புறநூல்களில் உணவு முறைகள்

முனைவர் க. அகல்யா
உதவிப் பேராசிரியர், தமிழாய்வுத்துறை
காவேரி மகளிர் கல்லூரி, திருச்சிராப்பள்ளி
DOI: https://doi.org/10.5281/zenodo.13783179

ஆய்வுச் சுருக்கம்

தமிழர் பண்பாடு தனித்துவமும் பல கூறுகளையும் உடையது. தமிழர் பண்பாட்டில் முதன்மையானதாகக் கருதப்படுவது உணவு முறையாகும். உணவு மனிதனின் அடிப்படைத் தேவைகளில் ஒன்று. அவ்வாறான உணவினை வகைப்படுத்தியும், உணவின் மூலப் பொருளைத் தயாரித்தும் தமிழர்கள் சிறந்து விளங்கிய முறையை இக்கட்டுரை ஆராய்வதாக அமைந்தள்ளது.
திறவுச்சொற்கள்: *சங்க இலக்கியம், புறநானூறு, பதிற்றுப்பத்து, தமிழர் உணவுமுறைகள்.*

சங்க இலக்கியங்கள் மற்றும் அதற்குப் பிற்பட்ட இலக்கியங்களில் "பண்பாடு" எனும் சொல் இடம்பெறவில்லை. தொல்காப்பியத்திலும் பல இடங்களில் பண்பு என்ற சொல் மட்டுமே இடம்பெற்றுள்ளது. இசையினும் குறிப்பினும் பண்பினுந் தோன்றி (தொல்.உரி.1). பண்பாடு, தானும் வாழ்ந்து பிறரையும் வாழ வைக்கின்ற கூட்டு வாழ்க்கையை செம்மையுறச் செய்கிறது. இதனையே,

> ***அன்புடைமை ஆன்றகுடிப் பிறத்தல் இவ்விரண்டும்***
> ***ண்புடைமை என்னும் வழக்கு (குறள். 1002)***

என வள்ளுவர் கூறுகின்றார். தன்னைச் சார்ந்தோரிடம் அன்புடையவராக இருத்தலும், பண்புடையவராக வாழும் நல்வழியாகும். இதனை வள்ளுவரே,

> ***பண்புடையார்ப் பட்டுண்டு உலகம்அஃது இன்றேல்***
> ***மண் புக்குமாய்வது மன் (குறள். 1008)***

என்று கூறுகிறார். பண்புடையவர்கள் இவ்வுலகில் பொருந்தி இருப்பதனால் தான் உலகம் இயங்குகின்றது. பண்பு இல்லாது போனால் உலகம் அழிந்து போகும் என்கிறார். அகமும் புறமும் நிறைந்த பண்பாடு அனைவரிடமும் அன்பு பாராட்டுவது மட்டுமின்றிக் கல்வியிலும், வீட்டிலும், நாட்டிலும், உடையிலும், உணவிலும், சமயத்திலும், மொழியிலும், கலையிலும், விளையாட்டு, வேடிக்கை, பொழுதுபோக்கு, விழா, மணி, மந்திரம், மூலிகை, மருந்து, அறிவியல், விஞ்ஞானம், செல்வம் போன்றவற்றால் சமுதாயத்தையும், மொழியையும் ஒட்டிய பண்பாட்டுக் கூறுகள் தொன்று தொட்டு உணர்வால் வரலாறாக நம்மிடையே இருக்கின்றன. இது தமிழகப் பண்பாடு என்று வரையறுத்துக் கூறலாம்.

உணவுமுறைகள்

உணவு மனிதனின் அடிப்படைத் தேவைகளில் முதன்மையானது. உணவிற்கு அடுத்தே மற்ற தேவைகள். ஆதிகால மனிதன் பழங்கள், பச்சைக் காய்கறிகளை உண்டு வாழ்ந்தான். நெருப்பைக் கண்டறிந்தவுடன் வேகவைத்து உண்பதைத் தெரிந்து கொண்டான். நாகரிகம் வளர வளர உணவுமுறையில் மாற்றங்கள் வர ஆரம்பிக்கின்றன. ஒவ்வொரு நாட்டிற்கும் ஒவ்வொரு ஊருக்கும் தக்கவாறு உணவுமுறைகள் மாற்றமடைகின்றது.

சங்க காலத்தில் அந்தந்த நிலத்தில் கிடைக்கக்கூடிய உணவுப்பொருட்களே அவர்களது முதன்மை உணவுப் பழக்கமாக இருந்துள்ளது. வெவ்வேறு நிலங்களிலும் வெவ்வேறு விதமான உணவுப் பழக்கம் இருந்துள்ளதைச் சங்கப் பாடல்கள் புலப்படுத்துகின்றன.

கள்ளுணவு

கள்ளுண்டு களித்தலை ஒரு துறையாகவே புறநானூறு கூறுகிறது. "உண்டாட்டு" எனும் துறை சார்ந்த பாடல்களில் மன்னன், வீரர் போன்றோர், கள் உண்டு மகிழ்ந்த பாங்கினை (புறம்257;258;269;297) அறிய முடிகின்றது. சங்க காலத்தில் கள் உண்பதைச் சிறப்பாக எண்ணினர். அதைத் தவறாக எண்ணும் போக்கும் இல்லை. ஐவகை நிலத்தில் உள்ளவர்கள் மரக்கறியை உண்பதோடு புலால் உணவையும் உட்கொண்டனர். புலால் உணவோடு கள்ளும் சேர்த்து உண்டிருக்கிறார்கள். யவனர் கொணர்ந்த மதுவகை மிகவும் விரும்பத்தக்கதாக இருந்துள்ளதை,

யவனர், நன்கலத் தந்த தண்கமழ் தேறல்
பொன்செய் புனைகலத் தேந்தி நாளும்
ஒண்டொடி மகளிர்
மடுப்ப மகிழ்சிறந் தாங்கினிது ஒழுகுமதி
(புறம். 56:18-21)

என்ற பாடலடிகள் உணர்த்துகின்றன. நெல் சோற்றிலிருந்து இறக்கப்பட்ட கள்ளை அருந்தினர் (புறம்.395) மற்றும் புல் வேய்ந்த சிறு குடிசையில் வருவோர்க்கு மதுவை அளித்து மகிழ்ந்தனர் (புறம்.120) என்பதையும் அறிய முடிகின்றது. இதுபோல் பொருநராற்றுப்படையும் கள் அருந்துவதைக் கூறுகின்றது.

இழையணி வனப்பி னின்னகை மகளிர்
போக்கில் பொலங்கல நிறையப் பல்கால்
வாக்குபு தரத்தர வருத்தம் வீட
ஆர வுண்டு பேரஞர் போக்கிச்
செருக்கொடு நின்ற காலை (பொருந. 85-89)

நல்ல நகைகளை அணிந்த மகளிர் ஒளி குன்றாத பொற்கிண்ணத்திலே மதுவை ஊற்றிக் கொடுக்கக் கொடுக்க வருத்தந்தீர உண்போம், மகிழ்ந்து நிற்போம் என்று கூறுவதாக உள்ளது. பசியோடு வருபவர்களை உண்பித்து, பின் கொடையளித்தல் தமிழர் மரபு. இவ்வாறு கள்ளை உண்ணச் செய்து மகிழ்வதை,

கூம்புவிடு மென்பிணி யவிழத்;த வாம்பற்
றேம்பா யுள்ளதங்கமழ் மடருண (புறம்.383:8-9)

என மாறோக்கத்து நப்பசலையார் பாடுகிறார். கள்ளைத் தயாரிக்கும் முறைகளைப் பற்றி பதிற்றுப்பத்து கூறுகின்றது. பன்னாடையால் அரித்து வடிக்கப்பட்ட கள் என்று கூறுவதனை,

நார் அரி நறவின் (பதி.11:16)

என்ற அடிகள் மூலம் அறியலாம். மேலும், உணவு உண்ணும் போது கள் அருந்தியதை,

வெண்ணெல் வெண்சோறு
நனை அமை கள்ளின் தேறலொடு மாந்தி
(பதி.12:17-18)

என்ற அடிகளில் இருந்து ஆட்டின் இறைச்சி கலந்து சமைக்கப்பட்ட வெண்ணெல் சோற்றினை தெளிந்த கள்ளோடு சேர்த்து உண்டனர் என்பதனை தெளிவுறுத்துகின்றனர்.

சங்க கால மக்கள் கள்ளை ஓர் உணவாக நினைத்து உண்டு வாழ்ந்துள்ளனர். என்பதனை,

அரியல் ஆர்கையர், இனிது கூடு இயவர்
(பதி.27:5)

என்ற அடிகளில் பெண்களும் கள்ளை உணவாக நினைத்து உண்டதை அறிய முடிகின்றது.

விழாக்களில் மழையைப் போல கிடைக்கும் மதுவை உண்பதால் அடையும் மகிழ்ச்சியை,

சேறு செய் மாரியின், அளிக்கும் நின்
சாறு படு திருவின் நனை மகிழானே (பதி.65:16-17)

என்பதால் கள்ளுண்டு மகிழ்ச்சி அடைவதனைக் காணமுடிகின்றது.

உணவுப்பொருள்கள்

தமிழர்கள் பல்வேறு வகையான சுவைகளில் உணவினை உண்டு மகிழ்ந்துள்ளனர். அவற்றில் மாமிச உணவு, கள்ளுணவு முதன்மை வகித்தாலும், பிற வகையான உணவினையும் உண்டுள்ள செய்திகளை பதிற்றுப்பத்தில் காணலாம். பருப்பு வகைகளை உணவாக உட்கொண்ட செய்தியினை,

உண்மின் கள்ளே அடுமின் சோறே
எறிகதிற்றி ஏற்றுமின் புழுக்கே (பதி.18:1-2)

என்று பிற பருப்பு வகைகளை அடுப்பிலே ஏற்றுங்கள் என்பதாக பாடல் அமைந்துள்ளது. சுவையான உணவு தயாரித்து உண்டு மகிழ்ந்து வாழ்ந்ததை பாலைக் கௌதமனார்,

இரண்டுடன் கமழும் நாற்றமொடு, வானத்து
நிலைபெறு கடவுளும் விழைதகப் பேணி
(பதி.21:14-15)

என்று உணவு சமைக்கும் நாற்றத்தால் வானில் உள்ள தேவர்களும் உணவு உண்ண வருவர் என்கிறார்.

இறைச்சியோடு வெண்சோறு கலந்து உண்டனர் என்பதனை,

வெண்நெல் வெண்சோறு
நனை அமை கள்ளின் தேறலோடு மாந்தி

(பதி.12:17-15)

என்ற பாடலடிகள் தெளிவுறுத்துகின்றன.

குறிஞ்சிநில மக்கள் தினைக் கொல்லையை உழுவர். மெல்லிய தினைமாவினை தம் விட்டிற்கு வரும் விருந்தினர்க்கு பகுத்து அளித்தனர்.

மென் தினை நுவணை முறைமுறை பகுக்கும்

(பதி.30:24)

என்று இப்பாடலடிகள் தெளிவுறுத்துகின்றன.

சங்க மக்கள் வாழ்வில் நெல்லுணவு குறிப்பிடத்தக்கது. மரக்காலில் அளந்து நெல்லை கொடுத்ததும்,

நெல்லின்
அம்பண அளவை விரிந்து உறை போகிய

(பதி.66:7-8)

என்றகபிலர்பாடலடிகள்அறிவுறுத்துகின்றன.

நெல், தானியங்கள் , மாமிசம், பருப்புகள், தானியங்கள் போல வரகு, கொள், கரும்பு, செந்நெல் போன்றவையும் உணவுப் பொருள்களாக பயன்பட்டுள்ளன.

வெள்வரகு உழுத கொள்ளுடைக் கரம்பைச்
செந்நெல் வல்சி அறியார் (பதி.75:11-12)

என்று அரிசில் கிழார் பாடலால் அறியலாம். இவ்வாறு தமிழர் பண்பாட்டில் சிறந்த உணவு முறையைக் காணமுடிகின்றது. தமிழர்கள் நில அமைப்பிற்கும் தட்பவெட்ப நிலைக்கும் தகுந்தாற் போல் உணவு முறையை மேற்கொண்டுள்ளனர். இவ்வுணவு முறைகளின் மூலமாக சங்க கால மக்களின் விவசாயத் திறனையும் அறிய முடிகின்றது.

துணைநூற்பட்டியல்

1. *பத்துப்பாட்டு மூலமும் உரையும் (கதிர்முருகு) சாரதா பதிப்பகம், சென்னை - 108.*
2. *புறநானூறு (உரை - ஔவை துரை சாமிப்பிள்ளை) - பூம்புகார் பதிப்பகம், சென்னை.*
3. *திருக்குறள் (உரை - மு.வ) - பாரி நிலையம், சென்னை.*
4. *தொல்காப்பியம் (உரை - முனைவர் ச.வே.சு) - மணிவாசகர் நூலகம், திருச்சி.*