



பண்டைய இலக்கியத்தில் தானிய உணவுக் குறித்த சிந்தனைகள்

ஜே. மார்க்ரெட் அ. *

அ¹ தமிழ்த்துறை, சாராள் தக்கர் கல்லூரி, திருநெல்வேலி-627007, தமிழ்நாடு, இந்தியா

Thoughts on Cereals in Ancient Literature

J. Margaret a,*

^a Department of Tamil, Sarah Tucker College, Tirunelveli-627007, Tamil Nadu, India

* Corresponding Author:

margaret@gmail.com

Received: 09-04-2024

Revised: 18-06-2024

Accepted: 30-07-2024

Published: 30-07-2024



ABSTRACT

Rice is one of the cereal foods eaten by the people of Palantamil. Ancient Tamil land was divided into land areas based on natural structure. The people who lived in their respective lands lived on the food available in those areas. Food is important in human life. Palandamizhar rice was cooked and eaten by turning it into wormy rice. Paddy is pounded and rice is cooked in a plunger made of diamond-cut wood. Samai, varakarisi> pullarisi etc. are also cooked in ovens. More than one hundred and fifty varieties of rice existed in Tamil land during the Sangam period. Food is very important in Tamil culture. They ate too much rice. Tamils have food not only for hunger but also for health. This review article highlights the benefits of rice.

Keywords: Chennel- Red rice, Senjamba, Bullerici-Grass grown rice

முன்னுரை

'உண்டி முதற்றே பிண்டம்' என்பது ஆன்றோர் வாக்கு. உண்டி முதற்றே உலகு இயங்குகின்றது. நமது அடிப்படை உரிமைகளுள் ஒன்று அனைவருக்கும் உணவு கிடைத்தலாகும். பாரதியும் 'தனியொரு மனிதனுக்கு உணவில்லை எனில் இந்த ஜெகத்தினை அழித்திடுவோம்;' என்றான். மனித வாழ்வே உணவிற்காகப் பாடுபடுதல். ஒரு சாண் வயிற்றுக்காக மனிதன் கயிற்றில் ஆடுகின்றான் என்பன உணவின் அவசியத்தையும் முக்கியத்துவத்தையும் உணர்த்துகின்றது. உணவு இல்லாது வறுமை வயப்படும் நிலையை மணிமேகலை 'பசிப்பிணி என்னும் பாவி' என்று உரைத்து 'உண்டி கொடுத்தோர் உயிர் கொடுத்தோரே' என்றும் உரைக்கின்றது. பண்டைய இலக்கியத்தில், தானிய வகையில் ஒன்றான அரிசியின் முக்கியத்துவத்தை விளக்க இக்கட்டுரை முற்படுகிறது.

ஐந்திணை உணவு

உணவுக்காக பல இடங்களுக்கும் சென்றவன் நிலைத்து வாழத் தொடங்கியதிலிருந்து சமூக வாழ்க்கை தொடங்கியது. அதிலிருந்து உணவுப் பயிர்களைப் பயிரிட்டு உண்ணத் தொடங்கினர். நில அடிப்படையில் பயிர்கள் பயிரிடப்பட்டன. மக்கள் வாழ்ந்த நில வேறுபாட்டிற்கேற்ப உணவு முறையும் மாற்றம் பெற்றிருந்தன. பழந்தமிழ் மக்கள் ஐந்திணை நிலங்களில் தங்கள் இருப்பிடங்களை அமைத்துக் கொண்டனர். குறிஞ்சி நில மக்கள் ஐவனம் என்னும் மலை அரிசி, திணை, நெல், மூங்கிலரிசையை உணவாகக் கொண்டனர். முல்லை நில மக்கள் திணைச்சோறு, பால், வரகு, சாமை, முதிரை, மொச்சை,

அவரை போன்ற தானியங்களையும் உண்டனர். மருதநில மக்கள் செந்நெல், வெண்ணெல் அரிசியை உண்டனர். நெய்தல் நில மக்கள் மீன்சார்ந்த உணவினை உண்டனர். பாலை நில மக்கள் வழிப்பறி செய்தலால் கிடைத்த உணவினை உண்டமையாக பழந்தமிழ் இலக்கியங்கள் உரைக்கின்றன.

சங்க இலக்கியங்களில் அரிசி பெறுமிடம்

சங்க இலக்கியங்கள், பழந்தமிழர்கள் பல்வேறு உணவுப் பயிர்களை பயிரிட்டு வளர்த்து விருந்தினர்க்கு வழங்கித் தானும் உண்டமையாக உரைக்கின்றது. பழந்தமிழத்தில் நெல் முக்கிய உணவாக விளங்கியது. பழந்தமிழகத்தில் நெல் முக்கிய உணவாக விளங்கியது. காடைக்கண்ணியரிசி, சமையலரிசி, தினையரிசி, வரகரிசி என பல்வகை அரிசி இருந்தாலும் நெல்லரிசியையே மக்கள் விரும்பி உண்டனர். அரிசி பச்சையரிசி, புழுங்கலரிசி என இருவகைப்படும். தமிழர்கள் புழுங்கல் அரிசியையே விரும்பி உண்டனர். புழுங்கலரிசி உடற்கூட்டைத் தணிக்கவல்லது. அரிசியை உலக்கையால் குத்தி உமி நீக்கி உணவாக உண்டமையை,

“இருங்காழ் உலக்கை இரும்பு முகம் தேய்த்த

அடைப்புமான் அரிசி அமலை வெண்சோறு” (சிறுபாண். 193-194)

என்னும் வரிகளால் அரிசி தூய்மையாக, வெள்ளை அரிசியாகத் தீட்டப்பட்டு சமைக்கப் பட்டமையாக அறியமுடிகின்றது. உழவர்கள் பழஞ்சோறும் ஊறுகாயும் உண்டமையும் புலப்படுகின்றது. சங்க இலக்கியங்கள் தரும் பல்வேறு சான்றுகளால் உலக நாகரீகத்தில் உணவைச் சுவையாகச் சமைத்து உண்டவன் தமிழனே என அறுதியிட்டுக் கூறலாம்.

அரிசியின் சிறப்புகள்

கூத்தராற்றுப்படையில் பரிசில் பெற வந்தோருக்கு நன்னன் சேய் நன்னன் நாட்டில் கிடைத்த மூங்கில் அரிசியையும் கடமானின் இறைச்சியையும் படைத்த செய்தி விளக்கப் பட்டுள்ளது.

“குறமகள் ஆக்கிய வால் அவிழ் வல்சி,

அகம்மலி உவகை ஆர்வமொருர அளைஇ,

மகமுறை தடுப்ப மனைதொறும் பெறுகுவீர்” (மலைபடுகடாம்: 183-185)

என்ற பாடலடிகள் வாயிலாக பழந்தமிழர்கள் தம்மை நாடி வந்தவர்களுக்கு குழந்தைக்கு ஊட்டுவது போல உணவூட்டினர் என்ற செய்தி அறியமுடிகின்றது. உமணர்கள் தங்களிடமுள்ள உப்பைக் கொடுத்து அரிசியைப் பெற்றனர் என்ற செய்தியால் அரிசியின் முக்கியம் தெரிந்திருந்தனர்.

“உமணர் தந்த உப்புநொடை நெல்லின்

அயினிமாஇன்றுஅருந்த” (நற்றிணை 254> 6-7)

என்பதையும் உணரலாம்.

பெண்கள் தங்கள் திருமணத்திற்குப் பிறகு புகுந்த வீட்டில் கணவன் வீட்டாருக்கு இனிமையாகச் சமையல் செய்து வழங்குவர். உடன்போக்காகச் சென்று தலைவனுடன் வாழும் தலைவியைப் பார்த்து வரச் செவிலித்தாய் மறைவாகச் செல்கிறாள். தலைவி சமையல் செய்யும் முறையும் அவள் சமைத்த உணவையும் குறித்து,

“முனிதயிர் பிசைந்த காந்தள் மெல்விரல்

கலிவுறு கலிங்கம் கழா அதுடிஇ

குவளை உண்கண் குய்ப்புகை கமழத்

தாழ்துழந் தட்ட தீம்புளிப் பாகர்

இனிது எனக் கணவன் உண்டலின்

நுண்ணிதின் மகிழ்ந்தன்று ஒண்ணுதல் முகனே” (குறுந்தொகை 167)

என்று கூறுவதில் அரிசிச்சோறு, தயிர்ச்சோறு, காய்கறிச் சமையல், தாளித்த உணவு வகைகளைப் பற்றியும் அதனைத் தலைவன் இனிமையாக உண்டமையும் தெரிகின்றது.

பழந்தமிழர்கள் நெல்லை உரலில் போட்டுக் குற்றி அரிசியாக்கினர். இதற்காகப் பாறை உரல், நிலவுரல் மற்றும் மரத்தில் இரும்புப் பூண் கட்டி உலக்கையையும் தயாரித்ததாக,

“இடுங்காழ் உலக்கை இரும்பு முகம் தேய்த்த

அமைப்புமாண் அரிசி அமலை வெண் சோறு” (சிறுபாண் 193-194)

என்ற பாடல் வரிகளால் அறியலாகின்றது. யானைத் தந்தத்தை உலக்கையாகப் பயன்படுத்திய செய்தியும் காணப்படுகின்றது.

“வயக்களிற்றுக் கோடு அலக்கையாக,

நற்சேம்பின் இலை சுளகா ஆடுகழை

நெல்லை அறை உரலுள் பெய்து இருவாம்” (கலித்தொகை, குறிஞ்சி 5>1-3)

என்ற பாடல் அடிகளிருந்து, நெல் குற்ற மலை நில மக்கள் பெரிய பாறைகளில் குழி அமைத்து அதனை உரலாகப் பயன்படுத்தினர். குற்றிய நெல்லை விசிற சேம்பின் இலையை முறமாகப் பயன்படுத்தினர். ஏழைகளுக்கு உணவு வழங்க காவிரிப் பூம்பட்டினத்தில் சோறு சமைக்கும் அட்டிற் சாலைகளிருந்து கஞ்சி நீர் தெருக்களின் வழியே ஓடிய செய்தியை>

“சோறுவாக்கிய கொழுங்கஞ்சி

யாறுபோலப் பரந்தொழுகி” (பட்டினப்பாலை, 44-45)

எனும் வரிகளால் மக்களுக்கு சோறு சமைத்து இலவசமாக வழங்கியமை புலனாகின்றது.

புல்லரிசி

எறும்பு புற்றில் எறும்பு சேமித்து வைத்த புல்லரிசியைத் தோண்டி எடுத்து உணவாகப் பயன்படுத்திய செய்தியை,

“நுண்புல் அடக்கிய வெண்பல் எயிற்றியர்

பார்வை யாத்த பறை தாள் விளவின்

நீழல் முன்றில் நில உரல் பெய்து

குறும் காழ் உலக்கை ஓச்சி நெடும் கிணற்று

வல் ஊற்று உவரி தோண்டி தொல்லை

முரவு வாய் குழிசி முரி அடுப்பு ஏற்றி

வாராது அட்ட வாடூன் புழுக்கல்” (பெரும்பாணாற்றுப்படை 93-100)

எனும் வரிகளால் அறியலாம்.

‘என்னை புற்கை யுண்டும் பெருந்தோ என்றே’ (புறநானூறு 84)

என்னும் வரியால் புல்லரிசிக் கூழ் உண்ட செய்தி அறியக்கிடக்கின்றது.

பழந்தமிழர்கள் உண்ட உணவு முறை

பழந்தமிழர்கள் உண்பது நாழி, உடுப்பது இரண்டே என்னும் நிலையில் அளவோடு வாழ்ந்தனர். உண்ணும் முன் நீராடி உண்ண வேண்டும். நின்று உண்ணக் கூடாது. உணவு மட்டுமல்ல உணவு சமைத்து பாதுகாத்து வைக்கும் கலங்கள் தூய்மையானதாக இருக்க வேண்டும். வாழையிலை, தேக்கிலை, தாமரையிலை போன்றவற்றைப் பயன்படுத்தினர். பழங்காலத்தில்; உழவர்கள் முந்திய நாள் சமைத்த அரிசி சோற்றை அமிர்தமாக உண்டனர். சமய நூற்கள் 'உடம்பை வளர்த்தேன் உயிர் வளர்த்தேன்' என்று கூறுவதால் உடம்பை நல் உணவளித்து பாதுகாத்தனர்.

முடிவுரை

பழந்தமிழர்கள் அரிசியின் பெருமையை அறிந்திருந்தார்கள். 'உண்டவன் உரம் செய்வான்' என்பதற்கு ஏற்ப நல்ல உணவை உண்ணுதல் அவசியம். இன்று பெரும்பாலும் அரிசி உணவு நம்மிடமிருந்து விடைபெற்றுவிட்டது எனலாம். உணவு உண்டால் தான் உடல் சீராகும். உடல் இருந்தால் தான் உலகில் மனிதர்களாக வலம் வர இயலும் என்பதில் எள்ளவும் ஐயமில்லை.

References

- உ.வே.சாமிநாதர், எட்டுத்தொகை நூல்கள் மூலமும் உரையும், உ.வே.சா.பதிப்பகம், சென்னை. முதற்பதிப்பு மார்ச் 1907
- புலியூர்க்கேசிகன் பத்துப்பாட்டு நூல்கள் மூலமும் உரையும், ஸ்ரீசெண்பக பதிப்பகம் தி.நகர் சென்னை. முதற்பதிப்பு ஜனவரி 2020
- கா.விசயரத்தினம் சங்ககாலத் தமிழர் வாழ்வியல், முதற்பதிப்பு மணிமேகலை பதிப்பகம், சென்னை. ஜனவரி 2016

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