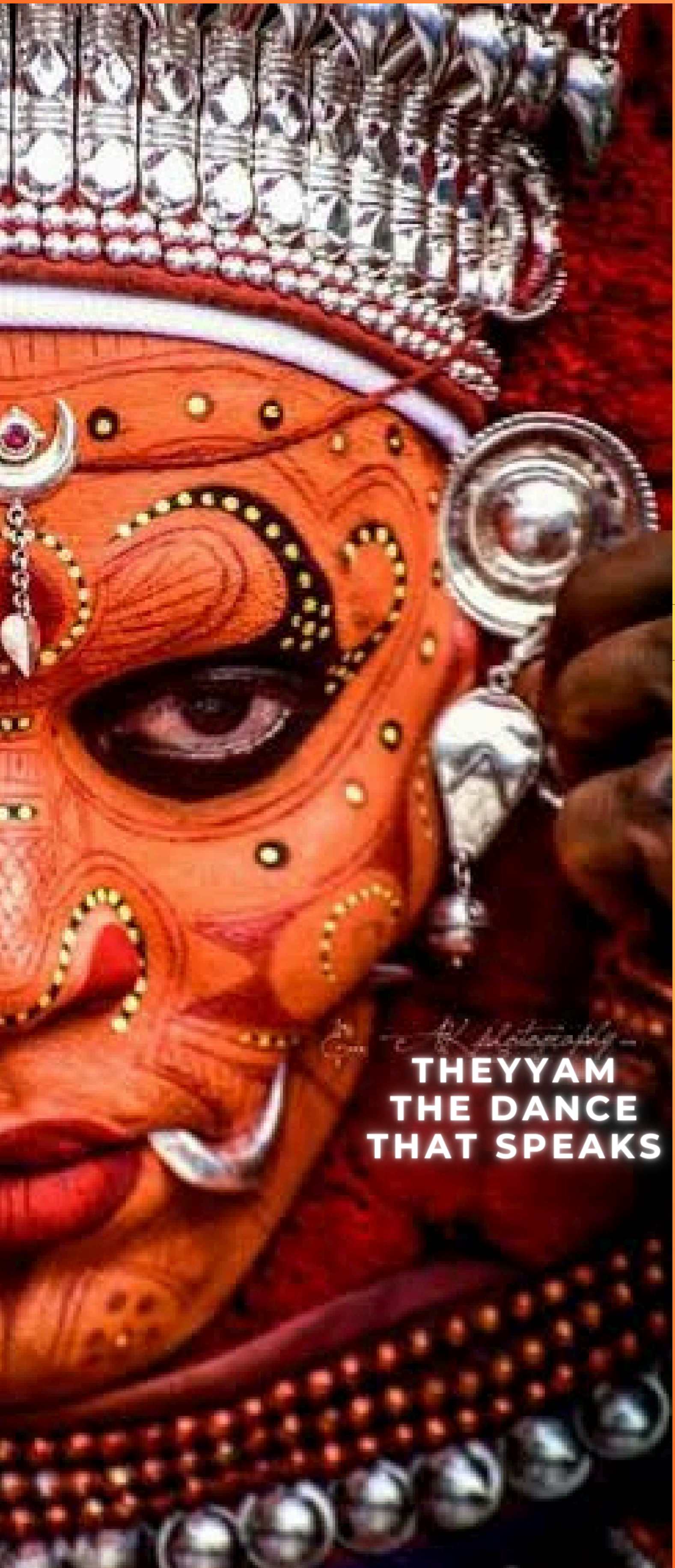
kerala vibes

soul of kerala

July-Sept. 2025

A Kerala Kala Samithi Initiative

Vol. 1, Issue 2



ONAM: BEYOND THE MYTHS

THE SACRED GROVES

SURESH MENON UNPLUGGED

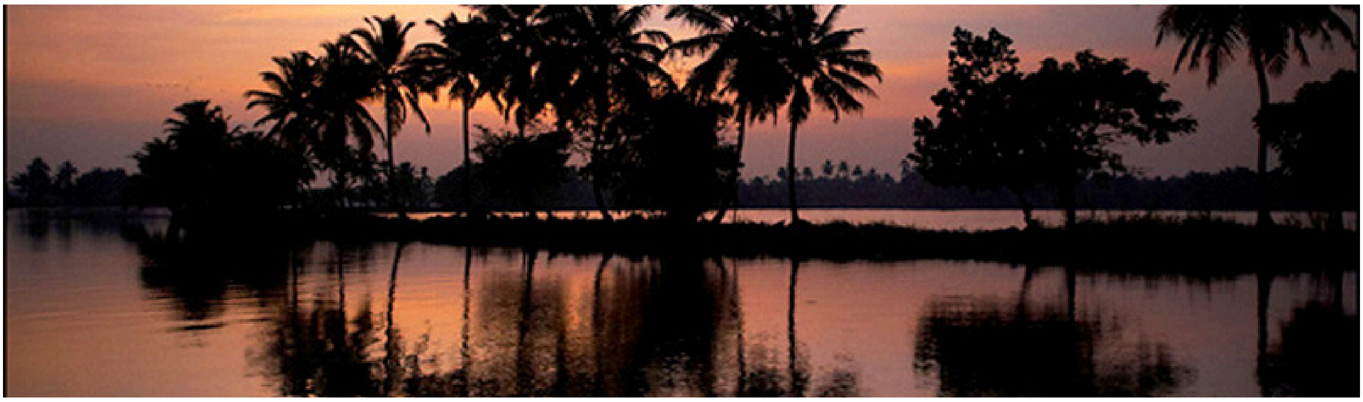
July-September 2025. Vol.1, Issue 2

Arvin

kerala vibes

APRIL-JUNE 2025 VOL.1

kerala vibes



Editorial

Celebrating the Many Faces of Onam!

What does Onam mean to us today?

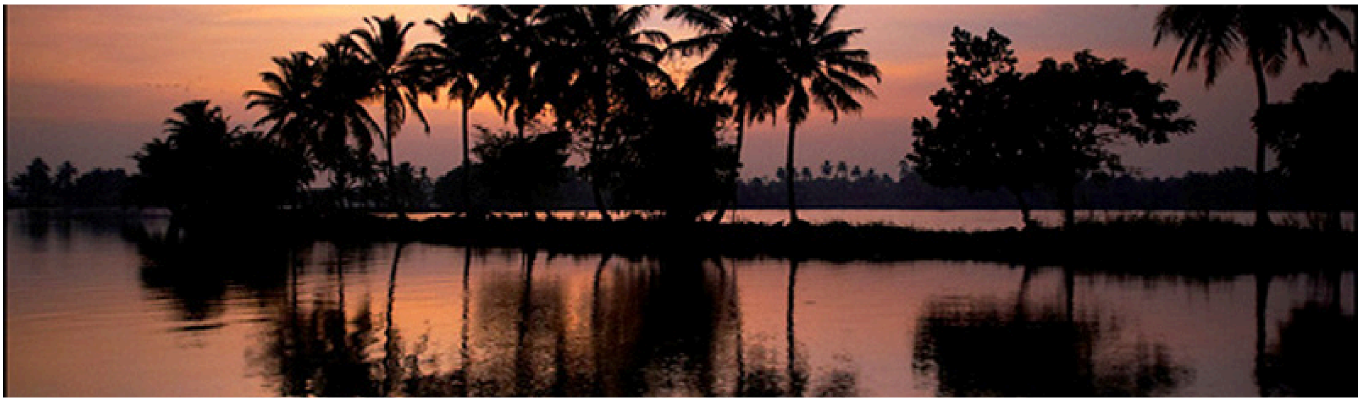
Is it the gentle rustle of a kasavu saree, the fragrance of freshly plucked flowers, or the joy of a well-laid sadhya? Is it the memory of a simpler time, the excitement of shopping offers, or the rare moment when Malayalees, no matter where they live, pause to remember a golden age that once was? Perhaps, it is all of these.

Onam, at its heart, is both celebration and reflection. It tells the story of a land so just and prosperous that the return of its exiled king, Mahabali, is still remembered not with mourning, but with joy. In today's Kerala - urban, fast-paced, and diverse, Onam has taken on new forms, but its essence remains unchanged: a collective yearning for goodness, equality, and belonging.

In this issue of Kerala Vibes – Soul of Kerala, we delve into the vibrant spectrum of Kerala's traditions, rooted in the past yet deeply resonating with the present. We have a soulful lead article on Onam both in Malayalam & English languages.

We have a special feature on "**Theyyam: The Dance That Speaks"**, a richly detailed account of the sacred ritual art, dominant especially in Kannur, Kerala. Just as Onam celebrates a just king and his people, Theyyam reminds us of another powerful truth: that divinity, often, wears the face of the common man.

kerala vibes



Our feature on **Onam in the City** reflects how this festival has evolved in apartment complexes, corporate offices, and global Malayalee pockets - from New York to Navi Mumbai. While the setting changes, the spirit remains rooted.

Flip through to "Amma's Kitchen", where we revisit the simple yet nostalgic Onam Special recipes. This is more than just a culinary page; it is a reminder of how food connects generations.

In our profile segment, visit the dynamic Malayalee artist Suresh Menon - Radio Jockey, television artist, Movie star, Podcaster & entrepreneur from Mumbai.

We also try to understand the dying Sacred Sarpa kaavu's or Snake temples of Kerala.

Each article is a thread in the same beautiful mural of Malayalee identity - timeless, adaptable, and deeply soulful. As you read, we hope you reconnect not just with Kerala, but with that part of yourself that blooms a little every time you hear a chenda beat or taste payasam made just right!

Wishing you a meaningful and joyous Onam!

Arvind Nair
Editor
Kairala Vibes – Soul of Kerala

Published by Kerala Kala Samithi, Goregaon, Mumbai

Arvind Nair : Chief Editor

Disclaimer :

The opinions, beliefs and view points expressed by the various authors and forum participants in this publication do not necessarily reflect the opinions, beliefs and viewpoints of the publishers.

For any feedback or queries please contact at:

arvindnair123@gmail.com
Arvind Nair - 9870201422

Facebook
https://www.facebook.com/share/17uxTBcCK1/

Instagram
https://www.instagram.com/keralakalasamithi?utm_source=qr&igsh=NXNzazgxeHVnem5t

credit - cover photo-
a k photography

kerala vibes

CONTENTS

Editor's Note 03

Message from the Secretary 06

Echoes from my childhood Onam 08

ഓർമ്മയിലെ ഓണം 13

Suresh Menon
A Journey of Laughter & Staying True to One's Passion! 22

Onam in Urban Spaces:
Old Traditions, New Expressions 20

Theyyam
The Dance That Speaks 25

Sacred Groves & Snake Shrines 29

When It Rains, It Roots.
Monsoon Memories of Kerala 35

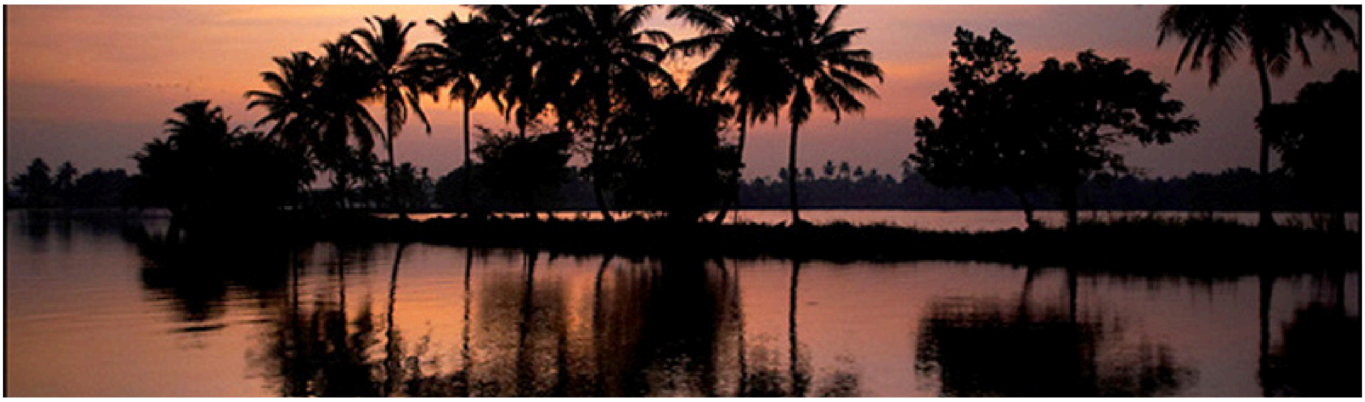
Adukkala Stories:
Onam Sadhya from the City 38

Letters to Maveli 45

"Malayalam Mosaics" 47

JULY-SEPTEMBER 2025 VOL.1, ISSUE 2

kerala vibes



Message from the Secretary

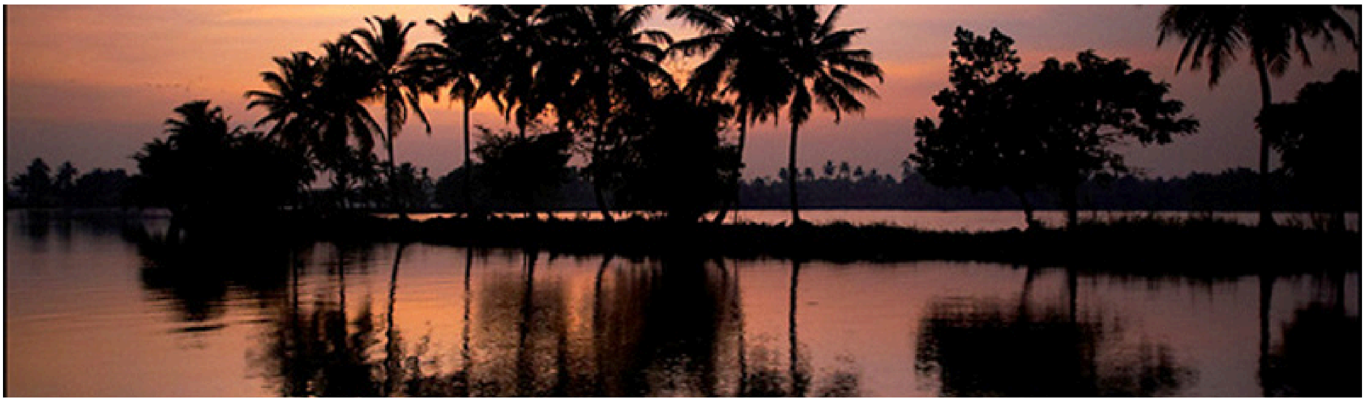
Dear Members,

On behalf of Kerala Kala Samithi, I extend my warmest wishes to you and your families for a joyous and blessed Onam. May this festival of harmony, abundance, and togetherness fill your homes with happiness and hope.

The past year has been a truly eventful one for KKS. As an organization, we remain deeply committed to two clear objectives:

1. To preserve Kerala's culture, traditions, art, and language in all its diverse forms & support our key Social causes.
2. To create platforms and multiple media to package and promote this heritage, especially for our next generation of Malayalees & the world at large.

Staying true to this vision, we organized a culturally and musically rich program on the occasion of Kerala Piravi, which will now be celebrated as an annual flagship event. Earlier this year, we also presented a two-hour exclusive program of dance, drama, and music at the Goregaon Ayyappa Temple during its Pratishtha Day celebrations. These milestones reaffirm our belief that culture thrives when it is celebrated and shared.



Message from the Secretary Cont'd...

Another proud achievement has been the launch of our quarterly e- magazine, Kerala Vibes, which aims to connect Malayalees across the globe and carry forward our cultural mission. This e-magazine is also a way to promote Kerala's rich culture to other communities as well The warm reception to our first edition has been overwhelming, and I am delighted to present you with this second edition. As a part of our social outreach out we have supported Girl Child Education in Goregaon schools & also conducted Swasthya Bima Yojaja Card scheme camps for senior citizens.

I warmly invite members of all age groups to actively engage with KKS, whether through our learning modules in dance, music, art, and drama, or by showcasing your talent on our various platforms. Together, we can nurture creativity and ensure our traditions remain vibrant.

With a renewed promise to move steadily towards our goals, I also appeal to all like-minded individuals and corporates to partner with us. Your encouragement and financial support will strengthen our efforts to preserve and promote Kerala's timeless cultural legacy.

Wishing you once again a Happy Onam and looking forward to your continued love and support.

With warm regards,

Ramesh Nair

Secretary,
Kerala Kala Samithi

Echoes from my childhood Onam

Jaykumar Urath

The awakening came with the resounding rhythm of the Thuyilunarthal Paattu, accompanied by the metallic clang of the udukkukottu (Kerala version of the damru). I opened my eyes & ran to the front yard, where I sat in front of the singers, seated in front of the lamp-lit sanctum, their faces glowing with devotion. Among them sat a middle-aged man, the lead singer, his voice blending with that of an elderly woman and a young man of about thirty. The woman, with a small hand drum, kept in sync with the beat as she sang. Nearby, the flickering light of a brass oil lamp spread a mellow glow, while in the courtyard, an olu vilakku (palm-leaf torch) burned steadily.

When the song ended, my aunt placed a small offering before them: rice, coconut, a mundu (a traditional dhoti), and a coin. With contented smiles, they gathered it into their cloth bundles. My mother, aunt, and grandmother spoke to them warmly, exchanging pleasantries. Just as they were leaving, the middle-aged singer turned to me and asked gently, “Son, are the schools closed today?” I nodded. The old woman rose, adjusted the flame of the lamp, and muttered, “Still four more houses to visit.” They lifted their bundles, took the torch, and walked into the night- voices fading with each step.

And then I opened my eyes fully - A void – Darkness -Silence. That is when I realized that I had been dreaming. My mother, aunt, grandmother… all of them had long since departed this world. Were any of those singers of Onappattu still alive? My thoughts drifted back, carrying me through the alleys of memory, into the Onam celebrations from long ago.

The Onam of Yesteryears

After the end of the monsoon examinations, came days and nights filled with excitement of the approaching festival season. Preparations for Onam began well before the schools closed. By my high school days, these festivities had taken on even greater charm.

It was also the ideal time for us to put our learnings from the clay moulding classes from school to practical use. The clay figurines we sculpted - elephants, horses, mortars, pounders, and, most importantly, Thrikkakkarappan, were shaped from mud dug from the fields, kneaded and dried under the sun. Sometimes the monsoon's relentlessness forced us to dry them beside the kitchen fire. Once dried, they were painted with brick-red hues (derived by mixing powdered red bricks & traditional red roof tiles), transforming lumps of clay into divine symbols.

Thrikkakkarappan - to some, he was a form of Mahavishnu, to others, the embodiment of Mahabali himself. Faiths varied, but the joy of the ritual never changed.

The Story of Mahabali

Long ago, so the legend goes, there lived a righteous king Mahabali. His kingdom prospered, free from lies and deceit, where equality and harmony flourished. Fearing his rising power and the doubt that he may even conquer the heavens, Lord Vishnu appeared before him as Vaamana, a Brahmin boy, and begged for three feet of land. With two strides he measured earth and sky. For the third, with no space left, Mahabali bowed his head. Vaamana pressed him into the netherworld, yet granted him the boon to return once a year to visit his people.

It is believed that on Thiruvonam day, Mahabali comes back to see his beloved subjects, who welcome him with celebrations - the festival of Onam.

Illam Nira and Welcoming Prosperity

On the eve of Onam, households performed Illam Nira. Farmers carried sheaves of golden paddy home on their heads, placing them with sacred leaves - illichi, nellikka, athi, etti, peraal. The sheaves were then tied into a mound resembling a kalasham and placed at the entrance of the house, smeared with cow dung and decorated with fresh leaves. This was the symbol of the arrival of prosperity to their homes.

The ritual invoked abundance: "Illam nira, vallam nira, pazham nira" - may the house, the boats, and the granaries overflow. The harvested fields become a feasting ground for birds, frogs, snakes & mongooses. As one saying goes - "Kaanam vittum onam unnanam" - one must feast on Onam even if it means selling one's possessions. No one was to go hungry during Onam,

On Thiruvonam day, Mahabali comes back to see his beloved subjects, who welcome him with celebrations - the festival of Onam.

.

The Blooming of Pookkalams

When Onam arrives, the thumba, thechi, hibiscus, mukkutti, arumasam, and nambyārvattam all sway more proudly in the gentle breeze, as if each one is declaring, “I am the finest of them all.” From Atham day onwards, every courtyard begins to bloom with floral designs (pookkalams). On Atham, the floral carpet starts as a single row of flowers, and with each passing day, more and more varieties are added. By Moolam, the pookkalam takes on a square shape. On Uthradam, the range of flowers reaches its peak. Even today, the grand floral carpet laid in front of Vadakkumnathan temple’s eastern gate fills me with awe, which is a symbol of collective harmony!

But often, this joy of Onam has had to fight off the “demon” of heavy rains. There’s even an old saying: “If Atham is dark, Onam will be bright; if Atham is bright, Onam will turn dark.” In those days, whether Atham was dark or bright, the thought of a rainy Onam always weighed heavy on people’s hearts. After enduring the hardships of Karkidakam, no one ever wished for the shadow of rain to fall upon the sanctity of Onam.

In the northern districts, children’s Theyyams would announce the arrival of the season with their spirited performances — Onathaaru, Onappottan, and more. The Onakkodi (new dress for Onam) was special, often one of the very few new clothes bought in an entire year. Back then, tailored shirts and sparkling new books carried a magical fragrance. Malayalam weekly magazines arrived with “Onam Special” editions. Books passed from house to house, strengthening bonds of friendship and love within the neighborhood. Food was shared. People exchanged pleasantries, laughed through their struggles, and shared the sweetness of their hearts. Did those Onam days shine brighter than today - with the glow of love, brotherhood, and togetherness?

In the heavy monsoon showers, children would set paper boats afloat in the water flowing down the sloped courtyards. After finishing the morning pookkalam, there was thallupantu (a kind of football), allamullathara, and kottachaadi to play. With wet earth everywhere, we built little mounds of mud and battled each other with toy soldiers, though the arguments over who really won were the only part that never ended!

Even today, the grand floral carpet laid in front of Vadakkumnathan temple’s eastern gate fills me with awe, which is a symbol of collective harmony!

Flavors of Onam

From Atham to Uthradam eve, every hand is busy with preparations. Banana clusters arrive a few days before Thiruvonam - some to ripen, others to fry into chips. I still remember my grandfather insisting that chips had to be fried on Moolam day using only the long Nendran variety. The process of preparing jaggery for sharkara varatti was an elaborate ritual, filtering it with coconut palm stems tied into a sieve, a rare sight etched in memory.

By Uthradam, homes brim with bananas, fried savories, jaggery sweets, vegetables, and grains. Preserved mangoes, pickled months earlier, claimed their place on the sadhya leaf, carrying the fragrance of old wisdom - ancestral science that found ways to store food without chemicals.

That evening, clay idols of Thrikkakkarayappan were ceremoniously placed on decorated platforms, surrounded by miniature figures of elephants, horses, and household tools. On Thiruvonam morning, the eldest of the house performed the puja, broke coconuts, and called out “Aarpo Irro!” three times, announcing prosperity’s arrival.

Meals began with steaming bananas, pazham nurukku, fritters, and papad, followed later by the grand sadhya. Afternoons turned into playtime with games in courtyards, libraries, and church grounds, once casual but now transformed into large competitions with prizes.

The evenings brought color and rhythm to the festivities. Kummatti dancers barging into kitchens for treats, Vallamkali boat races in Kerala’s rivers with thousands cheering, and on the fourth day, Pulikali flooding Thrissur’s streets with painted tigers leaping to the beat of drums. Today, even women join the once all-male dance, a reflection of changing times and equality.

A Festival for Generations/ Memories and Longings

As the celebrations end on the fourth day after Onam, clay idols are respectfully removed, marking the close of the season. Still, the memories remain like sparks of light within our hearts.

Perhaps Onam is more than a festival. Perhaps it is the seed our ancestors sowed, nurturing love, unity, and equality. A flame carried forward, never to be extinguished. Those memories, flickering like fireflies in the heart, bring both comfort and longing. Who do we thank for this timeless celebration? The mythical king Mahabali? The gods who pushed him away? Or our ancestors, who sowed these traditions as seeds for future generations? Perhaps it is we, too - the people who keep these memories alive, carrying Onam forward as a flame that refuses to die out!

And as another Onam approaches, may our hearts, rituals, and traditions reflect those same values of love, harmony, compassion, and equality. Let us preserve an Onam spirit in our hearts - one that will never fade, and one that will live on for generations to come.

Born & raised in the cultural heart of Thrissur, Jayakumar Urath has carried the spirit of Kerala with him to Mumbai, where he has lived for the past 35 years. A successful Managing Partner of a reputed logistics firm, Jayakumar balances his professional journey with a deep passion for the arts. As an active member of Kerala Kala Samithi, he has been a strong supporter of initiatives that preserve and celebrate Kerala's traditions.

Away from work and community service, he finds solace in the simple pleasures of reading and music, interests that keep him rooted and inspired

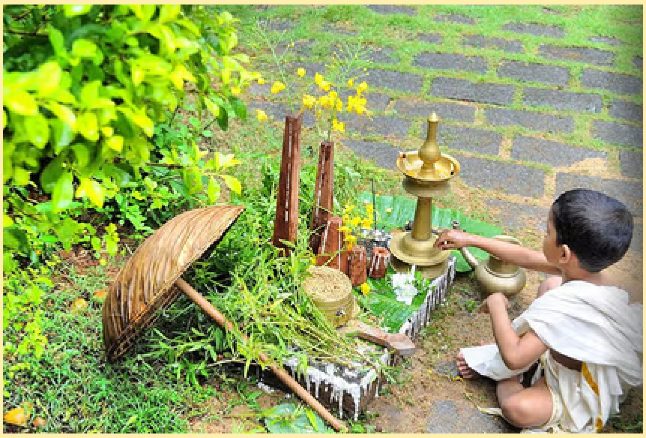
ഓർമ്മയിലെ ഓണം

Jayakumar Urath

“ശിവ, ശിവ ഹര ഹാരോ, തുയിലുണര്
.....ആ ...തുയിലുണര് .....”

ഉണർന്നത് തുയിലുണർത്തൽ പാട്ടിന്റെ ഉച്ചത്തിലുള്ള ഈരടികൾക്കൊപ്പം ഉടുക്കിന്റെ മാറ്റൊലിയും കേട്ടുകൊണ്ടാണ്. കണ്ണുതിരുമ്മി എണീറ്റ് നേരെ ഇറയത്തേക്കുചെന്ന് പാട്ടുപാടുന്ന സ്ത്രീയുടെ മുമ്പിലായി ചമ്രം പടിഞ്ഞിരുന്നു. മൂന്നുപേരുള്ള സംഘത്തിൽ മധ്യവയസ്ക പാടുന്നു. കൂടെയുള്ള വയസ്സായ സ്ത്രീയും 30-ഓളം വയസുതോന്നിക്കുന്ന പുരുഷനും പാട്ട് ഏറ്റുപാടുന്നു. വയസ്സായ സ്ത്രീ പാട്ടിന്റെ താളത്തിനൊത്തു ഉടുക്കുകൊട്ടുന്നു. അവർക്കരികത്തായി തിരി താത്തി ചെറിയ നാളത്തിൽ കത്തുന്ന ഒരു റാന്തൽവിളക്കിരുപ്പുണ്ട്. മുറ്റത്ത് അണയാതെ നീറുന്ന ഒരു ഓലപന്തം കിടപ്പുണ്ട്. പാടിക്കഴിഞ്ഞ അവരുടെ അടുത്തേക്ക് ചെറിയമ്മ ഒരു മുറത്തിൽ അരിയും, തേങ്ങയും മുണ്ടും അതിനുമേൽ ഒരു നാണയവും വെച്ച് നീട്ടി. തൃപ്തിയോടെ അതെല്ലാം അവർ ഭാണ്ഡങ്ങൾക്കുള്ളിലാക്കി. അമ്മയും ചെറിയമ്മയും അമ്മൂമ്മയും എന്തൊക്കെയോ അവരോടു കുശലങ്ങൾ തിരക്കി.

പോകാൻ ഒരുങ്ങുന്നതിനു മുൻപ് അവരിലെ മധ്യവയസ്ക്ക എന്നെ നോക്കി ചോദിച്ചു. കുട്ടിയെ സ്കൂള് പൂട്ടില്ലേ ? ഞാൻ ആ എന്ന് തലയാട്ടി. വയസ്സായ സ്ത്രീ എഴുന്നേറ്റ് റാന്തലിന്റെ തിരി നീട്ടുന്നതോടൊപ്പം പറഞ്ഞു. "നാലു വീടു കൂടി പോകണംന്നാ വിചാരിക്കണെ" സമയം ഉണ്ടാവ്വ്യോ എന്ന് അറിയില്ല . ഭാണ്ഡക്കെട്ടുകൾ എടുത്ത് അവർ പോകാൻ ഒരുങ്ങി. കൂടെയുള്ള ആണൊരുത്തൻ മുറ്റത്തെ പന്തം എടുത്ത് ആഞ്ഞുവീശി, എന്നിട്ട് മുന്നിൽ നടന്നു. അടുത്ത ലക്ഷ്യം തേടി .



കണ്ണുതുറന്ന ഞാൻ ഏതോ ഒരു അത്ഭുത വലയത്തിൽ നിന്നും വേർപ്പെട്ടവനെപ്പോലെ ഇരുട്ടിന്റെ ശൂന്യതയിലേക്ക് നോക്കി കിടന്നു . ഇപ്പോഴാണ് ഞാൻ ശരിക്കും ഉറക്കം ഉണർന്നത്. നിമിഷങ്ങൾക്കു മുൻപ് ഞാൻ കണ്ട സ്വപ്നത്തിലെ ഞാൻ അറിയുന്ന മുഖങ്ങൾ ! അമ്മയും ചെറിയമ്മയും അമ്മൂമ്മയും എല്ലാം വിട്ടു പിരിഞ്ഞിട്ട് വർഷങ്ങളായി. പാട്ടുപാടിയ പാണരിൽ എത്രപേരിപ്പോൾ ജീവിച്ചിരിപ്പുണ്ട് എന്നറിയില്ല. ചിന്തകൾ എന്നെ പിറകോട്ട് ആനയിച്ചു. കഴിഞ്ഞുപോയ ഓണക്കാലങ്ങളിലേക്ക് ....
കയപ്പേറിയ ഓണപ്പരീക്ഷക്കാലം കഴിഞ്ഞാൽ പിന്നെയങ്ങോട്ട് ആഘോഷത്തിമർപ്പിന്റെ രാവുകളും പകലുകളും ആയിരുന്നു. ആഘോഷത്തിന്റെ തയ്യാറെടുപ്പുകൾ സ്കൂൾ അടയ്ക്കുന്നതിന് മുൻപേ തുടങ്ങുമായിരുന്നു. ഹൈസ്കൂൾ കാലഘട്ടത്തിലാണ് ആഘോഷങ്ങൾ കൂടുതൽ മികവുറ്റവയായി തോന്നിത്തുടങ്ങിയത്. സ്കൂളിൽ പഠിച്ചിരുന്ന ക്ലേ-മോഡലിങ്ങിന്റെ സഫലീകരണം തൃക്കാക്കരയപ്പനിലൂടെയും, ആന, കുതിര, അമ്മി ആട്ടുകൽ, ഉരൽ ഇത്യാദിയിലൂടെയും സാക്ഷാത്കരിച്ചു.

വയലിൽ നിന്ന് കളിമൺ ശേഖരിച്ച് ചവിട്ടിക്കുഴച്ച് നിർമിച്ച അവയെല്ലാം വെയിൽ കൊള്ളിച്ചു ഉണക്കിയെടുത്തു. പലപ്പോഴും മഴയുടെ കാഠിന്യം മൂലം ഉണങ്ങാൻ വിസമ്മതിച്ച അവരെയെല്ലാം കത്തുന്ന അടുപ്പിന്റെ അരികിൽ സൂക്ഷിച്ച് ഉണക്കിയെടുത്തു. മഴയെന്ന വിഘ്നത്തെ ശപിച്ച കാലം. ഉണക്കി എടുത്ത ആ കലാസൃഷ്ടികൾക്ക് ഇഷ്ടികയും ഓടും പൊടിച്ച് അരച്ചെടുത്തു ചുവന്ന നിറം പകർന്ന് മാറ്റുകൂട്ടി .

ഓണത്തിന് ഒഴിച്ചുകൂടാൻ പറ്റാത്തതാണ് തൃക്കാക്കരയപ്പൻ ! തൃക്കാക്കരയപ്പൻ എന്നത് ശ്രീ മഹാവിഷ്ണുവിനെ സൂചിപ്പിക്കുന്നു. ആ മൺരൂപത്തിലൂടെ മഹാവിഷ്ണുവിനെ ആവാഹിച്ച് പൂജിക്കുന്നു എന്ന് ഒരു വിഭാഗം ആളുകൾ വിശ്വസിക്കുന്നു . തൃക്കാക്കരയപ്പനിലൂടെ മഹാബലി എന്ന രാജാവിനെ വരവേൽക്കുന്നു എന്ന് വിശ്വസിക്കുന്നവരും ഉണ്ട്. വിശ്വാസം എന്തായാലും ആഘോഷങ്ങൾക്ക് മാറ്റമില്ല .

ധർമ്മിഷ്ഠനും എല്ലാവർക്കും സമ്മതനുമായ മഹാബലി എന്ന ഒരു അസുര രാജാവ് നാട് ഭരിച്ചിരുന്ന കാലം. ഐശ്വര്യവും സമ്പൽസമൃദ്ധിയും നിറഞ്, ചതിയും കള്ളവും ഇല്ലാതെയായി ഈ രാജാവിന്റെ ഭരണത്തിൻ കീഴിൽ. ഈ രാജാവ് ഒരുനാൾ ദേവലോകം വരെ കീഴടക്കുമെന്ന് ഭയന്ന് ഭഗവാൻ മഹാവിഷ്ണു വാമനൻ എന്ന് പേരുള്ള ബ്രാഹ്മണനായി വന്ന് ഭിക്ഷ യാചിച്ചത്രെ. മൂന്ന് അടി മണ്ണ് !!! ഭൂമിയും ആകാശവും ഒന്നും രണ്ടും അടിയിൽതന്നെ അളന്നു കഴിഞ്ഞപ്പോൾ മൂന്നാമത്തെ അടിവെക്കാൻ സ്ഥലമില്ലാതെ രാജാവ് തന്റെ ശിരസ് താഴ്ത്തികൊടുത്തു . മൂന്നാമത്തെ അടി അളക്കാൻ മഹാബലിയുടെ തലയിൽ കാൽവച്ച വാമനൻ ആ നല്ലവനായ അസുരരാജാവിനെ പാതാളത്തിലേക്ക് ചവിട്ടിതാഴ്ത്തി. വർഷത്തിൽ ഒരിക്കൽ ഭൂമിയിൽ എത്തി തന്റെ പ്രജകളെ കണ്ടുകൊള്ളാൻ അനുവാദവും നൽകി. തിരുവോണ ദിവസം തന്റെ പ്രജകളെ കാണാൻ എത്തുന്ന മഹാബലിയെ ജനങ്ങൾ ആഘോഷത്തോടെ സ്വാഗതം ചെയ്യുന്നു എന്നാണ് വിശ്വാസം .

ഓണത്തിന് ഒഴിച്ചുകൂടാൻ പറ്റാത്തതാണ് തൃക്കാക്കരയപ്പൻ ! തൃക്കാക്കരയപ്പൻ എന്നത് ശ്രീ മഹാവിഷ്ണുവിനെ സൂചിപ്പിക്കുന്നു

“ഓണമെത്താറായാൽ തുമ്പയും, തെച്ചിയും, ചെമ്പരത്തിയും, മുക്കുറ്റിയും ആറുമാസവും, നമ്പ്യാർവട്ടവുമെല്ലാം കൂടുതൽ മിഴിയോടെ തലയെടുപ്പോടെ ഇളം കാറ്റിൽ നൃത്തം വയ്ക്കും”

യുഗങ്ങൾക്കു മുൻപ് നമ്മുടെ പൂർവ്വജരെ വാണിരുന്ന ആ അസുര ചക്രവർത്തിക്ക് ഇന്നും ജനങ്ങൾ നൽകുന്ന അംഗീകാരത്തിന്റെ തെളിവായി ഓണം ആഘോഷിക്കുന്നു. നന്മയിൽ അധിഷ്ഠിതമായി സമൃദ്ധിയും സാഹോദര്യത്തിന്റെ കെട്ടുറപ്പും അത്യുന്നതിലെത്തിയ ആ ഭരണത്തെയായിരുന്നോ ഇന്ന് പലരും പുലമ്പുന്ന ജനകീയ ഭരണം എന്ന് അർത്ഥമാക്കിയിരുന്നത് ? ആവാം, അങ്ങനെയാവാം ..

ഓണത്തിന് മുന്നോടിയായി ഇല്ലം നിറ എന്ന ചടങ്ങ് നടക്കുന്നു. ക്ഷേത്രങ്ങളിലും കൃഷിയുള്ള മിക്ക വീടുകളിലും ഈ ചടങ്ങ് നടക്കുന്നു. വിളഞ്ഞ നെൽക്കതിർ-കറ്റകൾ തലയിൽ ചുമന്നു കൊണ്ടുവരും. ഇല്ലി, നെല്ലി, അത്തി, ഇത്തി, പേരാൽ എന്നിവയുടെ ഇലകൾക്കൊപ്പം നെൽക്കതിർ വെച്ച് പൂജിക്കുന്നു . ശേഷം പൂജിച്ച നെൽക്കതിരുകൾ കൂട്ടിക്കെട്ടി ഒരു കുംഭത്തിന്റെ രൂപത്തിൽ വീടിന്റെ തളത്തിലോ ഉമ്മറത്തോ കെട്ടിയിടുന്നു. ആലിലയിൽ ചാണകംപൊത്തി നെൽകതിരിനോടൊപ്പം വീടിന്റെയും അമ്പലങ്ങളുടെയും പ്രധാന വാതിലുകളിൽ ഒട്ടിച്ചുവയ്ക്കുന്നു. സമൃദ്ധിയുടെ വരവറിയിച്ചാണ് ഈ ചടങ്ങ്.

"ഇല്ല നിറ, വല്ലം നിറ, പത്തായം നിറ" എന്ന് പറഞ്ഞുകൊണ്ടാണ് നെൽക്കതിർ കറ്റകൾ വയലുകളിൽനിന്നും കൊണ്ടുവരിക. ഒരു കാർഷികോത്സവത്തിന്റെയും കൂടി നിറവിൽ അരങ്ങേറുന്ന ഓണം എന്ന ആഘോഷം സമൃദ്ധിയുടെ പര്യായം കൂടിയാണ്. കൊയ്ത്തു കഴിഞ്ഞ് മെതിച്ചെടുക്കുന്ന നെൽ പത്തായം നിറച്ചിരുന്നു. കൊയ്തൊഴിഞ്ഞ പാടം കിളികൾക്കും തവളകൾക്കും പാമ്പിനും കീരിക്കും സദ്യയൊരുക്കി. കാണം വിറ്റും ഓണം ഉണ്ണണം എന്ന് ഒരു പഴയ ചൊല്ലുണ്ട്. അതുകൊണ്ടുതന്നെ ആരും ഓണ നാളുകളിൽ പട്ടിണി കിടന്നില്ല.

ഓണമെത്താറായാൽ തുമ്പയും തെച്ചിയും ചെമ്പരത്തിയും മുക്കുറ്റിയും ആറുമാസവും നമ്പ്യാർവട്ടവുമെല്ലാം കൂടുതൽ മിഴിയോടെ തലയെടുപ്പോടെ ഇളം കാറ്റിൽ നൃത്തം വയ്ക്കും. ഞാനാണ് കൂടുതൽ കേമൻ എന്ന മട്ടിൽ. അത്തം മുതൽ ഓരോ വീടിന്റെ മുറ്റത്തുമുണ്ടാകും പൂക്കളങ്ങൾ. അത്തംനാളിൽ ഒരു നിരയിൽ പൂവിട്ട്, ഓരോ ദിവസവും പൂക്കളുടെ വൈവിധ്യങ്ങൾ കൂടിവരുന്നു. മൂലം നാളിലെ പൂക്കളം ചതുരാകൃതിയിൽ ആയിരിക്കും. ഉത്രാട ദിവസം ഏറ്റവും കൂടുതൽ വൈവിധ്യങ്ങളായ പൂക്കൾ നിരക്കും.

വടക്കുംനാഥന്റെ കിഴക്കേ നടയിലെ ഭീമൻ പൂക്കളം അന്നും ഇന്നും എന്നെ വിസ്മയംകൊള്ളിക്കുന്നു. ഒരു കൂട്ടായ്മയുടെ പരിപൂർണ്ണത! ഇന്നത്തെ പൂക്കളങ്ങളിൽ പുതിയ തലമുറയിലെ പൂക്കൾ സ്ഥാനം നേടിയിരിക്കുന്നു.

ഓണം എന്ന നന്മയെ പലപ്പോഴും കാലവർഷം എന്ന രാക്ഷസൻ ആക്രമിക്കാൻ ഒരുങ്ങി. "അത്തം കറുത്താൽ ഓണം വെളുക്കും, അത്തം വെളുത്താൽ ഓണം കറുക്കും" എന്നൊരു പഴമൊഴിയുണ്ട്. അന്നൊക്കെ അത്തം കറുത്താലും ഓണം കറുത്താലും വാടുന്ന മനസ്സായിരുന്നു എല്ലാവരുടെയും. കർക്കിടക-വറുതികൾക്ക് ശേഷം വന്നുകൂടുന്ന ഓണമെന്ന മാഹാത്മ്യത്തെ ഒരു ദിവസം പോലും മഴയെന്ന കരിനിഴൽ വീഴാൻ ആരും ആഗ്രഹിച്ചില്ല.

വടക്കൻജില്ലകളിൽ കുട്ടിത്തയ്യങ്ങൾ ഓണത്തിന്റെ വരവറിയിച്ച് ആടിത്തിമർക്കും. ഓണത്താറും, ഓണപ്പൊട്ടനും അവയിൽ ചിലതാണ്. കൊല്ലത്തിൽ ഒന്നോ രണ്ടോ തവണ മാത്രം വാങ്ങിതന്നിരുന്ന പുത്തൻ ഉടുപ്പുകളിൽ ഒന്ന് ഓണക്കോടി ആയിരുന്നു. അന്നൊക്കെ അളവെടുത്തു മാത്രം തുന്നിയിരുന്ന പുതു കുപ്പായങ്ങൾക്കും പുതുപുത്തൻ പുസ്തകങ്ങൾക്കും ഒരു മാസ്മരിക സൗരഭ്യം എനിക്ക് അനുഭവപ്പെട്ടു. മലയാള ആഴ്ചപ്പതിപ്പുകൾ ഓണപ്പതിപ്പെന്ന തലക്കെട്ടിൽ അച്ചടിച്ച് എത്തിയിരുന്ന കാലം. പുസ്തകങ്ങൾ എപ്പോഴും അയൽവക്കങ്ങൾ തമ്മിലുള്ള കെട്ടുറപ്പിന്റെയും സ്നേഹത്തിന്റെയും വക്താക്കളായി അങ്ങോട്ടുമിങ്ങോട്ടും സഞ്ചാരം നടത്തി. ഉള്ളവൻ ഇല്ലാത്തവന് അന്നം പകുത്തു നൽകി. കുശലം പറഞ്ഞും ഇല്ലായ്മകളിൽ ചിരിച്ചും മനസ്സിന്റെ മധുരം പങ്കുവെച്ച അന്നത്തെ മനുഷ്യർ! അന്നത്തെ ഓണക്കാലങ്ങൾക്ക് കുറച്ചുകൂടി തെളിച്ചം കൂടുതൽ ഉണ്ടായിരുന്നോ? സ്നേഹത്തിന്റെയും,സഹോദര്യത്തിന്റെയും കെട്ടുറപ്പിന്റെയും തെളിച്ചം?

പെരുമഴയിൽ വീടിന്റെ ഇറക്കാലിയിലൂടെ ഒഴുകി വരുന്ന വെള്ളത്തിൽ കടലാസ് തോണിയിറക്കി കളിച്ചിരുന്ന ഓണക്കാലം. രാവിലെ പൂക്കളം തീർത്താൽ തലപ്പന്തും, അല്ലമുല്ലത്തറയും, കോട്ടച്ചാടിയും കളിച്ചു. പൂഴിമണ്ണുകൊണ്ട് ആവുന്നിടത്തെല്ലാം ഉപ്പുകുത്തി കളിച്ചപ്പോൾ ആര് ജയിച്ചു എന്ന തർക്കംമാത്രം എപ്പോഴും ബാക്കിയായി.

പൂഴിമണ്ണുകൊണ്ട് ആവുന്നിടത്തെല്ലാം ഉപ്പുകുത്തി കളിച്ചപ്പോൾ ആര് ജയിച്ചു എന്ന തർക്കംമാത്രം എപ്പോഴും ബാക്കിയായി.അത്തം തുടങ്ങി ഉത്രാടരാത്രി വരെ ആഘോഷത്തിന്റെ ഒരുക്കങ്ങളുടെ തത്രപ്പാടിൽ ആയിരിക്കും ഓരോ കൈയ്യും മെയ്യും. തിരുവോണത്തിന്റെ മൂന്നോ നാലോ ദിവസങ്ങൾ മുൻപ് കായക്കുലകൾ എത്തും. നേന്ത്രപ്പഴങ്ങൾക്കായും വറുക്കാൻ ഉള്ളവയും ആണ് അവയെല്ലാം. കുട്ടിക്കാലത്ത് മുത്തച്ഛൻ പറയാറുള്ളത് ഓർമ്മയുണ്ട്. "മൂലത്തിന്റെ അന്ന് ഉപ്പേരി വറുക്കണം".

വട്ടനും നാലായി കീറിയതും ശർക്കര വരട്ടിയും. വറുക്കാനുള്ള കായ നെടുനെന്ത്രൻതന്നെ വേണമെന്ന് കർക്കശം ചെയ്യുന്ന മുത്തച്ഛൻ. നേന്ത്രകായിലുള്ള രണ്ടു വകഭേദങ്ങളാണ് നെടുനേന്ത്രനും ചെങ്ങാലികോടനും. വളവില്ലാത്ത തൊടമുള്ള നെടുനേനേന്ത്രൻ കായകൾ ഉപ്പേരിക്കായി തിരഞ്ഞെടുക്കും. ശർക്കരവരട്ടിയിലേക്കുള്ള ശർക്കര പാവുകാച്ചി അതിലെ കല്ലും മണ്ണും കളയാനായി അരിപ്പ തയ്യാറാക്കുന്നവിധം ഒരു അപൂർവ്വ കാഴ്ചയായി ഇപ്പോഴും ഓർക്കുന്നു. തെങ്ങിൽ നിന്നും പുത്തൻ കോഞ്ഞാട്ട മുറിച്ചെടുത് അതിന്റെ മുരി ചിരണ്ടി വൃത്തിയാക്കി കോഞ്ഞാട്ടയുടെ രണ്ടറ്റവും കൂട്ടിക്കെട്ടി ഒരു പാത്തിയുടെ രൂപത്തിലാക്കും . അതിലേക്ക് പാവുകാച്ചിയ ശർക്കരപാനീയം ഒഴിച്ച് അരിച്ചെടുക്കുന്നു. ഓണത്തിന്റെ ഭാഗമായി മാസങ്ങളായി നിശബ്ദമായിരുന്ന "മർഫി" യുടെ റേഡിയോയിൽ എവർറെഡിയുടെ തടിച്ച ബാറ്ററികൾ വന്നുചേരും. അതുവരെ മയക്കത്തിൽ ആയിരുന്ന പാട്ടുപെട്ടി ഉച്ചത്തിൽ ശബ്ദിക്കാൻ തുടങ്ങും. വാർത്തകളും ,വയലും വീടും ,ചലച്ചിത്ര ഗാനങ്ങളും , നാടകോൽത്സവവും ഒക്കെയായി ഓണപ്പൊലിമയോടെ... .

തിരുവോണത്തിന്റെ മൂന്നോ നാലോ ദിവസങ്ങൾ മുൻപ് കായക്കുലകൾ എത്തും. നേന്ത്രപ്പഴങ്ങൾക്കായും വറുക്കാൻ ഉള്ളവയും ആണ് അവയെല്ലാം. കുട്ടിക്കാലത്ത് മുത്തച്ഛൻ പറയാറുള്ളത് ഓർമ്മയുണ്ട്, "മൂലത്തിന്റെ അന്ന് ഉപ്പേരി വറുക്കണം".

ഉത്രാടം മുതലുള്ള അഞ്ചു ദിവസങ്ങളാണ് ആഘോഷങ്ങൾ അതിന്റെ അത്യുന്നതയിലെത്തുന്നത്. പഴക്കുലകളും വറുത്തുപ്പേരിയും ശർക്കര വരട്ടിയും പച്ചക്കറികളും ധാന്യങ്ങളുംകൊണ്ട് കലവറ നിറയുന്ന ദിവസങ്ങൾ. പുളി ഇഞ്ചിയും കാളനും ദിവസങ്ങൾക്കു മുൻപ് തയ്യാറാകും. ഏപ്രിൽ മെയ് മാസങ്ങളിൽ ശേഖരിക്കുന്ന കണ്ണിമാങ്ങകൾ ഉപ്പുമാങ്ങയായും കടുമാങ്ങയായും ഇലയുടെ നാക്കിന്റെ ഭാഗത്തായി സ്ഥാനം പിടിക്കാൻ ഒരുങ്ങിയിരിക്കും. സ്വതസിദ്ധശൈലിയിൽ കടുമാങ്ങ കറി ഉണ്ടാക്കുന്നത് ഒരു കലയാണ്. ഈർപ്പം ഇല്ലാത്ത രണിയിൽ കഴുകി വൃത്തിയാക്കിയ മാങ്ങകൾ ജലാംശമില്ലാതെ നിക്ഷേപിക്കുന്നു. കറിക്കായുള്ള മസാലപൊടികളും, നല്ലെണ്ണയും ഉപ്പും ചേർത്ത് ഭരണി അടച്ച് അതിനുമേൽ ഒരു തുണിയുട്ട് മൂടി തുണിക്കു മുകളിൽ കളിമണ്ണുകൊണ്ട് ഭദ്രമായി ആവരണം ചെയ്യുന്നു. കാറ്റു കടക്കാത്ത ആ മൂടു - പടലത്തിനുമേൽ വീണ്ടും പാളയൊ തുണിയോ കെട്ടി സൂക്ഷിച്ചുവയ്ക്കുന്നു. മാസങ്ങൾക്കുശേഷം ഭരണിയുടെ ആവരണം മാറ്റി തുറക്കുന്ന സമയം വമിക്കുന്ന നല്ലെണ്ണയും കറിപ്പൊടികളും മാങ്ങയും ഇഴുകികൂടിയ മാസ്മരഗന്ധം എങ്ങനെ പറഞ്ഞറിയിക്കും! രാസവസ്തുക്കൾ ചേർക്കാതെ കാലങ്ങളോളം കേടുകൂടാതെ സൂക്ഷിക്കാനായി പൂർവ്വചർ കണ്ടെത്തിയ പ്രകൃതിയിൽ അധിഷ്ഠിതമായ സയൻസ് !

ഉത്രാട ദിവസം സന്ധ്യ കഴിഞ്ഞാൽ വീടിന്റെ പൂമുഖത്തോ അകത്തളത്തിലോ അരിചാന്തു കൊണ്ട് അണിഞ്ഞ് ഒരു പീഠം വയ്ക്കുന്നു. അതിനുമേൽ വീണ്ടും അണിഞ്ഞ് പീഠത്തിനുമേൽ നാക്കിലയിട്ട് അതിനുമേൽ വീണ്ടും അണിഞ്ഞ് തൃക്കാക്കരയപ്പന്റെ മൺരൂപത്തെ ഓരോന്ന് ഓരോന്നായി സ്ഥാപിക്കുന്നു. ഏറ്റവും ഉയരം കൂടിയ രൂപം നടുവിലും ബാക്കിയുള്ളവ വലുതിന്റെ ചുറ്റിലും നിരത്തുന്നു. കൂട്ടത്തിൽ മറ്റ് ഇനങ്ങൾ ആയ ആന, കുതിര, ഉരൽ, ആട്ടുകൽ, അമ്മി ഇത്യാദികളും സ്ഥാപിക്കുന്നു. പീഠത്തിൽ വച്ചവയെല്ലാം അണിഞ്ഞു പൂക്കളാൽ അലങ്കരിക്കുന്നു. ഒരു നൂലെടുത്ത് തൃക്കാക്കരയപ്പന്മാർക്ക് മുകളിലൂടെ വളയമായി ചുറ്റി പട്ട് ഉടുപ്പിക്കുന്നു. നിലവിളക്കും കിണ്ടിയും മറ്റു പൂജാദ്രവ്യങ്ങളും ഒരുക്കി വയ്ക്കുന്നു.

പിറ്റേനാൾ തിരുവോണ ദിവസം അതിരാവിലെ വീട്ടിലെ കാരണവരോ ആൺകുട്ടിയോ കുളിച്ച് ഈറനുടുത്ത് തലേന്നാൾ ഒരുക്കി വെച്ച തൃക്കാക്കരയപ്പനെ പൂജിച്ച് നാളികേരം ഉടക്കുന്നു. പൂജ നടത്തിയ ആൾ മുറ്റത്ത് ഇറങ്ങി നിന്ന് "ആർപ്പേ ഇർറേ" എന്ന് മൂന്നുപ്രാവശ്യം ഉറക്കെ വിളിക്കുന്നു . പല വീടുകളിലും ഉത്രാട ദിവസം സന്ധ്യക്കുതന്നെ ഈ ചടങ്ങ് പൂർത്തിയാക്കും .

പ്രാതലിനായി ആവി കയറ്റിയ പഴം നുറുക്ക്, നേന്ത്രപ്പഴം, മധുരം ചേർക്കാത്ത പൂവടയും മധുരം ചേർത്ത അട, വറുത്തുപ്പേരിയും കാച്ചിയ പപ്പടവും നിരക്കും. വയറുനിറഞ്ഞാൽ കുട്ടികൾ മദിച്ചു തിമറക്കും. ഉച്ചയായാൽ തൂശനിലയിൽ വിഭവസമൃദ്ധമായ സദ്യ . ഉച്ചയൂണിന് ശേഷം കളികളുടെ സമയമാണ്. വീടുകൾക്കു മുൻപിലും വായനശാലയുടെ അങ്കണത്തിലും പള്ളികൂടങ്ങളുടെ മൈതാനങ്ങളിലും ഓണക്കളികൾ അരങ്ങേറുന്നു. അവയിൽ പലതും മത്സരരൂപത്തിൽ ആയിരിക്കും. ഇന്ന് മത്സരങ്ങളുടെ മടിശീലയും സമ്മാനത്തുകയും വളരെ ഭീമമായിരിക്കുന്നു. കാലപഴക്കത്തിൽ മാറിവരുന്ന നവോത്ഥാനത്തിന്റെ പുതിയ മുഖവുമായി. അക്ഷരശ്ലോക സദസ്സുകളും തിരുവാതിര കളിയും ഓണനാളുകളിൽ പതിവു കാഴ്ചയാണ്. കുട്ടികൾ തുമ്പിതുള്ളി ക്ഷീണിക്കുമ്പോൾ ഓടിപ്പോയി കയ്യും വായും നിറയെ വറുത്തു ഉപ്പേരിയുമായി തിരിച്ചെത്തും .

പച്ചപുല്ലും വൈക്കോലും വാഴത്തൂപ്പും മേലാസകലം വെച്ചുകെട്ടി മുഖംമൂടി അണിഞ്ഞ് പാഞ്ഞുവരുന്ന കുമ്മാട്ടികൾ. ചിലപ്പോൾ നേരെയവർ കയറിച്ചെല്ലുന്ന വീടിന്റെ അടുക്കളയിലേക്ക് ഓടിക്കയറും. കിട്ടിയതെല്ലാം വാരിയെടുത്ത് വയറ്റിലാക്കും. ആരും പരിഭവിച്ചില്ല.ആർക്കും എവിടെയും അവകാശത്തോടെ കടന്നു ചെല്ലാൻ സ്വാതന്ത്ര്യമുണ്ടായിരുന്ന ആ പഴയ കാലം!

വള്ളം കളിയുടെ നാടായ തെക്കൻ കേരളത്തിൽ ഓണത്തിന് മുന്നോടിയായി തന്നെ മത്സരങ്ങൾക്കായി വേദിയൊരുങ്ങുന്നു. വള്ളപാട്ടിന്റെ താളത്തിൽ ചാട്ടുളിപോലെ ഒരേ വേഗത്തിൽ തുഴകുത്തി പായുന്ന വള്ളങ്ങൾ. ചമ്പക്കുളവും, കാരിച്ചാലും, കരുവാറ്റയും, വലിയ ദിവാൻജിയും തുടങ്ങിയ ഓടങ്ങൾ പമ്പയിലും പുന്നമടയിലും പായിപ്പാട്ടും എന്തിനേറെ തൃശ്ശൂരിലെ കാനോലി കനാലിൽപോലും ഓണ ദിവസങ്ങളിൽ കുതിച്ചു പായും. കാഹളം മുഴക്കുന്ന പതിനായിരങ്ങളെ സാക്ഷിയാക്കി, തിലകുറി ചാർത്തിയ ആരോമലുകളായി. കൊള്ളിയാൻ പോലെ മിന്നി മറയുന്ന ഓരോ പള്ളിയോടങ്ങൾക്കു പിറകിലും ഓരോ ദേശത്തിന്റെ കഥപറയാൻ ഉണ്ടായിരിക്കും. അവരുടെ കൂട്ടായ്മയുടെ, മെയ്കരുത്തിന്റെ കഥ. ആവേശത്തിന്റെ ആർപ്പുവിളികൾ ഓരോ തീരത്തും അലയടിക്കും.

നാലാം ഓണദിവസം തൃശ്ശൂർ സ്വരാജ് വീഥികളിൽ പുലികൾ ഇറങ്ങും. പല കൂട്ടങ്ങളായി എത്തുന്ന പുലികൾ വീഥികളിൽ നിറഞ്ഞാടും. വർണ്ണങ്ങൾ മെയ്യിൽ ചാർത്തി ചെണ്ടമേള- ത്തിന്റെയും ഇലത്താളത്തിന്റെയും അകമ്പടിയോടെ ഒരേ താളത്തിൽ ഒരേ ചുവടിൽ പുലിക്കളിയെന്ന വിസ്മയം തീർക്കും. പണ്ട് ആൺപുലികൾ മാത്രം ചുവടു വച്ചിരുന്ന വേദിയിൽ ഇന്ന് പെൺപുലികളും ആടിത്തിമർക്കുന്നു, കാലത്തിന്റെ സമയോചിതമായ മാറ്റം. സമത്വത്തിന്റെ പര്യായമായി !

സ്ഥലഭേദങ്ങൾക്ക് അനുസരിച്ച് നാം അറിയുന്നതും അറിയാത്തതുമായ ഇനിയും എത്രയോ കളികളും ആചാരങ്ങളും ഇന്നും നിലവിലുണ്ട്. നാലാം ഓണത്തോടെ ആഘോഷങ്ങൾക്ക് തിരശ്ശീല വീഴുന്നു. അഞ്ചാം ദിവസം രാവിലെ പൂജിച്ചുവെച്ച തൃക്കാക്കരയപ്പനേയും മറ്റും എടുത്തു മാറ്റുന്നു. ഒരു ഓണക്കാലം കഴിഞ്ഞതിന്റെ നൊമ്പരത്തോടൊപ്പം പള്ളിക്കൂടം വീണ്ടും തുറക്കാൻപോകുന്നു എന്ന ചിന്ത മനസ്സിൽ കാർമേഘങ്ങൾ സൃഷ്ടിക്കുന്നു .

പണ്ട് ആൺപുലികൾ മാത്രം ചുവടു വച്ചിരുന്ന വേദിയിൽ ഇന്ന് പെൺപുലികളും ആടിത്തിമർക്കുന്നു, കാലത്തിന്റെ സമയോചിതമായ മാറ്റം. സമത്വത്തിന്റെ പര്യായമായി !

സുഖമുള്ള ഓർമ്മകൾ മനസ്സിൽ ഒരു ഇളംകാറ്റിന്റെ മാർദ്ധവത്തോടെ എന്നാൽ ഒരു ചെറുവിങ്ങലോടെ മിന്നിമറയുന്നു. ഇനി ഒരിക്കലും തിരിച്ചു വരാത്ത ആ കുട്ടിക്കാലം .

ആരോടാണ് നന്ദി പറയേണ്ടത് ? യുഗങ്ങൾക്കു മുൻപ് നാടുവാണിരുന്ന ആ ചക്രവർത്തിയോടോ? അതോ ആ ചക്രവർത്തിയെ ചവിട്ടിത്താഴ്ത്തിയ ദൈവത്തോടോ ? നല്ല നാളെയുടെ ഓർമ്മകളായ വിത്തുകൾ വീണ്ടും കാലമെന്ന വിളനിലത്തിൽ പകാൻ സൂക്ഷിച്ചുവെച്ച നമ്മുടെ പൂർവികരോടൊ? ആ ഓർമ്മകൾ ഒരു ജനകീയ ആഘോഷമാക്കി അണയാത്ത തീനാളംപോലെ ഇന്നും കാത്തുസൂക്ഷിക്കുന്ന നാം അടങ്ങുന്ന ജനതയോടോ?

അറിയില്ല ....എങ്കിലും, എന്റെ നന്ദി ഞാനിവിടെ രേഖപ്പെടുത്തട്ടെ .. നന്ദി, നന്ദി .

“വീണ്ടുമൊരു ഓണക്കാലം ആഗതമായിരിക്കുന്നു. സ്നേഹത്തിന്റെ, സാഹോദര്യത്തിന്റെ, സമത്വത്തിന്റെ, കരുണയുടെ പ്രതീകങ്ങൾ ആയിരിക്കട്ടെ നമ്മുടെ മനസ്സും, ഓരോ കർമ്മവും. മനസ്സിന്റെ കലവറയിൽ ഒരിക്കലും വാടാത്ത ഒരു ഓണപ്പൂ കരുതിവെക്കാം. അടുത്ത തലമുറയ്ക്കായി.”

Born & raised in the cultural heart of Thrissur, Jayakumar Urath has carried the spirit of Kerala with him to Mumbai, where he has lived for the past 35 years. A successful Managing Partner of a reputed logistics firm, Jayakumar balances his professional journey with a deep passion for the arts. As an active member of Kerala Kala Samithi, he has been a strong supporter of initiatives that preserve and celebrate Kerala's traditions.

Away from work and community service, he finds solace in the simple pleasures of reading and music, interests that keep him rooted and inspired

"Onam in Urban Spaces: Old Traditions, New Expressions"

When Mahabali Visits the Metropolis

For Malayalees living in city apartments, far away from ancestral homes, sprawling tharavaadus, or temple courtyards, Onam has quietly evolved into something just as beautiful, if not more practical. The festival that once meant fresh banana leaves, hand-ground coconut pastes, and flowers gathered from the backyard now thrives in balconies, WhatsApp groups, gated societies & crowded restaurants.

Onam in urban India - in Mumbai, Bangalore, Chennai, or even Dubai- is a bitter-sweet celebration: rooted in nostalgia, yet vibrant in re-invention.

Kaikottikali in Common Rooms

Traditions have a way of adapting, and nowhere is that clearer than in city Onams. In high-rises, festival spirit thrives through community. Building WhatsApp groups start buzzing weeks in advance with "Potluck Sadya?" or "Can someone teach Kaikottikali steps?" Even if the women of the building have never worn a set saree all year, come Onam, they'll twirl around the society auditorium in perfect rhythm, cheeks flushed, anklets chiming, kids joining in between giggles.

Pookalam on the 12th Floor

In many city apartment complexes, the first signs of Onam bloom not in gardens, but in lift lobbies and staircases. That's where you'll spot small teams of residents crouching together, tracing pookalam outlines with chalk and placing marigolds, chrysanthemums, and dyed petals in concentric circles.

In Kerala's countryside, flowers of various types and colours in their rich bloom sway freely along roadsides and temple grounds. In the cities, however, it's a rare sight. A few lucky housing societies having a flower garden in their compound, have the prying eyes of the management protecting them. So, since the options are limited, You either pay a premium at a flower market, or squint at the screen while ordering fake ones online

In some flats, it's the children who organize the day, from pookalam contests to "spot the Mahabali" games. For older residents, the festival brings moments of bittersweet joy - a reminder of the fields they once ran through, the temple grounds that echoed with chenda melam and the celebration of Onam with their cousins in their ancesteral homes in Kerala..

The Catered Sadya

Here's a truth every city Malayalee knows: No one has the time or energy to cook a full 26-dish Onam Sadya in a flat kitchen.

What once involved weeks of drying pappadams, cleaning cherupayar, and chopping banana stems is now handled with a phone call to a trusted Onam caterer. By 10 am, leaf packs arrive neatly labelled, each portion packed with precision, all outsourced. In some cases, even the banana leaves are charged separately! The irony of eating a traditional feast off an aluminium tray isn't lost on anyone, but as long as there's paayasam at the end, no one complains.

Then there's the other camp - those who queue up at restaurants offering "authentic Onam sadhya" buffets. It's a sight to behold: lines snaking outside popular eateries, people clutching coupons, dressed in off-white Kasavu Mundus and Sarees, sweating in the humidity, and still smiling, all for a plate of nostalgic bliss that now comes at an exorbitant price (plus tax, of course).

One diner summed it up perfectly: "Onam sadya in Mumbai is not about taste, it's about emotion. And standing in a queue is part of the tradition now."

The Spirit That Still Shines

Despite all the adaptations, substitutions, and shortcuts, the spirit of Onam remains intact. The message of homecoming, harmony, and shared joy echoes in corridors filled with laughter, in WhatsApp invites to pookalam competitions and in potluck tables overflowing with payasams of every kind.

Perhaps Mahabali would smile knowing that even in flats and faraway cities, his people have found a way to celebrate his return, not with grandeur, but with togetherness. And if that means buying banana leaves at exorbitant prices, a bunch, or eating sambar made in someone else's kitchen, so be it.

Suresh Menon

A Journey of Laughter & Staying True to One's Passion!

Radio jockey, television actor, film personality, entrepreneur - Suresh Menon has worn many hats across his vibrant career. But behind the humor, spontaneity, and ease that audiences know him for, lies a story of resilience, risk-taking, and unshakable passion.

Born to T. N. K. Menon and Indira Menon, Suresh grew up in Mumbai along with His brothers Harish and Rajesh, where like most middle-class Malayalee families, the emphasis at home was firmly on studies. After schooling at St. Xavier's High School and graduation from MMK College, Vile Parle, he began working in sales and marketing roles with 20th Century Finance, Crompton Greaves, and The Times of India. Life seemed set for a stable corporate career, until destiny intervened.

> The secret to surviving the grueling industry was simple: gratitude. I've never felt tired, even while juggling triple shifts - because I was doing what I loved most. When work comes from the heart, it doesn't feel like work.

A colleague Javed, who noticed his uncanny ability to mimic his workmates, encouraged him to meet Mr. Imran Merchant, who asked him to explore acting. Around the same time, Major Ashok Kaul from R. K. Studios was casting for Param Vir Chakra, and Imran Merchant spoke to Major Kaul who called Suresh for an audition. ***"That moment," he recalled, "became a catalyst."*** A chance meeting with the Star Rishi Kapoor at the studio sealed his decision: the world of entertainment was where he belonged.

When he told his father that he wanted to give up his security for the struggles of acting, his father's advice became a guiding light: "Persevere. Be true to your work. Never be dejected. This industry is tough, but if you stay honest, you'll find your way." That faith gave Suresh the courage to step into the unknown.

His early years were a mix of uncertainty and opportunity. A pilot series led to an opportunity in Main Bhi Detective (1993), directed by Adi Pocha, a well-known ad filmmaker from Lintas. The experience was transformative & it convinced Suresh he was here to stay. It was also where he met Sajid Khan, a friendship that would last a lifetime.

My father's advice became a guiding light: "Persevere. Be true to your work. Never be dejected. This industry is tough, but if you stay honest, you'll find your way."

If television gave him his start, radio became his true stage. His 12 years at Red FM with co-presenter Jose (Hoezaay) Covaco produced some of the most memorable radio entertainment in India. **Kamala Ka Hamla** and **Angry Ganeshan** became iconic characters, while Comedy No. 1, which ran for 12 years, remains one of the most beloved radio shows to date. "Radio," Suresh said, "gave me spontaneity, creativity, and sheer fun. As a performer, it was my most dynamic platform."

Cinema, too, played a special role in his life. He debuted in Priyadarshan's Kabhi Na Kabhi, followed by Dil To Pagal Hai & went on to feature in more than 60 films across Hindi, Malayalam, Marathi, and English languages. His role in Badhai Ho Badhai as a Sardar with a Malayalee accent drew laughs, but the high point of his film career was **Bhramaram (2009) with Mega star Mohanlal, directed by Blessy.** "That film was unforgettable - it gave me a lot of respect as an actor," he said. Another notable role came in Namboothiri Yuvavu @ 43 (2013), cementing his versatility.

For Suresh, the secret to surviving the grueling industry was simple: gratitude. "I've never felt tired, even while juggling triple shifts - because I was doing what I loved most. When work comes from the heart, it doesn't feel like work."

Entrepreneurship was another arena he explored with courage. Along with Sameer Nair and Abraham Thomas, he launched Comedy One, one of India's first comedy-focused YouTube channels and app. **"We were too early for our times,"** Suresh admitted. "It didn't work out, but it was a priceless learning. It taught me how to face setbacks, keep my head above water, and bounce back stronger." He hints at "something big" in the works for Indian television - promising that he isn't done reinventing himself just yet.

From radio Studios to film sets to the Bigg Boss Malayalam season 6 - house, Suresh has embraced every platform with curiosity. "It's a game that tests your emotions and mind," he said about Bigg Boss. "But it also helped me understand people and personalities deeply. And it gave me lifelong friends."

When asked about advice for today's youth, his words carried both realism and hope:- This generation is lucky. You have options, opportunities, and technology that makes the impossible possible. Don't be afraid of confusion - try different paths until you find the one thing that makes you happy. But once you do, focus, stay consistent, and just show up every day. And **above all, serve your parents. Their blessings will take you far."**

For aspiring entrepreneurs, his mantra is clear: "If you have an idea and the skill set, run with it. Identify the gap, fulfill a need, and go for it. You may fail, but failures are stepping stones. And if you win, enable others to win too. India is on the cusp of greatness - **be resilient like your country and follow your dreams. I'm living proof that dreams do come true."**

Be resilient like your country and follow your dreams. I'm living proof that dreams do come true

THEYYAM
THE DANCE THAT SPEAKS

When the Divine Walks Among Us

In the northern-most districts of Kerala, as dawn breaks over sacred groves and dusty temple grounds, a divine transformation begins. A man, dressed in spectacular colors, layered in ritual face paint, crowned in towering headdresses, steps into the persona of a god, a goddess, a spirit, or a warrior. He is no longer human. He is Theyyam - the deity incarnate. And the people gather not just to witness, but to commune.

Theyyam (from "Daivam", meaning "God") is one of Kerala's most ancient and electrifying living traditions. Rooted in the folklore, tribal customs, and ancestral worship of Malabar, it is not merely a performance. It is a transformation , a theatrical ritual that merges dance, music, history, mythology, and spirituality.

He is Theyyam - the deity incarnate. And the people gather not just to witness, but to commune.

Ancestral Theatre: Origins of Theyyam

Theyyam traces its lineage back over 1,500 years, predating classical forms like Kathakali or Mohiniyattam. Its soul lies in North Kerala, especially in the districts of Kannur, Kasaragod, and parts of Kozhikode.

Unlike Sanskritised temple rituals, Theyyam evolved from Dravidian tribal practices and folk beliefs, performed predominantly by the Thiyya, Vannan, Malayan & other marginalized communities. In a deeply symbolic reversal of caste hierarchies, these performers are worshipped as gods during the ritual, by all castes..

The practice became an archive of collective memory: celebrating heroes, local deities (kavu daivangal), ancestral spirits, and even historical figures, turned divine. There are over 400 documented Theyyams, each with unique origin stories, costumes, chants, and performance styles.

A **Gallery of Gods: Some Iconic Theyyams**

- **Muchilottu Bhagavathi**: The fierce feminine goddess who stands for justice and vengeance. Associated with Muslim shrines too - a symbol of Kerala's syncretic traditions.
- ·**Kathivanur Veeran**: A warrior spirit and local legend, often portrayed with dynamic, martial choreography and sword play.
- **Pottan Theyyam**: A symbolic protest figure believed to embody Sree Narayana Guru's anti-caste message. Known for confronting orthodoxy and injustice.
- **Muthappan Theyyam**: Unique for incorporating Theyyam with Theyyattu, performed with toddy offerings, smoking beedis, and a more relaxed ritual frame he's both folk god and friend.

The Performance: Becoming Divine

Theyyam performances typically unfold during the December to April festival season, often as part of annual kavu (sacred grove) festivals or community offerings. These events are usually free and open to all, often held overnight or at dawn.

Decoding the Face: What Do Theyyam Patterns Mean?

- Red & Black: Power, anger, divine protection.
- White: Purity, spirit realm.
- Spirals & Eyes: Watchfulness, cosmic sight.
- Forehead Flame Patterns: Symbol of fire energy, goddess presence.

The Ritual Sequence:

1. **Preparation (Veshappad):** The performer, after days of fasting and purification, begins by adorning elaborate facial makeup (Mukhathezhuthu) with natural pigments like turmeric, rice powder, and charcoal. Patterns are symbolic and sacred invoking the deity's traits.

2. **Costume & Headdress (Vesham):** Layers of fabric, palm fronds, breastplates, waistbands, and towering mudi (headdress) transform the performer physically. Some headgear can reach up to 40 feet, supported by scaffolding.

3. **The Invocation (Thottam):** The Theyyam recites ancient verses, often in Malayalam mixed with old Tamil, narrating the deity's origin and deeds. The chenda, elathalam, and kurumkuzhal accompany the chants, building a hypnotic rhythm.

4. **The Dance (Kaliyattam):** Once possessed, the performer erupts into vigorous movement - spinning, leaping, pacing like a tiger or flowing like a river, embodying the divine energy. In this moment, he is no longer himself.

5. **Blessing & Dialogue:** Post-performance, the Theyyam meets devotees, listens to prayers, offers blessings, and sometimes even delivers oracles. It's intimate and unscripted, a god speaking directly to his people.

Why Theyyam Still Matters?

In a world increasingly digitized and homogenized, Theyyam remains defiantly local, raw, and alive. It is not locked away in temples or stages - it erupts in courtyards, temples, backyards, and roadside altars.

1. **Social Justice Rooted in Ritual:** Theyyam embodies a quiet revolution, a spiritual space where caste is momentarily erased, and forgotten histories are kept alive.
2. **Living Oral Tradition:** Since most Theyyams are not written, they survive through performance, memory, and transmission, making each Theyyam family a cultural custodian.
3. **Visual Theatre:** With stunning visuals, Theyyam is being rediscovered by photographers, filmmakers, and young artists ,yet remains protected by its sacred, local roots.
4. **Tourism vs Tradition**: As Theyyam gains international attention, concerns arise about commercialization. Many artists are open to controlled documentation but warn against reducing it to spectacle. "We're not performing; we are transforming," said one Theyyakaran.

- **How to Witness a Theyyam (with Respect)**
- Where: Districts of Kannur & Kasaragod, especially around Payyanur, Taliparamba, and Kanhangad.
- When: Peak season is December–April. Check local temple calendars.
- Etiquette: Arrive early, dress modestly, ask locals before photographing. Do not interrupt or cross into performance space.
- Don't Miss: Try to attend an overnight Theyyam under oil lamps - the atmosphere is unforgettable.

Post-performance, the Theyyam meets devotees, listens to prayers, offers blessings, and sometimes even delivers oracles. It's intimate and unscripted, a god speaking directly to his people.

The Flame Lives On

In a rapidly changing Kerala, Theyyam endures not just as an art form, but as a living dialogue between the divine and the everyday. It's a theatre where gods don't descend from above, but rise from among us, cloaked in color, voice, and movement.

For the performer, it's an act of surrender. For the audience, it's a sacred witnessing. And for Kerala, it's a reminder: our stories speak, when we allow them to dance.

Arvind Nair

Sacred Groves & Snake Shrines: Kerala’s Vanishing Green Guardians

Nestled behind ancestral homes, shaded by towering trees and whispered about in hushed reverence, the sacred groves or kaavus of Kerala have long stood as silent sentinels of biodiversity and belief. These forest patches, thick with vegetation and alive with birdsong, were never just clusters of trees, they were living deities, untouched by axe or ambition, protected by generations who believed that disturbing them would invite divine wrath.

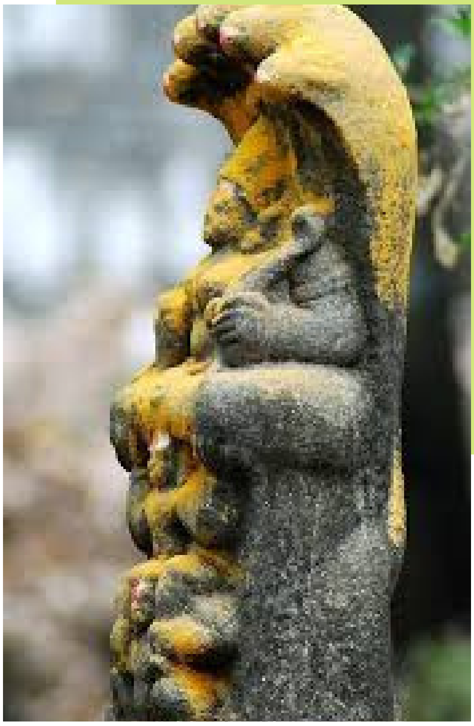
At the heart of many of these groves lies a sarpakkavu, a snake shrine, dedicated to the serpent gods - Nagas, guardians of fertility, prosperity, and the balance between man and nature. Earthen lamps are lit at dusk, milk is offered, and the air is thick with incense and an ancient reverence. In many families, annual rituals such as Sarpabali or Nagapattu are performed to appease these spirits, not out of fear alone, but out of gratitude for the unseen balance they maintain.

Kerala once had over 10,000 kaavus. Today, fewer than 1,200 are actively maintained, most of them threatened by urban encroachment or neglect.

Vanishing with the Veneration

The decline of sacred groves mirrors a broader cultural shift. As urbanization spreads and spiritual practices grow diluted, many kaavus are dismissed as “old beliefs” - relics of a superstitious past. But what gets overlooked is the genius behind the tradition: these were community-based conservation zones, protected not by legislation but by reverence.

Once, no one dared touch a tree in a kaavu. Children were told stories of snakes that cursed those who trespassed. It was folklore with a purpose, to protect what needed to stay wild.



Guardians of Biodiversity

Long before “conservation” became a buzzword, kaavus were Kerala’s grassroots model of eco-spirituality. These groves are natural micro-ecosystems, home to rare medicinal herbs, butterflies, amphibians, birds, and snakes. Their thick canopies absorb heat, retain moisture, and cool the earth. Scientific studies have confirmed that even a few acres of untouched grove can harbor ten times more biodiversity than managed parks or gardens.

Yet today, many of these once-sacred lands are being flattened for convenience. Concrete replaces creepers. Shrines fall silent. And with each grove lost, Kerala loses more than just trees - it loses memory, identity, and a vital link in its ecological chain.

There is growing awareness among ecologists and cultural custodians alike, that reviving kaavus could hold answers to both climate resilience and cultural continuity.

Imagine a future where children still learn the names of local herbs from a grandmother during a temple visit, or watch fireflies dance above the forest floor of a kaavu while elders light lamps for the Nagas. That’s not nostalgia. That’s heritage , living and breathing.

Long before “conservation” became a buzzword, kaavus were Kerala’s grassroots model of eco-spirituality

Kerala Kala Samithi

ONAM CELEBRATIONS

പവിത്രൻ തീക്കുനി -

നിക്കോസ്
കസൻദ് സാക്കീസിന്....

മരിച്ചിട്ടും
പ്രിയപ്പെട്ട എഴുത്തുകാരാ
നിന്റെ മസ്തിഷ്ക്കത്തിലെ
കൊടുങ്കാറ്റ്
അസ്തമിച്ചിരുന്നില്ല

ഹൃദയത്തിലെ
ഇടിയും മിന്നലും മഴയും
കൂടണഞ്ഞിരുന്നില്ല

വിറകിലുറങ്ങുന്ന
തീയായിരുന്നു നീ

നിദ്രകളില്ലാത്ത
നദിയുടെ
കൃഷ്ണമണിയായിരുന്നു നീ

വേരറ്റുപോയ
മുന്തിരിവള്ളികളിൽ,

മണ്ണ്,
സ്ത്രീ,
കടൽ,
മന്തു ബാധിച്ച നക്ഷത്രങ്ങൾ,
തിളയ്ക്കുന്നു

ചെന്നായ്ക്കൾ
പിന്തുടരുമ്പോൾ
കുഞ്ഞാടുകളായി
യാത്ര തുടരുന്നതിലും ഭേദം,
സിംഹമാവുകയാണ്
യുക്തിയെന്ന്
നിന്റെ വാൾമുനയിൽ
ചുവക്കുന്നു ....

.... ചെകുത്താനും
..ദൈവും
ചേർന്നൊരുക്കിയ
കെണിയാണ്
ജീവിതമെന്ന്
നിന്റെ തൂലികയിൽ
വയലറ്റ് പൂക്കളാവുന്നു

മനുഷ്യാത്മാവ്
ഒരമ്പാണെന്ന്
നിന്റെ വിരൽത്തുമ്പിൽ
മൂർച്ച കൂട്ടുന്നു

ഓരോ യാത്രികനും
ഗാഗുൽത്തയിലേക്ക്
ചുവടുകൾ വയ്ക്കുകയാണെന്ന്
നിന്റെ
നെറ്റിയിൽ വിയർപ്പ് പൊട്ടുന്നു

പ്രതീക്ഷകളും
പ്രത്യാശകളും
ആയിരമായിരം നദികളായി,
ഒഴുകി നിറഞ്ഞാലും
ശൂന്യമാകുന്ന പാനപാത്രമാണ്
ഹൃദയമെന്ന്
നിന്റെ കൺപീലികളിൽ
കനം വയ്ക്കുന്നു

ഗലാതി അൽക്സിയും
എലേനി സമിയയും
നിന്നെ മുറിച്ചുകടന്നയാഴം
ഒരു പ്രലോഭനത്തിന്റെ
മെഴുകുതിരിയിൽ
പുഷ്പിക്കുന്നു

ചുവന്ന കുതിരകൾ
തെളിക്കുന്ന,
അഗ്നി രഥത്തിൽ
ശിരസ്സിൽ ജ്വാലകളുമായി,
നിൽക്കുന്ന
പ്രവാചകന്
എതിരെ
നിന്റെ അക്ഷരങ്ങൾ
ശക്തിയാർജിക്കുന്നത്

എന്റെ വിസ്മയത്തിന്
ആകാശമാവുന്നു
ഭൂമിയാവുന്നു

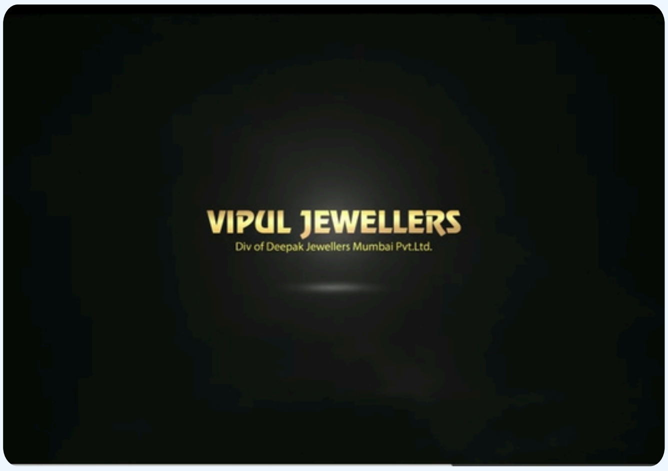
'പവിത്രൻ തീക്കുനി -

(ഗ്രീക്ക് എഴുത്തുകാരനും ദാർശനികനുമായിരുന്ന, നിക്കോസ് കസൻദ് സാക്കീസിനെക്കുറിച്ച്, ഡോ: കെഎം വേണുഗോപാൽ എഴുതിയ "വിലാപങ്ങളുടെ പുസ്തകം" എന്ന കൃതിയുടെ വായനയിൽ നിന്ന്)

പവിത്രൻ തീക്കുനി

മലയാള സാഹിത്യത്തിലെ ഉത്തരാധുനിക കവികളിൽ ഒരാളാണ് പവിത്രൻ തീക്കുനി. മത്സ്യവില്പനക്കാരനായ മലയാള കവി എന്ന നിലയിൽ ശ്രദ്ധേയനായി. എ.അയ്യപ്പനുശേഷമുള്ള കാലത്തെ കവിയായി പരിഗണിക്കപ്പെടുന്നു

KKS thanks our Patrons
COntact us for Sponsorship details



When It Rains, It Roots.
Monsoon Memories of Kerala

A Season That Soaks into the Soul

In Kerala, rain is never just water falling from the sky. It is music, memory, and a quiet kind of magic. It seeps into the soil, the stories, the conversations. It reclaims the land and something within us, year after year

Monsoon doesn’t arrive in Kerala like a guest. It enters like a long-lost relative, unannounced but expected, stormy but beloved, familiar yet awe-inspiring. It rattles rooftops, perfumes the earth, and colors everything in rich, reflective green. And in its wake, it leaves a trail of nostalgia.

Clouds Over Childhood

For many of us who grew up in Kerala, the first drops of rain marked more than the start of a season. They marked the return of rituals. The way the coconut trees swayed, the scent of the earth as it soaked in the first shower, the rhythmic thud of rain on tiled roofs, all became part of a sensory memory bank we didn’t know we were storing.

School uniforms stuck to our backs. Books were covered in plastic and prayers. Bus rides became boat rides on flooded roads. And somehow, everything felt more alive - from the frogs in the well to the peacocks that cried at dusk.

A River of Traditions

Monsoon was when the chundan vallams glided across rivers like kings returning from exile. Villages gathered by the banks, cheering as teams rowed in unison, their oars slicing through rain-kissed waters in perfect rhythm. The boat races weren't just sport — they were a dance of heritage, strength, and spirit.
In homes, lamps flickered in the damp air, and prayers took on a deeper resonance. Even silence had a sound — the stillness between thunderclaps, the lull before the next downpour.

There were tales too — told by grandmothers on coir mats, of Yakshis under peepal trees and spirits that wandered in the mist. Stories that curled like smoke in the monsoon wind, half-true, fully believed.

Food for the Season, Food for the Soul

The kitchen, in monsoon became a sanctuary. Chukku kaapi simmered on the stove, its aroma a balm for cold bones. Elders swore by rasam spiced with jeera and garlic, less a soup, more a home remedy.

But what stood out was the comfort in simplicity. The steaming bowls of kanji, teamed with cherupayar thoran, roasted pappadam, and a dollop of inji curry. These were not festival dishes, they were food for grey days and grateful hearts.

Jackfruits ripened in corners. Tapioca was peeled, boiled, and dunked in fiery mulakku chammanthi. The rains may have slowed life down, but they never dulled the appetite.

The Month of Healing: Karkidakam

In the heart of the monsoon falls Karkidakam, the last month of the Malayalam calendar, a time of quiet reflection, spiritual renewal, and physical healing. Often called the 'Ramayana Masam', it's when homes resonate with daily readings of the Adhyatma Ramayanam, as rains wash the world outside.

With agriculture on pause and storms frequent, this month urges rest and inner cleansing. Families turn to Ayurvedic therapies, medicinal diets like Karkidaka kanji, and temple rituals to restore balance in body and spirit. In many ways, Karkidakam reflects the monsoon's deeper message - to slow down, listen, and realign with nature.

The Month of Healing: Karkidakam

In the heart of the monsoon falls Karkidakam, the last month of the Malayalam calendar — a time of quiet reflection, spiritual renewal, and physical healing. Often called the ‘Ramayana Masam’, it’s when homes resonate with daily readings of the Adhyatma Ramayanam, as rains wash the world outside. With agriculture on pause and storms frequent, this month urges rest and inner cleansing. Families turn to Ayurvedic therapies, medicinal diets like Karkidaka kanji, and temple rituals to restore balance in body and spirit. In many ways, Karkidakam reflects the monsoon’s deeper message — to slow down, listen, and realign with nature.

Sacred Dampness

Even temples felt different in the rains. The flagstones would glisten, the scent of wet sandalwood and camphor filled the sanctum, Devotees would stand barefoot, raindrops mingling with offerings. In some villages, monsoon rituals like Varshikotsavam became moments of collective quiet, of surrender to something far bigger than ourselves.

The rains weren’t just weather; they were presence. A reminder that nature still held the reins.

Now, From a Distance.

Today, for many Malayalees living in cities across India and the world, monsoon doesn’t arrive the same way. The clouds are different. The rhythm feels muted. A drizzle in Mumbai or a downpour in Dubai never quite matches the orchestra of rain that once played on the tiled roofs of our childhood.

But still, at the first sign of grey skies, something stirs - a memory of running down a red mud path, of scooping rainwater from a mango leaf, of hearing a lullaby while thunder grumbled in the background.

Because when it rains in Kerala, it doesn’t just fall — it roots us. To the land, to our memories, and to the unspoken poetry of growing up in a place where the monsoon isn’t just a season, it's a homecoming.

ADDUKALA Stories

Onam Sadhya from the City.....

Meet Hari Menon: A Malayalee in Mumbai, A Child in Palakkad.

Every year, as August nears its end and the skies over Mumbai shift from grey to a soft, golden haze, Hari Menon feels something stir within him, an ache, a flutter, a longing. It begins quietly: the sight of a yellow marigold in a market cart, the aroma of steaming parippu at a friend's house, or the buzz of a forwarded "Onam Sadya pre-order" flyer in a WhatsApp group.

Hari may celebrate Onam in a Mumbai flat, but his mind travels 1,200 km south every year - to the heart of his childhood Onams

But in his heart, Onam doesn't live in these digital reminders. It lives in Palakkad, in the mud-splashed courtyard of his ancestral home, in the creaking wooden oonjaal (swing) tied to the jackfruit tree and in the rich, festive chaos of a 20-dish sadhya prepared by his ammamma and a battalion of aunties.

Hari, now 42 and a media executive living in Goregaon, may celebrate Onam in a Mumbai flat, but his mind travels 1,200 km south every year - to the heart of his childhood Onams.

The Mornings That Began with flowers & Chaos...

“I used to wake up before the rooster,” Hari laughs, recalling how Onam mornings began. “Not because I was disciplined, but because my cousins would literally pour cold water on my face to get me to the flower-hunting party.” Armed with cloth bags and sticks, the children of the tharavadu would head out on foot at dawn to gather thellipoo, mukkutti, thumbapoo & chembarathi poovu. The competition was fierce. Every bunch was a badge of honor.

Back home, his eldest cousin would lay out the pookalam design, and the kids would sort flowers by color. “One year we even used broken bangles and salt for effect. Ammamma scolded us, but our pookalam looked like a temple ceiling!”

The Oonjaal, The Tiger dance & the Tunes

Mid-morning meant swinging on the oonjaal - the wooden plank suspended from the jackfruit tree. Decorated with banana leaves and marigolds, it was the Instagram swing before Instagram existed.

Then came the neighborhood Puli Kali where men painted as a tiger head to toe in yellow and black, growling and dancing to the beat of the chenda. “We kids were both scared and thrilled. I once ran straight into a cow trying to escape a particularly wild tiger,” Hari says, laughing.

The radio would play Onappattukal, while in the kitchen, coconut grated by the kilo would find its way into everything, right from the thoran to the pradhaman.

THE AIR WOULD BE FILLED WITH THE AROMA OF KOOTTU CURRY, OLAN, AVIAL, AND THE GENTLE BUBBLING OF PAYASAM IN A THICK-BOTTOMED URULI.

The Grand Sadya: Where Flavors Told Stories.

By noon, the air would be filled with the aroma of koottu curry, olan, avial, and the gentle bubbling of payasam in a thick-bottomed uruli. “Every dish had a role, like characters in a story. The sourness of pulissery balanced the sweetness of parippu pradhaman. The crunch of pappadam cut through the softness of olan.”

Hari still remembers the ritual of serving, elders seated first, banana leaves gleaming, and the youngest cousin running around with buckets of sambhar. “The order mattered. And god forbid if someone poured rasam before kaalan!”

It wasn’t just about taste. It was about belonging - the shared laughter, the stolen bananas, the murmured prayers before the meal.

Fast Forward to Flat 403

Today, Hari’s Onam in Mumbai looks different. The pookalam is small, and most flowers are bought. The sadya is a blend of delivery and nostalgia - two dishes made at home, the rest arriving in neatly labelled containers.

But one thing hasn’t changed. As he sits cross-legged in his 2BHK, wearing a crisp kasavu mundu, with payasam cooling in steel tumblers, Hari feels that exact same smile that used to light up his 8-year-old face in Palakkad.

Because no matter where he lives or how Onam evolves, the flavors of home and the memories they hold, stay alive on his tongue.

“Every dish had a role, like characters in a story. The sourness of pulissery balanced the sweetness of parippu pradhaman. The crunch of pappadam cut through the softness of olan.”

inji puli

Ingredients:

1. Finely chopped Ginger : 2 tbsp
2. Finely chopped green chillies: 2 tbsp
3. Tamarind pulp : Extracted from 2 small lemon sized balls
4. Jaggery : Small piece
5. Chilli powder : 1 tbsp
6. Turmeric powder : ¼ tsp
7. Fenugreek seeds : 1 pinch
8. Curry leaves : 1 sprig
9. Oil : As required

Method

- Soak the tamarind in water ,separate the pulp, and keep aside
- Heat oil in a pan
- Temper mustard seeds, fenugreek seeds, and curry leaves
- Add the ginger and green chillies and stir fry for a few minutes till it loses its raw smell.
- Now add the tamarind pulp, chilli powder & the jaggery piece with a little water
- Now boil the mixture and bring it to the desired consistency.

kootu curry

Ingredients

1. Yam: 1 cup
2. White Pumpkin: 1 cup
3. Chana dal : ¼ cup
4. Coconut grated: 1
5. Pepper powder: ½ tsp
6. Red chilli powder: ½ tsp
7. Jaggery: Small piece
8. Jeera: ½ tsp
9. Dry Red Chillies: 2
10. Curry leaves: 1 sprig
11. Coconut oil: 2 tbsp

Method

- Cut the yam and white pumpkin into approx. 1 inch cubes.
- Grind half the coconut and jeera to semi-coarse paste.
- First, cook the yams and chana dal in a little water. Once it is 3/4th cooked add the White pumpkin, salt, pepper powder, red chilli powder, jaggery and cook further.
- Then add in the ground coconut & jeera paste to this & cook till water is dried up
- Remove from the fire and keep aside
- In a kadhai, heat oil and temper the mustard seeds, red chillies, and curry leaves. Now add the balance half of the grated coconut and roast on slow heat till it turns golden brown.
- Add this to the cooked veggies and mix.

paruppu pradhaman

Ingredients

.1. Moong dal : 1 cup
2. Jaggery: 2 cups grated
3. Ghee: 2 tbsp
4. Fresh coconut : 3 tbsp chopped only (½ inch length and ¼ inch width)
5. Cashew nuts: 8-10
6. Dry raisins: 8-10
7. Coconut Milk: From 3 whole coconuts
8. First Milk: Squeeze out without adding water.
9. Second Milk: Add 1&1/2 cups of warm water to the 1st squeezed coconut remains and grind lightly, and then squeeze out the milk
10. Third Milk: Add 1 & 1/2 more cups of warm water to the second squeezed coconut remains and grind lightly, and squeeze out the milk.

Method

- Dry roast the mung dal till it gives out a good aroma and changes colour slightly.
- Now pressure cook this dal for approx. 3 whistles (The dal should not get mashed up Completely)
- Once cooked, remove excess water and add the grated jaggery
- Keep moving the ladle to avoid the jaggery from sticking to the base. Add the ghee to enhance this process.
- Once the raw smell of the jaggery is gone (takes approx. 10 mins), add in the third milk and simmer for 15 minutes
- Then add the second milk and simmer for 5 minutes
- Finally add in the 1st milk and once the pradhaman comes to a boil, remove from the flame.
- Now add in the chopped coconut pieces, cashew nuts, and dry raisins fried in ghee to the pradhaman, and it is ready to eat.

chicken in coconut milk

Ingredients

1. Chicken: 1 kg
2. Whole dry red chillies: 8-10
3. Coriander seeds: 2 tbsp
4. Pepper: 1 tbsp
5. Saunf (fennel) : 1&1/2 tsp
6. Star Anise : 1
7. Cardamon small : 4-5
8. Cinnamon : 2 inches
9. Cloves : 7-8
10. Shallots : 15-20
11. Ginger : 2 inch piece
12. Garlic : 7-8 pods
13. Green Chillies : 2
14. Curry leaves : 2 sprigs
15. Onion : 1 big
16. Coconut milk : 2 cups
17. Salt

Method

- Heat oil in a pan. Roast Whole dry red chillies, Coriander seeds, Pepper, Saunf, Cardamon, Cloves and cinnamon on slow fire.
- Grind the above masala with 1 big onion to a fine paste
- Crush the Shallots, Ginger, Garlic, green chillies and curry leaves together
- Heat oil in a pan and add the crushed masala to it.
- Saute well. Now add the chicken and turmeric powder and give a good mix.
- Cook on slow heat for a few minutes
- Now add the ground masala to this and cook till the chicken is done.
- Adjust the salt and water
- When done, add coconut milk. Mix well and switch off the fire.

Chef Arvind Nair is a culinary specialist & founder of Culinary Tales, a platform launched to document & promote traditional & authentic Indian cuisines. His first published book - " Banana Leaf Essentials", is a best seller, focusing on traditional Kerala cuisine. He is also a professional baker & also hosts a very popular, unique concept of sit-down dinner at his home based on authentic Kerala Cuisine.

Letters to Maveli

Dear Maveli Uncle,

Happy Onam! My name is Vishnu, and I live in a small village near Kanjirappally. Amma helped me write this letter. I wanted to tell you that we made a huge pookalam today with flowers from our backyard. I also plucked chethi poo and thumba from near the well.

In school, we learned that when you ruled, everyone was happy and equal. I wish you were here now. My best friend's father had to go work in the Gulf, and he cries sometimes. But still, we all wait for Onam. We cleaned the house, made payasam, and tied a swing to the mango tree. Will you come this year, even if just to wave at us from the clouds?

Love,
Vishnu P.
Class 5, St. Mary's School, Trichur

From a grandmother in the city

Dearest Maveli,

Do you remember me? I'm Ammukutty from Tripunithura. I'm now Ammamma to three little whirlwinds who live in a city flat with me.

Onam used to be loud and golden - flower baskets, oonjaal, drums from the street, and cousins by the dozen. Now, we order sadhya online and make pookalam on the balcony. But I still light the nilavilakku and tell my grandchildren your story, just as my grandmother told me.

They ask if you're real. I say, "Of course! He lives in the smell of jasmine, in the swirl of paayasam, and in every heart that waits for home." Please do come again. This world needs your kindness more than ever.

Ammukutty Amma
Tripunithura, Ernakulam

Letters to Maveli

Letter from a young girl from Thiruvanathapuram.

Dear Maveli,

Vanakkam! Every Onam, we wait for your return, carrying flowers in our little hands, making pookkalams at our doorsteps, and singing the songs that remind us of your golden rule in your time, where all were equal, and no one knew sorrow, fear, or injustice.

Maveli, I am a little girl growing up in today's Kerala, and I often wonder if I will ever see a world where girls and boys are seen the same, where no child has to shrink in silence, and no woman has to walk in fear?

My parents tell me that Onam is about oneness, it's about treating everyone with dignity. If that is true, then shouldn't our streets, our schools, our workplaces, and even our homes be safe and fair for every girl, just as much as for every boy?

This Onam, while I also want to welcome your dream of a land where a girl can chase her dreams freely, laugh without hesitation, and live without fear.

So, dear Maveli, if you are listening, bless us once again with that Kerala of equality, respect & safety for all. That would be the truest Onam gift for me, and for every little girl like me.

With love and hope,
A Daughter of Today's Kerala

From a farmer in Kerala facing rising costs and technology

Namaskaram Maveli,

This is Krishnankutty from a small village in Palakkad. You may not remember, but my ancestors once kept a lamp burning in your name in our kalam. Times have changed.
I still till the soil, Maveli, but everything has become harder. Fertilizers cost more, rains come when they shouldn't, and now they say farming should be done with drones and apps. I'm not against change, but no one teaches us old folk how to manage it.

During Onam, I still invite neighbours and make kalan and inji puli. But the smile is thinner. If you ever return, will you ask those in power to listen to us farmers again?

With folded hands,

Krishnankutty Menon
Peringode, Palakkad

kerala vibes

July-Sept ,2025

Sopana Sangeetham

"MALAYALAM MOSAICS"

Kerala is renowned for Sopana Sangeetham, a form of classical music originating in it's temples. Sopanam, its precursor, has religious roots & evolved through the chanting of invocatory songs at the Kalam of Kali, later inside temples. Its popularity surged with Jayadeva's Gita Govinda or Ashtapadis.

Sopana Sangeetham, meaning "music of the steps," is typically sung beside the holy steps (sopanam) leading to the sanctum sanctorum of a shrine. It is sung accompanied by the idakka, a small hourglass-shaped drum, & the chengila, a metallic gong for rhythm.

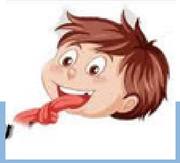
Traditionally, Sopanam is performed by men from the <u>Marar</u> and <u>Pothuval</u> communities, who belong to Ambalavasi (semi-Brahmin) castes and have inherited the practice as their profession

01.

Malayalam is the official language of Kerala and Lakshadweep, India.

02.

Written in the Brahmic script, Malayalam has 15 vowels, 42 consonants.



<u>Malayalam Tongue Twister</u>

"പത്തു തത്ത ചത്തു, ചത്ത തത്ത പച്ച"

Pathu thatha chathu, chatha thatha pacha

<u>Malayalam word of the day</u>

Thallu' which originally means 'to push' is one of the most popular 'new-gen' slang. Thallu now refers to any statement that comes off as boasting.

'Pani Kitti' is a phrase that popularly meant 'got a job' until a few years back. But now it means that you've landed up in trouble

Kerala Kala Samithi

Join KKS as a member today !!!

Malayalam/Hindi Karaoke sessions every Sunday!

Join KKS and unlock your talents!

Special Hindustani Vocal Classes

For details please contact:

Subhash Menon
9820117560

Ramesh Nair
9833721527

Ramdas Nair
9821126706