

Written by - முனவைர் த. ரஜித குமார் , உதவிப் பரோசிரியர் , பாரதிதாசன் பல்கலகை கழக மாதிரிக் கல்லரி, வதாரண் யம் . -

Sunday, 10 June 2018 15:59 - Last Updated Sunday, 10 June 2018 16:08



உலகில் வாழ்கின்ற அனதைத் து இன மக்களும் தாங்கள் வாழ்கின்ற புவியியற் சமூகங்கு ஏற்புத் தங்களைச் சூற்றிலு காண்ப்புகின்ற பொருட்களைப் பயன்படுத்தி தங்களுடைய வாழ்க்கையை அமதைத் துக் கொள்கின்றனர் . இவற்றுள் மனிதனின் அன்றாடத் தேவைகளான உணவு, உடை, உறவிடம் என்பனவற்றில் உணவே முதன்மையாக இருக்கிறது . இக்கட்டுரையானது உணவுகளை உண்பதற்கு மக்கள் பயன்படுத்தி வந்த கலன்களைக் குறித்ததாக அமகிறது .

ஊர்ஜித குமார்

பண்பாடு என்னும் கருத்தாகக் மக்களின் அறிவு சார்ந்த நிலையில் ஏற்படும் எண்ணற்ற கருத்து வடிவங்களின் மூழ்மடை ஆகும் என்கிறார் சீ . பக்தவத்சல பாரதி (1980:160) . மனிதன் சமூக உற்பினை என்ற நிலையில் அவன் பயன்படுத்தும் பொருட்கள் அவைபற்றிய கருத்தாக்கங்கள் இவகைளின் கட்டடசுச் சரேக்கைப் பண்பாடாகும் . இது புவியியல் பரப்பு, நாடு, மொழி, இனம் போன்றவற்றிற்குறிப்பி வழங்கும் இயல்புடையது . பண்பாடு என்னும் சொல் பண்புத்துதல் என்ற சொல்லிலிருந்து உருவானது எனலாம் . ஏனெனில் பண்பாடு என்ற சொல் மனிதனோடு மட்டுமே தொடர்புடையது . இது பிற உயிரினங்களிடமிருந்து மனிதனைப் பிரித்துக் காட்டுகிறது . பண்பாடு என்னும் கருத்தாகக் மக்களின் அறிவு சார்ந்த நிலையில் ஏற்படும் எண்ணற்ற கருத்து வடிவங்களின் மூழ்மடை என்று பக்தவத்சலபாரதி (1980:160) குறிப்பிடுகிறார் .

பண்பாட்டின் மானிடவியலார் இரண்டாக வகைப்படுத்துகின்றனர் . அவை, 1. பொருள்சார் பண்பாடு , 2. பொருள்சாராப் பண்பாடு என்பனவாகும் . மக்கள் தங்களின் தேவைகளுக்காகச் செய் து கொள்ளும் அனதைத் து வகையானப் பொருட்களும் பொருள்சார் பண்பாட்டினுள் அடங்கும் . பொருள்சாராப் பண்பாட்டில் பொருள் வடிவம் பெறாத அனதைத் துக்கெடுகளும் இடம் பெறுகின்றன . இவற்றில் பூழங்குபொருட்கள் அனதைத் தும் பொருள்சார் பண்பாட்டின் அடையாளப்படுத்துவனவாக விளங்குகின்றன .

ஊர்ஜித குமார்

பூழங்கு என்பதற்குக் கதிரவைநீர் பிள்ளை தமிழ் மொழியகராதி (1990:1047) வழங்குதல் என்றும் , தமிழ் லகெசிகன் (1982:2793) கையாளுதல் , பூழங்குதல் என்றும் விளகக் தருகின்றன . எனவே பூழங்கு பொருள் என்பது மக்கள் அன்றாடம் தங்கள் தேவைகைக் பயன்படுத்தி வந்த, வருகின்ற பொருட்களைக் குறிப்பதாகக் கொள்ளலாம் . மக்கள் தங்களின் தேவைகைக் குறிப்பதொன்று தொடர்டே செய் து வருகின்ற கைவினைப் பொருட்கள் யாவும் பூழங்குபொருள் பண்பாட்டை அடையாளப்

Written by - முனவைவர் த. ரஜித்குமார், உதவிப் பேராசிரியர், பாரதிதாசன் பல்கலைக்கழக மாதிரிக் கல்லூரி, வதோரணம். -

Sunday, 10 June 2018 15:59 - Last Updated Sunday, 10 June 2018 16:08

படபுத் துகின் றன. லபர து(1997:297), இயற் கை வளங் களபை பண் பாட டுப் படபை புகளாகவும், கலபை படபை புகளாகவும் மாற்றிக் கொள் வதயைபு பூழங்கு பொருள் சார் பண் பாட டு என றும்; மானுடக் குழூ ஒன் றின் தொழில் நுட்பத் திறனும் பூழங்குபொருள் சார் ந்தகலதைத் தொழில் வலேபை பாடமநைத் தபொருட்களும் பூழங்குபொருள் பண் பாட டில் அடங் குகின் றன என றும் குறிப் பிடுகின் றார்.

பூழங்கு பொருட்கள் குறித்து ஆய்வுச் சயெத் ரஜித்குமார் (2009: 2) மன றாக வகபை படபுத் தி கறியுள் ளார். அவை, 1. உணவூ சார் ந்த பூழங்குபொருட்கள், 2. வீ ட்டுஉபயகூப் பூழங்குபொருட்கள், 3. தொழிற்கள பூழங்குபொருட்கள் என பனவாகும்.

00000000

உணவூகளைச் சமபைப் பதற்கும், அவகளைபைப் பாதுகாப்பாகப் பக் குவப் படபுத் தி வபைப் பதற்கும், உணவூகளை உண் பதற்கும், காலநடபை, பறவகைகூக் கு உணவூ கொடபுப் பதற்கும் பல் வறூ விதமான கலன்களை எல்லாம்களும் பயன் படபுத் துகின் றனர். இதற்கு சங்க கால மக்கள் விதிவிலக்கன் று அவர்களும் இயற் கயாகக் கிடதைத் திலகைகளையும் மரம் மற் றும் மண் ணால் சயெய் பட்ட கலன்களையும் பயன் படபுத் தியுள் ளனர். அது மட்டும்பின் றிப் பல் வறூ வகயான உலகோகங்களினால் சயெய் பட்ட கலன்களையும் பயன் படபுத் தி உள் ளனர். இஃது அவர்களின் அறிவியல் தொழிநுட்ப வளர்ச்சியினை எடபுத் துரபைப் பதாக அமநைத் துள் ளன. அதிகளவில் மண் கலன்களின் பயன் பாடூ இரூந் துள் ளன. சங்க கால மக்கள் மரம், மண், இரூம்பு, பித்தளபை, வணை கலம், தங்கம், வளெளி போன்றவற் றால் சயெத் தகலன்களைப் பயன் படபுத் தி உள் ளனர். தற்போது வணை கலம், தங்கம், வளெளி, மரம் போன்றவற் றால் சயெய் பட்ட கலன்கள் வழக்கிழந் து காணப் படபுகின் றமகை குறிப் பிடுத் தக்கதாகும்.

கலம் எனபது உள் ளீ டற் ற, குப்பி போன்ற அமபை பினகைக் கொண்டது ஆகும். இஃது பயன் பாட டு வபிவம் இவற் றிற் கறே பல் வறூ பயெர்களில் வழங்கப் பட்ட டுள் ளன. குறிப் பாக, பொற் கலம் (பரி. 11: 79-80), கறவகை கலம் (கலி. 108: 30-32) போன்றவற் றகைக் குறிப் பிடலாம். சமயைல் அறயைபை மக்கள் 'அடூக்களை' என று கறும் மரபு உள் ளது. அதாவது, அடூத்தல் என்றால் சமதைத் தல் என று பொருள். எனவதோன், சமயைல் சயெயும் இடத்தை அடூக்களை என றழகைக் கிறோம். அதபைபோன்ற சமயைல் சயெய் வதற்குப் பயன் படபுத் தும் கலன்களை 'அடூகலம்' என பர். இதனை,

“கடும் பினடூகல நிறயைக நடுங் கொடிப் பிவா வஞ்சியும் தரூகுவ னனெற் றோ” (புறம். 32: 1-2)

என்றப் பாடலபிகள் மலம் அறியலாம். சமதைத் த உணவூகளை மபியுள் ள கலன்களில் பாதுகாப்பாக வதைத் து பயன் படபுத் தும் வழக்கத்தயையும் நம் முன்னரூர் கடபிடித் து வந் துள் ளனர். இதனை,

Written by - முனவைவர் த. ரஜித்குமார், உதவிப் பேராசிரியர், பாரதிதாசன் பல்கலைக்கழக மாதிரிக் கல்லூரி, வதோரணம். -

Sunday, 10 June 2018 15:59 - Last Updated Sunday, 10 June 2018 16:08

“அருங்கடித தீ ஞ சுவையமுதொடும் பிறவும்

விரும்புடமை மரபிற கரப்புடயைபிசில்

மீ ன் பித்தனன் வான் கலம் பரப்பி” (பெரும். 475-477)

என்றப் பாடல்கள் தளெிவபுத்துகின்றன. சங்ககால மக்கள் பயன்படுத்திய கலன்களை இரண்டாக வகைப்படுத்தலாம். அவை, 1. இயற்கை கலன்கள், 2. செயற்கை கலன்கள் என்பனவாகும்.

### 1. 0000000 00000000

சங்ககால மக்கள் இயற்கையினதைத் தங்களின் தவேகைக்கு ஏற்ப பயன்படுத்தி உள்ளனர். இயற்கையாகக் கிடக்கையும் தாமரையிலை, தகேக்கிலை, ஆம்பலிலை, வாழையிலை, பனயையிலை, மஹிங்கில் ஆகியவற்றைக் கலன்களாக உணவூ உண்பதற்கு ஏற்புடயைதாக வடிவத்தைப் பயன்படுத்தி உள்ளனர்.

### 0000000000

தகேக்கு மரத்தின் இலகைகளைப் பயன்படுத்தி உணவூ உண்ணும் வழக்கம் தற்போது கிராமப்புற மற்றும் மலைவாழ் மக்களிடம் காணப்படுகின்றது. சங்ககால மக்களும் தகேக்கிலையினை உண்கலமாகப் பயன்படுத்தி உள்ளனர். இதனை,

“சகேக்குவள் கொல்லோ தானதே தகேக்கின்  
அகலிலை குவிந்த புதல் போல் குரம்பை  
ஊன் புமுகு கயரூ முன்றில்” (அகம். 315: 15-17)

என்றப் பாடல்கள் மஹிமம் அறியலாம். மலேமும், பயணம் மறேக் கொள்ளும் போது வழியில் உணவூ உண்ணும் போதும் தகேக்கிலை மிகவும் உதவியாக இருந்துள்ளது. இதனை,

“தயேவ மடயிற்றகேக்கிலைக் குவகை . . . . .” (பெரும்: 105)

என்றப் பாடல்கள் சான்று பகர்கின்றது. தற்போது, நீண்ட நாள் கிடாமலிருக்க வேண்டி, தகேக்கிலையில் ஊறுகாய் வகைகளை வைத்து விற்பனைச் செய்கின்றனர். தகேக்கிலையில் உள்ள ஊறுகாய் அதிக சுவையுடயைதாக இருப்பதால் மக்கள் அதனை விரும்பி உண்கின்றமை குறிப்பிடத்தக்கதாகும்.

### 0000000000

எக்காலத்திலும் எல்லா மக்களாலும் சிறப்பு உண்கலமாக ஏற்றுக் கொள்ளப்பட்டு பயன்படுத்தப்பட்டு வருவது வாழையிலையாகும். திரும்ணம், மற்றும் சிறப்பு விரும்பு தின் போது வாழையிலையில் உணவூ வழங்கும் மரபு காணப்படுகின்றது. பழந்தமிழர்கள் வாழையிலையின் பயனை அறிந்து அதனை உண்கலமாகப் பயன்படுத்தி உள்ளனர். இதனை,

“வாழை ஈர்ந்தடி வல்லிதின் வகைஇப்  
புகயுண்டு அமரத்தகண்கள்” (நள. 120: 5-6)  
“சமெங்கோள் வாழையகலிலைப் பகுக்கும்” (புறம். 168, 13)

என்னும் பாடல்கள் உணர்த்துகின்றன.

Written by - முனவைவர் த. ரஜித்குமார், உதவிப் பேராசிரியர், பாரதிதாசன் பல்கலைக்கழக மாதிரிக் கல்லூரி, வதோரணம். -

Sunday, 10 June 2018 15:59 - Last Updated Sunday, 10 June 2018 16:08

0000000000

ஆம் பலிலையினயையும் உணவு உண்ணுவதற்கு பயன்படுத்தி உள்ளனர். தலவை தனது கணவனுக்கு ஆம்பலின் அகன்ற இலையில் சோற்றுடன் பிரம்பின் இனிப்புடன் கபிய பூளிப்பான பழத்தினபைப் பெய்து இடுகின்ற அழகினை,

“ஆம்பல் இலையை வமலவை வஞ்சோற்று  
தீ ம்புளிப் பிரம்பின் திரள்கனி பெய்து  
விடியல் வகைறையிடு உமூர்” (அகம். 196: 5-7)

என்றப் பாடல் நயம்படச் சூட்டுகிறது. இதனை திடப் பொருட்களையெட்டுமின்றித் திரவப் பொருட்களையெண்ணவும் பயன்படுத்தி உள்ளனர். உழவர்கள் அகன்ற ஆம்பலிலையில் கள்ளினையெண்ணி உண்டனர். இதனை,

“கம்புவிடு மென்பிணி அவிழ்ந்த ஆம்பல்  
அகலவை அரியன் மாந்தி” (புறம். 209: 3-9)

என்றப் பாடல்கள் மலம் அறிய முடிகிறது.

0000000000

இயற்கையில் கிடக்கவும் மற்றொரு பொருள் மங்கில். இதனையும் கலன் போன்றோ பயன்படுத்தி உள்ளனர். இன்னும் கிராமபுறத்தில் மங்கிலின் பயன்பாட்டைக் காணமுடிகின்றது. மாடுகளுக்கு மருந்து கொடுப்பதற்கு மங்கிலைக் கணுவின் மறைபகுதியில் வட்டி பயன்படுத்துகின்றனர். ஏணியாகவும் அதிகமாகப் பயன்படுத்துகின்றனர். பழந்தமிழர்கள் மங்கில் குப்பிகளிலே மதுவினை நிரப்பி முற்ற வதைத்து பின் எடுத்து உண்டு விட்டு குரவையைக் கத்தினவைக் கண்டு களித்துள்ளனர். இதனை,

“வாங்கமவை பழனிய நறவாண்டு  
வங்கை மன்றிற் குரவையும் கண்டே” (நற். 276: 9-10)

என்றப் பாடல்கள் மலம் அறியலாம்.

இதிலிருந்து கள் போன்ற மதுப்பொருட்களையெட்டுகாப்பாக வையப்பதற்கு மங்கில் களையெட்டு பயன்படுத்தி உள்ளமைப் புலனாகிறது. இன்றும் மங்கிலையெட்டு பயன்படுத்திப் பல்வகை விதமானப் பொருட்களையெட்டு செய்கின்ற தொழில்நுட்பம் வளர்ச்சியடைந்துள்ளமையையெட்டு காணமுடிகிறது. மங்கில் கலனாக எட்டுமின்றி அளவையாகவும் பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளமை குறிப்பிடத்தக்கதாகும்.

## 2. 00000000 00000000

பொன், இரம்பு, சமெம்பு, வள்ளி, மரம், மண்போன்றவற்றால் தயார் செய்யப்பட்ட கலன்கள் செயற்கை கலன்கள் எனலாம். பழந்தமிழர்கள் உலகோகங்களின் பயன்பாட்டினையெட்டு அறிந்திருந்தமையினால் பல்வகை விதமான கலன்களையும் பயன்படுத்தியுள்ளனர். பொன், வள்ளியினால் செய்யப்பட்ட கலன்கள் பொற்கொல்லர் கவண்ணத்தால் அழகுற வடிவமைக்கப்பட்டிருந்ததை,

“ஆசில் கம்மியன் மாசறப்புவனந்த

Written by - முனவைவர் த. ரஜித்குமார், உதவிப் பேராசிரியர், பாரதிதாசன் பல்கலைக்கழக மாதிரிக் கல்லூரி, வதோரணம். -

Sunday, 10 June 2018 15:59 - Last Updated Sunday, 10 June 2018 16:08

பொலஞ் சயெ பல காசு அணிந் த அல கால்”(புறம் . 353: 1-2)

என்ற பாடலிகள் மஹிமம் அறியமுடிகிறது.

0000

திரவப்பொருட்களை வடைபதற்குச் சாடிகளைப் பயன்படுத்தியுள்ளனர். இஃது கீழ்ப்பாகம் தரையில் நன்கு அழுத்தும்படி தட்டையாகவும், கழுத்துப்பகுதி நீண்டும், நடுப்பகுதி நன்கு பருத்த அமைப்பினதாகவும், மறைபுறம் மட்டியினால் மட்டப்படும் வகையிலும் இருந்துள்ளது. கள்ளினகை காய்ச்சுவதற்கும், அதனைப் பதப்படுத்தி எடுத்து வடைபதற்கும் இச்சாடி பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளது. இதனை,

“வல்வாய்ச் சாடியின் வழிசச்சுறவிளந்த” (பெரும் . 280)

“நன்மரம் குழீ இய நனமுதிர் சாடிப் பன்னாள் அரிந்த கோஓயுடபைபின்”(அகம் . 166: 1-2)

என்ற பாடலிகள் மஹிமம் அறியலாம். மலேமும், இச்சாடி அழகிய கலநையத்துடனும் வடிவமைக்கப்பட்டிருந்தன. இதற்கு,

“கலிமடகை கள்ளின் சாடி அன்னஎம்”(நற் . 295:7)

என்ற பாடலி சான்று பகர்கின்றது.

00000

உணவுப்பொருட்களை உண்பதற்குத் தட்டு போன்று பயன்படுத்திய கலன் தாலம் ஆகும். தால் என்பது நாக்கினகை குறிக்கும். நாக்கு போன்று தட்டையான விரிந்த பரப்பினகை கொண்டதாக இருப்பதினால் தாலம் என்று வழங்கப்பட்டுள்ளது இருக்கலாம். தாலம் என்பதற்குப் பனை என்றும் பொருள் உண்டு. எனவே, இது பனையோலை போன்று விரிந்த வடிவில் இருந்துள்ளமையால். பழந்தமிழர்கள் தாலத்தில் உணவு உண்ணப் பயன்படுத்தியுள்ளனர். இதனை,

“நறு நயெக்கடலை விசைப்பச் சோறட்டும் பெருந்தோடாலம் பிசன் மவேர்” (புறம் . 120: 14-15)

என்றப் பாடலிகள் மஹிமம் அறியமுடிகிறது.

0000

இதுவும் உணவு உண்ணப் பயன்படுத்தும் தட்டினகை குறிப்பதாகும். கொழியலரிசிக் கஞ்சியினகை உண்பதற்கு அகன்ற வாயினகை உடைய பிழாவினகைப் பயன்படுத்தி உள்ளனர். இதனை,

“அவையாவரிசி யங்களித்துழுவை மலர்வாய்ப் பிழாவிற் புலரவாற்றி” (பெரும் . 275-276)

என்றப் பாடலிகள் மஹிமம் அறியலாம்.

000000





Written by - முனவைவர் த. ரஜித்குமார், உதவிப் பேராசிரியர், பாரதிதாசன் பல்கலைக்கழக மாதிரிக் கல்லூரி, வதோரணம். -

Sunday, 10 June 2018 15:59 - Last Updated Sunday, 10 June 2018 16:08

“மான ற்டி பழுக கிய புவலவாநாறு குழிசி” (புறம், 165:6)

“கயறு பிணிக் குழிசி” (அகம், 77:7)

“முரவுவாய்க் குழிசி முரியடும் பறேறி” (புறம், 99)

என்றப் பாடலடிகள் மஹிமம் உணரலாம்.

0000

நல்லிக்காய், எலுமிச்சை, புளியங்காய், மாங்காய் முதலியவற்றைப் பக்குவப்படுத்திச் செய்யப்பட்ட ஊறுகாய்களை மண்ணால் செய்யப்பட்ட மண்பாண்டத்தைக் காடிகளில் அடகுத்து வகைக்கின்றனர். இஃது அவை கடுமல் இருப்பதற்கு பயன்படுகின்றது. இதனை,

“காடி வதைத் தகலனுடமை மஹிமம் க்கின்  
மகவாடமை மகடஹிமம் பகடும் புறந் துரப்பக” (புறம், 57-58)

என்ற பாடலடிகள் மஹிமம் அறியலாம்.

000000

நீர் எடுத்து வகைக்கும் மண்பானையைக் கன்னல் என்று அழகைக்கின்றனர். இஃது இரண்டு விதமான கன்னல் பானைகள் உள்ளன. அவை ‘தொடுவாய்க் கன்னல்’, ‘குறுநீர்க் கன்னல்’ என்பனவாகும். குவிந்த வாயையுடைய நீர் வகைக்கும் மண்பாத்திரம் தொடுவாய்க் கன்னல் ஆகும். இதனை,

“தொடுவாய்க் கன்னற் றண்ணி ருண்ணார  
பகுவாய்த் தடவிற சநெ ற்றெடுநெல், 65-66)

என்றப் பாடலடிகள் மஹிமம் அறியலாம்.

குறுநீர்க் கன்னல் என்பது மண்பானையில் நீர் விட்டு அதன் அடியில் சிறுதுளவை வழியாக அந்நீரை சிறிது சிறிதாகக் கசிய விட்டு அந்நீரை அளந்து காணும் கருவியாகலின் குறுநீர்க் கன்னல் ஆகும். இதனை,

“ஏறி நீர் வகைமம் வலீ இய சலெவயோய் நின்  
குறுநீர்க் கன்ன லினதைத் தனெ றிசபைப்” (முல்லை, 57-58)

என்றப் பாடலடிகள் மஹிமம் அறியலாம்.

0000

பழந்தமிழர்கள் குளிர் காலத்தில் நீரை சட்டாக்கி குளித்துள்ளனர். எனவே அதற்கென்று பெரிய மண்தாழிகளைப் பயன்படுத்தினர். இத்தகைய பெரிய மண்பானையைத் தடவா எனப்பட்டது. இதனை,

“பகுவாய்த் தடவிற சநெ ற்றெடுநெல், 66)



Written by - முனவைவர் த. ரஜித்குமார், உதவிப் பேராசிரியர், பாரதிதாசன் பல்கலைக்கழக மாதிரிக் கல்லூரி, வதோரணம். -

Sunday, 10 June 2018 15:59 - Last Updated Sunday, 10 June 2018 16:08

என்றப் பாடலடிகள் மஹிம அறியலாம். மக களின் தவேகைக் கு ஏற ப மண பாண்டங் கள் சநெந்நிறத்திலும், கருப்பு நிறத்திலும் சயெத்து கொடுத்துள்ளனர். இதனை,

“சநெந்தாழிக் குவிபுறந் திருந்த” (புறம், 238:1)

“பெருங்கட்கு குறுமுயல் கருங்கலன்” (புறம், 322:5)

என்றப் பாடலடிகள் மஹிம தரெயலாம்.

இவகைளிலிருந்து புழந்தமிழரிடம் பல்வறே வடிவங்களில் தவேகைக் கு ஏற ப மண பாத்திரங்கள் புழக்கத்திலிருந்துள்ளமை புலனாகிறது.

000000 0000

மண்ணால் சயெய்ப்பட்ட கலன்கள் உடநைந்த பின்பும் பயன்பாட்டைப் பெற்று திகழ்கின்றன. இவ்வாறு உடநைந்தக் கலத்தினை ‘ஓட்டைப்பானை’ என்பர் இப்பானையின் உடநைந்தக் கழுத்துப் பகுதியைச் சடிகளபை பாதுகாப்பாக நட்பு வபைபதற்குப் பயன்படுத்துகின்றனர். பெரியபானகைள் உடநைந்தால் அதன் ஓட்டினபை பயன்படுத்தி புளியங்கொட்டை, கொல்லாங்கொட்டை, வரேகடலை, சோளப்பொரி, அரிசிப்பொரி போன்றவற்றை வறுத்து சாப்பிடுவதற்குப் பயன்படுத்துகின்றனர். மலேமும், புகையிலை தயார் சயெய்வும் இவ் ஓட்டினபை பயன்படுத்துகின்றனர். உடநைந்த ஓடுகளின் சிறிய துண்டுகளபை பயன்படுத்தி வட்டுக்கழித்தல், மாசம் வதைத்தல் போன்ற விளையாட்டுகளை விளையாட்கின்றனர் (2009 : 102) என்று ரஜித்குமார் குறிப்பிடுகிறார். வட்டுக்கழித்தலைக் குறித்து,

“வட்டு உருட்டு வல்லாய்” (பரி. 18:42)

“கல்லாச் சிறா அந்நெல்லி வட்டாடும்” (நற். 3:4)

என்ற பாடலடிகள் மஹிம பண்டயைத் தமிழர்கள் உடநைந்தப்பானை ஓட்டினயிம் பயன்படுத்துள்ளமை அறியமுடிகின்றது.

00000000

சங்க காலமக்கள் தங்களின் சுற்றுப்புறச் சமூகக்கு ஏறப் கிடகைக்கின்ற இயற்கை பொருட்களையும், அனுபவ அறிவு நுட்பத்தினால் கண்டபிபிக் கப்பட்ட உலகோகங்களையும் பயன்படுத்தி கலன்களை வடிவமைத்து பயன்படுத்துள்ளமை கண்ணுனர் முடிகிறது. இக்கலன்கள் அனதைத்து சங்ககால மக்களின் பண்பாட்டினை வெளிப்படுத்துவதாக உள்ளன. இன்று சில கலன்கள் மக்களின் வாழ்வில் இருந்து வழக்கிழந்து காட்சி பொருளாக விளங்குகின்றமைக் குறிப்பிடத்தக்கதாகும்.

00000000 00000000

பக்தவத்சலபாரதி, பண்பாட்டு மாண்டவியல், மணிவாசகர் பதிப்பகம், சன்னை, 1980. ரஜித்குமார், த., புழங்குபொருள் பண்பாடு, காவ்யா பதிப்பகம், சன்னை, 2009. லீர்து, தே., நாட்டார் வழக்காற்றியல் சில அபிப்பகைள், நாட்டார் வழக்காற்றியல் ஆய்வு மயைம், பாலயைங்கோட்டை, 1997.

rejithd79@gmail.com

000000:00000000 0000000 0000000000000 00000000 (00000 0000000000 00000 00000000)

Written by - முனவைர் த. ரஜேத் குமார் , உதவிப் பரோசிரியர் , பாரதிதாசன் பல்கலைக்கழக மாதிரிக் கல்லரி, வதோரண் யம் . -

Sunday, 10 June 2018 15:59 - Last Updated Sunday, 10 June 2018 16:08

---

\* கட்டரயாளர் : முனவைர் த. ரஜேத் குமார் , உதவிப் பரோசிரியர் , பாரதிதாசன் பல்கலைக்கழக மாதிரிக் கல்லரி, வதோரண் யம் .