

Written by எழில்வன்

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

மானிடவியலார் பண்பாட்டினதைப் பொருள்சார் பண்பாட்டு, பொருள்சாராப் பண்பாடு என்று இருவகைப் படுத்துவர். பொருள்சார் பண்பாட்டில் மக்களது உணவு, உடை, உறையுள் குறித்த அனதைத் துப் பொருட்களும் அடங்கும். பொருள்சாராப் பண்பாட்டில் அவர்தம் பழக்க வழக்கங்கள், ஆசைகள், நம்பிக்கைகள், சடங்குகள், வழிபாடுகள் ஆகியவை அடங்கும்.

பண்பாட்டினமை ட்டுருவாகக் கம் சிய்வதற்குத் தரவுகள் அவசியம். அவற்றை அளிப்பவை நாட்டுப்புற வழக்காறுகள் என்பர். நமது முன்னோரின் கலதைத் திறனை வெளிப்படுத்துகிற விழாக்கள், ஒழுகலாறுகள், உணவு முறைகள், விளையாட்டுக்கள், நாட்டுப்புற மரபுத்துவகைகள், நாட்டுப்புறப் பொருட்கள் முதலியன சகேரிக கப்பட்டு, பதிவு செய்யப்பட்டு ஆழமாக ஆய்வு செய்யப்பட வேண்டும். (பரமசிவையா, ஜே.எஸ்., 1980:41) நாட்டுப்புறத்தில் பயன்படும் வீட்டு உபயோகப் பொருட்கள் குறித்த விவரங்கள் பொருள்சார் பண்பாடு பற்றிய பல சிய்திகளதை அதன் பின்புலத்தோடு அறிந்து கொள்ள உதவும். எனவே பொருள்சார் பண்பாடு சார்ந்த கோணங்களில் நாட்டுப்புறவியல் ஆய்வுகள் செய்யப்படும் தவே து உள்ளது. இதைக் கட்டாரை அவகையில் வலது கால எடுத்து வதைத் துள்ளது. இதன் நோக்கம் நாட்டுப்புறத்தில் மரபுவழி வந்த உணவு சார் வீட்டு உபயோகப் பொருட்களின் தற்போதைய நிலையினதை கண்டறிவதும், மற்றைத் து போன பொருட்கள்/கருவிகள் ஆகியவற்றை வெளிப்படுத்துவதும், நவீன வாழ்வின் கற்றுக்கொள் கறே பப் பல பொருட்கள் எவ்வாறு தங்களதைத் தகவமைத்துக் கொண்டுள்ளன என்பதை அறிதலும் ஆகும்.

சென்னை மக்கள் தொகை கணக்கெடுப்பு 2001

தற்போதைய கட்டார மாவட்டத்தில் வட்டார பண்பாட்டி நடுகு சாலையில் அமைந்துள்ள காடாம்புலியார் என்னும் கிராமமே இக் கட்டாரையின் தகவல் தளமாகும். தற்கு மலே மாம்பட்டு, சின்னப்புறங்கணி, காடாம்புலியார் என்னும் பெருந்தெருக்களில் சங்கமமான இவ்வூரில் ஏறத்தாழ ஆறாயிரம் பரே 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 சிய்திகள் இங்கே தரப்பட்டுள்ளன. படுக்கைகள், இருக்கைகள், பாத திரங்கள் போன்ற அன்றாடம் பயன்படுத்தப்படும் அனதைத் துப் பொருட்களும் மனைப் பொருட்களாகும் (வசந்தா. ஜி. 2000: 134) தொடட்டிலல் தொடங்கிக் கட்டில் வரையென்றும் பொருட்கள் பயன்பாட்டில் இருத்தல் பாலப்படும். எனினும் விரிவாசி புத்த கு வகைப் பொருட்கள் மட்டும் இங்கே பரிசீலனை செய்யப்பட்ட உள்ள.

சென்னை மக்கள் தொகை கணக்கெடுப்பு 2001 :

காயமே இது பொய்யடா, வறும் காற்றைத் தபயடா, மாயவனார் குயவன் சிய்த மண்ணுப் பாண்ட ஓட்டா" என்று மனித உடலயை மண்பாண்டமாக உருவகித்தனர் சித்தர்கள். பிறப்பிலிருந்து மின்றும் துளையிட்டுக் குடம் உடகைக் கும் இறப்பு வரையெ மட்பாண்டங்கள் நாட்டுப்புற மக்களோடு தமக்குள்ள நெருங்கிய உறவை நிலை நாட்டிக் கொண்பிரகுகின்றனர். நகர நாகரிகமாகிய சிந்துவளி நாகரிகத்தில் மண்பாண்டத் தொழில் மகோன்னத வளர்ச்சி பெற்றிருந்ததை வரலாறு வரையெத்து வதைத் துள்ளது. ஆய்வுக்குட்பட்ட தற்போதைய கிராமப் பகுதியில் அடுக்கப் பானகைகள் ஏறத்தாழ எல்லா வீடுகளிலும் இருக்கின்றன. குடிசை வீடு, மெத்த வீடு எனப்படும் மாடவீடு எதுவாகிலும் அடுக்கப் பானகைகள் இல்லாவிட்டால் விராத்தியம் சம் வராது என்று மக்கள் கருதுகின்றனர். வீட்டினுள் ஒருபக்கச் சுவரில் பானகைகள் வரிசை வரிசையாய்

Written by எழில்வன்

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

அடக்கி வகை கப்பட் பிடுப்தால் அடக்கப் பானகைள் என்று அழகை கப்படலாயிற்று. தரையில் ஒரு வகை கோல் பிரிமணையில் பெரிய அளவுள்ள பானையும் அடத்து ஒன்றன் மலே ஒன்றாக அளவில் சிறிய பானகைளும் அமநை திருக்கும். பானகைள் விழந்து விடாதிருக்க சுவரில் அணைந்தவாறு இருக்கும். ஒரு வரிசையில் ஏறக்கூறையை எட்டு பானகைளாகப் பத்து வரிசை வரை காணப்படும். இந்தப் பானகைளில் தானியங்கள், மளிகைச் சாமான்கள் ஆகியவை வகை கப்பட் பிடுக்கும். பானை வரிசையின் உச்சியில் சட்டிகளும், மப்பியுடன் இடம் பெறுவதுண்டு. சட்டியினென்றால் இந்தப் பகுதியில் மண்சட்டியை மட்டும் கெடுக்கும். அபிக்கடி ஆள்கின்ற பொருட்கள் ஏற்றி இறக்குகிற வசதி காரணமாக மலே பானகைளிலும், எப்போதாவது எடுக்க வேண்டிய பொருட்கள் அடிப்பானகைளிலும் வகை கப்பட் பிடுக்கும். பானையிலுள்ள பொருட்களின் இருப்பை முட்டி விரலால் தட்டியே அறிந்து கொள்வர். பழையன கழிதலும், புதியன புகுதலும், பானை உலகிலும் உண்டு. பழையன என்பவ்வீறல் விட்டவதை, அல்லது உடன்து போனவை. புதியன என்பவை ஆண்டுதோறும் நடப்பெறும் துரோபதயைமன் பங்குனித் திருவிழாவில் வாங்கிச் சேர்த்தவை. அடக்கப் பானகைளில் பானை, கட்டம், தோண்டி, கலயம், மொந்தை, மரவதை, எனப்படல சாதிகள் உண்டு. ஒரு குறிப்பிடத்தகுந்த அம்சம் யாதெனில் தானியங்கள் பரப்புவகைகளின் நடுவே காசு பணத்தலை மறைத்து வகை க நல்ல பாதுகாப்புப் பெட்டகமாகவும் பானகைள் பயன்படுகின்றன. மரபின் எச்சங்களாக, மறைந்து விடாமல் இருக்கும் அடக்கப் பானகைளின் அவசியம் மனப்பொருட்களைப் பொறுத்தவரை உலகைப் பொருள் நாகரிகம் மக்களிடம் மிகுதியாகப் பரவிக் கொண்டு இருக்கும் இந்தக் காலக் கட்டத்திலும் (இராமநாதன் ஆறு. 1982, 220) குறைந்து விடவில்லை என்பது குறிப்பிடத்தக்கது. மண்பாத் திரங்களை அரிசனங்கள் தோட்டால் தீட்டு என்ற நம்பிக்கை நிலவுகிறது.

ஐந்தாம் பகுதி - கவிதைகள் - கவிதைகள் - கவிதைகள்

பட்டக்காடு என்று நகர மக்களால் அழகை கப்படும் இந்தப் பகுதி வானம் பார்த்த பிடியாதலால் வாதுமனை என்பபட்டும் வரகூ நிறையை விளநைது கொண்டிருந்தது. 30 ஆண்டுகட்கு முன்பு வரையிலும், திருமணங்களில் வரகூச்சோறு போடுவதுதான் வழக்கம். நலே சோறு அதற்குப் பிறகே இலையில் எழுந்தருளியது. வரகூனை நலே மாதிரி உரலில் இட்டகூக் கத்தியோ அல்லது நலே லரகை கும் இயந்திரத்தில் அரதை தோ அரிசியாகக் கமுடியாது. இதற்கெனப் பயன்பட்ட நாட்டப்புக கரூவி வரகூ எந்திரம் ஆகும். வரவநே திரம் என்று வழக்கில் கூறுவர். இதன் அமைப்பு பின் வருமாறு: அடிப்பக்கம் தட்டையாகவும், மலே பக்கம் உரூளையாகவும் உள்ள அரை வட்ட வடிவப் பாறங் கால் நடுவில் பெரியதுளையுடன், இருக்கூமாறு அரைகை கப்படும். சாணமிட்டகூச் சொரசொரப்பாக மெழுகிய மண்தரையில் ஒரு மரத் தாலான மூளையடிக் கப்பட் பிடுக்கும். பெரும்பாலும் வீட்டின் திண்ணையில் ஓர் ஓரத்தில் இது அமையும். மறே குறிப்பிட்ட கரூங்கல் உரூளையைத் தரையிலுள்ள மூளையில் சொருகி வரகூனை ஓரூகையால் அள்ளி நடுவிலுள்ள துளையில் போட்டபி இன்னொரு கையால் எந்திரத்தசைச் சூற்றுவர். இதற்கு ஏதுவாய் எந்திரக் கல்லின் கைப்பிடியாக ஒரு சிறிய மூளை சாய்வாக அடிக் கப்பட் பிடுக்கும். இப்போது வரகூ தரையில் இறங்கிச் சூழற் சிக்கூளாகி மஞ்சள் நிறத்தில் கடுகூ அளவில் அரிசியும் உமியுமாக நாலாப் பக்கங்களிலும் வளையறேும். இந்த அரிசியினதெரலில் இட்டகூத் தீட்டி வண்ணிறமாக மாற்றிய பிறகே சமகை கமுடியும். கழே வரகூ எந்திரத்திறகும் வரகூ எந்திரத்திறகும் அடிப்படையில் வறூபாடு உண்டு. நடுவில் மூளையுள்ள தட்டையான ஒரு வட்டக்கரூங்கல் லின் மலே இன்னொரு வட்டக்கல் லசைச் சொருகிச் சூற்றுவது கழே வரகூ எந்திரமாகும். ஆனால் அரையூருண்டை வடிவிலான ஓரே கல் லை மட்டும் பயன்படுத்தி அரைப்பது வரகூ எந்திரமாகும். காலகாலமாக இருந்து வந்த இந்த

Written by எழிலவன்

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

நாட்டுப்புறத் தொழில் நுட்பக் கருவி இப்போது காணாமல் போய்க் கொண்டு இருக்கிறது. வரக அரகிப் போனதாலும், நல்லின் வரவு பரெகிவிட்டதாலும் விளந்த விளவை இது. மலேமும் வரகினை அரைப்பதற்கு அதிக உடல் உழைப்பு தேவைப்படும். அதனைத் தருவதற்கு மக்கள் தற்போது தயாரில்லை. வரகக்கு ஏழு உமிகள் உண்டு. வரவுச் சோறும் பொட்டப் புள்ளையுமீ சீக்கிரம் சமனஞ்சிடும் என பவை வரக தொட்டர் பான வழக்காறுகள்.

00000000

மறந்தது கொண்டுரிக்கின்ற நாட்டுப்புற மனைப் பொருட்களில் தாங்கல் என்று அழகைக் கப்படும் சோறும் ஆறவைக்கும் ஓலை உபகரணமும் ஒன்று. பனை ஓலை அல்லது ஈச்சம் ஓலையால் சமார் 2 அபிநீளம், 2 அபி அகலம், அரை அபி உயரத்தில் சதுரமாகப் பின்னப்படும் தாங்கல் நவீன வாழ்வின் பாத்திரங்களால் தற்போது ஓரங்கட்டப்பட்டும் விட்டது. கல்வரையன் மலைப் பகுதியில் தாங்கல் பூழக்கத்தில் இருப்பதாகப் பல லாண்டுகட்கு முன்பு வெளிவந்த ஆறு இராமநாதனின் ஆய்வுக் கட்டுரை குறிப்பிடுகிறது. சோற்றை வடித்துத் தாங்கலில் கொட்டுவர். பின்னர் க்குடும்ப உறுப்பினர்கள் சூற்றி உட்கார்ந்து கொண்டு தட்டங்களில் அள்ளிப் போட்டுச் சாப்பிடுவர். சோற்றில் தண்ணீர் கோர்த்துக் கொண்டுநீர் தால் உலர் வகை கவும், சப்டாக இருப்பதை ஆறவைக்கவும், பயன்படுவது மட்டுமன்றிப் பொருளியல் மற்றும் சமூக உளவியல் சார்ந்த ஒன்றாகவும் தாங்கல் பயன்படுகிறது. பானையில் வதைத்துக் கொண்டு பறிமாற்றுவதால் உணவின் இரூப்பு தரெயாமல் பற்றாக குறை ஏற்பட்டு விட வாய்ப்பு உண்டு. ஆனால் தாங்கலில் கொட்டி வதைத்துப் பறிமாறும் போது குடும்பத்தினர் அனைவரும் பகுத்துண்டு நிறவை கொள்ளலாம். உணவு நரேத்தில் நாட்டுப்புற மக்களை ஒன்றுபடுத்திய தாங்கல், தங்காமல் மறந்தது விட்டதை மனத்தாங்கலோடு பதிவு செய்ய வேண்டியுள்ளது.

0000000000

ஆடு மாடுகட்குத் தண்ணீர், தவிட்டு இவற்றை வகைக் க மரத்தாலான சதுர அல்லது செவ்வகத் தொட்டிகள் பயன்பாட்டில் உள்ளதை நாமறிவோம். ஆனால் மக்கள் உணவு கொள்ள மரத்தினால் செய்யப்பட்ட வட்ட வடிவத் தட்டின் இப்பகுதியில் உபயோகப்படுத்துதலின்ர் என பதை அறிய வியப்புண்டாகும். அதிக வலைப்பாடுகள் ஏதுமின்றி எளிமையாக, மாம்பலகை அல்லது பலாப் பலகையினால் மரத் தட்டு செய்யப்பட்டிருக்கம். உதிரிப் பலகையையே இதற்குப் பயன்படுத்துவர். வீட்டிலுள்ளவர்கள் குறிப்பாகக் குழந்தைகள் இதில் சாப்பிடுவர். விரும்பினரக்கு மரத் தட்டு மரியாதைக் குறைவாகக் கருதப்படும். இக்கட்டுரையாளர் தனது சிறிய வயதில் சில வருடங்கள் மரத் தட்டில் உணவு உண்ட அனுபவம் உடையவர். நல்லவளையாக வப்ப மரத்தினால் பணிபுரியும் அ.மா. சத்தியமூர்த்தி தானும் சிறுவயதில் மரத்தட்டில் சாப்பிட்ட அனுபவத்தை 07.04.2001 அன்று சந்திப்பின் பதே பகிர்ந்து கொண்டது இங்கே குறிப்பிடத்தக்கது. தற்போது இந்தத் தட்டைக் குத்தட்டுப் பாடு ஏற்பட்டு விட்டது. காட்சிப் பொருளாகக் கட்டி அதை காணக் கிடகை கவில்லை. உடல் நலத்திற்கு உதவும் என்றாலும், மரத்தட்டில் சாப்பிடுதல் நாகரிகக் குறைவாக மக்கள் நினைப்பதே இதற்குக் காரணமென்று தகவலாளர்கள் கறினர்.

000000

சிறிய சமயங்குச்சிகளைத் துடைப்பம் மாதிரிக் கட்டி சோறும் வடிப்பதற்குப் பயன்படுவது நாட்டுப்புறத்தில் வழக்கமாக இருந்தது. உலகே அல்லது மண் வடித்தினால் நல்ல சோறும் மட்டும் தான் வடிக் க முடியும். வரகச் சோறும் வடிப்பதற்கினறே

ஆரம்பத்தில் பயன்பட்ட சம்புபின்பு அரிசிச் சோறு வடிக் கவும் ஆயத்தம் செய்து கொண்டுவட்டது. இன்றைய சமூகத்தில் கடுக்கர்களின் படையெடுப்பு சம்பு, வடிதட்ட ஆகியவற்றைப் பெரும்பாலான வீடுகளிலிருந்து வளியேற்றி விட்டது.

ஐசுவரய்யாசுவாமிநாதர்

கம்பு, கழை வரகம், முந்திரிக்கொட்டை இவற்றைப் பெரிய அளவில் சமைத்து வகைக்கப் பயன்படும் தோம்பையினதைத் திறக்க திக் காரர்கள் குதிர் என்றும் அழைப்பர். மண்தொம்பகைகள் மரத்தொம்பகைகள் என இருவகைத் தொம்பகைகள் உண்டு. மண்தொம்பகைகள் சேறு, வகைக்கோல் ஆகியவற்றைக் கொண்டு வட்ட பலகைகளால் கோர்க்கப்பட்ட சுவை வக வடிவில், திறக்கும் வகையில் மட்டியுடன் காட்சியளிக்கும். ஒரு தொம்பையில் 5 கிண்ணங்கள் முதல் 7 கிண்ணங்கள் வரை இருக்கும். ஒரு கிண்ணம் என்பது ஏறக்குறைய 1 1/2 அடி உயரம் ஆறு அடி நீளம் நான்கு அடி அகலம் கொண்டது. தொம்பை செய்வததைத் தொம்பை கடாசுதல் என்று கஹுவர். ஒரு தொம்பையில் 25 மட்டகைகள் வரை தானியங்களாகக் கொட்டி வகைக்க முடியும். அடிக் கிண்ணத்தின் நடுவில் சிறிய திறப்பொன்று இருக்கும். தவேப்படும் போது அதன் வழியே தொம்பையிலுள்ளவற்றை வளியே சரித்து எடுத்துக் கொள்வர். "தொம்பை தொற்றவம் பொண்ணை", "தொம்பையில் அரிசியிருக்க தொவரம் பயிரிக்க" என்றெல்லாம் வரும் நாட்டுப்புறப் பாடல்களில் தொம்பையினைப் பற்றிய குறிப்புகள் வருகின்றன. (இராமநாதன், ஆறு 1982 : 312) ஓரளவு வசதியுள்ள வீடுகளில் எல்லாம் தொம்பை இன்றும் நின்ற நிலவுவததைக் காண முடிகிறது.

ஐசுவரய்யாசுவாமிநாதர்

பொருட்களை எடைபோட நாட்டுப்புறத்தில் வழக்கில் இருந்த ஒருவகைத் தராசு இது. சதுரமான தோல் அல்லது கோணி (சாக்குத்துணி)யின் நான்கு மூல்களிலும் துளையிட்டு ஓரளவு மெல்லிய முறுக்கேறிய, கயிறுகளை அதில் கோர்த்து ஒரு அடி நீளமுள்ள உருட்டுக் கழியின் முனையில் கட்டித் தொங்க விடப்பட்டிருக்கும். கையில் பிடித்துக் கொள்ள வசதியாக உருட்டுக் கழியின் மேல் முனையில் சிறிது தளளி சிறிய கயிறு இருக்கும். உருட்டுக் கழியில் வட்டவட்டமாய்ச் சில கோடுகள் வெட்டப்பட்டிருக்கும். இந்தக் கோடுகளே எடை காட்டும் அளவுகள். நிறுக்கும் போது எந்த வட்டத்தில் கைப்பிடிக்கயிறு பிந்து உருட்டுக் கழி தட்டையாகவோ பாறைச் சாய வாகவோ நிற்கிறதோ அதே அளவில் மாற்றுப் பொருளை நிறுத்து வழங்குவர். பண்டம் மாற்றும் முறைக்குப் பக்கவமாகப் பயன்பட்ட கோணித் தராசு இப்போது முற்றிலும் மறைந்து விட்டது.

ஐசுவரய்யாசுவாமிநாதர்

கழுத்துடன் பாதி உடரைத் நிலையிலுள்ள மண்பானை இதன் அமைப்பாகும். கொள்ளு, பயிறு, உளுந்து, மணிலாக் கொட்டை, மிளகாய் ஆகியவற்றை எண்ணெயில் லாமல் வறுப்பதற்குப் பயன்படுகிறது. வறுக்கும் ஓடு என்பதால் வரவோடு ஆயிற்று. சிறுமியர், சிறுவர் வயல்களில் கொள்வறுத்து அவித்துச் சாப்பிடத் தயாரித்துக் கொள்ளும் திடீர் வாணலியும் இதுதான். இன்னும் நாட்டுப்புற அடையாளங்களாகக் காட்டிக் கொண்டிருக்கும் சமையல் சாதனங்களில் இது ஒன்று.

ஐசுவரய்யாசுவாமிநாதர்

ஏறத்தாழத் திருவோடு வடிவில் பாதத்துடன் கட்டிய வங்கலக் கிண்ணி நாட்டுப்புறத்தில் உணவு உண்ணும் பாத் திரமாக இருந்தது. சிறுவர்களால் தடுக்க முடியாத அளவுக்கு எடையுள்ள இந்தக் கிண்ணியில் வளியாட்களாகக் கு உணவு

