



# திராவிட - ஆப்பிரிக்க ஒப்புமைக் கூறுகள்

பேரா. முனைவர் தாயம்மாள் அறவாணன்

மேனாள் தமிழ்த்துறைத் தலைவர்,  
அன்னை தெரசா மகளிர் பல்கலைக்கழகம்,  
கொடைக்கானல்.

**Abstract / கட்டுரைச் சுருக்கம்:**  
ஆப்பிரிக்கரின் பல்வேறு பண்பாடுகள், திராவிட மக்களின் பண்பாட்டோடு ஒத்துள்ளன. சொற்கள், உண்ணும் பொருள்கள், ஒப்பனைக் கலைகள், நடனப் பழக்கம், உறவு முறைகள், மணவினை, விளையாட்டுகள், மூடநம்பிக்கைகள் என்று பல்வேறு கோணங்களில் இரு சமூக ஒப்புமைக் கூறுகளையும் ஒப்பாய்வதே இந்த ஆய்வுக் கட்டுரையின் நோக்கம்.

## முகவுரை:

ஆப்பிரிக்க மகளிர் வாழ்க்கையை உற்று நோக்கினேன். வியப்பான அரிய செய்திகளைக் கண்டு உணர்ந்தேன். ஆப்பிரிக்கரின் பல்வேறு பழக்கவழக்கப் பண்பாடுகளைக் காணும்போது திராவிட மக்களின் பண்பாட்டோடு ஒத்திருந்தமை புலனாயிற்று. புலனான செய்திகளை ஒன்றாகத் திரட்டினேன். திரட்டியவற்றை வகைப்படுத்தினேன். வகைப்படுத்தியவற்றைத் திராவிடப் பழக்கவழக்கங்களோடு ஒப்பிட்டு எழுதலானேன். பல சொற்கள் அப்படியேயும், சற்றுத் திரிந்தும் அதே

பொருளில் ஆப்பிரிக்க மொழிகளில் வழங்குகின்றன; சான்றுகள்: யாய் (அம்மா), காய் (பழுக்காதது), பாட்டி (ஆயா) போன்றவை. சில உண்ணும் பொருள்களான பதனீர், நுங்கு, முருங்கைக்கீரை, அவல் முதலியவற்றை ஆப்பிரிக்கரும் உண்கின்றனர். மருதோன்றி அணிதல், பச்சை குத்துதல், அணிகலன் அணிதல், முதலியவை திராவிடரின் ஒப்பனைக் கலைகளோடு ஒத்துள்ளவை. நடனப் பழக்கம், குலவை இடும் பழக்கம், வெற்றிலை மெல்லும் பழக்கம் ஆகியவையும் ஆப்பிரிக்கரின் வியப்பான பழக்கங்கள். தாய் மாமனைத் தந்தைக்கு இணையாகப் போற்றுதல், பெண்ணுக்குக் கொடுக்கும் வரதட்சணை, ஆணின் தொண்டு மணம் இவை மணவினை தொடர்பான திராவிட ஆப்பிரிக்கச் செய்திகள். ஜோதிட நம்பிக்கை, ஆவி ஏவலுக்குப் பரிகாரம், மந்திரித்தல், மரத்தில் முடிச்சு கட்டுதல் முதலான நம்பிக்கைகளும் ஆப்பிரிக்காவில் உள. நாட்டுப்புற விளையாட்டுகளை மக்கள் விரும்பி ஆடுவதும், ஆடும்போது பாடுவதும்

அங்குள்ள மரபு. கழங்கு, பல்லாங்குழி, பாண்டி முதலிய விளையாட்டுகளை ஆப்பிரிக்கர் மிகவும் சிறப்பாக ஆடி வருகின்றனர். மேற்கண்ட எல்லாவகைப் பழக்கவழக்கங்களும் விளக்கப்பட்டு, அவற்றின் தோற்றுவாய் எதுவாகக்கூடும் என்றும் ஆயப்பட்டுள்ளன. வெறும் விளக்கக் கட்டுரையாக அமையாமல் ஆய்வு நோக்கில் அமைக்கப் பெற்று ஆங்காங்கே சில தீர்வுகளும் கூறப்பட்டுள்ளன.

இவ்வொப்பீட்டு ஆய்வின் வழியாகத் திராவிட ஆப்பிரிக்க உறவைக் கூடியவரை உணர்த்தி இருக்கிறேன். பல்வேறு பழக்கவழக்கப் பண்பாட்டு ஒப்புமைகளைப் புலப்படுத்தி இருக்கிறேன். இன்னும் கண்டுபிடிக்கப்படாத கூறுகள் எத்தனையோ இருக்கலாம். அவையும் கண்டு ஒப்பிடப்பட்டால் மாந்தவியல் ஆய்வுக்குப் பெருந்துணையாகலாம்.

ஒப்புமைகளால் ஒற்றுமை புலப்படும். ஒற்றுமைகளால் அடிமூலம் உணரப்படும்; சில பழக்க வழக்க ஒப்புமைக் கூறுகளால் தொடர்பு துலங்கும். செனகால் ஆப்பிரிக்காவின் மேற்குப் பகுதியில் உள்ளது. இங்கு வாழும் நீக்ரோ மக்கள் மொழி, பழக்க வழக்கங்களில், சில கூறுகளில் ஒத்துள்ளனர்.

1. மொழி ஒப்புமை: செனகாலில் செரேர், ஓலப், துக்லர், மாந்திங், சோலா, புலார், பேள், பம்பாரா போன்ற மொழிகள் வழக்கத்தில் உள்ளன. இருப்பினும் ஓலப் மொழி செனகாலில் பெரும்பகுதி மக்களால் பேசப்படுகின்றது. தமிழ்ச் சொற்கள் சிலவற்றைப் போலவே செனகால் நாட்டு மொழிகளிலும் சிற்சில சொற்களை அடிப்படைப் பொருள் மாறுபடாமல் அப்படியே வழங்குவது பெரும் வியப்பாகும்.

2. பாட்டி: பாட்டி என்பது தமிழில்

தந்தையின் தாயையோ அல்லது தாயின் தாயையோ குறிக்கும். செனகாலில் இதே பொருளில் இதே சொல் வழக்கத்தில் உள்ளது. இங்கே சோலா என்ற இனம் உள்ளது. அவ்வின மக்கள் பாட்டி என்ற சொல்லை வழக்கத்தில் பயன்படுத்துகின்றனர்.

3. ஓரை: ஓரை என்பது விளையாட்டைக் குறிக்கத் தொல்காப்பியத்திலும் சங்க இலக்கியத்திலும் ஆளப்படும் சொல். இது செனகாலில் இதே பொருளில் வழக்கத்தில் உள்ளது. ஓரை என்ற தமிழ்ச்சொல் போன்று ஓரி (செரேர்), ஒறொவா (மாந்திங்), ஊரே, ஓரே (ஓலப்) முதலாய சொற்கள் வழக்கத்தில் உள்ளன.

4. காய்: காய் என்றால் தமிழில், பழக்காத காய்கள் எல்லாவற்றையும் குறிக்கும். செனகால் ஓலப் மக்களும் பழக்காத காய் எதுவானாலும் 'காயெ' என்று குறிக்கின்றனர்.

5. கட்டை : தமிழில் வழங்கும் கட்டை (short) என்ற சொல் ஓலப் மக்களால் கட் (gad) என்று குறிக்கப்படுகின்றது.

6. நான்கு: நான்கு என்ற எண்ணுப் பெயர் மாந்திங் என்ற செனகால் மொழியில் 'நானி' என்று வழங்கப்படுகிறது.

7. குழி: வெறுங்குழியைப் பொந்து என்றும், குண்டு என்றும், குழி என்றும், குண்டு குழி என்றும் தமிழர் வழங்குவர். செனகால் துக்லர் மக்கள் புண்டு என்று வழங்குவர். திராவிடர் சொற்பிறப்பியல் அகராதி பாந்து என்ற தமிழ்ச் சொல்லைக் குறிப்பிடுகிறது. அதன் பொருள் - பொள்ளல் (hollow), ஆழமான துவாரம் (deep hole) ஆகும்.

சில பழக்க வழக்க ஒப்புமைக் கூறுகள்:

உணவு, உறவுச் சடங்கு, கலைமயகு

போன்ற சில பழக்க வழக்கப் பண்பாட்டுக் கூறுகளால் ஒப்புமை உணர்வு உய்த்துணரப்படும். மதம் மாறும் போது மற்றைய பழக்கங்களை எளிதில் கைப்பற்றினாலும், உணவுப் பழக்கத்தை அவ்வளவு எளிதில் மாற்றிவிட இயலாது. அவரவர் உணவில் உண்டு ஊறியவர் அவரவர் உணவையே உண்டும், கைக்கொண்டும் வருதல் உலகம் அளாவிய உண்மை. பழக்க வழக்கப் பண்பாட்டு உணர்வை, உறவை உற்று நோக்கிப் பெற்றமை சில கீழே உள.

8. அவல்: தமிழ் நாட்டினரைப் போலவே அவல் இடிப்பதும் உண்பதும் ஆப்பிரிக்காவிலுள்ள சில இனங்களின் பழக்கம். செனகாலிலுள்ள மாந்திங் என்னும் இனத்தார் அவல் செய்யும் முறை தமிழ்நாட்டை அப்படியே ஒத்துள்ளது. மாந்திங் இனத்தார் தமிழ்நாட்டுத் தஞ்சையைப் போன்ற கசமாஞ்சு என்ற பகுதியில் வாழுகின்றனர். நெல் விளைக்கும் இப்பூமி மக்கள் அவல் போன்ற உணவுப் பண்டங்களைச் செய்து, பால், சீனி கலந்து உண்பது பழக்கம்.

9. பதனீர்: பனை மரத்தின் பதனீரைத் தமிழ் நாட்டினர் போலவே பருகுவர். நுங்கு தின்பர், பனங் கள் குடிப்பர்.

10. தயிர்: தமிழரைப் போலவே பாலைக் காய்ச்சி ஆறவைத்து உறையிடுவர். மறுநாள் தயிராக்கி உண்பதும், விலைக்கு விற்பதும் செனகால் மக்கள் தம் பணியாகும்.

11. சோற்றில் உப்பிட்டுச் சமைத்தல்: தமிழ்நாட்டில் சில பகுதி மக்கள் சோற்றில் உப்பிட்டுச் சமைப்பது போலவே ஆப்பிரிக்கப் பகுதி மக்களும் சோற்றில் உப்பிட்டுச் சமைக்கின்றனர்.

12. முருங்கைக்கீரை: முருங்கைக்கீரை பொதுவாக எல்லா ஆப்பிரிக்க மக்களாலும் உண்ணப்படுகிறது. ஆனால்,

முருங்கைக்காய் தமிழ்நாட்டைப் போல் உண்ணப்படுவதில்லை. கீரையில் சத்துப்பொருள் இருப்பதாக இம்மக்கள் நம்புகின்றனர்.

13. உறவு முறை: தமிழரைப் போலவே உறவு முறையும், உரிமை முறையும் அமைந்துள்ளமை செனகாலின் சிறப்பாகும். குடும்பத்தோடு நெருங்கிய தொடர்பை ஏற்படுத்திக் கொள்வர்.

14. தாய்மாமனுக்கு முதன்மை: ஒரு குடும்பத்தில் மாமன் மிகவும் முதன்மை வாய்ந்தவராகக் கருதப்படுவது தமிழ்நாட்டு மரபு. செனகாலிலும் தாய்மாமன் மிகவும் முதன்மை வாய்ந்தவர். திருமணத்தன்று அவர் பங்கு நிரம்ப உள்ளது. அவர் தன் உடன்பிறந்தாளின் குழந்தைகளில் பெரும் அக்கறை உள்ளவர். அவருக்கு மாப்பிள்ளை பிடிக்கவில்லை என்றால், தன் மருமகள் எக்காரணம் கொண்டும் அம்மாப்பிள்ளையை மணக்கக்கூடாது. ஆக, தந்தையை விடத் தாய்மாமனார் தலைமை பெறுகிறார். நம் ஊரில் சில பகுதிகளில் தாய்மாமன் தன் மருமகளை மணப்பது போன்ற மணமுறை அங்கில்லை.

15. கலையழகு: அழகுக் கலையால் அலங்கரிக்க எண்ணுவது மாந்தரின் இயல்பு. அணிகலன்கள், மற்றும் அழகுக் கோலங்கள் புனைவதில் இரு இனத்தினரிடையேயும் ஒப்புமைகள் உள்ளன.

16. மருதோன்றி: சங்க இலக்கியத்தில் செம்பஞ்சுக் குழம்பால் தொய்யில் எழுதுவதை அறியலாம். ஆப்பிரிக்க மகளிரும் தங்கள் கைகளிலும் காலடிகளிலும் மருதோன்றி குழைத்துப் பூசிக் கொள்கின்றனர். சிறுமியர் முதல் முதிய மகளிர் வரை விரும்பி இடைவிடாது மருதோன்றி அழகூட்டுவர்.

17. காது வடித்தல்: தமிழ்நாட்டின் தென்பாண்டி மாவட்டங்களில் காது வடித்தலும் அதில் அணிகலன்கள் அணிந்து அழகு பார்த்தலும் பண்டைய மரபு. செனகால் நாட்டுப்புற மக்கள் இதே போன்ற காது வளர்த்தலும், காதில் வட்ட வடிவ அணிகலனை அணிவதும் மரபு.

18. உணவு-ஊன் உணவு: ஆப்பிரிக்கர் காய்கறி மட்டும் உண்பவர் அல்லர். திராவிட இனத்துச் சில குழுவினரைப் போல் காய்கறி உண்போர் (Vegetarian) அல்லர். காய்கறி மட்டும் உண்ணும் 'Vegetarian' என்ற பகுப்பே இந்திய இனத்தில் மட்டும்தான் உண்டு. ஆடு, மாடு, கோழி முதலிய உயிர்களைக் கொன்றும், மீன் பிடித்தும் ஊன் உணவு உண்கின்றனர். ஆக ஊன் உணவே ஆப்பிரிக்கரின் மிகப் பிரியமான உணவாகும். அவற்றிலும் மீன் துண்டங்களையும் முழு மீனையும் வாங்கி பெருமளவு உணவோடு கலந்து சாப்பிடுதலே ஆப்பிரிக்க மக்களின் பழக்கமாகும்.

19. காய்கறி வகைகள்: ஆப்பிரிக்கர் காய்கறிகளையும் ஊனோடு சேர்த்து உண்ணும் பழக்கத்தினர். முக்கியமாக மஞ்சள் பூசணி, புளிச்சைக்கீரை, கேரட், மரவள்ளிக்கிழங்கு, கத்தரிக்காய், மிளகாய், உருளைக்கிழங்கு, பீன்சு, பயற்றங்காய், வெண்டைக்காய், தக்காளி முதலிய காய்கறிகளை உணவில் சேர்த்துக் கொள்வர். வெண்டைக்காய் முற்றிப் போனாலும் சிறிது சிறிதாக அரிந்து காய வைத்துத் துகள்களாக்கிக் குழம்பில் சேர்த்துக் கொள்வதும் அவர்தம் பழக்கம்.

திராவிட இனத்தினர் உண்பதுபோல் பாகற்காய், கொத்தவரைக்காய், புடலங்காய், வெள்ளைப்பூசணி போன்ற காய்களை அவர்கள் உண்பது இல்லை.

அங்கே விளைய வைப்பதும் இல்லை. கொத்தமல்லி, புதினா, எலுமிச்சைப்பழம் போன்றவற்றை உணவில் சேர்த்துக் கொள்வர்.

20. கீரை வகைகள்: கீரை வகைகளை உணவில் சேர்த்து உண்ணுவர். புளிச்சைக்கீரை என்ற கீரையை உப்பிட்டு இடித்து வகுந்த மீனின் உள்ளே வைத்துக் குழம்பில் இட்டுக் கொதிக்க வைப்பர். தண்டுக் கீரையையும் பயற்றங் கீரையையும் பசலைக் கீரையையும் சமையலுக்குப் பயன்படுத்துகின்றனர். முருங்கைக் கீரையை, கொஸ் கொஸ் என்ற ஒரு வகை ரவை போன்ற கோதுமை வகையில் கலந்து இடித்து வேகவைத்துச் சாப்பிடுவர்.

21. குழம்பு செய்யும் முறை: குழம்பு செய்யும் முறை மிகவும் அருமையாக இருக்கும். வேர்க்கடலையை உணவில் சேர்த்துக் கொள்வர். வேர்க்கடலையை வறுத்து வேர்க்கடலை அரைக்கும் கருவியால் மாவு போல் அரைத்து வைத்துக் கொள்வர். மிளகாய்த்தூள், உப்பு, வேர்க்கடலை மாவில் கொஞ்சம் எடுத்துச் சேர்த்து வைத்துக் கொள்வர். அடுப்பில் பெரிய பாத்திரத்தை வைத்து அதில் நிறைய எண்ணெய் ஊற்றி வெங்காயம் பச்சை மிளகாயை இட்டு வதக்கி தக்காளியையும் அதில் இட்டு நன்கு வதக்கிய பின் சேர்த்து வைத்த குழம்பையும் அதில் ஊற்றிக் கொதிக்க வைப்பர். பின் வெட்டிக் கழுவி வைத்த மீன் துண்டங்களில் புளிச்சைக் கீரையையும் வெங்காயத்தையும் இடித்து உள்ளே வைத்துக் கொதிக்கும் குழம்பில் இடுவர். ஏனைய காய்கறிகளையும் அக்குழம்பில் இட்டு நன்கு கொதிக்க வைத்திடுவார். ஆட்டின் ஊனையும் இப்படியே குழம்பு செய்து உண்பர். நம் ஊரில் பயன்படுத்தும் பெருங்காயம் போன்ற ஒருவகைப் பொருளையும்

அவர்கள் பயன்படுத்துவர். பூண்டையும் குழம்பில் இடுவதுண்டு.

22. அரிசி உணவு ஆக்கும் முறை: அரிசியை நொய்யாகத்தான் பயன்படுத்துவர். முழு அரிசியாக இருந்தாலும் கூட அதை உணவுக்குப் பயன்படுத்த ஆப்பிரிக்கர் விரும்புவதில்லை. நொய்யில் உள்ள கல்லைப் பொறுக்கி வைத்துக் கொள்வர். நொய்யரிசியைக் கழுவி வண்டு (வேடு) கட்டி முதலில் ஆவியில் வேக வைப்பர். ஓலைத்தட்டு ஒன்றின் மேல் அரிசியைக் கொட்டி வேகவைப்பர். ஆவியில் வெந்த அரிசியை வெளியே எடுத்து வைத்துக்கொண்டு, வேறொரு பெரிய பாத்திரத்தில் அரிசிக்குத் தகுந்த அளவு தண்ணீர் வைத்து நன்கு கொதிக்க வைப்பர். கொதித்த நீரில் ஆவியில் வெந்த அரிசியைக் கொட்டுவர். பின் அந்த அரிசி சோறாக வெந்ததும் எடுத்துத் தனியாக ஒரு பாத்திரத்தில் கொட்டி வைப்பர் முன்பே குழம்பு செய்து வைத்ததில் சோற்றோடு கலந்து உண்பது ஆப்பிரிக்கர்தம் பழக்கம்.

23. புலால் கலந்த அரிசி உணவு: ஆடு, மாடு, கோழி முதலியவற்றின் ஊன், கத்தரிக்காய், மிளகாய், மிளகுத்தூள், உப்பு, வெங்காயம், தக்காளிப் பசை (Tomato paste) எண்ணெய் முதலியவற்றை நன்கு வேக வைப்பர். ஊன் நன்கு வெந்ததும் அளவான தண்ணீரில் அரிசியைக் கொட்டுவர். இவ்வாறு புலால் உணவு செய்வர்

24. கம்பங் கூழ் செய்யும் முறை: கம்பைத் தண்ணீர் தெளித்து நன்கு இடிப்பர். இடித்த கம்பை முறத்தால் புடைத்து எடுப்பர். கழுவவர். அதனுடன் அரிசி நொய்யையும் கலப்பர். பின்பு மாவரைக்கும் எந்திரத்தில் கொடுத்து மாவாக்குவர். மாலையில் சிறிது தண்ணீர் தெளித்து, பிட்டுக்குரிய பதம்போல்

துழாவி வைத்திருப்பர். மறுநாள் காலை தண்ணீரைக் கொதிக்க வைப்பர். அதில் கம்ப மாவை ஒருவர் தூவித் தூவிப் போட மற்றவர் பெரிய துடுப்பால் நன்கு துழாவிக்கிளறி இறக்குவர். ஆற வைத்தபின் அதில் தயிர் கலந்து உண்பர். தொடு கறியாக இறைச்சி, மீன் முதலியவற்றையும் உண்பர். திருமணம், மகப்பேறு, இறப்பு நிகழ்ச்சி முதலியவற்றுக்குக் கம்பங் கூழையும் கறிக்குழம்பையும் கலந்து உண்பர். இந்தக் கம்புக் கூழில் தயிர் கலந்து உப்பிட்டுப் பலரும் சேர்ந்து உண்பர். 'கலபாஸ்' என்று அழைக்கப்படும் சுரைக்காய்ப் பாத்திரத்தில் கம்புக் கூழைப் பகிர்ந்து வைப்பர். பின் சுரைக்காய் அகப்பையை ஆளுக்கு ஒன்றாக வைத்துக் கொண்டு கூழை மொண்டு மொண்டு குடிப்பர்.

25. உண்ணும் முறை: உணவைப் பெரிய தட்டில் அல்லது பெரிய வாயகன்ற பாத்திரத்தில் கொட்டியபின் அதன் நடுவில் மீன்குழம்பை ஊற்றி வைத்திருப்பர். பெண்களுக்கு ஒரு பாத்திரம், ஆண்களுக்கு இன்னொரு பாத்திரம் என்று இரண்டாகப் பகிர்ந்து வைப்பர். பின் ஆளுக்கு ஒரு சிறு கரண்டியை வைத்துக் கொண்டு எல்லோரும் ஒன்றாக அமர்ந்து உண்பது பழக்கம். மகளிர் தனியாகச் சிறு கரண்டியைப் பயன்படுத்தியோ அல்லது கையைப் பயன்படுத்தியோ உண்பது பழக்கம். பெரும்பாலும் கிராமங்களில் கையைப் பயன்படுத்தியே உண்பர். மீன்முள், இறைச்சி எலும்பு முதலியவற்றை இடது கையால் வாயிலிருந்து எடுத்து அவரவர் பக்கத்தில் சேர்த்து வைத்துக் கொள்வர் பின் கை அலம்பச் செல்லும் பெண்கள் அவற்றை எடுத்துச் சென்று குப்பையில் சேர்ப்பர்.

அமர்ந்து உண்ணும் போது பின் பக்கத்துக்கு மணையைப் பயன்படுத்துவர்.

மணை இல்லாதவர்கள் காலைக் குத்திட்டு வைத்த நிலையில் சேர்ந்திருந்து உண்பது முறை. கூழ் குடிக்கும்போதும் இவ்வாறே சேர்ந்திருந்தே அருந்துவர். அடுத்தவர் எச்சிலைப் பற்றி அக்கறை கொள்வதே இல்லை.

26. அரிசிப் பாயசம் சாப்பிடுதல்: ஆப்பிரிக்கர் அரிசிக் கஞ்சியில் சீனி கலந்து பாயசமாக்கிச் சாப்பிடுவர். ஆனால் அதில் பால் கலந்து சாப்பிடுவது இல்லை. அக்கஞ்சிப் பாயசத்தை மாலைப் பொழுதிலேயே பருகுவர்.

27. மாங்காயும் முருங்கைக்காயும்: மாங்காயைச் சமைத்துச் சாப்பிடுதல் இல்லை. மாங்காயை ஊறுகாய் செய்து சாப்பிடுதலோ, குழம்பு வகைகளில் சேர்ப்பதோ இல்லை. பெரும்பாலும் பழமாகவே சாப்பிடுவர். காயாகக் கடிப்பர். அதேபோல் முருங்கைக்காயையும் சாப்பிடுவதே இல்லை. இக்காய்கள் மரங்களிலேயே காய்ந்து தொங்கும்.

28. உணவு வேளைகள்: காலையில் ரொட்டியைத் தேயிலை நீருடன் சாப்பிடுவர். ஒருவகை இலைப் பானத்தை அருந்துவர். அது தேயிலை போன்றே இருக்கும். உடலுக்கும் நல்லது. நண்பகல் சோற்றுணவு, தேயிலைக் கொதிநீர் தவிர, மாலையில் எதுவும் சாப்பிடுவது இல்லை. இரவில் அரிசி உணவே. ஆப்பிரிக்கர் நண்பகல் உண்டபின் பேசிக்கொண்டே தேநீரைச் சாப்பிடும் பழக்கமுடையவர்கள்.

உணவு சமைக்க எரிவாயு முதலியவற்றைப் பயன்படுத்துதல் இல்லை. கரியை நெருப்பாக்கி அதில்தான் சமைப்பர். பெரும்பாலும் கரி அடுப்பையே பயன்படுத்துவர்.

தயிரை உணவோடு கலந்து உண்பதில்லை. தனியாகக் குடிப்பதும்,

கூழோடு சேர்த்துச் சாப்பிடுவதும் உண்டு. நம்மைப் போலப் பொரியலைத் தனியாகச் செய்து உணவுடன் சேர்த்துச் சாப்பிடுதல் இல்லை. நன்கு உண்பதும், நன்கு உறங்குவதும் ஆப்பிரிக்கரின் இயல்பு.

29. குழந்தை வளர்ப்பு: ஆப்பிரிக்கப் பெண்கள் குழந்தையைப் பேணுதலைக் கடமையாகக் கொண்டவர்கள். குழந்தை அழும்போதெல்லாம் தாயார் எடுத்தணைப்பர். எடுத்துத் தம் முதுகுப்புறங்களிலேயே துணியால் கட்டித் தொங்க விட்டுக் கொள்வர். வீட்டு வேலை, உலக்கை குற்றும் வேலை, வீட்டைத் துடைக்கும் வேலை, சந்தைக்குச் செல்லும் வேலை, வயல் வேலை ஆக எந்த வேலையாக இருந்தாலும் குழந்தைகளைத் தம் முதுகுப் புறங்களிலேயே சுமந்த வண்ணம் தொழில் செய்யும் திறன் பெற்றவர்கள் ஆப்பிரிக்கப் பெண்கள். மாறாக, ஆடவர் எந்த வேலையையும் குழந்தையைச் சுமந்துக் கொண்டே செய்வது இல்லை. குழந்தையைத் தூக்குவது என்பதே இல்லை. மனைவியிடம் இருக்கும் குழந்தையைக் கொஞ்சுவார்கள்; ஆனால் எடுத்து வைத்துக் கொள்வது பெரும்பாலும் இல்லை.

குழந்தை அழும்போதெல்லாம் அதை எடுத்தல், குளிக்க வைத்தல், உணவு ஊட்டல், உடை உடுத்தல் ஆகிய எல்லா வேலைகளும் பெண்களுடையனவே. பெண்களின் வேலைகளுக்கு ஆண்கள் நிதி உதவி செய்வர். ஆனால் உடலுதவி செய்வதில்லை. ஆகக் குழந்தை வளர்ப்புப் பொறுப்பு முழுதும் ஆப்பிரிக்கப் பெண்களுடையதே.

30. வயல் வேலை: வயல் வேலை எதுவாயினும் ஆப்பிரிக்கப் பெண்களே செய்வர். நெல் விதைத்தல், களை எடுத்தல், நீர் பாய்ச்சல், அறுவடை

செய்தல், அறுத்த தானியங்களை வீட்டுக்குச் சுமந்து வருதல், பிரித்த தானியங்களைக் காத்தல் ஆகிய எல்லா வேலைகளையும் பெண்களே செய்வர். பெண்கள் இவ்வாறு வேலை செய்யும் போது ஆண்கள் வேறு எதையும் செய்யாது வாளா அமர்ந்து பேசிக் கொண்டிருப்பர்.

31. வீட்டைக் கவனித்தல்: ஆப்பிரிக்கப் பெண்கள் வீட்டைக் கவனிக்கும் பெரும் பொறுப்பு வாய்ந்தவர்கள். வீட்டுக்கு வேண்டிய சாமான்களை வாங்குவர். உணவுப் பண்டங்கள் வாங்குதல், குழந்தைகளுக்கு வேண்டிய உணவு உடைப் பொருள்கள் வாங்குதல் தங்களுக்குரிய உடை மற்றும் பொருள்கள் வாங்குதல் முதலிய எல்லா வேலைகளையும் பெண்களே செய்வர்.

32. உணவு சமைத்தல்: சில நாட்டு ஆடவர் உணவு சமைத்தலில் பெண்களுக்குத் துணை செய்வர். வெள்ளைக்காரர்கள் தம் மனைவிக்கு உணவுப் பொருள்கள் வாங்குவதில், சமைப்பதில், கறி காய் அரிவதில் பேருதவியாய் இருப்பர். ஆனால், ஆப்பிரிக்க ஆடவர் அவ்வாறு இருப்பதில்லை. உணவு சமைத்தல் பெண்களுக்கே உரியது என்றும், உண்பதுதான் தங்களுக்குரியது என்றும் வாளா இருந்து வாழ்வர். ஆப்பிரிக்கப் பெண்களே திருமணத்திற்கு வந்திருக்கும் விருந்தினர் எல்லோருக்கும் மொத்தமாகச் சமைப்பது வழக்கம். அதேபோல் குழந்தைப் பிறப்பு விழா, இறப்புச் சடங்கு போன்ற எல்லாவற்றுக்கும் பெண்களே சமைப்பர். ஆண்கள் ஆட்டை வெட்டி அறுத்துக் கொடுத்தலுடன் அமைவர்.

33. இடை உடை உடுத்தல்: ஆப்பிரிக்கப் பெண்கள் பலரும் இடையில் இடை ஆடை (சட்டி) அணிவர். எத்தனை வயது உடையவர்களானாலும் சட்டி அணிவர்.

தாங்கள் அணிவதோடு மட்டுமல்லாமல் தங்கள் குழந்தைகளுக்கும் அணிவிப்பர். கிராமப்புறத்தில்கூட ஒரு குழந்தையை இடையுடை இல்லாமல் பார்த்தல் அரிது. செருப்பு அணியும் நல்ல பழக்கம் உடையவர்கள் பெண்கள். குழந்தை முதல் முதியோர் வரை செருப்பு அணிந்தே வீட்டிலும் வெளியிலும் நடமாடுவர்.

34. தண்ணீர் கொண்டு வருதல்: ஆப்பிரிக்கா வறண்ட இடங்களை உடையது. சிற்றூர் மக்கள் தண்ணீருக்காக நீண்ட தொலைவு செல்லவேண்டும். நாட்பொழுதின் பெரும்பகுதி தண்ணீர் கொணர்வதிலேயே அழியும். கிணறு. நெடுந்தொலைவில் இருக்கும்; நீரும் பேராழத்தில் இருக்கும்.

35. விறகு பொறுக்கி வருதல்: நீண்ட தொலைவு சென்று விறகு பொறுக்கி வருதலும் ஆப்பிரிக்கப் பெண்களின் வேலை ஆகும். அன்றாடம் உணவுசமைக்க வேண்டிய அளவு விறகுக் குச்சிகளையும் கம்புகளையும் கடினப்பட்டுப் பொறுக்கி வருவர். எரிவாயு முதலியவற்றை அறிமுகப்படுத்திய இந்நாகரிகக் காலத்தில் கூட ஆப்பிரிக்கப் பெண்கள், விறகு அடுப்பையும் கரி அடுப்பையுமே பயன்படுத்துகின்றனர். இதனால் விறகு எடுக்க நெடுந்தொலைவு சென்று, நேரத்தை வீணடிக்க வேண்டியதாயிருக்கிறது.

36. பாணை செய்தலும், சுடுதலும், விற்றலும்: ஆப்பிரிக்காவில் பாணை செய்தலும் சுடுதலும் விற்றலும் ஆப்பிரிக்கப் பெண்களுக்கே உரிய தனி வேலை. அவர்கள் பாணையை அழகுறக் களிமண்ணால் சக்கர உதவி எதுவுமின்றித் தம் கைத்திறனாலேயே செய்கின்றனர். பின் செய்த பாணைகளை ஒரு பள்ளத்தில் அடுக்கி நெருப்பிட்டுச் சுடுகின்றனர். சுட்ட பாணைகளைப் பக்கத்தில் கூடும் சந்தைகளுக்கு எடுத்துச் சென்று

விற்கின்றனர். இந்தியாவில் ஆண்களே செய்யும் இத்தொழிலை ஆப்பிரிக்காவில் பெண்களே செய்கின்றனர்.

37. நடனமாடும் பழக்கம்: ஆப்பிரிக்கப் பெண்கள் குழந்தைப் பேறு, திருமணம் போன்ற நாள்களில் நடனமாடுவர். பெண்கள் கும்பலாகக் கூடி நின்று கை, கொட்டிப் பாட்டுப் பாடி ஆடுவது மரபு. பெண்கள் ஆடத் தகுந்த தாளம் போடுவது ஆண்களின் பழக்கம். எவ்விதக் கூச்சமும் இல்லாமல் ஆடவர் உள்ளிட்ட பலர் முன்னிலையிலும், வெளிநாட்டினர் முன்பும் பெண்கள் ஆடுவர்.

38. உடையலங்காரம்: "பூ பூ" (Boo Boo) என்ற பெரிய அங்கியை ஆப்பிரிக்கப் பெண்கள் அணிவர். இடையில் கைலி போன்ற ஒரு தனித்த தடித்த உடையை அணிவர். அதன் மேல் 'பூபூ'வை அணிவர். பெண்கள் தலையில் முண்டாசு கட்டிக் கொள்ளும் வழக்கம் உடையவர்கள். பூபூ என்ற உடை எந்த நிறத்தில் உள்ளதோ அதே துணியில் தலை முண்டாசும் அமையும். திருமணமான பெண்களே முண்டாசு அணியும் பழக்கத்தினர். இந்த முண்டாசு அணிதலைக் கொண்டு ஒரு பெண் மணமானவளா இல்லையா என்பதை அறிந்து கொள்ளலாம்.

39. தலையலங்காரம்: பெண்டிர் தம் தலைமுடி அலங்காரங்கள் பல்வேறு முறைகளில் அமையும். ஆப்பிரிக்கப் பெண்களுக்கு முடி மிகக் குறைவு; சுருள்முடி அடர்த்தியாக இருக்கும். ஆனால், நீளமாக வளர்வது இல்லை. இந்தக் குட்டை முடியில் பல்வகைத் தலையலங்காரங்களைச் செய்வர். தங்கள் தங்கள் கற்பனைக்கு எட்டியவாரெல்லாம் முடியை அழகுபடுத்துவர், படியாமல் இருக்கும் முடியை, பழுக்கக் காய்ச்சிய இரும்பைக் கொண்டு சீவுவர். அப்படிச் சீவும்போது புகை வரும்: முடி கரியும்; அந்நிலையில்

தான் அவர்கள் முடி படியும் மூன்று நாள் வரையிலும் பின்னிய பின்னலைக் கலைப்பதில்லை.

40. அணிகலன்கள்: பெண்கள் அழகிய அணிகலன்களை அணிவர். நிறைய வளையல்கள் அணிவர். எல்லா விரல்களுக்கும் மோதிரங்களை அணிவர். சிலர் நீண்ட காது வடிக்கும் பழக்கத்தினர். தக்கையிட்டு வார்த்த காதில் வட்ட வடிவமான குணுக்குப் போன்ற அணிகலனை அணிந்திருப்பர். அவர்களின் அத்தோற்றத்தைப் பார்க்கிறபோது தமிழ் நாட்டில் தென்மாவட்டங்களில் காது வடித்த திராவிடப் பெண்களின் தோற்றம் நினைவுக்கு வரும். மூக்குத்தி அணிவதில்லை. ஆனால், காலில் மெட்டி அணிவர். திருமணம் ஆனவர்களும் ஆகாத இளம் பெண்டிரும் காலில் மெட்டி அணிவர். விதவையர் காலில் உள்ள மெட்டியைக் கழற்றி விடுவர். கழுத்தில் எத்தனையோ வகையான அணிகலன்களை அணியும் பழக்கத்தினர், திருமணத்திற்கு அடையாளமாகத் தாலி அணியும் பழக்கத்தினர் அல்லர். ஆனால், கணவன் மறைவிற்குப் பின் அனைத்து அணிகலன்களையும் துறந்து வாழ்வர்.

**முடிவுரை:**

திராவிடத் தமிழ்நாட்டுக்கும் ஆப்பிரிக்க மண்ணுக்கும் இடையே நிலவுறவு இருந்தது. மொழியுறவு இருந்தது. பழக்க வழக்கமும் ஒப்புமையாக உள்ள நிலையை உணரவும். இவை நிலையான இன உறவை, பிறப்பு உறவைக் காட்ட வல்லனவா என்று வருங்கால ஆய்வு வழங்கும் வாய்மையாகும்.

**ஆசிரியர் குறிப்பு:**

முதுபெரும் தமிழறிஞரும் எழுத்தாளருமான தாயம்மாள்



அறவாணன், கொடைக்கானல் அன்னை தெரசா மகளிர் பல்கலைக்கழகத்தில் பணியாற்றி ஓய்வுபெற்றவர். 18க்கும் மேற்பட்ட நூல்களை எழுதியவர். பெண்ணியம் தொடர்பாகப் பல நூல்களை எழுதி மகளிர் பல்கலைக்கழகத்துக்குப் பெருமை சேர்த்து வருபவர். அறக்கட்டளைச் சொற்பொழிவுகள் நிகழ்த்தி வருபவருமாவார். மேலும் இவர் 'ஆதிமந்தி முதல் ஆண்டாள் வரை' உள்ள பெண்பாற் புலவர்கள் பற்றி ஆய்வு செய்து, பெண் புலவர் களஞ்சியமாக உருவாக்கியுள்ளார்.

இவர் 1944 மே 23இல் பிறந்தவர்; எம்.ஏ.,பி.எச்.டி., பட்டங்கள் பெற்றவர். குமரி மாவட்டம். சேந்தன்புதூர்.

கொடைக்கானல் அன்னை தெரசா மகளிர் பல்கலைக்கழகத் தமிழியல் துறை முன்னாள் தலைவர் - பேராசிரியர்.

நாமக்கல் அரசு மகளிர் கல்லூரி, சென்னைப் பச்சையப்பன் அறநிறுவனக் கல்லூரிகளில் தமிழ் இணைப் பேராசிரியராகப் பணியாற்றியவர்.

**அயல்நாட்டுப் பணி :**

மேற்கு ஆப்பிரிக்க செனகால் நாட்டு அதிபர் கவிஞர் லியோ போல்டு செதார் செங்கோர் அவர்களால், டக்கார் பல்கலைக்கழக இலக்கியத்துறையில் இணைப் பேராசிரியராக அமர்த்தப் பெற்றவர் (1978 - 1982)

**எழுதிய நூல்கள்:**

பெண்மொழி, புதிய கோலங்கள், உறவுமுறை, பெண்ணறிவு என்பது, திராவிட - ஆப்பிரிக்க ஒப்பீடு, பல்லாங்குழி, பெருமையே பெண்மையாய், தையல் சொல் கேளீர், தையலை உயர்வு செய், தடம் பதித்தோர், குழந்தை - ஓர் இலக்கியப் பகுப்பாய்வு, தமிழ்ச் சமூகவியல் - ஒரு கருத்தாடல், பெண்ணெழுத்து இகழேல், கண்ணகி

மண்ணில், பெண் இன்று நேற்று அன்று, அவ்வையார் அன்று முதல் இன்று வரை, மகடுஉ முன்னிலை (பெண் புலவர் களஞ்சியம்) பெண் பதிவுகள், தமிழ்ப் பெண் 1917, அவ்வையார் படைப்புக் களஞ்சியம், இலட்சியப் பெண்டிர், பெண்ணின் பெருந்தக்கத்தில், நூல் பல கல், முதலான 27 நூல்கள்.

**பெற்ற விருதுகள்:**

சிறந்த கல்வியாளர் என்பதற்காக மதுரையில் வாரியார் விருதும், 'பெண்ணெழுத்து இகழேல்' என்ற நூலுக்காகச் சிறந்த பெண் எழுத்தாளருக்கான 'சக்தி 2004' விருதும் பெற்றவர்,

**நெய்வேலி புத்தகக்காட்சி - எழுத்தாளர் விருது:**

2009இல் தமிழ்நாடு அரசு "கி.ஆ.பெ. விசுவநாதம் விருது" அளித்து கவுரவித்தது,

**தினத்தந்தி சி.பா.ஆதித்தனார் விருது - 2 இலட்சம்**

'காந்தி சேவை' விருது வழங்கியோர் : குமரி அறிவியல் பேரவை

**அவ்வை விருது :**

தமிழ் ஆய்வுப் பணிக்கும், அவ்வையின் புகழுக்கும் தம்மை ஆட்படுத்தி அரும்பணியாற்றியமைக்குத் திருச்செங்கோடு, டி.எம்.காளியண்ணனால் வழங்கிச் சிறப்பித்த 'அவ்வை விருது'ம் ௯.பத்தாயிரமும் பெற்றவர்.

**நூல்களுக்காகப் பெற்ற பரிசுகள்:**

'அவ்வையார் அன்று முதல் இன்று வரை' என்னும் மிகச் சிறந்த உழைப்பு நூலை உருவாக்கியமைக்காகத் தமிழ்நாடு கலை இலக்கியப் பெருமன்றமும் நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுசும் இணைந்து வழங்கிய இலக்கியப் பரிசினைப் பெற்றவர்.

‘தமிழ்ச் சமூகவியல் - ஒரு கருத்தாடல்’ என்னும் நூலுக்கு இந்தியப் பல்கலைக்கழகத் தமிழாசிரியர் மன்றச் சிறந்த நூல் பரிசைப் பெற்றவர்.

மகடூஉ முன்னிலை - (பெண் புலவர் களஞ்சியம்) என்னும் நூலை அரிய உழைப்பால் உருவாக்கியவர்.

‘திராவிட ஆப்பிரிக்க ஒப்பீடு’ என்னும் நூலுக்குத் தமிழ்நாடு அரசு வழங்கிய முதற்பரிசைப் பெற்றவர்.

**கருத்தரங்கப் பங்கேற்பு :**

உலகம், நாடு, தமிழ்நாடு அளவிலான கருத்தரங்குகள் பலவற்றில் பலமுறை பங்கு பெற்றுப் பல கட்டுரைகளை வழங்கியுள்ளார்.

அன்னை தெரசா பல்கலைக்கழகத்தில் மகளிருக்கான கருத்தரங்குகளில் பங்கேற்றவர், மகளிர் தற்கொலை, முதியோர் பிரச்சினைகள் பற்றி ஆய்வு நிகழ்த்தியவர், பெண்ணியல் சார்பாக 9 நூல்களை எழுதியவர்.

அறக்கட்டளைச் சொற்பொழிவுகளை அண்ணாமலைப் பல்கலைக்கழகம், மேலைச் சிவபுரி செந்தமிழ்க் கல்லூரி, பேரூர் சாந்தலிங்கனார் கலைக்கல்லூரி முதலியவற்றில் நிகழ்த்தியவர்.

உலகத் தமிழ்ச் செம்மொழி மாநாட்டில் 27.7.2010 பங்கு கொண்டு ‘அறியப்படாத பெண் புலவர்’ என்ற தலைப்பில் கட்டுரை வழங்கியவர்.

**வானொலி உரை :**

1970 முதல் சென்னை, மதுரை, தூத்துக்குடி அலைவரிசையில் எழுத்துரை ஆற்றி வருபவர். வெளிநாட்டுப் பண்பலை வானொலி பரப்புக்காகத் தமிழ் இலக்கியத்தில் தன்மானம், காலமாற்றத்தில் கற்பு, பூப்பு நிகழ்ச்சி முதலிய பல தலைப்புகளில் ஆய்வுக் கட்டுரைகள் வழங்கியவர்.

200க்கும் மேற்பட்ட கட்டுரைகளை

உருவாக்கியவர். கோவை பாரதியார் பல்கலைக்கழகத்தில் ‘இலக்கியம் வாசித்தல், கற்பித்தல்’ என்ற தலைப்பில் ஆசிரியப் பணிப்பட்டறையில் பங்கேற்று நடத்தியவர் - நூற்றுக்கும் மேற்பட்ட பன்னாட்டுக் கருத்தரங்குகளில் கலந்து கொண்டு கட்டுரை வழங்கியும், தலைமையுரை ஆற்றியும் சிறப்பித்தவர்.

**தற்போதைய பணி :**

தற்போது மகளிருக்காகத் தொடர்ந்து பணியாற்றி வருபவர், அறியப்படாத பெண் புலவர்களை அறியச் செய்ய அரும்பாடுபட்டு வருகிறார்.

இக்கட்டுரை ஆசிரியர், 1977 - 82 வரை மேற்கு ஆப்பிரிக்க செனகாலில் டக்கார் பல்கலைக்கழகத்தில் பணியாற்றிய போது களப்பணி செய்து எழுதப் பெற்ற கட்டுரை. பார்வை நூல்கள் :

1. Aravanan K.P. Dravidians and Africans, Tamil KOHAM, Chennai - 600029.
2. அறவாணன் க..ப. செந்தமிழ் செனகால் செங்கோர், பாரி நிலையம், சென்னை -108,
- 3.. அறவாணன், க.ப. மரவழிபாடு, பாரி நிலையம், சென்னை -108,
4. அறவாணன் க.ப. பாம்பு வழிபாடு, சென்னை -108.
5. K.P.Aravanan an Anthropological studies on the Dravido Africans, Dakar University, Senegal.
6. தாயம்மாள் அறவாணன் திராவிட ஆப்பிரிக்க ஒப்பீடு, பாரி நிலையம், சென்னை -108
7. தாயம்மாள் அறவாணன், பல்லாங்குழி - திராவிட - ஆப்பிரிக்க ஒப்பீடு - பாரி நிலையம், சென்னை - 108.