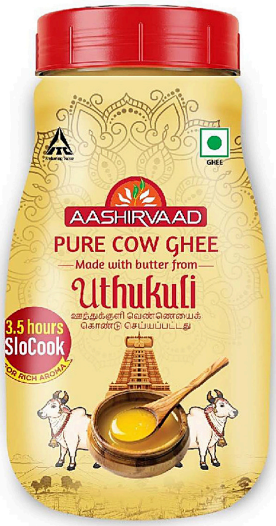
Private
E-Sevai
Center
CSC Center
STAR RAINBOW
SERVICES
VADAPALANI
8144337349

தமிழ் குரல் மக்கள்
தினசரி காலை நாளிதழ்
tamilmakkalkural@gmil.com
RNI No.: TNTAM24840
உள்ளது உள்ளபடி

RS Polyclinic

# இந்த தீபாவளிக்கு புத்துயிர் பெறும் தமிழ்நாட்டின் ஊத்துக்குளி வெண்ணெய் பாரம்பரியம்




சென்னை – 5 நவம்பர், 2026 இந்திய சமையலறைகளில் நெய் முக்கிய இடம் பெற்றிருந்தாலும், அதன் பின்னால் இருக்கும் ஒவ்வொரு பகுதியின் தனித்துவமான பாரம்பரியம் பற்றி பலருக்கும் அதிகம் தெரிவதில்லை. தமிழ்நாட்டின் ஊத்துக்குளி, பல தலைமுறைகளாக விவசாயக் குடும்பங்களாலும் பாரம்பரிய பால் உற்பத்தி முறைகளாலும் உருவான வெண்ணெய் தயாரிப்பு பாரம்பரியத்திற்குப் பெயர் பெற்றது. இந்த தீபாவளியை முன்னிட்டு, இந்த பாரம்பரியத்தை மேலும் பலரிடம் கொண்டு சேர்க்கும் வகையில், ஊத்துக்குளி வெண்ணெயைக் கொண்டு தயாரிக்கப்பட்ட ஆஷிர்வாத் பசு நெய்யை ஆஷிர்வாத் அறிமுகப்படுத்துகிறது. இதன் மூலம் ஊத்துக்குளியின் பால் உற்பத்தி பாரம்பரியத்தையும் அதன் பின்னணியில் உள்ள கதையையும் தமிழ்நாடு முழுவதும் உள்ள நுகர்வோரிடம் கொண்டு சேர்க்க ஆஷிர்வாத் விரும்புகிறது.

ஊத்துக்குளியில் இருந்து பெறப்படும் வெண்ணெயைக் கொண்டு தயாரிக்கப்படும் இந்த புதிய நெய், மக்கள் அன்றாட பயன்படுத்தும் ஒரு உணவுப் பொருளின் வேர்களையும் அதன் பின்னால் இருக்கும் பாரம்பரியத்தையும் அவர்களுடன் இணைக்க முயல்கிறது. அதே நேரத்தில், அவர்கள் ஏற்கனவே நம்பும் ஒரு பிராண்டின் உறுதியையும் வழங்குகிறது.

ஊத்துக்குளியின் விவசாயக் குடும்பங்களுக்கு பால் உற்பத்தி என்பது வெறும் வாழ்வாதாரம் மட்டுமல்ல, அது அவர்களின் வாழ்க்கையின் ஒரு பகுதியாகும். கால்நடைகளை அக்கறையுடன் பராமரிப்பது முதல் தலைமுறை தலைமுறையாகத் தொடரும் முறைகள் வரை, இந்த பாரம்பரியம் அவர்களின் அன்றாட வாழ்வோடு இணைந்துள்ளது. விவசாயிகளுக்கும் அவர்களின் கால்நடைகளுக்கும் இடையேயான இந்த நெருக்கமான உறவுதான், காலப்போக்கில் ஊத்துக்குளியை வெண்ணெய்க்குப் பெயர் பெற்ற பகுதியாக உருவாக்கியுள்ளது. இந்தக் கதையை மேலும் பலரிடம் கொண்டு செல்வதன் மூலம், தமிழ்நாட்டின் உணவுப் பாரம்பரியத்திற்கு பங்களித்து வரும் மக்களுக்கும் அவர்களின் வழக்கமான முறைகளுக்கும் அதிக அங்கீகாரம் கிடைக்க வேண்டும் என்பதே ஆஷிர்வாதின் நோக்கம்.

இந்த அறிமுகம் குறித்து விவேக் கூக்கல், துணைத் தலைவர் மற்றும் வணிகத் தலைவர் – பால் மற்றும் பானங்கள், உணவுப் பிரிவு, ITC லிமிடெட், கூறுகையில்: “பல தலைமுறைகளாக விவசாயக் குடும்பங்களால் வளர்க்கப்பட்ட வளமான வெண்ணெய் தயாரிப்பு பாரம்பரியம் ஊத்துக்குளிக்கு உள்ளது. ஊத்துக்குளி வெண்ணெயைக் கொண்டு தயாரிக்கப்பட்ட ஆஷிர்வாத் பசு நெய் மூலம், இந்தப் பகுதியின் பாரம்பரியத்தை வெளிச்சத்திற்கு கொண்டு வருகிறோம். ஊத்துக்குளியின் பாரம்பரியத்தையும் ஆஷிர்வாதின் நம்பகமான அனுபவத்தையும் இதில் இணைத்துள்ளோம். குடும்பம், கலாசாரம் மற்றும்

பாரம்பரியத்தை வெளிப்படுத்துவதில் உணவு முக்கிய பங்கு வகிக்கும் தீபாவளி காலத்தில், இது இன்னும் சிறப்பான அர்த்தத்தைப் பெறுகிறது என்று நாங்கள் நம்புகிறோம்."

ஊத்துக்குளி வெண்ணெய், ஊத்துக்குளி வெண்ணெயைக் கொண்டு தயாரிக்கப்படும் ஆஷிர்வாத் பசு நெய்யின் முக்கிய அம்சமாக உள்ளது. ஊத்துக்குளியில் இருந்து பெறப்படும் வெண்ணெய், இந்த நெய் தயாரிப்பில் பயன்படுத்தப்படும் வெண்ணெயின் ஒரு பகுதியாகும். ஓசூரில் உள்ள ஆஷிர்வாத் ஆலையில், நெய்யின் இயல்பான மணத்தை வெளிக்கொண்டு வர வெண்ணெய் 3.5 மணி நேரம் மெதுவாக சமைக்கப்படுகிறது. பின்னர் அதன் தனித்துவமான துகள்கள் நிறைந்த தன்மையைப் பெற 72 மணி நேரம் ஓய்வெடுக்க வைக்கப்படுகிறது. ஊத்துக்குளியில் இருந்து கிடைக்கும் வெண்ணெயின் பாரம்பரியத்தையும், ஆஷிர்வாதின் நெய் தயாரிப்பு அனுபவத்தையும் இணைக்கும் இந்த முறை, அன்றாட சமையலுக்கும் பண்டிகைக் கால உணவுகளுக்கும் ஏற்ற நெய்யை உருவாக்குகிறது.

இதன் அறிமுகத்திற்காக உருவாக்கப்பட்டுள்ள குறும்படம், ஊத்துக்குளியின் விவசாயக் குடும்பங்களிடமிருந்து வெண்ணெய் ஓசூர் ஆலைக்குச் செல்லும் பயணத்தை பதிவு செய்கிறது. நெய்யின் பின்னால் இருக்கும் மக்களையும் அதன் தயாரிப்பு முறைகளையும் இந்தப் படம் வெளிப்படுத்துகிறது.

இந்த தீபாவளியில், ஊத்துக்குளி வெண்ணெயைக் கொண்டு தயாரிக்கப்பட்ட ஆஷிர்வாத் பசு நெய், அந்தப் பகுதியின் பால் உற்பத்தி பாரம்பரியத்தையும் அதன் பின்னால் இருக்கும் விவசாயக் குடும்பங்களின் கதையையும் தமிழ்நாடு முழுவதும் உள்ள பண்டிகைக் கால சமையலறைகளுக்கு கொண்டு வருகிறது.

இந்த தயாரிப்பு தமிழ்நாடு முழுவதும் உள்ள சில்லறை விற்பனை நிலையங்கள் மற்றும் முன்னணி விரைவு வர்த்தகம் தளங்களில் கிடைக்கிறது. 500 மில்லி ₹550-க்கும், 200 மில்லி ₹220-க்கும் கிடைக்கும்.

---