

நீலகிரி வாழ் பணியரின மக்களின் வீடுசார் புழங்கு பொருட்கள்

5

Nilgiris household staples of the Paniyar people's

பீரஷிலா.சு., தமிழ்த்துறை, ஸ்ரீ ராமகிருஷ்ணா கலை மற்றும் அறிவியல் கல்லூரி, கோயம்புத்தூர் -641006

Prashila.S, Department of Tamil, Sri Ramakrishna college of Arts & Science – 641006

ORCID ID:<https://orcid.org/0009-0008-1238-8619>DOI: [10.5281/zenodo.18737845](https://doi.org/10.5281/zenodo.18737845)**Abstract**

Humans have been using plant materials to meet their needs in some environment. Nutrients are essential to human life. From birth to death we live dependent on some object. Today, due to the change in civilization, the vegetable products that are intertwined with people's life and development are in a questionable state. Culture marks the inner state of human life, despite the fact that man fully realizes the great potential of natural resources, but its use is sidelined. External food, clothing and location describe objectivity. Civilization is shaking the world today. Even in this situation, the working people continue to use bamboo products without changing the culture.

ஆய்வுச்சுருக்கம்

மனிதர்கள் ஏதோ ஒரு சூழலில் தமது தேவைகளை நிவர்த்தி செய்வதற்காக புழங்கு பொருட்களை பயன்படுத்தி வருகின்றனர். மனித வாழ்க்கையோடு புழங்கு பொருட்கள் இன்றியமையாததாக அமைகிறது. பிறப்பு முதல் இறப்பு வரை நாம் ஏதேனும் ஒரு பொருளை சார்ந்து தான் வாழ்கிறோம். இப்படி மக்களின் வாழ்வோடும், வளர்ச்சியோடும் பின்னிப்பிணைந்த புழங்கு பொருட்கள் நாகரீக மாற்றத்தால் இன்று கேள்விக்குறியான நிலையில் உள்ளது. இயற்கை பொருட்களினால் மனிதன் பெரும் ஆற்றலை முழுமையாக உணர்ந்த போதிலும் அதனுடைய பயன்பாடு ஓரங்கட்டி வைக்கப்பட்ட அவல நிலை காண முடிகிறது மனித வாழ்வின் அக நிலையை குறிப்பது பண்பாடாகும். அகத்திற்கு புறமான உணவு, உடைமற்றும் இருப்பிடம் புறநிலையை விளக்குகிறது. நாகரிகம் என்பது இன்று உலகத்தையே உலுக்கி கொண்டிருக்கிறது. இந்நிலையிலும் கூட பண்பாடு மாறாமல் புழங்கு பொருட்களை பணியரின மக்கள் பயன்படுத்தி வருகின்றனர்.

Keywords: Paniyar, Nilgiris, Folklore, household staples, Tamil.**முன்னுரை**

புழங்கு பொருட்கள் என்பது மனித வாழ்க்கையோடு நெருங்கிய தொடர்புடையது. நாம் வாழும் வாழ்க்கையில் நம்மைச் சுற்றியுள்ள வெளி உலகம் முழுவதும் ஒரு பொருளை சார்ந்து தான் வாழ்கிறோம். நம்மோடு தொடர்புடைய பொருட்களுள் புழங்கு பொருளும் முக்கிய பங்கு வகுக்கின்றன. உலகத்தில் ஆரம்ப காலத்தில் மனித இனம் தோன்றிய போது கல், மண், மரம் போன்ற பொருட்களைக் கொண்ட புலங்கு பொருட்களை பயன்படுத்தினர் அத்தகைய புழங்கு பொருட்கள் அவர்களின் தேவைகளை நிவர்த்தி செய்தது.காலத்திற்கு ஏற்றவாறு புழங்கு பொருளை பயன்படுத்தி

வருகிறோம். புழங்கு பொருட்களும் பண்பாடும் பிரிக்க முடியாத ஒன்று. நாணயத்தின் இரு பக்கங்கள் போன்றதாகும். புழங்குதல் என்பதற்கு அகராதிகளும் விளக்கம் தருகின்றன. கையாளுதல், வழங்குதல் என்ற பொருளை தருகின்றன. அன்றாடம் தங்கள் தேவைக்காக பயன்படுத்தி வந்த வருகின்ற பொருட்களை குறிப்பதாக எடுத்துக் கொள்ளலாம். தமிழர் பண்பாட்டில் புழங்கு பொருள் காணப்படுவது போல பழங்குடி மக்களும் பண்பாட்டினை வெளிப்படுத்தும் வகையில் புழங்கு பொருட்களை பயன்படுத்துகின்றனர். இப்பழங்குடி மக்களுள் பணியரின மக்களின் வீடு சார்ந்த புழங்கு பொருட்கள் என்பது வீட்டோடு தொடர்புடையதாக அமைகிறது. பண்டைய காலத்தில் பயன்படுத்தி வந்த வீடு சார்ந்த உணவுப் பொருட்களை பற்றி கட்டுரையில் காண்போம்.

பாய்

கோரைப்புல்லினை காயவைத்து, வரிவரியாக அடுக்கி அது நூலால் கட்டப்பட்டு, எவ்வளவு தூரம் வேண்டும் என்ற அளவை சரிபார்த்து செய்யப்படுகிறது. தகுந்த காலத்திற்கு ஏற்ப பயன்படுகிறது. 4 அடி நீளம் உள்ளதாகவும், 2 அடி அகலம் உள்ளதாகவும் இருக்கும். உறங்குவதற்கு பயன்படுத்தும் விதமாக உள்ளது. தன் வீட்டில் உறவினர்கள் வரும்பொழுது அவர்களை அமர வைப்பதற்கு பாயானது பயன்படுகிறது.

துடைப்பம் (மாணீர் பணியர் மொழியில்)

துடைப்பமானது சுற்றியுள்ள விட்டினைச் சுத்தம் செய்வதற்காகவும். அதனைச் பயன்படுகிறது. பகுதியினைச் சுத்தம் செய்தவற்காகவும் அத்துடைப்பத்தினை செய்வதற்காக குருந்தோட்டி இலையினை பயன்படுத்துகிறார்கள். இந்த குருந்தோட்டி இலையில் இரண்டு வகை உள்ளது. ஒன்று மருத்துவத்திற்கு பயன்படுகிறது. மற்றொரு இலை துடைப்பம் செய்வதற்கு பயன்படுத்துகிறார்கள். ஒரு அங்குலம் அளவு அடக்கத்தில் இத்துடைப்பம் செய்யப்படுகிறது. இத்துடைப்பம் சடங்குகளில் கூட பயன்படுகிறது. பூப்படைந்த பெண்களுக்கு எந்தவொரு பாதிப்பும் நெருங்காமல் இருப்பதற்காக அவர்கள் இருக்கும் அறையின் முன் போடுவார்கள். பிறந்த குழந்தைக்கு எந்த பாதிப்பும் ஏற்படாமல் இருக்க தொட்டிலின் கீழ் துடைப்பமானது போடப்படும்.

விசிறி மட்டை

விசிறி மட்டையானது பனை ஓலை, மூங்கில் குச்சிகளால் செய்யப்படுகிறது. இதன் அமைப்பானது மூங்கில் குச்சியால் ஆன கைப்பிடி பின்பு ஓலையினால் விசிறுவதற்கு செய்யப்பட்ட பகுதி மேலே காணப்படும். இதனுடைய மேல்பகுதி அரைவட்ட வடிவத்தில் காணப்படுவதாக அமைந்துள்ளது. இதன் பயன் என்னவென்றால் வெப்பம் மிகுந்த காலத்திலும், இரவில் உறங்கும்போதும் வெப்பம் அதிகமாக இருக்கும் தருணத்தில் பயன்படுகிறது.

அரிக்கன் விளக்கு

இரவு நேரங்களில் பயன்படுத்தப்படுவதாக இருந்தது. மண்ணெண்ணெய் ஊற்றினால் எரியும்விதமாக இவ்விளக்கு அமைந்துள்ளது. வண்ண நிறங்களில் இவ்விளக்கு அமைந்துள்ளது. இவ்விளக்கின் கீழ்ப்பகுதியில் விளக்கின் ஒளி அதிகரிக்கும் பொருட்டு பெரும்பாலானோர் வீடுகளில் இவ்விளக்கு பயன்பாட்டில் இருந்தது. இவ்விளக்கிற்கு மண்ணெண்ணெய் ஊற்றும் பாகம் கீழே அமைந்துள்ளது. கண்ணாடி போன்ற அமைப்பு இவ்விளக்கினைச் சுற்றி அமைந்து காணப்படும். விளக்கின் அமைப்பு குருவைப்போல் அமைந்து காணப்படும்.

மண்ணெண்ணெய் விளக்கு

இரவு நேரங்களில் வெளிச்சத்திற்கு பயன்படும் வகையில் அமைந்த விளக்கு. இவ்விளக்கின் அமைப்பானது அடிப்பகுதியில் சிறிது உருளையாகவும், நுனியில் குச்சி போன்ற அமைப்புடன் காணப்படும். மேல் பகுதியில் உள்ள பாகத்தைக் கழற்றி தேவைக்கு ஏற்ப எண்ணெய் ஊற்றி திரியும் அதன் வழியாக உள்நுழைத்து இவ்விளக்கினை எரியச் செய்யலாம். திரியானது துணியைக்கொண்டு செய்யப்படுகிறது. அத்துணியின் தன்மையைப் பொறுத்து விளக்கானது எரிகிறது. மேலும் கண்ணாடி பாட்டில்களிலும் கூட இவ்விளக்கினைத் தயார் செய்யலாம்.

ஏணி

ஏணியானது 20 அடி நீளம் கொண்டதாகவும், 2 அடிக்கு இருபுற பக்கத்திலும் கால் வைப்பதற்கு ஏற்ற வகையில் மூங்கில் குச்சிகள் இருக்கும். ஏறும்பொழுது உடையாத வகையில் கடினமானதாக இருக்கும். இவ்வகை ஏணி மரம் ஏறுவதற்கும், வெட்டுவதற்கும் அதாவது கிளைகளை வெட்டவும், பழங்கள் பறிப்பதற்கும் பயன்படுகிறது. இதனைத் தவிர்த்து மற்றொரு வகை ஏணியும் உள்ளது. இருபக்கம் குச்சிகள் நடுவில் ஏறுவதற்கு ஏற்ற வகையில் படி படியாக குச்சிகள் வைத்தும் அமைக்கப்பட்டிருக்கும். இந்த ஏணியானது பரண்மேல் ஏதாவது பொருட்கள் நாம் அன்றாடம் பயன்படுத்தும் பொருள்களை வைப்பதற்கு ஏற்ற வகையில் அமைந்திருக்கும்.

மர்ப்பெட்டி

தேவைகளுக்கு ஏற்றவகையில் பெட்டியானது பெரும்பாலும் பயன்படுத்துகின்றனர். ஆடைகள், அணிகலன்கள் வைப்பதற்கும், வீட்டிற்கு தேவையான பொருட்கள் வைப்பதற்கும் பயன்படுத்துகின்றனர். இப்பெட்டி ஈட்டி மரத்தால் செய்யப்பட்டது. 3 ½ அடி நீளம், அகலம் 2 அடி கொண்டதாகவும் காணப்படும். அவர்கள் பயன்படுத்தி வந்த புழங்குபொருட்களுள் இதுவும் ஒன்றாகும்.

அம்மக்கல்

அரைப்பதற்குப் பயன்படும் ஒரு புழங்குபொருள். இதன் அமைப்பு கல்லினால் ஆன வடிவம் கொண்டதாக இருக்கும். அரைக்கும் இடம் குட்டையான வடிவம் கொண்டதாக இருக்கும். அக்கல்லில் அரைக்க வேண்டிய பொருளினை வைத்து குழவிக்கல் இதுமீது வைத்து அரைக்கப்படும். மிளகாய், மல்லி போன்ற குழம்பு வைப்பதற்கு தேவைப்படும் அனைத்து பொருள்களையும் அரைப்பதற்குப் பயன்படுகிறது. துவையல் அரைப்பதற்கும் பயன்படுத்தலாம்.

குழவிக்கல்

அரைப்பதற்குப் பயன்படும் கருவியில் இதனுடைய பங்கும் பாதி ஆகும். குழவிக்கல்லினை வைத்துதான் தேவைப்படும் பொருள்கள் அனைத்தும் அரைக்கப் பயன்படுகிறது. இந்த குழவிக்கல் உருளை வடிவம் கொண்டதாக காணப்படுகிறது. நம் கையில் பிடித்து அரைப்பதற்கு வாட்டம் மிகுந்த வகையில் அமைந்துள்ளது. அரைத்தலுக்குரிய பொருள்களுள் மிக முக்கியமான ஒன்றாகும்.

ஆட்டுக்கல்

மாவு ஆட்டுவதற்கும், குழம்பிற்குத் தேவையான மசாலாப் பொருள்களை அரைப்பதற்கும். தேங்காய் போன்ற பொருள்களை ஆட்டுவதற்கும் ஆட்டுக்கல் பயன்படுகிறது. இந்த ஆட்டுக்கல் நடுவில் குழி போன்ற அமைப்புடன் காணப்படும். எந்தப் பொருள் அரைக்க வேண்டுமோ அந்தப்

பொருளினை அக்குழிக்குள் போட்டு கல்லினை வைத்து அதனுள் ஆட்டுவர். நம் தேவைக்கு ஏற்றவாறு ஆட்டிக்கொள்ளலாம். ஆட்டுக்கல்லானது உருளைவடிவம் கொண்டதாகவும், மிகவும் கடினமாகவும் இருக்கும். நகர்த்துவதற்கு கடினமாக இருக்கும்.

உரல் (உரலு)

தூசுகளை நீக்குவதற்கும். அரிசி, சோளம் போன்றவற்றை இடித்து மாவு ஆக்குவதற்கும் பயன்படுத்துகின்றனர். அரிசியில் இருந்து உமியை தனியே எடுத்து நீக்கி சுத்தம் செய்வதற்கு உரல் பயன்படுகிறது. 1 ½ அடி உயரம் கொண்டதாக இருக்கும். மரத்தினால் செய்யப்பட்டு இருக்கும் அந்த உரலானது உள்ளே உருளை வடிவம் கொண்டதாக இருக்கும். இடித்து தூள் செய்ய வேண்டிய பொருள்களை அந்த உரலினில் போட்டு உலக்கையால் இடித்து சுத்தம் செய்வர்.

உலக்கை

உரலில் தூள் செய்து மாவாக எடுக்கப் பயன்படும் பொருள் உலக்கை ஆகும். இந்த உலக்கையானது மரத்தினால் செய்யப்பட்டு இருக்கும். 4 ½ அடி நீளம் கொண்டதாக இருக்கும். இரு கைகள் சுற்றிப்பிடிக்கும் அளவிற்கு உலக்கை இருக்கும். இரு பக்கத்திலும் இரும்பினால் ஆன வளையம்போன்ற கம்பி உரலில் இடிக்கவேண்டிய பொருளைப் போட்டு பொருத்தப்பட்டிருக்கும். உலக்கையைத் தூக்கி இடிப்பர். எவ்வளவு பொடியாக வேண்டும் என்ற அளவின் தேவைகளுக்கு ஏற்ப இடிக்கலாம். ஓரளவு கடினமானதாக இருக்கும்.

திருகைக்கல்

ராகி, கேழ்வரகு போன்றவற்றினை அரைப்பதற்கு இந்த திருகைக்கல் பயன்படுகிறது. கல்லினால் செய்யப்பட்டது திருகைக்கல், அந்தக்கல்லில் இருவகை பாகங்களாக இருக்கும். மேலே அரைப்பதற்கு வேண்டிய பொருளைப் போட்டு மேலே கைப்பிடி அமைப்பு இருக்கும். அதனைப் பிடித்து திருகினால் ராகி, கேழ்வரகு போன்ற பொருள்கள் அரையும். அரைப்பதற்கு தேவைப்படும் புழங்குபொருள்களுள் இதுவும் ஒன்றாகும்.

மண் அடுப்பு

சமையல் செய்ய மிகவும் முக்கியமான ஒன்று அடுப்பு, மண்ணால் செய்யப்படுவது. இருவகையான அடுப்புகள் உள்ளன. ஒற்றையடுப்பு, இரட்டையடுப்பு என இரு வகைகள் உள்ளன. ஒற்றையடுப்பு என்பது தனியாக இருக்கும். இரட்டையடுப்பு என்பது பெரிய அடுப்பு அதன் பக்கத்தில் துணை அடுப்பாக மற்றொன்று காணப்படும். பெரிய அடுப்பிலிருந்து வெளிப்படும் நெருப்பானது கட அடுப்பிற்குச் வேலை எளிதாக செல்லும், அவ்வடுப்பிலும் சமைக்கலாம். தண்ணீர் சூடாக்கவும் பயன்படுகிறது. புழங்கு பொருட்களுள் அடுப்பின் தேவை மிகப் பெரியதாகும்.

விறகு

அடுப்பு எரிப்பதற்குத் விறகு தேவைப்படுகிறது. விறகு, பெரும்பாலும் காடுகளில் இருந்து கிடைக்கும். ஒரு சில விறகுகள் நன்கு எரியும் தன்மையைக் கொண்டதாக இருக்கும். ஈட்டி மரம், தைல மரம், சில்வரஸ் மரம் போன்றவை நன்கு எரியும் தன்மை கொண்டது. இதனை சிறுசிறு துண்டுகளாக வெட்டி தேவைக்கேற்ப பயன்படுத்துவர். மேலும் சிறுசிறு குச்சிகளை வைத்தும் கூட எரிப்பர்.

ஊதாங்குழல்

அடுப்பு ஊதுவதற்குப் பயன்படும் பொருள். இரும்பில் காணப்படுவதாக அமைவது. 1 அடி

கொண்டதாக இருக்கும். இதனுடைய அமைப்பு இரு பக்கத்திலும் இரு துளைகள் காணப்படும். ஒரு பாகத்தில் ஊதும்பொழுது மறுதுளை வழியாகச் செல்லும் காற்று அலை மூட்டி அடுப்பின் நெருப்பினை அதிகமாக எரியச் செய்யும். அனலின் தன்மையினை அதிகமாக பெறும் பொருட்டு ஊதாங்குழல் பயன்படுகிறது. ஊதும் குழல் எனப்படுவதாலும் குழல் போன்ற அமைப்பினைப் பெற்று காணப்படுவதாலும் ஊதாங்குழல் எனப்படுகிறது.

முக்கால் (ஔக்கண்ட பலகை)

அமர்வதற்கு முக்காலி பயன்படுத்தப்படுகிறது. மரத்தினை சிறுசிறு பாகங்களாக வெட்டி முக்காலியை செய்கின்றனர். செவ்வகம் போன்ற அமைப்புடன் முக்காலி காணப்படுகிறது. சிறுசிறு பொருட்களை வைப்பதற்கும் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

முங்கில் யடி

அளப்பதற்கு பயன்படும் பொருள் முங்கில் படி. அரிசி, மாவு போன்றவற்றை அளப்பதற்கு பயன்படுகிறது. முங்கிலின் ஒரு பாகத்தை வெட்டி அதனைப் படியாக பயன்படுத்துகின்றனர். அரை அடி உயரம் கொண்டதாகவும் அளப்பதற்கும் பயன்படுகிறது. இன்று வரையிலும் முங்கில் படியை பயன்படுத்தி வருகின்றனர்.

முறம் (மொற)

அரிசி, சோளம், கம்பு, கேழ்வரகு போன்ற தானியங்களைப் புடைப்பதற்கு பயன்படுத்தும் பொருள் முறம் ஆகும். இந்த முறத்தின் அமைப்பு முங்கிலினால் பின்னப்பட்டிருக்கும். கீற்றுக் கீற்றாக உள்ளதை ஒன்றாகப் பின்னி இந்த முறத்தினைப் பின்னுவர். காய்ந்த முங்கிலினை வைத்துப் பின்னுவர். பின்பு அம்முறத்தினை சாணியை வைத்து மொழுகுவர். சதுரம் போன்ற வடிவத்தினைக் கொண்ட அமைப்பு பெற்று காணப்படும். மேலும் இரும்பினால் செய்யப்பட்ட சதுர வடிவத்தினைக் கொண்ட முறம் விவசாயத்திற்குப் பயன்படுத்துவர். நெல் போன்றவற்றினைப் புடைப்பதற்குப் பயன்படுத்துவர்.

பாளை

சோறு சமைப்பதற்கு பெரும்பாலும் பயன்படுத்தும் ஒரு பொருள் பாளை. இப்பாளைகளில் வகைகள் உண்டு. மண்பாளை, மோர் பாளை, மாவுப் பாளை. அடுக்குப்பாளை என வகைகள் உண்டு.

மண்பாளை

சோறு சமைப்பதற்குப் பயன்படுத்துவது. அப்பாணையிலே உணவு உண்ணவும் செய்வர். இதில் உண்ணும்பொழுது சோற்றின் சுவை அதிகமாக இருக்கும். கஞ்சி குடிப்பதற்கு என்று கஞ்சிப்பாணையும் உள்ளது. மோர் குளிர்ச்சி நிறைந்ததாக காணப்படுவதற்கென்று மோர் பாளை உள்ளது. அடுக்குப்பாளை தானியங்கள் ஒவ்வொன்றும் தனித்தனியாகப் போட்டு வைப்பதற்கு இவ்வகையான பாளை பயன்படுகிறது.

வடிதட்டு

பெரும்பாலும் வடிதட்டு சாதம் வடிப்பதற்குப் பயன்படுகிறது. இதன் வடிவம் தட்டு போன்ற வடிவம். அதில் ஒரு பகுதியில் மட்டும் சிறுசிறு துளைகள் காணப்படும். அந்தத் துளை உள்ள பகுதி கீழே வரும் சாதம் வடிக்கும்பொழுது அதன் வழியே கஞ்சி வெளிவரக்கூடியதாக இருக்கும். இவ்வாறு இவ்வடிதட்டு பயன்படுகிறது.

குழம்புச்சபடி

பாணை போன்ற அமைப்பினைப் பெற்று காணப்படும். பெரிய பாணை 1 அடி நீளம், 1 அடி அகலம் கொண்டதாக இருக்கும். மண் சட்டியால் செய்யப்பட்டது. இச்சட்டியின் வாய்விளிம்பின் பகுதி சிறிது மடக்கப்பட்டு காணப்படுகிறது. சைவ உணவுகளை சமைக்க ஒரு வகையான சட்டியும், அசைவ உணவுகளை சமைக்க ஒரு வகையான சட்டியையும் பயன்படுத்துகின்றனர். அசைவ உணவில் மீன் குழம்பு சமைக்க மண்சட்டி சிறந்தது. ருசியான குழம்பினை சமைத்து சாப்பிட இச்சட்டி பயன்படுகிறது.

களிச்சபடி

களி கிண்டுவதற்கு இச்சட்டி பயன்படுத்துகின்றனர். கம்பங்களி, கோதுமைக்களி, அரிசி மாவுக்களி போன்ற வகையான களிகள் கிண்டுவதற்கு இச்சட்டி பயன்படுகிறது. இச்சட்டியில் உணவானது சமைத்து உண்டால் ஆரோக்கியமாக இருக்க முடியும் என்று கிராமப்புறங்களில் இன்றும் பெரும்பாலும் நம்புகின்றனர்.

துடுப்பு

இது மரத்தால் செய்யப்பட்டு இருக்கும். உருண்டைக் கம்பாகவும், தட்டைக் கம்பாகவும் இதனுடைய அமைப்பு இருக்கும். இது பாணையில் உள்ள கூழ், களிகளைக் கிளற பயன்படுகிறது.

அகப்பை (கையிலு)

உணவு சமைத்தபிறகு அதனைக் கைகளால் எடுக்க முடியாது எடுத்தாலும் கெட்டுவிடும். ஆதலால் உணவு கெட்டுப்போகாமல் இருப்பதற்காக அகப்பையை படுத்துகின்றனர். தேங்காய் மூடியை வைத்துதான் அகப்பையை செய்கின்றனர். 2 அடி நீளமுடைய மூங்கில் குச்சியை வைத்து ஆணியையோ அல்லது ஊசியையோ பயன்படுத்தி சொருகுகின்றனர். அகப்பையானது சோறு வேகும்போது கிண்டுவதற்கும், கூழ் காய்ச்சுவதற்கும், குழம்பு ஊற்றுவதற்கும், பாணையில் இருந்து உணவுப் பொருட்களை எடுப்பதற்கும் பயன்படுத்தினர். ஆனால் இன்று சில்வர் ஸ்பூன் என்றெல்லாம் அகப்பையை பயன்படுத்துகின்றனர். அதனால் அதனுடைய பயன்பாடு குறைந்தது. இருப்பினும் ஒருசில வீடுகளில் இன்றும் பயன்படுத்துகின்றனர்

அரிகரண்டி

நெல்லினை வேகவைக்கும்போது நெல் வெந்துவிட்டதா என்பதனைப் பார்ப்பதற்காக பயன்படும் பொருள் அரிகரண்டி ஆகும். கைப்பிடியானது இரும்பினால் செய்யப்பட்டது. நெல் எடுக்கும் பகுதி வட்டவடிவமாகவும், தட்டையாகவும். சிறுசிறு துளைகள் உள்ளதாகவும் காணப்படும். கைப்பிடியினைப் பிடித்து நெல் வெந்துவிட்டதா என்று பிடித்துப் பார்ப்பதற்கு இக்கரண்டி பயன்படுகிறது. இக்கரண்டி இரண்டு அடி நீளம் கொண்டது.

மத்து

கடைதலுக்குப் பயன்படுத்தும் பொருள்களுள் ஒன்று மத்து. பருப்பு மத்து, மோர் மத்து என்ற இரு வகைகள் உண்டு. பருப்பு மத்து பருப்பு கடைதலுக்குப் பயன்படும். கீரை கடைதலுக்கும் இம்மத்து பயன்படுகிறது. மோர் மத்து தயிரினைக் கடைந்து மோர் ஆக்குவதற்கு இவ்வகையான மத்து பயன்படுகிறது. வெப்பக்காலத்தில் மோர் குடிப்பதனால் உடலுக்கு குளிர்ச்சி தரும். அம்மோரினைக் கடைந்து குடிப்பதற்கு இவ்வகையான மத்து பயன்படுகிறது.

ஆப்பக்கூடு

ஆப்பக்கூடு என்பது வீட்டில் சமையல் அறையில் சமையலுக்குத் தேவையான கரண்டி, தோசைக்கரண்டி, அகப்பை, மத்து போன்ற பொருள்களைப் பாதுகாப்பாக வைப்பதற்கு பயன்படுத்தப்படும் பொருளாகும். வடிப்பக்கம் தட்டையாகவும், மேல்பகுதி கூம்பு வடிவில் வடிவமைக்கப்பட்டுள்ளது. இப்பலகையில் சதுரமாகவோ, வட்டமாகவோ துளையிடப்பட்டிருக்கும். துளையினுள் பருப்பு மத்து, அகப்பை, கரண்டி, தோசைக் கரண்டி போன்ற பொருட்களைத் தொங்க விடுகின்றனர் ஆப்பக்கூட்டின் மேல் சமைத்து பிரால் கட்டி தொங்க விடுகின்றனர். ஒருசிலர் வீட்டில் இரும்பு போன்றவற்றில் பயன்படுத்துகின்றனர். இன்றளவிலும் ஒரு சில கிராமங்களில் மட்டும்தான் பயன்பாட்டில் இருந்து வருகிறது.

பீர்மணை

இது மூங்கில் குச்சியால் ஆனது. இது வட்ட வடிவில் பின்னப்பட்டு மற்றும் சில பாத்திரங்கள் உருண்டுவிடாமல் இருக்கும். இது பாணைகள் இருப்பதற்கு ஏற்ற வகையில் பயன்படுகிறது.

அஞ்சறைப்பெட்டி

தகரத்தினால் ஆனது அஞ்சறைப்பெட்டி. அதில் 5 வகையான பொருள்கள் போடப்படும். கடுகு, சீரகம், வெந்தயம், மிளகாய், மல்லி போன்ற பொருள்களைப் போட்டு வைப்பதற்கு பயன்படுகிறது. இந்த அஞ்சறைப்பெட்டி சமைக்கும்போது எளிமையான முறையில் சமைக்கலாம் என்பதற்காக பயன்படுகிறது.

ஆப்பக்கல்

ஆப்பம் சுடுவதற்கு ஆப்பக்கல் பயன்படுத்தப்பட்டு வருகிறது. இது இரும்பினால் ஆனது. உருளை வடிவத்தில் ஆனது. இந்த ஆப்பக்கல்லினை தூக்குவதற்கு கைப்பிடியானது இரும்பினால் ஆன வளையம் போல அமைக்கப்பட்டிருக்கும். இந்த ஆப்பக்கல் உள்ளே குழி போன்ற அமைப்புடன் காணப்படும். 1 ½ கரண்டி அளவுள்ள மாவினை ஊற்றுவர். பிறகு அந்த இரண்டு கைபிடியினையும் பிடித்து அந்த கல்லினுள் மாவினை சுற்றுவர்.

தோசைக்கல்

தோசை சுடுவதற்கும். கோதுமை, ரொட்டி போன்ற உணவுப் பொருட்களை தயாரிப்பதற்கும் தோசைக்கல் பயன்படுகிறது. வட்ட வடிவில் தோசைக்கல் அமைந்து இருக்கும். இரும்பினால் ஆன இந்தக்கல் கையில் பிடிப்பதற்கு ஏற்ற வகையில் இரும்பு வளையத்தில் உள்ளது.

தோசைக்கரண்டி

தோசைக்கல்லில் தோசை ஊற்றப்பட்டு அதனை கைகளால் எடுக்க முடியாது. ஆகையால் நமக்கு தோசைக்கரண்டி என்பது அவசியம். சிறிய மரத்தினை வெட்டி குச்சிப் போன்ற பகுதியை கைப்பிடியாக வைத்து தோசையைத் திருப்பிப் போடும் பகுதியை தட்டையாக செய்துகொள்வர். ஒன்று முதல் 1 ½ அடி நீளம் கொண்டதாக இருக்கும். முன்பகுதி தட்டையாக காணப்படும்.

குழிப்பணியாக்கல்

பணியாரம் சுடுவதற்குப் பயன்படுவது குழிப்பணியாக்கல். 7 குழிகள் அக்கல்லினுள் காணப்படும். இரும்பினால் ஆனது இக்கல். பணியாரத்தினை திருப்பிப் போடுவதற்கு ஒரு நீளமான

குச்சியை பயன்படுத்தினர். வட்ட வடிவில் இக்கல் காணப்படுகிறது.

பணியாரக் குச்சி

பணியாரம் சுடும்போது அதனைத் திருப்பி எடுப்பதற்கு பயன்படும் ஒரு குச்சி போன்ற அமைப்பைக் கொண்டது பணியாரக் குச்சி ஆகும். மரத்தினால் செய்யப்படும் இக்குச்சி மெல்லியதாக நீண்டு இருக்கும். 30 செ.மீ. அளவு இருக்கும்.

ஓடல் பாத்திரம்

இட்லி சுடுவதற்கு தேவையான பாத்திரம் பித்தளைப் பாத்திரத்தினால் ஆனது. உருளை வடிவத்தினால் ஆனது இந்த பாத்திரம். 2 தட்டுகள் இருக்கும். பாத்திரத்தினுள் அடியில் உள்ள தட்டில் 4 குழிகளும் மேல் தட்டில் 5 குழிகளும் இருக்கும். மூடி வைக்க மேல் ஒரு தட்டு காணப்படும்.

ஓடியாப்ப பிழிதல் (உரல்)

இடியாப்ப மாவினை பிழிவதற்காக அமைந்துள்ள ஒரு புழங்குபொருள். உருளை வடிவத்தில் அமைந்த பொருள். இந்த மாவினை பிழிவதற்கு இரு பகுதியிலும் கைப்பிடி உள்ளது. சிறிய தட்டு ஒன்று காணப்படும். அதனை அடியில் வைத்து மாவினை உள்ளே போட்டு பிழிய வேண்டும்.

அர்வாள் மனை

காய்கறிகளை நறுக்குவதற்கும், கீரை அரிவதற்கும் மற்றும் மாமிசம் அறுப்பதற்கும் பயன்படுத்துகின்றனர். இந்த அரிவாள் மனையின் மேல் பகுதியில் தேங்காய் துருவுவதற்கு இரும்பு போன்ற அமைப்பு முள் போன்ற வடிவத்தில் இருக்கும்.. சமைப்பதற்குத் தேவையான தேங்காயைத் துருவ பயன்படுத்தலாம். அதன் கீழ் பகுதியில் காய்கறிகளை நறுக்குவதற்கு இரும்பாலான கூர்மையான பகுதி உள்ளது. நறுக்குவதற்கும், வெட்டுவதற்கும், சீவுவதற்கும் பயன்படும் பொருள் கத்தி ஆகும். இக்கத்திகளில் பல வகைகள் உண்டு. காய்கறிகளை நறுக்கவும், வெட்டவும் ஒரு வகையான கத்தியை பயன்படுத்துகின்றனர். கசாப்புக் கடைகளில் கறிகளை வெட்டுவதற்கு சற்று நீளமான கத்திகளை பயன்படுத்துவர்.

துருவுப் பலகை

துருவுப் பலகை என்பது இரும்பும், மரமும் கலந்து செய்யப்பட்டதாகும். துருவுப் பலகையில் துருவுவதற்கான மேல் பகுதியில் பற்கள் போன்ற அமைப்பு பெற்று காணப்படும். செவ்வகம் போன்ற வடிவத்தினை துருவப்பலகை பெற்றுள்ளது. அதன் நுனிப் பகுதியில் கழுத்துப் போன்ற அமைப்பு வளைந்து காணப்படுவதாக இருக்கும். தேங்காய் துருவுவதற்கு இப்பலகையானது பயன்படுகிறது.

சல்லடை

புட்டு மாவு சலித்தல், கோதுமை மாவு சலித்தல் போன்றவற்றினை செய்வதற்கு பயன்படுவது சல்லடை. சல்லடைகளில் இரு வகைகள் உண்டு. அரிசி புடைப்பதற்கு பயன்படும் சல்லடை மாவு புடைத்தலுக்கு பயன்படும் சல்லடையை விட அதன் வடிவம் சற்று மாறுபட்டு காணப்படும். வட்டம் வடிவம் கொண்டதாக இருக்கும்.

மூங்கல் தட்டு (கோலம்பி) பணியர் மொழியில்

வட்டல் எனப்படும் தட்டானது உணவு உண்பதற்கு பயன்படுகிறது. இத்தட்டின் வடிவமானது

பலகை போன்ற அமைப்பில் உள்ளது. 1 அடி நீளம் கொண்டதாகவும் 1/2 அடி அகலம் கொண்டதாகவும் இருக்கும். மூங்கிலின் ஒரு பகுதியை எடுத்து அதாவது இருபாகமாக உள்ள மூங்கிலை உடைத்து ஒரு பாகமாக எடுக்கும்பொழுது அது உணவு உண்ணும் தட்டாகப் பயன்படுகிறது. அத்தட்டானது குழி போன்ற அமைப்பு கொண்டதாக உள்ளது. கஞ்சி குடிப்பதற்கும், நீர் குடிப்பதற்கும், கூழ் குடிப்பதற்கும் பயன்படுகிறது.

மண்குடம்

வீட்டின் தேவைகளுக்கு நீர் என்பது பெரிதும் தேவை . அந்நீரினை எடுத்து வருவதற்கு மண்குடம் தேவைப்படுகிறது. இம்மண்குடத்தில் நீர் ஊற்றி வைத்தால் குளிர்ச்சி பொருந்தியதாக இருக்கும். இதன் அமைப்பானது உருளை வடிவத்தில் காணப்படும். கீழ்பாகம் பெரிதாகவும், மேல்பாகம் சற்று குறுகியும் காணப்படுவதாக இருக்கும். மண் குடத்தை மக்கள் இன்று வரையிலும் தங்கள் வீடுகளில் பயன்படுத்தி வருகின்றனர். ஆனால் முன்பிருந்ததை விட இன்று இதனுடைய பயன்பாடு குறைந்துகொண்டே வருகிறது. பித்தளைக் குடம், வெண்கலக் குடம் என்று எத்தனையோ குடங்கள் வந்தபிறகு இதனுடைய பயன்பாடு குறைந்துகொண்டே வருகிறது. இதனை பெண்கள் இடுப்பில் வைத்து எடுத்துச் செல்வதற்கு ஏற்ற வகையில் உள்ளது.

பித்தளை அண்டா

பித்தளையால் ஆன பெரிய அண்டா கீழ்பாகம் உருளை வடிவம் கொண்டதாக இருக்கும். மேல்பாகம் கீழ் பாகத்தினை விட சிறியதாக இருக்கும். தானியங்கள் கொட்டி வைப்பதற்கும். நெல், அரிசி, கோதுமை போன்ற பொருள்களைக் கொட்டி வைப்பதற்கும் பித்தளை அண்டா பயன்படுகிறது. மூன்று அடி கொண்டதாக இருக்கும்.

கூஜா

கூஜா என்பது அரிசி, நெல், கம்பு போன்றவற்றினைக் கொட்டி வைப்பதற்காக பயன்படுத்தும் ஒரு வகையான புழங்கு பொருள். இதனுடைய அமைப்பு 3 அடி நீளம் கொண்டதாகவும் உருளை வடிவம் கொண்டதாகவும் காணப்படும். அடிப்பாகம் அகலம் உடையதாகவும் அதனுடைய மேல்பாகம் அகலம் அதிலிருந்து சற்று குறைவானதாகவும் காணப்படும்.

தாழ்

தாழியானது தானியங்களைப் போட்டு வைப்பதற்குப் பயன்படும். நெல், சோளம், கம்பு, கேழ்வரகு போன்றவற்றினைப் போட்டு வைக்க தாழிகள் பயன்படுகின்றன. சிறுசிறு குடுவை போன்ற அமைப்புடன் 2 அடி முதல் 4 அடி வரையிலான உயரம் கொண்டதாக தாழிகள் இருக்கும். உருளை வடிவில் காணப்படும்.

குடுவை

சுரைக்காயை காய வைத்து அதிலுள்ள கொட்டையை எடுத்துவிட்டு அதனைக் குடுவையைப்போல் பயன்படுத்துவர்.

குடை

இவர்கள் குடைக்கு பதிலாக மரத்தால் குடை போன்று வேயப்பட்ட முறம் போன்ற அமைப்புடைய தலைக்கவசத்தைப் பயன்படுத்தி உள்ளனர். இன்னொரு வகை குடையையும் பயன்படுத்தி உள்ளனர். இக்குடையானது உருளை வடிவில் இருக்கும்.

முடிவுரை

பணியரின மக்களிடத்தில் பல்வேறு விதமான பழக்கவழக்கங்களும், பண்பாடுகளும் காணப்படுகின்றன. அவர்கள் வாழும் பகுதிகளுக்கு ஏற்ப புழங்கு பொருட்களையும் பயன்படுத்தி வருகின்றனர். உணவுகளை சமைப்பதற்கும், அவைகளை பாதுகாப்பாக பக்குவப்படுத்தி வைக்கவும் புழங்குபொருட்களை பயன்படுத்தி வருகின்றனர். புழங்கு பொருட்கள் அமைப்பாலும் பயன்படுத்துவிதத்தாலும் இனத்திற்கு இனம், மதத்திற்கு மதம் வேறுபட்டு காணப்பட்டாலும் பண்பாடு என்ற பொருளை குறிப்பதாக அமைகிறது. தமிழர்களின் பண்பாட்டு அடையாளங்களாக புழங்குபொருட்கள் இருந்தாலும் இன்றைய சூழலில் அறிவியல் வளர்ச்சியினால் இழப்பை அடைந்துள்ளது. இன்று நவீன முறையில் புழங்கு பொருட்களை பயன்படுத்தி வருகிறோம்.

துணைநின்ற நூல்கள்

1. கொங்குநாட்டு நாட்டுப்புற தெய்வவழிபாடு, ஞானசேகரன். தே, 2002, நியு செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ் பி லிட்41 - பி, ஆசிரியர் குடியிருப்பு, பாரதியார் பல்கலைக்கழகம், கோவை - 641 046.
2. மக்கள் வாழ்வில் மந்திரச் சடங்குகள், ஞானசேகரன். தே, 2009, நியு செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ் பி லிட்41 - பி, சிட்கோ இண்டஸ்ட்ரியல் எஸ்டேட், அம்பத்தூர், சென்னை - 600 098.
3. மந்திரவாதமும் போலித்தனங்களும், ஞானசேகரன். தே, 2018, நியு செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ் பி லிட்41 - பி, சிட்கோ இண்டஸ்ட்ரியல் எஸ்டேட், அம்பத்தூர், சென்னை - 600 098,
4. பண்பாட்டு மானுடவியல், பக்தவத்சல பாரதி , அடையாள பதிப்பகம், 2018, 1205/1, கருப்பூர் சாலை, புத்தாந்தம், திருச்சி - 10,
5. தமிழகப் பழங்குடிகள், பக்தவத்சல பாரதி, அடையாள பதிப்பகம், 2017, 1205/1, கருப்பூர் சாலை, புத்தாந்தம், திருச்சி - 10,

References

1. Kongunaatu Naatupura Deivavazhipaadu. Gnasekaran.T, 2002, New Sanchury Book House.Pvt 41-P, Aasiriyar Kudiyirupu, Bharathiar University, Covai-641046.
2. Makkal Vaalvil Manthirach Sadangugal, Gnasekaran.T, 2009, New Sanchury Book House.Pvt 41-P, Citko Industrial Estate, Ambathur, Chennai - 600098.
3. Manthiravathamum Polithanangalum Gnasekaran.T, 2018, New Sanchury Book House.Pvt 41-P, Citko Industrial Estate, Ambathur, Chennai - 600098.
4. Panpaatu Maanudaviyal, Bakthavachala Barathi, Adayala Pathipa-gam, 2018, 1205/1, Karupur Saalai, Puthantham, Trichy - 10
5. Tamilaga Palangudigal, Bakthavachala Barathi, Adayala Pathipa-gam, 2018, 1205/1, Karupur Saalai, Puthantham, Trichy - 10

Cite this Article in English

Prashila.S “Nilgiris household staples of the Paniyar people's” MASIVAN : JOURNAL OF LANGUAGE AND LITERATURE STUDIES, ISSN: 3048-7854, Vol.3 Issue 1, January 2026, pp. 25-34