

ജൈവശ്രേണികളുടെ ചിത്രീകരണം

1 ആഗസ്റ്റ് 2023

വില ₹ 25

വിജ്ഞാനകൈരളി

VJNANAKAIRALI Monthly

കേരള ഭാഷാ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് പ്രസിദ്ധീകരണം



എറയ രേഖകൾ

ഓണസദ്യ

അമ്പലമുക്ക്





എൻ.വി.കൃഷ്ണവാരിയർ
സമാപക പത്രാധിപർ

വിജ്ഞാനകൈരളി

കേരള ഭാഷാ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് പ്രസിദ്ധീകരണം

ആഗസ്റ്റ് 2023 വാല്യം 55 ലക്കം 8 വില ₹ 25, തിരുവനന്തപുരം
August 2023 Vol 55 No 8 Price ₹ 25, Thiruvananthapuram

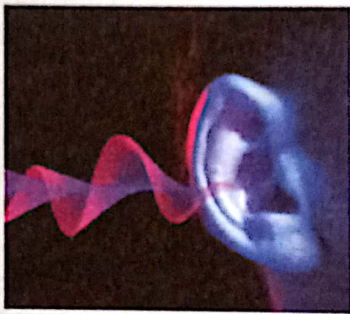
മായാത്ത വര നാരായണ ഭട്ടതിരി	9
ഇന്ത്യയ്ക്ക് ഡെമോക്രാറ്റിക് ഡിവിഡൻഡ് ഗുണകരമാകുമോ? ഡോ. കെ.പി. വിപിൻ ചന്ദ്രൻ ഡോ. സന്ധ്യ പി.	12
നിർമ്മിതബുദ്ധിക്ക് ഒരാമുഖം പ്രദീപ് എ.കെ.	17
അച്ഛനും ആട്ടിൻകുട്ടിയും സന്തോഷ് മാനിപ്പേരി	28
സംസ്കൃതഭാഷാപരിചയവും സ്ത്രീലിംഗ പദനിർമ്മിതിയും ഡോ. ഡേവിസ് സേവ്യർ	31
ത്യാഗിയായ വി.ആർ. നായനാർ ഡോ. ജ്യോതിർമണി വടക്കയിൽ	34
അച്ചടിമാധ്യമം അതിജീവനത്തിന്റെ പാഠങ്ങൾ ഡോ. ബി. ശ്രീകുമാർ സമ്പത്ത്	39
വാമൊഴിയും സാംസ്കാരിക പരിണാമവും കുംഭാരജീവിതവീക്ഷണത്തിലൂടെ അംബിക കെ.കെ.	44
കോളനിയനന്തര മേൽപ്പുരവാദത്തിനൊരാമുഖം ജെ.എസ്. സമ്പത്ത്	52
ജീവത എഴുന്നള്ളത്ത് എന്ന ജനസംസ്കാരം ശ്രീജിത്ത് കുമാർ വി. എസ്.	58
പരമ്പരാഗത ഇന്ത്യൻ നാടകവേദിയിലെ സാംസ്കാരിക ബഹുസ്വരങ്ങൾ ഡോ. ഷിനിമോൾ കെ.വി.	65
ഓണസദ്യ ഡോ. സി. ഗണേഷ്	76



എദയരേഖകൾ
സോമൻ കടലൂർ

5

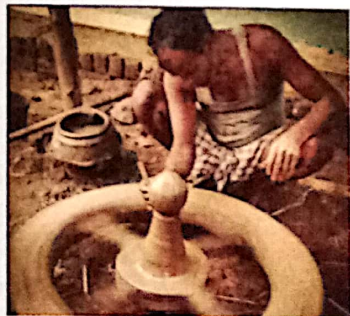
അന്തിച്ച ആർട്ടിസ്റ്റ് നസ്രതിരിയുടെ
കലാലോകത്തെക്കുറിച്ചുള്ള
സൂരണ



ശബ്ദത്തിന്റെ ഊർജ്ജതന്ത്രം
സുജ ചന്ദ്ര

22

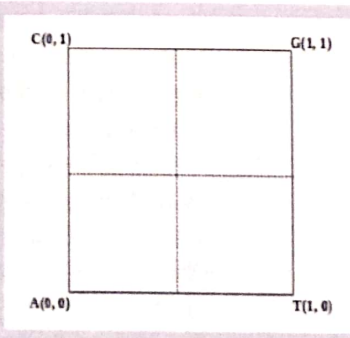
ശബ്ദത്തിന്റെ ഊർജ്ജതന്ത്രത്തെപ്പറ്റിയുള്ള
ഒരു ലഘു വിവരണം



വാമൊഴിയും
സാംസ്കാരിക പരിണാമവും
കുംഭാരജീവിതവീക്ഷണത്തിലൂടെ
അംബിക കെ.കെ.

44

കുംഭാരന്മാരുടെ ജീവിതരീതികളെക്കുറിച്ചും
വാമൊഴിയെക്കുറിച്ചുള്ള ലേഖനം.



ജൈവശ്രേണികളുടെ
ചിത്രീകരണം
ഷാഹിന കെ.

72

ജൈവശ്രേണികളുടെ ചിത്രീകരണത്തിന്റെ
വിവിധ സങ്കേതങ്ങളെക്കുറിച്ചുള്ള പഠനം.

വിജ്ഞാനകൈരളിയിലെ ലേഖനങ്ങളിൽ പ്രകടിപ്പിക്കുന്ന അഭിപ്രായങ്ങളുടെയും ആശയങ്ങളുടെയും ഉത്തരവാദിത്വം ലേഖകർക്കായിരിക്കും.
അവ കേരള ഭാഷാ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിന്റേയോ ഗവൺമെന്റിന്റേയോ ഔദ്യോഗികാഭിപ്രായമായിരിക്കാത്തതല്ല. - എഡിറ്റർ

ചീഫ് എഡിറ്റർ : 0471 2316306
എഡിറ്റർ : 8547071569

ഇ മെയിൽ editorvijanakairali@gmail.com
harivkairali@gmail.com

ഡയറക്ടർ, കേരള ഭാഷാ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട്, നാളൂർ, തിരുവനന്തപുരം 686 008
സർക്കുലേഷൻ മാനേജർ : 9447762255 vkcirculation@gmail.com

www.keralabhashainstitute.org



ഓണസദ്യ

ഡോ. സി. ഗണേഷ്

ഓണസദ്യയുടെ സംസ്കാരപ്പെരുമ
തിരുവോണക്കറിയെന്തെല്ലാം
ചേരത്തണ്ടും ചെറുപയറും
കാടും പടലും എരിശ്ശേരി
വാഴച്ചണ്ടൻ ഉപ്പേരി
മാമ്പഴമിട്ട് പുളിശ്ശേരി...

(നാടുപാട്ടിൽ നിന്ന്)

സാധാരണ
സദ്യകളിൽനിന്ന്
വ്യത്യസ്തമാണ്
ഓണസദ്യ.
ഓണസദ്യയ്ക്ക്
അനുഷ്ഠാനാത്മകമായ
പാരമ്പര്യത്തിന്റെ
തലവും ഉത്സവാത്മക
തയുടെ ജനകീയ
തലവുമുണ്ട്.

ഓണസദ്യ ഇന്ന് മലയാളിയുടെ സംസ്കാരപ്പെരുമയുടെ ഭാഗമാണ്. മാങ്കടി മരുതനാരുടെ 'മധുരെ കാഞ്ചി'യിൽ തുടങ്ങി വ്യത്യസ്ത കാലഘട്ടങ്ങളിലൂടെ പല പരിണാമങ്ങൾക്ക് വിധേയമായാണ് സമകാലിക ഓണസദ്യയിൽ എത്തുന്നത്. സദ്യ എന്ന സങ്കല്പം തന്നെ സമൃദ്ധിയുടെ ചിഹ്നമാണ്. ഒപ്പം അത് കൂടിച്ചേർപ്പിന്റെ സന്ദേശവും ഉൾക്കൊള്ളുന്നു.

സാധാരണ സദ്യകളിൽ നിന്ന് വ്യത്യസ്തമായി അനുഷ്ഠാനതലവും ഉത്സവതലവും സമ്മേളിക്കുന്ന ഓണസദ്യയുടെ പൈതൃകം വിലയിരുത്തുകയാണ് ഈ ലേഖനത്തിൽ.

സദ്യ

സഗ്ധി: എന്ന സംസ്കൃത ശബ്ദത്തിൽ നിന്നാണ് 'സദ്യ' എന്ന വാക്കിന്റെ ഉല്പത്തി. ബന്ധുക്കളോടും സുഹൃത്തുക്കളോടുമൊപ്പമുള്ള ഭോജനം എന്നാണ് സംസ്കൃതത്തിലെ പദാർത്ഥം. ആയ് രാജാക്കന്മാരുടെ കാലത്ത് വിധിപ്രകാരമുള്ള സദ്യ നടത്തിയിരുന്നതായി ചരിത്രം പറയുന്നു. 15 കൂട്ടം കറികളും വിളമ്പുന്നതിനുള്ള ചിട്ടകളും ആയ് രാജസദ്യയ്ക്ക് ഉണ്ടായിരുന്നു. ഇതിൽ സ്വാധീനം ഉൾക്കൊണ്ട് രൂപപ്പെട്ടതാണ് തിരുവനന്തപുരത്തെ പതിനഞ്ച് കൂട്ടം സദ്യ. പിന്നീട് പ്രാദേശിക വ്യത്യാസങ്ങളോടെ ഇതര രാജസദസ്സുകളും സദ്യകൾ തയ്യാറാക്കി. രാജ്യയുടെ എല്ലാ രസങ്ങളും ചേർന്നതാണ് സദ്യ. അതിനാൽ വിഭവങ്ങളുടെ സമൃദ്ധിയും വ്യത്യസ്തതയും അതിലുണ്ടാവും.

പത്രം വിസ്തൃതമെത്ര തുമ്മലർ
തോറ്റോടിനോരനവും
പുത്തൻ നെയ് കിനിയെ പഴുത്ത
പഴവും കാളിപ്പഴം കാളനും
പത്തഞ്ഞൂറുകറിക്കു ദാസ്യമിയവും

നാരായണയും മാങ്ങയും നിത്യം ചമ്പകനാട്ടിലപ്പി തയിർ മോർ തട്ടാതെ കിട്ടും സുഖം. കഞ്ചൻ നമ്പ്യാരുടെ ഭാവനയിൽ സദ്യ ഇങ്ങനെയാണ് ആവിഷ്കരിച്ചിട്ടുള്ളത്. ചമ്പകത്തേരി നാട്ടിലെ സദ്യയെക്കുറിച്ചുള്ള വ്യാജസ്മൃതിയായി കൂടികാവ്യചരിത്രത്തിൽ ഇടം നേടിയ ചമ്പമാണിത്.

നിലണ്ടുകൾ നൽകുന്ന അർഥം

ഹെർമൻ ഗുണ്ടർട്ട് സദ്യയ്ക്ക് നൽകുന്ന അർഥം A Brahmins daily meal എന്നാണ്. സാധാരണത്തേതിൽ നിന്ന് വ്യത്യസ്തമായ ഭക്ഷണത്തെയാണ് ഇവിടെ സദ്യ എന്ന് വിളിക്കുന്നത് എന്ന് മാത്രമല്ല അത് ബ്രാഹ്മണർക്ക് മാത്രം സാധ്യമായതാണെന്നും സൂചിപ്പിക്കുന്നു. (1872-924) പച്ചമലയാളം നിലണ്ടുവിൽ, സൽക്കാരം എന്നും വിവിധ വിഭവങ്ങളോടുകൂടി വെച്ച് വിളമ്പുന്ന ഭക്ഷണം എന്നതിനും പുറമേ ഗുണ്ടർട്ട് നൽകിയ അർഥവും കാണുന്നു. കൂടാതെ സദ്യ കഴിക്കുക എന്ന് വിവിധ വിഭവങ്ങളോടെ ചോറുവെച്ച് അതിഥികൾക്ക് വിളമ്പലാണെന്ന് സൂചിപ്പിക്കുന്നു. കേരള ഭാഷാ നിലണ്ടുവിൽ എത്തുമ്പോഴേക്കും(1997) സദ്യയുടെ അർഥം പലയാളുകൾ ഒന്നിച്ചിരുന്ന് കഴിക്കുന്നത് എന്ന് രേഖപ്പെടുത്തുന്നു. വിരുന്നെന്ന് എന്ന അർഥവും സൂചിപ്പിക്കുന്നു.

ഫീസ്റ്റ് എന്ന ആംഗലേയപദം സദ്യ എന്ന മലയാളപദത്തെ കൃത്യമായി പ്രതിനിധീകരിക്കുന്നില്ല. സമൃദ്ധമായ വിഭവങ്ങളുടെ ആഹരിക്കൽ എന്ന അർഥം മാത്രമാണ് ഫീസ്റ്റ് എന്ന പദത്തെ സദ്യയുമായി സമീകരിക്കുന്നത്. 'Welcome to the feast' എന്ന ക്ലിഫോർഡ് ഇന്റർനാഷണൽ പഠനം വിശിഷ്ടഭക്ഷണത്തിലൂടെ ദൈവവും മനുഷ്യനും തമ്മിൽ ഉടലെടുത്തിട്ടുള്ള ബന്ധങ്ങളുടെ സാംസ്കാരിക അർഥം വ്യാഖ്യാനം ചെയ്യുന്നു. ഭക്ഷണ സന്ദർഭത്തിലൂടെ ബൈബിളിലെ വ്യവഹാരങ്ങളെ പഠനവിധേയമാക്കുന്നു. 'Feasts and fasts : A History of food in India' സിന്ധു നദീതടകാലം മുതൽ ആധുനിക കാലം വരെ പാചക ചരിത്രത്തിൽ ഉണ്ടായ കൊടുക്കൽ വാങ്ങലുകളെ ചരിത്രപരമായി രേഖപ്പെടുത്തുന്ന പുസ്തകമാണ്. വിവിധ സമൂഹങ്ങളിലെ സദ്യകൾ ഈ പുസ്തകത്തിൽ പരാമർശിക്കപ്പെടുന്നുണ്ട്.

ഓണസദ്യ

സാധാരണ സദ്യകളിൽനിന്ന് വ്യത്യസ്തമാണ് ഓണസദ്യ. ഓണസദ്യയ്ക്ക് അനുഷ്ഠാനാത്മകമായ പാരമ്പര്യത്തിന്റെ തലവും ഉത്സവാത്മകതയുടെ



ജനകീയതലവുമുണ്ട്.

പാരമ്പര്യ ഓണസദ്യയുടെ സവിശേഷതകൾ ആദ്യം അവലോകനം ചെയ്യാം.

തിരുവോണം നാളിൽ ഉച്ചയ്ക്ക് മുറുത്തെ ഓണത്തപ്പന് സദ്യവെച്ചു നിവേദിച്ചതിനുശേഷമാണ് വീട്ടുകാർ ഓണസദ്യ കഴിക്കുന്നത്. സാധാരണ സദ്യകളിൽ നിന്നു വ്യത്യസ്തമായി ഇരുപതിലേറെ വിഭവങ്ങളുടെ കൂട്ടാണ് ഓണസദ്യ. കുടുംബാംഗങ്ങളെല്ലാം രണ്ടുവരിയായി മുഖത്തോടുമുഖം നോക്കിയിരുന്നാണ് തറവാടുകളിൽ സദ്യ കഴിച്ചിരുന്നത്.

കുടുംബാംഗങ്ങൾ രണ്ടുവരിയായി ഇരിക്കുന്നതിന്റെ നടുവിലായി നിലവിളക്കുകൊള്ളത്തി ഒരു തൂശനിലയിൽ വിഭവങ്ങളെല്ലാം വിളമ്പും. ഊണുകഴിഞ്ഞ് ഇല വെള്ളം ചുറ്റിയൊഴിച്ച് വിളക്കു വടക്കു ഭാഗത്തേക്കു മാറ്റിയിട്ടേ ഉണ്ണുന്നവർ എഴുന്നേൽക്കൂ. വിളക്കത്തു വെച്ച ഇലയുടെ അവകാശം ക്ഷുരകനാണ്.

തിരുവോണസദ്യകളുള്ള ഒരുക്കങ്ങൾ

തിരുവോണസദ്യകളുള്ള ഒരുക്കങ്ങൾ അതിരായിലെ തന്നെ തുടങ്ങും. തീ കൂട്ടി അരി കലത്തിലിടും മുമ്പേ ഒരുനുള്ള അരി അഗ്നിദേവന് സമർപ്പിക്കും. അടുത്ത ഒരു നുള്ള അന്നപുർണേശ്വരിക്കാണ്. തുടർന്ന് കാക്കയുടുമുണ്ട്. പല്ലിക്കും ഉറുമിനുമുള്ള വിഭവമായി അരിപ്പൊടുകോലങ്ങൾ നേരത്തേ തന്നെ വീടിന്റെ പലഭാഗങ്ങളിലായി പതിപ്പിച്ചിരിക്കും. ഇത് ഐശ്വര്യത്തിന്റെ പ്രതീകമായി കരുതിവരുന്നു. ഊണു വിളമ്പും മുമ്പ് വീടിന്റെ കന്നിമൂലയിൽ നിലവിളക്ക് കൊളുത്തി നാക്കിലയിടും. അതിൽ എല്ലാ വിഭവങ്ങളും കറേഴ്സു നിറത്തും. ഇത് പിതൃക്കൾക്കുള്ളതാണ്. തുടർന്നാണ് കുടുംബാംഗങ്ങൾക്കുള്ള

കുടുംബാംഗങ്ങൾ രണ്ടുവരിയായി ഇരിക്കുന്നതിന്റെ നടുവിലായി നിലവിളക്കുകൊളുത്തി ഒരു തൂശനിലയിൽ വിഭവങ്ങളെല്ലാം വിളമ്പും. ഊണുകഴിഞ്ഞ് ഇല വെള്ളം ചുറ്റിയൊഴിച്ച് വിളക്കു വടക്കുഭാഗത്തേക്കു മാറ്റിയിട്ടേ ഉണ്ണുന്നവർ എഴുന്നേൽക്കൂ. വിളക്കത്തു വെച്ച ഇലയുടെ അവകാശം ക്ഷുരകനാണ്.

ബാക്കിവന്ന പഴം പിറ്റേന്ന് പഴച്ചോറുണ്ടാക്കുവാൻ ഉള്ളതാണ്. ഉരുളിയിൽ വെള്ള തുടങ്ങുന്ന ഉണക്കലരിയിൽ പഴംനൂറു കൂടി ചേർത്ത് ധാരാളം സമയം വേവിക്കുന്നു. അതിൽ ശർക്കരയും നിറയെ തേങ്ങ ചിരകിയതും ചേർക്കും. ചോറിന്റെയും പായസത്തിന്റെയും ഇടയ്ക്ക് വർത്തിക്കുന്ന ഈ ഭക്ഷണ സാധനം നമ്പൂതിരിമാർക്ക് പഥ്യമല്ല.

വിളമ്പൽ.

ഓണവിഭവങ്ങൾ

പപ്പടം, ഉപ്പേരികൾ, പഴന്നൂർക്ക്, ഉപ്പിലിട്ടതുകൾ, എരിശ്ശേരി, കാളൻ, ഓലൻ, അവിയൽ, സാമ്പാർ, തോരൻ, മുളഗുണ്ട, കൂട്ടുകറി, പച്ചടി, കിച്ചടി തുടങ്ങിയവയാണ് പ്രഥമന പുറമെയുള്ള വിഭവങ്ങൾ.

ശർക്കരപുരട്ടി, വെള്ള ഉപ്പേരി, ചേന, ചേമ്പ് എന്നീ നാലുതരം ഉപ്പേരികളാണ് ഓണസദ്യക്ക് ഉപയോഗിക്കുക. വലിയ പപ്പടവും, ചെറിയ പപ്പടവും ഒരുക്കുന്നു. ഏത്തപ്പഴം മുറിച്ചു കഷ്ണങ്ങളാക്കി ആവിയിൽ പഴുങ്ങി ശർക്കര വിതറുന്നതാണ് പഴം നൂറുക്ക്. (കർത്താ, പി.സി 1991:26)

വിളമ്പൽ രീതി

വിഭവങ്ങൾ തയ്യാറായാൽ മാവേലി മന്നൻ വിളക്കുവെച്ച് വിളമ്പുകയാണ് ആദ്യം ചെയ്യുക. ഓരോരോ വിഭവങ്ങൾ ഇലയുടെ ഓരോ ഇടങ്ങളിൽ വേണം. പായ നിലത്തു വിരിച്ച് തൃശനിലയിൽ വേണം, ഓണസദ്യയുണ്ണാൻ. തൃശനിലയുടെ കൂർത്ത ഭാഗം ഇരിക്കുന്നയാളുടെ ഇടതു ഭാഗത്തു വരണം. ഇടതുവശം തുമ്പു വരത്തക്കവിധം ഇടുന്ന തൃശനിലയിൽ ഇടത്തുനിന്നു വലത്തോട്ടു വിളമ്പുന്നു. ഇലയുടെ ആദ്യപകുതിയിൽ തൊടുകറികളും രണ്ടാം പകുതിയിൽ ചോറും വിളമ്പും. വിളമ്പുന്നതിന് ക്രമമുണ്ട്. തുടക്കത്തിൽ ശർക്കരപ്പേരി, ഏത്തക്കായുപ്പേരി, പപ്പടം, പഴം എന്നിവ ഇലയുടെ തുവത്ത് താഴെ രണ്ടാം പകുതിയിൽ വിളമ്പും. കറികളിൽ ആദ്യം ഇഞ്ചിക്കറി വിളമ്പണം. പിന്നീട് പാവയ്ക്ക, നാരങ്ങ, മാങ്ങ എന്നീ ഉപ്പിലിട്ടത്, പലതരം കിച്ചടികൾ, മധുരക്കറി, തോരൻ, അവിയൽ എന്നിങ്ങനെയാണ് തൊടുകറികളുടെ വ്യവസ്ഥ. ഒഴിച്ചുകറിയായാണ് സാമ്പാർ. സാമ്പാർ സാധാരണയായി ചോറിനു നടുവിലാണ് ഒഴിക്കുന്നത്. ആദ്യം സാമ്പാർ കൂട്ടിയ പ്ല ഉണ്ണുക. ആദ്യം നെയ്യും പരിപ്പും കൂട്ടി വേണം, കഴിയ്ക്കാൻ. ഇതിനൊപ്പം പപ്പടവും കൂട്ടാം.

പിന്നീട് സാമ്പാർ കൂട്ടി കഴിക്കാം. ഇതു കഴിഞ്ഞ് മൂന്നോ നാലോ കൂട്ടം പായസം വിളമ്പുന്നു. പുളിശ്ശേരി, രസം, മോര് എന്നിവയും പരിപ്പ് ഒഴിച്ചു കഴിഞ്ഞു വേണം കൂട്ടുകറി വിളമ്പേണ്ടത്. പരിപ്പിനൊപ്പം നെയ്യും പപ്പടവും കൂട്ടിക്കഴിച്ചുള്ള ഭക്ഷണം കഴിക്കാം. പുളിശ്ശേരിക്കൊപ്പമാണ് ഓലൻ വിളമ്പേണ്ടത്. വിളമ്പുന്നതിന്റെ രീതി പല പ്രദേശങ്ങളിലും പലതരത്തിലാണ്. പിന്നീട് അവസാനം പഴം കഴിക്കാം. ഊണു കഴിഞ്ഞ് ഇല മടക്കുന്നതിനും രീതിയുണ്ട്. സദ്യ ഇഷ്ടപ്പെട്ടാൽ മുകളിൽ നിന്നും താഴേയ്ക്കായി ഇല മടക്കുന്നു. ആൾ ഇരുന്ന ശേഷം മാത്രമാണ് ചോറ് വിളമ്പേണ്ടത്. കറികൾ ആദ്യം വിളമ്പാം. പായസം ഊണു കഴിയുന്ന മുറയ്ക്കാണ് വിളമ്പേണ്ടത്. ഊണു കഴിച്ചുപോകാൻ നാലും കൂട്ടിയുള്ള മുറക്കുന്നതും പലയിടത്തും പ്രധാനമാണ്. (അജിത്കുമാർ, എൻ.2004:13)

ദേശവ്യത്യാസം

ഓണസദ്യയുടെ കാര്യത്തിൽ കേരളത്തിന്റെ വിവിധഭാഗങ്ങൾ തമ്മിൽ വ്യത്യാസമുണ്ട്. കറികൾ എന്നത് ഇന്നു പേരിലൊതുങ്ങുന്നു. തെക്കൻ ജില്ലകളിൽ ഓണത്തിന് സസ്യഭക്ഷണമേ ഉപയോഗിക്കാറുള്ളൂ. എന്നാൽ വടക്കൻ ഭാഗങ്ങളിൽ ചില വിഭാഗക്കാർക്ക് സസ്യേതരഭക്ഷണം നിർബന്ധം (ഇരിങ്ങൂർ, കെ. കെ. എം. 1997:3)

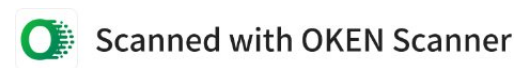
തിരുവിതാംകൂറിൽ സദ്യയ്ക്ക് പതിനഞ്ചു കൂട്ടം കറികളായിരുന്നു പതിവ്. വാസ്തവത്തിൽ വിധിപ്രകാരമുള്ള കേരളീയ സദ്യ ഇതാണ്. തിരുവനന്തപുരം ജില്ലയിലെ സദ്യ, ആയ് രാജ്യത്തിന്റെ സംഭാവനയായി നാട്ടാചാരങ്ങൾ കൊണ്ട് ഊഹിക്കാം. പഴയ ആയ് രാജ്യം കരമനയാറ്റിന്റെ തെക്കുവശം മുതൽ തിരുനൽവേലി വരെ വ്യാപിച്ചു കിടന്നിരുന്നു. അതുകൊണ്ട് തമിഴ്ശൈലി വേണ്ടുവോളമുണ്ട്. സദ്യയിൽ തൊടുകറികൾ ഒരിക്കൽ മാത്രമേ വിളമ്പാറുള്ളൂ. ഒഴിച്ചുകറികൾ സമയാസമയങ്ങളിൽ പ്രത്യേകമായും വിളമ്പും. തിരുവനന്തപുരം ജില്ല വിട്ടാൽ കേരളത്തിന്റെ മറ്റു പ്രദേശങ്ങളിൽ ഇടയ്ക്കിടെ വിളമ്പും. മാത്രമല്ല കറികളുടെ ചേരുവകളിലും വ്യത്യാസമുണ്ട്. ഉത്തര കേരളത്തിൽ പുളിശ്ശേരിക്കു പകരം കാളനാകം വിഭവം. കാളനെ കുറുക്കുകയാണെന്നു തൊടുകറിയാണെന്നു വിളമ്പിയെന്നും വരാം. വിഭവങ്ങൾ പതിനഞ്ചു കൂട്ടം പതിവില്ലെന്നതും ഉത്തരകേരളീയസദ്യയുടെ പ്രത്യേകത തന്നെ. (അജിത്കുമാർ, എൻ. 2004:04) മധുരക്കറി, രസം എന്നിവയൊക്കെ പിന്നീടു കയറിപ്പറ്റിയവയാണ്. (രവീന്ദ്രനാഥ്, ഏഴുമാവിൽ 2006:22)

അന്തർജനങ്ങളുടെ സദ്യ

ബാക്കിവന്ന പഴം പിറ്റേന്ന് പഴച്ചോറുണ്ടാക്കുവാൻ ഉള്ളതാണ്. ഉരുളിയിൽ വെള്ള തുടങ്ങുന്ന ഉണക്കലരിയിൽ പഴംനൂറു കൂടി ചേർത്ത് ധാരാളം സമയം വേവിക്കുന്നു. അതിൽ ശർക്കരയും നിറയെ തേങ്ങ ചിരകിയതും ചേർക്കും. ചോറിന്റെയും പായസത്തിന്റെയും ഇടയ്ക്ക് വർത്തിക്കുന്ന ഈ ഭക്ഷണ സാധനം നമ്പൂതിരിമാർക്ക് പഥ്യമല്ല. നമ്പൂതിരിമാരിൽ ചിലർ കൂടി പങ്കിടുന്ന പുളിശ്ശേരിസദ്യ കഴിഞ്ഞതിന്റെ അടുത്ത ദിവസമാണ് അന്തർജനങ്ങളുടെ മാത്രമായ സദ്യ. അന്തർജനങ്ങളും ഇരിക്കണമെന്നാണ് സദ്യയിൽ പങ്കെടുക്കുന്നത്. (ദേവകി അന്തർജനം. 2006:28)

ഈച്ചയ്ക്കും ഉറുമ്പിനും ചോറ്

തിരുവോണം നാൾ വൈകുന്നേരം ഈച്ചയ്ക്കും ഉറുമ്പിനും സദ്യ കൊടുക്കുന്ന ചടങ്ങുണ്ട്. അരി വറുത്ത് തേങ്ങയും ശർക്കരയും കൂട്ടിക്കഴിച്ചത് വാഴയിലക്കിറിൽ രണ്ടോ മൂന്നോ നുള്ളുവയ്ക്കും. ഒരു തിരി കത്തിച്ച് വിഷ്ണുവിനെ മനസ്സിൽ ധ്യാനിച്ചു ഇലയിൽ വച്ച ശേഷം പറമ്പിന്റെ നാലു മൂലയിലും മുറ്റത്തിന്റെ നാലു കോണിലും വീടിന്റെ നാലു മൂലയിലും ഉമ്മറവാതിലിനു നേരെ പുറത്തു കൊണ്ട് സ്ഥാപിക്കും (പൗരപ്രഭ, 2006:8)





തൃക്കാക്കരയിലെ ഓണസദ്യ

ഓണാഘോഷങ്ങൾക്ക് ഭക്തിയുടെ പരിവേഷം ലഭിക്കുന്നത് തൃക്കാക്കരയിലാണ്. തൃക്കാക്കര ക്ഷേത്രത്തിലെ പ്രധാന ഉത്സവവും ഓണമാണ്. മഹാബലിയും വാമനനും ഒരുപോലെ ആരാധിക്കപ്പെടുന്ന അപൂർവതയാണ് തൃക്കാക്കരയുടെ ഓണമഹോത്സവം. ചിങ്ങമാസത്തിലെ അത്തം നാളിൽ കൊടിയേറി തിരുവോണത്തിന് ആറാട്ടോടെയാണ് തൃക്കാക്കരയിലെ തിരുവോണ ഉത്സവം തീരുക. കൊടിയേറിയാൽ പത്ത് ദിവസം ചടങ്ങുകളാണ്. പത്ത് അവതാരങ്ങളുടെ ദശാവതാര ചാർത്ത് ഓരോ ദിനവും ഉണ്ട്. അഞ്ചാം നാളിലെ വാമന ചാർത്തിന് വലിയ തിരക്കാണ്. പത്തു ദിവസവും പൂക്കളും തീർക്കും. ഉത്സവത്തിന്റെ അവസാന ദിവസങ്ങളായ ഉത്രാടത്തിനും തിരുവോണത്തിനും ക്ഷേത്രത്തിലെത്തുന്നവർക്കെല്ലാം സദ്യ നൽകും. 90-കളുടെ ആദ്യം ക്ഷേത്രജീവനക്കാർക്കും ഓണക്കച്ചവടക്കാർക്കും ആനക്കാർക്കും വേണ്ടിയാണ് തിരുവോണസദ്യ ആരംഭിച്ചത്. തൊണ്ണൂറുകളുടെ അവസാനം തിരുവോണത്തിന് വരുന്ന ജനങ്ങൾക്ക് കൂടി തിരുവോണ സദ്യ നൽകാനാരംഭിച്ചു.

രണ്ടായിരമാണ് ആയപ്പോൾ തന്നെ തൃക്കാ

ക്കരക്കാരിൽ പലരും വീടുകളിലെ തിരുവോണ സദ്യ ക്ഷേത്രത്തിലേക്ക് മാറ്റിത്തുടങ്ങി. അങ്ങനെ ആയിരത്തിൽ തുടങ്ങി പതിനായിരവും കടന്ന് ഇരുപതിനായിരത്തിലധികം പേർക്ക് ഇന്ന് തൃക്കാക്കരയിൽ ഓണസദ്യ നൽകുന്നുണ്ട്. ഇപ്പോളത്ത് ഉത്രാടത്തിന് കൂടി സദ്യ എന്ന ക്രമത്തിലായി. ഉത്രാടത്തിന് ആദ്യം ആനയുട്ട് ഉണ്ട്. പിന്നീടാണ് വിഭവസമൃദ്ധമായ ഉത്രാടസദ്യ.

തിരുവോണ ദിവസം മഹാബലിയെ എതിരേൽക്കുന്ന ചടങ്ങുണ്ട്. തുടർന്ന് ശിവേലിയിൽ ഏഴ് ആനകളുടെ പകൽപ്പുരം നടക്കും. സ്പെഷ്യൽ നാദസ്വരം, തകിൽ, പഞ്ചാരിമേളം എന്നിവയുണ്ടാകും. പത്ത് മണി കഴിഞ്ഞ് പ്രസിദ്ധമായ തിരുവോണ സ്പെഷ്യൽ സദ്യ തുടങ്ങും.

പപ്പടം, ഉപ്പ്, പരിപ്പ്, സാമ്പാർ, എരിശ്ശേരി, കാളൻ, അവിയൽ, ഓലൻ, പച്ചടി, കിച്ചടി, അച്ചാരുകൾ, ഇഞ്ചിക്കറി, രസം, പാലടപ്രഥമൻ തുടങ്ങിയവയാണ് തിരുവോണസദ്യയുടെ വിഭവങ്ങൾ. അവസാനമായി രസവുമുണ്ടാകും. ഇത് മാത്രമല്ല, എല്ലാ മലയാള മാസത്തിലും തിരുവോണത്തിന് തൃക്കാക്കരയിൽ സദ്യയുണ്ട്. സാമ്പാർ, കാളൻ, എരിശ്ശേരി, ഇഞ്ചിത്തൈര്, ചേനക്കറി അല്ലെങ്കിൽ കിഴങ്ങു കറി, പയറ്റ്തോരൻ, പാൽപ്പായസം തുടങ്ങിയവയാണ് മാസ സദ്യയുടെ തൃക്കാക്കര വിഭവങ്ങൾ.

ഓണാഘോഷങ്ങൾക്ക് ഭക്തിയുടെ പരിവേഷം ലഭിക്കുന്നത് തൃക്കാക്കരയിലാണ്. തൃക്കാക്കര ക്ഷേത്രത്തിലെ പ്രധാന ഉത്സവവും ഓണമാണ്. മഹാബലിയും വാമനനും ഒരുപോലെ ആരാധിക്കപ്പെടുന്ന അപൂർവതയാണ് തൃക്കാക്കരയുടെ ഓണമഹോത്സവം.

ഏതൊരു ജനതയുടേയും ജീവിതരീതിയിൽ ഉണ്ടാകുന്ന മാറ്റങ്ങൾ അവരുടെ ഉത്സവഘോഷങ്ങളെ സ്വാധീനിക്കും. ഒരുകാലത്ത് കാർഷിക സമ്പദ്ഘടനയിൽ അധിഷ്ഠിതമായിരുന്ന മലയാളിജനതയ്ക്ക് കാർഷികതയുടെ ഉത്സവമായിരുന്നു ഓണം. നാലുകെട്ടും, എട്ടുകെട്ടും നിലനിന്നിരുന്ന ഫ്യൂഡൽ കാലഘട്ടത്തിൽ ഫ്യൂഡലിസത്തിന്റെ അംശങ്ങൾ ഓണസദ്യയിൽ ചേർക്കേണ്ടിയിട്ടുണ്ട്.

ഓണസദ്യയിലെ ജനപ്രിയത

തറവാടുകളിൽ തൃശനിലയിൽ വിളമ്പിയിരുന്ന ഓണസദ്യകൾ അണുക്കുടുംബങ്ങളുടെ വരവോടെ പ്ലാസ്റ്റിക്കിലയിലേക്ക് മാറി. വെറും തറയിൽ മുഖാമുഖം ഓണസദ്യയായി ഇരുന്നിരുന്നവർ ഡൈനിങ് ടേബിളുകളിൽ ഇരിപ്പായി. ഓണസദ്യയിൽ വിളമ്പുന്ന വിഭവങ്ങളിൽ പ്രാദേശിക വൈവിധ്യം ഇല്ലാതായി. സാമ്പാർ പൊതുവിഭവമായി കടന്നു വരാൻ തുടങ്ങി. തെക്കൻ വടക്കൻ മലബാർ തുടങ്ങിയവയായി പറയാവുന്ന രുചി വൈവിധ്യവും കുറഞ്ഞുവരുന്നു. ഓണസദ്യയുടെ പാചകവും വിതരണവും കാറ്ററിങ് സർവീസുകളെ ഏൽപ്പിക്കുക എന്നത് സാധാരണമായി. അടുക്കളയുടെയും ഗാർഹിക പങ്കാളിത്തത്തിന്റെയും തോത് കുറഞ്ഞു വരുന്നുണ്ട്.

വിശകലനം

ഓണസദ്യ ഒരു ഉത്സവരൂപം

ഏതൊരു ജനതയുടേയും ജീവിതരീതിയിൽ ഉണ്ടാകുന്ന മാറ്റങ്ങൾ അവരുടെ ഉത്സവഘോഷങ്ങളെ സ്വാധീനിക്കും. ഒരുകാലത്ത് കാർഷികസമ്പദ്ഘടനയിൽ അധിഷ്ഠിതമായിരുന്ന മലയാളിജനതയ്ക്ക് കാർഷികതയുടെ ഉത്സവമായിരുന്നു ഓണം. നാലുകെട്ടും, എട്ടുകെട്ടും നിലനിന്നിരുന്ന ഫ്യൂഡൽ കാലഘട്ടത്തിൽ ഫ്യൂഡലിസത്തിന്റെ അംശങ്ങൾ ഓണസദ്യയിൽ ചേർക്കേണ്ടിയിട്ടുണ്ട്. കാലക്രമത്തിൽ കൂട്ടുകുടുംബങ്ങൾ തകരുകയും കേരളീയസമൂഹത്തിൽ അണുക്കുടുംബങ്ങൾ പിറവിയെടുക്കുകയും ചെയ്തതോടെ അതിനനുസരണമായി ഓണസദ്യയും മാറ്റിമറിക്കപ്പെട്ടു. അനുദിനം ഗ്രാമങ്ങൾ ഇല്ലാതാകുകയും ഫ്ലാറ്റ് സംസ്കാരം കടന്നുവരികയും ചെയ്ത മലയാളിയുടെ ജീവിതത്തിൽ സാമൂഹിക ആവശ്യം എന്ന നിലയിൽ ആഘോഷങ്ങൾക്ക് പ്രാധാന്യമേറുന്നുണ്ട്.

സദ്യയ്ക്ക് പ്രകൃതികാലവുമായി ബന്ധമുണ്ട്. മനുഷ്യചരിത്രത്തിൽ പല ഘട്ടങ്ങളിലും സദ്യ പ്രതിസന്ധികളുടേയും പ്രശ്നസന്ദർഭങ്ങളുടേയും കാലത്തിനുശേഷമാണ് കടന്നുവന്നിരിക്കുന്നത്. ക്ഷാമകാലത്തിനുശേഷമാണ് സദ്യ മനുഷ്യചരിത്രത്തിൽ വന്നു നിറയുന്നത്. ഋതുക്കളുടെ മാറ്റം മുതൽ മരണം വരെ സദ്യയുടെ അവസരമായി മാറാറുണ്ട്.

യൂറോപ്യൻ മാതൃകയിലുള്ള തിന്നലും കടിക്കലുമല്ല കേരളീയ സദ്യയിലുള്ളത്. തിരുവോണംനാളിൽ മുറ്റത്തെ ഓണത്തപ്പന് സദ്യ നിവേദിച്ചതിനുശേഷം മാത്രമാണ് വീട്ടുകാർ കഴിക്കുന്നത്. ഒരാൾക്ക് കഴിക്കാവുന്നതിലധികം കറികളാണ് ഓണസദ്യയിൽ വിളമ്പുന്നത്. ഓണത്തിന്റെ പത്തുനാളും സദ്യ വയ്ക്കുന്നവരും ഉത്രാടം, തിരുവോണം, അവിട്ടം എന്നീ മൂന്നുദിവസങ്ങളിൽ സദ്യ വയ്ക്കുന്നവരും തിരുവോണത്തിനു മാത്രം വയ്ക്കുന്നവരും ഉണ്ട്.

ശരീരശാസ്ത്രപരമായ കരുതൽ ഓണസദ്യയിലുണ്ട്. ഇരുപത്തൊട്ടുകൂട്ടം വിഭവങ്ങൾക്കു പുറമേ ഉത്രാടക്കഞ്ഞി, ഉത്രാടപ്പുഴുക്ക് എന്നിവയുമുണ്ട്. ദഹന

നേന്ദ്രീയവ്യൂഹത്തെ പോഷിപ്പിക്കുകയും പരിപാലിക്കുകയും ചെയ്യുന്ന രീതിയിലാണ് ഓണവിഭവങ്ങളുടെ ക്രമീകരണം. സദ്യയിൽ ആദ്യം രുചിക്കേണ്ട വയെപ്പറ്റി നിഷ്കർഷയുണ്ട്. ശരീരസംരക്ഷണബോധത്തിന്റെ സൂക്ഷ്മതയും ആഹ്ലാദാവസ്ഥയും സമ്മേളിക്കുകയാണിവിടെ.

മലയാളിയുടെ സാമൂഹികജീവിതത്തിന്റെ മാറ്റത്തിനനുസരണമായി ഓണസദ്യയിൽ പ്രകടമായ മാറ്റങ്ങൾ ഉണ്ടായിട്ടുള്ളതായി മനസ്സിലാക്കാം. സാമ്പാർ, രസം തുടങ്ങിയ കറികൾ പിന്നീട് കൂട്ടിച്ചേർത്തതാണെന്ന് അഭിപ്രായമുണ്ട്. ഇന്ന് ഓണസദ്യയുടെ കാര്യത്തിൽ കേരളത്തിന്റെ വിവിധഭാഗങ്ങൾ തമ്മിൽ വ്യത്യാസം നിലനിൽക്കുന്നു. തെക്കൻ കേരളത്തിൽ ഓണത്തിന് സസ്യക്ഷേണം മാത്രം ഉപയോഗിക്കുമ്പോൾ വടക്കൻ കേരളത്തിൽ സസ്യതരക്ഷണം കാണപ്പെടുന്നു. പുതിയ ചില കറികൾ കൂട്ടിച്ചേർക്കപ്പെടുകയും ചില പരമ്പരാഗതകറികൾ തിരസ്കരിക്കപ്പെടുകയും ചെയ്യുന്നു. ജാതിക്കൂട്ടായ്മകൾക്കിടയിൽ ഒരേ രീതിയിലുള്ള സദ്യവയ്ക്കലുകാണുന്നത്. ജാതീയമായ ഉച്ചനീചത്വങ്ങളുടെ അതിർവരമ്പുകൾ തകർക്കപ്പെടുകയും ഏവർക്കും സദ്യവച്ചുകൊണ്ട് ആഘോഷത്തിൽ പങ്കെടുക്കാൻ കഴിയുകയും ചെയ്യുന്നു. ഹോട്ടലുകളും വിപണിയും ഓണവിഭവങ്ങൾ പാക്കറ്റുകളിൽ ലഭ്യമാക്കുന്നു. കേരളത്തിൽ അങ്ങോളമിങ്ങോളമുള്ള പല കൂട്ടായ്മകളിൽ വിവിധതരത്തിലുള്ള ഓണസദ്യകൾ നിലനിൽക്കുന്നുണ്ടെന്ന് വാസ്തവമാണ്.

ഓണത്തിന് മാത്രമല്ല മലയാളികൾ സദ്യ ഉണ്ടാക്കുന്നത്. വിശേഷദിവസങ്ങൾക്ക് സദ്യ പ്രധാനമാണ്. എന്നാൽ ജീവിതത്തിലെ മറ്റൊരു സദ്യയും വിരുന്നുമെല്ലാം സ്മൃതികരിക്കപ്പെടുകയും ഓണസദ്യ മാത്രം പ്രസക്തമാവുകയും ചെയ്യുന്നു. വിവിധ വിഭവങ്ങൾ രുചിക്കുന്നതിലൂടെ ലോകാനുഭവത്തിലൂടെയാണ് വ്യക്തി സഞ്ചരിക്കുന്നത്. ലോകത്തെ രുചിയിലേക്ക് പാകപ്പെടുത്തുന്നവയാണ് ഭക്ഷണപദാർഥങ്ങൾ. ഭക്ഷണം വാരിവിഴങ്ങുന്നതിലൂടെ ലോകരുചികളെല്ലാം രുചിച്ചുനോക്കാനാണ് ശ്രമിക്കുന്നത്. ലോകാനുഭവം തന്നെ ലോകബോധമായും പരിണമിക്കാം. ഒരു കൂട്ടായ്മയുടെ ലോകബോധമാണ് അവരുടെ ഭക്ഷണമെന്ന് പറയാം. വ്യത്യസ്തമാർന്ന ഭക്ഷണരീതികൾ ആസ്വദിക്കാൻ ശ്രമിക്കുന്നതിലൂടെ ഈ ലോകത്തെ മുഴുവൻ സ്വന്തമാക്കാനാണ് വ്യക്തി ശ്രമിക്കുന്നത്.

ഓണത്തിന്റെ പത്തുനാളുകളിൽ കേരളത്തിന്റെ സാംസ്കാരികഭൂമികയിൽ നടക്കുന്ന പ്രകടനങ്ങളുടെയും ആഖ്യാനങ്ങളുടെയും ഉത്സവരൂപങ്ങളിൽ ഒന്നാണ് ഓണസദ്യ. സമൃദ്ധിയുടെ പ്രതീകമാണ് സദ്യ. ഒപ്പം അത് വരവേൽപ്പിന്റേയും യോജിപ്പിന്റേയും അർഥം ഉൾക്കൊള്ളുന്നു. ഇത്തരത്തിൽ ഓണത്തിന്റെ സാമൂഹികമാനം സദ്യയെ പ്രാധാന്യമുള്ളതാക്കുന്നു. ധാരാളം വിഭവങ്ങളുടെ ചേർച്ചയിൽ വ്യക്തിക്കല്ല സാമൂഹികശരീരത്തിനാണ് പ്രസക്തി എന്നു വരുന്നു. വ്യക്തിവൽക്കരണത്തിന്റെ

ആധുനികയുക്തിയെ റദ്ദു ചെയ്യുന്ന പ്രവർത്തനം സഭ്യയിൽ അന്തർലീനമാണ്. ഓണസദ്യ പല സമയങ്ങളിലായി കാലഘട്ടത്തിന്റെ മുഖ്യബോധത്തിനനുസരിച്ച് മാറിയിട്ടുണ്ടെങ്കിലും 'സമൃദ്ധിസങ്കല്പം' എന്നത്തേയും പോലെ ഇന്നും തുടരുന്നു. ആഘോഷത്തിന്റെ അനുഷ്ഠാനലക്ഷ്യത്തിൽ വിജ്ഞാപകൾ വരമ്പോഴും സമൃദ്ധി, വരവേൽപ്പ്, യോജിപ്പ് തുടങ്ങിയ അർത്ഥമാനങ്ങൾ ഓണസദ്യയോട് ചേർന്നു തന്നെ നിൽക്കുന്നു. മലയാളിയുടെ സംസ്കാരബിംബമായി ഓണസദ്യയെ നിലനിർത്തുന്നത് ഇതാണ്.

തിരഞ്ഞെടുത്ത ഗ്രന്ഥസൂചി

- അജിതകുമാർ എൻ. (സമ്പാ) 2003 തെക്കൻ പാട്ടുകൾ, മലയാളവേദി തിരുവനന്തപുരം.
- അജിതകുമാർ എൻ. 2004 കേരളസംസ്കാരം, കേരളസാഹിത്യഅക്കാദമി, തൃശ്ശൂർ.
- കർത്താ പി.സി. 1998 ആചാരാനുഷ്ഠാനകോശം ഡി.സി ബുക്സ്, കോട്ടയം.
- ഗുണ്ടർട്ട്, ഹെർമൻ 1989 (1872) മലയാളം ഇംഗ്ലീഷ് നിഘണ്ടു, ഡി.സി. ബുക്സ്, കോട്ടയം.
- ഗുപ്തൻ നായർ എസ്, കേരളഭാഷാനിഘണ്ടു, 1997, കേരള ഭാഷാ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട്
- രവീന്ദ്രനാഥ് എഴുമാവിൽ, ഓണം, 2006, ഡി.സി ബുക്സ്, കോട്ടയം.
- സുമംഗല, പച്ചമലയാളം നിഘണ്ടു, 2016, ഗ്രീൻ

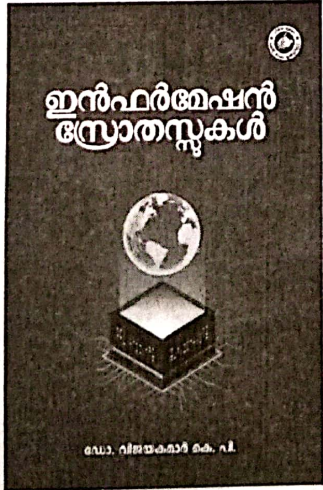
- ബുക്സ്, കോട്ടയം.
- Cliford Yeary, 2014, Welcome to the feast, Cambridge
- Colleen Taylor Sen, 2016, Feasts and Fasts A History of Food in India , Speaking Tiger
- Utsa Ray, 2015 Culinary Culture in Colonial India, Cambridge Uty Press

ആനുകാലികലേഖനങ്ങൾ

- ഇരിങ്ങൂർ, കെ.കെ.എം. 1997 'മഹാബലിയും മഹാബലിപെരുമാളും' വാരാഭ്യമായുമാ. സെപ്. 14 പേ: 3.
- ദേവകിഅന്തർജനം 2006 'ഓണം ഓർമ്മകളിൽ' മാതൃഭൂമി ആഴ്ചപ്പതിപ്പ് സെപ്. പേ: 26-28.
- പൂക്കളം സ്തരണിക 2004 'ഓണപ്പൂക്കളം' അനിയവ തിരുവനന്തപുരം.
- പോൾ, കെ.എൽ. 2006 'ചവിട്ടിതാഴ്ന്നു ഒരതല' ദേശാഭിമാനി ഓണപ്പതിപ്പ് പേ: 187-189.
- പൗരപ്രഭ 2006 'അത്തപ്പൂക്കളവും ഓണഘോഷവും' കലൂർ കൊച്ചി.
- രവീന്ദ്രനാഥ്, എഴുമാവിൽ 2006 'ഓണസദ്യ ഒന്നുമുതൽ ആറുവരെ' ജനപഥം സെപ്. പേ: 22.

ഡോ. സി. ഗണേഷ്
അസി. പ്രൊഫസർ
തുഞ്ചത്തെഴുത്തച്ഛൻ മലയാള സർവകലാശാല
തിരൂർ, മലപ്പുറം, ഫോ: 9847789337
drcganesh01@gmail.com

ഓണത്തിന്റെ പത്തുനാളുകളിൽ കേരളത്തിന്റെ സാംസ്കാരികഭൂമികയിൽ നടക്കുന്ന പ്രകടനങ്ങളുടെയും ആഖ്യാനങ്ങളുടെയും ഉത്സവരൂപങ്ങളിൽ ഒന്നാണ് ഓണസദ്യ. സമൃദ്ധിയുടെ പ്രതീകമാണ് സദ്യ. ഒപ്പം അത് വരവേൽപ്പിന്റേയും യോജിപ്പിന്റേയും അർത്ഥം ഉൾക്കൊള്ളുന്നു



ഇൻഫർമേഷൻ സ്രോതസ്സുകൾ
ഡോ. വിജയകുമാർ കെ.പി.

റഫറൻസ് സ്രോതസ്സുകൾ, ഗ്രന്ഥസൂചികകൾ, നിഘണ്ടുക്കൾ, വിജ്ഞാനകോശങ്ങൾ, വാർഷികഗ്രന്ഥങ്ങൾ, ഡയറക്ടറികൾ, ജീവചരിത്രസ്രോതസ്സുകൾ, ഇലക്ട്രോണിക് സ്രോതസ്സുകൾ, ഭൂമിശാസ്ത്ര സ്രോതസ്സുകൾ, കൈപ്പുസ്തകങ്ങൾ, സഹായഗ്രന്ഥങ്ങൾ, സ്വതന്ത്രപ്രവേശന സ്രോതസ്സുകൾ, സ്ഥിതിവിവര കണക്ക് സ്രോതസ്സുകൾ തുടങ്ങിയ വിവിധതരം ഇൻഫർമേഷൻ സ്രോതസ്സുകളെക്കുറിച്ച് പ്രതിപാദിക്കുന്ന മികച്ച ഗ്രന്ഥം.

₹ 175