

## அலகு 4

### நாட்டார் வாழ்வும், புழங்குபொருள் பண்பாடும்

மானுடச் சமூகங்கள் எல்லாம் தாம் வாழும் சுற்றுச் சூழலுக்கும் காலத்திற்கும் ஏற்ப வாழ்ந்தாக வேண்டும். இந்தப் படிமுறையில் சமூகங்கள் தத்தம் சொந்த நோக்கத்திற்கேற்ப இயற்கை உலகை வடிவமைக்கப் பல்வேறு தந்திரோபாயங்களையும் அணுகுமுறைகளையும் வளர்த்தெடுத்துள்ளன. இயற்கை வளங்களைப் பண்பாட்டுப் படைப்புகளாகவும் கலைப்படைப்புகளாகவும் (artifacts) மாற்றிக் கொள்வதையே புழங்குபொருள்சார் பண்பாடு (material culture) என்கிறோம்.

தமிழ்நாட்டில் வாழும் பல்வேறுபட்ட மக்களுக்குமுவினரின் வாழ்வியல்பற்றி ஆய்வுகள் இன்னும் நடத்தப்படவில்லை. கைவினைக் கலைஞர்களின் வாழ்க்கை, நம்பிக்கைகள், தொழில் நுட்ப வினைத்திறம், பயன்படுத்தும் கருவிகள், செய்யும்பொருள்கள், அவற்றின் பெயர்கள் என்று ஆய்வு விரிந்து செல்லவேண்டும். நாட்டார்தம் கட்டிடக்கலை பற்றியும், அக்கலையோடு தொடர்புடைய கைவினைக் கலைஞர்பற்றியும் முறையாக ஆய்வு செய்யப்பட வேண்டும்.

## கைவினைக் கலைகள்

நாட்டார் கைவினைக் கலைகள் என்றால் என்ன? என்பதே ஆய்வாளனின் முதல் வினா. கைவினைக் கலைகளின் முதன்மையான பண்புக்கூறு மரபுசார்ந்தது என்பதுதான். நாட்டார் கைவினைக் கலைகள் என்பவை மரபுவழிக் கலைகளே.

## கைவினைப் பொருள்களும் கலைப்படைப்புகளும்

பத்தமடைப் பாயும், தஞ்சாவூர்த் தட்டுகளும், நெட்டியால்செய்த மாதிரி வடிவங்களும், கண்ணாடியில் வரையப்படும் ஓவியங்களும், நம் வீட்டுக் கதவுகளும் நிலைப்படிங்களும், மட்பாண்டங்களும் கலைப்படைப்புகளா? இவற்றுள் சிலவற்றைக் கலைப்படைப்புகள் என்றும் சிலவற்றைக் கலைப்படைப்புகள் அல்ல என்றும் கூறலாம். தஞ்சைத் தட்டுகளும், நெட்டி கண்ணாடி வேலைப்பாடுகளும் கலைப்படைப்புகள் என்றும், பத்தமடைப்பாயும், கதவுகளும், நிலைப்படிங்களும், மட்பாண்டங்களும் கலைப்படைப்புகளல்ல என்றும் கூறலாம்.

## மண்பாண்டக் கலை

ஆதிச்சநல்லூரில் புதைபொருள் ஆய்வில் கிடைத்த முதுமக்கள் தாழிகளும், தமிழகமெங்கும் புதைபொருள் ஆய்வில் கிடைத்த மட்பாண்டங்களும் இதன் பழமைக்குச் சான்று பகரும். புறநானூற்றில் பல பாடல்களில் 'முதுமக்கள் தாழி' பற்றியும் மட்கலங்கள் பற்றியும் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளன. திருவள்ளூர் 'பசுமட் கலத்துள்நீர் பெய்தி ரீ இயற்று' என்று உவமை கூறுகிறார்.

சங்கப்பாடல்களில் மண்பாண்டங்கள் செய்வோர் 'கலம் செய்கோ' (புறம் 228, 256) என்று சுட்டப்படுகின்றனர். மண்பாண்டம் செய்வோரை மணிமேகலை 'மண்ணீட்டாளர்' என்று குறிப்பிடுகிறது. சங்கப்புலவர்களுள் வெண்ணிக்குயத்தியாரும் ஒருவர். இன்று இவர்கள் வேட்கோவர், வேளார், குலாளர், குயவர் என்றெல்லாம் அழைக்கப்படுகின்றனர்.

### பத்தமடைப்பாய்

திருநெல்வேலி மாவட்டத்திலுள்ள பத்தமடை என்ற ஊரில் தயாரிக்கப்படும் கோரம்பாய்கள் உலகப் புகழ்பெற்றவை. பத்தமடையில் வாழும் முஸ்லீம் சமயத்தினர் பாய் தயாரிக்கும் தொழிலில் ஈடுபட்டுள்ளனர்.

### நாட்டார் உணவு

நாட்டார் உணவுமுறை வட்டார வேறுபாடுகளைக் கொண்டது. தொடர்ந்து மரபுவழியாக உண்ணப்பட்டுவரும் உணவுமுறைகளை நாட்டார் உணவுமுறை எனலாம். அன்றாட, குடும்பம்சார்ந்த நாட்டார் உணவுமுறை வட்டாரமரபை அடிப்படையாகக் கொண்டது. அது வணிகமுறை சார்ந்த, நிறுவனமயமாக்கப்பட்ட விடுதி உணவினின்றும் வேறுபட்டது. அறிவியல் அடிப்படையிலான சத்துணவு முறையினின்றும் வேறுபட்டது. உணவுகளைத் தயாரித்தல், அவற்றைப் பாதுகாத்தல், அவற்றின் சமூக-உளவியல் செயல்பாடுகள் நாட்டார் பண்பாட்டில் அவற்றின் தாக்கங்கள் பற்றி நாட்டார் உணவுமுறை ஆய்வுகள் அமைய வேண்டும்.

தமிழ்நாட்டு வீடுகளிலுள்ள சமையலறைகளை அடுக்களை என்பர். சமைக்கும் மண்பாண்டங்களில் சோறு சமைப்பதற்குப் பாளையையும், சோறு வடிப்பதற்குக் கஞ்சிச்சட்டியையும், குழம்பு வைப்பதற்கு ஆணச்சட்டி என்ற எத்துச் சட்டியையும், பரிமாறக் குண்டானையும் பயன்படுத்துவர்.

உண்கலங்களாக மட்பாண்டம் பயன்படுத்தப்பட்டது. பின்னும்பாவும், வட்டிலும், கிண்ணியும் பயன்படுத்தப்பட்டன. அதன் பின்னர் மங்குத் தட்டும், ஈயத்தட்டும், அலுமினியத் தட்டும், இப்போது 'எவர் சில்வர்' தட்டும் பயன்படுத்தப்படுகின்றன.

விருந்தினருக்கு வாழையிலையில் பரிமாறுவர். தாமரையிலையில் உண்பதும் உண்டு. மலைப்பகுதிகளில் தேக்கிலை பயன்படுத்துவர். பூசரையிலையை ஈர்க்கினால் தைத்து உண்பதும் உண்டு. பனையோலையைப் பட்டையாகப் பிடித்துப் பயன்படுத்துவர்.

வினாக்கள்

2 marks