



**ವ**ನಗಿನ್ನೂ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನೆನಪಿರುವ, ಆಗಾಗ ನನ್ನ ಮಗನೊಡನೆ ಹಂಚಿಕೊಳ್ಳುವ, ಹೊಸ ವರ್ಷದ ನಿರ್ಧಾರವೊಂದಿದೆ. ಪ್ರತಿ ವರ್ಷ ಶಾಲಾ ಕಾಲೇಜುಗಳು ಪ್ರಾರಂಭವಾಗುವಾಗ ನಾನು ಅಂದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದುದು- ಈ ವರ್ಷ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಓದಬೇಕು, ಅಂದಿನ ಪಾಠಗಳನ್ನು ಅಂದೇ ಓದಿ ಮುಗಿಸುತ್ತಾ ನಿರಂತರ ತಯಾರಿಯಲ್ಲಿ ರಬೇಕು, ಪರಿಣಿತಿಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಸರಿಯಾಗಿ ಓದಿಲ್ಲವೆಂದು ಆತಂಕ ಪಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬಾರದು- ಮುಂತಾಗಿ. ಈ ನನ್ನ ನಿರ್ಧಾರವನ್ನು ಯಾರಿಗೂ ಹೇಳದೆ ನನ್ನ ಮನಸ್ಸಿನಲ್ಲೇ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡಿರುತ್ತಿದ್ದೆ. ಬಹುಷಃ ನನ್ನ ಮನಸ್ಸಿನಾಳದಲ್ಲೆಲ್ಲೋ ನಿರ್ಧರಿಸಿದ್ದನ್ನು ಮಾಡಲಾಗದೆ ಎಲ್ಲರದೂ ಹಾಸ್ಯಾಸ್ಪದವಾಗುತ್ತೇನೆಂಬ ಭಯವಿದ್ದಿರಬಹುದು. ವಾಸ್ತವವಾಗಿ ಕೊನೆಗೆ ಆಗುತ್ತಿದ್ದುದು ಅದೇ. ಪರಿಣಿತಿಯ ಒಂದು ತಿಂಗಳಿಗಿಂತ ತೆರನು ನೋಡಿದರೆ ನನ್ನ ನೋಟ್‌ಗಳ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪುಟಗಳು ಖಾಲಿ ಇರುತ್ತಿದ್ದವು. ತರಗತಿಯಲ್ಲಿ ಕೇಳಿದ ಪಾಠಗಳನ್ನು ಮತ್ತೆ ಓದುವುದಿರಲಿ, ಅಲ್ಲಿ ನೀಡುತ್ತಿದ್ದ ನೋಟ್‌ಗಳನ್ನೇ ತೆಗೆದುಕೊಂಡಿರುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಕೊನೆಗೆ ಮೂಲ ಪಠ್ಯಗಳನ್ನು ಓದಿ ಉತ್ತಮ ಅಂಕಗಳನ್ನೇ ಗಳಿಸುತ್ತಿದ್ದೆ. ಹೀಗೆ ಪಠ್ಯ ಪುಸ್ತಕಗಳನ್ನು ಓದುವ ಅಭ್ಯಾಸ ಬೆಳೆಸಿಕೊಂಡಿದ್ದರಿಂದ ನನ್ನ ಭಾಷಾಜ್ಞಾನ ಹೆಚ್ಚಾಯಿತು. ಜೊತೆಗೆ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಗ್ರಹಿಸುವ, ವಿಶ್ಲೇಷಿಸುವ, ಸೂಕ್ತ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಮಂಡಿಸುವ ಕ್ಷಮೆ ಬೆಳೆಯಿತು. ನನ್ನ ಹೊಸ ವರ್ಷದ ನಿರ್ಧಾರಗಳನ್ನು ಪಾಲಿಸದೆ ಇದ್ದುದಕ್ಕೆ ನನಗೆ ಆಗಿರುವ ಅನುಕೂಲಗಳು ಇವು!

ಇದು ನಿಮ್ಮೆಲ್ಲರ ಅನುಭವವೂ ಆಗಿರಲು ಸಾಧ್ಯ. ನಿಮ್ಮ ನಿರ್ಧಾರಗಳು ಬೇರೆ ಇರಬಹುದು ಮತ್ತು ಬೇರೆ ಹೊಸ ವರ್ಷದ ಸಮಯದಲ್ಲಿ

ತೆಗೆದುಕೊಂಡದ್ದು ಆಗಿರಬಹುದು. ಅಲ್ಲದೆ ನನಗೆ ಆಗಿರುವಂತೆ ನಿಮಗೆ ಅನುಕೂಲ ಆಗದೆ ಇರಬಹುದು, ಆದರೆ ಇಂತಹ ಹೆಚ್ಚಿನ ನಿರ್ಧಾರಗಳು ಜಾರಿಗೆ ಬಂದಿರುವುದಿಲ್ಲ ಎನ್ನುವುದಂತೂ ಸತ್ಯ!

**ಈಗಲೇ ಏಕೆ?**

ಜನವರಿ ತಿಂಗಳು ಪಾಶ್ಚಿಮಾತ್ಯರಿಗೆ ಮಾತ್ರ ವರ್ಷದ ಆರಂಭ, ನಾವು ಈಗ ಹೊಸ ವರ್ಷದ ನಿರ್ಧಾರಗಳ ಬಗೆಗೆ ಮಾತನಾಡಿ ಅವರನ್ನು ಏಕೆ ಅಂಧ ಅನುಕರಣೆ ಮಾಡಬೇಕು? - ಎಂದು ನಿಮ್ಮಲ್ಲಿ ಹಲವರಿಗೆ ಅನ್ನಿಸಬಹುದು. ಈ ಬರಹದಲ್ಲಿ ಹೇಳಿರುವ ಅಂಶಗಳನ್ನು ನೀವು ಯುಗಾದಿಗೆ, ಶಾಲಾ ವರ್ಷದ ಆರಂಭಕ್ಕೆ, ದೀಪಾವಳಿಯಿಂದ ಆರಂಭವಾಗುವ ವರ್ಷಕ್ಕೆ- ಹೀಗೆ ಯಾವುದಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದರೂ ಅನ್ವಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಒಟ್ಟಾರೆ ಈ ರೀತಿಯ ಹೊಸ ವರ್ಷದ ನಿರ್ಧಾರಗಳ ಒಳಹೊರಗನ್ನು ನೋಡುವ ಉದ್ದೇಶ ಇಲ್ಲಿದೆ.

**ಹೊಸ ವರ್ಷದ ಇತಿಹಾಸ**

ಹೊಸ ಕ್ಯಾಲೆಂಡರ್ ವರ್ಷದ (ಅಂದರೆ ಜನವರಿ- ಡಿಸೆಂಬರ್) ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಮಾಡುವ ನಿರ್ಧಾರಗಳ ಇತಿಹಾಸ ಪಾಶ್ಚಿಮಾತ್ಯ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಇದೆ ಎನ್ನುವುದು ನಿಜ. ಭಾರತೀಯ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಯುಗಾದಿಯ ದಿನ ಬೇವು ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ತಿನ್ನುವುದರ ಮೂಲಕ ಬದುಕಿನ ಆಗುಹೋಗುಗಳ ಬಗೆಗೆ ಸಮಚಿತ್ತವನ್ನು ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು ಎನ್ನುವ ಸಂದೇಶ ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ.



ಇಚ್ಛೆ  
ಶ್ರೀಮತಿಯವರಿಗೆ  
ಟ್ಯಾಲೆಂಟ್  
ತೋರಿಸುತ್ತೇನೆ



ಆತಿಥ್ಯಕ್ಕೆ ಅಭಿನಂದನೆಗಳು



**INDIA GATE**  
BASMATI RICE  
ಜೊತೆಗಾರಿಕೆ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ,  
ಸ್ವಾದವೂ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ