உ

பாகசாத்திரம்.

இஃது,

சைதாபுரம்,

காசிவிசுவநாதமுதலியாரால்,

தமிழில் மொழிபெயர்க்கப்பட்டுப்,

பிரகாசஞ் செய்விக்கப்பட்டது.

இரண்டாவது பதிப்பு.

Madras:
GUDRDIAN PRESS,
103, ARMENIAN STREET.
PRINTED AND PUBLISHED FOR THE PROPRIETOR,
BY C. KISTNASAWMY NAIDOO, PRINTER.
1867.

17
2-64

1999
641.5

முகவுரை.

ஐரோப்பு தேசத்தாருக்கும், மகம்மதியருக்கு மிகவும்
விருத்தியடைந்திருக்கிற கிரமமான பாகசாத்திரங்களுண்டா
யிருப்பதினுலே யவர்க ளப்படிப்பட்ட சாத்திர விதியின்படி
பாகஞ் செய்வித்து மனை வழக்கத்துக்குக் கொண்டுவந்து நற்
போஜன சுகானுபவத்தை யனுபவித்து வருவது பிரசித்தமா
யிருக்கின்றது ; ஆனு லிந்தப் பிரதேசத்தில் வெகு காலமாய்
இந்து சனங்களுக்குத் தேசபாஷைகளி லப்படிப்பட்ட யா
தொரு பிரசித்தமான பாகசாத்திர மிருக்கிறாததினு, னமது
தேசத்துப் பெண்கள் படிப்பை யசட்டைசெய்து, ஐந்துவயது
முதலாத்தாளோடுகூட வடுப்பங்களை சேர்ந்து ஆடையி லடுப்
புக்கரியைப் பூசிக்கொண்டு ருமிச் சிமிக்கிகளைப்போல சில்
சமைக்கக் கற்றுக்கொள்ளுகிறத்துக் காரம்பித்துப் பண்ணிரெ
ண்டுவருஷம் வரையி லடிப்பட் டிடிபட்டு தைப்பட் டாத்
தாளுக்குத் தெரிந்த ஐந்தாறு வகை பதார்த்தங்கண் மாத்திரஞ்
செய்ய வறிந்து மாமியார் விட்டுக்குப்போய்த் தாங்களாகவே
சமைக்க வாரம்பித்தபோ தொன்றி லுப்புமிஞ்சிப் போனது
மொன்றிற் புளிமிஞ்சிப் போனது மொன்றில் மிளகாய்க் கார
மிஞ்சிப் போனதுமான கறிபதார்த்தங்களை வாய்க்குப் வழங்
காத விதமாகச்செய்து கணவனு லடிக்கப்பட்டும் புடைக்கப்
பட்டு மாமியாரா லிடிக்கப்பட்டு மற்றவரால் ஒறுக்கப்பட்
டும்வருகிறுர்கள். எத்தனை பாக்கியமுண்டாயிருந்து நற்போ
சனங்கள் புசித்தனுபவிக்கிறத்துக் கில்லாம லிருக்கிறது. செ
ய்ததையே செய்து புசித்ததையே புசித்து வரவேண்டியதா
யிருக்கிறது. விருத்திக் கேதுவில்லை. பெண்களுக்குக் கல்வி
கற்பித்து இப்படிப்பட்ட ஒரு சாத்திரத்தைப் பார்க்கும்படிச்
செய்தா லப்பெண்கட்க் கத்தப்படி யுண்டாயிருக்கிற இடையூ

முகவுரை.

நீசளுமைமற்றைய சுகானுபவக் குறைவுகளு நீங்கிப்போகு மென்பதற் கையமில்லை யென்பதைப்பற்றி யிப்படிப்பட்ட நூலொன்று நமக்கிருக்கவேண்டிய தவசியமெனக்கருத்தி யானிதற்கு முன் மறைவா யிருந்திருக்கிற சில நூல்களைக்கண்டு பிடித்து முன் தமிழில் மொழி பெயர்த்தச் சிவற்றிப் பிரசுரஞ் செய்திருந்தேனாகினும் யாதொரு ஏதுவினாற் சில பிழைகளுங் குறைவுகளு முண்டாயிருந்ததை யிப்போது கூடியவரையிற்றிருத்திச்சாத்திர யுக்தமாகவு மனுபவமாகவுந் தெரிந்து கொண்டவைகளை நேர்த்தியான சிறந்த கறிபதார்த்த வகைகள், சட்னி வகைகள், ஊறுகாய் வகைகள், தித்திப்பு வகைகள், பாயச வகைகள், பூந்தி இலட்டுகம் தேன்குழல் முதலிய பலகார வகைகள், அல்வா வகைகள், சர்ப்பத்து வகைகள், இவற்றையெல்லாஞ் சேர்த்திந்த விரண்டாம் பதிப்பில் விருத்திச் செய்யப்பட் டிருக்கிறது. இந்த நூலிப்போது கல்வியில் விர்த்தியடைந்து வருகிற பெண்கள் நாகரீக மடைவது போலவே அவர்கள் மனதுக் கிஷ்டமான பதார்த்தங்களை நாகரீகமாகவே நினைத்தபோது எளிதிற் செய்து தங்கள் வீட்டு சனங்களை நற்போசன முதலாகிய வைகளைச் செய்துண்பித்துச் சந்தோஷ முறச்செய்து தாங்களும் உண்டு களிப்புறுதற்கும். சிறந்த பலகாரவகைகள், மிடாய் வகைகள், தித்திப்பு வகைகள், ஊறுகாய் வகைகள், செய்து விற்றுச் சீவனஞ் செய்கிறவர் கட்கு மிகுப்பிரயோசனத்தை யுண்டாக்கி விப்பதற்குமொரு மேலான வழிகாட்டியா யிருக்குமென்று நம்புகின்றனன்.

சை. காசிவிசுவநாதமுதலியார்.

சென்னைநகர் ௲அசுஎ௵
மார்ச்சுமீ ௰அஉ.

கணபதிதுணை.

சாத்துகவிகள்.

சென்னை நகரத்தில்

தமிழ்த்தலைமைப் புலமைநடாத்தும்

இராமாநுஜ கவிராயர்

இயன்றநூலுக் கேற்புடைச்செய்யுள்.

வெண்பா.

சீராருங் கைபாகச் செய்பாக நூலணைந்த ... ... *
மாராருங் கூறியதற் கஞ்சினவர் போலுரக் ... ... *
கூசியிறூஉ கோபின் குழாஞ்சினவா கோன்சைதைக் ... *
காசிவிஸ்வ நாதனுரை கண்டு. ... ... *

ஏகமுறை யெண்ணி யிடையிங் கலைசுழினே ... ... *
தேகமுறை தேர்ந்துசெய்யிற் றீருநோ யோகமுறை ... *
காகமுறைக்காச்சைதைக் காசிவிஸ்வ நாதனுரை ... *
பாகமுறை பார்பண் டிதம் ... ... *

திருத்தணிகை விசாகப்பெருமாளையர்.

அறைதருமெண் சுவையுண்ணு மறிஞருமை ... *
வாயாலோர் விடயந்தன்னை ... ... *
முறைதரவுண் டிடுபவரு மொய்த்துடன்கூட் ... *
டுணவாறு சுவைகடாமும்... ... ... *
நிறைதருநால்வகை யுண்டிப்பாகநா ... ... *
லிணைநிலவச்செய்தான் சைதை ... ... *
யுறைதருமொ[illegible]ன் சிர்க்காசி விச்சுவநா ... ... *
தேந்திரனெனு முரவோன்றானே. ... ... *

துறைமங்கலங்கருணைச சிவப்பிரகாசையர்
அருளிச்செய்தது.

புலனைந்து மனுகாதையும் பொறியடக்கி யழல்வனத்திற் புக்குநெஞ்சம், வெல்கின்ற யோகியற்ற முனிவரரு முணரின்முனம் வெறுத்தபோக, நலநுங்க நயப்புறுவான் பாகநூலினைச்செய்தா னுடுஞ்சான்றோர், குலநண்ப னெனுஞ்சைதாபுரம்வாழ்விச் சுவநாதக் குரிசிலனே ... ... *

சாரம். குமரப்பமுதலியார்.

அக்காலத் துணற்கமைத்த வறுசுவையாம் பல்பொருளு மமைந்துகூட்டப், புக்காரில் லாண்மையினன் முன்றமிழுந்தும் பெயர்மறைந்தும் போயவன்போ, டிக்காலத் தெழிற்காசிவிஸ்வநாதப்பெயரா னிசைந்துதந்த, தக்காரொண் டருபாக சாத்திரத்தா லவ்வியனைத்துந் தருக்கிற்றன்றே ... ... *

அஷ்டாவதானம்
வித்துவான் வீராசாமி செட்டியார்.

விழூச்சுவை யுறும்பலவு ளுவகைச் சுவையுணர் ... *
விழாதவர்க்கும் ... ... *
முழுச்சுவை தரும்பரி சமைத்திடுவ தாத்தமிழின் ... *
மொழிபெயர்த்தென் ... ... *
குழூச்சுவை பெறும்புவியில் பாகநூலச்சிற் ... *
குயிற்றுவித்தான் ... ... *
மொழிச்சுவை தெரிந்துரைசெய் காசிவிசுவநாத ... *
முதன்மையோனே. ... ... *

அஷ்டாவதானம் சபாபதிமுதலியார் பாடியது.
நேரிசை யாசிரியப்பா.

நீர்க்கடலுடுத்த நெடுநிலவணைப்பிற் ... ... *
கற்றுளோரு மற்றுளோரு ... ... *
மெளிதினுணரா விதயமுவப்ப ... ... *

வெட்புலமன்புதை யெவ்வெவர்தமக்கு
மின்றிபமையாச் சிறப்புடனமைந்த
வறுசுவைப்பல்லுணு வவற்றின்றன்மை
யினைத்துந்தெரிக்க வமைந்தவருவியா
யேனைமுன்னூலக வினிமையந்த சொற்சுவை
பொருட்சுவைபாயத்துமின் புலமையோரொன்று
பாகமாவிருப்பிற் பகருவர் நன்றெனை
யிவ்வாறன்றி யிசைதுபெயராமே
பன்னுமத்தகைதரும் பாகநூலைமிவ்
வேவருந் தற்புகழ்ந் தேத்தவியற்றினன்
றமிழ்க்குமி காந்துக மாக்கெழிற்பாலைக்
கவரிபுடை யிரட்ட வுயர்நெடுந்தாழை
நிறைநீர்க்கலச மாறைமெழித்தேந்தத
கதலிபாதல் கனிப்பொற்பொதிசுமந்
தெருத்தங்கோட்டுப் திருத்தகத்தகப்
பூவைபைங்கிளியோ வருமமைச்சிய
லாற்றவலர்மலர்த் தேத்துளிமுல்லை
வல்லிவஞ்சிய ரொல்புருநுடக்க
வதிதரு குயிலினஞ் சுதியிசை கூட்டப்
பூக்காதுறிபிர்த்து மித்தேனருந்திப்
பிரமரமீக்கள வரியிசைமுரல
வேனிவேந்தன் முனைசியற்று
மைதாழ்பொழிலுறு சைதாபுரமுறை
வாகைத்தார்ப்புயத் தியாகராயமா
லின்றமைந்த வியலறிகவிஞர்
புகழுமவண்மை மகிபதிமாயிலே
மாதுபாகன் மூண்மலர்பரவி
யுள்ளக் கோயிலி லுள்ளுற வமைத்தோன்
மாசிலாப் புகழ்மேமருவுஞ்
காசிவிஸ்வநா தக்காவலோனே

ம-ா-ா-ஸ்ரீ கா. பச்சையப்பமுதலியார் தரும பலகலைச்சாலை யிலிருக்கும், கூவம். திரிபுராந்தகமுதலியார் பாடியது.

நேரிசை யாசிரியப்பா.

கலைகடல்சூழ்தரு காசினியிடத்துப் ... ... *
புலைவடமொழியிற புகல்பாக சாஸ்திரம் ... ... *
சிற்சிலர்க்குதவுந் திறம்போலாது ... ... *
பற்பலர்க்குதவும் பான்மைநோக்கி ... ... *
தன்னிகரில்லாச் சென்னைமாநகரில் ... ... *
மன்னியதியாக ராயவள்ளால் ... ... *
பெட்பொடு செயுந்தவப் பேறுளதுவே... ... ... *
நட்போடிருக்கொடு நல்லவரிக்கணம் ... ... *
மேவியேயுலகில் விற்பெற்ற நாட்டுக் ... ... *
அவிலாமரபு தழைத்திடவந்த... ... ... *
தென்னவிளங்கு மினியமொழியான் ... . *
கன்னன்காசி விசுவநாதன் ... ... *
அகிலத்தேவரு மன்னமுதலாப் ... ... *
புகலுணவியற்றும் பொற்புணர்ந்துவப்பப்... ... *
பாகசாஸ்த்திரம் பரிவொடு ... ... *
தமிழில்வாக்கியமாத் தானியற்றினனே ... ... *

போகமிகு மறுசுவையின் புணர்ப்பினட்டின் பாகமுறை *
பூர்வத்துண்டேல் ... ... *
மாகரொரு சுவையுள்ள வமுதினைமுன் யால்வேண்டி ... *
வழங்கினுலுங் ... ... *
காகமுதற்கிடுவரன்றிக் கனவிலுந்தா முண்ணுர்கள் ... *
கருதுமற்றிப் ... ... *
பாகநூல் பகர்சைவத்தக் காசிவிஸ்வநாதனுக்கே ... ... *
பணிசெய்வாரே ... ... *

விண்ணவருண்ண விரும்பிகேளபா கம்மொடு விமபாக மதைத், மண்ணவருநன் னுமா றுநிந்தமிழின் வாக்கியவமுகமாச் செய்தோன், புண்ணியருறைசை தாபுரமாட்சி பெற்றுயர்பொருவிலாப் புகழை,நண்ணியகாசி விசுவநாதப்பேர் நாயகனரோங் கிரமே ... ... *

சேமங்கலம் உபாத்தியாயர் நாராயணமுதலியார்.

கரும்பாகச சிலைகொண்மதன் காசிவிச்சுவநாதன் கடவு
ள்விட்டை, விரும்பாக முருகிமனை யறஞ்சிறந்த தெனத்துற
வோர் வியப்பப்பாகி, வரும்பாக மொழியினரோ டமருமா
விடரும்விருந் தருந்தவின்பந், தரும்பாக சாத்திரமொன்றுக்கி
ஞனமுதலைய வாசகினனே ... ... *

ஐந்தாம் வேதமாகிய ஸ்ரீமகாபாரதத்தைக் கீர்த்தனையாகப்
பாடிய வேலூர். சுப்பராயமுதலியார்.

செகமதிற் பாகதா லதையமுத வசனமாச ... ... *
சீர்விசுவ நாதவள்ளல் ... ... *
செய்தபடி யெவர்களுஞ் செயுமுரிசை யெண்ணிகற் ... *
றேவருள மிகமெலிந்து ... ... *
சுகமருவு நித்தைபசி யைத்துறந்தனர்களிச் ... ... *
சுவைமிகு பதார்த்தங்களைச் ... ... *
சுகித்திடக் கிடையாத தானிலைக்கண்படச் ... ... *
சோகமேலிட்ட விந்திரன் ... ... *
பகருமயி ராணியொடு வாழ்வினி யுற்றனன் ... ... *
படரக்னி பாகஞ்செயும் ... ... *
பாத்திரங் களைநாவி லெட்டிய மறைத்தவம் ... ... *
பண்ணிறே மௌவொறுத்தான் ... ... *
இயல்பெறும் வாயுவிக் கறிகளின் மணந்தோய்ந்த ... ... *
தென்றுரக நுழைவாய்திறந் ... ... *
திடுவதைக் கண்டகல் விநாயகன் வயிறுப்ப ... ... *
வெக்கமதை யுற்றனனரோ ... ... *

சிதம்பரம் தளவரிசை, சுப்பிரமண்ணிய பண்டிதர்.

வாய்க்கினிய சுவையளித்துப் போற்றுகின்ற வாய்மைமி
ஞல் தாயென்போ வளஞ்சேர் பூவில், நீய்க்குணின்று பாகஞ்
செய் தொழில்வல்லோர்க்குத் திவ்வியசேத் திரமென்கோ செ
நிந்தபொல்லா, நோய்க்கிடங் கொடாவகையால் பிடகமென்

சோ நுவலருஞ்செந் தமிழினு னுதிவேலேந்துஞ், சேய்க்குநி கர் காசிவிஸ்வ நாதபூபன் செய்பாக சாத்திரத்தைத் தேருங காலே... ... ... *

புதுவை. பொன்னுசாமி முதலியார்.

அரும்பாகஞ் சுகமொழித்தாய் தன்புதல்வாக் கருத்துத ல்போ லருத்தமேனைட், டரும்பாகத் தாட்கிறைவன் காசிவிஸ்வ நாதனெனச் சனித்திங்கிந்த, பெரும்பாக நூலினுள பயனுகர்ந் துஞ் சிரந்துளக்காப் பேர்கவிஞைஞ்ச, மிரும்பாக விப்புலவி ரோயவர்நா விருக்கமதோ வியம்புவீரோ... ... *

சேலமாநகரம் சித்திரக்கவி பொன்னம்பலமுதலியார்.

காசிவிஸ்வநாதனுக்கும் காசிவிஸ்வநாதனுக்கும் சிலேடை.

எழுசீர்க்கழிநெடி லாசிரியவிருத்தம்.

நல்லகக்கணைப்பெற் றுவந்தவனியர்கள் நலமுடன்பணி தரு வுருக்கொண், டெல்லையிற்றிகழும் பொருட்டருங்காசி விஸ் வநாதப்பெயரேந்தல், சொல்லருமருக்கள் வியனுறுங்காயஞ் சுகிக்கநன்பாக நூற்றமிழில், வல்லமையாற்செய் தச்சினிறப ளித்தான் மாவிசைதாபுரத்தரசே ... ... *

திருநீர்மலை கோபாலகிருஷ்ண கவிராஜசேகரர்.

நலனுர்ந்துறுங்காசி விச்வநாத னவையுறச்செய் ... *
துலகோர் பெறத்தரும் பாகநன்னூலமு தொப்பவொரு... *
புலனுர்ந்த நாலரு இன்மையன்றேவின் புலவமொழி ... *
லலையார்கடலைக் கடைந்துமின்றங்கை யயர்ந்தனரோ. ... *

சென்னமாநகரம் சதுர்வேத சித்தாந்த சபாப்பிரசங்

கியாகிய அஷ்டாவதானம் தரங்காபுரம்

கதிர்வேல்கவிராயர்.

இரட்டாசிரியவிருத்தம்.

திடமருவுதிவ்விய சகஸ்திரபணமகுட ... ... *
சேஷாதிபன்பரிக்கச ... ... *

சீதளமிருங்கோதை வுகதிபுடைசூழச் ... ... *
சிறந்தமகிதலமீதிலே ... ... *
செறியறிவி னிற்பெருகு விரகுமானிடரொடுஞ் ... *
சேர்கின்றவஷ்டபோகச் ... ... *
செல்வங்களிற்பிரதம போகதேகாரோக்ய ... ... *
திவ்வியபோஜனமாமதைத் ... ... *
திகற்றவறுசுவையின் மதுரந்துளித்திடச் ... ... *
செப்பாகமொடுகைபாகம் ... ... *
தெரியாது மடையர்சிலர் கூட்டுவகைபேதமாச் ... *
செய்துபரிமாறிதகரும் ... ... *
ஜனர்களவை மனதைப் பணத்தைக்கெடுக்கின்ற ... *
செய்தியைப் பலகாலுமே ... ... *
சிந்தித்தபேரெலாம் வந்தித்துணர்க்கவே ... ... *
ஜென்மோபகாரமாக ... ... *
நடமருவுபாகப் புளிக்கறி பொரிக்கறி ... ... *
மரக்கறிக் கிடுதாளிதம் ... ... *
வளம்பெறுந் துவையல்பச் சடிகளுங் கிச்சடி ... ... *
மணத்தப் பளந்தப்பளம் ... ... *
வளமேவுகித்திப்பு மருவுதொக் கூறுகாய் ... ... *
வர்க்கமுட னரிபுமிகமும் ... ... *
மன்னுசம்பாரத்தி னளவுஞ்சமைக்கின்ற ... ... *
வழியும்பிரமாணமாக ... ... *
மாண்பாகசாலைலக்ஷணமுஞ்சுயம்பாகி ... ... *
வானமுதளிக்குமியல்பும் ... ... *
வகையுறவிளங்கவுயர் பாகசாஸ்திரமதை ... ... *
வகுத்துலகுவோர்க் களித்தான் ... ... *
மாணிக்கசோபிதபிரகாசநெடுவேங்கடமும் ... ... *
வண்பாலினதியுந்திகழ் ... ... *
மகிமையா தொண்டைவள நாட்டிலுனிமசேது ... *
வரையுமெய்க்கொடி நாட்டினன் ... ... *
நடமருவு களபமுலை மடமாதர்பொன்மயிலக ... *
ணடனமிடுசோலைசூழும் ... ... *

நளினமிகு சைதையம் பதியினனுத்தண்ட ... ... *
    நரபாலர்புகழ் நிதியினன் ... ... *
நலமுறுந்திரிபதகை மரபினுபர் விற்பெற்ற ... ... *
    நாட்டாண்மை புளவிக்ரமன் ... ... *
நாட்டமிகுதியாகரா ஜேந்திரசங்கிராமதுரை ... *
    நல்குந்தபோ புத்திரன் ... ... *
நாலுதிசையுந் துதிசெய் பொன்மேருகாவல ... *
    னயம்பெறுந் தமிழ்நாவலன் ... ... *
நாகரீகப் பிரபல மேழிப்பதாகையா ... ... *
    னைகதரு நிகரீகையான் ... ... *
நாரணன் கருணைபரி பூரணன் விஜயமிகு ... ... *
    நற்சவுரியந் தோரணன் ... ... *
நண்ணலர் கிரீடமுடி யண்டம் படபொன ... ... *
    நடாத்தும்வெண் மதவாரணன் ... ... *
தடமருவு பர்வத சமானபுஜ காத்திரன் ... ... *
    தாராதர மபிந்த சுத்திரன் ... ... *
சம்பிரம மிகுந்திடுஞ் சிவராயகோத்திரன் ... ... *
    தயாளமிகு சற்பாத்திரன் ... ... *
சரோருக முகத்தியர்கண் மடலெழுது மோகன்முதிர் ... *
    சதிர்பெறும் வச்சிரதேகன் ... ... *
சமரிடு குறும்பரை யதோகதியதாகவே ... ... *
    ஜாடும் பிரசண்ட நிபுணன் ... ... *
தண்குவளை மார்பணி மகாமண்டலாதிபதி ... ... *
    சத்விஷய பிரபுடீகன் ... ... *
சதரண்ட பவுஸ்தாரி கோர்ட்டிற் றெலுங்கினிற் ... *
    சரியானதிர்ரான் சிலேட்டர் ... ... *
தத்வமொடு வாகடம் பூகோளமுதலான ... ... *
    சாஸ்திர வித்தியாடம்பரன் ... ... *
ஜயகாசி விசுவநா தேந்திரனென் றேங்கிவளர் ... *
    சற்குண கரசீலனே. ... ... *

பென்னேனலூர் நாராயணசாமி நாயகர் கலித்துறை.

கொய்தார் மலர்ப்பொழிற் கண்வாளை பாயுங்குளமடுசூழ் ✻
சய்தாபுரத்துறை விச்சுவநாதன் றரணியைப்போற் ... ✻
பொய்தாழ் பலகலையும் பயின்றேயப் பொருளுணர்ந்தே ... ✻
செய்தானரும்பாக நூல்சுவையாருந் தெளிவுறவே. ... ✻

வெண்பா.

கடலுலகிற்காசி விசுவநாதேந்திர ... ... ✻
னிடரறச்செய் பாகநூற் கீடே தடுதொழில்விற் ... ✻
போதமிலா மூடரையும் போற்றுகவென் விமலனெனப் ... ✻
போதவே செய்யப் புகுந்து ... ... ✻

அஷ்டாவதானம் வி. வீராசாமிசெட்டியார் மாணாக்கரி லொரு
வராயுஞ் சென்னைக் கல்விச்சங்கத் தமிழ் முனிஷிகளி
லொருவராயு மிருக்கின்ற யா. கதிர்காமமுதலியார்.

நேரிசை வெண்பா.

காசுலவு பூண்முலையார் பூங்குழலைக் காரெனவே ... ✻
யாசைமயிலாடுஞ்சை தாபுரத்தில் வாசமுற்றுக் ... ... ✻
காசிலாப் பாகநூ லாங்கனியைத் தந்ததே ... ... ✻
காசிவிசுவநாதக்கா ... ... ✻

ஆசிரியவிருக்கம்.

விண்ணாவா பண்டுறுநோய்போய்ச் சுகவாழ்வுபெற்
றுய்ய வீம கள்வன், கன்னகன்ற பாற்கடலைக் கடைந்த
மிர்த மன் ததுபோற் கலைகளாய்ந்து, மன்னவர்க்கின்றொரு
பாக நூலென்னு மருந்தளித்து மகிமைபெற்றான், கண்ணளி
னத்தடச்சைதை விச்சுவநாதேந்திரனெற் கருணையாலே ✻

சை. சிற்றம்பலமுதலியார்.

வெண்பா.

உண்டிபுரிசையுட னுண்ணஉல கோர்தமக்குக் ... ✻
கண்டினிதாய்ச செய்பாகங் கைபாகம் உண்டாகக் ... ✻
காசிவிஸ்வநாதன் கரவாதளித்தனனேர் ... ... ✻
மாசுமிலாப்பா நூல் வாய் ... ... ✻

கில்லையம்பூர். சந்திரசேகர கவிராஜபண்டிதர்.

மண்ணுடர் நுகருமறு சுவைபுணவை நனிவிரும்பி வளமைசான்ற, விண்ணுடர் தாமருந்து மொருசுவைபூ ணெனு மமுதை வெறுப்பமற்ற, தெண்ணவம் மருந்துமிக வெளுப்பவுண வனைத்துமினி தமைப்பான்பாகத் தண்ணுர் நன்னூல் வகுத்தான் சைதையில் வாழ்விச்சுவநா தக்கோன்முனே *

ஆத்தூர். சொக்கலிங்கையர் பாடியது.

சீர்வளர் தமிழ்ப்பாற கடலினிறுவாஞ் ... ... *
சிறந்தமந் தரந்தனை நாட்டிப் ... ... *
பேர்வளர் மதிபாந் தமிபினைபூட்டிப் ... ... *
பிறங்கிய வுத்தியாம் வடத்தால் ... ... *
ஏர்வளர் காசி விசுவநா தப்பே ... ... *
ரினியமால் மகிழ்வுடன் மதித்துப் ... ... *
பார்வளர் மாந்தரொலுஞ் சுர்பெறவே ... ... *
பாகநூல முதளித்தனனே ... ... *

சென்னைக் கல்விச்சங்கத்துத் தமிழ்த் தலைமைப்புலமை நடாத்திய தாண்டவராய முதலியார் மாணக்க ருளொருவராகிய, புதுவை. சுப்பராயமுதலியார்.

கடலுலக மிகமகிழ வழிஞரேத்தக் ... ... *
காசிவிஸ்வ நாதனெனுங் கவிஞன்சொற்ற ... ... *
கடிமருவு பாகநூற் கமயச்சாத்து ... ... *
கவியியற்ற மணிகினைப்பி னுவெழாதென் ... ... *
படியினிற்றன் னினைஞரவைக்க வின்றாறந்த ... ... *
பரந்தபுகழ் தனக்கிலதா னைமுற்றே ... ... *
அடிதல்விதிச சுவையருந்தி யாகந்திந்த ... ... *
வதிசயத்தி னசைவிலதோ வரிந்திலேமால் ... ... *

தருமபுரம் ஆதினம் சோமசுந்தரக் கவிராயர்.

நாகரிக மிருபுலவோர்க் கருதமுற்று ... ... *
நாவலவஞ் காசிவிஸ்வநாதன் சொல்லி ... ... *

வேகமிகு நாற்கேட்டு மலர்விசிக்க ... ... *
மெதினியோர் காரதராய் மேவலன்றித் ... ... *
தாகமிக்க சுவையருந்தி நூன்பெருகி ... ... *
தீனகினையுஞ் சமயமிமை யாருமாதுற ... ... *
பாகநாற் பாகமிகு நாவிதென்றே ... ... *
பாவலர் யாவருமகிழ்ந்து பகருவாரே ... ... *

புதுவை. முத்துக்குமாரப்ப உபாத்தியாயர் சகோதரராகிய
சிற்றம்பல உபாத்தியாயர்.

பாக்நாவினிற் படிக்கச்சுவைபற்ற ... ... *
தாகனன் ரவிமனைக் தாரிவில் போகனையாரி ... *
காசிவிஸ்வநாதன் சமுதிறைவேறிய ... ... *
மாகிலவர் கென்னைகம் பாடு... ... ... *

சாத்துகவிகள் முற்றிற்று.

காப்பு.

தொப்பைக் கணபதியே தொல்லுலகி னின்பூசைக் ... ✻
கப்பவர்க்கமாதி யனைத்துணவுந் - செப்பமுறச் ... ... ✻
செய்பாக சாத்திரத்தைச் செய்ய நினைவணக்கஞ் ... ... ✻
செய்வேற்கு நீகருணை செய்... ... ... ✻

அவையடக்கம்.

விந்தைநள பாகநற் பாகசாசன பர்க ... ... ✻
மேவலுறு வீமபாகம் ... ... ✻
மேதினியி லிசைபெறு சரஸ்வதி பாயமுன்ன ... ... ✻
மேதகு தெலுங்கிலாற்றும் ... ... ✻
புந்திதெளி நூலையும் வடமொழியி லுள்ளபல ... ... ✻
பூர்வ நூல்களையு மோர்ந்து ... ... ✻
புங்கமிகு தமிழ்நாட்டில் வாழ்பவர் களுக்கெலாம் ... ... ✻
போதநல் லுதவியாகச் ... ... ✻
செந்தமிழி லென்று மியன்றளவு மொழிபெயர்த் ... ... ✻
திட்டனன் பலகலைகடேர் ... ... ✻
திவ்வியபண மணிமுடிச் சேடனொடு சத்தியன் ... ... ✻
சேயும் வியந்து துதிசெய் ... ... ✻
அந்தமிகு நாவலர்கள் குற்றமா யினுமிதனை ... ... ✻
யங்கீகரித் தாளமகிழ்ந் ... ... ✻
தாசிபுகல் வார்களென் றவர் சடாரிணைத்தலையி ... ... ✻
லன்பினொடு சூட்டினேனே ... ... ✻

கடவுள் துணை.

பாகசாஸ்திரம்.

முதல் பிரிவு.

சர்வ ஜகத்துக்கும் இன்பகாரணமாயிருக்கின்ற,
பாகநூலைத் தமிழிற் சொல்லுகிறோம்.

பாகசாலை லக்ஷணம்.

பாகசாலை ௧௨ - அடி நீளமும் ௮ - அடி அகலமும் புகைக்கூண்டு முள்ளதாயிருக்கவேண்டும். இந்திரன் திசையில் அடுப்பிருக்கவேண்டும். அந்த அடுப்பு பங்களாவிலேப் போலச் செங்கல்லினாலாவது களிமண்ணினாலாவது லக்ஷணையுக்தமாகச் செய்யப்பட்டு ௩ - சிகரத்தை யுடையதாக விருக்க வேண்டும். சாதம் பக்குவமானபின்பு கஞ்சியை வடிக்கிறதற்கான பாத்திரத்தையும் கறிசமைக்கும் பாத்திரங்களையும் வைப்பதற்காக அந்த அடுப்பி னருகிற்குழியும் இன்னஞ் சில குழிகளு மிருக்கவேண்டும். அக்கினிதிசையில் அக்கினியும், யமன் திசையில் விறகும், நிருதி திசையில் தண்ணீர்க் குடமும், வாயுதிசையில் உரலும், குபேரன் திசையில் முறமும், துடைப்பமும், ஈசானன் திசையில் உலக்கையும், அம்மிக்கல்லும், வைத்திருக்க வேண்டும். கடைசியிற்சொல்லிய திசையிற்றானே காய் கறிகளைத் திருத்தவேண்டும். கீழ்ப் பாரிசத்தில் பாகபாத்திரங்களை வைக்கவேண்டும். இவ்வித கிரமங்களோடு பாகசாலை நிருமிக்கப் பட்டிருக்க வேண்டும்.

தாம்பிரபாத்திர முதலிய பாத்திரங்களிற் சமைத்த சாதத்தைப் புசித்தபோகட் குண்டாகுங் குணலக்ஷணம்.

தாம்பிர பாத்திரத்திற் சமைத்த அன்னம், வாதம் குன்மம் சூலைமுதலிய ரோகங்களைத்தீர்க்கும். கொஞ்சம் பித்தஞ் செய்வதானாலும், ஸ்திரீசையோகஞ் செய்பவர்கட்கு மிகவும் இதமாகவுஞ் சுககரமாகவு மிருக்கும். இருப்புப் பாத்திரத்திற் சமைத்த அன்னம், பாண்டு க்ஷயம் என்னும் ரோகங்களை நீக்கும். வெண்கலப் பாத்திரத்திற்சமைத்த அன்னம், திரிதோஷங்களையும் நீக்குவதுமன்றி மனோக்கியமாயுமிருக்கும். பொற்பாத்திரத்திற் சமைத்த அன்னம், விஷம் பாண்டு க்ஷயம் இவைகளை நிவாரணஞ்செய்யும்; மேலும், வீரியவிருத்தியையுந் தேக புஷ்டியையு முண்டாக்கி, உடனே மேகவாதாதி ரோகங்களை யகலவிக்கும். வெள்ளிப்பாத்திரத்திற் சமைத்த அன்னம், சிலேஷ்ம பித்தரோகங்களை விலக்கும். களாய்பாத்திரத்திற் சமைத்த அன்னம், இரத்தவிருத்தி சருமத்துக்குப் பலந்தரும். பித்தம் விரணம் இவைகளை நாசஞ்செய்யும். சேற்று மண்பாத்திரத்திற் சமைத்த அன்னம், தீபனத்தையும் பலத்தையுஞ் சவுக்கியத்தையு முண்டாக்கும். சதுப்பு நில மண்பாத்திற்சமைத்த அன்னம், மிகவுஞ் சீதளம் இரத்த பித்தம்-கபம் பீனிசம் இவைகளை நாசஞ்செய்யும். சாதாரண நில மண்பாத்திரத்திற் சமைத்த அன்னம், பலம் மேனி இவைகளை யுண்டாக்கும். வெளிறு நிலமண்பாத்திரங் கொஞ்சஞ் சீதளஞ்செய்யும். சிவப்பு மண்பாத்திரம்பித்தம் தாகம் இவைகளை நிவாரணஞ்செய்யும். கறுப்பு மண்பாத்திரம், க்ஷயம் பாண்டு இவைகளை நிவாரணஞ்செய்யும். மஞ்சள் நிறப்பாத்திரம்-உத்தமம்.

பாகபாத்திரக் கருவிலக்ஷணம்.

கரண்டி அல்லது அகப்பை பாகஞ் செய்பவன் கை போலத் தலைச்சுற்றளவு ௧௨-அங்குலம் காம்பு ௨௪-அங்குலம் உடையதாய்ப்பொன் வெள்ளி இரும்பு முதலாகியவை

களினாலாவது-மரமுதலாகிய வைகளினாலாவது செய்யப்பட்டிருக்கவேண்டும்.

உரல் ௮-சாண் நீளமும் ௨-சாண் அகலமு முடையதாய்ச் சதுரமாக விருக்கவேண்டும். இதன்மேல் நான்கு அங்குலப் பிரமாண முடைய ஒரு *சக்கிரவாளஞ் செய்துவைக்கவேண்டும். இவ்வுரல் ௰௬-அங்குல ஆழமும் ௭-அங்குல வாய் விசாலமும் உடைத்தா யிருக்கவேண்டும்.

ஆனைக்காதுபோல முற மிருக்கவேண்டும். சல்லடை மூங்கிலினால் விருத்தமாகக் கட்டப்பட்டுப் பொடிக்கற்களைப் போக்கடிக்கிற சின்ன ரந்தரங்களை மத்திய பாகத்திலுடைத்தா யிருக்கவேண்டும்.

பலவிதத் துவையல்களையும் சம்பாரங்களையும் அரைப்பதற்கு ஒரு நல்ல கருங்கல்லினாற்செய்த அம்மியுங் குழவியு மிருக்கவேண்டும். இதனால் அரைக்கப்பட்ட துவையல் முதலாகிய வஸ்துக்கள் மிகுவும் நேத்தியாக விருக்கும். அந்தச் சம்பாரங் கறிகளுக்கு அதிக உருசியைத்தரும்.

ஊறவைத்த தானியங்களை அரைக்கிறதற்காவது அப்பளமுதலாகிய வைகளைச் செய்கிறதற்காவது இரண்டுபக்கம் பிடியுள்ள ஒரு மரக்குழவி யிருக்கவேண்டும். இது சிலவஸ்துக்களைப் பொடிசெய்து கொள்ளுகிறதற்கும் உபயோகப்படும்.

நெய்யில் அல்லது புத்துருக்கு நெய்யில் அடைசுடுகிறதற்கும், அப்பளம் முதலாகியவைகளை வறுக்கிறதற்கும் இரும்பு பித்தளை அல்லது கல் இவைகளினாற் செய்யப்பட்ட ஒருவாணை சட்டி யிருக்கவேண்டும். அதுபண்டங்கள் அடங்கும்படியான அவ்வளவுபெரிதாக விருக்கவேண்டும். அந்தச்சட்டி சூடேறி யிருக்கும்போது கைகள் சுடாதிருக்க அதனிருபாரிசத்திலும் வளையமாவது பிடியாவது போட்டிருக்க வேண்டும். எண்ணெய்யில் அல்லது நெய்யில் கறிகளை வேகவைக்கிறதற்காகச் செய்விக்கப்பட்ட வைகள்கைப்பிடிக ளில்லாமலு மிருக்கலாம்.

---

* சக்கிரவாள மென்பது-கலவடை.

இரண்டடி நீளமுள்ள காம்புகளையுந் தலையில் சக்கரங்களையுமுடைய தட்டைக்கரண்டி * யிருந்தால், நெய் சேதமாகாமல் வறுக்கப்பட்ட வஸ்துக்களை எடுக்கவுதவும்.

காய் கறிகளை அரிகிறதற்கு ஒரு அரிவாள் மணையும், ஒரு தேங்காய்த் திருகல மணையுமிருக்கவேண்டும்.

பாகசாலைப் பாத்திரங்களெல்லாம் கல மரம் இரும்பு பித்தளை செம்பு ஈயம் மண் இவைகளால் செய்தவைகளாயிருக்கவேண்டும். கறிகள் சமைக்கிறதற்கு மட்பாத்திரங்களும் கற்பாத்திரங்களும் மிகவுஞ் சிறப்புடையவாக விருக்கின்றன. பித்தளை இரும்பு பாத்திரங்களில் சமைக்கப்பட்ட கறிகளில் களிம்பு துருச்சேருமாகையால், அந்தக்கறிகள் புசித்த பேர்கட்குப் பித்தரோகங்களை விளைக்கும்; ஆனால், பின்பு சமைக்குப்படும் வஸ்துக்களை அந்தப்பாத்திரங்களில் வைக்கலாமேயன்றிப் புளிசஞ்சேர்ந்த பதார்த்தம் வைக்கவொண்ணாது.

சுயம்பாகி லக்ஷணம்.

சுதேசத்திற் பிறந்தவனாகவும், நற்குலத்தானாகவும், தெளிவு-சுயதாரபோகம்-ஆசாரம் இவைகளை யுடையவனாகவும், கோபம்-பகை இவைகளைச் சிறிதேனும் மனதில்வைக்காதவனாகவும், பாபபுண்ணியங்களுக்குப் பயந்து நடப்பவனாகவும், தாதுலக்ஷணம் தெரிந்தவனாகவும், காலதேச விசாரணையுடையவனாகவும், உரிசையுள்ள பாகங்களைச்செய்ய வல்லவனாகவும், இரத்த புஷ்டியுடையவனாகவும், தேகத்தில் நல்வாசனை யுடையவனாகவும், பலம் சூட்சமபுத்தியுடையவனுமாகவு மிருக்கவேண்டும்.

மேலும், அவன் பாகசாலையில் பிரவேசிக்கிறதற்குமுன், குளித்துத் தோய்த்த வஸ்திரமணிந்து நித்தியானுஷ்டானம் முடித்துச் சிகையை நன்றாகக்கட்டி முடிபோட்டுக் கைகால்களைச் சுத்திசெய்துகொண்டு பண்டங்களின் அழுக்குகளைத் து

---

* லட்டுக்கரண்டியென்றுஞ் சொல்லுவார்கள்.

டைக்கிறதற்காவது கைகள் ஈரமாகவிருந்தால், அடைத்துக் கொள்ளுகிறதற்காவது ஒரு தோய்த்தகுட்டையைக் கையில் வைத்துக்கொண்டு, பின்பு பாகசாலையிற் பிரவேசித்து, ஒருகற் பலகை அல்லது மரப்பலகையின் மீது உட்காரவேண்டும். தினந்தோறுங் காலைப்பொழுதிலுஞ் சாயங்காலப்பொழுதிலும் பாகசாலையைவிளக்கிச் சாணந் தெளிக்கவேண்டும். சுண்ணம் பூசிய விடாகவிருந்தால், சலத்தினால் கழுவிப்போட்டு உலர்ந்தபின்பு சமயலுக் காரம்பஞ் செய்யவேண்டும்.

சமைத்த கறிகளைப் பாத்திரங்களினால் அல்லது மூடிகளினால் மூடிப் பதார்த்தங்கள் குளிர்ந்து போகாதவண்ணம் பத்திரப்படுத்தவேண்டும். போசனமானபின்பு மறுசமயலுக்குதவும்படி பாகசாலையை மறுபடியுஞ் சுத்திசெய்யவேண்டும்.

உ-வது-பிரிவு.

சாதம் சமைக்குமுறைமை.

இரண்டு மாதத்திற்குமுன் குத்திய அரிசியை மறுபடியுங் குத்திக்கொண்டு புதுசகூடையில் வைத்துக் கல் மணல் உமி முதலாகியவைகள் இல்லாமல் ஆய்ந்தபின்பு மல்லிகை மலர்போல வெண்மையா யிராநின்ற அந்த அரிசியைச் * சலத்தில் அநேகந்தரங்கழுவி அதிலிரா நின்ற கல்மூடி மெக்க

* அரிசியின வகை.—இலுப்பைப்பூச் சம்பா - ஊசிச் சம்பா - ஒடிச்சாச் சம்பா - கலிங்கந் சம்பா - கனகஞ் சம்பா - கலப்புச் சம்பா - சம்டஞ் சம்பா - காடைக்கழுத்தான் சம்பா - குண்டிச் சம்பா - சைவல்லிச் சம்பா - கோடரு சம்பா - சடைச் சம்பா - சன்னச் சம்பா - சின்னச் சம்பா - சிறுமணிச் சம்பா - சீரகச் சம்பா - சுரைக்காய்ச் சம்பா - கருநாச் சம்பா - செம்பாளைச் சம்பா - சொரியஞ் சம்பா - திருவரங்கச் சம்பா - துய்யமல்லிகைச் சம்பா - பாலஞ் சம்பா - பெருஞ் சம்பா - பெவெள்ளைச் சம்பா - பைகோச் சம்பா - மங்கஞ் சம்பா - மணல்வாரிச் சம்பா - மல்லிகுறுங்கிச் சம்பா - மாவரம்பைச் சம்பா - மிளகுச் சம்பா - மூலைவெள்ளைச் சம்பா - அன்ன சம்பா - காலாபாத்து - வாலாஜாபசந்த - பிஷாணு அரிசி - கார்த்திகைக் கார் - சித்திரைக் கார் - முட்டைக் கார் - ம

ளவுஞ் சலத்தி லொட்டாமலிருக்கும் பக்குவத்தில் அரித்தெடுத்துத் தண்ணீர்வடிந்த பின்னர் அரிசியின் அளவைவிட மூன்றத் தனையளவுடைய பாத்திரத்தில் தண்ணீ ரளவாகவிட்டு அடுப்பின்மீது காய்ந்து கொதி தெறித்துக்கொண் டிருக்குஞ் சமயத்தில் சந்திரனைப்போலத் தவளமாகவும் உரப்பாசவு மிராநின்ற ஒரு வஸ்திரத்தில் கழுநீர் வடித்த அரிசியை யெடுத்து மேற்சொன்ன உலையில் ஒருமிக்கப்பெய்து அடிக்கடி துழாவிப் பதம் பார்த்துப் பாலாவது நெய்யாவது கொஞ்சம்விட்டு இறக்கி வாயைக்கட்டி விரைவில் கஞ்சியை வடித்துவிடவேண்டும். அதில் கொஞ்சங் கஞ்சி யிருக்குமாகில், அடுப்பு நெருப்பை வெளியிலே தள்ளிக்கொண்டு பாத்திரத்தை வைத்துக் கரண்டிக் காம்பினால் கஞ்சியில்லாமற் சோதித்து இறக்கிப்போடவேண்டும்.

அஷ்டதோஷ ரஹிதமாக இப்படியே பக்குவஞ்செய்த அன்னம் இராஜயோக்கியமென்று சொல்லப்படும்.

அஷ்ட தோஷங்களாவன; அஸ்திரிதம் பிச்சளம் அசுசி குவதிதம் சுஷ்மிதம் தக்தம் விரூபம் அசாத்ஜம் என்பவைகளாம். அஸ்திரிதமாவது, கஞ்சி சுற்றிக்கொண்ட அன்னம் இதைப் புசிக்கிறவர்களுக்கு ஆமயமுதலாகிய ரோகங்களுண்டாகும். பிச்சளமாவது, அரிக்காமபோன அன்

ணக்கத்தை - கருமணக்கத்தை - கருமோசனம் - வெள்ளைமோசனம் - வால்மோசனம் - பொச்சலி - அருஞ்சோதி - இரங்கமட்டான் - ஈசுரக்கோவை - பிச்சவாரி - பூம்பாளை - சவுண்டையரிசி - கறுப்புப் புட்டரிசி - வெள்ளைப் புட்டரிசி - குளிப்பியரிசி - நுக்கிலடியரிசி - சௌரிக்கவரிசி - சவிகப்பூலா அரிசி - கிட்டிகாணரிசி - சிங்கடி சன்ன அரிசி - சொர்ணபுரம் அரிசி - சோமா அரிசி - தவிட்டரிசி - தாசரியரிசி - திருமலைவாசல் அரிசி - தொடமூடா அரிசி - பசகாது அரிசி - பாலேசுரம் அரிசி - பாதாசஞ்சம் அரிசி - பராணி அரிசி - பூண்டி அரிசி - பையாருண்டையரிசி - முத்துப்பட்டை அரிசி - ஆதிராம்பட்டண அரிசி - மோட்டா அரிசி - ரசிங்கம் அரிசி - வசடி அரிசி - வலாகுதநல் அரிசி - விசாகப்பட்டண அரிசி - வீரபோகவசந்தராயது அரிசி - வெள்ளைச்சோளா அரிசி.

ணம் இதைப் புசிக்கிறவர்களுக்கு குன்மரோகமுண்டாகும். அசுசியாவது, புழு மயிர் சேர்ந்த அன்னம் இதைப்புசிக்கிறவர்களுக்குச் சொள்ளொழுகல் முதலிவைகளுண்டாகும். குவதிதமாவது, கருக்கருசி அன்னம் இதைப் புசிக்கிறவர்களுக்கு அசீரணமுதலிய ரோகங்களுண்டாகும். கஷ்மித மாவது, கொஞ்சம் வெந்தும் கொஞ்சம் வேகாமலு மிருக்கிற அன்னம் இதைப் புசிக்கிறவர்களுக்கு இரத்த பீடனமுண்டாகும். தக்தமாவது, காந்தின அன்னம், இதைப்புசிக்கிறவர்களுக்கு இந்திரிய நாசமுண்டாகும். விருபமாவது, விறைத்த அன்னம், இதைப்புசிக்கிறவர்களுக்கு ஆயுட்சீரணம். அசாத்துஜ மாவது, பழஞ்சாதம் இதைப் புசிக்கிறவர்களுக்கு கிக்கின்ன சிதாதி ரோகங்களுண்டாகும்.

தாளித்த அன்னம்.

புலவுகளுக்குச் சொல்லிய அரிசி வகைகளில் ஓர் வகையில் ஐந்துபடி யெடுத்து கல் மணல் உமி முதலிய இல்லாமல் தீட்டிப் புடைத்து ஆய்ந்து மூன்று கழுநீர்போக்கி ஒரு புதுக்கூடையிற்கொட்டிப் பலகையின்மேல் வைக்கவேண்டும். ஐந்து படி வேகும்படியான தேக்சாவில், கவ - படி நெய்வார்த்து அடுப்பிலேற்றித் தீயையெரித்து நெய் கொதித்துவரும்போது இரண்டு கைப்பிடி வெங்காயம் உரித்து அரிந்துகொண்டு, கஅ ரூபா யெடைக் கிராம்பு தனித்தனி, க - ரூபா யெடை ஏலக்காய் கழுவாப்பட்டை இம்மூன்றுடனேசேர்த்து அதிற்போட்டு அவை சிவந்து வருகையில் சரியாயளந்து பத்துப்படிச் சுத்தசலத்தை மெள்ள வூற்றித் தாளித்துச் சிறுபிடியாக ஐந்து கைப்பிடி உப்பையுஞ் சேர்த்து மூடியினால் மூடித் தீயை நன்றாய் எரிக்கவேண்டும். நீர் கொதித்து ஆவிவரும் பக்குவத்தில், ந-பலம் கிஸ்மிஸ்பழமும் வாதுமைப்பருப்பும் முந்திரிகைப் பருப்பும், ஐ - பலம் இலவங்கப்பத்திரியும் தாவி உடனே புதுக்கூடையரிசியை அதிற்கொட்டிச் சட்டுவத்தால் செவ்வையாய்க் கிண்டி மூடி அரைநாழிகைக் கொருதரம் இப்படியே கிண்டிவரவேண்டும். இந்தப்பிரகாரம் மூன்று நாலுதரம் செய்துவருகையில் நீர்வற்றிச் சாதம் அடியில் அழுங்கிய

பின் மறுபடியும் சட்டுவத்தின் காம்பால் கீழுமேலுமாகத் துராவிக் காய்ச்சின பால் ஒருபடி அதன்மேல் பரவ ஊற்றி நாலுமுழ வெள்ளைக்குட்டையை நனைத்துப் பிழிந்து தேக்சாவின் கங்கில் வட்டமாகச் சுற்றிவைத்து மூடியால் அழுத்தி மூடித் தணலை மூடியிலும் தேக்சாவின் அடிப்பக்கங்களிலும் போட்டு இரண்டு நாழிகைவரைக்கும் அடுப்பின்மேலேயே வைத்திருந்து சுற்றிய குட்டையிலிருந்து ஆவி புறப்படும்போது திறந்து பக்குவமாயிருந்தால் இறக்கிவிடலாம். சிறிது வேறுபட்டிருந்தால் மூடியால் மூடிப் பின்னும் அரைநாழிகைவரையும் இறக்காமல் வைத்துப் பின்பு இறக்கிவிடவேண்டும். சுடுகையாகவே புசிக்கவேண்டும்.

அன்னஞ் சமைக்குமுறை.

நல்ல பச்சரிசி மூன்றுபடி புடைத்துத் தீட்டி நெல் கல் நொய் தவிடு முதலியவைகளை நீக்கி மூன்றுதரம் கழுநீர்போக்கி அரித்து ஓரேனத்தில் வைத்துக்கொள்ளவேண்டும். கஞ்சிவடித்த அன்னஞ் சமைக்கவேண்டுமானால் சாதாரணமாய் விடுகிற நீரளவுக்கு இரண்டத்தனை நீரை அரிசிக்கு மூன்றத்தனைப் பெரிய தேக்சாவில் வார்த்துக் கொதி கொதிக்கும்போது அந்த அரிசியை அதிற்போட்டு துழாவி மூடவேண்டும். இப்படி இரண்டு மூன்றுதரம் பொறுத்துப் பொறுத்துத் துழாவுகையில் அரிசி முக்காலேயரைக்கால் வீதம் வெந்தபின்பு மூடியால் மூடி ஒரு துண்டுச்சீலையால் பிடித்தெடுத்துக் கஞ்சியை முழுதும் வடித்து மறுபடியும் தேக்சாவை நிமிர்த்து மூடியால் மேலேமூடித் தீயை எரிக்காமல் அடுப்பின் தணலின்மேல் அரைநாழிகைப்போது வைத்து இறக்கிவிடவேண்டும். கஞ்சிவடிக்காத அன்னஞ் சமைக்கவேண்டுமானால் அரிசியளவுக்கு இரண்டளவு நீரை அளந்துவார்த்துக் கொதித்து ஆவிவரும்போது புதுக்கூடையிலுள்ள அரிசியைப் பெய்து துழாவி மூடி நீரெல்லாம் வற்றிப்போனபின்பு அனலைக் கிண்டி அடுப்பெரிப்பதை நிறுத்தித் தணலின்மேலேதானே அரைநாழிகைவரையும் வைத்திருந்து இறக்கிவிடவேண்டும்.

பருப்பு * சமைக்குமுறைமை.

பயறு உளுந்து மொச்சை கடலை துவரை காராமணி இந்தத் தானியங்களை எந்திரத்திலிட்டு உடைத்து உரலிற்குத்தி முறத்திற்போட்டுப் புடைத்து உமி கல் முதலாகிய தோஷங்களில்லாமற்செய்து பாத்திரத்தில் பருப்பு அளவு சலம்விட்டு உடனே பருப்பைப்பெய்து அடுப்பின் மீது வைத்து நன்றாகவெந்து, அந்தச்சலம் அதில் சுவறினவுடனே அடுப்பு நெருப்பை வெளியில் தள்ளிக்குவித்து அதன்மேல் பருப்புப் பாத்திரத்தைவைத்து, அதில் பெருங்காயநீர்விட்டுப், பொன் வண்ணமாகிறதற்குத் தகுமான மஞ்சள் பொடி தூவி, அடிக்கடி சலந்தெளித்துப் பக்குவமானபின்பு, ஒருபடிப் பருப்புக்கு இரண்டுபலம் உப்பைப் பொடிசெய்து போட்டு, மத்தினால் மத்திக்கவேண்டும். இது புசிக்கிறதற்கு மிகவும் யோக்கியமா யிருக்கும்.

௩-வது-பிரிவு.

சமையலுக்குரிய காய்களின்வகை.

பொந்தன் வாழைக்காய்.	கறி வாழை.
பூவான் வாழை.	புநிமுந்த வாழை.
ரஸ்தாளி வாழை.	கொட்டை வாழை.
பச்சை வாழை.	பேவாழை.
சிவால் வாழை.	நேத்திர வாழை.

* பருப்பு வகை — மலைத்துவரை, வெள்ளைத்துவரை, சிவப்புத்துவரை, வர்கிணிப்பயறு, கறுப்புப்பயறு, வம்பாடிப்பயறு, பச்சைப்பயறு, சேரங்கிப்பயறு, பனிப்பயறு, பங்களாஉளுந்து, தோலகிஉளுந்து, நாட்டுளுந்து, சிவப்புக்கடலை, கறுப்புக்கடலை, பைரோக்கடலை, பேசஞ்சரக்கடலை, கறுப்புப்பட்டாணி, போடிபட்டாணி, பெருங்காராமணி, சிறுகாராமணி, பொப்பாகாராமணி, பயறுக்காராமணி, குறும மொச்சைக்கொட்டை, தகம்பா மொச்சைக்கொட்டை, வெள்ளைமொச்சைக்கொட்டை, குண்டுமொச்சைக்கொட்டை, மதுரைச்சக்கிர மொச்சைக்கொட்டை.

கொம்புப் பாகற்காய்.
மிதி பாகற்காய்.
பீர்க்கங்காய்.
நுரைப் பீர்க்கங்காய்.
புடலங்காய்.
பண்டக்காய்.
கறுப்பவரைக்காய்.
வெள்ளை யவரைக்காய்.
கொத்தவரைக்காய்.
சுரைக்காய்.
பூசினிக்காய்.
கலியாணப் பூசினிக்காய்.
பலாக்காய்.
மணல்வாரி கத்தரிக்காய்.
நீர்க்கத்தரிக்காய்.
கற்பூரக் கத்தரிக்காய்.
முருங்கைக் காய்.
வெள்ளரிக்காய்.
சுக்கங்காய்.

வாழைக்காய்.

இதில் பத்துவகைகள் இருக்கின்றன. இவைகள் தோட்டங்களிலும் வயல்களிலும் மலைகளிலும் விர்த்தியாகின்றன. இவைகளில் முதலாவது பொந்தன்வாழைக்காய் மற்றவாழைக் காய்களைவிட நீளமும் பருமையும் தோல்களமு முள்ளதா யிருக்கின்றது. இந்த வாழையைத் தழ ஒரு வருஷத்திற்குப்பின்பு விஸ்தரித்துக் குலைதள்ளுகின்றது. ஒவ்வொரு குலைக்கு ௭0 - அல்லது ௭௫ - காய்களிருக்கின்றன. வடதேசத்தில் இந்தவாழை நீர்வளமுள்ள விடங்களெல்லாம் சாதாரணமாக விர்த்தியாகின்றது. இந்தக்காய் நானுவிதமான கறிகளுக்கு முக்கியமாக உபயோகமுள்ளதா யிருக்கின்றது. இதன்விவரம் இனிமேல் விவரிப்பதில் காணலாம். இந்தக்காய் வெந்தபின்பு இந்தச்சாதியிற்சேர்ந்த மற்றதுகளைவிட நல்ல உருசியைக்கொடுக்கும். ரஸ்தாளிக்காய் சின்னதாக விருந்தபோதிலும் கறிக்கு உபயோகமுள்ளதா யிருக்கின்றது. இது விசேஷ ஆகாரத்திற் சேர்ந்தது. நன்றாகப்பழுத்கால் மாத்திரந்தான் புசிக்கப் பக்குவப்படும். அதில் கடைப்பட்டசாதி கேத்திரவாழை அதுமிகவும் பெரிதாகவும் மேற்றிசைக் கடற்கரைத் தேசங்களிலும் மலையாள நாட்டிலும் தென்னாட்டிலும் விஸ்தாரம் விர்த்தியாகின்றது. அவ்விடத்திலிருக்கின்ற குடிகள் அதை நோய் சேராதிருக்க நெருப்பிலே வேகவைத்துக் கறிசமைக்கிறார்கள்

ஆனால் பழத்தைச்சும்மா அருந்துகிறார்கள். இந்தச்சாதி வாழையைத்தென் தேசத்தில் நட்டிருக்கிறார்கள். அது பூமி சாரத்தினாலே விஸ்தாரம் பலிதமாகவில்லை.

கொம்புப் பாகற்காய்.

இது காய்கறித்தோட்டத்தில் விஸ்தாரம் விர்த்தியாகின்றது. வயல்களில் ஆகிறதரிது. ஆனிமாதக் கடைசியிலும் கார்த்திகைமாதக் கடைசியிலும் பூமியை ஆழமாகவெட்டிப் பக்குவமாக எருப்போட்டுப் பாத்திகட்டி அதில் விதையையூன்றி இடைவிடாமல் தகுதியாக நீர்விட்டுக் கொழுகொம்பு நட்டு விசாலமாகப் படரும்படி பந்தல் போடவேண்டும். இப்படி செய்தால் காய் பதினைந்து இருபது அங்குல நீளமுள்ளதாக விருக்கும். இது ஒருதரம் விஸ்தாரமாகவும் ஒருதரம் சொற்பமாகவுங் காய்க்கும். மிகவும் கசப்பாயிருக்கும். ஆனாலும் அதனோடு புளிரசஞ் சேர்த்தால் மிகுந்த ருசியைத்தரும்.

மிதிபாகற்காய்.

இது சாதாரணமாகப் புலங்களிலும் மணல் பூமியிலும் ஆற்றங் கரைகளிலும் விர்த்தியாகின்றது. அன்றியும் காய்கறித் தோட்டங்களில் மற்றக் காய்கறிகளோடு பயிரிடப்படுகின்றது. வெய்யிற்காலந்தவிர மற்ற எல்லா நாளிலும் விர்த்தியுண்டு கொடி ஓடுகிறதாகையால் பூமியின்மேல் வெகுதூரம் படரும். கொழுகொம்பு முதலாகியவை வேண்டியதில்லை. கசப்பு கொஞ்சமாயிருக்கும். விதைகள் விஸ்தாரமாயிருக்கும். எந்தப் புளிப்புடனேயாவது கறிசமைக்கப்படும்.

பீர்க்கங்காய்.

இது வடதேசத்தில் மழைகாலத்திலும் குளிர்காலத்திலும் நன்செய் வயல்களிலும் தோட்டங்களிலும் காய்கறித் தோட்டங்களிலும் சாதாரணமாக விர்த்தியாகின்றது. பூமியில் விதைநட்ட நாற்பது அல்லது நாற்பத்தைந்து நாளையில் விஸ்த்தாரம் காய்க்கின்றது அது ஒருசாணீளமும் அதற்கு மேற்

பட்டை நீளமும் வரிகளுமுடையதா யிருக்கும். சலத்திலாவது நெய்யிலாவது வேகவைக்கலாம். சமையல் செய்யும்போது கொஞ்சம் துவரம்பருப்பு சேர்க்கவேண்டியது.

நுரைப்பீர்க்கங்காய்.

இது மழைகால ஆரம்பத்தில் களிப்புப் பூமியில் நடப்படும். கொடி மரங்களின்மேலும் படரும். கட்டை அறுமாத வரைக்கும் காய்க்கும்; ஆனால் விஸ்தாரங் காய்க்கிறதில்லை. காயானது வரியில்லாமலும் சோறில்லாமலும் மேல் வழுவழுப் பாயும் நீளமாயுமிருக்கும். சலத்திலானாலும் நெய்யிலானாலும் வேகவைக்கலாம். புளிரசமில்லாமலும் சமைக்கலாம்.

புடலங்காய்.

ஆனிமாதத்திலும் மார்கழிமாதத்திலும் ஆழமாகவெட்டித் திருத்திப் பாத்திகட்டி விதை நடப்படும். பந்தல்மேல் படர்ந்து மூன்றுமாதவரையிலுங் காய்க்கும். அவைகளிலும் ஒரு சாதி நீளமாயும் ஒருசாதி குட்டையாயு மிருக்கும். சலத்திலாவது நெய்யிலாவது வேகவைக்கலாம். புளிசேர்த்துத் துவையலுஞ் செய்யலாம்.

பண்டக்காய்.

இது ஆனிமாதத்தில் களிப்புநிலந்தவிர மற்ற எந்த நிலங்களிலுமிருக்கிற காய்கறித் தோட்டங்களிலும் வயல்களிலும் எருப்போட்டுப் பக்குவஞ்செய்து விதை நடப்படும். சம-அல்லது, சற்று-களிப்பில் விஸ்தாரமா காய்க்கும். விதை விஸ்தாரமிருக்கும். சலத்திலாவது நெய்யிலாவது தயிரிலாவது புளிரசத்திலாவது வேகவைக்கலாம்.

அவரைக்காய்.

இது வெள்ளையவரையும் கறுப்பவரையும் என இருவகைப்படும். ஆனிமாதத்தில் காய்கறித் தோட்டத்திலே விதை நடப்படும். பின்பு பந்தலின்மேற் படர்ந்து குளிர்காலத்தில்

விஸ்தாரங் காய்த்து மாசிமாதத்தில காய்ப்பு மாறிப்போகின்றது. சலத்திலாவது நெய்யிலாவது புளிரசத்திலாவது வேகவைக்கலாம் தயிரில்கூடாது.

கொத்தவரைக்காய்.

ஆனிமாதத்தில் காய்கறித்தோட்டத்திலே விதை நடப்படும். இது குற்றுச்செடியாயிருக்கும். விதை நட்ட இரண்டா மாதமுதல் ஆறுமாதவரைக்கும் விஸ்தாரங் கொத்து கொத்தாய்க் காய்க்கும். இந்தக்கா யிளசாயிருக்கும்போது சலத்தில் வேகவைத்துப் பின்பு சலத்தைப் பிழிந்துவிட்டுப் பருப்புடனே கறி சமைக்கலாம்.

சுரைக்காய்.

இது பெருஞ்சாதியும் சிறுசாதியும் என இருவகைப்படும். ஆனிமாதத்தில் காய்கறித் தோட்டத்திலும் வயல்களிலும் விதை நடப்படும். கொடி படர்ந்து நட்ட இரண்டுமாத முதல் நான்கு அல்லது ஆறுமாதவரைக்கும் விஸ்தாரமாகக் காய்க்கும். இளசா யிருக்கும்போது மா அல்லது பருப்புடனே சமைக்கத்தகும் புளிப்புஞ்சேர்த்துச் சமைக்கலாம்.

பூசணிக்காய்.

இது கொழுகொம்பு பந்தல் இவை வேண்டாமல் பூமியின்மேல் விஸ்தாரம் படரும். நட்ட ஆறுமாதத்திற் காய்க்கும். சலமாவது எந்தப்புளிப்பாவது சேர்த்து வேகவைக்கலாம்; நீளநீளமாய் நறுக்கி வெய்யிலிலுலர்த்திக் காப்பூறாமல்வைத்திருந்தால், காய்கறி யகப்படாத நாளில் கறிக்கு உபயோகப்படும்.

கலியாணப் பூசணிக்காய்.

இது ஆனிமாதத்தில் காய்கறித் தோட்டத்திலும் ஏரிக்கரைகளிலும் குளக்கரைகளிலும் விதை நடப்படும். இதன் கொடி தரையிலும் படரும். ஏறக்குறைய, ௯௰ - நாளையில் காய்க்கும். விதை பழத்திலிருந்து எடுக்கும்போது தப்பிலி

முந்துவிட்டால் அதுவே விதையாய் முளைக்கும். இதன் பழம் கறிக்கு யோக்கியமாக விருக்கும். இதைத் துண்டு துண்டுகளாகத் தறித்து மாவும் சம்பாரப்பொடியும் போட்டு வேகவைத்து உண்டைகளாக்கி வெய்யிலில் காயவைத்து நெய்யில் அல்லது விளக்கெண்ணெய்யில் வறுக்கவேண்டியது. மத்தியான போசனத்திலாவது இராப்போசனத்திலாவது சாதத்துடன் சாப்பிடலாம்.

பலாக்காய்.

இது சிங்காரத்தோட்டத்திலும் ஆரணியத்திலும் மலைப்பக்கத்திலும் மலையுச்சியிலும் கணவாயிலும் பெரிய மரங்களாய் விர்த்தியாகின்றது. சித்திரைமாதத்தில் பிஞ்சுவிட்டு ஆனி மாதத்தில் பழுக்கின்றது. பிஞ்சாயிருக்கும்போது கறிக்கு மிகவும் யோக்கியமாயிருக்கும். மேலேயிருக்கின்ற முள்ளுள்ள தோலை யறுத்துவிட்டு உள்ளிருக்கின்ற சுளையைச் சலத்தில் வேகவைக்கக்கொஞ்சம் புளிப்பும் சருக்கரையுஞ் சேர்க்கவேண்டும். பழுத்திருந்தால் புளிரசமுஞ் சேர்க்கலாம். இது ஆசைப்படும் பதார்த்தமாயிருக்கின்றது. இதைச் சாப்பிட்டபின்பு கொஞ்சம் நல்லெண்ணெய்யாவது நெய்யாவது உட்கொண்டால் ஜீரணமாகிவிடும்.

கத்தரிக்காய்.

இது மணல்வாரிக்கத்தரி, நீர்க்கத்தரி, கர்ப்பூரககத்தரி, என மூன்று வகைப்படும். காய்கறித் தோட்டத்திலும், நன்செய நிலத்திலும், புன்செய் நிலத்திலும், விதை விதைக்கப்படும். முளைத்த நாற்பது ஐம்பது அல்லது அறுபதுநாளில் விஸ்தாரங் காய்க்கும். முதலில் காய்க்கிற காயானது கறிக்கு மிகவும் உபயோகமாயிருக்கும். சலத்திலாவது நெய்யிலாவது புளிப்பிலாவது வேகவைக்கவேண்டியது. நானாவித கறிகளுக்கு முதவும். துண்டு துண்டாயறுத்து வெய்யிலிலுலர்த்தி வைத்துக்கொண்டால் காய்கறி யகப்படாதநாளில் கறிக்கு உபயோகப்படும்.

முருங்கைக்காய்.

இது எல்லா நிலங்களிலும் விர்த்தியாகும். அதிக பராம ரிக்கை வேண்டியதில்லை. சித்திரைமாதத்திலும் புரட்டாசிமா தத்திலுங் காய்க்கும். ஐந்து ஆறு அல்லது ஏழுகாய்சேர்ந்து கொத்துக்கொத்தாய்த் தொங்கும். இது ஏறக்குறைய ஒரு முழநீளமிருக்கும். ருசியுள்ள கறியாயிருக்கும். இளசாயிருக் குங் காலத்தில்மாத்திரந்தான் பொரியல் முதலாகிய கறிகளு க்கு உபயோகப்படும்.

வெள்ளரிக்காய்.

இது ஆவணி புரட்டாசிமாதங்களில் காய்கறித் தோட்டத் திலும் கொல்லைகளிலும் விர்த்தியாகும். ஏறக்குறைய, ருய- நாளில் காய்க்கும். புளிப்புச்சேர்த்துக் கறிசமைக்கத் தக்கது.

சுக்கங்காய்.

இது சோளம் கம்பு கேழ்வரகு ஆகிய இவைகள் விதை க்கப்படுங் கொல்லைகளில் விதைக்கப்பட்டுக் கொடியாகப்பட ர்ந்து விஸ்த்தாரங்காய்க்கும் இளசா யிருக்கும்போது ஊறு காய்ப்போட வேண்டுமானல், அப்போதைக் கப்போது உப்பு ஓமம் வெந்தயப்பொடி ஆகிய இவைகளைச் சேர்க்கவேண்டும். இது வற்றலுக்குமாகும்.

௬ - வது - பிரிவு.

சமையலுக்குரிய கிழங்குகளின் வகை.

கருணைக்கிழங்கு,	சருக்கரை வள்ளிக்கிழங்கு.
சேப்பங்கிழங்கு.	உருளைக்கிழங்கு,
ஆள்வள்ளிக்கிழங்கு.	

மேற்சொல்லிய கிழங்குகளின் விவரம்.

கருணைக்கிழங்கு.

இது காய்கறித் தோட்டத்திலும் களிப்பு நிலத்திலும் விர்த்தியாகின்றது. அன்றியும், எப்போதும் கொல்லைகளிலும்

பயிராகும். புரட்டாசி மாதத்திலும் சில விடங்களில் மார்கழி மாதத்திலும் கிழங்குவெட்டி யெடுக்கப்படும். அக்கிழங்கு வெள்ளை நிறமுள்ளதும் மிகுந்த மதுரமுள்ளதும் காறலில்லாததுமாயிருக்கும்.

சேப்பங் கிழங்கு.

இது நன்செய் நிலததிலும் குளக்கரைகளிலும் சலம் எப்போதும் விழுகிற கிணற்றோரங்களிலும் காய்கறித் தோட்டத்திலும் ஆழமாகவெட்டி எருப்போட்டு, ஆனிமாதத்தில் நட்டுத் தைமாதத்தில் கிழங்குவெட்டி யெடுக்கப்படும்.

ஆள் வள்ளிக்கிழங்கு.

இது தோட்டங்களிலும் காய்கறித் தோட்டங்களிலும் களிப்பில்லாத நிலங்களிலும் வெட்டி எருப்போட்டு நட்ட பன்னிரண்டா மாதத்தில் கிழங்கு வெட்டி யெடுக்கப்படும். கொல்லைகளில் கொழு கொம்பு வேண்டுவதில்லை. தோட்டங்களில் மூங்கிலைக் கொழு கொம்பாகக் கொடுக்கவேண்டும்.

சருக்கரை வள்ளிக்கிழங்கு.

இது ஆனிமாதத்தில் மணற் பூமியிலே நட்டு மார்கழி தைமாதங்களில கிழங்கு வெட்டி யெடுக்கப்படும். வெள்ளைக்கிழங்கைவிடச் சிவப்புக்கிழங்கு பெரிதாகின்றது.

உருளைக்கிழங்கு.

இது எந்த நாளிலும். மலைப்பக்கங்களில் செம்மண்ணும் நீர்வளமும் உள்ள இடங்களில் நடப்படும். நட்ட ஆறுமாதத்தில் கிழங்குவெட்டி யெடுக்கப்படும்.

௫-வது-பிரிவு.

சமையலுக்குரிய கீரைகளின் விவரம்.

வசலைக்கீரை,	முளைக்கீரை.
அரைக்கீரை.	தண்டுக்கீரை.

வெந்தயக்கீரை.	சாகிலிக்கீரை.
முருங்கைக்கீரை.	சிறுகீரை.
அகத்திக்கீரை.	கறிவேப்பிலை.
பொன்னாங் காணிக்கீரை.	

மேற்சொல்லிய கீரைகளின் விவரம்.

வசலைக்கீரை.

இது படர்கொடி குற்றுச்செடி என இருவகைப்படும். தைமாசத்தில் காய்கறித் தோட்டத்திலும் களிப்பு நிலத்திலும் விதைக்கப்படும். வேண்டியபோது பறித்துக்கொள்ளலாம். மழைகாலத்தில் விதைக்கப்படாது.

அரைக்கீரை.

இது நன்செய் நிலத்தில் மழைகாலந்தவிர மற்ற எல்லாக்காலங்களிலும் விதைக்கப்படும். உவர் நிலத்தில் விதைத்து உவர் நீரும் இறைத்தால் சீக்கிரத்தில் விர்த்தியாகும். வேண்டியபோது அறுத்துக்கொள்ளலாம்.

முளைக்கீரை தண்டுக்கீரை.

இவ்விரண்டும் எந்தக்காலத்திலும் எல்லா நிலங்களிலும் விதைக்கப்பட்டு நன்றாக விர்த்தியாகும். ஆனால் மணற்பாங்கு நிலத்தில் எருப்போட்டு விதைக்கவேண்டும். இளந்தண்டும் முதிர்ந்த தண்டும் கறிக்கு மிகவும் யோக்கியமாயிருக்கும். குளிர்ச்சிவஸ்து ஆகையால், சரீரத்திற்கு ஆரோக்கியத்தைத் தரும்.

வெந்தயக்கீரை.

இது மழைநாள் தவிர மற்ற நாள்களில் தோட்டங்களிலும் கொல்லைகளிலும் விதைக்கப்பட்டு விர்த்தியாகின்றது. வேண்டியபோது அறுத்துக்கொள்ளலாம். இலையும் தண்டும் கறிக்கு யோக்கியமாயிருக்கும். விதையும் உதவும்.

முருங்கைக்கீரை.

இந்தக்கீரை பெரியமரங்களின் கிளைகளிலிருந்து கிள்ளிக் கொள்ளலாம். பூவும் இலையும் காயும் கறிக்குதவும்.

அகத்திக்கீரை.

இது தோட்டங்களின் வேலியோரங்களில் மிகவும் நீளமாய் விர்த்தியாகும். கீரை வேண்டும்போது கிள்ளிக்கொள்ளலாம். கறிக்கு யோக்கியமாகும். மழைகாலத்தில் மிகவும் ருசியாயிருக்கும்.

பொன்னாங்காணிக் கீரை.

இது ஆற்றோரங்களிலும், தண்ணீர்க்கால்வாயி னருகிலும், மற்ற நீர்ப்பாங்குள்ள விடங்களிலும், வெய்யிற்காலந் தவிர மழைகாலத்தில் சலம் விஸ்தரித் திருக்கும்போது தானே விர்த்தியாகும். வேண்டியபோது பறித்துக்கொள்ளலாம். நேத்திர வியாதிகளைப்போக்கும்.

காசினிக்கீரை.

இது ஆனிமாதத்தில் நவதான்னியம் விர்த்தியாகின்ற கொல்லைகளிலும், தோட்டங்களிலும் விதைக்கப்படும். ஆவணி மாதத்தில் இலைபறிக்கப்படும் சில தருணங்களில் கார்த்திகை மாதத்திலாவது தைமாதத்திலாவது பறிக்கப்படும். சோளக் கொல்லைகளிலும் கடலைக் கொல்லைகளிலும் விர்த்தியாகின்றது. கறிக்கும் துவையலுக்கும் மிகவும் யோக்கியமாகும்.

சிறுகீரை.

இதனை வெய்யிற் காலத்தில் நீர்வளமுள்ள நிலங்களிலே விதைத்து நல்ல சலமிறைக்கவேண்டும் மழை காலத்தில் தானே விர்த்தியாகும். இது சரீரத்திலுண்டாகிய சூட்டைத் தணிக்கும்.

கறிவேப்பிலை.

இந்தச் செடிகள் தோட்டங்களில் வெகு சீக்கிரமுடன் பெரிதாக வளருகின்றது. களிப்பு நிலங்களிலும் மற்ற நிலங்களிலும் நடப்படும் செவ்வையாக எருப்போட்டுத் தண்ணீர்ப் பாய்ச்சவேண்டும். முதிர்ந்த இலை நல்ல வாசனையாயிருக்கும் முக்கியமாக எவ்வகைப்பட்ட கறிகளுக்கும் உதவும். மற்றொருசாதி இதே பிரகாரம், ஆரண்ணியங்களில் தானே விர்த்தியாகும் முன்சொல்லிய சாதிக்குச் சமானமாகும். இவ்விரண்டு சாதியின் இலையும் காம்பும் பித்தசாட்டியங்களைப் போக்கும்.

௩ - வது - பிரிவு.

அரிசி.	சோள்.	எள்.
துவரை.	உளுந்து.	காராமணி.
பயறு.	கோதுமை.	கடலை.

அரிசி.

பூமியின்மேல் விஸ்தாரமாக விளைகின்ற எல்லாத் தானியங்களிலும் நெல்லானது மிகவும் ஆதாரமாயிருக்கின்றது. அநேகமா எல்லாவற்றுக்கும் உதவும் முக்கியமாயிரவி லுபயோகப்படும்.

நெல்லை இராத்திரி வெந்நீரில் ஊறப்போட்டு மறுநாள் காலையில் ஸ்நானாநுஷ்டான முதலாகியவை முடிந்தபின்பு அதையெடுத்து ஒரு மண்பாத்திரத்தில் வறுத்து ஒரு மரஉரலில் இடித்தால் அவலாகும்; அதைப் புடைத்தெடுத்துக்கொண்டு புதுச்சலத்தில் ஊறப்போட்டுப் புளி உப்பு முளகாய்த் தாள்சேர்த்துச் சாப்பிடவேண்டும். அன்றியும், அவலைச் சலத்தில் இரண்டுநாழிகை பரியந்தம் ஊறவைத்து நெய்யில் முளகாய் உளுந்தம்பருப்பு ஆகிய இவைகளைப்போட்டு வறுத்தால் ஆகாரத்துக்குதவும். தயிரிலுஞ் சேர்க்கலாம்.

நான்குபடி அரிசியெடுத்துக் கல்லேந்திரத்திலிட்டு அரைத்துமாவாக்கி வைத்துக்கொள்ளவேண்டும். இது வெயிற்காலத்தில் மூன்றுமாதமும் மழைகாலத்தில் பதினைந்துநாளும் குளிர்காலத்தில் இரண்டுமாதமும் வைத்திருந்தாலும் மதுரமும் நிறமும் நீங்காது. இது விரத தினங்களில் செய்யப்படுகிற பக்ஷியங்களுக்கெல்லாம் உதவும். இதைப் புளிப்பு மிளகுநீருடன்சேர்க்கலாம். உருக்குவெண்ணெய் சருக்கரை இவைகளுடன்சேர்த்து ஆகாரமாகப் புசிக்கலாம். இந்த அரிசிமாவின் உபயோகத்தைக்குறித்துச் சொல்லி முடியாது.

துவரை.

நான்குபடி துவரையெடுத்து வெய்யிலிலுலர்த்தி வறுத்துத் தோல்போக்கிச் சாப்பிடவேண்டும்.

ஆய்ந்த பருப்பெடுத்துக் கல்லேந்திரத்திலிட்டு அரைத்து மாவாக்கி வைத்துக்கொண்டால் எல்லாவற்றுக்கும் உபயோகப்படும். இந்தமா பதினைந்துநாள்மட்டும் உபயோகப்படும். இது பக்ஷியங்களுக்குச் சிறந்ததாய் அதிக ருசியைத்தரும்.

பயறு.

இரண்டுபடி பயறெடுத்து வெய்யிலிலுலர்த்திக் கல்லேந்திரத்திலிட்டுடைத்துத் தோல்போக்கி மாவரைத்து அப்போதைக்கப்போது உபயோகப்படுத்திக்கொள்ளத்தக்கது. இதனைச் சொற்பமாகப் பிசையவேண்டும். சாதத்துடன் சேர்த்துக்கொள்ளலாம். பூமியில இந்த மாவுக்குச் சமானமானதொன்றுமில்லை. இது சரீரத்திலிருக்குஞ் சூட்டையும் பித்தத்தையும் ஓட்டிவிடும். இதில் கறுப்புத்தினுசு கருமகாரியங்களில் வழங்கப்படும். கலியாணகாரியங்களில் நீக்கப்படும்.

இரண்டுபடி பச்சைப்பயறெடுத்து எண்ணெயிற் பிசறி வெய்யிலிற் காயவைத்து உலர்த்தி உரலிற்குத்தித் தோல்போக்கி மாவாக்கி வைத்துக்கொண்டால் உண்டையாகச் செய்யப்பட்ட பக்ஷியங்களுக் குபயோகமாயும் வெகு ருசியாயுமிருக்

கும். சருக்கரையையும் உருக்கு வெண்ணெய்யையுஞ்சேர்த்துச சாப்பிடலாம். இது சரீரத்திற்குத் திடஞ்செய்யும்.

கொள்.

இரண்டுபடி கொள்ளெடுத்துக் கல்லேந்திரத்திலிட்டு அரைத்து மாவாக்கி வைத்துக்கொண்டால குளிர் நடுக்கல் சுரமுள்ளவர்களுக்கு உபயோகப்படும். வியாதியுள்ளவர்களுக்கு அந்த மாவில் உப்பும் உருக்கு வெண்ணெய்யுஞ்சேர்த்து உபயோகப் படுத்திக்கொள்ளலாம்.

கால்சேர் கொள்ளெடுத்து ஒரு பானையில் ஒருசேர் சலத்தில்போட்டுச சாமநேரம் வேகவைத்து நன்றாக வடிக்கட்டி வேறொரு பானையில்போட்டு அதில் ஒருபல மிளகும் கொஞ்சம் உப்பும் போதுமான புளிரசமுஞ்சேர்த்து மிதமான நெருப்பில் வேகவைத்துப் பின்பு உருக்கு வெண்ணெய்யில் கடுகு வறுத்துத் தாளித்து உதயகாலத்தில சாப்பிடத்தக்கது. இதனால் குளிர் நடுக்கல் காய்ச்சல் என்னும் வியாதிகள் நீங்கும்.

உளுந்து.

நான்குபடி உளுந்தெடுத்து வெய்யிலில் காயவைத்துக் கல்லேந்திரத்திலிட்டுடைத்து மாஉரலில் குத்தித் தோல்போக்கி மாவாக்கிக்கொண்டால் உண்டையாகவும் தட்டையாகவும் செய்யப்பட்ட மதுரமான பக்ஷியங்களுக்குதவும்.

சோளமை.

ஆறுபடி சோளமை வெய்யிலிலுலர்த்திக் கல்லேந்திரத்திலிட்டரைத்து மாவாக்கிக் கொண்டால் விருத்தமான செய்யப்படும் பக்ஷியங்களுக்குதவும்.

எள்.

பத்துப்படி எள்ளெடுத்து நன்றாகத் தோல்போக்கி வறுத்து மாவாககிச் சாதத்துடனேயும் கறிகளுடனேயுஞ் சேர்த்தால் வாசனையும் ருசியும் தரும். இதைக் கோதுமைமாவில்

சேர்த்து முறுக்குப் பக்ஷியஞ்செய்யலாம். அன்றியும், ௰-அல்லது, ௰௨-படி எள்ளைச் செக்கிலேபோட்டு ஆட்டி இறக்கி வைத்துக்கொண்ட எண்ணெய் நானாவித காரியங்களுக்கு முபயோகப்படும்.

காராமணி.

இது புரட்டாசிமாதத்தில் களிப்பு நிலங்களிலும் மணற்பாங்குள்ள நிலங்களிலும் விதைக்கப்படும். தைமாதத்தில் கடுகு உளுந்து ஆகிய இவைகளுடன்சேர்த்தும் விதைக்கப்படும். ஆனால் மணற்பாங்குள்ள நிலங்களில் விஸ்தாரம் விர்த்தியாகும். சிலகறிக் குபயோகப்படும்.

கடலை.

இது மேற்குத் தேசத்திலும் வடதேசத்திலும் விஸ்தாரம் விர்த்தியாகின்றது. நான்குபடி கடலையெடுத்து வெய்யிலில் காயவைத்து யந்திரத்திலிட்டுடைத்துப் பருப்பு முதலானவை செய்யலாம். சில கறிகளுக்கும் பக்ஷியங்களுக்கும் உதவும்.

௭-வது-பிரிவு.

காய்கறிச் சமையலுக்கு வேண்டிய கறிமா.

ஆழாக்கு வெள்ளையரிசியெடுத்து ஒரு பாத்திரத்தில் சிவக்க வறுத்து ஒரு சட்டியில் போட்டுக்கொண்டு அரைப்பலமிளகும் ஒருபல முளகாயும் இரண்டுகொத்துக் கறிவேப்பிலையும் காம்புபோக்கித் தனித்தனி வறுத்து இவைகளையெல்லாம் வறுத்த அரிசியுடன்சேர்த்து எந்திரத்திலிட்டு மாவரைத்து அதை ஒரு பாத்திரத்தில் வைத்துக்கொண்டால் காய்கறிச் சமையலுக்கு வேண்டியபோது உபயோகப்படும்.

ஒன்றேகாற்பல மஞ்சளும் நான்குபலம் வெந்தயமும் கொஞ்சமுளகாயும் கொஞ்சஞ் சீரகமும் ஒரு சட்டியில் அல்

லது மரத்தட்டில் இரண்டு மூன்றுநாழிகைநேரம் வெய்யிலில் காயவைத்துப் பின்பு தனித்தனியே ஒரு பாத்திரத்தில் வறுத்து அவைகளோடு ஒருபிடி கறிவேப்பிலைசேர்த்து எந்திரத்திலிட்டு அரைத்துத் தூளாக்கிக்கொண்டால் முக்கியமாக உப்பேறியவற்றல் முதலியவைகளுக்கு எவ்விதப் புளிப்புசேர்த்த குழம்பிலும் வழங்கிக்கொள்ளப்படும். இதற்கு வெந்தயப்பொடியென்று பெயர்.

காய்கறிகளின் தெறுவக்கு கறிமா.

ஒருபலம் மெல்லிய வெள்ளையரிசியும் ஒருபலம் கடலையும் அரையாழாக்கு ஆப்பத்த பச்சைப்பயறுமெடுத்துத் தனித்தனியே வெய்யிலில் காயவைத்து, வரு-பலம் மிளகு ஒரு பலம் முளகாய் ஒருபிடி கறிவேப்பிலை இவைகளை ஒரு மண்பாத்திரத்திற்போட்டுச் சிறுதீயாக எரித்துச் சிவக்க வறுத்துக்கொண்டு வாசனையுண்டாகும்போதெடுத்து எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகச் சேர்த்து மாவரைத்து வெய்யிற்காலமானால் ஒரு பாத்திரத்திற்போட்டு மூடி வைக்கவேண்டும். மழைகாலமானால் வெய்யிலில் வைத்துக்கொண்டு வரவேண்டும். அல்லது ஒரு சட்டியில் அடுப்போரத்தில் வைத்துக்கொண்டு வரவேண்டும். இது எல்லாக்கறிகளுக்கும் உதவும்.

காய்கறிச் சமையலுக்குரிய வேறொருகறிமா.

ஒரு ஆழாக்குச் சோளமெடுத்து, நன்றாகக்குத்தி ஒரு மண்பாத்திரத்தில் வாசனை யெழும்பும்படி வறுத்து இடித்துக்கொண்டு மாவரைத்து, வரு-பலம் மிளகு தகுந்த முளகாய் இவைகளைத் தனித்தனியே வறுத்துத் தூளாக்கி எல்லாம் ஒன்றாகக்கலந்து வைத்துக்கொண்டால் மிளகு முதலானவை கிடையாத இடங்களில் காய்கறிகளுக்கும் புளிக்குழம்புகளுக்கும் வேண்டியபோது உபயோகப்படும்.

மகராஷ்ட்டிரக் கறிமா.

௩ஹு-ஆழாக்கு அல்லது, வ-ஆழாக்கு மெல்லிய அரிசியாவது கோதுமையாவது ஒருபிட்டாக் அல்லது காலாழாக்கு ஆய்ந்த சோளமாவெடுத்து, இதையும் அதையும் வெய்யிலில் தனித்தனி, ௰-நாழிகை பரியந்தம் காயவைத்து; ஒரு மண்பாத்திரத்தில்வாசனையுண்டாகும் பரியந்தம் தனித்தனிவறுத்து; ஒருதுலாம் மிளகு வறுத்துக்கொண்டு; ஒன்று அல்லது இரண்டு மஞ்சளெடுத்து; எல்லாவற்றையுஞ் சேர்த்து ஒரு எந்திரத்திலரைத்துவைத்துக்கொண்டு; காய்கறிகளுக்கு உபயோகப்படுத்திக்கொள்ளலாம்.

மகராஷ்ட்டிரப் புளிக்குழம்புக்குரிய கறிமா.

௪௰-பலம் கறிமஞ்சள், ௨ஹு-பலம் வெங்காயம் இவைகளைத் தனித்தனியே பத்துநாழிகை பரியந்தம் காயவைத்து, ௩ஹு-பலம் மிளகு கொத்தமல்லி சோளம், ௨ஹு-பலம் முளகாய் கிறுவங்கப்பட்டை, லவங்கம், ஏலரிசி, சாதிபத்திரி, சாதிக்காய், சீரகம், இவைகளைச் சமபங்கம்போதகி வகைபொல்றுக்கு, வ பலம் விழுக்காடு எடுத்துக்கொண்டு; வெய்யிலிற் காயவைத்து; ஒரு பாத்திரத்தில் தனித்தனியே வறுத்துப்; போதுமான கறிவேப்பிலைசேர்த்து; அரைக்கவேண்டும். இந்தக்கறிமா தயிர் மோர் புளிரசம் இவைகளுடன் சேர்க்கலாம்; ஆனல், ஒருவாரத்துக்குமேல் வைக்கக்கூடாது. இதை வடதேசத்தில் குச்சிலியர் முதலானவர்களும் உபயோகப்படுத்திக் கொள்ளுகிறார்கள்.

கன்னடதேசத்தில் வழங்குகின்ற கறிமா.

வஹு-ஆழாக்கு அரிசி.	வ பலம் மஞ்சள்.
வ-ஆழாக்கு துவரை.	வ-பலம் சீரகம்.
௨ஹு-பலம் மிளகு.	ஒருபிடியளவு உலர்ந்த கறிவேப்பிலை.
௩ஹு-பலம் முளகாய்.	

இவைகளையெல்லாம் வறுத்து, மெல்லிய மாவாகவரைத்துக், காய்கறிகளில் சேர்த்து நன்றாக வேகவைத்தால், ருசியாயிருக்கும்.

மிளகுநீர்த் துவரைப்பொரிமா.

கஉ-பலம் மிளகு.
ரு-பலம் சீரகம்.
வ-ஆழாக்கு துவரை.
ரு-பலம் கொத்தமல்லிவிதை
வித்து, இரண்டு பிடியளவு
கறிவேப்பிலை.

இவைகளையெல்லாம் வறுத்து, அம்மியிலவைத்து எட்டு நாளைக்குப் போதுமானதாக அரைத்துத், தூள்செய்து, வைத்துக்கொள்ளவேண்டும்.

புளிச்சக்கொத்த மிளகு சீரப்பொரிமா.

ஐவரு-பலம் மஞ்சள்.
வரு-பலம் வெந்தயம்.
வரு-பலம் மிளகாய்.
வரு-பலம் சீரகம்.
ஒருபிடியளவு உலர்ந்த கறி
வேப்பிலை.

இவைகளை யெல்லாம் வறுத்து மெல்லிய மாவாகச் செய்யவேண்டும்.

மிளகுநீர் பொரிச்சகுழம்பு இவைகளுக்கு உபயோகப்படும் தமிழ்ப்பொரிமா,

ஐ-பலம் மிளகு.
வரு-பலம் மிளகாய்.
வ-பலம் சீரகம்.
ஒருபிடியளவு உலர்ந்த கறி
வேப்பிலை.

இவைகளையெல்லாம் நன்றாக அரைத்து மாவாக்கிச் சமையலுக் குபயோகப்படுத்தலாம். இது மலையாள தேசத்தில் வழங்குகின்றது.

அ - வது - பிரிவு.

மோர்க்கடைசிற முறை.

இரண்டுபடி பசுவின்பாலைப் பத்துநாழிகை பரியந்தம் நன்றாகக்காய்ச்சிக் கெட்டியாக ஆறவைத்துத் தகுந்தபின்னை மோராவது, கொட்டைப்பாக்களவு புளியாவது, பாதி எலுமிச்சம்பழ ரசமாவது விட்டுக் கோப்பிரைவைாயில், ஒரு பாத்திர

த்தால் மூடிவைத்து முப்பது நாழிகைக்குப்பின்பு எடுத்து விட்டு ஒரு பானையில் நாலுபடி சலத்தோடு அதை விட்டு நிலமத்தினால் மத்தித்தால், இந்தத்தேசத்தாருக்கு முக்கியமாக வுபயோகப்படு மோராகின்றது.

சருக்கரையில் அழுக்கெடுக்கிறமுறை.

ஒரு வீசைச் சருக்கரையெடுத்து அகலவாயுள்ள பானையிலேபோட்டுக் கால்படி சலம்விட்டுக் காய்ச்சிக் குமிழி யெழும்புகிறவளவில், அடிக்கடி சலமும் பாலுங்கலந்து தெளித்துக் கொண்டுவந்தால், அழுக்கெல்லாமேலே திரண்டுவரும்; அதனை யெடுத்துப்போட்டு வேண்டியவைகளுக் குபயோகப்படுத்திக் கொள்ளலாம்.

உப்பில் அழுக்கெடுக்கின்ற முறை.

ஒருபடி கறியுப்பெடுத்துப் புதிய மண்பாத்திரத்திற் போட்டு சலம் விட்டு ஒரு ராத்திரி முழுதும்வைத்து மறுநாள் காலையில் வடிக்கட்டி நன்றாகக்காய்ச்சினால் அடியில் நின்ற உப்பு வெண்மையாய்ப் பலவித காய்கறிகளுக்கு முபயோகப் படும்.

முளகாய்த்தூள் செய்யுமுறை.

அரைவீசை முளகாயெடுத்துத் தகுந்த நல்லெண்ணெய் அல்லது உருக்குவெண்ணெய் விட்டுவறுத்து ஒரு மர உரலில் நன்றாகவிடித்துக் கல் பாத்திரந்தவிர மற்ற எந்தப்பாத்திரத்திலாவது பத்திரப்படுத்தி வைத்துக்கொண்டால கறி முதலானதுகளுக்கெல்லாம் உதவும்.

வெண்காயப் பக்குவம்.

வெண்காயம் போதுமானதையெடுத்துத் தோலுரித்து வில்லைவில்லையாக அறுத்து ஒரு இரும்புச்சட்டியில் நெய்விட்டு நரம்பற்று மளவும் வறுத்துவைத்துக்கொண்டால் அதைக் கீரை முளைக்கீரைதவிர மற்ற எல்லாவிதக் காய்கறிகளுக்கு

முதவும்; ஆனால் அக்கினிக்களுக்கு மேற்சொல்லியபடி வறுக்க வெள்ளைப்பூண்டு உதவும். இந்தப்படி வறுக்கப்பட்ட வெள்ளாயம் எவ்விதப் புளிரசங்களாவது மற்ற ரசங்களாவது கூட்டிச் செய்யப்பட்ட துவையலுக்கு முதவும்.

---

௬ - வது - பிரிவு.

மேலேசொல்லிய காய்வர்க்கங்களைச் சமையல் செய்கிறமுறை.

வாழைக்காய்ப் பொரிக்கறி.

பத்து வாழைக்காயெடுத்துக் காம்புகளையறுத்து மேற்புறணியைச்சீவி ஒரு அங்குலப் பிரமாணம் துண்டு துண்டாக அறுத்து, ஒரு சட்டியில் சலம்விட்டு அதில் அஞ்சு நிமிஷவரைக்கும் வைத்திருந்து பின்பு ஒரு மண்பாத்திரத்திலாவது வெண்கலப் பாத்திரத்திலாவது கொட்டி அதில் வடிகட்டிய கல்லசலம் போதுமானமட்டில்விட்டு சிறிய கரண்டியளவு உப்பும்போட்டு அடுப்பின்மேல்வைத்து மெதுவாகிற பரியந்தம் வேகவைத்துச் சலத்தை யிறுத்துவிட்டு ஒரு சட்டிக்கொட்டிக்கொண்டு ஒரு சட்டியை அல்லது வாயகலமுள்ள பாத்திரத்தை அடுப்பின்மேல வைத்துக் கால்பலம் நெய்விட்டுப் பத்து முளகாய் கிள்ளிப்போட்டு ஒரு சிறிய கரண்டியளவு உளுத்தம்பருப்புச் சேர்த்து வாசனை உண்டாகின்றவரைக்கும் வறுத்து உடனே வெந்த காய்களை அதிற்சேர்த்து ஒருகரண்டிப் பொரிமாவும் ஒருகரண்டி உப்பும் பெய்து ஒரு இரும்புக்கரண்டியினால் எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக் கலக்குவிட்டு இரண்டுநிமிஷபரியந்தம் அடுப்பின்மேல்வைத்துப் பின்பு இறக்கி வேண்டியமட்டும் கடுகையோடு சாப்பிடவேண்டும்.

நெய்சேர்த்த வாழைக்காய்ப் பொரியல்.

பத்து வாழைக்காயெடுத்துத் துண்டு துண்டாக அறுத்துச் சலத்திலூறவைத்து உப்புசேர்த்து மேற்சொல்லியபடி

வேகவைத்து ஒரு தட்டிலே கொட்டிக்கொண்டு ஒரு அகலச் சட்டியை அடுப்பின்மேல்வைத்து ஒன்றேகாற்பலம் நெய்விட்டு மிளகாயைக் கிள்ளிப்போட்டு உளுத்தம்பருப்புஞ்சேர்த்து வறுத்துப் பின்பு வெந்த வாழைக்காயைச் சேர்த்துப் பொரிமாவும் உப்பும் ஒருமிக்கப்பெய்து சட்டியைமூடி மிதமான தீயடுப்பின்மேல இரண்டுமூன்றுநாழிகை பரியந்தம் வைத்துப் பின்பு இறக்கினால் போசனத்துக்கு போக்கியமாயிருக்கும்.

வாழைக்காய்ப் பொடி.

பத்து வாழைக்காயெடுத்து அடுப்புக்கும்பியில் நுழைத்து நன்றாய் வெந்தபிறகு எடுத்துத் தோல்போக்கிப் பொடிசெய்து பத்து மிளகாய் உளுத்தம்பருப்பு கொஞ்சம் வெந்தயம் சீரகம் பெருங்காயம் தனித்தனியாய் நெய்யில் வறுத்துப் பொடிசெய்து கொஞ்சம் உப்பும்பொடிசெய்து இவைகளை வாழைக்காய்ப் பொடியோடு சேர்த்து ஒரு இரும்பு கரண்டியில் கொஞ்சம் நெய்விட்டு கொஞ்சம் உளுத்தம்பருப்பு வெந்தயம் சீரகம் கடுகு பெருங்காயம் இவைகளைச்சேர்த்துத் தாளித்து அந்த வாழைக்காய்ப் பொடியில்கொட்டி நன்றாய்ப்பிசைந்து விடவும் இதை நெய் சாதத்திற்சேர்த்து புசித்தால் வெகு ருசியாயிருக்கும்.

புளிசேர்ந்த வாழைக்காய்ப் பொரியல்.

பத்து வாழைக்காயை மேற்சொல்லிய பிரகாரம் அறுத்து உப்புபெய்து போதுமானமட்டும் வேகவைத்துச் சலத்தைஇறுத்துப் பின்பு முக்காற்பலம் புளிகரைத்துவிட்டுத் தகுந்த வெந்தயப்பொடியுஞ்சேர்த்துக் கலந்து ஒரு கரண்டியில் நெய் வார்த்து மிளகாயைக் கிள்ளிப்போட்டு வெந்துவரும்போது அதில் வெந்தயம் கடுகு சீரகம் கறிவேப்பிலை ஆகிய இவைகளைச்சேர்த்துப் பொரிந்தவுடனே எல்லாவற்றையும் மேற்சொல்லிய காயின்மேலேகொட்டித் தாளித்த உடனே ஒரு தட்டிலே கொட்டிக்கொண்டு பரிமாறுகின்ற பரியந்தம் மூடிவைத்திருக்கவேண்டும்.

வாழைக்காய் வறல்.

வாழைக்காயின் மேற் புறணியைச்சீவி வில்லைவில்லையாக அறுத்து அரைத்த மூளகாயும் உப்புங்கலந்து காயுடன் பிசறி அதை ஒரு பாத்திரத்தை யடுப்பேற்றி நெய்விட்டுக்காயும் போது பெய்து வறுத்தெடுத்துக் கொள்ளவும்.

கடுகுசேர்த்த வாழைக்காய்க்கறி.

பத்து வாழைக்காயை வில்லை வில்லையாக அரிந்து வேக வைத்திறக்கிச் சலத்தை யிறுத்துவிட்டுப் பின்பு, வரு-பலம் கடுகு எடுத்துச் சலம்விட்டு நெகிழ அரைத்து வெந்தகாயிலே கலந்து, வரு - பலம் புளிரசம்வார்த்து போதுமான உப்பு சேர்த்து, வரு-பலம் வெந்தயப்பொடியுஞ் சேர்த்துக் கலந்து கொதிக்கவைத்துப் பின்பு கிள்ளியமுளகாய் வெந்தயம் கடுகு சீரகம் கறிவேப்பிலை ஆகிய இவைகளை நெய்யிலே தாளித்து அதிற்கொட்டவேண்டும்.

வறுத்த வாழைக்காய்க்குழம்பு

பத்து வாழைக்காயெடுத்து மேற் புறணியைச்சீவி வில்லை வில்லையாக அறுத்துப் போதுமான நெய்யில் வறுத்து, இருபது மூளகாய், வ-பலம் கொத்தமல்லிவிதை தனித்தனி நெய்யில் வறுத்துத் தண்ணீர் விட்டரைத் தெடுத்து அதனோடு தகுந்த புளியும் உப்புஞ்சேர்த்துக்கரைத்து தோல்போக்கிய, ௰-பலம் வெண்காயம், உஉ-பலம் வெள்ளைப்பூண்டு இவைகளை ஒரு பாத்திரத்தை யடுப்பேற்றி நெய்விட்டு அதிற் பெய்து சிவக்க வறுத்து அதில் கெடு வறுத்த வாழைக்காயையும் கெடு கரைத்து வைத்த குழம்பையும் விட்டுச் சுண்டுகுழம்பு ஆகிய பக்குவத்தில் இறக்கிவிடவும்.

மலையாளதேசத்தில் சமைக்கிற வாழைக்காய் மிளகு குழம்பு.

ஒன்றேகால்பலம் மிளகு ஒருபிடி கறிவேப்பிலை ஆகிய இவைகளை ஒரு சாண்டியிலே போதுமான நெய்யிலே வறுத்த பின்பு சலம்விட்டரைத்து முக்காற்படி புதுசலத்திலே கலந்து

மேற்சொல்லியபடி உப்போடு வேகவைத்த வாழைக்காயிலே பெய்து மூன்றுகொதி வருகிறவரைக்கும் வேகவைத்தெடுத்து வேறொரு அடுப்பில் ஒரு சட்டியைவைத்து, வ ஆழாக்கும் துவரம்பருப்பு தனியே வேகவைத்து அக்குழம்புடன் சேர்க்க வேண்டும். கடைசியில் தகுந்த புளியெடுத்து உண்டையாகப் பிடித்து அதையும் போதுமான உப்பும் அதிற் சேர்க்க வேண்டும். பின்பு இரும்புக்கரண்டியில் தகுந்த நெய்விட்டு உளுத்தம்பருப்பும் பத்து முளகாயுஞ்சேர்த்து வறுத்து அந்தக் குழம்பிலே சேர்க்கவேண்டும்.

பாகற்காய்ப் புளிக்கறி.

மூன்று பாகற்காயெடுத்து அரைப்படி சலத்தில் தகுந்த உப்போடு வேகவைத்து ஒரு தட்டிற்கொட்டிப் பின்பு போதுமான புளியும் உப்பும் சலத்தில் கரைத்து அடுப்பேற்றி மேற்படி காயை அதிற்பெய்து கொதிக்கவைத்துப் பின்பு முளகாய் வெந்தயம் கடுகு சீரகம் கறிவேப்பிலை ஆகிய இவைகளைத் தாளித்து அதிற் கொட்டவேண்டும்.

பாகற்காய்ப் புளிக்கறி.

மேற் சொல்லியபடி துண்டுதுண்டாக அறுத்தகாய்களைக் கொஞ்சசலத்தில் உப்புபோட்டு வேகவைத்து அதையும் அரைப்படி புதுச்சலத்தில் ஒரு பலம் புளிகரைத்தரசமும் ஒரு மண்பாத்திரத்திலே சேர்த்துத் தகுந்த அரிசிமாவைக் கரைத்துவிட்டு மூன்று கொதிவருகிறவரையில் வைத்துப் பின்பு கொஞ்சம் வறுத்த வெந்தயம் சீரகம் கறிவேப்பிலை ஆகிய இவைகளை நெய்யிலே வறுத்துச் சேர்க்கவேண்டியது. இது மத்தியான போசனத்துக்குதவும்.

நெய்சேர்ந்த பாகற்காய்க்குழம்பு.

மேற் சொல்லியபடி பாகற்காயைத்துண்டு துண்டாக அறுத்து ஒரு சட்டியில்போட்டு நெய்விட்டு மெதுவாகிறவரைக்கும் வறுக்கப்பின்பு, ௩ பலம் புளிகரைத்துத் தகுந்த உப்பு

போட்டுக் கரைந்தபின்பு வெந்த காய்களின்மேல் விட்டுக் காய்ந்தவுடனே ஒரு இரும்புக் கரண்டியிலே நெய்விட்டுத் தகுந்த மிளகாய் வெந்தயம் கடுகு சீரகம் கறிவேப்பிலை ஆகிய இவைகளைச் சேர்த்து நெய்யில் தாளித்து அதிற் கொட்டவேண்டும்.

மிதிபாகற்காய்ப் புளிக்குழம்பு.

ம்-பலம் மிதிபாகற்கா யெடுத்துக் காம்பாய்ந்து, ஒரு பாத்திரத்திற்போட்டு அரைப்படி சலமும் தகுந்த உப்புஞ் சேர்த்து வேகவைத்துப் பின்பு சலத்தை யிறுத்துவிட்டு ஒரு பலம் புளிகரைத்து அடுப்பில் பத்து நிமிஷவரையில் காயவைத்தவுடனே வெந்தகாயிலே விட்டு மறுபடியும் பத்து நிமிஷபரியந்தம் காயவைத்து அரைப்பலம் வெந்தயப்பொடியும் தகுந்த உப்பும் அரிசிமாவும் சேர்த்துப்பின்பு மிளகாய் வெந்தயம், சீரகம் கறிவேப்பிலை ஆகிய இவைகளை நெய்யில்வறுத்து அதிலேபோட்டுக் குழம்பாயிறுகி வருகிற பரியந்தம் அடுப்பின்மேல் வைத்திருந்திறக்கிவிடவேண்டும்.

கடலைப்பருப்பு சேர்ந்தபாகற்காய்க் குழம்பு.

ய்-பலம் மிதிபாகற்காயின் காம்புபோக்கி சலத்தில் அலம்பி ஒரு பாத்திரத்தை அடுப்பேற்றி பாகற்காயை அதிற்பெய்து ஒரு சிறங்கை சலமும் கொஞ்சமோரும் விட்டு கொஞ்சம் உப்புபோட்டு மேல்மூடியால்மூடி யடிபற்றுமலடிக்கடி குலுக்கி சலம் சுண்டியதைக் கண்டிறக்கிவைத்து; வேறே ஒருபாத்திரத்தில் ஒருஆழாக்குகடலைப்பருப்பை சலத்தில் வேகவைத்திறக்கி வைத்துக்கொண்டு; பத்து மிளகாயை நெய்யில் வறுத்து ஒரு கைப்பிடி கொத்தமல்லி விதையைவறுத்து இவ்விரண்டையுஞ் சேர்த்தரைத்து வைத்துக்கொண்டு; தகுந்த உப்பும் புளியுஞ் சலத்திலகரைத்து வடிகட்டி; அரைத்துவைத்த மிளகாயைப் புளிக்குழம்பிற் கரைத்து; ஐந்து பலம் தோல்போக்கிய வெங்காயமும் ஐந்து பூண்டும் எடுத்து வைத்துக்கொண்டு; ஒரு பாத்திரத்தை அடுப்பேற்றி அதில் இரண்டரைபலம் நெய் விட்டுக் காய்ந்தபிறகு சித்தப்படுத்தி யிருக்கிற வெங்காயத்தை

யும் பூண்டையும் அதிற் பெய்து சிவந்து வரும்போது கொஞ்சம் உளுந்தம்பருப்பும் கறிவேப்பிலையும் போட்டு வாசனை வரும்போது சித்தப்படுத்தி யிருக்கிற புளிக்குழம்பை அதில் விட்டு மூடியால் மூடி கொதிவந்தபின்பு; வேறே யடுப்பில் ஒரு பாத்திரம் வைத்து அதிற்கொஞ்சம் நெய்விட்டு அதில் முன்னமே சித்தப்படுத்தியிருக்கிற பாகற்காயைப்பெய்து கொஞ்சம் வறுத்து, கொதிக்கிற கொழம்பில், அதையும் வெந்த கடலைப்பருப்பும் போட்டுக் குழம்பு நன்றாய்ச் சுண்டியபிறகு கொஞ்சம் தேங்காய்ப்பால் சேர்த்து இறக்கிக்கொள்ளவும்.

மிதிபாகற்காய்வறல்.

ஒருபலம் மிதிபாகற்காயை மேல்விவரித்தவிதமாக வேக வைத்துக்கொண்டு தகுந்தமுளகாயுங் கொத்தமல்லிவிரையுஞ் சேர்த்தரைத்து அதிற்பெய்து கொஞ்சம்புளியும் உப்புங் கரைத்து விட்டுப்பிசரி அடுப்பில் பாத்திரம்வைத்துப் போதுமான நெய்விட்டு மேல்சொல்லியவிதமாகச் சித்தப்படுத்திய வெண்காயம் வெள்ளைப்பூண்டு முந்திரிகைப்பருப்பு இவைகளையும் பாகற்காயையும் சேர்த்து ஒருமிக்க நெய்யிற்பெய்து சிவக்க வறுத்தெடுத்துக் கொள்ளவேண்டியது.

கொம்புபாகற்காய்வறல்.

பத்துக் கொம்பு பாகற்காயெடுத்து ஒரு ஊசியால் காய்களை முழுதுங்குத்தி அடுப்பேற்றிய ஒரு பாத்திரத்திற் கொஞ்சம் உப்புடனே கொஞ்சம் மோர்விட்டுக் காயைச்சேர்த்து வெந்த பின்யெடுத்து மேற்சொல்லியவிதமாய் அரைத்த மூளகாயோடு கொஞ்சம்உப்பும் புளியும் சேர்த்து பிசரி காயின்மீது பூசி ஒரு பாத்திரத்தில் நெய்விட்டுக் காயும்போது காய்களை மூன்று நாலாகப்போட்டுச் சிவக்க வறுத்தெடுத்துக் கொள்ளவும்.

பீர்க்கங்காய்ப் பொரியல்.

பத்து அல்லது பதினைந்து பீர்க்கங்காயெடுத்து மேற்புறணியைச்சீவி ஒரு அங்குலப் பிரமாணம் துண்டு துண்டாக அறுத்து ஒரு சட்டியில் போட்டுத்தகுந்த உப்புசேர்த்துப்

போதுமான வரைக்கும் வேகவைத்துப் பின்பு சலத்தை வடித்துவிட்டு வேறொரு பாத்திரத்திற் கொட்டிக்கொண்டு மற்றொரு பாத்திரத்திற் கொஞ்சம் நெய் விட்டுப் பத்து மிளகாயோடு தகுந்த உளுத்தம் பருப்பாவது துவரம் பருப்பாவது போட்டு வறுத்து வெந்தகாயிற் சேர்த்துக் கொஞ்சம் அரிசி மாவுஞ்சேர்த்து நன்றாகமூடி நெருப்பில் மூன்று நிமிஷம் வைத்திருக்கவேண்டும்.

பிர்க்கங்காய்க்குழைகறி.

பத்துப் பிர்க்கங்காயை மேற்புறவரியைச் சீவி வில்லை வில்லையாக அறுத்து அதை, உ-ம் - பச்சை மிளகாயுடன் கொஞ்சஞ் சலத்தில் வேகவைத்து தகுந்தபுளியும் உப்பும் கட்டிக் குழம்பாகக் கரைத்து வடிக்கி மறுபடியுங் கொஞ்சம் வெந்தபின்பு ஓர் கரண்டியில் நெய்விட்டு உளுத்தம்பருப்பு கடுகு வெந்தயம் சீரகம்போட்டு வறுத்து அதிற்கொட்டி ஒரு மரமத்தினால் மசித்துக் கடைந்துவிடவும்.

நெய்க்கறி.

மேற் சொல்லியபடி அத்தனை காய்களெடுத்தறுத்து வேகவைத்தபின்பு ஓர்கலசட்டியில் இரண்டுபலம் நெய்விட்டுப்பத்து மிளகாயும் தகுந்த உளுத்தம் பருப்பும் வறுத்து அதிற்சேர்க்கவேண்டும். ஒரு கரண்டி அரிசிமாவும் அவ்வளவே உப்பும் அதன்மேலே தூவி ஐந்து நிமிஷவரையில் அடுப்பில் வைத்து யெடுத்துக்கொண்டு பின்பு உபயோகப் படுத்திக்கொள்ளவேண்டும்.

துவரம்பருப்பு சேர்ந்தகறி.

மேற் சொல்லியபடி காயையறுத்து வேகவைத்து மற்றொரு சட்டியிற் கொட்டிக்கொண்டு ஒருகரண்டி உப்புபோட்டுக் கொஞ்சம் அரிசிமாவுந் தனியே வேகவைத்திருந்த இரண்டு கரண்டி துவரம்பருப்புஞ் சேர்த்து நெய்யில் கொஞ்ச மிளகாயும் உளுத்தம் பருப்பும் வறுத்துப்போட்டு எல்லாவற்றையும் வேகவைக்கவேண்டும்.

புளிக்கறி.

மேற்சொல்லிய அவ்வளவு காய்களெடுத்தறுத்து வேகவைத்து அரைப்படி புதிய சலத்தில் தகுந்த புளியைக் கரைத்து ஒருகரண்டி வெந்தயப்பொடியும் அவ்வளவு உப்பும் ஆகிய இவைகளோடு வெந்தகாயிற்சேர்த்து ஒருகரண்டி வெந்தயப்பொரிமாவுஞ்சேர்த்து மூன்றுகொதி வருகிறவரையில் வேகவைத்து ஓர்கரண்டியிலே நெய்வார்த்து வெந்தயம் சீரகம் பத்துமுளகாய் கறிவேப்பிலை ஆகிய இவைகளைச்சேர்த்து வறுத்துக் கறியில் சேர்க்கவேண்டும்.

சாதாக்கறி.

பத்து நாரைப்பீர்க்கங்காயெடுத்து அதன் புறணியை நீக்கி ஓரங்குலப் பிரமாணம் துண்டு துண்டாக அறுத்து ஓர சலச்சட்டியில் இரண்டுபலம் நெய்யும் ஒரு கரண்டி உளுத்தம்பருப்பும் பத்து முளகாயுஞ்சேர்த்து வறுத்து ஒரு கரண்டி உப்புடன் காயிற்போட்டுப் போதுமானமட்டும் வேகிறவரையில் சட்டியை மூடிவைக்கவேண்டும்.

நாரைப்பீர்க்கங்காய்க்குழைகறி.

மேற்சொல்லிய பீர்க்கங்காய்க் குழைகறிக்குச் சொல்லிய விதமாகவே இதுவுஞ் செய்யவேண்டும்.

புடலங்காய்ப் பொரியல்.

பத்து இளங்காயை அரையங்குலப் பிரமாணம் வில்லை வில்லையாக அறுத்து முக்காற்படி சலத்தை ஒரு சட்டியிலே விட்டு அதில் காயைப் போதுமானமட்டும் வேகவைத்து இறக்கிச் சலத்தை வடித்தபின்பு தகுந்த உப்பும் அரிசிமாவுஞ் சேர்த்துக் கலந்தபின்பு ஒரு கரண்டியில் நெய்விட்டுத் தகுந்த முளகாய் உளுத்தம்பருப்பு அல்லது துவரம்பருப்பு ஆகிய இவைகளைச்சேர்த்து வறுத்து வெந்தகாயிலே சேர்த்துக்கலந்து போதுமான சுடுகையோடு வட்டிக்கவேண்டும்.

துவரம்பருப்பு சேர்ந்த பொரிக்கறி.

மேற் சொல்லியபடி காய்களையறுத்து வேகவைத்துச் சலத்தை வடித்துவிட்டுப் பின்பு இரண்டு கரண்டி துவரம்பருப்பு தனியே வேகவைத்துச் சேர்த்துத் தகுந்த அரிசிமாவும் உப்பும்போட்டுக் கரண்டியினாலாவது அதன் காம்பினாலாவது எல்லாவற்றையும் கலந்து ஒரு கரண்டியிலே தகுந்த முளகாயும் உளுந்தம்பருப்பும் போட்டு நெய்விட்டு வறுத்து வெந்த காயிலே கொட்டிக் கலந்து போதுமானமட்டும் வேகவைத்துப் பின்பு உபயோகப்படுத்திக் கொள்ளவேண்டும்.

மிளகு குழம்பு.

இரண்டு பலம் மிளகும் பத்து முளகாயும் ஒருபிடி கறிவேப்பிலையும் ஒரு கரண்டியிலேபோட்டு நெய்வார்த்து வறுத்து அம்மியிலே நெகிழ அரைத்து மூக்காற்படி சலத்தில் கலந்து அடுப்பிலேற்றி இளசாகிய புடலங்காயை வில்லை வில்லையாக அறுத்து அதிற்சேர்த்து மூன்று கொதிவருகிற வரைக்கும் வேகவைத்து ஒரு கரண்டியில் நெய்விட்டுத் தகுந்த உளுத்தம்பருப்பு சேர்த்து வறுத்து அம்மியில் நெகிழ அரைத்துச் சேர்க்கவேண்டும். அல்லது கால் ஆழாக்கு அரிசியைச் சலத்தில் ஊறவைத்து அரைத்துச் சேர்க்கவேண்டும். நெய்யிலே உளுத்தம்பருப்பும் நான்கு ஐந்து முளகாயும் வறுத்துக் கொட்டவேண்டும்.

புளிக்கறி.

மேற்சொல்லிய பீர்க்கங்காய்ப் புளிக்கறிக்குச் சொல்லிய கிரமமாக இது செய்யவேண்டும்.

நெய்க்கறி.

புடலங்காயை வில்லை வில்லையாக அறுத்து ஒரு காலாழாக்கு உப்பு ஒரு பாத்திரத்திற் சேர்த்து ஐந்து நிமிஷம் வேகவைத்[illegible]ந்த காயில் கரித்த சலத்தை வடித்துவிட்டு வே

னொரு அகலச்சட்டியில் ஒருபலம் நெய்விட்டு காலாழாக்கு உளுத்தம்பருப்பும் இருபது மிளகாயுங்கிள்ளிப்போட்டு வறுத்து உடனே அதிற் காயைப்போட்டு போதுமானமட்டும் வேகவைத்துப் பின்பு, வ ஆழாக்கு உப்பும் அவ்வளவு அரிசிமாவுஞ் சேர்க்கவேண்டும். கூடியமட்டுஞ் சுடுகையோடு வட்டிக்கவேண்டும்.

புடலங்காய்த் தயிர்க்கறி.

புடலங்காயை இளங்காயாயெடுத்து வில்லைவில்லையாக அறுத்து ஓரகலசட்டியில் நெய்விட்டு அதிற் காயைப்பெய்து வறுத்து போதுமான சட்டித்தயிரிற்சேர்த்து உளுத்தம்பருப்பு வெந்தயஞ் சீரகம் நெய்யில் வறுத்துப் பொடிசெய்து அதிற் பெய்து பின்பு ஒரு கரண்டியில் நெய்விட்டு அதிற் கொஞ்சம் மிளகாயைக் கிள்ளிப்போடுவதுமல்லாமல் கடுகு சீரகம் கறிவேப்பிலை பெருங்காயம் வெந்தயம் வாசனைவர வறுத்துக் கொட்டிக் கலந்துவிடவும்.

புடலங்காய் பச்சைப்பருப்புசேர்ந்த பொரியல்.

பத்து இளங்காயைப் பொடியாக அரிந்து சலத்தில் அலம்பி ஒரு பாத்திரத்தில் வைத்துக்கொண்டு அரைப்படி பச்சைப்பருப்பெடுத்து நல்லசலத்தில் அலம்பி அதைக் காயின்மீது வைத்து சிறுதீபோட்டுக் காயும் பருப்பும் வெந்தபின்பு ஒரு அகல பாத்திரத்தை யடுப்பிலேற்றி நெய்விட்டு உளுத்தம்பருப்பு வெந்தயம் சீரகம் கடுகு பெருங்காயம் கறிவேப்பிலை கிள்ளிய பத்து மிளகாய் சிவக்க வாசனைவர வறுத்து வெந்த காயை அதிற் சேர்க்கவேண்டும். பின்பு ஒரு கரண்டியில் நெய்விட்டு உளுத்தம்பருப்பு வெந்தயம் பெருங்காயம் போட்டுச் சிவக்க வறுத்துப் பொடிசெய்து தகுந்த உப்பு பொடியுடனே காயின்மீது தூவி திருகிய தேங்காய்ப்பூவுஞ் சேர்த்துக் கரண்டிகாம்பினால் கலந்துவிடவும்.

பண்டக்காய்ப் பொரியல்.

அப்போதறுத்த இளசாகிய ஐம்பது அல்லது அறுபது பண்டக்காய்களைத் துண்டு துண்டாக அரிந்து வழுவழுப்புப் போகும்படி சலத்திலே கொட்டி யலம்பி அந்தச் சலத்தை வடித்துவிட்டுப் பின்பு ஒரு பாத்திரத்தில முக்காற்படி சலம்விட்டு அதிலே காயைப்போட்டு வேகவைத்துப் பின்பு சலத்தை யிறுத்துவிட்டு மற்றொரு சட்டியில் ஒன்றரைப்பலம் நெய்விட்டு காலாழாக்கு உளுத்தம்பருப்பும் பத்து கிள்ளுமுளகாயுஞ்சேர்த்து வறுத்து வெந்தகாயிலே கொட்டி உடனே ஒரு கரண்டி உப்பும் அவ்வளவே அரிசிமாவுஞ்சேர்த்து எல்லாவற்றையும ஒன்றாகும்படிக் கலந்து இரண்டு நிமிஷம் அடுப்பின்மேலே வைத்து இறக்கி வட்டிக்கவேண்டும்.

தயிர்க் குழம்பு.

மேற் சொல்லியபடி காய்களையறுத்து அலம்பி யவைகளைப் போதுமான தயிரில்போட்டு நன்றாக வேகவைத்து எடுத்து மற்றொரு சட்டியிலே கொட்டிக்கொண்டு அந்தச் சட்டியில் நெய்விட்டுப் பத்துமுளகாயைக் கிள்ளிப்போட்டு வறுத்துப் பின்பு ஒருகரண்டி வெந்தயமும், கடுகும்போட்டு வறுத்தவுடனே தயிரோடு காயைக்கொட்டி ஒருகரண்டி வெந்தயப் பொடியும் ஒருகரண்டி உப்பும் ஒருபிடி பச்சைக் கறிவேப்பிலையும்போட்டு எடுத்துச் சுடுகையோடு வட்டிக்கத்தக்கது.

புளிக்கறி.

மேற் சொல்லியபடி காயை யறுத்தலம்பி முக்காற்படி சலத்தில் வேகவைத்துப் பின்பு சலத்தைக் கொட்டிவிட்டு அதில ஒன்றரைப்பலம் புளியைக் கரைத்து வார்த்து அடுப்பின்மேலே காயவைத்த விரண்டு நிமிஷத்திற்குப் பின்பு ஒரு சிறிய கரண்டியளவு உப்பும் போதுமான வெந்தயப்பொடியும் கறிவேப்பிலையும் அதிற்போட்டு ஒரு பிடி உளுத்தம்பருப்பும் பத்து முளகாயும் ஒரு கரண்டியிற்போட்டுப் போதுமான நெய்

விட்டு வறுத்துக் கறியிற்சேர்த்து எல்லாவற்றையும் கரண்டியினால் அல்லது அதன் காம்பினால் கலக்கவேண்டியது. அல்லாமலும் மேற்சொல்லிய காய்கள் ஐம்பதெடுத்துத் துண்டு துண்டாக அறுத்து ஒரு சட்டியிற்போட்டு எட்டுப்பலம் புதுப்புளி யெடுத்து மூக்காற்படி புதிய சலத்திற் கரைத்துக் கொட்டை முதலாகியவைகளை யெடுத்துவிட்ட பின்பு அதில் வார்த்துக் கொதிவருகிறவரையில் காயவைத்துப் பின்பு ஊறவைத் தம்மியிலரைத்த வரிசிமா விழுதோடு ஒரு சிறிய கரண்டியளவு உப்பும் வெந்தகாயிலே போட்டு ஒரு கரண்டியில் நெய்வார்த்து இருபது மிளகாயும் வெந்தயமும் கடுகுங் கறிவேப்பிலையும்போட்டு வறுத்துப் புளிரசங் காயுமுன் சேர்த்து அதில் இருபது பச்சை மிளகாயோடு மூன்றுபலம் வெல்லமாவது அல்லது சருக்கரையாவது சேர்த்துச் செய்யவுந் தகும்.

அவரைக்காய்ப் பொரியல்.

இருநூறு காய்களெடுத்து காம்புகளையும் நரம்புகளையும் திருத்தி ஒருபடி சலத்திலே போதுமான பரியந்தம் வேகவைத்து நீரை வடித்துவிட்டு அதில் ஒரு சிறிய கரண்டியளவு அரிசிமாவும் அவ்வளவே உப்பும்போட்டு ஒரு இரும்புக்கரண்டியில் ஒருகரண்டி உளுத்தம்பருப்பும் கருத்த மிளகாயும்போட்டு வறுத்துச் சேர்க்கவேண்டியது.

துவரம்பருப்பு சேர்ந்த கறி.

மேற்சொல்லியபடியே செய்து ஒரு சட்டியில் இரண்டு கரண்டி துவரம்பருப்புமாத்திரம் வேகவைத்துச் சேர்த்துப் போதுமான உப்பையோடு புரிக்கவேண்டும். அல்லாமலும் மேற்சொல்லிய காய்களைத் திருத்தி வேகவைத்துச் சலத்தை யிறுத்துவிட்டுத் தனியே வேகவைத்திருந்த இரண்டுகரண்டி துவரம்பருப்புசேர்த்து ஒரு சிறிய கரண்டியளவு உப்பும் போதுமான அரிசிமாவும்போட்டு அதில் வறுத்த கிள்ளுமிளகாயும் உளுத்தம்பருப்புஞ் சேர்த்துச் செய்யவும் படும்.

நெய்க்கறி.

மேற்சொல்லியபிரகாரம் காய்களைத்திருத்தியறுத்து ஒரு அகலச்சட்டியில் கொஞ்சம் நெய்வார்த்து கிள்ளுமுளகாயும் உளுத்தம்பருப்பும்போட்டு வறுத்துப் பின்பு அறுத்த காய்களையும் ஒரு சிறிய கரண்டியளவு உப்பையும்போட்டு ஐந்து நிமிஷபரியந்தம் வேகவைக்கவேண்டியது.

புளிக்கறி.

மேல் விதித்தபடி காயையறுத்து வேகவைத்துச் சலத்தை வடித்துவிட்டு அதில் மூன்றுபலம் புளிகரைத்த ரசமும் காற்பலம் வெந்தயப்பொடியும் ஒரு சிறிய கரண்டியளவு உப்பும்போட்டுப் பின்பு நெய்யில் கடுகு சீரகம் கிள்ளுமுளகாய் வெந்தயம் ஒருபிடி கறிவேப்பிலை அரைவீசம் வராகனெடை பெருங்காயம் ஆகிய இவைகளை வறுத்துக் கறியிற்போட்டு எடுத்துக்கொள்ளவேண்டியது சுடுகையா யிருக்கும்போது புசித்தால் ருசியாக விருக்கும்.

பொரிக்கறி.

இளசாகிய அவரைக்காயைப் புழுவில்லாமற் சோதித்து விதைகளை வேறுபடுத்திச் சோதித்துக் கோதுகளைக் களைந்துவிட்டு ஆண்டபாத்திரத்தில் அந்த விதைகளைப் பெய்து அதற்குத் தகுந்த பால்விட்டு அந்த விதைகளி லதுசுவறியபின்பு மற்றொரு பாத்திரத்திற் கோதுகளைந்த மேற்புறணிகளைப் பெய்து தகுமான தேங்காய்ப்பால்விட்டு அதிற்றகுமான வெண்மையாயிராகின்ற அரைத்த எள்ளின் விழுதைக்கலந்து பின்பு முளகாய்முதலான சம்பார வருக்கங்களைச்சேர்த்து முன்னமே பக்குவமாகியிருக்கிற விதைகளையும் அதிற்பெய்து அதற்குத் தகுமான பெருங்காயத்தோடு பால்வார்த்து அதிற் சுவறின பக்குவத்தில் தகுமான் பச்சைக் கருப்பூரமுதலாகிய வாசனைத் திரவியங்களைத் தெளித்து நெய்யில் தாளித்துப் பாக்குப்

பட்டையிலே அரைநாழிகைபரியந்தம் கட்டிவைத்துப் புசிக்கிறவர்களுக்கு உருசியைத்தருகிறதுமல்லாமல் க்ஷயரோகத்தையும் நிவர்த்திசெய்யும்.

கொத்தவரைக்காய்ப் பொரியல்.

முந்நூறு நானூறு கொத்தவரைக்காய்களையெடுத்துக்காம்பு முதலானவைகளைத் திருத்தியறுத்து ஒரு பாத்திரத்திலே ஒருபடி புதியசலத்திற் பெய்து மெதுவாகிறவரையில் வேகவைத்துச் சலத்தைவடித்துவிட்டு ஒருகரண்டி உப்பும் போதுமான கறிமாவுஞ்சேர்த்து நெய்யிற் பத்துக்கிள்ளு மூளகாயும் ஒரு சிறியகரண்டியளவு உளுத்தம்பருப்பும் வறுத்துப்போட்டு எல்லாவற்றையும் நன்றாகக் கலந்துவிடவேண்டும்.

பொரிக்கறி.

இருநூறுகாய்களையெடுத்து நரம்புமுதலானவைகளைத்திருத்திச் சிறிது சிறிதாக அறுத்து ஒரு பாத்திரத்தில் உழக்குச்சலம்விட்டுத் திருத்தியகாயை அதிற்போட்டுத் தருமான உப்பு சேர்த்துப் போதுமானமட்டும் வேகவைத்துச் சலத்தைபிழுத்துவிட்டு அரைப்பலம் புளிகரைத்தரசமும் தருமான கறிமாவும் சருக்கரையுமதிலேபெய்து நன்றாகக்கலந்து ஒருகரண்டியில் நெய்வார்த்துத் துண்டுதுண்டாகக்கிள்ளிய மூளகாய் வெந்தயம் கடுகு சீரகம் கறிவேப்பிலை ஆகிய இவைகளை வறுத்துத் தருமானமட்டில்சேர்த்துக் கரண்டிக்காம்பினலே எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக் கலந்துவிடவேண்டும்.

புளிக்குழம்பு.

ஒரு கரண்டியில் தருமான நெய்வார்த்து, ௳-ஆழாக்கு உளுத்தம்பருப்பும் பச்சைக்கறிவேப்பிலையும் பத்துமூளகாயும் சீரகமும் ஆகிய இவைகளை யதிற்பெய்து வறுத்து அம்மியிலரைத்து புளிகரைத்த, ௧-படி சலத்திற்கலந்து மேற்சொல்லியபடி திருத்தித் தனியேவேகவைத்த காய்களில்விட்டு மூன்றுவிவருகிறபரியந்தம் எல்லாவற்றையும் வேகவைத்துப் பின்பு தனியேவேகவைத்திருந்த ஒருகரண்டி துவரம்பருப்பும்சேர்

த்து நன்றாகக்கலந்து நெய்யில் போதுமான மூளகாயும் உருத்தம்பருப்பும் தாளித்துப்போட்டு எல்லாவற்றையும் கரண்டிக்காம்பினால் கலந்துவிடவேண்டியது.

புளிக்கறி.

அவ்வளவே காய்களெடுத்து மேற்சொல்லிய பிரகாரமே நன்றாகவேகவைத்துச்சலத்தைவடித்துவிட்டு ஒன்றரைப்பலம் புளியை ஆழாக்குச்சலத்திற்கரைத்துக் கொட்டைமுதலாகியவைகளை யெடுத்துவிட்டு வெந்தயயில்வார்த்து அடுப்பின்மேல் இரண்டுநிமிஷவரையில் சுடவைத்து ஒருகரண்டிஉப்பும் போதுமான வெந்தயப்பொடியும்போட்டுப் பின்பு ஒருகரண்டியில் நெய்விட்டுக் கொஞ்சம் கிள்ளியமுளகாய் வெந்தயம் சிரகம் கடுகு உலர்ந்த கறிவேப்பிலை ஆகிய இவைகளைவறுத்துப் போட்டு ஒரு கரண்டியினாலே கலந்துஎடுத்துச் சுவையாயிருக்கும்போது வட்டிக்கவேண்டும்.

சுரைக்காய்ப்பொரிக்கறி.

இளசாகிய ஒருசுரைக்காயின் மேற்புறணியைச்சீவித் துண்டுதுண்டாக அறுத்து அரைப்பலம் உப்புடனேவேகவைத்து ஒரு சிறியகரண்டியளவு கரிமாவைப்பெய்து பின்பு நெய்யில் தருமான துண்டுதுண்டாகக் கிள்ளியமுளகாயும் ஒரு சிறியகரண்டியளவு உளுத்தம்பருப்பும்வறுத்து மேற்சொல்லிய காயோடுசேர்த்துப் பின்பு அடுப்பின்மேல் இரண்டுநிமிஷபரியந்தம்வைத்து எடுக்கவேண்டியது.

புளிக்கறி.

மேற்சொல்லியகாயை மெல்லியதாக அறுத்து உப்புடன் போதுமானவரையில் வேகவைத்துச் சலத்தைபிழிந்துவிட்டுக் காற்பலம் புளிரசம்விட்டுப் பின்பு போதுமான வெந்தயத்தூள்பெய்து அடுப்பின்மேல் அஞ்சுநிமிஷவரையில் வேகவை

த்துப் பின்பு தருமான மூளகாய் கறிவேப்பிலை சீரகம் ஆகிய இவைகளை ஒருகரண்டியில் நெய்வார்த்துவறுத்துச் சேர்க்க வேண்டியது.

கடுகுக்கறி.

மேற்சொல்லியபடி திருத்தி உப்புசேர்த்துப் பின்பு அரைப்பலம் கடுகு அம்மியிற் சலம்விட்டரைத்து அந்தக் காயிலேசேர்த்து அதில் பத்துஎலுமிச்சம்பழ ரசத்தைப்பிழிந்து அடுப்பின்மேல் இரண்டுநிமிஷவளையில்வைத்து அதில் ஒருசிறியகரண்டியளவு வெந்தயப்பொடிகலந்து பின்பு வறுத்த வெந்தயம் கடுகு சீரகம் மூளகாய் கறிவேப்பிலை ஆகிய இவைகளை நெய்யிலே தாளித்துப்போடவேண்டியது.

எள்சேர்ந்தகறி.

அதேயளவு உப்போடு மேற்சொல்லியபடி திருத்தியகாயை வேகவைத்து ஒருசிறியகரண்டி எள்ளுப்பொடிசேர்த்துப் பின்பு ஒரு கரண்டியில் நெய்விட்டுத் தருமான உளுத்தம் பருப்பு கறிவேப்பிலை ஒருவீசம் வராகனெடை பெருங்காயம் தருமானமூளகாய் ஆகிய இவைகளை வறுத்துப்போட்டுக் கரண்டிக்காம்பினால் கலக்கிவிடவேண்டியது.

மிளகுகறி.

இரண்டுபலம்மிளகு பத்துமூளகாய் ஒருபிடிகறிவேப்பிலை வீசம் வராகனெடைப் பெருங்காயம் ஆகிய இவைகளை நெய்யிலவறுத்து நெகிழஅரைத்துப் பின்பு, ௪ - படி புதுச்சலத்திற்கலக்கி, ௩ - படியாகும்படிக் காய்ச்சி ஒருகரண்டி உப்பைப்போட்டு மூன்றுகொதிவந்தபின்பு தனியேவேகவைத்திருக்க ஒருகரண்டித்துவரம்பருப்புசேர்த்து ஒருகரண்டி உளுத்தம்பருப்புபத்துமூளகாய் ஆகிய இவைகளை நெய்யில்வறுத்துச் சேர்க்கவேண்டியது.

பூசணிக்காய்ப்பொரியல்.

பூசணிப்பழமெத்துடுப் புறணியைச்சீவிவிட்டு ஒரு அங்குலப்பிரமாணம் துண்டு துண்டாக அறுத்து ஒருசட்டியில், ௧௨-ஆழாக்குச் சலம்விட்டு ஒருசிறியகரண்டியளவு உப்புசேர்த்து அதுகரைந்தபின்பு சலத்தைவடித்துவிட்டு ஒருசிறியகரண்டியளவு கறிமாவும் நெய்யில்வறுத்த தகுமானகிள்ளுமுளகாயும் உளுத்தம்பருப்பும் போட்டுத் தனியேவேகவைத்திருந்த ஒரு கரண்டித் துவரம்பருப்புஞ்சேர்த்து நன்றாகக் கலக்கவேண்டியது.

புளிக்கறி.

மேற்சொல்லியபடி திருத்தியகாயைத் துண்டுதுண்டாக அறுத்து ஒருசட்டியில்போட்டு நிறையப் புளிரசம்வார்த்துப் பாதிவெந்து வரும்போது ஒருபிடி முளகாய்த்தூளும் அதற்குத்தகுமான உப்பும்போட்டு வெந்தபின்பு ஒருகரண்டியில் நெய்வார்த்துப் போதுமான கிள்ளியமுளகாய் வெந்தயம் சீரகம் கடுகு கறிவேப்பிலை ஆகிய இவைகளைப்பெய்து வறுத்துப்போட வேண்டியது.

பலாக்காய்ப் புளிக்கறி.

பழுக்காதிருக்கிற காயையறுத்து முள்ளையுடைய தோலைச்சீவிக் கொட்டைகளை யெடுத்துவிட்டு ஓரங்குலப்பிரமாணமாக அறுத்து, ௨௫-படி சலத்தில் மெதுவாகிற பரியந்தம் வேகவைத்துச் சலத்தை யிறுத்துவிட்டு வெந்தகாயில் ஒரு பலம் புளிரசமும் ஒருபிடி சருக்கரையும் அவ்வளவே உப்பும் தகுமான கறிமாத்தூளும் பெய்து அடுப்பில் மூன்றுநிமிஷம் வைத்து எடுக்கிறபோது நெய்யில்வறுத்த கொஞ்சம் உளுத்தம்பருப்பும் முளகாயும் கறிவேப்பிலையும் அதிற்சேர்க்க வேண்டும்.

கறிக் குழம்பு.

பாகற்காயை முன்விதித்தபடி யறுத்து ஒருகரண்டியில் நெய்விட்டு ஒரு சிறியகரண்டி மிளகு மூன்று அல்லது நாலு மிளகாய் கறிவேப்பிலை கொஞ்சம் துவரம்பருப்பு ஒரு சிறியகரண்டியளவு உளுத்தம்பருப்பு இவைகளைத் தனித்தனியாக வறுத்து அம்மியிலரைத்துக் காயுடன் கலந்து, ஒரு-படி சலத்தில் வேகவைத்து மூன்றுகொதி வந்தபின்பு கறியில் கொஞ்சம் பச்சைமுளகாயும் பெருங்காயமும் கறிவேப்பிலையும் நெய்யில் வறுத்துப்போட்டுப் பின்பு அஞ்சுநிமிஷவளவில் வேகவைக்கவேண்டும்.

கத்தரிக்காய்ப்பொரிக்கறி.

இருபதுகாய்களை நான்குகூறாக அறுத்து அரைப்படி சலத்தில் வேகவைத்துத் தகுந்த உப்பும் அரிசிமாவும்பெய்து மறுபடியும் வேகவைத்து அது வெந்துவரும்போது நெய்யிற் கொஞ்சம் உளுத்தம்பருப்பும் கிள்ளியமுளகாயும் வறுத்துப் போடவேண்டியது.

புளிக்கறி.

மேல் விவரித்தபடி கத்தரிக்காயைச் சித்தப்படுத்திப் பின்பு கொஞ்சம் புளிரசமும் ஒரு சிறியகரண்டி வெந்தயத்தூளும் உப்பும்போட்டுக் கலந்து வெந்தபின்பு அதிற் கொஞ்சம் வெந்தயம் சீரகம் கடுகு கறிவேப்பிலை ஆகிய இவைகளை நெய்யில் வறுத்துப் போடவேண்டியது.

எலுமிச்சம்பழரசக்கறி.

மேற்சொல்லியபடி கத்தரிக்காயைச் சலத்தில் வேகவைத்து அதிற் புளிப்புக்குப் போதுமான எலுமிச்சம்பழரசம் விட்டுப் பின்பு ஒரு சிறியகரண்டியளவு உப்பும் வெந்தயத்தூளும்போட்டுக் கொஞ்சநேரம் வறளவைத்துப் பின்பு கொஞ்சம் சீரகம் வெந்தயம் கடுகு கறிவேப்பிலை இவைகளைநெய்யில்வறுத்து அதிற் போடவேண்டியது.

தேங்காய்க்கறி.

மேற்படி காய்களைத் துண்டுகளாக அறுத்த கொப்பரையுடன் கொஞ்சம் உப்புப்போட்டு வேகவைத்துக் கொஞ்சம் அரிசிமா அதின்பேரில்போட்டு நெய்யிற் கொஞ்சம் உளுத்தம்பருப்பும் மிளகாயும் வறுத்துப்போடவேண்டியது.

தயிர்க்கறி.

ஒருபடி புளிச்சதயிரில் மேற்சொல்லிய காயைவேகவைத்துத் தகுமான வெந்தயத்தூளும் உப்பும்போட்டுப் பின்பு அதில் துண்டு துண்டாகக் கிள்ளிய மிளகாய் வெந்தயம் கடுகு கறிவேப்பிலை இவைகளை நெய்யில்வறுத்துப் போடவேண்டியது.

நெய்க்கறி.

மேற்சொல்லியபிரகாரமே செய்யவேண்டியதானால் தயிரை நீக்கி நெய்சேர்க்கவேண்டியது.

குழம்புகறி.

மேற்சொல்லிய காயைத் துண்டு துண்டாக அறுத்து இருபது நிமிஷமட்டவரையில் சலத்தில் வேகவைத்துப் பின்பு காயை ஒருதட்டிலே கொட்டிக்கொண்டு ஒருகரண்டியில் இரண்டரைப்பலம் மிளகும் கறிவேப்பிலையும் மிளகாயும் வறுத்து அவைகளை நன்றாய் அரைத்து ஒருபாத்திரத்திலே கரைத்து மூன்று கொதி வருகிறவரையில் காயவைத்துப் பின்பு வெந்தகாயை யதிற்போட்டு அடுப்பிலிருந் தெடுப்பதற்குமுன்னே கொஞ்சம் உளுத்தம்பருப்பும் பத்து மிளகாயும் நெய்யில்வறுத்துச் சேர்க்கவேண்டியது.

எண்ணெய்க் கத்திரிக்காய்.

இருபது கத்திரிக்காய்களை காலு பிளவாக அறுத்து நெய்யிலாவது எண்ணெயிலாவது வறுத்தெடுத்துக்கொண்டு பத்து வறுத்தமுளகாயும் ஒரு கைப்பிடி கொத்தமல்லிவிதையும் நெகிழ அரைத்துத் தகுந்தபுளியும் உப்பும் கரைத்து மே

லே அரைத்துவைத்திருக்கிற மூளகாயை இக்குழம்பில் கரைத்து, ௫-பலம் உரித்தவெங்காயம், ௧௰-பலம் வெள்ளைப்பூண்டு ௨௰-பலம் முந்திரிகைப்பருப்பு அடிப்பேற்றிய ஒரு சட்டியில் நெய்விட்டு முந்திரிகைப்பருப்பை வறுத்தெடுத்து அதையும் வெங்காயத்தையும் வெள்ளைப் பூண்டையும் வறுத்தெடுத்து இவைகளையும் கூட கரைத்து வைத்திருக்கிற குழம்புடனே வறுத்த கத்திரிக்காயிற்கொட்டிச் சுண்டிவரும்போது கொஞ்சம் தேங்காய்ப்பாலிட்டு இறக்கிவிடவும்.

முருங்கைக்காய்க்கறி.

இருபது முருங்கைக்காய்களை நாலு அல்லது அஞ்சங்குல நீளமாக அறுத்து உழக்குச்சலத்தில் வேகவைத்து ஒரு சிறிய கரண்டியளவு கறிமாத்தூளும் அதற்குத்தக்குமான உப்பும்போட்டு நெய்யில் உளுத்தம்பருப்பும் மூளகாயும் வறுத்துப்போட்டுக் கரண்டிக்காம்பினால் எல்லாவற்றையும் நன்றாகக் கலக்க வேண்டியது.

பஜிக்கறி.

பத்து முருங்கைக்காயைத் துண்டுதுண்டாக அறுத்து உழக்குச் சலத்திலே வேகவைத்து ஒரு சிறியகரண்டியளவு வெந்தயப்பொடியும் போதுமான உப்பும்போட்டு நன்றாகக் கலக்கி நெய்யிற் கொஞ்சம் வெந்தயம் சீரகம் கறிவேப்பிலை ஆகிய இவைகளை வறுத்து அதிற்போட்டு நன்றாகக்கலக்கவேண்டியது.

துவரம்பருப்பு அல்லது பச்சைப்பயறு சேர்ந்தகறி,

அரைப்படி துவரம்பருப்பையாவது பச்சைப்பயற்றையாவது உழக்குச்சலத்திலே வேகவைத்து அது வெந்துகொண்டிருக்கும்போது முருங்கைக்காயை மேற்சொல்லியபடி யறுத்துச்சேர்த்து இவ்விரண்டும் போதுமானமட்டும் வெந்தவுடனே ஒரு சிறியகரண்டியளவு கறிமாத்தூளும் போதுமானஉப்பும் ஒரு விராகனெடைப் பெருங்காயமும்பெய்து எல்லாவற்றையும் கரண்டிக்காம்பினாலே கலந்துவிடவேண்டும்.

௰ - வது - பிரிவு.

புசிப்புக்கான கிழங்குவர்க்கங்கள் சமைக்குமுறை

கருணைக்கிழங்குபுளிக்கறி.

ஒருவிசை வெள்ளைநிறமாகிய கருணைக்கிழங்கை ஐந்து படி புதுச்சலத்திலே மெதுவாகின்றபரியந்தம் வேகவைத்து இறக்கிச் சலத்தைபிழுத்துவிட்டு அரைக்காற்பலம் புளிரசமும் இரண்டுகரண்டியளவு வெந்தயத்தூளும் ஐந்துபலம் சருக்கரையும் போதுமான அழுக்கெடுத்த வுப்புஞ்சேர்த்து மறுபடியும் இறுகிவருகிறவரையில் காயவைத்துப் பின்பு போதுமான நெய்யில் அல்லது நல்லெண்ணெயில் ஒருபிடி கறிவேப்பிலை அரைக்கால்வராகனெடைப் பெருங்காயம் இவைகளோடு ஒவ்வொரு சிறியகரண்டியளவு வெந்தயமும் கடுகும் வறுத்துச்சேர்த்து எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக்கலந்து சாதத்துடனேயாவது அரிசிமாவினால் அல்லது கோதுமைமாவினால்செய்த ரொட்டியுடனே கூடியமட்டும் சுடுகையோடு புசிக்கவேண்டியது.

மிளகுகுழம்பு.

ஒரு சிறியகரண்டி மிளகு அவ்வளவு துவரம்பருப்பு ஒரு பிடி கறிவேப்பிலை அரைக்கால் வராகனெடை நல்லபெருங்காயம் ஆகிய இவைகளைப் போதுமான நெய்யிலே வறுத்து அம்மியில் நெகிழ அரைத்து ஒருபடி அல்லது ஒன்றரைப்படி சலத்தில் கரைத்து ஒரு பெரியகரண்டியளவு உளுத்தம்பருப்பை நெய்யிலே தனியேவறுத்து அம்மியிலரைத்து மேற்சொல்லிய சலத்திலேகரைத்துப் பத்துப்பலம் கருணைக்கிழங்கை அரையங்குலப்பிரமாணமாக அறுத்து இரண்டுபடி சலத்தில் தனியே வேகவைத்துச் சலத்தைபிழுத்துவிட்டு அதை முன் குழம்புச் சட்டியிற்பெய்து கொதிவருகிறவரையில் வேகவைத்து ஒரு கரண்டி அழுக்குவாங்கிய உப்புபோட்டுப் பின்பு ஒரு கரண்டியில் உளுத்தம்பருப்பும் கறிவேப்பிலையும் நெய்யில் வறுத்து வாசனையெழும்பியபின்பு அதில் போடவேண்டியது. இதைச் சுடுகையோடு புசிக்கவேண்டும்.

சேப்பங்கிழங்குக்கறி.

அரைவீசைக் கிழங்கை இரண் டிரண்டாகச்சேர்த்துப் பிடித்துக்கொண்டு ஒரு கோணியின்மீது தேய்க்கவேண்டும் அல்லது ஒரு மண்பாத்திரத்தில் போதுமான சலத்தில் மெதுவாகிறவரையில் வேகவைத்துத் தோலையுரிக்கவேண்டும். முன்சொல்லியபடி கிழங்கைத் தேய்த்தால் அதைவிஸ்தாரஞ்சலத்தில் போதுமானமட்டும் வேகவைத்துச் சலத்தை வடித்துவிட்டு அதில் இரண்டுபலம் புளிரசம்விட்டு ஒரு சிறிய கரண்டி அழுக்கெடுத்த உப்பும் அவ்வளவு வெல்லமும் சம்பாரப்பொடிகளும் போட்டுப்பின்பு ஒரு பலம் உளுத்தம்பருப்பு கால் பலம் முளகாய் கொஞ்சம் கறிவேப்பிலை இவைகளை நெய்யில் வறுத்து அதிற்போட்டு இதை வேண்டியமட்டிலு கடுகையோடு புசிக்கவேண்டும்.

மிளகுகுழம்பு.

கால்பலம் கிழங்கெடுத்துச் சலத்தில் மெதுவாகிறவரையில் போதுமானமட்டும் வேகவைத்துச் சலத்தை வடித்துவிட்டுத் தோலைச்சீவிப் பாத்திரத்திற்போட்டு ஒரு சிறியகரண்டி மிளகு அவ்வளவே உளுத்தம்பருப்பு ஒரு கரண்டிக் கறிவேப்பிலை வறுத்து அரைத்துக்கொண்டு, வபரு - பலம் புளிரசம் இவைகளை இரண்டுபடிப் புதுசலத்தில் கலக்கி ஒரு சிறியகரண்டி உப்பும்போட்டு வெந்த கிழங்கிருக்கிற பாத்திரத்தில் வார்த்து எல்லாவற்றையும் மூன்றுகொதி வருகிறவரையில் காயவைத்துப்பின்பு, கவ - பலம் உளுத்தம்பருப்பும் நான்கு கிள்ளுமுளகாயும் ஒரு சிறியகரண்டிக் கறிவேப்பிலையும் நெய்யில் வாசனை வருமளவும் வறுத்துக் குழம்பிற்சேர்க்க வேண்டும். இதையுங் கூடியமட்டும் கடுகையோடு சாப்பிடவேண்டும்.

வள்ளிக்கிழங்குக்கறி.

ஒருவீசைக்கிழங்கை நன்றாகக்கழுவித் தோலைச்சீவி ஓரங்குலப்பிரமாணம் சின்ன துண்டுகளாக அறுத்துப் போதுமான சலத்தில் மெதுவாகிறவரையில் வேகவைத்துச் சலத்தைவடித்

துப்போட்டு அஞ்சுமுளகாயும் ஒரு சிறியகரண்டி உளுந்தம் பருப்பும் ஒரு கரண்டிக் கறிவேப்பிலையும் இரண்டு அல்லது நான்குபலம் நெய்யில்வறுத்துக் கறியில்போட்டுப் பின்பு ஒரு கரண்டி உப்பும் அவ்வளவே அரிசிமாவும் சருக்கரையுங் கறியின்மீதுதூவி அகப்பைக்காம்பினால் எல்லாவற்றையுங் கலந்து விடவேண்டியது. இதுவுஞ் சடுகையோடு புசிக்கவேண்டும்.

~~~~~~~~~~

சருக்கரை வள்ளிக்கிழங்கு

புளிக்கறி.

பத்துப்பலம் அல்லது இருபதுபலம் கிழங்கை வட்டம் வட்டமாக அறுத்து இரண்டரைப்படிச் சலத்தில் மெதுவாகிற வரையில் வேகவைத்துச் சலத்தை யிறுத்துப்போட்டுக் கிழங்கிருக்கிறசட்டியை அடுப்பின்மீதுதானே சற்று வறளுகிறவரையில் வைத்திருந்து பின்பதையொருதட்டில் கொட்டிக்கொண்டு ஒரு சட்டியில் நான்குபலம் நெய்விட்டு ஒருபலம் உளுந்தம்பருப்புப்போட்டுப் பத்துமுளகாய் ஒருகரண்டி கறிவேப்பிலையுஞ் சேர்த்து வறுத்து வெந்தகிழங்கை அதிற்போட்டு ஒரு சிறிய கரண்டி உப்பை யதின்மீதுதெளித்து அவ்வளவே சருக்கரை அரிசிமாவும்போட்டு நன்றாகக் கலக்கிவிடவேண்டும். இதையுஞ் சுடுகையோடு உண்ணவேண்டும்.

~~~~~~~~~~

நெய்க்கறி.

மேற் சொல்லியபிரகாரம், ௰௨-பலம் கிழங்கை நன்றாகக் கழுவி ஒரங்குலப்பிரமாணத்தில் வட்டத்துண்டுகளாக அறுத்து ஒரு சட்டியில் அஞ்சு அல்லது ஆறுபலம் நெய்விட்டுக் கிழங்கை யதிற்சேர்த்துப் பத்துமுளகாயும் ஒரு சிறியகரண்டிக் கறிவேப்பிலையும் உப்பு அரிசிமா இவைகளை வகையொன்றுக் கொவ்வோர் சிறியகரண்டியளவுபோட்டு வட்டிக்கிறவரையில் நன்றாக மூடிவைக்கவேண்டும்.

எட்டுப்பலம் கிழங்கை முன் சொன்னபடி அறுத்து இரண்டுபலம் புளியம்பழமெடுத்து உழக்குச்சலத்தில் இருபது நிமிஷவரையில் ஊறவைத்துப் பின்பு ரசத்தைப் பிழி

ந்து அதில் ஒரு கரண்டி முளகாய்த்தூளும் ஒரு சிறியகரண்டி வெந்தயப்பொடியும் ஒரு சிறியகரண்டி உப்புங் கிழங்கிற்போட்டு மூன்றுகொதி வருகிறவரையில் அஞ்சுநாழிகை வேகவைத்துக கொதிக்குமுன் கடுகு வெந்தயம் சீரகம் பெருங்காயம் நெய்யில் அல்லது நல்லெண்ணெயில் வறுத்துச்சேர்க்கவேண்டியது. இதுவுஞ் சுடுசைப்பதத்தோடு சாப்பிடத்தக்கது.

அரவிக்கிழங்கு புளிக்கறி.

மேல் விதித்தபடியே இந்தக்கிழங்கை நெய்க்கறியும் புளிக்கறியுஞ் செய்யவேண்டும்.

௰௧ - வது - பிரிவு.

கீரைகள்.

அறைக்கீரைக்கறி.

எட்டுப்பலம் கீரையைச் சாக்கிரதையாக அறுத்து அதிலே ஒரு சிறியகரண்டி உப்புபோட்டு நன்றாகவேகவைத்து எடுத்து ஒரு தட்டில் கொட்டிப்பிழிந்துவிட்டு அதைக மறுபடியும் அந்தப் பாத்திரத்தில் தானேபோட்டு அதுவெந்தபின்பு அதின் பேரில் கொஞ்சம் அரிசிமாவுதூவி அதனுடன் கொஞ்சமுளகாயும் உளுத்தம்பருப்பும் நெய்யில் வறுததுசசேர்க்கவேண்டியது.

துவரம்பருப்பு சேர்த்தகறி.

மேற்சொல்லியபிரகாரமே கீரையை வேசவைத்து அதில் முன்னதாக வேகவைத்திருந்த ஒரு கரண்டி துவரம்பருபபும் ஒரு கரண்டி அரிசிமாவும் போட்டுப்பின்பு கொஞ்சம் உளுத்தம்பருப்பும் முளகாயும் நெய்யில் வறுத்துச்சேர்க்கவேண்டியது.

நெய்க்கறி.

இந்தக்கீரையை சலத்தில் வேகவைத்துப் பிழிந்து போட்டுப் பத்து நிமிஷவரையில் காற்றிலாறவைத்து ஒரு அகலச்சட்டியில் இரண்டரைபலம் நெய்விட்டுக் கொஞ்சம் உளுத்

தம்பருப்பும் முளகாயும் வறுத்துப் பின்பு வெந்தகீரையைப் போட்டுக் கரண்டிக்காம்பினால் அல்லது அகப்பைக்காம்பினால் கலந்து ஐந்து நிமிஷவரையில் அடுப்பில் வைத்திருக்கவேண்டியது.

முளைக்கீரைப் புளிக்கறி.

ஒருசேர் முளைக்கீரையைப் பொடியாக அரிந்து ஒருசேர் புளியங்கொழுந்தைக் காம்பில்லாம லுருவிப் பொடியாக அரிந்து அத்துடன்சேர்த்து ஒரு கரண்டி உப்பும் ஒரு சிறியகரண்டி வெந்தயத்தூளும் போதுமான முளகாய்த்தூளும்போட்டு நன்றாகவேகவைத்துக் கொஞ்சங் கடுகு சீரகம் வெந்தயம் கறிவேப்பிலை இவைகளை நெய்யில் வறுத்து அதிற் போடவேண்டியது.

மேற் சொல்லியகீரையை உப்புடன் வேகவைத்து அரை காற்பலம் புளிகரைத்துவிட்டுக் கொஞ்சம் வெந்தயத்தூளும் சேர்த்துக் கடுகு சீரகம் நெய்யில் வறுத்துப்போட்டு எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக் கலந்துவிட வேண்டும்.

மேற்படி கீரையில் பத்து முதலெடுத்துப் பொடியாக அரிந்து பத்து மாங்காய்ப் பிஞ்சையரிந்து விதையைப்போக்கி இரண்டும் ஒன்றாக வெந்தபின்பு ஒரு கரண்டி உப்பும் போதுமான முளகாய்த்தூளும் வெந்தயத்தூளும்போட்டுக் கொஞ்சம் கடுகு சீரகம் வெந்தயம் கறிவேப்பிலை முளகாய் இவைகளைத் தகுந்த நெய்யில் வறுத்துச்சேர்க்கவேண்டியது.

தண்டுக்கீரைக் கறி.

எட்டுப்பலம் தண்டுக்கீரையைப் பொடியாக அரிந்துக் கொண்டு ஒரு சிறியகரண்டி உப்புடன் வேகவைத்துக் கீரையில் சலமில்லாமல் பிழிந்து காற்றில் நான்கு நிமிஷவரையில் ஆறவைத்து மறுபடியுஞ் சட்டியிற்போட்டுக் கொஞ்சம் அரிசிமாவுங் கொஞ்சம் உளுத்தம்பருப்பும் இஞ்சியமுளகாயும் நெய்யில் வறுத்துப் போடவேண்டியது.

துவரம்பருப்புசேர்ந்த கீரைக்கறி.

எட்டுப்பலம் தண்டுக்கீரையைப் பொடியாக அறுத்து ஒரு சிறியகரண்டி உப்புடன் வேகவைத்து சலத்தைப் பிழிந்து இரண்டுநிமிஷவரையில் காற்றில் ஆறவைத்து வேறொரு சட்டியில், ௮ பலம் துவரம்பருப்பு வேகவைத்து அதை வெந்த கீரையுடன்சேர்த்துச சட்டியிற் போட்டபின்பு அதின்மேல் கொஞ்சம் அரிசிமாவு தூவிக் கொஞ்சம் உளுத்தம்பருப்பு கிள்ளியமுளகாய் செய்யில் வறுத்துப்போட்டு எல்லாவற்றையும் கரண்டிக்காம்பினால் நன்றாகக் கலந்துவிட வேண்டியது.

சாதாக்கறி.

எட்டுப்பலங் கீரையை அறுத்துக் கொஞ்சம் உப்புசேர்த்து வேகவைத்தெடுத்துப் பிழிந்து சில நிமிஷவரையில் ஆறவைத்து அதைச் சட்டியிற்போட்டு அதின்மேற் கொஞ்சம் அரிசிமாவுந் தூவிக் கொஞ்சம் உளுத்தம்பருப்புங் கிள்ளிய முளகாயும் செய்யில வறுத்துப் போடவேண்டியது.

துவரம்பருப்புச்சேர்ந்த கறி.

மேற்சொன்னபடி எட்டுப்பலங் கீரையை அறுத்து உப்புபோட்டு வேகவைத்துப் பிழிந்துகொண்டு ஆறவைத்துத் தனியே வேகவைத்திருந்த ஒருகரண்டிப் பச்சைப்பயறாவது அல்லது துவரம்பருப்பாவது கலந்து அதின்பேரிற் கொஞ்சம் அரிசிமாவுந் தூவிக் கலந்து கடைசியிற் கொஞ்சம் உளுத்தம்பருப்பும் கிள்ளிய முளகாயும் செய்யில் வறுத்துப் போடவேண்டியது.

புளிக்கறி.

எட்டுப்பலங் கீரையைப் பொடியாக அரிந்து ஒரு ஆழாக்குப் புளியம்பிஞ்சை யறுத்து அதனோடுசேர்த்து இரண்டையும் ஒரு சட்டியில் வேகவைத்துப்பின்பு கொஞ்சம் வெந்தயத்தூளும் உப்புஞ்சேர்த்துக் கடைசியிற் கொஞ்சம் கிள்ளுமுளகாயும் கடுகும் சீரகமும் செய்யில் வறுத்துச் சேர்க்கவேண்டும்.

மேற்சொல்லியபடி அவ்வளவே கீரையை, உஹு-பலம் புளிரசம்விட்டு வேகவைத்து அதிற் கொஞ்சம் உப்பும் வெந்தயத்தூளும்போட்டுக் கடைசியிற் கொஞ்சங் கடுகும் வெந்தயமும் நெய்யில் வறுத்துப் போடவேண்டியது.

மேற்சொல்லிய கீரையைச் சிறுக அரிந்து ஒரு இரும்புச் சட்டியிற்போட்டுப் பத்து மாம்பிஞ்செடுத்துச் சிறுசா யரிந்து முக்காற்கரண்டி உப்புடன்சேர்த்து வேகவைத்து அதிற் கொஞ்சம் வெந்தயத்தூள்போட்டு ஒரு கரண்டியினாற் கலந்து பிற்பாடு அதனோடு கொஞ்சங் கடுகு சீரகம் வெங்காயம் கிள்ளுமுளகாயும் நெய்யில் வறுத்துச் சேர்த்துக் கீரை வெந்து கொண்டிருக்கும்போது கொஞ்சம் பச்சைமுளகாயுஞ்சேர்த்தால் மிகவும் உருசையாகவிருக்கும்.

சாதாக்கறி.

பத்துத் தண்டுக்கீரையெடுத்து அஞ்சுதரம் குளிர்ந்தசலத்தில் நன்றாகக் கழுவித் தண்டுடன் சிறுக அறுத்துக் கொஞ்சம் உப்புடன் வேகவைத்து அதைப் பிழிந்துவிட்டு மறுபடியும் அதைச் சட்டியிற்போட்டு அதின்பேரில் கொஞ்சம் அரிசிமாவுந் தெளித்துக் கடைசியில் கொஞ்சம் உளுத்தம்பருப்பும் கிள்ளுமுளகாயும் நெய்யில் வறுத்துச் சேர்க்கவேண்டியது.

பச்சைப்பயறுசேர்ந்த கறி.

ஒஹு-படி வறுத்த பச்சைப்பயற்றை, ௫வ-ஆழாக்குச் சலத்தில் வேகவைத்து வெந்துகொண்டிருக்கும்போது அஞ்சு தண்டெடுத்துத் துண்டுகளாக அறுத்து அதிற்போட்டுப் பிற்பாடு கொஞ்சம் அரிசிமாவும் முக்காற்கரண்டி உப்பும்போட்டு ஒரு கரண்டியினாற் கலந்து கொஞ்சம் உளுத்தம்பருப்பு முளகாய் இவைகளை நெய்யில் தாளித்து அதிற் போடவேண்டியது. இதை மத்தியான போசனத்திற் புசிக்கவேண்டியது.

புளிக்கறி.

சுத்திபாயிருக்கிற பத்துத் தண்டெடுத்துச் சிறுக அறுத்து கல - பலம் புளிரசங் கொஞ்சம் வெந்தயத்தூள், உஹ - பலம் உப்பும்போட்டு வேகவைத்துக் கடைசியிற் கொஞ்சங் கடுகு வெந்தயம் சீரகம் நெய்யில் வறுத்துப் போடவேண்டியது.

மேற்சொல்லிய தண்டுகளைச் சிறுக அறுத்துத் தனியே கொஞ்சம் புளியங்காயை அம்மியிலாவது உரலிலாவது துவைத்து ரசத்தைப் பிழிந்துகொண்டு முன் அரிந்து வைத்திருந்த கீரையுடன் வேகவைத்துக் கொஞ்சம் உப்பும் வெந்தயத் தூளும் போட்டு ஒரு சரண்டியில் நன்றாகக் கலக்கவுங் கொஞ்சங் கடுகெடுத்து சலம்விட்டரைத்துச் சேர்த்தால் உருசையாகவிருக்கும் ஆகிலும் கடைசியிற் கொஞ்சங் கடுகும் சீரகமும் நெய்யில் வறுத்துக் கூட்டவேண்டியது.

தயிர்க்கறி.

இதற்குமுன் சொல்லியிருக்கிற பிரகாரம் தண்டுக்கீரை யெடுத்தறுத்து, கஉ - ஆழாக்கு மோரிற்போட்டு அத்துடன் கொஞ்சம் வெந்தயத்தூளுஞ் சேர்க்கவேண்டியது. அது நன்றாக வெந்தபின்பு கொஞ்சம் உப்புபோட்டுப்பின்பு கொஞ்சங் கடுகு சீரகம் இவைகளை நெய்யில் வறுத்துப் போடவேண்டியது.

சாதாக்கறி.

கண்டு நீக்கிய கீரையை, உஹ-ஆழாக்கு சலத்தில் வேகவைத்துப்பின்பு சலத்தைப் பிழிந்துவிட்டு அத்துடன் கொஞ்சம் அரிசிமாவும் உப்பும் போட்டு பிற்பாடு உளுத்தம்பருப்பும் மிளகாயும் நெய்யில் வறுத்துப் போடவேண்டியது.

பச்சைப்பயறுசேர்ந்த கறி.

மேற் சொல்லிய விதமாகக் கீரையை வேகவைத்து தனியே வேகவைத்திருந்த ஒரு கரண்டி பச்சைப்பயறாவது துவரம்பருப்பாவது அத்துடன் சேர்த்துக் கொஞ்சம் அரிசி

மாவும் உப்பும்போட்டு பிற்பாடு உளுத்தம்பருப்பு கிள்ளுமுளகாய் இவைகளை தாளித்துப் போடவேண்டியது.

முருங்கைக்கீரை சாதாக்கறி.

எட்டுப்பலம் முருங்கைக்கீரை யெடுத்து கொஞ்சம் உப்புடன் வேகவைத்துப் பிழிந்துவிட்டு மறுபடியும் அதைச் சட்டியிற்போட்டு அதின்பேரிற் கொஞ்சம் அரிசிமாவுந் தெளித்துக் கடைசியிற் கொஞ்சம் உளுத்தம்பருப்பும் கிள்ளுமுளகாயும் ஒரு கரண்டியில் வறுத்துப்போட்டு அடுப்பை நன்றாக எரியச்செய்யவேண்டியது.

அகத்திக்கீரை சாதாக்கறி.

எட்டுப்பலம் அகத்திக்கீரை யெடுத்து நன்றாக வேகவைத்துப் பிழிந்து சலத்தை வடித்துப்போட்டுப் பின்பு முக்காற்கரண்டி உப்புங் கொஞ்சம் அரிசிமாவுஞ் சேர்த்துக் கடைசியிற் கொஞ்சம் உளுந்தம்பருப்பும் கிள்ளுமுளகாயும் வறுத்துப் போடவேண்டியது.

பச்சைப்பயறுசேர்ந்த கறி.

எட்டுப்பலம் மேற்சொல்லிய கீரையெடுத்து வேகவைத்து, ௨-ஆழாக்கு பச்சைப்பயறு பருப்பை அல்லது துவரம் பருப்பை தனியே வேகவைத்து அதிற் சேர்த்து பின்பு கொஞ்சம் அரிசிமாவும் உப்பும்போட்டு பிற்பாடு கொஞ்சம் உளுத்தம்பருப்பும் கிள்ளுமுளகாயும் நெய்யில் வறுத்துச் சேர்க்கவேண்டியது.

எலிக்காதுக் கீரை சாதாக்கறி

எட்டுப்பலங் கீரையெடுத்து சிறுக அரிந்து சலத்தில்வேகவைத்துப் பிழிந்துபோட்டு உளுத்தம்பருப்பு கிள்ளுமுளகாய் இவைகளை நெய்யில்வறுத்து அதிற்சேர்த்து அதின்பேரில் அரிசிமாவும் உப்பும் தெளிக்கவேண்டியது.

பச்சைப்பயறுசேர்ந்த கறி.

மேற்சொல்லிய கீரையைச்சலத்தில் வேகவைத்திறுத்து விட்டுப்பின்பு அதை நெய்யில் வறுத்துத் தனியே வேகவைத்திருந்த ஒருபலம் பச்சைப்பயறு அதிற்போட்டு எட்டுப்பலம் வெந்தயக்கீரையைக் கொஞ்சம் உப்புப்போட்டு வேகவைத்துப் பிழிந்து இதையும் அதோடுசேர்த்துக் கொஞ்சம் அரிசிமாவுங் கலந்து உளுத்தம்பருப்பும் கிள்ளுமுளகாயும் வறுத்துப்போடவேண்டியது.

மேற் சொல்லியபடியே கீரையை வேகவைத்து அதின் பேரிற் கொஞ்சம் அரிசிமாவைத்தூவி மேலும் ஒரு கரண்டி வேகவைத்திருந்த பச்சைபயறும் போட்டு கொஞ்சம் உளுத்தம்பருப்பும் கிள்ளுமுளகாயும் தாளித்துப்போடவேண்டியது.

காசலிக்கீரை புளிக்கீரை.

எட்டுப்பலம் காசலிக்கீரையெடுத்து காம்புகளை நீக்கிப்போட்டு உழக்கு புதுசலத்தில் கீரையை வேகவைத்துச் சலத்தை வடித்துவிட்டு அதில், ௧௰-பலம் புளிரசம்வார்த்து ஒரு சிறிய கரண்டியளவு உப்புங் கொஞ்சம் முளகாய்த்தூளும் வெந்தயமும் இருபது பச்சைமுளகாயும் போட்டுப் பின்பு கொஞ்சங் கடுகும் சீரகமும் நெய்யில் வறுத்துப் போடவேண்டியது.

சாதாக்கறி.

இந்தக் கீரையில் கொஞ்சமெடுத்து காம்புகளை நீக்கிவிட்டுச் சிறுசாக அரிந்து ஒரு சிறியகரண்டி உப்புடனே வேகவைத்துச் சலத்தையிறுத்துவிட்டுப் போதுமான நெய்யில் அல்லது உருக்கு வெண்ணெயில் ஒரு கரண்டி மிளகும் கொஞ்சம் கிள்ளுமுளகாயும் வறுத்து அதன்மேற் போட்டுப் பின்பு ஒரு சிறிய கரண்டியளவு கறிமாத்தூளும் போடவேண்டும் இதை சுடுகையோடு சாப்பிடவேண்டும்.

பருப்புசேர்த்தகறி.

மேற் சொல்லியபடியே இந்தக்கீரையை வேகவைத்துத் தனியே வேகவைத்திருக்க ஒரு சிறியகரண்டி துவரம்பருப்பு அல்லது பச்சைப்பயறு அதிற்சேர்த்துப் பின்பு அதன்மேற் கறிமாத்திரைத் தெளிக்கவேண்டியது.

நெய்க்கறி.

மேற்சொல்லியபடி கீரையை யரிந்து நன்றாகக்கழுவி ஒரு அகலவாயுள்ள வெண்கல பாத்திரத்தில் பத்துப்பலம் நெய் வார்த்து அதிற் கொஞ்சம் மிளகாயும் ஒரு சிறியகரண்டி உளுத்தம்பருப்பும் போட்டுவறுத்து அதிற் கீரையைப்போட்டுச் சலஞ்சேர்க்காமல் எல்லாவற்றையும் நெய்யில் வேகவைக்கவேண்டும்.

சிறுகீரை சாதாக்கறி.

பதினாறுபலம் கீரையெடுத்து வேரையுஞ் சாம்புகளையும் நீக்கிவிட்டுக் கழுவிப் பத்துப்பலம் நெய்யில் அல்லது உருக்கு வெண்ணெயில் ஒரு கரண்டி உளுத்தம்பருப்பும் மிளகாயும் வறுத்து அதிற் கீரையைப்போட்டு நன்றாக பக்குவமானபின்பு சாப்பிடவேண்டியது. இது குளிர்ச்சியைத்தரும்.

இலைக்கறி.

எட்டுப்பலம் இளங்கீரையெடுத்து உழக்குசலத்தில் வேகவைத்து சலத்தை யிறுத்துவிட்டு அஞ்சுநிமிஷ பரியந்தம் காற்றில் ஆறவைத்து நெய்யில், ௨-பலம் அரிசிமாவும் அவ்வளவே உப்பும் உளுத்தம்பருப்பும் மிளகாயும்வறுத்துச் சேர்க்கவேண்டியது.

சிராலங்கறி.

உழக்கு வறுத்த பச்சைப்பருப்பு சலம்விட்டுநெகிழ அரைத்து உண்டையாக்கி, ௫-பலம் உரித்த வெங்காயமும், ௫-பச்சை மிளகாயும் பொடியாயரிந்து போதுமான உப்புப்பொடி

யும் ஒரு உண்டையிற் சேர்த்துப்பிசைந்து வில்லையாக்கி ஒரு சட்டியில் அரைப்படி சலம்விட்டு வஸ்திரத்தால் வாய்கட்டி யடுப்பேற்றி வஸ்திரத்தின்மீது வைத்துக் கெட்டியாகிற வரைக்கும் வேகவைத்திறக்கி ஆறவைத்து ஒரு அங்குலப்பிரமாணம் துண்டு துண்டுகளாக அரிந்து அடுப்பேற்றிய வேறொரு பாத்திரத்தில் நெய்விட்டுச் சிவக்க வறுத்தெடுத்துக்கொண்டு புசிக்க வெகு உருசையாயிருக்கும்.

சிராளன் குழம்புகறி.

மேல் விவரித்தபடி சிராளன் கறி சித்தப்படுத்திக் கொண்டு தகுந்த மிளகாயும், கொத்தமல்லி விதையும் ஒரு கரண்டியில் நெய்விட்டு வறுத்தெடுத்து சலம்விட்டரைத்து அதைத் தகுந்த புளி உப்புடன் கரைத்து ஒரு பாத்திரத்தையடுப் பேற்றி நெய்விட்டு, ரு - பலம் உரித்தவெங்காயம், க - பலம் பூண்டு போட்டு வறுத்து மேல் சித்தப்படுத்தி வைத்திருக்கிற சிராளன்கறி வில்லைகளையும் குழம்பையும்விட்டுத் தாளித்துக் காய்ந்து சுண்டி வரும்போது தேங்காய்ப் பால்விட்டு சற்று நேரத்தில் இறக்கிக்கொள்ளவும்.

பகோடாக் குழம்பு.

உழக்குக் கடலைப்பருப்பு ஊறவைத்தரைத்து மேற்சொல்லிய வெங்காயம் பச்சைமிளகாய் உப்பு சேர்த்துப்பிசைந்து ஒரு வாணச்சட்டியை யடுப்பேற்றி, ய - பலம் நெய்விட்டுக் காயும்போது மேற்படி பிசைந்தமாவை சிறு உண்டைகளாகக் கிள்ளிவிட்டு சிவக்க வறுத்தெடுத்து மேல் விவரித்தபிரகாரம் குழம்பு சித்தப்படுத்தி அதிற் பெய்து பக்குவப்படுத்தி யுபயோகப்படுத்திக்கொள்ள வேண்டியது.

பால்கறி.

இரண்டுபடி எருமைப்பாலைக் காயவைத்துப் பொங்கிவரும்போது அதில் உழக்குத்தயிர் விட்டுக்கலக்கிப் பால்முறிந்து வரும்போ தெடுத்து வுடனே ஒரு வஸ்திரத்தில் விட்டு மூட்

டையாக ஒரு கயற்றினல் இறுகக்கட்டி மேலே மூன்று சாமம் தொங்கவிட்டுப் பின்பு மூட்டையை யவிழ்த்து உண்டையை யெடுத்து வில்லையாக அரிந்து மேற் சொல்லிய விதமாகச் சித்தப்படுத்திய குழம்பில்விட்டு பாகஞ்செய்து புசிக்கவேண்டியது.

௰உ - வது - பிரிவு.

பலவித மிளகுநீர்.

புளிமிளகுநீர்.

கவ-பலம் மிளகு அவ்வளவே துவரம்பருப்பு கொஞ்சங் கறிவேப்பிலை ஆகிய இவைகளை ஒரு சட்டியில் நெய்யிலே வறுத்து அதை அம்மியில் நெகிழவரைத்து போதுமான புது சலத்திற் கலக்கிப் போதுமான உப்பும் போட்டுப்பின்பு, கவ-பலம் புளியை யதிற்போட்டு மூன்றுகொதி வருகிறவரைக்கும் காயவைத்துப்பின்பு கடுகு சீரகம் வெந்தயம் இவைகளை நெய்யில வறுத்துப் போடவேண்டியது.

வேறொருவிதம்.

ஒவு-பலம் மிளகு அவ்வளவே துவரம்பருப்பு நெய்யில் வறுத்து இவைகளை சலத்திற் கலக்கிப் பின்பு கொஞ்சம் உப்பும் எலுமிச்சம்பழரசமும்விட்டுக் காயவைக்க அது காய்ந்து கொண்டிருக்கும்போது சீரகம் கடுகு வெந்தயம் இவைகளை நெய்யில் வறுத்துப்போட்டு ஒருபிடி கறிவேப்பிலையுஞ் சேர்க்க வேண்டியது. வாசனை வேண்டுமானல் கொஞ்சம் முருங்கக்காயரிந்த துண்டுகளாவது விளாம்பழத்தின் ஓடாவது போடவேண்டியது எல்லாவிதமிளகு நீருக்கும் கொஞ்சம் கொத்தமல்லியிலையும் போடவேண்டியது இது கஷ்டபாகம்.

வேறொருவிதம்.

போதுமான புதுசலத்தில் ஒரு பலம் மிளகுதூள்போட்டு ஆழாக்கு துவரம்பருப்புஞ்சேர்த்து ஒரு சாமம் வேகவைத்துப்பின்பு கொஞ்சம் புளிரசத்தோடு தகுமான உப்பும்பெ

ய்து கடுகு சீரகம் கிள்ளுமுளகாய் இவைகளை நெய்யில் வறுத்துப் போடவேண்டியது.

மகராஷ்ட மிளகுநீர்.

ஒருபலம் மிளகுங் கொஞ்சம் துவரம்பருப்பும் நெய்யில் வறுத்து அரைத்து போதுமான சலத்திற்போட்டு போதுமான உப்பும்பெய்து ஐந்து நாழிகைபரியந்தம் காயவைக்க அது காய்ந்து கொண்டிருக்கும்போது தனியே கொஞ்சம் சலத்தில் ஆழாக்கு கடலேயை வேகவைத்து சலத்தைபிழுத்துப்போட்டு அதை மிளகுநீரில் சேர்த்து அஞ்சு நிமிஷம் வரையில் காயவைத்துப் பின்பு சீரகம் கடுகு கொத்தமல்லி விதை கொஞ்சம் கறிவேப்பிலை அஞ்சு வெல்லிடை பெருங்காயம் இவைகளை நெய்யில் தாளித்துப் போடவேண்டியது.

மகராஷ்ட மோர்க்குழம்பு.

[illegible]-ஆழாக்கு புளித்த மோரெடுத்து அதில் முக்கால் ஆழாக்கு கடலேமா, [illegible]-பலம் வெந்தயத்தூள் அவ்வளவே உப்பு இரண்டு துண்டுகத்தரிக்காய் அல்லது வெள்ளரிக்காய் ஆகிய இவைகளைப்போ[illegible] கல்லைப் [illegible] மூன்றுகொதி வருகிறவரையில் காயவைத்துப்பின்பு கடுகு சீரகம் நெய்யில் வறுத்துச்சேர்க்கவேண்டியது. அன்றியும் இரண்டு கொத்தமல்லியிலைக்குகளையதில் அஞ்சுநிமிஷம் வரையில் ஊறப்போடவேண்டியது.

தெலுங்கு மோர்க்குழம்பு.

[illegible]-பலம் அரிசியை சலத்தில் ஊறவைத்து அம்மியிலரைத்து அதை, கஉ-ஆழாக்குப் புளித்தமோரில் கலக்கிக் கொஞ்சம் வெந்தயத்தூளும் உப்பும் கொஞ்சம் வெள்ளரிக்காய்த் துண்டுகளும்போட்டு மூன்றுகொதி வருகிறவரைக்குங் காயவைத்துக் கடைசியில் அதின்மேல் சீரகம் கடுகு கிள்ளுமுளகாய் நெய்யில்வறுத்துப் போடவேண்டியது.

வெந்தயமும் புளித்தயிருஞ் சேர்ந்தகுழம்பு.

வ-பலம் வெந்தயத்தூளை அரைசேர் தயிரிற்சேர்த்து ஐந்து நிமிஷம்வரையில் ஊறவைத்துக் கிள்ளுமுளகாய் சீரகம் கடுகு கறிவேப்பிலை இவைகளை நெய்யில் வறுத்துப்போட்டு நன்றாய்க்கலந்து விடவேண்டியது. மத்தியான போசனத்தில் இதைச் சாதத்துடன் சேர்த்துக்கொண்டு சாப்பிடலாம்.

மகாராஷ்டக சம்பார்.

எட்டுப்பலம் புதுப்புளியெடுத்து சலத்திற்கரைத்து ஒரு சட்டியில்வார்த்து, ௰-ஆழாக்குக் கடலையை சலத்தில் தனியே வேகவைத்து அத்துடன்சேர்த்து பிற்பாடு, ௩௨-பலம் கத்தரிக்காயைத் துண்டுகளாக அரிந்து அதிற்போட்டுக் கொஞ்சம் வெந்தயம் அரிசிமா [உப்பு இவைகளைச் சேர்த்து எல்லாவற்றையும் நன்றாய்க காயவைத்துக் கொஞ்சம் கடுகு சீரகம் கிள்ளுமுளகாய் பெருங்காயம் இவைகளை நெய்யில்வறுத்துப் போடவேண்டும். இது நல்ல உரிசையாகவிருக்கும்.

சியக்காயிலை மிளகுநீர்.

வரு-பலம் மிளகும் அவ்வளவே துவரம்பருப்பும் நாலு கிள்ளுமுளகாயும் கொஞ்சங் கறிவேப்பிலையும் எடுத்து எல்லாவற்றையும் ஒன்றா யரைத்து இரண்டுபடி சலத்திற் கலக்கிக் காயவைத்துப் பிற்பாடு இரண்டுபலஞ் சியக்காயிலையை அதிற்போட்டு மறுபடியும் மூன்றுகொதி வருகிறவரையில் காயவைத்துப்பின்பு வெந்தயம் சீரகம் கடுகு இவைகளை நெய்யில்வறுத்துச சேர்க்கவேண்டியது.

மாங்காய் மிளகுநீர்.

பாதிபழுத்த, ௪ -மாங்காயெடுத்துத் தோலைச்சீவி ஒவ்வொன்றை நாலாக அறுத்து வெய்யலிற் காயவைத்துப் பிற்பாடு நிழலில் வைத்திருக்கவேண்டியது. அல்லது அவைகளைக் கயற்றிற்கோர்த்து ஒரு பட்சம்வரையில் தொங்கவைத்துப்

பின்பு ஒரு நாள் பரியந்தம் வெய்யிலிற் காயவைத்தெடுத்து ஒரு பானையில் பத்திரப்படுத்தவேண்டியது. பிற்பாடு இரண்டு பலம் மாங்காய் வற்றலெடுத்து ஒருபடி ஊற்றுநீரில் ஊறவைத்து, வஞ-பலம் மிளகும் அவ்வளவே உளுத்தம்பருப்பும் ஐந்து கிள்ளுமுளகாயும் நெய்யில் வறுத்துக்கொண்டு நன்றாக அரைத்து மாங்காய்சலத்திற் கலக்கி யெல்லாவற்றையும் மூன்றுகொதி வருகிறவரையில் காயவைத்துப் பிற்பாடு வெந்தயம் கடுகு கறிவேப்பிலை நெய்யில்வறுத்து ஐந்து நெல்லெடை பெருங்காயத்துடன் சேர்க்கவேண்டியது. சுடுகையோடு சாப்பிடவும் இதைப் புசித்தால் பித்தம் நீங்கும்.

வள்ளிக்கிழங்கு மோர்க்குழம்பு.

ஒருபடி அல்லது இரண்டுபடி மோரெடுத்து அதில் ஐந்து பலம் அரிசிமாவும், வ-பலம் வெந்தயமும், ௨-பலம் அழுக்கு வாங்கிய உப்பும் எட்டுப்பலம் விருத்தமாக அறுத்த வள்ளிக்கிழங்கும்சேர்த்து, ௨௦-நாழிகைவரையில அல்லது மூன்றுகொதி வருகிறவரையில வேகவைத்துப் பின்பு பத்துநெல்லெடை பெருங்காயம், வ-பலம் கறிவேப்பிலை கொஞ்சஞ் சீரகம் வெந்தயம் உருக்குவெண்ணெயிலாவது வறுத்துப்போடவேண்டியது.

கூட்டுக்கறிகள்.

கடலைப்பருப்புசேர்ந்த வள்ளிக்கிழங்குகூட்டுக்கறி.

உழக்கு கடலைப்பருப்பு வேகவைத்துப் பத்து வள்ளிக்கிழங்கைப் பொடியாயரிந்து வெந்த பருப்புடன் கொஞ்சம் உப்போடுசேர்த்துக் கிளறி வெந்தபிறகு ஒரு கரண்டியில் நெய்விட்டு, ௯ கிள்ளுமுளகாய் உளுத்தம்பருப்பு கடுகு சீரகம் வெந்தயம் கறிவேப்பிலை இவைகளை வாசனைவரத் தாளித்துக் கொட்டிக் கொஞ்சந் தேங்காய்ப்பூவுஞ்சேர்த்துக் கரண்டியால் கலக்கி இறக்கிவிடவும்.

கத்திரிக்காய்,
புடலங்காய்,
பீர்க்கங்காய்,
கீரைத்தண்டு,
வாழைத்தண்டு,
வாழைக்காய்,
சுரைக்காய்,
வெள்ளரிக்காய்க்
கூட்டுக்கறிகள்:

இவைகளையுந் தனித்தனியே மேல் விவரித்த விதமாகவே செய்துகொள்ளவேண்டியது.

பச்சைப்பயறுசேர்ந்த கூட்டுக்கறிகளும் இவ்விதமாகவே செய்து கொள்ளவேண்டியது.

௰௩ - வது - பிரிவு.

அப்போசனைக்கப்போது செய்து புசிக்கப்படுகிற நன்னுவித கறிகளும் துவையல் அல்லது, சட்டணிகளும்.

கத்தரிக்காய் வதக்கல்.

இருபது நீண்ட கறுப்புக்கத்தரிக்காய்களை ஒவ்வொன்றாய் காம்புடன் நாலாகப்பிளந்து இரண்டுபலம் உளுத்தம்பருப்பு ஒரு பலங் கொத்தமல்லி விரை இவைகளை காலுபலம் நெய்யில் அல்லது உருக்கு வெண்ணையில் வறுத்துப் பத்துநெல்லெடை பெருங்காயங் கொஞ்சங் கறிவேப்பிலையோடு அம்மியின்மீது நேர்த்தியாய்ப் பொடிசெய்து வெந்தயத்தூளுடன் கலந்து பின் பிறைக் கத்தரிக்காய்ப்பிளப்பில்வைத்து மறுபடியும் ஒரு அகல சட்டியில் இரண்டுபலம் நெய்விட்டு அதிற் கத்தரிக்காயை வறுக்கவேண்டியது. சட்டி கொள்ளுகிறபிரகாரம் காய்களைப் போட்டு வறுக்கவேண்டியது. வறுத்தபின்பு வேறொருபாத்திரத்தில் வைத்து நான்குபலம் நல்லபுளியைப் போதுமான சலத்திற் கரைத்து மேற்படி சட்டியில்வார்த்து அத்துடன் கொஞ்சம் உப்பும் வெந்தயத்தூளுஞ்சேர்த்து ஐந்து நிமிஷ வரைக்குங் கொதிக்கவைத்துப் பின்பு வறுத்த கத்தரிக்காயை அதிற்போட்டுப் பின்பு அதையெடுத்து பத்திரமாய் உலர்ந்த

பாத்திரத்தில் வைத்துக்கொள்ளவும். இதை மூன்று அல்லது நான்குதினத்துக்கு வைத்துக்கொள்ளலாம்.

கத்தரிக்காய் சாதாபஜ்ஜி.

நாலு கத்தரிக்காயை நெருப்பில் சுட்டுத் தோலைப்போக்கி ஒரு கரண்டி உளுத்தம்பருப்பும் கொஞ்சம் கின்னுமுளகாயும் ஒரு கரண்டியில் நெய்யில் வறுத்துக்கொண்டு அதைக் கொஞ்சம் உப்புடன் காயில்சேர்த்து கையால் பிசைந்துவிடவும்.

புளிசட்ணி.

கத்தரிக்காயை அதேபிரகாரம் சுட்டுத் தோலையுரித்துப் பின்பு ஒரு கிண்ணத்தில் அல்லது ஒரு பாத்திரத்திற் கொஞ்சம் புளிகரைத்து அதிற் கொஞ்சம் லவணஞ்சேர்த்துக் காய்களைப்பிசைந்து கொஞ்சங் கின்னுமுளகாய் கடுகு சீரகம் கறிவேப்பிலை இவைகளை நெய்யில் வறுத்து அத்துடன் சேர்க்கவேண்டியது.

வேறொருவிதம்.

கத்தரிக்காய்களைச் சுட்டுத் தோலையுரித்துப்போட்டு அத்துடன் கொஞ்சம் உளுத்தம்பருப்பு பெருங்காயங் கின்னுமுளகாய் இவைகளை நெய்யில்வறுத்து அதையுந் தகுந்த உப்புஞ்சேர்த்துப் பிசைந்து விடவேண்டியது.

புடலங்காய்பஜ்ஜி.

இரண்டு புடலங்காய்களை விருத்த துண்டகளாக அறுத்து அதை ஒருபலம் நெய்யில் அல்லது உருக்குவெண்ணெயில் வறுத்து ஒரு பலம் புளிரசம் அதில்வார்த்துக் கொஞ்சம் உப்புசேர்த்து பின்பு கின்னுமுளகாய் கடுகு சீரகம் கறிவேப்பிலை இவைகளை நெய்யில் வறுத்துச்சேர்க்கவேண்டும்.

இரண்டு புடலங்காயகளை விருத்தமாகத்தறித்து நெய்யில் வறுத்து, உவ - பலம் புளிரசத்துடன் சேர்த்துககொஞ்சம் உப்புபோட்டு அத்துடன் கொஞ்சம் முளகாய் கடுகு சீரகம் இவைகளை நெய்யில் வறுத்துச் சேர்க்கவேண்டியது.

பாகற்காய் புளிசட்ணி.

இரண்டு நீண்ட பாகற்காய்களை சின்ன துண்டு துண்டுகளாக அரிந்து ஒரு அகலசட்டியில் நெய்விடாமல் நன்றாய் வறுத்து அதில் தருமான புளிரசம் விட்டு உப்புபோட்டு கொஞ்சம் வெந்தயத்தாள் கடுகு சீரகம் கிள்ளுமுளகாய் கறிவேப்பிலை இவைகளை நெய்யில்வறுத்துச் சேர்க்கவேண்டும்.

வேறொருவிதம்.

இரண்டு பாகற்காய்களை தனித்தனி இரண்டு அல்லது நான்கு துண்டுகளாக அறுத்து நெய்யில் அல்லது உருக்கு வெண்ணெயில் வறுத்து அதிற் புளியம்பழ ரசத்தோடு உப்புஞ்சேர்த்துப் பின்பு கடுகு சீரகம் கறிவேப்பிலை இவைகளை நெய்யில் வறுத்துச் சேர்க்கவேண்டும்.

பிரியாணி சட்ணி.

தோல்போக்கிய இஞ்சி வறுத்த கடலைப்பருப்பு ஒவ்வொன்றும் பலம் - ௧, உரித்த வெள்ளைப்பூண்டு புதினா இலை வகை ஒன்றுக்கு பலம்-½, கொப்பறைத்தேங்காய் பலம்-௨½, கசகசா வெங்காயந் தனித்தனி பலம்-௨, கொத்தமல்லிவிதை பலம்-௪, வடிக்கட்டிய தயிர் பலம்-௩, பச்சைமுளகாய்-௪௰, இவற்றுள் முளகாயையும் உரித்த வெண்காயத்தையும் மெல்லியதாக அரிந்தும் தயிர்தவிர மற்ற வஸ்துக்களை வெவ்வேறாக அரைத்தும் எல்லாச் சம்பாரங்களையும் ஒரு ஏனத்திற்போட்டு, ௨-பலம் உப்பைப் பொடிசெய்து தூவி ஒன்றாகப் பிசைந்து போதுமான எலுமிச்சம்பழச் சாறுவிட்டு மறுபடியும் பிசைந்து புலவுமுதலிய சாதங்களுக் குபயோகப்படுத்துக.

மற்றொருவகைச் சட்ணி.

புதினாத்தழை கசகசா இரண்டும் ஒவ்வொருபலம் கொப்பறைத்தேங்காய் பலம்-௧½, இஞ்சி ரூபாயெடை - ¼, வெள்ளைப்பூண்டு பலம்-¼, பச்சைமுளகாய் - ௰௮, இவைகளையெல்லாம் முன்போலவே யரைத்து வழித்தெடுத்து ஒரு ஏனத்தில்

வைத்து, ஐ-பலம் உப்பைப் பொடிசெய்து அதிற்சேர்த்துத் தருக்க எலுமிச்சம்பழச் சாறுவிட்டுப் பிசைந்து உபயோகித்துக்கொள்க.

இதுவுமது.

கொத்தமல்லித்தழை பலம் - ௨, கொப்பறைத்தேங்காய் கசகசா இரண்டும் சரியெடையாகப் பலம் - ௨. தோல்சீவிய இஞ்சி உரித்த வெள்ளைப்பூண்டு சரியெடையாகப் பலம் - ௩, எல்லாவற்றையும் ஒருமிக்க அரைத்து எடுத்துக்கொண்டு, ஐ-பலம் உப்பைப் பொடிசெய்து தக்க அளவு எலுமிச்சம்பழ ரசத்தோடுசேர்த்துப் பிசைந்துகொள்க.

இதுவுமது.

சீவிய இஞ்சி பலம் - ௨, புதினாத்தழை ரூபாயெடை - ௧, கொத்தமல்லித்தழை ரூபாயெடை - ௭, பச்சைமுளகாய் கசகசா கொப்பறைத்தேங்காய் வகைக்கு ரூபாயெடை - ௨, பொடிசெய்த உப்பு உரித்த வெண்காயம் தனித்தனி ரூபாயெடை - ௧௨, இவைகளையெல்லாம் ஒன்றாயரைத்து முந்திரிகைக்காடி கரும்புக்காடி சடலைக்காடி இம்மூன்றுள் ஒன்று போதுமான மட்டும்விட்டுப் பிசைந்துகொள்க.

இதுவுமது.

கறிவேப்பிலை ரூபாயெடை - ௨. இஞ்சி கொப்பறைத்தேங்காய் கசகசா வெண்காயம் வகை ஒன்றுக்கு ரூபாயெடை - ௧, வெள்ளைப்பூண்டு ரூபாயெடை - ௩, பச்சைமுளகாய் - ௰௮, இவைகளையெல்லாம் ஒன்றாக அரைத்துப் பொடிசெய்த உப்பு ரூபாயெடை - ௯-சேர்த்து எலுமிச்சம்பழச் சாறாவது மேற்படி காடியாவது புளிமாதளம்பழச் சாறாவது விட்டுப் பிசைந்து உபயோகஞ் செய்துகொள்க.

கெல்லிக்காய்ச் சட்னி.

௰௫ - கெல்லிக்காய்களை அப்புக்கும்பியில் புழுங்கவைத்து எடுத்து ஆறியபின் விதைகளைப்போக்கி அதனோடுகொத்

தமல்லித்தழை கொப்பறைத்தேங்காய் வகைக்கு ரூபாயெடை-௧, உப்பு ரூபாயெடை-௨, வெள்ளைப்பூண்டு வெண்காயம் ஒவ்வொன்றும் ரூபாயெடை-௩, பச்சைமுளகாய்-௰௨, இவற்றை ஒன்றாக அரைத்து மேற்சொல்லிய மூவகைப் புளிப்புகளிலொன்றைவார்த்துப் பிசைந்து வைத்துக்கொள்க.

மற்றொருவகை.

நெல்லிக்காய், ௰௨-அல்லது, ௰௫-எடுத்து முன்சொன்னபடி பக்குவஞ்செய்து, ௨-ரூபாயெடை உப்பு, ௧-ரூபாயெடை கொத்தமல்லித்தழை வகை ஒன்றுக்கு, ௩-ரூபாயெடை புதினாஇலை கொப்பறைத்தேங்காய், வ-ரூபாயெடைக் கசகசா எல்லாவற்றையும் ஒன்றாக அரைத்து மேற்படி புளிப்பு மூன்றில் ஒன்றைச்சேர்த்துப் பிசைந்து வைத்துக்கொள்க.

கத்திரிக்காய்ச் சட்னி.

௬-கத்திரிக்காயை அடுப்புக்கும்பியில் புழுங்கவைத்து எடுத்து நீரிற்கழுவி மேல்தோலுரித்து ஒரு ஏனத்தில் வைத்துக்கொண்டு பச்சைமுளகாய்-௰, உப்பு ரூபாயெடை-௫, கொத்தமல்லித்தழை ரூபாயெடை-௬, வெண்காயம் ரூபாயெடை-௨, வெள்ளைப்பூண்டு ரூபாயெடை-௧, இவைகளைச் சேர்த்தரைத்து மேற்படி புளிப்பு மூன்றில் ஒன்றைவார்த்துப் பிசைந்து புசிக்கவேண்டும்.

நெல்லிக்காயும் பிரண்டையுஞ்சேர்த்த சட்னி.

௰௫-நெல்லிக்காய்களை முன் சொல்லியபடி பக்குவப்படுத்தி சரி எடைப்பிரண்டையை நீரில் கால் மணிவரையில் வேவித்து எடுத்து நீரைத்துடைத்துவிட்டு இவ்விரண்டையும், ௬-ரூபாயெடை உப்பையும், ௰௫-பச்சை முளகாய்களையும், ௨-ரூபாயெடைக் கொப்பறைத்தேங்காயையும், ௧-ரூபாயெடைக் கொத்தமல்லித் தழையையும் வகை ஒன்றுக்கு, ௨-ரூபா

யெடைக்கசகசா வெள்ளைப்பூண்டு வெங்காயங்களையும் நன்ரு
யரைத்து ஒரு ஏனத்தில் வைத்து மேலே சொல்லிய புளிப்பு
களில் ஒன்றைச்சேர்த்துப் பிசைந்து போசனத்தில் வைத்து
கொள்க.

மேற்படி தாளித்தசட்ணி.

மேற் கூறிய அளவு நெல்லிக்காய் பிரண்டைகளையும் பக்
குவப்படுத்தி அந்தப்படியே சம்பாரங்களையும் அரைத்துச்சே
ர்த்து புளிப்பு மூன்றில் இஷ்டமானதொன்றை வார்த்துத் தா
ளிதஞ்செய்து வைத்துக்கொள்க.

மாதுளம்பூவும் நெல்லிக்காயுஞ்சேர்ந்த சட்ணி.

மாதுளம்பூ-௨ம், அதிற்குச்சரி எடை நெல்லிக்காய் இவ
ற்றில் பூவை அடுப்பின்மேல் சட்டியைவைத்து அதில் இளம்
பதமாகவறுத்து காயை முன்போலவே பக்குவப்படுத்தி இவ்
விரண்டையும் உப்பு ரூபாயெடை - கூ௫, பச்சைமிளகாய்-
௨௧, கறிவேப்பிலே ரூபாயெடை - ௨, கொப்பரைத்தேங்காய்
கொத்தமல்லித்தழை புதினா இஞ்சி ஒவ்வொன்றும் ரூபாயெ
டை-௧, வெள்ளைப்பூண்டு வெங்காயம் வகை ஒன்றுக்கு ரூபா
யெடை - ௨, இவைகளையும் ஒன்றாகவே அரைத்து ஒருஏன
த்தில் இரண்டு கரண்டி நெய்வார்த்து அது காய்ந்துவரும்
பக்குவத்தில் அதிற் போட்டுத்தாளித்து உபயோகப்படுத்திக்
கொள்க.

புளிமாதுளம்பிஞ்சுச் சட்ணி.

புளிமாதுளம்பிஞ்சுகளில்-ஈ, அல்லது, அ-சிறிய வைக
ளாகக்கொண்டுவந்து அவற்றின் மூக்கைகளையும் காம்புகளையும்
அறுத்தெறிந்து அப்பிஞ்சுகளை பச்சைமிளகாய்-௰௧, கொத்த
மல்லியிலே புதினாத்தழை இரண்டும் ஒவ்வொரு துட்டெடை
சீவிய கொப்பரைத்தேங்காய்த் துட்டெடை - ௩, கசகசா
ரூபாய் யெடை - ௨, தோல் போக்கிய இஞ்சி ரூபாயெடை-
௧, வெள்ளைப்பூண்டு ரூபாய் யெடை-௨, இவற்றோடு சிறிதும்
நீர்விடாமல் எலுமிச்சம்பழச்சாறு விட்டு அரைத்துத்தருந்த

உப்புப்பொடி சேர்த்து மேற்படி பழச்சாறு மறுபடியும் விட்டுக் கெட்டியாகவே பிசைந்து எழெட்டு நாள்வரையில் உபயோகப்படுத்திக்கொள்ளலாம். இந்தச்சட்னி இரண்டு மூன்று நாளைக்குப்பின் அதிக ருசிகரமாயிருக்கும்.

மாங்காய்ச் சட்டினி

மரத்தில் நின்றும் இறக்கிய, ௭ - மாங்காய்களை ஆற்றுக் கால் நீரில் கொட்டி எடுத்துத் துடைத்துக் கூர்மையான சூரியால் மேல்தோலை சீவிவிட்டு ஒவ்வொரு காயாகக்கையில் வைத்துக்கொண்டு அரிந்து கடலைப் பிரமாணத்துண்டுகளாக அறுத்துக் கொட்டைகளை எறிந்துவிடவேண்டும். செத்தை மண் இல்லாமல் ஆய்ந்த, ௨௰-படி உப்பை வெய்யிலில், ௨-மணி நேரம் காயவைத்துப் பொடிசெய்து, ௮ - பலம் மூளகாய், ௨-பலம் மிளகு, ௫-பலம் கடுகு நந்நான்கு பலம் சீரகம் வெந்தயங்கள், ௪௰ - பலம் மஞ்சள் ஒவ்வொரு பலம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி ஏலக்காய், வ-பலம் இலவங்கம், ௩-பலம் குங்குமப்பூ மஞ்சள்தவிர மற்றயாவற்றையும் தனித்தனியாக நெய்யில்வறுத்து இவற்றையும் மஞ்சளோடு கூடப்பொடிசெய்து, ௧௰-வீசை நல்லெண்ணெயில் சேர்த்துப்பிசைந்து மேற்படி மாங்காய்ச் சிறு துண்டுகளை அதனோடு சேர்த்துக்கிளறி அகலவாயப் பாத்திரத்தில், ௩-படி நெய்வார்த்து அடுப்பின் மேல் வைத்துக் காய்ந்துவரும் பக்குவத்தில், ௨ - பலம் வெள்ளைப்பூண்டையும் வகைக்கு, ௧௰ - பலம் சிறகவெங்காயங்களையும், ௨-பிடிக் கறிவேப்பிலையையும் போட்டு சிவந்து வரும் போது மேலே கிளறிவைத்திருப்பதை அதிலே எடுத்துக்கொட்டிச் சட்டுவத்தால் செவ்வையாய்க்கிளறி மூடித்தாளித்து புகை அடங்கின பின்பு தகுமான ஜாடியில் சேர்த்துச் சீலையால் வாயைக்கட்டி மூடியால் மூடி, ௮-நாள் வெய்யிலில் வைத்து அதன்மேல் உபயோகித்துக் கொள்ளலாம். பிற்பாடு ஒரு பட்சத்துக்கொருநாள் வெய்யிலில் வைத்துக்கொண்டே வரவேண்டும்.

விளாங்காய்ச் சட்னி.

விளாங்காய்களின் மேலோட்டையும் உள் விதைகளையும் நீக்கி மற்றபாகத்தில் இரண்டுபலம் நிறுத்தெடுத்து அதனோடு பத்துப் பச்சைமுளகாயையும் வகை ஒன்றுக்கு ஒரு ரூபாயெடையாகக் கொத்தமல்லி விதையையும் புதினாத்தழையையும் சீவிய இஞ்சியையும் ஒவ்வொன்றும், ௨ - ரூபா யெடையாகக் கசகசாவையும் வறுத்த கடலையையும் ஒன்றரை ரூபாயெடைச் சீவிய கொப்பரைத்தேங்காயையும் இரண்டு ரூபாயெடை உரித்த வெள்ளைப்பூண்டையும் நீர் விடாமல் எலுமிச்சம் பழச்சாறுவிட்டு நன்றாயரைத்துப் பின்பு தகுந்த உப்புப்பொடி சேர்த்து மறுபடியும் எலுமிச்சம் பழச்சாறுவிட்டு இறுகப் பிசைந்து ஒரு ஏனத்தில் வைத்துக்கொண்டு உபயோகப்படுத்திக்கொள்ளலாம்.

சட்னிகளைச் சிலநாள் வரையில் வைத்துக்கொள்ள வேண்டுமென்றால் மேற்படி பழச்சாறுவிட்டே அரைத்துப் பிசையவேண்டும்.

முள்ளங்கிக்கிழங்கு பாகற்பிஞ்சு பண்டிப்பிஞ்சு அவரைப்பிஞ்சு முதலானவைகளில் கிழங்கை வெதுப்பாமலும் பிஞ்சுகளை வெதுப்பியும் மேலே சொல்லியபடி பக்குவப்படுத்திப் போசனத்துக் குபயோகப்படுத்திக்கொள்க.

கார்த்தங்காய்ப் புளிகொஜ்ஜு.

இரண்டு கார்த்தங்காய்களைச் சிறிய துண்டுகளாக அரிந்து ஒரு அகலச்சட்டியை யடுப்பேற்றி, ௧௨ - பலம் நெய்விட்டு அதைப் பெய்து சிவக்க வறுத்து, ௧௨ - பலம் புளிகரைத்து விட்டு ஒரு கரண்டியில் நெய்விட்டு அரிந்த பச்சைமுளகாய் அல்லது உலர்ந்தமுளகாய் உளுத்தம்பருப்பு கடுகு வெந்தயம் சீரகம் பெருங்காயம் கறிவேப்பிலை இவைகளைத் தாளித்து அதிற்கொட்டி, ௯-பலம் வெல்லம்போட்டுச் சுண்டக்காய்ந்தபின் இறக்கிக்கொள்ளவும்.

இச்சிலிக்காய் எலுமிச்சங்காய்ப் புளிச்சாறுகளும் மேல் விதித்தவிதமாகவேசெய்து உபயோகப்படுத்திக்கொள்ள வேண்டியது.

உளுந்துவடை பச்சடி.

பத்து உளுந்துவடை சுட்டுக்கொண்டு, ௫-பலம் புளி, ௫-பலம் வெல்லம் இவ்விரண்டையுங் கொஞ்சஞ் சலம்விட்டுக் கரைத்துவைத்து ஒரு கரண்டியில்நெய்விட்டு உளுந்தம் பருப்பு கடுகு சீரகம் வெந்தயம் பெருங்காயம் இவைகளைத் தாளித்துப் புளிரசத்திற்கொட்டி வடைகளைப் பொடிகளாக அரிந்து அதை புளிரசத்திற் பெய்து கலந்துவிடவேண்டியது.

மாங்காய்ப் பச்சடி.

மேல் விவரித்தவிதமாகப் புளிரசஞ் சித்தஞ்செய்து மாங்காய்களை தோல்சீவிப் பொடியாக அரிந்து அதிற் சேர்த்துவிட வேண்டியது.

வெள்ளரிக்காய்ப் பச்சடி.

மாங்காய்க்குச் சொல்லிய விதிப்படி செய்து நுகரவேண்டியது.

துவரம்பருப்புத் துவையல்.

௨-ஆழாக்கு துவரம்பருப்பைப் பத்துக் கிள்ளுமுளகாயுடன் ஒரு கரண்டியில நெய்சேர்த்து வறுத்துக்கொண்டு அதனோடு போதுமான உப்பு கலந்து சலம்விட்டு நெகிழ அரைத்து அதைச் சாதத்துடன் பிசைந்து சாப்பிடவேண்டும்.

துவரம்பருப்புப் புளித்துவையல்.

அவ்வளவே துவரம்பருப்பும் முளகாயும் நெய்யில் வறுத்துக் கொட்டையெடுத்த, ௨-பலம் புளியும் போதுமான உப்புடன் மேற்சொல்லியபடி அரைக்கவேண்டும்.

உளுத்தம்பருப்புச் சாதத்துவையல்.

உ - ஆழாக்கு உளுத்தம்பருப்பை நெய்யில் அல்லது உருக்குவெண்ணெய்யில் வறுத்துக்கொண்டு அத்துடன் வறுத்த பத்துமுளகாயும் உப்புஞ்சேர்த்து நெகிழ அரைத்துச் சாதத்துடன் சேர்த்துச் சாப்பிடவேண்டியது.

இந்தப்பிரகாரம் துவரம்பருப்புத் துவையலுஞ் செய்யலாம்.

வேறொருவிதம்.

மேற்சொல்லிய அவ்வளவே உளுத்தம்பருப்பைத் தனியே வறுத்துச் சலம்விட்டு நெகிழ அரைத்துப்பின்பு அதில், வராகனெடை புளியம்பழ ரசமும் தகுந்த உப்பும் வறுத்த கறிவேப்பிலையும் மூன்று நெல்லெடைப் பெருங்காயமுங் கலந்து பின்னுஞ் சற்றலாக்கவேண்டும்.

பச்சைப்பயறு சாதத்துவையல்.

வ - ஆழாக்கு பச்சைப்பயறு பத்துக் கிள்ளுமுளகாய் ஒரு நெல்லெடைப் பெருங்காயம் ஆகிய இவைகளை நெய்யில் வறுத்து அதைப் போதுமான உப்புடன் சலத்தில் அரைத்துக்கொண்டு மெல்லிசு சாதத்துடன் சாப்பிடவேண்டும்.

பச்சைப்பயறு புளித்துவையல்.

உ - ஆழாக்கு பச்சைப்பயறும் இருபது முளகாயும் நெய்யில் வறுத்துக்கொண்டு அதிற் கொஞ்சம் புளிரசமும் உப்புங்கறிவேப்பிலையும் பெய்து எல்லாவற்றையும் நன்றயரைத்துக் கொள்ளவேண்டும். இது பழஞ்சாதத்துக் குபயோகமாகும்.

கொள்ளுச்சேர்ந்த சாதத்துவையல்.

உ - ஆழாக்குக் கொள்ளும் பத்துமுளகாயும் நெய்யில் வறுத்துக்கொண்டு கொஞ்சம் உப்பைச்சேர்த்துச் சலம்விட்டரைத்துப் பழஞ்சாதத்திற் குபயோகப்படுத்திக் கொள்ள வேண்டியது.

கொள்சேர்ந்த சாதா புளித்துவையல்.

௨ - ஆழாக்குக் கொள்ளும் கொஞ்சமுளகாயும் நெய்யில வறுத்து அதிற் கொஞ்சம் உப்பும் புளியுஞ்சேர்த்துச் சலம்விட்டு நன்றாயரைத்துக்கொள்ளவேண்டும். இது சிறு பிள்ளைகளுக்கும் ஸ்ரீகளுக்கு முபயோகமாகும்.

சேப்பங்கிழங்கு சாதாத்துவையல்.

இரண்டுபலஞ் சேப்பங்கிழங்கை வேகவைத்துத் தோலை யுரித்துவிட்டு அதில் ஒருகரண்டி உளுத்தம்பருப்பும் முளகாயுஞ்சேர்த்து நெய்யில் வறுத்து எல்லாவற்றையும் தகுந்த உப்புடன் சலம்விட்டு அரைத்துகொள்ளவேண்டும்.

சேப்பங்கிழங்கு நெய்த்துவையல்.

பெரிய கிழங்காயிருந்தால் அதைச் சின்னத் துண்டுகளாக அரிந்து அகலமாயிருக்கிற ஒரு பாத்திரத்தில் இரண்டு பலம் நெய்விட்டுப் பத்து முளகா உளுத்தம்பருப்பு ஆகிய இவைகளுடன் வறுத்துக்கொண்டு கொஞ்சம் உப்பு புளிசேர்த்துச் சலம்விடாமல் எல்லாவற்றையும் ஒன்றாக அரைத்துக் கொள்ளவேண்டும்.

கருணைக்கிழங்கு சாதா நெய்த்துவையல்.

ஒரு வெள்ளைச்சாதி கருணைக்கிழங்கை அநேக துண்டுகளாக அரிந்துகொண்டு அவைகளைப் போதுமான நெய்யில் உளுத்தம்பருப்பு முளகாப் புளி கறிவேப்பிலை இவைகளுடன் வறுத்துக்கொண்டு அவைகளோடு கொஞ்சம் உப்புபோட்டு சலமில்லாமல் நெகிழ அரைத்துக்கொள்ளவேண்டும்.

கருணைக்கிழங்கு சாதாத்துவையல்.

ஒருபலங் கருணைக்கிழங்கை வேகவைத்துத் தோலை யெடுத்துவிட்டு ஒருகரண்டி உளுத்தம்பருப்பும் முளகாயும் நெய்யில் வறுத்து உப்புடன் மிகவும் நெகிழ அரைத்து வெந்தக் கிழங்குடன்சேர்த்து எல்லாவற்றையும் மறுபடியும் மெதுவா

யரைத்து எந்தப் பாத்திரத்திலாவது வைத்துக்கொள்ளவேண்டும். இது இராப்போஜனத்துக்குதவும்.

கருணைக்கிழங்கு புளித்துவையல்.

கிழங்கை நெருப்பில் சுட்டுத் தோலையுரித்து, வ-ஆழாக்கு உளுந்தம்பருப்புங் கொஞ்சம் மிளகாயும் நெய்யிலேவறுத்துக் கொஞ்சம் உப்பும் புளியுஞ்சேர்த்து எல்லாவற்றையும் ஒன்ருக அரைத்துக்கொண்டு இராப்போஜனத்துக்கு வழங்கிக் கொள்ளலாம்.

வாழைக்காய்த் துவையல்.

நான்கு அல்லது ஐந்து வாழைக்காய்களை நெருப்பிற் சுட்டுத் தோலைவாங்கி, வ-ஆழாக்கு உளுந்தம்பருப்புங் கொஞ்சம் மிளகாயும் நெய்யில் வறுத்துக்கொண்டு இவ்விரண்டையும் முதல் அரைத்துப் பின்பு இவைகளை வாழைக்காயுடன்சேர்த்து மறுபடியுங் கொஞ்சம் உப்புசேர்த்து அரைக்கவேண்டும்.

வாழைக்காய்ப் புளித்துவையல்.

வாழைக்காய்களை நெருப்பிற்சுட்டுத் தோலைச்சீவி இரண்டு துண்டுகளாக அறுத்து, உரு-பலம் புளி கொஞ்சம் உளுந்தம்பருப்பு மிளகாய் ஆகிய இவைகளை நெய்யில் வறுத்துக் கொஞ்சம் உப்புடன் அரைத்துச் சுட்ட வாழைக்காய்களுடன் சேர்த்து மறுபடியும் அரைத்து எடுத்துக்கொண்டு இராப்போஜனத்துக்கு வைத்துக்கொள்ளவேண்டும்.

வாழைத்தண்டு.

வாழைத்தண்டை வில்லைவில்லையாக அறுத்துக்கொண்டு பின்பு சிறிய துண்டுகளாக அரிந்து தோலைச்சீவி கல்லுரலில் இடித்துக்கொண்டு பின்பு நல்சலத்தில் கழுவி அதில் நான்கு அல்லது எட்டுப்பலம் புளித்தயிருங் கொஞ்சம் உப்பும் வெங்காயத்தூளுஞ்சேர்த்து அதோடு கடுகு சீரகம் மிளகாய் ஆகிய இவைகளை நெய்யில்வறுத்துப் போடவேண்டியது.

வேறொருவிதம்.

மேல் விதித்தபடி தண்டை அறுத்து இடித்து கழுவிப் பின்பு அதிற் புளிரசம்விட்டு வேணுவ கொஞ்சம் உப்பும் வெந்தயத்தூளும் வறுத்த கடுகுஞ் சீரகமுஞ் சேர்க்கவேண்டியது.

வாழைப்பூ சாதத்துவையல்.

வாழைப் பூவிலிருக்கிற நரம்பை யெடுத்துவிட்டு பூவை மெல்லிசாக அரிந்து கொஞ்சம் உப்பு சேர்த்திடித்து அதைக் கழுவிக்காற்றில் சில நிமிஷவரைக்கும் ஆறவைத்துப் பின்பு உளுந்து மிளகாய் இவைகளை நெய்யில் வறுத்து அதிற்சேர்த்துக் கொஞ்சம் உப்புபோட்டு கொஞ்சம் சலம்விட்டு யெல்லாவற்றையும் ஒன்றாக அரைத்துக்கொள்ளவேண்டும்.

புளியம்பிஞ்சு துவையல்.

கால் அல்லது அரைசேர் புளியம்பிஞ்சை கொஞ்சம் உப்புப்போட்டு அம்மியில் அரைத்துப்பின்பு ஒருகரண்டியில் நெய்விட்டு கிள்ளுமுளகாய் கடுகு கறிவேப்பிலை இவைகளை வறுத்து அதனோடுசேர்த்து அரைக்கவேண்டும்.

புளியங்காயும் வாழைக்கட்டையுஞ்சேர்த்த பச்சடி.

மேற் சொல்லிய அளவு புளியம் பிஞ்சோடு கொஞ்சம் பச்சைமுளகாயும் மஞ்சள்தூளும் உப்புஞ்சேர்த்து அரைத்து அதை ஒரு பாத்திரத்திற்போட்டு வாழைத்தண்டை அல்லது வாழைக்கட்டையைச் சிறுக அறுத்து அதை உரலில் [illegible] வேண்டியமட்டும் குளிர்ந்தசலத்தில் கழுவிப்பின்பு [illegible]டன் அதைச்சேர்த்துக் கொஞ்சங் கடுகு ச[illegible] இவைகளை நெய்யில் வறுத்து ஒன்றாக்கலந்து [illegible] வாரத்துக்கு வைத்துக்கொள்ளவே[illegible]

வாழைப்பூ புளித்துவையல்.

மேற் சொல்லியபடி வாழைப்பூவை சித்தப்படுத்து[illegible] த்தம்பருப்பு கிள்ளுமுளகாய் பெருங்காயம் இவைகளை நெய்

யில் வறுத்துக்கொண்டு கொஞ்சம் உப்பு புளிரசங்கலந்து யெல்லாவற்றையும் நன்றுயரைத்துப் பகற்போசனத்துக்கு அல்லது இராப்போசனத்துக்கு வழங்கிக்கொள்ளவேண்டும்.

வாழைப்பழ பச்சடி.

புளி உப்பு மஞ்சள்தூள் வறுத்த கடுகு சீரகம் இவைகளைச்சேர்த்து புளிரசம் சித்தஞ்செய்து அதில வாழைப்பழத்தைத் தோலை உரித்து எல்லாவற்றையும் ஒன்றுய்க் கூட்டிக் கொள்ளவும். இது மிகவும் ருசியாயிருக்கும்.

வாழைப்பழ பச்சடி.

நெய்யில்வறுத்த கொஞ்சம் மஞ்சள்தூள் வெந்தய முதலாகியவைகளைச் சேர்த்துத் தகுக்கதயிரில் வாழைப்பழத்தைத் தோலை உரித்துவிட்டு வில்லை வில்லையாக அரிந்து சேர்க்கவேண்டியது.

சாதாரணமான புளித்துவையல்,

ஒருபலம் புதுப் புளியம்பழத்தை அம்மியில் அரைத்து அதிற் கொஞ்சம் உளுத்தம்பருப்பு கடுகு சீரகம் கறிவேப்பிலை இவைகளை நெய்யில் கின்ருமுளகாயுடன் வறுத்து உப்புடன் அரைத்துப் பின்பு அரைத்த புளியுடன்சேர்த்து மறுபடியும் அரைத்துப் பழஞ்சாதத்திற்குச் சேர்த்துக்கொள்ளவேண்டும்.

கொத்தமல்லியிலைத் துவையல்.

ஒன்று அல்லது இரண்டு இளசாயிருக்கிற [illegible] த்தமல்லி யிலையின் காம்புகளைத் திரிக்கி [illegible] ழுலி, உ - பலம் நல்லபுளி [illegible] ஒரு முளகாய் கறிவேப்பிலை [illegible] ண்டு பின்பு போதுமான உப்பும் [illegible] கூட்டி யெல்லாவற்றையும் ஒன்றுகச்சேர்த்து அரைத்துக்கொண்டு அதை மத்தியான போசனத்துக் கொள்ளவும். ஒரே நாளைக்குமாத்திரம் வைத்துக்கொள்ளவேண்டும்.

கொத்தமல்லியிலையுந் தயிருஞ்சேர்ந்த பச்சடி.

காற்சேர் தயிரிற் கொஞ்சஞ் சோம்பும் உப்பும் கலந்து இரண்டு அல்லது மூன்றுகட்டுக் கொத்தமல்லியிலையை வேரையுந் தண்டையும் அறுத்து அரைத்து மேற்சொல்லிய தயிருடன் கலந்துபின்பு கொஞ்சங் கடுகு சீரகம் கிள்ளுமுளகாய் இவைகளை நெய்யில்வறுத்து அதிற் போடவேண்டும்.

பச்சைமுளகாயும் புளியுஞ்சேர்ந்த பச்சடி.

௧-சேர் பச்சைமுளகாயெடுத்து ஒவ்வொரு முளகாயை நான்கு கூறாக அரிந்து நெய்யில் வறுத்துக்கொண்டு அதோடு சீரகம் கடுகு வெந்தயம் கொத்தமல்லியிலை யிவைகளை நெய்யில்வறுத்து உப்பும் புளிரசமுங் கூட்டவேண்டும்.

பச்சைமுளகாயுந் தயிருஞ்சேர்ந்த பச்சடி.

மேற்சொல்லிய பிரகாரம் பச்சைமுளகாயை அறுத்துக் கொண்டு அதை சீரகம் கடுகு வெந்தயம் கொத்தமல்லியிலை நான்கு கெலவெண்டை பெருங்காயம் இவைகளுடன் வெண்ணெயில் அல்லது நல்லெண்ணெயில் வறுத்துப் போதுமான உப்புடன் தயிரிற்சேர்த்து அதன்மேற் கொஞ்சம் மஞ்சள்பொடியைத் தூவவேண்டியது.

விளாம்பழத் துவையல்.

௪-அல்லது, ௫-விளாம்பழத்தை யுடைத்துப் பழத்திற் கொஞ்சம் உப்பு வெந்தயப்பொடி யிவைகளைச்சேர்த்துக் கொஞ்சங் கடுகு சீரகம் முளகாய் கறிவேப்பிலை யிவைகளை வறுத்து எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகச்சேர்த்து அரைக்கவேண்டும்.

விளாம்பழமுந் தயிருஞ்சேர்ந்தபச்சடி.

மேற்சொல்லிய வித்தின் விளாம்பழமெடுத்து உடைத்து பழத்திலே உப்பும் மஞ்சள் பொடியுஞ்சேர்த்துத் தகுமான தயிரிற்கலக்கி பின்பு கடுகு சீரகம் முளகாய் கறிவேப்பிலை ஆகிய இவைகளைவறுத்துப் போடவேண்டியது.

விளாங்காய்த் துவையல்.

மேற் சொல்லிய வத்தனே விளாங்காய்களைச்சுட்டு ஓடு நீக்கிய பழத்துடன் உடைத்துக் கொஞ்சம் உப்புசேர்த்து அதன்மேற் பச்சைமுளகாய் கறிவேப்பிலை கொத்தமல்லியிலை கடுகு சீரகம் இவைகளை வறுத்துப்போட்டு அரைக்கவேண்டியது.

விளாங்காயுந் தயிருஞ்சேர்ந்தபச்சடி.

மேற் சொல்லிய வத்தனே விளாங்காய்களைசுட்டு உடைத்துப்பழத்தை மஞ்சள்பொடியும் உப்புஞ்சேர்த்த தயிரிலே கலக்கிப் பின்பு கொஞ்சங் கடுகு சீரகம் முளகாயிவைகளை நெய்யில் வறுத்துப்போடவேண்டியது.

பண்டக்காயும் புளியுஞ்சேர்ந்தபச்சடி.

ஒருசேர் பண்டக்காயைக் கொஞ்சம் உப்புடன் சலத்தில் வேகவைத்து சலத்தைபிழுத்துவிட்டுப் பின்பு புளி வெந்தயம் உப்பு மஞ்சள்தூள் வறுத்த கடுகு இவைகளுடன் அதைக் தகுமான புளிக்குழம்பிற் சேர்த்துவிடவேண்டியது

பீர்க்கங்காய்த் துவையல்.

இரண்டு பீர்க்கங்காய்களைப் புரணியைச் சீவிப்போட்டுச் சிறிய துண்டுகளாக அறுத்துக்கொண்டு உளுத்தம்பருப்பு கிள்ளுமுளகாய் இரண்டு நெல்லெடை பெருங்காயம் இவைகளை நெய்யில் வறுத்துப் பின்பு அதோடு போதுமான உப்பும் போட்டு எல்லாவற்றையும் கொஞ்சஞ் சலம்விட்டு மெதுவாக அரைக்கவேண்டியது.

பீர்க்கங்காயும் புளியுஞ்சேர்ந்ததுவையல்.

மேற் சொல்லிய இரண்டு காய்களையெடுத்துப் புரணியைச்சீவி துண்டுகளாக அறுத்து அவைகளை நெய்யில் கிள்ளுமுளகாய் கடுகு இவைகளுடன் வறுத்து அதோடு கொஞ்சம்

உப்பு புளி இவைகளைசேர்த்து அரைக்கவேண்டியது. இதை பகல் போசனத்துக்கும் இராபோசனத்துக்கும் உபயோகப் படுத்திக்கொள்ளவேண்டும்.

வெள்ளரிக்காயும் புளியுஞ்சேர்ந்த துவையல்.

ஒன்று அல்லது இரண்டு வெள்ளரிக்காய்களை யெடுத்து அவைகளின் தோலைச்சீவி துண்டுகளாக அரிந்து கால்சேர் புளியெடுத்துக் கொட்டை முதலியவைகளை நீக்கியரைத்துப் பின்பு கொஞ்சம் உளுத்தம்பருப்பு கிள்ளுமுளாகாய் இவைகளை நெய்யில்வறுத்துக் கொஞ்சம் உப்புடன் உரலில் இடித்துப் பின்பு எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகச்சேர்த்து அரைத்துப் பாத்திரத்தில் வைக்கவேண்டியது.

வெள்ளரிக்காய் சாதாரணமான துவையல்.

இரண்டு வெள்ளரிக்காய்களைத் தோலைச்சீவி துண்டு அல்லது வில்லையாக அரிந்து நெய்யில கால்சேர் உளுத்தம்பருப்பு ஐந்துமுளகாய் இவைகளுடன் வறுத்துக் கொஞ்சம் உப்பு போட்டு எல்லாவற்றையும் மெதுவாக அரைக்கவேண்டியது. இது பித்தசாந்திசெய்யும்.

வெள்ளரிக்காயுந் தயிருஞ்சேர்ந்தபச்சடி.

ஒரு வெள்ளரிக்காயைத் தோலைச்சீவிப்போட்டுப் பொடியாக அரிந்து அதில் உப்பு மஞ்சள்பொடி நெய்யில் வறுத்த கடுகு முதலானவைகளைக் கூட்டிப் போதுமானதயிரில் போடவேண்டியது.

வெள்ளரிக்காயும் புளியங்காயுஞ்சேர்ந்த துவையல்.

பத்துப் பெரிதான வெள்ளரிக்காயை மேற்றோலைப்போக்கி நீண்ட கீற்றுகளாக அரிந்து ஒருசேர் புளியங்காய் கொஞ்சம் உப்பு மஞ்சள்பொடி வறுத்த கடுகு முதலானவைகளை யொன்றாய் மெதுவாக அரைத்து அரிந்த வெள்ளரிக்காயில் சேர்த்துவிடவேண்டியது.

தேங்காய் சாதாரணமான துவையல்.

நல்ல தேங்காயை உடைத்து ஓட்டைப் போக்கிவிட்டு
அதனை செகிழ அரைத்து, உ-பலம் உளுத்தம்பருப்பும் ஒரு
ரூபாயெடை மிளகாயும் நெய்யில் வறுத்து இவ்விரண்டையும்
தேங்காயுடன் போதுமான உப்புஞ்சேர்த்து மறுபடியும் ஒன்
ருக அரைத்து அதை ஒரு நல்ல பாத்திரத்திற் பத்திரப்படு
த்திப் புதிய போஜனத்திற் குபயோகப் படுத்திக்கொள்ளவே
ண்டியது.

தேங்காயும் புளியுஞ்சேர்ந்த துவையல்.

தேங்காயை மேற் கூறிய வாக்கியத்தில் விரித்தபடியே
அரைத்துப் பின்பு கொஞ்சங் கடுகு சீரகம் கறிவேப்பிலை இ
வைகளை ஒன்ருக நெய்யில் வறுத்துப் போதுமான புளி உப்பு
அத்துடன் சேர்த்து அரைத்துப் பின்பு தேங்காயுடன் மறுபடி
யும் ஒன்ருகச்சேர்த்து அரைத்துக்கொள்ள வேண்டியது.

தேங்காயும் நெய்யும் புளியுஞ்சேர்ந்த துவையல்.

நீர்வற்றிய ஒரு கொப்பரைத் தேங்காயை அநேக சிறிய
துண்டுகளாக அரிந்து அவைகளைப் போதுமான நெய்யில்
வறுத்தெடுத்துக்கொண்டு கொஞ்ச மிளகாய் உளுத்தம்பருப்பு
இவை இரண்டையும் நெய்யில் வறுத்து ஒரு கரண்டி உப்பு
போட்டு ஒரு ரூபாயெடை புளியுடன் எல்லாவற்றையும் ஒன்
ருகச்சேர்த்து எவ்வளவும் அதில் தண்ணீரைவிடாமல் செகிழ
வரைத்துக்கொள்ளவும். இதை மூன்றுநாள் பரியந்தம் புதிய
போஜனத்திற்கு வைத்துக்கொள்ளலாம்,

மாங்காய் சாதாரச்சட்னி.

பத்து மாம்பிஞ்சின் தோலைச்சீவிப்போட்டு அதைச் சிறி
யதுண்டுகளாக அரிந்து அவைகளை மிளகாய் கடுகு சீரகம் கறி
வேப்பிலை இவைகளுடன் நல்லெண்ணெய் அல்லது நெய்யில்
வறுத்துக்கொண்டு பின்பு அதைச் சலம்விட்டாவது சலம்
விடாமலாவது அரைக்கவேண்டியது. ஜலம்விட்டரைப்பது

அன்று போஜனக்கிற்கு மாத்திரமுதவும். ஜலம்விடாமல் இரண்டு நாளுக்கு கதிகப்படாமலிருக்கும்.

நெல்லிக்காய்ச் சட்ணி.

எட்டுப்பலம் நெல்லிப்பழத்தை அவித்துக் கொட்டைகளைப்போக்கிப் போதுமான உப்பைச்சேர்த்து நெகிழ அரைத்துக் கொஞ்சம் மஞ்சள்பொடியும் கடுகு சீரக முதலாகியவையும் நெய்யில் தாளித்துக் கூடச்சேர்க்கவேண்டியது. இவை பித்தத்தைப்போக்கும்.

கிச்சிலிக்காய்ச சட்ணி.

இரண்டு மூன்று கிச்சிலிக்காய்களைத் தோலுடன் சிறிய துண்டுகளாக அரிந்து நெய்யில் வறுத்துப்பின்பு மஞ்சள் தூளும்தூவி கடுகு சீரகமிவைகளை நெய்யில் தாளித்து அதிற் போடவேண்டியது.

இஞ்சியும் புளியுஞ்சேர்ந்த பச்சடி.

இரண்டுபலம் இஞ்சியை ஜலத்தில் சுத்திசெய்து மேற் புரணியைப்போக்கி அம்மியிற் சிதைத்து அதை உப்பும் மஞ்சள்தூளுஞ்சேர்ந்த புளிரசத்துடன்கூட்டி கடுகு சீரகம் முதலியவைகளை நெய்யில்தாளித்து அத்துடன் சேர்க்கவேண்டியது.

வேறொரு விதம்.

இஞ்சியைக் கழுவி மேற் புரணியைப்போக்கி இரண்டு ரூபாயெடை நல்லபுளியை அம்மியில் வைத்தரைத்துப்பின்பு மேற் கண்ட இஞ்சியைப் புளியுடனேசேர்த்து அதிற் போதுமான உப்பிட்டுக் கடுகு சீரகம் முதலாகியவை நெய்யில் தாளித்துக் கலந்து அரைக்கவேண்டியது. இதைப் புதியபோஜனத்திற் கூடவே உபயோகப் படுத்திக்கொள்ளவேண்டியது.

இஞ்சியுந் தயிருஞ்சேர்ந்த பச்சடி.

இஞ்சியை ஜலத்தில் சுத்திசெய்து அம்மியிற் சிதைத்தாவது சின்னதாக அரிந்தாவது தயிரிற்சேர்த்து போதுமான

உப்பும் சித்தப்படுத்திய வெந்தயத்தூளும் சேர்த்துக் கடுகு சீரகமிவைகளை கறிவேப்பிலையுடன் நெய்யில் தாளித்து அத்துடன் கலந்து பச்சைக்கொத்தமல்லியிலையின் ரசத்தை அதிற் பிழியவேண்டியது.

பிரண்டை சாதாசட்ணி.

இளசான பிரண்டையைப் போதுமானமட்டும் சிறிய துண்டுகளாக அரிந்து உளுத்தம்பருப்பு மிளகாய் இம்மூன்றையு மொன்றாகவறுத்துப் போதுமானத்திற் கொஞ்ச மதிகமாக உப்பைச்சேர்த்து அரைக்கவும். இது சகலவித அசீரணமாகிய மந்தங்களைப்போக்கி தேகத்திற்கு மிகவும் ஆரோக்கியமும் பசி தீபனமுமுண்டாகும்.

இதுவுமது வேறொருவித மாதிரித்துவையல்.

மேற்சொல்லிய அவ்வளவே நல்ல பிரண்டையை சின்ன துண்டுகளாக அரிந்து நெய்யில் வறுத்துக் கடுகு கறிவேப்பிலையையும் நெய்யில் வறுத்து ஒன்றாகக்கூட்டிப் போதுமான உப்பு மஞ்சள்பொடிவகையுஞ் சேர்த்து எல்லாவற்றையும் ஒன்றாய் கெகிழ அரைத்துக்கொள்ள வேண்டியது. இதை பழைய போஜனத்திற் குபயோகப்படுத்திக்கொள்ளலாம்.

கறிவேப்பிலையும் புளியுஞ்சேர்ந்த துவையல்.

காம்புகளைப்போக்கிய போதுமான பச்சைகறிவேப்பிலையை அரைத்துப் பின்பு இரண்டு ரூபாயெடை நல்ல புளியைச் சேர்த்து மறுபடியும் அரைத்து அதோடு கொஞ்சங் கடுகை நசுக்கி ஒன்றாகப்பிசைந்து பழைய போஜனத்திற் குபயோகப்படுத்திக்கொள்ளலாம். இவை பித்தத்தை யதம்பண்ணும்.

சீயக்காயிலைத் துவையல்.

போதுமான சீயக்காய்க் கொழுந்திலையை உருவி அதனை நெய்யில் வறுத்து வேறொரு பாத்திரத்திலிட்டுப் பின்பு கடுகு சீரகம் மிளகாய் இவைகளை வேறாக நெய்யில் வறுத்து எல்லா

வற்றையும் ஒன்ருய்ச்சேர்த்து நெகிழ அரைத்துக்கொள்ள வேண்டியது. இதனல் பசிதீபன மெற்றவுண்டாகும்.

காசினிக்கிரை.

எட்டுப்பலம் காசினிக்கிரை தண்டில்லாமல் பறித்து அதை ஆய்ந்தெடுத்துக்கொண்டு கொஞ்சம் பச்சைமுளகாயுடன் நெய்யில் வறுத்து ஒரு ரூபாயிடை புளி இருபது பச்சைமுளகாய் போதுமான உப்புஞ்சேர்த்து ஒன்ருக நெகிழ அரைத்தவுடன் அதோடு கடுகு சீரகம் கறிவேப்பிலை இம்மூன்று மொன்ருக நெய்யில் தாளித்துப்போடவேண்டியது.

உருத்தம்பருப்புச் சட்ணி.

இரண்டுபலம் உருத்தமாவு அல்லது துவரைமாவை சலத்தில் கலந்து அதிற் கொஞ்சந் தயிருடன் எலுமிச்சம்பழ ரசத்தைப் பிழிந்து அதன்மீது கொஞ்சம் முளகாய் தூளைத் தூவி போதுமான கடுகு சீரகம் கறிவேப்பிலை நெய்யில் தாளித்து அதிற்சேர்த்து ஒருமணிநேரம் ஊறவைக்கவும். இது இராபோஜனத்திற்கு மிகவும் உபயோகப்படும் இது மகாராஷ்டவிதி. கறி யதுபலாத காலத்தில் இராவில் போஜனத்துடன் புசிக்கலாம்.

எள்ளும் புளியுஞ்சேர்ந்த பச்சடி.

போதுமான எள்ளைக் கல் மண்ணில்லாமல் ஆய்ந்து ஒரு பாத்திரத்தில் அல்லது ஒரு சட்டியில் வறுத்துப் பொடிசெய்து அத்துடன் முளகாய்த்தூள் உப்புஞ்சேர்த்துக் கூட்டி வைத்த புளிரசத்திற் சேர்க்கவேண்டியது.

கறிக்கும் புளியுஞ்சேர்ந்த சட்ணி.

இரண்டு ரூபாயெடை கடுகை வறுத்துத் தூளாக்கிப் போதுமானமட்டும் புளியைகரைத்து அத்துடன் போதுமான உப்பு மஞ்சள்தூள் இவைகளைச்சேர்த்துக் கடுகுதூளில் வார்த்துக் கொஞ்சம் சீரகம் வெந்தயம் நெய்யில் தாளித்துப் போடவேண்டியது.

புளியிலைச் சட்ணி.

௪-பலம் புளியந்துளிரை மிளகாய் கடுகு முதலியவைகளுடன் நெய்யிலாவது நல்லெண்ணெயிலாவது வறுத்து யாவையும் ஒன்றாக நெகிழ அரைக்கவேண்டியது. இதைப் புதியபோஜனத்திற்குச் சேர்த்துக்கொள்ளலாம்.

முளைக்கீரைச் சட்ணி.

௪ - பலம் முளைக்கீரையை ஜலத்தில் ஐந்துதரங் கழுவி மிளகாய் கடுகு சீரகங் கறிவேப்பிலையுடன் நெய்யில் வறுத்துப் போதுமான உப்பும் வெந்தயத்தூளுஞ் சேர்த்து எல்லாவற்றையும் நெகிழ அரைக்கவேண்டியது.

கடலைப்பருப்புப் பச்சடி.

ஒருபலங் கடலைமாவை ஒரு கிண்ணத்தில் ஜலத்தைவிட்டுக் கரைத்து அதில் ஒரு எலுமிச்சம்பழரசத்தைப் பிழிந்து போதுமான உப்பைச்சேர்த்துப் பின்பு கொஞ்சங் கடுகு சீரக மிளகாய் கறிவேப்பிலைகளை நெய்யில் தாளித்துப் போடவேண்டியது.

தேங்காய் குஜ்மீர்.

தேங்காயைத் திருகிக்கொண்டு சிதைத்த கொத்துமல்லியிலையும் உப்பும் மிளகாய்த்தூளுஞ் சேர்த்துக் கொஞ்சங் கடலைப்பருப்பை நாலுபலம் ஜலத்தில் அஞ்சுநாழிகை பரியந்தம் வேறே ஊறவைத்தெடுத்துத் தேங்காய்த் திருகலுடன் சேர்க்கவேண்டியது.

வெள்ளரிக்காய் குஜ்மீர்.

ஒரு வெள்ளரிக்காயைத் தோலைச்சீவிப்போட்டுச் சிறியத் துண்டுகளாக அரிந்து அதனுடன் தேங்காயைத் திருகிக் கலந்து அதன்மேல் போதுமான உப்பும் மிளகாய்த்தூளுந் தூவவேண்டியது.

அம்சூல் சட்னி.

இரண்டுபலம் புதுகான்கன் அம்சூல் எடுத்து வெந்நீரில் ஐம்பதுதரங் கழுவி இரண்டுமணிநேரம் பன்னீரில் ஊறவைத்துப் பிற்பாடு உருக்குவெண்ணெயில் வறுத்த வெந்தயம் கடுகு கறிவேப்பிலை இவைகளுடன் உப்புஞ்சேர்த்து அரைக்கவும்.

வெய்யில் வறுக்கத்தக்க காய்களின் வற்றல்கள்.

புடலங்காய் பண்டக்காய் அவரைக்காய் பாகற்காய் கத்தரிக்காய் பூசனிக்காய் வெள்ளரிக்காய் சுக்கங்காய் இவைகளில் அந்தந்த வகையிற் போதுமான காய்களை காலங்குலப் பிரமாணம் வில்லைகளாய் வெவ்வேறாக அரிந்து வெய்யிலில் உலர்த்தி வற்றல்செய்து தனித்தனியே பாண்டங்களிற் பத்திரப்படுத்திப் புளித்தமோரிற் போதுமான உப்புடன் மேற்கண்ட பிரகாரம் அதைத் தனித்தனியே ஒரு இராத்திரி முழுமையும் ஊறவைத்து மறுநாள் உலர்த்தி வற்றலாக்கி வேண்டும்பொழுது வெண்ணெயில் அல்லது நல்லெண்ணெயில் வாசனை உண்டாகிறபரியந்தம் வறுத்துச் சடுசையுடன் சாப்பிடவேண்டும். இவ்வித வற்றல் தெற்கே தமிழ்நாட்டிலுள்ள எல்லா மனிதர்களுஞ் சாதாரணமாகவே செய்கிறார்கள். ஆனால் தெலுங்கு தேசத்தில்மாத்திரம் அரிதாயிருக்கின்றது.

வேப்பிலைக்கட்டி.

புளியந்துளிர் விளாந்துளிர் எலுமிச்சந்துளிர் கிச்சிலித்துளிர் இவை நாலுஞ்சேர்ந்தது இரண்டுபங்கும் வேப்பிலைத்துளிர் ஒரு பங்கும் ஒரு கைப்பிடி உப்பும் ஒரு ரூபாயெடை ஓமமுஞ்சேர்த்து நெகிழ இடித்துப் பிசைந்து உண்டைசெய்து இரண்டுநாள்வரையிற் காற்றில் உலரவைத்துப் பத்திரப்படுத்தி அதை அன்னத்துடனேயும் கஞ்சியுடனேயுஞ் சாப்பிடலாம். ஆனால் ஐந்துநாளைக்கு மாத்திரந்தான் வைத்துக்கொள்ளலாம். இது பித்தத்தைத் தணிக்கும். இதற்குப்பெயர் வேப்பிலைக்கட்டி என்று சொல்லப்படும்.

௰௪ - வது - பிரிவு.

நா ஞு வித சா தம்.

துவரம்பருப்பும் அரிசியுஞ்சேர்த்துச் செய்யுஞ் சாதம்.

ஒருசேர் துவரையைக் கல்லேந்திரத்தில மெதுவாக உடைத்து உமியைப்போக்கி வறுத்து ஆர்க்கத் தூளாக்கி அரைக்காற்சேர் மூளகாய்த்தூளும், ௧ - பலம் உப்பும் அதனுடன்சேர்த்து எடுத்து ஒருசேர் சன்னசம்பா அரிசியைச சமைத்து ஒரு போவணியிலிட்டுச் சில நிமிஷவரையில் ஆறவைத்துக் கலந்து பின்பு உளுந்தமாவுஞ் சேர்த்துங் கொஞ்சநேரம் ஆறவைத்துக் கொஞ்சம் உளுத்தம்பருப்பும் நாலுமுளகாயுங் கிள்ளி நெய்யில்வறுத்துக் கூடச் சேர்க்கவேண்டியது.

உளுத்தமாவுசேர்ந்த சாதம்.

ஒருசேர் உளுத்தம்பருப்பை அகல மண் அல்லது பித்தளைச்சட்டியில் வறுத்து மாவுரலிற் கொஞ்சங் குத்தியெடுத்து உம்போக்கிக் கல்லேந்திரத்தில் அரைத்து மாவாக்கி அதனுடன் அரைப்பலம் மூளகாய்த்தூளும் போதுமான உப்புங் கலந்து பின்பு அரைசேர் நலல அரிசி சமைத்துச் சாதத்தை ஆறவைத்து அதனுடன் மேற்படி உளுத்தமாவில், ௧௨-பலம் சேர்ப்பதுமல்லாமல உளுத்தம்பருப்பும் மூளகாயுந் தாளித்துப் போடவேண்டும்.

பசசைப்பயறுமாவுசேர்ந்த சாதம்.

ஒருசேர் பச்சைப்பயற்றை ஒரு மண்பாத்திரத்தில் வறுத்து வுரலிற்குத்தி உமிபோக்கி எந்திரத்திலரைத்து மாவாக்கி அதனுடன் சித்தஞ்செய்த ஒருபலம் மூளகாய்த்தூளும் போதுமான உப்புஞ்சேர்த்து இதில் மூன்றிலிரண்டுபங்கை அரைசேர் அரிசிவடிக்க சாதத்திற் கலந்து கொஞ்சம் உளுத்தம்பருப்பும் மூளகாயுந் தாளித்துப் போடவேண்டியது. இது புதியபோஜனத்திற்குதவும்.

கடலைமாவுசேர்ந்த சாதம்.

ஒருசேர் கடலையை வறுத்துக குத்தி உமிபோக்கி எந்திரத்தில் மாவரைத்து அதனுடன் சித்தஞ்செய்த, உ-பலம்மூளகாய்த்தூளுஞ்சேர்த்து அதை ஒருசேர் நல்ல அரிசிவடித்த சாதத்திற் போதுமான அழுக்கெடுத்த உப்புடன்கலந்து கொஞ்சம் உளுத்தம்பருப்பும் மூளகாயும் நெய்யில் தாளித்துச் சேர்க்கவேண்டியது.

வேறொருவிதம்.

அரைசேர் கடலையைப் பஞ்சலோகபாத்திரத்தில் வறுத்து உடைத்து உமிபோக்கி மாவாக்கி அதனுடன் சித்தஞ்செய்திருக்கிற, வறு-பலம் மூளகாய்த்தூளும் அவ்வளவு உப்புஞ்சேர்த்து இரண்டுசேர் அரிசிவடித்த சாதத்துடன் கலந்து அதில் உளுத்தம்பருப்பும் மூளகாயுந் தாளித்துப்போட வேண்டியது. இந்தப் பருப்புக் காங்கைவஸ்த்துவாகையால் மத்தியான போஜனத்திற் கொஞ்சமாகவே புசிக்கவேண்டும்.

எள்ளுப்பொடிசேர்ந்த சாதம்.

அரைசேர் எள்ளைக்கழுவி உமிபோக்கி ஒரு சட்டியில் வறுத்து மாஉரலில் இடித்துத் தூளாக்கிச் சித்தப்படுத்திய இரண்டுபலம் மூளகாய்த்தூளும் அவ்வளவு உப்புஞ்சேர்த்து அரைசேர் அரிசிவடித்த சாதத்துடன் கலக்கவேண்டியது.

வெள்ளரிவிரை மாவுகலந்த சாதம்.

நீண்டசாதி வெள்ளரிவிரையில் அரைசேர் ஒரு சட்டியில் வறுத்து மாஉரலில் இடித்துத் தூளாக்கி அதனுடன் இரண்டுபலம் மூளகாய்த்தூளும் அவ்வளவு உப்பும் அரைசேர் அரிசி சமைத்தசாதத்திற் சேர்க்கவும்.

புளிசேர்ந்த சாதம், அல்லது புளியோரை.

ஒருசேர் அரிசியைச் சமைத்து அந்தச் சாதத்தை ஐந்து நிமிஷம்வரைக்கும் ஆறவைத்துக் கால்சேர் நல்ல புளி

யைப் போதுமான சலத்திற் கரைத்து ஒரு அகலச்சட்டியிற் பத்துநிமிஷ பரியந்தஞ் சுடவைத்துப் போதுமான கடுகு சீரகம் மூளகாய் கறிவேப்பிலை இவைகளை வேறே நெய்யில் தாளித்துப்போட்டுப் பின்பு உள்ளங்கையில் கொஞ்சம் நெய் தடவிக்கொண்டு கையில் கொஞ்சம் கொஞ்சமாகப் புளிக்குழம்பையெடுத்துக் கொஞ்சம் கொஞ்சமாகச் சாதமெடுத்துக் கலக்கவேண்டியது. இவ்விதமாகச் சாதமெல்லாம் கலந்தவுடன் அதை ஒரு குவையலாக்கி அந்தக் குவையலின் மேற் சித்தஞ்செய்த ஒருபலம் எள்ளுப்பொடியைத் தூவவேண்டியது.

புளித்ததயிர்சேர்ந்த சாதம் அல்லது ததியோதனம்.

ஒருசேர் சன்ன சம்பா அரிசியைச்சமைத்து அதை ஐந்து நிமிஷபரியந்தம் ஆறவைத்து அதற்காகச் சித்தப்படுத்தியிருந்த இரண்டுசேர் நல்ல புளித்ததயிரில் சாதத்தைப்போட்டு இரண்டும் ஒன்றாக நன்றாய்க்குலுக்கி ஒருபலம் சுக்கை அல்லது இஞ்சியை நசுக்கி ஒரு ரூபாயெடை உப்பும் அதனுடன் கலந்து போதுமான கடுகு சீரகம் மூளகாய் கறிவேப்பிலை பெருங்காயம் இவைகளை நெய்யில் வறுத்து அதிற்போடவேண்டும்.

சருக்கரை கலந்தசாதம் அல்லது சருக்கரைப்பொங்கல்.

ஒருசேர் மெல்லிசு அரிசியில் அரைச்சேர் சருக்கரை போட்டு அது பூரணமாக வேகிறதற்கு முன்பாக ஒருசேர் வெண்ணெயாவது அல்லது நெய்யாவதுசேர்த்துப் போதுமானமட்டும் வேகவைக்கவும்.

எலுமிச்சம்பழ ரசஞ்சேர்ந்தசாதம்.

அரைச்சேர் அரிசியைச்சமைத்து அதை ஒரு சட்டியில் ஐந்து நிமிஷவரையில் ஆறவைத்து மற்றொரு அகலச்சட்டியில், உ - பலம் வெண்ணெய் அல்லது நெய்விட்டுப் போதுமான கடுகு சீரகம் மூளகாய் கறிவேப்பிலைகளை வறுத்து அதற்

குத் தருந்த உப்புக்கூட்டிப் பத்து எலுமிச்சம்பழ ரசத்தைப் பிழிந்து நன்றாய்க்கலக்கி அதிற் சாதத்தைக்கொட்டி மறுபடியும் அடுப்பிலேற்றி ஆவி வெளிப்புறவரையில் வைத்து இறக்குந்தருணத்தில் கொஞ்சம் மஞ்சள்தூள் தூவவேண்டியது.

இச்சிலிப்பழ ரசஞ்சேர்ந்த சாதம்.

அரைச்சேர் அரிசியைச்சமைத்து ஒரு அகலச்சட்டியில் இரண்டுபலம் நெய்வார்த்துக் கடுகு முதலாகியவைகளை வறுத்து அதில் ஒரு இச்சிலிப்பழத்தை விரைவிழாமல் பிழிந்து அதிற் சாதத்தைப் போட்டுக்கலந்து எல்லாவற்றையும் வேக வைத்திறக்கிக்கொள்ளவும்.

திவி திராட்சிப்பழஞ்சேர்ந்த சாதம்.

கால்சேர் அரிசியைச்சமைத்து அவ்வளவே திவி திராட்சிப்பழத்தைப் பத்துக்கரம் வெந்நீரிற்கழுவி அதைச் சாதத்துடன் கலந்து அதனுடன் கொஞ்சம் உளுத்தம்பருப்பும் மிளகாயும் நெய்யில் தாளித்துப்போடவேண்டியது.

வாதுமைப்பருப்புச்சேர்ந்த சாதம்.

எட்டுப்பலம் வாதுமைக்கொட்டைகளை உடைத்துப் பருப்பை எடுத்து அதை இரண்டு நிமிஷம் வெந்நீரில் ஊற வைத்துத் தோலைப்போக்கி அதை வெந்துகொண்டிருக்கிற சாதத்திற்போட்டு அதனுடன் இரண்டுபலம் நெய்யும் போதுமான சருக்கரையுஞ் சேர்க்கவேண்டும்.

கத்தரிக்காய்ச்சேர்ந்த சாதம்.

ஒருசேர் அரிசியைச்சமைத்து ஒரு போவணிச்சட்டியிற் கொட்டிக்கொண்டு அதில் எட்டுப்பலம் பசு நெய்யை விட்டு நாற்பது இளங்கத்தரிப்பிஞ்சைக் காம்புடனே சிறிசாகப்பிளந்து அப்பிளவில் உப்பு வெந்தயத்தூள் இவைகளை நிரப்பி இருபது நிமிஷபரியந்தம் ஊறவைத்துப் பின்பு அதை நெய்யில் வறுத்துச் சாதத்துடன் சேர்க்கவேண்டியது. இதைப் பகல் போசனத்திற் கொள்ளவேண்டும்.

பண்டக்காய்சேர்ந்த சாதம்.

நூறு பண்டக்காயை அறுத்து அதற்குப் போதுமான உப்பு வெந்தயப்பொடி இவைகளைச்சேர்த்து, கவ - நாழிகை ஊறவைத்திருந்து இது மத்தியில் அரைச்சேர் அரிசியைச்சமைத்து ஒரு சட்டியிற் கொட்டி ஆறவைத்து மற்றொரு அகலச்சட்டியில் எட்டுப்பலம் நல்ல பசுநெய்விட்டு நன்றாய்க்காய்ந்தவுடன் அதிற் காய்களைப்போட்டு நன்றாய்வறுத்துப் பின்பு அதனுடன் சாதத்தையுஞ் சேர்க்கவேண்டியது.

சேமைக்கிழங்குசேர்ந்த சாதம்.

அரைச்சேர் நல்ல அரிசியைச்சமைத்து ஒரு சட்டியிற் கொட்டிக்கொண்டு ஐந்து நிமிஷம் ஆறவைத்துச் சேமைக்கிழங்கை ஐந்து நிமிஷவரையில் போதுமான உப்பு வெங்காயப் பொடி இவைகளோடுசேர்த்து ஊறவைத்திருந்து பின்பு ஒரு சட்டியில் எட்டுப்பலம் பசு நெய்யைவிட்டுக் காய்ந்தவுடன் அதில் வறுத்த உடனே சாதத்தைச்சேர்த்துக் கொஞ்சமுளகாயை நெய்யில் வறுத்துச்சேர்க்கவேண்டும்.

கருணைக்கிழங்குசேர்ந்த சாதம்.

எட்டுப்பலம் வெள்ளைக் கருணைக்கிழங்கை ஒவ்வொரு அங்குலப்பிரமாணம் அரிந்து இரண்டுசேர் சலத்தில் வேகவைத்து மேற் கூறியபடி உப்பு வெந்தையப்பொடி இவைகளோடு அதைச்சேர்த்து ஊறவைத்துப் பின்பு அதை ஒரு சட்டியில் எட்டுப்பலம் பசு நெய்விட்டு வறுத்து அரைச்சேர் அரிசிசமைத்த சாதத்திற்கலந்து பகல் போசனத்திற்கு உபயோகப்படுத்திக் கொள்ளவேண்டியது. இது மிகவும் உருசியாயிருக்கும்.

மாம்பழ ரசஞ்சேர்ந்த சாதம்.

அரைச்சேர் அரிசியைச்சமைத்து ஒரு சட்டியிற் கொட்டிக்கொண்டு, உ௰-மாம்பழத்தின் ரசத்தைப்பிழிந்து கற்கண்டு பொடிக்கலந்து அதைச் சாதத்தில் வார்த்துக்குலுக்கி அதிற்

கொஞ்சம் கடுகு சீரகம் மூளகாய் இவைகளை நெய்யில் தாளித்துப்போட்டு அதன் மேல் போதுமான உப்பைத் தூவவேண்டியது.

வாழைப்பழஞ்சேர்ந்த சாதம்.

அரைச்சேர் அரிசியைச்சமைத்து அதை ஐந்து நிமிஷம் ஆறவைத்து, ௬-வாழைப்பழத்தை தோலையுரித்துச் சாதத்துடன் கலந்து அதனுடன் கடுகு சீரகம் மூளகாய் முதலியவைகளைத் தாளித்துச் சேர்க்கவேண்டும். வெந்தயம் சேரவொண்ணாது.

தேங்காய்சேர்ந்த சாதம்.

மேல் விதித்தபடி சாதத்தைச் சித்தஞ்செய்து கொண்டு ஒரு இளந்தேங்காயை உடைத்து ஓடுபோக்கி அதை அரைத்தாவது நெருக்கியாவது பாலைப்பிழிந்து அதில் போதுமான உப்பும் மூளகாயும் மஞ்சளுந்தூவி கடுகு சீரகம் முதலாகியவைகளை நெய்யில் தாளித்துப்போட்டு எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக்கலந்து விடவேண்டியது.

பலாக்காய்சேர்ந்த சாதம்.

கால்சேர் நல்ல அரிசியைசமைத்துப் பலாச்சுளையை நாலாகப்பிளந்து விரைநீக்கிச் சாதத்துடன் சேர்த்துக்கொஞ்சம் சீரகம் உலர்ந்த பச்சைமூளகாய் இவைகளை நெய்யில் தாளித்துச் சேர்க்கவேண்டியது.

வறுத்த துவரம்பருப்புச்சேர்ந்த பொங்கல்.

ஒருசேர் துவரையை எடுத்து மண்பாத்திரத்தில் வறுத்து உரலிற்குத்தி உமிபோக்கி இதில் அரைச்சேர் பருப்பும் இரண்டுசேர் மெல்லிசு அரிசியும் இரண்டுசேர் ஜலத்தில் ஒன்றாக வேகவைத்துக் கொதித்து கொண்டிருக்கும்போது அதில் இரண்டுபலம் நெய்வார்த்துப் பின்பு கொஞ்சம் சீரகம் நெய்யில் தாளித்துப்போடவேண்டியது.

சாதாத்துவரம்பருப்புப் பொங்கல்.

ஒருசேர் துவரையை எடுத்து உரலில் குத்தி உமிபோக்கி அரைச்சேர் பருப்பும் ஒருசேர் நல்ல அரிசியும் வேகவைத்துக் கொதிக்கும்போது ஒருபலம் நெய்யாவது வெண்ணெயாவது அதில்விட்டுப் போதுமான உப்பும் கொஞ்சம் சீரகமும் பொடிசெய்த மிளகும் அதனுடன் கலந்து கொஞ்சம் மஞ்சள்தூளை அதன் மேல் தூவவேண்டியது.

வறுத்த பச்சைப்பயறுசேர்ந்த பொங்கல்.

பச்சைப்பயற்றை மண்பாத்திரத்தில் வறுத்து நன்றாகக் குத்தி உமிபோக்கி அரைச்சேர் பருப்பும் ஒருசேர் நல்ல அரிசியும் ஒன்றாகக்கலந்து வேகவைத்துக் கொதிவருமுன் நான்குபலம் நெய்வார்த்து இறக்கும்போது இரண்டு ரூபாயெடைச் சீரகமும் ஒரு ரூபாயெடை மிளகுபொடியும் போடவேண்டியது.

சாதாப் பச்சைப்பயற்றுப் பொங்கல்.

பச்சைப்பயற்றை உரலில் குத்தி உமிபோக்கி அரைச்சேர் பருப்பும் ஒருசேர் மெல்லிச அரிசியும் கலந்து ஒன்றாக வேகவைத்துக் கொதிவரும்போது எட்டுப்பலம் நெய்வார்த்துக் கொஞ்சம் சீரகமும் உப்பும் அதிற்போடவேண்டியது.

உளுத்தம்பருப்புச் சேர்ந்தபொங்கல்.

ஒருசேர் உளுந்தை ஒரு மண் பாத்திரத்தில் வறுத்து உரலிற் குத்தி உமிபோக்கி அதில் நாலில் ஒரு பங்கும் ஒருசேர் நல்ல அரிசியும் கலந்து வேகவைத்து அது முழுமையும் வேகிறதற்கு முன் இரண்டுபலம் நெய்விட்டு ஒரு கரண்டியால் அல்லது அதன் காம்பினால் கிளறவேண்டியது. இரண்டு நெல்லெடைப் பெருங்காயமும் கொஞ்சம் சீரகமும் மிளகும் நெய்யில்வறுத்து அதிற் போட்டுப்பின்பு அதன்மேற் கொஞ்சம் உப்பைப் பொடிசெய்து தூவவேண்டியது.

கடலைப்பருப்புச்சேர்ந்த பொங்கல்.

கடலையை உரலில் குத்தி உமிபோக்கி அரைச்சேர் பருப்பும் ஒருசேர் மெல்லிசு அரிசியும் கலந்து நன்றாக வேகவைத்து, ௪-பலம் நெய்வார்த்து ஒரு ரூபாயெடைப் புளிரசத்தோடு கொஞ்சம் சீரகமும் உப்பும்போட்டு அடுப்பிலிருந்து இறக்கிவிடவேண்டியது.

கொள்ளுப்பருப்புச்சேர்ந்த பொங்கல்.

கொள்ளை மண் பாத்திரத்தில் வறுத்து உரலில் குத்தி உமிபோக்கி அரைச்சேர் எடுத்துக்கொண்டு ஒருசேர் நல்ல அரிசியிற் கலந்து இரண்டும் நன்றாக வெந்தபின்பு, ௪-பலம் நெய்வார்த்துக் கடைசியில் அதற்குப் போதுமான உப்பும் கொஞ்சம் சீரகமும் மிளகும் தாளித்துப்போடவேண்டியது.

கடலை அல்லது கொள்ளுப்பருப்புப் பொங்கல்.

மேற் சொல்லிய பருப்புகளில் ஒவ்வொரு வகையில், ௫-சேர் எடுத்து அதனுடன், ௫-சேர் மேருரும் இரண்டரைச்சேர் மெல்லிசு அரிசியும் கலந்து வேகவைத்துக் கொதிக்கும்போது, ௨௪-பலம் நெய்வார்த்து ஏதாவது காய்கறிகளும் போட்டுப் போதுமான உப்பும் வாதுமைப்பருப்பும் அஞ்சு மசாலா வகையில் ஒவ்வொன்றில் நாலு நெல்லெடைப்போட்டு எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகப் பொங்கிக்கொள்ளவேண்டியது.

சாதாப்பொங்கல்.

அரைச்சேர் அரிசியும் ஆறுவகைசேர்ந்த பருப்பில் கால்சேரும்சேர்த்துப் பொங்கிக் கொஞ்சம் மஞ்சள்பொடியும் உப்பும் போடவேண்டியது. இதை வெந்தப்படியாவது புசிக்கலாம். இது மிகவும் செலவுள்ளது மல்ல அதிக ருசியுள்ளது மல்ல ஆனால் யாத்திரை வாசிகளுக்கு அவசரத்துக்கு உதவப்பட்ட போசனமாக் கிருக்கின்றது. அகப்படுகிறதா யிருந்தால் கொஞ்சம் காய்கறிகளையும் கொதிக்கும்போது சேர்க்கலாம். இது இந்து தேசமுழுமையும் வழங்கப்பட்ட சாதாரணப் பொங்கலாயிருக்கின்றது.

ஜாப்பருப்பும் பச்சைப்பயறும் சேர்ந்தபொங்கல்.

ஒருசேர் அல்லது அரைச்சேர் ஜாப்பருப்பை நன்றாகக் குத்தி உமிபோக்கி அரைச்சேர் பச்சைப்பருப்புடன் கலந்து ஒன்றாகவேகவைத்துக் கொதிக்கும்போது, ௪-பலம் நெய்வார்த்து அதிற்கொஞ்சம் மசாலா சம்பாரப்பொடியும் சருக்கரையும் போடவேண்டியது.

௰௫ - வது - பிரிவு.

நானாவித அப்பங்கள்.

சாதாரவுளுந் துவடை.

ஒருசேர் உளுந்தை உரலில் குத்தி உமிபோக்கி அதை ஒரு பானையில் இரண்டு அல்லது மூன்றுமணிநேரம் ஜலத்தில் ஊறவைத்துப் பின்பு கல்லுரலில் மெதுவாக றுப்பிப் போதுமான உப்பும் ஒரு ரூபாயெடை மிளகும் உடைத்துக் கலந்து ஒவ்வொரு ராத்துக்கு ஒரு சிறிய கரண்டிப்பிரமாணம் றுப்பின மாவையெடுத்து ஒரு வாழையிலையின் மீது வடைதட்டி மத்தியில் ரந்தனஞ்செய்து ஒரு அகலப்பாத்திரத்தில், ௪-பலம் நெய்விட்டு அந்தப்பாத்திரம் எத்தனை வடைகளைப்பிடிக்குமோ அத்தனைப்போட்டு வேகவைத்துப் பின்பு வெளியில் எடுத்துக்கொள்ளவேண்டியது. இதை உடனே புசிக்கலாம்.

புளித்த உளுந்துவடை.

ஒருசேர் உளுந்தை உரலில் குத்தி உமிபோக்கி ஒரு பானையில்போட்டு நிறைய ஜலம்விட்டு ஒரு நாளும் ஒரு இராத்திரி முழுதும் ஊறவைத்து மறுநாள் காலமே கல்லுரலில் மெதுவாகப்பருப்பு ஊறிய ஜலத்தைவிட்டு றுப்பிப் போதுமான உப்பும் உடைத்தமிளகும் சீரகமும் கலந்து முன் சொல்லிய பிரகாரம் வடைதட்டி நெய்யில் வேகவைக்கவும் இது மிகுந்த ருசியுள்ளதாயிருக்கும்.

தித்திப்பு உளுந்துவடை.

ஒருசேர் உளுந்தைக்குத்தி உமிபோக்கி மேற்சொல்லியபடி ஊறவைத்து அப்பி, ௨௰-வாழைப்பழத்தை யுரித்துப் போட்டு அப்பினமாவுடன் கலந்து பிசைந்து பின்பு வடை தட்டி ரந்தனஞ்செய்து நெய்யில் வேகவைக்கவேண்டியது.

உளுத்தம்பருப்பு வடை.

ஒருசேர் உளுந்தமாவும் கொஞ்சம் அரிசிமாவும் சேர்த்துத் தண்ணீர் வார்த்துக்கலந்து ஒரு இராத்திரிமுழுதும் வைத்து மறுநாள் காலமே ஒருசேர் கடலைப்பருப்பை உமிபோக்கி அதை ஜலத்தில் வேகவைத்து அந்த அளவுக்கு வெல்லம் அல்லது சருக்கரைப்போட்டு அரைத்து இரண்டு ரூபாயெடை ஏலரிசியைப் பொடியாக்கி எல்லாவற்றையும் கையிறைப்பிசைந்து வடைதட்டி ஒரு அகலப்பாத்திரத்தில் ஒருசேர் நெய் விட்டு நன்றாய்க் காய்ந்தபின்பு அந்தப்பாத்திரம் எத்தனை பிடிக்குமோ அத்தனை வடைகளைத்தட்டிப்போட்டு நன்றாக வெந்த பின்பு எடுத்துக்கொள்ளவும்.

தோசை.

அரைப் பக்காச்சேர் உளுத்தம்மாவெடுத்து ஒருசேர் அரிசிமாவுடன் சேர்த்து இரண்டையும், ௧௨-சேர் ஜலத்தில் போட்டுக்கலந்து ஒரு நாள் முழுதும் ஒவ்வொரு சமயத்தில் இரண்டு நாள் வரையிலும் புளிக்கவைத்துப் பின்பு கொஞ்சம் மிளகும் சீரகமும் பொடிசெய்து அரைத்தமாவுடன் சேர்த்து வட்டமாகிய இருப்புத்தோசைக் கல்லின் மீது விருத்தமாக வார்த்து நன்றாய் வெந்தவுடன் எடுக்கவேண்டியது. தோசைக் கல் காந்திப்போகா திருக்கும்படியாகவும் சுட்ட கல்லின்மீது மறுபடியும் வார்க்கப்படும் தோசை ஒட்டிக்கொள்ளாதிருக்கும் படியாகவும் அப்போதைக் கப்போது கொஞ்சம் நெய் அல்லது எண்ணெய் தடவிக்கொண்டு வரவேண்டியது.

அதற்கு அனுமானம், இரண்டு ரூபாயெடை உளுத்தம் பருப்பை நெய்யில் வறுத்து மிளகாய் பெருங்காயம் கறிவேப்

பிலைகளைக் கொஞ்சம்சேர்த்து அரைத்துப் பட்சணை செய்யும்போது தோசையுடன் சேர்த்துக்கொள்ளவும். இதைப்போலவே சருக்கரையும் உபயோகப்படுத்திக் கொள்ளலாம்.

உளுந்துண்டை.

ஒருசேர் உளுத்தமாவும் அரைச்சேர் சருக்கரையுங் கலந்து பிசைந்து உண்டைசெய்து ஒரு அகலச்சட்டியில், அ-பலம் நெய்வார்த்துக் காய்ந்துக்கொண்டிருக்கும்போது மேற்படி உண்டைகளை அதிற்போட்டு வெந்த உடனே எடுத்துக்கொள்ளவேண்டியது. இப்பலகாரத்தை நாற்பதுநாள் ஆதிகாலமே புசித்தால் தேகத்திற்கு அதிகபலமுண்டாகும்.

உளுந்து இட்டலி.

ஒருசேர் அரிசிமாவும் அவ்வளவு உளுத்தமாவும் ஒருசேர் ஜலத்திற் கலந்து ஒருநாள் அல்லது இரண்டுநாள் புளிக்கிறவரையில் வைத்துக் கொஞ்சம் சுக்குப்பொடி மிளகு சீரகமும்போட்டு வேண்டுமானால், வ-சேர் கடலைப்பருப்பையுஞ் சேர்த்து உண்டைசெய்து அவ்வுண்டை கொள்ளும்படியான ஒரு குண்டு சட்டியில் அரைச்சட்டியளவு ஜலம்விட்டு வாயை வஸ்திரத்தால் கட்டி அதன்மேல் வைத்து வேறொரு சட்டியைக் கவிழ்த்து மூடி வேகவைக்கவேண்டியது ஜலத்தில் ஆவியால் வெந்த இட்டலியை எடுத்துச் சருக்கரை அல்லது இனிப்புள்ளவைகளைச் சேர்த்துப்புசிக்கலாம்.

முறுக்கு.

ஒருசேர் உளுந்தை வறுத்துக்குத்தி உமிபோக்கி மாவாக்கி அவ்வளவுக்கு அரிசிமாவைக்கலந்து தோல்போக்கிச் சுத்திசெய்த கொஞ்சம் எள்ளும் பெருங்காயமும் உப்புஞ்சேர்த்து வெந்நீர்விட்டு நன்றாய்ப் பிசைந்துகொண்டு ஒரு வஸ்திரத்தைத் தாழ விரித்துப்போட்டு அதன்மீது முறுக்கிவிட்டுப் பத்து நாழிகைவரையில் ஆறவைத்துப் போதுமான நெய்யில் சுட்டெடுத்துக் கொள்ளவேண்டியது. பிசைந்தமாவை முறுக்காகவும் மற்ற எவ்வித உருவங்களாகவும் சுட்டாலும் சுடலாம்.

தித்திப்பு வடை.

ஒருசேர் உளுத்தமாவும் ஒருசேர் சருக்கரையும் ஒருசேர் சலத்தில் குழம்பாகக்கரைத்து ஒரு பாத்திரத்தில் போதுமான பசுநெய்விட்டுக் காய்ந்தபின்பு அதில் மாவைவார்க்கவேண்டியது. அது அடையாகவாகும்; ஐந்து நிமிஷம் வெந்தபின்பு எடுத்து மத்தியான போசனத்திற்கு வழங்கிக்கொள்ளலாம்.

கடலைரொட்டி.

ஒருசேர் கடலை அல்லது துவரம்பருப்பை மாவாக்கிக் கொஞ்சம் சலமும் உப்புஞ்சேர்த்துக் கலந்து ரொட்டிசெய்து இருப்புத்தோசைக் கல்லில் சுடவேண்டியது. இதற்கு ஏதாவது அனுபானம் வைத்துக்கொண்டு சாப்பிடவேண்டியது.

கடலைச் சுவையல்.

சுத்திசெய்த ஒருசேர் கடலையை இரண்டுசேர் ஜலத்தில் வேகவைத்து ஜலத்தை இறுத்துவிட்டு அப்பருப்பில் கொஞ்சம் சருக்கரைச்சேர்த்து நெகிழ அரைத்து உண்டைகள் செய்து மற்றொரு பாண்டத்தில் உளுத்தமாவும் அரிசிமாவும் சரியாகப்போட்டுக் கரைத்து அந்த உண்டைகளை இதில் தோய்த்தெடுத்து அகலச்சட்டியில் நெய்விட்டு வேகவைத்தெடுத்துக் கொள்ளவும்.

கடலைமாவு தித்திப்புஉண்டை.

ஒருசேர் கடலையை வறுத்துத் தோலைப்போக்கி மாவாக்கி ஒரு அகண்டபாத்திரத்தை அடுப்பிலேற்றிப் போதுமான நெய்விட்டு அந்தமாவை அதிற்போட்டு பாதிவெந்தவுடனே எடுத்துச் சருக்கரையும் சீரகத்தூளும் சரியெடையாக அதிற்போட்டு உண்டையாகச் செய்யவேண்டும். இதை மத்தியான போசனத்திற்கு வைத்துக்கொள்ளவும்.

வேறொருவிதம்.

ஒருசேர் கடலையை மாவாக்கி ஜலத்தில் கரைத்து ஒரு நாள் முழுதும் வைத்திருந்து சின்னக்குடுவையில் நிறைப்பி

இரும்பு அல்லது பித்தளையினால் செய்த பாணையில் போதுமான நெய்விட்டு பாகு வார்க்கிருக்கிற குடுவையின் கீழே மூன்று துவாரஞ்செய்து நெய்யில் துளிதுளியாக விட்டு அவைகள் நன்றாய் வெந்தவுடனே கரண்டியினால் எடுத்துப் பரிசுத்த பாத்திரத்தில் வைத்து, அத்துடன் போதுமான அழுக்கெடுத்த சருக்கரைச்சேர்த்து உண்டையாகச் செய்யவேண்டியது.

மகிழம்பூ பணிகாரம்.

அரைச்சேர் கடலைமாவும் அவ்வளவு அரிசிமாவுஞ்சேர்த்துப் போதுமான ஜலத்தைவிட்டுப் பிசைந்து ஒரு மொத்தையாக்கி மகிழம்பூ அச்சிற்போட்டு ஒரு வஸ்திரத்தின்பேரில் பிழிந்து ஒருமணி நேரம் வரையில் ஆறவைத்துப் பின்பு நெய்யில் வறுத்து அதன்மேல் வெள்ளைச் சருக்கரையைத் தூவவேண்டியது.

சாதாப் பணிகாரம்.

ஒருசேர் கடலையை வறுத்துக்குத்தி உமிபோக்கிச் சன்னமாவாக்கி அதில் பாதிமாவில் சருக்கரை ஏலரிசிப்பொடியுஞ்சேர்த்துக் கோதும்பை மாவினாலாவது நொய்யினாலாவது செய்த பணிகாரத்தோடு சேர்க்கவேண்டியது. மற்றமாவைப் பதனப்படுத்தவும்.

பூபணிகாரம்.

அரைச்சேர் கடலையை ஜலத்தில் ஊறவைத்துத் தோலையுரித்துக் கொஞ்சம் உப்புபோட்டு நன்றாக அரைத்து ஒரு பாணையில் போதுமான நெய்விட்டு பூகட்டினால் சட்டியில் துளிகளாக விழும்படி கையால் சுத்தி சுத்திவிட்டு எடுத்துக் கொள்ளவேண்டியது.

பெரிய பணிகாரம்.

ஒருசேர் கடலையை உமிபோக்கி ஜலத்தில் வேகவைத்து அதனுடன் சருக்கரை அல்லது வெல்லஞ்சேர்த்து நன்றாக

அரைத்துக் கொஞ்சம் ஏலரிசிப் பொடிசேர்த்துப் பிசைந்து உண்டைசெய்து கொஞ்சம் கோதுமைமாவில் புரட்டி ரொட்டிபோலச்செய்து இருப்புத் தோசைகல்லின்மீது சுடவேண்டியது. இதை உருக்குவெண்ணெய் பசும்பால் அல்லது வெள்ளரிக்காயுடன் சாப்பிட சீரணமாகும்.

பச்சைப்பயறு பணிகாரம்.

ஒருசேர் பச்சைப்பயற்றைக் குத்தி உமிபோக்கி ஜலத்தில் வேகவைத்துப் பின்பு போதுமான வெல்லஞ்சேர்த்து அரைத்துச் கொஞ்சம் கருப்பூரமும் ஏலரிசிப்பொடியும் சேர்க்கவும். இதைக் கோதுமை ரொட்டியுடன் சேர்த்துச் சாப்பிடலாம்.

பச்சைப்பயற்றினால் செய்தபணிகாரம்.

ஆய்ந்தெடுத்த பச்சைப்பயற்றை வேகவைத்துப் போதுமான சருக்கரையும் ஏலரிசிப் பொடியுஞ்சேர்த்து அரைத்து அதற்குச்சமமாக அரிசிமாவும் உளுத்தமாவுஞ் சேர்த்துக் கொஞ்சம் ஜலம்விட்டு எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகப்பிசைந்து அடையாகத்தட்டிப் பின்பு ஒவ்வொன்றாக நெய்யில் வேகவைத்து எடுத்துக்கொள்ளவும்.

பச்சைப் பயற்றுண்டை.

௪-சேர் பச்சைப்பயற்றை ஜலத்தில் ஊறவைத்துப் போதுமான உப்பும் சீரகமும்சேர்த்து அரைத்துப் பாணாவில் நெய்விட்டுக் காயும்போது அநேக துவாரங்களையுடைய சநிரத்தட்டைக் கரண்டியில்வைத்துத் தேய்த்தால் உண்டைகளாக விழும் வெந்தபின் யெடுத்துக் கொள்ளவேண்டியது.

வேறொருவிதம்.

ஒருசேர் பச்சைப்பயற்றைக்குத்தி உமிபோக்கி மாவாக்கிப் போதுமான சருக்கரையும் ஜாதிக்காய் ஜாதிபத்திரி லவங்கம் ஒவ்வொரு, ௫-எடை பொடிசெய்து சேர்த்துப்பிசைந்து உண்டைசெய்து அரைச்சேர் நெய்யில் வேகவைக்கவும்.

பச்சைப்பயற்றுப் பணிகாரம்.

அரைச்சேர் பச்சைப்பயற்றைக் குத்தி உமிபோக்கி ஜலத்தில் ஊறவைத்துக் கொஞ்சம் இஞ்சி சீரகஞ்சேர்த்து அரைத்தெடுத்து ஒரு அடையாக்கி இருப்புச் சட்டின்மீது வேகும்போது கொஞ்சம் நெய்வார்க்க வேண்டியது.

---

* பலவகை பருப்புச்சேர்ந்த ஆம்பில்வடை.

பச்சைப்பயறு கடலை உளுந்து துவரை இவைகளில் ஒவ்வொரு வகையில், ௪-சேர் எடுத்துத் தோல்போக்கி எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகச்சேர்த்து ஊறவைத்து அரைத்து வடைகளாகத்தட்டி மத்தியில் துவாரஞ்செய்து ஒரு பாணையில் போதுமான நெய்விட்டு வேகவைத்து அவைகளை எடுத்துத் தயிரில்போட்டு அதிற் கொஞ்சம் உப்பும் மஞ்சட் பொடியும் வறுத்த கடுகுஞ்சேர்த்து (௬௰) நாழிகைவரையில் வைத்திருந்து பின்பு பக்ஷணிசெய்ய வேண்டியது.

துவரை உண்டை.

ஒருசேர் துவரையைக்குத்தி உமிபோக்கி ஜலத்தில் வேகவைத்துப் போதுமான வெல்லம் அல்லது சருக்கரையும் கொஞ்சம் ஏலமும்போட்டு நன்றாய் அரைத்து உண்டைசெய்து கோதுமை மாவுக்குள் அடைத்து மூடிச்சுட வேண்டியது.

துவரைச் சுகியல்.

ஒருசேர் துவரையை உமிபோக்கிப் போதுமான ஜலத்தில் வேகவைத்து அவ்வளவு சருக்கரை அல்லது வெல்லத்தைச் சேர்த்துப்பிசைந்து உண்டைகள் செய்து மற்றொரு பாண்டத்தில் உளுத்தமாவும் அரிசிமாவும் சேர்த்துக் கரைத்து அந்த உண்டைகளை அதில் தோய்த்து நெய்யில் சுட்டெடுத்துக் கொள்ளவேண்டியது.

---

* இதை, ஆமைவடையென்றும் வழங்குவார்கள்.

துவர்ம்பருப்புச்சேர்ந்த உண்டை.

அரைச்சேர் துவரையை வறுத்துத் தோல்போக்கி மாவாக்கிப் போதுமான சருக்கரையும் கொஞ்சம் நெய்யும் விட்டுப்பிசைந்து உண்டைகளாகச்செய்து கொள்ளவேண்டியது.

எருக்கங்காய்க் கொழுக்கட்டை.

ஒருசேர் அல்லது இரண்டுசேர் வெள்ளை அரிசியை ஊறவைத்து இடித்துத் தெள்ளியெடுத்த மாவில் கொஞ்சம் வெந்நீர்விட்டுப் பிசைந்து அடையாகத்தட்டித் தோல்போக்கிய ஒருசேர் துவரையை வேகவைத்து அதனுடன் போதுமான வெல்லஞ்சேர்த்து அரைத்து அடைகளின் மத்தியில் வைத்து மடித்து இவைகள் கொள்ளும்படியான ஒரு குண்டு சட்டியில் அரைச்சட்டியளவு ஜலம்விட்டு வாயை வஸ்திரத்தால் கட்டி அதன்மேல் வைத்து வேறொருசட்டியைக் கவிழ்த்து மூடி நன்றாக வேகவைக்கவேண்டியது.

துவரம்பருப்பு ரொட்டி.

துவரையை உமிபோக்கி இரண்டு சிறிய கரண்டியளவு அரிசியைச்சேர்த்து ஜலத்தில் ஊறவைத்துக் கல்லுரலில் ருப்பி ரொட்டிதட்டி விர்தகமாயிருக்கிற இருப்புத்தட்டின் மேல் வேகவைத்து வேகும்போது கால்சேர் நெய்யை அதன்மேல் வார்க்கவேண்டியது.

துவரம்பருப்பு தித்திப்பு உண்டை.

ஒருசேர் துவரையை வறுத்துக்குத்தி உமிபோக்கி ஒரு பானையில் போதுமான வெல்லமும் கொஞ்சம் ஜலமும் விட்டுக் காயவைத்துக் கம்பிப் பாகுசெய்து வறுத்த பருப்பை அதிற்போட்டு உண்டைகிரட்டி வேண்டியபோது பட்சணே செய்ய வைத்துக்கொள்ளவேண்டியது.

துவரை ரொட்டி.

வ-சேர் துவரையை உமிபோக்கி ஜலம்விட்டு ஒரு மணி நேரம் ஊறவைத்து எடுத்து ஒரு தேங்காயை உடைத்து ஓடு

போக்கி அப்பருப்புடன் சேர்த்து நிரப்பி உண்டைகள் செய்து ஒரு சட்டியில் கொஞ்சம் நெய்வார்த்து நன்றாக வேகவைக்க வேண்டியது. இதை இராப்போசனத்திற் குபயோகப்படுத்திக்கொள்ளவும்.

எருக்கங்காய்க் கொழுக்கட்டை.

ஊறவைத்து இடித்த அரைச்சேர் அரிசிமாவெடுத்துக் கொஞ்சம் வெந்நீர்விட்டுப் பிசைந்து மூன்று அங்குல நிகளமாக அடைதட்டி அரைச்சேர் துவரம்பருப்பை ஜலத்தில் வேகவைத்து அதனுடன் போதுமான வெல்லம் சேர்த்து அரைத்து அடியில் வைத்து மடித்துப் பாதிஜலம் விட்ட ஒரு பானையினுடைய வாயில்கட்டிய வஸ்திரத்தின்மீது வைத்து வேறொரு சட்டியால்மூடி ஒரு மணிநேரம் வேகவைத்து எடுத்துக் கொள்ளவேண்டியது.

குழவுண்டை.

ஊறப்போட்டு இடித்த அரைச்சேர் அரிசிமாவெடுத்து மேல் விவரித்தபிரகாரம் சித்தப்படுத்தி மேல் செப்பியபடி துவரம்பருப்பைப் பூரணமாகமத்தியில்வைத்து மடித்து வேகவைக்கவேண்டியது.

அரிசிமாப் பணிகாரம்.

ஆறுபலம் வெல்லம் அல்லது சருக்கரையை அகலவாயுள்ள ஒரு சட்டியில், ஒரு-சேர் ஜலம்விட்டு மெழுகு பதமாகிறவரையில் காய்ச்சி அப்பாகில் ஒருசேர் அரிசிமாவைப்போட்டுக் கிண்டி இலையின்மேல் அடைகள் தட்டி நெய்யில் சுட்டெடுக்கவேண்டியது.

இஞ்சிப் பணிகாரம்.

ஆறுபலம் சருக்கரையை ஜலத்திற்போட்டுக் காய்ச்சி இரண்டுபலம் இஞ்சியைத் தோல்சீவித் துண்டு துண்டாகக் கத்தரித்துக் காய்ந்து கொண்டிருக்கிற சருக்கரையிற்போட்டு அதனுடன் சித்தப்படுத்திய ஒருசேர் அரிசிமாவும்போட்டு

நன்றாகக்கிளறி அதை ஐந்தங்குல விருத்தமாக அடைகள்தட்டி நெய்யில் வேகவைக்கவேண்டியது. இதைச் சாப்பாட்டில் உபயோகப்படுத்திக்கொள்ளவும்.

பூசனிக்காய்ப் பணிகாரம்.

ஆறுபலம் வெல்லத்தைச் சலத்தில் காயவைத்து இறுகி அடைசெய்யப் பக்குவ மாகும்போது சிவந்த ஒரு பூசனிக்காயில் கால் பங்கெடுத்து சிறிய துண்டுகளாக அரிந்து ஒருசேர் சித்தப்படுத்திய அரிசிமாவில் போட்டு வெல்லப்பாவும் கொஞ்சம் நெய்யும்சேர்த்து நன்றாககலந்து அடைகளாகத்தட்டிப் போதுமான நெய்யில் வேகவைக்கவேண்டியது.

அரிசிமா வண்டை.

ஒருசேர் அரிசிமாவும் அவ்வளவு உளுத்தமாவும் சேர்த்து ஜலம்விட்டுப் பிசைந்து ஒருநாள் வரையிலும் வைத்து அடையாகத்தட்டி வேகவைத்த கடலேயும் வெல்லமும் அந்த அடையில் வைத்து மடித்துக் கரைத்தமாவில் தோய்த்து நெய்யில் சுடவேண்டியது.

வேறொரு விதம்.

முக்கால்சேர் அரிசிமாவும், ௴சேர் உளுத்தமாவும் போதுமான வெல்லத்துடன் சேர்த்து ஜலம்விட்டுப் பிசைந்து அடைகளாகத்தட்டி அவைகளை நெய்யில் சுடவேண்டியது.

அரிசிமாவிற் செய்யுந்தோசை.

அரைச்சேர் அரிசிமாவும், ௴சேர் உளுத்தமாவும் எடுத்து ஜலம்விட்டுக் குழம்பாகக்கரைத்து இரண்டுநாள் அல்லது புளிக்கிற வரைக்கும் வைத்துப்பிற்பாடு போதுமான பெருங்காயம் சீரகம் மிளகு நக்குப்சேர்த்து இருப்புக் கட்டின்மீது சுடவேண்டியது. சுட்டெடுக்குந்தோறும் அந்தக்கட்டிக்கு நெய் பூசவேண்டியது. இந்தத்தோசையைச் சூடாயிருக்கும்போதே புசிக்கவேண்டியது.

எருக்கங்காய்க் கொழுக்கட்டை.

ஒருசேர் அரிசிமாவும் போதுமான உப்புஞ்சேர்த்து வெந்நீர்விட்டுப்பிசைந்து முட்டைபோல நீண்ட விருத்தமாக அடைதட்டித் துவரையும் வெல்லமும் பாகுபிடித்தப்பூரணத்தை மத்தியில் வைத்து மடித்து ஒரு அகலவாயுள்ள பானையில் பாதிஜலம்விட்டு வாயைவஸ்திரத்தாற்கட்டி அதன்மேல் வேகவைக்கவேண்டியது.

அரிசிமாவினால்செய்யும் பூரணவுண்டை.

ஒருசேர் அரிசிமாவெடுத்துக் கொஞ்சம் உப்புபோட்டு வெந்நீர்விட்டுப் பிசைந்து உண்டைகளாக்கிப் பருப்பை வறுத்துத் துளாக்கி அதன் மத்தியில் வைத்து மடித்து ஒரு பானையில் பாதிஜலம்விட்டு வாய்க்கு ஏடுகட்டி அதன்மேல் வேகவைக்கவேண்டியது.

வேறொருவிதம்.

அரைச்சேர் அரிசிமாவும் கால்சேர் உளுந்தமாவும், வறு-சேர் பச்சைப்பயற்றுமாவும் போதுமான உப்புஞ்சேர்த்து வெந்நீர்விட்டுப் பிசைந்து அகல அடைகளாகத்தட்டி மத்தியில் வறுத்த கடலைமாவும் ஏலப்பொடியும் வைத்து மடித்து வேகவைக்கவேண்டியது. இதை வெண்ணெய் அல்லது நெய்யுடனேயாவது சாப்பிடவும்.

நெய்யும் அரிசிமாவும்சேர்த்துச் செய்யப்பட்ட அடைகள்.

அரைச்சேர் அரிசிமாவும் அவ்வளவு உளுந்தமாவும் தண்ணீர்விட்டுக் குழம்பாகக் கரைத்து ஒருநாள் வரைக்கும் வைத்துப் பின்பு ஒருசேர் வெல்லத்தைச்சேர்த்து அதைக் அகண்ட பாத்திரத்தில் போதுமான நெய்விட்டுக் காய்ந்தபின்பு அதில் வார்த்து நன்றாக வெந்தபின்பு எடுத்துக்கொள்ளவும். இதை அப்போதைக்கப்போது உபயோகப் படுத்திக்கொள்ள வேண்டியது.

நெய்யும் அரிசிமாவும்சேர்த்துச் செய்யப்பட்ட புளித்த பணிகாரம்.

அரைச்சேர் அரிசிமாவும் அவ்வளவு உளுத்தமாவும் ஜலத்திற்கரைத்து இரண்டுநாள் அல்லது புளிக்கிறவரையில் வைத்துப் போதுமான உப்பும் கொஞ்சம் சீரகமும் மிளகுபொடியுஞ் சேர்த்து நெய்யில்வார்த்துச் சுடவேண்டியது.

வெண்ணெய்ப் பணிகாரம்.

அரைச்சேர் ஈர அரிசிமாவில் சரியெடை வெண்ணெயைச்சேர்த்துச் சின்ன அடைகளாகத்தட்டி நெய்யில் நன்றாக வேகவைக்கவேண்டியது.

அரிசிமாப் பணிகாரம்.

அரைச்சேர் அரிசிமாவில் வெல்லத்தைக்கரைத்து விட்டுப் பிசைந்து உருண்ட அடைகளாகத்தட்டி நெய்யில் வேகவைத்துச் சுடுகையாகவே புசிக்கவேண்டியது.

கோதுமைமாவு அடை.

ஒருசேர் கோதுமை நொய்யை அல்லது மாவைப் பாலிலாவது வெந்நீரிலாவது ஒரு மணிநேரம் ஊறவைத்து நன்றாக இடித்து ஒரு சிறிய கரண்டி பல்வளவெடுத்து உண்டை செய்து ஒரு பலகையின்மேல் உலர்ந்த அரிசிமாவைத்தூவி அதன்மேல் வைத்து அப்பளக் கொழுவியால் அடைகளாக்கி ஒருசேர் வறுத்த கடலைமாவில் போதுமான வெள்ளைச்சருக்கரையும் கொஞ்சம் ஏலப்பொடியுங் கலந்து ஒவ்வொரு அடைக்கு ஒரு சிறிய கரண்டிக் கடலைமாவை மத்தியில்வைத்து மடித்து (௧௰) நாழிகை ஆறவைத்துப் பின்பு நெய்யில் சுடவேண்டியது. இதை, ௰௫ - நாள் வரைக்கும் வைத்து உபயோகப் படுத்திக்கொள்ளலாம்.

வேறொரு விதம்.

ஒருசேர் கோதுமை நொய்யைப் பாலிலாவது ஜலத்திலாவது ஊறவைத்திடித்து எடுத்தமாவை உண்டையாக்கி

ஒரு பலகைமீது உலர்ந்தமாவைத்தூவி அதன்மேல் வைத்து அப்பளக்கொழுவியால் அடைகளாக்கிக் கொப்புரைத்தேங்காயைப் பொடியாக அரிந்து அதில் அரைச்சேரும் கசகசாவில் அரைச்சேரும் எடுத்து வெவ்வாறாக வறுத்து ஒரு ரூபாயெடை ஏலஞ்சேர்த்து இவைகளைப் பொடியாக அரைத்துச் சமமாகச் சருக்கரைசேர்த்து அவ்வடையின் மத்தியில் வைத்து மடித்து நெய்யில் சுடவேண்டியது.

வேறொரு விதம்.

கோதுமைநொய்யை மேல் விதித்தவிதமாக அடைகள் தட்டி அரைச்சேர் வறுத்த பச்சைப்பயற்றுமாவும் போதுமான சருக்கரையும் ஏலப்பொடியுங் கலந்து அடையில் வைத்து மடித்து நெய்யில் வேகவைக்கவேண்டியது.

கோதுமை உண்டைகள்.

ஒருசேர் கோதுமைநொய்யை எட்டுப்பலம் நெய்யில் வேகவைத்துப் போதுமான சருக்கரையும் ஏலப்பொடியும் போட்டு உண்டைகளாகப் பிடிக்கவேண்டியது.

கோதுமை அடை.

ஒருசேர் கோதுமைநொய்யைக் கொஞ்சம் பால்விட்டுப் பிசைந்து அடைகளாகத்தட்டி ஒருசேர் கசகசாவை வறுத்து மாவாக்கிக் கொஞ்சம் சருக்கரைகலந்து இந்தப் பூரணத்தை அடையில் வைத்து மடித்துப் பலகையின்மீது கொஞ்சம் அரிசிமாவைத்தூவி அதன்மேல் மேற்படி மடிப்பைவைத்துப் பொருந்தத்தட்டி நெய்யில் வேகவைக்கவேண்டியது.

கோதுமைமாவினால் செய்யும் பணிகாரம்.

அரைச்சேர் கோதுமை நொய்யில் கொஞ்சம் ஜலம்விட்டுப் பிசைந்து அடைகள்செய்து சருக்கரையைவைத்து மடித்துமூடி உண்டைகளாக்கி நெய்யில் வேகவைக்க வேண்டியது.

போளி.

ஒருசேர் கோதுமைமாவில் கொஞ்சம் உப்புஞ் சலமும் விட்டுப் பிசைந்து ஒவ்வொரு சிறிய கரண்டிப் பிரமாணம் எடுத்து உண்டைசெய்து வறுத்த கடலைமாவை மத்தியில் வைத்து மடித்து ஒருபலகையின்மீது வைத்து மற்றொரு பலகையை அதன்மேல் வைத்து அழுத்தி அடையாக்கி இருப்புத் தட்டின்மீது சுட்டு நெய்யில் அல்லது உருக்குவெண்ணெயில் தோய்த்துப் பட்சணபண்ணவும் பால் வெள்ளரிக்காய் சேர்த்துக்கொண்டால் இந்தப்போளி சீரணமாகும்.

அடுக்குப் பணிகாரம்

ஒருசேர் கோதுமைநொய்யை மோரில் ஊறவைத்து ஒவ்வொரு சிறிய கரண்டிப் பிரமாணமெடுத்து பலகையின் மீது வைத்து அப்பளக் கொழுவியினால் அடைதட்டி வெண்ணெய்பூசி ஏழு அடைகளை ஒரடுக்காக அடுக்கி நெய்யில் வேகவைத்து வெள்ளைச் சருக்கரையைக்கூட்டி உடனே புசிக்கவேண்டியது.

பச்சைப்பயறும் கோதுமைநொய்யும் சேர்ந்த பணிகாரம்.

அரைச்சேர் பச்சைப்பயற்றுமாவும் கால்சேர் கோதுமைநொய்யும் சேர்த்து ஜலத்தில் ஊறவைத்துப் பிசைந்து தகர அச்சில் நிறைப்பி சட்டியில் நெய்விட்டுக் காய்ந்துகொண்டிருக்கும்போது பிழிந்து வெந்தவுடன் எடுத்து வெள்ளைச் சருக்கரையாவது கற்கண்டாவது பொடிசெய்து அதன்மேல் தூவவேண்டியது.

கோதுமைநொய் கஜ்ஜுருக்காய்.

ஒருசேர் கோதுமைநொய்யைக் கால்சேர் பசும்பாலில் சேர்த்து இடித்து அநேக உண்டைகளாக்கி அப்பளக் கொழுவியினால் மிகவும்சன்ன அடைகளாக்கி மத்தியில் சருக்கரை

வைத்து மடித்து உப்புகிறவனாயில் நெய்யில் வேகவைக்கவே ண்டியது.

கோதுமைமண்டிகை அடை.

ஒருசேர் கோதுமைநொய்யைக் கால்சேர் பாலில் இரண் டரை நாழிகை ஊறவைத்து இடித்து இதில் ஒவ்வொரு ரூபா யெடை மாவெடுத்து மெல்லிசு அப்பளங்களாகச் செய்து ஒரு பெரிய புதுப்பானையைக் கழுத்தைத் தட்டிப்போட்டு அடுப்பின்மீது தலைகீழாகக் கவிழ்த்துவைத்து அதன்மேல் இந்த அடைகளைப்போட்டு வெந்தவுடன் எடுத்து மூடிவைக்க வேண்டியது.

கோதுமைநொய் சுருளை.

ஒருசேர் கோதுமைநொய்யைக் கால்சேர் பாலில் ஐந்து நாழிகை ஊறவைத்து இடித்து ஒவ்வொரு ரூபாயெடை மா வெடுத்து பலகையின்மீது வைத்து அப்பளக் கொழுவியால் அடைசெய்து ஜலத்தில் வேகவைத்துப் பாலும் சருக்கரையுஞ் சேர்த்துப் புசிக்கவேண்டியது.

கோதுமை ரொட்டி.

ஒருசேர் மெல்லிசுமாவை வெந்நீர்விட்டுப் பிசைந்து ரொட்டிசெய்து இருப்புத்தட்டின்மீது வேகவைத்து நெய்யுஞ் சருக்கரையுஞ்சேர்த்துப் புசிக்கவேண்டியது.

வேறொருவிதம்.

ஒருசேர் கோதுமைமாவில் போதுமான உப்பும் ஜலமும் விட்டுப் பிசைந்து உண்டைகளாக்கி மெல்லிசாய் அடைதட்டி இருப்புத்தட்டின்மீது வேகவைத்து மாம்பழரசம் அல்லது சருக்கரைசேர்த்துப் பட்சணைசெய்யவேண்டியது.

வேறொருவிதம்.

ஒருசேர் கோதுமைமாவில் ஜலமாவது பாலாவது விட் டுப் பிசைந்து ஒவ்வொரு கிச்சிலிக்காய் யவ்வளவெடுத்து அ

யைக்கட்டி வேகவைக்கவேண்டியது. வழிப்பிரயாணத்தில் எரிகரும்பு பதார்த்தங்கள் அகப்படாவிட்டால் மூட்டைத்தாளின்மீது, ௬-அல்லது, ௭-அடைகளை நெய்யில் சுட்டுக்கொள்ள வேண்டியது.

கோதுமை நொய்ரொட்டி.

ஒருசேர் கோதுமைநொய்யை ஜலம்விட்டுப் பிசைந்து நான்கு ரொட்டிகளாக்கிப் போதுமான நெய்யில் சுட்டெடுத்துக் கொள்ளவேண்டியது.

சஜ்ஜகருக்காய்.

ஒருசேர் எள்ளைக்குத்திச் சுத்திசெய்து முப்பது நிமிஷம் ஜலத்தில் ஊறவைத்துப் பின்பு அதையொரு பலகையின் மேல் ஆறவைத்துப் போதுமான வெல்லஞ்சேர்த்து அரிசிமா அடையின் மத்தியில்வைத்து மடித்து நெய்யில் வேகவைக்க வேண்டியது.

வேறொருவிதம்.

சுத்திப்படுத்திய அரைசேர் எள்ளைவறுத்து அரைத்துக் கால்சேர் வெல்லம்சேர்த்துப் பிசைந்து அரிசிமா வடையில் வைத்துமடித்து நெய்யில் சுடவேண்டியது.

தித்திப்பு எள்ளுருண்டை.

ஒருசேர் எள்ளை வறுத்துக்கொண்டு அதற்குப் போதுமான வெல்லமெடுத்து ஜலத்தில்போட்டு அடுப்பிலேற்றிப் பாகுபதமாக வரும்போது எள்ளைப்போட்டுக் கிண்டி உருண்டைகள்பிடித்துக் கொஞ்சநேரம் ஆறவைக்க வேண்டியது.

எள்ளும் கோதுமைமாவுஞ்சேர்த்த பணிகாரம்.

ஒருசேர் கோதுமைமாவை வெந்நீர்விட்டுப் பிசைந்து அடைதட்டிச் சுத்தப்படுத்திய எள்ளும் வெல்லமும் மத்தியில் வைத்து மடித்து நெய்யில் சுடவேண்டியது.

எள்ளும் அரிசிமாவுஞ்சேர்ந்த கொழுக்கட்டை.

எவ்வளவு தேவையோ அவ்வளவு அரிசிமாவில் வெந்நீர் விட்டுப் பிசைந்து அடைகள் தட்டி அதற்குப் போதுமான எள்ளும் வெல்லமும் சேர்த்து மத்தியில்வைத்து மடித்து அதுகள் கொள்ளும்படியான ஒரு குண்டு சட்டியில் அரைச் சட்டியளவு ஜலம்விட்டு வாயை வஸ்திரத்தால் கட்டி அதன் மேல் வேகவைத்தெடுத்துக் கொள்ளவேண்டியது.

எள்ளும் அரிசிமாவுஞ்சேர்ந்த சுவையல்.

எள்ளைவறுத்து இடித்துப் போதுமான வெல்லஞ்சேர்த்துப் பிசைந்து உண்டைகளாக்கி உளுத்தமாவும் அரிசிமாவுங் கரைத்து அதில் தோய்த்து நெய்யில் சுடவேண்டியது.

கோதுமைமாவும் எள்ளுஞ்சேர்ந்த கஜ்ஜூருக்காய்.

கோதுமைமாவைப் பிசைந்து அடைகளாக்கி எள்ளும் வெல்லமும் கலந்து மத்தியில்வைத்து மடித்து நெய்யில் சுட வேண்டியது.

எள்ளும் வெல்லமுஞ்சேர்ந்த உண்டைகள்.

ஒருசேர் எள்ளும் போதுமான வெல்லமுஞ்சேர்த்து இடித்துப்பிசைந்து உண்டைகள் செய்யவும். இதைக் கல்யாணப் பந்திப்போசனங்களுக்கு உபயோகப்படுத்திக் கொள்ளலாம்.

அரிசிமாவுங் கடலையுஞ்சேர்ந்த கொழுக்கட்டை.

ஒருசேர் அரிசிமாவை வெந்நீர்விட்டுப் பிசைந்து அடைகள்தட்டிக் கால்சேர் கடலையை வேகவைத்து மத்தியில் வைத்து மடித்துப் பாதிஜலம்விட்ட குண்டு சட்டியின் வாயை வஸ்திரத்தால் கட்டி அதன்மேல் வைத்து மற்றொரு சட்டியைக் கவிழ்த்துமூடி வேகவைக்கவேண்டியது.

கடலையும் அரிசிமாவுஞ்சேர்ந்த கொழுக்கட்டை.

அரைச்சேர் வேகவைத்த கடலையை யெடுத்து ஒருசேர் அரிசிமாவில் சேர்த்துப் பிசைந்து உண்டைகளாக்கி ஐந்து நிமிஷம் ஆறவைத்துப்பிற்பாடு அதை ஒரு பானையில் பாதிஜலம்விட்டு வாயில் துணிகட்டி மேலேவைத்து மூடி வேவித்துப்பின்பு தரையில் வைக்கோலைத்தெளித்து அதன்மேல் ஒரு துப்பட்டியைப் பரப்பி உண்டைகளை ஆறவைக்கவேண்டியது.

கடலைச் சுவையல்.

ஒருசேர் கடலையைக்குத்தி உமிபோக்கி ஒருசேர் ஜலத்திலேபோட்டு வேகவைத்துப் பின்பு ஒருசேர் வெல்லம் கலந்து அரைத்து அடைகள்தட்டி கரைத்த அரிசிமாவில் தோய்த்து நெய்யில் சுட்டு எடுத்துக்கொள்ள வேண்டியது.

கடலையுங் கோதுமைமாவுஞ்சேர்ந்த பலகாரம்.

மேல் விவரித்த பிரகாரம் கடலையையும் வெல்லத்தையும் அரைத்து அதைக் கோதுமைமாவிற்செய்த அடையில் வைத்து மடித்து மேல் விவரித்தபிரகாரம் சுட்டு எடுத்துக்கொள்ள வேண்டியது.

வேறொரு விதம்.

அரைசசேர் அரிசிமாவும் அவ்வளவே சடலைமாவுமசேர்த்து ஜலந்தெளித்துப் பிசைந்து அதிற் கொஞ்சம் உப்பும் சீரகமும் உடைத்த மிளகும்போட்டு ஒருநாள் பரியந்தம் புளிக்கவைத்துப் பின்பு அடைகள்தட்டி ஒரு இருப்புத் தகட்டின்மீது கொஞ்சம் நெய்தடவிச் சுட்டு எடுத்துக்கொள்ள வேண்டியது.

பச்சைப்பயறும் அரிசிமாவுஞ்சேர்ந்த ரொட்டி.

அரைச்சேர் அரிசிமாவை அரைத்து ஒரு கரண்டி உப்புப்போட்டு ரொட்டிதட்டி ஒரு வெண்கலப் பாத்திரத்தில் கொஞ்சம் நெய்விட்டுச் சுட்டெடுத்துக் கொள்ளவேண்டியது.

பூரிபலகாரம்.

௨-படி கோதுமைநொய்யை இராத்திரிக்கே தகுந்த நீரில் பிசறிவைத்து உதயத்திலெடுத்து அசலக் கல்லின்மேல் வைத்து இருப்புப் பூணுலக்கையால் இடித்து உருட்டி மறுபடியும் இடித்து இப்படிப் பலமுறைசெய்து அப்பளப் பலகையின் மேல் அதில் கொஞ்சமாவைவைத்து அப்பளக் குழவியால் அப்பளம்போல அசலமாகச் செய்து வைத்துக்கொண்டு அவற்றுள் சிலவற்றை நெய்யிற் பொரித்து உரலிற்போட்டிடித்து மாவாக்கி அந்தமாவைத்தெள்ளிப் பருமனுயுள்ளதுகளை எடுத்து மறுபடியும் இடித்து மாவாக்கிக்கொண்டு அம்மாவையும், ௧-படிச் சருக்கரையையும் கல் மணலில்லாமல் சுத்தப்படுத்தி இளம்பாகவெடுத்த, வ-படிக் கசகசாவையும் மேல் தோல் போக்கி நறுக்கிய, ௫-பலம் வாதுமைப்பருப்பையும், ௪-மூடித் தேங்காய்த் திருகலையும் ஒன்றாகச்சேர்த்துக் கலக்கி அதில் போதுமானதை எடுத்து மேலே அப்பளம்போலே செய்து வைத்திருப்பதின் நடுவில்வைத்து மடித்து அதன் ஓரத்தைச் சந்துவிடாமல் பிடித்துச் சேர்த்துவிட்டு நெய்யில் திருப்பித் திருப்பிப்போட்டு வறளச்செய்து எடுத்து உபயோகஞ் செய்து கொள்க.

காசரூரப் பலகாரம்.

மாவில்லாமல் புடைத்த, ௧வ-படி கோதுமைநொய்யை, ௧வ-படி வெள்ளைச்சர்க்கரையை அழுக்கெடுத்துப் பாகுகாய்ச்சி அதில் கொட்டிப்பிசைந்து, ௩ - பலம் உருக்காத கெட்டி நெய்யும் சேர்த்து மறுபடியும் பிசைந்துகொண்டு வட்டமாகப் பெரிய அடைதட்டிக் கல் மணல் இல்லாத, ௩-பலம் கசகசாவைக் கொஞ்சம் வறுத்து அந்த அடையின் மேல் தூவிப் பின்பு கூரியால் நால்விரற் சதுரமாகத் துண்டித்து நெய்யில் பொன் வறுவலாகப் பொரித்து எடுத்து உபயோகஞ் செய்து கொள்க.

மற்றொருவகை.

௨-படிச் சினச்சருக்கரையை அழுக்கெடுத்துப் பாகு காய்ச்சி அதில், ௧-பலம் பனிநீரையும், ௪-பலம் பொடி செய்த ஏலரிசியையும் சேர்த்துக்கிண்டி மேலே சொன்னபடி, ௰-படிக் கோதுமை நெய்யில் ஊற்றிப்பிசைந்து முன்போலவே பெரிய அடையாகத்தட்டி ஒரு எனத்தில் வைத்து முன் சொன்ன அளவு கசகசாவைப் பக்குவஞ்செய்து அவ்வடையின் மேல் தூவிக் கையினால் அழுத்திப் பிற்பாடு அதைத் துண்டங்கள்செய்து முன்னைய பிரகாரம் நெய்யில் பொரித்துக்கொள்க.

தயிர்ப்பலகாரம்.

ஆடையுடனே, ௫-படிக் கெட்டித்தயிரை ஒரு வெள்ளை கருட்டையில் சேர்த்துக் கயிறுகொண்டு மூடிப்பாரக்கட்டி மேலே தூக்கிவிடவேண்டும். தண்ணீர் முழுதும்வடிந்து கெட்டியாயிருக்கிற பக்குவத்தில் அதை எடுத்துக்கொண்டு அதிலே, ௰-படிக் கோதுமைகொய்யையும், ௩-பலம் வெண்ணெய் அல்லது நெய்யையுஞ் சேர்த்துப்பிசைந்து சிறு வில்லைகளாகத்தட்டி வைத்துக்கொண்டு, ௭ சேர்ச் சினச்சருக்கரையை அழுக்கெடுத்துப் பாகுகாய்ச்சிவைத்து அவ்வில்லைகளை நெய்யிற் பொரித்தெடுத்து உடனே பாகில்விடவேண்டும். இப்படி எல்லா வில்லைகளையும் பொரித்துப் பாகிற்போட்டு, ௪-௫-நாழிகை அதிலேயே ஊறவைத்து உபயோகஞ்செய்துகொள்க.

மற்றொருவகை.

முன்சொன்ன பிரகாரமே அவ்வளவு தயிரைப் பக்குவஞ்செய்து அதனோடு அரைப்படிக் கோதுமைகொய்யையும் மேலேசொன்ன பரிமாணம் நெய் அல்லது வெண்ணெயையும் கோல்போக்கிய, ௫-பலம் வாதுமைப்பருப்பை அம்மியின்மேல் வைத்து நீர்விடாமல் நையநசுக்கி அதையும் குங்குமப்பூ, ௧-எடை-¼, ஏலம் ௧-எடை-½, பொடிசெய்து இப்பொடியையும் சேர்த்துப்பிசைந்து முன்னையபடி வில்

லைகள்கட்டி பின்பு, ௰-சேர்ச சீனச்சருக்கரையையாவது சற்கண்டையாவது அழுக்கெடுத்துப் பாகுகாய்ச்சி, ௩-பலம் பனிநீர்வார்த்துப் பாகு பகருவத்தில் இறக்கிக்கொண்டு மேற்படி வில்லைகளை நெய்யிற்பொரித்து அந்தப் பாகில்விட்டு முன்சொன்ன நாழிகைவரையும் ஊறவைத்து எடுத்துப்புசிக்கவேண்டும்.

கோதுமைநொய்ப் பெரியபலகாரம்.

புடைத்தெடுத்த இரண்டுபடிக் கொதுமைநொய்யை இரண்டுபடியை ஒருபடியாகச் சுண்டக்காய்ச்சிய பாலில்கொட்டி, ௫-அல்லது, ௭-சேர்க் கெட்டியாயுள்ள நெய்யையாவது வெண்ணெயையாவது அதனோடு சேர்த்து பின்பு, ௫ - சேர்ப் பொடிசெய்த சற்கண்டையும் தோல்போக்கி மெல்லியதாக அரிந்த, ௰-பலம் வாதுமைப்பருப்பையும் குப்பையில்லாமல் ஆய்ந்து ஒருதரம் வெந்நீரில் போட்டெடுத்த, ௰-பலம் விரையில்லாத திராட்சப்பழத்தையும், ௪-பலம் பனிநீரில், ௨-வராகனெடைக் குங்குமப்பூவைக் கரைத்து அதையும் கொட்டி ஒன்றாகப்பிசைந்து ஒரு பெரிய அடையாகத்தட்டி நெய்ம் பூசிய பெரிய செப்புத்தட்டில் வைத்து அதற்குத் தகுமான செப்பு மூடியால் மேலேமூடி உளுத்தம்பருப்பை நேர அரைத்து ஒரு துணியில்தடவி சீலை மண் செய்வதுபோல அப்பாத்திரங்களின் சந்துகளை இறுகச்சுற்றி அதன்மேலும் மிகி மாவைத் தளமாகத்தடவிச் சிறிதுநேரம் நிழலில் ஆறவைத்து ஒரு கூடை அடுப்புக்கரியை நிலத்தில் கொட்டி அதை நெருப்புமயமாக்கி அதன்மேல் மேற்படி பாத்திரத்தை வைத்து அழுத்தி அப்பாத்திர மூழுமையும் அத்தக்கரியால் மூடி அரைமணி மூன்று நிமிஷம் வரையும் அப்படிவைக்கவேண்டும். அதற்குள்ளே நெருப்பு நீறுபூக்குந் தருணங்களில் ஒரு பெரிய விசிறியினால் விசிறவேண்டும். அந்த மணியானபின்பு தீயை ஒதுக்கிப்பார்க்கப் பாத்திரத்தின் ஓரத்தினின்றும் ஆவி புறப்படுமானால் தீயை விட்டுநீக்கி வெளியேவைத்து நன்றாய் ஆறினபின் மேல் மூடியைத்திறந்து மேற்படி பலகாரத்தைக்

துண்டுகளாக அறுத்து ஒரு எனத்தில் வைத்து உபயோகப் படுத்திக்கொள்க. ஆவி புறப்படாவிட்டால் மறுபடியும், ௫-நிமிஷம் தீயால்மூடி. விசிறவேண்டும்.

பாலேட்டுப் பலகாரம்.

மேலேசொல்லிய எல்லாவஸ்துக்களேயும் அங்கே சொல்லியபடி சித்தப்படுத்தி அவற்ருேடு அரைப்படி பசுப்பாலேட்டைச்சேர்த்து முன் சொன்னவிதமாகவே எல்லாப்பக்குவமுஞ்செய்து இறக்கிவைத்துக் கொண்டு உபயோகப்படுத்தலாம்.

மஞ்சட் கருப்பலகாரம்.

சுத்திசெய்த ஒருபடி கோதுமை கொய் எடுத்து அதனேடு, ௫௰-கோழிமுட்டையினது வெள்ளை அம்புலியைநீக்கி மஞ்சட்கருவையும், ௪-சேர் சீனக்கற்கண்டுத்தூளேயும் மேல் தோல்போக்கித் தண்ணீர் விடாமல் அரைத்த, ௪-பலம் வாதுமைப்பருப்பையும், ௫-பலம் வெண்ணெயையும் பொடிசெய்த ஒருபலம் ஏலத்தையும்சேர்த்து, உ-பலம் பனிநீரில், ௧-வராகனெடைக் குங்குமப்பூவைக்கரைத்து அதில் விட்டுப்பிசைந்து பிசையும்போதே, வ-படிப் பாலாடையுங் கூடச்சேர்த்து எல்லாம் ஒன்ருகக் கலக்கும்படி நன்ருய்ப்பிசைந்து நெய்பூசிய அகலவாய்ச் செப்புப்பாத்திரத்தில் ஒரே அடையாகத் தட்டிப்போட்டு மூடியால்மூடி உழுந்தரைத்துத் துணியில் பூசி அருகுகளைச்சுற்றி அந்தச் சுற்றின்மேல் மீதிமாவைக் கனக்கத்தடவி ஒரு சின்னகூடை அடுப்புக்கரியைத் தரையில் கொட்டித் தீப்பற்றவைத்து அத்தீயால் மேற்படி பாத்திரத்தைமூடி அப்படியே ஒரு மணிநேரம் வைத்திருந்து பின்பு மூடியைத்தள்ளிபார்க்க ஓரங்களில் நின்றும் ஆவிவருமாகில் இறக்கிவிடவேண்டும். இல்லா விட்டால் சற்றுநேரம் அந்தத் தீயில்தானே வைத்திருந்து இறக்கி ஆறினபின்பு அதைத்திறந்து அவ்வடையைச் சூரிக்கத்தியினுல் துண்டுகளாகச்செய்து மற்ருெரு எனத்தில் வைத்துக்கொண்டு புசிக்கவேண்டும்.

சப்பரிசிமஞ்சட் கருப்பலகாரம்.

ஆய்ந்து புடைத்தெடுத்த சப்பரிசி மேலேசொல்லிய அளவு எடுத்து அதில் முன்சொன்ன அளவு முட்டை மஞ்சட்கருவும் மற்றும் வஸ்துக்களும் சேர்த்துப்பிசைந்து ஒரே அடையாகத்தட்டி மேலதுபோலவே தீயிற் பக்குவப்படுத்தி எடுத்து உபயோகஞ்செய்துகொள்க.

வேறு.

கோதுமைநொய்யும் சப்பரிசியும் சரிப்பங்காகச்சேர்த்து ஒருபடி எடுத்து முன்சொன்ன அளவுமஞ்சட் கருவையும் மற்றும் பொருள்களையும் சேர்த்துப்பிசைந்து ஒரு அடையாகவே தட்டிப்போட்டு முன்போலவே பாத்திரத்தில் வைத்துத் தீயில் பக்குவஞ்செய்து உபயோகித்துக்கொள்க.

பேணி பலகாரம்.

ஒருபடிச் சுத்திசெய்த கோதுமைநொய் எடுத்து முன்னநாள் இராத்திரிக்கே போதுமான பால்விட்டுக் கெட்டியாய்ப் பிசைந்து வைத்திருந்து உதயத்தில் எடுத்து அகலமாயுள்ள ஒரு தட்டைக் கருங்கல்லுக்கு நெய்பூசி அதில் வைத்து இருப்புப் பூணுலக்கைகொண்டு திடமான ஓராள் இடிக்கவேண்டும். அப்படி இடிக்கும்போது சமீபத்தில் மற்றோராள் உட்கார்ந்துகொண்டு அந்தத்திரளையைப் புரட்டிப்புரட்டி வைக்கவேண்டும் அவன் அப்படி செய்யும்போதெல்லாம் தன் கைக்கும் அந்தக்கல்லுக்கும் நெய் தடவிக்கொண்டே புரட்டவேண்டும் இல்லாவிட்டால் அந்த நொய்ம் மாவானது பூணிலும் கையிலும் கல்லிலும் ஒட்டிக்கொண்டு சேதமாய் விடும். இந்தப்பிரகாரம் ஒரு மணிநேரம் இடித்து எடுத்து வைத்துக்கொள்ளவேண்டும். இப்படிச் செய்வதற்கு மூன்றுநாளைக்கு முன்னேதானே ஆழாக்குப் பச்சரிசியைச் சுத்தநீரில் ஊறப்போடவேண்டும். ஊறப்போட்டநீரை அடிக்கடி இறுத்து விட்டு வேறு புதுநீரை வார்த்துக்கொண்டே வரவேண்டும் இல்லாவிட்டால் அரிசி புளித்துப்போம். இப்படி ஊறப்

போட்ட அரிசியை எடுத்து உரலி லிட்டுக்குத்தி ஒன்றிரண்டு சிறு நொய்யு மில்லாமல் மாவாக்கி ஒரு அகலப்பாத்திரத்தில் கொட்டி, ௧-பலம் மாவுக்கு, ௩-அல்லது, ௩௨-பலம் வீதமாக வெண்ணெயையாவது சுட்ட நெய்யையாவதுசேர்த்து இரண்டு நாழிகைப்பரியந்தம் பிசைந்து வழித்தெடுத்து வேறே ஒரு ஏனத்தில் வைத்துக்கொள்க. மேலே சொல்லிய கோதுமைமாவில் நெல்லிக்காய்ப் பரிமாணமெடுத்து அப்பளப்பலகைக்கு நெய்பூசி அதன்மேல் வைத்து அப்பள மரக்குழவியால் அப்பளம்போல வட்டமாகச் செய்யாமல் ஈர வெங்காயப் புரைக்கனமாக மெல்லியதாயும் அகலமாயும் ஒருசாண் நீளத்தில் நீட்டி அதன் இருபுறத்திலும் நெய்சேர்த்த பச்சரிசி மாவைத்தடவி ஒவ்வொன்றாக ஒரு மூங்கிற்பத்தையில் சுற்றுமேல் சுற்றாக ஏழுக்குக் குறையாமலும் பத்துக்கு அதிகப்படாமலும் சுற்றவேண்டும் இப்படிப் பத்து இருபது பத்தைகளுக்குச் சுற்றிவைத்துப்பின்பு ஒவ்வொன்றாக எடுத்து ஒரு பெரிய நெல்லிக்காயளவு அறுத்து உருவி அப்பளப் பலகைமேல் வைத்து மரக்குழவியால் மறுபடியும் கொஞ்சம் அகலப்படுத்தி நெய்யிலிட்டுப் பொரிக்கவும் ஒருதரத்தில் மூன்று துண்டுகளுக்குமேல் பொரிக்கக்கூடாது. பொரிக்கும்போது பொரிக்கும் பாத்திரத்திலுள்ள நெய்யை ஒரு கரண்டியினால் மொண்டு கொண்டு அப்பேணி பலகாரம் பொரிகிறவரைக்கும் மேலே விட்டுக்கொண்டேயிருந்து பொரிந்தபிற்பாடு எடுத்து வேறொரு ஏனத்தில் வைத்து வைத்தவுடனே மேலே சிறிது பனிநீரை ஊற்றிச் சீனிச்சருக்கரையை அல்லது சீனக்கற்கண்டுத்தூளைத் தூவவேண்டும். இப்படியே எல்லாத்துண்டுகளையும் பொரித்துப் பக்குவஞ்செய்து ஆறியபின் உபயோகஞ்செய்து கொள்க.

வாதுமைப்பருப்புச்சேர்ந்த கோதுமை பலகாரம்.

அரைப்படிக் கோதுமைநொய்யைப் போதுமான பசுப்பால்விட்டுப் பிசறி ஒரு மணிநேரம் ஊறவைத்து கால்படி வாதுமைப்பருப்பை, ௨-நிமிஷம் வெந்நீரில் போட்டெடுத்துத் தோல்போக்கிப் பசுப்பால் விட்டரைத்து இரண்டையும்

ஒன்றாகச்சேர்த்து அதில், ௯-பலம் நெய்யையும் உழக்கு பாலாடையையும் முக்கால் வீசைச் சீனச்சருக்கரையைக் காய்ச்சி அழுக்கெடுத்துப் பாகுபதமாய் இறுகி வரும்போது அப்பாகையும், ௪-பலம் விரையில்லாத திராட்சப்பழத்தையும், ௨-பலம் பனிநீரையும் சேர்த்து நன்றாய்ப்பிசைந்து சாயம் பூசிய அகலச் செப்புத்தட்டில் ஒரே அடையாகத்தட்டிப்போட்டுக் கலாய்ப்பூசிய செப்பு மூடியால் மேலேமூடி நீர்விட்டரைத்த உமூத்துமாவைத் துணியில்தடவி அப்பாத்திரங்களின் அருகுகளுக்குச் சுற்றி மீதிமாவை அதன்மேல் கனமாகப்பூசி, ௨-மணிநேரம் நிழலிலேயே உலரவைத்து ஒரு சிறு கூடைக்கரியில் தீமூட்டி அத்தீயால் அப்பாத்திரத்தின் நான்கு புறமும் மூடி அப்படியே ஒரு மணிநேரம் வைத்துப் பாத்திரத்தின் ஓரத்தில் ஆவிவந்தால் எடுத்துக்கொண்டு ஆறியபின் குறிங்யால் துண்டித்து வேறு பாத்திரத்தில் வைத்து உபயோகம் பண்ணிக்கொள்ளலாம்.

பாலாடைசேர்த்த கோதுமைநொய்ப் பலகாரம்.

ஒருபடிக் கோதுமைநொய்யில் முக்காற்படிப் பாலேடும் அஞ்சுபலம் வெண்ணெயும் சேர்த்து இராத்திரிக்கே பிசைந்துவைத்துக் காலையிலெடுத்து மேலே சொல்லியபடி இடித்து, ௫-சேர் சற்கண்டுத்தூளையும் சிறிது பனிநீரையும்தூவி நன்றாய்ப்பிசைந்து அம்மாவு முழுமையும் எடுத்து ஒரு அடையாகச்செய்து முன்னே சொல்லிய அகன்ற தட்டுப்பாத்திரத்தில் வைத்து மூடியால்மூடி சீலை மண் செய்வதுபோல் உழுந்துமாவைச் சீலையில்தடவி அச்சீலையை ஓரத்துக்குச்சுற்றி மிகுந்தமாவையும் மேலே பூசிவிட்டுக் கரிநெருப்பால் மூடிப் பக்குவப்படுத்தி எடுத்து வேறொரு பாத்திரத்தில் ஆறவிட்டுத் துண்டித்து உபயோகித்துக்கொள்.

பூந்திப் பலகாரம்.

புதியகடலையை ஒருநாள் முழுமையும் வெய்யிலில் உல

ரவைத்து உரலில் இட்டுக்குத்திப் புடைத்துக் கல் மண் ஆய்ந்து பின்பு திரிகை எந்திரத்தால் உடைத்துப்பொட்டுப் போக்கிச் சுத்தமான பருப்பெடுத்துத் திரிகையில் சேரங்கை சேரங்கையாகவைத்து அரைத்து மாவாக்கி அந்தமாவைத் தெள்ளி அளந்து ஒருபடி எடுத்து இராத்திரிக்கே அதில் காற்படிக்கட்டித் தயிர்விட்டுப் பிசைந்துவைத்து மறுநாள் உதயத்தில் இருப்புக்கடாய்ச்சட்டியில் இரண்டுபடி நெய்விட்டு அடுப்பின்மீதேற்றி நன்றாய்க்காய்ந்து வருந்தருணத்தில், சிறுதுவாரங்களுள்ள இருப்புத்தட்டைச் சட்டுவத்தை இடதுகையால் மேற்படி கடாய்க்கு நடுவே பிடித்துக்கொண்டு வலதுகையால அந்தமாவில் கொஞ்சமெடுத்துச் சட்டுவத்தில்பூச அந்தச் சட்டுவத்தில் நின்றும் சிறுதுளிகளாக நெய்யில்விழும் மற்றொருவர் வேறுபக்கத்தில் உட்கார்ந்துகொண்டு வேறொருசட்டுவத்தால் கீழ்மேலாகும்படிகிண்டிப் பொன்னிறமாய் வறந்துவரும்போது எடுத்து, மற்றொருகடாயிலாவது அதற்கினமான பாத்திரத்திலாவது போடவேண்டும். இவ்வாறு மாவுமுழுமையும் சுட்டானபின், அடுப்பிலிருந்து கடாயை இறக்கிவிட்டு மேற்படி பூந்தியில் அஞ்சுபலம் சீனக்கற்கண்டுத்தூளும் அவ்வளவு ஜெ- சர்க்கரையும் சேர்த்துத்தூவி அதற்குமேல் ஒருபலம் பனிநீரைப் பரவலாக விட்டு எல்லாம் கலக்கும்படிச் சட்டுவத்தால் கிண்டி வேறொரு தகுந்த பாத்திரத்தில் எடுத்து வைத்துக்கொண்டு உபயோகப்படுத்தலாம்.

மற்றொருவிதம்.

புதிசாயுள்ள உழுந்தைச் செவ்வையாகக் காயவைத்து மேலேசொல்லியபடி யந்திரத்தில்வைத்து அரைத்துத்தெள்ளி அந்தத் தெள்ளியமாவில் முன்சொன்ன அளவு தயிர்சேர்த்துப் பிசைந்து இராத்திரிக்கே சித்தப்படுத்தி, மறுநாள் உதயத்தில், ம - நாழிகைக்குமேல், இருப்புக்கொப்பரையில் முந்திய அளவு நெய்விட்டு மேலதுபோலவே சுட்டெடுத்து அவ்வளவு கற்கண்டுத்தூளும் சீனிசர்க்கரையும் பனிநீரும் சேர்த்துக் கலக்கி உபயோகித்துக்கொள்க.

இலட்டுகப் பலகாரம்.

மேலே பொரித்த பூந்தியில் சருக்கரை பனிநீர் முதலானவை சேர்க்காமல் கலப்பில்லாததாக நாலுசேர் எடுத்து இருப்புக்கொப்பறையில் நெய்விட்டுக் காய்ந்தபின் அதில்போட்டு இரண்டாமுறை பொரித்து, காய்ச்சி அழுக்கெடுத்த ஒருசேர்ச் சருக்கரைப்பாகில் போட்டுக்கிளறி ஒரு அகலத்தட்டில் கொட்டி ஆறவைக்கவேண்டும். ஆறியபின் ஒருசேர்க் கற்கண்டுத் தூளைத்தூவி நாலுபலம் பனிநீரைத்தெளித்துப் பிசைந்து சிறிய உண்டைகளாகத்திரட்டி ஒரு ஏனத்தில் அடுக்கிவைத்து உபயோகப்படுத்துக.

மற்றொருவிதம்.

பூந்தியை முன்னைய பிரகாரமாகப் பொரித்து அஞ்சு பலச் சுத்தநீரில் இரண்டு வராகனெடைக் குங்குமப்பூவைக் கரைத்து அப்பூந்தியில்தெளித்து ஒன்றேகாற்சேர்க்கற்கண்டுத் தூளைச்சேர்த்து முன்போலவே பக்குவப்படுத்தி உருண்டைகள் செய்துவைத்து உபயோகித்துக்கொள்க.

பனிநீர் இலட்டுகம்.

பூந்தியை முன்சொன்ன வண்ணமே பக்குவப்படுத்திக் கலப்பில்லாமல் மேலே சொன்ன அளவு எடுத்து அங்கு சொன்ன அளவு பனிநீரில், உ-ஊ எடைக் குங்குமப்பூவையும், ஒ - ஊ எடைக் கஸ்தூரியையும், கஉ - ஊ எடை வெள்ளி ரேக்கையும் கரைத்து அந்தப்பூந்தியில் தெளித்துப் பிசைந்து முன்போலவே உருண்டைகள் செய்து அடுக்கிவைத்துப் புசிக்கலாம். வேண்டுமானால் வெள்ளிரேக்குக்குப் பதில் தங்க ரேக்கையுஞ்சேர்க்கலாம்.

ஜிலேபி என்னும் தேக்குழைப் பலகாரம்.

நெல் கல் மணல் முதலியவைபோக்கிச் செவ்வையாகத் தீட்டித் தவிடுபோகப் புடைத்த, கவ - படிப் பச்சரிசியை இராத்திரிக்கே தண்ணீரில் ஊறப்போட்டு உதயத்திலெடுத்து

உரலிலிட்டுக் குத்தித்தெள்ளி மெல்லியமாவை எடுத்துக்கொண்டு அதில் விழுந்த நொய்யையும் குத்தி மாவுசெய்து இப்படி சித்தப்படுத்தினதில், ௧௰-படி மாவை எடுத்து அதிலே, ௩-ஆழாக்கு அல்லது, ௨-படிச் சுத்தநீர்விட்டுக் குழப்பி ஒரு ஏனத்தில் சேர்த்து, ௩-மணி நேரம் வைத்திருந்து பிசைந்து பார்க்கக் கெட்டியாயிருந்தால் மேலும் தகுந்த நீர்விட்டுக் கலக்கிவைத்துக் கொள்ளவேண்டும். உடனே, ௨-படிச் சீனாச் சருக்கரையைக் காய்ச்சி அழுக்கெடுத்துப் பாகுசெய்து வைத்துக்கொண்டு இருப்புக் கொப்பரையில், ௧௨-படி நெய்விட்டு அடுப்பேற்றிக் கொதித்துவருந் தருணத்தில் ஒரு மண் கலயத்தின் அடிப்பக்கத்தில் சுண்டுவிரலில் நுனி நுழையத்தக்க சிறு துவாரஞ்செய்து அக்கலயத்தை நன்றாய்க்கழுவி அதில் மேற்படி மாக்குழம்பை அகப்பையால் மொண்டுவார்த்து வார்க்கும்போதே அந்தத் துவாரத்தை அடியில் ஒரு விரலால் அழுத்திக்கொண்டு கொப்பரைக்கு நடுவே பிடித்து அழுத்தியவிரலை நெகிழ்த்து விட்டு இடைவிடாமல் வளையமாக ஐந்தாறு சுற்றுச்சுற்றி உடனே துவாரத்தை முன்னையபடி விரலாலழுத்திக் கலயத்தில் மாவிருந்தால் மாவோடு சேர்த்துவிட்டு அக்கலயத்தை அழுக்குப்படியாத பலகையில்மேல் வைத்துவிடுக. நெய்யில்விட்ட ஜிலேபியை மூன்று நிமிஷம் பொறுத்துச் சட்டுவத்தால் புரட்டிக்கொடுத்துப் பொன்னிறமாய் வெந்தபிறகு அதை எடுத்து மேலே சித்தப்படுத்தி யிருக்கிற பாகில் விட்டு ஆறியபின் எடுத்து வேறு பாத்திரத்தில் அடுக்காக வைக்கவேண்டும். அதிகத்தியால் நெய் சுண்டிப்போனால் மேலும், ௨-படி நெய் வார்த்துக்கொள்க. இப்படி எல்லா மாவும் சுட்டுப் பாகில்விட்டு எடுத்து அடுக்கிவைத்துப் பிற்பாடு மேலே கொஞ்சம் பனிநீரைத்தெளித்து உபயோகப்படுத்திக்கொள்க.

மற்றொருவகை.

௨௦-சேர் சீனிச்சருக்கரையைக் காய்ச்சி அழுக்கெடுத்துப் பின்பு, ௫-பலம் பனிநீரும் கொஞ்சநீரும் வார்த்துப் பாகுசெய்து அதில், ௫-வ௱ எடை ஏலரிசியையும், ௧-வ௱ எ

டைக் குங்குமப்பூவையும், வ-வடை எடைக் கஸ்தூரியையும் தகுந்த பனிநீர்விட்டு அரைத்துச்சேர்த்துப் பக்குவத்தில் இறக்கி வைத்துக்கொண்டு அந்தப்பாகிலே முன்போலவே சுட்டெடுத்த ஜிலேபியைவிட்டு ஊறினபின் எடுத்து ஒரு ஏனத்தில் வைத்து அவற்றின் மேல், ௩-பலம் பனிநீரைத்தெளித்து, ௯-பலம் சர்க்கரைத்தூளைத்தூவி ஒன்றின் மேல் ஒன்றாக அடுக்கி உபயோகஞ்செய்க.

கோதுமைரவை அல்வா.

௨-படிப் பாலில், ௨-படி நீர்வார்த்து அடுப்பின் மீதேற்றிக் கொதித்து வரும்போது புடைத்துக் கல் மணல் ஆய்ந்த, ௧-படிக் கோதுமை நொய்யைக்கொட்டி அந்த நொய் வெந்து கெட்டியாய் வருந்தருணத்தில், ௨-படிச் சுத்திசெய்த சீனிச் சருக்கரைப் பாகைக்கொட்டி அதன்மேல், வ - படி நெய்யையும், ௧-பலம் பனிநீரையும் வார்த்து நன்றாய்க்கிண்டி மூடியால் மூடிச் சற்றுப்பொறுத்து மறுபடியும் கிண்டி இப்படி அஞ்சு ஆறுமுறை கிண்டி இளகிய லேகியபதத்தில் இறக்கி ஆறிய பின் உபயோகித்துக்கொள்க.

வாதுமைப்பருப்புக் கோதுமைநொய் அல்வா.

௧௨-படிப் பாலில், வறு - படி நீர்சேர்த்து அடுப்பின் மேல் கொதிக்கவைத்துக் கொதித்து வருவதற்குள்ளாக, ௫-பலம் வாதுமைப்பருப்பை வெந்நீரில், ௨ - நிமிஷம் ஊறப் போட்டு எடுத்துத் தோல்போக்கி அதைப் பால்விட்டு மைப் போலக் கெட்டியாக அரைத்து வைத்துக் கொள்ளவேண்டும். மேற்படி பால் கொதித்து வரும்போது புடைத்து ஆய்ந்த அரைப்படிக் கோதுமை நொய்யைக்கொட்டி நன்றாய்க்கிளறிக் கொஞ்ச நேரத்தில் செம்மையாய் வெந்துவரும். அது சமயத்தில் மேற்படி வாதுமையை அதிற் போட்டுக் கிண்டி அழுக்கெடுத்துக் காய்ச்சிய, ௧வ - படிச் சீனச்சருக்கரைப் பாகையும், ௨-பலம் பனிநீரையும், வறு - படி நெய்யையும் வார்த்து மறுபடியும் [illegible]டி இலேகிய பதத்தில் இறக்கிக்கொள்க.

வாதுமை அல்வா.

௧-படி வாதுமைப்பருப்பை வெந்நீரில், ௩-நிமிஷம் போட்டு வைத்து மேல்தோலை நீக்கிப் பசுப்பால் விட்டுக் கெட்டியாய் அரைத்து வைத்துக்கொள்க. ௧-படிப் பசுப்பாலை அடுப்பின் மீதேற்றிக் காய்ந்து வரும்போது, ௨-படிக் கோதுமை நொய்யை அப்பாலில் கொட்டிக் குழைந்து வருந்தருணத்தில் அரைத்து வைத்த வாதுமையை அதில் சேர்த்துப் பின்பு, ௧௮-படிச் சீனிச்சருக்கரையை அழுக்கெடுத்துப் பாகுசெய்து அந்தப்பாகையும, ௮-படி நெய்யையும், ௨-பலம் பனிநீரையும், ௧-வடை எடைக் குங்குமப்பூவையும், ௩-வடை எடைப் பொடிசெய்த ஏலரிசியையும் அதனோடு கலந்து செவ்வையாகக்கிளறி அல்வாப் பதத்தில் இறக்கி ஆறியபின் உபயோகித்துக்கொள்க

அக்பர் பிரியமாகத்தின்ற அல்வா.

வெள்ளரிக்காய்விரை கர்ப்பூஜ்விரை தர்ப்பூஜ்விரை சுரைக்காய்விரை இந்த நால்வகை விரைகளையும் தோல்போக்கி வகைக்கு அரைப்படியும் தோல்நீக்கிய வாதுமைப்பருப்பு, ௮-படியும் கல்மண் ஆய்ந்த கசகசா, ௨-பலமுமாக எடுத்து இவைகள் யாவற்றையும் பசுப்பால்விட்டு நெகிழக் கெட்டியாய் அரைத்து, ௨-படிக் கற்கண்டுத்தூளைப் பாகுகாய்ச்சி அந்தப் பாகை ஒரு ஏனத்தில் வார்த்து அடுப்பேற்றி மேலரைத்து வைத்த விரைகளை முழுதும் அதிற் போட்டுப் பின்பு, ௨-படி நெய்யையும், ௫-பலம் பனிநீரையும், ௨-வடை எடைக் குங்குமப்பூவையும், ௨-வடை எடைக் கஸ்தூரியையும், ௧-வடை எடைத் தங்கரேக்கையும் சேர்த்துக்கிண்டி அல்வாப் பதத்தில் இறக்கி ஆறவைத்து உபயோகிக்க.

கிசகா அல்வா.

புடைத்து ஆய்ந்த, ௫-படிக் கோதுமையை ஒரு ஏனத்தில் கொட்டிக் கருக்க நீர்விட்டு ராத்திரிக்கே ஊற வைத்துக்

காலையிலெடுத்து அடியுரலில் இட்டுக் குழவிகொண்டு கெட்டியாக ஆட்டி ஒரு புதுப்பானையில் பால்பிழிந்து சக்கையில் கொஞ்சம் நீர்விட்டு மறுபடியும் ஆட்டிப்பிழிந்து அந்தப்பானையை வாய்கட்டி ஒரு மூலையில் ஒரு வாரம் வைக்கவேண்டும். அப்படியே அது பாகாய்ப்போகும். எட்டாம் நாள், க-படிக் கற்கண்டு அல்லது சீனிசருக்கரையைப் பாகுகாய்ச்சி அந்தப் பாகிலே மேற்படி மாவுப்பாலை ஒருபடி விட்டு, ௰-பலம் நெய்யும், ௯-பலம் பனிநீரும், க-வரு எடைக் குங்குமப்பூவும், ௯-வரு எடை ஏலரிசித்தூளும் சேர்த்து அல்வாப் பதத்தில் இறக்கிக்கொள்க.

சுரைக்காய் அல்வா.

உ-இளஞ் சுரைக்காய்களை மேல் தோலைச்சீவிப் பிளந்து அவற்றினுள் இருக்கும் விதைகளையும் அவ்விதைகளை மூடிய பஞ்சுபோலுள்ள பாகத்தையும் எடுத்து விட்டுத் துண்டங்கள் செய்து, உ-படிப் பசுப்பாலில், ௨-படி நீர்விட்டுக் கொதிக்க வைத்து நன்றாய்க் கொதித்து வருஞ்சமயத்தில் மேற்படி துண்டங்களை, ௫-அல்லது, ௬-சேர் நிறுத்துப்போட்டு மூடியால் மூடி, க௨-மணிநேரம் தீயெரித்துக் காய்த்து முழுதும் வெந்து குழைந்து போயிருந்தால், ௯-பலம் வாதுமைப்பருப்பைத் தோல்போக்கி அரைத்து அதிற்போட்டு ஒரு மத்தினால் நன்றாய்க்கடைந்து, ௰-பலம் நெய்யையும், உ-சேர்க் கற்கண்டுத்தூளையும். ௯-பலம் பனிநீரில், க-வரு எடைக் குங்குமப்பூவைக்கரைத்து அதையும் மேலதனோடு சேர்த்துச் செவ்வையாய்க்கிண்டி இலேகிய பதத்தில் இறக்கி உபயோகித்துக் கொள்க.

பொரி விளாங்காய்.

அரைச்சேர் சருக்கரையில் கொஞ்சம் ஜலம்விட்டுக் காய வைத்துக் கொப்பரைத்தேங்காயைத் துண்டுகளாகக் கத்தரித்து நெய்யில் கொஞ்சநேரம் வறுத்துக் கால்சேர் பச்சைப்பயற்றில் அல்லது துவரம்பருப்பில் சேர்த்துக் காய்ந்துகொண்டி-

ருக்கிற சருக்கரையில்போட்டுச் சுடுகையாயிருக்கும்போதே தானே உண்டைகள் பிடிக்கவேண்டியது.

வேறொருவிதம்.

அரைச்சேர் சருக்கரையில் ஜலம்விட்டுப் பாகுபதமாகக் காய்ச்சிக் கால்சேர் பச்சைப்பயறுவறுத்து துவரம்பருப்பாவது அதில்போட்டுக் கொஞ்சம் ஏலப்பொடியும் போட்டுக்கொள்ள வேண்டியது.

பூசணிவிரை உண்டை.

அரைச்சேர் பூசணிவிரையைத் தோல்போக்கி நெய்யில் வறுத்தெடுத்து ஒரு அகலச்சட்டியில் அரைச்சேர் சருக்கரையைப்போட்டுக் கொஞ்சம் ஜலம்விட்டுப் பாகுகாய்ச்சி அந்தப் பாகில்போட்டு உண்டைபிடிக்கவும்.

வறுத்த கடலே.

ஆய்ந்தெடுத்த கால்சேர் கடலேயில் அல்லது துவரையில் புது ஜலம்விட்டு ஆறுமணி பரியந்தம் ஊறவைத்து ஜலத்தை வடித்துவிட்டு ஐந்து நிமிஷம் ஆறவைத்து ஒரு பாத்திரத்தில் நெய்விட்டு உப்புகிற பரியந்தம் வறுத்துக் கொட்டிக்கொண்டு மறுபடியும் நெய்விட்டுக் கொஞ்சம் உப்புப்பொடியும் முளகாய்த்தூளும் போட்டு வறுத்து இதில் அதைக்கொட்டிக் குலுக்கி எடுத்துக்கொள்ளவேண்டியது.

வறுத்த பச்சைப்பயறு.

ஆய்ந்தெடுத்த அரைச்சேர் பச்சைப்பயற்றை ஒரு ராத்திரி பரியந்தம் ஊறவைத்து மறுநாள் காலமே அதை எடுத்து ஒரு மண் பாத்திரத்தில் வறுத்துக்குத்தி உமிபோக்கிக் கொஞ்சம் உப்புப்பொடியும் முளகாய்த்தூளும் சேர்த்து நெய்யில் வறுத்துக்கொள்ளவும்.

வறுத்த வாழைக்காய்.

பத்து வாழைக்காயை விரக்கத் துண்டுகளாகக் கத்தரித்து எலுமிச்சம்பழ ரசத்துடன் உப்பும் மிளகுஞ்சேர்த்து, ௰-அல்லது, ௨௰-நிமிஷம் ஊறவைத்து நெய்யில் வறுத்துக்கொள்ளவும்.

கூட்டரிசி.

கால்சேர் புது அரிசியை ஒரு மணி நேரம் ஜலத்தில் ஊறவைத்து ஒரு கொப்பரைத் தேங்காயைச் சின்ன துண்டுகளாகக் கத்தரித்துச் சுத்தப்படுத்திய, ஷு-சேர் எள்ளையும் கோதுமையையும் கடலையையும் தனித்தனியே வறுத்து ஒன்றாகக் கூட்டி, ௨௰-மிளகாயை நெய்யில் வறுத்துப் போதுமான உப்புஞ்சேர்த்துப் பொடிசெய்து எல்லாவற்றையும் சேர்த்துக் கொஞ்சம் நெய்விட்டுக் கலந்து விடவேண்டியது.

கோதுமை பொரிமா.

அரைச்சேர் கோதுமை அரைச்சேர் கடலை கொஞ்சம் வால்கோதுமை இவைகளைத் தனித்தனியே வறுத்து அரைத்து மாவாக்கித் தயிரிலாவது உப்பிலாவது சர்க்கரையிலாவது வெண்ணெய்யிலாவது முளகாய்த் தூளிலாவது நெய்யிலாவது மற்ற எதுகளிலேயாவது சேர்த்துப்பிசைந்து பட்சணஞ்செய்யலாம். இது யாத்திரைசாரிகளுக்கும் விரதமிருப்போர்களுக்கும் மிகவும் உபயோகமான ஆகாரமாகவிருக்கின்றது.

பச்சைப்பயற்றுப் பொரிமா.

அரைச்சேர் பச்சைப்பயறையாவது துவரையை யாவது குத்தி உமிபோக்கி அரைமணிநேரம் ஜலத்தில் ஊறவைத்து இடித்துக் கொஞ்சம் உப்பும் சீரகமும் போட்டுப் பிசைந்து ஒரு அகலச்சட்டியில் அரைச்சேர் நெய்விட்டுக் காயவைத்து ஒவ்வொரு சிறிய கரண்டி யவ்வளவெடுத்து அதில் போட்டு வறுத்துக் கொள்ளவேண்டியது.

காராமணி பட்சணை.

௫௰-பச்சைக்காராமணிக் காய்களை யெடுத்து விதைகளை யுதிர்த்துக் கொஞ்சம் மிளகாய்த்தூளும் உப்புஞ்சேர்த்து நெய்யில் வறுத்துக் கொள்ளவேண்டியது.

அல்வா.

ஒருசேர் கோதுமைநொய்யைப் பஞ்சலோக பாத்திரத்தில் சிவக்கவறுத்து அரைத்து மாவாக்கி ஒருசேர் நெய்யும் முக்கால்சேர் பசும்பாலும் அரைச்சேர் வெள்ளைச்சருக்கரையும் சேர்த்து நன்றாக வெந்தபின்பு இறக்கிக்கொண்டு சாப்பிடவேண்டியது. இதை அரிசிமாரொட்டியில் அனுபானமாகச் சேர்த்துஞ் சாப்பிடலாம்.

முந்திரிப்பருப்பு உண்டை.

அரைச்சேர் முந்திரிப்பருப்பைத் தோல்போக்கி ஒருசேர் வெள்ளைச்சருக்கரையைப் பாகுபதமாகக் காய்ச்சி அதில் போட்டு உண்டைகள் பிடிக்கவேண்டியது.

வேர்க்கடலை.

போதுமான வேர்க்கடலையைத் தோல்போக்கி நெய்யில் வறுத்துச் சருக்கரைசேர்த்துப் பக்ஷணைசெய்யவும்.

வேறொருவிதம்,

எவ்வளவுதேவையோ அவ்வளவு வேர்க்கடலையைத் தோல்போக்கி நெய்யில் வறுத்துத் தித்திப்புக் காரம் இவ்விரண்டில் எதில் பிரியமோ அதில் சேர்த்துப் பக்ஷணைசெய்யவும்.

௰௬ - வது - பிரிவு.

பாலும் அரிசியுஞ்சேர்ந்த பாயசம்.

ஒருசேர் பசும்பாலைக் கொதிவருகிற பரியந்தங் காய்ச்சிக் கால்சேர் மெல்லிசு புது அரிசியுடைத்து, ௨-பலம் நெய்சேர்த்

அக் காய்ந்து கொண்டிருக்கிற பாலில்போட்டு இருபது நிமிஷ பரியந்தம் வேகவைத்து ஒருசேர் வெள்ளைச் சருக்கரைபோட்டு அகப்பைக் காம்பினால் துழாவவும். ஏனென்றால் பொங்கிப்போனால் மொத்தையாகிவிடும்.

பாலும் கோதுமைநொய்யுஞ்சேர்ந்த பாயசம்.

ஒருசேர் பசம்பாலைக்காய்ச்சி அதில், ஙு-சேர் கோதுமைநொய்யும் கால்சேர் சவ்வரிசியும் போட்டு ஒரு கரண்டியினால் கோதுமை நொய்கலந்து மொத்தையாய்ப் போகாதிருக்கும்படி விடாமல் துழாவிக் கடைசியில் ஒரு ரூபாயெடை ஏலம் போட வேண்டியது.

பாலும் சவ்வரிசியுஞ்சேர்ந்த பாயசம்.

ஒருசேர் பசம்பாலைக்காய்ச்சிப் பின்பு இரண்டு கரண்டி சவ்வரிசிபோட்டு ஒரு கரண்டியினால் அல்லது அகப்பையினால் துழாவிக் கால்சேர் சருக்கரையும் கொஞ்சம் திராக்ஷைப் பழமும் ஏலமும் அடுப்பிலிருந்து இறக்கு முன்பாகப் போட வேண்டியது.

கோதுமைமாவின் பால் கொழுக்கட்டை.

அரைச்சேர் கோதுமைநொய்யை யெடுத்துக் கால்சேர் பசம்பாலில் போட்டுப்பிசைந்து ஒரு பலகையின்மேல் ஒரு சாண் அல்லது அரைச்சாண் நீளமாய் அநேகம் திரட்டித் தரையின்மீது மெல்லிசு வஸ்திரம் விரித்து அதன்மேல் ஐந்து நாழிகை அல்லது ஒரு சாமம் ஆறவைத்துப் பிறபாடு ஒருசேர் இரண்டுசேர் பசம்பாலைக்காய்ச்சித் திரட்டிவைத் தவைகளை அதிற்போட்டு இருபது நிமிஷவரையிலும் வேகவைத்து அரைச்சேர் சருக்கரைப்போட்டுக் கரண்டியினால் எல்லாவற்றையும் கலந்தித் துழாவவேண்டியது.

காட்டரிசியும் பாலுஞ்சேர்ந்த பாயசம்.

ஒருசேர் பால் நெல்லைக்குத்தி உமிபோகின ஒருசேர் இரண்டுசேர் பசம்பாலைக்காய்ச்சி அரிசியை அதிற்போட்டு வேக

பத்து நிமிஷவரைக்கும் வேகவைத்துப் பிற்பாடு அதில் கால்சேர் சருக்கரையும் கொஞ்சம் ஏலப்பொடியும் போட்டு எல்லாவற்றையும் அகப்பையினால் கலந்துவிடவும்.

திராக்ஷ பாயசம்.

ஒருசேர் பசும்பாலை நன்றாகக்காய்ச்சிக் கால்சேர் திராக்ஷப்பழத்தைக் குளிர்ந்த ஜலத்தில் கழுவிக் காய்ந்துகொண்டிருக்கிற பாலிற்போட்டுக் கால்சேர் சருக்கரையும் ஒரு ரூபாயெடை ஏலப்பொடியும் போட்டுப் பிற்பாடு, ௫-நிமிஷ பரியந்தம் அடுப்பின்மீது வைக்கவேண்டியது.

தேங்காயும் பாலுஞ்சேர்ந்த பாயசம்.

ஒரு தேங்காயை உடைத்து ஓடுபோக்கித் திருகிக்கொண்டு அதில் ஒருசேர் பசும்பால்சேர்த்து அரைசேர் சருக்கரையும் கொஞ்சம் ஏலப்பொடியும் போட்டு ஒரு கரண்டியினால் கலக்கிவிடவேண்டியது.

கலப்பு இல்லாத தேங்காய்ப்பால் பாயசம்.

இரண்டு அல்லது மூன்று தேங்காய்களை ஓடுபோக்கிக் கல்லுரலில் பால் சிதறாமல் சதைத்துப் பிழிந்துகொண்டு கால்சேர் சருக்கரையும் கொஞ்சம் ஏலப்பொடியும் போட்டு, ௨ ௨-நாழிகைக்காய்ச்சி இறக்கிவிடவேண்டியது.

பாதுமைப்பருப்பும் பாலும்சேர்ந்த பாயசம்.

மிகவுந் தித்திப்புள்ள ஒருசேர் பாதுமைப்பருப்பையும் கால்சேர் திராக்ஷப்பழத்தையும் வெந்நீரில் நன்றாகச் சுத்திசெய்து இரண்டு அல்லது மூன்றுசேர் பசும்பாலில் அதைப் போட்டு நன்றாகக்காய்ச்சி இறக்கும்போது சாதிக்காயைக் கொஞ்சஞ்சீவி அதிற்போடவேண்டியது.

மூங்கிலரிசியும் பாலும்சேர்ந்த பாயசம்.

கால்சேர் புது மூங்கிலரிசியை ஒருசேர் பசும்பாலில் போட்டு நன்றாகக் காய்ந்தபின்பு அரைச்சேர் வெள்ளைச்சருக்கரையும் கொஞ்சம் ஏலப்பொடியும் போடவேண்டியது.

கோரைத்தானியமும் பாலும்சேர்ந்த பாயசம்.

அரைப்பலம் கோரைத் தானியமெடுத்துக் குத்திச் சுத்தஞ்செய்து ஒருசேர் பசும்பாலில் போட்டு ஐந்து நாழிகைக் காய்ச்சிப் பின்பு கால்சேர் வெள்ளைச்சருக்கரையும் கொஞ்சம் ஏலப்பொடியும் போடவேண்டியது.

எள்ளும் பாலுஞ்சேர்ந்த பாயசம்.

கால்சேர் சுத்தப்படுத்திய எள்ளை ஒருசேர் பசும்பாலில் போட்டு இரண்டரை நாழிகைக் காய்ச்சிப் பிற்பாடு ஒருசேர் சருக்கரையும் கொஞ்சம் சாதிக்காய்த்தூளும் போடவேண்டியது.

சவ்வரிசியும் பாலுஞ்சேர்ந்த பாயசம்.

கால்சேர் சவ்வரிசியைக் குத்தி ஒருசேர் பசும்பாலில் சேர்த்துக்காய்ச்சி இறக்கும்போது கால்சேர் சருக்கரைபோட்டுக் கரண்டியினால் நன்றாகத் துழாவவேண்டியது.

பாலும் கோதுமைரவையுஞ்சேர்ந்த பாயசம்.

௫-படிப்பாலை ஏடுகட்ட வொட்டாமல் துழாவி நன்றாய்க் காய்ச்சிக் காய்ந்து வருந்தருணத்தில், வஹா-அல்லது, ௨-படிக் கோதுமைரவை அதிற் கொட்டிச் சிறிய சட்டுவத்தால் கிண்டிக்கொண்டே யிருக்கவேண்டும். இல்லாவிட்டால் கோதுமைரவைகள் சிறு சிறுகட்டிகளாகச்சேர்ந்து நிரனும். அது வெந்து வருந்தருணத்தில், ௫-பலம் வாதுமைப்பருப்பைத் தோல் போக்கி முளகாய்ப்படாத அம்மியில் சந்தனம்போலரைத்து, ௯-பலம் நீரில் கலக்கி இதை மூன்றும், ௫-பலம் பனிநீரை அதன் பின்னுமாகவிட்டு, கவ-படிச் சீனச்சருக்கரையை, அல்லது, ௧௨-படி எடுத்துப் பொடிசெய்த கற்கண்டைப் போட்டு நன்றாய்க் கிண்டிக் குழம்பாய் வரும் பக்குவத்தில் இறக்கி வைத்துக்கொண்டு சற்றே சூடுகையோடு சாப்பிடவேண்டும்.

வேறு.

மேலே சொல்லிய அளவு பால் அளந்து வார்த்துக் காய்ச்சி அப்பால் கொதித்து வருஞ் சமயத்தில், ௨-படிக் கோதுமை நொய்யைக் கொட்டிக் கிண்டிக்கொண்டே யிருந்து அது வெந்து வரும்போது, ௭-பலம் வாதுமைப்பருப்பை முன் போலப் பக்குவப்படுத்திச் சேர்த்துப் பின்பு ஷை அளவு விரையில்லாத கிராட்சப்பழத்தைச் செத்தை முதலானவை யில்லாமலாய்ந்துகொண்டு கொஞ்சநீரில் அலசியெடுத்து அப்பாயசத்தில் போட்டு அப்பழத்துக்குச் சரி எடைப் பனிநீர் விட்டு, க௯-படிக் கள்ளிக்கோட்டைச் சர்க்கரையையாவது, ௨-படிக் கற்கண்டுப் பொடியையாவது கொட்டிக் கிண்டிக் கொண்டே யிருந்து ஷை பாயசப் பக்குவத்தில் இறக்கி விட வேண்டும்.

சப்பரிசிப் பாயசம்.

௫-படிப் பசும்பாலில், ௨-படி நீர்கலந்து அடுப்பின் மீ தேற்றி நன்றாய்க் காய்ந்து வருகையில் சப்பரிசி, ஐ-படி கொட்டிக் கிண்டிக்கொண்டே யிருக்கவேண்டும். முக்கால் திட்டம் வெந்து வரும்போது, ௩-பலம் வாதுமைப்பருப்பையும், ௫-பலம் பனிநீரையும் அதில் சேர்த்து மேலே சொல்லிய அளவு கற்கண்டுத்தான் அல்லது சீனாச்சருக்கரை கொட்டிக் கிண்டிக் கொண்டிருந்து ஷை பக்குவத்தில இறக்கிவிட வேண்டும்.

மூங்கிலரிசிப் பாயசம்.

பால், ௫-படியும் நீர், ௧-படியுமாகக் கலந்து காய்ச்சிக் காய்ந்து கொண்டிருக்கும்போது குத்தித் திட்டிப் புடைத்துக் கல் மண்ணில்லாமல் ஆய்ந்த, ஐ-படி மூங்கிலரிசியை அதிற் கொட்டி முக்காலே யரைக்கால் வரிசை வெந்துவருஞ் சமயத்தில் வாதுமைப்பருப்புத் கிராட்சப்பழம் சீனச்சருக்கரை இவற்றை முறையே மேல் சொல்லிய அளவாகச்சேர்த்து ஷை பக்குவமாய் இறக்கிக்கொள்க.

பச்சரிசிநொய்ப் பாயசம்.

௫-படிப் பசுப்பாலை நன்ருகக் காய்ச்சிக் காய்ந்துவரும் போது கல் மணலில்லாமல் சுத்தஞ்செய்த அரைப்படிப் பச்சரிசி நொய்யைக்கொட்டிக் கிண்டிக்கொண்டே யிருந்து, ௩-பலம் வாதுமைப்பருப்பை அரைத்து, ௫-பலம் பனிநீரில் கரைத்து அதில்விட்டு மறுபடியும் கிண்டி நொய் மேற் சொன்ன பக்குவத்தில் வெந்து வருகையில் சினசருக்கரை கற்கண்டுத்தூள் இரண்டில் ஒன்றை முன்சொன்ன அளவெடுத்து அப்பாயசத்தில் போட்டுத்துழாவி க்ஷீர பக்குவத்தில் இறக்கி விடலாம்.

௰௭ - வது - பிரிவு.

கலியாணப்பூசணிக்காய் வடகம்.

மூன்றுசேர் உளுந்தை உமிபோக்கி ஒரு இராத்திரி ஜலத்தில் ஊறவைத்து மறுநாள் காலமே கல்லுரலில் மெதுவாக இடித்து ஒரு கலியாணப் பூசணிக்காயைத் தோலைச்சீவிப் பொடியாக அரிந்து அதிற்போட்டுப் போதுமான முளகாய்த்தூள் சீரகம் மிளகுபொடி ஒரு ரூபாயெடைப் பெருங்காயம் இவையெல்லாஞ் சேர்த்துப்பிசைந்து சிறிய உண்டைகள் செய்து ஒரு துப்பட்டியின்மீது வைத்து இரண்டு நாள் வெய்யிலில் காய்ந்தபின்பு எடுத்துவைத்து வேண்டும்போது நெய்யில் வறுத்துச் சாப்பாட்டில் உபயோகப்படுத்திக்கொள்ளவும்.

வெந்தய வடகம்.

ஒருசேர் வெந்தயமெடுத்து ஒரு இராத்திரி ஜலத்தில் ஊறவைத்து மறுநாள் காலமே ஒரு கல்லுரலில் மெதுவாகத் துவைத்து அதனுடன் இரண்டு ரூபாயெடைச் சீரகம் இரண்டு கரண்டி முளகாய்த்தூள் அவ்வளவு உப்பு கொஞ்சம் கறிவேப்பிலை இவைகளைச்சேர்த்து உண்டைசெய்து ஒருநாள் இரண்டு நாள் காய்ந்தபின்பு எடுத்துவைத்து வேண்டும்போது நெய்யில் வறுத்துப் புளிப்புச்சேர்ந்த ரசத்தில் போட்டு மத்தியான போஜனத்தில் உபயோகப் படுத்திக்கொள்ளவும்.

கொத்துமல்லியிலை வடகம்.

இளசாயிருக்கிற, ௱ - கட்டுக் கொத்துமல்லி இலையைக் கத்தியினால் பொடியாக அரிந்து கொஞ்சம் உப்பும் மிளகாய்த் தூளும் கலந்து ஒரு பாயின்மீது அல்லது பலகையின்மீது துப்பட்டி விரித்து அதன்மேல் வடகமிட்டு உலர்ந்த பின்பு நெய்யில் வறுத்து மத்தியான போஜனத்தில் சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

அரிசிமா வடகம்.

குத்திச் சுத்தப்படுத்திய இரண்டுசேர் அரிசியை ஒருசேர் மோரில், ௩ - நாள் ஊறவைத்துக் கல்லுரலிலிடித்து, ௰- கொத்துமல்லிக் கட்டுகளின் வேரை நீக்கி இலையை உரலில் நன்றாகத் துவைத்து இதை அதனுடன் கலந்து, ௩-பலம் உப்பு, ௩-பலம் ஆய்ந்தெடுத்த எள்ளு, ௩-பலம் மிளகாய்த்தூள் சேர்த்து எல்லாவற்றையும் கையினால் நன்றாகக்கலந்து சின்ன வடகங்களாக ஒரு துப்பட்டியின் மீதிட்டு வெய்யிலில் நன்றாக உலர்ந்தபின்பு பத்திரப்படுத்தி வைக்கவேண்டியது. அதை யடிக்கடி வெய்யிலில் வைத்து வரவும் இவை வேண்டும்போது நெய்யில் வறுத்து மத்தியான போசனத்தில் உபயோகப் படுத்திக்கொள்ளவும்.

வறுத்தநெல்லும் கொத்துமல்லி இலையுஞ்சேர் வடகம்.

இரண்டுசேர் மெல்லிய நெல்லை ஒரு மண் பாத்திரத்தில் வறுத்துக்குத்தி உமிபோக்கி மோரில் ஒரு ராத்திரி ஊறவைத்து மறுநாள் காலமே இளசாகவிருக்கிற ஐம்பது கொத்துமல்லி இலைக்கட்டை கொஞ்சம் உப்பும் மிளகாய்த்தூளும் போட்டு உரலில் துவைத்துப் பிசைந்து ஒரு துப்பட்டியின்மீது வடகமிட்டு வெய்யிலில் காயவைத்துப் பத்திரப்படுத்தி அப்போதைக் கப்போது நெய்யில் வறுத்து மத்தியான போஜனத்தில் சேர்த்துக்கொள்ள வேண்டியது.

அரிசிமாவும் வாழைத்தண்டுஞ்சேர்ந்த வடகம்.

இரண்டுசேர் அரிசிமாவைத் தயிரில் ஒரு ராத்திரி ஊற வைத்து மறுநாள் காலமே ஒரு மரத்து வாழைத்தண்டை வில்லைகளாக அரிந்து அதைச் சின்ன துணிக்கைகளாக்கி இடித்து ஜலத்தைப் பிழிந்துப்போட்டு தயிரில் ஊறவைத்திருக்கின்ற அரிசிமாவுடனே சேர்த்துக் கொஞ்சம் மிளகாய்த்தூள் போட்டு இவைகளை யெல்லாம் நன்றாகப்பிசறி ஒரு மெல்லிசு வெள்ளை வஸ்திரத்தின்மீது மூன்று விரலினால் வடகமிட்டு ஒருநாள் இரண்டுநாள் காயவைத்து வேண்டும்போது நெய்யில் வறுத்துக்கொள்ளவும்.

சுரைக்காய வடகம்.

இரண்டு மூன்று சுரைக்காயைச் சின்ன துண்டுகளாக்கித் தோலைச் சீவிப்போட்டு ஒருசேர் உளுத்தம்பருப்பை ஜலத்தில் ஊறவைத்து நன்றாக அரைத்துக் கொஞ்சம் உப்பும் சீரகப்பொடியும் கொஞ்சம் பெருங்காயமும் அந்தச் சுரைக்காய்த் துண்டுகளுடன் சேர்த்துப்பிசைந்து வடகமிட்டு ஒருநாள் இரண்டுநாள் வரைக்கும் வெய்யிலில் உலர்த்தி வேண்டிய போது நெய்யில் வறுத்துக்கொள்ளவும்.

மொச்சை [illegible] கொட்டைமாவின் வடகம்.

[illegible]ர் புது [illegible]மொச்சைக்கொட்டைமாவும் ஒருசேர் உளு த்[illegible] கூட்டிக்கொஞ்சம் உப்பும் மிளகாய்ப்பொடியுஞ் சேர்[illegible] ஜல[illegible] விட்டுப் பிசைந்து ஒரு துப்பட்டியின்மீது மூன்று விரல்களினால் வடகமிட்டு வெய்யிலில் உலர்த்தி வேண்டிய போது நெய்யில் வறுத்துக்கொள்ளவும்.

பச்சைமொச்சைப்பருப்பு வடகம்.

ஒருசேர் இளசாயிருக்கும் மொச்சைப்பருப்பும் ஒரு சேர் உளுத்தமாவும் கொஞ்சம் உப்பும் மிளகாய்த்தூளும் நன்றாகச்சேர்த்துப் பிசைந்து மேற் சொல்லிய பிரகாரம் வடகமிட்டு உலரவைத்து வேண்டியபோது நெய்யில் வறுத்துக் கொள்ளவும்.

உளுந்து வடகம்.

ஒருசேர் உளுந்தைக்குத்தி உமிபோக்கி ஜலத்தில் ஒரு இராத்திரிவரையில் ஊறவைத்துக் கல்லுரலில் றுப்பிக் கொஞ்சம் உப்பும் மிளகாய்த்தூளும் சுத்தப்படுத்திய எள்ளும் போட்டுப்பிசறி மாவைக்கொஞ்சம் கொஞ்சமாக வெடுத்து மூன்று விரல்களால் நீண்ட பலகையின்மீதாவது பாயின்மீதாவது சலவைத் துப்பட்டியின்மீதாவது நேத்தியாகச் சின்ன வடகமிட்டு ஒரு நாள் அல்லது இரண்டு நாள் வெய்யிலிலே யுலர்த்திவைத்து மத்தியான போஜனத்துக்கு நெய்யில் வறுத்துக் கொள்ளவும்.

வசலை வடகம்.

இரண்டுசேர் உளுந்தைக் கல்லுரலில் குத்தி வெய்யிலிலே யுலர்த்தி மறுபடியும் குத்தி உமிபோக்கி அரைத்து மாவாக்கி ஜலத்தில் பிசறி ஐந்து நிமிஷவரைக்கும் வைத்து இரண்டு பலம் அழுக்குவாங்கிய உப்பும் வசலைக்கொடியும் மிளகு பொடியும் சீரகமும் வகையொன்றுக்கு ஒவ்வொரு பலமும் கால் பலம் பெருங்காயமும் சேர்த்துப் பிசறி ஒரு மொத்தையாகத்திரட்டிக் கொழுவி அல்லது உலக்கைப்பூணுக்கு நல்லெண்ணெய்தடவி மெழுகுபோலிடித்துச் சின்ன அடைகளாகத் தட்டி அதின்மேல் கொஞ்சம்உலர்ந்த அரிசிமாவைத் தெளித்து ஒன்றோடொன்று தட்டுப்படாமல் ஐந்து நிமிஷம் வைத்து நெய்யில் வறுத்துக்கொள்ளவும் இது கல் [illegible] கிற்கு மிகவும் உபயோகம். இந்துஸ்தான் தேசத்தில் அருமையாகவழங்குகின்றது.

௰௮-வது-பிரிவு.

ஊறுகாய்களும் சட்னிகளும் கடுகுமாங்கா யூறுகாய்.

அப்போ தறுத்த நாறு பெருஞ்சாதி மாங்காய்களைக் கிணற்றிலாவது ஓடுகிற ஜலத்திலாவது ஒரு மணி பரியந்தம் ஊறவைத்து நன்றாகக்கழுவி அரைமணி பரியந்தம் ஆறவைத்

து ஒவ்வொன்ருக வெடித்து விட்டுப்போகாமல் நான்கு பிளவாகப்பிளந்து விதைகளையெடுத்து அழுக்கில்லாமல் சுத்தஞ்செய்த இரண்டுபடி உப்பைப்பதினைந்து நாழிகைவரைக்கும் வெய்யிலில் காயவைத்துப் பொடியாக்கிப் பத்துப்பலம் மிளகாய் ஐந்துபலம் வெந்தயம் அவ்வளவு மஞ்சளைத் தனித்தனி நெய்யில் வறுத்து இடித்துத் தூளாக்கி, ௨௰-பலம் கடுகை வெய்யிலிலே காயவைத்துப் பொடியாகச்செய்து இவைகளையெல்லாம் அப்போ தாடிய, ௪௰-பலம் நல்லெண்ணெயில் பிசறிவைத்துப் புளிசாரிய ஒருபலம் பெருங்காயத்தை நெய்யிலாவது வெண்ணெயிலாவது வறுத்துக்கொண்டு, ௪-பலம் வெள்ளைப்பூண்டைச் சதைத்து ஒருபலம் ஜாதிபத்திரியையும் அவ்வளவு சன்ன லவங்கப்பட்டையையும் தூளாக்கி ஒருபடி கடலைமாவும் ஒருபடி மிளகுபொடியும் கூட்டியெல்லாம் மேற்படி நல்லெண்ணெயில் பிசறி வைத்தத்துடனேசேர்த்து நன்ருகப்பிசைந்து மாங்காயி லடைத்து அதுகள் கொள்ளும்படியான ஒரு மண் பாத்திரத்தை அடுப்பின்மேல் வைத்துக் குங்கிலியப்புகை கொடுத்து நல்லெண்ணெய்விட்டுச் சுழற்றியெடுத்து அப்பானையில் மேற்படி மாங்காய்களைப்போட்டு மறுபடியும், ௪௰-பலம் நல்லெண்ணெய்விட்டு வாயை வஸ்திரத்தினல் கட்டி ஒரு மரச்சுநிலையின்மீது வைத்து வாரத்துக்கொருநாள் வெய்யிலில் காயவைத்து, ௯௰ - நாளைக்குமேல் தயிர் [illegible]ச் சாதத்துடன் உட்கொளப் படுத்திக்கொள்ள வேண்டு.

வெந்தய மாங்காயூறுகாய.

நூறு பழுகாய்களைக்கழுவி ஆறவைத்து விட்டுப்போகாமல் காலாகப்பிளந்து சுத்தப்படுத்திய இரண்டுபடி உப்பை வெய்யிலில் மேற்சொல்லிய பிரகாரம் காயவைத்து, ௪௰-பலம் வெந்தயம், ௨௰-பலம் மஞ்சள், ௰-பலம் மிளகாய்களை எண்ணெயில் தனித்தனியே வறுத்துப் பொடிசெய்து ஒருபலம் பெருங்காயத்தை நெய்யில் வறுத்தாக காயவைத்த உப்புடன் சேர்த்துப் பொடிசெய்து இவைக ளெல்லாவற்றையும், ௪௰-

பலம் நல்லெண்ணெயில் பிசறிவைத்து இரண்டுபலம் பூண்டு ஒன்றேகால்பலம் ஜாதிபத்திரி அவ்வளவு ஜாதிக்காய் சன்ன லவங்கப்பட்டை சீரகமும் பொடியாக்கி ஒன்றாகச்சேர்த்துப் பிசைந்து மாங்காயிலடைத்து மேற் சொல்லிய பிரகாரம் குங்கிலியப் புகைகொடுத்த மண் பாத்திரத்தில் போட்டு மறுபடியும், ௨௰-பலம் நல்லெண்ணெய்விட்டுப் பத்திரப்படுத்தி வைக்க வேண்டியது. இதை முக்கியமாக மழைக்காலத்தில் சீதளம்வரவொட்டாமல் சாப்பாட்டில் உபயோகப்படுத்திக் கொள்ளவும்.

வேறொருவிதம்.

நாறு பச்சைமாங்காயை விட்டுப்போகாமல் பிளந்து சுத்தப்படுத்தி, ௰௫-நாழிகை வெய்யிலில் உலர்த்திப் பொடிசெய்த இரண்டுபடி உப்பும் அவ்வளவு வெந்தயப்பொடியும் மற்ற மசாலாகளும்போட்டு அநுகளை ஒரு பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தி அடிக்கடி வெய்யிலிலே வைக்கவேண்டியது. தயிரிலேயாவது மோர்லேயாவது ஊறவைக்கவேண்டியது. விஸ்தாரம் கடுகும் சீரக[illegible] வெந்தயமும் கறிவேப்பிலையும் வெண்ணெயில் வ[illegible]க்குப் போட்டால் அது உபயோகப்படும். முதல் செய்தபடி யிருந்தால் அ[illegible] ஊறுகாய் இன்னம் எதற்காவது உபயோகப்படுத்திக் கொள்ளவேண்டியது.

உப்புப்போட்ட மாங்காயூறுகாய்.

நாறு மாம்பிஞ்சைக் குலையுடனே மரத்திலிருந்து யிறக்கி நன்றாகக்கழுவி இரண்டுமணி பரியந்தம் ஆறவைத்து மேல் விவரித்த பிரகாரம் பானையைச் சித்தப்படுத்தி அதிற் போட்டு இரண்டுபடி உப்பை வெய்யிலிலே உலர்த்தி நன்றாகப் பொடி செய்து சேர்த்து இரண்டு விசை அல்லது எட்டுப்பலம் பச்சை மிளகாயைக் காம்புடனே அதிற்போட்டு பானை வாயை மூடி எட்டுநாள் ஊறவைத்துப் பிற்பாடு ஒருநாள் விட்டு ஒருநாள் வெய்யிலிலே காயவைத்துக் கொண்டுவந்து பச்சைமிளகாய் நன்றாய் ஊறியபிற்பாடு அதைப்பிரித்து நன்றாக உலர்த்தி நெய்யிலாவது வெண்ணெயிலாவது வறுத்துக்கொள்ளவும்.

மாங்காய்த் தொக்கு.

நூறு பச்சைமாங்காயை எடுத்துத் தோல்களைச்சீவி விதைகளை யெடுத்துப்போட்டுச் சுத்தப்படுத்திய இரண்டுபடி உப்பும் எண்ணெயில் வறுத்த இரண்டுபலம் முளகாயும் ஒன்றரைப்பலம் வெந்தயப்பொடியும் சேர்த்து உரலிலிடித்துப் பின்பு ஒரு வீசை பச்சைமுளகாயைத் துணிக்கைகளாகக் கத்தரித்துப்போட்டுக் கலந்து எல்லாவற்றையும் பாத்திரத்தில் நிரப்பி வாய்கட்டிவைத்துப் பக்குவமான பிறபாடு நித்தியம ஒவ்வொன்று விழுக்காடு எடுத்துச் சாப்பிடவும்.

நெல்லிக்கா யூறுகாய்.

கார்த்திகை மாதத்தில் அல்லது சித்திரை மாதத்தில் காய்த்த எட்டுப்படி நெல்லிக்காயை ஒருமணி பரியந்தம் வெந்நீரிலே ஊறவைத்து ஒரு பானையில் அல்லது வேறொரு பாத்திரத்தில் நிரப்பிச் சுத்தப்படுத்திய இரண்டுபடி உப்பும் அவ்வளவு பசசைமுளகாயும் போட்டு எட்டு நாள் வைத்து அடிக்கடி சாப்பிடவேண்டியது.

வறுத்த நெல்லிக்காயூறுகாய்.

ஒருபடி நெல்லிக்காயைச் சுண்ணாம்புகலந்த வெந்நீரில் நன்றாகக்கழுவி, உ௰-நிமிஷம் ஆறவைத்து அரைச்சேர் நல்லெண்ணெயில் அல்லது நெய்யில் நன்றாய் வதங்குகிற பரியந்தம் வறுத்து ஒரு சிறிய கரண்டி கறிவேப்பிலையும் கொஞ்சம் சீரகம் கடுகு வெந்தயமும் ஐந்து நெல்லெடைப் பெருங்காயமும் கூடப்போடவும்.

நெல்லிக்காய்த் தொக்கு.

சித்திரை மாதத்தில் காய்த்த இரண்டுபடி நெல்லிக்காயை வெந்நீரில் நாலுமணி நேரம் ஊறவைத்து உரலிலே குத்தி விதைகளைநீக்கி அதை ஒரு பாத்திரத்தில் நிரப்பி இரண்டுபடிப் பச்சைமுளகாயும் களங்கமில்லாமற் சுத்தப்படுத்திய இரண்டு படி உப்பும்போட்டு வாயைமூடி எட்டுநாள் மட்டும் வைத்-

துப் பிம்பாடு வாயைத்திறந்து அதில் இரண்டு ஆழாக்கு வெந்தயப்பொடியும் ஒரு ஆழாக்கு மிளகாய்த்தூளும் ஒரு ரூபாயெடைப் பெருங்காயமும் நெய்யில் வறுத்துப்போட்டு இருபது பலம் நல்லெண்ணெயை நன்றாகக் காய்ச்சி வார்க்கவும்.

உப்புப்போட்ட எலுமிச்சங்காயூறுகாய்.

நூறு பெரிய எலுமிச்சங்காயை ஒரு மணிநேரம் வெந்நீரில் ஊறவைத்து விட்டுப்போகாமல் நாலாகப்பிளந்து அழுக்கில்லாமல் சுத்தப்படுத்திய அரைப்படி உப்பும் இரண்டு ஆழாக்கு அல்லது ஒரு சிட்டாழாக்கு வெந்தயப்பொடியும் அரைச்சிட்டாழாக்கு மிளகாய்த்தூளும் காய் எவ்வளவு பிடிக்குமோ அவ்வளவுக்கு அடைத்துத் துண்டு துண்டாகக் கத்தரித்த பத்துப்பலம் இஞ்சியும் பத்துப்பலம் பச்சைமிளகாயும் அதனுடன் போட்டு அதின்மேல் காய்ச்சின பத்துப்பலம் எண்ணெயைவிட்டுத் துணியினால் பானையின் வாய்கட்டி வாரத்துக்கொருதரம் வெய்யிலில் வைக்கவேண்டியது. இதை எல்லாச் சாப்பாட்டுக்கும் உபயோகப் படுத்திக்கொள்ளவும்.

வறுத்த எலுமிச்சங்காயூறுகாய்.

முப்பது எலுமிச்சங்காயை வெந்நீரில் ஒருமணி நேரம் ஊறவைத்து இருபது நிமிஷம் ஆறவைத்துப் பத்துப்பலம் நெய்யில் வறுத்து ஒவ்வொன்றைப் பாதிபாதியாகப் பிளந்து, கஉ-பலம் மிளகாய்த்தூளும் இரண்டு சிட்டாழாக்கு அல்லது, க-பலம் உப்பும் ஒரு சிட்டாழாக்கு வெந்தயப்பொடியும் நாலு நெல்லெடைப் பெருங்காயமும் போட்டு மறுபடியும் ஐந்து நிமிஷம் வறுத்துச் சிவந்து வருவதற்கு முன்பாக எடுத்துக்கொள்ளவும்.

புளியங்காய்த் தொக்கு.

ஒரு மடங்கு அல்லது எட்டுப்படிப் புளியங்காயும் அதற்குச் சரியாக நன்றாய்ப்பழுத்த புளியும் இடித்து மொத்தையாக்கி விரைகள் முதலாகியதுகளை எடுத்துவிட்டு ஒரு பானை

யில் போட்டு மூடி ஒரு நாள் இரண்டுநாள் வைத்து இரண்டு படி உப்பும் அவ்வளவு பச்சைமுளகாயும் திருசிட்டமாக்கு வெந்தயப்பொடியும் போட்டுக்கலந்து, சம் - பலம் நல்லெண்ணெய்விட்டு வறுத்த பெருங்காயப் பொடியைத்தூவிப் பானையை நன்றாகமூடி இரண்டு பட்சம் வரைக்கும் வைத்துப் பின்பு வாரத்துக் கொருநாள் வெய்யில் வைத்து வேண்டியபோது சாப்பாட்டில் உபயோகப்படுத்திக் கொள்ளவேண்டியது.

உப்புப்போட்ட சுக்கங்காயூறுகாய்.

மார்கழி தைமாதத்தில் சோளக் கொல்லையில் காய்த்த நூறு சுக்கங்காயை வெந்நீரில் கழுவி விட்டுப்போகாமல் நாலாய்ப்பிளந்து சுத்தப்படுத்திய அரைச்சேர் உப்பும் இரண்டு பலம் ஓமமும் அவ்வளவு வெந்தயத்தூளும் சேர்த்துப் பிசறிச சுக்கங்காயிலடைத்து மோர்ச் சாதத்துடனே உபயோகப்படுத்திக்கொள்ள வேண்டியது இது பித்த பரிகாரமாகும்.

காசிலிக்கீரைத் தொக்கு.

கடலைக் கொல்லையில் வளர்ந்த காசிலிக்கீரையில் ஒரு மடங்கு கொண்டுவந்து நன்றாக இடித்து ஒரு புதுப்பானையில் போட்டு வாயை மூடிவைத்து ஆறுமாதத்திற்குப் பின்பு வாயைத்திறந்து அதனுடன் இரண்டுபடி உப்பும் அவ்வளவு பச்சைமுளகாயும் ஒருபலம் பெருங்காயமும் ஒன்றரைப் பலம் பூண்டும் போட்டு எல்லாவற்றையும் இரண்டுவாரம் வரைக்கும் ஊறவைத்துப் பின்பு சாப்பாட்டில் உபயோகப் படுத்திக்கொள்ளவும். இதை வேறொரு விதமாகச் செய்கிற முறை யென்னவென்றால் மேற் சொல்லிய பிரகாரமே செய்து நெய்யிலாவது எண்ணெயிலாவது வறுத்துக்கொண்டால் உடனே சாப்பிடலாம்.

கடுக்காய் சட்னி.

எட்டுப்படி கடுக்காய்ப் பிஞ்சை உரலிலிடித்து விதைகளை நீக்கி அழுக்கில்லாமற் சுத்தப்படுத்திய இரண்டுபடி உப்

யை அதில் போட்டு நாலுஜாமம் ஊறவைத்து வேண்டியபோது கொஞ்ச மெடுத்துக்கொண்டு அதனுடன் ஐந்து முளகாய் சீரகம் கடுகு வெந்தயம் கறிவேப்பிலை இவைகளில் வகையொன்றுக்கு அரைச் சிறிய கரண்டியளவெடுத்து உருக்கு வெண்ணெயில் வறுத்துப்போட்டு அரைத்துக்கொள்ள வேண்டியது. இது வெகுநாளைக்கிருக்கும்.

முளகாய் சட்னி.

ஒருமடங்கு முளகாயை உரலிலிடித்து மார்கழி தைமாதத்தில் இறக்கிய மூன்றுமடங்கு அல்லது இருபத்து நாலுபடிக் கடலைப்புளிப்பு வார்த்து இரண்டுபடி அழுக்குவாங்கிய உப்புஞ்சேர்த்து எப்போதும் வெய்யிலில் வைத்துவரவேண்டியது. இதைவிசேஷமாக மழைக்காலத்தில் வெய்யிலில்வைத்துவரவேண்டியது.

மாங்காயூறுகாய்.

மரத்திலிருந்து கீழே விழாமல் இறக்கிய நூறு பெரிய மாங்காய்களை ஆற்றுக்கால்பாய்ச்சலில் அல்லது ஓடுகிற நீரில் ௨-மணிவரையும் ஊறப்போட்டு எடுத்து, ஐ-மணிநேரம் ஆறவைத்து ஒவ்வொருகாயிலும் அரைக்கால்பங்குவிட்டு மூக்காலேயரைக்கால் பங்குவரையும் உளியால் அல்லது தகுந்த ஆயுதத்தால் நான்காகப்பிளந்து உள்ளேயிருக்கிற பருப்பை எடுத்துவிட்டு குப்பைமுதலிய இல்லாமல் சுத்தஞ்செய்து, ௨௰-படி அல்லது, ௩-படி உப்பை வெய்யிலில, ௨-மணி காலம் காயவைத்தும், ௪-பலம் முளகாயையும், ௩-பலம் வெந்தயத்தையும் ஒவ்வொன்றும், ௪-பலம் ஆக சீரகத்தையும் மஞ்சளையும், ௨-பலம் கடுகையும் வெவ்வேறாக நெய்யில் வறுத்துப் பொடிசெய்து அப்பொடிகளை, ௪௰-அல்லது, ௩௰-வீசை அப்போது ஆட்டிய நல்லெண்ணெயில் போட்டுப்பிசைந்து, ௧-ரூபாயெடைப் பெருங்காயத்தையும், ௧-வீசை மிளகையும் வகைக்கு, ௨-பலம் ஏலக்காய் சாதிக்காய் சாதிபத்திரிகளையும் பொடிசெய்து, ௪-பலம் உரித்த வெள்ளைப்பூண்டை நசுக்கி

இவை யெல்லாவற்றையும், ௧௦-படிப் பச்சைக்கடலையையும் மேற்படி எண்ணெயில் சேர்த்து மறுபடியும் பிசைந்து ஒவ்வொரு மாங்காய்க்குள்ளும் நிரம்பவைத்து மீதியை அக்காய்களுடனே சேர்த்து விடவேண்டும். பின்பு நெய்யும் நல்லெண்ணெயும் சரியெடையாக, ௬-வீசை ஒரு ஏனத்தில் விட்டு அடுப்பின்மேல் வைத்துத் திடயெரித்து நன்றாய்க் காய்ந்து வரும்போது வகைக்கு ஒரு பலமாக உரித்த வெள்ளைப்பூண்டையும் கடுகு சீரக வெந்தயங்களையும் ஒருபிடி கறிவேப்பிலையையும் பெய்து மேல் மூடியால் மூடி, ௧௦-நிமிஷம் பொறுத்துத்திறந்து அவை சிவந்த நிறமாய் மணக்குந் தருணத்தில் முன்னே ஆயத்தஞ்செய்து வைத்திருக்கும் மாங்காய்களை மெள்ளக்கொட்டித் தாளிக்கவேண்டும் தாளிதப் புகைஅடங்கியபின் காய்களை வேறே ஒரு சாடியில் சேர்த்து வெள்ளைக் குட்டையால் வாயைக்கட்டி மேலே ஒரு மூடியால் மூடி நாற்பது நாள் வெய்யிலில் வைக்கவேண்டும். ஒருவேளை எண்ணெய் மாங்காயின்மீது நிற்காமல் குறைந்திருந்தால் இன்னும் அளவிசை எண்ணெயை மேலே ஊற்றி அந்த நாற்பது நாள்கள் சென்றபின் உபயோகப்படுத்தவேண்டும்.

மற்றொரு வகை.

௭-மாங்காயை முன்போலவே மரத்தில் நின்றும் இறக்கிச் சுத்திசெய்து விட்டுப்போகாமல் இரண்டாகப் பிளந்து வெந்தயம் சீரகம்தவிர மேற்சொல்லிய மற்றசம்பாரங்களையெல்லாம் முன்கூறியபடி வறுத்தும் பக்குவஞ்செய்தும் அக்காய்களில் நிரப்பி மேற்படி தாளிதம் போலவே தாளிதம் செய்து ஒரு சாடியில் போட்டு ஒரு மண்டலம் வெய்யிலில் வைத்து உபயோகித்துக் கொள்ளவேண்டும்.

இதுவுமது.

௩-மாங்காய்களைக் காயப்படாமல் மரத்தினின்று இறக்கி முன்னேயபடி சுத்தஞ்செய்து, ௪-படி உப்பையும், ௩-பலம் மூளாரையையும், ௨-பலம் மிளகையும், ௰௮-பலம் கடுகையும்

வகைக்கு ௫ - பலம் ஆக மஞ்சள் வெந்தய சீரகங்களையும், ௨-படிக் கடலைமாவையும் மேலே சொல்லியதில் யாதொரு வித்தியாசமுமில்லாமல் பக்குவப்படுத்தி, ௪ - பிடிக் கொத்த மல்லி யிலையையும், ௫ - பிடிப் புதினாத்தழையையும் புறணி சீவிய, ௬ - பலம் இஞ்சியையும், ௨ - பலம் உரித்த வெள்ளைப் பூண்டையும் ஒரு மிக்கக் கொத்திக்கொண்டு மேற்படி சம்பாரங்களோடு சேர்த்துப்பிசைந்து மாங்காய்களுக்குள் நிரப்பி முன்போலவே தாளித்து வேறு சாடியில் வாய்கட்டி மூடியால் மூடி ௩ பது நாள் வெய்யிலில் வைத்துப்பின்னே போசனத் துக்கு உபயோகப் படுத்தவேண்டும்.

எலுமிச்சங்காய் ஊறுகாய்.

ஒரு பெரிய பாத்திரத்தில் ஏழுபடிச் சுத்தநீர்விட்டு அடுப்பின்மீது கொதிக்கவைத்துக் கொதித்துவருஞ் சமயத்தில் இறக்கிக்கொண்டு நூறு பெரிய எலுமிச்சம் பழத்தை அதிற் போட்டு ஒரு நிமிஷம் தாமதித்துக் கொதிநீரி னின்றும் எடுத்து வெள்ளைக்குட்டையால் ஒவ்வொன்றையும் துடைத்து வைத்துக்கொண்டு கல் மண் போக்கிச் சுத்திசெய்து வெய்யிலில் காயவைத்த, ௧௨ - படி உப்பையும் நல்லெண்ணெயில் தனித்தனியே வறுத்த, ௩௨-அல்லது, ௪-பலம் முளகாயையும், ௧-பலம் மிளகையும், ௩-பலம் வெந்தயத்தையும் அவ்வளவு கடுகையும், ௨-பலம் சீரகத்தையும் பொடிசெய்து அப்பொடிகளையும், ௫-பலம் இஞ்சி ரசத்தையும், ௰௫-பலம் சிறுக அரிந்த பச்சைமுளகாயையும், ௰ - பலம் நல்லெண்ணெயில் சேர்த்துப்பிசைந்து மேற்படி காய்களை விட்டுப்போகாமல் நான்காகப்பிளந்து ஒவ்வொன்றிலும் அச்சம்பாரத்தை நிரப்பி வைக்கவேண்டும். பின்பு ஒரு பெரிய ஏனத்தில், ௰ - பலம் நல்லெண்ணெய் வார்த்து அதில், ௨-பலம் உரித்த வெள்ளைப் பூண்டும் வகை ஒன்றுக்கு, ௨-பலம் ஆக சீரக வெந்தயங்களும் ஒருபிடிக் கறிவேப்பிலையும் போட்டு வறுத்து வரும்போது மேலே பக்குவப்படுத்தி வைத்திருக்குங் காய்களை ஒரு சேரக் கொட்டித் தாளித்துப் புரட்டியபின் வேறொரு சாடியில்

எடுத்து வைத்து வாயைச் சீலையால்மூடி, ௨௰ - நாள் வெய்யி லில் வைத்துப்பிறகு உபயோகப்படுத்திக் கொள்ளவேண்டும்.

வேறு.

௱-எலுமிச்சம்பழம் பெரியதாகப் பொறுக்கி எடுத்து முன்போலவே சுத்த வெந்நீரில் போட்டு ஒரு நிமிஷம் பொறுத்து எடுத்து வெள்ளைச்சீலையால் துடைத்து ஒரு சாடியிலே கொட்டி சுத்திசெய்த, ௨௦-படி உப்பைப்பெய்து, ௨௫-எலுமிச்சம் பழச்சாறுவிட்டு அதன் மேல் உழக்கு முந்திரிகைக் காடி அல்லது கருப்பங் காடிவார்த்து வெள்ளைக்குட்டையால் சாடியின் வாயைக்கட்டி, ௯௰-நாள் வெய்யிலில் வைத்து உபயோகித்துக் கொள்ளலாம் பிற்பாடு வாரத்துக் கொருநாள் வெய்யிலில் வைக்கவேண்டும் இது பித்தஹார மென்னப் படும்.

வேறு.

பெரும் பழங்களாக நூறு எலுமிச்சம் பழங்களைக் கொதிக்கிற நீரில் போட்டு, ௨-நிமிஷஞ் சென்றபின்பு எடுத்துத் துடைத்து வைத்துக்கொண்டு, ௧௨ - பலம் மூளகாய, ௧௨-பலம் மிளகு வகைக்கு, ௨-பலம் ஆக வெந்தயம் சீரகம் கடுகு வெள்ளைப்பூண்டு, ௧-பலம் பச்சைமுளகாய் பின்னே சொன்ன இரண்டையும் கொந்தி முன்னே சொன்னவைகளை வறுத்துப் பொடிசெய்து, வ-படிக் கடலைமாவையும் சேர்த்து ஒரு ஏனத்தில், ௧-பலம் நெய்யும், ௰௨ - பலம் நல்லெண்ணெயும் வார்த்து அதில் அவற்றை யெல்லாம் பிசைந்து ௬௰ பழங்களைப் பிண்டுபோகாமல நான்கு பிளவாக வகிர்ந்து பிசைந்து வைத்திருக்கும் சம்பாரத்தை ஒவ்வொரு பழத்திலும் நிரம்ப வைத்து மாவிலிங்கங்கிழங்கு ஒருவிசை கொண்டுவந்து மேற்புறணியைச் சுறண்டிச் சிறு துண்டுகளாக நறுக்கி உள்ளேயிருக்கும் கடினவேளைப்போக்கி, ௪-பலம் புளியைப் போதுமான நீரில்கரைத்து அதில் ஷெ துண்டுகளைப்போட்டு, ௧-நிமிஷம் கொதிக்கவைத்திறக்கி வேறொரு ஏனத்தில் கொட்டிக்

கொண்டு நன்றாய்க்கழுவி மேற் பக்குவஞ் செய்திருக்கிற பழங்களோடு சேர்த்து மேலே சொல்லியபடி தாளிதஞ் செய்து இறக்கி, ௨௰-நாள் வெய்யிலில் வைத்துப் பின்பு உபயோகஞ் செய்து கொள்ளலாம்.

நெல்லிக்கா யூறுகாய்.

௧௰-படி உப்பு, ௧௨-பலம் மிளகு, ௪-பலம் முளகாய் வகைக்கு, ௧௰-பலம் வெந்தய சீரக மஞ்சள், ௨-பலம் கடுகு இவைகளை யெல்லாம் வறுத்துப் பொடி செய்து வைத்துக் கொள்ளவேண்டும். பின்பு, ௫-படி நீரையாவது, ௯-படி மோர் சேர்த்த, ௫-படி நீரையாவது கொதிக்கவைத்துக் கொதிக்கிற தருணத்தில் அதிக முற்றலாய்க் காயப்படாததாயுள்ள, ௮-படி நெல்லிக்காய்களை அதிற்கொட்டி ஒரு நாழிகைவரையும் வைத்து அப்புறம் எடுத்து வெள்ளைத்துண்டால் துடைத்துக்கொண்டு ஷை பொடியில், ௮-பலம் நல்லெண்ணெய் விட்டுப்பிசைந்து அதை அக்காய்களோடு சேர்த்துப்பிசறி ஒரு ஏனத்தில் ஆழாக்கு நெய்வார்த்து அடுப்பிலேற்றிக் கொதிக்கும்போது, ௨-பலம் உரித்த வெள்ளைப்பூண்டும் வகைக்கு, ௰-பலம் ஆக வெந்தயமும் சீரகமும், ௧-பலம் கடுகும் போட்டுச் சிவந்து வருகையில் மேற்படி காய்களைக்கொட்டி தாளித்துப் புகை அடங்குகிற பரியந்தம் மூடிவைத்துப் பிற்பாடு வேறொரு சாடியில் கொட்டிக்கொண்டு வெள்ளைக்குட்டையால் வாயைக்கட்டி, ௮-நாள் வெய்யிலில் வைத்துப் பின்பு உபயோகப்படுத்தலாம்.

வேறு.

௭-படி மோரும், ௭-படி நீரும் ஒரு பாத்திரத்தில் வார்த்து அதில் நன்றாய்த்தேறிய, ௮-படி நெல்லிக்காய்களைக் கொட்டி ஒரு மணிநேரம் அடுப்பின்மேல் வைத்து அவிக்கவேண்டும். ஒரு காயைக் கையால் அமுக்கினால் சுளைசுளையாகப் பிண்டுபோகிற சமயத்தில் இறக்கி வேறு ஏனத்தில் கொட்டிக் குளிர்ந்த சலம்விட்டு அலசி எடுத்து நசுங்கிப்போகாமல் நந்நான்கு பிளவுளாகப் பிளக்கும்படி விரல்களால் அமுக்கிக்

கொட்டைகளை எறிந்துவிட்டு கடுகு, ௭ - பலம் வெந்தயம், ௨௦-பலம் சீரகமும் மூவகாயும் மிளகும் தனித்தனி, ௨-பலம் மஞ்சள், ௪-பலம் எடுத்து நல்லெண்ணெயில் வறுத்து நொறுங்கப் பொடிசெய்து, கவ-படி உப்பையும் அப்படியே பொடி செய்துகொண்டு மேற்படி நெல்லிக்காய்ப் பிளவுகளோடு சேர்த்துப்பிசறி ஒரு ஏனத்தில், ௩ - பலம் நெய்யும், ௭-பலம் நல்லெண்ணெயும் வார்த்துக் காய்ந்து வரும்போது கொஞ்சம் சீரகம் வெந்தயம் கறிவேப்பிலை உரித்த வெள்ளைப் பூண்டும், ௩-நெல்லெடைப் பெருங்காயத்தூளும் போட்டுச் சிவந்துவரும் பக்குவத்தில் அக்காய்களைக்கொட்டித் தாளித்துச் சட்டுவத்தால் கிளறி மூடி இறக்கிவைத்துப் புகையடங்கியபின் ஒரு சாடியிற்கொட்டி வாய்க்கு வெள்ளைக்குட்டை கட்டி, ௩-நாள் வெய்யிலில் வைத்துக் காலைப்போசனத்துக்கு உபயோகித்துக்கொண்டால் பித்தத்தை ஹரிக்கும்.

௰௬ - வது - பிரிவு.

தித்திப்புகள் அமைக்கிறவாறு.

பழுக்காத, ௫௰-மாங்காயை இரண்டுமணி நேரம் வெந்நீரில் ஊறவைத்து அவைகளின் தோல்களைச்சீவி ஒவ்வொன்றை நாலாகப்பிளந்து இண்டுபடி உருக்கு வெண்ணெயில் ஒரு மணி நேரம் வேகவைத்துப் பின்பு ஒரு அகலப்பாத்திரத்தில் நாலுவிசை அல்லது இருபதுசேர் அழுக்கெடுத்த வெள்ளைச் சருக்கரையைப்போட்டுப் பாகுபதமாகக் காய்ச்சி ஊறவைத்த மாங்காயை அதில் போட்டு லவங்கம் ஜாதிக்காய் ஜாதிபத்திரி சீரகம் ஏலரிசி வகையொன்றுக்கு இரண்டரைப்பலம் போட்டு இவைகளெல்லாவற்றையும் ஒரு சாடியில் அடைத்து வைத்து வேண்டும்போது உபயோகப்படுத்திக் கொள்ளவும்.

மாங்காய்த் தித்திப்பு.

பழுக்காத நூறு மாங்காயை வெந்நீரில் நன்றாகக்கழுவி அறுத்துக் கொட்டைகளையெடுத்துப்போட்டு ஒரு சாடியில்

அல்லது மண் பாத்திரத்தில் போட்டு அதில் இரண்டு மடங்கு அல்லது பதினாறுவிசைக் கற்கண்டுபோட்டுப் பதினைந்து தினத்துக்கு வெய்யிலில் வைத்துப் பின்பு அதில் ஒரு பலம் சீரகமும் ஏலரிசித்தூளும் போட்டு ஒரு வஸ்திரத்தினால் அல்லது மரமூடியினால் வாய்மூடி வைக்கவேண்டியது. இவை வேண்டியபோது உபயோகப்படுத்திக் கொள்ளவும்

தோப்பு நெல்லிக்காய்த் தித்திப்பு.

சித்திரை மாதத்தில் காய்த்த எட்டுச்சேர் நெல்லிக்காயைக் காய்தோறும் ஒரு ஊசியினால் குத்தி அவைகளை ஒரு மணி நேரம் வெந்நீரில் ஊறவைத்து பின்பு ஒரு சாடியிற்போட்டு அதனுடன் பதினாறுசேர் கற்கண்டுபோட்டு மர மூடியினால் வாயைமூடி மாமுக்காலியின்மீது வைத்து ஒரு நாள் விட்டு ஒரு நாள் வெய்யிலிலே வைத்துச் சாடியை எடுத்து வைப்பதற்கு முன்பாக எட்டுப்பலம் சீரகம் சாதிக்காய் ஏலம் லவங்கம் ஜாதிபத்திரி இவையெல்லாம் பொடிசெய்து போட்டு வைத்துக்கொள்ளவும்.

எலுமிச்சங்காய்த் தேன் தித்திப்பு.

நூறு எலுமிச்சங்காயை இரண்டு நிமிஷம் வெந்நீரில் ஊறவைத்து அவைகளை ஒரு பாத்திரத்தில் இரண்டு மடங்கு அல்லது பதினாறுபடிப் புதுத்தேன் விட்டு அதில் போட்டு மரமூடியினால் மூடி இரண்டிரண்டு நாள் விட்டு ஒவ்வொரு நாள் வெய்யிலில் வைத்துக்கொண்டு வரவேண்டியது. பதினைந்து தினமானபின்பு சீரகம் லவங்கம் ஜாதிபத்திரி ஏலப்பொடி வகையொன்றுக்கு ஒவ்வொரு பலம் போட்டு வைத்து ஒரு மாதத்துக்குப்பின்பு உபயோகப்படுத்திக் கொள்ளவும். இது பித்தத்துக்குச் சத்துருவென் றெண்ணவேண்டியது.

இஞ்சித் தித்திப்பு.

எட்டு வீசை இஞ்சியைப் போதுமான வெந்நீரில் சுத்தி செய்து தோலைச்சீவி ஒரு சட்டியில் போட்டு ஒரு மணிக்கு

ள நன்ருக வடிக்கட்டி அதில் விட்டு அதனுடன் ஒரு வீசைச் சற்கண்டும் சீரகம் லவங்கம் ஜாதிக்காய் ஜாதிபத்திரி வகையொன்றுக்கு காலுபலந்தானும் போட்டு மர மூடியினுல் மூடி ஒருமணி நேரம் வெய்யிலில் வைத்து இதை வேண்டிய போது உபயோகப்படுத்திக் கொள்ளவும்.

மாங்காய்த் திக்கிப்பு.

கீழே விழுவொட்டாமல் மரத்தில் நின்றும் இறக்கிய நல்ல முற்றலாகிய மாங்காய்கள் அதாவது பழுக்காத மாங்காய்கள் நூறு எடுத்து வெந்நீரில், ௨௦-மணி நேரம் ஊறவைத்துப் பின்பு அழுக்குப்படியாத சீலையால் நன்றாய்த் துடைத்துக் கூர்மையான சூரிகொண்டு மேல் தோலைச்சீவிக் கொட்டையைப் போக்கி வைத்துக்கொண்டு, ௰-வீசை நெய்யில், ௧௦-மணி நேரம் வேகவைத்து, ௫௰-சேர், (௰-வீசை) சீனிச்சருக்கரை அல்லது, ௧௦-வீசை கற்கண்டு இரண்டிலொன்றை அழுக்கெடுத்துப் பாகுகாய்ச்சி வேகவைத்த மாங்காய்ப் பிளவுகளை அப்பாகில் எடுத்து விட்டு சாதிக்காய் சாதிபத்திரி ஏலம் வகைக்குப்பலம்-௫, குங்குமப்பூ வராகனெடை-௮, அங்கியாசிப் பூப்பலம்-௧, இவைகளைப் பொடிசெய்து அதில் தூவி இவை முழுமையும் பெரிய சாடியில்போட்டு ஒரு மண்டலம் நிழலிலேயே மூடிவைத்துப் பின்னே புசிக்கலாம்.

வேறு.

மேலே சொன்ன விபரமாக நூறு மாங்காய்களை மரத்தில் நின்றும் இறக்கிச் சுடுநீரில், ௨-மணி நேரம் ஊறவைத்து அந்த நீரிலே தானே நன்றாய்த்தேய்த்துக் கழுவிச் சலவைச் சீலையால் துடைத்து மேல் தோலைச்சீவி இரண்டாகப் பிளந்து விதையைப்போக்கி, ௬௰-சேர்க் கற்கண்டு அல்லது அவ்வளவு கல்லிக்கோட்டைச் சர்க்கரை அழுக்கெடுத்துப் பாகு காய்ச்சி அதில் அந்தக் காய்ப்பிளவுகளை எடுத்த விட்டு, ௫-சேர்ப் பனிநீரும், ௨-சேர் எலுமிச்சம் பழச்சாறுவிட்டு வகைக்கு, ௫-வராகனெடையாகச் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி

ஏலமும், ௧-வராகனெடைக் கஸ்தூரியும் அவ்வளவு எடை அம்பரும், ௨-வராகனெடைக் குங்குமப்பூவும் பொடிசெய்து தூவி இவற்றை யெல்லாம் ஒரு சாடியில் சேர்த்து வெள்ளைச் சீலையால் வாயைக்கட்டி, ௫-நாள் வெய்யிலில் வைத்துப்பிறகு, ௬-நாள் நிழலில் வைத்துப் பின்பு புசிப்பது யோக்கியம். இது தாது புஷ்டியுண்டாக்கும்.

அக்பர் பிரியமாய்ப் புசித்தது.

தேறியதாயும் திரண்டதாயும் மரத்தினின்றும் இறக்கிய தாயு முள்ள, மாங்காய்களை முன் சொன்னபடி பக்குவஞ்செய்து சூரியால் மேல் தோலைச் சீவிவிட்டு, ௨௰-சேர் பாலில், ௰-சேர் நீர்சேர்த்து அதிலே இந்தக் காய்களைப்போட்டு, ௧-மணி நேரம் அடுப்பின்மேல் வைத்துக் காய்ச்சி இறக்கி, ௧-மணி நேரம் ஆறவைத்துக் காய்களை வெளியே எடுத்துக்கொண்டு, ௩௫-சேர் சீனிக்கற்கண்டு அழுக்கெடுத்துப் பாகுகாய்ச்சி அதிற்போட்டுப் பின்பு, ௨-பலம் சாதிக்காயும் அவ்வளவு ரூமி மஸ்தகியும், ௨௫-பலம் சாலம் மிசிரியும் வகைக்கு, ௧௰-வராகனெடை அம்பரும் கஸ்தூரியும், ௩௰-வராகனெடைக் குங்குமப்பூவும், ௫-வராகனெடை ஏலமும், ௧-வராகனெடைக் கோரோசனமும் பொடிசெய்து அப்பொடியையும், ௧-சேர் வாதுமை நெய்யையும் சேர்த்து இவையாவற்றையும் ஒரு மண் சாடியிற்கொட்டி வாயை இரண்டு மூன்று மடிப்பாக வெள்ளைச் சீலையால் மூடிக்கட்டி மேல் மூடியால் மூடி, ௩-சீலைமண் செய்து, ௧-கஜங்கோல் ஆழம்-குழிதோண்டிப் புதைத்து, ௪௰-நாள் சென்றபின்பு எடுத்து வாயைத்திறந்து ஒரு மெல்லிய சீலையால் மறுபடியுங் கட்டி ஒரு நாள் நிழலில் காற்றுறவைத்துக் காலையில் வெறும்வயிற்றி ருக்கும்போது சாப்பிடவேண்டும். இதனால் தாதும் இரத்தமும் விர்த்தியாகும்.

எலுமிச்சங்காய்த் தித்திப்பு.

முக்கால்தாம் பழுத்த நூறு எலுமிச்சங்காயைக் காயப் படாததாகப் பொறுக்கி யெடுத்து, ௧-மணி நேரம் வெந்நீரில்

போட்டு வைத்தெடுத்துத் துடைத்து, ௰௫ - படிக் கலப்பில்லாத கொம்புத்தேனைக் காய்ச்சி அழுக்கெடுத்து விட்டு அதில் இந்தக் காய்களைப்போட்டு ஒவ்வொன்றுமே, ௫-வராகனெடையாகச் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி ஏலம் பொடிசெய்து தூவி ஒரு பெரியசாடியில் இவையெல்லாம் சேர்த்து வாய்க்கு வெள்ளைக் குட்டை சுட்டி மூடியால் மூடி, ௰௫-நாள் வெய்யிலில் வைத்துப் பின்னை உபயோகப் படுத்திக்கொள்ளலாம்.

வேறு.

மேலே சொல்லியபடி நாறு எலுமிச்சங் காய்களை, ௪-படி நீரில், ௩-படிப் பசுப்பால் விட்டு அதிலே கொட்டி, ௧௨-மணி நேரம் அடுப்பின்மேல் வைத்துக் காய்ச்சி இறக்கி காய்களை எடுத்து வெள்ளைச்சீலையால் துவட்டிக்கொண்டு, ௰௫-பலம் சீனிச்சர்க்கரையைக் காய்ச்சி அழுக்கெடுத்துப் பாகு செய்து காய்களைப்போட்டு மூன்று மூன்றுவராகனெடை ஏலம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி பொடிபண்ணித் தூவி அவைகள் யாவற்றையும் ஒரு சாடியில் போட்டு வாய்க்குச் சீலைகட்டி வெய்யிலில், ௫-நாள் வைத்தெடுத்துப் பின்பு உபயோகஞ் செய்து கொள்க.

நெல்லிக்காய்த் தித்திப்பு.

காயப்படாத முற்றிய பெருங்காய்களாக, ௮-படி நெல்லிக்காய்களைக் கொண்டு வந்து ஒவ்வொரு காயையும் ஈச்ச முள் ஈந்து முள்ளால் முழுமையுங் குத்தி படிசுண்ணாம்புக் கல்லில், ௮-படி நீர்விட்டுத் தாளித்துக் கல் வெந்தபிறகு மேலே நிற்கிற தெளிந்தநீரை யிறுத்தெடுத்து அந்தநீரில் இக்காய்களைக்கொட்டி அரைநாழிகை வேவித்துக் காய்களை யெடுத்து அழுக்கில்லாத துணியால் துடைத்து, ௨௫-சேர் சீனிச் சருக்கரையைக் காய்ச்சி அழுக்கெடுத்து விட்டுப் பாகுபண்ணி அதிலே கொட்டித் தினுக்கு, ௨-வராகனெடையாக ஏலம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி பொடிசெய்து தூவி இவற்றையெல்

லாம் பெரிய சாடியிற்போட்டு வெள்ளைச்சீலையால் மூடிக்கட்டி, ௧-நாள வெய்யிலில் வைத்துப் பின்பு புசிக்கவேண்டும்.

வேறு.

மேலே சொல்லியபடி, அ-படி நெல்லிக்காய்களைக் கொண்டு வந்து போதுமான மோரும் ஷை சுண்ணாம்புக் கல் நீரும் சரிப்பாகமாகக் கலந்து அதிலே கொட்டி பெருந்தீமூட்டி அடுப்பின்மேல், ௧-நிமிஷம் வைத்து இறக்கிக் காய்களை எடுத்துத் தனிமோரிற் கொட்டி எடுத்துத் துடைத்து வைத்துச் சீனிச்சர்க்கரையையாவது சீனிக்கற்கண்டையாவது, ௰௯-சேர் காய்ச்சி அழுக்கெடுத்துப் பாகுபண்ணி அதை ஒரு சாடியிலூற்றி அந்தப்பாகில் ஷை காய்களைக்கொட்டி வகைக்கு அரை வராகனெடையாகக் கஸ்தூரியும் அம்பரும் ஒவ்வொன்றும், ௨௦-வராகனெடையாக ஏலமும் சாதிக்காயும் சாதிபத்திரியும் பொடிசெய்து அதிற்போட்டு வாய்க்கு வெள்ளைக்குட்டை கட்டி மேல் மூடியால் மூடி சீலைமண் செய்து நெல்லம் பாரத்துக்குள்ளே, ௨௧-நாள் வைத்துப் பின்பு எடுத்து வாயைத்திறந்து மெல்லிய சீலையால் மூடி ஒரு நாள் ஆறவிட்டு அப்புறம் உபயோகப் படுத்திக்கொள்ளலாம்.

வேறு.

மேற் கூறிய நெல்லிக்காய், அ-படி எடுத்துத் தனிமோரிற்கொட்டிக் காய்ச்சி வெள்ளைச்சீலையால் துடைத்து வைத்து சீனிச்சர்க்கரை அல்லது கள்ளிக்கோட்டைச் சர்க்கரையை அழுக்குப்போக்கிப் பாகுகாய்ச்சி அதில் மேற்படி காய்களைச்சேர்த்துப் பெரியசாடியில் போட்டு கஸ்தூரி, ௨-வராகனெடை சாதிக்காய் சாதிபத்திரி ஏலம் வகைக்கு, ௪-வராகனெடை குங்குமப்பூ, ௨-வராகனெடை இவைகளைப் பொடியாக்கி, ௧-பலம் பனிநீரில் கலக்கி அச்சாடியில் விட்டு வாய்க்கு வெள்ளைக்குட்டை கட்டிச் சீலைமண்செய்து நெல்லுக் குப்பைக்குள் வைத்து, ௰௫-நாள் பொறுத்தெடுத்து வாயைத்திற

த்து மெல்லிய துணியாற்கட்டி ஒருநாள் காற்றுறவைத்துப் பின்னே புசிக்கவேண்டும். இது பித்தத்தைப்போக்கும்.

இலந்தங்காய்த் தித்திப்பு.

முக்கால் தாம் பழுத்த பெரிய இலந்தங்காய், ௫-படி கொண்டு வந்து வெந்நீரில் போட்டு ஒன்றரை நிமிஷம் தாமசித்தெடுத்துத் துடைத்துச் சீனச்சருக்கரைப் பாகில் முன் சொல்லி வந்ததில் யாதொன்றுங் குறைவில்லாமல் பக்குவப் படுத்தி உபயோகஞ்செய்து கொள்க.

சேப்புப்பழத் தித்திப்பு.

சேப்புப்பழம், ௱-கொண்டு வந்து நெல்லிக்காய்க்குச் சொன்ன முறையில் சிறிதும் பிசகாமல் பக்குவஞ்செய்து வைத்துக்கொண்டு உபயோகப் படுத்தவேண்டும்.

அக்பர்பிரியமாய் உபயோகப்படுத்திய இஞ்சித்தித்திப்பு.

௰-வீசைத் தேறிய இஞ்சியை மேல்தோல் சீவி வெந்நீர் தனிபோர் ஒவ்வொன்றிலும் ஐந்தைந்து நிமிஷமும் இளநீரில் ஐந்து நாழிகையும் ஊறப்போட்டு எடுத்து நிழலுலர்த்தலாக, ௯-நிமிஷம் உலர்த்தி எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில், ௭-நாழிகை ஊறவைத்து எடுத்துக்கொண்டு, ௨௰-வீசைச் சீனக்கற்கண்டைப் பொடிசெய்து, ௨௰-படி நீரில் கொட்டி அரைப்புட்டிப் பனிநீரும் விட்டுக்காய்ச்சிப் பாகுபதமாய் வருந்தருணத்தில் ஒரு மண் சாடியில் வார்த்து மேலே பக்குவஞ் செய்திருக்கிற இஞ்சியை அதிற் சேர்த்து வகை ஒன்றுக்கு, ௩-வராகனெடை விதமாக ஏலம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி குங்குமப்பூ இவைகளைப் பொடிபண்ணி, ௨-பலம் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் கலக்கி மேற்படி இஞ்சியில் ஊற்றி உடனே, ௧-வராகனெடைக் கஸ்தூரியைத் தூளாக்கிச் சேர்த்துச் சாடியின் வாய்க்கு வெள்ளைக்குட்டை கட்டிச் சீலமண்செய்து நெல்லிலாவது வாகிலாவது, ௨௧-நாள் உள்ளே வைத்திருந்து மறுநாளெடுத்து வாயைத்திருந்து மெல்லிய சீலையால் வாயைக்கட்டி ஆறவிட்

டுப் பின்னே உபயோகப் படுத்தவேண்டும். இது பித்தவாயு வைக் கண்டித்துப் பசிதீபன முண்டாக்கும்.

வேறு.

இஞ்சி, ௪-வீசை எடுத்துக்கொண்டு மேற் புறணியைச் சீவி போதுமான மோரும் நீரும் சரிப்பங்காகக்கலந்து விளாவி அதிற்போட்டுக் காய்ச்சி எடுத்துக் குட்டையால் துடைத்துக் கொம்புத்தேன், ௩௫-அல்லது, ௩௰-வீசைபோடு, ௨-வீசை நீர்சேர்த்து அடுப்பின்மேல் வைத்து நீர்வற்றக் காய்ச்சி அழுக்கெடுத்து விட்டு ஒரு மண்சாடியில் வடிக்கட்டி அந்தப் பாகில் இஞ்சியைச்சேர்த்து, ௫-பலம் பனிநீரில் ஒவ்வொன்றும், ௫-வராகனெடையாகச சாதிக்காய் சாதிபத்திரி ஏலம் இவற்றைப் பொடிபண்ணிக் கூட்டிக்கலக்கி மேற்படி சாடியில் விட்டு அதன்வாயை மூடிச் சீலைமண்செய்து ஒரு கஜத்தாழம் தோண்டிப்புதைத்து, ௩௰-நாள் பொறுத்து எடுத்து வாயைத் திறந்து ஒருநாள் ஆறவைத்துப் புசிக்கலாம்.

உபயோக விதி.

எல்லாத் தித்திப்புகளையும் காற்றுறவைத்தப் பின்பு மூடியால் மூடிவைத்துக் கொள்வதுமல்லாமல் வாரத்துக் கொருதரம் வெய்யிலில் வைத்துக்கொண்டே வரவேண்டும். எடுக்கும்போதெல்லாம் வெள்ளிக்கரண்டி மரத்தின் சிப்பு சிறிய கரண்டி இவற்றில் ஏதாவது ஒன்றினலேயே எடுக்க வேண்டும்.

11511

பாகசாஸ்த்திரம் முற்றிற்று.