



பெண்மை.காம் மின் இதழ் புதுமையைத் தேடி...



குழந்தைகளை
யோசிக்க வையுங்க!



Penmai's
Kitchen Queen



'Amla'
Hair Pack



How to Stop
Breast Feeding
Naturally



பயிற்று
சமையல்



கேதார
கௌரி
விரதம்



தீபாவளி



அன்பு பெண்மை தோழமைகளுக்கு வணக்கம்,

ஒரு நாடு சிறப்புடன் விளங்க மற்ற எல்லா காரணிகளையும்விட கல்வி மிக முக்கிய பங்காற்றுகிறது. அப்படி ஒரு முக்கிய பங்காற்றும் கல்வி, சமூகத் தேவைச் சார்ந்து இல்லாமல் பண சந்தைக்கான ஒரு மூலமாகவே இருக்கிறது, நம் அத்தியாவசியத் தேவைகளை பூர்த்தி செய்யக்கூடிய அளவுக்கு உருவாக்கவில்லை.

**மலர் 3
இதழ் 1**

வருங்கால இந்தியா மாணவர்கள் கையில் தான் உள்ளது. ஆனால் மாணவர்களுக்கு போதிக்கப்படும் கல்வி வெறும் மனப்பாடத்தை மட்டும் மையப்படுத்திய கல்வியாகவே உள்ளது. கல்வியில் வியக்கத்தக்க வகையில் சின்னஞ்சிறு நாடுகள் கூட முன்னேறி வருகின்றன. ஆனால் அதிக மனித வளம் கொண்ட நாம் மெக்காலேவின் பணியாளர்களை மட்டும் உருவாக்குவதற்கான கல்வியை இன்றுவரை பின்பற்றி வருகிறோம்.

நாம் படித்த algebra (இயற்கணிதம்), தாவரம் மற்றும் விலங்குகளின் scientific name (விஞ்ஞானப் பெயர்), இலக்கியம் போன்ற பல பாடங்கள் நம் சுயசிந்தனையைத் தூண்டுவதில்லை; ஒரு விபத்து ஏற்பட்டால் முதலுதவி செய்யத் தெரிவதில்லை; இயற்கையின் வளமையை பாதுகாக்க சொல்லிதரவில்லை; நாம் உயிருக்குப் போராடும் நிலையில் என்ன செய்வது என்று சொல்லுவதில்லை; குடும்பம் ஒற்றுமையுடன் வாழ்வோ, விட்டுக்கொடுத்தலையோ, எதிர்பாலினத்தைப் புரிந்துகொள்ளவோ சொல்லித் தரவில்லை.

நாம் படித்த கல்வி நமக்கு சொல்லிக்கொடுத்தது எல்லாம், சமூகத்தை ஒரு எதிரியாக நினைக்கவும், இயலாமையில் இருப்பவர்களை கிண்டல் செய்யவும், கல்விச் சாலைகளிலிருந்து வெளிவரும் போதே campus interview மூலம் எப்படியாவது ஒரு பன்னாட்டு நிறுவனத்தில் வேலைக்குச் சேர்ந்து அயல்நாடு சென்று பணம் சம்பாதிப்பது எப்படி என்பதை மட்டுமே சொல்லிக் கொடுத்துள்ளது. இங்கு அறிவை வளர்ப்பதற்கு யாரும் எதையும் சொல்லிக்கொடுப்பதில்லை. நல்ல உத்யோகம் பெற்று ஜீவனம் செய்யவே கல்வி போதிக்கின்றனர். இங்கு moral valuesக்கோ (ஒழுக்க நெறிகளுக்கோ), உடற்கல்விக்கோ முக்கியத்துவம் அளிப்பதில்லை.

கல்வி முறையை முறைப்படுத்துவது மூலம்தான் நம் எதிர்காலத்தையும், நம் நாட்டின் எதிர்காலத்தையும் வளமானதாகக் முடியும். பல லட்சங்கள் கொடுத்து சேர்ப்பது மட்டும் பெற்றோரின் பொறுப்பல்ல, ஏட்டுக்கல்வி கொடுக்க முடியாததை பெற்றோர்கள் கொடுப்பது கடமையாகும்.

இந்த இதழோடு பெண்மை மூன்றாவது வருடத்தில் காலடி எடுத்து வைக்கிறது. இதுவரை எங்களுக்கு உறுதுணையாக இருந்த வாசகர்கள் மற்றும் பெண்மை உறுப்பினர்கள் அனைவருக்கும் எங்களின் மனமார்ந்த நன்றிகளைத் தெரிவித்துக் கொள்கிறோம். உங்கள் அனைவரின் ஆதரவோடு உங்களுக்காக, உங்களிடமிருந்து அளிக்கப்படும் கருத்துக்களின் பொக்கிஷப் புதையலான பெண்மை மின் இதழ், இனி வரும் வருடங்களிலும் மேலும் மெருகு கூடியும் சிறப்புடனும், பொலிவுடனும், புதுமையுடனும் மிளிர்வாள்.

- உங்கள் தோழி இளவரசி



- 06 குழந்தைகளை யோசிக்க வையுங்க!
- 13 கத்திரிக்காயின் உடல்நலப் பயன்கள்
- 20 தீபாவளி
- 36 காஸ் சிலண்டர் எப்போது வெடிக்கும்!
- 43 அவரின் கையெழுத்து கிடைக்குமா... வாங்குவேனா...?
- 49 நெஞ்சுக்குள்ளே இன்னாரென்று...
- 05 *Home Remedies for Loose Motions in Toddlers*
- 09 *How to STOP Breast Feeding Naturally?*
- 11 *'Amla' Hair Pack for Dandruff*
- 15 *Burns & Scalds*
- 25 *Payaru Recipes*
- 31 *Penmai's Kitchen Queen*

The Penmai's Team

Administrator (நிர்வாகி) - E. Ilavarasi Johnson

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

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



Shared contents.
credits goes to the rightful owner.

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

Write us your feedback to admin@penmai.com



MY

ANGADI

com



BUY NOW

Free shipping across India

International Shipping
also Available

Call us @
83441 43220

**TRADITIONAL TANJORE
PAINTINGS COLLECTION**



MOMS VS KIDS

Home Remedies for Loose Motions in Toddlers

...Mals

- The best is to give her pomegranates, the more she eats the less motion, provided loose motion is due to some basic cause. If it is due to food poisoning, then it will be accompanied with bout of puke too.

...Sumathirini

- You can give a quarter teaspoon of nutmeg paste with honey would cure loose motion in children.
- Sago porridge (without milk) is a wonderful cure for loose motion. Boil sago in water and cook.
- Arrowroot porridge is yet another good remedy for children.

...Amrudha

- Let your child eat some pomegranate seeds. You may sprinkle some salt as per taste. Pomegranate juice also works.

Another simple home remedy is Carrot soup.

...jv_66 @ Jayanthi

குழந்தைக்கு வயிற்றுப்போக்கு (*diarrhea*) இருந்தால், உடனே அதை நிறுத்த மாத்திரை கொடுக்காதீர்கள்.

வயிற்றில் உள்ள கழிவுகள் (*toxins*) வெளியே வந்து விடுவது நல்லதுதான்.

இதற்கு அடிக்கடி கொடுக்க வேண்டியது:

- ஒரு டம்ளர் காய்ச்சிய நீரில், ஒரு சிட்டிகை உப்பு, ஒரு சிட்டிகை சர்க்கரை இதைக் கலந்து, அவ்வப்போது கொடுத்துக் கொண்டே இருக்க வேண்டும்.
- கேரட்டை நன்கு வேக வைத்து, அதை ஜூஸ் ஆகச் செய்து கொடுக்கலாம்.
- புழுங்கலரிசி மற்றும் ஓட்ஸ் கஞ்சி கொடுக்கலாம். வாழைப்பழம், ஆப்பிள், மோர் சாதம் போன்றவை கொடுக்கலாம்.

தவிர்க்க வேண்டியவை:

- பால் பொருட்கள், பழச்சாறுகள், சர்க்கரை போட்ட பானங்கள் அல்லது பண்டங்கள், ரசம் சாதம் போன்றவை.

இதற்கு செய்யக்கூடிய கை வைத்தியம்:

- வெந்தயம் சிறிதளவு எடுத்து வெறும் வாணலியில், நல்ல கருக வறுத்து, அதை மிக்கியில் நல்ல நைசான பொடியாகச் செய்து வைத்துக் கொள்ளவும்.
- இந்தப் பொடியை ஒரு ஸ்பூன் வாயில் போட்டு, அதன் மேல் ஒரு டம்ளர் மோர் குடித்தால், வயிற்றுப்போக்கு நின்று விடும்.
- You can also give, Methi powder (வறுத்து அரைத்த வெந்தயப் பொடி) either with water or with buttermilk.



Parenting Tips

குழந்தைகளை யோசிக்க வையுங்கள்!

...JV_66@Jayanthy



2 வயதிலிருந்தே குழந்தைகள் சம்பந்தப்பட்ட விஷயங்களுக்கு, முதலில் அவர்களையே தீர்வு சொல்லச் சொல்லுங்கள். அதன் பிறகு அதன் சாதக பாதகங்களை (இருந்தால்) நீங்கள் எடுத்துச் சொல்லி அதைச் செயல்படுத்துங்கள்.

உதாரணத்திற்கு, அவர்களுடைய பொம்மைகளை, குறிப்பிட்ட இடத்தில் வைத்து எடுக்கும் பழக்கத்தை வளர்க்க நீங்கள் அவர்களிடம், “உனக்கு இந்தக் குறிப்பிட்ட பொம்மை வேணும்னா, நீ தேடாம கண்டுப்பிடிக்க என்ன செய்யலாம்?” என்று கேட்டு, அவர்களை யோசிக்க விட்டு, தெரியாவிட்டால் இந்தப் பழக்கத்தை ஏற்படுத்தலாம்.

அதே போல, “உனக்குப் பெரியவர்கள் பரிசாகத் தரும் பணத்தை என்ன செய்யலாம்?” என்று கேட்டு, உண்டியலில் சேமிக்கும் பழக்கத்தை அவர்களுக்குச் சொல்லித் தரலாம்.

இதே போல நிறைய செயல்களுக்குச் செய்யலாம்.

இப்படியெல்லாம் அவர்களை யோசிக்க விடுவதால், சின்ன வயதிலிருந்தே எதையும் தானே யோசித்து, ஆராய்ந்து, சந்தர்ப்பங்களைச் சமாளித்து, முடிவெடுத்து பின்னர் செயல்படும் திறன் வளர்க்கப்படும்.

வயது கூடக்கூட துரிதமாக முடிவெடுக்கச் சொல்லலாம். நீங்கள் அவர்களை மதித்து யோசனைக் கேட்பது அவர்களுக்கு தன்னம்பிக்கையை வளர்க்கும்.

அதே சமயம், நீங்கள் போட வேண்டிய உடைகள், மற்ற அனைத்தையும் அவர்களே எப்போதும் தீர்மானம் செய்யும் பழக்கத்தையும் அதிகம் வளர்க்க வேண்டாம். சில சமயம் அவர்கள் ஆலோசனைகளை இந்த விஷயங்களுக்குப் பின்பற்றலாம்.

இதனால், அவர்களுக்கு, “தாங்கள் சொல்வதுதான் சட்டம்” என்ற மனப்பான்மையும் வளராது.



A PARENTING CHECKLIST

← Rameshshan @ Ramesh Shanmugam

Article published by WHO

Babies learn rapidly from the moment of birth. They grow and learn best when responsive and caring parents and other caregivers give them affection, attention and stimulation in addition to good nutrition, proper health care and protection.

Touch, hearing, smell, sight and taste are learning tools the child uses to explore and understand her or his world.

Affection, attention and stimulation

Children's minds develop rapidly when they are talked to, touched and cuddled; when they see and hear familiar faces and voices; and when they handle different objects.

Children learn quickly when they feel loved and secure from birth and when

they play and interact with family members and other people close to them. The more often mothers, fathers and other caregivers play with, talk to and respond to the child, the faster she or he learns.

Parents and other caregivers should consistently talk, read and sing to infants and young children. Even if the child is not yet able to understand the words, these early 'conversations' help to develop social and language skills and learning capacities.

Parents and other caregivers can help children learn and grow by giving them new, interesting and safe things to look at, listen to, smell, hold and play with.

Children who feel secure and loved





usually do better in school, are more self-confident, have good self-esteem and are able to cope more easily with life's challenges.

Good nutrition

Exclusive breastfeeding on demand for the first six months, timely introduction of safe and nutritious foods at the age of 6 months and continued breastfeeding for two years or beyond provide the child with optimal nutrition and health benefits. Feeding time is also an opportunity for the child to receive affection and have contact with the mother, father or other caregiver.

Good nutrition is vital for a child's growth and development. The diet of a pregnant woman and that of a young child should be varied and nutritious. It should include essential nutrients such as proteins and essential fats to help a child's body grow and have energy, vitamin A to help a child resist illness, iodine to help ensure the healthy development of a child's brain, and iron to protect a child's mental and physical abilities.

While the mother has the primary role of breastfeeding the child, the father can support her by making sure she has nutritious food, helping with household and childcare responsibilities, and being emotionally supportive of her, the baby, the older children and other family members.

Proper health care

- The health worker should inform parents and other caregivers about:
- Necessary immunizations and the schedule to follow.
- How to avoid anaemia and parasitic diseases in children over 6 months of age.

- Why deworming is important.
- How to ensure that the child gets enough nutrients, such as iron and vitamin A, for her or his healthy mental and physical development.

Children who are anaemic, malnourished or frequently sick may become fearful and upset more easily than healthy children. They will also lack the drive to play, explore and interact with others. These children need special attention, care and encouragement to eat, play and interact with others in order to become healthy.

Infants who have completed their immunizations on time and are receiving proper nutrition, health care, love and affection have an increased chance of survival. They are able to concentrate on exploring, learning and developing cognitive, language, social, emotional and motor skills.

Protection and care from responsive and caring parents and/or other caregivers

Babies and small children should not be left alone for long periods of time. This delays their physical and mental development. It also puts them at risk of accidents.

Girls need the same amount of food, attention, affection and care that boys need. All babies and young children need to be encouraged and praised when they learn to do something new and say new words.

All girls and boys should have their birth registered in order to help ensure their right to access basic services, such as health care, education and legal and social services.



How to STOP Breast Feeding Naturally?

...JV_66@ Jayanthi



You can breastfeed your baby until the baby is 2 years old.

This is the maximum age. You can stop it from the age of 1 ½ years to 2 years, also.

Many moms may not know how to stop the breastfeeding.

They may also be emotionally upset when the child cries in the night and search for the breastfeed. This restricts them from stopping and may be totally confused as how to stop.

Few more mothers may be in a situation, where the doctors would have advised her not to feed the baby (in rare cases).

Here are few tips to stop the milk production.

- If you are outside India, you can get the SAGE tea bags, which will be very useful.
- Even in India, you may get these tea bags in some parts.
- You can also get these from online shops.
- These Sage tea bags are very useful in stopping the milk production of the lactating mother.
- Actually, these sage leaves are medicinal herbs which are grown in American countries.
- They are used for various ailments also.
- You can also use the Sage dried leaves, by sprinkling them on your food products. These will also be beneficial.



lactating and will stop feeding on his own.

At the same time, when you have started the process to stop lactating your baby, the baby would feel very difficult to cope up with the situation.

Here are few tips to tackle the situation.

You can reduce the lactation to very few times. Gradually reduce it.

- Usually, only during the night times, the child may need to lactate, as he would be concentrating on many other plays during the day time.
- So, during the dinner, feed him with stomach full food.
- Later, while sleeping, give him a glass of milk.
- This will make him not to feel hungry.
- If he cries in the night, just give him a little water and soothe his head and again make him sleep.

In case, the child cries for feeding during the day time, you can follow the below tips.

- Till now you would have followed a regular time for lactating and a specific place at home.
- From now, you should try to distract his thought of lactation.
- Now, during this time, you give him any snack to eat.
- You can give a glass of milk, in the Sipper.
- If the child is above 1 year, please avoid the bottle feeding.
- Later, it will become difficult to change the bottle practice.
- So, you can buy 2 or 3 colorful and different shaped Sipper, by which he would be attracted. Each and every time, you can use different sipper to attract him.
- Try to avoid the place, where you usually feed him.
- Your house members or your husband can take him outside right at the time of lactation.
- By this, he would forget about lactation.
- When he is refused lactation, the main thing is you should not become emotional with his cries.
- When he is refused lactation, he may switch over to thumb sucking.
- Never allow this habit to continue.
- Try to distract him with his favorite toys or favorite songs or any other thing.
- When your milk production stops, he will find it in few days and will stop automatically to lactate.
- Some children just want to suck, even if they don't get milk.
- Do not allow this and just give some water or milk during this time.
- When he searches for you during this time, you husband can take him and distract his attention.



"Amla" Hair Pack for Dandruff



...gkarti @ Karthiga

Have annoying dandruff that says no to leave? Why not offer home remedies a try?

An effective remedy to get rid of dandruff is Amla.

To make an anti-dandruff pack,

- Mix a little Amla powder with water and apply this on your scalp and leave for a few minutes. Then rinse it off with water.
- To make the paste more potent, you can add some ground basil leaves to the paste.
- This will fight against dandruff. Use this pack on a regular basis and get desired results. It is also good for adding a lustrous shine to your hair.
- Take the last wash of Amla water and allow it to dry.

Long Live Hair"





Bunny Rabbit Deepa Bala

If you wish to make a toy at home that does not take much time, then try this. It looks cute and can be added to your soft toy collection.

Things Needed:

1. Fused bulb
2. Cotton
3. Adhesive
4. Black pepper corns
5. Velvet paper or the Indian 'Bindi'
6. Scissors



Method:

Step 1: Take a bulb and stick cotton on it, covering it completely. Give additional padding of cotton for the mouth of the rabbit.

Step 2: Cut out the cotton in the shape of rabbit ears and stick them to the rabbit's head.

Step 3: Also, stick four cotton balls for the legs and one for the tail.

Step 4: Finally, stick two black pepper corns for the eyes and cut the velvet paper or 'bindi' in a crescent shape to make the mouth.

And, if you wish to make whiskers, then you could use a plastic string, or finer hair of the broomstick.

Sloka for Kids

Namasthesthu Sloka

Namasthesthu mahamaye sri petesura poojithey
 Sanguchakra gatha hasthey mahalakshmi namosthuthey
 Namasthey garudaroodey kolasurea bayankari
 Sarva papa hare devi Mahalakshmi namosthutehy.

Meaning

Salutations to you, O Mahalakshmi, who is all powerful, who is the seat of wealth, and who is worshipped by the devas and who has a conch, a disc and a mace in Her hands.





கத்திரிக்காயின் உடல்நலப் பயன்கள்

☑ Sujivsp

கத்திரிக்காயின் தாவரவியல் பெயர் சொலானம் மெலோஞ்சினா என்பதாகும். சொலானாசியே என்ற குடும்ப வகையைச் சேர்ந்த கத்திரிக்காய், முட்டை செடி மற்றும் ஆபர்ஜீன் என்ற பெயர்களிலும் அழைக்கப்படுகிறது. பல வடிவங்களிலும் வண்ணங்களிலும் கத்திரிக்காய் கிடைத்தாலும், முட்டை வடிவம் அல்லது நீளமாக இருக்கும் கத்திரிக்காய்கள் தான் அதிகம் பயிரிடப்படுகின்றன.

கத்திரிக்காயின் தோல்கள் மிகவும் பளபளப்பாக இருக்கும். அதன் உள்பகுதி பஞ்சு போன்று

மிருதுவாக இருக்கும். உள்ளே, அதன் விதைகள் அடுக்கி வைக்கப்பட்டது போல

அடர்ந்து வரிசையாகக் காணப்படும். இத்தகைய கத்திரிக்காய் நம் உடல் நலத்திற்கு எந்த அளவிற்குப் பயன்படுகிறது என்பது குறித்து இப்போது நாம் பார்க்கலாம்.

டைப் 2 சர்க்கரை வியாதிக்கு:

கத்திரிக்காயில் கார்போஹைட்ரேட் மற்றும் நார்ச்சத்து இல்லாததால், இரத்தத்தில் குளுகோஸ் அளவைக் குறைக்கிறது. இதில் உள்ள பீனால்கள் மற்றும் குறைவான க்ளைசீமிக் இன்டெக்ஸ் ஆகியவை குளுகோஸ் அளவைக் கட்டுப்படுத்துகின்றன. எனவே இது டைப் 2 சர்க்கரை வியாதி நோயாளிகளுக்கு அருமருந்தாகும்.

இதய நலனுக்கு:

கத்திரிக்காயில் உள்ள ஃபோலேட், மக்னீசியம், பொட்டாசியம், வைட்டமின் பி3, வைட்டமின் பி6, ஆன்டி-ஆக்ஸிடண்ட்டுகள் மற்றும் பீட்டா கரோட்டின்கள் ஆகியவை நெஞ்சு வலி ஏற்படுவதைத் தவிர்க்க

Nutritional Value of Brinjal (For 100 gms)

Nutrients

| | |
|---------------|---------|
| Energy | 24 Kcal |
| Carbohydrates | 5.7 g |
| Protein | 1 g |
| Total Fat | 0.19 g |
| Cholesterol | 0 mg |
| Dietary Fiber | 3.40 g |

Vitamins

| | |
|------------------|----------|
| Folates | 22 µg |
| Niacin | 0.649 mg |
| Pantothenic Acid | 0.281 mg |
| Pyridoxine | 0.084 mg |
| Riboflavin | 0.037 mg |
| Thiamin | 0.039 mg |
| Vitamin C | 2.2 mg |
| Vitamin A | 27 IU |
| Vitamin E | 0.30 mg |
| Vitamin K | 3.5 µg |

Electrolytes

| | |
|-----------|--------|
| Sodium | 2 mg |
| Potassium | 230 mg |

Minerals

| | |
|-----------|----------|
| Calcium | 9 mg |
| Copper | 0.082 mg |
| Iron | 0.24 mg |
| Magnesium | 14 mg |
| Manganese | 0.250 mg |
| Zinc | 0.16 mg |



☑...Angu Aparna



கத்திரிக்காயின் உடல்நலப் பயன்கள்

உதவுகின்றன. இதில் உள்ள ஃபைட்டோ நியூட்ரியண்டுகள் இரத்தத்தில் உள்ள கொலஸ்ட்ரால் குறைத்து இரத்த ஓட்டம் இதயத்தில் சீராகப் பாய உதவுகின்றன.

மூளைக்கு:

கத்திரிக்காயில் உள்ள ஃபைட்டோநியூட்ரியெண்ட்ஸ், மூளையில் உள்ள நரம்பு மண்டலங்களைப் பாதுகாப்பதில் முக்கியப் பங்கு வகிக்கின்றன. மேலும், ஞாபக சக்தியை கூர்மையாக வைத்திருக்கவும் கத்திரிக்காய் உதவுகிறது. அதிக மன அழுத்தம் ஏற்படாமல் இருக்கவும் கத்திரிக்காயில் உள்ள வைட்டமின் பி-காம்ப்ளக்ஸுகள் உதவுகின்றன.

இரும்புச்சத்து :

இரும்புச்சத்து அளவுக்கு அதிகமாக இருந்தால் உடலுக்குக் கெடுதிதான். கத்திரிக்காயில் உள்ள நாசனின் என்ற வேதிப் பொருள் உடலில் உள்ள அளவுக்கு அதிகமான இரும்புச்சத்தை நீக்க உதவுகிறது.

உடல் எடை குறைய:

கத்திரிக்காயில் நீர்ச்சத்து மிகவும் அதிகம். இரத்தத்தில் உள்ள சர்க்கரை அளவைக் கட்டுப்படுத்துகிறது. உடலில் உள்ள தேவையில்லாத கழிவுகளை அடித்து வெளியேற்ற உதவுகிறது. இதில் உள்ள மெட்டபாலிசம் ஸ்பைக் கலோரிகளை எரிக்க வல்லது. இப்படிப்பட்ட கத்திரிக்காயை நிறைய சாப்பிட்டால் உடல் எடை தானாகவே குறையும்.

செரிமானத்திற்கு:

தக்காளி மற்றும் கத்திரிக்காயினால் தயாரிக்கப்பட்ட சூப், செரிமானத்திற்கு

நன்றாக உதவுகிறது. எரிச்சல், வாயு, ஹெமொராய்டுகள், கொலிட்டிஸ், பேதி உள்ளிட்ட பல விதமான வயிற்றுப் பிரச்சனைகளைத் தீர்ப்பதால், செரிமானத்திற்கு கத்திரிக்காய் ஒரு அருமையான மருந்துதான்.

பாக்டீரியா எதிர்ப்பான்:

கத்திரிக்காயில் வைட்டமின் சி குறைவாக இருப்பதால், அது ஒரு சிறந்த வைரஸ் மற்றும் பாக்டீரியா எதிர்ப்பானாக செயல்படுகிறது.

சருமத்திற்கு:

கத்திரிக்காயில் மினரல்கள், வைட்டமின்கள், சில நார்ச்சத்துக்கள் மற்றும் நீர்ச்சத்துக்கள் அதிகம் இருப்பதால், அவை நம்முடைய தோலை ஈரப்பதமாகவும், மிருதுவாகவும் வைத்திருக்க உதவுகின்றன. தோல்களில் தோன்றும் மருக்கள் உள்ளிட்டவற்றைப் போக்கவும் கத்திரிக்காய் பயன்படுகிறது.

கேசத்திற்கு:

கத்திரிக்காயில் உள்ள மினரல்கள், வைட்டமின்கள், மற்றும் அதிகமான நீர்ச்சத்து ஆகியவை தலை முடியின் ஆரோக்கியத்திற்குப் பெரிதும் உதவியாக உள்ளது. தலை முடி நீண்டு, அடர்ந்து, வலிமையாக வளர இவை உதவுகின்றன. மேலும், மயிர்க் கால்களின் வளர்ச்சிக்கும், தலைமுடியின் பளபளப்புக்கும் இதில் உள்ள என்சைம்கள் துணைபுரிகின்றன.

சளிக்கு:

நேரடியாக நெருப்பில் வாட்டப்பட்ட கத்திரிக்காயின் மேல் உப்பை நன்றாகத் தடவி சாப்பிட்டால் சளி பறந்து போகும்!



Burns & Scalds

...PriyagauthamH

Burns and scalds are damage to the skin caused by heat. Both are treated in the same way. A burn is caused by dry heat, from an iron or fire for example. A scald is caused by something wet, such as hot water or steam.

Burns can be very painful and can cause blisters and charred, black or red skin. Then we have Chemical burns, electrical burns and even sun burn too.

Types of burn

Superficial burns affect the top layer of skin only. The skin looks red and is mildly painful. The top layer of skin may peel a day or so after the burn, but the underlying skin is healthy. It does not usually blister or scar. A good example is mild sunburn.

Partial thickness burns cause deeper damage. The skin forms blisters and is painful. However, some of the deeper layer of skin (the dermis) is unharmed. This means the skin usually heals well, sometimes without

scarring if the burn is not too extensive.

Full thickness burns damage all layers of skin. The skin is white or charred black. There may be little or no pain, as the nerve endings are destroyed. These often require skin grafting.

Electrical burns can cause damage inside the body even if there is little damage to the skin.

Note:

- A burn from one accident may have various types of burn within it. For example, some areas of the burnt skin may be superficial, some partial thickness and some full thickness.

Treating burns and scalds:

Follow the first aid advice below:

- Immediately get the person away from the heat source to stop the burning.
- Cool the burn with cool or lukewarm water for 10-30 minutes. Ideally within 20 mins of the injury.
- Do not use ice, iced

water or any creams or greasy substances, such as butter.

- Remove any clothing or jewellery that is near the burnt area of skin, but do not move anything that is stuck to the skin.
- Make sure the person keeps warm – for example by using a blanket – but take care not to rub it against the burnt area. Keeping warm will prevent hypothermia, when a person's body temperature drops below 35C (95F). This is a risk if you are cooling a large burnt area, particularly in young children and elderly people.
- Cover the burn - ideally with cling film.
- Cling film is ideal to cover a burn as it is sterile - as long as the first few centimeters are thrown away and not used. Also, it does not stick to skin, a doctor can see through it to assess the burn, it is protective, and it is soothing. A clear plastic bag is an alternative if no cling film is available. Leave cling film on until seen



by a doctor or nurse.

Important:

- Apply cling film in layers rather than round like a bandage, to prevent it causing pressure if the burnt area swells. So, for example, never wrap cling film round and round a burnt arm or leg. A burnt hand can be put into a loosely fitting clear plastic bag.
- Use painkillers, such as paracetamol or ibuprofen, to treat any pain. Ensure the person is not allergic to these medication.

Once you have taken these steps, you will need to decide whether further medical treatment is necessary. Go to a hospital accident and emergency (A&E) department for:

- All chemical and electrical burns
- Large or deep burns – any burn bigger than the affected person's hand
- Full thickness burns of all sizes – these burns cause white or charred skin
- Partial thickness burns on the face, hands, arms, feet, legs or genitals – these are burns that cause blisters
- Also get medical help

straight away if the person with the burn:

- Has other injuries that need treating or is going into shock (signs include cold, clammy skin, sweating, rapid, shallow breathing and weakness or dizziness)
- Is pregnant
- Is over 60 years of age
- Is less than five years of age
- Has a medical condition such as heart, lung or liver disease, or diabetes (a long-term condition caused by too much glucose in the blood)
- Has a weakened immune system (the body's defence system), for example because of HIV or AIDS or because they're having chemotherapy for cancer
- If someone has breathed in smoke or fumes, they should also seek medical attention. Some symptoms may be delayed and can include coughing, a sore throat, difficulty breathing, singed nasal hair or facial burns.

On all burns:

- Do not use lotions, ointments and creams.
- Do not use adhesive dressings.

- Do not break blisters (It will get infected).

Mild sunburn, small mild burns, or mild scalds are best left uncovered. They will heal more quickly if left to fresh air.

Even a small blister is best left uncovered to heal. If the blister bursts, you can use a dry, non-adhesive, non-fluffy sterile dressing. This will soak up the weeping blister, and stop dirt and germs getting into the wound.

Quick look into:

Electrical burns:

Electrical burns may not look serious, but they can be very damaging. Someone who has an electrical burn should seek immediate medical attention at an A&E department.

If the person has been injured by a low-voltage source (up to 220–240 volts) such as a domestic electricity supply, safely switch off the power supply or remove the person from the electrical source using a non-conductive material. This is a material that does not conduct electricity, such as a wooden stick or a wooden chair. Do not approach a person who is



connected to a high-voltage source (1,000 volts or more).

Chemical burns:

Chemical burns can be very damaging and require immediate medical attention at an A&E department.

If possible, find out what chemical caused the burn and tell the healthcare professionals at A&E.

If you are helping someone else, wear appropriate protective clothing, then remove any clothing that has the chemical on it from the person who has been burnt.

If the chemical is dry, brush it off their skin. Use running water to remove any traces of the chemical from the burnt area.

Note:

- Depending on how the burn happened, you may be advised to have an injection to prevent tetanus (a condition caused by bacteria entering a wound).
- Minor burns will normally heal in around 14 days, leaving minimal scarring.

Suspect infection in burn wounds if:

- The wound becomes painful or smelly
- You develop a high temperature of 38C (100.4F) or higher
- The dressing becomes soaked with fluid leaking from the wound
- The wound has not healed after two weeks

Tips on preventing burns - particularly to children:

Preventing scalds and burns:

- Keep young children out of the kitchen unless they are fully supervised.
- The front of the oven, and even the washing machine, can become hot enough to burn a young child. Keep them away.
- Use the back rings of cookers when possible. Turn pan handles towards the back and away from where a child may reach and grab.
- Never drink hot drinks with a baby or child in your lap.
- Never let a child drink a hot drink through a straw.
- Teach older children how to boil kettles and how to use the cooker safely. There is no right age for this.

Every child is different. However, it is important to teach them correctly when the time is right rather than let them find out for themselves.

- Never heat up a baby's milk in a microwave. It may heat the milk unevenly, and some parts may become very hot. Stir baby food well if it is heated in a microwave.
- Put cold water in the bath first, and then bring up the temperature with hot water.
- Do not set the thermostat for hot water too high in case children turn on the hot tap.

Burnol/Burnol plus contains

1. Cetrimide -an antiseptic that helps to prevent infection and aids healing.
2. Aminocrine -Another antiseptic. So if used or not it does not matter. But as with many differences in treatment in India it is more widely and commonly used.

Aloe Vera gel is also very effective for burns and it is natural.



விரதங்களிலே சிறப்பான இடத்தினைப் பெறும் விரதம் கேதார கௌரி விரதம். திருக்கைலாய மலையிலே பரமசிவன், பார்வதி சமேதராக வீற்றிருந்த வேளை. விநாயகனும் முருகனும் கூட இருந்தனர். முப்பத்து முக்கோடி தேவர்களும் நாற்பத்தெண்ணாயிரம் ரிஷிகளும் கூடியிருந்தனர். நாரதர் இசை மீட்டினார். நந்தி மத்தளம் கொட்ட, ஊர்வசி, மேனகை, திலோத்தமை ஆகியோரின் நடனம் அமர்க்களமாக நடந்தேறியது.

அப்போது அங்கு வந்த பிருங்கி முனிவர் விகடக்கூத்து ஆடி அங்கிருந்தவர்களை மகிழ்ச்சி அடையச் செய்தார். பிறகு உமாதேவியை விட்டுவிட்டு சிவபெருமானை மட்டும் சுற்றி வந்து வணங்கினார். கோபமுற்ற உமாதேவி தன்னை பிருங்கி முனிவரின் உடலிலிருந்த சக்தியை எடுத்துக் கொண்டார். அதனால் சபையிலே சோர்ந்து வீழ்ந்தார் அம்முனிவர். சிவபெருமான் பிருங்கி முனிவரிடம் தடியொன்றைக் கொடுத்து அதனை ஊன்றுகோலாகக் கொண்டு நடக்க வழி செய்தார். மீண்டும் உமாதேவிக்கு ஆத்திரம் ஏற்பட்டது. உடனே சிவபெருமானிடம் கோபித்துக்கொண்டு பூவுலகுக்கு வந்து, ஒரு வில்வ மரத்தடியில் வீற்றிருந்தார். தேவியின் வருகையால் அந்த வனமே புதுப்பொலிவு பெற்றது. அங்கு வசித்த

கௌதம முனிவர் இத்திடீர் மாற்றம் ஏன் அறிய முனைந்தார். உமாதேவியைக் கண்டவுடன் விஷயமங்களைத் தெரிந்து கொண்டார்.

புரட்டாதி மாதம் சுக்கில பட்ச தசமி தொடங்கி ஐப்பசி மாதம் கிருஷ்ண பட்சம் தீபாவளி அமாவாசை வரையுள்ள கேதரேசுரர் விரத மகிமை பற்றி விளக்கினார். உமை அம்மையும் விரதம் மேற்கொண்டு அர்த்தநாரீஸ்வரர் வடிவமானார்.

ஆண்-பெண் சமத்துவம் அறியப்படாத காலத்தில் உமாதேவி பெண்ணுக்கு சம உரிமை கேட்டு வாதாடி அவ்வுரிமையை பெற்றுத்தந்திருக்கிறார். ஆணின் உடலின் பாதியும், பெண்ணின் உடலின் பாதியும் அறுவைசிகிச்சை வாயிலாகப் பொருத்தலாம் என்ற நவீன விஞ்ஞான விந்தையும் இந்நிகழ்வு காட்டுகிறது.

விரதம் அனுஷ்டிக்கும் முறை: அவரவர்கள் சௌகரியப்படி 21 நாட்களோ, 9 நாட்களோ, 5 நாட்களோ, 3 நாட்களோ அல்லது ஐப்பசி அமாவாசையான தீபாவளியன்று கேதாரகௌரி தினத்தில் பார்வதி சமேதரான சிவபெருமானை வழிபடவேண்டும். ஆண்களும் இவ்விரத்தை அனுஷ்டிக்கலாம். முதல் 20 நாடும் ஒரு பொழுது சூரிய

கேதார கௌரி விரதம்

...Sumathisrini





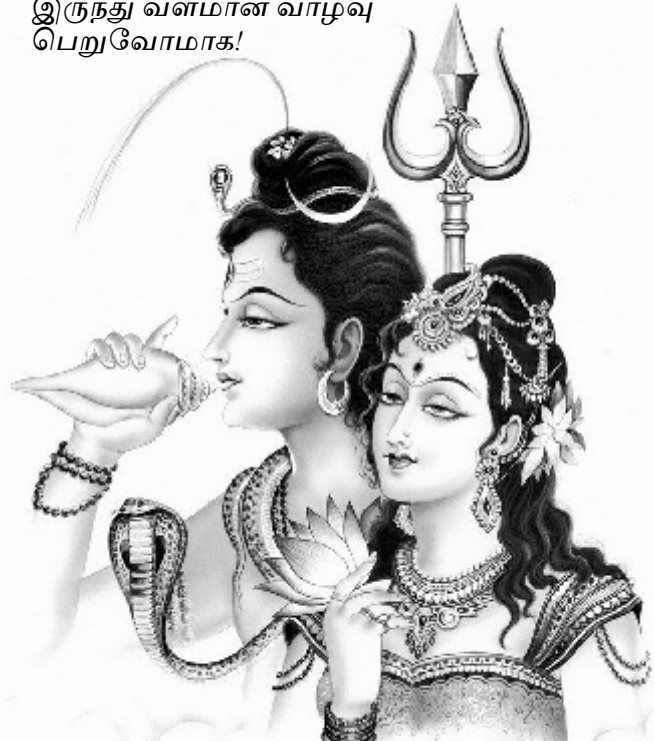
அஸ்தமனத்தின் பின் உணவருந்தி, இறுதி நாளாகிய சதுர்த்தசி அன்று உபவாசம் இருந்து மறுநாள் காலை சூரிய உதயத்திற்கு முன்னர் “பாரணம்” பண்ணி விரதத்தை முடித்தல் வேண்டும்.

தீபாவளி அன்று நோன்பிருப்பவர்கள் நாள் முழுவதும் உபவாசமிருந்து ஓம் நமசிவாய மந்திரம் ஜபித்து, அர்த்தநாரீஸ்வராய், சிவசக்தி சொரூபனாய் முக்கண் முதல்வனை, முப்புரம் எரித்தானை, முத்தலை சூலம் ஏந்தினானை மனதில் தியானம் செய்து மாலை பிரதோஷ காலத்தில் நோன்பை முடிக்க வேண்டும். பூஜைக்காக முதலில் மஞ்சள் பிள்ளையாரை செய்வித்து சந்தனம், குங்குமம், புஷ்பம், அருகு சார்த்தி விநாயகரை பதினாறு நாமம் சொல்லி அர்ச்சனை செய்து, பின்னர் தூப தீபம் காட்டி தாம்பூலம் நைவேத்தியம் செய்து தீபாரதணையான பிறகு, ஸ்ரீ கேதாரீஸ்வரரை ஆவாகனஞ் செய்ய வேண்டும். அதாவது அம்மியையுங் குழவியையும் அலங்கரித்து, அம்மியின் மேல் குழவியை நிறுத்தி, குங்குமம், சந்தனம் முதலிய பரிமள திரவியங்கள் அணிவித்து பருத்திமாலையிட்டு, புஷ்பஞ்சார்த்தி அதனெதிரில் கலசம் நிறுத்தி, அதற்கும் பருத்திமாலை புஷ்பஞ்சார்த்தி பூஜை செய்பவர். கேதாரீஸ்வரரை மனதில் தியானம் செய்து, காசி, கங்கா தீர்த்தமாட்டியது போலும், பட்டுப் பீதாம்பரம் ஆபரணங்களினால் அலங்கரித்தது போலும் மனதில் சங்கல்பம் செய்து கொண்டு, வில்வம், தும்பை, கொன்றை மலர்களினால் கேதாரீஸ்வரரை அர்ச்சனை செய்து, முனை முறியாத விரலி மஞ்சள், வெற்றிலை, கொட்டைப்பாக்கு, அரளிப்பூ, அரளி மொட்டு, இலை, வாழைப்பழம், அதிரசம், வகைக்கு நாளைக்கு ஒன்றாக 21 சமர்ப்பணம் செய்து, எலுமிச்சம் பழம் இரண்டு, நோன்புக்கயிறு (21 இழை, 21 முடிச்சுடன்) சார்த்தி, தேங்காய் இரண்டு (ஒன்று குல தெய்வத்திற்கு), கருகுமணி, காதோலை, சீப்பு, கண்ணாடி சமர்ப்பித்து,

பிரசாதமாக 21 அதிரசம், சர்க்கரைப் பொங்கல், பாயசம், புளியோதரை முதலியன நைவேத்தியமாக சமர்ப்பித்து, தேங்காய் உடைத்து புஷ்ப அக்ஷதை கையில் கொண்டு மூன்று முறை ஸ்ரீ கேதாரீஸ்வரரை வலம் வந்து வணங்கி புஷ்ப அக்ஷதையை சவாமியின் பாதங்களில் சமர்ப்பித்து, தூப தீபம் காட்டி, நைவேத்தியம், தாம்பூலம் சமர்ப்பித்து, கற்பூர தீபாரதனை காண்பித்து நோன்புக்கயிறை கையில் கட்டிக்கொள்ள வேண்டும். பூஜையின் போது அந்தணரைக் கொண்டு கேதார கௌரி விரதக்கதை பாராயணம் செய்யக் கேட்பது நல்லது.

விரத பலன்:
கல்வியறிவு, பதவி பட்டம், பரிசு, பதக்கம் என பல வளமும் சேரும். வெற்றிகள் தொடரும். குழந்தை பாக்கியம் உண்டாகும். மனை, வீடு, வாகனம் வந்து சேரும். கணவனும் மனைவியும் கருத்தொருமித்து ஒற்றுமையாக வாழ்வர்.

சக்தியெனும் உமையாள் நமக்குக் காட்டிய வழியில் கேதார கௌரி விரதம் இருந்து வளமான வாழ்வு பெறுவோமாக!





தீபாவளி

...Parasakthi

தீபம்' என்றால் ஒளி, விளக்கு. 'ஆவளி' என்றால் வரிசை. இல்லத்தில் வரிசை வரிசையாய் விளக்கேற்றி, இருள் நீக்கி, ஒளி தரும் பண்டிகையே தீபாவளி ஆகும். தீபத்தில் பரமாத்மாவும், நெருப்பில் ஜீவாத்மாவும் வாசம் செய்து மக்களுக்கு அருள் தருவதாய் ஐதீகம்.

மனிதனாகிய ஒவ்வொருத்தர் மனத்திலும், நான் என்ற அகங்காரம், பொறமை, தலைக்கணம் போன்ற வாழ்வை இருளடிக்க கூடிய தீய குணங்கள் உள்ளன. இத்தகைய தீய குணங்களை தீபாவளி திருநாளில் இறைவழிபாட்டின் மூலமாக உள்ளத்தில் இருந்து அகற்றி நல்வாழ்க்கை வாழ வகை செய்வதே இப்பண்டிகையின் நோக்கமாகும்.

தீமையை விலக்கும் உண்மையாகவும், இருளை விலக்கும் ஒளியாகவும் தீபாவளித் திருநாளைக் கொண்டாடுகிறோம். தீபாவளிப் பண்டிகையின் போது ஏற்றப்படும் எண்ணெய் விளக்குகள் மனிதனுக்கு ஞானத்தைக் கொண்டு வருவதாக நம்பப்படுகிறது. மனதில் இருக்கும் அழுக்கை அகற்றி மனதிற்குள் தீபம் ஏற்றுவதுதான் தீபாவளி.

புராணக் கதைகள்:

இந்து மக்கள் தீபாவளி கொண்டாடுவதற்கு பல புராணக்

காரணங்கள் சொல்லப்படுகின்றன.

விஷ்ணுவின் கிருஷ்ணர் அவதாரத்தில் அவருக்கு இரண்டு மனைவிகள். அவர்களில் ஒருவரான நிலமகளுக்கு (பூமாதேவி) பிறந்த ஒரு மகன் நரகாசுரன் என்னும் அசுரன் ஆவான். அவன் பிரம்மாவிடம் தன் அன்னையால் மட்டுமே தான் இறக்கப்பட வேண்டும் என்று வரமும் பெற்றிருந்தான். நரகாசுரன் தான் பெற்ற வரத்தாலும், தன் மீது கொண்ட செருக்காலும், நாட்டு மக்களுக்கும், தேவர்களுக்கும் பல இன்னல்கள் புரிந்தான். வெளிச்சத்தை வெறுப்பவனாகிய நரகாசுரன், மக்கள் யாரும் இரவில் விளக்கு ஏற்றக் கூடாது எனக் கட்டளையிட்டான். மீறி விளக்கு ஏற்றியவர்களின் தலைகளைக் கொய்தான். அவனின் இத்தகைய கொடூர செயல்களை தாங்காமல் மக்கள் பகவான் கிருஷ்ணரிடம் முறையிட்டந். அவனின் அதர்ம செயல்களை நிறுத்த வேண்டி, கிருஷ்ணர் தன்னுடைய மனைவி பூமாதேவியின் அவதாரமான சத்யபாமாவுடன், அவ்வர்க்களை எதிர்த்து போர் புரிந்தார். போரின் நரகாசுரன் விட்ட அம்பினால் கிருஷ்ணர் மயக்கம் அடைந்தார். இதனால் கோபம் அடைந்த தாய் சத்யபாமா நரகாசுரனை எதிர்த்து போர் புரிந்து அவனை வெட்டி வீழ்த்தினார்.

நரகாசுரன் சாகும் போது, தாயிடம் ஒரு வேண்டுகூல் செய்தான். தான்



மதி கேட்டு, விளக்கு ஏற்ற கூடாது என்ற இட்ட கட்டளையால், தனக்கு இத்தகைய கதி ஏற்பட்டதால், தான் இறக்கும் இந்நாளில் மக்கள் அனைவரும் அவர்கள் வீடுகளில் விளக்கேற்றி மகிழ்ச்சியாக இருக்க வேண்டும் என்பதே அவ்வேண்டுதல் ஆகும். அதன்படி, கிருஷ்ணரின் உதவியால். நரகாசுரன் என்னும் அரக்கன் ஒழிந்த அந்நாளில் மக்கள் அனைவரும், வீடுகளில் விளக்கு ஏற்றியும் இனிப்புகள் வழங்கியும் கொண்டாடியதாக புராணங்கள் கூறுகின்றன. இதுவே தீபாவளி ஆகும்.

ஸ்ரீ ராமர், தன்னுடைய பன்னிரண்டு வருட வனவாசத்தை முடித்துவிட்டு, தன்னுடைய துணைவி சீதா தேவி மற்றும் இளவல் லட்சுமணருடன் அயோத்தி திரும்பிய நாளன்று, அயோத்தி மக்கள் அனைவரும், தத்தம் வீடுகளில் அகல் விளக்கு ஏற்றி அவர்களை வரவேற்றதாக இராமாயண காவியம் குறிப்பிடுகிறது. இந்நாளே தீபாவளி திருநாள் என்று கொண்டாடப்படுகிறது.

ஸ்கந்த புராணத்தில், சக்தி தன்னுடைய 21 நாள் கேதார கௌரி விரத்தை நிறைவு செய்து, சிவனில் ஒரு பாதி இடத்தை தனக்கான இடமாக பெற்றது இந்த தீபாவளி திருநாளிலேயே என்று குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது. குபேரன் சிவனை வழிபட்டு, தீபாவளி அன்றுதான் அளப்பரிய பொக்கிஷங்களைப் பெற்றார் என்கிறது மற்றுமொரு புராணம்.

தீபாவளியன்று அதிகாலையில் சந்திர தரிசனம் காண்பதும், கங்கா ஸ்நானம் செய்வதும் மிகவும் சிறந்ததாகக் கருதப்படுகிறது.

"சந்திர தரிசனம்" மற்றும் கங்கா ஸ்நானம்: தீபாவளியன்று, அதிகாலையில் சூரிய உதயத்திற்கு, ஒன்றரை மணி நேரம் முன்னதாக, கிழக்கில் அடிவானில் பிறை சந்திரன் மெல்லியதொரு கீற்றாகத் தெரியும். சூரியன் உதயமாகிவரும் நேரத்தில் சூரிய ஒளியில் பிறை நிலவு மங்கிப்போய் கண்ணுக்குப் புலப்பட மாட்டாது. ஆனால் சூரிய உதயத்திற்கு முன்பு கவனமாகத் தேடிப்பார்த்தால் சுமார் 20 நிமிடங்களுக்கு பிறை சந்திரனைக் காண முடியும். மேக மூட்டமா அல்லது பனியோ இல்லாமல் இருந்தால் நன்றாகப் பார்க்க முடியும். இதனை சந்திர தரிசனம் என்று சொல்கிறார்கள்.

இந்நேரத்தில் தான், பூமியில் உள்ள அனைத்து நீர் நிலைகளிலும் ஆகாச கங்கை ஆர்ப்பரிக்கும் என்பது ஐதீகம். எனவே அந்த நேரத்தில் எண்ணெய் தேய்த்துக் குளிக்க வேண்டும். இது தான் "கங்காஸ்நானம்" ஆகும். தீபாவளி அன்று எண்ணெய் தேய்த்துக் குளிப்பதற்குக் காரணம், அன்றைய தினம் நமது தீய குணங்கள் எதையாவது ஒன்றை விட்டுவிட வேண்டும் என்பதே ஆகும். அதை முன்னிறுத்தியே தீபாவளி அன்று எண்ணெய் தேய்த்துக் குளிக்கிறோம். கொண்டாடும் முறை: தீபாவளி அன்று அதிகாலையில் எழுந்து சந்திர தரிசனம் முடித்த பின்பு, நல்லெண்ணெய் காய்ச்சி உடம்பில் தேய்த்து கங்கா ஸ்நானம் செய்ய வேண்டும். பிறகு புத்தாடை அணிந்து, இறைவழிபாடு மேற்கொள்ள வேண்டும். முதலில் முழுமுதற் கடவுளை வணங்கி, மகாவிஷ்ணுவையும், லக்ஷ்மி



தேவியையும், குபேரனையும்,
விளக்கேற்றி பூஜை செய்து,
தீபாவளி மருந்து மற்றும்
நெய்வேத்யம் படைத்து வணங்க
வேண்டும். பிறகு பிரசாதம்
மற்றும் இனிப்புகளை
உறவினர்களுக்கு அக்கம்
பக்கத்தவருக்கும் கொடுத்து
தீபாவளி மகிழ்ச்சியை பகிர்ந்து
கொள்வர்.

பட்டாசுகள் வெடித்து
மகிழ்வதும், கோவிலுக்கு சென்று
இறை வழிபாடு செய்வதும்,
உறவினர்களை சந்திக்கும் போது
"கங்கா ஸ்நானம் ஆச்சா" என்று
விசாரிப்பதும் தமிழ்நாட்டு
பண்டிகை முறையாகும்.
தீபாவளி அன்று எண்ணெய்
ஸ்நானம் செய்வது கங்கையில்
குளித்ததற்கு ஒப்பாகும் என்று
நம்பப்படுகிறது.

தீபாவளி பூஜையின் போது,
தீபாவளி மருந்து வைத்து
இறைவனை வணங்க வேண்டும்.
பூஜை முடிந்த பின்பு,
இம்மருந்தை சாப்பிட வேண்டும்
என்பது மரபு.

தீபாவளி மருந்து என்றால் என்ன?
எப்படி செய்ய வேண்டும்?

வேப்பிலை, வெற்றிலை, ஓமம்,
மிளகு, வெல்லம் ஆகியவற்றை
கொஞ்சம் கொஞ்சம் சேர்த்து
வைத்து மைய அரைத்து,
உருண்டையாக பிடித்து படைக்க
வேண்டும்.

தீபாவளி பூஜை பொருட்கள்:

தீபாவளி அன்று எல்லா
தேவதைகளும், நாம் பூஜை
செய்ய உபாயோகிக்கும் எல்லா
பண்டிகைப் பொருட்களில்
வாசம் செய்வர் என்பது
முன்னோர் வழியாக
அறியப்பட்ட செய்தி.

எண்ணெயில் லட்சுமியும்,
அரப்புத் தூளில் கலைவாணியும்,
சந்தனத்தில் பூமாதேவியும்,
குங்குமத்தில் கௌரி தேவியும்,
மலரில் மோகினியும், தண்ணீரில்
கங்கா தேவியும், புத்தாடையில்
விஷ்ணுவும், பட்சணத்தில்
அமிர்தமும், தீபத்தில்
பரமாத்மாவும் உறைவதாக
புராணங்கள் தெரிவிக்கின்றன.



சகல புண்ணிய தீர்த்தங்களிலும் நீராடிய பலனைப் பெற...

◀ Datchu @ Mythili

தீர்த்தாதிநாதாய பலப்ரதாய
பலஸ்வரூபாய பலாங்கதாரிணே
ஸ்ரீமந்த்ரபீடேஸ்வரி வல்லபாய
ஸ்ரீகும்பலிங்காய நமஸ் ஸிவாய.

- பிரம்ம தேவனால் செய்யப்பட்ட கும்பேஸ்வர துதி

பொருள்: கும்பகோணத்திலுள்ள அனைத்து தீர்த்தங்களுக்கு அதிபராக விளங்குபவரே, தீர்த்தத்தில் நீராடும் புண்ணிய பலன்களை அளிப்பவரே, கும்பேஸ்வரா, நமஸ்காரம். நற்பலன்களின் உருவாக இருப்பவரே, கோரிய வரங்களைத் தரும் அற்புதமானவரே, மந்த்ரபீடேஸ்வரியான மங்களாம்பிகையின் மணாளனே, கும்பேஸ்வரா, ஈசா, நமஸ்காரம்.

(மாசி மக தினத்தன்று இத்துதியை பாராயணம் செய்தால் சகல புண்ணிய தீர்த்தங்களிலும் நீராடிய பலனைப் பெறலாம்).



தமிழ் மந்திரம்

முருகன் துதி

அஞ்ச முகம்தோன்றின் ஆறுமுகம் தோன்றும்
வெஞ்சமரில் அஞ்சலென வேல்தோன்றும்- நெஞ்சில்
ஒருகால் நினைக்கின் இருகாலும் தோன்றும்
முருகா என்று ஒதுவார் முன்.

SPIRITUAL NOTEBOOK

அக்டோபர்

- 11 - சங்கடஹர சதுர்த்தி
- 13, 29 - சஷ்டி
- 19 - ஏகாதசி
- 21 - பிரதோஷம்
- 22 - தீபாவளி
- 23 - அமாவாசை

நவம்பர்

- 3 - ஏகாதசி
- 4 - பிரதோஷம்
- 4 - மொகரம்
- 10 - சங்கடஹர சதுர்த்தி

Online Tamil Book Store

CDs / DVDs



Tamil & English Books

Educational Books

Parenting Books



Literature Books

Competitive Exams Books

Historical Novels

www.myangadi.com



Motivational Books

Favourite Author's Books &

Most Popular Books



Pregnancy Books

Stories & Novels



BUY NOW

@ one place

www.MyAngadi.com

**Free shipping across India
for purchase above ₹ 500***



பச்சைப் பயறு குழம்பு

...Angu Aparna

தேவையானப் பொருட்கள்:

பச்சை பயறு - 1 கப்
புளி - ஒரு சிறிய எலுமிச்சம்பழம் அளவு
சாம்பார் தூள் - 2 டீஸ்பூன்
மஞ்சள் தூள் - சிறிதளவு
தக்காளி - 1
சின்ன வெங்காயம் - 50 கிராம்
பூண்டு - 1

எண்ணெய் - தாளிக்கத் தேவையான அளவு
கடுகு - 1 டீஸ்பூன்
வெந்தயம் - 1/2 டீஸ்பூன்
பெருங்காயத்தூள் - ஒரு சிட்டிகை
கறிவேப்பிலை - சிறிது
உப்பு - தேவையான அளவு துகள்கள் - 1 டேபிள் ஸ்பூன்

செய்முறை:

- பச்சைப் பயறைக் கழுவி ஒன்று முதல் இரண்டு மணி நேரம் ஊற வைக்கவும். ஊறிய பயறை மீண்டும் கழுவி விட்டு குக்கரில் போட்டு அதனுடன் உப்பு மற்றும் வேக வைக்கத் தேவையான அளவு தண்ணீர் ஊற்றி 4 அல்லது 5 விசில் விட்டு வேக வைத்து எடுக்கவும். பயறை ஊற வைத்து வேக வைப்பதால் பயறு நன்றாக வெந்து மிருதுவாகவும் சாப்பிடுவதற்கு சுவையாகவும் இருக்கும் (பயறை ஊற வைக்காமலும் வேக வைக்கலாம். அப்படி வேக வைக்கும் போது அதிக விசில் விட்டு வேக வைக்க வேண்டும்).
- புளியை ஊறவைத்து பிழிந்து இரண்டு கப் தண்ணீர் சேர்த்துக் கரைத்து தனியாக வைக்கவும்.
- வெங்காயம், தக்காளி, பூண்டு ஆகியவற்றைப் பொடியாக வெட்டி வைத்துக் கொள்ளவும்.
- ஒரு வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும், கடுகு போட்டு பொரிந்ததும், வெந்தயம் மற்றும் பெருங்காயம் சேர்த்து சிவக்க வறுக்கவும்.
- பின் கறிவேப்பிலை, வெட்டி வைத்துள்ள வெங்காயம், பூண்டு சேர்த்து நன்றாக வதக்க வேண்டும்.
- பின்னர் தக்காளிச் சேர்த்து நன்றாக வதக்கவும்.
- இப்போது கரைத்து வைத்துள்ள புளித்தண்ணீரைச் சேர்த்து அத்துடன் சாம்பார் தூள், மஞ்சள் தூள், உப்பு போட்டுக் கலந்து கொதிக்க விட வேண்டும்.
- குழம்பு நன்றாகக் கொதிக்க ஆரம்பித்ததும், வேக வைத்துள்ள பயறை இலேசாக மசித்து குழம்பில் சேர்த்துக் கலக்கி விட்டு மீண்டும் சில நிமிடங்கள் கொதிக்க விட்டு இறக்கி வைக்கவும்.
- சுவையான சத்தான பச்சைப் பயறு குழம்பு தயார்.





பச்சைப்பயறு குருமா

...jv_66 @ Jayanthi

தேவையானப் பொருட்கள்:

பச்சைப்பயறு - 1 கப்
மிளகாய் தூள் - 1 டீஸ்பூன்
மஞ்சள் தூள் - ¼ டீஸ்பூன்
தனியாத்தூள் - 1 டீஸ்பூன்

அரைக்க:

தக்காளி - 1 (பெரியது)
வெங்காயம் - 1 (பெரியது)

இஞ்சி - 1 சிறிய துண்டு
பூண்டு - 3 பற்கள்
பச்சை மிளகாய் - 1 (பெரியது)
தேங்காய் துருவல் - 2 டேபிள் ஸ்பூன்
பட்டை, சோம்பு (அல்லது சீரகம்),
கசகசா - சிறிதளவு
எண்ணெய் - 4 டீஸ்பூன்
உப்பு - தேவையான அளவு

செய்முறை:

- பச்சைப்பயரை முதல் நாள் இரவே ஊற வைத்து விடவும்.
- முளை விட்டப் பயரை கூட உபயோகப்படுத்தலாம்.
- இதை குக்கரில் வேக வைத்துக்கொள்ளவும்.
- அரைக்கக் கொடுத்துள்ளவற்றை அரைத்துக்கொள்ளவும்.
- வெங்காயம், பூண்டு, தக்காளியை பொடியாக நறுக்கி, வதக்கியும் உபயோகப்படுத்தலாம்.
- கடாயில் எண்ணெய் ஊற்றி, மிளகாய் தூள், தனியாத்தூள் சேர்த்து, உடனே இந்த அரைத்து வைத்த விழுதைப் போட்டு வதக்கவும்.
- மஞ்சள்தூள், உப்பு சேர்க்கவும்.
- வேக வைத்துள்ள பச்சைப் பயரை இதில் சேர்த்து, நன்றாகக் கொதிக்க விடவும்.
- ஒருவேளை, நீங்கள் பயரைத் தனியாக வேக வைக்காமல் இதிலேயே வேக வைத்தால், அரைத்த தேங்காய் துருவல், உப்பு இரண்டையும் இது வெந்த பிறகுதான் சேர்க்க வேண்டும். அரைத்த மற்றவைகளை முதலிலேயே சேர்க்கலாம்.
- எல்லாம் ஒன்று சேர்ந்து வரும்போது, கொத்தமல்லி தூவி இறக்கி வைக்கவும்.
- தோசை, சப்பாத்திக்கு ஏற்ற சுவையான, சத்தான பயறு குருமா தயார்.





வெள்ளை கொண்டைக்கடலை சுண்டல்

...sbsudha

தேவையானப் பொருட்கள்:

வெள்ளை கொண்டைக்கடலை - 1 கப்
 உப்பு - தேவையான அளவு
 சமையல் எண்ணெய் - 1 குழிக்கரண்டி
 மிளகாய் தூள் - அரை டீஸ்பூன்
 பெருங்காயத் தூள் - சிட்டிகை
 சோடா உப்பு - ஒரு சிட்டிகை
 (தேவைப்பட்டால்)
 கரம் மசாலாத் தூள் - 1 டீஸ்பூன்
 கடுகு - கால் டீஸ்பூன்



செய்முறை:

- சன்னாவை இரவு ஊற வைத்து காலையில் நன்குக் கழுவி எடுத்து குக்கரில் போடவும். அரை டீஸ்பூன் உப்பும், சிட்டிகை சோடாவும் சேர்த்து வேக வைக்கவும். சோடா வேண்டாம் என்போர் கொஞ்சமாக மஞ்சள் தூள் போட்டு வேக வைக்கலாம்.
- ஐந்து விசில் வந்தது சிம்மில் வைத்து ஐந்து நிமிடம் கழித்து இறக்கி ஆற விட வேண்டும்.
- அடுப்பில் வாணலி ஏற்றி, அதில் எண்ணெயை ஊற்றி, காய்ந்ததும் கடுகு பெருங்காயம் தாளிக்க வேண்டும்.
- கடுகு வெடித்ததும், சிம்மில் வைத்து எண்ணெயிலேயே உப்பு, மஞ்சள் தூள், மிளகாய் தூள், கரம் மசாலாத் தூள் அனைத்தையும் போட்டு, அது கலர் மாறும் முன்பே வெந்த சன்னாவை அதில் கொட்டி விட வேண்டும்.
- இப்படி செய்வதால் மிளகாய், கரம் மசாலா பச்சை வாசனையும் மாறும். ஆனால் மசாலா கருகவும் கூடாது. இது நல்ல மணத்தைக் கொடுக்கும்.
- மேலோடு கீழ் நன்றாக பிரட்டி எடுக்க வேண்டும்.
- இறக்கி ஆறவைத்து பிரசாதமாக அம்மனுக்கு வைக்கலாம். வரும் சுமங்கலிகளுக்கும் கொடுக்க உதவும். வித்தியாசமான சுவையோடு மிக நன்றாக இருக்கும்.



பச்சைப்பயறு கோஃப்தா கிரேவி

...Akshu Anitha

தேவையானப் பொருட்கள்:

கோஃப்தா செய்ய:

முளைக்கட்டிய பச்சைப்பயறு - 1 கப்
வெங்காயம் - 1 (நறுக்கிக்
கொள்ளவும்)
சோம்பு, பச்சை மிளகாய் - சிறிதளவு
உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான
அளவு

கிரேவிக்கு:

தக்காளி, வெங்காயம் - தலா 1
(பொடியாக நறுக்கவும்)

செய்முறை:

- முளைக்கட்டிய பயறுடன் சோம்பு, பச்சை மிளகாய், உப்பு சேர்த்து அரைக்கவும்.
- இதில் நறுக்கிய வெங்காயத்தைச் சேர்த்து சிறு உருண்டைகளாகச் செய்து, சூடான எண்ணெயில் பொரித்தெடுக்கவும்.
- கிரேவிக்கு அரைக்கக் கொடுத்துள்ளவற்றை விழுதாக அரைத்துக் கொள்ளவும். கடாயில் எண்ணெய் விட்டு, காய்ந்ததும் நறுக்கிய வெங்காயம், தக்காளி சேர்த்து வதக்கவும். மிளகாய் தூள், தனியாத்தூள், மஞ்சள் தூள் சேர்க்கவும்.
- இதில் அரைத்த விழுது, உப்பு சேர்த்து, தேவையான தண்ணீர் ஊற்றி கொதிக்க விடவும். நன்றாகக் கொதித்ததும் பொரித்து வைத்திருக்கும் கோஃப்தாக்களைப் போட்டு, கொத்தமல்லி தூவி, இறக்கி பரிமாறவும்.

மிளகாய்தூள், தனியாத்தூள், மஞ்சள்
தூள் - தலா 1 டீஸ்பூன்
கொத்தமல்லி - சிறிதளவு

கிரேவிக்கு அரைத்துக் கொள்ள:

தேங்காய் - 1/4 மூடி
இஞ்சி - சிறிய துண்டு
பூண்டு - 6 பல்
சோம்பு - 1 டீஸ்பூன்
பட்டை, கிராம்பு, ஏலக்காய் - தலா 1
கசகசா - ஒரு டீஸ்பூன்
முந்திரி - 6





ஸ்பைசி & டேஞ்ஜி சன்னா

...Angu Aparna

தேவையானப் பொருட்கள்:

கருப்பு கொண்டை கடலை - 1 கப்
கடுகு, சீரகம் - 1/2 டீஸ்பூன்
பெருங்காயத் தூள் - 1/4 டீஸ்பூன்
வெங்காயம் - 100 கிராம்
தக்காளி - 2
பச்சை மிளகாய் - 1
மல்லித் தூள் - 2 டீஸ்பூன்
மஞ்சள் தூள் - 1/4 டீஸ்பூன்

மிளகாய் தூள் - 1/2 டீஸ்பூன்
மாங்காய்த் தூள் - 1/2 டீஸ்பூன்
சன்னா மசாலா - 2 டீஸ்பூன்
உப்பு - தேவையான அளவு
கொத்தமல்லி - சிறிதளவு
கறிவேப்பிலை - தாளிக்க
எலுமிச்சைச்சாறு - 2 டீஸ்பூன்
எண்ணெய் - தேவையான அளவு

செய்முறை:

- கொண்டை கடலையை முதல் நாள் இரவே ஊற வைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
- ஊறவைத்துள்ள கொண்டை கடலையைக் கழுவி வடிக்கட்டி, குக்கரில் போட்டு அதில் தேவையான அளவு தண்ணீர் ஊற்றி, கொஞ்சம் உப்பு சேர்த்து, 4 - 5 விசில் விட்டு வேக வைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
- வெங்காயம் மற்றும் தக்காளியைப் பொடியாக நறுக்கி வைத்துக் கொள்ளவும். பச்சை மிளகாயை இரண்டாக வெட்டி வைக்கவும்.
- ஒரு வாணலியில் எண்ணெய் ஊற்றி காய்ந்ததும், கடுகு, சீரகம், கறிவேப்பிலை மற்றும் பெருங்காயத் தூள் போட்டு தாளித்த பின்பு வெட்டி வைத்துள்ள வெங்காயத்தைப் போட்டு வதக்கவும்.
- பின் தக்காளி மற்றும் பச்சை மிளகாய் சேர்த்து வதக்கவும்.
- பின் மல்லித்தூள், மஞ்சள் தூள், மாங்காய் தூள் மற்றும் சன்னா மசாலா சேர்த்து சில நிமிடங்கள் வதக்க வேண்டும்.
- அதன் பின், வேக வைத்துள்ள சுண்டலைப் போட்டு, சிறிது தண்ணீர் விட்டு, தேவையான அளவு உப்பு போட்டு கிளறி விட்டு, தண்ணீர் சுண்டும் வரை அடுப்பில் வைக்கவும்.
- தண்ணீர் முழுவதும் சுண்டியதும், அதில் எலுமிச்சைச் சாறு மற்றும் கொத்தமல்லி இலை தூவி இறக்கவும்.
- ஸ்பைசி மற்றும் டேஞ்ஜி சுண்டல் தயார்.





மட்டர் பனீர் மசாலா

...jv_66 @ Jayanthi

தேவையானப் பொருட்கள்:

பச்சைப் பட்டாணி - 1 கப்
 பனீர் - 100 கிராம்
 பெரிய வெங்காயம் - 2
 தக்காளி - 2 (பெரியது)
 முந்திரிப்பருப்பு - 4 அல்லது 5
 இஞ்சி பூண்டு விழுது - 1 டீஸ்பூன்
 கரம் மசாலாத்தூள் - ½ டீஸ்பூன்
 மிளகாய் தூள் - 1 டீஸ்பூன்
 மஞ்சள் தூள் - ¼ டீஸ்பூன்
 தனியாத்தூள் - ¼ டீஸ்பூன்
 சீரகத்தூள் - ¼ டீஸ்பூன்
 உப்பு - தேவையான அளவு
 எண்ணெய் - 4 டீஸ்பூன்



செய்முறை:

- பச்சைப் பட்டாணியை நன்றாக வேக வைத்துக் கொள்ளவும்.
- காய்ந்த பச்சைப் பட்டாணி தான் கிடைத்தால், அதை நன்றாக ஊறவைத்துப் பின் வேக வைக்கவும்.
- முந்திரிப்பருப்பை சிறிது நேரம் சுடுநீரில் ஊறவைத்து அரைத்துக்கொள்ளவும்.
- தக்காளி, வெங்காயம் இவற்றைப் பொடியாக அரிந்து கொள்ளவும்.
- பனீரை சிறு துண்டுகளாக வெட்டி வைத்துக் கொள்ளவும்.
- ஒரு கடாயில் எண்ணெயை விட்டு, அதில் வெட்டி வைத்த பனீரைப் போட்டு, சிறிதளவு உப்பு சேர்த்து பொரித்து எடுத்து தனியாக வைக்கவும்.
- அடுப்பை சிம்மில் வைத்துவிட்டு கடாயில் மசாலாத் தூள்கள், மிளகாய் தூள் இவற்றைப் போட்ட பிறகு வெங்காயத்தைப் போட்டு வதக்கவும்.
- இப்போது தக்காளியை சேர்த்து, மேலும் வதக்கவும். உப்பைச் சேர்க்கவும்.
- இஞ்சி பூண்டு விழுதைச் சேர்க்கவும்.
- மஞ்சள் தூளைச் சேர்க்கவும். முந்திரி விழுதைச் சேர்க்கவும்.
- இப்போது வேக வைத்தப் பட்டாணியை தண்ணீருடன் சேர்க்கவும்.
- கொஞ்சம் கொதித்தவுடன், பொரித்து வைத்துள்ள பனீரைச் சேர்க்கவும்.
- எல்லாமாக ஒன்று சேர்ந்து, கிரேவி பதத்தில் வந்த பிறகு, இறக்கி வைத்துப் பரிமாறவும்.
- சப்பாத்திக்கு ஏற்ற சுவையான சைட்டிஷ் தயார்.
- தக்காளி, வெங்காயத்தை அரைத்தும் சேர்க்கலாம்.



எண்ணெய் இல்லா எலுமிச்சை ஊறுகாய்

Sarayu's Kitchen

தேவையானப் பொருட்கள்:

எலுமிச்சம்பழம் - 20
மிளகாய் வற்றல் - 50 கிராம்
உப்பு - தேவைக்கேற்ப
வெந்தயம் - 50 கிராம்
பெருங்காயம் - 50 கிராம்



செய்முறை:

- காலையிலேயே அடி கனமான பாத்திரத்தில் எலுமிச்சம்பழத்தை 4 துண்டுகளாக வெட்டிப் போட்டுக் கொள்ளவும்.
- பின் அதனுடன் உப்பு சேர்த்து நன்றாக ஊற வைக்க வேண்டும். அவ்வப்போது அந்த பாத்திரத்தை குலுக்கி விடவும்.
- மிளகாய் வற்றலை தண்ணீர் விட்டு நன்றாக அரைத்துக் கொள்ளவேண்டும்.
- 3 மணிநேரம் கழித்து, அடுப்பில் அந்த எலுமிச்சம்பழம் ஊற வைத்த பாத்திரத்தை வைத்து, அரைத்த மிளகாய் கலவையைப் போட்டு நன்கு கொதிக்க விடவேண்டும்.
- இன்னொரு தனி கடாயில் வெந்தயம் மற்றும் பெருங்காயத்தை சிறிது வறுத்து பொடி செய்து கொள்ளவும்.
- எலுமிச்சம்பழம் வெந்து, மிளகாயின் பச்சை வாசம் சென்றதும், அடுப்பை அணைத்து பாத்திரத்தை இறக்கும் தருவாயில் பொடித்து வைத்துள்ள வெந்தய, பெருங்காயப்பொடியை போட்டு மூடி வைக்கவும்.
- ஆறியவுடன் ஒரு டப்பாவில் எடுத்து வைத்துக் கொள்ளுங்கள்.
- 4 நாட்கள் வெயிலில் வைத்து எடுத்து வைக்கவும்.
- தண்ணீர் படாமல் பார்த்துக் கொள்ளவேண்டும்.





சிக்கன் பிரியாணி

Salma's Kitchen

தேவையானப் பொருட்கள்:

சிக்கன் - 1 கிலோ
பாஸ்மதி அரிசி - 1 கிலோ
வெங்காயம் பெரியது - 1 (நறுக்கிக் கொள்ளவும்)
தக்காளி - 2 (நறுக்கிக் கொள்ளவும்)
மிளகாய் - 8-10 (தேவைக்கேற்ப)
மல்லி - சிறிதளவு
புதினா - சிறிதளவு
சீரகத்தூள் - 1 டேபிள் ஸ்பூன்
கரம் மசாலாத் தூள் - 1 டேபிள் ஸ்பூன்
மஞ்சள் தூள் - 1 டேபிள் ஸ்பூன்
பிரியாணி இலை - 2

இஞ்சி, பூண்டு விழுது - 2 டேபிள் ஸ்பூன்
தயிர் - 100 கிராம்
தேங்காய் அரைத்தது அல்லது தேங்காய் பால் - சிறிதளவு
பன்னீர் - சில துளிகள்
குங்குமப்பூ - சிறிதளவு
உப்பு - தேவைக்கேற்ப அல்லது 3 ½ டேபிள் ஸ்பூன்
முந்திரி பருப்பு - கொஞ்சம்
நெய் - 2 அல்லது 3 கரண்டிகள்
பால் - 100 மில்லி

செய்முறை:

- முதலில் ரைஸ் குக்கரை ஆன் பண்ணிவிட்டு, அதில் நெய்யை ஊற்றவும்.
- நெய் காய்ந்து கொண்டிருக்கும்போதே அதில் நறுக்கி வைத்த வெங்காயம், தக்காளி, மல்லி, புதினா, மிளகாய், இஞ்சி பூண்டு விழுது, தயிர் எல்லாம் ஒவ்வொன்றாகச் சேர்க்கவும்.
- பின்னர் அதில் கரம் மசாலாத் தூள், சீரகத்தூள், மஞ்சள் தூள் சேர்க்கவும்.
- பின்னர் பிரியாணி இலை, பன்னீர், குங்குமப்பூ, முந்திரி இதை எல்லாம் சேர்க்கவும். அதோடு தேங்காய், உப்பு சேர்த்து, பின்னர் சுத்தப்படுத்தி வைத்த சிக்கனைப் போட்டு, தண்ணீர் கொஞ்சமாக ஊற்றி வேக வைக்கவும்.
- சிக்கன் பாதி வெந்தவுடன், சிக்கனை தவிர்த்து மீதமிருக்கும் தண்ணீரை வடித்து வேறு ஒரு பாத்திரத்தில் ஊற்றவும்.
- 1 கிலோ அரிசிக்கு, 2 லிட்டர் தண்ணீர் வீதம், பாத்திரத்தில் இருக்கும் தண்ணீரோடு, பாலையும் சேர்த்து 2 கிலோ தண்ணீர் ஊற்றி, அதோடு கழுவி வைத்த அரிசியையும் போடவும்.
- 20 முதல் 25 நிமிடங்களுக்குள் சூடான சிக்கன் பிரியாணி ரெடி.
- இதற்கு ஆனியன் ரைத்தா வைத்து சாப்பிட்டால் சூப்பர்.
- அதோடு அவித்த முட்டைகளும் வைத்து பரிமாறலாம்.





கத்திரிக்காய் காரக் குழம்பு

Mahi's Kitchen

தேவையானப் பொருட்கள்:

குண்டு கத்திரிக்காய் - 1/4 கிலோ

வெங்காயம் - 1

தக்காளி - 1

பூண்டு - 6 பல்

புளி - பெரிய நெல்லிக்காய் அளவு

மிளகாய் தூள் - 1 டீஸ்பூன்

தனியா தூள் - 1/2 டீஸ்பூன்

துருவிய வெல்லம் - 1/4 டீஸ்பூன்

(விருப்பப்பட்டால்)

உப்பு தேவையான அளவு

தாளிக்க:

தாளிக்கும் வடகம் (அ) கடுகு, சீரகம் - 1/4

டீஸ்பூன்

பெருங்காயம் - 1/4 டீஸ்பூன்

வெந்தயம் - 1/4 டீஸ்பூன்

கறிவேப்பிலை - சிறிதளவு

எண்ணெய் - 4,5 டேபிள் ஸ்பூன்

செய்முறை:

- முதலில் கத்திரிக்காயை நன்றாகக் கழுவி பெரிய துண்டுகளாக நறுக்கி உப்பு கலந்த தண்ணீரில் போட்டு வைக்கவும்.
- வெங்காயம், தக்காளி இவற்றையும் நறுக்கி வைத்துக்கொள்ளவும்.
- பூண்டை தோல் நீக்கிவிட்டு நன்றாக நசுக்கி வைத்துக்கொள்ளவும்.
- அடுப்பில் வாணலியை வைத்து எண்ணெய் ஊற்றி நன்றாகக் காய்ந்ததும் தாளிக்கக் கொடுத்துள்ள பொருட்களை ஒவ்வொன்றாகச் சேர்த்து வடகத்தை நன்றாக பொரிய விட்டு அரிந்து வைத்துள்ள காய்கறிகள், கறிவேப்பிலை இவற்றை ஒன்றின்பின் ஒன்றாகச் சேர்த்து நன்றாக வதக்கவும்.
- காய்கறிகள் நன்றாக வதங்கியதும் மஞ்சள் தூள், மிளகாய் தூள், தனியா தூள், உப்பு சேர்த்து மிதமான தீயில் மீண்டும் இரண்டு நிமிடம் நன்றாக வதக்கி 2 கப் நீர் சேர்த்து மூடி போட்டு 5 நிமிடம் கொதிக்கவிடவும்.
- பிறகு மூடியைத் திறந்து தண்ணீரில் ஊறவைத்த புளியை கரைத்துக் குழம்பில் ஊற்றி, விருப்பப்பட்டால் சிறிது வெல்லத்தையும் சேர்த்து நன்றாகக் கலந்து மீண்டும் எண்ணெய் பிரிந்து வரும் வரை கொதிக்க விட்டு அடுப்பை அணைத்து விடவும்.
- சுவையான கத்திரிக்காய் காரக் குழம்பு தயார். இந்த காரக் குழம்புடன் எல்லாவிதமான கூட்டுவகைகள், அப்பளம், வடாம் இவை நன்றாகப் பொருந்தும்.
- சூடான சாதத்தில் சிறிது நெய் விட்டு இந்தக் கார குழம்பை ஊற்றி கூட்டு, அப்பளத்துடன் சேர்த்து சாப்பிட மிகவும் சுவையாக இருக்கும்.

குறிப்பு:

- எல்லா வகையான காரக் குழம்புகளுடனும் சிறிது வெல்லம் சேர்க்கும் போது சுவை மேலும் அதிகரிக்கும்.





மத்தூர் வடை

Chitra's Kitchen

தேவையானப் பொருட்கள்:

கோதுமை மாவு
மைதா
ரவை
அரிசி மாவு
வெங்காயம்
பச்சை மிளகாய்

கறிவேப்பிலை
கொத்துமல்லி
உப்பு
எண்ணெய் - பொரிக்கத்
தேவையான அளவு

செய்முறை:

- கோதுமை மாவு, மைதா, ரவை, அரிசி மாவு நான்கும் சம அளவு எடுத்துக்கொண்டு, இதில் பொடியாக நறுக்கிய வெங்காயம், விதை நீக்கி பொடியாக நறுக்கிய பச்சை மிளகாய், கொத்துமல்லி, கறிவேப்பிலை, உப்பு போட்டு பிசிறிக்கொள்ளவும். பொரிக்கக் காய்ந்து கொண்டிருக்கும் எண்ணெயில் ஒரு கரண்டி எண்ணெய் விட்டு, கரண்டியால் கலந்து விடவும். எண்ணெய் சூடாக இருக்க வேண்டும். நன்கு பிசிறிக்கொண்டு மொத்த மாவையும் நீர் விட்டுக் கலக்காமல் கொஞ்ச கொஞ்சமாக நீர் தெளித்து பிசைந்து ஒரு பாலிதீன் ஷீட்டில் எண்ணெய் தடவி, ஈரக்கையால் ஒரு உருண்டை எடுத்து தட்டையைவிட கனமாகத் தட்டி, நடுவில் ஓட்டை போட்டு எண்ணெயில் நிதானமாகப் பொரிக்கவும்.
- எண்ணெய் குடிக்காத, இரண்டு, மூன்று நாட்களானாலும் கெடாத வடை ரெடி. பிக்கு போகும்போது அல்லது பிரயாணம் பண்ணும்போது இதைச் செய்து எடுத்துக்கொண்டால் கெடாமல் இருக்கும்.





Crispy Fried Chicken

Ramya's Kitchen

Ingredients:

Egg - 1
Milk - 4 tbsp
Chicken - 1 cup (cut into medium pieces)
All purpose flour (maida) - 1/2 cup
Salt - To taste

Black pepper powder - 1 tsp
Chilli powder - 1 tsp
Onion powder - 1 tsp (optional)
Garlic powder - 1 tsp (optional)
Bread crumbs - 1/2 cup
Vegetable oil - As per requirement

Method:

- In a bowl, combine milk and egg (slightly mix, don't beat more).
- In other bowl, take all purpose flour. In that add chilli powder, pepper, salt (onion, garlic powder is optional) and mix it well.
- In a plate, take some bread crumbs.
- First take one piece of chicken dip it in egg mix, then in all purpose flour, again dip it in egg mix, finally roll it in bread crumbs and keep it in a plate.
- Like this all the chicken pieces we have to do and keep it in a plate.
- In a pan pour oil, after it gets heated, keep the stove in medium flame, now fry the coated chicken.
- Cook until the coating gets brown.
- Drain on a paper towel-lined platter. Serve immediately.
- It will be very tasty



Priyashobha.blogspot.in



காஸ் சிலிண்டர் எப்போது வெடிக்கும்!

✉ datchu @ Mythili



ஒரு காஸ் சிலிண்டர் எப்போது வெடிக்கும்; காஸ் கசிவு ஏற்பட்டால் உடனே என்ன செய்ய வேண்டும் எனக் கூறுகிறார் அனைத்திந்திய பாரத் காஸ் விநியோகஸ்தர்கள் சங்க துணை தலைவர், சாமிவேலு:

'காஸ் சிலிண்டர்' எனும் சமையல் எரிவாயு உருளைக்குள் அடைக்கப்பட்டிருக்கும், 'புரோப்பேன், பூட்டேன்' ஆகியவை, திரவ வடிவில் தான் இருக்கும். ஆனால், அது அடுப்புக்கு, வாயு வடிவில் வருகிறது. சிலிண்டரில் இருந்து, 'காஸ் லீக்' ஆகும் போது, அதை எளிதில் உணர, 'எத்தில் மெர்கேப்டன்' என்ற ரசாயனம் சேர்க்கப்பட்டு இருக்கும். இந்த ரசாயனம் தான், 'காஸ் லீக்' ஆவதை, வாசனை மூலம் எச்சரிக்கை செய்யும். எனவே, இவ்வாசனையை உணர்ந்ததும், உடனடியாக உஷாராகி செயல்பட வேண்டும். இல்லையென்றால், சிலிண்டரில் இருந்து வெளிவரும் திரவம், காற்றை விட கனமானது என்பதால், புகையைப் போல் மேலே பரவாமல், தரையில் பரவி விடும். அப்படி கீழே தங்கியிருக்கும் காஸ் மீது, சிறிய தீப்பொறி பட்டாலும், பெரிய அளவில் தீப்பற்றி எரிய ஆரம்பிக்கும். இப்படி, சிலிண்டரை சுற்றி தீ தொடர்ந்து எரிவதால், சிலிண்டரின் உட்புறம் உள்ள திரவநிலை எரிவாயு, அதிக அழுத்தம் அடைந்து, சிலிண்டரின், 'டெஸ்ட் பிரஷர்' எனும், அதிக பட்ச அழுத்தத்தை

அடைந்து வெடிக்கிறது. காஸ் கசிவு ஏற்பட்டவுடன், தீ விபத்தைத் தடுக்க, சிலிண்டரின் மீதுள்ள, 'ரெகுலேட்டரை' கழற்றி விட்டு, சிலிண்டரின் மேல் பகுதியில் சிறு கயிற்றால் கட்டி தொங்கவிடப்பட்டிருக்கும் வெள்ளை நிற பிளாஸ்டிக் மூடியை, சிலிண்டரின் வால்வின் மீது பொருத்தி, விபத்தைத் தடுக்கலாம். பெரும்பாலான வீடுகளில் இரவு சமையல் முடித்து ரெகுலேட்டரை, 'ஆப்' செய்யாமல் தூங்கி விடுவதால் தான், 70 சதவீத விபத்துகள் ஏற்படுகின்றன. நைந்த, 'ரப்பர் டியூப்' பயன்படுத்துவதும் மற்றொரு காரணம். எனவே, தரம் குறைந்த பச்சை நிற ரப்பர் டியூப் பொருத்தியிருந்தால், ஆரஞ்சு நிற ரப்பர் டியூபை, விநியோகிப்பாளரிடம் பெற்று, அவர்களின் மெக்கானிக்கால் சரியானபடி பொருத்தித் தரச் சொல்லுங்கள். ஒன்றுக்கு மேற்பட்ட அடுப்புகளை உபயோகிக்க விரும்பினால், அதற்கான வழிமுறைகளை எரிவாயு விநியோகிப்பாளரிடம் சரியாகக் கேட்டு செயல்படலாம். மேலும், 'காஸ் சேவர் மேக்னட்' போன்ற, அங்கீகாரம் இல்லாத எந்த உபகரணத்தையும், சிலிண்டரில் மாட்டி வைக்கக் கூடாது. காஸ் அடுப்பை தினமும் சுத்தம் செய்யாமல், எப்போதாவது கழற்றி, ஊற வைத்து சுத்தம் செய்வது நல்லதல்ல; தினமும் வேலை முடிந்ததும், அடுப்பை துடைப்பது தான் நல்லது.



வள்ளுவன் பக்கம்

...Parasakthi

குறள் பால்: அறத்துப்பால்
குறள் இயல்: இல்லறவியல்
அதிகாரம்: அடக்கம் உடைமை

121. அடக்கம் அமரருள் உய்க்கும் அடங்காமை
ஆரிருள் உய்த்து விடும்.

விளக்கம் :

அடக்கம் ஒருவனைப் பிற்காலத்தில் தேவர் உலகிற்குக் கொண்டு சேர்க்கும்; அடங்காமல் வாழ்வதோ அவனை நிறைந்த இருளுக்குக் கொண்டு போகும்.

Explanation :

Self-control will place (a man) among the Gods; the want of it will drive (him) into the thickest darkness (of hell).

122. காக்க பொருளா அடக்கத்தை ஆக்கம்
அதனினூஉங் கில்லை உயிர்க்கு.

விளக்கம் :

அடக்கத்தைச் செல்வமாக எண்ணிக் காக்க; அதைக் காட்டிலும் பெரிய செல்வம் வேறு இல்லை.

Explanation :

Let self-control be guarded as a treasure; there is no greater source of good for man than that.

123. செறிவறிந்து சீர்மை பயக்கும் அறிவறிந்து
ஆற்றின் அடங்கப் பெறின்.

விளக்கம் :

அடக்கத்துடன் வாழ்வதே அறிவுடைமை என்று அறிந்து, ஒருவன் அடக்கமாக வாழ்ந்தால் அவனது அடக்கம் நல்லவர்களால் அறியப்பட்டு அது அவனுக்குப் பெருமையைக் கொடுக்கும்.

Explanation :

Knowing that self-control is knowledge, if a man should control himself, in the prescribed course, such self-control will bring him distinction among the wise.

124. நிலையின் திரியாது அடங்கியான் தோற்றம்
மலையினும் மாணப் பெரிது.

விளக்கம் :

தன் நேர்மையான வழியை விட்டு விலகாது, அடக்கத்துடன் வாழ்வனைப் பற்றிய பிறர் மனத் தோற்றம் மலையைக் காட்டிலும் மிக உயரமானது.

Explanation :

More lofty than a mountain will be the greatness of that man who without swerving from his domestic state, controls himself.

125. எல்லார்க்கும் நன்றாம் பணிதல் அவருள்ளும்
செல்வர்க்கே செல்வம் தகைத்து.

விளக்கம் :

செருக்கு இல்லாமல் அடக்கமாக வாழ்வது எல்லார்க்குமே நல்லதுதான்; அவ் எல்லாருள்ளும் செல்வர்களுக்கு அது மேலும் ஒரு செல்வமாக விளங்கும்.

Explanation :

Humility is good in all; but especially in the rich it is (the excellence of) higher riches.



நீயா நானா

...Sumathisrini

அன்பு தோழமைகளுக்கு வணக்கம்.

சென்றடையக் கூடியது.

இந்த மாத நீயா நானாவின் தலைப்பு:

சினிமாவால் கலாச்சார சீர்கேடு உண்டாகி உள்ளதா இல்லையா?

திரைப்படம் என்பது அனைத்துத் தரப்பட்ட மனிதர்களையும் கவரும் வகையில் குறைந்த செலவில் நிறைவையும், குதுகலத்தையும் கொடுக்கக் கூடிய வகையில் பொழுது போக்கக் கூடிய ஒன்று என நிரூபித்துள்ளது. மாணவர்களை மட்டுமல்ல, பெரியவர்களையும் புத்தகங்கள் வாசிப்பதை விடவும் சினிமாவே கவர்ந்துள்ளது. உணவை தவற விட்டாலும் விடுவார்கள் சினிமாவை தவற விட மாட்டார்கள். சினிமா சமூகத்தினிடையே பலமான தாக்கத்தை ஏற்படுத்த வல்லது. நல்லதோ தீயதோ எந்த விடயமானாலும் சரி. அத்துடன் விழிப்புணர்வை ஏற்படுத்த வேண்டுமானாலும் இலகுவில் மக்களை

குழந்தைகளும் பக்குவம் அற்றவர்களும் தவறான வழியில் ஈர்க்கப்படும் விதத்தில் திரைப்படங்கள் வெளி வருகின்றன என்பது வேதனையே. பக்குவம் இல்லாதவர்களுக்காகவும், கலாச்சார சீரழிவு வராமல் இருக்கவும் வெளி நாட்டு கலாச்சாரங்களை புகுத்தாமலும், புகுவதால் ஏற்படும் தீமைகளையும் எடுத்துக் காட்ட வேண்டும். கலாச்சாரங்களையும் அதன் முக்கியத்துவம் பற்றியும் கூறப்படவேண்டும். மனிதாபிமானம் நிறைந்த, தன்னம்பிக்கையும் தைரியமும் ஊட்டக் கூடியதாக இருக்க வேண்டும்.

நல்லதும் தீயதும் எல்லாப் பொருட்களிலும் எல்லா உயிர்களிலும் எல்லா நாட்டவர்களிலும் இருக்கத்தான் செய்கின்றன. அளவுக்கு மிஞ்சினால் அமிர்தமும் நஞ்சு தான். இதற்கு சினிமா மட்டும் என்ன விதி விலக்கா?

சினிமாவால் கலாச்சார சீர்கேடு உண்டாகி உள்ளதா இல்லையா?





குறைந்த ஆடைகளுடன் நடப்பதை தவிர்க்க வேண்டும், வன் முறைகளால் குழந்தைகள் ஈர்க்கப்படுகிறார்கள் என்றும் ஆதங்கம் பரவலாக காணப்படுகிறது. ஆபாசமான காட்சிகளால் குடும்ப அங்கத்தவர்கள் அனைவரும் ஒன்றாக இருந்து பார்க்க முடியாத நிலை வருத்தத்திற்குரியதே.

எந்தத் திரைப்படமாக இருந்தாலும் நல்ல ஆழமான கருத்தை முன் வைக்க வேண்டும் அதில் கற்றுக்கொள்ள நிறைய இருக்க வேண்டும், அதாவது நியாயம், நீதி, நேர்மை, கண்ணியம், கட்டுப்பாடு, கலாச்சாரம் அனைத்தையும் கற்றுக் கொடுக்க வேண்டும். இனி வளரும் சமுதாயம் வளமாக வாழ திரைப்படம் காரணமாக இருந்தால் அதை விட மகிழ்ச்சி வேறு என்ன இருக்க முடியும். நாமும் சமூகமும் சொல்வதை விடவும் ரஜனி, கமல் போன்ற நடிகர்கள் சொல்லுகின்ற விடயங்களை எந்த யோசனையும் இன்றி உடனேயே ஏற்றுக் கொள்ளும் சமூகம் இது.

பாரம்பரிய தாக்கத்தை ஏற்படுத்தவல்ல சினிமா தீய பாதையை நோக்கி நகராது, நல்ல விஷயத்தை மட்டுமே சுமந்து நல்ல சமூகத்தை உருவாக்கி மேலும் மேலும் சிறப்புற வேண்டும். இதுவே இன்றைய சமுதாயத்தில் அனைவரது சிந்தனையும், விருப்பமும். இத்தகைய சக்திமிகு ஊடகமான சினிமாத் துறையை சேர்ந்தவர்கள் பாரம்பரியம், கலாச்சாரத்தை கட்டிக் காக்க ஆவன செய்ய வேண்டும்.

மேலும் இந்தத் தலைப்பு சார்ந்த நம் பெண்மை தோழமைகளின் கருத்துக்களைக் காண்போம்.

ஸ்ரீராமஜெயம் @ வில்வநாதன்

முதலில் சினிமாவால் கலாச்சார சீர்கேடு உண்டாகி உள்ளது என்ற தலைப்பில் சொல்கிறேன்.

இதில் ஏழு விதமான பாதிப்பு உள்ளது. இன்று முதல் பாதிப்பு சொல்கிறேன்.

1. காதல், 2. வன்முறை/சண்டை, 3. கொலை/தற்கொலை, 4. வசனம், 5.

கதை/திரைக்கதை, 6. ஆபாசம்/கற்பழிப்பு, மற்றும் 7. உடல் கெடுதல்.

இன்றைய தமிழ் திரைப்படம், எந்த உணர்வை மக்களிடம் அதிகம் பரப்புகிறது? காதலா, வன்முறையா, சண்டையா, கொலையா, ஆபாசத்தையா, கற்பழிப்பையா என்று கேள்விகள் பலவற்றை எழுப்பினால், விடையை நான் சொல்லத் தேவையில்லை; உங்களுக்கே புரியும் சற்று சிந்தித்துப் பார்த்தால். 'திருமண நாள் பார்க்கச் சொல்லலாமா' என்ற காலம் போய், 'பிள்ளை குட்டி பெத்துக்கிட்டு கட்டிக்கலாமா?' என்ற ரீதியில் அல்லவா சென்று கொண்டிருக்கிறது நமது நாட்டின் கலாச்சாரம்.

சின்ன பெண்களை திரைப்படத்தில் நடிக்க வைக்கிறார்கள். ஆக, திரைப்படம் மூலமாக இளம் பெண்களின் எதிர்காலத்தின் வாழ்க்கையை தொலைந்து விடுகிறார்கள். இந்த கலாச்சார சீரழிவு, வன்முறை, மாணவர்களிடையே ஹீரோயிசம் என, சமூகத்தை சீரழிக்கும் செயல்கள் அனைத்திற்கும் வித்திடுவதில், இன்றைய திரைப்படம் முக்கிய இடத்தைப் பிடிப்பதை யாராலும் மறுக்க முடியாது. அநாகரிமான வார்த்தைகள், ஆபாசமான அசைவுகள், அருவறுப்பான காட்சிகள், டபுள் மீனிங் (இரட்டை அர்த்தமுள்ள) காமெடிகள் ஆகியவற்றையே கதையம்சங்களாக கொண்டு பெரும்பாலான படங்கள் வெளிவந்து கொண்டிருக்கின்றன. இதற்கு அர்த்தம், நல்ல படங்களே வெளிவருவதில்லை என்பதல்ல; அற்புதமான கதை, தொழில்நுட்ப நேர்த்தி, ஒளிப்பதிவு என, அனைத்து நல்ல அம்சங்களுடன் கூடிய படங்களும் வந்து கொண்டு தான் இருக்கின்றன. ஆனால், அப்படிப்பட்ட படங்கள் எத்தனை வெளி வருகின்றன என்பதே மிகப் பெரிய கேள்வி. ஒரு குடத்துத் தண்ணீரில், ஒரு சொட்டுப் பாலை கலந்தால் அது பாலாகிவிடுமா?

சல்மா

நிச்சயம் சினிமாவால் தீங்கு தான் அதிகம் என்று நான் சொல்வேன், பொழுதுபோக்கான சினிமா இன்றைய இளைஞர்களுக்கு முக்கிய வேலை ஆகிவிட்டது. நாட்டில் நடப்பதைத்



தானே காட்டுகிறோம் என்று சொல்லிக்கொண்டு, பிள்ளைகளை தவறான பாதையில் கொண்டு செல்கிறது சினிமா.

சினிமாவில் பெற்றோர்களை மரியாதை இன்றி பேசுவதையும், அவர்களை எதிர்ப்பதையும் காட்டுகிறார்கள். அதைப் பார்க்கும் பிள்ளைகள் அப்படியே தாங்களும் நடக்கிறார்கள்.

சினிமாவில் ரவுடியையும், வெட்டியாக சுற்றுபவர்களையும் ஹீரோவாகக் காட்டுவதால், ஹீரோ ஆக இது தான் தகுதி என்று இளைஞர்கள் நினைக்கிறார்கள்.

ரம்யா ராஜ்

கண்டிப்பாக கலாச்சாரம் சீரழிந்து உள்ளது என்பது உண்மை. இதில் மாற்று கருத்தே இல்லை.

ஆனால் அவ்வாறு சீர்கெட யார் காரணம்? சினிமாக்காரர்களா...?

சினிமாக்காரர்களுக்கு பணம் வேண்டும், அவர்களுக்கு பணம் சம்பாதிப்பது தான் முக்கியம். அதனால் அவர்கள் கலாச்சாரச் சீரழிவைப் பற்றி கவலைப்படுவது இல்லை. ஆனால் அதைப் பற்றி யார் கவலைப்பட வேண்டும்? நாம் தான். நாம் என்றால்... பொது மக்கள். ஏனென்றால் பாதிக்கப்படுவது பொது மக்கள் தான்.

சென்சார் போர்டு என்று ஒன்று உள்ளது. ஆனால் அது எதற்கு உள்ளது என்று தெரியவில்லை. அவர்கள் படத்தில் கவர்ச்சியான உடை அணிந்து வருவதையோ, வன்முறை காட்சிகள் வருவதையோ தடுப்பதே இல்லை.

சினிமாக்காரர்களை ஏன் இப்படி படம் எடுக்கிறீர்கள் என்று கேட்டால், மக்கள் விரும்புகிறார்கள் என்று சொல்கிறார்கள். ஆனால், ஆபாசக்காட்சிகளோ, வன்முறைக் காட்சிகளோ இல்லாத எத்தனையோ சினிமாக்கள் நன்றாக ஓடி உள்ளது என்பது உண்மை.

இதனால் நான் சொல்ல வருவது என்னவென்றால், சினிமா படம் எடுப்பது

அவர்கள் தொழில். அதில் அவர்கள் முதலில் வருமானத்தைப் பெருக்குவதைத் தான் பார்ப்பார்கள். அதன் பிறகு தான் சமூகச் சிந்தனை எல்லாம். சிலர் நல்ல படம் எடுக்கத்தான் செய்கிறார்கள். அதை இல்லை என்று சொல்வதற்கு இல்லை. ஆனால் அத்தகைய படங்கள் குறைந்த அளவிலேயே வருகின்றன.

சினிமாவால் நம் சமுதாயம் கெடாமல், நாம் தான் பார்த்துக்கொள்ள வேண்டும். முதலில் நாம் சினிமா என்பது பொழுதுபோக்கு அம்சம் என்பதை உணர்ந்து, அதை எப்போதாவது ஒரு முறை பார்க்க வேண்டும். எப்போதும் டிவியின் முன்பு உட்கார்ந்து அதையே பார்த்துக் கொண்டிருந்தால் அது நம்மை பாதிக்கத்தான் செய்யும்.

நல்ல படங்கள், தரமான படங்கள் வரும் போது, அதை திரை அரங்கிற்குச் சென்று பார்க்க வேண்டும். ஆனால், தரமான படங்கள் அவார்க்கு மட்டும் என்ற நிலை தான் உள்ளது. பிறகு எப்படி நல்ல படங்கள் வரும்? தரமில்லாத படங்கள் வரும் போது, அதைப் பார்க்கவில்லை என்றால் தான் படம் எடுப்பவர்களும் பயப்படுவார்கள். ஆனால், அந்த மாதிரி படங்கள் தான் நூறு நாட்களுக்கு மேல் ஓடுகிறது. பிறகு அந்த மாதிரியான படங்கள் தான் தொடர்ந்து வரும்.

சினிமாவால் கலாச்சார சீர்கேடு அடைகிறது என்பது உண்மை. அது நம்மையும், நம் சமுதாயத்தையும் பாதிக்காமல் பார்த்து கொள்வது நம் கடமை.

Wisteria

Now, in present cinemas having (some film have) good story and message but too modern and double meaning.

Even though comedies are not able to hear but we are laughing.

Now a days films are good with story but our heroine dresses too much (simply says passion and fashion).



It spoils our culture. Now a days people looks and they simply said its entertainment not a life. (I know and accept entertainment however slowly spoil (not spoil we missing) our culture and thoughts).

லஷ்மி

சினிமா என்பது மக்களின் உணர்வுகளோடு சம்பந்தப்பட்டு இருக்கிறது. முன்பு எல்லாம் பொன்னர் சங்கர், நல்ல தங்காள் போன்ற நாடகங்களைப் பார்த்த மக்கள் அந்த கதாபாத்திரங்களோடு தங்களைத் தொடர்புபடுத்தி ஒன்றிவிடுவர். இன்றும் அது போலத்தான் தங்களது நிறைவேறாத பல ஆசைகளை கதா பாத்திரங்களைப் பார்த்து ஆசைகளை தீர்த்துக் கொள்வார். இதனால் பெரும்பாலான மன உளைச்சல் தடுக்கப்படுகிறது.

எந்த ஒரு ஊடகமும் காலத்திற்கு ஏற்றாவாறு வளைந்து கொடுத்தால் மட்டுமே அது மக்களை சென்று அடையும். நமது கலாச்சாரத்தின் சிறப்பே ஆடல், பாடல், நாடகம். இவை மூன்றையும் ஒன்றாக இணைப்பது இந்த சினிமாதான்.

மாமல்லபுரத்தின் சிற்பங்கள் நமது கட்டிடக்கலைக்கு ஒரு மைல் கல். சிற்பமாகப் பார்த்தால் அது சிறப்பம்... இல்லை அது பெண்ணின், ஆணின் உடல் கூறுகளாகப் பார்த்தால் அது அப்படித்தான் தெரியும்.

இதைத் தான் நானும் சொல்ல வருகிறேன். எந்த ஒரு படைப்பாளியும் தனது படைப்புகளை சிறந்த படைப்புகளாகக் கொடுக்கத் தான் நினைப்பான். அதை பார்ப்பவர்களின் மனதைப் பொறுத்து தான் எப்படி என தீர்மானிக்கப்படும்.

சினிமா என்பது ஒரு மிகப்பெரிய ஊடக சக்தி. பலகோடி மக்கள் விரும்பும் ஒரு ஊடகம். இதில் எல்லாருக்கும் பொதுவாக தான் படம் எடுக்கப்படும். பார்ப்பவர்கள் தான் அதை பிரித்துப் பார்த்து அறிந்து கொள்ள வேண்டும்.

அரிச்சந்திரன் நாடகம் பார்த்து காந்தி பொய் உரைக்கக் கூடாது என சக்தியம் எடுத்தார். அவர் நல்லதைப் பார்த்தார். அதில் யாராவது ஒருவன். “ஓ பொண்டாட்டி, பிள்ளை எல்லாம் விற்கலாமா” என அதில் வரும் வேறு கதாபாத்திரத்தை உதாரணமாக எடுத்து கொண்டால் அதற்கு யார் பொறுப்பு?

மக்களின் உணர்வுகளோடும், வாழ்க்கையோடும் நெருங்கிய தொடர்புள்ள மிகப் பெரிய ஊடகச் சக்தியான சினிமா, நமது பண்டையக் கலாச்சாரத்தின் தூணான நாடகத்தின் அடுத்த அவதாரம் என்பதாலும், இதனால் நமது கலாச்சாரம் மேம்படுமே தவிர சீரழியாது என்பதே எனது கருத்து.

கௌரி மோகன்

மக்களுக்கு நல்ல தகவல்களையும் போதனைகளையும் எடுத்துச் செல்லும்





ஊடகங்களுள் சினிமாவும் ஒன்று. ஆனால் இன்று சினிமாவைப் பார்த்து தடம் மாறிச் செல்கிறார்கள் இளைய தலைமுறையினர்.

சினிமாவிலும் நல்ல செய்தியைத்தான் சொல்ல வருகிறார்கள். அதனுடன் பின்னிப்பிணைந்திருக்கும் ஆபாசக் காட்சிகள் மனதை தடுமாறச் செய்கின்றன. அன்றைய சினிமாவில் காதல் காட்சிகளை நாசூக்காகக் காட்டினார்கள். இன்றோ வெட்டவெளிச்சம்போட்டு காட்டுகிறார்கள். இது நம் பண்பாட்டிற்கு பங்கம் விளைவிக்கிறது. முழுக்க முழுக்க வியாபார நோக்குடன் சினிமா எடுப்பவர்கள், இளைய தலைமுறையினர் அவ்வழியே செல்ல முற்படுவது, கவர்ச்சிகர உடை அணிவது, ஆண் பெண் வேறுபாடின்றி/கூச்சமின்றி பழகுவது என தவறான பாதையில் செல்வதை உணர்கிறார்களில்லை. கலாச்சாரம் தலைகீழாக மாறுகிறது.

கொலை, கொள்ளை, கடத்தல், பலாத்காரம் என யாவுமே எப்படியெல்லாம் நடக்க வாய்ப்பிருக்கிறது என்பதை அறியத்தந்து விழிப்புணர்வு தருவதுடன், அதை செய்பவர்களை கண்டிப்பிடிக்கும் வழிகளையும் வித விதமாகக் காட்டி பிழை செய்பவனுக்கு ஆதாரமில்லாமல் தப்புவதற்கும் வழி சொல்கிறார்கள். அப்படியான குற்றங்கள் செய்வதற்கு யுக்திகள் சொல்வதும் வழிகாட்டுவதும் சினிமாதான். அதிலிருந்து தப்புவதற்கு வழி சொல்வதும் சினிமாதான்.

இன்றைய காலக்கட்டத்தில், கலாச்சார சீரழிவு ஏற்படுவதற்கான காரணிகளுள் இன்றைய சினிமாவும் (ஒரு சில சினிமாக்களைத் தவிர) ஒன்று என்பது எனது கருத்து.

சுபஸ்ரீ முரளி

காதலை மையப்படுத்தியே அதிக சினிமாக்கள் எடுக்கப்படுகின்றன. காதலை விட காமமே அதிகம் உள்ளது. பள்ளியில் படிக்கும் போதே காதல். காதலைத் தவிர வாழ்க்கையில் வேறு எதுவுமில்லை என மிகைப்படுத்திக் காட்டுவது வழக்கமான ஒன்றாகிவிட்டது.

பல படங்களில் கொலை, கொள்ளை, கடத்தல் போன்றவற்றை செய்பவனே கதாநாயகன். அதையெல்லாம் செய்வது தவறில்லை என்றும் காட்டப்படுகிறது. அவற்றை மற்றவர் நலனுக்காக செய்யலாம் என்று வேறு வியாக்யானம். குற்றம் செய்வதே தவறு அதை செய்வது ஒன்றும் தவறில்லை எனக் காட்டுவது ஒப்புக் கொள்ள முடியாத ஒன்றாகும்.

சமீபத்தில் ஒரு படத்தில், காதலனும் காதலியும் மதுபானக் கடையில் திருமணம் செய்துக் கொள்வார்கள் சுற்றியுள்ளவர்கள் மதுவை அவர்கள் மேல் மலருக்கு பதிலாக தெளிப்பார்கள். பின்பு மணமக்கள் இருவரும் தங்கள் திருமணத்தைக் கொண்டாட மது அருந்துவார்கள். இது கலாச்சார சீர்கேடு இல்லாமல் வேறு என்ன?

மது மற்றும் புகைப்பிடிக்கும் காட்சிகள் காண்பிக்கும் பொழுது அந்த காட்சியின் கீழே (கண்ணுக்குத் தெரியாத வகையில்) மது மற்றும் புகை உடல்நலத்திற்கு கேடு விளைவிக்கும் என காண்பிக்கப்படும். இதைப் பார்த்து எத்தனை பேர் இந்த பழக்கத்தை விட்டுள்ளனர்?

இதைப்போல் இன்னும் நிறைய உள்ளன. ஆயிரம் பேர் ஒரு தவறான சினிமாக் காட்சியை பார்க்கும் போது அவர்களில் பலர் இதில் ஒன்றும் தவறில்லை எனறே நினைப்பர். இது மனித இயல்பு. இப்படி நினைப்பவன் மனிதன்; இப்படி நினைக்காதவன் மகான்; இதை செயல்படுத்தினால் என்ன என்று நினைப்பவன் மிருகம். ஒரு மனிதனுள் இருக்கும் மகானை வெளிக் கொண்டுவராமல் இருந்தால் பரவாயில்லை. மிருகத்தை வெளிக் கொண்டுவராமல் இருந்தால் போதும்.

இந்தத் தலைப்பின் கீழ் தத்தம் விவாதங்களை பதிவு செய்த அனைத்துத் தோழமைகளின் கருத்துக்களும் அருமை. இதில் சிறப்பாக விவாதம் செய்து பரிசு வென்ற தோழர் **விஸ்வநாதன்** அவர்களுக்கு பெண்மையின் வாழ்த்துக்களும், பாராட்டுக்களும்.



அவரின் கையெழுத்து கிடைக்குமா... வாங்குவேனா...? ...SbSudha

அவரின் கையெழுத்து கிடைக்குமா...
வாங்குவேனா...?

எந்த நாளிதழைத் திறந்தாலும்
சுந்தரமூர்த்தியின் பெயர்தான்
அடிபடுகிறது. அவரின் சிந்தனைகள்,
அவரைப் பற்றிய தகவல்கள், அவர்
வளர்ந்த விதம், படிப்பு, கடந்த பாதை,
கடந்த மலைமேடுகள், பள்ளத்தாக்குகள்,
அடைந்த வெற்றிகள் என படித்துப்
படித்து மூளைக்குள் ஒருவித பரபரப்பு.
இடைவிடாமல் அவரைக் காண ஒரு
துடிப்பு. அண்ணாந்து பார்க்கும்படியான
உயரத்தை அவர் எட்டியுள்ளதை எண்ணி
என்னுடைய சுயமான வெற்றிபோல ஒரு
மகிழ்ச்சி.

இது இன்றல்ல... நேற்றல்ல,
பன்னிரெண்டாம் வகுப்பு
படிக்கும்போதிலிருந்து என்னுள்ளே
மூட்டப்பட்ட நெருப்பு, ஆர்வம், ஆசை,
திகைப்பு, சாதிக்க வெறி. அது நாளுக்குள்
நாள் அதிகமானதே ஒழிய குறைவில்லை.
நான் அதைக் குறையவும் விடவில்லை.

பன்னிரெண்டாம் வகுப்பில் நல்ல
மதிப்பெண்களுடன் நான் வெற்றி
அடைந்தபின் என்னுடைய ஒரே
நோக்கம் வெற்றி காண்பது...
அவரைப்போல வெற்றிகாண்பது.
அதற்கு ஏற்ற படிப்பை எடுத்து அதை
ஒரு மனதுடன் சாதிக்கப் பாடுபட்டேன்.

அவரை ஒரு முறை சந்திக்க நேர்ந்தால்...
விடாத ஆசை, கற்பனையில், கனவில்
நிகழ்வில் என அந்த ஆசை
கொழுந்துவிட்டு எரியத் துவங்கியது.
அடக்க முடியாமல் பெங்களூரை
நோக்கிப் பயணப்பட்டேன். என் ஆசை
அறிந்த என் பெற்றோரும் அதற்கு துணை
போயினர்.

பெங்களூரை அடைந்து அவரின் ஆபிசை

அடைந்தேன். ஒருவழியாக தடைகளைச்
சமாளித்து வரவேற்பாளரின் முன்
நின்றேன்.

அவர் காலடி பட்ட இடம், அவர்
சுவாசக்காற்று தவழும் இடம், ஆழ்ந்த
மூச்சை எடுத்தேன். படபடக்கும்
இதயத்துடன் வரவேற்பாளரிடம்
மன்றாடி அவரை ஒரு நொடி மட்டுமே
காண, கைக்குலுக்க வேண்டி நின்றேன்.
என்னுடைய ஆர்வத்தையும்
படபடப்பையும் புரிந்து கொண்டாலும்
அவரால் பெரிதாக உதவ முடியாமல்
போனது.
எனக்கு வெறுப்பு ஒரு பக்கம், வேதனை,
எரிச்சல், கோபம், இயலாமை மறுபக்கம்
என வாட்டியது.

“சாரி சார்... உங்க ஆர்வம் எனக்குப்
புரியுது, ஆனா சார் இன்னிக்கி
காலையில்தான் மும்பை கிளம்பிப்
போனாரு... வர ஒரு வாரமானும்
ஆகுமே... சாரி யங் மேன்” என்றார் அந்த
நடுத்தர வயது மாது.

“ஓ” என்றேன் துவண்டு போய்.

“சரி என் பாட் லக், நான் கிளம்பறேன்”
என வாயிலை அடைந்தேன்.
“நான் உங்க டைலஸ் அவருக்கு
அனுப்பறேன், அதக் குடுத்துட்டு
போங்க” என என் இமெயில், போன்
எண் என வாங்கிக்கொண்டார்.

சரி வழக்கம் போல நான் அகன்றதும்
குப்பைத் தொட்டிக்குதானே போகும்
என உள்ளே நொந்தபடி நானும் அதை
ஒரு கார்டில் குறித்துத் தந்துவிட்டு
வெளியே வந்தேன்.

மீண்டும் சென்னை... படிப்பு
தொடர்ந்தது. கல்லூரியின் கடைசி நாள்
பிரிவுபசார விருந்து. ஒவ்வொரு
வருடமும் பல பெரிய மனிதர்கள்,



சாதனையாளர்கள் வந்து பெருமைப்படுத்தும் விழா. இந்த வருடம் நம் முக்கிய விருந்தினர் எனக் கல்லூரி தலைமை ஆசிரியர் சுந்தரமூர்த்தி சாரின் பெயரைச் சொல்லி முடித்ததும் என் இதயம் என் தொண்டைக்குள் வந்து நின்றது.

என் தீவிரம் அறிந்த கல்லூரி வகுப்பு தோழர்கள் அனைவரின் பார்வையும் என்னைக் கண்டு மீண்டது. 'இங்கேயா... அவரா... வரப்போகிறாரா...!' இப்போதேனும் அவரைக் கண்ணால் காண முடியுமா, ரெண்டு வார்த்தை பேச முடியுமா, கைக்குலுக்குவாரா, ஆட்டோக்ராப் வாங்க முடியுமா...' என பற்பல கனவுகள், ஆசைகள் உள்ளே இத்தனை ஆண்டுகளாக அமிழ்ந்து கிடந்தவை மேலெழும்பின. ஆர்வத்தில் மூச்சடைத்து. வீட்டிற்குச் சென்றதும் ஆவலுடன் பெற்றோரிடம் பகிர்ந்துகொண்டேன். "அப்படியா, கண்டிப்பா இந்த முறையானும் நீ அவரைப் பார்த்து பேசி, கையெழுத்து வாங்குவே பாரு" என உற்சாகப்படுத்தினர்.

அந்த நாளும் வந்தது. என்னுடைய மிகச் சிறந்த உடையை அணிந்தேன். அவரை சந்திக்க நேர்ந்தால் என்ன பேசுவேன் எனக் கண்ணாடி முன் நின்று பலமுறை ஒத்திகை பார்த்துக்கொண்டேன். ஒரே படப்படப்பு... உள்ளங்கை வியர்த்து ஈரமாகியது... சமாளித்தேன்... ஆழ்ந்த மூச்சை இழுத்துவிட்டேன். கல்லூரியை அடைந்தேன்.

"கார்த்தி வா... வா, வகுப்பு தலைவன் என்கிற முறையில் நீதான் சுந்தரமூர்த்தி சாரை வரவேற்று பூங்கொத்து தரணும்" என்றார். எனக்கு மயக்கமே வந்தது. 'என்னது நானா, எனக்கு இப்படி ஒரு வாய்ப்பா?' என வாய்பிளந்து நின்றுவிட்டேன் திகைத்துபோய்.

"என்ன கார்த்தி, வான்னு சொல்றேனே நேரமாச்சு" என்றார் அதட்டலுடன். "தோ சார், சாரி சார்" என தடுமாறியபடி அவர் பின்னோடு நடந்தேன்.

வாயிலை அடைந்து அவர் என் கையில் தந்த பொக்கேவை கெட்டியாகப் பிடித்தபடி படபடக்க நின்றேன்.

கார் வந்தது. என் பரபரப்பு அதிகமானது.

இறங்கினார், என் மனம் சோர்ந்தது. ஆம் வந்தது அவரில்லை, அவரைப் போலவே சிறந்த சாதனைகளைச் செய்தவர். அவருக்கு கைக்கொடுத்து அவரது முன்னேற்றத்திற்கும் வாழ்க்கைக்கும் வழித்துணையாக நின்றவர்... அவர் மனைவி சுபா சுந்தரமூர்த்தி தான் இறங்கினார்.

"மன்னிக்கணும், அவர் சார்பில நான் உங்க அனைவரிடமும் மன்னிப்பு கேட்டுக்கறேன். அவசரமான ஒரு மீட்டிங் ஏற்பாடாயிடுச்சு, அவர் அதில கலந்துகொண்டே ஆகவேண்டிய கட்டாயத்தின் பேரில் போயிருக்கார். அவருக்காக நான் மன்னிப்பு கேட்டுக்கறேன், அதான் என்னை போகச் சொன்னார். இது எவ்வளவு முக்கிய விழா... இங்கே அவர் வந்து வாழ்த்தி பேசுவது எவ்வளவு பெரிய உற்சாகம் இந்த இளைஞர்களுக்கு எல்லாம் அவர் புரிஞ்சு வெச்சிருந்தார், ஆனாப் பாருங்க வரமுடியாம போச்சு" என கைக்கூப்பி வணங்கினார்.

"வாங்க மேடம், நீங்க வந்ததில எங்களுக்கு அதைவிட மகிழ்ச்சி" என்று நானும் முகம் மலர மனதார வரவேற்றேன். என்னுடைய மனதேவனின் தேவி அல்லவா...? அவரின் துணைவி அல்லவா? 'பெண்ணாகப் பிறந்து அவருக்கு ஈடாக சாதித்தவர் அல்லவா' என மனம் பெருமை உற்றது.

உள்ளே அழைத்துச் சென்று அமர வைத்தோம். அவரின் முறை வந்தபோது சுருக்கமாக ஆனாலும் சுவையாக பேசினார். எங்களை வாழ்த்தினார்.

மனசுக்கு மிகவும் சந்தோஷம்தான். ஆனாலும்... சுந்தரமூர்த்தி சார் வரலியே எனச் சோர்ந்து படுத்தேன்.



“போனாப் போகுது விடுப்பா... அதற்கு ஒரு நேரம் வரும். அந்த நாள் உன் வாழ்வில் வரும்” எனத் தந்தை தலை வருடி ஆறுதல் படுத்தினார்.

கல்லூரி முடிந்து, மேல்படிப்புக்கென இரண்டாண்டுகள் ஃபாரின் சென்று வந்தேன். என் பலநாள் கனவை நினைவாக்கவென ஒரு பெரிய பல்நாட்டு கணினி கம்பனியில் வேலைக்குச் சேர்ந்தேன். அங்கே வேலைபார்த்துக்கொண்டே, கற்றுக்கொண்டே என் சுய முயற்சியில் என் சொந்த கம்பனி நிறுவ ஏற்பாடுகளை செய்தபடி இருந்தேன். என் கனவை அறிந்த, தோள்கொடுக்கத் துணிந்த என் நெருங்கிய நண்பர்கள் சிலரின் உதவியோடு பெற்றோரின் ஆசைகளோடும், ஆசிகளோடும் கம்பனியை நிறுவினேன்.

பிள்ளைப் பாதங்களாக மெல்ல மெல்ல தடுக்கி விழுந்து தடுமாறி, கரம் பிடித்து தவழ்ந்து, அமர்ந்து, நின்று நடமாடத் துவங்கியது என் நிறுவனம்.

மெல்ல மெல்ல படியேறி உச்சியை அடைந்தது. எங்களது நிறுவனம் பப்ளிக் செய்தேன்... ஷேர் மார்க்கெட்டில் மிக உச்சானியில் ஏறி அமர்ந்தது. நல்ல வருமானம், நல்ல பெயர், புகழ்.

சமீபத்தில் மனம் போல என் கனவறிந்த மனையாளும் அமைந்தார். ஆனாலும்... அடி மனதில் அந்த கனன்று கொண்டிருக்கும் நெருப்பு.

இந்த நொடியில், நான் ஏறி நிற்கும் இந்த நிலையில், இருந்துகொண்டு மிகவும் சாதாரணமாக நான் அவரைச் சந்திக்க, கையெழுத்து வாங்கிட முடியும்தான். ஆனால்... ஏதோ தடுத்தது. அது என்ன? எனக்கு ஈகோ இல்லை, தற்பெருமை இல்லை, ஆனால் கூச்சம் இருந்தது. என் தலைவனைக் கண்டால் என்னவெனக் கூறுவேன், என்ன பேசுவேன், கல்லூரி மாணவனாக நான் இருந்தபோது இருந்த அந்த துணிச்சல் இப்போது எங்கோ சென்று மறைந்துகொண்டு உள்ளிருந்து

வாட்டியது.

எங்களது பல்நாட்டு கம்பனியின் புதிய சில பொருட்கள் மேல்நாட்டு கணினி துறையில் சக்கை போடு போட்டது தெரிய வந்தது. சமாளிக்க முடியாமல் போகும் அளவுக்கு நடக்க, ‘மேல்நாட்டு பொறுப்புகளையும் நாமே இங்கிருந்து கொண்டு கண்காணிப்பதை காட்டிலும் அங்கே அசலுக்கே தொழிலில் உள்ள கம்பனி யாருடனானும் கைக்கோர்த்து கொண்டால் சுலபமாக இருக்குமே’ என என் மனதில் தோன்றியதை என் மனையாளும் எடுத்துரைத்தார்.

அந்த விதத்தில் சுந்தரமூர்த்திக்கு சுபா எப்படியோ அவர்களை போலத்தான் எனக்கும் என் கவிதா.

“நல்ல யோசனை, பார்த்து செய்வோம், அமையரவங்க நல்லவங்களா இருக்கணும் இல்லையா” என்றேன்.

அத்தோடு அந்த நினைவு பின்வாங்க பல வேலைகள், பொறுப்புகள் என நாட்கள் கடந்தன.

“நான் சில நல்ல கம்பனிகளிடம் நமது கொலாபரேஷனுக்கு முன் வேலைகளை ஆரம்பிச்சிருக்கேன்” என கவிதா என்னிடம் கட்டியம் கூறினாள்.

“ஓ நல்ல வேளை, நான் அதை மறந்தே போனேன்... நீயானும் நினைவு வெச்ச அதை பார்த்துக்கறியே... ரொம்ப நல்லதுமா” என்றேன் ஆத்மார்த்தமாக.

“என்னங்க, இந்த ப்ராஜெக்டை பாருங்க, நான் சரியான ஒப்பந்தம் போட்டிருக்கேனானு சரி பார்த்துடுங்க, நம்ம லீகல் அட்வைசர் சரினுட்டாரு... எதுக்கும் நீங்களும் பார்த்துடுங்களேன்” என முன் வைத்தார்.

மேலோட்டமாகப் படித்தேன். “நல்ல கம்பெனி தானா, இதில கம்பெனி பேர் எதுவும் இன்னும் இடப்படலியே?” என்றேன் படித்துக்கொண்டே.



“அவங்களுக்கு பல கம்பென்ஸ்பா, அதில எந்த பெயரில இந்த ஒப்பந்தத்த ஏற்க போறாங்கன்னு நாளைக்கு தெரிய வரும், அப்போ அதை பில் அப் பண்ணிடுவேன்” என்றாள் சிரித்த முகமாக.

“ஓ அப்படியா...! அப்படி என்ன பெரிய க்ரூப்... இது என்ன பேரு?” என்றேன்.

“இத்தனை நாள் கழிச்ச இப்போவானும் கேட்கணும்னு தோணிச்சே, இத்தனை நாள் தெரிஞ்சுக்கல இல்ல, எல்லாம் நாந்தான் தலைபொறுப்பா எடுத்துகிட்டு செய்யறேன். திஸ் இஸ் மை பேபி டார்லிங்... நேரம் வரும்போது தானே தெரிய வரும்” என்றாள் நழுட்டாக சிரித்து.

“சரி சரி சந்தோஷமா செய், உன் பேபியாவே இருக்கட்டுமே, அதில முதல்ல பெருமைப்படறவன் நானாகத்தானே இருப்பேன் ஹனி” என்றேன் நானும் சிரித்தபடி.

“ஒப்பந்தத் தேதி முடிவு பண்ணியாச்சு டார்லிங், நாள் மறுநாள்... உங்க

காலெண்டர்ல மார்க் பண்ணி வெச்சுட்டேன்... முக்கியமான திருப்புமுனை நம் வாழ்க்கையில்” என்றாள் வெற்றிப் புன்னகையுடன்.

“கண்டிப்பா, உன் கஷ்டம் வீண் போகலை... சொல்லாமையே சாதிச்சுட்டே போல” என அவளை கிண்டல் செய்தேன்.

“ம்ம்ம் ஆமா” என்றாள் சிரிப்புடன்.

பெருமையாக உணர்ந்தேன்... இப்பேர்ப்பட்ட மனைவி அமைந்ததற்கு கடவுளுக்கு நன்றி சொன்னேன்.

மறுநாள் காலையிலேயே எழுந்து இருவரும் குளித்து கடவுளுக்கு நன்றி கூறி ஒன்றாகவே கிளம்பினோம்.

“ஒப்பந்தம் எங்கே? யார் ஆபிசில... பிரஸ்க்கு சொல்லி இருக்கியா என்ன, சின்ன பங்குஷன் தானே, பெரிசா பிரமாதபடுத்திடலியே, ஏன் சொல்றேனா, ரொம்ப ஓவரா தடபுடல் பண்ண வேண்டாமேன்னு தோணிச்சு”





என்றேன்.

“தட்புடல் எல்லாம் அந்த கம்பனி தலைவருக்கும் பிடிக்காதாம் பா கார்த்தி... அதனால் நம்ம ஆபிஸ் கான்பரென்ஸ் ரூமில்தான்... நம்ம முக்கியப்பட்ட தலைமை ஆபிசர்கள், அதேபோல அவங்க கம்பனி தலைமைகள் அவ்ளோதான். ஒப்பந்தம் முடிஞ்சதும் எல்லாருக்கும் அங்கேயே ஸ்பெஷல் லஞ்ச ஏற்பாடு பண்ணியாச்சு” என்றாள்.

“கிரேட் ஜாப் கண்ணம்மா” எனறேன் கன்னம் வருடி. “போறுமே” எனச் சிவந்தாள்.

உள்ளே சென்று அமர “வாங்க டார்லிங், பெரியவர் வந்தாச்சாம்” என பரபரத்தாள் மனையாள்.

நானும் கோட் பட்டனை இட்டுக்கொண்டு விரைவாக வாசலை அடைந்தேன். காரை விட்டு இறங்கினார்... ஆம், அவரேதான்... சுந்தரமூர்த்தி அவர்கள்தான்... காலடியில் பூமி நழுவினது. ‘என்ன அவரா...? நிஜமாவே அவர்தானா, என் ஆபிஸ் வாயிலிலா, என்னுடன்

ஒப்பந்தம் போடப்போவது அவரா, மை காட்’ என வாய் பிளந்து திகைத்து நின்று போனேன்.

“ஹலோ யங்மேன், என்னை, விடாது கருப்பு போல துரத்தினியாமே, கேள்விப்பட்டிருக்கேன். இப்போவும் ரூபகம் இருக்கு. இன்னமும் உன் நம்பர், இமெயில் குடுத்துப் போனியே அது என்னிடம் இருக்கு. இப்போ பாரு என்னாச்சு, உன்னைத்தேடி நான் வரும் உயரத்தில் நீ வளர்ந்துட்டே” என சின்னக் குரலில் என்னோடு தோளோடு தோள் உரசியபடி நடந்தபடியே சிரித்த குரலில் பேசினார். நான் அசந்துபோய் அவரைத் திரும்பி பார்த்தேன்.

“நான், என் நம்பர்...?” என தடுமாறினேன்.

“ஆம் என்னிடம் இருக்கு அந்த சீட்டு... பல முறை உனக்கு போன் பண்ணி வாழ்த்தணும்னு நினச்சுப்பேன், யு நோ நம்ம தொழில் நம்ம பொழப்பு அப்படி... ஆனாலும் மனசார பல முறை உன்னை வாழ்த்தி இருக்கேன் பா... ஐ ஆம் ப்ரவுட் ஆப் யு மை பாய்” என்று என் தோளில் தட்டிக் கொடுத்தார்.





“இந்தச் சிறு வயசில நீ செஞ்சிருக்கற சாதனைகளை பார்க்கும்போது அந்நாளில் என்னை பார்த்ததுபோல தோணுது... அதே போல யுவர் சார்மிங் யங் வைப், அவ அப்படியே என் சுபா போலத்தான், அதே போல சுறுசுறுப்பு, திறமை, சாதூர்யம்... ஷி இஸ் எ பார்ன் அச்சீவர்” என அவளையும் இடது கையால் அணைத்துக்கொண்டார்.

“ஐயோ அப்படி ஒண்ணும் இல்லை...” என கவிதா கூச்சத்துடன் கூறினாள். “ஐநோ மா” என்றார் சிரித்தபடி.

எங்களது மீட்டிங் ஹால்... அவர் அருகே நான்... எங்கள் இருவரின் முன்னும் ஒப்பந்த பத்திரங்கள். கையெழுத்து... அவர் தன் சொந்தமான பெருமைவாய்ந்த அந்தப் பேனாவுடன் என் கம்பனியுடன் ஒப்பந்தம் செய்ய கையெழுத்திட்டார்... ஆம் கையெழுத்து வாங்கியேவிட்டேன்... எப்பேர்ப்பட்ட மனிதனின் எப்பேர்ப்பட்ட கை எழுத்து.

‘ஆட்டோக்ராபாக வாங்க சிறு வயது முதல் நான் பட்ட பாடென்ன, இன்று அவர் என் ஆபிஸ் அறையில் என் முன்னே அமர்ந்து என்னுடம் ஒப்பந்தம் செய்து போடும் கை எழுத்து என்ன... இறைவா தலை வணங்குகிறேன்’ என மனதாரக் கும்பிட்டேன்.

“இந்தாபா நீயும் போடு” என என் அருகே நகர்த்தினார்... தன் பேனாவை நீட்டினார் என்னிடம்... அந்த நொடி தளர்ந்தேன்... சிவந்தேன்.

“சார்...” என பேனாவோடு சேர்த்து அவர் கையையும் பற்றிக்கொண்டு கண்களில் ஒற்றிக்கொண்டேன். கண்கள் மல்கின. “இந்த நாளை நான் என் வாழ்வில் சத்தியமாக எதிர்பார்க்கலை சார்” என்றேன் அவருக்கும் கவிதாவுக்கும் மட்டுமே கேட்கும் குரலில்.

“டோன்ட் பி இமோஷனல் மை பாய்... நீ இன்னும் சாதிக்க எவ்வளவோ இருக்கு... கண்டிப்பா சாதிப்பே... அதற்குண்டான திறமை, உழைப்பு உன்னிடம் நான்

பார்க்கறேன்” என வாழ்த்தினார்.

நான் கையெழுத்திட்டேன்... கண்களின் ஓரத்திலிருந்து இதை எல்லாம் சிறு குழந்தையின் குதூகலத்துடன் கண்டுகொண்டு இருக்கும் என் மனையாளில் முக மலர்ச்சியைக் கண்டு நானும் முகம் மலர கையெழுத்திட்டேன்.

“இதைவிடப் பெரிய பரிசு நீ எனக்கு வாழ்நாளில் தந்திருக்கவே முடியாது டார்லிங்” என்றேன் அவள் பக்கம் குனிந்து, அவளின் செல்லமான ‘போடா’வையும் வாங்கிக்கொண்டு சிரித்தேன்.

“என்னது மீட்டிங் ஹால்ல ரொமான்சா?” எனக் கீழ் குரலில் கேட்டார் சுந்தரமூர்த்தி. “ஐயோ சார்” எனச் சிவந்தோம் இருவருமே.

பின்னோடு அவருக்கு உணவு படைத்து உபசரித்தோம்.

“சார் கண்டிப்பா ஒரு நாள் மேடமோட வீட்டுக்கு வந்து கவுரவிக்கணும்” என்றேன் தயக்கத்துடன். என்ன கூறுவாரோ என பயந்தபடி.

“அதுக்கென்ன இனி அடிக்கடி சந்திச்சுப்போமே, ஒரு வாட்டி கண்டிப்பா சுபாவோட வரேன்” என்றார். விடை பெற்றார்.

மனம் நிறைந்தது. உள்ளே கனன்ற நெருப்பு அமிழ்ந்தது. அவர் மீண்டும் மீண்டும் பாராட்டும் வண்ணம் உழைத்து சாதித்து காட்ட வேண்டும் என்ற வெறி மட்டும் அணையாமல் கொழுந்துவிட்டு எரிந்தது. அவரின் கையெழுத்தைத் தொட்டு தடவினேன்... கை மணத்ததோ இல்லையோ... மனம் மணத்தது. ஆம் சுந்தரமூர்த்தி சாரின் கையெழுத்தல்லவா... வாங்கியே விட்டேன்.



4

பெரும்புகழ்க்கொண்ட திரைப்படம்

- Sakthi Thirumalai



தரணியேலனை அடித்து விட்டு காளி போல் நின்றவளைக் கண்டு ஜீவாவே அதிர்ந்து போனாள்.

அவளிடம் வந்து, "என்ன மேடம் என்னாச்சு..." என்று கேட்க,

மைத்ரேயி அவளை ஒரு பார்வை பார்த்துவிட்டு தரணியிடம், "இனிமே என்னை பார்க்க வந்தீங்கன்னா நான் என்ன செய்வேன்னு எனக்கே தெரியாது".

"தரணி... வெளியே போய்டுங்க..." என்று சொன்னவளை தீப்பார்வை பார்த்த தரணி,

"நான் ஏதோ கோபத்தில்... அப்படி" என்று அவளிடம் வாதாட ஆரம்பிக்க,

அவனைக் கையமர்த்திய மைத்ரேயி, "போதும்... தரணி வெளியே போங்க என்பதை நான் இதை விட நாகரீகமாக எப்படி சொல்றதுன்னு எனக்குத் தெரியலை. உங்க

குடும்பத்துக்காகத்தான் நான் இவ்வளவு நேரம் மரியாதை கொடுத்து பேசிட்டு இருக்கேன்... அவுட..." என்று கதவிற்கு கைக்காட்ட தரணி தலைக்குனிந்தவாறு வெளியேறினான்.

சிறிது நேரத்திற்கு அங்கே மௌனம்... மௌனம்... மௌனம் மட்டுமே நிலவியது.

அப்படியே அமர்ந்து தலையில் கைவைத்துக்கொண்ட மைத்ரேயியின் அருகில் வந்து அவள் தோளைத் தொட்டாள் ஜீவா. மைத்ரேயி அவளை நிமிர்ந்து பார்க்க

அதற்கு மேல் சிரிப்பை அடக்க முடியாமல் வயிற்றைப் பிடித்துக்கொண்டு விழுந்து விழுந்து சிரித்தாள் ஜீவா.

அவளை கண் சிமிட்டாமல் பார்த்த மைத்ரேயிக்கு ஒன்றும் புரியவில்லை. விவரம் தெரிந்த நாளில் இருந்து ஜீவா அப்படி சிரித்து அவள் பார்த்ததே இல்லை என்பதால் "என்னடி இப்ப எதுக்கு கெக்கே பிக்கேன்னு சிரிக்கிறே...? என்று அதட்ட,

சிறிது நேரத்தில் தன்னை ஆசுவாசப்படுத்திக்கொண்ட ஜீவா, "இல்லை நானும் பத்து வயசில் இருந்து உங்கூட இருக்கேன். நீ இவ்வளவு கோபப்பட்டு பார்த்ததே இல்லை. அதிலும் தரணி... அந்த பொறுக்கி உன்னை அவளோ கஷ்டப்படுத்திருக்கான். அவனைக் கூட கோர்ட்டில் தியாகி ரேஞ்சுக்கு மாற்றி டைவோர்ஸ் கொடுத்துட்டு வந்தவள் நீ. இன்னைக்கு அவனை அறைஞ்சிருக்கேன்னா என்ன காரணமா இருக்கும்னு நினைச்சேன். ஒண்ணு தோணிச்சி அதான் சிரிச்சேன்..." என்று புன்னகையுடன் கூற,

மைத்ரேயியும் அதே புன்னகையை விலைக்கு வாங்கி, "பரவாயில்லை... இந்த ஆபீஸில் எல்லாரும் ரோபாட் என்று கிண்டல் பண்ண என் உயிர்த்தோழி ஆரூயிர் நண்பி ஜீவாவுக்குக் கூட நக்கல் நையாண்டி எல்லாம் வருதே..." என்று குறும்பாகக் கூற,

ஜீவா, "ஆமா நீ கொஞ்சம் தெளிவாக



ஓட்டிக்கொண்டது. "இவள் யார்... தன் மனதில் உள்ளதை எல்லாம் பிட்டு பிட்டு வைக்கிறாளே? விவாகரத்தின் போது கூட சாதுவாகத் தானே இருந்தாள்" என்று நினைத்தவனின் ஓட்டுமொத்த கோபமும் மைத்தியின் இந்நாள் கணவன் எழிலன் மேல் திரும்பியது.

"பேசு மைத்தி... பேசு... நீ இப்படி எல்லாம் பேசுறதுக்கு யார் காரணம்தான் எனக்குத் தெரியும். அந்த அன்னக்காவடி பய தானே உன்னை இப்படி பேச வைக்கிறான். எப்படி மைத்தி அவனைப்போய் கல்யாணம் செய்தே... நம்ம ஸ்டேட்டஸுக்கு கொஞ்சமாச்சும் ஒத்து வருவானா அவன்..." என்று கொந்தளிச்ச,

மைத்ரேயிக்கு அவன் கூட பேசுவதை விட சுவற்றில் போய் முட்டிக்கொள்ளலாம் போல இருந்தது.

"மனுஷனா இருந்தால் கொஞ்சமாச்சும் சூடு சுரணை தன்மானம் இருந்தால் போதும் தரணி... பரம ஏழைக்கூட கூட வாழலாம். இப்படி நான் மூஞ்சில அடிச்சமாதிரி பேசின பிறகும் தட்டிவிட்டுக்கிட்டு நிக்கிறீங்களே... அதை பார்க்கும் போது அவர் எவ்வளவோ மேல் தான். ஆமா தரணி ஸ்டேட்ஸ் அது இதுன்னு பேசுறீங்களே... நீங்களும் பணக்காரர் தான் நான் இல்லைன்னு சொல்லலை... ஆனா எங்க தகுதிக்கு நீங்க குறைச்சல் தானே... உங்களுக்கு மறந்துப்போச்சா? ஒரு பெண்ணை விவாகரத்து செய்ய பத்து கோடி லஞ்சம் கேட்ட மனுஷனை எந்த வகையில் சேர்க்கிறதுன்னு எனக்கே தெரியலை..." என்று வெறுப்புடன் கூற,

தரணி, "இல்லை மைத்தி எங்கம்மா ஆபரேஷன்..." என்று ஆரம்பிப்பதற்குள்,

மைத்தி, "போதும்... இனிமேலும் நீங்க சொல்ற கேவலமான பொய்களை நம்பறதுக்கு நான் ஆளில்லை. என்னை தயவுசெய்து விட்டுடுங்க. இப்போ கூட உங்களை மரியாதை கொடுத்து தான் பேசறேன்... உங்க மனசு கஷ்டப்படக்கூடாதுன்னு தான் பார்க்கிறேன். அதுக்காக என்னை முன்னாடி மாதிரி ஏமாளி்ன்னு நினைச்சுக்காதீங்க... முதலில் இங்க இருந்து போங்க" என்று வாயிலுக்குகைக்காட்ட, அதற்கு மேல் தாங்கமுடியாமல் வெகுண்ட தரணி, "என்னடி ரொம்ப துள்ளறே... உன் இரண்டாவது புருஷன் அந்த அன்னக்காவடி உன்னை ரொம்பம்ம்ப கவனிக்கிறான் போல. அவன் கொடுத்த சுகம் உன்னை இப்படி பேச வைக்குதா?" என்று கூறி முடிப்பதற்குள் அவள் கை அவன் கன்னத்தில் இறங்கியது.

அதற்கு மேல் நடந்தது எல்லாம் ஜீவாவிற்கு தெரியும் என்பதால் அத்தோடு நிறுத்திய மைத்தி,

"என்னைப் போய்... சே..அசிங்கமா பேசிட்டான் ஜீவா. சரி ஜீவா என்னை விடு... அவரைப் பத்தி ஏன் இவன் பேசறான் ஜீவா... இவனுக்கு என்ன தகுதி இருக்கு?" என்று கத்த ஆரம்பித்த அவளை ஆழமாகப் பார்த்த ஜீவா, "இது சரியில்லையே..." என்று கூற, மைத்ரேயி புரியாமல், "என்ன... என்ன புரியலை..." என்று கேட்க,

ஜீவா, "அதான் எழில் மேல புதுசா பாசமெல்லாம் வருது" என்று கூறுவதற்குள் மைத்தி வாய் தவறி, "புதுசெல்லாம் இல்லை... அதெல்லாம் இருக்கிறதான்..." என்று கூறிவிட்டு நாக்கைக் கடித்துக்கொண்டாள்.

ஜீவா ஆச்சரியமாக, "மைத்தி..."



அப்படின்னா உனக்கு எழிலை..." என்று முடிப்பதற்குள் அவள் வாயை மூடிய மைத்ரேயி,

"இல்லை ஜீவா... இப்போதைக்கு என்னால் எதுவும் சொல்லமுடியாது. எனக்கு வாழ்க்கையில் எதுவுமே வாய்க்காது. அதனால் தான் என் விருப்பத்தை மனசுக்குள்ளேயே வச்சுக்கிட்டு இருக்கேன். காலம் வரும்பொழுது அது வெளியே வரும். இல்லை எனக்குள்ளேயே மக்கி மண்ணாப் போயிடும். இதை பெரிசு பண்ணாதே ஜீவா... விடு" என்றுவிட்டு வெளியேறிய தன் தோழியை இயலாமையுடன் பார்த்துக்கொண்டிருந்தாள் ஜீவா.

@@@@@@

மைத்ரேயி மற்றவர்கள் நினைப்பது போல் சிடுமூஞ்சியோ மிகவும் லட்சியவாதி பெண்ணோ அல்ல... சிறு வயதில் இருந்தே அவள் ஒரு குழந்தையாகவே வளர்க்கப்பட்டு, குழந்தைப்போலவே குணமுடையவள். காலம் நகர நகர அவளின் இந்த குணம் சிவகுருநாதருக்கு பயத்தை உண்டாக்கியது. அந்த அளவிற்கு அவள் அப்பாவிடாக இருந்தாள். அதனால் தான் சிவகுருநாதர் ஜீவாவை அவளுடனே இருக்க கட்டளையிட்டார். மைத்தியை விட ஜீவாவிற்குத் தான் ஆளுமை குணங்கள் அதிகம் இருந்தது. சில சமயம் அவளே தன் பேத்தியாக பிறந்திருக்கக் கூடாதா? என்று நினைத்தது உண்டு. ஆனால் அவரின் பணக்காரத்தனம் அவர் மனதில் இருந்ததை வெளியிட விடாமல் தடுத்து வைத்தது. ஆமாம் ஜீவா ஒரு குப்பத்து பெண். சிறு வயதில் கடற்கரைக்குச் செல்லுகையில் விளையாடிக்கொண்டே மைத்ரேயி வழி தவறி சென்று விட, பதறிவிட்ட அவள் பெற்றோர் குருமூர்த்தியும்,

வைதேகியும் அவளைத் தேடி அலைந்தனர். பின் கிட்டத்தட்ட ஒரு மணிநேர தேடலுக்குப் பின் பத்து வயது சிறு பெண் நான்கு வயது மைத்தியை அழைத்து வருவதைப் பார்த்தவர்கள் ஓடிச்சென்று, "மைத்தி..." என்று கட்டிக்கொள்ள அந்த சிறு பெண்ணோ சற்றும் அசராமல், "இருங்க நீங்க தான் இவ அம்மா அப்பாவா?" என்று பெரிய மனுஷதோரணையில் கேட்க,

வைதேகிக்கு ஆச்சரியமாக இருந்தது. "ஆமா... நாங்கதான் இவ அப்பா அம்மா..." என்று கூற,

அந்தப் பெண்ணோ, "நான் எப்படி நம்பறது? நீங்க பிள்ளை பிடிக்கிறவங்களா கூட இருக்கலாம். இவளைக் கூட மிரட்டி அம்மா அப்பான்னு சொல்லணும்னு சொல்லிருக்கலாம்..." என்று கூற அந்த தம்பதியருக்கு அவள் அறிவை நினைத்து மெச்சாமல் இருக்கமுடியவில்லை.

குருமூர்த்தி. "இதைப் பாரு பாப்பா. நாங்கதான் இவங்க அம்மா அப்பா. இந்தப் போட்டோவை பாரு... என்று தன் பர்சில் இருந்த புகைப்படத்தைக் காண்பிக்க

அப்போதுதான் அவளுக்கு சிறிது நம்பிக்கை வந்தது. அதற்குள் அந்த சிறு பெண்ணைத் தேடி ஓடிவந்த அவள் தாய்,

"ஏண்டி உன்னை குழந்தையை விட்டுட்டு வரச் சொன்னா இங்க என்னடி வியாக்கியானம் பேசிட்டு இருக்கே... அவங்களை பார்த்தா பெரிய ஆட்டு மனுஷங்க மாதிரி இருக்கு... மன்னிச்சிடுங்க சாமி... உங்க பொண்ணு விளையாடிக்கிட்டே வழி மாறி எங்க குப்பத்துக்கு வந்துடுச்சு... அதான் என் பொண்ணை கொண்டு போய்



விடச்சொன்னேன். இது கொஞ்சம் அவங்க அப்பனை மாதிரி அதிகப்பிரசங்கி... வாடி கஸ்மாலம்...” என்று அழைக்க,

அவர்களைத் தடுத்து தன் மகளை தூக்கிக்கொண்ட வைதேகி, “பரவாயில்லைங்கம்மா... ரொம்ப புத்திசாலி பொண்ணா இருக்காளே... பேர் என்ன... என்ன வகுப்பு படிக்கிறா?” என்று கேட்க,

அந்தப் பெண்மணி பெருமிதத்துடன், “ஜீவலட்சுமிங்கம்மா... எல்லாரும் ஜீவானு கூப்பிடுவாங்க... இவங்க அப்பன் மூணு வருஷம் முன்னடியே டி.பில பூடுச்சங்கம்மா. நான் தான் இட்லிக்கடை நடத்தி வயித்தை கழுவிக்கிணு இருக்கேன்... இதுவ எங்கேம்மா படிக்கவைக்க... ஆனா ஏதோ எழுத்துக்கூட்டி பேப்பர்லாம் வாசிக்கும். அதோட அப்பன் கத்துக்கொடுத்துச்சு... அதான் கொஞ்சம் அறிவு ஜாஸ்தி...” என்று கூற,

குருமூர்த்தி பரட்டை தலையுடனும், அழுக்குத் துணியுடனும் நின்ற அந்த ஜீவாவின் கண்களில் தெரியும் தேஜஸை பார்த்தவர்,

“பாருங்கம்மா... உங்க பொண்ணு புத்திசாலியா இருக்கா... நீங்க எங்களுக்கு பெரிய உதவி செய்து இருக்கீங்க... அதுக்கு உங்க பெண்ணை நாங்களே படிக்கவைக்கிறோம். இவ்ளோ அறிவும் யாருக்கும் பிரயோஜனம் இல்லாமல் போயிடக்கூடாது... என்னம்மா சொல்றீங்க” என்று கேட்க,

அவரைப் பெருமையுடன் பார்த்தார் வைதேகி. குருமூர்த்தி எப்போதும் அப்படித்தான்... வறியவர்களுக்கு பொருள் கொடுத்து உதவுவதை விட கல்வி கொடுத்து உதவவேண்டும் என்றுதான் நினைப்பார். பின்னே ஒரு கல்லூரியின் பேராசிரியராயிற்றே... அதிலும் தன் பெண்ணை தன்னிடம் சேர்ப்பித்தவர்களுக்கு பணமாக





கொடுப்பதை விட அவர்கள்
கல்விச்செல்வத்தை தர விரும்ப,

ஜீவாவின் தாய் ஜோதியும்,
"சரிங்கைய்யா... என்னால தான்
படிக்கவைக்கமுடியலை. இது அப்பன்
எப்போ பார்த்தாலும் மவளை
படிக்கவைக்கணும்,
படிக்கவைக்கணும்னு அடிச்சிக்கும்...
அதுக்காக ஒத்துக்கிறேன்..." என்று
கண்களில் வழியும் கண்ணீரைத்
துடைக்க,

வைதேகி அவர் கையைப் பிடித்து,
"நீங்க கவலைப்படாதீங்கம்மா... உங்க
பொண்ணை இனிமே நாங்க
பார்த்துக்கறோம்" என்று ஆறுதலாகக்
கூற,

அவரிடம் மைத்தி, "ம்மா... ஜீவா... நம்ம
வீட்டுக்கு டாடா கூட்டிப்போலாமா...
"என்று கேட்க,

வைதேகி அவளிடம், "கண்டிப்பா
கூட்டிப்போலாம்டா செல்லம்..." என்று
கூற,

ஜோதி, "சின்னப் பிள்ளைக்கு இருக்கிற
மனசு எனக்கு இல்லை பாருங்களேன்...
எங்க வீட்டுக்கு வந்து ஒரு வாய்
தண்ணியாச்சும் குடிச்சிக்கிணு
போங்கம்மா... வீடுன்னா ஒரு குடிசை
தான் மா... ஆனா நீங்க
வந்துக்கினீங்கன்னா நான் ரொம்ப
சந்தோஷப்படுவேன்" என்று
தழுதழுப்பாகக் கூற,

குருமூர்த்தியை வைதேகி பார்க்க
அவரும் மகிழ்ச்சியுடன் தலையசைக்க,
"இதில் என்ன இருக்கு... குடிசையாய்
இருந்தாலும் அதுவும் வீடுதானே...
நாங்க வரோம்... என்ன மைத்தி
ஆண்டி வீட்டுக்கு டாடா
போகலாமா?" என்று கேட்க,

மைத்தி, "ஹி... ஹி..." என்று

வெட்கப்பட்டுக்கொண்டே தன் தாயின்
கழுத்தை கட்டிக்கொண்டது.

ஜீவாவிடம் ஜோதி, "ஹேய் இவங்க
தான் உனக்கு வாழ்க்கைக்
கொடுக்கப்போற சாமி... காலில்
விழுந்து கும்பிட்டுக்கோடி" என்று கூற,

அவர்கள் காலில் விழப்போன
ஜீவாவை தடுத்த குருமூர்த்தி,
"என்னம்மா இது... அவ புத்திசாலியா
இருக்கா, எங்களுக்கு உதவி செய்தா...
அதனால் எங்களால் முடிஞ்ச உதவியை
செய்றோம். தயவுசெய்து காலில்
எல்லாம் விழச்சொல்லி அவள்
தன்மானத்தை குறைக்காதீங்க" என்று
அதட்ட, அவரைக் கண்ணீர் மல்கப்
பார்த்தனர் தாயும் மகனும்.

இப்படியாகத் தான் ஜீவா அவர்கள்
வாழ்வில் நுழைந்தது. மைத்தியின்
வாழ்வில் ஒவ்வொரு நொடியிலும்
ஜீவா இருந்தான்.
இன்றியமையாதவளாக
மாறிப்போனாள்.

மைத்தி தன் வீட்டில் இருந்ததை விட
ஜீவாவின் குப்பத்தில் இருந்த நாட்கள்
தான் அதிகம். இப்படி நாலாப்புறமும்
அனைவரின் அரவணைப்பில்
இருந்ததாலோ என்னவோ மைத்திக்கு
ஒரு ஆளுமைத்திறனோ யாரையும்
கண்டவுடனே எடைப்போடும்
தன்மையோ வரவில்லை. அதற்கு
மாறாக ஜீவாவிற்கு சிறு வயதிலேயே
ஒவ்வொன்றிலும் அடிப்பட்டு
அடிப்பட்டு வந்ததால் அந்தத் திறன்
நன்றாகவே இருந்தது. முதலில் அவள்
வருகையை விரும்பாத சிவகுருநாதர்
கூட

வைதேகியும் குருமூர்த்தியும் ஒரு கார்
விபத்தில் இறந்துப்போக, மைத்தியை
தாய்ப்போல இருந்து பேணிய
ஜீவாவை விரும்ப ஆரம்பித்தார்.



ஆனால் அப்படிப்பட்ட ஜீவாவே தரணிவேலனை நம்பிவிட்டாள் என்றால் மைத்ரேயி எம்மாத்திரம். அவள் வாழ்க்கையின் கொடுமையான நேரங்களில் இருந்து அவளைக் காப்பாற்ற முடியாத தன் மீதே ஜீவா வெறுப்பு கொண்ட தினங்கள் அவை. அதை நினைக்காமல் தலையை உலுக்கிய ஜீவா தன் இருக்கையை விட்டு எழுந்து மைத்ரேயியின் அறைக்குச் சென்று,

"மேடம்... நாளைக்கு சாயந்திரம் பங்குஷன் இருக்கு... நம்ம கம்பெனி ஆண்டு விழா நம்ம ஆபிசில். நீங்களும் சாரும் வரணும்" என்று ஞாபகப்படுத்த,

அதை கேட்டு அதிர்ந்த மைத்ரேயி, "அய்யோ என்ன ஜீவா சொல்றே... அவர் வரமாட்டார்... கேட்டா திட்டு விழும். அதை கேன்சல் செய்திடு" என்று கூற,

கதவை சாத்திவிட்டு யாரும் வருகிறார்களா என்று பார்த்த ஜீவா... இல்லை என்றவுடன் தன் தோழிக்கு நண்பியாகி,

"இதைப் பாரு... இப்படி எத்தனை பார்ட்டியை கேன்சல் செய்றது... இப்படி செஞ்சா எல்லாருக்கும் சந்தேகம் வரும். ஏற்கனவே அந்த தரணிவேலன் தொல்லை ஆரம்பிச்சிருக்கு. இப்போ நீ தனியா திரிஞ்சிட்டு இருந்தால் அவனுக்கு நாமளே எடுத்துக்கொடுத்த மாதிரி ஆகிடும். இப்படியே ஒதுங்கி ஒதுங்கி எவ்ளோ நான் போவே... உனக்குத் தான் பிடிச்சிருக்கு இல்லை. அப்போ அவர்கிட்ட மனசு விட்டுப்பேசு. எனக்கென்னமோ அவரை பார்த்தா நல்லவர் மாதிரி தான் தோணுது. என்ன கொஞ்சம் ரோஷம் ஜாஸ்தி... அதுவும் அவருக்கு உண்மை தெரியாததனால் தானே...? உண்மை தெரிஞ்சால் அவர் உன்னை தாங்கு தாங்குன்னு தாங்குவார்..." என்று கூற, அவளை

நிறுத்திய மைத்தி, "போதும் ஜீவா... அவருக்கு என்னைப் பத்தி எல்லாம் சொல்லி பரிதாபத்தால் என்மேல் காதல் வரவேண்டாம். அதுக்கு நான் தனியாகவே இருப்பேன் கடைசிவரை... எல்லாரும் நினைக்கிற மாதிரி என்னை ஒரு ராட்சசியாகவே நினைக்கட்டும். அதுவே எனக்கு பிடிச்சிருக்கு" என்று கூற வாய்விட்டு சிரித்த ஜீவா, "பரவாயில்லையே... சரியான முழுப்பைத்தியமா திரியிற போல... எழிலை உனக்கு அவ்ளோ பிடிக்குமா?" என்று கூற,

அவளை முறைத்த மைத்ரேயி, "கொஞ்சம் வாயை மூடு... நானே அவர் டெய்லி என்ன திட்டுவாருன்னே தெரியாமல் காலம் தள்ளுறேன்... இதில் நீ வேற" என்று சலித்துக்கொள்ள, ஜீவா கண்ணடித்து, "சும்மா சின் போடாதே... அவர் சண்டை போட்டாலும் திட்டினாலும் உன் கண்ணில் கோபத்தை நான் பார்த்ததே இல்லை.

மாறா அவரை சைட் அடிக்கிற மாதிரி தான் தெரியுது. தங்கம்மா பாட்டி கூட அதைத்தான் சொல்றாங்க. பேராண்டி மூஞ்சியை பார்க்கிறதுக்கே உன் பிரண்டு சண்டைப்போடுறானனு... என்ன உண்மைதானே..." என்று கேட்க,

மைத்ரேயி வெட்கத்துடன், "அதில்லை ஜீவா... எங்கிட்ட சண்டை போடும் போதும் அவர் மீசை துடிக்கும் பாரு... அதைப் பார்க்க அவ்ளோ ஆசையா இருக்கும்... அதான்" என்று ரகசியமாகக் கூற ஜீவா, "அடிப்பாவி... உனக்குள்ள இப்படி ஒரு ரெமோ இருக்காளாடி... எப்போதிலிருந்துடி உனக்குள்ள ஹார்மோன் சுரக்க ஆரம்பிச்சது...?" என்று கூற மைத்தி சிரித்தப்படி தன் தாலியைக் காட்டி, "இதோ இது ஏறினதுக்கு அப்புறம் தான்... முதலில் என்னமோ உன்னோட தாத்தாவோட



MY

ANGADI

com

Traditional Tanjore
Paintings Collection



Call us @
83441-43220

Free shipping
across India.

International Shipping
also Available.

Traditional Paintings
@ www.MyAngadi.com

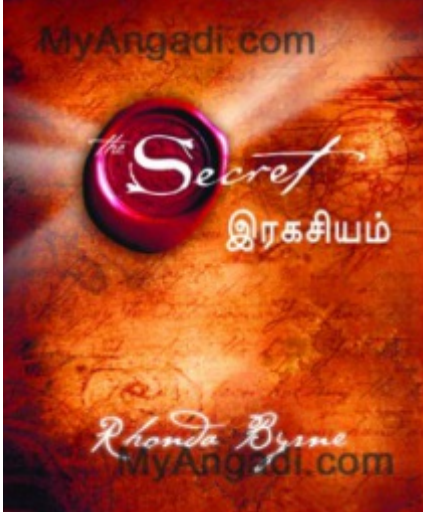
Buy Now ▶▶



October Month Contest Winners

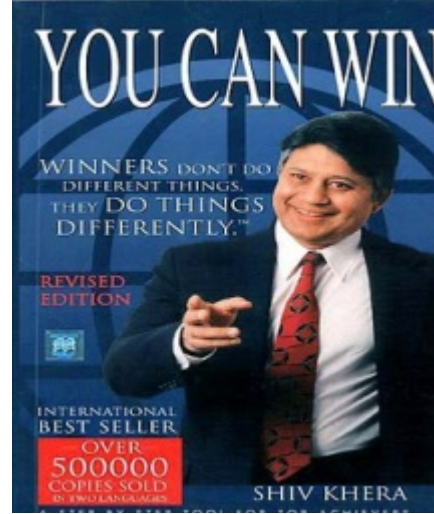
1. Penmai Special Contest:

Navarathri Golu Contest - Saranya Vijay



3. Penmai's Super Star:

Best Artist in Penmai - Suji Jeya



2. Neeya Naana Winner - Sriramajayam



November Month Contest

Penmai's Special Contest:

Diwali Ligting Contest

Neeya Naana - September Month:

அன்றாடம் நடக்கும் அதிகமான விபத்துக்களுக்கு யார் காரணம்? பொதுமக்களின் விதிமீறல்களா? அல்லது நம் அரசாங்கத்தின் ஒழுங்கற்ற விதிமுறைகளா?

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 Adviser etc. You can play any role like this, the thing you have to do is to give your best.

For Advertisements Please Contact

support@penmai.com or
call us at **8344 143 220**

**Submit your works
or questions to**

Penmai.com

**Write us
your feedback to**

admin@penmai.com

**For advertisement
please contact**

8344 143 220