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

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

பண்பாட்டினை மீ ட்டுருவாக்கம் செய்வதற்குத் தரவுகள் அவசியம். அவற்றை அளிப்பவை நாட்டுப்புறவழக்காறுகள் என்பர். நமது மூன்னோரின் கலைத் திறனை வளிப்படுத்துகிற விழாக்கள், ஓழுகலாறுகள், உணவு முறைகள், விளையாட்டுக்கள், நாட்டுப்புற மருந்து வகைகள், நாட்டுப்புறப் பொருட்கள் முதலியன சகேரிக்கப்பட்டு, பதிவு செய்யப்பட்டு ஆழமாக ஆய்வு செய்யப்பட வேண்டும். (பரமசிவையா, ஜே.எஸ்., 1980:41) நாட்டுப்புறத்தில் பயன்படும் வீ ட்டு உபயோகப் பொருட்கள் கூறித்த விவரங்கள் பொருள்சார் பண்பாடு பற்றிய பல செய்திகளை அதன் பின்புலத்தோடு அறிந்து கொள்ள உதவும். எனவே பொருள்சார் பண்பாடு சார்ந்த கோணங்களில் நாட்டுப்புறவியல் ஆய்வுகள் செய்யப்படும் தவேை உள்ளது. இந்தக் கட்டுரை அவ்வகையில் வலது கால் எடுத்து வதைத்துள்ளது. இதன் நோக்கம் நாட்டுப்புறத்தில் மரபுவழி வந்த உணவு சார் வீ ட்டு உபயோகப் பொருட்களின் தற்போதையை நிலையினைக் கண்டறிவதும், மறைந்து போன பொருட்கள்/கருவிகள் ஆகியவற்றை வளிப்படுத்துவதும், நவீ ன வாழ்வின் க□றுகளுக்கறேப் பல பொருட்கள் எவ்வாறு தங்களைத் தகவமதைத்துக் கொண்டுள்ளன என்பதை அறிதலும் ஆகும்.

□□□□□ □□□□

தற்போதையை கடல□ர் மாவட்டத்தில் வடல□ர் பண்ருட்டி நடெுஞ்சாலையில் அமைந்துள்ள காடாம்புலிய□ர் என்னும் கிராமமே இக்கட்டுரையின் தகவல் தளமாகும். தறெ்கு மலேமாம்பட்டு, சின்னப்புறங்கணி, காடாம்புலிய□ர் என்னும் பரெுந்தரெுக்களில் சங்கமமான இவ்வ□ரில் ஏறத்தாழ ஆறாயிரம் பரே் வசிக்கின்றனர். வன்னியர் பரெும்பான்மையினர். சடெ்டியார் சிறுபான்மையினர். ஆதிதிராவிடர்கள் ஊருக்கு வளெியே தனித்த காலனிகளில் வாழ்கின்றனர். விவசாயமும் முந்திரித் தொழிலும் இவ்வ□ரின் முதுகலெும்பானவை. நரேடி அனுபவம், களப்பணி மற்றும் ந□ல்வழி ம□லம் திரட்டப்பட்ட செய்திகள் இங்கே தரப்பட்டுள்ளன. படுக்கைகள், இருக்கைகள், பாத்திரங்கள் போன்று அன்றாடம் பயன்படுத்தப்படும் அனைத்துப் பொருட்களும் மனபை் பொருட்களாகும் (வசந்தா. ஜி. 2000: 134) தொட்டிலில் தொடங்கிக் கட்டில் வரை பன்ன□று பொருட்கள் பயன்பாட்டில் இருத்தல் பலப்படும். எனினும் விரிவஞ்சி பத்து வகைப் பொருட்கள் மட்டுமே இங்கே பரிசீ லனை செய்யப்பட்டுள்ளன.

□□□□□□□□□□ □□□□□□□□ :

காயமே இது பொய்யடா, வறெும் காற்றடைத்த பையடா, மாயவனார் கூயவன் செய்த மண்ணுப் பாண்ட ஓட்டடா" என்று மனித உடலையே மண்பாண்டமாக உருவகித்தனர் சித்தர்கள். பிறப்பிலிருந்து ம□ன்று துளையிட்டுக் கூடம் உடகை்கும் இறப்பு வரை மட்பாண்டங்கள் நாட்டுப்புற மக்களோடு தமக்குள்ள நரெுங்கிய உறவை நிலை நாட்டிக் கொண்டிருக்கின்றன. நகர நாகரிகமாகிய சிந்துவளெி நாகரிகத்தில் மண்பாண்டத் தொழில் மகோன்னத வளர்ச்சி பறெ்றிருந்ததை வரலாறு வரைந்து வதைத்துள்ளது.
ஆய்வுக்கூட்பட்ட தற்போதையை கிராமப் பகுதியில் அடுக்கூப் பானகைள் ஏறத்தாழ எல்லா வீ டுகளிலும் இருக்கின்றன. கூடிசை வீ டு, மதெ்த வீ டு எனப்படும் மாடிவீ டு எதுவாகிலும் அடுக்கூப் பானகைள் இல்லாவிட்டால் விருத்தியம்சம் வராது என்று மக்கள் கருதுகின்றனர். வீ ட்டினுள் ஓருபக்கச் சுவரில் பானகைள் வரிசை வரிசையாய்

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

அடுக்கி வகைப்படுத்துப்பதால் அடுக்குப் பானைகள் என்று அழகைப்படலாயிற்று. தரையில் ஓரு வகைக்கோல் பிரிமணையில் பெரிய அளவுள்ள பானையும் அடுத்து ஒன்றன் மலே் ஒன்றாக அளவில் சிறிய பானைகளும் அமைந்திருக்கும். பானைகள் விழுந்து விடாதிருக்க சுவரில் அணைந்தவாறு இருக்கும். ஓரு வரிசையில் ஏறக்குறையை எட்டு பானைகளாகப் பத்து வரிசை வரை காணப்படும். இந்தப் பானைகளில் தானியங்கள், மளிகைச் சாமான்கள் ஆகியவை வைக்கப்படுத்திருக்கும். பானை வரிசையின் உச்சியில் சட்டிகளும், ம□டியுடன் இடம் பறெுவதுண்டு. சட்டியனெ்றால் இந்தப் பகுதியில் மண்சட்டியை மட்டுமே குறிக்கும். அடிக்கடி ஆள்கின்ற பொருட்கள் ஏற்றி இறக்குகிற வசதி காரணமாக மலே்பானைகளிலும், எப்பாேதாவது எடுக்க வணே்டிய பொருட்கள் அடிப்பானைகளிலும் வைக்கப்படுத்திருக்கும். பானையிலுள்ள பொருட்களின் இருப்பை மூட்டி விரலால் தட்டியே அறிந்து கொள்வர். பழையன கழிதலும், புதியன புகுதலும், பானை உலகிலும் உண்டு. பழையன என்பவை வீ□றல் விட்டவை, அல்லது உடைந்து பாேனவை. புதியன என்பவை ஆண்டுதாேறும் நடைபறெும் தருாேபதையம்மன் பங்குனித் திருவிழாவில் வாங்கிச் சரே்த்தவை. அடுக்குப் பானைகளில் பானை, கூடம், தாேணி, கலயம், மொந்தை, மரவை, எனப் பல சாதிகள் உண்டு. ஓரு குறிப்பிடத் தகுந்த அம்சம் யாதனெில் தானியங்கள் பருப்பு வகைகளின் நடுவே காசு பணத்தை மறதைத்து வைக்க நல்ல பாதுகாப்புப் படெ்டகமாகவும் பானைகள் பயன்படுகின்றன. மரபின் எச்சங்களாக, மறந்து விடாமல் இருக்கும் அடுக்குப் பானைகளின் அவசியம் மனைப் பொருட்களை் பொறுத்தவரை உலாேகப் பொருள் நாகரிகம் மக்களிடம் மிகுதியாகப் பரவிக் கொண்டிருக்கும் இந்தக் காலக் கட்டத்திலும் (இராமநாதன் ஆறு. 1982, 220) குறைந்து விடவில்லை என்பது குறிப்பிடத்தக்கது. மண்பாத்திரங்களை அரிசனங்கள் தொட்டால் தீ□ட்டு என்ற நம்பிக்கை நிலவுகிறது.

□□□□ □□□□□□□□□

பட்டுக்காடு என்று நகர மக்களால் அழகைப்படும் இந்தப் பகுதி வானம்பார்த்த ப□மியாதலால் வாதுமை எனப்படும் வரகு நிறயை விளைந்து கொண்டிருந்தது. 30 ஆண்டுகட்கு முன்பு வரயிலும், திருமணங்களில் வரகுச்சாேறு பாேடுவதுதான் வழக்கம். நலெ் சாேறு அதற்குப் பிறகே இலயைில் எழுந்தருளியது. வரகினை நலெ் மாதிரி உரலில் இட்டுக் குத்தியாே அல்லது நலெ்லரகைக்கும் இயந்திரத்தில் அரதை்தாே அரிசியாக்க முடியாது. இதற்கனெப் பயன்பட்ட நாட்டுப்புறக்கருவி வரகு எந்திரம் ஆகும். வரவநே்திரம் என்று வழக்கில் க□றுவர். இதன் அமைப்பு பின்வருமாறு: அடிப்பக்கம் தட்டையாகவும், மலே்பக்கம் உருளையாகவும் உள்ள அரை வட்ட வடிவப்பாறங்கால் நடுவில் பரியெதுளையுடன், இருக்குமாறு அரகை்கப்படும். சாணமிட்டுச் சொரசொரப்பாக மழெுகிய மண்தரையில் ஓரு மரத்தாலான முளையைிக்கப்படுத்திருக்கும். பரெும்பாலும் வீ□ட்டின் திண்ணையில் ஓர் ஓரத்தில் இது அமையும். மறே்குறிப்பிட்ட கருங்கல் உருளையைதை் தரையிலுள்ள முளையில் சொருகி வரகினை ஓருகையால் அள்ளி நடுவிலுள்ள துளையில் பாேட்டபடி இன்னொரு கையால் எந்திரத்தசை் சுற்றுவர். இதற்கு ஏதுவாய் எந்திரக் கல்லின் கபை்பிடியாக ஓரு சிறிய முளை சாய்வாக அடிக்கப்படுத்திருக்கும். இப்பாேது வரகு தரையில் இறங்கிச் சுழற்சிக்குள்ளாகி மஞ்சள் நிறத்தில் கடுகு அளவில் அரிசியும் உமியுமாக நாலாப் பக்கங்களிலும் வளெியறேும். இந்த அரிசியினை உரலில் இட்டுத் தீ□ட்டி வணெ்ணிறமாக மாற்றிய பிறகே சுமகை்க முடியும். கழே்வரகு எந்திரத்திற்கும் வரகு எந்திரத்திற்கும் அடிப்படையில் வறேுபாடு உண்டு. நடுவில் முளையுள்ள தட்டையான ஓரு வட்டக்கருங்கல்லின் மலே் இன்னொரு வட்டக்கல்லசை் சொருகிச் சுற்றுவது கழே்வரகு எந்திரமாகும். ஆனால் அரையுருண்டை வடிவிலான ஓரே கல்லை மட்டும் பயன்படுத்தி அரைப்பது வரகு 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. வருகு அருகிப் போனதாலும், நலெ்லின் வரவு பெருகிவிட்டதாலும் விளைந்த விளைவு இது. மலேும் வருகினை அரபை்பதற்கு அதிக உடல் உழபை்பு தவேபை்படும். அதனதை் தருவதற்கு மக்கள் தற்போது தயாரில்லை. வருகுக்கு ஏழு உமிகள் உண்டு. வருவுச் சோறும் பொட்டப் புள்ளையும் சீ க்கிரம் சமஞ்சிடும் என்பவை வருகு தொடர்பான வழக்காறுகள்.

□□□□□□□□

மறைந்து கொண்டிருக்கின்ற நாட்டுப்புற மனபை் பொருட்களில் தாங்கல் என்று அழகை்கப்படும் சோறு ஆற வகை்கும் ஓலை உபகரணமும் ஒன்று. பனை ஓலை அல்லது ஈச்சம் ஓலையால் சுமார் 2 அடி நீ ளம், 2 அடி அகலம், அரை அடி உயரத்தில் சதுரமாகப் பின்னப்படும் தாங்கல் நவீ ன வாழ்வின் பாத்திரங்களால் தற்போது ஓரங்கட்டப்பட்டு விட்டது. கல்வராயன் மலபை் பகுதியில் தாங்கல் பழுக்கத்தில் இருப்பதாகப் பல்லாண்டுகட்கு முன்பு வளெிவந்த ஆறு இராமநாதனின் ஆய்வுக்கட்டுரை கூறிப்பிடுகிறது. சோற்றை வடித்தும் தாங்கலில் கொட்டுவர். பின்னர்க் கூடும்ப உறுப்பினர்கள் சுற்றி உட்கார்ந்தும் கொண்டு தட்டுகளில் அள்ளிப் போட்டுச் சாப்பிடுவர். சோற்றில் தண்ணீ ர் கோர்த்தும்க் கொண்டிருந்தால் உலர வகை்கவும், ச□டாக இருப்பதை ஆற வகை்கவும், பயன்படுவதும் மட்டுமன்றிப் பொருளியல் மற்றும் சம□க உளவியல் சார்ந்த ஒன்றாகவும் தாங்கல் பயன்படுகிறது. பானயைில் வதை்தும்க் கொண்டு பறிமாறுவதால் உணவின் இருப்பும் தரியாமல் பற்றாக்குறை ஏற்படாடு விட வாய்ப்பும் உண்டு. ஆனால் தாங்கலில் கொட்டி வதை்தும் பரிமாறும்போது கூடும்பத்தினர் அனவைரும் பகுத்துண்டு நிறவைு கொள்ளலாம். உணவு நரேத்தில் நாட்டுப்புற மக்களை ஒன்றுபடுத்திய தாங்கல், தங்காமல் மறைந்து விட்டதை மனத்தாங்கலோடு பதிவு சயெ்ய வணே்டியுள்ளது.

□□□□□□□□□□

ஆடு மாடுகட்குத் தண்ணீ ர், தவிடு இவற்றை வகை்க மரத்தாலான சதுர அல்லது சவெ்வகத் தொட்டிகள் பயன்பாட்டில் உள்ளதை நாமறிவோம். ஆனால் மக்கள் உணவு கொள்ள மரத்தினால் சயெ்யப்பட்ட வட்ட வடிவத் தட்டின இப்பகுதியில் உபயோகப்படுத்தினர் என்பதை அறிய வியப்புண்டாகும். அதிக வலேைப்பாடுகள் ஏதுமின்றி எளிமையாக, மாம்பலகை அல்லது பலாப் பலகையினால் மரத்தட்டு சயெ்யப்படுகிறக்கம். உதிரிப் பலகைகளையே இதற்குப் பயன்படுத்துவர். வீ ட்டிலுள்ளவர்கள் கூறிப்பாகக் கூழுந்தகைள் இதில் சாப்பிடுவர். விருந்தினருக்கு மரத்தட்டு மரியாதகை் கூறவைாகக் கருதப்படும். இக்கட்டுரையாளர் தனது சிறிய வயதில் சில வருடங்கள் மரத்தட்டில் உணவு உண்ட அனுபவம் உடயைவர். நல்லவளேையாக வபே்ப மரத்தினால் பணிபுரியும் அ.மா. சத்தியம□ர்த்தி தானும் சிறுவயதில் மரத்தட்டில் சாப்பிட்ட அனுபவத்தை 07.04.2001 அன்று சந்திப்பின்பதேு பகிர்ந்தும் கொண்டது இங்கே கூறிப்பிடத்தக்கது. தற்போது இந்தத் தட்டுக்கும் தட்டுப்பாடு ஏற்படுவிட்டது. காட்சிப் பொருளாகக்க□ட அது காணக் கிடகை்கவில்லை. உடல்நலத்திற்கு உதவும் என்றாலும், மரத்தட்டில் சாப்பிடுதல் நாகரிகக் குறவைாக மக்கள் நினபை்பதே இதற்குக் காரணமனெ்று தகவலாளர்கள் க□றினர்.

□□□□□

சிறிய சமபங்குச் சிகளதை் தூடபை்பம் மாதிரிக் கட்டி சோறு வடிப்பதற்குப் பயன்படுவது நாட்டுப்புறத்தில் வழக்கமாக இருந்தது. உலோக அல்லது மண் வடிதட்டினால் நலெ்சோறு மட்டும் தான் வடிக்க முடியும். வருகுச் சோறு வடிப்பதற்கனெ்றே

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

ஆரம்பத்தில் பயன்பட்ட சம்பா பின்பா அரிசிச் சோறா வடிக்கவும் ஆயத்தம் செய்தா கொண்டாவிட்டதா. இன்றைய சூழலில் காக்கர்களின் படையெடுப்பா சம்பா, வடிதட்டா ஆகியவற்றைப் பிரும்பாலான வீ டுகளிலிராந்தா வளியேற்றி விட்டதா.

□□□□□□□

கம்பா, கழ்வரகா, மாந்திரிக்கொட்டை இவற்றைப் பெரிய அளவில் சமித்தா வகைகப் பயன்படும் தொம்பையினதை் தறெ்கத்திக்காரர்கள் காதிர் என்றும் அழைப்பர். மண் தொம்பகைள் மரத்தொம்பகைள் என இரு வகதை் தொம்பகைள் உண்டா. மண் தொம்பகைள் சறோ, வகைக்கோல் ஆகியவற்றகை் கொண்டா வட்ட பலககைளால் கோர்க்கப்பட்டாச் செவ்வக வடிவில், திறக்கும் வகயைில் மூடியுடன் காட்சியளிக்கும். ஓரா தொம்பயைில் 5 கிண்ணங்கள் மாதல் 7 கிண்ணங்கள் வரை இராக்கும். ஓரா கிண்ணம் என்பதா ஏறக்காறயை 1 1/2 அடி உயரம் ஆறா அடி நீ ளம் நான்கா அடி அகலம் கொண்டதா. தொம்பை செய்வததை் தொம்பை கடாசாதல் என்றா கூறுவர். ஓரா தொம்பயைில் 25 மூட்டகைள் வரை தானியங்களகை் கொட்டி வகைக்க மாடியும். அடிக் கிண்ணத்தின் நடாவில் சிறிய திறப்பொன்றா இராக்கும். தவேபை்படும்போதா அதன் வழியே தொம்பயைிலுள்ளவற்றை வளியேசரித்தா எடாத்தாக் கொள்வர். "தொம்பய தொறவம் பொண்ணே", "தொம்பயைிலே அரிசியிராக்க தொவரம் பயிரிக்க" என்றலெ்லாம் வரும் நாட்டுப்பாறப் பாடல்களில் தொம்பயைினபை் பற்றிய கூறிப்பாகள் வராகின்றன. (இராமநாதன், ஆறா 1982 : 312) ஓரளவா வசதியுள்ள வீ டுகளில் எல்லாம் தொம்பை இன்றும் நின்றா நிலவாவதகை் காண மாடிகிறதா.

□□□□□ □□□□□□□ □□□□□□□□□□□□□

பொரூட்களை எடை போட நாட்டுப்பாறத்தில் வழக்கில் இராந்த ஓரா வகதை் தராசா இதா . சதாரமான தோல் அல்லதா கோணி (சாக்காத்தாணி)யின் நான்கா மூலகைளிலும் தாளையிட்டா ஓரளவா மலெ்லிய மாறாக்கறேிய, கயிறாகளை அதில் கோர்த்தா ஓரா அடி நீ ளமுள்ள உரூட்டாக் கழியின் மானயைில் கட்டித் தொங்க விடப்பட்டிராக்கும். கயைில் பிடித்தாக் கொள்ள வசதியாக உரூட்டாக் கழியின் மலே் மனயைில் சிறிதா தள்ளி சிறிய கயிறா இராக்கும். உரூட்டாக் கழியில் வட்டவட்டமாய்ச் சில கோடாகள் வெட்டப்பட்டிராக்கும். இந்தக் கோடாகளே எடை காட்டும் அளவாகள். நிறாக்கும் போதா எந்த வட்டத்தில் கபை்பிடிக் கயிறா படிந்தா உரூட்டாக்கழி தட்டையாகவோ பாறசை்சாய்வாகவோ நிற்கிறதோ அதே அளவில் மாற்றுப் பொருளை நிறாத்தா வழங்காவர். பண்டம் மாற்றும் மாறகை்காப் பக்காவமாகப் பயன்பட்ட கோணித் தராசா இப்போதா மாற்றிலும் மறநை்தா விட்டதா.

□□□□□□□

கழாத்தாடன் பாதி உடநை்த நிலயைிலுள்ள மண்பானை இதன் அமபை்பாகும். கொள்ளா, பயிறா, உளுந்தா, மணிலாக்கொட்டை, மிளகாய் ஆகியவற்றை எண்ணயைில்லாமல் வறுப்பதற்காப் பயன்படாகிறதா. வறாக்கும் ஓடா என்பதால் வரவோடா ஆயிற்றா. சிறாமியர், சிறாவர் வயல்களில் கொள் வறாத்தா அவித்தாச் சாப்பிடத் தயாரித்தாக் கொள்ளும் திடீ ர் வாணலியும் இதாதான். இன்னும் நாட்டுப்பாற அடயைாளங்களகை் காட்டிக் கொண்டிராக்கும் சமயைல் சாதனங்களில் இதா ஒன்றா.

□□□□□□□□□□□□□□□□

ஏறத்தாழத் திராவோடா வடிவில் பாதத்தாடன் கூடிய வெங்கலக் கிண்ணி நாட்டுப்பாறத்தில் உணவா உண்ணும் பாத்திரமாக இராந்ததா. சிறாவர்களால் தூக்க மாடியாத அளவாக்கா எடையுள்ள இந்தக் கிண்ணியில் வளியாட்களாக்கா உணவா

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

பரிமாறப்படுவதில்லை. கிண்ணி மறைந்து விட்டதற்குக் காரணம் அதிக எடை, கையாள்வதில் இடர்பாடு, வெங்கலத்தின் விலை போன்றவை. மலேம் கட்டு, கறி, அவியல், பொரியல் என்றெல்லாம் உணவின் இரகங்கள் பலவகையில் ஊடாடிக் கொண்டிருக்கும் இன்றைய காலகட்டத்தில் இவற்றையெல்லாம் ஓரே கிண்ணியில் கட்டணி அமதைத்துப் பரிமாறும் சாத்தியக்கூறு குறைந்துவிட்டது என்பதும் காரணமாகும்.

□□□□□□□□□□□ □□□□□□□

அடுப்பைப் பற்ற வகைக்க அக்கம் பக்கத்து வீடுகளில் நெருப்பு எடுப்பது வழக்கம். இதற்குப் பயன்படும் இரும்புக் கரண்டி நீண்ட கைப்பிடியுடன் எல்லா வீடுகளிலும் இருந்த ஒன்று. தீப்பெட்டியின் வருகை நெருப்புக் கரண்டியின் பயன்பாட்டுக்குத் தீ வதைத்துவிட்டது. குழம்பு வதைத்து விட்டுக் கடசியில் தாளித்துக் கொட்டுகிற வழக்கம் இந்தப் பகுதியில் உண்டு. தாளிதம் சுயெ்வதற்கெனத் தனியே இரும்புக் கரண்டி வதைத்திருப்பர். தற்போது நெருப்பு எடுக்க வேண்டிய அவசியமில்லாததால் நெருப்புக் கரண்டியே தாளிதக் கரண்டியாக மாறிவிட்டது.

மொத்தத்தில் நாட்டுப்புறத்தின் வீட்டு உபயோகப் பொருட்கள் பற்றி விரிவான ஆய்வுகள் மறேற்கொள்ளப்பட்டால் அவை தமிழ்ப் பண்பாட்டின் பரிமாணங்களையும், பரிணாமங்களையும் மலேும் ஆழமாக அறிந்து கொள்ள வழிவகுக்கும்.

- □□□□□□□□ -