



Kalanjiam International Journal of Tamil Studies

களஞ்சியம் - சர்வதேசத் தமிழ் ஆய்விதழ்

Peer-Reviewed | Open Access | Crossref DOI &
Global Indexing | Google Scholar Impact Factor
DOI: <https://doi.org/10.63300/kijts15sp012026.29>
<https://ngmtamil.in/>



புழங்கு பொருள்

ரா. மகேந்திரன்

முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர், கோபி கலை அறிவியல் கல்லூரி, கோபிசெட்டிபாளையம்.

அலைபேசி எண் -7358959311

முனைவர் ஜெ.சசிக்குமார்,

நெறியாளர், கோபி கலை அறிவியல் கல்லூரி

கோபிசெட்டிபாளையம்

முன்னுரை:

மனிதன் பண்டைய காலத்தில் இயற்கையோடு ஒன்றிணைந்த குழு வாழ்க்கையை மேற்கொண்டான். வாழ்க்கைக்குத் தேவையான புழங்கு பொருட்களைத் தானாகவே உருவாக்கிக் கொண்டதோடு மண், கல், மரம் போன்ற இயற்கை சார்ந்த பொருட்களைத் தமது அன்றாட வாழ்விற்கு பயன்படும் விதமாக அமைத்துக் கொண்டான். அப்புழங்கு பொருளை அழிந்து போகாமல் பாதுகாக்கும் விதமாகப் பண்பாட்டோடு தொடர்புபடுத்தி வாழ்க்கையை நகர்த்தினான். ஆதலால் தான் புழங்கு பொருட்கள் மனித வாழ்வோடு நெருங்கிய தொடர்பு கொண்டவைகளாக விளங்குகின்றன. புழங்கு பொருட்களோடு தொடர்பில்லாத மனிதனே இல்லை. இப்புழங்கு பொருட்கள் மனிதனின் கடுமையான உழைப்பினாலும் அறிவினாலும் உருவாக்கப்பட்டவைகளாகும்.

புழங்கு பொருளின் வகைகள்:

மக்கள் வீடுகளில் உணவு சமைப்பதற்கும் தங்களின் பயன்பாட்டிற்கும் தேவையான பொருட்களை மண்ணாலும் மரத்தினாலும் கல்லினாலும் செய்து பயன்படுத்துகின்றனர்;. இவ்வாறு வீடுகளில் பயன்படுத்தப்படும் பொருட்களை வீட்டு உபயோகப் புழங்கு பொருட்கள் எனக் கொள்ளலாம். இதனுள் அரைத்தல்> இடித்தல்> கடைதல்> சமைத்தல்> உணவைப் பாடிமாற்றப் பயன்படும் பொருள்கள் சேமிப்பு கலன்கள்> வெட்டுதல்> தூய்மை செய்ய பயன்படும் புழங்கு பொருட்களும் அவை ஒவ்வொரு காலகட்டத்தில் மக்களின் தேவைக்கேற்ப எத்தகைய மாற்றம் அடைந்து உள்ளது.

அரைத்தலுக்குரிய புழங்கு பொருள்:-

1. அம்மி:

கருங்கல்லினால் செய்யப்பட்ட மருந்து அல்லது சமையலுக்கு பயன்படும் பொருட்களை அரைப்பதற்கு உதவ கூடிய ஒரு கல்லாகும்.

2. ஆட்டுக்கல்:

கல்லினால் செய்யப்பட்ட மாவு> அரைப்பதற்கு உதவக்கூடிய ஒரு புழங்கு பொருளாகும்.

3. திருகை:

கேழ்வரகு> கம்பு> சோளம் போன்ற தானியங்களை உடைத்து பருப்பு ஆக்குவதற்கு பயன்படுவது தான் திருகை என்னும் பொருளாகும். இது பொதுவாக கருங்கல்லினால் செய்யப்பட்டு வீட்டிற்கு வெளியே முன்புறத்தில் திண்ணையில் திருகை அமைக்கப்பட்டிருக்கும்.

இடித்தலுக்குரிய புழங்கு பொருள்கள்:

உரல்> உலக்கை இவை இரண்டும் இடித்தலுக்குரிய பொருளாக மக்கள் தம் அன்றாட வாழ்க்கையில் பயன்படுத்தி வருகிறார்கள். மக்கள் இவற்றால் அரைத்த பொருட்களுக்கு தான் ஆயுள் அதிகம் என்பதை உணர்ந்து பல பொருட்களைச் செய்து பயன்படுத்தி உள்ளனர்;.

1. உரல்:

நெல்> சாமை> கேழ்வரகு முதலான வயல்களில் விளைந்த தானியங்களை இடிப்பதற்குதான் கல்லாலான உரல் பயன்பட்டது. இதனை கபிலர் தோழி கூற்றின் வாயிலாக குறிப்பிட்டு உள்ளார்.

‘ஆடுகழை நெல்லை அறை உரலுள் பெய்திருவோம்’; (கலி 41:3)

என்ற கலித்தொகை பாடல் காட்டுகிறது.

‘ஐவன வெண்ணெல் அரையுரலுட் பெய்திருவோம்’ (கலி 43:4) நல்லந்துவனாரின் கலித்தொகைப் பாடல்வரி உரல் எவ்வாறு பயன்பட்டது என்பதை காட்டுகிறது.

2. உலக்கை:

தானியங்களை இடிப்பதற்கு உரலையும்> உலக்கையும் பயன்படுத்தி வருகின்றனர்;. பிறப்பு முதல் இறப்பு வரை அனைத்துச் சடங்குகளிலும் உலக்கை பயன்படுத்துகிறார்கள்.

‘சார்ந்த மரத்தின் இயன்ற உலக்கையால்’ (கலி 43:8)

நெல் குற்றுவதற்கு மட்டுமின்றி அவல் இடிப்பதற்கும் உலக்கையை பயன்படுத்தியுள்ளனர்;.

‘பாசவல் இடிந்த கருங்கா முலக்கை (குறு 238:1)

என்று குறுந்தொகையில் சுட்டிக் காட்டப்பட்டுள்ளது.

ஒரு மனிதன் இறந்த பின்பு சடங்குகள் செய்து உடலை அடக்கம் செய்வார்கள். இறந்தவரின் தலையில் உலக்கை வைத்து முதலில் சாமி கும்பிடுவார்கள். இறந்தவரை சுடுகாட்டில் புதைத்தும்> அவருடைய மகனின் கடமைகள் முடிந்து வீட்டிற்குள் வரும்போது தண்ணீரில் காலை கழுவி பின்பு உலக்கையைத் தாண்டி வீட்டிற்குச் செல்வது மிக முக்கியமான சடங்காக இருந்து வருகிறது.

சமைத்தலுக்குரிய புழங்கு பொருள்கள்:

அன்றைய காலத்தில் எல்லாம் வீட்டின் அமைப்பு எந்த திசை நோக்கி அமைந்து இருந்தாலும் சமையலறை மற்றும் வீட்டின் வடகிழக்கு அல்லது தென்மேற்கு மூலையில் அமைந்திருக்கும். அதற்கு சோற்று பாளை> குழம்பு பாளை> கூழ் பாளை> களி பாளை> மோர் பாளை> தண்ணீர் பாளை>

அடுக்கு பாணை> மாவு பாணை> ஒற்றை அடுப்பு> இரட்டைச் சூட்டடுப்பு> ஊதாங்குழல்> களிக்கோல் போன்ற பொருள்கள் சமைக்க பயன்படுத்துகிறார்கள்.

கடைதலுக்குரிய புழங்கு பொருள்கள்:

வேளாண்மை முதன்மை தொழிலாக கொண்டிருப்பதால் நிலத்தை உழுவதற்கு உதவக்கூடிய மாடு> எருமை போன்ற கால்நடைகளை வளர்த்து வருகின்றனர்;. இவை நமக்கு பாலை தருகின்றது. அந்த பாலை காய்ச்சி தயிர் செய்யப்படுகின்றது. பாலைக்கடைய தயிர் மத்தையும்> பருப்பு மற்றும் கீரையை கடைய> தக்காளியை கடைய பருப்பு மத்தையும் பயன்படுத்துகிறார்கள்.

சேமிப்பு கலன்:

வேளாண்மையின் மூலம் உற்பத்தி செய்த பொருட்களை பாதுகாக்க சேமிப்பு கலன் பயன்படுத்தப்பட்டன. அடுக்குப் பாணை> மாவு பாணை> தண்ணீர் பாணை> மண் குடம்> அஞ்சறைப்பெட்டி போன்றவை சேமிப்பு கலனில் இருந்தன.

வெட்டுதலுக்குரிய புழங்கு பொருள்:

மரங்களை வெட்ட பயன்படுத்தப்படும் கொடுவாள்> கோடாரி> சல்லை கத்தி> அரிவாள் கத்தி போன்றவையாகும்.

வீடு சார்ந்த பிற புலங்கு பொருட்கள்:

மக்கள் அன்றாட வாழ்க்கையில் பயன்படுத்தும் புழங்குப் பொருட்கள் பலவாகும். படுத்து உறங்குவதற்கு பாய்> விசிறி> ஏணி> சுத்தி> முறுக்கு கூடை> தக்காளி கூடை> விதைப்பெட்டி போன்ற பொருட்களை பயன்படுத்தி வருகின்றனர்;.

முடிவுரை:

மக்கள் தங்களின் தேவைகளுக்கேற்ப பலவகையான புழங்கு பொருட்களை உருவாக்கி பயன்படுத்தினர். மண்> மரம்> இரும்பு போன்ற இயற்கை வளங்களை அடிப்படையாகக் கொண்டு உருவாக்கப்பட்ட இப்பொருட்கள் அவர்களின் வாழ்வியல்> தொழில்> பண்பாடு மற்றும் மரபுகளோடு நெருங்கிய தொடர்புடையவை. எனவே புழங்கு பொருட்கள் தமிழர் பண்பாட்டு மரபின் முக்கியச் சான்றுகளாக விளங்குகின்றன.

ஆய்வு நூல்கள்

- [1.] கலித்தொகை – மூலமும் உரையும், சென்னை: தமிழ்ப் பல்கலைக்கழக வெளியீடு.
- [2.] சண்முகசுந்தரம், சு. (2007). நாட்டுப்புறவியல். சென்னை: காவ்யா பதிப்பகம்.
- [3.] கைலாசபதிஇ க. (2009). பண்டைத் தமிழர் வாழ்வும் வழிபாடும். சென்னை: நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ்.
- [4.] பரமசிவன்இ தொ. (2013). பண்பாட்டு அசைவுகள். நாகர்கோவில்: காலச்சுவடு பதிப்பகம்.
- [5.] சுப்பிரமணியன்இ நா. (2010). சங்ககால வாழ்வியல். சென்னை: நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ்.