



முடத்தாமக் கண்ணியார் பாடல்களில் உணவின் மரபும் மாற்றமும்

வே. தேவி அ. *

அ தமிழ்த்துறை, இராணிமேரி கல்லூரி (தன்னாட்சி), சென்னை-600005, தமிழ்நாடு, இந்தியா

Tradition and Changes in Food in the Songs of Mudathama Kanniyar

V. Devi a, *

^a Department of Tamil, Queen Mary's College (Autonomous), Chennai-600005, Tamil Nadu, India

* Corresponding Author:
devibatamil@gmail.com

Received: 08-09-2022
Revised: 20-11-2022
Accepted: 26-11-2022
Published: 05-12-2022



ABSTRACT

Mudathama kanniyar, the composer of Porunaratrupadai, which is the second song in Patupattu. Through his songs it is clear that he is very skilled in music. Many people call him as a feminist poet. Because of the word 'mutam' is placed in front of his name, it is assumed that he is crippled. Mudathama kanniyar in his songs has described in detail about the ability of Karikal Peruvalathan, who was praised as the best among the kings to provide food, clothing and shelter for needy in the Porunaratrupadai. He gives food in the gold plate. This article explains the king's method of hospitality by first offering a snake shoulder strap and then providing food and a place to stay.

Keywords: Mudathama Kanniyar, Porunaratrupadai, Food, Feminist poet

முன்னுரை

முடத்தாமக்கண்ணியார் என்னும் புலவர் பொருநராற்றுப்படையில் கரிகால் பெருவளத்தான் பொருநர்க்கு எவ்வாறு விருந்து படைத்தான் என்பதையும், என்ன என்ன உணவுப்பொருட்களை வழங்கினான் என்பதை தம் பாடல் வரிகள் மூலம் அழகாகப் பாடியுள்ளார்.

உடம்பானது உணவால் அமைந்த பிண்டம் என்றும் உடம்பில் உயிர் வேண்டும் என்றால் உணவு வேண்டும். அத்தகைய உணவுப் பொருளை வழங்குபவன் இறைவனுக்கு ஒப்பாக மதிக்கப்படுவார் என்பதை,

“நீர் இன்று அமையா யாக்கைக்கு எல்லாம்

உண்டி கொடுத்தோர் உயிர் கொடுத்தோரே

உண்டி முதற்றே உணவின் பிண்டம்” (Balasubramaniam, 2007)

கள்

பொருநர் ஆற்றுப்படையில் அழகிய ஆடை அணிகலன்களை அணிந்த ஏவல் மகளிர் பொன்னாலாகிய வட்டில் நிறையும் படி கள்ளை வழங்குவார்கள். அதனை உண்ட பொருநர்கள் வழிநடை வருத்தம் நீங்கி இருந்த அந்திப்பொழுது.

“இழையணி வனப்பி னின்னகை மகளிர்

போக்கில் பொலங்கல நிறையப் பல்கால்

வாக்குபு தரத்தர வருத்தம் வீட

ஆர உண்டு பேரஞர் போக்கிச்

செருக்கொடு நின்ற காலை மற்றவன்" (Somasundaranar, 2007)

கள்ளின் தன்மை

இரவு முழுவதும் கள் உண்டதன் மயக்கம் மறுநாள் காலையிலும் நீங்காது இருக்கும். கள் உண்பவர்கள் மயக்கத்திற்குக் காரணமான கள்ளை வாழ்த்துவர்.

"கள்ளின் வாழ்த்தி, கள்ளின் வாழ்த்தி" (Balasubramaniam, 2007)

கள்ளானது, அரித்து எடுக்கப்படுவதால் "அரியல்" எனப்பட்டது. அதனைக் காய்ச்சி விற்கும் பெண்கள் "அரியல் பெண்டிர்" எனப்பட்டனர்.

வணிகத்திற்காக கள் காய்ச்சிய பழந்தமிழக மகளிரை "கள்ளு மகளிர்" என்றனர்.

கள் அதிகம் அருந்தினால் போதை உண்டாகும். இதனுடன் சுண்ணாம்பு சிறிது சேர்த்தால் அதுவே பதநீர். இது இனிப்பு தரும் பானம். இது குடித்தால் உடல் வெப்பம் நீக்கும். குடல் புண், வாய்ப்புண் ஆறும்.

பனை அல்லது தென்னை மரங்களின் பானையினை வெட்டும் போது பால் போன்ற திரவம் வரும் அதை மண் பானையில் வைத்து அருந்துவர். இது புளிக்கும் சுவை உடையது. இதனால் தமிழ்நாட்டில் பனங்கள் தென்னங்கள் அருந்தத் தடையும் உள்ளது.

பனங்கள்

பனை மரம் பூ பூக்கும் நிலையின் மரத்தின் உச்சியிலே பனையோலைகளுக்கிடையே பாளை வரும். அதைச் சரியான முறையில் சீவி, அதனை ஒரு சிறிய மண்பானையில் போட்டு, மண்பாண்டம் கழுத்துப் பகுதியில் கயிற்றால் கட்டிப் பின் மரத்துடன் கட்டுவர். மண் பானையில் குருத்திலிருந்து சொட்டு சொட்டாக வடியும் பனை நீரை பனங்கள்.

சங்க காலத்தில் கள்ளானது உடலுக்கு தீமை விளைவிக்காதப் பொருட்களைக் கொண்டு இயற்கையான முறையில் தயாரிக்கப்பட்டது.

"கள்ளுண்ணும் வழக்கம் பழந்தமிழகத்தில் மிகவும் விரிவாகக் காணப்பட்டது. மன்னர், பாணர், புலவர், கூத்தர், பொருநர், விறலியர் அனைவரும் மதுவுண்டு களித்தனர். இயற்கையாகக் கிடைத்த பனங்கள், தென்னங்கள், ஈச்சங்கள் ஆகியவற்றையும், அரிசி, புளித்த சோற்றுக்காடி முதலியவற்றைக் காய்ச்சி இறக்கிய மதுவையும், யவனர்கள் கப்பலில் கொண்டு வந்த தேறலையும் அவர்கள் விருப்பத்துடன் குடித்தனர்." (Pillai, 2009)

"பூக்கமழ் தேறல் வாக்குபு தரத்தர" (Somasundaranar, 2007)

கள்ளிற்கு இனிமையான சுவையையும், நறுமணத்தினையும் சேர்க்கும் பழக்கம் சங்க கால மக்களிடையே காணப்பட்டது.

இக்காலத்தில் மதுவானது பல்வேறு சுவையுடன் கண்ணைக் கொள்ளைக் கொள்ளும் அளவில் கண்ணாடி குடுவைகளில் பதப்படுத்தப்பட்டு அடைக்கப்பட்டு,

"மது நாட்டுக்கு வீட்டிற்கு கேடு"

என்ற வாசகம் இடம்பெற்று அரசு உரிமத்துடன் விற்கப்படுகிறது.

"வரையற்ற சிற்றின்பமும், கட்டுடியும் ஒரு நாட்டின் மக்களை இழிந்த நிலைக்கு ஈர்த்து விடும் என்பது வரலாறு காட்டும் உண்மையாகும்." (Pillai, 2009)

செம்மறியாட்டின் இறைச்சி

“பசி அடங்கிய பின் கிடைக்கும் உணவு பயனற்றது”

என்பதனை உணர்ந்த பொருநராற்றுப்படையின் தலைவன் கரிகால் பெருவளத்தான் உண்ணுதற்குரிய காலம் அறிந்து பொருநர்க்கு உணவு வழங்கிய மனித தன்மை என்றும் போற்றுதற்குரியது.

“பதனறிந்து

துராஅய் துற்றிய துருவையம் புழுக்கின்

பராஅரை வேவை பருகெனத் தண்டிக்

காழிற் சுட்ட கோழுன் கொழுங்குறை

ஊழின் ஊழின் வாய்வெய் தொற்றி

அவையவை முனிகுவ மெனினே சுவைய” (Somasundaranar, 2007)

அறுகம்புல்லைக் கொடுத்து வளர்த்த செம்மறியாட்டின் ஒரு பகுதியான பருத்தத் தொடையின் நன்கு வேகவைத்த இறைச்சியையும், இரும்பு கம்பியில் கோர்த்துச் சுடப்பட்ட கொழுத்த தசைத் துண்டத்தையும் உண்ணுங்கள் என்று கூறினான். பொருநர்கள் சுடச்சுட இறைச்சியை வாயின் இடப்பக்கமும் வலப்பக்கமும் மாற்றி மாற்றி ஆற்றித் தின்றனர்.

கம்பியில் சுடப்பட்ட இந்த இறைச்சியை தற்காலத்தில் தந்தூரி சிக்கன் என்னும் பெயரிட்டு உண்கின்றனர். இது தெற்காசிய உணவாகும். தயிர் மற்றும் மசாலாப் பொருட்களில் ஊறவைத்து ஒரு உருளை வடிவ களிமண் அடுப்பில் வறுத்தெடுக்கப்படுகிறது.

“இந்தியாவின் வெண்கலக் காலத்தில் ஹரப்பா நாகரிகத்தின் போது தந்தூரி சிக்கன் போன்ற உணவுகள் இருந்திருக்கலாம். தொல்பொருள் ஆய்வாளர் பேராசிரியர் “வசந்த் ஷிண்டேவின் கூற்றுப்படி ஒரு உணவுக்கான ஆரம்பச் சான்றுகள் ஹரப்பா நாகரிகத்தில் காணப்படுகின்றன”.

இனிப்பு வகைகள்

“சுவைய

வேறுபல் லுருவின் விரகுதந் திரீஇ” (Somasundaranar, 2007)

இனிய சுவையுடைய பல்வேறு வடிவம் கொண்ட தின்பண்டங்களைக் கொணர்ந்து அவற்றைத் தின்னும் படி கொடுத்தனர்.

ஆசாரக்கோவையில்,

“கைப்பன எல்லாம் கடை தலை தித்திப்ப

மெச்சும் வகையால் ஒழிந்த இடையாகத்

தூய்க்க முறைவகையால் ஊன்”

கசக்கும் உணவு வகைகள் கடையிலும், இனிக்கும் உணவுப் பண்டங்களை முதலிலும் எஞ்சிய பொருட்களை இடையில் உண்ணுமாறும் அறிவுறுத்துகிறது.

இக்காலத்தில் விருந்துண்டப்பின் பனிக்கூழ், பிரட் ஹல்வா, குலோப் ஜாமுன், மற்றும் பல வகையான இனிப்புகள் வழங்கப்படுகின்றன.

சோறு

தமிழர்களின் பாரம்பரிய உணவுவகைகளில் சோறு இன்றளவும் முதன்மையாக உண்ணப்படுகிறது. சோறு என்ற சொல் பல புராணங்களிலும் பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளது.

கரிகாலனும் இத்தகைய சோற்றை வழங்கினான் என்பதை,

“அவிழ்ப்பதங் கொள்கென் நிரப்ப முகிழ்த்தகை

முரவை போகிய முரியா அரிசி

விரலென நிமிர்ந்த நிரலமை புழுக்கல்

பரல்வறைக் கருனை காடியின் மிதப்ப” (Somasundaranar, 2007)

பண்டையத் தமிழர்கள் புழுங்கள் அரிசியையே அதிகம் உண்பர்.

சிறுபாணாற்றுப்படையில்,

“அவைப்புமாண் அரிசி அமலைவெண் சோறு” (Somasundaranar, 2007)

அரிசியாலாக்கிய கட்டியாக வெள்ளியச் சோறு உணர்த்தப்பட்டுள்ளது.

“காக்கை குருவி யங்கள் ஜாதி” என்று பறவைகளையும் தன் இனமாக கருதிய பிற்காலத்தில் வாழ்ந்த பாரதியாரின் சிந்தனையை சங்க காலத்திலேயே முடத்தாமக்கண்ணியார் கொண்டுள்ளது.என்றும் போற்றுதற்குரியது (Sundaramoorthi, 2005).

மனிதர்கள் உண்ட உணவினை மட்டும் கூறாது பறவைகளின் உணவையும் பின்வரும் பாடல் மூலம் உணர்த்தியுள்ளார்.

காகம்

“செஞ்சோற்ற பலிமாந்திய

கருங்காக்கை கவவு முனையின்” (Somasundaranar, 2007)

உதிரத்தால் சிவந்த சோற்றை காக்கைக்கு பலி உணவாக வழங்கியுள்ளனர். இக்காலத்தில் அமாவாசை நாளன்று காக்கைக்கு கொடுக்கும் உணவாக மாறியுள்ளது.

மயில்

“மக்கண்ண மயிலாலப்

பைம்பாகற் பழந்துணரிய

செஞ்சுளைய கனிமாந்தி” (Somasundaranar, 2007)

காஞ்சி மரத்திலும், மருத மரத்திலும் இருந்த மயில்கள் பசிய பாகற் பழத்தையும், சுளையுடைய பலாப்பழத்தையும் தின்று ஆரவாறிக்கும்.

இன்றைய தலைமுறையினர் மயில் போன்ற பறவைகளை சரணாலயங்கள் வழியே காணமுடிகிறது. அவ்வாறு பார்த்தாலும் அவைகளுக்கு உணவு அளிக்கக் கூடாது என்ற அறிவிப்பு பலகையை எங்கும் காணமுடிகிறது. அறிவியல் தொழில் நுட்பத்தின் காரணமாக சிட்டுக் குருவி என்ற பறவை இனம் அழிந்து கொண்டே வருகிறது, அதனை மீட்டெடுக்கப் பல தன்னார்வ நிறுவனங்கள் முயற்சி செய்து கொண்டு தான் உள்ளது.

பண்டமாற்று முறை

பண்டைத் தமிழகத்தே ஒரு பொருட்கு மற்றொரு பொருள் கொடுத்து வாங்கும் முறையே வழக்கில் இருந்தது. முடத்தாமக்கண்ணியார் காலத்திலும் இம்முறையை அவர் இயற்றிய பாடல் வரிகள் மூலம் அறியமுடிகிறது.

“தேனெய்யொடு கிழங்குமாரியோர்

மீனெய்யொடு நறவுமறுகவும்

தீங்கரும்போ டவல்வகுத்தோர்

மாண்கறையொடு மதுமறுகவும்” (Somasundaranar, 2007)

தேனையும் கிழங்கையும் விற்பவர்கள் அதன் விலைக்கு நிகராக உள்ள மீன் நெய்யையும், நறவையும் கொண்டு சென்றனர்.

“பாலொடு வந்து கூழொடு பெயரும்

யாடுடை யிடைமகன்” (Nagarajan, 2004)

உறையூர் முதுகொற்றன் என்னும் புலவரும் குறுந்தொகைப் பாடலில் தலைவியின் கூற்றாக பாலொடு வரும் இடைமகன் அதற்கு ஈடாக உணவிற்கானத் தானியத்தைப் பெற்றுச் சென்றான் என்று கூறுவதாக இப்பாடல் அமைந்துள்ளது.

இக்காலத்தில் வைட்டமின் குறைபாடு உள்ளவர்களுக்கு மீனெண்ணெய்யாகவும், மாத்திரையாகவும் மருத்துவத்துறையில் பெரிதும் பயன்படுகிறது.

இனிய கரும்போடு அவலை விற்பவர்கள் அதற்கு ஈடாக மானினது தசையையும் கள்ளையும் கொண்டு சென்றனர்.

இருபத்தோராம் நூற்றாண்டில் தேன், மான்தசை போன்றப் பொருட்கள் அரிய பொருட்களாக மாறிவிட்டன. தேன் என்றப் பெயரில் வெல்லப்பாகு போன்றப் பொருளே நமக்கு சந்தையில் கிடைக்கின்றது.

வளர்ப்புத்தேன் என்றாலும் இயற்கையாய் கிடைக்கும் தேன் போன்ற தன்மையைப் பெற்றிருப்பது இல்லை என்பதுதான் நிதர்சனமான உண்மையாகும். சித்த மருத்துவத்தில் தேன் முக்கியப் பங்குவகிக்கிறது.

மாண்கள் அதிக எண்ணிக்கையில் மனிதர்களால் பல்வேறு காரணங்களுக்காக வேட்டையாடிதன் விளைவாக அதன் இனம் அழியும் சூழ்நிலைக்குச் சென்று விட்டதன் விளைவாக மானிறைச்சி தடைச் செய்யப்பட்டுள்ளது. எனவே மானிறைச்சியை உண்ண முடியாத நிலை ஏற்பட்டுள்ளது.

முடிவுரை

பொருநர் ஆற்றுப்படையில் கள், செம்மறியாட்டிறைச்சி, சோறு, தேன், கிழங்கு, கரும்பு, அவல், மானிறைச்சி, பாகற்பழம், பலாப்பழம் போன்ற உணவுப்பொருட்கள் வழங்கப்பட்டுள்ளன. பண்டையத் தமிழரின் உணவுப்பண்பாடு பல காலங்கள் கடந்தாலும் தலைநிமிர்ந்து நிற்பதற்கு இவ்வாற்றுப்படை இலக்கியம் ஒரு சிறந்த சான்றாகும். இக்கால கட்டத்தில் பெருகிவரும் மக்கள்தொகையின் விளைவாக உணவுப்பொருட்களில் மரபணு மாற்றம் செய்து சந்தைப்படுத்தி வருகிறார்கள். இதனால் பல உடல் உபாதைகள் ஏற்படுகிறது. “உணவே மருந்து” என்று வாழ்ந்த காலம் சங்க காலம் “மருந்தே உணவு” என்று இருப்பது தற்காலம். எனவே பாரம்பரிய உணவுப் பழக்க வழக்கங்களைப் பின்பற்றி அதனை அடுத்த தலைமுறையினருக்கு கொண்டு செல்வதே நமது அனைவரின் தலையாய கடமையாகும்.

References

- Balasubramaniam, K.V. (2007) Purananuru, New Century Book House Pvt Ltd, Chennai, India
- Nagarajan, V. (2004) Kurunthokai, New Century Book House (P)Ltd, Chennai, India.
- Pillai, K.K. (2009) Tamilaga varalaru Makkalum Panpadum, International Institute of Tamil Studies, Chennai, India.
- Somasundaranar, P.V. (2007) Pathupattu, Tirunelveli Thennindia Saiva Sithantha Noorpathippu Kazhagam, Chennai, India.
- Sundaramoorthi, I. (2005) Bharathiar Kavithaigal, Pavai Publications, 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