

சங்க இலக்கியங்களில் புழங்குபொருட்களும் அவற்றின் பயன்பாடும்

MATERIALS AND THEIR USE IN SANGAM LITERATURE

முனைவர் ச. லெனின்குமார், உதவிப்பேராசிரியர், மொழிகள் துறை(தமிழ்),

பெரியார் மணியம்மை அறிவியல், மற்றும் தொழில்நுட்ப நிறுவனம்,

வல்லம்-தஞ்சாவூர்-613403.

முனைவர் செ.அனுசுயா (எ) பிரியா உதவிப்பேராசிரியர், கல்வியியல் துறை,

பெரியார் மணியம்மை அறிவியல், மற்றும் தொழில்நுட்ப நிறுவனம்,

வல்லம்-தஞ்சாவூர்-613403.

ORCID <https://orcid.org/0009-0006-6156-5357>

ORCID <https://orcid.org/0009-0005-1386-4160>

மின்னஞ்சல் : leninkumar@pmu.edu

ஆய்வுச் சுருக்கம்

மனித இனம் சிந்தித்து செயல்படும் அறிவாற்றலாலும், இயற்கை வழங்கிய அருங்கொடைகளைத் தமது ஆளுகைக்கு உட்படுத்திப் பயன்படுத்துவதாலும், மற்ற உயிரினங்களில் இருந்து வேறுபட்டுக் காணப்படுகின்றது. பண்டைய சமூகம் இயற்கையோடு ஒன்றிணைந்து வாழ்வை மேற்கொண்ட, சிறப்பினைப் புழங்கு பொருட்கள் உணர்த்துகின்றன. மண், கல் மரம் போன்ற இயற்கை சார்ந்த பொருட்களை தமது அன்றாட வாழ்விற்குப் பயன்படும்விதமாக அமைத்துக் கொண்டதையன்றி, அப்பொருட்களைக் காலம் கடந்து வாழும் விதமாக பண்பாட்டோடுத் தொடர்புபடுத்தி பயன்படுத்தியிருப்பது தமிழர்களின் தார்மிக வாழ்க்கைக்குச் சான்றாகச் சூட்டலாம்.

திறவுச் சொற்கள்

சங்க இலக்கியம், தமிழர் வரலாறு, தமிழர் பண்பாடு, புழங்குபொருட்கள், பயன்பாடு

Abstract

Human beings are distinguished from other species by their ability to think and act, and by their ability to control nature's gifts. The materials represent the speciality with which ancient society lived in harmony with nature. The use of natural materials such as soil, stone and wood in their daily

life, rather than using them in a way that transcends time and culture, can be cited as evidence of the moral life of the Tamils.

Keywords

Sangam literature, Tamil history, Tamil culture, materials, usage

உரல்

தமிழர்கள் வாழ்ந்த வாழ்க்கைக்கு நாட்டுப்புற இலக்கியங்களையும், ஏட்டிலக்கியங்களையும் ஆதாரப்பூர்வமாகச் சுட்டலாம். தமிழர்கள் பயன்படுத்திய புழங்கு பொருட்கள் பற்றிய குறிப்புகளும், பல்வேறு நிலைகளில் பயன்படுத்திய செய்திகளும் இவ்விரண்டிலும் நிரம்பக் காணப்படுகின்றன. விளைந்த நெல்லினை, அரிசி, உமி எனத் தனித்தனியாக பிரித்தெடுக்க பயன்படுத்திய பொருளை 'உரல்' என அழைத்தனர். உரல், கல் உரல், மரஉரல் என இரு பொருளால் செய்யப்படுகின்றது.

“முகைவரல் சாந்துரல் முத்துஆர் மருப்பின்”¹

நன்கு முற்றி விளைந்த தாழ்ந்து நிற்கும் கதிரை உருவி, அரும்பி வளர்ந்த சந்தனமரத்தால் ஆன உரலில் இட்டு இடித்தனர் எனக் கலித்தொகை உரல் மரத்தால் இருந்ததைப் பற்றிக் குறிப்பிடுகின்றது.

உரலினை வாங்கிவந்து அதனை வீட்டின் உள்ளோ, வெளியோ அப்படியே வைத்து இடிக்கும்பொழுது, சாய்ந்து போவதற்கோ அல்லது நழுவி நழுவி நகர்ந்து போவதற்கோ வாய்ப்புகள் உண்டு. நழுவாமலோ சாயாமலோ இருக்க உரலினை நிலத்திலே குழிதோண்டி புதைத்து, அதன் மேல் உலக்கையைக் கொண்டு நெல் குற்றினர். இதனை

“நீழல் முன்றில் நிலஉரல் பெய்து பத்து”²

எனும் பத்துப்பாட்டால் அறிய முடிகின்றது. இம்முறை மரபு ரீதியாக தொடர்ந்து வருவதனை, நாட்டுப்புறங்களில் காணமுடிகின்றது.

வீட்டின் முற்றத்தில் உரலை வைத்து நெல் இடித்தனர் எனும் செய்தியினை,

**“புதுவை வேய்ந்த கவி குடில் முன்றில்
அவல்எறி உலக்கைப் பா:விறந்து”³**

எனும் பத்துப்பாட்டால் அறியமுடிகின்றது.

“துளை அரை சீறரல் தூங்கத் தூக்கி”⁴

பெண்யானையின் முடிந்தானை ஒத்தும், துளையிடப்பட்ட அறையை உடையதுமாகிய சிறிய உரல் என பத்துப்பாட்டுக் குறிப்பிடுகின்றது.

“உரல்போல் பெருங்காலட இலங்குவாள் மருப்பின்
பெருங்கை மதமாப் புகுதரின்”⁵

உரல்போன்ற பெரிய காலையையும், ஒளியுடைய தொம்பையும் பெரிய துதிக்கையையும் மதத்தையும் உடைய யானைகள் என, யானையின் தன்மையினையும், வலிமையினையும் விளக்க உரல் பயன்படுத்தப்பட்டிருப்பதை பதிற்றுப்பத்து படம் பிடித்துக் காட்டுகின்றது.

“புழல் தலைப் புகர்க்காலை உருட்டி உரல்தலைக்
கேழல் பன்றி வீழ”⁶

துளை பொருந்திய கொம்பையுடைய கலைமானை வீழ்த்தியது பின் உரல் போலும் தலையையுடைய கேழாகிய பன்றியைக் கொன்றது என அம்பின்வலிமையைக் குறிப்பிடும் இடத்து, உரலை போன்று தலையுடைய பன்றி என புறநானூறு சுட்டுகின்றது.

“உரல்போல் அடிய உடம்பு உயங்கு யானை”⁷
“பால் மருள் மருப்பின் உரல்புரை பாவுஅடி”⁸

என கலித்தொகையில் உரலைப் பற்றிய குறிப்புகள் காணப்படுகின்றன. ஒப்புமைப் பொருளிலும், உபயோகப்படுத்தும் பொருளிலும் உரல் பயன்படுத்தப்பட்டிருப்பதை இலக்கியங்கள் சுட்டுகின்றன.

“ஆடுகழை நெல்லை அழை உரலுள்பெய்து”⁹

மூங்கிலினது நெல்லை பாறையாகிய உரலுள் செய்து குற்றினர். மேலும்,

“ஐவன வெண்ணெல் அறை உரலுள் பெய்து”¹⁰

ஐவனமாகிய வெண்ணெய்லைப் பாரையாகிய உரலிலே இட்டு இடித்தனர் என, உரலானாது கல்லிலே இருந்ததனைக் கலித்தொகை குறிப்பிடுகின்றது. மேலும் 'சாந்துரல் மூத்தார் மருப்பின்' என சிலப்பதிகாரம் உரலைப் பற்றிக் குறிப்பிடுகின்றது.

இலக்கியங்களில் உரலைப் பற்றிய குறிப்புகள் நிரம்பக் காணப்படுவதால், அக்காலத்தில் மக்கள் வாழ்வில் உரல் எத்தகைய சிறப்பு பெற்றிருந்தது என்பதனை அறிய ஏதுவாகிறது.

அரிவாள்

அறுபடாத பண்பாட்டுத் தொடர்ச்சியாக பன்னெடுங்காலமாய் மக்களின் வாழ்வோடும் பண்பாட்டோடும் பின்னிப் பிணைந்து காணப்படும் புழங்கு பொருள் அரிவாள் என்று பெயரிட்டு அழைக்கப்படுகின்றது. நாகரிகத்தை விரும்பும் மக்களின் கைகளில் அதற்கு ஏற்றாற் போல எத்தனையோ நவீன பொருள் புழங்க தொடங்கிய போதும் அரிவாள்; எல்லோராலும் இன்றும் பயன்படுத்தப்படுவது முன்னோரின் அறிவுசார்ந்த ஆற்றலுக்கு சிறந்த சான்றாகும்

“அணில் வரிக் கொடுங்காய் வாள் போழ்ந்திட்ட”¹¹

அணிலின் மேலுள்ள வரி போல் வெள்ளரிக்காயை அரிவாளால் அரிந்து இடப்பட்ட விதை என புறநானூறு அரிவாள் பற்றிக் குறிப்பிடுகின்றது

“எஃகு போழ்ந்து அறுத்த வால்நினக் கொழுங்குறை
மைணன்பெய்த வெண்ணெய் வெண்சோறு”¹²

அரிளால் பிளந்து அறுத்த வெள்ளிய நிணத்தோடு கூடிய கொழுவிய துண்டாக்கிய ஆட்டின் இறைச்சியை சமைத்து சோற்றில் ஊற்றி உண்டனர் என பதிற்றுப்பத்து கூறுகின்றது.

“அரம் போழ்கல்லா மரம்படுத்திம்கனி”¹³

அரிவாளால் பிளக்க இயலாத மரத்தை பிளப்பதற்காக விடாமல் வெட்டிக்கொண்டு இருந்ததனை சுட்டுகின்றது.

அடுப்பு

நாட்டுப்புறப் புழங்கு பொருட்களான, அம்மி, ஆட்டுக்கல், தொம்பை போன்ற எண்ணற்றப் பொருட்களெல்லாம், எல்லோருடைய வீடுகளிலும் இருக்கும் என்பதனை உறுதியாக சுட்டமுடியாதபோதும், எல்லோருடைய வீடுகளிலும் இருக்கும் என உறுதியாக சுட்டும்பொருள் ‘அடுப்பு’ என்ற புழங்கு பொருள் மட்டுமே. பண்டையக் காலந்தொட்டு பயன்படுத்தப்பட்டுவரும் இப்புழங்கு பொருட்களை இலக்கியங்களும் சிறப்பித்து சுட்டுகின்றன.

**“முடித் தலை அடுப்பு ஆக
புனர் குருதி உலைக் கொளிஇ”¹⁴**

பகைவர்தம் முடித்தலைகளை அடுப்பு போல அமைத்து, குருதியாகிய உலைநீரில் உணவு சமைத்ததாக, அரசனுடைய வீரம் சுட்டப்படுகின்றது.

**“ஆடு நனிமறந்த கோடுஉயர் அடுப்பின்
ஆம்பி பூப்ப தேம்புபசி உழவர்”¹⁵**

உணவு சமைத்தலை மிகவும் மறந்து, உயர்ந்து ஓங்கிய அடுப்பில் காளான் பூத்துள்ளது என வறுமையை சுட்டும் கருத்திலும் அடுப்பு பயன்பட்டதாக புறநானூறு குறிப்பிடுகின்றது.

“கூந்தல் விறலியர் வழங்குக அடுப்பே”¹⁶

புகழுதலுக்குரிய பிற பருப்பு வகைகளை அடுப்பிலே ஏற்றி சமைத்தார்கள் என்ற செய்தினை பதிற்றுப்பத்து சுட்டுகின்றது.

“பல்கோட்டு அடுப்பில் பால்உலை இரீஇ”¹⁷

பல கொண்டைகளையுடைய அடுப்பின்கண் பாலை உலையாக வார்ப்பர் என்னும் கருத்தில் அடுப்பின்கண் காணப்படும் கொண்டையைப் பற்றிய குறிப்புகள் குறிக்கப்படுகின்றன.

இலக்கியக் காலந்தொட்டு இன்று வரையிலும் அடுப்பு மிகுந்த பயன்பாட்டு பொருளாகவும், பண்பாட்டு பொருளாகவும் புழங்கப்பட்டு வருகின்றன. ஒற்றை அடுப்பு, கொடி அடுப்பு என இரண்டு வகையாக

அடுப்பு பயன்படுத்தப்படுகின்றது. அடுப்பின் பயன்பாடு நாள்தோறும் இருப்பதினால், இதனை மக்கள் மிக கவனமாகப் பாதுகாக்கின்றனர்.

ஒற்றை அடுப்பு (ஒத்த அடுப்பு)

தேவையான அளவு மண்ணினை எடுத்து 1/2 இஞ்ச் அளவிற்கு கீழே சமப்படுத்துகின்றனர். பிறகு மண்ணை படிப்படியாக மேல்நோக்கி அமைத்து, மேல்பக்கம் மூடாமல், திறந்த நிலையில் அமைக்கின்றனர். முன்பக்கம் திறந்தும், பின்பக்கம் மூடியும், உட்பக்கம் மண்ணைச் சற்று சாய்வாக வளைந்த நிலையில் செய்கின்றனர். அடுப்பின் மேல்பகுதியில் மூன்று கொண்டைகளை அமைக்கின்றனர். ஏதேனும் ஒரு பாத்திரத்தைக் கொண்டு சோறோ, குழம்போ ஏதேனும் ஒரு உணவு வகையை மட்டுமே ஒற்றை அடுப்பில் சமைக்க முடியும். 1/2 அடி நீளமும், 1/4 அடி அகலமும் ஒற்றை அடுப்பு அளவாக இவர்கள் சுட்டுகின்றனர்.

அடுப்பு (கொடி அடுப்பு)

ஒரே நேரத்தில் இரண்டு வகையான உணவுப்பொருள் சமைக்க கொடி அடுப்பு பயன்படுகின்றது. ஒற்றை அடுப்பு அமைப்பு போலவே இதன் அமைப்பும் அளவு காணப்படுகின்றது. ஒற்றை அடுப்பின் இடது பக்கம்நடுவில் துளைபோட்டு அத்துளையை ஒட்டியே மற்றொரு அடுப்பு அமைக்கப்படுகின்றது. கொடி அடுப்புக்கு ஒரு வாய்ப்பகுதி மட்டுமே காணப்படும். ஒற்றை அடுப்பில் விறகு வைத்து எரிக்கும்பொழுது, இதில் உள்ள ஓட்டை வழியே கொடி அடுப்பிற்குவெப்பம் செல்வதால், கொடி அடுப்பில் இரண்டாவதாக உள்ள அடுப்பிலும் உணவு சமைக்க முடிகின்றது. இதனால் உணவு செய்யும் நேரம் குறைக்கப்படுவதோடு, விறகும் குறைந்த அளவே பயன்படுவதினால், பெரும்பாலான இல்லங்களில் கொடி அடுப்பே அதிகம் காணப்படுகின்றது. இவ்விரண்டு அடுப்பும் வீட்டின் ஏதேனும் சுவற்றை ஒட்டியே அமைக்கப்படுகின்றன.

புற்றுமண் அடுப்பு

நாட்டுப்புற மக்கள் தாங்களாகவே செய்யும் அடுப்பு, புற்றுமண் அடுப்பாகும். ஒற்றை அடுப்போ, கொடி அடுப்போ வாங்கிவந்து வீட்டின் ஏதேனும் சுவற்றினை ஒட்டியே புற்றுமண்ணைக் கொண்டு அமைக்கின்றனர். இம்முறை ஒற்றைக்கு இரட்டை வேலை என்பதினால், தாங்களே கறையான் புற்று மண்ணை வெட்டி வந்து உடைத்து காயவைத்து, சிறிது தண்ணீரை விட்டு நன்கு பிசைந்து, வீட்டின் சுவற்றை ஒட்டி 1½

இஞ்ச் அளவிற்கு அடிமட்டம் போட்டு, மேலே மேலே மண்ணை வார்த்து அடுப்பு செய்கின்றனர். பெரும்பாலும் கொடி அடுப்பு போன்றே புற்றுமண்அடுப்பு அமைக்கப்படுகின்றது. இதனால் இவர்களுக்குச் செலவு தவிர்க்கப்படுவதோடு, தாங்கள் விரும்பும் எண்ணத்திற்கு அடுப்பினை அமைத்து கொள்கின்றனர்.

அடுப்பிலே கால் பட்டுவிட்டாலே, உடனே தொட்டுக் கும்பிடும் பழக்கம் இம்மக்களிடையே காணப்படுகின்றது. வெள்ளி, செவ்வாய் ஆகிய நாட்களில் அடுப்பிலே சாணம்பூசி மொழுகி, கோலம் போட்டு மஞ்சள், குங்குமம் பொட்டு இடுகின்றர். சிலர் தீப ஆராதனை சுவாமி படங்களுக்கு காட்டும்பொழுது அடுப்பிற்கும் காட்டுகின்றனர். கடவுளுக்கு நிகராக 'அடுப்பு' பண்பாட்டுப் பொருளாக, தமிழர்களுடைய வாழ்வில் ஒன்றாக கலந்திருப்பது, பண்பாட்டுப் பொருண்மையை எடுத்துரைக்கும் சிறப்புவாய்ந்த செயல்பாடாகும்.

எத்தனையோ பொருட்கள் உணவுசமைக்க பயன்படுத்தப்பட்டாலும், உணவு சமைக்க மூல வடிவமாக, பொருளாக அடுப்பு அமைந்திருப்பதால் 'அடுப்பங்கரை' என்றே அழைப்பதனைக் காணமுடிகின்றது. கேஸ் சிலிண்டர் எண்ணிக்கை மிகுந்த பொழுதும், அரசு இலவசமாக கொடுத்தபோதும், அடுப்பினையே பெரும்பாலும் பயன்படுத்துகின்றனர். அவசர தேவைக்கு மட்டுமே எரிவாயு பயன்படுத்தப்படுகின்றது. சிலிண்டரின் விலை 700, 800 ரூபாயாக இருப்பதினால், பெரும்பாலும் அடுப்பினையே பயன்படுத்துகின்றனர். நவீனப் புழங்குபொருள் எத்தனை வந்தாலும் அடுப்பின் பயன்பாடு என்றும் குறையாது என்றே மக்கள் குறிப்பிடுகின்றனர்.

மோர் பாணை (தயிர் பாணை)

பண்டைய தமிழர்கள் ஆடு, மாடுகளை தெய்வத்துக்கு நிகராக மதித்து வணங்கி போற்றி வந்தனர். ஆடு, மாடுகளைக் கொண்டே செல்வ நிலையை மதிப்பிட்டு வந்தனர், ஆடு, மாடு இவற்றினால் கிடைக்கும் பாலினைக் கடைந்து தயிராக எடுத்து உண்டனர்.

“தயிர்கொடு வந்த தசம்பொன் நிறைய”¹⁸

பாலினைக் கடைந்து தயிராக்கி அவற்றினைத் தயிர்ப்பானையில் நிரப்பி, தலையிலே சும்மாடு வைத்து தூக்கிக்கொண்டு வீதி வீதியாகச் சென்று விற்றனர் என புறநானூறு குறிப்பிடுகின்றன.

**“வெண் கோள் தோன்றாக் குழசியொடு
நூள் உறை மத்துஒலி கேளா தேனே”¹⁹**

பாலைக் கறந்து அதனை நன்கு காய்ச்சி பிறகு சிறிது தயிரிட்டு உறைய வைப்பர். பின்பு பானையுள் மத்தினைவிட்டு கடைவர். அவ்வாறு கடையும்பொழுது தயிர் உண்டாகும். அத்தகைய தயிர்கடையும் ஓசை கேட்பதற்கு முன்னதாகவே விரைந்து சென்று, இரப்போர்க்கு பொருள் கொடுக்கக்கூடிய தன்மையை உடைய அரசன் என புறநானூறு குறிப்பிடுகின்றது.

பண்பாட்டின் தொடர்ச்சியாக சங்ககாலம் முதற்கொண்டு, இன்றளவும் தயிர்ப்பானையின் பயன்பாடு மிகுந்த பயன் உள்ளதாகவே அமைந்துள்ளது. தமிழர்களின் பண்பாட்டுத் தளத்தில் தயிர்ப்பானை நிலையான இடத்தினைப் பெற்றுத் திகழ்கின்றது. தயிர் கடையும் வேலையில் பெரும்பாலும் பெண்களே ஈடுபடுகிறார்கள் கடைந்து விற்பவளை இலக்கியம் ‘ஆய்மகள்’ என்று குறிப்பிடுகின்றது.

மத்து

இலக்கிய காலந்தொட்டு இன்றளவும் பயன்படுத்தப்பட்டு வரும் புழங்கு பொருள் ‘மத்து’ என அழைக்கப்படுகின்றது. தயிரைக் கடைந்து வெண்ணெய் எடுக்க மத்து இன்றும் நிரம்ப இல்லங்களில் பயன்படுத்தப்படுகின்றது.

“புலிக்குரல் மத்தம் ஒலிப்ப வாங்கி”²⁰

உறையிட்டு இறுகிய தயிரைப் புலிபோன்ற முழக்கத்தையுடைய மத்தினை ஆரவாரிக்கும்படி கயிற்றால் இழுத்து வெண்ணெய் உண்டாக்கியதனை பத்துப்பாட்டு சுட்டுகின்றது.

“நுரைதெரி மத்தம் கொளிஇ நிரைப்புறத்து”²¹

வெண்ணெய்யை வெளிக்கொணரும் தயிர்கடையும் மத்தினைக் கவர்ந்து சென்றார்கள் என அகநானூறு சுட்டுகின்றது. மேலும்

“தீம்தயிர் கடைந்த திரள்கால் மத்தம்”²²

தயிரைக் கடைந்த திரண்ட தண்டினையுடைய மத்து என அகநானூற்றுத் தலைவியினால் புழங்கப்பட்டதனைச் சுட்டுகின்றது.

இலக்கிய காலம் முதல் அமைப்பும் பயன்பாடும் சிறிதும் மாறாமல், புழங்கப்பட்டு வரும் மத்து, நகர்ப்புறங்களில் அழிந்த போதும், நாட்டுப்புற மக்களால் இன்றும் புழங்கப்பட்டு வருகின்றது.

வெட்டுக் கட்டை

பெரிய பெரிய விறகினை வைத்து நறுக்கவும், கழித்த கருவ மரத்திலே எஞ்சிய முட்களை நறுக்கவும், ஆடு, கோழி, போன்ற இறைச்சி பொருளை வெட்டவும், இளநீர், பனங்காய் போன்றவற்றை வெட்டவும் நாட்டுப்புற மக்களால் பயன்படுத்தப்பட்ட புழங்கு பொருளை வெட்டுக்கட்டை என்ற பெயரிட்டு அழைக்கின்றனர். இவ்வெட்டுக்கட்டையைப் பற்றிய குறிப்புகள் சங்க இலக்கியத்தில் காணப்படுகின்றன.

**“ஊனத்து அழித்த வால்நினைக் கொழுங்குறை
குய் இடுதோறும் ஆனாது ஆர்ப்ப”²³**

தமது இல்லத்திலே உண்ணும் பொருட்டு, ஆட்டு வணிகர், இறைச்சியைக் கட்டையின் மீது வைத்து கொத்திய ஆட்டு இறைச்சியைப் பயன்படுத்தினர் என்பதனை பதிற்றுப்பத்து குறிப்பிடுகின்றது.

**“வளைதலை மாத்த தாழ் கருத்பாசவர்
எஃகுஆடு ஊனம் கடுப்ப மெய்சிதைந்து”²⁴**

இறைச்சி விற்பவருடைய வெட்டும் அரிவாளால், ஊனைக் கொத்தும்போது மரக்கட்டையானது எவ்வாறு சிதையுமோ அது போல, உடம்பு சிதைந்து போனதாக பதிற்றுப்பத்து தலைவனின் வீரத்தை பறைசாற்றி நிற்கின்றது.

மண் குதிர் (அல்லது) தொம்பை

மண்பாண்டத் தொழிலே மிகவும் பெரியதாகக் காணப்படுவது குதிர் அல்லது தொம்பை ஆகும். பண்டைய காலத்தில் இறந்தவர்களின் உடலை பெரிய மண்பானையில் இட்டு புதைத்ததாக இலக்கியங்களும், ஆய்வாளர்களும் குறிப்பிடுகின்றனர். இத்தகையப் பானையினை ‘முதுமக்கள் தாழி’ என்று அழைக்கின்றனர். அதனைப் போல பல மடங்கு பெரிய உருவமாய் காட்சி அளிப்பது மண்குதிர் அல்லது தொம்பை ஆகும். பறக்க பறக்க எவ்வளவுதான் சிரமம் மேற்கொண்டு உழைத்தாலும், அந்த உழைப்பினால் கிடைத்த பொருளைப் பாதுகாக்கவில்லையென்றால், எதிர்காலவாழ்க்கை சிரமம் கொண்டதாய் அமைந்துவிடும் என்பதனை அறிந்த நாட்டுப்புறமக்கள், பயன் கருதி, எதிர்கால நலன் கருதி தொம்பை அல்லது குதிரை என்ற மண்பொருளைப் பயன்படுத்தியுள்ளனர். இக்குதிரில்நெல், கம்பு, சோளம், வரகு போன்ற தானிய வகைகளை இட்டுப் பாதுகாத்துள்ளனர்.

மண்தொம்பை, மரத்தொம்பை, மண்குதிர், மரக்குதிர் என மண்ணாலும் மரத்தாலும் அமைவன இப்புழங்கு பொருளாகும். பெரும்பாலும் இல்லத்தின் உள்ளேயும் திண்ணையிலும் அமைந்திருப்பனவாகும். சேமிப்புக் கிடங்கு என்று அழைக்கப்படும் இத்தொம்பையும் குதிரும் நாட்டுப்புற கலைஞனின் எண்ணத்தில் உருவான வண்ணத்தின் வெளிப்பாடாகும். கலை நுணுக்கமும், கற்பனை நயமும் ஒன்றாய் பிணைந்து, கலைஞனின் உள்ளத்திலுள்ள பிரதிபலிப்பை கைகள் செய்து காட்டுகின்றன. ஒப்பறிவு இல்லாமலே உலகத்தை அளந்தவர்கள் நாட்டுப்புற கைவினைக் கலைஞர்களாவர். எந்தப் பொருளும் மக்களுக்கு பயன்படுவதோடு, பண்பாட்டோடும் தொடர்பு கொண்டனவாய் இருக்கவேண்டும் என்ற எண்ணத்தோடு கூடிய சிறந்த கலைப்படைப்பு மண்குதிர் அல்லது தொம்பை எனில் அது மிகையாகாது.

ஈராயிரம் ஆண்டுகளுக்கு முற்பட்டதாய்க் காணப்படும் சங்க இலக்கியத்தில் மண்குதிர் அல்லது தொம்பைப் பற்றிய குறிப்புகள் காணப்படுகின்றன.

“பிடிக்கணத்து அன்ன குதிருடை முன்றில் பத்து”²⁵

முற்றத்தின்கண் பெண்யானைத் திரள் நின்றாற் போன்ற நெற்கூடுகள் நிற்கும் என்றும்,

“குமரி மூத்த கூடுஓங் நல்இல்”²⁶

பழைய நெல்லையும் உடையனவாய்க் கண்ணிமையோடு உயர்ந்து நிற்கும் முதிர்ந்த நெற்கூடுகள் அவ்வில்லங்களில் காணப்படும் என்ற குறிப்பும் காணப்படுகின்றன. இதனை ஆராயுமிடத்து, மண்தொம்பை அல்லது குதிரின் பழமை நன்கு புலனாகின்றது.

உலக்கை

பயன்பாடு குறைந்த பொழுதும், பண்பாட்டோடு நெருங்கிய தொடர்பு கொண்டமையால், இறந்தும் வாழ்ந்து கொண்டிருக்கும் உன்னதமானப் புழங்கு பொருள் உலக்கை ஆகும். எழுதா இலக்கியத்தில் உருப்பெற்று, ஏட்டிலக்கியத்தில் நடைபழகி, இன்றைய இலக்கியம், பாடல், காட்சி என பன்முக பாவத்தோடு, அறுபடாமல் தொடர்ச்சியாய் பண்பாட்டோடு பின்னிப்பிணைந்து காணப்படும் இப்பொருளைப் பற்றிய குறிப்புகள் சங்க இலக்கியத்தில் நிரம்பக் காணப்படுகின்றன.

“அடுமகள் அளவா வெண்ணெல்
தொடிமான் உலக்கைப் பருஉக் குற்று அரிசி”²⁷

சோறாக்கும் பெண்முகந்து கொணர்ந்த அளக்கப்படாத வெண்ணெல்லையுடைய, பூண்டிப்பட்ட பருத்த உலக்கையால் குற்றி உண்டான அரிசி கொண்டு, புறநானூற்றுத் தலைவி உணவு சமைத்ததனைக் குறிப்பிடுகின்றது. உலக்கைக்கு இரும்புப் பூண் போடும் வழக்கம் இன்றும் தொடர்வதனைக் காண முடிகின்றது.

“தொடிமான் உழக்கைத் தூண்டு உரல்பாணி
நெடுமால் வரைய குடிஞையோடு இரட்டும்”²⁸

பூண்மாண்ட உலக்கையில் உயர்த்திக் குற்றும், உரலினின்று அழும் ஒலிநீண்ட பெரிய பக்க மலையிலுள்ள ஆந்தை ஒலியோடு மாறிமாறி ஒலிக்கும்.

“பாசவல் இடிக்கும் இருங்காழ் உலக்கை”²⁹

பெரிய வயலிடத்து விளைந்த நெல்லின் விளைந்த கதிரை முறித்துக் கரிய நிறமுடைய வயிரம் பாய்ந்த உலக்கையால் பச்சை அவலை இடிப்பாள் என அகநானூறு சுட்டுகின்றது. உலக்கையை மேலே கீழே ஏற்றி இறக்கி

குற்றும் போது உண்டாகும் ஒலி அனைவரின் கவனத்தை ஈர்ப்பதோடு, நல்ல இசையையும் கொடுகின்றது.

“குறுங்காழ் உலக்கை ஒச்சி நெடுங்கிணற்று”³⁰

தாம் கொணர்ந்த புல்லரிசியைப் பெய்து, குறிய வயிரமேறிய உலக்கையால் அதைக் குற்றினர் என பத்துப்பாட்டு குறிப்பிடுகின்றது. உலக்கை நன்கு வயிரமேறிய மரத்தால் செய்யப்படுவதால், அதன் வாழ்நாள் அதிகரிப்பதோடு, குற்றப்படும் பொருளும் எளிதில் நைந்து மாவுபோல் ஆகிவிடுகின்றது.

**“குதிரைத்தொடி மழுகிய உலக்கை வயின்தோறு
அடைச்சோம்பு எழுந்த ஆடுறும் மடாவின்”³¹**

பூண்மழங்கிய உலக்கைகளை உடைய சமைக்கும் இடங்கள் என பதிற்றுப்பத்து, சமையல் செய்யும் இடங்களில் உலக்கை இருந்ததனைச் சுட்டுகின்றது.

“அவல்எறி உலக்கை வாழைச் சேர்த்தி”³²

பச்சை அவலை இடித்த உலக்கையை அருகிலுள்ள வாழை மரத்தில் சார்த்தி வைத்தனர் என பதிற்றுப்பத்து குறிப்பிடுகின்றது.

**“குற்று ஆனா உலக்கை யான்
கலிச் சும்மை வியல் ஆங்கண்”³³**

நெல்முற்றும் உலக்கையால் உண்டான ஆரவாரத்தையுடைய சமையலிடம் என சுட்டுகின்றது.

“வகைசால் உலக்கை வயின்வயின் ஒச்சி”³⁴

“கோடு உலக்கையாக நல்சேம்பின் இலைகளாக”³⁵

“சாந்த மரத்தின் இயன்ற உலக்கையால்”³⁶

எனக் கலித்தொகையில் உரலைப் பற்றிய குறிப்புகள் காணப்படுகின்றன. இலக்கியங்களில் நிரம்ப எடுத்துக்கையாண்டு இருப்பதினால், உலக்கை அக்காலத்தில் எல்லோராலும் பயன்படுத்தப்பட்டு இருப்பதனை உறுதி செய்ய ஏதுவாகின்றது.

உலக்கையும், பண்பாடும்

பெண்களுக்கு ஏற்படும் மாதவிடாய் காலங்களில் பெண்கள் வீட்டிற்குள் அனுமதிக்கப்படுவதில்லை, மேலும் அவர்கள் வீட்டிற்கு வெளியே மட்டுமே உறங்கவும் செய்கின்றனர். இத்தகைய காலத்தில், பேய், பிசாசு, போன்ற அசுத்த ஆவிகள் தீண்டா வண்ணம் கால் பக்கத்திலோ, அல்லது வலது இடது ஏதேனும் ஒரு பகுதியிலோ உலக்கையைப் போட்டு படுத்துக் கொள்கின்றனர். இதனால் அசுத்த ஆவிகளிடம் இருந்து பாதுகாக்கப்படுவதாக மக்கள் நம்புகின்றனர். இத்தகைய அறுபடாத பண்பாட்டுத் தொடர்ச்சியை இன்றும் நாட்டுப்புறங்களில் காணமுடிகின்றது. நகரத்தில் மாற்றம் காணப்பட்ட பொழுதும் நாட்டுப்புறங்களில் பல இல்லங்களில் இம்முறை கடைபிடிக்கப்படுகின்றது.

தங்கள் இல்லங்களில் தேவைக்காக, மாடுகள் வாங்கி வரும்பொழுது, உலக்கையை போட்டுத் தாண்டிய பிறகே தங்கள் இல்லங்களுக்குள் அனுமதிக்கின்றனர். இவ்வாறு செய்வதால், மாடுகளுக்கு ஏற்படும் நோய்நொடிகள் களையப்படுவதோடு, செல்வமும் பெருகுமென இம்மக்கள் முழுமையாக நம்புகின்றனர். சிலர் திருமணம் முடிந்து முதன் முதலில் ஆடவரின் இல்லத்திற்கு வரும்பொழுது, புதுப்பெண்ணை உலக்கையைப் போட்டுத் தாண்டிய பிறகே உள்ளே அனுமதிக்கின்றனர். இவ்வாறு உலக்கையைப் போட்டுத்தாண்டி, வலது காலை எடுத்து வைத்து வீட்டிற்குள் வந்தால், குடும்பம் விருத்தியாவதோடு, பெண்களுக்கு ஏதேனும் பேய், பிசாசு அண்டியிருந்தால் அவை ஓடிவிடுமென உறுதியாக நம்புகின்றனர்.

தங்களின் வேண்டுதலுக்காகவும், தெய்வங்களின் நேர்த்திக் கடனுக்காகவும் 'மாவிளக்கு' போடும் வழக்கம். அனைத்து இன மக்களிடமும் பரவலாக காணப்படுகின்றது. அவ்வாறு மாவிளக்கு போடும் மக்கள், உரல் உலக்கையைக் கொண்டு இடித்து மாவிளக்கு போடுகின்றனர். இல்லையெனில் தெய்வகுத்தம் ஆகுமென மக்கள் நம்புகின்றனர்.

மக்களின் வாழ்வோடும் பண்பாட்டோடும் பின்னிப்பிணைந்து காணப்படும் உலக்கை, தமிழ் மக்களால் பெரிதும், போற்றப்படும் புழங்கு பொருளாக காட்சியளிக்கின்றது. நல்ல நாளில் உலக்கையைக் கழுவி சுத்தம் செய்து மஞ்சள் குங்குமமிட்டு வணங்கிடும் வழக்கமும் மக்களிடம் காணப்படுகின்றது.

முடிவுரை

அன்றாட வாழ்க்கைக்கு மக்கள் பயன்படுத்தும் பொருட்களை, மண், கல், மரம் இரும்பு இரும்பும் மரமும், ஓலை என மூலப் பொருட்களைக் கொண்டு வகைப்படுத்தி வாழ்ந்துள்ளனர். மேலும், பெண்களின் ஈடுபாடு, பண்பாட்டோடு கொண்ட தொடர்பு என பல்வேறு நிலைகளில் செம்மாந்த வாழ்க்கையை சங்கத்தமிழர்கள் வாழ்ந்துள்ளனர்.

அடிக்குறிப்புகள்

1. கலி -(குறி-40-4)
2. பெரும் - 96
3. மேலது - 225 – 226)
4. மேலது - 225 – 226)
5. மேலது - 64)
6. பதி - 43(3)
7. புறம் - 152(3 – 4)
8. கலி -(பாலை 21 – 1)
9. மேலது - (குறி – 41 – 3)
10. மேலது - குறி (43 – 4)
11. புறம் - 246 (4)
12. பதி - 12 (16 17)
13. மேலது - 60 (5)
14. புறம் - 26 (8-9)
15. மேலது - 164 (1-2)
16. பதி - 18(6)
17. புறம் - 33
18. மேலது - 257 (12-13)
19. பெரும் - 156
20. அகம் - 101 (8)
22. மேலது - 87 (1)
23. பதி - 21 (101 – 11)
24. மேலது - 67 (16-17)
25. பெரும் - 186
26. மேலது - 247
27. புறம் - 399 (1-2)
28. அகம் - 9 (12-13)
29. மேலது - 141 (180)
30. பெரும் - 97
31. பதி - 24 (19-20)

32. மேலது - (29) (1)
33. புறம் -(22 (18-19)
34. கலி - குறி (40-5)
35. மேலது -குறி(41-2)
36. மேலது - குறி (43 -)

