

டிரினிடி மகளிர் கல்லூரி, நாமக்கல்-637002.

தமிழாய்வுத்துறை

2023-2024 ஆம் கல்வியாண்டு (இரட்டைப்பருவம்)

இளங்கலைத் தமிழிலக்கியம் முதலாமாண்டு

நாட்டார் மரபுகள் (23UTAE02)



வழங்கியவர்

முனைவர்.நா.சுபலட்சுமி,

உதவிப்பேராசிரியர்,

தமிழாய்வுத்துறை.

<http://www.trinitycollegenkl.edu.in/>

முன்னுரை

மானுடச் சமூகங்கள் எல்லாம் தாம் வாழும்
சூழலுக்கும் காலத்திற்கும் ஏற்ப வாழ்ந்தாக
வேண்டும். இந்தப் படிமுறையில் சமூகங்கள்
தத்தம் சொந்த நோக்கத்திற்கேற்ப இயற்கை
உலகை வடிவமைக்கின்றன.

இயற்கை

வளங்களைப்

பண்பாட்டுப்

படைப்புகளாகவும்

கலைப்படைப்புகளாகவும்

கொள்வதே

புழங்குபொருள்சார் பண்பாடு எனப்படும்.

கைவினைக் கலைகள்: நாட்டார் கைவினைக்
கலைகள் என்பவை மரபுவழிக் கலைகளே
.மண்பாண்டக் கலை மிகமிகப் பழமையானது.

பத்தமடைப்பாயும் தஞ்சை தட்டுகளும்
கண்ணாடியால் வரையப்படும் ஓவியங்களும்
ஒரே நேரத்தில் மகழ்ச்சியை ஊட்டுகின்றன.

“அம்மிக்குக் குழவி நீண்டால் அழகுள்ள
கணவன் சாவான் “ எனும் வழக்காறுகள்
ஆய்விற்கு உதவும்.

மண்பாண்டக்கலை:

ஆதிச்சநல்லூரில் புதைபொருள் ஆய்வில் கிடைத்த முதுமக்கள் தாழிகளும் தமிழகமெங்கும் புதைபொருள் ஆய்வில் கிடைத்த மண்பாண்டங்களும் இதன் பழமைக்குச் சான்று பகரும்.

சங்கப்பாடல்களில் மண்பாண்டங்கள் செய்வோர் “கலம் செய்கோ” என்று சுட்டப்படுகின்றனர். திருவள்ளுவர், ‘பசுமட் கலத் துள்நீர் பெய்திரீ இயற்று’ என்று உவமை கூறுகிறார்.

உருவாரங்கள் செய்யும் படிமுறை: கரம்பை
மண்ணெடுத்து நீருற்றிச் சலித்து மீண்டும் மிதித்து
பெரிய உருவாரங்கள் செய்யப்படும்

செய்யப்பட்ட பாண்டங்களை நிழலில் காய வைத்து
சூளையில் வைத்து சுட்டு எடுக்கப்படும்.தமிழகத்தில்
வாழும் வேட்கோவர் பலரும் ஒரே தாதிரியான
படிமுறையில் தான் வேலைசெய்கின்றனரா என்பது
ஆய்விற்குரியது

•பத்தமடைப்பாய் :

திருநெல்வேலி மாவட்டத்திலுள்ள பத்தமடை என்ற ஊரில் தயாரிக்கப்படும் கோரம்பாய்கள் உலகப்புகழ்பெற்றவை.

பாய் செய்வதற்குரிய கோரைப்புல்

தாமிரபரணிகரையோரத்தில் கிடைக்கிறது .

பாய் நெய்வதற்குரிய நூலை நூற்பாலையிலையிலிருந்து வாங்கி வந்து பசை போட்டு நெய்வதற்குரியதாக

மாற்றுவர். விற்கப்படுகின்றன.

மழைக்காலத்திலும், கோடைக்காலத்திலும் பாய் உற்பத்தி குறைவாகவே இருக்கும்.ஆனி, ஆடி, ஆவணி மாதங்களில்

பாய் உற்பத்தி அதிகமாக நடைபெறும்.சென்னையில்

உள்ள குறளகம் மற்றும் கைவினைத்தொழில்

அங்காடிகளில் பத்தமடைப் பாய்கள் விற்கப்படுகின்றன.

நாட்டார் உணவு : வட்டார வேறுபாடுகளைக்
கொண்டது. தொடர்ந்துமரபு வழியாக
உண்ணப்பட்டு வரும் உணவு முறைகளை
நாட்டார்உணவு முறை எனலாம்.குடும்பம் சார்ந்த
உணவு முறை வட்டார மரபைஅடிப்படையாகக்
கொண்டது. உடம்பால் அழியின் உயிரால்
அழிவர்.உண்டி முதற்றே உணவின் பிண்டம்
என்றெல்லாம் உணவின் முதன்மைதமிழில்
சுட்டப்படுகிறது. கோதுமை வடநாட்டில்
உணவாகப் பெரிதும்பயன்படுத்தப்படுகிறது

- திருமண விருந்தத்தில் ஊன் உணவும் மரக்கரறி உணவும் பரிமாறப்படும்.புலால் உண்போர் தாழ்ந்தோராகவும் உண்ணாதோர் உயர்ந்தோராவும் கருதப்பட்டனர்.
- ஒரு காலத்தில் மாடு தின்போர் தீண்டத்தகாதவராகக் கருதப்பட்டனர். ஆவரித்துத் தின்றுழலும் புலையர் என்பது அப்பர் வாக்கு.
- ஆண்டின் சனிக்கிழமைகளிலும் ஊண் உண்பதில்லை.
- புரட்டாசி சனிக்கிழமையன்று தாசர்களுக்கு பெரிய விருந்தளிப்பர்.

- தமிழ்நாட்டு வீடுகளிலுள்ள சமையலையறைகளை அடுக்களை என்பர். ஊண்கலங்களாக மண்பாண்டம் பயன்படுத்தப்பட்டது. பின் கும்பாவும் வட்டிலும் கிண்ணியும் பயன்படுத்தப்பட்டது.
- விருந்தினருக்கு வாழையிலையில் பறிமாறுவர்.தாமரை இலையில் உண்புதம் உண்டு.
- ஊணவைப் பற்றிய சில விதிமுறைகளும் பயன்படுத்தப்பட்டது.

•
நன்றி

<http://www.trinitycollegenkl.edu.in/>