ஆலம் விழுதுகளான அம்மம்மாக்கள்

அடுத்த வீட்டுக்காரர் யார் என்று தெரியாத அந்நிய தேச வாசம். பிள்ளைகளுக்குத் தனித்தனி அறை வழங்கி பெற்றோர் பிள்ளைகள் மட்டும் ஒரே வீட்டில் வாழும் புலம் பெயர் நாடுகளின் வழக்கம். கவுன்சில் வீடுகளே கதி என்று அம்மம்மாக்கள், அம்மப்பாக்கள், அப்பாச்சி, அப்பப் பாக்கள் காலம் தள்ளும் அவலம். ஊரில் என்றால் இப்படியா என்ற எண்ணத்தை ஏற்படுத்துகிறது.

பரம்பரை பரம்பரையாக பெற்ற சீதனக்காணி, முதிசக் காணி, காணி நிறைந்த பயன் மரங்கள், பின்புலவு, பனைக் காணி. அம்மம்மாக்களே அறியாத வயது முதல் வேலிக்கு அப்பாலும் இப்பாலுமாய் வியாபித்து பயன் தரும் புளிய மரம். காணி நடுவிலே நாற்சார் வீடு. சுற்று வேலிகள். ஒரு புறமாக ஆட்டுக் கொட்டில், மாட்டுக் கொட்டில், வீட்டோடு ஒட்டி மா இடிக்க, மிளகாய் வறுக்க, கோழி அடைவைக்க என்று பந்தி இறக்கிய தாவரம். நாற்சார் வீட்டுக்குள் பேரன் பேத்தி, பூட்டன் பூட்டி என்று மூன்று நான்கு தலை முறை கள் இணைந்து வாழும் கூட்டுக் குடும்ப முறைமை.

மாலையானால் மாமர நிழலில் சார்மனைக் கதிரையில் படுத்திருந்து பத்திரிகை வாசிக்கும் அம்மம்மா, அப்ப ப்பா முற்றத்தில் மாபிள் அடித்து விளையாடும் பேரன், பேத்தி. விறாந்தையில் வந்திருக்கும் அயல் வீட்டுக்காரர். முன்னால் இருக்கும் வெற்றிலைத் தட்டம். அயல் வீட்டா ரும் அம்மாவுமாய் உரையாடியபடியே மா இடிக்கின்ற, வெங்காயம் ஆய்கின்ற வழமை. இடையே கோழிக் குஞ்சை தூக்குகின்ற பருந்தை குடும்பமாக கத்திக் கலைக்கின்ற சத்தம். அரிசி இடித்த உரலில் மா தின்னும் அணில். மாங்காய் தின்னும் குருவி, கூவுகின்ற குயில், கத்துகின்ற காகம் கூவுகின்ற சேவல் என்று இயற்கை அப்பிய சூழலில் பரம்பரை வளர்த்த பேரர், பூட்டர்களின் மாலை மாட்டிய படங்களோடு இருக்கும் எங்கள் வீட்டு வரவேற்பறை சுவர்கள். இவை எல்லாம் இங்கிருந்து எண்ணுகின்றபோது ஏக்கம்தரும் நினைவுகள் தான்.

ஆலமரமாக ஒவ்வொரு வீட்டையும் தாங்கி நின்றது பெரும்பாலும் அம்மம்மாக்கள்தான். சீதனம் கொடுத்து வீட்டை விட்டு வந்த மருமகன் மாமன் மாமியை கலைத்து விடக் கூடாது என்பதற்காக சீவிய உருத்துகாட்டி சீதனம் எழுதுகிற முறைமை. பெற்றோர் பெண் பிள்ளையோடு தங்குகின்ற வழமை. எப்படி வாழ வேண்டும் என்பதற்கு உதாரணமாக தாங்கள் பெற்ற வாழ்வை அனுபவங்களின் படி வாழ்ந்துகாட்டும் ஆலம் விழுதுகள் இவர்கள். குடும்பச் சண்டைக்குள் மூக்கை நீட்டாது மௌனம்காப்பது முதல், மருமகள் அத்துமீறும்போது கத்தி ஆர்பாட்டம் பண்ணுவதுவரை விரிந்து பரந்தது அந்தத் தாய்மை.

சிக்கனம் என்றால் என்ன என்பதற்கு இலக்கணமே இந்த அம்மம்மாக்கள்தான். தீபாவளிக்கு தீபாவளி மகன் அல்லது மகள் அன்பளிப்பாய் கொடுக்கின்ற இலங்கா நெசவுச் சேலைகள் அதற்கு ஏற்ற சட்டைதான் அவர்கள் நித்திய உடுப்பு. 'றெஸ்சிங்கவுண்' நாகரீகம் வளர்வதற்கு முன்னைய கால அம்மம்மாக்கள் அவர்கள். ஆடு, மாடு மேயக் கட்டுவது முதல் தண்ணீர் வைத்து, புண்ணாக்கு கரைத்து வைத்து பால் கறப்பது வரை இவர்கள் பொறுப் பாய் இருக்கும். அந்த இலங்கா சேலை பின் குஞ்சம் வைத்து கட்டியதாய் இருக்கும். கணவன் இழந்த அம்மம் மாக்கள் நெற்றியில் பொட்டு இருக்காது. அதுவரை ஒரு சத வட்டம் அளவுக்கு வழமையாக குங்குமம் இட்ட அடையாளத்தை விபூதிபூச்சு மறைத்து நிற்கும். அதி காலையில் வீட்டில் முதல் எழும்புவது அம்மம்மாக்கள் தான். மலகூடம் இருந்தாலும் வெளிக்கு இருக்க பனங் காணிக்கு போவதுதான் அவர்கள் வழமை. வரும்போது பனம்மட்டை, பன்னாடை விறகாக வீட்டுக்கு வரும். ஆட்டுக் கொட்டில் மாட்டுக் கொட்டில் சுத்தம் செய்வது முதல் முற்றம் கூட்டுவது வரை இவர்கள் அதிகாலைப் பணிகள். வீட்டு ஆடுமாடுகளும் அவர்களும் அன்பாக உரையாடும் பாஷையே தனி. வீட்டு நாய்களுக்குக் கூட அம்மம்மாக்கள் மேல் விசுவாசம்.

அன்னலட்சுமி, தெய்வானை, அல்லது தங்கம்மா என்று தனித்தனி இவர்களுக்கு பெற்றோர் இட்ட பெயர் இருக்கும். ஆனால் ஊருக்கு இவர்கள் பெயர் மறைந்து 'அன்னக்காத்தை' அல்லது தங்காச்சி, வெள்ளையம்மா என மரியாதைப் பெயர்கள் வழமையாகிவிடும்.

ஊரின் வாசம்

சுவாசிப்பவர்: **ப.வை. ஜெயபாலன்**

வெற்றிலைத் தட்டம், பாக்குரல் வாய்க்குள் போடுகிற புகையிலை, சுருட்டு இவர்கள் சொத்தாக இருக்கும். தங்களுக்கு என்று இருக்கிற சில்லறைகளை கொட்டைப் பெட்டிக்குள் வைத்து 'நெஞ்சாஞ் சட்டையோடு' கொட் டைப் பெட்டியை பாதுகாத்து கொள்வதில் அம்மம் மாக்களுக்கு அலாதி ஆர்வம்.

கல்யாணம், சாமத்திய வீடு என்றால் என்ன எப்படி செய்வது என்ற ஏற்பாட்டு முறைகளைக் கவனிப்பதும் இந்த அம்மம்மாக்களே.

அயலில் ஒரு திருமண வீடு என்றால் அதற்கு அழைப்பு வராவிட்டாலும் மூன்றாம் நாள் பொம்பிளை பார்க்கப் போகிற வழக்கம் எழுபதுகள் வரை ஊரில் இருந்தது. தாலி கட்டு முடிந்த மறுநாள் மாப்பிள்ளை வீட்டு வரவேற்பு, மூன்றாம் நாள் பெண்பிள்ளை வீட்டு வரவேற்பு, இரண் டாம், மூன்றாம் நாள் பொம்பிளை பார்க்க போகின்ற வர்களுக்கு வெற்றிலைத் தட்டம்வரும். ஆனால் செம்பு தண்ணி எடுக்காத அல்லது கைநனைக்காத பகுதி என் றால் அவர்கள் தேனீர் பனியாரம் அருந்த மாட்டார்கள். வெள்ளாளர் என்ற ஒரு சாதி என்றாலும் அதற்குள் முத லாம் இரண்டாம் தரம் இருக்கும். கை நனைக்க கூடிய வர்களைப் பார்த்து 'பொம்பிள்ளை'பார்ப்பு சடங்கின் போது இரகசியமாக தேனீர் குடிக்க அழைப்பார்கள். இதற் கென வெள்ளைகட்டி ஒரு தனி அறை மணப்பந்தலோடு தயாராக இருக்கும். அங்கு அவர்களுக்கு தேனீர் பலகாரம் பரிமாறப்படும். இந்த செம்பு தண்ணி எடுக்காத பிரிவுகளை பெருமையாக தமக்குள் ஏற்படுத்தி கொண்டவர்களும் இந்த அம்மம்மாக்கள்தான்.

சாவீடு என்றாலும் அங்கும் இந்த அம்மம்மாக்கள்தான் வழமையை நிலை நாட்டுவார்கள். படலைக்குள் நுழைத்ததுமே சாவீட்டுகாரரை கட்டிப்பிடித்து அழுவது, வட்டச் சுற்றாய் நின்று அழுவது, மார் அடித்து அழுவது இடையிடையே பறை மேள ஒலிக்குள்ளே அயல் அட்டையோடு விடுப்புக் கதைப்பது என்று அம்மம் மாக்களின் பணி. ஊரில் ஒருவர் இறந்தால் உறவுக்காரப் பையனை அனுப்பி 'இழவு'அறிவிப்பார்கள். பையன் படலைக்குப் படலை சைக்கிளில் போய் மணி அடித்து இழவுசொல்லுவான். இழவுசொல்லப்படாவிட்டாலும் அது அனுப்பப்பட்ட பொடியனின் தவறு என்று கூறி செத்த வீட்டுக்குப் போவார்கள். அந்தியேட்டிக்கு முன் ஏழு நாட்கள் காலை மாலை சாவீட்டில் அழுவதும் ஒரு முறை. அதிலும் இந்த அம்மம்மாக்கள் பங்களிப்பு முக்கியம்.

ஆக மொத்தம் ஆலம் விழுதுகளாக குடும்பத்தை, பரம்பரைகளை கட்டிக்காத்த அம்மம்மாக்கள் புலம் பெயர் நாட்டில் பராபரிப்பு இல்லங்களில் பக்கத்து அறை அல்லது கட்டில் வெள்ளைகளோடு உரையாடக்கூட முடியாதவர்களாக நாலு சுவருக்குள் மரியாதையாக முடங்கிக்கிடப்பது ஒரு அவலம்தான். இந்த நிலை என்று மாறுமோ

விருந்தினர் வந்தால்...

மீன் கட்லட்

தேவையானப் பொருட்கள்

ரின் மீன் - 1,உருளைக்கிழங்கு - 300g, தக்காளி - 50gகி கரட் - 1 வெங்காயம் - 100g, ப.மிளகாய் 2, செத்தல்தூள் - 1 தேக்கரண்டி மிளகுத்தூள்- 1 தே.கரண்டி, உப்பு - 2 தேக்கரண்டி, எலுமிச்சை - பாதி முட்டை - 2 பிரெட் கிரெம்ஸ் பவுடர் - 100g எண்ணெய் - பொரிப்பதற்கு

செய்முறை

ரின் மீனை எடுத்து உதிர்த்துக் கொள்ளவும், உருளைக்கிழங்கை ஒரு தேக்கரண்டி உப்பு போட்டு அவித்து எடுத்து, தோல் உரித்து உதிர்த்துக்கொள்ளவும். கரட்டை துருவிக்கொள்ளவும். வெங்காயம், பச்சை மிளகாய், தக்காளி, கறிவேப்பிலையை பொடியாக அரிந்து கொள்ளவும்.

பின்னர் உதிர்த்த மீன், துருவிய கரட், அவித்து உதிர்த்த உருளைக்கிழங்கு பொடியாக அரிந்த பச்சைமிளாகாய், வெங்காயம், கறிவேப்பிலை மற்றும் செத்தல் தூள் மிளகுதூள், உப்பு எல்லாவற்றையும் ஒன்றாக போட்டு நன்கு பிசைந்து குழைக்கவும். பின்பு தேசிக்காய் புளியை விட்டு நன்கு சேர்க்கவும். பின்னர் இவற்றை எடுத்து சிறிய உருண்டைகளாக உருட்டி கட்லெட் வடிவில் தட்டிக்கொள்ளவும்.

இப்போது முட்டையை உடைத்து ஒரு பாத்திரத்தில் ஊற்றி அதில் மிளகுதூள் போட்டு மெதுவாக அடித்து கலக்கவும். அதில் தட்டிய உருண்டைகளைப் பிரட்டி, பின் பிரெட் கிரெம்ஸ்சில் பிரட்டி எடுக்கவும்.

பாத்திரத்தில் எண்ணெய் விட்டு, அதில் கட்லெட்களை போட்டு, குறைந்த நெருப்பில் வேகவைத்து, மெதுவாகத் திருப்பி பொன்னிறமாகப் பொரித்தெடுக்கவும்.

குறிப்பு:- முட்டையுடன் ஒரு தேக்கரண்டி சோளமாவு அல்லது ஏதாவது கோதுமைமாவு சேர்த்தால், இலகுவாக உருண்டைகளில் ஒட்டிக்கொள்ளும். கட்லெட்களாக தட்டிய உடன் எண்ணெய்யில் போட்டு பொரித்து எடுக்கவும். நீண்ட நேரம் வைத்திருந்து பொரித்தால் கட்லெட்டில் வெடிப்பு விழும்.

- *காவியா*

தொடக்க இருக்கும் நிகழ்வுகள்

MAY 24
SATURDAY @ **10 AM**

உதைபந்தாட்டச் சுற்றுப் போட்டி

தமிழர் ஆதரவுக் கழகம் வழங்கும் 18வது உதைபந்தாட்ட கிண்ணத்திற்கான போட்டிகள்

Richardson Evans Playing Fields, Roehampton Vale, SW15 3PQ

தொடர்புகளுக்கு: 07771648257

MAY 24
SATURDAY @ **6.30 PM**

`Engeyum eppothum'

Solution 4 U *வழங்கும் இன்னிசை நிகழ்ச்சி*

Harrow Leisure Center, Christchurch Avenue, Harrow, Middx,

தொடர்புகளுக்கு: 0208 213 3213/2

MAY 26
SUNDAY @ **5.30 PM**

Grand Music Concerts

Tamil Orphans Trust *நடத்தும் இசை நிகழ்ச்சி*

Winston Churchill Hall, Pinn Way, Ruislip, Middlesex, HA4 7 QL

தொடர்புகளுக்கு: 020 8908 1101, 020 8422 3943, 020 8422 0012

Fancy a website?

Stand out from the crowd!

Call: 020 7043 4316