# தமிழ் தெரியாத தமிழர்கள்

மொறிசியஸ், தமிழர்களும் வாழும் ஒரு நாடு. அரசன், வள்ளி, ஜெயமணி, சந்திரன் என அழகு தமிழ்ப் பெயர் களை தம் பிள்ளைகளுக்கு இன்றும் வைப்பதில் அவர்கள் எங்களை விட ஒரு படி மேல். தாங்கள் இந்து சமயம் என்பார் கள். முருகனைத் தொழுகிறார்கள். கோயில் வைத்துள் ளார்கள். தைப்பூச தினத்தை காவடி நேர்த்தியோடு வெகு சிரத்தையாக கொண்டாடுகிறார்கள். இன்று லண்டனில் வாழும் மொறிசியஸ் தமிழர்கள் கூட குங்குமம், சேலை, கோயில் வழிபாடு என்ற அடையாளங்களை தெடர்ந்து பேணுகிறார்கள்.

இவர்களில் மிகப் பெரும்பான்மையினர் மூன்று மொழிகள் தெரிந்தவர்கள். மொறிசியஸ் நாட்டின் கிறஷல் மொழி, பிரஞ்சு, ஆங்கிலம் என்ற மொழிகளை எழுத, வாசிக்க, பேசத் தெரிந்தவர்களாக உள்ளார்கள். ஆனால் தம் தாய்மொழியான தமிழைத் தெரியாதவர்களாக உள்ள னர். லண்டனில் உள்ள சைவ ஆலயங்களில் அதிகம் காணப்படுபவர் சின்னப்பிள்ளை என்ற 50 வயது மதிக்கத்தக்க மொறிசியஸ் பெண்மணி தான் தேவாரம், திருவாசகம் வாசிக்க, ஓத தெரியாதவளாக உள்ளமைக்கு வருத்தப்படுவார். தன் தாய் பண் இசையோடு தேவாரம் பாடுவார் என்றும் தனக்கு அவற்றை சொல்லித்தர தவறி விட்டார் என்றும் கூறி ஆலய பஜனைகளை பார்க்கும் போது தாய்மீது தனக்கு ஆத்திரம் வருவதாகக் குறிப்பிடுவார்.

1615ம் ஆண்டு அப்போதைய பிரஞ்சு ஆதிக்கத்தில் இருந்து பாண்டிச்சேரி மாநிலத்தில் இருந்து இன்னொரு பிரஞ்சு காலனித்துவ நாடான மொறிசியசுக்கு இராமசாமி என்ற தமிழர் புலம் பெயர்ந்தார். பின் ஒப்பீட்டு அளவில் தொழில் வாய்ப்பு, வாழ்க்கை வசதி அதிகம் இருந்த காரணத்தால் பல தமிழ்க் குடும்பங்கள் பாண்டிச்சேரியில் இருந்து மொறிசியசுக்கு படை எடுத்தனர். இவ்வாறு இராமசாமியைத் தொடர்ந்து மொறிசியசுக்கு இருநூற்று ஐம்பது ஆண்டுகளுக்கு முன் இடம் பெயர்ந்தவர்களே இந்த தமிழ் தெரியாத தமிழர்கள்.

ஈழத் தமிழர்கள் இன்று ஐரோப்பா, கனடா, அமெரிக்கா உட்பட்ட நாடுகளில் மட்டும் பன்னிரண்டு லட்சம்பேர் வாழ்வதாக ஒரு கணிப்பு. மொறிசியஸ் தமிழர்களைப் பார்க்கும்போது எமது சந்ததியும் இப்படி ஆகிவிடும் என்ற ஐயம் ஏற்படத்தான் செய்கிறது.

இங்கு தமிழ் மொழி கற்பிக்க தமிழ்ப்பாடசாலைகள் பல தோன்றியுள்ளன. பாடத்திட்டம், பொதுப்பரீட்சை, பாடப்புத்தகங்கள், பல்கலைக்கழக அங்கீகாரம் பெற்ற பாடசாலைகள் என்பன தமிழ் மொழிப் பாடத்துக்கு பிரித்தானியாவில் உள்ளது. எல்லாவற்றுக்கும் மேலாக பிரித்தானிய தேசிய பாடசாலைகளில் தமிழ்மொழியும் ஒரு இரண்டாம் மொழிப் பாடமாக கற்க சட்டரீதியான அங்கீகாரம் சென்ற மாசி மாதம் முதல் வழங்கப் பட்டுள்ளது. பிரஞ்சு, டொச்சு என ஏற்கனவே அங்கீகாரம் பெற்றிருந்த எட்டு மொழிகளோடு ஒன்பதாவது மொழியாக தமிழ்மொழி அந்த அந்தஸ்த்தைப் பெற்றுள்ளது.

ஆனால் தமிழ்மொழியை கற்பதில் ஆர்வம் காட்டுவோர் தொகை குறைவாகவே உள்ளது. தமிழ்ப் பாடசா லைக்கு பிள்ளைகளை கொண்டுவரும் பெற்றோர் அங்கு எந்த எந்த கலைப்பாடங்கள் இடம் பெறுகின்றன என்பதையே முதலில் வினாவுகிறார்கள். வயலின், மிருதங்கம், சுரத்தட்டு என்ற கீபோட், சங்கீதம், நடனம் என கலைப்பாடங்களில் காட்டும் ஆர்வம் தமிழ்மொழியில் காட்டப்படுவதில்லை.

நானூறு தமிழ் மாணவர்களோடு லண்டன் மேற்கு பகுதியில் மிகச் சிறப்பாக நடக்கும் ஒரு தமிழ்ப்பள்ளியில், இரு கலைப்பாடங்கள் எடுத்தால் தமிழ் மொழிப்பாடம் இலவசம் என்று தமிழுக்கு 'இனாம்' நாமம் சூட்டப் பட்டுள்ளது.

## ஊரின் வாசம்

சுவாசிப்பவர்: **ப.வை. ஜெயபாலன்**

இதேவேளை தமிழ்மொழியும் தமிழ்க்கலைகளும் தளராது தொடர்வதற்கான வாய்ப்புகளையும் ஆலயங் களும் பிற தமிழ் அமைப்புகளும் அவ்வப்போது செய்து வருகின்றன. போட்டிகளில் வெற்றி ஈட்டுவதில் பெற்றோ ருக்கு உரிய ஆர்வத்தை மொழி, கலை, விளையாட்டுத் துறைகளில் அவதானிக்க முடிகிறது.

எம் தாயகத்திலும் தமிழ்தின விழாப்போட்டிகள் சென்ற இருபத்தைந்து ஆண்டுகளுக்கு மேலாக ஆண்டு தோறும் நடாத்தப்படுகின்றது. பாடசாலை மட்டத்திலும் வட்டார, மாவட்ட மட்டத்திலும் இந்தப் போட்டிகள் முன் எடுக்கப்படுகின்றன. அருகி வருகின்ற நாட்டுக்கூத்துக் கலை கூட ஆண்டு தோறும் நடக்கும் இந்த தமிழ்த்தின விழா போட்டிகளால் மாணவ மட்டத்தில் தொடர உறுதுணையாக உள்ளது. இந்த தாயக முன்மாதிரியைப் பின்பற்றி விழாக்கள் போட்டிகள் என ஆங்காங்கே தமிழ்ப் பாடசாலைகள், ஆலயங்கள் ஆண்டு தோறும் ஏற்பாடு செய்வதும் ஒரு நல்ல முன்மாதிரி எனலாம்.

புலம் பெயர் மண்ணில் பல்வேறு துறைகளில் தமிழ் மொழிக்கு தொண்டாற்றுவோர் கௌரவிக்கப்படுவதும் உழைப்பவர்களை ஊக்கப்படுத்தும் ஒரு முயற்சி. அந்நிய ஆக்கிரமிப்பு எம் ஈழத்தமிழ் மண்ணில் ஆர்ம்பமான காலத்தில் சமயத்தை காப்பாற்ற பாடசாலைகள் தோற்றம் பெற்றன.

ஆறுமுகநாவலர் ஆரம்பித்த நல்லூர் சைவப்பிரகாச வித்தியாசாலை, பாவலர் துரையப்பாபிள்ளை ஆரம் பித்த மகாஜனாக் கல்லூரி என்பன உட்பட மட்டுநகர் விபுலானந்த வித்தியாலயமும் இவ்வாறே தோற்றம் பெற்றன. அந்நிய ஆட்சியில் சமயத்தை மட்டும் காப்பாற்ற பாடசாலைகள் தோன்றிய நிலைபோல் அல்லாது எமது அந்நிய தேச வாழ்வில் தாய்மொழி, தமிழ்பண்பாடு என்ற இன அடையாளங்களையும் எம் இனம் தொடர்ந்து பேண ஏற்றன செய்ய வேண்டியவர்களாக உள்ளோம்.

அண்மையில் லண்டன் வீதியில் அநாதரவாகக் காணப்பட்டு பொலிசாரிடம் ஒப்படைக்கப்பட்ட பஞ்சாப் சிறுவன் பற்றிய செய்தி ஊடகங்களில் பரபரப்பாக பேசப்பட்டது. பத்து வயது மதிக்கத்தக்க அந்தச் சிறுவன் பஞ்சாபி மொழிமட்டும் பேசினான். தன்னை ஒரு வெள்ளை மாமா வீட்டில் அடைத்து வைத்திருந்ததாக தெரிவித்தான். அவன் படமும் வெளியிடப்பட்டது. இந்தியத் தொலைக்காட்சியில் அவன் படத்தையும் செய்தியையும் பார்த்த ஒரு பஞ்சாபிக் குடும்பம் அது ஐந்து ஆண்டுகளுக்கு முன் காணாமல் போன தம் பிள்ளை என உரிமைகோரி உள்ளது.

தன் ஐந்து ஆண்டு தனிமை வாசத்திலும் தாய் மொழியை மறவாத தன்மை, அந்தப்பிள்ளை ஐயா யிரம் மைல் தொலைவில் உள்ள தம் பெற்றோரால் அடையாளம் காணப்பட காரணமாகின்றது. முக்கால மும் காகம் முழுகிக் குளித்தாலும் வெள்ளைக் கொக்கா காது. வெள்ளையர் நாட்டில் நாம் கறுப்பு அகதி ஆசியர்கள் தான். நாம் நாமாகவே வாழ்வோமே.

# விருந்தினர் வந்தால்...

## இரசம்

தமிழரின் பாரம்பரிய உணவுபழக்கத்தில் ரச உணவு என்பது எழுதப்படாத விதி.

உணவு செரிமானத்திற்கு ரசம் அவசிய மாகின்றது. பல நோயாளிகளுக்கு மருத் துவர்கள் பரிந்துரைப்பது ரச உணவு தான். திரவ உணவு என்பதால் எளிதில் சமிபாடு அடைவதுடன், இதில் சேர்க்கப்படும் மிளகு, சீரகம் போன் றவை உடல் நலத்திற்கும் பெரிதும் உதவுகின்றன.

நேரம் கிடைக்காதவர்கள் கூட அவசரத்திற்கு ஒரு ரசம் வைத்தேன் என்று சொல்லுமளவிற்கு செய்வதற்கு மிகவும் எளிமையானது.

அத்துடன் அதிக மூலப் பொருட்கள் தேவையில்லை. பழப் புளிக்கரைசலில் மிளகு, மல்லி சீரகம், உள்ளி தட்டிப்போட்டு,வேக வைத்து எளிய முறையில் சுவையான ரசம் தயாரித்துவிடலாம்.

அது எல்லாத்தையும் விட இரசப் பொடி தயாரித்து வைத்திருந்தால் ரசம் தயாரிப்பது மிக மிக இலகு. ஆகவே இப்போ எப்படி ரசப்பொடி தயாரிப்பது என்று பார்ப்போம்.

### தேவையானப் பொருட்கள்

செத்தல்மிளகாய் -- 5 கிராம்
கொத்தமல்லி -- 10 கிராம்
மிளகு -- 8 கிராம்
சீரகம் -- 1/4 ரீஸ்பூன்
கடலை பருப்பு -- 5 கிராம்
கருவேப்பிலை -- 2 நெட்டு
எண்ணைய் -- தேவையான அளவு
பெருங்காயம் - சிறிதளவு

### செய்முறை

முதலில் எண்ணையை சூடாக்கி அதனுள் பெருங்காயத்தை சிறு துண்டுகளாக்கி வதக்கவும்.

பின்பு அதனுள் கடலை பருப்பையும் சேர்த்து கிளறவும். கடலைப் பருப்பு சிவப்பு நிறமானதும் மிளகு, சீரகம் சேர்த்து கிளறவும்.

மிளகு பொரியும் போது மல்லி செத்தல் மிளகாய் சேர்த்து கிளறவும்.

மல்லி லேசாக சிவக்கும் போது கருவேப்பிலை சேர்த்து இறக்கவும்.

பின்பு எல்லாவற்றையும் சேர்த்து பட்டுப் போல் அரைக்கவும்.

இதோ ரசப்பொடி ரெடி. இதனை இரண்டு / மூன்று மாதங்களுக்கு காற்றுப் புகாத பாத்திரத்தில் இட்டு உபயோகிக்கலாம்.

சரி இப்போது இந்த ரசப் பொடியை உபயோகித்து ரசத்தை எவ்வாறு தயாரிப்பது என்று பார்ப்போம்.

### தேவையான பொருட்கள்

புளி - ஒரு எலுமிச்சை சைஸ்
தக்காளி - இரண்டு ( விரும்பினால்)
ரசப்பொடி - ஒரு தேக்கரண்டி
உப்பு - தேவைக்கு
உள்ளி - முன்று பல் (பொடியாக அரிந்தது)
கொத்தமல்லி இலை - கொஞ்சம் (கடைசியில் தூவ)
கருவேப்பிலை - 1 நெட்டு

### செய்முறை

புளியை மூன்று டம்ளர் தண்ணீரில் கரைத்து அதில் உள்ளி, கருவேப்பிலை, உப்பு, ரசப்பொடி,தக்காளியை முழுவதும் வெட்டாமல் நாலாக அரிந்து அப்படியே போடவும்.

போட்டு தீயை குறைத்து கொதிக்க விடவும்.

ஒரு பத்து நிமிடம் கொதித்ததும் கொத்தமல்லி இலையை போட்டு சிறிது நேரத்தில் இறக்கி பரிமாறவும்.

- *காவியா*

Fancy a website?

Stand out from the crowd!

orudirectory.com