



19:2 April 2025

Published on 14, April-2025

ISSN: 3049-2688 (Online)

தமிழர் பண்பாட்டில் நெல் பத்திரப்படுத்துதல்

முனைவர் நா. புண்ணியமூர்த்தி

உதவிப்பேராசிரியர், தமிழாய்வுத்துறை
கே.எஸ். ரங்கசாமி கலை மற்றும் அறிவியல் கல்லூரி (தன்னாட்சி)
திருச்செங்கோடு, நாமக்கல் – 637215. தமிழ்நாடு, இந்தியா.

ஆய்வுச்சுருக்கம்

தமிழகத்தின் நெற்களஞ்சியம் என்று அழைப்படுவது தஞ்சை மாவட்டமாகும். தஞ்சை, திருவாரூர் வயலும் வயல் சார்ந்த மருத நிலப்பகுதி என்பதால் இங்கு நெல் முதன்மைப்பயிராக உள்ளது. நெல்லை பயிரிட்டு அது விளைந்தப்பிறகு நல்ல நாள் பார்த்து (புதன்) புதிர் அறுத்து முதலில் கோயிலில் வைத்து விட்டு மீதமுள்ள புதிர் நெல் கதிர்களை வீட்டிற்கு கொண்டு வந்து சாமி வீட்டில் வைக்கின்ற வழக்கம் இன்னும் நடைமுறையில் உள்ளது. இப்பகுதியில் நெல்லின் பயன்பாடு அதிகமாகவுள்ளது. இங்கு அறுபது, எழுபது ஆண்டுகளுக்கு முன்பு நெல்லைப் பயிரிட்டு அறுவடைச்செய்து வீட்டிற்குக் கொண்டு வந்து எந்தெந்த முறையில் பத்திரப்படுத்தி நம் முன்னோர்கள் வைத்தனர். பண்பாடு அடிப்படையில் அதற்கு எவ்வாறு வழிப்பாடு செய்யப்பட்டது ஆகியவை கள ஆய்வு மூலமாகக் கண்டறிப்பட்டுள்ளது.

திறவுச்சொற்கள்: குதிர், கோட்டை, சேர், தொம்பை, தொம்பைக்கூடு, பத்தாயம், கூன், மல்லிவாய், பண்பாடு, புதிர் அறுத்தல்.

முன்னுரை

வீடுகளில் உணவுக்காகவும் விதைக்காகவும் நெல் பாதுகாத்தும் பத்திரப்படுத்தியும் வைக்கும் முறை உள்ளது. அந்த வகையில் உணவுக்காகவே பெருவாரியான நெல் சேகரித்து வைக்கப்படுவதை காணமுடிகின்றது. தமிழக உணவு வகையில் நெல்லு சோறு முதன்மை உணவாக இருப்பதினால் நெல் எந்தெந்த முறையில் பத்திரப்படுத்தி வைக்கப்படுகின்றது என்பதைப் பற்றி விளக்குவதாக இக்கட்டுரை அமைகின்றது.

திருவாரூர் மாவட்டம் வயலும் வயல் சார்ந்த மருத நிலப்பகுதி என்பதால் இங்கு நெல் முதன்மைப்பயிராக உள்ளது. நெல்லை பயிரிட்டு அது விளைந்தப்பிறகு நல்ல நாள் பார்த்து (புதன்) புதிர் அறுத்து முதலில் கோயிலில் வைத்து விட்டு மீதமுள்ள புதிர் நெல் கதிர்களை வீட்டிற்கு கொண்டு வந்து சாமி வீட்டில் வைக்கின்ற வழக்கம் இன்னும் நடைமுறையில் உள்ளதை கள ஆய்வு மூலம் காணமுடிகிறது.

கதிர் அறுத்து களத்தில் சேர்த்துக் கட்டடித்து நெல் வேறு வைக்கோல் வேறாகப் பிரித்து வைக்கோலை போர் போட்டு விட்டு நெல்லை மூட்டையில் கட்டி மாட்டிவண்டில் ஏற்றி வந்து வீட்டில் சேர்க்கப்படுகின்றது. வீட்டில் சேர்க்கப்பட்ட நெல் பல முறைகளில் பாதுகாக்கப்படுகின்றது. அடுக்குப்பாணை, குதிர், கோட்டை, சேர், பத்தாயம், கூன், தொம்பை, தொம்பைக்கூடு ஆகியவற்றில் சில மூலப்பொருட்களின் துணையோடு நெல்லைப் பதப்படுத்தியும், பக்குவப்படுத்தியும் பாதுகாப்பாகவும் பத்திரப்படுத்தி வைக்கப்படுகின்றது.

அவ்வாறு வைக்கப்பட்ட நெல்லை செவ்வாய்க்கிழமையில் வெளியில் எடுப்பதில்லை. வெள்ளி, செவ்வாய், ஞாயிற்று கிழமைகளில் வீட்டிற்கு சாம்பிராணி போடும் போது நெல் பத்திரப்படுத்தி வைக்கப்பட்ட பொருட்களின் வாய் (மல்லிவாய்) பகுதியில் சாம்பிராணி புகையும்புடம் ஏற்றிக்காட்டி வழிபாடு செய்கின்றனர். நெல்லைப் பாதுகாத்து வைக்கப்பட்டப் பொருட்களின் திருநீர், சந்தனத்தால் மூன்று பட்டைகள் போட்டு குங்குமத்தில் பொட்டும் வைக்கக்கின்றனர்.

அடுக்குப்பாணை

மண்பாணைகளை ஒன்றின் மேல் ஒன்றாக அடுக்கி வைத்துப்பயன் படுத்தப்படுவதால் அதை அடுக்குப்பாணை என்று கூறப்படுகின்றது. சாமி வீட்டின் மூலையில் கீழே சிறிய வட்ட வடிவத்தில் குழி அல்லது பிரிமனையினை வைத்து அதன் மேல் மததக்கசால (பெரிய பாணை) பாணை, புள்ளாப்பாணை, கலையம் ஆகியவற்றை ஒன்றின் மேல் ஒன்றாக அடுக்கி சற்று சாய்வாக சுவரின் மூலையில் வைக்கப்பட்டிருக்கும். கீழே உள்ள பாணையில் அரை மூட்டை வரை நெல் (பன்னிரண்டு மரக்கால்) கொட்டி வைக்கப்படுகிறது. அதற்கு மேலே உள்ள பாணையில் அரிசி, நொய், குறுணை, சிறுதானிய வகைகளும் இடம் பெறுவதைக் காணமுடிகின்றன. அடுக்குப்பாணைகளில் உளுந்து எள், பயறு வகை, கேழ்வரகு, கம்பு சோளம், கடலை, மிளகாய், புளி, கொத்தமல்லி போன்றவையும் வைத்துள்ளனர். இருப்பினும் நெல்லை அதிகளவில் அடிக்குப்பாணையின் அடிப்பாணையில் (கீழ்ப்பாணை) வைத்துள்ளனர்.

குதிர்

களிமண், நெல்லுக்கருக்காய், தென்னைநார் ஆகியவற்றை ஒன்றாகச் சேர்த்துத் தேவையான தண்ணீர் விட்டுக் கால்களால் மிதித்தும் கைகளால் பிசைந்தும் மூன்று நாள் தண்ணீர் விட்டு புளிக்கவைத்து உறைப்போடப்படுகிறது. வட்டமாக குதிர். வேண்டுமென்றால் வட்டமான உறையும் செவ்வகமானகுதிர் வேண்டுமென்றால் செவ்வகமான உறையும் போடப்படுகின்றது. ஒரு உறை என்பது இரண்டு மூட்டை கொள்ளவு (நாற்பத்தி எட்டு மரக்கால்) ஆகும். நான்கு

உறை அல்லது ஐந்து உறை வரையில் போட்டு வெயிலில் காயா வைத்து வீட்டுக்குள் எடுத்து வந்து ஒரு உறையின் மேல் மற்ற உறைகளை ஒன்றன் மேல் ஒன்றாக அடுக்கி வைக்கப்படுகின்றது. நெல்லினை குதிருக்குள் மூடுவதற்கு குதிர் மூடியும் நெல்லை வெளியில் எடுப்பதற்கு சிறிய வட்டமாக வழி வைத்து அதில் தேங்காய் கொட்டாங் கச்சியை வைத்து பொருத்தி மண்ணும் பசுங்சாணமும் கலந்து குதிரின் மேல் பகுதியையும், மல்லிவாயையும் மொழுகி விடுகின்றனர்.

குதிருக்குள் போட்டு வைத்த நெல் அந்துப் புச்சி அழிக்காமல் இருக்க மிளகாய், நொச்சி இலை, வேப்பிலை, கஞ்சாங்கோரை போன்றவற்றில் ஏதேனும் ஒன்றை நெல்லுடன் கலந்து அதில் போட்டு வைக்கின்றனர். இவ்வாறு வைப்பதால் ஆறு மாதம் வரை குதிருக்குள் போட்டு வைத்த நெல் கெட்டுப் போகாமல் அப்படியே இருக்கின்றது. வீடுகளில் வெள்ளி, செவ்வாய், ஞாயிற்றுக்கிழமைகளில் சாம்பிராணி போடும் போது நெல் எடுக்கும் குதிரின் வாய் பகுதியில் (மல்லிவாய்) புகைகட்டப்படுகிறது.

கோட்டை

வைக்கோல், வைக்கோல் பிரி, மாட்டுச் சாணம் ஆகியவற்றால் அமைக்கப்படுவது கோட்டை அல்லது நெல்லுக்கோட்டை என்று கூறப்படுகின்றது. ஐந்தடி நீளத்திற்கு வைக்கோல் பிரி செய்து தரையில் கூட்டல் குறி அதன் மேல் பெருக்கல் குறி போன்ற அமைப்பில் போட்டு, அதன் மேல் வைக்கோல் போட்டு வைக்கோல் மேல் நெல் கொட்டப்படுகிறது. ஒரு ஆள் வைக்கோல் மேல் நின்று நெல்லை வாங்கிக் கொட்டுவர். மற்றொருவர் அளந்து கொடுப்பார். நெல்லை வாங்கிக்கொட்டி முடித்துடன் அதன் வைக்கோலைப் போட்டு கீழே போடப்பட்ட வைக்கோல் பிரிகளின் இருமுனைகளை ஒன்றோடு ஒன்று இணைத்துக்கட்டி நடுப்பகுதியினை சுற்றி ஒரு பிரியினைப்போட்டு கட்டப்படுகின்றன. பின்பு சாணத்தால் முழுவதும் மொழுகி காய்ந்தப்பிறகு திருநீர் அல்லது சந்தனத்தால் மூன்று பட்டைப்போட்டு குங்குமத்தால் பொட்டு வைத்து பாதுகாப்பான இடத்தில்

வைத்து விடுகின்றனர்.

ஒரு கோட்டையில் பதினெட்டு மரக்கால் நெல் இருக்கும் படி அமைக்கப்படுகின்றது. இந்த வகையான கோட்டைகள் விதைக்கா வும் உணவுக்காகவும் சேமித்து வைக்கின்றனர். சம்மா நெல், தாளடி நெல், குறுவை நெல், ஒட்டட நெல், செறு மாணியநெல் என நெல்லில் பல வகை உள்ளது கோட்டைக் கட்டி முடித்த பின்பு நெல்லை அடியாளம் காணுவதற்கு பிரியல் ஒத்தை, சடை, இரண்டை சடை, காப்பாணி கயிறு போட்டு கட்டுதல், குறியீடு போடுதல் ஆகியவை பயன்படுத்தப்படுகின்றது.

ஐம்பது அறுபது ஆண்டுகளுக்கு முன்பு காது குத்து விழாவிற்கு தாய் மாமன் வீட்டிலிருந்து மாட்டு வண்டியில் சீர் கொண்டு போகும் போது இந்த நெல்லுகோட்டை முதன்மையாக இருந்துள்ளது. காதுகுத்து விழாவின் போது பந்தலில் கோட்டையினை வைத்து கோட்டையின் மீது தாய்மாமன் அமர்ந்து அவருடையமடியில் குழந்தைகளை அமர்த்தி குழந்தைகளுக்கு காது குத்தப்படும். காது குத்தி முடிந்துடன் கோட்டையை விழா நடக்கும் விட்டிலேயே கொடுத்து விட்டு வந்து விடுவர்.

சேர்

சேர் என்றால் திரட்சி, வைக்கோல் பிரியால் அமைந்த நெல் குதிர், நெற்களஞ்சியம் எனத் தமிழ் அகராதி குறிப்பிடுகிறது. களப் பணிக்குட்பட்ட பகுதிகளில் மூன்று வகையான சேர் காணப்படுகிறது. வைக்கோல், வைக்கோல் பிரியால், பசுச்சாணம் ஆகியவற்றால் அமைக்கப்பட்டது. மண் கட்டு சுவரினால் அமைக்கப்பட்டது. சுண்ணாம்பு கட்டுக் சுவரினால் அமைக்கப்பட்டது.

சேர் - முதல் வகை

கூரை வீடுகளில் மண்திண்ணை இரு பக்கங்களிலும் அமைக்கப்பட்டிருக்கும் வீட்டிற்கு விருந்தினர் வந்தால் அவர்களை வரவேற்று திண்ணையில் கோரைப் போட்டு அவர்கள் அமர வைத்து சொம்பில் தண்ணீர் கொடுப்பது தமிழரின் பண்பாடு, அவ்வாறு திண்ணையின் பயன்பாடு இருக்க அதில் அறுவடைக் காலங்களில் நெல்

சேகரித்து வைப்பதற்கு பயன்படுத்துவதும் உண்டு. வீட்டிலுள்ள இருபக்கத்திண்ணை களில் ஏதோ ஒரு பக்கத்திண்ணையினைத் தேர்வு செய்கின்றனர். குறிப்பாக பெரியத் திண்ணையினைத் தேர்வு செய்து அதில் சேர் அமைக்கின்றனர். ஒரு பக்கம் தாய் சுவரும் மீதமுள்ள மூன்று பக்கங்களிலும் சிறிய கழிகள் வேலிகட்டகழிகள் ஊன்றுவது போன்ற அமைப்பில் ஊன்றப் படுகிறது. திண்ணையின் கீழ்ப்பகுதி கழிகள் ஊன்றி முடித்தவுடன் உள்ளே உள்ள தரைப்பகுதி, அதை சுற்றியுள்ள நான்கு பக்கமும் வைக்கோல் (அடுக்குத்தாள்) வைத்துக்காய வைத்து கருக்காய் நீக்கிய நெல் கொட்டப் படுகிறது.

இதன் உயரம் நான்கு அடி, ஒரு அடி என்பது பன்னிரண்டு இஞ்சி (4x12=48 இஞ்சி) அகலம் திண்ணையின் இடவசதியினை பொருத்து அமைக்கப்படுகிறது (ஐந்து அல்லது ஆறு அடி வரை) நெல்லின் கொள்ளளவு ஐம்பது மூட்டை முதல் அறுபது மூட்டை வரை இருக்கிறது. நெல் முழுவதும் கொட்டி முடிந்துடன் மேலே பகுதி முழுவதும் வைக்கோல் போடப் படுகிறது. வைக்கோல் பிரியினைப் பயன்படுத்தி குறுக்கும், நெடுக்கும் பக்கவாட்டிலும் கட்டப்பட்டு பசுஞ்சாணத்தால் முழுவதுமாக மொழுகி விடுகின்றனர். இதை சேர் என்றும் சேர் கட்டுதல் என்றும் கூறுகின்றனர். மூன்று மாதம் முதல் ஆறு மாதம் வரை சேரு இருக்கும் நெல் அப்படியே இருக்கும். ஆறு மாதம் கழித்து நெல்லை வெளியில் எடுப்பதற்கு காய்ந்த தென்னைப்பாளையில் அடிப்பகுதியினை அருவாளால் சாய்வாக சீவி மொகப்பட்ட சேரின் நடுப்பகுதியில் கூர்மையாகயிருக்கும் மேல் பகுதியில் சொருக்கி விடுவர். அதாவது முழு பாலையில் பாதி பாலைக்குள்ளே இருக்கும், மீதமுள்ள பாளை வெளியில் தெரியும். அதன் வழியாக வந்து கொண்டிருக்கும்.

தேவையான அளவு நெல் வெளிய வந்துடன் பாளையிலிருந்து எடுத்துவிட்டு அவ்விடத்தில் (பாளை சொரிகி இடத்தில்) சாணத்தால் மொழுகி விடுகின்றனர். இந்த சேர் வகையான சேர் ஒரு காலத்தில் பயன்பட்டிருந்தது. தற்போது காண்பது அரிதாகி விட்டது.

சேர் - இரண்டாம் வகை

வீட்டிற்கு வெளியே வாசலில் சேர்கட்டும் வழக்கம் சில ஊர்களில் நடைமுறையில் இருந்துள்ளது. வீட்டிற்கு வெளியில் வாசலில் (தரை) மண்ணைக்கொட்டி தரையிலிருந்து இரண்டடி உயர்த்தி மேடு (மோடு) செய்யப் பகுதியில் சேர் கட்டுவதால் இதை சேர் மேடை” சேர் மேடை” என்றும் கூறுகின்றனர். இது சதுர வடிவிலும், வட்ட வடிவிலும் மேல் பகுதி கூம்பு வடிவிலும் அமைக்கப்படுகின்றது. முதல் வகை சேர் அமைக்கப்படுகின்றது. சேர் கட்டி முடித்த உடன் தூரத்தில் நின்றுப்பார்த்தால், வீட்டின் வாசலில் “தேர்” நிற்பது போலவே காட்சித் தரும், மழைக்காலங்களில் தண்ணராய் பாதிக்கக் கூடாது என்பதற்காக மேடு செய்து சேர் கட்டப்படுவதாக களப்பணி மூலம் அறியப்பட்டது.

சேர் - மூன்றாம் வகை

ஓட்டு வீடு, மச்சு வீடுகளில் திண்ணையில் வீட்டு வாசலிலும் சேர் கட்டப்பட்டுள்ளது. வீட்டிற்கு சுவர் வைப்பது போலவே வைத்துக்கட்டப்பட்டுள்ளது. இது சதுர வடிவில் கட்டப்பட்டுள்ளது. நெல்லை வெளியில் எடுப்பதற்கு கீழ் பகுதியிலும் வழி அமைக்கப்பட்டுள்ளது. இந்த வகையான சேர் ஒரு முறைக் கட்டி விட்டால் காலங்காலமாக நிலைத்து அப்படியே இருக்கும். செல்வந்தர் வீடுகளில் மட்டும் இது போன்ற சேர் வகை உள்ளதை களப்பணி வாயிலாக கண்டறியப்பட்டது.

பந்தாயம்

குதிர், கோட்டை, சேர் ஆகியவற்றிற்கு அடுத்து படியாக நெல் சேகரிப்பிற்கு பந்தாயம் பயன்படுத்தப்படுகின்றது. இது மரப்பலகையினால் செவ்வக வடிவில் கோர்க்கப்படும். அவ்வாறு கோர்க்கப்படுவதை உறை என்று அழைக்கப்படுகிறது. ஒரு பந்தாயத்திற்கு ஏழு உறையின் மேல் பகுதியும் அடி உறையின் கீழ் பகுதி முழுமையாக அடைக்கப்பட்டிருக்கும் மேல் உறையில் மேல் பகுதி நெல் உள்ளே கொட்டுவதற்கு வழி அமைக்கப்பட்டிருக்கும். மேல் பலகையை எடுத்து விட்டு நெல்லை அதன் வழியாக உள்ளே கொட்டி வைப்பார்கள். தேவைப்படும் போது கீழ்

உறையிலுள்ள மல்லிவாய் வழியாக நெல் எடுக்கப்படுகின்றனர்.

சில பந்தாயத்தில் உள் பகுதியில் பலகை வைத்து இரண்டாகத் தடுக்கப்பட்டிருக்கும். இரண்டு வழியாக நெல் எடுப்பதற்கு அமைக்கப்பட்டு இருக்கும். இதற்கு இரண்டு காரணங்கள் கூறப்படுகிறது. முதல் காரணம் ஒரு பகுதியில் காண வைத்து சுத்தம் செய்து பச்சநெல்லும் மறுபகுதியில் அவித்து காய வைத்த சேமித்து வைக்கும் புழுங்கள் நெல்லும் போட்டு வைப்பது. இரண்டாவது காரணம் ஒரு குடும்பத்திலுள்ள அண்ணன் ஒரு பகுதியிலும் தம்பியும் மற்றொரு பகுதியிலும் என்ற நெல்லை சேமித்து வைத்துள்ளனர். யாருக்கு நெல் தேவைப்படுகின்றதோ அவருக்குரிய பகுதியிலுள்ள மல்லி வாயினைத் திறந்து தேவையான அளவு நெல்லை எடுத்துக்கொண்டு மூடி விடுகின்றனர்.

தொம்பை

நாலடி உயரத்தில் இரண்டடி சுற்றளவில் ஒரு இஞ்சி தடிமானாக மண்ணால் செய்து சூளையில் சுடப்பட்டிருக்கும். இது தொம்பை என்று கூறப்படுகிறது. இதில் மேல் பகுதியில் நெல் போடுவதற்கும் கீழ் பகுதியில் சிறிய வழி இருக்கும். அதன் வழியாகத் தான் நெல்லை வெளியில் எடுக்கின்றனர்.

கூன்

தொம்பை வடிவத்தில் சிறியளவில் மண் பாளை செய்யும் கலைஞர்களால் செய்யப்படுகிறது. மண்பாளையினை செய்து சூளையில் வேக வைப்பது போல் கூன் என்பதையும், செய்து சூளையில் வேக வைக்கப்படுகிறது. தொம்பை யினை விட சிறிய அளவில் இருக்கும். மேல் பகுதி நெல்லைக் கொட்டுவதற்கும் வெளியில் எடுப்பதற்கு கீழ் பக்கவாட்டி சிறிய வட்ட வடிவமும் அமைக்கப்பட்டிருக்கும் இதில் பன்னிரண்டு மரக்கால் வரை நெல்லை சேமித்து வைக்கின்றனர்.

தொம்பைக்கூடு

நெல் பாதுகாத்து வைப்பதற்கு கூடைப் பின்னுவது போல் ஐந்து அல்லது ஆறு அடி உயரத்தில் பின்னப்படும். இதன் மேல்

பகுதியும் அடிப்பகுதியும் கூடைப்போன்று இருக்கும். அதாவது இரண்டு கூடைகளை ஒன்றின் மேல் ஒன்றை கவிழ்த்து மூடி வைத்ததும் இருக்கும் போல் மேலும் கீழும். ஒரே அளவாகவும் நடுப்பகுதி சற்று பெரிய அளவிலும் இருக்கும். படி பின்னப்படுகிறது. நெல் எடுப்பதற்கு கீழே சிறிய வழியும் இருக்கும் மூங்கில் சிமிக்குகளால் பின்னி உள் பக்கமும் வெளிப்பக்கமும் முழுவதும் சாணத்தால் மொழுகி வெயிலில் காயத்து அதன் பின் பயன்படுத்தப்படுகிறது. வீட்டுத் திண்ணையில் வைத்து நெல் நிறப்ப்பட்டு வேப்பிலை ஒரு கைப்பிடி அளவில் சொருகி வைத்து புடவையில் திரைப்போல் மறைக்கப்பட்டிருக்கும்.

நெற்களஞ்சியம்

தஞ்சை மாவட்டம் பாபநாசம் வட்டத்தில் திருபாலத்துறையிலுள்ள பாலைவனநாதர் கோயிலுக்குள் கி.பி.1600-1634இல் கட்டப் பட்ட நெற்களஞ்சியம் ஒன்று உள்ளது. இது வட்ட வடிவத்தில் முப்பத்தி ஆறு அடி உயரத்தில் கட்டப்பட்டப்பட்டுள்ளது. இதன் நெல்லின் கொள்ளவு மூவாயிரம் களம் ஆகும். ஒரு களம் என்பது பன்னிரண்டு மரைக்கால் ஆகும். மூவாயிரம் களமென்பது ஆயிரத்து ஐநூறு மூட்டையாக இதன் கொள்ளவு ஆகும். ஒரு மூட்டை நெல் என்பது இருபத்திநான்கு மரக்கால் ஆகும். இன்றும் இக்கோயிலில் உள்ள காணமுடிகிறது.

தமிழகத்தில் நெல் பத்திரப்படுத்தி வைப்பதற்கு அடுக்குப்பாணை குதிர், கோட்டை, பத்தாயம், சேர், கூன், தொம்பை, தொம்பைக் கூடு, நெற்களஞ்சியம் ஆகியவை பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளது. மேலே குறிப்பிட்டுள்ள பொருட்களில் நெல் பத்திரப்படுத்துவதற்கு முன் அதை நன்றாக வெயில் காயவைத்து காற்றில் தூரத்தி (தூற்றி) நெல்வேறு கருக்காய் வேறாக பிரித்தப்பிறகே பத்திரப்படுத்தி வைக்கும் வழக்கம் உள்ளது.

மேலே குறிப்பிட்ட பொருள்களில் நெல்லை பத்திரப்படுத்தி வைக்கும் போதே அந்துப் பூச்சி திணறுவிடும். இதனால் நெல் மாவு மாவாகக்காணப்படும். இது போன்ற பாதிப்பு ஏதும் வரால் தடுப்பதற்காக நெல் கொட்டும் போது அதனுடன் சேர்த்து

மிளகாய், வேப்பிலை, நொச்சியிலை, கஞ்சாங்கோரை ஆகியவை கலந்து போடப்படுகின்றனர்.

மருதநிலப்பகுதிகளில் நெல் பத்திரப்படுத்தி வைப்பது ஒரு கலையாவும் இதைப் பாதுகாத்து வருவது ஒரு பண்பாடாகவும் உள்ளதை களப்பணி வாயிலாகக் காண முடிகிறது.

முடிவுரை

கணினி காலமாக 21ஆம் நூற்றாண்டில் தமிழர்கள் தம்முடைய பண்பாட்டு அடையங்களை ஒவ்வொன்றாக இழந்து வருகின்றனர். அந்த வகையில் உடலிலுள்ள மரபணுக்கள் மாற்றடைய முதல் காரணமாக இன்றைய வெளிநாட்டு உணவு வகைகளையும் வெளி மாநிலத்து உணவு வகையாகவுள்ளது. தமிழரின் மரபு உணவுகள் பின்பற்றினால் மரபுவழியாக பயிரிடப்படும் தானியங்களின் தேவையும் அதிகரிக்கும். அதில் நெற்பயிரும் ஒன்றாகும். நெல்லின் தேவை அதிகரிக்கப்போது அதன் சேகரித்து வைக்கும் பொருட்களின் தேவையும் அதிகரிக்கும். இதனால் நாம் முன்னோர்கள் நெல்லைப் பத்திரப்படுத்தி வைத்த குதிர், கோட்டை, சேர், பத்தாயம், கூன், தொம்பை, கூடு, நெற்களஞ்சியம் ஆகியவற்றை மீட்டுருக்காகும் செய்து பயன்படுத்தி வேண்டிய சூழல் உருவாகும் என்ற பொருண்மையில் இக்கள ஆய்வுக்கட்டுரை அமைந்துள்ளது.

தகவலாளர் பட்டியல்

- ◆ சந்திரா (70), க/பெ, கண்ணன், 1/21, மூலங்குடி, குடவாசல் (வட்டம்), திருவாரூர்.
- ◆ மாணிக்கம் (98), த/பெ, வீரன், 9/5, வடக்குத் தெரு, நீடாமங்கலம் (வட்டம்), திருவாரூர்.
- ◆ சண்முகம் (79), த/பெ, கோவிந்தசாமி, தாமரைக்குளம் தெரு, மணக்கால் அய்யம்பேட்டை, திருவாரூர்.
- ◆ வேலாயுதம் (61), த/பெ, நேரு நகர், திருவாரஞ்சியம், நன்னிலம் (வட்டம்), திருவாரூர்.