



முல்லை நில மக்களின் பிரதான உணவு - 'கூழ்'

வே. கலைமணி ^{அ. *}, வே. வேலுமணி ^அ

^அ முதுகலை மற்றும் தமிழாய்வுத்துறை, அரசு ஆடவர் கலைக்கல்லூரி, கிருஷ்ணகிரி-635001, தமிழ்நாடு, இந்தியா

The staple food of the people of Mullai land is Koozh

V. Kalaimani ^{a, *}, V. Velumani ^a

^a Post Graduate Department of Tamil Studies, Government Arts College for men, Krishnagiri-635001, Tamil Nadu, India

* Corresponding Author:
kalai1988mni@gmail.com

Received: 29-06-2022
Revised: 18-09-2022
Accepted: 02-10-2022
Published: 09-10-2022



ABSTRACT

Basic human needs are food, clothing and shelter. Chief among these is food. Food is not only a means of survival for man but also an expression of his social culture. Pulp has been eaten ever since man began to grow crops for food. What kind of food is the pulp? Was this food in circulation among the ancient Tamils? Were there missions among the people of other lands? No. Mullai is a food that belongs to the land? Is it a traditional food that has been followed from ancient times to modern times? This article, which compares the food types of contemporary people through the reading of Sangam literature, examines this as follows.

Keywords: Sangam literature, Koozh, Ancient Tamils, Food,

முன்னுரை

மனிதன் பரிணாம வளர்ச்சி அடைந்த பின்பு முதன் முதலில் உணவுக்காகக் கனிகளைத் தேடி திரிவது அவனுடைய வாழ்வாக இருந்துள்ளது. எப்பொழுது இறைச்சியை உண்ணத் துவங்கினானோ அப்பொழுதிருந்தே நாடோடி வாழ்க்கையிலிருந்து நிலைத்து வாழும் இனக்குழு வாழ்க்கைக்கு மாற்றம் பெற்றான். அதன் பின்பு அம்மக்களிடையே சிறிது நாகரிகம் பிறந்ததால், தங்கள் இருப்பிடங்களைச் சுற்றியுள்ள குறுகிய நிலப்பரப்பைப் பண்படுத்தி, அங்கு தானியங்களை விளைவித்தான். நாளடைவில் மக்கள் பொருக்காத்தின் காரணமாகவும் தானியங்களின் விளைச்சல் குறைவின் காரணமாகவும், குழுவில் உள்ள அனைவருக்கும் உணவு பற்றாக்குறை ஏற்படுவது இயல்பாகிவிட்டது. எனவே, உணவு பற்றாக்குறையை நிறைவு செய்யவும் பசிப்பிணியைப் போக்கவும், தங்களிடம் இருப்பில் உள்ள குறைவான தானியத்தைப் பண்படுத்தி சமைத்து, சமைத்த உணவில் மிகுதியான நீரினைக் கலந்து, கரைத்து உண்டு வாழ்ந்தான் என்பது திண்ணம். அவ்வாறு, ஆரம்ப காலத்தில் உண்ணப்பட்ட உணவு கூழாகும். இவ்வுணவு விளிம்பு நிலை மக்களுக்கான உணவா? அரசர்களுக்கான உணவா? என்பதும் அவற்றை எவ்வாறு உண்டனர் என்பதும் அவ்வுணவுகள் மக்கள் வழிப்பாட்டு முறையில் இருந்தனவா? அதன் மருத்துவ குணம் போன்றவற்றை ஆராய்வதாக இவ்வாய்வு கட்டுரையின் முக்கிய நோக்கமாகும்.

சங்க இலக்கியத்தில் கூழ்

மனிதன் நாடோடி வாழ்க்கையிலிருந்து நிலைத்து வாழும் இனக்குழு வாழ்க்கைக்கு மாற்றம் பெற்றப் பின்பு தங்கள் குடில்கள் சுற்றியுள்ள மேட்டு நில பகுதியில் சிறுதானியங்களை அறுவடை

செய்து உண்டு வாழ்ந்துள்ளான். காலப்போக்கில் மக்கள் பெருக்கத்தால் உணவு பற்றாக்குறை ஏற்பட்டிருக்க அவற்றை நிறைவு செய்யும் பொருட்டு குறைவான தானியத்தில் மிகுதியான நீரினை ஊற்றி அனைவரும் உண்டுள்ளனர். இவ்வாறு உண்ணும் நீர்மமான உணவை கூழ் என்றே அழைத்துள்ளனர். பின் நாட்களில் திரட்சியான உணவினையும் என்றே அழைத்தனர். இவ்விரு உணவுகளையும் குறிக்க கூழ் என்ற சொல்லையே சங்க காலத்தில் பயன்படுத்தியுள்ளார்.

பொதுவாகச் சங்க காலத்தில் கூழ் என்ற சொல், இரண்டு படிநிலைகளில் கையாளப்பட்டுள்ளது. அவை, 1. நீர்ம உணவுப் பொருள், 2. திரட்சியான உணவுப் பொருள் எனவே, 'கூழ்' என்ற சொல் சங்க காலம் முதல் தற்காலம் வரை தமிழர்களிடையே பழக்கத்தில் உள்ளது குறிப்பிடத்தக்கது.

நீர்ம உணவுப் பொருள்

'கூழ் என்பதை சொல் 'பற்கை' என்று புலவர்களால் கையாளப்பட்டுள்ளது. பற்கை என்பது நீர் மிகுதியால் உண்டாக்கப்பட்ட, உணவுத் திரளில்லாது, சேற்றுப் பருக்கை கலந்த நீர்ம உணவாகும். இதை,

'குடுமிக் கோமாற் கண்டு

நெடு நீர்ப் பற்கை நீத்தனம் வரற்கே' (புறநானூறு, பா.6: வரி.6-7)

என்று புறநானூறு குறிப்பிடுகிறது (Puliyur Kesigan, 2010a).

தெளிந்த நீர் போன்று சமைக்கப்பட்ட உணவே 'பற்கை' என்பதை,

'தெண்ணீர் அடு பற்கை'

என்று வள்ளுவப் பெருந்தகையும் தெளிவுபடுத்துகின்றார் (Ponnambala Adikalar, 2005).

கூழ் என்ற சொல் "மிகுதியாக நீர் ஊற்றி ஒன்றாக கலந்து உண்டாக்கப்பட்ட ஒரு வித கஞ்சி உணவையே குறித்து நிற்கின்றது." எனக் காத்திகேச சிவத்தம்பி கூறுகின்றார் (Karthikesu Sivathambi, 2019).

சிறு தானியங்களாலான தினை, சாமை, வரகு, குதிரைவாலியிலிருந்து பிரித்தெடுக்கப்பட்ட அரிசியைக் கொண்டு சமைக்கப்படும் ஒர் உணவு கூழாகும். இவற்றுள் ஏதேனும் ஒன்றையோ, அல்லது பலவற்றையோ சேர்த்துக் கூழ் சமைத்து உண்டு வந்தனர் பண்டைத்தமிழர்.

முல்லை நில மக்கள் காலைப் பொழுதில் வர செய்யப்பட்ட கூழினை உண்டு வரகு அரிசியால் சமைக்கப்பட்ட கூழினை உண்டு வாழ்ந்துள்ளனர் என்பதை,

"கொல்லை உழவர் கூழ் நிழல் ஒழித்த

வல் இலைக் குருந்தின்....."

எனும் சங்கப்பாடல் விளக்குகின்றது (Puliyur Kesigan, 2010b). அவ்வாறு உண்ட முல்லை நிலத்து மக்கள், தானியங்களின் விளைச்சலில் குறைவு ஏற்பட்டபோது இருப்பில் இருக்கும் பல தரப்பட்ட குறைவான மேட்டுத் தானியங்களின் அரிசிகளை ஒன்றாகக் கலந்து கூழ் சமைத்து உணவாக உண்டு வாழ்ந்தனர் என்பதைக் கலித்தொகை வெளிப்படுத்துகின்றது.

முல்லை நில தினைப் புனத்தில் ஆயமகளானவள், தலையில் சும்மாட்டை (சும்மாடு) வைத்துக்கொண்டு, தோள்களை வீசியவாறு பல வகையான தானியக் குழைகளை, அரிவாள் பிடித்த ஒருக்கையில் கதிர்களை அரிந்துக்கொண்டுருக்கின்றாள். அரிந்த அத்தானியக் கதிர்களை மறுக்கையில் பிடித்து வரிக்கூடை வட்டியிலிட்டு, அக்கூடையை ஏந்தியவாறு சொல்கின்றாள். என்பதை,

"இவள் தரன் திருத்தாச் சும்ட்டினள், ஏனெத் தோள் வீசு

வரிக் கூழ வட்டித் தமிழி அரிக்குழை”

என்னும் கலித்தொகை வரிகள் வெளிப்படுத்துகின்றன.

அதிகாலைப் பொழுது முதல் முல்லை நிலங்களில் உழுது கொண்டிருக்கும் உழவர்கள், காலை உணவாகக் கூழை உண்டுள்ளனர். என்பதை,

“----- ஏமுறக்

கொல்லை உழவர் -----

வல் இலைக் குருந்தின்-----

என்னும் சங்கப்பாடல் வரிகள் உணர்த்துகின்றன (Puliyur Kesigan, 2010b).

உழவர்கள் நிலத்தை உழுததால், தனக்கு ஏற்பட்ட கலைப்பை ஆற்றுவிக்கும் பொருட்டு, குருந்த மரத்தின் நிழலில் அமர்ந்து கொண்டு, காலை உணவாகக் கூழை உண்டனர் என்பதையும் அறிந்து கொள்ள முடிகிறது.

வறண்ட முல்லை நிலத்தில் தண்ணீருக்காகக் கிணறுகளைத் தோண்டிச் செல்லும் கேவலர்கள், கூழினை உண்டு கிணறுகளைத் தேண்டியுள்ளனர். அவ்வாறு தோண்டப்பட்ட கிணறுகளில் தண்ணீர் இல்லாததைக் கண்டு கேவலர்கள் அக்குழிகளை அப்படியே விட்டுச் சென்றுள்ளனர். அவ்வாறு விட்டுச் சென்ற பலவாறு குழிகள் தழைகள் முடிக்கிடப்பாதைக் கண்டு யானைக் கூட்டமானது தங்களைப் பிடிக்க வேட்டுவர்கள் வெட்டிவைத்த குழி என்று அச்சின என்பதையும், மேலும், தண்ணீருக்காகக் கிணறுகளைத் தோண்டுகின்ற கோவலர்களும் கூழினை உணவாக உண்டு கிணறுகளைத் தோண்டியுள்ளனர் என்பதையும்,

“வால் வாயக் கணிச்சி கூழ் ஆர், கோவலர்

இட்ட வலைக் கூவல்”

என்னும் வரிகள் உணர்த்துகின்றன (Puliyur Kesigan, 2010b).

மேலும், கூழினை உண்டு வெறுத்துப்போன ஒரு விறலியன், அரசன் பெருவழுதியைத் தேடி சென்றுள்ளதை,

“குடுமிக் கோமாற் கண்டு

நெடு நீர்ப் புற்கை நீத்தனம் வரற்கே”

என்னும் வரிகள் வெளிப்படுத்துகின்றன (Puliyur Kesigan, 2010a).

மேலும், முல்லை நிலத்தில் கற்பு வாழ்கையில் ஈடுபட்டுக்கும் தலைவி ஒருத்தியின் வீட்டில், பசியால் துண்பப்பட்டுக் கொண்டிருக்கும் புதல்வன் வீட்டில் வைக்கப்பட்டுள்ள கலத்தில் கூழும், சோறும் இல்லாததைக் கண்டு அழுகின்றான். அவ்வழுகையை நிறுத்த எண்ணியத் தலைவி, குழந்தைகளிடம் அச்சமுட்டுவதற்க்காக புலி வருவதாகக் கூறுகின்றாள், பின் நிலவைக் காட்டுகின்றாள். இருப்பினும் புதல்வனின் அழுகையை நிறுத்த முடியாததை எண்ணித் துன்பப்படுகிறாள், பின் நிலாவைக் காட்டுகின்றாள். இருப்பினும் புதல்வன் அழுகையை நிறுத்த முடியாததை எண்ணித் துன்பப்படுகிறாள். இதை,

“புல் உளைக் குடுமிப் புதல்வன் பன்மான்

பால்இல் வறுமுலை சுவைத்தனன் பெறா அன்

கூழும் சோறும் கடை இய ஊழின்

உள்இல் வறுங்கலம் திறத்து அழக்கண்டு

மறப்புலி உழைத்துப் மதியம் காட்டியும்”

என்னும் சங்கப் பாடல் வரிகள் உணர்த்துகின்றன (Puliyur Kesigan, 2010a).

முல்லை நிலமக்கள் உண்பதற்காகத் தன் விடுகளில் கூழையும், சோறையும் சமைத்து இரு வெவ்வேறு கலங்களில் வைத்திருந்தனர் என்பது தெரியவருகிறது. ஒரு கூட்டத்தில் வறுமையின் காரணமாக நீண்ட காலம் பட்டினியால் துன்புறவதையும் இந்நிகழ்வு வெளிப்படுத்துகிறது. இதன் மூலம் பண்டைக்காலத்தில் “கூழ்” என்னும் எளிமையான உணவுகூட விளிம்பு நிலை மக்களுக்கு எட்டாக் கனியாக இருந்துள்ளதையும், பாமர மக்கள் வறுமைக்கு ஆட்பட்டதையும் இதன் வழி அறிந்துகொள்ள முடிகிறது. இவ்வுணவினை இன்றும் நாம் ‘மிளகாய் உப்பில் முக்கிக் கடித்தப் பின்பு கூழினைக் குடிப்பதும் வெங்காயத்தின் மேல் தோலை உரித்துவிட்டு, அப்படியே மென்று தின்று கூழ் குடிப்பதை இன்றும் நடைமுறையில் உள்ள பழக்கமாகும்’ என (கழனியுரன், 2011) கூறுகிறார்.

கிள்ளிவளவளனின் நாடானது அணையாத நெருப்பினை மூட்டி பசியின் காரணமாகத் தன்னைத் தேடி வருபவர்களுக்கு எப்பெழுதும் குறைவின்றி உணவினை வழங்குவார்கள் வருபவர்களுக்கு பசிப்பினியை அற்றும் பொருட்டு சோறும், தண்ணீரும் கலந்த உணவினை உண்ணக் கொடுத்துள்ளதை,

“கொளக் கொளக் குறைபடாக் கூழடை வியல் நகர்

அடுதீ அல்லது சுடுதீ அறியாது

இரு மருந்து விளக்கும் நல் நாட்டுப் பொருநன்”

என்னும் வரிகள் உணர்த்துகின்றது (Puliyur Kesigan, 2010a).

நீரில் கலந்த சோற்றுப் பருக்கை உணவே பசி நோய் தீர்க்கும் நல்ல மருந்தாகும். அவ்வுணவு அமிழ்தம் போன்றது என்று புலவர் கோவூர்கிழார் குறிப்பிடுகின்றார். “நீரால் கரைத்து உண்டாக்கப்பட்ட கூழினைப் பசியின்போது உண்டால், பசியின் காரணமாகத் தன் குடலில் சுரக்கும் அமிலத்தைச் சற்றுக் குறைத்து உடல் எடையை நிலையாக வைத்துக் கொள்ளலாம் என இன்றைய நவீன மருத்துவம் உறுதிப்படுத்துகிறது மேலும் இவ்வுணவில் ‘கால்சியம், நார்ச்சத்து அதிகமாக இருப்பதால், இவ்வுணவினை உண்ணும்போது குருதியில் கலந்துள்ள கொழுப்பினைக் குறைத்து உடல் எடையைச் சிராகவும், மற்றும் உடலை ஆரோக்கியமாகவும்; வைத்துக் கொள்ள முடியும்.” இதனை, அன்றே உணர்ந்த நம் சமூகம் உணவினை பசிக்காக மட்டும் உண்ணாமல், அவரவர் உடல் நிலையை அறிந்து அதற்கு ஏற்றார் போல உண்டு ஆரோக்கியமாக வாழ்ந்துள்ளனர்.

வழிபாட்டு முறை

பண்டைய தமிழர்கள் முதல் சமகாலத்தவர் வரை பரவலாக அம்மன் கோவில்களில் அம்மனுக்கு கூழ் ஊற்றி வழிபடும் வழக்கம் நடைமுறையில் இருந்து வருவதைப் பார்க்க முடிகிறது. பெரும்பாலும் அனைத்து சிறு தெய்வக் கோவில்களிலும் அம்மனுக்குக் கூழ் படைத்து வழிபடும் வருகின்றனர். இது சிறு தெய்வங்களுக்கு ஒன்றான மாரியம்மக்கு உரிய வழிபாட்டு முறையாகும்.

மாரி என்றால் ‘மழை’ என்ற பொருள் உண்டு, கோடைக் காலங்களில் கடுமையான வெப்பத்தால் மனிதர்களுக்கு அம்மை நோய் ஏற்படும் என அஞ்சிய மக்கள் இந்நோய் வராமல் தடுக்க, கோடைக் காலத்தில் மழையின் தேவையை உணர்ந்த மக்கள் மலைக்கடவுளான மாரியங்களுக்குக் கூழ் ஊற்றி வழிபட்டுள்ளனர். மேலும் உழவர்கள் மழைக் கடவுளுக்கு நன்றி செலுத்தும் விதமாக தங்கள் நிலங்களில் விளைந்த தானியங்களிலிருந்து பிரித்தெடுத்து பண்படுத்திய அரிசி, மாவுப் பொருள்களால் (கம்பு, கேழ்வரகு, சோளம்) கூழாக்கிப் படையலாக மரியம்மனுக்குக் கூழினை ஊற்றி வழிபடுவதை இன்று வழக்கத்தில் காணமுடிகிறது. கூழ் நம்பிக்கை சார்ந்த உணவாகக் கருதப்படுகிறது, நம்பிக்கையானது நெடுங்காலம் தொட்டு கடைபிடிக்கப்பட்டு வருவதைப் பார்க்க முடிகிறது.

இந்த உணவு நம்பிக்கை சார்ந்த உணவாக மட்டும் நாம் கருதாமல், கோடைக் காலங்களில் மனிதனுக்கு ஏற்படும் அம்மை நோயிலிருந்து மனிதர்களைக் காக்கும் நன் மருந்தாகவும் திகழ்ந்தது

என்பதை அறிந்த நம் முன்னோர்கள், கூழ் உணவை நம்பிக்கையினுள்; வைத்து கூறியது வியப்பினை ஏற்படுத்துகிறது.

திரட்சியான உணவுப் பொருள்

சங்க காலத்தில் நீர் உணவு மட்டுமின்றி சோற்றுத் திரட்சி உணவுகளையும் கூழ் என்றே குறிப்பிட்டனர். “பிற்காலத்தில் ‘சோறு’ என்ற சொல்லிற்கு 24 பொருளைக் குறிப்பிடுகிறது. அவற்றுள் ஒன்று கூழ் என்பதாகும்.” (சேந்தன் திவாகரம் நிகண்டு, 1958).

கூழ் என்ற சொல்லிற்கு “உணவு, சோறு, நறுவிலி” என்று பொருள் குறித்து நிற்கின்றது. (கழகத் தமிழ் அகராதி, 2017)

பண்டையக் காலத்தில் மேய்ச்சலுக்காக மாடுகளை ஓட்டிச் செல்லும் முல்லை நிலத்தில் வாழும் இடையர்கள், பாலுடன் சோற்றினைக் கலந்து, நண்பகல் உணவாக உட்கொண்டுள்ளனர் என்பதை,

“ஓன்று அமர் உடுக்கை கூழக்

கன்று அமர் நிரையொடு கானத்து அல்கி” (பெரும்பாணாற்றுப்படை, வரி,175-176)

என்னும் வரிகள் உணர்த்துகின்றன.

இங்கு பாலும் சோறும் சேர்ந்த நிர்ம திட உணவையும் சங்க காலத்தில் கூழ் என்று குறிப்பிட்டுள்ளது தெளிவாகிறது. மேலும் பாலை நில மக்கள், விழாக் காலத்தில்; கடவுளுக்குப் படையலாக பண்ணியாரங்களையும், கூடைகளுள்; சோற்றினை நிரப்பி வைத்தும் சேற்றின் மீது வெண்மையான அரிசியினைத்து தூவியும் வழிபட்டுள்ளனர். என்பதை

“கூழுடைத் கொழுமஞ்சிகை

தாமுடைத் தண்பணியத்து” (பட்டினப்பாலை, வரி.163-164)

என்றும் வரிகள் குறிப்பிடுகின்றன,

இங்கு, தெய்வத்திற்குப் படைக்கப்பட்ட கூழ்மமான சோற்றுத் திரட்சியினையும் கூழ் என்றே வழங்கப்பட்டுள்ளதைக் பார்க்க முடிகிறது.

மேலும், விழாக் காலங்களில் பாலை நில மக்கள், தங்கள் உறவினர்களுக்குப் பல வகைப்பட்ட இறைச்சி உணவினை நெய்யுடன் உண்ணக் கெடுத்துள்ளனர். இதை,

“ஓம்பினர் உறையும் கூழ்கெழு குறும்பில்

விழவு அயர்ந் தன்ன கொழும்பல் திற்றி”

என்று அகநானூறு கூறுகின்றது (Puliyur Kesigan, 2010a).

சோறும், கொழுப்பு நிறைந்த இறைச்சியும் இரண்டும் ஒன்றர கலந்து புழக்கி உண்ணும் உணவையும் கூழ் என்றே சங்கப் புலவர் கல்லாடனார் பாடியுள்ளார். கொங்கு நாட்டு அரசனான இளஞ்சேரல் இரும்பொறையும், அவரை விதைகளைக் கருப்பங்கட்டியோடு சேர்த்து புழுக்கிய உணவினை விரும்பி உண்டான் என்பதை,

“கட்டிப் புழுக்கின் கொங்கர் கோவே

மட்டப் புகா வின் குட்டுசர் ஏறே” (பதிற்றுப்பத்து, பா.90:வரி.24,25;)

“கூழ் உடை நல் இல் ஏறு மாறு சிலைப்ப” (பதிற்றுப்பத்து, பா.90:வரி.45)

என்னும் வரிகள் காட்சிப்படுத்துகின்றது.

இறைச்சி கலந்த உணவு மட்டுமல்லாது. பலவாறு தானியங்களின் அரிசியோடு, கருப்பங்கட்டியைச் சேர்த்து சமைத்த உணவுகளையும் கூழ் என்றே வழங்கப்பட்டுள்ளது குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது. இவற்றை ஆரய்ந்து காணும்போது இனிப்புச் சுவை தரக்கூடிய, இன்று புழக்காத்தில் உள்ள பாயாசம் உணவை கூழ் என்று கூறுவது பொருத்தமுடையதாக இருக்கும்.

“பழந்தமிழர்கள் வெந்த தானியத்துடன் (வெல்லம்) கருப்பட்டியைச் சேர்த்துத் திரவ வடிவத்தில் ஆக்கப்பட்ட உணவை உண்டு வாழ்ந்தனர்.” (தெ. பரமசிவம், 2017) இதையே ‘பாயசம்’ கூறுகிறார். இது ஆய்வாளரின் மேற்கண்ட கருத்துக்கு வலுவூட்டும்பதாக உள்ளது.

வழிபாட்டு முறை

சோற்றில் சிறிது நீரைச் சேர்த்துப் புளுக்கி உண்ணப்பட்ட உணவை சங்ககால மக்களும், புலவர்களும் கூழ் என்றே கையாண்டுவுள்ளனர். திரட்சி உணவான கூழினைக் கோவில்களில் வைத்து வழிப்பட்டுவுள்ளனர். அவ்வாறு வழிபாட்டில் படையலாக வைத்த உணவை அடியவர்களுக்கும், பக்தர்களுக்கும் வழங்கப்பட்டது.

“சோறு மட்டுமின்றி வேறு சில உணவுப் பொருட்களும் வழங்கப்பட்டன. அப்பம், அக்கார அடிசில் (சக்கரைப் பொங்கல்) போன்ற திராட்சியான உணவினைத் திருமடைபள்ளிகளில் தயாரிக்கப்பட்டன எனச் சோழர் காலக் கல்வெட்டுகள் கூறுகின்றன.” என்று (ஆ.சிவசுப்பிரமணியன், 2018), குறிப்பிடுகின்றார். இத்திராட்சியான உணவினை இன்றும் கோவில்களில் வழங்கப்பட்டு வருகின்றது. சோறுடன் பருப்பு, வெண்ணெய் சேர்த்து புழக்கிய உணவினைப் பொங்கல் என்றும், பருப்புகளோடு, இனிப்புக்கட்டி கலந்து அத்துடன் முந்தரி, ஏலம், திராட்சை, நெய் சேர்த்து சமைக்கப்படும் உணவினை இன்று ‘பாயசம்’ என்றும் நடப்புக் காலத்தில் கூறப்படுகின்றன.

திராட்சியான உணவினை குறித்து வந்த கூழ் என்ற சொல் இன்று வழக்கொழிந்துப் போனாலும், இத்திராட்சியான உணவு முறையில் மாறாமல் இன்றும் கோவில்களில் வழங்கப்பட்டு வருவதைப் பார்க்க முடிகின்றது.

முடிவுரை

கூழ் முல்லை நிலத்திற்கே உரிய உணவாக இருந்துள்ளது. இருப்பினும் மற்ற நிலங்களில் வாழும் மக்களும் ஆங்காங்கு உண்டு வாழ்ந்துள்ளன என்பது தெளிவாகிறது. நீர்ம உணவு, திரட்சி உணவு என்ற இவ்விரு உணவுகளுக்கும் சங்க காலத்தில் கூழ் என்ற ஒற்றைச் சொல்லே வழக்கத்தில் இருந்துள்ளது. இடையர்களும், மறவர்களும் தம் திணைப் புலத்தில் உள்ள குறைவான தானியத்தில் இருந்து எடுக்கப்பட்ட அரிசியில் நீரினைக் கலந்த உணவைத் தம் வயிறு நிரம்புமாறு உண்டு, தம் நிலத்தை உழுதும், கிணறுகளைத் தோண்டியும் வாழ்ந்துள்ளனர். பாலை நில மக்கள் விழாக் காலங்களில் இல்லந்தோறும் வரும் தம் உறவினர்களுக்கு, இறைச்சி, நெய் சேர்த்து சமைக்கப்பட்ட உணவினை அளித்து விருந்தோம்பல் செய்தனர். இந்த உணவையும் கூழ் என்றே கூறியுள்ளனர். அவரை விதைகளைக் கருப்பங்கட்டியோடு கூட்டி புழுக்கிய இனிப்புச் சுவைத்தரக்கூடிய திராட்சியான உணவினைக் கூழ் என்றே அழைத்துள்ளனர். மேலும், மன்னர்கள் விரும்பி உண்ணும் உணவாக இருந்துள்ளது. இவ்வுணவினைத் தினந்தோறும் அரண்மனைகளில் சமைத்துள்ளது தெளிவாகிறது. சங்க காலத்திற்குப் பின் தமிழகத்தில் பல்வேறு மன்னர்கள் ஆட்சி புரிந்தனர். முக்கியமாகச் சோழர் காலத்திலும், அதற்குப் பின்பு வந்த விஜயநகர பேரரசுக் காலங்களிலும் உணவின் பெயர்களில் பல மற்றங்கள் நிகழ்ந்தன அப்பம், அக்கார அடிசில் போன்ற திராட்சியான உணவின் பெயரானது, இன்று ‘பொங்கல், பாயாசம்’ எனப் பல்வேறு வடிவங்களில் மாற்றம் பெற்றுள்ளதைப் பார்க்க முடிகின்றது. இன்று திராட்சியான உணவினைக் குறிக்கும் கூழ் என்ற பெயர் வழக்கொழிந்துப் போனதற்கு மிக முக்கியக் காரணமாகும். சங்க காலம் தொட்டு இன்று வரை உண்ணப்பட்டு வரும் மரபு சார்ந்த உணவான கூழ், மற்றும் பாரம்பரிய உணவு முறைகள் குறித்தும், அவற்றின் வரலாறு, குணத்தன்மைகள் பற்றி பள்ளி, கல்லூரிகளில் பாடப் பாகுதியாக

வைப்பதாலும், காணொளி மூலமாக விளக்குவதினாலும் பாரம்பரிய உணவுகளை நாம் மீட்டுவாக்கம் செய்யமுடியும்.

References

Karthikesu Sivathambi, (2019) Towards a Historical Understanding of Ancient Tamil Society, New Century Book House, Chennai, India.

Ponnambala Adikalar, (2005) Thirukkural Text, Arulnoram Pathipagam, Sivagangai, India

Puliyur Kesigan, (2010a) Purananuru, Saratha Pathipagam, Chennai, India

Puliyur Kesigan, (2010b) Akananuru, Saratha Pathipagam, 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 open access and licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License