



ஒரு முளையிலயையுடைய சடையானதும் ஒற்றதைத்தி மரவகயையானதுமான பனநை, புல்லினத்தசை சாரந்த ஒரு தாவரப் பரீனமாகும். பனநை தானாகவே வளர்ந்து மக்களாக்குத் தவேயான நுகர்வுப் பொருட்களையும்,; பாவினபைப் பொருட்களையும் அதன் வாழ்நாள் முழுவதும் கொடுத்துக் கொண்டிருப்பதால் அதைக் 'கட்டைக்கை' கொடுக்கும் தவேலகத்தும் மரம்' என்றும், 'கற்பகத்தரூ' என்றும் போற்றுகின்றனர். பனநை கரீமயையான முனகைகளைக் கொண்ட ஓலகையையும் சதிலைப் போன்ற கருத்த தண்டப்பகுதியையும் உடயை உயரமான மரமாகும். இது வபெப்பமண்டலப் பரப்பெல்லகையில் வரட்சிகளைத் தாங்கி இயற்கையில் தானாகவே வளரக்கூடிய ஆற்றல் பெற்றுள்ளது. பனநையை ஒரு மரம் எனப் பொதுவாக அழகைக் கப்படுகிறது. ஆனால் தடால் காப்பியர் (கி.மு. 711) 'பனநை புல்லினத்தசை சரீந்த ஒரு தாவரம்' என்று குறிப்பிட்டுள்ளார். 'புறக்கா முனவே புல்லென்படும்மே' (பொருள் 630) – புறவயிர்ப்பு உடயைனவற்றைப் புல்லென்று சொல்வார், அவதைங் கு, பனநை, கமுகு, மஹிங்கில் முதலியன என்றும், 'அக்கா முனவே மரனென்படும்மே' (பொருள் 631) – உள்ளுறுதி உடயைன மரமென்று கிறப்படும் என்றும் குறிப்பிட்டமைநோக்கற் பாலதாகும்.

00000000 0000

பனநைகொட்டை முளையைத்துக் கிழங்காகி நான்கு, ஐந்து (04:05) ஆண்டுகளில் வடலியாய் வளர்ந்து பதினாந்து, இருபது (15/20) ஆண்டுகளில் பனநை மரமாய் முதிர்ச்சியடைந்து நபுறு, நபுறியிருப்பது (100/120) ஆண்டுகள் வரை தடால் ச்சியாய்

நுங்கு, குரம்பை, பனம் பழம், பனங்கிழங்கு, பரான், பதநீர், பனாட்டு, ஓடியல், பூழுக்கொடியல், ஓலை, மட்டை, பன்னாடை, கங்குமட்டை போன்றவற்றை மக்களுக்கு அளித்துக் கொண்டிருக்கிறது. பனையில் ஆண், பெண் என்று இருவகை உண்டு. பெண் பனையான (பிமடல்) தள்ளிக் காய்த்துப் பனம் பழம் தரும். ஆண் பனையான தள்ளும் ஆனால் அது காய்க்காது. ஆண் பனை, பெண் பனை ஆகிய இரண்டிலும் பதநீர் பெற்றுக்கொள்ளலாம். பனை 36 மாதல் 42 மீட்டர் வரையிலும் வளரக்கூடியவை. அடிப்பனை 1.8 மீட்டர் சுற்றளவு கொண்டது.

ஒரு பனையில் 30 மாதல் 40 வரையான வாடாத பச்சை ஓலைகளைக் காணலாம். ஒரு பனை ஆறு (06) மாதல் பன்னிரண்டு (12) வரையான பனையகளைத் தள்ளி ஓர் ஆண்டில் 100 பனம் பழங்கள் வரையாகக் கிழியுது. ஆனால் யாழ்ப்பாணத்திலுள்ள ஒரு பனை ஆண்டொன்றுக்கு 300 மாதல் 350 வரையான பழங்களைத் தந்துதவுகின்றது.

இலங்கையில் வடமாகாணம், கிழக்கு மாகாணம், புத்தளம், கம்பாந்தோட்டை ஆகிய பகுதிகளில் 70,000 கெக்டேர் பரப்பளவில் பனை மரங்கள் உள்ளன. யாழ்ப்பாணத்திலும், மட்டக்களப்பிலும் 'பனை அபிவிருத்திச் சபைகள்' உள்ளன. இலங்கைப் பராவும் 13 கற்பக விற்பனைச் சாலகைளில் பனம் பொருட்கள் விற்பனையில் உள்ளன. மலேயம் மாதிரிப் பனையான பண்ணைகள் வவுனியாவிலும் (50 ஏக்கர்), யாழ்ப்பாணத்திலும் (50 ஏக்கர்), கம்பாந்தோட்டையிலும்; (22 ஏக்கர்) இயங்கி வருகின்றன.

ஒரு பனை ஆண்டொன்றுக்குப் பதநீர் (180 லீற்றர்), பனை வலெல்லம் (25 கிலோ), பனஞ்சீனி (16 கிலோ), தும்பு (10 கிலோ), ஈர்க்கு (25 கிலோ), விறகு (10 கிலோ), ஓலை (10 கிலோ), நார் (20 கிலோ) ஆகியவற்றைத் தந்துதவுகின்றது.

பனை மரங்கள் இந்தியா, இலங்கை, மலேசியா, இந்தோனீசியா, மியன்மார், வியட்நாம், கம்போடியா, ஆபிரிக்கா, கினியா, கொங்கோ போன்ற நாடுகளில் அதிகமாகக் காணப்படுகின்றன. உலகளாவில் அண்ணளவாக 140 மில்லியன் பனை மரங்கள் உள்ளதாக அறியக்கிடக்கிறது. இந்தியாவில் 60 மில்லியன், ஆபிரிக்காவில் 50 மில்லியன், இலங்கையில் 11 மில்லியன், இந்தோனேசியாவில் 10 மில்லியன், மியன்மாரில் 3 மில்லியன், கம்போசியாவில் 2 மில்லியன், தாய்லாந்தில் 2 மில்லியன் ஆகிய பனை மரங்கள் உள்ளதாக அறிகின்றோம். ஆசியாவில் காணப்படும் பனைமர இனத்தை 'போரச்சு பிளாபெல் லிவர்' (Borassus flabellefer) என்றும், ஆபிரிக்காவிலுள்ள பனைமர இனத்தை 'போரச்சு அந்திபோம் மார்ட்' (Borassus Aenthipoum Mart) என்றும் கருதுவர்.

'மடல் அம் பண்ணை'- (114)- என்று ஐங்குறுநூறும், 'பனகைக் கொடி'- (மூல்லைக்கலி 4-7), 'கடாங்கள்ளை'- (மூல்லைக்கலி 15-1), 'போழில் (பனகை ஓலை) பானந்த வரிப்புட்டில்'- (மூல்லைக்கலி 17-8) என்று கலித்தொகையும, 'கள்ளுண்ணாமலை'- (அதிகாரம் 93- குறள்கள் 10) என்று திருக்குறளும், 'பனபைபதித்து உண்ணார்பழம்'- (பழமொழி நானூறு- 187), 'பனகைமுதிரின்தாய்தாளமலேவீழ்ந்துவிடும்'- (பழமொழி நானூறு- 270), 'குறபைபர்தம்மலேவீழ்ப்பனகை'- (பழமொழி நானூறு- 280), 'கள்ளுண்போன்சோர்வினமபொய்'- (முதுமொழிக் காஞ்சி- 7-3) என்று பதினெண் கீழ்க்கணக்குநூல்களும் பனகைபற்றிப் பற்பலசெய்திகளகைக் கற்றுகின்றன.

00000000 00000000

பனகைதொடர்ந்து அளித்துவரும் பயன்களகை மூன்னிலபைப்டுத்தி மக்கள் பனகை மரத்ததைத் தங்கள் தசீய மரமாகவக;> சின்னமாகவக, தசீயக் கொடியாகவக பாவித்துப் பனகையின் சிறப்பினகை உலகறிய வகைத்துள்ளனர். இது தொடர்பில் பின்வருவன ஒரு சில உதாரணங்களாகும்.

•0000000000000000 000000 00000000 000000000000 0000 0000000000
0000000000000000 000000000000000000000000.

•0000000000 0000000000 000000 0000000000 000000000000 000000000000
000000000000000000 00000000 00000000 000000 000000 00000000 00000000 .000000000
000000000000000000 000000000000 000000 0000000000 '0000000000000000.

•0000000000 0000000000 0000000000 000000000000 0000 000000 00000000 00000000
000000000000000000 00000000 000000000000000000000000 00000 000000000 .0000 00000000 0000000000
000000000000000000 0000000000 00000000 0000000000000000.

•00000000000000 0000 0000000000 000000000000000000000000 00000000 0000000000
000000000000000000 000000000000 000000000000000000000000.

0000 000000 00000000 000000000000

மக்களாக் குப் பனை அளிக் கும் உணவூப் பபுரூட் களையூம், அவறூறின் பபுரூர்களையூம் ஓரூங்கே நிரல் பபுத்திக் காண்பபும.

1. 0000000:-பணை பனை உறையூள் பபுதிந்த (பாளை / பபுமடல்) மலரூக் கபுத்துக் குலயைபை பனை உச்சியின் வட்பிலிரூந்து தை மாதத்தில வளியில தள்ளி, அதிற் பல இளங்கூரூம்பகைள் தபுனறூம். இக் குரூம்பயைின் உள்ளே இரூக கும் இனிப்புச் சுவை கபுண்ட வழுவூப்பான சதபைப் பகுதியை 'நூங்கூ' (பனூசூளை) எனறூ கபுறூவர். நூங்கைச் சிறாரூகள் விரூம்பி உண்பர்.

மபினறூ கண, இரூ கண, ஓரூ கண கபுண்ட குரூம்பகைள் உள்ளன. அவறூறின் மறூபக் கத்தை அரிந்தால் இக் கண்கள் தூலாம்பரமாகத் தரூயூம். குரூம்பயைை அரிந்து நூங்கைக் குடித்து விடூக் குரூம்பயைைச் சிறிதாக அரிந்து ஆடூ, மாடூகளூக் கு உணவாகக் கபுடூப்பர். அணில் குரூம்பயைூள் பனை மரத்தில ஏறிக் குரூம்பயைைக் கபுதிநூங்கைக் குடித்துவிடூம். இக் குரூம்பகைள் சில நாட்களில் மரத்திலிரூந்து விழூந்துவிடூம். இதயூம் மக்கள் எடூத்துப் பாவிப்பர். குரூம்பகைள் மூதிர்ந்துவர அதிலூள்ள நூங்கூ கபுட்பியாகிச் 'சீ க்காய' ஆகிவிடூம். அதனபின் அதை உண்பூமூபியாது.

கபுவில் களில் சித்திரை மாதத்தில குரூம்பகைள் கபுட்பிச் சபுபித்துச் 'சித்திரைக் கதை' பபித்து, கபுசி காய்ச்சி, பபுசகைள் சபுய்தூ, தபுய்வ வழிபாடூ பூரிந்து, மக்கள் ஓனறூ கபுடி உணவூந்து மகிழ்ந்து சபுவர்.

2. 0000 0000:-மூற்றிய குரூம்பகைள் பழூத்துப் பனம் பழமாய் ஆனி, ஆபி மாதங்களில் விழூத் தபுடங்கிவிடூம். இவறூறில் மபினறூ கபுட்பயைூள் பழங்களை 'மூக்காழி' எனறூம், இரூ கபுட்பயைூள் பழங்களை 'இரூகாழி' எனறூம், ஓரூ கபுட்பயைூள் பழங்களை 'ஓரூகாழி' எனறூம், மூளகை காத தரூம் குறூந்த சிறூ கபுட்பயைூள் பழங்களைச் 'சபுத்தை' எனறூம் அழபைப் பர். இக் கபுட்பகைள் எல்லாம தூம்பால் மபுட்பபுட்புப் பழச சதபை (களி) நிறூந்தூள்ளன. களிநீ க்கிய சபுத்தகைளை மா, தபுள் அரிக் கும் அரிப்பபுட்பிகளைத் தூப்பரவூ சபுய்வதூக் குப் பாவிப்பர். பனம் பழத்தின் பழச சதயைபை பச சயைாகவூம், வகேவதைதூம் உண்பர். ஓரூ பனம் பழம் சாப்பிட்பால் அது ஓரூ நரூ உணவூக் குச் சமனாகூம். ஓரூ பழம் நாலூ (04) மூதல் ஏழூ (07)அங்கூலம் வரயான விட்பம் கபுண்டது.

நல்ல பனம் பழக்கபுட்பகைளைப் பினூந்து பழச சதயைை எடூத்துப் பந்தூப் பாயிற் பரவி

வெயிலிற் காயவிட்டுப் பனாட்டு எனும் உணவுப் பொருளைச் செய்வர். அதை மக்கள் விரும்பி உண்பர். பனங்கட்டி, எள்ளு, நீர் ஆகியவற்றைப் பாதிரத்திலிட்டு அடப்பில் வைத்து நெருப்பில் காய்ச்சிய பாணியில் பனாட்டுத் துண்டுகளைத் தோய்த்து மண்பானையில் அடக்கி வைத்தால் 'பாணிப் பனாட்டு' ஆகிவிடும். இதைப் பழுதுபடாமல் வைத்துச் சாப்பிடலாம்.

பனம் பழங்களை மாடுகளுக்கு உண்ணக் கொடுப்பர். அவை அதிலுள்ள களியை உண்டபின் துப்பரவான பனங்கொட்டகைகள் கிடக்கின்றன. அன்று சவர்க்காரம் கிடப்பது அரிதாயிருந்தபொழுது அழுக்கான உடம்புகளைப் பனங்களிப் போட்டுத் தோய்த்து வெயிலில் உலரவிட்டால் மாடுகள் உடம்பிலுள்ள பனங்களி வாசத்தால் ஈர்க்கப்பட்டுத் துணிகளையும் சாப்பிட்டு விடுவதும் சாதாரண நிகழ்வாகும்.

பனம் பழச்சதையிலிருந்து கழிப்பதநீர், ஊக்கம் தரும் உணவுகள், பழப்பாகு, குளிர்ப்பானம், பனம் பணியாரங்கள், மாச்சேர்த்த களி வகைகள் ஆகிய நுகர்வுப் பொருட்களைச் செய்வர். பனம் பழச்சதையை அமரெக்கா, கனடா, யரேமனி, அவுத்திரலேயா, பிரித்தானியா போன்ற வெளிநாடுகளுக்கு ஏற்றுமதி செய்து அந்நியச் சலாவணியும் பெறுவர்.

3. 000000 - 00000000 : மரமறிகைகள் ஆண், பெண் பனகைளின் புதுப் பானகைளைத் தட்டிப் புதுப்படுத்திப் பானகைளின் நுணியைச் சீவி மண்முட்டிகளை அதிற் கட்டிக் காலையிலும் மாலையிலும் புதநீர் ரசைச் சேகரிப்பர். இப்பானகைள் ஐந்து/ஆறு மாதங்களாகுப் புதநீர் ரதைத் தொடர்ச்சியாகத் தரக்கூடியவை. ஆனால் யாழ்ப்பாணத்துப் பனமரங்கள் ஏழு/எட்டு மாதங்கள் வரை புதநீர் ரதைத் தருகின்றன. ஆண் பனகைள் நாளொன்றுக்கு ஐந்து லீட்டர் புதநீர் ரதைத் தருகின்றபொழுது பெண் பனகைள் ஆண் பனகைளைவிட 50 சதவீதம் கூடுதல் தருகின்றன.

புதநீர் ஒரு சில மணிநேரத்தில் புளித்து விடும். புளித்ததும் அது 'கள்' ஆகிவிடுகின்றது. அதைக் குடித்தால் வெறிக்கும். புதநீர் புளியாதிருப்பதற்கு மரமறிகைள் சூண்ணாம்பை உள் முட்டிகளிறு தடவி விட்டுக் 'கரூப்பணி' என்ற புதார்த்தத்தைச் சேகரிப்பர். இது கள்ளைப் போல் வெறிக்காது. இன்னும் கரூப்பணி மிகவும் இனிமையானதால் மக்கள் அதை வாங்கி அருந்தி மகிழ்வர். மலேயம் கரூப்பணி குளிர்ச்சியைத் தரக்கூடிய பானமாகும்.

புதநீர் லிருந்து பனங்கட்டி, பனம்பாணி, பனஞ்சீனி, பனங்கற்கண்டு, வெல்லம், பனம் மிட்டாய், பனங்கழி ஆகியவற்றைச் செய்வர். உடன் கள்ளைச் சின்னமுத்து, அம்மை நோய் வந்தவர்களுக்குக் கொடுத்தால் நோயின் தாக்கம் குறைந்துவிடும். புதநீர் ரைப் பதே மருந்தாகவும் பாவிப்பர். கரூப்பணி, பச்சையரிசி, பயறு ஆகியவற்றைச் சேர்த்துக்

கரூப்பணிக் கஞ்சி தயாரித்து அரூந்துவர் .

4. 00000 00000000 :-புரட்டாசி/ ஐப்பசி மாதங்களில் மண்ணகைக் கொத்தி இரண்டடி உயரத்துக்கு மண்ணகைக் குவித்து எட்டடி நீளமும் ஆறடி அகலமுமான பாத்தி அமதைதுப் பனங்கொட்டகைகளை அதன்மேல் அடக்கி மண்ணால் மடித்துத் தண்ணீர் ஊற்றி விடக் கொட்டகைகள் மூளதைது நிலத்தில் இரண்டு/மூன்று அடிகள் வரை சீனென்று பனங்கிழங்காய் விளைந்து முற்றியவுடன் கிழங்குகளைப் பிடுங்கிப் பாவிப்பர் . மணற்பாங்கான தனெமராட்சிப் பகுதியில் விளையும் பனங்கிழங்குகள் பெரியனவாகவும் , தும்பு குறைந்தனவாகவும் , மிக ருசியானதாகவும் இருக்கும் .

கார்த்திகை மாதத்தில் கொண்டாடப்படும் 'கார்த்திகை விளக்கீட்டு' அன்று கம்புகளின் ஒரு முனையில் துணியால் பந்தம்போல் சுற்றிக் கட்டி, அவற்றை எண்ணையில் நனைத்துப் பற்றவைத்து, அவற்றைப் படலை, வீட்டு முற்றம் , வீட்டுப் பின்பக்கம் , கிணற்றடி, குடங்கரை, வமேப்பி, 'பனம் பாத்தி', மலசலகட்டம் , ஆட்டூப் பட்டி, மாட்டூப் பட்டி ஆகிய இடங்களில் பந்தங்களை நாட்டிச் சுவாமி அறையில் பசுக்கள் செய்து மகிழ்ந்திருப்பர் .

5. 0000000 00000000000000 :-அவித்த பனங்கிழங்கைப் பிளந்து வெளியில் உள்ள நார்ப் பகுதியை நீக்கி விட்டுச் சிறு சிறு துண்டுகளாகக் கியாவரும் விரும்பி உண்பார்கள் . சிலர் துண்டுகளாகக் கிய பனங்கிழங்கை உரலிலிட்டு உப்பும் , மிளகும் , திங்கையப் பிவும் போட்டு இடித்துத் துவைத்து உருண்டையாகக் கி உண்பர் . இன்னும் பனங்கிழங்கை நெருப்புத் தண்ணில வகேவதைதும் உண்பர் .

6. 0000000 :-பனங்கிழங்கைப் பிளந்து வெளியில் காயவைத்தால் அதை 'ஓடியல்' என்றழைப்பர் . இதைப் பழுதுபடாமல் பல மாதங்கள் வைத்திருக்கலாம் . ஓடியலதைத் துண்டுகளாகக் கி உரலில் இட்டு இடித்து வரும் மாவை 'ஓடியல் மா' என்று கஹுவர் . இந்த மாவை நீரிட்டுக் குழதைது அவித்தால் 'ஓடியல் பிட்டு' என்று கஹுவர் . இப்பிட்டதைத் தனித்தும் , சோற்றுடனும் கலந்து கறிகளோடு சரேத்துச் சாப்பிடுவர் .

ஓடியல் மாவுடன் பலவகதைத் தானியங்கள் சரேத்து; \$0; சமதைத்தால் 'ஓடியற் கஹு' ஆகிவிடும் . இதைச் சவை உணவாக விரும்பி உண்பர் . ஓடியல் மா, சள்ளைமீன் , நண்டு, கரூவாடூ, இறால் ஆகியவற்றோடு கஹு சமதைத்தால் அசவை உணவாகி விடும் . ஓடியலவை வெளிநாடகளுக்கும் ஏற்றுமதி செய்கின்றனர் .

7. 0000000000000000 :அவித்த பனங்கிழங்கபைப் பிளந்து வயிலில் காய வதைதால் 'புழுக்கொடியல்' ஆகிவிடுகின்றது. இததை துண்டு போட்டுச் சாப்பிடுவர். இது மிகக் கடினமானது. வயது மூதிரந்தோர் இததை இடித்து மாவாக்கித் தங்காய்ப்பு, கரூப்பட்டி சரேத்துச் சாப்பிடுவர். புழுக்கொடியலையும் வளிநாடுகளுக்கு ஏற்றுமதி செய்கின்றனர்.

8. 0000 0000000 :முளை வந்த பனங்கொட்டையைப் பிளந்தால் அதன் மத்தியிலுள்ள பரூப்பை 'பிரான' என்று கஃறுவர். இது மனெமயானதும், இனிமயானதும் ஆகும். சிறார்கள் இததை விரும்பி உண்பர். இததைப் பதப்படுத்துதினால் வளிநாடுகளுக்கும் அனுப்பலாம்

9. 0000000000000000 :பனமைர உச்சியின் நடுவிலுள்ள மூதிராத இளங்குரூத்தையாவரும் விரும்பி உண்பர். அது மிகவும் இனிமயானது. இப்பனங்குரூத்தில் 98 சதவீதமான நார்ச்சத்துள்ளது. பனமைரத்ததைத் தறிக்கும் பொழுதோ அல்லது பனமை மூறிந்து விழும் பொழுதோதான் இக் குரூத்ததை எடுத்து உண்பர்.

10. 0000000000 :பனமைர உச்சியிலுள்ள குரூத்தின் அடிப்புறமாகவுள்ள மனெமயான பகுதியதைத் தான் 'பனஞ்சோறு' என்றழைப்பர். இது மனெமயானதும், இனிமயானதும் என்பதனால் மககள் யாவரும் விரும்பி உண்பர். இதிலும் பனங்குரூத்ததைப்போல் கஃடிய நார்ச்சத்துண்டு.

000 00000 000000000 0000000000

மக்களுக்குப் பனமை நல்கும் உணவிலிப் பொருட்களையும் அவற்றின் பெயர்களையும் ஓரூங்கமதைதுப் பார்ப்போம்.

1. 0000 0000 :-பனமை ஓலமை மட்டையுடன் சரேந்து ஆறியிலிருந்து எட்டி வரையான நீளத்துடன் விசிறி வடிவான அமைப்பைக் கொண்டது. மூதிரந்த பனமை ஓலையின் ஈர்க்கு நீக்கிய ஓலையை வாரந்து சிறிது சிறிதாக நறுக்கி மாட்டுக்கு உணவாகக் கொடுப்பர். கஃரவை, வலையடைக்க, தோட்டத்தில் எரூவாக மண்ணில் புதகைக்க, பாய், கடகம், கஃடை, பட்டி, விசிறி, தபப்பி, குடை, பிளா, பட்டை, தட்டுவம், பீலிப்பட்டை (இறகைகஃடை), நீத்துப் பட்டி, திருகணை, பஃக்கள், பஃச்சாடிகள், ஆடு மாட்களுக்குரிய குடில் ஆகியவை செய்வதற்குப் பனமை ஓலையைப் பாவிப்பர். பனமை ஓலையிற் பட்டம் இணக்கி, ஏற்றி மகிழ்வர் சிறார்கள்.

ஆதி காலத்தில் இந்தியாவிலும், இந்தோனீ சியாவிலும் தாளில் எழுதுவதுபோலப் பனை ஓலையை எழுதப் பாவித்தனர். இந்தியாவில் தரமான பனை ஓலையைத் தெரிவு செய்து அதை மஞ்சள் துள்ளி போட்ட உப்புத் தண்ணீ ரில் கொதிக்க வைத்துப் பதனப்படுத்துவர். அவற்றைக் காய விட்டபின் மரக்கல்லால் தயேத்து மரூகறேறி ஓலகைகளை இரண்டாக நறுக்கி ஒவ்வொரு துண்டுகளின் மலையிலும் ஒவ்வொரு துளையை இடுவர். அதன்பின் எழுத தாணியால் ஓலகைகளில் எழுதி ஓலையைத் துளகைகளில் ஒரு கயிற்றைச் சலுத்துக் கட்டி வைப்பர். இதனை 'ஏடு' என்று கஹுவர். இவை பழுவதயை வண்ணம் பலலாயிரம் ஆண்டுகளாக வைத்திருந்து பாவிக்கக் கட்டிய ஆவணங்களாகும்.

2. 000000 :-பனை ஓலகைகளை மரத்திலிருந்து வெட்டாது விட்டால் அவை காயந்து 'காவலோலை' ஆகி விழும். இக்காவலோலையின் அடிப்பகுதியில் 'கங்கு' (இரு சிறகுகள்), நடுப்பகுதியில் 'மட்டை', நுனிப்பகுதியில் 'ஓலை' ஆகியவை அடங்கும். காவலோலையை எரிக்கவும், நிலத்தில் புதைத்துப் பயளை ஆக்கவும் பாவிப்பர்.

3. 0000000 000000 :-பனைமரத்தின்குண்டுகள் கடினமானதும், பாரமானதும், நிலைத்து நிற்கக் கட்டியதுமாகும். எனவே இவற்றைக் கப்பல்துறை மடையைக் கட்டுவதற்குப் பாவிப்பர். வீட்டுக் கஹரை அமைப்பதற்கு வேண்டிய சிலாகை, தீ ராந்தி வளை, பனை வரிச்சல், மரச்சட்டம் ஆகிய அனதையையும் பனை தந்துதவுகின்றது. பனை மரத்தையே பிளந்து துலாவாகவும், ஆட்காலாகவும் பாவித்துக் கிணற்றிலிருந்து நீ ரைப் பெற்றுக்கொள்வர். உயரமான கம்பங்களாக முழுவ் பனையைப் பாவிப்பர்.

4. 000 000000 :-பனையைறிகளின் பனையிலுள்ள ஓலையைடன் சேர்ந்த பனை மட்டையை வெட்டி வீழ்த்தி விடுவர். ஓலையை அரிந்து விட்டால் எஞ்சுவது பனை மட்டையாகும்.

இதனால் வலி அடைய்ப்பர். ஐந்து ஆண்டுகளாகும்மலே இவை உக்காது நிலைத்திருக்கும். பழுவதுபட்ட மட்டகைகளைச் சிறிதாக வெட்டி விறகாக எரிப்பர். இந்த மட்டையின் வலிப்பகத்தில் நீண்ட நார்கள் உள்ளன. அவற்றால் நாரக் கடகம், நாரக் கட்டை, நாரப் பெட்டி ஆகியவற்றைச் செய்து பாவிப்பர். ஓலையால் செய்யப்பட்ட கடகம், பெட்டிகளை விட, நாரக் கடகம், நாரக் கட்டை, நாரப் பெட்டிகள் அதிக காலம் பாவிக்கக் கட்டியன. பனை மட்டையின் ஓரப்பகுதிகளில் உள்ள நரூக்கமான வாள்போன்ற 'பனங்கரூக்குகள்' பனையைறிகளையும், மக்களையும், மற்றைய உயிரினங்களையும் வெட்டி வதைத்து விடுகிறது.

5. 000 0000000 :-அரிந்த பனை ஓலையின், > ஓலகைகளை நீக்கி விட்டால் எஞ்சும் நரம்புகளை 'ஈரக்க' என்று கஹுவர். பனை ஈரக்கினால் சூளக, இடியப்பத் தட்டை,

திருகணை ஆகியவற்றைப் பின்னிச் சமயைலறையில் பாவிப்பர். வீட்டுவயேயும் பொழுது கிடுகுகளைச் சிலாகையில் கட்டுவதற்கு ஈர்க்கைப் பாவிப்பர். ஈர்க்குகளைச் சிறிய கட்டாகக் கட்டி விளக்குமாறாகவும் உபயோகிப்பர்.

6. 000000 000000 :-மரமறிகள் பனை மரத்திலுள்ள ஓலையை மட்டையுடன் வட்டி வீழ்த்தும் பொழுது ஒரு பகுதி மட்டையோடு சேர்ந்த இரூ சிறகுகள் பனை வட்டோடு இணைந்திருக்கும். அவை காய்ந்தபின் நிலத்தின்மேல் விழுந்துவிடும். அதைத்தான் 'கங்கு மட்டை' என்று கஹுவர். இக்கங்கு மட்டையிலுள்ள நாரினால் தரிகை, துடைப்பம் ஆகிய பொருட்களைச் செய்து உபயோகிப்பர். கங்கு மட்டையை எரிப்பதற்கும் உபயோகப்படுத்துவர்.

7. 00000000 :-பனம் பழத்தின் மறைபுறமுள்ள தோடு என்பதை 'இதக்கை' என்றும், 'பணிவில்' என்றும் கஹுவர். அதில் மஹு பணிவில் கள் சூற்றிவர ஓர் அடக்காகவும், அதற்குமேல் இன்னொரு அடக்கில் மஹு பணிவில் களும் ஒருமித்து ஒரு பனம் பழத்தில் ஆறு பணிவில் கள் அமைந்திருக்கும். பதார்த்த உணவகை கரண்டியால் அள்ளிக் குடிப்பதுபோல இப்பணிவில் களால் பனங்கழி, பனங்கஞ்சி, கரூப்பணிக் கஞ்சி, பனம் பழச் சதை (களி), பழப் பாகு, பாணி, உழுத்தங்களி ஆகியவற்றை அள்ளி உண்டு மகிழ்வர்.

0000000000

இதுகாறும் பனையின் கதை, தோற்றுவாய், கிளைப் பனை, இலக்கியங்கள் பசேும் பனை, பனையின் சிறப்பு, பனை தரும் உணவுப் பொருட்கள், பனை தரும் உணவிலிப் பொருட்கள் ஆகியவை பற்றி விரிவாகப் பார்த்தோம். மனிதர்களுக்குப் பனை தந்துதவும் பிரயோசனங்கள் போல் மற்றைய ஒரு விருட்சமும் தருவதில்லை. பனையை நாம் பயிரிட்டும், நீர் ஊற்றி, பண்படுத்தி வளர்க்கத் தவேயில்லை. அது தானாகவே வளரந்து நஹு (100) ஆண்டுகளுக்கு மலோகத் தொடர்ச்சியான பெருமளவுப் பயனதை தந்த வண்ணம் உள்ளது. பனை இறந்தவிடத்தும் அதன் மரம், ஓலை, மட்டை, கங்கு, நிலத்திலுள்ள பனங்குத்தி ஆகிய அனதைதையும் மக்கள் எடுத்துப் பாவிப்பர். பனைப் பொருட்களின் பாவனகை காலஎல்லை முடிவுற்றதும், அவகைகள் மண்ணுக்கிரயாகி மண் வளத்தை மஹுபடுத்தி விளைச்சலைப் பெருக்கிப் பசிப்பணியதை தீர்த்து வளைபதில் முன்னின்று உதவுகின்றன.

இவ்வண்ணமுள்ள கற்பகத்தரூவான பனை மரத்தலை மக்கள் வீட்டுத் தயெவமென மதிக்கின்றனர். இனிநாங்கள் பனை மரத்தலை அபிவிருத்தி செய்யும் துறையில் இறங்க வேண்டும். எனவே ஓவ்வொரு ஆண்டும் பனங்கொட்டகைஎன முளகைக் கச்சிய்து

அவற்றை வளர்த்துத் துப பனகைளின் துகையகைக் கட்ட வணேடும்.
அப்பொழுது நாம் கட்டிய பலனைப் பெறலாம் என்பது திண்ணம். இருந்தும் ஒரு சிலர்
பனை மரத்தை வணேடும்பென்று தறித்து அழித்து விடுகின்றனர். எனவே பனை மரத்தை
அழித்து விடாது காப்பாற்றுவது நம் அனாவரின் கடமையாகும்.

wijey@talktalk.net