



சங்ககாலத்தில் ஊன் உணவின் தாக்கம்

இரா. ஆனந்த் அ. *

அ தமிழ்த்துறை, ஸ்ரீ ராமகிருஷ்ண மிஷன் வித்யாலய கலை அறிவியல் கல்லூரி, கோவை-641020, தமிழ்நாடு, இந்தியா.

Impact of Carnivore Diet in Sangam Age

R. Anand a,*

^a Department of Tamil, Sri Ramakrishna Mission Vidyalaya College of Arts & Science, Coimbatore-641020, Tamil Nadu, India

* Corresponding Author:
ranandr10@gmail.com

Received: 18-04-2024
Revised: 23-06-2024
Accepted: 02-07-2024
Published: 30-07-2024



ABSTRACT

Meat was a significant part of the diet of the people of the Sangam Age. It is a law of human emancipation that this meal continued to be a remnant of the hunting food of the primitive tribes. During the Sangam age, meat was served according to the wishes of the guests. People have eaten that food in large quantities. There are references in the Sangam texts that this diet was socially approved. The purpose of this article is to show how the influence of such carnivorous foods is recorded in the Sangam texts.

Keywords: Sangam Age, Food, Non Veg, Banars, Cow, Feast

முன்னுரை

பழந்தமிழரின் உணவுமுறை இரண்டு விதமாக இருந்துள்ளது. ஒன்று சைவம் மற்றொன்று அசைவம். தமிழர்கள் தொடக்கக் காலத்திலிருந்தே அசைவ உணவை விரும்பி உண்டிருந்தனர். உண்ணும் முறை வைத்து ஏற்றத்தாழ்வு காணப்படவில்லை. அசைவ உணவுக் குறிக்கும் இறைச்சியைத் துண்டு துண்டாக வெட்டி பயன்படுத்தி உள்ளனர். இறைச்சித் துண்டுக்கு பைந்தடி, ஊன், பைந்துணி என்னும் சொற்கள் உள்ளன. எவ்வகை உணவாயினும் அதை பலரோடு பகிர்ந்து உண்ணும் நற்பண்பு சங்ககால மக்களிடையே காணப்பட்டது. இதனையே திருவள்ளுவரும் சுட்டியுள்ளார்.

“பகுத்துண்டு பல்லுயிர் ஓம்புதல் நூலோர்

தொகுத்தவற்றுள் எல்லாந் தலை” (திருக்குறள் - 322)

தமக்குக் கிடைத்த உணவையும் பலரோடும் பங்கிட்டுத் தான் உண்ணும் இயல்பினை மேற்கொள்ளாதலே மனிதநேயமாகக் கருதினர். இத்தகைய உணவு பகிர்ந்தளிக்கும் குணத்தை தொடக்கக் காலத்தில் எல்லா நிலமக்களும் கொண்டிருந்தனர்.

சங்க காலத்தில் விருந்தினர்களுக்கு பரிமாறப்பட்ட புலால் உணவைத் தொடர்ந்து தின்றதால் அவர்களின் பற்கள் மழுங்கிவிட்டது என்ற குறிப்பை அழகான உவமையின் மூலம் பொருநராற்றுப்படை எடுத்துரைக்கிறது. நிலத்தை உழும் கலப்பையின் கொழு தேய்வதைப் போல, அசைவ உணவை விரும்பி உண்டவர்களின் பற்கள் மழுங்கிப் போயின என்பதை,

“கொல்லை யுழுகொழு வேய்ப்பப் பல்லே

யெல்லையு மிரவு மூன்றின்று மழுங்கி

யுயிர்ப்பிடம் பெறாஅ தூண்முனிந் தொருநாட்” (பொருநராற்றுப்படை பாடல். வரி.117 - 119)

என்ற வரிகள் எடுத்துரைக்கின்றது. பாணர்கள் தங்கள் முகம் நோகும் வரை புலால் உணவை உண்டு இறுதியில் அவ்வுணவின் மீது கோபமடைந்ததால் அரசர் அதற்கு மாற்று உணவிற்கு ஏற்பாடு செய்து கொடுத்த செய்தியைப் பொருநராற்றுப்படை எடுத்துகிறது.

அடுத்து பெரிய உயிரினத்தின் இறைச்சியைக் கெடாமல் பதப்படுத்தி சேமித்து வைத்து, தேவைப்படும் காலங்கங்களில் அவற்றைப் பகிர்ந்து உண்ணக் கூடிய பழக்கம் தொடக்கத்திலிருந்தே இருந்து வந்துள்ளது. இவ்வறு பதப்படுத்திய செய்தி,

“என்அகத்து இடும்பை களைமார், நின்னொடு

கருங்கல் வியல்அறை கிடப்பி, வயிறுதின்று

இரும்புலி துறந்த ஏற்றுமான் உணங்கல்

நெறிசெல் வம்பலர் உவந்தனர் ஆங்கண்” (அகநானூறு பாடல் எண்.107)

என்று அகநானூறு கூறுகிறது. நாஞ்சில் நாட்டில் வழக்கில் உள்ள கொடியிறைச்சிதான் இந்த வகை உணவான உணங்கல் என்று கருத இடமுண்டு.

மேலும் இறைச்சியை பல்வேறு பண்டங்களாகச் சமைத்து பற்பல சுவைகளில் மாற்றி உண்டுள்ளனர். குறிப்பாக கொதிக்கும் எண்ணெயில் இறைச்சி பொரித்து உண்டனர். இதனை சுவையான உவமையால் ஆசிரியர் பதிவு செய்துள்ளார். எண்ணெயில் பொரிக்கும்போது எழும் ஓசை, நீர் நிறைந்த பொய்கையில் மழைத்துளி விழுவது போல் இருந்தது என புறநானூறு கூறுகிறது.

“நெடு நீர் நிறை கயத்துப்

படு மாரித் துளி போல,

நெய் துள்ளிய வறை முகக்கவும்,

சூடு கிழித்து வாடுஊன் மிசையவும்,

ஊன் கொண்ட வெண் மண்டை” (புறநானூறு பாடல் எண்.386).

இப்பாலில், மிக்க நீர் நிறைந்த குளத்தில் மழைத்துளி விழும்பொழுது எழும் ஒலியைப் போல் நெய்யில் வறுக்கப்பட்ட பொழுது ஒலி உண்டாக்கிய வறுவலை மூக்கால் நுகர்ந்து உண்டோம்; சூட்டுக்கோலால் குத்திச் சூடுபடுத்தப்பட்ட இறைச்சியைத் தின்றோம்; ஊன் வைத்திருந்த வெண்ணிறமான பாத்திரத்தில் நிரப்பிய சூடான பாலை உண்டோம். அதனால் எங்களுக்கு வியர்வை உண்டாகியது. இப்படிப்பட்ட விருந்தினை எங்கள் தந்தை போல் இருக்கும் கிள்ளிவளவன் உணவளித்தான். விருந்தோம்பலும் புகழுடையவனான்.

இறைச்சியை இரும்புக் கழியில் சுட்டுத் தின்னும் வழக்கமும் இருந்தது. புலி யானையை வீழ்த்தி உண்ட பின்னர் விட்டுவிட்டுச் சென்ற புலாலில், கொஞ்சம் பகுதியை அங்கு வாழும் மறவர் நூலில் கோத்துக் காயவைத்துக்கொள்வர். ஒரு பகுதியை, அந்த வழியில் உப்பு விற்க வரும் உமணர் தாம் கொண்டுவரும் குெலிகோலில் (தீ கடையும் கோல்) தீ மூட்டி, சுனைநீரில் உலை வைத்துச் சமைத்து உண்பர்.

“புலி தொலைத்து உண்ட பெருங் களிற்று ஒழி ஊன்

கலி கெழு மறவர் காழ்க் கோத்து ஒழிந்ததை,

குெலி கோற் சிறு தீ மாட்டி, ஒலி திரைக்

கடல் விளை அமிழ்தின் கணம் சால் உமணர்

சுனை கொள் தீம் நீர்ச் சோற்று உலைக் கூட்டும்

சுரம் பல கடந்த நம் வயின் படர்ந்து” (அகநானூறு, பாடல் எண்.169)

என்று உணவுத் தொடர்பான கருத்துகளை அகநானூறு வெளிப்படுத்துகிறது.

சங்கப் பாடல்களில் “ஊன்” உணவு பற்றிய செய்திகள் நிறையவே வருகின்றன. முக்கியமாகப் பசுவைக் கொன்று தின்ற செய்தி பழைய பாடல்களில் காணப்படுகிறது.

புலையன் ஆவரித்துத் தின்றான். பாணன் கன்றை உரித்துத் தின்றான் (நற் 3-9). வீரர்கள் கொழுத்த பசு இறைச்சியை உண்டனர் (அகம் 129). சிறுபாணாற்றுப் படையில் “எயிற்றியர் சுட்ட இன்புளி வெண்ணோறு தேமா மேனிச் சில் வளையாய மொடு ஆமான் தூட்டின் அமைவரப் பெறுகுவீர்” எனக் கூறும் (175-77). இங்கு விருந்தினர்க்கு மாட்டு இறைச்சியும் வெண்ணரிசிச் சோறும் கொடுத்த செய்தி விவரிக்கப்படுகிறது.

உழவுத் தொழிலை மேற்கொள்ளும் உழவர்கள் பசு இறைச்சியை உண்டனர். பசுவைக் கொன்று பாறையில் அதன் இறைச்சியைக் காய வைத்த செய்தியையும் அகநானூறு கூறுகிறது (அகநானூறு பாடல் எண்.390).

சங்க இலக்கியங்களில் மீன் வகைகளான அயிலை, ஆரல், இரால், சுறா, வரால், வாளை போன்றவற்றைத் தீயில் சுட்டும், வேகவைத்தும், புளிகரைசலுடன் சேர்த்துக் மணமிக்க குழம்பாகவும் உண்டனர். இந்தக் குறிப்புகள் பெரும்பாணாற்றுப் படை 280, குறுந்தொகை 320, பட்டினப்பாலை 63, நற்றிணை 60) ஆகிய இலக்கியங்களில் எடுத்துரைக்கின்றன.

பறவைகளில் எல்லாப் பறவைகளும் உணவுக்குப் பயன்பட்டன. வெண்ணோறும் கோழிப் பொரியலும் உயர்தர உணவாகக் கருதப்பட்டது.

“மனை வாழ் அளகின் வாட்டொடும் பெறுகுவீர்

ஓசை ஒழுங்குடன் மூலப்படல்

றொல்பசி யறியாத் துளங்கா விருக்கை

மல்லற் பேரூர் மடியின் மடியா

வினைஞர் தந்த வெண்ணெல் வல்சி” (பெரும் 255).

அங்குள்ள மக்களுக்கு வேளை தவறி உண்ணும் பழம்பசி இல்லை. வளம் மிக்க அப் பேரூரில் செல்வ வளம் தளர்வதுகூட இல்லை. ஊரே தூங்கி விட்டாலும் வினைஞர் என்னும் தொழிலாளர் இல்லங்களில் விருந்து உண்டு. சோம்பலின்றித் தூங்காமல் பாடுபடும் உழவுத் தொழிலாளர்கள் விளைவித்துத் தந்த வெண்ணெல் (சம்பா) அரிசிச் சோறு பெறலாம். கோழிக்கறி வறுவலுடன் பெறலாம் என்ற குறிப்பும் அமைந்துள்ளது.

பண்டைத் தமிழர்கள் அனைத்து இறைச்சிகளையும் உண்டு வந்துள்ளனர். அதில் மாட்டிறைச்சியும் அடங்கும். கள்ளும் இறைச்சியும் உண்டு களித்த செய்திகள் பல சங்க நூல்களில் பதிவு செய்யப்பட்டுள்ளது. ஈங்கு கருதற்பாலது. அதிலும் மாட்டிறைச்சி பற்றிய குறிப்புகள் மிகுதியாகக் காணக்கிடக்கின்றன.

“கலங்குமுனைச் சீறார் கைதலை வைப்ப

கொழுப்பா தின்ற கூர்ப்படை மழவர்” (அகநானூறு பாடல் எண்.129)

கலங்குதற்குக் காரணமாகியா போர்முனையையுடைய சிறிய ஊரினர் தலையில் கையை வைத்து வருந்தும்படி, அவர்களுடைய கொழுத்த மாட்டினைக் கவர்ந்து சென்று தின்ற கூரிய படையையுடைய மழவர்.

“தோகைத் தூவித் தொடைத்தார் மழவர்

நாகா வீழ்த்துத் திற்றி தின்ற

புலவுக்களந் துழைஇயத் துகள்வாய்க் கோடை" (அகநானூறு பாடல் எண்.249)

மயிலின் தோகையிலுடைய இறகுகளை மாலையாகத் தொடுத்து அணிபவர்கள் மழவர்கள். அவர்கள், கன்றினையுடைய பசுவைக் கொன்று அதன் ஊனைச்சுட்டுத் தின்பார்கள். புலால்மணம் வீசும் அந்த இடத்தைத் துழாவிவாறு, புலால் துணுக்குகள் கலந்த புழுதியைத் தன்பால் கொண்டதாக, மேல்காற்று எழுந்து வீசும்.

வெற்றிவாளினாலே வெட்டிக்கொன்றும், வில்வினைத்தொழினாலே அடித்து வெருட்டியும், பசு மந்தைகளைக் கைகொண்ட அஞ்சாமையாளர்களான மறவர்கள், அம்புகளை தொலைவிற்குச் செல்லுமாறு செலுத்தி நிரைகாவலரை விரட்டியபின், அந்த நிரைகளோடு வன்மையான காட்டு நிலத்தையடைந்தனர். அங்கு, தெய்வம் குடிகொண்டிருக்கும் பருத்த அடியினையுடைய வேப்பமரத்திற்கு ஒரு பசுவினைக் கொன்று பலியிட்டனர். அதன் குருதியைத் தூவித் தெய்வத்தைப் போற்றி வழிபட்டனர். பின், அப்பசுவின் ஊனைப் புழுக்கி உண்டுவிட்டுச்சென்றனர். இந்தச் செய்தியை,

"வயவா ளெறிந்து வில்லி னீக்கி

பயநிரை தழீஇய கடுங்கண் மழவ

ரம்புசேட் படுத்து வன்புலத் துய்த்தெனத்

தெய்வஞ் சேர்ந்த பராரை வேம்பிற்

கொழுப்பா வெறிந்து குருதி தூஉய்ப்

புலவுப் புழுக்குண்ட வான்க ணகலறைக்" (அகநானூறு பாடல் எண்.309)

என்ற பாடலால் அறியலாம். மேலும் விரைவாக ஆன் கன்றை உரித்து உணவாகக் உண்ணுகின்றவன் பாணன். அவன் கையிலிருப்பதாகியதும், பெரியதாக உயிர்த்தலை உடையதுமாகிய தோலிசைக்கருவி. இதனை,

"வல்லை

கன்றுபெறு வல்சிப் பாணன் கையதை

வள்ளுமைத் தண்ணுமை போல" (நற்றிணை பாடல் எண்.310)

என்ற பாடல் கருத்தால் மாட்டைக் கொன்று அதை அசைவ உணவாக சமைத்து உண்ட செய்தி புலப்படுகின்றது. அதேபோல் முல்லை நிலத்தில் வாழ்ந்த எயினர்குலப் பெண்கள் பாணர்களுக்குப் புளியங்கறியிட்ட சோற்றுடன் ஆமானின் இறைச்சியையும் தந்து அவர்களுடைய பசியைப் போக்கிய செய்தியும் அமைந்துள்ளது.

"எயிற்றியர் சுட்ட இன்புளி வெண்சோறு தேமா

மேனிச் சில் வளையாய மொடு

ஆமான் சூட்டின் அமைவரப் பெறுகுவீர்" (சிறுபாணாற்றுப்படை பாடல் வரி.175-177)

முடிவுரை

சங்ககால உணவுமுறையில் புலால் உணவு வழக்கத்தில் இருந்துள்ளது. நிலம் சார்ந்த உணவாக மக்கள் ஏற்றுக்கொண்டனர். கடுமையான உடல் உழைப்பிற்கு எளிதில் செறிமானமடையும் உணவுகளைவிட அதிக புரதம் மற்றும் சத்துக்கள் நிறைந்த உணவாகவும் மக்கள் உண்டு வந்துள்ளனர். தங்களின் பசிக்கு முதலில் கிடைத்த உணவு எதுவாயினும் அதை ஆராயாது பயன்படுத்தி வந்துள்ளனர். ஐவகை நில மக்களும் புலால் உணவினை அன்றாட உணவாகவே கருதி வந்துள்ளமை தெற்றெனப் புலப்படுகிறது. அரசர்களுடம் தங்களை நாடிவந்த மக்களுக்கு புலால் உணவை விருந்தாகப் படைத்து மகிழ்ச்சிப்படுத்தியுள்ளமை சங்க இலக்கியங்களில் வெளிப்படுகின்றன.

References

திருக்குறள், மு.வரதராசன் உரை, பாரி நிலையம், 187, பிராட்வே தெரு, மண்ணடி, ஜார்ஜ் டவுன், சென்னை - 600 001. பதிப்பு: 2006

அகநானூறு மூலமும் உரையும், புலியூர் கேசிகன் உரை, சாரதா பதிப்பகம், ஜி 4. சாந்தி அடுக்ககம், ஸ்ரீகிருஷ்ணாபுரம் தெரு, ராயப்பேட்டை, சென்னை - 600 014. பதிப்பு: 2010

பத்துப்பாட்டு மூலமும் உரையும், உரையாசிரியர் பொ. வெ. சோமசுந்தரனார், கழக வெளியீடு, திருநெல்வேலி, தென்னிந்திய சைவசித்தாந்த நூற்பதிப்புக் கழகம், கழகம், 1/140, பிரகாசம் சாலை, சென்னை - 600 001. பதிப்பு:1980

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 2024. The text of this article is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License