

கடவுள் துணை.

யாழ்ப்பாணம்



புத்தகம் தமிழ்ச் சங்கம்
சுருதி சடை,
73
10: 5. 1960
சுருதி அயம்,
14865
7. 8. 1965

சுருதி தமிழ்ச் சங்கம்
இல. 7-67 ஆம் சங்கம்,
சுருதி அயம்.

ஆசிரியர்:
க.சி.குலரத்தினம்

வியல்புவோர்: க.கனகராசா, ஜே.பி. அவர்கள்
திருஆலவாய், யாழ்ப்பாணம்.

1977

GNANAM-

கடவுள் துணை

ப னை வ ள ம்



மில்லைவற் பொன்விழா வெளியீடு
1927 — 1977



ஆசிரியர்:
க. சி. குலரத்தினம்



வெளியிடுவோர்:
மில்லைவற் தொழிலதிபர்
க. கனகராசா ஜே. பி. அவர்கள்
திரு ஆலவாய் :: யாழ்ப்பாணம்.

1977

சமர்ப்பணம்



1877

1947

எங்கள் கலைப்பெருமையை மேற்கு நாடுகளில்
விளங்கவைத்த விற்பத்திமான் கலாவிநோதர்

கலாநிதி ஆனந்தக்குமாரசுவாமி

அவர்களின் நூற்றுண்டு விழாவில்

அன்றரின் பசுமையான நினைவாக

மில்க்வைற் சவர்க்காரத் தொழிலகத்தின்

பொன்விழா ஆண்டில்

1927 — 1977

இந்நூலை வெளியிடுகிறோம்.

கலாவிநோதர் கருத்து

உலகப் புகழ்பெற்ற ஆனந்தக்குமாரசுவாமி அவர்கள், கீழைத்தேசக் கலைகளில் பேரார்வம் கொண்டு, அவற்றை ஆராய்ந்தபோது பனைமரத்தில் தன் மனதைப் பறிகொடுத்தார். பனையைப் பயன்படுத்துவதற்குக் குடிசைத் தொழில் களே மிகச் சிறந்தன எனக் கருதினார். பனம் பொருள்களை நாம் வேலையற்றிருக்கும்போது விளையாட்டாகச் செய்து பெருக்கலாம் என்றார்.

“எங்கள் கலையும் பண்பாடும் வளர்வதற்கும் பலருக்கு வேலைவாய்ப்பு நல்குவதற்கும் குடிசைத்தொழில் சிறந்தது. குடிசைத் தொழிலுக்குப் பனையைப்போல அதிக மூலப் பொருளுபகரிக்கும் இயற்கைவளம் இல்லை எனலாம். கைவினையும் பழக்க வழக்கங்களும் நல்லமுறையில் அமைகின்றன. உள்ளத்தில் தோன்றும் கலையழகு கையாற் செய்யும் பொருள்களிடத்து உருப்பெற்று மலர்வதை நாம் கண்டு மகிழலாம். கைத்தொழிலால் நமது பாரம்பரியத்தை நாம் காப்பாற்றிக் கொள்ளலாம். நமது சொந்த முறைகளை உபயோகித்தலே அபிமானமும் விவேகமும் உள்ள செயலாகும்.”



பாரத அரசாங்கம் இலங்கைக்கு அனுப்பிய சீனித் தொழில் நிபுணர் பேராசிரியர் கே. ஏச். ரூவ் அவர்கள் யாழ்ப்பாணத்தில் தங்கியிருந்தபோது, அவரைக்கண்டு கலந்துரையாடும் வாய்ப்பும், அவர் காலந்தோறும் பணவளத்தைப் பற்றி எழுதிய ஆராய்ச்சிக் கட்டுரைகளைப் படிக்கும் வாய்ப்பும் உதவியாயின.

தோட்டத் தொழில் மந்திரியார் நியமித்த பனைக் குழுவினரின் இடைக்காலஅறிக்கையை நாம் படித்துப் பயன்பெற வழிவகுத்த விவசாய விரிவுரையாளர் கண்டி ஆ. துரைரத்தினம் அவர்களின் உபகரிப்பு உதவியாயிற்று. பனைச்சபையாரின் இடைக்கால அறிக்கையை எல்லோரும் படித்தின்புறும் வகையில் பனைக்கூடல்களின் படங்கள், பனாட்டுத் தட்டுக் காயும் இடங்களைக் குறிக்கும் படங்கள், பனைவளப் பரப்பின் படங்கள் முதலியவற்றோடு வாரந்தோறும் தமது “திரிபியூன்” பத்திரிகையில் வெளியிட்ட ஆசிரியர் அமரசிங்கம் அவர்களின் கருத்துக்களும் அதிகமுபயோகமாயின.

இன்னும் பேராசிரியர் கலாநிதி கா. குலரத்தினம், கலாநிதி லூதர் ஜெயசிங்கம், புலனராஜன் அவர்கள் வெளியிட்ட அறிக்கைகள், ஆராய்வுகள் யாவும் உதவியாயிருந்தன.

தமிழ்நாட்டில் திரு. சி. இராமலிங்கம் முதலானோர் வெளியிடும் ‘பனைச்செல்வம்’ என்னும் சஞ்சிகைகளின் பழைய பிரதிகள் சிலவற்றை உதவியதோடு, தமது தொழிற்சாலையில் எம்மை வரவேற்றுப் பணங் கட்டித் தொழிலைப் பற்றித் திரு. தங்கவேல் கூறிய விளக்கங்களும் உதவியாயின. “நாட்டுக்கு நயம் தருவன” என்னும் விவசாயக் கைநூலை எழுதிய மேலைப் புலோலியூர் பொ. மாணிக்கவாசகரின் கருத்துக்கள் உதவியாயின.

பனையபிவிருத்தியில் ஆர்வங்கொண்ட இளவாலை சிவகுருநாதன் அவர்களும், கொழும்பு சந்திரகாந்தன் அவர்களும் சில குறிப்புக்கள் அனுப்பியிருந்தார்கள். எம்மனோருக்கு மேலாக மூதறிவாளராக விளங்கும் பண்டிதமணி சி. கணபதிப்பிள்ளை ஐயா அவர்கள் பனையபிமானம் மிக்கவர். அன்றரின் வாழ்த்தும் ஊக்கமும் எமக்கு உறுதுணையாயின. நூல் வெளிவருவதில் ஆர்வங்கொண்ட தொழில் முன்னிலைப் பாட மாணவர்களுக்கு நன்றி. இதிலுள்ள குற்றங் குறைகளை அடுத்த பதிப்பில் திருத்திக்கொள்ள உதவுக.

சுந்தமடம்,
1977.

க. சி. குலரத்தினம்



நல்ல தும்பு பெறுவதற்கு வடலிப்பனைகள் தேவை எனவே பனம் விதைகளை நாட்டுவீர்.

முன்னுரை

பனையைப்பற்றி விரிவான நூல் ஒன்று எழுதுங்கள் என்று மில்க் வைற் தொழிலதிபர் வேண்டிக்கொண்டதோடு அதற்கான பல நூல்களையும், சஞ்சிகைகளையும், அறிக்கைகளையும் தேடி உபகரித்து ஊக்கப்படுத்தினார். வடமாநிலத்தின் பனை வளத்தையும், ஆங்காங்கேயுள்ள பனங்கட்டித் தொழிற்சாலைகளையும் பார்த்தறிவதற்கும், நிபுணர் பலரிடம் கேட்டறிவதற்கும் ஒழுங்குகள் ஒத்தாசைகள் செய்தார்.

நாங்கள் ஐவர் அண்மையில் தமிழ்நாட்டில் தலயாத்திரை செய்த போது இடைநேரத்தில் பனை அபிவிருத்தி நிலையங்களையும் கண்டு பல திட்டங்களையும் செயல் முறைகளையும் நேரிலறிய வழிவகுத்தார்.

பனைப் பிரசாரத்தில் ஊறவைத்து உற்சாகமுட்டியபோது இதனை எழுத முயன்றோம். இதற்கு அருந்துணையாக இருந்த நூல்களும், அறிக்கைகளும், கட்டுரைகளும் பல. தமிழ்நாட்டில் திரு. கே. சம்பந்தம் அவர்கள் எழுதிய “பனையும் பயனும்” என்னும் நூலும், அவர் “பனைச் செல்வம்” என்னும் வெளியீட்டில் எழுதிய கட்டுரைகளும், அவரும் அவர் நண்பர்களும் மாதவரத்தில் எம்மை உபசரித்துக் கூறிய விளக்கங்களும் பெரிதும் உதவியாயின.

நவாலியூர் சோமசுந்தரப் புலவர், சுதுமலை நாகலிங்கம் பண்டிதர், பொன்னாலைக்கவி கிருஷ்ணன் முதலானோரின் கவிகளும் கட்டுரைகளும் உதவியாயிருந்தன. கல்வியதிகாரியாயிருந்த குணசேகரம் அவர்களின் கட்டுரைகள், கருத்துக்கள் உதவியாயின. குணசேகரமவர்களின் தமிழ்பிமானமும், பனையபிமானமும் நெஞ்சைவிட்டகலா நீர்மையுடையன. கண்டியிலுள்ள பங்கொல்ல என்னும் இடம் பழைமையில் பனங்கொல்லை என்றும், அங்கே குடியேறி வாழ்ந்த தமிழர் பனையோலை வேலைசெய்து வந்தமையால் அவ்விடம் அப்பெயர் பெற்றது என்றும் ஆராய்ந்து கூறினர். இன்னும் எங்கள் இளைஞர்கள் பனையோடு சம்பந்தப்பட்ட அறிவும் ஆற்றலும் பெறுதல் வேண்டும் என்று இருபதாண்டுகளுக்கு முன் வேணவாக் கொண்டிருந்தவர்.

The Palmyrah Palm

*O tree of the East, with thy thousand gifts
In thy hand, so wide and free,
There is mighty strength in thy arrowy shafts,
And a poem we sing to thee.*

*There is a song in the rustle of every leaf
Thou wavest in upper air,
Where a home is found for the squirrel's young,
And the doves which nestle there.*

*There is not a fence by the wending road,
Or a roof to keep of rain
There is not a mat where the weary sleep,
And forget there toil and pain.*

*There is not a hut, a house, a boat
On Serendib's stormy sea,—
But is built from a part of thy stately limbs,
O great Palmyrah tree!*

*The earth is full of the great god's gifts,
Wide scatter'd O'er every land,
And he aids the nations who work and toil
With a sturdy, brawny hand.*

*So he gave the thankful Jaffna man
A priceless boon and free,
When He gave to him his kingly palm,
The loved Palmyrah tree.*

— Atherton R.



1. பெரியோர் போற்றும் பனை

பெயர்கள் அதிகமுள்ள பனை

ஏடகம், கற்பகதரு, கரும்புறம், காமபுரம், தரும் விசாரன், தாலம், தாளி, துருமேகம், நீலம், பாரிபத்திரம், பார்பதம், புற்பதி, புல்லாதிபம், போந்து, போந்தை முதலிய பல பெயர்களுடைய பனை எங்கள் பண்பாட்டுச் சின்னம், எங்கள் நாகரிகத்தில் சிறப்பிடம் வகிக்கும் சிறந்த பொருளாதாரப் பயிர்.

எல்லாந் தரும் பனை

தமிழிலக்கியங்களில் புலவர் போற்றும் பனை தமிழோடும் தமிழரோடும் பழகிய மரம். அது உணவுக்காகவும், உறைவிடத்துக்காகவும் உபயோகமாகி வந்தது. உணவு தந்த பனை ஊட்டமுள்ள மருந்தும் உதவியது. இவ்வாழ்வுக்கான எல்லாந் தந்த பனை, ஈவதில் குறைவில்லாதது. உயிர்ச்சத்தம் ஊட்டமும் உள்ள பனை ஊருக்கு லட்சுமி போன்றது. அது எண்ணூறு வகையில் உபகரித்து ஏழைகளுக்கும் செல்வர்களுக்கும் இரங்கியது. அது ஐயமென வந்தவர்க்கு ஆதரவானது. ஒடியல் வகையால் உயர்ந்த பனை ஒலைச்சார்வு தந்து குடிசைத் தொழிலைத் தூக்கிவிட்டது. ஒளவையார் முதலாய் புலவர்கள் போற்றிய பனை உண்மையில் ஓர் ஒளடதமேயாம் என்பர். பனையின் உபயோகம் பாமரர்க்குந் தெரியும்.

யானையின் தும்பிக்கைக்கு உவமை கூறினோர் உடனடியாகப் பனையை நினைவிற் கொண்டனர். பனைக்கை மும்மதவேழம் என்றும், பனை புரைகைம் மதயானை என்றும், இரும் பனையன்ன பெருங்கை யானை என்றும் பெரியோர் பனையைப் புகழ்ந்துள்ளனர். பனையுள்ள நாட்டில் பஞ்சம் இல்லை என்றும், பனையின்றி வாழ்வில்லை என்றும், வடலி ஆயிரம் வளர் என்றும் பழமொழிகள் உள்ளன.

மன்னர் மதித்த பனை

மூவேந்தருள் சேர மன்னரும், மகா வீரருள் பலராமரும், ஞானியருள் பீஷ்மரும் பனையை மதித்து, மாலையாகவும்,

கொடியாகவும் கொண்டனர். மன்னர்களின் தசாங்கங்களில் பனை மதிப்புப் பெற்று மாண்புடன் விளங்கியது.

புலவர் நாவிற் பொருந்திய பனை

சங்க இலக்கியங்களிற் சிறந்த எட்டுத் தொகையில் நல்ல குறுந்தொகை என்னும் தொகை நூலில் 393ஆம் பாடல் பனை வளத்தையும் அக்காலத்தவர் பனஞ்சாறு எடுத்த விதத்தையும் புலவரொருவர் கூறுகிறார். அவரின் இயற்பெயர் மறையுமளவுக்கு அவர் கையாண்ட இனிய தமிழ் தொடர்கள் நினைவில் நிற்கவே அவர் பெயர் கள்ளில் ஆத்திரையனார் எனவே வழங்குகிறது. அவர் கையாண்ட தொடர் “கள்ளிற் கேளிர் ஆத்திரையுள்ளர்ப் பாளை தந்த பஞ்சியங் குறுங்காய் ஒங்கிடும் பெண்ணை நுங்கொடு பெயரும்.” எனத் தொடங்குகிறது.

திருமுறையிற் பனை

ஞானியரும் சித்தரும் திருமுறையாசிரியருமான திருமூலர் தம் திருமந்திரம் என்னும் பத்தாந் திருமுறையிலே பனையினருமையைப் பாடியருளியுள்ளார்.

திருஞானசம்பந்தப் பெருமான் காலத்தில் பனந்தோப்புக்கள் தனித் தோட்டங்களாய் இருந்தன. சிவனடியார்கள் பனைவளம் பெருக்குவதிலும் ஈடுபட்டிருந்தனர். திருப்பனந்தாள் அருணாசலேசுவரர் சுவாமி கோயில் பனைவளம் சிறப்புற்றிருந்தது.

திருக்குறளிற் பனை

திருவள்ளுவர் அருளிச்செய்த முப்பால் என்னும் திருக்குறளில் பாலுக்கொன்றாக மூவிடங்களில் பனையைப் பாடியுள்ளார். பெரியதுக்குப் பனையையும் சிறியதுக்குத் தினையையும் திருவள்ளுவர் உவமை கூறியுள்ளார்.

முதலில் அறத்துப்பாலில் செய்நன்றியறிதல் என்னும் அத்தியாயத்தில், பயன் தெரிந்தவர்களுக்குத் தினையளவு நன்றி செய்தால் போதும்; அவர்கள் அதனைப் பனையளவாகப் போற்றுவர் என்பதாகும். இங்கே பண்பட்ட உள்ளத்துக்கு

வள்ளுவர் பனையையே உவமானமாகக் கூறியுள்ளார். பனை செய்யும் நன்றியுபகாரம் சொல்லிடங்காது.

தினைத்துணை நன்றி செயினும் பனைத்துணையாக் கொள்வர் பயன் தெரிவார்.

இரண்டாவதாகப் பொருட்பாலில் குற்றங்கடிதல் என்னும் பகுதியில், பழிக்குநானுவோர் தாம் செய்யும் ஒரு சிறு குற்றம் தினையளவாக இருப்பினும் அதைப் பனையளவாகக் கருதிப் பச்சாத்தாப்படுவர் என்பதாம்.

தினைத்துணையாங் குற்றம் வரினும் பனைத்துணையாக் கொள்வர் பழிநாணு வார்.

மூன்றாவதாகக் காமத்துப்பாலில் புணர்ச்சி விதும்பல் என்னும் அதிகாரத்தில் தலைவி காமம் பெரிதும் உடையவளாய் இருப்பின், அவள் தினையளவுதானும் ஊடல் செய்யலாகாது என்பர்.

தினைத்துணையும் ஊடாமை வேண்டும் பனைத்துணையும் காமம் நிறைய வரின்.

இவ்வாறு திருவள்ளுவர் கண்ட பனையை வேறு புலவர்களும் கண்டு பெரியதுக்கும் பெருமைக்கும் உவமானமாகக் கூறியுள்ளனர். தினையளவுகூட இல்லாத சிறிய நீர்த்துளியிலே, பெரிய பனையின் பிரதிவிம்பம் அடங்கித் தோன்றுவது போல, மிகச்சிறிய திருக்குறளிலே பெரிய கருத்து அடங்கியிருக்கிறது என்பது கபிலர் கருத்தாகும்.

தினையளவு போதாச் சிறுபுன்னீர் நீண்ட பனையளவு காட்டும் படித்தால் — மனையழகு வள்ளைக் குறங்கும் வளநாட வள்ளுவனார் வெள்ளைக் குறட்பா விரி.

தரும சிந்தனை உள்ளவர்களாய்த் தமது செல்வத்தைப் பிறர்க்கும் பகிர்ந்து பயன்செய்து பாதுகாப்பவனை உள்ளூரில் உள்ள பயன்தரு மரத்துக்கு ஒப்பாகக் கூறுவர். படுபனையன்னர் பலர் நச்ச வாழ்வார் என்பது புலவர் வாக்கு.

ஞானியர் புகழ்ந்த பனை

புலவர் போற்றும் பனையை ஞானியரும் போற்றியுள்ளனர். மந்திரம், பதம், வன்னம், புவனம், தத்துவம், கலை எனப்பட்ட ஆறு அத்துவாக்களால் ஆனது உடம்பு. உலகமும் அவ்வாறானதேயாகும். மக்களாய்ப் பிறந்தவர்கள் சரியை, கிரியை, யோகம், ஞானம், ஆகிய நால்வகை மார்க்கத்தில் சென்று, ஞானத்தினால் இறைவனைக் கண்டு ஆனந்தமுறுதல் பிறவிப் பயனாகும்.

இக்கருத்தை வலியுறுத்துவதற்குத் திருமூலர் ஆறு தெருவில் அகப்பட்ட சந்தியில் சாறுபடுவன நான்கு. பனையுள் என்று பனையில் வைத்து விளக்கியுள்ளார். சாறு என்பது பதநீராகும். அரசர்களும் பருகிய அந்நீர் பதிநீர் எனப்பட்டுப் பதநீராயிற்று என்பது.

ஆறு தெருவில் அகப்பட்ட சந்தியிற்
சாறு படுவன நான்கு பனையுள்
ஏறற் கரியதோர் ஏணியிட் டப்பனை
ஏறலுற் றேன்கடல் ஏழுங்கண் டேனே.

ஆறு ஆதாரங்களாகிய தெருவின் கீழுள்ள மூலாதாரமாகிய சந்தியில், பக்குவமடையாதபோது இருள்முகமாகத் தொழிற்படுவனவாகிய நான்கு இதழ்களாகிய பனைகள் உள்ளன. ஏறுவதற்கு அருமையான சுழுமுனையாகிய ஏணியை வைத்து அப்பனை மரத்தின் மேலேறிச் சுகஸ்ரதளஞ்சென்றேன். ஆதார கமலங்களாகிய ஏழு கடலும் ஒன்றாகி ஒளிமயமாகப் பொங்குவதைக் கண்டேன். [பனை - பனைமரம் போன்ற முதுகந் தண்டு.]

மாணிக்கவாசக சுவாமிகள் பனையின் அழகினை மிகவருமையாக ஒரு தொடரில் அமைத்துத் திருக்கோவையாரிற் பாடியருளியுள்ளார். கண்ணூர்ந்த பெண்ணை என அவரருளிய தொடருக்கு கண்ணுக்குப் பொருந்திய அழகுடைய பனை எனப் பெரியோர் உரை கூறுவர்.

பனையின் பழைமை

தொல்காப்பியனார் புறத்தில் வைரமுள்ள தாவரங்களைப் புல்லென மொழிந்துள்ளார். அதனை அருவதித்துவந்த திவா

கரம், “பெண்ணை தாலம் புல் தாளி போந்தை என்று எண்ணிய நாமம் பனையென இசைப்பார்” எனக் கூறுகிறது. தாலத்திலிருந்து தாலிவந்ததோடு திருமணத்துக்குத் தெரிந்தெடுக்கப்பெற்ற தலைமகனும் பனையினையொத்தவனாகவே கருதப்பெற்றான். அவன் கற்பகமாய பனையைப்போல நீண்ட ஆயுள் உள்ளவனாகவும், உடலுறுதி உள்ளவனாகவும், பிறருக்கு இடையூறு செய்யாமல் வாழ்பவனாகவும் இருத்தல் வேண்டும் என்று பெரியோர் கருதினர். நீதியுள்ளவன் பனையைப்போல் செழித்து வளருவான் என்பது பைபிளில் கண்ட வாசகமாகும்.

தமிழர் வாழ்வில் பனை

பிறருதலியின்றித் தன் முயற்சியால் வாழ்வதோடு, பிறருக்குப் பெருந்தன்மையாக உபகரிப்பவனைப் பனைக்கு நிகரானவன் எனக் கருதினர். எனவேதான் மங்கை நல்லாளுக்குப் பனையின் ஒலையைத் தாலியாக்கி என்றும் தழைத்து வாழ்வாயாக என்று வாழ்த்திக் கழுத்தில் கட்டி வாழ்வில் பிணைத்துவிட்டனர் என்பர். தாலியே கணவன். அவனில்லையெனின் அவள் அதனை அணிவதேயில்லை. பனை தன்னிகரில்லாத் தலைவனை நினைவூட்டுகிறது. தாலியும் அதன் கொடியும் பொன்னாற் செய்யப்பெறும் வழக்கம் பின்னால் வந்தபின் தாலியில் பனை, சூலம், அம்மன் முதலிய குறிகளிடப்படும் வழக்கம் நிலவியது.

தாலப் புல்லெனத் தொல்காப்பியனார் மொழிந்தவாறே இளங்கோவடிகளும் பனையோலைப் பாயைத் தாலப் புல்லிற் றந்திடு தவிசு எனக் குறிப்பிட்டார்.

உலகப்பரப்பில் பனை

பனைமரம் இலங்கையிலேயன்றி இந்தியா, பர்மா, தாய் லாந்து, வியட்னாம், மலேசியா முதலிய நாடுகளிலும் வளருகிறது. சிலர் பனைமரத்தின் ஆதி பிறப்பிடம் ஆபிரிக்கா எனக் கருதுவதும் உண்டு.

பனையின் தாவரவியற் பெயர் பொருசுஸ் பிளபெலிபர் (*Borassus flabellifer*) என்பதாகும். இதனைச் சிங்கள மக்கள் தல் என வழங்குவர். ஆங்கிலத்தில் இதனைப் பல்மெய்ரு (*Palmyrah*) என்பர். ஆங்கிலப்புலவர் கீற்ஸ் என்பார் துயரமுற்ற பெண் கண்ணீர் வடித்தலுக்குப் பனம் பாளை பதநீர் சொட்டுதலை உவமையாகக் கூறியுள்ளார்.

2. இலங்கையில் இயற்கை மூலவளம்

இலங்கையின் வடக்கு, கிழக்கு மாநிலங்களின் இணையிலாத இயற்கைச்செல்வம் பனைவளம். ஏனைய பொருளாதாரப் பயிர்களைப்போல நீர்ப்பாசனம், உரமிடுதல், பாதுகாத்தல் முதலிய எம் முயற்சியையும் வேண்டாத பனைவளம் வரண்ட பகுதிகளிலுள்ள மணல்தறை, கடற்கரை, சுண்ணாம்புக் கற்பாறை, தேடுவாரற்ற தரை முதலிய இடங்களிலும் நன்கு வளர்ந்து நமக்குப் பயன் தருகிறது.

இப்பயிர் புத்தளம், மன்றூர், முல்லைத்தீவு, மட்டக்களப்பு, அம்பாந்தோட்டை ஆகிய மாவட்டப் பிரதேசங்களிலும் ஆயிரம் சதுரமையுக்கு அதிகமான நிலப்பரப்பில் பயன்தரக் கூடியது. இன்று யாழ்ப்பாணத்தில் நாற்பத்திரண்டாயிரம் ஏக்கர் நிலத்தில் நமக்குப் பயன் தருகிறது. இதன் வளப் பரப்பு யாழ்ப்பாணத்தின் மொத்தப் பரப்பில் முப்பது வீதமாகும்.

வரண்ட வலயப் பொருளாதாரத்தில் பனைவளம் உயர்ந்த வரப்பிரசாதமாய்க் கடவுட் கொடையாய் உள்ளது. மக்களுக்கு மிகக் கூடிய அளவு உய்யோகப் பொருள்களைத் தரும் மூலமாயுள்ள இதற்கு இணையான பொருளாதாரப் பயன் எங்கள் நாட்டில் இல்லை என்றே கூறுவர்.

ஆங்கிலேயர் தென்னைமரத்தை இலங்கையின் செல்வப் பயிர் எனக் கணித்தற்கு முன்னர், ஒல்லாந்தர் பனையின் பயனை நன்குணர்ந்து அதனைப் பல்லாயிரக் கணக்கில் தறித்துக் கட்டடத் தேவைக்காக ஏற்றுமதி செய்தனர். எஞ்சி நின்ற பனைகளுக்கு வரியும் விதித்தனர்.

இயற்கையின் விலையுயர்ந்த கொடையாய் உள்ள பனை வளத்தை எம்மவர் அக்கறையின்றி வெட்டி வீழ்த்தி விற்பனை செய்தும், வீடமைக்க இடந்தேடியும், தோட்டஞ் செய்யப் புகுந்தும் கொண்டதல்லாமல், இவ்வளத்தை மீளவும் உண்டாக்குவதற்கு முயற்சி எடுக்கவும் இல்லை. இதனால் இயற்கை வளத்தில் ஈடுசெய்யமுடியாத இழப்பு நேர்ந்ததோடு, வளிமண்டல நட்படிக்கையையும் பாதித்தது. பருவகால மழை பெய்யும் வாய்ப்புங் குறைந்தது என்று பெரியோர் வருந்தினர்.

ஒரு விழிப்புக் காலம்

வட மாநிலத்தில் பனையபிவிருத்தித் திட்டங்களை மிக விரைவாக நிறைவேற்றி மக்களின் பொருளாதார வளத்தை விருத்தி செய்தல் வேண்டுமென்று கருதிய தோட்டத் தொழில் அமைச்சர் 25-10-1970இல் இதற்கென ஒரு செயற்குழுவை நியமித்தார்.

பனைப் பொருள்களின் வர்த்தக வாய்ப்புக்களை ஆராய்தல், பனை வளத்தைத் திட்டமிடப்பட்ட பெருந் தோட்டமாகவும் சிறு தோப்புக்களாகவும் பயிரிட்டு விருத்தி செய்தல், பனை ஆராய்ச்சிச் சபையை நிறுவுவதன் பொருளாதார வாய்ப்பை அறிதல் முதலிய கருமங்களே செயற்குழுவினருக்கு விதிக்கப் பெற்ற வேலைகளாகும்.

இக் குழுவில் திரு. வீ. சிவசுப்பிரமணியம், பேராசிரியர் கா. குலரத்தினம், பேராசிரியர் எம். பி. பெரேரா, திரு. வ. சச்சிதானந்தன், திரு. க. வேலுப்பிள்ளை ஆகியோரும் இவர்களின் காரியதரிசியாகத் திரு. எஸ். ஜெயவர்த்தனாவும் நியமனம் பெற்றனர். பின்னர் 23-1-1971இல் திரு. எஸ். செல்வையா நியமனம் பெற்றார்.

இக் குழுவினர் பொதுமக்களிடமிருந்து கிடைத்த நினைவேடுகளைப் படித்தும், நேர்முகமாகப் பலரிடம் வாக்குமூலம் பதிந்தும், பனைவளருமிடங்களுக்குச் சென்று பார்வையிட்டும் பல தகவல்களைச் சேகரித்தனர். இவர்கள் பனைவளமுள்ள ஒன்பது மாவட்டப் பகுதிகளின் அரசாங்க அதிபர்களைக் கண்டு கலந்துரையாடினார்கள். அவர்கள் மூலம் மாவட்டத் தோறும் பனை வளரும் விதத்தையும் பரப்பையும் மக்கள் பனையின் பிரயோசனங்களைப் பயன்படுத்தும் பான்மையையும் இன்ன பிறவற்றையும் உசாவியறிந்தார்கள்.

இவர்களில் இருவர் தமிழகஞ்சென்று ஆங்காங்கேயுள்ள பனையபிவிருத்தி நிலையங்களையும் பனம்பொருள் தொழிற்சாலைகளையும் பார்வையிட்டுப் பல விடயங்களை நேரிலறிந்தும் மீண்டார்கள். பின்னர் மந்திரியாரின் வேண்டுகோளின் வண்ணம், ஓர் இடைக்கால அறிக்கையைத் தயாரித்து, அதில் இன்றியமையாத பல விடயங்களைக் குறிப்பிட்டுச் சில ஆலோசனைகளைத் தகவுரையாக 25-5-1971இல் சமர்ப்பித்தார்கள்.

முயற்சி வேண்டும்

யாழ்ப்பாணத்தில் பனஞ்சீனிச் செய்கை பெரிய அளவில் விருத்தியடையாமைக்குப் பல காரணங்கள் உண்டென்பர். பதநீரிலும் பார்க்கக் கள்ளு அதிக ஆதாயந்தருவது எனச் சீவல் தொழிலாளர் கருதுதல். தரமுள்ள பனஞ்சீனியைத் தயாரிப்பதற்கு நாட்டில் பயிற்சிபெற்ற நிபுணர்கள் இல்லாமை, பதநீர் இறக்கக்கூடிய பனைகளைப் பயன்படுத்தாமை. நுகர்வோர் பலர் பனம் சீனியையோ பனங்கட்டியையோ விரும்பி வாங்காமை.

ஆய்வுச் சபையினரின் சிபாரிசு

(மந்திரியார் நியமித்த ஆய்வுச்சபையினர்)

C.I.S.I.R. நிபுணர்கள் கண்ட நுணுக்கங்களை அநுசரித்து நாடெங்கும் நல்லமுறையில் சீனி, பனங்கட்டி செய்ய முயற்சி வேண்டும் என்பர். இத் தொழிலைக் கூட்டுறவு மூலம் திட்டமிட்டுச் செய்தால் நல்ல பயனுண்டாகும். முன்னர் 1950ஆம் ஆண்டில் அரசாங்கம் எடுத்த முயற்சி பயனலிக்காமல் போனதற்குக் காரணம் இல்லாமற் போகவில்லை. சீவல் தொழிலாளர் ஒழுங்காகப் பதநீர் விநியோகஞ் செய்தால் இக் குறைகள் தலைகாட்ட மாட்டா. சீவல் தொழிலாளர் தாம் தயாரிக்கும் களைத் தொடர்ந்து தயாரித்துக்கொண்டே, ஓரளவு பதநீரையும் தயாரித்து விநியோகிக்கலாம்.

இங்ஙனம் வாய்ப்பும் வசதியும் அமையும்போது அரசாங்கம் இப் பிரதேசத்திலே ஐந்து அல்லது ஆறு தொழிற்சாலைகளை அமைக்க விரும்பியது. இதற்கு ஆதரவாக ஆய்வுச் சபையினர் கோண்டாவில், திருநெல்வேலி, வரணி (அல்லது மந்துவில்) அராலி ஆகிய பனைவளமுள்ள இடங்களையும், வடமராட்சியிலும் காங்கேயன்துறையிலும் வசதிபோல் இரண்டு இடங்களையும் அமைக்கலாம் என்று ஆலோசனை கூறினர்.

இங்ஙனம் அமையும் தொழிற்சாலைகளில் பனஞ்சீனி, பனங்கட்டி செய்யும் பருவகாலம் கழிந்த வேளைகளில் பனையோலை வேலை, நார் வேலை, தும்பு வேலை, செய்யலாம் என்றனர். இந்நிலையங்கள் நவநாகரிகம் தலைவிரித்தாடும் நகரங்களில் அமையவேண்டிய அவசியம் இல்லை. சாதாரணமாக

இருபது அடி நீளம் இருபது அடி அகலமுள்ள மண்டபம் போதுமானது. இதைச் சிரமதான அடிப்படையில் அலங்காரமின்றியும் அமைத்துக்கொள்ளலாம். இதனை ஏறக்குறைய 1500 ரூபா வரையில் அமைக்கலாம். இதற்கு வேண்டிய தளபாடங்கள் 1000 ரூபாவுக்கு வாங்கிக்கொள்ளலாம்.

சீவல் தொழிலாளரே இதனை அமைத்துக்கொள்ளலாம். இவர்களுக்கு வேண்டிய கடனுதவிகளை அரசாங்க அதிபர் செய்துகொடுப்பர். ஒரு கலன் பதநீரில் ஒன்றேகால் இருத்தல் பனைவெல்லம் தயாரிக்கலாம். பன்னிரண்டு கலன் பதநீரில் பதினைந்து இருத்தல் பனம்வெல்லம் தயாரிக்கலாம் என்றும், இதனால் நாளொன்றில் ரூபா 37 வீதம் எட்டு மாதங்களுக்குக் குறையாமல் வருமானம் பெறலாம் என்றும் கூறுவர். இதை விடச் சீவல் தொழிலாளர் தமது கள்ளிறக்கும் தொழிலாலும் ஆதாயம் பெறலாகும்.

நல்ல முறையில் நவீன முறைகளை அநுசரித்துச் செய்யும் பனைவெல்லம் முழுவதும் உள் நாட்டிலேயே விற்பனையாகும். நாட்டின் ஏனைய பிரதேசங்களிலும் சீனித் தட்டுப்பாடு இருப்பதால், அங்கும் பனைவெல்லம் விற்பனையாகும்.

தும்புவேலையும் பன்னவேலையும்

பனை ஆய்வுச் சபையினர் செய்துள்ள சிபார்சுகளில் தும்பு வேலை சம்பந்தமாகவும், பன்னவேலை சம்பந்தமாகவும் அவர்கள் கூறியுள்ள தகவல்கள் ஏற்றுக்கொள்ள வேண்டியவையாகும். இவற்றால் வரும் ஆதாயம் மேலதிகமாக இருக்கும்.

தும்புவேலை, பன்னவேலை ஆகியவற்றுக்கு வசதியாக யாழ்ப்பாண மாவட்டத்தில் ஆறு அல்லது ஏழு தொழில் நிலையங்களை விரைவில் அமைத்தல் வேண்டும் என்பர். இவற்றைக் கைத்தொழிலமைச்சு அமைக்கினும் அமையும்:

ஆய்வுக் குழுவினரின் அறிக்கை மிக அருமையாக அமைந்துள்ளது. அதில் உள்ள தகவல்களும் புள்ளி விபரங்களும் இந்நூலில் வேறிடங்களில் உள்ளன. ஆய்வுக் குழுவினரின் அபிலாசை போல யாழ்ப்பாணத்தின் பல பாகங்களிலும் பனங்கட்டித் தொழிற்சாலைகள் திறம்பட நடைபெறுகின்றன. ஆனால் அவற்றின் அமைப்பும் நிர்வாக ஒழுங்கும் வேறுவிதமாகவும் நடைபெறுகின்றன.

3. பணயபிவிருத்தி

(அ) யாழ்ப்பாணத்தில் பணவளம்

பணயதிகமுள்ள யாழ்ப்பாணத்திலாவது அது குறைவாகவுள்ள பிறமாவட்டங்களிலாவது அதனைத் தென்னைமர அபிவிருத்திபோலத் திட்டமிட்டுத் தோட்டப்பயிராக எவரும் நடுவதாகத் தெரியவில்லை. புதிய குடியேற்றப் பிரதேசங்களிலே பணயன்பர்கள் சிலர் வேலியோரங்களில் வரிசையாக நாட்டிய செயலைப் பாராட்டுதல் வேண்டும். கன்னியாகுமரி, இராமநாதபுரம் முதலிய பிரதேசங்களிலே பணைகள் வரிசை வரிசையாக அழகாகக் கோலத்துக்கமைய நிரையாக நாட்டப்பட்டுள்ளன.

இலங்கையின் பல பாகங்களிலும் பணை வளர்ச்சி எவ்வித ஒழுங்குமின்றி யமைந்திருப்பதால் பணைகளின் தொகையைத் திட்டவட்டமாக அறிதல் வசதியாக இருக்கவில்லை. என்றாலும் 1961ஆம் ஆண்டில் கனேடிய அளவையாளர் நிறுவனம் கணித்த தொகையின் வண்ணம் இலங்கையில் 70,000 ஏக்கர் நிலத்தில் பணை உண்டாகியுள்ளது. இப்பரப்பு முக்கியமாக வரண்ட பிரதேசத்திலேயே அமைந்துள்ளது.

பணை வளத்தைப் பற்றிய விபரத் திரட்டுக்கள் I. D. B. C. எனப்படும் இலங்கைக் கைத்தொழிலபிவிருத்திச் சபையினர் கணக்கிட்டுத் தயாரித்த கணிப்பு விபரமாகும். இதை நுணுக்கமான தயாரிப்பு என்று கூறமுடியாது. ஓரளவு உத்தேசமாக உள்ளது என்க.

யாழ்ப்பாண மாவட்டமும் பணைவளமும்

யாழ்ப்பாண மாவட்டத்தில் பனந்தொழில் பழைய காலந் தொடக்கம் நிலவிவருகின்றது. இங்கே ஏறக்குறைய 42000 ஏக்கர் நிலத்தில் பணைவளம் உள்ளது. இங்கே ஏறக்குறைய எழுபத்தேழு லட்சம் (77,00000) பணைகள் உண்டென்ப. இது ஏக்கருக்குச் சராசரியாக 182 மரங்களாகும்.

இத் தொகையைக் கணக்கிடும்போது இலங்கையின் பணை வளத்தில் மூன்றில் இரண்டு பங்கு யாழ்ப்பாணப் பிரதேசத்தில் உள்ளதென்க யாழ்ப்பாணத்தின் 13 வருமானப் பகுதிகளில் பணைவளம் செறிந்துள்ள விபரம் வருமாறு.

யாழ்ப்பாணத்தில் பணைவளம் விசாலித்துள்ள இடங்கள் பச்சிலைப்பள்ளி, வலிகாமம் மேற்கு, வலிகாமம் வடக்கு, வடமராட்சி தென் மேற்கு, ஆகியவையாகும். யாழ்ப்பாணத்தைச் சேர்ந்த தீவுக் கூட்டங்களிலும் பணைவளம் ஓரளவுக்குப் பரந்துள்ளது.

மறுதலையாகப் பணைமரங்களின் தொகை கூடிய இடங்கள் வலிகாமம் மேற்கும் தீவுக் கூட்டங்களுமாகும். பணைவளத்தின் அடர்த்தியைக் கணிக்கின் வடமராட்சி வடகிழக்கு, தென்மராட்சி, வலிகாமம் மேற்கு, பூநகரி, தீவுக் கூட்டங்கள் என்பனவற்றைக் கூறலாம். நெடுந்தீவு, பச்சிலைப்பள்ளி, துணுக்காய் முதலிய இடங்களில் பணையடர்த்தி குறைவாகக் காணப்படுகிறது.

பணைவளத்தின் விபரம்

வருமானப் பிரிவுகள்	ஏக்கர்	பணையின் தொகை	அடர்த்தி	சீவப்பட்டு பணை %
1. பச்சிலைப்பள்ளி	9000	5,49,050	61	0.85
2. வலிகாமம் மேற்கு	7000	22,05,388	315	1.05
3. வலிகாமம் வடக்கு	6500	8,06,925	124	4.03
4. வடமராட்சி தெ.மே.	6400	7,46,295	117	0.75
5. தீவுப்பகுதிகள்	4750	13,69,284	288	1.05
6. தென்மராட்சி	1800	5,81,419	323	1.29
7. நெடுந்தீவு	1700	61,200	36	1.41
8. வலிகாமம் கிழக்கு	1600	2,60,700	163	2.29
9. பூநகரி	1400	4,25,070	304	0.14
10. வடமராட்சி வட.கி.	1000	5,63,475	563	1.38
11. யாழ்ப்பாணம்	800	76,550	96	8.88
12. கராச்சி - கிளிநொச்சி	100	19,453	195	6.78
13. துணுக்காய்	25	1,825	73	4.11

யாழ்ப்பாணத்தில் பனந்தொழில்

யாழ்ப்பாணப் பிரதேசத்திலே பனையபிவிருத்தியும், அதனைத் தொழில் துறைகளில் பயன்செய்தலும் குறைவாகவே யுள்ளன. தொழில்துறை என்னும் போது பனையிலிருந்து கள்ளிறக்குதல் என்பதல்ல. அத்தொழில் காலத்துக்குக் காலம் மாறி மாறி வந்துள்ளது. முன்னர் மதுவிலக்கு இயக்கத்தின் எதிரொலியால் யாழ்ப்பாணத்தில் 39 கள்ளுக்கடைகள் மூடப்பட்டு, மரத்தின்கீழ் விற்கும் முறைவந்தது. அதனால் சீவல் தொழிலாளருக்கு நல்லகாலம் உதயமானதும் உண்டு. அதிலும் அரசினர் மரத்துக்குமரம் வரிகளை விதித்து நிதிதிரட்டியதும் உண்டு. சில இடங்களில் ஒரு மரத்துக்குப் பத்து ரூபாவரிவிதிக்கப்பட்டதும் உண்டு. பின்னர் கோப்பறேசன் முறை உதயமானது. எந்த முறையில் கள்ளிறக்கினாலும் விற்றாலும் பொருளதார சுபீட்சம் கள்ளினால் உண்டாகாது என்பது உண்மை. கள்ளிலே கருத்தும் கண்ணும் இருந்தால் பனையபிவிருத்திக்கு இடமில்லை.

பனையபிவிருத்தி குறைந்தமைக்குக் காரணம் இன்னும் உண்டு. பனைமரத்தைத் தானே இயற்கையாக அபிவிருத்தியடைய விடப்பட்ட இடங்களும் உண்டு. ஆங்காங்கே நெருக்கமாகவுள்ள கூடல்களில் விழுந்த பனம்பழம் மரத்தடியிலே கருணையால் முளைத்து, வடலியாகி வளர இடமின்றிப் பற்றையாகிப் போனதுமுண்டு. ஆங்கே எவரும் பனம் விதைகளைப் பொறுக்கி எடுத்துத் திட்டமிட்டு நிரையாக நாட்டியதாகக் காணப்படவில்லை.

நாட்டிற்கு நயம் தருவன என்னும் விவசாயக் கைநூல் எழுதிய மாணிக்கவாசகர் அவர்கள் பனையின் அருமையையும் அதன் அபிவிருத்தியின் அவசியத்தையும் கூறியுள்ளார். “மனிதனின் பசி, தாகம் தீர்க்கவும் உண்டு உறங்கத் தங்குமிடமும், கால்நடைக்குத் தீனும், சாகுபடி நிலத்துக்குச் சேதன உறுப்புப் பசனையும், கைத்தொழிலுக்குப் பல உறுப்புக்களும் உதவும் இப்பனையை தரிசு நிலமெல்லாம் நாட்ட வேண்டும்” என்பர்.

(ஆ) மன்னூரில் பனைவளம்

வடமாகாணத்தின் மற்றொருமாவட்டமாகிய மன்னூர் மாநிலமும் பனைவளத்துக்குப் பெயர் போனதாகும். இங்கே 15,000 ஏக்கர் நிலத்தில், பனை பயன் தருகிறது. மன்னூரை அடுத்ததுள்ள தீவிலும் அயற்பிரதேசங்களிலும் பனைமரம் அடர்த்தியாக வளர்கிறது. ஆங்காங்கே தை, மாசி, பங்குனி ஆகிய மூன்று மாதங்களில் ஆண் பனைகள் சீவப்படுகின்றன. பெண் பனைகள் தை தொடக்கம் புரட்டாதிவரை சீவப்படுகின்றன.

மன்னூரில் தவறணைமுறை நடைபெறுகின்றபடியால் முதலாளிமார் ஊரவர்களிடம் பனைகளை ஐந்து ரூபா முதல் பத்து ரூபாவரை குத்தகைக்கு எடுத்துச் சீவல் தொழிலாளியைக் கொண்டு கள்ளினை இறக்குகிறார்கள். சீவல் தொழிலாளிக்குப் போத்தலுக்கு 25 சதம் கொடுக்கிறார்கள். தொழிலாளி ஒருவர் நாளொன்றுக்கு முப்பது மரங்கள் சீவுகின்றார் என்பர்.

மன்னூரில் பதநீர் இறக்கும் பழக்கம் இல்லாதபடியால் அங்கே பனைவெல்லத் தொழிற்சாலையோ, பனஞ்சீனித் தொழிற்சாலையோ உருவாகவில்லை. அங்கே சீனித்தட்டுப்பாடு காரணமாகவும் எவரும் இத்தொழிலில் சிந்தை செலுத்தவில்லை.

ஆனால் கடகம் பெட்டி செய்யவும், மீன்சுற்றி அனுப்புவதற்கும், பன்னவேலைகள் எருக்கலம்பிட்டி, தலைமன்னூர் முதலிய இடங்களில் குறைந்த வருமானந்தரும் தொழிலாக நடைபெறுகின்றன. ஒருசமயம் மலிவான வெண்காயக் கூடுகள் மன்னூரில் செய்யப்பட்டு யாழ்ப்பாணத்தில் விற்பனையானதும் உண்டு. ஆனால் அதுவும் நீண்டகாலம் நிலைத்து நிற்கவில்லை.

மன்னூரில் பனங்கிழங்கு தும்புகள் குறைந்தனவாயும், மாப்பிடிப்புள்ளனவாயும் உள்ளன. அங்குள்ளவர் கிழங்கை அவித்து இரண்டு மூன்றங்குலமுள்ள நீளச் சீவலாகச் சரித்துச் சீவிக் காயவிட்டு, ருத்தல் கணக்கில் திருக்கேதீச்சரத் திருவிழா, மடுமாதாவின் விழா நாள்களில் விற்பதுண்டு. மன்னூரில் ஆண்டுதோறும் இரண்டு லட்சம் கிழங்குகள் பிடுங்கப்படுகின்றன என்பர்.

தும்புத் தொழிற்சாலை

மன்னூரிலுள்ள ஒரே ஒரு பனந்தொழிற்சாலையில் தும்பு தயாரிக்கிறார்கள். பேசாலையிலுள்ள தாழ்வுப்படி என்னும் இடத்தில் உள்ள தொழிற்சாலையில் கங்குமட்டையிலிருந்து தும்பு எடுக்கிறார்கள். இங்கே கழித்து ஒதுக்கப்பட்டும் தூசு மலைபோல் குவிக்கப்பட்டுள்ளது. இங்கே தயாரிக்கப்படும் தும்புகள் கொழும்பிலுள்ள தூரிகைத் தொழிற்சாலைக்கு அனுப்பப்படுகின்றன. இங்கே இரண்டு மூன்று தொழிலாளர் மாத்திரம் வேலைசெய்தபோதிலும் இவர்கள் நாளொன்றுக்கு 50 ரூத்தல் தும்பு தயாரிக்கிறார்கள். இதுவெற்றிகரமாக விரிவடையக்கூடிய தொழில் என மேலிடத்தார் கருதுவர். எனவே கங்குவடலிகள் அதிகமுள்ள இடங்களில் தும்புத் தொழிற்சாலைகளும் தூரிகைத் தொழிற்சாலைகளும் உதயமாதல் வேண்டும்.

(இ) திருக்கோணமலையில் பனைவளம்

கிழக்கு மாகாணத்தில் ஒரு மாவட்டமாய் திருக்கோணமலையில் பனைவளம் 250 ஏக்கர் வரையில் உள்ளது. கிராமப்புறங்களில் அடர்த்தியாக உள்ள பனைகளுள் 800 பனைகள் தவறணை முதலாளிகளால் கள்ளிறக்கப் பயன்படுகின்றன அங்கே சீவல்தொழிலாளர் குறைவாக இருப்பதாலும், கள்ளிறக்கும் உத்தரவு பெறுதல் அரிதாக இருப்பதாலும் பனைகள் பெரும்பாலும் பாதுகாப்பாக இயற்கைவளம் உதவிக்கொண்டிருப்பன.

திருக்கோணமலையில் பனைத்தொழிற்சாலை எதுவுமே இருப்பதாகத் தெரியவில்லை. ஆனால் பனையார்வம் மிகுந்த தமிழர் பலர் அங்கே பனந்தொழிற்சாலைகளை உருவாக்குவதற்கு விருப்பமுள்ளவராய் இருக்கின்றார்கள் என்பர்.

(ஈ) மட்டக்களப்பில் பனைவளம்

கிழக்கு மாகாணத்தின் புகழ்பெற்ற மாவட்டமாயுள்ள மட்டக்களப்பிலே ஏறக்குறைய 250 ஏக்கர் நிலத்தில் பனைவளர்கிறது. அவற்றை நல்லமுறையில் அங்குள்ளவர் பயன் செய்வதாகத் தெரியவில்லை அவர்களைப் பனைத்தொழிலில் ஈடு

படுத்துவதற்கு மில்க்வைற் தொழிலதிபர் சிவானந்த வித்தியாலய மண்டபத்தில் பனம் பொருட்காட்சி வைத்துப் பிரசாரஞ் செய்துள்ளார்.

(2) அம்பாந்தோட்டையில் பனைவளம்

இலங்கையின் தென் மாகாணத்தின் ஒரு மாவட்டமாய் அம்பாந்தோட்டையிலும் 50 ஏக்கர் நிலத்தில் ஏறக்குறைய 18,500 பனைகள் நின்றன என்பர். இவை 1880ஆம் ஆண்டு முதல் 1888ஆம் ஆண்டுவரை அரசாங்க உதவி அதிபராய் இருந்த மறே என்னும் பெரியாரின் முயற்சியால் நாட்டப் பட்டன என்பர். இப்பனைகள் ஏறக்குறைய 90 ஆண்டுகளைக் கடந்துவிட்டன. இவை ஏதாவது பயன் கொடுப்பதாகத் தெரியவில்லை.

அண்மையில் 1969 ஆம் ஆண்டளவில் பனையன்பர்கள் 60,000 பனம் விதைகளைப் புதுவதாக நாட்டியதாகவும் இவற்றில் 15,000 வடலிகள் உண்டாகியிருப்பதாகவும் தெரிகிறது. தென்னகத்தில் பனையபிவிருத்தி செய்ததன் நோக்கம் மண்ணரிப்பைத் தடுத்தற்கும் காற்றைத் தடுப்பதற்குமாம் என்பர்.

இவ்வாறுகவும் இருபதாண்டுகளுக்குமுன் இப்பிரதேசத்தில் வாழ்ந்த இந்தியத் தமிழர் இங்கே பதநீர் இறக்கிப் பனங்கட்டி காய்ச்சினார்கள் என்றும், அவர்களின் குடியகல் வினாள் இத்தொழில் வெகுவாகக் குறைந்துவிட்டது என்றும் கூறுவர்.

இங்குள்ள முப்பத்தைந்து பெண்கள் கூடைகள் பெட்டிகளும் இழைக்க வல்லவராதலால் பனைகள் பெரும்பாலும் இரக்கமின்றி மொட்டையாக்கப் படுகின்றன. குருத்தோலை கொண்டு கூடைசெய்து விற்கிறார்கள். ஈர்க்குக் கொண்டும் வேறுவிதமான கூடைகள் செய்கிறார்கள்.

(ஊ) அதிகாரிகளின் ஆதரவு

வடமாநிலத்தின் பனைவளத்தை நவீன விஞ்ஞானத்தின் உதவியோடு தொழில் மயப்படுத்தினால் எங்கள் பொருளா

தார சுபீட்சம் பெருகும் என்பர். முன்னர் குடிசைத் தொழிலாக இயங்கிவந்த பனங்கட்டித் தொழில், திட்டமிடல் அமைச்சின் உதவி பெற்றபோது, 1973 ஆம் ஆண்டின் பின் பெருமளவில் முன்னேற்றம் அடைந்தது. பனங்கட்டித் தொழிலால் பல குடும்பங்களின் வாழ்க்கைத் தரமும் செவ்வனே உயர்ந்துள்ளது.

திட்டமிடல் அமைச்சு மக்கள் வங்கிக் கிளைகள் மூலம் ஆங்காங்கே பொருளுதவி செய்துவருகின்ற உபகரிப்பு வாய்ப்பு, பனந்தொழிலை வெகுவாக உயர்த்தி விட்டிருக்கிறது அன்றி சிதைந்து கொண்டிருந்த இயற்கை மூலவளம் திறம்பட உற்பத்திக்கு உபயோகமானது. வேலையற்றிருந்த இளஞ்சமுதாயத்துக்கு வேலைவாய்ப்பும், வருமானமும் கிடைத்தன.

திட்டமிடல் அமைச்சும் கைத் தொழிலமைச்சும் பனந்தொழிலுக்குக் கை கொடுத்து வந்தால் பனந்தொழில் பெருந்தொழிலாக மறுமலர்ச்சி யடைந்து மக்களுக்குப் பெரிய வரப்பிரசாதமாக அமையும். அன்று உலக சந்தையில் சீனியின் விலை உச்சமாகப் போனதால் உண்டான சந்தர்ப்பம் பனைக்குச் சாதகமாக அமைந்தது. இந்தநிலை என்றென்றும் நிலவுமேயானால், கரும்புச் செய்கைக்கே இடமில்லாமல் அக்காணிகளிலும் நெற்செய்கையை அபிவிருத்தி செய்யலாம். இது மகாத்மாகாந்தியடிகளின் கொள்கையாகும். எனவேதான் திட்டமிடல் அரசு வடமாநிலம் தவிர்ந்த மட்டக்களப்பு, திருக்கோணமலை முதலிய பிரதேசங்களிலும் தொழிற்சாலைகளை நிறுவ முயற்சி செய்தது.

உலக சந்தையில் சீனியின் விலை குறைந்தாலும், பனங்கட்டியின் தரம் நன்றாக விருக்குமாயின் இதற்கு நிரந்தரமான இடம் உண்டாகிவிடும். பனங்கட்டியை நீண்டகாலம் பயன் செய்யக் கூடியதாகத் தயாரிக்க உதவுதலே அரசாங்கத்தின் நோக்கமுமாகும். எனவேதான் திட்டமிடல் பகுதியினர் வடக்கில் சண்டிருப்பாயில் 3-4-1975 இல் ஒரு தொழிற்சாலையை ஆரம்பித்துப் பனஞ்சீனியும் தயாரித்தனர். இதனைத் தொடர்ந்து உடுவில் முதலிய இடங்களில் பனஞ்சீனித் தொழிற்சாலைகள் உதயமாயின. இந்நிலைமை சாதகமாக அமையுமேல் இலங்கை மக்களுக்குத் தேவையான சீனியின்

ஒரு பகுதியையாவது வடமாநிலம் தயாரித்து விநியோகஞ் செய்யும் என்பர்.

தற்காலம் ஆண்டுதோறும் எங்கள் நாட்டில் 2,40,000 தொன் சீனி இறக்குமதியாகிறது. வடக்கிலுள்ள பனை வளத்தைக் கொண்டு ஆண்டு தோறும் ஒரு லட்சம் தொன் சீனியாவது உற்பத்தி செய்யலாம் என்பர். இங்ஙனமாயின் நாம் இனிமேல் எங்கள் நாட்டில் பனைகளைத் தறித்தலாகாது இன்னும் மேலதிகமாக ஆண்டு தோறும் பனைகளை அதிகமாக உண்டாக்கி வருதல் வேண்டும்.

பனையை நாம் அழிக்காமல் விட்டால் அது எம்மைப் பாதுகாக்கும். ஆண்டு தோறும் பலவாய பயன்கள் மூலம் முப்பது ரூபாவுக்குக் குறையாமல் ஒவ்வொரு பனையும் வருமானந்தரும். அன்றி நீர்த்தேக்கம், வரட்சி, புயற்காற்று, கால்நடை அழிவு ஆகிய இடையூறுகளைச் சமாளித்து என்றும் நின்று தலையாலே பயன் தரும் இயல்புள்ளது. முன்னர் போர்த்துக்கேயர், ஒல்லாந்தர் நம் நாட்டினருக்கு அழிவு செய்தகாலத்தில் பசி பட்டினியைத் தீர்த்தது இப் பூலோக கற்பகதரு என்பதை நாம் மறந்து விடலாகாது. பனைக்கு நாம் செய்யும் திணத்துணை நன்றி அதன் விதைகளை மண்ணிற் புதைத்து விடுதல் ஒன்றேயாம்.



வளவு எல்லைகளில்
பனை மரங்களை
உண்டாக்கிப்
பாதுகாப்போம்.

- மில்கலை -

4. பனையின் பயன்

பனைமரத்தின் வேரிலிருந்து குருத்தோலை வரையுள்ள பாகங்கள் யாவும் பற்பல விதமாக உபயோகந்தருவன என் பதைப் பள்ளிப் பிள்ளைகளும் அறிவர். பாடசாலைகளில் மாண வர்கள் தங்கள் தொழில் முன்னிலைப் பாடத்துக்குப் பனை யின் பயனையோ அல்லது பனையின் வளத்தையோ சார்ந்து நிற்கின்றார்கள். கற்பகம் போன்ற பனையைச் சார்ந்தவர் களுக்குப் பயன் மிகவதிகமாகும். பனையின் உபயோகம் பாமரர்க்குந் தெரியும்.

பனை எண்ணூறுக்கும் அதிகமான வகையில் எமக்குப் பயன்தரும் என்று எம் முந்தையோர் கண்டனர். அவர்கள் கண்டவழியில் பனையின் பயனை ஆராய்ந்த ரென்னன் ற் என்பாரும், பேர்குசன் என்பாரும் பனை 801 வகையில் பயன் தருமென்று அறுதியிட்டுக் கூறியிருக்கிறார்கள். “எட்டு நூறு வகை நற்பய னீகின்ற இன்பப்பனை” என்று சோமசுந்தரப் புலவர் பாடியுள்ளார்.

“இல்வாழ்வுக் காகிய எல்லாப் பொருளையும்
எங்களுக் கெப்பொழு துங்கொடுக்க
வல்ல பனையெங்கள் செந்தமிழ் நாட்டிலே
வாழிய வாழிய ஞானப் பெண்ணே.”

— சோமசுந்தரப் புலவர்.

“தெய்வ கற்பகத் தாரிந்தத் திசையெலாஞ் செழித்திருக்க
வையம் திளிப்புக்காக வாடியிங் கலைவோர் தன்மை
கையதில் வெண்ணையேந்திக் கடைத்தெரு வெங்குஞ் சுற்றி
நெய்யினுக் கலைந்து தேங்கும் நிபுணரைப் போலவாச்சே”

— பொன்னாலை கிருஷ்ணபிள்ளை.

பனையின் நுனிப்பாகத்திலிருந்து பதநீர், நுங்கு, பனம் பழம், பனாட்டு, பனம்விதை, பனங்கிழங்கு, ஒடியல், புழுக் கொடியல், பூரான், ஊமல், ஒலை, ஈர்க்கு, அடைவியன், நார், மட்டை, பன்னாடை முதலிய பயன்கள் கிடைக்கின்றன. ஆண் பனைகளையும், ஓரளவு பெண் பனைகளையும் பதநீருக்

காகச் சீவுதல் நன்று. எவ்வகையாயேனும் நுங்கு வெட்டு தலைத் தவிர்த்தல் வேண்டும். நுங்கு வெட்டினால் பனையின் முழுப்பயனையும் நாம் பெறமுடியாது. ஒரு பனம் பழத்தி லிருந்து கிடைக்கக்கூடிய பல்வேறு பயன்களை நுங்குப் பரு வத்தில் வெட்டிவிடுவதால் இழக்கவேண்டி வருகிறது. ஆண்டு தோறும் 60,000 பனைகளில் 12,00,000 கலன் கள்ளு இறக்கப் படுகிறது. இதனைப் பருகிப் பருகிக் காலங் கழிப்பதால் எவ்வித பயனும் இல்லை.

நம் நாட்டின் இயற்கைச் செல்வங்களுள் வற்றாத புதை யல் பனை. பனையோடொத்த பாம் மரங்கள் நான்கனுள் பனையே வெகு பிரயோசனமுள்ளது என்று பாரத அரசின் பனையாலோசனை நிபுணர் கஜானன் நாயக் கூறியுள்ளார். அவரைப் பனைத்தொழில் தந்தை என்று சம்பந்தம் அவர்கள் பாராட்டுவர்.

கிராமப் புறங்களிற் பலர் பனந் தொழிலில் தங்கியிருக் கக்கண்ட காந்தியடிகள், “இந்தியாவைக் கிராமங்களிற் காண் கிறேன்” என்றார். “கற்பக விருட்சமாகக் காட்சிதரும் பனைச் செல்வத்தைப் பூரணமாகப் பயன் படுத்துங்கள்” என்று கூறியுள்ளார்.

பனையின் பெரும் பிரயோசனம்

பனை மரத்தின் பெரும் பிரயோசனங்களைக் குறிக்கும் ஆராய்ச்சியாளர் சிலர், அதிலிருந்து உணவு உற்பத்தி செய் தல், அதன் ஒலையிலிருந்து பன்னவேலை செய்தல், அதன் தும்பிலிருந்து தூரிகை முதலியன செய்தல், அதிலிருந்து மருந்துப்பொருள்கள் தயாரித்தல், அதனையழித்து மரவேலை கள் செய்தல் ஆகிய ஐவகைத் துறைகளேயே பிரதானமாகக் கொள்வர். பனைமரத்தை அழிக்காமல் அதன் பயன்களைப் பெறுதலே விவேகமும் விரும்பத்தக்கதுமாகும். அத்தியாவசிய தேவைக்குப் பனையைத் தறிப்போர் அதற்கு ஈடாக ஒன்றுக் குப் பத்துப் பனம் விதைகளை நட்டு உண்டாக்குதல் நன்று.

பாரதநாட்டில் 1934 ஆம் ஆண்டில் அனைத்திந்திய கிராமக் கைத்தொழில் சங்கம் உருவானபோது குமரப்பா அவர்கள் ஆலோசகராகவும் அலுவலாளராகவும் செயலாற்றினார். பின்னர் 1937 ஆம் ஆண்டில் இராசகோபாலாச்சாரியார் தமிழ் நாட்டின் முதலமைச்சராகி மதுவிலக்கை நடைமுறைக்குக் கொண்டுவந்தபோது, சீவல் தொழிலாளருக்குக் கை கொடுத்தது பனை வெல்லம் காய்ச்சும் தொழிலாகும். பனை வெல்லம் காய்ச்சுவதற்கு இரும்புக் கொப்பரைகளை இலவசமாக அரசாங்கம் உபகரித்து ஊக்கப்படுத்தி ஆதரித்தது.

படிக்காசுத் தம்பிரான் தாம்பாடிய விவேக சிந்தாமணியில் கற்பகதருவைச் சார்ந்த காகமும் “அமுதமுண்ணும் விற்பன விவேகமுள்ள வேந்தரைச் சேர்ந்தோர் வாழ்வார்” எனும் அடிகளில் மன்னர் மக்களை ஆதரிப்பதில் பனைபோலிருத்தல் வேண்டும் எனக் கூறுவர்.

முற்காலத்தவர் பலர் பனை வளத்தையே நம்பி வாழ்ந்தனர். பனையின் பயன்களைச் செவ்வனே பெற்றுப் பயன்படுத்தியபின் அதற்கு ஆண்டுதோறும் பொங்கலிட்டுப் படைத்துப் பூசித்தும் வந்தனர். மாட்டுப் பொங்கல் போலப் பனையடியிற் பொங்கலும் ஒரு விழாவாக நடைபெற்றது.

பனைமரம் கற்பகதருவாதலால் அது எமக்கு வேண்டிய வற்றை ஆண்டு முழுவதும் தந்து உதவுகிறது என்பதை மீண்டும் மீண்டும் நினைவுபடுத்திக் கொள்ளுதல் வேண்டும்.

தை மாதம் முதல் ஆனி மாதம் வரை	—	பதநீர்
ஆனி முதல் ஆவணி வரை	—	நுங்கு
ஆவணி முதல் ஐப்பசி வரை	—	பனம்பழம்
ஐப்பசி முதல் மார்கழி வரை	—	கிழங்கு

பனை உணவு வகைகளை உபகரித்து வருவதோடு உபயோகத்துக்கானவையும் தொழில்களுக்கானவையுமான எத்தனையோ மூலப் பொருள்களையும் வேளையறிந்து தந்து கொண்டே நிற்கிறது. பதநீர், பனம்பழம் முதலிய பருவகால

உபகரிப்புகள் இல்லாத வேளைகளில் கங்குமட்டையில் தும்பு பிரித்தல், பன்னவேலை செய்தல் பனையின் பயனாக உள்ளன.

பனங்கள்ரூப் பருகி வெறியேறிய குடிகாரன் ஒருவன் வழியில் நின்ற பெண்பனையை வினவிய வினாவையும், அவனுக்குப் பெண்பனை கூறிய விடையையும் நாட்டார் பாடல் ஒன்று வாய்மொழி இலக்கியமாகக் கூறுகிறது.

“வழிக்கரையே நிற்கு மந்த
வடலி மரப் பெண் பனையே!
வாறவர்க்கும் போறவர்க்கும்
என் செய்வாய் பெண் பனையே?
இருக்கத் தடுக்காவேன்
இட்டிருக்கப் பாயாவேன்
கொழிக்க நல்ல தங்கையர்க்கு
கொழி சுளகு நானாவேன்
புடைக்க நல்ல நங்கையர்க்கு
புடை சுளகு நானாவேன்
படிக்க நல்ல தம்பியர்க்கு
பட்டோலை நானாவேன்
எழுத நல்ல தம்பியர்க்கு
எழுத்தோலை நானாவேன்
தூரத்து வன்னிமைக்கு
தூதோலை நானாவேன்
வாசலில் வன்னிமைக்கு
வழக்கோலை நானாவேன்”

வன்னிமை - தலைமைக்காரன்

— வாய்மொழி இலக்கியம்



பனையின் பயன்

சிந்து

ஐயனே கேட்டருள்வீர் — எங்கள்
ஆதிப் பனையினரும் பலனைச் சொல்வேன்
மெய்யயர் வானவுடன் — ஒலை
விசிறி கொண்டே விசிறிக் களை தெளிவார்
வீடுகள் வேய்ந்திடுவார் — மற்றும்
வேலியடைக்க மட்டை வரிச்செடுப்பார்
மாடுகளுக் குணவாய் — நல்ல
மழை காலத்தினில் வெட்டிக் கிழித்துவைப்பார்
நுங்கரிந் துண்டிடுவார் — கோளை
நுண்ணிதாய்ச் சீவி யாடு மரட்டுக்கிடுவார்
சங்கையுடன் பனங்காய் — என்றும்
சலிக்காதுண்டு பனாட்டு எதுவுஞ் செய்வார்
பன்னங்கள் செய்திடுவார் — நாரிற்
பரிந்து கயிறீர் வாணி பலவுஞ் செய்வார்
இன்னமு மெத்தனையோ — பனையால்
இருக்கு தெடுத்துரைக்கில் இன்றொழியாதே.

— பனை இராசன் நாடகம்

(நியாயவாதி தம்பு துரைசாமி)



பனையின் பயன்



பனையைத் தறிக்காதீர் பயனைக் குறைக்காதீர்

மில்க்வைர் - மில்க்வைர்

5. பனையை வளர்ப்போம்

பாரத நாட்டில் பலகோடி பனைக் குலங்கள் பந்தி பந்தி யாக நின்று பயனிந்த வண்ணம் வளமுற்றிருந்த போதிலும் அங்குள்ளவர்கள் இன்னும் மேலதிக பனைகளை உண்டாக்கு வதில் தனியார்வங் கொண்டுள்ளார்கள். அவர்கள், நாட்டின் நலமும் வளமும் பெருகப் பனையை வளர்ப்போம் என்றும், பனைத்தொழில் குறைந்த மூலதனம் நிறைந்த பலன் என்றும், கட்டாந்தரையிலும் செழிப்புடன் வளர்வது பனை என்றும், இயற்கை அன்னை அளித்த ஈடற்ற செல்வம் பனை என்றும், எம்முன்னோர் வளர்த்த தொழில் பனைத் தொழிலே என்றும் பொதுமக்களுக்குப் புகட்டிப் பனையபிவிருத்தியில் தீவிரமாக ஈடுபடுத்தி வருகிறார்கள்.

தும்புத் தொழிலில் கோடிக்கணக்காக வருமான மீட்டுத் தமிழகத்தார், கங்கு மட்டையைக் கண்ணெனப் போற்றி, வடலி ஆயிரம் வளர்க்கும் வகையில் நாட்டங் கொண்டுள்ளார்கள். தரமான கறுப்புநிறத் தும்பு பெறுவதற்குப் போந்தை எனப்படும் இளம் வடலிகளே விரும்பத்தக்கவையாதலால், அவர்கள் வடலியின் வளத்தை விருத்திசெய்வதற்கு வருடந்தோறும் பனம் விதைகளை வரிசை வரிசையாக நாட்டி வருகிறார்கள். திருஞானசம்பந்த மூர்த்திநாயனார் காலத்தில் பனையை வளர்த்தல் பெரிய சிவப்பணியாக நிலவிவந்தது என்பதை நாம் அறிவோம்.

நாட்டுங்காலம்

பனம் விதைகளை நாட்டுவதற்குப் புரட்டாதி மாதம் நல்லது. கன்னித்திங்களில் கருத்துடன் நவராத்திரி விரதம் அநுட்டிக்குங் காலத்தைப் பனம் விதை நாட்டுங் காலமாகக் கொள்ளலாம் என்று பண்டிதமணி சி. கணபதிப்பிள்ளை ஐயா அவர்கள் கருதுவர். இதுவே தொழிலதிபர் கனகராசா அவர்களின் அபிலாசையுமாகும். இதற்கு கல்லூரி அதிபர்கள் பலர் ஆதரவு தருவதாகக் கூறவே மாணவ மாணவியர் பலர் உடனடியாகத் தங்கள் செயல் திட்டத்திலும் ஊக்கங் கொண்டுள்ளார்கள்.

நாட்டும் விதம்

நன்கு கனிந்த பனம் பழத்தின் விதைகளை இரண்டடி நீளம் இரண்டடி அகலம் ஓரடி ஆழம் உள்ள குழிகளில் நாட்டுதல் நல்லதென்பர். பனைக்குப் பத்தடி என்னும் பழமொழிக் கமையப் பனம் விதைகளைப் பத்தடி தூரத்துக்கொன்றாக நடலாம்.

நாட்டும் பனம் விதைகள்

பனை தானாகவே முளைத்துப் பயன்தரும் மரமாயினும், நாம் திட்டமிட்டு அதனை நாட்டிப் பரப்ப முற்படும் போது நல்லவிதைகளையே நாட்டுதல் நன்று. வண்டுகள் பூச்சிகள் அரிக்காது நன்கு பழுத்த பனம் பழத்தின் திரண்ட விதைகளைத் தெரிந்து, நீரில் ஊறவிட்டு, எடுத்துக் கொள்ளலாம். கட்டைப் பனையின் விதைகளாயின் நன்றென்பர். அவற்றைக் கறையான், பூச்சி, புழுக்கள் அரிக்காமல் காத்துக் கற்பாறையில்லாத இடத்தில் நாட்டுதல் நன்மை தரும். நடும் போது குழிகளில் உரமும் மண்ணும் கலந்து சொகுசு பண்ணி விடல் நல்லதென்பர். பனம் விதைகளை நாட்டிய சில நாள் களுக்கு வெயில் படாதவாறு குழிகளின் மேல் ஏதாவது குழைக்கொப்பு இட்டு மறைத்தலும் நல்லதாகும். பனை நன்கு வளர்ந்து பயன் தருவதற்கு மணல் நிலமே நல்லது என்பர்.

மணல் நிலமே நல்லது என்பதனால் அவ்வசதியில்லாதோர் பனைவளம் பெருக்கலாகாது என்பதல்ல. பனைக்குச் செம்மண், களிமண், கடற்கரை நிலம், வரண்ட நிலம், மேட்டு நிலம், தாழ்ந்த நிலம் என்ற பேதமில்லை. எங்கும் எல்லா நிலத்திலும் பயன்தரும். ஓர் ஏக்கரில் 500 பனைகளை வளர்க்கலாம்.

சிறிய நிலத்தில் பெரிய பயன்

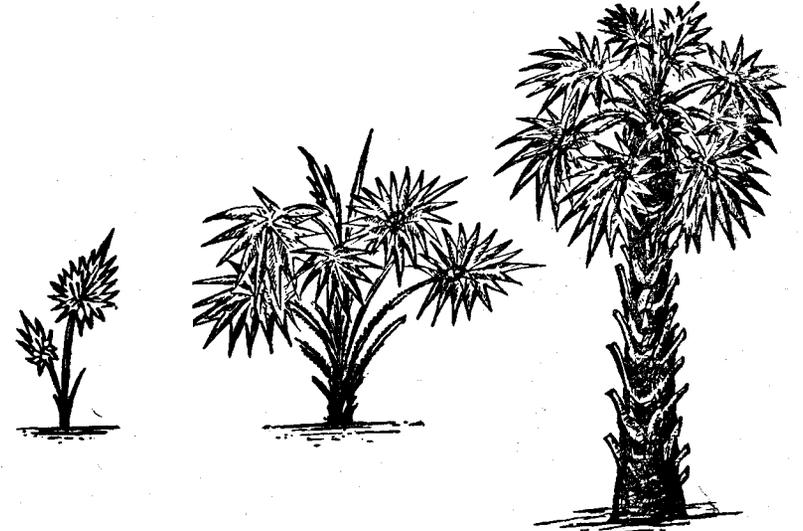
பனையை வளர்ப்பதற்குப் பெரிய நிலமும் தேவையில்லை. ஒரு ஏக்கர் நிலத்தில் விளையும் கரும்பு தருகின்ற பயனை எட்டிலொரு ஏக்கர் நிலத்தில் உண்டாகக் கூடிய பனைகள் தரும் என்று கணக்கிட்டுள்ளனர். எனவே கரும்பிலும் பார்க்க கப் பனை அதிக ஆதாயந்தருவதோடு தரமான சீனியையும் வேறு மூலப்பொருள்களையும் தருகிறது.

ஆண்பனையும் பெண்பனையும்

பனைமரம் வளர்ந்து பானையீனும் வரை அது ஆண்பனையோ அன்றிப் பெண்பனையோ என அறிந்து கொள்ளுதல் சிரமம். ஆனால் ஒற்றைக் கொட்டைப் பழத்தின் விதை ஆண்பனையைத் தரும் என்றும், இரட்டைக் கொட்டைப் பழ விதைகளில் ஒன்றிலிருந்து ஆண்பனையும் மற்றதிலிருந்து பெண்பனையும் உண்டாகும் என்றும், முக்காலிப் பழத்தின் விதைகளில் ஒன்று பெண்பனையையும், மற்றிரண்டு ஆண்பனைகளையும் தரும் என்றும் அநுபவசாலிகள் கூறுவர். எனவே பனையபிவிருத்தி செய்வோர் இரட்டைக் கொட்டைப் பழ விதைகளை நாட்டுதல் நன்று என்பர். பெண்பனைகள் கருக் கொண்டு பானை ஈனுவதற்கு ஆண்பனைகள் அயலில் வேண்டும் என்பது இயற்கை நியதியாகும்.

பனையின் பருவம்

பனையின் பருவத்தைப் பெண்ணின் வளர்ச்சிப் பருவத்தோடு ஒப்பிட்டுக் கூறுபவர், பனையும் பெண்ணும் பன்னிரண்டாண்டிற் பயன் என்பர். பனம் விதையில் முளை தோன்றுவதும், அது முளைத்து முறி கிழங்காவதும், அது நாளடை



வில் நார்ட் கிழங்காவதும், அந்நிலை கடந்து பீலிப்பருவம் அடைவதும், ஈற்றில் வடலியாகி வளர்ந்து வளந்தந்து முதிர்ந்து பனையாவதும் பல பருவ வளர்ச்சிப்படி முறையாகும்.

வடலி என்பது ஆண்பனைக்கும் பெண்பனைக்கும் பொதுப் பெயராகும். அவை வடலிப்பருவம் கடந்து பனைப்பருவம் அடையும்போது, ஆண்பனையின் மட்டைகள் பெண்பனையின் மட்டைகளிற் பார்க்கப் பருமனாகவும் திரட்சியுள்ளனவாகவும் இருக்கும். ஆண்பனையும் ஓரளவு பருத்து நிற்கும். ஆண்பனையை அலகு என்றும், பெண்பனையைப் பருவம் என்றும் வழங்குவர்.

பனம் விதை முளைத்துக் கிழங்காகிப் பீலிவிட்டு வளர்ந்து வடலியாவதைப் பின்வரும் காலவரையறை நோக்கிப் பெயரிட்டு வழங்குவர்.

1. விதைப்பருவம் — விதையிலிருந்து 22 நாள்வரை
2. முறிகிழங்கு — 22 நாளிலிருந்து 3 மாதம் வரை
3. நார்ட்கிழங்கு — 3 மாதம் முதல் 4 மாதம் வரை
4. பீலிப்பருவம் — 4 மாதம் முதல் 2 வருடம் வரை
5. வடலிப் பருவம் — 2 வருடம் முதல் 10 வருடம் வரை

வடலியின் முதற் குருத்து பீலி. அது தனக்கு வேண்டிய உணவுப் பாதுகாப்பாய் கிழங்கோடு உதயமாகிறது. கிழங்குப் பருவம் கடந்து பீலி வெளியே சூரிய வெளிச்சத்தை நோக்கி வந்து விரியும் தன்மையை “வைத்த விதை பாவாய் முளை கிழம்பிப் பாம்பாடிடும் பருவம்” என்று தால் விலாசம் பாடுகிறது. இதை “மூடுபடம் விரித்தாடு பாம்பைப் போல முளைத்து வளரும் பருவம்” என்று கும்மிப்பாடல் கூறுகிறது.

பனையின் வளர்ச்சி

பனை 10 வருடம் முதல் 25 வருடம் வரை நன்றாக வளருகிறது. ஆண்டுதோறும் மூன்று அங்குல வளர்ச்சிக்குக் குறையாமல் இப்பருவத்தில் வளரும் என்பர். அதன் மேல் 25 ஆண்டுமுதல் 45 ஆண்டுவரை அதன் வளர்ச்சி வேகம் குறைவு.

இக்காலத்தில் ஆண்டுக்கு ஓரங்குல வளர்ச்சி உண்டாகிறது. பின்னர் 45 வயது முதல் 60 வயது வரை வளர்ச்சி வேகம் குறைந்து வைரம் உண்டாக ஆரம்பிக்கிறது. பனையின் வைர வளர்ச்சியைப் பின்வருமாறு மட்டிடுவர்.

வயது	வைரம்: கன அங்குலம்
40 — 45	1 முதல் 1½ வரை
45 — 60	2 „ 4 „
60 — 90	5 „ 6 „
90 — 120	6 „

இங்ஙனமாகப் பனை நூறு வயதுப் பருவத்தில் வைரம் நிரம்பியதாய் நிற்கும். அதன் ஓலைகள் பசுமை குறைவாயி ருப்பதன் காரணம் அதன் சிராம்பு முற்றி வைரம் பரவத் தொடங்கும் போது நீர்ச்சத்தினை மேலே செலுத்த முடியாமை என்பர்.

பனையின் வைரம்

பனை புறத்தில் வைரமுள்ளது. புறவைரமுள்ள மரங்களைத் தொல்காப்பியனார் புல் என மொழிவர். ஆங்கிலத்தில் (Palm) பாம் எனக் கூறுவர். புறவைரமுள்ள மரங்களில் பனையே உறுதியானது. அது அதிக பாரத்தைத் தாங்கக் கூடியது. அதன் வைரம் ஆறங்குலம் வரை பரவி இருக்கும். வைரம் பாய்ந்த பனையின் உட் சோத்தி மிகவும் குறைவு. வைரமுள்ள பனையின் ஒரு கன அடி 50 இருத்தல் நிறை நிற்கும்.

வடலியிலும் வள்ளல் தன்மை

வடலிப் பருவத்திலேயே பனையின் வளமும் வள்ளல் தன்மையும் ஆரம்பிக்கின்றன. முதலில் நிலவடலி எனப் பெயர் பெறும் பருவத்திலேயே மயிலின் தோகை போன்ற ஓலைகள் உபயோகமாகின்றன. அழகான விசிறிகள் செய்து வருவாயீட்டுவோர் பலர். அடுத்து வரும் கருக்கு வடலிப் பருவத்தில் நீளமான கருக்கு மட்டைகள் கிடைக்கின்றன. ஓலைகள் கால்நடைகளுக்கு உபயோகமாகின்றன. வடலியின் மூன்றாம் பருவமே கங்குவடலிப் பருவம். பனையின் தலை

சிறந்த மூலவளத்தில் கங்குமட்டைத் தும்பு முக்கியமானது. தும்புகளில் கருந்தும்பு முதலிடம் பெறுவது. முக்கியமான

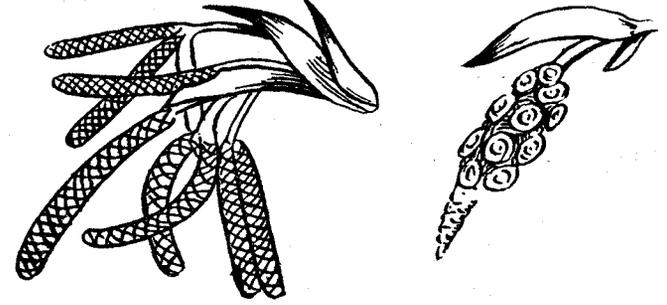


கருந்தும்பு தரும் கங்குவடலிகள் நாட்டின் பொருளாதார வளத்துக்கு முக்கியமானவை. இப் பருவத்தில் பத்து வய தளவில் வடலி ஆறடி உயரம் வளர்ந்து பனைப் பருவத்தை அவாவி அழகாக நிற்கும்.

பருவமடையும் பனை

பன்னிரண்டாண்டிற் பருவமடையும் பெண்போலப் பனையும் பன்னிரண்டாண்டுக் காலத்தில் பசுமையடர்ந்து பார்ப்

பதற்கு அழகாய் நிற்கும். அதன் அஃறிணை இயல்பிலும் ஓரழகு ததும்பி நிற்கும். அப்போது அதன் கொண்டையிலுள்ள மட்டைகள் நெகிழ்ச்சி அடையும். அதே வேளையில் அயலிலுள்ள ஆண் மரத்தின் விரல்போன்று திரண்ட பாளைகளிலிருந்து மகரந்தப்பொடி மணங்கமழக் காற்றோடு சென்று பெண் பனையின் குருத்தடியிற் சேர்கின்றது. என்னே இயற்கையின் திருவிளையாடல்! மணங்கமழ் மகரந்தங் கொண்ட பெண் பனை, குரும்பையினுகிறது. பனை பருவமடைகிறது. பயன் தருகிறது.



பனையின் வகைகள்

பனையாவும் ஒரேவிதமாகக் காணப்பட்டாலும், அவற்றின் கனிகளின் திரட்சி, நிறம், சுவை முதலிய தன்மைகளைக் கொண்டு அவற்றைக் கருப்பி, கருங்குந்தி, செங்குந்தி, நெடுமி, கட்டைச்சி, பூமணத்தி முதலிய பெயர்களால் பெரியோர் குறிப்பிடுவர். மீசாலை, பேசாலை முதலிய இடங்களிலும் கீரிமலை, தீவுப்பகுதி முதலிய இடங்களிலும் வெவ்வேறு சுவையுடைய பழங்களைக் காணலாம். சுவைமாத்திரமன்றி அவற்றின் களியினடர்த்தி, தும்பினடர்த்தி முதலியனவும் வெவ்வேறுனவையாகும். சில நீண்ட குலைகளை யீனும் சில அடர்த்தியான குரும்பையுள்ள குலைகளை யீனும்.

கடும் உழைப்புத் தேவையில்லை

பனையைப் பயிரிட்டு வளர்ப்பதற்குப் பல தொழிலாளர் தேவையில்லை. பனம்விதை முளைகொண்டு வளர்ந்து வருங்

காலத்தில் அதனை ஆடு மாடுகள் தின்னாமற் காத்து விட்டால் போதுமானது. அது இயற்கையின் கருணையாலே வளர்ந்து நின்று என்றும் பயன்தரும். “முப்பாசந் தீர்த்த முனிவர் மொழிவாய்மை போல் எப்போதும் நின்று பயனீயுமே” என்று சோமசுந்தரப்புவர் பாடியுள்ளார். அது கருக்குவாள் கொண்டு உலகைக் காக்கும்.



ஒங்குபனை என்று கூறப்படும் பனைமரம் வானுறவோங்கி வளரும். அது பொதுவாக நாற்பது அடி முதல் அறுபது அடிவரை வளர்வதுண்டு. சில இடங்களில் அறுபதடிக்கு மேலும் வளர்ந்த பனைகளும் உண்டென்பர். பனையில் நுனிப்பாகம், நடுப்பாகம், அடிப்பாகம் என மூன்று பகுதிகள் உள்ளன.

பனையை அணுகும் நோய்கள்

பனையில் வட்டு அவிதல் முதலிய நோய்கள் தாக்குதலும், கொடிய வண்டுகள் புழுக்கள் பூச்சிகள் அரித்துத் தாக்குதலும் உண்டு. புழுக்கள் குடிகொண்டிருக்கும்போது கிருமிநாசினிகளைத் தெளித்துப் பனையைப் பாதுகாத்தல் நல்லது.

நீர்ப்பாசனம்

பனைக்கு நீர்ப்பாசனம் தேவையில்லை என்றாலும் சில வேளைகளில் நீர்ப்பாசனம் நல்ல பயனைத் தரும். வரண்ட காலங்களில் வடலிகளுக்குப் போதிய நீர் வசதியில்லாமை காரணமாக அவை வட்டுச்சரிந்து பட்டுப் போகின்றன. அக்காலத்தை அறிந்து ஓரளவு நீர் பாய்ச்சினாலும் பனைக்குப் புத்துயிர் அளித்துவிடும். வடலிகளைச் சுற்றிப் பாத்தி கட்டு

தலும், பனங்காணியைச் சுற்றி வரம்புகட்டி மழை நீரைத் தேக்கிவிடுதலும் பனைகளுக்கும் வடலிகளுக்கும் பெரிய வாய்ப்பாகும்.

பயிர்ச்செய்கை

பனைகள் ஐதாக நின்று அதனால் வெயில் படும் நில முள்ள டோப்புக்களில் பயறு, துவரை, உளுந்து முதலிய சிறு தானியங்களைப் பருவகாலத்தில் விதைத்துப் பயன் பெறலாம். இவற்றின் அறுவடைக்குப் பின் எஞ்சிய கழிவுகளைப் பனையடியில் வெட்டிப் புதைத்தல் பசுனையிடுவதாகும். பனை பசுமையுற்று வளர்ந்து நல்ல பயனைத் தருவதற்கு இது ஏதுவாகின்றது.

பசுனையிடுதல்

பாரதநாட்டில் மகாராஷ்டிர மாநிலத்திலுள்ள கோகலே லைலத்தின் விவசாயப் பண்ணையில், பனைமரங்களுக்கு உரமிட்டுப் பரிசோதனை செய்தார்கள். அதனால் அதிக பதநீர் சுரப்பதாகவும், பதநீரின் இனிப்புச்சத்து கூடுதலாக இருப்பதாகவும் அறிக்கை எழுதியுள்ளார்கள். பனை மரங்களைச் சூழக் கிளறிவிடுதல் நல்லதென்பர்.

இந்த முறையில் மில்க்வைற் தொழிலதிபர் கனகராசா அவர்கள் உரும்பராயிலுள்ள தமது வளவில் பனைகளுக்கு உரமிட்டதன் பயனாக அவை குலை குலையாகக் காய்த்தன. பனம் பழங்களும் முன்னிருந்த பருமனிலும் பார்க்கப் பெரிதாக வந்தன.

எமது உயிர்நிலை

பனையின் பொருளாதாரப் பயனைக் கருதி, அதனை எங்கள் வரண்ட பிரதேசங்களில் உண்டாக்குதல் வேண்டும். தேடுவாரற்றுக் கிடக்கும் நிலங்களையும், வேறு பயிரினங்களுக்கு உதவாத நிலங்களையும் பனம் தோப்புகளாக்குவோம். இன்னும் வீதியோரங்கள், வயற்கரைகள், குளக்கரைகள், வளவு எல்லைகள் முதலிய இடங்களிலும் வசதிபோலப் பனையை வரிசை வரிசையாக உண்டாக்குவோம். இங்ஙனம் வரண்ட பிரதேசத்திலே வளம் பெருக்குதலை நீருக்கு அடுத்தபடியான உயிர்நிலை என்று கலாநிதி கா. குலரத்தினம் அவர்கள் கருதுவர்.

பனைக்குலம்

நாத்து நட வேண்டாம்
நல்ல நீர் விடவேண்டாம்
ஊத்துக்கால் பாசனமும்
உரமும் இடவேண்டாம்
ஆத்துக்கால் வண்டல்மண்
ஆதாரம் ஏதுமின்றித்
தூத்தல் மழையின்றித்
தோன்றிடுவோம் மண்மீது.

ஆற்றல்மிகு ஆண்டவனார்
அருள்வான் கருணையினால்
தோற்றம் எடுத்து விட்டோம்
தொல்வான் பனைமரமாய்
கூட்டம் கூட்டமெனக்
காட்டுக் கரை வெளியில்
நீட்டோலை யசைந்தாட
நிற்கின்றோம் உமக்காக.

பலகோடி பலன்தரவே
பனைக்குலங்கள் இருக்கின்றோம்
பலந்தேடும் மனிதருக்குப்
பயன்தரவே வாழ்கின்றோம்
குலம் வாழக் குடிவாழக்
கிராமத்தின் ஏழைகளின்
நலம் வாழ வேண்டுமெனில்
நம்புங்கள் எம் குலத்தை.

நஞ்சை நல் வேலிகளும்
நாலு பல காணிகளும்
புஞ்சைப் புலன் பலவும்
பொருளின்றித் தவிப்பவர்கள்
தஞ்சமென வருவோரைத்
தயவாகக் காத்தவர் தம்
பஞ்சத்தைத் தீர்த்தருளும்
பனைச் செல்வம் யாமறிவீர்.

— கவிஞர் S. D. சுந்தரம்
தமிழ்நாடு.

6. பனையும் பாரதநாடும்

பாரதநாட்டில் வெல்லந்தரும் 'பாம்' மரங்களில் பனையே முதலிடம் வகிக்கிறது. அங்கே தமிழ்நாட்டிலேயன்றி ஆந்திரா, மைசூர், கேரளம், வங்காளம், பீகார், ஒரிசா, மகாராஷ்டிரம், மத்தியப் பிரதேசம், உத்தரப் பிரதேசம் முதலிய மாநிலங்களிலும் பனை பயன் தருகின்றது.

தமிழ்நாட்டில் ஐந்து கோடி பனைமரங்கள் உண்டென்பர் அங்கே பனந்தொழில் திட்டமிடப்பட்டு நல்லமுறையில் நடைபெறுகிறது. அங்கே பனந்தொழில் நாலாயிரம் ஆண்டுகளுக்கு மேலாக நடைபெறுகிறது என்பர். அங்கே பனையை நம்பிப் பல்லாயிரவர் வாழ்கின்றார்கள். இன்னும் பனந்தொழிலுக்கு மட்பாண்டங்கள், இரும்பாயுதங்கள் முதலியன செய்து பிழைப்பவர் பலராவர்.

பாரத நாடெங்கும் பனைக்கு நல்ல மதிப்புண்டு. மகாத்மா காந்தியடிகள், இராசகோபாலாச்சாரியார், ஜவகர்லால் நேரு, வினோபாஜி, இராதாகிருஷ்ணன், இராசேந்திரப் பிரசாத், லால்பகதூர் சாஸ்திரிகள், சி. வி. இராமன், கலேல்கார், தேஷ்முக், பிரபுல்ல சந்திரகோஷ், கஜானநாயக் முதலான பெரியோர்கள் பனையின் பெருமையைப் பலருமறியப் பிரசாரஞ் செய்துள்ளார்கள். பனையைப்போல மிகுந்த பயனளிக்கும் தாவரம் வேறெதுவும் இல்லையென்பர்.

பனையபிவிருத்தியில் ஊக்கம்

பனையும் பயனும், பதநீர், பனைத்தொழில் முதலிய நூல்களை எழுதிய சம்பந்தம் அவர்கள், பனைச்செல்வம் என்னும் திங்கள் ஏட்டின் ஆசிரியர் இராமலிங்கம் அவர்கள், சென்னை மாநில பனைவெல்லக் கூட்டுறவுச் சம்மேளனத்தின் அங்கத்துவம் வகிக்கும் சங்கத்தார், குமரப்பா புரத்துப் பனைத் தொழிற் பேட்டையினர் முதலானோரும் இன்னும் பல பெரியோர்களும் பனைத்தொண்டு செய்கிறார்கள்.

பனையின் பெருமையைப் பலருமறிந்தால் பறந்து விடாதோ பஞ்சம் என்பது மணி வண்ணனின் குரல். மாநில வாரியத்தின் பொறுப்பில் உள்ள பதினாறு கிராமத் தொழில்களில் பனைவெல்லத் தொழில் 3,00000 மக்களுக்கு வேலை வாய்ப்பளிக்கிறது. வேலை வாய்ப்பைப் பெற்ற ஊழியர்கள் தாமே பனையபிவிருத்தியில் ஊக்கம் கொண்டு கூறும் சுலோகங்கள் உள்ளத்தைத் தொடுவன.

“கள்ளை இறக்க மாட்டோம். பதநீர்க் கலயத்தின் மீது ஆணை. தொல்லை தவிர்த்திடுவோம், காந்தி சொன்ன சொல்லைக் காத்திடுவோம். உயிரை மதியாது மரத்திலேறி உணவைக் கொண்டு வருவோம். கூட்டுறவு இயக்கத்தாலே குடும்பம் நன்றாய் வாழ்கிறது. நாட்டின் உயர்வுகாணும் போது நாங்கள் உயர்ந்து வாழ்கின்றோம். வெல்லம் செய்யவல்லவர் நாம், வேறுதொழில் செய்யமாட்டோம்”.

தமிழகத்தில் பனைத்தொழில்

பனைமரமுள்ள நாட்டின் தேசியப் பொருளாதாரச் செழுமைக்குப் பெரிதும் உதவக்கூடிய தொழில்களுள் குறிப்பிடத்தக்கது பனைத்தொழில் என்பது. தும்பின் வாயிலாகவும் பன்னத் தொழில் உற்பத்திகளின் வாயிலாகவும் உலகின் நாற்பதுக்கும் அதிகமான நாடுகளிலிருந்து கோடிக்கணக்கான வருமானம் கொண்டுவருவது பனைத்தொழில் என்பர்.

குருத்தோலையிலிருந்து செய்யப்படுகின்ற கைப்பை, கொட்டுப்பை முதலியவற்றைக் கைவேலைப் பாட்டுடன் கவர்ச்சிகரமாகச் செய்யவல்ல தமிழ்ப் பெண்களால் அதிக வருமானம் கிடைக்கிறது. இத்துறையில் பார்வையிழந்த பெண்கள் பலர் பணி புரிகின்றார்கள். பார்வையிழந்தோர் தவிர வேறுவகையின் அங்க வசதி குறைந்தவர்களும் அரிய முறையில் பனைத்தொழிலில் பணம்தேடுகிறார்கள்.

பனைமரம் ஆண்டு முழுவதும் பயன்தருகிறது. பதநீராகவும் நூங்காகவும், பனம் பழமாகவும், கிழங்காகவும் அது பருவகாலந்தோறும் பயன்கொடுக்கிறது. அதன் பயன்களிற் பலவற்றை நாம் பக்குவப்படுத்திப் பனாட்டாகவும், பாணி

யாகவும், ஒடியலாகவும், புழுக்கொடியலாகவும் வேண்டும் போதெல்லாம் பயன்செய்து கொள்ளுகிறார்கள்.

“பனைப் பொருளைப் பெருக்குவீர்
பாரதத்தை உயர்த்துவீர்”

பனைத் தொழிலாளர் வாழ்வில் ஒரு புதிய உற்சாகத்தையும், உறுதியான ஊக்கத்தையும், பனைத் தொழிலாளர் வளர்ச்சியில் ஒரு மலர்ச்சியையும், புதிய திருப்பத்தையும் உண்டாக்கிய நன் நாளைத் தேசியப் பனை வெல்லத் திருநாளாகக் கருதி ஆண்டு தோறும் கொண்டாடி வருகின்றார்கள்.

மாதவரம், பரக்குன்னு, கடப்பாக்கம் ஆகிய இடங்களில் உற்பத்தியாகும் சீனி உயர்ந்த தரமுள்ளது. வேம்பார் என்னுமிடத்துப் பதநீரிலுள்ள சுக்குரேஸ் எனப்படும் சீனிச்சத்து சராசரியிலும் அதிகமாகவுள்ளது.

உடன்குடி, ஸ்ரீ வில்லிபுத்தூர் ஆகிய இடங்களில் உண்டாகும் பனை வெல்லம் மிகவும் உயர்ந்ததாய், பொன் நிறத்ததாய், நீண்டகால உபயோகத்துக்குப் பழுதுபடாது இருப்பதாய் உள்ளது. பனங்கட்டிச் செய்கைக்கு ஏற்ற வரண்ட சுவாத்தியம் இங்கேயுள்ளது என்பர். தால நீள் பாளை கட்டுகுஞ் சுமக்கும் சமரமாபுரி என்பது துதிப்பாடல்.

இராமநாதபுரம் மதுரை மாவட்டப் பனைக் கூட்டுறவுச் சங்கத்தின் தலைமைக் காரியாலயம் மதுரையில் உள்ளது. இதன் கிளைக் காரியாலயங்கள் மதுரை, ஸ்ரீ வில்லிபுத்தூர், சாயல்குடி, இராமநாதபுரம், காரைக்குடி முதலிய இடங்களில் உள்ளன. இதில் உள்ள 411 அங்கத்துவத் தொகுதிகளில் 165 இடங்களில் பனங்கட்டித் தொழிற்சாலைகளும், 11 இடங்களில் ஒலைத் தொழிற்சாலைகளும் உள்ளன. எங்கெங்கே நோக்கினும் அங்கங்கே பனைவளம். பனைவளமுள்ள இடமெங்கும் பனைத்தொழில் நிலையங்கள்.

சென்னை மாநிலப் பனைவெல்லக் கூட்டுறவுச் சம்மேளனம் பனைத் தொழிலுக்கும் பனை வளர்ச்சிக்கும் பாரிய பணிபுரிகின்றது. மாவட்டம் தோறும் பிரதியாளர்கள் சேவை செய்கிறார்கள். பிரதியாளர்களும் பிறரும் குமரப்பாபுரத்திற் கூடித் திட்டங்களை வகுத்துள்ளார்கள்.

சேர நாடாய கேரளத்தில் 37,677 மக்கள் மரமேறிப் பணம் தேடுகிறார்கள். பன்னவேலையாதியன் செய்வதில் 12,200 மக்கள் ஈடுபட்டுள்ளார்கள். திருவனந்தபுரத்திலும் அயலிடங்களிலும் பயிற்சி நிலையங்கள் நூற்றுக்கணக்கான மக்களுக்குப் பலவித நுட்பங்களையும் தொழில் துறைகளையும் பழக்குகிறார்கள். பனையேறும்போது விபத்துக்குள்ளானவர்களின் குடும்பத்துக்கு உதவிசெய்யும் கருணையும் அங்குண்டு.

ஆந்திரா பிரதேசம்

பாரதநாட்டில் ஆந்திரா மாநிலத்திலும் பனைத்தொழிலிபி விருத்தியடைந்துள்ளது. அங்குள்ள 150 பனங்கட்டித் தொழிற்சாலைகளிற் பார்க்க அங்கே நடைபெறும் தும்புத் தொழிலும் நார்த் தொழிலும் நல்லமுறையில் வளர்ச்சியடைந்துள்ளன. விசாகப்பட்டணத்தையும் அதன் அயற் பிரதேசங்களையும் சேர்ந்த 32,000 மக்கள் நார்த் தொழிலில் முன்னேறியுள்ளார்கள்.

நாசினூட என்னும் பகுதியில் பெருமளவில் தும்பு ஏற்றுமதியாகிறது. அங்கே நாரைத் துப்புரவாக்கும் தொழிலிலே பலர் ஈடுபட்டுள்ளனர். ஓரந்தர் நிறையுள்ள தும்பினைத் துப்புரவாக்கும் ஒருவர் பத்து ரூபா வரையில் பணஞ் சம்பாதிக்கிறார்.

ஆந்திரா மாநிலத்திலிருந்து ஆண்டுதோறும் 8000 மெற்றிக் தொன் தும்பு ஏற்றுமதியாகி 100,00000 ரூபா கிடைக்கிறது. எடுத்துக்காட்டாக 1969ஆம் ஆண்டு ஏப்ரல் மாதம் முதல் 1970ஆம் ஆண்டு மார்ச் மாதம் வரை ஆந்திரா மாநிலம் ஏற்றுமதிசெய்த தும்பின் விபரம் வருமாறு. யப்பானியர் பெருந்தொகையான தும்பை வாங்கித் தரமான தூரிகைகள் செய்து அமெரிக்காவுக்கு ஏற்றுமதிசெய்து பணமீட்டுகிறார்கள்.

குவெயித் நாட்டின் எண்ணெய்க் கிணறுகளைச் சுத்தஞ் செய்யவும், மேற்கு ஜேமனியில் நெடுஞ் சாலைகளைத் துப்புரவு செய்யவும், பாரதநாட்டுப் பனந்தும்பு இன்றியமையாததாகி விட்டது. பனந்தும்புக்கு இணையாகச் செயற்கைத் தும்புகள் செய்தலரிது என்று நிபுணர்கள் கூறுகிறார்கள்.

கப்பலேறிக் காசனுப்பும் தும்பு

நாடுகள்	தொகை மெற்றிக் தொன்	பெறுமதி: 000
1. யப்பான்	3,281	7,790
2. அமெரிக்கா	863	2,010
3. இங்கிலாந்து	592	1,374
4. மேற்கு யேமனி	636	1,210
5. ஒல்லாந்து	382	900
6. போலந்து	368	669
7. பிரான்ஸ்	237	562
8. கனடா	228	548
9. பெல்ஜியம்	178	590
10. மெக்சிக்கோ	154	364
11. சிங்கப்பூர்	141	288
12. அவுஸ்திரேலியா	128	379
13. ருமேனியா	121	260

ஆந்திராவில் 152 பனங்கட்டித் தொழிற்சாலைகள் உண்டு. அங்குள்ளவர்கள் பனம் நாரிலிருந்து பலவிதமான பொருள்களைச் செய்கிறார்கள். பிரயாணப் பைகள், கூடைகள், உடுப்புப் பெட்டிகள், உணவு கொண்டுபோகும் கூடைகள், ஆவணப் பைகள், பூக்கூடைகள், சைக்கிள் கூடைகள், புத்தகப் பைகள் முதலியனவும் இவைபோன்ற இன்னும் பலவும் பல வண்ணங்களில் பண்ணிக் குவிக்கிறார்கள்.

இன்னும் நாரைக்கொண்டு நாற்காலி, கட்டில், தொட்டில், பின்னுகிறார்கள். பனையோலைகொண்டு பன்னவேலைகள் செய்யும் இவர்கள் பெருந்தொகையான ஈர்க்கையும் ஏற்றுமதி செய்கிறார்கள்.

பனைவளம் பெருக்கிய பண்பாளர்

வேளாண்மைக்குச் சிறிதும் பயனற்ற கழிவு நிலங்களில் வளரும் பனையிலிருந்து தேவையான சீனி பெறுவதை விடுத்து, பாசன வசதியுள்ள நிலங்களைக் கரும்பு பயிரிட ஆக்கிரமிப்பது நல்லதல்ல.

— கலாநிதி ஜே. சி. குமரப்பா

நமது நோக்கமெல்லாம் பனைத்தொழில் வலுவடைந்து, பனைப் பொருள் உற்பத்தியில் ஈடுபட்டிருப்போருக்குப் போதிய ஊதியங்கிடைத்தல் வேண்டும் என்பதுதான்.

— கு. காமராஜ் நாடார்

கிராமங்களில் வேலை இல்லாமையையும் வேலை போதாமையையும் நீக்குவது பனைத்தொழில்.

யு. என். தேவர்

வேலையற்றிருப்போருக்கும் சிலபொழுது வேலை இல்லாமல் இருப்போருக்கும் வரண்ட பிரதேசங்களில் வேலைவாய்ப்பளிப்பன பனைமரங்களாகும். அவற்றின் பல்வேறு பாகங்களையும் உபயோகித்துப் பல்வேறு உற்பத்திப் பொருள்களைப் பெருக்குதல் நல்ல வேலை வாய்ப்பாகும்.

M. பக்தவத்சலம்

பனைமரத்தையொட்டிய தொழில்கள் யாவும் மிகவும் பயனுள்ளனவாக உள்ளன. பனைமரம் சிரமமில்லாமல் வளரக்கூடியது. மழை காலத்தில் குழிகளைத் தோண்டிப் பனம் விதைகளை நாட்டினால், அவை தாமாகவே வளர்ந்து விடுகின்றன. வேறு பயிர்கள் வராத நிலத்திலும் பனை வளருகின்றது. கரைகளிலும் தரிசு நிலங்களிலும் இவற்றை வளர்க்கலாம். செலவின்றி நாட்டின் செல்வத்தைப் பெருக்குவதால் அவை எவ்வளவு அவசியம் என்று சொல்லத் தேவையில்லை. பனைமரத்தின் எல்லாப் பாகங்களும் மக்களுக்குப் பயன்படுகின்றன. பயனற்ற பொருள் எதுவும் அதன் பாகங்களில்லை.

— என். எம். ஆர். சுப்பராமன் (எம்.பி. மதுரை)

கரும்பு விளையும் நிலங்களில் எல்லாம் உணவுத் தானியம் பயிரிட வேண்டும். நமக்குத் தேவையான இனிப்பைப் பனையிலிருந்துதான் பெறவேண்டும்.

— இராசேந்திரபிரசாத்

அஹிம்சையால் பொருளாதாரப் புரட்சி உண்டாக்குதல் வேண்டும். இதில் பனைத்தொழில் அபிவிருத்தியும் ஒன்று. எதிர்காலத்து இந்திய கிராமங்களை நிர்மாணிக்கும் தொழில்களில் பனைத்தொழிலும் ஒன்று.

— பிரபுல்ல சந்திரகோஷ்

ஐந்துகோடி பனைமரங்கள் இந்தியாவின் சிறந்த தேசிய செல்வம். மேலும் மரங்களை நடவேண்டிய அவசியமும் உண்டாகிறது. அதற்கு வேண்டிய வசதியும் இந்தியாவில் இருக்கிறது.

— தேஷ்முக்

பனைத்தொழிலை எல்லோரும் ஆதரித்தல் வேண்டும். பனைத்தொழில் ஒரு நல்ல குடிசைத்தொழில். இந்தியாவிலுள்ள ஒவ்வொருவரும் இதை ஆதரித்தல் வேண்டும்.

— லால்பகதூர் சால்திரி

பனையில் தழுவி ஏறுவது சற்று சிரமமானது. பனை ஏறுபவர்கள் மிகவும் கஷ்டப்பட்டு ஏறினார்கள். இப்பொழுது இந்த ஏணி முறையைப் பார்க்க நான் மகிழ்ச்சியடைகிறேன். இந்த மகிழ்ச்சிக்கு இன்னுமொரு காரணம், மரமேறுகிறவர்கள் நாகரிகமாக உடையணிந்திருக்கிறார்கள். படித்தவர்கள் பலரும் இதில் ஈடுபட்டிருப்பதாகச் சொன்னார்கள். அதைக் கேட்கும்போது எனது மகிழ்ச்சி இரட்டிப்பாக ஆகிறது. தொழிலில் ஈடுபடுகிறவர்கள் படித்தவராக இருக்கும்போது இத்தொழிலில் ஈடுபட்டுள்ளவர்களின் தாழ்வு மனப்பான்மை மாறும்.

— ம. பொ. சி.

உத்தமர் தாம் ஈயுமிடத் தோங்கு பனை போல்வரென முத்தமிழ்த் தாய் சொன்ன முதுமொழிபோல் — இத்தரையில் நல்ல பனைத்தொழில் நாட்டினில் ஓங்க அதில் வல்லவர்கள் வாழ்க மகிழ்ந்து.

— கிருபானந்த வாரியார்



7. குமரப்பாபுரம்

சென்னையிலே மாதவபுரம் என்றும், மாதவரம் என்றும் வழங்கும் பிரதேசத்திலே, பெரியார் குமரப்பா அவர்களின் நினைவாக நிலவும் பெரிய வளாகம் ஒன்று குமரப்பாபுரம் எனப் பெயர் பெற்றது. அதனைப் பனைப்பண்ணை எனவும் கூறலாம். மனித குலத்துக்குப் பனைதரும் பயன்களை நேரிற் கண்டறிவதற்குப் பெரிதும் வாய்ப்பான வளாகம் அது.

மகாத்மா காந்தியடிகளின் அன்புக்கும் அபிமானத்துக்கும் பாத்திரரான பனைத்தொண்டர், கஜானன் நாயக் என்பா ரிடம் பனையின் பயனை முறையாகக் கற்று முப்பதாண்டு களுக்கு மேல் பனையபிவிருத்திக்கு முழுநேரத் தொண்டு புரி பவர் திரு. கே. சம்பந்தம் அவர்கள்.

பதநீர் சீவுவதற்கு முன் வெட்டி வீழ்த்தும் ஒலை, மட்டை, கங்கு இவற்றைக்கொண்டு என்னவோ எல்லாம் செய்கிறார்கள். கண்ணையே நம்பமுடியவில்லை. சாலை சாலையாக பிரிக்கப் பெற்றுள்ள வளாகத்தைப் பலமுறை சுற்றிச் சுற்றிப் பார்க்க கிறோம். பார்க்குந்தோறும் புதிது புதிதாக ஒவ்வொரு பகுதியும் கண்ணையும் கருத்தையும் ஈர்க்கின்றது.

வேலைப் பிரிவுகள்

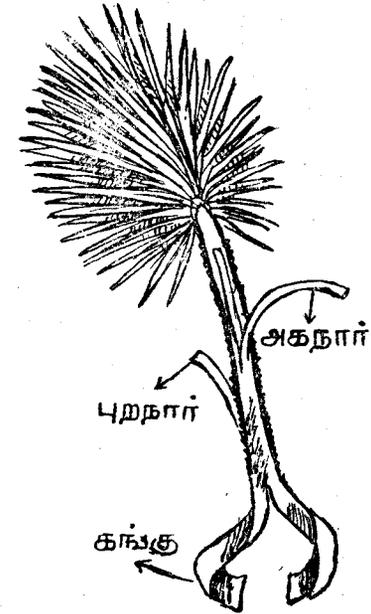
குமரப்பாபுரத்திற் கண்டும் கேட்டும் குறித்துக் கொண்டவை அதிகம். அங்கே போனதும் முதலில் அறிந்து கொண்ட முதற்பாடம், “படித்தவர்களும் பனை சீவலாம்”. “பதநீர் பரவசமுட்டும் பானம்” என்பனவாம். குமரப்பா புரத்தில் அமைந்துள்ள வேலை ஒழுங்கு அருமையானது. ஒலைப்பிரிவு, நார்ப்பிரிவு, தூரிகைப்பிரிவு, மிட்டாய்ப்பிரிவு, கற்கண்டுப் பிரிவு, கலர்பானப் பிரிவு, பழப்பாகுப் பிரிவு என்பனவும் பிறவும் பெரிய கைத்தொழிற் பேட்டை போல அமைந் துள்ளன.

ஒலைப்பிரிவு

ஒலைப்பிரிவில் பெட்டி, கடகம், பாய், கூடை, கொட்டப் பெட்டி முதலியவை எத்தனை எத்தனை வண்ணங்கள் வடிவு

கள் வகைகளிற் செய்ய முடியுமோ, அவ்வண்ணங்களிற் கை வண்ணங் காட்டும் வகையிற் கவின்பெறச் செய்யப் பெறு கின்றன. எவர்சில்வர், கண்ணாடிக் கிளாஸ் முதலியவற்றில் சூடான பானம் பருகும்போது அவற்றைத் தாங்கிப் பிடிக்கும் உறைகள் (Glass Holders) தட்டுக்கள், தட்டங்கள், மாலைகள் அழகாகச் செய்யப் பெறுகின்றன. ஜேமன் தேசத்துப் பெண் கள் இவற்றில் அதிக விருப்பமுள்ளவராவர். உல்லாசப் பிர யாணத்தின்போது அவர்கள் இவற்றைக் கைநிறைய வாங்கிக் கொண்டு போகிறார்கள். மாதந்தோறும் 1200 ரூபா பெறுமதி யான பாய்கள் விலையாகின்றன.

நார்ப்பிரிவு



பதநீர் இறக்குவதற்குமுன் பனையில் ஓரளவு ஒலைகளை வெட்டி வீழ்த்துகிறார்கள். ஒலைகள் யாவும் உபயோகமாகின் றன. மட்டைகளைக் கிழித்து அகநார் புறநார் எடுக்கிறார்கள். நார்ப்பிரிவில் வேலைசெய்யும் வல்லுநர்கள் அங்கேயே பல உற்பத்திகளை உருவாக்குகிறார்கள். தம் உபயோகத்துக்கு எடுத்துக்கொண்டு எஞ்சிய நாரைக் கட்டுக் கட்டாகக் கட்டி

அயலூர்களுக்கு விற்கிறார்கள். சில வேளைகளில் மட்டைகளாகவும் ஏற்றியனுப்புகிறார்கள்.

நார்ப்பிரிவில், காரோட்டும் சாரதிக்கு உபயோகமாகும் ஆசனம் (Driver's Seat), நாற்காலியிலிட்டு அமரும் தடுக்கு (Chair Seat), குப்பைக் கூடை, சைக்கிள் கூடை, சந்தைக் கூடை, நாற்காலி வகைகள், உல்லாச இருக்கைகள், கயிறுகள், வடங்கள், நூல்கள், இழைகள், கைப்பைகள் செய்கிறார்கள்.

உல்லாச இருக்கைகள் வட்ட வடிவமாகவும் தொட்டி வடிவமாகவும் செய்கிறார்கள். கயிறுகள் எத்தனை முறுக்கில் என்ன விதத்தில் வேண்டுமோ, அந்த விதத்தில் அருமையாகச் செய்கிறார்கள். கைப்பைகள் செய்யுமிடத்தில் நாரினை பிளாஸ்டிக் நாடா போலப் பசுமையாகச் செய்கிறார்கள். நார்பசுந்தாக இருக்கிறது.

தூரிகைப் பிரிவு

குமரப்பாபுரத்துக்கும் அதனால் தமிழ் நாட்டுக்கேயன்றிப் பாரதத்துக்கும் உலகப்புக்கழ் ஈட்டிக்கொடுக்கும் தூரிகைப் பிரிவில் துரிதமாக வேலைசெய்யும் பெண்களின் கைவண்ணம் கடவுட் கொடையேயன்றி வேறில்லை. எவ்வளவு வேகமாகக் கடின உழைப்புக்கு எதுவும் நிகரில்லை என்று பறைசாற்றுவன போல அவர்களின் கைகள் வேலை செய்கின்றன. உழைப்போம் உயர்வோம் என்று அவர்களின் உதடுகளின் அசைவு உச்சரிக்கின்றது. இத்தகை லட்சிய மாதர் தயாரிக்கும் தூரிகைகள் என்றால் எத்தனை விதம் எத்தனை வடிவம். பாற்போத்தில் கழுவும் தூரிகை முதல் நெடுஞ்சாலையில் புழுதி துடைக்கும் தூரிகை வரை பனந்தும்பு பயன் தருகிறது.

கங்குமட்டையின் சிறப்பு

கங்குமட்டையை அங்குள்ளவர் பத்தல் என்று கூறுவர். பத்தலின் இரு பகுதிகளிலும் நிறையப் பனந்தும்பு உண்டு. மாதவபுரத்தில் பனந்தும்பு பிரிக்கும் வேலைகளைப் பெண்களே செய்கிறார்கள்.

தும்பின் தரம் பிரிக்கும் விஞ்ஞானமும் பெண்களுக்குத் தெரியும். தும்பு தண்ணீர் பட்டவுடன் வலுவடைகிறது. கருமையான நிறம் பொருந்திய தும்பு முதல்தரமானது. இடையிடை வெள்ளை விரவிய கருந்தும்பு இரண்டாந் தரமானது. வெண்ணிறமான தும்பு மூன்றாந்தரமானது. வடலிப் பனையின் தும்பு முதல் தரமானது, விரும்பத்தக்கது, விலை கூடியது. முற்றிய பனையின் தும்பு தரங்குறைந்தது.

தரம் பிரிக்கப்பெற்ற தும்புகள் கட்டுக் கட்டாகக் கிடக்கின்றன. அங்கிருந்து தும்புகளாக வெளி நாடுகளுக்கு ஏற்றுமதியாவதுமுண்டு. ஏறக்குறைய நாற்பது நாடுகளுக்குத் தமிழ்நாடு தும்பினை ஏற்றுமதி செய்கிறது. ஐரோப்பிய நாடுகளும், மத்தியகிழக்கு நாடுகளும், கிழக்கில் அவுஸ்திரேலியாவும் தும்பினை விரும்பி வாங்குகின்றன. ஆண்டுதோறும் பாரதநாட்டிலிருந்து இரண்டு கோடி ரூபா பெறுமதியான தும்பு ஏற்றுமதியாகிறது.

தூரிகை செய்யும் துரிதகை

குமரப்பாபுரத்துப் பெண்கள் தூரிகை செய்யும் துரிதம், அவர்களின் கைகள் தொழிற்படும் வேகம் காண்பவர்களுக்குத் தனி விருந்து. தூரிகைகளுக்கான கட்டைகள் நீளமாகவும் வட்டமாகவும் பல அளவுகளில் உள்ளன. இவற்றை இயந்திரம் நறுக்கிக் கொடுக்கிறது. கட்டைகளில் தூரிகைக்குத்தக்க அளவாகவும் எண்ணிக்கையாகவும் இயந்திரம் துளையிடுகிறது. சில கட்டைகளில் 64 துளைகளும் உண்டு.

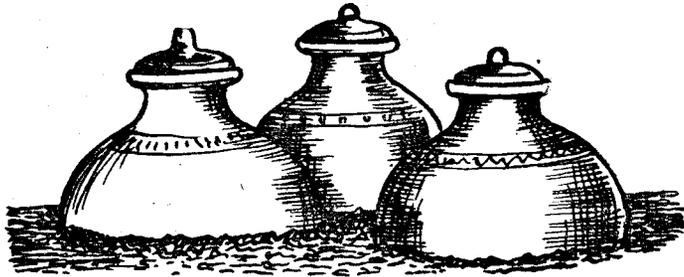
துளைகளமைந்த கட்டைகளைப் பெண்கள் கையில் எடுப்பதுதான் தாமதம் அளவான தும்புகளை அடுக்காக எடுத்து, ப வடிவிலுள்ள ஆணியில் படியவைத்து ஆணியோடு தும்புகளைத் துவாரங்களிலிட்டு ஒரு தட்டுத் தட்டுகிறார்கள். தும்புகள் துவாரங்களில் சொருகப்பட்டு இறுகிவிடுகின்றன. தூரிகைகள் உருவாகின்றன. இவை உருவாகும் வேகம் இயந்திர வேகம் போன்றதேயாகும். இத்தகைய வேகம் பெண்கள் கையில் இருப்பதால் அவர்கள் தும்பிலிருந்து முப்பத்து நான்கு வகையான தூரிகைகள் செய்கிறார்கள்.

ஆதாயந்தரும் தும்பு வேலையில் 41,000 மக்கள் ஈடுபட்டுள்ளார்கள் என்றும் அவர்கள் 49,60,000 ரூபா பெறுமதியான தும்புகளை உருவாக்குகிறார்கள் என்றும் சம்பந்தம் அவர்கள் கூறினார். அன்றி தும்பு பிரிப்பதில் ஈடுபட்டவர்கள் 26,45,000 ரூபாவும் அவற்றைச் சுத்தஞ் செய்பவர்கள் 6,33,000 ரூபாவும், அழகு செய்பவர்கள் 3,00,000 ரூபாவும் ஈடுகிறார்கள் என்றார்.

சீனி தயாரித்தல்

குமரப்பாபுரத்தில் இயந்திரம் நாளொன்றுக்கு ஒரு தொன் சீனி தயாரிக்கிறது. இது 1965 ஆம் ஆண்டில் 1,25,000 ரூபா செலவில் நிறுவப்பெற்றது. இங்கே தயாரிக்கப் பெறும் சீனி முதல்தரமானது. சீனி எடுத்தபின் அகற்றப்படும் கழிவுப்பொருள்கள் அயலிலுள்ள மாட்டுப்பண்ணை, கோழிப்பண்ணை ஆகிய இடங்களுக்கு வீற்பனையாகின்றன.

குமரப்பாபுரத்தில் பனஞ்சீனி செய்வதோடு, இச் சீனியை மூலப் பொருளாகக்கொண்டு பலவிதமான சொக்கிளேற்றுக்கள், குளுக்கோஸ், இஞ்சி தோடம்பழ இனிப்பு வகைகள், சுவையான பானங்கள், பெப்பமின் இனிப்புகள் செய்கிறார்கள். கற்கண்டு மணிமணியாக ஒரே அளவாக வெண்ணிறமாயுள்ளது.



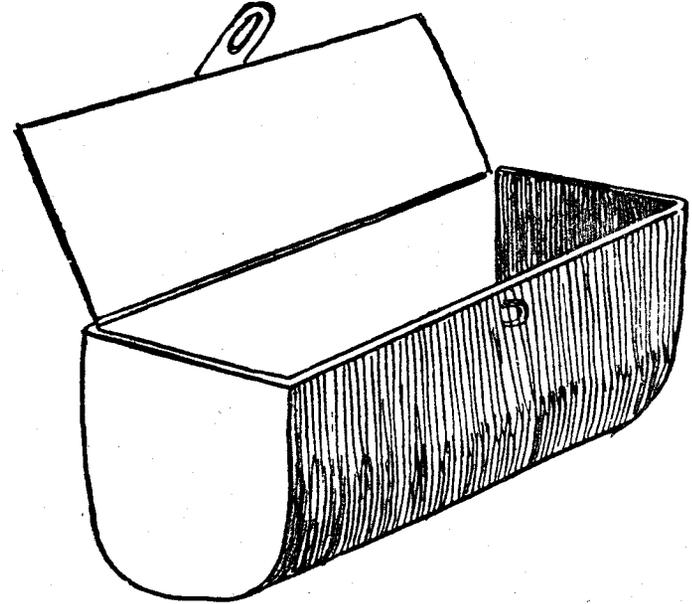
கற்கண்டு தயாரித்தல்

குமரப்பாபுரத்துப் பனங்கற்கண்டு ஒரு தனித் தரமானது. அங்குள்ளவர் பதநீரை 109°C பாகைக்குக் கொதிக்கவைத்துப் பழைய முறையிலும், புதிய முறையிலும் கற்கண்டு தயாரிக்கிறார்கள். பழைய முறையிற் செய்பவர் பதநீரைப்

பாகாகக் காய்ச்சுகிறார்கள். சிறிய மணிகள் தேவையானால் கொதி நிலையைக் கொஞ்சம் கூட்டுகிறார்கள் பதநீர் பாகாக வந்ததும் அதனைப் பாணைகளில் ஊற்றுகிறார்கள். பாணைகள் உமியில் புதைக்கப்பட்டிருக்கும். பாகினை ஊற்றிய பின் பாணைகளில் மணிகள் உருவாவதற்குப் பற்றுக்கோடாக இருப்பதற்குச் சிவனும் கொரண்டி என்னும் செடியினையும் இட்டுப் பாணைகளை மூடிவிடுகிறார்கள். பாகிலிருந்து கற்கண்டு மணிகள் 40 நாட்களில் உருவாகும் என்பர். அதில் எஞ்சிய பாகினை மறுபடியும் காய்ச்சிக் கற்கண்டு மணிகள் செய்கிறார்கள்.

நவீன முறையிற் கற்கண்டு

நவீன முறையிற் பனங்கற்கண்டு செய்வதற்குச் சம்பந்தம் அவர்கள் உடன்குடி என்னும் இடத்திற் கண்டறிந்த புதியதொட்டி முறையை உலகப்புகழ்பெற்ற இந்திய விஞ்ஞானி சேர். சந்திரவேங்கட இராமன் அருமையானது என்று



பாரரட்டியுள்ளார். துத்த நாகத் தகட்டினாற் செய்யப்படும் இந்தத்தொட்டி U வடிவினது. இதனையும் உமியுள் புதைத்து

இதற்குள் கொதி நிலையிலுள்ள கற்கண்டுப் பாகினை ஊற்றி விடுவர். கற்கண்டு மணிகள் உண்டாவதற்குப் பற்றுக்கோடாக அமைவதற்குத் துத்த நாகக் கம்பிகளாலான வலையில் நூலிழைகளைத் தொங்கவிட்டுச் சேர்த்து மூடிவிடுவார்கள். இதற்குள் கற்கண்டு மணிகள் 30 நாள் களில் உருவாகி விடுகின்றன என்பர்.

இரண்டாம் வடியில் சீனி

புதிய முறையில் கற்கண்டு விளைந்தபின் எஞ்சிய பாகினை 110 பாகையில் கொதிக்கவைத்துத் தொட்டியிலிட 24 மணி நேரத்தில் சீனி மணிகள் உண்டாகும் என்பர்.

பலவிடங்களிலும் பனைத்தொழில்

தமிழ்நாட்டில் குமரப்பாபுரத்தின் மகத்தான முயற்சியைப்போல் கூடலூரில் மாநிலப் பனைப்பயிற்சி நிலையமும், திருச்செந்தூரில் பனங்கட்டித் தொழிற்சாலையும், இராமநாதபுரத்தில் தும்புத் தொழிற்சாலையும், ஸ்ரீ வில்லிபுத்தூரில் பனையபிவிருத்தி நிலையமும், திருநெல்வேலியில் தும்பு ஏற்றுமதி நிலையமும், புதுக்கோட்டையில் பனையோலை பன்னவேலைத் தொழில் நிலையமும் நல்லமுறையில் தொண்டாற்றுகின்றன. இன்னும் தனிப்பட்ட முறையிற் பனைவளம் பெருக்குவோர் பலரிருக்கிறார்கள். அவர்களிற் பலரை நாம் பார்க்கவில்லை.

கூடலூரிலுள்ள பயிற்சி நிலையம் தமிழ்நாட்டுக்கு மாத்திரம் பயிற்சியளிப்பதில்லை. அயல் மாநிலங்களான கேரளம், ஆந்திரம், மைசூர் முதலிய இடங்களுக்கும் பயிற்சியளிக்கின்றது. பயிற்சி பெறுவோர் அங்கேயே உறைந்து பலவித பயிற்சிகளைப் பெறுகின்றார்கள். பயின்ற முறைகளைத் தத்தம் பிரதேசங்களிற் பழக்குகிறார்கள். பனந்தொழில் பரவுகிறது. பயன் கிடைக்கிறது.

ஸ்ரீ வில்லிபுத்தூரில் 127 ஏக்கர் பனை வளாகத்தோடு ஆரம்பித்த நிலையம், நல்ல முறையில் தும்பு தயாரிக்கும் தொழிலை விருத்திசெய்தும் பழக்கியும் வருகிறது. ஸ்ரீ வில்லிபுத்தூரில் தயாரிக்கப்பெறும் பனங்கட்டிக்கு நல்ல மதிப்புண்டு. அது நல்ல நிறம், குணம் சுவை உள்ளது. இதன் இரகசியம் என்னவென்றால் பதநீர் தயாரிக்கும் போது அளவான சுண்ணாம்பை உபயோகிப்பதால், பனங்கட்டி காய்ச்சும் போது சுண்ணாம்பை நீக்கவேண்டிய அவசியம் உண்டாவதில்லை.

இன்னுமொரு காரணம் பதநீரின் தன்மை. அந்தப்பதநீர் எங்கள் நாட்டின் வலைஞன் மடுவில் இறக்கும் பதநீருக்கு ஒப்பானது எனலாம். ஸ்ரீ வில்லிபுத்தூர்ப் பனங்கட்டி நீண்டகாலம் பழுதுபடாமல் கசியாமல் பயன்தரும் என்றும், புனை யூட்டிய பனங்கட்டி இரண்டு வருடகாலம் வரையும் பழுதுபடாமல் இருக்கும் என்றும் கூறினர்.

தும்புத் தொழிலின் வியாபகம்

தமிழகத்தில் திருநெல்வேலியிலுள்ள தும்பு சேகரிக்கும் நிலையம், பொதுமக்களிடம் தரமான தும்பினை விலைக்கு வாங்கி ஏற்றுமதி செய்கிறது. இவர்கள் காட்டிவரும் ஊக்கத்தால் பிரதேசத்திலுள்ள 200 நிலையங்கள் தும்பு தயாரிக்கின்றன. அங்கே தும்புத்தொழிலில் 30,000 குடும்பங்கள் ஈடுபட்டுள்ளன.

வடலியை வெட்டிவள, முருங்கையை முறித்துவள என்றபோல, நில வடலிப்பருவம் கடந்து கங்கு வடலிப்பருவம் வந்து செழித்து நிற்கும் எட்டுவருடப் பனையின் கங்குமட்டை தரமான தும்பு தயாரிக்க நல்லதென்பர். அங்குள்ளவர் ஐந்து ஆறு கங்கு மட்டையை அடித்து ஒருமணி நேரத்தில் இரண்டு ருத்தல் கோரு எடுக்கிறார்கள். கோரு என்பது அவர்கள் வழக்கில் தும்பு. ஒரு ருத்தல் தும்பு எழுபது சதம் வரை விலை பெறுகிறது. அங்கு தயாரிக்கப்பெறும் தும்புகள் சராசரியாக ஒருசாண் முதல் ஒரு முழம் வரை நீளமுள்ளவையாகும். தரமான கருநிறத் தும்பு ருத்தல் ஒரு ரூபா விலைபோகிறது. தமிழ் நாட்டுப் பனந்தும்பை விரும்பி வாங்கும் வெளி நாடுகள் பல. அவை அமெரிக்கா, இங்கிலாந்து, செக்கோசிலோவகியா, ஒல்லாந்து, டென்மாக்க், இத்தாலி, ஹங்கேரி, ருமேனியா, மோல்ரா, வெனிசூலா, அவுஸ்திரேலியா, யப்பான் முதலியனவாகும்.

தமிழ் நாட்டிலிருந்து ஏற்றுமதியாகும் இன்னுமொரு பண்டம் பனையீர்க்கு. அங்கிருந்து ஏற்றுமதியாகும் ஈர்க்கு ஆண்டுதோறும் ஏழு லட்சம் ரூபாவுக்குக் குறையாமல் வருமானநீதருகிறது. தமிழ் நாட்டுப் பனையீர்க்குப் பிறநாடுகளில் தெருக்கூட்டவும் பெரிய தூரிகைகள் செய்யவும் உபயோகமாகிறது.

8. மில்க்வைற் முயற்சி

அகில இலங்கை பனை மிகாற்சவம்

வேல் எல்லை, வெற்றிடங்களில்
பனைகளை நிறையப்பயிரிடுக!

பனை
வெல்லம்
சிவசத்துக்களது,
ஆரோக்கியம்
நிறைந்தது.

பனை உணவுகளை
அநிகமாக
உண்ணுங்கள்.

பனைவளம் பெருகி
தொழில் வளம் பெருகும்.

—மில்க்வைற்—

மில்க்வைற் தொழிலதிபர் கற்பகதரு நாயகர், தால
காவலர் கனகராசா அவர்களுக்கு நெடுந்தீவுப் பழங்குடித்

தமிழ் மக்கள் உண்டாக்கிய பனைப் பைத்தியம், யாழ் மாவட்
டத்துப் பல்வேறு பாடசாலை மாணவ மாணவியர் அவ்வப்
போது அன்புடனூட்டிய பனையுணவுகளால் மேலும் அதி
கரித்தது.

தம்மாலியன்றவரை பூலோக கற்பகதருவாய பனையைப்
பாதுகாத்துக்கொள்வதோடு, அதன் வளத்தையும் காடு மேடு
நாடு நகரம் எங்கும் பரப்பிவிடுதல் வேண்டும் என்று திட்ட
மிட்டார். தம்முடைய அபிலாசையை நண்பர்கள், அன்பர்
கள், அதிகாரிகள், அதிபர்கள், ஆசிரியர், மாணவ மாணவி
களிடம் தெரிவித்தார்.

மங்களகரமான மஞ்சள் நிறப் புடைவையில் பனைக்கொடி
பட்டொளி வீசிப் பறந்தது. பனையை வளர்த்துப் பயனைப்
பெறுவோம் என்னும் வாசகம் தாரகமந்திரமாயமைந்தது.
பாரதத்தில் பீஷ்மரும், பலராமனும், தமிழகத்தில் சேரரும்
போற்றிய பனைக்கொடிக்கு ஈழத்திலேயும் மதிப்புண்டு.

**பனையை வளர்த்துப்
பயனைப் பெறுவோம்.**

பனைவளம் பெருகி
தொழில் வளம் பெருகும்.

—மில்க்வைற்—

ஈழத்தின் மூதறிஞரும் பனையபிமானியுமான பண்டிதமணி
சி. கணபதிப்பிள்ளை ஐயா அவர்கள் மில்க்வைற் தொழிலதி
பரையும் பனைக்கொடியையும் வாழ்த்தி, அவரின் பனைக்கொடி
யுயர்த்திய வாகனங்களை ஓமகுண்டங்கள் என்றும் அவற்றில்
உபகரிக்கப்படும் பனம் விதைகள் யாவும் நாட்டுக்கு நல்ல
வழியில் விநியோகமாகும் என்றும் கூறியதோடு, வாசக
மெழுதியும் உதவினார்கள். அவர் எழுதிய வாசகம் ஆயிரக்
கணக்கில் அச்சிடப்பெற்று விநியோகமாயிற்று.

மில்க்வைற் பனையபிவிருத்திக்குப் பண்டிதமணி அவர்களின் வேண்டுகோள்

பிள்ளைகளே!

பயன் தரும் மரங்கள் கொடிகளை விஜயதசமித் தினத்தில் உங்கள் பெயரால் நாட்டுங்கள்.

இன்று மரங்களின் நாயகமாய்க் கற்பகதருவாய்ப் பயன் செய்கிறது பனை. பஞ்சத்தைப் பறக்கடிக்கிறது பனை.

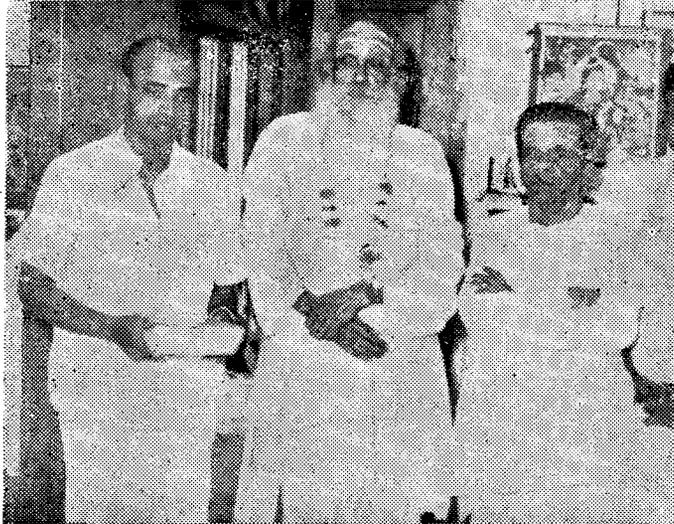
அருமை மக்களே!

ஒவ்வொருவரும் நல்லதொரு பனம் விதையையேனும், நிலத்திற் புதைத்து, அது முளைகொண்டு வளர வழி செய்யுங்கள். வருங்கால உலகம் உங்களை வாழ்த்திக்கொண்டே இருக்கும். பனைவளம் பெருகுவதாக.

பனம் விதைகள் மேலதிகமாக உள்ளவர்கள் அவற்றை மில்க்வைற் தாபனத்தாரிடம் கொடுத்தால் அவர்கள் அவற்றை நாடு முழுவதும் நட்புப் பரப்புவதற்கு வழிசெய்வார்கள்.

கலாசாலை வீதி,
யாழ்ப்பாணம்.

— சி. கணபதிப்பிள்ளை



குடா நாட்டிலுள்ள கல்லூரிகளும் பாடசாலைகளும் பனை அபிவிருத்திக்குக் கைகொடுக்க முன்வந்தன. ஆரம்பவகுப்பு களிற் பயிலும் சின்னன் சிறிதுகளும் தங்கள் பிஞ்சுக்கரம் நோவப் பல்லாயிரக்கணக்கான பனம் விதைகளைத் தேடிப் பொறுக்கி உபகரித்தார்கள். அவர்கள் பனம் விதைகளை மில்க்வைற் வாகனங்களில் ஏற்றிய காட்சி உருக்கமானது, உயர்ந்தது, புனிதமானது.



பனம் விதைகளை உபகரிக்கப் பாடசாலைகள் ஒத்தாசையாக இருந்த பான்மையில் சனசமூக நிலையங்களும் தனியார் சிலரும் பெருந்தொகையாக உபகரித்தார்கள். முன்னாள் யாழ் நகரபிதா வைத்திய கலாநிதி தமிழன்பன் தருமலிங்கம் அவர்களும், கொடைவள்ளல் மீசாலை எம். ரி. சுப்பிரமணியம் அவர்களும், பரோபகாரிகள் தொல்புரம் துரையப்பா மைந்தர்களும் தனித் தனி வாகனங்கள் நிறைந்து வழிய உபகரித்தார்கள்.

மில்க்வைற் வாகனங்கள் இன்ன நாளில் இன்ன இன்ன இடங்களில் பனம் விதைகளை உபகரிக்கும் என்று பத்திரி

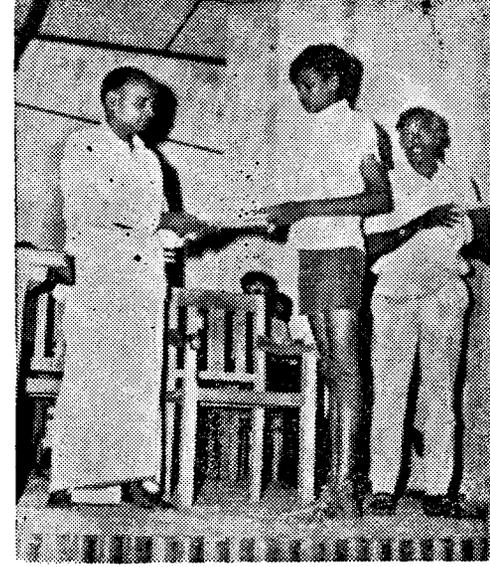
கைகளில் விளம்பரத்தைக் கண்ட வரண்ட வலையக் குடியேற்ற வாசிகள் செய்த வரவேற்புச் சொல்லுந்தரமல்ல. வாகனங்களின் முன் ஒலிபெருக்கி பொருத்திய சிறிய வாகனம் வழிகாட்டிச் செல்ல, வழி வழியே வரவேற்பு நிகழும். சந்திகள், சந்தைகள், சனசமூக நிலையங்களில் தங்கி நின்று விநியோகஞ் செய்யும்போது மக்கள் தத்தமக்கு வேண்டிய விதைகளை வரிசையாக வந்து பெற்றுச் செல்வர்.

வடமாநிலத்தின் வரண்ட பிரதேசங்களான மன்னூர், வவுனியா, முல்லைத்தீவு, கிளிநொச்சி, துணுக்காய் முதலிய குடியேற்றங்களின் தோட்டங்கள் வயல்கள் குடியிருப்பு வளவுகள் எங்கும் பனம் விதைகள் விநியோகமாயின. ஆங்காங்குள்ள இளைஞர்கள் பணிசெய்து உதவியதோடு விருந்துபசாரமும் செய்து உதவினார்கள். உருத்திரபுரம், தேவிபுரம், சுதந்திரபுரம், தருமபுரம், உடையார்கட்டு, முத்தையன்கட்டு, விசுவமடு, அக்கராயன்குளம், மல்லாவி முதலிய இடங்களில் வாரந்தோறும் பனம் விதைகள் விநியோகமாயின.

மில்லைவற் வாகனங்கள் பனைவளம் பெருக்கப் பிரசாரஞ் செய்து பனம் விதைகளை உபகரித்ததோடு, அவற்றை ஆங்காங்கே உடனடியாக நாட்டவும் முயற்சி எடுத்தபோது, பொதுமக்களும் அதிகாரிகளும் ஒத்தாசை புரிந்தவகை நெஞ்சையுருக்கும் காட்சிகளாகும்.

மன்னூரில் அரசாங்க அதிபராயிருந்த கதிர்காமநாதனவர்கள் ஆலய வழிபாட்டுடன் காவடி எடுக்கும் அமைப்பில் பனம் விதைகளை அர்ச்சனை புரிந்து தாம்பாளத்திலிட்டுத் தலைமேற் சுமந்து அயலிடங்களில் தமது கையாலேயே நாட்டினார். கிளிநொச்சியில் சந்தையில் கூடியிருந்த ஆண்கள் பலர் தங்கள் சால்வையிலும் துவாயிலும் எட்டுப் பத்துப் பனம் விதைகளை இட்டுப் பொன்போற் போற்றி எடுத்துச் சென்றனர். பெண்கள் பலர் தம் முன்தாளைச் சேலையிலிட்டுக் கொண்டு போயினர்.

பல்லாயிரக் கணக்காகப் பனம் விதைகளை உபகரித்த பாடசாலைகளுக்கு மில்லைவற் தொழிலதிபர் உதவிசெய்த வளன்மையைக் குறிப்பிடத் தேவையில்லை. ஆனால் பனைவளம்



பெருக்க உதவி செய்தவர்களுக்குப் பண்டிதமணியவர்களின் மேலொப்பத்தோடு வழங்கிய பாராட்டுப் பத்திரத்தை குறித்தல் வேண்டும். அது எல்லாவகையாலும் ஒரு சான்றிதழாய் உள்ளது.



மில்லைவற் பனைப் பிரசாரம்

பனையை வளர்ப்போம் பயனைப் பெறுவோம் என்னும் வாக்கியத்தை இலட்சியமாகப் பொறித்த பனைக்கொடியை உயர்த்திப் பனைப் பிரசாரம் ஆரம்பிக்கப் பெற்றது. பண்டித மணி அவர்களின் நல்லாசியுடன் யாழ்ப்பாணம், மன்னார், வவுனியா ஆகிய மாவட்டங்களில் பிரசாரக் கூட்டங்களும் வில்லுப்பாட்டு நிகழ்ச்சிகளும் நடைபெற்றன.

இந்நிகழ்ச்சிகளுக்கு அரசாங்க அதிபர்கள், உதவி அதிபர்கள், விவசாயவிரிவாக்க அலுவலாளர்கள், கல்வித்திணைக்கள அதிகாரிகள், கல்லூரி அதிபர்கள், ஆசிரியர், மாணவர்கள், வணிகப் பொதுமக்கள், விவசாயிகள் ஆதரவுதந்தார்கள். வில்லுப்பாட்டு நிகழ்ச்சிகள் திருப்பூங்குடி ஆறுமுகம் குழுவினரால் நடத்தப்பெற்றன. பனைப் பிரசாரப் பாடல்கள் பொன்னாலை சங்கீதபூஷணம் கணபதிப்பிள்ளை அவர்களால் பாடப்பெற்றன. பிரசாரக் கூட்டங்களில் பனையின் பயனையும் பனைத்தொழிலையும் பற்றிப் பேசிவந்த நண்பர் சு.பரநிருபசிங்கம் பனைநிருபசிங்கம் ஆகியோர். இவர்களின் சேவையைப் பாராட்டிய தொழிலதிபர் இவருக்குக் கதராடை போர்த்துப் பண்டித மணி அவர்களைக் கொண்டு தங்கப் பதக்கம் அணிவித்தார்.

இவ்வாறாக யாழ்ப்பாணப் பிரதேசத்தில் திட்டமிடல் பகுதியில் பணியாற்றிய உதவியதிபர் திரு. க. சண்முகலிங்கம் அவர்கள், திரு. க. சிவலிங்கம் அவர்கள் உதவியுடன் தயாரித்த நவீனமுறையில் பனைவெல்லம் என்னும் சிறு நூலின் மறுபிரசுரத்தை மில்லைவற் தொழிலதிபர் 1974ஆம் ஆண்டின் ஆரம்பகாலத்தில் இலவசமாக வெளியிட்டு எல்லோருக்கும் பயன்செய்தார்.

✽

மில்லைவற் பனைப்பிரசார வாக்கியம்

மில்லைவற் பனைப்பிரசார வாக்கியங்களுக்குத் தமிழ் நாட்டிலேயும் நல்ல மதிப்புண்டு. பாலர் முதல் வயோதிபர் வரை செவி கொடுத்துக் கேட்டுச் செயற்பட்டவண்ணம் உருக்கமானது. அவ்வாக்கியங்களிற் சில பின்வருமாறு:

பனை எங்கள் வாழ்வு. பனை எங்கள் வளம்.
பனை எங்கள் உணவு. பனை எங்கள் ஊட்டம்.
கார்மழை தருவது பனை. கைத்தொழில் தருவது பனை.
உணவு தருவது பனை. உறைவிடம் தருவது பனை.
ஊட்டி வளர்ப்பது பனை. ஊக்குவிப்பது பனை.
ஏடு தருவது பனை. ஏற்றம் இறைப்பது பனை.
பசுவை வளர்ப்பது பனை. பாலடை தருவது பனை.
உறுதியுள்ளது பனை. உயிர்ச்சத்து மிகுந்தது பனை.
பஞ்சம் போக்கும் பனை. பசிப்பிணி நீக்கும் பனை.
பசுந்தான் பசை பனை. பலவகை மருந்து பனை.
வெயர்வை அகற்றும் பனை. வேலை தருவது பனை.
பனை எங்கள் உயிர். பனை எங்கள் முதல்.
பனையைத் தறிக்காதே. பயனைக் குறைக்காதே.
பனையை நடுக. பயனைப் பெறுக.
பனைவளம் பெருகினால் பொருள்வளம் பெருகும்.

மட்டக்களப்பில் பனையின் பிரயோசனங்கள் யாவும் இடம் பெறத்தக்கதாகச் சிவானந்த வித்தியாலய மண்டபத்தில் பொருட்காட்சி நடத்தப்பெற்றது. இதனை நடத்துவதற்குக் கல்லடி உப்போடை ஸ்ரீ இராமகிருஷ்ண மடத்துச் சீலத்திரு ஜீவானந்த சுவாமிகள் உதவி செய்தார்கள்.

மில்லைவற் பனைப்பிரசாரத் துண்டுப் பத்திரங்களைவிட நவாலியூர்ச் சோமசுந்தரப் புலவரவர்களின் தாலவிலாசம் என்னும் நூலும், பனை மரசோபனம் என்னும் பழைய பாடலும், பனையும் பயனும் என்னும் சிறு பிரசுரமும் பல்லாயிரக் கணக்காக அச்சிடப்பெற்று விநியோகமாயின.

நாங்கள் பனைவளம் பெருக்கும் பணியை உடனடியாகச் செய்யவேண்டியதற்குக் காரணங்கள் உண்டு. வேறு பயிர்களுக்கு உதவாத வெற்றிடங்கள் வடபிரதேசத்தில் நிறைய வுண்டு. இக்காலத்திற் சிலர் வியாபாரத்துக்காகப் பனைகளை இரக்கமின்றி வெட்டிவீழ்த்தி வருகிறார்கள். சிலர் வீடுகட்டவும் தோட்டஞ் செய்யவும் பனந் தோப்புகளை அழிக்கிறார்கள். ஆனால் இவற்றுக்கு ஈடு செய்வதில் பலர் நாட்டங்கொள்வ தில்லை. சோலையும் மலையும் மழைக்குக் காரணம் என்பர். எங்கள் பிரதேசத்தில் மலைகள் இல்லை. இருக்கக்கூடிய சோலைகள் பனந்தோப்புக்களே. இத் தோப்புக்களையும் நாம் இழந்தால் எங்கள் பிரதேசத்திலே போதிய மழை பெய்வதற் குச் சாத்தியமில்லை.

பனை பருவகால மழையைப் பெய்விக்கும். மண்ணரிப் பைத் தடுக்கும். வடலி ஆயிரம் வளர் என்னும் பழமொழியில் ஆழ்ந்த கருத்துண்டு. மிகக் குறுகிய காலத்தில் பொருளாதார சுபீட்சத்துக்குத் தும்புத் தொழில் முதன்மையானது. நல்ல தரமான முதன்மையான தும்புகள் தரவல்லது வடலிப் பனை யின் கங்குமட்டையே. பனைவளம் மிகுந்தால் தொழில்வளம் பெருகும். தொழில்வளம் மிகுந்தால் பொருள்வளம் பெருகும். எங்கள் பிற்காலச் சமுதாயமும் சந்ததியும் சுபீட்சமாக வாழ்வதற்கு நாம் நிலையான உபகரிப்புச் செய்தல் வேண்டும். இத்தகைய உபகரிப்புகளில் பனையைப் பல்லாயிரக்கணக்காக நாட்டிவிடுதல் நல்லதாகும். தனியாருக்கும் அரசாங்கத் துக்கும் உரிமையாகக் கிடக்கும் தரிசு நிலங்களையும் பற்றைக் காடுகளையும் பனையிவிருத்திக்குப் பயன் செய்யலாம். இம் முயற்சியிற் பனம்பாணி தயாரிப்பவர்களும், பனம் பானகம் தயாரிப்பவர்களும், கைகொடுக்கலாம். தொகுதிகள் தோறும் தொண்டுசெய்யும் நாடாளுமன்றப் பிரதிநிதிகளும் நேரடியாகப் பணிபுரியலாம்.

நாம் பனையிவிருத்தி செய்யும்போது, பனைகளைப் பாதுகாக்கவும் வேண்டும். வீணாகப் பனைகளை வெட்டி வீழ்த்துவதைத் தடுப்பதற்குக் கிராமசேவையாளர், நலம்புரியும் தொண்டர்கள், கிராமாபிவிருத்திச் சபையினர், சனசமூக

நிலையத்தார் முயற்சி செய்தல் வேண்டும். பனையைத் தறிக்காதீர் பயனைக் குறைக்காதீர் என்று பணிவன்புடன் வேண்டுகோள் விடுத்தல் வேண்டும்.



முனைக கப்பகத

பனையைத் தறிக்காதீர் பயனைக் குறைக்காதீர்

மயச - மில்க்வைந்

இன்னுமொன்று நாம் செய்தல் வேண்டும். எங்களால் இயன்றமட்டும் பிறரையும் பனையபிமானிகளாக்கிப் பனம் பண்டங்களை உபயோகிக்கப் பழக்குதல் வேண்டும்.



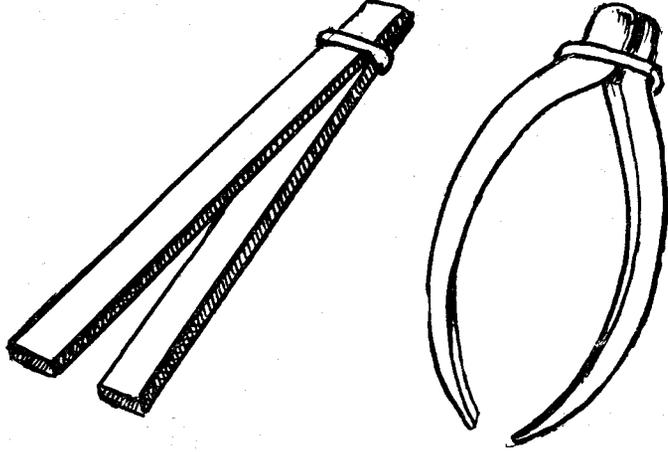
பனையை வளர்த்துப் பயனைப் பெறுவோம்.

பனைவளம் பெருகினால் தொழில் வளம் பெருகும்.

-மில்க்வைந்

9. பதநீர்

ஆண்பனை பெண்பனை ஆகிய இருவகைப் பனைகளிலும் பருவகாலத்தில் தோன்றும் பாளைகளைப் பக்குவமாக இடுக்கி, நுனியிற் சீவுவதால் வடியும் இனிய பானகத்துக்குப் பதநீர் என்று பெயர். இதனை அரசர்களும் பருகியதால் இது பதிநீர் எனப்பெயர் பெற்றது என்பாரும் உளர். பதநீருக்கு நீரா, பசுநரு, அமிர்தம், சுரம், புதுமது, தெள்ளமது முதலிய பெயர்களும் உண்டு. கன்னடத்தில் இதை மீரு என்பர். இதனை எவ்வாறு கூறினாலும் இது ஒரு செல்வமே.



பதநீர் வடியும்போது தித்திப்பாய் இருக்கும். இது அமிர்தமாதலால் மரணம் வராமற்காக்கும் குணம் இதற்கு உண்டு. பதநீரில் உடம்பை வளர்க்கக்கூடிய உயிர்ச்சத்துகளும் நோயணுகாமற் காக்கும் மருந்துச் சத்துகளும் உண்டு. பதநீரால் உடற் குளுமையும் முகப்பொலிவும் எடை கூடுதலும் களைப்பு நீங்குதலும் உண்டாகும். இதில் காரத்தன்மை, சர்க்கரைச்சத்து, சுண்ணாம்புச்சத்து, இரும்புச்சத்து, தயாமைன், பிளாவின், நிகோடினிக், அமிலம், புரதம் முதலியனவும் உள்ளன. பதநீரிலுள்ள சுண்ணாம்பை முறிக்கவே மாங்காய் அல்லது எலுமிச்சம்பழ ரசத்தைச் சேர்க்கின்றனர். பதநீர் புளிப்பேறிக் கள்ளாக மாறுவதைத் தடுக்கவே சுண்ணாம்பு

பூசுகிறார்கள். ஆண்பனை நீரா அதிக புகழ்பெற்றது. நீராவை ஒருவேளை உணவாகக்கொள்ளும் வழக்கம் தமிழ் நாட்டில் நிலவுகிறது.

பதநீரின் வகை

பனையிலிருந்து இறக்கப்படும் பதநீர் சீவல் தொழில் வகையால் வெவ்வேறு வகையாகக் கூறப்படுகிறது. அவை கட்டுப் பாளைப் பதநீர், அலகுப்பனைப் பதநீர் அல்லது ஆண்பனைப் பதநீர், பெண்பனைப் பதநீர், நுங்குப் பதநீர் என நான்கு வகைப்படும்.

பருவகாலத்தில் அரும்பும் பாளைகளைக் கட்டி இடுக்கிச் சீவி இறக்குவது கட்டுப்பாளைப் பதநீர். ஆண்பனைப் பாளையின் அலகுகளைச் சேர்த்துக்கட்டி நுனியைச் சீவி இறக்குவது அலகுப்பனைப் பதநீர் எனவும் பெயர் பெறும். பெண்பனைப் பாளைகளில் குரும்பைகள் அரும்பிய பின் இறக்கும் பதநீர் பெண்பனைப் பதநீர். குரும்பை முற்றிக் கடுக்காயாக உள்ள வேளையில் இறக்குவது நுங்குப் பதநீர் எனப்படும்.

பதநீரைப் பாதுகாத்தல்

உணவுச்சத்தும் உயிர்ச்சத்தும் ஊட்டச்சத்தும் உள்ள உத்தம உணவாய் பதநீர், புளிப்பேறிக் கள்ளாக மாறுந் தன்மை உள்ளதாகலின் அதனைப் புளிக்காமல் இருக்கச் செய்வதே தகுந்த பாதுகாப்பாகும். இங்ஙனமாயின் இதனை நன்றாக வடித்துக் குளிரூட்டும் பெட்டியில் வைப்பர்.

பதநீர் மிகவும் மெல்லிய தன்மையுடைய பானமாகலின் பகீர்றியா, யீஸ்ற் போன்ற அணுக்கள் உயிர்ச்சத்திற் பரவி அதன் சீனித்தன்மையை மாற்றுகிறது. இதனாலேயே தண்ணீர் போல இருந்த பதநீர் வெண்ணிறம் பெற்றுக் கள்ளாகிறது. கள்ளு பழம் நரு எனப்படும்.

பதநீரின் பயன்

இலங்கையின் சீனிச் செய்கைக்கு மூலவாய்ப்பு வளன் பற்றி எழுதிய பேராசிரியர் ருவ் அவர்கள், பனை மரங்கள் பருவகாலத்தில் பாளை ஈன்று பதநீர் சுரக்கும் போது, அப்

பதநீரில் கலந்துள்ள சீனித் தன்மை சுவாத்திய வேறுபாட்டில் தங்கியுள்ளது என்றும் கூறுவர். பருவகாலத்தின் ஆரம்பத்தில் சீனித் தன்மையின் அளவு எனப்படும் பிறிக்ஸ் (Brix) 12 - 13 ஆக இருக்கும் என்றும், வேனிற்காலத்தில் அது 18 - 20 ஆக அதிகரிக்கும் என்றும் கூறுவர்.

இவ்வாறியின் சராசரியாக ஒவ்வொரு மரமும் 15 பிறிக்ஸ் உள்ள 75 கலன் பதநீர் சுரக்கும் என்பர். பனை பதினைந்தாம் வயது தொடங்கி 120 ஆம் வயது வரை பதநீர் சுரக்கும் வளமுள்ளதாகும்.

பனையிலிருந்து இறக்கியவுடன் பதநீர் நன்றாக இருக்கும். அதிலுள்ள PH தன்மை 6.8 அல்லது 6.9 ஆகும். ஆனால் நேரஞ்செல்ல அது புளித்துக் கள்ளாகி விடுகிறது. அதன் காடித்தன்மை அதிகரிக்கிறது. பதநீரில் உண்டாகும் காடித் தன்மையைக் தடுத்து அதன் சுவையையும் தன்மையையும் காப்பதற்கே சுண்ணாம்பு சேர்க்கப்படுகிறது.

சுண்ணாம்பு சேர்ப்பதால் பதநீரின் PH தன்மை 9.5 அல்லது 1.00 ஆகிறது. சுண்ணாம்பில் உள்ள காரத்தன்மை பதநீரைப் பாதுகாக்கிறது. அதனால் பக்ரீறியாவும் புளிப்புத் தன்மையும் உண்டாவதில்லை.

பதநீரின் தன்மை

பதநீர் வெல்லத்தன்மை உள்ள ஒரு பானம். அது வெல்லம், சீனி முதலிய இனிப்புப் பண்டங்கள் செய்வதற்கு நல்ல மூலப்பொருள். பனம் பாளையில் வடியும் வெல்லத்தன்மை 11.7 என்றும், தென்னம் பாளையில் 15.9 என்றும், கித்துள் பாளையில் 9.7 என்றும் பேராசிரியர் ரூவ் அவர்கள் கணித்துள்ளார்கள்.

ஊட்டச்சத்து மிகுந்துள்ள பதநீரின் உணவுச்சத்துகளை ஆராய்ந்தவர் அதில் நீர்ச்சத்து 84.75 விகிதமும், புரதச் சத்து 1.0 விகிதமும், கொழுப்புச்சத்து 1.7 விகிதமும், உலோகச்சத்து 0.66 விகிதமும், சர்க்கரைச்சத்து 14.35 விகிதமும் உண்டென்பர்.

இன்னும் பதநீரின் ஊட்டத்தன்மையை நுணுகி ஆராய்ந்த கலாநிதி கமலா சோஹனி, கலாநிதி பான்சே ஆகியோர்

அதிலுள்ள தன்மைகள் யாவும் பாடசாலைப் பிள்ளைகளுக்கு நல்லவை எனக் கூறியதாகப் பனையும் பயனும் நூல் கூறுகிறது.

பதநீரின் ஊட்டம்

பதநீரிலுள்ள உயிர்ச்சத்து கண்ணைப் பாதுகாப்பதோடு நல்ல ஒளியையும் தருகிறது. அதிலுள்ள புரதச்சத்து உடலுக்கு உறுதியையும் தசை வளர்ச்சியைத் தருகிறது. அதிலுள்ள கொழுப்புச்சத்து குழந்தைகளை நோயணுகாமல் வளரவசதி செய்கிறது. அதிலுள்ள உலோகச் சத்துக்களில் பிரதானமான இரும்புச்சத்து இருதயத்துக்கு உறுதி தருகிறது. இவற்றால் பாரதநாட்டில் பதநீர் உயர்ந்த தேசியபானமாக மதிக்கப் பெறுகிறது.

பனைக்குப் பருவ காலந்தோறும் உரமிடுவதாலும் பருவமழை நீரை அதனடியில் தேக்கி விடுவதாலும் அது மேலதிகமான பதநீரைத்தரும். இதற்குச் சாதகமாகப் பருவகாலங்களில் அதன் ஒலைகளை வெட்டிவிடுதலும் சாதகமாகும். வெயிலதிகமுள்ள இடங்களில் பதநீரில் இனிப்புச்சத்து அதிகமாகிறது.

பதநீரின் மதிப்பு

பதநீரை மன்னர்களும் முன்னர் மதித்தனர். கார்த்தவீரிய பாண்டியன் என்பான் குலசேகர பாண்டியனிடம் “நீ பனந்தோப்புக்குச் சென்று பதநீர் இறக்கி வா” என்று கூறியதாக உள்ள பாடல் வருமாறு.

“தீதறு நற்குல சேகரனைப் பார்த்து
சென்று வனத்திற் பனை யமிர்தங்
கோதற நீயிறக்கிக் கொடுவா வென்று
கூறியனுப்பினன் மின்னரசே”

பனை யமிர்த்தமாய் பதநீரைக் கற்பக அமிர்தம் என்றும், கற்பகச் சாறு எனவும் வழங்குவர். காலையில் ஒரு குவளை பதநீர் அருந்தினால் வேறு உணவு தேவையில்லை. பாலைப் போன்ற சத்துள்ள பதநீரில் உணவுச்சத்தும் ஊட்டச்சத்தும் நிறைந்துள்ளன. ஒரு குவளை பதநீரில் உள்ள சத்துக்களைப் பின்வருமாறு கூறுவர்.

(ஆதாரம்: பனைச் செல்வம் தை - 1966)

காரத்தன்மை	—	7.2
சர்க்கரைச்சத்து	—	28.8
சுண்ணாம்புச்சத்து	—	35.4
இரும்புச்சத்து	—	5.5
தயாமின்	—	82.3
ரிப்போ பிளோவின்	—	44.4
அங்கார்பிக் அமிலம்	—	12.2
நிகோடினிக் அமிலம்	—	674.1
புரதம்	—	49.7
கலோரிகள்	—	113.3

நோய் நீக்கும் பதநீர்

நோயாளிகளுக்கு மருந்தாகப் பயன்படும் பதநீர், இரத்தத்திலுள்ள செவ்வணுக்களை விருத்திசெய்து, கண்நோய், வாய்ப்புண், சொறி, சிரங்கு, தடிமன், காசநோய் முதலிய வற்றைக் குணப்படுத்துகிறது.

பதநீரை வற்றக் காய்ச்சினால், கூழ்ப்பதநீர், கிடைக்கிறது. இதிலிருந்து பனை வெல்லம், பனங் கற்கண்டு, பனஞ்சீனி முதலியன தயாரிக்கப்படுகின்றன. பனை வெல்லத்தில் B உயிர்ச்சத்தும், மாக்னிஷியமும், இலானிசைப் என்னும் மருந்துப் பொருளும் அடங்கி இருப்பதால், இரத்த சோகை, திரேக உப்புசம், சீதபேதி, கூடியரோகம் முதலிய நோய்களை இது குணப்படுத்துகிறது.

— கிராம ராஜ்யம்

“சீனி கற்காரம் வெல்லமொடு சர்க்கரை
செய்திடலா மிந்த வையகத்தே
திவ்ய விஞ்ஞான முணர்ந்தோ ரெழுந்திடில்
தேசமெங்குஞ் சென்று தித்திப்பேனே”

— யொன்னாலை கிருஷ்ணபிள்ளை

“பனையுணவுப் பண்டமெலாம் பரமாகாரம்
பானைதரும் நீர் குருட்டுப் பார்வை நீக்கும்
தினையளவும் ஐயமிலைச் செவிடும் போக்கும்
தீராத தேமல் சொறி சிரங்கை யோட்டும்

வினைதருமா சலக்கடுப்பை வெட்டை நோயை
வீக்கமழல் வாதமதை வெள்ளை யூற்றைத்
தனையுணவாய்க் கொள்ளுபவன் தனைச்சாராது
தற்காக்கு மதையுண்மின் தரணியோரே”

— பனை இராசன் நாடகம்

ஆண்பனைப் பதநீரும் பெண்பனைப் பதநீரும்

ஆண்பனைப் பதநீர் சர்க்கரைச் சத்தும் வீரியமும் உள்ளது. பெண்பனை அதிகமான பதநீரைச் சுரக்கும். ஆனால் அதன் சத்துக்குறைவாகவே இருக்கும். ஆண்பனை பதநீருக்குச் சோமபானம் என்றும், பெண்பனைப் பதநீருக்குச் சுரபானம் என்றும் பெயர்.

பனையினம்	ஆண்	பெண்
கரைந்த பிறிக்ஸ்	13.73	14.03
போலாறில்	12.81	12.04
தூய்மை	93.28	83.04
சுக்குரோஸ்	12.45	12.2
சீனி குறைதல்	0.08	0.14
பெக்ரின்	0.04	0.04
உலோக சத்து	0.03	0.33

யாழ்ப்பாணத்தில் பதநீர்

மருந்துத் தன்மையுள்ளதும், ஆரோக்கியத்தைத் தருவதுமான பதநீரைப் பனஞ்சாறு என்றும், பதனி என்றும், பன்னன் சாறு என்றும் கூறுவர். பதநீரைப் பல விதமாகப் பக்குவமாகக் காய்ச்சிப் பனங்கட்டி, பனங்காடி, பனம் வெல்லம், பனஞ்சீனி, பனங்கற்கண்டு முதலியன செய்தார்கள்.

சென்ற நூற்றாண்டிலே யாழ்ப்பாணத்திலே காய்ச்சப்பட்ட பனம் பாணி பருத்தித்துறையிலே ஏற்றுமதியாகி இந்தியாவுக்கு எடுத்துச் செல்லப்பட்டதை ரெனன்ற் என்பார்

கவலையோடு குறித்துள்ளார். யாழ்ப்பாணத்தார் பனஞ்சீனியை இங்கேயே செய்யாமல் பாணியாக்கிப் பெருந் தொகையாக ஏற்றுமதி செய்கிறார்களே என்பது அவருடைய கவலையாகும்.

ஆங்கிலேயரின் ஆட்சியின் ஆரம்ப காலத்தில் யாழ்ப்பாணத்திலிருந்து ஆண்டு தோறும் 10,000 அந்தர் பனம் பாணி இந்தியாவுக்கு ஏற்றுமதியானது. அங்கே அவர்கள் பனஞ்சீனி செய்து வேறு நாடுகளுக்கு ஏற்றுமதி செய்தார்கள் என்பது ரெனன்ட் கூறும் வரலாறாகும்.

முற்காலத்தவர் பதநீரைக் கொண்டு கஞ்சி, கூழ் முதலியனவும் காய்ச்சிப் பருகி நோயணுகாமல் வாழ்ந்தார்கள்.

பதநீர் சுண்ணாம்பு

பதநீர் புளியாமல் இருப்பதற்குச் சுண்ணாம்பு பூசும் போது, சிலர் அளவுக்கு மிஞ்சிப் பூசுவதும், தரங் குறைவான மக்கிச் சுண்ணாம்பைப் பூசுவதும், இன்னபிறவும் பதநீரைக் கெடுத்து விடுகின்றன. இவற்றுல் பதநீர் நிறமும் தரமும் சுவையும் கெட்டுப் போவதுண்டு அன்றி முட்டிகளினடியில் மண் கரி முதலிய சேருவதோடு, அங்கே புழுக்கள் பூச்சிகளும் உண்டாகி உபத்திரவந் தருவதுமுண்டு. முட்டிகளை அடிக்கடி கழுவிச் சுத்தஞ்செய்து சூடேற்றித் துப்புரவாக்கினாலன்றிப் பதநீர் பழுதாகிப் போவதைத் தடுத்தல் இயலாது. வரகுவைக்கோலிட்டுக் கொளுத்திச் சுத்திகரிக்கும் வழக்கம் முற்காலத்தில் நிலவியது. முட்டிகளின் உட்புறத்தில் மெழுகு பூசித் துவாரங்களை அடைத்தால் புழுக்கள் பூச்சிகள் குடிகொள்ள மாட்டா. பதநீரும் பழுது பட மாட்டாது என்பர்.

பதநீருக்கு இன்றியமையாத சுண்ணாம்பு, பனங்கட்டிக் குக் காரத்தன்மையையும் கருநிறத்தையும் கொடுப்பதோடு சுவையைக் கெடுத்து விடுகிறது. எனவே தான் சுண்ணாம்புத் தன்மையை நீக்குதல் இன்றியமையாததாகிறது. ஆகவே தான் பதநீர் கொதிக்கும் போது சுப்பர் போஸ்பேர் கலவையை இடுகிறார்கள்

10. பனங்கட்டி

பனங்கட்டியைக் கருப்புக்கட்டி என்றும் கற்பகக்கட்டி என்னும் பனை வெல்லம் என்றும் கூறுவர். ஆரோக்கிய வாழ்வுக்குப் பனை வெல்லம் போன்ற வேறெந்த இனிப்பும் கிடையாது என்று மகாத்மா காந்தியடிகள் தமது அநுபவத்திற்கண்டு கூறியுள்ளார். மில்க்வைற் பிரசார மட்டைகளிலும் அவரின் வாக்கியம் அச்சிடப் பெற்று விநியோகமாயின.



ஆரோக்கிய வாழ்வுக்கு
பனை வெல்லம்
உபயோகியுங்கள்.

மில்க்வைற்

பனங்கட்டியின் உபயோகம்

பனங்கட்டி குண்ம நோய்க்கும் மலச்சிக்கலுக்கும் கைகண்ட ஓளடதமாகும். பனங்கட்டியைக் கரைத்து வடித்துப் பாகு காய்ச்சிப் பச்சையரிசி மாவுஞ் சேர்த்துப் பிசைந்து அதிரசம் தயாரித்து உண்பதால் வெப்பம் அடங்கும், பித்தந் தணியும், வேறு நோய்கள் நீங்கும். பனங்கட்டியில் உயிர்ச்சத்து B, மக்னீசியம் முதலியன உண்டு என்று வைத்திய நிபுணர்கள் கண்டுள்ளார்கள்.

ஆடிப்பிறப்பிலன்று வீட்டில் உறவினரோடு கூடிக் குடிக்கும் பனங்கட்டிக் கூழின் சுவைக்கு ஆதாரம் பனங்கட்டியே யாகும். பருவகாலத்தில் பனையின் பிரயோசனம் எம் முடம் புக்குத் தேவையெனக் கண்ட எம் முன்னோர், ஆடிப்பிறப்பிலன்று பனங்கட்டிக் கூழ் குடித்தலை ஒரு வழக்கமாக்கியுள்ளனர்.

முற்காலத்தில் குழந்தைகளுக்குப் பனங்கட்டியைக் கரைத்து நாவிலிடுவார்கள். குழந்தை கை கால்களை ஆட்டியும் அசைத்தும் உதறியும் கிடக்கும் போது அதற்கு அயர்வு உண்டாகிறது. அதற்கு ஈடு செய்வதில் பனங்கட்டி நிகரில்லாதது என்று நம்மவர் முன்னமேயே கண்டனர்.

புலவர் போற்றும் பனங்கட்டி

கன்னியர்க்கும் ஆடவர்க்கும் கைத்தொழிலைக் கொடுக்கும் கண்ணையப் பனங்கட்டியின் பெருமையைப் பொன்னிலைக் கிருஷ்ணபிள்ளை அவர்கள் தாலபுரத்தார் கீதத்தில் புகழ்ந்துள்ளார்.

“தாலமெனும் பனையாற் பிறந்த வெண்ணைத்
தம்பி தங்கச்சி பனங்கட்டி யென்பார்
தானியம் யாவுக்கும் மாவுக்குமே யெனைத்
தாங்கியருங் கரத்தில் வாங்கியுண்பார்.”

“கஞ்சியோடு கூழ்பிட்டுக் களிவகைக்
குதவுவேன் கனத்த பலகார மெல்லாம்
தஞ்சமொடு எந்தனைச் சேர்த்துண்ண
மிகவுருசி சமிபாடு மதிகமுண்டு
பஞ்சமது என்கிறீர் பனை தென்னை
யுங்களுடை பக்கத்திலே யிருக்க
வஞ்சமதை விட்டு வழி தேடிடும்
விதேசியூண் வாய்க்குமோ எந்தநாளும்.”

சீனியிலும் வெகு மானிய தாகவே
திகழ்ந்து திரிவதல்லாற் சேதமின்றி
ஹானிதரும் சலரோகம் போலும் பிணி
யானதற் கிடங்கொடேன் நானேயறி.

கடித்துக் குடிக்கவும் கரைத்துப் பருகவும் கண்ட கண்ட
படிக்குப் பலகார பட்சணம் பற்பல பண்ணுதற்கும்
இடித்துத் துவைத்து எவ்விதத் தீனுடன் உண்ணுதற்கும்
படிக்குட் சிறந்தது பலநோய் தவிர்க்கும் பனங்கட்டியே.

“பதநீரைச் சேரும் பனங்கட்டியுண்டாக்கும்”



வைத்தியர் போற்றும் பனங்கட்டி

சித்த வைத்தியர்கள் மெத்தப் புகழ்ந்து போற்றும் பனங்கட்டி, கருவுற்ற பெண்களுக்கும், பாலூட்டுந் தாய்மார்களுக்கும் நல்லது. கணைச்சூடு முதலியவற்றால் உடல் மெலிந்த குழந்தைகளுக்கு மிகவும் நல்லது. சொறி, சிரங்கு, தடிமன், தலையிடி வந்தவர்களுக்குப் பனங்கட்டி கைகண்ட மருந்து. இரத்த அழுத்தம் உள்ளவர்களுக்கும், இருதயப் பெலவீன முள்ளவர்களுக்கும் பனங்கட்டி பெரிய ஓளடதம். இருதயத்தை வலுவடையச் செய்யவல்ல பனங்கட்டி பற்களையும் உறுதியுள்ளனவாக்குகிறது.

பனங்கட்டியைப் பனை வெல்லம் என்றும், குர் (Gur) என்றும் தமிழ் நாட்டில் வழங்குவர். நவீன ஆராய்ச்சியின் வண்ணம் பனங்கட்டியில் சீனி, குளுக்கோஸ், கல்சியம், இரும்புச்சத்து, உயிர்ச்சத்து (B) என்பன போதியளவு உள்ளன என்று கண்டுள்ளார்கள்.

இவர்களின் ஆராய்ச்சிகளுக்கு முன்னரே எங்கள் தாய்மார் குழந்தைகளுக்குப் பனங்கட்டி அப்பம், பனங்கட்டிக் கூழ் செய்து கொடுத்து வந்தார்கள். எள்ளுப்பாசு இடித்துப் பிரயாணிகள் பல நாள் கள் பழுதுபடாமல் வைத்துண்ணப் பனங்கட்டி பெரிதும் பயன்பட்டதோடு உணவுச் சத்தையும் அதிகரிக்கச் செய்தது.

இத்துணை அருமைவாய்ந்த அருமருந்தன்ன பனங்கட்டி செய்யும் வாய்ப்பு நிறைய இருந்தும் நம்மவர் பதநீரை நன்கு பயன் செய்கிறார்களில்லை. பதநீர் பனங்கட்டியாகவும், பனஞ்சீனியாகவும், கல்லாக் காரமாகவும் பயன்படுதல் வேண்டும் என்பது பெரியோர் பலரின் அபிலாசையாகும்.

பனங்கட்டித் தொழில்

பனங்கட்டி தயாரிக்கும் வேலை குடிசைத் தொழிலாகவே நடைபெற்றது. வடமராட்சி, வலிகாமம் வடக்கு, பச்சிலைப் பள்ளி, மன்னூர் முதலிய இடங்களில் பனங்கட்டி காய்ச்சப்

பட்டது. மன்றாலும் திருக்கோணமலையிலும் பனங்கட்டி யினால் ஊர்களுக்குப் பெயர்கள் நிலைத்துவிட்டன.



முற்காலத்தில் சிலர் சுகாதாரமற்ற சூழலில் பதநீரைக் காய்ச்சிப் பாகுப் பருவத்தில் பல்வேறு அளவினையுடைய பனையோலைக் குட்டான்களில் ஊற்றி இறுகவிட்டார்கள். பனங்கட்டிக் குட்டான்கள் ஒருபுறம் திறந்தனவாய் எளிதில் அழுக்கேறக் கூடியனவாய் இருந்தன. நீண்டகாலம் உபயோகிக்க முடியாமல் கசிந்து பழுதாகிப்போயின.

பழைய முறையிற் பனங்கட்டி காய்ச்சியவர்கள் பதநீரைப் பன்னாடையால் வடித்துக் காய்ச்சும்போது, அது நுரைதள்ளிப் பொங்கி வழிந்த வேளையில் ஆமணக்கம் விதைப் பொடியைத் தூவிக் கொதியை அடக்கினர். ஒலைத் துணுக் கால் பாகை எடுத்துத் தண்ணீரில் வைத்து விரலால் வழித்துத் திரட்டி உருட்டி மெழுகுப்பதத்தை அநுமானித்துப்

பானையை இறக்கினர். பனை மட்டைத் துடுப்பால் துழாவிப் பனையோலைக் குட்டான்களில் ஊற்றினர். தமிழ் நாட்டில் மண்ணில் புதைக்கப்பட்ட துவாரமுள்ள சிரட்டைகளில் ஊற்றும் வழக்கம் இருந்தது.

இப்படியாகப் பதினைந்து நிமிட நேரத்தில் பாகு இறுகிப் பனங்கட்டியாய் விடும். இப் பனைவெல்லம் பொதுவாகக் கறுப்பாய் இருக்கும். சிலசமயம் பாகு காய்ந்து, தீய்ந்து, கருகிப் பதங்கெட்டுப் போவதும் உண்டு.

முற்காலத்தில் யாழ்ப்பாணத்தாரின் பொருளாதார வளத்துக்குப் புகையிலை கைகொடுத்தபோது, அதனைப் பதப்படுத்தவும், கோடா காய்ச்சவும் பனங்கட்டி பயன்படுத்தது.



நவீன முறையிற் பனங்கட்டி

இங்ஙனமாய் குறைபாடுகள் காரணமாகப் பனங்கட்டித் தொழில் தலையெடுக்கவில்லை. இக் குறைபாடுகளை நீக்கி நவீன முறையில் நல்ல தரமுள்ள பனங்கட்டியைத் தயாரிப்பதற்கு எடுக்கப்பட்ட முயற்சி முதன் முதலாகக் கீரிமலைப் பிரதேசத்திலே அண்மைக்காலத்தில் C. I. S. I. R. நிறுவனத்தின் சீனித்

தொழில் நிபுணரான திரு. K. இரத்தினசிங்கம் அவர்கள் மேற்பார்வையில் நடத்தப்பட்டது. அங்கே தயாரிக்கப்பட்ட தரமான பனங்கட்டி உடனடியாகவே இருத்தல் இரண்டரை ரூபாவாக விலைபோயிற்று. இத்தகைய நிலையங்கள் பிரதேச மெங்கும் நிறுவப்படுதல் வேண்டும் என்பது எல்லோரினதும் விருப்பமாகும்.

பனங்கட்டியைத் தயாரிப்பதில் அதிலும் பெருந்தொகையாகத் தயாரிப்பதில் உள்ள ஒரு சிக்கல் அதனை நீண்டகாலத்துக்குப் பாதுகாத்து வைத்திருக்க முடியாது என்பதாம். அது வெப்பங்குறைந்த வேளையில் நன்றாக இளகிப் பாணியாகிப் பயனற்றுப்போகும் இயல்புள்ளது. எனவே வெப்பங்குறைந்த வேறு பிரதேசங்களில் உள்ளவர்கள் பனங்கட்டியை விரும்பி வாங்குவதாயின், அதன் கசியுந் தன்மையை நீக்குவதற்கு வழிவகைகள் உடனடியாகக் கண்டு பிடிக்கப்படுதல் அவசியமாகும்.

தமிழ் நாட்டின் முன்னேற்றம்

திருச்செந்தூரிற் செய்யப்படும் பனங்கட்டியை புட்டுக் கருப்புக்கட்டி என்பர். அது ஓராண்டுக்காலம் உருக்குலையாமல் பழுதடையாமல் இருக்கிறது. தமிழ்நாட்டில் வேறுசில இடங்களில் பனங்கட்டியின் பொண்ணிறம் கெடாமல் இருப்பதற்கு 105° C வெப்பநிலை வந்த பாகினை அள்ளிப் பிறிதொரு மண் சட்டியில் விட்டுக் கடைந்து மணிகள் நொருங்குமாறு காய்ச்சுகிறார்கள். இதனால் ஈரச்சத்து முற்றாக வெளியேறிவிடுகிறது. பாணி நன்றாக இறுகிவிடுகிறது. கசிவு உண்டாக வழியில்லாமற் போகிறது.

திருநெல்வேலி மாவட்டத்தில் “ இருப்புச் சரக்கை முறுக விடு ” என்பார்கள். இதன் கருத்து ஈரத்தன்மை இல்லாமல் அதிக உஷ்ண நிலையில் எடுக்கலேயாம். ஆனால் பதத்துக்கு மேல் முறுகவிட்டால் நிறங்கெட்டுக் கறுப்பாகி விடுகிறதைத் தவிர்க்க முடியாது.

சேலம் மாவட்டத்தில் ஈரத்தன்மையைப் போக்குவதற்கு வேறு வழியைக் கையாளுகிறார்கள். நிலத்தில் தோண்டப்பட்ட

குழிகளில் துணியையிட்டு அதன் மேல் இறுகிய பாகினை ஊற்றி விடுதல். இதனால் நாற்றிசையிலும் உள்ள மண் ஈரத்தன்மையை நன்றாக உறிஞ்சிக் கொள்கிறது.

இக்காலத்தில் சில இடங்களில் கிட்டங்கிகள் அமைத்து வெப்பமுள்ள காற்று நிலவச் செய்து பனை வெல்லத்தின் ஈரத்தன்மையை நீக்குகிறார்கள். இதற்குச் சிலிக்கஜெல் என்னும் கற்களால் சிலின்டர்கள் உருவாக்கப்படுகின்றன. சிலிக்கஜெல் ஈரத்தை உறிஞ்சும் தன்மை உள்ளது.

பனங்கட்டியைப் பழுது படாமல் நீண்டகாலம் பாதுகாத்து வைத்துப் பயன் படுத்துவதற்குப் பேராசிரியர் ருவ் கூறும் வழி, அதனைப் பொலித்தீன் பைகளிலிட்டு, அலுமினியப் பாத்திரங்களிலடைத்து, உமியுள்புதைத்து வைத்தலாகும். பனை வெல்லத்தினருமையை அறிந்தவர்கள் இங்ஙனம் பாதுகாப்பதற்கும் தயங்கமாட்டார்கள்.

தமிழ் நாட்டில் தரமான பனைவெல்லம்

தமிழ் நாட்டில் பெருந்துறை, குன்னத்தூர், காங்கயம், சிறுவலூர், தாராபுரம், கோயமுத்தூர், அவினாசி, பொள்ளாச்சி, மூலனூர், நம்பியூர் முதலிய பலவிடங்களிற் பனை வெல்லத் தொழிற்சாலைகள் உள்ளன. ஆங்காங்கே பெருந்தொகையாகப் பனை வெல்லங் காய்ச்சுகிறார்கள்.

இன்னும் வேலூர், சேலம், தர்மபுரி, மத்தூர், திருப்பூர், இராமநாதபுரம், கன்னியாகுமரி, மதுரை, திண்டுக்கல், காஞ்சிபுரம், விழுப்புரம், கடலூர், திருச்சிராப்பள்ளி, கரூர், தஞ்சாவூர், திருவாரூர், செங்கல்பட்டு முதலிய இடங்களிலும் பனை வெல்லத் தயாரிக்கிறார்கள். இங்கெல்லாம் தரமான பனங்கட்டி உற்பத்தியாகிறது.

பாரதநாட்டில் பனை வெல்லம்

தமிழ் நாட்டின் பலமாநிலங்களிலேயன்றிப் பனைவளஞ்சிறந்துள்ள பாரதத்தில் பல மாகாணங்களிலும் பனை வெல்லம் தயாரிக்கப்படுகிறது. ஆங்காங்கே ஆண்டு தோறும் தயாராகும் வெல்லத்தின் தொகையும், அதனால் கிடைக்கும் வருவாயும் வருமாறு. இதிலுள்ள மணங்கு என்பது 82 ரூத் தல் நிறையைக் குறிப்பதாகும்.

மாகாணம்	அளவு (மணங்கு)	ரூபா
1. ஆந்திரா	2,34,371	46,77,420
2. வங்காளம்	4,95,960	99,19,200
3. பீஹார்	5,000	1,00,000
4. பம்பாய்	1,461	29,220
5. கேரளம்	70,00,900	1,40,00,000
6. சென்னை	80,00,000	1,60,00,000
7. மத்திய பிரதேசம்	605	30,100
8. ஒரிசா	4,553	1,13,835
9. இராஜஸ்தான்	1,500	24,000
10. உத்தரப் பிரதேசம்	4,463	71,418

காந்திய சேவாசங்கத்தின் முயற்சி

இலங்கையில் பனைவளமுள்ள வடபிரதேசத்திலே பனை வெல்லத்தைக் குடிசைத் தொழிலாகக் கூடிய அளவில் செய்வதற்கு முயற்சி எடுத்தவர்களுள் அகில இலங்கைக் காந்திய சேவா சங்கத்தாரும் ஓரளவில் முன்னோடிகளேயாவர்.

பனை வெல்லம் ருத்தல் எழுபது சதத்துக்கு விலை போன காலத்தில் 1953 ஆம் ஆண்டில் பரீட்சார்த்தமாக நீர்வேலியில் ஒரு தொழிற்சாலையை ஆரம்பித்தார்கள். இலங்கைத் தொழிலாளரே பதநீரை இறக்கி உதவிசெய்தார்கள். காந்திய சங்கத்தார் மேலிடத்தில் தொடர்பு கொண்டதன் பயனாக இலங்கை அரசாங்கம் 1954 ஆம் ஆண்டில் பனைவெல்ல நிபுணரான ஏ. ரீ. காசி அவர்களின் உதவியை இவர்களுக்கு வழங்கியது. அவர் உதவியுடன் இவர்கள் பலாலியில் பனைவளமுள்ள இடத்தில் பனை வெல்லம் உற்பத்தி செய்யத் தொடங்கினார்கள். அங்கு இந்தியத் தொழிலாளரும் பதநீர் இறக்க உடந்தையா யிருந்தார்கள்.

ஒருநாளில் ஒரு பனையிலிருந்து இறக்கப்பட்ட பதநீர் லிருந்து இரண்டு ருத்தல் வெல்லம் தயாரிக்கக் கூடியதாக

இருந்தது. இவர்களின் உற்பத்திவளனோ வர்த்தகவிருத்தியோ குறைவாக இருந்தபோதிலும் இவர்கள் மேற்கொண்ட நோக்கம் பெரிதாயிருந்தது, பெருமைப்படவேண்டியது.

கள் உற்பத்தியைக் காலகதியிற் குறைத்து முற்றாக நீக்கவும், கிராமப் பொருளாதாரத்தை உயர்த்தவும், அரசாங்கத்தின் முன்னேற்றத் திட்டங்களுக்கு ஒத்தாசை புரியவும், பனை வெல்ல உற்பத்தியைத் தேசியவருமானத் துறைகளில் ஒன்றாகக் கணிக்கவும் அதன் ஒரு பயிற்சித் தொழிலாக சாதி பேதமின்றி எல்லோருக்கும் பழக்கவும் இவர்கள் திட்டம் முன்னோடியாயிருந்தது. இன்று உருத்திரபுரம், தருமபுரம் ஆகிய இடங்களில் நிலவசதி பெற்றுள்ள இவர்கள், பனைத் தொழிலையும் கைதூக்கி விடுவார்களாக.

நல்ல முறையில் தயாரிக்கப்படும் பனை வெல்லத்துக்குத் தென்னிலங்கையிலும் நல்ல மதிப்புண்டு. பனை வெல்லத் தயாரிப்பை ஒவ்வொரு கிராமத்தவரும் புனிதப் பணியாகக் கைக்கொண்டால் பொதுமக்களின் பொருளாதார நிலை தரமாக உயர்வடையும் என்பது நிச்சயம்.

இக்காலத்துப் பனங்கட்டித் தொழில்

இவ்வாறாக அண்மையில் கணிக்கப்பட்ட ஒரு கணக்கு விபரத்தின் வண்ணம் வடமராட்சி வடக்கு கிழக்குப் பிரதேசங்களிலே 11,43,000 இருத்தல் பனங்கட்டியும், தென் மராட்சியில் 5,02,800 இருத்தலும், வலிகாமம் வடக்கில் 41,380 இருத்தலும், பச்சிலைப்பள்ளியில் 24,000 இருத்தலும் தயாரிக்கப்பட்டன என்பர். இத்தொகையினதாய் பனங்கட்டியைத் தயாரிப்பதற்கு 11,93,600 கலன் பதநீர் பயன்படுத்தப்பட்டது. ஒரு கலன் பதநீரில் ஒரு ருத்தலுக்கு அதிகமான பனங்கட்டி செய்யலாம்.

முன்னர் தயாரிக்கப்பட்ட பனங்கட்டியிற்பார்க்க இக்காலத்தில் பலவிடங்களில் நவீனமுறையில் நல்ல பனங்கட்டி தயாரிக்கப்படுகிறது. இக்காலத்துப் பனங்கட்டி எங்கு தயாரிக்கப்பட்டாலும் தரத்திலும் குணத்திலும் சுவையிலும் சிறந்து வருகிறது. நீண்டகாலத்துக்கு அதிலும் குளிரான காலங்க

ளில் குளிரான பிரதேசங்களில் வைத்து உபயோகிக்கக் கூடிய வகையில் தரம் இன்னும் உயர்தல் விரும்பத்தக்கது.

திருந்திய முறையில் வெல்லந் தயாரித்தற்குத் திட்டமிடற் பகுதியார் தெரிவித்த யோசனை, கொதித்த பதநீரைச் சல்லடைத் துணியினால் வடிகட்டுதல் வேண்டும் என்பதாகும். தெளிந்த பதநீரைக் கொண்டு தங்கநிறமான தித்திப்பான பனை வெல்லந் தயாரிக்கலாம்.

இன்னுமொரு தகவலை நாம் அறிதல் வேண்டும். சூரிய ஒளி பதநீர் புளிப்படைவதைத் துரிதப்படுத்துவதால், பதநீரை வெயில் தாக்குவதன்முன் இறக்குவது நல்லது. இங்ஙனம் இறக்கும் பதநீரிலிருந்து சுவையான பனங்கட்டி பெறுதலோடு கூடுதலான அளவையும் பெறலாகும். இன்னும் பதநீரைக் காலதாமதமின்றிக் காய்ச்சுவதால் சீனிச்சத்துச் சிதையாமல் இருக்க வழியுண்டாகிறது. இங்ஙனமாயின் ஒரு கலன் பதநீரில் ஒன்றரை இருத்தல் பனைவெல்லம் தங்கக்கட்டிபோல் கிடைக்கும் என்பர்.

நவீனமுறையிலுள்ள நன்மைகள் பல இலாபகரம், தூய்மை, பொருளிழப்பின்மை, பதங்கெடுதலின்மை, தரமுயர்வு, சுவையதிகம், நீண்டநாள் உபயோகம் என்பனவும் பிறவுமாம்.

நவீனமுறையில் வெல்லம் தயாரித்தல்

நவீனமுறையில் வெல்லம் தயாரிப்பதற்குச் சில உபகரணங்கள் தேவை. நாற்சதுரமான கொப்பரை, மரச்சட்டகப்பை, மரத்துடுப்பு, கரண்டி, பதநீரை வடிகட்டும் வசதி, சுத்தமான வாளிகள், அளவான மர அச்சுகள், வெப்பமானி முதலியன கைவசம் இருத்தல் அவசியம்.

தொழிற்சாலை அமைப்பு

பனங்கட்டித் தொழிற்சாலையில் முக்கியமான இடம் அடுப்பு. நின்று காய்ச்சுவோருக்கு நெருப்பு வெப்பம் தாக்காத முறையில் செங்கட்டிகளால் நவீன முறையில் புகை போக்கியோடு அடுப்பு அமைதல் வேண்டும். உடனுக்குடன்



சாம்பலை வெளியேற்றக்கூடிய வசதி இருத்தல் விரும்பத்தக்கது. பதநீரைக் கொப்பரையில் ஊற்றுமுன்பே சாம்பலை வெளியேற்றுதல் வேண்டும். கொப்பரைகள் என்றும் பளபளப்பாகச் சுத்தமாய் இருத்தல் வேண்டும். சகல உபகரணங்களும் அழுக்கின்றி இருத்தல் வேண்டும். முதலில் பதநீரைச் சல்லடைத் துணியால் சுத்திகரித்தல் முறையாகும். ஓரளவு பதநீரைக் கொப்பரையில் ஊற்றி நகச்சூடு உண்டாக்குதல் வேண்டும். நகச்சூடு வந்ததை வெப்பமானியைக் கொண்டு அளந்தறிந்துகொள்ளலாம்.

பதநீரை நன்றாக வடித்தபின், அதன் சுண்ணாம்புத் தன்மையை அகற்றுவதற்காக போஸ்போரிக் காடி அல்லது சுப்பர் போஸ்பேற் கலவை இடலாம். இங்ஙனமாய பின் இதனைக் கொதிக்கவைத்து மீண்டும் நல்ல முறையில் வடிகட்டலாம். நன்றாக வடிக்கப்பட்ட தூய்மையான சாற்றினைத் திறந்த முறையில் நவீனமாக அமைக்கப்பட்ட பெரும் பாத்திரத்திலிட்டு 118°C அல்லது 120°C வெப்பம் உண்டாகும் வரை காய்ச்சுதல் வேண்டும். பதனீர் காய்ச்சும் போது கொதி நிலையை அவ்வப்போது அளந்தறிந்து கொள்வதற்கு உபயோகமாகும் வெப்பமானியைக் கவனமாக உபயோகித்தல் வேண்டும். அதனுள்ளிருக்கும் பாதரசம் நச்சுத்தன்மையுள்ளதால் அதனைக் கொதிக்கும் பாகினுள் உடைத்துக் கொள்ளலாகாது.

பனங்கட்டி வர்த்தகம்

அண்மையில் இலங்கையில் நிலவிய சீனித் தட்டுப்பாடு காரணமாகவும், உலக சந்தையில் அதன் விலையுயர்வு காரணமாகவும், நம்மவர் என்ன செய்யலாம் என்று ஆலோசித்துப் பணையை நாடினர். இதுகாறும் குடிசைத்தொழிலாக இயங்கி வந்த பனங்கட்டிச் செய்கையை வர்த்தகரீதியில் வளம்பெறச் செய்து வியாபாரஞ் செய்யும் வாய்ப்பினை ஆராய்ந்து மாவட்ட அபிவிருத்தி இயக்கத்தை ஆரம்பித்தனர். மாவட்ட அபிவிருத்தி இயக்கமும் C. I. S. I. R. நிறுவனமும் மேற்கொண்ட முயற்சியால் 1971-1972 ஆண்டுக்காலப் பகுதியில் ஒன்பது பனங்கட்டித் தொழில் நிலையங்களை உருவாக்கினர்.

இவ்வாறாக 1975 ஆம் ஆண்டளவில் ஆங்கீகரிக்கப் பெற்றிருந்த 79 தொழில் நிலையங்களில் 58 நிலையங்கள் முன்னரே உற்பத்தியில் ஈடுபடத் தொடங்கியிருந்தன. இன்று 95 நிலையங்கள் கைகொடுக்கும் பான்மையில் பனங்கட்டி உற்பத்தி செய்கின்றன. இவற்றுள் இரண்டிடத்தில் சீனியும் செய்யப் படுகிறது.

மண்வளமும் பனங்கட்டியின் தரமும்

பதநீரின் இனிப்புத்தன்மை இடத்துக்கு இடம் வேறுபடுகிறது. வெயிலதிகமுள்ள இடம், மண்வளமுள்ள இடம், செம்

மண், பசனையும் நீர்ப்பாசனமும், சுண்ணாம்புத்தரை முதலியவற்றால் பதநீரின் இனிப்புத்தன்மை அதிகரிக்கிறது. இதனால் பனங்கட்டியின் தரமும் சுவையும் அதிகரிக்கும்.

சில இடங்களில் அதிகசுரப்புள்ள பனைகளின் பதநீரில் தரமான பனங்கட்டி உண்டாவதில்லை. ஆனால் திருச்செந்தூர், திருநெல்வேலி போன்ற இடங்களில் பதநீர் ஊற்று அதிகமாகவும், பனங்கட்டியின் தரம் உயர்ந்ததாகவும் உள்ளன.

தமிழ் நாட்டில் சில இடங்களில் பனம்பாகு உறைபதத்தில் இருக்கும்போது, சுக்கு, ஏலம், கரம்பு, எள்ளு, பயறு முதலியவற்றில் ஏதாவது ஒன்று இடுகிறார்கள். உறையும் பருவத்தைத் தமிழ் நாட்டுப் பெண்கள் “வெல்லம் சத்துப் போடுகிறது” என்னும் தொடரால் குறிப்பிடுவர்.

சிறிய பனங்கட்டியை அவர்கள் சில்லுக் கருப்பட்டி என்பர். சிறுவில்லையாக அல்லது நெல்லிக்காய்ப் பருமனாக இதுனைச் செய்வர். இதை உருவாக்கும் தட்டுகள் மரத்தாலானவை. நெல்லிக்காய்ப் பருமனில் உருவாகும் கருப்பட்டியைப் புட்டுக் கருப்பட்டி என்பர். இது இனிப்புச்சத்து அதிகமுள்ள பதநீரில் செய்யப்பட்டு இருப்பில் வைக்கக் கூடியதாகிறது. குலசேகர பட்டினத்தில் இது அதிகமாகச் செய்யப்படுகிறது. இதனை இலங்கை 1961 இல் 680 தொன் அளவு இறக்குமதி செய்து 5, 23, 000 ரூபா கொடுத்தது. இதில் கசியுந்தன்மை இல்லை.

பனங்கட்டியின் அளவும் அழகும்

பனம் பாகினை அளவான அச்சுகளில் ஊற்றி உறைய விட்டு அழகான உருவத்தில் சந்தைப் படுத்துவதால் விற்பனையில் கவர்ச்சியுண்டாகிறது. ஓரங்கள் உடையாமல் கட்டிகள் உருக்குலையாமல் இருத்தல் தனி அழகும் மதிப்பும் தரும். பெரும்பாலும் வாகைமரப் பலகை அச்சிலுள்ள குழிகள் இரண்டங்குல ஆழமாயும் வாய்ப்புறம் அகன்றும் அடிப்புறம் ஒடுங்கியும் இருக்கும். இவற்றுள் ஊற்றப்படும் பாகு அரைமணி நேரத்தில் இறுகிவிடுவதால் அச்சினைக் கவிழ்க்கும்

போது கட்டிகள் தனியாக வருகின்றன. சதுரமாயும் அழகாயும் உருக்குலையாமலும் உள்ள கட்டிகளைக் காகிதத்தில் சுற்றும் போது பார்வைக்கு அழகாயிருக்கும்.

முற்காலத்தவர் சிரட்டைகளில் ஊற்றியும் வைத்தனர். சிரட்டை முறை நல்லது என்று இக்காலத்திலும் கருதுகிறார்கள். சிரட்டையினடியில் துவாரம் இருந்தால் பாகிலுள்ள நீர் இலகுவில் வெளியேறி விடுதல் சாதகமாகிறது. சிரட்டையில் உருவாகும் வெல்லம் அழகாக இருந்த போதிலும் எடை அளவு அறிய முடியாததாக இருக்கும்.

இதற்கு இக்காலத்தவர் களிமண்ணால் ஒரே அளவாய் அழகாய்ச் சிறு சுட்டிகள் செய்கிறார்கள். சிரட்டை போலுள்ள சுட்டிகளைத் தாமே செய்து உபயோகித்த சம்பந்தம் அவர்கள் இது நல்லமுறை எனக் கண்டுள்ளார்.

பத்து ஆண்டுகளுக்கு முன் கணித்த வண்ணம் தமிழ் நாட்டில் ஆண்டு தோறும் நான்கு கோடி ரூபா பெறுமதியான பனை வெல்லம் தயாரிக்கிறார்கள். இத் தொகை இக்காலத்தில் அதிகரித்துள்ளது.

மாவட்டம்	உற்பத்தி - தொன்	விலை: ரூபா
1. கன்னியாகுமரி	2074.2	18,66,800
2. திருநெல்வேலி	3946.3	35,51,700
3. மதுரை	1002.8	9,02,600
4. இராமநாதபுரம்	6098.6	54,88,700
5. தஞ்சாவூர்	140.8	1,26,700
6. திருச்சிராப்பள்ளி	3060.0	27,54,000
7. சேலம்	6054.8	54,49,300
8. கோயம்புத்தூர்	28057.7	2,52,51,900
9. தென்னாற்காடு	334.7	3,01,200
10. வட ஆற்காடு	206.0	1,85,400
11. செங்கற்பட்டு	142.9	1,28,600

“வைத்தியர்கள் எண்ணப் பனை வெல்லம் சாப்பிடச் சொல்லியிருக்கிறார்கள். நான் தினமும் பனை வெல்லம் சாப்பிட்டு வருகிறேன். பனை மரங்கள் இருக்குமிடமெல்லாம் சுலபமாகப் பனை வெல்லம் தயாரிக்கலாம். வறுமையை இந்த நாட்டிலிருந்து விரட்டுவதற்கு இது வழியாகும்.”

“சீனிக்குப் பதிலாகப் பனங்கட்டியையே உபயோகிக்கலாம். உண்மையிற் சிலர் பனங்கட்டியையே அதிகம் விரும்புகிறார்கள். கள் இறக்குவதற்குப் பதிலாகப் பதநீரை இறக்கினால் நாட்டில் சீனித் தட்டுப்பாடு உண்டாகாது. ஏழைகளுக்கு மிகவும் குறைந்த விலையில் பனங்கட்டி கிடைக்கும்.”

— மகாத்மா காந்தி

பனங்களை விற்று அதிக வருமானம் பெறலாம் என்னும் கருத்து இருக்கும்வரை பதநீரின் உற்பத்திப் பொருள்களின் நன்மையை நாம் அறியமுடியாது. எனவே கள்ளிறக்கும் தொழிலாளர் கருணையோடு கருபனியும் தயாரித்தல் வேண்டும்.

— பனையாராய்ச்சிச் சபை

தற்பொழுது, பனைவெல்லத்தின் ஊட்டச்சத்தை உணர்ந்து பனைவெல்லம் சாப்பிடாதவர்கள் கூட இதை உபயோகிக்க ஆரம்பித்துவிட்டனர். நல்ல விலையும் இதற்குக் கிடைக்கிறது. எனவே உற்பத்திசெய்வதில் உள்ள குறைபாடுகளை உடனடியாக நிவர்த்திக்கவேண்டும்.

— கே. சம்பந்தம்

சீனி கற்காரம் பனாட்டொடு சர்க்கரை ரொவ்விகள் ஜாம் சர்பத் செய்வதோடு பாணியும் பாணிப் பனாட்டும் பனங்கட்டி பண்ணிப் பலவுணவுக்கும் பாவிக்கலாம்.

— பொன்னாலை கிருஷ்ணபிள்ளை



11. சீனி

சீனா தேசத்தில் முதன் முதலாகக் கரும்பிலிருந்து சீனி செய்தார்கள் என்றும் அதனால் அதனைச் சீனி என்று வழங்கினார்கள் என்றும் கூறுவர். பாரதநாட்டில் ஆயுர்வேத நூல்களில் இனிப்புக்குச் சர்க்கரா என்று பெயர். ஆரம்பகாலத்தில் சீனி மருந்துண்பதற்கே பயன்பட்டது.

நாளாந்த உணவில் அளவாகச் சேரும் சீனி உடம்பின் அழிவு தேய்வுகளைச் சீர்செய்து புதிய சக்தியைத் தருகிறது. ஓடியாடி விளையாடும் குழந்தைகள், அதிக வேலை செய்யும் இளைஞர்கள், தொழிலாளர் ஆகியோருக்கு அளவான சீனி அவசியமாகும். சீனிச்சத்து சுக்குரோஸ் (Sucrose) எனப்படும். தென்னை, பனை, ஈந்து, தாலப்பனை முதலியவற்றின் சீனிச்சத்து விபரத்தைச் சம்பந்தம் பின்வருமாறு கூறுவர்.

பதநீர் இனம்	சீனிச்சத்து
தென்னை	— 14.12%
ஆண்பனை	— 12.45%
பெண்பனை	— 12.02%
ஈந்து	— 12.93%
தாலப்பனை	— 12.24%

பனஞ்சீனி

கரும்புச் சீனியைப் பயன்படுத்தும் எல்லா உணவுப் பண்டங்களுக்கும் பனஞ்சீனியை உபயோகிக்கலாம் என்று தமிழ்நாட்டு நிபுணர்கள் கண்டுள்ளார்கள். எங்கள் நாட்டு உணவுப் பண்டங்களுக்கும், மேற்கு நாட்டு முறையில் தயாரிக்கும் உணவுகளுக்கும், மிட்டாய் இனிப்பு வகைகளுக்கும் பனஞ்சீனியை உபயோகித்துள்ளார்கள்.

மைசூர்ப்பாகு, லட்டு, ஜிலேபி, கோவா, போளி, பாயசம், மோதகம், கொழுக்கட்டை முதலிய உணவுகளுக்கும் பெப்பமின்ட், ரொபி, மிட்டாய் முதலியவற்றுக்கும்; காப்பி, தே, பால் முதலிய பானகங்களுக்கும் பனஞ்சீனி மிகவும் உவப்பானது, தெவிட்டாதது, திவ்வியமானது.

இதனால் உடலுக்கு ஆரோக்கியமுண்டாகும் என்று நிபுணர்கள் ஆராய்ந்து கூறியுள்ளார்கள். பனஞ்சீனி உடம்பை வளர்க்கும் என்பது தமிழ்நாட்டு வைத்தியர்கள் கண்ட முடிபு.

பனஞ்சீனியை விட மிகவும் உயர்ந்த உத்தமசத்துள்ள சீனி வேறு எதுவுமே இல்லை என்பர். நல்ல கண்பார்வைக்குப் பனஞ்சீனி உதவிசெய்கிறது. போஷாக்குக் குறைவால் உண்டாகும் கண்வியாதிகளுக்குப் பதநீர் உட்கொள்வது நல்ல பரிகாரம் என்று மதுரை மருத்துவக் கல்லூரிப் பேராசிரியர் கலாநிதி வேங்கடசாமி கண்டுள்ளார். பதநீரைப் போலவே அதிலிருந்து உண்டான பனஞ்சீனியிலும் பல்வேறு உணவுச் சத்துகள் உள்ளன. அது குழந்தைகள் முதல் முதியவர் வரை எல்லோருக்கும் மிகவும் நல்லது. பழுப்புச் சீனியில் உயிர்ச்சத்து B. போதிய அளவு இருக்கிறது.

யாழ்ப்பாணத்தில் பனஞ்சீனி

பொலிகண்டி, சண்டிருப்பாய் முதலிய இடங்களில் பதநீரிலிருந்து பனஞ்சீனி செய்தார்கள். பொலிகண்டியில் பரீட்சார்த்தமாகப் பனஞ்சீனி செய்யத் தொடங்கிப் பெருவெற்றியீட்டினார்கள். கிராமாபிவிருத்திக் கைத்தொழிற் பகுதியினர் பனஞ்சீனி செய்யப் பழக்கி வழிகாட்டினார்கள். இவர்கள் 1956 ஆம் ஆண்டிலேயே 8000 ரூபா செலவிட்டுக் கட்டடமும் கட்டினார்கள்.

இவர்கள் என்பது பனைகளை வருடம் நான்கு ரூபா வீதம் குத்தகை எடுத்து நாள்தோறும் ஐம்பது கலன் பதநீர் எடுத்தனர். பழுப்புச் சீனியும் வெள்ளைச் சீனியும் செய்து விற்றனர். பழுப்புச் சீனி அறுபத்தைந்து சதமாக அக்காலத்தில் விலைபோயிற்று. அது தரமாயிருந்தது. முன்னோடிகளான பொலிகண்டி மக்களின் முன்னேற்றத்தைக்கண்டு, திருவடி நிலையம், கருகம்பாளை, மந்துவில், வராத்துப்பளை ஆகிய இடங்களிலும் பனஞ்சீனி உற்பத்தி செய்யத் திட்டமிட்டனர்.

பதநீரிலிருந்து பனஞ்சீனி செய்யலாம் என்று 1951 ஆம் ஆண்டில் யாழ்ப்பாணம் இந்துக்கல்லூரிப் பொருட்காட்சி விழாவில் திருநெல்வேலியைச் சேர்ந்த சின்னத்துரை அவர்

கனம் மைந்தர் சோமசுந்தரம் அவர்களும் மாணவர்களுக்கு விளக்கிக்காட்டி வெள்ளைச்சீனி செய்த முறையைப் பல்லாயிரவர் கண்டு பாராட்டினர்.

பதநீரில் சுப்பர் போஸ்பேற் கலவை சேர்த்துக்காய்ச்சி வடிகட்டும் போது சுண்ணாம்பு நீங்கிவிடுகிறது. சுண்ணாம்பு நீங்கிய பதநீரை வட்டக் கொப்பரைகளில் வடித்து ஊற்றிக் காய்ச்சி 110°C வெப்பநிலைக்குச் சூடேற்றுவர். பின்னர் இப் பாகினைத் தொட்டிக்குள் ஊற்றி நகச்சூடுள்ள வெந்நீர் நிரப்பிய தொட்டிக்குள் 24 மணி நேரம் வைத்து மரத்துடுப்பால் அடிக்கடி கிளறுவர்.

இந்தமுறையில் தயாரிக்கும் போது 24 மணி நேரத்தில் சீனி விளைந்து விடுகிறது. இதைக் கால்மிதியால் இயக்கும் சென்ரிபியூகல் இயந்திரத்திலிட்டுச் சுழற்றும் போது சீனி வேருகவும், கழிவுப்பாகு வேருகவும் கிடைக்கும். சீனியை வெயிலில் உலர்த்தி எடுத்துக்கொள்வர்.

பொலிகண்டியில் நடைபெற்ற தொழிற்சாலையில் திருவாளர்கள் சு. நாகலிங்கம், வ. மாரிமுத்து, த. வேலும்மயிலும் முதலானோர் முன்னின்றனர். அங்குப் பனஞ்சீனி செய்வதற்கான கலம் ஆறடிநீளம் இரண்டடி அகலம், பத்தங்குல உயரமானது. அதிலிடப்பட்ட பதநீர் நாற்பது பாகைவரை சூடேற்றப்பட்டபின் சுப்பர் போஸ்பேற் கலக்கப்படும். சுண்ணாம்பு குறையும் வரையும் தரித்திருந்தபின் நூறு பாகை வரை சூடேற்றுவர், பின்னர் அதனை நன்றாக வடித்து மீண்டும் 110 பாகைவரை சூடாக்கிப் பாணியாக்குவர்.

பனம்பாணி பதமாக உருவானதும் அதனை இறக்கி படிகமாக்கும் தொட்டியில் (Crystalliser) இட்டு ஒருநாள் விடுவர். இங்ஙனம் விடும்போது அதனை ஐந்து நிமிட நேரத்துக்கு ஒரு முறை சுழற்றுவர். இவ்வாறாக இருபத்துநான்கு மணிநேரம் கழிந்தபின் பாணியை வெளியே எடுப்பர்.

இப்பாணியை மொலாசஸ் என்று கூறுவர். மொலாசஸ் என்னும் பாணியை சென்ரிபியூகல் யந்திரத்திலிட்டுச் சுழற்றும்

போது சீனி வேருகவும் பாணியின் ஒருபகுதி வேருகவும் வரும். முதலில் வந்த சீனி முதலாம்தரத்து வெள்ளைச்சீனி எனப்படும்.

எஞ்சிய பாணியை மறுநாள் 114 பாகைகளவுக்குச் சூடேற்றி முன்செய்ததுபோலச் செய்யும்போது இரண்டாந் தரத்துப் பழுப்புச்சீனி உண்டாகும். இங்ஙனம் எடுத்த சீனி இனங்களை வெயிலில் உலரவிட்டு உபயோகத்துக்குக் கொள்வர்.

இத்தகைய முயற்சியில் திருவாளர் நாகலிங்கம் உழைத்த மாதிரியும் உபகரித்த மாதிரியும் யாழ்ப்பாணத்தாராற் போற்றத் தக்கவை. அவர் பரோபகாரஞ் செய்த முன்னோடியாவர்.

பேராசிரியர் ருவ் அவர்கள்

இன்றுள்ள நிலைமையில் யாழ்ப்பாணப் பிரதேசத்தில் முப்பதுலட்சம் பனை மரங்களையாவது பதநீருக்காகச் சீவினால், வருடந்தோறும் ஒருலட்சம் தொன் பனஞ்சீனி செய்யலாம் என்று பேராசிரியர், சீனி நிபுணர் ருவ் அவர்கள் கூறினார்.

நவீனமுறையில் வெல்லந் தயாரித்தலைப்பற்றிப் பேராசிரியர் குறிப்பிடும் போது காற்றொதுக்கப்பட்ட பாத்திரத்தில் காய்ச்சுதல் வாய்ப்பானதாகும் என்பர். (Vacuum pan boiling) இம் முறையினால் சீனியுற்பத்தி அதிகமாகும், சீனியின் தரம் நன்றாகும், விறகுச்செலவு குறையும், உற்பத்திச் செலவு குறையும், கொதிநிலை அதிகம் தேவையில்லை, தீய்ந்து போவது குறைவாகிறது.

பனஞ்சீனி செய்யும் போது 108°C வெப்பநிலையில் காய்ச்சிய பாகிலிருந்து உண்டாகும் சீனியின் படிகங்கள் கண்ணாடித் தூள் போலப் பளபளப்பாகவும் ஒழுங்கான வடிவமுள்ளனவாயும் இருக்கும். அன்றி 109°C வெப்பநிலையில் காய்ச்சினால் சிறுசிறு படிகங்களாகவும், பளபளப்புக் குறைவாயும் இருக்கும். இன்னும் 110°C அல்லது 111°C நிலையிற் காய்ச்சினால் வெண்ணிற மாவாக இருக்குமேயன்றிச் சீனி மணிகள் உருவாகமாட்டா. இதன் சுவையும் தரத்திற்குறைவாகவே இருக்கும்.

நிபுணர் ருவ் அவர்களின் சேவை

பாரத அரசின் சீனித்தொழில் நிபுணர் பேராசிரியர் ருவ் அவர்களின் சேவை இலங்கையரசாங்கத்துக்குக் கிடைத்திருந்த போது, அவர் இலங்கையின் சீனித் தேவையையும் பற்றுக்குறையையும் பனை வளத்தையும் பரிசீலனை செய்தார்.

இலங்கைக்கு ஆண்டுதோறும் தேவையான மூன்று லட்சம் தொன் சீனியில் இங்கே 80,000 தொன் சீனியே கந்தளாய், உடவளவை ஆகிய இடங்களில் உற்பத்தியாகிறது. இந்நிலையில் இறக்குமதியாகும் சீனியின் விலையும் உலக சந்தைகளில் உயர்ந்து கொண்டே போகிறது.

முன்னர் 1970ஆம் ஆண்டில் 20 கோடி ரூபாவுக்கு 2,78736 தொன் சீனி கிடைத்த சந்தையில், 1975ஆம் ஆண்டில் 24 கோடியே 76 லட்சம் ரூபாவுக்கு 54,695 தொன் சீனி கிடைத்தது. நம்நாட்டில் குடிசனத்தொகை அதிகரிக்குந் தோறும் குழந்தைகளுக்குச் சீனியில்லாமல் உணவூட்ட முடியாது.

சீனித் தட்டுப்பாடும் அதனை இறக்குமதி செய்வதிலுள்ள கட்டுப்பாடும் வேதனை தருவனவாகும். இந்நிலையிலாவது எங்கள் இயற்கை மூலவளங்களை நாம் எட்டிப்பார்த்தல் வேண்டும். பனையிலிருந்து தரமான பனங்கட்டி, சீனி செய்யலாம் என்று ருவ் அவர்களே வற்புறுத்தியுள்ளார்கள்.

பெருமளவில் பனஞ்சீனி தயாரித்தல்

இலங்கையில் பெருமளவில் பனஞ்சீனி உற்பத்தி செய்யும் வாய்ப்பினைப் பற்றிக் கூறும்போது, பேராசிரியர் ருவ் “நல்ல பதநீராயிருந்தால் இருபது இருத்தல் நிறையுள்ள பதநீர் எட்டரை இருத்தல் சீனி தரும்” என்றார். அன்றி பன்னிரண்டு இருத்தல் மொலாசஸ் கிடைக்கும் என்றும், இங்குள்ள பனை வளத்தைக் கொண்டும் தொழிலாளர் வசதியைக் கொண்டும், யாழ்ப்பாண மாவட்டத்திலேயே நல்லதொரு பனஞ்சீனியாலையை ஆரம்பிக்கலாம் என்றும், நாளொன்றுக்கு இங்கே நான்கு தொன் பனஞ்சீனி செய்யலாம் என்றும் அவர் கூறினார்.

பெருமளவில் சீனி தயாரிப்பதற்கு 10,000 பனைகள் போதுமானவை. இதனால் 200 தொழிலாளருக்கு வேலைவாய்ப்புகள் உண்டாகும். கரும்புச் சீனியை விடச் சிறந்த சீனி செய்வதற்கு எங்கள் நாட்டிலே நல்ல வசதியுண்டு என்று யேமன் தேசத்து நிபுணர் ஒருவர் முன்னர் வற்புறுத்தியும் எங்கள் கைத்தொழில் மந்திரிமார் எவரும் அதனைக் காதி விழுத்தவில்லை.

பெருமளவில் சீனி தயாரிக்கும்போது உற்பத்தி விலை மிகவும் குறையும். நாள்தோறும் ஒரு தொன் சீனி செய்யும் இயந்திரங்கள் தமிழ்நாட்டில் இயங்குகின்றன. தமிழ்நாட்டிலேயன்றிப் பாரதநாட்டின் வேறு பிரதேசங்களிலும் பனஞ்சீனி உற்பத்தியாகிறது. வங்காளம், ஆந்திரா, கேரளம் முதலிய மாவட்டங்களில் பனஞ்சீனித் தொழிற்சாலைகள் உள்ளன. ஆங்காங்கே ஒரு கிலோ பனஞ்சீனி செய்யச் சராசரியாக ஒன்றரை ரூபா செலவாகிறது.

பத்தாயிரம் பனையைக்கொண்டு இருநூறு பேருக்கு வேலை வாய்ப்பைக் கொடுக்கும் பனஞ்சீனித் தொழிற்சாலை வேலை விபரம் தமிழ்நாட்டிற் கண்டவண்ணம் பின் வருமாறு அமையும்.

1. பதநீர் இறக்குவோர்	114	பேர்
2. பதநீர் காய்ச்சுவோர்	35	„
3. ஒலைமட்டை பணியாளர்	10	„
4. சீனி ஆலைப் பணியாளர்	15	„
5. நார்வேலை செய்வோர்	6	„
6. தூரிகை வேலை செய்வோர்	8	„
7. மேற்பார்வையாளர்	12	„

இன்னும் இத்தொழிலை நம்பி மட்பாண்டஞ் செய்வோர், மரவேலை செய்வோர், இரும்பு வேலை செய்வோர் என்போர் இருபது பேர் இருக்கலாம்.

ஆலையின் அமைப்பு

கரும்புச் சீனி ஆலை அமைப்பிலே பனஞ்சீனி ஆலையும் அமையும். திறந்த வட்டப் பாத்திரங்களிற் பதநீரைக் காய்ச்

சிப் பாகாக்குவர். பாகிலுள்ள சீனி படிக்கங்களாக எட்டு மணி நேரத்தில் உருவாகும். இவற்றை மின் விசையால் இயங்கும் இயந்திரங்களிலிட்டுச் சீனியாக்குவர். இங்ஙனம் உண்டான சீனியை உலரவிட்டு மூடைகளில் நிரப்புவர். பனஞ்சீனி ஓரளவு பழுப்பு நிறமுள்ளதாகவே இருக்கும். எனினும் இது ஏனைய சீனிகளிலும் பார்க்க மிகவும் நல்லதாகவே பயன் தருகின்றது.

தமிழ்நாட்டில் பனஞ்சீனி

தமிழ்நாட்டில் பனஞ்சீனி தயாரிக்கவல்ல நிபுணர்கள் மாநிலம் தோறும் இருக்கிறார்கள். வடிகட்டிய, பதநீரைக் கொப்பரையில் ஊற்றி சுப்பர் பொஸ்பேற் கலந்து தெளிய வைத்து அதன் காரநிலை 7 PH. இருக்கும்படி செய்வர். தெளிந்த பதநீரைத் திறந்த கொப்பரையில் ஊற்றிக் கவனமாகவும் நிதானமாகவும் சூடேற்றி 110°C அல்லது 112°C பாகையில் பாகினை இறக்கிப் படிகம் வளர்க்கும் தொட்டிக்கு மாற்றுவர். தொட்டியில் மாற்றிய பாகினை அடிக்கடி இரண்டு மணிநேரம் கிளறிவிடுவதால் பாகு நன்றாக இறுகிப் படிகம் உண்டாகி வளரும். இதை 24 மணிநேரம் வரை குளிரவிடுவதால் அதிகப்படியான படிகம் வளரும்.

பின்னர் சென்ரிபியூகல் மெசின் ஈனப்படும் சீனிச் சர்க்காவில் பாகை ஊற்றித் துளாவி நன்றாகச் சுற்றுவர். அப்போது சீனிப் படிவங்கள் இயந்திரத்தில் தங்கும். கழிவுப் பாகு எனப்படும் மொலாசஸ் வெளியே வரும். இயந்திரத்தில் தங்கிய சீனி மீது தண்ணீர் விசிறிக் கழுவித் துடுப்பால் எடுத்து வெயிலில் உலரவிட்டுச் சாக்குகளில் அடைப்பார்கள்.

வெளிவந்த கழிவுப் பாகினை மீண்டும் 110°C பாகைக்குச் சூடேற்றி 24 மணிநேரங் கழித்து மீண்டும் சீனி தயாரிப்பர். இறுதியில் எஞ்சிய கழிவுப் பாகும் உபயோகமாகின்றது. உணவாகின்றது. இங்ஙனமாக 100 இருத்தல் பதநீரில் எட்டு ருத்தல் சீனியும் எட்டு ருத்தல் கழிவுப் பாகும் கிடைக்கின்றன.

சீனிப்பாகின் பருவம்

சீனிப்பாகு 110°C பாகை சூடேறியது. பருவம் வந்தது என்பதைப் பாகைமானி கொண்டறிவர். சிலர் விரலால் அதனைத் தொட்டு உருட்டி நூலிழைப் பருவம் வந்தது எனக் கண்டு கொள்வர். இப் பாகினைக் குளிர விடும்போது அது சீராகக் குளிர்வதற்காகவே சிலர் நகச்சூடுள்ள நீர்த் தொட்டியில் தாய்ப்பாகைக் கொப்பரையுடன் வைக்கிறார்கள். வற்றிய தாய்ப்பாகு குளிரும் வகையில் சீனிப்படிவங்கள் உருவாகின்றன. தாய்ப்பாகு நன்றாக வற்றும் பருவத்தை அடைவதும் இதற்குச் சாதகமாகும். சீனி நிலைக்குப் பாகு 110°C, அல்லது 112°C பாகைநிலை அடைதல் வேண்டும்.

கிண்டிக் கிளறி விடுவதன் நன்மை

சீனிப்பாகை இடையிடை கிண்டிக் கிளறுவதால் சீனிப் படிக்கங்கள் பரந்து சென்று எங்கும் படிவம் உண்டாக உதவி செய்கின்றன. படிகம் விளையாத பாகங்களிலும் படிக்கங்கள் உருவாக இது சாதகமாகும்.

பனஞ் சீனியின் உபயோகம்

பனஞ் சீனியைக் கொண்டு பனம் பானம், ரொபி என்னும் வெண்ணெய் மிட்டாய், பாதம் மிட்டாய், லெமன் டிராப்ஸ், சொக்கிளேற் முதலியனவற்றை வீட்டிற் செய்து கொள்ளலாம். சில நாள்களுக்கு வைத்து உண்ணலாம்.

பனங் கற்கண்டு

பதநீரை 107°C வெப்பநிலைக்குக் காய்ச்சித் தாய்ப்பாகு எனப்படும் பாகினைத் துத்தநாகத் தகட்டுத் தொட்டியில் ஊற்றி, மணிகள் விளைவதற்கான கொரண்டிச் செடியினையோ அன்றி வேறு சாதனத்தையோ தொட்டியின் அடியில் முட்டாமல் வைத்துவிட்டால் முப்பது நாள்களில் கற்கண்டு மணிகள் விளையும். தொட்டியை உமி அல்லது மணல் அல்லது சாம்பல் முதலியவற்றில் ஒருமுடி ஆழத்தில் புதைத்து வைத்தால் தாய்ப்பாகு ஆடாமல் அசையாமல் அமைதியாய் இருக்க உதவியாகும். கற்கண்டு விளையுமிடம் அமைதியாய் இருத்தல் வேண்டும்.

இங்ஙனமாயின் 108°C வெப்பத்திற் காய்ச்சப்பட்ட பாகு பெரிய மணிகளையும், 109°C சிறுமணிகளையும், 110°C சலங்கை என்னும் தரத்தையும் 111°C சரள் எனும் தரத்தையும் விளைவிக்கும் என்பர்.

பனங்கற்கண்டின் உபயோகம்

பனங்கற்கண்டின் உபயோகங்கள் மருத்துவத்துறையில் மிகவுமதிமமாகும். வெப்ப வியாதிகளால் வேதனைப்படுகிறவர்கள் பனங்கற்கண்டை உமிந்து உட்கொள்வது உடம்புக்கு நல்லது என்று வைத்தியர் கூறுவர். இருமலுக்கும் தொண்டைக் கரகரப்புக்கும் பனங்கற்கண்டு நல்ல மருந்து. வெப்பத்தால் கண்கள் சிவப்புற்றிருக்கும் போது பனங்கற்கண்டைச் சுத்தமான நீரிற் கரைத்துக் கண்ணில் விடுவதால் வெப்பம் தணிவதோடு சிவப்புற்றமும் நீங்கிவிடும்.

கழிவுப் பாகின் பயன்

பனஞ்சீனி செய்யும் போது ஒதுக்கப்படும் கழிவுப்பாகு கால் நடைகளுக்கு உணவாகவும், மண்கலவை தயாரிக்கவும், வினாகிரி வடிக்கவும், சோடாப் பானகங்கள் தயாரிக்கவும் பயன்படுகின்றது. கழிவுப்பாகை மொலாசஸ் (Molasses) எனவும் வழங்குவர்.

உண்மையில் கழிவுப்பாகு ஊட்டச் சத்துள்ள ஒரு பகுதியாகும். இயந்திரத்தில் நெல்லுக்குற்றும்போது அரிசியொரு புறமும் தவிடும் உமியும் ஒரு புறமும் போகும்போது தவிட்டிலுள்ள உணவுச்சத்துப் போலவே பதநீரின் சத்தும் கழிவுப் பாகில் சேருகிறது. கழிவுப்பாகு கறுப்பாய் இருப்பதால் அதனை மக்கள் வெறுக்கின்றனர். அன்றி அதில் கந்தகம் கலந்திருப்பதால் அதனை மக்கள் உண்ணக் கருதுவதில்லை. ஆனால் அதனை நீக்கினால் கழிவுப்பாகு நன்றாகும்.

இதைச் சுத்தமாக்குவதற்கு இதில் நீரைக் கலந்து நீர்த்துக் கொள்வர். பின் அடுப்பேற்றி PH. எட்டுக்கு உயரும் வரை சுண்ணாம்பு சேர்ப்பார்கள். இதனை 50°C வரை வெப்பமூட்டி சுப்பர் பொஸ்பேற் கலவை சேர்த்து PH. ஏழுவரை கொண்டுவருதல் வேண்டும். அதில் (Activated Carbon) கரிப்

போடியை இரண்டு சதவீதமளவில் தூவிக் கொதிக்கவிட்டு வடிகட்டி எடுத்தால் சுத்தமான பாகு கிடைக்கும். இதைப் பல காரங்களில் சேர்த்து உட்கொள்ளலாம். பானகங்களில் கரைத்துப் பருகலாம். மிட்டாய்கள், இனிப்புகள் செய்யவும் உபயோகிக்கலாம்.

கழிவுப் பாகின் வேறு உபயோகம்

மண்கலவை

களிமண், ஆற்றுமண் கலவையில் மொலாசசையும் கலந்து நீர்விட்டுச் சாந்தாக்கிச் செங்கல் கட்டிகள் அரியவும் சுவருக்குப் பூசவும் உறுதியான கலவையாகும். இக்கலவையிற் சிறிதளவு சாம்பலையும் சேர்த்தால் உறுதிமேலும் அதிகரிக்கும் என்பர்.

கால் நடைகளுக்கு உணவு

தவிடு, உலர்ந்த புல் இவற்றுடன் கழிவுப் பாகைக் கலந்து கால் நடைகளுக்கு உணவாகக் கொடுத்தால் பால் சுரக்கும். எருத்துமாடாகின் நன்றாக வண்டி இழுக்கும் வயல் உழும்.

இன்னும் புகையிலையைப் பதப்படுத்தவும், காடிகள் செய்யவும், வார்ப்பட அச்சுகள் செய்யவும் உபயோகமாகிறது.

*

பதார்த்தகுண சிந்தாமணி கூறும் பனங்கற்கண்டின் குணம்:

மேகவனலு மிகவீசும் சூரிகையா
லாகமுறு கனலு மாறுங்காண் — மோகனத்திற்
றங்கிவரு நீர்ச்சுருக்குந் தாகவெப்ப முந்தணியு
மிங்குபனங் கற்கண்டுக் கே.

12. சீவல் தொழில்

பனை சீவுதல் என்றால் கள்ளிறக்குதல் அல்லது பதநீர் இறக்குதல் என்பது கருத்து. அது ஒரு தொழிலாயுள்ள போதிலும், அது நுட்பமான ஒரு கலையுமாகும். பாளையை இடுக்கியும், வரிந்துகட்டியும், சீவியும், தட்டியும் சாறு எடுத்தல் ஒரு கைத்திறன். அநுபவமுள்ளவர்கள் அதிக சாறு எடுக்கக் கூடியவர்கள் என்பது ஆராய்வாளரின் கருத்துமாகும். சீவல் தொழில் நுணுக்கத்தை எல்லோரும் இலகுவில் அறிந்து கொள்ள முடியாது.

சீவல் தொழிலாளர் காலையிலும் மாலையிலும் சாறு எடுப்பர். பெரும்பாலும் மண்ணாலாய மலிவான முட்டிகளிலேயே சாறு சேர்க்கப்படுகிறது. அது புளிப்பேறுதிருப்பதற்காக அதன் உட்புறத்தில் சுண்ணாம்பு பூசப்படுகிறது. ஆண் பனைகளிலும் பார்க்கப் பெண் பனைகள் அதிக சாறு சுரக்கின்றன. பெண் பனை சுரக்கும் தொகையில் மூன்றிலிரு பங்கு சாற்றையே ஆண் பனை சுரக்கிறதென்பர்.

அநுபவமுள்ள சீவல் தொழிலாளர் நாளொன்றுக்கு இருபது முதல் இருபத்தைந்து பனைகள் வரை சீவுகிறார். ஆனால் தமிழகத்தில் கைதேர்ந்த தொழிலாளர் நாற்பது பனைகள் வரை சீவுகிறார். அங்கே பனைகளுக்கிடையில் வடக்கயிறுகள் கட்டித் தொடர்பு கொள்ளும் பழக்கம் உண்டு. அங்குள்ள தொழிலாளர் கயிற்றில் நடந்து பழக்கம் உள்ளவர்கள்.

யாழ்ப்பாணத்திலாயினும் இலங்கையில் வேறு பிரதேசத்திலாயினும் பனை சீவுவோர் தம் தொழிலை முழுநேர வேலையாகக் கொள்வதில்லை. எனினும் இத் தொழிலில் 15000 மக்கள் ஈடுபட்டுள்ளதாகத் தெரிகிறது. இவர்களுள் ஏறக்குறைய 8000 மக்களே மாவட்ட கூட்டுறவுச் சங்கத்திற் பதியப்பட்ட தொழிலாளராவர். ஏனையோர் பகுதிநேர வேலை செய்கின்றனர் என்பர்.

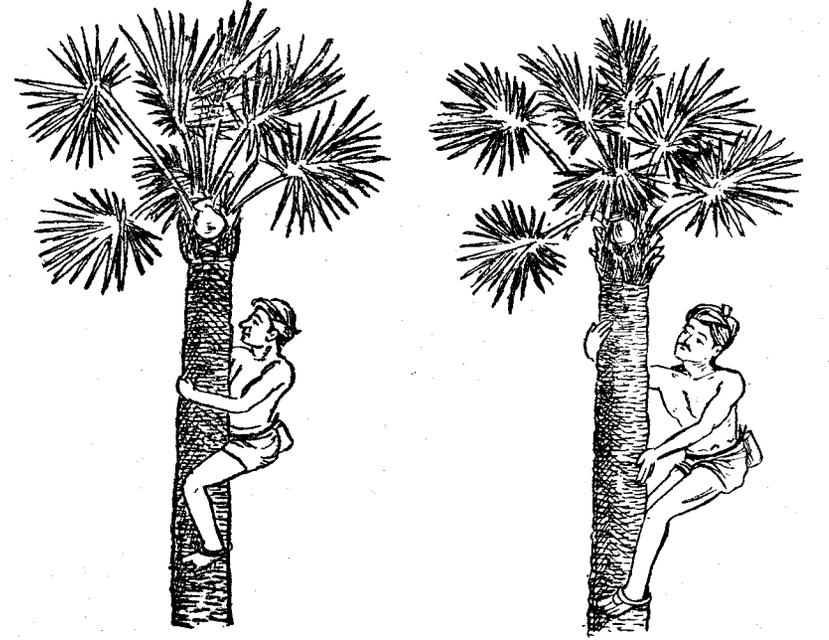
பனை ஏறும் முறை

சீவல் தொழிலாளர் பனையேறுவதற்குச் சில முறைகளைக் கையாளுகிறார்கள். அவர்கள் தமக்கு வழக்கமாக ஒரு

முறையையேனும் நன்கு பழகியுள்ளார்கள். பனையேறும் முறைகள் நெஞ்சணைத்து ஏறும் முறை, கைகுத்தி ஏறும் முறை, குதித்து ஏறும் முறை, இடைக்கயிற்று முறை என்பனவாம். சில இடங்களில் அவற்றுள்ளும் தமிழ்நாட்டில் ஏணி முறை, கயிற்று முறை, என்பனவும் பழக்கத்தில் உள்ளன.

முன்சொன்ன முறைகளில் பனையேறுவோரின் கைவிரல்கள், நெஞ்சு, கால்கள் ஆகிய உறுப்புக்களில் காய்ப்பு உண்டாகிவிடுகிறது. ஆனால் கயிற்று முறையின் பயன் நல்லது என்று பனையும் பயனும் எழுதிய திரு. சம்பந்தம் குறிப்பிட்டுள்ளார்.

கயிற்று முறையால் பனை ஏறிக் கடத்தலால் அங்கவடு உண்டாவதில்லை. ஒவ்வொரு மரத்திலும் ஏறி இறங்கவேண்டிய அவசியம் இல்லை. மரத்துக்கு மரம் கடந்து செல்வதால் உடலின் சக்தி வீணாவதில்லை. நாளொன்றில் சராசரியாக நாற்பது பனைகள் சீவலாம்.



நெஞ்சணைத்து ஏறும் முறை

கால்களில் தனைநார் மாட்டி, நெஞ்சை மரத்துடன் அணைத்து, இருகைகளாலும் பனையைத் தழுவி முழத்துக்கு முழம் மேல்நோக்கிப் போதல்.

கைகுத்தி ஏறும் முறை

கால்களில் தனைநார் மாட்டி, ஒரு கையால் மேலே பனையைத் தழுவி மறுகையால் கீழே உந்தி முழம் முழமாக மேலே ஏறிப்போதல்.



குதித்து ஏறும் முறை

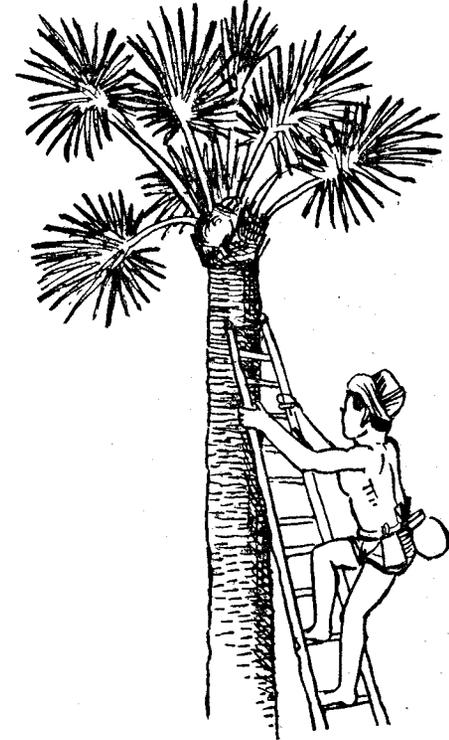
கால்களில் தனைநார் மாட்டி, சிறுகயிற்றால் பனையைச் சுற்றிப்பிடித்துக் குதித்துக் குதித்து உந்தி மேலே ஏறுதல்.

இடைக் கயிற்று முறை

கால்களில் தனைநார் மாட்டி, இடைக்கயிற்றால் பனையை யும் இருப்பையும் சுற்றிப் பொருத்தி, உடல் மரத்தில் உரோ யாத வண்ணம் ஏறுதல்.

ஏணி முறை

வசதிபோல ஏணியை அடி மரத்தில் சார்த்தி விட்டு அதன்மூலம் ஏறக்கூடிய அளவுக்கு வசதியாக ஏறியபின், மேலே கைகுத்து முறையால் ஏறுதல்.



கயிற்று முறை

அருகருகே நிற்கும் பனைகளை இரு கயிறுகளால் பிணைத்து ஒரு கயிற்றைக் கையால் பிடித்துக்கொண்டு கீழுள்ள மறு கயிற்றின் மீது நடந்து மரத்துக்கு மரம் தாவதல்.



பனை சீவுங் காலம்

இலங்கையிலும் தமிழ் நாட்டிலும் தை மாதமளவில் பனைகள் பாணையினத் தொடங்குகின்றன. மாசி மாதம் முதல் வைகாசி மாதம் முடிய பனைகளைச் சீவுகிறார்கள். பதநீரும் களும் இறக்குகிறார்கள். பாணைகளை இடுக்கி ஏழாம் நாள் சாறு

சுரக்கும். காலையிலும் மாலையிலும் சாறு இறக்குவர். ஆண் பனையிலும் பார்க்கப் பெண் பனைகள் அதிக சாறு தருவதோடு நீண்டகாலம் சாறு தருகிறது. சில இடங்களில் பெண்பனைப் பாணைகளில் நுங்கு தோன்றியபின் சீவுதலும் உண்டு. மன்னார் மாவட்டத்தில் நீண்டகாலம் சீவும் வழக்கம் நிலவுகின்றது. இது சீவும் விதத்தையும் திறனையும் பொறுத்தது என்று C. I. S. I. R. ஆராய்ச்சியாளர்கள் கருதுகிறார்கள். இன்னும் குளிரான காலங்களில் அதிகமான ஊற்று உண்டாகிறது என்பர்.

பனை மரங்கள் பொதுவாக இருபதாம் வயதளவில் சீவப் படுகின்றன. அன்றி மணற்பாங்கான பிரதேசங்களில் அதற்கு முன்னரே சீவப்படுவதுமுண்டு. நுங்கு முற்றிக் கடுக்காயாகும் பருவத்திலும் அவற்றை வெட்டி எறிந்துவிட்டுப் பாணையை இடுக்கி அசைத்துப் பதநீர் இறக்குவதுமுண்டு. இதனைப் பண்டபாணைப் பதநீர் என்றும், நுங்குப் பதநீர் என்றும் தமிழ் நாட்டிற் கூறுவர். இவ்வழக்கம் சேலம், கோயம்புத்தூர், கேரளம் ஆகிய இடங்களில் நிலவுகிறது.

ஒரு பனையில் ஒரே சமயத்தில் ஐந்து அல்லது ஆறு பாணைகள் சீவப்படுகின்றன. ஒவ்வொரு பாணையிலும் காலையில் ஒரு போத்தல் பதநீர் சுரத்தல் உண்டு. மாலையில் இத்தொகை குறைவாயிருக்கும். எவ்வகையாயேனும் ஒரு பனை நாளொன்றுக்கு ஒருகலன் பதநீருக்குக் குறையாமல் சுரக்கும், சில பனைகள் ஒன்றரைக் கலனுக்கு அதிகமாகக் கொடுப்பதுமுண்டு.

இவ்வாறாக மாதமொன்றுக்கு 45 கலன் பதநீர் சுரக்கும் பனை ஆரம்பத்திலும் முடிவிலும் சிறிது குறைவாகச் சுரந்தாலும் இடைக்காலத்தில் அதிகம் சுரக்கத் தவறுவதில்லை.

சீவப்படும் பனையின் தொகை

இலங்கையில் பனை சீவுந் தொழில் செவ்வனே நடைபெறுவதில்லை என்பர். ஆயிரம் பனைகளில் 15 பனைகளே சீவப்படுகின்றன. பல்வேறிடங்களில் சீவப்படும் பனைகளை ஆயிரத்துக்கு இத்தனை எனக் கணக்கிடும்போது யாழ்ப்பாணத்தில் 89 வீதமும், கராச்சி - கிளிநொச்சியில் 68 வீதமும், துணுக்காயில் 41 வீதமும், வலிகாமம்

வடக்கில் 40 வீதமும், வலிகாமம் கிழக்கில் 23 வீதமும், வலிகாமம் மேற்கில் 11 வீதமும் காணப்பட்டன.

இவற்றைவிட இன்னும் மிகக்குறைவான பனைகள் சீவப்படும் இடங்கள் பூநகரி, வடமராட்சி தென்மேற்பகுதி, பச்சிலைப்பள்ளி முதலிய இடங்களாம்.

இவ்வாறாகக் கணக்கிடும்போது நாட்டிலுள்ள 77 லட்சம் பனைகளில் 75 லட்சம் பனைகள் சீவப்படாமல் இருந்தன என்பர். இவற்றுக்கெல்லாம் காரணம் இல்லாமற் போகவில்லை. நாட்டிலுள்ள மிகமுதிர்ந்த பனைகளும் மிக்க இளமையான பனைகளும் உள்ளன. சீவல் தொழிலாளர் எல்லா இடங்களிலும் இருப்பதில்லை. தொழிலாளரிற் பலர் ஆதாயமிக்க தென்னையைச் சீவுதலுமுண்டு. இன்னும் மிக நெருக்கமாகவும் உயர்ந்தும் வளர்ந்துள்ள பனங் கூடல்களில் சீவுதல் இயலாததாகி விடப்பட்டும் உள்ளன. சாறு மிகுதியான பனையிதுதான் எனக் கண்டறியும் சக்தியும் அநுபவத்தால் உண்டாவதேயாம்.

சீவல் தொழிலாளரின் துன்பங்கள்

சீவல் தொழிலாளரிடம் சொந்தமாகப் பனைகள் இருப்புக்குறைவு. அவர்கள் பனைச் சொந்தக்காரரிடம் குத்தகையாகப் பெற்றுச் சீவுதல் வழக்கம். குத்தகைப் பணம் இடத்துக்கு இடம் வேறுபடுவதைப் போலப் பனைக்குப் பனை வேறுபடுதலும் உண்டு. பொதுவாக ஐந்து ரூபா முதல் 10 ரூபா வரை குத்தகை நிலவியது. சில இடங்களில் பதநீர் இறக்குவதானால் தொழிலாளருக்கும் சொந்தக்காரருக்கும் ஒன்றுவிட்டொரு நாள் பதநீர் உரித்தாவதுமுண்டு.

நெஞ்சநோவக் கால்வலிக்கக் கையுளையப் பனையேறி இறங்குதல் துன்பமான தொழில். பழகிய தொழிலாயினும் இது இலகுவானதல்ல. இது களைப்பு மிகுந்த தொழில். நேரமெடுக்கும் வேலை. இதை இலகுப்படுத்தப் பலர் முயற்சி எடுக்கிறார்கள். பனையேறுவதற்கு இலகுவான இயந்திர முறையைக் கண்டு பிடிப்பவருக்குப் பெருந்தொகையான பணப்பரிசு தருவதாகத் தமிழ்நாட்டரசு விளம்பரஞ் செய்ததும் உண்டு.

பனையின் மீது இலகுவாகக் கால்வைத்து ஊன்றிக்கடந்து மேலே ஏறுவதற்குப் பொச்சு மட்டைகளை இடையிடைவரிந்து கட்டுதல் ஒருமுறை. பனைக்குப் பனை வடங்களை இணைத்து ஏறி இறங்கும் வேலையை இலகுப்படுத்தல் ஒருமுறை. இது நெருக்கமாகப் பனைகளிருந்தாலன்றிச் சிரமந்தருவதாயிருக்கும். இம்முறைகள் இலங்கையின் தென்பகுதியில் தென்னை மரமேறுவதற்குப் பல்லாண்டாகப் பயன்பட்ட போதிலும் நம்மவர் இதனை யாழ்ப்பாணத்தில் நடைமுறைக்குக் கொண்டு வரவில்லை.

கள்

பதநீர் புளிப்பேறிக் கள்ளாகிறது. பதநீர் இறக்கப்பட்டு ஏழு எட்டு மணி நேரத்தின் மேல்கூறிய புளிப்புத்தன்மையால் கள்ளாகிறது. இது மனிதருக்குக் கெடுதி தருவதாகும். பதநீரிலுள்ள உயிர்ச்சத்து B முதலிய உயர்ந்த தன்மைகள் கள்ளில் இல்லை. கள்ளில் பூட்றிக் அமிலம் உண்டாகி நாற்றமடிக்கிறது. பனங்கள்னைப் பக்குவமாகப் போத்திலில் அடைத்துப் பருகுவதற்கு விற்பனைசெய்த முயற்சியும் வெற்றியளிக்கவில்லை.

காலையிற் சீவிய பதநீர் மத்தியானப் பொழுதில் கள்ளாகி விடும். மாலையிற் சீவிய பதநீர் மறுநாட் காலையில் மொத்தித்துக் கள்ளாகிவிடும். எங்கள் நாட்டில் இறக்கப்படும் பதநீரில் 80 வீதம் கள்ளாக்கிப் பருகப்படுகிறது. ஒரு காலத்தில் அதுவும் அண்மையில் 2000 கள்ளுக் கொட்டிகள் இருந்தன எனக் கணக்கிடப்பட்டுள்ளன. இவற்றில் 15000 சீவல் தொழிலாளர் களை விநியோகஞ் செய்தனர்.

கள்ளிலிருந்து வினாகிரியும், சாராயமும் செய்கிறார்கள். களைக் கொதிக்கவைத்து ஆவியிலிருந்து சாராயம் வடிக்கும் போது எட்டுக்கலன் கள்ளில் ஒருகலன் சாராயமே கிடைக்கிறது. யாழ்ப்பாணத்தில் கைதடியில் இதனை வடித்துவந்தனர். பாணைகளில் களை ஊற்றி நன்றாக மூடி மண்ணிற் புதைத்துப் புளிப்பேற்றி வினாகிரி தயாரிக்கின்றனர். இதனால் மட்டரசுமான வினாகிரியே கிடைக்கிறது.

சுண்ணாம்பு இல்லாதபோது பதனீரிலுள்ள பத்துச்சத விகிதச் சீனியை அணுக்கிருமிகள் கிரகித்துக் கொள்வதால், பதநீர் புளிப்படைந்து அமிலமாகிப் போதைக்குணம் பெறுகிறது. பதநீர் தெளிவும் இனிமையும் உடையது. ஆனால் கள்ளு நுரையும் அமிலத்தன்மையும் காரமும் உடையது. பதநீர் மருந்துக்குரிய பண்புகளை உடையது. கள்ளு போதைக்குணம் உள்ளது. அதனைப் பருகியதும் அது மூனையை இயக்கும். நரம்புகளைத் தூண்டுகிறது. மதியை இழக்கச் செய்கிறது. தடுமாற்றத்தை உண்டாக்குகிறது.

எனவேதான் மகாத்மாகாந்தியடிகள், விநோபாஜி, இராசகோபாலாச்சாரியார், கஜானன் நாய்க், மேத்தா, குமரப்பா, கலேல்கார் முதலான பெரியார்கள் பதநீரைப் பனங்கட்டியாக்குமாறும் பனஞ்சீனி செய்யுமாறும் வேண்டுகோள் விடுத்துள்ளார்கள்.

பதநீரைத் தேனுக்கு ஒப்பான இனிய வெல்லமாக மாற்றி விட முடியும். பனைவெல்லம் இனிப்பும் ருசியும் உடையது. ஒவ்வொரு கிராமத்திலும் இவ் வெல்லம் தயார் செய்யப்படுகிறது. இந்த நாட்டிலிருந்து ஏழ்மையை விரட்ட இது ஒருவழி

— காந்தி

பனைவெல்லத் தொழில் ஆண்டுதோறும் முன்னேற்ற மடைந்து வரும் அருமையான குடிசைத் தொழில். பனை வெல்லத்தின் மூலப்பொருளாய் பதநீரைக் கள்ளாக மாற்றிப் பருகுதல் தவறு. பனைவெல்ல அபிவிருத்தித் திட்டத்தின் முக்கியகடமை பதநீரை நேரானவழியில் பயன்படுத்தலாகும்.

வி. எல். மேத்தா

“பனைவெல்ல உற்பத்தி தீய குடிப்பழக்கத்தை ஒழிக்க உதவும். பனைத் தொழிலுக்கு உதவிசெய்யும் ஒருவன் மாபாதகமாகிய குடிப்பழக்கத்திலிருந்து காப்பாற்றுவானாகக் கருதப்படுவான்”

— இராசகோபாலாச்சாரியார்

“தற்சமயம் நம் நாட்டில் அதிகப்படியான உணவுப் பற்றாக்குறை உண்டு. எனவே நம்மிடையேயுள்ள நல்ல

நிலங்களில் நெல், சோளம், பயறுவகைகள் போன்ற உணவுப் பொருள்களை விளைவிக்க வேண்டும். நல்ல விளைநிலங்களில் கரும்பு சாகுபடி செய்து சீனி எடுத்தல் ஒருபெரிய குற்றமாகும். பனை மரங்களிலிருந்து சீனி பெறுவது சிறந்தவழி”

— குமரப்பா

பயன்பெறுது பலன்தரும்

“விவசாயத்துக்கு வசதியற்ற நிலங்களில்தான் பனை மரங்கள் வளர்கின்றன. நாம் அவற்றைப் பராமரிப்பதில்லை. தன்னை நெருங்கிப் பதநீர் கேட்டவர்களுக்குப் பனை தாராளமாகத்தருகிறது. நாம் ஜப்பான் நாட்டில் வாழ்வோமானால் ஒரே மூச்சில் நாடாளுமன்றத்தின்மூலம் சட்டம் இயற்றி நம்மைப் பனை வெல்லத்தைமட்டும் சாப்பிடும்படி சொல்லியிருப்பார்கள்.”

— கலேல்கார்

பனைக்கும் தமிழனுக்கும் தலைவணங்காத் தன்மையில் ஒர் ஒற்றுமை உண்டு.

— கலாநிதி விஜயானந்த தகநாயக

தாலமும் தமிழனும் கூடப்பிறந்தவர்கள். தாலத்தைப் போல் தமிழரும் கடமையிற் சிறந்தவர்கள்.

— பொன்னாலை கிருஷ்ணபிள்ளை

தமிழ் மொழியைவிட வேறு உயர்ந்த மொழி உலகிலில்லை. பனம் பண்டத்திற்பார்க்க வேறு சிறந்த உணவுவகை இல்லை. இரண்டையும் என்றும் அழிக்க முடியாது.

— பொன்னாலை கிருஷ்ணபிள்ளை



13. பனம்பழம்

பனையின் பெறுமதிவாய்ந்த பெரும் பிரயோசனங்களுள் பனம்பழமும் ஒன்று. பனம்பழத்தைப் பொதுவாகப் பனங்காய் என்றே வழங்குவர். முற்றிய குரும்பை நுங்கு, சீக்காய் முதலிய பருவங்களைக் கடந்து கனிந்து பழுத்து முகிழ் விரிந்து விழுவதுண்டு. முற்றிய பனங்காய் காகமிருக்க விழுவதுண்டு என்னும் கருத்தில் “காகமிருக்கப் பனங்காய் விழுந்தாற்போல” என்னும் பழமொழி ஒன்றுண்டு. வெளியேயுள்ள கரிய தோலுக்குள் இருக்கும் குழைவு, களிஎனப் பெயர் பெறும். அது மஞ்சள் நிறந்ததாய் அல்லது செம்மஞ்சள் நிறத்ததாய் இருக்கும், அதில் உயிர்ச்சத்து C, மாப்பொருள் சத்து போதியளவு உள்ளன.

பனம்பழம் தித்திப்பானது. இதனை முற்காலத்தவர் ஒரு நேர உணவாக உண்டனர். பனம்பழத்தின் சுவையைக் கொண்டும் பனைக்குப் பழையகாலத்தவர் பல பெயர்களை வழங்கினர். தோரை, பருப்பை, செருக்கலி, காறலி, தேனி, பூமணத்தி என்பன சிலபெயர்கள்.

பூமணத்தி மலர்போல வாசனையுள்ளது. தேனி தேன் போலும் இனிமைதரும் களியையுடையது. காறலி சிறிது காற்றை சுவையையுடையது. பனம்பழம் எச்சுவையுடையதாயினும் ஊட்டச்சத்துள்ளது. பசு, யானை முதலிய மிருகங்களே பனம்பழத்தைத் தேடிச் சுவைக்கும் வழக்கம் உள்ளன.

சென்ற நூற்றாண்டில் பஞ்சகாலத்தில் பனங்காய் பொறுக்குவதற்காக இரவிரவாகச் சூழ் வெளிச்சம் கொளுத்திக் காவல்புரிந்து, அது விழுந்தவுடனே விரைந்தோடிப் பொறுக்கும் வழக்கம் நிலவியது.

பனம்பழம் பொறுக்கப் போனவிடத்துப் போட்டி காரணமாகப் பாரதாரமான கலகங்கள் உண்டான சந்தர்ப்பமும் உண்டென்பர். சுப்பையனார் பாடியதாகக் கருதப்படும் கனகி புராணத்திலே “தாலக்கனி யொன்றினுக்காகத் தரைமேல் மாந்தர் பலர் திரண்டு வேல் கத்திகள் கொண்டெறிந்து மிக

விஜயம் பொருதும் வளநாடன்” எனவரும் அடிகள் பனம்பழத்தின் பெருமையைக் குறிப்பன.

பனம்பழத்தைச் சமாதானமான முறையிற் பொறுக்கி வந்து பலர் ஒன்றாய்க்கூடிச் சுவைத்த வரலாறையப் பொன்னுலை கிருஷ்ணபிள்ளை அழகாகக் கூறியுள்ளார்.

நாட்டில் வாழும் பலர் கூடிப் பழம்
நழுவி விழும் போததைத் தேடி
கூட்டி வந்துமே சுட்டும் காடி
தோய்த்து முண்ணுவாரே கொண்டாடி.

பனம்பழவுணவு

பனம்பழத்தைப் பச்சையாக உண்பதும், பதமாக நெருப்பில் வாட்டியுண்பதும் உண்டு. தோலை நீக்கிவிட்டு இரு கைகளாலும் அதனைப் பிசைந்து களியைக் கறந்து வாயினூற் சூப்பியுண்பர். சிலர் பனங்களியைக் கறந்து பயற்றம் பருப்பும் தேங்காய்ப்பாலும் உப்புமிட்டு அவித்து உண்பதும் உண்டு. சிலர் தினையரிசி மாவுடன் கலந்து பிசைந்து பனங்காய்ப் பணியாரஞ் சுட்டுண்பதும் உண்டு. பனங்களியைக் கலந்து தோசை சுட்டுத் தின்னும் பழக்கமும் சில இடங்களில் இருந்தது.

பணியாரம்

பனங்களியைச் சுத்தப்படுத்திச் சம்பா அரிசி மா, அல்லது தினையரிசி மாவுடன் கலந்து பிசைந்து வெல்லமும் தேங்காய்ப்பாலும் பருப்பும் சேர்த்துப் பிசைந்து உருட்டி நெய், இலுப்பெண்ணெய் முதலியவற்றிற் பொரித்து எடுப்பது பனங்காய்ப் பணியாரமாகும். இங்ஙனம் தயாரித்த பணியாரம் பல நாட்களுக்குப் பழுதுபடாதிருப்பதால் முற்காலத்துப் பயணத்தின் போது பலர் சிங்கப்பூருக்கும் இதனைக் கொண்டு சென்றனர். உண்டு மகிழ்ந்தனர்.

பனங்களிப் புற்கை

பனங்களியையும் தினையரிசி மாவையும், தேங்காய்ப்பாலையும் சேர்த்துப் பொங்கலாக்கி உண்ணும் வழக்கமும் நிலவியது.

வர்த்தகத்தில் பனம்பழம்

பனம்பழம் தேடுவாரற்றுக்கிடந்த காலம் போய்விட்டது. அது சந்தையில் விலைப்பொருளாகி விட்டது. சில இடங்களில் ஒரு பழம் ஐம்பது சதமாயும் விலை போகிறது. சில இடங்களில் பெரிய பனங்காய்கள் உண்டாகின்றன. மீசாலை, பேசாலை முதலிய இடங்களில் ஐந்து இருத்தலுக்கு மேற்பட்ட நிறையுள்ள பனங்காய்கள் விழுகின்றன.

இக்காலத்தில் யாழ்ப்பாணத்தில் வளர்ந்து வரும் முருகன் தொழிலகம், அரஸ்கோ தொழிலகம் முதலிய இடங்களில் பனம்பழத்துக்கு நல்லமதிப்பு வளர்கிறது. சோடாப்பானம் போலவும், ஜாம்பாணி போலவும் இவர்கள் பனம்பழத்திலிருந்து உற்பத்திகளை அதிகரிக்கிறார்கள். இவர்கள் தயாரிக்கும் பாணியைப் பாணின் மேல் பூசி உண்ணலாம். மாவிற்கலந்து பணியாரஞ் செய்யலாம். தும்பு நீக்கிக் காறலகற்றி நல்ல முறையில் இவர்கள் தயாரிப்பதைக்கண்டு தலைவணங்குகிறோம். வளர்க இவர்கள் தொழில். வாழ்க எங்கள் பனை என்று வாழ்த்துகிறோம்.

பனங்களியை எடுத்தபின் சேமிக்கும் விதைகளின் தும்பினை அகற்றி மெல்லிய மெத்தை செய்யலாமெனில், விதைகளின் முளைக்கும் பக்குவம் என்னாகும் என்பது உரியவர்கள் ஆராய்வராக.

பனாட்டு

இக்காலத்தில் எரிபொருள்கள் தட்டுப்பாடு காரணமாக இனி வருங்காலத்தில் சூரிய சக்தியைக்கொண்டு பல கருமங்களைச் செய்யலாம் என விஞ்ஞானிகள் முழு மூச்சாக முயற்சி செய்கிறார்கள். எத்தனையோ நூற்றாண்டுக் காலமாக எம்மவர் பனங்களியைச் சூரிய ஒளியிற் காயவிட்டு, ஆதவன் சுட்ட பணியாரம் என உண்டு வந்தனர். பனை + அட்டு = பனாட்டு என வந்ததென்பர்.

பனாட்டின் பெருமையைக் கூறிய சோமசுந்தரப் புலவரவர்கள், அதனை “அல்லற் பசிக்கும் அரும் பிணிக்கும் ஆரமுதாம் செல்வப் பனாட்டு” என்பர். மண்புழுதி பரவாத ஓரிடத்தில் அரையளவு உயரத்தில் பந்தலிட்டு அதன் மேல்

பாய்விரித்துப் பாயின் மேல் பனங்களியைத் தினந்தோறும் ஊற்றிப்பரவிக் காயவிட்டு இராப்பொழுதில் பாயுடன் உள்ளே எடுத்துவைத்து மறுநாள் பகல் காயவிடுவர். ஏழு எட்டு நாள் படை படையாகப் பரவிய களி நன்றாகக் காயந்தபின், நீளப்பாகத்திலும் அகலப்பாகத்திலும் ஒருசாண் அகலமாகக் கீறிப் புல்லுச் சத்தகத்தால் அல்லது தட்டகப்பையால் மெதுவாகக் கிளப்பி எடுத்து மீளவும் காயவிட்டு மடித்துக் கூடையிலடுக்கிப் பரணில் வைத்து, வேண்டும் போது உண்பர். பனாட்டைப் பக்குவமாகப் பொன்னைப் போலப் பேணுவைப்பர் என்று புலவர் போற்றுவர்.

பனாட்டை நேரமறிந்து உண்பதால் கரப்பான், கிரந்தி, அழுகிய கிரந்தி, சொறி, தேமல், நீர்க்கடுப்பு, தலைக்கனம், பித்தவாயுவினால் உண்டாகும் தீமைகள் யாவும் நீங்கும். குடற்சிக்கல் நீங்கும். மலச்சிக்கல் கழியும்.

கடகமதிற் பினைந்துகளி காயப்பாய் மேற்
கவிழ்த்தாற்றிப் பரவியது காயந்தபின்னே
திடவிரும்புத் தட்டகப்பை தீட்டிக் கீறிச்
செய்யசிறு தட்டுகளாய்ச் செதுக்கியோலைத்
தடவுயரக் கூடையது தன்னிற் போட்டுத்
தாங்குபரண் மேலடுப்பின் சாரல்வைத்த
புடமதுரப் பனாட்டனைப் புசிப்பையாயின்
புத்துடம்பு பூக்குமிது பொய்யாக் கூற்றே.

— பனை இராசன் நாடகம்

தோற் பனாட்டு

முன்னர் சொன்ன பனாட்டைப் போலவே இரண்டு மூன்று நாட்கள் களியை ஊற்றிக் காயவிட்ட பனாட்டை மெல்லிய தட்டுகளாக வெட்டி எடுத்துச் சுருட்டிவைப்பர். தோற் பனாட்டைச் சம்பலுடன் தொட்டுண்டு பழஞ் சோறு பருகுதல் அக்காலத்துக் காலை உணவாகும்.

பனாட்டைப் பாதுகாத்தல்

பனாட்டைப் பலமாத காலம் பழுதுபடாமல் வைத்து உபயோகிப்பதற்குச் சுருக்கமான வழி, அதனைத் துண்டுகளாக வெட்டிப் பாணியிலிட்டு, சீனிப்பாணியூற்றி மூடி வைத்தலாகும்.

பாணிப் பனாட்டு

பனாட்டைப் பாகஞ்செய்து பன்னாள் வைத்துண்பதற்கு நம்மவர் கையாண்ட முறைகளில் ஒன்று பாணிப்பனாட்டு முறையாகும். பதனீர்ப் பாணியுடன் தேனும் மிளகு சீரகமும் சேர்த்துக் காய்ச்சிய பாணியில் பனாட்டைச் சிறு சிறு துண்டுகளாய் ஓரங்குல அளவில் அரிந்து இட்டுக் கிளறிவைத்து உண்பர். இது ஐந்து ஆண்டுகள் வரை பழுதுபடாமல் இருக்கும்.

பனாட்டு உற்பத்தி

தமிழகத்தார் கண்டறியாத எம்மவர் பனாட்டு, எங்கள் பிரதேசத்திலே எங்கெங்கெல்லாம் எவ்வளவு தொகை உற்பத்தியாகிறது என்று, கலாநிதி லூதர் ஜெயசிங்கமும் புவன ராஜனவர்களும் கணித்துள்ளார்கள்.

காரியாதிகாரிகள் பிரிவுகள்	பனாட்டு உற்பத்தி: இருத்தல்
வலிகாமம் மேற்கு	26,610
தீவுப்பகுதி	18,456
வலிகாமம் வடக்கு	10,910
வடமராட்சி தெ. மே.	53,750
தென்மராட்சி	2,16,200
வடமராட்சி வ. கி.	8,600
பச்சிலைப்பள்ளி	8,045
பூநகரி	2,475
யாழ்ப்பாணம்	6,720

பழப்பாகு

இயந்திர வசதிகளோடு வர்த்தகத் தேவைக்குப் பனம் பழத்தைப் பாகாக்கி விற்பனை செய்யும் வகையில் நாம் அதை எமது தேவைக்கு வீட்டிலும் சுருக்கமாகச் செய்து பயன்படுத்தலாம். நன்கு தயாரித்த பனங்களிக்குச் சீனியும் சிற்றிக் அமிலமும் சேர்த்துக் காய்ச்சினால் நல்லபாகு உண்டாகும்.

ஒரு இருத்தல் பனங்களிக்கு ஒரு இருத்தல் சீனியும் ஒரு கரண்டி சிற்றிக் அமிலமும் போதுமானவை.

பனங்களியை நன்றாகக் கலக்கிக் கிளறிக் கொதிக்கவிட்டுக் காய்ச்சதல் வேண்டும். அதுதடித்து வரும்போது மேலே படரும் ஆடையைக் கரண்டியால் நீக்கிவிட வேண்டும். பின் துப்புரவான வாயகன்ற போத்தலில் அல்லது சாடியிலிட்டு, வேண்டும் போது பலகாரங்கள், பாண் முதலியவற்றோடு சேர்த்து உண்ணலாம். பனங்காய்ப் பணியாரமும் செய்யலாம்.

பதார்த்தகுண சிந்தாமணி கூறும்

பனம்பழத்தின் குணம்

நாளும் பனம்பழத்தை நல்லமுதா யுண்ணுங்காலாளுங் கரப்பா னமுகிரந்தி — நீளுமலஞ்சிக்கும்பித் தத்தில்வளி சேருதல் நோய்க்கனமு தித்திக்கும் பலக்குமெனச் செப்பு.

நுங்கு

பெண்பனையின் பாணையில் உண்டாகும் குரும்பைகள் திரண்டு நுங்குப்பருவம் அடையும். அதன் இளம்பிதையின் உட்புறத்தில் சுவையுள்ள நுங்கு இருக்கும். நுங்கு முற்றிக் சீக்காயாகும் போது உள்ளே உள்ள கூழ் முற்றி இறுகிப் பருப்பாகிறது. நுங்கு முற்றிக் கனிந்து பனம்பழமாகும் போது பருப்பும் முற்றிவருகிறது. பனம்பிதைகள் முளைகொள்ளும்போது பருப்பாகிய பூரான் உருசியுள்ளதாகிறது.

மருத்துவத்தில் நுங்கு

நுங்கு பசியையும் தாகத்தையும் தீர்ப்பதோடு அரிய மருந்தாகவும் பயன்படுகிறது. நுங்கின் மேல்தோல், நுங்கின் சதை, நுங்கின் நீர் எனப்படும் மூன்று பகுதிகளும் மூலிகைகள் போல மருந்தாகின்றன. மேல்தோல் துவர்ப்புச் சுவையுடையது. ஆனால் நுங்கில் மிகவும் பிரயோசனமுள்ள பகுதி இதுவே. இதில் உயிர்ச்சத்து A பிரிவும், அய்ச்சத்து

எனப்படும் இரும்புச்சத்தும் நிறையவுள்ளன. இதனால் இரத்த விருத்தி உண்டாவதோடு, கணைச்சூடு தாக்கி மெலிந்து ஒல்லியாயுள்ள சிறுவர்களுக்கு அதியற்புத மருந்தாகவும் உள்ளது. சோகைவியாதி குணமாகும். மெலிந்ததேகம் பருக்கும்.

இங்ஙனமே நுங்கின் சதையும் அருமையான மருந்து. வயிற்றுக்கோளாறு, மலச்சிக்கல், மூலாதாரச்சூடு, மூலக்கடுப்பு, வயிற்றுவாயு என்பன நுங்கினால் குணமாகும். நுங்கின் நீரினால் ஞாபகசக்தி அதிகரிக்கும், இரத்தம் ஊறும், கண் ஒளி பெறும். உடம்பும் உள்ளமும் சுறுசுறுப்படையும். நுங்கின் நீர் பல நோய்களைக் குணப்படுத்தும் தன்மையுள்ளது.

பதார்த்தகுண சிந்தாமணி கூறும் நுங்கின் குணம்

நீர்வரா வியக்குருவை நீக்குமன லாக்குந்தோற்
சார்வா மயஞ்சீதந் தானொழிக்குஞ் — சேர்வார்
விழிக்கரையாந் துள்ளிக்கு மென்சுரத மானே
கழிக்கரையாந் தாளியிளங் காய்.

Indian Materia Medica

The pulp from the unripe fruit is diuretic, demulcent and nutritive.

எனவே மருந்துக்கும், ஆசையருமையாகவும் நுங்கைப் பயன்படுத்தலாமேயன்றிக் கண்டபடி அலங்காரத்துக்காகவும் டாம்பீகத்துக்காகவும் அதனை வெட்டிச் சிதைத்து மூலவளமாயுள்ள பொருளைச் சிதைக்கலாகாது.

*

14. பனங்கிழங்கு

களிநீக்கிய பின் காய்ந்துலர்ந்த பனம் விதைகளை மண்கும்பிகளில் அடுக்கிவிட்டால் அவை ஐந்தாமாத காலத்தில் கிழங்கு தரும். பொதுவாக நம்மவர் ஆவணி புரட்டாதி மாதங்களில் பனம் பாத்தியிட்டு மார்கழி தை மாதங்களிற் கிழங்கு பிடுங்குவர்.

பனங்கிழங்கு பொதுவாகத் தை மாதந் தொடக்கம் சித்திரை மாதம் வரையில் நமக்குக் கிடைக்கிறது. பனங்கிழங்கு இடத்துக்கு இடம் தும்புத்தன்மை, மாப்பிடிப்பு முதலிய குணங்களாலும் திரட்சி நீளம் முதலிய அமைப்பாலும் வேறுபடுவதுண்டு. மணற் பூமியில் சொகுசாக உண்டாகிய கிழங்கு உருண்டு திரண்டுள்ளது. மன்றார்ப்பகுதியில் தும்புகுறைந்த கிழங்கு கிடைக்கிறது.

பனங்கிழங்கின் உபயோகம் உடனுண்பதும், ஒடியலாக்கி வைத்து உணவு தயாரித்தலும், புழுக்கிக் காயவிட்டுப் புழுக் கொடியலாக்கித் தேவையானபோது உண்பதுமாகும். பனங்கிழங்கில் தனிப்பட்ட மருத்துவக் குணங்கள் உண்டு. பித்தமேகம் முதலான நோய்களை அகற்றும். குளிர்ச்சியையும் வனப்பையும் உண்டாக்கும். மலத்தை இலகுவாகக் கழியச் செய்யும். வயிற்றிற் கிருமிகள் பூச்சிகளை அழிக்கும்.

மருத்துவத்தில் பனங்கிழங்கு உபயோகமாகிறது. பச்சைக் கிழங்கைச் சுத்தஞ்செய்து வேப்பம் உரலில் அல்லது கல்லுரலிலிட்டு இடித்து வந்ததை நீரிற் கரைத்து வடித் தெடுத்து வெயிலில் உலர வைப்பர். உலர்ந்த மாவினை எடுத்து உபயோகிப்பர். இம்மா குழந்தைகளுக்கும் பாலூட்டுந் தாய் மார்களுக்கும் நல்லது. இதை அரோட்டுமா போல உபயோகிக் கலாம் என்பர்.

ஒடியல்

பனங்கிழங்கை இரண்டாகப் பிளந்து கிழித்தெடுக்கும் போது அதனமைப்பை நாரையின் கூரிய சொண்டுக்கு உவமையாகப் புலவர் கூறுவர். வெயிலிற் காய்ந்து வரண்ட கிழங்கு

ஒடியலாகும். இந்த ஒடியலைப் பக்குவமாக உமலிலிட்டு எமது செல்வம் என்று தமிழர் சேமித்து வைப்பர்.

ஒடியற் பிட்டு

காய்ந்த ஒடியலைத் துண்டுகளாக முறித்து உரலிலிட்டு இடித்து மாவாக்கிக் குந்துகள் தும்புகள் போக்கி நன்கு அரித் தெடுத்துத் தண்ணீர் விட்டுத் தெளித்து ஊற்றியபின் அடைந்த மாவைச் சீலைத் துணியிலிட்டுப் பிழிந்து எடுப்பர். பின் உப்பு நீர் தெளித்து உருட்டிப் பிட்டாக நீற்றுப்பெட்டியிலிட்டு அவித்துக்கொள்ளும் போது கீரை முதலியவற்றையும் சேர்த்துக்கொள்வர். ஒடியற் பிட்டுக்குக் கீரை மிகவும் உவப்பானது. ஒடியற் பிட்டு நல்ல உணவு. ஏழைகளின் உணவு. பசி நீக்கும் உணவு. வன்மைதரும் உணவு. ஒடியல் உணவில் 81% மாச்சத்தும், 4.8% புரதச்சத்தும், 2% உலோகப்பொருள் சத்தும், 0.3% கொழுப்புச்சத்தும் உண்டென்று காலாநிதி குலரத்தினம் அவர்கள் குறித்துள்ளார்கள்.

ஒடியற் பிட்டுப் பலவிதமாக அவிப்பார்கள் சிலர் தேங்காய்ப் பாலிடும், சிலர் நெய் கலந்தும் அவிப்பர். சிலர் தேங்காய்ப்பூ, மிளகு, உப்பு, மிளகாய், சீரகம், அரிசிமா முதலியன கலந்தும் குழைத்து அவிப்பதுண்டு. இங்ஙனம் அவிக்கும் பிட்டினை பல நாள் கள் பழுதுபடாமல் வைத்துண்பர். சிலர் நாட்பட்ட ஒடியற் பிட்டுக்குத் தயிர் சேர்த்துண்பதும் வழக்கம். அதனைப் பதநீரிட்டுப் பதப்படுத்தி உண்பதும் உண்டு.

“ஒடித்துய ரொடியலென்னை உரலிலிட்டு லக்கை கொண்டு இடித்துநற் சுளகாற்றெள்ளி எஞ்சிய மாவைப் பிட்டாய் அடுப்பேற்றி நீற்றுப்பெட்டியாலதை யிறக்கி வெண்ணெய் இடுத்து நீருண்பீராவு வில்லையே யினிப்பின் ரோகம்”

(இனிப்பின் ரோகம் - நீரிழிவு)

சீவசத்தில் உணவுகளின் சிரசாய் நின்று தீங்குதரு சலரோகம் பாண்டு குன்மம் ஆயகெட்ட நோய்களொன்றும் அனுகிடாது ஆதரிக்கு மரிய பெரும் ஆற்றலுற்றுத்

தாயகத்தி லரியபெரும் உணவாய்த் தோன்றித் தஞ்சமிலா ஏழைமக்கள் தமையுந் தேற்றி மாயவித்தை போன்றேனென் மாவின் சத்தை மாநிலத்தில் உணராதார் மாக்கள் தானே.

பொன்னாலை - கிருஷ்ணன்

ஒடியற் கூழ்

உடம்பில் வாய்வு, உளைவு, பிடிப்பு, மலபந்தம் முதலியன உண்டாகி வருத்தும் வேளையில் நம்மவர் உடனடியாக உபயோகித்த கைகண்ட மருந்தும் உணவும் ஒடியற் கூழாகும். ஒடியற் கூழ் ஒரு சுகந்தரும் உணவு மாத்திரமன்றி அது சமூக உணவுமாம். அயலவர், நண்பர், உறவினர் கூடியிருந்து பருகும் உணவு அது. பாணையில் நீரேற்றிக் கொதிக்கவிட்டுக் காய்கறிகள், கிழங்கு வகைகள், சிறப்பாகப் பயற்றங்காய், பலாக்காய், மரவள்ளிக்கிழங்கு முதலியவற்றையும் அளவாக உப்பையும் இட்டு இவை நன்றாக வெந்து அவிந்துவரும் வேளையில்; சுத்தமாக்கி எடுத்த ஒடியல் மாவுடன் ஓரளவு புளி, அரைத்த மிளகாய் ஆகியவற்றை நீர்விட்டுக் கரைத்து, வாய் பேசாது உலையில் ஊற்றித் துழாவி, இறக்கித் தாளிதஞ் சேர்த்துச் சுடச்சுடக் குடிப்பதில் சுகந்தரும் உணவு இது. கூழுக்குச் சுவையூட்டுவதற்கு வறுத்த புளியம் விதை, கசுக் கொட்டை முதலியனவுஞ் சேர்ப்பார்கள். இன்னும் கடித்துக் குடிப்பதற்குத் தேங்காய்ச் சொட்டுப் பயன்படுகிறது. ஒடியற் கூழைத் தாலமூல கீலகூரண தைலம் என்று வேடிக்கையாகக் கூறுவர்.

“தாலபுர போசனம் சகல ரோக விமோசனம்”

— பொன்னாலை கிருஷ்ணபிள்ளை

ஒடியல் மாவைப் பாதுகாத்தல்

நன்றாகக் காய்ந்த ஒடியலை முறித்து இடித்து மாவாக்கி அரித்துத் தும்பு நீக்கியபின், நீரிலிட்டு எலுமிச்சம்பழச்சாறும் சேர்த்துக் கலக்கி மூன்று நாற்கு மணி நேரம் ஊறவிடுதல் வேண்டும். ஊறியபின்னர் நீரைவடித்து அகற்றிவிட்டுப் புதிய நீர்விட்டுக் கலக்கிக் கழுவி வடித்து மாவை வெயிலிற் பரவிக் காயவிடுதல் வேண்டும். உலர்ந்த மாவைப் பாணையிலோ

தகரங்களிலோ அடைத்துவைத்து வேண்டும்போது கூழ், பிட்டு முதலிய உணவுகள் தயாரிக்கலாம். ஒடியல் மாவுடன் வேறு தானிய மா ஏதாவதொன்று சேர்த்துக்கொள்ளலாம்.

ஒடியற் கூழ்

கொழுக்கியெனும் பூச்சிகளைக் கொலு மொடியற்
கூழினையுண் புழுக்கொடியல் கொறிநீமாலை
வழுக்கிவிழுங் காலமல வாசலூடே
வைத்தியனுந் தேவையிலை வயிற்றின் கண்ணே
அழுக்கனுவுங் குடலகத்தி லனுகிடாது
ஆகாரம் பசிகடுப்ப வதிகஞ் செல்லும்
கொழுப்பொடியற் புட்டினையுண் கூடவேறும்
குறுமுனிவர் கூற்றிவைகைக் கொள்ளுவீரே.

கிண்டிப் பிடுங்கிக் கிழித்து உலர்த்தி
வாலொடித்ததன் பின்
துண்டப் படுத்தி இடித்து அரித்து
நற் கூழுமிட்டே
வண்டுக்கடி கிழங்காகிடாப்
பூரானதையு மிட்ட
சண்டக் குழம்புக்கு எதிர்வருமோ
சின்னப் பொடியனுமே.

குழம்பு - கூழ்
சின்னப்பொடியன் - குயினையின்

— பனை இராசன் நாடகம்

புழுக்கொடியல்

பனங்கிழங்கைப் பானை முதலிய பாத்திரங்களில் அடுக்கி நிறைய நீரிட்டு மூடி அவித்துப் புழுக்குவதால் கிழங்கு நன் ருகச் சூடேறி மெதுவாகவும் சுவையுள்ளதாகவும் இருக்கும். அவித்த கிழங்கைத் துண்டு துண்டா முறித்து மிளகு, உப்பு, வெள்ளுள்ளியிட்டுத் துவைத்து உருட்டித் தின்பதும் உண்டு. தனியே தேங்காய்ப்பூவோடு உண்பதும் உண்டு.

அவித்த கிழங்கைப் பிளந்து தும்பு நீக்கி வெயிலிற் காய விட்டுப் புழுக்கொடியலாக்குவதும் உண்டு. சிலர் கிழங்கைப் பிளக்காமல் வட்ட வட்டத் தோடுகளாக நறுக்கி வெயிலில் காயவிட்டுத் தோட்டுப் புழுக்கொடியல் எனக்கொள்வதும் உண்டு. புழுக்கொடியலை நீண்டகாலம் சேமித்து வைத்துண்பர். புழுக்கொடியல் மாவுடன் தேங்காய் சர்க்கரை சேர்த்து உருட்டி உண்பதும் வழக்கம்.

சுட்ட கிழங்கு

பனங்கிழங்கைச் சுட்டுத் தின்பதிலும் ஒரு சுவையுண்டு. தோலுரிக்காமல் தணலிலிட்டு வேகவைத்து எடுத்த கிழங்கினை முன்போல் துவைத்துத் தின்பதும் உண்டு.

சித்த வைத்தியத்தில் பனங்கிழங்கு

சித்த வைத்தியத்தில் மெத்தப் பிரகாசித்த போகர், புலிப் பாணி, கொங்கணர் முதலானோர் பனங்கிழங்கின் உபயோகத்தைக் கூறியுள்ளனர். மேககரணம், வெள்ளை, வெட்டை நீர்க்கடுப்பு, சரும நிறமாற்றம் முதலிய நோய்களுக்குப் பனங்கிழங்கு தெய்விக சஞ்சீவியாய் உயிர் கொடுத்து உடல் வளர்க்கும் மூலியாய் உள்ளது என்பர்.

பனங்கிழங்கில் சில இரசாயனப் பொருள்கள் உள்ளன. சிறுபிள்ளைகளுக்குக் குடலில் உண்டாகும் நாடாப்புழு, பாண்டுக்கிருமி, கீரைப்பூச்சி, தானப்புழு முதலிய நோய்க் கிருமிகளைக் கொன்று வெளியேற்றும் சக்தி பனங்கிழங்கின் இரசாயனப் பொருள்களுக்குண்டு. பனங்கிழங்கை அவித்தோ வெதுப்பியோ எடுத்து அதனைப் பனங்கட்டியோடு அல்லது கல்லாக்காரத்தோடு சேர்த்து இடித்துப் பிள்ளைகளுக்குக் கொடுப்பர்.

பனம் பண்டங்களின் தனிப் பண்புகளை முன்னர் பல விடங்களிற் படித்தோம். இன்னும் பனங்கிழங்கு, ஒடியற் பிட்டு, பனங்கட்டி, கல்லாக்காரம் என்னும் இவற்றால் இன்ன நோய்கள் தீரும் என்னும் பாடல் ஒன்றை இங்கே படிக்கலாம்.

கிழங்குநன் மதுரமாகும் கெட்டியாய்
மலத்தைப் போக்கும்
கழங்கமில் பிட்டுமஹிதே காமர்கூர்
கிருமி போக்கும்
பழந்திரள் மலங்குன்மம் போம்
பனங்கட்டி யுண்டாற் கண்டு
முழங்கிய சேடங் குன்ம முதிர்ந்திடா
தடக்கு மன்றே.

— பனை இராசன் நாடகம்

பூரான்

பனம்பாத்தியிலடக்கிய பனம் விதைகளிற் சில முழுக் கிழங்காவதில்லை. அவை முளைகொண்ட வண்ணமோ, முளை கொள்ளாமலோ கிடப்பதுண்டு. அவற்றை இரண்டாகப் பிளந்தால் உள்ளே கட்டிப் பொன்போல மெதுவான பூரான் திரண்டிருக்கும். பூரான் மிகுந்த சுவையும் உணவுச் சத்துகளும் உள்ள ஒப்பற்ற இயற்கையுணவு. அதில் 17.2% மாச்சத்தும், 11% உயிர்ச்சத்து Cயும், ஓரளவு புரதமும் கொழுப்பும் உலோகச் சத்தும் உண்டென்பர். பூராண வெளிநாட்டவர் விரும்பிச் சுவைத்துத் தமக்கு அதனையனுப்புமாறு கூறியுள்ளனர். பூராணப் புத்தமுதம் என்று புலவர் போற்றுவர். அதனைப் பிட்டுடன் சேர்த்தும் உண்ணலாம் என்பர்.

ஊமல்

பனங்கிழங்கு உண்டான பின்பும் பனம் விதை உருக்குலையாமம் இருக்கும். உலர்ந்து கிடக்கும் இதை ஊமல் என்பர். இதை ஒன்று சேர்த்து எரிபொருளாக உபயோகிப்பர். சிலர் இதனை நெருப்பிட்டு எரித்துக் கரி செய்வர். பொன்வேலை செய்வோர், இரும்பு வேலை செய்வோர் தங்கள் தொழிற்பட்டடையில் ஊமற் கரியை எரிபொருளாக உபயோகிப்பர். சிரட்டைக்கரி, நிலக்கரி போல ஊமற்கரியும் சிறந்த எரிபொருளாகும். வடமராட்சிப் பகுதியில் ஊமற் கரி செய்யும் வழக்கம் நிலவியது. அங்கிருந்து கடகக் கணக்காக ஊமற் கரி யாழ்ப்பாணத்தில் விலைபோனது.

ஊமலை எரித்துக் கரி செய்தலைவிட, அதனைக்கொண்டு சில பொருள்களைச் செய்தலும் உண்டு. சிறு டப்பிகள், அகப்பைகள் செய்யவும் அது பயன்படுவதுண்டு.

ஊமலின் தன்மையை C. I. S. I. R. தாபனத்தார் ஆராய்ந்து அதில் தூய பைரோலிக்னிய அமிலம் 34.6% வீதமும், வாயுக்கள் கழிவுகள் 34.6% வீதமும், கரி 24.4% வீதமும், தார் 6.4% வீதமும் உண்டென்பர். இதிலடங்கியுள்ள அசெட்டிக் அமிலம் காரணமாக ஊமல் விலைமதிப்புள்ளது என்பர். ஊமலிலிருந்து அமிலம் தயாரிப்பதற்கு விஞ்ஞானிகள் விரும்புகிறார்கள். அசெட்டிக் அமிலம் இறப்பரைக் கட்டியாக்குவதற்கு உபயோகமாகிறது. ஒரு அந்தர் நிறையுள்ள ஊமலிலிருந்து ஐந்து இருத்தல் அமிலமும் ஒரு இருத்தல் மீத்தையில் அல்கொகோலும் எடுக்கலாம் என்பர்.

இவ்வித இரசாயனப் பொருள்களை எடுத்தபின் எஞ்சியுள்ள ஊமல்கரியும் விலையுள்ளது. இது புகையில்லாத எரிபொருள் என்பதை எல்லோரும் அறிவர். இன்று இறப்பர் பாலைக் கடினமாக்குவதற்கு ஆண்டுதோறும் அசெட்டிக் அமிலம் இறக்குமதியாகிறது. பனைவளமுள்ள யாழ்ப்பாணத்தார் இந்த அமிலத்தைத் தயாரித்துக் கெலனியாவிலுள்ள இறப்பர்த் தொழிற்சாலைக்கு விநியோகிக்கலாந்தானே.

கங்குமட்டைத் தூள்

கங்குமட்டையை அடித்து அல்லது இயந்திரத்திலிட்டுத் தும்பு எடுக்கும்போது விழும் தூள் பொம்மைகள் செய்வதற்குச் சிறந்த மூலப்பொருளாகும். தமிழ்நாட்டில் நாகர்கோயிற் பக்கங்களில் அழகிய பொம்மைகள் செய்கிறார்கள்.

பன்னாடை

கடை மாணுக்கருக்கு உவமையாகக் கூறப்படும் பன்னாடை பதநீர் வடிக்கவும், நெருப்பு மூட்டவும் உதவும் என்பதை எல்லோரும் அறிவர். ஆனால் அதை நிரையாக அடுக்கி நல்ல மறைப்புத்தட்டி செய்கிறார்கள்.

15. பனை ஓலை

பனைதரும் பிரயோசனங்களுள் அதன் ஓலையும் முக்கியமானதாகும். அதை இதழ், கூந்தல், மடல், மாழை முதலிய பெயர்களாலும் வழங்குவர். குருத்தோலை முதல் காவோலை எனப்படும் வற்றலோலை வரையுள் பனையோலைகள் விதம் விதமாகப் பயன்தருவன. குருத்தோலை முற்றுமுன் வெண்ணிறமாயிருக்கும் பருவத்தில் மருந்துக்கு உதவுகிறது. சிறுவர்களின் குடலிற் குடிகொண்டு வருத்தும் பலவிதக் கிருமிகளைக் கொண்டு வெளியேற்றும் சக்தி பனங்குருத்துக்கு உள்ளது. “சாற்றும் பனையின் குருத்தினை முற்றமுன் தானெடுத்து வெட்டி யுண்பவர்க்குப் போற்றுங் குடரினிற் குத்துங் கிருமிகள் போயகலு மென்பர் ஞானப் பெண்ணே” என்பது பனைமரக் கும்மி.

முற்காலத்தவர் குருத்தோலைகொண்டு தங்கள் கைத் திறனுக்குத் தக்கதாகப் பாய், கடகம், பெட்டி, நீற்றுப்பெட்டி, அடுக்குப்பெட்டி, மூடற் பெட்டி, கொட்டைப்பெட்டி, வல்லுவம், சிம்பை, பறி, பட்டை, குட்டான், குடு முதலியன செய்தார்கள். இன்னும் சிறுவருக்கு வினையாட்டுப் பொருள்களான கிலுகிலுப்பை, காற்றாடி, தம்பட்டம், மாலை முதலியனவும் செய்தார்கள்.

பருத்தித்துறை, நெடுந்தீவு, புங்குடுதீவு முதலிய இடங்கள் பன்னவேலைக்குப் பெயர்பெற்றவை. நெடுந்தீவு, எழுவை தீவு ஆகிய இடங்களில் உற்பத்தியாகும் கடகங்கள் நீண்டகாலம் நின்று உபயோகந்தருவன. அவற்றின் இழைப்பு உறுதியானவை எனப் புகழ்பெற்றவை. பன்னவேலை வல்லவர்கள் மனம்வைத்தால் மட்டக்களப்புப் பாய்கள், மலைநாட்டுப் பாய்களிற் பார்க்கத் திறமான பாய்களை இழைப்பார்கள். பனையோலைப் பாயோடு பென்னம்பெரிய கதிர்ப் பாய்களையும் சின்னஞ்சிறிய தடுக்குகளையும் இழைத்த இவர்கள் விரும்பினால் விதம் விதமான மெத்தைப் பாய்களையும், மூடற்பெட்டி, கொட்டைப் பெட்டி முதலியனவற்றையும் கலைப்பொலிவுதகும் பக் கைபுனைந்து செய்து வெளிநாடுகளுக்கு அனுப்பலாம்.

பன்னவேலைக்குச் சிறப்பும் புத்துயிரளித்தலும் பெண்களிலே தங்கியுள்ளது. பன்னவேலை மன்றங்கள் உருவாவதற்குப் பெண்கள் முன்வருதல் வேண்டும். முற்காலத்துப் பெண்கள், மூதாட்டிகள் கால் முடங்கிக் கிடக்கும்போதும் காம்புச்சத் தகமும் கையுமாகப் பனையோலை வார்ந்து கொண்டிருப்பதில் பொருளாதாரவளம் கண்டனர். வெளியே மழை பெய்யத் தொடங்கியதும், கிழவிகள் பெட்டியிழைக்கத் தொடங்கிவிடுவார்கள். ஓய்வுநேர வேலைதருவது ஓலைத்தொழிலே.

பன்னவேலையில் இன்ன இன்ன செய்யலாம் எனக் கூறத் தொடங்கிய சோமசுந்தரப்புவர், அவை சொல்லற்கரியன என்று கூறிச் சொல்லத் தொடங்கியுள்ளார்.

“வன்னக் குருத்தில் வடிவாகச் செய்கின்ற பன்னவகை இன்னவெனப் பன்னரிதால் - அன்னவை புத்தகப் பெட்டி, புகல்கட்டுப் பெட்டி பல வித்தகப் பெட்டி மிகு குட்டான் - வைத்த கடகம் பத்தாயம் கதிர்ப்பாய் கிடைபாய் திடமாம் உமலளவு சேர்கள் - கடவுட்டிரு நீறிடுங் குட்டான்கள் நீரிறைக்கும் பட்டைவகை கூறுபல வுஞ்செய்து கொள்ளலாம் - ஆறுங்க வேதநூலாகமநூல் வேறுமுள மெய்க்கலைகள் போதமிருந்த புராணநூல் - ஓதுகின்ற மந்திரநூல் சிற்பநூல் வாகடநூல் வாய்மைமிகு செந்தமிழ்நூல் பற்பலவும் தீட்டலாம் - சுந்தரஞ்சேர் மங்கல நாளோலை மங்கையர்க்குக் காதோலை துங்கமிகு நண்பருக்குத் தூதோலை - தங்குபல பற்று வரவு பதியுங் கணக்கோலை மற்று முறுதி வரையோலை - கற்றவர்கள் எந்திரங்கள் கீறி எழுத்தடைத்துக் கட்டுகின்ற மந்திர வோலைக்கு வாய்ப்பாகும் - பைந்தொடியே சீராங் குருத்தைத் திகழ்வட்ட மாயரிந்து நாராசங் கோத்திறுக்க நற்பொல்லாஞ் - சேரும் வியர்வைகளை நீக்கும் விசிறியாம் வெய்யிற் புயன்மழையும் போக்கும் குடையாம் - வயன்மேவு மன்னர் தலைக்கணியும் வள்ளத் தலைப்பாவாம்

பிள்ளைவினை யாடுபொருட் பேதமாங் - கொள்ளுஞ்
சுரையுண் பிழாவுமாஞ் சோறுண் கலமாம்
நிரையுனு மாகவே நேர்வ - ருரையோலை
ஈர்க்கினுறி யீர்வாணி யேற்றசட்டி பானைகளைச்
சேர்குமனை தட்டு முறஞ் செய்யலாம்.”

பனையின் முற்றிய ஒலையினும் பார்க்கக் குருத்தோலையே
மிகவும் அதிகமாகப் பயன்படுகிறது. குருத்தோலையை வெட்டி
விரித்து உலர்த்திப் பதப்படுத்தி வார்ந்து பல்வேறு தேவை
களுக்கு எடுக்கிறார்கள். முற்றிய ஒலையிலும் பார்க்கக் குருத்
தோலையே நீண்டகாலம் கெடாமல் இருக்கிறது.

முப்பது ஆண்டுகளுக்குமுன் யாழ்ப்பாணத்தில் நடை
பெற்ற ஒரு பொருட்காட்சியில் பனையோலைப் பெட்டிகளும்
பைகளும் விதம் விதமாகக் கைபினைந்த அழகு ததும்பக் காட்சி
யளித்தன. இன்றும் தேவரையாளி முதலான இடங்களிற்
செய்யப்படும் பெட்டி வகைகள் வற்றுப்பனை அம்மன் கோயி
லடியில் ஆயிரமாயிரமாக விலைபோகின்றன.

பனையோலைக்குத் தாளீபலாசம் என்றும் பெயர். அது
அன்னை பராசக்தியின் தாடங்கமாயுள்ளது. தாடங்கம் உள்ள
வரை அழிவுண்டாகாது என்றும், அதனாலேதான் அக்காலத்
தவர் பனையோலையை மஞ்சள் பூசி மடித்து மாட்டினார்கள்
என்றும் கூறுவர். தாளி என்பதிலிருந்து தாலி உண்டானது
எனவும் கருதலாம்.

பனையோலையினால் தாலி மாத்திரமன்றிக் காதோலையும்
உண்டானது. பிற்காலத்தில் காதுக்குப் பொன்னாலும் மணி
யாலும் ஆபரணங்கள் செய்தபோதும், காதோலை என்னும்
பெயர் நிலையாக நினைவாக இடம்பெற்றுள்ளது. காதோலை
வந்ததும் பனையாலே, கழுத்துக்குத் தாலியும் பனையாலே
என்போம்.

இடையோலை

வைதிக முறைப்படி வித்தியாரம்பம் செய்யும்போது ஏடு
தொடங்குதல் முதற் சம்பிரதாயம். ஐயாண்டளவில் குழந்தை
யின் கையில் கொடுக்கும் நீட்டோலையில் அகரவரிசை ஆணி

யால் எழுதப்பட்டிருக்கும். ஏடுகள் எழுத உபயோகமாவது
குருத்தோலைக்கு அடுத்த இடையோலையாகும். இடையோலை
உறுதியுள்ளது.

கல்வியுலகில் எடுத்தடி வைக்கத் தூண்டும் ஏடு, இலக்
கண இலக்கிய புராணேதிகாசங்களையும் எழுதிக் காத்து
வந்தது. அக்காலத்து ஏடுகள் இல்லையேல் எமக்குப் பழைய
நூல்கள் எவையுமே கிடைத்திருக்கமாட்டா. எமக்கென்று
எம் முந்தையோர் விட்டுச்சென்ற வழிமுறைச் செல்வம் ஏடு
களே. எனவே ஏடுகள் வந்ததும் பனையாலே, எழுத்துக்கள்
வளர்ந்ததும் பனையாலே என்போம்.

எம்முற்காலத்தவர் முதியவர் கல்விக்காகச் செய்த முயற்சி
களுள் ஒன்று கோயில்களில் புராணம் படித்தலாகும். கந்த
புராணம், பெரியபுராணம், திருவிளையாடற்புராணம், திருவாத
வூரடிகள் புராணம் என்பன கோயில்களிலே பொதுமக்களுக்
காகப் படிக்கப்பெற்றன. புராணம் படித்தலில் இருந்த ஒரு
சிறப்பு அதனைப் பூசையில் வைத்துப் போற்றி வழிபட்டுப்
படித்தலாகும். இன்று காகிதப் புத்தகங்கள் வந்த பின்பும்
வைதிகமுறையில் பூசையில் வைப்பதற்குப் பழைய ஏடுகளே
தகுதியும் மேன்மையும் பொருந்தியுள்ளன. அதற்குக் காரணம்
பனையோலையே என்க.

சபை நடுவே நீட்டோலை வாசியா நின்றான் குறிப்பறிய
மாட்டாதவன் நன்மரம் என்று ஒலை வாசிக்க அறியாத மூடனை
ஒளவையார் ஏழனஞ் செய்து மரத்துக்கு ஒப்பிட்டுக் கூறி
யுள்ளார்.

இன்றும் பனையோலையில் எழுதப்பெற்ற திருமுறைகள்
புராணங்களே கோயிலில் பூசையில் எழுந்தருளப் பெற்றுள்
ளன. புராணபடனஞ் செய்பவரும் பூசையில் வைக்கும் நூல்
கள் ஏட்டில் எழுதப்பெற்றனவேயாகும். எனவேதான் புனருத்
தாரணஞ் செய்யப்பெற்ற திருக்கேதீச்சரத்துத் தெற்கு பிரா
காரத்திலுள்ள திருமுறை மண்டபத்தில் ஏடுகளை எழுந்தருளச்
செய்வதற்காகப் பொன்னாவெளி முன்னாள் உடையார் திரு.
கு. அருளம்பலம் அவர்கள் முயற்சி எடுக்கிறார். இவர் தமது
எண்பதாம் ஆண்டுப் பராயத்தில் ஏடெழுதி வருகிறார். பெரிய

புராணத்தை ஆறுமுகநாவலர் பதிப்புக்கு இணங்கப் பிரதி செய்யும் இவர், தினமும் முப்பது பாடல்களுக்குக் குறையாமல் எழுதும் நியதி பூண்டுள்ளார்.

பனையோலையில் பழைய காலத்தில் நூல்கள் எழுதப்பட்ட முறையைச் சீன யாத்திரிகள் பலர் கண்டு புகழ்ந்துள்ளார்கள். அவர்கள் 1300 ஆண்டுகளுக்கு முன் புகழ்ந்து எழுதிய குறிப்புகள் பனையோலையின் பழைய பெருமையைக் குறிக்கின்றன. எண்ணூருண்டுகளுக்குமுன் கிழக்கிந்திய தீவுகளிற்குடியேறிய தமிழர் ஆங்காங்கே ஓலைகளில் எழுதும் முறையைப் பழக்கியுள்ளார்கள்.

பனையோலையைப் பதப்படுத்திப் பளபளப்புக் கெடாமல் நீண்டகாலம் பயன்தரச் செய்வதற்குப் பாரதநாட்டில் கெந்தகம் மூலம் ஒருவழி செய்கிறார்கள். இலங்கையில் C.I.S.I.R. தாபனத்தில் திருவாளர்கள் ஜெயராஜ் சிவராமலிங்கம் கண்ட வழியின் வண்ணம் சோடியம் பென்ராகுளோரேபினேற் என்பதாலும், பின்னர் சிங்சல்பேற் என்பதாலும் ஊறவிட்டுப் பதப்படுத்தினால் பனையோலை ஓடியாது முறியாது உக்காது பளபளப்பாயிருக்கும் என்பர்.

பதப்படுத்திய பனையோலையைக்கொண்டு முன்னர் கூறிய பன்னவேலைகள் செய்வதோடு நல்லமுறையில் நெருப்புப் பெட்டிகள் செய்யலாம் என்பர். ஓலையில் நெருப்புப்பெட்டி செய்தால் ஈர்க்கில் கொண்டு நெருப்புக் குச்சிகளையும் இலகுவில் தயாரிக்கலாம் என்பர்.

பனையோலையின் உபயோகங்களைக் குறித்துப் பாடிய பொன்னுலை கிருஷ்ணபிள்ளையவர்களின் பாடல்கள் பல. அவற்றில் ஒருசில வரிகள் வருமாறு:

ஓவிய மோடியர் காவிய மானவை
யாவையு மெழுதி வைக்கலாம் — வீடு
வேயலாம் வேலியடைக்கலாம் வரும்
வியர்வை யகற்றிடு விசிறியதைப் பல
விநோதம தாயே படைக்கலாம்.

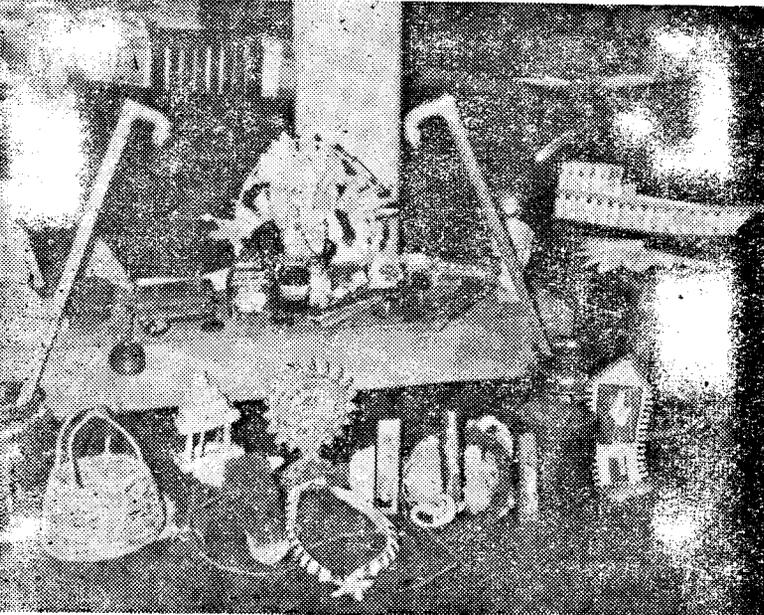
மாட்டுக்கும் போட்டுப் பசிதடுக்கலாம் மழை
வெய்யிற்கும் வைக்கானுக்கிப் பிடிக்கலாம் மேலும்
விருந்தருந்திடப் பிளாத் தட்டுவமாயும் பட்டை
கோலியுந் தண்ணீ ரள்ளிக் குடிக்கலாம்.

பன்னவேலை பல வர்ணம தாகவே
எண்ணிலடங்கிடா தெண்ணலாம் பெயர்
எடுத்துரைக்கிறேன் கேளு பன்னலாம் — பீலிப்
பட்டை எத்தல் பட்டை பறி பலவிதவகை
பாயுமலுறை கூடை பன்னலாம்.

பெட்டி கடகந் திருநீற்றுப் பெட்டிகள் கொட்டைப்
பெட்டி வெற்றிலைக் கட்டுப் பெட்டிகள் — அரித்
தட்டினொடு பனங்கட்டி கரும்பணிக்
குட்டான் செய்யலாம்.

மில்க்வைற் தொழிலதிபர் கனகராசா அவர்கள் பன்ன
வேலையில் சொன்னவண்ணம் பற்பலவிதமான பெட்டி கடகங்
களை விதம் விதமாகச் செய்வித்து அவற்றைத் தமது திரு
ஆலவாய் மனையின் மேல்மாடியில் அணியணியாக அடுக்கி
வைத்திருக்கும் அழகு உல்லாசப் பிரயாணிகளை வெகுவாகக்
கவருகிறது.





இன்னும் இற்றைக்கு இருபத்தைந்து ஆண்டுகளுக்கு முன்னர், தென்கோவை முருகேசு சுவாமிநாதன் அவர்கள், பாடசாலைகளைப் பரிபாலித்த பெருமையோடு, பணையபிவிருத்தியிலும் ஈடுபட்டுப் பன்னவேலைப் பயிற்சி நிலையம் ஒன்றினை நிறுவிப் பன்னூற்றுக்கணக்கான பெண்களுக்குப் பன்ன தொழில் பழக்கி, அவர்களைப் பாடசாலைகளில் பன்னவேலையாசிரியைகளாக நியமனம் பெறத்தக்க வாய்ப்பிணையும் வகுத்து வைத்தார். இவரின் சேவையைப் பாராட்டிப் பன்னவேலைப் பயிற்சிக் கலாசாலை ஆசிரியைகளும் மாணவிகளும் மனமுவந்து புகழ்ந்த வாசகம் நினைவிற் கொள்ளத்தக்கவை.

கைப்பணிக் கலாசாலைக்குவித் திட்டு
நற்பணி புரிந்து நங்கையர் பலரை
ஈண்டிவ ணிருந்து ஆண்டுப் போக்கி
பன்ன வேலைப் பயிற்சியா சிரியை
என்றொரு பணியை இலங்கா தீவகம்
கண்டுபன் னூறு கன்னியர் வாழ்வை
மலரவைத் துள்ள மாபெருந் தயாளன்!

வடதிசைப் பனம்பொருள் விருத்திப் பண்பிணையாயும் சங்கம் அமைத்துச் சலினாதுழைத்த சுவாமிநாதன் அவர்களின் சேவையை வேறொருவர் வியந்து பாராட்டியதும் அறியவேண்டியவையாகும்.

கற்பக தருவாம் நம்பனையில்
கணிப்பரும் பொருள்பல வாராய்ச்சி
நற்பயனளிக்கும் நிலையமொன்றும்
நல்லபி விருத்திச் சங்கமொன்றும்
உற்பவித் துலகில் உயர்சேவை
ஊக்கி யளித்த உயர்பெரியான்
சிற்பர னருளைச் சேவிக்கும்
சுவாமி நாதப் பெருந்தகையே!

சுவாமிநாதன் அவர்கள் முன்னர் வடமாநிலத்தில் கலாசாலைகள் நிகழ்த்திய காணிவல் விழாக்களில் கற்பகதருவாம்பணையின் பிரயோசனங்களைக் காட்சிப் பொருள்களாக வைத்துப் பலரைப் பணையபிமானிகளாக்கிவிட்டார் என்பதையும் நாம் நினைவிற் கொள்ளுதல் வேண்டும்.

பன்னவேலையை நல்ல முறையில் முன்னேற்றுவதற்குச் சிறு கைத்தொழில் திணைக்களம் உதவிசெய்கிறது. யாழ்ப்பாணத்திலுள்ள திணைக்களத்தினர் புத்தூர் கிழக்கு, மயிலிட்டி, கைதடி, சாவகச்சேரி, அல்வாய், அம்பனை முதலிய இடங்களில் குடிசைத் தொழில் நிலையங்கள் உள்ளன. இவற்றை விட கல்விளான், துணுக்காய் முதலிய இடங்களில் பாய் முடையும் தொழிற்சாலைகள் உள்ளன. இங்கெல்லாம் அரசாங்க ஊழியர் பன்னவேலைகளைப் பழக்குகிறார்கள். இத்தயாரிப்புகளின் தரம் வெகுவாகப் போற்றப்பெறுகிறது. அல்வாயில் தயாரிக்கப்படும் மூடற்பெட்டி, சரக்குப்பெட்டி, அடுக்குப் பெட்டி அழகும் உறுதியும் வாய்ந்தவை என்று அயல் நாட்டவர் போற்றுகிறார்கள். ஆண்டுதோறும் கோயில் உற்சவங்களில் ஆயிரக்கணக்கான பன்னவேலைப் பொருள்கள் சொன்னவிலை பெறுகின்றன. ஆனால் நாளாந்த உபயோகத்தில் பணம் பொருள்களை உபயோகிப்பவர் தொகை குறைவான படியால் இவை லட்சக்கணக்கில் விலைபோவதில்லை. எனவே இத்தொழிலை நம்பி வாழ்வோரும் அதிக ஊக்கம் எடுப்பதில்லை போலும்.

பழுதுபடாத உள்ள பனையின் பண்பு அதன் ஒலைக்கு இருப்பதில்லை. எளிதில் பளபளப்புத்தன்மையை இழந்து பழுதுபட்டு விடும் நொய்மையான தன்மையினூற் போலும் பன்னவேலைப் பொருள்களுக்குப் பெருமதிப்புக் கிடைக்கிறதில்லை. பனையோலையைப் பதப்படுத்துவதற்கு ஏதாவது இரசாயன முறை கண்டுபிடிக்கப்படுமாயின் பன்னவேலைப் பொருள்கள் பன்மடங்கு பயன்படும். முற்காலத்திற் படுக்கப் பயன்பட்ட பாய் இக்காலத்தில் புறக்கணிக்கப்படுகிறது. சிப்பங்கட்டப் பயன்பட்ட பொதிப்பாய் இன்று அதிக உபயோகத்தில் இடம் பெறுவதாயில்லை.

இன்னும் இலங்கை முழுவதிலும் யாழ்ப்பாணத்துக்குப் பெருமை தேடிக்கொடுத்த கடகங்கள் இன்று பின்தங்கி விட்டன. தானியங்கள் எடுத்துச்செல்லவும், சேமித்துவைக்கவும், மண், கல் சுமந்து வீடமைக்கவும் பயன்பட்ட கடகங்கள் உபயோகம் குறைந்துவிட்டன. நீரிறைக்கப் பட்டைகள் பயன்பட்ட காலத்தை நம்மவர் மறந்துவிட்டனர். பட்டைகளை

பொத்திப் பொத்திப் புகையூட்டிப் பல வருடங்கள் பயன்செய்த காலம் அக்காலம். தகர வாளிகளை நம்பிப் பட்டைகளை நாம் கைவிட்டு விட்டோம்.

அடைவியன்

ஒன்றுக்கும் உதவாதது எனக் கழித்துவிட்ட அடைவியன் ஒலைக்கும் ஓர் உபயோகம் உண்டு. வேண்டாப் பொருளில் விழுமிய பயனுண்டு என்று கண்டு உபயோகித்துக் காட்டியவர்கள் நம் மூதாதையர். பள்ளிப் பிள்ளைகள் விளையாட்டாகச் செய்துகுவித்த வெண்காயக் கூடைகளுக்கு வியாபாரத் தரகர்கள் மதிப்பைக் குறைத்தமையால் வெண்காயக்கூடு மதிப்பற்றுப் போயிற்று. அது ஒரு சமயம் யாழ்ப்பாண மாவட்டம் எங்கும் உபயோகத்திலிருந்தது. பல்லாயிரம் மாணவர் பாடப் புத்தகம் வாங்கக் கைச்செலவுக்குப் பணம் தேடினர்.

இன்று நைலோன் வலைகளாலும் பிளாஸ்டிக் பின்னலாலும், பைகள் செய்யப்பட்டுக் காய்கறிகள் வாங்கப் பயன்படுகின்றன. இந்த விதத்தில் பனையோலைப் பாண்டங்கள் எவ்விதத்திலும் குறைவானவை அல்ல என்போம்.

சாரோலை

மேலே சொன்ன பாய், கடகம், பெட்டி, பறி, கூடை என்பன செய்வதற்குக் குருத்தோலைதான் சிறந்தது என்பதில்லை. ஓரளவு விரிந்த பசுமையான சாரோலையும் இவற்றுக்குப் பயன்பட்டு வந்தது. யாழ்ப்பாண மாவட்டத்தில் 1970 ஆம் ஆண்டில் 22,70,800 சாரோலைகள் வெட்டப்பட்டன என்பர்.

முற்றிய ஒலை

சாரோலையிலும் பசுமை நிறமுள்ளதாய் ஓரளவு முற்றிய ஒலை கால்நடைகளுக்குப் பால் சுரக்கும் தீனியாகவும், வீடு வேயவும், குடில்வேயவும், வேலியடைக்கவும் அதிகமாகப் பயன்பட்டது. முற்றிய ஒலை கொண்டு வெவ்வேறு தேவைகளுக்குப் பாய், பறி, பட்டை, கடகஞ் செய்தும் உபயோகித்தனர்.

பசியநிறம் பொருந்திய பனையோலை பால் சுரக்கச் செய்யும் எனக்கண்ட பழைய தலைமுறையினரின் பகுத்தறிவை இக்

காலத்து விஞ்ஞான விவேகம் போற்றுகிறது. பனையோலையில் உள்ள பதார்த்தப் பகுப்பும் அவற்றின் வீதப் பொலிவையும் கூறுகிறார்கள். புரதம் 12% கரிசலம் 33% கொழுப்பு 4% சாம்பர் 7% தும்பு 35% இவற்றை நோக்குங்கால் கால்நடைகளுக்கு இவ்வுணவு சிறந்தது என்பர்.

பனையோலை நல்ல முறையிற் காகிதஞ் செய்ய உபயோகமான மூலப்பொருள். இதைக்கொண்டு தரமான காகிதஞ் செய்துமுள்ளனர். கமக்காரர் பலர் பனையோலையைப் பச்சையாக உபயோகித்து நல்ல பலன் கண்டுள்ளனர்.

பனைவளம் பெருக்கும் பண்புள்ளவர்கள் பனையோலை வெட்டும்போது வட்டொட்ட வெட்டுவதோடு மொட்டுப் போல வரும் குருத்தையும் அடியோடு வெட்டிவிடுகிறார்கள். இது பாதகமான செயலாகும். இங்ஙனம் அம்பாந்தோட்டையில் வெட்டி வருவதால் அங்குள்ள பனைகள் பட்டுப்போவதும் உண்டு.

ஒலை வெட்டுதல்

பாரம்பரியமாக பனையோலை வெட்டும் பருவம் பங்குனி மாதந் தொடக்கம் ஐப்பசி மாதம் வரையும் உள்ள காலமாகும். இரண்டு ஆண்டுகளுக்கு ஒரு முறையே வெட்டுவர். பனையோலை வெட்டும்போது வட்டொட்ட வெட்டுதல் பனை மரத்தைப் படச்செய்வதற்கு வழியாகும். பருவமடையாத பனை மரத்தில் பத்து அல்லது பன்னிரண்டு ஒலைகளை வெட்டலாம். சிறு வடலிகளில் இரண்டு மூன்று ஒலைகளுக்கு மேல் வெட்டலாகாது. அவற்றைத் தாமும் வெட்டும்போது முழு மட்டையையும் வெட்டலாகாது. ஓரடி நீளமாவது அடியில் விடுதல் நன்று. அந்தப்பகுதியோடு சேர்ந்த கங்கினைக் காய்ந்தபின் நீக்கிவிடுதல் வடலியின் வளர்ச்சிக்கு நல்லது.

பதநீர்தரும் பனையின் ஒலைகளை வெட்டும்போது அளவாக வெட்டுதல் நன்று. வயது முதிர்ந்த பனைகளில் குறைந்தது பத்து ஒலைகளை விட்டு ஏனையவற்றை வெட்டலாம் என்பர். ஒலைகள் இல்லாவிட்டால் பனை உணவினைத் தயாரிக்க மாட்டாது. இன்னும் பழுத்த ஒலைகளையும் காய்ந்த ஒலைகளையும் வெட்டிவிடுதல் பனையின் வளர்ச்சிக்கு உதவியாகிறது.

பனையின் பிரயோசனத்தை ஆராய்ந்த கலாநிதி லூதர் ஜெயசிங்கம் அவர்களும் புவனராசா அவர்களும் யாழ்ப்பாண மாவட்டத்தில் 1970ஆம் ஆண்டில் வெட்டப்பட்ட ஒலைகளையும் சாரோலைகளையும் கணித்துள்ளார்கள்.

காரியாதிக்காரிகள் பிரிவு	ஒலை	சாரோலை
1. வலிகாமம் மேற்கு	1,40,58,450	1,73,715
2. வலிகாமம் வடக்கு	70,52,758	8,25,200
3. தீவுப்பகுதிகள்	63,19,070	5,22,826
4. வடமராட்சி தெ. மே.	54,44,000	1,75,900
5. தென்மராட்சி	33,57,500	1,39,400
6. வடமராட்சி வ. கிழக்கு	55,43,645	1,93,945
7. பச்சிடைப்பள்ளி	1,24,500	59,075
8. பூநகரி	1,50,000	8,825
9. வலிகாமம் கிழக்கு	21,24,550	1,25,500
10. யாழ்ப்பாணம்	5,47,050	22,600
11. ஊர்காவற்றுறை	2,00,000	19,275
12. கராய்ச்சி - கிளிநொச்சி	46,000	46,000
13. துணுக்காய்	5,000	35

கார்த்திகை விழாவும் சொக்கப் பனையும்

தமிழரின் மிகப்பழைய விழாக்களுள் கார்த்திகை விழாவும் ஒன்று. அதனைப் பெருவிழா என்று பாலைத்திணை பாடிய பெருங்கடுங்கோ என்னும் புலவர் குறிக்கின்றார். பல்லாயிரம் ஆண்டுகளாகத் தமிழர் கொண்டாடி வரும் இவ்விழாவில் இயற்கை இறைமைப் பண்பைக் காணலாம்.

கார்த்திகை விழாவில் சொக்கப்பனை என்னும் அழகுப் பனை தீக் கொளுவப்படும். தீ பரந்து எரிந்து வாணைஎட்டி வனப்புடன் திகழும். சிலநொடிப் பொழுதில் அடங்கி மறையும். கார்த்திகை விழாவில் பனைமரம் மிகவும் பயன்படுகிறது. பனையோலையினால் சொக்கப் பனையைத் தயாரித்தல் வழக்கமாகும்.

தாலமெனும் பனையாற்பிர யோசனம்
சாற்றிடப் போதுமோ தாரணியில்
ஓலையிலுங்கடு தாசிக ளானதை
உற்பத்தி செய்யலா மத்துடனே.

— பொன்னாலை கிருஷ்ணபிள்ளை

ஈர்க்கு

பனையோலையில் பயன்மிக்க பாகங்களில் ஈர்க்கும் குறிப் பிடத்தக்க அளவில் மதிப்புப் பெற்றது. ஓலையின் முதுகுப் புறத்தில் நரம்பு போலத் தடித்து நீண்டுள்ள ஈர்க்குகள் ஓலைகள் தோறும் சாராசரியாக முப்பதுக்குக் குறையாமல் இருக்கும். ஈர்க்கைப் பண்டிர்க்கு என்று தமிழ்நாட்டில் வழங்குவர்.

குருத்தோலையிலிருந்து கிடைக்கும் ஈர்க்குகள் அதிக பயனுள்ளவை. ஈர்க்கைக் கொண்டு சுளகுகள், தட்டுகள், சும் மாடுகள், திருகாணிகள், துடைப்பங்கள், ஈர்வாணிகள், உறிக் கள், துலாக்கொடிகள் முதலியன செய்கிறார்கள். உணவுப் பண்டங்களில் ஏறம்புகள் நுள்ளான்கள் மொய்க்காமல் உயரத் தில் வைப்பதற்கு உறிகள் உபயோகமாயிருந்த காலத்தைச் சோமசுந்தரப்புவர் ஈர்க்கின் உபயோகம் பற்றிப் பாடும் போது குறிப்பிட்டுள்ளார்.

சட்டிபா னையேறி யாடுமு றிவகை
தக்கவீர் வாணிகள் தட்டுவகை
கொட்டிப் புடைக்குஞ் சுளகிவை யீர்க்கினிற்
குல்லாவும் செய்யலாம் ஞானப்பெண்ணே.

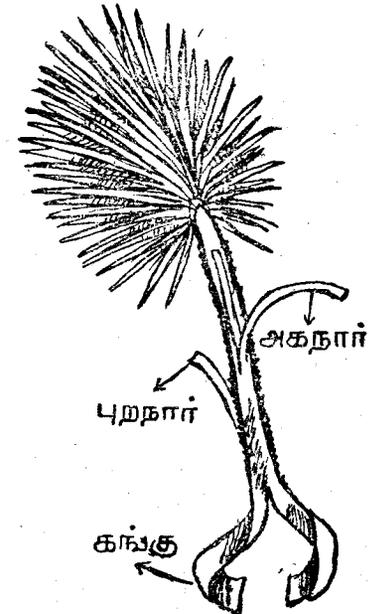
தமிழ்நாட்டில் சாரோலையிற் கிடைக்கும் ஈர்க்குகளை அள வாகக் கத்தரித்து அழகாக வார்ந்து கட்டுக் கட்டாக வெளி நாடுகளுக்கு ஏற்றுமதி செய்கிறார்கள். ஈர்க்கை வாரும்போது உண்டான கழிவுகள் பசுமாடுகளுக்கு நல்ல உணவாகின்றன.



16. பனைமட்டை

சாதாரண இலைகளின் காம்புபோலப் பனையோலையில் உள்ள தண்டு மட்டை எனப்படும். இதைக் கருக்கு மட்டை எனவும் கூறுவர். பனைமட்டை இரு கரையிலும் கூரிய கருக்கு உள்ளதாய்ச் சராசரியாக நான்கு அடி நீளமும் மூன்று அங் குலம் அகலமும் உள்ளதாய், முன்புறம் அகன்றும், முதுகுப் புறம் குவிந்தும் உள்ளது. மட்டையின் பிரதான பயன் அதன் நாராகும்.

பனைமட்டையில் மூன்று விதமான நார்கள் உண்டு. உட் புறத்தில் உள்ள நார் அகனிநார் எனப்படும். பின்புறத்தி லுள்ள நார் புறநார் எனப்படும். இரண்டு நாரும் உரித்த பின் உள்ளடங்கியுள்ள நார் சோற்றி எனப்படும். மூலகை நாரும் உபயோகமாயினும் அகனிநாரே அதிகமுபயோக முள்ளதாகும். மிகுந்த பெலமுள்ள அகனிநார் கடகங்கள், பெட்டிகளுக்கு விளிம்புகள் அமைத்து உறுதி செய்யவும்,



கூடைகள், பைகள் செய்யவும், கயிறுகள் வடங்கள் முறுக்கவும் உபயோகமாகும். இது பிரம்பிலும் நீண்டகாலம் உபயோகமாயிருப்பதால் இதைக்கொண்டு கட்டில், நாற்காலி முதலியவை பின்னுகிறார்கள். புறணி நாரினாலும் கூடைகள், பைகள், பெட்டிகள், கடகங்கள் செய்கிறார்கள். அகனிநார் இரும்புச் சங்கிலிக்கு நிகர் என்பர்.

நார் உரிக்காத பனம் மட்டைகள் வேலிகள், அடைப்புக்கள் அடைக்கவும், வரிச்சுகள் அமைக்கவும் பயன்படுகின்றன. பனம் மட்டையில் கருக்கினை நீக்கினால் அது சுருண்டு விடுமாதலால், கருக்கினை நீக்காமல் ஓரடி நீளத்தில் அளவாக அரிந்து எடுத்து நல்வரவு, வாழ்த்து, நீதிவாக்கியம் முதலியன வற்றை அலங்காரமாக எழுதிச் சுவரில் தொங்கவிடுவர். இத்தகைய விநோதங்களை வெளிநாட்டார் பெரிதும் விரும்புகிறார்கள். இத்தகைய நீதிவாக்கிய மட்டைகள் எழுதுவோரை மில்லைவர் தொழிலதிபர் ஆதரித்து ஊக்குவிக்கிறார்.

கங்குமட்டை

தும்பு

கருக்கு மட்டையின் அடிப்பாகம் தேளின் கொடுக்குப் போல இருபுறமும் அகன்றிருக்கும். அப்பாகம் பனைமீது இருகப் பொருந்தி இருப்பதால் பனையோலை முற்றிக் காய்ந்து சலசலத்த காலத்தும் விழாமல் பற்றிக் கொண்டிருக்கிறது. இக்கங்குகளில் கம்பி போன்ற தும்புகள் நிறையவுண்டு. இத்தும்புகள் பலவிதமானவை. அவை பனையின் வயதுக்கும் வளத்துக்கும் தக்கதாக அமைந்திருக்கும்.

பொதுவாகக் கங்குமட்டை ஆறங்குலம் உள்ளதாயும் அடர்த்தியான தும்புள்ளதாயும் இருக்கும். கங்குமட்டையைக் சுத்தரித்து இரண்டு மூன்று நாள் நீரிலுறவிட்டுக் கொட்டினால் அடித்துத் தும்பினை நீக்கி எடுப்பர். இக்காலத்தில் கங்குமட்டையிலிருந்து தும்பினை வாரி எடுப்பதற்குச் சீப்புப் போன்ற பற்களமைந்த இயந்திர வசதிகள் வாய்ப்புக்கள் உள்ளன. வாரி எடுத்த தும்புகளை மீளவும் நீரில் ஊறவிட்டு உலர்த்தி எடுத்துக் கொள்வர்.

தும்பின் சிறப்பு

பனம் பொருள்களில் அகில உலகப் புகழ்பெற்ற உற்பத்திப் பொருள் பனந்தும்பு என்பர். பனையிலிருந்து ஐந்து வகையான தும்புகள் எடுக்கப்பட்ட போதிலும் அடிமட்டையான கங்குமட்டையின் தும்பே சிறந்தது என்பர். பனந்தும்பு பலவிதமாக உபயோகப்படுகிறது. அது இரும்புக்கம்பி போன்றது. கறையான் அரிப்பினால் தாக்கப்படமாட்டாதது.

பத்தொன்பதாம் நூற்றாண்டின் இறுதிப் பத்தாண்டுக் காலத்திலும் இருபதாம் நூற்றாண்டின் ஆரம்ப காலத்திலும், முதலாவது மகாயுத்தம் ஆரம்பித்த காலம்வரை 1892-1914 யாழ்ப்பாணத்திலிருந்து முதன் முதலாக ஐரோப்பிய நாடுகளுக்குப் பனந்தும்பு ஏற்றுமதியானது. சர்வதேச வர்த்தகத்தில் இடம்பெற்ற யாழ்ப்பாணப் பனந்தும்பு யுத்தகாலத்துக்குப் பின் கவனிக்கப்படாமல் கிடந்தது. கங்குமட்டைகள் அடுப்பெரிக்க உபயோகமாயின. அதிக வருமானத் தரத்தக்க தும்புத் தொழிலைப் புனரமைப்புச் செய்வதற்குப் பலர் முயன்று நவீன கருவிகளையும் அமைத்தனர். ஆனால் எவ்வித முன்னேற்றமும் நடைபெறவில்லை. உலக நாடுகளுக்குத் தேவையான பனந்தும்பை இக்காலத்தில் இந்தியா ஏற்றுமதி செய்கின்றது.

ஐரோப்பிய நாடுகளில் பனந்தும்புக்கு நல்ல மதிப்பு நிலவுகிறது. துடைப்பங்கள் தூரிகைகள் செய்வதற்குப் பனந்தும்பு முதற்றரமானது. தெருக் கூட்டவும் பல்வேறிடங்களைச் சுத்தஞ் செய்யவும் பனந்தும்புத் துடைப்பங்கள் நன்றாக நின்றழைக்கின்றன. தென்னந் தும்புக்குப் பதிலாகச் செயற்கை இழைகள் தும்புகள் செய்யப்பட்டுள்ள போதிலும் பனந்தும்பின் பயனை வெல்ல வேறு எதுவுமே இல்லை என்பர். பனந்தும்பின் தன்னிகரில்லாத் தனித்தன்மை யொன்று விஞ்ஞானிகளை வியக்க வைத்துள்ளது. அது காடி காரம் எனப்பட்ட இருவேறு தாக்கங்களையும் தாங்கித்தான் அழியாது நிற்பதாகும்.

கங்குமட்டைக் காலணி

கங்குமட்டையை அளவாக வெட்டிக் காலணி செய்யும் வழக்கம் இருந்தது. முள்ளுள்ள இடங்களுக்கும் வெளிகளி

லும் போகவேண்டியவர்கள் கங்குமட்டைக் காலணிகளை அணிந்தார்கள். கங்குமட்டையில் தாமே அளவாகத் துளையிட்டு நார் மாட்டிக் காலணி செய்தார்கள். மழை வெயில் முதலியவற்றால் பாதிக்கப்படாது உபயோகமான காலணி அது.

கங்குமட்டைக் காலணியை இங்குள்ளவர்கள் அக்காலத்தில் அணிந்த வகையில் தமிழ்நாட்டிலும் அணிந்தார்கள். அவ்வாறாகத் தமிழ்நாட்டிலே திருநெல்வேலிச் சீமையிலே யாரோ ஏழை ஒருவன் தேய்ந்துபோன கங்குமட்டைக் காலணி ஒன்றை ஒன்றுக்கும் உதவாதது எனக் கண்டு கைவிட்டு எறிந்தானாம். அது எங்கேயோ ஒரு வெளியில் உருக்குலைந்து தும்புகள் துலாம்பரமாக வெளித்தோன்றக் கிடந்தது.

ஆங்கிலேயரின் ஆராய்ச்சி

கங்குமட்டைக் காலணி உருக்குலைந்து தும்புகள் தோன்றக் கிடந்ததைக் கண்ட ஆங்கிலேயன் ஒருவன் அதனைக் கண்டு வியந்து, அதனை ஆராய விருப்பங்கொண்டு லண்டனுக்கு அனுப்பினான். லண்டனில் ஆராய்ந்த நிபுணர்கள் பனந்தும்பின் வலிமையையும் அது தூரிகை செய்வதற்கு உபயோகமாகும் என்பதையும் கண்டு, புதுக்கோட்டையில் தும்பு தயாரிக்கும் தொழிலை ஊக்கப்படுத்தி ஏற்றுமதிக்கு உதவி செய்தனர். பனந்தும்புக்கு உலகப்புழை உண்டாயிற்று. இது சம்பந்தம் அவர்கள் கூறிய வரலாறு.

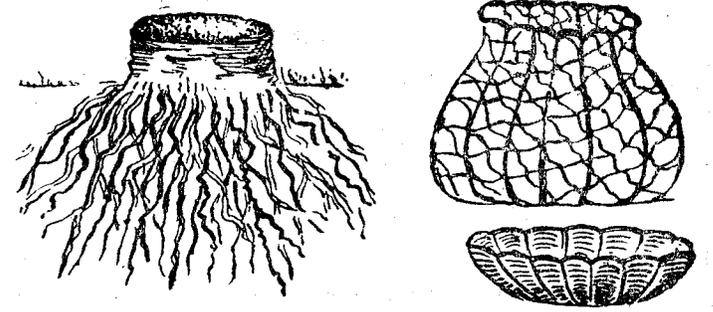
சருகாகித் தானேகழன்று சரிந்துவிழுங் கங்குமட்டை கூடத் தும்பாய் விலையாகிக் கைப்பொருள் தந்திடும் என்று புலவர் பாடியுள்ளார்.

பனம் விதைகளைச் சுற்றிவர அமைந்துள்ள மெதுவான தும்புகள் மெத்தைகள் செய்ய உதவும் என்பர். ஆனால் இது ஆதாயந்தரும் முயற்சியாகுமா என ஆராய்ந்த திரு. சிவராம லிங்கம் அவர்கள் 16 பனம் பழங்களிலிருந்து ஒரு ருத்தல் தும்புதான் கிடைத்ததென்பர். இத்தும்பின் உற்பத்தியும் வணிக வசதியும் ஆராயப்பட வேண்டியனவாகும்.

பனைவோர்

பனைமரத்தில் பக்கவேர்கள் பன்னூற்றுக்கணக்காக உண்டாகிப் பரந்து வளரும். அவை கற்றை கற்றையாக நிலத்துட் செல்வன. இவற்றுட் சரிந்து செல்லும் வேர்கள் இருநூறு முழுத்துக்கும் அதிகமான தூரத்துக்கு மண்ணை ஊடுருவிச் சென்று பனைக்கு ஊட்டம் அளிக்கின்றன. அவை கீழ் நோக்கி வைரக் கற்பாறைக்கூடாகவுஞ் சென்று நீர் உறுஞ்சுந் தன்மையுள்ளவை. இதனால் பசுமை குறைந்த நிலத்திலும் பனை பலகாலம் பசுமையாக நின்று பயன் தருகிறது.

பனை வேரிலிருந்து பலவிதமான பொருள்களை அழகாகச் செய்கிறார்கள். தட்டுகள் கூடைகள் முதலியன மிகவும் உறுதியாகப் பல்லாண்டுகள் பயன்படுகின்றன. பனை பாதாதிசேசம் வரை பயன்தரும் என்பதற்குப் பனை வேர்களின் உபயோகமே சாட்சியாகின்றன.



எமெர்சன் கண்ட பனை

சேர் ஜேம்ஸ் எமெர்சன் ரெனற் எழுதிய இலங்கை என்னும் நூலில் யாழ்ப்பாணத்தைக் குறிப்பிடும்போது முதலில் பனையையே பக்கத்தில் குறிப்பிட்டுள்ளார். தாம் பனையும் பயனும் என்ற தலைப்பில் அளவையாளர் நாயகம் பேர்குசன் எழுதி 1850ஆம் ஆண்டில் வெளியிட்ட நூலில் பனையைப் பற்றிப் படித்தபின் அவற்றின் அழகினை நேரிற்

பனைமர சோபனம்

பனைமரமே பனைமரமே யேன் வளர்ந்தாய் பனைமரமே
நான்வளர்ந்த காரியத்தை நாட்டாரே சொல்லுகிறேன்

ஓலை

படுக்கப்பாய் நானுவேன் பாய்முடையத் தோப்பாவேன்
ஏழைநல்ல சுமங்கலிக்கு ஏற்றகா தோலையாவேன்
மங்கலியப் பெண்களுக்கு மஞ்சட்பெட்டி நானுவேன்
பாக்கியமுள்ள பெண்களுக்கு பாக்குப்பெட்டி நானுவேன்
விருத்தாப்பியப் பெண்களுக்கு வெற்றிலைப்பெட்டி நானுவேன்
குணமுள்ள பெண்களுக்குக் குங்குமப்பெட்டி நானுவேன்
பெரியோர்கள் தோள்மேலே திருப்பக்கூடை நானுவேன்
திருப்பக்கூடைக் குள்ளிருக்கும் திருமண்பெட்டி நானுவேன்
எழுதுகின்ற பிள்ளைகட்கு எழுத்தாணிக் கூண்டாவேன்
வாசிக்கின்ற பிள்ளைகட்கு வண்ணநல்ல தடுக்காவேன்
ஓதுகின்ற பிள்ளைகட்கு ஓலைத் தடுக்காவேன்
நனைந்துவரு வோர்களுக்கு ஐம்பங்குடை நானுவேன்
கானையர்க்கும் கன்னியர்க்கும் களைதீர்க்கும் விசிறியாவேன்
வருடத்திற் கோர்தினத்தில் சரஸ்வதியம்மன் பூசைசெய்து
மஞ்சள் படிந்துவர மங்கலங்கள் பாடிவர
அட்சதையும் மலரெடுத்து அர்ச்சிப்பார் உலகமெலாம்
என்னைத் திருத்தியவர் எழுத்தாணி கைப்பிடித்து
ஆசிரியரும் வேதியரும் ஹரிநமோ என்றெழுதி
ஹரிஹரி என்றெழுதி அர்ச்சிப்பார் என்ணையவர்
அரிச்சுவடி என்னாலே வரிக்காய்ப் பாடம்என்னாலே
தர்க்கங்கள் என்னாலே சாஸ்திரங்கள் என்னாலே
இராமாயணம் என்னாலே பாரதமும் என்னாலே
பாகவதம் என்னாலே பலசாத்திரங்கள் என்னாலே
திருவாய்மொழி என்னாலே திருமுறைகள் என்னாலே
நாலுவேதம் என்னாலே ஆறங்கமும் என்னாலே
மங்கையர்க்கும் மன்னவர்க்கும் மணமறிவ தென்னாலே
வர்த்தகருஞ் செட்டிகளும் கணக்கறிவ தென்னாலே

பட்சமுள்ள வாசலுக்கு பட்டோலை நானுவேன்
காதத்துப் பெண்களுக்குக் காதோலை நானுவேன்
தூரத்துப் பெண்களுக்குத் தூதோலை நானுவேன்
கலியாண வாசலுக்குக் கட்டோலை நானுவேன்
சீமந்த வாசலுக்குச் சீருடனே நான்போவேன்
பிள்ளை பிறந்ததென்றால் பெருமையுடன் நான்போவேன்
மைந்தன் பிறந்தானென்றால் மகிழ்ச்சியுடன் நான்போவேன்
அரண்மனையில் நானிருப்பேன் ஆஸ்தானத்தில் நானிருப்பேன்
மச்சுக்குள்ளே நானிருப்பேன் மாளிகையில் நானிருப்பேன்
குச்சுக்குள்ளே நானிருப்பேன் குடிசைக்குள்ளே நானிருப்பேன்
கானையர்க்கும் கன்னியர்க்கும் களைதீர்க்கும் விசிறியாவேன்
ஏரிக்கரை மேலே எந்நாளும் வீற்றிருப்பேன்
எமலோகம் போனாலும் எல்லார்க்கும் தெரியவைப்பேன்
சிவலோகம் போனவர்க்குச் சீட்டோலை யாயிருப்பேன்
கற்பக விருட்சமெனக் கயிலையிலும் நானிருப்பேன்
திருப்பாளை யூர்தனிலே சிவன்புனைந்தார் என்நாமம்

நார்

கட்டநல்ல கயிருவேன் கன்றுகட்டத் தும்பாவேன்
மட்டமுள்ள வுறியாவேன் மாடுகட்டத் தும்பாவேன்
பசுவணைக்கும் கயிருவேன் பால்தயிருக் குறியாவேன்
தொட்டிலுக்குக் கயிருவேன் துள்ளியாட வுஞ்சலாவேன்
கிணற்றுநீரை அள்ளிவரக் கைத்தாம்புக் கயிருவேன்
வேலிகட்டக் கயிருவேன் விறகுகட்ட நாராவேன்.

உணவு

பாலர்பெரி யோர்களுக்குப் பனம்பதநீர் நானுவேன்
சித்திரைக் கோடையிலே சிறந்தநல்ல நுங்காவேன்
பசித்துவரு வோர்களுக்குப் பனம்பழமு நானுவேன்
கண்ட பிள்ளை தாய்மார்க்குக் கற்பகக்கட்டி நான்தருவேன்.
இத்தனைக்கும் உதவியென என்ணையன் சிருட்டிசெய்தான்
ஊழியூழிகாலம் உலகந்தனி லேயிருந்து
வாழிவாழி யென்றுசொல்லி வரமளித்தா ரீஸ்வரனார்.

★

Arulnandhy on Palmyrah

I claim, with no ordinary pleasure and pride, to possess intimate, first-hand knowledge of not only every product of the palmyrah but also of how to make almost every kind of article that is made today from its **olas**, **ekels**, and **naar**. I was attracted by this hobby very early in life, and I must have made with my own hands an enomous number of these articles, both ornamental and utilitarian, going through the complete process from alpha to omega all by myself in every case. During the vacation periods I have so far spent in Jaffna, I have not once failed to go back to this hobby and recapture the thrill of joy of my young days. As far back as thirty-three years ago, I have even rattanned a chair with **naar**, and that rattanning is intact to this day. In appearance and finish it is not at all inferior to the best rattanning with Malacca cane I have seen.

23-1-1950.
Colombo.

K. S. Arulnandhy M. Sc.
Deputy Director of Education

எல்லாந் தரவல்ல தெய்வப் பனையில்
எடுக்கும் பொருளை விருத்திசெய்ச்
செல்வம் வளர்ந்திடும் வல்லவர்க ளொன்றாய்ச்
சேர்ந்துவர வேண்டும் தோழர்களே

பொன்னி மழை வாழி பூமி நலம் வாழி
மன்னுயிர்கள் வாழியறம் வாழி — எந்நாளும்
கற்பகம் போலீயும் கடவுட் பனைவாழி
நற்றமிழும் வாழி நயந்து.

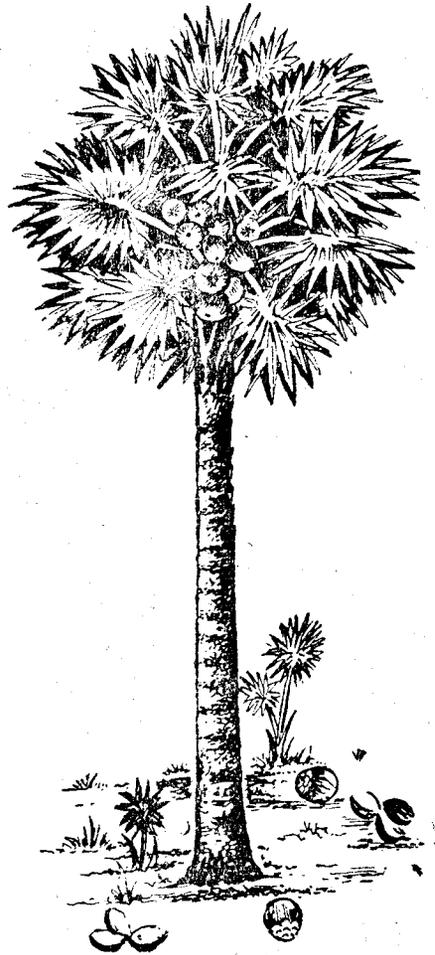
— சோமசுந்தரப் புலவர்

முற்றும்

பனைவளம்

பொருளடக்கம்

1. பெரியோர் போற்றும் பனை	—	—	7
2. இலங்கையின் இயற்கை மூலவளம்	—	—	12
3. பனையபிவிருத்தி	—	—	16
4. பனையின் பயன்	—	—	24
5. பனையை வளர்ப்போம்	—	—	29
6. பனையும் பாரதநாடும்	—	—	39
7. குமரப்பாபுரம்	—	—	46
8. மில்க்வைற் முயற்சி	—	—	54
9. பதநீர்	—	—	64
10. பனங்கட்டி	—	—	71
11. சீனி	—	—	86
12. சீவல்தொழில்	—	—	96
13. பனம்பழம்	—	—	106
14. பனங்கிழங்கு	—	—	113
5. பனைஓலை	—	—	120
6. பனைமட்டை	—	—	133
எமெர்சன் கண்ட பனை	—	—	137
பனைமர சோபனம்	—	—	140



பண்டிதமணி அவர்களின் ஆசிரியரை



ஆசிரியர் க. சி. குலரத்
தினத்துக்கு ஆசிரியப்
பயிற்சி அளித்த வாய்த்தது,
சைவாசிரிய-கலாசாலைக்குத்
தனிப்பெருமை சகபாடிகள்
அவரை 'அகத்தியர்' என்
றழைப்பதுண்டு. தோற்றத்
திலும், அறிவுத்துறையிலும்
ஓர் அகத்தியராய்க் காட்சி
யளித்தார் திரு. குலரத்தினம்.

சரித்திரம், இலக்கியம், சமயம், இவற்றில் ஆராய்ச்சி அறிவும் போதிய ஆங்கிலத் திறமையும் படைத்தவர் திரு. குலரத்தினம்.

அவருடைய வீடு விரிவானதொரு புத்தக வாசகசாலையாய் வளர்ந்துகொண்டேயிருக்கின்றது. வாசிப்பதும், எழுதுவதுமே அவருக்குப் பொழுதுபோக்கு.

அவர் எழுதிய பயன்தரும் புத்தகங்கள் அநேகம். கல்வித் திணைக்களத்தில் அவர் பணி மதிப்புக்குரியதாயிருந்தது. 'அறிஞர்' என்று மதிக்கப்படுகின்றார் திரு. குலரத்தினம்.

அவரை ஆசிரியராகக்கொண்ட 'மில்லைவற் செய்தி' பலதுறைப்பட்ட பாடங்களமைந்ததொரு பாடப்புத்தகம் போன்று, சிறுவருக்கும் வளர்ந்தவர்களுக்கும் பயன்பட்டு வருகின்றது.

திரு. க. சி. குலரத்தினம் அவர்களுக்கு ஆரோக்கியம், தீர்க்காயுள், ஆத்மாநுபவம் அனைத்தும் அருள்க என்று வேண்டித் திருவருளைப் பிரார்த்தித்து வாழ்த்துவோமாக.

கலாசாலை வீதி,
திருநெல்வேலி.

— பண்டிதமணி சி. கணபதிப்பிள்ளை