

Written by எழிலவன்

Tuesday, 18 August 2009 21:16 - Last Updated Friday, 19 November 2010 10:47

மானிடவியலார் பண்பாட்டினபைப் பொருள்சார் பண்பாடும், பொருள்சாராப் பண்பாடும் என்று இருவகைப் படுத்துவர். பொருள்சார் பண்பாட்டில் மக்களது உணவு, உடை, உறையுள் குறித்த அனைத்துப் பொருட்களும் அடங்கும். பொருள்சாராப் பண்பாட்டில் அவர்தம் பழக்க வழக்கங்கள், ஆசைகள், நம்பிக்கைகள், சடங்குகள், வழிபாடுகள் ஆகியவை அடங்கும்.

பண்பாட்டினமை ட்டுருவாகக் கம் சயெ்வதற்குத் தரவுகள் அவசியம். அவற்றை அளிப்பவை நாட்டுப்புற வழக்காறுகள் என்பர். நமது முன்னோரின் கலத்தை திறனை வெளிப்படுத்துகிற விழாக்கள், ஒழுக்கலாறுகள், உணவு முறைகள், விளையாட்டுக்கள், நாட்டுப்புற மரபுந் து வகைகள், நாட்டுப்புறப் பொருட்கள் முதலியன சகேரிக் கப்பட்டு, பதிவு செய்யப்பட்டு ஆழமாக ஆய்வு செய்யப்பட வேண்டும். (புரமசிவையா, ஜே.எஸ்., 1980:41) நாட்டுப்புறத்தில் பயன்படும் வீட்டு உபயோகப் பொருட்கள் குறித்த விவரங்கள் பொருள்சார் பண்பாடு பற்றிய பல சயெவ்திகளை அதன் பின்புலத்தோடு அறிந்து கொள்ள உதவும். எனவே பொருள்சார் பண்பாடு சார்ந்த கோணங்களில் நாட்டுப்புறவியல் ஆய்வுகள் செய்யப்படும் தவே உள்ளது. இந்தக் கட்டுரை அவ்வகையில் வலது கால எடுத்து வதைத்துள்ளது. இதன் நோக்கம் நாட்டுப்புறத்தில் மரபுவழி வந்த உணவு சார் வீட்டு உபயோகப் பொருட்களின் தற்போதைய நிலையினகை கண்டறிவதும், மறைந்து போன பொருட்கள்/கருவிகள் ஆகியவற்றை வெளிப்படுத்துவதும், நவீன வாழ்வின் கிறுகளாகக் கறே பப் பல பொருட்கள் எவ்வாறு தங்களதை தகவமைத்துக் கொண்டுள்ளன என்பதை அறிதலும் ஆகும்.

ஐந்தாம் பதிப்பு

தற்போதைய கட்டிடம் மாவட்டத்தில் வட்டிடம் பண்பாட்டி நடுஞ்சாலையில் அமைந்துள்ள காடாம்புலியிடம் என்னும் கிராமமே இக்கட்டுரையின் தகவல் தளமாகும். தற்குமலே மாம்பட்டு, சின்னப்புறங்கணி, காடாம்புலியிடம் என்னும் பெருந்தெருக்களில் சங்கமமான இவ்வூரில் ஏறத்தாழ ஆறாயிரம் பேர் வசிக்கின்றனர். வன்னியர் பெரும்பான்மையினர். சட்டியார் சிறுபான்மையினர். ஆதிதிராவிடர்கள் ஊருக்கு வெளியே தனித்த காலனிகளில் வாழ்கின்றனர். விவசாயமும் முந்திரித் தொழிலும் இவ்வூரின் முதுகலும் பானவை. நரேடி அனுபவம், களப்பணி மற்றும் நில வழி மலம் திரட்டப்பட்ட சயெவ்திகள் இங்கே தரப்பட்டுள்ளன. படுக்கைகள், இருக்கைகள், பாத்திரங்கள் போன்ற அன்றாடம் பயன்படுத்தப்படும் அனைத்துப் பொருட்களும் மனைப் பொருட்களாகும் (வசந்தா. ஜி. 2000: 134) தொடர்பில் தொடங்கிக் கட்பில் வரைபன்னிறு பொருட்கள் பயன்பாட்டில் இருத்தல் பாலப்படும். எனினும் விரிவஞ்சிபுத்து வகைப் பொருட்கள் மட்டுமே இங்கே பரிசீலனை செய்யப்பட்டுள்ளன.

ஐந்தாம் பதிப்பு :

காயமே இது பொய்யடா, வறும் காற்றடைத்த பையடா, மாயவனார் குயவன் சயெவ்த மண்ணுப் பாண்ட ஓட்டா" என்று மனித உடலையே மண்பாண்டமாக உருவகித்தனர் சித்தர்கள். பிறப்பிலிருந்து மின்னும் துளையிடும் குடம் உடகை கும் இறப்பு வரை மட்பாண்டங்கள் நாட்டுப்புற மக்களோடு தமக்குள்ள நெருங்கிய உறவை நிலை நாட்டிக் கொண்டிருக்கின்றனர். நகர நாகரிகமாகிய சிந்துவெளி நாகரிகத்தில் மண்பாண்டத் தொழில் மகனான தவார ச்சி பெற்றிருந்ததை வரலாறு வரைந்து வதைத்துள்ளது. ஆய்வுக்குட்பட்ட தற்போதைய கிராமப் பகுதியில் அடக்கப் பானகைகள் ஏறத்தாழ எல்லா வீடுகளிலும் இருக்கின்றன. குடிசை வீடு, மதெத் வீடு எனப்படும் மாடவீடு எதுவாகிலும் அடக்கப் பானகைகள் இல்லாவிட்டால் விருத்தியம் சம் வராது என்று மக்கள் கருதுகின்றனர். வீட்டினுள் ஒருபக்கச் சுவரில் பானகைகள் வரிசை வரிசையாய்

அடக்கி வகைக் கப்பட் பிருப் பதால் அடக்கப் பானகைகள் என்று அழகைக் கப்படலாயிற்று. தரையில் ஒரு வகைக் கோல் பிரிமணயையில் பெரிய அளவுள்ள பானயையும் அடத்து ஒன்றன் மலே ஒன்றாக அளவில் சிறிய பானகையும் அமறைத் திருக்கும். பானகைகள் விழந் து விடாதிருக்க சுவரில் அணைந் தவாறு இருக்கும். ஒரு வரிசையில் ஏறக் குறைய எட்டு பானகைளாகப் பத் து வரிசை வரை காணப்படும். இந்தப் பானகைளில் தானியங்கள், மளிகைச் சாமான்கள் ஆகியவை வகைக் கப்பட் பிருக்கும். பானகை வரிசையின் உச்சியில் சட்டிகளும், மட்டியுடன் இடம் பெறுவதுண்டு. சட்டியென்றால் இந்தப் பகுதியில் மண்சட்டியை மட்டும் கெடுக்கும். அபிக் கடி ஆள்கின்ற பொருட்கள் ஏற்றி இறக்குகிற வசதி காரணமாக மலே பானகைகளிலும், எப்போதாவது எடக்க வணெய் பபொருட்கள் அடப்பானகைகளிலும் வகைக் கப்பட் பிருக்கும். பானகையிலுள்ள பொருட்களின் இருப்பை மூட்டி விரலால் தட்டியே அறிந் து கொள்வர். பழையன கழிதலும், புதியன புகுதலும், பானகை உலகிலும் உண்டு. பழையன என்பவை வீறல் விட்டவை, அல்லது உடந் து பனவன. புதியன என்பவை ஆண்டுதோறும் நடபெறும் துரோபதயைமன் பங்குனித் திருவிழாவில் வாங்கிச் சேர்த்தவை. அடக்கப் பானகைளில் பானகை, கட்டம், தோண்டி, கலயம், மொந் தை, மரவகை, எனப் பல சாதிகள் உண்டு. ஒரு குறிப் பிடத் தகுந் த அம்சம் யாதெனில் தானியங்கள் பரப்பு வகைகளின் நடுவே காசு பணத் தை மறந் து வகைக் கநல்ல பாதுகாப்புப் பட்டகமாகவும் பானகைகள் பயன்படுகின்றன. மரபின் எச்சங்களாக, மறந் து விடாமல் இருக்கும் அடக்கப் பானகைளின் அவசியம் மனபைப் பொருட்களைப் பெறாத் தவரை உலகைப் பொருள் நாகரிகம் மக்களிடம் மிகுதியாகப் பரவிக் கொண்டு இருக்கும் இந்தக் காலக் கட்டத்திலும் (இராமநாதன் ஆறு. 1982, 220) குறந் து விடவில்லை என்பது குறிப் பிடத் தக்கது. மண்பாத் திரங்களை அரிசனங்கள் தபொட்டால் தீட்டு என்ற நம்பிக்கை நிலவுகிற்து.

□□□□ □□□□□□□□

பட்டகக் காடு என்று நகர மக்களால் அழகைக் கப்படும் இந்தப் பகுதி வானம் பார்த்த பரிமியாதலால் வாதும்னை என்பதும் வரக நிறயை விளந் து கொண்டிருந் தது. 30 ஆண்டுக் கடுமூன்பு வரையிலும், திருமணங்களில் வரகச்சோறு பனாடுவதுதான் வழக்கம். நலெ சோறு அதற்குப் பிறகே இலயையில் எழுந் தருளியது. வரகினலை நலெ மாதிரி உரலில் இட்டகக் குத்தியனே அல்லது நலெ லரகைக் கும் இயந் திரத்தில் அரந் தனே அரிசியாகக் கமூடியாது. இதற்கென்பயன்பட்ட நாட்டுப்புறக் கருவி வரகை எந் திரம் ஆகும். வரவனே திரம் என்று வழக்கில் கடுறுவர். இதன் அமைப்பு பின் வருமாறு: அடப்பக்கம் தட்டயாகவும், மலே பக்கம் உரூளயாகவும் உள்ள அரவை வட்ட வடிவப் பாறங் கால் நடுவில் பெரியதுளயைடன், இருக்கமூறு அரகைக் கப்படும். சாணமிட்டசுச் சொரசொரப்பாக மழுகிய மண்தரையில் ஒரு மரத் தாலான மூளயைபிக் கப்பட் பிருக்கும். பெரும்பாலும் வீட்டின் திண்ணையில் ஓர் ஓரத்தில் இது அமயும். மனே குறிப் பிட்ட கருங்கல் உரூளயைந் தரையிலுள்ள மூளயையில் சொருகி வரகினலை ஓரூகயால் அள்ளி நடுவிலுள்ளதுளயையில் பனாட்டபி இன்னொரு கயால் எந் திரத்தைச் சூற்றுவர். இதற்கு ஏதுவாய் எந் திரக் கல்லின் கபைப் பிடயாக ஒரு சிறிய மூளையை வாக அபிக் கப்பட் பிருக்கும். இப்பனாடு வரகை தரையில் இறங்கிச் சூழற் சிக் குள்ளாகி மஞ்சள் நிறத்தில் கடுகு அளவில் அரிசியும் உமியுமாக நாலாப் பக்கங்களிலும் வெளியனேறும். இந்த அரிசியினலை உரலில் இட்டத தீட்டி வெண்ணிறமாக மாற்றிய பிறகே சமகைக் கமூடியும். கழே வரகை எந் திரத்திற்கும் வரகை எந் திரத்திற்கும் அடப்படயையில் வனேறுபாடு உண்டு. நடுவில் மூளயைள்ள தட்டயான ஒரு வட்டக் கருங்கல் லின் மலே இன்னொரு வட்டக் கல்லைச் சொருகிச் சூற்றுவது கழே வரகை எந் திரமாகும். ஆனால் அரயைரூண்டவை வடிவிலான ஓரே கல்லை மட்டும் பயன்படுத்தி அரபைப் பது வரகை எந் திரமாகும். காலகாலமாக இருந் து வந் த இந்த

நாட்டுப்புறத் தொழில் நுட்பக் கருவி இப்போது காணாமல் போய்க் கொண்டு இருக்கிறது. வரக அரூகிப் போனதாலும், நெல்லின் வரவு பெருகிவிட்டதாலும் விளைந்த விளைவு இது. மலேயம் வரகினை அர்ப்பதற்கு அதிக உடல் உழைப்பு தேவைப்படும். அதனைத் தருவதற்கு மக்கள் தற்போது தயாரில்லை. வரகக்கு ஏழு உழைகள் உண்டு. வரவுச் சோறும் பொட்டப் புள்ளியும் சீ க்கிரம் சமனஞ்சிடும் என்பவை வரக தொடர்பான வழக்காறுகள்.

00000000

மறைந்து கொண்டிருக்கின்ற நாட்டுப்புற மனப்பொருட்களில் தாங்கல் என்று அழகைக் கப்படும் சோறு ஆற வகையும் ஓலை உபகரணமும் ஒன்று. பனை ஓலை அல்லது ஈச்சம் ஓலையால் சும்மார் 2 அடி நீளம், 2 அடி அகலம், அரை அடி உயரத்தில் சதுரமாகப் பின்னப்படும் தாங்கல் நவீன வாழ்வின் பாத்திரங்களால் தற்போது ஓரங்கட்டப்பட்டது விட்டது. கல்வராயன் மலைப் பகுதியில் தாங்கல் பழக்கத்தில் இருப்பதாகப் பல லாண்டுகட்கு முன்பு வெளிவந்த ஆறு இராமநாதனின் ஆய்வகக் கட்டுரை குறிப்பிடுகிறது. சோற்றை வடித்துத் தாங்கலில் கொட்டுவர். பின்னர் க்குடும்ப உறுப்பினர்கள் சூற்றி உட்கார்ந்து கொண்டு தட்டிகளில் அள்ளிப் போட்டுச் சாப்பிடுவர். சோற்றில் தண்ணீர் ககார்த்துக் கொண்டு ந்தால் உலர வகை கவும், சட்டாக இருப்பதை ஆற வகை கவும், பயன்படுவது மட்டுமன்றிப் பொருளியல் மற்றும் சமீக உளவியல் சார்ந்த ஒன்றாகவும் தாங்கல் பயன்படுகிறது. பானையில் வதைத்துக் கொண்டு பறிமாறுவதால் உணவின் இரூப்பு தெரியாமல் பற்றாகக் குறை ஏற்பட்டு விட வாய்ப்பு உண்டு. ஆனால் தாங்கலில் கொட்டி வதைத்துப் பறிமாறும் போது குடும்பத்தினர் அனைவரும் புகுத்துண்டு நிறைவு கொள்ளலாம். உணவு நேரத்தில் நாட்டுப்புற மக்களை ஒன்றுபடுத்திய தாங்கல், தங்காமல் மறைந்து விட்டதை மனத்தாங்கலோடு பதிவு செய்ய வேண்டியுள்ளது.

0000000000

ஆடு மாடுகட்குத் தண்ணீர், தவிடு இவற்றை வகைக் க மரத்தாலான சதுர அல்லது செவ்வகத் தொடரிகள் பயன்பாட்டில் உள்ளதை நாமறிவோம். ஆனால் மக்கள் உணவு கொள்ள மரத்தினால் செய்யப்பட்ட வட்ட வடிவத் தட்டின் இப்பகுதியில் உபயோகப்படுத்துதல்தினர் என்பதை அறிய வியப்புண்டாகும். அதிக வேலைப் பாடுகள் ஏதுமின்றி எளிமையாக, மாம்பலகை அல்லது பலாப் பலகையினால் மரத்தட்டு செய்யப்பட்டிருக்கம். உதிரிப் பலகைகளையே இதற்குப் பயன்படுத்துவர். வீட்டிலுள்ளவர்கள் குறிப்பாகக் குழந்தைகள் இதில் சாப்பிடுவர். விருந்தினர்க்கு மரத்தட்டு மரியாதைக் குறைவாகக் கருதப்படும். இக்கட்டுரையாளர் தனது சிறிய வயதில் சில வருடங்கள் மரத்தட்டில் உணவு உண்ட அனுபவம் உடையவர். நல்லவேளையாக வேப்பமரத்தினால் பணிபுரியும் அ.மா. சத்தியமூர்த்தி தானும் சிறுவயதில் மரத்தட்டில் சாப்பிட்ட அனுபவத்தை 07.04.2001 அன்று சந்திப்பின்போது பகிர்ந்து கொண்டது இங்கே குறிப்பிடத்தக்கது. தற்போது இந்தத் தட்டைக் குத்தட்டுப் பாடு ஏற்பட்டுவிட்டது. காட்சிப் பொருளாகக் கட்ட அது காணக் கிடக்கவில்லை. உடல் நலத்திற்கு உதவும் என்றாலும், மரத்தட்டில் சாப்பிடுதல் நாகரிகக் குறைவாக மக்கள் நினைப்பதே இதற்குக் காரணமென்று தகவலாளர்கள் க்றினர்.

000000

சிறிய சமயங்குச்சிகளைத் துடப்படம் மாதிரிக் கட்டி சோறு வடிப்பதற்குப் பயன்படுவது நாட்டுப்புறத்தில் வழக்கமாக இருந்தது. உலக அல்லது மண் வடித்தட்டினால் நெல் சோறு மட்டும் தான் வடிக் க முடியும். வரகச் சோறு வடிப்பதற்கென்றே



Written by எழிலவன்

Tuesday, 18 August 2009 21:16 - Last Updated Friday, 19 November 2010 10:47

---

பரிமாறப்படும் வகையில். கிண்கிண மறைந்து விட்டதற்குக் காரணம் அதிக எடையால், கையாள்வதில் இடர்பாடு, வலி கலத்தின் விலை போன்றவை. மலேயம் கட்டி, கறி, அவியல், பொரியல் என்றெல்லாம் உணவின் இரகங்கள் பலவகையில் ஊடாடிக் கொண்டிருக்கும் இன்றைய காலகட்டத்தில் இவற்றையெல்லாம் ஓரே கிண்கியில் கட்டி அமர்த்தும் பரிமாறும் சாத்தியக்கூறு குறைந்துவிட்டது என்பதும் காரணமாகும்.

ஐந்தெழுத்து வார்த்தைகள்

அடும்பைப் பற்றி வகைக்க அக்கம் பக்கத்து வீடுகளில் நெருப்பு எழுப்பது வழக்கம். இதற்குப் பயன்படும் இரும்புக் கரண்டி நீண்ட கைப்பிடியுடன் எல்லா வீடுகளிலும் இருந்த ஒன்று. தீப்பெட்டியின் வருகை நெருப்புக் கரண்டியின் பயன்பாட்டுக்குத் தீவதைத் தடுத்தது. குழம்பு வதைத்து விட்டுக் கடையில் தாளித்துக் கொட்டுகிற வழக்கம் இந்தப் பகுதியில் உண்டு. தாளிதம் சய்வதற்கெனத் தனியே இரும்புக் கரண்டி வதைத் திருப்பர். தற்போது நெருப்பு எடுக்க வேண்டிய அவசியமில்லாததால் நெருப்புக் கரண்டியே தாளிதக் கரண்டியாக மாறிவிட்டது.

மொத்தத்தில் நாட்டுப்புறத்தின் வீட்டு உபயோகப் பொருட்கள் பற்றி விரிவான ஆய்வுகள் மேற்கொள்ளப்பட்டால் அவை தமிழ் பண்பாட்டின் பரிமாணங்களையும், பரிணாமங்களையும் மலேயம் ஆழமாக அறிந்து கொள்ள வழிவகுக்கும்.

- ஐந்தெழுத்து -