







நி வகைள் 57  
42

09  
09  
09  
09  
09  
09  
09  
09  
09  
09

66  
10

3  
3

- சுமார் 3 ரூபாய் எண்ட உ — சுமார் 35 கிராம்  
ஒரு அடினே ஸ் — சுமார் 28 கிராம்  
ஒரு படினண்டு — பதினெட்டு அடினே ஸ்  
ஒரு கோர் — எட்டு பலம்
- சுமார் 450 கிராம்  
— சுமார் 280 கிராம்

பொருளடக்கம்  
பகுதி 1 சமையல் வகைகள்

	பக்கம்
1 சில குழம்பு வகைகள்	1
2 சில பொரித்த குழம்பு, கூட்டு வகைகள்	6
3 சில துவையல், சட்னி, பொடி வகைகள்	12
4 சில ஊறுகாய் வகைகள்	21
5 ரசம், பச்சடி, இதர வகைகள்	30
பகுதி 2 சிற்றுண்டு வகைகள்	
6 அடை, தோசை வகைகள்	43
7 வளட வகைகள்	48
8 டிளு அரிசி, வெஜிடபிள் பிரியாணி வகைகள்	57
9 கடிலெடி வகைகள்	63
10 அரிசி அப்பம், இதர வகைகள்	71
11 சில கேக் வகைகள்	82
12 லாடு, ஹல்வா வகைகள்	93
13 பாம்பே காஜூர், ரஸகுல்லர், இதர வகைகள்	101
14 சில நாட்டு மருந்து வகைகள்	110
பகுதி 3 கல்யாண சமையல், பட்சண வகைகள்	
15 கலியாணச் சீசி பட்சண வகைகள்	113
16 திருமணத்திற்கான ஊறுகாய் வகைகள்	141
17 கல்யாணச் சமையல் வகைகள்	159
18 கல்யாணச் சாமான்களின் ஜாபிதா	163
பகுதி 4 பண்டிகைகள், ஸ்ரதங்கள் வகைகள்	
19 முக்கியமான பண்டிகைகள்	171
20 சமங்கவிப் பிராசித்தனை, மாவிளக்கு முதலிய விசேஷங்கள்	181
21 சில முக்கியமான விசுதங்கள் அறுபந்தம்	281

# சமைத்துப் பார்

முன்றும் புத்தகம்

## பகுதி I. சமையல் வகைகள்

1. சில குழம்பு வகைகள்

மாங்காய் குழம்பு

சமார் அரைப்படி (ஒரு லிட்டர்) குழம்பு தயாரிக்க, கீழ்க்கண்ட சாமான்கள் தேவை.

**தேவையான சாமான்கள் :** நிதானமான மாங்காய் ஓன்று, வெள்ளாரிக்காய் சிறியதாக ஓன்று, தேங்காய் ஒரு மூடி, மிளகாய் வற்றல் ஆறு, கடுகு ஒரு மூஸ்பூன், வெங்தயம், புளித்த மோர் ஓர் ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்), கறி வேப்பிலை, மஞ்சள் பொடி கால் மூஸ்பூன், உப்பு இரண்டு மூஸ்பூன்.

மாங்காயை, தோலைச் சீவி, பெரிய துண்டங்களாக நறுக்கிக் கொள்ளவும். வெள்ளாரிக்காயை, தோலைச் சீவி, சிறு துண்டங்களாக நறுக்கவும். நான்கு மிளகாய் வற்றலை, சிறிதளவு எண்ணையை விட்டு, வறுத்து எடுத்து, அதனுடன் தேங்காயைச் சேர்த்து அரைத்துக் கொள்ளவும்.

கற்சட்டியில் தண்ணீரை விட்டு, நறுக்கிய மாங்காய்த் துண்டங்கள், வெள்ளாரிக்காய் துண்டங்கள் இவற்றைப் போட்டு, நன்றாக வெங்தபின், அரைத்துவைத்த விழுதைக்

கரைத்து விட்டு, கொதி வந்தபின், ஓர் ஆழாக்கு (கால விட்டர்) மோரை விட்டு, கீழே இறக்கி, கடுது, வெந்தயம், இரண்டு மிளகாய் வற்றல், கறிவேப்பிலை இவைகளைத் தாளிக்கவும்.

### நாரத்தங்காய் குழம்பு

சுமார் கால்படி (அரை விட்டர்) குழம்பு செய்வதற்கு, கீழ்க்கண்ட சாமான்கள் தேவை.

**நேவையான சாமான்கள் :** எண்ணெய் ஆறு கரண்டி முட்டை அளவு, கடுகு ஒரு ஷஸ்பூன், உப்பு இரண்டு ஷஸ்பூன், புளி ஓர் எலுமிச்சங்காய் அளவு, பச்சை மிளகாய் நான்கு, துவரம் பருப்பு ஒரு ஷஸ்பூன், தனியா இரண்டு ஷஸ்பூன், வெந்தயம் அரை ஷஸ்பூன், அரிசி அரை ஷஸ்பூன், பெருங் காயம் ஒரு கடலை அளவுத் துண்டு, மஞ்சள் ஒரு கடலை அளவுத் துண்டு, மிளகாய் வற்றல் நான்கு.

அரிசி, வெந்தயம் இவைகளை வெறும் பாணவியிலும், மீதி (புளி, பச்சை மிளகாய் இவை நிங்கலாக மற்ற) சாமான்களை, சிறிதளவு எண்ணெயை விட்டும், வறுத்துப் பொடி செய்து கொள்ளவும்.

**நாரத்தங்காயை.** (சௌயுடன் அல்லது தோலை மட்டும்) சிறிய துண்டங்களாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.

பச்சை மிளகாயையும், துண்டங்களாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.

கற்சட்டியில், நான்கு முதல் ஆறு கரண்டி முட்டை அளவு வரை எண்ணெயை விட்டு, காய்ந்தபின், கடுகைத் தாளித்து, பச்சை மிளகாய், நாரத்தங்காய் துண்டம் இவைகளைப்போட்டு வதக்கி, ஓர் எலுமிச்சங்காய் அளவு புளியைக் கரைத்து விட்டு, ஒன்றரை முதல் இரண்டு ஷஸ்பூன் வரை

உப்பைப் போட்டு, நாரத்தங்காய் வேகும் வரை கொதிக்க விட்டு, வறுத்த பொடியைப் போட்டு, நன்றாகக் கொதித் ததும் இறக்கவும்.

இதற்கு அரிசி மாவைக் கரைத்துவிட வேண்டிய அவசியமில்லை. குழம்பு சேராமல் இருக்தால், சிறிதளவு அரிசி மாவைக் கரைத்து ஊற்றவும். தேவையானால், குழம்பு கொதிக்கும்போது, கழுக்கோடி அளவு வெல்லத்தைப் போட்டாலாம்.

**குறிப்பு:** மிகவும் புதிய புளியாக இருந்தால், கொஞ்சம் பழைய புளியைக் கலந்து கொள்ளவும்.

### நாரத்தங்காய் பொடி அடைத்த குழம்பு

நாரத்தங்காய், பெரியதாக இரண்டு இருந்தால், சுமார் கால்படி (அரை லிட்டர்) குழம்பு செய்யலாம். நல்ல புளிப் புள்ள நாரத்தங்காயாக இருந்தால் நன்றாக இருக்கும்.

அதற்கு, எட்டு அல்லது பத்து மிளகாய் வற்றல், ஆறு மஸ்பூன் தனியா, நான்கு மஸ்பூன் கடலைப் பருப்பு, ஒரு சிறு கட்டி பெருங்காயம் இவைகளை, இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணையை விட்டு வறுத்து, ஒரு மஸ்பூன் உப்பையும் வைத்து நெலோகப் பொடி செய்து கொண்டு, சுருளுக்குள் நிறவி அடைத்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

கற்சட்டியில் ஆறு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணையை விட்டு, ஒரு மஸ்பூன் கடுகைத் தாளித்து, நான்கு பச்சை மிளகாயை உருண்டையாக நறுக்கிப்போட்டு, அடைத்துவைத்துள்ள நாரத்தங்காயையும் போட்டு, திருப்பித் திருப்பிவிட்டு, நன்றாக வதக்கவும். பிறகு, சிறு எலுமிச்சங்காய் அளவு புளியில், கொஞ்சம் கொஞ்சசமாக இரண்டஷை

ஆழாக்கு (அரையே அரைக்கால் லிட்டர்) தண்ணீரை விட்டுக் கரைத்து விட்டு, ஒன்றரை ஃஸ்பூன் உப்பைப் போட்டு, 'தான்' வெந்து, அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் லிட்டர்) தண்ணீர் வற்றி, நன்றாகக் கொதித்தபின், இரண்டு ஃஸ்பூன் அரிசிமாவைக் கரைத்து ஊற்றி, கொதிக்கவிட்டு இறக்கவும்.

காரத்தங்காயின் புளிப்பிற்குத் தக்கபடி, உப்பு-உரைப் பைச் சேர்க்கவும். குழம்பு அதிகம் தேவை இருந்தால், 'தான்' கொஞ்சமாக இருந்தாலும், அதிகமாக புளிப்பு-உப்பு-உரைப்பைப் போட்டு, அதிகமாக வைக்கலாம்.

கொதிக்கும்போது, கழக்கோடி அளவு வெல்லத்தைப் போடவும். 'தானை' ஆறவைத்து, துண்டமாக எடுத்துப் போட்டுக் கொள்ளவும்.

### பச்சைப் புளிசேரி

**தேவையான சாமாங்கள்:** தேங்காய் ஒரு மூடி, மிளகாய் வற்றல் ஆறு, மோர் அரைப்படி (ஒரு லிட்டர்), உப்பு இரண்டு ஃஸ்பூன், எண்ணெய் நான்கு கரண்டி முட்டை அளவு, கடுகு ஒரு ஃஸ்பூன், வெந்தயம் அரை ஃஸ்பூன், அரிசி ஒரு ஃஸ்பூன் அல்லது அரிசிமாவு ஒன்றரை ஃஸ்பூன்.

இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணெயில் மிளகாய் வற்றலை வறுத்து, அதனுடன் தேங்காயைச் சேர்த்து, அரிசியையும் வைத்து அரைத்துக் கொள்ளவும். அரைத்த விழுதில் மோரை விட்டு, கரைத்துக்கொள்ளவும். அரிசி வைக்காவிட்டால், அரிசிமாவைப் போட்டுக் கரைத்துக் கொள்ளவும்.

கற்சட்டியில், இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணெயை விட்டு, கடுகு, வெந்தயம், மிளகாய்வற்றல் இவை

கனைத் தாளித்து, கரைத்துவைத்துள்ள மோரைக் கொட்டி, கொதிக்கவிட்டு இறக்கவும். கொதிக்கும்போது ஒரு ஆர்க்கு கறிவேப்பிலையைப் போடலாம். இறக்கியபின் கொத்தமல்லியையும் போடலாம்.

### மனைத்தக்காளிக்காய் உப்படம்

அரைப்படி (ஒரு லிட்டர்) குழம்பு வைக்க, கீழ்க்கண்ட சமான்கள் தேவை.

**தேவையாள சாமன்கள் :** வெண்டைக்காய் ஐங்கு பலம் (175 கிராம்), மனைத்தக்காளிக்காய் அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் லிட்டர்), பச்சை மிளகாய் நான்கு, மிளகாய் வற்றல் ஆறு, வெந்தயம் ஒரு மஸ்பூன், எண்ணெய் ஆறு கரண்டி முட்டை அளவு, கடுகு ஒரு மஸ்பூன், புளி எலுமிச் சுங்காய் அளவு, உப்பு ஒன்றரை மஸ்பூன், அரிசி நான்கு மஸ்பூன்.

வெறும் பாணவியில், அரிசியைச்சுற்று வறுத்து, வெந்தயத்தைக் கரும் சிவப்பாக வறுத்து, மிளகாய் வற்றலையும் வறுத்து, எடுத்துப் பொடி செய்துகொள்ளவும்.

கற்சட்டியில் எண்ணெயை விட்டு, கடுகு, வெந்தயம் இவைகளைத் தாளித்து, நறுக்கிய பச்சை மிளகாய், வெண்டைக்காய் இவைகளைப் போட்டு, மனைத்தக்காளியையும் போட்டுவதக்கி, புளியைக்கரைத்துவிட்டு, உப்பைப்போட்டு, பெருங்காயத்தைக் கரைத்து ஊற்றி, நன்றாகக் கொதித்த பின் செய்துவைத்த பொடியில் தண்ணீரை விட்டுக்கரைத்து விட்டு, சேர்ந்து கொதித்தபின் இறக்கவும்.

## 2. சில பொரித்த குழம்பு, கூட்டு வகைகள் கொத்தவரங்காய்-தேங்காய்ப்பால் பொரித்த குழம்பு

சுமார் அரைப்படி (ஒரு லிட்டர்) குழம்பு வைக்க, கீழ்க் கண்டுள்ள சாமான்கள் தேவை.

**தேவையான சாமான்கள் :** பின்கூ கொத்தவரங்காய் (பொடியாக நறுக்கிய துண்டங்கள்) ஒன்றரை ஆழாக்கு (காலே அரைக்கால் லிட்டர்), துவரம் பருப்பு அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் லிட்டர்-75 கிராம்), முற்றிய விதான தேங்காய் ஒன்று, உப்பு ஒன்றரை மஸ்பூன், குழம்புப் பொடி அரை மஸ்பூன், மிளகாய் வற்றல் இரண்டு, மிளகு ஏழு அல்லது எட்டு, கடுகு ஒரு மஸ்பூன், உருத்தம் பருப்பு இரண்டு மஸ்பூன், அரிசி அல்லது அரிசிமாவு ஒரு மஸ்பூன், மஞ்சள் பொடி இரண்டு சிமிட்டா, பெருங்காயம், கறிவேப் பிளை, கொத்தமல்லி, எண்ணெய் நான்கு கரண்டி முட்டை அளவு.

துவரம் பருப்பைக் கரையவிட்டு வைத்துக்கொள்ளவும். தேங்காயை அரைத்துக் கெட்டிப் பாலாகப் பிழிந்து கொள்ள வும். ஒரு மஸ்பூன் உருத்தம் பருப்பு, மிளகாய் வற்றல், மிளகு இவற்றை இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணெயை விட்டு, வறுத்து, நைஸாக அரைத்துக் கொள்ளவும். தேங்காயுடன் அரிசியை வைத்து அரைத் துப் பாலைப் பிழியலாம்; அல்லது பிழிந்த பாலில், அரிசி மாவைப் போட்டுக் கரைத்துக்கொள்ளலாம்.

கற்சட்டியைக் காயவைத்து, காய்ந்தபின், நறுக்கிய கொத்தவரங்காயை அலம்பிப்போட்டு, உப்பு, மஞ்சள் போடி இவற்றைப் போட்டுச் சுற்று வதக்கி, காய் அமிழு

## சில பொரித்த குழம்பு, கூட்டு வகைகள்

7

தண்ணீரை விட்டு, குழம்புப்பொடியைப் போடவும். கொத்தவரங்காய் நன்றாக வெந்தபின், வெந்ததுவரம்பருப்பு, அரைத்தவிழுதுஇவற்றைவிட்டு, நன்றாகச்சேர்ந்துகொதித்தபின், பிழிந்த தேங்காய்ப்பாலை விட்டு, பெருங்காயத்தைக் கரைத்து ஊற்றி, சற்று கொதித்தபின் கீழே இறக்கி, கறிவேப்பிலை, கொத்தமல்லி இவற்றைப் போட்டு, என்னையில் கடுகு, உஞ்சதம் பருப்பு இவற்றைத் தானிக்கவும்,

**குறிப்பு :** இதேமாதிரி, தனிக் கீரைத்தண்டையும் செய்யலாம். கீரைத்தண்டு, கத்தரிக்காய், உருளைக்கிழங்கு, புடலங்காய், கொத்தவரங்காய் இவை எல்லாவற்றையும் கலங்கும் செய்யலாம்.

இவை எல்லாமாகச் சேர்ந்து, ஒன்றை ஆழாக்கு (காலே அரைக்கால் விட்டர்) துண்டங்களிருந்தால் போதும். கொத்தவரங்காயை மட்டும் தனியாக நறுக்கி, உப்பு, மஞ்சள் பொடி இவற்றைப் போட்டு வதக்கி, தண்ணீரைவிட்டு, சற்று வெந்தபின் மற்ற காய்கறிகளை அலம்பிப்போட்டு, பொடியையும் போட்டு, மற்றவை முன்சொன்னபடி செய்யவும்.

## காராமணி போட்ட ஓலன்

முற்றிய பூசனிக்காய், பரங்கிக்காய் இவைகளைச் சேர்த்தும், பூசனிக்காயை மட்டும் தனியாகவும் போட்டும் இந்த ஓலன் தயாரிக்க முடியும்.

இரண்டுமாகச் சுமார் கால்படி (அரை விட்டர்) துண்டங்களுக்குக் கீழ்க்கண்ட சாமான்கள் அநேகமாக சரியாக இருக்கும்.

**தேவையான சாமான்கள் :** காராமணி அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால்விட்டர்-90கிராம்), பெரிய தேங்காய்மூடி ஒன்று, பச்சை மிளகாய் நான்கு அல்லது ஐங்கு, தேங்காய் எண்ணைய் இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு, உப்பு ஒன்றே கால் ஊஸ்பூன்.

காய்கறிகளைத் தோலைச்சீவி, வில்லையாக, சுமார் ஓர் அங்குல சதுரங்களாக நறுக்கிக்கொள்ளவும். தேங்காயைப் பாலைப் பிழிந்து வைத்துக்கொள்ளவும். பச்சை மிளகாயை வாயைக் கீறிக் கொள்ள வும். காராமணியைக் களைந்து, கொதிக்கும் ஜலத்தில் போட்டு, முக்கால் பதம் வெங்தபின், நறுக்கிய துண்டங்களை அலம்பிப்போட்டு, உப்பைப்போட்டு, பச்சை மிளகாயையும் போட்டு, ‘தான்’ கள் நன்றாக வெங்தபின், கீழே இறக்கி, தேங்காய்ப்பாலையும், தேங்காய் எண்ணையையும் விட்டுக் கலக்கவும்.

### மலையாளத்துப் புழுக்கு (என்ற கூட்டு)

சுமார் ஐந்தாறு பேர்களுக்குக் கானும்படியாக, அரைப் படி (ஒரு லிட்டர்) புழுக்கு செய்வதற்குக் கீழ்க்கண்ட சாமான்கள் தேவை.

**தேவையான சாமான்கள் :** நல்ல பாசிப்பருப்பு ஓர் ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்-150 கிராம்), தேங்காய் ஒன்று, மிளகாய்வற்றல் நான்கு, காரப் பொடி அரை மஸ்பூன், தேங்காய் எண்ணைய் அரைக்கரண்டி, அரிசி அரை மஸ்பூன், வாழைக்காய்(பெரியதானால் இரண்டு, சிறியதானால் மூன்று) (அல்லது, பலாச்சுளை, நன்கு முற்றிப் பழுக்காததாக, எட்டு முதல் பன்னிரண்டு வரை), உப்பு ஒன்றரை முதல் இரண்டு மஸ்பூன் வரை.

வாழைக்காயை, தோலைச் சீவிவிட்டு, பொடிப்பொடி யாக நறுக்கி வைத்துக் கொள்ளவும். (பலாச்சுளையானாலும் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.)

பாசிப்பயறை, வாசுளை வர வறுத்து, சுத்தமாகக் களைந்து கல்லை அரித்து வேகவிடவும். நன்றாக வெங்த

பின், வாழைக்காயை அல்லது பலாச்சினையைப் போட்டு, உப்பு, காரப்பொடி இவற்றைப் போட்டு, மிளகாய் வற்றலை இரண்டாகக் கிள்ளிப் போட்டுக் கிளறிவிட்டு, வேகவிடவும். தேங்காயை உடைத்து, மிருதுவாகத் துருவி, ஒரு பாதியை அப்படியே போட்டுவிடவும். மற்றொரு பாதியுடன், அரிசி யைச் சேர்த்துச் சுற்றுஅரைத்து, ‘தான்’ வெங்ததும் விட்டு, என்றாக்க கொதித்ததும் இறக்கி, தேங்காய் எண்ணையை விட்டுக் கலந்து வைக்கவும்.

**குறிப்பு :** சிலருக்குப் பலாச்சினையின் வாசனை பிடிக் காது. அவர்கள், வாழைக்காயைப் போட்டுச் செய்யலாம். பச்சைத் தேங்காய்எண்ணையின் வாசனை பிடிக்காவிட்டால், எண்ணையில் அரை டெஸ்பூன் கடுகைப் போட்டு, வெடிக்க விட்டும் கொட்டலாம்.

### தக்காளி-உருளைக்கிழங்கு கூட்டு

**தேவையான சாமான்கள் :** நல்ல சத்துள்ள தக்காளி பத்து பலம் (350 கிராம்), உருளைக்கிழங்கு ஐந்து பலம் (175 கிராம்), வெங்காயம் ஐந்துபலம் (175 கிராம்), பச்சைமிளகாய் ஆறு, உப்பு இரண்டு டெஸ்பூன், கடுகு ஒரு டெஸ்பூன், எண்ணைய், நெய் இவை இரண்டும் சேர்ந்து எட்டு கரண்டி முட்டை அளவு, கடலீஸமாவு கால் ஆழாக்கு (25 கிராம்), கறிவேப்பிலை ஓர் ஆர்க்கு, மசாலாப்பொடி கால் டெஸ்பூன்.

வெங்காயத்தைத் தோலை உரித்துப் பொடியாகநறுக்கிக் கொள்ளவும். உருளைக்கிழங்கை, தோலைச் சீவிக் கொப்பரைத் துருவியால் துருவிக் கொள்ளவும். (அல்லது, மிகவும் பொடிப் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.) தக்காளியையும், ஒரு தட்டில் வைத்துக்கொண்டு, பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ள வும். பச்சை மிளகாயையும் நறுக்கிக் கொள்ளவும்.

வெண்கல உருளியைக் காயவைத்து, எண்ணெய், நெய் இவைகளை விட்டு, காய்ந்தபின் கடுகைத் தானித்து, பச்சை மிளகாயைப் போட்டு, வெங்காயத்தையும் போட்டு நன்றாக வதக்கி, உருளைக்கிழங்கை அலம்பிப்போட்டுச் சற்றுக் கிளறி, நறுக்கிய தக்காளியை அப்படியே அதில் கொட்டிவிட்டு, அந்தத் தட்டில் சிறிதளவு தண்ணீரை விட்டு அலம்பி அதில் விட்டு, உப்பைப் போட்டுக் கிளறி விடவும்.

நல்ல தக்காளியாக இருந்து, நிறைய சாறு இருந்தால், அதிலேயே உருளைக்கிழங்கு வெந்துவிடும். தக்காளிச் சாறு உருளைக்கிழங்கு வேகப் போதாது போவிருந்தால், அது வேகக்கூடியதற்குப் போதுமான அளவு தண்ணீரை சேர்க்க வும். வெங்காயமும், உருளைக்கிழங்கும் நன்றாக வெந்தபின், கடலைமாவில் தண்ணீரை விட்டுக் கரைத்து விட்டுக் கிளறி, சேர்ந்து கொதித்தபின், கறிவேப்பிலையைப் போட்டுக் கலந்து, மசாலாப் பொடியையும் போட்டு, கலக்கவும்.

**குறிப்பு:** இந்தக் கூட்டு, சப்பாத்தி, பூரி இவைகளுடன் சேர்த்துக் கொள்ள மிக்க ருசிகரமாக இருக்கும். சற்று காரம் அதிகம் தேவையானால். வேகும்போதே கால்ஃப்புன் காரப்பொடியைப் போடலாம்.

### சிலோன் கூட்டு (தேங்காய் பால் கூட்டு)

சுமார் அரைப்படி (ஒரு லிட்டர்) கூட்டு தயாரிக்க, கீழ்க்கண்ட சாமான்களும், காய்கறிகளும் தேவை. இதற்கு முக்கியமாக, தக்காளியும், பட்டாணியும் மிக மிக அவசியம்.

**தேவையான சாமன்கள் :** காய்கறிகள் [பட்டாணி (உரிக்காதது) ஜங்து பலம் (175 கிராம்), காரட், உருளைக்கிழங்கு, நூல்கோல், பீன்ஸ், காலிப்ளவர் [இவை எல்லா மாகச் சேர்ந்து மொத்தம்] அரைவீசை (700 கிராம்) இருக்கலாம்], வெங்காயம் ஜங்து பலம் (175 கிராம்), தக்காளி ஜங்து பலம் (175 கிராம்), தேங்காய்வூன்று, அரிசிமாவு ஒரு ஷஸ்பூன், கடுகு ஒரு ஷஸ்பூன், நெய்யும், எண்ணெயுமாக நான்கு கரண்டி முட்டை அளவு, பச்சை மிளகாய் ஆறு, கறி வேப்பிலை, முந்திரிப்பருப்பு.

தேங்காயைத் துருவி, சிறிதளவு ஜலத்தை விட்டு, நன்றாக அரைத்து, முதலில் கெட்டியான பாலாக எடுத்து வைத்துக்கொள்ளவும். இது சுமார் ஓர் ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்) இருக்கும். அதன்பின், ஒன்றைர (காலே அரைக்கால்) அல்லது இரண்டாழாக்கு (அரை லிட்டர்) தண்ணீரை, இரண்டு தரமாக விட்டு அரைத்து, இரண்டாவது, மூன்று வது பாலை ஒன்றாக வைத்துக்கொள்ளவும்.

உருளைக்கிழங்கு, காரட், நூல்கோல் இவைகளைத் தோலைச் சீவி, பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும். பீட்ரூட் இருந்தாலும், கொஞ்சமாகப் போடலாம். அதையும் தோலைச் சீவி, பொடியாக நறுக்கி, தனியாக நான்கு அல்லது ஜங்து தரம் அலம்பிக்கொள்ளவும். மற்றவைகளையும் பொடியாக நறுக்கவும். தக்காளியையும் ஒரு தட்டில் வைத்துக் கொண்டு, பொடியாக நறுக்கவும். வெங்காயத்தைத் தோலை உரித்து, பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும். பச்சை மிளகாயையும் நறுக்கி வைத்துக்கொள்ளவும்.

வெண்கல உருளியைக் காயவைத்து, எண்ணெய், நெய் இவைகளைவிட்டு, காய்ந்தபின், கடுகைத் தாளித்து, பச்சைமிளகாயைப் போட்டு வதக்கி, வெங்காயத்தைப்

போட்டு வதக்கிக்கொண்டு, மீதி காய்கறிகளை அலம்பிப் போட்டுச் சற்று வதக்கி, தக்காளியைக்கைடைசியில் போட்டு, இரண்டுதரம் கிளறிவிட்டு, (நீர்க்க வைத்திருக்கும்) தேங் காய்ப்பாலை விட்டு, இரண்டு ஃஸ்பூன் உப்பைப் போட்டு, அடிக்கடி திருப்பிவிட்டு, ‘தான்’கள் நன்றாக வெந்ததும் கெட்டியான தேங்காய்ப்பாலில் அரிசிமாவைப் போட்டுக் கரைத்துவிட்டு, சேர்ந்து ஒரு கொதி வந்ததும் கறிவேப்பிலை யைப் போட்டு, முந்திரிப்பருப்பை ஒடித்து வறுத்துப் போடவும்.

தக்காளி இல்லாவிட்டாலும், புளிப்பு போதாவிட்டாலும், ஒரு மூடி எலுமிச்சம்பழத்தை, கூட்டைக் கீழே இறக்கியதும் பிழியலாம்.

### 3. சில துவையல், சட்னி, பொடி வகைகள்

#### தக்காளிக்காய் துவையல்

நான்கு பேர்களுக்கு, பதினைந்து பலம் (525 கிராம்) தக்காளிக்காயை, துவையலாக அரைத்தால் சரியாக இருக்கும்.

**தேவயான மற்ற சாமான்கள் :** மிளகாய் வற்றல் ஆகு முதல் எட்டுவரை, உஞுத்தம் பருப்பு ஒரு டேபிள் ஃஸ்பூன், கடுகு ஒரு ஃஸ்பூன், பெருங்காயம் ஒரு சிறு துண்டு, எண்ணென்ப நான்கு அல்லது ஐங்கு கரண்டிமுட்டை அளவு, உப்பு ஒன்றரை ஃஸ்பூன், புளி ஒரு கொட்டைப்பாக்களவு.

தக்காளியில் புளிப்பு இருப்பதால், அதிகமாகப் புளி, செல்லாது. எனவே, இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணெயை விட்டு, பெருங்காயத்தைப் பொரித்து எடுத்துக் கொண்டு கடுகு, உளுத்தம் பருப்பு இவற்றை வறுத்து எடுத்துக்கொண்டு, மிளகாய் வற்றலையும் கருகாமல் வறுத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

அதன்பின், மீதியுள்ள எண்ணெயை விட்டு, அலம்பியதக்காளியைப் போட்டுத் திருப்பித் திருப்பி விட்டு வதக்கி எடுத்து கொள்ளவும். வதக்கிய தக்காளி ஆறியபின், தோலை உரித்து எடுத்து விடவும்.

தக்காளி, ஜலம் விட்டுக்கொள்ளும் வகையைச் சேர்ந்த காயாதலால், அம்மியை நன்றாகத் துடைத்துவிட்டு, உப்பு, புளி, பெருங்காயம், மிளகாய் வற்றல் இவைகளை வைத்து, ஜலமே தெளிக்காமல் நடத்தி அரைத்து, உரித்த தக்காளியை வைத்து அரைத்துக்கொண்டு, கடுகு, உளுத்தம் பருப்பு இவற்றை வைத்து, லேசாக அரைத்து எடுக்கவும்.

**ரூபிபு :** இந்தத் துவையல் அதிகமாகக் காணுது. தேவையானால், அரை வீசையாக அரைக்கவும். அதற்குத் தகுந்த உப்பு, உரைப்பு, புளிப்பு இவற்றைச் சேர்த்துக் கொள்ளவும்.

### பெங்களூர் கத்தரிக்காய் துவையல்

இதையும் லேசாகத் தோலைச் சீவிக் கொண்டு, சிறு துண்டங்களாக நறுக்கிக் கொள்ளவும். இதுவும் அதிகமாகக் காணுது. எனவே, பெரியதானால் ஒன்று, சிறியதானால் ஒன்றை பெங்களூர் கத்தரிக்காய், நான்கு பேர்களுக்கு,

சரியாக இருக்கும். நறுக்கிய துண்டங்கள் சுமார் கால் படி (அரை விட்டர்)க்குக் குறையாமல் இருக்கலாம்.

**தேவையான சாமான்கள் :** மிளகாய் வற்றல் எட்டு, கடுகு ஒரு ஃஸ்பூன், உளுத்தம் பருப்பு ஒரு டேபிள் ஃஸ்பூன், பெருங்காயம் ஒரு சிறு துண்டு, நல்லெண்ணைய் ஆறு கரண்டி முட்டை அளவு, உப்பு ஒன்றரை ஃஸ்பூன், புளி ஒரு சிறு எலுமிச்சங்காய் அளவு.

இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணையை விட்டு பெருங்காயத்தைப் பொரித்து எடுத்துக்கொண்டு, கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு, இரண்டு மிளகாய் வற்றல் இவற்றை வறுத்து எடுத்துக் கொண்டு, மீதியுள்ள எண்ணையை விட்டு, நறுக்கிய துண்டங்களைப் போட்டு வதக்கி எடுத்துக் கொள்ளவும்.

அம்மியைத் துடைத்து விட்டு, உப்பு, புளி, பெருங்காயம், (பாக்கி உள்ள) மிளகாய்வற்றல் இவைகளைவத்து, லேசாகத் தண்ணீரைத் தெளித்து, நன்றாக அரைத்துக் கொண்டு, வதக்கிய பெங்களூர் கத்தரிக்காய்த் துண்டங்களை வைத்து அரைத்துக் கொண்டு, வறுத்த கடுகு, உளுத்தம் பருப்பு இவற்றை வைத்துச் சுற்று அரைத் தெடுக்கவும்.

இதுவும் ஜலம் விட்டுக் கொள்ளுமாதலால், இதற்கு அதிக ஜலம் விடக்கூடாது. முடிந்தால், ஜலம் விடாமலும் அரைக்கலாம்.

**குறிப்பு:** கத்திரிக்காய் ஒன்றைச் சுட்டு, தோலை உரித்து, இத்துவையலில் சேர்த்தாலும் நன்றாக இருக்கும். இந்தத் துவையலுக்கெல்லாம், மிளகாய் வற்றலில் நான்கைக் குறைத்து, நான்கு பச்சை மிளகாய்களை வைக்கலாம்.

**பெங்களூர் கத்தரிக்காய், பீர்க்கங்காய்**

### தோலி துவையல்

பெங்களூர் கத்தரிக்காய், பீர்க்கங்காய் இவைகள்,  
இளசாகவும், புதியதாகவும் இருந்தால், அவைகளின்,  
தோலிகளையும் துவையலாக அரைக்கலாம்.

பீர்க்கங்காயில் ஓரத்தை எடுத்துவிட்டு, நடுபாகத்தின்  
தோலியைத் தனியாகச் சீவி வைத்துக்கொள்ளவும். அதே  
போல், பெங்களூர் கத்தரிக்காயின் நல்ல பாகத்தின் தோலி  
யாக இருக்கவேண்டும். இவைகளைப் பொடியாக நறுக்கிக்  
கொள்ளவும்.

நறுக்கிய தோலி கால்படி (அரை லிட்டர்) இருந்தால்,  
அதற்குக் கீழ்க் கண்ட சாமான்கள் சரியாக இருக்கும்.

**தேவயான மற்ற சாமான்கள்:** மிளகாய் வற்றல் எட்டு,  
கடுகு ஒரு ஷஸ்பூன், உஞ்சதம் பருப்பு இரண்டு ஷஸ்பூன்,  
பெருங்காயம் ஒரு சிறு கட்டி, புளி ஒரு சிறு எலுமிச்சங்காய்  
அளவு, உப்பு ஒன்றரை ஷஸ்பூன், எண்ணெய் நான்கு  
.கரண்டி முட்டை அளவு.

இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணெயை விட்டு,  
கடுகு, பெருங்காயம், மிளகாய் வற்றல், உஞ்சதம் பருப்பு  
இவைகளைப் போட்டு வறுத்து எடுத்துக்கொண்டு, மீதி  
இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணெயை விட்டு,  
நறுக்கி அலம்பிய தோலியைப் போட்டு வதக்கி எடுத்துக்  
கொண்டு, உப்பு, புளி, பெருங்காயம், மிளகாய் இவைகளை  
வைத்து, லேசாகத் தண்ணீரைத் தெளித்து அரைத்துக்  
கொண்டு, வதக்கி எடுத்த தோலியை வைத்து, அரைத்து,  
கடைசியில், வறுத்த கடுகு—உஞ்சதம் பருப்பை வைத்துச்

சற்று அரைத்து எடுக்கவும். இதற்கும், நான்கு மிளகாய் வற்றலுடன், நான்கு பச்சை மிளகாயையும் சேர்க்கலாம்.

இதே மாதிரி, இளம் பூசனிக் கொட்டை, பரங்கிக் கொட்டை இவைகளின் தோலிகளையும் துவையலாக அரைக்கலாம்.

### புளித்த கீரை சட்னி (கோங்குரா இலைச் சட்னி)

இந்த இலை, மூன்று மூன்றாக்குச் சேர்ந்தாற் போலிருக்கும். இந்தக் கீரையைப் பறித்து, நரம்பில்லாமல் ஆய்ந்து வைத் துக்கொள்ளவும். அப்படி ஆய்ந்ததாக, சுமார் இரண்டு குத்துக் கீரை இருந்தால், அதற்குக்கீழ்க்கண்டுள்ள சாமான் கள் தேவை.

**தேவையான சாமான்கள்:** மிளகாய் வற்றல் நான்கு, பச்சை மிளகாய் ஆறு, வெந்தயம் அரை மூன்புண், பெருங் காயம் சிறு துண்டு ஒன்று, கடுகு அரை மூன்புண், மஞ்சள் சிறு துண்டு ஒன்று, நல்லெண்ணெண்ய நான்கு அல்லது ஐந்து கரண்டி முட்டை அளவு, உப்பு இரண்டு மூன்புண்.

வெறும் பாணவியில் வெந்தயத்தை வறுத்து எடுத்துக் கொள்ளவும். அதன்பின், இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணெயை விட்டு, பெருங்காயத்தைப் பொரித்து எடுத்துக் கொண்டு, மஞ்சள் துண்டையும் சற்று பொரித்து எடுத்துக் கொள்ளவும். அதன்பின், இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணெயை விட்டு, கீரையை அலம்பி (வடிய வைத்து)ப் போட்டு, சுள்ளு வதக்கி, எடுத்துக் கொள்ளவும்.

கல்லுரலைத் துடைத்து விட்டு, வெந்தயம், மஞ்சள், பெருங்காயம் இவைகளை மசிய இடித்துக்கொண்டு, அதன்பின், வறுத்த மிளகாய் வற்றல், வதக்கிய பச்சை மிளகாய்,

உப்பு இவற்றைப் போட்டு, மசிய இடித்துக்கொண்டு, வதக்கிய கீரையைப் போட்டு, நன்றாக மசியும் வரை சேர்த்து இடித்து எடுத்துக்கொள்ளவும்.

கற்சட்டியை அல்லது சீனச் சட்டி (கருக்காத இலுப்பச் சட்டி)யை அடுப்பில் வைத்து, காய்ந்தபின், இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணையை விட்டு, கடுகைத் தாளித்து, இடித்து எடுத்த சட்னியைப்போட்டு, சற்று வதக்கி, எடுத்து வைத்துக்கொள்ளவும். இந்தக் கீரையில் புளிப்பு இருக்குமாதலால், இதற்குப் புளி தேவை இல்லை. இதற்கு உப்பு, உரைப்பு இவை சற்றுக் கூடுதலாக இருந்தால்தான் நன்றாக இருக்கும்.

### கறிவேப்பிலை பொடி

சற்று முற்றிய கறிவேப்பிலையாக இருக்கவேண்டும். குச்சி இல்லாமல் நன்றாக உருவி, இலையாக எடுத்து. (பட்டணம்) படி (அளவை) யால் அளங்து, ஒரு படி (இரண்டு விட்டர்) வைத்துக்கொள்ளவும்.

**தேவையான மற்ற சாமான்கள்:** மிளகாய் வற்றல் பதினாறு முதல் இருபதுவரை, கடுகு ஒரு மூஸ்பூன், உளுத்தம் பருப்பு கால் ஆழாக்கு (50 கிராம்), பெருங்காயம் சிறு கட்டி ஒன்று, நல்லெண்ணைய் ஜங்து அல்லது ஆறு கரண்டி முட்டை அளவு, புளி ஒரு எலுமிச்சம்பழ அளவு, உப்பு முக்கால் பிடி (கால் ஆழாக்கு உழுக்கில் முக்கால்).

பாணவியை அடுப்பில் வைத்து, காய்ந்தபின், வெறும் பாணவியில் (எண்ணைய் விடாமல்) கறிவேப்பிலையைப் போட்டு, கை விடாமல் திருப்பிவிட்டு, மொறுமொறுப்பாக (கருகாமல்) வறுத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

அதன்பின் எண்ணேயை விட்டு, பெருங்காயத்தைப் பொரித்து எடுத்துவிட்டு, கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு, மிளகாய் வற்றல் இவைகளை வறுத்துக் கொள்ளவும்.

கல்லூரலை நன்றாகத் துடைத்து விட்டு, உப்பு, புளி, பெருங்காயக்கட்டி இவைகளைப் போட்டு, நன்றாக இடித்துக் கொண்டபின், வறுத்த கறிவேப்பிலையைப் போட்டு, முடிந்த மட்டும் நைஸாக இடித்துக் கொண்டு, வறுத்த கடுகு— உளுத்தம்பருப்பைப் போட்டு, சற்று இடித்துச் சேர்த்துக் கலந்து வைக்கவும்.

### குஜராத்தி மிளகாய்ப்பொடி

**தேவபாள சாளன்கள்:** [சமார் கால்படி (அரை லிட்டர்) பொடிக்கு] மிளகாய் வற்றல் ஒன்றரை ஆழாக்கு (காலே அரைக்கால் லிட்டர்), உப்பு காலே அரைக்கால் ஆழாக்கு (55 கிராம்), எள்-கடலீஸ்ப்பருப்பு-உளுத்தம் பருப்பு-துவரம்பருப்பு இங்ஙான்கும், வகைக்கு காலே அரைக்கால் ஆழாக்கு (அதாவது எள் 60 கிராம், கடலீஸ்ப்பருப்பு 45 கிராம், உளுத்தம் பருப்பு 75 கிராம், துவரம் பருப்பு 55 கிராம்), யயத்தம் பருப்பு கால் ஆழாக்கு உழுக்கில் முக்கால் [முக்கால் பிடி (சமார் 30 கிராம்)], பெருங்காயம் (பொடி செய்தது) புளியங்கொட்டை அளவு (பால் பெருங்காயமானால், ஒரு குந்துமணி அளவு).

வெள்ளை எள்ளானால், அப்படியே கல் இல்லாமல் புடைத்து வைத்துக் கொள்ளவும். கருப்பு எள்ளானால், அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் லிட்டர் - 40 கிராம்) எள்ளை ஊறவைத்துக் களைந்து, தேய்த்துப் புடைத்து. வெளுப்பாக வைத்துக் கொள்ளவும்.

வெறும் பாணவியை அடுப்பில் வைத்து, காய்ந்தபின் என்னைப் போட்டு, நன்றாகச் சிவக்கப் பொரித்தெடுத்துக் கொள்ளவும். அதன்பின், முதலில் கடலீப் பருப்பைப் போட்டு சற்று வறுத்து, அடுத்தபடி துவரம் பருப்பைப் போட்டு, இரண்டு தரம் கிளரி, மூன்றுவதாக உளுத்தம் பருப்பைப் போட்டு, சற்று வறுபட்டதும், கடைசியில் பயத் தம் பருப்பைப் போட்டு, அடுப்பை நிதானமாக எரியவிட்டு, எல்லா பருப்புகளும் சிவக்க வறுபட்டதும் எடுத்து விடவும். பெருங்காயத்தையும், வெறும் பாணவியிலையே போட்டுப் பொரித்து எடுத்துவிட்டு, மிளகாய் வற்றலையும் போட்டு, கருகாமல் நன்கு வறுத்து எடுத்துக்கொண்டு, அதனுடன் உப்பையும் சேர்த்து, கல்லூரலில் போட்டு, இருப்புலக்கையால், முடிந்த மட்டில் நைஸாக இடித்து எடுத்து, வைத்துக் கொள்ளவும். வறுத்த எல்லா சாமான்களையும் சேர்த்தும் போட்டு இடிக்கலாம்.

இந்தப் பொடிக்கு, எந்த விதமான எண்ணெயும் சேராத தால், வெகு நாட்கள் வைத்துக் கொண்டாலும் கெட்டும் போகாது.

### சட்னிப் பொடி

**தேவையான சாமான்கள்:** உளுத்தம் பருப்பு ஒரு ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்-200 கிராம்), கடலீப் பருப்பு ஒரு ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்-120 கிராம்), துவரம் பருப்பு ஒரு ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்-150 கிராம்), கொப்பரைத் தேங்காய் ஒன்று, உப்பு, கடுகு இரண்டு மூஸ்பூன், பெருங்காயம் ஒரு துண்டு, எண்ணெய் ஒரு கரண்டி, புளி எலுவிச்சங்காய் அளவு, மிளகாய் வற்றல் பன்னிரண்டு முதல் பதினான்கு வரை.

பருப்புகளை, வெறும் பாணவியில் தனித்தனியாகப் போட்டு, சிவக்க வறுத்துக் கொள்ளவும். கொப்பரைத் துருவியில், கொப்பரைத் தேங்காயைத் துருவி, கொஞ்சமாக எண்ணெயை விட்டு, லேசான சிவப்பாக வறுத்தெடுத்துக் கொள்ளவும்.

மேலும் இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணெயை விட்டு, பெருங்காயத்தைப் பொரித்து கடுத்துக் கொண்டு, மிளகாய் வற்றலையும் வறுத்து எடுத்துக் கொண்டு, கடுகையும் போட்டு, வெடிக்க விட்டு, எடுத்துக் கொள்ளவும்.

அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் லிட்டர்-70 கிராம்)க்குக் கொஞ்சம் குறைவாக உப்பைப்போட்டு, புளி, பெருங்காயம், மிளகாய் வற்றல் இவைகளைப் போட்டு, நைஸாக இடித்து, மருப்புகள், கடுகு, தேங்காய் இவைகளைப் போட்டு, முடிந் தமட்டில் நைஸாக இடித்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

இதை சாதத்திலும் போட்டுப் பிசைந்து கொள்ளலாம். சாதத்திற்கும், இட்லி, தோசை முதலியவற்றிற்கும் தொட்டுக் கொள்ளலாம்.

பருப்புகளை, முதலில் இயங்திரத்தில் அல்லது மெஷி ஸில், ரவைபோல் உடைத்துக் கொண்டு, மற்றவைகளை இடித்துக் கொண்டு, உடைத்த பருப்புகளையும் போட்டு, சேர்த்து இடித்து எடுக்கலாம்.

காரம், புளிப்பு இவை அதிகமாகத் தேவையானால், மேலும் கொஞ்சம் சேர்த்துக் கொள்ளவும்.

## 4. சில ஊறுகாய் வகைகள்

### பச்சைக் காய்கறி ஊறுகாய்

உருளைக்கிழங்கு, சேனைக்கிழங்கு, மற்றும் பிஞ்சுப் புடலங்காய், அவரைக்காய், வெண்டைக்காய், பீன்ஸ் கொத்தவரங்காய், கத்தரிக்காய், வாழைக்காய், முருங்கைக் காய், பிஞ்சுப் பாகற்காய் இவை எல்லாமாக நறுக்கிய துண்டங்கள் சுமார் ஒரு படி (இரண்டு லிட்டர்) இருந்தால், அதற்கு கீழ்க்கண்ட சாமான்கள் தேவை.

**தேவையான சாமான்கள் :** எலுமிச்சம் பழம் பத்து மாங்காய் ஐங்கு, பச்சை மிளகாய் பத்து பலம் (350 கிராம்), உப்பு இரண்டு ஆழாக்கு (கால்படி-அரை லிட்டர்), காரப் பொடி அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் லிட்டர்-50 கிராம்), மஞ்சள் பொடி இரண்டு ஷஸ்பூன், எண்ணெய் ஓர் ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்-200 கிராம்), கடுகு இரண்டு ஷஸ்பூன், பெருங்காயம் ஒரு கொட்டைப் பாக்களவு, வெந்தயம் இரண்டு ஷஸ்பூன்.

உருளைக்கிழங்கு, சேனைக்கிழங்கு, வாழைக்காய் இவை களை நன்றாகத் தோலைச் சீவி, மெல்லிய நீளத் துண்டங்களாக நறுக்கிக் கொள்ளவும். மற்றவைகளை (காம்பு ஆய வெண்டி யதை, ஆய்ந்து கொண்டு), அரை விரல் நீளமுள்ள துண்டங்களாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.

எல்லாவற்றையும் நன்றாக அலம்பி, மூங்கில் தட்டில் வடியவைத்து, ஊறுகாய் போடும் பாத்திரத்தில் போட்டு, உப்பை இடித்துப் போட்டு, அதன் மேல், காரப்பொடி, வறுத்த வெந்தயம், மஞ்சள் பொடி இவைகளைத் தூயிப்பி

பிசறிக் கலந்து வைக்கவும். மறுநாள், எண்ணெயில் கடுகு, பெருங்காயத்தூள் இவற்றைத் தாளித்துக் கலந்து உபயோகிக்கலாம்.

[பச்சை மிளகாய் நல்ல பிஞ்சாக இருந்தால், பத்து பலம் (350 கிராம்) மிளகாயையும் வாயைக் கீறிப் போடலாம். இல்லாவிடில் ஜந்து பலம் (175 கிராம்) பச்சை மிளகாயைப் போட்டு விட்டு, ஓர் ஆழாக்கு (கால் லிட்டர் - 100 கிராம்) ஊறப்பொடியைப் போடலாம்.]

மாங்காயைச் சிறு துண்டங்களாக நறுக்கிப்போடவும். ஜந்து எலு மிச்சம்பழங்களைச் சாறுபிழிந்து வடிகட்டி விடவும். ஜந்து எலுமிச்சம் பழங்களை, சிறு துண்டங்களாக நறுக்கிப்போடவும்.

### பச்சை மிளகு ஊறுகாய்

**தேவையான சாயான்கள் :** இரண்டு சேர் (560 கிராம்) பச்சைமிளகு, உப்பு ஒரு ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்-140 கிராம்), மஞ்சள் பொடி கால் மஸ்பூன், எலுமிச்சம் பழம் பன்னிரண்டு குதல் பதினொன்து வரை. [எலுமிச்சம் பழத்தைப் பிழிந்த சாறு, முக்கால் ஆழாக்கு (லிட்டரில் சமார் ஜந்தில் ஒரு பங்கு) தேவையாக இருக்கும்.]

நல்ல பிஞ்ச மிளகு, கொத்துடன் இருக்க வேண்டும். அதை அலம்பி, ஒரு மூங்கில் தட்டில் அல்லது கூடையில் வடியவைத்துக் கொள்ளவும்.

சயம் பூச்ய பாத்திரத்தில் அல்லது கற்சட்டியில் உபகைப் போட்டு, இரண்டாழாக்கு (அரை லிட்டர்) தண்ணீரை விட்டு, அடுப்பில் வைக்கவும்.

உப்பு ஜலம் கொதி வந்து, அழுக்கு நுரைத்து வரும் போது, நுரைத்துவரும் அழுக்கை எடுத்துவிட்டு, உப்பு நன்றாகக் கரைந்ததும் இறக்கி, மஞ்சள் பொடியைப்போட்டு ஆற்றவைக்கவும். இதற்குள் எலுமிச்சம் பழத்தைப் பிழிந்து விதையையும், பிசிறறையும் வடிகட்டிச் சுத்தமாக வைத்துக் கொள்ளவும்.

ஊறுகாய் போடும் ஜாடியை நன்றாகத் துடைத்து விட்டு, வடியவைத்த மிளகைப் போட்டு, ஆறிய உப்பு ஜலத்தை யும், வடிகட்டிய எலுமிச்சம்பழுச் சாறையும் விட்டுக் கலங்து, நன்றாக மூடிவைக்கவும். எலுமிச்சம் பழுச்சாறும், உப்பு ஜல மும் விட்டபின், அதற்குள் மிளகு அமுங்கி, தண்ணீர் மேலாக இருந்தால்தான் அழுகாமல் இருக்கும்.

புளிப்பு போதாவிட்டால், எலுமிச்சம் பழத்தை மேலும் கொஞ்சம் பிழிந்து கொள்ளவும்.

புளிப்பு போதுமானதாக இருந்தால், உப்புத் தண்ணீரைக் கொஞ்சம் காய்ச்சி, ஆற்றவைத்து ஊற்றவும்.

### மலையாள நீர் எலுமிச்சங்காய் ஊறுகாய்

இந்த முறையில் தயாரிக்கும் நீர் எலுமிங்சங்காய் ஊறுகாய்கள், வெகு நாட்கள் வரை கெடாமலிருக்குமாதலால்; நிறைய எலுமிச்சம்பழங்கள் மலிந்திருக்கும் காலங்களில்; கீழே கூறியுள்ள முறைப்படி போட்டு வைத்துக் கொண்டால், தேவையான போது எடுத்து நறுக்கி, காரம் போட்ட ஊறுகாயாகவும் போடலாம். அல்லது, பச்சை மிளகாய், இஞ்சி இவற்றை நறுக்கிப்போட்டு, கடுகைத் தாளித்து, உப்பு எலுமிச்சங்காயாகவும் உபயோகிக்கலாம்.

நல்ல பெரிய எலுமிச்சம்பழங்கள் இருபத்தைந்துக்கு, ஒர் ஆழாக்கு (கால் விட்டர்-140 கிராம) உப்பு, ஐந்து ஆழாக்கு (ஒன்றே கால் விட்டர்) தண்ணீர், ஒரு மஸ்பூன் மஞ்சள் பொடி இவை தேவை.

கற்சட்டியில் அல்லது பாத்திரத்தில் தண்ணீரை விட்டு, உப்பைப் போட்டுக் கொதிக்கவைத்து, கொதித்து, உப்பு தரைந்ததும், மஞ்சள் பொடியைப் போட்டு இறக்கிக் கொள்ளவும்.

எலுமிச்சம் பழத்தை அலம்பி வடிய வைத்துக் கொள்ள விடும். காய்ச்சிய உப்புத் தண்ணீர், பொறுக்கும் சூடாக ஆறியதும், ஒர் ஜாடியில் கொட்டி, வடியவைத்த எலு ரிச்சம் பழங்களையும் போட்டு நன்றாக மூடிவைக்கவும். பழங்கள் நன்றாக அமுங்கி, மேலாகவும் தண்ணீர் இருந்தால்தான் கெட்டுப் போகாமல் இருக்கும். பழம் சிறியதாக இருந்தால், நான்கு ஆழாக்கு (ஒரு விட்டர்) தண்ணீரும், முக்கால் ஆழாக்கு (105 கிராம) உப்பும் போதுமானது.

### பாலக்காடு மாவடு ஊறுகாய்

இந்த மாவடுவை, வெகு நாள் வைத்துக் கொள்ளலாம். இதற்கு, எல்ல புளிப்புள்ள வடுவாக இருந்தால் நன்றாக இருக்கும்.

**தேவையான சாமரன்கள்:** மாவடு ஐந்து படி (பத்து விட்டர்), உப்பு ஒரு படி (இரண்டு விட்டர்), காரப்பொடி அரைப் படி (ஒரு விட்டர்), கடுகுப் பொடி கால் படி (அரை விட்டர்)

உப்பை நன்றாக இடித்துக் கொள்ளவும். மிளகாய் வற்றல், கடுகு இவைகளையும் தனித்தனியாகக் காயவைத்து,

உரவில் இடித்துச் சலித்துக்கொண்டால் நல்லது. செள்கரி யப்படாவிட்டால், தனித் தனியாக மெஷினில் அரைத்துச் சலித்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

மாவடுவை, சுத்தமாக அலம்பி, வடிய வைத்துக்கொள்ளவும். வாயகன்ற ஈயம்பூசிய பாத்திரம் ஒன்றை அலம்பி வைத்துக் கொண்டு, அடியில் ஒரு கை உப்பைத் தூவி, நான்கு கை மாவடுவைப் போடவும். மேலாக மறுபடி ஒரு கை உப்பைத் தூவி, மாவடுவைப் போடவும்.

இதே போல, எல்லாவற்றையும் போட்டு மூடி வைக்க வும். மறுநாள் முதல், நான்கு தினங்களுக்கு ஒரு நாளாக, ஐந்தாறு தடவை தூக்கிக் குலுக்கி விடவும். குலுக்க முடியா விட்டால், அகப்பையால், அடி முதல் மேல்வரை நன்றாகக் கிளறிவிடவும்.

நான்கு நாட்களுக்குள், உப்பு நன்றாகக் கரைந்து தண்ணீர் விட்டுக் கொள்ளும். அதன்பின், ஒரு மூங்கில் கடையை ஒரு பாத்திரத்தின் மேல் வைத்து, மாவடுவை அரித்தாற் போல கொட்டிவிடவும். சுத்தமான உப்பு ஜலம் அடிப்பாத்திரத்தில் தங்கும். முதலில் போட்டிருந்த பாத்தி ரத்தில், அழுக்கு, உப்பு மணலாக தங்கிவிடும். வடிந்த உப்பு ஜலம், சுமார் முக்கால்படி (ஒன்றரை விட்டார்) இருந்தால் போதும். அதற்கு மேல் இருந்தால், தனியாக எடுத்து வைத் துக்கொள்ளவும். உப்பு ஜலத்தில் காரப்பொடி, கடுகுப்பொடி இவைகளைப் போட்டுக் கலந்து கொள்ளவும். அப்படிக் கலங்கது கெட்டிக் குழம்பு போல இருக்க வேண்டும். அப்படி இல்லாமல் மிகவும் கெட்டி விழுது போலிருந்தால், எடுத்து வைத்த உப்பு ஜலத்தை விட்டுக் கலந்து கொள்ளவும்.

ஊறுகாய் போடும் ஜாடியை, சுத்தமாக, ஈரம் இல்லாமல் துடைத்துக் கொண்டு, வடிந்த மாவடுவில் காம்பு இருங்

தால் எடுத்துவிட்டு, காரப்பொடி, உப்பு, கடுகுப்பொடி இவைகள் கலந்த ஜலத்தில் பிசறி, ஜாடியில் கொட்டி, நன்றாக மூடி, மேலே துணியால் வாயைச் சுற்றிக் கட்டி வைக்கவும். ஜங்தாறு நாள் கழித்து ஒரு தரம் கிளரிவிடவும். இது ஊற சுமார் ஒரு மாதமாகும். நான்கு நாளைக்கு ஒரு தரம் கிளரிமட்டும் விடவும்.

### வெல்ல மாங்காய் ஊறுகாய்

புளிப்புள்ள, நார் இல்லாத நிதானமான மாங்காய்கள் நாற்பதுக்கு, கீழ்க்கண்ட சாமான்கள் தேவை.

**தேவையான மற்ற சுமார்கள்:** (காரப்பொடிக்குக்) கால் வீசை (350 கிராம்), மிளகாய் வற்றல், உப்பு ஜங்து ஆழாக்கு (ஒன்றே கால் விட்டர்-700 கிராம்), கடுகு ஓர் ஆழாக்கு (கால் விட்டர் - 120 கிராம்) இடித்த பொடி, வெந்தயம் கால் ஆழாக்கு (40 கிராம்), பெருங்காயம் ஒரு பலம் (35 கிராம்), வெல்லம் அரை வீசை (700 கிராம்), நல் வெண்ணென்ம் அரை வீசை (70 கிராம்), மஞ்சள்பொடி அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் விட்டர் - 45 கிராம்).

கடுகைக் காயவைத்து இடித்து, நெஸான் சல்லடையால் சலித்துக் கொள்ளவும். வெந்தயத்தைக் காயவைத்து, சுமாராக இடித்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

முழு மாங்காயை அலம்பித் துடைத்து, சிறு துண்டங்களாக (கொட்டை இல்லாமல்) நறுக்கி, அதனுடன் மூன்று ஆழாக்கு (முக்கால் விட்டர்) உப்புப் பொடியையும், மஞ்சள் பொடியையும் போட்டுப் பிசறி, அழுக்கிவைக்கவும்.

மறுநாள் ஓட்டப் பிழிந்து, துண்டங்களைப் பாயில் அல்லது தட்டில் போட்டு, வெயிலில் வைக்கவும். நல்ல வெயில்

இல்லாவிடில், மறுநானும் உலர்த்திக்கொள்ளவும். உப்பு ஜூலத்தில் வெல்லத்தைப் போட்டு, நன்றாகக் கரைத்து, கல் மண் இல்லாமல் ஒரு சல்லடையில் வடிகட்டி வைத்துக் கொள்ளவும். ஒரு பெரிய ஈயம் பூசிய பாத்திரத்தில், உலர்ந்த மாங்காயைப் போட்டுப் பரவி வைத்துக் கொள்ளவும். அதன் மேல் காரப்பொடியைப் போட்டுக் கொள்ளவும். இரண்டாழாக்கு (அரை விட்டர்) உப்புப் பொடியும், இடித்த கடுகுப் பொடியுமாகக் கலந்து வைத்துக் கொண்டு, வெந்தயப்பொடி யையும் வைத்துக் கொள்ளவும்.

ஒரு பெரிய பாணவியில், எண்ணேயைவிட்டு, காய்ந்த பின் பெருங்காயத்தைத் தட்டி அதில் போட்டு, பொரித்து எடுத்துக் கொண்டு, ஒரு பாதி எண்ணேயை (காரப்பொடி போட்ட) மாங்காய் துண்டத்தில் கொட்டி விட்டு, அதன் மேல் வெந்தயப்பொடி, உப்பு, கடுகு கலந்த பொடி இவைகளைத் தூவிவிட்டு, மீதி எண்ணேயையும் கொட்டி, வெல்லம் கரைத்த உப்புத் தண்ணீரை ஊற்றி, பொரித்த பெருங்காயத்தைப் பொடி செய்து போட்டு, ஒரு பெரிய கரண்டிக் காம் பால் நன்றாகக் கிளரிவிட்டு, ஒரு ஜாடியில் போட்டு மூடி (ஜாடியின் மூடியைத் துணியால் சுற்றி) வேடு கட்டி வைக்கவும்.

**குறிப்பு:** இது போட்டவுடன், கொஞ்சம் நீர்க்க இருக்கும். நான்கு நாட்கள் கழித்து எடுத்தால் இறுகிக் கொள்ளும்.

### தக்காளிக்காய்-மிளகாய் வற்றல் தொக்கு

இது அதிக நாள் இருக்காது. இரண்டு நாட்கள் தான் நன்றாக இருக்கும். அதனால், ஏழு அல்லது எட்டு பேர்கள் உள்ள குடும்பங்களில், அரை வீசை (700 கிராம்) தக்காளிக்காய்க்கு, இந்தத் தொக்கைத் தயாரிக்கலாம்.

தேவையான யற்ற சமாள்கள்; காரப் பொடி ஆறு மூன்று, மஞ்சள் பொடி அரை மூலிகை, உப்பு நான்கு மூலிகை, பெருங்காயம் ஒரு சிறு கட்டி, வெந்தயப் பொடி அரை மூலிகை, நல்லெண்ணெண்ய (கால் ஆழாக்கில்பாதி, அதாவது 25 கிராம்) இருந்தால் போதும். அதாவது) சுமார் எட்டு கரண்டி முட்டை அளவு, கடுகு ஒரு மூலிகை.

### முதல் வகை

தக்காளிக்காயை, முழுவதாக அலம்பி விட்டு, பெரியாக நறுக்கி, அப்படியே சாறுடன் வைத்துக் கொள்ளவும்.

கற்சட்டியைக் காயவைத்து, எண்ணெயை விட்டு, பெருங்காயத்தைத் தட்டிப் போட்டு, கடுகையும் போட்டு, வெடித்தபின் நறுக்கிய தக்காளிக்காயைப் போட்டு, உப்பு, மஞ்சள் பொடி இவைகளைப் போட்டு, சுருளக் கிளறவும். நன்றாகச் சுருண்டு வந்தபின், காரப்பொடி, வெந்தயப்பொடி இவைகளைப் போட்டு, சற்றுக் கிளறி எடுக்கவும்.

சில தக்காளிக்காய்கள், கிளறினால் மிகவும் குறைந்து போகும். அதனால், காரப்பொடியைப் போடும்போது, நான்கு மூலிகையைப் போட்டுக் கலந்து பார்த்து, பிறகு தேவையானால், ஒன்றிரண்டு மூலிகையைப் போடவும்.

### இரண்டாவது வகை

காரப்பொடிக்குப் பதிலாக, மிளகாய் வற்றலை வறுத்து இடித்தும் போடலாம்.

அரை வீசை (700 கிராம்) தக்காளிக்கு, சுமார் ஒரு பலம் (35 கிராம்) மிளகாய் வற்றல் (அதாவது, சிறு குத்து] ஒரு

கையளவு) போதுமானது. அதை, இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணெயில் சற்று வறுத்து, இரண்டு ஷஸ்பூன் உப்பைப் போட்டு, இடித்து வைத்துக்கொள்ளவும். (காரப்பொடி தவிர) மீதி உள்ள சாமான்களை அதே மாதிரி போட்டு, முன் சொன்ன பிரகாரம் கிளறி, கடைசியில் மிளகாய் வறுத்து இடித்த தூளைப் போட்டு, ஒரு கிளறல் கிளறி இறக்கவும்.

மிளகாய் வற்றலில் பாதி உப்பைப் போடுவதால், கிளறும்போது, மறுபாதி உப்பைப் போட்டால் போது மானது.

### தக்காளிக்காய்-பச்சை மிளகாய் தொக்கு

அரை வீசை (700 கிராம்) தக்காளிக்காய்க்கு, கீழ்க்கண்ட சாமான்கள் தேவை.

**தேவையான சாமான்கள்:** பச்சைமிளகாய் பதினாறு முதல் இருபதுவரை, உப்பு நான்கு ஷஸ்பூன், கடுகு ஒரு ஷஸ்பூன், பெருங்காயம் ஒரு சிறு கட்டி, மஞ்சள் பொடி கால் ஷஸ்பூன், வெந்தயப் பொடி கால் ஷஸ்பூன், நல்லெண்ணெய் அரைக் கரண்டி.

கல்லூரலை அலம்பித் துடைத்துவிட்டு, உப்பு, பச்சை மிளகாய் இவ்விரண்டையும் போட்டு, மசிய அரைத்துக் கொள்ளவும். தக்காளியை முழுவதாக அலம்பித் துடைத்து விட்டு, துண்டங்களாக நறுக்கிப் போட்டு, சேர்த்து அரைத்து எடுத்துக்கொள்ளவும். இது, சற்று தளர்ந்துதான் இருக்கும். கிளறினால் சரியாகிவிடும்.

கற்சட்டியில் எண்ணெயை விட்டு, பெருங்காயத்தைத் தட்டிப் போட்டு, கடுகையும் போட்டு, வெடிக்கவிட்டு,

அரைத்த விழுதைப்போட்டு, மஞ்சள்பொடியையும் போட்டு, கைவிடாமல் சுருளக் கிளறி, கடைசியில் வெந்தயப் பொடி யையும் போட்டு, கிளறி எடுக்கவும்.

உப்பு, காரம் இவற்றை, பார்த்துக்கொண்டு, தேவைக் குத் தக்கபடி போடவும்.

## 5. ரசம், பச்சடி, இதர வகைகள்

ஜின்து பருப்பு ரசம்

முதல் வகை

(அரைத்துவிட்ட ரசம்)

சுமார் முக்கால்படி (ஓன்றரை லிட்டர்) ரசம் செய்வதற் குக் கீழ்க்கண்ட சாமான்கள் தேவை.

**தேவையான சாமான்கள்:** துவரம் பருப்பு கால் ஆழாக்கு (4 கிராம்), (மொச்சைப்பருப்பு, கடலீப் பருப்பு, கொள்ளு, தட்டைப் பருப்பு) இங்கான்கு பருப்புகளும் சமமாக அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் லிட்டர்), முந்திரிப் பருப்பு கால் பலம் (10 கிராம்), வேர்க்கடலீப் பருப்பு அரைக்கால் ஆழாக்கு 15 கிராம்), கடுகு ஒரு ஷஸ்பூன், புதுப் புளி ஒரு பெரிய எலு மிச்சம்பழ அளவு, உப்பு இரண்டு ஷஸ்பூன், பெருங்காயம், கறிவேப்பிலை, கொத்தமல்லி, தனிபா ஓன்றரை டேபிள் ஸ்பூன், மிளகாய் வற்றல் பத்து (பத்துக்குமேல் வேண்டாம்),

கடலீப் பருப்பு ஓன்றரை டஸ்பூன், மிளகு கால் டஸ்பூன், எண்ணெய் நான்கு கரண்டி முட்டை அளவு, நெய் இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு.

ஜங்கு பருப்புகளையும் சேர்த்து, சுத்தமாகக் களைந்து, மஞ்சள் பொடியைப் போட்டு, கரைய விட்டுக் கொள்ளவும்.

புளியை ஊறவைத்து, இரண்டாழாக்கு (அரை லிட்டர்) ஜலத்தைக் கொஞ்சம், கொஞ்சமாக விட்டுக் கரைத்து விட்டு, உப்பைப் போட்டு, கறிவேப்பிலையைக் கிள்ளிப் போட்டு, கொதிக்க வைக்கவும்.

தனியா, கடலீப்பருப்பு, மிளகு, எட்டு மிளகாய் வற்றல், பெருங்காயம் இவைகளை எண்ணெயில் வறுத்து அரைத்து, கொதிக்கும் புளி ஜலத்தில் கொட்டி, சற்றுக் கொதித்தபின், கரையவிட்டு வைத்திருக்கும் ஜங்கு பருப்புகளைக் கரண்டி யால் மசித்துப்போட்டு, நான்கு கொதி வந்தபின், பருப்புப் பாத்திரத்தை அலம்பிய ஜலத்தை, அல்லது வெறும் ஜலத்தை விட்டு, அளவின்படி விளாவி, நுரை வந்ததும் எடுத்து விட்டு, இறக்கி, பச்சைக் கொத்தமல்லியைப் போட்டு. நெய்யில் கடுந், (பாக்கி உள்ள) மிளகாய் வற்றல் இவற்றைத் தாளித்து, கறிவேப்பிலையையும் பொரித்துப் போடவும். முஞ்சிரிப்பருப்பை ஒடித்து, நெய்யில் வறுத்துப் போடவும். வேர்க்கை லீப் பருப்பை (வறுத்தததாக இருந்தால் (தோலி யைப் புடைத்துவிட்டுப் போடவும். பச்சையானதாக இருந்தால், வறுத்த தோலியைப் புடைத்துப் போடவும்.

### இரண்டாவது வகை

#### பொடி செய்து போட்ட ரசம்

தனியா இரண்டு டெபிள்ஸ்பூன், கடலீப்பருப்பு இரண்டு டஸ்பூன், மிளகாய் வற்றல் எட்டு இவைகளை எண்ணெயில்

வறுத்து, அதனு-ன்- மிளகாணயப் பச்சையாக வைத்துப் பொடி செய்து கொள்ளவும்.

புளியைக் கரைத்து, உப்பைப்போட்டு, பெருங்காயத்தைக் கரைத்து, கறிவேப்பிலையைக் கிள்ளிப்போட்டு, நன்றாகச் சொல்லியவிதம் விளாவியபின், செய்து வைத்துள்ள பொடியைப்போட்டு, கடுது, மிளகாய் வற்றல் இவற்றைத் தாளித்து, கொத்தமல்லியைக் கிள்ளிப் போட்டு, வேர்க்கடலைப் பருப்பு, முந்திரிப்பருப்பு இவற்றை வறுத்துப் போடவும். செய்யும் முறையும், அளவுகளும், மற்றவைகளும் அதே போலத்தான்.

**சில குறிப்புகள் :** ஐந்து பருப்பு ரசம் என்பது, அநேகமாக மைகுர் ரசம் போலவேதான். ஆதலால், இரண்டிற்கும் தேங்காயையும் சேர்த்து வறுக்கலாம். இரண்டிலும், கொதிக்கும் போது, தக்காளியையும் போடலாம். தக்காளி நிறையப் போடுவதானால், புளியின் அளவைக் குறைத்துக் கொள்ள வும்.

இரண்டிலும், பிஞ்சாக உள்ள (ஐந்து பலம்-175 கிராம்) சிறிய கத்தரிக்காய்களை, (வாயைப் பிளங்கு) எண்ணொயில் வதக்கி, கொதிக்கும்போது போட்டு, வெந்தபின் பருப்பைக் கொட்டலாம்.

முருங்கைக்காயை, துண்டமாக நறுக்கியும், புளி ஜலம் கொதிக்கும்போது போடலாம்.

### கத்தரிக்காய் பொரியல்

நான்கு பேர்களுக்கு, அரை வீசை(700 கிராம்) கத்தரிக்காயை, பொரியல் செய்தால் சரியாக இருக்கும். அதற்கு கீழ்க் கண்ட சாமான்கள் தேவை.

**தேவஷான சாமன்ன் :** பிஞ்சக் கத்தரிக்காய் அரை வீசை (700 கிராம்), கடலீமாவு அரை ஆழாக்கு (50 கிராம்), காரப்பொடி இரண்டரை உஸ்பூன், பொடி செய்த உப்பு இரண்டு உஸ்பூன், பெருங்காயம், புளி ஒரு கொட்டைப்பாக் களவு, நல்லெண்ணெய் ஒன்றரை ஆழாக்கு (காலை அரைக் கால் லிட்டர்-300 கிராம்), நெய் இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு.

கத்தரிக்காயை இரண்டாகப் பிளங்கு, வறுவலுக்கு நறுக்குவது போல (ஆனால் அதைவிடச் சந்திய கனமாக) நறுக்கி, அலம்பி வடியவைக்கவும். கடலீமாவுடன், உப்பு, காரப்பொடி இவைகளைப்போட்டு, நெய்யை விட்டுக் கலங்கு கொள்ளவும். அலம்பிய கத்தரிக்காய் துண்டத்தில் பெருங் காயத்தைக் கரைத்து ஊற்றி, புளியைக் கெட்டியாகக் கரைத்து ஊற்றிப் பிசறி, நால்கு பாகங்களாகப் பிரித்து, (காரப்பொடி, உப்பு இவற்றைப் போட்டுக் கலங்கு வைத்த) கடலீமாவையும் நான்காகப் பிரித்து, கத்தரிக்காய் துண்டத் தின் மேலாகப் போட்டு வைக்கவும்.

அடுப்பில், பாணவியில், ஓர் ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்-200 கிராம்) எண்ணெயை விட்டு, புளியைப் போட்டு, நன்றாகக் காய்ந்தவுன் புளியை எடுத்து விட்டு, ஒரு ஈடு கத்தரிக்காயை, கடலீமாவுடன் நன்றாகப் பிசறிப்போட்டு, அடிக்கடி திருப்பிவிட்டு, கரகரப்பாய் வறுபட்டதும் எடுத்து வடியவைக்கவும். அதேபோல மற்றொரு ஈட்டையும் பிசறிப்போட்டு வறுத்து எடுத்தபின், மீதியுள்ள எண்ணெயை விட்டு, புளியைப் போட்டு, காய்ந்தபின் மேலும் இரண்டு ஈட்டையும் வறுத்தெடுக்கவும்.

**குறிப்பு :** கடலீமாவு பிசறுவதால், எண்ணெய் குழம் பிக்கொள்ளும். அதனால், அதிகமாக எண்ணெயை வைக்கா ச. 3—3

மல், கடைசியில் இரண்டு ஈட்டிற்கு மூன்று ஈடாகவும் வறுத்து எடுக்கலாம்.

மிகவும் பிஞ்சாகவும், காரலீ இல்லாமலும் ஸள்ள கத்தரிக்காயானால், புளி சேர்க்கவேண்டிய அவசியமில்லை. லேசாகப் புளியைக் கரைத்துப் பிசறினால், கசப்பு, காரல் இவை இல்லாமல் நன்றாக இருக்கும்.

### கத்தரிக்காய் வதக்கல்

கத்தரிக்காய் பொரியலுக்கு நறுக்குவது போலவே நறுக்கி, அலம்பி, லேசாகப் புளியைக் கரைத்துவிட்டு, மஞ்சள் பொடியையும் போட்டு, பெருங்காயத்தைக் கரைத்து ஊற்றிப் பிசறி வைத்துக் கொள்ளவும்.

கத்தரிக்காய் பொரியலுக்குக் கூறியுள்ள அளவின்படி, கடலீ மாவு, பொடி செய்த உப்பு, காரப்பொடி இவைகளை, இரண்டு கரண் முட்டை அளவு நெய்யை விட்டுக் கலந்து கொள்ளவும்.

பாணவியை அடுப்பில் வைத்து, காய்ந்தபின், அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் லிட்டர்-100 கிராம்) எண்ணையை விட்டு, காய்ந்தபின் ஒரு மஸ்பூன் கடுகைத் தாளித்து, கத்தரிக்காயை யாவுடன் கலந்து, பிசறிப்போட்டு, கருக்காத தோசை திருப்பியால் அடிக்கடி திருப்பிவிட்டு, சுருள் வதக்கி எடுக்கவும்.

**நீர்ப்பு:** பாணவியை அடுப்பில் வைத்தபின், கத்தரிக்காயை மாவில் போட்டுப் பிசறினால் சரியாக இருக்கும். முன் கூட்டி யீடு பிசறி வைக்கக்கூடாது. அடுப்பை நிதானமாக ஏரியவிடவும்.

### நாரத்தங்காய் பச்சடி

சுமார் கால்படி (அரை லிட்டர்) பச்சடி செய்வதற்கு, கீழ்க்கண்ட சாமான்கள் தேவை.

**தேவையான சாமான்கள்:** நல்ல சாறுள்ள நாரத்தங்காய் (கொனுமிச்சங்காய்) இரண்டு, கடுகு ஒரு மெஸ்பூன், பச்சை மிளகாய் ஆறு முதல் எட்டு வரை, எண்ணெண்ய ஆறு கரண்டி முட்டை அளவு, புளி ஒரு சிறு எலுமிச்சங்காயாளவு, உப்பு இரண்டு மெஸ்பூன், வெல்லம் ஒரு பெரிய எலுமிச்சம் பழ அளவு, வெந்தயம் அரை மெஸ்பூன், பெருங்காயம் கடலீ அளவு, அரிசி மாவு ஒரு டேபிள் ஸ்பூன்.

கற்சட்டியைக் காயவைத்து, எண்ணெயை விட்டு, கடுகு, பெருங்காயம் இவற்றைத் தாளித்து, பச்சை மிளகாயை உருண்டையாக நறுக்கிப்போட்டு, சற்று வதக்கி, புளியைக் கரைத்து விட்டு, உப்பைப் போட்டு, நன்றாகக் கொதிக்க விடவும். வெந்தயத்தை வெறும் சட்டியில் வறுத்து, பொடி செய்துபோட்டு, வெல்லத்தைப் போட்டு, வெல்லம் நன்றாகக் கரைந்து சேர்ந்ததும், அரிசிமாவைச் சிறிதளவு ஜலத்தில் கரைத்துவிட்டு, நன்கு சேர்ந்து கொதித்தபின், இறக்குமுன் நாரத்தங்காயை நறுக்கி, சாறைப் பிழிந்து, விதைகளை எடுத்துவிட்டு, சுத்தமாக வடிகட்டி விட்டுக் கலந்து இறக்கிவிடவும்.

**குறிப்பு:** கடைசியில் சாறை விடுவதால் நீர்த்துக் கொள்ளும். எனவே, பச்சடியை கெட்டியாக வைத்துக் கொள்ளவும்.

### பொரி கருவடாம்

நன்றாகப் பொரி காணும்படியான (கிச்சிலி சம்பா அல்லது கொத்தமல்லி சம்பா) நெல்லாக எடுத்து, சுத்தமாகப்

புடைத்து, பட்டாணிக் கடையிலும் பொரித்துக் கொள்ளலாம். அல்லது, வீட்டிலும், மன் வானையில் சுத்தமான மணலைப் போட்டு, காய்ந்தபின் கொஞ்சமாக நெல்லைப் போட்டு, ‘பட, பட’ என்று பொரிந்ததும், சல்லடையில் போட்டு, மணலைச் சலித்து, சலித்த மணலை மறுபடியும் வானையில் கொட்டி, சற்று காய்ந்ததும் மறுபடி நெல்லைப் போட்டு, பொரிக்கவும். இதேமாதிரி எல்லா நெல்லையும் பொரித்து எடுத்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

சூரிய நன்றாக ஆறியபின், உமி, நெல், மன் இவை இல்லாமல் சுத்தமாகப் பொறுக்கி வைத்துக் கொள்ளவும். பெரிய படி இரண்டு படி (நான்கு லிட்டர்) நெல்லைப் பொரித்தால், பொரிக்கும்போது பத்து படி (இருபது லிட்டர்)க்கு மேலாகவே இருக்கும். அதை, முழுவதும் பொறுக்கி எடுக்க நான்கைந்து நாட்களாகும். அதன்பின், சுத்தமாகப் பொறுக்கி யதை அளந்தால், எட்டு படி (பதினாறு லிட்டர்) பொரிதான் இருக்கும்.

சுமார் எட்டு படி (பதினாறு லிட்டர்) பொரிக்கு, கீழ்க்கண்ட சாமான் கள் தேவை.

**தேவையான சாமான்கள்:** ஐவ்வரிசி கால் வீசை (350 கிராம்) பூசனிக்காய் (சிறியதானால், பாதி, பெரியதானால் மூன்றில் ஒரு பாகம்), பச்சை மிளகாய் ஏழரைப்பலம் (சுமார் 265 கிராம்) முதல் பத்து பலம் (350 கிராம்) வரை, உப்பு சுமார் முக்கால் ஆழாக்கு (105 கிராம்) முதல் ஓர் ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்-140 கிராம்) வரை, புளித்த தயிர் இரண்டு அல்லது மூன்று ஆழாக்கு (அரை அல்லது முக்கால் லிட்டர்) (கெட்டியாக அரைப்படி (ஒரு லிட்டர்) மோர் இருக்கலாம்), பெருங்காயம் ஒரு கட்டி.

(தயாரிக்கும் விதம்)

பூசனிக்காயை, தோலீஸ் சீவி, குடல், விதை இவைகளை எடுத்துவிட்டு, பொடிப் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும் அப்பு, பச்சை மிளகாய் (காம்பு ஆய்ந்தது), பெருங்காயம் இவைகளை நொளைக் கொள்ளவும்.

ஜவ்வரிசியைக் கூழாகக் கிளறிக் கொள்ளவும். தயிரை நன்றாகக் கடைந்து, அதில் அரைத்துப்படு-மிளகாய் விழுது ஜவ்வரிசிக் கூழ் இவைகளையும் போட்டு, பூசனிக்காயையும் பிழிந்து போட்டுக் கலந்து கொள்ளவும். (நல்ல கொத்தமல்லி இருந்தாலும், கொஞ்சம் நறுக்கிப் போட்டால் வாசனையாக இருக்கும்.)

பொரியை ஓரே தடவையில் கலந்துவிட்டால் மிகவும் ஊறிவிடும். ஓவ்வொரு படி (இரண்டிரண்டு லிட்டராக) யாக, பொரியை அளங்து கொண்டு, அதற்குத் தக்கபடி, கலந்த விழுதையும் அளங்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

ஓலைப்பாயை அல்லது கீற்றை, சுத்தமாக அலம்பிப் போட்டு, ஒருபடி (இரண்டு லிட்டர்) பொரியையும், அதற்குண்டான அளவு விழுதையும் கலந்து (தேவையானால் சிறிது தண்ணீரைச் சேர்த்துச் சுற்றுத் தளரக் கலந்து), அதிகமாக உருட்டாமல் கிள்ளினாற் போல, ஓலைப்பாயில் கெருக்கி வைக்கவும். நன்றாகக் காய்ந்து விட்டால் தானே பெயர்ந்து வந்து விடும். அதன்பின் ஒன்றாகச் சேர்த்து, இரண்டு தீனங்கள் காய வைத்து, எடுத்து வைத்துக் கொள்ளவும். பாயில், எண்ணெய் தடவ வேண்டிய அவசியம் இல்லை. இந்தக் கருவடாம் அடிக்கடி ந முத்துக் கொள்ளும். அதனால், மாதத்திற்கொரு முறை வெயிலில் வைத்துக் கொள்ளவும்.

## இலை வடாம்

### முதல் வகை

(புழுங்கலிசி - உரைப்பு போட்டது)

கால்படி (அரை லிட்டர்) அரிசிக்கு, சுமார் நாற்பது இலை வடாம்கள் செய்யலாம்.

தேவையான சாயாள்கள் : கால்படி (அரைலிட்டர்) புழுங்கல் அரிசி, மிளகாய்வற்றல் ஒன்பது முதல் பன்னி ரண்டு வரை, உப்பு இரண்டு முதல் இரண்டேகால் ஷஸ்டூன் வரை, எள் நான்கு ஷஸ்டூன், பெருங்காயம், வாழை இலை (சுமார் முக்கால் அடி சதுரத்திற்கு) ஏழு அல்லது எட்டு ஏடுகள், தேங்காய் எண்ணெய் ஒரு சிறு கரண்டி.

அரிசியைக் களைந்து நலைத்து வைக்கவும். சுமார் இரண்டு மணி நேரம் ஊறியபின், சுத்தமாகக் களைந்து, கல்லை அரித்து, உப்பு, மிளகாய்வற்றல், பெருங்காயம் இவைகளைச் சேர்த்து, நெலாக அரைத்து, ஓர் சுயம் பூசிய பாத்திரம், ஈயப்பாத்திரம் அல்லது கற்சட்டி இவற்றில் ஏதாவதொன்றில் எடுத்து வைக்கவும்.

மறுநாள் ஒருதரம் கலந்து வைக்கவும். அதற்கு மறு தினம் காலையில் எடுத்து அம்மியில் வைத்து, கொஞ்சம் கொஞ்சமாக இழைத்து, அம்மியில் ஜூலத்தை விட்டு, அலம்பி எடுத்து, சேர்த்துக் கரண்டியால் இலையில் எழுதும் பதமாகக் கரைத்துக் கொள்ளவும். எள்ளைக் களைந்து, வெளுப்பாகத் தேய்த்து அதில் போட்டுக் கொள்ளவும். வெள்ளை எள்ளாக வாங்கினாலும் அப்படியே களைந்தும் போடலாம்.

இலையை நன்றாகத் துடைத்து, (நரம்பில்லாமல் கிழித்து), லேசாக என்னெயைத் தடவிக் கொள்ளவும். அடுப்பில், பாணவியில் அல்லது இட்டில்பாணியில்தன் ணீரை வைத்து, ஒற்றைக் குழித் தட்டைப் போட்டுக் கொள்ளவும்.

சிறு கரண்டியால், மாவை இலையில் விட்டு, கரண்டியின் அடிப்பாகத்தால் இடுக்கில்லாமல் வட்டமாகத் தேய்த்து விட்டு, கலைக்காமல் எடுத்து, ஆவியில் வைக்கவும். இரண்டல்லது மூன்று நிமிஷங்களில் இது வெந்து விடும். அதற்குள் மற்றொன்றை எழுதித் தயாராக வைத்துக் கொள்ளவும். வெந்ததை எடுத்து, அப்படியே வைத்து விட்டு, இட்டதை வைத்து மூடிவிட்டு, எடுத்ததை உரித்து எடுத்து வைக்கவும். அதே இலையில் மறுபடி இடலாம். இலை சுருங்கும் வரை, மாற்றி மாற்றி அதே இலைகளில் இட்டு விட்டு, மறுபடி வேறு இரண்டு இலைகளை எடுத்துக் கொள்ளலாம். உரித்து எடுத்து வைத்தவைகளை ஒன்றுடன் ஒன்று ஒட்டாமல் எடுத்து வைத்துக் கொள்ளவும். உலர்த்தாமல் அப்படியேயும் சாப்பிடலாம்.

லேசான புளிப்பு போதுமென்றால், அரைத்து வைத்த மறுநாளே, அம்மியில் அல்லது கல்லுரலில் நன்றாக அரைத்தெடுத்து எழுதலாம்.

உப்பு - உரைப்பைத் தேவைக்குத் தக்கபடி கூட்டிக் குறைத்துக் கொள்ளவும்.

### இரண்டாவது வகை

(புழங்கலவரிசி - உரைப்பில்லாமல்  
தயாரிக்கும் முறை)

இதற்கு, கால்படி (அரை விட்டர்) அரிசிக்கு, இரண்டு மஸ்பூன் உப்பு போதும். என் போடாமல், இரண்டு மஸ்பூன்

ஓமத்தைக் கல் இல்லாமல் களைந்து அரித்துப் போடலாம். மற்றவை எல்லாம் முன் கூறியபடியேதான். இலை வடாம் லேசாக இருக்க வேண்டுமானால், சிறிதளவு தண்ணீரை, அதிகம் சேர்த்துக் கொள்ளவும்.

### முன்றுவது வகை

#### (பச்சரிசி-காரம் போட்டு தயாரிக்கும் முறை)

கால்படி (அரை லிட்டர்) புழுங்கலரிசிக்குப் பதில், இரண்டே கால் ஆழாக்கு (சுமார் 340 கிராம்) பச்சரிசிக்கு, மேலே சொன்ன சாமான்கள் சரியாக இருக்கும்.

அரிசியைக் களைந்து, நைசித்து, ஊறியபின் களைந்து, வடிய வைத்து, உப்பு - மிளகாய் சேர்த்து இடித்து, நைஸான சல்லிடையில் சலித்துக் கொள்ளவும். அதில் கொஞ்சமாகத் தண்ணீரை விட்டு, கெட்டியாகப் பிசைந்து வைக்கவும். அடுத்த நாள், அல்லது அதற்குத்த நாள், மறுபடியும் நைஸாக அரைத்துக் கொண்டு, பொறுக்கும் சூடாக வெங்கிரை விட்டுக் கரைத்து, எள்ளைத் தேய்த்துப் போட்டு, பெருங்காயத்தைக் கரைத்து விட்டுக் கலந்து, முன் சொன்னபடியே வடாம்களை எழுதி, ஆவியில் வைத்து எடுத்துக் காயவைக்கவும்.

### நான்காவது வகை

#### (பச்சரிசி-காரம் போடாமல் தயாரிக்கும் முறை)

இதற்கும், இரண்டேகால் ஆழாக்கு (340 கிராம்) அரிசியை இடித்துச் சலித்து, உப்பை மட்டும் போட்டு, பிசைந்து வைத்து, அடுத்த நாள் அல்லது அதற்குத்த

நாள் நன்றாக அரைத்து, வெங்கிரை விட்டுக் கரைத்து, பெருங்காயத்தைக் கரைத்து விட்டு, ஓமத்தைக் களைந்து போட்டுக் கலந்து, முன் சொன்னபடி எழுதவும்.

**குறிப்பு :** பொதுவாக, காரம் போட்டுத் தயாரிப் பதற்கு என்றாலும், காரம் போடாமல் தயாரிப்புதற்கு, ஓம மும் நன்றாக இருக்கும். பிரசவித்தவர்களுக்கும், பத்தியத் திற்கும் உபயோகிப்பதானால், காரம் போடாமல் தயாரிக்கும் இலை வடாம்தான் நல்லது. அதற்கு ஓமம் போடுவதுதான் உசிதம். சாதாரணமாக உபயோகப்படுத்துவதற்கு, காரம் போட்டு தயாரிக்கலாம்.

### மைதா மாவு இலை வடாம்

**தேவையான சர்மள்கள் :** மைதாமாவு கால்படி (அரை விட்டர் - 300 கிராம), உப்பு, பெருங்காயம், கசகசா, இரண்டு ஹஸ்பூன் ஜவ்வரிசி, எலுமிச்சம் பழம் இரண்டு.

முதல் நாளன்று, மைதாமாவில் உப்பைப் போட்டு, தோசைமாவு போலக் கரைத்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

மறுநாள், கசகசாவைக் கல்லீல அரித்துப் போட்டு, பெருங்காயத்தைக் கரைத்து ஊற்றி, எலுமிச்சம் பழச் சாறை விட்டு, ஜவ்வரிசியையும் போட்டுக் கரைத்துக் கொண்டு, இலையில் எழுதி, வேட்டில் வைத்து, இலையுடன் வெயிலில் போட்டு. உரித்து எடுத்துப் பொரிக்கவும்.

தேவையானால், உரைப்புக்கு, பச்சை மிளகாயை அரைத்துப் போட்டுக் கொள்ளலாம்.

தேவையான சீட்டில் உயிரினங்கள் நிறைவேண்டும் என்று கூறப்படுகிறது. ஆகவே முறைகளை கடந்தால் வீட்டில் கிருஷ்ண பருதி 2 முறைகள் கிடையும்.

## சிற்றுண்டி வகைகள்

### 6. அடை, தோசை வகைகள்

#### புழுங்கலரிசி அடை

**தேவையான சாயங்கள்:** நல்ல புழுங்கலரிசி கால்படி (அரை விட்டர்), தேங்காய் மூடி ஒன்று, உப்பு ஒன்றார மூஸ்பூன், எண்ணெய் சுமார் அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் விட்டர் - 100 கிராம்).

அரிசியை, இரண்டால்லது மூன்று தரம் கணிஞ்து, ஊறவைக்கவும். நன்றாக ஊறியியின், சுத்தமாகக் கணிஞ்து, கல்லுரலில் போட்டு, உப்பையும் போட்டு அரைக்கவும். பாதி மசிந்தபின், துருவிய தேங்காயைப் போட்டு, அரைத்து, சற்றுக் கரகரப்பாக அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

**தேவையானால்,** கொஞ்சமாகப் பெருங்காயத்தை ஊற்றி, கறிவேப்பிலையைக் கிள்ளிப் போடலாம். ஆனால் இவை போடத்தான் வேண்டுமென்ற அவசியமில்லை.

அடைக் கல்லைக் காயவைத்துக் கொள்ளவும். இதைக்கையாலும் தட்டலாம். அல்லது, காய்ந்த அடைக்கல்லில் எண்ணெயைத் தடவி விட்டு, கரண்டியால் எடுத்து விட்டுத் தட்டியும் விடலாம். நடுவில் குழித்து, சுற்றிலும் நடுவிலு

மாக ஒன்றரைக் கரண்டி என்னையை விட்டு, நன்றாக வெந்தபின் திருப்பிவிட்டு, மேலும் அரைக்கரண்டி முட்டை அளவு என்னையைவிட்டு, நன்றாக வெந்தபின் எடுக்கவும்.

இந்த அளவிற்கு, நிதான அளவில், பன்னிரண்டு அடைகள் இருக்கலாம்.

### மலையாள அடை

கால்படி (அரை லிட்டர்) புழுங்கலரிசியை, ஊறவைத் துக் களைந்து, கல்லுரலில் போட்டு, அதனுடன் (ஊறப் போடாத) அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் லிட்டர்-75 கிராம்) முழு உளுந்து, துவரம்பருப்பு கால் ஆழாக்கு (40 கிராம்), உப்பு இரண்டு ஷஸ்பூன், மிளகாய் வற்றல் ஏழு அல்லது எட்டு, பெருங்காயம் இவைகளைப் போட்டு, சற்றுக் கரகரப் பாக அரைத்து எடுத்துக் கொண்டு, சற்றுக் கரைத்துக் கொண்டு, தேவையானால் தேங்காய் துருவலையும் போட்டுக் கலங்து, அடைக்கல்லில் என்னையைத் தடவி, சுற்றிலும், மேலுமாக என்னையை விட்டு, வார்க்கவும்.

### ஆப்பம்

சுமார் இருபத்தைந்து முதல் முப்பது ஆப்பங்கள் வரை வார்ப்பதற்கு, கீழ்க்கண்ட சாமான்கள் தேவை.

**தேவையான சாமான்கள்:** புழுங்கலரிசி ஓர் ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்), பச்சை அரிசி ஓர் ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்), தேங்காய் பெரியதாக ஒன்று, உப்பு இரண்டு ஷஸ்பூன், சோடா உப்பு இரண்டு சிமிட்டா.

இரண்டு அரிசிகளையும் சேர்த்துக் களைந்து, காலையில் ஊறவைக்கவும். சுமார் இரண்டு மணி நேரம் வரை ஊறிய-

பின், களைந்து கல்லீல அரித்துக் கொண்டு, தேங்காயை உடைத்து, அதன் இளாங்கரயும் விட்டு போதாதற்குத் தண்ணீரையும் தெளித்து, அரைத்து, கடைசியில் உப்பையும் போட்டு, நைஸாக அரைத்து எடுத்து வைக்கவும். இதை மறுநாள் மாலையில் வார்க்கலாம். காலையில் வார்க்க வேண்டுமானால், முதல் நாளைக்கு முதல் நாள் மாலையே அரைத்து வைத்தால்தான் சரியாக இருக்கும்.

வார்க்கும்போது, தேங்காயைத் துருவி, கல்லுராலில் போட்டு, இரண்டல்லது மூன்றுதரம் கொஞ்சம், கொஞ்சமாகத் தண்ணீரை விட்டு அரைத்து, பாலைப் பிழிந்துவிட்டு, சோடா உப்பையும் போட்டு, கெட்டியான மோர் போல கரைத்துக் கொள்ளவும்.

சற்று குழிவான பாணவியை அல்லது பழகிய மண் வானுயை, அடுப்பில் போட்டு, காய்ந்தபின் சிறு தீயாக வைத்துக் கொண்டு. சிறிதளவு துணியைச் சுருட்டி நல் லெண்னெயில் நனைத்து, பாணவியின் அல்லது மண் வானுயின் உட்புறம் முழுவதையும் தடவியபின், சுமாரான அளவுள்ள அலுமினியம் கரண்டியால் மாவை எடுத்துச் சுழற்றி விட்டு விட்டு, வானுயின் அல்லது பாணவியின் இரு பக்கங்களிலும் துணியைப் பிடித்துக் கொண்டு, தூக்கிச் சுழற்றிவிட்டு, அடுப்பில் வைத்ததும், ஓரம் மெல்லிய தாகவும், நடுவில் சற்று கனமாகவும் இருக்கும்.

வார்க்க ஆரம்பிக்குமுன், வானுயை மூடும்படியான மடக்கு ஒன்றில் கரியைப் போட்டு, நெருப்பை உண்டாக்கி வைத்துக் கொண்டு, மாவை விட்டு சுழற்றிவிட்டு, அடுப்பில் வைத்ததும், நெருப்புள்ள மடக்கினால் மூடி விட்டு, சுமார் மூன்று நிமிஷங்கள் கழித்துத் திறங்கு பார்த்தால், ஓரம் கிளம்பிக் கொண்டிருக்கும். அப்படி ஓரம் கிளம்பிக் கொண்டு இல்லாவிட்டால், மேலும் இரண்டு நிமிஷங்கள்

வைத்துத் திறந்து, தோசை திருப்பியின் காம்பால் எடுத்து விடலாம். மறுபடியும் இதேமாதிரி, மறுபடியும் என்னெண்டத் துணியால் தேய்த்துத் தடவிவிட்டு வார்த்து, சுழற்றிவிட்டு மூடி வைக்கவும். அதைக்கடி நெருப்பைக் கிளறி, கணகணப்பாக வைத்துக் கொண்டால்தான் அடியும், மேலும் சமமாக வேகும்.

இது, ஓரம் மொறு மொறுப்பாகவும், நடுவில் துவாரங்கள் விழுந்து பார்வைக்கு அழகாகவும் இருக்கும். அப்படி இல்லாவிட்டால், இன்னும் சிறிதளவு சோடா உப்பைப் போட்டுக் கொள்ளவும். புளிப்பு போதா விட்டால், கெட்டியான புளித்த மோரில் கொஞ்சமாக விட்டுக் கொள்ளவும்.

**குறிப்பு:** மேலாக நெருப்பை வைத்து மூட சரியான மடக்கு இல்லாவிட்டால், காது இல்லாத பாணவியில் வார்த்து, குழிவாகவும் ஈயம் பூசாமலும் இருக்கும் தாம் பாளத்தில் நெருப்பை வைத்தும் மூடலாம். நெருப்பை வைத்து மூடாமல், இட்லிப்பானையின் மூடியால் மூடினாலும் வெங்குவிடும். ஆனால், இது ஆப்பம்போல் இருக்காமல், தேங்காய் தோசை போல்தான் இருக்கும்.

### புழுங்கலரிசி தேங்காய் தோசை

மேலே கூறியபடி, கால்படி (அரை லிட்டர்-300 கிராம்) புழுங்கலரிசியை, நன்றாக ஊறவைத்துக் களைந்து, கல்லை அரித்து, அதனுடன் ஒன்றரை மூஸ்பூன் டப்பைப் போட்டு, அடைப்பதமாக அரைத்து, அதன்பின் துருவிய தேங்காய் மூடியைப் போட்டு, நைஸாக அரைத்து எடுத்து, சற்று நீர்க்கக்கரைத்துக் கொண்டு, அடைக்கல்லைக் காயவைத்து, என்னெயைத் தடவிவிட்டு, மாவைக் கரண்டியால் துலாவினுற்போல் விட்டு, (தேய்க்காமல்) சுற்றிலும் மேலுமாக-

இரண்டு கரண்ட முட்டை அளவு எண்ணெயை விட்டு, சற்று வெந்தபின் எடுக்கவும். திருப்பி விட்டபின், தேவையானால் எண்ணெயை விட்டால் போதும்.

இது, மிருதுவாகவும், ருசிகரமாகவும் இருக்கும். சற்று கரகரப்பாக இருக்க வேண்டுமென்றால், ஒன்றரை ஆழாக்கு (காலே அரைக்கால் லிட்டர்-225கிராம்) புழுங்கலரிசியுடன், அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் லிட்டர்-75 கிராம்) பச்சை அரிசியைக் களைந்து நனைக்கலாம். இந்த அளவிற்குப் பதினாறு தோசைகள் வார்க்கலாம்.

### வெண்டைக்காய் தோசை

**தேவையான சாமர்கள்:** புழுங்கலரிசி கால்படி (அரை லிட்டர்-300 கிராம்), வெண்டைக்காய் பத்து முதல் பதினைந்துவரை, உப்பு இரண்டு ஷஸ்டூன், புளித்தமோர் கெட்டியாக இரண்டு கரண்டி, தேங்காய்ப் பால் இரண்டு கரண்டி (அல்லது, தேங்காய் மூடி ஒன்று).

அரிசியைக் களைந்து; நன்றாக ஊறவைத்து, களைந்து கல்லீல அரித்து, வெண்டைக்காயைப் பூச்சி இல்லாமல் பார்த்துப் பொடியாக நறுக்கிப் போட்டு, உப்பையும் போட்டு நைஸாக அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும். வார்க்கும் போது, மோரை விட்டுக் கரைத்துக் கொள்ளவும்.

இதனுடன், கொஞ்சம் தேங்காய்ப்பாலைச் சேர்த்துக் கொண்டால் வாசனையாக இருக்கும். (அல்லது, ஒரு மூடி தேங்காயைப் போட்டும் அரைக்கலாம்.)

அடைக்கல்லில் எண்ணெயைத் தடவி, மாவை விட்டு வார்த்து, சுற்றிலும் சீறிதளவு எண்ணெயை விட்டு, வெந்ததும் திருப்பிப் போட்டு, வேதவிட்டு எடுக்கவும்.

## ஆலுபோவா

### (அவல் உருளைக்கிழங்கு உப்புமா)

மகாராஷ்டிர தேசத்தின் மிகப் பிரபலமான சிற்றுண்டி உணவாக விளங்குகின்றது, ஆலுபோவா எனப்படும் அவல் - உருளைக்கிழங்கு உப்புமா.

**தேவபான சாமான்கள்:** அவல் கால்படி (அரை லிட்டர்-200 கிராம்), வெங்காயம் ஐங்கு பலம் (175 கிராம்), உருளைக்கிழங்கு இரண்டரைப் பலம் (90 கிராம்) (சுமார் இரண்டு கிழங்கு), உப்பு (பொடிசெய்தது) இரண்டு டெஸ்பூன், மஞ்சள் பொடி இரண்டு சிமிட்டா, பச்சை மிளகாய் பத்து முதல் பன்னிரண்டு வரை, கொத்தமல்லி ஒரு பெரிய முடிச்சு (கொஞ்சம் நிறைய தேவை), பெருங்காயம், எலுமிச்சம் பழம் ஒன்று, எண்ணெய் ஒரு (பெரிய) கரண்டி அளவு, கடுகு ஒன்றரை டெஸ்பூன்.

கனமான அவலாக இருந்தால், களைங்கு இரண்டு மணி நேரம் ஊறவைத்து, வடிய வைத்துக் கொள்ளவேண்டும். மெல்லிய அவலாக இருந்தால், களைங்கு வடிய வைத்து, ஒட்டப் பிழிந்து, உடனே செய்யலாம்.

வெங்காயம், உருளைக்கிழங்கு இவைகளை, தோலியை எடுத்துவிட்டு, பொடிப்பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும். பச்சை மிளகாயையும் பொடியாக நறுக்கவும்.

கருக்காத பாணவியில் அல்லது உருளியில், எண்ணெயை லிட்டு, காய்ந்தபின் கடுகைத் தாளித்து, (நறுக்கிய) பச்சை மிளகாயைப் போட்டு, உருளைக்கிழங்கு வெங்காயம் இவைகளை அலம்பிப்போட்டு, உப்பு, மஞ்சள்பொடி

இவற்றைப் போட்டு, பெருங்காயத்தையும் கரைத்துவிட்டு, நன்றாக வதக்கவும்.

முக்கால் பாகம் வதங்கியதும், கொத்தமல்லியைக் கிள்ளிப்போட்டு, சேர்த்து வதக்கவும். உருளைக்கிழங்கும், வெங்காயமும் நன்றாக வதங்கி பூப்போல் ஆன்தும். வடிய வைத்த அவலைப் போட்டு, சேர்த்து நன்றாகக் கிள்றவும். அவல் ஜலம் சண்டி, சற்று வதங்கியதும் இறக்கி, எலுமிச் சம்பழத்தைப் பிழிந்து, கலந்து வைக்கலாம். அல்லது, துண்டங்களாக நறுக்கி, தட்டில் வைத்தால், தேவையானால் சாப்பிடும்போது பிழிந்து கொள்ளலாம்.

**குறிப்பு:** பச்சை மிளகாயில் காரம் போதாவிட்டால், கால் மஸ்பூன் காரப்பொடியையும் போடலாம். உருளைக்கிழங்கை வேகவிட்டு உதிர்த்துக் கொண்டும், வெங்காயத்தைப் போட்டு, வதங்கியபின் உதிர்த்த உருளைக்கிழங்கைப்போட்டு, சற்றுக் கிளறி, அதன்பின் அவலைப் போட்டு உசிலிக்கலாம்.

## 7. வடை வகைகள்

**அவல் கோள வடை**

**தேவையான சாமான்கள்:** அவல் கால்படி (அரை லிட் டர்-200 கிராம்), தேங்காய்மூடி பெரியதாக ஒன்று (அல்லது, சிறு தேங்காய் ஒன்று) உப்பு இரண்டு அல்லது இரண்டரை மஸ்பூன், இஞ்சி கொட்டைப்பாக்களவுத் துண்டு ஒன்று,

பச்சை மிளகாய் பத்து முதல் பன்னிரண்டு வரை, கடுகு ஒரு மஸ்பூன், பெருங்காயம் சிறு துண்டு ஒன்று, நெய் அல்லது வன்ஸ்பதி சுமார் முக்கால் ஆழாக்கு (150 விராம்), கறிவேப்பிலீ, கொத்தமல்லி.

சுத்தமாகப் பொறுக்கிய அவலைக் கல்லுரலில் போட்டு, நொறுக்கி எடுத்து, உப்பைப் போட்டு, அவல் நன்றாக ஊறு வதற்கு வேண்டிய தண்ணீரையும் விட்டு முடிவைக்கவும்.

இரண்டு மணி நேரங்கள் கழித்து, அவல் நன்றாக ஊறியபின், நன்றாகப் பிசைங்கு கொள்ளவும். நைஸாக மசியாவிட்டால், கல்லுரலில் போட்டு, சற்று அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும். அதில் தேங்காய்த் துருவல், பொடியாக நறுக்கிய இஞ்சி - பச்சை மிளகாய், கறிவேப் பிலீ, கொத்தமல்லி இவைகளைப் போட்டு, பெருங்காயத் தைக் கரைத்து ஊற்றி, (இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு) நெய்யில் கடுகைத் தாளித்துக் கொட்டிப் பிசைங்கு, கொட்டைப் பாக்களவு உருண்டைகளாக உருட்டிக் கொள்ளவும்.

அடுப்பில், சற்றுக் குழிவான அடைக் கல்லைப் போட்டு, காய்ந்ததும் இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு நெய்யை விட்டுத் தேய்த்துத் தடவிவிட்டு, உருட்டி வைத்துள்ள உருண்டைகளை, சிறிய வில்லைகளாக, அரை அங்குல கனமாகத் தட்டிவைத்துக் கொண்டு, அடைக்கல் கொண்ட மட்டும், பத்து அல்லது பன்னிரண்டைப் போட்டு, சற்றி லும், மேலாகவும் இரண்டல்லது மூன்று கரண்டி முட்டை அளவு நெய்யை ஊற்றவும்.

அடிப்பாகம் சிவக்க வெந்ததும், திருப்பிவிட்டு, ஒன்று அல்லது இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு நெய்யைச்

சற்றிலும் விட்டு, மறுபக்கமும் சிவக்க வெந்ததும் எடுக்கவும். அடுப்பை நிதானமாக, நான்கு பக்கங்களிலும் தீபரவும்படி எரியவிட்டால், தீயாமல், சிவக்க வேகும். இதே மாதிரி, எல்லாவற்றையும் தட்டி, வேகவிட்டு எடுக்கவும்.

### துவரம்பருப்பு வடை

ஒரு ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்-150 கிராம்) துவரம்பருப்பைக் களைந்து, கல்லை அரித்து வடியவைத்து, அதனுடன் உப்பு, பெருங்காயம். நான்கு மிளகாய் வற்றல்கள் இவைகளைப் போட்டு, கெட்டி விழுதாக அரைத்துக் கொண்டு, பாணலியில் நான்கு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணென்றைய விட்டு, கடுகு, உருத்தம் பருப்பு இவற்றைத் தூளித்து, அரைத்து விழுதைப் போட்டு, உருட்டும் பதமாகக் கிளரி, இறக்கிக் கொள்ளவும்.

சமார் முக்கால் ஆழாக்கு (லிட்டரில் ஐங்கில் ஒரு பாகம்) ஜலத்தில், ஒரு கரண்டி முட்டை அளவு நெய்யை விட்டு, கொதித்தபின், சமார் ஓராழாக்கு (கால் லிட்டர் - 12 கிராம்) அரிசி மாவைத் தூவிக் கிளரி இறக்கி, அதனுடன், கிளரிய துவரம் பருப்புப் பூரணத்தைப் போட்டு, மேலும் இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு நெய்யை விட்டு, தேய்த்துப் பிசைந்து, உருட்டி இலையில், மெல்லிய வடை களாகத் தட்டி நெய்யில் பொரித்து எடுக்கவும்.

### மசால் வடை

**தேவைப்பான சாமான்கள் :** கடலைப்பருப்பு கால் படி (அரை லிட்டர் - 240 கிராம்), உப்பு இரண்டு மஸ்பூன், பச்சை மிளகாய் எட்டு முதல் பன்னிரண்டு வரை, இஞ்சி முக்கால் விரல் நீளமுள்ள துண்டு ஒன்று, வெங்காயம் ஐங்கு பலம் (175 கிராம்), கறிவேப்பிலை நான்கு ஆர்க்கு, கொத்தமல்லி ஒரு முடிச்சு, மசாலாப் பொடி அரை மஸ்பூன்

(அல்லது, கிராம்பு நான்கு ஏலக்காய் இரண்டு, சோப்பு, கசகசா இவை இரண்டுமாக அரை உஸ்புன், சன்ன லவங் கப்பட்டை இவைகளைப் பச்சையாகவே அரைத்துக் கொள்ளவும்), முந்திரிப் பருப்பு [தேவையானால் அரைப் பலம் (சுமார் 20 கிராம்) முந்திரிப் பருப்பை ஒடித்துப் போடலாம்], (வேகவிட) எண்ணெய் சுமார் ஒன்றறை ஆழாக்கு (காலேஅரைக்கால் லிட்டர்-300 கிராம்). (மசாலா சேர்ப்பதால், பெருங்காயம் தேவை இல்லை. தேவையானால், கொஞ்சமாகச் சேர்த்துக் கொள்ளவும்.)

பருப்பை இரண்டு தரம் களைந்து, ஊறவைத்து, நன்றாக ஊறியபின் சுத்தமாகக் களைந்து, வடியவைத்து, உப்பைப் போட்டு, மிகவும் நெலாக இல்லாமல் சுற்றுக் கரகரப்பாக அரைத்து, எடுத்துக்கொள்ளவும். வெங்காயத்தைத் தோலை உரித்து, பொடிப் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும். (தோல் சீவிய) இஞ்சி, பச்சை மிளகாய், கறிவேப்பிலை. கொத்தமல்லி இவைகளையும் பொடியாக நறுக்கிப் போடவும். மசாலாப் பொடியை (அல்லது அரைத்த மசாலா விழுதை)ப் போடவும். (தேவையானால் முந்திரிப் பருப்பை ஒடித்துப் போட்டு, பெருங்காயத்தையும் கரைத்து ஊற்றிக் கொள்ளவும்.)

எல்லாவற்றையும் சேர்த்து, நன்றாகக் கலந்து கொண்டு, பாணவியில் எண்ணெயை விட்டு, சிறிதளவு புளியைப் போட்டு, அடுப்பில் வைத்து, காய்ந்தபின், புளியை எடுத்து விட்டு, வாழை இலையில் தண்ணீரைத் தடவி, கலந்து வைத்துள்ள வடைமாவில், சிறு எலுமிச்சங் காய் அளவிற்கு உருட்டி வைத்து, (ஆமவடை போல்) விரலால் இரண்டு தாம் அழுக்கி விட்டு, எண்ணெயில் போடவும். எண்ணெய் கொண்ட மட்டும் மூன்று அல்லது நான்காகப் போட்டு, திருப்பி விட்டு, சிவக்க வேகவிட்டு எடுத்து வடிய வைக்கவும்.

## ரவா வடை

## முதல் வகை

சுமார் முப்பது வடைகள் தயாரிப்பதற்கு, கீழ்க்கண்ட சாமான்கள் தேவை.

**தேவையான சாமான்கள்:** ரவை கால்படி (அரைவிட்டர்-300 கிராம்), உப்பு ஒன்றரை ஃஸ்பூன், கடுகு ஓரு ஃஸ்பூன், முந்திரிப்பருப்பு ஒரு பலம் (35 கிராம்), இஞ்சி கழக்கோடி அளவுத் துண்டு ஒன்று, பச்சை மிளகாய் ஆறு முதல் எட்டுவரை, தாளிக்க நெய் நான்கு கரண்டி முட்டை அளவு, (வேகவிட) நெய் அல்லது வன்ஸ்பதி ஒன்றரை ஆழாக்கு (காலே அரைக்கால் விட்டர்-300 கிராம்), புளித்து மோர் அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் விட்டர்), தண்ணீர் (கால்படி-அரை விட்டர்), பெருங்காயம், கறிவேப்பிலை.

வாய்கள்ற உருளியை அல்லது போகினியை அடுப்பில் வைத்து, காய்ந்தபின், நெய்யை விட்டு, கடுகைத் தாளித்து, பொடியாக ஓடித்த முந்திரிப் பருப்பைப் போட்டு, சற்று வறுபட்டதும் பொடியாக நறுக்கிய இஞ்சி பச்சை மிளகாய் இவற்றைப் போட்டு, தண்ணீர், மோர் இவைகளை ஊற்றி, உப்பைப் போட்டு, பெருங்காயத்தைக் கரைத்து ஊற்றி, கறிவேப்பிலையைக் கிள்ளிப் போட்டு, ஒரு தட்டால் மூடி, ‘தள், தள்’ என்று கொதிக்கும்போது, ரவையைக் கொட்டிக் கொண்டே, கரண்டிக் காம்பால் சுமார் ஐங்கு கிலிஷம் கிளறி, மொத்ததயாக ஆனதும் இறக்கி, தாம் பாளத்தில் போட்டு, ஆறியபின் நன்றாகத் தேய்த்துப் பிசைந்து, சிறு எலு மிச்சங்காய் அளவு உருண்டைகளாக உருட்டிப் போட்டுவைத்துக் கொள்ளவும்.

பாணவியில் நெய்யை அல்லது வனஸ்பதியை வைத்து, காய்ந்தபின் வாழை இலையில் நெய்யைத் தடவி, உருட்டிய உருண்டையை வைத்து, கால் அங்குல கனமான வடைகளாகத் தட்டி, காய்ந்த நெய்யில் போட வும். நெய் கொண்ட அளவிற்கு, மூன்று அல்லது நான்கு வடைகளைப் போட்டு, சிவந்தபின் திருப்பிவிட்டு, மறு பக்கமும் சிவந்தபின் எடுத்து வடிய வைக்கவும்.

### இரண்டாவது வகை

**தேவயான சாமாள்கள்:** நல்ல பம்பாய் ரவை கால் படி (அரை லிட்டர்-300 கிராம்), சற்றுப் புளித்த கெட்டித் தயிர் கால்படி (அரை லிட்டர்), பொடி செய்த உப்பு ஒன்றரை உஸ்பூன், பச்சை மிளகாய் பன்னிரண்டு, இஞ்சி சிறிய துண்டு ஒன்று, பெருங்காயம், கறிவேப்பிலை, கொத்த மல்லி, நெய் இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு, (வேகவிட) வனஸ்பதி அல்லது சுத்திகரிக்கப்பட்டஞ்ணைய் (Refined Oil) ஒன்றரை ஆழாக்கு (காலை அரைக்கால் லிட்டர்).

காலையில் தயிரை, கெட்டி வெள்ளோத் துணியில் முடிச்சு கட்டி, தொங்கவிட்டு வைக்கவும். பகல் சுமார் மூன்று மணிக்கு, இந்த வடை தயாரிக்க வேண்டுமானால், பகல் இரண்டரை மணிக்கு முடிச்சை அவிழ்த்து எடுத்து, வடிந்த தயிர்க்கட்டியை ரவையில் போட்டு, பொடி செய்த உப்பு, நறுக்கிய இஞ்சி, பச்சை மிளகாய், கறிவேப்பிலை, கொத்தமல்லி இவற்றைப் போட்டு, பெருங்காயத்தையும் கரைத்து விட்டு, கலந்து, தேவையானால் சிறிதளவு தண்ணீரைத் தெளித்து, கெட்டியாகப் பிசைந்து, கடைசியில் நெய்யை விட்டுப் பிசைந்து வைக்கவும்.

சற்று நேரம் கழித்து, பாணவியில் வனஸ்பதியை அல்லது எண்ணேயை வைத்து, நன்றாகக் காய்ந்தபின்,

வாழை இலையில் எண்ணெயைத் தடவிக் கொண்டு, பிசைங்கு வைத்த ரவா மாவை, மறுபடி ஒருதரம் சேர்த்துப் பிசைங்கு, சிறு எலுமிச்சங்காய் அளவிற்கு உருட்டி, (தட்டை போல) இலையில் வைத்துத் தட்டி, எண்ணெயில் (அல்லது வனஸ்பதியில்) போடவும்.

பக்கத்திலுள்ள காய்ந்த எண்ணெயை வாரி ஊற்றி திருப்பி விட்டு, மற்றென்றைப் போடவும். எண்ணெய் கொண்ட மட்டும் இதேமாதிரி நான்கைந்தைப் போட்டு, திருப்பித் திருப்பி விட்டு, நல்ல சிவப்பாக வேகவிட்டு எடுத்து வடிய வைக்கவும்.

இது நல்ல கரகரப்பாகவும், அதிகமாக எண்ணெயைக் குடிக்காமலும் இருக்கும். இரண்டு நாட்கள் வைத்துக் கொண்டாலும் நமுக்காது.

மேலே கூறியுள்ள திட்டத்திற்கு, சுமாரான அளவில் நாற்பது வடைகள் தயாரிக்கலாம்.

### முன்றுவது வகை

**தேவைப்பான சாமரிகள்:** ரவை கால்படி (அரை லிட்டர் - 300 கிராம்), மோர் ஓர் ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்), தண் ணீர் அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால்லிட்டர்), முந்திரிப் பருப்பு ஜெஞ்து பலம் (175 கிராம்), எண்ணெய் அல்லது வனஸ்பதி ஒன்றை ஆழாக்கு (காலே அரைக்கால் லிட்டர்), உப்பு ஒன்றை மஸ்பூன், பச்சை மிளகாய் பன்னிரண்டு, கறிவேப்பிலை, கொத்தமல்லி.

புளித்த மோரில் தண்ணீரைக் கலந்து, கொதிக்க விட்டு, ரவையைக் கொட்டிக் கிளறவும்.

முந்திரிப்பருப்பை அம்மியில் வைத்து அரைத்து, சேர்த்துக் கொள்ளவும்.

உப்பு, பச்சை மிளகாய், கறிவேப்பிலை, கொத்தமல்லி இவைகளைப் போட்டுப் பிசைந்து, தட்டி, எண்ணென்யில் போட்டு எடுக்கவும்.

### ஜவ்வரிசி வடை

சுமார் நாற்பது வடைகள் தயாரிப்பதற்குக் கீழ்க்கண்ட சாமான்கள் தேவை.

**தேவையான சாமான்கள் :** உளுத்தம் பருப்பு ஒன்றைர ஆழாக்கு (காலே அரைக்கால் லிட்டர்-300 கிராம்), ஜவ்வரிசி இரண்டரைப் பலம் (90 கிராம்) (சுமார் அரை ஆழாக்கு-அரைக்கால் லிட்டர்), உப்பு இரண்டு கூஸ்பூன், பச்சை மிளகாய் பன்னிரண்டு, இஞ்சி விரல் நீளமுள்ள துண்டு ஒன்று, கறிவேப்பிலை (உருவியதாக) அரைப்பிடி, பச்சைக் கொத்தமல்லி ஒரு முடி, பெருங்காயம், எண்ணென்ய ஒன்றைர ஆழாக்கு (காலே அரைக்கால் லிட்டர் - 30) கிராம்).

உளுத்தம் பருப்பைக் களைந்து, இரண்டு மணி நேரத் திற்குக் குறையாமல் ஊற்றைவத்து, நன்றாக ஊறியபின் சுத்தமாகக் களைந்து, கல்லை அரித்து வடியவைக்கவும். ஜவ்வரிசியில் ஜலத்தை விட்டு, ஒரு மணி நேரம் ஊற்றைவத் தால் போதும். கல்லுரலைச் சுத்தமாக அலம்பித் துடைத்து விட்டு, வடிய வைத்த உளுத்தம் பருப்பில் உப்பைப் போட்டுக் கொண்டு, லேசாக ஜலத்தைத் தெளித்து, நைளாக அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

இம்மாதிரி அரைத்து வைத்துக் கொள்ளப்பட்ட விழுதில், பச்சை மிளகாயைப் பொடிப் பொடியாக

நறுக்கிப் போட்டு, இஞ்சியையும் தோலைச் சீவிப் பொடியாக நறுக்கிப் போட்டு, கறிவேப்பிலை, கொத்தமல்லி இவைகளையும் பொடியாகக் கிள்ளிப்போட்டு, பெருங்காயத்தைக் கரைத்து ஊற்றி, ஊறிய ஜவ்வரிசியை ஜல மில்லாமல் பிழிந்து போட்டு, எல்லாவற்றையும் சேர்த்து நன்றாகக் கலக்கவும்.

பாணலியில் எண்ணையை விட்டு, அடுப்பில் வைத்து, (நல்லெண்ணையானால், துளி புளியைப் போட்டு, புளி கருகி) எண்ணைய் நன்றாகக் காய்ந்தபின் (புளியை எடுத்து விட்டு), வாழை இலையில் ஜலத்தைத் தடவிக் கொண்டு, எலுமிச்சங்காய் அளவு மாவை உருட்டி வைத்து, உளுத்தம் வடை போலத் தட்டி, நடுவில் குழித்து, எண்ணைய் கொண்ட மட்டும், மூன்றல்லது நான்கு வடைகளாகத் தட்டிப் போட்டுத் திருப்பிவிட்டு, இரு பக்கங்களையும் சிவக்க வேகவிட்டு, எடுத்து வடிய வைக்கவும்.

**குறியிபு:** இதை மெல்லியதாகக் கூடினாலும், கரகரப்பாக இருக்கும். இதை அவரவர் சௌகரியத்துற்குத் தக்கபடி, நல்லெண்ணைய், தேங்காய் எண்ணைய் அல்லது வனஸ்பதி இவற்றுள் எதிலும் செய்யலாம்.

---

## 8. புலவு அரிசி, வெஜிடபிள் பிரியாணி வகைகள்

**புலவு (அரிசி) சாதம்**  
**[வெஜிடபிள் புலவு]**

சுமார் நான்கு பேர்களுக்குத் தேவையான சாமான்கள் : புலவு அரிசி அல்லது நல்ல பழைய அரிசி (நொய்யில்லாமல் எடுத்தது) ஒரு ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்), உப்பு ஒன்றரை மூஸ்பூன், உரித்த பட்டாணி அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் லிட்டர்-60 கிராம்), மற்ற காய்கறிகள் (கோஸ், காலிப்ளாவர், உருளைக்கிழங்கு, காரட், பீன்ஸ் இவைகளை நறுக்கிய துண் டங்கள்) இரண்டாழாக்கு (அரை லிட்டர்) (உருளைக் கிழங்கை, தோலைச் சீவிக்கொண்டு, எல்லாவற்றையும் அரை விரல் நீளத் துண்டங்களாக நறுக்கவும்), வெங்காயம் இரண்டரைப் பலம் (90 கிராம்), பச்சை மிளகாய் ஆறு, திராட்சை கால் பலம் (10 கிராம்), முந்திரிப் பருப்பு அரைப் பலம் (20 கிராம்), மசாலாப் பொடி கால் மூஸ்பூன் (அல்லது, கிராம்பு மூன்று, ஏலக்காய் மூன்று, சோம்பு, கசகசா இவை இரண்டுமாகக் கால் மூஸ்பூன், சன்ன லவங்கப் பட்டடை கால் விரல் நீளத்துண்டு இவைகளை வறுத்துப் பொடி செய்து கொள்ளவும்), நெய் கால் ஆழாக்கு (50 கிராம்), ஒரு மூடு தேங்காய்.

அரிசியை வெறும் பாணவியில் சுற்று குடுவர வறுத்து எடுத்துக் கொள்ளவும். அரிசிக்கும், காய்கறிக்குமாகச் சேர்த்து, மூன்றாக்கு (முக்கால் லிட்டர்), தண்ணீரை, ஒரு

படி (இரண்டு விட்டர்) பிடிக்கும்படியான வெண்கலப் பாளையில் அல்லது கனத்த உருளியில் விட்டு, அடுப்பில் வைத்து, கொதிக்கும்போது, அரிசியைக் களைந்து, கல்லை அரித்துப் போடவும். தவிடு இல்லாத நல்ல அரிசியானாலும், புலவு அரிசியானாலும், இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு நெய்யில், அரிசியை வறுத்து, அப்படியே (களையாமல்) போடலாம்.

அரிசி அரைப் பதமாக வெந்தபின், காய்கறிகளை அலம்பிப்போட்டு, உப்பையும் போட்டு, வாய்க்கீறிய பச்சை மிளகாயையும் போட்டுக் கிளறி விடவும். (ஒரு மூடி தேங்காயை, கெட்டிப் பாலாகப் பிழிந்து, பாலை விட்டால் வாசனையாக இருக்கும்.)

அடுப்பை, நிழல்போல் எரியவிட்டு, அடிப் பிடிக்காமல் அடிக்கடி கரண்டிக் காம்பால் கிளறி விடவும். மூன்று பங்கு தண்ணீரும், ஒரு மூடியைப் பிழிந்துவிட்ட தேங்காய்ப் பாலுமாக, அங்கமாக சரியாக இருக்கும். நன்றாக வேக விட்டால், தேவைக்குத் தக்கபடி, தண்ணீரைக் கொஞ்சம் தெளித்துக் கொள்ளவும். ஜலம் முழுவதும் சண்டி, பதமான பின், ஒரு பாணலியில் நெய்யை வைத்து, காய்ந்தபின், முந்திரிப்பருப்பு திராட்சை இவைகளைப் பொரித்துப்போட்டு, நீளமாக நறுக்கீய வெங்காயத்தைப் பொரித்துப் போட்டு, வறுத்துப் பொடி செய்த மசாலாப் பொடியைத் தூவிக் கிளறி, இறக்கி, மூடிவைத்தால், ஆறியபின் ‘பொல் பொல்’ என்று உதிர்ந்து கொள்ளும்.

### வெஜிடபிள் பிரியாணி

#### முதல் வகை

காரட், பீன்ஸ், பட்டாணி, கோஸ், காலிப்ளவர் முதலிய காய்கறிகளைப் பொடியாக நறுக்கி, வேகவிட்டுக்

கொள்ளவும். உருளைக்கிழங்கை முழுவதாக வேகவிட்டு, தோலை உரித்துச் சிறு துண்டங்களாக நறுக்கிக் கொள்ள வும். வெங்காயத்தைப் பொடிப் பொடியாக நறுக்கி, வதக்கிக் கொள்ளவும். பூண்டையும் வதக்கிக் கொள்ளவும்.

முந்திரிப்பருப்பையும் ஓடித்து, வறுத்துக் கொள்ளவும். பொதினு, தேங்காய் ஓன்று, ஏழு அல்லது எட்டு பச்சை மிளகாய், வெங்காயம், பூண்டு, ஒரு மெஸ்பூன் சோம்பு இவைகளை நெளைக் காய்களாக அரைத்து வைத்துக் கொள்ளவும். சாதத்தை, குக்கரிலோ வெண்கலப் பாளையிலோ, உதிரியாகவும், பதமாகவும் வடித்துக் கொள்ளவும்.

கனமான பாத்திரத்தை அடுப்பில் வைத்து, ஒரு ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்) வன்ஸ்பதியை விட்டு, அரைத்த விழுதைப் போட்டுக் கிளறி, அதனுடன் வெங்கு வடியவைத்த காய்கறி, வதக்கிய வெங்காயம், பூண்டு, முந்திரிப்பருப்பு (வறுத்தது) இவைகள் எல்வாவற்றையும் போட்டு, அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் லிட்டர்-100 கிராம்) நல்ல நெய்யையும் விட்டு, சேர்த்துக் கிளறி இறக்கவும்.

**குறிப்பு:** காய்கறிகளிலும், வெங்காயத்திற்கும் தேவையான உப்பைப் போடவும். பூண்டு தேவை இல்லா விட்டாலும், சோம்பு வாசனை பிடிக்காவிட்டாலும், மற்றவைகளைப் போட்டுச் செய்யலாம். காய்கறிகள் சுமார் அரை வீசை (700 கிராம்) சரியாக இருக்கும்.

### இரண்டாவது வகை

காய்கறிகளையும் பொடியாக நறுக்கி, உருளைக்கிழங்கையும் தோலைச் சீவி, பொடியாக கறுக்கிக் கொள்ளவும். பட்டாணியை உரித்துப் போட்டுக் கொள்ளவும். வெங்காயத்தைத் தோலை உரித்துப் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.

தனியா, கடலைப் பருப்பு, மிளகாய் வற்றல் இவைகளை, லேசாக வறுத்து, பொடி செய்து கொள்ளவும். கிராம்பு, சோம்பு, ஏலக்காய், கசகசா, சன்ன லவங்கப் பட்டை இவை களையும் வறுத்துப் பொடி செய்துகொள்ளவும். முந்திரிப் பருப்பையும் ஓடித்து வைத்துக் கொள்ளவும். சாதத்தை, குக்கரில் வைத்து, பதமாக இறக்கிக் கொள்ளவும்.

கருக்காத பாணவியில் அல்லது உருளியில், என்னைய், நெய் இவைகளை விட்டு, வெங்காயத்தையும், காய் கறிகளையும் போட்டு, உப்பையும் போட்டு, நன்றாக வதக்கிக் கொள்ளவும்.

பெரிய தாம்பாளத்தில் சாதத்தை உதிர்த்துப்போட்டு, பொடி உப்பையும் போட்டு, வதக்கி, காய்கறிகள், தனியா, மிளகாய்ப் பொடி, மசாலாப் பொடி இவைகளைப் போட்டு, நெய்யில் முந்திரிப் பருப்பை, ‘கல, கல’ என்று, பொரித்தாற் போல வறுத்துப் போட்டுக் கலங்கு எடுக்கவும்.

### சு(நு)மா

கோஸ், பீன்ஸ், பட்டாணி முதலிய இங்கீலீஷ் காய்கறி களை, பொடிப்பொடியாக நறுக்கி, உப்பைப் போட்டு, வேக விட்டு வடியவைத்து, (பிரியாணிக்குக் கூறிய விதம்) தேங் காய்ப் பாலை விட்டு, கசகசா, சோம்பு, வெங்காயம் (அல்லது, பூண்டு), பச்சை மிளகாய் இவைகளை நைஸாக அரைத்து, சேர்த்து வேகவிட்டு, கொதித்தபின், கடுகைத் தாளிக்கவும்.

### தயிர் சுருமா

இதே மாதிரி, தயிரையும் கடைந்து, தேங்காய்ப் பாலுக் குப் பதில் தயிரை விட்டுச் செய்யலாம்.

## பட்டாணி பாத்

**தேவையன சமான்கள்:** புலவ அரிசி (டேபிள் அரிசி அல்லது நொய்யில்லாமல் எடுத்த உல்ல பழைய அரிசி) ஓர் ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்), பட்டாணி ஜங்கு பலம் (175 கிராம்) (டிரித்தது சுமார் அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் லிட்டர்-60 கிராம்), பச்சைமிளகாய் ஆறு, உப்பு ஒன்றேகால் டெஸ்பூன், சிறு தேங்காய் ஒன்று, முந்திரிப்பருப்பு முக்கால் பலம் (25 கிராம்), வெங்காயம் இரண்டரைப் பலம் (90 கிராம்), மசாலாப் பொடி கால் டெஸ்பூன், நெய் சுமார் கால் ஆழாக்கு (50 கிராம்) (கொஞ்சம் குறைவாகவும் இருக்கலாம்).

தேங்காயைத் துருவி, கெட்டிப் பாலைத் தனியாக எடுத்து விட்டு, மறுபடி தண்ணீரை விட்டு, ஒரு தரம் அரைத்து, இரண்டாவது பாலை எடுத்துக்கொள்ளவும். வெங்காயத்தைத் தோலை உரித்து, மிகவும் பொடியாக இல்லாமல் நாறுக்கிக் கொள்ளவும்.

மசாலாப் பொடி இல்லாமல் போனால், கிராம்பு இரண்டு, ஏலக்காய் இரண்டு, சோம்பு, கசகசா (இவ்விரண்டுமாகக் கால் டெஸ்பூனுக்கும் குறைவாக), சன்ன லவங்கப்பட்டை சிறு துண்டு ஒன்று இவைகளை வறுத்துப் பொடி செய்து கொள்ளவும்.

அரிசியின் தரத்திற்குத் தக்கபடி, வெறும் பாணலியில் அல்லது இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு நெய்யில் அரிசி யைச் சற்று வறுத்து எடுக்கவும்.

இரண்டாவது தரம் பிழிந்த தேங்காய்ப்பாலுடன், தண்ணீரயும் சேர்த்து, மூன்றுழாக்கு (முக்கால் லிட்டர்) விட்டு, கொதித்ததும் (புரட்டிய) அரிசியைப் போடவும். வெறும் பாணலியில் வறுத்ததானால் கணைந்து போடவும்.

கொதி வந்ததும், உரித்த பட்டாணி, உப்பு, வாய் கீறிய பச்சை மிளகாய் இவற்றைப் போட்டு, அடிப்பிடிக்காமல் அடிக்கடி கிளரி விடவும். பச்சை மிளகாயை வாய் கீறிப் போடாமல், நான்கு மிளகாயை அரைத்தும் விடலாம். அதன்பின், கெட்டித் தேங்காய்ப் பாலை விட்டுக் கிளரி, முக்கால் பதமானபின், அடித் தீயை சிறுகப் போட்டு, ஒரு பித் தனை வானுயில் கொஞ்சம் தண்ணீலப் போட்டு, மேலாக வைத்து, பத்து நிமிஷம் கழித்துத் தீயைத் தணித்துவிட்டு, மசாலாப் பொடியைத் தூவி, முந்திரிப் பருப்பை வறுத்துப் போட்டு, நிறைய நெய்யில் வெங்காயத்தைப் பொரித்துப் போடவும்.

ரொட்டியின் மேலாக உள்ள கருப்பு பாகுத்தை எடுத்து விட்டு, இரண்டு துண்டங்களை நறுக்கி, அதை பொடியாக நறுக்கியும், பொரித்தும் போடலாம். எல்லாவற்றையும் போட்டுக் கலந்து இறக்கி, மூடி வைத்தால், ஆறியபின் உதிர்ந்து ‘பொல, பொல’ என்று ஆகிவிடும்.

### பீஸ்குல்லா

கால்படி (அரை லிட்டர்) அரிசியை, சற்று வறுத்துக் களைந்து, மூன்று பங்கு ஜலத்துடன் [அதாவது ஆறு ஆழாக்கு (ஒன்றரை லிட்டர்) ஜலத்துடன்] குக்கரில் வைத்து, காலே அரைக்கால்படி (முக்கால் லிட்டர்-360 கிராம்) பச்சை பட்டாணி (உரித்ததை), மேலாகப் போட்டு, மூடி வைத்து, பாதி வெந்தபின் (சுமார் அரை மணி நேரம் கழிந்தபின்) திறந்து, நான்கு ஃஸ்பூன் உப்பைப் போட்டு, மறுபடியும் மூடி, முழுவதும் வெந்தபின் ஒரு பெரிய தாம்பாளத்தில் போட்டு, நெய்யில் முந்திரிப் பருப்பை வறுத்துப் போட்டு, மசாலாப் பொடியையும் தூவிக் கலங்கெடுக்கவும்.

## 9. கட்லெட் வகைகள்

### கடலீமாவு கட்லெட்

**தேவையான சாமர்கள்:** கடலீமாவு சுமார் ஒர் ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்-100 கிராம்), உப்பு சோம்பு, கடுகு, உளுத்தம் பருப்பு, இஞ்சி, பச்சை மிளகாய், முந்திரிப்பருப்பு, எண் ஜெய், கறிவேப்பிலை, எலுமிச்சம்பழம் ஒன்று, (வேகவிட) நெய் வனஸ்பதி அல்லது கோகோஜெஜம் சுமார் கால்படி (அரை லிட்டர்), உருளைக்கிழங்கு ஐங்கு பலம் (175 கிராம்), காரட், பீட்ரூட், கோஸ், காலிப்ளவர், பட்டாணி, பீன்ஸ் இவை எல்லாமாக அல்லது இவற்றுள் கிடைத்த மட்டும் பத்து பலம் (350 கிராம்), வெங்காயம் ஐங்கு பலம் (175 கிராம்).

உருளைக்கிழங்கை முழுவதாக (அல்லது, பெரிய துண்டங்களாக நறுக்கி) வேகவிட்டு, தோலை உரித்து உதிர்த்துக் கொள்ளவும். பீட்ரூட்டைடத் தோலைச் சீவி, (தனியாக) சிறு துண்டங்களாக நறுக்கி, ஐங்காறு தரம் நன்றாக அலம்பிக் கொள்ளவும். மற்ற காய்கறிகளைப் பொடியாக நறுக்கி அம்பி, எல்லாவற்றையும் சேர்த்து, ஒரு மஸ்பூன் உப்பைப் போட்டு, வேகவிட்டு வடியவைத்துக் கொள்ளவும்.

வெங்காயத்தைத் தோலுரித்து, பொடிப் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும். முந்திரிப்பருப்பை, பெருந்துளாக இடித்துக் கொள்ளவும். இஞ்சி, பச்சை மிளகாய் இவற்றைப் பொடிப் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.

பாணலியில், ஏழு அல்லது எட்டு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணையே அல்லது நெய்யை விட்டு, காய்ந்த

பின், கடுகு, உளுத்தம் பருப்பு இவற்றைத் தாளித்து, இடித்த முந்திரிப் பருப்புத் தாளைப் போட்டு, நறுக்கிய வெங்காயம், பச்சை மிளகாய், இஞ்சி இவைகளைப் போட்டு, சற்று வதக்கி, கடலீமாவில் உப்பைப் போட்டு, தன்னீரை விட்டுக் கரைத்துவிட்டு, சற்றுக் கிளரி, மாவு சற்று வெந்ததும், வெந்த காய்கறிகளையும், உதிர்த்த உருளைக்கிழங்கையும் போட்டு, பெருங்காயத்தைக் கரைத்து ஊற்றி, கறிவேப்பிலையைக் கிள்ளிப்போட்டு, மொத்தையாகக் கிளரிக் கீழே ஒ இறக்கி, புளிப்பிற்குத் தேவையானபடி ஒரு மூடி அல்லது இரண்டு மூடி எலுமிச்சம் பழத்தைப் பிழிந்து, கலந்து, நெய்தடவிய தாம்பாளத்தில் போட்டு, டபராவின் அடிப்பாகத் தால் (அல்லது வாழை இலையால்) சமமாகத் தட்டி விடவும். கொஞ்சம் கெட்டியானதும், கத்தியால் ‘டைமண்ட்’ வடிவில் அடிவரை கீறிவிட்டு வைக்கவும்.

மசாலா வாசனை பிடிக்குமானால், ஒரு ஃஸ்பூன் தனி சோம்பை மட்டும் வறுத்துப் பொடி செய்து, கீழே இறக்கு முன் தூவிக் கிளறலாம். மசாலா வாசனை பிடிக்காவிட்டால், இதைப் போட வேண்டுமென்ற அவசியமில்லை.

வெங்காயம் சேர்க்கக் கூடாதெனில், வெங்காயத்தைப் போடாமல், மற்றவைகளை மட்டும் போடலாம்.

இதை முன் கூட்டியே பொரித்து வைத்தால் நமுத்து விடும். ஆகையால், தேவையான சமயத்தில், பாணலியில், நெய், வனஸ்பதி அல்லது கோகோஜேம் இவற்றுள் ஏதாவதொன்றை ஊற்றி, அடுப்பில் வைத்து, காய்ந்தபின் அதற்குத் தகுந்தபடி, ஜங்தல்லது ஆறு கட்டெலட்களைப் போட்டு, நிதானமாக அடுப்பை எரியவிட்டு, இருபுறமும் திருப்பிவிட்டு, பொரித்து எடுக்கவும்.

இது, சிவப்பாக இல்லாமல், நன்றாகப் பழுக்காத நாவல் பழுநிறமாக இருக்கும்.

**குறிப்பு :** காலிப்ளவர் சிறு பூ ஒன்றும், மற்றக் காய் கறிகள் சேர்த்து நறுக்கியதுமாக இரண்டாழாக்கும் (அரை லிட்டர்), பட்டாணி உரித்தது அரை ஆழாக்கும் (சுமார் ஐங்கு பலம்) (175 கிராம்) இதற்குச் சரியாக இருக்கும்.

### பொரி கடலீல் மாவு கட்லெட்

இதற்கு, பீட்ரூட் வேண்டாம். மற்றபடி காரட் பீன்ஸ், கோஸ், காலிப்ளவர் (சிறு பூ ஒன்று) பட்டாணி உரித்தது அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் லிட்டர்) (ஐங்கு பலம்-175 கிராம்) இவை சரியாக இருக்கும். உருளைக்கிழங்கு பெரிய தாக மூன்று தேவை. (எல்லாமாகச் சுமார் பதினெஞ்சு பலம் (525 கிராம் தேவை.)

**தேவையான மற்ற சரியாக்கள்:** வெங்காயம் இரண்டறைப் பலம் (90 கிராம்) முதல் நான்கு பலம் (140 கிராம்) வரை, பச்சை மிளகாய் பன்னிரண்டு, இஞ்சி கழுக்கோடி அளவுத் துண்டு ஒன்று, உப்பு இரண்டு மஸ்பூன், கடுகு ஒரு மஸ்பூன், எண்ணெய் நான்கு கரண்டி முட்டை அளவு, (வேகவிட) வனஸ்பதி, கோகோஜெஜம் இவற்றுள் ஏதாவதொன்று சுமார் கால்படி (அரை லிட்டர்), பொரிகடலீல் மாவு ஓர் ஆழாக்கு (அரைக்கால் லிட்டர்-சுமார் 100 கிராம்), அரிசி மாவு கால் ஆழாக்கு (30 கிராம்), பெருங்காயம், கறிவேப்பிலை, கொத்த மல்லி.

உருளைக்கிழங்கை வேகவிட்டு, தோலை உரித்து, உதிர்த்துக்கொள்ளவும். பட்டாணியை உரித்துப் போட்டு, மற்ற காய்கறிகளையும் பொடிப் பொடியாக நறுக்கி, ஒரு மஸ்பூன் உப்பைப் போட்டு, வேகவிட்டு வடிய வைத்துக் கொள்ளவும். இஞ்சி, பச்சை மிளகாய் தோலுரித்த வெங்காயம் இவற்றைப் பொடிப் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.

உதிர்த்த உருளைக்கிழங்கை முதலில்நன்றாகப் பிசைந்து கொள்ளவும். அதனுடன், வெந்து வடிய வைத்த காய்கறி களையும், நறுக்கிய வெங்காயம் இவைகளையும் போட்டு, கறிவேப்பிலை கொத்தமல்லி இவற்றைப் பொடிப் பொடியாக நறுக்கிப் போட்டு, பொரி கடலை மாவு, அரிசி மாவு இவற்றைப் போட்டுச் சேர்த்து நன்றாகப் பிசையவும். காய்கறி களின் கசிவினால், வெங்காயம் உருளைக்கிழங்கு இவைகளுடன் சேர்த்துப் பிசையும்போது, தண்ணீர் தேவையாக இருக்காது. மிகவும் உதிரியாக இருந்தால், லேசாகத் தண்ணீரைத் தெளித்துப் பிசையவும். கடைசியில் இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணெயில் கடுகைத் தாளித்துப் பிசையவும்.

ஒரு வட்டமான அல்லது சிறு சதுரமான தகர டப்பா மூடியில் எண் எண்ணையத் தடவி, பிசைந்த மாவை அதில் அடைத்து, ஒரு தாம்பாளத்தில் தட்டினால் விழுந்துவிடும். அதே மாதிரி எல்லாவற்றையும் தட்டி வைத்துக்கொண்டு, தேவையானபோது, அடுப்பில் பாணவியில் கெய்யை அல்லது வனஸ்பதியை வைத்து, காய்ந்தபின் அடுப்பில் நிதானமா எரிய விட்டு, இருபக்கங்களிலும் திருப்பி விட்டுப் பொரித்தெடுக்கவும்.

**குறிப்பு:** கட்டெல்ட் சீக்கிரம் நமுத்து விடுமாதலால், சூடாக உபயோகித்தால்தான் ருசியாக இருக்கும்.

### வெஜிடபிள் கட்டெல்ட்

அரை வீசை (700 கிராம்) இங்கிலீஷ் காய்கறிகளுக்கு கீழ்க்கண்ட சாமான்கள் தேவை.

**தேவையான சாமான்கள்:** முந்திரிப் பருப்பு அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் விட்டர் - 50 கிராம்), தேங்காய்

## கட்டெட் வகைகள்

ஒன்று இஞ்சி ஓரு பெரிய துண்டு, பச்சை மிளகாய் ஆறு, கசகசா இரண்டு மஸ்பூன், கிராம்பு ஆறு, ஏலக்காய் ஆறு சோம்பு ஓரு மஸ்பூன், லவங்கப் பட்டை ஓரு துண்டு, வெங்காயம் பெரியது ஒன்று (அல்லது சிறிய வெங்காயம் ஆறு); பூண்டு (தேவையானால்) ஒன்று.

எல்லாவற்றையும் தனித்தனியாக, மசாலாச் சாமான் களைத் தனியாகவும், மற்றவைகளைத் தனியாகவும், முந்திரிப் பருப்பைத் தனியாகவும் நொளாக அரைத்துக் கொள்ளவும். ஓராழாக்கு (கால் லிட்டர்) நெய்யை அல்லது வனஸ்பதியை விட்டு, அரைத்த விழுதைப் போட்டு, நன்றாகக் கிளரவும்.

சுமார் அரை வீசை (700 கிராம்) இங்கிலீஷ் காய்கறி களை, பொடிப் பொடியாக நறுக்கி, உப்பைப் போட்டு, வேக விட்டு வடிய வைத்துக் கொள்ளவும்.

அரை வீசை (700 கிராம்) வெங்காயம், (தேவையானால்) கான்கு பூண்டு இவற்றைப் பொடிப் பொடியாக நறுக்கி, வனஸ்பதியில் வதக்கி வைத்துக் கொள்ளவும்.

கிளரிய விழுது, வெந்த காய்கறிகள், வதங்கிய வெங்காயம், பூண்டு இவற்றை, எல்லாவற்றையும் சேர்த்துப் போட்டு, சுருளக்கிளரி இறக்கிக் கொள்ளவும்.

சுமார் அரை வீசை (700 கிராம்) மைதாமாவை வைத்துக் கொள்ளவும். வாட்டிய ரொட்டியை நொளாக இடித்துப் பொடி செய்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

கிளரிய காய்கறிகளை, எலுமிச்சங்காய் அளவு உருண்டைகளாக உருட்டி, தட்டி, மாவிலும், தூள் செய்த ரொட்டி யிலும் தோய்த்து, அடைக்கல்லில் வனஸ்பதியை விட்டு, தோய்த்த கட்டெல்டைப் போட்டு, ‘ரோஸ்ட்’ செய்து எடுக்கவும்.

## பட்டில்ஸ்

சுமார் இருபது பட்டில்ஸ்கள் தயாரிப்பதற்கு, கீழ்க்கண்ட சாமான்கள் தேவை.

**தேவையான சாமான்கள்:** (மேல் மாவிற்கு) உருளைக் கிழங்கு அரை வீசை (700 கிராம்), பச்சை மிளகாய் ஆறு, உப்பு ஒன்றரை மஸ்பூன், (உள் பூரணத்திற்கு) உரிக்காது பட்டாணி ஐந்து பலம் (175 கிராம்), மற்றும் காலிபளவர், முட்டைக் கோஸ், காரட், பீன்ஸ் இவை நான்குமாக ஐந்து பலம் (175 கிராம்), வெங்காயம் இரண்டு (70 கிராம்) முதல் மூன்று பலம் (105 கிராம்) வரை, உப்புஒரு மஸ்பூன், மஞ்சள் பொடி ஒரு சிமிட்டா, பச்சை மிளகாய் நான்கு, இஞ்சி ஒரு சிறு துண்டு, கடுகு அரை மஸ்பூன், எண்ணெய் அல்லது நெய் நான்கு கரண்டி முட்டை அளவு, பெருங்காயம், கறி வேப்பிலை, (பட்டில் செய்து எடுக்க) நெய், வன்ஸ்பதி அல்லது கோகோஜெம் அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் லிட்டர்-100 கிராம்).

## தயாரிக்கும் விதம்

உருளைக்கிழங்கை வேகவிட்டு, தோலை உரித்துவிட்டு, நன்றாக அலம்பித் துடைத்த கல்லூரலில் போட்டு, உப்பு, பச்சை மிளகாய் இவைகளையும் சேர்த்துக் கொண்டு, நைஸாக அரைத்து எடுத்துக்கொள்ளவும். (நன்றாக அரைத் தால்தான் ரப்பர் மாதிரி) பசையாக இருக்கும். அப்படி இருந்தால்தான் பட்டில் பிளங்குதுகொள்ளாமல் நன்றாகச் செய்யவாறும்.

உள் பூரணத்திற்காக பீன்ஸ், முட்டைக்கோஸ், காலிபளவர் இவைகளைப் பொடிப் பொடியாக நறுக்கவும். காரட் டைத் தோலைச் சீவிப் பொடியாக நறுக்கவும். பட்டாணியை

உரித்து, விதையை எடுத்துக் கொள்ளவும். மேலே குறிப் பிட்டுள்ள காய்கறிகளைச் சுத்தமாக அலம்பி, உப்பு, மஞ்சள் பொடி இவைகளைப் போட்டு, வேகவிட்டு, ஜலமில்லாமல் வடிய வைத்துப் பிழிந்து வைத்துக் கொள்ளவும். வெங்காயத் தைத் தோலீ உரித்துவிட்டுப் பொடியாக நறுக்கவும். (தோல் சீவிய) இஞ்சியையும், நான்கு பச்சை மிளகாய்களையும் பொடியாக நறுக்கவும்.

உருளியை, போகினியை அல்லது கருக்காத பாணவியை அடுப்பில் போட்டு, காய்ந்தபின், என்னையை அல்லது நெய்யை விட்டு, கடுகைத் தாளித்து, இஞ்சி, பச்சை மிளகாய் இவற்றைப் போட்டு, வெங்காயத்தையும் அலம்பிப் போட்டு, அடிக்கடி திருப்பிவிட்டு, வெங்காயம் நன்கு வதங்கியின், வெந்து பிழிந்து வைத்துள்ள காய்கறிகளைப் போட்டு, பெருங்காயத்தைக் கரைத்து ஊற்றி, கறிவேப்பிலையைப் பொடியாகக் கிள்ளிப் போட்டு, சற்று உசிலித்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

(விறகு) அடுப்பில் அல்லது கரி அடுப்பில், நிதானமாகத் தீயைப் போட்டு, அடைக் கல்லைப் போடவும்.

நெய்யை அல்லது வனஸ்பதியை உருக வைத்துக் கொள்ளவும்.

வெந்து அரைத்தஉருளைக் கிழங்கை, ஒரு சிறு எலுமிச் சங்காய் அளவு (பெரிய கொட்டைப்பாக்கின் அளவிற்குச் சற்றுப் பெரியதாக) சுமார் இருபது முதல் இருபத்தைந்து வரை உருண்டையாக உருட்டி வைத்துக் கொள்ளவும்.

ஒரு உருண்டையை எடுத்து, கையில் உருகிய நெய்யைத் தொட்டுக் கொண்டு, கிண்ணம்போல் கனமாகச் செய்து கொண்டு, அதில் ஒரு டெஸ்பூன் பூரணத்தை வைத்து

பூரணம் தெரியாமல் இழுத்து மூடவும். இம்மாதிரி, ஒரு ஈட்டிற்குத் தேவையானவைகளை (அடைக் கல்லில், ஓரம் வரை இல்லாமல் நடுவாக, ஆறு அல்லது ஏழு கிண்ணங்களில் மட்டும்) பூரணத்தை வைத்து மூடிக்கொள்ளவும் அடைக்கல் காய்ந்ததும், இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு நெய்யை (அல்லது வன்ஸ்பதியை) விட்டு, அடைக்கல் பூராவும் தோசை திருப்பியால் தேய்த்து விடவும்.

பூரணம் வைத்து, மூடிய உருண்டைகளை, ஓவ்வொன்றுக் கிரு இலைத்துண்டில் வைத்து, இரண்டு தரம் விரலால் லேசாக அமுக்கி, ஆமவடைபோல கனமாகத் தட்டி, ஒன்றின் மேல் ஒன்று இடிக்காமல், தனியாக (தோடுபோல) வட்டமாகப் போட்டு, சுற்றிலும் இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு நெய்யை ஊற்றி, ஓவ்வொன்றின் மேலும் ஓவ்வொரு கரண்டி முட்டை அளவு நெய்யை விட்டு, வேக விடவும்.

அடி கருகாமல், சிவப்பாக வெந்தபின், சிறிய தோசை திருப்பியால் மேதுவாக ஓவ்வொன்றுகத் திருப்பிப் போட்டு, அந்தப் பக்கம் வேகவிடுவதற்குத் தேவையானபடி, இரண்டு அல்லது மூன்று கரண்டி முட்டை அளவு நெய்யை சுழற்றி விட்டு, நன்றாக வெந்தபின் ஓவ்வொன்றுக் எடுக்கவும்.

பூரணத்தை வைத்து மூடி வெகுநேரம் வைத்துவிட்டால், பிளவு கண்டு, பூரணம் வெளி வந்துவிடும். எனவே, போடும்போது மூடி, தட்டிப் போடவும்.

ஒரு ஈடு வெந்து எடுத்தபின், அடைக்கல்லை, தோசை திருப்பியால் நன்றாகச் சுரண்டி விட்டு, நெய்யை விட்டு, காகி தத்தை அல்லது துணியைச் சுருட்டி, அதனால் இழுத்துத் தேய்த்து விட்டு, மறுபடி (அடுத்த ஈட்டிற்கு) தட்டிப் போடவும்.

**ஞாப்பு:** இதற்கு, பட்டாணி அவசியம் தேவை. ஐந்து பலம் (175 கிராம்) பட்டாணியை உரித்தால், சுமார் அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால்லிட்டர் 60 கிராம்) இருக்கும். அதற்குக் குறைந்தாலும் பாதகமில்லை. நறுக்கிய காய்கறித் துண்டங்களும், பட்டாணியுமாக இரண்டாழாக்கு (அரை லிட்டர்) இருந்தால், அநேகமாய் அரை வீசை (700 கிராம்) இருளைக்கிழங்கு சரியாக இருக்கும்.

காலிப்ளவர் கிடைக்காவிட்டாலும் மற்றவைகளை அதிகப்படுத்திக் கொள்ளலாம்.

## 10. அரிசி அப்பம், இதர வகைகள்

### அரிசி அப்பம்

**தேவையான சாமர்கள்:** அரிசி அரைப்படி (ஒரு லிட்டர்), உப்பு (தேவைக்குத் தக்கபடி போட்டுக் கொள்ளவும்), மினகு இரண்டு ஷஸ்பூன், நெய் அல்லது எண்ணெய்.

அரிசியை இடித்து சலித்து, இரண்டு டேபிள் ஸ்பூன் அளவு மாவை எடுத்து வைத்துக் கொண்டு, மீதியை, (கோலம் போடும் பதத்திற்குச் சற்று முன்னதாக) வறுத் தெடுத்து, கட்டி இல்லாமல் சலித்துக் கொள்ளவும். தனியாக எடுத்து வைத்துள்ள இரண்டு மேஜைக் கரண்டி அளவு மாவை, கஞ்சியாகக் காய்ச்சி ஊற்றி, உப்பையும் கரைத்து ஊற்றி, மினகை உடைத்துப் போட்டுப் பிசைந்து, (அதிரசம் போல் பிசைந்து) தட்டி, எண்ணெயில் அல்லது நெய்யில் போட்டு எடுக்கவும்.

## ரவா - மைதாமாவு உரைப்பு அப்பம்

**தேவையான சாமாள்கள்:** நல்ல பொடி பம்பாய் ரவை ஓர் ஆழாக்கு (கால் லிட்டர் - 150 கிராம்), மைதாமாவு ஓர் ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்-15) கிராம்), அரிசிமாவு ஓர் ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்-120 கிராம்), உப்பு (பொடி செய்தது) இரண்டு ஷஸ்டூன், கெட்டித் தயிர் இரண்டு கரண்டி (புளித்தது), பச்சை மிளகாய் (பெரியதானால் எட்டு, சிறியதானால் பன்னி ரண்டு), இஞ்சி ஒரு துண்டு, பெருங்காயம், கறிவேப்பிலீ, கொத்தமல்லி, வேகவிட வனஸ்பதி அல்லது எண்ணெய் சுமார் கால்படி (அரை லிட்டர்).

ரவை, மைதாமாவு, அரிசிமாவு, உப்பு, தயிர் இவை களைப் போட்டுப் பிசைந்து, தண்ணீரையும் விட்டு, கெட்டி யாகக் கரைத்து, இரண்டு மணி நேரம் வைக்கவும். அதன் பின், கறிவேப்பிலீ, கொத்தமல்லி, இஞ்சி, பச்சை மிளகாய் இவைகளைப் பொடிப் பொடியாக நறுக்கிப் போட்டு, பெருங்காயத்தைக் கரைத்து ஊற்றிக் கலங்து, எண்ணெயில் ஊற்றும் பதமாகக் கரைத்துக்கொண்டு, பாணலியில் வனஸ்பதி யை வைத்து, காய்ந்தபிள் சிறு கரண்டியால் வட்டமாகக் குற்றி, பக்கத்திலுள்ள காய்ந்த நெய்யை, சட்டுவத்தால் வாரி ஊற்றி, உப்பியதும் திருப்பி விட்டு, மற்றொரு அப்பத் தைக் குற்றலாம்.

இதேபோல் வார்த்து, முன்னும் பின்னும் திருப்பிவிட்டு, சிவக்க வேகவிட்டு எடுத்து வடிய வைக்கவும். இதைச் சூட்டோடு சாப்பிட்டால், மிக ருசிகரமாக இருக்கும். ரவை, மைதா மாவு இவை சேர்வதால், வனஸ்பதியை வைத்து வார்த்தால் நன்றாக இருக்கும். சௌகர்யமில்லாவிடில், சுத்தி கரிக்கப்பட்ட (Refined) எண்ணெயை உபயோகிக்கவும்

இதற்கு, நல்லெண்ணெய், தேங்காய் என்னெய் இவை அவ்வளவு நன்றாக இருக்காது.

மேலே கூறிய திட்டத்திற்கு, சுமார் முப்பது அப்பங்கள் இருக்கும்.

### கடலீப்பருப்பு அரைத்த பக்கவடாம்

**தேவபான சாமான்கள் :** கடலீப் பருப்பு ஒன்றரை ஆழாக்கு (காலே அரைக்கால் லிட்டர்- 180 கிராம்), அரிசி அரைக்கால் ஆழாக்கு (சுமார் 20 கிராம்), உப்பு இரண்டு ஷஸ்பூன், வெங்காயம் ஜங்கு பலம் (175 கிராம்), பச்சை மிளகாய் (பெரியதானால் எட்டு, சிறியதானால் பன்னிரண்டு), இஞ்சி ஒரு விரல் நீளத் துண்டு ஒன்று, கறிவேப்பிலை (ஒருவியதாக ஒரு பிடி), கொத்தமல்லி பெரிய முடிச்சு ஒன்று, சோடா உப்பு ஒரு சிமிட்டா, விழுது நெய் அரைக் கரண்டி, முந்திரிப்பருப்பு ஒரு பலம் (35 கிராம்), பெருங்காயம், (வேகவிட) வன்ஸ்பதி அல்லது எண்ணெய் சுமார் ஒன்றரை ஆழாக்கு (காலே அரைக்கால் லிட்டர்).

கடலீப்பருப்பு, அரிசி இவ்விரண்டையும் சேர்த்து, இரண்டு தரம் களைந்துவிட்டு, ஊறவைத்து, நன்றாக ஊறிய பின் சுத்தமாகக் களைந்து, வடியவைத்து, உப்பைப் போட்டு, கைஈாகவும், கெட்டியாகவும் அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

வெங்காயத்தைத் தோலை உரித்து, பொடிப் பொடியாக நறுக்கி, பச்சை மிளகாய், இஞ்சி, (தோலைச் சீவிக்கொள்ள வும்), கறிவேப்பிலை, கொத்தமல்லி இவைகளையும் பொடிப் பொடியாக நறுக்கி, வெங்காயத்துடன் போட்டு, முந்திரிப் பருப்பைப் பொடியாக ஓடித்துப் போட்டு, சோடா உப்பு, விழுது நெய் இவற்றையும் போட்டு, பெருங்காயத்தைக்

கரைத்து ஊற்றி, நொறுக்கிப் பிரசங்கு கொண்டு, அரைத்து விழுதைப் போட்டு, நன்றாகச் சேர்த்துக் கலந்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

பானவியில் வனஸ்பதி, கோகோஜெழும் அல்லது எண் ணெய் இவற்றுள் ஏதாவதொன்றை விட்டு, அடுப்பில் வைத்து, காய்ந்தபின் மாவை நிறைய எடுத்துக் கொண்டு, கிள்ளினுற் போல (கொட்டைப்பாக்கு அளவு), எண்ணெய் கொண்ட மட்டும் போட்டு, திருப்பி விட்டு, சிவக்க வேக விட்டு எடுத்து வடியவைக்கவும்.

### கொய்யா இலை தட்டை

**தேவையான சாமர்கள் :** பச்சரிசி அரைப்படி (ஒரு லிட்டர்), பாசிப் பருப்பு அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் லிட்டர்-75 கிராம்), சர்க்கரை ஒன்றரை ஆழாக்கு (காலீல் அரைக்கால் லிட்டர்-300 கிராம்), தேங்காய்ப் பால் ஒர் ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்), வெண்ணெய் நான்கு கரண்டி முட்டை அளவு (சுமார் ஒன்றே கால் பலம்-45 கிராம்) உப்புப் பொடி ஒரு சிமிட்டா, சோடா உப்பு ஒரு சிமிட்டா, தேய்த்த எள் ஒரு டேபிள் ஸ்பூன்.

அரிசியைச் சுத்தமாகக் களைந்து, ஊறவைத்து, மறுபடி களைந்து, வடியவைத்து இடித்து, நெல்லையால் சலித்து, சற்று வறுத்துக் கொள்ளவும்.

பாசிப் பருப்பை இயங்திரத்தில் நெல்க அரைத்து, சலித்துக் கொள்ளவும்.

வறுத்த அரிசி மாவுடன், பாசிப் பருப்பு மாவு, வெண் ணெய், உப்பு, சோடா உப்பு, எள் இவைகளைப் போட்டு, கலந்து கொள்ளவும்.

தேங்காய்ப்பாலை ஓர் பாத்திரத்தில் விட்டு, அடுப்பில் வைத்து, அதில் சர்க்கரையைப் போட்டு, பொங்கி வரும் போது இறக்கி, கலந்து வைத்துள்ள மாவைக் கொட்டிக் கிளாறிப் பிசைந்து உருட்டிக் கொண்டு, பாணவியில் நெய்யை விட்டு, அடுப்பில் வைத்து, காய்ந்தபின், கொய்யா இலையை கவிழ்த்து வைத்து, உருட்டிய மாவை அதில் வைத்து, தட்டைபோல் தட்டி, காய்ந்த நெய்யில் போட்டு வேகவிட்டு எடுக்கவும்.

### புளித் தேன்குழல்

**தேவையான சாயான்கள்:** பச்சை அரிசிஒரு படி (இரண்டு லிட்டர்), உளுத்தம் பருப்பு ஓர் ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்-200 கிராம்), வெண்ணெய் கால் வீசை (பத்து பலம்-350 கிராம்), உப்பு சுமார் கால் ஆழாக்கு (35 கிராம்), மிளகாய் வற்றல் பதினொங்கு முதல் இருபதுவரை, பெருங்காயம் ஒரு சிறு கட்டி, (வேகவிட) தேங்காய் எண்ணெய் அல்லது கெய் அரை வீசை (700 கிராம்) (வனஸ்பதியிலும் செய்யலாம்).

அரிசியை நான்கு தரம் களைந்து, சுமார் இரண்டு மணி நேரம் ஊறவைத்து, மறுபடியும் இரண்டு தரம் களைந்து, கல்லீல அரித்து வடியவைத்து, இடித்து, நல்ல நைளூன் சல்லடையால் சலித்துக் கொள்ளவும்.

உளுத்தம் பருப்பைப் பொன் சிவப்பாக வறுத்து, இயங்திரத்தில் அரைத்து, சலித்துக் கொள்ளவும்.

மிளகாய் வற்றலீக் காம்பு ஆய்ந்து, உப்பு, பெருங்காயம் இவற்றைச் சேர்த்து அம்மியில் வைத்து, ஜலத்தைத் தெளித்து நைளூக் அரைத்துக் கொள்ளவும்.

இடித்த சரமாவுடன், உளுத்தமாவு, மிளகாய் அரைத்த விழுது, வெண்ணேய் இவைகளைப் போட்டு, நன்றாகச் சேர்த்துப் பிசையவும். பிசைந்தமாவு, கெட்டியாக, தேன் குழல் பிழியும் பதத்தில் இருக்க வேண்டும். அப்படி இல்லா விட்டால், லேசாகத் தண்ணீரைத் தெளித்துப் பிசைந்து கொள்ளவும்.

பிசைந்த மாவை, சயம் பூசிய ஓர் பாத்திரத்தில் போட்டு, மூடி வைக்கவும். மாவு புளிப்பதற்காக, முதல் நாள் மாவைப் பிசைந்து வைத்து, மறுநாள்தான் பிழிய வேண்டும்.

மறுநாள், சற்று அகலமான பாணலியில், என்னையே அல்லது நெய்யை வைத்து, காய்ந்தபின் ஓமப்பொடி போல் இல்லாமல் சற்றுக் கட்டையாக, சாதா தேன்குழல் வில்லையைப் போட்டு, பரவலாகப் பிழிந்து, ஒசை அடங்கி, நன்றாக வெந்தபின் எடுத்து வடியவைத்து, தகரடப்பாவில் (டின்னில்) போட்டு மூடவும்.

**குறிப்பு:** புளித் தேன் குழல் என்பதால், சற்று புளிப்பு தலை எடுத்திருக்கும். உப்பு, காரம் இவை அதிகம் தேவையானால், வேண்டுமானால் மேலும் கொஞ்சம் சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.

## ரவா போன்டா

**தேவையான சாமர்கள்:** நல்ல பம்பாய் ரவை இரண்டாழாக்கு (அரை விட்டர்-300 கிராம்), பொடி செய்த உப்பு இரண்டு ஷஸ்பூன், சற்றுப் புளித்த கெட்டித் தயிர் ஓர் ஆழாக்கு (கால் விட்டர்), முந்திரிப் பருப்பு அரைப் பலம் (20 கிராம்), பச்சை மிளகாய் (பெரியதானால் பத்து; சிறியதானால் பதினாறு), இஞ்சி ஒரு சிறு துண்டு, கறிவேப்பிலை, கொத்து

மல்லி, வேகவிட) வன்ஸ்பதி அல்லது சுத்திகரிக்கப்பட்ட எண்ணெய் (Refined Oil) கால்படி (அரை லிட்டர்), பெருங்காயம்.

ரவையில், உப்பு, தயிர் இவைகளைப் போட்டுக் கலந்து. கொஞ்சமாகத் தண்ணீரையும் விட்டு, பெருங்காயத்தையும் கரைத்துவிட்டு, கெட்டியாகக் கரைத்துவைக்கவும். மேலாக முந்திரிப்பருப்பைப் பொடிப் பொடியாக ஒடித்துப் போட்டு, இஞ்சி, பச்சை மிளகாய் இவற்றை நறுக்கிப்போட்டு, கறிவேப்பிலை, கொத்தமல்லி இவற்றை நறுக்கிப்போட்டு வைக்கவும். இப்படி சுமார் அரை மணி அல்லது ஒரு மணி நேரம் இருந்தால் போதும். அதன்பிறகு, சற்றுக் குழிவான பசனவியில், பாதிக்கு மேலாக, வன்ஸ்பதியை அல்லது எண்ணெயை வைத்து, நன்றாகக் காய்ந்தபின், கலந்த மாவைக்கையால் எடுத்து, போண்டாவாகப் போடவும். எண்ணெய் கொண்ட மட்டும் ஐந்தாரூபப் போட்டு, சற்று வெந்ததும் திருப்பித் திருப்பி விட்டு, சிவக்க வேகவிட்டு எடுத்து வடியவைக்கவும்.

இதை, சுமார் ஒரு பெரிய எலுமிச்சம்பழ அளவு போண்டாக்களாகப் போட்டால், சுமார் நாற்பது போண்டாக்கள் வரும். ஐந்தல்லது ஆறு பேர்களுக்கு, சிற்றுண்டிக்குச் சரியாக இருக்கும்.

## மூடக் கொழுக்கட்டை

### முதல் வகை

**தேவையான சாமர்கள் :** புழுங்கலரிசி கால்படி (அரை லிட்டர்), பலாச்சுகளை பன்னிரண்டு, வெல்லம் பத்து பலம் (350 கிராம்), உப்பு ஒரு மஸ்டைன், தேங்காய் அரை மூடி.

அரிசியை ஊறவைத்து, களைந்து, கல்லுரவில் போட்டு அரைத்து, சற்று மசிந்தபின், பலாச்சளையை நறுக்கிப் போட்டு, நன்றாக மசிந்தபின், வெல்லம், உப்பு இவைகளைப் போட்டு, கூடியமட்டில் கெட்டியாக அரைத்து எடுத்து, தேங்காய்த் துருவலையும் சேர்த்து, கலங்து கொள்ளவும்.

சற்று கனமான உருளியில், கலங்த மாவை விட்டு, அடுப்பில் வைத்து, நன்றாகக் கிளறி இறக்கிக் கொள்ளவும். குடு ஆறியபின், பிடி கொழுக்கட்டைபோல் சற்று மெல்லிய தாகவும், நீளமாகவும் உருட்டி வைத்துக்கொண்டு, இலைத் துண்டங்களில் சுருட்டி, இரண்டு ஓரங்களையும் நூலால் இறுக்கிக் கட்டி வைத்துக்கொண்டு, ஆவியில் வைத்து எடுக்கவும்.

அல்லது ‘தள, தள’ என்று கொதிக்கும் ஜலத்திலும் போட்டு, வேகவிட்டு எடுத்துக்கொண்டு, சற்று ஆறிய தும் இலையை எடுத்துவிட்டு, துண்டு துண்டாகக்கத்தியால் நறுக்கி, சாப்பிட உபயோகிக்கலாம்.

### இண்டாவது வகை

(பச்சை அரிசியால் செய்யும் முறை)

பச்சை அரிசியை ஊறவைத்துக் களைந்து இடித்து, சலித்துக் கொள்ளவும். பலாச்சளைகளைத் தனியாக அரைத்து, எடுத்துக் கொள்ளவும். வெல்லத்தை, சுமார் மூன்று ஆழாக்கு (முக்கால் லிட்டர்) ஜலத்தில் போட்டு, கரைந்து கொதித்ததும், அரைத்த பலாச்சளை விழுதையும் போட்டு, உப்பையும், தேங்காய்த் துருவலையும் போட்டு, இடித்த மாவைத் தூவிக் கொண்டே கிளறி, வெந்து கெட்டி

யானதும் இறக்கி, முன் சொன்னபடி செய்யவும். இவை கருக்கு, ஏலப் பொடியைப் போட்டால் வாசனையாக இருக்கும்.

### (உருளைக் கிழங்கு) ஸ்ரீ

பத்து பலம் (350 கிராம்) உருளைக்கிழங்கை வேகவிட்டு, தோலியை உரித்துப் பெரிய துண்டங்களாக நறுக்கிக் கொள்ளவும். பத்து பலம் (350) கிராம்) தக்காளியையும் நறுக்கிக் கொள்ளவும்.

ஒரு பெரிய தேங்காயைத் துருவி, சுடுகிற தண்ணீரை விட்டு, மூன்று தரம் அரைத்துத் தனித் தனியாகப் பாலை வைத்துக் கொள்ளவும். மிளகு ஒன்றரை டெஸ்பூன், மிளகாய் வற்றல் இரண்டு, கடலீலப்பருப்பு இரண்டு டெஸ்பூன், தனியா இரண்டு டெஸ்பூன் இவைகளை, நெய்யை விட்டு வறுத்து, நைஸாக அரைத்து, அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் லிட்டர்) ஜலத்தில் கரைத்து வைத்துக் கொள்ளவும். கரைத்த விழுதில், தக்காளியைப் போட்டு, சற்று கொதித்தபின் மூன்று வது பாலை விட்டு, இரண்டு கொதி வந்ததும், இரண்டாவது பாலை விட்டு, இரண்டு கொதி வந்ததும், ஒன்றரை டெஸ்பூன் உப்பைப் போட்டு, உருளைக்கிழங்கைப் போட்டு, இரண்டு கொதி வந்ததும் இறக்கிவிடவும்.

### தக்காளி ஸ்ரீப்

**தேவையான சாமாள்கள்:** நல்ல சிவப்பாகவுள்ள பழுத்த தக்காளி பத்து பலம் (350 கிராம்), உப்பு ஒன்றரை டெஸ்பூன், குழம்புப் பொடி (கால் டெஸ்பூனுக்கு மேலாகவும், அரை டெஸ்பூனுக்குக் குறைவாகவும் இருக்கலாம்), சீரகம் கால்

மஸ்பூன், நெய் இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு, துவரம் பருப்பு கால் ஆழாக்கு (4) கிராம்), கறி வேப்பிலை, கொத்து மல்லி.

ஓர் ஆழாக்கு (கால் விட்டர்) ஜலத்தை வைத்து, கொதித்தபின் தக்காளியைப் போட்டு, வேகவிட்டு இறக்கி, ஆறியபின் தோலை உரித்து எடுத்துவிட்டு, வெங்க ஜலத்தி லேயே போட்டு, நன்றாகப் பிசைந்து, சக்கையை எடுத்து விட்டு, சாறை மட்டும், விதை இல்லாமல், கறி வடித்தடில் அல்லது சல்லடையில் வடிகட்டிக் கொள்ளவும்.

துவரம் பருப்பைக் குழைய வேகவிட்டு, அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் விட்டர்) ஜலத்தை விட்டு, பருப்பைக் கரைத்து வடிகட்டி, கெட்டி பருப்பு ஜலமாக வைத்துக் கொள்ளவும்.

அதன்பின், வடிகட்டி வைத்துள்ள தக்காளிச்சாறை, ஒரு பாத்திரத்தில் விட்டு, அடுப்பில் வைத்து, உப்பு, பொடி, கறிவேப்பிலை இவைகளைப் போட்டு, பொடி வாசனை போகச் சற்று கொதித்தபின், பருப்பு ஜலத்தை விட்டு, சற்று கொதித்தபின் இறக்கி, கொத்தமல்லியை அலம்பிப்போட்டு, சீரகத்தை நெய்யில் தாளிக்கவும். பருப்பு ஜலத்தை முதலி லேயே விட்டும் கொதிக்க விடலாம்.

**குறிப்பு :** பொடுவதற்குப் பதிலாக, பத்து அல்லது பன்னிரண்டு மிளகை உடைத்துப் போடலாம். இந்தத் திட்டத்திற்குச் செய்தால், மிகவும் நீர்க்க இல்லாமல் நிதானமாக இருக்கும். அவரவர்கள் தேவைக்குத் தக்கப், ஜலத்தைக் கூட்டியோ அல்லது குறைத்தோ சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.

## காரட் ஸ-ப்

**தேவையான சாரன்கள்:** காரட் ஜங்து பலம் (175 கிராம்), வெங்காயம் இரண்டறைப் பலம் (90 கிராம்), உப்பு ஒரு மூலை முதல் ஒன்றரை மூலை வரை, குழம்புப் பொடி கால் மூலை, நெய் நான்குகரண்டி முட்டை அளவு, துவரம் பருப்பு கால் ஆழாக்கு (40 கிராம்), சீரகம் கால் மூலை, கறிவேப்பிலை, கொத்தமல்லி.

வெங்காயத்தைத் தோலுவித்துப் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும். காரட்டைத் தோலைச் சீவி கொப்பரைத் துருவியால் துருவிக் கொள்ளவும். (அல்லது, பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.) பருப்பைக் கரையவிட்டுக் கரைத்து, வடிகட்டி, பருப்பு ஜலமாக வைத்துக் கொள்ளவும்.

பாணலியில், இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு நெய்யை விட்டு, நறுக்கிய வெங்காயத்தை அலம்பிப் போட்டு, கருகாமல் சற்று வதக்கி எடுத்துக் கொள்ளவும்.

ஒரு பாத்திரத்தில், ஒரு ஆழாக்கு (கால் லிட்டரு)க்குக் குறையாமல் தண்ணீரை வைத்து, துருவிய அல்லது நறுக்கிய காரட்டையும், வதக்கிய வெங்காயத்தையும் போட்டு, நன்றாக வெந்தபின் கீரை மத்தால் நன்றாக மசித்து இறக்கி, அதில் அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் லிட்டர்) பிழிவதற்குத் தேவையான ஜலத்தை விட்டு கையால் நன்றாகப் பிசைந்து, கறி வடித்திடில் அல்லது சல்லடையில் வடிகட்டி, ஒட்டப் பிழிந்து, சாறை எடுத்து; ஒரு பாத்திரத்தில் விட்டு, அடுப்பில் வைத்து, உப்பு, பொடி, பருப்பு ஜலம் இவைகளை விட்டு, கறிவேப்பிலையைப்

போட்டு, கொதித்துப் பொடி வாசனை போனபின் இறக்கி, கொத்தமல்லியைப் போட்டு, இரண்டு கரண்டி அளவு நெய்யில் சீரகத்தைத் தாளிக்கவும்.

இதேபோல், முள்ளங்கி, நூல்கோல் முதலியலை கனைச் சேர்த்து அல்லது தனியாகவும் ஸ-மப்கள் தயாரிக்கலாம். உப்பு, காரம், தண்ணீர் இவைகளைத் தேவைக்குத் தக்கபடி சேர்த்துக் கொள்ளவும்.

இந்த ஸ-மப்களுக்கு, கொத்தமல்லிதான் முக்கியம். கறிவேப்பிலை இருந்தால் போடலாம்.

குறிப்பு: கடையில் வாங்கும் ரொட்டியை, வெயிலில் காயவைத்து, சிறிய துண்டங்களாக நறுக்கி, நெய்யில் பொரித்து வைத்துக் கொண்டு, தேவையானதை ஸ-மப்பில் போட்டு, (அதிக நேரம்) ஊருமல் சற்று ஊறியதும் சாப்பிடலாம்.

---

## 11. சில கேக் வகைகள்

### நிலக்கடலை கேக்

**தேவையான சாமாள்கள்:** நிலக்கடலை கால்படி (அரை விட்டர் - 200 கிராம்), எருமைப் பால் முக்கால் படி (ஒன்றரை விட்டர்), சர்க்கரை அரைப்படி (ஒரு விட்டர்), வெண்ணெய் அரைப் பவுண்டு (275 கிராம்), பிஸ்தா, திராட்சை.

நிலக்கடலையை, பொறுக்கும் சூடான வெங்கில் போட்டு, அரைமணி நேரம் கழித்துத் தோலை நீக்கி, நைலாக அரைத்துக் கொள்ளவும். பாலை, வாயகன்று பாத்திரமொன்றில் வைத்து, கைவிடாமல் கிளறி, இறுகி வரும்போது, அரைத்த விழுதையும், சர்க்கரையையும் போட்டு, சேர்த்துப் பதமாகக் கிளறி, பிஸ்தா, திராட்சை இவைகளைப் பொரித்துப் போட்டுக் கொட்டி, துண்டங்களாகக் கீறிக்கொள்ளவும்.

### நேஷனல் கேக்

நேஷனல் கேக் செய்யும் முறைகளில் ஒன்று, ஏற்கனவே, “சமைத்துப் பார்” இரண்டாம் புத்தகத்தில் கொடுக்கப்பட்டுள்ளது. இப்புத்தகத்தில், ‘நேஷனல் கேக்’ தயாரிக்கும் மற்றொரு விதம் தரப்பட்டுள்ளது. சுமார் ஐம்பது கேக்குகள் தயாரிப்பதற்கு, கீழ்க்கண்ட சாமான்கள் தேவை.

**நேவபாள சாமான்கள்!** மைதாமாவு ஏழை பலம் (சுமார் இரண்டாழாக்கு-சுமார் அரை லிட்டர் - 265 கிராம்), பால்கோவா பத்து பலம் (350 கிராம்), சர்க்கரை இருபத்தைந்து பலம்-சுமார் 900 கிராம்), நெய் ஒன்றை முதல் இரண்டாழாக்கு (300 முதல் 400 கிராம்) வரை, ரோஸ் அல்லது வனிலா எஸென்ஸ் ஒரு மஸ்பூன், சிவப்பு - பச்சை வர்ணப்பொடி, ஏலக்காய் பன்னிரண்டு.

இதற்கு, அகலமுள்ள கனத்த மலையாள உருளி அல்லது கனமான பாணவி தேவை.

ஒரு பாணவியில், அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் லிட்டர்-100 கிராம்) நெய்யை விட்டு, மைதாமாவைப் போட்டு, மிகவும் சிவக்காமல் நன்றாக வறுத்து, ஒரு தாம்பாளத்தில்

எடுக்கவும். நிறைய நெய்கை விட்டு வறுப்பதால், 'கல, கல' என்று கூழ் போலிருக்கும். அதனுடன், கோவாவை உதிர்த்துப் போட்டுக் கலந்து, மூன்று பங்காகப் பிரித்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

மூன்றில் ஒரு பங்கு (ஓன்றரை ஆழாக்கு) (காலே அரைக்கால் லிட்டர் - 300 கிராம்) சர்க்கரையைப் போட்டு, அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் லிட்டர்) தண்ணீரை வைத்துப் பாகு வைக்கவும். பாகுஙல்ல கெட்டிக் கம்பிப் பதமாகக் காய்ந்து நுரைக்க ஆரம்பித்ததும் கீழே இறக்கி, ஒரு பங்கு மாவும், கோவாவுமாகக் கலந்து வைத்துள்ளதைப் போட்டு, துடுப்பியால் அல்லது தோசை திருப்பியால் சழற்றிக் கொள்ளவும் (கால் ஷஸ்பூன்) சிவப்பு, பச்சை வர்ணத்தை, தனித்தனி (ஒரு ஷஸ்பூன் தண்ணீரில்) கரைத்து வைத்துக் கொண்டு, பாகை இறக்கி, வறுத்த மாவைப் போடும்போது ஒரு வர்ணத்தை ஊற்றி, மாவு வறுத்தது போகப் பாக்கி நெய்யில் ஒரு பாதியை (அரை ஆழாக்கை) (அரைக்கால் லிட்டர் - 100 கிராம்), கொஞ்சம் கொஞ்சமாக ஊற்றிக் கிளாறி, இறுகி, கெட்டி விழுதாக ஆனதும் ஏலென்னை விட்டு, மூன்றில் ஒரு பங்கு ஏலப்பொடியைப் போட்டு, நெய் தடவிய மைகுர்பாகுத் தட்டில் எடுத்துப் போட்டு, வாழை இலையால் சமமாகத் தட்டவும். இந்த மாவிற்கு ஒரு அடி சதுரத் தட்டு போதும். பெரிய தட்டாக இருந்தால், அரை அங்குல கனத்திற்குக் குறையாமல், தட்டில் வேண்டிய அளவிற்குத் தட்டவும்.

அதன்பின், கி ள றி ய பாத்திரத்தைச் சுத்தமாக அலம்பி விட்டு, அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் லிட்டர்), தண்ணீரை விட்டு, ஓன்றரை ஆழாக்கு (300 கிராம்) சர்க்கரையைப் போட்டு, பாகு வைக்கவும்.

நடுப்பாகம் வெனுப்பாக இருக்க வேண்டுமாதலால், இதற்கு, பாகு காயும்போது, அரைக்கரண்டி பாலை விட்டு, அழுக்கை எடுக்கவும். முன்சொல்லியபடி, கெட்டி ப்பாகாகக் காய்ந்தபின் இறக்கி, ஒரு பங்கு மாவும், கோவாவும் கலந்ததைப் போட்டுக் கிளறவும். இதற்கு நெய்யும், எஸென்சும் விட வேண்டாம். முன் சொல்லியபடி, இறுகி விழுது போலானதும், (மூன்றிலொரு பங்கு) ஏலப்பொடியை மட்டும் தூவிக் கிளறி, முதலில் கொட்டிய கேக்கின் மேல் கொட்டி, அதேபோலச் சமமாகத் தட்டவும்.

அதே பாத்திரத்தில் (அலம்ப வேண்டாம்), ஒன்றரை ஆழாக்கு (300 கிராம்) சர்க்கரையைப் போட்டு, அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் விட்டர்) தண்ணீரைவிட்டு, அடுப்பில் வைத்து, கெட்டிக் கம்பிப் பதமாக ஆனபின் இறக்கி, கோவாவுடன் கலந்த மற்றொரு பங்கு மாவைப் போட்டு, மீதமுள்ள ஒரு வர்ணத்தை விட்டு, கொஞ்சம் கொஞ்சமாக நெய்யை ஊற்றிக் கிளறி, இறுகிய விழுதுபோல் ஆனதும் எஸென்சை விட்டு, ஏலப்பொடியைப் போட்டுக் கிளறி, ஒன்றன் மேல் ஒன்றுக்க் கொட்டிய கேக்கின் மேல், மூன்று வதாகக் கொட்டி, சமமாகத் தட்டி விடவும். கடைசியில் கொட்டியது சற்று ஆறியதும், ஒரு கத்தியால் சதுரமாகவோ, நீளமாகவோ டயமண்ட் வடிவிலோ. அடிவரை மெதுவாகக் கீறிவிட்டு விடவும். நன்றாக ஆறியபின் நன்றாகக் கீறி எடுத்து வைக்கவும்.

**குறிப்பு:** இதற்கு, மிகவும் அதிகமாகக் கிளறி விட்டால், ஒன்றுடன் ஒன்று ஒட்டாது. மிகவும் குறைவாகக் கிளறி விட்டாலும், ஹல்வா மாதிரி ஆகிவிடும். எனவே, இதற்கு முக்கியமாகப் பதம்தான் சரியாக இருக்க வேண்டும்.

நடுப்பாகத்தில் அதிக நெய்யை விட்டால், பாளமாகப் பிரித்துவிடும். அதனால், நடுப்பாகத்தில், மாவு வறுத்து நெய்யே போதுமானது.

### பாதம் கேக்

சுமாராக, நிதான் அளவுள்ள முப்பது துண்டங்களுக்குக் கீழ்க்கண்ட சாமான்கள் தேவை.

**தேவையான சாமான்கள்:** பால் அரைக் கரண்டி, பாதம் பருப்பு ஜங்கு பலம் (175 கிராம்) (ஓர் ஆழாக்குக்கால் லிட்டர்) (மைதாமாவு ஜங்கு பலம், 175 கிராம்), நெய் ஓர் ஆழாக்கு (கால் லிட்டர் - 200 கிராம்), கேசரிப் பவுடர், பச்சைக் கற்பூரம் அரை சிமிட்டா, சர்க்கரை அரை வீடை (700 கிராம்).

பாதம் பருப்பில் கொதிக்கும் வெந்தீரை விட்டு, சுமார் ஒரு மணி நேரம் ஊற வைத்து, தோலை எடுத்து விட்டு, சுத்தமாக அலம்பி, கல்லுரவில் போட்டு, தண்ணீரைத் தெளித்து, நன்கு நைஸாக அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

மைதா மாவில், கால் ஆழாக்கு (50 கிராம்) நெய்யை விட்டு, பவுன் கலராக வறுத்துக் கொள்ளவும். அகலமான கனத்த உருளியில், ஓர் ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்) தண்ணீரை விட்டு, சர்க்கரையைப் போட்டு, கொதி வந்தபின் பாலை விட்டு, அழுக்கை எடுத்து விடவும். பாகு காய்ந்து, கெட்டிக் கம்பிப் பதமாகக் காய்ந்தபின், அரைத்த பாதம் பருப்பு விழுதைக் கரைத்து விட்டுக் கிளறவும். அடுப்பில் கொதிக்கும்போதே, கேசரிப்பவுடரைக் கலரத்து விடவும். (வெளுப்பாக இருக்க வேண்டுமென்றால், கேசரிப் பவுடரைக் கரைத்து விடவேண்டாம்.)

பாதம் பருப்பு, சர்க்கரையுடன் நன்றாகச் சேர்ந்து, கெட்டியாகி, நுரைவரும் தருணத்தில் கீழே இறக்கி, வறுத்த மைதாமாவையும் போட்டு, நெய்யையும் கொஞ்சம் கொஞ்ச மாக விட்டு, தோசை திருப்பியால் அல்லது துடுப்பியால் சுழற்றி, (சுமார் பதினைந்து நிமிஷங்கள்) கிளரி, நல்ல கெட்டியானதும், ஏலப்பொடியையும், பச்சைக் கற்பூரத் தையும் போட்டுக் கலந்து, நெய் தடவிய மைசூர் பாகு தட்டில் போட்டு, வாழை இலையில் நெய்யைத் தடவி, சமமாகத் தட்டி, தேவைப்படி, வில்லைகளாக அறுத்துவிட்டு, நன்றாக ஆறியபின் எடுக்கவும்.

**குறிப்பு :** கனமான உருளி இல்லாமல், மெல்லிய பாத்திரமாக இருந்தால், கீழே வைத்துக் கிளரினால் இறுகிக் கொள்ளாது. ஆகையால், பாதம் பருப்பும், பாகும் சேர்ந்து பதமானதும் கீழே இறக்கி, வறுத்த மைதா மாவைப் போட்டுச் சேர்த்துக் கிளரி, மறுபடி அடுப்பில் வைத்து, (முக்கால் பதமாக) இறுகும் வரை கிளரிக் கொண்டு, கீழே இறக்கி, விழுதுபோல் இறுகி வரும்வரை கிளரி, ஏலப்பொடி, பச்சைக் கற்பூரம் இவற்றைப் போட்டு, கலந்து, தட்டில் கொட்டவும்.

பாதம் பருப்பில் பாலைத் தெளித்து அரைத்து, கொஞ்சம் பாலை விட்டுக் கரைத்து ஊற்றினால் வாசனையாக இருக்கும். (அல்லது, கொஞ்சம் கோவாவைச் சேர்த்துக் கொண்டாலும் வாசனையாக இருக்கும்.)

### பால் (பாதம்) கேக்

பால் பாதம் கேக்குகள் (சுமார் நாற்பது வில்லைகள்) தயாரிக்கக் கீழ்க்கண்ட சாமான்கள் தேவை.

**தேவையான சாமரளிகள் :** பால் ஒரு படி (இரண்டு விட்டர்), பாதம் பருப்பு ஐந்து பலம் (175 கிராம்), சர்க்கரை மூன்று ஆழாக்கு (முக்கால் விட்டர்-600 கிராம்), நெய் முக்கால் ஆழாக்கு (150 கிராம்), ஏலக்காய் எட்டு. (தேவையானால் ஒரு சிமிட்டா பச்சைக் கற்பூரத்தைப் போடலாம்.)

பாதம் பருப்பில் வெங்கிரை விட்டுத் தோலை எடுத்து விட்டு, சுத்தமாக இரண்டு தரம் களைந்து விட்டு, கல்லுரவில் போட்டு, தண்ணீரைத் தெளித்து, நெலாக அரைத்து எடுத்துக்கொண்டு, கல்லுரவில் கொஞ்சம் தண்ணீரை விட்டுக் குழப்பி, அலம்பி எடுத்துக் கொள்ளவும். ஏலக்காயைப் பொடி செய்து, வைத்துக்கொள்ளவும். மைகுர்ப் பாகு தட்டில் நெய் தடவி வைத்துக்கொள்ளவும்.

வாய்கலமான உருளியில் அல்லது பித்தளை பாணவில் அல்லது மைகுர் போகினியில் பாலை விட்டு, எவர் சில்வர் அல்லது கருக்காத தோசை திருப்பியால், விடாமல் சுழற்றிக் கிளறிக் கொண்டே இருக்கவும். சற்று வற்ற ஆரம்பித்ததும், தீயை நிதானமாக வைத்துக் கொள்ளவும். பால் வற்றி, சேறு போல ஆனதும், அரைத்த பாதம் பருப்பை விழுதைக் கரைத்து விட்டு, சர்க்கரையையும் போட்டுக் கிளறி, சர்க்கரை கரைந்து மறுபடி இறுகி வரும் போது, நெய்யைக் கொஞ்சம் கொஞ்சமாக விட்டுக் கிளறி, சுருண்டு வரும்போது இறக்கி, மீதியுள்ள நெய்யையும் விட்டு, ஏலப்பொடியையும், தேவையானால் ஒரு சிமிட்டா புச்சைக் கற்பூரத்தையும் போட்டுக் கிளறி, நெய் தடவிய தாம்பாளத்தில் கொட்டி, வாழை இலையால் சமமாகத் தட்டி விட்டு, தேவையான அளவில் அடிவரை கத்தியால் கீறி விடவும். நன்றாக ஆறியபின் எடுத்து வைக்கவும்.

**குறிப்பு:** நல்ல கனமுள்ள (வாய்கலமான) மலையாள உருளியில், இந்தக் கேக்குகளைத் தயாரித்தால் நல்ல வெளுப்பாக இருக்கும். சற்று முன்பதத்தில் இறக்கி, கீழே வைத்துக் கிளாறினால், சரியான பதத்திற்கு வந்துவிடும். மெல்லிய பாணவி அல்லது மைசூர்ப் போகினி இவைகளில் செய்தால், அந்தப் பாத்திரங்கள் மலையாள உருளி போன்று கனமாக இருக்காதாதலால், கீழே இறக்கி வைத்ததும் சூடு ஆறிவிடும். ஆகவே, சரியான பதமாகும் வரை அடுப்பில் வைத்துக் கிளாறி, கீழே இறக்கி, ஏலப்பொடி, பச்சைச்சுக்கற்பூரம் இவைகளைப் போட்டுச் சேர்த்துக் கிளாறி, தட்டில் கொட்டி விடவும். இதைச் சற்று முன் பதமாகவும், கோவாவைப் போல் எடுத்துக் கொள்ளலாம்.

தனி பாதம் பருப்பைப் போட்டுச் செய்ய முடியாவிட்டால், பாதி அளவிற்கு பாதம் பருப்பும், பாதி அளவிற்கு முந்திரிப் பருப்புமாகப் போட்டுச் செய்யலாம்.

பாதம் பருப்பு கிடைக்காவிடில், முந்திரிப் பருப்பை மட்டும் வெங்கில் சற்று ஊறவைத்து, அரைத்து, இதே போலச் செய்யலாம்.

தனி பாதம் பருப்பில் செய்தால், நல்ல வாசனையாக இருக்கும். மற்றவை அடுத்தபடியாகத்தான் இருக்கும். செய்யும் முறைகளும், அளவுகளும் ஒரே மாதிரிதான்.

### தேங்காய்ப்பால் கேக்

இதானமாக நாற்பது வில்லைகளுக்கு, கீழ்க்கண்ட சாமான்கள் தேவை.

**தேவயான சாமர்கள்:** கடலீஸமாவு ஓர் ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்-100 கிராம்), கோதுமை மாவு ஓர் ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்-100 கிராம்), தேங்காய் (முற்றிய பெரிய காம்) ஒன்று (சிறியதானால் ஒன்றை தேங்காய் - அதாவது மூன்று மூடிகள்), சர்க்கரை அரை வீசை (700 கிராம்), நெய் முக்கால் ஆழாக்கு (150 கிராம்), முந்திரிப் பருப்பு ஒரு பலம் (55 கிராம்), ஏலக்காய் ஆறு, பச்சைக் கற்பூரம் அரை சிமிட்டா, குங்குமப்பு அல்லது கேசரிப் பவுடர்.

### தயாரிக்கும் முறை

தேங்காயை மிருதுவாகத் துருவி, கால் பாகத்தை வறுப்பதற்கு வைத்துக் கொண்டு, முக்கால் பாகத்தை நன்றாகக் கசக்கிப் பிழிந்து, கெட்டிப் பாலாக எடுத்து வைத்துக் கொள்ளவும். அதன்பின், ஓர் ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்) தண்ணீரை விட்டு, இரண்டுதரம் அரைத்துப் பால் பிழிந்து கொள்ளவும்.

சுத்தமான பாணவியை அடுப்பில் வைத்து, காய்ந்து பின் நான்கு கரண்டி முட்டை அளவு நெய்யைவிட்டு, கடலீஸமாவைப் போட்டு, வாசனை வர (சிவக்காமல்) வறுத்து எடுக்கவும். அதேபோல, நான்கு கரண்டி முட்டை அளவு நெய்யை விட்டு, கோதுமை மாவையும் வறுத்து எடுக்கவும். அதன் பிறகு, நான்கு கரண்டி முட்டை அளவு நெய்யை விட்டு, முந்திரிப் பருப்பை லேசாகச் சீவிப்போட்டு, சிவப் பாக வறுத்து எடுத்துவிட்டு, அந்த நெய்யில் தேங்காய் துருவலைப் போட்டு, புளியம்பூவின் நிறமாக அதிகமாகச் சிவக்காமல் வறுத்து எடுத்து, எல்லாவற்றையும் சேர்த்து, கட்டி இல்லாமல் உதிர்த்துக் கலந்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

வெண்கல உருளியில் அல்லது வாயகன்ற பாத்திரத் தில், இரண்டாங்குரம் - மூன்றாங்குரம் எடுத்த தேங்காய்ப் பாலை விட்டு, சர்க்கரையைப் போட்டு, அடுப்பில் வைத்துக் காய வைத்து, சற்று கெட்டிக் கம்பிப் பதமாக வந்தபின், வறுத்த மாவு, தேங்காய் இவைகளைத் தூவிக் கிளறவும். பாகும், மாவும் சேர்ந்து வரும்போது, கெட்டியான தேங்காய்ப் பால் எடுத்து வைத்ததை ஊற்றிக்கிளறி, எல்லாம் சேர்ந்து இறுகி வரும்போது, (மாவுகளை வறுத்ததற்குச் செலவழித் தது போக) மிகுந்துள்ள நெய்யை ஊற்றிச் சேர்த்துக் கிளறவும். பாகு காயும்போதே, குங்குமப்புவை அல்லது கேசரிப் பவுடரைக் கரைத்து விடவும். நெய்யை ஊற்றிக் கிளறி, லேசாக நுரை வரும் பதத்தில் இறக்கி, ஏலப்பொடி, பச்சைக் கற்புரம் இவற்றைப் போட்டு, ஒரு தரம் சேர்த்துக் கிளறி, நெய் தடவிய மைசூர்ப்பாகுத்தட்டு, தாம்பாளம் இவற்றுள் ஏதாவது ஒன்றில் கொட்டி விடவும்.

தாம்பாளத்தில் கொட்டிய பத்து நிமிஷத்திற்கெல்லாம் ஆறிவிடும். அதன்பின், கத்தியால் தேவையான அளவுக்கீறி, துண்டமாக அறுத்து விட்டால், நன்றாக ஆறியபின் எடுக்கலாம்.

**குறிப்பு:** இது அதிகமாக நெய்விடாமல் மிகுதுவாக இருக்குமாதலால், தட்டில் கொட்டும்போது, சற்றுத் தளர்ந்தாற்போல் ஓடும். ஆறியதும் சரியாகிவிடும். அதனால், நாற்பது துண்டம் போடத் தேவையான அளவுள்ள தட்டில் அல்லது தாம்பாளத்தில் கொட்ட வேண்டும். மிகவும் பெரிய தட்டில் கொட்டினால், கேக் மிகவும் மெல்லியதாகம் போய்விடும்.

## ரவா பால் கேக்

### முதல் வகை

சுமாரான அளவில் நாற்பது வில்லைகள் ரவா பால் கேக் தயாரிக்கக் கீழ்க்கண்ட சாமான்கள் தேவை.

**தெவையான சாமான்கள் :** (பொடியாகவும், புதியதாக வும் உள்ள) பம்பாய் ரவை ஓர் ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்-150 கிராம்), நல்ல பால் மூன்று ஆழாக்கு (முக்கால் லிட்டர்), சர்க்கரை (அஸ்கா) நான்கு ஆழாக்கு (ஒரு லிட்டர்), நெய் ஒன்றரை ஆழாக்கு (காலே அரைக்கால் லிட்டர்-300கிராம்), ஏலக்காய் எட்டு, பச்சைக் கற்பூரம் ஒரு சிமிட்டா.

வாய் அகலமும் கனமுமான வெண்கல உருளி அல்லது பித்தளை பாணலி (அல்லது, மைசூர் போகினி) இவை ஏதாவதொன்றில் பால், சர்க்கரை, ரவை, ஒன்றே கால் ஆழாக்கு (250 கிராம்) நெய் இவைகளைச் சேர்த்து ஒன்று கப் போட்டு, நன்றாகக் கலந்து அடுப்பில் வைக்கவும். எவர்சில்வர் அல்லது பித்தளை தோசை திருப்பியால் கை நிறுத்தாமல் தேய்த்துக் கிளறிக் கொண்டே இருக்கவும். பால் வற்றி, சர்க்கரை கரைந்து, ‘பேஸ்ட்’ போல ஆனபின் அடுப்பை நிதானமாக எரியவிட்டு, சுருண்டுவர ஆரம்பித்ததும் கீழே இறக்கி, மீதி கால் ஆழாக்கு (50 கிராம்) நெய்யை விட்டுச் சுற்றுக் கிளறி, ஏலப்பொடி, பச்சைக் கற்பூரம் இவைகளைப் போட்டுக் கிளறி, சுருண்டு வந்ததும், நெய் தடவிய மைசூர்ப் பாகுத் தட்டில் கொட்டி, வாழை இலையால் நன்றாகத் தட்டிவிட்டு, கத்தியால் தேவையான அளவு வில்லைகளாகக் கீறிவைக்கவும். நன்றாக ஆறியபின் எடுத்து வைக்கவும். இதைக் கனமான உருளியில் வைத்து,

கை நிறுத்தாமல் கிளரி, முக்கால் பதத்தில் கீழே இறக்கி வைத்துக் கிளரினால் நல்ல வெளுப்பாக இருக்கும்.

பாத்திரம் மெல்லியதாக இருந்தால், சுருண்டு வரும் வரை அடுப்பில் வைத்து கிளறவேண்டும். அதிகப்படி யாகத் தேவையானால், அதற்குத் தக்கபடி எல்லாச் சாமான்களையும் கணக்குப்படி அதிகப்படுத்திக் கொள்ளவும்.

### இரண்டாவது வகை

இதே மாதிரி சாமான்களை எடுத்து வைத்துக் கொள்ளவும். வைத்துள்ள நெய்யில் பாதியை, பாணலியில் விட்டு, காய்ந்தபின் ரவையைப் போட்டு, பொரித்த மாதிரி சற்று வறுத்து இறக்கி, ஆறியபின் முன் சொல்லியதுபோல் எல்லாவற்றையும் சேர்த்துக் கிளரினால், பச்சை வாசனை சிறிது கூட வராமல் நல்ல வாசனையாக இருக்கும்.

## 12. லாடு, ஹல்வா வகைகள்

### கடலை மாவு லாடு

இந்த லாடு, மகாராஷ்டிரா தேசத்தில், பழக்கத்தில் இருந்து வரும் ஒரு பட்சணமாகும். சுமாராக, நாற்பது உருண்டைகள் பிடிக்க, கீழ்க்கண்ட சாமான்கள் தேவை.

**தேவையான சாமான்கள்:** நல்ல கடலைமாவு அரை வீசை (700 கிராம்) (சுமார் ஐந்து ஆழாக்கு (ஒன்றே கால் விட்டார்) பூரா சர்க்கரை அரை வீசை (700 கிராம்) (அல்லது,

அரை வீசை (700 கிராம்) அஸ்காவை இடித்துக் கொள் ளாவும்), நயம் நெய் இரண்டாழாக்கு (400 கிராம்), திராட்சைப் பழம் கால் பலம் (100 கிராம்), பிஸ்தா பருப்பு, சாரப் பருப்பு இவை வகைத்து அரைப் பலம் (20 கிராம்), முந்திரிப் பருப்பு ஒரு பலம் (35 கிராம்), அல்லது ஒன்றரைப் பலம் (35 கிராம்), ஏலக்காய் ஏழு அல்லது எட்டு, பச்சை கற்பூரம் ஒரு சிமிட்டா.

கருக்காத பாணவியை (அல்லது கனமானதொரு பாத்திரத்தை) அடுப்பில் வைத்து, காய்ந்ததும் (நான்கு கரண்டி முட்டை அளவு நெய் போக) மீதி உள்ள நெய்யை விட்டு, காய்ந்ததும் சலித்த கடலீஸமாவைப் போட்டு, கைவிடாமல் கிளாறிக் கொண்டே இருந்து, நல்ல சிவப்பாக, பொரிந்த மாதிரி வறுபட்டதும் இறக்கி, சூட்டுடன், சலித்த பூராச் சர்க்கரையை (அல்லது இடித்த அஸ்காவைப்) போட்டு கலங்துவிடவும்.

மற்றெருரு பாணவியில், ஒடித்த முந்திரிப் பருப்பையும், சாரப்பருப்பு - பிஸ்தாப் பருப்பு இவைகளையும், மீதி உள்ள நான்கு கரண்டி முட்டை அளவு நெய்யை விட்டு வறுத்துப் போட்டு, திராட்சைப் பழத்தையும் பொரித்துப் போட்டு, ஏலப் பொடி, பச்சைக் கற்பூரம் இவைகளையும் போட்டுக் கலங்து, பொறுக்கும் சூட்டுடன் பிடி அளவு எடுத்து, ஒருண்டைகளாக இறுக்கிப் பிடித்து, தாம்பாளத்தில் வைத்து, ஆறியபின் எடுத்து வைக்கவும்.

### தக்காளி ஹல்வா

நன்றாகப் பழுத்த தக்காளி அரை வீசை (70 கிராம்), சர்க்கரை பத்து பலம் (350 கிராம்), நெய் இரண்டரைப்

பலம் (90 கிராம்), முந்திரிப்பருப்பு ஒரு பலம் (35 கிராம்), திராட்சை ஒரு புலம் (15 கிராம்), ஏலக்காய், பச்சைக் கற்பூரம்.

தக்காளியை, கொதிக்கும் வெங்கில் போட்டு வைத்து, ஆறியபின் தோலியை உரித்து விட்டு, கல்லூரவில் போட்டு, நைஸாக அரைத்துக் கொள்ளவும். சர்க்கரையில் கொஞ்சமாகத் தண்ணீரை விட்டு, அடுப்பில் வைத்து, கெட்டிக் கம்பிப்பதமானபின், அரைத்த தக்காளி விழுதைப் போட்டுக் கிளாறி, சுருண்டு வரும்போது நெய்யை விட்டு, சுருளக் கிளாறி, முந்திரிப் பருப்பு, திராட்சை இவைகளை கெய்யில் வறுத்துப் போட்டு, ஏலப்பொடி, பச்சைக் கற்பூரம் இவற்றைப் போடவும்.

### மாம்பழு ஹல்வா

இதற்கு, நாரில்லாத, நல்ல தித்திப்பும், புளிப்புமான பழுத்த மாம்பழங்கள் தேவை. மாம்பழத்தின் தோலை உரித்துவிட்டு, சத்து முழுவதையும் பிழிந்து எடுத்து, கட்டி இல்லாமல் பிசைந்து கொள்ளவும். இம்மாதிரி எடுத்த விழுது அரைப்படி இருந்தால், அதற்குக் கீழ்க்கண்ட சாமான்கள் தேவை.

**தேவையான சாமான்கள்:** சர்க்கரை கால்படி (இரண்டாழுக்கு (அரை லிட்டர்), நெய் ஓர் ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்-200 கிராம்), முந்திரிப்பருப்பு ஒரு பலம் (35 கிராம்), ஏலக்காய் எட்டு, பச்சைக் கற்பூரம் அரை சிமிட்டா.

சுத்தமான வெண்கல உருளியை, அடுப்பில் வைத்து, பிழிந்து வைத்துள்ள சாறை ஊற்றிக் கரண்டியால்

மசித்துக் கிளறவும். கொதி வந்ததும் சர்க்கரையைப் போட்டுச் சேர்த்துக் கிளறிக் கொண்டே வரவும். முந்திரிப் பருப்பைச் சிறிதாக ஒடித்து, நெய்யில் வறுத்துக் கிளறும். போதே போடவும்.

பழச்சாறும், சர்க்கரையும் சேர்ந்து வரும்போது, நெய்யைக் கொஞ்சம் கொஞ்சமாக விட்டுக் கிளறி, சுருண்டு பாத்திரத்தில் சுழன்று வந்தபின் இறக்கி, ஏலப்பொடி, பச்சைக் கற்பூரம் இவற்றைப் போட்டுக் கலந்து, நெய்தடவிய தட்டில் கொட்டி, தேவையானால் ஆறியபின் துண்டங்களாக நறுக்கிக் கொள்ளலாம்.

### பலாப்பழ கேஸி

நல்ல சத்துள்ள பலாச்சுளைகளை, சிறு துண்டங்களாக நறுக்கிக் கொள்ளவும். அதன் அளவுடன், அரைப் பங்கு (அதாவது ஒன்றரைப் பங்கு) சர்க்கரையைப் போட்டு, தண்ணீரை விட்டு, கம்பிப் பாகாக வைத்து, நறுக்கியை பலாச் சுளைத் துண்டங்களைப் போட்டு, சேர்த்துக் கிளறவும்.

பாகும், பலாப்பழமும் சேர்ந்து கொண்டபின், முந்திரிப் பருப்பை (ஒடித்து), நெய்யில் வறுத்துப் போட்டு, தேவையான நெய்யையும் விட்டு, குங்குமப் பூவைக் கரைத்து விட்டு ‘தள, தள’ என்று இருக்கும்போது இறக்கி, ஏலப்பொடி, பச்சைக் கற்பூரம் இவற்றைப் போட்டுக் கலந்து வைக்கவும்.

துண்டமாகப் போட வேண்டுமென்றால், சற்று கெட்டியாகக் கிளறி, தாம்பாளத்தில் கொட்டி, சமமாகத் தட்டி கத்தியால் கீறி, துண்டங்களாக எடுத்துக் கொள்ளவும்.

## பதாம் பர்பி

**தேவையான சாமான்கள் :** பாதம் பருப்பு ஜங்து பலம் (175 கிராம்), சர்க்கரை பத்து பலம் (350கிராம்), நெய் ஜங்து, பலம் (175 கிராம்), தேங்காய் மூடி ஒன்று, குங்குமப்பூ, ஏலக்காய், பச்சைக் கற்பூரம்.

பாதம் பருப்பை கொதிக்கும் வெங்கீல் போட்டு, ஊற வைத்து, தோலை எடுத்துவிட்டு, கல்லூரலில் போட்டு, தண்ணீரைத் தெளித்து, நெளைக் கிழுதாக அரைத்துக் கொள்ளவும். தேங்காயை, மிருதுவாகத் துருவிக் கொள்ளவும்.

அகலமான பாத்திரத்தில், சர்க்கரையைப் போட்டு தண்ணீரை விட்டு, கம்பிப் பதமானபின், அரைத்த பாதம் விழுதைக் கொட்டிக் கிளாறி, சற்று வெங்தபின் தேங்காய்த் துருவலைப் போட்டு, நெய்யையும் விட்டு, பதமாகக் கிளாறி, குங்குமப்பூ, பச்சைக்கற்பூரம், ஏலப்பொடி இவற்றைப் போட்டு, நெய் தடவிய தட்டில் கொட்டி, தேவையான அளவு துண்டங்களாகக் கீறிக்கொள்ளவும்.

**குறிப்பு:** வேர்க்கடலையையும், இதேபோல பர்பி செய்யலாம்.

## மாம்பழு பர்பி

**தேவையான சாமான்கள் :** பெரிய மாம்பழம் இரண்டு (மல்கோவா பழமாக இருந்தால் தேவலை), பால் ஒரு படி (இரண்டு லிட்டர்) (அல்லது, கோவா பத்து பலம் - 350 கிராம்), சர்க்கரை ஒரு படி (இரண்டு லிட்டர்), முந்திரிப் பருப்பு இரண்டு பலம் (70 கிராம்), குங்குமப்பூ, நெய் நான்கு கரண்டி முட்டை அளவு.

பாலைக் கோவாவாகக் கிளறி வைத்துக் கொள்ளவும். முந்திரிப்பருப்பை ஓடித்து, நெய்யில் வறுத்துக் கொள்ளவும்.

மாம்பழத்தைத் தோலைச் சீவி விட்டு, சாறைப் பிழிந்து, அகலமான உருளியில் விட்டு, அடுப்பில் வைத்து, கெட்டியாகக் கிளறிக் கொள்ளவும்.

சர்க்கரையில் கால்படி (அரை லிட்டர்) ஜலத்தை விட்டு, அடுப்பில் வைத்து, கம்பிப் பதமாக ஆனபின், பால்கோவா, கிளறிய மாம்பழ விழுது இவைகளைப்போட்டு, சேர்ந்து இறுகி வந்தபின், குங்குமப்புவைக் கரைத்துவிட்டு, வறுத்த முந்திரிப் பருப்பையும் போட்டு, நுரைத்து வரும்போது இறக்கி, நெய் தடவிய தாம்பாளத்தில் கொட்டி, சமமாகத் தட்டி, சற்று ஆறியபின் கத்தியால் அடிவரை கீறி, தேவையான அளவிற்கு, துண்டங்களாக்கிக் கொண்டு, நன்றாக ஆறியபின் எடுக்கவும்.

### தேங்காய் பர்பி

சுமார் நாற்பது வில்லைகளுக்கு, கீழ்க்கண்ட சாமான்கள் தேவை.

**தேவையான சாமான்கள்:** தேங்காய் (பெரியதாகவும் முற்றியதாகவும்) இரண்டு, அஸ்கா சர்க்கரை இரண்டாழாக்கு (அரை லிட்டர்), நெய் ஒரு ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்-200 கிராம்), ஏலக்காய் ஜங்கு அல்லது ஆறு.

தேங்காயை மிருதுவாகத் துருவிக் கொள்ளவும். கனமான உருளியில் (அல்லது பாத்திரத்தில்), துருவிய தேங்காய், சர்க்கரை, நெய் இவைகளைச் சேர்த்துப் போட்டு, அடுப்பில் வைத்து, கைவிடாமல் கிளறவும்.

சர்க்கரை இளகிப் பாகாகி, கடைசியில் வெளுப்பு நுரை வந்ததும், ஏலப்பொடியைப் போட்டுக் கிளறி, நெய் தடவிய

மைசூர் பாகுத் தட்டில் கொட்டி, வாழை இலையால் சமமாகத் தட்டி விட்டு, தேவையான அளவு வில்லைகளாகக் கீறி விட்டு, ஆறியயின் எடுத்து வைக்கவும்.

**ஞநிப்பு** இதுவும் ஒரு மகாராஷ்டிர நாட்டு தின் பண்டம்.

### பாதம் பருப்பு மனோகரம்

**தேவையான சமயங்கள்:** பொரி கடலை அரைப்படி (ஒரு விட்டர்), பாதம் பருப்பு ஜங்கு பலம் (175 கிராம்), சீரகம் ஒரு ஷஸ்பூன், உப்பு (தேவையான அளவு), வெண்ணெய் இரண்டரைப் பலம் (90 கிராம்).

பொரி கடலையைக் காயவைத்து இடித்து, நைஸான சல்லடையால் சலித்துக் கொள்ளவும். பாதம் பருப்பை, கொதிக்கும் வெங்கீரில் போட்டு, தோலியை எடுத்துவிட்டு, கல்லூரலில் போட்டு, நைஸாக அரைத்துக் கொள்ளவும்.

உப்பைக் கரைத்து வடிகட்டிக்கொண்டு, பொரி கடலை மாவுடன், அரைத்த பாதம் விழுது, சீரகம் இவற்றைப் போட்டு, கரைத்த உப்புத் தண்ணீரை விட்டு, நெய் விழுதை ஓும் போட்டு, சேர்த்துக் கெட்டியாகப் பிசைந்து கொள்ளவும். தேவையானால், லேசாகத் தண்ணீரைத் தெளித்துக் கொள்ளவும்.

பாணவியில் நெய்யை விட்டு, அடுப்பில் வைத்துக் காய்ந்தபின், சாதா குழல் பிடியில் போட்டுப் பரவலாகப் பிழிந்து, சற்று வெந்தபின் திருப்பிவிட்டு, சட்டுவத்தால் ஒடித்துவிட்டு, நன்கு வெந்தபின் அரித்து எடுக்கவும்.

## அடைப் பிரதமன்

பச்சரிசியை ஊறவைத்து, இடித்து, சலித்துக்கொண்டு, சூடுள்ள ஜலத்தை விட்டு, கெட்டியாகக் கரைத்து, வாழை இலையில் மாவை விட்டு, லேசாகப் பரத்தி, அதைக் கத்தியால் சிறு துண்டங்களாக கீறி, இலையுடன் சுருட்டி, நடுவில் கட்டி, வேட்டில் வைத்து வேக வைத்து எடுத்துக் கொள்ள வும். (அல்லது, கொதிக்கும் ஜலத்தில், போட்டு, வேக விட்டு எடுத்து, உளியால் சிறு சிறு துண்டங்களாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.)

ஒரு பாத்திரத்தில், பாலும், ஜலமுமாக வைத்து, கொதித்தபின், நறுக்கிய துண்டங்களைப் போட்டு, முக்கால் பாகம் வெந்தபின், சர்க்கரையைப் போட்டு; சேர்ந்து கொதித்ததும் இறக்கி, முந்திரிப் பருப்பு, ஏலப்பொடி இவற்றைப் போடலாம்.

## ஜவ்வரிசி ஸொஜ்ஜி அப்பம்

**தேவையான சாமான்கள் :** ஜவ்வரிசி ஓர் ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்), சர்க்கரை இரண்டாழாக்கு (அரை லிட்டர்), தேங்காய் மூடி ஒன்று, முந்திரிப் பருப்பு இரண்டு பலம் (70 கிராம்), ஏலக்காய், பச்சைக் கற்பூரம், மைதா மாவு கால் வீசை (350 கிராம்), கெய் (அல்லது வன்ஸ்பதி).

ஜவ்வரிசியில் ஜலத்தை விட்டு, கால் மணி நேரம் ஊறவைத்து, கெட்டியாகக் கிளரி, தேங்காய்த் துருவலைப் போட்டு அரைத்துக் கொள்ளவும். சர்க்கரையை கெட்டிப் பாகாக வைத்து, அதில் அரைத்த விழுதைப் போட்டுக் கிளரி, ஏலப்பொடி, பச்சைக் கற்பூரம் (பொடியாக ஒடித்து வறுத்த) முந்திரிப் பருப்பு இவைகளைப் போட்டுக் கலங்து,

மேல் மாவிற்கு, மைதாமாவை வைத்து, தட்டவும். தட்டிய வின் நெய்யில் (அல்லது வனஸ்பதியில்) போட்டு, வேக விட்டுள்ளுத்துக் கொள்ளவும்.

---

### 13. பாம்பே காஜா, ரஸகுல்லா; இதர வகைகள்

#### பாம்பே காஜா

#### முதல் வகை

சுமார் ஐம்பது காஜாக்கள் செய்வதற்குக் கீழ்க்கண்ட சாமான்கள் தேவை.

**தேவையான சாயான்கள்:** மைதாமாவு அரை வீசை (700 கிராம்), சர்க்கரை முக்கால் வீசை (1050 கிராம்). (வேக விட) நெய் சுமார் முக்கால் வீசை (1050 கிராம்), (பதிர் போட நெய் அரைக்கால் வீசை (175 கிராம்), (மாவு பிசைய) அரிசி மாவு அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் லிட்டர் - 60 கிராம்), சோடா உப்பு அரைக்கால் ஹஸ்பூன்.

மாவை நன்றாகச் சலித்துவிட்டு, தோய்த்துக் கொள்ள கொஞ்சம் எடுத்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

ஒரு ஈயம் பூசிய தாம்பாளத்தில், சோடா உப்பைப் போட்டு, அரைக்கரண்டி விழுது நெய்யைப் போட்டு, தேய்த்துக் குழைத்துக் கொண்டு, அதன் மேல் கரைத்த

மாவைப் போட்டுக் கலந்து, தண்ணீரைக் கொஞ்சமாக விட்டுச் சேர்த்து, கெட்டியாகப் பிசைந்துவைத்துக் கொள்ள வும். மற்றொரு தாம்பாளத்தில் அரிசி மாவைப் போட்டு, சுமார் முக்கால் ஆழாக்கு (150 கிராம்) விழுது நெய்யைப் போட்டு, உள்ளங்கையால் நுரைவர, ‘பேஸ்ட்’ போலக் குழுத்துக் கொள்ளவும்.

பிசைந்த மாவைக் கொஞ்சம் எடுத்து, அப்பளக் கல் வில் வைத்துத் தேய்த்துப் பிசைந்து கொண்டு, பெரிய கொட்டைப் பாக்களவு உருண்டைகளாக உருட்டிக் கொண்டு, ஒவ்வொன்றுக் கைதாமாவில் லேசாகத் தோய்த்துக்கொண்டு, மிகவும் மெல்லியதாகப் போகாமல் நிதானமாக இட்டுக் கொண்டு, குழுத்த பதிரை, விரலால் அப்பளம் பூராவும் லேசாகத் தடவி, பாதியாக மடித்து, அதையும் குறுக்கே மடிக்கவும். முக்கோண வடிவமாக மடித்து, மேல் பக்கத்தை லேசாக அழுத்தி விடவும்.

அப்பளம் இட ஆரம்பிக்குமுன், சர்க்கரையில் ஓன்றரை ஆழாக்கு (காலே அரைக்கால் விட்டார்) தண்ணீரை விட்டு, அடுப்பில் வைத்து, காயும்போது நுரைத்து வரும் அழுக்கை எடுத்துவிட்டு, சற்று நீளக்கம்பிப் பதமாக (ஜாங்கிரிப் பாகை விடச் சற்று அதிகமாக)க் காய்ச்சி, குங்குமப்பூவை அல்லது கேசரிப் பவுடரைக் கரைத்துக் கொஞ்சமாக விட்டு, இறக்கிக் கொள்ளவும்.

அதன்பின், மிகவும் அகலமில்லாத பாணவியில், நெய்யை விட்டு, அடுப்பில் வைத்து, நிதானமாகக் காய்ந்தபின் இட்டு மடித்த பூரியைப் போட்டு, சட்டுவத்தால் பாணவியிலுள்ள நெய்யை வாரி விட்டு, சற்று வெந்தபின் திருப்பி விட்டு, மறுபக்கமும் வெந்தபின் எடுத்து, நெய்யை வடிய வைத்து, குட்டோடு பாகில் போட்டு அழுக்கிவிட்டு, மற்றொன்றைப் போடும்போது எடுத்துப் பாகை வடித்து விட்டு, தாம்பாளத்தில் வைக்கவும்.

பாணவியில் நெய் நிறைய இருந்தால், ஒன்றைத் திருப்பி விட்டபின் மற்றென்றாக, இடமுள்ள மட்டும் (தாராளமாகப்) போடலாம்.

பாம்பே காஜாவிற்கு நான்கு மடிப்புகள் உள்ளதால் அடுப்பை நிதானமாக எரியவிட்டு, நன்றாக வேகவிட்டு எடுக்கவும்.

### இரண்டாவது வகை

அளவுகள், மாவு பிசைவது, பாகு வைப்பது இவை எல்லாம் முதல் வகையில் கூறியுள்ளது போலவேதான்.

பிசைந்த மாவை ஒன் பது அல்லது பன்னிரண்டு பெரிய உருண்டைகளாக உருட்டிக்கொண்டு, பதிர் பேணிக்கு இடு வது போல, பெரிய அப்பளங்களாக இட்டு, தனித்தனியாகப் போட்டுக் கொள்ளவும்.

குழுத்த பதிரை, ஒரு அப்பளத்தின் மேல் பூராவும் தடவி, அதன்மேல் மற்றெருநு அப்பளத்தைப் போட்டு, அதே மாதிரி பதிரைத் தடவி, அதன்மேல் மூன்றாவது அப்பளத் தைப் போட்டு, அதேபோலத் தடவி, இறுக்கிச் சுருட்டவும். இதேபோல, மீதியுள்ள அப்பளங்களையும் (மூன்று, மூன்றாக பதிரைத் தடவி) சுருட்டிக் கொண்டு, கத்தியால் அல்லது தோசை திருப்பியால், ஒவ்வொரு சுருளையும் பன்னிரண்டு அல்லது பதின்மூன்றாகக் கத்தரித்து, கத்தரித்த வாயைச் சேர்த்து அழுக்கி, வட்டமாக (உருட்டாமல்) செய்து கொண்டு, நிதான அப்பளமாக, லேசாக மைதாமாவில் தோய்த்து இட்டு, முக்கோண வடிவமாக மடித்து, வாயை மட்டும் ஒட்டி, மூன் சொல்லியபடி பொரித்தெடுத்து, பாகில் போட்டு எடுக்கவும்.

இந்த இரண்டு வகைகளுக்கும், பார்வைக்கு அலங்கார மாக இருப்பதற்காக, கலர் கொப்பரையை, (பாகில் நனைத்து எடுத்ததும், காஜாக்களின்) மேலே தூவலாம். பிஸ்தா பருப் பையும் சீவி, சாரப்பருப்பையும் கலந்து, மேலே ஒட்டி வைக்கலாம்.

**சில குறிப்புகள் :** இதற்கு, அரை வீசை (700 கிராம்) சர்க்கரையின் பாகுதான் செலவழியும். ஆனால் முக்கால் வீசை (1050 கிராம்) சர்க்கரையைப் பாகு வைத்தால், கடைசி வரையில் தாராளமாக நனைக்கலாம்.

நல்ல ரவையாகக் கிடைத்தால், சோடா உப்புக்குப் பதிலாக, ஒன்றரைப் பவுண்டு (680 கிராம்) (சுமார் அரைப் படி) (ஒரு லிட்டர்) ரவையைப் போட்டு, தண்ணீரைத் தெளித்து, கெட்டியாகப் பிசைந்து, நெய்யைத் தடவி, நன்றாக இடித்து, இதேபோல செய்யலாம்.

வெள்ளைக் கோதுமை மாவிலும் பாய்போ காஜா தயாரிக்கலாம். ஆனால், இது சற்று நிறக்குறைவாக இருக்கும்.

### தயிர் பாதுஷா

**தேவையான சாமாள்கள் :** பால் அரைப்படி (ஒரு லிட்டர்), மைதாமாவு ஒரு ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்-150 கிராம்), சர்க்கரை பதினொந்து பலம் (525 கிராம்), (பொரிப்பதற்கு) வனஸ் பதி.

பாலை நன்றாகக் காய்ச்சி, உரைகுற்றி, மறுதினம் காலையில், உரைந்த தயிரை ஒரு துணியில் கட்டித் தொங்கவிட்டு, தண்ணீர் வடிந்தபின், வெண்ணெய்போலுள்ளதில், மாவைப் போட்டுப் பிசைந்து, இலையில் வடைபோலதட்டிப் பொரித்து, சர்க்கரைப் பாகில் போடவும்.

மைதாமாவைக் கெட்டியாகப் பிசைந்து, பெரிய அப்பள்ளுகளாக இட்டு, நீளச்சதுரமாகக் கத்தரித்து, நான்கு அல்லது ஐங்கு மடிப்புகளாக மடித்து, இரு ஓரத்தையும் குவித்து, அடியில் காம்பு போலக் திரித்துப் பொரித்துப் பாகில் போடவும்.

### முந்திரிப் பருப்பு ரஸகுல்லா

**தேவயாக சாமாக்கன்:** முழு முந்திரிப் பருப்பு நாற்பது (சுமார் இரண்டரைப் பலம்-90 கிராம்), மைதாமாவு நான்கு உஸ்பூன், சோடா உப்பு அரை சிமிட்டா, கேசரிப் பவுடர் அரை சிமிட்டா, நெய் நான்கு பலம் (140 கிராம்), அஷ்ட கிராம் ஜீனி (அஸ்கா) ஓராழாக்கு (கால் விட்டர்-200 கிராம்).

சுத்தமான முந்திரிப் பருப்பை, வெங்கிலில் அரை மணி நேரம் ஊறவைத்துக் களைந்து வடிக்கட்டி, அம்மியில் அல்லது கல்லுரலில் ஜலத்தைத் தெளித்து, நைளாக அரைத் தெடுத்துக் கொள்ளவும்.

சுத்தமான பாணவியை அல்லது வானுயை, அடுப்பில் வைத்து, அரைத்த விழுதைப் போட்டு, கெட்டியாகக் கிளாறி இறக்கி, மைதாமாவையும், சோடா உப்பையும் போட்டுத் தேய்த்துக் கலந்து பிசைந்து, நீளமாக உருட்டியோ, அல்லது ரஸகுல்லா மாதிரி உள்ளே பருப்பு, திராட்சை இவை களை வைத்தோ செய்து கொள்ளவும்.

பாணவியில் கெய்யை வைத்து, நெய் கொண்ட மட்டும் கொஞ்சம் கொஞ்சமாகப் போட்டு, சிவக்கப் பொரித்து எடுத்துக்கொள்ளவும்.

சர்க்கரையில், அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் விட்டர்)க்குக் குறைவாகத் தண்ணீரை ஊற்றி, அடுப்பில் வைத்து, அழுக்கைச் சுத்தமாக எடுத்துவிட்டு, லேசான

கம்பிப்பதமரகக் காய்ச்சி, கேஸரிப் பவுடரையும் போட்டு இறக்கி, (எஸன் ஸ் இருந்தாலும் நான்கு அல்லது ஐந்து சொட்டுகள் விட்டு), பொரித்தெடுத்துக்கொள்ளப்பட்ட ரஸகுல்லாக்களை அதில் போட்டு, மெதுவாகக் கலந்து விடவும்.

### சந்திரகலா

**தேவயான சாமரன்கள்:** பால் ஒரு படி (இரண்டு விட்டர்) (அல்லது, கோவா பத்து பலம் (350 கிராம்), சர்க்கரை கால் வீசை (350 கிராம்), முந்திரிப் பருப்பு, பாதம் பருப்பு, பிஸ்தாங் சாரப்பருப்பு இவை நான்குமாக ஒரு பலம் (35 கிராம்), மைதாமாவு கால் வீசை (350 கிராம்), கிராம்பு.

பத்து பலம் (350 கிராம்) கோவாவுடன் (அல்லதுபாலீஸ், கோவாவாகக் காய்ச்சிக் கொள்ளவும்), சர்க்கரை, பாதம் பருப்பு, பிஸ்தாங், சாரப்பருப்பு, முந்திரிப் பருப்பு இவைகளை இடித்து, கோவாவுடன் விசைசந்து கொள்ளவும். மைதாமாவுடன் சிறிதனவு உப்பைப் போட்டு, விசைசந்து, அப்பளங்களாக இட்டு, பூரணத்தைத் தடவி, நான்காக மடித்து, ஒரு கிராம் பைக் குத்தி, நெய்யில் பொரித்து எடுக்கவும்.

### சந்தீதஷ்டி

**தேவயான சாமரன்கள்:** பால் முறித்த விழுது பத்து பலம் (350 கிராம்), அஸ்கா இரண்டரைப் பலம் (90 கிராம்), ஏலப்பொடி.

பாலீஸ் அடுப்பில் வைத்து, கொதிக்கும்போது உப்பை அல்லது எலுமிச்சம் பழச்சாறை விட்டு, பால் முறிந்து தண்ணீர் பிரிந்ததும் இறக்கி வைத்து, ஒரு துணியில் கட்டி முடிந்து, தொங்கவிட்டு, தண்ணீர் முழுவதும் வடிந்தபின்

ஆடை விழுதில் நான்கில் ஒரு பங்கு சர்க்கரையைச் சேர்த்து, கனமான உருளியில் போட்டு, சுமார் அரை மணி நேரம் கிளறி, இறுகியதும், இறக்கி, ஏலப்பொடியைப் போட்டுக் கிளறி, நெய் தடவிய தாம்பாள்த்தில் கொட்டித் துண்டங்களாகக் கீறிக்கொள்ளவும்.

### மார்மலேட்

ஒரு ஹார்விக்ஸ் பாட்டில் விறைய மார்மலேட் கிடைப் பதற்கு, கொஞ்சம் புளிப்பும், தித்திப்புமாக உள்ள கமலா ஆரஞ்சப் பழங்கள் மூன்று அல்லது நான்கு தேவை.

பழத்தை உரித்து, கொட்டையை மட்டும் எடுத்துவிட வேண்டும். மீதி தோல், சுளை எல்லாவற்றையும் ஒன்று முதல் இரண்டு அங்குலம் வரை, மெஸ்லிய நீளத் துண்டங்களாக நறுக்கிக் கொள்ளவும். எவ்வளவு மெல்லி யதாக துண்டங்கள் இருக்கின்றனவோ, அவ்வளவுக்கு அவ்வளவு நல்லது.

நறுக்கிய துண்டங்களை அளந்து பார்த்து, அதன் சமீ அளவு காய்ச்சிய வெங்கிரை விட்டு, இருபத்து நான்கு மணி நேரம் ஊறவைக்கவும்.

கொட்டைகளையும், தனியாக ஒரு பாத்திரத்தில் போட்டு, கொதிக்கும் வெங்கிரை விட்டு, இருபத்து நான்கு மணி நேரம் ஊறவைக்க வேண்டும்.

மறுநாள், ஆரஞ்ச நன்றாக ஊறியபின், (நாம்) விட்ட ஜலத்தின் அளவிற்கு, சர்க்கரையை அதில் அளந்து போட்டு, சர்க்கரை நன்றாகக் கரையும் வரை கரண்டியால் கலக்கவும்.

கொட்டையும், தண்ணீருமாகச் சேர்ந்து, ஒரு கொழு கொழுப்பான ஜெல்லியாக மாறும். அதிலிருந்து, கசக்கிக் கொட்டையைப் பிழிந்து எடுத்துவிட்டு, இந்த ஜெல்லியையும், மேலே சொன்ன ஆரஞ்சு-சர்க்கரைக் கலவையுடன் சேர்க்கவும்.

இர் எலுமிச்சம் பழத்தை நறுக்கி, பின் பிழிந்து, விதை இல்லாமல் இதில் ஊற்றவும். பிழிந்த எலுமிச்சம்பழ மூடியின் வெள்ளோத் தோலை எடுத்துவிட்டு, மஞ்சள் தோலை, சிறிய துண்டங்களாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.

சிறிதளவு இஞ்சியை, அம்மியில் வைத்து அரைத்து எடுத்து, நறுக்கிய எலுமிச்சம் பழத்தோலுடன் சேர்ந்து, ஒரு வெள்ளோத் துணியில் மூடிந்து, பழ ஜூலத்தில் போட்டு, அடுப்பின் மேல் வைத்து, அடுப்பை நிதானமாக எரிய விட்டு, அடிப்பிடிக்காமல் கிளரி, ஆரஞ்சத்தோல் நன்றாக வெங்த பின், இறக்கி, நன்றாகச் சுத்தம் செய்யப்பட்ட ஹார்லிக்ஸ் ஜாடியில் அல்லது கண்ணுடி ஜாடியில் போட்டு, நன்றாக மூடி வைக்கவும். இது, ஆற ஆற, ஜெல்லியின் உதவியால், தானுகவே இருக்கிக் கொள்ளும்.

### கொடி முந்திரிப்பழ சர்பத்

அரை வீசை (700 கிராம்) கொடி முந்திரிப் பழத்தை அலம்பி, ஒரு பாத்திரத்தில் போட்டு, கீரை மத்தால் மசித்து, கொஞ்சம் தண்ணீரை விட்டு, நன்றாகப் பிழிந்து, வடிகட்டி வைத்துக் கொள்ளவும்.

ஒரு கனமான பாத்திரத்தில், அரை வீசை (700 கிராம் சர்க்கரையைப் போட்டு, வடிகட்டிய சாறை விட்டு, அடுப்பில் வைத்து, சிறு கம்பிப்பதம் வரும் வரைகாய்ச்சி, இறக்கி வைத்து, ஆறியின் எடுத்து வைத்து, தேவையானபோது உபயோகிக்கவும்.

இதேபோல தித்திப்பு திராட்சையையும், இதே அளவு சர்க்கரையைப் போட்டுச் செய்யலாம்.

### ரோஜாப் பூ சர்பத்

நல்ல பெரிய ரோஜாப் பூவாக ஐம்பது பூக்களை வாங்கி, இதழ்களை ஆய்ந்து, நிழலில் பரத்தி வைக்கவும்.

முக்கால் படி (ஒன்றரை லிட்டர்) தண்ணீரை அடுப்பில் வைத்து, ஆய்ந்த ரோஜா இதழ்களைப் போட்டு, தண்ணீர் அரைப் படியாக (ஒரு லிட்டராக) வற்றியபின், இறக்கி வடிகட்டிக் கொள்ளவும்.

ஒரு கனமான பாத்திரத்தில், அரைப்படி (ஒரு லிட்டர்) சர்க்கரையைப் போட்டு, வடிகட்டிய ரோஜா எஸன்சை விட்டு, கொதுக்கவிட்டு, கம்பிப்பதம் வந்தபின் இறக்கி, ஆறியபின் எடுத்து வைத்து, அவ்வப்போது உபயோகிக்கவும்.

### மாம்பழ சர்பத்

(நன்றாகப் பழுத்த) நான்கு பெரிய மாம்பழங்களை, தோலியை உரித்து, சாறைப் பிழிந்து, சக்கை இல்லாமல் மெல்லிய வெள்ளைத் துணியில் வடிகட்டிக் கொள்ளவும். கொஞ்சம் தண்ணீரையும் விட்டுக் கசக்கி, சுத்தமாக வடிகட்டி வைத்து, அரைப்படி (ஒரு லிட்டர்) சர்க்கரையில் வடிகட்டிய சாறை விட்டு, கம்பிப் பதமாகக் காய்ச்சி, இறக்கிக் கொள்ளவும்.

## 14. வீட்டில் தயாரித்து வைக்கக்கூடிய சில நாட்டு மருந்து வகைகள்

### அட்டாங்க சூரணம்

சுக்கு, திப்பிலி, மிளகு, ஓமம், சீரகம், கருஞ் சீரகம், இந்துப்பூ, பெருங்காயம் இவை எல்லாவற்றையும் நைலாகத் தட்டி, இளவறுப்பாக வறுத்து இடித்து, நைலாகச் சலித்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

கப்பியை மறுபடி சற்று வறுத்து இடிக்கலாம். இது சாதாரணமாக, அஜீரணத்தைப் போக்குவதற்கு உதவும். இதை, பிரசவமான ஸ்த்ரீகளுக்குக் கொடுப்பதில்லை.

### இடிமருந்து சாமான்கள்

பிரசவமான பின்பு, (பிள்ளைத்தாச்சி) ஸ்த்ரீகளுக்குக் கொடுப்பதற்கென வீடுகளில் இடித்து வைத்துக் கொள்ளப்படும் இடிமருந்து தயாரிக்கும் விதம் கீழே தரப்பட்டுள்ளது. இதை, சாதாரணமாக மற்றவர்களும் அஜீரணத்திற்கு உபயோகிக்கலாம்.

**தேவயான சாமான்கள்:** மஞ்சள் சிறிதளவு (சமார் இருபது பைசா), சுக்கு ஜூந்து பலம் (175 கிராம்), திப்பிலி ஜூந்து பலம் (175 கிராம்), ஓமம் கால்படி (அரை லிட்டர்), சித்தரத்தை, தேசாவரம் (கண்டதிப்பிலி), மிளகு சீரகம், கிராம்பு (இவை வகைக்கு சுமார் இருபது அல்லது முப்பது பைசாக்களுக்கு), ஏலக்காய் (சுமார் ஐம்பது பைசா), ஜாதி

பத்திரி,வால் மிளகு, லவங்கப்பட்டை, கசகசா, கிரோசாணி ஓமம், அதிமதுரம், வாய்விளங்கம், தாளிசுபத்திரி, ஆஜைக் கொம்பு, அதிவிடயம், சிறு நாகப்பூ, பரங்கிப் பட்டை (இவை வகைக்கு சுமார் இருபது பைசா), முக்காளவேர் (சுமார்பத்து பைசா), தனியா (சுமார் இருபது அல்லது மூப்பது பைசா), கடுகு (சுமார் ஐங்கு அல்லது பத்து பைசா), நாட்டுப் பெருங் காயம் கால் பலம் (10 கிராம்), ஜாதிக்காய் ஒன்று.

மேலும், ஒரு படி (இரண்டு லிட்டர்) தூஞுக்கு, ஒரு படி (இரண்டு லிட்டர்) வெல்லம், நல்ல நெய் கால் படி (அரை லிட்டர்-400 கிராம்), தேன் ஒரு ஆழாக்கு (கால் லிட்டர், முற்றிய இஞ்சி ஐங்கு பலம் (175 கிராம்) இவை தேவை.

சாமான் களை இள் வறுப்பாக வறுத்து, இடித்து, நைலாகச் சலித்துக் கொள்ளவும்.

இஞ்சியைத் தோலைச்சீவி, வில்லையாக நறுக்கி, நெய்யில் பொரித்துக் கொள்ளவும்.

உரலை நன்றாகத் துடைத்து விட்டு, பொரித்த இஞ்சி யைப் போட்டு, நன்றாக இடித்து, அதனுடன் மருந்துத் தூளை யும் சேர்த்து இடித்து, கலந்து கொள்ளவும்.

வெல்லத்தை நைலாக இடித்து, இஞ்சி-மருந்து சேர்த்து இடித்த தூளையும் சேர்த்து நன்றாக இடித்துக் கொண்டு, நெய்யை நன்றாக உருகவைத்து, கொஞ்சம் கொஞ்சமாக விட்டு இடித்து, சேர்ந்தபின் தேனையும் சட வைத்து, சிறிது சிறிதாக விட்டு இடித்து எடுத்து வைக்கவும்.

**குறிப்பு:** சிறிய உரலாக இருந்து, முழு மருந்தையும் சேர்த்து இடிக்க முடியாவிட்டால், இடித்த இஞ்சித்தூஞுடன், மருந்துப் பொடி, வெல்லம் இவைகளைப் போட்டு, நன்றாகக்

கலந்து, இரண்டு அல்லது மூன்று டாகப் பிரித்து, நெய், தேன் இவைகளையும் பிரித்து, முக்கால் பதமாக, ஒவ்வொர் ஈட்டையும் இடித்தெடுத்து, எல்லாவற்றையும் இடித்தபின், ஒரு தாம்பாளத்தில் போட்டு, சேர்த்துப் பிசைங்து, மறுபடி கொஞ்சம் கொஞ்சமாகப் போட்டு, நன்றாக இடித்தெடுத்து வைக்கவும்.

### பளு கஷாயம்

**தேவையான சாமான்கள் :** மினகு ஒரு பலம் (35 கிராம்), தீப்பிலி அரைப்பலம் (20 கிராம்), ஓமம் கால் பலம் (10 கிராம்), ஏல அரிசி கால் பலம் (10 கிராம்), வைங்கப்பத்திரி கால் பலம் (10 கிராம்), சித்தரத்தை கால் பலம் (10 கிராம்), சதகுப்பை கால் பலம் (10 கிராம்).

ஏல அரிசி தவிர, மற்ற சாமான்களை இனவறுப்பாக வறுத்து, ஏல அரிசியையும் சேர்த்துப் பொடி செய்து, அரைப்படி (ஒரு லிட்டர்) ஜலத்தைக் கொதிக்க வைத்து, அதில் போட்டு, ஒரு ஆழாக்காக (கால் லிட்டராக வற்ற வைத்து, வேளைக்கு ஒரு அவுன் ஸ்வீதம் உட்கொள்ளலாம்.

### குட்டு இருமலை நிறுத்தும் கஷாயம்

**சித்தரத்தை,** சுக்கு, அதிமதுரம், பேரிச்சங்காய் (கொட்டையை எடுத்து விடவும்) இவற்றில் வகைக்கு அரைப் பலம் (20 கிராம்) வாங்கி, நன்றாக இடித்து வைத்துக் கொள்ளவும். இதில் எட்டில் ஒரு பாகத்தை எடுத்து, துணியில் முடித்துக் கட்டி, அரைக்கால் படி (கால் லிட்டர்) பாலும், அரைக்கால் படி (கால் லிட்டர்) ஜலமுமாக வைத்து, முடிச்சுடன் போட்டுக் கொதிக்க விட்டு, தண்ணீர் வற்றிய பின் முடிச்சைக் கசக்கிப் பிழிந்து எடுத்து விட்டு, சீஞ்குக் கற்கண்டைப் போட்டு, உட்கொள்ளவும்.

## பெருங்காய சூரணம்

தேவையான சாமான்கள் சுக்கு, திப்பிலி, மிளகு, சீரகம், கருஞ் சீரகம், ஓமம், இந்துப்பூ இவை வகைக்கு ஒரு பலம் (35 கிராம்), பால் பெருங்காயம் முக்கால் ரூபாய் எடை (சுமார் 8 கிராம்).

மேலே கூறிய சாமான்கள் எல்லாவற்றையும் இள வறுப்பாக வறுத்துப் பொடி செய்து சலித்துக் கொள்ளவும்.

இது, அஜீரணத்தைப் போக்க வல்லது. வீட்டில் கைவசம் இருப்பது உசிதமானது.

## பகுதி 3.

### கல்யாண சமையல், பட்சண வகைகள்

#### 15. கல்யாண சீர் பட்சண வகைகள்

##### சீர் முறுக்கு

சாதாரணமாக, கல்யாணங்களில் ஏழுசுற்று முறுக்கில், ஜம்பத்தொன்று வைப்பது வழக்கம். முறுக்கு தயாரிக்கும் போது, தயாரிப்பதற்குள்ளாகவே, சில முறுக்குகள் ஒடிந்து விடும். மேலும் இதைத் தவிர, இதர உபயோகங்களுக்கு ஜங்கு சுற்று முறுக்கில் ஜம்பது தேவையாக இருக்கும். இவற்றிற்கெல்லாம் சேர்த்து, கீழே தேவையான சாமான்கள் தரப்பட்டிருக்கின்றன.

**தேவையான சரமாக்கள்:** பச்சரிசி ஜக்து படி (10 லிட்டர்) (அரிசி நல்ல வெளுப்பாகவும், மிகவும் பழைய அரிசியாக இல்லாமல் சுற்று லேசாக(போலாக) இருக்கவேண்டும்) நல்ல பசை உள்ளதாகவும், கருப்புத் தோலி, அவிசல் இல்லாத சுத்தமான) உளுத்தம் பருப்பு முக்கால் படி (ஒன்றரை லிட்டர்), உப்பு இரண்டரை (அரை ரையை அரைக்கால்) முதல் மூன்றுமாக்கு (முக்கால் லிட்டர்) வரை, பால் பெருங்காயம் பெரிய கட்டி ஒன்று, வெண்ணொய் அல்லது விழுது நெய் அரை வீசை (700 கிராம்), (வீக விடுவதற்காக) தேங்காய் எண்ணொய் இரண்டரை வீசை (3500 கிராம்), விறகு சுமார் ஒரு குண்டு (25 கிலோ), சீரகம் ஒரு பஸம் (35 கிராம்) (சுத்தமாகப் பொறுக்கி வைத்துக் கொள்ளவும்).

**உளுத்தம் பருப்பை வெறும் பாணவியில் போன் வறுவலாக வறுத்து, இயங்தி/த்தில் அரைத்து, சலித்துக் கொள்ளவும்.**

அரிசியை வெறும் பாணவியில் போட்டு, சுற்று குடுவர புரட்டி எடுத்துக்கொள்ளவும். இம்மாதிரி புரட்டிய அரிசியை, நன்றாக ஆறியபின், தேய்த்துக் களைங்து, அதிக நேரம் ஊருமல் வடியவைத்து, இடித்து, நைலான சல்லடையில் சலித்து எடுத்து, நல்ல வெயிலில் மூன்று நாட்கள் காயப் போட்டு எடுத்து வைத்துக்கொள்ளலாம்.

அல்லது, முறுக்கு சுற்றும் தினத்தன்று இடித்துச் சலித்து, சரமாகவும் வைத்துக்கொள்ளலாம். உப்பை, சுமார் மூன்றுமாக்கு (முக்கால் லிட்டர்) ஜலத்தில் போட்டு, ஒரு சான் நீளமுள்ள பிரண்டையைத் தட்டிப் போட்டு, அடுப்பில் வைத்துக் காய்ச்சி இறக்கி, அடியில் தங்கியமன்னில்லாமல் வடிகட்டி, மேல் தெளிவாக வைத்துக் கொள்ளவும். பிரண்டை இல்லாவிட்டாலும் காய்ச்சி வடிகட்டி வைத்துக் கொண்டாள், முறுக்கு கரகரப்பாக இருக்கும்.

ஜிந்து படி 10 லிட்டர்) அரிசியை இடித்து உலர்த்திய மாவு, சுமார் ஆறுபடி (12 லிட்டர்) இருக்கும். ஈர மாலாக வைத்துக் கொண்டால், பத்து படி (20 லிட்டர்)க்குக் கொஞ்சம் மேலாக இருக்கும்.

முறுக்கு சுற்றுவதற்கு நான்கு பேர்களாவது இருந்தால், நான்கு ஈடுகளாகப் பிசையலாம். இரண்டு பேர்கள் மட்டுமே சுற்றுவதானால், ஆறு அல்லது ஏழு தரமாகத்தான் மாவைப் பிசைய வேண்டும். பிசைந்த மாவை அதிக நேரம் ஊற வைத்தால், முறுக்கு சிவங்து போய்விடும். அதனால் அரிசி மாவையும், உஞ்சத்தமாவையும் பங்காக அளங்து வைத்துக் கொள்ள வேண்டும். வெண்ணெயையும் அதன்படி வைத்துக் கொண்டு, பிசையும்போது, உப்பு ஜலத்தில் தேவையானதை, அதாவது ஒன்றரை அல்லது இரண்டு கரண்டி உப்பு ஜலத்தை (பிசையும் மாவின் அளவிற்குத் தக்கபடி) ஊற்றி, கரைத்த பெருங்காயத்தில் சிறிதளவு ஊற்றி, ஒன்றரை அல்லது இரண்டு மஸ்பூன் சீரகத்தைப் போட்டுக் கலங்து, தேவையான தண்ணீரை விட்டு, கெட்டியாகப் பிசைந்து கொள்ளவும்.

மாவைப் பிசைவதற்குமுன், முறுக்குத்தட்டு, துணி இவற்றை எல்லாம் முதலில் தயாராக வைத்துக் கொள்ள வேண்டும். முறுக்குத் தட்டு ஒன்பது அங்குலம் முதல் ஒரு அடிவரை சுற்றளவுள்ளதாக இருக்கலாம். அதன் நடுவில் அரை ரூபாய் அளவு உள்ள வட்டமான துவாரம் இருக்க வேண்டும். அதேமாதிரி, எட்டு தட்டுகளுக்குக் குறையாமல் இருந்தால் செளக்கியமாக இருக்கும். நிறைய தட்டு கள் இருந்தால், முறுக்கை அதிலேயே சுற்றி, அப்படியே எண்ணெயில் போடலாம்.

இல்லாவிட்டால், நல்ல கெட்டியாகவும், சுத்தமாகவும் உள்ள வெள்ளோத் துணியை, ஒரு அடிக்குக் குறையாமல்,

அகலமாக, நீளமாகக் கிழித்து, தரையைச் சுத்தமாகப் பெருக்கி, சுருக்கம் இல்லாமல் துணியைப் பிரித்துப் போட்டுக்கொள்ள வேண்டும். முறுக்கைச் சுற்றுமுன், மாவை, தேவையான தண்ணீரைவிட்டு, நன்றாகப் பிசைந்து கொள்ள வேண்டும். கையில் தேங்காய் எண்ணென்றைத் தொட்டுக்கொண்டு, மாவை எடுத்து, ஏடுவில் இரண்டு அங்குலம் துவாரம் வைத்து, மிகவும் மெல்லியதாக இல்லாமல், நிதானமாக ஏழு சுற்றுக்கள் சுற்றவும். இப்படிச் சுற்றியது சுமார் ஒன்பது அங்குலம் இருக்கும்.

ஒரு முறுக்கு சுற்றியபின், அடுத்த முறுக்கை, ஒரு சாண் தள்ளி சுற்ற ஆரம்பித்தால், ஒன்றுக்கொன்று நான்கு அங்குல இடைவெளி இருக்கும். அப்படி இருந்தால்தான், முறுக்கை எடுக்கும்போது, அடுத்த முறுக்கு சுருங்காமல் ஏடுக்கவரும்.

இப்படியே கடைசிவரை, ஒரு துணிக்கு ஏழு அல்லது எட்டு முறுக்குகள் வரை சுற்றலாம். அதன்பின் வேறு துணியைப் போட்டுக் கொள்ள வேண்டும்.

மூன்று அல்லது கான்கு பேர்கள் சுற்றினாலும், முறுக்கு சுற்ற ஆரம்பிக்கும்போதே இரண்டு அடுப்புகளைப் பற்ற வைத்து, இரண்டு பெரிய அகலமான பாண விகளில் முக்கால் பாகத்திற்கு எண்ணென்றையை வைத்தால், எண்ணென்றைய் காய் வதற்கும் முறுக்குச் சுற்றி, சுற்று காய்வதற்கும் சரியாக இருக்கும். சிறிது காய்க்கத்தும், முறுக்குத் தட்டில் சதும்ப எண்ணென்றையைத் தடவி, வலது கையில் தட்டின் ஓர் விளிம் கைப்ப பிடித்து முறுக்கின் அடியில் கொடுத்து, மெதுவாக ஓரம்வரை தள்ளிக்கொண்டும் எடுக்கலாம். அல்லது, முறுக்கின்மேல் எண்ணென்றையை தடவிய மேல் பாகத்தை வைத்து, தட்டின்மேல் வலது கையை வைத்துக் கொண்டு, இடது

கையால் துணியின் ஓரத்தைப் பிடித்து, தட்டில் முறுக்கு விழும்படி, தூக்கிப்போட வேண்டும்.

அதே சமயத்தில், வலது கையால் தட்டை மெதுவாக முறுக்குடன் கைக்குள் திருப்பிவிட்டால், முறுக்கு விண்டு போகாமல் தட்டில் வந்துவிடும். பிறகு தட்டைக் கீழே வைத்துக்கொண்டு, சரி செய்து கொண்டு, தட்டுடன் எண் ணையில் போடவும். தட்டைவிட்டு முறுக்கு நகர்ந்ததும், தட்டைச் சட்டுவத்தால் எடுத்து, தாம்பாளத்தில் வைத்துக் கொண்டு, ஆறியபின் மற்றெருரு முறுக்கை எடுக்கலாம். இதே போல, வரிசையாக எடுத்துக் கொண்டே வரவேண்டும். இரண்டு பாணலிகளிலும் தனித்தனியாகவே தட்டுடன் போட்டும் எடுக்கலாம். அல்லது, தட்டை விட்டு நகர்ந்த பின், இரண்டு முறுக்குகளை ஒரு பாணலியிலும் போட்டு, ஒரை அடங்கி நன்றாக வெந்த பின்னும் எடுத்து வடிய வைக்கலாம்.

முறுக்குகளை, மிகவும் ஜாக்கிரதையாக எடுத்துப் போட வேண்டும். இல்லாவிட்டால் நொறுங்கிப் போய்வீடும். தட்டு நிறைய இருந்தால், அதை அப்பளக் கல்லில் அல்லது பலகையின் மேல் வைத்துக்கொண்டு, தட்டிலேயே சுற்றி, அப்படியே போட்டு, தட்டைவிட்டு நகர்ந்ததும், எடுத்து மறுபடியும் சுற்றலாம். அதே மாதிரி மாற்றி மாற்றி, நிறைய தட்டுகள் இருந்தால், இரண்டஸ்தது மூன்று பேர்கள் சுற்றலாம். இது சிறிது கூட வீணைகாமலும் ஒடிந்து போகா மலும் இருக்கும். ஆனால், துணியில் சுற்றி, சுற்றுக் காய்ந்த பின் எடுத்தால், இருபுறமும் பிரிப்பியாக அழகாக இருக்கும். தட்டில் சுற்றினால், அடிப்பாகம் சிறிது தகடையாக இருக்கும்.

இதேமாதிரி, ஜம்பது முறுக்குகள் சுற்றி விட்டு, பத்து முறுக்குகளை தாமரைப்பூ, கொடி தினுசுகள், பெயர்கள் இம்

மாதிரி சுற்றினால், டிசைன்களும், முறுக்குமாக மொத்தம் ஜம்பத்தொன்று முறுக்குகளை, சீருக்கு வைக்கலாம். மீதி மாவில், இரண்டு அல்லது ஐங்கு சுற்று முறுக்குகளில் தேவையானதைச் சுற்றலாம்.

இதேமாதிரி ஏழு சுற்று முறுக்குகள் சுற்றுவதாயின் ஒரு படி (இரண்டு லிட்டர்) அரிசிக்கு, சுமார் பதினெட்டு முறுக்குகள் சுற்றலாம். சிலர் ஒன்பது சுற்று, பதினேரு சுற்று முறுக்குகள் கூட செய்வார்கள். ஒன்பது சுற்று முறுக்கானால், ஒரு படி (இரண்டு லிட்டர்) அரிசிக்கு, பதின் மூன்றும், பதினேரு சுற்று முறுக்கானால், ஒரு படி (இரண்டு லிட்டர்)க்கு பத்தும்தான் வரும். அவைகளைப் பெரியதாக முறுக்குத் தட்டுகள் செய்து அதில்தான் சுற்றுவேண்டும். மிகவும் பெரிய முறுக்குகளை, துணியில் சுற்றி எடுத்தால் தூளாகிவிடும்.

மேலே கண்டுள்ள கணக்கின்படி தேவையான வற்றிற்கு, அரிசியையும், மற்ற சாமான்களையும் சேர்த்து வாங்கவும்.

**குறிப்பு** ஒருபடி (இரண்டு லிட்டர்) அரிசிக்கு, அரை வீசை (700 கிராம்) எண்ணெய்தான் செலவழியும். ஆனால் பெரிய முறுக்குகளுக்கு, வீண் போகாமல் இருப்பதற்காக, கடைசி வரையில் பாணவியில் எண்ணெய் நிறைய இருக்கவேண்டும்.

கல்யாணம் நடப்பதற்கு ஒரு வாரம் முன்னதாககே முறுக்கு செய்து விடலாமாதலால், சுத்தமான தேங்காய் எண்ணெயில் செய்தால்தான் நன்றாக இருக்கும். ‘கோகோ ஜெம்’ எமயும் சுத்திகரிக்கப்பட்ட (Refined Oil) எண்ணெயை

ணையையும் கூட உபயோக்க்கலாம். ஆனால், சீக்கிரம் பழைய வாசனை வந்து விடும்.

மேலே கூறிய கணக்கின்படி நெய், வெண்ணையை இவற்றைப் போட்டால்தான், முறுக்குகள் கரகரப்பாக இருக்கும். சௌகர்யப்படாவிட்டால், ஜந்து படி (பத்து லிட்டர்) அரிசிக்கு, கால் வீசை (350 கிராம்) வெண்ணையை அல்லது விழுது நெய்யை வைத்துக்கொண்டு, ஒவ்வொரு ஈடு பிசையும்போதும், கால் ஃஸ்பூன் சோடா உப்பைப் போட்டு, வெண்ணையை அல்லது விழுது நெய்யைப் போட்டு, ‘பேஸ்டு’ போலக் குழைத்து, அதன் மேல் மாவு களைப்போட்டு, மற்ற சாமான்களைப் போட்டும் குழைக்கலாம்.

முறுக்கை வேகவிட்டு எடுத்து, நன்றாக வடியவைத்து பின், ஒரு பெரிய காகிதத்தை (‘நியூஸ் பேப்பரை’)க் கீழே போட்டு, வடியவைத்த முறுக்கை அதில் பரத்தி வைத்து, நன்கு ஆறியியின், பாத்திரத்தில் அல்லது தகரடப்பாவில் வைத்து மூடிவைக்கவும்.

திருநெல்வேலி ஜில்லாவைச் சார்ந்த குடும்பங்களில், கல்யாணங்களுக்குக்கூட புழங்கலரிசியை ஊறவைத்து அரைத்துத்தான் முறுக்கு செய்வது வழக்கம். இதற்கு, ஒரு படி (இரண்டு லிட்டர்) புழங்கலரிசிக்கு, அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் லிட்டர் - 50 கிராம்) உளுத்தமாவும், ஒரு பலம் (35 கிராம்) (அரைக் கரண்டி) நெய்யும் போட்டால் போதும். மற்றவை மேலே சொல்லிய முறைப்படிதான். காய்ச்சிய அல்லது கரைத்த உப்பு ஜலத்தை, அரைக்கும்போதே தெள்த்து அரைக்கவேண்டும். இந்த முறுக்கு, சுற்று பருமனுக இருக்குமாதலால், ஒரு படி (இரண்டு லிட்டர்) அரிசிக்கு, பதினெஞ்கு அல்லது பதினெஞ்சு, ஏழு சுற்று முறுக்குகள் தான் செய்ய முடியும்.

இந்த நாட்களில், இயங்திரத்தில் உளுத்தமாவை அரைப் பது சிரமான காரியமாக இருப்பதால், மெஷினிலேயே அரைத்து விடலாம். அப்படி அரைத்துக் கொண்டால், அதைத் தாம்பாளத்தில் கொட்டி, நன்றாக ஆற வைத்து சவித்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

அரிசியைக்கூட, இடிப்பதற்குச் சௌகரியப்ப ராவிடல், மெஷினிலேயே அரைத்து விடலாம். சற்று ஊறிய அரிசியை சுத்தமாகக் களைந்து, கஸ்லை அரித்து, வடிய வைத்து, தரையில் கெட்டித் துணியைப் போட்டுத் துலாவி வைத்து, அதிக ஈரமில்லாமல், ‘பொல, பொல’ என்று ஆனதும் எடுத்து, மெஷினில் நைலாக அரைத்து எடுத்து வந்து, மெஷின் சூடு ஆறியபின் சவித்துவிட்டு, பிசைய வேண்டும் மறுதினம் முறுக்கு சுற்றுவதானால், நிழலில் துணியில் துலாவி வைத்தும், காய்ந்த மாவைப் பிசைந்தும் சுற்றலாம்.

முறுக்குக்கு, உளுத்தம் பருப்பு, அரிசி இவைகளையெஷினில் அரைப்பதானால், (கேப்பை, கடலீமாவு இந்த மாத்ரி) சாமான்களை அரைத்த மெஷினில் போட்டு அரைத்தால் முறுக்கு வீணுகிவிடும். அதனால், முதலில் அரைப்படி (ஒரு லிட்டர்) அரிசியைப் போட்டு அரைத்துவிட்டு, உளுத்தம் பருப்பை அரைத்து எடுத்துக் கொண்டு, சர அரிசியைப் போட்டு அரைக்கவேண்டும்.

கஸ்யான பட்சணங்களுக்கு, வேகவிடும் தேங்காய் எண் னெய், விறகு முதலிய சாமான்களை, தனித்தனியாக வாங்கவேண்டும் என்பதில்லை. முதலில் முறுக்கைச் சுற்றிவிட்டு, அதன்பின், சாதா தேன் குழலைப் பிழிந்து விட்டு, அதன்பின், மனுவல் என்னும் மூள்ளுத் தேன் குழலைப் பிழியலாம். இந்த மூன்றும் முடிந்தபின், இந்த மாவுகளில் மிகுந்துள்ளதைச் சேர்த்து, மனோகரம் பருப்புத் தேங்காய்க்குத் தேன்குழல் பிழியலாம். கடைசியாக எல்லா எண்ணென

யையும் சேர்த்து, அப்பம், அதிரஸம் இவைகளைத் தயாரித் தால், அதிகமாகச் சுட்ட என்னென்று மிகுந்து போகாமல் இருக்கும். அகேமாக மொத்தம் பன்னிரண்டு படி (இரு பத்து நான்கு லிட்டர்) அரிசி, பட்சனங்கள் செய்யத் தேவையாக இருக்கும். அதனால், ஆறு வீசை (8400 கிராம்) தேங்காய் என்னென்று நான்கு குண்டு (100 கிலோ) முதல் ஆறு குண்டு (15 கிலோ) வரை விறகும் வாங்கி விட்டால் சரியாக இருக்கும். உப்பையும் மொத்தமாக அரைப்படி (ஒரு லிட்டர்) போட்டு, முக்கால்படி (ஒன்றரை லிட்டர்) தண் ணீரை விட்டு, பிரண்டையைப் போட்டுக் காய்ச்சி, வடி கட்டிக் கொண்டால், அததற்குத் தேவையானதை விடலாம்.

### முள்ளுத் தேன் குழல் (மனுவல்)

கல்யாணத்திற்கு, சீருக்காக வைக்கவேண்டிய பட்ச ணங்களில் முக்கியமானவைகளில் இதுவும் ஒன்று. இதைச் ஜம்பத்தொன்று வைக்கவேண்டுமென்ற அவசியமில்லை முப்பத்தி ஒன்று முதல் நாற்பத்தி ஒன்றுவரை அவரவர் சௌகர்யம்போல வைக்கலாம். சுமார் அறுபது மனுவல்களை. எட்டு அல்லது ஒன்பது அங்குல சுற்றளவு உள்ளதாகப் பிழிவதற்குக் கீழ்க்கண்ட சாமான்கள் தேவை.

தேவையான சாமான்கள்! அரிசி இரண்டரைப் படி (5 லிட்டர்), பாசிப்பருப்பு ஐந்து ஆழாக்கு (ஒன்றே கால் லிட்டர்-750 கிராம்), கடலீப் பருப்பு இரண்டரை .ஆழாக்கு (அரையே அரைக்கால் லிட்டர்-300 கிராம்), வெண்ணென்று பத்து பலம் (150 கிராம்), உப்பு ஒன்றேகால் ஆழாக்கு (175 கிராம்) முதல் ஒன்றரை ஆழாக்கு (210 கிராம்) வரை, (வேக விட) தேங்காய் என்னென்று ஒன்றரை வீசை (2100 கிராம்).

பாசிப் பருப்பையும் கடலீப் பருப்பையும், நன்கு குடுவர, வெறும் பாணலியில் வறுத்து எடுத்துக்கொள்ளவும்.

இதை, இயந்திரத்தில் அரைக்க முடிந்தால் அரைக்கலாம். இல்லாவிட்டால், சுத்தமான மெஷினில் அரைத்து, நன்கு ஆற்றவைத்துச் சலித்துக்கொள்ளவும். அதே மெஷினில், அரிசியைப் போட்டு, நெல்லாக அரைத்து, ஆற்றியபின் சலித்து எடுத்து வைத்துக் கொள்ளவும். உப்பைக் காய்ச் சிக் கொள்ளவும். (அல்லது, நன்கு கரைத்துக் கொள்ளவும்.)

முறுக்குத் தட்டில் எண்ணெயைத் தடவி, அப்பளக்கல்லில் அல்லது பலகையின்மேல் வைத்துக் கொள்ளவும். தேன் குழல் படியில் முள் விஸ்லையைப் போட்டு வைத்துக் கொள்ளவும். பாணலியில், எண்ணெயை வைத்து, காய்வதற்குள் ஒரு ஈடு மாவைப் பிசைங்கு கொள்ளவும்.

மொத்த மாவை, நான்கு அல்லது ஐங்கு ஈடாகப் பிசையலாம். அரிசிமாவு அரைப்படியும் (ஒரு லிட்டர்), சாமான் மாவு கால்படியு (அரை லிட்டர்)மாகப் போட்டு, ஒரு எலுமிச்சம் பழ அளவு வெண்ணெயைப் போட்டு, உப்பு ஜலத்தில் ஒரு கரண்டி விட்டு, சேர்த்துக் கலந்து, தேவையான அளவு தண்ணீரை விட்டு, நன்றாகப் பிசைங்கு கொள்ளவும். படியில் போட்டுப் பிழியும் அளவிற்குச் சரியாகத் தண்ணீரை விட்டுப் பிசையவும்.

தேன்குழல் படியில் மாவைப்போட்டு, முறுக்குத் தட்டில் பரவலாகப் பிழிந்து வைத்து, எண்ணெய் காய்ந்ததும் தட்டுடன் எண்ணெயில் போடவும். தட்டைவிட்டு தேன் குழல் நகர்ந்து கொண்டதும், சட்டுவைத்தால் தட்டை எடுத்து விட்டு, தேன்குழலைத் திருப்பிவிடவும். தேன்குழல், ஓரை அடங்கி, பவுன்கலராக வெங்கதும், எடுத்து வடித்தட்டில் வடிய வைத்து, காகிதத்தில் எடுத்து வைத்து விடவும். ஒரு தேன்குழலை எண்ணெயில் போட்டதும், மற்றொரு தேன் குழலைப் பிழிந்து வைத்துக்கொள்ளவும். அதிகமாக மாவைப் பிசைங்கு விட்டால், சிவந்து போகும். அதனால், இந்தக் கணக்கிற்கு மாவைப் பிசைங்கு, பிழிந்து, ஒரு ஈட்டிற்கு

எவ்வளவு இருக்கிறதென்று பார்த்துப் பிழியலாம். அநேகமாக ஒரு ஈட்டிற்கு, பத்து தேன்குழல்கள் இருக்கும். கரகரப்பு போதாவிட்டால் இன்னும் கொஞ்சம் வெண்ணெயைப் போடலாம். சௌகர்யமில்லாவிடில், முறுக்குக்குக் கூறியுள்ளதுபோல், ஒரு ஈட்டிற்கு நான்கு சிமிட்டாக்கள் சோடா உப்பைப் போட்டு, வெண்ணெயைப் போட்டுக் குழைத்துக் கொண்டு, அரிசிமாவு, சாமான் மாவு இவைகளைப் போட்டுப் பிசையவும்.

அநேகமாக இரண்டாறப்படி (5 லிட்டர்) அரிசிக்கு மூன்றேகால் படி ( $\frac{3}{4}$  லிட்டர்) அரிசிமாவும், ஏழார் ஆழாக்கு ( $\frac{1}{4}$  லிட்டர்) பருப்புக்கு, ஒன்றேகால் முதல் ( $\frac{2}{3}$  லிட்டர்) ஒன்றாறப்படி (3 லிட்டர்) வரை சாமான் மாவும் இருக்கும்.

முதலில் சொல்லிய அளவின்படி மாவைப் போட்டுப் பிசைந்து பிழிந்து கொண்டு வந்தால், நாற்பத்தைந்து தேன் குழல்களைப் பெரியதாகத் தட்டில் பிழிந்துவிட்டு, மீதியைத் தட்டிலும் சற்று சிறியதாகப் பிழிந்து வேக விடலாம். (அல்லது, எண்ணெயிலும் சற்றுச் சிறியதாக ஒன்றை அல்லது இரண்டைப் பிழிந்து வேகவிட்டு எடுத்து, செலவிற்கு வைத்துக் கொள்ளலாம்.)

### சாதா தேன் குழல்

சில வீடுகளில், சாதா தேன் குழலை சீருக்கு வைப்பதில்லை. சிலர் இதிலும் முப்பத்தொன்று வைக்கிறார்கள்— சீருக்கும், செலவிற்குமாக மொத்தம் ஐம்பது தேன்குழல்கள் இருந்தால் போதும்.

**தேவையான சாமான்கள் :** அரிசி ஒன்றே முக்கால் படி ( $\frac{3}{4}$  லிட்டர்), உஞ்சதம்பருப்பு மூன்றாற ஆழாக்கு ( $\frac{1}{4}$  லிட-

டர்-700 கிராம்), வெண்ணெய் அல்லது விழுது நெய் பத்து பலம் (350 கிராம்), சீரகம் ஆறு மூலை, உப்பு ஒரு ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்-140 கிராம்), பெருங்காயம் ஒரு கட்டி, எண்ணெய் ஒரு வீசை (1400 கிராம்).

அரிசியையும், உளுத்தம் பருப்பையும் சேர்த்து ஒன்றுக்கப் போட்டு, மெஷினில் அரைக்கலாம். உளுத்தம் பருப்பைப் பச்சையாகவும் போடலாம். சற்று வறுத்தும் போடலாம். சற்று வறுத்துப் போட்டால் வாசனையாக இருக்கும். பச்சையாகப் போட்டால் கல்ல வெளுப்பாக இருக்கும். மெஷினில் அரைத்ததை நன்றாக ஆறுவைத்துச் சவித்துக் கொள்ளவும். இது அநேகமாக மொத்தம் மூன்று படி (ஆறு லிட்டர்) இருக்கும். இதையும் அரைப்படி (ஒரு லிட்டர்) மாவாகப் போட்டுப் பிசைந்து கொண்டால் சிவக்காமல் இருக்கும்.

வெண்ணையை ஆறு பங்காக வைத்துக்கொண்டு, ஒரு ஈட்டிற்கு ஒரு பங்கு வெண்ணையும், ஒரு மூலை சீரகமும், ஒரு கரண்டி உப்பு ஜலமும் விட்டு, பெருங்காயம் கரைத்த ஜலத்தில் சிறிதளவு விட்டு, சேர்த்துக் கலந்து, படியில் போட்டுப் பிழியும் அளவிற்குத் தக்கபடி தண்ணீரை விட்டுப் பிசைந்துகொண்டு. தேன் குழல் படியில் (சற்று குழல் பெரி தாக உள்ள) தேன்குழல் வில்லையைப் போட்டு, முறுக்குத் தட்டில் பரவலாகப் பிழிந்து. தட்டுடன் எண்ணையில் போட்டு, தட்டு நகர்ந்ததும் எடுத்துவிட்டு, தேன் குழலைத் திருப்பிவிட்டு, ஒசை அடங்கியதும் எடுத்து வடிய வைக்க வும். இது சீக்கீரமாக வெந்துவிடும்.

எண்ணையை அடுப்பில் வைத்து, காய்வதற்குள் மாவைப் பிசைந்து கொள்ளவும். ஒரு தேன் குழலுக்கு மாவு இருக்கும்போது, அடுத்த ஈட்டிற்குப் பிசைந்து கொள்ளவும்.

இந்தத் தேன்குழல், அதிக உப்பைத் தாங்காது. அதனால், ஒரு தேன்குழல் வெந்தயின், ஒரு விளிம்பை ஓடித்தும் போட்டுப் பார்த்துக்கொண்டு, தேவையானால் இன்னும் கொஞ்சம் உப்பு ஜஸ்தைச் சேர்த்துக்கொள்ளவும். முப்பத்தைந்து தேன் குழல்களைப் பெரியதாகப் பிழிந்துவிட்டு, மிகுதியைச் சற்றுச் சிறியதாகத் தட்டிலும் பிழியலாம், அல்லது, என்னையிலேயே ஒன்றிரண்டாகப் பிழிந்தும், வேகவிட்டு எடுக்கலாம்.

### மனேகரம் (பருப்பு தேங்காய்)

இதற்கு, பாசிப்பருப்புடன், சிறிதளவு கடலீப் பருப்பையும் போட்டு, இரண்டுபங்கு அரிசியுடன் போட்டு அரைப்பது வழக்கம். ஆனால், கல்யாண பட்சணங்கள் செய்யும் பொழுது, சாதா தேன் குழல் மாவும் இருந்தால், அதனுடன் வெறும் அரிசி மாவைக் கொஞ்சம் போட்டு, மனுவலுக்கு அரைத்த சாமான் மாவிருந்தாலும், அதிலும் கொஞ்சம் போட்டு, கலந்துவைத்துக்கொண்டு, அரைப்படி (ஒரு விட்டர்) கலந்த மாவில், கால் கரண்டி உப்பு ஜஸ்தை விட்டு, சிறிதளவு வெண்ணையை அல்லது விழுது நெய்யைப் போட்டுக் கலந்துகொண்டு, பிழியும் அளவிற்குத் தண்ணீரை விட்டுப் பிசைந்து கொண்டு, காய்ந்த என்னையிலே கீய, என்னைய் கொண்ட மட்டும், சாதா தேன் குழல் பிழியும் வில்லையில் பிழிதுங் நன்றாக வேகவிட்டு எடுத்து வடிய வைத்து, ஒரு தாம்பாளத்தில் கொட்டவும். இதேமாதிரி, இரண்டல்லது மூன்று ஈடுகளைப் பிசைந்து பிழிந்து, சுமார் நான்குபடி (எட்டு விட்டர்) தூருக்கு வைத்துக் கொள்ளலாம்.

எனவே. முறுக்குக்கு, உளுத்தம் பருப்பை வறுத்து அரைக்கும்போது, ஒரு படி (இரண்டு விட்டர்) பருப்பை வறுத்து அரைத்தால், முறுக்கிற்குச் செலவழிந்ததுபோக,

மீதியை மனோகரத்திற்குத் தேவையானாலும் சேர்த்துக் கொள்ளலாம். இல்லாவிட்டால், ஒரு வேளை டாங்கர் பச்சி கூக்கு வைத்துக் கொள்ளலாம். மனுவலுக்கு அரிசியை மூன்று படியாக (ஆறு விட்டர்) அரைத்து, பாசிப்பருப்பு ஆறு ஆழாக்கு (ஒன்றரை விட்டர்-900 கிராம்), கடலைப்பருப்பு மூன்று ஆழாக்குமாக (முக்கால் விட்டர்-36) கிராம்) வறுத்து, அரைத்தால், அந்த மீதி மாவுகளையும் மனோகரத்திற்குச் சேர்த்துக் கொள்ளலாம். முறுக்கு, தேன்குழல், மனுவல் இவைகளைச் செய்துவிட்டு, கடைசியாக மனோகரம் பருப்புத் தேங்காய்க்குத் தேன்குழல் பிழிவதால், மீதி மாவுகளைப் போட்டுப் பிழியலாம். இதற்குத் தனியாக அரைக்க வேண்டும். எத்தனை கணக்காக மாவுகள் அரைத்தாலும், கொஞ்சம் மிகுந்துதான் போகும். அதனால் அவைகளைக் கடைசியில் சேர்த்துப் பிசைந்து, மனோகரம் பருப்புத் தேங்காய் பிழிவது வழக்கம். (தமிழ் தேசங்களில் இதைத்தான் ஊஞ்சலடிக்கு வைப்பது வழக்கம்.)

### அப்பம், அதிரஸம்

இந்த நாட்களில் அதிரஸம்தான் விறையா தட்டுகிறார்கள். அப்பம், சாஸ்திரத்திற்குத்தான் செய்கிறார்கள். சுமார் கிதான் அப்பம் பதினெண்றும், ஏழு முதல் ஓன்பது அங்குலம் சுற்றுளவு உள்ள அதிரஸம் முப்பத்தொன்றும், சிறிய அளவில் இருபத்தைந்தும், செலவிற்காக இருபத்தைந்தும் ஆக எண்பது அதிரஸங்களும், பதினெஞ்சு அப்பமும் செய்ய இரண்டுபடி (நான்கு விட்டர்) அரிசி தேவை. அரிசியை ஊற்வைத்து, சுத்தமாகக் களைந்து, கல்லை அரித்து வடிய வைத்து, நெஸளான சல்லடையால் சலித்துக்கொள்ளவும். சுரமாகவே பாகைச் செலுத்தி வைத்துவிட்டு, மறுநாள் அப்பம், அதிரஸம் இவைகளைச் செய்யலாம்.

ஸற்றும் தேவையான சாமின்கள் : வெல்லம் இரண்ட்டரை வீசை (3500 கிராம்), ஏலக்காய், (அப்பத்திற்கு) எள் நான்கு ஷஸ்பூன், தயிர் அரைக்கரண்டி, மைதா மாவு அல்லது கோதுமை மாவு நான்கு ஷஸ்பூன், எண்ணென்பதை ஒன்றரை வீசை (2100 கிராம்).

நல்ல பிசுக்குள்ள வெளுப்பான வெல்லமாக இருக்க வேண்டும். வெல்லத்தைத் தட்டி அளங்து, இரண்டு படி (நான்கு லிட்டர்) கணக்காக அளங்து கொள்ளவும். பெரிய பாத்திரத்தில் அரை டம்ஸர் தண்ணீரை விட்டு, தட்டிய வெல்லத்தைப் போட்டு, அடிக்கடி கிளறிவிட்டு, பாகு வைக்கவும். பாகு காய்ந்து வாசனை வரும்போது, ஒரு கிண்ணத்தில் ஜலத்தை வைத்து, சிறிதளவு பாகை எடுத்துப் போட்டுக் கையால் உருட்டிப் பார்த்தால் நன்றாக உருட்ட வராமல் சற்றுத் தொய்ந்த பதத்தில் இறக்க வேண்டும். ஜலத்தை விட்டு எடுக்க வராமல் கரையக் கூடாது. கரைந்தால் இன்னும் சற்று அடுப்பில் வைத்துக் காயவைத்து, தொய்ந்த பதத்தில் இறக்கிக் கொள்ளவும், இடித்துச் சலித்த மாவை, ஒரு தாம்பாளத்தில் பாதியைப் போட்டு, கடுவில் குழித்துக் கொண்டு, தோசை திருப்பியின் அல்லது சட்டு வத்தின் காம்பால், பாகில் மாவைப் புரட்டிக் கலங்து, பிறகு கலங்த மாவைக் கையால் எடுத்து, மற்றெருரு தாம்பாளத்தில் போட்டு, சேர்த்துப் பிசைந்து, ஒரு பாத்திரத்தில் போட்டு வைக்கவும். பிசையும் மாவு தளர இருக்க வேண்டும். இதே போல், பாகு ஆறுவதற்குள், ஒருவர் பாகை ஊற்றிக் கலங்து போட்டு, மற்றெருவர் பிசைந்து கொண்டே வந்தால், ஆறிப் போகாமல் சரியாக இருக்கும்.

ஏலப்பொடியை, பாகி லையே போட்டுக் கலங்து கொள்ளலாம். அல்லது, எல்லா மாவும் கலங்தானயின், மறுபடி

பெரிய தாம்பாளத்தில் போட்டு, எல்ப்பொடியைப் போட்டு, கொஞ்சம் நெய்யைக் கையில் தொட்டுக்கொண்டு, பிசைந்து வைத்தால், மறுநாள் கெட்டியாகப் போகாமல் மாவு பதமாக இருக்கும். சுமார் கால் ஆழாக்கு (50 கிராம) நெய்யைக் கேர்த்துப் பிசையலாம்.

### அப்பம் வார்க்கும் விதம்

மறுநாளன்று, அடுப்பில் எண்ணையை வைத்ததும் பதினெடு அப்பத்திற்காகத் தேவையான மாவை எடுத்து, கோதுமை மாவையும் தயிரையும் விட்டு, தண்ணீரையும் விட்டு, கெட்டியாகக் கரைத்துக் கொள்ளவும் எள்ளோத் தேய்த்து, மாவி லையே போட்டுக் கலங்து கொள்ளலாம். அல்லது, எண்ணையில் ஊற்றும்போது, கரண்டியில் மாவை எடுத்து, அதில் மேலாக எள்ளோப் போட்டுக் கொண்டும் ஊற்றலாம்.

மிகவும் அகலமாக இல்லாத பாணவியில், அப்பம் அழுங்கி வேகுப்படி எண்ணையை வைத்து, காய்ந்தபின் ஒரு பெரிய அலுமினியம் கரண்டியில் மாவை எடுத்து, மேலாக எள்ளோப் போட்டு, சழற்றி வட்டமாக ஊற்றவும். இப்படி ஊற்றியது எழும்பி வரும் சமயத்தில், பக்கத்திலுள்ள காய்ந்த எண்ணையைக் கரண்டியால் மெதுவாக ஊற்றி னால், அப்பம் உப்பிக்கொள்ளும். அதன்பின் திருப்பிவிட்டு, தென்னந்துடைப்பக் குச்சி அல்லது இலுப்பக் கரண்டிமுட்டையின் காம்பு இவற்றுள் ஏதாவதொன்றால், நான்கு ஒடங்களில் மெதுவாகக் குத்தி விட்டால், உள்ளே எண்ணைய் புகுந்து, மாவில்லாமல் நன்றாக வெந்து கொள்ளும். அதன்பின், மறுபடியும் முன்புறம் திருப்பி, அந்தப் பக்கத்திலும் முன் மாதிரி குத்தி விட்டால், நன்றாக வெந்துவிடும்.

இரண்டு தரம் திருப்பிவிட்டு, சிவக்க வெந்ததும், எடுத்து வடியவைக்கவும். சற்று வெந்தபின்தான் குத்திவிட வேண்டும். பச்சைசமாவு இருக்கும்போது குத்திவிட்டால், மாவு பிதுங்கி வெளியில் வந்து, கொண்டைபோல தட்டி, பார்வைக்கு அழகாக இருக்காது. எனவே, சற்று நிதான மாகப் பார்த்துத்தான் அப்பங்களைக் குற்றி எடுக்க வேண்டும். இப்படி பதினேரு அப்பங்களைக் குற்றி விட்டு, வேண்டுமானால் நான்கைந்து சிறிய அப்பங்களை குற்றி விட்டு, மீதியை அதிரஸமாக தட்டினால் சரியாக இருக்கும்.

### அதிரஸம் தட்டும் விதம்

அதிரஸம் தட்டுவதற்கு முன் தயார் செய்து கொள்ள வேண்டியவை (நல்ல முற்றிய ஏடாகவும், அகலமாகவும் உள்ள) ஏழு அல்லது எட்டு வாழை இலைகளை எடுத்து வைத்துக் கொள்ளவும். ஒரு தாம்பாளத்தில், ஒரு அப்பளக் கல்லையும், ஒரு குழவியையும் வைத்துக் கொள்ளவும். மற்றொரு தாம் பாளத்தில் மற்றொரு அப்பளக் கல்லை வைத்துக் கொள்ள வும்.

அடுப்பில் சற்று அகலமான பாணவியில் எண்ணேயை வைத்துக்கொண்டு, காய்வதற்குள் கொஞ்சம் மாவை எடுத்து, ஒரு தாம்பாளத்தில் போட்டு, தட்டும் பூதத்திற்குத் தேவையான அளவிற்குச் சிறிதளவு பாலைத் தெளித்துத் தேய்த்துப் பிசைங்து, சுமார் விளாங்காய் அளவு உருண்டை களாக உருட்டிக்கொள்ளவும். முதலில் பெரிய அதிரஸங்களைத் தட்டிவிட்டு, பிறகு சிறிய அதிரஸங்களைத் தட்டலாம்.

தாம்பாளத்திலுள்ள அப்பளக் கல்லில் ஒரு வாழை இலையை வைத்து, சதும்ப எண்ணேயைத் தடவி, உருட்டிய உருண்டைகளில் ஒன்றை வைத்து, விரல்களால் முதலில்

அழக்கிவிட்டு, பிறகு உள்ளங்கையால் சமமாக, கால் அங்குல கனமும், ஏழு அல்லது எட்டு அங்குல வட்டமு மாகத் தட்டிக்கொள்ளவும். எண்ணெய் காய்ந்தபின் எண் னெய்க்கு நேராக இலையுடன் பிடித்து, மெதுவாகக் கையால் எடுத்து, மடியாமல் போட வேண்டும்.

அதன்பின், அதிரஸம் எழும்பி வரும்போது, பக்கத்தி லுள்ள எண்ணெயை, மெதுவாக வாரிவிட்டு, உடனே திருப்பி விட்டு, சிவக்க (கோகோ கலராக) வெந்ததும், பெரிய சட்டுவத்தால் எடுத்து, அப்படியே மற்றொரு தாம் பாளத்தில் இருக்கும் அப்பளக் கல்லில் போட்டு, குழவியால் லேசாக நடத்தினால் எண்ணெய் வடிந்து கொள்ளும். அப்படியே ஒருவர் மாவைப் பிசைந்து, உருட்டித் தட்டிக் கொடுத்து, வெந்ததையும், குழவியால் இட்டும் எடுத்தால், மற்றொருவர் நிதானமாகப் போட்டு எடுக்கலாம்.

எண்ணெய் வடிந்த அதிரஸத்தை உடனே ஒன்றன் மேல் ஒன்றுக் கைவத்தால், ஒட்டிக்கொண்டு எடுக்க வராது. அதனால், பெரிய தாம்பாளத்தில் அல்லது காகிதத்தில் பரவ லாகப் போட்டு கைவத்து, பிற்பாடு நன்றாக ஆந்தியபின் அடுக்கி கைவேண்டும்.

இதேபோல, பெரியதாக முப்பத்திஓன்று அதிரஸங்களைத் தட்டிவிட்டு, பிறகு ஒரு எலுமிச்சம்பழ அளவு உள்ள உருண்டைகளாக மிகுந்துள்ள மாவை உருட்டி, தட்டிக்கொள்ளலாம். பெரிய அதிரஸத்தை விட இதன் கனமும் சற்றுக் குறைவாக இருக்கலாம். அதிரஸத்தை, முறுக்கு, தேன் தழல் இவற்றைச் செய்தபின், அதே தேங்காய் எண் னெயிலும் (அல்லது கோகோஜெழுமிலும்) செய்யலாம். செளகர்யப்பட்டால், தனியாக நெய்யை அல்லது வனள் பதியை கைவத்தும் செய்யலாம்.

## பொரி (போட்டுக்) கடலை பருப்புத் தேங்காய்

மாப்பிள்ளை அழைப்பதற்காக, ஒரு ஜோடி சர்க்கரை போட்ட பருப்புத் தேங்காயும், ஊஞ்சலடிக்காக ஒரு ஜோடி மனோகரம் (வெல்லம் போட்ட) பருப்புத் தேங்காயும், சேஷ ஷோமம், ஆசீர்வாதம் இவைகளுக்காக, நிதானமாக ஐந்து பொரிகடலை பருப்புத் தேங்காயும்தான் வழக்கமாகச் செய்வது. இங்ஙாட்களில், அவரவர் சௌகர்யம் போல பல விதமும் செய்கிறார்கள். ஆனால் வழக்கமாகச் செய்வது பற்றி மட்டும்தான் இப்புத்தகத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளன.

பொரிகடலை பருப்புத் தேங்காய் ஐந்தைப் பிடித்து விட்டு, மாப்பிள்ளை பருப்புத் தேங்காய் என்று ஐந்தாறு பிடித்து வைத்து, வீட்டிலுள்ள பழைய மாப்பிள்ளைகளுக்கு, மாப்பிள்ளை பணத்துடன் ஒரு பருப்புத் தேங்காயும் சேர்த்து தருவது வழக்கம்.

மேற்கூறியபடி செய்வதற்கு, மூன்றரைப்படி (ஏழு விட்டர்) பொரி கடலை தேவை. சுத்தமாகவும், புதியதாகவும் உள்ள பொரி கடலையை வாங்கி, நன்றாகத் தேய்த்துப் புடைத்து, தோலிப் பருப்பைப் பொறுக்கிவிட்டு, சுத்தமாக வைத்துக்கொள்ளவும்.

இதற்கு, ஒரு படி (இரண்டு விட்டர்) வெல்லம் தேவையாக இருக்கும். மனோகரத்திற்கு ஒரு படி (இரண்டு விட்டர்) தேவையாக இருக்கும். ஆக இரண்டரை வீசை (3500 கிராம்) வெல்லத்தை வாங்கி, நன்றாகத் தட்டி, பெரிய பாத்தி ரத்தில் போட்டு, அரை டம்ளர் ஐலத்தை விட்டு, தட்டிய வெல்லத்தைப்போட்டு, அடிக்கடி கிளாறிவிட்டுப்பாகுவைக்க வும். பாகு காய்வதற்கு முன் பருப்புத் தேங்காய் கூடுகளைத் தயார் செய்து கொள்ள வேண்டும், எல்லாவற்றிற்கும் கூடு

இருந்தால், மனோகரம் இரண்டையும், பொரி கடலை ஜங்கையும். கூடிலேயே அடைக்கலாம். இல்லாவிட்டால், மனோகரத்தை, கூடில் அடைத்துவிட்டு, பொரி கடலீயைக் கையாலேயே பருப்புத் தேங்காயாகப் பிடிக்கலாம். கூடைச் சுத்தமாகத் அடைத்து, நெய்யைத் தடவிக் கொள்ளவும். கையால் பிடிக்கவேண்டியதற்கு, அரிசி மாவை வைத்துக் கொள்ளவும்.

மனோகரத்தை சிறு துண்டங்களாக ஒடித்து, அளங்து கொள்ளவும். பாசு காய்ந்ததும், ஒரு டபராவில் ஜலத்தை வைத்து, சிறிதளவு பாகை ஊற்றி எடுத்து, உருட்டிப் பார்க்கவும். அதிரஸப் பாகுபோல தொய்ந்து போகாமல் உருட்டும் பதமாக இருக்க வேண்டும். அப்போதுதான், பருப்புத் தேங்காய் அலர்ந்து போகாமல் சேர்ந்துகொள்ளும். மிகவும் காய்ந்துவிட்டாலும், என்ன பருப்புத் தேங்காயும் பிடித்துமுடிவதற்குள் பாகு இறுகி, கெட்டியாகப்போய்விடும். எனவே, நிதானமாகப் பார்த்து இறக்கிக்கொண்டு, முதலில் தேன்குழல் தூளில், கரண்டியால் பாகைவிட்டு, தோசை திருப்பியின் காம்பால் கலந்து, கையில் அரிசி மாவைத் தொட்டுக்கொண்டு, கலந்த மனோகரத்தை ஒரு பருப்புத் தேங்காய் கூடில் போட்டு, கரண்டிக் காம்பால் நன்றாகக் குத்தி அடைத்துக் கொண்டு, மேலும் மேலும் போட்டு, கீரை மத்தால் சமமாகத் தட்டிக்கொண்டு, கூடு நிறையப் போட்டு, சமமாகத் தட்டிவிடவும். அதேபோல, மற்றெரு கூடிலும் போட்டுத் தட்டிவிடவும்.

வெல்லப்பாகு வைத்து அதிக நேரம் இருக்கக் கூடாது. அதனால், இரண்டல்லது மூன்று பேர்களாகச் சேர்ந்து, சீக்கிரமாக, கூடுகளுக்குள் அடைத்து வைத்துவிட்டு, பிற பாடு பொரிக்கடலைப் பருப்பைப் போட்டுக் கொண்டு, பாகை விட்டுக் கலந்து, கூடுகள் இருந்தால் அடைக்கவும். இல்லா

விட்டால், கையாலேயே சேர்த்து, முதலில் குழவிபோல உருட்டி, பிறகு பருப்புத் தேங்காய் வடிவில் செய்ய வேண்டும். இதையும் சூடாறும் வரை, தொய்ந்து போகாமல் பிடித்து விட்டுக்கொண்டே இருக்க வேண்டும்.

இரண்டல்லது மூன்று பேர்களாகச் சேர்ந்து, முதலில் ஐங்கு பருப்புத் தேங்காய்களைப் பிடித்துவிட்டு, மீதி பொரி கடலையைப் பாகு விட்டுக் கலந்து, சிறிது சிறிதாகப் பருப்புத் தேங்காய் பிடிக்கவும். அதன்பின், பாகு இருப்பதை, லேசான தணவில் வைத்து இளக்கிக் கொள்ளவும்.

மனோகரம் பருப்புத் தேங்காய்க்கு, சுமார் இரண்டரைப் படி (ஐங்கு விட்டர்) தூள் செலவாகி இருக்கும். அதுபோக, சுமார் ஒன்றரைப் படி (மூன்று விட்டர்) தூள் விருந்திருக்கலாம். அதில் பாகை விட்டுக் கலந்து, உதிரியாக வைத்துக் கொள்ளவும். டைசியில் இருக்கும் தூளை, பாகு வைத்த பாத்திரத்திலேயே போட்டுக் கலக்கலாம்.

மதுரைப் பக்கத்தில், கல்யாணத்தின்போது ('பொங்கல் தோசை' என்று சொல்வது வழக்கம். அதாவது), காலையில், சீருக்கு வைக்கும் பல்தேய்க்கும் சாமான்கள் வகைக்ஞடன், கொஞ்சம் உதிரி மனோகரம், கொஞ்சம் திரட்டுப்பால், கொஞ்சம் சிறிய அதிரஸம் இவைகளை வைப்பது வழக்கம். இதற்கும், வீட்டுச் செலவிற்கும், உதிரியை வைத்துக் கொள்ளலாம்.

### திரட்டுப் பால்

சுமார் ஒரு (பெரிய) படி (இரண்டு விட்டர்) திரட்டுப் பாலாவது வைக்கவேண்டும். நல்ல பாலாக இருந்தால்,

நான்கு படி (எட்டுவிட்டர்) பாலுக்கு, ஒரு படி (இரண்டு விட்டர்) திரட்டுப்பால் காணலாம். இல்லாவிட்டால், ஆறு படி (பன்னிரண்டு விட்டர்) பால் வைத்தால்தான், ஒரு படி (இரண்டு விட்டர்) திரட்டுப்பால் இருக்கும்.

முதல் நாளிரவு கிடைத்த பால் கொஞ்சம் இருந்தாலும், அதனுடன் புதிதாகப் பாலை வாங்கிச் சேர்த்துச் செய்யலாம். சில சமயங்களில் இரவு பாலை அடுப்பில் வைத்தவுடன், பால் திரிந்து போய்விடும். எனவே கூடிய மட்டில் புதிய பாலை வைப்பதே நலம்.

நல்ல கனமான பாத்திரமொன்றில் பாலை ஊற்றி, அடுப்பில் வைத்து, பால் காய்ந்து சண்ட ஆரம்பிக்கும் வரை, அடிக்கடி கிளாறிவிட்டு, சண்ட ஆரம்பித்தபின் கை விடாமல் கிளாறி, பால் சண்டி சேறுபோல் ஆனபின், இரண்டு (அரை விட்டர்) முதல் மூன்றாக்கு (முக்கால் விட்டர்) வரை (பால் கண்டிருப்பதற்குத் தக்கபடி) சர்க்கரையைப் போட்டுக் கிளாறி, இறுகி வந்ததும், நெய் விட்டுக் கொள்ளா மலிருந்தால், கால் ஆழாக்கு (50 கிராம்) நெய்யை விட்டுக் கிளாறி இறக்கவும்.

ஏலக்காய்களைப் பொடி செய்து போடலாம். பச்சைக் கற்பூரம் தேவை இல்லை. வேண்டுமானால், சிறிதளவு போடவும்.

திரட்டுப்பால் கிளறும்போது, அடிக்கடி, பக்கங்களில் ஓட்டிக்கொள்ளும் பாலை, தோசை திருப்பியால் சுரண்டி விட்டுக்கொண்டே இருக்கவேண்டும். இல்லாவிட்டால் தீயங்த வாசனை வரும். இறுகி வர ஆரம்பித்த பின்னும், அடுப்பை நிதானமாகவே ஏரியவிட வேண்டும்.

வாய்கலமான மலையாள உருளி இருந்தால், அதில் பாலை வைத்து, கைவிடாமல் கிளறினால், வெஞுப்பாக, கோவா மாதிரியே இருக்கும்.

### ஸோமாசி

கல்யாணத்திற்குச் சீர் வைக்கவேண்டிய பட்சனங்களில் இதுவும் ஒன்றாகும். இதிலும் ஐம்பத்தொன்று வைக்கலாம். இல்லாவிட்டால் நாற்பத்தொன்றாவது வைக்கவேண்டும் இந்தத் திட்டத்திற்கு, பெரிய படிக்கு ஒரு படி (இரண்டு லிட்டர்) ரவையில் செய்தால் சரியாக இருக்கும். நல்ல பேணி ரவை இருந்தால், அதிலும் செய்யலாம். நல்ல ரவை கிடைக்காவிட்டால், ஒரு வீசை (1400 கிராம்) மைதாமாவைப் போட்டு, தயாரிக்கலாம்.

**பூரணத்திற்குத் தேவையான சாமாள்கள் :** பொட்டுக் கடலை (பொரி கடலை) (சுத்தமாகப் பொறுக்கியதாக) மூன்று ஆழாக்கு (முக்கால் லிட்டர்), சுத்தமாகச் சலித்த பூராச் சர்க்கரை (அல்லது குழைவு ஜீனி) மூன்று ஆழாக்கு (முக்கால் லிட்டர்) (இரண்டும் இல்லாவிட்டால், அல்கா சர்க்கரையை நொலாக இடித்துச் சலித்து, எடுத்துக் கொள்ளலாம். ஏதாக இருந்தாலும் மொத்தம் மூன்று ஆழாக்கு (முக்கால் லிட்டர்) சர்க்கரை தேவை), கசகசா அரைப்பலம் (20 கிராம்), கொப்பரைத் தேங்காய் ஒரு மூடி, ஏலக்காய், அரிசிமாவு (நொலாக அரைத்துச் சலித்தது) அரைப்படி (ஒரு லிட்டர்), விழுது நெய் (பதிர்போட) கால்படி (அரை லிட்டர்-400 கிராம்), (வேகவிட) பட்சன நெய் அல்லது வன்ஸ்பதி ஒரு வீசை (1400 கிராம்).

## பூணம் தயாரிக்கும் விதம்

புதிதாக வறுத்த பொரிகடலைப் பருப்பானால் மறுபடி வறுக்க வேண்டாம். தோலி இல்லாமல் சுத்தமாகப் பொறுக்கி வைத்துக் கொள்ளவும். கொப்பரை துருவியில் நெஸாகத் துருவிக்கொள்ளவும். (கொப்பரை இல்லாவிட்டால், முற்றிய தேங்காயைத் துருவி, சிறிதளவு நெய்யை விட்டு, இனம் சிவப்பாக வறுத்துப் போடலாம்.) கசகசாவை, வெறும் பானவியில் பொரித்து எடுத்துக்கொள்ளவும்.

கல்லுரலை சரமில்லாமல் சுத்தமாகத் துடைத்து விட்டு, பொரிகடலைப் பருப்பைப் போட்டு, இடித்து, நெஸாகச் சலித்துக் கொள்ளவும். அதன்பின், கசகசாவைப் போட்டு, மசிய இடித்து, சர்க்கரையை அதில் போட்டுச் சேர்த்து இடித்து, இடித்துச் சலித்தபொரிகடலைமாவையும் போட்டுச் சேர்த்துக்கலந்து, துருவியகொப்பரைத் தேங்காய் (அல்லது வறுத்ததேங்காய்), எலப்பொடி இவற்றைப் போட்டுக்கலந்து எடுத்துக்கொள்ளவும்.

ரவையானால், அரை மஸ்பூன் பொடி உப்பைப் போட்டு, ஜூலத்தை விட்டு, பிசறினால் போலக் கலந்து சேர்த்துப் பிசைந்து, சற்று ஊறவைக்கவும். அதன்பின் சுமார் அரை ஆழாக்கு (100 கிராம்) நெய்யைத் தடவித்தடவி, நன்றாக இடித்தெடுத்துக் கொள்ளவும். மைதா மாவானால், பெரிய தாம்பாளமொன்றில், அரை மஸ்பூன் சோடா உப்பைப் போட்டு, கால் ஆழாக்கு (50 கிராம்) நெய்யைவிட்டு, உள்ளங்கையால் நன்றாகத் தேய்த்துக் குழைத்து விட்டு, அதன் மேல் மாவைக் கொட்டிக் கலந்து கொண்டு, கொஞ்சம் கொஞ்சமாக ஜூலத்தைத் தெளித்து, கெட்டியாகப் பிசைந்து, மீதி கால் ஆழாக்கு (50 கிராம்) நெய்யை மேலாக விட்டு

சேர்த்துப் பிசைந்து வைக்கவும். அதன் பின்னர், அதை (இடும் பலகை அல்லது அப்பளக்கல் இவற்றிற்குத் தக்கபடி) பதினெட்டு முதல் இருபத்து நான்கு வரை பெரிய உருண்டைகளாக உருட்டிப் போட்டுக் கொள்ளவும்.

ஒவ்வொரு உருண்டையாகப் பிசைந்து, உருட்டி, பெரிய அப்பளமாக இட்டு, ஒரு காகிதத்தில், ஒன்றன் மேல் ஒன்றுக்கப் போடாமல், தனித்தனியாகப் போட்டு வைக்கவும்.

ஒரு தாம்பாளத்தில், சுமார் ஓர் ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்-120 கிராம்) அரிசிமாவைப் போட்டு, ஒன்றே கால் (250கிராம்) முதல் ஒன்றரை ஆழாக்கு (30) கிராம்) வரை (வெண்ணெய் காய்ச்சிய) விழுது நெய்யைப் போட்டு, உள்ளங்கையால் நன்றாகத் தேய்த்து, ‘பேஸ்ட்’ போலக் குழைத்துக்கொண்டு, இட்ட அப்பளங்களில் ஒன்றை, அப்பளக்கல்லில் அல்லது பலகையில் போட்டுக்கொண்டு, குழைத்த பதிரை, மிகவும் கனமில்லாமல், நிதானமாக அப்பளம் முழுவதும் தடவவும். அதன் பின்னர், அதன்மேல் மற்றொரு அப்பளத்தைப் போட்டு அதேபோலத் தடவி, பிறகு மூன்றுவது அப்பளத்தைப் போட்டு, அதே போலத் தடவி, அதை ஓரத்திலிருந்து இறுக்கி, (பாம்பு போல்) சுருட்டி வைக்கவும். அதேமாதிரி எல்லாவற்றையும் செய்து கொண்டு, மீதி பதிரை வைத்துக் கொள்ளவும். கல்யாண பட்சணங்களை, எப்படியும் சாதாரணமாக, இரண்டல்லது மூன்று பேர்களாகத்தான் செய்வார்கள். எனவே, ஒருவர் சுருட்டிக்கொடுத்தால், மற்றொருவர் அதை, (உருட்டிச் சுருட்டியது, பெரியதாக இருப்பதற்குத் தக்கபடி) பத்து அல்லது பன்னிரண்டு துண்டுகளாகக் கத்தியால் வெட்டி, ஓரத்தைச் சேர்த்துக் கொண்டு, அப்படியே சுமாரான வட்டமாக வைத்துக்கொள்ளவும். பதிர் போட்டு, சுருட்ட ஆரம்பித்ததும், அடுப்பில், பாணலியில் அரைப் பாகத்திற்கு மேல் நெய்யை வைக்கவும்.

பதிர் போடுவதற்காக இடும் பெரிய அப்பளத்தை, மைதாமாவிலும் தோய்த்து இடலாம். பதிர்போட்ட அப்பளத்திற்கு, அநேகமாக மாவு தேவை இருக்காது. தேவையானால், லேசாக ஒருதரம் அரிசி மாவில் தோய்த்து, மேடு பள்ளமில்லாமல், சமமாகவும், மிகவும் மெல்லியதாக இல்லாமல், சற்றுக் கனமாகவும் இட்டு, கொஞ்சம் மேல் பாக மாக இரண்டு கூஸ்பூன் பூரணத்தை வைக்கவும். ஓர் தென்னங்குடைப்பக் குச்சியில் சிறிதளவு பஞ்சை அல்லது வெள்ளோத் துணியை இறுக்கிச் சுற்றி, ('ஸ்லாப்' போல) வைத்துக் கொண்டு, அதைத் தண்ணீரில் நனைத்து, மேல் பாகம் ஓரமாக, பாதி அளவிற்குத் தடவிவிட்டு, கீழ்ப்பாகத் தை எடுத்து, பாதியாக மடித்து, ஓரத்தை விரலால் அழுக்கி ஓட்டி விடவும். பிறகு ஸோமாசி கரண்டியின் சக்கரத்தால் உருட்டி, அழகாகக் கத்தரித்து விடவும். நெய்யைப் புகையாமல் காயவைத்து, ஸோமாசியை எடுத்து, அதில் போட்டு, குழி கரண்டியால் காய்ந்த நெய்யை எடுத்து, மேலாகச் சுழற்றி விட்டு, உப்பி வங்ததும் திருப்பிவிடவும். மற்றென்றைப் போட்டு, அதே மாதிரி நெய்யை ஊற்றியின், முதலில் போட்டது வெந்திருந்தால் எடுத்து விடலாம். நெய்நிறைய இருக்கும்போது, முதலில் மூன்று ஸோமாசிகள்வரை போடலாம். நெய் நன்றாக வடிந்தபின் எடுத்து, தாம்பாளத்தில் சாய்த்தாற்போல் அடுக்கிக் கொண்டே வரவும்.

கடைசியில், விளிம்பு கத்தரித்த துண்டங்களை ஒன்று சேர்த்து, லேசாகத் தண்ணீரைத் தெளித்து, நன்றாகப் பிசைந்து உருட்டி, பெரிய அப்பளங்களாக இட்டு, லேசாகப் பதிரைத் தடவி, ஒன்றன்மேல் ஒன்றைப் போட்டு, சுருட்டிக் கத்தரித்து, சற்றுச் சிறிய அளவில் செய்தால், வீட்டு சௌலி விற்கு உபயோகிக்கலாம்.

மேலே குறிப்பிட்டுள்ள அளவிற்கு, சுமார் எட்டு அல்லது ஒன்பது அங்குல நீளமுள்ளதாக அறுபது ஸோமாசிகளும்,

ஆறு அங்குல நீளமுள்ளதாக முப்பது ஸோமாசிகளும் தயாரிக்கலாம்.

### இதர பட்சணங்கள்

இதைத் தவிர, குஞ்சாலாடுகளை, சிறு தேங்காய் அளவில் ஜம்பத்து ஒன்று வைக்கவேண்டும். எந்தக் கல்யாணத்தி லும், லாடு பிடிக்காமல் இருக்க மாட்டார்கள். அதனால் சமையல்காரன் பட்சணங்களைச் செய்யும் போதே, பெரியதாக ஜம்பத்து ஒன்று உருண்டைகளையும், தேவையானால் (கிரகப்பிரவேசம், சாந்தி முதலிய விசேஷங்கள், கல்யாணத்தன்று அல்லது மறுநாள் இருந்தால்), ஒரு ஜோடி பருப்புத் தேங்காயையும் பிடித்துவிடச் சொல்லலாம். மேலே கூறியவைதான், முக்கியமாக வைக்க வேண்டிய பட்சணங்களாகும். இதைத் தவிர, ஹாங்கிரி, நேஷனல் கேக், மைசூர் பாகு முதலியதித்திப்பு பட்சணங்களை, கல்யாணத்திற்கென்று செய்தால், முப்பத்தி ஒன்றுக்குக் குறையாமல் ஜம்பத்தொன்றுவரை, அவரவர் சௌகர்யம்போல, சீராக வைக்கலாம்.

### பூணல் முதலிய கல்யாணங்களுக்கு

பூணல் கல்யாணத்திற்கும், சிலர் ஸோமாசி - முறுக்கு, அல்லது, லாடு-முறுக்கு வைப்பார்கள். பூணலுக்கு, பிட்சை அரிசிகொண்டுவரும் ஒவ்வொருவருக்கும் கொடுக்கவேண்டுமாதலால், நூற்றி ஒன்றுக்கு குறையாமல் வைக்க வேண்டும். அதனால், இதே அளவு ரவை அல்லது மைதாமாவில், சுற்று சிறியதாகச் செய்தால், சுமார் நூற்றிருபது ஸோமாசிகள் செய்யலாம்.

ஜங்கு சுற்று முறுக்குகள் றாற்றிருபது செய்ய வேண்டுமானால், நான்குபடி (எட்டு லிட்டர்) அரிசியையும், அதற்குத் தக்கபடி மற்ற சாமான்களையும் வைத்துக் கொள்ளவும்.

நூற்றிருபது குஞ்சாலாடுகள், சுமாரான அளவில் செய்வதானால், பெரிய படியில் இரண்டு படி (நான்கு லிட்டர்) கடலைமாவும், மூன்று படி (ஆறு லிட்டர்) சர்க்கரையும், இரண்டு வீசை (2800 கிராம்) நெய் அல்லது வனஸ்பதியும், மற்ற சாமான்களும் (தேவையானதை) வைத்துக்கொள்ளலாம். பருப்புத் தேங்காயில் ஒரு ஜோடி (அவரவர் இஷ்டப் படி) வைக்கலாம்.

சீமங்தத்திற்கும், முறுக்கு, பருப்புத் தேங்காய், அப்பம், அதிரஸம், திரட்டுப்பால் இவைகளைச் சீர் பட்சணங்களாக வைப்பார்கள். சிலர், வறுபயறும் வைப்பார்கள். இதற்கு, ஏழு சுற்று முறுக்கில், முப்பத்தொன்று வைக்கலாம். அல்லது, ஜங்கு சுற்று முறுக்கில் ஐம்பத்தொன்று வைக்கலாம். பதினேரு அப்பங்களும், சுமாரான அளவில், இருபது அல்லது இருபத்தைந்து அதிரஸங்களும் வைக்கலாம். வறுபயறு செய்யும் விதம் ‘சமைத்துப் பார்’ இரண்டாம் புத்தகத்தில் தரப்பட்டுள்ளது.

திரட்டுப் பாலும் வைப்பதுண்டு, இரண்டல்லது மூன்று படி (நான்கு அல்லது ஆறு லிட்டர்) பால் இருந்தால் போதும். சிலர், இரண்டு ஜோடி பருப்புத் தேங்காய் பிடிப்பார்கள். பொதுவாக, சீமங்தத்திற்கு, அப்பம், பருப்புத் தேங்காய், திரட்டுப்பால், முறுக்கு இவைதான் அவசியம் தேவை. மற்றவை, அவரவர் சௌகரியம் போல செய்யலாம்.

## 16. திருமணத்திற்கென தயாரித்து வைக்கப்படும் ஊறுகாய் வகைகள்

தோசை மிளகாய் பொடி

**நேவையாள சாமாள்கள் :** மிளகாய் வற்றல் இரண்டு படி (நான்கு லிட்டர்), கடலீப் பருப்பு கால்படி (அரை லிட்டர்-240 கிராம்), உஞ்சதம் பருப்பு கால்படி (அரை லிட்டர்-400 கிராம்), எள் கால்படி (அரை லிட்டர்-320 கிராம்), கடுகு ஒரு டேபிள் ஸ்பூன், பால் பெருங்காயம் ஒரு புளியங்கொட்டை அளவு, முற்றிய தேங்காய் இரண்டு, புளி சுமார் ஐங்கு பலம் (175 கிராம்), உப்பு சுமார் இரண்டாழாக்கு (அரை லிட்டர்), வெல்லம் எட்டு அச்சுகள் [அல்லது ஐங்கு பலம் (175 கிராம்)], நல்லெண்ணென்ய சுமார் அரை ஆழாக்கு (100 முதல் முக்கால் கிராம்) ஆழாக்கு (150 கிராம்) வரை.

வெள்ளை எள்ளாக இருந்தால், கல்லை நாவிவிட்டு, அப் படியே போடலாம். கருப்பு எள்ளாக இருந்தால், ஊறப் போட்டு, களைந்து, கல்லை அரித்துவடித்து, சுத்தமான தரையில் போட்டுத் தேய்த்துப் புடைத்துக் கொள்ளவும். தேங்காயை, மிருதுவாகத் துருவிக் கொள்ளவும்.

முதலில், வெறும் பாணவியைக் காயவைத்து, அதில் எள்ளைப் போட்டு, நன்கு வறுத்து எடுத்து, தனியாக வைத்துக் கொள்ளவும் பிறகு, இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணெயைவிட்டு, பெருங்காயத்தைப் பொரித்தெடுத்துக் கொண்டு, கடுகை வெடிக்கவிட்டு எடுத்துக் கொள்ளவும். அதன் பிறகு, மேலும் இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு

என்னையை விட்டு, கடலீப் பருப்பைச் சிவக்க வறுத் தெடுத்துக் கொள்ளவும்.

அதன் பிறகு, மேலும் இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு என்னையை விட்டு, உருத்தம் பருப்பைப் போட்டு, சிவக்க வறுத்து எடுத்துக்கொள்ளவும். அதன்பின், நான்கு கரண்டி முட்டை அளவு என்னையை விட்டு, சமார் அரைப்படி (ஒரு லிட்டர்) மிளகாய் வற்றலைப் போட்டு, கருகாமல் வறுத் தெடுத்துக் கொள்ளவும். அதேபோல், மீதி உள்ளவைகளையும், இரண்டு மூன்று ஈடுகளாகப் போட்டு, வறுத்து எடுத்துக் கொள்ளவும். கடைசியில் கொஞ்சமாக என்னையை விட்டு, சிவப்பாக வறுத்தெடுக்கவும்.

உரலை நன்றாகத் துடைத்து விட்டு, முதலில் எள்ளைப் போட்டு, நைஸாக இடித்து எடுத்துக்கொள்ளவும்.

பிறகு, மிளகாய் வற்றலையும், உப்பையும், உரல் கொண்ட அளவிற்கு, இரண்டு அல்லது மூன்று தரமாகப் போட்டு, முடிந்த மட்டில் நைஸாக இடித்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

பிறகு, வறுத்த பருப்புகளையும், மிகவும் நைஸாக இல்லாமல், சற்றுக்கரகரப்பாக இடித்து எடுத்துக் கொண்டு, தேங்காயையும் முடிந்த மட்டில் நைஸாக இடித்துப் போட்டுக் கொள்ளவும். வெல்லத்தையும் நைஸாக இடித்து, எடுத்துக் கொண்டு, கடைசியில் புளியைப் போட்டு இடித்து, கையால் பிய்த்து, எல்லாவற்றையும் ஒன்றுக்க் கலங்து கொண்டு, மறுபடி இரண்டு ஈடாகப் போட்டு, இடித்து எடுத்துக்கலங்து வைக்கவும்.

**குறிப்பு:** பருப்புகளை எண்ணைய் விடாமல், சிவப்பாக வறுத்து, இயங்கிரத்தில் சற்று கரகரப்பாக உடைத்துப்

போட்டும் கலக்கலாம். தேங்கானை, எண்ணெய்- விடாமல் சிவப்பாக வறுத்தும் இடித்துப் போடலாம். இம்மாதிரி செய் தால் அதிகமாக எண்ணெய்ப் பசை இல்லாமல் இருக்கும்.

புளி, தேங்காய் இவை இல்லாமலும், பருப்புகளை வெறும் பாணவியில் வறுத்து உடைத்துக் கொண்டு, பெருங்காயம், மிளகாய் வற்றல் இவற்றை மட்டும் எண்ணெயை விட்டு வறுத்து, உப்பைப் போட்டு இடித்துக் கொண்டு, அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் லிட்டர்-100 கிராம்) எண்ணெயை விட்டு, கடுகைத் தாளித்துக் கலக்கலாம். இதற்கு, பருப்பு களைக் கூடக் கொஞ்சம் சேர்க்கலாம். என் மட்டும் தேவையானால் வறுத்துப் போடலாம். இது கொஞ்சம் காரம் அதிகமாக இருக்கும். காரம் அதிகமாகத் தேவையானால், இப்படித் தயார் செய்யலாம்.

### நீர் எலுமிச்சங்காய் ஊறுகாய்

ஜம்பது எலுமிச்சங்காய்களை ஊறுகாய் போட்டால், இரண்டு வேளை சாப்பாட்டிற்குத் தாராளமாக இருக்கும்.

**தேவையான சமாள்கள்:** எலுமிச்சங்காய் ஜம்பது, பிஞ்ச பச்சை மிளகாய் கால் வீசை (350 கிராம்), குருத்து இஞ்சி ஜங்கு பலம் (175 கிராம்) முதல் பத்து பலம் (350 கிராம்) வரை, உப்பு சுமார் இரண்டரை ஆழாக்கு (அரையே அரைக்கால் லிட்டர்-350 கிராம்) முதல் மூன்றாக்கு (முக்கால் லிட்டர்-420 கிராம்) வரை, மஞ்சள் பொடி இரண்டு ஷஸ்பூன், கடுகு நான்கு ஷஸ்பூன், வெந்தயம் இரண்டு ஷஸ்பூன், பால் பெருங்காயம் ஒரு புளியங்கொட்டை அளவு, நல் வெளன் னெய் ஒரு கரண்டி.

கல்யாணத்திற்கு நான்கு தினங்கள் முன்னதாகவே ஊறுகாய் போட்டால் சௌகர்யமாக இருக்கும். அதனால், பச்சையாக, பொடித்துண்டங்களாக நறுக்கி, விதைகளை

எடுத்து விட்டு, ஜாடியில் அல்லது கற்சட்டியில் போட்டு, உப்பு, மஞ்சள் பொடி இவைகளைப் போட்டுக் கலந்து வைக்கவும். ஒருநாள் போக மறுநாள், பச்சைமிளகாயை வாயைக் கீறி, காம்பை நறுக்கிவிட்டு, கால் கரண்டி என் ஜெயை விட்டு, சற்று வதக்கிப் போடவும். குருத்து இஞ்சியானால், லேசாகத் தோலைச் சீவிவிட்டு, சிறிய துண்டங்களாக நறுக்கிப் போடவும்.

வெறும் பாணலியில் வெந்தயத்தை வறுத்துப் பொடி செய்து போட்டு, கால் கரண்டி என்ஜெயை விட்டு, பெருங்காயத்தைப் பொரித்து எடுத்துக் கொண்டு, மீதி எண்ணையை விட்டு, கடுகைத் தாளித்துக் கொட்டி, பெருங்காயத்தையும் பொடி செய்து போட்டுக் கலந்து வைக்கவும்.

**குறிப்பு:** எலுமிச்சங்காயுடன், பச்சை மிளகாயையும் பச்சையாகவே கீறிப் போடலாம். கல்யாணங்களுக்கு முதல் நாள் ஊறுகாய் போடுவதானால், கொதித்த வெங்நீரில் எலுமிச்சங்காயைப் போட்டு, மஞ்சள் பொடியையும் போட்டு, ஒரு கொதி வந்ததும் இறக்கி, ஆறியபின் நறுக்கி, முன்சொன்னது போல் போடலாம்.

### கொளுமிச்சங்காய் ஊறுகாய்

இதையும் பச்சையாக, பொடி துண்டங்களாக நறுக்கி, பச்சை மிளகாயையும் வாய் கீறிப்போட்டு, உப்பு, மஞ்சள் பொடி இவைகளைப் போட்டு வைக்கலாம்.

இது சற்று பெரியதாக இருந்தால்தான் நன்றாக இருக்கும். அதனால், ஜம்பது கொளுமிச்சங்காய்கள் தேவை இல்லை. இருபத்தைந்து முதல் முப்பது கொளுமிச்சங்காய்களுக்கு மேல் தேவை இல்லை. அதற்கு, இரண்டரை ஆழாக்கு (அரையே அரைக்கால் லிட்டர்-350 கிராம்) உப்பு,

பத்து பலம் (350 கிராம்) பச்சை மிளகாய், இரண்டு ஷஸ்பூன் மஞ்சள் பொடி இவை போதும். தேவையானால், ஒரு ஷஸ்பூன் வெந்தயத்தை வறுத்துப் பொடி செய்து போடலாம். பெருங் காயத்தைப் பொரித்துப் பொடி செய்து போட்டு, கடுகைத் தாளிக்க வேண்டியது அவசியமில்லை. இந்த ஊறுகாயையும், கல்யாணத்திற்கு இரண்டு நாட்களுக்கு முன்புதான் போடலாம்.

### எலுமிச்சம்பழம் உறரப்பு ஊறுகாய்

சாதாரணமாக, ஒரே ஒரு ஊறுகாய் மட்டும் போடுவ தில்லை. மாங்காய் கிடைத்தாலும் போடலாம். மிளகாய்த் தொக்கும் செய்யலாம். எனவே, இதையும், ஜம்பது பழத் திற்கு ஊறுகாய் போட்டால் போதும். இதை இரண்டல்லது மூன்று விதங்களாகப் போடலாம்.

### முதல் வகை

இதை, கல்யாணத்திற்கு, பத்து அல்லது பதினைஞ்சு தினங்களுக்கு முன்பே போட்டு வைத்துக் கொள்ளலாம்.

சுமார் ஜம்பது எலுமிச்சம் பழங்களுக்கு, கீழ்க்கண்ட சாமான்கள் தேவை.

**தேவையான மற்ற சாமான்கள் :** காரப்பொடி நான்கு ஆழாக்கு (ஒரு லிட்டர்-400 கிராம்), உப்புப் பொடி நான்கு ஆழாக்கு (ஒரு லிட்டர்), கடுகுப் பொடி ஒன்று (கால்லிட்டர்) முதல் ஒன்றரை ஆழாக்கு (காலே அரைக்கால் லிட்டர்) வரை, மஞ்சள் பொடி அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் லிட்டர்-45 கிராம்), பால் பெருங்காயம் ஒரு கழக்கோடி அளவு, வெந்தயம் (பச்சையாக) நான்கு ஷஸ்பூன், நல்லெண்ணெண்ய நான்கு முதல் ஐங்கு ஆழாக்கு (ஒரு லிட்டர்-500 கிராம் முதல் ஒன்றே கால் லிட்டர் (1000 கிராம்) வரை.

எலுமிச்சம் பழங்களை, முழுவதாகவே அலம்பித் துடைத்துவிட்டு, பொடிப் பொடியாக நறுக்கி, விதைகளை எடுத்துவிடவும். அதன்பின், நறுக்கிய துண்டங்களை, ஒரு பெரிய ஈயம் பூசிய தாம்பாளத்தில் போட்டு, உப்புப் பொடி, காரப்பொடி, கடுகுப் பொடி, மஞ்சள் பொடி, வெந்தயம் இவைகளைப் போட்டு, என்னையை விட்டுக் கலந்து, ஜாடி யில் எடுத்துவைக்கவும்.

மிகவும் பெரிய பழமாக இருந்து, உப்பு, காரம் இவை போதாதுபோல இருக்தால், மேலும் ஒரு ஆழாக்கு (கால் விட்டர்) சேர்த்துப் போட்டு, என்னையையும் கொஞ்சம் சேர்த்து விடவும்.

கொண்டைக்கடலீயை, பூச்சி இல்லாமல் பொறுக்கி எடுத்து, ஒரு ஆழாக்கு (கால் விட்டர்) போடலாம்.

பச்சையாக வெந்தயத்தைப் போடாமல், இரண்டு மஸ்பூன் வெந்தயத்தை, வெறும் பானலியில் வறுத் தெடுத்து, இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு என்னையை விட்டு, ஒரு கழுக்கோடி அளவு பால் பெருங்காயத்தைப் பொரித்து, இரண்டையும் சேர்த்துப் பொடி செய்து போடலாம்.

### இரண்டாவது வகை

இதை, கல்யாணத்திற்கு ஒரு வாரம் முன்பே போட்டு வைக்கலாம்.

ஐம்பது எலுமிச்சம் பழங்களுக்குக் கீழ்க்கண்ட சாமான்கள் தேவை.

தேவையான யற்ற சாமான்கள் : காரப்பொடி மூன் ஆழாக்கு (முக்கால் விட்டர்-300 கிராம) ; முதல் மூன்றரை

ஆழாக்கு (முக்காலே அரைக்கால் லிட்டர்-350 கிராம்) வரை, உப்பு மூன்றரை ஆழாக்கு (முக்காலே அரைக்கால் லிட்டர்-490 கிராம்) முதல் நான்கு ஆழாக்கு வரை (ஒரு லிட்டர்-560 கிராம்), நல்லெண்ணெய் மூன்றுழாக்கு (முக்கால் லிட்டர்-600 கிராம்), கடுகு ஒரு பலம் (35 கிராம்), பால் பெருங்காயம் ஒரு கொட்டைப்பாக்கு அளவு, வெந்தயம் நான்கு மூன்புள்ள, மஞ்சள் பொடி கால் ஆழாக்கு (25கிராம்).

எலுமிச்சம் பழங்களை, அலம்பித் துடைத்து விட்டு, பொடிப் பொடியாக நறுக்கி, விதைகளை எடுத்து விட்டு, ஒரு ஈயம் பூசிய பாத்திரத்தில் அல்லது பெரிய கற்சட்டியில் போட்டு, உப்பு, மஞ்சள் பொடி இவைகளைப் போட்டுக் கலந்து வைக்கவும். ஒரு நாள் போக மறுநாள், அதை மறு படிக் கலந்து கொண்டு, காரப்பொடியை மேலாகத் தூவிக் கொண்டு, பெரிய பாணவியில் எண்ணெயை விட்டு, காய்ந்த வின் கடுகைப்போட்டு வெடிக்கவிட்டு, மேலாகச் சுழற்றிக் கொட்டவும். வெந்தயத்தை, வெறும் பாணவியில் வறுத்து, பெருங்காயத்தை இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணெயை விட்டுப் பொரித்து, இரண்டையும் சேர்த்துப் பொடி செய்து போட்டுக் கலந்து, ஜாடியில் போட்டு, மூடி வைக்கவும்.

### மூன்றுவது வகை

இதே மாதிரி, பச்சையாக நறுக்கி, பாதி உப்பைப் போட்டு வைத்துக் கொள்ளவும். சுமார் கால் வீசைக்கு (350 கிராம் குறையாமல், ஒன்றரைப்படி (மூன்று லிட்டர்) மிளகாய் வற்றலை அரை வறுப்பாக எண்ணெயில் வறுத்து, மஞ்சள், பெருங்காயம், வெந்தயம் இவைகளையும் வறுத்து, பாதி உப்பைப் போட்டு, மூடிந்த மட்டில் கைஸாக இடித்துப் போட்டுக் கலந்து, மிளகாய் வறுத்ததுபோக, மீதி எண்ணெயில் கடுகைத் தாளித்து, சுற்று ஆறியபின் கொட்டிக் கலக்கவும்.

குறிப்பு: கல்யாணத்திற்கு ஒன்றிரண்டு நாட்கள் முன் போடும்படி இருந்தால், கொதிக்கும் வெங்கில் எலுமிச்சம் பழங்களைப் போட்டு, சிறிதனவு மஞ்சள் பொடியைப் போட்டு, ஒரு கொதி வந்ததும் இறக்கி, ஆறியிபின் நறுக்கி, முன் சொல்லிய இரண்டு விதங்களில் போடலாம்.

### கிடாரங்காய் ஊறுகாய்

ஜம்பது எலுமிச்சம் பழங்களுக்குப் பதிலாக, பெரிய கிடாரங்காயாக, இருபது கிடாரங்காய்களை, ஊறுகாய் போட்டால் சரியாக இருக்கும்.

இதையும், பச்சையாக ஒரு வாரம் முன், எலுமிச்சம் பழ ஊறுகாய்க்குச் சொன்ன அளவு சாமான்களைப் போட்டு, அதே போல போடலாம். இதை வேகவிடுவது சரி இல்லை. அதனால், கல்யாணங்களுக்கு இரண்டால்லது முன்று தினங்களுக்கு முன்பே போடுவதானால், கொஞ்சம் எண்ணெயை விட்டு, ஜந்தாறு காய்களாகப் போட்டுத் திருப்பிவிட்டு, கருகாமல் சற்று வதக்கி எடுத்து, ஆறியிபின் நறுக்கி, பச்சைக்காரப் பொடியைப் போட்டு, கடுகைத் தாளித்தும் வறுத்து இடித்த மிளகாய்ப் பொடியைப் போட்டும், இரண்டு விதங்களிலும் போடலாம். (எல்லாக் காலங்களிலும், கிடாரங்காய் கிடைக்காததால், அநேகமாக எலுமிச்சம்பழ ஊறுகாய்தான் போடும்படி நேரிடுகிறது.)

### ஆவக்காய் மாங்காய் ஊறுகாய்

நல்ல பெரிய மாங்காயாகக் கிடைத்தால், முன் கூட்டியே ஆவக்காய் மாங்காயாகப் போட்டு வைக்கலாம். ஆனால், வீடுகளுக்குப் போட்டு வைப்பது போல், இதைக் கொட்டடையுடன் நறுக்க வேண்டியதில்லை. சாதாரண

வெந்தய மாங்காய் ஊறுகாய்க்கு நறுக்குவது போல முழுவ தாக அலம்பித் துடைத்து விட்டு, சிறு சிறு துண்டங்களாக நறுக்கிக் கொள்ளலாம். கணக்கெல்லாம், சாதாரண ஆவக்காய் மாதிரிதான்.

சமார் ஜம்பது பெரிய மாங்காய்களுக்கு, கீழ்க்கண்ட சாமான்கள் தேவை.

**தேவையான மற்ற சாமான்கள் :** மிளகாய்ப் பொடி ஒரு படி (இரண்டு லிட்டர்), உப்புப் பொடி ஒரு படி (இரண்டு லிட்டர்), கடுகுப்பொடி இரண்டு ஆழாக்கு (அரை லிட்டர்) முதல் நான்கு ஆழாக்கு (ஒரு லிட்டர்) வரை (அவரவர்களுக்கு பிடித்தபடி போடலாம். நான்கு ஆழாக்கு (ஒரு லிட்டர்) போட்டால், ஊறுகாய் நாள்பட இருக்கும்), மஞ்சள் பொடி ஒன்று (கால் லிட்டர்-90 கிராம்) முதல் ஒன்றரை ஆழாக்கு (காலே அரைக்கால் லிட்டர்-135 கிராம்) வரை, வெந்தயம் கால் ஆழாக்கு (40 கிராம்), நல்லெண்ணெய் ஒரு படி (இரண்டு லிட்டர்), கொண்டைக்கடலை (சுத்தமாகப் பொறுக்கியது இரண்டு ஆழாக்கு (அரை லிட்டர்). (தேவையானால் பெருங்) காயத்தைக் கொஞ்சம் தூளாகத் தட்டி, பச்சையாகப் போடலாம்.)

அல்லது, வெந்தயத்தை, கால் ஆழாக்கிற்கு (+0 கிராம்) கொஞ்சம் குறைத்து, கருகாமல் வெறும் பாணவில் வறுத்து, கொஞ்சம் எண்ணெயை விட்டு, ஒரு கட்டி பெருங்காயத்தைப் பொரித்துக்கொண்டு, இரண்டையும் சேர்த்துப் பொடி செய்தும் போடலாம்.

சாமான்களைத் தயார் செய்துகொண்டு, மாங்காய்த் துண்டங்களை, சிறிது நேரம் வெயிலில் வைத்து எடுத்துக் கொண்டு, எல்லாவற்றையும் சேர்த்து, ஒரு பெரிய தாம் பாளத்தில் போட்டு, குழழுத்து கலந்து, மாங்காய் துண்

நங்களைப் போட்டுக் கலந்து எடுத்து, ஜாடியில் போடவும்.

### வெந்தய மாங்காய் ஊறுகாய்

இதற்கு, மாங்காய் சுற்றுப் புளிப்பாக இருந்தால் போதும். அதிகப் புளிப்பு தேவையில்லை. இதை இரண்டு விதங்களாக, கல்யாணத்திற்கு முதல் நாள் அல்லது அதற்கு முதல் நாள் போட்டால்தான் நன்றாக இருக்கும்.

பெரிய மாங்காயாக இருந்தால், இருபத்தைந்தும், சிறிய தானால் நாற்பதுக்கு மேற்படாமலும் போட்டால் போதும். ஏனெனில் அதிக நாள் இருந்தால், பழைய வாசனை வந்து விடும்.

### முதல் வகை

**தேவையளவு சாமான்கள் :** காரப் பொடி மூன்று ஆழாக்கு (முக்கால் லிட்டர்-300 கிராம்) முதல் மூன்றரை ஆழாக்கு (7/8 லிட்டர்-350 கிராம்) வரை, உப்பு மூன்று (முக்கால் லிட்டர்) முதல் நான்கு ஆழாக்கு (ஒரு லிட்டர்) வரை, பெருங்காயம் (பால் பெருங்காயம்) கொட்டைப்பாக்கு அளவு, வெந்தயம் கால் ஆழாக்கில் முக்கால் (30 கிராம்), மஞ்சள் பொடி நான்கு ஷஸ்பூன், நல்லென்னைய் இரண்டு (அரை லிட்டர்-400 கிராம்) முதல் இரண்டரை ஆழாக்கு (அரையே அரைக்கால் லிட்டர்-500 கிராம்) வரை, கடுகு கால் ஆழாக்கு (30 கிராம்).

மாங்காயை அலம்பித் துடைத்துச் சிறு துண்டங்களாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.

வெறும் பாணவியில், வெந்தயத்தை வறுத்தெடுத்துக் கொண்டு, பெருங்காயத்தைத் தட்டி, நான்கு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணேயை விட்டுப் பொரித்துக் கொண்டு, இரண்டையும் சேர்த்துப் பொடி செய்து கொள்ளவும்.

பெரிய ஈயம் பூச்சிய தாம்பாளத்தில் அல்லது பாத்திரத்தில், நறுக்கிய மாங்காய்த் துண்டப்களைப் போட்டு, உப்பை யும் இடித்துப் போட்டுக் கலந்து கொண்டு, மேலாக பொடி செய்த வெந்தயம், பெருங்காயம், மஞ்சள் பொடி இவற்றைப் போட்டு, கடைசியில் காரப் பொடியைப் பரவினால் போல் தூவி வைத்துக்கொள்ளவும்.

பாணலியில் எண்ணெயை விட்டு, காய்ந்ததும் கடுகைப் போட்டு, வெடிக்கவிட்டு, காரப்பொடியின் மேல் சழற்றி ஊற்றவும். சற்று ஆறியபின் கரண்டியால் நன்றாகக் கலந்து, ஜாடியில் போட்டு மூடி வைக்கவும்.

### இண்டாவது வகை

**தேவயாள சாமாங்கள் :** பெரிய மாங்காய் இருபத் தைந்து(அல்லது சற்று சிறிய மாங்காய் நாற்பது), மிளகாய் வற்றல் ஒன்றரைப் படி (மூன்று லிட்டர்)க்குக் குறையாமல் ஒன்றே முக்கால் படி (மூன்றரை லிட்டர்) வரை(சுமார் பத்து பலம்) (350 கிராம்), உப்பு மூன்று (முக்கால் லிட்டர்) முதல் நான்கு ஆழாக்கு (ஒரு லிட்டர்) வரை, வரளி மஞ்சள் இரண்டு, பால் பெருங்காயம் கொட்டைப்பாக்கு அளவு, வெந்தயம் கால் ஆழாக்கில் முக்கால் (30 கிராம்), கடுகு கால் ஆழாக்கு (30 கிராம்), நல்லெண்ணைய் இரண்டு ஆழாக்கு (அரை லிட்டர்-400 கிராம்).

முன் கூறியபடி, மாங்காயை அலம்பித் துடைத்து, சிறு துண்டங்களாக நறுக்கிக் கொள்ளவும். வெறும் பாணலியில் வெந்தயத்தை வறுத்து எடுத்துக்கொண்டு, மஞ்சளைப் பொடியாகத் தட்டி, சிறிதளவு எண்ணெயில் வறுத்து எடுத்துக்கொண்டு, மேலும் இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணெயை விட்டு, பெருங்காயத்தைப் பொரித்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

அதன் பிறகு, காம்பு நறுக்கிய மிளகாய் வற்றலை, கொஞ்சம் கொஞ்சமாக எண்ணெயை விட்டு, இரண்டு அல்லது மூன்று சடுகளாகப் போட்டு, சற்று வறுத்து எடுத்துக்கொண்டு, உரலை நன்றாகத் துடைத்து விட்டு, வெந்தயம்-பெருங்காயம்-மஞ்சள் இவைகளைப் போட்டு, நெல்லாக இடித்து எடுத்துக் கொள்ளவும். அதன் பிறகு, மிளகாய் வற்றலையும், உப்பையும், இரண்டு மூன்று தாமாகப் போட்டு, முடிந்தமட்டில், நெல்லாக இடித்தெடுத்துக் கொள்ளவும்.

நறுக்கிய மாங்காய் துண்டங்களில், இடித்த பொடி களைப் போட்டு, நன்றாகக் கலங்து கொண்டு, பாணவியில் எண்ணெயைக் காயவைத்து, கடுகை தாளித்துக் கொட்டி, கலங்து, ஜாடியில் போட்டு மூடவும். கலங்து பார்த்து, எண்ணெய் போதாது போலிருந்தால், மேலும் கொஞ்சம் எண்ணெயைக் காய்ச்சி ஊற்றவும்.

### எண்ணெய் மாங்காய் ஊறுகாய்

இதை, ‘தளிர் மாங்காய்’ என்றும் சொல்லுவதுண்டு. மாங்காய் கிடைக்கும் காலங்களில், நிறையவாங்கி, நறுக்கி, உப்பைப் போட்டு உலர்த்தி வைத்துக் கொள்வதுண்டு. இதையும் கல்யாணங்களுக்கு, ஊறுகாயாகப் போடுவதுண்டு.

இதற்கு, சுமார் இரண்டு படி (நான்கு விட்டார்) ‘தளிர்’ போட்டால் போதுமானது. ‘மாங்காய் தளிர்’ பெரிய துண்டங்களாக இருந்தால், இதைச் சிறிய துண்டங்களாக நறுக்கிக் கொள்ளவேண்டும், மாங்காய்த் தளிரிலேயே உப்பு இருக்குமாதலால், காரத்திற்கு மட்டும் தேவையான உப்பைப் போட்டால் போதும்

மாங்காய் துண்டங்களை அலம்பிவிட்டு, கொதிக்கும் வெந்நீரில் (துண்டம் அமுங்க) போட்டு வைக்கவும். அது

நன்றாக ஊறிக்கொண்டபின், மேலே கூறிய இரண்டு விதங்களிலும் (அதாவது, வெந்தய மாங்காய் ஊறுகாய்க்கு, சொல்லியுள்ளபடி), மற்ற சாமான்களையும், அதே அளவிலே அதேமாதிரி போடவும். ஆனால் உப்பை மட்டும், ஓராழூக்கு (கால் விட்டர்-140 கிராம) போட்டுப் பார்த்துக் கொண்டு, தேவையானால் மேலும் போடவும்.

**குறிப்பு:** சில ஊறுகாய்கள், என்னையைக் கக்கி விடுமாதலால், ஊறுகாய்கள் போட்டுக்கலந்து வைத்து, ஒரு நாள் கழித்து வேண்டுமானால், மேலும் கொஞ்சம் என்னையைக் காய்ச்சி விடவும். இந்த அளவுகள் சுமாராகக் கொடுக் கப்பட்டுள்ளன. சில எலுமிச்சம் பழங்கள், கிடாரங்காய் இவை, பெரிது, சிறிதாகவும், புளிப்பு அதிகமாகவும் குறை வாகவும் இருக்குமாதலால், ஒரு நிதானத்திற்குப் போட்டுப் பார்த்து, தேவையானால் மேலும் கொஞ்சம் உப்பு-உரைப் பைச் சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.

### பச்சை மிளகாய் தொக்கு

இதையும், நடுவில் ஒரு வேளை சாப்பாட்டிற்குப் போடலாம். சுமார் இரண்டு படி (நான்கு விட்டர்) (ஒன்றரை வீசை-2100கிராம) பச்சை மிளகாயை அரைத்தால் சரியாக இருக்கும். இதற்கு, கீழ்க்கண்ட சாமான்கள் தேவை.

**தேவையான மற்ற சாமான்கள் :** நல்லென்னைய் இரண்டாழாக்கு (அரை விட்டர்-400 கிராம), கடுகு கால் ஆழாக்கு (30 கிராம), உளுத்தம் பருப்பு கால் படி (அரை விட்டர்-400 கிராம), புளி சுமார் பத்து பலம் (350 கிராம) (ஒரு தேங்காய் அளவு), உப்பு இரண்டாழாக்கு (அரை விட்டர்-280 கிராம), வெல்லம் ஜங்கு பலம் (175 கிராம), பெருங்காயம் ஒரு பெரிய கட்டி (கொட்டைப்பாக்கு அளவு).

மிளகாயைக் காம்பை ஆய்ந்து வைத்துக் கொள்ளவும். பாணவியில் கொஞ்சமாக என்னையை விட்டு, பெருங் காயத்தைப் பொரித்து எடுத்துக்கொண்டு, உஞ்சத்தம் பருப் பைச் சிவக்க வறுத்தெடுத்துக் கொள்ளவும். அதன்பின், மேலும் கொஞ்சம் என்னையை விட்டு, பச்சை மிளகாயைப் போட்டு, அரை வதக்கல் வதக்கி, எடுத்துக் கொள்ளவும். பாணவி சிறியதாக இருந்தால், இரண்டு அல்லது மூன்று ஈடுகளாகப் போட்டு வதக்கி எடுக்கவும்.

கல்லுரலீல நன்றாகத் துடைத்து விட்டு, புளியைக் கோதில்லாமல் எடுத்து, உப்பு, புளி, பெருங்காயம் இவை களைப் போட்டு முதலில் அரைத்துக்கொண்டு, அதன்பின், வதக்கிய பச்சை மிளகாயைப் போட்டு அரைக்கவும். கல் லூரல், சிறியதாக இருந்தால், இரண்டு ஈடாகப் போட்டு, சுமாராக அரைத்துக்கொண்டு, மசிந்துபின் எல்லாவற்றை யும் சேர்த்து, முடிந்தமட்டில் நைஸாக அரைக்கவும். வெல் வத்தைப் போட்டு, சேர்த்து அரைத்து, கடைசியில் உஞ்சத்தம் பருப்பைப் போட்டு, நடத்தி எடுத்துக்கொள்ளவும்.

அதன் பின்னர், கலும்படிக்காத நல்ல பாணவியை அல்லது பெரிய கற்சட்டியை அடுப்பில் வைத்து, காய்ந்த பின் என்னையை விட்டு, கடுகைத் தாளித்து, அரைத்த தொக்கைப் போட்டு, சுருளக்கிளரி எடுத்து, நன்கு ஆறிய பின், ஜாடி அல்லது கற்சட்டி அல்லது ஈயம் பூசிய பாத்திரம் இவைகளில் எடுத்து வைக்கவும்.

**குறிப்பு:** கிளறுவதற்குமுன் பார்த்து, உப்பு-புளிப்பு தேவையானால், சேர்த்துக் கொள்ளவும். கிளறியபின் கையில் ஓட்டாமல், என்னைய் பளபளப்பாக இருந்தால் போதும். மிளகாயை வதக்கி, உஞ்சத்தம் பருப்பு, பெருங்காயம் இவற்றை வறுத்தது போக, மீதி என்னைய் போதாது

போலிருந்தால், மேலும் கொஞ்சம் எண்ணெயை வி.டுக் கொள்ளவும். அதிக எண்ணெயை விட்டாலும் நன்றாக இருக்காது.

### பச்சை மிளகாய் - கொத்தமல்லி சட்னி

சிற்சில மாதங்களில், கொத்தமல்லி நல்லதாகக் கிடைக்கும். அந்தக் காலங்களில் கொத்தமல்லியையும் பச்சைமிளகாயுடன் சேர்த்து அரைக்கலாம். இதற்கு, பெரிய கட்டாக நான்கு கட்டு கொத்தமல்லி (சுமார் அரை வீசை-700 கிராம) போடலாம்.

இதற்கு, எண்ணெயில் அரை ஆழாக்கை (அரைக்கால் விட்டர்-100 கிராம) குறைத்துக் கொள்ளவும். மிளகாயைக் கூடவே கொஞ்சம் எண்ணெயை விட்டு, நன்றாக வதக்கிக் கொள்ள வேண்டும்.

கடுகையும் வெடிக்கவிட்டு எடுத்துக் கொள்ளவும். ஏனெனில் இதைக் கிளற வேண்டியதில்லை.

கொத்தமல்லியை, வேர் ஆய்ந்து, பொடியாக நறுக்கி, சரமில்லாமல் பரத்தி வைத்துக் கொள்ளவும். கொத்தமல்லி போட்டால், வெல்லமும் தேவை இல்லை. (கொத்தமல்லி சேர்ப்பதால், அதுவே, காரத்தைக் குறைத்துவிடும்.) முன் சொன்னபடி, உப்பு, புளி, பெருங்காயம் இவைகளைப் போட்டு அரைத்துக் கொண்டு, அதன்பின், வதக்கிய மிளகாயைப் போட்டு, அரைத்து, நன்கு மசிந்தபின், கொத்தமல்லியைப் போட்டு, மசியச் சேர்த்து அரைத்துக்கொண்டு, கடைசியில் கடுகு-உருத்தம் பருப்பைப் போட்டு, சற்று அரைத்து எடுக்கவும்.

**குறிப்பு:** முதலில் இரண்டு ஈடாகப் போட்டு அரைத்து, அதன்பின் ஒன்று சேர்த்துக்கொண்டு, கடுகு-உளுத்தம் பருப்பைப் போட்டு அரைக்கலாம். இந்த ஊறுகாயை, கல்யாணத்திற்கு, ஒன்றிரண்டு தினங்கள் முன்புதான் தயாரிக்க வேண்டும்.

### மிளகாய் வற்றல் போட்ட கொத்தமல்லி சட்னி

இந்த ஊறுகாயை, கல்யாணத்திற்கு ஒரு வாரம் முன்ன தாகவே கூட செய்து வைக்கலாம். பச்சை மிளகாய் இரண்டு படி (நான்கு லிட்டர்)க்குப் பதிலாக, பத்து பலம் (350 கிராம்) (சுமார் ஒன்றரைப் படி) (மூன்று லிட்டர்) மிளகாய் வற்றல் போதும். மீதி சாமான்களை, முன் சொல்லிய படி வைத்துக்கொள்ளவும். மிளகாய் வற்றலையும் கருகாமல் சிவக்க வறுத்து, மீதி உள்ள சாமான்களையும் வறுத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

முன்சொல்லியபடி, கொத்தமல்லியை வேரில்லாமல் ஆய்ந்து, நறுக்கி வைத்துக்கொள்ளவும்.

உரலைத் துடைத்துவிட்டு, மிளகாய் வற்றல், உப்பு இவைகளைப் போட்டு, முதலில் நெலாக இடித்துக் கொள்ள வும். இரண்டு ஈடாகப் போட்டு, நெலாக இடித்துக் கொண்ட பின், புளியைப் போட்டு, இடித்து உதிர்த்துக்கொண்டு, பொரித்த பெருங்காயத்தைப் போட்டு, சேர்த்து இடித்துக் கொண்டு, கொத்தமல்லியைப் போட்டு, நன்றாகச் சேர்த்துத் துகைத்து, மசிய இடித்துக் கொள்ளவும். அதன்பின், உப்பு-மிளகாய் வற்றல் இடித்ததைப் போட்டு, நன்றாகக் கலங்து இடித்துக் கொண்டு, வறுத்த கடுகு-உளுத்தம் பருப்பைப் போட்டு, சற்று மசிய இடித்துக் கலங்து எடுக்கவும்.

மிளகாய்ப்பொடி அதிகமாக இருக்கும்போலிருந்தால், கொஞ்சம் நிறுத்திக்கொண்டு போடவும். கொத்தமல்லிமசிந்தபின் பார்த்துக்கொண்டு, காரப்பொடியைச் சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

**குறிப்பு:** கொத்தமல்லியில் மன் இருந்தால், கட்டுடன் அலசி எடுத்து, தண்ணீரை வடித்துவிட்டு, அதன்பின் வேரை ஆய்ந்து நறுக்கி, தண்ணீரில்லாமல் உலர்ந்தபின் எடுக்கவும்.

என்னைய, உப்பு இவைகளுக்கு, அளவுகள் சுமாராகக் கொடுக்கப்பட்டுள்ளன. ஊறுகாய் போடும்போது, பார்த்துக்கொண்டு செய்யவும்.

கல்யாணம் செய்யும் மாதங்களுக்குத் தக்கபடி, கிடைக்கும் ஊறுகாய்களை, உப்பு போட்டது ஒன்றும், காரம் போட்டது ஒன்றும், பச்சையிளகாய்த் தொக்கு (அல்லது கொத்தமல்லிச் சட்னி இவை இரண்டில்) ஒன்றுமாகத் தயார்க்கலாம். மாலை கிடைக்கும் நாட்கள், நிறையவாங்கிப் போட்டு, வைத்துக் கொண்டால், அதையும் போடலாம்.

### வேப்பிலீக் கட்டி ஊறுகாய்

கிராமங்களில் கல்யாணம் செய்பவர்கள், வேப்பிலீக் கட்டி என்னும் ஊறுகாய் கூடச் செய்வார்கள். இந்த ஊறுகாய்க்கு, நிறைய நாரத்தை இலை, எலுமிச்சை இலை இவை தேவை. தவிர இடிப்பதும் மிக சிரமமான காரியம்.

சுத்தமாக ஆய்ந்த நாரத்தை இலை ஆறு படி (பன்னிரண்டு லிட்டர்)யும், எலுமிச்சை இலை இரண்டு படி (நான்கு லிட்டர்)யுமாவது இருந்தால்தான், அதற்கு மற்ற சாமான் களையும் போட்டு இடித்தால், சுமார் ஒரு படி (இரண்டு லிட்டர்) வேப்பிலீக் கட்டிப் பொடி தேறும்.

**தேவபாள சாமர்கள்:** மிளகாய் வற்றல் ஜந்து பலம் (175 கிராம) (சுமார் முக்கால் படி) (ஒன்றரை லிட்டர்), உப்பு அரைப்படி (ஒரு லிட்டர்), பெருங்காயம் பெரிய கட்டி ஒன்று, ஓமம் அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் லிட்டர் - 50 கிராம).

இலைகளைப் பூச்சி இல்லாமல்பார்த்து, ஆய்ந்து நறுக்கிக் கொள்ளவும். மிளகாய் வற்றலைக் காம்பு ஆய்ந்து போட்டு, உப்பு, ஓமம், பெருங்காயம் இவை எல்லாவற்றையும் இலை யுடன் சேர்த்து, மூன்று அல்லது நான்கு தரம் இடித்து எடுத்து, நன்றாகக் கலந்து கொண்டு, மறுபடி ஒன்றிரண்டு தரமாகப் போட்டு, நன்றாகக் கலந்து இடித்து எடுத்து வைக்கவும்.

மேலே கூறிய அளவுகள், சுமார் எட்டு படி (பதினாறு லிட்டர்) இலைகளுக்கு எழுதப்பட்டிருக்கிறது. இதில், நாரத் தை இலை குறைவாகவும், எலுமிச்சை இலை கூடவும் இருந்தாலும் பரவாயில்லை. ஆனால், இவ்விரண்டு இலைகளையும் தனித் தனியாகச் செய்தால், அவ்வளவு சிலாக்கியமாக இருக்காது. உப்பு, காரம் இவற்றையும் நிதானம் பார்த்துப் போடவும்.

**குறிப்பு:** ஊறுகாய்களுக்கு, பால் பெருங்காயம் போட்டால், கொஞ்சமாகப் போட்டாலும் வாசனையாக இருக்கும். நாட்டுப் பெருங்காயம் போட்டால், பால் பெருங்காயத்தைப் போல் நான்கு பங்கு போடவேண்டும்.

**உலர்ந்த எலுமிச்சங்காய்-கிடாரங்காய்**

### ஊறுகாய்

எலுமிச்சங்காய், கிடாரங்காய் இவைகள் கிடைக்கும் காலங்களில், நிறைய வாங்கி, உப்பைப்போட்டு, உலர்த்தி வைத்துக்கொண்டு, கல்யாணங்களுக்கு ஒன்றிரண்டு நாட்

களுக்கு முன் சுமார் இரண்டு படி (நான்கு லிட்டர்) தூளை எடுத்து, வெங்கிரை தூள் அழுங்கவிட்டு வைத்து, எலுமிச் சங்காய், கிடாரங்காய் (பச்சை) ஊறுகாய்களுக்குச் சொல்லிய அளவின்படி, சாமான்களைப்போட்டு, இரண்டு விதங்களிலும் செய்யலாம்.

---

## 17. கல்யாணச் சமையல் வகைகள்

சாதாரணமாக, கல்யாணங்களில், மூன்று நாட்களும் சேர்த்து, பெண் வீட்டவர், பிள்ளை வீட்டவர், விருந்தாளிகள் உள்பட சுமார் ஆயிரம் பேர்களுக்கு, சாப்பாடு, மற்றும் சிற்றுண்டி வகைகளும், அவைகளுக்குத் தேவையான சாமான்களின் ஜாபிதாவும் கீழே கொடுக்கப்பட்டுள்ளன. கீழே கொடுக்கப்பட்டுள்ள சமையல், சிற்றுண்டி வகைகள் ஒரு உத்தேசத்திற்காகக் கொடுக்கப்பட்டுள்ளன. அவரவர் சௌகர்யப்படி, கூட்டியோ, குறைத்தோ சேர்த்துக் கொள்ளலாம். மேலும், வந்துள்ள விருந்தாளிகளின் எண்ணிக்கைக்குத் தக்கபடி, சாமான்களையும், கூட்டியோ, குறைத்தோ சேர்த்துக் கொள்ளவும்.

சாதாரணமாக, மாப்பிள்ளை அழைப்பன்று காலை முதல், கல்யாணம் கூழித்த மறுஞாள் சம்பந்திகள் ஊருக்குப் போகும் தினம்வரை, சிற்றுண்டி, சாப்பாடு வகைகள் கீழே குறிக்கப்பட்டுள்ளன.

## மாப்பிள்ளை அழைப்பு தினத்தில்

**காலை சிற்றுண்டி :** ரவா கேசரி, இட்லி, சட்னி, மிளகாய் பொடி, எண்ணெய், காபி.

**பகல் சமையல் :** பாயஸம், தயிர்ப் பச்சடி, ஒரு கறி, ஒரு பொரித்த கூட்டு, பிட்லீ, ரசம், பருப்பு, அப்பளம் (பொரித்தது), (வெல்லம் போட்ட பாயஸம் கூட வைக்கலாம்). மற்றும் நெய், மோர், ஊறுகாய்.

**மாலை சிற்றுண்டி** சேமியா கேசரி, பஜ்ஜி, சட்னி, காடி தேவையானால் மேல் கொண்டு ஏதாவது செய்யலாம். சம் பங்கிகள் பகல் சாப்பாட்டிற்கு மேல் வந்தால், டிபனுக்கு இட்லி அல்லது ரவா பொங்கல் (கொச்சு) இப்படி ஏதாவது செய்ய வேண்டும்.

**இரவு சாப்பாடு :** ஐவ்வரிசி பாயஸம், தயிர்ப் பச்சடி, பாசிப் பருப்பு (உப்பு) கோசமல்லி கடலைப்பருப்பு (சர்க்கரை), கோசமல்லி, கத்தரிக்காய் காரம்போட்ட கறி, கோஸ் கறி, வாழைக்காய் அல்லது உருளைக்கிழங்குவறுவல், முருங்கைக்காய் அல்லது வெண்டைக்காய் சாம்பார், மோர்க்குழம்பு, ரசம், பருப்பு, போளி, ஆமவடை அப்பளம் (பொரித்தது), பழம் இவைகளைப் போடலாம். போளிக்குப் பதிலாக, பம்பாய் காஜூ, பாதுஷா, பத்ரபேணி போன்ற பட்சணங்களில் ஏதாவதொன்றைப் போடலாம். பட்டாணி முதலியவற்றைச் சேர்த்து, தேங்காய் அரைத்த கூட்டொன்றும் செய்யலாம். (மற்றும் நெய், மோர், ஊறுகாய் முதலியன்.)

## கல்யாண முகூர்த்த தினத்தில்

**காலை சிற்றுண்டி :** சர்க்கரைப் பொங்கல், வெண் பொங்கல், இட்லி, கொச்சு அல்லது சாம்பார், சட்னி, யிள காய்ப்பொடி, எண்ணெய், காபி. (கொஞ்சம் அரிசி உப்பு மாவையும் கிளாறினால், வகைக்கும் இரண்டாகும். இட்லியும் தாராளமாக வரும்.)

**பகல் சாப்பாடு :** (கடலீப் பருப்பு, பாசிப்பருப்பு, அரிசிக் குருகிண இவைகளைச் சேர்த்து) பாயஸம், தயிர்ப்பச்சடி. மாங் காய் பச்சடி, பாசிப் பருப்பு கோசுமல்லி, (மாங்காய் பச்சடி (வெல்லம் போட்டு) செய்து விட்டால், கடலீப் பருப்பு சங்க கரை கோசுமல்லி அவசியமில்லை. பச்சடி செய்யாவிட்டால், கோசுமல்லி செய்தால் செய்தாலும், கோசுமல்லி செய்தால் பரவாயில்லை.)

வாழைக்காய் கறி, பீன்ஸ், கொத்தவரங்காய் இவை களில் ஏதாவதொன்றை, தேங்காயைப்போட்டு (அல்லது பருப்பை அரைத்து)ச் செய்யலாம். பூசனிக்காய், புடலங்காய் இவைகளில் ஏதாவதொன்றைப் போட்டு, பொரித்த கூட்டு, கத்தரிக்காய் பிட்லீ, வெண்டைக்காய் அல்லது பூசனிக்காய் மோர்க்குழம்பு, ரசம், பருப்பு, அப்பளம் (பொரியல், பூந்தீ அல்லது ஏதாவதொரு பட்சணம், மற்றும் நெய், மோர், ஊறுகாய் முதலியன்.

**மாலை சிற்றுண்டி :** மோகன்தால், மைகுர்பாகு அல்லது ஏதாவதொரு கேக், பக்கவடாம் அல்லது மிக்ஸ்சர், காபி.

(முன்னடியே மிக்ஸ்சர், ஸ்வீட் இவைகளைச் செய்து வைத்துக் கொண்டால் சௌகர்யமாக இருக்கும். அதையே மாலை வரவேற்பு (ரிசப்ஷனு) க்கும் கொடுக்கலாம்.)

**இரவு சாப்பாடு (தின்னர்) :** மிகப் பெரிய கல்யாணங்களில், டின்னருக்கு, பலவித வகைகள் தயாரிப்பார்கள். சாதாரணமாக, கீழ்க்கண்ட வகைகள் தயாரிக்கலாம்.

ஸெமியா பாயஸம், தயிர்ப் பச்சடி, தீத்திப்பு (பழப்) பச்சடி, காரட், பாசிப்பருப்பு சேர்த்து கோசுமல்லி, உருளைக் கிழங்கு அல்லது சீசப்பங்கிழங்கு வறுவல்கறி (ரோஸ்ட்), அவியல், வெங்காய சாம்பார், வற்றல் குழம்பு, ரசம், அப் பனம் (பொரியல்), சேனை வறுவல் (அல்லது, சேனைக்கிழங்கு, வரழைக்காய், உருளைக்கிழங்கு கொண்டைக்கடலை, வேர்க் கடலை, முந்திரிப்பருப்பு இவைகளைச் சேர்த்த மிக்ஸ்சர் வறுவல்), ஜாங்கிரி.

இத்துடன் பிலிபோஹு-ஏளி, பகாளாபாத் இவைகளை மட்டும் சேர்த்துப் போடலாம். அல்லது, வெண் பொங்கல், சகாளாபாத் இவைகளைப்போடலாம். இதெல்லாம் சௌகர்யம் போல், கீடைக்கும் காய்கறி களுக்குத் தக்கவாறு செய்ய வரல். ஸெமியா பாயஸத்திற்குப் பதில், பாதம் கீர் அல்லது பால் பாயஸம் செய்யலாம். கட்லெட் ஏதாவது போடலாம்.

### முன்றுவது தீனம்

காலை சிற்றுண்டி, பகல் சாப்பாடு முதலியவை முதல் தீனம் போல செய்யலாம்.

— — —

18. கல்யாணங்களில் சுமார் ஆயிரம்  
பேர்களுக்கு சாப்பாடு தயாரிப்பதற்கு  
தேவையான சாமான்களின் ஜாபிதா

பலசரக்கு சாமான்கள்

மஞ்சள்	— ஜங்கு பலம் (175 கிராம்)
குங்குமம்	— ஜங்கு பலம் (175 கிராம்)
மஞ்சள் தூள்	— ஒரு வீசை (1400 கிராம்)
துவரம் பருப்பு	— முப்பதுபடி (அறுபதுவிட்டர்)
உஞ்சதம் பருப்பு	— இருபதுபடி (நாற்பதுவிட்டர்)
கடலீஸ் பருப்பு	— [மாவு அரைக்க ஏழு படி (பதினான்கு லிட்டர்) யும், பருப்பாக ஜங்கு படி (பத்து விட்டர்) யும் ஆக மொத்தம்] பன்னிரண்டு படி (24 லிட்டர்)
பாசிப் பருப்பு	— ஆறு படி (12 லிட்டர்).
முந்திரிப் பருப்பு	— ஒன்றரை வீசை (2100 கிராம்)
புளி	— பத்து வீசை (14000 கிராம்- 14 கிலோ)
விளகாய் வற்றல்	— இரண்டு வீசை (2800 கிராம்) (சமையலுக்கு மட்டும்)
டப்பு	— சுமார் எட்டு படி (பதினாறு விட்டர்)
காரப்பொடி	— அரை வீசை (700 கிராம்)
கட்டுகு	— மூன்று படி (ஆறு லிட்டர்)
சீரகம்	— ஜங்கு பலம் (175 கிராம்)
விளகு	— கால்வீசை (350 கிராம்)
பெருங்காயம்	— நான்கு சேர் (1100 கிராம்)

வெந்தயம்	—	இரண்டறைப் பலம் (90 கிராம)
தனியா (கொத்த மல்லி விதை)	—	மூன்று படி (ஆறு லிட்டர்) (சுமார் ஒன்றறை வீசை- 2100 கிராம்)
வெல்லம்	—	ஒரு மணங்கு (சுமார் 11 கிலோ)
ஜவ்வரிசி (சிறியது)	—	ஒன்றறை வீசை (2100 கிராம்)
[பெரியதானால்	—	ஒன்றேகால் வீசை (1750: கிராம்)]
ஸெமியா	—	மூன்று வீசை (4200 கிராம்)
அவல்	—	இரண்டுபடி (ஊன்குலிட்டர்)
ராவை	—	நான்கு படி (எட்டு லிட்டர்)
ஏலக்காய்	—	நான்கு பலம் (140 கிராம்)
கிராம்பு	—	இரண்டறைப்பலம் (90கிராம்)
பச்சைக் கற்பூரம்	—	சுமார் ஒரு ரூபாய் முதல் மூன்று ரூபாய் முதல்
குங்குமப்பி	—	மூன்று ரூபாய் முதல் ஜங்கு ரூபாய் வரை
பன்னீர் எஸன்ஸ்		
(ரோல் எஸன்ஸ்)	—	ஒரு பாட்டில்
கேசரிப் பவுடர்	—	இரண்டு ரூபாய் முதல் ஜங்கு ரூபாய் வரை
ஜாதிக்காய்	—	ஆறு
பொட்டுக் கடலை	—	நான்கு படி (எட்டு லிட்டர்)
காபிப் பொடி	—	இருபத்தெத்தங்கு பவுண்டு (சுமார் 11 கிலோ) (சுமார் பத்து வீசை (14 கிலோ) காபிக் கொட்டை

பட்சண நெய்	—	யை வறுத்தரைக்கலாம். முன்பின் செலவுகளைச் சேர்த்தால், சுமார்ஒன்றரை மணங்கு (12 வீசை-சுமார் 17 கிலோ) தேவைப்படும்.
சாப்பாடு நெய்	—	இரண்டு படி (நான்குவிட்டர்) (சுமார் மூன்று வீசை-4200 கிராம்)
நல்லெண்ணொய்	—	எட்டு படி (16 விட்டர்) (அல்லது, சுமார் பன்னிரண்டு வீசை (17 கிலோ) வெண்ணொய்)
சுத்திகரிக்கப்பட்ட எண்ணொய் (Refined oil)	—	எட்டு வீசை (சுமார் 11 கிலோ)
தேங்காய் எண்ணொய்	—	ஒரு டின் (மூப்பத்தாறு பவுண்டு) (சுமார் 17 கிலோ)
அரிசி மாவு	—	அரை வீசை (70) கிராம் (மற்ற செலவுகளுக்கும் சேர்த்து, ஒரு வீசை (1400 கிராம்) வாங்கலாம்)
புமுங்கலரிசி (களைந்து உலர்த்தி உடைத்தது)	—	ஆறு படி (12 விட்டர்) அரிசியை அரைக்கலாம்.
சர்க்கரை	—	இருபத்தைந்து படி (50 விட்டர்) (இரண்டு வேளை இட்லிக்கும், கட்டுச் சாதக் கூடை இட்லிக்குமாக)
பட்சண சோடா	—	ஆறு மணங்கு (சுமார் 67 கிலோ) இரண்டரைப்பலம் (90கிராம்)

விறகு	—	முக்கால் டன் (முப்பது குண்டு) (சுமார் 750கிலோ)
அரிசி	—	இரண்டு மூட்டை [நூறு படி (200 லிட்டர்) பட்சணத் திற்கும் சேர்த்து]

மேலே குறிப்பிட்டுள்ள சாமான்கள், கல்யாணம், மற்றும் முன் இரண்டு நாட்கள், பின் இரண்டு நாட்கள், சுமங்கலிப் பிரார்த்தனை, சயாராதனை உட்பட எல்லா நாட்களுக்கும் சரியாக இருக்கும்.

### காய்கறிகள், இலை, பழம்

வாழைக்காய்	—	தேறியதாக நூற்றைம்பது முதல் நூற்று எழுபத்தைந்து வரை
கோஸ்	—	ஆறு வீசை ( $\frac{3}{4}$ கிலோ)
பட்டாணி	—	ஒரு வீசை ( $1\frac{1}{2}$ கிலோ).
கத்தரிக்காய்	—	பன்னிரண்டு வீசை (17 கிலோ)
முருங்கைக்காய்	—	நூற்றைம்பது
பீன்ஸ்	—	மூன்று வீசை (4 கிலோ) முதல் நான்கு வீசை ( $5\frac{1}{2}$ கிலோ) வரை
கொத்தவரங்காய்	—	இரண்டு வீசை (3 கிலோ)
வெண்டைக்காய்	—	ஒரு வீசை ( $1\frac{1}{2}$ கிலோ முதல் ஒன்றரை வீசை (2 கிலோ) வரை (எண்ணிக்கையில் சுமார் நூறு)
சேனைக்கிழங்கு	—	முக்கால் மணங்கு (6 வீசை-8கிலோ) முதல் ஒரு மணங்கு (8 வீசை-11 கிலோ) வரை

உருளைக்கிழங்கு	—	ஓன்றரை மணங்கு (12 வீசை-17 கிலோ) முதல் இரண்டு மணங்கு (16 வீசை-22 கிலோ) வரை
ழூசனிக்காய்	—	மூன்று
பரங்கிக்காய்	—	ஒன்று
பெரிய வெங்காயம்	—	நான்கு வீசை ( $5\frac{1}{2}$ கிலோ)
சாம்பார் வெங்காயம்	—	ஒரு மணங்கு (11 கிலோ)
பச்சை மிளகாய்	—	இரண்டு வீசை (3 கிலோ)
காரட்	—	ஒரு வீசை ( $1\frac{1}{2}$ கிலோ)
எலுமிச்சம்பழம்	—	ஐம்பது
இஞ்சி	—	அரை வீசை (700 கிராம்)
பொங்களூர் கத்திரிக்காய்	—	ஜங்கு அல்லது ஆறு
தேங்காய்		
(சமையலுக்கு)	...	நாறு
இலைக்கட்டு		
(பெரியது)	—	மூன்று
புடலங்காய்	...	(பெரியதானால்)
		பதினைந்து (சிறிய தானால் இருபது)
வெள்ளாரிக்காய்	—	எட்டு (சிறியதானால் பன்னிரண்டு)
மாங்காய்	—	இரண்டு டஜன் (ஊறுகாய்க்கும் சேர்த்து)
பீட்ரூட்	—	அரை வீசை (700 கிராம்)
தக்காளி	—	நான்கு வீசை ( $5\frac{1}{2}$ கிலோ)
கொத்தமல்லி	—	மொத்தம் நான்கு கட்டுகள் (அவ்வப்போது வாங்கிக் கொள்ளவும்)
கறிவேப்பிலை	—	இரண்டு ரூபாய்க்கு குறை

யாமல் (இதையும் அவ்வப்போது புதிதாக வாங்கலாம்)

### (தித்திப்பு பச்சடிக்காக)

சாத்துக்குடி ஆரஞ்சு	—	இரண்டு
ஆப்பிள்	—	ஒன்று
அன்னுசி	—	இரண்டு
வாழைப்பழம்	—	இரண்டு டஜன் (சுமார் இருபத்தெட்டாண்டு)
கொடி முந்திரி	—	இரண்டு சேர் (அரை முதல் முக்கால் கிலோ வரை)

மேலே கூறப்பட்டுள்ள சாமான்களை, சமையல் வகை (Menu)க்குத் தக்கவாறு மாற்றியும், தேவையானதைக் கூட்டியும், குறைத்தும் வாங்கலாம்.

பாயலும் எந்தெந்த வேளையில் என்னென்ன என்பதையும் தீர்மானித்து, அதன் பிரகாரம் சாமான்களையும் வாங்கலாம்.

மலை வாழைப்பழம் சுமார் ஐநாறு வாங்கி வைத்துக் கொண்டால், ஒன்றிரண்டு வேளைகளுக்கு இலையில் போடலாம்.

வெற்றிலை முதலில் சுமார் இருநாறு கவுளி (ஒரு கவுளி என்பது சுமார் நாறு வெற்றிலைகள் கொண்ட கட்டு) வாங்கிக் கொண்டால், மறுபடியும் நாறு அல்லது இருநாறு கவுளி கள் வெற்றிலையை, அவ்வப்போது தேவையானபோது வாங்கலாம்.

செலவு பாக்கு ஒரு வீசையும் (1½ கிலோ), கொட்டைப் பாக்கு சீவல்ஓரு வீசையும் (1½ கிலோ) வாங்கலாம். (இவை, வெற்றிலையுடன் தாம்பூலம் முதலியவை வழங்க உதவும்.) வாசனைப் பாக்கு இரண்டு வீசை (3 கிலோ) வாங்கிக் கொண்டால், (சாப்பிட்டவுடன்) உபயோகிக்கலாம். (மொத்தம் நான்கு வீசை (6 கிலோ) பாக்கு அநேகமாகச் சரியாக இருக்கும்.)

பட்டணம் மஞ்சள், (சிறியதாக) இரண்டு வீசை (3 கிலோ) வாங்கினால், அவ்வப்போது பாக்கு, வெற்றிலையுடன் வைக்கவும், (பெண்களுக்கு வழங்குதும்) தாம்பூலப்பையில் போடவும் சரியாக இருக்கும்.

சந்தனம், கால் வீசை (350 கிராம்) வாங்கினால் போது மானது.

### புஷ்டி பம்

மாப்பிள்ளை அழைப்பிற்காக நாற்பது முழும் கதம்பம், இருபது முழும் மூல்லை அல்லது மல்லிகை, கோர்த்த சரமாக நூறு இவை தேவைப்படும். அன்று, (மாப்பிள்ளைக்கு போடு வதற்காக) பெரிய ரோஜா மாலை நல்லதாக ஒன்று, மல்லிகை மாலை ஒன்று, பெண்ணிற்குச் சற்று சிறிய ரோஜா மாலை ஒன்று, மல்லிகை மாலை ஒன்று இவைகள் தேவை. (இருவருக்கும் ஒரே மாதிரி சமமாகவும் வாங்கலாம். ஆனால், மாப்பிள்ளை அழைப்பு மாலை போல, பெண்ணிற்கு அவ்வளவு உயர்ந்த மாலை தேவை இல்லை. இதெல்லாம், அவரவர் சௌகரியத்தைப் பொருத்தது.)

மறுநாள், முகூர்த்த மாலை, ஒரே மாதிரி சமமாக இரண்டும், துணை மாலை தேவையானால் இரண்டும், மாலை மாற்று வதற்காக ஜூங்கு மாலைகளும் தேவை.

முகூர்த்த தினத்தன்று காலையும், நாற்பது முழும் கதம் பம் அல்லது மல்லி-மூலஸ்சரம் தேவையாக இருக்கும்.

மாலை வரவேற்பிற்கு (Reception), நல்லதாகவும், பெரிய தாகவும், ஒரே மாதிரி சமமாக இரண்டு ரோஜா அல்லது மல்லிகை மாலைகள், கைச்சென்டு (Bouquet) இவை தேவை. இதைத் தவிர, வரும் ஆண்களுக்கு, வாசலில் அளிப்பதற்கென சிறுபொத்தான் செண்டுகள், (Buttonholes), சமார் ஜநாரும், மொத்தம் நாறு முழும் புஷ்பமும் தேவை. (இவைகளை, விருந்தாளிகளின் எண்ணிக்கைக்குத் தக்கபடி, சமாராக முன் கூட்டியே கணக்கிட்டு தேவைப்படி வரவழைக்கவும்.)

(மேலே கூறியவை, ஒரு நிதானமாகக் கொடுக்கப்பட்டிருக்கிறது. தேவைக்கும், விலைக்கும், அவரவர்கள் சௌகர்யத்திற்கும் தக்கபடி கூட்டியும், குறைத்தும் வாங்கிக் கொள்ளலாம்.)

மேலே குறிப்பிடப்பட்டுள்ள சாமான்களைத் தவிர, பொரி இடுவதற்காக நெல்பொரி, பாலிகை, மற்றும் வைதீகச் செலவு சாமான்கள் இவைகள் தேவை.

## பருதி 4.

பண்டிகைகள், விரதங்கள் வகைகள்

### 19. முக்கியமான பண்டிகைகள்

“நாட்கிழமைகள், பண்டிகைகள் வந்தால் என்ன செய்வது என்று ஒன்றுமே புரிவதில்லை. எனவே, அதையும் விரிவாக எழுதினால் தேவலை” என்று தூரதேசங்களில் இருக்கும் பல பெண்மணிகள், ஆசிரியை அவர்களை, கடிதம் மூலமாகவும் நேரிலும் வற்புறுத்தி வந்தனர். அவர்களது அன்புக்கட்டளைக் கிணங்க எல்லோருக்கும் உபயோகமாக இருக்கும் பொருட்டு, பண்டிகைகள், விரதங்கள் இவற்றைப் பற்றியும், அனுசரிக்க வேண்டிய முறைகளைப் பற்றியும், இம்மூன்றும் புத்தகத்தில், வெளு விரிவாக ஆசிரியை அவர்கள் எழுதி உள்ளார்கள். ஆனால் பண்டிகைகள், விரதங்கள் முதலியன், அவரவர் குடும்பப்பழக்க வழக்கங்களையும், சக்தி யையும் பொருத்தது. பொதுவான விதிகளே இப்புத்தகத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளபடியால், அவரவர் குடும்பப் பழக்க வழக்கங்களுக்குத் தக்கபடியும், தேவைப்படியும், மாற்றிக்கொள்ளலாம்.

நாள் கிழமை, பண்டிகைகள் இவைகளுக்குப் பொதுவாக அனுசரிக்க வேண்டிய விதிகள்

பொதுவாக, எல்லா நாள் கிழமை, பண்டிகைகளுக்கும், ஆடி வெள்ளிக்கிழமை, தை வெள்ளிக்கிழமை போன்ற விசேஷ தினங்களிலும், வாசலிலும், பூஜை இடத்திலும்,

காவி இட்டு, கோலம் போடவேண்டும். வீட்டையும் மெழுகி (அல்லது அலம்பி), கோலம் போட்டால், ஸ்த்ரீகரமாக இருக்கும்.

### தினசரி அனுசரிக்க வேண்டிய விதிகள்

அன்றூடம், காலையில் எழுந்ததும், முதலில் பல் தேய்த்து, முகம் கழுவி, நெற்றியில் திலகமிட்டு, பூஜை அறையில் ஸ்வாமிக்கு விளக்கை ஏற்றி, நமஸ்காரம் செய்ய வேண்டும். வீட்டு வாசலிலும் கோலம் போடவேண்டும். பிறகு சமையல் ஆனபின்பு, பூஜை இடத்தைத் துடைத்து, கோலம் போட்டு, மறுபடி விளக்கேற்றி, சாதத்தில் துளி பருப்பும், ஒரு துளி நெய்யுமாகப் போட்டு, நைவேத்யம் செய்து, ஒரு பிடி அளவு சாதத்தை, காக்கைக்குப் போட்டு விட்டு, சாப்பிடவேண்டும். மாலையிலும், விளக்கேற்றி, பாலை வைத்து, நைவேத்யம் செய்து வந்தால் நல்லது. இது, எல் லோரும் சாதாரணமாகச் செய்யக் கூடியது.

வீட்டில் துளசிச் செடி வைத்து, துளசி மாடத்தைச் சுற்றிலும், அன்றூடம் சுத்தம் செய்து வைத்து, கோலம் போட்டு, விளக்கேற்றி வைத்து, குங்குமமிட்டு, புஷ்பத்தைச் சாற்றி, பூஜை செய்து வந்தால், மிக்க விசேஷம் என்பர்.

### சித்திரை வருடப் பிறப்பு

சித்திரை வருடப் பிறப்பு ஒரு முக்கியமான பண்டிகை தினமாகும். தவிர, மாதப்பிறப்பு தினமாதலால், தகப்பனுர் இல்லாதவர்கள் தர்ப்பணம் செய்து, இரவில் பலகாரம் செய்வது வழக்கம்.

பண்டிகை தினமானாலும், மாதப்பிறப்பும் சேர்வதால், எவரும் எண்ணெய் ஸ்நானம் செய்வதில்லை. வீடு வாசலை,

சுத்தமாக அலம்பி, (அல்லது மெழுகி), வீட்டு வாசலிலும், மற்ற இடங்களிலும் கோலம் போட்டு, காவி இடவேண்டும்.

செய்யவேண்டிய சமையல் வகைகள்: பாயஸம், வடை, அப்பளம் (பொரிக்க வேண்டும்.), தயிர்ப்பச்சடி, வேப்பம் பூ, பச்சடி, கறி, கூட்டு, மோர்க் குழம்பு.

மேலே கூறிய சமையல் வகைகளுடன், போளி அல்லது வேறு ஏதாவதொரு தித்திப்பு பட்சணம் செய்வது வழக்கம்.

தஞ்சாவூர் ஜில்லாவில், சித்திரை வருடப்பிறப்பிற்கு தனி வேப்பம் பூ (புதியது) பச்சடி செய்வார்கள். மதுரை ஜில்லாவில், மாங்காய் பச்சடியில், வேப்பம் பூவை வறுத்துப் போடுவார்கள்.

(பச்சடிகள் செய்யும் விதம், “சமைத்துப் பார்” முதற் புத்தகத்தில் கூறப்பட்டுள்ளது.)

### புதுப் பஞ்சாங்கம் வாசித்தல்

வருஷப் பிறப்பன்று, (சித்திரை மாதம்) புது பஞ்சாங்கம் வாசிப்பது வழக்கம். தெரிந்தவர்களை அழைத்து. சால்திரிகளை வைத்து, பஞ்சாங்கம் வாசிக்கச் சொல்லி, வெல்ல-அவல், சுண்டல் (அல்லது வெள்ளரிக்காய் சேர்ந்த பாசிப்பருப்பு), நீர் மோர், பானகம் இவைகளை நெவேத்யம் செய்து எல்லோருக்கும் கொடுத்து, விசிறி வெற்றிலைப்பட்டி, பழம் இவைகளையும் கொடுப்பது வழக்கம்.

### சித்திரா பெளர்ணமி

சித்திரா பெளர்ணமி தினத்தன்று, வீட்டுப் பெரியவர்கள், “சித்திரபுத்திரன்” பூஜை செய்து, (நெல், கோதுமை,

எள், பயறு. உஞ்சு, கடலீ, காராமணி, துவரை அல்லது துவரம்பருப்பு, கொள்ளு முதலிய) நவதானியங்களையும், மட்டையுடன் தேங்காயையும், கொத்துடன் மாங்காய்களையும் (கிடைக்காவிடில், இரண்டு மாங்காய்களையும்), மற்றும் வெற்றிலை பாக்கு, பழம், தட்சணை இவற்றுடன், வைதீகப் பிராமணர்களுக்கு, தானம் அளிப்பார்கள்.

இந்த பூஜைக்கு இழை கோலம் போட்டு, தெற்கு வாசலைத் திறந்து வைத்து, கோலத்தின் நடுவில், சித்திர புத்திரன் உருவை (ஒரு ஆள்மாதிரி) வரைய வெண்டும். பூஜைக்கு, நைவேத் யத்திற்கு, “அவிஸை” (சாதத்தில், கொதிக்கும் பொழுது, கரண்டி முட்டை அளவு நெய்யை விடவேண்டும்) உபயோகிக்க வேண்டும். அதனுடன், தேங்காய்ப் பாலையும், எருமைத் தயிரையும், மற்றும் பச்சை மாங்காய், வாழைப்பழம் இவற்றையும்தான் அன்று ஆகாரமாகக் கொள்ளவேண்டும். அன்று பசும் பால் சேர்க்கும் வழக்கமில்லாததால், எருமைப் பால், எருமைத் தயிர் இவைகளைத்தான் சேர்த்துக்கொள்ள வேண்டும்.

சிறியவர்களாயிருந்தாலும், பூஜை செய்ய முடியாதவர்களானாலும், உப்பு சேர்த்துக் கொள்ளாமல் சாப்பிடுவதுண்டு.

### ஆடிப் பண்டிகை

இந்தப் பண்டிகை, மாதப் பிறப்பன்று கொண்டாடப் படுகிறது. தகப்பனார் இல்லாதவர்கள், மாதப் பிறப்பு தர்ப் பணம் செய்து, இரவில் பலகாரம் செய்ய வேண்டும்.

பண்டிகை தினமாதலால், வீடு வாசலை சுத்தம் செய்து, கோலம் போட்டு, காவிஇடவேண்டும். மாதப் பிறப்பாதலால்தான் வெண்டும் தேய்த்து, ஸ்நானம் செய்வதில்லை.

இத்தினத்தில், பாயஸத்திற்குப் பதில், தேங்காய்ப் பால் காய்ச்சுவார்கள். தனி தேங்காய்ப் பால் காய்ச்ச வசதி இல்லாவிடில், பாசிப்பருப்பு-கடலைப்பருப்பு சேர்த்து, பாயஸம் செய்து, கொஞ்சம் தேங்காய்ப் பாலை அதில் விடுவதுண்டு.

மற்றபடி தயிர் பச்சடி, கோசுமல்லி, கூட்டு, கறி, மோர்க்குழம்பு, ஆம வடை, பொரித்த அப்பளம் இவைகள், சமையலில் இடம் பெறுவதுண்டு. வறுவலையும் வறுக்கலாம். சௌகரியப்பட்டால், போளி அல்லது ஏதாவதொருத்திப்பு பட்சணம் செய்யலாம். ‘கலத்திற்கு’ (இலையில்) பருப்புக்குப் பதில், ஆமவடையை ரசத்தில் ஊறப் போடலாம்.

இதற்கு, தேங்காய்ப் பால்தான் மிக அவசியம். பட்சணம் கட்டாயம் செய்யத்தான் வேண்டுமென்பதில்லை.

ஆடிப்பண்டிகைக்கு, கல்யாணம் ஆன முதல் வருடமானால், மாப்பிள்ளையை அழைத்து, தேங்காய்ப் பாலுடன் ஒரு வெள்ளிப் பாத்திரம், பருப்புத் தேங்காய், வேஷ்டி, அங்கவல்திரம் இவைகள் கொடுப்பது வழக்கம். மற்ற வருடங்களிலும், ஆடிப்பண்டிகைக்கு மாப்பிள்ளை வந்தால், சௌகரியப்பட்டால், வேஷ்டி வாங்கிக் கொடுக்கலாம். (அல்லது பட்சணம், ஆமவடை, அப்பளம், தேங்காய்ப் பால் இவைகளுடன் விருந்து வைத்து, வெற்றிலை, பாக்குடன் ஒன்றிரண்டு ரூபாயையும், ஒரு தேங்காயையும் வைத்து கொடுக்கலாம். மாப்பிள்ளை வீட்டவர்களும், முதல் ஆடிப் பண்டிகைக்கு, பெண்ணிற்கு புடவை அல்லது ரவிக்கை வாங்கவேண்டும்.)

(தேங்காய்ப் பால் காய்ச்சும் விதம் “சமைத்துப் பார்” இரண்டாம் புத்தகத்தில் கொடுக்கப்பட்டிருக்கிறது.)

## பதினெட்டாம் பெருக்கு

இதற்கு, நான்குவித பிசைந்த சாதங்களைப் பிசைந்து, மோர்க்குழம்பு அல்லது சாம்பார் செய்து, வறுவல், அப்பளம், கருவடாம் இவைகளைப் பொரிக்கலாம்.

சர்க்கரை அல்லது வெல்லச் சாதம், தேங்காய் சாதம், எலுமிச்சம் பழச்சாதம் அல்லது புளியன்சாதம், தயிர் சாதம் இவைகளில் ஏதாவது நான்கு வகை சாதங்களை, அவரவர் சௌகர்யம் போல, செய்யலாம். தித்திப்பு சாதமொன்று, அவசியம் செய்ய வேண்டும். நான்கு வித சாதங்களைப் பிசைய முடியாமல் போன்றும், பாயஸமும், ஏதாவதொரு பிசைந்த சாதமுமாவது, பிசைந்து கொள்ளவேண்டும். பிசைந்த சாதங்களை, காவேரி அம்மனுக்கு நைவேத்யம் செய்து விட்டு சாப்பிடவும்.

பண்டிகை தினமாதலால், வீடுவாசலைச் சுத்தம் செய்து, கோலம் போட்டு, காவி இடவேண்டும்.

பிசைந்த சாதங்களைத் தயாரிக்கும் முறைகள், “சமைத்துப் பாஸ்” முதற் புத்தகம், இரண்டாம் புத்தகம் இவ்விரண்டிலும் கூறப்பட்டுள்ளன.

## வரலட்சுமி விரதம்

இது, ஆடி அமாவாசை கழித்த தசமி திதியிலாவது, ஆவணி மாதம் அமாவாசை கழித்த தசமி திதியிலாவது வரும்.

இந்த விரதத்தை, ஸ்மார்த்த பிராமணக் குடும்பங்களிலும், தெலுங்குபிராமணக் குடும்பங்களிலும்தான் அனுஷ்டிப்

பார்கள். அவர்களிலும், சில வீடுகளில், இந்த பூஜை செய்யும் பழக்கமில்லை

இதற்கு, கிழக்குப் பார்த்த சுவற்றில், வெள்ளை அடித்து, வரலட்சுமி (கஜலட்சு)மியின் உருவத்தை எழுதுவார்கள். சிலர், முகம் மட்டும், கழுத்து வரை எழுதுவார்கள். சிலர், கலசம் மட்டும் எழுதி, மேலே, மாவிலை, தேங்காய் இவற்றை எழுதி, சுற்றிலும் மண்டபம் போட்டு, அதற்குள் குத்து விளக்கு, சீப்பு, கண்ணெடி, குங்குமச்சீமிழ், அம்மானை, கழக கோடி, மைக்கூடு, சாந்து கொட்டாங்கச்சி இவைகளையும் எழுதி, மண்டபத்தின் இரு பக்கங்களிலும் வாழைக்கன்றை எழுதுவார்கள். இவைகளை எல்லாம், வீட்டுப் பழக்க வழக்கங்களை அனுசரித்து, சித்திரம் எழுத வேண்டும். சுவற்றின் அளவுகளையும் பார்த்து, அதற்குத் தக்கபடி செய்ய வேண்டும். தற்காலங்களில், வசதிக் குறைவாக இருந்தால், வரலட்சுமி படத்தை வாங்கி, சுவற்றில் எழுதுவதற்குப் பதில், படத்தையே, கலசத்திற்குப் பதில் வைத்து விடுகிறார்கள்.

வரலட்சுமி முகமிருந்தால், அதை வெள்ளி அல்லது தாமிரச் செம்பில் வைத்துக் கட்டலாம். தாமிரச் செம்பாக இருந்தால், சுத்தமாகத் தேய்த்து, முழுவதிலும் சுண்ணம் பைத் தடவி, காய வைத்துக் கொள்ளவேண்டும்.

முகம் இல்லாவிட்டால், வெள்ளிச் செம்பானால், ஒரு பக்கம் வட்டமாகச் சுண்ணம் பைத் தடவிக் காயவைத்து, அதில் காவியால் (லட்சுமி) முகம் எழுத வேண்டும். தாமிரச் செம்பிலும், சுண்ணம்புதடவியதில் ஒரு பக்கத்தில் முகத்தை எழுதிக் கொள்ளவும். கழுத்தில் கருகமணி, தங்கப் பொட்டு இவற்றைக் கட்டவேண்டும். பிச்சோலை கருகமணி யும், கரிவளையமாகச் சேர்த்து, கடைகளில் விற்கும். அதில் இரண்டு (செட்) வாங்கி, ஒன்றைக் கழுத்தில் கட்டி, மற்றெருன்றைச் செம்பிற்குள் போடலாம். அல்லது, ஒன்றை

மட்டும் வாங்கி, கழுத்தில் கட்டலாம். அல்லது, செம்பிற்சுள் போடலாம்.

செம்பிற்சுள், கால்படி (அரைவிட்டர்) அல்லது அரைப் படி (ஒரு விட்டர்) அரிசி, வெற்றிலை, பாக்கு, இரண்டுமஞ்சள், ஒரு எலுமிச்சம்பழம், வாழைப்பழம் இவைகளையும், கால் ரூபாய் அல்லது அரை ரூபாய் அல்லது ஒரு ரூபாய் நாணையத்தையும் போடவும். அதன்மேல், மாவிலையை வட்டமாகச் சொருகி, நடுவில், செம்பின் வாயனாவு கொண்ட ஒரு சிறு தேங்காயை, மஞ்சளைத் தடவி வைக்க வேண்டும்.

அம்மனுக்குச் சாற்றுவதற்கு, கருப்பு கலக்காத ஒரு பட்டு அல்லது நூல் ரவிக்கைத்துணியை வைத்துக் கொள்ளவும்.

சித்திரம் எழுதியுள்ள சுவரின் கீழ், நான்கு மூங்கில் கால்களை வைத்து, சிறு பந்தலாகப்போட்டு, மேல் புறம் ஒரு பட்டுத் துணியைப் போட்டு, மாவிலை, தோரணம், வாழை இவை எல்லாவற்றையும் கட்டலாம். பந்தல் போட வசதி இல்லாவிட்டால் சிறிய மேஜையை அல்லது, ஒரு பெரிய ஸ்ரூலைப் போட்டும், பந்தல்போல் அலங்காரம் செய்யலாம். சில வீடுகளில், இதற்கென்றே சிறிய மண்டபம் செய்து வைத்திருப்பார்கள். அதிலும் வாழை, மாவிலை இவற்றைக் கட்டலாம்.

பந்தல் அல்லது மேஜை போட்டிருக்கும் இடத்தில், பெரியதாக இழை கோலம் போட்டு, காவி இடவேண்டும். வாசற் புறத்து ரேழியிலும், ஒரு சிறிய கோலம் போட வேண்டும். ஒரு பலகையிலும், இழை கோலம் போட்டு வைத்துக் கொள்ளவும். பலகையின் மேல் (ஒரு நுனி வாழை இலையைப் போட்டு), அதன்மேல் அரைப்படி (ஒரு விட்டர்) அரிசியைப் போட்டு, அதன்மேல் கலசத்தை வைக்கலாம்.

அல்லது, ஒரு வட்டமானதும், குழிவானதுமான வெள்ளி அல்லது பித்தளை தாம்பாளமொன்றில் அரிசியைப் போட்டு, கலசத்தை வைக்கலாம். பூஜைக்கு, புஷ்பங்கள், மாலை, தேங்காய், வாழைப்பழம், வெற்றிலை, பாக்கு, சூடம், அட்சதை, மஞ்சள் பொடி, ஊதுபத்தி, சந்தனம், குங்குமம், சாம்பிராணி, விளக்கு திரி, ஜோதித் திரி, எண்ணெய், நெய், காய்ச்சாத பசுவின் பால் அரைக் கரண்டி இவைகள் தேவை. மேலும் கொய்யாப்பழம், விளாம்பழம், நாவல் பழம், ஆரஞ்சுப் பழம், பேரிக்காய் முதலிய எல்லா பழங்களையும் வைக்கலாம்.

நெவேத்யத்திற்கு, பாயஸம், சாதம், வடை, பருப்புக் கொழுக்கட்டை, தேங்காய் கொழுக்கட்டை, உருந்து கொழுக்கட்டை, என்னுக்கொழுக்கட்டை முதலிய நான்கு வடை கொழுக்கட்டைகள், பச்சரிசி இட்லி இவைகளைத் தயாரிக்கவேண்டும். ஐந்தாவதாக, கொழுக்கட்டை மாவில் கொஞ்சம் தேங்காய்ப் பூரணத்தைக் கலந்து, கழுக்கோடி அளவு உருண்டைகளாக ஐந்து உருண்டைகளை உருட்டி, வேகவிட்டு வைக்கலாம். சில வீடுகளில் அப்பழும் வார்ப் பார்கள். சில வீடுகளில் தேங்காய், உருந்து கொழுக்கட்டைகள் மட்டும் தான் செய்வார்கள். என், பருப்பு கொழுக்கட்டைகள் செய்யமாட்டார்கள். இதை எல்லாம் அவரவர் வீட்டு வழக்கத்தைப் பொருத்துச் செய்ய வேண்டும்.

பூஜை செய்வதற்கு முன்னால் பலகையுடன் கலசத்தை, வாசல் ரேழியிலுள்ள கோலத்தில், கிழக்குப் பார்த்து வைத்து, ஏற்றிய குத்துவிளக்கையும் வைத்து, அட்சதை, புஷ்பம் இவற்றைப் போட்டு, பூஜை செய்து, வெற்றிலை, பாக்கு, பழம் இவற்றை நெவேத்யம் செய்து, ஆரத்தி எடுக்க வேண்டும். அதன்பின், லட்சுமியை வரவழைக்கும் பாட்டைப் பாடி, இரண்டு பேராக, மெதுவாக இருபுறமும் பலகை யோடு பிடித்துக் கொண்டு வந்து, பூஜை செய்யும் இடத்தில் வைத்து, பூஜை செய்து, கையில் நோன்புச் சரடைக் கட்டிக்

கொள்ள வேண்டும். குத்து விளக்கை ஏற்றி, முதலில் ரேழி யில் வைத்துவிட்டு, பிறகு மெதுவாக பூஜை செய்யும் இடத்தில் கொண்டு வந்து வைக்கவும். இரண்டு குத்து விளக்குகள் இருங்தாலும், இரு பக்கங்களிலும் ஏற்றி வைக்கலாம். அன்றைய தினம், நோன்பு செய்பவர்கள், பலகாரம்தான் செய்வது வழக்கம்.

**தலைநோன்பு:** கல்யாணம் செய்த முதல் வருஷம் வரும் நோன்பு, “தலை நோன்பு” எனப்படும். இதை ‘நோன்பு எடுத்தல்’ என்றும் கூறுவதுண்டு. இதற்கும், வழக்கமாக செய்யும் நோன்பு போல்தான் செய்யவேண்டும். இதைத் தவிர விக்னேஸ்வரர் பூஜை, கிரகப்ரீதி இவை அதிகப்படி.

நோன்பு எடுப்பதற்கு முதல் நாள் மாலையில், எண்ணேயும் தேய்த்து ஸ்நானம் செய்ய வேண்டும். இரவில் வெண் பொங்கல் செய்து, அப்பளம், கருவடாம் இவற்றை வறுப்பதுண்டு. சில வீடுகளில், தலை நோன்பு இல்லாத சாதாரண நோன்பு கருக்கும், முதல் நாள் மாலையே, எண்ணேயும் தேய்த்து ஸ்நானம் செய்து, பொங்கல் பொங்கி, அப்பளம், கருவடாம் இவற்றை வறுப்பார்கள்.

### புனர் பூஜை

வரலட்சுமி விரதம் முடிந்த மறுதினம் காலையில் புனர் பூஜை செய்து, மஹா நைவேத்யம் (சாதம்), வெற்றிலை பாக்கு, வாழைப்பழம் இவற்றை வைத்து, நைவேத்யம் செய்யவேண்டும். மாலையில், ஏதாவதொரு சுண்டல் செய்து, வேண்டிய சுமங்கலிகளை அழைத்து, பாடி, ஆரத்திஎடுத்து, வீட்டிற்கு வந்த சுமங்கலிகளுக்கு, வெற்றிலை, பாக்கு, மஞ்சள், குங்குமம் இவற்றைக் கொடுத்து, சுண்டலையும் விநியோகிக்க வேண்டும்.

கடைசியில், வடக்குப் புறமாகச் சற்று நகர்த்தி, கலசத்தை எடுத்து, வீட்டில் அரிசி வைத்திருக்கும் ட்ரம்மிற்குள் அல்லது பாத்திரத்திற்குள் வைத்துவிட்டு, மறுநாள் எடுத்து வைக்கவும். செம்பிலுள்ள ரூபாயை, பெட்டியில் போட்டு வைக்கலாம். அரிசியை உபயோகித்து விடலாம். மதுரை ஜில்லாவில், அரிசிப் பெட்டிக்குள், கலசத் தை வைத்து, கெளரி கல்யாணம் பாடிவிட்டு, கதவைச் சாற்றி, சயனப் பாட்டைப் பாடுவார்கள்.

காஞ்சிபுரத்துக்காரர்கள், அடுத்த வெள்ளிக்கிழமை அன்று, கலசத்தின் மேல் வைத்த தேங்காயுடன் கலசத்தில் போட்ட அரிசியில் கொஞ்சம் சேர்த்து, பாயஸம் வைப்பார்கள்.

சிலர், வரலட்சுமி பூஜை அன்று வெள்ளிக்கிழமையாக இருப்பதால், அன்றைய தினமே, மாலையில், சுமங்கலிகளை அழைத்து, தேங்காய், வெற்றிலை, பாக்கு இவைகளைக் கொடுத்துவிட்டு, மறுதினம் வீட்டுமட்டில் பூஜை செய் வார்கள்.

கொழுக்கட்டைகள் செய்யும் விதம், “சமைத்துப் பார்” முதற் புத்தகத்தில் எழுதப்பட்டுள்ளது.

**ஆவணி அவிட்டம்**

**(யஜார் வேதக்காரர்களுக்கு)**

ஆடி அல்லது ஆவணி மாதத்தில், வரலட்சுமி விரதம் கழிந்த பெளர்ணமி அன்று, இந்தப் பண்டிகை வரும். இது பண்டிகை தினமானாலும், ரிஷி தர்ப்பணம் செய்வதால், தகப்பனார் இருந்தாலும், இல்லாவிட்டாலும், இரவில் பலகாரம் செய்வது உசிதம்.

முதல் நாளே, வீடு, வாசலைச் சுத்தமாக அலம்பி, இழை கோலம் போட்டு விட்டு வாசலை மட்டும் காலையில் தண்ணீரைத் தெளித்து, சுத்தம் செய்து, பொடிக் கோலம் போட்டு, காவி இடலாம். பூனூல் போட்டுக் கொள்ளும் இடத்தில், பெரியதாகக் கோலம் போட்டு, மற்ற இடங்களில் நீளமாக இழை போட்டு, குறுக்கேயும் போட வேண்டும்.

பிரம்மச்சாரிகள், (முக சவரம் செய்து) ஸ்நானம் செய்து விட்டு, சமிதா தானம் செய்து விட்டு, ‘காமோ கார்ஷீத்’ ஜபம் செய்யவேண்டும். அதன்பின் ஆகாரம் செய்து, மறுபடியும் ஸ்நானம் செய்து விட்டு, மஹா சங்கல்பம் செய்து விட்டு, பூனூல் போட்டுக் கொள்ள வேண்டும். அதன்பின் காண்ட, ரிஷி தர்ப்பணம் செய்யவும்.

கல்யாணம் ஆனவர்களும், முகசவரம், சமிதா தானம் இவை தவிர பாக்கி எல்லாவற்றையும் செய்ய வேண்டும். மறுநாள் காலையில் ஸ்நானம் செய்துவிட்டு, சங்கல்பம் செய்து கொண்டு, ‘காயத்ரி’ ஜபம் செய்யவும்.

பூனூல் போட்ட வருடத்தில் முதலாவதாக வரும் ஆவணி அநிட்டத்தை, ‘தலை ஆவணி அவிட்டம்’ என்று சொல்லுவார்கள். அதற்கு, ஹோமத்திற்கு பயறு அல்லது கொண்டைக் கடலை சுண்டல் செய்து, நைவேத்யம் செய்வது வழக்கம்.

வீட்டில் பிரம்மச்சாரிப் பிள்ளைகள் இருந்தால், காலை இட்லி ஆகாரத்துடன், அப்பம் செய்வது வழக்கம். தலை ஆவணி அவிட்டமாக இருந்தால், தெரிந்தவர்கள் வீட்டுக்கு இட்லியும், அப்பமும் போடுவதுண்டு.

வீடுகளில், பூனூல் போட்டுக் கொண்டால் பூனூல் போட்டுக் கொண்டபின் ஆரத்தி எடுக்க வேண்டும். கோவில் முதலிய பொது இடங்களில் போய் போட்டுக்

கொண்டாலும், வீட்டிற்கு வந்ததும் வாசலில் நிறுத்தி ஆரத்தி எடுக்கவேண்டும்.

அன்று சமையலுக்கு, பாயசம், வடை, அப்பளம் (பொரிக்க வேண்டும்). பட்சணம் (தித்திப்பு) அல்லது போளி, தயிர்ப்பச்சடி, கோசமல்லி, கறி, கூட்டு, பிட்லை, மோர்க் குழம்பு, ரசம், பருப்பு இவைகள் செய்ய வேண்டும். முடிந் தால் வறுவலும் வறுக்கலாம். பருப்பிற்குப் பதிலாக, ஆம் வடையை, ரசத்திலும் நனைக்கலாம். வைஷ்ணவர்களுக்கும், அன்றைய தினம்தான் உபாகர்மம்.

### (ரிக் வேதக்காரர்களுக்கு)

இவர்களுக்கு உபாகர்மம் பெளர்ன்மிக்கு முதல் சதுர்த் தசியில் வரும். சில சமயங்களில், யஜீர் வேதக்காரர் களுடன் சேர்ந்தும் வரும். இவர்களுக்கு, காமோ கார்ஷித் ஜபம் கிடையாது. ஹோமமும் கிடையாது. சாதாரண பூணுல் போடும் மந்திரம் மட்டும் சொல்லி, பூணுல் போட்டுக் கொள்வார்கள். காண்டரிஷி தர்ப்பணம் மட்டும் உண்டு. காய்த்ரி ஜபம் எல்லோருக்கும் ஒரே மாதிரிதான். சமையல் வகைகளும் மேலே சொன்னபடிதான்.

### (சாம வேதக்காரர்களுக்கு)

இவர்களுக்கும், உபாகர்மம் விநாயக சதுர்த்தியன்று வரும். மற்றபடி எல்லாம் யஜீர் வேதக்காரர்களுக்குக் கூறியுள்ள மாதிரிதான்.

## கோகுலாஷ்டமி [கிருஷ்ண ஜயந்தி]

இந்தப் பண்டிகை, ஆவணி ஆவிட்டம் கழித்த எட்டா வது நாள் கிருஷ்ண பட்சம், அஷ்டமி திதியில் வருவது. இதற்கும் பெரியவர்கள், பகலில் ஒரு வேளை மட்டும் பலகாரம் செய்வார்கள். மற்றவர்களுக்கு வழக்கமான சாப்பாடு தான்.

இதற்கு, இரவில், ஸ்ரீ கிருஷ்ண பரமாத்மாவின் படத்தை வைத்து, பூஜை செய்வார்கள். அல்லது, சிறிய கிருஷ்ண விக்ரகம் இருந்தால், அதை வைத்துப் பூஜை செய்யலாம். இவை ஒன்றும் இல்லாவிட்டாலும், ஸ்ரீ கிருஷ்ண பரமாத்மாவை நினைத்துக் கொண்டும் பூஜை செய்யலாம்.

முறுக்கு, உப்பு சீடை, வெல்லச் சீடை, கோளவடை (முறுக்கு மாவையே வடையாக தட்டுவது), சீப்பி முதலிய ஜங்கையும், அதைத் தவிர வடை, பாயசம், அவல், வெல்லம், வெண்ணெனய், பால், தயிர், வாழைப்பழம் வெற்றிலை, பாக்கு, தேங்காய் இவைகளையும் நைவேத்யத்திற்கு உபயோகிக்க வேண்டும், மற்றும் பலவித பழங்களையும், பட்சணங்களையும் செளாகர்யம் போல் வைத்துக் கொள்ளலாம். பூஜை செய்ய முடியாமல் போனால், இவை எல்லாவற்றையும் செய்து, நைவேத்யம் செய்யலாம். படத்திற்கு, புஷ்பம், மாலை இவற்றைச் சாற்றலாம்.

அரிசிக் கர்ச்சிக்காய், மனுவல் (முள்ளுத் தேன்குழல்), ஓம்பொடி, ஸோமாசி முதலிய பட்சணங்களைத் தயாரிக்க வாரம், விளாம்பழம், கொய்யாப்பழம், நாவல்பழம், பேரிக்காய், முதலிய பழங்களை வைப்பது விசேஷம். அவலையும், வெல்லத்

தையும் சேர்க்க வேண்டியது முக்கியம். இதை, தனித் தனி யாகவும் வைக்கலாம். அல்லது வெல்லம், தேங்காய் இவற்றைப் போட்டு, வெல்ல அவலாகச் செய்தும் வைக்கலாம்.

இதற்கு, பண்டிகை தினத்தன்றுதான் பட்சணங்கள் செய்ய வேண்டுமென்பது இல்லை. முதல் நாளே, மடியாகச் செய்து வைத்து, மறுநாள் பூஜைக்கு உபயோகிக்கலாம். அல்லது, முதல் நாள் மாவுகளை இடித்து, அரைத்து, வறுத்துக்கொண்டு, வெல்லச் சீடைக்குப் பாகைச் செலுத்தி வைத்துக் கொண்டு, மறுநாள் பண்டிகை தினத்தன்று, பட்சணங்கள் எல்லாவற்றையும் செய்யலாம்.

பண்டிகை தினத்தன்று காலையில், வீடு வாசலை மெழுகி (அல்லது அலம்பி), கோலம் போட்டு, காவி இடவும். பிறகு, பட்சணங்கள், பூஜை சாமான்கள் இவைகளைத் தயாரித்த பின், பூஜா பாத்திரங்கள், விளக்கு, கிருஷ்ண விக்ரகம் இவைகளைத் தேய்த்து, வாசலிலும், பூஜை செய்யும் இடத்திலும், இழை கோலம் போட்டு, வாசலிலிருந்து, பூஜை செய்யும் இடம் வரை (கோல மாவினால்) பாதங்கள் போடவும்.

விளக்கு வைத்தபின், பூஜை அல்லது நைவேத்தியம் செய்யவும். மறுதினம் சாதத்தை வைத்து நைவேத்தியம் செய்துவிட்டு, விக்ரகத்தை அல்லது படத்தை எடுத்து விடவும்

வைஷ்ணவர்களுக்கு இந்தப் பண்டிகை, ரோஹிணி நட்சத்திரத்தில் வரும். எனவே, இது, அநேகமாக, ஒரு நாள் கழித்து இருக்கும். ஆனால், இவர்களுக்கும், பட்சணங்கள் செய்வது, பூஜை இவை எல்லாம் ஓரே மாதிரிதான். பூஜைக்குப் பின், வடை, பாயஸத்துடன் விருந்துச் சமையலாக செய்வார்கள்.

இந்த பட்சணங்கள் செய்யும் விதம், “சமைத்துப் பார்” முதற் புத்தகத்தில் தரப்பட்டுள்ளது.

### வினாயக சதுர்த்தி

இது ஆவணி மாதம் அமாவசை கழித்து, சுக்ல பட்சம், சதுர்த்தி திதியில் வரும்.

இதற்கு, வீடு, வாசலை மெழுகி (அல்லது அலம்பி) கோலம் போட்டு, காவி இட்டு, வரலட்சமி விரதத்திற்குக் கூறியுள்ளதுபோல், பூஜை செய்யுமிடத்திலும், பலகையிலும் கோலம் போட்டு, மண்ணால் செய்த பிள்ளையாரை வைத்து, பூஜை செய்ய வேண்டும்.

மேஜையை அல்லது ஸ்டூலைப் போட்டு, மாவிலை, தோரணம், வாழை இவைகளைக் கட்டி, அலங்காரம் செய்யலாம்.

பூஜைக்கு, மாலை, புஷ்பம், பத்திரம் இவைகளுடன் அருகம் பில்லும் அவசியம். எருக்கம்பூ மாலையும் கிடைத்தால் போடுவது உசிதம். சில வீடுகளில், கையால் செய்த பிள்ளையார் விக்ரகத்தையும், சில வீடுகளில் அச்சில் செய்த பிள்ளையார் விக்ரகத்தையும் பூஜையில் வைப்பார்கள். பிள்ளையார் குடை கிடைக்குமிடங்களில், அதையும் வாங்கி, உபயோகிக்கலாம்.

பூஜை சாமான்கள், விளக்கு, பிள்ளையார் விக்ரகம் (ஆருந்தால்) இவைகளைத் தேய்த்துவைக்கவும். பருத்தியினால் தோரணம் (நீள இழுத்து, நடுநடுவில் குங்குமம் தடவிக் கொள்வது), வஸ்திரம் (சதுரமாகப் பருத்தியினால் ஒரு துண்டு), இவற்றைச் செய்து வைக்கவும். சில வீடுகளில், சிறுதுண்டை அல்லது பிள்ளையார் வஸ்திரத்தைச் சாற்றுவார்கள். எல்லா பூஜைகளுக்கும், சாதாத் திரியும், ஜோதித் தீரியும் செய்து வைக்கவேண்டும்.

## (நெவேத்யத்திற்கு)

தேங்காய், உருங்கு, எள், மோதகம், உருண்டை முதலிய ஐங்கு வித கொழுக்கட்டைகளும், பச்சரிசி இட்லி, வடை, பாய்ளம், மஹா நெவேத்யம் இவைகளும் செய்ய வேண்டும். சில வீடுகளில் எள்ஞருண்டை, அப்பம் இவை களைச் செய்வார்கள். வெற்றிலை, பாக்கு, தேங்காய், வாழைப் பழம், கொய்யாப்பழம், பேரிக்காய், நாவல் பழம், வெள்ளரிப் பிஞ்சு, விளாம்பழம் இவைகளையும் நெவேத்யத்திற்கு வைக்க வேண்டும்.

சதுர்த்தி விரதம் எடுத்தவர்கள் தவிர, மற்றவர்கள் அனைவருக்கும் சாப்பாடுதான்.

மறுதினம் புனர் பூஜை செய்து, வெற்றிலை, பாக்கு, பழம் இவற்றை வைவேத்யம் செய்துவிட்டு, பிள்ளையாரை எடுக்கவும்.

கொழுக்கட்டைகள், இட்லி இவை செய்யும் விதம் “சமைத்துப் பார்” முதற் புத்தகத்தில் தரப்பட்டுள்ளது.

## மாளை பட்சம்

இது ஆவணி கடைசியிலாவது, புரட்டாசியிலாவது கிருஷ்ணபட்சம் (அதாவது பெளர்ணமி கழித்த) பிரதமையிலிருங்கு ஆரம்பித்து, பதினெட்டு தினங்கள் கழித்து அமாவாசை வரையில் உண்டு. (இது கழித்து, பஞ்சமி வரையிலும், இரண்ய சிராத்தம் செய்யலாம்.) தகப்பனார் இல்லாதவர்கள், இந்த மாளை பட்சத்தில், தகப்பனாரின் திதி அன்று, தரப்பணம் செய்யவேண்டும். தாயார் இருந்தால், இரண்ய சிராத்தம் செய்து, நான்கு பேர்களுக்குத் தட்சணை

தரவேண்டும். தாயாரும் இல்லாவிடில், இரண்ய சிராத்தம் செய்து, ஐந்து பேர்களுக்கு தட்சனை தரவேண்டும். மாளை பட்சத்தில், சாப்பாடு போடுவதானாலும், அதே நான்கு அல்லது ஐந்து வைதீகர்களுக்கு, சமாராதனை சமையல் போல புதிதாக வறுத்தரைத்து, சமையல் செய்து, பாயலம், வடை இவற்றுடன் போடவேண்டும். முடிந்தால், போளி, பட்சணம் இவைகளையும் செய்யலாம்.

அவரவர் திதியில் இரண்ய சிராத்தம் செய்யச் சொகர்யமில்லாதவர்கள், மஹாபரணி, மஹாவிதிய பாதம், மத்யாஷ்டமி இவைகளிலும் செய்யலாம். இதே திதியில், நான்கு அல்லது ஐந்து வைதீகர்களை வைத்து, மாளை சிராத்தமாகவும் செய்யலாம்.

மாளை அமாவாசைக்குள் செய்யமுடியாமல் நேர்ந்து விட்டால், அமாவாசை கழித்த பஞ்சமிக்குள், இரண்ய சிராத்தம் செய்து, அன்று இரவு பலகாரம் செய்துவிடலாம்.

### நவராத்திரி பண்டிகை

புரட்டாசி மாதம். அமாவாசை கழித்து மறுதினம், நவராத்திரி பண்டிகை ஆரம்பகுமாகும். அன்றுதான் பண்டிகை தினம். அன்று வீடுவாசலை மெழுகி, கோலம் போடவேண்டும். வாசலில் காவி இடவும். பெண் குழந்தை களும், சுமங்கலிகளும் எண்ணெண்ய தேய்த்து, ஸ்நானம் செய்யவேண்டும். அன்று சமையலுக்கு பாயலம், ஆம வடை, அப்பளம் பொரித்தல் இவைதான் மிக அவசியம். மற்றபடி தித்திப்பு பட்சணமும், சமையலும் அவரவர் சொகரியம் போல் செய்யலாம். பச்சடி, கறி, கூட்டு, மோர்க்குழம்பு, பருப்பு ரசம் இவைகள் செய்யலாம்.

கொலு வைப்பதானால், அமாவாசை அன்று, படி கட்டி விட்டு, பொம்மைகளை எடுத்து வைத்து விட்டு, பண்டிகைத்தினம் முதல், நவராத்திரி முடியும்வரை, தினசரி மாலையில் தெரிந்தவர்களை அழைத்து, வெற்றிலை, பாக்கு, மஞ்சள், குங்குமம் இவைகளுடன், ஏதாவது ஒரு பட்சணம் அல்லது ஒருவகை சுண்டல் அல்லது ஏதாவது ஒரு வகை பழம் இவைகளை வைத்து கைவேத்தியம் செய்துவிட்டு, வந்தவர்களுக்குக் கொடுக்க வேண்டும். பெரிய சுமங்கலிகளுக்கு, தினமும் தேங்காய் கொடுக்கலாம். அல்லது; வெள்ளிக்கிழமைகளில் மட்டும் கொடுக்கலாம். இவையெல்லாம் அவசர் சௌகர்யத்தையும், சாமான்கள் கிடைக்கும் ஊரையும் பொருத்தது.

**குறிப்பு :** சில வீடுகளில், அமாவாசை அன்று, சாஸ்திரத்துக்காக, இரண்டு மரப்பாக்சிகளை ஜோடியாக வைத்து விட்டு, உசிதம்போல் மீதி பொம்மைகளை மறு நாளைக்குள் வைப்பார்கள். சில வீடுகளில், படியில், ஒரு கலசத்திற்குச் சுண்ணமூபபத் தடவி, அதில் அரிசியை வைத்து, மேலே மாவிலையையும், மஞ்சள் தடவிய தேங்காயையும் வைத்து, கொலு அம்மனுக நினைத்து ஆவாகனம் செய்து, மீதி பொம்மைகளை வைப்பார்கள்.

### ஸரஸ்வதி பூஜை

கொலு வைத்தாலும் வைக்காவிட்டாலும், எல்லா வீடுகளிலும் ஸரஸ்வதி பூஜை செய்ய வேண்டும். அன்றையத்தினமும், வீட்டிலுள்ள சுமங்கலிகளும், பெண் குழந்தைகளும், எண்ணைய தேய்த்து, ஸ்நானம் செய்ய வேண்டும்.

ஸரஸ்வதி படத்திற்கு, சாற்றுவதற்கு, ஒரு ரவிக்கைத்துண்டு அவசியம் தேவை. பட்டு, நூல் இவற்றுள் ஏதாக-

வேண்டுமானாலும் இருக்கலாம். ஆனால் கருப்பு நூல் இல்லாமலிருந்தால் போதும். வெள்ளையில், பூக்கள் போட்டரவிக்கை, மிக விசேஷம். பெண் குழந்தைகளுக்கு, சிற்றுடை, பாவாடை முதலியவைகளை வாங்கி, ஸரஸ்வதிக்குச் சாற்றி விட்டு, கொடுப்பார்கள்.

பூஜைக்கு, தேங்காய், வாழைப்பழம், வெற்றிலை, பாக்சு, புஷ்பம், மாலை சந்தனம், குங்குமம் இவைகளையும், மற்ற பூஜை சாமான்களையும் தயார் செய்து வைக்கவும். வெள்ளைத் தாமரைப்பூ அல்லது செந்தாமரைப்பூ இவை பூஜைக்கு மிக விசேஷம்.

வீடு, வாசலை மெழுகி (அல்லது அலம்பி) கோலம் போட்டு காவி இடவும். பூஜை செய்யும் இடத்திலும், பலகையிலும் இழை கோலம் போட்டு நன்றாகக் காய வைத்து விட்டு, வீட்டில் ஏதாவது சங்கீக வாத்யங்கள் இருந்தாலும் வைத்து, முக்கியமான பாடப்புத்தகங்கள் கணக்குப் புத்தகங்கள் இவைகளையும் வைக்கவும்,

பூஜை செய்தபின், வீட்டிலுள்ள மற்ற படங்கள், பெட்டிகள், கதவு, நிலைகள், சன்னல்கள், மேஜை, நாற்காலி, பிரோ இவை எல்லாவற்றிற்கும், சந்தனம், குங்குமம் வைக்கவும்.

நைவேத்யத்திற்கு, உளுத்தம் வடை, பாயலஸ், மஹாநைவேத்யம், ஸௌஜ்ஜி அப்பம் (அல்லது சகியன்) இவற்றை, அவரவர் வீட்டு வழக்கப்படி செய்யவும். மற்றபடி, சமையலுக்கு, பச்சடி, கோசமல்லி, கறி, கூட்டு, மோர்க்குழம்பு, அப்பளம் (பொரியல்) இவைகளை, வழக்கம்போல் செய்யவும்.

அன்றைய தினம் மாலையில், கொண்டைக் கடலை சண்டல்தான், அநேகமாய் எல்லா வீடுகளிலும் செய்வார்

கள். சில வீடுகளில், வேறு ஏதாவது சுண்டலும் செய்வதுண்டு. வெற்றிலை, பாக்கு இவற்றுடன், சுண்டலை நைவேத்யம் செய்து, சமங்கலிகளுக்கு, வெற்றிலை, பாக்கு, புஷ்பம், மஞ்சள், குங்குமம் இவற்றுடன் சுண்டலையும் வைத்துக் கொடுக்கவும்.

(சுண்டல் வகைகள் “ சமைத்துப் பார் ” இரண்டாம் புத்தகத்தில் எழுதப் பட்டுள்ளது.)

### விஜய தசமி

ஸரஸ்வதி பூஜைக்கு மறுநாள் (விஜய தசமி அன்று) காலையில், புனர் பூஜை செய்து, மஹா நைவேத்யம், வெற்றிலை, பாக்கு, வாழைப்பழம் இவற்றை நைவேத்யம் செய்துவிட்டு, புத்தகம் முதலியவற்றை எடுத்துவிட்டு, உடனே ஏதாவது அதிலிருந்து படிப்பது வழக்கம். வாத்தியங்களிருந்தாலும், உடனே எடுத்து, கொஞ்சம் வாசிப்பார்கள்.

தஞ்சாவூர் ஜில்லாவில், விஜய தசமி அன்று இரவு, ஆனும் பெண்ணுமாக இரண்டுமரப்பாச்சிகளை, படியிலேயே படுக்க வைத்துவிட்டு, மறுநாள் கொலுவை எடுத்து விடுவார்கள்.

மதுரை ஜில்லாவில், இரண்டு மரப்பாச்சிகளை எடுத்து, கெளரி கல்யாணம் பாடி, எண்ணெய் தேய்த்து ஸ்நானம் செய்வித்து, துணிகளைக் கட்டி, சந்தனம், குங்குமம் இவைகளை இட்டு, கொலுப்படியில் படுத்தமாதிரி வைத்து பாட்டுப் பாடி, ஹராத்தி எடுத்துவிட்டு, மறுநாள் கொலுவை எடுப்பார்கள்.

## தீபாவளிப் பண்டிகை (நரகச் சதுர்த்தசி)

இப்பண்டிகை, ஜப்பசி மாதம், கிருஷ்ண பட்சம், சதுர்த்தசி திதி இரவு அதிகாலையிலேயே, என்னெனய் ஸ்நானம் செய்து, கொண்டாடப்படுகிறது. (இம்மாதிரி, தீபாவளி பண்டிகை அன்று, என்னெனய் ஸ்நானம் செய்தால், அதற்கு கங்கை நதியில் ஸ்நானம் செய்த பலன் கிட்டும் என்பது ஜதிகம்.)

மதுரை ஜில்லாவில் தீபாவளி ஸ்நானம் செய்ததும், புதிய ஆடைகளை உடுத்திக்கொண்டு, முதலில் ஆகாரம் தான் சாப்பிடுவார்கள். அநேகமாக, எல்லா வீடுகளிலும், உக்காரை, வெள்ளை அப்பம், இட்லி இவை அவசியம் செய்வார்கள். சட்னி, சாம்பார் இவற்றை, சௌகர்யம் போல் செய்யலாம். இதைத் தவிர பஜ்ஜி, கேஸரி, லாடு, ஓமப்பொடி, மிக்ஸர், காரபூந்தி இவற்றுள் தேவையானதை, அவரவர் சௌகர்யப்படி செய்யலாம்.

சாப்பாட்டின்போது இலைக்குப் போட, ஜாங்கிரி, பதிர்ப் பேணி போன்ற ஏதாவதொரு தித்திப்பு பட்சணம் செய்லாம். அல்லது, சௌகர்யப்பட்டால், ஏதாவதொரு வித போளியையும் தயாரிக்கலாம்.

தஞ்சாவூர் ஜில்லாவில், ஸ்நானம் செய்ததும், கிளறி வைத்துள்ள தீபாவளி மருந்தை\*, முதலில் கழக்கோடி அளவு சாப்பிட்டுவிட்டு, பிறகுதான் ஆகாரம் செய்வது வழக்கம்.

\* தீபாவளி மருந்து தயாரிக்கும் முறை, இப்புத்தகத்தின் கடைசியில் அனுபந்தமாக சேர்க்கப்பட்டுள்ளது. .

இந்த ஜில்லாக்காரர்களுக்கு, இட்லி வார்க்கத்தான் வேண்டும் என்பதில்லை. (சில வீடுகளில்தான் வார்ப்பார்கள். தலைதீபாவளியாக இருந்தால், அல்லது மாப்பிள்ளை தீபாவளிக்கு வந்தால், இட்லி வார்ப்பார்கள்.) மற்றபடி, மனுஸல், ஓப்பொடி, மிக்ஸ்சர், காராந்தி முதலிய கார பட்சணங்களையும், ஹல்வா, மைசூர்ப்பாகு, ரவாலாடு, குஞ்சாலாடு, ஜாங்கிரி இவற்றுள் ஏதாவது இரண்டு அல்லது மூன்று தித்திப்பு பட்சணங்களையும் செய்வார்கள். (அதிலேயே ஒன்றை, சாப்பாட்டிற்கும் போட்டுக் கொள்ளலாம்.)

சமையல் வகைகள், எல்லா ஊர்களிலும் ஒரே மாதிரி தான். பாயலம் தயிர்ப்பச்சடி, உப்பு-தித்திப்பு கோசமல்லி, கறி, கூட்டு, மோர்க்குழம்பு, பிட்லை, ரசம், இலையில் போடு வதற்கு பருப்பு, ஆமவடை, அப்பளம் (பொரித்தது), வறுவல் இவைகளை தலை தீபாவளியின் போதும், மாப்பிள்ளை வந்தாலும், செய்வார்கள். இல்லாவிட்டால், விடியற்காலையில், இட்லி, பட்சணங்கள் இவற்றைச் சாப்பிட்டு விடுவதால், பாயலம், அப்பளம் (பொரித்தது), இதைத் தவிர தேவையானதை மட்டும் தயாரித்துக்கொள்ளலாம்.

சில வீடுகளில், தீபாவளிப் பண்டிகைக்கு முதல்நாள் இரவு, பாயலம், பஜ்ஜி, அப்பளம் (பொரித்தது) முதலியவை களுடன் விருந்து சமைப்பார்கள். சில வீடுகளில், மாப்பிள்ளை வந்தால் மட்டும் இம்மாதிரி விருந்து சமைப்பார்கள்.

தீபாவளிக்கு முதல்நாளே, வெந்நீர் அடுப்பை மெழுசி, கோலம்போட்டு, காவி இட்டு, வெந்நீர்த் தவணையைச் சுத்த மாகத் தேய்த்து, கழுத்தைச் சுற்றிலும் (ஒரு விரல் அகலத் திற்கு) சண்மைப்பைத் தடவி, நடு நடுவே நான்கைந்து குங்குமப் பொட்டுக்களை இட்டு, அடுப்பில் வைத்து, தன்னீரை நிறப்பி வைக்கவும். தேவைக்குத் தக்கபடி நல்லெண்ணையில் ஓமம், மஞ்சள், மிளகு, வெற்றிலை இவைகளைப் போட்டுக் காய்ச்சி வைக்கவும்.

வீடு, வாசலை மெழுகி (அல்லது அலம்பி), கோலம் போட்டு, காவி இடலாம். பூஜை அலமாரியின் கீழ், கோலம் போட்டு, காவி இட்டு, ஒரு தாம்பாளத்தில், வெற்றிலை, பாக்கு, வாழைப்பழம், புஷ்பம், சந்தனம், குங்குமம் இவைகளையும், காய்ச்சின எண்ணெய், சீயக்காய் பொடி, வாசனைப்பொடி, மஞ்சள் பொடி இவைகளையும், மற்றெருஞ தட்டில் பட்டாச முதலியவைகளையும் வைக்கவும். மற்றெருஞ பெரிய தாம் பாளத்தில், எல்லோருக்கும் வாங்கியுள்ள புதிய ஆடைகளை, சந்தனம், குங்குமம், இவற்றைத் தடவி வைக்கவும்.

அதிகாலையில், வெங்நீர் அடுப்பைப்பற்றவைத்து, பூஜை செய்யும் இடத்தில் குத்து விளக்கை ஏற்றி வைத்து, பாயை அல்லது பலகைகளைப் போட்டு, எல்லோரையும் கிழக்கு முகமாக உட்காரவைத்து, தயாராக வைத்துள்ள சாமான் களை வைத்து, நாவேத்யம் செய்துவிட்டு, எல்லோருக்கும், வாழைப்பழத்தை, சாப்பிடக்கொடுத்து, (இரண்டு) வெற்றிலையைப் போட்டுக்கொள்ளச் சொல்லி, வீட்டிலுள்ள பெரியவர் கள், எல்லோருக்கும் (தலையில்) மூன்று விரல் எண்ணெயை வைப்பார்கள். அதன்பின், அவரவர், எண்ணெய் தேய்த்து, ஸ்நானம் செய்துவிட்டு, வீட்டு, வழக்கப்படி, மருந்து, ஆகாரம் முதலியவற்றை, சாப்பிட வேண்டும்.

முதலில் எழுந்ததும், கொஞ்சம் பட்டாசைக் கொளுத்தி வாசலில் போட்டபின், எண்ணெய் ஸ்நானம் செய்து, பிறகு மீதியைக் கொளுத்தலாம். சிலர், ஸ்நானம் செய்ததும் புது ஆடை உடுத்துவார்கள். சிலர், ஸ்நானம் செய்து, ஆகாரம் சாப்பிட்டபின் புது ஆடை உடுத்துவார்கள். இவை எல்லா வற்றையும், அவரவர் வீட்டு வழக்கத்தை அனுசரித்துச் செய்யவும்.

சில சமயங்களில், தீபாவளி அன்றைய தினமே, அமா வாசை வரும். ஆயினும், பண்டிகைகளை வழக்கம் போலக்

கொண்டாடவும். தகப்பனார் இல்லாதவர்கள் மட்டும், மறுபடி யும் ஸ்நானம் செய்துவிட்டு, தர்ப்பணம் செய்து, இரவில் யலகாரம் செய்ய வேண்டும்,

### கார்த்திகை தீபம்

கார்த்திகை மாதம் பெளர்னமி, கார்த்திகை இரண்டும் சேர்ந்த அன்று, இந்தப் பண்டிகை வரும். சில சமயங்களில், பெளர்னமி ஒரு நாளும், கார்த்திகை நட்சத்திரம் மற்றொரு தினமுமாக வரும். இம்மாதிரி வரும்போது, ஸ்மார்த்தர் களுக்கு ஒரு தினமும், வைஷ்ணவர்களுக்கு மற்றொரு தினமுமாக வரும். அநேகமாக, அண்ணுமலை தீபத்தன்றுதான், வீடுகளில் தீபம் ஏற்றுவார்கள். சிலர், தங்கள் ஊர் சிவாலய தீபத்தன்றும் ஏற்றுவார்கள்.

காலையில், வீடு வாசலை மெழுகி (அல்லது அலம்பி), வாசலில் கோலம் போட்டு, காவி இட்டு, மற்ற இடங்களிலும் சாதாரணப் பொடிக் கோலம் போடவும். பிறகு, பகலுக்கு மேல், பூஜை செய்து விளக்கேற்றும் இடம், பலகை, வாசல், வீட்டிற்கு உட்புறம் முதலான இடங்களில் இழை கோலம் போடலாம். அல்லது, வீடு அலம்பி, காய்ந்ததும், ஒரே தடவையாக வீட்டிற்குள் இழை கோலம் போட்டு விடலாம்.

காலையில், வீட்டிலுள்ள சுமங்கலிகளும், பெண் குழந்தைகளும் எண்ணெய் தேய்த்து ஸ்நானம் செய்யவேண்டும்.

காலையில், பகல் சாப்பாட்டிற்கு, ஒரு பாயஸம், அப்பளம் (பொரியல்), கறி, கூட்டு, மோர்க்குழம்பு இவைகள் செய்யலாம். சிலர், ஆமவடை தட்டுவார்கள். மதுரை ஜில்லாவில், மாலை நைவேத்தியத்திற்கு, உருத்தம் வடை தட்டுவதால் காலையில் வடை தட்டுவதில்லை. பொதுவாக, எல்லாஜி ஸ்லாக்

களிலும், அவல் பொரி பொரித்து, பாகு செலுத்தி, வெற்றிலை, பாக்கு, பழங்கள் இவைகளைவத்து, ணாவேத்தி யம் செய்வார்கள்.

தஞ்சாவூர் ஜில்லாவில், நெல் பொரியையும் பாகு செலுத்தி வைப்பார்கள். சில வீடுகளில், வெல்ல அடையும், தட்டுவார்கள். அரிசி, துவரம்பருப்பு கடலீப்பருப்பு இம்முன்றையும் சற்று வறுத்து, களைந்து, சற்று ஊறியதும், களைந்து கல்லை அரித்து, கல்லூரலில் போட்டு அரைக்கவும். நன்கு மசிந்ததும், அதனுடன், துருவிய தேங்காயையும், தித்திப்பிற்குத் தேவையான வெல்லத்தையும் போட்டு, நான்கு ஏலக்காய்களை உரித்துப் போட்டு, சற்று அரைத்து எடுத்து, நெய்யை அல்லது எண்ணெயை விட்டு, அடைக் கல்லில், சிறு சிறு அடைகளாகத் தட்டி வைப்பார்கள்.

தஞ்சாவூர் ஜில்லாவில், நெல், பொரி, அவல் பொரி இவைகளை உருண்டைகளாகப் பிடித்து வைப்பார்கள். மதுரை ஜில்லாவில், உருண்டையாகப் பிடிக்காமல், கட்டியாக வைப்பாகள்.

மதுரை ஜில்லாவில், உருத்தம் வடையையும் அவசியம் தட்டுவார்கள். எல்லா ஜில்லாக்களிலும், அநேகமாக அப்பம் வார்ப்பார்கள். (அரிசி மாவில் பாகு செலுத்தி, அல்லது ரவை, மைதாமாவு, அரிசி மாவு, கோதுமை மாவு இவைகளுடன், தேங்காய், வெல்லம், ஏலப்பொடி இவைகளைச் சேர்த்து, ஏதாவது ஒரு விதம் செய்யலாம்.) இவைகள், அந்தந்த வீட்டு வழக்கத்தையும், அந்தந்த ஊர் வழக்கத்தையும் அனுசரித்து, செய்ய வேண்டும்.

அகல் ஏற்றிவைக்கும் பலகையில், இழை கோலம் போட்டு, காயவைத்துக் கொள்ளவும். வீட்டிலுள்ள அகல் களுடன், தேவையான புது அகலகளையும் வாங்கி, அலம்பித்துடைத்து, துணித்திரியில் அல்லது நூல் தீரியில் இரண்

டைச் சேர்த்துப் போட்டு, திரியின் இரு பக்கங்களிலும், சந்தனம், குங்குமம் இவற்றை இட்டு, நோலம் போட்ட பலகையில் வரிசையாக அகல்களை வைத்து, அகல்களில், கடலை எண்ணெய், இலுப்ப எண்ணெய் இவற்றுள்ளதாவது ஒன்றை ஊற்றி வைக்கவும்.

வீட்டிலுள்ள குத்து விளக்குகளையும், பித்தளை, வெண்கல அகல்களையும் சுத்தமாகத் தேய்த்துத் துடைத்து, சந்தனம், குங்குமம் இவைகளை இட்டு, எண்ணெய், திரி இவற்றைப் போட்டு, தயார் செய்து கொள்ளவும். குத்து விளக்குகள், படங்கள் இவை எல்லாவற்றிற்கும் புஷ்பம் சாற்றவும். அன்று, வீட்டில் உள்ள மண்ணெண்ணெய் விளக்குகளையும் துடைத்து, எண்ணெயை ஊற்றி வைத்துக்கொள்ளவும்.

சாப்பாட்டிற்குப் பின் நைவேத்யங்களைத் தயார் செய்து கொண்டு, விளக்குகளையும் தயார் செய்து கொண்டு, மாலை சுமார் ஐந்து மணிக்கு மேல், (ராகு காலம் இல்லாத வேளையில்) குத்து விளக்குகள் அகல்கள் இவை எல்லாவற்றையும் ஏற்றி, ஊதுபத்தியையும் ஏற்றிவைத்து, நைவேத்யம் செய்துவிட்டு, கற்பூர் ஆரத்தி எடுக்கவும். சில வீடுகளில் ஆரத்திகூட எடுப்பார்கள். வீட்டிலுள்ள மின்சார விளக்குகளையும் போடவும். மண்ணெண்ணெய் விளக்குகளானாலும், எல்லாவற்றையும் ஏற்றவும்.

ஏற்றிவைத்துள்ள அகல்களை, வாசல் திண்ணீணப்பக்கம் நிறைய அலங்காரமாக வைத்து விட்டு, குத்து விளக்கு, வெண்கல விளக்கு முதலியவைகளையும், மீதியுள்ள அகல்களையும், வீட்டின் முக்கியமான இடங்களில் வைக்கவும். வைத்த அகல்களை, கூடியமட்டில், அணையாமல் பார்த்துக் கொள்ளவும். முடிந்தால் இரவு ஏழுமணி வரையிலாவது மேலும் கொஞ்சம் எண்ணெயை விட்டு எரியவிடலாம். விளக்கேற்றியதும், குழந்தைகள் பட்டாஸ், மத்தாப்பு இவற்

நைச் சுடுவது வழக்கம். இதற்கு, புதிய ஆடைகள் வாங்கத் தான் வேண்டுமென பதில்கீல். சில வீடுகளில் வாங்குவார்கள். மறுதினம், (“குப்பைக் கார்த்திகை” என்று சொல்லுவார்கள்) கொஞ்சமாக அகல்களை ஏற்றி, வெற்றிகீல், பாக்கு, வாழைப்பழம் இவற்றை வைத்து, நைவேத்யம் செய்து, வாசலிலும் அகல்களை வைத்து விட்டு, வீட்டுக் கொல்லையிலும் ஒன்றிரண்டு அகல்களை வைப்பார்கள். பலவகை பட்சணங்கள் செய்ய சௌகர்யமில்லாவிடில், அவல் பொரி யில் பாகு செலுத்தி வைத்து, வெற்றிகீல், பாக்கு, வாழைப்பழம் இவற்றுடன் நைவேத்யம் செய்தால் போதுமானது.

கல்யாணமாகி, முதல் கார்த்திகைக்கு. புக்ககம் போன பெண்களுக்கு, சீர் வைப்பதானால், பொரி, வடை இவற்றுடன், தேன்குழல், மனுவல் இவற்றுள் ஏதாவது ஒன்றைச் செய்து, சேர்த்து வைப்பார்கள்.

பொரி, உளுத்தம் வடை இவை தயாரிக்கும் விதம், “சமைத்துப் பார்” முதல் புத்தகத்திலும், அப்பம் வகைகள் இரண்டாவது புத்தகத்திலும் எழுதப்பட்டுள்ளது.

### வைகுண்ட ஏகாதசி

இப்பண்டிகை, மார்கழி மாதம் சுக்லபட்ச ஏகாதசி அன்று கொண்டாடப்படும். அன்று, பெரியவர்கள், பூரண உபவாசமிருப்பார்கள். சிலர், அவல், சத்துமா, ரொட்டி, முதலியவைகளைப் பலகாரமாக உட்கொள்வார்கள்.(இதுவும் முடியாது போனாலும், சிறிய வயதுடையவர்களும், இட்லி, தோசை முதலியவைகளைக்கூட ஒரே வேளையாக, பலகாரமாக உட்கொள்வார்கள். எல்லோருமே, பொதுவாக, சாதாரண ஏகாதசியை விடச் சுற்று அதிக உபவாசம் இருப்பது வழக்கம்.)

மறுநாள் துவாதசி அன்று, அதிகாலையிலேயே நெல்விமுள்ளி, தயிர்ப் பச்சடி, அகத்திக் கீரைக் கறி, சுண்டைக்காய் வற்றல் குழம்பு. பாயஸம் இவைகளுடன் சமையல் செய்து, கூடியமட்டில், சீக்கிரமாகவே, போஜனம் செய்வது உசிதம்.

### திருவாதிரை பண்டிகை

இந்தப் பண்டிகை, நடராஜைரை உத்தேசித்துச் செய்வது. இது, மார்கழி மாதம், வைகுண்ட ஏகாதசி கழித்த பெளர்ணமி அன்று வரும்.

இதற்கு, கல்யாணமாகாத கண்ணிப் பெண்கள், எண்ணெய் தேய்த்து ஸ்நானம் செய்ய வேண்டும். அன்று வீடு, வாசலை அலம்பி (அல்லது மெழுகி) கோலம் போட்டு, காவி இடவேண்டும்.

எல்லோரும் ஸ்நானம் செய்து, வீட்டிலுள்ள புதிய ஆடைகளை உடுத்திக் கொண்டு, தலையில் புஷ்பம் சூட்டி குங்குமம் இட்டுக் கொள்ளவும்.

நைவேத்தியத்திற்கு, களி கிளாறி, எழு கறி குழம்பு வைக்க வேண்டும். வெற்றிலை, பாக்கு, பழம், புஷ்பம் இவைகளையும் வாங்கி வைத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

சில வீடுகளில், பாத்திரத்துடன், களியையும், எழுகறி குழம்பையும் வைத்து, வெற்றிலை, பாக்கு, வாழைப்பழம் இவை எல்லாவற்றையும் ஸ்வாமிக்கு முன்னால் வைத்து, குத்து விளக்கை ஏற்றி வைத்து நைவேத்தியம் செய்து, கற்பூர ஆரத்தி செய்வார்கள்.

வீட்டிலுள்ள பெண்கள், சுமங்கலிகள் இவர்களை எண்ணி, சிறு சிறு பொடிக் கோலம், கோலமாகப்போட்டு,

ஒவ்வொரு கோலத்திலும், சிறிய நுனி வாழை இலையைப் போட்டு, களி, குழர்பு இவற்றைப் பரிமாறவும். இலையில் இடிக்காமல், வெற்றிலை, பாக்கு, ஒரு வாழைப்பழம் இவற்றை வைத்து, ஸ்வாமியின் மூன்றாவது கோலத்தைப் போட்டு, குத்து விளக்கை ஏற்றிவைத்துவிட்டு, எல்லோரும் அவரவர் இலைக்கு நேராக, கிழக்கு முகமாகப் பார்த்து நின்று, ஒரே சமயத்தில் நடராஜரைத் தியானம், செய்து, களி, குழம்பு, வெற்றிலை, பாக்கு, பழம் இவைகளை நொவேத்யம் செய்து விட்டு, ஸ்வாமியையும், வீட்டிலுள்ள பெரியவர்களையும் கமல்கரித்துவிட்டு, சாப்பிடவேண்டும்.

திருவாதிரை அன்று, பலகாரம் செய்வதில்லை. சாதா டண்மாகச் சாப்பிடலாம். வீட்டில் சுமங்கலிகளோ அல்லது பெண்களோ இல்லாவிட்டால்கூட, களி, எழுகறி குழம்பு இவைகளைத் தயாரித்து, ஸ்வாமியின் மூன் வைத்து, வெற்றிலை, பாக்கு, பழம் இவற்றை வைத்து, நொவேத்யம் செய்து, கற்பூர ஆரத்தி செய்து சாப்பிடுவார்கள்.

களியும், எழுகறிக்குழம்பும் தயாரிக்கும் விதம் “சமைத்துப் பார்” முதற் புத்தகத்தில் எழுதப்பட்டுள்ளது. இதற்கு மொச்சைப் பருப்பு பரங்கிக்காய், பூசனிக்காய் இவை அவசியம் சேர்க்கவேண்டும். முருங்கைக்காய், பீர்க்கங்காய் இவைகளைச் சேர்ப்பதில்லை.

### போகி பண்டிகை

மார்கழி மாதம், கடைசி தினத்தன்று, இந்தப் பண்டிகை வருகின்றது. பண்டிகை தினத்தன்று காலையில், பெரியதாகக் கோலம் போட்டு, காவி இடவேண்டும். வீட்டையும், முடிந்தால் அலம்பி, கோலம் போடவேண்டும்.

அன்றைய தினம் பெண்குழந்தைகளும், சுமங்கலி களும் என்னெய் தேய்த்து, ஸ்நானம் செய்வது வழக்கம். மற்றபடி ஒரு பாயஸம், பச்சடி, சுறி, கூட்டு, கோசுமல்லி, மோர்க் குழம்பு, ரசம், பருப்பு, ஆமலைட, அப்பளம் (பொரி யல்), ஏதாவது ஒரு போளி அல்லது ஒரு தித்திப்பு பட்சணம் இவைகளைச் சமைக்கலாம். அன்றிரவு பலகாரம் செய்வ தில்லை. வழக்கம்போல் சாப்பாடுதான்.

### சங்கராந்தி பண்டிகை

#### (தை மாதப் பிறப்பு)

சங்கராந்தி பண்டிகை அன்று, மாதப் பிறப்பானதால், தகப்பனார் இல்லாதவர்களுக்கு தர்ப்பணமும் உண்டு. இதற்கு, காலையில், வீடு, வாசல் முழுவதையும் அலம்பி, வாசலில் பெரியதாக கோலம் போட்டு, வீடு முழுவதிலும் கோலம் போடவும். சங்கராந்திக்கு, அநேகமாக எல்லா வீடுகளுக்கும் வெள்ளை அடிப்பார்கள். கிராமங்களில் வாசல் திண்ணை, முற்றம் இவைகளில் செம்மண்பட்டை, சுண்ணம்புப் பட்டை இவை போடுவார்கள். வாசல் நிலைப் படியில், மாவிலை கட்டி, வேப்பிலை, பூளைப்பூ இவற்றைச் சொருகுவார்கள். தகப்பனார் இல்லாதவர்கள், முதலில் மாதப் பிறப்பு தர்ப்பணம் செய்வார்கள். அதன் பிறகு, சூரிய நாராயணனைக் குறித்துப் பூஜை செய்ய வேண்டும்.

சூரியன் தெரியும்படியான திறந்த முற்றம் இருந்தால், அங்கே பூஜை செய்தல் விசேஷம். இல்லாவிட்டால், (ஸ்வாமி படங்கள் இருக்கும்) வழக்கமாகப் பூஜை செய்யுமிடத்திலும் பூஜை செய்யலாம்.

தரையை மெழுகி, நான்கு மூலைச் சதுரமாகப் பெரிய கோலம் போட்டு, நடுவில், காவி இட்டு, அதில் அரிசி

மாவினால், வடக்குப் பக்கம், சூரியன் உருவத்தையும், தெற்குப் பக்கம், சந்திரன் உருவத்தையும் போட்டு அதன் மேல் பூஜை செய்வார்கள். கிராமங்களில், அதன் மேல் பூசனி-பரங்கிப்புவை வைத்து, பூஜை செய்வார்கள்.

பூஜைக்கு, வெற்றிலை, பாக்கு பழம் புஷ்பம், கரும்பு, இஞ்சிக் கொத்து, பசு மஞ்சள் (அரைத்து வைத்துக் கொள்ளவும்), சாம்பிராணி, கற்பூரம், அட்சதை, காய்ச்சாது பசுவின் பாஸ் (கால் கரண்டி), குங்குமம், சந்தனம் இவைகளைத் தயார் செய்து கொள்ளவும்.

மதுரை ஜில்லாவில் இஞ்சிக்கொத்து கிடைக்காது. அதை அங்கு வைப்பதும் கிடையாது. பொங்கல் வைக்கும் வெண்கலப் பானையில், சுற்றிலும் ஒரு விரல் சண்னும்பைத் தடவி, நான்கு பக்கங்களிலும் சந்தனப் பொட்டு, குங்குமப் பொட்டு இவற்றை இட்டு, ராகு காலம் இல்லாத வேளையில் கொஞ்சம் பாலும், ஜலமுமாக விட்டு, அடுப்பில் கிழுக்குப் பார்த்து, கொஞ்சம் சாய்த்து வைக்கவும். சிலர், பானையை அடுப்பில் வைக்கும்போதே, இஞ்சிக் கொத்து, மஞ்சள் கொத்து இவற்றைக் கட்டுவார்கள். சிலர், பானையைக் கீழே இறக்கி வைக்கும்போது, இவற்றைக் கட்டி இறக்குவார்கள். பாலும், ஜலமும் வைக்கும்போது, பொங்கலுக்காக வைத்துள்ள அரிசி-பாசிப் பருப்பை முதல்தரம் களைந்து, கழுந்தை எடுத்துவிட்டு, இரண்டாம் தரம் களைந்த ஜலத்தைக் கூடக் கொஞ்சம் விடுவார்கள்.

கொதித்தபின், பாசிப் பருப்பு, அரிசி இவற்றைப் போட்டு, நன்கு வெந்தபின் வெல்லத்தையும், மற்ற சாமான் களையும் போட்டு, சர்க்கரைப் பொங்கல் செய்யவும். சில வீடுகளில் வெண் பொங்கலும், உளுத்தம் வடையும் தயாரிப்பார்கள். பொதுவாக எல்லா வீடுகளிலும் சர்க்கரைப் பொங்கல்தான் அவசியம் செய்வார்கள்.

## முக்கிய பண்டிகைகள்

மதுரை ஜில்லாவில், ஐந்தாறு கறிவனைக்கள், ஒன்று அல்லது இரண்டு கூட்டு, எல்லாத் 'தான்'களுமாகப் போட்ட குழம்பு இவற்றைத் தயாரித்து, அப்பளம் பொரிப்பது வழக்கம்.

தஞ்சாவூர் ஜில்லாவில், சில வீடுகளில் தான் வெண் பொங்கல் செய்வார்கள். அது தவிர, தனிக் கூட்டடையும் செய்து, நான்கு காய்கறி களைத் தனித் தனியாக உப்பை மட்டும் போட்டு வேகவிட்டு எடுத்து, நான்கு வித வெல்லக் கூட்டுகளைச் செய்து, சர்க்கரை வள்ளிக் கிழங்குக் கறி, பரங்கிக்காய் போட்ட சாதாக்குழம்பு இவைகளைச் செய்து, அப்பளத்தைப் பொரிப்பது வழக்கம்.

சங்கராந்திக்கு முக்கியமாகச் சேர வேண்டியது, பரங்கிக்காய், வாழைக்காய், சர்க்கரை வள்ளிக்கிழங்கு, பச்சை மொச்சைப் பயறு முதலியன். இவைகளை எந்தச் சமையலிலாவது சேர்க்க வேண்டும். மற்றபடி பருப்பு, பச்சடி, ரசம் இவைகளை, சௌகர்யம் போல, ஏதாவது செய்யலாம்.

நெவேத்யங்களைத் தயார் செய்து, பூஜை சாமான் களையும் தயார் செய்து, பூஜை செய்யவும். பூஜை, சாப்பாடு முடிந்தபின், நெவேத்யம் செய்த சாதத்தில் கொஞ்சம் எடுத்து, உப்பு, தயிர் இவற்றைப் போட்டு, துளி சுக்கைத் தட்டிப் போட்டுப் பிசைந்து வைக்கவும்.

மிகுந்த கறி, கூட்டு, குழம்பு இவைகளைச் சேர்த்து, அடுப்பில் வைத்து, கெட்டியாகக் கொதிக்கவைத்து, எரித்த கறி செய்து வைத்தால் நன்றாக இருக்கும். எரித்த கறி மிகுந்து போனால், முழுவதும் தீரும் வரை தினத்திற்கு ஒரு முறை கொதிக்கவைத்து, பல நாட்கள் வரை உபயோகிக்கலாம். தினம் கொதிக்க வைப்பதால், கெட்டுப் போகாமல் இருக்கும்.

சங்கராந்தி அன்று, தர்ப்பணம் செய்தவர்கள் மட்டும் இரவில் பலகாரம் செய்யவேண்டும். மற்றவர்கள், வழக்கம் போல சாப்பிடலாம்.

### கனுப் பண்டிகை

சங்கராந்தி பண்டிகை கழித்தமறுதினம், இப்பண்டிகை கொண்டாடப்படுகிறது. இதை, ‘கரிநாள்’ என்றும், ‘கனுப் பீடை’ என்றும் கூறுவதுண்டு.

“கனு” அன்று, வீடு, வாசலை எல்லாம் அவசியம் மெழுக வேண்டும். (அல்லது, அலம்ப வேண்டும்.) வாசலில் மட்டும் பொடிக்கோலம் போட்டு, காவி இட்டுவிட்டு, பிறகு வீடு முழுவதிலும் இழை கோலம் போட்டு விடலாம். இந்தப் பண்டிகை, பெண் குழந்தைகளுக்கும், பெண்களுக்கும் மிகவும் முக்கியமானதொரு பண்டிகை ஆகும்.

கனுப்பீடை கழிவதற்காக, வீட்டில் உள்ள புருஷர்கள் கூட, காலையில் எழுந்தவுடன் ஸ்நானம் செய்து விட்டுத் தான், சிற்றுண்டி, காபி இவற்றைச் சாப்பிடுவார்கள்.

காலையில், வீட்டில் உள்ள பெண்கள், முதல் நாள் சங்கராந்தி அன்று பொங்கல் பாரையில் கட்டிய பசு மஞ்சளை அலம்பி எடுத்து, அந்த மஞ்சளைக் கொண்டு, வீட்டில் உள்ள பெரிய ஸ்த்ரீகளிடமும், அக்கம் பக்கம் உள்ள வீட்டு ஸ்த்ரீகளிடமும், நெற்றியில் மஞ்சளைத் தீற்றிக் கொண்டு வருவார்கள்.

அதன் பின், காவேரி முதலிய நதிகள், குளம் இவை இருக்கும் ஊர்களில் உள்ளவர்கள், அங்கு போய் கனுப்பிடி வைத்துவிட்டு, ஸ்நானம் செய்து, புதிதாக வாங்கிய அல்லது வீட்டில் உள்ள புது ஆடைகளைக் கொண்டுபோய் உடுத்திக்

கொண்டு, முதல் நாள் பிசைங்து வைத்துள்ள தயிர் சாதமும், எரித்த கறியுமாகச் சாப்பிட்டுவிட்டு வருவார்கள்.

நதிகள், குளங்கள் இவை இல்லாத ஊர் ஆனாலும், அல்லது அங்கு போய் கனுப்பிடி வைக்க முடியாது போன்றும், வீட்டிலேயே திறங்க முற்றத்தில் அல்லது மொட்டை மாடியில், கனுப்பிடி வைத்து விட்டு, பிறகு ஸ்நானம் செய்து விட்டு, காபி முதலியவை சாப்பிடுவார்கள்.

கனுப் பிடி வைக்கும் விதம் : ஓவ்வொருவருக்கும் இரண்டிரண்டு மஞ்சள் இனைகளைப் போட வேண்டும். முதல் நாள் பிசைங்க தயிர் சாதத்தீல் கொஞ்சம் எடுத்து, அதில் மஞ்சள் பொடியைப் போட்டுக் கலக்க வேண்டும். வெள்ளைச் சாதமாகவும் கொஞ்சம் வைத்துக்கொள்ளவும். சில வீடுகளில், சர்க்கரைப் பொங்கலையும் (முதல் நாள் செய்ததை) வைப்பார்கள். மூன்றாக இல்லாமல் இருப்பதற்காக, (மஞ்சள் பொடியைக் கலப்பது போல) கொஞ்சம் தயிர் சாதத்தில், சிறிதளவு குங்குமத்தைப் போட்டுக் கலப்பார்கள். மஞ்சள்-சிவப்பு-வெள்ளை சாதங்கள், சர்க்கரைப் பொங்கல் ஒன்று ஆகமொத்தம் நான்கு வகை ஆகும். அநேகர் வெள்ளை, மஞ்சள் வகைகளை மட்டும்தான் வைப்பார்கள்.

ஓவ்வொரு வகையிலும் கழக்கோடி அளவு உருண்டைகளாக, ஏழு அல்லது ஒன்பது உருண்டைகளைக் கனுப்பிடி வைப்பார்கள். இலையின் நுனியில், நான்கு வெற்றிலை, இரண்டு பாக்கு, ஒரு பழம், இரண்டு கருப்புத் துண்டங்கள் இவற்றை வைத்து, எல்லாவற்றையும் சோத்து நைவத்தியம் செய்யவேண்டும்.

காவேரி (நதி)க் கரை, குளக்கரை இவைகளில் கனுப் பிடி வைத்தால், சாதத்தை காக்கைகள் சாப்பிட்டு விடும். வெற்றிலை, பாக்கு, பழம் இவற்றை அங்குள்ள ஏழை

ஜனங்கள் எடுத்துக் கொள்வார்கள். வீடுகளில் வைத்தால், இலையில் வைத்துள்ள வெற்றிலை, பாக்கு, பழம் இவை வீணைகி விடுகிறதே என்று, சாதம், கரும்புத் துண்டங்கள் இவைகளை மட்டும் இலையில் வைத்து, வெற்றிலை, பாக்கு, பழம் இவற்றை தட்டுடன் வைத்து, நைவேத்தியம் செய்து விட்டு, உபயோகிக்கிறார்கள். இது அவ்வளவு உசிதமில்லை.

சாதாரணமாக, சகோதரர்களின் கேழமத்தைக் குறித் துத்தான் கனுப்பிடி வைப்பது வழக்கம். அதனால்தான், சங்கராந்தி பண்டிகைக்கு, பிறந்தகத்திலிருந்து சீர்ப்பணம் அனுப்புகிறார்கள். சுமங்கலிகள் அல்லாதவர்களானாலும், சகோதரர்கள் இருந்தால் கனுப்பிடி வைக்க வேண்டும். இவர்களுக்கும் பிறந்தகத்திலிருந்து சீர்ப்பணம் அனுப்ப வேண்டும். கனுப்பிடி வைத்ததும், பழையது சாப்பிடக்கூடிய சிறுமிகள் பழையது சாப்பிடுவார்கள். இல்லாவிட்டாலும், ஸ்நானம் செய்தபின், ஒரு பழம், இரண்டு கரும்புத் துண்டங்கள் இவற்றையாவது சாப்பிடுவார்கள்.

மதுரை ஜில்லாவில், கனுப்பிடி வைக்க, பெண்கள் உள்ளுரிலிருந்தால், பிறந்தகத்திற்கு வருவார்கள். மாப் பிள்ளைகளையும் சாப்பாட்டிற்கு அழைப்பார்கள்.

அன்று பகலில், வெல்லம் அல்லது சர்க்கரைச் சாதம், தயிர் சாதம், மற்றும் ஏதாவது இரண்டு பிசைந்த சாதங்கள் ஆக மொத்தம் நான்கு வித பிசைந்த சாதங்களைப் பிசைந்து, வறுவல், வடாம், வற்றல் வகைகள் இவைகளை வறுத்து, அப்பளங்களைப் பொரித்து, (தேவையான) குழம்பு வைத்துச் சாப்பிடுவார்கள். அநேக வீடுகளில் அன்று ரசம் வைக்க மாட்டார்கள்.

### மாட்டு பொங்கல்

சங்கராந்திக்கு மறுதினம், பசமாடு வீட்டிலிருந்தால், பசமாட்டையும், கன்றையும் குளிப்பாட்டி, சர்க்கரைப்

பொங்கலீப் பொங்கி (கொஞ்சமாக வெல்லத்தைப் போட்டு, சாதாரணமாகப் பொங்கவார்கள்), மாடு, கன்று இவை களுக்கு, மஞ்சளீப் பூசி, சந்தனம், குங்குமம் இவற்றை இட்டு, புஷ்பத்தைச் சாற்றி, அதற்கு ("கோ") பூஜை செய்து, சர்க்கரைப் பொங்கலீ ஒரு பெரிய பாத்திரத்தில் அல்லது தாம்பாளத்தில் போட்டு, மாடு, கன்று இவை களுக்குக் கொடுப்பார்கள்.

சில வீடுகளில் காலையிலேயே பூஜை செய்து விடுவார்கள். சிலர், மாலையில் விளக்கு வைக்கும் நேரத்தில் பூஜை செய்து, அதன்பின் மாட்டையும், கன்றையும் சந்று வெளியே ஓட்டிப் போய், திரும்ப வீட்டிற்குள் அழைத்து வரும்போது, வாசற்படியில் உலக்கையைப் போட்டு, தாண்டி அழைத்து வருவார்கள்.

**குறிப்பு:** மார்கழி மாதம் பிறந்தது முதல், தினமும், வாசலில் பெரிய புள்ளிக் கோலங்கள் போட்டும்' விசைஷி தினங்களில் பெரிய கோலம் போட்டு, காவி இட்டும், பரங்கிப் பூ, பூசனிப் பூ இவற்றை; சாணி உருண்டையில் சொருகி, கோலத்தில் அழகாக வைப்பார்கள். இதே மாதிரி, கனுப் பண்டிகை வரை வைப்பார்கள். நடுவில் இரண்டு தினங்களில் இந்தப் பூவை எடுத்து, வரட்டியாகத் தட்டிக் காய வைத்து, பொங்கல் செய்யும் அடுப்பில் வைத்து ஏரியவிடுவார்கள்.

பொங்கல், பிசைந்த சாதம் வகைகள், "சமைத்துப் பார்" முதல் புத்தகத்திலும் சில பிசைந்தசாதங்கள், வறுவல் வகைகள், "சமைத்துப் பார்" இரண்டாம் புத்தகத்திலும் எழுதப்பட்டுள்ளன.

### ரத சப்தமி

தை மாதம், ரத சப்தமி தினத்தன்று, சூர்ய பகவானுடைய ரதம் மேற்கே திரும்புவதாக ஐதீகம். அதனால்

அன்று, எல்லோரும் வாசவில் தேரைப் போல, கோலம் போடுவார்கள். அன்று, சிலர் தர்ப்பணமும் செய்வார்கள்.

சுமங்கலிகள், எருக்கம் இலையுடன் மஞ்சள் பொடியையும் தலையில் வைத்து, ஸ்நானம் செய்வார்கள். சுமங்கலி அல்லாதவர்களும், புருஷர்களும், எருக்க இலையுடன், அட்சதையை வைத்து ஸ்நானம் செய்வார்கள். சில வீடுகளில், ரத சப்தமி தினத்தன்று, சர்க்கரைப் பொங்கலை அல்லது பாயஸத்தைத் தயார் செய்து, சூரிய பகவானுக்கு நைவேத்தியம் செய்வார்கள்.

தர்ப்பணம் செய்தவர்கள், இரவில் பலகாரம் செய்யவேண்டும். மற்றவர்களும், வேண்டுமானால் பலகாரம் செய்யலாம்.

### மகா சிவராத்திரி

மாசி மாதம் மகா சிவராத்திரி தினம் வரும். இதற்கு வீட்டிலுள்ள பெரியவர்கள், அர்க்கியம் விட்டு, சிவபெருமானை நினைத்து, உபவாசமிருப்பார்கள். சிறியவர்களும் ஒரு வேளை பலகாரத்துடன் இருப்பார்கள்.

### காரடையா நோன்பு

இந்த நோன்பு மாசி மாதம் முடிந்து பங்குணி மாதம் பிறப்பு அன்று வரும். ஆனாலும், மாசி மாதம் முடிவதற்குள் இந்த நோன்பை செய்துவிட வேண்டும். இது, முக்கியமாக சுமங்கலிகளுக்குத்தான்பெண்குழங்கத்தைகளும் செய்வதுண்டு. எந்த நேரம் மாதம் பிறக்கிறதோ, அப்போது இந்த நோன்பைச் செய்ய வேண்டியதால், நினைத்த நேரத்தில் இந்த நோன்பு வரும். பகல் இரண்டு மணிக்குள் வந்தால், காலையில் காபி மட்டும் சாப்பிடலாம். மாலையில் வந்தால், அவஸ், ரொட்டி

போன்ற ஏதாவது பத்தில்லாத பலகாரம் செய்வார்கள். இரவில் வந்தால், காலையில் சாப்பிடுவார்கள். எப்பொழுது மாதப் பிறப்பு வருகிற தீரா. அதற்கு இரண்டு மணி சேர்த் திற்கு முன், எண்ணேய் தேய்த்து ஸ்னானம் செய்துவிட்டு, அடை தட்டுவார்கள். (மாதப் பிறப்பாதலால், சிலர் எண்ணேய் தேய்த்துக் கொள்ளாமல், வெறும் ஸ்னானம் செய்வார்கள். ஆதெல்லாம் அவரவர் வீட்டுப் பழக்கத்தைப் பொறுத்தது.)

சில வீடுகளில் உப்புபோட்ட அடையும், வெல்லம் போட்ட அடையும் செய்வார்கள். வெல்லம் போட்ட அடைகளை, வட்டமாக நிறையத் தட்டிவிட்டு, அதனுடன் ஏழு அல்லது எட்டு அடைகளை, செங்கல் வடிவில் தட்டுவார்கள்.

மற்றும், வெற்றிலை, பாக்கு, பழும், புஷ்பம், மஞ்சள், சந்தனம், குங்குமம், மஞ்சள் சரடு, வெண்ணேய் இவை தேவை. சரட்டின் நடுவில், ஒரு புஷ்பத்தைக் கட்டி வைக்கவும்.

வீட்டிலுள்ள சுமங்கலிகள், பெண்கள் இவர்களை எண்ணி, அவர்களது எண்ணிக்கைக்குச் சரியாக கிழக்கு முகமாகச் சிறு சிறு கோலங்கள் போட்டு அதன் மேல் சிறு நூனி வாழை இலைகளைப் போட்டு, தன்னீரைத் தெளித்து, வெல்ல அடையில் வட்டத்தில் ஒன்றும் செங்கல் வடிவுள்ள அடையில், ஒன்றுமாக வைக்கவும். மற்றும் உப்படையில் இரண்டையும் வெண்ணையையும் வைக்கவும். இலை நூனி யில், இலையில் இடிக்காமல், வெற்றிலை, பாக்கு, ஒரு பழும், ஒரு சரடு இவைகளை வைக்கவும்.

எல்லோரும் ஸ்னானம் செய்து, வீட்டிலுள்ள புதிய ஆடையை அல்லது தோய்த்து உலர்த்திய ஆடையை உடுத்தி நெற்றியில் குங்குமமிட்டுக் கொண்டு, தலையில்

பூ வைத்துக் கொண்டு; சந்தனம் பூசி, விழக்கு முகமாக விண்று, ஒரே சமயத்தில் இலையையும், வெற்றிலை-பாக்கையும் சேர்த்து நைவேத்யம் செய்துவிட்டு, சரட்டைக் கழுத்தில் கட்டிக் கொண்டு, ஸ்வாமிக்கும், பெரியவர்களுக்கும் நமஸ் காரம் செய்து விட்டு, நைவேத்யம் செய்த (செங்கல் வடிவுள்ள) அடையுடன், சிறிதளவு வெண்ணெயையும் கணவருக்கு எடுத்து வைத்துவிட்டு, சாப்பிடவும்.

நோன்பு செய்தபின், அன்று பலகாரம்தான் செய்ய வேண்டும். மறுநாள் காலை, நோன்பு செய்த சுமங்கலிகள், பசுவிற்கு மஞ்சள், குங்குமம் இவற்றைப் பூசி, ஒரு அடையைக் கொடுக்கவேண்டும். இந்த நோன்பு கணவருடைய கௌமத்தை உத்தேசித்துச் செய்வதால், இதை அவசியம் ஒவ்வொரு ஸ்த்ரீயும் செய்யவேண்டும். ஏதாவது தடங்கல் ஏற்பட்டு, வீட்டில், இந்த நோன்பு செய்யச் சொகர்யமில் லாமல் போன்று, வேரெருருவர் நோன்பு செய்யும்போது, அதனுடன் சரட்டை வைத்து நைவேத்யம் செய்து எடுத்து வைத்திருங்கு, பிற்பாடு கட்டிக்கொள்ளலாம். காரடைகள் செய்யும் விதம், “சமைத்துப் பார்” முதல் புத்தகத்தில் எழுதப்பட்டுள்ளது.

### ஸ்ரீ ராம நவமி

பங்குணி மாதம், புனர்பூச நட்சத்திரத்தில், ஸ்ரீ ராமர் பிறக்க தினத்தை, வீடுகளில் ஸ்ரீராம நவமி பண்டிகையாகக் கொண்டாடுவார்கள்.

காலை வேளையில், ஸ்ரீராமர் படத்தை வைத்துப் பூஜை செய்து, வெள்ளரிக்காய் சேர்ந்த பாசிப் பருப்பு, நீர் மோர், பானகம், வெற்றிலை, பாக்கு, பழம் இவைகளை நைவேத்யம் செய்து, எல்லோருக்கும் வினியோகிப்பார்கள்.

யுகாதி பண்டிகை (தெலுங்கு வருடப் பிற ப்பு

இப் பண்டிகை, பங்குனி மாதம் வரும். இதை, தெலுங்குப் பிராமண குடும்பத்தினர்கள், அவசியம் கொண்டாடுவார்கள். தமிழ்க் குடும்பத்தினர்களில் சிலரும், இப்பண்டிகையைக் கொண்டாடுவார்கள்.

சமையறுக்கு, பாயஸம், வடை, அப்பளம் பொரித்தது போளி, கறி, பச்சடி இவைகளைச் சேர்த்துக் கொள்ளவும்.

---

## 20. சுமங்கலிப் பிரார்த்தனை, சமாராதனை, மாவிளக்கு முதலிய விசேஷங்கள்

**சுமங்கலிப் பிரார்த்தனை**

சுமங்கலிப் பிரார்த்தனைக்கு என்னென்ன செய்ய வேண்டுமென்பது மட்டும் இப்புத்தகத்தில் குறிப்பிடப் பட்டுள்ளது. சிராத்தம் போல, இதற்கு எல்லாம் சேர்க்கக்கூடாது என்பது இல்லை. வெங்ளாயம், முள்ளங்கி, முருங்கைக்காய், பீர்க்கங்காய், நூல்கோல், கோஸ், காலிப்ளவர் இவை தவிர, மற்ற காய்கறிகளைச் சேர்க்கலாம். களையாத வரட்டு அரிசி, கோதுமை, மிளகாய்ப்பொடி, மஞ்சள் பொடி முதலியவைகளையும், புதியதாக அரைத்த குழங்குப் பொடி யையும் சேர்க்கலாம்.

சிலர், வன்ஸ்பதி, கோகோஜேம், பச்சைசக்கற்பூாம், கேசரிப்பவுடர், குங்குமப்பூ இவற்றைச் சேர்ப்பதில்லை. சில வீடுகளில், இவைகளையும் சேர்க்கிறார்கள். மற்றபடி கற்கண்டு, சர்க்கரை, முந்திரிப்பருப்பு, நல்லெண்ணைய், தேங்காய் எண்ணைய், நெய், மிளகாய், தேங்காய், கடலீப் பருப்பு, தனியா இவை எல்லாவற்றையும் சேர்க்கலாம். இவைகளை, வறுத்தரைத்து, சமையல் செய்யலாம். இதற்கு வாங்கும் புடவை, ரவிக்கை இவைகளில் கருப்பு நூல் இருக்கக்கூடாது.

சமையல் வகைகளிலும், பட்சண வகைகளிலும், மதுரை ஜில்லாவிலும், தஞ்சாவூர் ஜில்லாவிலும் சற்று மாறுதல் இருக்கும். எனவே இந்த மாறுதல்கள் மட்டும் கீழே கொடுக்கப்பட்டுள்ளன. சமையல், பட்சணம் செய்யும் விதங்கள், “சமைத்துப் பார்” முதல் புத்தகத்திலும், இரண்டாம் புத்தகத்திலும் கொடுக்கப்பட்டுள்ளன.

### சமையல் வகைகள் (மதுரை ஜில்லாவில்)

பாசிப்பருப்பு பாயஸம் அல்லது பாசிப்பருப்பு-கடலீம் பருப்பு கலந்த பாயஸம், வெள்ளரிக்காய், புடலங்காய், வெண்டைக்காய், தேங்காய் இவற்றுள் ஏதாவதொரு தயிர் பச்சடி, மாங்காய், விளாம்பழம் இவற்றுள் ஏதாவதொரு தித்திப்பு பச்சடி (அல்லது வெண்டைக்காய், பச்சை மிளகாய் அல்லது நார்த்தங்காய் புளிப்பச்சடி ஒன்று), வாழைக்காய் அல்லது கத்தரிக்காய் காரம்போட்ட கறி, அவரைக்காய், புடலங்காய், கொத்தவரங்காய் இவற்றுள் ஏதாவது ஒரு தேங்காய் போட்ட கறி (ஆக இரண்டு கறி), ஒரு பொரித்த கூட்டு, ஒரு பிட்லை அல்லது ரச வாங்கி, மோர்க்குழம்பு, மைசூர் ரசம் (தக்காளியைப் போடலாம்), இலையில் போடுவதற்கு) பருப்பு, பிசைந்த சாதங்கள்

இரண்டு, தேங்காய் சட்னி, மாங்காய் உரைப்பு ஊறுகாய், காரட் ஊறுகாய், கொத்தமல்லி சட்னி, வேப்பிலீக் கட்டி முதலியவை. (புதியதாக முடிந்ததைச் செய்யலாம்.)

வடைப் பருப்பு உப்பு போட்ட கோசமல்லியும், கடலீப் பருப்பு சர்க்கரை போட்ட கோசமல்லியும் (தேவையானால்) செய்யலாம். மற்றும் வடை, வறுவல், ஸொஜ்ஜி அப்பம் அல்லது அதிரஸம் இவைகளைச் செய்வார்கள்.

### (தஞ்சாவூர் ஜில்லாவில்)

பாயஸம், பச்சடி, மாங்காய் பச்சடி, வடைப் பருப்பு உப்புபோட்ட கோசமல்லி, கடலீப்பருப்பு சர்க்கரை போட்ட கோசமல்லி, ஒன்று அல்லது இரண்டு கறி, (தனிக் கூட்டு செய்துகொண்டு, நான்கு காய்கறிகளை, தனித்தனிஉப்பைப் போட்டு, வேகவைத்து) நான்கு வித வெல்லக் கூட்டுகள், பிட்லீ, மோர்குழம்பு, ரசம், பிசைந்த சாதங்கள் இரண்டு, தேங்காய் அல்லது பச்சைமிளகாய், கொத்தமல்லி சட்னி, மாங்காய் பிசரல், வேப்பிலீக்கட்டி, வடை, வறுவல், ஸொஜ்ஜி அப்பம் அல்லது அரிசி அதிரஸம் இவைகளைச் செய்வார்கள்.

சில வீடுகளில், தயிர் சாதம், என்னருண்டை, உருங்கு அப்பளம் இவைகளையும், மேல் மாவு வைத்த அதிரஸத்தையும் செய்வார்கள்.

### மேல்மாவு வைத்த அதிரஸம் முதலியவை தயாரிக்கும் விதம்

அரிசியை இடித்துச் சலித்து, சாதாரணமாகப் பாகு செலுத்திக்கொள்ளவும். அந்தக் கப்பியுடன் அரை மூடிதுருவிய தேங்காயைப்போட்டு, கெட்டியாக முடிந்த மட்டங்

நெலாக அரைத்தெடுத்துக் கொள்ளவும். அதை ஒரு இலையில் வைத்து, ரொட்டி போல் தட்டிக்கொண்டு, அதிரள மாவை, பாம்புபோலத் திரித்துவைத்து, சுருட்டிக் கொண்டு, துண்டமாக வெட்டிக்கொண்டு, லோக உருட்டி, வட்டமாகத் தட்டிப்போட்டு எடுக்கவும்.

அப்பளம் போடுவதானாலும், வரட்டு உருத்தம் பருப்பாக, முதல் நாள் அரைத்து வைத்துக்கொண்டு, புதிதாக இட்டு, ஈரமாகப் பொரித்துப் போடவேண்டும். சில வீடுகளில் கோதுமை ஹல்வாவையும் கிளிப்போடுவார்கள்.

இவைகளை எல்லாம் அவரவர் வீட்டுப் பழக்கத்தை அனுசரித்துச் செய்யவேண்டும். பலாச்சளை, மாம்பழம் இவைகளையும், கிடைக்கும் காலங்களில் போட்டால் விசேஷம். சென்னை போன்ற பெரிய நகரங்களில் சாத்துக்குடி, ஆரஞ்சு, மாதுனைமுத்து, கொடி முந்திரி, ஆப்பிள் இவைகளையும் போடுகிறார்கள். (இவைகள் போடத்தான் வேண்டுமென்ற அவசியமில்லை. இவை எல்லா ஊர்களிலும் கிடைக்கவும் கிடைக்காது.)

## போதுவாக அனுசரிக்கவேண்டிய சில விதிகள்

காலையில், ஒரு இடத்தில் கிழக்குப்பார்த்துத் துடைத்து, கோலம் போட்டு, பலகையிலும் கோலம் போட்டு, வாங்கிய புடவை, ரவிக்கை இவற்றை வைத்து, குத்துவிளக்கை ஏற்றி வைத்து, சமங்கலிகளுக்குக் கொடுக்கும் எண்ணேய், சீயக்காய்ப்பொடி, வாசனைப்பொடி, மஞ்சள் இவைகளையும் வைத்து, வெற்றிலை, பாக்கு, பழம், புஷ்பம் இவைகளையும் ஒரு தட்டில் வைத்து, எல்லாவற்றையும் சேர்த்து நைவேத்யம் செய்து விட்டு, வீட்டிலுள்ள சமங்கலிகளை உட்கார்த்தி எடுத்து, நெற்றியில் குங்குமம் இட்டு, ஒவ்வொருவர் தலையூடும், மூன்று விரல் எண்ணேயை வைத்துவிட்டு, வெளி

இடங்களிலுள்ள பெண்களுக்கும், எண்ணென்று, சீயக்காய்ப் பொடி, வாசனைப் பொடி, மஞ்சள் பொடி அல்லது மஞ்சள் இவைகளைக் கொண்டுபோய், அவர்கள் நெற்றியிலும் குங்குமம் இட்டு, கொண்டுபோன எண்ணென்று, சீயக்காய்ப் பொடி இவற்றை, அவரவர்களுக்குக் கொடுக்கவும். (அப் பொழுதுதான் சமங்கவிப் பெண்டுகளை வரித்ததாக ஆகும்.)

வெகுதூரத்தில் இருக்கும் வீடுகளிலுள்ள பெண்டுகளை வரிப்பதாக இருந்தால், அவர்களுக்கு, முதல் நாளே எண்ணென்று, சீயக்காய்ப்பொடி இல்லற்றைக் கொடுக்கலாம். அல்லது, அவர்கள் காலையில் வந்து, எண்ணென்று தேய்த்து ஸ்நானம் செய்யலாம். புடவைக் கலத்துடன், ஐந்துக்குக் குறையாமல், ஒற்றைப்பட்டயாக எத்தனை பெண்டுகள் வேண்டுமானாலும், வைத்துச் செய்யலாம்.

பெண்டுகளாக இருப்பவர்களும், மற்றும் சமையல்வேலை செய்பவர்களும், புடவை, ரவிக்கை இவைகளை, அன்றைய தினம் பிழிந்து வெயிலில்லூர்த்தித்தான் உடுத்தவேண்டும். ஆனால், தற்காலத்தில், அதற்கு வசதி இல்லாததால், முதல் நாள் ஸ்நானம் செய்ததுமே, மறு நாளைக்குத் தேவையான புடவை, ரவிக்கை, சவுக்கம் இவைகளைப் பிழிந்து, தனிக் கொடிகளில் உலர்த்துவது, வழக்கமாக இருக்கிறது

புதுப் புடவையை மட்டும், அன்றைய தினம் பிழிந்து, வெயிலில் உலர்த்தி எடுத்து வைக்கவும். சில வீடுகளில் உலர்த்திய புடவையை மடித்து வைப்பார்கள். சில வீடுகளில், கொசுவி வைப்பார்கள். பலதையில் வைக்கும்போது, புடவையின் தலைப்பு, வடக்குப் பக்கம் இருக்க வேண்டும்.

பலதையிலும் பலதை வைக்கும் இடத்திலும், இழை கோலம் போட்டு, புடவை வைக்கும் பலதையின் கீழ் இலை

போடுவதற்கும், பெண்களுக்கு இலை போடும் இடத்திற்கும், சிறிது சிறிதாக இழை கோலம் போடவும்.

புடவை வைப்பதும், அதன் இலையும் கிழக்கு பார்த்து இருக்கவேண்டும். பெண்டுகள் இலை, கிழக்குப் பார்த்தும், மேற்குப் பார்த்தும் இருக்கலாம். புடவை இலையின் பக்கத் தில் வீட்டுப் பெண்ணும், மீதி இலைகளில் மற்றவர்களும் உட்காரலாம்.

இழைகோலமிட்ட பலகையில், உலர்த்திய புடவையை, மடித்து அல்லது கொசுவி வைத்து, அதன் மேல், முகம் பார்க்கும் கண்ணடி ஒன்றை வைத்து, தங்கச் சங்கிலி, நெக்கலெஸ் இவற்றுள் ஏதாவதொன்றைச் சாற்றி, அவரவர் செளகர்மம் போலவும், வீட்டு வழக்கத்தையும் அனுசரித்து, புஷ்பங்களையும், மாலையையும், சார்த்தவும். சீலர், புதிய சீப்பு, குங்குமச் செப்பு இவைகளையும் சார்த்தி, சுமங்கலி களுக்குக் கொடுப்பார்கள். அதன் இருபுறங்களிலும், குத்து விளக்கில் (ஜங்கு முகம் அல்லது ஒரு முகம்) தீரி போட்டு, எண்ணெயை விட்டு, ஏற்றி வைக்கவும்.

ஒரு வெள்ளிச் செம்பில் பானகத்தையும், ஒரு செம்பில் நீர் மோரையும் கரைத்து வைக்கவும். சுக்கையும், வெல்லத் தையும் சேர்த்துத் தட்டி வைக்கவும். ஒரு தட்டில் தனி மஞ்சள் பொடியைப் பிசைந்து வைக்கவும். கொஞ்சம் மஞ்சளில், சுண்ணாம்பைக் கலங்து, நலங்கு மஞ்சளாக வைக்கவும்.

புதியதாக வாங்கிய வாசனைச் சந்தனத்தைக் கரைத்து வைத்துக்கொள்ளவும். குங்குமச் சிமிழில் குங்குமத்தைப் போட்டுவைத்துக்கொள்ளவும். இரண்டு உஸ்பூன் அரிசியில், குங்குமத்தை அல்லது மஞ்சள் பொடியைப் போட்டுக் கலங்து வைத்துக்கொள்ளவும். உதிரிப் புஷ்பத்திலும் கொஞ்ச ம்

இரு தட்டில் வைத்துக் கொள்ளவும். ஆரத்தி கரைத்து வைக்கவும். சுமங்கலிகளுக்கு சாப்பாட்டிற்கு முன்பும், பின்பும் கொடுப்பதற்கு, இரண்டு தடவைகளுக்கு பூவையும் நறுக்கி வைத்துக் கொள்ளவும். புடவைக் கலத்திற்குப் பக்கத்தில், நைவேத்தியத்திற்கு, வெற்றிலை, பாக்கு, பழம் இவை எல்லா வற்றையும் வைத்துக் கொள்ளவும். சாப்பிட்டபின் கொடுப் பதற்கும், ஒவ்வொரு பெண்களுக்கும் கொடுப்பதற்கென, நிறைய(பதினைந்து அல்லது இருபது) வெற்றிலைகள், இரண்டு பாக்கு, இரண்டு மஞ்சள், தட்சணை (கால் ரூபாய் முதல் ஒரு ரூபாய் வரை அவரவர் சௌகர்யம் போல்) இவைகளைத் தயாராக வைத்துக் கொள்ளவும். போட்டுக் கொள்ள வாசனைப் பாக்கு, சுண்ணும்பு இவற்றை எடுத்து வைக்கவும். (இவைகளை எல்லாம் தயாராக வைத்துக் கொள்ளவேண்டும். ஏனெனில், பெண்டுகளை வரித்த பிறகு, காக்க வைக்காமல் சீக்கிரமாகச் செய்ய வேண்டும்.)

பெண்டுகள் எல்லோரும் வந்து, ஸ்நானம் செய்து தயாரானபின் கால்களை அலம்பச் சொல்லி, வெறும் மஞ்சளைப் பிடிச்சுந்து, பூசிக்கொள்ளச் சொல்லி, தலையில் பூ வைத்துக் கொள்ளச் சொல்லவும். முதலில் புடவை இலைக்கு பறிமாறி, வரிசையாகப் பறிமாறி, தெற்கே முடிக்காமல், முடிக்கவும். பிறகு சாதத்தை வைத்து, அன்னசுத்தி செய்து விட்டு, எல்லோரையும் கிழக்கேபார்த்து, நிற்கச் சொல்லவும்.

புடவைகளின் மேஜ், சந்தனத்தைக் கரைத்துத் தெளித்துவிட்டு, நைவேத்யம் செய்து, கற்பூர ஆரத்தி எடுக்கவும். (வீட்டு மாமியார் அல்லது மருமகள் இதைச் செய்யவும்.) பிறகு, வீட்டில் சுமங்கலிகளாக இறந்து போனவர்களை, தெரிந்தவர்கள் ஒவ்வொருவர் பெயரையும் சொல்லி சாப்பிட அழைக்கவும். (பெயர் தெரியாதவர்களை யும், ‘தெரிந்தவர், தெரியாதவர் எல்லோரும் வந்து சேர வேண்டும்’ என்று சொல்லி அழைக்கவும்.) வீட்டிலுள்ள

ஆண்கள்; குழந்தைகள் எல்லோரும், (ஸ்நானம் செய்து மடியாக இருந்தால்,) அட்சதையும், புஷ்பமுமாகப் போட்டு நமஸ்காரம் செய்யலாம். பிறகு, முதலில் புடவைக்கலத்திற்கு ஆரத்தியை எடுத்துவிட்டு, பெண்டுகளுக்கும் சுற்றி எடுத்து விட்டு, கையைத்தட்டிவிட்டு, சாப்பிட உட்காரச்சொல்லவும் ஆரத்தி எடுக்கும்போது, பெண்டுகள் யாராவது கர்ப்பமாக இருந்தால், அவர்கள் மட்டும் நிற்கக்கூடாது. (ஐங்கு மாதக் கர்ப்பத்திற்குமேல் ஆனவர்களாக இருந்தால், பெண்டுகள் சாப்பிடக் கூடாது.) முதலில் புடவைக் கலத்திற்கு, ‘தத்தம்’ குற்றிவிட்டு, பிறகு எல்லோர் கையிலும், ஒரு உத்தரணி நீர் வார்த்து, ஒருமிக்க வாங்கிக்கொள்ளச் சொல்லவும். எல்லோரும் சாப்பிட்டு முடிந்தபின், முதலில் புடவைக் கலத்திற்கு, உத்தரா போஜனம் போட்டுவிட்டு, மற்றவர்கள் எல்லோருக்கும் இதேமாதிரி, (இடது கையில் தண்ணீர்) விடவும். (தத்தம் குற்றும் வரை, ராகுகாலம் இல்லாமல் இருக்க வேண்டும்.)

எல்லோரும் கை அலம்பியபின், புதிய பட்டுப் பாயில் அல்லது ரத்ன கம்பளத்தில் உட்கார்த்தி வைத்து, நீர் மோர், பானகம், சுக்கு, வெல்லம் இவற்றைக் கொடுக்கவும். பிறகு, நிறைய சந்தனம் பூசி, நலங்கு (சிவப்பு) மஞ்சளைக் கொடுத்து, இட்டுக்கொள்ளச் சொல்லி, குங்குமத்தை இட்டு, வெற்றிலை, பாக்கு புஷ்பம் இவற்றைக் கொடுக்கவும். வெற்றிலை, பாக்கு இவற்றுடன், சீப்பு, கண்ணெடி, குங்குமச் சிமிழ் இவற்றையும் கொடுக்கலாம். ரவிக்கைத் துண்டை வைத்தும் கொடுக்கலாம். இதெல்லாம், அவரவர் சௌகர்யம் போல செய்து கொள்ளலாம்.

வீட்டில் கன்யாப் பெண் இல்லாவிட்டால், வெளியிலிருந்து ஒரு கன்யாப் பெண்ணையும் சொல்வதுண்டு. பிறகு, புடவைக் கலத்தை வடக்குப் பார்த்து இழுத்து விட்டுக்

கொண்டு, வீட்டிலுள்ள பெரியவர்கள் அதில் சாப்பிடலாம். வீட்டுப் பெண் அமங்கலியாக இருந்தாலும் அதில் சாப்பிடலாம். பெண்டுகளுக்கு, இரண்டு இலைகள்தான் போடுவது வழக்கம். எனவே, அதில் இருவர் சாப்பிடலாம். பரிமாறும் போதே தொன்னைகளை வைத்து, நெய், ரசம், மோர்க்குழம்பு இவை எல்லாவற்றையும் பரிமாறவும்.

புடவையையும், ரவிக்கையையும், (பட்டில் அல்லது நாவில்) அவரவர் சௌகர்யப்படியும் வீட்டு வழக்கத்தை அனுசரித்தும் வாங்கலாம். மதுரை ஜில்லாவில் சுமங்கலிப் பிரார்த்தனைக்கு, வீட்டுப் பெண்கள் எல்லோருக்குமே, புடவை வாங்குவார்கள். சௌகர்யப்படாவிட்டால், ஒரு புடவை வாங்கிவிட்டு, மற்றவர்களுக்கு ரவிக்கைகளும் வாங்கு வார்கள். இவைகளொல்லாம், வீட்டு வழக்கத்தையும், அவரவர் சௌகர்யத்தையும் பொறுத்தது. பொதுவான பழக்கங்களே, இப்புத்தகத்தில் எழுதப்பட்டுள்ளது.

## மாவிளக்கு போடுதல்

தை வெள்ளிக்கிழமை, ஆடி வெள்ளிக்கிழமைகளில், சிவன் கோவிலில் அம்பாளின் சங்கிதியிலும், அல்லது அவரவர் வீடுகளிலும், அம்பாளை உத்தேசித்து, மாவிளக்கு போடுவது வழக்கம். தூர்க்கை காளி, மகமாயி முதலிய தெய்வங்களுக்குப் பிரார்த்தனை செய்து கொண்டால், வெவ்வேறு கிழமைகளிலும் மாவிளக்கு போடுவார்கள்.

சில வீடுகளில், இடித்த மாவைப் போடுவார்கள். சிலர், இயங்கிரத்தில் வரட்டு அரிசியாக அரைத்தும் போடுவார்கள். அநேகமாக, தூர்த்தேவதைகளுக்கு இடித்தும், மீனுட்சி அம்மன், கற்பகம்பாள் போன்ற தெய்வங்களுக்கு அரைத்தும் போடுவார்கள்.

சாதாரணமாக மாவிளக்குகளுக்கு, அரைப்படி (ஒரு லிட்டர்)யும் கையால் ஒரு பிடியும் போடவேண்டும். கமிவும் குறைவாகப் போட்டால், கால்படி (அரை லிட்டர்)யும் ஒரு பிடியும் போடவேண்டும்.

அரிசி எவ்வளவு போடுகிறோமோ அதன் சரி அளவு சர்க்கரையைப் போடவேண்டும். நல்ல வெளுப்பான சேலம் சர்க்கரையை கட்டி இல்லாமல் இடித்துச் சலித்தும் போடலாம். பூரா சர்க்கரையையும் போடலாம். அநேகமாய் சேலம் சர்க்கரையைத்தான் போடுவார்கள்.

அரைப்படி (ஒரு லிட்டர்) அரிசிக்கு, அரை வீசை (700 கிராம்) சர்க்கரை தேவை. அரிசியை களைந்து, ஊறவைத்து, இடித்து, சற்று கரகரப்பான சல்லடையில் சலித்துக் கொள்ளவேண்டும். இயந்திரத்தில் அரைத்தாலும், சுத்தமாக அலம்பித் துடைத்து, காய்ந்தபின், கூடிய மட்டில் நெங்காக அரைத்துக் கொள்ளவேண்டும்.

தேவையான மற்ற சாமான்கள் : சேலம் சர்க்கரை அல்லது பூரா சர்க்கரை அரை வீசை (700 கிராம்), நெய் அரை ஆழாக்கு (100 கிராம்) முதல் முக்கால் ஆழாக்கு (150 கிராம்) வரை, ஏலக்காய் ஏழு அல்லது எட்டு, பருத்தித் திரி, தேங்காய் ஓன்று, வாழைப் பழம் எட்டு, வெற்றிலை ஐம்பது, புஷ்பம் இரண்டு முழும், பாக்கு பன்னிரண்டு, மஞ்சள் பன்னிரண்டு, ஊதுவைத்தி நான்கு, கற்பூரம் ஒரு கட்டி, குங்குமம், சந்தனம்.

இடித்த (அல்லது அரைத்த) மாவில், கோலம் போடுவதற்காக இரண்டு மஸ்பூன் எடுத்து வைத்துக் கொள்ளவும். மீதி உள்ள மாவில், சர்க்கரையையும், ஏலப் பொடியையும் போட்டுக் கலந்து கொள்ளவும். (அரைத்த மாவானால், தேங்காயை உடைத்து; இளநீரை விட்டுக் கலக்க வேண்டும்.)

சற்றுக் குழிவான பித்தளைத் தாம்பாளத்தில், கலந்து மாவைப் போட்டு, நான்கு புறமும் அழுக்கினாற் போல, வைத்துக் கொள்ளவும். நடுவில், வட்டமான குழியாகச் செய்து கொள்ளவும். (சில வீடுகளில் ஜோதித் தீரியையும், இரண்டு குழிகளில் ஏற்றுவார்கள். அப்படியானால், இரண்டு குழிகள் செய்து கொள்ளவும். சிலர், ஒரு குழி செய்து, அதிலேயே நான்கு முகம் தீரிஏற்றுவார்கள்.)

கோவிலில் அல்லது வீடுகளில், மாவிளக்குப் போடும் இடத்தை லேசாகத் தண்ணீரைத் தெளித்து துடைத்து விட்டு, மாவிளக்கு மாவினுலேயே சதுரமான சிறு கோலம் ஒன்றைப் போடவும். அதன்மேல், ஒரு நுணி இலையைப் போட்டு, மாவிளக்குத் தாம்பாளத்தை வைக்கவும். தாம்பாளத்தின் நான்கு புறமும், (வெளிப் பக்கத்தில்) சந்தனம் வைத்து, அதன் மீல் குங்குமப் பொட்டையும் வைக்கவும். மாவின் குழிகளின் நான்கு புறங்களிலும் கூட, லேசாக, சந்தனப் பொட்டு, குங்குமப் பொட்டு இவற்றை வைக்கவும். தாம்பாளத்தின் இருபக்கங்களிலும், நான்கு வெற்றிலை, இரண்டு பாக்கு, இரண்டு மஞ்சள், ஒரு தேங்காய் மூடி. ஓவ்வொரு வாழைப்பழம் இவற்றை வைக்கவும். வாழைப் பழத்தின்மேல், இரண்டு ஊதுபத்திகளைக் கொளுத்தி வைக்கவும். புஷ்பத்தை, மாலையாக மேல்புறமிருந்து, தாம்பாளத்தின் விளிம்பில் சாற்றவும். நெய்யை உருக்கி, குழியில் முக்கால் பாகத்திற்கு. ஊற்றவும். இரண்டு குழிகளானால், அவைகளில் ஓவ்வொன்றிலும் முக்கால் பாகத்திற்கு, ஊற்றிக் கொள்ளவும்.

ஜோதித்தீரி அல்லது கமலத்தீரி ஆனதும், மேல் பாகத்தை, கட்டையாக அழுத்தித் தீரிக்கவேண்டும். அடிப்பாகம், நல்ல பரவலாக நெய்யில் பதிய இருக்கவேண்டும். கூர்மையான மேல் பாகத்தையும், நெய்யில் நைனத்துக் கொள்ளவேண்டும். நான்கு முகம் ஏற்றுவதானதும், முப்பிரிய

யாகப் போட்டு, கட்டையாக எட்டு திரிச்கொத் திரித்து, நெய்யில் நனைத்து ஒரு பக்கத்திற்கு இரண்டு திரி போட்டு, துளி நீட்டி வைக்கவும். இதைத் தவிர அதிகப்படியாக ஜங்தாறு திரிகள் கொண்டு போகவேண்டும். அதில் இரண்டு திரியை, நெய்யில் நனைத்து; தீபக்காலில் அல்லது சூடத் தட்டில் வைத்து, (கோவிலில்) ஏரியும் விளக்கிலிருந்து, ஏற்றிக் கொண்டு வந்து, ஜாக்கிரதையாக ஓவ்வொரு முகமாக ஏற்றவும். சரியாக ஏரிகிறதா என்று கவனித்துக் கொண்டே வரவும். சரியாக இல்லை என்றால், மெதுவாகத் தூண்டிவிடவும். நெய் சீக்கிரம் குறைந்து விட்டால், ஒரு குழியில் குறைந்தாலும், குறைந்த குழியில் கொஞ்சம் நெய்யை விட்டுக்கொள்ளவும். சிறிது நேரம் கழித்து, மெது வாக நான்கு முகங்களையும், இரண்டாகச் சேர்த்துவிடலாம். கடைசியில், எல்லாவற்றையும் ஒன்று சேர்த்து, ஒரே முகமாக நன்கு ஏரியவிட்டு விடலாம். நெய் பூராவும் ஏரிந்து, குறைந்து, தீபம் அணையும் முன், ஏரியும் தீபத்தை எடுத்து, தாம்பாளத்திற்கு வெளியில், ஒரு வெற்றிலையைப் போட்டு, வைக்கவும்.

அதன்பின், மாவிளக்கு மாவு, வெற்றிலை, பாக்கு, தீபம் இவை எல்லாவற்றையும் சேர்த்து, கைவேத்யம் செய்து, கற்பூர ஆரத்தி செய்துவிட்டு, எடுக்கவும். அதன்பின், மாவைக்கலங்கு, நான்கு பேருக்கு வெற்றிலை, பாக்கு, மஞ்சள், பழம், புஷ்பம் இவற்றை வைத்து, மாவிளக்கில் கொஞ்சம் வைத்துக் கொடுத்துவிட்டு, மீதி நெய், திரி இவைகளை சங்கதி விளக்குகளில் (கோவிலில் மாவிளக்கு ஏற்றுவதானால்) போட்டு விட்டு, வீட்டிற்கு வந்ததும், தேங்காயைத் துருவிப் போட்டுக் கலங்கு, தெரிந்தவர்களுக்கு விநியோகம் செய்யலாம். வீட்டிலுள்ளவர்களும் சாப்பிடலாம்.

**குறிப்பு :** (இடித்த மாவு) மாவிளக்குப் போடும் தினத்தன்று, காலையில், என்னெய் ஸ்நானம் செய்துவிட்டு, ஊறிய

அரிசினையக் களைந்து, வடியவைத்து, இடித்துச் சலிக்கவும். இடித்துச் சலித்த மாவில், இளங்கொடி வேண்டாம்.

மாவிளக்கு ஏற்றுபவர்களும், பெண் குழந்தைகளும், எண்ணேனம் தேய்த்து ஸ்நானம் செய்து, புதிய ஆடைகளை தரித்து, நெற்றியில் குங்குமம் இட்டுக் கொண்டு, தலையில் பூ வைத்துக்கொள்ள வேண்டும். (அல்லது முதல் நாள் பிழிந்து கொடியில் உலர்த்திய ஆடைகளாகவும் இருக்கலாம். அல்லது, அன்றைய தினமே பிழிந்து வெயிலிலும் உலர்த்தலாம்.)

மாவிளக்கு ஏற்றுபவர்கள், அநேகமாக இரவில் பலகாரம் தான் செய்வார்கள்.

### திரி திரிக்கும் முறைகள்

**சாதா திரி :** பருத்தியை கொட்டை எடுத்து விட்டு, பஞ்சை நீளமாக இழுத்து முறுக்கி, அதை மறுபடியும் மூன்றாக மடித்து இறுக்கி முறுக்கவும். மெல்லிய திரிக்கு, மெல்லியதாகவும், (மாவிளக்கு) கட்டைத்திரிக்கு பஞ்சைக் கனமாகவும் இழுக்க வேண்டும்.

**ஜோதித் திரி :** பருத்தியை, கொட்டை எடுத்துவிட்டு, அடியில் வட்டமாக வைத்து, நடுவில் உயரமாகத் திரிக்கவும். உயரபாகத்தில், உயரத்திற்குத் தக்கபடி பருத்தியைச் சிறிது சிறிதாக வைத்து, இறுக்கித் திரிக்க வேண்டும்.

**கமங்க திரி :** பருத்தியைக் கொட்டை எடுத்து விட்டு, நீளமாக இழுத்து, இழுத்ததை மூன்றாக மடித்து, அரைவிரல் நீளத்திற்குத் தன்னி நடுவில் திரித்து, இரண்டு ஓரத்தையும் சேர்த்துத் திரித்தால், நடுவில் வளையமாகவும், ஓரத்தில்

கூர்மையாகவும் இருக்கும். இதே மாதிரி, எட்டு வளையங்களைச் சேர்த்து அடுக்கி, நுனிப் பாகத்தீல், பருத்தியைக் கூற்றித் தூற்றித் திரித்து விடவும். இது அடிப்பாகத்தல், வட்டமாகத் தாமரைப்பூவைப்போலவும், மேல் பாகம் தண்டுபோல் கூர்மையாகவும் இருக்கும். இதனால் தான், இதற்கு 'கமலத்' திரி' என்று சொல்லுவார்கள். பூஜைகளுக்கு, இந்தத்திரியை உபயோகிப்பது மிகவும் விசேஷம்.

மாவிளக்கில் இரண்டு முகம் ஏற்றினால், இஃதமாதிரி கட்டையாகவும், அடிபாகம்பரவலாகவும் செய்யவும், வீட்டில் ஜோதி விளக்குகளுக்கு, இதே மாதிரி திரிகளைச் சிறியதாகச் செய்து, ஏற்றவும். திரி திரிக்கும்போது, கை விரல்களில் விழுதியைத் தொட்டுக்கொண்டு திரிக்கவும்.

### சிராத்த காரியங்கள்

சிராத்தச் சமையல் செய்யும் முறைகள், இப் புத்தகத் தின் கடைசியில் அனுபந்தமாக கொடுக்கப்பட்டுள்ளன. இங்கே சிராத்தத்திற்கு செய்யவேண்டிய காரியங்கள் பற்றி குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது.

சிராத்தத்திற்கு முதல் நாளன்று, கல்லூரல், குழவி இருப்புலக்கை, அம்மி, குழவி, பிடி குழவி, சல்லடை, அரிவாள் மனை, எள் புடைக்க முறம், வைதீகர்களுக்காகப் பல கைகள் இவைகளை நன்றாக அலம்பி வைக்கவும். ஹோமம் செய்யும் இடத்தில் போடுவதற்கு, சுத்தமான மணலை அல்லது உமியை எடுத்து வைக்கவும். (ஓளாபாசனக் குண்டான் இருந்தாலும், வைத்துக் கொள்ளலாம்.) காய்ந்ததாக நான்கு வரட்டிகளையும், இரண்டு பிடி சிராம் (விறகிலிருந்து ஒடித்துக் கொள்ளப்பட்ட துண்டு)களையும் தயார் செய்து வைக்கவும்.

வீடு வாசலீச் சுத்தமாக அலம்பி அல்லது மெழுகி வைக்கவும். காய்கறிகளை முதல் நாள் மாலை நறுக்கி வைக்க லாம். அல்லது. சிராத்தத்தன்று விடியற்காலையில் நறுக்கி வைக்கலாம். ஹோமம் செய்வதற்குப் பித்தனை தொன்னை களில் அல்லது கிண்ணங்களில் நான்கை வைத்துக் கொள்ளவும்.

சாதம் வடிப்பதற்கெனக் களைந்து கொள்ளப்பட்ட அரிசியில் மூன்று இஸ்பூனையும், களைந்த எள்ளில் இரண்டு இஸ்பூனையும் (அல்லது களையாமல்) ஒரு கிண்ணத்தில் வைக்கவும். ஹோமத்திற்கு, அரை ஆழாக்கு (100 கிராம்) நெய் தேவையாக இருக்கும். அரைத்த சந்தனத்தில் ஒரு கழுக்கோடி அளவும், ஒரு தட்டில் நான்கு வெற்றிலை, இரண்டு பாக்குமாக வைக்கவும். சாப்பாடு ஆனபின் கொடுப்பதற்கு, ஒவ்வொருவருக்கும் சுமார் கால் கவுளி (இருபத்தைந்து) இளம் வெற்றிலைகள், நான்கு பாக்கு, இரண்டு கிராம்பு இரண்டு ஏலக்காய் வீதம் எடுத்து வைக்கவும்.

காலையில், வைதீகப் பிராமணர்களுக்குக் கொடுப்பதற்கென, ஒன்று முதல் ஒன்றரைக் கரண்டி எண்ணையையும், தேய்த்து ஸ்கானம் செய்யக் கானும்படியாக சீயக்காய்த் தூளையும் எடுத்து வைக்கவும். வாங்கி இருக்கும் பழங்களை அலம்பி, ஒரு தாம்பாளத்தில் மூன்று பங்காக வைத்துக் கொள்ளவும். மற்றொரு தாம்பாளத்தில் பட்சணங்களையும், வகைக்கு இரண்டாக, மூன்று பங்காக வைத்துக் கொள்ளவும். சிறிதளவு தேனையும், சேலம் சர்க்கரையையும் எடுத்து வைத்துக் கொள்ளவும். இம்மாதிரி முன் கூட்டியே எடுத்து வைத்துக் கொண்டால். பரிமாறும்போது ஒன்றும் விட்டுப் போகாமல் இருக்கும். பிறகு, தேவையானதை மட்டும் போடலாம்.

சுமார் 200 கிராம்) நெய்கை உருகவைத்து, ஒரு கண்டிமுட்டையைப் போட்டு வைத்துக் கொள்ளவும். பொறுக்கும் சூடாகக் குடிப்பதற்கு வெங்கீர் போட்டு, கொஞ்சம் ஏலப்பொடியையும் போட்டுக் கலந்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

சில வீடுகளில் மூன்று வைத்தீக பிராமணர்களும், மகாவிஷ்ணு இலையுமாக மொத்தம் நான்கு இலைகள் இருக்கும். அப்படி இருந்தால், எல்லாவற்றையும் நான்கு பங்காக வைத்துக் கொள்ளவும்.

துணிமணிகளைக் காலையில் நனைத்துப் பிழிந்து, ஸ்கானம் செய்தபின் மடி ஜலத்தை விட்டுப் பிழிந்து உலர்த்தவும். மழை நாளாக இருந்தால் (அரத்துணியை உடுத்திக் கொண்டால் உடம்பிற்கு ஆகாது போலிருந்தால்) சிராத்தம் செய்பவர்களுக்கு மட்டும் அன்றைய தினம் பிழிந்து தனிக்கொடிகளில் உலர்த்திவிட்டு, சிராத்த காரியம் செய்பவர்களுக்கு முதல் நாளே, மடியோடு பிழிந்து தனிக்கொடிகளில் உலர்த்தி வைக்கலாம்.

வைத்தீகர்கள் சாப்பிடும்போது, தயிர் பரிமாறிய பின்னர் வாயஸ் பின்டத்திற்காக (அதாவது காகத்திற்குப் போடுவதற்காக) ஒரு சிறு தேங்காயாவு சாதத்தை உருண்டையாகப் பிடித்து சிப்பல் தட்டில் வைத்து, ஒரு பிடி உதிரிச் சாதத்தையும் அதே தட்டில் வைக்கவும். மற்றொரு தட்டில் (பின்டப் பிரதானத்திற்காக) சாதத்தை, சிறு எலுமிச்சங்காய் ஆளவு உருண்டைகளாக ஆறு உருண்டைகளைப் பிடித்து வைத்து, நான்கு வெற்றிலை, இரண்டு பாக்கு, ஒரு வடை, ஒரு அதிரஸம் இவற்றை எடுத்து வைக்கவும். (இந்த உருண்டைகள் உதிர்ந்து போகக்கூடாது. எனவே வாயஸ்பின்டத்திற்கு,

துளி பாயலத்தைத் தொட்டுப் பிசையலாம். பின்டப் பிரதானத்திற்கு, தயிரைக் கையில் தொட்டுக்கொண்டு விசையலாம்.)

## வெங்கடாஜலபதி சமாராதனை

### முதல் வகை

இந்த சமாராதனையை, புரட்டாசி மாதம், சனிக்கிழமை அன்று செய்ய வேண்டும். இதற்கு, நான்கு வைதீகர்களுக்குக் குறையாமல் பன்னிரண்டு பேர்கள் வரை இருக்கலாம்.

என்னென்ற சீயக்காய் இவற்றைக் கொடுத்து, ஸ்நானம் செய்யச் சொல்லவேண்டும். வெங்கடாஜலபதி படத்தையும் வைத்து, கூர்ச்சம் வைத்து, அலமேலு மங்காள், வெங்கடாஜலபதி இவ்விரு தெய்வங்களையும் ஆவாகனம் செய்து, பூஜை செய்ய வேண்டும். சனிக்கிழமை வருவதால், எள் சாதம், கண்டிப்பாகப் பிசைய வேண்டும். அதைத் தவிர வடை, பாயலம், மஹா நைவேத்யம் (சாதம்) முதலியன் நைவேத்யத்திற்குத் தேவை.

மற்றவை, எல்லா சமாராதனைகளைப் போலத்தான் செய்யவேண்டும்.

### இரண்டாவது வகை

இதற்கு, உரவில் செம்மண்பட்டை, சுண்ணமுப்பட்டை அடித்து, உரலைச் சுற்றி மாவிலை கட்ட வேண்டும். வைதீகர்களுக்கு என்னென்ற கொடுத்து, ஸ்நானம் செய்வித்தபின் பூஜையை ஆரம்பித்து, ஸங்கல்பம், கலசபூஜை இவை முடிந்ததும், ஒரு பித்தனைப் பாத்திரத்தில், ஜோதித் திரியைப்

பெரியதாக வைத்து, மூன்று ஆழாக்கு (600 கிராம்)க்குக் குறையாமல் நெய்யை விட்டு, விளக்கை ஏற்றி, முழுப்பை முடிந்து கொவேத்யங்கள் ஆனபின், தீபாராதனை செய்து விட்டு, குடும்பத்தில் எல்லோருமாகச் சேர்ந்து, தீபத்தை உரவில் வைத்து, பிரத்தசன நமஸ்காரம் செய்து, மறுபடியும் கற்பூர ஹாரத்தி செய்ய வேண்டும்.

அதன்பின், வைத்தீகர்களுக்கு போஜனம் செய்விக்க வேண்டும். சாப்பாடு முடியும்வரை அந்த தீபம் அணையக் கூடாது. அதனால், நெய் போதாதுபோல இருந்தால், மறுபடியும் விடலாம்.

நெய் நிறைய விட சௌகரியமில்லாதவர்கள், நல்லென்னையை விடலாம். கூடிய மட்டில் நெய் விடுதல் விசேஷம். அடுத்தபடியாக இலுப்ப நெய்யையும் விடலாம். இரண்டும் முடியாவிட்டால், நல்லென்னையை உபயோகிக்கலாம்.

பொதுவாக சமாராதனைகளுக்கு, முதல் நாள் சாப்பாட்டிற்கு முன், மடியாக பட்சணங்களை செய்து வைத்துக் கொள்ளலாம். அப்பளத்தையும் இட்டு வைத்துக் கொள்ளலாம். புதியதாகவும், பட்சணம், அப்பளம், போளி இவைகளை முடிந்தால் செய்யலாம். வீட்டில் சமையல் செய்து வரும் (உபயோகத்திலிருந்து வரும்) மீதியான பொடி, மாவு முதலியவைகளைச் சேர்ப்பதில்லை. தனியாக மெஷினில் அல்லது இயந்திரத்தில் அரைத்துக் கொள்ளலாம். சமையல்களை வறுத்து அரைத்துச் செய்யலாம்.

### சுப்ரமண்ய ஸ்வாமி சமாராதனை

இந்த சமாராதனை, ஜப்பசி மாதம், பெளர்ன்னமி அல்லது ஸ்கந்த சஷ்டி தினத்தில் செய்வது விசேஷம். இதற்கு, சுப்ர

மண்யர் படத்தை வைத்துப் பூஜை செய்யலாம். அப்பொழுதும் கூர்ச்சத்தில் ஆவாகனம் செய்துதான் செய்யவேண்டும்.

இதற்கு, ஆறு பேர்களுக்கு குறையாமல் பன்னிரண்டு பேர்கள் வரை வைத்தீர்கள் இருக்கலாம். என்னென்ற ஸ்நானம் செய்வதற்கு, என்னென்ற சீயக்காம் இவைகளைக் கொடுத்தபின், ஸ்நானம் செய்து, சாப்பாடு செய்விக்க வேண்டும். தட்சணை அவரவர் சௌகர்யம்போல் கொடுக்கலாம்.

வடை, பாயஸம் அல்லது சர்க்கரைப் பொங்கல், மஹா ணவேத்யம், மற்றும் சித்ரான்னம் முதலியன ணவேத்தியத் திற்குத் தேவை.

### ஸ்வாமிநாத ஸ்வாமி சமாராதனை

ஸ்வாமிநாத ஸ்வாமிக்கு, ஆடி, புரட்டாசி, மார்கழி தவிர, எந்த மாதத்திலும், செவ்வாய்க் கிழமைகளில் சமாராதனை செய்யலாம். மற்றபடி ணவேத்தியம், என்னென்ற சீயக்காம் கொடுத்தல் எல்லாம் முன் சொன்னபடிதான்.

### வைத்தீஸ்வர ஸ்வாமி சமாராதனை

இந்த சமாராதனையை, மாசிமாதம் செவ்வாய்க் கிழமைகளில் செய்தல் விசேஷம். ஆடி, புரட்டாசி, மார்கழி இம் மாதங்களைத் தவிர, மற்ற மாதங்களிலும், செவ்வாய்க் கிழமைகளில் இச் சமாராதனையைச் செய்யலாம். ஆனால் அத்தினத்தில், ஏகாதசி, துவாதசி, அமாவாசை முதலிய விசேஷங்கள் இல்லாமல் இருக்க வேண்டும்.

இதற்கு, நான்கு பேர்களுக்குக் குறையாமல், பன்னிரண்டு பேர்கள் வரை, வைத்தீர்களைச் சாப்பிடச் செய்ய

லாம். இவர்களுக்கு எண்ணெய், சீயக்காய் இவற்றைக் கொடுத்து, ஸ்நானம் செய்வித்து, தர்ப்பையினால் கூர்ச்சம் வைத்து, அதில் வைத்தீஸ்வர ஸ்வாமியை ஆவாகனம் செய்து, பூஜை செய்து, பிறகு வைதீகர்களுக்குச் சாப்பாடு போட்டு, வெற்றிலை, பாக்கு, தட்சணை இவற்றைக் கொடுக்கவும்.

(பூஜைக்கு, நைவேத்யத்திற்கு, வடை, பாயலம், மகா நைவேத்தியம் (சாதம்) இவை தேவை.)

### ஸாஸ்தா சமாராத்தை

இந்த சமாராத்தையையும், ஆடி, புரட்டாசி, மார்கழி இம்மாதங்கள் தவிர, மற்ற எல்லா மாதங்களிலும், புதன், சனி இக்கிழமைகளில் செய்யலாம்.

இதற்கும், ஆறு பேர்களுக்குக் குறையாமல் பன்னி ரண்டு பேர்கள் வரையிலும் இருக்கலாம்.

ஸ்நானத்திற்கு, எண்ணெய், சீயக்காய் கொடுக்க வேண்டும். ஸாஸ்தா படம் இருந்தாலும் வைத்து, கூர்ச்சம் வைத்து, ஸாஸ்தாவை ஆவாகனம் செய்து பூஜை செய்ய வேண்டும். பூஜைக்கு, மற்ற நைவேத்யங்களுடன், பானகம், நீர் மோர் வைக்க வேண்டும். சனிக்கிழமை சமாராத்தை செய்தால், என் சாதம் செய்வது உத்தமம். புதன் கிழமை களில் இந்தச் சமாராத்தை செய்தால், எது வேண்டுமானாலும் செய்யலாம்.

## 21. சில முக்கியமான விரதங்கள் சித்ரா பெளர்ன்மி விரதம்

இதை, சிலர் விரதமாகவும் எடுப்பது உண்டு. ஒரு சித்ரா பெளர்ன்மியில், இந்த விரதத்தை ஆரம்பித்து வைத்து, மாதாமாதம், பெளர்ன்மி அன்று பூஜை செய்து, உப்பில்லாமல் சாப்பிட்டு, அடுத்த வருடம், சித்ரா பெளர்ன்மிக்குள் இந்த விரதத்தை, முடித்து விடவேண்டும். (விரதம் முடிவதை, ‘முகிப்பது’என்றும் சொல்வது உண்டு.) இதற்கு, மொத்தம் பன்னிரண்டு பூஜைகள் உண்டு. விரதம் எடுத்த பெளர்ன்மியில் உடனேயே முடிக்கலாம். அல்லது, பன்னிரண்டு பூஜைக்குள், ஒரு பெளர்ன்மி அன்று முடித்து விடலாம்.

விரதம் எடுப்பதற்கு, பூஜை எல்லாம், சாதாரணமாக வழக்கமாகச் செய்யும் பூஜைதான். ஆனால், விரதத்தைப் பூர்த்தி செய்வதற்கு, வழக்கப்படி செய்யும் பூஜையை, முதலில் செய்துவிட்டு, அதன் பிறகு, ஐந்து கலசங்களை வைத்து, ஐந்து வைத்தீகர்களை வைத்து, கலச பூஜை செய்து விட்டு, பஞ்சதானம் (வேஷ்டி, தீர்த்தபாத்திரம், தீபம், மணி, புத்தகம் இவற்றைத் தானம்) செய்து விட்டு, வைத்தீகர்களுக்கு, போஜனம் செய்விக்க வேண்டும்.

### ரிஷி பஞ்சமி விரதம்

இந்த விரதம், விநாயக சதுர்த்தி கழித்த மறுதினம் பஞ்சமி அன்று வரும். இந்த விரதம் எடுத்தபின், எட்டு வருடங்கள் பூஜை செய்யவேண்டும். (சிலர், விரதம் எடுத்த தினத்திலேயே முடித்து விடுவார்கள். அல்லது, எட்டு

வருடத்திற்குள் ஏதாவது ஒரு வருடத்தில் முடித்து விடலாம்.)

விரதம் எடுப்பதற்கு, சங்கல்பம் செய்து கொண்டு வள்ளிர தானம் செய்ய வேண்டும். சுமங்கலிகள், விரதம் எடுத்தால், சிவப்புப் புடவையாகத் தானம் செய்வார்கள். அமங்கலிகள் விரதம் எடுத்தால், ஓன்பது கெஜத்தில் ஒரு வெள்ளைப் புடவையில் கொஞ்சம் மஞ்சளும், சுண்ணும்பும் கலந்து தெளித்துவிட்டு, தானம் செய்ய வேண்டும். அதன் பின், நாயுருவிக் குச்சியை ஓடித்து, எண்ணி, நூற்றெட்டு அல்லது முன்னாற்று அறுபத்தைந்து குச்சிகளை (அவரவர் சௌகரியப்படி) வைத்துக்கொண்டு, ஒவ்வொரு தரமும் ஒரு குச்சியால் பல் தேய்த்துவிட்டு, ஒரு தரம் ஸ்நானம் செய்ய வேண்டும்.

அதன் பின்னர், யமுன பூஜை செய்து, வீட்டில் பூஜை செய்து, எட்டு முறங்களில் தானம் கொடுக்க இருக்கும் வாயனங்களை வைத்து, தானம் செய்யவேண்டும். ஒரு முறத்தில், ரவிக்கைத் துண்டு, சீப்பு, கண்ணடி, குங்குமச் சிறிழ் அடங்கிய மஞ்சள் பெட்டியை வைத்து, அதை அருந்தத்தியை உத்தேசித்து, ஒரு சுமங்கலிக்குக் கொடுப் பார்கள். மீதி ஏழு முறங்களையும், சப்தரிஷிகளை உத்தேசித்து, ஏழு வைதீகர்களுக்குக் கொடுப்பது வழக்கம்.

**முறத்தில் வெண்டியவைகள் :** அதிரஸம், வடை, எள்ளுருண்டை இட்லி, கொழுக்கட்டை, பலவித பழங்கள், தேங்காய், வெற்றிலை, பாக்கு, தட்சினா.

மதுரை ஜில்லாவில், எட்டுவித பழங்களுடன் தித்திப்பு பட்சணத்தில் எட்டு விதங்களை வைப்பார்கள். அதனுடன் வடை, எள்ளுருண்டை இவற்றையும் வைப்பார்கள். இதெல்

லாம், அவரவர் சௌகர்யத்தையும், அந்தந்த ஊரில் பழங்கள் கிடைப்பதையும் பொறுத்தது.

பூஜை எடுத்தவர்கள், அன்றைய தினம், பால், பழம் இவற்றைத்தான் சாப்பிடுவார்கள். விரதம் எடுத்த தினத் தன்றே அல்லது எட்டு வருடத்திற்குள் ஒரு வருடத்திலோ இந்த விரதத்தைப் பூர்த்தி செய்வதுண்டு. இந்த விரதத்தைப் பூர்த்தி செய்வதற்குக் கீழ்க்கண்ட சாமான்கள் தேவை.

**தேவபான சாமான்கள்:** கலசங்கள் எட்டு, பிரதமைத் தகடு (வெள்ளியில் செய்ததாக) எட்டு, வஸ்திரம் எட்டு. (அதில் பிரதான கலசத்திற்குச் சற்றுப் பெரிய வஸ்திரத்தை வைத்து, ஒரு துண்டையும் கட்டுவார்கள். மற்ற வை சிறியதாக இருக்கலாம்.)

**தானங்கள் :** இம்மாதிரி பெரிய விரதங்களுக்கு, தச (பத்து) தானம் செய்வார்கள். அதாவது, ‘கோ’ தானம் (பசுவிற்குப் பதிலாக தேங்காயை வைத்து தட்சணையைச் சற்றுக்கூடுதலாக வைத்துக் கொடுப்பதும் உண்டு), பூதானம் (சங்கனக்கட்டை), திலதானம் (எள்), ஹிரண்யம் (பொன் தகடு), நெய், வஸ்திரம், நெல், வெல்லம், ரெளப்யம் (வெள்ளி), உப்பு முதலியன. தச தானத்திற்கு, சௌகர்ய முள்ளவர்கள், ஓவ்வொன்றிற்கும் ஒரு பாத்திரத்தையும் கொடுக்கலாம். தசதானம் செய்ய முடியாதவர்கள், பஞ்ச தானம் செய்யலாம். (அதாவது, வஸ்திரம், தீபம், உதகும்பம், மணி, புத்தகம் இவைகளைக் கொடுக்கலாம்.)

ரிஷி பஞ்சமி அன்று, சங்கல்ப ஸ்நானத்திற்குப்பின் விரதத்தை எடுத்தபின், விரதத்தை முடிப்பதற்காக கலசங்களை வைத்து, ஊன்கு கால பூஜைகள் செய்ய வேண்டும். கான்கு காலபூஜைக்கும், நான்குவித நைவேத்யங்களை வைக்க

வேண்டும். வடை, பாயலம், மகாகைவேத்யம் (சாதம்) இவைகளைத் தவிர இரவு பலகாரத்திற்காகச் செய்யும் இட்லி, கொழுக்கட்டை, சேவை, அவல் பிட்டுவகைகள் இவற்றில் எதையும் வைக்கலாம். நான்கு காலபூஜை னங்வேத்யங்களை, ஒரு தாம்பாளத்தில் வைத்து, நான்கு வைத்தீகர்களுக்கு வாயன தானம் செய்யலாம். பூஜை தட்சிணகள் தவிர, கலசங்களுக்குள் கால் ரூபாய் முதல் ஒரு ரூபாய் வரை அவரவர் சௌகர்யம்போல, தட்சிண போடலாம். இந்த நான்கு கால பூஜைகளுக்குப் பின், இரவில் இந்தக் கலசங்களைத் தானமாகப் பெறவிருக்கும் எட்டு வைத்தீகர்களுக்கும் பலகாரம் செய்விக்க வேண்டும்.

### புனர் பூஜை

மறுதினம் புனர் பூஜை செய்ய வேண்டும். விரதம் செய்தவர்கள், புனர் பூஜை செய்து, கலசங்களிலுள்ள தீர்த்தத்தைக் கொண்டு, அபிஷேகம் செய்து கொண்டபின், கலசங்களைத் தானம் செய்ய வேண்டும். அதன் பின்னர், தச தானம் அல்லது பஞ்ச தானம் செய்யவேண்டும். இவைகள் முடிந்தபின், தம்பதி பூஜை செய்ய வேண்டும். (இதற்கு, நல்ல வயது முதிர்ந்த தம்பதிகளாகவும் இருக்கலாம். அல்லது, பெண், மாப்பிள்ளை இவர்களாகவும் இருக்கலர்ம். வீட்டுவாத்தியார் தம்பதிகளை, (சிறியவர்களாக இருந்தாலும்) தம்பதி பூஜைக்குச் சொல்லலாம். இதெல்லாம் அவரவர் மனதைப் பொறுத்தது.)

தம்பதி பூஜைக்கு, வேஷ்டி, புடவை, ரவிக்கை, திருமங்கல்யம், (காலுக்கு) வெள்ளி சுற்றுகள் இவைகளுடன், இரண்டுதாம்பாளங்கள் இவைதேவை. அவரவர் சௌகர்யம் படி, பட்டில் அல்லது நூலில், எந்த புடவையையும் வாங்கலாம். கருப்புக்கரை வேஷ்டி, கருப்பு நூல் கலந்த புடவை இவைகள் ஆகாது. தம்பதிகளை, (பார்வதி பரமேஸ்வரராகப்

பாவித்து) பூஜை செய்து, திருமங்கலம் கட்டச் செய்தபின் ஆரத்தி எடுத்து விடவேண்டும்.

அதன்பின், ‘வைதீகர்களுக்கும், தம்பதிகளுக்கும் சாப்பாடு செய்து வைத்தபின், விரதம் எடுத்து முடித்தவர்கள் சாப்பிடவேண்டும். சௌகர்யப்பட்டால் எவ்வளவு பேருக்கு வேண்டுமானாலும், பலகாரம், சாப்பாடு முதலியவை போடலாம்.

### உமாமகேஸ்வர விரதம்

இந்த விரதம், புரட்டாசி மாதம், சுக்லபட்சம், பெளர் ணமியில் வரும். இது மொத்தம் பதினாறு வருட பூஜை. இதற்கு பதினாறு கலசங்களை வைத்து, முடிக்க வேண்டும். விரதம் எடுப்பது, முடிப்பது, தம்பதி பூஜை, பலகாரம், சாப்பாடு எல்லாம் ரிஷிபஞ்சமி விரதத்திற்குச் செய்வது, போலத்தான்.

இதற்கு, மொத்தம் பதினாறு பேர்களுக்கு வாய னதானம் செய்யவேண்டும். முறம்தான் வைக்கவேண்டுமென்பதில்லை. எட்டுவித பழங்கள், எட்டுவிதபட்சனங்கள் என்பதெல்லாம் இதற்குக் கிடையாது. தித்திப்பில் ஒன்றும், உப்பில் ஒன்றும் பட்சனம் செய்து, கிடைத்த பழங்களையும், முழுத்தேங்காய்த் தெற்றிலை, பாக்கு, தட்சனை இவற்றையும், வைத்து, வீட்டுத் தாம்பாளத்தில் வைத்துக் கொடுத்துவிட்டு, தாம்பாளத்தை எடுத்துக்கொண்டு விடலாம். (அல்லது, பதினாறு முங்கில் தட்டுகளை வாங்கி, அதிலேயே வைத்தும் கொடுக்கலாம்.)

இந்த விரதம் எடுத்துவிட்டால், சோமவாரம், பிரதோஷம், சிவராத்திரி போன்ற சிறிய விரதங்களை எடுக்க வேண்டிய அவசியமில்லை.

ரிவி பஞ்சமி விரதம், உமா மகேஸ்வர விரதம் இவ் விரண்டிற்கும் முதல் வருடம் அதிரஸ்த்தைக் கண்டிப்பாகச் செய்யவேண்டும். மற்ற வருடங்களில், எதையும் அவரவர் சௌகர்யம் போலச் செய்யலாம்.

சிலர், விரதம் முடிக்கும்போது, பதினாறு தம்பதிகளை வைத்துப் பூஜை செய்வார்கள். சிலர் ஒவ்வொரு வருடமும், ஒவ்வொரு தம்பதியை வைத்துப் பூஜை செய்வார்கள். சிலர் முதல் வருடத்திலும், கடைசி வருடத்திலும் தம்பதி பூஜை செய்வார்கள். இதெல்லாம் அவரவர் சௌகர்யத்தைப் பொறுத்தது.

### பரணி தீபம்.

இது கார்த்திகை மாதம், சுக்லபட்சம், சதுர்த்தசி திதி, கார்த்திகை நட்சத்திரத்திற்கு முதல் நாள், பரணிநட்சத்திரம் அன்று வரும். இதற்கு, முன்னாற்று அறுபத்தைந்து திரி திரித்து, ஒரு அகலமான பாத்திரத்தில், நெய்யை அல்லது இலுப்ப நெய்யை வைத்து, கோவிலில் அல்லது வீட்டில், கோலம் போட்டு, அதில் வைத்து ஏற்றி, பூஜை செய்து, திரிகள் எரிந்தானபின் (மலையேறியபின்), பாத்திரத்துடன், தட்சணையை வைத்து, தானம் செய்வார்கள். சௌகர்யப் படாவிட்டால், மன் அகவில் தீபத்தை ஏற்றிவிட்டு, சிறிய விளக்கை அல்லது பித்தனை அகலை வாங்கி, தட்சணையுடன், தானம் செய்யலாம்.

### கிருத்திகா தீபம்

மறுநாள் கிருத்திகை அன்று, கிருத்திகா தீபம். இதற்கு ஆயிரத்தெட்டு திரி திரித்து, மேலே கூறியபடி நெய்யை அல்லது இலுப்ப நெய்யை ஊற்றி ஏற்றி, பூஜை செய்து, தானம் செய்வார்கள்.

பரணி தீபம், கிருத்திகா தீபம், போட்டவர்கள் பலகாரம் தான் செய்வது வழக்கம்.

### கார்த்திகை தீப விரதம்

இந்த விரதத்தை, ஐப்பசி மாதம், அமாவாசை கழித்து வரும் கிருத்திகை அன்று ஆரம்பிக்க வேண்டும்.

ஆரம்பித்து முப்பது தினங்கள் வரையிலும், தினம் தீபத்தை ஏற்றிவைத்து, சந்தன பிம்பத்தை வைத்து, மஹா விஷ்ணு பூஜை செய்து, ஒரு வைதீகருக்கு, தட்சணையுடன் தீபதானம் செய்து, பிறகு வடை, பாயஸ்த்துடன் சாப்பாடு போட்டு, வெற்றிலை, பாக்குடன், அவரவர் சக்திக்கேற்றபடி, தட்சணை தரவேண்டும். (குத்து விளக்கு அல்லது வெண் கலக்கை விளக்கு இவற்றுள் ஒன்றை, அவரவர் சௌகர்யம் போல் தானம் செய்வதற்கு, வாங்கலாம்.)

முப்பது நாட்கள் செய்யமுடியாமல் போனால், ஐப்பசி மாதம், அமாவாசை கழித்து, கார்த்திகை மாதம் அமா வாசைக்குள், ஒரே நாளில் முப்பது தீபத்தையும் வைத்து, முப்பது வைதீகர்களுக்கு தானம் செய்து, சாப்பாடும் போடலாம்.

### பிருந்தாவன துவாதசி விரதம்

கார்த்திகை மாதம், சுக்லபட்சம் துவாதசிக்கு, “பிருந்தாவன துவாதசி” என்று பெயர்.

அன்று துளசி பூஜை செய்து, ஒருவைதீகருக்கு வடை, பாயலைத்துடன் சாப்பாடு செய்வித்து, பாத்திரத்துடன் பாயல் தானம் செய்வார்கள்.

இதே மாதிரி ஆரம்பித்து, அடுத்த வருடம் பிருந்தாவன துவாதசி வரையில், ஓவ்வொரு துவாதசியிலும் துளசிபூஜை செய்து, ஒரு பாத்திரத்துடன் பாயல் தானம் செய்வதுண்டு.

### மஹாவிதிய பாதம்

இது மார்கழி மாதம் வரும். அன்று தினம் ஆறு அல்லது பன்னிரண்டு பேர்களுக்கு, கம்பளம், வேஷ்டி, தயிர் சாதம் (சவுக்கத்தில் முடிந்து கொடுக்கவும்) இவைகளை வெற்றிலை, பாக்கு, தட்சணையுடன் கொடுக்கலாம்.

வைதீகர்களுக்கு சாப்பாடு போட்டு, அதன்பின் இந்த தானங்களைக் கொடுத்தால் மிகவும் விசேஷம்.

### அட்சய திருதியை

இஃத மாதிரி அட்சய திருதியைக்கும் சாப்பாடு போட்டு, தயிர் சாதம் முதலியவை கொடுத்தல் மிக்க விசேஷம்.

இதற்கு, வீட்டில் பெரியவர்கள் இருந்தால், விஷ்ணு பூஜை செய்து, ஒரு வைதீகருக்கு, தயிர் சாதம், நீர்மோர். பானகம், தேங்காய்த் துவையல், மாங்காய்ப் பிசறல் இவைகளைத் தானம் கொடுப்பது வழக்கம்.

சுமார் இரண்டாழாக்கு (அரை விட்டா) வடித்த சாதத் தைப் பிசைந்து கொடுக்க வேண்டும். ஒரு புதிய சவுக்கத்தை நகைத்துப் பிழித்து உலர்த்தி, அதில் கட்டிக் கொடுக்கலாம்.

அல்லது, சௌகர்யப்படி, அலுமினி பப் பாத்திரத்தில் அல்லது ஈயப் பாத்திரத்தில் போட்டுக் கொடுக்கலாம். நீர்மோருடன், அலுமினியப் பாத்திரத்தையும், பானகத்துடன் ஏதாவது ஒரு டம்ஸரையும் கொடுக்கலாம். சௌகர்யப்படாவிடில், தயிர்சாதத்துடன் மட்டும் கொடுத்துவிட்டு, பானகம், நீர்மோர் இவற்றை அங்கேயே சாப்பிடக் கொடுத்து விடலாம்.

### சிவராத்திரி விரதம்

இந்த விரதத்தை ஒரு சிவராத்திரி அன்று ஆரம்பித்து, அடுத்த வருஷம் சிவராத்திரி வரை ஒவ்வொரு சிவராத்திரி அன்றும் பூஜை செய்யவேண்டும். இந்த விரதத்தை நடுவில் ஏதாவதொரு மாத சிவராத்திரியிலும் முடிக்கலாம்.

இதற்கு, ஜந்து கலசங்களை வைத்து, ஜந்து வைதீகர்களைக்கொண்டு பூஜை செய்து, கலச தானம், பஞ்ச தானம் இவற்றை செய்து, வைதீகர்களுக்கு, சாப்பாடு போடவேண்டும்.

சிவராத்திரி விரதம் எடுத்தவர்கள், ஒவ்வொரு மாத சிவராத்திரியிலும் பூஜை செய்துவிட்டு, பலகாரம்தான் செய்வார்கள்.

### பிரதோஷ விரதம்

இதை, மாசி மாதம் எடுப்பது விசேஷம். அதாவது சுக்லபட்சம், துவாதசி கழித்த பிரதோஷ தினத்தன்று விரதத்தை ஆரம்பித்து வைத்து, அடுத்த வருடம் மாசி மாதம் பிரதோஷம் வரை மாதாமாதம் பூஜை செய்ய வேண்டும்.

சிவராத்திரி விரதம் போல நடுவில் சௌகர்யப்பட்ட மாதத்தில் ஜங்கு கலசங்களை வைத்து, கலச தானம், பஞ்ச தானம் இவற்றைச் செய்து, வைதீகர்களுக்குச் சாப்பாடு போட்டு, இந்த விரதத்தை முடித்துக் கொள்ளலாம்.

### சோமவார விரதம்

இந்த விரதத்தை உமா மகேஸ்வர விரதம் எடுத்தவர்கள் எடுக்க வேண்டியதில்லை. இதுவும் மிகவும் பெரிய விரதம். உமா மகேஸ்வர விரதம் போல, இதற்கும், பதினெண்கு கலசங்கள் வைத்து, பதினான்கு வருடங்கள் பூஜை செய்ய வேண்டும்.

### அச்வத்த பிரதட்சனம்

இதை விரதமாகவும் எடுக்கலாம். அல்லது சாதாரண மாகவும் அரச மரத்தைச் சுற்றலாம். விரதமாக எடுத்தால், சோமவாரத்தில், அமாவாசை பூரணமாக இருக்கும் தினத்தில் எடுக்கலாம்.

விரதம் எடுக்கும் வருடத்தில், நூற்றெட்டு அதிரஸங்களைச் செய்து, நூற்றெட்டு மஞ்சள்களையும் வாங்கி, அரச மரத்தடியில் பூஜை செய்து, அரச மரத்தை நூற்றெட்டு தரம் பிரதட்சனங்கள் செய்து, ஒவ்வொரு சுற்றிற்கும் ஒரு மஞ்சளும், ஒரு அதிரஸமுமாகப் போட்டு, நூற்றெட்டு சுற்றுக்கள் முடிந்த பிறகு, புனர்பூஜை செய்து, வைதீகருக்குத் தானம் செய்து விட்டு, சுமங்கலிகளுக்கு அவைகளை விளியோகிப்பார்கள். சிலர் விரதம் எடுப்பதற்கு, அதிரஸம் இல்லாமல், தனி மஞ்சளை மட்டும் போட்டு விடுவார்கள்.

இரண்டாவது, மூன்றாவது, நான்காவது பிரத்சணங்களில், முறையே குங்குமப் பொட்டலம், வெற்றிலீப் பட்டி, புஷ்பம் இவைகளை வரிசையாகப் போட்டபின், பாக்கியுள்ள மற்ற பிரத்சணங்களுக்கு, சௌகர்யம்போல், எதை வீவண்டுமானாலும் போடலாம்.

விரதமாக எடுத்தவர்கள், இந்த விரதத்தை, சௌகர்யப் பட்டபோது, அமாவாசை, சோமவாரத்தில் பூரணமாக வரும் போது, முடித்து விடலாம். விரதத்தை முடிப்பதற்கு, கீழ்க்கண்ட சாமான்கள் தேவை. அதாவது கலசங்கள் ஐங்கு, பிரதமைத் தகடு (வெள்ளியில் தயாரித்தது) ஐங்கு, வெள்ளியில் செய்த (அரசமரம் போட்ட) தகடு ஒன்று, கலச வஸ்திரம் ஐங்கு, பஞ்சதானம், அதிரஸம் இவை தேவை.

வழக்கப்படி அரசமரத்தடியில் பூஜை செய்து விட்டு, அதிரஸத்தைப் போட்டு, பிரத்சணம் செய்து விட்டு, வீட்டிற்கு எடுத்து வந்து விடவேண்டும்.

அதன் பின்னர் ஐங்கு வைதீகர்களைக் கொண்டு, கலச பூஜை செய்து, தானங்களைச் செய்து வைதீகர்களுக்குச் சாப்பாடு போட்ட பின்புதான், அதிரஸங்களை விநியோகம் செய்ய வேண்டும். (இலையில்) சாப்பிடும்போது அதிரஸங்களைப் போடவேண்டும்.

-----

## அனுபந்தம் 1

**சிராத்த (திதி) சமையல், பட்சண வகைகள்**

அநேகரது வேண்டுகோளின்படி, இப் புத்தகத்தில் இந்தப் பகுதி சேர்க்கப்பட்டுள்ளது. பொதுவாக, சிராத்தச் சமையல்கள், அவரவர் குடும்பப் பழக்க வழக்கங்களுக்குத் தக்கபடி வீட்டுக்கு வீடு சிறிது மாறுபட்டிருக்கும். அநேக மாக, ஒரு சில காய்கறிகளை நீக்குவது தவிர, அதிகமான மாறுதல்கள் இருக்காதாகையால், கீழே பொதுவாகக் கொடுக்கப்பட்டுள்ள குறிப்புகளை, அவரவர் குடும்பப் பழக்க வழக்கங்களுக்குத் தக்கபடி, உபயோகித்துக் கொள்ள வாம். கீழே கொடுக்கப்பட்டுள்ள அளவுகள், ஏழு அல்லது எட்டு பேர்களுக்கு, ஒரு சிறு சிராத்தத்திற்குச் சமையல் செய்ய உதவும்.

**சேர்க்கக் கூடிய பலசரக்கு சாஸான்கள் :** பச்சை அரிசி, கோதுமை, பம்பாய் ரவை, ஜலம் தெளிக்காமல் உடைத்த கோதுமை ரவை, கோதுமை மாவு, உப்பு, புளி, மிளகு, சீரகம், எள், கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு, வெல்லம், சேலம் சர்க்கரை, நல்லெண்ணென்ய, நெய், பால், தயிர், ஏலக்காய், கிராம்பு, பாக்கு, தேன். (சிலர் தேங்காயெண் எண்ணெயைச் சேர்ப்பார்கள். சிலர் கற்கண்டைச் சேர்த்துக் கொள்வார்கள். சிலர் அல்காச் சர்க்கரை யையும் சேர்ப்பதுண்டு.)

**சேர்க்கக் கூடிய காய்கறிகள் :** வெள்ளரிக்காய், மாங்காய், புடலங்காய், கொத்தவரங்காய், பாகற்காய், வாழைக்காய், வாழைத்தண்டு, (சிவப்பில்லாத) கீரைத்தண்டு, முளைக்கீரை, பலாக்காய், அவரைக்காய், சேப்பங்கிழங்கு, (சிவப்பில்லாத) சர்க்கரை வள்ளிக்கிழங்கு, கொளுமிச்சங்

காய் (நாரத்தங்காய்), மின்ன இலை, பிரண்டை, கறிவேப்பிலை, இஞ்சி, கசப்புச் சுண்டைக்காய், வாழை இலை, வெற்றிலை. (சிலர் கருணைக் கிழங்கு, சேளைக்கிழங்கு, கண்டங் கத்தரிக் காய் இவைகளைச் சேர்ப்பதுண்டு.)

**சேர்க்கக்கூடிய பழ வகைகள்:** செவ்வாழையைத் தவிர, மற்ற எல்லாவித வாழைப் பழங்களையும், பலாப்பழம், மாம்பழம், விளாம்பழம் இவைகளையும் சேர்க்கலாம்.

**முக்கியமாகச் செய்யவேண்டிய சமையல்கள் :** பாயலம், தயிர்ப்பச்சடி, புளிப் பச்சடி ஒன்று, வாழைக்காய் கறி, (வாழைக்காய் கறியைத் தவிர) மூன்று அல்லது நான்கு விதக் கறிகள் (பலாக்காய் அல்லது வாழைத் தண்டு, கொத்தவரங்காய், அவரைக்காய் அல்லது புடலங்காய், கிழங்கு வகைகளில் ஏதாவதொன்று இவைகளையும், இவைகளைத் தவிர முடிந்ததையும் செய்யலாம்), ஒரு வறுவல், பொரித்த குழம்பு, மேமார்க்கு முழம்பு, ரசம், (இனையில் சாதத்துடன் சேர்த்துப் பிசைந்து கொள்ளுவதற்காகப்) பருப்பு, புளித் துவையல், இஞ்சி—மாங்காய் பிசறல்.

**பட்சண வகையில் முக்கியமானவை:** வடை, அதிரலம், எள்ளுருண்டை, சுகியன், தேன்குழல் இவை அவசியம் தேவை. மேற்கொண்டு, எதை வேண்டுமானாலும் தயாரிக்கலாம்.

**தேவையான சாமான்கள்:** அரிசி ஒன்றேகால் படி (இரண்டரை லிட்டர்) [அதாவது சாதம் வடிக்க முக்கால் படி (ஒன்றரை லிட்டர்), அதிரைத்திற்குக் கால் படி (அரை லிட்டர்)], மற்ற பட்சணம், மாவு இவைகளுக்குக் கால்படி

அரை விட்டர்)], பாசிப்பருப்பு இரண்டாழாக்கு (அரை விட்டர்), உஞ்சதம் பருப்பு மூன்று (முக்கால் விட்டர்) முதல் நான்கு ஆழாக்கு (ஒரு விட்டர்) வரை, வெல்லம் அரை வீசை (700 கிராம்), உப்பு கால்படி (அரை விட்டர்), 4 துப்புளி ஐங்கு பலம் (175 கிராம்) முதல் ஏழாறைப் பலம் (250 கிராம்) வரை, என் முக்கால் ஆழாக்கு (120 கிராம்), யினாலு ஒரு பலம் (35 கிராம்), சீரகம் ஒரு பலம் (35 கிராம்), தேன் அரைப் பலம் (20 கிராம்); சேலம் சர்க்கரை அரைப்பலம் (20 கிராம்), கடுகு ஒரு பலம் (35 கிராம்) முதல் ஒன்றரைப் பலம் (50 கிராம்) வரை, எல்லெண்ணெய் ஒரு வீசை (400 கிராம்), சீயக்காய்ப்பொடி இரண்டரைப் பலம் (90 கிராம்), ஏலக்காய் அரைப் பலம் (20 கிராம்), கிராம்பு பத்து அல்லது பன்னிரண்டு, பாக்கு ஒரு பலம் (35 கிராம்) முதல் ஒன்றரைப் பலம் (50 கிராம்) வரை, (சாப்பாட்டிற்கும், ஹோமத்திற்கும் சேர்த்து) நெய் அரைப்படி (ஒரு விட்டர்), (முதல் நாளன்று, தயிர் தோய்க்கப்) பால் முக்கால்படி (ஒன்றரை விட்டர்) (பாயலம், திரட்டுப் பால் முதலியவைகளுக்குப்) பால் அரைப் படி (ஒரு விட்டர்), (இது தவிர, குழம்பிற்காகப்) புளித்த தயிர் கால்படி (அரை விட்டர்), வெற்றிலை ஒரு கவுளி, இலை பன்னிரண்டு, விளாம்பழம் இரண்டு, வாழைப்பழம் பன்னிரண்டு, மாம்பழம் ஆறு.

**ஞநிப்பு:** இவை தவிர, ஹோமத்திற்குத் தேவையான சுள்ளி, வரட்டி, சமையலுக்காக விறகு, கரி இவைகள் தேவை. நெய்யில் பட்சணங்களைச் செய்வதானால், நெய்யின் அளவை அதிகரித்துக் கொள்ளவும். மற்றபடி, செய்யும் பட்சணங்களுக்குத் தக்கபடி, கூற்கண்டு, சர்க்கரை இவைகளையும், மற்ற சாமான்களையும், சமையலின் திட்டத்திற்குத் தகுந்தபடி, கூட்டியோ, குறைத்தோ வாங்கவும்.

## தேவையான காய்கறிகள்

தயிர்ப் பச்சடிக்கு: வெள்ளரிக்காய் ஒன்று (அல்லது இளசாகச் சுமார் ஆறு அங்குல நீளமுள்ள வாழைத் தண்டு தண்டு ஒன்று).

புளிப் பச்சடிக்கு: மாங்காய் நிதானமான பெரிய காய் ஒன்று; அல்லது பெரிய விளாம்பழம் ஒன்று; அல்லது கொஞ்சிச்சங்காய் (நாரத்தங்காய்) ஒன்று; அல்லது நறுக்கிய தண்டுக்கீரை அல்லது முளைக்கீரை சுமார் ஒராழாக்கு (கால் விட்டர்); அல்லது மின்ன இலை (உருவிய தாக) இரண்டு பிடி.

கறிகளுக்கு: (பெரியதானால் ஒன்றரை, சிறியதானால் இரண்டு) வாழைக்காய், அவரைக்காய் சுமார் ஏழரைப் பலம் (26 கிராம), கொத்தரங்காய் ஐங்கு பலம் (175 கிராம), புடலங்காய் (சிறியதானால் இரண்டு, பெரியதானால் ஒன்று) மெல்லிய வில்லைகளாக நறுக்கிய துண்டங்கள் சுமார் மூன்றூழாக்கு (முக்கால் விட்டர்), வாழைத் தண்டுத் துண்டு ஒன்று (பொடியாக நறுக்கிய துண்டங்கள் சுமார் இரண்டாழாக்கு-அரை விட்டர்), பலாமுச ஒன்று (கொத்தியதானால் கால்படி (அரை விட்டர்), நறுக்கிய துண்டமானால் ஓர் ஆழாக்கு (கால் விட்டர்), கொம்புப் பாகற்காய் அல்லது மிதி பாகற்காய் [சாதாக்கறியானால் சுமார் ஏழரைப் பலம் (260 கிராம) (நறுக்கிய துண்டங்கள் கால்படி-அரை விட்டர்), வறுத்த கறியானால் பத்து பலம் (350 கிராம)], சர்க்கரை வள்ளிக்கிழங்கு (வெள்ளோக் கிழங்கு) ஏழரைப் பலம் (260 கிராம) (நறுக்கியதுண்டங்கள் சுமார் கால்படி-அரை விட்டர்), சேப்பங்கிழங்கு [சாதா கறியானால் ஏழரைப் பலம் (260

சமைத்துப் பயர்

கிராம்). வறுத்த கறியானால் பத்து பலம் (350 கிராம்),] கருணைக் கிழங்கு ஐந்து பலம் (175 கிராம்).

**பொரித்த குழம்பிற்கு:** புடலங்காய், அவரைக்காய் கீரத்தண்டு இவைகளில் ஏதாவதொன்று, அல்லது, இரண்டல்லது மூன்றைச் சேர்த்து, மெஸ் லியதாக நறுக்கிய துண்டங்கள் ஒன்றை முதல் இரண்டாழாக்கு (காலே அரைக்கால் முதல் அரை லிட்டர்) வரை.

**மோரிக்குழம்புத்'தான்'களுக்கு:** சேப்பங் கிழங்கு ஏழு அல்லது எட்டு, கீரத்தண்டு அல்லது வாழைத்தண்டு. (அல்லது) உருவிய மின்ன இலையை, குழம்பு கொதித்து இறக்கியதும் போடலாம். ஒன்றும் இல்லாவிட்டால், வடை மாவில், சிறிய (போண்டாவைப் போன்ற) உருண்டைகளாக உருட்டி, பத்து அல்லது பதினைந்து உருண்டைகளாக எண்ணேயில் போட்டு, வேகவிட்டுப் போடலாம். (இந்தப் போண்டாக்களை, பொரித்த குழம்பிலும் போட்டால் நன்றாக இருக்கும்.)

**வறுவலுக்கு:** சேனைக்கிழங்கு பதினைந்து பலம் (525 கிராம்) (அல்லது வாழைக்காய் மூன்று).

**குறிப்பு:** பாகற்காய், சேப்பங்கிழங்கு இவைகளுள் ஏதாவதொன்றை, வறுத்த கறியாகச் செய்து விட்டால், தனியாக வறுவல் வறுக்க வேண்டிய தேவை இல்லை.

**ஊறுகாயிகளுக்கு:** (ஊறுகாயாகப் பிசறுவதற்கும். சமையல், பட்சணம் இவைகளுக்கும்) இரண்டு பலம் (70 கிராம்) இஞ்சி, (பிசறுவதற்கு) மாங்காய் (சிறு வடுவானுள் நான்கு, அல்லது சிறிய மாங்காய் ஒன்று).

**குறிப்பு:** இவைகளுக்குள், தேவையானதை சமையல் திட்டத்திற்குத் தக்கபடி வாங்கவும். வாழைக்காய் மட்டும் மிக அவசியம். மற்றவை, கிடைத்ததை வாங்கலாம்.

**சுறையல் ஆரம்பிக்குமுன் செய்து கொள்ள வேண்டியவை:** எள்ளைக் களைந்து, வடிய வைத்து, சுத்த மான தரையில் போட்டு, வெளுப்பாகத் தேய்த்துப்படைத்து வைத்துக் கொள்ளவும். பாணவியை அடுப்பில் வைத்து, காய்ந்தபின் பாசிப் பருப்பைப் போட்டுச் சற்று (சூடு வர) வறுத்து எடுத்துவிட்டு, எள்ளைப் போட்டு, சிவக்கப் பொரித்து எடுத்துக் கொள்ளவும். அதன்பின், தனி மிளகை வறுத்து எடுத்துவிட்டு, கறிமாப்பொடிக்கு வறுத்து எடுத்துக் கொள்ளவும். அதற்குப் பிறகு, ஐங்கு அல்லது ஆறு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணெயை விட்டு, இரண்டு டெஸ்பூன் கடுகைப் போட்டு வெடிக்கவிட்டு, ஒரு கிண்ணத்தில் எடுத்து வைத்துக் கொண்டால், இதை தேவையான எண்ணெயுடன், தயிர்ப் பச்சடி, புளிப் பச்சடி, மோர்க்குழம்பு, ரசம், இஞ்சிமாங்காய் பிசறல் முதலிய தனிக் கடுகு போடும் சாமான்களுக்கும் போடலாம். (ரசத்திற்கு, இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு நெய்யில், ஒரு கறிவேப்பிலை ஆர்க்கை மட்டும் போட்டு வெடிக்கவிட்டுக் கொட்டலாம்.)

அதே பாணவியில் சுமார் அரை ஆழாக்கு (அரைக் கால் விட்டர்-100 கிராம்) எண்ணெயும், நான்கு கரண்டி முட்டை அளவு காய்யுமாக வீட்டு, நான்கு டெஸ்பூன் கடுகும். கால் ஆழாக்கு (50 கிராம்) உளுத்தம் பருப்புமாகப் போட்டுத் தாளித்து எடுத்துக் கொண்டால், கறிகள், மசியல், பொரித்த கூட்டு, புளித் துவையல் இவைகளுக்கு, அதற்குத் தேவையானதை (பின் குறிப்பிட்டுள்ள அளவின்படி) போடலாம்.

**குறிப்பு:** சில வீடுகளில் புளியும், மிளகும் ஓரே சாமானில் சேர்த்துப் போடுவதில்லை. அப்படி உள்ள வீடுகளில், ரசத்திற்கு மிளகைப் போடாமல் சீரகத்தை மட்டும் அரைத்து விடவும். கறிகளில் புளிப்பு தேவையானதற்குப் புளியையும், காரம் அவசியமானதற்குக் கறிமாப் பொடியையும் போடவும். சேப்பங்கிழங்கு, கருணைக் கிழங்கு, பாகற் காய் இவைகளுக்குப் புளி அவசியம்.

### சமையல் செய்யும் முறை

**பாயலம்:** பாசிப் பருப்பை வெறும் பாணலியில் சற்று வறுத்து எடுத்து, சுத்தமாகக் களைந்து, கல்லை அரித்துவிட்டு, அதில் (சுகியனுக்காக) ஒரு பிடி எடுத்து வைத்துவிடவும். அதன்பின், அடுப்பில் ஒரு வெண்கலப் பானையில் அல்லது உருளியில் ஜலத்தை வைத்து, கொதித்தபின், களைந்து வைத்துள்ள பருப்பைப் போட்டு, ஒரு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணெயை விட்டு முடி வைக்கவும்.

'மத, மத' என்று கிள்ளுப் பதமாக வெந்தபின்; அதில் நான்கில் ஒரு பாகத்தை எடுத்துக் கொஞ்சம் ஜலத்தில் போட்டு அலசிப் பிழிந்து எடுத்து, கறிகளுக்கு வைத்துக் கொள்ளவும். பிழிந் ஏதுத்த ஜலத்தை, ரசத்திற்கு வைத்துக் கொள்ளவும். அதன்பின் சற்று நன்கு வெந்தபின் இரண்டு பாகத்தை எடுத்து, கலத்திற்கும், பொரித்த குழம்பிற்குமாக எடுத்துக்கொண்டு, மீதி உள்ள ஒரு பாகத்தில் கொஞ்சம் ஜலத்தைவிட்டு, நன்றாகக் கரைந்தபின், அதில் அரை ஆழாக்கு (90 கிராம்) வெள்ளத்தைப் போட்டு, வெல்லம் கரைந்தபின் இறக்கி, அரை (அரைக்கால் லிட்டர்) முதல் முக்கால் ஆழாக்கு (லிட்டரில் சுமார் ஐந்தில் ஒரு பாகம்) வரை பாலைவிட்டு சிறிதளவு ஏலப்பொடியைப் போடவும்.

## தயிர் பச்சடி வகைகள்

வெள்ளரிக்காய்: கொப்பரைத் துருவியில் இதைக் குறுவலாம். அல்லது, பொடிப் பொடியாக நறுக்கி, அரை மஸ்பூன் உப்பைப் போட்டுப் பிசறிப் பிழிந்து கொள்ளவும்.

சுமார் முக்கால் ஆழாக்கு (விட்டரில் ஜங்தில் ஒருபாகம்) புளிக்காத தயிரில், தயிருக்குத் தேவையான உப்பைப் போட்டு, பிழிந்த வெள்ளரிக்காயைப் போட்டுக் கலந்து, கால் மஸ்பூன் கடுகைத் தாளிக்கவும்.

வாழைத்தண்டு: இதைத் தோலைச் சீவி, நாரை எடுத்துவிட்டு, முதலில் வில்லைகளாக நறுக்கி, பின் பொடிப் பொடியாக நறுக்கி, அரை மஸ்பூன் உப்பைப் போட்டு, பிசறிப் பிழிந்து, முன் சொல்லியைடி தயிரில் உப்பைப் போட்டு, பிழிந்த வாழைத்தண்டைப் போட்டு, கால் மஸ்பூன் கடுகைத் தாளிக்கவும்.

புடலங்காய்: இதை மெல்லிய சிறு வில்லைகளாக (சுமார் முக்கால் ஆழாக்கு (விட்டரில் ஜங்தில் ஒருபாகம்) துண்டத்தை) நறுக்கி, கால் மஸ்பூன் உப்பைப் போட்டு, வேகவிட்டு, பிழிந்து போடலாம். அல்லது, இரண்டுகரண்டி முட்டைஅளவுள்ளென்றை விட்டு, கால் மஸ்பூன் உப்பைப் போட்டு, நன்றாகவதக்கி, தயிரில் போட்டு, கடுகைத் தாளிக் கலாம்.

## புளிப் பச்சடி வகைகள்

மாங்காய் பச்சடி: இதைத் தோலுடன் துண்டம் துண்டமாக நறுக்கி, அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் விட்டர்)

ஜலத்தில் (கொதிக்குப் போது) போட்டு, கால் டெஸ்பூன் உப்பைப் போடவும்.

வெந்தபின், அரை ஆழாக்கு (90 கிராம்) வெல்லத்தைப் போட்டு, வெல்லம் கரைந்தபின் இரண்டு டெஸ்பூன் அரிசி மாவைக் கொஞ்சமாக ஜலத்தை விட்டுக் கரைத்துவிட்டு, சேர்ந்து கொதித்தபின், இறக்கி, அரை டெஸ்பூன் கடுகை, இரண்டு கரண்டிமுட்டை அளவு எண்ணெயில் தாளிக்கவும்.

**குறிப்பு:** மிகவும் பெரிய மாங்காயானால், இரண்டு கதுப்பை மட்டும் போட்டால் போதும்.

இந்த அளவில் செய்தால், சுமார் ஓர் ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்) பச்சடி செய்யலாம்.

**விளாம்பழ பச்சடி:** பெரியதாக ஒரு விளாம்பழத்தை உடைத்து, விழுதை எடுத்து, கால் டெஸ்பூன் உப்பையும், அரை ஆழாக்கு (90 கிராம்) வெல்லத்தையும் போட்டு, பிசைந்து, அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் லிட்டர்) ஜலத்தை விட்டுக் கரைத்து, இரண்டு கரண்டிமுட்டை அளவு எண்ணெயில், கால் டெஸ்பூன் கடுகைத் தாளிக்கவும்.

விளாம்பழத்தில் பெரிய கொட்டைகளிருந்தால், முதலில் ஜலத்தைவிட்டுக் கரைத்து, கூடிய மட்டில் கொட்டைகளை எடுத்துவிட்டு, அதன்பின் வெல்லம், உப்பு இவைகளைப் போட்டுக் கரைத்து, கடுகைத் தாளிக்கவும்.

**கொனுமிசீசங்காய் பச்சடி** சிறு காய் ஒன்றைத் தோல், சுளைஇவைகளுடன் சிறுசிறு துண்டங்களாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.

கற்சட்டியை அல்லது உருளியை அடுப்பில் வைத்து, காய்ந்தபின் ஈன்கு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணெயை விட்டு, அரை ஃஸ்பூன் கடுகைத் தாளித்து, நறுக்கிய துண் டங்களைப் போட்டுச் சற்று வதக்கீக் கொண்டு, சிறு எலுமிச் சங்காய்க்கும் கொஞ்சம் குறைவான அளவு புளியை நனைத்து, சுமார் முக்கால் ஆழாக்கு (லிட்டரில் ஐங்கில் ஒரு பாகம்) ஜலத்தைக் கொஞ்சம் கொஞ்சமாக விட்டுக் கரைத்து விட்டு, ஒரு ஃஸ்பூன் உப்பைப் போடவும். கொஞ்சமிச்சங்காய் நன்றாக வெந்தபின், கால் ஆழாக்கு (45 கிராம்) க்குக்கொஞ்சம் மேலாக (சுமார் காலே அரைக்கால் ஆழாக்கு) (70 கிராம்) வெல்லத்தைப் போட்டு, வெல்லம் கரைந்து சேர்ந்து கொதித்தபின், இரண்டு ஃஸ்பூன் அரிசிமாவைக் கரைத்து விட்டு, சேர்ந்து இரண்டு கொதி வந்ததும் இறக்கவும்.

**கீரை புளிப்பச்சடி:** கீரையைப் பொடியாக நறுக்கிக் கொண்டு, கற்சட்டியில் அல்லது உருளியில் அரைக்கரண்டி ஜலத்தை விட்டு, கொதித்தபின், கீரையை (அலம்பிப்) போட்டு, அரை ஃஸ்பூன் உப்பைப் போட்டு மூடி, 'மத, மத' என்று வெந்ததும் திருப்பிவிட்டு, நன்றாக வெந்தபின் கீரை மத்தால் அல்லது கரண்டியால் சற்று மசித்துவிட்டு, கொட்டைப் பாக்களாவுப் புளியை நனைத்து, அரை (அரைக்கால்) முதல் முக்கால் ஆழாக்கு (லிட்டரில் ஐங்கில் ஒரு பாகம்) வரை ஜலத்தைக் கொஞ்சம் கொஞ்சமாக விட்டுக் கரைத்து விட்டு, புளி வாசனைப் போகச் சற்றுக் கொதித்தபின் கால் ஆழாக்கு (45 கிராம்) வெல்லத்தைப் போட்டு, வெல்லம் கரைந்து சேர்ந்து கொதித்தபின், ஒரு ஃஸ்பூன் அரிசிமாவைக் கரைத்து விட்டு, சேர்ந்து கொதித்தபின் இறக்கி, ஒரு ஃஸ்பூன் கடுகை, இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணெயில் தாளிக்கவும்.

நறுக்கிய ஒரு குத்தளவுக் கீரைக்கு [சுமார்|ஸர் ஆழாக்கு (கால் விட்டர்)க்கு] மேற்சொன்ன அளவின்படி, முக்கால் ஆழாக்கு (விட்டரில் ஐங்கில் ஒரு பாகம்) பச்சடி செய்யலாம்.

**மின்ன இலை பச்சடி:** இது கீரையைப்போல் அவ்வளவு அதிகமாகத் தேவையில்லை. ஆய்வது பொடிப் பொடியாக நறுக்கியது, ஒரு பிடி அளவு (அரை ஆழாக்கு) (அரைக்கால் விட்டர்) இருந்தால் முக்கால் ஆழாக்கு (விட்டரில் ஐங்கில் ஒரு பாகம்) பச்சடி செய்யலாம்.

கற்சட்டியில் அல்லது உருளியில், காய்ந்தபின், நான்கு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணையை விட்டு, அரை ஷஸ்பூன் கடுகைத் தாளித்து, நறுக்கிய மின்ன இலையை அலம்பிப் பிழிந்து போட்டுச் சற்று வதக்கிவிட்டு, சிறு எலு மிச்சங்காயளவு புளியை, சுமார் முக்கால் ஆழாக்கு (விட்டரில் ஐங்கில் ஒரு பாகம்) ஐலத்தைக் கொஞ்சம் கொஞ்சமாக விட்டுக் கரைத்து விட்டு, ஒரு ஷஸ்பூன் உப்பைப் போட்டு, புளி வாசனை போகக் கொதித்து, மின்ன இலை சற்று வெங்கின் கால் ஆழாக்கு (45 கிராம்) வெல்லத்தைப் போட்டு, வெல்லம் கரைந்து சேர்ந்து கொதித்தபின், ஒன்று அல்லது இரண்டு ஷஸ்பூன் அரிசிமாவைக் கரைத்துவிட்டு, சேர்ந்து கொதித்ததும் இறக்கவும்.

**குறிப்பு:** நாரத்தங்காய், மின்ன இலை புளிப்பச்சடி கருக்கு, எண்ணையில் வதக்கி, பச்சடியைச் செய்து இறக்கிய பின்னும், கடுகு தாளித்தைப் போடலாம்.

### கறி வகைகள்

**வரழைக்காய்:** (இதை அவசியம் செய்யவேண்டியது. இதை ஹோமத்திற்குச் சேர்த்துக் கொள்வதால் இதற்குப்

புளியைச் சேர்ப்பதில்லை.) காயைத் தோலீச் சீவி, சிறு துண் டங்களாக நறுக்கிக் கொள்ளவும். உருளியில் அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் விட்டர்)க்குக் குறையாமல் ஜூலத்தை விட்டு, அடுப்பில் வைத்து, கொதித்தபின், நறுக்கிய துண் டங்களை அலம்பிப் போட்டு, ஒரு மூஸ்பூன் உப்பைப்போட்டு, (கருக்காமலிருப்பதற்காக, ஒரு கை புளித்த மோரை விடலாம்) வேகவிட்டு வடிய வைத்துக் கொள்ளவும்.

(காய்கறிகள் உசிலிக்கும் விதம் பின்னால் தரப்பட்டுள்ளது.)

**அவரைக்காய்:** ஏழைப் பலம் (260 கிராம்) அவரைக்காயை, காம்பு, நரம்பில்லாமல் ஆய்ந்து, பூச்சி இல் லாமல் பார்த்து, இரண்டாகப் பிளாந்து, பொடிப் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.

உருளியில் அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் விட்டர்) ஜூலத்தைவிட்டு, அடுப்பில் வைத்து, கொதித்தபின் நறுக்கிய துண்டங்களை அலம்பிப் போட்டு, முக்கால் மூஸ்பூன் உப்பைப் போட்டு மூடி வைத்து, ‘மத, மத’ என்று வெந்த தும் திருப்பிவிட்டு, நன்றாக வெந்ததும் எடுத்து வடியவைத் துப் பிழிந்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

**கொத்திவரங்காய்:** ஐங்கு பலம் (175 கிராம்) கொத்த வரங்காயை, காம்பைக் கிள்ளிவிட்டு, பொடிப் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.

உருளியை அல்லது கற்சட்டியை அடுப்பில் வைத்து, காய்ந்தபின் ஒரு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணெயை விட்டு, நறுக்கிய துண்டங்களை அலம்பிப் போட்டு, முக்கால் மூஸ்பூன் உப்பைப் போட்டுச் சுற்று வதக்கிக் கொண்டு;

(காய் அழுங்க) ஜலத்தை விட்டு; முடி வைத்து, ‘மத, மத’ என்று வெந்தபின் திருப்பிவிட்டு, நன்கு வெந்தபின் எடுத்து வடிய வைத்து, பிழிந்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

**புடலங்காய்:** புடலங்காயை மெல்லிய வில்லைகளாக நறுக்கி, சுமார் மூன்றுமாக்கு (முக்கால் லிட்டர்) துண்டங்களாக வைத்துக் கொள்ளவும். உருளியில் கால் ஆழாக்கு (சிறிதளவு) ஜலத்தை விட்டு, அடுப்பில் வைத்து, கொதித்தபின் நறுக்கிய துண்டங்களை அலம்பிப்போட்டு, ஒரு மூஸ்பூன் உப்பைப் போட்டு முடி வைத்து, ‘மத, மத’ என்று வெந்த தும் திருப்பிவிட்டு, சற்று (குழையாமல் நசங்கும் பதமாக) வெந்ததும் எடுத்து வடிய வைத்து, பிழிந்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

**வாழைத் தண்டு:** இளம் தண்டை, தோலைச் சீவி, வில்லைகளாக நறுக்கி (வில்லை போடும்போது நாரை எடுத்து விடவும்), பிறகு பொடிப் பொடியாக நறுக்கி, மோரும், ஜலமுமாக வைத்துக் கொண்டு, அதில் போட்டு வைக்கவும். இப்படி நறுக்கிய துண்டங்கள் சுமார் இரண்டு ஆழாக்கு (அரை லிட்டர்) இருக்கலாம்.

உருளியில் அல்லது கற்சட்டியில், கால் ஆழாக்கு (சிறிதளவு) ஜலத்தை வைத்து, ‘தள, தள’ என்று கொதிக் கும்போது, நறுக்கிய துண்டங்களைச் சுத்தமாக இரண்டுதரம் அலம்பிப் போட்டு, முக்கால் மூஸ்பூன் உப்பைப் போட்டு, ஒரு கை புளித்த மோரை மேலாக விட்டு, முடிவைத்து, ‘மத, மத’ என்று வெந்ததும் திருப்பிவிட்டு, நசங்கும் பதமாக வெந்ததும் எடுத்து வடிய வைத்துக் கொள்ளவும்.

**பலரக்காய்:** பலா முசுவின் தோலை நன்றாகச் சீவி விட்டு, (கொத்தத் தெரிந்தால்) அரிவாள் மஜையில் கொத்தி, தூளாக எடுத்துக் கொண்டு, உள்நரம்பை ஏறிந்து விடவும்.

கொத்துவதற்குத் தெரியாவிட்டால், தோலைச் சீவி நரம்பையும் எடுத்துவிட்டு, சிறு துண்டங்களாக நறுக்கிக் கொள்ளவும். கொத்திய தூளானால் கால்படியும் (அரை லிட்டர்), நறுக்கிய துண்டமானால் ஓர் ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்)ம் போதும். அதை வேகவிட்டு உதிர்த்தால், கால்படி தூள் (அரை லிட்டர்) அளவு இருக்கும்.

உருளியில் அல்லது கற்சட்டியில், ஓர் ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்) ஜலத்தைவிட்டு, அடுப்பில் வைத்து, கொதித்தபின் பலாக்காய்த் தூணை அலம்பிப்போட்டு மூடவும். சில பலாக்காய்கள் உப்பைப் போட்டால் வேகாது. அதனால், சற்று வெந்தபின், ஒரு டெஸ்பூன் உப்பைப்போட்டு, திருப்பிவிட்டு, நன்றாக வெந்தபின், எடுத்து வடியவைத்து, பிழிந்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

துண்டமாக நறுக்கியதானாலும், சற்று வெந்தபின் உப்பைப் போட்டு, நன்றாக வெந்தபின் எடுத்து வடியவைத்துக் கையாலும் உதிர்க்கலாம். அல்லது, அம்மியில் வைத்து, குழவியால் மெதுவாக நடத்தியும் உதிர்த்துக் கொள்ளலாம்.

**பாகற்காய் சாதா கறி:** கொம்புப் பாகற்காயானால் நான்காகப் பிளங்கு, மெல்லிய வில்லைகளாக நறுக்கவும். மிதி பாகற்காயானால் ஒன்றை நான்காக நறுக்கலாம். நறுக்கும்போதே உதிர்ந்த விதைகளை எடுத்துவிடவும். அப்படி நறுக்கியதுண்டங்கள் கால்படி (அரை லிட்டர்) இருக்கலாம்.

. கற்சட்டியை அல்லது உருளியை அடுப்பில் வைத்து, காய்ந்தபின், இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணையை விட்டு, நறுக்கிய துண்டங்களை அலம்பிப் போட்டு, ஒன்றைர்

ஷஸ்பூன் உப்பைப் போட்டுச் சற்று வதக்கிவிட்டு, சிறு கொட்டைப்பாக்களவுப் புளியில், அரை ஆழாக்கு (அரைக் கால் லிட்டர்) ஜலத்தை விட்டு, கரைத்துவிட்டு மூடவும். ‘மத, மத’ என்று வெந்ததும் திருப்பிவிட்டு, நன்றாக வெந்த பின் கழுக்கோடி அளவு வெல்லத்தைப் போட்டுத் திருப்பி விட்டு, அடுப்பை நிழல்போல ஏரியவிட்டு, ஜலம் முழுவதும் சுண்ணியபின் எடுத்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

பாகற்காய் வறுத்த கறி இதற்கு, மிதி பாகற்காயை இரண்டாக நறுக்கலாம். கொம்புப் பாகற்காயை இரண்டாகப் பிளங்குது, கால் அங்குல கனமுள்ள வில்லைகளாக நறுக்கலாம். அல்லது, நான்காகப் பிளங்கு அரைவிரல் நீளத்துண்டுகளாக நறுக்கலாம். இப்படி நறுக்கிய துண்டங்கள் சுமார் மூன்றாண்டுக்கு (முக்கால் லிட்டர்) இருக்கலாம்.

சாதாக் கறிக்குச் சொல்லியபடி, கற்சட்டியில் அல்லது உருளியில், காய்ந்தபின், இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணெயை விட்டு, நறுக்கிய துண்டங்களை அலம்பிப் போட்டு, இரண்டு ஷஸ்பூன் உப்பைப் போட்டு, ஒரு பெரிய கொட்டைப்பாக்களவுப் புளியை, சுமார் முக்கால் ஆழாக்கு (லிட்டரில் ஐந்தில் ஒரு பாகம்) ஜலத்தை விட்டுக் கரைத்து விட்டு மூடி, ‘மத, மத’ என்று வெந்தபின் திருப்பி விட்டு, நன்றாக வெந்தபின் ஒரு கொட்டைப்பாக்களவு வெல்லத்தைப் போட்டுக் கிளரி விட்டு எடுத்துக் கொள்ளவும்.

**சௌகரை வள்ளிக்கிழங்கு வில்லைக் கறி:** வெள்ளொச் சர்க்கரை வள்ளிக்கிழங்கை, மெல்லிய கிழங்கானால், கால் அங்குல கனமுள்ள வட்டமான வில்லைகளாக நறுக்கிக் கொள்ளவும். மிகவும் பருமனை கிழங்கானால், இரண்டு அல்லது நான்காகப் பிளங்கு, வில்லைகளாக நறுக்கிக்

கொள்ளவும். இப்படி நறுக்கிய துண்டங்கள் சுமார் கால் படி (அரை லிட்டர்)க்கு, முக்கால் ஆழாக்கு (லிட்டரில் ஐங்கில் ஒரு பாகம்) ஜலத்தை உருளியில் விட்டு, அடுப்பில் வைத்து, கொதித்தபின், நறுக்கிய துண்டத்தை அலம்பிப் போட்டு, ஒரு கூஸ்பூன் உப்பைப் போட்டு, முடி வைத்து, ஒரு வேக்காடு வெந்ததும் திருப்பிவிட்டு, மறு வேக்காடு வந்ததும் எடுத்து வடிய வைக்கவும்.

இது சீக்கிரம் வெந்து போகுமாதலால், குழையாமல் பார்த்து எடுக்கவும்.

**சர்க்கரை வள்ளிக்கிழங்கு உதிர்த்த கறி:** பரும ணை கிழங்கைப் பெரிய துண்டமாக (ஒன்றை, இரண்டு அல்லது மூன்றுக) நறுக்கிப் போட்டு, வெந்து எடுத்தபின் தோலை உரித்து உதிர்த்துக் கொண்டு, உப்பைப் பொடி செய்து போட்டு உசிலிக்கலாம்.

**சேப்பங்கிழங்கு சாதா கறி :** ஒரு பாத்திரத்தில், நிறைய (கிழங்கு அமுங்க) ஜலத்தை வைத்து, கொதித்தபின் ஏழாற்ப பலம் (260 கிராம்) சேப்பங்கிழங்கைச் சுத்தமாக அலம்பிப் போட்டு முடிவைத்து, நடுவில் ஒரு தரம் வேகும்போது கிளரி விட்டு, நன்றாக வெந்தபின் எடுத்து வடியவைத்து, தோலை உரித்துவிட்டு, ஒருகிழங்கை இரண்டு மூன்றுக நறுக்கீக் கொள்ளவும்.

**சேப்பங்கிழங்கு வறுத்த கறி :** இதற்கு, பத்து பலம் (350 கிராம்) கிழங்கை, முன் சொல்லியபடி நன்றாக வேகவிட்டு எடுத்து, தோலை உரித்து, சுற்றுச் சிறிய துண்டங்களாக [ஒரு கிழங்கை நான்கு அல்லது ஐங்காக] நறுக்கி வைத்துக் கொள்ளவும்.

கருணைக்கிழங்கு சாதா கறி : ஏழைப் பலம் (260 கிராம்) சேப்பங்கிழங்கிற்குப் பதிலாக, ஐந்து பலம் (175 கிராம்) கருணைக்கிழங்கைத் தோலைச் சீவி விட்டு, நறுக்கி, நான்கு தரம் ஜலத்தை விட்டு, நன்றாகத் தேய்த்து அலம்பி, நன்றாக வேகவிட்டு எடுத்துக் கொண்டு, சேப்பங்கிழங்கு யுளி குற்றிய கறிபோல் செய்யவும்.

### காய்கறிகள் உசிலிக்கும் விதம்

வாழைக்காய் தவிர, அவரைக்காய் அல்லது கொத்த வரங்காய், பலாக்காய் அல்லது வாழைத்தண்டு, சர்க்கரை வள்ளிக்கிழங்கு, கருணைக்கிழங்கு, சேப்பங்கிழங்கு இவை களில் ஏதாவது ஒன்றும், பாகற்காய் கறி ஒன்றுமாக ஐந்து கறிகள் செய்தால் போதும்.

சேப்பங்கிழங்கு, பாகற்காய் இவைகளில் ஏதாவது ஒன்றை வறுத்த கறியாகச் செய்யலாம்.

வீட்டுச் சமையலைப் போல ஒவ்வொரு கறியையும் தனித் தனியாகத் தாளித்து, உசிலிக்க வேண்டியதில்லை.

ஒவ்வொரு காயையும் நறுக்கி, வேகவிட்டுப் பிழிந்து, ஒரு பெரிய ஈயம் பூசிய தாம்பாளத்தில் தனித்தனியாக வைத்து கறிகாய்களுக்காக வேகவிட்டுப் பிழிந்து வைத் துள்ள கிள்ளுப் பதமான பாசிப்பருப்பை எல்லாவற்றிற்கும் நிறவி, அதிகமாகப் போடவேண்டியதற்கு அதிகமாகவும், குறைவாகப் போடவேண்டியதற்குக்குறைவாகவும் போட்டு வைத்துக் கொள்ளவும்.

கறிமாப் பொடியைச் செய்து வைத்துக் கொண்டு, உசிலிக்கும்போது கடைசியாகத் தூவலாம்.

கறிஷரப்பொடி, மிளகு — சீரகப்பொடி இவை செய்யும் விதம்: மிளகு இரண்டு மஸ்பூன், சீரகம் இரண்டு மஸ்பூன், உளத்தம்பருப்பு இரண்டு மஸ்பூன் இவைகளை வெறும் பாணவியில் வறுத்து எடுத்து, பொடி செய்து கொள்ளவும்.

(இரண்டு மஸ்பூன் அரிசியை, சற்று வறுத்து, இதனுடன் வைத்துப் பொடி செய்து கொள்ளலாம். அல்லது, ஜலத்தை விட்டுக்கொள்ளும் கறிகளுக்கு மட்டும் அரிசி மாவைத் தூவலாம்.)

ஒரு மஸ்பூன் தனி மிளகை மட்டும் வறுத்து, அதில் ஏழு அல்லது எட்டைப் புளித் துவையலுக்கு வைத்துக் கொண்டு, மீதியைத் தேவையான உப்பை வைத்துப் பொடி செய்து, வறுவலுக்குப் பிசறவும்.

வறுக்காமல் இரண்டு மஸ்பூன் மிளகு, இரண்டு மஸ்பூன் சீரகம், இவைகளை ஓன்றிரண்டாக உடைத்துக் கொள்ளவும். ரசம், வடை, வெள்ளை அப்பம் இவைகளுக்கு இதைப் போடலாம். வறுத்த கறிக்கு, பருப்பு யேண்டிய தில்லை. மீதி நான்கு கறிகளுக்கும், பிழிந்த பருப்பைப் போட்டுக் கொள்ளவும்.

**வாழைக்காய் :** உருளியை அடுப்பில் வைத்து, காய்ந்தபின், அடுப்பை நிதானமாக எரியவிட்டு, வெங்கு வடிய வைத்த வாழைக்காயைப் போட்டு, இரண்டு மஸ்பூன் தாளித்த கடுகு, உளத்தம்பருப்பு இவைகளை, நான்கு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணெயுடன் போட்டு, (அரைப் பிடி) பிழிந்த பாசிப்பருப்பைப் போட்டுக் கிளாறி, ஓர் ஆர்க்கு கறிவேப்பிலையையும் கிள்ளிப் போட்டு, முக்கால் மன்னுன் கறிமாப் பொடியைப் போட்டுச்சுற்று உசிலித்து எடுக்கவும்.

**அவரைக்காய்:** மேலே கூறியபடி, வடியவைத்து அவரைக்காயைப் போட்டு, இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணெயுடன், ஒன்றரை ஃஸ்பூன் தாளித்த கடுகு-உளுத்தம் பருப்பையும் போட்டு, அரைப்பிடி பிழிந்த பாசிப் பருப்பையும், அரை ஃஸ்பூன் கறிமாப் பொடியையும் போட்டு, கறிவேப்பிலையைக் கிள்ளிப் போட்டு, சந்று உசிவித்து எடுக்கவும்.

**கொத்தவரங்காய்:** இதையும், மேலே குறிப்பிட்ட அவரைக்காய் கறியின் அளவின்படி போட்டு, அதேபோல் உசிவித்து எடுக்கவும்.

**புடலங்காய்:** இதையும் மேலே குறிப்பிட்ட அளவின் படி சாமான்களைப் போட்டு, அதேபோல் உசிவித்தெடுக்கவும்.

**வரழைத்தண்டு:** இதற்கும் மேலே குறிப்பிட்ட அளவின்படி சாமான்களையும் பருப்பையும் போட்டு, ஒரு ஃஸ்பூன் சேலம் சர்க்கரையை அல்லது தூளாக நறுக்கிய வெல்லத்தைப் போட்டு உசிவித்து எடுக்கவும்.

**பலரகிக்காய்:** வேகவிட்ட தூளை, வாழைத்தண்டுக் கறிபோல், சாமான்களையும், வெல்லத்தை அல்லது சேலம் சர்க்கரையையும் போட்டு, உசிவித்து எடுக்கவும்.

**பாகற்காய் சாதா கறி:** முன் கூறியது போல பாகற்காயுடன், இரண்டு ஃஸ்பூன் தாளித்த கடுகு-உளுத்தம் பருப்பை, நான்கு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணெயுடன் போட்டு, வெந்து பிழிந்த பாசிப் பருப்பில் முக்கால் பிடி போட்டு, ஒரு ஃஸ்பூன் கறிமாப் பொடியையும் போட்டு,

கறிவேப்பிலையையும் கிள்ளிப் போட்டு, சற்று உசிலித்து எடுக்கவும்.

பாகற்காய் வறுத்த கறி: பாணவியில் ஏழு அல்லது எட்டு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணெயை விட்டு, அரை மஸ்பூன் கடுகைத்தாளித்து, சண்டி வைத்த பாகற்காயைப் போட்டு, அடிக்கடி திருப்பிவிட்டு “மொறு, மொறு”ப்பாக வறுத்தாற்போல எடுக்கவும்.

சண்டும்போதும், வறுக்கும்போதும் அடுப்பை மெதுவாக எரியவிடவும்.

சரீக்கரை வள்ளிக்கிழங்கு வில்லைக்கறி : உருளி யில் வெந்த கிழங்கைப் போட்டு, ஒன்றரை மஸ்பூன் தாளித்த கடுகு-உளுத்தம்பருப்பை, நான்கு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணெயுடன் போட்டு, ஒரு கொட்டைப் பாக்களவு வெல்லத்தைப் போட்டு, கறிவேப்பிலையைக் கிள்ளிப் போட்டுச் சற்று நன்றாக உசிலித்து எடுக்கவும். இதற்கும், தேவையானால், கால் மஸ்பூன் கறிமாப்பொடியும், கொஞ்சம் பாசிப் பருப்புமாகப் போடலாம்.

சரீக்கரை வள்ளிக்கிழங்கு உதிர்த்த கறி: வெந்து உதிர்த்த சர்க்கரை வள்ளிக்கிழங்கை, உருளியில் போட்டு, இரண்டு மஸ்பூன் தாளித்த கடுகு-உளுத்தம்பருப்பை, நான்கு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணெயுடன் போட்டு, வெந்து பிழிந்து வைத்த பருப்பில் அரைப்பிடி போட்டு, அரை மஸ்பூன் கறிமாப்பொடியைப் போட்டு, கறி வேப்பிலையைக் கிள்ளிப் போட்டுச் சற்று உசிலித்து எடுக்கவும். இதற்கு, தேவையானால் கால் மஸ்பூன் கறிமாப் பொடியும், கொஞ்சமாகப் பாசிப்பருப்பும் போடலாம்.

**சேப்பங்கிழங்கு புளி குற்றிய சாதா கறி:** கற் சட்டியை அல்லது உருளியை அடுப்பில் வைத்து, காய்ந்த பின் நான்கு கரண்டி முட்டை அளவு எண் ஜென்யுடன், இரண்டு டெஸ்பூன் தாளித்த கடுகு-உருத்தம் பருப்பைப் போட்டு, வெந்து நறுக்கிய கிழங்குத் துண்டத்தைப் போட்டு, ஒன்றரை டெஸ்பூன் பொடி செய்த உப்பைப் போட்டுக் கிளாறி, சற்று வதங்கியபின், ஒரு கொட்டைப் பாக்களைப் புளியைக் கால் ஆழாக்கு (சிறிதளவு) ஐலத்தை விட்டுக் கரைத்து விட்டு, புளி வாசனை போகச் சற்றுக் கொதித்தபின், பிழிந்து வைத்துள்ள பருப்பில் அரைப்பிடி அளவு போட்டு, ஒரு டெஸ்பூன் கறிமாப் பொடியைத் தூவி, கறிவேப்பிலையையும் போட்டு, ஒரு டெஸ்பூன் வரை அரிசி மாவைத் தூவி, சேர்த்துச் சற்றுக் கிளாறி (மொத்தயாக) எடுத்து வைக்கவும்.

**வறுத்த கறி:** பாணவியில் ஜங்து அல்லது ஆறு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணையை விட்டு, அரை டெஸ்பூன் கடுகைத் தாளித்து, நறுக்கி வைத்துள்ள சேப்பங்கிழங்குத் துண்டங்களைப் போட்டு, ஒன்றரை டெஸ்பூன் பொடி செய்த உப்பைப் போட்டு, அடிக்கடி திருப்பிவிட்டு, அடுப்பை மெதுவாக எரியவிட்டு, வதக்கவும். முக்கால் பாகம் வதங்கியபின், இரண்டு டெஸ்பூன் கறிமாப் பொடியைத் தூவிக் கிளாறி, சற்று வறுத்தாற்போல் (மொறுமொறுப்பாக) வதக்கி எடுக்கவும்.

**குறிப்பு:** வறுத்த கறிகளுக்கு, தனி மிளகை மட்டும் வறுத்த பொடியையும் கொஞ்சமாகத் தூவலாம்.

**கருணைக்கிழங்கு புளி குற்றிய கறி:** ஏழைப்பலம் (260 கிராம்) சேப்பங்கிழங்கு புளி குற்றிய கறிக்குப் போடும் சாமான்களை, ஜங்து பலம் (175 கிராம்) கருணைக்கிழங்குக்குப் போட்டு, அதே போல செய்யவும்.

கருணைக்கிழங்கு மசியல்: ஐங்கு பலம் (175 கிராம்) கருணைக் கிழங்கை, தோலைச் சீவி, துண்டம் துண்டமாக நறுக்கி, நான்குதரம் நன்றாகத் தேய்த்து அலம்பி, ஜலத்தைக் கொதிக்கவைத்து, அலம்பிய கிழங்கைப் போட்டு, நன்றாக வேகவிட்டு வடியவைத்து, கையால் பிசைந்து கொள்ள வும் தற்சட்டியில் அல்லது உருளியில் நான்கு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணெயை விட்டு, அரை மஸ்பூன் கடுகையும், ஒரு மஸ்பூன் உளுத்தம்பருப்பையும் தாளித்து, ஒரு துண்டு இஞ்சியைப் பொடிப் பொடியாக நறுக்கிப் போட்டுச் சற்று வதக்கிக்கொண்டு, கொட்டைப் பாக்களவு புளியைக் கால் ஆழாக்கு (சிறிதளவு) ஜலத்தில் கரைத்து விட்டு, ஒரு மஸ்பூன் உப்பைப் போட்டு, சற்றுக் கொதித்த பின், பிசைந்து வைத்துள்ள கருணைக்கிழங்கு விழுது போட்டு, நன்றாக வெங்த பாசி பருப்பில் அரைக் கரண்டி அளவு போட்டு, ஒரு மஸ்பூன் கறிமாப் பொடியை அல்லது கால் மஸ்பூன் மிளகு பொடியைப் போட்டு, கறி வீட்டிலை யைக் கிள்ளிப்போட்டு, கிளறி, சேர்ந்து சற்றுக் கொதித்த தும் இறக்கி எடுத்து வைக்கவும்.

சேராமலிருந்தால், 'அரை மஸ்பூன் அரிசிமாவைக் கரைத்து விட்டு, சற்று சேர்ந்து கொதித்ததும் இறக்கவும்.

### பொரித்த குழம்பு

அவரைக்காய், புடலங்காய், சிவப்பில்லாத கீரத் தண்டு இவைகள் மூன்றையும் சேர்த்தோ, ஏதாவது இரண்டைச் சேர்த்தோ, ஒன்றைத் தனியாகவோ சுமார் ஒன்றை ஆழாக்கிற்கு (காலே அரைக்கால் லிட்டர்), மெல்லிய துண்டங்களாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.

—ருளியில் சுமார் ஓர் ஆழாக்கு (கால் விட்டர்) ஜலத்தை வைத்து, கொதித்தபின், நறுக்கிய தானை அலம் விப்போட்டு, ஒன்றே கால் மஸ்பூன் உப்பைப் போட்டு, தான் நன்றாக வெந்தபின், நன்றாக வெந்த பாசிப் பருப்பில் இரண்டு கரண்டி அளவு போட்டு, இரண்டு மஸ்பூன் கறிமாப் பொடி யைப் போட்டு, கறிவேப்பிலையைக் கிள் ஸிப்போட்டு, சற்றுக் கொதித்ததும் இரண்டு மஸ்பூன் அரிசிமாவைக் கரைத்து விட்டு, சேர்ந்து சற்றுக் கொதித்தபின் இறக்கி, தாளித்த கடுகு-உளுத்தம் பருப்பில் இரண்டு மன்பூனை, இரண்டு அல்லது மூன்று கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணெயுடன் எடுத்துப் போடவும்.

### மோர்க்குழம்பு

சுமார் கால்படி (அரை விட்டர்), அதிகமாகப் புளிக்காத கெட்டி மோரை வைத்துக் கொள்ளவும். அதில் ஒன்றரை மஸ்பூன் உப்பையும், இரண்டு மஸ்பூன் அரிசிமாவையும் போட்டுக் கரைத்து, ஒரு துண்டு இஞ்சியையும், அரை மஸ்பூன் சீரகத்தையும் அரைத்துக் கலக்கவும். குழம்பிற்குப் போடும் தானைத் தயார் செய்து கொண்டபின், கரைத்து வைத்துள்ள குழம்பை அடுப்பில் வைத்து, வேகவிட்ட தானைப் போட்டு, ஓர் ஆர்க்கு கறிவேப்பிலையைப் போட்டு, கொதித்து வந்ததும் இறக்கி, இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணெயில் அரை மஸ்பூன் எடுக்கத் தாளிக்கவும்.

கறிமாப்பொடியில், ஒரு மஸ்பூனை (அல்லது மிளகு வறுத்த பொடியில் கால் மஸ்பூனை) தேவையானால் போடலாம். சிலருக்கு, மோர்க்குழம்பில், மிளகு வாசனை பிடிக்காது. அதனால் அதிகப் புளிப்பில்லாத நல்ல மோராக இருங்கால், சீரகம், உப்பு இவைகளே போதும்.

## குழம்புத்'தான்'கள்

**கிரைத்தண்டு :** தோலைச் சீவி, நாரை உரித்து, விரல் நீளமுள்ள துண்டங்களாகப் பத்து முதல் இருபது துண்டங்கள் வரையில், தானுக்குத் தக்க (கால் மஸ்பூன்) உப்பைப் போட்டு, வேகவிட்டு வடியவைத்துப் போடலாம்.

**வரழழுத்தண்டு :** இதைத் தோலைச் சீவி, நாரை எடுத்து வில்லையாக நறுக்கி, அதை இரண்டாக நறுக்கி, (சுமார் இரண்டு பிடி தானுக்கு) கால் மஸ்பூன் உப்பைப் போட்டு, வேகவிட்டு, வடியவைத்து, ஜலமில்லாமல் பிழிந்தாற் போல் போடவும்.

**சேப்பங்கிழங்கு:** ஏழு அல்லது எட்டு கிழங்குகளைச் சுத்தமாக அலம்பி, தோலுடன் வேகவிட்டு, தோலை உரித்துக் கூறன்டாக நறுக்கிப் போடவும்.

**மின்ன இலை:** இதை ஆய்ந்து அலம்பிக் கொண்டு, குழம்பைக் கொதிக்கவிட்டு இறக்கியதும், போட்டு விடவும்.

இவை ஒன்றும் இல்லாவிட்டால், வடை மாவில் சிறிது, சிறிதாக உருட்டி, எண்ணெயில் (போண்டா போல) போட்டு, வேகவிட்டு எடுத்து, தேவையானதைப் போடலாம்.

இந்த போண்டாவை, பொரித்த குழம்பிலும் (பத்து முதல் பதினொங்குவரை) போடலாம்.

### ரசம்

சுமார் அரைப்படி, (ஒரு லிட்டர்) ரசம் சாத்திரிவெல்லையாக இருக்கும். கால்படி (அரை லிட்டர்) ஜலத்தை ஒரு

பெரிய எலுமிச்சம்பழ அளவு புளியைப் போட்டு, கையால் அப்படியே கரைத்தாற் போல விட்டு, இரண்டு மஸ்பூன் உப்பைப் போட்டு, ஒரு கறிவேப்பிலை ஆர்க்கைப் போட்டு, பச்சை மிளகு-சீரைகம் உடைத்ததில் ஒன்றறை மஸ்பூன் போட்டு, அடுப்பில் வைத்து புளி வாசனை போக நன்கு கொதித்தபின், நன்றாக வெந்த பருப்பில் அரைக் கரண்டி அளவிற்குப் போட்டு, சற்றுக் கொதித்ததும் (கறிகளுக்குப் பிழிந்ததில் வைத்துள்ள) பருப்பு ஜூலத்தை விட்டு விளாவி, ஆவி வந்ததும் இறக்கி, இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு நெய்யில் ஒரு மஸ்பூன் கடுகைத் தாளித்து, ஒரு ஆர்க்கு கறிவேப்பிலையைப் போட்டு, வெடிக்க விட்டுக் கொட்டவும்.

### புளித்துவையல்

ஒரு சிறு எலுமிச்சங்காயளவு புளி, ஒன்றறை மஸ்பூன் உப்பு, வறுத்த மிளகு பத்து அல்லது பன்னிரண்டு (சுமார் கால் மஸ்பூன்), உருவிய கறிவேப்பிலை ஒரு பிடி, எள்ளுருண் டை பிடித்ததில் கடைசியில் தூளாக இருந்தால் எள்ளும் வெல்லமுமாக இரண்டு மஸ்பூன் (அல்லது ஒன்றிரண்டு உருண்டைகள்) இவைகளை அம்மியில் வைத்து, ஜூலத்தைத் தெளித்து, நைலாக அரைத்துக் கொண்டு, தாளித்து வைத்துள்ள கடுகு-உளுத்தம்பருப்பில் ஒன்றறை மஸ்பூனை, இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணெயுடன் வைத்துச் சற்று நடத்தி எடுக்கவும். (நடத்தாமலும் போட்டுக் கலக்கலாம்.)

ஒரு மஸ்பூன் தனிக் கடுகை மட்டும் இரண்டு கரண்டி முட்டை அளவு எண்ணெயில் தாளிக்கலாம்.

இளம் பிரண்டையாயிருந்தால், அரை விரல் நீளமுள்ள ஏழு அல்லது எட்டுத் துண்டங்களை எண்ணெயை விட்டு வதக்கி, துவையலில் சேர்த்து அரைக்கலாம்.

## இஞ்சி - மாங்காய் பிசறல்

மிகவும் புளிக்காரத மாங்காயை (அல்லது மாவடுவை), பொடியாகக் கால் ஆழாக்குத் துண்டத்திற்கு (அரைக் கால் விட்டர் அளவையில் பாதிக்கு) குறையாமல் நறுக்கிள் அதனுடன், கூடியமட்டில் இளசாக உள்ள இஞ்சியில் கால் பலத்தை (10 கிராம்) (ஒரு விரல் நீளத் துண்டை) தோலைச் சீவி, பொடியாக நறுக்கிப் போட்டு, ஒன்று முதல் ஒன்றே கால் டெஸ்பூன் வரை உப்பைப் போட்டுப் பிசறி, அரை டெஸ்பூன் கடுகை ஒரு டெஸ்பூன் எண்ணெயில் தாளித்துக் கலக்கவும்.

## 【கலத்திற்கு】 பருப்பு

நன்றாக வெந்து எடுத்த பருப்பில் கலத்திற்குத் தேவையானதை (வெந்ததில் சுமார் ஓர் ஆழாக்கு) (கால் விட்டர்) எடுத்து, சுமார் முக்கால் டெஸ்பூன் உப்பைப் போட்டுக் கரண்டியால் மசித்துக் கலந்து வைக்கவும்.

## கோசுமல்லி

பிஞ்சு வெள்ளரிக்காயை வில்லையாக நறுக்கி, மிளகுட்சீரகம், உப்பு இவைகளை உடைத்துப் போட்டு, கடுகு தாளித்ததில் ஒரு டெஸ்பூனைப் போட்டு, கோசுமல்லியாகப் போடலாம்.

## பட்சண வகைகள்

**அதிரஸி:** மூன்றாழாக்கு (முக்கால் விட்டர்) அரிசி யைக் களைந்து, ஊற வைத்து, மறுபடியும் இரண்டுதரம் களைந்து, கல்லை அரித்து, வடியவைத்து, இடித்து, நைளான்

சல்லடையால் சவித்து, முழுமாவையும் எடுத்து, அதில் இரண்டு பாகத்தை அதிரஸத்திற்கு வைத்துக் கொள்ளவும். பாக்கி ஒரு பாகத்தை [ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்) அரிசியின் மாவை], வெள்ளை அப்பம், சுகியன், தேன்குழல், சமையல் இவைகளுக்கு வைத்துக் கொள்ளவும். அரைப்பிடி கப்பி இருந்தால், அதை, கல்லை அரித்து, அம்மியில் அரைத்து, பாய்ஸத்தில் ஊற்றி, கொதிக்க விடலாம். (அதற்கு வேண்டிய வெல்லத்தைச் சேர்த்துப் போட வேண்டும்.)

அதிரஸத்திற்காகக் கால்படி (அரை லிட்டர்)யும், எள்ளுருண்டை, வெல்லத் தேன் குழல்களுக்கு அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் லிட்டர்)மாக இரண்டரை ஆழாக்கு (அரையே அரைக்கால் லிட்டர்) வெல்லத்தைப் போட்டு, அரைக்கரண்டி ஜலத்தை விட்டு, ஒரு பாத்திரத்தில் பாகு வைக்கவும். பாகு காய்ந்து அதிரஸப் பதமாக வந்ததும் (முற்றிப் போகாமல் ஜலத்தில் பாகை ஊற்றி எடுத்துப் பார்த்தால் தொய்ய வேண்டும்.) இறக்கி, அரிசி மாவில் கொஞ்சம் கொஞ்சமாக ஊற்றிக் கலங்து, பிசைந்து கொள்ளவும். அதற்குள் பாத்திரச் சூட்டோடு பாகு சற்றுக் காய்ந்துவிடும். அதில் ஒரு கரண்டி அளவிற்கு எடுத்து, வெல்லத் தேன் குழலுக்காக ஒரு பாத்திரத்தில் வைத்துக் கொண்டு, மீதியுள்ளதில் (வறுத்துப் புடைத்து வைத்துள்ள) எள்ளைப் போட்டுக் கிளாறி, ஏலப்பொடியையும் போட்டுக் கலங்து, நிதானமான ஆறு உருண்டைகளாகப் பிடித்து விட்டு, மீதியைச் சற்றுச் சிறிய உருண்டைகளாகப் பிடித்து வைக்கவும். அதிரஸ மாவிலும் ஏலப்பொடியைப் போட்டுப் பிசைந்து வைத்து விட்டால், எண்ணெயை வைக்கும் போது தட்டிக் கொள்ளலாம். ஆறு அதிரஸங்களைப் பெரிய தாகத் தட்டிவிட்டு, மீதியை நிதானமாகத் தட்டவும்.

## வடை

வடைக்குக் காஸ்படி (அரை லிட்டர்)யும், தேன்குழல், வெள்ளை அப்பம், சுகியன் ஓவைகளுக்காக அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் லிட்டர்)மாகச் சேர்த்து இரண்டரை ஆழாக்கு (அரையே அரைக்கால் லிட்டர் 500 கிராம்) உளுத்தம் பருப்பை, இரண்டல்லது மூன்றுதரம் களைங்கு, நனைத்து, நன்றுக ஆறியபின், சுத்தமாகக் களைங்கு, கல்லீல் அரித்துக் கல்லுரவில் போட்டு, இரண்டு அல்லது இரண்டரை மஸ்பூன் உப்பைப் போட்டு, நன்றுக அரைத்து, வடைக்கு எடுத்துக் கொள்ளவும். பாக்கியுள்ள அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் லிட்டர்-100 கிராம்) பருப்பின் விழுதில், கொஞ்சம் ஜஸ்தைத் தெளித்து, நன்கு கைலூக அரைத்து எடுத்து வைத்துக் கொள்ளவும். (மிகவும் தளரக் கூடாது.) வடைக்கு அரைத்ததில் பொடியாக நறுக்கிய இஞ்சியில் இரண்டு மஸ்பூன் அளவிற்குப் போட்டு, இரண்டு மஸ்பூன் உடைத்த மிளகு-சீரகத்தைப் போட்டு, கறிவேப்பிலையைக் கிள்ளிப்போட்டுக் கலங்கு; ஆறு வடைகளைச் சற்றுப் பெரியதாகத்தட்டிவிட்டு, மீதியை நிதானமாக (நடுவில் குழித்து)த் தட்டி, சிவக்கவேகவிட்டு எடுக்கவும். குழம்புகளுக்கு, போன்டாதேவையாயிருந்தால் வடை மாவில் போட்டுக் கொள்ளவும்.

குறிப்பு! ஒரு வடையைத் தட்டிப் பார்த்து, கெட்டியாக இருந்தால், அரைக் கரண்டி கெட்டியான புளித்ததயிரை விட்டுக் கலங்கு கொண்டு தட்டவும்.

## சுகியன்

அம்மியை அலம்பித் துடைத்து விட்டு, ஏலக்காயைப் பொடி செய்து எடுத்துக் கொள்ளவும். அதன் பின் பாயலத்திற்கு வறுத்துக் களைந்ததில் எடுத்து வைத்துள்ள

பருப்பை ஜலமில்லாமல் ஒட்டப் பிழிந்து வைத்து, சற்று அரைத்துக் கொண்டு, ஓர் எலுமிச்சங்காயளவு வெல்லத்தை வைத்துச் சேர்த்து அரைத்து எடுத்து, கழக்கோடி அளவு உருண்டைகளாக உருட்டவும். (சமார் பதினைந்து உருண்டைகள் இருக்கலாம்.)

நன்றாக அரைத்த உளுத்தமாவு விழுதில் ஒரு கரண்டியை, தேன்குழலுக்கு எடுத்து வைக்கவும்.

மீதியுள்ள (நன்றாக அரைத்த) விழுதின் அளவில் பாதி அளவு அரிசிமாவைப் போட்டுப் பிசைந்து கொள்ளவும்.

அது மிகவும் கெட்டியாக இருந்தால், அதில் கொஞ்சமாக ஜலத்தை விட்டுக் கரைத்துக்கொண்டு, பாசிப்பருப்பு அரைத்த பூரணத்தை (உருட்டி வைத்துள்ளதை) ஒவ்வொன்றுக்கு போட்டு, நான்கு பக்கங்களையும் மாவில் புரட்டி, எண்ணெயில் போட்டு, திருப்பிவிட்டுச் சிவக்க வேகவிட்டு எடுக்கவும்.

### வெள்ளை அப்பம்

கரைத்த மாவில், சுகியன் போட்டது போகப் பாக்கி உள்ளதில் (அந்த அளவில் பாதிக்கு), மேலும் கொஞ்சம் அரிசிமாவு, அரை ஃஸ்பூன் பொடி செய்துப்பு இவைகளைப் போட்டு, கெட்டியான புளித்த தயிரில் ஒரு கரண்டி விட்டு, பொடியாக நறுக்கிய இஞ்சித் துண்டத்தில் ஒரு ஃஸ்பூனையும், உடைத்த மிளகு-சீரகத்தில் ஒரு ஃஸ்பூனையும் போட்டு, கறிவேப்பிலையைக், கிள்ளிப் போட்டுக் கலந்து கொண்டு, சிறு கரண்டியால் அப்பம் போல் எண்ணெயில் ஊற்றி, திருப்பிவிட்டு, சிவக்க வேகவிட்டு எடுக்கவும்.

## பஜ்ஜி

பஜ்ஜி அல்லது வெள்ளை அப்பம் இவற்றுள் ஏதாவது ஒன்று போதும். வெள்ளை அப்பத்திற்குக் கரைப்பது போல மாவைக் கரைத்துக் கொள்ளவும். இஞ்சி, கறிவேப்பிலை இவைகளைப் போட வேண்டாம். மிளகு-சீரகத்திற்குப் பதில், அரை டஸ்பூன் பொடி செய்த மிளகைப் (பச்சையாகப்) போடலாம். அந்த மாவில், வாழைக்காய், புடலங்காய் இவைகளை மெல்லிய வில்லைகளாக வட்டமாக நறுக்கித் தோய்த் துப் போட்டு, சிவக்க வேகவிட்டு எடுக்கவும்.

## தேன் குழல்

(நன்றாக அரைத்த) ஒரு கரண்டி உருத்தமாவு விழுது டன், இரண்டு அல்லது இரண்டரைக் கரண்டி அரிசி மாவைப் போட்டு, அரை டஸ்பூன் உப்பைக் கொஞ்சமாக ஜலத்தை விட்டுக் கரைத்து விட்டு, கால்டஸ்பூன் சீரகத்தைப் போட்டு, இரண்டு டஸ்பூன் விழுது கெய்யையும் போட்டு, சேர்த்து நன்றாகப் பிசைந்து கொண்டு, சிறியதாகத் தேன் குழலைப் பிழியவும். சுமார் ஏழு அல்லது எட்டு தேன் குழல்கள் இருக்கலாம்.

## வெல்ல தேன்குழல்

பிழிந்த தேன் குழலில் இரண்டு அல்லது மூன்றை நொறுக்கி, அதற்காக எடுத்து வைத்துள்ள வெல்லப் பாகை, தணவில், வைத்து இளக்கிக் கொண்டு, அதில் போட்டுக் கலந்து, ஐந்து அல்லது ஆறு சிறு உருண்டைகளாகப் பிடிக்கவும்.

**குறிப்பு:** வெல்லத் தேன்குழல் எல்லோரும் செய்வதில்லை. தேவையானால் செய்யலாம்.

## வறுவல் வகைகள்

**வாழைக்காய்:** நான்கு வாழைக்காய்களைத் தோலைச் சீவி, வில்லைகளாக நறுக்கி, அலம்பி வடிய வைத்து, ஒரு மஸ்பூன் பொடி செய்த உப்பைப் பிசறி வைத்து வறுத்து எடுத்து, வறுத்துப் பொடி செய்த மிளகுப் பொடியில் அரை மஸ்பூன் அளவிற்குப் போட்டுப் பிசறவும்.

**சர்க்கரை வள்ளிக் கிழங்கு:** பத்து பலம் (350 கிராம்) சர்க்கரை வள்ளிக் கிழங்கை வில்லைகளாக நறுக்கி, அலம்பி வடிய வைத்து, ஒரு மஸ்பூன் பொடி செய்த உப்பைப் போட்டு, பிசறி வறுத்து எடுத்து, வறுத்துப் பொடி செய்த மிளகுப் பொடியில் அரை மஸ்பூன் அளவு போட்டுப் பிசறவும்.

**சேனைக் கிழங்கு:** சேனைக் கிழங்கு சேர்க்கும் வீடு களில், பதினொங்கு பலம் (525 கிராம்) சேனைக் கிழங்கைத் தோலைச் சீவி, மெல்லிய சதுர வில்லைகளாக நறுக்கி, மூன்று அல்லது நான்குதரம் தேய்த்து அலம்பி, வடிய வைத்து, ஒன்றே கால் மஸ்பூன் பொடி செய்த உப்பைப் போட்டு, பிசறி வைத்து, வறுத்து எடுத்து, வறுத்துப் பொடி செய்த மிளகுப் பொடியில் முக்கால் மஸ்பூன் அளவு போட்டுப் பிசறவும்.

**குறிப்பு:** எண்ணெயில் கலக்க இருக்கும்படிதிரண்டு அல்லது மூன்று ஈடாகப் போட்டு, வறுவல்களை வறுக்கவும்.

## ரவா லாடு

சுமார் ஓர் ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்) பம்பாய் ரவையை, கால் ஆழாக்கு (30கிராம்) நெய்யை விட்டு, சிவக்க வறுத்து,

அதில் அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் விட்டர்) தண்ணீரை விட்டு, சற்றுக் கிளறினால் அரை வேக்காடு வேகும். அதன்பின் முக்கால் ஆழாக்கு (சமார் 130 கிராம்) தூள் செய்த வெல்லத்தை அல்லது சேலம் சர்க்கரையைய் போட்டு, கிளறி, மேலும் கால் ஆழாக்கு (50 கிராம்) நெய்யை விட்டு, சுருண்டு வந்ததும் இறக்கி, ஏலப் பொடியைய் போட்டு, கலங்கு, சிறு எலுமிச்சங்காயளவு உருண்டை களாகப் பிடித்து வைக்கவும்.

### பயத்த (பாசிப் பருப்பு) லாடு

ஓர் ஆழாக்கு (கால் விட்டர்-150 கிராம்) பாசிப்பருப்பை, வெறும் பாணவியில் போட்டு, சிவக்க வறுத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

இயந்திரத்தை முதல்நாள் அலம்பி வைத்துக் கொண்டு, காய்ந்த இயந்திரத்தில் வறுத்த பருப்பைப் போட்டு, நைளான மாவாக அரைத்துக்கொண்டு, ஓர் ஆழாக்கு (கால் விட்டர்) கட்டி இல்லாமல் சலித்த சேலம் சர்க்கரையையும், ஏலப் பொடியையும் போட்டு, கால் ஆழாக்கு (50 கிராம்) நெய்யை யும் நல்ல சூடாக உருக்கிவிட்டுக் கலங்கு, சிறு எலுமிச்சங்காயளவு உருண்டைகளாகப் பிடிக்கவும்.

**ஞறிப்பு:** முதல் நாள் இயந்திரத்தை அலம்பித் துடுடைத்துவிட்டு, பச்சையாகவே, பாசிப் பருப்பை அரைத்து மாவாக வைத்துக்கொண்டு, கால் ஆழாக்கு (50 கிராம்) நெய்யைப் பாணவியில் விட்டு, ஓர் ஆழாக்கு (கால் விட்டர்) மாவைப் போட்டு, அடிப்பிடிக்காமல் சிவக்க வறுத்து எடுத்துக்கொண்டு, சலித்த சேலம் சர்க்கரையையும், ஏலப் பொடியையும் போட்டுக் கலங்கு உருண்டை பிடிக்கலாம்.

## திரட்டுப்பால்

நல்ல செட்டியான எருமைப் பாலில், கால்படி (அரை விட்டர்)க்குக் குறையாமல், வாயகன்ற உருளியில் விட்டு, அடுப்பில் வைத்து, அடிக்கடி கிளறிவிட்டு, பால் வற்றி, சேறு போல ஆனபின், கால் ஆழாக்கு (45 கிராம்) தூள் செய்த வெல்லத்தைப் போட்டு, வெல்லம் உருகிச் சேரும் வரை கிளறி, கீழே இறக்கும்போது இரண்டு மஸ்பூன் நெய்யை விட்டு, கிளறி இறக்கி, ஏலப்பொடியைப் போட்டுக் கலங்கு வைத்தால் ஆறியதும் கெட்டியாகி விடும்.

## ஹல்வா

### முதல் வகை

விடியற்காலையில், ஓர் ஆழாக்கு (கால் விட்டர்) கோது மையில் தன்னீரை விட்டு வைக்கவும். சுமார் நான்கு மணி நேரம் ஊறியபின், களைங்கு, கல்லை அரித்து, கல்லூரலில் போட்டு, ஜலத்தை விட்டு அரைத்து, பாலைப் பிழியவும். இரண்டு அல்லது மூன்றுதரம், கொஞ்சமாக ஜலத்தை விட்டு அரைத்துப் பாலைப் பிழிந்து, ஒரு சல்லடையில் விட்டு வடிகட்டி வைக்கவும். சற்று நேரம் கழித்து, தெளிந்த ஜலத்தை எடுத்துவிட்டு, கெட்டிப் பாலாக (குழம்புபோல) ஒரு வாயகலமான பாத்திரத்தில் விட்டு, அடுப்பில் வைத்து, கைவிடாமல் கிளறி, பால் வெந்து கெட்டியானபின், (இன்றரை ஆழாக்கு-காலே அரைக்கால் விட்டர்) கட்டி இல்லாமல் சவித்த வெளுப்பான சேலம் சர்க்கரை அல்லது தூள் செய்த வெல்லம் இவைகளில் ஏதாவதொன்றைப் போட்டு, வெல்லம் இளகி மறுபடி கெட்டியாகி வந்தபின், முக்கால் ஆழாக்கு (150 கிராம்) நெய்யை விட்டு, கிளறி, சுருண்டு வந்தபின் இறக்கி, ஏலப்பொடியைப் போட்டு, கலங்கு, ஒரு தூாம்பாளத்தில் போட்டு, தட்டி வில்லையாக நறுக்கி, ஆறியபின் எடுத்து வைக்கவும்.

## இரண்டாவது வகை

கோதுமைப் பாலீ முன் சொன்னபடி எடுத்து வடிகட்டி, தெளிந்த நீரை எடுத்துவிட்டு, கெட்டிப் பாலாக வைத்துக்கொள்ளவும். வெல்லத்தைப் போட்டு, கால் கரண்டி ஜலத்தைவிட்டு, அடுப்பில் வைத்து, இளம்பாகு (அதிரஸ்பதம்) வைத்து, அதில் பாலீ ஊற்றிக் கிளறி, சேர்ந்து கெட்டியானபின் நெய்யை விட்டுக் கிளறி இறக்கி, ஏலப்பொடியைப் போட்டுக் கலங்து, தட்டி வைக்கலாம்.

**குறிப்பு:** கற்கண்டு, அஷ்டகிராம் சர்க்கரை இவற்றுள் ஏதாவது ஒன்றைச் சேர்ப்பவர்களானால், ஹல்வா, ரவாலாடு, பாசிப்பருப்பு லாடு இவைகளுக்கு, வெல்லத்தைப் போடாமல், கற்கண்டு, அஷ்டகிராம் சர்க்கரை இவைகளைப் பாகு வைத்தும், இடித்தும், அததற்குத் தக்கபடி போட்டுச் செய்யலாம்.

## ஸௌஜ்ஜி அப்பம்

ஓர் ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்-150 கிராம்) ரவையை, கால் ஆழாக்கு (50 கிராம்) நெய்யை விட்டு, சற்றுச் சிவப்பாக வறுத்து, அதில் ஓர் ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்) தண்ணீரை விட்டு, (முக்கால் வேக்காடு) வெங்கதும், அதில் ஒன்றேகால் ஆழாக்கு (220 கிராம்) (சலித்த) சேலம் சர்க்கரையை அல்லது தூள் செய்த வெல்லத்தைப் போட்டுக் கிளறி, வெல்லம் உருகி, சேர்ந்து கொண்டதும் இறக்கி, ஏலப்பொடியைப் போட்டுச் சேர்த்துப் பிசைந்து, சிறு எலுமிச்சங்காயளவு உருண்டைகளாக உருட்டிப் போட்டுக் கொள்ளவும்.

மேல் மாவிற்கு, கால்படி (அரை லிட்டர் - 300கிராம்) பம்பாய் ரவையில் கால் ஷஸ்பூன் பொடி செய்த உப்பைப் போட்டு, ஜலத்தை விட்டுக் கெட்டியாகப் பிசைந்து, அம்மியில் வைத்து, நெய்யைத் தடவி, இருப்புலக்கையால் நன்றாக இடித்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

இரு வாழை இலீ ஏட்டில் நல்லெண்ணையைத் தடவி. ஒரு கொட்டைப்பாக்களுவு மேல்மாவை வைத்து, வில்லையாகத் தட்டி, அதற்குள், உருட்டி வைத்துள்ள பூரண உருண்டை ஒன்றை வைத்து, சற்றி மூடிக்கவிழ்த்து வைத்து, உள்ளங்கையால் சமமாகத் தட்டி, நெய்யில் அல்லது எண்ணையில் போட்டுச் சிவக்க வேகவிட்டு எடுக்கவும்.

**குறிப்பு** வெல்லத்திற்குப் பதிலாக, சர்க்கரை, கற்கண்டு இவற்றைச் சேர்ப்பதானால், ஒன்றரைஆழாக்கு (300 கிராம்) சர்க்கரையை அல்லது, இடித்த கற்கண்டைப் போட்டு கிளறலாம்.

ஸொஜ்ஜி அப்பத்திற்கு, நெய்யை வைத்தால்தான் நன்றாயிருக்கும். சிலர் மெஷினில் அரைத்த கோதுமை மாவைச் சேர்ப்பார்கள். கோதுமை மாவு சேர்ப்பதானால், இரண்டாழாக்கு (அரை லிட்டர்-300 கிராம்) ரவைக்குப் பதிலாக, இரண்டரை ஆழாக்கு (அரையே அரைக்கால் லிட்டர்-250 கிராம்) வெள்ளைக்கோதுமை மாவில், கால் ஷஸ்பூன் பொடி செய்த உப்பைப்போட்டு, ஜலத்தை விட்டு, கெட்டியாகப் பிசைந்து, நான்கு கரண்டி முட்டை அளவு நெய்யை விட்டுப் பிசைந்து, சற்று, ஊறவைத்திருந்து, அதையே மேல் மாவாக வைத்து, ஸொஜ்ஜி அப்பம் தட்டலாம். அரிசியை இடித்து, அதிரஸம், அல்லது ஸொஜ்ஜி அப்பம் தட்ட முடியாமல் போனால், கோதுமை மாவிலேயே அதிரஸம் தட்டலாம்.

## கோதுமை மாவு அதிரஸம்

கால்படி (அரை லிட்டர்) மாவிற்கு, ஒன்றரை ஆழாக்கு (காலே அரைக்கால் லிட்டர்) ஜூலத்தை வைத்து, ஒன்றரை ஆழாக்கு (காலே அரைக்கால் லிட்டர்-260 கிராம்) வெல்லத் தைப்போட்டு, வெல்லம் கரைந்து தள, தள' என்று கொதிக்கும் போது இறக்கி, மாவைக் கொட்டிக்கொண்டே கிளரி, மூடி, வைக்கவும். சற்று ஆறியபின் எடுத்து, தாம்பாளத்தில் போட்டு, ஏலப்பொடியைப் போட்டுச் சேர்த்துப் பிசைந்து, சிறு எலுமிச்சங்காயளவு உருண்டையாக உருட்டி, அரிசி அதிரஸம் தட்டுவதுபோல் வாழை இலையில் எண்ணையைத் தடவி, உருட்டிய உருண்டையை வைத்துக் கனமாக்கத் தட்டிப் போட்டு, மெதுவாகத் திருப்பி எடுக்கவும்.

## உளுந்து அப்பளம்

முதல் நாளன்று இயங்திரத்தை அலம்பிக் காய வைத்துக் கொண்டு, களையாத உளுத்தம்பருப்பில் தோல், அவிசல் உள்ள பருப்புகளைப் பொறுக்கி, சுத்தமான பருப்பாக ஓர் ஆழாக்கை (கால் லிட்டர்- 200 கிராம்), நைளான மாவாக அரைத்து வைக்கவும்.

மேல் மாவிற்காக, ஓர் ஆழாக்கு (கால் லிட்டர்) அரிசி யையும் நைளாக அரைத்து வைக்கவும்.

சிராத்தத்தன்று, ஒரு பிரண்டையை ஏழு அல்லது எட்டு துண்டங்களாக நறுக்கி, அதனுடன் ஒன்றரை மூட்டுன் உப்பையும் அம்மியில் வைத்து அரைத்து, கால் ஆழாக்கு (சிறிதளவு) ஜூலத்தைவிட்டு, அலம்பி எடுத்து வடிகட்டிக் கொள்ளவும்.

முதல் நாள் அரைத்து வைத்த உளுத்த மாவில், கால் ஃஸ்பூன் சீரகத்தைப் போட்டு, வடிகட்டிய உப்பு ஜலத்தை விட்டுக் கெட்டியாகப் பிசைந்து, அம்மியில் வைத்து, நெய் யைத் தடவி, இடித்து எடுத்துச் சிறு கொட்டைப்பாக்களை உருண்டைகளாக உருட்டி, அரிசி மாவில் புரட்டி, சற்றுக் கனமான அப்பளமாக இட்டுப் போட்டுக்கொண்டு, ஈரத்துடன் பொரிக்கவும். பிரண்டை இல்லாவிட்டால், கால் ஆழாக்கு (சிறிதளவு) ஜலத்தில் உப்பைக் கரைத்து வடிகட்டி விட்டுப் பிசையலாம்.

### கோதுமை மாவு அப்பளம்

உளுந்து அப்பளம் இட முடியாவிட்டால், கால்படி(அரை விட்டர்) கோதுமை மாவில், ஒரு ஃஸ்பூன் பொடி செய்த உப்பைப் போட்டு, ஜலத்தை விட்டுக் கெட்டியாகப் பிசைந்து, விழுது நெய்யில், இரண்டு ஃஸ்பூனைப் போட்டுச் சேர்த்து நன்றாகப் பிசைந்து உருட்டி, கோதுமை மாவில் அல்லது அரிசி மாவில் புரட்டி, மெல்லிய அப்பளமாக இட்டும் பொரிக்கலாம்.

**குறிப்பு:** இதில் ஒரு ஃஸ்பூன் உப்பைப் போடாமல், சிறிதளவு போட்டுப் பிசைந்து இட்டு, பூரியாகவும் பொரித்து இலையில் போட்டு, சர்க்கரையைப் போடலாம். தேவையானால் பாலையும் விட்டுக் கொள்ளலும்.

### சில சுலப வழிகள்

ஒருவராக இருந்து சிராத்த வேலைகள் செய்ய வேண்டும் இருந்தால், முதல் நாளன்று இயங்திரத்தை அலம்பிக் காய் வைத்து, கால்படி (அரை விட்டர்) அரிசியை அரைத்து வைக்கலாம். அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் விட்டர்-7ர

## அனுபந்தம்

கிராம்) பாசிப் பருப்பை அரைத்துக் கொள்ளாம். மறுஞாள், சமையல், பஜ்ஜி, வெள்ளோ அப்பம், சுகியன் இவைகளுக்கு இந்த அரிசி மாவை உபயோகிக்கலாம். பாசிப் பருப்பு மாவு ஒரு பங்கும், அரிசி மாவு இரண்டு பங்குமாகப் போட்டு, உம் பைக் கரைத்து விட்டு, சீரகம், விழுது நெய் இவற்றைப் போட்டு, தேவையான ஐலத்தை விட்டுப் பிசைந்து, தேன் குழல் பிழியலாம்.

அதையே நொறுக்கி, வெல்லப்பாகிலும், போடலாம். அல்லது சரியான பாசிப்பருப்பு மாவு, அரிசி மாவு இரண்டையும் போட்டு, கொஞ்சமாக, (கால் உப்பு) உப்பு ஐலத்தைக் கரைத்துவிட்டு, தேவையான ஐலத்தைவிட்டு, காரா பூந்திபோல், முத்து முத்தாகத் தேய்த்து எடுத்து, அதன் அளவில் மூன்றில் ஒரு பங்கு வெல்லத்தைப் போட்டு, சற்று முற்றிய பாகு (வேர்க்கடலை உருண்டை பாகு) போல வைத்து, தேய்த்த பூந்தியைப் போட்டுக்கீலாறி, உருண்டை பிடிக்கலாம்.

**சில குறிப்புகள்:** கற்கண்டு, சர்க்கரை சேர்க்கும் வீடுகளில், ஜாங்கிரி, பதிர்ப்பேணி, ரவாபர்பி, பால்போளி, ஜீராப் போளி இவைகளையும் செய்யலாம்.

கேசரிப் பவுடர் குங்குமப்பு; பச்சைக் கற்கூரம் இவை களைச் சேர்ப்பதில்லை. மற்றபடி ஜாங்கிரி, பதிர்பேணி, ரவாபர்பி, பால்போளி இவைகளைச் செய்யும் முறைகள் “சமைத்துப் பார்” முதல் புத்தகத்திலும், ஜீராப் போளி செய்யும் முறை மேற்படி இரண்டாவது புத்தகத்திலும் தரம் பட்டுள்ளன.

## அனுபந்தம். 2 தீபாவளி மருந்து

சுமார் ஒரு சிறு தேங்காயளவு லேகியத்திற்குக் கீழ்க் கண்ட சாமான்கள் தேவை.

**தேவையான சாமான்கள்:** மினகு இரண்டு மஸ்பூன், சீரகம் இரண்டரை மஸ்பூன், தனியா இரண்டரை மஸ்பூன், ஒமம் கால் ஆழாக்கு (25 கிராம்), கண்டதிப்பிலி (தேசா வரம்) பத்து அல்லது பன்னிரண்டு குச்சிகள், சுக்கு காலனு அகலமுள்ள ஒரு துண்டு, ஏலக்காப் இரண்டு, நெய் கால் ஆழாக்கு (50 கிராம்), வெல்லம் சுமார் இரண்டரை பலம் (90 கிராம்). (அரைத்த விழுதின் அளவிற்குச் சமமான வெல் லத்தைப் போட்டால் சரியாக இருக்கும்.)

மருந்து சாமான்களை உரவில் போட்டு, கன்றுக நொறுக்கி எடுத்து, கொஞ்சம் ஜூலத்தைவிட்டு, பத்து முதல் பதினொங்கு நிமிஷங்கள் வரை ஊற வைக்கவும். அறிய பின் அம்மியில் வைத்து, அந்த ஜூலத்தையே கொஞ்சம் கொஞ்சமாகத் தெளித்து, நைஸாக அறைத்து எடுத்துக் கொண்டு, சுமார் அரை ஆழாக்கு (அரைக்கால் விட்டர்) ஜூலத்தை விட்டு, (குழம்பு போல) கரைத்துக் கொண்டு, வெண்கல உருளியில் அல்லது கற்சட்டியில்வைத்து, சாதக் கரண்டியால் அடியில் பிடிக்காமல் கிளறிக்கொண்டே இருக்கவும். (தனிம்பு ஊருத சீனூச் சட்டியிலும் கிளறலாம்.) ஜூலம் சண்டி கெட்டியாக ஆனபின், வெல்லத்தைத் தூள் செய்து போட்டுக் கிளறி, நெய்யையும் கொஞ்சம் கொஞ்சமாக விட்டு, ‘தள, தள’ என்று சேங்குது, சுருண்டு வக்தபின் இறக்கவும்.

**குறிப்பு:** அரைத்து எடுத்ததில் சுக்கை இருந்தால் கொஞ்சம் தன்னீரை விட்டுக் கரைத்து, சல்லடையில் வடிகட்டி எடுத்துக் கிளறவும்.

## அட்டவ ஈண

<u>அடை</u>	<u>உள்ருகாய்</u>
	இஞ்சி-மாங்காய்
புழங்கலரிசி	42      பிசறல்
மலையாளம்	48      பச்சைக் காய்கறி
	பச்சை மிளகு
<b>அடைப்பிரதமன்</b>	<b>100</b>
	பாலக்காட்டு மர்வடு
<b>அதிரஸம்</b>	<b>266</b>
அரிசி மாவு	126, 127
கோதுமை மாவு	277
<b>அப்பம்</b>	<b>26</b>
அரிசி	126, 71
ரவா-மைதா மாவு	72
<b>அப்பளம்</b>	<b>268</b>
உருங்கு	277
கோதுமை மாவு	278
<b>அவல் உருளைக் கிழங்கு உப்புமா</b>	<b>47</b>
<b>ஆப்பம்</b>	<b>48</b>
<b>ஆலுபோவா</b>	<b>47</b>
<b>இலைவடாம்</b>	<b>63</b>
பச்சரிசி	40
புழங்கலரிசி	38; 39
மைதாமாவு	41
	கட்லெட்
	கடலீமாவு
	பொரிகடலீமாவு
	வெஜிடபிள்
	கருணைக் கிழங்கு
	மசியல்
	கல்யாண சமையல்,
	பட்சணங்கள் 113-170
	கல்யாணச் சமையல்
	159

கல்யாணசாமான்கள்		பச்சைப் புளிசேரி	4
ஜாபிதா	163	மனைத் தக்காளி	
கறி		உப்படம்	5
		மாங்காய்	1
		மோர்	: 64
அவரைக்காய்	253, 260	குருமா	
கத்தரித்காய் பொரியல்	52	சாதா	60
கத்தரிக்காய் வதக்கல்	34	தயிர்	60
கருளைக்கிழங்கு	258 262	கூட்டு	
கொத்தவரங்காய்	253, 260	தக்காளி, உருளைக்	
சர்க்கரைவள்ளி		கிழங்கு	9
கிழங்கு	256, 257, 261	தேங்காய்ப்பால்	10
சேப்பங்கிழங்கு	257, 262	சிலோன்	10
பலாக்காய்	254, 260	மலையாளத்துப்	
பாகற்காய்	255, 256	புழுக்கு	8.
	260, 261	கேக்	
புடலங்காய்	254, 260	தேங்காய்ப்பால்	89
வாழைக்காய்	252, 259	நிலக்கடலை	82
வாழைத்தண்டு	254, 260	நேஷனல்	83
கறிமாப்பொடி-மிளகு		பாதம்	86
சீரகப்பொடி	259	பால் பாதம்	87
காய்கறிகள்		முந்திரிப்பருப்பு பால்	89
உசிலிப்பது	25	ரவா பால்	92
காராமணி ஓலன்	7	கொய்யா	
குழம்பு		இலைத்தட்டை	74
நாரத்தங்காய்	2, 3	கோசுமல்லி	267

சட்னி

கோங்குரா இலை	16
புளித்த கீரை	16
சமாராத்தனை	
சாமிநாதஸ்வாமி	229
சுப்ரமண்யஸ்வாமி	228
வெங்கடாஜூலபதி	227
வைத்தீஸ்வர ஸ்வாமி	229
ஸாஸ்தா	230

சமையல் வகைகள்

1-41

சந்திரகலா	106
சந்தேஷ்	106

சர்பத்

கொடி முந்திரிப்பழும்	108
தித்திப்பு திராட்சை	109
மாம்பழும்	109
ரோஜாப்பு	109
சிராத்த காரியங்கள்	
	224:

சிராத்த சமையல் 24 2

சிற்றுண்டி வகைகள் 42-11 3

சீர் பட்சணங்கள்

அதிரஸம்	126, 129
அப்பம்	126, 128
சீர் முறுக்கு	113
திரட்டுப்பால்	121, 128
மனுவல்	121

சுகியன்

269

சுமங்கலிப்

பிரார்த்தனை 211

தயிர் பச்சடி

புடலங்காய்	249
வாழைத்தண்டு	249
வெள்ளரிக்காய்	249

தயிர் பாதுஷா

104

திரட்டுப்பால் 133, 274

திரி திரிக்கும்  
முறை 223

திருமண ஊறுகாய்

ஆவக்காய் மாங்காய்	148
உலர்ந்த எலுமிச்சங் காய், கிடாரங்காய்	158
ஏண்ணெய் மாங்காய்	152

எலுமிச்சம்பழம்	(வெல்லம்)	271
145, 146 147		
கிடாரங்காய்	148	
கொத்தமல்லி சட்னி		
155, 156		
கொளுமிச்சங்காய்	144	
தளிர் மாங்காய்	152	
தோசை மிளகாய்ப்		
பொடி 141		
நீர் எலுமிச்சங்காய்	143	
பச்சை மிளகாய்		
தொக்கு 158		
வெந்தய மாங்காய்		
150, 151		
வேப்பிலைக்கட்டி	157	
தீபாவளி மருந்து	280	
துவையபல்		
தக்காளிக்காய்	12	
புளி	266	
பெங்கனூர் கத்தரிக்		
காய் 13		
பெங்கனூர் கத்தரிக்காய்,		
பீர்க்கங்காய் தோவில்	15	
தேன் குழல்		
(உப்பு)	271	
சாதா	123	
புளி	75	
முள்	121	
தேங்காய்ப்பால்		
பொரித்த குழம்பு		
கீரைத்தண்டு	7	
கீரைத்தண்டு-		
கத்தரிக்காய்	7	
கொத்தவரங்காய்	6	
தொக்கு		
தக்காளிக்காய்-		
பச்சைமிளகாய்	29	
தக்காளிக்காய்-மிள		
காய் வற்றல்	27, 28	
தோசை		
புழங்கலரிசி-		
தேங்காய் 45		
வெண்டைக்காய்	46	
தோலித் துவையபல்		
இளம் பரங்கிக்		
கொட்டை 18		
இளம் பூசனிக்		
கொட்டை 16		
பெங்கனூர் கத்தரிக்		
காய், பீர்க்கங்காய்	15	
நாட்டு மருந்து		
அஷ்டாங்க குரளைம்		

6. 1916. 10. 22. 1916.





