RESEARCH ARTICLE

INTERNATIONAL RESEARCH JOURNAL OF TAMIL
சர்வதேசத் தமிழ் ஆய்விதழ்

OPEN ACCESS

சங்கத் தமிழர் உணவில் சோறு

தே. ராஜகுமார் [அ, *]

[அ] தமிழ்த்துறை, ஸ்ரீராமகிருஷ்ண மிஷன் வித்யாலய கலை அறிவியல் கல்லூரி, கோயம்புத்தூர்-641020 தமிழ்நாடு, இந்தியா.

Rice in Sangam Tamil Food

D. Rajakumar [a, *]

[a] Department of Tamil, Sri Ramakrishna Mission Vidyalaya College of Arts and Science, Coimbatore-641020, Tamil Nadu, India

* Corresponding Author: drajakumarsrmv@gmail.com

Received: 03-04-2024
Revised: 13-06-2024
Accepted: 27-06-2024
Published: 30-07-2024

Check for updates

ABSTRACT

Since the Sangam Age, our people have been giving importance to food. Rice is one of the most important and important food items. It is also known that rice rice was cooked and eaten by the first varieties of rice. It is also known from Sangam literature that they cooked rice rice and ate it as Pori, tamarind rice and milk rice knowing the taste of rice. The Greeks who exported rice in ancient Tamil Nadu called it 'Arusa', which became 'Rice' in English. Though the word 'rice' is so old, the form 'Ari' is found in the old Tamil dictionary 'Pingalandai'. Tulu, one of the Dravidian languages, also has the form of 'Ari'. In Malayalam, rice is still referred to as 'Ari' and hence 'Ali' is the earliest form of Tamil. They threshed the paddy and obtained rice from it. In Purananuru there is a report that dried paddy was made into strips and fed to elephants. This article will be aimed at introducing the way in which the Sangam people have cooked and eaten rice food.

Keywords: Rice, Kaanam, Irungu, Quail Kanniarsi, Horseradial Rice, Samai Rice, Thine Rice, Varakarisi

முன்னுரை

இயற்கைத் தாய் மனிதர்களுக்கு வழங்கிய உணவுப் பொருட்கள் எண்ணற்றவை. அவை திட உணவாகவும், திரவ உணவாகவும் அமைந்துள்ளன. திட உணவுப்பொருட்கள் கெட்டித்தன்மை உடையது. திட உணவுகள் பெரும்பாலும் பற்களின் துணைக்கொண்டு தான் மென்று தின்னுதல் இயலும். திட உணவுகளை, இயற்கைத் திட உணவுப் பொருட்கள், செயற்கை திட உணவுப் பொருட்கள் இருவகையாகப் பிரிப்பர். சில இயற்கை திடப்பொருட்கள் விரைவாக விழுங்குதல் முடியும் இயற்கையாக நமக்கு கிடைக்கக்கூடிய இலை (கீரை), பூக்கள், காய்கள், கனிகள், விதைகள் கிழுங்கு வகைகள் முதலியவற்றை இயற்கைத் திடஉணவுப் பொருட்களாக கருதுவர். இயற்கையாக கிடைத்த உணவுப் பொருட்களைக் கொண்டு மனிதர்களால் செய்யப்படும் உணவு வகைகள் அனைத்தும் செயற்கை உணவு வகைகளு அடங்கும் அவை பொரித்தல், வறுத்தல், புழுங்கல், அவித்தல், சுடுதல், சோறு, ஊன் சமைத்தல், பண்டங்கள் முதலியன செய்றை திட உணவு வகைகளுள் அடங்கும் தொல்காப்பியா மரபியலில்,

> “மெய்திரி வகையின் வண்வகை உணவின்
>
> செய்தியும் வரையார்” (தொல் - பொ.நூ.எண் 77.)

எனக் குறிப்பிட்டு தமிழர்களின் எட்டு வகை உணவைப் பற்றி வரையறுத்துள்ளார்.

இளம்பூரணார் தனது உரையில் எட்டுவகை உணவுகளான நெல் காணம், வரகு, இறுங்கு, தினை, சாமை, புல், கோதுமை என்று குறிப்பிட்டுள்ளார். இங்கு கூறப்பட்டுள்ள எட்டு வகை உணவில் சங்ககால மக்கள் சாமை, இறுங்கு கோதுமை தவிர மற்ற ஐந்து வகை உணவையும் உண்டுகளித்தனர். இக்கால மக்கள் மற்ற மூன்று வகை உணவையும் சேர்த்து எட்டு வகை உணவையும் உண்டு வாழ்ந்து வருகின்றனர்.

மனிதனுக்கு இன்றியமையாத உணவாகப் பயன்படக்கூடிய உணவு வகை எட்டு வகைப்படும். அவையாவன நெல், புல், வரகு, தினை, சாமை, இறுங்கு, துவரை, இராகி என்பனவாகும். இந்த எட்டுவகைக் உணவில் தினை நெல்,புல்,வரகு ஆகிய நான்கு பொருட்களும் சங்க இலக்கியங்களில் இடம்பெற்றுள்ளது. மீதமுள்ள நான்கு கூலங்கள் பிற்கால இலக்கியங்களில் இடம்பெற்றுள்ளன. இவற்றை அப்படியே உண்ணாமல் உணவாகச் செய்து பயன்படுத்தியுள்ளனர். பெரும்பாலும் இவற்றை சோறாகச் செய்து உட்கொண்டனர். அத்தகை சோறு சங்க இலக்கியத்தில் பெற்றுள்ள இடத்தை அறிமுகப்படுத்துவதே இக்கட்டுரையின் நோக்கமாகும்.

அரிசி

பழந்தமிழ்நாட்டில் அரிசியை ஏற்றுமதி செய்த கிரேக்கர்கள் அதனை 'அருஸா' என்றார்கள் அதனையே ஆங்கிலத்தில் ரயிஸ் (Rice) என்று ஆயிற்று. அரிசி என்னும் சொல் இவ்வளவு பழமை வாய்ந்ததாயினும் பிங்கலந்தை என்ற பழைய தமிழ் நிகண்டில் 'அரி என்ற வடிவம் காணப்படுகிறது. திராவிட மொழிகளுள் ஒன்றான துளுவிலும் 'அரி' என்ற வடிவம் காணப்படுகிறது. மலையாளத்தில் இன்றும் அரிசியை 'அரி' என்றே கூறுகின்றனர். ஆதலால் அரி' என்பதே தமிழின் ஆதி வடிவம்' எனலாம் என்று உரையாசிரியர்கள் கண்ட சொற்பொருள் நுண்மை விளக்கம் (ப.எண்-16)-ல் குறிப்பிட்டுள்ளனர்.

நெல்லைக் குற்றி அதிலிருந்து அரிசியைப் பெற்றனர். காய்ந்த நெல்லைத் தீற்றுக் கவளமாக்கி யானைக்கு உணவாகக் கொடுத்தனர் என்ற செய்தி புறநானூற்றில் காணப்படுகிறது.

"குற்று ஆனா உலக்கையான்" (புறநானூறு.பா.எ.22)

என்ற புறநானூற்று வரியின் வாயிலாக நெல்லைக் குற்றி அரிசி ஆக்கி உண்டனர் என்பதை அறிந்துகொள்ள முடிகிறது. சங்ககால மக்கள் சுவையும். சத்துக்கள் குறையாத வகையிலும் உபயோகப்படுத்தியுள்ளனர் என்றச் செய்தியை. கைக்குற்றலரிசியையே

"தொடிமாண் உலக்கைப் பரூஉக் குற்றரிசி" (புறநானூறு.பா.எ.399)

என்ற புறப்பாடல் வரி தெளிவுப்படுத்துகிறது. இதற்கு மாறாக பிற்காலத் தமிழர் நெல்லைப் புழுக்கியும் உலர்த்தியும் அரிசியாக்கி உணவாகக் கொள்வர். ஆனால் தினை, சாமை, வரகு போன்றவற்றை வறுத்து இடித்து அரிசியாக்கி உணவாகக் கொண்டனர்.

"கிம்புரியின் கொம்பொடித்து வெம்புதினை இடிப்போம்" (திருக்குற்றால குறவஞ்சி .பா.எ.84)

என்ற குற்றாலக் குறவஞ்சிப் பாடல் வரி இதனைக் குறிப்பிட்டுக் காட்டுகிறது. சங்க இலக்கியங்களும் தினையை இடித்தே மக்கள் பயன்படுத்தினர் என்பதினை,

"உண்ணுநர்த் தடுத்த நுண்ணடி நுவனை" (மலைபடுகடாம் .பா.எ.445)

மலைபடுகடாம் பாடல் அடிகள் கூறுகிறது. ஆனால் எந்த முறையில் பக்குவம் செய்து இடித்தனர் என்ற செய்தி கிடைக்கவில்லை. தினையை இடித்துப் பக்குவப்படுத்திய இன்றைய மக்களின் செய்முறையை அக்காலத் தமிழரும் கொண்டிருந்தனர் என்பதை அறியமுடிகிறது. அல்லியரிசி, தினையரிசி நெல்லரிசி, புல்லரிசி, மூங்கிலரிசி, வரகரிசி ஆகியவற்றை உணவாகப் பழந்தமிழர் தின்றுள்ளனர். இவற்றில் அல்லிஅரிசி இன்றைய வழக்கில் இல்லை. சங்ககாலத்தில் கணவனை இழந்த பெண்கள் அனைவரும் அல்லியரிசியையே உணவாக தின்றுள்ளனர் என்பதை புறநானூறு சுட்டிகாட்டுகின்றது.

காடைக்கண்ணியரிசி, குதிரைவாலியரிசி, சாமையரிசி, தினையரிசி, வரகரிசி என்பனவும் தமிழகத்தில் வழங்குகின்ற அரிசி வகைகளாகும். நெல்லரிசி வகைகளில் சிறந்தது சம்பாவாகும். பல்வேறு காலங்களில் இயற்கைச் சூழலுக்கு ஏற்றவகையில் பல்வேறு விதங்களாக பயிரிடப்படும் இவ்வகை அரிசி வகைகள் அறுபது வகைப்படும். இந்த அரிசி வகைகளுள் தலைசிறந்தது சீரகச்சம்பாவும், சிறுமணிச் சம்பாவும் ஆகும். பச்சரிசி, புழுங்கலரிசி என வழங்கப்படும் அரிசி வகைகளுள் தமிழர்கள் விரும்பி தின்ற அரிசி புழுங்கலரிசி எனலாம். அது சூட்டைத் தணிப்பதால் வெப்பநாட்டிற்கு ஏற்றவகையிலும் அமைகிறது. குழம்பின் சுவையையும் மிகுந்துக் காணப்படும் என ஆசிரியர் தேவநேயப்பாவாணர் தன் பண்டையத் தமிழ் நாகரிகமும் பண்பாடும் (ப.எண். 53-54)-நூலில் குறிப்பிட்டுள்ளார்.

அவல்

இக்காலம் போன்றே சங்ககாலத்திலும் நெல்லை நீரில் ஊறவைத்து அதிலிருந்து அவல் இடித்தெடுக்கும் பழக்கம் இருந்ததாக சங்க இலக்கிய சான்றுகள் கிடைக்கின்றன. சங்க காலத்தில் நெல்லரிசி, மூங்கிலரிசியைக் கொண்டு அவல் இடித்தனர் என்பதை அறியமுடிகிறது. அவல் பற்றிய செய்தியை,

"பெருஞ் செய் நெல்லின் வாங்குகதிர் முறித்துப்

பாசவல் இடிக்கும் பெருங்காழ் உலக்கை" (அகநானூறு.பா.எ.141)

என்ற செய்தி அகநானூறு பாடல் வாயிலாக அறியமுடிகிறது.

கதிரிலுள்ள முதிர்ந்த பச்சை நெல்லை பெண்கள் உரலில் இட்டு அவலாக இடிப்பது உண்டு, அதை 'பாசவல்' என உ.வே.சாமிநாதையர் குறுந்தொகை முன்னுரையில் பதிவுசெய்துள்ளார். அவல் என்பதற்கு நெற்பொரியிடியல் எனத் தமிழ்ப் பேரகராதி விளக்குகிறது.

சோறு

சங்ககால மக்கள் முதல் இக்கால தமிழர்கள் வரை சோற்றை விரும்பி உண்டிருக்கின்றனர். அரிசியில் நீரை ஊற்றி புழுக்கினால் அது சோறாகின்றது. இதை அடிசில், அயினி, அவில் கூழ். சொன்றி, நிமிரல், புழுக்கல், புன்கம், பொம்மல், மிதவை, மூரல், வத்தம் என்பது போன்ற பல சொற்கள் சோற்றைக் குறித்து வருகிறது. சங்க இலக்கிய நூல்களுள் உணவு பற்றிய செய்திகள் அதிகமாக இடம்பெற்றுள்ளன. அவற்றுள்,

“அமிழ்தன மரபி னூன்றுரை யடிசில்" (புறநானூறு.பா.எ.390)

"பெருஞ்சேய் நெல்லின் கொக்குகிர் நிமிரல்" (புறநானூறு.பா.எ.395)

என புறப்பாடல் வரிகள் சுட்டிக்காட்டுகின்றன.

உட்பக்கத்தில் காழ்ப்பு இல்லாதவற்றை புல்லென தொல்காப்பியர் கூறியுள்ளார். இதன் அடிப்படையில் உண்ணும் சோறு வகைகள் அனைத்தும் புல்லுணவு எனலாம். சோற்றைக் கூலங்களின் அடிப்படையில் தினைச்சோறு, நெற்சோறு. புல்லரிசிசோறு (புற்சோறு), வரகுசோறு என நால்வகையாகப் பிரிக்கலாம். இந்த அடிப்படைகள் தமிழர்கள் நெறியோடு உணவை வகைப்படுத்திய முறையை விளக்குகிறது.

சோற்றை பலவகையாக பெயர்சூட்டி உண்டு மகிழ்ந்தவர் தமிழர். சோற்றுடன் தயிரை சேர்த்துவிட்டால் 'தயிர்சோறு' எனப்படும். புளிச்சாற்றினைக் காய்ச்சி அதனைச் சோற்றோடு சேர்த்து கலக்கிவிட்டால் அது 'புளிச்சோறு (அ) புளியோதரை' என்று வழங்கப்படுகிறது. புளிச்சாற்றிற்கு பதில் எலுமிச்சைப் பழம் சாற்றை கலந்தால் அது 'எலுமிச்சைத் சாதம்' என வழங்கப்பட்டது.

காயவைத்தப் பாலை சோற்றோடு சேர்த்துக் கலக்கினால் அது பாற்சோறு எனவும், பலவகையானக் காய்கறிகளை ஒன்றாக வேகவைத்துக் குழம்பு தயாரித்து சோற்றுடன் சேர்த்துக் கலந்து செய்வது 'கூட்டாஞ்சோறு என்றும் அழைக்கப்படுகிறது. இதுமட்டுமின்றி இரவு நேரங்களில் நிலவின் வெளிச்சத்தில் உண்ணும் உணவிற்கு 'நிலாச்சோறு' எனவும் பெயரிட்டனர். வெளியூர் செல்லும்போது. பசித்த வேளையில் உண்பதற்கு எடுத்துச் செல்லும் உணவு 'கட்டுச்சோறு' எனப்படும். ஆறிப்போன சோற்றைப் 'பழஞ்சோறு' என்றும், ஆறாத சூடான சோற்றைச் 'சுடுச்சோறு' என்றும் வழங்குவர். பச்சரிசியால் ஆக்கப்பட்ட சோற்றை பொங்கல் எனவும் புழுங்கலரிசியால் செய்த சோறு 'புழுங்கல்' எனவும் தனித்தனியான பெயர்களோடு வழங்கப்படுகிறது என தமிழும் தாவரமும் என்னும் நூலின் மூலம் ல.சண்முகசுந்தரம் எடுத்துரைத்துள்ளார். கல்யாணம், குழந்தைப்பேறு முதலிய மங்கலமான நிகழ்வுகளில் சுற்றத்தாரோடு உணவுண்டு மகிழ்கின்ற உணவிற்கு 'சிறுசோறு' என்று பெயர் இதனை அகநானூறு பாடல்வரிகள் எடுத்துரைக்கின்றது.

மரணம் போன்ற அமங்கல நிகழ்வுகளில் பிறருக்கு அளிக்கும் உணவிற்குப் 'பெருஞ்சோறு' என்று பெயர். போர்களத்தில் இறந்துப்போன வீரர்களுக்கு சமைத்துப் படைக்கின்ற உணவிற்கு பெருஞ்சோறு என்று வழங்கப்படுகிறது. இதனை தொல்காப்பியர், 'பெருஞ்சோற்றுநிலை' என்று

"பிண்டம்மேய பெருஞ்சோற்று நிலையும்"(தொல்காப்பியம் .பொ.நூ.65)

எனக் குறிப்பிடுகிறது.

சோறும் சக்கரைப் பொங்கல், வெண் பொங்கல், மிளகுப் பொங்கல். நெய்ப் பொங்கல், தேங்காய்ச் சோறு, பால் பொங்கல். கரும்புச்சோறு. ஊன் சோறு. ஊன்றுவையடிசில் எனப் பலவகையான உணவுவகைகளை பண்டைத் தமிழ் நாகரிகமும் பண்பாடும் என்ற நூலில் (ப.45)-ல் தேவநேயப்பாவாணர் குறிப்பிட்டுள்ளார்.

நெற்சோறு

கூல வகைகளில் சங்கத்தமிழரும் இன்றைய தமிழ் மக்களும் மிகுதியாக நெல்லையே பயன்படுத்துகின்றனர். தமிழுக்குரிய உணவு வகைகளுள் தலைசிறந்தது நெல்லே ஆகும். இது ஒருவித்திலைத் தாவர வகையைச் சார்ந்தது. இளநெல்ா ஐவனநெல் (மலைநெல்) சாலி நெல், சுவல்விளை நெல், வத்தம் நெல் (கருடச்சம்பா). வெண்ணெய் செந்நெல் முதலியவை நெல்லின் வகையைக் குறிப்பிடுவனவாகும். இந்நெல் வகைகளுள் செந்நெல்லே மிகவும் உயர்ந்தவகை நெல் ஆகும் நெற்கதிர்களைப் புலவர்கள் இருங்கதிர். இறங்குகதிர், பிணங்குகதிர், நீடுகதிர், ஆய்கதிர் என பலவகையாக கூறியுள்ளனர்.

நென்மா (ரவை)

பழந்தமிழர் பயன்படுத்திய உணவு வகைகளுள் ஒன்று நென்மா ஆகும். நெல்லின் அரிசியை பெரும்பாணாற்றுப்படை, இடித்த நென்மா உருவாக்கப்பட்டது என

"நென்மா வல்சி தீற்றிப் பன்னாள்" (பெரும்பாணாற்றுப்படை.பா.எ.218)

என்று நென்மாவை உபயோகித்த செய்தியைக் குறிப்பிடுகிறது. தற்கால மக்களும் நென்மாவைக் கொண்டு உப்பு கலந்த உப்புமா போன்ற பல வகைப்பட்ட உணவுப் பொருட்களையும், பண்டங்களையும் செய்து வருகின்றனர்.

பொரி

நெல்லை வறுத்து அதிலிருந்து கிடைக்கப்பெறும் பொரியையே நெற்பொரி என்று வழங்கப்படுகிறது. இன்றைய நாளிலும் கார்த்திகைத் திருநாள். சரஸ்வதி பூஜை. ஆயுத பூஜை, விநாயகர் சதுர்த்தி போன்ற மங்கல நிகழ்விற்கும். சில அமங்கல நிகழ்விற்கும் பொரி குறிப்பாக

நெற்பொரி பயன்படுத்தப்பட்டுவருகிறது. பொரி பற்றிய தகவல்கள் சங்க இலக்கியங்களில் காணப்படுகிறது. இதனை,

"புழுங்க னெல்லின் பொரி" (ஐங்குறுநூறு.பா.எ.4)

என ஐங்குறுநூறும்,

"செந்நெல் வான் பொரி சிதறி அன்ன" (குறுந்தொகை.பா.எ.53)

எனக் குறுந்தொகையும் குறிப்பிடுகின்றது. புழுங்கல் நெல்லையும் செந்நெல்லும் பொரி செய்வதற்காக பயன்படுத்திய செய்தி மேற்கூறிய சங்க இலக்கிய வரிகள் மூலம் அறியமுடிகிறது. பொரி பூப்போன்ற அமைப்பையுடையது. முருகனைவழிபடும்போது பொரியைச் சிதறி வழிப்பட்டனர் என்பதை திருமுருகாற்றுப்படை (231) எடுத்துரைத்துள்ளது. பொற்கலத்தில் பொரியிட்டு அதில் பாலை ஊற்றி உண்பதற்காக கொடுத்தபோது தலைவி அது மிகுதி எனக் கூறி உண்ணாதிருந்தாள் என்பதனை,

"செம்பொற் புனைகலந்து அம்பொரிக் கலந்த

பாலும் பலஎன உண்ணாள்" (குறுந்தொகை.பா.எ.356)

எனக் குறுந்தொகை பாடல்வரி எடுத்துரைக்கிறது.

சோறின் பல வகைகள்

செந்சோறு, இன்சோறு. உப்பில்லாச் சோறு உழுந்தஞ்சோறு ஊன்சோறு, கொழுஞ்சோறு, செஞ்சோறு, நெய்சோறு, பால்சோறு. புளிச்சோறு. வெண்சோறு மூங்கிலரிசி சோறு எனப் பலவகைப்படும்.

இன்சோறு

இனிப்புச் சுவையுடைய பொருட்களைச் சேர்த்தாக்கிய சோற்றுணவை இனிப்புச்சோறு அல்லது இன்சோறு என்று கூறலாம். உணவுகளுடன் இன்சோற்றையும் சேர்த்து வழங்கியதாக,

"இன்சோறு தருநர் பல்வயினுகர" (மதுரைக்காஞ்சி.பா.எ.535)

என மதுரைக்காஞ்சி குறிப்பிடுகிறது. இன்சோற்றை சர்க்கரைச் சோற்றைப் போல இனிப்பு சுவையுடையது எனலாம். சர்க்கரைப் பொங்கல் என இன்றைய வழக்கில் உள்ளதை இதற்கு ஒப்பாகக் கூறலாம்.

உப்பில்லாச் சோறு

உப்பில்லாமல் உண்ணப்படும் சோற்றை உப்பில்லாச் சோறு எனலாம். சங்ககாலத்தில் உப்பும். நெல்லும் சமவிலை என்பதால் அக்காலத்தில் வறுமையில் வாடிய மக்கள் உப்பில்லாச் சோற்றைப் பயன்படுத்தியுள்ளனர்.

வறுமைச் சூழலால் வாடிய தமிழ்ப்பெண் ஒருத்தி உப்பில்லாச் சோற்றை உண்டு வாழ்ந்தாள் என்பதை,

"உப்புஇலாஅ அவிப்புழுக்கல்

கைக்கொண்டு, பிறக்கு நோக்காது" (புறநாநூறு.பா.எ.363)

எனப் புறநானூறு பாடல் மூலம் அறியமுடிகிறது. இன்றைய காலக்கட்டத்தில் உப்பில்லாமல் உண்ணப்படும் உணவு என்பது சில பத்தியக் காலங்களில் மட்டும் வழக்கிலுள்ளது எனலாம். நோயாளிகளை உப்பில்லாத உணவினையே உண்ண பரிந்துரைச் செய்கின்றனர். ஏனென்றால் உடலில்

உப்புச்சத்தை குறைத்தால் உடலில் உள்ள நோய்கள் தீரும் என்பது உண்மை. அதனாலே உப்பில்லா உணவினை உண்ணுமாறு கூறுகின்றனர்.

சங்ககாலத்தில் கணவனை இழந்த கைம்மைப் பெண்கள் உப்பில்லாச் சோற்றை தின்ற செய்தியைப் புறநானூறு பாடல்கள் மூலம் சுட்டிக்காட்டப்பட்டுள்ளது.

உழுந்தஞ்சோறு

சோற்றோடு உழுந்தைச் சேர்த்து செய்யப்படும் உணவு உழுந்தஞ்சோறு ஆகும். கிராமப்புறங்களில் இதை பருப்புச் சோறு என்று வழங்கப்படுகிறது. எண்ணெய் தேய்த்து தலைக்கு குளிக்கும்போது உழுந்தஞ்சோறு தின்றால் உடலுக்கு நல்லது என்ற கருத்துடன் இன்றும் பலர் இதனைச் சமைக்கின்றார்கள். நெய்யுடன் உழுந்தும் சோற்றோடு கலந்துண்டனர் என்ற செய்தியை குறுந்தொகைப் பாடல் வரிகள் எடுத்துரைக்கிறது. உழுத்தம் பருப்பைப் பெய்து ஆக்கிய சோற்றைத் திருமணத்தின்போது உணவாகக் கொடுத்தனர் என்பதினை,

"உழுந்துதலலைப் பெய்த கொழுங்களி மிதவை

பெருஞ்சோற் றமலை நிற்ப" (அகநாநூறு.பா.எ.86)

என்று அகநானூறு பாடல் வரிகள் எடுத்தியம்புகிறது. இவை சங்ககால மக்கள் திருமணத்தன்று உழுந்தஞ்சோற்றைப் பயன்படுத்திய செய்திகளாக விளக்குகிறது.

ஊன் சோறு

சோற்றோடு ஊனைக் கலந்து ஆக்கின் அது 'ஊன்சோறு' எனப் பெயர் பெறும் தற்காலத்தில் ஊன் சோற்றை 'பிரியாணி' என்று அழைக்கின்றனர். பிறமொழிக கலப்புக் காரணமாக ஊன்சோறு என்ற சொல் வழக்கில் திரிந்திருக்கலாம். ஊன்றுவை அடிசில் என்பதும் ஊன்சோற்றைக் குறிப்பதாகும்.

ஊனுக்கு 'மாமிசம்' எனத் தமிழ்ப் பேரகராதி (505) பொருள் கூறுகிறது. “ஊனமுதம் விருப்புற்று” உலகில் இருப்போருக்கு திருவாசகம் மக்களுக்கு அறிவுரை கூறும் வகையில் எடுத்தியம்பி உள்ளது. ஊன் உணவை உண்டால் மனிதனிடம் மிருகத்தன்மை வளரும் என்று பண்டைய தமிழ் மக்களுள் ஒரு சாராரிடம் சில நம்பிக்கைகள் இருந்து வந்துள்ளது. பழந்தமிழர்கள் அசைவ உணவை மிகவும் விரும்பி உண்டனர்.

“துடித்தோட்கை துடுப்பாக

ஆடுற்ற ஊன்சோறு

நெறியறிந்து கடிவாலுவன்" (மதுரைக்காஞ்சி.பா.வ.34)

என்ற மதுரைக்காஞ்சி பாடல் வரிகள் மூலம் சங்கச் சான்றோர்கள் கைகளைத் துடுப்பாகக் கொண்டு கலக்கி ஊன்சோற்றைச் சமைத்து, பிறகு உணவு வேண்டியவர்களுக்கு வழங்கினார்கள் என மதுரைக்காஞ்சியில் சுட்டிக்காட்டப்பட்டுள்ளது.

கொழுஞ்சோறு

கொழுப்புடன் நெய் கலந்து செய்யப்பெற்ற சோற்றினை கொழுஞ்சோறு எனக் கூறப்படுகிறது. இச்செய்தியை.

"நிணம் பெருத்த கொழுஞ்சோற்றிடை” (புறநாநூறு.பா.எ.384)

என் புறநானூறு எடுத்துரைத்துள்ளது.

"அமலைக் கொழுஞ் சோரார்ந்த பாணர்" (புறநாநூறு.பா.எ.384)

என்ற புறநானூற்றுப் பாடல்கள் மூலம் கொழுஞ்சோற்றைப் பாணர்கள் உண்டனர் என்ற செய்தியை புறப்பாடல்கள் மூலம் அறியமுடிகிறது.

செஞ்சோறு

சோற்றின் சிவப்புத் தன்மையைக் கொண்டு செஞ்சோறு' வழங்கலாகியிருக்கலாம். இன்றளவிலும் அரிசியை நன்கு வெண்மைப்படுத்தாமல் சிவப்பாகவே உண்ணும் பழக்கம் குறிப்பிட்ட மக்களிடம் காணப்படுகிறது. அவர்கள் கூறும் காரணம் என்னவென்றால் அரிசியை முழுமையாக பட்டைத் தீட்டப்பட்டால் அதில் உள்ள சத்துக்கள் நீங்கிவிடும் என்பதே அவர்களின்கருத்தாகும். சிவப்பு நெல்லரிசியை 'மணல்வாரியரிசி' என வழங்கப்படுகிறது. கேரள மக்கள் உண்ணும் சோற்றில் சரியாக பட்டைத் தீட்டப்படாமல் இருப்பதால் தவிடு அதிகளவில் கலந்திருப்பதால் அவர்களின் சோறு சிவப்பு நிறத்தில் காணப்படும். இவ்வாறு தவிடு அதிகமிருக்கும் செந்நெல்லால் ஆக்கப்பட்ட சோற்றையே செஞ்சோறு எனலாம். சங்ககாலத்தில் செந்நெல் சோற்றைப் பயன்படுத்திய செய்தியை,

"செந்நெல் வல்சி" (பதிற்றுப்பத்து.பா.எ.75)

என்ற பதிற்றுப்பத்து பாடல் வரியின் மூலம் அறியமுடிகிறது.

நெய்ச்சோறு

சோற்றோடு நெய் கலந்து ஆக்கப்படுவது 'நெய்ச்சோறு' என்று கருதப்படுகிறது. குழந்தைகளுடன் சேர்ந்து நெய்யுடை அடிசில் மக்கள் உண்டனர் என்பதினை.

குய்கொள் கொழுந்துவை நெய்யுடை அடிசில்" (புறநானூறு.பா.எ.190)

என புறநானூறு பாடல் வரிகள் மூலம் அறியமுடிகிறது.

விழாக்கள் கொண்டாடப்படும் நாட்களில் விருந்தினர்கள் விருந்து உணவு உண்பதற்காக நெய்சோற்றை மிகுதியாக விருந்தினருக்குக் கொடுத்தப்பின் மீதமுள்ள சோற்றை குறிஞ்சிப்பாட்டுத் தலைவன் தன் தலைவியுடன் உண்டான் என்பதை.

"பைந்நிணம் ஒழுகிய நெய்ம்மரி அடிசில்

வகையில் வான்றிணைப் புரையோர் கடும்பொடு

விருந்துண் டெஞ்சிய மிச்சல்" (குறிஞ்சிப்பாட்டு.பா.வ.204)

எனக் குறிஞ்சிப்பாடல் வரிகள் எடுத்தியம்புகிறது.

புளிச்சோறு

தமிழர்கள் புளிப்புச்சுவையை சங்ககாலத்திலும், இக்காலத்திலும் விரும்பி உண்ணுகின்றனர். புளிக்கறி, புளிக்கூழ், புளிக்கரைச்சலுடன் ஆக்கிய சோறு முதலிய உணவு வகைகளை உண்ட செய்தியின் மூலம் தமிழர்கள் புளிப்புச் சுவையை அதிகளவில் விரும்பியுண்டனர் என்பதினை அறியமுடிகிறது. புளியில் கலந்தாக்கிய சோறு 'புளிச்சோறு' ஆகும்.

எயிற்றி புவிச்சோற்றை செய்தாள் அதனை ஆமான் சூட்டிறைச்சியுடன் சிறுபாணருடைய சுற்றத்தாருக்கு உணவாக கொடுத்தாள் என்ற செய்தியை.

"எயிற்றியர் அட்ட இன்புளி வெஞ்சோறு

தேமா மேனிச் சில்விளை யாயமொரு

ஆமான் சூட்டின் அமைவரப் பெறுகுவி" (சிறுபாணாற்றுப்படை.பா.எ.175)

என்ற சிறுபாணாற்றுப்படைப் பாடல் வரிகளின் மூலம் விளக்கப்பட்டுள்ளது. புளிச்சோற்றை இன்றைய தமிழர்கள் புளியோதரை என வழக்கில் பயன்படுத்தி வருகின்றனர். பழந்தமிழர் புளிச்சோற்றில் ஈசலைக் கலந்து சமைப்பது வழக்கமாய் இருந்திருக்கிறது. செம்மறியாட்டின் பழுப்பு நிறமுள்ள தயிரில் வரகு அரிசியோடு ஈசலையும் சேர்த்து சமைத்த புளிச்சோறு பற்றி,

"களவும் புளித்தன; விளவும் பழுநின;

சிறு தலைத் துருவின் பழுப்பு உறு விளைதயிர்,

இதைப் புன வரகின் அவைப்பு மாண் அரிசியொடு,

கார் வாய்த்து ஒழிந்த ஈர் வாய்ப் புற்றத்து

ஈயல் பெய்து அட்ட இன் புளி வெஞ் சோறு" (அகநானூறு.பா.எ.394)

என்று அகநானூறு பாடல் சுட்டிக்காட்டியுள்ளது.

மிதவை (பாற்சோறு)

பாற்சோறு பற்றிய தகவல்கள் சங்க இலக்கியங்களில் மிக அதிக அளவில் காணப்படுகிறது. முல்லை நிலத்தில் வாழ்ந்த ஆயர், ஆய்ச்சியா ஆடு, மாடுகளை மேய்த்து வளமான வாழ்க்கையையே வாழ்ந்து வந்தனர். எனவே பாலுக்கும் பால் சார்ந்த பொருட்களுக்கும் குறையில்லாமல் வாழ்ந்துள்ளனர். இவர்கள் சோற்றுடன் பால் சேர்த்து பாற்சோற்றை ஆக்கினர். அவர்கள் வீட்டிற்கு வரும் விருந்தினருக்கு பாலும், பாற்சோற்றினையும் கொடுத்து உபசரித்தனர் என்பதினை.

"பல்யாட்டின நிரை எல்லினர் புகினே

பாலு மிதவை பண்ணாது பெறுகுவீர்" (மலைபடுகடாம்.பா.வ.416)

என்று மலைபடுகடாம் பாடல் வரிகள் பறைச்சாற்றுகிறது. பாற்சோற்றோடு தேனையும் கலந்து உண்ட செய்தியினைப் புறநானூறு பாடல்களின் மூலம் அறியமுடிகிறது. பாயாசம் என வழங்கப்படுவதும் பால்சோற்றின் வகையைச் சேர்ந்ததே எனப் பிங்கல நிகண்டு எடுத்துரைக்கிறது.

மூங்கிலரிசிச் சோறு

குறிஞ்சி நில மக்களின் முக்கிய உணவாக இருப்பது மூங்கிலரிசி. இன்றும் மலைவாழ் மக்களின் முக்கிய உணவாக இருந்து வருகிறது. இந்த மூங்கிலரிசி தோரைநெல், முடந்தை நெல். வெதிர்நெல் என்பன மூங்கில் நெல்லைக் குறிப்பனவாகும். மலைவாழ் மக்கள் அவலிடிப்பதற்கும் மூங்கில் நெல்லை பயன்படுத்திய செய்தியை மலைபடுகடாம் பாடல்கள் எடுத்துரைக்கிறது.

மூங்கில் நெல்லின் வழியாக வந்த அரிசியைச் சோறாக ஆக்கினர். அந்த சோற்றை செய்வதற்கு நீரிற்கு பதில் மோரையே பயன்படுத்தியுள்ளனர். பல வகையான இறைச்சிகளுடன் மூங்கிலரிசிச் சோற்றினைக் கலந்து உணவாக உண்டனர் என்பதினை,

"இன்புளிக் கலந்து மாமோ ராகக்

கழைவளர் நெல்லின் அரியுலை ஊழ்த்து

வழையமை சாரல் கமழ்த் துழைக

நறுமலர் அணிந்த நாறிரு முச்சிக்

குறமகள் ஆக்கிய வாலவிழ் வல்சி

அகமலி உவமை ஆர்வமொடு அளைஇ

மகமுறை தடுப்ப மனைதொறும் பெறுகுவீர்" (மலைபடுகடாம்.பா.வ.179)

என்று மலைபடுகடாம் பாடல் அடிகள் மூலம் அறிய முடிகிறது.

வெண்சோறு

வெண்ணெல் அரிசியைக் குற்றி பின்னர் செய்யப்படும் சோறே 'வெண்சோறு என்று வழங்கலாயிற்று. இது வெண்மையாக இருப்பதால் இப்பெயர் வந்திருக்கலாம். வெண்ணெல்லைப் பற்றி சிறுபாணாற்றுப்படையில்,

"அவைப்பு மாண் அரிசி அமலை வெண்சோறு" (சிறுபாணாற்றுப்படை.பா.எ.175)

என கூறப்பட்டுள்ளது. உழவர்கள் பார்ப்போர் வியக்கும்படி தசைகளைக் கலந்தாக்கிய வெண்சோற்றைக் கூத்தர்களுக்குக் கொடுத்தார்கள் என்ற செய்தியை மலைபடுகடாம் பாடல் எடுத்தியம்பியுள்ளது.

பொரித்த கறியுடன் உண்பதற்குப் புலவரிசிச் சோறு போல நீண்ட சோற்றுப் பருக்கைகளைத் தமிழர்கள் விரும்பியுண்டனர் என்ற செய்தியை புறநானூற்றுப் பாடல் செப்புகின்றன.

முடிவுரை

இவ்வாறு சங்ககால மக்கள் தங்களுக்குக் கிடைத்தப் பொருள்கள் அனைத்தையும் உணவாக உட்கொண்டதுடன் அரிசி சோற்றினை ஓர் முக்கிய உணவாகப் பயன்படுத்தி வந்துள்ளனர் என்பதை அறிய முடிகிறது. மேலும் நெல்லை அரிசியாகக் குற்றி பல்வேறு வகைகளில் உணவாகச் சமைத்து உண்டனர் என்பதையும் அறியமுடிகிறது. இதன் மூலம் சங்ககால மக்களின் இன்றியமையாத உணவாக நெற்சோறு இருந்து வந்துள்ளதையும் அத்தகைய பயன்பாடு இன்று வரை தொடர்ந்து நடைமுறையில் இருப்பதையும் தமிழர் பண்பாட்டின் விழுமியமாய் நெல்அரிசி சோறு பயன்பாட்டில் இருந்து வருவதையும் இக்கட்டுரையின் வாயிலாக அறிய முடிகிறது.

References

முனைவர்கு.வே.பாலசுப்ரமணியன், (ப.ஆ) சங்க இலக்கியம், நற்றிணை மூலமும் உரையும், நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ் பிரைவேட் லிமிட், 41. பி சிட்கோ இண்டஸ்ட்ரியல் எஸ்டேட் அம்பத்தூர், சென்னை. 600098 ஆறாம் பதிப்பு அக்டோபர் 2017.

இளம்பூரணர் உரை, தொல்காப்பியம் பொருள் அதிகாரம், சாரதா பதிப்பகம். சென்னை.600014. முதற்பதிப்பு மே 2005, 13 ஆம் பதிப்பு--2014.

முனைவர் இரா. செயபால், (உ.ஆ) சங்க இலக்கியம். அகநானூறு மூலமும் உரையும். நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ், (பி) லிட்.41-பி, சிட்கோ இண்டஸ்ட்ரியல் எஸ்டேட், அம்பத்தூர்,சென்னை- 600098. ஆறாம் பதிப்பு அக்டோபர் 2017.

முனைவர் இரா. செயபால், (உ.ஆ) இலக்கியம். புறநானூறு மூலமும் உரையும், நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ், (பி) லிட். ஆறாம் பதிப்பு -2017.

முனைவர் இரா. செயபால், (உ.ஆ) சங்க இலக்கியம். குறுந்தொகை மூலமும் உரையும்,நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ், (பி)லிட். ஆறாம் பதிப்பு -2017.

க.ப.அறவாணன், படப்பாளி+சமுதாயம்=இலக்கியம், தமிழ்க்கோட்டம், 11, இரண்டாம் தெரு,மோகன் நகர்,புதுச்சேரி-605005. முதல் பதிப்பு- 09.08.1995.

முனைவர் வி.நாகராசன், (ஊ.ஆ) பத்துப்பாட்டு மூலமும் உரையும், நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ், (பி)லிட். ஆறாம் பதிப்பு -2017.

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:

Attribution 4.0 International (CC BY 4.0)

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