



Everyday Objects Used in Relation to Food

M. Shanmuganandam M.A.

Classical Tamil, First Year Central University of Tamil Nadu Thiruvavur – 610005

Orcid: <https://orcid.org/0009-0007-3386-9254>

Abstract:

As humans, we are utilizing many inventions to simplify our burdens in the growth of the cyclical passage of time and the speed of technological development. Like the saying "discard the old", the old culture is also being forgotten and left behind. The Tamil community can be said to be a pioneer of the world of knowledge. The objects used by such a distinguished ethnic group in the early days are now forgotten and neglected by everyone in the course of time. Many scientific creations and cultural elements are hidden in all such used objects. By discovering such used objects, it is possible to see our lost cultural elements. Based on that, this study focuses primarily on commonly used objects related to food such as the arivaalmanai (sickle-shaped vegetable cutter), pot, and grinding stone with pestle (ammikkuzhavi), to understand their usage and, through them, the culture.

Keywords: Everyday object, arivaalmanai, pot, ammikkuzhavi, usage, cultural use, literary uses.

உணவு சார்ந்து பயன்படுத்திய புழங்குபொருள்கள்

மு. சண்முகானந்தம்

முதுகலைச் செவ்வியல் தமிழ் முதுலாமாண்டு, தமிழ்நாடு மத்தியப் பல்கலைக்கழகம், திருவாரூர் – 610005

ஆய்வுச்சுருக்கம்

மனிதர்களாகிய நாம் காலச்சுழலின் வளர்ச்சியிலும் தொழில் நுட்ப வளர்ச்சியின் வேகத்திலும் நமது சுமைகளை எளிமையாக்க பல கண்டுபிடிப்புகளை கையாண்டு வருகின்றோம். பழையன கழிதல் என்பதனை போல பழைய பண்பாட்டினையும் மறந்து சென்றுக்கொண்டிருக்கிறது. அறிவு உலகிற்கு முன்னோடி விளங்கக்கூடியது தமிழ்ச்சமூகம் எனலாம். அத்தகு சிறப்புமிக்க இனக்குழு ஆரம்ப காலங்களில் பயன்படுத்திய பொருள்கள் கால ஓட்டத்தில் அனைவராலும் மறக்கப்பட்டும் ஒதுக்கப்பட்டும் உள்ள நிலை நிலவுகிறது. அவ்வாறு பயன்படுத்திய பொருள்கள் அனைத்திலும் பல அறிவியல் ஆக்கங்களும், பண்பாட்டு கூறுகளும் மறைந்துகிடக்கின்றன அவ்வாறு பயன்படுத்திய பொருள்களை கண்டெடுப்பதன் வாயிலாக மறைந்த நமது பண்பாட்டு கூறுகளை காண இயலும். அதனடிப்படையில் இந்த ஆய்வானது உணவு சார்ந்து பயன்படுத்திய புழங்கு பொருள்களான அரிவாள்மணை, பாணை, அம்மிக்குழவி ஆகியவற்றை முதன்மையாகக் கொண்டு அதன் பயன்பாட்டினையும், அதன் வாயிலாக பண்பாட்டினையும் அறிய உதவும் வகையில் அமைகிறது.

குறிப்புச்சொற்கள் : புழங்குபொருள், அரிவாள்மணை, பாணை, அம்மிக்குழவி, பயன்பாடு, பண்பாட்டு பயன், இலக்கியப் பயன்பாடுகள்..

முன்னுரை

சமகால நவீனமயமாக்கல் உலகில், அன்றாடத் தேவைகளுக்காகப் பல்வேறு கருவிகளை நாம் பயன்படுத்துகிறோம். இருப்பினும், நமது பண்பாட்டை வெளிப்படுத்தும் மரபு சார்ந்த புழங்கு பொருட்களை நாம் மெல்ல மறந்துவிட்டோம். அந்த வகையில், இல்லங்களில் பயன்படுத்தப்பட்ட சில பொருட்களின் பயன்பாடு, பண்பாடு, இலக்கிய பயன்பாடுகள், மற்றும் அப்பொருட்களை எவ்வாறு பயன்படுத்தினார்கள் என்பதைப் பண்பாட்டு நோக்கில் விளக்குவதே இக்கட்டுரையின் நோக்கம்.

பண்பாடு

பண்பாடு என்பது ஒரு படிநிலை வளர்ச்சி. இது மாற்றங்களை உள்வாங்கி தொடர்ந்து வளர்ந்து கொண்டே இருக்கும் ஒரு இயங்குமுறை. தொன்றுதொட்டு இன்று வரை மனிதனின் அகம் மற்றும் புறத்தில் எண்ணற்ற மாற்றங்கள் நிகழ்ந்துள்ளன. இந்த மாற்றங்கள் பண்பாட்டிலும் பிரதிபலித்துள்ளன. மனிதன் ஒரு சமூகப் பண்பாட்டு உறுப்பினர். எனவே, அவன் பயன்படுத்தும் பொருட்கள் மற்றும் அவை பற்றிய கருத்துக்கள் ஆகியவற்றின் கூட்டுச்சேர்க்கையே பண்பாடு ஆகும். "பண்பாடு" என்ற சொல் "பண்படுத்துதல்" என்ற சொல்லிலிருந்து உருவானது எனலாம். ஏனெனில், பண்பாடு என்ற சொல் மனிதனோடு மட்டும் தொடர்புடையது. இது பிற உயிரினங்களிடமிருந்து மனிதனை வேறுபடுத்திக் காட்டுகிறது. பண்பாடு என்னும் கருத்தாக்கம் மக்களின் அறிவு சார்ந்த நிலையில் ஏற்படும் எண்ணற்ற கருத்து வடிவங்களின் முழுமை என்று பக்தவத்சல பாரதி (2019; 160) குறிப்பிடுகிறார்.

மானுடவியல் நோக்கில் பண்பாட்டை அணுகும்போது, மானுடவியலாளர்கள் அதை இரண்டு வகையாகப் பிரிக்கிறார்கள்: 1. பொருள்சார் பண்பாடு, 2. பொருள்சாரா பண்பாடு. புழங்கு பொருட்கள் மற்றும் பண்பாடு அனைத்தும் பொருள்சார் பண்பாட்டில் அடங்கும். அதனடிப்படையில், உணவு சார்ந்து பயன்படுத்தப்பட்ட பொருள்சார் பண்பாட்டினை பின்வருமாறு காணலாம்.

உணவு சார்ந்த புழங்கு பொருட்கள்

உணவு என்பது மனித வாழ்வின் அடிப்படைத் தேவை. உணவு சமைப்பதற்கும், பரிமாறுவதற்கும், பாதுகாப்பதற்கும் நம் முன்னோர்கள் பல்வேறு வகையான பொருட்களைப் பயன்படுத்தினர். ஒவ்வொரு பொருளுக்கும் ஒவ்வொரு தனித்துவமான பண்பாடு மற்றும் பயன்பாடு இருந்தது. அக்காலத்தில் பயன்படுத்தப்பட்ட சில உணவு சார்ந்த புழங்கு பொருட்கள் மற்றும் அவற்றின் பண்பாட்டுப் பயன்பாடுகள் பின்வருமாறு:

- **மண்பாண்டங்கள்:** மண்பாண்டங்கள் பண்டைய காலங்களில் சமையலுக்குப் பயன்படுத்தப்பட்ட முக்கியமான பொருட்களில் ஒன்றாகும். களிமண்ணால்

செய்யப்பட்ட பானைகள், சட்டிகள், மற்றும் பிற பாத்திரங்கள் உணவு சமைப்பதற்கும், சேமிப்பதற்கும் பயன்படுத்தப்பட்டன. மண்பாண்டங்களில் சமைக்கும்போது உணவுக்கு ஒரு தனித்துவமான சுவை கிடைத்தது. மேலும், மண்பாண்டங்கள் சுற்றுச்சூழலுக்கு உகந்தவை.

- **மரத்தாலான பொருட்கள்:** மரத்தாலான உரல், உலக்கை, ஆட்டுக்கல் ஆகியவை அக்காலத்தில் உணவு தயாரிப்பில் முக்கியப் பங்கு வகித்தன. தானியங்களை இடிப்பதற்கும், மாவு அரைப்பதற்கும் இவை பயன்படுத்தப்பட்டன. மரத்தாலான பொருட்கள் உறுதியானவை மற்றும் நீண்ட காலம் உழைக்கக்கூடியவை.
- **கல் உரல் மற்றும் அம்மி:** இவை சட்னி, மசாலா போன்றவற்றை அரைக்கப் பயன்படுத்தப்பட்டன. அம்மிக்கல்லில் அரைக்கும்போது உணவுக்கு ஒரு தனித்துவமான சுவை கிடைத்தது. மேலும், இது உடற்பயிற்சிக்கும் உதவியது.
- **வெண்கலப் பாத்திரங்கள்:** வெண்கலப் பாத்திரங்கள் உணவு சமைப்பதற்கும், பரிமாறுவதற்கும் பயன்படுத்தப்பட்டன. வெண்கலம் ஒரு நல்ல வெப்ப கடத்தி என்பதால், உணவைச் சீக்கிரமாக சமைக்க முடிந்தது. மேலும், வெண்கலப் பாத்திரங்கள் ஆரோக்கியமானவை.
- **பனையோலைப் பெட்டிகள்:** உணவுப் பொருட்களைப் பாதுகாப்பாக சேமித்து வைக்கப் பனையோலைப் பெட்டிகள் பயன்படுத்தப்பட்டன.

இலக்கியத்தில் புழங்கு பொருட்கள்

சங்க இலக்கியம் மற்றும் பக்தி இலக்கியம் போன்ற பல்வேறு இலக்கியங்களில் புழங்கு பொருட்கள் பற்றிய குறிப்புகள் காணப்படுகின்றன. உதாரணமாக, சிலப்பதிகாரத்தில் மாதவி பயன்படுத்திய பாத்திரங்கள் மற்றும் உணவுப் பொருட்கள் பற்றிய விவரங்கள் உள்ளன. திருக்குறளில் கூட உணவு மற்றும் விவசாயம் தொடர்பான பல கருத்துக்கள் கூறப்பட்டுள்ளன.

நவீன காலத்தில் மரபு சார்ந்த புழங்கு பொருட்கள்

நவீன காலத்தில் மரபு சார்ந்த புழங்கு பொருட்களின் பயன்பாடு குறைந்துவிட்டாலும், அவற்றின் முக்கியத்துவம் இன்னும் குறையவில்லை. பலர் தங்கள் வீடுகளில் மரபு சார்ந்த பொருட்களைப் பயன்படுத்தி வருகின்றனர். மேலும், மரபு சார்ந்த உணவு வகைகளைச் சமைப்பதற்கும், பரிமாறுவதற்கும் பலர் ஆர்வம் காட்டுகின்றனர். நவீன காலத்தில், மண்பாண்டங்கள் மற்றும் மரத்தாலான பொருட்கள் அலங்காரப் பொருட்களாகவும்

பயன்படுத்தப்படுகின்றன. மேலும், மரபு சார்ந்த பொருட்களைப் பயன்படுத்திச் செய்யப்படும் கைவினைப் பொருட்கள் அதிக வரவேற்பைப் பெற்றுள்ளன.

மரபு சார்ந்த புழங்கு பொருட்கள் நமது பண்பாட்டின் ஒரு முக்கிய அங்கமாகும். அவற்றின் பயன்பாடு, பண்பாடு, மற்றும் இலக்கியப் பயன்பாடுகளை நாம் மறந்துவிடக் கூடாது. மரபு சார்ந்த பொருட்களைப் பயன்படுத்துவதன் மூலம் நமது பண்பாட்டைப் பாதுகாக்க முடியும். தொடர்ந்து நவீனமயமாக்கல் நோக்கி சென்றாலும் அவ்வப்போது மரபு சார்ந்த விஷயங்களையும் கையாண்டு நம் முன்னோர்களின் வாழ்க்கை முறையை பின்பற்றுவது நன்று.

பண்பாட்டினை மானிடவியல் முறையில் காணும்பொழுது மானிடவியலாளர்கள் இரண்டு வகையாக பகுப்பார்கள் 1. பொருள்சார் பண்பாடு, 2. பொருள்சாரா பண்பாடு அவற்றில் புழங்கு பொருள்கள் பண்பாடு அனைத்தும் பொருள்சார் பண்பாட்டில் வரக்கூடியது. அதனடிப்படையில் உணவு சார்ந்து பயன்படுத்திய பொருள் பண்பாட்டினை பின்வருமாறு காண்போம்.

புழங்கு பொருள்

புழங்கு பொருள் என்ற சொல் வினைத்தொகையாகும். அதாவது புழங்கு என்ற சொல் முக்காலத்தையும் பொருத்தி வரும். பழக்கவழக்கத்தில் உள்ள பொருட்களைக் குறிக்கும் கூட்டுச் சொல்லாக இந்த புழங்கு பொருள் பயன்படுத்தப்படுகின்றது. அந்த அந்த காலங்களில் பயன்பாட்டில் இருந்த பொருள்களையும், பழக்கத்தில் இருந்த பொருள்களை புழங்கு பொருள்கள் என்று கூறலாம். இவ்வாறு, ஒரு சமூகத்தின் கலாச்சாரம், தொழில்நுட்பம் மற்றும் அன்றாட வாழ்க்கை முறையை பிரதிபலிக்கும் சான்றுகளாக புழங்கு பொருட்கள் விளங்குகின்றன. புழங்கு பொருள் குறித்து ஆய்வு செய்த ரெஜித்குமார் (2009;2) இதனை மூன்று வகையாக பாகுபடுத்தி கூறியுள்ளார். அவை: 1. உணவு சார்ந்த புழங்கு பொருள், 2. வீட்டு உபயோக புழங்கு பொருள்கள், 3. தொழிற்கள புழங்குபொருட்கள் என்பனவாகும். இந்த மூன்று வகைப்பாடுகளும், மனிதனின் அடிப்படை தேவைகளை பூர்த்தி செய்வதிலும், வாழ்க்கையை எளிதாக்குவதிலும் புழங்கு பொருட்களின் முக்கியத்துவத்தை உணர்த்துகின்றன. மேலும், புழங்கு பொருட்கள் வெறும் பயன்பாட்டுப் பொருட்கள் மட்டுமல்ல, அவை ஒரு சமூகத்தின் கலை, கைவினை மற்றும் தொழில்நுட்ப திறன்களை வெளிப்படுத்தும் சின்னங்களாகவும் கருதப்படுகின்றன.

புழங்கு பொருட்களின் பயன்பாடு மற்றும் வடிவமைப்பு காலப்போக்கில் பல்வேறு மாற்றங்களை சந்தித்து வந்துள்ளன. ஒரு காலத்தில் மரத்தாலும், கல்லாலும் செய்யப்பட்ட பொருட்கள், பின்னர் உலோகங்களாலும், நவீன தொழில்நுட்பத்தாலும்

உருவாக்கப்படுகின்றன. இந்த மாற்றங்கள், சமூகத்தின் வளர்ச்சி மற்றும் தேவைகளுக்கு ஏற்ப புழங்கு பொருட்கள் தங்களை தகவமைத்துக் கொள்வதை காட்டுகின்றன. உதாரணமாக, மண்பாண்டங்கள் ஒரு காலத்தில் உணவு சமைக்கவும், சேமிக்கவும் பயன்படுத்தப்பட்டன. ஆனால், இன்று அவை அலங்காரப் பொருட்களாகவும், கலைப் படைப்புகளாகவும் மாறிவிட்டன.

புழங்கு பொருட்களின் ஆய்வானது, ஒரு சமூகத்தின் வரலாறு, கலாச்சாரம் மற்றும் வாழ்க்கை முறையை புரிந்து கொள்ள உதவுகிறது. தொல்லியல் ஆய்வுகள் மூலம் கண்டெடுக்கப்படும் புழங்கு பொருட்கள், பண்டைய நாகரிகங்களின் தொழில்நுட்ப அறிவு, கலைத்திறன் மற்றும் வணிக தொடர்புகள் பற்றிய தகவல்களை வழங்குகின்றன. மேலும், புழங்கு பொருட்கள், ஒரு சமூகத்தின் சமூக அமைப்பு, பொருளாதார நிலை மற்றும் மத நம்பிக்கைகள் பற்றிய நுண்ணறிவுகளையும் நமக்கு வழங்குகின்றன. உதாரணமாக, ஒரு குறிப்பிட்ட சமூகத்தில் பயன்படுத்தப்பட்ட ஆயுதங்கள், அவர்களின் போர் திறன் மற்றும் பாதுகாப்பு முறைகளை வெளிப்படுத்துகின்றன. அதேபோல, அவர்கள் பயன்படுத்திய ஆபரணங்கள், அவர்களின் சமூக நிலை மற்றும் அழகியல் ரசனைகளை பிரதிபலிக்கின்றன.

அரிவாள்மணை

அரிவாள்மணை பழங்காலத் தமிழர்கள் தொட்டு இன்று வரை உணவு பயன்பாட்டில் பயன்பட்டுக்கொண்டிருக்கிறது எனலாம். வீட்டில் சமையலுக்கு தேவையான பொருள்களை நறுக்குவதற்கு அரிவாள்மணை இன்றியமையாத கருவி. "காய்கனிகளை அரியும் தன்மையுடையதாலும் அதன் கீழ்பகுதி நீட்டித்து வாள்போல் அமைந்து பலகை மணை என்பதற்கு அடிப்பலகை என்ற பொருள் அதன் தோற்றம் தன்மை இவைகளில் கூட்டால் பெற்ற காரணப்பெயர் அரிவாள்மணை எனலாம். இதன் அமைப்பு நுனியில் இரும்பு கூர்மையாக்கப்பட்டு இருக்கும் அதன் தொடர்ச்சியாக மரக்கட்டை நீண்டு இருக்கும். நாம் அதில் அரியும் பொழுது பலகை மீது அமர்ந்து மரக்கட்டையை காலால் பிடித்து அரியச் செய்யலாம். இது ஒரு எளிய கருவியாக இருந்தாலும், அதன் வடிவமைப்பு மற்றும் பயன்பாடு பல நூற்றாண்டுகளாக மாறாமல் இருப்பது குறிப்பிடத்தக்கது.

அரிவாள்மணை, சமையலறையில் ஒரு நிலையான இடத்தை பிடித்துள்ளது. நிற்குகொண்டே சமைக்கும் பெண்களுக்கு, தரையில் அமர்ந்து காய்கறிகளை நறுக்குவது சற்று சிரமமானதாக இருந்தாலும், அரிவாள்மணையின் பயன்பாடு ஒருவித ஓய்வை அளிக்கிறது. மேலும், இது சமையலறையில் ஒரு ஒழுங்கை நிலைநாட்ட உதவுகிறது. அரிவாள்மணையில் காய்கறிகளை நறுக்கும்போது, காய்கறிகள் சிதறாமல் ஒரே இடத்தில் விழுகின்றன.

வீடுகளில் அரிவாள்மணை கீழே வைக்கும் வழக்கம் பெருமளவில் காணப்படுவதில்லை காரணம் அவை கூர்மையானது காயம் ஏற்பட்டு விடும் என்ற தன்மையானாலும் அதனை வீட்டில் இலட்சுமி என்று வணங்குதல் உண்டு. அதனால் அவை கூரையின் மேலே வைக்கப்படுகிறதை காணலாம். அரிவாள்மணை கூர்மையான ஆயுதமாக இருப்பதால், குழந்தைகளுக்கு எட்டாத உயரத்தில் வைக்கப்படுகிறது. மேலும், இது லட்சுமியின் அம்சமாக கருதப்படுவதால், அதை உயர்வாக கருதி கூரையின் மீது வைக்கும் பழக்கம் சில வீடுகளில் உள்ளது.

ஒவ்வொரு வட்டாரங்களுக்கும் இக்கருவி பெயர் மாற்றம் பெருவதை காணலாம் அரிவாள்மணை மருவி அருவாமணை என்ற கூறப்படுகிறது. மணக்காத்தி என்று அருப்புக்கோட்டை பகுதியில் அழைக்கப்படுகிறது. அதிகளவில் அரிவாள்மணை என்ற பெயரில் அமைகின்றது. வட்டார வேறுபாடுகளுக்கு ஏற்ப, அரிவாள்மணையின் வடிவத்திலும், பெயரிலும் சில மாற்றங்கள் காணப்படுகின்றன. ஆனால், அதன் அடிப்படை பயன்பாடு மாறாமல் உள்ளது.

தற்காலங்களில் இரும்பு போன்ற உலோகங்களால் தயாரித்து பயன்பாட்டில் இருக்கின்றது என்பதை அறியமுடிகிறது. நவீன அரிவாள்மணைகள், துருப்பிடிக்காத எஃகு போன்ற உலோகங்களால் தயாரிக்கப்படுகின்றன. இவை, மரத்தினால் செய்யப்பட்ட அரிவாள்மணைகளை விட அதிக நீடித்து உழைக்கின்றன. மேலும், உலோக அரிவாள்மணைகளை சுத்தம் செய்வதும் எளிது.

ஆயுதங்களை வழிபடும் விதமாக கொண்டாடப்படும் ஆயுதபூசையில் இக்கருவியை வைத்து வழிபடுதலுண்டு. இதன் பயன் பொதுவாக காய்கனிகளை அரியும் தன்மையுடையதாக உள்ளது. ஆயுதபூசையின் போது, அரிவாள்மணை உள்ளிட்ட அனைத்து ஆயுதங்களையும் சுத்தம் செய்து, சந்தனம், குங்குமம் இட்டு வழிபடுவது வழக்கம். இது, ஆயுதங்களுக்கு நன்றி செலுத்தும் விதமாகவும், அவற்றை பாதுகாக்கும் நோக்கத்துடனும் செய்யப்படுகிறது. இதன் மூலம், புழங்கு பொருள்கள் வெறும் பயன்பாட்டுப் பொருட்கள் மட்டுமல்ல, அவை கலாச்சார மற்றும் மத நம்பிக்கைகளுடன் பின்னிப்பிணைந்துள்ளன என்பதை அறியலாம்.

அரிவாள்மணை ஒரு எளிய கருவியாக இருந்தாலும், அது தமிழர்களின் சமையல் கலாச்சாரத்தில் ஒரு முக்கிய இடத்தை பிடித்துள்ளது. அது, உணவு தயாரிக்கும் முறையை எளிதாக்குவதோடு மட்டுமல்லாமல், தலைமுறை தலைமுறையாக நம் கலாச்சாரத்தை பிரதிபலிக்கும் ஒரு சின்னமாகவும் விளங்குகிறது. மேலும், அரிவாள்மணையின் பயன்பாடு, நம் முன்னோர்களின் அறிவையும், தொழில்நுட்ப திறனையும் எடுத்துக்காட்டுகிறது.

பானை

உணவு தயாரிக்கும் சமையற்கலைக்கு கருவிகள் எவ்வளவு முக்கியமோ, அந்த வகையில், தொடக்கக் காலங்களில் பயன்பாட்டில் இருந்து வந்த மிக முக்கியமான சமையல் கலன் பானை என்றால் அது மிகையாகாது. களிமண்ணோடு நீரைச் சேர்த்து, அதனைச் சக்கரத்தில் இட்டுச் சுற்றிவிடுவதன் வாயிலாக களிமண் குழையும் தன்மைக்கு ஏற்ப, நமக்கு வேண்டிய வடிவத்தை அதில் செலுத்திப் பெற முடியும். பின்பு, அதனைச் சூளையில் இட்டுச் சுடேற்றுவதன் வாயிலாக இறுகும் தன்மை பெற்று அது பயன்பாட்டிற்கு வருகிறது. பொதுவாக, பானைகள் கீழே வட்டமாகவும், மேல் பகுதி வளையமாகவும், பிடிப்பதற்கு ஏதுவாகவும் அமைக்கப்பட்டிருக்கும். ஒரு பானை செய்வதற்கான களிமண் இடத்திற்கு இடம் வேறுபடுவதால், பானைகளும் அவற்றின் தன்மையிலும் இடத்திற்கு ஏற்றார்போல் மாற்றம் பெறுகின்றன. சில நேரங்களில், களிமண்ணோடு பிற தேவையான கனிமங்களையும் சேர்ப்பதுண்டு. மனிதன் வரலாற்றில், புதிய கற்காலத்தில் பானைகளைப் பயன்பாட்டில் வைத்திருந்தான் என்ற செய்தி, பல அகழ்வாராய்ச்சிகளின் வாயிலாக நமக்கு தெரிய வருகிறது.

இல்லங்களில் சமைப்பதற்கும், நீரை சேமிப்பதற்கும், தானியங்களை சேகரித்து வைப்பதற்கும், ஏன் பண்டிகைகளின் போது கூட பானையின் பயன்பாடு இன்றியமையாததாக இருந்தது. உலோகங்களால் செய்யப்பட்ட பாத்திரங்களுக்கும், பானைக்கும் உள்ள வேறுபாடுகள் என்னவெனில், பானையில் செய்யப்பட்ட உணவு பல நன்மைகளைக் கொண்டுள்ளது. அதிலும் குறிப்பாக பானையில் சமைக்கும்போது, உணவில் உள்ள ஊட்டச்சத்துக்கள் முழுமையாக நமக்கு கிடைக்கிறது. ஏனெனில், மண்பானை உணவை மெதுவாகவும், ஒரே சீராகவும் சமைக்கிறது. மேலும், மண்பானையில் சமைக்கும்போது அதிக எண்ணெய் தேவைப்படாது. இதனால் உடல் ஆரோக்கியம் மேம்படும்.

'கலஞ்செய்கோவே கலஞ்செய்கோவே' – புறம் 228 என்ற சங்ககால அடிகளின் வாயிலாக, அக்காலங்களில் பானை பயன்பாட்டில் இருந்தது என்பதை நம்மால் அறிய முடிகிறது. பானை தமிழ்நாட்டில் மட்டுமல்லாது, உலகின் பல நாடுகளிலும் வெவ்வேறு வடிவங்களில் பயன்படுத்தப்பட்டு வந்துள்ளது.

பானைக்கு வழங்கப்படும் வேறு பெயர்கள்:

- கலன்
- தாழி
- சட்டி

- சாடி
- கொள்கலன்
- கடம்
- மட்பாண்டம்

எனப் பல்வேறு பெயர்களில், அவை பயன்படுத்தப்படும் இடத்தைப் பொறுத்து பானைகள் அழைக்கப்படுகின்றன. இதன் வாயிலாக, பானையின் பயன்பாடு தமிழ் மரபில் உணவு சார்ந்த பயன்பாட்டிற்கு பயன்படுத்தப்பட்ட ஒரு முக்கியமான பொருள் என்பதை நாம் தெரிந்து கொள்ளலாம்.

உணவிற்கு மட்டுமன்றி, அனைத்து சடங்குகளிலும் பானையானது முக்கிய இடம் வகிக்கும் ஒரு கருவியாக இருந்து வந்துள்ளது. ஆகவே, பானையை ஒரு பண்பாட்டு கருவி என்று அழைப்பதும் தவறில்லை. காரணம், திருமணங்களில் வண்ணம் தீட்டப்பட்ட அரசாணி பானையின் பயன்பாடும், ஈமச்சடங்குகளில் பயன்படுத்தப்படும் முக்கியப் பொருளாகவும் பானைகள் உள்ளன. எனவே, பானை என்பது நமது பண்பாட்டில் பயன்படுத்தப்பட்ட ஒரு புழங்கு பொருள். மேலும், கிராமங்களில் இன்றளவும் பொங்கல் பண்டிகையின் போது புதுப்பானையில் பொங்கல் வைக்கும் பழக்கம் இருந்து வருகிறது.

காலப்போக்கில் பானைகளின் பயன்பாடு சமையலில் குறைந்து விட்டாலும், மரபினை காத்தல் என்ற நோக்கில் பழமையை நோக்கிச் செல்லும் வகையில், சிலர் மண்பாண்டப் பொருள்களை இன்றும் பயன்படுத்தும் ஒரு நல்ல பழக்கம் இருந்து கொண்டதான் இருக்கிறது. அதுமட்டுமின்றி, தற்போது மண்பானை சமையல் என்பது ஒரு டிரெண்டாக மாறி வருகிறது. நகரங்களில் கூட மண்பானை சமையல் குறித்த விழிப்புணர்வு அதிகரித்து வருகிறது. நவீன சமையல் உபகரணங்கள் வந்தாலும், மண்பானை சமையலின் தனித்துவமும், அதன் ஆரோக்கிய நன்மைகளும் யாராலும் மறுக்க முடியாது.

எனவே, பானைகளை வெறும் சமையல் பாத்திரமாக மட்டும் பார்க்காமல், நமது பண்பாட்டின் ஒரு அங்கமாக நாம் கருதி மதிக்க வேண்டும்.

அம்மிக்குழவி: தமிழர் மரபின் அடையாளச் சின்னம்

தமிழர் மரபில் பொருள்சார் பண்பாட்டில், உணவு சமைப்பதற்கும், மருந்து தயாரிப்பதற்கும் பயன்படுத்தப்பட்ட முக்கியமான புழங்கு பொருளாக அம்மிக்கல் விளங்குகிறது. கருங்கல்லினால் செய்யப்பட்ட இந்த அம்மிக்கல், சமையலுக்குத் தேவையான பொருட்களை அரைப்பதற்குப் பெரிதும் உதவியது. அந்தக் காலத்தில் அனைத்து வீடுகளிலும் அம்மிக்கல் தவறாமல் இடம் பெற்றிருந்தது. இன்றளவும் பல

கிராமங்களில், பழைய வீடுகளின் முன்புறமோ அல்லது பின்புறமோ அம்மிக்கல்லைப் பார்க்கலாம். தேவைப்படும்போது அதனைப் பயன்படுத்துகின்றனர். அம்மிக்கல்லுக்கும், அதில் அரைப்பதற்கு உதவும் குழவிக்கல்லுக்கும் இடையேயான உராய்வு மிக முக்கியமானது. அம்மிக்கல் மழுமழுப்பாக இருந்தால் பொருட்கள் சரியாக அரைபடாது. இதற்காக அவ்வப்போது அம்மியையும், குழவிக்கல்லையும் பொளிவார்கள்.

மருந்து மற்றும் சமையலுக்குத் தேவையான பொருட்களை அரைப்பதற்கு, ஒரு தட்டையான கல்லை கீழே வைத்து, அதன் மீது அரைக்க வேண்டிய பொருளை வைத்து, கருங்கல்லால் செய்யப்பட்ட சிறிய உருளை வடிவக் கல்லைக்கொண்டு உருட்டுவதன் மூலம் பொருட்கள் அரைக்கப்படுகின்றன. இது தொல்பழங்காலத்திலிருந்து பயன்பாட்டில் இருந்து வரக்கூடிய ஒரு கற்கருவியாகும். அம்மிக்கல்லைப் பயன்படுத்துவதன் மூலம் கைகளுக்கு நல்ல பலம் கிடைக்கிறது. முற்காலங்களில் பெண்கள் அதிக வேலைகளைச் செய்ததால், உடல் நலனை கவனிக்க அவர்களுக்கு நேரம் கிடைப்பதில்லை. ஆதலால் அம்மி போன்ற கருவிகளை சமையல் செய்யும் போது பயன்படுத்தினால், அது அவர்களுக்கு நன்மை பயக்கும் உடற்பயிற்சியாக அமையும்.

அம்மிக்குழவி ஒரு பண்பாட்டுக் கருவி என்பதில் எவ்வித ஐயமும் இல்லை. ஏனெனில், பிறப்பு சடங்குகளில் குழந்தையை முதன்முதலில் தொட்டிலில் இடுவதற்கு முன்பு, அம்மிக்குழவியை தொட்டிலில் இட்டு மூன்று முறை ஆட்டிவிட்ட பின்னரே குழந்தையை தொட்டிலில் இடுவார்கள். திருமணத்தில் அம்மிக்குழவி முக்கிய பங்கு வகிக்கும் கருவியாக கருதப்படுகிறது. திருமண வீடுகளில் அம்மி மிதித்தல் என்ற சடங்கே இதற்கு சான்று. எனவே, அம்மிக்குழவி பண்பாடு சார்ந்த ஒரு புழங்கு பொருள் என்பதையும், உணவிற்கும் இது பயன்படுத்தப்படுகிறது என்பதையும் நாம் அறியலாம்.

"இம்மைக்கு மேழேழ் பிறவிக்கும் பற்றாவாள் நம்மையு டையவன் நாராய ணன்நம்பி செம்மை யுடைய திருக்கையால் தாள்பற்றி அம்மி மிதிக்கக் கனாக்கண்டேன் தோழீநான்"

- நாச்சியார் திருமொழி, நாலாயிர திவ்வியப் பிரபந்தம்.

இந்த பாடல் வரிகள், திருமணச் சடங்கில் அம்மி மிதித்தலின் முக்கியத்துவத்தை உணர்த்துகின்றன. திருமணமாகும் பெண், தனது கணவனுடன் சேர்ந்து அம்மிக்கல்லை மிதித்து, தனது பந்தம் ஏழு ஜென்மங்களுக்கும் தொடரும் என்பதை உறுதி செய்கிறாள்.

அம்மிக்குழவியின் பயன்பாடுகள்:

சமையலில்:

- அம்மிக்கல்லில் அரைத்த மசாலாக்கள் உணவிற்கு தனி சுவையையும், மணத்தையும் தருகின்றன.
- துவையல் வகைகள், சட்னி போன்றவற்றை அம்மிக்கல்லில் அரைத்து சாப்பிடுவது மிகவும் சுவையாக இருக்கும்.
- இட்லி, தோசை மாவு தயாரிக்க உளுந்தை அம்மிக்கல்லில் அரைத்தால் மாவு மிருதுவாகவும், சுவையாகவும் இருக்கும்.

மருத்துவத்தில்:

- சித்த மற்றும் ஆயுர்வேத மருத்துவத்தில் தேவையான மூலிகைகளை அரைத்து மருந்துகள் தயாரிக்க அம்மிக்கல் பயன்படுத்தப்படுகிறது.
- சளி, இருமல் போன்ற நோய்களுக்கு மருந்து தயாரிக்க தேவையான பொருட்களை அம்மிக்கல்லில் அரைத்து பயன்படுத்துகின்றனர்.
- சரும பிரச்சனைகளுக்கு தேவையான மருந்துகளை தயாரிக்கவும் அம்மிக்கல் பயன்படுகிறது.

கிராமப்புறங்களில் அம்மிக்குழவியின் பயன்பாடு: கிராமப்புறங்களில் இன்றளவும் அம்மிக்குழவியின் பயன்பாடு இருந்து வருகிறது. நவீன இயந்திரங்கள் வந்த பிறகும், அம்மிக்கல்லில் அரைத்து சமைத்த உணவின் சுவைக்கு ஈடாகாது என்று பலர் நம்புகிறார்கள். மேலும், வயதானவர்கள் மற்றும் உடல் நல குறைபாடு உள்ளவர்கள் அம்மிக்கல்லை பயன்படுத்துவதால் உடற்பயிற்சி செய்த பலன் கிடைக்கும் என்று கருதுகின்றனர்.

அம்மிக்குழவியை பாதுகாப்பதன் அவசியம்:

அம்மிக்குழவி நமது பாரம்பரியத்தின் ஒரு அங்கமாகும். எனவே, அதனைப் பாதுகாப்பது நமது கடமையாகும். அம்மிக்குழவியின் பயன்பாட்டை பற்றியும், அதன் நன்மைகளை பற்றியும் இன்றைய தலைமுறையினருக்கு எடுத்துரைக்க வேண்டும். நவீன சமையலறைகளில் அம்மிக்கல்லுக்கு ஒரு இடத்தை ஒதுக்கி, அதன் பயன்பாட்டை ஊக்குவிக்க வேண்டும்.

முடிவுரை:

ஒரு மரபினை அறிவதற்கு ஏடுகள் மட்டும் வாயிலாக பெருமிதம் அடைவதில்லை. ஒரு பண்பாட்டினை அறிவதற்கு அவற்றின் பயன்பாட்டினை அறிவதன் வழியாகவே அந்தப் பண்பாட்டினை முழுமையாக அறிய முடியும். பயன்பாட்டில் இருந்த பொருட்களை

ஆராய்வதே நோக்கமாக கொண்டு, பண்பாடு மற்றும் மரபை அறியும் வகையில் பண்பாட்டுப் பொருள்களாக இருந்தவற்றை கண்டெடுத்து நம் முன்னோர் மரபினை காத்து, அறிந்துகொள்ளும் வகையில் இந்த ஆய்வு அமைந்துள்ளது. அம்மிக்குழுவியானது வெறும் கல் மட்டுமல்ல, அது நம் பண்பாட்டின் அடையாளம். நம் முன்னோர்களின் உழைப்பையும், அவர்களின் அறிவையும் நமக்கு உணர்த்தும் ஒரு சின்னம். அதனைப் பாதுகாத்து அடுத்த தலைமுறைக்கு எடுத்துச் செல்வது நமது கடமை.

பார்வை நூல்கள்

1. Vol.3Iss. 4 Year 2021 R.Nallamuthu/ 2021 DOI: 10.34256/irjt2142
2. பக்தவத்சல பாரதி, பண்பாட்டு மானிடவியல், அடையாளம் பதிப்பகம், 2019.
3. முனைவர் த.ரெஜித்குமார், ஆய்வு, புழங்குபொரு பண்பாட்டில் கலன்கள் (சங்க பாடல்களை முன் வைத்து).
4. ஆய்வு – முனைவர் ரெ. நல்லமுத்து – சங்க அக இலக்கியத்தில் இல்லம் சார்ந்த புழங்கு பொருள்கள்.

References

1. R, N. (2021). A Research on Frequently used Products from Sangam Literature. *International Research Journal of Tamil*, 3(4), 6-15. <https://doi.org/10.34256/irjt2142>
2. Bakthavatsala Bharathi, Panbaatu Manidaviyal (Cultural Anthropology), Adaiyaalam Pathippagam, 2019.
3. Dr. T. Rejithkumar, Aayvup Pulanguporu Panbaattil Kalangal (Sanga Paadalgalai Mun Vaithu) (Research - Vessels in Material Culture (Based on Sangam Poems)).
4. Research – Dr. Re. Nallamuthu – Illam Saarntha Puzhangu Porulgal in Sangam Aha Ilakkiyam (Household Related Material Objects in Sangam Akam Literature).

Copyright (c) Author



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).