

சீங்கிள் டீயும் சட்னி உணர்த்தும் மாற்றமும்

ஒரு நகரத்தின் தன்மையை அடையாளம் காட்டப் பல விஷயங்கள் இருக்கலாம். அவற்றில் எனக்கு முக்கியமாகப் படுபவை டிக்கடை, சைக்கிள், நடைபாதை ஆகியவை. ஏனென்றால் இந்த மூன்றையும் மிக அதிகமாக உபயோகிப்பவர்களில் பெரும்பாலோர் ஏழை, கீழ் நடுத்தர வகுப்பு மக்கள்தான்.

நான் முப்பத்தேழு வருடங்களுக்கு முன்பு சென்னையில் குடியேறியபோது இந்த மூன்றும் சென்னையில் எப்படி இருந்தன என்று நினைத்துப் பார்க்கிறேன். நகரின் மத்தியப் பகுதியான அண்ணா சாலையிலே கூட ஒரு கிலோமீட்டர் தூரத்துக்குள் குறைந்தது ஐந்து டிக்கடையாவது இருக்கும். இந்த ஐந்தில் இரண்டிலாவது பிஸ்கட், பன், பொறை, ரா கேக் தவிர கட்ச் கட போட்டுத் தரக்கூடிய குட்டி சமோசா, பஜ்ஜி, போண்டா வகைகள் கிடைக்கும். டிக்கடைகளை தேடிப் போவதன் காரணமே டிகாக்ஷனை நம் முன்னால் தயாரித்து பாலில் கலந்து புத்தம் புது டீ போட்டுத் தருவதினால்தான். முன்கூட்டியே தயாரிக்கப்பட்ட டீக்கு தம் டீ என்று பெயர். எப்படி காபி உபாசகர்கள் டிக்கடையில் காபி சாப்பிடமாட்டார்களோ அதே போல நல்ல டீ விரும்புவோர் தம் டீ குடிக்க விரும்ப மாட்டார்கள். டிக்கடைகளில் காபி என்பது எப்போதும் புருதான்.

சென்னை டிக்கடைகளில்தான் நான் சைனா டீ என்ற ஒரு பெயரை முதன்முறையாக எழுபதுகளில் கேள்விப்பட்டேன். அது வேறொன்றுமல்ல. வெறும் பால்தான். சும்மா பேருக்குமேலே ஒரு சொட்டு டீ டிகாக்ஷன் தெளித்துத் தருவார்கள். சில குடிசைப்

பகுதிகளில் காலை நேரத்தில் தூக்குச் சட்டியில் மொபைலாக கூடச் கூட பாயசம் விற்பார்கள். அது விலை குறைவான சத்துணவு. இப்போது அதைப் பார்ப்பதே அபூர்வமாக இருக்கிறது.

டெக்கடைகளின் எண்ணிக்கை மிகவும் குறைந்துவிட்டது. புதுப்பிக்கப்பட்ட ஓ.எம்.ஆர் எனப்படும் பழைய மகாபலிபுரம் சாலையில் ஒரு கிலோமீட்டர் தொலைவுக்கு ஒரு டெக்கடை கூட இப்போது இல்லை. அண்ணா சாலையிலும் டெக்கடைகள் அருகிவிட்டன. தேவநேய பாவாணர் நூலகக் கட்டடத்தில் இலக்கியக் கூட்டங்களில் கலந்துகொண்டு விட்டு வெளியே வந்தால், அடுத்த ஆறேழு கட்டடங்கள் தள்ளி இருக்கும் ஆனந்த திரையரங்கத்துக்கு வரும் முன்பு மூன்று டெக்கடைகள் இருந்தன. இப்போது ஒன்றுதான் இருக்கிறது.

டெக்கடைகள் குறையத் தொடங்கியது தொண்ணூறுகளில்தான். இதன் பிரதிபலிப்பை இலக்கியக் கூட்டங்களில் காண முடிந்தது. அதற்கு முன்பு இந்தக் கூட்டங்களில் வருவோருக்கு டெக்கடைகொடுக்கும் பழக்கம் இருந்ததில்லை. எழுத்தாளர்களுக்கும் டெக்கடைகளுக்கும் உள்ள உறவு வெறுமே டெக்கடை மட்டுமல்ல என்பதை இரு எழுத்தாளர்கள் மூலம் நான் அறிந்துகொண்டேன். அதைப் பார்க்கலாம்.

சென்னையில் டெக்கடைகள் நடத்துவது எளிதான விஷயம் அல்ல. சுமார் இருபது முப்பது வருடங்களுக்கு முன்பே அது சில லட்ச ரூபாய் முதலீட்டைக் கொண்டு மட்டுமே நடத்தக் கூடிய தொழிலாக இருந்தது. பொதுவாக மலையாளிகளே சென்னையில் டெக்கடை வைத்திருக்கிறார்கள் என்றாலும், இப்போது அது மாறி வருகிறது. டெக்கடை நடத்துபவர் ஈடு கொடுக்க வேண்டிய மூன்று முக்கியமான நபர்கள் லோக்கல் போலீஸ், லோக்கல் ரௌடி, லோக்கல் அரசியல்வாதி. எல்லா சிறுகடைக்காரர்களுக்கும் தெருவோர வணிகர்களுக்கும் இந்த மூன்று சக்திகளும் வில்லன்கள்தான்.

டெக்கடைக்காரர்கள் சந்திக்கும் பிரச்சினைகளை சமாளிப்பதற்காக எழுபதுகளின் இறுதியிலேயே இடதுசாரி இயக்கத்தை சேர்ந்த எழுத்தாளர் பத்திரிகையாளர் கார்க்கி அவர்களை ஒன்று சேர்த்து சென்னையில் டெக்கடை உரிமையாளர் சங்கத்தைத் தொடங்கினார். எம்.ஜி.ஆரின் அண்ணா இதழில் பணியாற்றி வந்த கார்க்கி, அசல் ருஷ்ய எழுத்தாளர் கார்க்கியைப் போலவே மீசை வைத்திருப்பார். டெக்கடையில் டெக்கடை உள்விட்ட பண்டங்களின் விலையை அவ்வப்போது உயர்த்துவது தொடங்கி, அன்றாட பிரச்சினைகளுக்கு தீர்வுக்காக போலீஸ் உதவியை நாடுவது வரை எல்லாவற்றிலும் கார்க்கி அந்த சங்கத்தை செயல்பட வைத்தார்.

நிரந்தரமான வேலையோ சரியான ஊதியமோ இல்லாமல் சிரமப்பட்டு வந்த இன்னொரு எழுத்தாள நண்பர் சொந்தமாக ஒரு டீக்கடை நடத்திவந்தார். அந்த வருமானத்தில் குடும்பத்தை நடத்திக் கொண்டு, எழுத்துப் பணி, பத்திரிகைப் பணியில் பெரும் வருவாய் இல்லாமலே சில காலம் சமாளித்தார். வேறு தொழிலுக்கு பதில் அவர் டீக்கடையைத் தேர்வு செய்யக் காரணம் அவர் மலையாளி என்பதாலேயே இருக்கலாமோ என்னவோ. (அவர் மலையாளி என்பதே பலருக்கும் தெரியாது)

இன்று இணைய உலகத்தில் ஒரு வணிகம் சார்ந்த தளத்தைத் தொடங்கிவிட்டு அது பரவலாக புகழ் பெற்றதும் அதை அதிக விலைக்கு இன்னொருவருக்கு விற்று விட்டு வேறொரு தளத்தையோ தொழிலையோ தொடங்கும் நடைமுறை சகஜமாகிவிட்டது. எழுபதுகளிலேயே இந்த நடைமுறை நாளறிந்து டீக்கடைத் தொழிலில் இருந்தது. ஒரு புதிய இடத்தில் டீக்கடையைத் தொடங்கி சிலமாதங்கள் நடத்தி அங்கே விற்பனை காலூன்றியதும், செலவழித்ததற்கு மேல் கணிசமான லாபம் வைத்து விற்றுவிடுவார்கள். நான் சொன்ன எழுத்தாள நண்பர் அப்படி தொழில் செய்ய முயற்சித்தவர்களில் ஒருவர். எல்லா எழுத்தாளர்களும் நல்ல வியாபாரிகள் என்று சொல்ல முடியாது. எழுத்தாளர் சாவி அறுபதுகளிலேயே ஓட்டல் வைத்து மூடிய கடை பலரும் அறிந்ததுதான்.

இன்றும் சென்னை நகரின் சாமான்ய மக்களின் முக்கியமான உணவுத் தோழன் டீக்கடைதான். பன் அல்லது பிஸ்கட் அல்லது கேக் உடன் டீ சாப்பிட்டு காலை உணவை முடித்துவிடும் எண்ணற்ற உழைப்பாளிகள் இருக்கிறார்கள். டீக்கடைக்கு அடுத்தபடியாக தெருவோர உணவுக் கடைகள் நகரின் ஏழை உழைப்பாளிகளுக்கு முக்கியமானவை. இன்று சென்னையின் பிரதானப் பகுதிகளில் எல்லாம் இத்தகைய கடைகள் குறைந்துகொண்டும் குறைக்கப்படும் வருகின்றன.

கடந்த முப்பது வருடங்களில் சென்னை நகரில் நடந்திருக்கும் ஒரு கலாசார மாற்றம் டீக்கடைகளுக்கு மிடில் க்ளாஸ் பெண்கள் வருவது பற்றியதாகும். முப்பதாண்டுகளுக்கு முன்னால் டீக்கடைகளில் குடிசைப்பகுதிகளை சேர்ந்த ஏழைப் பெண்களை மட்டுமே பார்க்க முடியும். அதிலும் பெரும்பாலும் சிறு குழந்தைகளையும் சிறுமிகளையுமே டீ வாங்கி வர அனுப்புவார்கள்.

ஒரு மிடில் க்ளாஸ் இளம் பெண்ணை டீக்கடையில் பார்ப்பது அபூர்வமாக இருக்கும். 24 வருடங்களுக்கு முன்பு நான் எடுத்த என் முதல் குறும்படமான '48.2%'ல் நேர்மையும் துணிச்சலும்

உறுதியும் உடைய ஒரு மிடில் க்ளாஸ் பெண் பாத்திரமான உஷா சாலையோர டீக்கடையில் டீ சாப்பிடுவதாக வைத்திருந்த காட்சி அப்போது புரட்சிகரமாகக் கருதப்பட்ட காட்சிகளில் ஒன்று ! அதற்கு ஆறு வருடம் கழித்து வெளிவந்த 'மே மாதம்' திரைப்படத்தில் நாயகி ஒரு பாட்டில் தன் ஆசைகளில் ஒன்றாக "நான் மட்டும் இரவினில் தனிமையில் நடப்பேன். நடைபாதை கடையில் தேநீர் குடிப்பேன்" என்று பாடியிருக்கிறாள்.

இன்று குறைவாகிவிட்ட டீக்கடைகளில் கல்லூரி மாணவிகள், ஐ.டி அலுவலர்களாக இருக்கும் பெண்கள் சகஜமாக வந்து டீ குடிக்கிறார்கள். டீக்கடைகளும் சென்னையில் உருமாற்றம் அடைந்து வருகின்றன. பழைய பாய்லர் அடுப்பு, அதை மறைக்கும் தகரம் கொண்ட டீக்கடைகள் குறைந்துவிட்டன. மொசைக், கிரானைட் கற்கள் பதித்த டீக்கடைகளாகிவிட்டன. மது அருந்தும் வசதி படைத்தோருக்கான ஏ.சி.பார்கள் போல ஏ.சி.டீக்கடைகள் காபி ஷாப் என்ற பெயரில் முற்றிலும் இன்னொரு அவதாரத்தில் காட்சி தருகின்றன.

சாதாரண டீக்கடைகள் நகரத்தில் குறைந்திருப்பது அதன் சாமான்ய மக்களுக்கு நகர வாழ்க்கை மேலும் கடினமாக்கப்படுவதையே காட்டுகிறது. அதே சமயம் நடுத்தர மக்கள் இந்தக் கடைகளைத் தேடி வருவது பண வீக்கத்தின் இன்னொரு அறிகுறி. மிடில் க்ளாஸுக்கான ஓட்டல்களும் சென்னையில் உருமாறிவிட்டன. உடுப்பி ஓட்டல் என்று சொல்லப்பட்ட பல சைவ உணவகங்கள் சென்னையின் ஒவ்வொரு பகுதியிலும் இருந்தன. பெரும்பாலும் இவற்றுக்கு பவன் அல்லது விலாஸ் அல்லது கேஃப் என்று முடியும் பெயர் இருக்கும். இவற்றை நடத்தியவர்கள் எல்லாரும் உடுப்பிக் காரர்கள் அல்ல. (தவிர உடுப்பியில் ஒரு உடுப்பி ஓட்டல் கூட இல்லை என்பதை சென்ற வருடம் அங்கே போனபோது தெரிந்துகொண்டேன்.)

சென்னையின் எல்லா பவன்களும் மாற்றியமைக்கப்படக் காரணமாக இருந்தது சரவண பவன். சென்னையில் நடுத்தர வகுப்பினரால் அதிகம் பயன்படுத்தப்படும் ஓட்டல்களாக இருந்தவை பெரும்பாலும் உடுப்பி ஓட்டல்களே. எல்லா ஓட்டல்களையும் உடுப்பிக்காரர்கள் நடத்தாவிட்டாலும், பொதுவாக சைவ ஓட்டல்களை உடுப்பி ஓட்டல் என்றே குறிப்பிடும் பழக்கம் ஏற்பட்டது.

பிராமணாள் காபி கபே என்று இருந்த பெயர்ப் பலகைகளில் இருந்த சாதிப்பெயரை அகற்ற பெரியாரும் திராவிடர் கழகமும் நடத்திய தீவிரமான போராட்டங்களுக்குப் பின் அந்தப் பெயர் இருந்த இடத்தை உடுப்பி என்ற சொல் பிடித்துக் கொண்டிருந்தது

என்றே சொல்லலாம்.

சென்னையின் ஒவ்வொரு பகுதியிலும் அந்தப் பகுதியின் சிறந்த உடுப்பி ஓட்டல் அல்லது சைவ ஓட்டல் என்று சொல்லக் கூடிய ஓர் ஓட்டல் இருந்தது. இவற்றின் பெயர்களில் பவன், விலாஸ் அல்லது கஃபே என்பது சேர்ந்திருக்கும். இவை தவிர, பெயர்ப் பலகையே இல்லாத சின்னச் சின்ன சைவக் கடைகள் மாமி மெஸ், ராயர் மெஸ் போன்றவை மத்திய சென்னையில் இருந்தன.

சைவ ஓட்டல்களை உடுப்பி என்று சொல்வது போல அசைவ ஓட்டல்களை மிலிட்ரி ஓட்டல் என்று சொல்லும் பழக்கம் இன்றும் இருக்கிறது. ஒரு காலத்தில் ராணுவத்தில் சேர்ந்தால்தான் தினமும் அசைவ உணவு கிடைக்கும் என்ற சமூகச் சூழ்நிலை இந்தப் பெயரைத் தோற்றுவித்திருக்கலாம். அல்லது ராணுவ வீரர்கள் அசைவ உணவு சாப்பிடுவதற்காக வரக்கூடிய ஓட்டல்கள் என்பதாலும் இந்தக் காரணப் பெயர் அமைந்திருக்கலாம். மிலிட்ரி ஓட்டல்களில் புகழ் பெற்றிருந்தவை புஹாரி, பிலால், அமீன், முனியாண்டி விலாஸ் ஆகியவைதான். வேலு, பொன்னுசாமி முதலியவை அடுத்த காலகட்டத்தில் வந்தவை.

சைவ ஓட்டல்களின் தன்மையை என்பதுகளில் வந்த சரவண பவன் மாற்றியமைத்தது இதன் பின்னர் அசைவ ஓட்டல்களிலும் சரவண பவன் பாணியிலான காரைக்குடி, அஞ்சப்பர் போன்றவை வரத்தொடங்கின.

சரவண பவன் ஏற்படுத்திய முக்கிய மாற்றம் ஓட்டல்களின் தூய்மை, தோற்றப் பொலிவு சம்பந்தப்பட்டது. அமுக்கான வேட்டி கட்டிய சர்வர்கள், புதர் போன்ற தலைமுடி, தாடி வைத்த ஊழியர்களை சரவண பவனில் பார்க்க முடியாது. உடுப்பி ஓட்டல்களில் அப்படிப்பட்டவர்கள் இருந்தார்கள். தரை, சுவர், மேசை நாற்காலிகள், தட்டு, டம்ளர் சைஸ் எல்லாவற்றிலும் சரவண பவன் ஏற்படுத்திய மாற்றங்களை இதர பெரிய உடுப்பி ஓட்டல்களும் பின்பற்றவேண்டியதாயிற்று. எந்த சரவண பவனுக்குப் போனாலும் உணவின் சுவை ஒரே போல இருக்கும் தன்மை, சாப்பிடச் செல்பவருக்கு ஒரு உத்தரவாதம் போல ஆயிற்று.

சரவண பவனின் வருகையின் விளைவால், அதுவரை வாளிகளில் சாம்பாரையும் சட்னியையும் கொண்டு வந்து கரண்டி கரண்டியாக ஊற்றிக் கொண்டிருந்த முறை எல்லா ஓட்டல்களிலும் நீக்கப்பட்டது. வெள்ளை, பச்சை, சிவப்பு, பிரவுன், மஞ்சள் என்று பல வண்ணங்களில் சட்னிகள் வந்தன. ஆனால் எல்லாம் ஒரு ஸ்பூன் அளவுக்கே பரிமாறப்பட்டன. வாளியில் சட்னி வந்தபோது பல முறை கேட்டு வாங்கிய கஸ்டமர், இப்போது இன்னும் சட்னி

வேண்டும் என்று கேட்கத் தயங்கும் மனத் தடையை இந்த புதிய பாணி ஏற்படுத்தியது.

புதிய பாணி உணவகத்தின் அடுத்த மிக முக்கியமான பாதிப்பு விலைகளில்தான். ஒரு காபி 3 ரூபாயாக இருந்தது திடீரென 7 ரூபாய் ஆயிற்று. ஒரு தோசை 5 ரூபாயிலிருந்து 15 ரூபாய் ஆயிற்று. இப்போது காபி விலை 22 ரூபாய். தோசை 45 ரூபாய். (இந்த நூல் அச்சாகும் வேளையில் இன்னும் அதிகம்!) நகரத்தின் நடுத்தர, கீழ் நடுத்தர வகுப்பினருக்கானவையாக இருந்த பவன்கள், விலாஸ்கள், மிலிட்டரி ஓட்டல்கள் எல்லாம் உயர் நடுத்தர வகுப்புக்கும் பணக்காரர்களுக்கானவையுமாக எண்பதுகளிலிருந்து மாறத் தொடங்கின.

ஒரு விதத்தில் இந்த மாற்றத்துக்குக் காரணம் எண்பதுகளில் புதிய தாராளமயப் பொருளாதாரக் கொள்கையால் உருவாகத் தொடங்கியிருந்த புதிய அப்பர் மிடில் க்ளாஸ் எனலாம். (புதிய பொருளாதாரக் கொள்கை தொண்ணூறுகளில் முழுமுச்சாக செயல்படுத்தப்பட்டது எனினும் எண்பதில் மறுபடியும் ஆட்சிக்கு வந்ததுமே இந்திரா காந்தி அதை நோக்கிய பயணத்தைத் தொடங்கிவைத்துவிட்டார்.)

இதே காலகட்டத்தில்தான் குடி நீரை பாட்டில்களில் விற்கும் வழக்கமும் அறிமுகமாயிற்று. ஓட்டல்களில் சாதாரண குடிநீரா, பாட்டிலில் அடைத்த 'மினரல் வாட்டரா', எது வேண்டும் என்று கேட்க ஆரம்பித்தார்கள். சில ஓட்டல்கள், தங்கள் கடையில் ஆர்.ஓ முறையில் சுத்திகரிக்கப்பட்ட நீரை பரிமாறப்படுவதாக அறிவிப்புப் பலகை வைக்க ஆரம்பித்தார்கள். இதற்கு முன்பு வரை தெருவில் செல்லும் எவரும், குறிப்பாகப் பள்ளி மாணவர்கள் போன்றோர் சகஜமாக ஓர் ஓட்டலில் நுழைந்து டேபிளில் வைத்திருக்கும் தண்ணீர் டம்ளரை எடுத்துக் குடித்துவிட்டுச் செல்வதை நான் நிறைய பார்த்திருக்கிறேன். இன்று இது சாத்தியமே இல்லை என்ற மிரட்சியான தழுவை ஓட்டல்கள் ஏற்படுத்திக் கொண்டுவிட்டன.

அதிக பணப் பழக்கம் உடையவர்களான புதிய அப்பர் மிடில் க்ளாசின் வருகையால் இந்த ஓட்டல்கள் மாறிவிட்டன. சாதாரண சிமெண்ட் தரை, சண்ணாம்பையே பார்த்திராத சுவர்கள், பழைய மர பெஞ்சுகள், எவர்சில்வர், பித்தளை பார்த்திரங்களுடன் இருந்த மயிலை திருவல்லிக்கேணி குட்டி ஓட்டல்கள் கூட இன்று மொசைக், டைல்ஸ், லாமினேட்டட் டேபிள், பிளாஸ்டிக் தட்டுகள், ஏ.சி அறை என்று மாறிவிட்டன.

இதற்கு முன் இவற்றைப் பயன்படுத்திய கீழ் நடுத்தர வகுப்பினர், அதுவரை ஏழைகள் மட்டும் புழங்கிய டிக்கடைகள்,

டிபன் செண்ட்டர்கள் நோக்கி நகர ஆரம்பித்தார்கள். இந்த நகர்வு கடந்த இருபது வருடங்களில் படுவேகமாக நடந்திருக்கிறது. இன்று சென்னையில் பல இடங்களில் டிபன் செண்ட்டர்கள் எனப்படுபவை பழைய சைவ ஓட்டல்களின் இடத்தைப் பிடித்து வருகின்றன. இங்கே செல்ஃப் சர்வீஸ், நின்று சாப்பிட வேண்டிய நிலை எல்லாம் இருந்தாலும், வானியில் வரும் சட்னி, சாம்பாரைப் பல முறை கேட்டு வாங்கிக் கொள்ளலாம். தெருவோர கையேந்திக் கடைகள் கூட இப்போது விலைகளைப் பொறுத்தமட்டில் மிடில் க்ளாசுக்கானவையாக ஆகிவருகின்றன. அசைவ உணவு தெருவோர வண்டிக் கடைக்கள் மூலம் மலிவான விலையில் கிடைத்த நிலை மாறி பல இடங்களில் அவை நகராட்சியாலும் போலீசாலும் தூய்மையற்றவை என்ற குற்றச்சாட்டில் அகற்றப்பட்டுவிட்டன.

நகரத்தின் வளர்ச்சிப் போக்கு அங்கே பணக்காரர்கள் மட்டுமன்றி ஏழைகளும் தங்கள் வருவாயில் ஓரளவு அடிப்படை தேவைகளைப் பூர்த்தி செய்ய உதவுவதாகவே அமையவேண்டும். ஆனால் சென்னையின் கடந்த முப்பதாண்டு வளர்ச்சி அப்படிப்பட்டதாக இல்லை என்பதாகவே இருக்கிறது. டீக்கடைகள், ஓட்டல்கள் அவற்றுக்கு சாட்சி.

இன்னொரு சாட்சி சைக்கிள்.