

## OPEN ACCESS

Manuscript ID:  
TAM-06032022-4701

Volume: 6

Issue: 3

Month: January

Year: 2022

P-ISSN: 2454-3993

E-ISSN: 2582-2810

Received: 15.10.2021

Accepted: 09.12.2021

Published: 01.01.2022

Citation:  
Janagiraman, V.,  
*et al.* "Palm and Tamil  
Tradition." *Shanlax  
International Journal of  
Tamil Research*, vol. 6,  
no. 3, 2022, pp. 255–60.

DOI:  
[https://doi.org/10.34293/  
tamil.v6i3.4701](https://doi.org/10.34293/tamil.v6i3.4701)

\*Corresponding Author:  
[greenramanhorti@gmail.  
com](mailto:greenramanhorti@gmail.com)



This work is licensed  
under a Creative  
Commons Attribution-  
ShareAlike 4.0  
International License

# Palm and Tamil Tradition

Dr. V. Janagiraman, C. Niveda and Dr. V. Karthikpandi

<http://orcid.org/0000-0001-5126-6683>

**Abstract** - The palm tree, which flourished in the Tamil Nadu region from the Sangam period to the present day, is closely associated with Tamils life. In ancient times the palm was a symbol of victory, peace and prosperity. It is known from the literary works of the Sangam that one of the Muvendar, the Chera king, possessed Panampoo as his symbol. Pathaneer, fruit, Nungu, firewood, wood frame, etc., are available directly from the palm. The handicrafts articles, karuppatti, panagargandu were produced from raw materials available through the palm. This article describes the special features of the palm tree.

**Keywords:** Tamil Nadu Trees, Palm Tree, Palm Products.

## பனையும் தமிழர் மரபும்

முனைவர் வீ. ஜானகிராமன், முனைவர். சி.நிவேதா, முனைவர் வீ.கார்த்திக்பாண்டி

### ஆய்வுச் சுருக்கம்

தமிழக நிலவெளியில் சங்ககாலத்தில் இருந்து இன்று வரையிலும் செழிப்புடன் விளங்குகிற, பனைமரம் தமிழர் வாழ்க்கையுடன் நெருங்கிய தொடர்புடையது. பருவமழை பொழியாவிட்டாலும் கடுமையான வறட்சியைத் தாங்கிக் கொண்டு, கோடைகாலத்திலும் பசுமையான பனையோலைகளுடன் வளர்கிற பனைமரங்கள் தமிழக மண்ணுக்குக் கிடைத்த வரமாகும். பண்டைக் காலத்தில் பனையானது, வெற்றி, அமைதி, வளமை ஆகியவற்றை குறிக்கும் சின்னமாக விளங்கியது. மூவேந்தர்களில் ஒருவரான சேர மன்னர் பனம் பூவைச் சூடியதாகச் சங்கஇலக்கியப் படைப்புகள் மூலம் அறிய முடிகிறது. பனையிலிருந்து பதநீர், கள், பனம் பழம், நுங்கு, பனையோலை, விறகு, மரச்சட்டம், ஆகியவை நேரடியாகக் கிடைக்கின்றன. பனையின் மூலம் கிடைக்கிற மூலப்பொருட்களை வைத்துக் கைவினைப் பொருட்கள் பனங்கற்கண்டு, கருப்பட்டி போன்றன தயாரிக்கப்படுகின்றன. பனை மரத்தின் சிறப்புகளை இக்கட்டுரை விவரிக்கிறது.

**முக்கியச் சொற்கள்:** தமிழ்நாட்டு மரங்கள், பனைமரம், பனையின் மூலம் கிடைக்கிற பொருட்கள்.

### முன்னுரை

“புறக் காழனவே புல்லெனப் படுமே  
அகக் காழனவே மரமெனப் படுமே”

நமது தமிழகத்தின் அடையாளம், நெடுங்காலத்திற்குப் பயணைத் தருவதால் பனையைக் கேட்டதைக் கொடுக்கும் தேவலோகத்து மரம் என்றும் கூறுவர். பனை நம்முடைய கலாச்சாரத்துடனும், பொருளாதாரத்துடனும் இணைந்துள்ளது. இந்தியாவில் பனைமரங்கள் 8 கோடியும், அதில் சுமார் 5 கோடி தமிழ்நாட்டில் இருப்பதாகப் புள்ளிவிவரங்கள் கூறுகின்றன. தமிழ்நாட்டில் கன்னியாகுமரி, தூத்து குடி, திருநெல்வேலி, இராமநாதபுரம், விருதுநகர், மதுரை, தேனி, சேலம், நாமக்கல், கோயம்புத்தூர், ஈரோடு, திருச்சி, காஞ்சிபுரம், கடலூர், வேலூர், தஞ்சாவூர், தருமபுரி, கிருஷ்ணகிரி மற்றும் புதுக்கோட்டை முதலிய மாவட்டங்களில் அதிகமாகப் பனைகள் உள்ளன.

பனை மெதுவாக வளரக்கூடிய மரமாகும். இது 13 முதல் 15 வருடத்தில் வளைவுகள் இன்றி 12 முதல் 13 மீட்டர் உயரம் வரை வளரும் தன்மை கொண்டது. இதன் உச்சியில் கிட்டத்தட்ட 30-40 வரையான விசிறிவடிவ ஓலைகள் வட்டமாக அமைந்திருக்கும். அதன் பின்பு தான் பாலைவிட்டு பதநீர் கொடுக்கும். கடுமையான வறட்சியைத் தாங்கிக் கொண்டு பலவிதப் பொருளாதாரப் பயன்களை கொடுக்கின்றது. இந்த பனை மரங்கள் மண்ணுக்கு கிடைத்த மாபெரும் வரமாகும். பழங்காலங்களில் பனையானது, வெற்றி, அமைதி, வளமை ஆகியவற்றை குறிக்கும் சின்னமாக விளங்கியது. மூவேந்தர்களில் ஒருவரான சேரமன்னர் பனைப்பூவை சூடியதாக தமிழ் இலக்கியங்களின் மூலம் தெளிவாகிறது. பனையிலிருந்து கைவினை பொருட்கள், பனங்கற்கண்டு, கருப்பட்டி, பதநீர், பனைப்பழம், நுங்கு, இலை, விறகு, மரச்சட்டம், ஆகியவை தயாரிக்கப்படுகின்றன.

## பொருளுரை

பனையின் உற்பத்தி முறைகள், பயன்பாடுகள் பின்வருமாறு:

1. பனை நடவு முறை
2. பனை வகைகள்
3. பதநீர் மற்றும் கள்
4. பதநீரில் அடங்கியுள்ள ஊட்டச்சத்துக்கள்
5. நீரா
6. பதநீர் சேமிப்பு
7. பதநீரின் மருத்துவ பயன்கள்
8. பனை மரத்துபகுதிகளின் முக்கியத்துவம்

## பனை நடவு முறை

பனைக்கு குறைந்த அளவே எரு, உரம், தண்ணீர் தேவைப்படுகிறது. இவை முறையான பராமரிப்பின்றி வளர்கின்றது. பனை நடவு செய்வதற்கு 20 X 20 X 20 செ.மீ அளவில் குழி இருக்கவேண்டும். இதனுடன் தொழுஉரம், மணல் கலந்த கலவையை பாதி குழி அளவிற்கு நிரப்பவேண்டும். முதிர்ந்த பனைபழத்திலிருந்துக் கொட்டைக்கள் எடுக்கப்பட்டு மூன்று வாரம் நிழலில் சேமிக்கப்பட்டுக் கொட்டைகளைக் குழிக்கு மூன்று முதல் நான்கு வரை போட்டு காய்ந்த இலை சருகுகளைக் கொண்டு மூடிவிட வேண்டும். எல்லா வகையான மண்ணிலும் பனை வளரும் என்றாலும் குறிப்பாக மணல்சாரி, வறட்சியான மற்றும் மலைவளம் குறைந்த பகுதிகளுக்கு மிகவும் ஏற்றது. பனைக் கொட்டைகளை நேரடியாக விதைத்தும் மற்றும் நாற்று விட்ட பனங்கிழங்குகளை நடட்டும் பனைமரங்களை வளர்க்கலாம். பனையை நேரடியாக விதைக்கின்ற பொழுது 3 X 3 மீ இடைவெளியில் குழிதோண்டி விதைக்க வேண்டும்.

தென்னை, பனை போன்ற மரங்கள் மின்னலில் அதிகபடியான சக்தியை உள்வாங்கி மண்ணில் இருக்கின்ற உலோகங்களை அயனிகளாக மாற்றி நுண்ணூட்டச் சத்துக்களை

உறிஞ்சி பதநீராகவும், இளநீராகவும் தருகின்றது. பனைமரங்கள் இடி தாங்கிகளாக இருந்து குடிசைகளையும் மாட்டுக் கொட்டைகைகளையும் காப்பாற்றியதாக வரலாற்று குறிப்புகளில் உள்ளது.

## பனை வகைகள்

பனையில் மொத்தம் 34 வகைகள் இருக்கின்றன.

1. ஆண் பனை
2. பெண் பனை
3. கூந்தல் பனை
4. தாளிப் பனை
5. குமுதிப் பனை
6. சாற்றுப் பனை
7. ஈச்சம் பனை
8. ஈழப் பனை
9. சீமை பனை
10. ஆதம்ப் பனை
11. திப்பிலிப் பனை
12. உடலற் பனை
13. கிச்சிலிப் பனை
14. குடைப் பனை
15. இளம் பனை
16. கூறைப் பனை
17. இடுக்குப் பனை
18. தாதம் பனை
19. காந்தம் பனை
20. பாக்குப் பனை
21. ஈரம் பனை
22. சீனப் பனை
23. குண்டுப் பனை
24. அலாம் பனை
25. கொண்டைப் பனை
26. ஏரிலிப் பனை
27. ஏசறுப் பனை
28. காட்டுப் பனை
29. கதலிப் பனை
30. வலியப் பனை
31. வாதப் பனை
32. அலகுப் பனை

33. நிலப் பனை

34. சனம் பனை

### பதநீர் மற்றும் கள்

பதநீர் என்பது தேசியக் குடிநீர் ஆகும். தென்னை, பனை, கீத்தல் ஆகிய மரங்களில் இருந்து பாளைகளை அதிகமாக கீறி வடித்தெடுக்கப்படும் திரவம் தான் பதநீர் ஆகும். பதநீர் இலேசான துவர்ப்பு சுவையுடன் இனிப்புத் தன்மையும் கொண்டதாகவும், பனை ஓலையில் பருகும் போது சுவையாகவும் இருக்கும். இது ஆல்கஹால் அற்ற பானமாகும். சில மணி நேரத்தில் ஈஸ்டுடன் நொதித்தலில் ஈடுபட்டுக் கள்ளாக மாற்றம் பெறுகிறது. இதனை தடுப்பதற்காக தான் சுண்ணாம்புபூசப்பட்டு களையத்தில் பதநீர் சேகரிக்கப்படுகிறது. பதநீரிலிருந்து கள்ளு, கருப்பட்டி, வினிகர் தயாரிக்கப்படுகின்றன. அதனால்தான் “பனைமரத்திற்குக் கீழ் நின்று பாலை குடிச்சாலும் கள்ளுனுதான் நெனப்பாங்க” என்ற பழமொழி நடைமுறையில் உள்ளது.

### பதநீரில் அடங்கியுள்ள ஊட்டச்சத்துக்கள்

பதநீரில் ஊட்டச்சத்துக்கள் அதிகமாக உள்ளதால் உடல் உஷ்ணம் குறைகின்றதுக் கோடையில் ஏற்படுகின்ற சோர்வையும் நீக்குகின்றது. பதநீரைக் கொண்டு பதநீர்கொழுகட்டை, பதநீர் பொங்கல், பதநீர் பாயாசம், பதநீர் சோறு சமைக்கப்படுகின்றது. பதநீரில் இருந்து கருப்பட்டி, பனைவெல்லம், பனங்கற்கண்டு, பனந்தேன் ஆகிய மதிப்புக் கூட்டப்பட்ட பொருட்கள் தயாரிக்கப்படுகின்றன. பனை நடவு செய்த 12 முதல் 15 ஆண்டுகளில் பதநீர் கொடுக்கத் துவங்கும். பனை மரமானது வருடத்திற்கு 125 முதல் 150 லிட்டர் பதநீர் கொடுக்கின்றது. பெண் மரத்தில் அதிகபட்சமாக 1 லிட்டர் பதநீரும், ஆண் மரத்தில் 7 லிட்டர் பதநீரும் கிடைக்கின்றது. ஒரு மரத்தில் 24 மணி நேரத்தில் அதிகபட்சமாக 2 லிட்டர் பதநீர்

வரை சேமிக்கலாம். மழைக்காலங்களில் பதநீர் எடுக்கும் அளவு குறைகிறது. ஒரு பனையிலிருந்து பதநீரானது 3-5 மாதங்கள் வரை (ஏப்ரல் - ஜூலை) எடுக்கப்படுகிறது. பருவநிலை மாற்றங்களைச் சமாளிப்பதில் பனைக்கு நிகர் எதுவுமில்லை.

### நீரா

பனை மரங்களின் மலராத பாளைகளில் அரிவாளால் கீறி சாறு வடித்து இயற்கை முறையில் நொதிக்க வைக்காமல் நீரா தயாரிக்கப்படுகிறது. பனை மரத்திலிருந்து “நீரா” பானத்தை உற்பத்தி செய்ய 2017 ஆம் ஆண்டு தமிழக அரசு அனுமதி அளித்து உத்தரவிட்டது.

### பதநீர் சேமிப்பு

வேதிச் சேர்மங்களைப் பயன்படுத்தி பதநீர் சேமிப்புக் காலத்தை அதிகரிக்கும் விதமாக ஆராய்ச்சிகள் மேற்கொள்ளப்பட்டு வருகின்றன. பதநீரை 15 நிமிடம்முதல் 25 நிமிடம் வரை கொதிக்க வைத்து அதனுடன் பொட்டாசியம் மெட்டாபை சல்பைட் சேர்க்கும்போது சுவை நன்றாக இருப்பதோடு அறை வெப்பநிலையில் 3 மணி நேரம் முதல் 6 மணி நேரம் வரை சேமித்து வைக்கலாம். வேதிச் சேர்மங்களை சேர்த்து நொதித்தலைத் தாமதப்படுத்தி அதிக நாட்களுக்கு பதநீரைச் சேமித்து வைக்கமுடிகின்றது.

### பதநீரின் மருத்துவ பயன்கள்

“கோடைகாலத்தில் பதநீர் அருந்துவதால் உடலின் வெப்பநிலையைச் சீராக்குகின்றது. இதனால் அம்மைக்கட்டு, நீர்க்கட்டுப்பு போன்ற நோய்கள் வராமல் தடுக்கப்படுகின்றன.

1. பதநீரில் (வறுத்த வெந்தயத்தை பொடியாக்கி கலந்து) சாப்பிடும்போது தொண்டைப்புண், வயிற்றுப்புண், ரத்தக்கடுப்பு ஆகியவற்றைக் குணமாக்குகின்றது.

2. பதநீரை வெயில் காலங்களில் அருந்தும் போது உடலுக்குத் தேவையான தாது உப்புக்கள், விட்டமின்கள் கிடைக்கின்றது.
3. பதநீரில் உள்ள விட்டமின் சி மற்றும் பி1 (தயாமின்) போன்றவை கண்பார்வையை மேம்படச் செய்கின்றன.
4. பதநீரில் உள்ள ஆண்டிஆக்ஸிஜென்டான விட்டமின் சி மற்றும் விட்டமின் பி2 (ரிஃபோப்ளோவின்) போன்றவை புற்றுநோய் வராமல் தடுக்கின்றன.
5. பதநீரில் உள்ள பொட்டாசியம் உயர் இரத்த அழுத்தத்தைக் குறைத்து இரத்த ஓட்டத்தைச் சீராக்குகின்றது. இதனால் மாரடைப்பு உள்ளிட்ட இதயநோய்கள் வராமல் தடுக்கப்படுகின்றன.
6. பதநீரில் இருந்து கிடைக்கும் இரும்புச் சத்து உடலில் ஏற்படும் காயங்கள், சொரி மற்றும் சிரங்கைக் குணப்படுத்துகின்றது.
7. பதநீரில் உள்ள கால்சியம் மற்றும் இரும்புச்சத்து போன்றவை பற்கள் மற்றும் எலும்புகளை வலுவாக்குகின்றன. ஈறுகளில் ஏற்படும் இரத்தக்கசிவு மற்றும் பற்களில் ஏற்படும் பழுப்பு நிறத்தை மாற்றுகிறது.
8. பதநீரில் இரும்புச்சத்து, தயாமின், அஸ்கார்பிக் அமிலம், புரோட்டின் ஆகிய சத்துகள் உள்ளன. இவை குழந்தைகளின் எடையைக் கூட்டும் சக்தியாகத் திகழ்கின்றன.
9. கேசம், சருமம் நகம் ஆகியவற்றின் வளர்ச்சியில் பதநீரில் உள்ள விட்டமின் பி மற்றும் இரும்புச் சத்து முக்கியப் பங்காற்றுகின்றன.
10. பதநீரை 48 நாட்கள் தொடர்ந்து குடித்து வந்தால், மேக நோய்கள் தணிகின்றன அதோடு பெண்களுக்கு ஏற்படும் வெள்ளைபடுதல் பிரச்சினைக்கு நல்ல மருந்தாகுகின்றது.
11. பதநீர் மலச்சிக்கலை தீர்க்கின்றது; உடல் வீக்கம், வயிறு தொடர்பான பிரச்சனைகளையும்

கட்டுப்படுத்துகின்றது. அதுமட்டுமல்லாமல் கழிவு அகற்றியாகவும் வியர்வை நீக்கியாகவும் செயல்படுகின்றது.

12. பனம்பழத்தைச் சாப்பிட்டால் சூடு பிடிக்கும். இனிப்புப் பனம்பழங்களைத் துண்டுதுண்டாக நறுக்கிப் பதநீரில் போட்டுச் சாப்பிடும் போது உடல் சூடு தணிந்து விடுகின்றது.
13. பனை ஓலைப்பாயில் படுத்து, பனைவிசிறியைப் பயன்படுத்தி, பனைஓலையில் உணவு உண்டு பனை ஓலைக் குடிசையில் 96 நாட்கள் தங்கி இருந்தால் தொழுநோய் நீங்கும் என்று ஆய்வு கூறுகின்றது.
14. மாதவிடாய் தடைபட்டு அதனால் கருப்பை சார்ந்த வலி, வாய்வு, கட்டி முதலியவற்றினால் பெண்கள் அவதிப்படுவார்கள். இந்த நோய்க்குப் பனையில் உள்ள குருத்தின் உள்பகுதியை உட்கொண்டால் மாதவிடாய் சிக்கலின்றி வெறியேறிவிடும்.
15. பதநீரில் நார்ச்சத்து அதிகம் இருப்பதால் பெண்களுக்குப் பேறு காலத்திற்குப் பின் உண்டாகும் மலச்சிக்கலை நீக்குகின்றது.
16. பாலுணர்வைத் தூண்டும் மருந்தாக பதநீர் செயல்படுகிறது.
17. பதநீரையும் நுங்கையும் கலந்து குடிக்கும்போது முகத்தை அழகுற வைக்கின்றது, மூளை சுறுசுறுப்பாக இயங்க வைக்கின்றது, கண் பார்வை அதிகரிக்கச் செய்கின்றது.
18. சிறுகுழந்தைகளுக்கு நுங்குகளைச் சிறிதாக நசுக்கி கொடுக்கும்போது எளிதில் ஜீரணமாகின்றது.

### பனை மரத்துபகுதிகளின் முக்கியத்துவம் நுங்கு

நுங்கைமேல் தோலுடன் உண்ணும் போது கழிச்சல் வயிற்றுப்புண் முதலானவற்றைக் குணமாக்குகின்றது.

**பனை வெல்லம்**

வாதம், பித்தம், நாவின் சுவையின்மை நீரிழிப்பு போன்றவற்றைக் குணமாக்குகின்றது.

**பனங்கிழங்கு**

சமைத்து உணவாகச் சாப்பிடும்போது உடலுக்கு ஊட்டம் அளிப்பதோடு மட்டுமின்றி மேகநோயைக் குணமாக்குகின்றது.

**நிறைவுரை**

இயற்கையான முறையில் பனையிலிருந்து பிரித்தெடுக்கும் பானங்கள் அதிக மருத்துவதன்மை கொண்டுள்ளது. ஆனால் இதனை மக்கள் கண்டுகொள்வதில்லை. இனிவரும் காலங்களில் பனையின் முக்கியத்துவம், பயன்கள் அறிந்து பனையின் சிறப்பினை அறிந்து அவற்றின் பயன்களை அறிந்திடல் வேண்டும்.