පිහාත් වැට

පරමානන්දය පැතූ නන්නාදුනන්නා....

සීත ගුලිගැහෙන
තාරකා සිත්තමේ
වැතිරුනා දැපනින්....

වතසලා ආ වත්සලා
අභියස....
රතිය රඟදෙන ඇසිල්ළක...

හලාහල යුෂ
තුරල් කර....
රඳුන් රති වරුසා
නිමාවිය එසැනින්....

පලායයි නාදුනන්නා
ක්ලියෝපැට්රා අභියසින්....
දිවිසැරිය නිමාකළ
එකෙකු මෙන්....

ගත වේදනාවන්
අතුරා....
කඩමාල්ළක
හිරු පතිත මොහොතේ
වැතිරුනා ඇය....

සිඟිති දරු දෙපළ
තුරුළුකර....

සඳ ඇව්ද යන යාමය
අවදිකල වත්සලා...
සක්මන්කළා....

පරාභවයේ තත් සිඳින
සෙවනැලි අභිමිවූ...
නාඳුනන
වයන්නන් අතර...

රමණයේ
මරණය පෙම
දරු සෙනෙහසින්
තුරුළුකර....

ජනක කුඹුකගේ

ප්‍රථම මුණුපුරා

සත් මසක් ගෙවී ගිය පසු
දකින්නට ආ....
මගේ පුංචි මුණුපුරා
සිනාසී මා පිළිගත්ත නෙව
බොහෝ කල් සිට දන්නා බව
තියා.....
දින කිහිපයයි තවම
හැමදාම උදයට බොහෝ දේ
කියන්නට හදනවා......
උපන් බිම නුඹේ කැන්ගරු දේශයයි
ඒත්
මේ පොලෝ තලයට
නුඹ සුවඳ ඉල්ලා සිටින බව
අමතක කරන්න එපා !

ගාමිනි දසනායක

වාසනාවන් දූ කුමරී

කොහේ සිට පිය නැගුවාද නොදනිමි
සොයගෙන මෙල්බන් පුර පුතුන්
පතාගෙන සෙනෙහස විඳින්නට
දූ සිඟිත්තිය දෙවියො දුන්

මහමෙරක් මෙන් දරු පිපාසය
විඳින්නට හද වූ සෙනෙන්
පිරී ඉතිරී ගලා යයි සිත
දැක සිඟිති කෝමල රැගුම්

නගයි විසිපැන දුවයි හැම තැන
තැබූ කෙළි බඩු සොය සොයා
කරයි හැම වැඩ පුරුදු විලසට
සැමගෙ හැඩ රුව බල බලා

හඬේ හාවා ලෙසින් සුරැකී
සොම් ගුණේ පින්බර රුවින්
වාසනාවන් දූ කුමාරී
තෙවන වසරට පිය නැගෙන්

විජේරත්න පතිරාජ

25 වන පිටෙන්

කැමිලස්ගේ චරිත අතරින් බුද්දක පුත්‍ර මුලින්ම හඳුනා ගත්තේ ටික්කා සහ පැටෝ යි. කොයි කාලේද ඒ. මතකය නැවත ඔතන ඔතනකොට ටික්කා අවුරුදු අටක හෝ නවයක කොලු ගැටයෙක්. දඟකාරයි. ඔහුගේ සුරතල් ගිරවා පැටෝ කටකාරයි. තැනට සුදුසු ඔවා දීමේ රසය පණගන් වන්නට ආප්තෝපදේශ කීමට දක්ෂයි. 1970 දශකය මුලදී මිහිර පත්‍රයේ ටික්කා පළ වුණා."ඉවසීමෙන් සැනසීම ලැබේ" අනුන්ට කළ දේ තමන්ට පල දේ වැනි ඔවදන් මා මුලින්ම උගත්තේ පාසලෙන් නොව මිහිරේ ටික්කාගෙන්. එහෙම හැරී බලන විට විනෝදය හරහා හරවත් යමක් අපට දීමේ කලාව කැමිලස් හොඳින් ප්‍රගුණ කර තිබෙනවා. බලන්න මතක් කරලා, ටික්කා කියයි. දැන් එවුන් ටික්කා කියන්නේ බස් වලට පැන ටිකට් පරීක්ෂාකරන එකාටය. අද කාලේ එවුන්ගේ මන්ද රස කාටූන් දැක්කම අපි නිකන්ම ඉක්කා ගහන්නේ ඒ නිසාදෝ කියා මට හැගේ.

අපමණක් දුෂ්කරතා මැද පණ කෙන්ද රැක ගෙන සිටීමට තමන්ටත් අනුන්ටත් සිනහ වීම ඔහු උපක්‍රමයක් කර ගන්නවා. පහළ මධ්‍යම පංතිකයන් බහුතරයක් මුහුණ දෙන සමාජයීය හා ආර්ථික අභියෝග ගජමෑන්ට ද තිබෙනවා. ඔහු විටෙක සටකපටයි. සම්‍යක් ප්‍රයෝගවලට දක්ෂයි. සැම විටම මුඛරියි. ඕනෑම දුෂ්කර අවස්ථාවක ගැලවී යන්නට යමක් කීමේ දක්ෂකම ඔහු සතුයි. ගජමෑන් නිර්දය ලෙස විවේචනය කරන්නේ ලක් සමාජයේ විසමතා හා විපරීතයන් සමුදායයි. ගජමෑන්ට සිනහ වන අප ඇත්තටම සිනහ වන්නේ අපටමයි. මෙසේ විහිලුවෙන් නමුත් සමාජ විචාරය සියුම් ලෙස කිරීමේ කලාවට කැමිලස් අතිදක්ෂයෙක්.

කැමිලස් ගජමෑන්ට සිනාසෙයි
ගජමෑන් මගෝඩියාට සිනාසෙයි
මගෝඩියා අපිටම සිනාසෙයි
අපිම හැමෝම සිරිබිරිස් වී අපිටම
සිනාසෙයි.

කැමිලසගේ තෙපානිස්ල දොන් සේතං, සිමෝනා, මෙරායා, ලපයා, ගොඩිවින් අයියා, දැක්කොත් පද්මාවතී, මිස්ට ලව්රිස් මතක එවුන් කට ඇරපල්ලා.
ගජමෑන් ත්‍රිමානවී ලගදීම අපිට සිනාසෙයි.

ගජමෑන්ට 52 යි කැමිලස්ට 78 යි මගේ අතේ 48 යි,

CHIKU'S
-KITCHEN-

කිරි ටොෆි හදමු

මෙන්න අවශ්‍ය දේවල්:

1. ලොකු මිල්ක් මේඩ් ටින් 1 (510ග්)
2. වතුර ටින් 1 (හිස් මිල්ක් මේඩ් ටින් එකෙන්)
3. සීනි 200
4. කජු 75
5. වැනිලා තේ හැන්දි 1

පලමුව බේකින් ට්‍රේ එකක් ගෙන එයට නොන්ස්ටික් බේකින් පේපර් එකක් එලා ගන්න. එය පසෙකින් තබන්න.

ඊ ලඟට තරමක කට ලොකු සාස්පානක් ලිපේ තබා එයට මිල්ක් මේඩ් ටින් එක සහ වතුර ටින් එක දමන්න. සීනි ග්‍රෑම් දෙසීය ද, බටර් ග්‍රෑම් 75 ද ඊ ටම එකතුකර උකු මිශ්‍රණයක් වෙනතුරු මැද ගින්නේ තබා හොඳින් හැඳි ගාන්න. (මේ සඳහා තරමක ලී පත්තක් වැනි හැන්දක් භාවිතා කරන්න. තරමක් උකුවේ ගන එනවිට එයට කජු සහ වැනිලාද එකතු කර මිශ්‍රණය හොඳින් උකුවී පතුලේ නොඇලෙන ගානට එනවිට මෙය සකසාගත් බේකින් ට්‍රේ එකට වක්කර අඟල් භාගයක පමණ ඝණකමට පත්තෙන් හොඳින් තුනීකර ගන්න. මතුපිටට තව බේකින් පේපර් කෑල්ලක් දමාහොඳින් රෝලින් පින් එකකින් තදකර ගන්න.

දැන් මදක් නිවෙන්නට තබා අඩලේ පමණ කෑලි කපාගන්න. සම්පූර්ණයෙන්ම නිවෙන්න තබන්න එපා. එවිට කෑලිකපා ගැනීමට අපහසු වේවි. හොඳින් නිවුන පසු කෑලි එකින් එක වෙන්කර ගන්න.

දැන් කිරි ටොෆි ලෑස්තියි. මේක රසම රස කිරිතේ එකක් සමග කෑවොත් රසය තවත් වැඩි වේවි.