நாடகக் கலையில் நம்மவர்கள்

இயல், இசை, நாடகம் என்ற முத்தமிழில், முக் கலையில் எம்மவர்கள், ஈடுபாடு என்றும் எங்கும் தொடர்கிறது. குறிப்பாக நாடக்கலை, கதை ஓட்டத்தோடு கண்ணுக்கும் காதுக்கும் மனதுக்கும் விருந்தளிப்பதால் உயிர்ப்பான ஈர்ப்பை மனித உள்ளங்களில் விதைத்துவிடு கின்றது. காலகாலமாக நாடகக் கலையை முன் எடுத்தவர் களும் மக்கள் மனதில் நிலைத்து விடுகிறார்கள். தமிழ் நாட்டுக்கு ஈடாக ஈழத்திலும் காத்திரமான நாடகப் படைப்புகள் தொடர்கின்றன.

அந்த வகையில் புலம்பெயர் வாழ்விலும் குறிப்பாக பிரித் தானியாவில் அவைக்காற்றுக் கழகம் தன் முப்பதாவது ஆண்டு நிறைவை நாலு நாடகங்களை மேடையேற்றி நாடக விழாவாக அண்மையில் லண்டனில் கொண்டா டியிருக்கிறது. பாலேந்திரா, ஆனந்தராணி தம்பதியினரின் ஓயா முயற்சியில், குழுவினரின் ஒத்துழைப்போடு அவைக் காற்றுக் கழகம் தொடர் வீறு நடைபோடுகிறது.

'இளையவர்களே எமது எதிர்காலம்' என்ற இலட்சிய நோக்கோடு சிறுவர்களுக்கான நாடகப்பள்ளியை ஐந்து ஆண்டுகளாக நடாத்தி வருகின்றனர். இவர்களின் நாடகவிழா 2008 தந்த நினைவுகள் அன்றைய நாட்களில் வீறுநடை போட்ட நாடகங்களை மனக்கண்ணில் கொண்டு வந்தது.

ஆயிரம் மேடைகள் மேல் கண்ட ஒரு இசை நாடகம் 'அரிச்சந்திரா மயான காண்டம்' நடிகமணி வி.வி.வைர முத்துவின் படையல். எத்தனை தரம் பார்த்தாலும் சலிக்காத ஒரு இசை நாடகம். நாடகமே வாழ்க்கையாகவும் தொழிலாகவும் கொண்டிருந்தவர் நடிகமணி வைரமுத்து. காங்கேசன்துறையை தளமாக கொண்டு இயங்கிய 'வசந்த கான சபா' என்ற அமைப்பின் ஊடாக 'ஏழு பிள்ளை நல்லதங்காள்' முதலாக சில நாடகங்களை அவர் படைத்திருந்தாலும் அரிச்சந்திரா நாடகம் பெரும் புகழ் பெற்றது.

'அடங்காப்பிடாரி' ஐந்நூற்றுக்கு மேலான மேடைகளைக்கண்ட இன்னொரு நகைச்சுவை நாடகம். மினிஸ்கேட் நாகரீகம் தலை எடுக்கத் தொடங்கியதை மையமாகக் கொண்டு கேலி, கிண்டல், அப்பாவி, வெகுளித்தனம் இவைகளைக் கொண்டு குழைத்த கதை ஓட்டத்தோடு மக்களை சிரிக்க வைப்பதில் வெற்றி கண்ட நாடகம். அரியாலையை மையமாகக் கொண்டு இயங்கிய நாடகமன்றத்தை இயக்கிய ஆற்றல்மிக்க கலைஞர் ஐயாத்துரை, இந்த நாடகத்தை தயாரித்து இயக்கியதோடு சலவைக்காரன் போன்ற சிறுவேடங்களிலும் நடித்து தன் திறமையை நிரூபித்தவர்.

சோப் விற்க வீடு வீடாக வரும் மினிஸ்கேட்காரியை காதலித்துதிருமணம் செய்யும் பாவியும் அவன் தந்தையும் அடங்காப்பிடாரியான அவளை அடிபோட்டு குடும்பப் பெண்ணாக மாற்றுவதான கதை சிரிக்கவைப்பதை மட்டும் நோக்கமாக கொண்ட ஒரு படைப்பு. கால ஓட்டத்தில் கருகிப் போனது ஆச்சரியமல்ல.

'வெளிக்கிடடி விஸ்வமடுவுக்கு' என்ற இன்னொரு நகைச்சுவை நாடகம். நூற்றுக்கு மேலான மேடைகளைக் கண்டது. பல்கலைக்கழகப் படிப்பை மட்டும் நோக்கமாக கொண்டிருந்த பாடத்திட்டத்தின் பயனாக படித்த வாலிபர் வேலையில்லாத் திண்டாட்டம் தொடர அவர்களுக்கான படித்த குடியேற்றத்திட்டங்களை விவசாய செய்கைக்கு என அரசாங்கம் ஆரம்பித்தது.

அதில் மிளகாய்ச் செய்கைக்கு என உருவாக்கப்பட்ட விஸ்வமடு விவசாயத்திட்டம் பெரு வெற்றி கொண்டது. விஸ்வமடுவுக்கு படையெடுக்கும் குடும்பங்கள் அதிகரித்தன. விவசாயம் அவமானத்துக்கு உரிய தொழில் அல்ல என விளக்குவது இந்த நாடகத்தின் நோக்கமாக இருந்தது. நகைச்சுவையோடு கருத்தை வெளிப்படுத்தியது.

ஊரின் வாசம்

சுவாசிப்பவர்: **ப.வை. ஜெயபாலன்**

ஈழ நாடக சரித்திரத்தில் மறக்க முடியாத இன்னொரு வர் ராஜ் நகைச்சுவை நாடக மன்றத்தை இயக்கிய ராசரத் தினம் அவர்கள். கொழும்பைத் தளமாகக் கொண்டு இந்த மன்றம் இயங்கியது. ஆனால் யாழ்ப்பாணம், மட்டக்களப்பு எங்கும் தன் நாடகங்களை மேடையேற்றியது. 'சக்கடத்தார்' என்ற பாத்திரம் மூலம் பிரபலம் பெற்றவர் அப்பாவி வெகுளித்தனம் கொண்ட சக்கடத்தார் பாத்திரம் மேடையிலும் வானொலி யிலும் மக்களை சிரிக்க வைத்தது. 'அவமானம்', 'வா கோட்டிற்கு', 'ஊர்சிரிக்கிறது' என்ற நாடகங்கள் சிந்தனை க்கும் சிரிப்புக்கும் உரியன.

ஊர்தோறும் நடக்கும் நாடகப் போட்டிகள் நாடகக் கலைஞர்களுக்கு அக்காலங்களில் ஊக்கம் தந்தன.

இளவாலை, அரியாலை, கொழும்புத்துறை, அம்பனை, அச்சுவேலி, வட்டுக்கோட்டை ஊர்களில் இயங்கிய கலை மன்றங்கள் மற்றும் இளவாலை சைவப்புலவர் செல்லத்துரை, மகாகவி உருத்திரமூர்த்தி, குரும்பசிட்டி திருநாவுக்கரசு, குரும்பசிட்டி கலைப் பேரரசு பொன்னுத்துரை, கொல்லங்கலட்டி கலிக்கன் எனப்படும் கனகசேகரம், மாவை பொன்னுத்துரை, நீரூற்று, நெருப்பு என்ற நாடகங்களைத் தந்த ராஜ் என பல நாடக கலைஞர்கள் நினைவிலே நிற்கிறார்கள். இவர்களைவிட பலர் வடக்கு, கிழக்கு, மலையகம், கொழும்பு எங்கும் நிறைந்திருக்கிறார்கள்.

சரித்திர சமூக புராண நாடகங்களை தொடர்ச்சியாக ஊக்குவித்தவர் கலையரசு சொர்ணலிங்கம் அவர்கள். நடிகராக, நடுவராக நாடகம் எங்கு நடந்தாலும் சென்று ஊக்கம் கொடுப்பவராக அவர் திகழ்ந்தார். நவீன நாடகங்களுக்கு வடிவம் தந்தவர் தாசீசியஸ் அவர்கள். மௌனகுரு முதலாக பல்வேறு கலைஞர்களின் முகிழ்வும் நவீன நாடகங்களை மக்கள் மனங்களில் பதிப்பதில் வெற்றியடைய காரணமாயின.

கொழும்பில் தொடர்ந்து இயங்கிய அப்புக்குட்டி இராஜகோபால், மரைக்கார், செல்வராணி பாத்திரங்கள் மறக்கமுடியாதவை. கிளிநொச்சி க.செ.வீரசிங்கம் லண்டன் இரவி அருணாச்சலம் போன்றோர் வெவ்வேறு கோணங்களில் தொடர்ந்து நாடகக் கலைஞர்களாக மிளிர்கிறார்கள்.

போராட்ட கால கலைப் படையல்களை முன் நிலைப்படுத்தி வெற்றி கண்டு வருபவர் கலைஞர் சிதம்பரநாதன். புதுவை இரத்தினதுரை தலைமையிலான கலைத்துறையில் சமூக விழிப்புணர்வு படையல்களை இன்றும் தாய் மண்ணில் இருந்து தருபவர் அவர். நாடகக் கலையை பல்கலைக்கழக கற்கை நெறி ஆக்கி கலைஞர்களை கலைப்பட்டதாரிகளாக, ஆசிரியர்களாக வரும் அளவுக்கு வெற்றிகண்ட நாடகக்கலை தமிழ் இனத்தின் மத்தியில் தொடர்ந்து துலங்கும் என்பதில் ஐயமில்லை.

விருந்தினர் வந்தால்...

புளுங்கல் அரிசி முறுக்கு

தேவையான பொருட்கள்

புழுங்கல் அரிசி - 4 டம்ளர்
பொட்டுக்கடலை - 1 டம்ளர்
எள் - 2 டீஸ்பூன்
ஓமம் - 2 டீஸ்பூன்
வெண்ணெய் - 50 கிராம்
பெருங்காயம் - சிறிது
எண்ணெய் - சுடுவதற்கு
உப்பு - தேவையான அளவு

செய்முறை

அரிசியைக் கழுவி 2 மணி நேரம் ஊற வைக்கவும். பொட்டுக்கடலையை மிக்ஸியில் நைசாக அரைத்து சலித்து வைக்கவும். எள்ளையும் ஓமத்தையும் தண்ணீர் ஊற்றி, கழுவி, கல் அரித்து தேய்த்து எடுக்கவும்.

அரிசியை கிரைண்டரில் போட்டு கெட்டியாக, நைசாக அரைக்கவும். எடுப்பதற்கு சிறிது நேரம் முன்பு, உப்பு சேர்த்து அரைத்து எடுக்கவும். (காரம் தேவைப்படுபவர்கள் 10 காய்ந்த மிளகாய் அரிசியுடன் சேர்த்து அரைக்கவும்.)

அரைத்த மாவுடன் பொட்டுகடலை மாவு, எள், ஓமம், வெண்ணெய் போட்டு நன்றாக பிசையவும்.

தேன்குழல் அச்சில் போட்டு முறுக்குகளாக பிழியவும்.

பிழிந்த முறுக்குகளை காய்ந்த எண்ணெயில் போட்டு சுட்டு எடுக்கவும்

சுவையான, மொறு மொறு புழுங்கல் அரிசி முறுக்கு ரெடி.

❖ ❖ ❖

கரட் அல்வா

தேவையான பொருட்கள்

கேரட் - 2 | சீனி - 3/4 கப் | நெய் - 1/4 கப் | பால் - ஒரு கப்
முந்திரி - 7 | ஏலக்காய் - 3

செய்முறை

கேரட்டை துருவி வைத்துக் கொள்ளவும். முந்திரியை இரண்டாக உடைத்துக் கொள்ளவும். ஏலக்காயை சிறிதாக உடைத்துக் கொள்ளவும்.

ஒரு அடிகனமான பாத்திரத்தில் பாலை ஊற்றி அதில் கால் கப் தண்ணீர் ஊற்றி சுண்ட காய்ச்சி எடுத்துக் கொள்ளவும்.

வாணலியில் 2 தேக்கரண்டி நெய் ஊற்றி காய்ந்ததும் இரண்டாக உடைத்த முந்திரியை போட்டு வறுத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

அதே வாணலியில் துருவி வைத்திருக்கும் கரட்டை போட்டு ஒரு நிமிடம் வதக்கவும். தேவைப்பட்டால் ஒரு தேக்கரண்டி நெய் ஊற்றி வதக்கலாம்.

அதில் சுண்ட காய்ச்சி வைத்திருக்கும் பாலை ஊற்றி 8 நிமிடம் கிளறிக் கொண்டே இருக்கவும். கரட் வெந்து பால் வற்றும் வரை கிளறிக் கொண்டே இருக்கவும்.

அதன் பின்னர் பால் வற்றி நன்கு சுண்டியதும் அதில் சீனியை சேர்த்து நன்கு 3 நிமிடங்கள் கிளறவும். சீனி கரைந்து கெட்டியாகும் வரை கிளறவும்.

காரட் வெந்து அல்வா பதம் போல் திரண்டு வரும்போது வறுத்த முந்திரியை போட்டு மீதம் உள்ள நெய்யை ஊற்றி கிளறி இறக்கவும்.

சுவையும் மணமும் நிறைந்த கரட் அல்வா தயார்.

- *அறுசுவை*

THIGAN MOTORS
CAR SALES & MOT

உங்கள் வாகனங்களை உத்தரவாதத்துடனும் திறமையுடனும் திருத்திக் கொள்வதற்கும்
புதிய பழைய வாகன உதிரிப் பாகங்களை பெற்றுக் கொள்வதற்கும்
நீங்கள் நாட வேண்டிய ஒரே இடம்

- All Types of Repairs
- We also do Recovery Services
- Computer Diagnosis
- Painting
- Car Electrical
- Bodywork

Open 7 Days a Week
9:00am - 6:00pm (Mon- Sat)

திகன் மோட்டோர்ஸ்

Unit No.65, Barking Industrial Park
Barking, 1G11 OYLJ
Tel: **0208 594 7272**
Mob: **07930 749 325**
Email: thileethigan@aol.com