

மேலாண்மை பொன்னுச்சாமியின் கதையாடலில் கரிசல் உணவுகள்

முனைவர் மூ. பாலசுப்பிரமணியன்

பேராசிரியர், தமிழியல் துறை

அண்ணாமலைப் பல்கலைக்கழகம், அண்ணாமலை நகர்

<https://doi.org/10.5281/zenodo.15307897>

ஆய்வுச்சுருக்கம்

நகர நாகரிகம் முழுமையாக ஆட்கொள்ளாத வாழ்க்கை முறையை அல்லது மரபான நாகரிகத்தின் எச்ச வாழ்வியலைத் தான் கிராம நாகரிகம் என்பர். கிராம வாழ்வியலைப் பொருள்சார் பண்பாட்டுக் கூறுகளைக் கொண்டு அடையாளப்படுத்தலாம். கிராமங்களில் காணப்படும் பண்பாட்டுக் கூறுகள் பழமைவாதத்தைப் போற்றுவனவாக இருந்தாலும், அவற்றை முழுமையாக ஒதுக்கிவிட முடியாது. அங்ஙனம் நகர நாகரிகமடையாத கிராமியப் பண்பாட்டில் உணவும் அடங்கும். கிராமிய உணவுகளுக்கென்று தனித்த அடையாளமாக அமைவது அதன் எளிமையும் ருசியும்தான். கிராம வாழ்வியலைப் படைப்பாக்கம் செய்துள்ள மேலாண்மை பொன்னுச்சாமி தனது கதைகளில் கிராமிய உணவு குறித்து விரிவாகவே பேசியிருக்கிறார். மரபு மாற்றங்களில் உணவு குறித்த மாற்றத்தை அவர் ஏற்கவில்லை.

திறவுச் சொற்கள்: மேலாண்மை பொன்னுச்சாமி, கரிசல் இலக்கியம், பொருள்சார் பண்பாட்டுக் கூறுகள், உணவு, மரபு மாற்றங்கள்

முன்னுரை

மனிதனின் அடிப்படைத் தேவைகளாக உணவு, உடை, உறையுள் ஆகிய மூன்றும் அமைகின்றன. இவற்றில் உணவு என்பது மிக முக்கியமானதாகக் கருதப்படுகின்றது. ஆதிகால மனிதன் வேட்டையாடித் தனக்குத் தேவையான உணவுகளைச் சேகரித்தான். தொடர்ந்து வந்த காலங்களில் நில அமைப்பு, நீர், தட்ப வெப்பம் ஆகியவற்றிற்கு ஏற்பவும், குறிப்பிட்ட நிலப்பகுதியில் விளையும் உணவு தானியங்களுக்கு ஏற்பவும் மக்கள் தங்கள் உணவு முறைகளை அமைத்துக் கொண்டுள்ளனர். மனிதகுல நாகரிக மாற்றத்தில் உணவு முறைகளில் பல்வேறு மாற்றங்கள் நிகழ்ந்துள்ளன. உணவு பொருளும், சமைக்கும் முறையும் வட்டாரத்திற்குரிய தன்மைகளைப் பெற்றிருக்கும். அதுதான் அவ்வட்டாரத்தின் நிலம் சார் உணவாகவும் குறியீடாகவும் அடையாளப்படுகின்றது. வறண்ட நிலவியலைக் கொண்ட கரிசல்

வட்டாரத்திற்கென்று உணவு அடையாளங்களாக, “கடலைமீட்டாய், எள்ளுமீட்டாய், கரச்சேவு, பால்கோலா, கருப்பட்டி மீட்டாய்” போன்றவற்றை குறிப்பிடலாம். கரிசல் பகுதியில் விளையும் உணவு தானியங்கள், காய்கறிகள், விலங்குகள் போல்வன அந்நிலத்தின் உணவு அடையாளமாகக் கொள்ளப்படுகின்றன. அந்த வகையில் கரிசல் பூமியைப் பிறப்பிடமாகக் கொண்டவரும், அந்நிலத்தைக் களமாகக் கொண்டு கதைகளை எழுதியவருமான மேலாண்மை பொன்னுச்சாமி உணவு குறித்துப் பேசுமாற்றை இக்கட்டுரை ஆராய்கின்றது.

கரிசல் உணவுகள்

கரிசல் நிலப் பகுதி வானம் பார்த்த பூமி என்பதால் அங்குக் கிடைக்கும் உணவு வகைகளையே மேலாண்மை பொன்னுச்சாமி தனது சிறு கதைகளில் எடுத்துரைத்துள்ளார். நெல், சோளம்,

கம்பு, ராகி, தட்டைப்பயிறு, சீனிப்பயிறு, தானியம் மற்றும் பருப்பு வகைகளைத் தங்களுக்குரிய உணவாக உட்கொண்டதை அவரின் கதைகள் பதிவு செய்துள்ளன.

ஒரு குறிப்பிட்ட மக்கள் சமூகத்தின் அசைவியக்கங்களை உணர் அவர்தம் உணவுப் பழக்க வழக்கங்களைக் கூர்ந்து நோக்க வேண்டும். உணவுப் பழக்க வழக்கங்கள் ஒரு சமூகம் வாழும் பருவச் சூழ்நிலை, வாழ் நிலத்தின் விளை பொருட்கள், சமூகப் படிநிலைகள், உற்பத்தி முறை, பொருளாதார நிலை ஆகியவற்றைப் பொறுத்து அமையும் (பரமசிவன், தொ., பண்பாட்டு அசைவுகள், ப. 14) என்ற கருத்தின்படி மேலாண்மை சிறுகதைகள் பேசும் உணவு குறித்த பதிவுகள் அந்நில மக்களின் பண்பாட்டை உணர்த்துகின்றன. இன்று உணவு தானியங்களும் உணவுப் பொருட்களும் மிக எளிதாக அனைத்துப் பகுதிகளிலும் கிடைக்கின்றன. மேலாண்மை பொன்னுச்சாமி கதைகள் எழுதப்பட்டக் காலத்தில் உணவுப் பொருட்கள் கிடைப்பது என்பது மிக அரிதான விடையமாக இருந்துள்ளன. அவரின் கதை மாந்தர்கள் உழைப்பாளிகள்; உணவு சேகரிப்பில் மிகுந்த ஆர்வம் காட்டக் கூடியவர்களாக உள்ளனர். அவர்களின் உணவு மிக எளிமையானதாக இருப்பதையும் சாதிக்குச் சாதி வேறுப்பட்ட உணவு முறைகளைக் கொண்டிருந்ததையும் கதைகளின் வழியே அறிய முடிகின்றது. சிறுகதைகளில், “காய்கள், கறிவகைகள், ஊறுகாய், சோற்று வத்தல், பன்றிக்கறி, ஆட்டுக்கறி, கோழிக்கறி, கொழுக்கட்டை, இட்லி, தோசை” போன்றவைபற்றியும், “காரச்சேல், பூந்தி, கடலை மிட்டாய், கொய்யாக்காய், ஐஸ்” போன்ற தின்பண்டங்களையும் கரிசலுக்கான அடையாளமாகப் மேலாண்மை பொன்னுச்சாமி பேசியிருக்கிறார்.

தானிய உணவு

கரிசல் வட்டாரம் வறண்ட பூமி என்பதால், அங்கு வாழும் மக்களுக்கு மண்ணோடு மல்லுக் கட்டவே நேரம் சரியாக இருக்கும்.

ஆகையால், அவர்கள் கிடைத்த உணவையே உண்டுள்ளனர். எளிய உணவு வகைகளை, குறிப்பாகத் தானிய வகை உணவுகளையே உண்டுள்ளனர் என்பதை,

அவனுக்குப் பிடிபட்டதில்லை. ஊற்றி வைத்த கம்மங்கஞ்சியை அள்ளிக் குடித்தான். கம்மங்கஞ்சிக்கு “கடிச்சிக்கிட” அவனுக்கு எப்போதும் தேவைப்படவில்லை.

(மேலாண்மை பொன்னுச்சாமி, மானுடப் பிரவாகம், ப. 40)

என்னும் வரிகளின் வழி அறிய முடிகின்றது.

பலகாரம்

பலகாரம் எனப்படும் சிற்றுண்டிகளைத் திருவிழா நாட்களிலும், பண்டிகை காலங்களிலும் மட்டுமே அம்மக்கள் உண்டுள்ளனர். பலகாரம் என்பது இட்லி, தோசை போன்றவையாகும். சிற்றுண்டி என்பது அவர்களுக்கு ஆடம்பர உணவாக இருந்துள்ளதை மேலாண்மை பொன்னுச்சாமி கதைகளில் பதிவிட்டுள்ளார். அதனை, தீபாவளி, பொங்கல் போன்ற நல்ல நாட்களில் ஊரெல்லாம் தோசை பலகாரம் வடை நர்த்தமமான, வெறுமையில் வெந்து, ஏற்கித் ததும்பும் தன்னையும், தன் தங்கையையும் சந்தோஷப்படுத்துவதற்காக (போலியாகத்தான்) அவன் சொல்லும் ஆசை மொழிகள் (மேலது., மானுடம் வெல்லும், ப. 40) என்னும் பகுதியால் அறியலாம். பங்குனிப் பொங்கல் திருவிழாவின் பொழுது மக்கள் பலகாரத்துடன் கொழுக்கட்டையும், கறியும் சாப்பிட்டு மகிந்துள்ளனர். அதனை,

புளுக்காண்டி குடிசைக்குள் நுழைந்தான். அடுக்குப் பானையில் ஓலைக்கொழுக்கட்டை கிடந்தது. ஓலையை உருவிப் போட்டுவிட்டு... கொழுக்கட்டையைக் கடித்தான். கடைவாய்ப் பற்களில் தேன்பாகாய் உடைந்து, கரைந்து நாவில் தித்திப்பாகப் பரவிப் படர்ந்தது. இனிமைக் கரைசலாக உள்ளூக்குள் இறங்கியது. ஆட்டுரவில் அரிசிமாவைப் போட்டு ஆட்டிக் கொண்டிருந்தவள் முனியம்மா. வலது கையில் முன்பகுதி முழுக்க மாவு அப்பியிருந்தது. வெள்ளை உறை மட்டிய மாதிரி.

(மேலது., என் கனா, ப. 35)

என்ற விவரிப்பால் அறிய முடிகின்றது. “காட்டு

ருசி' என்னும் கதையில் தோசையின் ருசி பற்றி பேசப்பட்டுள்ளமையைக் காண முடிகின்றது. இட்லி என்னும் பலகாரத்தின் ருசி பற்றி "ஊர்சோறு" கதை பேசியிருக்கின்றது.

தீன்பண்டங்கள்

தீன்பண்டங்கள் குழந்தைகள் விரும்பி சாப்பிடுவர். கிராமங்களில் தீன்பண்டங்கள் என்பது மிக அரிதாகக் கிடைக்கும் என்பதால், நகரத்திற்கும், அருகிலுள்ள ஊர்களுக்கும் செல்வோரே தீன்பண்டங்களைக் குழந்தைகளுக்கு வாங்கி தந்துள்ளனர். "தீன்பண்டம்" என்னும் சிறுகதைகளில் குழந்தைகள் இவ்வாறான பண்டங்களின் மீது கொண்டிருந்த விருப்பத்தையும், கிடைக்காமல் ஏக்கப்படுவதையும் மேலாண்மை பொன்னுச்சாமி பேசியுள்ளார். பூச்சி என்னும் சிறுவியின் வழியே அக்கிராமத்துச் சிறுவர்களின் ஆசையை வெளிப்படுத்தியுள்ளார். அதனை, இந்தா இதைத் திண்ணு கருப்பட்டி மிட்டாய் பொட்டலமும், காரச்சேவு பொட்டலமும், முட்டாசை மொதல்லே திண்ணு. தித்திப்பா இருக்கும். அதுக்குப்பெறவு சே வைத்துன்னு, வீபரம் சொல்லித் தந்துவிட்டு விறுவிறுவென வண்டிக்குப் போய்விட்டான். பூச்சிக்கு அழுகை அழுகையாக வந்தது. அவள் பாவாடை மடியில் கிடக்கிற பொட்டலங்கள். மிட்டாய்ப் பொட்டலத்தில் கருப்பட்டிப் பாகு கசிந்திருந்தது.

வாழ்நாளில் பார்த்திராத பண்டம். தொட்டறியாத தீன்பண்டம். சேவுக்கு ஆசைப்பட்ட நாட்கள். வடை தீன்பதை ஏங்கிப் பார்த்த நாட்கள். நாவுக்கு ருசியாக தீன்பதையெல்லாம் பார்த்துப் பார்த்து ஏங்கிய நாட்கள்.

கருப்பட்டி மிட்டாயை ஓர் இணுக்கு ஒடித்து, அண்ணாந்த நிலையில் நாவில் வைக்கிறபொழுது, அதன் இனிமைக்கரைசல் உயிர்வரை இறங்கியது (மேலது., தேசிய மயில், ப. 47)

என்னும் பகுதியால் கரிசல் குழந்தைகளின் ஆசைகளைப் பதிவு செய்துள்ளார். கோவில்பட்டி கடலையிட்டாய், சாத்தூர் காரச்சேவு, திருவேங்கடம் கருப்பட்டி மிட்டாய், பூந்தி,

ஸ்ரீவில்லிப்புத்தூர் பால்கோவா போன்ற தீன்பண்டங்களைப் பற்றியும் அதன் ருசியையும் கதைகளில் பேசியிருக்கிறார். மேலும், மயில் முட்டைகளைச் சேகரித்து உண்ணும் சிறுவர்களின் ருசியைப் பல கதைகளில் விளக்கியுள்ளார்.

கறி வகைகள்

கிராமங்களில் ஆடம்பர உணவாக, எப்பொழுதுதாவது கிடைக்கும் இறைச்சி உணவுகள் குறித்தும் மேலாண்மை பொன்னுச் சாமிதனது கதைகளில் பதிவு செய்திருக்கிறார். ஆடு, மாடு, கோழி, பன்றி, மீன், கருவாடு போன்ற உணவுகள் குறித்து மிக விரிவாகவே பேசியிருக்கிறார். கறி உண்பதில் உள்ள அரசியலை மேலாண்மை பொன்னுச்சாமி பல ஆண்டுகளுக்கு முன்பே கதையாக்கம் செய்துள்ளார். சாதிய அடிப்படையில் கறி உண்ணும் வழக்கத்தையும் அவர் சுட்ட தயங்கவில்லை. குறிப்பாகக் கரிசல்நிலத்தில் கிடைக்கும் வேலி ஆட்டின்கறி ருசியையும், வாடைக் கறியையும் தனித்துவமாகச் சுட்டியுரைத்துள்ளார். பன்றிக்கறி ருசி பற்றி "ரோஷாக்கனி" கதையிலும், ஆட்டுக்கறி ருசி பற்றி "மண்" என்ற கதையிலும் விளக்கமாக மேலாண்மை விவரித்துள்ளார். "காட்டு ருசி, பெளர்ணமி, பந்தம், வேறுவேறு, ஈரம், ஊர்ச் சோறு, ருசி, வெண்பூ மணம், ஏலவியர்வை, அதீதம்" போன்ற கதைகளிலும் உணவு குறித்த செய்திகள் காணப்படுகின்றன. "ரோஷாக்கனி" என்னும் கதையில்,

வெளளைச் சோற்றில் அரைத்த சந்தன நிறத்தில் குழம்பு. ஆசை மூட்டுகிற கறித்துண்டுகள் சுடச்சுடக் கொதித்தது. ஆவி பறக்கிற கறித்துண்டு ஒன்றை எடுத்து, உள்ளங்கையில் வைத்து ஊதி ஊதி ஆற்றிவிட்டு வாயில் போட்டான்

(மேலது., என் கனா, ப. 34)

என்ற பகுதியால் மேலாண்மை பொன்னுச் சாமி, மாட்டுக்கறியின் ருசியை விரித்துள்ளார்.

கருவாட்டு ருசி

வறண்ட பூமி என்பதால் மீன் உணவுகளை

அதிகமாகக் கதைகளில் காண முடியவில்லை. ஆனால், கருவாடு குறித்த உணவு வகைகளைச் சிறுகதைகள் பேசியிருக்கின்றன. குறிப்பாக, தனது சொந்த அனுபவத்தைக் கதையாகப் படைத்துள்ள “அன்பெழுத்து” என்னும் சிறுகதையில் கருவாட்டு ருசியைப் பதிவு செய்திருக்கிறார். தனது மனைவியின் சமையல் ருசியை அக்கதையில்,

சொர்ணத்தாய் வாளைக் கருவாடு வதக்கினாலே... தனி ருசிதான். ஏழிட்டு வீட்டுக்கு வாசம் பரவி, எச்சில் ஊறவைக்கும். சின்ன வெங்காயம், மிளகாய் நறுக்கிப் போட்டு, கீரகம் நசுக்கிப் போட்டு, எண்ணெயில் வதக்கி... அலசி வைத்த வாளைக் கருவாட்டுத் துண்டுகளைத் தூக்கிப் போட்டு ரெண்டு கிளாஸ் நீச்சுத் தண்ணீரை ஊற்றி...வற்ற வைத்து... எண்ணெய் ஊற்றி இறக்குவாள். அவள் கைப் பக்குவத்தில் தெருவே மணக்கும்.

சோறு ‘கொண்டா’, கொண்டா எனக்கும். வஞ்சு கமில்லாமல் வளைத்துவிட்டான். முட்டுப்பீடி வயிறும், நாவும், மனசும் நிறைந்த சாப்பாடு.

(மேலது., மின்சாரப்பூ, ப.44)

என விவரித்துள்ளார்.

முடிவுரை

கரிசல் இலக்கியங்களைப் படைத்த மேலாண்மை பொன்னுச்சாமி அந்நிலவியல் சார்ந்த பொருள் சார் பண்பாட்டுக் கூறுகளைத் தனது கதைகளில் பதிவு செய்திருக்கிறார். அங்ஙனம் அவரின் கதைகளில் கரிசல் உணவு வகைகளையும், உணவு முறைகளையும் கதைச்சூழலுக்குத் தக்கவாறு விவரித்திருக்கிறார். வறட்சி நிறைந்த அப்பகுதி மக்களின் உணவு தேவை என்பது எளிமையானதாகவே இருந்துள்ளது. கரிசலில் கிடைக்கும் தானியங்களே முதன்மையான உணவாக இருந்துள்ளதைக் காண முடிகின்றது.

மேலும், தொட்டுக் கொள்ள பெரும்பாலும், ஊறுகாய், மிளகாய் போன்றவற்றையே பயன்படுத்தியுள்ளார். பலகாரங்களும், தின்பண்டங்களும் ஆடம்பர உணவாகப் பார்க்கப்பட்டுள்ளன. கரிசல் பூமிக்கான அடையாளங்களாக உள்ள உணவுகளைக் கதைகளில் பேசியதோடு, அதன் தனித்துவத்தை கதைப்பின்னல்கள் வழியே விளக்கியுமுள்ளார். இறைச்சி உணவுகளில் காணப்படும் ஏற்றத் தாழ்வுகளையும், உணவு அரசியலையும் தனது கதைகளின் வழி விமர்சித்துள்ளார்.

துணைநூற்பட்டியல்

1. மேலாண்மை பொன்னுச்சாமி, (1990) மானுடப் பிரவாகம், சென்னை, கங்கை புத்தக நிலையம்.
2. மேலது., (1981) மானுடம் வெல்லும், மேலாண்மறைநாடு, கரிகாலன் பதிப்பகம்.
3. மேலது., (1999) என் கனா, திண்டுக்கல், வைகறை பதிப்பகம்.
4. மேலது., (2022) மின்சாரப்பூ, சென்னை, செண்பகம் பதிப்பகம்.
5. மேலது., (2011) தேசிய மயில், சென்னை, வானதி பதிப்பகம்.
6. பக்தவத்சல பாரதி, சி., (1990) பண்பாட்டு மானிடவியல், சென்னை, மணிவாசகர் பதிப்பகம்.
7. மேலது., (2011) தமிழர் உணவு, நாகர்கோயில், காலச்சுவடு பதிப்பகம்.
8. பரமசிவன், தொ., (2014) பண்பாட்டு அசைவுகள், நாகர்கோயில், காலச்சுவடு பதிப்பகம்.
9. நாமசிவாயம், சே., (2003) தமிழர் உணவு, சென்னை, உலகத் தமிழாராய்ச்சி நிறுவனம்.