



# வெண்ணூ.கார் தின்குத்து புதுமையைத் தேடி...



ஸால் ஏற்றும்  
வெள்ளி வெசிரிஸ்

வீட்டொடிமை  
இடுக்கிடு...

வெள்ளி நிலவு

கார்த்திகை  
திபுரி...





# புதுமையைத் தேழ...



அன்பு பெண்மை தோழமைகளுக்கு வணக்கம்,

**மலர் 4**

**இதழ் 1**

பெண்மை தன் மாத இதழின் நான்காவது மலரோடு பயணிக்கிறாள்! இதற்கு உறுதுணையாக இருந்த தோழமைகளுக்கும், பெண்மையின் வாசகர்களுக்கும் மனமார்ந்த நன்றிகள்!

இயற்கையின் படைப்பில் உலகில் உள்ள அனைத்தும் மிக சுவாரஸ்யமான, நுணுக்கமான படைப்புகளே! எவ்வளவு விஞ்ஞானம் வளர்ந்தாலும் இயற்கையால் படைக்கப்பட்டதை முழுவதுமாக மனிதனால் படைக்க முடியாது.

இந்த பரந்த உலகமும் பிரபஞ்சமும் மனிதனுக்கு மட்டும் சொந்தமானது அல்ல. இங்கு படைக்கப்பட்ட ஒவ்வொரு உயிர்களுக்கும் இந்த உலகம் சொந்தம். ஒன்றின் வாழ்விற்காகவே மற்றொன்று படைக்கப்பட்டிருக்கின்றது. ஆனால் எந்த ஒன்றை அழித்தும் மற்றொன்று வாழ முடியாது. அப்படி வாழும் வாழ்க்கை என்றும் நிலைக்கவும் செய்யாது! நாம் அனைவரும், இங்குள்ள அனைத்தும் சங்கிலித்தொடர் போல் இயற்கையோடு இணைக்கப்பட்டுள்ளது.

இயற்கை அளித்த மரங்கள், வற்றாத ஆறுகள், கனிமவளங்கள் போன்றவற்றை மனிதனின் தேவை மற்றும் பணத்திற்காக அழித்து அதையும் தாண்டி இன்று, நாம் தினசரி உண்ணும் உணவுக்குக் காரணமாக இருக்கும் உயிரினங்களையும் ஒழித்துக் கட்டிக் கொண்டிருப்பது, கொடுமைகளின் உச்சம்.

"இந்த சின்னஞ்சிறு உயிரினம் மட்டும் பூமியில் தோன்றியிருக்காவிட்டால், பூமியின் முகம் இப்படி இருந்திருக்காது" என்று மண்புழுவைப் பற்றி பரினாமவியலாரின் தந்தை என்று அழைக்கப்படும் சார்லஸ் டார்வின் வியந்துள்ளார். இவருக்கு அடுத்து, "தேனீக்கள் மட்டும் இந்த மண்ணில் இருந்து மறைந்துவிட்டால், மனிதன் வாழ்வதற்கு நான்கு ஆண்டுகளுக்கு மேல் மிச்சம் இருக்காது!" என்று அனு இயலின் தந்தை என அறிவியல் அறிஞர்களால் போற்றப்படுபவர் ஆல்பர்ட் ஜன்ஸன் எழுதியுள்ளார்.

தேனீக்கள் தான் உலகின் மிகச் சிறந்த மகரந்தச் சேர்க்கையாளர். உலகின் 80 சதவிகித உணவுப் பொருள்களின் பெருக்கத்துக்கும் காரணம் தேனீக்கள்தான். அவற்றின் ஞாபகசக்தி மற்றும் தகவல் பரிமாற்ற முறை துல்லியமானது.

கடந்த சில ஆண்டுகளாக ஐரோப்பா போன்ற வெளிநாடுகளில் இந்தத் தேனீக்கள் கூட்டம் கூட்டமாக காணாமல் போய்விடுகின்றன அல்லது செத்து விழுகின்றன. இது தொடர்பாக நடந்த ஆய்வில் தேனீக்களின் இறப்பிற்கு முக்கியமாகக் கூறப்படுவது மரபணு மாற்றுப் பயிர்கள், பூச்சிக்கொல்லிகள் மற்றும் செயற்கை உரங்கள். இதில் உள்ள வேதிப்பொருள் தேனீக்களின் நினைவுத்திறனை மழுங்கச் செய்வதால் அவைகள் கூட்டுக்குத் திரும்பும் வழி மறந்துபோய் அலைந்து திரிந்து இறந்துவிடுகின்றன. வேளாண் பொருளாதாரத்தில் பெரும் அழிவை சந்தித்த அந்த நாடுகள் விவசாய உற்பத்தி பெருமளவு குறைந்து வருவதற்குக் காரணம் தேனீக்களின் இறப்பு என்று ஆய்வின் மூலம் தெரிந்து கொண்டு, அங்கு செயற்கை உரம், மரபணு மாற்றப்பட்ட விதைகள், பூச்சிகொல்லிகள் போன்றவற்றைத் தடை செய்து விவசாய உற்பத்தியை பெருக்குகின்றனர்.

இயற்கை தன்னை பாதுகாத்துக்கொள்ளத் திருப்பி அடிக்கவும் செய்யும்! அதுவரை செல்லாமல், இயற்கை தன்னை சரிசெய்து கொள்ள நம்மால் ஆன உதவிகள் செய்வோம்! இவையும் சங்கிலித்தொடர் தான். நாம் ஒன்றை சரி செய்தால் இயற்கை தன்னை பத்து மடங்கு சரி செய்து கொள்ளும்!

- உங்கள் தோழி தீவிரஷி



- 12** பொருகை குணப்படுத்த
- 13** முத்துகள் பற்றிய முத்தான செய்திகள்
- 15** மிளகு - யயன்கள்
- 17** கார்த்திகை தீயம்
- 20** பால் மற்றும் நெய் ரெசிபீஸ்
- 52** வீட்டைதானே ஒருக்கே
- 44** மெர்குரி நிலை
- 55** ஆசான்
  
- 05** *Moms vs Kids*
- 07** *Ideas to Celebrate 16th Birthday*
- 11** *Green Tea for Face*
- 37** *Celebrity Talkshow - EN.Ganeshan*

### The Penmai's Team

Administrator (நிர்வாகி) - E. Ilavarasi Johnson

Super Moderator (துலைமை வழிகாட்டி) - K. Parasakthi, Sumathi Srinivasan, G. Karthiga and JV\_66@Jayanthy Venugopalan.

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

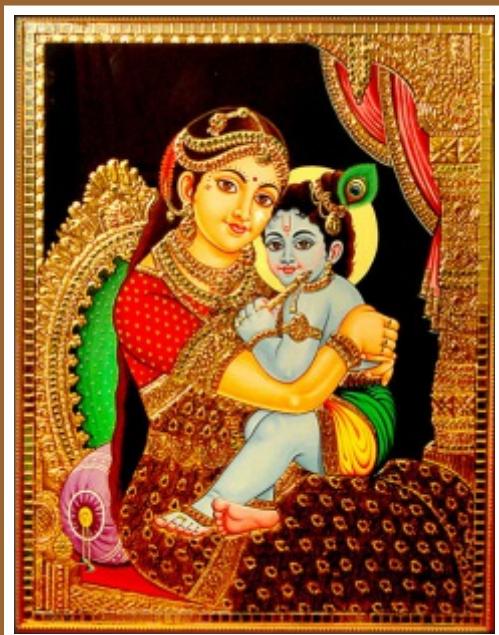


Shared contents.

credits goes to the rightful owner.

For Advertisement Please contact,  
[support@penmai.com](mailto:support@penmai.com) or call us at 8344143220

Write us your feedback to [admin@penmai.com](mailto:admin@penmai.com)



**BUY NOW**

**Free shipping across India**

**International Shipping  
also Available**

Call us @  
**83441 43220**

**ADDITIONAL TANJORE  
PAINTINGS COLLECTION**



## Moms vs Kids

I am here for a suggestion for my first daughter. Me and my husband both are working in private companies in Madurai. We have two daughters, 1st daughter just now joined in college and second daughter studying in 10th standard.

My problem is now with my first daughter. We are middle class family and don't spend much and also having many commitments. With struggle joined her in top colleges in Tamilnadu. She asked for smart phone and we too gave it and spent nearly 1.5 lacs for her studies.

Even now she is not satisfied she is asking for another mobile high range and asking for other gadgets and costly things like what her friends using. We had explained our family situation but she does not understand.

We are frustrated very much. Help please. How to make understand the family situation.



*Daughter Not  
Understanding  
Financial Situations!*



## ...Lashmi

உங்களது ஆதங்கம் புரிகிறது தோழி. இதில் மிடில், வை, லோ கிளாஸ் குடும்பம் என்பது முக்கியம் அல்ல. முதலாம் ஆண்டு கல்லூரியில் படிக்கும் மாணவிக்கு என்ன தேவைகள், அதை எந்த அளவுக்கு நாம் நிறைவேற்றி தருகிறோம் என்பதைத் தான் பார்க்க வேண்டும்.

நீங்கள் உங்களது கடமையைச் சரியாக செய்து இருக்கிறீர்கள். அதனால் வருத்தப்படத் தேவையில்லை.

குடும்ப சூழ்நிலை என்பது சொல்லி புரியவைக்க வேண்டும் என்பது இல்லை. அவர்களும் நம்முடன் தானே இருந்து வருகின்றனர். அதனால் அவர்களுக்கு அது புரியும். உங்களது வளர்ப்பு சரியான முறையில் இருந்தால், அதாவது எந்த முடிவு எடுத்தாலும் குடும்பத்தில் அனைவருடனும் கலந்து ஆலோசித்து எடுத்து செய்து இருந்தால் உங்கள பெண் குடும்பச் சூழ்நிலையை நன்கு அறிந்திருப்பாள்.

கல்லூரி வாழ்க்கை, அந்தப் பருவம் இப்படி எல்லாம் பேசவைகிறது. இது எல்லா இடத்திலும் நடக்கும் பிரச்சனை தான். தன்னை விட மற்றவர்கள் வைத்திருப்பது தான் உயர்ந்தது என்ற எண்ணம் இந்த வயதில் தலை தூக்குவது தவிர்க்க முடியாது.

உங்கள் மகளிடம் தெளிவாகச் சொல்லி விடுங்கள். உனது தேவை என்ன? அதற்கு என்ன வேண்டும்... நீ தாராளமாகக் கேள். அதை நான் செய்து தருகிறேன். ஆனால் விலை, மாடல் இதெல்லாம் நமது குடும்ப சூழ்நிலை பொறுத்தே முடிவு எடுக்க முடியும்.

மாடல் என்பது தினம் தினம் மாறக்கூடியது. விலையும் அது போலத்தான். இன்று 10,000 ரூபாய் பொருள் நாளை 5000 ரூபாய்க்குக் கிடைக்கும். அதனால் அதை வைத்து என்னால் வாங்கித் தரமுடியாது என்று உறுதியாகச் சொல்லி விடுங்கள்.

அப்புறம் தோழி, என் மகள் என் குடும்ப சூழ்நிலையை புரிந்து கொள்ளவதில்லை என புலம்பாதீர்கள். இப்போது இருக்கும் பின்னைகள் மிகவும் புத்திசாலிகள். அவர்களுக்கு எல்லாம் தெரியும். இந்த வயது அப்படி பேச வைக்கிறது.

சில இடத்தில் விளக்கம் சொல்லுங்கள். சில இடத்தில் முடியாது என உங்கள் முடிவில் உறுதியாக இருங்கள், சில இடத்தில் உங்களது மகளின் விருப்பத்திற்கும் மதிப்பு கொடுங்கள். அது அந்த சூழ்நிலையைப் பொறுத்து நாம் முடிவு எடுக்க வேண்டும்.

இந்த விஷயத்தில் நீங்கள் கஷ்டப்பட்டு நல்ல கல்லூரியில் அவள் விருப்பத்திற்கு சீட் வாங்கிக் கொடுத்து இருக்கிறீர்கள். அதனால் இதையும் பிடிவாதம் பிடித்தால் கிடைக்கும் என்ற ஆசையில் அவள் கேட்டு இருக்கலாம்.

நீங்கள் உறுதியாகச் சொல்லிவிடுங்கள். நான் வாங்கிக் கொடுத்திருக்கும் பொருள் உன்னுடைய தேவைகளை பூர்த்தி செய்யும். இதற்கு மேல் விலை குறைவாக இருந்தாலும் நான் வாங்கித் தர மாட்டேன் என்று சொல்லிவிடுங்கள்.

கண்டிப்பாக உங்கள் மகள் புரிந்து கொள்வாள். கவலை வேண்டாம் தோழி.



# Ideas to Celebrate 16th Birthday

...gkarti @ Kartiga

- Before the party starts, write out few wisdom words about your DD on small piece of Papers. Carefully place the papers inside each balloon and then blow them up. During the party, each Friend of her can take a turn popping a balloon and read it in front of your DD. Perhaps she likes!
- Make the Place complete with colorful lanterns.
- Try to prepare a food menu ahead of time for the party with all of her teen's favorite foods.
- You can make your party to look in Retro Kind and ask her friends to dress in a vintage kinda style. You could even screen a slideshow of photos or video for the birthday Gal!





# You To Handle Teenagers...

[...jv\\_66@Jayanthy](mailto:jv_66@Jayanthy)

There are some WARNING SIGNS which need to be attended immediately and carefully.

During this period, some parents may experience the following drastic changes, with their children.

- Extreme WEIGHT GAIN or WEIGHT LOSS.
- Sleep problems.
- Drastic change in personality.
- Sudden change in friends.
- Skipping school continually.
- Falling grades.
- Talk about SUICIDE.
- Signs of tobacco, alcohol or any drugs.
- Run-ins with the laws (break the laws and get arrested)
- Getting brainwashed by bad elements.

Dear Parents, please do not panic, by any of these changes or activities of your children. This is time, when you need to act smart, with LOT OF PATIENCE.

Immediately, try to change them, by talking with them in a FRIENDLY manner.

If you find this unfruitful, do not hesitate, to meet a PSYCHIATRIST or a TEEN AGE COUNSELLOR. They will be of great help to solve these problems. Please do not be under the STIGMA, that normal people should

not meet the Psychiatrist.

When, you happen to take your child to them, first, you may meet them alone and explain the situation, while later, you can take your child.

Sometimes, the girl children, may insist in going to PARTIES with their friends , which include BOYS also, when they happen to mingle with the HIGH SOCIETY FRIENDS.

Naturally, parents WILL be worried about these, due to the unwanted happenings, in these days.

To tackle this, you can allow them to go for a few and important ones (need not allow always). You can ask them to go with their friends , while going from the house.

On the other hand, you NEED to insist that, WHILE RETURNING HOME, YOU SHOULD FIX ONE TIME FOR RETURNING AND EITHER OF THE PARENT WILL COME TO THAT PLACE TO BRING THEM BACK.

When you insist like this, they WILL have a MORAL FEAR, to indulge in unnecessary activities.

Now, this is the time, the children may fall in the trap of INFATUATIONS. By the age of 13, please explain them in a soft way, that, they can treat their opposite sex as their FRIENDS, and



be friendly with them, as with the same sex. They can be asked not go beyond this.

Tell them,( or you may sense them), that, during this age, they may be attracted towards the opposite sex, in many ways. This is common with everyone.

Tell them, just to enjoy these feelings and share with their same sex friends, but not with the opposite sex, since this is just INFATUATION, and it may vanish in due course.

They may think this as TRUE LOVE, and may take disastrous steps, if it happens to fail.

Explain them, that, LIFE, is not only this, but there are many more things to be faced.

One of our family friends, humorously, told his son, "If you give a LOVE LETTER to a girl, and if she refused your proposal, don't lose heart, but, tell her to give the same letter to her friend".

This made the boy, not to take these matters very serious.

Along with this, the same friend told his son, when his grades were falling in his 8th and 9th standards, that, "Hey, please don't take this very serious, I think, only your teacher will commit suicide , by reading your answer papers".

These words, really had a good impact on the boy, and later he, picked up very well in his studies, and never thought of SUICIDE.





## A Parenting Checklist

✉ Rameshshan @ Ramesh Shanmugam

Article published by WHO

The vaccination card of a child (or an adult) should be presented to the health worker before every immunization.

### Supporting Information

It is important to follow the vaccination schedule in accordance with national guidelines. Children should be immunized at the recommended ages and should receive subsequent doses at recommended intervals.

When a child is immunized, the health worker should record the vaccine, which dose it is (first, second, etc.) and the date on an immunization or health card given to the parents or other caregiver. The immunizations should also be recorded and kept at the health clinic. It is important for the parents or other caregiver to keep the immunization card and bring it with them the next time the child is vaccinated. With it, the health worker can record which vaccines the child has received and the date they were given. The health worker can also provide information to the parents or other caregiver on vaccines that are missing or remaining.

**VACCINATIONS**

You HAVE THE RIGHT TO SAY NO.  
You HAVE THE RIGHT TO SAY SLOW!!!

CDC SCHEDULE	ALTERNATIVE SCHEDULE
Birth - HepB	6 months - Dtap
2 Months - Dtap, Polio, HIB, Pneu, Rotavirus, HepB	9 months - Dtap
4 Months - Dtap, Polio, Hib, Pneu, Rotavirus	12 months - Dtap
6 Months - Dtap, Polio, Hib, Flu/H1N1	15 months - HIB
12 Months - Pneu, MMR,	18 months - IPV
15 Months - HepA, Varicella	24 months - IPV or Pevnra
18 Months - Dtap, Polio, Hib, HepA, Flu/H1N1	27 months - IPV or Prevnar
2.5 yrs - Flu/H1N1	36 months - MMR
4-6 yrs -Dtap, Polio, MMR, Varicella, Flu/H1N1	48 months - DTaP booster and IPV booster
	5 years - Whatever was not done at age 4.

read more:  
[www.ThePaleoMama.com](http://www.ThePaleoMama.com)



# Green Tea For Face

*...gkarti @ Kartiga*

Yes, it's Green Tea Face Mask.

This pack is very effective and can be even used for sensitive skins. Just 2 Ingredients are enough for this mask. i.e Organic Green Tea & Pure Honey.

**What you need:**

- Green Tea Leaves
- Honey

**Method:**

- Grind those leaves to a smooth powder (The finer you grind, the smoother the mask will be).
- Then Mix honey to make it into a thick paste.
- Apply on clean face and Leave it for 10 to 15 minutes, then wash it off.

**Green Tea Toner for Acne**

This Toner is very effective for Acne. Regular usage will give you an amazing result.

**What you need:**

- Green Tea
- Apple Cider Vinegar
- Tea Tree Oil

**Method:**

- Prepare half cup of green tea & allow to cool.
- Add 2 tbsp of ACV & few drops of Tea tree Oil into it and mix well.
- Transfer it into a small bottle and store it in the refrigerator, this will store well for at least 15 days.
- After cleansing your face, apply this toner using cotton.



## பொடுகை குணப்படுத்து

...Narayani80

பொடுகை குணப்படுத்த பலவித வைத்தியங்கள் கீழே தரப்பட்டுள்ளன. உங்களுக்கு இயன்றதை செய்து பலன்டையலாம்.

- கற்பூரத்தை தேங்காய் எண்ணெய் விட்டு குழைத்து தலைக்கு தேய்த்து நன்றாக ஊறியதும் குளிக்கவேண்டும்.
- பொடுதலைக் கீரையை தண்ணீர் விட்டு மைய அரைத்து தலைக்கு தேய்த்து நன்றாக ஊறியதும் குளிக்கவேண்டும்.
- மருதானி இலையையும் பூவையும் சம அளவு சேர்த்து தண்ணீர் விட்டு மைய அரைத்து அத்துடன் எலுமிச்சம்பழச்சாறு கலந்து குழைத்து தலைக்குத் தேய்த்து நன்றாக ஊறியதும் குளிக்கவேண்டும்.
- வெந்தயத்தை தண்ணீரில் ஊற வைத்து மைய அரைத்து, அதனுடன் தயிர் எலுமிச்சம்பழச்சாறு கலந்து குழைத்து தலைக்கு தேய்த்து நன்றாக ஊறியதும் குளிக்கவேண்டும்.
- கடுக்காய் கொட்டையை மோரில் ஊறவைத்து மைய அரைத்து தலைக்கு தேய்த்து நன்றாக ஊறியதும் குளிக்கவேண்டும்.
- சிறு பயறு, வெந்தயம் இவ்விரண்டையும் சம அளவு சேர்த்து தூளாக்கி தண்ணீர் விட்டு மைய குழைத்து தலைக்கு தேய்த்து நன்றாக ஊறியதும் குளிக்கவேண்டும்.
- வேப்பிலையையும், மஞ்சளையும் சம அளவு சேர்த்து தண்ணீர் விட்டு மைய அரைத்து இரவு படுக்கப் போவதற்கு முன் தலைக்குத் தேய்த்து, மஸாஜ் செய்து மறுநாள் காலையில் குளிக்கவேண்டும்.
- வசம்பு, குப்பைமேனி இலை, மிளகு இம்முன்றையும் சம அளவு சேர்த்து தண்ணீர்விட்டு மைய அரைத்து தலைக்கு தேய்த்து நன்கு ஊறியதும் குளிக்கவேண்டும்.
- நாட்டு நெல்லிக்காயுடன் சிறிது எலுமிச்சம்பழச்சாறைக் கலந்து குழைத்து இரவு படுக்கப் போவதற்கு முன் தலைக்கு தேய்த்து மஸாஜ் செய்து மறுநாள் காலையில் குளிக்கவேண்டும்.
- வாரம் ஒருமுறை தேங்காய் எண்ணெயுடன் முட்டை, எலுமிச்சம்பழச்சாறு இரண்டைக் கலந்து குழைத்து அழுத்தமாக தலைக்குத் தேய்த்து மஸாஜ் செய்து நன்றாக ஊறியதும் குளித்து வந்தால், பொடுகு சொல்லிக் கொள்ளாமல் ஒடும்.





# முத்துக்கள் பற்றிய முத்தான சேய்நிகள்

...Subhasreemurali

- முத்துக்களை ஆண்கள், பெண்கள் யார் வேண்டுமொனாலும் அணியலாம். முத்து அணிந்தால் உடலில் உரசி கரையும். அப்போது உடல் சூடு தணியும் என்று மருத்துவ நூல்கள் கூறுகின்றன.
- முத்தில் புரதச்சத்து, சுண்ணாம்புச் சத்து உள்ளது. பல்வேறு நோய்களைத் தீர்க்கும் மருந்துகளில் முத்து பயன்படுத்தப்படுகிறது. முத்துக்களை பல்வேறு மூலிகைச் சாறுகளால் பாடம் செய்து பொடியாக்கி பல்வேறு மருந்துகள் தயாரிக்கப்படுகிறது.
- அழகு சாதனங்கள், பற்பசைகள் தயாரிக்க முத்து பயன்படுகிறது.
- நெஞ்சு ஏரிச்சல், மூலநோய், கண் ஏரிச்சல், இழுப்பு, தலைவை போன்ற நோய்களை கட்டுப்படுத்துவதில் முத்து முக்கிய இடம் வகிக்கிறது.
- சிப்பிகளினுள் விழும் நீர்த்திவலை அல்லது திடப்பொருளே உறைந்து உருண்டு முத்தாக மாறுகிறது. குவாட்ருலா, யூனியோ, மார்க்ரிட்டேனோ போன்ற கடல்வாழ் மெல்லுடலி உயிரினங்களே முத்துக்களை உருவாக்கும் சிப்பிகளாகும்.
- பத்து நிறங்களில் முத்துக்கள் கிடைக்கிறது. பொதுவாக இளஞ்சிவப்பு அல்லது காபி நிறங்களில் முத்துக்கள் கிடைக்கின்றன. அந்தமான் தீவுகளில் கருப்பு நிற முத்துக்கள் கிடைக்கின்றன.
- ஐப்பானில் செயற்கை முத்துக்கள் விளைவிக்கப்படுகிறது. மிமிமாட்டோ என்ற ஐப்பானியர் செயற்கை முத்துக்களின் தந்தை எனப்படுகிறார். இவர் 1893-ம் ஆண்டு முதல்முறையாக செயற்கை முத்தை வளர்த்து சாதனை படைத்தார்.





**Ramyaraj's Son  
Harrish  
Sketch Work**



**JMS Daughter  
Maanusrri  
Sketch**

## Sloka for Kids

Shuklaam Brahmichaar Saar Paramaadyaam Jagadvyaapineem Veennaa  
Push tak

Dhaarinneebhamay Daam Jaad Yaapandhkaaraapahaam.  
Haste Sfatik Maalikaam Vidhateem Paramaasane Sansthitaam Vande Taam  
Parameshwareem Bhagwateem Buddhi Pradaam Shaaradaam.

### Meaning

I pray to Bhagwati Saraswati who has a fair complexion, who is the first and foremost divine energy, who is present in the world in the form of knowledge, who wields a Veena, Vedas, Sfatik rosary in her hands and one of whose hands is raised





## மிளகு - பயன்கள்

3 Chan @ Lakshmi

அஞ்சறைப் பெட்டியில் சுக்குக்கு அடுத்த இடம் மிளகுக்கு. “க கூவைகளில் அரபு வணிகர்கள் மிளகின் விலையை இரண்டு டாலருக்கு ஏற்றாமல் இருந்திருந்தால், இந்தியாவுக்கு 400 ஆண்டு கால அடிமை வாழ்வு இருந்திருக்காது” என வரலாற்று பேராசிரியர்கள் குறிப்பிடுவார்கள். அந்த அளவுக்கு மிளகு கோலோச்சிய காலம் உண்டு. 16-ம் நூற்றாண்டு வரை, காரமான எந்த உணவுக்கும் மிளகுதான் தீர்வு.

அயல்நாட்டில் இருந்து இந்தியாவுக்கு மிளகாய் அறிமுகப்படுத்தப்படும் வரை, மிளகைத்தான் பயன்படுத்தி வந்தோம்.

மிளகாய் என்ற சொல்லுக்கு  
மிளகு + ஆய் என்று  
அர்த்தம்.

அதாவது  
மிளகைப்  
போன்றது  
என்று  
அர்த்தம்.  
இன்று  
சமைக்கும்



மிளகில் இருக்கும் பைப்பரின், பைப்பரிடின் (Piperine, Piperidine) என்கிற இரண்டு மருத்துவப் பொருட்கள், பல்வேறு நோய்களில் இருந்து நம்மைக் காக்கும். இயல்பாக, நம் உடலில் உள்ள நோய் எதிர்ப்பாற்றலை ஊக்குவிக்கும் பொருள், மிளகு.

### அலர்ஜி போக்கும் மிளகு

அலர்ஜியால் வரும் மூக்கடைப்பு, தும்பல், நீரேற்றம், சில நேரங்களில் ஏற்படும் தோல் அரிப்பு, திலர் தோல் படைகள், கண் ஏரிச்சல், மூக்கு நுனியில் ஏற்படும் அரிப்பு, மூச்சிரைப்பு போன்ற அலர்ஜி நோய்களை விரட்டும் இயல்பு, மிளகுக்கு உண்டு. 'பத்து மிளகு இருந்தால் பகைவர் வீட்டிலும் உண்ணலாம்' என்று ஒரு சொல்வடை உண்டு. நாம் அறியாமல், நம் உடலில் நச்சு செலுத்தப்பட்டால் கூட, அதை முறியித்கும் சக்தி, மிளகுக்கு உண்டு. நச்சுப்பொருளை அறியாமல் தீண்டினாலோ, முகர்ந்தாலோ ஏற்படும்

Nutritional Value of Pepper  
(For 100 gms)

#### Nutrients

Energy	255 Kcal
Carbohydrates	64.81 g
Protein	10.95 g
Total Fat	3.26 g
Cholesterol	0 mg
Dietary Fiber	26.5 g

#### Vitamins

Choline	11.3 mg
Folic acid	10 mcg
Niacin	1.142 mg
Pyridoxine	0.340 mg
Riboflavin	0.240 mg
Thiamin	0.109 mg
Vitamin A	299 IU
Vitamin B	21 mg
Vitamin E-γ	4.56 mg
Vitamin K	163.7 mcg

#### Electrolytes

Sodium	44 mg
Potassium	1259 mg

#### Minerals

Calcium	437 mg
Copper	1.127 mg
Iron	28.86 mg
Magnesium	194 mg
Manganese	5.625 mg
Phosphorus	173 mg
Zinc	1.42 mg

#### Phyto-nutrients

Carotene-β	156 µg
Carotene-α	0 mcg
Crypto-xanthin-β	48 mcg
Lutein-zeaxanthin	205 mcg
Lycopene	6 mcg

வ... Angu Aparna



பல்வேறு உடனடி அலர்ஜி  
தொந்தரவுகளை, மிளகு உடனடியாக  
முறியடிக்க உதவும்.

## சளித் தொல்லைக்கு

பனிக்காலங்களில் சிறு குழந்தைகளுக்கு நெஞ்சில் சளி ஏற்பட்டால், அதை வெளியேற்ற இருமல் வரும். இதற்கு மிளகுதான் கைகண்ட மருந்து. குழந்தை இரவில் திடீரென எழுந்து, தொடர்ச்சியாக இருமலில் அவதியறும்போது, நெஞ்சில் கட்டியிருக்கும் சளியை, இருமலால் வெளியேற்ற முடியாமல் திணறும். உடனே, தடாலடியாக கடையில் இருமல் மருந்தை வாங்கிக்கொடுப்பது தவறு. பெரும்பாலான இருமல் மருந்துகள், இருமலை உடனடியாக நிறுத்தி, சளியை உள்ளுக்குள் உறைய வைத்து, நோயைக் குணப்படுத்தாமல் விட்டுவிடும்.

மிளகு, சளியை இளக்கி வெளியேற்றி இருமலைக் குறைக்க உதவும். நான்கு மிளகைப் பொடித்து, ஒரு ஸ்பூன் தேனில் குழைத்து, இளஞ்சுடாக்கி, கால் டம்ளர் தண்ணீரில் கலந்து இரவில் கொடுக்க, சளி வெளியேறி இருமலை நிறுத்தும். சில நேரங்களில் வாந்தியில்கூட சளி வெளியேறும். அதைப்பார்த்து பயப்பட வேண்டாம்.

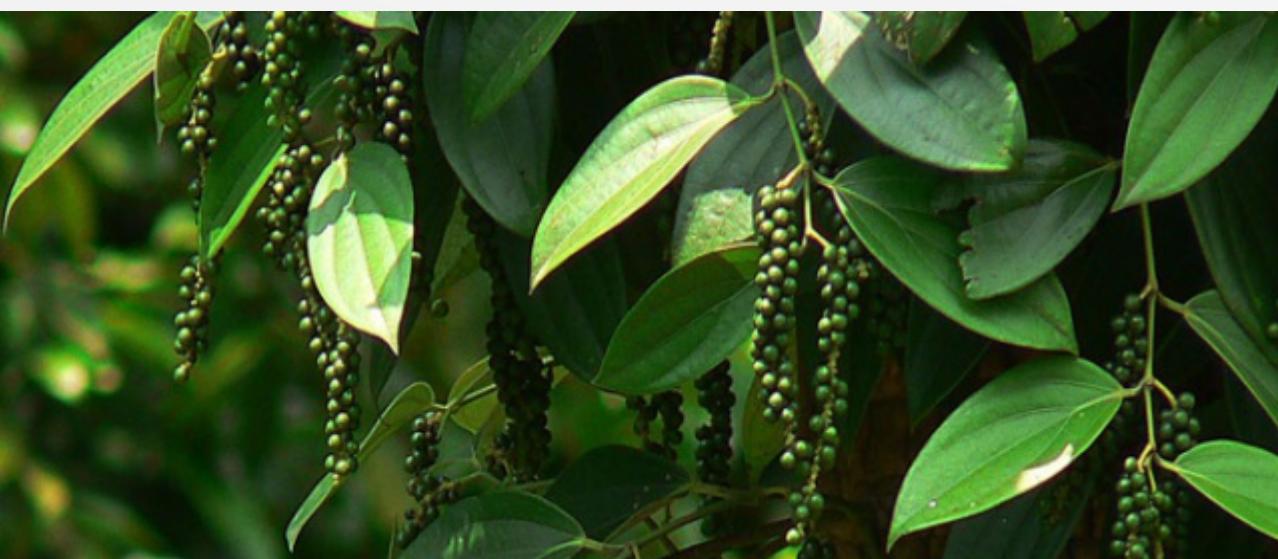
ஒரு வயதுக்குட்பட்ட பச்சிளம் குழந்தைகளுக்கு இதைக் கொடுக்க வேண்டாம்.

## தோல் நோய்க்கு மிளகு

தோலில் ஏற்படும் திஹர் தடிப்புக்கு, மிளகுக் கஷாயம் நல்ல மருந்து. தலையில் வரும் புழுவெட்டுக்குச் சின்ன வெங்காயம், மிளகு இரண்டையும் அரைத்து, வெளிப்புச்சாகப் பூச பிரச்னை சரியாகும். பனிக்காலங்களில் நெஞ்சுச்சளி கட்டாமல் இருக்க, எல்லா வயதினரும் தினமும், உணவில் மிளகைக் கட்டாயம் சேர்த்துக் கொள்ள வேண்டும். குறிப்பாக ஆஸ்துமா நோயாளிகள், மிளகைத் தினமும் ஏதாவது ஒரு விதத்தில், உணவில் சேர்த்துவர, இளைப்பின் தீவிரம் குறையும்.

## மிளகுக் கஷாயம் எப்படிச் செய்வது?

அருகம்புல் - கைப்பிடி, மிளகு - 6, வெற்றிலை - 2 பாத்திரத்தில் இரண்டு டம்ளர் தண்ணீர் ஊற்றி, மூன்றையும் போட்டுக் கொதிக்கவைத்து, அரை டம்ளராக வற்றவைத்து எடுக்கவும். இதைக் கொடுக்க, தோல் அரிப்பு படிப்படியாகக் குறையும்.





இந்தியாவில் வடக்கில் தீபவழிபாடு 'தீபாவளி' என்றும், தெற்கே தீபவழிபாடு 'கார்த்திகை தீபம்' என்றும் கொண்டாடப்படுகிறது. கார்த்திகை மாதம் பெளர்ணமியன்று கார்த்திகை நட்சத்திரம் வரும் நாளில் திருவிளக்கேற்றி வழிபடுவதனால் கார்த்திகை தீபம் எனப் பெயர் பெற்றது. கார்த்திகை நாளில் வரிசையாகத் திருவிளக்கேற்றி எங்கும் கொண்டாடும் வழக்கம் புராதன காலந்தொட்டு இருந்து வருகிறது. தீபம் என்பது நம் உள்ளத்தின் இருளைப் போக்கி ஒளி பரவச் செய்யும். தீபம் ஞானத்தின் அறிகுறி. மங்கலத்தின் சின்னம்.

இறைவன் சந்நதியில் ஏற்றபப்டும் தீப ஒளியின் மகிமையை மகாபலிச் சக்கரவர்த்தியின் கதை மூலம் அறியலாம்.

முற்பிறவியில் மகாபலிச் சக்கரவர்த்தி எலியாக பிறந்திருந்தது. தான் அறியாமலேயே, தினமும் விளக்கில் இருக்கும் எண்ணெய் குடித்து வரும்போது, திரி தூண்டி வந்தது. இதன் காரணமாக கர்ப்பக்கிரகத்தினால் சர்வகாலமும் விளக்குப் பிரகாசமாக ஒளி நிறைந்து விளங்கிற்று. அறியாமலே எலி

செய்த புண்ணிய காரியத்தினால் அடுத்த பிறவியில் மகாபலிச் சக்கரவர்த்தியாகப் பிறவியை அடைந்தது. இறைவன் மகாபலிக்கு முக்கி கொடுத்தபோது மகாபலியின் விருப்பப்படி, கார்த்திகை தீபம் எல்லா இடங்களிலும் சிறப்பாக நடைபெற இறைவன் திருவுளம் கொண்டான்.

அதனால் கார்த்திகை தீபத்தன்று அனைவரின் வீடுகளிலும் மாலையில் தீபமேற்றி நெல் பொரியில் உருண்டை செய்து இறைவனுக்கு நெவேத்தியம் வைத்து வழிபடுகிறார்கள்.

வீட்டின் வாசலில் அகல் விளக்குகளை வரிசையாக வைக்க வேண்டும்.

இந்நாளில் சிவபெருமானையும், முருகப்பெருமானையும் நினைத்து விரதம் இருந்து மாலையில் பொழுது சாயும் நேரத்துக்கு முன்பாக நடுவாசல், கூடம், வராண்டா, கைப் பிடிச்சுவர்கள், மாடிப்படிகள், துளசி மாடம் என எல்லா இடங்களிலும் அகல் விளக்குகள் ஏற்றி வைக்க வேண்டும், வீடுகள் தோறும், தெருக்கள் தோறும், ஊர் முழுவதும் விளக்குகள் ஒளிர்வதால் அனைத்து இடங்களும் ஜோதிமயமாக, மங்களாரமாக காணப்படும். சந்திர தரிசனத்துக்கு பிறகு கோயில்களில் தீபம்

# கற்றிகை

## திஸ்ரி

...*Sumathisrini*



ஏற்றப்படும். எனவே மாலை 6 மணிக்கு மேல் வீடுகளில் தீபம் ஏற்றலாம்.

**பூஜையின்போது சிவனுக்குரிய**

ஸ்தோத்திரங்கள் சொல்லி, பூஜை செய்து வடை, பாயசம் மற்றும் பொரியுடன் வெல்லம் சேர்த்து உருண்டை செய்து படைப்பது சிறப்பு. தினைமாவிலும் விளக்கேற்றி வழிபடலாம்.

குத்துவிளக்கின் ஜெந்து முகங்களும் அன்பு, மனஉறுதி, நிதானம், சமயோசித புத்தி, சகிப்புத்தன்மை ஆகியவற்றை

குறிப்பதாக ஆன்றோர்கள் சொல்வார்கள். வீடுகளில் விளக்கேற்றி, கோயிலுக்கு சென்று கார்த்திகை தீப ஜோதி தரிசனம் செய்வதால் தடை, தோஷங்கள் நீங்கி சுபிட்சம் உண்டாகும். மன அமைதியும், மன உறுதியும் ஏற்படும் இல்லத்தில் இருந்து தீயசக்திகள் நீங்கி, நமது மனம், சொல், செயல் அனைத்தும் சுத்தமாகும் என்பது நம்பிக்கை. தீப விளக்கு ஏற்றி, அறியாமை இருள் அகன்று வளமான வாழ்வும் இறை அருளும் பெறுவோம்.

**கார்த்திகை தீபங்கள் ஏற்றும் போது இந்த மந்திரத்தை கூற வேண்டும்.**

**கீடா:** பதங்கா மசகாச்ச வ்ருக்ஷா ஜிலே ஸ்தலயே நிவஸந்தி ஜீவா த்ருஷ்ட்வா ப்ரதீபம் ந ச ஜெந்ம பாஜா பவந்தி நித்யம் ச்வபசா ஹிவிப்ரா.

**பொருள்:**

புழு, பட்சி, கொசு உள்ளிட்ட சகல உயிரினங்கள், தாவரங்கள், மனிதர்களில் முதல் பிறவியில் இருந்து முக்தி பிறவி வரையில் உள்ளவர்கள் இப்படி யார் யார் பார்வையில் எல்லாம் இந்த துப ஒளி படுகிறதோ அவரெல்லாம் இன்னொரு பிறவி என்ற துன்பம் இன்றி நிதமும் ஆனந்தம் பெற்றட்டும் என்பது இந்த மந்திரத்தின் பொருள்.

தீபத் திருநாளின் அருமை பெருமைகளை உணர்ந்து, விளக்கேற்றி வழிபட்டு, வாழ்வில் சகல வளங்களையும் பெற்று மகிழ்வோமாக!





## பலன் தரும் ஸ்லோகம்

Datchu @ Mythili

### தீராத நோய்களெல்லாம் தீர

ஓம் நமோ பகவதே வாஸாதேவாய தன்வந்த்ரயே  
அம்ருதகலச ஹஸ்தாய, ஸர்வாமய விநாசநாய  
த்ரைலோக்ய நாதாய ஸ்ரீமஹாவிஷ்ணவே நமஹ  
- தன்வந்த்ரி துதி

பொதுப் பொருள்: எல்லோராலும் வணங்கப்படும்  
பகவானே, வாசதேவா, நமஸ்காரம். தன்வந்த்ரி என  
புகழப்படுவனே, அம்ருத கலசத்தைக் கையில் ஏந்தி  
பக்தர்களின் நோய்கள் எல்லாவற்றையும் நாசம்  
செய்பவனே, நமஸ்காரம். மூன்று உலகங்களும் புகழும்  
மகாவிஷ்ணு வடிவினனே, நமஸ்காரம்.

(தினமும் இத்துதியை பாராயனம் செய்து வந்தால்  
தீராத நோய்களும் தீரும். தன்வந்திரி மூர்த்தியின்  
திருவருள் கிட்டும்)



#### SPIRITUAL NOTEBOOK

##### நவம்பர்

- 17 - சஷ்டி
- 23 - பிரதோஷம்
- 25 - கார்த்திகை தீபம்
- 29 - சங்கடஹர சதுர்த்தி

##### டிசம்பர்

- 8 - பிரதோஷம்
- 11 - அமாவாசை

## தமிழ் மந்திரம் ஒஞ்சிநியர் துதி

அஞ்சிலே ஒன்று பெற்றான் அஞ்சிலே ஒன்றைத் தாவி  
அஞ்சிலே ஒன்று ஆறு ஆக ஆரியர்க்காக ஏகி  
அஞ்சிலே ஒன்று பெற்ற அணங்கைக் கண்டு அயலாருரில்  
அஞ்சிலே ஒன்றை வைத்தான் அவன் எம்மை அவித்துக் காட





# பால் மற்றும் நெய் ரெசிபிஸ்

*Milk and Ghee Sweets* என்ற இந்த மாதத் தலைப்பில் பால் வைத்து செய்யும் சில ரெசிபிக்கள்:

பால் என்றாலே பால் கோவா தான் முதலில் நம் மனதுக்கு வரும். இதை எந்த வித ஷேப்பும் இல்லாமல் அப்படியே கிளரி வைப்பது ஒரு முறை. கொஞ்சம் அதிகம் சர்க்கரை சேர்த்து தூத் பேடாவாக செய்வது இன்னொரு முறை.

**முதலில் பால் கோவா:**

பால் கோவா செய்ய எப்போதும் வாய்கன்ற பாத்திரம்தான் பெஸ்ட் கனமான ஹிண்டாலியம் வாணவி அல்லது நான்ஸ்டிக் பான் இருந்தால் கிளறலாம்.

**தேவையான பொருட்கள்:**

நல்ல திக்கான பால் அல்லது ஏருமைப் பால் - 2 லிட்டர்  
சர்க்கரை - ½ கப்  
வறுத்து சீவிய Nuts - மேலே தூவ

**செய்முறை:**

- ஓரு வாய்கன்ற நான்ஸ்டிக் பானில் பாலைக் கொட்டி கொதிக்க விடவும். பால் கொதிக்கும்போது அவ்வப்போது கரண்டியால் கிளரி விடவும். பொங்கும் நேரம் வந்தால் அடுப்பை அப்படியே சிம்மில் வைத்து ஒரு சின்ன தட்டை பாலில் கவிழ்த்துப் போட்டு (தட்டு மூழ்க வேண்டும்) வைத்தால் மேலேறி நம்மை பயமுறுத்தாது. பால் சுண்டும்போது இந்த தட்டை நீக்கிவிடலாம். அப்படியும் பொங்கினால் ஒரு ஸ்பூன் வெண்ணென்று சேர்த்தால் பொங்காது.
- நான்ஸ்டிக் பானில் செய்தால் ஒரு

...Kasri66 @ Chitra

மரக்கரண்டி கொண்டு பாத்திரத்தின் ஓரத்தில் ஒட்டிக்கொள்வதை சுரண்டி சுரண்டி விடவும். இது பாலில் ஏடு போன்றவை படியாமல் தடுக்கும். பாத்திரமும் தப்பிக்கும்.

- பாலை அவ்வப்போது கிளரி விட்டு ஒரு மணி நேரம் பொறுத்துப் பார்த்தால் பால் சேறு போல ஆகியிருக்கும். கொஞ்சம் கவனமாக பார்த்துக்கொண்டால் அடிப் பிடித்த வாசனையோ பிரவுன் கலரில் வருவதோ இல்லாமல் நல்ல வெளுப்பான பால் கோவா கிடைக்கும்.
- பால் நன்றாகச் சுண்டும் வரை அவ்வப்போது கிளரி விட்டாலும் சுண்டியபின் நம் கவனத்தை இதற்கு மட்டுமே தரவேண்டும்.
- சேறு போலான பாலில் சர்க்கரையைச் சேர்த்துவிட்டு அடுப்பை அணைத்துவிடவும். அந்த குட்டிலேயே சர்க்கரை கரைந்துவிடும். சர்க்கரை கரைந்ததும் நிதானமாகக் கிளரி விட்டால் பாத்திரத்தில் ஒட்டாமல் சுருங்கி வரும். மரத்தாலான மத்து அல்லது மரக்கரண்டி உபயோகித்தால் சுலபமாக இருக்கும்.
- சர்க்கரை கரைந்து பாலுடன் நன்றாக சேர்ந்துகொண்டதும் அதே பாத்திரத்தில் வைத்து மூடி வைத்து அரை மணி நேரம் கழித்து அதை வேறு ஒரு பாத்திரத்துக்கு மாற்றவும். இந்த கோவா வெதுவெதுப்பாக இருக்கும். இப்போது மறுபடி மத்து அல்லது கரண்டி கொண்டு நன்றாக மசித்து ஒரு நெய் தடவிய தட்டில் கொட்டி மேலே சீவிய முந்திரி பாதாம் வகைகளால் அலங்கரிக்கவும்
- பூனில் எடுத்து சாப்பிடும்படியான



பத்தில் வெஞுப்பான பால் கோவா தயார்.

## குறிப்பு:

- மேலே சொன்ன அளவில் சர்க்கரை சேர்த்தால் இனிப்பு அவ்வளவாக இருக்காது. இந்தப் பால் கோவா கொஞ்சம் தளர்வாக இருக்கும். பிரிட்ஜில் வைத்தால் கொஞ்சம் கெட்டிப்படும்.
- சர்க்கரை ஒரு கப் என்று எடுத்துக்கொண்டால் கோவா சீக்கிரம் கெட்டிப்படுவதோடு சுவையும் நன்றாக இருக்கும்.
- எப்படி செய்தாலும் பால் நன்றாகச் சுண்டி சேறு போல் ஆனதும் மட்டுமே சர்க்கரையை சேர்க்கவேண்டும். உடனே அடுப்பை அணைத்துவிட்டு அந்த சூட்டிலேயே மீதி வேலைகளை செய்தால் அடிப்பிடிக்காத கோவா கிடைக்கும்.

## பால் கோவா (மைக்ரோவேவில்

### செய்யும்முறை):

இது பத்து நிமிட ரெசிப்பி. பாலை காய்ச்சி சுண்டவைக்கும் வேலையெல்லாம் இல்லை. கலர் மட்டும் திரட்டுப்பால் அல்லது ஆவின் பால் கோவா போல கொஞ்சம் டார்க் கலரில் கிடைக்கும். ஒரு டின் மில்க்மெய்ட்டுடன் மூன்று டேபிள்ஸ்பூன் தயிர் சேர்த்து நன்றாகக் கலக்கி ஒரு Micro safe பெளவில் கொட்டி வைறையில் ரெண்டு நிமிடம் வைக்கவும்.

எடுத்துக் கிளறி மறுபடி இரண்டு நிமிடம் வைக்கவும். இப்போது பால் திரிந்திருக்கும். மறுபடி கிளறி இன்னும் இரண்டு நிமிடம் வைக்கவும். இது போல் இரண்டு இரண்டு நிமிடமாக பால் கோவா கெட்டியாகும்வரை வைத்து கடைசியில் ஒரே ஒரு மூஸ்பூன் நெய் சேர்த்து கிளறி நெய் தடவிய வேறு ஒரு Bowl அல்லது தட்டில் கொட்டலாம். இது பார்க்க திப்பித் திப்பியாக இருக்கும்.

**குறிப்பு:** அதிக பட்சம் ஏழு நிமிடங்களில் தயாராகிவிடும். பால் திரிந்ததும் நெய் சேர்த்து மறுபடி வைப்பதும் சரியே. நெய் சேர்த்ததும் பாலிலிருந்து தண்ணீர் பிரியும். அது dry ஆகும்வரை வைக்க வேண்டியதுதான் கணக்கு.

## திரட்டுப்பால்:

மேலே சொன்ன அதே அளவுதான் பால். இரண்டு லிட்டர் பாலை அடுப்பிலேற்றி அடிப்பிடிக்காமல் கிளறவும். இது இரண்டு மணி நேரத்தில் கெட்டிப்படும். அப்போது ஒன்றரை கப் சர்க்கரை (முதல் முறையில் செய்வதை விட இங்கே சர்க்கரை மூன்று மடங்காகி விட்டது) சேர்த்து அடுப்பை அணைக்காமலேயே சர்க்கரை கரைந்து கெட்டியாகும் வரை வைத்து கடைசியில் ஒரு ஸ்பூன் நெய் சேர்த்து இறக்கி ஆறவிடவும்.

வெல்லத்தில் செய்தது போல பிரவன் கலரில் கொஞ்சம் இறுக்கமாகவே இருக்கும் இது. சுவையிலும் தனிப்பட்டிருக்கும்.

## தூத் பேடா:

இரண்டு லிட்டர் ஏருமைப்பால் அல்லது full cream மில்க்கை கை விடாமல் கிளறவும். அடுப்பு சிம்மில் இருந்தாலும் இது செய்யும்போது கவனம் தேவை. காரணம் கொஞ்சம் அசந்தாலும் பால் ஏடு பிடித்துவிடும், அப்புறம் சாப்பிடும்போது பேடாவில் திப்பி திப்பியாக வாயில் தெரியும். அடிக்கடி கிளறி விட்டுக்கொண்டே இருந்தால் அதை தவிர்க்கலாம்.

பால் சுமார் முக்கால் லிட்டர் ஆகும்வரை இப்படியே கிளறி அடுப்பை அணைத்து வைக்கவும்.

இன்னொரு பாத்திரத்தில் ஒன்றரை கப் அல்லது அதற்கும் சற்று மேலே சர்க்கரை சேர்த்து கால் கப் தண்ணீர் சேர்த்து கெட்டிக்கம்பி பாகு காய்ச்சவும். தண்ணீர் குறைவாக சேர்த்தால் பாகு சீக்கிரம்



வரும். ரெண்டு விரல்களுக்கு நடுவில் கம்பி ரெண்டு அல்லது மூன்று இன்ச் நீளத்துக்கு உடையாமல் வருவது தான் கெட்டிக்கம்பி பாகு. இப்படிப் பாகு வந்ததும் சுண்டிய பாலையும் இதில் சேர்த்து கைவிடாமல் கிளறவேண்டும். மேலே ஒரு ஸ்பூன் அல்லது இரண்டு ஸ்பூன் நெய் அல்லது வெண்ணெய் சேர்க்கலாம் (வெண்ணெயை விட நெய் பெஸ்ட்).

கலவை பாத்திரத்தில் ஓட்டாமல் பூத்து வந்ததும் அடுப்பை விட்டு இறக்கி fan காற்று படும்படியாக வைத்து ஒரு மத்தால் அழுத்திக் கிளறவும். நான்ஸ்டிக் பாத்திரத்தில் செய்வது சுலபம். கலவை ஒரு பந்து போல கரண்டியிலே ஓட்டி மேலெழும்பும் (அப்படி வரவில்லை என்றால் மறுபடி அடுப்பில் வைத்து சிம்மில் கிளற வேண்டும். இன்னும் இரண்டு ஸ்பூன் நெய் சேர்க்க வேண்டும்).

இந்த பந்தை அப்படியே வேறு ஒரு பெளவுக்கு மாற்றி பிரிட்ஜில் வைக்கவும். சரியாக 15 நிமிடம் ஆனதும் எடுத்து மறுபடி சப்பாத்தி குழவியால் (Rolling Pin) அழுத்திப் பிசைந்து பேடா போல் தட்டியோ, அல்லது பேடா mouldல் அழுத்தியோ வைக்கலாம்.

**குறிப்பு:** மேலே நான் நெய் அளவு சொல்லவில்லை. ஒவ்வொரு பாலிலும் நேரம் மாறுபடும் என்பதாலும் கலவை ஓட்டாமல் வரும் வரை நெய் சேர்க்க வேண்டும். அதிகப்படி நெய் என்றால் அது தானே வெளி வந்துவிடும்.

### Almond Fudge: அல்லது பாதாம் Fudge:

Almonds – 150 gms

Coco powder – 4 tsp or Chocolate powder – 6 tsp

Vanilla Essence – 2 tsp

Condensed Milk – 1 cup

Milk – 2 cups

Ghee – ½ cup

Powdered sugar – 1 cup

பாதாமை தோலுடனேயே கொஞ்சம் பெரிய pieces ஆக கட் செய்து நெய்யில் வறுத்து வைக்கவும்.

அடுப்பில் ஒரு நான்ஸ்டிக் பானில் நெய், பாதாம், எசென்ஸ் தவிர மீதி உள்ளவைகளைச் சேர்த்து கட்டியில்லாமல் whisk செய்து கொண்டு கிளறவும். கலவை கெட்டியாகும் போது ரவை கேக்கில் சொன்னபடியே நெய்யை ஸ்பூன் ஸ்பூனாக சேர்த்துக்கொண்டே வரவும். கெட்டிப்பதம் வந்ததும் அடுப்பை அணைத்துவிட்டு எசென்ஸ் சேர்க்கவும். ஒரு ஸ்பூனால் எடுத்து தட்டில் போட்டால் அந்த விழுது கையில் உருட்ட வரவேண்டும். தட்டிலும் ஒட்டாமல் வரவேண்டும் என்பதுதான் கணக்கு. இந்தப் பதம் வரவில்லை என்றால் மறுபடி கொஞ்ச நேரம் அடுப்பில் வைத்து இன்னும் கொஞ்சம் நெய் சேர்த்து கிளறலாம்.

மேலே சொன்ன முறையிலேயே நிதானமாகக் கிளறி நெய் தடவிய தட்டில் கொட்டி வில்லைகள் போடவும். நெய்யில் வறுத்த பாதாமை எசென்ஸ் சேர்க்கும் போது பாதியும் மீதியை மேலே தூவினாற் போல் செய்தால் பார்க்க attractive-ஆக இருக்கும். செய்வது மிகவும் சுலபம்.

### Shahi Tukde எனப்படும் பிரட் ஜெலேபி:

இது செய்வது மிக மிகச் சுலபம். நான்கு பிரட் ஸ்லைசை diagonal ஆக கட் செய்து அதையும் நடுவில் கட் செய்து எட்டு துண்டுகளாக்கி வைக்கவும்.

அரை லிட்டர் பாலை சுண்டக்காய்ச்சவும். காயும்போது மேலே படியும் ஏடுகளை பாத்திரத்தின் ஒரத்திலேயே ஒதுக்கி வைக்கலாம் அல்லது ஒரு ஸ்பூனால் எடுத்து வைக்கலாம். பால் காயும் நேரத்தில் ஒரு கப் சர்க்கரையை கால் கப் தண்ணீர் விட்டு பாகு காய்ச்சவும். சர்க்கரை கரைந்ததும் ஐந்து நிமிடங்களுக்குள் பாகு வந்துவிடும். ஒரு சொட்டு பாகை இரண்டு விரல்களுக்கு



நடுவில் வைத்து இழுத்தால் ஒரு இன்ச் நீளம் நூல் போல் வந்தால் போதும். அடுப்பை அணைத்து வைக்கவும்.

பாலும் அதற்குள் கால் பகுதியாக சண்டியிருக்கும். அதில் எடுத்து வைத்த ஏடுகளை சேர்த்து ஒரேயொரு டேபிள்ஸ்பூன் சர்க்கரையும் சேர்த்து (பாசந்தி போல் பக்குவம்) கலக்கி வைக்கவும். இதுக்கு rabdi என்று பெயர். இதில் ஏலக்காய் தூள், குங்குமப்பூ எல்லாம் போட்டு தயாராக வைக்க வேண்டும் (இந்த rabdi-யை முதலில் செய்து வைத்தாலும் சரியே).

கட் செய்து வைத்த பிரட்டுண்டுகளை நெய்யில் அல்லது எண்ணெயில் நல்ல கோல்டன் கலரில் கிறிஸ்ப்பாக வரும் வரை பொறித்து எடுக்கவும். பொறித்த பிரட்டுண்டங்களை பாகில் போட்டு பிரட்டபாகில் மூழ்கியதும் திருப்பிப் போட்டு உடனே எடுத்து ஒரு தட்டில் அடுத்தடுத்து வைக்க வேண்டும். பிரட்டுடைய crispness அப்படியே இருக்க வேண்டும்.

இப்படி அடுக்கிய பிரட் (shahi tukde) துண்டுகளின் மேலே rabdi-யை ஊற்றி மேலே சீவி வைத்த �nuts கொண்டு அலங்கரிக்கலாம். இது ஒரு Rich Dessert. பிரிட்ஜில் வைத்தால் ரெண்டு நாளானாலும் கெடாது.

**குறிப்பு:** பாகு ரொம்ப thin-னாக இருந்தால் பிரட் கரகரப்பு போய்விடும். திக்காக இருந்தாலோ மேலே பூத்துவிடும். ஒரு பிரட்டை பாகில் முக்கிப் பார்த்து தின்னாக இருந்தால் இன்னும் கொஞ்ச நேரம் அடுப்பில் வைக்கலாம். திக் என்றால் ரெண்டு ஸ்பூன் நீர் சேர்த்து இளக்கலாம்.

## பாசந்தி:

மூன்று லிட்டர் பாலுக்கு ஒரு கப் சர்க்கரை என்று கணக்கு. அலங்கரிக்க இரண்டு ஸ்பூன் முந்திரி பருப்பும்

இரண்டு ஸ்பூன் சாரைப் பருப்பும் வேண்டும். முந்திரியை வறுத்து பொடியாக சீவவும்.

பாலை அடுப்பில் வைத்து காய்ச்ச வேண்டும். ஆரம்பத்திலிருந்தே சிம்மில் இருக்க வேண்டும். ஆடை படியப் படிய மேலே rabdi-க்கு சொன்னது போலவே தனியாக எடுத்து வைக்க வேண்டும். கரண்டி கொண்டு கிளரக்கூடாது. அடுப்பு நிதானமாக ஏரிவதால் பொங்கி வழியாது.

இப்படி எடுத்த ஏடு முக்கால் லிட்டர் அளவு தேறும்போது பாத்திரத்தில் உள்ள பாலும் அடியில் கால் லிட்டர் அளவுக்கு திரட்டுப் பால் போல் கெட்டியாக இருக்கும். அதில் ஒரு கப் சர்க்கரையை கலந்து கரையும் வரை கலக்கவும். சர்க்கரை சேர்த்ததும் நீர்த்துப் போகும். அது கொதிக்கும் நேரம் ஏலத்தூள் சேர்த்து குங்குமப்பூவும் சேர்த்து எடுத்து வைத்த பருப்புகளில் ஒரு ஸ்பூன் தவிர மீதியை சேர்த்து விடவும். அடுப்பை அணைத்துவிட்டு எடுத்து வைத்த பால் ஆடைகளை சேர்த்து இறக்கவும். இதை பழங்கள் சேர்த்து பழ பாசந்தி (Fruit Basandhi) யாகவும் செய்யலாம்.

கடைசியில் பால் ஏடுகளை சேர்க்கும் முன் ஆறு வாழைப்பழங்களைப் பொடியாக நறுக்கி சேர்த்து இரண்டு நிமிடம் ஆனதும் பாலேடுகளைக் கலந்தால் பழ பாசந்தி ரெடி.

**குறிப்பு:** மேலே சொன்ன அளவு மூன்று லிட்டர் பாலுக்கு ஆறு மலைவாழைப்பழம் என்று கணக்கு. அளவு அதிகம் போலத் தெரிந்தாலும் ஒரு லிட்டர் அளவுதான் வரும். பண்டிகை நாளில் செய்ய முடியாவிட்டாலும் விருந்தினர் வரும்போது செய்து தர ஏற்றது.



## Milk Kesari

...PriyagauthamH

### Ingredients:

Rava - 1 cup  
Sugar – 1 ½ cups or to suit your taste  
Milk - 3 cups  
Ghee - 3 tbsp  
Cashews - 1 tbsp (Chopped)

### Method:

- Heat a tbsp of ghee. Toast the cashews until golden and keep aside. Heat another tbsp of ghee.
- Roast the rava until a nice aroma comes.
- In another burner boil the milk.
- Add the milk to the rava, stir continuously so that there are no lumps. Cook the rava completely.
- Keep in low flame. Avoid burning or catching to vessel.
- Add the sugar and mix well. When sugar melts the mix will become a bit lumpy and watery. Make sure you stir to avoid lumps. Gradually add the remaining table spoon of ghee.
- When kesari thickens, garnish with the roasted cashews, and then switch off.

### Note:

- I do not use any flavorings. If you want use elaichi powder or saffron.
- This dish can be made for Krishna Jayanthi too.

## Milk butter Poori

...Prema Barani

### Ingredients:

Milk – ½ cup  
Butter - 2 tbsp  
Sugar - 1 cup (powdered)  
Maida - 1 ½ cups  
Oil - To fry

### Method:

- Beat butter and milk together until it comes as a paste (like you beat for cake-making).
- Now add the maida to it until it comes like chappathi dough.
- Now make as small pooris and fry in the oil. Remove it from the oil and sprinkle the sugar powder both sides. The butter poori is ready.



## Paal Paniyaram

...Priya Alagappan 80

Chettinad cuisine is very famous in southern region of Tamil Nadu. Some of the famous breakfast includes Idiyappam, Paniyaram, Vellai Paniyaram, Karuppatti Paniyaram, Kuzhi Paniyaram, Kozhukattai, Masala Paniyaram, Adikoozh, Kandharappam, Seeyam, Masala Seeyam, Kavuni arisi and Athirasam. One among them is Paal Paniyaram.

Either we can consider this recipe as breakfast or as a snack. It is one of the sweet recipes of Chettinadu region.

### Ingredients:

Raw Rice – 100 gms  
Urad dhal – 75 gms  
Milk - 200 gms  
Coconut milk - 200 ml  
Sugar – 100 gms  
Cardamom Powder - A Pinch  
Oil - To deep fry



Priyascafe©2014

### Preparation:

Wash and soak the raw rice and Urad Dhal together for at least 5 hours.

Drain the water and grind it into a smooth fine paste using grinder.

I have used the smaller quantity of ingredients so I used mixie.

Add very small quantity of water and the batter should be like an idli batter or Urud dhal vada batter.

Add little salt and mix well and keep it aside.

### Method:

Now heat oil in a kadai or pan and take a small portion batter with hand or using a small spoon and drop it in the oil.

It will puff up and using the ladle turn over and fry in a medium flame.

Don't fry too much it will turn brown colour.

Drain the fried balls from the oil and put in warm water for 5 min and again drain it. By doing like this Paniyaram will be soft.

### Milk Preparation:

Boil the milk well and finally add the coconut milk, Cardamom Powder, Sugar.

Now add the fried Paniyaram to the milk and soak it for 10 minutes.

Delicious Paal Paniyaram is ready to serve hot or cold.



## நெய் மாவு உருண்டை

...llan(Go)mathi

தேவையானப் பொருட்கள்:

பாசிப் பருப்பு - 250 கிராம்

சர்க்கரை - 250 கிராம்

நெய் - 200 மிலி

செய்முறை

பாசிப் பருப்பை வாசம் வரும் வரை நன்கு வறுக்க வேண்டும். சிவக்காமல் கருகாமல் வறுக்கவும். பாசிப்பருப்பு, சர்க்கரையை மிஷனில் கொடுத்துத் தனித்தனியாக திரித்து வைத்துக் கொள்ள வேண்டும். இரண்டு மாவையும் ஒன்றாகக் கொட்டி கலந்து கொள்ளவும்

- நெய்யை அடுப்பில் வைத்து சூடு பண்ணவும். புகை வரக்கூடாது.
- கொதிக்கும் நெய்யை மாவில் ஊற்றி ஒரு கரண்டியால் மாவைக் கிண்டி சூடாக இருக்கும்போதே உருண்டையாகப் பிடிக்க வேண்டியது தான். மாவு ஆற்றிவிட்டால் உருட்ட வராது. வளரும் பிள்ளைகளுக்கு சத்தான ஓர் இனிப்பு.

## க்ரேம்/ஃபிளன் - Creme or Flan

...Gloria

தேவையானப் பொருட்கள்:

பால் -  $\frac{1}{2}$  லிட்டர்

முட்டை - 6

சர்க்கரை - 100 கிராம்

பெருஞ்சீரகத்தூள் - 1 சிட்டிகை  
பிரட் ஸ்லைஸ் - 2

செய்முறை:

- இதை ஃபிளன் என்றும் (Flan) சொல்வார்கள்
- பாலை மிதமான தீயில் சண்ட காய்ச்சி ஆற விடவும்.
- ஆற்றிய பாலில் சீரகத்தூள், சர்க்கரை, முட்டை சேர்த்து நன்கு நுரைக்க அடிக்கவும்.
- பின் பிரட் ஸ்லைஸின் சிவந்த ஒரங்களை நீக்கி, வெள்ளைப் பகுதியை பாலில் சேர்த்து கரையும் வரை அடித்து வைக்கவும்.
- பின் ஒரு வாய் அகண்ட பாத்திரத்தில் கால்வாசி நீர் எடுத்து அடுப்பில் வைத்து கொதிக்க விடவும்.
- பின் பால் கலவையை சற்று சிறிய உயரமான பாத்திரத்தில் ஊற்றி நீரின் நடுவே வைக்கவும்.
- பால் பத்திரத்தை காற்று போகாமல் மூடி அதன் மீது தட்டு அசையாமல் இருக்க வெயிட் வைக்கவும்.
- 25 நிமிடம் கொதிக்க விடவும். பால் வெந்து விட்டதா என்று பார்க்க குச்சியால் குத்திப் பார்க்கவும். ஒட்டாமல் இருந்தால் வெந்து விட்டதாக அர்த்தம்.
- அப்படியே வெட்டி பரிமாறவும். மிகவும் மிருதுவாக இருக்கும். சுவையானது, குழந்தைகளுக்கு மிகவும் பிடிக்கும்.



## சந்திரகலா சூர்யகலா

...Angu Aparna

தேவையானப் பொருட்கள்:

நெய் - 2 ஸ்பூன்  
பால் கோவா - 2 கப்  
மைதா மாவு - 2 கப்  
சர்க்கரை - 2 கப்

முந்திரி, திராட்சை - 20  
ஏலக்காய் பொடி - ஒரு சிட்டிகை  
எண்ணெய் - தேவையான அளவு

செய்முறை:

- பால் கோவாவை உதிர்த்துத் தனியாக எடுத்து வைத்துக் கொள்ளவும்.
- வாணவியில் ஒரு ஸ்பூன் நெய் விட்டு அதில் முந்திரி, திராட்சை போட்டு பொன்னிறமாக வரும் வரை வறுக்கவும். பின் அதில் உதிர்த்த கோவாவையும் ஏலக்காய் பொடியையும் போட்டு பிசைந்து கொள்ளவும். இந்தக் கலவையை தனியாக வைத்துக் கொள்ளவும்.
- தனியாக ஒரு பாத்திரத்தில் ஒரு ஸ்பூன் நெய்யை ஊற்றி அதில் மைதாவைப் போட்டு சிறிது தண்ணீர் தெளித்து பூரி மாவு போல் கெட்டியாகப் பிசைந்து ஊறவைக்கவும்.
- ஒரு மணி நேரம் சென்ற பின்னர், மைதா மாவினைச் சின்னச் சின்ன பூரிகளாகத் திரட்டி, அதில் தனியாக எடுத்து வைத்த கோவாவைப் பூரணமாக வைத்து சோமாஸ் போல் விளிம்பு மடித்து எண்ணெயில் பொறித்தெடுக்கவும்.
- பின் சர்க்கரையில் அரை கப் தண்ணீர் ஊற்றி பாகு காய்ச்சவும்.
- சோமாஸ்களை சர்க்கரைப் பாகில் போட்டு சில நிமிடங்கள் ஊற விட்டு பின் எடுக்கவும். இது சந்திரகலா.
- சோமாஸ் போலில்லாமல் முழு வட்டமாய் செய்தால் அது சூர்யகலா.

## மால்புவா

தேவையானப் பொருட்கள்:

பால் - 4 கப்  
நெய் - 2 கப்  
பன்னீர் - 2 கப்  
கோதுமை மாவு - 2 கப்

சர்க்கரை - 2 கப்  
ரோஸ் எசன்ஸ் - சிறிது  
பாதாம் பிஸ்தா - 1 ஸ்பூன் (ஊறவைத்து நறுக்கியது)

செய்முறை:

- பாலை நன்கு காய்ச்சி வெதுவெதுப்பாக வரும் வரை ஆறுவிட்டுக் கொள்ளவும்.
- வெதுவெதுப்பான பாலில் பன்னீரைப் போட்டு நன்றாக மசிக்கவும். பின் அதில் கோதுமை மாவையும் சேர்த்துப் பிசைந்து, சிறிது பாலையும் விட்டு தோசை மாவு பத்துக்கு கரைத்து தனியாக வைத்துக் கொள்ளவும்.
- சர்க்கரையில் அரை கப் தண்ணீர் ஊற்றிப் பாகு தயாரித்துக் கொள்ளவும். அதில் ரோஸ் எசன்ஸ் சேர்த்து அடுப்பிலிருந்து இறக்கவும்.
- பின் வாணவியில் நெய்யைக் காயவைத்து கரைத்த மாவை அப்பம் போல ஊற்றி எடுத்து உடனே ஜீராவில் போடவும்.
- அதில் சில நிமிடங்கள் ஊறியபின் ஜீராவை வடித்து மால்புவாக்களை எடுத்து அடுக்கவும்.
- இதன் மேல் பாதாம் பிஸ்தா தாவி பரிமாறவும்.



## பால் போளி

...divideva

தேவையானப் பொருட்கள்:

மைதா - 2 கப்  
ரவை - 2 டேபிள் ஸ்பூன்  
மஞ்சள் தூள் - 1 சிட்டிகை  
வெல்லம் - 1 ½ கப்  
துருவிய தேங்காய் - 2 கப்  
ஏலக்காய் பொடி - சிறிதளவு  
நெய் - 2 டேபிள் ஸ்பூன்  
காய்ச்சிய பால் - ¼ கப்  
தண்ணீர் - 1 கப்

செய்முறை:

- ஓரு பெளவில் மைதா, ரவை, மஞ்சள் தூள், ஏலக்காய் பொடி மற்றும் தண்ணீர் சேர்த்து நன்கு மென்மையாகப் பிசைந்து 30 நிமிடம் ஊற வைத்துக் கொள்ள வேண்டும்.
- ஓரு பாத்திரத்தில் ½ கப் தண்ணீர் ஊற்றி, அதில் வெல்லத்தைப் போட்டு, நன்கு கரைய வைக்க வேண்டும்.
- வெல்லம் நன்கு கரைந்ததும், அதில் துருவி வைத்துள்ள தேங்காயைப் போட்டு, பாகு சுற்று கெட்டியாக வரும் போது அதனை இறக்கி குளிர வைக்க வேண்டும்.
- பின்பு பிசைந்து வைத்துள்ள மாவை சிறு உருண்டைகளாகப் பிடித்து, ஒவ்வொரு உருண்டையின் நடுவிலும் விரலால் ஓட்டை போட்டு, அதன் நடுவே வெல்லக் கலவையை வைத்து, முனைகளை மூடி மீண்டும் உருண்டைகளாகப் பிடித்துக் கொள்ள வேண்டும்.
- பிறகு ஓரு தோசைக்கல்லை அடுப்பில் வைத்து சூடேற்ற வேண்டும்.
- கல் சூடாவதற்குள், ஓரு பிளாஸ்டிக் கவரில் நெய் தடவி, அதில் ஓரு உருண்டையை வைத்து, தட்டையாகத் தட்டி, தோசைக்கல்லில் போட்டு நெய் ஊற்றி, முன்னும் பின்னும் வேக வைத்து எடுக்கவும்.
- பின் சூடான காய்ச்சிய பாலில் 2 நிமிடம் ஊற வைத்து பரிமாறவும்.
- குறிப்பு:** இதில் துருவிய தேங்காய்க்கு பதிலாக வேகவைத்து அரைத்த கடலைப்பருப்பையும் உபயோகித்து போளி செய்யலாம்.





## ரുമാലി ചേമിയാ പാൽ പാധചം

...Uma Manoj

തേവൈയാൻപ് പൊരുട്ടകൻ:

രുമാലി ചേമിയാ - 1 കൈപ്പിടി  
പാൽ - 100 മിലി

ചർക്കരൈ - 150 കിരാമ്  
നെയ് - 2 ടോപിൻ സ്പൂൺ  
വെൺഓരി വിതൈ, ചാരേപ് പറുപ്പ്,  
മുന്തിരിപ് പറുപ്പ് - 1 ടോപിൻ സ്പൂൺ  
ലവന്കമ്, കിരാമ്പ് - 1 തുണ്ടു

ചെയ്മുരൈ:

- വാഞ്ചിലിയില് നെയ് ഔറ്റ്രി ചേമിയാവൈ (മിക മെലിചാൻ ചേമിയാ, ടിപാർട്ട് മെൻസ് കട്ടകൾില് കിട്ടുകൂടം) വരുത്തു തനിയേ വൈക്കവുമ്.
- അതേ പാത്തിരത്തില് തന്നെന്നീര് ഔറ്റ്രി ചർക്കരൈ പോട്ടു ഒരു കമ്പി പാകു വൈക്കവുമ്.
- അതില് അന്ത് ചേമിയാവൈപ് പോട്ടു കോതിക്ക വിടവുമ് (അതികമ് വെന്താല് ചേമിയാ മെലിചാക ഇരുപ്പതാൾ കുമ്മുന്തു വിടുമ്).
- പിൻ ഇരക്കി അതില് കെട്ടിയാൻ കായ്ച്ചിയ പാലൈ ഔറ്റ്രവുമ്.
- പിൻ വാഞ്ചിലിയില് നെയ് ഔറ്റ്രി അതില് മുന്തിരി, ചാരേപ്പപറുപ്പ്, വെൺഓരി വിതൈ, കിരാമ്പ്, പട്ടൈപ് പോട്ടു താരിത്തു (തെറിക്കുമ്, തട്ടൈ മുടവുമ്) പാധചത്തില് പോടവുമ്.
- വിത്തിയാസ ക്രവൈയുടൻ കൂടിയ രുമാലി ചേമിയാ പാൽ പാധചമ് തയാർ.
- ഇതെ രമ്ജാൻ അൻരു ചെയ്വര്.





## கோவா ஜாழுன்

...Uma Manoj

தேவையானப் பொருட்கள்:

இனிப்பு இல்லாத பால் கோவா –  $\frac{1}{4}$  கிலோ  
நெய் - 3 டேபிள் ஸ்பூன்  
மைதா மாவு –  $\frac{1}{4}$  ஆழாக்கு  
சோடா மாவு (அல்லது) ஆப்ப சோடா –  
 $\frac{1}{2}$  ஸ்பூன்  
சர்க்கரை – 1 கிளாஸ்  
தண்ணீர் – 1 கிளாஸ்  
ஏலக்காய் – சிறிதளவு



செய்முறை:

- அகன்ற பாத்திரத்தில் பால் கோவாவைப் போட்டு அதில் சோடா மாவைப் போட்டுக் கலக்கவும்.
- பின் அதில் சலிச்ச மைதா மாவைப் போட்டு நன்கு பிசையவும்.
- பின் சிறு சிறு உருண்டைகளாக்கவும் (அதை அழுத்தாமல் வீரல் இல்லாமல் உருண்டைப் பிடித்தால் ஜாழுன் மிருதுவாக இருக்கும்).
- அதை எண்ணெயில் பொரித்து எடுக்கவும்.
- ஒரு வாணவியில் தண்ணீரில் சர்க்கரை போட்டு கரைத்து, ஒரு கம்பிப் பாகு பிடித்து அதில் ஏலக்காய் தூள், நெய் ஊற்றவும். பின் பொரித்த ஜாழுன்களை போட்டு ஊற வைக்கவும். இதை அப்போதே சாப்பிடலாம். நெய் பாகில் போடுவதால் ஜாழுன்கள் நெய்யில் பொரித்த சுவை கிடைக்கும்.

மக்கன்பேடா

ஜாழுனை உருண்டையாக்காமல் தட்டையாக உருட்டி நடுவில் முந்திரி, சாரைப் பருப்பு, வெள்ளரி விதை துண்டுகளாக்கி நடுவில் ஸ்டாஃப் செய்து பொரித்து பாகில் ஊற வைத்தால் சுவையான மக்கன்பேடா தயார்.



## பாசிப்பருப்பு அல்வா

...Chan

தேவையானப் பொருட்கள்:

பாசிப்பருப்பு - 1 கப்  
நெய் - 1 கப்  
ஏலக்காய் பொடி - சிறிதளவு  
பால் - 2 கப்  
சர்க்கரை -  $1\frac{1}{2}$  கப்  
முந்திரி, திராட்சை - அலங்கரிக்க

செய்முறை:

- பாசிப்பருப்பை இரவு முழுவதும் ஊறவைத்து நெசாக ரவை பதத்திற்கு அரைத்துக் கொள்ளவும்.
- வாணவியை அடுப்பில் வைத்து, அதில் நெய் ஊற்றி காய்ந்ததும், பாசிப்பருப்பு விழுதைப் போட்டு மிதமான தீயில் வதக்கவும். இதைப் பொறுமையாக செய்ய வேண்டும்.
- பாசிப்பருப்பு விழுது பொன் நிறமாக வரும் போது, கொதிக்கும் பால் ஊற்றி கிளற வேண்டும். அப்போது தான் நீண்ட நேரம் வறுத்ததால் கடினத் தன்மை அடைந்துள்ள பாசிப்பருப்பு விழுது மிருதுவாகும். பாலுக்கு பதில் தண்ணீர் சேர்த்தும் பண்ணலாம். அப்போதும் கொதிக்கும் தண்ணீர் தான் ஊற்ற வேண்டும்.
- இப்போது சர்க்கரையைச் சேர்த்து மிதமான தீயில் கிளற வேண்டும். சிறிது நேரம் கழித்து பாசிப்பருப்பு வதக்க ஊற்றிய நெய் வெளிவரும்.
- இப்போது சிறிது ஏலக்காய் பொடி, வறுத்த முந்திரி, திராட்சை போட்டு அலங்கரிக்கவும்.

கறிப்பு:

இது ஒரு மகாராஷ்டியன் இனிப்பு. இதில் *quick method* நிறைய இருக்கிறது. இது தான் *traditional method*. செய்ய பொறுமை வேண்டும். எனக்கு 1.30 மணி நேரம் எடுத்தது. *Traditional method*-இல் செய்தால் சுவை நன்றாக இருக்கும்

பாசிப்பருப்பு அல்வா



வடக்கம்



## Paneer Tikka Masala

...sujivsp

### Ingredients:

For marinade:

Paneer - 15-20 cubes

Capsicum Cubed - Mix 3 colors of capsicum

½ cup

Tandoori powder – ½ tsp

Lemon juice -1/4 tsp

Thick curd - 3 tbsp

Ginger garlic paste – ½ tsp

Chilli powder - 1 tsp

Garam masala - 1 tsp

Salt - According to taste



### For Tikka Masala:

Tomato puree - 1 cup ( you will need 3 tomatoes)

Onion - 1 (big one)

Cumin seeds – ½ tsp

Ginger garlic paste – ½ tsp

Chilli powder - 1 tsp

Garam masala - 1 tsp

Coriander powder - 1 tsp

Coriander leaves – 1 tbsp (chopped)

Oil

Salt

### Method:

- First, take all the ingredients under the marination and mix it together and keep aside for an hour.
- Toast it on a tawa in butter/olive oil or if you have Oven you can also try it in skewers. Toast it until golden brown.
- Take another pan, add oil and then add cumin seeds.
- Add in onions chopped, saute until light brown.
- Add ginger garlic paste, when the raw smell goes off, add tomato puree and allow it to boil for a minute.
- Now add chilli powder, garam masala powder and coriander powder and salt, add water to get consistency of gravy.
- When the oil gets separated from the gravy, add the toasted paneer mixture.
- Add water, if it is too thick.
- Finally add coriander leaves and off the flame.
- Serve with hot Naan or chappathi.



## Kuska Rice

...Ramya Rajan

### Ingredients:

Cinnamon - 3  
Cloves - 3  
Fennel seeds – ½ tsp  
Bay leaf - 1  
Rice - 1 cup (Seeraka samba/normal cooking rice)  
Onion - 1 (cut in to small pieces)  
Green chilly - 2  
Mint leaves – ½ cup  
Coriander leaves – ½ cup  
Ginger Garlic paste - 2 tbsp  
Coconut milk - 1 cup  
Garam masala - 1 tbsp  
Lemon juice - 2 tsp  
Cooking oil - as needed  
Ghee - 2 tbsp (optional)



### Method:

- In a pressure cooker with oil add Cinnamon, Cloves, Fennel seeds & Bay leaf.
- Add the onion, green chilies saute it for some time. Then add ginger garlic paste, mint leaves & coriander leaves.
- The oil separates. Then add garam masala, salt, coconut milk and 1 cup of water.
- After water gets heated add rice and lemon juice.
- Close the lid and keep for two whistles. First whistle in normal flame second in full sim.  
After cooking Leave it for few minutes.
- Finally open the lid and add ghee.
- Veg kuruma/mushroom/egg/chicken/mutton any side dish will be great for this dish.

Note: Basmathi rice is also fine for kuska rice. For basmathi rice soak the rice for half an hour and reduce ½ cup of water. Keep it in dum that means full sim before getting whistle switch off the stove.



## கார குழம்பு

...Girija Chandru

தேவையானப் பொருட்கள்:

சின்ன வெங்காயம் - 1 கப்  
பூண்டு -  $\frac{1}{2}$  கப்  
தக்காளி - 4  
புளி - சிறு உருண்டை  
மிளகாய் (சிவப்பு) - 2  
மிளகாய் பொடி - 2 மைல்பூன்  
மல்லி பொடி - 2 மைல்பூன்  
மஞ்சள் தூள் -  $\frac{1}{4}$  மைல்பூன்  
உப்பு - தேவைக்கேற்ப  
கொத்தமல்லி - கொஞ்சம்  
கறிவேப்பிலை - கொஞ்சம்  
சமையல் எண்ணெய் - 2 குழி  
கரண்டி  
தாளிக்க - கடுகு, சீரகம், வெந்தயம்  
சிறிதளவு



செய்முறை:

- புளித் தண்ணீர் தயாரித்துக் கொள்ளவும்.
- வெங்காயம், பூண்டு, மிளகாய், கொத்தமல்லி, கறிவேப்பிலை கொர கொர என்று அரைத்துக் கொள்ளவும்.
- புளி தண்ணீர் கரைச்சலோடு, மிளகாய் பொடி, மல்லி பொடி, மஞ்சள் தூள், தக்காளி, உப்பு சேர்த்து கரைத்து வைத்துக் கொள்ளவும்.
- வாணலியில் எண்ணெய் காய்ந்ததும், கடுகு, சீரகம், வெந்தயம் தாளித்து, அரைத்த விழுது, சேர்த்து நன்கு வதக்கவும்.
- பிறகு புளித்தண்ணீர் ஊற்றி 5 நிமிடங்கள் நன்கு கொதிக்க விடவும்.
- மேலே எண்ணெய் கசிந்து வரும். வந்த பின், குழம்பினை இறக்கவும்.
- மேலாகக் கொஞ்சம் கொத்துமல்லி, கறிவேப்பிலை தூவலாம்.



...Sriramajayam

திரைப்படம் பாண்டிச்சேரியிலிருந்து தொடர்கிறது. முதல் சீனில் விலைய் சேதுபதி சிறிய பையனாக ஜெயிலில் இருக்கும் காட்சி தொடர்கிறது. பாண்டிச்சேரியில் போலீஸ் இன்ஸ்பெக்டரான ராதிகா சரத்குமாரின் மகன் விஜய் சேதுபதி. இவர் அந்த ஏரியா இன்ஸ்பெக்டரின் பையன் என்பதால், சின்னச் சின்ன பஞ்சாயத்துக்கள் (கை, கால் உடைத்தல் மற்றும் ஆளை போன்ற மூலமாக மிரட்டுவது போன்ற காரியங்கள்), மாணவர்களின் பிரச்சினைகளை தீர்த்து வைத்தல் என்று அந்த ஏரியாவில் தன்னை ஒரு ரவுடியாகக் காட்டிக்கொள்கிறார்.

இந்நிலையில், ஒருநாள் இரவு போலீஸ் ஸ்டேஷனில் சந்தேகக் கேசில் இருக்கும் நயன்தாராவை விஜய் சேதுபதி பார்க்கிறார். பார்த்ததும் அவள் மீது காதல் வயப்படுகிறார். நயன்தாராவுக்கு இரண்டு காதுகளும் கேட்காது. நேரில் பேசுபவர்களின் வாய் உச்சரிப்பைப் புரிந்து அதற்கேற்றாற் போல் பேசும் திறன் கொண்டவர் என்பது விஜய் சேதுபதிக்கு

தெரியவருகிறது. நயன்தாராவின் தந்தை ஒரு நேர்மையான போலீஸ் அதிகாரி. இவர் லோக்கல் ரவுடியான பார்த்திபனை எதிர்க்கவே, நயன்தாரா மூலமாகவே ஒரு வெடிகுண்டு பார்சல் அனுப்பி, அதை வெடிக்க செய்து நயன்தாராவின் அம்மாவை கொல்கிறார். இதனால், நயன்தாராவுக்கு இரண்டு காதுகளும் கேட்காமல் போகிறது. பின்னர், அவருடைய அப்பாவையும் பார்த்திபன் கொன்று விடுகிறார்.

தனது அப்பாவையும் அம்மாவையும் கொன்று பார்த்திபன்தான் என்பது நயன்தாராவுக்குத் தெரியவருகிறது. அவரைக் கொல்ல சரியான ரவுடியை தேடி அலைகிறார். இதற்கிடையில் நயன்தாராவும் அவருடைய அப்பாவும் வேறு ஊருக்குப் போகும்போது, நயன்தாரா தன் தந்தைக்காக இரண்டு பீர் வாங்குவார். இந்தக் காட்சி சிறிது நாட்களுக்கு முன் வாட்ஸ் அப்பில் ஒரு வீடியோவாக வந்தது. நயன்தாரா ஒரு ஒயின் ஷாப்பில் பீர் பாட்டில் வாங்கும் காட்சி. அந்த வீடியோ காட்சி இந்தப்





படத்தில்தான் வருகிறது.

அப்போது, விஜய் சேதுபதி இவளிடம் காதலைச் சொல்ல, நயன்தாரா தன்னுடைய அப்பாவை கொன்ற ரவுடியை கொலை செய்தால், அவரை காதலிப்பதாகக் கூறுகிறாள். முதலில் யோசிக்கும் விஜய் சேதுபதி, பின்னர் ஒப்புக் கொள்கிறார். ஆனால், விஜய் சேதுபதி சற்று தயங்கிய காரணத்திற்காக அவரை நிராகரிக்கிறார் நயன்தாரா.

மேலும், வேறு ஒரு ரவுடியை தனது திட்டத்திற்கு பயன்படுத்த முயற்சி செய்கிறார். இதனால், நயன்தாராவிடம் நானும் ரவுடிதான் என்பதை காட்டிக்கொள்ள பல்வேறு காமெடித் திட்டங்கள் செய்கிறார் விஜய் சேதுபதி. கடைசியில், நயன்தாரா, விஜய் சேதுபதியிடம் அந்த பொறுப்பை ஒப்படைக்கிறார்.

இதற்கிடையில் பார்த்திபனும் மன்குர் அலிகானும் தேர்தல் சீட் விசயமாக மோதுக்கொள்வார்கள். பின்னர், பார்த்திபனை எப்படி கொல்வது என்று யோசிக்கும் வேளையில், சென்னை ராய்புரத்தில் பெரிய ரவுடியாக இருக்கும் 'நான் கடவுள்' ராஜேந்திரனிடம் வந்து பார்த்திபனை எப்படி திட்டம் போட்டு வீழ்த்துவது என்பது குறித்து பயிற்சி எடுக்கிறார் விஜய் சேதுபதி.

இறுதியில், பார்த்திபனை விஜய் சேதுபதி கொன்றாரா? நயன்தாராவுடன் இணைந்தாரா? அல்லது பார்த்திபனுக்கும் மன்குர் அலிகானுக்கும் நடக்கும் சண்டையில் யார் ஜெயித்தார்கள் என்பதே மீதிக்கதை. இந்தப் படத்தில் விஜய் சேதுபதி மாறுபட்ட துறுதுறு இளைஞராக படம் முழுக்க வலம் வந்திருக்கிறார். அளவான வசனங்கள், அழகான மேக்கப் என அசத்துகிறார். இதுவரை கிராமத்து இளைஞர், லோக்கல் பையன் என பார்த்த இவரை, இதில் கொஞ்சம் மாடர்னாக பார்க்கும்போது, ரொம்பவும்

அழகாகவே தெரிகிறார். அதேபோல், வசனங்கள் உச்சரிப்பிலும் தனது திறமையை நிருபித்திருக்கிறார். நயன்தாரா அழகுப் பதுமையாக காட்சியளிக்கிறார். இவர் காது கேட்காததுபோல் நடிக்கும்போது, அந்த கதாபாத்திரமாகவே ஒன்றியிருக்கிறார் என்றுதான் சொல்லவேண்டும். அதிலும், இதில் சொந்த குரலில் பேசியிருக்கிறார். இவரது குரல், இவரது நடிப்புக்கு கச்சிதமாகவே பொருந்தியிருக்கிறது.

விஜய் சேதுபதியின் நண்பர்களாக வரும் ஆர். ஜே. பாலாஜி உள்ளிட்டோர் கலகலப்புக்கு கியாரண்டி. பார்த்திபன் வில்லனாக மிரட்டியிருக்கிறார். அதேபோல், விஜய் சேதுபதிக்கு ரவுடியாக பயிற்சி கொடுக்கும் 'நான் கடவுள்' ராஜேந்திரன் வரும் காட்சிகள் எல்லாம் கலகல்.

'போடா போடி' படத்துக்கு பிறகு விக்னேஷ் சிவன் இயக்கியிருக்கும் படம் படம் முழுக்க காமெடி சரவெடியைக் கொளுத்தி போட்டிருக்கிறார் விக்னேஷ் சிவன். படத்தில் இசை அமைப்பாளர் பெரிய பலம். அனிருத்தின் இசைதான். பாடல்கள் எல்லாம் பட்டையை கிளப்பினாலும், பின்னணி இசை காதை கிழிக்கிறது. ஜார்ஜ் சி வில்லியம்சின் ஒளிப்பதிவு படத்திற்கு மற்றொரு பலமாகவும் அமைந்திருக்கிறது.

இவருடைய கேமரா கண்கள் காட்சிகளை மிகவும் துல்லியமாகவும், அழகாகவும் படம்பிடித்து காட்டியிருக்கிறது. மொத்தத்தில் 'நானும் ரவுடிதான்' கலகல ரவுடி.

**படத்தின் பிளஸ் பாயின்ட்:** விஜய் சேதுபதி மற்றும் நயன்தாரா நடிப்பு.

**படத்தின் மைனஸ் பாயின்ட்:** தேவையல்லாத டபுள் மீனிங் வார்த்தைகள்.

**என்னுடைய மதிப்பெண்:** 5/10



# Session with The Writer En. Ganeshan

...gkart



: புத்தாண்டுக்கு தீர்மானம் எடுக்கும் பழக்கம் இருக்கா? அப்படி இருந்தால், 2014க்கு உங்கள் தீர்மானம் என்ன?

Ans: தீர்மானம் எடுக்க புத்தாண்டு வரைக்கும் காத்திருக்கும் ஆள் அல்ல நான். செய்ய வேண்டுமென்றால் செய்ய வேண்டும். முடியவேண்டும் என்றால் முடிய வேண்டும்! *All day is a great day!*

ஒரு எழுத்தாளரா வாசகர்களிடம் நீங்கள் எதிர்பார்க்கும் விஷயம் என்ன? அதேபோல் உங்கள் வாசகர்களுக்கு நீங்கள் சொல்ல நினைக்கும் செய்தி என்ன?

Ans: As a writer, my request to readers is "whenever you read a story / update, please let us know your feedback. "இவங்களுக்கு எல்லாம் கமென்ட் போட்டு என்ன புண்ணியம்" என்று நினைக்காதிர்கள். Every writer needs encouragement, which comes via your honest feedback. Hence please open up and pen your views". Every day in my blog, I see around 1000 hits when an update is posted, but less than 5% தான் பிடித்தது, பிடிக்கவில்லை என்று சொல்கிறார்கள். Your "nice update!" comment also motivates! Please!



Feedback



# வள்ளுவன் பக்கட்

 ...Parasakthi

குறள் பால்: அறத்துப்பால்  
குறள் இயல்: இல்லறவியல்  
அதிகாரம்: புறங்கூறாமை

186. பிறன்பழி கூறுவான் தன்பழி யுள்ளும்  
திறன்தெரிந்து கூறப் படும்.

விளக்கம் :

அடுத்தவன் குறையை அவன் இல்லாத போது எவன் கூறுகிறானோ, அவனது குறை அவன் இல்லாதபோது இன்னொருவனால் கூறப்படும்.

**Explanation :**

The character of the faults of that man who publishes abroad the faults of others will be sought out and published.

187. பக்சொல்லிக் கேளிர்ப் பிரிப்பர் நகச்சொல்லி  
நட்பாடல் தேற்றா தவர்.

விளக்கம் :

கூடி மகிழுமாறு இனியன பேசி நட்பை வளர்க்கத் தெரியாதவர், புறம்பேசி நன்பர்களையும் பிரித்து விடுவர்.

**Explanation :**

Those who know not to live in friendship with amusing conversation will by back-biting estrange even their relatives.

188. துன்னியார் குற்றமும் தூற்றும் மரபினார்  
என்னைகொல் ஏதிலார் மாட்டு.

விளக்கம் :

கூடி மகிழுமாறு இனியன பேசி நட்பை வளர்க்கத் தெரியாதவர், புறம்பேசி நன்பர்களையும் பிரித்து விடுவர்.

**Explanation :**

What will those not do to strangers whose nature leads them to publish abroad the faults of their intimate friends ?

189. அறன்நோக்கி ஆற்றுங்கொல் வையம் புறன்நோக்கிப்  
புன்சொல் உரைப்பான் பொறை.

விளக்கம் :

பிறர் இல்லாதபோது அவரைப் பழிக்கும் இழிசொற்களைப் பேசுவனின் உடல் பாரத்தை இவனையும் சமப்பதே என் தருமம் என்றெண்ணி இப்புமி சுமக்கிறது போலும்!

**Explanation :**

The world through charity supports the weight of those who reproach others observing their absence.

190. ஏதிலார் குற்றம்போல் தங்குற்றங் காண்கிறபின்  
தீதுண்டோ மன்னும் உயிர்க்கு.

விளக்கம் :

புறம்பேச அடுத்தவர் குற்றத்தைப் பார்ப்பவர், பேசும் தம் குற்றத்தையும் எண்ணினால், நிலைத்து இருக்கும் உயிர்க்குத் துன்பமும் வருமோ?

**Explanation :**

If they observed their own faults as they observe the faults of others, would any evil happen to men ?



# நீயா நூலை

*...Sumathisrini*

அன்புத் தோழையைகளுக்கு வணக்கம்.  
இந்த மாத நீயா நாளாவின் தலைப்பு:  
**டிஜிட்டல் இந்தியா திட்டம் இந்தியாவின்  
வளர்ச்சிக்கு சாதக விளைவை ஏற்படுத்துமா  
அல்லது பாதக விளைவை ஏற்படுத்துமா?**

இன்றைக்கு உலகத்தில் உள்ள வளர்ந்த நாடுகளை பார்க்கும்போது இந்த ஒரு நாட்டை 'டிஜிட்டல்' மயமாக்குவது ஒரு நல்ல திட்டம் தான். ஆனால் இன்றைய சூழலில், 'இந்தியா' தனது அடிப்படைத் தேவைகளைப் பூர்த்தி செய்து கொண்டு அதன்பின் இந்த; டிஜிட்டல் இந்தியா' திட்டத்தை அமுல்படுத்தினால் இந்தத் திட்டத்தின் அனைத்து பயன்களையும் நாம் அறுவடை செய்ய முடியும்.

நம் நாட்டில், குழந்தைகளுக்கு இலவச கட்டாயக் கல்வி (*The Right of Children to Free and Compulsory Education Act, 2009*) என்ற ஒரு சட்டம் 2010-ல் தான் அமலுக்கு வந்தது.

இந்த சட்டமும் ஆறிலிருந்து - பதினான்கு வயது வரை உள்ள குழந்தைகளுக்குத் தான்.

மேலும் உயர் கல்வி இன்றும் ஒரு நடுத்தர குடும்பத்தினருக்கே எட்டாக் கணியாக உள்ளது. மேலும் இங்கு 'கல்வி' யும் ஒரு வியாபாரமாக ஆகிவிட்டது. 'பணம்' அதிகம் இருப்பவர்கள் மட்டுதான் உயர் கல்வி பெற முடியும் என்ற நிலையில் நாம் இன்னும் உயர்ந்து கொண்டேதான் இருக்கிறோம்.

சுகாதாரமும் மருத்துவமும் ஒன்றை ஒன்றுப் பின்னி இருப்பன.

சுகாதாரத்திற்காவது நாம் 'ஸ்வட்ச் பாரத்' என்ற திட்டத்தை 2015 ஆம் ஆண்டிலாவது அமுல்படுத்திவிட்டோம். ஆனால், மருத்துவத்துறையில் நாம் இன்னும் நிறைய மாற்றங்கள் செய்யவேண்டி உள்ளது. அத்தியாவசிய மருந்துகள் குறைந்த விலைக்கு கிடைப்பதற்கு





அரசாங்கம் திட்டங்கள் வகுத்து ஏழை மற்றும் நடுத்தர வர்க்க மக்களுக்கும் உதவ வேண்டும்.

இது போன்று மிகவும் அத்தியாவசியமான திட்டங்களை அமுல்படுத்திவிட்டு, மேலும் நமது உறுப்பினர்கள் கூறியிருப்பது போல் ஏற்கனவே அமுல்படுத்திய திட்டங்களில் உள்ள குறைகளை களைவதற்கும் அந்தத் திட்டங்கள் முழுமையாக அமுல்படுத்தப்பட்டுவிட்டதா என்று ஆய்வு செய்த பின்பு, இந்தியா'டிஜிட்டல் இந்தியா' திட்டத்தை செயல்படுத்தினால் நன்றாக இருக்கும். மேலும் இந்தத் தலைப்பு சார்ந்த நம் பெண்மை தோழுமைகளின் கருத்துக்களைக் காண்போம்.

### *Salma*

டிஜிட்டல் இந்தியா பல நல்லவற்றைக் கொண்டுவந்தாலும், அதிக அளவில் தீமையைத் தான் தரும் என்பது என் கருத்து. இப்போதே நாம் நம் பழைமையை தொலைத்துக் கொண்டு இருக்கிறோம். இது இன்னும் மோசமாகும். எவ்வளவுக்கு எவ்வளவு நாம் டிஜிட்டலாக மாறுகிறோமோ அவ்வளவுக்கு அவ்வளவு நாம் இயற்கையை விட்டு விலகுகிறோம்... அது என்றைக்கும் நல்லது அல்ல.

### *Sriju @ Srija Bharathi*

கிராமங்களுக்கு இலவச இன்டர்நெட் - நல்ல விஷயம் தானே! வளர்ந்து வரும் இந்தியாவின் முதுகெலும்பு கிராமங்கள் தான். ஆனால் அதில் விவசாயத்தை மட்டும் ஏன் முன்னிறுத்திப் பார்க்க வேண்டும்? அங்கு படிக்கும் சிறுவர்கள், மாணவர்களுக்கு இணையத்தின் தேவை இருக்கத் தான் செய்கிறது. ஒரு நாட்டில் இருக்கும் மாணவர்கள் அனைவருக்கும் சரி சமமான கல்வி கிடைக்க இணையம் ஒரு உதவி கோலாகத் தான் இருக்கும். பாரமனுக்கும் புரியும் வகையில் பல விஷயங்களை இணையம் நமக்கு வழங்குகிறது என்பதை யாராலும் மறுக்க முடியாது. இதனால் விவசாயமோ,

வாழ்வாதாரமோ எந்த வகையிலும் பாதிக்கப்படாது என்பது என் கருத்து.

நாட்டின் முன்னேற்றம் அதன் தொழில்நுட்பத்தை பொருத்து என்று கூறும் அளவு பல நாடுகள் இந்தியாவை பின் தள்ளி தொழில்நுட்பத்தில் முன்னேறிக் கொண்டிருக்கிறது. இந்தியா வல்லரசாக வேண்டும், பல நாடுகளுக்கு எடுத்துக்காட்டாக வேண்டும் என நினைத்தால் இது தேவையான திட்டமே.

இலவச இணையம் என்றால் பலர் அதை தவறான வழியில் பயன்படுத்துவார்களே, இதெல்லாம் அவசியமா என்றால், அவசியம் தான். இத்தனை செய்பவர்கள் அதை யோசிக்காமல் இருக்க மாட்டர்கள் என என்னுகிறேன். தவறான பயன்பாட்டை கட்டுப்படுத்த ஏற்கனவே பல திட்டங்கள் நடைமுறையில் உள்ளது. மேலும் நிச்சயம் பாதுகாப்பிற்காக திட்டங்கள் கொண்டு வரப்படலாம். வளர்ந்து வரும் நாட்டிற்கு இடையே, பாரத இந்தியாவை வல்லரசாக மாற்றும் முயற்சியில் ஒரு சிறு பங்காய் இந்தத் திட்டம் இருக்கும் என்ற நம்பிக்கையில் ஆதரவளிக்கிறேன்.

ரொம்ப முக்கியமான விசயம், இணையம் அப்படினா வெறும் Facebook, Youtube, whatsapp மட்டும் இல்லவே இல்லை, இந்த எண்ணம் மாறியே ஆகணும். ஏன் நமக்கு இது மட்டுமே முதலில் தோண்டுது?!! நாம் தினசரி அதை உபயோகிக்குறோம் அதனாலயா? இதை தாண்டி இணையத்துக்குள்ள எத்தனை விஷயம் இருக்கு!!! இந்த உலகத்தையே நம்மளை திரும்பி பார்க்க வைக்கலாம். இளம் சமுதாயம் கெட்டு போகுதா?!!! அது சரி, சுத்தி சுத்தி அடிக்குற ஒரே இடம் இளைஞர்கள் தானா? நம்ம நாட்டில எது வந்தாலும் வரலைனாலும் தப்பு பண்றவன் பண்ணுவான். அதுக்கு எல்லாம் தொழில்நுட்பம் மட்டுமே காரணம்னால் சொல்லக் கூடாது, இது எல்லாம் தனிமனித ஒழுக்கம் சம்பந்தப்பட்டது. அவனவனுக்கு சொந்த புத்தி இருக்கணும், இது தப்பு இது



சரின்னு புறியற ஆறாவது அறிவு வேணும்,  
இது இல்லைனா டிஜிட்டல் இந்தியா  
வரலனா கூட இந்தியா இப்படி தான்  
இருக்கும்.

## VALLUVAN BABU

கிராமங்கள் தான் இந்தியாவின் முதுகெலும்பு என்று நமது தேசத்தந்தை மகாத்மா காந்தி அவர்கள் கூறியிருக்கிறார். கடந்த 2011 ஆம் ஆண்டு மக்கள் தொகைக் கணக்கெடுப்பின்படி கிராமம் சார்ந்த மக்கள் தொகை 68.86%. இது கொஞ்சம் அதிர்ச்சி அளிப்பதாகத்தான் இருக்கிறது. காந்தியடிகள் இப்போது இருந்திருந்தால் 'கிராமங்கள் தான் இந்தியாவின் முழு உருவமே' என்று கூட கூறியிருப்பார். இந்த கிராமம் சார்ந்த மக்கள் தொகை, எதை நமக்கு காட்டுகிறது என்றால், நாம் நாடு இன்னும் 'குடும்பக்கட்டுபாட்டை' முழுவதுமாக அமுல்படுத்தவில்லை என்று தெரியவருகிறது.

இந்த இணைய இணைப்புகள், அவசர நகர வாழ்க்கைக்குத் தேவையே ஒழிய, அமைதியான கிராம வாழ்க்கைக்கு அது உடனடி தேவையில்லை மேலும் அது பாதக விளைவையே ஏற்படுத்தும் என்பது எனது கருத்து. அடிப்படை வசதிகளை எல்லாம் நிறைவேற்றிவிட்டு இந்த அடுத்தக்கட்ட நடவடிக்கைக்குச் செல்லலாம் என்பதுதான் என் கருத்து.

மேலும் என் கருத்து என்னவென்றால், கிராமங்களில் உள்ள எல்லா அரசு அலுவலகங்களை மட்டும் கணினி மயமாக்குங்கள். கிராமங்களில் உள்ளவர்கள் வீடு வரிகட்ட, தண்ணீர் வரிகட்ட, மின்சார கட்டணம் கட்ட என்று அவர்கள் வீட்டிலேயே 'ஆன்லைனில்' கட்டுவதற்கு பதிலாக, அரசு அலுவலகங்களுக்குச் சென்று கட்டலாமே.

நேரில் அறிமுகமானவர்களை நம்புவதை விட, அறிமுகமே இல்லாதவர்களிடம், இணையத்தின் மூலம் எல்ல செய்திகளையும் (தனிப்பட்ட செய்திகளைக்கூட) பகிர்ந்துகொண்டு

கடைசியில் வம்பில் மாட்டிக்கொண்டு விடுகிறார்கள். மேலும் இந்த இணையம் மற்றும் ஸ்மார்ட் போன் கருவிகள் கெட்ட செயல்களுக்கு எப்படி உதவுகின்றன என்பதற்கு மற்றொரு எடுத்துக்காட்டு சமீபத்தில் வெளியன் 'பாபநாசம்' திரைப்படம். எனவே, இந்த 'டிஜிட்டல் இந்தியா' திட்டம் அமுலாகப்பட்டால், இனி 'கிராம' மக்களும் சக 'மனிதர்' களிடம் பேசாமல், 'கருவி' களுடனேய பேசிக்கொண்டிருக்கும் சூழல் உருவாக வாய்ப்புகள் அதிகம்.

ஓவ்வொரு காலக்கட்டத்திலும், இளைய தலைமுறையினரைப் பார்த்து, இந்தக் கேள்வி கேட்கப்பட்டுக்கொண்டே வருகிறது. நாமும் ஓவ்வொன்றாக இழந்து வருகிறோம் - முதலில் கூட்டுக் குடும்பத்தை, அடுத்து சுத்தமான காற்றையும், சுத்தமான தண்ணீரையும், இப்போது 'டிஜிட்டல்' உலகத்தில் - 'மனித' நேயத்தை இழக்கப்போகிறோம். இதுதான் என் கருத்து.

இப்போதே 'மனிதத்தை' பாதி இழந்துவிட்டோம். ஒருவருக்கொருவர் நேரில் யாருடன் பேசி, சிரித்து மகிழ்ச்சியையும், துக்கத்தையும் பகிர்ந்து கொள்கிறோம்? குழந்தைகள் யார் யாருடன் பேசி, சிரித்து விளையாடுகிறார்கள். எல்லோருமே 'டிஜிட்டவில்' தான் விளையாடுகிறார்கள்.

அரசு என்பது இது போன்ற 'டிஜிட்டல்' திட்டங்களில் உள்ள தீமைகளை களைவதற்கு ஏற்ற சட்டங்களை இயற்றி அந்தச் சட்டங்கள் சரிவர அமுல்படுத்தப்படுகின்றதா என்று கண்காணிக்கவேண்டும்.

## RathideviDeva

அரசு இத்திட்டத்தை அமுல் படுத்துவதில் அகல கால் வைப்பது போல் தெரிகிறது. வேகத்தை குறைத்து நிதானத்தை கடைப்பிடித்து படிப்படியாக இம்மாற்றத்தை கொண்டு வர திட்டம் தீட்டினால் பரவாயில்லை.



# தமிழும்! அழகும்!!!

டிஜிட்டல் இந்தியா திட்டம் கண்டிப்பாக மேல் மட்டத்தில் உள்ள சில corporate முதலைகள் பணத்தில் கொழிக்க தான் என்றாலும், நெல்லுக்கு பாய்வது புல்லுக்கும் பாயும் என்று நம்பிக்கை வைப்போம். அழிந்து வரும் விவசாயம், பெரிய corporate கைகளுக்கு போவதற்குள், நம் துடிப்பான் இளைஞர்கள் கைகளுக்குச் செல்ல வேண்டும். இதற்கு, அதிவேக இன்டர்நெட் + இணையத்தின் மூலம் தகவல் பரிமாற்றம், எடுத்து செல்லும் என்று எனக்கு சிறிதளவு நம்பிக்கை வந்துள்ளது. அங்கங்கே விவசாயிகள் சிதறி இருப்பதால் தான் அவர்கள் அவைக்குரல் எட்ட வேண்டியவர்களுக்கு எட்ட வில்லை. அவர்களை இணையத்தால் இணைத்துப்பார்ப்போம், ஒரு பெரிய மாற்றம் வரும் என்று நம்புவோம்.

## Girija Chandru

'டிஜிட்டல் இந்தியா திட்டம்' இந்தியாவின் வளர்ச்சிக்கு பாதக விளைவை ஏற்படுத்தும்.  
 1) சரியான முறையில், சரியாக பயன்படுத்தாத வரை திட்டங்கள் அனைத்துமே வெத்து வேட்டு.  
 2) ஆதர் கார்டில் பிரச்னைகள்.  
 3) ஈ-வோடிங் பிரச்னைகள்.  
 4) ஈ-maintenance பிரச்னைகள்.  
 5) Online booking பிரச்னைகள்.

*I sincerely feel that digital india is not going to work out well. More stress on advertisements and starting area....I don't think further implementation and execution will be good.*

## Lashmi

டிஜிட்டல் இந்தியா நாட்டின் அனைத்து பகுதிகளையும் ஒருங்கிணைக்கும் முயற்சியில் இந்த திட்டம் பெருமளவு துணை புரியும் என்பது எனது கருத்து. உடனே டிஜிட்டல் இந்தியாவால் இதை மாற்ற முடியுமா என் நீங்கள் கேட்கலாம். உடனடி மாற்றம் இல்லை என்றாலும் கண்டிப்பாக விவசாயத்தை பற்றி புதிய செய்திகள் அவர்களுக்கு உடனுக்குடன் தெரிய வாய்ப்பு இருக்கிறது. அதற்கு ஏற்றார் போல் அவர்கள் பயரிடும் முறையை மாற்றி அமைத்துக் கொள்ள

உதவியாக இருக்கும்.

அரசியலில் தான் அனுபவமென்ற பெயரில் புதியவர்களுக்கு வாய்ப்பு கொடுப்பது இல்லை. ஆனால் இது போன்ற திட்டங்களினால் கண்டிப்பாக ஒரு புதிய சமுதாயம் உருவாகும். அதனால் இல்லை, ஏழை, பற்றாக்குறை என புலம்புவதை விட்டு அதற்கு அடுத்த கட்டத்திற்கு நாம் செல்லுவோம். மாற்றத்தை மகிழ்வுடன் ஏற்போம்.

## Selvipandiyan

மக்கள் தொகை அதிகம் உள்ள நாடு நம் நாடு. பின் தங்கிய மாநிலங்களில் நடக்கும் பல நிகழ்வுகளை நீங்க தெரிந்து வைத்துருபீங்கள்னு நினைக்கிறேன். சமீபத்துல் ஒரு தலித் குடும்பத்தை நிர்வாணம் ஆக்கிய கொடுமையும், செல்போன் பேசியதுக்காக பஞ்சாயத்தில் நிற்க வைத்த கொடுமையும் இங்குதான் நடக்குது. அதை விட இன்னொன்னு எல்லா ஜாதிகளும் புது வடிவம் எடுத்து இப்போ இளைஞர்கள் மத்தியில் உலவுது. பேஸ் புக்கில் அந்த அந்த ஜாதி சேர்ந்தவர்கள் தீவிரமா விவாதிக்கிறாங்க. கலப்பு மனத்தை எதிர்த்து அவங்க பேசுற்றை பார்க்கும்போது, கொஞ்சம் பயமாக்கு இருக்கிறது.

## Ramyaraj

அஸ்திவாரம் இல்லாத கட்டடம் எப்படி நிலையாக நிற்காதோ அப்படித்தான் இதுவும். நீங்கள் உண்டாக்கும் திட்டத்தை அனுபவிக்க மக்கள் வேண்டாமா? அழுக்கான உடலை மறைத்து முகத்தில் மட்டும் அழகாக ஒப்பனை செய்வது போல் தான் இந்த திட்டம். முதலில் அடிப்படையை சரியாக்குங்கள். டிஜிட்டல் இந்தியாவில் காட்டும் அக்கறையை மக்களின் அடிப்படை வசதிகள் தீர்ப்பதில் காட்டலாம்.

கிராமத்தில் ஒரு நாளின் பாதி நேரம் மின்சாரமே இருப்பதில்லை. குடிக்க குடிநீருக்காக எவ்வளவே சிரமப்படுகிறார்கள். அங்கு



# தமிழும்! அழகும்!!!

வாழ்பவர்களும் மனிதர்கள் தானே? நாட்டின் அடிப்படைத் தேவையைகூட சீர் செய்யாமல் வெறும் வெளியில் பகட்டாக இருந்து என்ன பயன்? இணையமையம் இல்லாத கிராமங்களே இப்போது இல்லை. *Online transaction* எல்லாம் சாதாரணம் இப்போது. எங்கள் நிலத்தில் ட்ராக்டர் வைத்து உழுபவனுக்கு என் கணவர் இங்கிருந்து இணையம் மூலம் பணம் அனுப்புகிறார். இந்த திட்டத்திற்காக செலவு பண்ணும் தொகையை வேறு எதாவது நல்ல திட்டத்திற்கு, உண்மையிலேயே தேவைப்படும் திட்டத்திற்கு உபயோகிக்கலாம்.

## *Chan*

ஓவ்வொரு காலகட்டத்திலும் அந்த காலத்தின் மூத்த தலைமுறை மக்கள் இளையவரை பார்த்து, “நாங்கள் எல்லாம் எப்படி இருந்தோம் இப்போது இருக்கும் இளைய தலைமுறைகள் எப்படி இருக்கிறார்கள். இவர்கள் எல்லாம் எப்படி உருப்பட போகிறார்கள்” என்ற குற்றச்சாட்டை வைத்தார்கள். இதற்கு சான்றுகளை நம் 50-60 வந்த திரைப்பட வசனங்களை கவனித்தால் அறிந்து கொள்ளலாம். அந்த 50-60 இளைய தலைமுறைகள் வாழாமல் போய் விட்டார்களா?

நானையத்திற்கு இருபக்கம் போல், எந்த ஒரு புதிய முயற்சிக்கு ஆதரவும், எதிர்ப்பும் இருக்கும். அதே போல் அந்த திட்டத்தால் நன்மைகளும், தீமைகளும் கலந்து இருக்கும். தீமைகளைக் களைந்து, அதை வெற்றிகரமாக எதிர் கொண்டு, திட்டத்தை திறம் பட, புத்திசாலிதனமாக செயல்படுத்துவதில் தான் உண்மையான வெற்றி இருக்கும்.

மற்ற நாடுகள் போல் டிஜிட்டல் இந்தியா திட்டம் மூலம் அரசு சேவைகள் அனைத்தும் பொது மக்களுக்கு விரைந்து கிடைத்தால் நமக்கு இந்த திட்டத்தின் மூலம் நன்மையே. புதிய தகவல் நுட்பங்கள் வரும் போது அதனுடன் சில குறைகளும் இருக்கும். நமக்கு தேவையானதை எடுத்துக் கொண்டு,

தேவை இல்லாததை உதறித் தள்ள வேண்டும். நம் இளைய தலை முறையைக் கெடுக்க நினைக்கும் தளங்களுக்கு அரசு தடை செய்யவேண்டும்.

அதை பொது மக்கள் அரசுக்கு வலியுறுத்த வேண்டும். அது தான் புத்திசாலித்தனம். நம் நாட்டு மக்கள் தொகை முதலீட்டாளருக்கு ஒரு கவரும் அம்சமாகத் தோன்றும். அவர்கள் லாபம் ஈட்டும் என்னத்தில் இங்கு வந்தால், நாம் அதை நமக்கு சாதகமாக எப்படி பயன் படுத்திக்-கொள்வது என்று யோசிக்க வேண்டும். அதை தவிர்த்து பயம் கொள்ளக்கூடாது. கூடய விரைவில் *next generation new technology* வரும், அது *virtual communication* ஆக கூட இருக்கும். அப்ப என்ன செய்வீங்கர்கள்?

## *Ushanthy @ naanathithi*

இது தனிநபருக்கோ நாட்டுக்கோ ஆன தேவைகளை பூர்த்தி செய்யும் ஒழுங்கு வரிசையாகும். அடிப்படை தேவைகளை தாண்டித்தான் பாதுகாப்பு, அன்பும் அரவணைப்பும், *self actualization* எல்லாமே வருகின்றன. முதலில் அடிப்படை தேவைகளை பூர்த்தி செய்யுங்கள். அதன் பின்னர் பாதுகாப்பையோ, ஆன்மீகத்தையோ இல்லை நல்ல பண்புகளை வளர்த்தலையோ பார்த்துக்கொள்ளலாம் என்று இருந்து விட முடியுமா? முடியாது! அடிப்படைத் தேவைகளை பூர்த்தி செய்ய முயற்சி எடுக்கும் அதே வேளை பிற விடயங்களும் அதே சமயத்தில் பார்க்கப்பட வேண்டி உள்ளது. பல நாடுகளில் பாதுகாப்புக்கு ஒதுக்கப்படும் நிதி மிக மிக அதிகம்! அது அந்தந்த நாடுகளின் தேவையைப் பொறுத்தது!

இந்தத் தலைப்புச் சார்ந்த விவாதத்தில் பங்கு கொண்ட நம் தோழுமைகளின் கருத்துக்கள் அனைத்தும் அருமை. இதில் சிறப்பாக தன் கருத்துக்களை வலியுறுத்திய தோழர் **VALLUVAN BABU** அவர்களுக்கு பெண்மையின் சார்பில் வாழ்த்துக்களும், பாராட்டுக்களும்.



# மெர்குர் நிலவு

- உஷாந்தி கெளதமன்@naanathithi



மறுநாள் ரிஷி பத்திரிகையாளர் மாநாடு ஒன்றை ஒழுங்கு செய்திருந்தான். இதுவரை அவர்களுடைய மாவட்டத்தில் மட்டும் மூன்று கிரீஸ் மனிதர்கள் பிடிக்கப்பட்டிருந்தனர்.

“கைது செய்யப்பட்டவங்க உங்களை மாதிரி என்னை மாதிரி வெறும் மனுஷங்க தான். கிரீஸ் பூதம்கிறது, ஒரு தேவையற்ற மிகைப்படுத்தப்பட்ட கற்பனை. மக்களுக்கு அமானுஷ்யம் மேல இருக்கற பயத்தை வச்சு கிளப்பி விடப்பட்ட கதை தான் அது. இந்தக் கதையை அங்கங்கே இருக்கற வக்கிரம் பிடிச் சமனுஷங்க தங்களுக்கு ஏத்தா போல பயன்படுத்த நினைச்சதைத்தான் நாடு முழுக்க நடக்கற கைதுகள் காட்டுது! உடம்புல கிரீஸ் பூசிட்டு வர்றதால் இவங்களை பிடிக்கறதும் அடையாளம் காண்றதும் கஷ்டம்!”

“சார் நேத்து கைது செய்யப்பட்டது?”  
அவன் பேரு பிஸ்தா குமார். ஏரியால் அடைமொழி வச்சிருக்கிற குட்டி ரவுடி போதை பொருள் பழக்கமும் உண்டு. ஏற்கனவே நிறைய தடவை ஹாஸ்டல் பின்புறமா நடந்து வர்ற மாணவிகளை தொல்லை பண்ணிட்டு இருந்ததால் ரெண்டு தடவை கைது செய்யப்பட்டிருந்தான். நேத்து நாங்கள் கைது பண்ணும் போது அவன் போதைப்பொருள் எடுத்து இருந்தான்”

“நிலைமை கண்ட்ரோல்ல இருக்கா சார்... நாடு முழுவதும்?”  
“ஆரம்பிச்சுது போல இப்போ இல்லை. கடுமையான காவல் மூலம் குறைச்சிருக்கோம். ஆனால் ஒவ்வொரு வீட்டிற்கும் காவல் காக்க எங்களால் முடியாது. மக்கள் தான் மூட-

நம்பிக்கைகள் இருந்து வெளியே வந்து ஒரு திருடனை எப்படி பிடிப்பீங்களோ இவங்களையும் அடிச்ச தடுத்து நிறுத்தணும். திருடர்களுக்கு விழிப்பு குழுக்கள் இருக்கு. இவங்களுக்கும் உருவாக்குங்க. எங்க பெண்களை அவமானப்படுத்த யாரும் நினைக்கவே பயப்படனும். மக்கள் நினைச்சா முழுமையாகட்டுப்படுத்த முடியும்.”

“கைது செய்யப்பட்டவர்களுக்கு தண்டனை என்ன சார்?”

“குறைந்த பட்சம் ஐந்து வருட கடிமிய சிறைத்தண்டனையும் பத்து லட்சம் ரூபாய் அபராதமும் நிச்சயம்!”

“எப்போ சார் இவங்களை கோர்ட்டல் ப்ரோடியஸ் பண்ணுவீங்க?”

“திங்கள் கிழமை”.

மேலும் சில விஷயங்களை கலந்துரையாடிவிட்டு காலைத் தேநிருடன் கூட்டத்தை முடித்துக்கொண்டு இன்ஸ்பெக்டர் பாலாவையும் அழைத்துக்கொண்டு ஜீப்பில் ஏறிய ரிஷியிடம் பாலா கேட்டார்.

“பாதி உண்மையைத் தானே சார் சொல்லிருக்கோம்?”

“எதைச் சொல்லறந்க?”

“இந்த கிரீஸ் பூதத்தை சாதாரண மக்கள் எப்படி பயன்படுத்திக்கிட்டாங்கள்னு சொன்னது உண்மை! இது எப்படி ஆரம்பிச்சுது என்ற மூல காரணம் இன்னுமே சரியா எங்களுக்கு தெரியலையே? அதுக்குள்ளே எதுவுமே பிரச்சனை கிடையாது என்று சொல்வது சரியா சார்?”

“சில உண்மைகள் சொல்லப்படக் கூடாது



பாலா. ஒண்ணுமில்லைன்னு நம்பினா தான் எதிர்த்து போராடுவாங்க. எங்கக் கிட்ட மாட்டிகிட்டவனுங்க சாதாரண பொறுக்கி பசங்க. அவங்களை பார்த்து பயந்து மக்கள் சும்மா இருந்தா என்ன ஆகும்? கைல கிடைக்கறதை தூக்கி அடிச்ச தங்களை பாதுகாக்கறதுக்கு மக்களுக்கு தேவை மன தெரியம்! உண்மைகள் இல்லை!“  
பாலா புரிந்து கொண்ட பாவனையில் சிரித்தார்.

உலகத்தில் இப்படி ஆணிவேர் புரியாமல் அடைத்து வைக்கப்பட்ட எத்தனையோ பிரச்சனைகளோடு இப்போது இந்த கிரீஸ் பூதமும் போய் சேர்ந்து கொள்ளப்போகிறது! அவ்வளவு தான்!

@@@

இந்த சம்பவங்கள் அனைத்தும் அறியாதவளாய் மனதில் பயமும் சோகமும் சமந்து வெளியே சிரித்தபடி அதே வளாகத்தில் வலம் வந்து கொண்டிருந்தாள் மது. இந்த தடவை அவள் டென்னில், பாட்மின்டன் எந்த டோரான்மென்டிலும் கலந்து கொள்ளவில்லை. அவருடைய வழக்கமான எதிர் குழுக்களின் முதுகுக்கு பின்னாலான கிண்டல்களை அவள்கண்டு கொள்ளவே இல்லை.

வெள்ளியிரவு மண்ணாதுங்கி விட்ட பின்பும் கையில் ஒரு புத்தகத்தோடு விழித்திருந்தவள் மொபைலின் பீப் ஒலி கேட்டதும் அதை கையில் எடுத்துக்கொண்டு போர்வைக்குள் புகுந்தாள்.

ஒவ்வொரு நாளும் இரவில் ரிஷியிடம் இருந்து மெசேஜ் வரும். எதற்குமே அவள் ரிப்பளை செய்தில்லை. ஆனால் மெசேஜ் வர கொஞ்சம் தாமதமானாலும் தவிக்க ஆரம்பித்து விடுவாள். கட்டுப்படுத்து என்று சொல்கின்ற மூளைக்கும் என் காதலை வெட்டாதே என்று துடிக்கும் இதயத்துக்கும் இடையில் இரவுகளில் கண்ணீர்த்துவிகளை தூது அனுப்பிக்கொண்டிருந்தாள் மது.

சனிக்கிழமை நெருங்க நெருங்க மனதில் பயம் அதிகரித்த வண்ணம் இருந்தது. நேற்று வேறு போன் செய்து ஞாபகப்படுத்தி விட்டான்! ஏன் அவளது வாழ்க்கை இத்துணை சிக்கலாக மாறியது?

சிறு வயதிலேயே தாயை இழந்து விட்டவள் ஓரே பிடிப்பாக தந்தையைக் கொண்டு வளர்ந்தாள். மிகவும் செல்வாக்கான அரசியல்வாதியான அவளது தந்தையின் மேல் அவருக்கு மிகவும் மரியாதை, பாசம். தந்தையோ பக்கா அரசியல்வாதி, கொள்ளை, கப்பம் மிரட்டல், எனியர்களிடம் அடித்துப் பறித்து தான் பகட்டு வாழ்வை ஏற்படுத்திக்கொண்ட நல்லவர்! தந்தையின் பாதை சரியில்லை என்பது அவருக்கு விபரம் புரியும் வயதில் நெஞ்சில் அடித்தாற் போல புரிய, ஹாஸ்டல்கள், அன்னையின் உறவினர்கள் வீடு என்று தந்தையின் கையை எதிர்பார்க்காத நாடோடியாக அவள் வாழ்க்கையை கழிக்கலானாள்.

கிட்டத்தட்ட தாதாவாகவே வாழ்ந்த தந்தையார் மனைவியின் உறவினர்களிடம் மகளை தன்னிடமிருந்து பிரிப்பதாக சண்டையிட மதுவுக்கு அந்தப் புகலிடங்களும் பூட்டி தாழிட்டுக்கொண்டன. பல்லைக்கடித்துக் கொண்டு தான் தன் காலில் நிற்க நேரும் நாளை நோக்கி அவள் காத்துக்கொண்டிருந்தாள்.

காலம் அவருக்கு வேறு பிரச்சனைகளை தயாராய் வைத்திருந்தது. மதுவுக்கு பதினெந்தாவது வயது நெருங்கும் போது அவருடைய தந்தைக்கும் பல அரசியல் பிரமுகர்களால் பந்து போல அடித்து விளையாடப்பட்ட பெண்ணான சுகுணாவுக்கும் தொடர்பு முளைத்தது. பத்திரிகைகள் பக்கம் பக்கமாக எழுதித் தள்ளின. உச்சக்கட்டமாக அவர்கள் நெருக்கமாக இருக்கும் ஆபாசப் புகைப்படங்கள் மதுவின் பதினாறாவது வயது பிறந்த தினத்தன்று வெளிவந்து அவளை அவமானத்துக்குள்ளாகின.



வெளியே செல்லும் இடமெல்லாம்  
வார்த்தைகளால் குத்தி  
காயப்படுத்தப்படுவன் ஒரே ஆறுதலாக  
இருந்த நண்பர்களின் வீடுகளிலும்  
அனுமதி மறுக்கப்பட்டாள்.  
சுகுணாவிடம் கற்ற பாடம் மகள் மேல்  
இன்னும் அடக்குமறையை பிரயோகிக்க  
வைத்தது. தற்காலைக்கு  
முயன்றவருக்கு நாற்காலியை உதைக்கும்  
தெரியம் வரவில்லை. அழுது அழுது  
ஒய்ந்து போனாள்.

இடையில் என்ன நடந்ததோ ஒருநாள்  
அந்த சுகுணா காணாமல் போனாள்.

மனதைக் குழப்பும் அந்த சந்தடிகள்  
குறைந்ததால் கல்வி ஒன்றையே ஒரே  
நோக்கமாய் கொண்டு மது படித்தாள்.  
பல்கலைக்கழகத்தை காரணம் காட்டி  
இந்த வீட்டை விட்டு அப்படியே தூரமாய்  
போய் விடுவது அவளின் நோக்கம்!  
பதினெட்டு வயது நிறைவு பெற்றது.

அவருக்குமே சுகுணா இல்லாததால்  
தந்தையும் கொஞ்சம் அமைதியானது  
போல இருக்கும். இறைவனை  
தியானித்தபடி அவள் பரீட்சை

எழுதினாள்.

இறுதிப்பரீட்சை நாளன்று அவள்  
எங்கேயாவது போய் விடுவாள் என்று  
எண்ணினாரோ என்னவோ நானே  
அழைத்து செல்ல வருகிறேன் என்று  
கண்டிப்பாய் சொன்னார். வந்தவர் விதி  
வசமோ இல்லை செய்த பாவங்களின்  
சம்பளமோ அவள் கண்முன்னே கனரக  
வாகனம் ஒன்றுடன் மோதி சம்பவ  
இடத்திலேயே கதை முடிந்தது. அழக்கூட  
தோன்றவில்லை மதுவுக்கு...  
பார்த்துக்கொண்டே இருந்தாள்.  
இறுதிச்சடங்கன்று யார் யாரோ  
அழுதுவிடச் சொல்லி யார் யாரோ  
நெருக்கினர். மது அழவில்லை. மனது  
சொல்லிக்கொண்டே இருந்தது  
விடுதலை... விடுதலை... விடுதலை!

மறுநாளே அவளை சந்திக்க வந்த  
வழக்கறிஞர்களிடம் தந்தையின் சொத்தில்  
ஒரு சதம் கூட தனக்கு வேண்டாமென்று  
எழுதினாள். அவளைத் தவிர நெருங்கிய  
சொந்தமான பெரியப்பா ஒருவர்  
இருந்தார். அவளின் தந்தையோடு  
பேசுவதே இல்லை. பாவம் என்னை  
சேரவேண்டாம் என்று அவரும்





கைவிரிக்க, சொத்துக்கள் அப்படியே ஒரு அனாதை இல்லத்துக்கு எழுதி வைக்கப்பட்டது, மதுவின் அன்னைக்கு சீதனமாய் தரப்பட்ட ஒரே ஒரு வீட்டை தவிர!

தம்பி மகள் நடந்து கொண்டதை பார்த்து பரிதாபம் கொண்ட பெரிய தகப்பன் அவளை அவர் வீட்டுக்கு அழைத்துச் சென்றார். அங்கே பெரிதாக அவளுக்கு பாசம் கிடைத்து விடவில்லை என்றாலும் வாழ்க்கை மோசமாயில்லை. எல்லாம் சுகுணா திரும்பி வரும் வரை தான்!

தான் இவளையை தொலைத்து உன் தந்தைக்கு ஒரு குழந்தை பெற்றுக்கொண்டதே அந்த சொத்துக்காகதான். இப்படிப் பண்ணி விட்டாயே பைத்தியக்காரி என்று அவளைக் கொல்லாத குறையாக சுகுணா ஆங்காரமாய் கத்த அனைவருமே குழந்தையா என்று அதிர்ந்து போனார்கள். “உங்கப்பனை பார்த்த நேரம் முதல் எனக்கு சனிதான். என் மரியாதை போச்சு ஸ்டேடல் போச்சு. பொறந்த குழந்தையும் உருப்படியா பொறக்கலை. கடைசியா ஒரு சுத்துக்கு கூட பிரயோஜனம் இல்லாம பண்ணிட்டியே” என்று அவளை தூற்றி விட்டு அவள் சென்று விட அனைவர் மனங்களிலும் புயலடித்து ஓய்ந்து போயிருந்தது.

அதிர்ச்சிக்கு மேல் அதிர்ச்சியாக மூன்றாம் நாள் சிறு குழந்தைகளை பராமரிக்கும் ஒரு மருத்துவ மனையில் இருந்து மதுவுக்கு போன் வந்தது. சுகுணா குழந்தையின் தந்தையாக மதுவின் தந்தையை சொல்லி போயிருப்பதாகவும் அவள் குழந்தைக்கு பொறுப்பேற்க மாட்டேன் என்று சொல்லி விட்டதாகவும் மதுவை அவர்களை நேரில் வந்து சந்திக்க சொன்னார்கள்.

யாரிடமும் சொல்லாமல் கிளம்பிப்போனவள் அங்கே தன்னுடைய தோற்றத்தை ஒத்து குட்டியாய் இரண்டு வயதில் ஒரு ஆண்குழந்தையை கண்டாள். பிரசாத்தாம் பெயர். டெளனி சிண்ட்ரோம்

என்றார்கள். அவள் விரல்களை தயக்கமாய் பற்றிக்கொண்ட குழந்தையை பார்க்க அவளுக்கு நெஞ்சடைத்தது. தாயின் நகைகளை விற்று மூன்று வருடங்களுக்கு அவனை பார்த்துக்கொள்ள தேவையான பணத்தை கட்டினாள். நிச்சயம் பாசத்தால் அல்ல. இறந்து போன அன்னை இனியும் அசிங்கப்பட வேண்டாம் என்ற ஒரே எண்ணத்துக்காக!

நினைத்தது போல அவளுக்கு பல்கலைகழகம் கிடைத்தது. நிம்மதியுடன் கிளம்பி வந்தவள் புத்தம் புது பெண்ணாக மெதுவாக மாறினாள். கலகலப்பை தன் போர்வையாக்கினாள். இவ்வளவு நாளும் வெறி கொண்டு படிப்பவள் இப்போது வாழ்க்கையை அனுபவிக்க ஆரம்பித்தாள். அன்னையின் நகைகள் என்ற முதல் இல்லாமல் போனதால் மணிஷாவின் அப்பாவிடம் பகுதி நேர வேலைக்கு சேர்ந்தாள். சிரிப்பும் தோழிகளும் என்ற வேஷத்துக்கு கீழே மதுவின் உண்மையான தோற்றம் அங்கே யாருக்கும் தெரியாது.

சென்ற மாதம் தான் சுகுணாவின் தம்பி ஒருவனுக்கு மதுவிடம் இருந்த வீட்டை பற்றி தெரிய வந்து விட்டது. பிரசாத்தின் விபரங்களை பத்திரிகையில் போட்டு அசிங்கப்படுத்தி விடுவேன் என்ற மிரட்டலுடன் அவளை சந்திக்க வற்புறுத்தினான். அவள் ரிஷியை சந்தித்த முதல் தினமும் அவனை சந்திக்க தான் தனியாக சென்று கொண்டிருந்தாள். நாளை எப்படியாவது அவனைச் சென்று பார்த்து விட வேண்டும். வீட்டை கேட்டால் கொடுத்து தொலைத்து விடுவோம். துயிலும் அன்னையின் மானம் இவ்வளவு நாளும் விற்கப்பட்டதே போதும்! அவள் முடிவு செய்து விட்டாள்.

சொல்லுங்க ரிஷி இந்க மாதிரி ஒரு பொண்ணு. உங்களுக்கு தேவையா? என் குடும்பம் நல்ல பெயர் எடுக்கலை. நான் காப்பாத்தறதுக்கு பிரசாத் இருக்கான். உங்க அம்மாகிட்ட எப்படி



சொல்லுவீங்க? ஒரு நல்ல பதவியில  
இருக்கிறவர் நீங்க! உங்களுக்கும்  
என்னால் கேட்ட பேர் வந்திடும்.  
இதையெல்லாம் உங்க கிட்ட சொல்லி  
என்னை நானே அசிங்கப்படுத்தவும்  
தயாரா இல்லை. மொபைலை  
கட்டிக்கொண்டு அழுதாள் மது.

“நானை எட்டு மணிக்கு உன்னை சந்திக்க  
ஹாஸ்டல் வருகிறேன். எங்கும் போய்  
விடாதே” என்ற ரிஷியின் மெசேஜ்  
டிஸ்ப்ளேயில் ஒளிர்ந்து கொண்டிருந்தது.  
மது தூங்கிப்போனாள்.

மறுநாள் காலை நாலு மணிக்கெல்லாம்  
அலாரம் அடிக்க எழுந்தவள் ஏற்கனவே  
சொல்லி வைத்த படி ஆட்டோகாரர் வந்து  
வாசலில் நிற்க ஒரே நாளுக்குத்  
தேவையான தோள் பையுடன் ஐந்து  
மணிக்கெல்லாம் ரயிலில் ஏறி அமர்ந்து  
விட்டாள். ரயில் நகர்ந்தது.  
ரிஷியிடமிருந்து அவளும் நகர்வதைப்  
போல் அவளுக்குள் கண்ணீர் முட்டியது.

ஓடும் மரங்களோடு அவளது  
நினைவுகளும் ஓடிக்கொண்டிருந்தன. யார்  
யாரோ அவள் அருகில் அமர்ந்தார்கள்,  
இறங்கினார்கள், யாரோ எதை எதையோ  
விற்றார்கள், அவள் யாரிலும் கவனம்  
வைத்துக்கொள்ளவில்லை. ரிஷி என்ன  
என்னிக்கொள்வான்? இவள் திமிருக்கு  
இவளை திரும்பியே பார்க்கக்டாது  
என்றா? பிரசாத்தை இதற்கு பிறகு என்ன  
செய்வது? மூன்று ஆண்டுகளுக்கு மேல்  
அங்கே அவனை பார்த்துக்கொள்ள  
மாட்டார்கள்! தந்தையின் துரோக  
சின்னத்தை தன் அருகே வைத்துக்கொள்ள  
நிச்சயமாய் அவளுக்கு முடியாது! என்ன  
செய்யப்போகிறாள்? இப்போது இந்த  
கொடியவன் அவளால் கொடுக்க  
முடியாத பணம் கேட்டால் அவள் என்ன  
செய்வாள்? இப்போது அவன் வாயை  
மூடுவதற்காக அவள் பணம்  
கொடுக்கப்போக இதுவே வாடிக்கை  
ஆகாது என்பது என்ன நிச்சயம்? எந்த  
கேள்விகளுக்கும் அவளுக்கு பதில்  
தெரியவில்லை.

மூன்று மணி நேரங்களை சிந்தனை  
விழுங்கியிருக்க அவளது ஊர்  
நெருங்கியிருப்பதற்கான  
அடையாளங்கள் தென்பட ஆரம்பித்து.  
அவள் வயிற்றில் பதற்ற அலைகளை  
பிரசவித்தன. அதோரயில் கடக்கும்  
ஙைக்கடையும் கறந்த பாலின் வாசமும்,  
ஆங்காங்கே அப்போது தான்  
துயிலெழுந்த குழந்தைகள், பனித்துளி  
குளியலை முடித்து உடல் உதறும்பூக்கள்  
எனப் பார்த்தால் மகிழ்ச்சியை தரக்கூடிய  
தோற்றங்கள் எல்லாம் இன்று நீ நரகத்தை  
நெருங்கிக்கொண்டிருக்கிறாய் என்ற  
அறிவிப்பு பலகைகளாய் அவனை நடுங்க  
வைத்தன.

நீங்கள் இறங்கவேண்டிய ஸ்டேஷன்  
வந்துவிட்டது என்ற இயந்திரக்குரலை  
கேட்டுக்கொண்டு தோள்பையை  
ஏடுத்துக்கொண்டு இறங்கினாள் மது.

அதிகப்பட்சமாய் இரண்டு மீட்டர் தூரம்  
நடந்திருப்பாள். நடை வழியோடு  
உறைந்து விழி மட்டும் கண்ட காட்சியை  
நோக்கி தாவியது.

பிளாஸ்டிக் கப்பில் டையை  
வைத்துக்கொண்டு பெஞ்சொன்றில்  
சாய்ந்தபடி அவனையே  
பார்த்துக்கொண்டிருந்தான் ரிஷி!

சோகமும் சந்தோஷமும் மாறி மாறி வர  
அடுத்து என்ன செய்ய வேண்டும்  
என்பதே மறந்து போனது அவளுக்கு.  
அதற்குள் எப்படி வந்தான். ப்ளைட்டிலா?

அவனை விட்டு விழிகளை எடுக்காமலே  
எழுந்து வந்தவன் முகத்தில் மருந்துக்கும்  
சிரிப்பில்லை. “வா போகலாம்” என்று  
மட்டும் சொன்னான்.

“இல்ல... நான் பெரிப்பா வீடு...” தடுமாறி  
சொல்ல முயன்றவனை கையை உயர்த்தி  
தடுத்தவன், “புறப்படு” என்று  
அமுத்தமாகச் சொன்னான்.

அந்தக் குரலை மீற முடியாதவளாய்  
அவன் பின்னே நடந்தவள் வாகனத்தில்  
ஏறினாள். போகும் வழியில் யாருமே  
பேசவில்லை.



சிறிது நேரம் கழித்துத்தான் போகும்  
பாதையை புரிந்து கொண்டு அவள்  
கண்களில் அதிர்வை காண்பிக்க,  
முறைத்துக்கொண்டே தன் பாட்டில்  
பதில் சொன்னான் அவன்.

“என்னை நீ நம்பி என்கிட்டே  
சொல்லியிருந்தால்  
சந்தோஷப்பட்டிருப்பேன். கிரிமினலை  
போல நானே தேடி கண்டு கொள்ள<sup>1</sup>  
வேண்டிய நிலையில் என்னை வைத்து  
விட்டாயே...”

“நான் வந்து...”

“எதுவும் பேசி எனக்கு கோவத்தை  
வரவழைக்காதே. இறங்கு!” என்று அவன்  
அதட்ட பதில் சொல்லாமல் இறங்கியவள்  
கண்களில் கண்ணீர். இது அவளது  
அவமானம் அல்லவா? அதை எப்படி  
அவனிடம் சொல்லுவாள்?

பிரசாத் அனுமதிக்கப்பட்டிருந்த  
மருத்துவமனையுடன் கூடிய சிறுவர்  
காப்பகத்தின் நீண்ட வராண்டாவில்  
இருவரும் நடந்தார்கள்.

அந்த சுகுணாவோட தம்பியை நேத்து  
அரஸ்ட் பண்ணிட்டோம். அவன் இப்போ  
ஜெயில்ல இருக்கான்.

“ஐயோ அவன்...” அவள் பதட்டமாய்  
ஆரம்பிக்க,

“சொல்ல மாட்டான். இனிமேல் இது  
குறித்து வாயே திறக்க மாட்டான்” என்று  
அழுத்தமாய் முடித்தான் ரிஷி.

அவள் மேலே எதுவும் கேட்கவில்லை.

பிரசாத் நன்றாக வளர்ந்திருந்தான்.  
அவளைக் கண்டதும் எந்த சலனமும்  
இல்லை. பாக்கட்டில் வைத்திருந்த  
சாக்லேட்டை ஏடுத்துத் தந்துவிட்டு  
முகாமையாளரை சந்திக்க நடந்தார்கள்.

ரிஷி தன்னை  
அறிமுகப்படுத்திக்கொண்டதுமே அங்கே  
சூழ்நிலை மாறியது. பேச்சில் ஒரு படி  
பல்யம் கூடியது. மது மெளனமாக அவன்  
அருகில் நின்று கொண்டிருந்தாள்.

ஓரளவு பெரிய தொகை ஒன்றை  
நன்கொடையாய் தந்தவன் பிரசாத் பற்றி  
யார் வந்து விபரம் கேட்டாலும்  
தரக்கூடாது என்றும், அவனை அவர்கள்  
இருவரையும் தவிர யாரையும் சந்திக்க  
அனுமதிக்க கூடாதென்றும் ஒரு  
போலீசாக உத்தர விட்டான். பிறகு  
விடைபெற்றுக்கொண்டு இருவரும்  
நடந்தனர்.

“உன் படிப்பு முடிஞ்சதும் அங்கேயே  
வேலை தேடிக்கலாம். மேலே  
படிக்கணும்னா படி. பிரசாத்தை  
அங்கேயே இப்படியான பசங்களுக்கு  
கேர் சென்டர்ஸ் இருக்கு. அங்கேயே  
சேர்த்துடலாம்”.

“ம்ம்ம...” மதுவுக்கு வேறு எதுவும் பேச  
முடியவில்லை.

இல்லைன்னா சொல்லு வேறே  
அரேஞ்மென்ட் பண்ண முடியும்”.

“வேணாம். நான் அவனை  
பார்க்கறதையே விரும்பல. பாசம்  
காட்டறதெல்லாம் என்னால் நினைச்சு  
கூட பார்க்க முடியாது. அவர் என் அப்பா  
அதனால் நான் பொறுப்பு  
எடுத்துக்கிட்டேன். அவ்வளவு தான். கேர்  
சென்டர்ஸ்லையே இருக்கட்டும் நீங்க  
சொன்னதைப் போல!”

வாகனம் பிறகு அவளது பெரியப்பாவீடு  
நோக்கிச் சென்றது. மதுவின் வருங்கால  
கணவன் என்று ரிஷி தன்னை  
அறிமுகப்படுத்திக்கொள்ள பெரியப்பா  
இன்முகமாகவே காலை உணவு உண்ண  
சொல்லி வற்புறுத்தி உபசரித்தார். சிறிது  
நேரம் பேசிக்கொண்டிருந்து விட்டு  
விடைபெறும் போது பெரியம்மா சின்ன  
நகைப்பெட்டியொன்றை அவளுக்கு  
பரிசளித்தார்.

வேண்டாமென்று மறுத்தாலும், “நீ  
கொஞ்ச நாளாயினும் என் வீட்டில்  
வளர்ந்தவள்” என்று அவர்  
நிறுத்திக்கொள்ள இவளுக்கு கண்  
பனித்தது. நன்றி சொல்லி ரிஷியோடு  
திரும்பும் போது மனம் இலவம் பஞ்ச  
போல் லேசாக இருந்தது. காலையில்



வரும் போது மனதில் இருந்த பாரம் ரிஷி என்ற மந்திரத்தினால் அப்படியே மாயமான விந்தை தான் என்ன?

தன்னை நம்பி தான் அவ்வளவு தூரம் புறக்கணித்த போதும் தொடர்ந்து வந்து தன்னை சேர்த்துக்கொண்டவன் அல்லவா அவன்? மனதில் முதல் முறையாக சந்தோஷத்தின் குழிழிகள் பொங்கி வர ஆரம்பித்தன.

உடுக்களில் ஏதோ ஒரு பாடலை ஹம் செய்து கொண்டு தன்னை அடிக்கடி பார்த்துக்கொண்டு வந்தவனை கவனித்தும் கவனியாதவன் போல வண்டியோட்டிக்கொண்டிருந்தான் ரிஷி.

இப்போதும் அதே மக்கடை பால் மனம், வெயில் காய்ந்த பூக்கள் என அதே அடையாளங்களை வண்டி கடந்தது. ஆனால் இப்போது அவள் மனதில் தான் எத்தனை உற்சாகம்!

மலைப்பகுதி ஆரம்பித்து விட்டது என்பதற்கு உதாரணமாய் லேசான குளிர் அவர்களை பற்றிக்கொள்ள ஆரம்பித்தது. “சாரி ரிஷி...”

“நான் யார்கிட்டியும் இதை ஷேர் பண்ணது இல்லை. நீங்க என்னை தப்பா நினைச்சுக்குவீங்களோன்னு வேற பயம் எனக்கு!”

...

“ரிஷி ப்ளீஸ்!!!”

“ரிஷி!”

பதில் வராமல் இருக்கவே ரொம்பத்தான் பண்றான்! நான் தூங்கப்போறேன் என்று கண்களை மூடிய படி சீட்டின் மேல் சாய்ந்து கொண்டாள் மது.

லேசாக கண்ணயர்ந்த போது வாகனம் நிறுத்தப்பட்டு இருக்க ரிஷி இவள் பக்க டோரை திறந்து அவளை எழுப்பினான்.

திடுக்கிட்டு கண்ணை திறந்தவள் வாகனம் நிறுத்தப்பட்ட இடத்தைக் கண்டு கண்களை விரித்தாள். மலைப்பாதையின் வளைவு ஒன்று. பாறையின் முடிவு வரும்

இடத்தில் பூமரக்கூடலும் சின்ன சின்ன பாறைப்படுக்கைகளுமாக இருக்க முடிவில் பாறை ஓரத்தில் சங்கிலி பிணைத்து யாரும் விழுந்து விடாமல் பாதுகாத்திருந்தார்கள்.

நீட்டிய அவன் கையைப் பற்றிக்கொண்டு பாறைகளில் கால் ஒற்றி நடந்தவள் மரப்போர்வைக்கு பின்னே வந்ததும் அவன் முரட்டுத்தனமாய் இழுத்து அணைக்க சிரிப்புடன் அவன் மார்பில் ஒண்டிக்கொண்டாள்.

“என்னடி சிரிப்பு?”

“இன்னும் நீங்க என்கிட்டே லவ்வே சொல்லலை... கட்டிப்புடிக்கிறீங்க!“ அவளுக்கு சிரிப்பு அடங்கவில்லை “கிண்டலா? நீ பண்ண வேலைக்கு அடிக்காம விட்டேனன்னு சந்தோஷப்படு. லவ் யூடி செல்லம்!” அவளுடைய கூந்தலுக்குள்ளே அவனுடைய வார்த்தைகளும் செல்லமாய் புதைந்தன.

“லவ் யூ...” அவளும் அவனுக்குள் புதைந்து போனாள்.

“சாரி... ரிஷி” அவனுடைய நாடியைப் பற்றி உயர்த்தி அவள் சொல்லவும் பற்றிய அவள் கையை உதட்டில் பதித்தவன் விடும்மா என்றபடி மீண்டும் அவளை அணைத்தான்.

“ஹ்ம்ம்... எப்படி கண்டுபிடிச்சீங்க நீங்க?”

“முதல் நாள்லயே உன்மேல மைல்டா டவுட்ட தான். ஆனா நீ அன்னிக்கு இங்கே வந்துட்டதால கிரிமினல் விஸ்டல் இருந்து தூக்கிட்டேன்” என்று தன் நெஞ்சைத் தொட்டுக் காட்டி சிரித்தான்.

“சொல்லுங்க!!!”

“அப்புறம் உன் சைக்கிள் மாட்டர் வந்ததும் நிஜமாவே நான் பயந்து போயிட்டேன். அதுதான் உன் பாக்ரெளன்டை செக் பண்ண ஆரம்பிச்ச நாள். உன் போனையும் ட்ரேஸ் பண்ணிட்டே இருந்தோம். அன்னிக்கு அவன் பேசினதுமே நான் அலெர்ட்



# மெர்குரி நலவு

ஆயிட்டேன். வசீ மேட்டரை முடிச்சிட்டு நேரா இங்கே தான் வந்தேன். நேத்து கூட நான் இங்கே இருந்து தான் உனக்கு மெசேஜ் பண்ணேன்!"

'வசீகரிக்கு வந்த ஆபத்துக்களில் மது மாட்டிக்கொண்டதும் இலக்கியாவுக்கு கிடைத்த முடிவு சகலமும் மதுவுக்கும் தெரியும். அப்படி அவள் மாட்டிக்கொள்ளாவிடில் இவனை சந்திந்திருக்க முடியுமா என்ன? இதைத் தான் விதி என்பதா? அதுதான் வசீகரியை அவருக்கு பிடித்துப்போக வைத்து அவள் மூலமாய் இவனை அவருக்குத் தந்ததா?"

அவள் மௌனமாய் இருந்ததைப் பார்த்துவிட்டு ரிஷி மெலிதாய் அவனை உலுக்கினான்.

"என்ன பயமா? உங்களுக்கு ஏதாவது வர நான் விட்டுக்கொண்டேனா?"

"ஹா... ஹா... ஹா... பயமா எனக்கா? ஹா... ஹா..."

"போதும் கொஞ்ச நேரத்துக்கு முன்னாடி உன் மூஞ்சியை நான் பார்த்திருக்கேன். சோ இந்த பில்டப்பை நிறுத்து!"

சா என்றபடி அவள் அசுடுவழிய குனிந்து அவள் இதழில் முத்தமிட்டவன் அவசரமாய் விலகிக்கொண்டு, "வாடி பேலாம். உன் கிட்ட பேசிட்டே இருந்தா நான் காலி. இப்போ கொண்டு போய் உன்னை ஹாஸ்டல்ல தள்ளறேன். நாளைக்கு காலைலை மறுபடி வருவேன். ரெடியா இரு அம்மா லஞ்சுக்கு உன்னை வரச் சொல்லிருக்காங்க". அவனை இழுத்தபடி பாறைகளில் தாவி வீதிக்கு வந்தான்.

சிரித்த படி அவனை பின் தொடர்ந்த மதுவின் கண்களில் வாகனத்தின் பின்னே ஏதோ ரப்பர்ஷீட்டால் மூடப்பட்டிருப்பது இப்போது தான் பட்டது.

ஒடிப்போய் அந்த ரப்பர் ஷீட்டை விலக்கிப் பார்க்க முயன்றாள்.

"ஏய்! அதெல்லாம் பார்க்க கூடாது. அது எங்க ஆபீஸ் திங்கஸ்!" என்று

ஸ்டியரிங்கின் பின்னிருந்து அலறிய ரிஷியின் சத்தம் அவள் காதுகளுக்கு எட்டுவேயில்லை.

அவன் அவளைத் தடுக்க குதித்து வர முன்னே ரப்பர் ஷீட்டை விலக்கி அதனுள் இருந்த அவருடைய சைக்கிளையே ஒத்த பிங்க் நிற சைக்கிளை பார்த்து விட்டவள் உற்சாகமாய் குதித்தபடி ஒடிவந்தாள்.

ஸ்டியரிங்கின் முன்னே உர்ரென அமர்ந்திருந்தவனிடம், "அது எனக்குத் தானே! தாங்கியூ சோ மச் ரிஷி" என்று கத்திய படி அவன் கண்ணத்தில் எம்பி முத்தம் வைத்தான். அவன் முகத்திலும் சிரிப்பு தோன்றியது.

"போடி!" என்று செல்லமாய் திட்டியபடி வண்டியை எடுத்தான் ரிஷி.

தன்னுடைய சைக்கிளை போன்ற ஒன்றை மீண்டும் பார்த்த சந்தோஷத்தில் மதுவின் வாயில் பல பாடல்கள் கொலை செய்யப்பட இதழ்கடை சிரிப்பில் துடித்துக்கொண்டிருந்தது ரிஷிக்கு!

"மது..."

"ஹம்ம்..."

"என்னை வைப் பண்ணணும்னா ஒரு கண்டிஷன் இருக்கு".

"என்னதது?"

"இனிமே நீ என்னை மட்டும் தான் சைட் அடிக்கணும், வைப் பண்ணணும். வேற யாரையும் பார்க்கக் கூடாது!"

அவள் குழப்பமாய் பார்க்க,

"இனிமேல் வசீயை பார்க்கறேன், சைட் அடிக்கறேன்னு கிளம்பினே நானாவது சாங்பிடான வில்லன்! சஞ்ச ராவான ரெளடி! என்னையும் சேர்த்து போட்டுத்தள்ளிருவான்!" ரிஷியின் சிரிப்பு விரிந்தது. கூடுவே மதுவின் வெட்க சிரிப்பும் அவனோடு கலந்தது.

முற்றும்!



# வீட்லைதானே இருக்கே

*...Jayanthi Balakrishnan*

அலுவலகத்தில் இருந்து அசதியுடன் வீடு திரும்பிய சங்கர் உடை மாற்றி சோபாவில் உட்கார்ந்தான். மாலதி அடுப்படியில் வேலையாக இருந்தாள்.

“ஏய் மாலதி நான் வந்து பத்து நிமிஷம் ஆச்சு... உனக்கு ஒரு மேபோட இத்தனை நேரமா? நான் முழுவதும் வீட்லைதான் இருக்கே. புருஷன் வந்ததும் உபசரிக்க தெரியல். என் அம்மா இந்த வயதிலும் என் அப்பாவ எப்படி தாங்கறாங்க... எல்லாம் என் விதி” எனக் கடிந்து கொண்டான்.

“மாவு வழிச்சிட்டு இருக்கேன் மே கொதிச்சிட்டு இருக்கு இரண்டு நிமிஷத்தில் வரேன்” என்றவள் சொன்னபடியே ஹயும் உருளை

பஜ்ஜியும் கொடுத்தாள். ஆசையுடன் சாப்பிட்டவன் படம் வரைந்தது கொண்டு இருந்த தன மகள் சத்யாவிடம் சென்றான்.

“குட்டி என்ன பண்றா?” எனக் கொஞ்சவும் சின்னங்கியவள், “போப்பா... உன் தாடி குத்துது... முதலில் சேவிங் செய்யுங்கப்பா” என கண்ணத்தை தேய்த்துக் கொண்டாள்.

“எங்க ஸ்கூல்ல ஓவிய போட்டி வருது. அதுக்குதான் வரையறேன். அம்மாதான் சொல்லிக் கொடுதாப்பா... நல்லாயிருக்கா?” என் கண்கள் மின்ன கேட்டாள்.

“அழகாயிருக்கு குட்டிமா. கண்டிப்பாக உனக்குத்தான் முதல் பரிசு கிடைக்கும். ஏன்னா நீ என் பொண்ணுடா” என சீராட்டினான்.





அவன் பார்வையில் இஸ்தரி செய்யப்படாத அவனுடைய ஆடைகள் கண்ணில்பட, “ஐயோ மாலதி... என் டிரெஸ் அயர்ன் பண்ணாம இருக்கு, நாள் முழுக்க வீட்லதான் இருக்கே... என்னதான் பண்ணுவியோ தெரியல்” எனக் கத்தினான்.

“உங்களுக்குத் தேவையான ஒரு செட் நேற்றே அயர்ன் பண்ணிவச்சிருக்கேன்.

கவலைப்படாமல் இருங்க” எனச் சொல்லியவள், கடலைக் குழம்பு வைக்க தயார் செய்தாள். வீட்டுக்குள் வந்த அவர்களின் மகன் அசோக் தன் கையில் இருந்த பொருட்களை அங்குமிங்கும் வீசினான். அவசரமாக சென்று முகம் கழுவி வந்தான். சங்கர் வீட்டைச் சுற்றி பார்வையை செலுத்தினான். சோபாவில் துணிகள், பிள்ளைகளின் பாடப் புத்தகங்கள் ஒரு இடத்தில் இல்லாமல் அங்குமிங்கும் இருந்தது. காலனிகள் உரிய இடத்தில் இல்லை. அவனின் கோபம் அதிகமானது.

“ஏய் மாலதி... வீடு இப்படி அலங்கோலமா இருக்கு. நாள் முழுக்க வீட்லதானே இருக்கே... என்னதான்தி செய்வே? என் அம்மா எத்தனை சுத்தமா வீட்டை வச்சிருப்பாங்க தெரியுமா?” எனச் சொல்லவும், “வீடு சுத்தமாத்தான் இருக்கு... உங்க பையன் பண்ற அமர்களத்தினால்தான் அலங்கோலமா இருக்கு. அவனைக் கூப்பிட்டு எல்லாத்தையும் சரியாய் வைக்கச் சொல்லுங்க” என் பதில் சொல்லியவள் குக்கருடன் போராடிக்கொண்டே சப்பாத்திகளை இட்டாள்.

“டேய் அசோக்... வாடா, வந்து உன்னோட எல்லாப்

பொருட்களையும் எடுத்து ஒழுங்குபடுத்து” எனக் கண்டித்தான் சங்கர். முகத்தை சளித்தபடியே வந்த அசோக்கின் கண்களில் படம் வரைந்துகொண்டிருந்த சத்யா படவும், “என்டி, ஸ்கூல் விட்டு வந்து சும்மா தானே இருக்கே? இதை எல்லாம் எடுத்து வைக்க உனக்குத் தெரியாதா? திமிராடி?” என்றபடியே அவளின் காதைப் பிடித்து திருகினான். அவனின் இந்தத் தாக்குதலில் சத்யா அழுத்தொடந்கினாள்.

கிச்சனில் இருந்து வெளியே வந்த மாலதி காளி அவதாரம் எடுத்து, அசோக்கின் முதுகில் சரமாரியாக அடித்தாள். பாய்ந்து சென்ற சங்கர் அவளிடமிருந்து அசோக்கை பிரித்து நிறுத்தினான். “என்னடி பிள்ளையைப் போட்டு இப்படி அடிக்கிறே? அவன் உடம்பு தாங்குமாடி அறிவு இருக்காடி?” என சத்தம் போட்டான்.

“உங்களை அடிக்க முடியலை. அதான் அவனை அடிக்கிறேன்” எனக் கத்தினாள் மாலதி. அவளின் கோபத்தில் திகைத்தவன் அவளையே வெறித்துப் பார்த்தான்.

“என்ன ஒுக் வேண்டிக் கிடக்கு? எனக்கு சத்தியமா அறிவு இல்ல. இருந்து-திருந்தால், நீங்க சொன்ன சொல்லுக்கு மதிப்பு கொடுத்து வேலையை விட்டு இருக்கமாட்டேன். நானும் உங்க மைல் தானே இருந்தேன்? குழந்தைகள் வளர, நீ வேலையை விடுவது அவசியம்னு சொல்லி என்னை ராஜினாமா பண்ண வச்சிங்க... அதெல்லாம் மறந்துவிட்டு இப்ப ஒரு நாளைக்கு பத்துமுறை, “வீட்ல தானே இருக்கே, சும்மா தானே இருக்கேன்னு” சொல்லி காண்பிக்கறீங்க. வீட்ல இல்லாம காட்லையா இருப்பாங்க. காலையில் ஆறு மணிக்கு கதவைத் திறந்து, பால் பாக்கெட் எடுத்து வைப்பதில் இருந்து இரவு பதினேரா மணிக்கு கதவை தாழ்ப்பாள் போடுவது



வரை நான் எத்தனை வேலை செய்கிறேன். சம்பாதிக்கிறதைத் தவிர நீங்க வேற என்ன செய்றிங்க? அந்த பணத்தை என்னாலும் சம்பாதிக்க முடியும். ஒரு வாரத்திற்கு நான் என் அம்மாவீட்டுக்குப் போரேன், நீங்க உங்கள் பிள்ளைகளைப் பார்த்துக்க முடியுமா?" என சவால்விட்டாள்.

"என் மேல இருக்க கோபத்தை பிள்ளையிடம் ஏன் காண்பிக்கிறே?" என சங்கர் கேட்க, "சம்மாதானே இருக்கேன்னு என் பெண்ணைப் பார்த்து கேட்கிறானே, அது தப்பு இல்லையா? பெண்களுக்கு மதிப்பு கொடுத்து நடக்க தெரியலேன்னா அவன் வாழ்க்கையில் எப்படி நிம்மதியாக இருப்பான். உங்க பையன் இந்த மாதிரி ஆண் ஆதிக்க மனப்பான்மையோடு வளர்ந்தால் வருங்காலத்தில் இவனோட குடும்ப வாழ்க்கை எப்படி இருக்கும்னு யோசிங்க. இன்னிக்கு இருக்கற சூழ்நிலையில் ஆண் பிள்ளையா இருந்தாலும் பெண் பிள்ளையா இருந்தாலும் தன்னைத்தானே பார்த்துக்-கொள்ளும் பக்குவத்தில் நாம அவர்களை வளர்க்க வேண்டும், இல்லாட்டி அவங்க வாழ்க்கை வண்டி சீராக ஓடாது, அவனைக் கண்டிச்சு வைங்க" எனப் பொரிந்துவிட்டு சப்பாத்தி தயாரிக்கச் சென்றாள்.

தவறை உணர்ந்தவன்  
அவசரமாக வீட்டை சுத்தம்  
செய்தான். பையனை  
அன்னையிடம் அனுப்பி  
வைத்தான். மலர்ந்த  
முகத்துடன் அசோக் இரவு  
உணவை எடுத்து வந்து  
வைத்தான். பாசத்துடன்  
சத்யாவிற்கு பரிமாறினான்.  
சங்கரும், மாலதியுடன் சேர்ந்து  
தனக்குத் தெரிந்த  
வேலைகளைச் செய்தான்.

பிள்ளைகள் உறங்கிய நிலையில் மாலதியின் கைகளை தனது கன்னத்தில் வைத்துக்-கொண்டு, "ஏன் மாலு... என்கிட்டே குறை இருந்தால் சொல்லியிருக்கலாம் இல்ல? நான் என்னை மாத்திக்க முயற்சி செய்திருப்பேன்" என சங்கர் சொல்லவும், "எனக்கு எதுவுமே சிரமம் இல்லை, ஆனால் உங்களையும் அறியாமல் நீங்க விடும் வார்த்தைகள் என்னைக் காயப்படுத்தி விடுகிறது. நான் இந்த நிமிடம் ஒரு விண்ணப்பம் தட்டிவிட்டால் கூட உடனே வேலை கிடைக்கும். ப்ருவ் பண்ணவா?" என கண்களில் கேவியுடன் கேட்டவளின் தலையை தன் மார்பில் சாய்த்துக்கொண்டு, அவள் நெற்றியில் இதழ் பதித்தவன், "எனக்கும் அது தெரியும் டியர், சும்மா என்னை சீண்டி பார்க்காதே..."

இனி பேசும்போது கவனமாக பேசிட்டா போச்சு" என்றபடியே கண்ணடித்தான்.





# ஆசான்

*...Vimalthegreat*

## ஆசான்

ஆ – ஆக்கபூர்வமான ஆற்றலை  
வெளிக்கொண்றபவர்

சா – சார்பு நிலையற்ற சமத்துவத்தின்  
பிரதிநிதி

ன் – நன்னம்பிக்கையுடன் சேர்ந்த  
தன்னம்பிக்கையும் நல்குபவர்

ஒரு முறை பத்திரிகையாளர் ஒருவர்  
நம் தேசப்பிதாவிடம் நீங்கள்  
உலகிற்கு சொல்லும் செய்தி என்ன?  
என்று கேட்ட போது “என்  
வாழ்க்கையே நான் சொல்லும்  
செய்தி” என்று விடையளித்தார்.  
என்று நான் எங்கோ படித்ததுண்டு.

இப்படி தன் வாழ்க்கையை  
செய்தியாக விடுத்துச் சென்ற

என்னைற்ற மகான்கள் நம் மண்ணில்  
அதிகம். இந்த மாமனிதர்கள் வரிசையில்  
வாழ்ந்தவர் தான் அன்பிற்கும்  
மரியாதைக்கும் உரிய முன்னாள்  
குடியரசுத் தலைவர் மாண்புமிகு கலாம்  
அவர்கள்.

தாய்மண்ணின் தலைமகனாக  
கொலுவீற்றிருந்த போதும் தன்னை  
ஆசிரியராக அடையாளப்படுத்திக்  
கொள்வதில் பேருவகையுற்ற தமிழ்த்தாய்  
சன்றெடுத்த தவப்புதல்வர்.

ஏனோ என் மனதில் அவர் தலைவராக  
பதிந்ததை விட ஆசிரியராக ஆழமாக  
பதிந்து போனார். இந்த மானசீக  
ஆராதனைக்கு காரணமாக அவரிடம்  
இருந்த நிறைய குணநலன்கள் என்னை  
ஸர்த்தாலும் அதில் ஒரு சிலவற்றை  
மட்டும் என் வாழ்வில் கடைபிடிக்க  
வேண்டும் என்று நினைப்பேன்.





## 1. தன்னெழுச்சியும், சுய கௌரவமும்

சிறுவயதில் இருந்து எனக்கு ஒரு பழக்கம் உண்டு. நான் முன்னெடுக்கும் ஒவ்வொரு முயற்சியிலும் என் மனதின் அனுமானங்கள் அடி பிறழாமல் அசலாகி வெற்றிபெற வேண்டும். அதில் சிறு சறுக்கல் நேர்ந்தாலும் அதன் பாதிப்பு என்னுள் சற்று அதிகமாக இருக்கும். தோல்விக் குழந்தையின் சுவாசத்தை கூட ஸ்பரிசிக்க விரும்பாத வெகு சாதாரணப் பெண் நான். வாழ்வில் பெரிய அளவில் எந்த சவால்களோ சிக்கலோ சந்திக்க அவசியமின்றி பெற்றோரின் முழு பாதுகாப்பிலும் முழு சுதந்திரத்தோடும் வளர்ந்ததால் இந்தப் பழக்கம் என்னுள் வேறுன்றி விட்டதோ என்று நான் என்னை சுய பரிசோதனை செய்து கொள்ளும் தருணங்களில் என்னுள் கேள்வி எழுந்தது உண்டு.

அக்னிச் சிறுகுகள் படித்து முடித்த போது என்னுடைய இந்த மனபான்மையில் குறிப்பிடத்தக்க அளவில் பெரிய மாற்றம் என்னுள் நிகழ்ந்தது.

வாழ்வின் மிக மிக கடினமான காரியங்களில் ஒன்று மனதின் அலைவு நிலையை ஒரே சீராக நேர்கோட்டில் நிறுத்துவது தான். தன்னுடைய உணர்வுகளை ஓரளவு விழிப்போடு உற்று கவனிப்பவர்களுக்கு இந்த உண்மை புரியும் என்று நினைக்கிறேன்.

மொற்றங்களும் தோல்விகளும் அவருடைய சுயத்தை அடித்து வீழ்த்த முற்படும் போதெல்லாம் இந்த மாமனிதர் எழுச்சியோடு நிமர்ந்து நின்று காலத்தை வென்ற

நிகழ்வுகளை நெகிழ்ச்சியோடு படித்து புளகாங்கிதம் அடைந்த மனித்துளிகள் ஆயிரம்.

எந்த குழ்நிலையிலும் உன் சுயம் சாய்ந்து ஒய்ந்து போகாதே என்ற கருத்தை அடிக்கடி தன் உரைகளில் அறிவுறுத்திய அன்பிற்குரிய ஆசான்.

வெற்றிகளை ஆராதனை செய்வதும் தோல்விகளை அறவே வெறுத்து புறம்தள்ளி நம்மை நாமே வருத்திக்கொள்வதும் அர்த்தமற்றது என்ற உண்மை ஓரளவிற்கு புலப்பட்டது.

வெற்றிகளின் மீதான அதீத நேசமும் ஆராதனையும் - தலைக்கனத்தை வளர்க்கும் தோல்விகளின் மீதான அதீத ஏமாற்றமும் வெறுப்பும் - தன்னம்பிக்கையை சிதைக்கும் என்ற நேர்மறை சிந்தனை மேலோங்கியது.

இப்போதெல்லாம் யாராவது “you have done a nice job, Good” என்று சொல்லும் போது துள்ளிக் குதித்து கர்ணம் போடத் தயாராகும் இதயத்திற்கு, “My dear little sweet heart, don't submerge yourself in emotions. If you beat 72 times per minute by average, you and I can live longer” என்று என்னுள் சொல்லி ஒரு சில நிமிடங்களில் என்னை சமநிலைப்பட்டுத்திக் கொள்ளும் பக்குவம் என்னுள் வளர்ந்து விட்டது. அதே போல் என் மனதின் சக்தி குறைவதாக தோன்றும் போது, “Keep yourself calm, Be brave my dear girl, there is long road ahead to reach your destination, rise up and move forward” என்று சொல்லி என்னைத் தட்டி எழுப்பிக் கொள்ள முடிகிறது.

வினைவுகளை மட்டுமே முன்னிலைப்பட்டுத்தாமல் என் முயற்சிகளை அர்ப்பணிப்பு உணர்வோடு செய்யும் பழக்கத்தை என்னுள் வளர்த்து



கொண்டதற்கு திரு.கலாம் அவர்கள் மட்டுமே காரணம்.

## 2. அறிவுக்கடலில் ஆழ்நிலை தியானம்

அறிவியல், தொழில்நுட்பம், இசை, இலக்கியம், ஆன்மீகம் என்று இவரால் மட்டும் எப்படி வேறுபட்ட துறைகளில் கோலோச்சு முடிகிறது? என்றெண்ணி அடிக்கடி என்னுள் வியந்ததுண்டு. இதற்கான விடை கடந்த சில வருடங்களுக்கு முன் சென்னை புத்தகக் கண்காட்சியில் திரு.கலாம் உரையை நேரடியாக கேட்கும் பேறு பெற்ற போது கிடைத்தது. அவர் அச்சமயம் உழுவுத்தொழில் பற்றி தான் படித்த 2 புத்தகங்களின் சாரத்தை மக்களோடு பகிர்ந்து கொண்டார். என்னது, ஏவுகணை தொழில்நுட்ப விஞ்ஞானி விவசாயம் பற்றிய புத்தகம் படித்தரா? என்று அவர் உரையை விழி விரிய ஆச்சரியத்தோடு கேட்ட அன்றைய பொக்கிஷப் பொழுதை என்றும் என்னால் மறக்க இயலாது.

CNN IBN தொலைக்காட்சியில் கலாம் ஒரு கருத்தரங்கில் கலந்து கொண்டார் (என் நினைவுபேழையின் இயக்கம் சரியென்றால் அவர் குடியரசு தலைவர் பதவி காலம் முடிவுற்ற சமயம் என்று நினைக்கிறேன்).

*In that conference Sir defines what is National Development?*

National Development = A+B+C

Where,

A = GDP

B = How we are lifting people from below poverty line?

C = Value system

கேட்ட நொடியில் இந்த வரையறை என்மனதோடு ஆழமாகப் பதிந்து போனது. தேசத்தின் பொருளாதார வளர்ச்சியில் விழுமியங்களும் பங்கெடுக்கின்றனவா? என்று நிதி சார்ந்த கல்வி கற்கும் பெண்ணாக நான் பின்னாளில் வியந்ததுண்டு. பொருளாதார முன்னேற்றம் மட்டுமே வளர்ச்சியின் குறியீடாக ஏட்டுக் கல்வியில் நமக்கு போதிக்கப்பட்டிருக்க இவரின் விளக்கம் கேட்கும் அனைவர்க்கும் விதத்தியாசமாகத் தெரியும் என்று நம்புகிறேன்.

விழுமியங்களுக்கு அவர் தந்த முக்கியத்துவத்திற்கான காரணம் அவர் ஒரு சிறந்த ஆசிரியராக தன் வாழ்நாளை வடிவமைத்துக் கொண்டது மட்டுமே தான் என்பது என் கணிப்பு. சாகுவதமான வளர்ச்சியில் விழுமியங்களின் பங்கு இன்றியமையாதது என்று உலகின் நிகழ்வுகளை சுற்றே கூர்மையாக கவனித்தபோது காலம் எனக்குப் புரிய வைத்தது. விழுமியங்களை விழுங்கி விட்டு பொருளாதார நோக்கில் மட்டுமே வளர்ச்சியடையும் சமூகத்தில் மனிதம் மரித்து போகிறது என்பதை நம்மில் யாரேனும் மறுக்க முடியுமா?

நான் தொடக்கத்தில் நினைவுகூற்ற அவரின் பரந்துபட்ட அறிவு செறிவு அவரினுள் நற்சிந்தனைகளை தூண்டி தினம் தினம் இந்த உலகிற்கு புதிய விடையங்களை சொல்ல வைத்திருக்கிறது என்று எனக்குத் தோன்றும். அவருடைய கருணை நிறைந்த கணகளும் நேச ரேகைகள் ஒடும் முகமும் திரையிலோ நிமுற்படத்திலோ பார்க்கும் போதெல்லாம், ஜெயன் மகாகவியின், “ஞானவொளி வீசுதடி நங்கை நின்றன் ஜோதி முகம்” என்ற மரகத வரி மட்டுமே என் மனதினுள் வலம் வரும். ஆம், கலை



நிறைந்த கலாமின் முகத்தில் நான்  
கலைமகளை தரிசித்தேன்.

ஞானத்தின் மீதான நேசத்தை  
என்னுள் அதிகரித்த மனிதர்களில்  
கலாமும் ஒருவர்.

### 3. அன்பின் ஆளுமை:

ஒரு மனிதன் தன்னை நல்ல  
தலைவனாக உருவாக்கிக் கொள்ள  
அவசியம் தன்னுள் வளர்த்துக்  
கொள்ள வேண்டிய ஒரு சில  
ஆளுமை பண்புகளின் தலைமைப்  
பண்பு அன்புடைமை. அதே  
நேரத்தில் அந்த அன்பு தன்னை  
பலவீனப்படுத்த அனுமதிக்காமல்  
காத்துக் கொள்வதும் போற்றத்தக்க  
ஆளுமையே.

சாராபாய், தவான் போன்ற உயர்ந்த  
உள்ளங்கள் உயிர் தந்த கனவு  
குழந்தைகளை பிரசவிக்க கலாம்  
தன் விஞ்ஞான வாழ்வில் நிறைய  
குழுக்களுக்கு தலைமை ஏற்க  
வேண்டி இருந்தது. அப்படி  
தலைமை ஏற்ற காலகட்டத்திலும் சரி,  
அதன் பின்னர் இந்த தேசத்தின்  
குடியரசு தலைவராய் முடி குடிய  
பின்பும் சரி, அவர் தன் தனிப்பட்ட  
அன்பிற்குரியவர் என்று கருதி  
எவருக்கும் பரிந்துரையோ,  
பாராபட்சமோ காட்டி எந்த  
சகாயமும் செய்தது இல்லை. இந்திய  
தேசத்தின் கடைகோடி கிராமத்தின்  
சிறுமியையும், தன் ரத்த  
உறவுகளையும் சம அளவிலான  
பாசத்தோடு, மனம் நிறைந்த  
அன்போடு நேசித்தார்.

அன்பின் ஆதிக்க வலையில் சிக்கிக்  
கொள்ளாமல் சுதந்திர  
பட்டாம்பூச்சியாகவே அவர்  
சிறகடித்துப் பறந்து தன் பவித்ரத்தை  
காத்துக் கொண்டது

போற்றுதலுக்குரியது.

அதனால் தானோ என்னவோ கனவு  
காணும் கலை பயிற்றுவித்த ஆசான்  
ஆழ்துயில் கொண்டார் என்ற செய்தி  
கேட்ட அன்று இரவு என் அறையின்  
அரையிருளில் தலையனையில் முகம்  
பதித்த போது விழிகளில் வெள்ளாம்  
பொங்கியது. இந்திய தேசத்தின்  
எண்ணற்ற ஆதமாக்கள் அவரை எண்ணி  
கண்ணீர் சிந்தியதற்கான காரணம், அவர்  
மேல் கொண்டிருந்த அன்பு,  
மரியாதையும் மட்டுமேயல்ல; அவருக்கு  
தாங்கள் பட்ட நன்றிக்கடனும் கூட  
சிந்தப்பட்ட ஒவ்வொரு விழிந்ர்  
துளியிலும் கலந்தே இருந்தது என்று தான்  
எனக்குத் தோன்றும்.

சமூகத்திடமிருந்து எண்ணற்ற  
தேவைகளை பூர்த்தி செய்து கொள்ளும்  
மனிதன் அதில் சிறிதளவாவது  
சமூகத்திற்கு திருப்பித் தர  
வேண்டுமென்ற எண்ணத்தின் விதை  
எனக்குள் மாண்புமிக்க கலாம்  
அவர்களால் தான் ஊன்றப்பட்டது.

மேற்கூறிய பண்புகளில் முதலிரண்டை  
தொடர்ந்து கடைபிடிக்க நான்  
பெருமுயற்சி எடுக்க வேண்டியதில்லை.  
ஆனால் கடைசி குணத்தை என்னுள்  
வளர்த்துக் கொள்ள பெரும்  
பிரயத்தனப்பட வேண்டி இருக்கும்  
என்பதை நான் நன்கு அறிவேன்.  
இருந்தும் முழு மனதோடு முயற்சிக்க  
வேண்டியது என் கடமையே என்று  
உணர்கிறேன்.

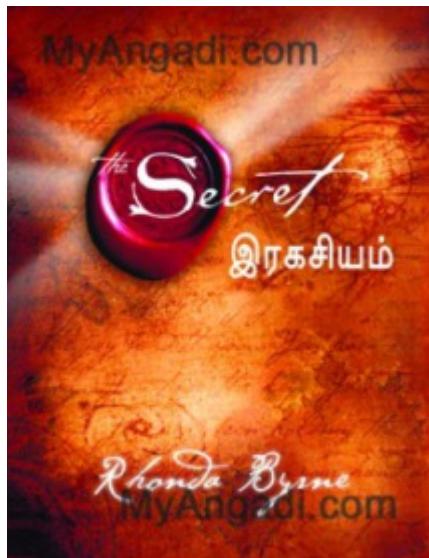
இந்தப் பதிவு மனித இனத்தை  
நல்வழிப்படுத்தும் போற்றத்தக்க  
நல்லாசிரியர் ஒவ்வொருவருக்கும்  
சமர்ப்பணம்.



## October Month Contest Winners

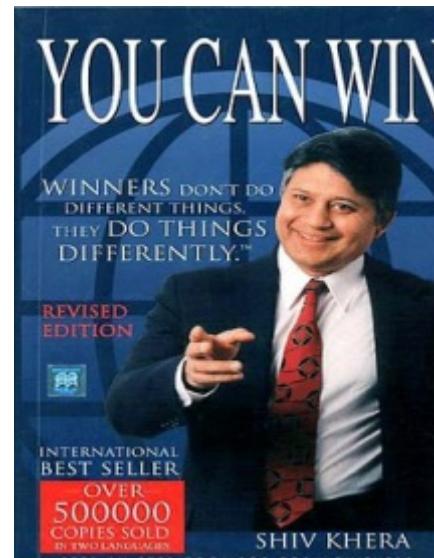
### 1. Penmai Special Contest:

Golu Day - Saranya vijay & KonthagaiAsokan

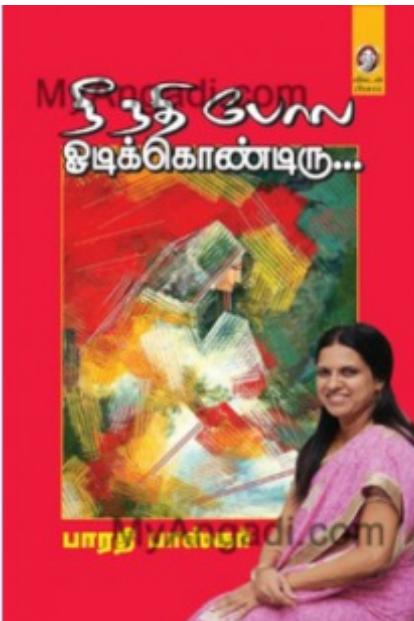


### 3. Penmai's Super Star:

Best Player - Gloria



### 2. Neeya Naana Winner - Valluvan Babu



## November Month Contest

### Penmai's Special Contest:

Diwali Sweets Garnish with Lights Contest

### Neeya Naana:

தீபாவளி கொண்டாட்டத்தில் பட்டாசு வெடிப்பது அவசியமா? அவசியமற்றதா?

### 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](mailto:support@penmai.com) or**

**call us at 8344 143 220**

**Submit your works  
or questions to**

**[Penmai.com](http://Penmai.com)**

**Write us  
your feedback to**

**[admin@penmai.com](mailto:admin@penmai.com)**

**For advertisement  
please contact**

**8344 143 220**