6 මට හැඟෙන අයුරින් රසිකොලජිය

rasikalogy.blogspot.com

ඉන්දියානු අගමැති මෝදි ගේ බිරිඳ අමු මෝඩියක් ද?

ඉන්දියාව සහ පකිස්ථානය අතර යුද උණුසුමක් ඇති වී තිබේ. ඒ දෙරට සමග ශ්‍රී ලංකාවට ඇති භූගෝලීය සමීපකම නිසාම, මේ තත්වය සම්බන්ධයෙන් බොහෝ ශ්‍රී ලාංකිකයෝ උනන්දුවෙන් කතා බහ කරති. කාගේත් පාහේ විශේෂ අවධානයට යොමු වන්නේ පකිස්ථාන අගමැති ඉම්රාන් ඛාන් සහ ඉන්දීය අගමැති නරේන්ද්‍ර මෝදි යන දෙදෙනා මේ තත්වය සමථයකට පත් කිරීම පිණිස ක්‍රියා කරන ආකාරයයි.

මෙහි දී ඉන්දියන් අගමැති මෝදි ගේ ක්‍රියා කලාපය විවේචනය කරන සමහරු ඔහුට නැවතත් "මෝඩි" යැයි අමතන්නට පටන් ගෙන ඇති බව දුටු මගේ මතකය අතීතයට දිව ගියේ ය.

නිදහස ලැබූ දිනවල සිට ඉන්දියාවේ බලයේ සිටි ඉන්දියන් ජාතික කොන්ග්‍රසය සහ එහි අගමැති ඉන්දිරා ගාන්ධි පරදවා 1977 දී ජනතා පක්ෂය බලයට පැමිණ එහි නායක මොරාජි දේශායි අගමැති වීම, එවකට ලංකාවේ විපක්ෂයේ සිටි යූඇම්පීයට ඉතා ආස්වාදයක් ගෙනදුන් සිදුවීමක් විය. එයට මූලික හේතුව, අසල්වැසි රටක කලක් තිස්සේ පැවතුන රජයක බිඳ වැටීම යන කරුණ ලංකාවේ විපක්ෂයට විශාල ජවයක් ගෙන දීම වූ බව නොරහසකි. ඊට අමතරව, ඉන්දිරා ගාන්ධි නම් ගැහැනිය ලැබූ පරාජය සහ දිගු කාලයක සිට ඇගේ පුද්ගලික මිතුරියක් ද වූ ලංකාවේ අගමැති සිරිමා බණ්ඩාරනායක නම් ගැහැනිය නුදුරු අනාගතයේ දී ලැබීමට නියමිත පරාජය සමාන කරමින් දේශපාලන කථාවල දී යම් කුරිරු සතුටක් ලබාගන්නට, කාන්තා නායකත්වයක් පැත්ත පලාතකවත් නොතිබුණු යූඇම්පීයට හැකිවීම ද, වැදගත් කාරණයක් වූවාට සැක නැත.

නැවතත් 2014 දී සෑහෙන දුරට මේ ආකාරයේ ම තත්වයක් ඉන්දියාවේ උදාවුණි. එනම්, දශකයකට වැඩි කාලයක් බලයේ සිටි කොන්ග්‍රස් පක්ෂය සහ අගමැති මන්මෝහන් සිං පරදා භාරතීය ජනතා පක්ෂයේ නරේන්ද්‍ර මෝදි බලයට පත්විය.

ඒ ඉන්දියානු දේශපාලන පෙරළිය, ඒ දිනවල ලංකාවේ බලයේ සිටි, එසේ ම, ඉදිරියේත් පරම්පරා ගණනාවක් බලයේ සිටීමට ලැබේ යැයි සිතා සිටි, සිරිලංකා පක්ෂය ප්‍රමුඛ පොදු පෙරමුණු රාජපක්ෂ රෙජිමයට පොඩි කනේ පහරක් එල්ල කළේ ය.

මෙයින් රිදුනු අපේ සමහර අයියලා, මුල් වරට ඉන්දියන් අගමැති මෝදිට හිතාමතා ම "මෝඩි" යැයි අමතමින් මෝඩ සොමියක් ලබන්නට පටන් ගත්හ.

ඔහු ඉන්දියානු අගමැති තනතුරට පත් වී මේවන විට වසර පහක් ගත වී ඊළඟ මහ ඡන්දය ද අත ළඟට ම පැමිණ තිබුණ ද, නරේන්ද්‍ර මෝදි තවමත් අනිවාර්යෙන් ම, ඔහුට වසරකට පසු ලංකාවේ නායකත්වයට පත් වූ අපේ අයියලාට වඩා ජනප්‍රිය නායකයෙකි. වසර දෙකතුනකට උඩ දී ඕස්ට්‍රේලියාවේ පැවති රාජ්‍ය නායක සමුළු වකට සහභාගී වෙන්නට පැමිණි අගමැති මෝදි ඉන් පසුව සිඩ්නි නගරයේ ඔලිම්පික් ක්‍රීඩාගාරයේ දී කතා කරනු අසන්නට මෙරට වසන ඉන්දියානුවෝ 20,000 පමණ මුදල් ගෙවා ප්‍රවේශ පත්‍ර මිලට ගෙන සහභාගී වූහ.

මෝදිට හිතාමතා ම "මෝඩි" කීම හුදෙක් විහිළුවක් ම වුණත්, ඔහු අගමැති තනතුරට පත් වූ දිනවල විවිධ ජනමාධ්‍ය ඔස්සේ කිය වන්නට ලැබුණු ආරංචිවලට අනුව, මෝදි ගේ බිරිඳට නම් "මෝඩි" කියා කීම සුදුසු යැයි මට සිතේ.

නිකම්ම මෝඩියක නොව ඇය අමු මෝඩියකි!

නරේන්ද්‍ර මෝදි ඔහුගේ නීත්‍යානුකූල බිරිඳ වන ජශෝධාබන් සමග විවාහ වී ඇත්තේ වර්ෂ 1968 දී දෙදෙනාම වයස දහ හතේ, දහ අටේ නව යොවුන් වියේ දී ය. නමුත් මෝදි, තම බිරිඳ සමග විවාහ දිවිය ගත කර ඇත්තේ තෙවසරක් පමණි. ඒ වසර තුන තුල දී ද ඔවුන් අතර එක්ව වීසීමක් නොවූ බව ද කියවේ.

ඉන් පසු ඔහු කර ඇත්තේ එක්තරා ආකාරයක අභිනිෂ්ක්‍රමනයකි. එනම්, උග්‍ර හින්දු භක්තිකයෙකු සේ අනගාරික ජීවිතයක් ගත කරන්නට අදිටන් කරගත් මෝදි, තම බිරිඳ හැර දමා හින්දු නිකායක සේවකයෙකු වෙන්නට හිමාලයට ගොස් ඇත. ඔහුගේ දේශපාලන දිවියට අඩිතාලම වී ඇත්තේ ඒ ආගමික සේවාවයි.

එතැන් සිට මෝදි අගමැති තනතුරට පත් වන තුරු ගතවුණු වසර හතළිස් ගණනක කාලය තුල දී ඔවුන් දෙදෙනා හමුවී හෝ කතාබහ හෝ කර නැති නමුත්, නීතියෙන් ද වෙන්වී නැති නිසා, නීත්‍යානුකූලව ජශෝධාබන් යනු මෝදි ගේ බිරිඳ වේ. නමුත් ප්‍රායෝගිකව එය විහිළුවක් පමණි.

ඊටත් වඩා විහිළුවක් වනුයේ, තමන් තවමත් මෝදි වෙනුවෙන් හින්දු බිරිඳක් විසින් කළ යුතු යැයි සැලකෙන චාරිත්‍ර විධි අනුග මනය කරන බවටත්, ඔහු ගේ දේශපාලන ජයග්‍රහණයන් පතා දෙවියන් අයැදින බවටත්, කෙදිනක හෝ ඔහු තමා හමුවට පැමිණ කතා කරනු ඇතැයි බලා සිටින බවටත් ජශෝධාබන් ඒ දිනවල කර තිබුණු ප්‍රකාශයි.

ඒ අසා මට නම් හිතුණේ, අගමැති මෝදි කෙසේ වෙතත්, මේ අගමැති බිරිඳ නම් සැබෑ මෝඩියක් බවයි.

නිකම්ම නිකම් මෝඩියෙක් නොව මැටි මෝල් අමු ම අමු මෝඩියෙක් බවයි!
ඇය දැන හෝ නොදැන හෝ කරන්නේ සමස්ත ලෝක කාන්තා බලවේගයට අපහාසයක් බවයි.
තුන්වෙනි ශ්‍රේණියේ බුද්ධාගම පොතේ එන බුද්ධ චරිත කතාව, ලාභ ඉපයීම අරමුණු කරගෙන තුට්ටු දෙකේ සිනමාපටයකට නගා එය බිම්බා දේවී හෙවත් යශෝධරා යැයි නම් කර, එමගින් යශෝධරාගේ සැබෑ කතාව යටපත් කර, තිරගත කරන විට සුදුවතින් සැරසී එය නරඹා සාධුකාර දෙන ජනතාවක් වෙසෙන රටක වැසියනට නම්, මෝදි බිරිඳ මෝඩියක් ලෙස නොපෙනෙනවා විය හැක.

රසය විනෝදය

ඩෙසිකේටඩ් කොකනට් වලින් (දිසිදි පොල්) පොල් ටොෆී හදමු

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍යඃ-

ඩෙසිකේටඩ් පොල් ග්‍රෑම් 250
සුදු සීනි ග්‍රෑම් 350
වතුර මේස හැඳි 10 ක්
වැනිලා තේ හැඳි 01 ක්
කොලපාට කලරින් බිංදු 06 ක් පමණ
මාගරින් තේ හැඳි 01 යි.

පළමුවෙන්ම පොල් ටොෆී මිශ්‍රණය තුනීකර ගැනීමට සුදුසු ට්‍රේ එකක් ගෙන එයට මාගරින් තවරා ගන්න. නැතිනම් බේකින් පේපර් කෑල්ලක් එලාගන්න. (මේ සඳහා වඩාත්ම සුදුසු වන්නේ වෙඩින් කේක් සෑදීමට ගන්නා උසින් අඩු තැටියකි.) ඊට පසුව මිශ්‍රණය තුනීකර ගැනීමට අවශ්‍ය කුඩා පත්තක් ගෙන එය දෙවැන්නේ මාගරින් තවරාගන්න. කැපීමට ගන්නා පිහිතලයේ දෙපැත්තේද මේ ලෙස මාගරින් තවරා ගෙන පසෙකින් තබා ගන්න. (සැලකිය යුතුයි - පොල් ටොෆී මිශ්‍රණය සෑදීමට ප්‍රථම මේ සියල්ල සූදානම් කර තබාගත යුතුයි)

දැන් ඩෙසිකේටඩ් කොකනට් ග්‍රෑම් 250 ග්‍රයින්ඩරයකට දමා හොඳින් කුඩුකර ගන්න. සීනි ග්‍රෑම් 250 ද මේ ලෙසටම කුඩුකර ගන්න. ඉන් පසු කටලොකු භාජනයක් ගෙන එයට කුඩුකරගත් සීනි සහ වතුර මේස හැඳි 10 දමා ඉතාමත් අඩු ගින්දරේ තබා සීනි ටික හොඳින් දියවනතුරු ස්වල්ප වේලාවක් හැඳි ගාන්න. ඊලගට කුඩුකරගත් ඩෙසිකේටඩ් කොකනට් ටිකද එයට දමා හොඳින් හැඳිගාමින් උයන්න. පොල් දැමූ පසු ගින්දර මඳක් වැඩි කරන්න. (ගොඩක් වැඩි කරන්න එපා) මඳ ගින්නේ හැඳි ගාමින් මිශ්‍රණය මදක් උකුවේගෙන එනවිට එයට වැනිලා, කලරින් සහ මාගරින් එකතු කරන්න.
මෙසේ විනාඩි 15 ක් පමණ හැඳිගාන විට මිශ්‍රණය තරමක් ඝනවේ. එවිට තෙත ගතිය තිබියදීම ට්‍රේ එකට දමා තුනී කරන්න. (මිශ්‍රණය ගොඩක් වියලෙන්නට නොදී තුනීකර ගන්න. මිශ්‍රණය වියලුනොත් ට්‍රේ එකට දැමීමට ප්‍රථම ඝන වේවි) ඝනවීමට ප්‍රථම කෑලිත් කපා ගන්න.
ඉතින් මේ විදිහට හරියටම දාගත්තොත් මේ පොල් ටොෆී කටේ තිබියදීම දිය-වෙන පදමට ඒවි. රසම රස කිරි තේ එකක් එක්ක රස විඳින්න.

චින්තා සපරමාදු