கம்பன் ஒரு அபயபிரமனா?

அ.மயூரன்
ஒரு பேப்பருக்காக

கம்பனின் கட்டுத்தறியும் கவிபாடும் எனும் கூற்றுக் கிணங்க கம்பன் மகனான அம்பிகாபதி மட்டும் என்ன குறைந்தவனா? அவனும் ஒரு தலைசிறந்த கவிஞனே.

அம்பிகாபதிக்கும் குலோத்துங்க சோழனின் மகள் அமராவதிக்கும் காதல் அரும்பிவிட்டது. அக்காதலினால் அமராவதியின் அழகை வர்ணிக்கும் அம்பிகாபதி

'இட்ட அடி நோவ எடுத்த அடி கொப்பளிக்க
வட்டில் சுமந்து மருங்கசை

என அவளின் நடையை வர்ணித்த அம்பிகாபதி

மய்வடிவக் குழவியர்தம் வதனத்தை நிகர் ஒவ்வா
மதியே மானே

செவ்வடிவச் சிற்றிடையத் திருநகையை
வேய்த்தோளை தெய்வமாக

இவ்வடிவைப் படைத்தவடி(வு) எவ்வடிவோ யா(ன்)
அறியேன் உண்மையாக

கைபடியத் திருமகளைப் படைத்தவளை படைத்தன
(ன்)ற்ற கமலத்தானே நிலவே!'

உன்னால் என்னவளின் முகத்துடன் போட்டி யிடமுடியாது. மான்போல் உருண்டோடும் கண்களை யுடைய இலக்குமியைப் படைத்த பிரம்மனே என்ன வளையும் படைத்திருக்கின்றான். பின்னாளில் படைக்கப் போகும் என் அமராவதிக்காக பிரமன் இலக்குமியைப் படைத்துப்பழகியுள்ளான். என தன் காதலியைப் புகழ்ந்து பாடுகின்றான் அம்பிகாபதி.

ரோமியோ யூலியட், லைலா மஜ்னு, பில்களன் யாமினி, ஆகியோரின் காதலைப் போன்று அமரா வதி அம்பிகாபதி காதலும் இன்றும் தமிழ் இலக்கியங்களில் போற்றப்படுகின்றது சுட்டிக் காட்டத்தக்கது.

ஆரியப்புகழ் பாடும் வடமொழி இராமாயணத்தை மூலமாகக் கொண்டு தமிழில் இராமாயணம் பாடும் போது ஆரியக் கலாசாரத்தைப் புகுத்தியும் இளவரசன் இராமனை தெய்வீகத்தன்மை வாய்ந்தவனாகக் காட்டி கடவுளாக்கி தமிழர்களை அரக்கர்கள் எனவும் காமாந்தக் காரர்கள் எனவும் கூறி கதை புனைந்த சாதுரியத்தை என்னவென்று சொல்வது?

அத்துடன் வால்மீகி இராமனின் நடத்தையிலுள்ள குறைபாடுகளைச் சுட்டிக்காட்டிய போதும் அவற்றைக் கம்பன் நிறைவாகக்காட்ட பெரிதும் முயன்றுள்ளான். காடேகும் போது சீதை கூறிய சூடான வார்த்தைகள், இராமனின் முகவாட்டம், கைகேயியை இலக்குவன் இழித்துரைத்தமை, பஞ்சவடியில் சீதை கூறிய அற நெறிகள், ஆகியவற்றின் சுவடுகளே கம்பராமாயணத்தில் இல்லை.

நான் பாடசாலைகளில் படிக்கும் போது கம்பன் வால் மீகியிடமிருந்து இரு இடங்களிலேயே வேறுபடுகின் றான் எனப் படிப்பித்தனர். ஆனால் இன்று நான் வால்மீகி இராமாயணத்தின் மொழிபெயர்ப்பைப் பார்த்தவுடன் அது பொய் என உணர்ந்தேன். உண்மையில் கம்பன் வால்மீகி யிடமிருந்து. பல இடங்களில் மாறுபடுகின்றான். இவ்வாறு புனைகதைகளைப் புனைந்து ஈழத் தமிழர்களைத் தூற்றியவனை அபயபிரமன் என்று ஒருக்காலும் கூறமுடியாது.

கம்பராமாயணமானது சமய வெறியினாலேயே பாடப் பட்டதாகும். இராமனுக்கு எவ்வளவு கடவுள் தன்மை கொடுக்க முடியுமோ அவ்வளவும் கொடுத்து இரா மனுக்குப் பகைவர் என்று கொள்ளப்பட்டவர்களை எவ்வளவு இறக்க முடியுமோ அவ்வளவு இறக்கி கம்பன் பாடியுள்ளான்.

பேராசிரியர் சுந்தரம்பிள்ளை அவர்கள் கூட தமிழரை இழித்து எழுதிய நூல் இது என்றும் அக்கருத்துக்களில் தமிழ்மக்களுக்கு உடன்பாடில்லை இராமாயணம் போன்றதோர் நூல் தமிழரால் பயிலப்படுவதை ஈழ மக்கள் விரும்பவில்லை எனத் தெரிவித்திருந்தார்.

பொய்ப் புனைந்துரைகள் செய்து முரண்பாட்டுக் கருத்துக்களைப் திணித்து. தனது மதமாகிய வைஷ் ணவ மதத்தை மேன்மையடையச் செய்ய ஆரியக் கருத்துக்களைப்புகுத்திதமிழரை இழிவுபடுத்தியமையை எண்ணி தனது மனச்சாட்சி உறுத்தியமையால் கம்பனே மனம் நொந்து 'நொந்த மனம் கொண்டு வையகம் இகழுமோ? மாசு வந்தெய்துமோ?' எனக்கூறினான்.

அம்பிகாபதி அமராவதி காதல் மன்னனான குலோத் துங்க சோழனுக்கு தெரியவந்த நிலையிலும் தனது நம்பிக்கைக்குரிய புலவரின்மகன் என்றமையால் எச்சரிக்கப்பட்டு விடுதலை செய்யப்பட்டான். இருந்தும் கம்பனின் தூண்டுதலால் தான் மீண்டும் அவர்களது காதல் தொடர்ந்ததாகவும் ஒரு செய்தியுண்டு.

இதனால் ஆத்திரமடைந்த மன்னன். அம்பிகாபதியைக் கழுத்தறுத்துக் கொலைசெய்தான். இதனால் மனம் பெரிதும் பாதிக்கப்பட்டு புத்தி பேதலித்த கம்பன் குலோத்துங்க சோழ மன்னனைக் கொல்வதற்கு சூழ்ச்சி செய்தான். இந்தவிடயம் அம்பலமானபோது மன்னன் கம்பனைக் கொன்றான். மன்னனின் மகளான அமராவதியை கம்பன் தனது எழுத்தாணியால் குத்திக் கொன்றான் என்றும் ஒருகருத்து நிலவுகின்றது.

இதுவே கம்பனின் பின்னணி. ஒரு எழுத்தாளன் சமூகத் திற்கு எடுத்துக்காட்டாக தான் ஒழுக்கத்தில் சிறந்தவ னாக விளங்க வேண்டும். ஆனால் கம்பன் இதன்மூலம் தன்னுடைய எழுத்தியல் தர்மத்தை மீறியிருக்கின்றான் என்றே கூறவேண்டும். ஆகவே பண்டிதமணி கணபதிப் பிள்ளை கூறியது போல் கம்பன் அபய பிரமன் எனக்கூற முடியாது அவன் அதற்கான தகுதி அற்றவன் ஆகின்றான். இதைத் தெரிந்தும் ஆரிய மாயையில் சிக்கிய சிலர் தமிழர் தன்மானத்தை மறந்து அவனுக்குத் தாசர்களாக உள்ளனர். .

இவ்வாறு எழுத்தியல் தர்மத்தை மீறியது மட்டுமல்ல கம்பன் பெண்கள் விடயத்திலும் மிகப் பலவீனமானவன் என்பதனை அறிகின்றோம். ஒரு முறை கம்பன் கைக் கோளனின் மனைவியின் பின்னால் அவள் அழகில் மயங்கி அவள் வீட்டிற்கே சென்று தன் இச்சைக்கு அவளை அடிபணியமுயற்சிக்கின்றான். அப்போது வீடுவந்த அவள் கணவன் கோபத்தில் கம்பன் கழுத்தை நெரிக்கின்றான். அப்போது கம்பன்

'மய்க் கிணையான விழிக்கணை
கொண்டு மருட்டி இருட்டறையில்
பொய்க்ள வாகப் புகுந்ததும் உண்டு:
புணர்ந்ததும் இல்லையடா
கய்க் கிசைவான குறுந்தடி
கொண்டு கழுத்தை நெரிக்க வரும்
கய்க் களவா, என் தங்கையடா,
நின் தாரமடா, விடடா'

மைவிழி அழகில் மயங்கி மயங்கி இருட்டறையில் புகுந்தது மெய், புணரவில்லை, உன் தாரம் என் தங்கை யடா விடடா என தான் இக்கட்டான நேரத்தில் மாட்டுப்பட்டு விட்டேன். அவள் என் தங்கை எனச்சொல்லித் தப்புகின்ற விதத்தை என்னென்று சொல்வது?

(தொடரும்)

விருந்தினர் வந்தால்...

முட்டை கிரேவி

அதிக ஊட்டச்சத்துகளுடன் இயற் கையில் கிடைக்கக்கூடிய பொருட் களில் முட்டை மிகவும் முக்கிய மானது. புரோட்டீன் அதிகம் நிறைந் தது. விட்டமின் அ, விட்டமின் ஆ போன்றன அதிக அளவில் இருப் பதால், தோல் ஆரோக்கியத்திற்கும், பார்வை திறனுக்கு வலுவூட்டவும், இரத்த சிவப்பணுக்கள் உற்பத்தி க்கும் மிகவும் உகந்தது. சைவ உணவு உண்பவர்கள்கூட இன்று அதிகம் விரும்பிச் சாப்பிடும் சுவையான, ஊட்டம் நிறைந்த உணவுப் பொருள் இதுவாகும். முட்டையை அவித்து சாப்பிடலாம், ஆம்லெட் போட்டு சாப்பிடலாம் என்று இருந்த நிலை போய், இன்று எண்ணற்ற விதங்களில், சுவைகளில் பல்வேறு உணவுகள் முட்டையைக் கொண்டு தயாரிக்கப்படுகின்றன. 100 கிராம் முட்டையில் அடங்கியுள்ள சத்துக்கள் எவையெனப் பார்ப்போம்.

சக்தி (Energy)	- 173 கலோரிகள்		
புரதம் (Protein)	- 13.3 கிராம்	கொழுப்பு	- 13.3 கிராம்
Minerals	- 1 கிராம்	Calcium	- 60 மி.கி
Phosporous	- 220 மி.கி	Iron	- 2.1 மி.கி
Carotene	- 420 மி.கி	Thiamine	- 0.10 மி.கி
Riboflavin	- 0.40 மி.கி	Niacin	- 0.1 மி.கி
Folic Acid	- 78.3 மை.கி		

முட்டை கிரேவி தயாரிக்கும் முறையை இப்பொழுது பார்ப்போம்

தேவையானப் பொருட்கள்

முட்டை-இரண்டு	வெங்காயம்-ஒன்று
தக்காளி-இரண்டு	இஞ்சி -ஒரு தேக்கரண்டி
பூண்டு-ஒரு தேக்கரண்டி	மிளகாய்த்தூள்-அரைத் தேக்கரண்டி
மஞ்சள்த்தூள்-அரைத் தேக்கரண்டி	மிளகு தூள்-அரைத் தேக்கரண்டி
சீரகத்தூள்-கால் தேக்கரண்டி	கடுகு-அரைத் தேக்கரண்டி

உழுத்தம்பருப்பு-அரைத் தேக்கரண்டிகறிவேப்பிலை-ஒரு கொத்து

கொத்தமல்லி-ஒரு பிடி	எண்ணெய்-கால் கோப்பை
உப்புத்தூள்-ஒரு தேக்கரண்டி.	எலுமிச்சைரசம்-ஒரு தேக்கரண்டி

செய்முறை

முதலில் வெங்காயம்,தக்காளியை தனித் தனியாக அரைத்துக் கொள்ளவும்.

சட்டியில் எண்ணெய் முழுவதையும் ஊற்றி சுட்டதும், கடுகு, உழுத்தம்பருப்பு, கறிவேப்பிலை போடவும்.

கடுகு பொரிந்ததும் அரைத்த வெங்காயத்தை ஊற்றி வதக்கவும். பிறகு இஞ்சி பூண்டையும் சேர்த்து வதக்கவும். சிறிது நீரை தெளித்து அடி பிடிக்காமல் வதக்கவும். இதில் அரைத்துவைத்துள்ள தக்காளி, கொத்தமல்லியைப் போட்டு நன்கு வதக்கவும்.பிறகு எல்லாத் தூள்வகைகளையும் சேர்த்து உப்பை போட்டு,பச்சை வாசனை போகும் வரை நன்கு வதக்கவேண்டும்.

இரண்டு கோப்பை தண்ணீரை ஊற்றி, அடுப்பை மிதமான சூட்டில் வைத்து கொதிக்கவிட வேண்டும்.

நன்கு கொதித்து குழம்பானவுடன்,ஒரு தேக்கரண்டி எலுமிச்சை ரசத்தை ஊற்றிவிட்டு, முட்டைகளை ஒவ்வொன்றாக உடைத்து குழம்பில் போடவும்.

அடுப்பை மிகவும் குறைவாக வைத்து மூடி போட்டு வேக விட வேண்டும்.

ஒரு பத்து நிமிடங்கள் கழித்து முட்டை வெந்ததை உறுதி செய்து கொண்டு அடுப்பிலிருந்து இறக்கிப் பரிமாறவும்.

- விசாலம்

HERBA NATURELLE

வழமையான உணவே நோய் தருமா?

தலையிடியுடன் கூடிய வயிற்று நோ. ஒற்றைத் தலைவலி மலச்சிக்கல் வயிற்றுப் போக்கு
வாயுறுதல் தோல் அழற்சி சொறிவு உடல் சோர்வு களைப்பு அசதி தும்மல் ஆஸ்த்மா
நித்திரையின்மை மனவருத்தம் அங்கலாய்ப்பு கவனக்குறைவு தொடர்பான நிலைகள்....
இந் நோய்களுக்கும் உணவுக்கும் ஏதாவது தொடர்புண்டா?
Food Intolerance Test மூலம் கண்டு கொள்ளலாம்.

Tel: +44 (0) 20 8765 9015
Email: sales@herbanaturelle.com
Web: www.herbanaturelle.com

மருத்துவ ஆலோசனைகளுக்கு, மூலிகை மருத்துவர் அஞ்சலா ஜெகநாதன் - 020 8765 9015

HERBA NATURELLE
Natural Health Centre

NORBURY 1410, London Road, Norbury SW17 4BZ

CROYDON 351a Whitehorse Road Croydon CRO 2HS