இப்படி யாராவது கேட்டா நானும் சிரிச்சிட்டு தான் இருப்பேன். ஆனால் எதிர்க்கட்சியில் இருந்து எப்பவும்

இப்படியே பண்ணா என்னம்மா அர்த்தம்? மரியாதைன்னு ஒண்ணு இருக்குல்ல அம்மா. அதான் இன்னிக்கு நல்லா பேசிவிட்டுட்டேன்.”

“உன்னை என்னமோ நினைச்சேன்டா சண்முகா!! பரவாயில்லையே, உங்க ஐயாவை ஒருத்தன் கிண்டல் பண்ணா இவ்வளவு கோபம் வருமா?” என்றார் ஆச்சர்யமாக.

“என்ன அம்மா என்னை கிண்டல் பண்ணீங்களா?”

“சீ... சீ... நிஜமா கேட்கிறேன்டா, உனக்கும் அவனுக்கும் இந்த மனுஷனை துளி கூட பிடிக்காதே பின்ன எப்படி இப்படி எல்லாம்ன்னு யோசிக்கறேன்.”

“நாங்க அப்படி இருக்கோம்ன்னா அதுக்கு ஒரு காரணம் இருக்கு, அதுக்காக ரோடுல போறவன் எல்லாம் ஐயாவை பத்தி தப்பா பேசுனா எனக்கு கோபம் வரத்தான் செய்யும்.”

“சரி, ஆனால் அவங்க எல்லாம் தப்பா பேசுற மாதிரி உங்க ஐயா ஏன் நடந்துக்கணும்? உனக்கு இப்போ வர கோபம் அவர் தப்பு பண்ணும் போது ஏன் வரலை? அப்போ ஊருக்கு முன்னாடி அவர் கெட்டவர் ஆகுறதுக்கு நீங்களும் தான காரணம்?” என கேள்விகளை வீச சண்முகம் பேச்சுற்று போனான்.

“அமுதா அம்மா சொல்வது எத்தனை நிஜம்? இன்று அவன் மேல் காட்டிய கோபத்தை ஏன் ஐயா தவறு செய்யும் போது நான் கூறியதில்லை? அவர் இருக்கும் பயமா இல்லை எல்லை மீறாமல் தன் வேலையில் இருக்க வேண்டும் என்ற சுயநலமா? இன்று அவர் மேல் எழுந்த உரிமை ஏன் இதற்கு முன் தோன்றியது இல்லை? நானும் பாண்டியனும் ஒன்று என்று அவர் கூறுவது உண்மை என்றால் நான் அவருக்கு நல்லது தானே செய்ய



வேண்டும்? ஆனால் நான் ஏன் இப்படி இருக்கிறேன்” என மனசாட்சியிடம் கேள்வி பதில் நிகழ்ச்சி நடத்திக் கொண்டிருந்தான். எதுவும் பேசாமல் உண்பதை நிறுத்திவிட்டு கை கழுவச் சென்று விட்டான்.

அமுதா அதற்கு மேல் எதுவும் பேசவும் இல்லை, கேட்கவும் இல்லை. நீண்ட நாட்களாக இவனுக்கு புரியவைக்க வேண்டியதை இன்று செய்துவிட்டேன் என்ற மன நிம்மதி அவருக்கு.

யோசித்தவாறே வந்த சண்முகம் சேனாதிபதி அறைக்குள் நுழைந்தான். சாய்வு நாற்காலியில் கைகளை முட்டுக்கொடுத்து சாய்ந்தபடி படுத்திருந்தார். அவர் மனதில் என்ன ஓடுகிறது என்பது யாருக்கும் புரியாது என்பதால் அதைப் பற்றி யோசிக்காமல் அலுவலகம் செல்வதற்கு எழுப்பினான் சண்முகம்.

“ஐயா, ஆபீஸ் போகணும்ன்னு சொன்னீங்களே? வண்டி எடுக்கச் சொல்லவா?” என்றவன் குரல் கேட்டு நிமிர்ந்தவர்,

“இல்லை சண்முகம் இப்போ வேண்டாம்டா, நாம சாயங்காலம் போயிக்கலாம். நீயும் வீட்டுக்கு போயிட்டு சாயந்தரமா வா” எனக் கூறிவிட்டு மறுபடியும் கண் மூடினார்.

சரி எனத் தலையை மட்டும் ஆட்டிவிட்டு பலவிதமான யோசனையுடன் வீடு வந்து சேர்ந்தான். அவன் எதிர்பார்த்தது போலவே அந்த பத்திரிக்கைக்காரன் கேட்ட கேள்வியை மறைத்துவிட்டு சண்முகம் அவ்வாறு பேசியதை மட்டும் அந்த டிவி சேனல் மாற்றி மாற்றி ஒளிபரப்பியது. காணும் போது எரிச்சலாய் வந்தாலும் அவனால் ஒன்றும் செய்ய முடியவில்லை. போட்டிக்கு இவர்கள் கட்சி நடத்தும் டிவியில் எதையாவது செய்யலாம் என செய்வதில் இவனுக்கு எப்போது

விருப்பமில்லை. மேலிடத்தில் இருந்து இது பற்றி இதுவரை எதுவும் கேட்காததால் சண்முகத்திற்கு சற்று நிம்மதி.

குழப்பங்களுக்கும், அலைச்சலும் சேர்ந்து கண்ணுக்கு ஓய்வு கொடுக்க அது சுகமாய் உறங்கிப் போனது. மதியம் உறங்கியவன் மாலை நான்கு மணிக்கு சங்கவி வந்தபின் தான் எழுந்தான்.

“அம்மா இன்னிக்கு நல்ல ஆட்டம், வயிறு நிறைய சாப்பிட்டேன் இப்போ எதுவும் வேண்டாம் நான் அப்பறமா சாப்பிடறேன்” என்ற சங்கவியின் உற்சாகப் பேச்சில் கண் விழித்தான்.

“மணி என்னம்மா ஆச்சு?” என்று அம்மாவிடம் கேட்ட கேள்விக்கு தங்கையிடம் இருந்து பதில் வந்தது.

“மணி நாலு அஞ்சு, என்னடா இவ்வளவு நேரம் தூங்கிட்டு இருக்க, சாப்பிடாமா தூங்கிட்டியாமே?”

“ஹ்ம்ம்... நீ எதுக்குடி இப்படி வந்ததும் கத்திட்டு இருக்க” என்றான் கடுப்பாக. “ஹோய் நக்கலா, பாரு என் நட்புக்கள் எனக்கு என்ன என்ன கொடுத்துருக்காங்கன்னு பாரு” என்று ஒரு பெரிய டெட்டி மற்றும் சில பொருட்களைக் காட்டினாள்.

“ஏதாவது இதில உபயோகமா இருக்கா? எல்லாம் சின்னபுள்ளைத் தனமா...” என்றபடி அவளை தள்ளிவிட்டுச் சென்றான்.

“போடா லூசு... நீ என்னடா வாங்கிக் கொடுத்த... எருமை” என அவளை கண்டபடி திட்டினாள்.

“சரி அதெல்லாம் விடு, காலையில் ஐயா கொடுத்த பணத்தை என்னடி பண்ண? அதில தான் ட்ரீட் வச்சியா?” என்றான்.

“ஹுஹ்ம்ம்... அந்தப் பணத்தை எல்லாம் நான் செலவே பண்ணலை.



அவர் பணம் எனக்கு வேணாம். நான் காலையிலேயே குழந்தைகள் காப்பகம் போய் கொடுத்துட்டு தான் காலேஜ் போனேன்” என்றவளை கொலைவெறி பார்வை பார்த்துக் கொண்டிருந்தான் சண்முகம்.

“என்னடா ஏன் முறைக்குற?” என்று புரியாமல் வினவினாள் சங்கவி.

“ஒரு பெரிய மனுஷன் ஆசிர்வாதம் பண்ணி பணம் கொடுத்தா இப்படியா திமிரா நடப்ப? என்ன நினைச்சிட்டு இருக்க உன் மனசில?” என்று கத்தியவனைப் பார்க்க சிவகாமிக்கே சற்று பயம் வந்தது.

“என்னடா தம்பி எதுக்கு இப்படி டென்ஷன் ஆகற?”

“பின்ன என்னம்மா? இவ என்ன காரியம் பண்ணிருக்கா பாருங்க.”

“அம்மா நான் எப்பவுமே அவர் பணத்தை எனக்காக செலவு பண்ணது இல்லையேம்மா, இது அண்ணாவுக்கும் தெரியும். பின்ன எதுக்கு இப்படி கத்தறான்” என்றாள் புரியாமல்.

“இதுவரைக்கும் எப்படியோ தெரியாது, இனிமேல் அப்படி எல்லாம் இருக்கக்கூடாது. சேனாதிபதி ஐயா நமக்கு அப்பா ஸ்தானம், அதை மனசில வச்சிக்கோ எப்பவும்” என்று கூறிவிட்டு அங்கிருந்து நகர்ந்தான்.

“இவனுக்கு என்னடி திடீர்னு அவர் மேல இவ்வளவு பாசம், மரியாதை எல்லாம் வருது” என்று புரியாமல் புலம்பியபடி சிவகாமியும் சமையல் அறைக்குள் நுழைந்தார்.

சங்கவிக்கும் எதுவும் புரியவில்லை ஆனால் சேனாதிபதியை மதித்து நடக்க வேண்டும் என அண்ணன் கூறுகிறான் எனப் புரிந்தது. இனிமே அவ்வாறு நடந்து கொள்ளலாம் என முடிவு செய்தாள்.

சங்கவியிடம் கோபித்துக் கொண்டு வந்தவன் நேராக சேனாதிபதி வீட்டிற்கு வந்தான். அவர் யாரோடோ தொலைபேசியில் பேசிக் கொண்டிருப்பது கேட்டது.

“அப்படி எல்லாம் இல்லைங்க ஐயா,





அவன் வேணும்ன்னே கேள்வி கேட்டான் அதான் சண்முகம் அப்படி பேசிட்டான். அவனைப் பத்தி நான் சொல்லி உங்களுக்கு தெரியணும்ன்னு இல்லை” என்று அவர் தனக்காக யாரிடமோ பேசிக் கொண்டிருக்கிறார் எனப் புரிந்தது. சற்று சங்கடமாக உள்ளே நுழைந்தவனை கண்டதும் சேனாதிபதி அழைப்பை துண்டித்தார்.

“வாடா சண்முகா கிளம்புவோமா?” என்று எதுவும் நடவாதது போல் பேசினார்.

“போகலாம் ஐயா... யார்கிட்ட போன்ல...” என ஆரம்பித்தவனை,

“அது சும்மா எவனோ வெட்டிப்பய... நீ வா” எனக் கூறிவிட்டு அமுதாவிடம் சென்றார்.

“அமுதா, எனக்கும் சண்முகத்துக்கும் காபி போடுமா” என்றவாறு வரவேற்புறையில் பேப்பருடன் அமர்ந்தார்.

இருவருக்கும் காபி எடுத்து வந்தார் அமுதா, சண்முகத்தின் முகம் எப்போதும் போல் இல்லாமல் வாட்டமாக இருப்பதை உணர்ந்தவர் எதுவும் கேட்கவில்லை. காபியை கொடுத்துவிட்டு அமைதியாகச் சென்றுவிட்டார்.

“சீக்கிரம் குடிடா கிளம்பணும்” என்ற சேனாதிபதியின் பேச்சில் கைகள் தானாக கோப்பையை எடுத்தது.

“ஐயா நான் பிஸ்கட் எடுத்துட்டு வரேன்” என்று கூறிவிட்டு அமுதாவிடம் வந்தான்.

“என்னடா வேணும்? சர்க்கரை பத்தலையா?”

“இல்லை அம்மா, நாங்க தப்பு பண்ணிட்டோம் இல்லை. நீங்க சொன்னது ரொம்ப சரி. ஐயா அப்படி

இருக்காருன்னா அதுக்கு பல காரணங்கள் இருக்கலாம். ஆனால் நாங்க இப்படி இருக்கறதுக்கு நாங்க மட்டுமே தான் அம்மா காரணம். ஒருத்தர் செய்றது தப்புன்னா அதை அவருக்கு புரிய வைக்கணும். ஆனால் நாங்க அதை புரியவும் வைக்காம, எதிர்க்கவும் முடியாம கிட்டத்தட்ட அவருக்கு உடந்தையா இருந்துட்டோம். இனிமே ஐயாவுக்கு நடக்கற நல்லது கெட்டது எல்லாத்துலேயும் எனக்கும் பங்கு இருக்கு. நீங்க என்னை நம்புங்க அம்மா, உங்களுக்கு, பாண்டியனுக்கு எல்லாம் பிடிச்ச மாதிரி நம்ம ஐயா மாறுவாரு” எனப் பேசிமுடித்து கோப்பையை வைத்துவிட்டுச் சென்றான்.

மும்பையில் கல்லூரி முடிந்து மாலை ஸ்வப்னாவை காணச் செல்ல வேண்டும் என மலர் கூறியது நினைவு வர அவளுக்காக பார்க்கிங்கில் காத்திருந்தான் பாண்டியன். வெகு நேரம் ஆகியும் அவள் வராததால் மலருக்கு அழைத்தான்.

போனை எடுத்ததும், “இதோ இரண்டே நிமிஷம் பாண்டியன், On the way” என்று கூறி வைத்து விட்டாள்.

“இங்க இருக்கற கேம்பஸ்ல இருந்து வரதுக்கு இத்தனை நேரமா?” என நினைத்தவன் வண்டியை எடுத்து தயாரானான்.

அவசரமாக ஓடி வந்தவள், “சாரி பாண்டியன், லாஸ்ட் minute ல கொஞ்சம் வேலை” என்றபடி அவள் வண்டியை எடுக்கப் போனாள்.

இருவரும் ஸ்வப்னாவை பார்த்து பேசிவிட்டு கோகுலின் மன மாற்றத்தைப் பற்றியும், அவன் அவளிடம் என்ன பேசினான் என்றும் தெரிந்து கொண்டனர். கோகுல் காதலை அவளிடம் சொல்லாவிட்டாலும் இந்த மாதிரி முட்டாள்தனத்தை இனிமேல் செய்யாதே என்று மட்டும்



கூறியிருக்கிறான். நிச்சயம் அவன் உன்னை காதலிப்பான் என அவளுக்கு தைரியம் கூறிவிட்டு வந்தனர் இருவரும்.

மாலை விலகி இரவு நெருங்கிக் கொண்டிருக்க மருத்துவமனையை விட்டு வெளியே வந்தனர் இருவரும்.

“நான் அப்படியே கிளம்பறேன் பாண்டியன், நாளைக்குப் பார்க்கலாம்.”

“மலர், நீங்க எதுவுமே என்கிட்ட கேட்கலியே.”

“என்ன கேட்கணும் பாண்டியன்? என்னாச்சு?” என்றாள் ஒன்றும் புரியாமல்.
“கொஞ்சம் நேரம் பீச் போகலாமா?”

“ஏற்கனவே நேரம் ஆய்டுச்சு பாண்டியன், கிளம்பலாமே நாளைக்கு பேசிக்கலாமே”

“அரை மணி நேரம் தான் மலர், உங்க வீட்டுக்கு பக்கம் தானே ப்ளீஸ்” என்றவனை அதற்கு மேல் மறுக்க முடியவில்லை மலரால்.

கடற்கரை ஓரம் இரவு நேரக்காற்று இதமாய் வீசி அந்த சூழலை ரம்மியமாக்கியது. சிறிது நேரம் எதுவும் பேசாமல் வேடிக்கை பார்த்த மலர், “சொல்லுங்க பாண்டியன் என்ன விஷயம்” என்று ஆரம்பித்தாள்.

“மலர், ஒரு சில காரணங்களுக்காக ஒருத்தர் சில உண்மைகளை மறைச்சா அது தப்பா?”

“என்ன பாண்டியன், சம்பந்தம் இல்லாம பேசறீங்க?”

“சொல்லுங்க மலர், நான் சொல்றேன்”

“அது அந்த காரணத்தைப் பொருத்தது பாண்டியன். அது நியாயமானதாக இருந்தால் தப்பில்லை தான்.”

“ஹ்ம்ம்... அந்த மாதிரி நானும் சில உண்மைகளை உங்கக்கிட்ட சொல்லாம மறைச்சிருக்கேன் மலர்” முகம் பாராமல் கடலை நோக்கிக் கூறினான்.

“பாண்டியன்??” என்றாள் புரியாமல் கேள்வியாக.

“என்னோட முழு பேர் நெடுஞ்செழியன் பாண்டியன். எங்க அப்பா பேர் சேனாதிபதி, தமிழ்நாடு சுற்றுச்சூழல் அமைச்சராக இருக்காரு. நான் எங்க அப்பா கூட சண்டை போட்டுட்டு தான் மும்பைக்கு படிக்க வந்தேன். நான் ஒரு அமைச்சர் பையன்னு யாருக்கும் தெரியாது. கோகுலுக்கும் இதோ இப்போ உங்களுக்கும் தவிர. இந்த விசயத்தை இதுக்கு மேலேயும் உங்ககிட்ட மறைக்கணும்னு எனக்குத் தோணலை. உங்களுக்கு நான் உண்மையா இருக்கணும்ன்னு ஆசைப்படுறேன் மலர்” என்று தன் மனதில் அரித்துக் கொண்டிருந்ததை போட்டு உடைத்து விட்டான்.

மலருக்கு ஒரு நிமிடம் எதுவும் புரியவில்லை, அவன் கூறியதை எல்லாம் கேட்டவள் மலைத்தே விட்டாள். தன் பெயரை அவன் கூறாததற்கு இத்தனை பெரிய காரணம் இருக்கும் என அவள் நினைக்கவில்லை. ஒரு அமைச்சரின் மகன் இவ்வளவு சாதாரணமாகவா? என வியந்தாள். அவன் இத்தனை நாள் தன்னிடம் இதை ஏன் கூறவில்லை என்ற கோபம் ஒரு புறம், இப்போது ஏன் கூறுகிறான் என்ற கேள்வி ஒரு புறம் என நின்றாள்.

“இதை எல்லாம் விட ஒரு முக்கியமான விஷயம் மலர், இந்த விசயத்தை நான் இத்தனை நாள் யார்க்கிட்டேயும் சொல்லாமல் இருந்ததற்கு என் அப்பா பெயர் எனக்கு எந்த விதத்திலையும் உதவியா இருக்கக்கூடாதுங்குற ஒரே காரணம் தான். அதே உண்மையை இப்போ நான் உங்ககிட்ட சொல்றதுக்கு வேற ஒரு காரணம் இருக்கு” என்று கூறிவிட்டு அவள் முகத்தை நேருக்கு



நேராய் பார்த்தான்.

அவள் கண்களில் இன்னும் என்ன மறைத்து வைத்திருக்கிறாய் என்பது போல் கேள்விகள் தெரிய மனதில் தைரியத்தை வரவழைத்து என்ன ஆனாலும் சரி என்ற முடிவில், “என் பாதி வாழ்க்கையாய் வரப்போற பொண்ணுக்கிட்ட இதை மறைக்க நான் விரும்பல” கூறிவிட்டான்.

மலருக்கு மேலும் அதிர்ச்சி சேர்ந்துகொள்ள தலை சுற்றுவது போல் இருந்தது. அவன் பேசியது உடலில் ஏதோ உணர்ச்சிகளை பாயச்செய்ய பேச்சுன்றி நின்றாள். பாண்டியன் இருமுறை அவளை உலுக்கி ‘மலர்... மலர்’ என்றபின் நினைவுக்கு வந்தவள், “ஹான்!!...” என்று முழித்தாள். “நான் சொன்னது புரியுதா மலர்? நான் உன்னை விரும்புறேன். எனக்கு உன்னை ரொம்ப பிடிச்சிருக்கு. I love you...” என்றான் அழுத்தமாக.

அவனின் பிடியில் இருந்து தன்னை வேகமாக விடுத்துக் கொண்டு எதுவும் பேசாமல் கடலைப் பார்த்து நின்றாள்.

“நீங்க ஓகே தான மலர்?” என்றான் பார்வையை அவளிடம் இருந்து விலக்காமல்.

“ஹ்ம்ம்...” என்று அவனைப் பாராமல் கூறிவிட்டு திரும்பி வண்டி இருக்கும் இடத்திற்குச் சென்றாள். பாண்டியன் அவளிடம் வரும் முன்னர் அவள் வண்டியை எடுத்து வீட்டிற்கு கிளம்பிவிட்டாள். பாண்டியனுக்கு என்ன செய்வது என்று புரியவில்லை அவள் இருக்கும் மனநிலையில் அவளை தனியே அனுப்ப மனமில்லை. எனவே அவளுக்கு தெரியா வண்ணம் அவளைப் பின் தொடர்ந்தான். மலர் வீட்டின் அருகே சென்றதும் இவன் தூரத்தில் இருந்து அவளைப் பார்த்துவிட்டு வீடு திரும்பினான்.

இவர்கள் இருவரும் கடற்கரைக்கு வந்ததில் இருந்து இப்போது மலரைத் தொடர்ந்து பாண்டியன் வந்தது வரை என அனைத்தையும் ஒரு ஜோடி கண்கள் பார்த்துக் கொண்டே இருந்தது.

பாண்டியன் மனதில் இருந்த பாரம் சற்று குறைந்திருந்தாலும், மலர் எதுவுமே பேசாமல் சென்றது வருத்தமாக இருந்தது. ஏதோ அவசரத்தில் சிறு பிள்ளை போல் தவறு செய்து விட்டோமோ என எண்ணினான். ஒரே சமயத்தில் அவளிடம் அனைத்து விசயத்தையும் கூறி இருக்க வேண்டாமோ எனத் தோன்றியது. மலர் இப்போது என்ன செய்து கொண்டிருப்பாள் என மனம் துடித்தது. பல சிந்தனைகள் உருண்டோட அறைக்குள் இங்கும் அங்கும் நடந்து கொண்டிருந்தான்.

ப்ராஜெக்ட் விசயமாக வெளியே சென்றிந்த கோகுல் ஸ்வப்னாவை பார்த்துவிட்டு வர நேரம் ஒன்பது ஆகியிருந்தது. வீட்டிற்குள் வந்ததும் அங்கும் இங்கும் நடந்து கொண்டிருக்கும் பாண்டியனை வித்தியாசமாய் பார்த்தான்.

“என்னடா மதுரை வீரா இங்குட்டும் அங்குட்டும் நகர் வலம் போறியா?” என்ற கோகுலின் நக்கலுக்கு பதிலும் இல்லை கேட்டதாகவும் தெரியவில்லை.

“என்னடா மச்சான் ஆச்சு?? ஏன் இவ்வளவு டென்ஷனா இருக்க?”

“கோகுல்... நீ எப்போடா வந்த?!”

“அது சரி... உனக்கு என்னடா ஆச்சு? ஏன் இப்படி இருக்க?”

“டேய் இன்னிக்கு என்னாச்சு தெரியுமா...?” எனத் தொடங்கி நடந்ததை எல்லாம் அவளிடம் கூறினான்.



“என்னடா சொல்ற!! மலர்கிட்ட எல்லாத்தையும் சொல்லிட்டியா?!! எப்படிடா? ஏன்?” என்று பதறினான்.

“கொன்னுடுவேன்... இவ்வளவு நேரம் கதை கதையா அதைத் தானடா சொன்னேன்”.

“ஆமாம் ஆமாம்... சரி அவ என்னடா சொன்னா?”

“எதுவுமே சொல்லலை மச்சான், அவபாட்டுக்கு வண்டியை எடுத்துட்டு கிளம்பிட்டா...” என்றான் சோகமாக.

“ஓ... சரி விடுடா, நாளைக்கு பார்த்துக்கலாம்” என்றபடி யோசனையுடன் தன் வேலையைப் பார்க்கச் சென்றான்.

வீட்டிற்கு வந்ததில் இருந்து மலரின் முகம் சரியில்லை என்பதை சத்யவதி கண்டார், சாப்பிட அழைத்தாலும் பசி இல்லை என கூறி உறங்கிவிட்டாள். சரி ஏதோ உடம்பு சரியில்லை போலும் என அவரும் எதுவும் கேட்கவில்லை.

மலர் படுக்கையில் விழுந்தவன் பல சிந்தனைகளை சுமந்து கொண்டிருந்தான். பெயரை மறைத்தான், தான் யார் என்பதை மறைத்தான், காதலைச் சொன்னான். இது எல்லாம் கனவா? நிஜமா? ஏன் எனக்கு மட்டும் இப்படி எல்லாம் நிகழ்கிறது. பாண்டியனுக்கு என் மேல் காதலா? இது எப்படி... எப்போது? எனக்கு அவன் மேல் அப்படி ஒரு எண்ணம் வந்ததே இல்லையே. ஒரு வேளை அவனுக்கு நிறைய இடம் கொடுத்து விட்டோமோ? ச்ச... இல்லை அவன் அப்படி இல்லை, நல்லவன் தான். ஆனால் ஏன் இதை எல்லாம் மறைக்க வேண்டும்? இப்போது ஏன் காரணம் கூற வேண்டும். என்னிடம் எதையும் மறைக்க விருப்பம் இல்லையா அவனுக்கு என்று நினைத்தபோது இனிமையாய் இருந்தது. அவன் உண்மையை

மறைத்தபோது எனக்குக் கூட கோபம் வந்ததே? எந்த உரிமையில்? என பதில்களற்று கேள்விகள் மட்டும் மனதை குடைந்து கொண்டே இருந்தது. யோசனையில் இருந்தவன் எப்போது உறங்கினான் என்று தெரியாமல் உறங்கிப் போனான்.

மறுநாள் காலை ஒரு வித எதிர்பார்ப்புடன் கல்லூரிக்குக் கிளம்பிக் கொண்டிருந்தான் பாண்டியன். அப்போது சென்னையில் இருந்து அழைப்பு வந்தது.

“ஹலோ?” யாரென்று தெரியாததால் கேள்வியாய் கேட்டான்.

“டேய் செழியா, நான் தான் சந்துரு பேசுறேன், எப்படிடா இருக்க?”

“டேய்... நீயா, என்னடா புது நம்பரா இருக்கு?”
“என்னோட ஆபீஸ் நம்பர்டா”

“ஓ சரிடா, அப்பு எப்படி இருக்கா, அம்மா அப்பா எல்லாம்?”

“எல்லாரும் நல்லா இருக்கோம்டா, மச்சான் நான் சொல்லிருந்தேன் இல்லை சீக்கிரமே படம் பண்ண வாய்ப்பு கிடைக்கும்ன்னு கிடைச்சிருச்சுடா, இப்போ தான் தயாரிப்பாளர் போன் பண்ணி ஓகே சொன்னாரு. முதலில் உனக்குத் தான்டா சொல்றேன்” என்றான் மிகவும் உற்சாகமாக.

“மாப்பிள்ளை என்னடா சொல்ற!! சீரியஸாவா!! ரொம்ப சந்தோசம்டா” என்று பாண்டியனும் மிகவும் மகிழ்ந்தான்.

“எல்லாம் உன்னோட திறமைக்கு கிடைச்ச பரிசுடா, நம்ம குட்டி வரப்போற நேரமும் கூட, எல்லாமே நல்லதா நடக்குது. சீக்கிரம் எல்லாருக்கும் சொல்லுடா, படம் பூஜைக்கு நான் கண்டிப்பா இருப்பேன்” என்று உறுதியளித்தான்.



“நீ இல்லாம பூஜையே இல்லைடா, கண்டிப்பாடா. நான் எல்லாருக்கும் சொல்லுறேன்.” என்று அழைப்பை வைத்தான்.

உயிர் நண்பனின் நீண்ட நாள் கனவு, லட்சியம் நிறைவேறப் போகிறது என்று நினைக்கும் போதே மனதில் நிம்மதி பிறந்தது. கல்லூரிக்குச் செல்லும் வழி எங்கும் சந்துரு, அபர்ணாவின் நினைவுகள் துணையாய் வந்தது.

பள்ளிக்காலம் என்றாலே அனைவர்க்கும் இனிமையான ஒன்று தான், அதில் இவர்கள் மூவரும் விதிவிலக்கல். ஆறாம் வகுப்பில் ஆரம்பித்தது இவர்கள் கூட்டணி, சந்துரு அமைதி, அபர்ணா சரியான சுட்டி, செழியன் இரண்டும் கலந்தவன். கல்லூரி முடித்து காதல், கல்யாணம் என சந்துரு – அபர்ணா வந்த போது அவர்கள் வீட்டில் கூட எதிர்ப்பு இல்லை, பாண்டியனின் தந்தை தான் அவர்களை எதிர்த்தார். சாதி விட்டு சாதி கல்யாணமா? எனத் தொடங்கி என்ன என்னவோ பேசிவிட்டார்.

சேனாதிபதிக்கும், பாண்டியனுக்கும் சிறு வயது முதலே ஒரு நல்ல உறவுமுறை இருக்கவில்லை. அவர் முழு நேரமும் அரசியல் என்று இருப்பதாலோ, இல்லை பாண்டியன் எப்போதும் அம்மாவே கதி என்று இருப்பதாலோ தெரியவில்லை.

காதல் திருமணம் என்றால் தந்தை இப்படி ருத்திரதாண்டவம் ஆடுவார் என பாண்டியன் சற்றும்த எதிர்பார்க்கவில்லை. தன் நண்பர்களுக்காக தந்தையை எதிர்த்தான், தாயும் அவன் பக்கம் இருக்கும் நியாயத்தை கருத்தில் கொண்டு எதுவும் பேசாமல் இருந்தார்.

இவ்வாறாக செல்ல ஒரு கட்டத்தில் சேனாதிபதிக்கும், பாண்டியனுக்கும் பெரிய இடைவெளி விழ ஆரம்பித்தது.

அரசியல் மற்றும் காசக்காக என்ன வேண்டும் என்றாலும் செய்யலாம் என தந்தை மாறியதை பாண்டியனால் ஏற்றுக் கொள்ள முடியவில்லை. அவரின் எதிர்ப்பை மீறி சந்துரு – அபர்ணாவிற்கு திருமணம் செய்து வைத்தான். தன் படிப்பு முடிந்ததும் தேசிய கட்சி ஒன்றில் இணைந்தான், மக்களுக்கு பல சேவைகள் செய்தான். பின் சென்னையில் இருக்கப் பிடிக்காமல் மும்பை சென்று படிக்க தீர்மானம் செய்தான். இருப்பினும் தாயையும், அடக்க முடியாத தந்தையையும் என்ன செய்வது என்று யோசித்த போது தான் உயிர் நண்பன் கை கொடுத்தான்.

சேனாதிபதியை சமாளிக்கவும், அமுதாவை பார்த்துக் கொள்ளவும் சண்முகத்தை விட சிறந்த ஒருவன் இருக்க முடியாது என எண்ணினான். அதே சமயம் அவனுக்கும் இது ஒரு வேலையாகவும் ஒரு அனுபவமாகவும் இருக்கும் என எடுத்துக் கூறி அவனை சம்மதிக்க வைத்தான்.

இது எல்லாம் நடந்து சுமார் இரண்டு ஆண்டுகள் ஆகப்போகிறது, ஆனால் எதுவும் மாறவில்லை. சொந்த ஊரை விட்டு வந்து வேறு இருந்து படிப்பது, வேலை பார்ப்பது எல்லாமே கொடுமை தான். சொந்தங்கள் இருந்தும் அவர்கள் அருகில் நாம் இல்லாது இருப்பது எவ்வளவு பெரிய வலி. இவ்வாறு நினைவுகள் கடந்து செல்ல கல்லூரியை அடைந்தான்.

அனைவரின் நினைவையும் ஒதுக்கிவிட்டு மலரின் நினைவு பிரதானமாய் ஆக்கிரமித்தது. இன்று எப்படியும் அவளிடம் இருந்து பதில் வரும் என்ற நம்பிக்கையில் இருந்தான். வழக்கம் போல் பார்க்கிங்கில் காத்திருந்தவனின் போனுக்கு ஒரு அழைப்பு வந்தது. போனில் கூறிய செய்தியை கேட்டு பதறி அடித்து



நிகழ்ச்சிக்கு என்று வந்தால் பேசவேண்டும் அல்லவா? எனவே நேற்று எழுதி வைத்ததை எழுத்து மாறாமல் அழகாய் வாசித்து முடித்தார் சேனாதிபதி. வழக்கமாய் இவருக்கு வில்லன்களாய் இருக்கும் பத்திரிக்கைக்காரர்கள், “சார் ஒரே ஒரு கேள்வி” என ஆரம்பிக்க வேறு வழியில்லாமல், “கேளுங்கள்” என்றார். சண்முகம் இன்னிக்கு என்ன காத்திருக்கோ என எண்ணியபடி அவர்களை நோக்கினான்.

“ஐயா ஒரு லட்சம் மரக்கன்றுகள் நடப் போறதா சொன்னாங்களே? நீங்க என்ன வெறும் மூணு மட்டும் நடநீங்க” என எதிர்க்கட்சி பத்திரிக்கை ஒருவன் நக்கலாய் கேள்வி எழுப்ப இம்முறை சண்முகத்திற்கே கோபம் வந்து விட்டது.

என்ன தான் ஊழல் செய்கிறார் என்றாலும் மந்திரி என்ற மரியாதையை வேண்டாமா இவர்களுக்கு? எப்போது பார்த்தாலும் இவரை கிள்ளுக்கீரையாகவே நடத்துவது

சண்முகத்திற்கே சற்று கோபம் வந்தது.

“என்ன சார் இது? என்ன கேள்வி வேணா கேட்கலாம்ன்னு நினைச்சிட்டு என்னத்தை வேணா கேட்பீங்களா? ஒரு லட்சம் மரக்கன்று நட அவர் என்ன குழி தோண்டுற வேலையா பார்க்கறாரு? இல்லை உங்கக் கட்சி ஆட்சியில இருந்த போது நீங்க இப்படித் தான் நடட்டங்களா? பத்திரிக்கைக்குன்னு சில மரியாதை இருக்கு, அதை நீங்களே கெடுத்துக்காதீங்க. நக்கல் கிண்டல் பண்ண அவரு என்ன உங்க பக்கத்து வீட்டுக்காரரா? அமைச்சர்ன்னு ஒரு மரியாதை வேண்டாமா? வேற யாருக்கும் கேள்வி கேட்கணும்ன்னா நாங்க பத்திரிக்கையாளர் சந்திப்பு வைக்கும் போது வந்து கேளுங்க. இப்போ எங்களுக்கு அடுத்தக்கட்ட வேலைகள் நிறைய இருக்கு” என்று கூறிவிட்டு சேனாதிபதியை அழைத்துக் கொண்டு சென்று விட்டான் சண்முகம்.

மலரும்...





Cellphone Safety... Do's and Don'ts...

...Silentsounds

'செல்போன் சார்ஜில் இருக்கும்போது பேசியதால் போன் வெடித்து இளைஞர் பலி', 'இரவு முழுக்க சார்ஜில் இருந்த போன் வெடித்து ஏற்பட்ட தீ விபத்தில் முதியவர் பலி' என டெக்னாலஜி தொடர்பான கவனக்குறைவு மற்றும் தவறு ஏற்படுத்தும் விபத்துகள் அதிகரித்துக்கொண்டே வருகின்றன. மொபைல்... 'டூஸ் அண்ட் டோன்ட்ஸ்' இங்கே!

முதலில் போனோடு கொடுக்கப்படும் யூசர் கைடை முழுமையாகப் படித்து, அதை எப்படிப் பயன்படுத்த வேண்டும், எப்படிக் கையாளக் கூடாது போன்ற விவரங்களை அறிந்து கொள்ளுங்கள். போனுக்கு உரிய ஒரிஜினல் சார்ஜரை மட்டுமே பயன்படுத்துங்கள். நண்பர்களின் சார்ஜரை ஓசி வாங்கும்போது, ஒரு நிறுவனத்தின் மொபைல் செட்டுக்கு மற்றொரு நிறுவனத்தின் சார்ஜரைப் பயன்படுத்தி செட்டை டேமேஜ் ஆக்காதீர்கள். ஒருவேளை நீங்கள் சாம்சங் போன் வைத்திருந்தால், குறைந்தபட்சம் சாம்சங் போன் வைத்திருக்கும் நண்பரின் சார்ஜரையாவது பயன்படுத்துங்கள்.

ஆன்லைன் ஆஃப்ரை நம்பி சார்ஜரை ஆர்டர் செய்து மலிவு விலையில் வாங்கிப் பயன்படுத்தாதீர்கள். அந்த தரமில்லாத சார்ஜர், உங்கள் செல்போனின் பேட்டரியை பழுதாக்கிவிடும். மேலும், இது பாதுகாப்பானதும் அல்ல. செல்ஃபோன் வெடித்த சில நிகழ்வுகளில், மலிவு விலை சார்ஜரைப் பயன்படுத்தியதும் ஒரு காரணம் என்று

கண்டுபிடிக்கப்பட்டுள்ளது. பேட்டரி விஷயத்திலும் டூப்ளிகேட் தவிர்த்து ஒரிஜினலையே பயன்படுத்துங்கள்.

சார்ஜர் பின்னும் பிளக் பாயின்ட்டும் ஒரே அளவில், கச்சிதமாகப் பொருந்தினால் மட்டுமே அந்த பிளக் பாயின்டில் சார்ஜ் செய்யுங்கள். ஸ்மார்ட்போனை சில நாட்களுக்கு ஒருமுறை சிறிது நேரமாவது சுவிட்ச் ஆஃப் செய்து வையுங்கள். பேட்டரிக்கும் ஓய்வு தேவை. இது எல்லோருக்கும் தெரிந்த, ஆனால்... செயல்படுத்த மறுக்கும் ஒரு விஷயம்.

செல்போன் சார்ஜில் இருக்கும்போதே பேசுவது, 'வாட்ஸ்அப்' செக் செய்வது, படம் பார்ப்பது, கேம் விளையாடுவது, ஹெட் செட்டில் பாட்டுக் கேட்பது, இவையெல்லாம் போனை விரைவில் சூடாக்கும். விளைவாக விபத்து ஏற்பட்டு, உயிருக்கே ஆபத்தாக முடியலாம்... உஷார்!

போன் சார்ஜில் இருக்கும்போது அதை தலையணைக்குக் கீழே வைக்காதீர்கள். காற்றோட்டமில்லாத அந்த இடம், போனை அதிக சூடேற்றும். இரவு முழுக்க போனை சார்ஜில் வைத்திருப்பது, மிகப் பெரிய தவறு. அது போனை சூடேற்றும், விபத்துக்கு வழிவகுக்கும். 100% சார்ஜ் ஆனவுடன் உடனடியாக சார்ஜிங்கை நிறுத்திவிட வேண்டும்.

போனை சார்ஜ் செய்துகொண்டே இருக்காதீர்கள். பொதுவாக, போனை முழுதாக சார்ஜ் செய்து, பின்னர் சார்ஜ் தீர்ந்ததும் மீண்டும் சார்ஜ் செய்தால் பேட்டரி நீண்ட நாள் நீடிக்கும். இதை 'சார்ஜ் டிஸ்சார்ஜ்' ஃபார்முலா என்பார்கள்.



கடன் சுமையால் சிக்கித் தவிக்கும் விவசாயிகளுக்கு

...Vijigermay

கடன் சுமையால் சிக்கித் தவிக்கும் 121 விவசாயிகளுக்கு உதவி செய்வதற்கு, ஐ.டி., ஊழியர்கள் நிதி சேகரித்து வருகின்றனர்.

இதற்காக அபுல்கி என்ற பெயரில் தொண்டு நிறுவனம் ஒன்றை ஆரம்பித்து, அதில் விருப்ப முள்ளவர்களை சேர்த்து நிதி சேகரித்து மகாராஷ்டிராவில் பருத்தி அதிகம் விளையும் 5 மாவட்டங்களை சேர்ந்த 121 விவசாயிகளுக்கு உதவ முடிவு செய்துள்ளனர். இந்த தொண்டு நிறுவனம் மூலம் ஐ.டி., ஊழியர்களிடமிருந்து ரூ. 3 லட்சம் வசூல் செய்யப்பட்டுள்ளது. விவசாயிகளின் கடனை அடைப்பதற்காக ரூ.85 லட்சம் வசூலிப்பது என இலக்கு நிர்ணயம் செய்யப்பட்டுள்ளது.

இந்த பணி குறித்து அபுல்கியின் மூத்த உறுப்பினர் ஒருவர் கூறுகையில், வறட்சியால் பாதிக்கப்பட்ட 5 மாவட்டங்கள் முதலில் தேர்வு செய்யப்பட்டது. இதன் பின்னர் 5 ஏக்கர் குறைவாக உள்ள விவசாயிகள் கண்டறியப்பட்டனர். தற்கொலை செய்து கொண்ட விவசாயிகளுக்கு முக்கியத்துவம் அளிக்கப்பட்டது எனக் கூறினார்.

உள்ளூர் தொண்டு நிறுவனம் மற்றும் தன்னார்வலர்கள் அளித்த அடிப்படையில் இந்த தகவல் சேகரிக்கப்பட்டது. அபுல்கியின் குழுவினர் சம்பந்தப்பட்ட விவசாயிகளை நேரில் சந்தித்து

தற்போதைய நிலை குறித்து கணக்கிடப்பட்டது.

இந்த குழுவின் கணக்குப்படி வார்தா பகுதியில் 25 விவசாயிகள் பயன்பெற உள்ளனர். அவர்களின் ரூ.21,38,582 கடன் அடைக்கப்பட உள்ளது. வாஷிம் பகுதியில் 25 விவசாயிகளின் ரூ.12,57,762 கடன் அடைக்கப்பட உள்ளது. அமராவதி பகுதியில் 27 விவசாயிகளின் ரூ.18,34,402 கடன் அடைக்கப்பட உள்ளது. யவடாமல் பகுதி 25 விவசாயிகளின் ரூ.12,72,104 கடன் அடைக்கப்பட உள்ளது. அகோலா பகுதி 19 கோடி ரூ.18,62,200 கோடி கடன் அடைக்கப்பட உள்ளது.

அபுல்கி நிறுவனத்தின் ஒருங்கிணைப்பாளர் கூறுகையில், நிலைமை மிகவும் மோசமாக உள்ளது. இதனை தனி நபராலோ, தனி அமைப்பாலோ, தொண்டு நிறுவனத்தாலோ, அரசு அமைப்புகளால் மட்டுமோ தீர்க்க முடியாது. கூட்டு முயற்சி எடுத்தால் தான் சிறிதளவு நிவாரணமாவது கிடைக்கும். எனவே, நாங்கள் சிறிதளவு நிதியுதவி செய்வதற்காக தெரிந்த நபர்களை தொடர்பு கொண்டு வருகிறோம். வசூலிக்கப்படும் பணம் நேரிடையாக வங்கியில் செலுத்தப்படும். விவசாயிகளின் கைகளில் ஒப்படைக்கப்படாது.

உதவி செய்யும் நிறுவனங்களுக்கு விவசாயிகளின் கடன் விவரம் அளிக்கப்படும். எங்கள் இயக்கத்தின் இணையதளத்தில் வெளியிடப்படும் எனக் கூறினார். இந்த அமைப்பு, வெளிநாட்டை சேர்ந்த தன்னார்வலர்கள், நிறுவனங்களில் உதவி கேட்க முடிவு செய்துள்ளது.



கைபேசியில் வந்த தகவல்

...kasri66 @ Chitra

சென்ற மாத மின்னிதழின் தொடர்ச்சி...
“கொண்டை வைச்ச சிங்குமில்ல,
வெறும் சிங்குமில்ல... நம்மளவா
தான்... அங்கேயே செட்டில் ஆனவா...”
என்ற பின் தான் அடங்கினாள்.

தான் தவறாக நினைத்திருந்த மாமனார்
கைலாசம், பேத்தியின் பதினெட்டு
வயதில் சில லட்சங்கள் கிடைக்குமாறு
ஏற்பாடு செய்து வைத்துவிட்டுப்
போயிருப்பதை அறிந்ததும் தனக்கு ஒரு
பேரன் பிறந்தால் கைலாசம் என்ற
மாமனார் பெயரை வைத்து
பிராயச்சித்தம் செய்ய விரும்பினாள்
பார்வதி. இப்படி இருக்கும்போது மகள்
கொண்டை வைத்த சிங்கை
மணமுடித்து வந்தால் கைலாசம் சிங்
என்று கூப்பிட ஒரு மாதிரி இருக்குமே
என்ற கவலையில் இருந்த பார்வதிக்கு
அவன் பஞ்சாபி இல்லை என்று
தெரிந்ததுமே மகள் காதலிப்பதாகச்
சொன்ன விஷயம் சிறிதாகிப்
போய்விட்டது.

குழந்தை நல மருத்துவம் படித்த
மருமகனைப் பார்த்ததுமே
எல்லோருக்கும் மகிழ்ச்சிதான்.
சுவாதியின் வாழ்வாவது சிறக்கட்டும்
என்ற எல்லோருடைய ஆசியுடன்
அவன் கைப்பிடித்தாள் சுவாதி. மேல்
படிப்பு முடிந்த கையோடு இருவரும்
லண்டன் பயணமானார்கள்.

அவளது திருமணம் முடிந்து மூன்று
வருடங்கள் கழிந்த பிறகு ஒரு நாள்
குட்டிப்பையன் குமாருக்கு ஒன்பது
வயதிருக்கும். அப்போது நல்ல
ஜூரத்தில் விழுந்தான். உடம்பு
தேறியதே பெரிய விஷயமாகிப்
போனது. வீட்டிலேயே இரு மருத்துவர்
இருந்தும் பயனில்லாமல் போனதே
என்று குறை பார்வதிக்கு. உடம்பு
சரியில்லாத குமாருக்கு பிடிவாதமும்
அதிகமாகிப் போனது. தந்தைக்கோ
தள்ளாத வயது, சங்கரனுக்கும் ஆபிரிசில்

வேலை பளு, கல்யாணிக்கு பூஞ்சை உடம்பு
என்றிருந்ததால் அவனை சமாளிக்க அவன்
கேட்டதை அப்படியே
நிறைவேற்றிவிடுவார்கள்.

ஒரு நாள் தெருவில் வந்த ஐஸ்
வண்டிக்காரனிடம் ஐஸ் வாங்கித்தாவென்று
பிடிவாதம் பிடித்தான் குழந்தை.
எல்லோரும் விதவிதமாக சமாதானப்
படுத்திப் பார்த்தனர். வேலைக்கு
ஆகவில்லை. சங்கரன் அப்போதுதான் வீடு
திரும்பியிருந்தார். ஆபீசிலும் வேலை மிகுதி
காரணமாக பொறுமை இழந்து முதுகில்
ஒன்று வைத்தார், பிடிவாதம் இன்னும்
அதிகமாகி திமிறிக்கொண்டு ஐஸ்
வண்டியை நோக்கி ஓடினான் குழந்தை.
யாரும் எதிர்பார்க்காத அந்த நேரத்தில்
வேகமாக வந்த ஒரு தண்ணி லாரி
சடக்கென்று பிரேக் அடித்தபின்தான் நடந்த
விபரீதம் புரிந்தது.

கண்ணுக்கு முன்னேயே நடந்த விபத்தைக்
கண்டு மயங்கி விழுந்தவள்தான் கல்யாணி.
நாலைந்து நாள் வரை நினைவே
திரும்பவில்லை. சுவாதி பறந்து வந்தாள்.
எல்லாம் முடிந்தது... நினைவு வந்ததும்
கல்யாணி எதுவும் பேசவில்லை. அழவும்
இல்லை. குழந்தை பள்ளியில் இருந்து
வரும் நேரம் இங்கே எதற்கு எல்லோரும்
இருக்கிறோம் என்று கேட்டாள்.
குழந்தையின் மரணத்தை கண் முன்
பார்த்ததை அவள் மனது
ஒப்புக்கொள்ளவில்லை.

அவள் நிலையைக் கண்டு கண் கலங்கிய
சங்கரனை மட்டும் பார்த்து, "கையை
விட்டுவிட்டு குழந்தை ஓடிவிட்டான் என்று
அப்படியே விட்டுவிட்டீர்களே... அவனைத்
தேட ஏதாவது முயற்சி செய்தீர்களா?" என்று
கேட்டாள்.

அதிர்ச்சி மேல் அதிர்ச்சி... என்ன சொல்வார்
சங்கரன்? ஏற்கெனவே தான் முதுகில் ஒன்று
வைக்காமல் இருந்திருந்தால் எதுவும்
நடந்திருக்காதோ என்ற ஏக்கம், இதில்



அவரை கல்யாணி திட்டியிருந்தால் கூடத் தகும், இவளோ எல்லாவற்றையும் மறந்தவள் போலப் பேசுகிறாள் என்றதும் அவரது குற்ற உணர்ச்சிதான் பெருகியது.

குடும்ப டாக்டர் சுவாமிநாதன் பார்த்துவிட்டு அவருக்குத் தெரிந்த மனநல மருத்துவரான டாக்டர் கோபால க்ருஷ்ணனிடம் அனுப்பி வைத்தார். அன்று முதல் Dr. ஜி. கே. தான் கல்யாணிக்கு வைத்தியம் பார்ப்பது. எப்போதும் போல் இருப்பாள் கல்யாணி, மாலை கணவர் வரும்போது குழந்தை கிடைக்கலியா என்று கேட்பாள், இல்லை என்றதும் முகத்தைத் தொங்கப் போட்டுக்கொண்டு போய்விடுவாள்.

சுவாதியும் தனக்குத் தெரிந்த நண்பரிடம் எல்லாம் கேட்டுப்பார்த்து விட்டாள். இது துக்கத்தை வெளியிட்டுவிட்டால் சரியாகிவிடும் என்பதாகத் தான் எல்லோரும் சொன்னார்கள். கல்யாணியைப் பொறுத்தவரை குழந்தை ஐஸ்க்ரீம் வாங்கித் தராததால் கோபித்துக்கொண்டு போய்விட்டான், அவனை யாரும் தேடவில்லை, தானே ஒரு நாள் அம்மாவிடம் வந்துவிடுவான் என்பதுதான்.

எப்போதும் சாதாரணமாகத்தான் இருப்பாள், தொலைக்காட்சியில் பிடிவாதம் பிடிக்கும் குழந்தைகளையோ, ஐஸ்க்ரீம் வண்டி சத்தத்தையோ கேட்டுவிட்டால் போதும் கொஞ்ச நேரம் சங்கரனைத் திட்டுவாள், வாங்கித் தந்திருக்கலாமே என்று ஆதங்கப்படுவாள், அதற்குள் டாக்டர் ஜி. கே. தந்த மருந்து எதையாவது கொடுத்து அவளை தூங்க வைத்துவிடுவார்கள். இந்த நிலைமையைப் பார்த்த தந்தையின் உடல்நிலை மோசமடைந்து அவரும் போய்ச் சேர்ந்தார்.

பார்வதியும் சங்கரனும் தான் விடாமல் முயன்று கல்யாணியை எங்கும் வெளியில் செல்லாமல் பத்திரமாகப் பார்த்துக்கொண்டனர். வேலையாள்

முதல்கொண்டு யாரும் அவளை எதுவும் விசாரித்துவிடாதபடி பார்த்துக்கொண்டனர். சுவாதியின் பிரசவத்துக்காகக் கூட பார்வதி லண்டன் போகவில்லை. இவளே பார்வதிக்குக் குழந்தையாகிப் போனாள்.

நாளாக நாளாக சரியாகிவிடும் என்ற நம்பிக்கையும் தேயத் தொடங்கியது. மாமனார் இறந்த போது கூட 'குமாரை அழைத்து வா என்றால் நீங்கள் போகவேயில்லை, அப்பா போயிருக்கார் பாருங்கள், இருவரும் கட்டாயம் ஒரு நாள் திரும்பி வரத்தான் போகிறார்கள்' என்பாள்.

டாக்டரின் ஆலோசனைப்படி அவளை திசை திருப்ப தஞ்சாவூர் ஓவியம் வரைவதில் அவளை முழு நேரமும் ஈடுபடுத்தத் தொடங்கினர் சங்கரனும் பார்வதியும். கலை அவள் கையில் துள்ளி விளையாடியது. நிறைய ஆர்டர்கள் குவிந்தன, பணம் கொட்டியது, சங்கரன் வேலையை விட்டுவிட்டு இதை மார்கெட் செய்வதையே முழு நேரத் தொழிலாகச் செய்தார்.

இப்படியே வருடங்கள் கழிந்தன... இரண்டு வருடம் முன்புதான் சுவாதியின் கணவன் ஆலோசனைப்படி அவளுக்கு கம்ப்யூட்டர் பயிற்சி, ஸ்மார்ட் போனை உபயோகிப்பது பற்றியெல்லாம் சொல்லித்தரத் தொடங்கினர். போன வருடம் வந்தபோது சுவாதி மன்னிக்கு என்று ஒரு போன் வேறு வாங்கித் தந்துவிட்டுப் போனாள். வெளியில் சென்றால் சங்கரனும், லண்டனிலிருந்து ஸ்வாதியும்தான் கல்யாணியிடம் பேசுவார்கள்.

முந்தா நாள் வெளியில் சென்று ஆர்டர் பிடித்து வந்த சங்கரனிடம் "பார்த்தேளான்னா...? நான் சொன்னது நடந்துடுத்து... நம்ம குமார் இருபத்தாறாம் தேதிக்கு வரானாம்... எனக்கு மெசேஜ் வந்திருக்கு..." என்று ஓடிவந்தாள். "என்ன ஓளர்றே? எந்த நம்பரிலேர்ந்து வந்திருக்கு? காட்டு பார்க்கட்டும்? என்று அவள் கைப்பேசியைப் பிடுங்கியபோது அவளுக்கு என்ன தோன்றியதோ, "இல்ல... இல்ல... நான் காட்ட மாட்டேன்... அப்புறம் நீங்க மறுபடி அடிச்சு அவனைத் தொரத்திட்டா? ம்ஹும்... நான் மாட்டேன்..." என்று கையை



இழுத்துக்கொண்டாள்.

"நம்பரத்தானே பார்க்கப்போறேன்... நீயே காட்டேன்... பாக்கறேன்..." என்றதும் அவர் கையில் தராமல் பார்வைக்குப் படும்படி தூரத்திலிருந்து காட்டினாள். அவள் சொன்னது உண்மைதான்... "Amma, I will reach on 26th morning. Will come home by 10 a.m.- Kumar" என்றிருந்தது. எந்த நம்பர் என்று பார்த்தால் Private Number என்றிருந்தது. கணவன் மீது நம்பிக்கை இல்லாமல் உடனேயே அந்த மெசேஜை அழித்தும் விட்டாள்.

இது எப்படி சாத்தியம்? ஏதாவது wrong நம்பராயிருக்குமோ...? எந்த நம்பர் என்று தெரிந்தாலாவது பேசிப்பார்க்கலாம். இதில் அதற்கும் வழியில்லை. ஒன்றும் செய்ய முடியாமல் போனது சங்கரனுக்கு. எப்போதும் போல் டாக்டர் தந்த மருந்தை அளித்தும் பலனில்லை. உடனே டாக்டரை அழைத்துப் பேசினார்.

அவரும், சுவாதியும் எவ்வளவோ முறை சிகிச்சைக்கு அழைத்து வரச்சொல்லி சொல்லியும் கேட்காதது தப்போ என்று இப்போது தோன்றியது சங்கரனுக்கு.

முதல் நாள் சாதாரணமாகத்தான் தெரிந்தாள். சரி, மறந்திருப்பாள் என்று நினைத்தபோது இன்று காலை முதல் வீட்டை ஒழிக்கவும், மகனுக்கு பக்ஷணங்கள் செய்யவும் ஆரம்பித்தாச்சு. இது எங்கே போய் முடியுமோ தெரியவில்லை. விஷயம் சுவாதிக்கு தெரிவிக்கப்பட்டதும், இந்த முறை எப்படியாவது எல்லோரையும் சம்மதிக்க வைத்து மன்னிக்கு சிகிச்சை தந்துவிடுவது என்ற தீர்மானத்துடன் அவளும் கிடைத்த விமானத்தில் டிக்கெட் போட்டுவிட்டாள்.

"சார், சிக்னலிலிருந்து எப்படி போகட்டும் சார்?" என்ற ஆட்டோக்காரரின் குரல் சங்கரனை நிகழ்காலத்துக்கு அழைத்து வந்தது.

"லெப்டில் கட் செய்து ரைட் சைடு முதல் தெருவில் போகணும்பா.." என்று வழி சொல்லிவிட்டு மணியைப் பார்த்தார் சங்கரன். டாக்டர் வரச்சொன்ன சமயத்துக்கு இன்னும் பத்து நிமிடங்கள் இருந்தன.

ஆட்டோவுக்கு பணம் தந்து அனுப்பிவிட்டு டாக்டர் அழைப்பதற்காகக் காத்திருந்தார்.

"ஹல்லோ, Mr. சங்கரன், ஹொவ் ஆர் யூ? மேடம் எப்படி இருக்காங்க? மாத்திரை வேலை செஞ்சதா?" என்றபடியே வந்தார் டாக்டர்.

"பைன் டாக்டர். இல்லையே... அதனால்தானே பதட்டமா வந்திருக்கேன்..."

"டோன்ட் வொர்ரி சங்கரன். நீங்க அவங்களை ட்ரீட்மென்ட்டுக்கு கூட்டிட்டு வாங்க.. சுவாதியும் என்னோட நேத்து பேசினாங்க... அவங்களும் இதையேதான் சொல்றாங்க... இப்போ இந்த மெசேஜ் வந்ததும் ஒரு விதத்தில் நல்லதுக்குத்தான். அவங்க எதிர்பாக்கற மாதிரி யாரும் வர மாட்டாங்க... நாமும் அவங்ககிட்டே உண்மையை உடைச்சு சொல்லிடலாம். எப்படியும் இருக்கவே இருக்கு சிகிச்சை. சரிபண்ணிடலாம்... தைரியமா இருங்க. சியர் அப்" என்று தோளை அணைத்துக்கொண்டார்.

"இல்ல சார், எனக்கு ரொம்ப பயமாயிருக்கு... அவ தாங்குவாளா தெரியலையே. எப்பவும் போல என்னைத் திட்டினா கூடப் போதும் சார். அவளை இவ்ளோ ஆர்வமும், ஆசையுமாப் பார்க்கவே பயமா இருக்கே..."

"இல்லைன்னா ஒண்ணு செய்வோம் சங்கரன்! எப்படியும் யாரும் வரப்போறதில்லை... நாமளே ஒருத்தனை செட் செய்து அனுப்பிப் பார்ப்போம், எப்படி ரியாக்ட் பண்றாங்கன்னு... உங்க மகன் இருந்திருந்தா என்ன வயசிருக்குமோ, அந்த வயசுல ஒருத்தரை கொஞ்சம் உங்களைப் போல ஜாடை அல்லது ஹேர் ஸ்டைல் இருந்தால் கூட போதும், அனுப்புவோம்... என்ன?"

"இல்லை டாக்டர், என் பயம் என்னன்னா, அவனை தன் மகனாகவே அவள்



நினைச்சுட்டா அப்புறம் தன்கூடவே இருக்கச் சொல்லிடுவானே... அதுக்கு யார் சம்மதிப்பாங்கறதுதான்..."

"சங்கரன்... இங்கதான் நான் என்ன சொல்ல வரேன்னா... அவனிடமே சொல்லி 'இதப்பாருங்கம்மா... நான் உங்க மகனில்ல... உங்க மகன் இறந்து இருபது வருடங்கள் ஆச்சு... என்னை உங்க மகனா வேணுமானா நினைங்க... ஆனா உண்மையையும் தெரிஞ்சுக்கோங்கன்னு சொல்லச் சொல்லலாமே..."

"சுவாதியும் அதைதான் சொல்றாளா டாக்டர்? என்னவோ எனக்கு ரொம்ப பயமா இருக்கு... என் போறாத காலம்... இப்போ எதுக்கு இந்த மெசேஜ் வரணும்? எனக்கு என் கல்யாணி வேணும் டாக்டர்... இழந்ததெல்லாம் போதும்..." பேசமுடியாமல் தவித்தார் சங்கரன்.

டாக்டருக்குப் புரிந்தது. எதுவும் சொல்லாமல் சங்கரன் தோளை ஆதரவாகத் தட்டினார். "நம்மால் முடிஞ்சதை செய்வோம். எல்லாத்துக்கும் மேலே கடவுள்னு ஒருத்தர் இருக்கார். அவர் மீதியைப் பார்த்துப்பார். நம்பிக்கை வைங்க..."

மெல்லத் தலையாட்டினார் சங்கரன்.

"இப்போ ஆளுக்கு என்ன செய்வது டாக்டர்? எனக்கு சொந்தத்திலயும் யாருமில்ல... கல்யாணியின் அக்காவுக்கும் இரண்டும் பொண்ணுங்க தான்... வெளியில்தான் யாரையாவது பார்க்கணும்..."

"கிடைப்பாங்க சார், பணத்தேவை யாருக்குத்தான் இல்ல? நீங்களும் பாருங்க.. நானும் யாராவது தெரிஞ்சா சொல்றேன்..." என்று எழுந்தார் டாக்டர்.

விடை பெற்று வெளியில் வந்த சங்கரனுக்கு மனம் இன்னும் குழம்பியதுதான் மிச்சம். யாரைத் தேடுவது? என்னைபோல ஒருவனாம்... கொம்புள்ள குதிரையை கொண்டுவா என்பது போல எங்கே பிடிப்பது?

இதே நிலையில் நாலு நாள் ஓடிவிட்டது. டாக்டருக்கும் யாரும் கிடைக்கவில்லை. சங்கரனுக்கும் யாரும் கிடைக்கவில்லை. கொடுத்த நேரத்துக்கு டெலிவர் செய்ய முடியாமல் போனதோடு புதுசாக வந்த இரண்டு ஆர்டர் எடுக்கவேயில்லை. இன்று டெலிவர் செய்யும் படத்துடன் தற்காலிகமாக ஆர்டர் எடுப்பதை நிறுத்தலாம் என்ற எண்ணத்துடன் கஸ்டமரை பார்க்கக் காத்திருந்தார் சங்கரன்.

அந்தக் கடையில் கம்ப்யூட்டர் சர்வீஸ் நடந்து கொண்டிருந்ததால் கொஞ்சம் நேரம் காத்திருக்க நேர்ந்தது. சர்வீஸ் செய்துவிட்டு வெளியில் வந்தவனைப் பார்த்தபோது இவன் கொஞ்சம் சரிப்பட்டு வருவானோ என்று தோன்றியது. மெதுவாக அவனை அழைத்தார். மெல்ல விசாரித்து அவனைப் பற்றித் தெரிந்துகொண்டார். மறுநாள் வந்து சந்திப்பதாகச் சொல்லி அவன் கைப்பேசி எண்ணையும் வாங்கி வந்தார்.

ஐந்தாம் நாள் அவனைச் சந்தித்து விஷயத்தைச் சொன்னார். ரொம்பவும் தயங்கினான். "இங்க பாருப்பா... உன் பேரும் ஜெய குமார்னு சொல்றே. அதிலும் குமார்னு என் மகன் பேர் இருக்கு.. என் மகன் இருந்திருந்தா உன் வயசுதான் இருக்கும்... என்ன.. கொஞ்சம் நல்ல உடை அணிந்திருக்கலாம்... பெரிய உத்யோகத்தில் இருந்திருக்கலாம். உனக்கும் நல்ல தொகை தரேன்... உடுப்பெல்லாம் வாங்கித்தரேன்... ஒரு நாள் என் மனைவிக்கு மகனாய் இரேன். டாக்டர் என்ன சொல்றாரோ, அப்படி சொல்லிட்டு நீ பாட்டில போயிடலாம்... இல்ல ஒருவேளை இன்னும் இரண்டொரு முறை வர வேண்டியிருந்தா நல்லபடி உனக்கு compensate செய்துடறேன்..." என்றதும் அரை மனதோடு ஒத்துக்கொண்டான்.

மறுநாள் மீண்டும் அவனை சந்தித்து டாக்டரிடம் அழைத்துச் செல்வதாகச் சொல்லி விட்டுக் கிளம்பினார்.

ஜெயகுமாருக்கு அதிகம் படிப்பில்லை. கம்ப்யூட்டர் சர்வீஸ் செய்யும் ஒரு சின்னக் கடையில் வேலை. சம்பளம் வாய்க்கும் கைக்கும் போதாமல் எப்போதும் மனைவியின் இடி சொல்லுக்கு ஆளாகும் அவலநிலை. நண்டும் சிண்டுமாக இரண்டு



குழந்தைகள் வேறு. அம்மா கிராமத்தில் இருந்த சின்ன நிலத்தை வைத்துக்கொண்டு பிழைத்துக் கொண்டிருந்தாள். சில நாட்களாக மனைவி போட்ட தார்க்குச்சியால் அம்மாவிடம் நிலத்தை விற்று பணம் தருமாறு கேட்டுக்கொண்டிருந்தான்.

தாயும் ஜீவனத்தை விட்டுத்தரவும் மனதில்லாமல், பிள்ளையின் பற்றாக்குறையை போக்கவும் வழி தெரியாமல் தடுமாறிக் கொண்டிருந்தாள்.

மனைவியின் பிடுங்கல் தாங்காமல் போன வாரம்தான் ஊருக்குப் போய் "இதப்பாரு... இன்னும் ஒரு மாசத்துல நிலத்தை வித்து பணம் தரல... அப்புறம் என் தற்கொலை செய்திதான் உனக்கு வரும்... ஆமாம்... சொல்லிட்டேன்... என் சம்பளம் குடும்பம் நடத்தப் பத்தவேயில்லை... வீட்டு வாடகைக்கே பாதி போயிடுது... உன் மருமகளும் வேலைக்குப் போவனும்னா நீ வந்து புள்ளைங்களைப் பாத்துக்கணும்... நிலம் வித்த பணத்துல சின்னதா சொந்தமா வீடு வாங்கிருவோம்... உனக்கும் கடைசி காலத்துக்கு இடம் கிடைக்கும்..." என்று தாயை மிரட்டிவிட்டு வந்திருந்தான்.

அதுவும் வரும்போது வரட்டும். இப்போ வந்திருக்கும் சான்ஸ் நல்லாதான் இருக்கு. இந்த வேலை செய்ய ஒத்துக்கொண்டால் கணிசமா ஒரு தொகை கறந்துடலாம் என்று சொன்னது மனம்.

தானே சங்கரனுக்கு தொலைபேசியில் அழைத்து டாக்டரிடம் வருவதாகச் சொன்னான். ஒரு விசிட்டுக்கு நல்ல தொகை பேசிக்கொண்டான். என்ன பேசணும், எப்படி நடந்துகொள்ளணும் என்று பாடங்கள் கேட்டுக்கொண்டான். ஆறாம் நாளும், ஏழாம் நாளும் சற்று பதட்டத்துடனேயே கழிந்தது. நடுவில் ஒரு முறை ஜெயக்குமாருடன் ஒத்திகை வேறு நடந்தது.

சுவாதியின் வருகை கல்யாணிக்குத் தெரிவிக்கப்படவில்லை. குமார் காலை

பத்துமணி சுமாருக்கு வருகிறான் என்றால் சுவாதியின் விமானம் பத்தரைக்கு சென்னையில் இறங்கும் என்று எதிர்பார்க்கப்பட்டது. எப்படியும் அவள் வீடு வந்து சேர குறைந்த பகலும் பன்னிரெண்டரை மணியாவது ஆகும் என்று நினைத்தார் சங்கரன்.

இருபத்தாறாம் தேதி எப்போதும் போல் விடிந்தது. காலை நாலு மணிக்ே எழுந்து குளித்துவிட்டு சமையல் முன் வேலைகளை முடித்துவிட்டு ஒரு நடை பக்கத்தில் இருந்த பிள்ளையார் கோவிலுக்குப் போய் விட்டு வந்துவிட்டார் பார்வதி. சங்கரனும் குளித்து முடித்து ஒரு சூறைக் காயை உடைத்துவிட்டு வந்தார் தன் பங்குக்கு.

கல்யாணி மட்டும் அமைதியாக எழுந்து தன் வேலைகளைக் கவனித்து, குமாருக்குப் பிடித்த சர்க்கரைப் பொங்கலை ஒரு முறை சுவைத்துப் பார்த்து திருப்திப் பட்டுக்கொண்டாள். ஒன்பது மணி சுமாருக்கு சங்கரனிடம் வந்து, "ஏன்னா... பக்கத்தில் அருண் ஐஸ்க்ரீம் காரன் கடை திறந்திருந்தால் ஒரு கிலோ வெனிலா ஐஸ்க்ரீம் வாங்கிண்டு வந்துடுங்களேன்... குமாருக்கு ரொம்பப் பிடிக்கும்.." என்று அவரைத் துரத்தினாள்.

சங்கரனின் மனம் ஊமையாய் அழுதது. பார்வதிக்கு கண்கள் குளமாகின. நாகுக்காக உள்ளே சென்றுவிட்டார். அன்று வேலைக்காரி கோமதியை வரவேண்டாம் என்று சொல்லியாகிவிட்டது. மணி பத்தானது. கல்யாணி உள்ளுக்கும், வெளிக்கும் நடக்க ஆரம்பித்தாள். சங்கரன் ஜெயகுமாரை போனில் பிடித்து அவன் எங்கிருக்கிறான் என்று தெரிந்துகொண்டு வீட்டுக்கு வரும் வழியை இன்னொரு முறை சொன்னார்.

சரியாக பத்து பத்துக்கு வீட்டு வாசலில் ஒரு டாக்ஸி வந்து நின்றது. கையில் சின்ன ட்ராவல் பேகுடன் சற்றே கலைந்த தலையுடன் நாகுக்காக உடை அணிந்த குமார் வந்திறங்கினான். காலில் நைகி ஷூ தெரிந்தது. சொன்னபடி உடையை உடுத்தி கொஞ்சம் களைத்த தோற்றத்துடன் வந்திருந்தான். கல்யாணி சங்கரனையும் தள்ளிக்கொண்டு வாசலுக்கு விரைந்தாள்.



"வாடா கண்ணா... குமார் தானே...
என்னைத் தெரியறதா? அம்மாடா...
இதோ நிக்கறார் பாரு அப்பா... ஏன்னா...
முன்னே வாங்கோளேன்... நம்ம
குமார்தான்... குழந்தை எப்படி
வளர்ந்துட்டான் பார்த்தேளா...?
அப்படியே அப்பா, தாத்தாவைக்
கொண்டு வெடவெடன்னு
வளர்ந்திருக்கான்" என்று அவன்
கையைப் பிடித்துக்கொண்டான்.

குமார் எப்படி பேசப் போகிறானோ
என்று சங்கரன் காத்திருந்தார்.
எல்லோரும் கை தேர்ந்த நடிகர்களா
என்ன...? என்னென்ன சொதப்பப்
போகிறானோ என்று
எதிர்பார்த்துக்கொண்டிருந்தார்.

குமார் சற்றே விளையாட்டாகத் தான்
ஒத்துக்கொண்டானோ என்னவோ
என்று ஒரு சந்தேகம் அவருக்கு.

முதலில் அசட்டையாகத் தெரிந்தாலும்
கல்யாணியைப் பார்த்ததும் அவனே
சற்று இளகித்தான் போனான்.
ஸ்க்ரிப்பில் இல்லாதபடி சட்டென்று
இருவர் காலிலும் விழுந்து விட்டான்.
இத்தனை நாள் பிரிந்திருந்ததற்கு
மன்னிப்பு வேறு கேட்டான். இதேதடா
வம்பு என்றாகிப் போனது சங்கரனுக்கு.

எப்படியும் காலை சிற்றுண்டியை
சாப்பிட்டுவிட்டு உண்மையை
அவளுக்கு சொல்லிவிட்டுப்
போகத்தானே சொன்னோம்... இவன்
ஏதோ நிஜம் பிள்ளை போல நடித்து
இன்னும் நிலைமையை
மோசமாக்கிவிட்டுப் போகப்
போகிறானே என்ற கவலை அவருக்கு.

டாக்சியை அனுப்பிவிட்டு உள்ளே
அழைத்து வந்தார்.

சோபாவில் வந்தமர்ந்தான்.
"எப்போ, எங்கேயிருந்து
கிளம்பினயோ... குளிச்சுட்டு சாப்பிட
வா" என்று அவன் தலையைக்
கோதினான் கல்யாணி. குமார் சற்றே
நெளிந்தான். என்ன செய்வது என்று
தெரியாமல் சங்கரனைப் பார்த்தான்.

"என்ன கண்ணா பாக்கறே... அப்பா என்ன
சொல்வாரோன்னு பார்க்கறயா? அப்பா
பழைய மாதிரி இல்ல இப்போ..." என்றாள்.

அப்போது சட்டென்று பார்வதி,
"குளிக்காட்டாப் போறது...
சாப்பிட்டட்டுமே..." என்றவாறே வெளியே
வந்தார்.

"யாருன்னு தெரியறதா குமார்? அத்தைடா...
எப்போவும் அத்தை புடவையைப்
பிடிச்சுண்டே சுத்துவயே... எத்தனை
வருஷமாச்சு இல்ல... எப்படி
நினைவிருக்கும்?" என்றதும் தலைப்
பொறுப்பாக எழுந்து பார்வதி காலிலும்
விழுந்து வைத்தான். ஒரு வார்த்தையும்
பேசவேயில்லையே... ஸ்கிரிப்ட்
மறந்திருக்குமோ என்று சங்கரனுக்கு
கவலை.

"கைகால் அலம்பிண்டு வா..." என்றவாறே
அவனைக் கிளப்பி பாத்தரும் பக்கம்
தள்ளிக்கொண்டு போனார்.

"என்னப்பா... தடுமாற்றமா இருக்கா?
இதான் என் கல்யாணி... கொஞ்சம்
அட்ஜஸ்ட் பண்ணி சரியா நடந்துக்கோப்பா"
என்று காதோடு சொன்னார்.

"சார், நான் நினைச்சது வேற, இங்க
நிலைமை வேறயா இருக்கே சார்... மேடம்
ரொம்ப பாவமா தெரியறாங்க சார்..."
என்றான்.

"ஷ்... அம்மானு சொல்லு... கொஞ்சம்
எங்க மகனா மாறு... உண்மையை
சொல்லும்போது சொல்லுவிளையா... என்னு
பாத்ரூமுக்குள் தள்ளிவிட்டார்.

ஒரே ராஜ உபசாரம்தான் குமாருக்கு.
முறுகலான தோசை என்ன, பணியாரம்
என்ன, பூரி என்ன, வடை என்ன... சர்க்கரைப்
பொங்கலென்ன... திக்குமுக்காடிப்
போனான் குமார்.

சாப்பிடும் வரை அவன் பேச முயன்றாலும்,
'சாப்பிடும்போது பேசக் கூடாது, எல்லாம்
அப்புறம் பொறுமையா பேசிக்கலாம்...
எங்க போப்போறோம்' என்று
அடக்கிவிட்டான் கல்யாணி.



யாருக்கும் என்ன செய்வது என்று தெரியவில்லை. சாப்பிட்டு முடிக்கும்போது, "அப்பா உனக்குப் பிடிச்ச வெனிலா ஐஸ்க்ரீம் கூட வாங்கி வைச்சிருக்கார் தெரியுமா?" என்றாள்.

"ஏன்னா, போய் எடுத்துண்டு வாங்கோளேன்..." என்று சங்கரனையும் துரத்திவிட்டு, "ஆனா ஒண்ணு மட்டும் புரிஞ்சுக்கோ குமார் கண்ணா... அப்பா உன் நல்லதுக்காகத்தான் அன்னிக்கு வாங்கித்தரலை... நீ கோபிச்சுண்டு போயிடுவேன்னு தெரிஞ்சிருந்தா அப்போவே வாங்கித்தந்திருப்பார் தெரியுமா? அப்பா ரொம்ப நல்லவர். அவர் மேல நீ கோபமெல்லாம் வச்சிக்கக் கூடாது... சரியா? அவ்ளோதான் நான் சொல்லுவேன்... இப்போ நீ ஐஸ்க்ரீம் சாப்பிடு... கார்த்தாலேர்ந்து ரொம்ப அலைஞ்சாச்சு... செத்த நாழி நான் படுத்துண்டுட்டு வரேன்..." என்று அவனைப் பேசவே விடாமல் சொல்லிவிட்டு உள்ளே போய்விட்டாள். இதுதான் கல்யாணி என்று நினைத்துக்கொண்டார் சங்கரன். யாரையும் பேச விடாமலிருப்பதிலும் விஷயத்தை திசை திருப்புவதிலும் டாக்டரேட் தரலாம் இவளுக்கு.

"சார் என்ன சார் இது... எல்லா ஸ்கிரிப்ட்டும் அவங்களுதாவே இருக்கு... நம்மைப் பேசவிடாமலேயே டபாய்க்கறாங்க அம்மா..." என்றான்.

"சரி, முதலில் ஐஸ்க்ரீமை முடிப்பா... உருக ஆரம்பிச்சுடும்..."

"சார்... ஐஸ்க்ரீமெல்லாம் வேணாம் சார்... எனக்குப் பிடிக்காது... என் பிள்ளைங்கதான் அதுக்கு ஆசைப்படுங்க..." என்று ஒரு பாசமுள்ள தந்தையாகப் பேசினான் குமார்.

சற்று நேரம் மூவரும் ஆலோசனை நடத்தினர். டாக்டரிடமும் போனில் பேசினர். எப்படியும் சற்று நேரத்தில் அவளும் சாப்பிட எழுந்து வரும்போது விஷயத்தை சொல்லிவிட்டு கிளம்பிவிடலாம் என்று தீர்மானம் செய்தனர். ஒரு மணிநேரம்

கழிந்துவிட்டது. குமார் நெளியத் தொடங்கினான். உள்ளே போய் கல்யாணியை எழுப்பலாம் என்று எழுந்து சென்றார் சங்கரன்.

மனதில் ஏதோ வித்யாசமாய் பட்டது சங்கரனுக்கு. எப்போதும் இப்படி சோர்ந்து கிடக்க மாட்டாளே என்று நினைத்தபடியே தோளைத் தொட்டதும் தலைச சரிந்துவிட்டது.

"கல்யாணிஈஈஈஈ..."

அதற்குப் பின் அந்த வீட்டில் யாரையும் கண்டு கொண்டு பார்க்கச் சகிக்கவில்லை.

ஒரு வேளை அன்புடன் வழங்கப்பட்ட சோற்றை தின்ற குமார்தான் பிள்ளை போல இருந்து எல்லாவற்றையும் பார்த்துக் கொண்டான். அன்று இரவு வீடு திரும்ப முடியாது என்று மனைவிக்குத் தகவல் அனுப்பின கையோடு செய்ய வேண்டியவைகளை முன்னின்று செய்துவிட்டு மறுநாள் தான் வீடு திரும்பினான்.

ஜெயகுமாரின் மனைவி வாயெல்லாம் பல்லாக அவனை வரவேற்றாள். கிராமத்திலிருந்து மாமியாரின் கடிதம் வந்திருந்ததுதான் அவள் மகிழ்ச்சிக்குக் காரணம். மகன் கெடு வைத்திருந்த ஒரு மாதத்தில் பாதி ஏற்கனவே கழிந்து விட்ட தால் வந்த விலைக்கு நிலத்தை விற்றுவிடப் போவதாகவும் எதற்கும் பொறுமையாக இருக்குமாறும் கேட்டுக்கொண்டு தாய் கடிதம் எழுதியிருந்தாள்.

'குமார் என்பவனிடமிருந்து வந்த தவறான தகவல் விதிடமிருந்துதான் வந்திருக்க வேண்டும்' என்று அழுது புலம்பிய பார்வதியம்மாளின் குரலே அவன் காதில் ஒலித்துக்கொண்டிருந்தது.

'இல்லையில்லை... அந்த தவறான தகவல் எனக்கு தாய்ப்பாசத்தை உணர்த்தவே வந்திருக்கும்' என்று நினைத்தபடியே எது வந்தாலும் நாமே துணிவாய் சமாளிப்போம் என்ற திட மனத்துடன் நிலத்தை விற்க வேண்டாம் என்று தாயைத் தடுக்க கிராமத்தை நோக்கிப் பிரயாணம் செய்ய ஆரம்பித்தான் மனம் திருந்திய ஜெயகுமார்.

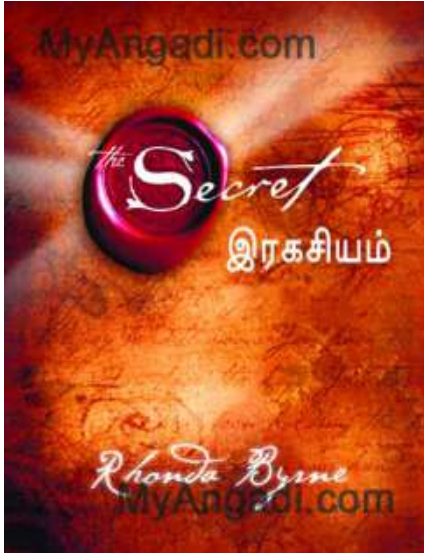
...முற்றும்



April Month Contest Winners

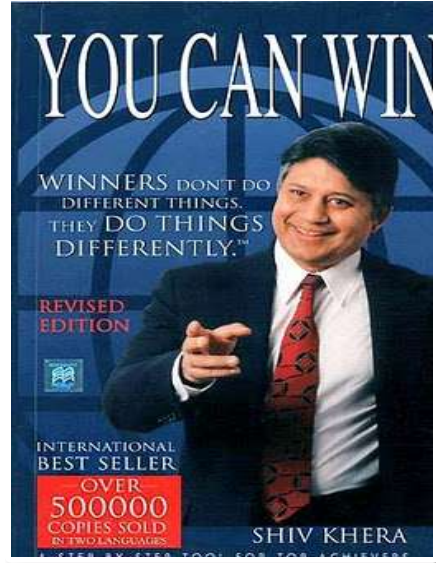
1. Penmai Special Contest:

Tamizh Newyear Contest - Raasitha

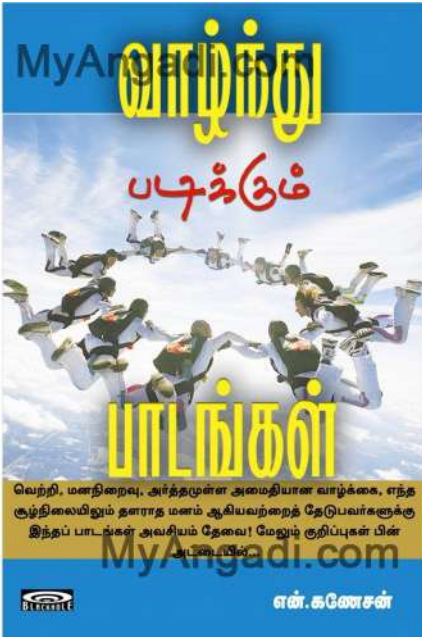


3. Penmai's Super Star:

Best Artist - Durga Ramesh



2. Neeya Naana Winner - Chan



May Month Contest

Penmai's Special Contest: *Birthday Contest*

Neeya Naana:

தொழில் கல்வி படிப்புக்கு நுழைவுத்தேர்வு முறையை ரத்தை நீட்டிப்பது நல்லதா? அல்லது படிப்பின் முக்கியத்துவத்தை உணர்த்த மீண்டும் நுழைவுத்தேர்வைக் கொண்டு வருவது சிறந்ததா?

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