

மலைபடுகடாம் காட்டும் உணவும் விருந்தோம்பலும்

ஹரினிதா. சி,

தமிழ்த்துறை,

பூ.சா.கோ. கலை அறிவியல் கல்லூரி,

கோயம்புத்தூர் -14.

ஆய்வுச்சுருக்கம்

சங்க இலக்கியங்களில் உணவு மற்றும் விருந்தோம்பல் பண்பாடு முக்கிய இடத்தைப்பிடித்துள்ளது. குறிப்பாக, மலைபடுகடாம் நூல், சங்ககாலத்தமிழரின் உணவுப்பழக்கவழக்கங்கள், விருந்தோம்பல்நெறிகள்மற்றும்சமூக, பண்பாட்டு முக்கியத்துவம் குறித்து விரிவாகவிவரிக்கிறது. இந்தஆய்வு, மலைபடுகடாம் நூலில் இடம் பெற்றுள்ள உணவுவகைகள், உணவுதயாரிப்பு முறைகள், விருந்தோம்பல் பழக்கவழக்கங்கள் மற்றும் சங்ககாலத் தமிழர் வாழ்க்கை முறையுடன் கொண்ட தொடர்புகள் ஆகியவற்றை ஆய்வு செய்கிறது. இதனைவிரிவாக பின்வரும் ஆய்வுக்கட்டுரையின் வழி அறியலாம்.

முன்னுரை

சங்க இலக்கியங்களில் உணவு, விருந்தோம்பல் ஆகியவை இன்றியமையாத இடத்தைப் பெற்றுள்ளன. இவற்றில் உணவு மற்றும் உண்ணுதல் தொடர்பான பல சொற்கள் பண்பாட்டுக் கூறுகளை உள்ளடக்கியதாக அமைந்துள்ளன. தமிழில், உணவென்பதுவளம், செழிப்பு மற்றும் சமூகம் ஆகியவற்றைக் குறிக்கும் குறியீடாகப் பயன்படுத்தப்படுகிறது. சங்க இலக்கியங்களில் ஒன்றானமலைபடுகடாம், பண்டைத்தமிழரின் உணவு, விருந்தோம்பல், வாழ்க்கை முறை பற்றிய பல்வேறு செய்திகளைக் கொண்டு விளங்குகிறது. இந்நூலில் இடம் பெற்றுள்ள உணவும் விருந்தோம்பலும் சார்ந்த செய்திகளை அடிக்கோடிட்டுக் காட்டுவதாக இக்கட்டுரை அமைகிறது.

மலைபடுகடாம்

பத்துப்பாட்டு நூல்களுள் செம்பாதி ஆற்றுப்படை நூல்கள் ஆகும். அதில், இரண்டாவது பெரிய நூல் மலைபடுகடாம். 583 அடிகளால் ஆன இந்நூலை இயற்றியவர், பெருங்குன்றூர் பெருங்கௌசிகனார்; பாட்டுடைத்தலைவன் நவிரமலையின் தலைவனான நன்னன் வேண்மான். இந்நூல் கூத்தராற்றுப்படை என்ற வேறு பெயராலும் அழைக்கப்படுகிறது. நவிரமலையில் வாழ்ந்து வந்த மக்களின் இயற்கையோடு இயைந்த வாழ்க்கை முறைகளையும் நன்னன் வேண்மானின் கொடைத்திறத்தையும் புகழ்ந்து பாடும் வகையில் இந்நூல் அமைந்துள்ளது. சங்ககால இசைக்கருவிகள் பற்றிய குறிப்புக்கள் ஆங்காங்கு காணப்படுகின்றன. நன்னனைப் பாடிப் பரிசு பெறச்செல்லுபவர்கள் கஞ்சதாளம், கிணை, குழல், சிறுபறை, நெடுவங்கியம், மத்தளம், யாழ் போன்ற பலவகை இசைக்கருவிகளை எடுத்துச் செல்வது பற்றிய செய்திகள் இந்நூலில் கூறப்பட்டுள்ளன.

உணவும் விருந்தோம்பலும்

‘பண்டைத்தமிழர்கள் சுவைமிக்க உணவுப் பொருள்களைச் சமைப்பதில் தேர்ந்திருந்தனர். அவரவர் வாழ்ந்த நிலத்திற்கு ஏற்ப உணவு வேறுபட்டது. அவரவரின் பொருளாதார நிலைமையை

ஒட்டியும் உணவில் தரம் வேறுபட்டிருக்கும் என்பதிலும் ஐயமில்லை. மரக்கறி உணவோடு புலால் உணவும் பெரிதும் விரும்பி உண்ணப்பட்டது. மன்னர்கள் இரவலர் அளித்த விருந்துகளில் புலால் உணவே பரிமாறப்பட்டது என அறிகிறோம்' (தமிழர்நாகரிகமும்பண்பாடும், ப.121) என்ற அ. தட்சிணாமூர்த்தி அவர்களின் கருத்து தமிழர்களின் உணவு சார்ந்த பல்வேறு செய்திகளை விளக்குகிறது.

மலைபடுகடாமில் இடம்பெற்றுள்ள விருந்தோம்பலின் படிநிலை பற்றிய பதிவுகள் மூலம் சங்ககால உணவுவகை பற்றி அறிந்துகொள்ளமுடிகிறது. விருந்தினர்களுக்கு பூமாலை அணிவித்து வரவேற்றல் (மலைபடு. 282 - 283), விருந்தினர்களுக்கு தங்கும் இடம் வழங்குதல் (மலைபடு. 418 - 420), விருந்தினர்களுக்கு உணவு மற்றும் பானங்கள் பரிமாறுதல் (மலைபடு. 171 - 180), விருந்தினர்களுக்கு பழங்கள் (மலைபடு. 282) மற்றும் இறைச்சி வகைகளைப் பரிமாறுதல் (மலைபடு. 175 - 178) என்ற பல்வேறு நிலைகளில் விருந்து பரிமாறப்பட்டுள்ளது.

மலைபடுகடாமில் பழங்கள், காய்கறிகள், இறைச்சிகள், பால் பொருட்கள் மற்றும் பல்வேறு வகையான உணவுப் பொருட்கள் பற்றிய குறிப்புகள் இடம்பெற்றுள்ளன. சான்றாக, தேன், கிழங்கு, புலால் (மலைபடு. 152), மாங்காய் போட்ட மோர்க்குழம்பு (மலைபடு. 179), நெல்லரிசிச்சோறு (மலைபடு. 180), அவரை விதைப்புளிங்கூழ் (மலைபடு. 436), வாளைமீன் துண்டை சேர்த்துச் செய்த இறைச்சி உணவு (மலைபடு. 455), நெல்முளையால் செய்த கள் (மலைபடு. 464) என வெவ்வேறு வகையான உணவு வகை குறித்த செய்திகள் இந்நூலில் இடம்பெற்றுள்ளன.

காந்தளும் கழுமும்

கூத்தன் செல்லும் வழியில் காந்தள் பூ சிவப்பு நிறத்தில் பூத்திருந்தது. அதனைப் புலால் கறித்துண்டு என்று கருதி எடுத்துச் சென்ற கழும உண்ணாமல் உதிர்த்தது. அக்காந்தள் பூக்கள் அகன்ற பாறைகளில் விழுந்து நெருப்புப் பிழம்புகள் போலக் காட்சி அளித்தன. மணலில் உதிர்ந்தவை மணம் பரப்பிக் கொண்டிருந்தன. முருகனை வேண்டி வெறியாடிய களத்தில் புலவுத்துண்டுகள் ஆங்காங்கே கிடக்கும். அதுபோலக் காந்தள் பூக்கள் பாறை மேல் பூத்துக் கிடந்தன என்று பெருங்கௌசிகனார் வருணிக்கிறார். இதில் புலவுத்துண்டுகள் என்பதற்கு காந்தள் பூக்களைப் ஒப்புமைப்படுத்திய பாங்கு அவர்களின் உணவுப் பண்பாட்டைப் பேசுவதாக அமைந்துள்ளது. இதனை,

“தீயின் அன்ன ஒன்செங்காந்தள்

தூவல்கலித்த புதுமுகை ஊன்செத்து

அறியாது எடுத்த புன்புற சேவல் ”

(மலைபடு. 145 -157)

என்ற பாடல் அடிகளின் மூலம் அறியலாம்.

கானவர் சிறுகுடி உணவு

கூத்தன் செல்லும் வழியில் கானவர் சிறுகுடி அமைந்துள்ளது. அங்கு தேனும் கிழங்கும் பெறலாம். அங்குள்ள கானவர்கள் யானைத்தந்தத்தில் இருபுறமும் உறி கட்டி உணவுப் பண்ட வட்டில்களை (வட்டில் = கூடை) தம் இருப்பிடங்களுக்குச் சுமந்து சென்றனர். தேன், கிழங்கு, புலால் முதலானவை அவர்கள் சுமந்து சென்ற உணவுப் பொருள்கள் ஆகும். காட்டுப் பன்றியின் கறியும் அதில் இருந்தது. அந்த உணவுப் பொருள்களை அங்கு சென்றவர் தம் சுற்றத்துடன் சேர்ந்து உண்ணும் அளவுக்கு அவர்கள் விருந்தாகப் படைப்பர் என்ற செய்தியை,

“தேனினர் கிழங்கினர் ஊன்ஆர் வட்டியர்

சிறுகண் பன்றி பழுதுளி போக்கி

.....

இரும்பேர் ஒக்கலொடு பதம்மிக பெறுகுவீர்

(மலைபடு. 152 - 57)

என்ற பாடல் அடிகள் விளக்குகின்றன. இது அவர்களின் விருந்தோம்பல் பண்பினை விளக்குவதாகவும் உணவு வகை பற்றிய பதிவாகவும் அமைகிறது.

பாக்கத்திலுள்ளோரின் விருந்தோம்பல்

சிறுகுடிப் பகுதியில் இளைப்பாறி, இரவிலும் அவர்களுடன் தங்கினால் நெருப்புப் போன்ற அசோகமலர்களைக் குடும்பத்தோடு சூடிக்கொண்டு, சிவந்த அசோகமரங்கள் நிற்கும் வழியாகப் போய், அசைகின்ற மூங்கில்கள் ஒலிக்கும், அரிதாக இழியும் வழிகளையுடைய மலைப்பகுதியிலுள்ள சிறிய ஊர்களைச் சேரலாம். அங்கு பகைவரைப் பொறாமல் பொரும் போரினையும், வெற்றி பெறும் முயற்சியையும், மானத்தையும், வெற்றியையும் உடைய நன்னனது கூத்தரேம் என்று சொல்லின், புதியவர்கள் என்று கருதாமல் உறவினர் போல பழகுவர். தூரத்திலிருந்து வந்த உங்கள் வருத்தம் நீங்க இனிய சொற்களைச் சொல்லுவர். நிறம் மிக்குத் தோன்றும் தினைச்சோற்றோடு பெரியதசையில் நெய்யைப் பொழிந்து செய்த பொரியலையும் பெறுவீர் என்ற குறிப்பினை,

"பருஉக்குறை பொழிந்த நெய்க்கண் வேவையொடு

குருஉக்கணிறடிப் பொம்மல் பெறுகுவீர்"

(மலைபடு. 168 – 169)

என்று மலைபடுகடாம் எடுத்துரைக்கிறது.

குறமகள் ஆக்கிய உணவு

தேன், தேறல், நறவு, தேங்காய், கடம்புமாத்நறி, முள்ளம்பன்றிக்கறி, பெண் நாய் முடுக்கிப் பிடித்துக் கொண்டு வந்த விலங்குக்கறி, மாங்காய் போட்ட மோர்க்குழம்பு, நெல்லரிசிச்சோறு ஆகிய உணவுப் பொருட்களை வீடுதோறும் பெறலாம். இதனைச் சமைத்த குறமகள் தன் கூந்தலை உச்சிக் கொண்டையாகப் போட்டு முடிந்திருந்தாள். இந்தமுச்சியில் மணம் கமழும் பூவைச் சூடியிருந்தாள். அவள் சமையலின் மணம் வாழைமரம் மிக்க மலைச்சாரல் எல்லாம் கமழ்ந்தது. சோறு வெள்ளை வெளேரென்று மலர்ந்திருந்தது. தன் மக்களுக்கு இன்னும் கொஞ்சம், இன்னும் கொஞ்சம் என்று எடுத்து உணவு படைத்தாள். இவ்வாறு படைப்பதை ஒவ்வொரு மனையிலும் பெறுவீர்கள் என்று கூத்தன் ஆற்றுப்படுத்தும் பகுதி அம்மக்களின் விருந்தோம்பல் பண்பினை எடுத்துரைக்கிறது.

கானவர் பண்பு

கானவர் வீட்டிற்குச் சென்றால் பல்வேறு வகையான இறைச்சி வகைகளோடு வேறு சில உணவுகளும் கிடைக்கும். கானவர் நீங்கள் உண்ணுவதற்குச் சுவையான பழங்களைத் தருவார்கள். உங்களை மகிழ்விக்கப் பூமாலை அணிவித்துவிடுவார்கள். உங்களுக்கும் உங்கள் சுற்றத்தாருக்கும் நேர்ந்த உடல் துன்பம், உள்ள – உளைச்சலை நீக்கி விடுவார்கள். நீங்கள் அவர்களுக்கும் அவர்களது சுற்றத்தார்களுக்கும் இனியவர்களாக மாறிவிடுவீர்கள், என்ற செய்தி கானவர்களின் விருந்தோம்பலைக் கூறுகிறது. இதனை,

"உண்டற்கினிய பழனுங்கண்டோர்

மலைதற்கினிய பூவுங்காட்டி"

(மலைபடு. 282 - 283)

என்ற பாடல் அடிகளின் மூலம் நன்கு அறியலாம். இதில் தமது இல்லத்துக்கு வரும் விருந்தினர்களை மலர்மாலை அணிவித்து வரவேற்கும் பழக்கம் தான், இன்று சிறப்பு விருந்தினர்களுக்கு மாலை அணிவிக்கும் பண்பாடாக வளர்ந்துள்ளது என எண்ணத் தோன்றுகிறது.

‘தமிழ்க்கவிதையில் சில மரபுகள் மிகப் பழங்காலத்தின், மிகத் தொலைவானதொரு காலத்தின் எச்சங்களாக உள்ளன .அந்தக் காலத்தில் இயற்கையுடன் நேரடித் தொடர்பு இருந்தது என்றாலும், இயற்கைக்கும் மனித இனத்துக்குமான பரஸ்பர உறவில் மிக ஆழ்ந்த நம்பிக்கை ஏற்படாத காலம் அது எனலாம். உண்மையில் ஒருவித வாழ்க்கை முறையாக முன்னர் இருந்தவை பிறகு பழக்கமாக மாறிவிட்டன .பின்னர், அந்தப் பழக்கங்கள் உபயோகத்தில் இல்லாமல் போன பிறகும், மதிக்கப் பெறுகின்ற கவிதை மரபுகளாக மாறிவிட்டன’ (நில அமைப்பும் தமிழ்க்கவிதையும், ப. 19) என்ற தனிநாயக அடிகளின் கருத்தும் இங்கு ஒப்பு நோக்கத்தக்கது.

இடையரின் விருந்தோம்பல்

பண்டமாற்றம் செய்யப் பெற்ற பல நிறங்களையுடைய அரிசி, கிடாய், வெள்ளாடு, செம்மறியாடு கூட்டம் என ஆடுகளின் ஓசை கடலொலி போன்றிருக்கும். இத்தகைய ஆட்டிடையர் வீட்டில் இரவு நேரத்தில் சென்றால் பாலும் பாற்சோறும் வெண்ணெயும் அவர்களுக்கென செய்ததையும் இன்முகத்துடன் தருவர். இதனை,

"பகர் விரைவு நெல்லின் பலவரியன்ன

.....

பாலும் மிதவையும் பண்ணாது பெறுகுவீர்"

(மலைபடு. 413 - 417)

பாடல் வழி அறிய முடிகிறது.

கோவலர்களின் படுக்கை உபசரிப்பு

கோவலர் மனைக்குச் சென்றால் அன்னத்தின் தூவி மயிரைத் திணித்துச் செய்தது போல இருக்கும் மெத்தையினைத் தருவார்கள். அது மான்தோலை உரித்து செம்மைப்படுத்திய தோல் விரிப்புப் படுக்கை ஆகும். தீப்பந்த வெளிச்சச் சூட்டுடன் சாயும் படுக்கையின் மீது இனிதே உறங்கிவிட்டுச் செல்லலாம் என கோவலர்களின் விருந்து உபசரிப்பு எவ்வாறு நடைபெற்றது என்பதை அறிந்து கொள்ளலாம். இதனை,

"தூய்மயிர் அடக்கிய சேக்கையன்ன

மெய்யுரித்தியற்றிய மிதியதட் பள்ளித்

தீத்துணையாகச் சேந்தனிற்கழிமின் "

(மலைபடு. 418 -

420)

என்றபாடல் அடிகள்நன்கு விளக்குகின்றன.

அவரை விதைப்புளிங்கூழ்

சிவந்த பூக்களையுடைய வேங்கைப் பூவினைப் போன்ற மூங்கில் அரிசிச்சோற்றில், மேட்டு நிலத்தில் விளைந்த நெல்லின் அரிசியைவிரவி, அவரை விதையாற்புளியைக் கரைத்துச் செய்துபுளிங்கூழை, பகலில் பயணம் செய்தவருத்தம் நீங்க, கழிகளால் மேய்ந்து மிடைந்த புல்லால் வேய்ந்த குடில் தோறும் பெறுவீர் என்பதனை,

"செவ்வீ வேங்கைப் பூவினன்ன

வேய்கொள் அரிசிமிதவை சொரிந்த

சுவல்வினை நெல்லின் அவரையம் புளிங்கூழ் "

(மலைபடு. 434 - 436)

என்ற பாடல் அடிகளின் வழி விளக்குகின்றன.

பழையர் மகளிர் தரும் பண்புடையவிருந்து

சம்பங்கோரைப் பூக்களின் மணம் வீசும் மருதநில வயல்களில், மீன் பிடிப்போர் பெரிய கழுத்தினையுடைய வாளை மீனைத்தந்தனர். நின்ற இடத்தினின்று நீண்டதூண்டில் போட்டு மீன் பிடிப்போர்யானையின் துதிக்கை போன்ற சிவந்த கண்களையுடையவரால் மீனைத்தந்தனர். வாளை மீன் துண்டை சேர்த்துச் செய்த இறைச்சி உணவை, குறிஞ்சிப் பூக்கண்ணியைத் தலையில் அணிந்த பழையர்மகளிர், அசைகின்ற மிடாக்களில் உள்ள நெல்முளையால் செய்தகள் தெளிவொடுதருவர். எல்லாக்காலை நேரங்களிலும் நெற்களம் தோறும் இவற்றைப் பெறுவீர். நண்டுகள் ஓடி விளையாடு கின்றவயல் பக்கங்களில் போர்களைவிழச் செய்து கடாவிட்டுக் கொண்டிருப்பர். உழவுத் தொழிலால் வளத்தைச் செய்கின்ற உழவர் நெல்லை முகந்துத்தருவர் என கூத்தன் ஆற்றுப்படுத்தும் பகுதியில் அம்மக்களின் விருந்தோம்பல் பண்பினைக் கூறுகிறது.

"வளஞ்செய் வினைஞர் வல்சி நல்கத்

துளங்குதகம்பு வாக்கிய பசும்பொதித் தேறல்"

(மலைபடு. 463 - 464)

என்ற பாடல் அடிகளின் வழி அறிய முடிகிறது.

மருத நிலமக்களின் உபசரிப்பு

முள்ளை நீக்கிச் செய்த மீன் துண்டங்கள் கலந்த வெண்மையான நிறத்தையுடையச் சோற்றை, வண்டுகள் மொய்க்கும் படிமணம்கமழும் தேன் சொரிகின்ற தலைமாலையை அணிந்த, வலிமையானத் தேரையுடைய நன்னனுக்கும் இவ்வுணவு பொருந்தும் எனப்பார்த்த தோர்வியக்கும் படியான உணவை வழங்குவர். உழவர்பாடும் ஏர் மங்கலப்பாட்டுடன் யாழ் இசை பொருந்து மாறுமருதப் பண்ணைப்பாடி உபசரிப்பர் என்பதை,

"முள்ளரித்தியற்றிய வெள்ளரி வெண்சோறு

வண்டுபடக்க மழுந்தேம் பாய் கண்ணித்

திண்டேர் நன்னற்கும் அயினிசான்மெனக்

கண்டோர் மருளக்கடும் புடன் அருந்தி

எருதெறிகளமர் ஓதையொடு நல்யாழ்

மருதம் பண்ணி அசையினிர்கழிமின்"

(மலைபடு. 465 - 470)

என்ற பாடல் அடிகளின் வழி விளக்குகின்றன.

நன்னனின் விருந்தோம்பல் பண்பும்பரிசில் சிறப்பும்

பல நாள் இங்கே தங்கமாட்டோம் எங்கள் ஊருக்குச் செல்ல விருக்கிறோம் என மெதுவாக நன்னனிடம் கூறினால், கூட்டத்தலைவனுக்குப் பொற்றாமரையையும் விறலியர்க்கு பலவகை ஆபரணங்களையும் தருவார். உயர்ந்த தேர்கள், பகைவர் போர்க்களத்திலிருந்து பெற்றமலை போன்றயானைகள், ஏறுடைய பசுக் கூட்டம், பொன்னாலாகிய அணிகலன்களை அணிந்தமயிர் வெட்டப் பெற்ற குதிரைகள், பொருட்கு வியலாகிய எல்லாவற்றையும் நன்னன் சேய் கொடுப்பான் என்பதனை,

"கழைவளர் நவிரத்து மீமிசைஞெரேரென

மழை சுரந்தன்ன ஈகை நல்கித்"

(மலைபடு. 579 - 580)

என்ற மலைபடுகடாம் பாடல்வரிகள் மூலம் அறியலாம்.

முடிவுரை

மலைபடுகடாம், சங்ககால உணவு மற்றும் விருந்தோம்பலைப் வேறு நுண்ணிய நிகழ்வுகளுடன் விவரிக்கிறது. புரவலனைத் தேடிச் செல்லும் வழியில் கூத்தனும் அவன் சுற்றத்தாரும் தங்குமிடம் அனைத்தும் அவர்களுக்குப் புதிய அனுபவத்தைத் தரும் பகுதிகளாக விளங்குகின்றன. தொடர்ந்து வெவ்வேறுதங்கும் இடங்களில் கூத்தன் பெறும் விருந்து, உபசரிப்புகள் மலைபடுகடா மில்பண்பாட்டுப் பதிவுகளாக அமைந்துள்ளன. இது போன்ற நிலவியல், பண்பாடும் அது சார்ந்த உணவு, விருந்தோம்பல் செய்திகளும் விரிவான ஆய்வுக்கு உரியன. நிலவியல் சார்ந்த உணவு, விருந்தோம்பலுக்கு அந்தந்த நிலத்தின்கரு, உரிப்பொருட்கள் அடிப்படைக் காரணிகளாக அமைகின்றன என்பதும் இதன் மூலம் புலனாகிறது. இவை அனைத்தும் மேலும் விரிவான ஆய்வுக்கு உட்படுத்த வேண்டியவை ஆகும்.

துணைநூற்பட்டியல்

- [1] சுப்பிரமணியன், ச. வே (பதிப்பாசிரியர்), (2010) சங்கஇலக்கியம் (மூலமும்தெளிவுரையும்), மணிவாசகர்வெளியீடு, சென்னை.
- [2] சோமசுந்தரன், பொ.வே (உரையாசிரியர்), (1975), மலைபடுகடாம், திருநெல்வேலி தென்னிந்தியசைவ சித்தாந்த நூற்பதிப்புக்கழகம், சென்னை.
- [3] தட்சிணாமூர்த்தி, அ., (2008), தமிழர் நாகரிகமும் பண்பாடும், யாழ் வெளியீடு, அண்ணாநகர் சென்னை.
- [4] பூரணச்சந்திரன், க.(மொ), (2014), நில அமைப்பும் தமிழ்க்கவிதையும் (செவ்வியல் தமிழ்க் கவிதையில் இயற்கைபற்றிய தோர் ஆய்வு), நியூசெஞ்சரி புக்ஹவுஸ், அம்பத்தூர், சென்னை.