

தமிழ் ஆய்வு ஆராய்ச்சியின் சர்வதேச நடுவர் இதழ் (ஐ.ஆர்.ஜே.டி.எஸ்.ஆர்)

Volume: 05 Issue: 01

January to March 2023

www.irjtsjournal.org

சங்கத்தமிழ் இலக்கியங்களில் தமிழரின் உணவுக் குறிப்புகள்

முனைவர் க.சி.குமரன்,

இணைப்பேராசிரியர் தமிழ், தோட்டக்கலை கல்லூரி மற்றும் ஆராய்ச்சி நிலையம்,
தமிழ்நாடு வேளாண்மைப் பல்கலைக்கழகம், பெரியகுளம், தேனி மாவட்டம் - 625604

“உணவெனப் படுவது நிலத்தொடு நீரே
நீரும் நிலனும் புணரியோர் ஈண்டு
உடம்பும் உயிரும் படைத்திசி னோரே --- குடபுலவியனார்

ஒரு குறிப்பிட்ட மக்கள் சமூகத்தின் அசைவியக்கங்களை உணர அவர் தம் உணவுப் பழக்க வழக்கங்களைக் கூர்ந்து நோக்க வேண்டும். உணவுப் பழக்க வழக்கங்கள் ஒரு சமூகம் வாழும் பருவச்சூழ்நிலை, வாழ்நிலத்தின் விளைபொருள்கள், சமூகப் படிநிலைகள், உற்பத்திமுறை, பொருளாதாரநிலை ஆகியவற்றைப் பொருத்து அமையும். மனிதனின் அடிப்படைத்தேவைகளுள் முதன்மையானது உணவு.

பழங்கால மனிதன் விலங்குகள் போல கிடைத்த உணவுகளை உண்டு வாழ்ந்தான். பின்பதப்படுத்திய உணவுகளை உண்டான். உணவின் பல்வேறு சுவைகளையும் அறிந்து தன் விருப்பத்துக்கு ஏற்ப

உணவுகளைத் தயாரிக்கவும் கற்றுக்கொண்டான்.

மானிடவியலாளர்கள் மனித சமூக நாகரிகத்தை உணவு உற்பத்தியின் அடிப்படையில் மதிப்பீடு

செய்கின்றனர். உணவு உற்பத்தி முறையை

- ❖ வேட்டை உணவுக் காலம்
- ❖ கால்நடை வளர்ச்சிக் காலம்
- ❖ எளிய வேளாண் முறைக் காலம்
- ❖ பண்பட்ட வேளாண்மைக் காலம்

என வகுக்கின்றனர்.

இந்தியாவின் தொன்மையான ஹரப்பா நாகரிக காலத்திலிருந்தே உணவு பதப்படுத்தும் முறை ஆரம்பித்துவிட்டது என்கின்றனர். ஹரப்பா அகழாய்வில் களிமண் கருவிகளும் தானியங்களை அரைக்கும் கல்யந்திரங்களும் அம்மி போன்ற அமைப்புடைய கல்கருவியும் கிடைத்துள்ளன. இந்தக் காலத்தில்

மாதுளம்பழம் வழக்கத்தில் வந்துவிட்டது. இக்கால மக்கள் ஆமை , மீன் போன்றவற்றையும் கூட உண்டிருக்கின்றனர்.

தொல்காப்பியம், பத்துப் பாட்டு, எட்டுத் தொகை என அமையும் பழந்தமிழ் நூற்களில் உணவு முறை பற்றிய பல்வேறு குறிப்புகள் , புலவர்களால் வருணனைகளாகவும் , உவமைகளாகவும் பாடல்களில் கூறப்பட்டுள்ளன. கவிதை போன்ற இலக்கியப் படைப்புகளில் உணவு முறை போன்ற குறிப்புகள் முழுவதுமாக எதிர்பார்க்க இயலாது. எனினும் இலக்கியம் என்பது சமூக வாழ்வை விவரிக்கும்

தமிழ் ஆய்வு ஆராய்ச்சியின் சர்வதேச நடுவர் இதழ் (ஐ.ஆர்.ஜே.டி.எஸ்.ஆர்)

Volume: 05 Issue: 01

January to March 2023

www.irjtsjournal.org

போக்குடையதால், அதிலும் குறிப்பாக, நாகரிகம் வாய்ந்த பழங்காலத்து மக்களின் வாழ் வைப் பழந்தமிழ் இலக்கியங்கள் படம்பிடித்துக் காட்டுவதால், பழந்தமிழ் இலக்கியங்களிலிருந்து அக்கால மக்களின் உணவு முறைகளும், பழக்கங்களும் தெளிவாகத் தெரிகின்றன.

தொல்காப்பியம் தரும் உணவுக் குறிப்புகள்

தமிழின் மிகத் தொன்மையான நூலாகிய தொல்காப்பியம் தமிழர்களின் சிறந்த நூலாகும். ஒரு இலக்கண நூலாக இருந்தபோதிலும் அதில் பல்வேறு அறிவியல், கலையியல் துறைகள் பற்றிய கருத்துக்கள் இடம்பெற்றுள்ளன. அவை தமிழர்களின் அறிவுசால் பெருமையைக் காட்டுவன. தொல்காப்பியத்தின் இலக்கண நூற்பாக்களில் சில, அக்காலத்திலேயே எண்வகை உணவுகள் பழக்கத்தில் இருந்தன என்பதற்குரிய சான்றுகளைக் கூறுகின்றன. தொல்காப்பியர் பொருளதிகாரத்தில் மரபியலில் தொழில்களைப் பற்றிக் கூறும்போது அக்கால உணவு வகைகளாக

வைசிகன் பெறுமே வாணிக வாழ்க்கை - 1578- மரபியல்

மெய் தெரி வகையின் எண் வகை உணவின்

செய்தியும் வரையார் அப் பாலான - 1578- மரபியல்

என வரகு, தினை, கொள், அவரை, நெல், புல், மூங்கில் அரிசி, எள் போன்ற எட்டு வகை உணவு வகைகளை விளைவிப்பதையும் விற்பனை செய்வது பற்றியும் குறிப்பிடுகின்றார்.

பத்துப் பாட்டு, எட்டுத்தொகையும் உணவுக் குறிப்புகள்

மண் வளத்தினை அடிப்படையாகக் கொண்டு, செம்மண், கருமண், வண்டல் மண், செம்பொறை மண், மணல் பாங்கான மண் என நிலம் இன்றுபாகுபடுத்தப்பட்டுள்ளது. இவைதவிர, களர்நிலம், உவர்நிலம்போன்ற சாகுபடிக்குச்சிக்கலான சீர்படுத்த வேண்டிய நிலங்களும் உள்ளன. ஒவ்வொரு மண்ணின் வளத்திற்கேற்ப, வெவ்வேறு பயிர்களும் விளைபொருள் அடிப்படையில் உணவுப் பழக்கங்களும், அதையொட்டி வெவ்வேறு தொழில்களும் இயல்பாய் அமைந்து வருகின்றன.

பண்டைத்தமிழகம் நிலவியல் அடிப்படையில் நானிலமாகப் பாகுபடுத்தப்பட்டிருந்தது. அவற்றைக் குறிஞ்சி, முல்லை, மருதம், நெய்தல் என்று வழங்கினர். நானிலத்திலும் நான்கு வகைப்பட்ட சமுதாய அமைப்புகள் தோன்றி வளர்ந்தன. அவற்றிற்கேற்ப அவர்களுடைய வாழ்க்கை முறைகளும், உணவு முறைகளும் வேறுபட்டன.

குறிஞ்சி நில மக்களின் உணவு முறை

குறிஞ்சி நில மக்கள் பருவ மழையில் தினையையும் ஐவன நெல்லையும்¹ அவரை போன்ற பருப்பு வகைகளையும் பயிரிடுவர்². சிற்சில இடங்களில் வாழையையும் பயிரிட்டனர்³. குறிஞ்சி நில மக்கள் உயரமான மரங்களின் மீது ஏறித் தேனெடுப்பர்⁴. குறிஞ்சி நில மக்களுக்குத் தினையே முக்கிய உணவுப் பொருள். பழாப்பழம், வள்ளிக்கிழங்கு, கவலைக்கிழங்கு ஆகியனவும், தேனும் இயற்கை உணவுகளாகும்⁵. பன்றி, முயல், மான் ஆகியவற்றின் இறைச்சியையும் உணவாகக் கொண்டனர்⁶.

தமிழ் ஆய்வு ஆராய்ச்சியின் சர்வதேச நடுவர் இதழ் (ஐ.ஆர்.ஜே.டி.எஸ்.ஆர்)

Volume: 05 Issue: 01

January to March 2023

www.irjtsjournal.org

முல்லை நில மக்களின் உணவு முறை

முல்லை நிலத்தில் ஆடு, மாடு, எருமைகள் வளர்க்கப்பெற்றன. இதுவே முதன்மையான தொழிலாகப் போற்றப்பெற்றது. பால், தயிர், மோர், வெண்ணெய், நெய் ஆகியவற்றை உற்பத்தி செய்து விற்றனர். முல்லை நில மக்கள் வரகு⁷, உழுந்து⁸, முதலிய புன்செய்ப் பயிர்களைப் பயிரிட்டனர். அவரையும் பயறும் விளைவித்தனர். ஆங்காங்கே நெல்லையும் பயிர் செய்தனர்⁹. முல்லை நில மக்கள் பாலுடன் கலந்த திணைச் சோற்றையும்¹⁰, அவரைப் பருப்புடன் கலந்த வரகுச் சோற்றையும் உணவாகக் கொண்டனர்¹¹. பால்படு பொருள்களாகிய தயிர், மோர், வெண்ணெய், நெய் ஆகியவை முல்லை நில மக்களின் உணவில் அதிகம் இடம்பெற்றிருந்தன. இறைச்சிகலந்த அரிசிச் சோற்றையும் முல்லை நில மக்கள் உண்டனர்¹².

மருத நில மக்களின் உணவு முறை

மருத நில மக்களின் முதன்மையான தொழில் உழவுத் தொழிலாகும். செந்நெல்லும் வெண்ணெல்லும் விளைவித்தனர். கரும்பும் வாழையும் பயிர் செய்தனர்¹³. உழவுக்கு எருதுகளையும் எருமைகளையும் பயன்படுத்தினர்¹⁴. நெல் விளைந்த "மறு காலில்" உழுது பயறு வகைகளை விளைவித்தனர்¹⁵.

செந்நெல்லரிசியும் வெண்ணெல்லரிசியும் மருத நில மக்களின் முக்கிய உணவுப் பொருளாகும்¹⁶. கரும்பின் சாற்றை விரும்பிக் குடிப்பர்¹⁷. மருத நில மக்கள் அரிசிச் சோற்றோடு பெட்டைக்கோழிப் பொரியலையும் சேர்த்து உண்பர்¹⁸.

நெய்தல் நில மக்களின் உணவு முறை

நெய்தல் நில மக்களுக்கு மீன் பிடிப்பதே முதன்மையான தொழில். அவர்கள் கடலில் நெடுந்தூரம் சென்று வலை வீசி மீன் பிடிப்பர். நெய்தல் நில மக்கள் உப்பளங்களில் உப்பு விளைவிப்பர்¹⁹. நெய்தல் நில மக்கள் மீன்களைச் சமைத்து உணவாகக் கொண்டனர்²⁰. நெய்தல் நில மக்களுக்கு உணவுப்பொருள் விளைச்சல் குறைவு. அதனால் நெய்தல் நில விளைபொருள்களாகிய உப்பையும் மீனையும் விற்றுத்தானியங்களைப் பெற்று உண்டனர். உழாது விளைவித்த வெள்ளுப்பினை வெளியூர்களுக்குக் கொண்டு விற்றுப் பண்ட மாற்றாக நிறை நெற்குவியலைப் பெற்றுப் படகுகளில் ஏற்றிக்கொண்டுவருவர்²¹. கடற்கரையில் விளையும் தென்னை, இளநீர், வாழைக்கனிகள், பனைநாங்கு, சேப்பங்கிழங்கு ஆகியவற்றையும் உணவாகக் கொண்டனர்²².

விருந்தினருக்கு வழங்கும் உணவு வகைகள்

வேளாண்மைச் சமுதாயத்தில் விருந்தோம்பல் பண்பாடு பெரிதும் போற்றுதற்குரியதாகும். தங்கள் இல்லதிற்குவருகின்ற விருந்தினர்களைத் தங்களிடம் உள்ள பொருள்களில் உயர்ந்த பொருள்களால் அருத்திமகிழ்வித்தனர். 'இஃது இனிது' எனத்தனித்து உண்ணாமையும், தனக்கு எனவாழாமையும் பண்டைத் தமிழ் மக்களின் உயர்ந்த பண்பாடாகும்²³. இரவு நேரமாயினும் விருந்துவரின் இன்முகம் கொண்டுவரவேற்று உவந்து உணவுபடைத்தனர்²⁴.

குறஞ்சி நில மக்கள் தேன், திணைமா, கிழங்குகள், நெய்யில் பொறித்த நான், முயல், பன்றி இவற்றின் இறைச்சிகள் கொண்டு விருந்தோம்பினர். உடும்பு, கடமான் இறைச்சியையும் கள்ளையும்,

தமிழ் ஆய்வு ஆராய்ச்சியின் சர்வதேச நடுவர் இதழ் (ஐ.ஆர்.ஜே.டி.எஸ்.ஆர்)

Volume: 05 Issue: 01

January to March 2023

www.irjtsjournal.org

நெல்லாற்சமைத்தகள்ளையும் உண்பித்தும்,

பலாக்கொட்டைமாவையும் புளியம்பழத்தையும் மோருக்கு அளவாகக் கலந்தும் வந்தவிருந்தினர்க்குக் கொடுத்தனர்²⁵.

முல்லை நில மக்கள் பாலும் திணைச்சோறும்²⁶, அவரைப்பருப்புடன் வரகின் சோறும்²⁷, பால் கலந்த சோறும்²⁸, விருந்தாகப்படைத்தனர்.

மருத நில மக்கள் அரிசிச் சோற்றையும்²⁹, நண்டுப் பொரியலையும் இட்டு நெற்சோற்றோடு பெட்டைக் கோழிப்பொரியலைபடைத்தும்³⁰ கரும்பின் சாற்றைக் கொடுத்தும்³¹ விருந்தினரைப் பேணினர்.

நெய்தல் நில மக்கள் பலா, வாழைப் பழங்களும் நுங்கும் கொடுத்து விருந்தினைப் போற்றினர்³². பழங்களையும் பொரித்த குழல் மீனையும் கொடுத்தும் விருந்தினைப் பேணுவர்³³. நெல்முனையில் மா கலக்கப்பெற்ற குற்றாத கொழியலரிசிக் கூழ், புளிக்க வைக்கப்பெற்ற கள், மீன் பொரியல் ஆகியவற்றையும் கொடுத்துப் பேணுவர்.

வேளாண் சமுதாயத்தினர் தம் முயற்சியால் வாழும் வாழ்க்கையை மேற்கொண்டவர்கள். மக்கள் சமுதாயம் பசியின்றி வாழ வேண்டும் என்று கருதினர். அவ்வாழ்க்கைக்கு மழைவளம் சிறந்து ஓங்கவும், நெல் முதலிய தானிய மணிகள் வயலில் பலவாக விளையவும், கால்நடை சிறந்து பால்வளம் பெருகவும், விரும்பினர். பண்டை நாளில் உணவும் உடையும் உறையுளும் நிலவழி அமைந்த தொழில் சார்ந்த நிலையாக இருந்தன.

நானிலத்து மக்களும் நில நீர் வளத்திற்கும் இயற்கைச் சூழலுக்கும் ஏற்ற தொழிலையே மேற்கொண்டனர். அவர்களது வாழ்க்கை முறையும் உணவு முறையும் இயற்கையோடு இரண்டறக் கலந்ததாக அமைந்துவந்துள்ளது. அவ்வநிலத்து விளைகின்ற உணவுப் பொருளே அம்மக்களின் முதன்மையான உணவுப் பொருளாக இருந்து வந்துள்ளது. புலால் உணவும் மது வகைகளும் உணவில் இயல்பாக இடம் பெற்றிருந்தன.

அடிக்குறிப்புகள்

- [1] இருங்கள் அடுக்கத்தென்னையர் உழுத கரும் பெனக் கவினிய பெருங்குரல் ஏனல் - அகநானூறு - 320-9-10
- [2] சிறுதினை கொய்த விருவி வெண்காற் காய்த்த லவரை - குறுந்தொகை - 82-4-5
- [3] வாழைஅம் சிலம்பில் துஞ்சும் நாடன் - அகநானூறு - 332-9
- [4] கலைகை யற்ற காண்பி னெடுவரை நிலைபெய் திட்ட மால்பு நெறி யாகப் பெரும்பயன் றொகுத்ததேங்கொள் கொள்ளை - மலைபடுகடாம்-315-17
- [5] தேன் நெய்யொடு கிழங்கு மீன் நெய்யொடு நறவுமுறுகவும் மாறியோர் - பொருநராற்றுப்படை - 214-15
- [6] இருந்துணிந்தன்ன எனம்காணின் முளிகழை இழைந்தகாடுபடுதீரன் நளிபுகை கமழாது, இறாயுனர்மிசைந்து - மலைபடுகடாம் - 243 - 49
- [7] முடந்தை வரகின் வீங்குபீள் அருந்துபு - அகநானூறு- 284 - 3
- [8] இரும்பனிப்பருவத்த மயிர்க்காய் உழுந்தின் அகல் இலைஅகலவீசிநற் - 89-4-6
- [9] அகல் வயல்கதிர் வார் காய்நெல் கட்டு இனிதுஇறைஞ்ச - அகநானூறு- 294 - 9 - 10