

Published on 14, April - June 2026

ISSN:2320-4842 (P) 3049-2688 (O)

கிருஷ்ணகிரி வட்டார நாட்டுப்புற இல்லம் சார்ந்த புழங்கு பொருட்கள்

மா. உமா மகேஸ்வரி

முழு நேர முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர்
பெரியார் பல்கலைக்கழகம், சேலம்.11

முனைவர் கா.காந்தி, தலைவர், தமிழாய்வுத்துறை
(முழுநேரம்), ஸ்ரீ மூகாம்பிகை கலை மற்றும் அறிவியல்
கல்லூரி (மகளிர்), மல்லுப்பட்டி, பாலக்கோடு - 635805

முன்னுரை

இன்றைய நவீன நாகரீக அறிவியல் வளர்ச்சியில் சமுதாயம் எட்டமுடியாத உச்சத்தை அடைந்துள்ளது. மேலும், பற்பல மாற்றங்கள் ஏற்பட்டு கொண்டே இருக்கின்றன. அப்படிப்பட்ட சமுதாயத்தில் இன்னும் பல கிராமங்களில் மக்கள் அன்றாட தேவைகளுக்கு பயன்படுத்தும் புழங்கு பொருட்களில் எந்தவிதமான மாற்றமும் இல்லாமல் நமது முன்னோர்கள் பயன்படுத்திய பொருட்களைக் கொண்டு தங்கள் தேவைகளை பூர்த்தி செய்து கொள்கின்றனர். நாட்டுப்புற மக்கள் பயன்படுத்திய புழங்கு பொருள்கள் நம்முடைய இல்லங்களில் தற்பொழுது பயன்பட்டு வருவதை இவ்வாய்வுக் கட்டுரை தெளிவாக எடுத்துரைக்கிறது.

புழங்கு பொருள்

புழங்குதல் என்பதற்குக் கழகத்தமிழ் அகராதி 'கையாளுதல், வழங்குதல்' என்றும், மெய்யப்பன் தமிழகராதி 'புழங்குதல்' என்றும், நர்மதாவின் தமிழகராதி 'உபயோகத்தில் இருத்தல், பயன்படுத்தி கையாளப்படுதல்' என்றும், செந்தமிழ்ச் சொற்பிறப்பியல் பேரகராதி (தா.சு. சொல் முதலின்) 'வழக்கில் இருக்கும் நிலை' என்றும் தமிழ் லெக்ஸிகன் 'கையாளுதல்' என்றும், கீரியாவின் தற்காலத் தமிழ் அகராதி (நாணயம், சொல் முதலியவை) 'உபயோகித்தல் அல்லது வழக்கத்தில் இருக்கும் நிலை, பயன்பாடு' என்றும் புழங்குதல் என்ற சொல்லுக்கு பல்வேறு விளக்கங்களை அகராதிகள் தெளிவுப்படுத்துகின்றன.

ஆதிகாலம் முதலே மனிதர்கள் தங்கள் வாழ்க்கைக்குத் தேவையானப் பொருட்களை அவர்களே உருவாக்கிக் கொண்டனர். அந்த பொருட்களைத் தான் புழங்கு பொருள் என்கிறோம். உலகத்தில் வாழ்கின்ற மக்கள் அனைவரும் அவர்களுக்கு தகுந்தாற் போல் அங்கு இருக்கின்ற பொருட்களைக் கொண்டு தங்கள் வாழ்க்கையை அமைத்துக் கொண்டனர். அவ்வாறு அமைக்கும்போது, நாஸ்தோறும் தம் தேவைகளுக்கான உணவு, உடை, உறைவிடம் அதுவே அவர்களின் முக்கிய தேவைகளாக இருந்தன. அந்த விதத்தில் நாம் பார்க்கும்போது தம் இல்லத்திற்கு தேவையான பொருட்கள் பற்றி தெளிவுப்படுத்துகின்றன.

உரல், உலக்கை பொருளின் பயன்பாடு மற்றும் சடங்குகள்

நெல் இடித்து அரிசியாக உருவாக்கவும், அரிசி இடித்து மாவாக உருவாக்கவும், தானியங்களை இடித்து பொடியாக்கவும், மருந்து பொருட்களை இடிக்கவும் நம் முன்னோர்கள் உரலையும், உலக்கையையும் பயன்படுத்தி வந்தனர். கிராமங்களில் இன்னும் இதனை பயன்படுத்தி வருகின்றனர். உரல் கல்லால் செய்யப்பட்டிருக்கும். இதன் நடுப்பகுதி குழிந்து காணப்படும். குவிந்த பகுதியில் தானியங்களை கொட்டுவர். உலக்கையானது பொதுவாக வேம்பு மரத்தில் செய்கின்றனர்.

வேம்பு மரம் நீண்ட ஆயுள் கொண்டது என்பதால் அதன் கணத்தையும், உறுதியையும் பயன்படுத்தி உலக்கை செய்கின்றனர். இதன் நுனிப் பகுதியில் இரும்பாலானப் பூண் வைக்கப்பட்டிருக்கும். மேலும், நாட்டுப்புறப் பாடலில் நெல் குத்துவதை,

“அருவசஞ்சம்பா நெல்லெடுத்து

அண்டாவுல ஊறவச்சி

அவுச்சி நல்லா காயவச்சி

ஒரலுல போட்டு - அப்புறம்

சின்ன ஒலக்க போட்ட (ன்)

நடு உலக்க போட்ட (ன்)

கட ஒலக்க போட்ட (ன்)

உமிய நல்ல பொட்ச்சி

ஒலயில போட்டு வச்சே (ன்)” (நா.தொ.பு.59)

என்ற பாடல் காட்சிப்படுத்துவதை அறிய முடிகிறது. நாட்டுப்புற மக்கள் பெரும்பாலும் தவறு செய்தவர்களிடம் விசாரனை செய்து நீதி வழங்கும் போது உலக்கையினை போட்டு தாண்ட சொல்வார்கள். இன்னும் கூட கிராமங்களில் பூப்புச் சடங்கில் தீட்டு கழிப்பதற்கு உலக்கையினை கடந்து செல்லும் வழக்கம் காணப்படுகிறது. இதை வைத்து இன்னும் உலக்கை மீது கொண்ட நம்பிக்கைகள் சடங்குகள் பற்றி அறிந்துக் கொள்ள முடிகிறது. உலக்கைப் பற்றி,

நுந்தை எரிந்த உலக்கை நெய்தவர்

தண் துயர்க்கத் தறியாது போர்க்களத்து

உலக்கை போல அடித்துக் கொள்க

(புறநானூறு, 234)

என்னும் புறநானூற்று பாடல் வரிகள் புலப் படுத்துகிறது. உரல், உலக்கை கொண்ட பழமொழிகள், விடுகதை பலவகையில் இருக்கின்றன.

“உரலில் தலைகொடுத்த பிறகு உலக்கைக்குப் பயந்தால் முடியுமா, அவை நினைத்து உரலில் இடித்தது போல” பழமொழியும்,

“கடா கடா குடு குடு

நடுவில் பள்ளம் - அது என்ன?

போன்ற விடுகதையின் மூலமும் நாட்டுப்புற மக்களின் வாழ்வியலின் பயன்பாட்டை எடுத்துரைக்கின்றன.

அம்மி

நாட்டுப்புற கிராமப்புறங்களில் அம்மி இல்லாத வீடுகளே கிடையாது. அம்மி கருங்கல்லால் செய்யப்பட்டது. சமையலுக்கு தேவையான

பொருட்களை அரைப்பதற்கும், உதவக்கூடிய சமதளமாக அமைந்த ஒரு பொருளாகவே காணப்படுகிறது.

அம்மிக் கல்லில் பொருட்களைப் போட்டு அரைக்க உருளை வடிவில் குழவி என்று அழைக்கப்படும். அதற்கு ஒரு கருங்கலால் உருவூற்றப்படுகிறது. கருவியைக் கொண்டு இரு கைகளாலும் பற்றி கொண்டு உருட்டியும் இழுத்தும் இடித்தும் பொருட்கள் அரைக்கப்படும். அம்மியில் அரைத்து வைக்கும் குழம்பு மிகவும் சுவை அதிகம் என்பது கிராமப்புறங்களில் பெரிதும் நம்பப்படுகின்றன. அதனால் இன்னும் பல வீடுகளில் அசைவ குழம்புகள் அம்மியில் அரைத்து வைப்பார்கள். நாட்டுப்புற மக்களிடையே இன்றும் இது பற்றிய நம்பிக்கை பின்பற்றி வருகிறது.

அம்மியும் குழவியும் பயன்படப் பயன்பட மழுமழுப்பாகிவிடும் இதனால், பொருட்கள் சரியாக அரைபடாது. எனவே கல்தச்சர் ஒருவரை அழைத்து உளியால் பொள்ளி நுண்ணிய சிறு சிறு குழிகள் ஆக்குவர் (பொள்ளுதல் - குழி இடுதல்). இதற்கு அம்மி பொளிதல் என்று பெயர். அம்மியையும் குழவியையும் இதுபோன்று பொளிதலால் உராய்வு நன்றாக ஏற்பட்டு, பொருட்கள் நன்றாக அரைபடும். கிராமங்களில் பல கோயில்களில் அம்மியும் ஒரு ஆட்டுக்கல்லும் வைக்கப்படும். தேவைப் படுவோர் அவற்றைப் பயன்படுத்திக் கொள்ளலாம். அம்மி மிதித்து தான் திருமணங்கள் செய்யப்படுகின்றன. அம்மி என்றால் அம்மிக் கல்லையும், குழவியையும் சேர்த்தே குறிப்பிடுவதாக இன்றும் தமிழர் நாகரிக பண்பாட்டில் காணமுடிகிறது.

அறுப்பான் தொறப்பான்

அம்மியில் வச்சி அரைப்பான்

அரைப்பான் அரைப்பான் (நா.தொ. 5:39)

அம்மி யாரைக்கும் அம்மாப் பொண்ணே

அடுத்த ஒலக்கைய பிடிக்க சொல்லுடி

(நா.தொ. 4:177)

என்ற பாடலடிகள் எடுத்துரைக்கின்றன. கிராமங்களில் அம்மிக்கல்லுக்கு என நம்பிக்கைகள் பழமொழிகள் கீழ்க்கண்டவாறு,

ஆடிக் காற்றில் அம்மியும் நகரும்

அடிமேல் அடி வைத்தால் அம்மியும் நகரும்

அம்மி ஒரு தேசத்திலேயும்

குழவி ஒரு தேசத்திலேயும்

இருக்கக் கூடாது'

முதலிய பழமொழிகளும். மேலும்,

‘அம்மா படுத்திருந்தாள்

மகன் ஓடிக் கொண்டிருப்பான்-அது என்ன?’

‘நித்தம் குளிக்கும் மரம்

பொத்தக் கிடாவு - அது என்ன?’

ஆகிய விடுகதைகளும் அம்மியையும் குழுவியையும் சேர்த்து குறிக்கப்படுகிற பொருட்களாகும்.

மத்து

பாலிலிருந்து பெறப்படும் தயிர், மோர், வெண்ணெய் கடைந்து பிரித்தெடுக்க மத்து தேவைப்படுகிறது. சமையல் செய்யும்போது பருப்பு கடையவும் மத்து பயன்படுகிறது. தயிர்கடையும் மத்து வேறு, பருப்பு கடையும் மத்து வேறு விதமாக செய்யப்பட்டிருக்கும். நீண்ட நாள் இருக்க வேண்டும் என்பதற்காக மத்தினை பலா, தேக்கு மரத்தில் செய்வார்கள். இன்னும் கிராமப்புறங்களில் மரத்தினால் செய்த மத்தினைப் பயன் படுத்துகின்றனர்.

முல்லை நில ஆய்ச்சியர்கள் இரவு இருள் புலர்ந்து கெடும் விடியற்காலையில் விளாம் பழத்தின் மணம் வீசும் பாணையில்லக்ண் நெய் எடுக்கும் பொருட்டு மத்தினால் தயிர் கடைந்தமையை,

“விளம்பழம் கமழும் கமஞ்சூற் குழிசிப்

பாசந்தின்ற தேய்கால் மத்தம்

நெந்தெறி யியக்கும் வெளில் முதல் முழக்கும்

வைகுபுலர் விடியல்” (நற்றிணை, 12:1.4)

என்ற பாடலடி மூலம் அறிய முடிகிறது.

புலிக்குரல் மத்தம் ஒலிப்ப வாங்கி (பெரும்.156) இங்ஙனம் மத்தினை பழந்தமிழர் பயன்படுத்தியமையை உணர்த்துகிறது. மேலும், வெண்ணெய் கடையும்போது ஏற்படும் ஒலியினை ‘மத்து ஏறிய மனை’ (பதி. 26:2) என்றும், வெண்ணெய் மிதிப்பதை, ‘பால்கடை நுரையின் பகுஉ மிதிப்பு’ (அகம்.22) என்னும் சங்க இலக்கிய நூல்கள் குறிப்பிடுகின்றன. மத்து பற்றிய விடுகதைகளும் காணப்படுகின்றன.

“ஆள் இறங்காத கிணற்றுக்குள்

மரம் இறங்கிக் கூத்தாடுகின்றன”

என்னும் விடுகதையே ஆகும்.

முறம்

முறத்தினை கொண்டு நெல்லில் உள்ள கல், உம்மி, தவிடு, மண் இவைகளை புடைப்பார்கள். நெல் மற்றும் பதர் தனியாக பிரிக்க காற்று வீசும் திசையில் முறத்தினை வீசுவார்கள். கௌரி நோம்பு அன்று அதிரசத்தை முறத்தில்

வைத்து அம்மனுக்கு படைப்பார்கள். சங்க இலக்கியத்தில் முறம் குறித்த குறிப்புகள் காணப்படுகின்றன. இதனை,

“முறஞ்செவி வாரணம்” (புறம். 334:13)

என்ற பாடல் வரி மூலம் முறத்தின் அமைப்பு யானையின் செவி போன்றிருப்பதை அறிய முடிகிறது. நாட்டுப்புறப் பாடலில் நெல்லைக் குத்திப் புடைத்துப் போட முறத்தைப் பயன்படுத்தியதை,

பஞ்சிப் போல மடக்கும் போடுடி

மொறத்த எடுடி பொடச்சிப் போடுடி

(நா.தொ. பா.176)

என்ற பாடலடிகள் சான்றுரைக்கின்றன.

கிராமப்புற மக்கள் முறத்தினை செய்கின்றனர். மூங்கில் பச்சையாக இருக்கும் போதே தண்ணீரில் ஊரவைத்து, பயன் படுத்துவதற்கேற்ப செதுக்கப்பட்டுச் சூரிய ஒளியில் காய வைக்கின்றனர். காய வைத்த கீற்றுக்களை கொண்டு முறத்தின் வடிவத்தில் பின்னுகின்றனர்.

அகப்பை

சமைக்கும் போது, கிளரி விடுவதற்கும், சமைத்த பின்னர் சோறு, குழம்பு, பொரியல் போன்ற இவைகளை பரிமாறுவதற்கும் பயன் படுவது அகப்பை ஆகும். இது தேங்காய் முடியினை துளையிட்டு நீண்ட மூங்கில் கம்புகளை செருகி வைத்து பயன்படுத்துவர். கிராமங்களில் இன்னும் சில வீடுகளில் அகப்பை இருப்பதை காண முடிகிறது. அதற்கு பதிலாக இப்போது கரண்டி பயன்படுத்துகின்றனர். தங்க அகப்பை கொண்டு பால் ஆற்றியதை,

‘தங்க அகப்பைக் கொண்டு கண்ணே

உண்ணப் பெற்ற தாய் பாலாற்ற’ (புழங்கு பொருள் பண்பாடு, 103)

என்ற பாடல் மூலம் அறிய முடிகிறது. அகப்பைப் பற்றிய விடுகதையாக,

‘உணவு எடுப்பான் உண்ண மாட்டான் - அவன் யார்’

‘முடாத வாய்க்கு முழம் வால் - அது என்ன?’

‘வாயாலே தின்று வாயாலே கத்தும்

வவ்வால் அல்ல, வாயிருக்கும் ஒரு முழம்

பூச்சையுமில்ல - அது என்ன?’

என்பதை எல்லாம் விடுகதைகளாக வழக்கத்தில் காணமுடிகின்றன.

முன்பெல்லாம் தீப்பெட்டி வராத காலத்தில் கிராமப்புறங்களில் அடுப்பு பற்ற வைக்க கரண்டியை கொண்டு பக்கத்து வீடுகளில்

இருந்து நெருப்பு எடுத்து வருவர். பின்பு குழம்பு வைத்த பின்னர் கரண்டியை கொண்டு எண்ணெய், கடுகு எல்லாம் போட்டு தாளிப்பர். வீட்டில் புகைப்போடும் போது கரண்டியை கொண்டு புகைப் போடுவர். இந்த வழக்கம் காலப்போக்கில் மறைந்து போனதை அறியமுடிகிறது.

பாணை (குழிசி)

பாணைகள் பொதுவாக களி மண்ணில் செய்பவை தான். கிராமப்புறங்களில் அதிகமாக காணலாம். வாய் அகன்ற பாத்திரம் பாணை ஆகும். தண்ணீர் ஊற்றி வைக்கவும், சமையல் செய்யவும் பயன்படுகிறது. உப்புப்பாணை, மோர்பாணை, கூழ்ப்பாணை, புளிப்பாணை, கள்ளுப்பாணை என பெயர்கள் பாணைக்கு வழங்கப்படுகிறது. இதனை,

“காசிக்கு அரிசி வாங்கி

கண்ணங்கூட பாண வாங்கி

காட்டு ஓரம் பொங்கினாலும்

பணத்துக்கு அரிசி வாங்கி

பாப்பாங்கூட தவல வாங்கி

பாதயில பொங்கினாலும்

எந்தன் தாயாலே! (நா.தொ. 294)

என்ற பாடல் எடுத்துரைக்கிறது.

விசும்பு உடைந்து போன வாயினையும், குழிசியில் கிணற்று நீரை முகர்ந்து உணையாக அடுப்பில் ஏற்றியுள்ளனர் என்பதனை,

நெடுங்கிணற்று

வல்லூற்ற தோண்டி தொல்லை

முரவுவாய் குழிசி முரிபடும் பேற்றி

(பெரும். பக்.97-99)

என்னும் பெரும்பாணாற்றுப்படை பாடலடிகள் உணர்த்துகின்றன.

உழவேந்த புதியோருடைய மிக்க பசி தீரும்படி சோற்றையாக்கும் குழிசி அசையும்படி அடுப்பேற்றியதை,

“சோறடு குழிசி இளக விழும்உம்”

என்ற பாடல் வரிகளில் சமைப்பதற்குப் பாணையைப் பயன்படுத்தியதை காணமுடிகிறது.

அகல் (சட்டி)

தமிழ் லெக்சிகன் ‘அகல்’ என்பதற்கு ‘சட்டி’ என்று பொருள் தருகிறது. அவ்வகல் என்னும் சொல் விசாரித்தல் (அ) விருத்திய டைதல் என்னும் பொருளைத் தருகின்றது. அகல் என்பதற்கு விரிவு என்பது பொருள். ஆகையால் அகன்ற வாயினையும், கீழ்ப்பகுதி தரையில்

வைக்கும்படியான அமைப்பினை உடையது அகல்.

அப்பம் விற்கும் வணிகன் கரிய அகலில் பாகொடிக் கூட்டிச் செய்த நூல் போல் கிடக்கும் இடியாப்பத்தை பாலிலிட்டு வைப்பர். இதனை,

“காரகாற் கூவியர் பாடுகாடு பிடித்த

இழைகூழ் வட்டம் பால்கலந் தவைபோல்”

(பெரும். 377-378)

என்னும் பாடல் வரிகள் மூலம் அகல் சமைப்பதற்கும், சமைத்த உணவை வைத்து உண்ணுவதற்கும் கலமாகப் பயன்பட்டதை உணர முடிகிறது.

சட்டியில் செய்யும் குழம்பு சுவை அதிகமாக இருக்கும் என்பதால் இப்பகுதி மக்கள் அசைவ குழம்பு பெரும்பாலும் சட்டியில் வைக்கின்றனர். சட்டியை மீன்சட்டி, கறி சட்டி, கிளிச் சட்டி, குழிப்பணியாறச் சட்டி என்று பல பெயர்களில் அழைக்கின்றனர்.

“குழம்பு சட்டி ஏதுமில்லை

கடத்தெரு போயிடலாம் மாமா

கண்ணுக் கேத்தபடி வாங்கிடலாம்”

(நா.தொ.142)

சோறு சாப்பிட குழம்பு மிகவும் அவசியமாகும். அதனால் குழம்பு செய்யும் சட்டி இல்லை கடைத் தெருவுக்கு போய் வாங்கி வரலாம் என்று மாமாவை அழைப்பதாக இப்பாடல் அமைந்துள்ளது.

உறி

பால், தயிர் மற்றும் உணவுப் பொருட்கள் பூனை, எலியிடமிருந்து பாதுகாக்க கிராமங்களில் இன்னும் சில வீடுகளில் உறியினை வைத்துள்ளனர். வீடுகளில் உறியானது வைக்கோல், தேங்காய் நாறு, வாழை நாய்களில் கட்டி தொங்கவிடப்படுகிறது.

இடையர்கள் ஆடு மாடுகளை மேய்க்கச் செல்லும்போது உறிக்காவினை பயன்படுத்தினர். காவின் இருபக்கமும் உறிகள் தொங்கவிடப்படுவதால் உறிக்கா எனப்பட்டது. இதனை,

“உறிக்கா வுர்த்த மறுப்படு மயிர்ச் சுவல்”

(பெரும். 171)

என்ற பெரும்பாணாற்று பாடலடி மூலம் உணர்த்துகிறது.

தட்டு

உணவு உண்பதற்கும் பயன்படுவது தட்டு ஆகும். கிராமப்புறங்களில் வயலில் வேலை செய்யும்போது பாக்கு தட்டு, வாழை இலை, அல்லி இலை, முத்து இலை, பூவரசு இலை

களில் உணவு உண்ணுவார்கள். பெரிய அளவில் இருக்கும் தட்டுகள் திருவிழாக்கள் போன்ற நிகழ்வுகளில் பூ பழம் வைக்க பயன்படுத்துவர். இதனை, தாம்பாளம் என்றும் அழைப்பர். இப்போது மக்கள் அனைவரும் சில்வர் தட்டில் உணவு உண்ணுகின்றனர். இதனை,

“ஐசக்கா ஐ

அரைப்படி நெல்

கஞ்சிகாச்சி வை

சிங்கப்பூர் மாமனுக்கு

சில்வர் தட்டு வை” (நா. தொ.136)

என்ற பாடல் தெளிவுப்படுத்துகிறது.

சொம்பு (சிறு குவளை)

சொம்பு இல்லாத வீடுகளே இல்லை எனலாம். ஏனெனில் வீட்டிற்கு வரும் விருந்தினரை வரவேற்கும் விதமாக சொம்பில் தண்ணீர் கொடுப்பார்கள். அளவில் சிறியதாக இருக்கும். அந்த காலத்தில் பித்தளை சொம்பு இருந்தது. இப்போது சில்வர் சொம்பு அனைவரின் வீடுகளிலும் சிறியது பெரியதாக சொம்பும் காணமுடிகிறது. பால் கறப்பதற்கும், தயிர், மோர் போன்றவைகளை வைப்பதற்கும் சொம்பு பயன்படுகிறது. சொம்பில் பால் கறப்பதை,

“என் கண்ணான காசிநெறம்-என் தம்பிய நீ

கரக்காத சொம்பு நிறம்

பிடித்துப்பார் கறக்க

மீடி சொம்பும் பொன்னாலே” (நா.தொ.122)

என்ற பாடலடிகள் காட்டுகின்றன.

கிண்ணி

சிறிய பாத்திரம் தான் கிண்ணி. இதில் துவையல், குழம்பு, பொரியல், சாதம் இவைகள் எல்லாம் எடுத்து வைக்க பயன் படுத்துவார்கள். விசேசநாட்களில் கிண்ணியில் சந்தனம், குங்குமம், மஞ்சள் இவைகளை போட்டு வைப்பர். கிண்ணியில் சந்தனம் வைப்பதை,

“கிண்ணியில் சந்தனமாம்

கிளிமூக்கு வெத்தலையாம்” (நா.தொ. 3.120)

என்ற பாடல் மூலம் தெளிவுப்படுகிறது.

முடிவுரை

நாட்டுப்புற மக்கள் தங்களின் இல்லற வாழ்க்கைக்கு பல்வேறு பொருட்களைப் பயன்படுத்தி செழுமையான வாழ்க்கையை வாழ்ந்து வந்தனர்.

அவர்களின் அன்றாட தேவைகளுக்கு பல்வேறு புழங்கு பொருட்களைப் பயன் படுத்தி வந்ததை

காண முடிகிறது.

உரல், உலக்கை, அம்மி போன்ற மரத்தால், மண்ணால், இரும்பால் ஆன பொருட்களை தங்கள் வீடுகளில் பயன்படுத்தி செம்மையான வாழ்வை வாழ்ந்தனர் என்பதையும், அது குறித்த பழமொழி விடுகதைகள் மூலம் அறிந்துகொள்ள முடிகிறது.

மேலும், இவ்வாய்வுக் கட்டுரை மூலம் வரும் காலங்களில் மனிதர்கள் தங்களின் வீடுகளில் தினந்தோறும் பயன்படுத்திய புழங்கு பொருட்கள் குறித்த விவரங்களை எடுத்துக் காட்டுவதற்கு பயனுள்ளவையாக இருக்கும் என்பதும் தெளிவுப்படுத்துகின்றன.

சான்றாதாரங்கள்

1. முனைவர் த.ரெஜிக்குமார், புழங்கு பொருள் பண்பாடு, காவ்யா வெளியீடு, சென்னை-600024, 2023 (இரண்டாம் பதிப்பு)
2. ஞா. மாணிக்கவாசகன், புறநானூறு (மூலமும் உரையும்), உமா பதிப்பகம், 18/171 பவளக்காரத் தெரு, மண்ணடி, சென்னை - 600 001.
3. முனைவர் த.ரெஜிக்குமார், புழங்கு பொருள் பண்பாடு, காவ்யா வெளியீடு, சென்னை-600024, 2023 (இரண்டாம் பதிப்பு)
4. முனைவர் த.ரெஜிக்குமார், புழங்கு பொருள் பண்பாடு, காவ்யா வெளியீடு, சென்னை - 600 024, 2023 (இரண்டாம் பதிப்பு)
5. கள ஆய்வு (நாட்டுப்புற பழமொழிகள்)
6. அ.ப.பாலையன், நற்றிணை (மூலமும் உரையும்), சாரதா பதிப்பகம், ஜி-4, சாந்தி அடுக்ககம், 3, ஸ்ரீகிருஷ்ணாபுரம், ராயப்பேட்டை, சென்னை - 600 014.
7. அ.ப.பாலையன், நற்றிணை (மூலமும் உரையும்), சாரதா பதிப்பகம், ஜி-4, சாந்தி அடுக்ககம், 3, ஸ்ரீகிருஷ்ணாபுரம், ராயப்பேட்டை, சென்னை - 600 014.
8. ஞா. மாணிக்கவாசகன், பத்துப்பாட்டு (மூலமும் விளக்கமும்), உமா பதிப்பகம், 18/171 பவளக்காரத் தெரு, மண்ணடி, சென்னை - 600 001. 2021 (நான்காம் பதிப்பு)
9. ஞா. மாணிக்கவாசகன், பத்துப்பாட்டு (மூலமும் விளக்கமும்), உமா பதிப்பகம், 18/171, பவளக்காரத் தெரு, மண்ணடி, சென்னை - 600 001. 2021 (நான்காம் பதிப்பு)