



சிறுபாணாற்றுப்படையில் உணவுக் கோட்பாடு

பொ. அபிராமி அ. *

அ தமிழாய்வுத்துறை, காவேரி மகளிர் கல்லூரி (தன்னாட்சி), திருச்சிராப்பள்ளி-620018, தமிழ்நாடு, இந்தியா

Food Theory in Sirupanaatrappatai

P. Abirami a, *

^a Department of Tamil, Cauvery College for Women (Autonomous), Tiruchirappalli-620018, Tamil Nadu, India

* Corresponding Author:

abirami.tamil@cauverycollege.ac.in

Received: 15-06-2022

Revised: 20-08-2022

Accepted: 02-09-2022

Published: 21-11-2022



ABSTRACT

The article entitled "Food Theory in Sirupanaatrappatai" is taken from the book Pathuppattu of the Pathinenmelkanakku, which was written in the Sangam period. The manner in which the Tamils gave food to those coming home is explained. It is known about the condition of Sirupanan before he saw Nalliyakodan, the layout of the lands on his way, and the food provided to them by the people living there. Also, natural resources can be seen existing in those days. The manner in which the kings fed the servants is also depicted. Common people also enjoyed helping others in whatever way they could. People entertained the Panars who came on foot and the people who came along with them. They removed their tiredness and fed them. Mullai, Marutham, and It can be seen that a small troop of Panars passed through the inhabited areas in the Mullai, Marutham, and Neithal lands and were treated with love and kindness by all. Three land systems out of five types of land and the lifestyles of the people living in them can also be seen in this article. The life of the Panars is also explained, the generosity of the kings and their participation in the war the valour of the kings, and the manner in which they distributed the goods they received are described. The best culture of Tamils who live for others and not for themselves is explained.

Keywords: Sirupanaatrappatai, Food, Sangam Period, Panar.

முன்னுரை

சங்க காலத்தில் தமிழ் மக்கள் போற்றி வளர்த்தப் பண்பாட்டினை விவரிக்கும் விதமாக எழுதப்பட்டவை பதினெண்மேற்கணக்கு நூல்களாகும். இந்நூல் அகம், புறம் பற்றி எடுத்துரைக்கின்றது. உள்ளத்து உணர்வுகளை இலைமறைக் காயாகக் கூறுவதனை அகம் என்றும், மக்களின் அன்றாட வாழ்க்கை நிலையினைக் கூறுவதனைப் புறம் என்றும் பகுத்துரைத்தனர். இவையே அகநூல், புறநூல் என இரண்டாகப் பகுக்கப்பட்டது. தமிழர்களின் முதன்மையான பழக்கமான உணவளித்தலைப் பற்றி காண்போம். எட்டுத் தொகையும் பத்துப் பாட்டும் சேர்ந்தவையே பதினெண் மேற்கணக்கு நூல்களாகும். இவற்றுள் சிறுபாணாற்றுப்படையில் உள்ள உணவுக் கோட்பாட்டினைப் பற்றி அறியலாம்.

தமிழர் பண்பாடு

இல்லத்திற்கு வருகின்றவர்கள் யாரெனவும் எவரெனவும் பாராமல் வந்த அனைவருக்கும் விருந்தினை வழங்குவது தலைசிறந்த பண்பாகும். பசியால் வாடியவருக்கு உணவளித்தல் என்ற தத்துவம் இந்த உலகத்தில் பிறந்தவர்கள் பெற்ற பயனாகும்.

“விருந்து என்ற சொல்லுக்கு உரியோர் தமிழ்ப்
பண்பாட்டில் தனித்த பண்புகள் உடையோர் அதிதி”

என்று தர்ம சாஸ்திரங்கள் கூறுகின்றன (Soundarajan, 1999). சாஸ்திரத்தின் படி வாழ்ந்தவர்கள் தமிழர்களாவர்.

“ஈதலும் துய்த்தலும் இல்லோர்க்கு இல்”

பிறருக்குக் கொடுப்பதால் ஏற்படுகின்ற பலனை அனுபவிப்பதே இல்லத்தில் உள்ளவர்களுக்குச் சிறந்த பயனாகும் என்று கூறப்படுகின்றது (Swaminatha Iyer, 2009).

ஆற்றுப்படை நூலின் சிறப்பு

“கூத்தரும் பாணரும் பொருநரும் விறலியும்

ஆற்றிடைக் காட்சி உறழத் தோன்றிப்

பெற்ற பெருவளம் பெறாஅர்க்கு அறிவுறீஇச்

சென்று பயன்எதிரச் சொன்ன பக்கமும்”

ஆற்றுப்படை என்பது கொடையாளியிடம் தாம் பெற்ற பெருஞ் செல்வத்தை எதிர் வந்த வறியோர்க்கு அவ்வள்ளலிடம் சென்று தாம் பெற்றவாறு அவர்கள் சென்று பெறுமாறு வழிப்படுத்துதல் என்பதே ஆற்றுப்படை ஆகும். தாம் இன்புற்று வாழ்வதைப் போல் அனைவரும் இன்புற்று இருக்க வேண்டும் என்பதே இதன் சிறப்பாகும்.

இல்லறப் பண்பு

குழுத்தலைவர்களின் அரசர்களின் வேந்தர்களின் வழங்கல் மரபு பங்கிட்டுண்ணல் கொடுத்தல் ஈகை என்றெல்லாம் பல்வேறு நிலைகளில் தொடர்ந்து அறம் என்ற புதிய வடிவமெடுத்த பின்னர். இயல்பாக சக மனிதனின் பசியாற்றல் என்ற உயர்ப் பண்பிலிருந்து மேலெழுந்த ஈகை இல்லறக் கடமையாகவும் இல்லறத்தாளின் கடமையாகவும் புதிய பரிமாணம் பெற்றது, இதனை,

“நின் நயந்து உறைநர்க்கும், நீ நயந்து உறைநர்க்கும்

பன்மாண் கற்பின்நின் கிளைமுத லோர்க்கும்,

கடும்பின் கடும்பசி தீர யாழநின்”

குமணனின் கொடைத்திறத்தால் பொருள் பெற்று வந்த மனமகிழ்ச்சியுடன் மனைவியைப் பார்த்து உரைப்பதாக அமைந்துள்ளது, தான் பெற்ற பொருள் அனைவருக்கும் பயன்பட வேண்டும் எனக் கூறுகின்றார் (Swaminatha Iyer, 2009).

உப்பில்லாக்கீரை உணவு

“வளைக்கைக் கிணைமகள் வள்ளுகிர்க் குறைத்த

குப்பை வேளை உப்பிலி வெந்ததை

மடவோர் காட்சி நாணிக் கடையடைத்து

இரும்பேர் ஒக்கலொடு ஒருங்குடன் மிசையும்

அழிபசி வருத்தம்”

பாணனின் மனைவி உணவு உண்பதற்கு ஒன்றும் இல்லாமையால் குப்பையில் வளர்ந்திருந்த கீரையைத் தன்னுடைய நீண்ட நகத்தினால் கிள்ளி வந்து சுத்தப்படுத்துகின்றாள். உப்புப்போடக்கூட வழியில்லாமையால் பிறர் பார்த்தால் ஏளனம் செய்வார்களே என்றெண்ணி வீட்டின் முன் கதவினை அடைக்கிறாள். வேக வைத்த அந்தக் கீரையினைத் தன் வீட்டில் உள்ள அனைவருளும் சேர்ந்து உண்கிறார்கள். பசியினைப் போக்கிக் கொள்கின்றனர். இவ்வாறாக அவர்களுடைய வாழ்க்கை செல்கின்றது. இப்படிப்பட்ட சூழலில் பாணன் தன் குடும்பத்துடன் சென்று நல்லியக் கோடனைக் கண்டு பசித்துன்பம் நீங்கப் பெறுகின்றான் (Swaminatha Iyer, 1974).

நெய்தல் நில எயிற்பாட்டில் உணவு

“அலை நீர்த் தாழை அன்னம் பூப்பவும்

துலை நாள் செருந்தி தமனியம் மருட்டவும்”

தாழை மரங்களின் வாசம் வீசுகின்ற மலர்கள் மலர்ந்திருக்கும். அலைகள் அடித்துக் கொண்டிருக்கின்ற கடற்கரையோரம். பொன் போல பூ பூத்திருக்கும் செருந்திப் பூ, நீலமணி பூ பூக்கும் நீர்முள்ளிச் செடிகள், முத்து போன்ற மொட்டு மலரும் புன்னை மரங்கள் இவை அனைத்தும் இருக்கின்ற கடற்கரையோரம். இப்படிப்பட்ட வெண்மணல் பரப்பில் தெளிந்த நீரினை உடைய ஊரைக் கடந்தால் பெரிய மதில் சுவரை உடைய எயிற்பட்டினம் வரும். அங்கே, கடலில் மிதந்து வந்த அகிற்கட்டைகள் ஒட்டகம் உறங்குவது போல் குவிந்து கிடக்கும். கடற்கரையை அடுத்துள்ள சிறிய ஊர் எயிற்பட்டினம் ஆகும். அங்கு வாழும் மக்களின் தொழில் கடலில் சென்று மீன் பிடிப்பதாகும். அதனை விற்று, விற்ற பணத்திற்கு மற்ற பொருட்களை வாங்கிச் செல்வார்கள். பண்டமாற்று முறையிலோ அல்லது பணமாகமோ பெற்று வருவர். இல்லத்திற்கு என்று தனியாக மீன்களைக் கொண்டு வருவார்கள். பிடித்து வந்த மீனை இல்லத்தின் வெளியில் காய வைப்பார்கள். காய்ந்த மீனில் சுவை மிகுந்தது குழல் மீன். அந்த மீனை பரதவ மகளிர் வருகின்ற விருந்தினர்களுக்கு உணவாக கொடுப்பார்கள். அழகிய தோள்களும் மதி போன்ற முகமும், வேல் போன்ற கூர்ந்த பார்வை உடைய கண்களும் கொண்ட நெய்தல் நில பரதவப் பெண்கள் அகிற்கட்டைகளை விறகாக அடுக்கி காய்ச்சி வடித்த புளிப்புத் தன்மையுடைய பழைய சுவையான கள்ளினைப் பரதவர்கள் உண்பதற்குத் தருவார்கள் (Swaminatha Iyer, 1974).

“பழம் படு தேறல் பரதவர் மடுப்ப

கிளை மலர்ப் படப்பைக் கிடங்கில்

கோமான்

தளை அவிழ் தெரியல் தகையோற் பாடி

அறல் குழல் பாணி தூங்கியவரோடு

வறல் குழல் சூட்டின் வயின்வயின்

பெறுகுவீர்”

கள்ளைப் பருகிய படி மன்னனின் பெருமைகளைப் பாடி, குழல் இசையின் இசைக்கேற்ப மகளிர் ஆடும் காட்சியினைக் காணலாம். வறுத்த சூடான குழல் மீன் கறியையும் உணவாகத் தருவார்கள் உண்ணலாம். வழிநடை வருத்தத்தால் சோர்வுற்று இருக்கும் பாணன் மற்றும் அவனுடைய சுற்றத்தினருக்குப் பழைய கள் தெளிவைக் கொடுத்து அவர்களின் துன்பத்தைப் போக்கக் கூடியது என்பதால் அதனைக் கொடுப்பார்கள். உடல் அயர்வு நீங்கி மகிழ்ச்சி அடைய கள் தெளிவை முதலில் வழங்குவர் (Swaminatha Iyer, 1974).

வேலூரில் உணவு (முல்லை நிலம்)

பசுமை படர்ந்த அவரைக் கொடிகளில் பவழம் போன்ற மலர்கள் மலர்ந்து இருக்கவும். கருநீல அரும்புகளை உடைய காயாமலர்கள் மயிலின் கழுத்து வண்ணத்தில் மலர்ந்து இருக்கவும்

முசுண்டைக்கொடிகள் படர்ந்து இருக்கவும், பெண்களின் கை விரல்களைப் போன்றுள்ள காயா மலர்கள் மலர்ந்திருக்கவும், அவ்வழியில் பட்டுப்புச்சிகள் ஊர்ந்து செல்வதைக் கண்ட பெண்கள் கார் காலம் வந்து விட்டதை உணர்ந்து கொண்டனர்.

“உறுவெயிற்கு உரைஇய உருப்பு அவிர்

குரம்பை

எயிற்றியர் அட்ட இன்புளி வெஞ்சோறு

தேமா மேனிச் சில்வளை ஆயமொடு

மோன் சூட்டின் அமைவரல் பெறுகுவீர்”

வெயிலின் வெப்பம் தாங்காமல் வீட்டிற்குள்ளே அடைந்து கிடக்கும் பெண்கள் நன்கு சுத்தம் செய்த புளியைக் கரைத்து வடிகட்டி அதில் பல வகையான பொருட்களையும் அளவோடு சேர்த்து பக்குவமாகப் புளிக்கறி சமைத்தனர். வெண்மையான அரிசியில் அந்தப் புளிக்கறியைச் சேர்த்தனர் அவ்வாறு சேர்க்கப்பட்ட உணவினை வருகின்றவர்களுக்கு உணவாகக் கொடுப்பார்கள். அத்துடன் கூடவே கொழுத்த காட்டுப் பசுவின் இறைச்சியையும் சமைத்து உண்பதற்குத் தருவார்கள் (Swaminatha Iyer, 1974).

ஆழர் உணவு (மருதநிலம்)

பூக்களை மாலையாகத் தொடுத்திருப்பதைப் போன்ற பூத்துக் குலுங்கும் கிளைகளை உடைய பருத்த குட்டையான அடிமரத்தை உடைய காஞ்சி மரத்தின் மீது சிச்சிலி என்ற மீன் கொத்தி பறவை அமர்ந்திருக்கும். அம்மரத்தின் அருகில் உள்ள குளத்தில் மீன்கள் நிறைந்திருக்கும். அங்குள்ள மீன்களைப் பிடிப்பதற்கு வசதியாக கிளைகளில் மீன் கொத்திப் பறவை காலம் பார்த்திருக்கும். மீனைக் கொத்துவதற்கு ஏதுவாக அதனுடைய கால்களில் உள்ள நகங்கள் கூர்மையாக வளர்ந்திருக்கும். மீனைக் கொத்துவதற்காக அவைகள் குளத்தில் பாய்கின்ற பொழுது மேலே உள்ள நீர் பரப்பில் உள்ள தாமரையின் இலைகள் கிழியும். வெண் தாமரை மலரில் உள்ள தேனினை உண்பதற்கு வண்டுகள் பூக்களில் மொய்திருக்கும். இக்காட்சியினைப் பார்ப்பதற்கு வெண்மதியை விழுங்குவதற்குக் காத்திருந்த கருநாகத்தைப் போன்றிருக்கும். இயற்கை வளங்களும் அழகும் நீர்நிலைகளும் நிறைந்த ஊரானது ஆழர் ஆகும்.

“இருங்காழ் உலக்கை இரும்பு முகம் தேய்த்த

அவைப்பு மாண் அரிசி அமலை

வெண்சோறு

கவைத்தாள் அலவன் கலவையோடு

பெறுகுவீர்.”

வீட்டின் முற்றத்தில் உரலிட்டு வைரம் பாய்ந்த இரும்புப்பூண் போட்ட உலக்கையை எடுத்துக் கொண்டு தவிடினையும், நொய்யசிரியையும் நீக்கினர். இவ்வாறாக நன்றாகச் சுத்தம் செய்யப்பட்ட அரிசியைக் கொண்டு உணவினைச் சமைத்தனர். அரிசியிலான வெண்சோற்றினை உணவாகத் தருவார்கள். சிவந்த நன்கு கொழுத்த பிளந்த கால்களையுடைய நண்டினைப் பக்குவமாகச் சமைத்தனர். சோற்றுடன் சேர்த்து நண்டுக்கறியையும் உண்பதற்குத் தருவார்கள். மருத நில விளை பொருளான அரிசியைக் கொண்டு சமைக்கப்பட்ட உணவையும், நீர் நிலைகளில் கிடைக்கக்கூடிய நண்டினையும் சேர்த்து வருகின்றவர்களுக்கு உணவாகக் கொடுப்பார்கள். அழகிய வளமை வாய்ந்த செல்வங்களை உடையதால் செல்வச் செழிப்புள்ள ஊராகக் காட்சி அளிக்கின்றது. புதிதாக அவ்வூருக்கு வருகின்றவர்களை அழைத்து வந்து மருத நில மகளிர்கள் உணவினைப் பரிமாறுவார்கள் (Swaminatha Iyer, 1974).

நல்லியக் கோடன் அளித்த உணவு

சங்க இலக்கியத்தில் பகிர்ந்துண்ணல். கொடை பரிசில் உணவிடல் என்ற பலநிலைகளில் சமூக வழக்கிலிருந்து ஈகை. ஆற்றுப்படையில் “அற்றார் அழி பசி தீர்த்தல் ‘என்ற பொருளில் இடம் பெற்று வந்து சிறப்பிக்கின்றது என்பதற்குச் சான்றாக,

வலிமையானப் பெரிய கால்களைக் கொண்ட யானைகளை உடைய நாடு நல்லியக் கோடனின் நாடாகும்.

“காட்சிக் கெளியன் கடுஞ்சொல்லன் அல்லனேல்

மீக்கூறும் மன்னன் நிலம்.”

பார்ப்பதற்கு எளிமையானவனாகவும், கடுஞ்சொல்லைப் பேசாதவனாகவும், அனைவரையும் போற்றுகின்ற மன்னனாகவும் விளங்கினான் (Parimelalhagar, 2002). மன்னனைச் சுற்றியுள்ள வீரர் கூட்டம் அவனது வீரத்தைப் புகழ்ந்து கொண்டு இருப்பார்கள், பகைவரைத் தாக்கி வெல்லும் அவனுடைய பேராண்மையினையும் போற்றுவார்கள். அனைவரும் அவனைச் சூழ்ந்திருப்பார்கள். சுற்றிருந்தவர்களும், வீரர்களும், சுற்றத்தார்களும், உறவினர்களும், நல்லியக் கோடனை விரும்புகின்றவர்களும் நடுவில் மன்னன் அமர்ந்திருப்பான். இதனைக் காண்பதற்கு நட்சத்திரம் சூழ்ந்த வெண்மதியைப் போன்றிருக்கும். அப்படிப்பட்ட மன்னன் பாணனுக்கு உணவளித்தல்.

“பாம்பு வெகுண்டன்ன தேறல் நல்கி,

கா எரியூட்டிய கவர் கணைத் தணிப்”

பாம்பு கடிப்பதால் ஏற்படும் விஷத்தன்மை எவ்வாறு ஏறுமோ அதனைப் போல மயக்கத்தைத் தரக்கூடியதான கள்ளினை மூங்கில் குழாய்களில் அடைத்தும், குடுவைகளில் ஊற்றியும் அருந்துவதற்குத் தருவார்கள். வீட்டிற்குப் புதிதாக வருகின்றவர்களுக்கு கள்ளினைத் தரும் வழக்கம் பண்டைய காலத்திலிருந்து நடைமுறையில் இருந்து வந்திருக்கின்றது. திரவ உணவினைத் தருவதற்கு என்று மூங்கில் குழாய்கள், பனை ஓலையால் பின்னப்பட்ட பெட்டிகள், கரகம் போன்றவைப் பயன்படுத்தப் பட்டன (Swaminatha Iyer, 1974).

பஞ்ச பாண்டவர்களில் ஒருவரான பீமன் சமையற்கலையில் வல்லவன். அவன் எழுதிய சமையற்கலை நூலில் குறிப்பிட்டுள்ளதைப் போன்று மாறாமல் உணவினை அறுகவையாகச் சமைத்து சூரியனை விட அதிக ஒளி வீசுகின்ற பொன்னால் செய்யப்பட்ட பொற்கலத்தில் உணவினை வேண்டிய அளவிற்கு உண்க என்று கொடுப்பான். பொற்கலம் என்பது மன்னர் மற்றும் உயர்குடியைச் சேர்ந்தவர்கள் உணவு உண்கின்ற கலமாகும். ஏழை மக்களும் சாதாரண மானவர்களும் உண்பதற்கு இலைகளையும் மண்ணால் செய்த பாண்டங்களையும் பயன் படுத்தினர்.

முடிவுரை

பண்டைய தமிழர்கள் வீட்டிற்கு வந்தவர்களுக்கு உணவு அளிக்கும் பண்பினைச் சிறந்த அறமாகப் போற்றினர். உணவு அளிப்பதனையும் அவர்களுக்குக் கொடுத்து உதவுவதையும் விளக்கும் விதமாக அமையப் பெற்றதே ஆற்றுப்படை நூல்களாகும். குறிப்பிடப்படுகின்றன. அவர்கள் சமைப்பதற்குப் பயன்படுத்திய பொருட்கள் பல வகையான உணவுப் பொருட்களையும், மாமிசங்களையும் அவர்கள் பக்குவப் படுத்தி உட்கொண்ட முறையினையும் அறிய முடிகின்றது. அக்காலத்தில் தெரியாதவர்களாக இருந்தாலும் பசியுடன் இருக்கக் கூடாதென்று எண்ணினர். விருந்தோம்பல் என்ற சங்க இலக்கியத்து ஈகையைத் திருவள்ளுவர் ஈதலால் இசை பெறலாம் என்று உரைக்கின்றார். இக்காலத்தில் வீட்டில் உள்ள முதியவர்களுக்கும், உடல்நலமில்லாதவர்களுக்கு உணவு கொடுப்பதையும் பாரமாக நினைக்கின்றனர்.

References

- Parimelalhagar, (2002) Thirukural, Saradha Pathippagam, Chennai, India.
- Soundarajan, S. (1999) Sila Tamil Marppukal Or Aaivu, Vikatan Publication, Chennai, India.
- Swaminatha Iyer, U.Ve. (1974) Pathupattu Nachinarkiniyar uraiyum, U.V.SA. Library, Chennai, India.
- Swaminatha Iyer, U.Ve. (2009) Kurunthogai moolamum uraiyum, U.V.SA. Library, Chennai, India.

Funding: No funding was received for conducting this study.

Conflict of Interest: The Author has no conflicts of interest to declare that they are relevant to the content of this article.

About the License:



© The Author 2022. The text of this article is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License