



சங்கத் தமிழர் விருந்தோப்பலில் உணவு

ஜெ. ரமேஷ், நூலகர் ^அ, *, மு. அசோக் குமார் ^அ

^அ உடற்கல்வியியல் துறை, ஸ்ரீ ராமகிருஷ்ண மிஷன் வித்யாலயா கலை மற்றும் அறிவியல் கல்லூரி, கோவை-641020. தமிழ்நாடு, இந்தியா.

Food at Hospitality of Sanga Tamil People

J. Ramesh ^அ, *, M. Ashok Kumar ^அ

^அ Department Physical and Sports Health Education, Sri Ramakrishna Mission Vidyalaya College of Arts and Science, Coimbatore-641020, Tamil Nadu, India

* Corresponding Author:
ramesh@gmail.com

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



ABSTRACT

The essential qualities of hospitality are hospitality, hospitality and insolence. The guest is as gentle as Anichamalar. We can see from Kural that "Anichamalar withers away from the face of the guest, as well as the guest's face is withered by the change of view", Valluvar says, "A feast with the scent of the smell diminishes, and the purpose of the feast falls" (Kural: 90). Tamils knew how to roast, grill and add spices to various types of curries. Also, the literature shows that the Tamils were well aware of how to eat food, the amount to be eaten, the time, etc. In this way, the purpose of this article is to introduce the food habits of the people of that time and the food they prepared for the guests in hospitality.

Keywords: Pickle, Curry, Milk, Honey, Meat, Ivory, Kathuri Tuber

முன்னுரை

விருந்தோம்புவர்க்கு வேண்டிய இன்றியமையாப் பண்புகள் அகமலர்ச்சி, முகமலர்ச்சி, இன்சொல் ஆகியனவாகும். விருந்தினர் அனிச்சமலரைப் போன்ற மென்மைத் தன்மை உடையவர். அனிச்சமலர் முகந்தால் வாடிவிடும் அதே போல் விருந்தினர் முகம் மாறுபட்டு நோக்கினால் வாடிவிடும் தகைமையர் என்பதை வள்ளுவர்,

"மோப்பக் குறையும் அனிச்சம் முகந்திரிந்து

நோக்கக் குழையும் விருந்து" (குறள்:90)

என்று குறள் மூலம் நாம் காணமுடிகிறது.

இரவு நேரத்திலும் முகமலர்ச்சியுடன் விருந்தோம்பும் தலைவியை குறித்து

"அல்லிலாமினும் விருந்து வரின் உவக்கும்

மெல்லியற் குறுமா" (நற்:50)

என்று நற்றிணைப் பாடல் புகழ்கின்றது.

ஒரு நாள் இரண்டு நாட்கள் அல்ல பலரோடு சென்றாலும் முதல் நாள் இனிது வரவேற்றாளோ அதே போல் நாட்கள் தொடர்ந்து அன்போடும் ஆர்வத்தோடும் என்றும் விருப்புடன் வரவேற்கும் பண்பினன் அதியமான் நெடுமானஞ்சி என்பதனை ஒளவையார்,

“ஒரு நாள் செல்லலம்

பயின்று பலரோடு செல்லினும்

தலைகாள் போற விருப்பினன் மாதே” (புறநானூறு பா.101.)

என்று போற்றியுள்ளதை அறிய முடிகின்றது.

பக்குவம் செய்த முறை

உண்ணும் உவைக்குசெய்வது ஒரு கலை பழந்தமிழகம் உண்வை பக்குவம் செய்வதில் முன்னேறி இருந்தது எனலாம். உணவு சமைத்தவளை அட்டிலோள் என நற்றினை பகர்கிறது.

“அட்டிலோன் அம்மா அரிரை” (நற்:120:9)

மதுரைக் காஞ்சி அடிசில் சமைப்பவளை வாலுவள் எனக் குறிக்கிறது.

“நெறியறிந்த கடிவாலுவன்” (மது.36)

சோறாக்கிய முறை

குறமகள் புளியம் பழத்தின் புளிப்பைக் கலந்து மோரை நீராக வார்த்து உலையேற்றி அதில் மூங்கில் நெல்லின் அரிசியைப் போற்று அச்சோற்றினின்று மணம் உண்டாகும்படி நுழாவிச் சோறாக்கினாள் என்பதை.

“இன்புளிக் கலந்து மாமோ ராசுக்

குழையார் நெல்லின் அரியுமை ஊழ்த்து

வழை சாரல் கமழ நுழை

ஈறுமலர் அடைந்த நாறிரு முச்சி

குரலகள் ஆக்கிய வாலயிழ் வல்சி” (மாலை:179-83)

ஊறுகாய் ஆக்கிய முறை

மாங்காயைப் துண்டுகளாக வகிர்ந்து அதில் மிளகுப் பொடியைக் கலந்து கறிவேப்பிலையை தாளித்து ஊறுகாய் ஆக்கினர்.

“சுஞ்சக கறுழஅனைல் பைந்துணர் கெரக்

கொக்கி அனுவவிதிர்ந்த

தலைமான் காடி” (பெரும். 307-10)

என்னும் பெரும்பாணாற்றுப்படை வரிகள் மாங்காயை விதத்தை விளக்குகின்றது. ஊறுவாயாய்க்கும் விதத்தை விளக்குகின்றது.

ஊன் பொரித்த முறை

நெய்யைக் காய்ச்சி உருக்கி அதில் பன்றியின் ஊன் துண்டங்களைப் பெய்து பொரித்ததை.

“குறுந்தா னேற்றைக் கொழுங்க ணல்வினர்

தறுநெய்யுருக்கி நாட்சோ ரீயா

வல்ல னெந்தை பசிதீர்ந் தல்லென” (புற:379:8-10)

எனப் புறப்பாடல் கூறுகின்றது.

சூடான நெய்யில் ஆட்டின் இறைச்சியைப் பெய்து பொரித்தபோது எழுந்த ஓசையானது மதத்தால் மயங்கிய யானையின் நெட்டுயிர்ப்பு உவமையாகப் புறநானூற்றில் கூறப்பட்டுள்ளது. (புறம். 2618-9)

கொதிக்கின்ற நெய்யில் துள்ளி வேகும் கறியோசைக்கு நீர் நிறைந்த பொய்கையில் மழைத்துளி விடுதலானது.

“பகுமாரித் துளிபோல

நெய்துள்ளிய வறை முகக்கவும்” (புற:386:2-3)

எனப் புறப்பாடல் கூறுகின்றது

தமிழர் பலவகைக் கறிவகைகளையும் பண்ணியங்களையும் சூடவும் பொறிக்கவும் மசாலாவைச் சேர்க்கவும் அறிந்திருந்தனர். மேலும் ஊனையும் பிற பொருட்களையும் அட்டதும், சுட்டதும், புழுக்கியதும் பக்குவஞ்செய்த நிலையைக் காட்டுகிறது. உணவைப்

உணவு உண்ணும் நேரங்களும் அளவும்

தமிழர் உணவை இன்ன முறையில் உண்ண வேண்டும். உண்ண வேண்டிய அளவு, நேரம் முதலியவற்றை நன்கு அறிந்திருந்தனர். மக்களில் சிலர் சிறுதீனிக்காரர்களாகவும், சிலர் பெருந்தீனிக்காரர்களாகவும் இருக்கின்றனர். சங்க காலத்தில் உணவிற்குச் சில அளவைகள் இருந்ததாகத் தெரிகிறது.

“உண்பது நாழி உடுப்பவை மிரண்டே” (புறம்:189:5)

உண்பது நாழி அளவு உணவு எனவும், உடுப்பவை இரண்டு என்றும் பழந்தமிழ் மக்கள் கருதி வாழ்ந்தனர் எனக் கூறுகிறது.

நெற்றி வியர்க்கும் படியாக மக்கள் உண்டனர் என்ற செய்தியும் சங்க இலக்கியத்தில் காணப்படுகின்றது.

“பிறைநுதல் வெயர்ப்ப உண்டனர்” (அகம்.207:13)

என அகநானூறுக் கூறுகின்றது.

விலாப்பக்கம் புடைக்கும்படியாக மக்கள் உண்டனர் என்பதனை.

“விலாப்புடை மருங்கு விசிப்ப மாந்தி” (புறம்:. 61:6)

என்னும் வரிகளில் காணமுடிகிறது.

மேற்கூறிய மூன்று பாடல்களிலும் உணவின் அளவு குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது. மற்றொன்று வயிறு நிறைகின்ற அளவிற்கு உண்டனர் என்பது தெளிவு.

காலை உணவு

தற்கால நகர மக்கள் பொதுவாகக் காலை நேரத்தில் சிற்றுண்டி உண்கின்றனர். நாட்டுப் புறங்களில் பெரும்பாலும் காலை உணவாகப் வாழும் மக்கள் பழஞ்சோற்றைப் பயன்படுத்துகின்றனர்.

பகலில் உழைக்கும் உழவர்கள் இரவில் கள் குடித்து மகிழ்ந்து இருப்பார்கள். விடியற்காலத்தில் பழஞ்சோற்றை உண்டனர் என்பதை. இவர்கள்

“அழிகளிற் படுகர் கெளியிட வைகிழ்

பழஞ்சோறயிலும்” (புறம்.399:10-11)

என புறப்பாடல் உரைக்கின்றது.

காலையில் மக்கள் பழஞ்சோறு உண்டனர் எனும் குறிப்பு நற்றிணையிலும் காணப்படுகின்றது.

மதிய உணவு

புது நெற்சோற்றை விலாப்பக்கம் புடைக்க உழவர்கள் உண்டனர். இவர்களது புதல்வர்கள் தென்னம் பழத்தை வெறுத்து, பனம்பழத்தைப் பெறுவதற்காகக் குவிந்து கிடக்கும் வைக்கோல்போரில் ஏறிக் குதித்தனர் எனப் புறநானூறு குறிப்பிடுகின்றது.(புறம்.6:5-11)

வயலில் உழைத்த உழவர்கள் நீர்வேட்கை தணியும் பொருட்டுக்கள்ளை ஆமைப் புழுக்குடன் உண்ட செய்தியை,

“அகன்மர்க் கரித்த விளையல் வெங்கள்

யாமைப் புழுக்கிற் காமம் விடவாறு” (புறம்:212: 2-3)

என்னும் வரிகள் விளக்குகின்றன.

மாலை உணவு

சோற்றைச் சங்ககால மக்கள் விரும்பி உண்டதாகத் வேங்கைப்புவை ஒத்த மூங்கிலரிசிச் சோற்றில் மேட்டு நிலத்தில் பரப்பி, அவரை விதையில் புளியைக் அதனைப் உணவாக உண்டனர் பொழுதில் என்பதனை. அடைந்த தெரிகிறது. விளைந்த நெல் அரிசியை கரைத்துப் புளிங்கூழ் ஆக்கி, துன்பம் நீங்கும்படியாக இரவு துன்பம் நீங்கும்படியாக இரவு உணவாக உண்டனர் என்பதனை.

“வேங்கைப் பூவினன்ன

வேய்கொள் அரிசி மிதவை சொரிந்த

புல்வேய் குரம்பைக் குடிதொறும் பெறுகுவீர்” (மலை:400).

என மலைபடுகடாம் கூறுகின்றது

விருந்தோம்பல் பண்பு

ஒவ்வோர் இல்லத்திலும் நடப்பது அல்லது நடக்க வேண்டியது விருந்தோம்பல். விருந்தோம்பல் தமிழரின் இனிய பண்புகளுள் ஒன்று. தேன்குழல் பாலைப் தந்தாள். தெவிட்டாத பண்ணியம் தந்தாள். சுவையான பருகத் தந்தாள். பின்னர் நல்ல தமிழ் நூல்களையும் செய்தித்தாள்களையும் தந்தாள். வீடு மலர்க்காடு விருந்தினரும் வீட்டாரும் பாடு களி வண்டுகள் என்று எண்ணும்படி எல்லாரும் அமர்ந்து உண்டனர்.

சங்ககால மக்கள் பல்வேறு வகையில் உணவை ஆராய்ந்து உடலுக்கு மருந்துப் பொருள்களுடன் சேர்த்து ஊறுகுராத உண்டனர். அக்கால மருத்துவர்கள் உணவினை இக்காலம்போல் முறையாகப் பகுத்து ஆராயவில்லையானாலும் உணவின் செயல்களைப் பற்றி நன்றாகத் தெரிந்து வைத்திருந்தனர்.

இல்லறத்தில் கணவனும் மனைவியும் இணைந்து ஆற்ற வேண்டிய அறம் விருந்தோம்பலாகும். இல்வாழ்க்கை நடத்தும் கணவனும் மனைவியும் தம் உற்றார் உறவினரைக் காக்க கடமைப்பட்டவர்.

மேலும் தம் இல்லம் நாடிவரும் பிறரையும் உண்டியாலும் உறையாலும் உபசரித்தல் அவர்தம் கடமையாகும் என்று இலக்கியங்கள் கூறுகின்றன.

சங்க இல்லறத்தின் இலக்கியம் இன்றியமையா விருந்தோம்பலை வலியுறுத்துகின்றது. வருவிருந்தோம்பித் விரும்புமாறு அவளுடன் கூடியிருத்தலே வாழ்க்கையின் பொருளென்று நாம் காணமுடியும். தன் அறமாக மனைவி உண்மையான

"அறனெனப் பட்டதே இல்வாழ்க்கை" (குறள்.49)

என்று கூறும் வள்ளுவர்

"இருந்தோம்பி இல்வாழ்வதெல்லாம் விருந்தோம்பி

வேளாண்மை செய்தற்பொருட்டு" (குறள்.81)

கணவன் மனைவியரிடையே எழும் ஊடலைத் தீர்க்க வாயில்களாக விருந்தினர் வரமாட்டார்களாக என்று ஏங்கும் தலைவன்.

"எமக்கே வருகதில் விருந்தே சிவப்பாளன்று சிறிய முள் எயிறு தோன்ற

முறுவல் கொண்ட முகங்காண் அம்மே" (நற்.180)

என்று நற்றிணைப் பாடல் மூலம் அறிய முடிகிறது.

சங்க இலக்கியப் பாடல்கள் மனைவியரிடையே கூறுவதுபோல இன்றைக்கும் கணவன் ஊடல் ஏற்படுவது இயல்பு. அவ்வூடலின் போது இல்லத்திற்கு காட்டி கொள்ளாமல் மறைத்து இன்றும் பல வருகின்ற விருந்தினர் முன் இன்முகத்துடன் உபசரிக்கும் இல்லங்களில் கண்கூடாகக் ஊடலைக் மனப்பாங்கினை காணமுடிகிறது.

இரவு நேரத்தில் விருந்தினர் யாரேனும் வரமாட்டார்களா என்று பார்த்து வாயற்கதை அடைப்பதை பண்டைத் தமிழர் வழக்கமாகக் கொண்டு இருந்தனர். உணவுப் பொருட்கள் குறைவாக இருந்தபோதும் வரும் விருந்தினரை வரிசையாக அமரவைத்து முறையாக உணவிடும்மகளிரை.

"தவச்சிறியதாயினும் மிகப்பல ரென்னாள்

நீ ணெடும் பந்த ஞண்முறை யூட்டும்

இற்பொலி மகடுஉ" (புறம்.331)

என்று புறநானூற்றுப் பாடல் தோன்றுகின்றது. வரகும் தினையுமாகிய உணவுப் பொருட்கள் இரவர் உண்டதனாலும் பெற்றுக்கொண்டு சென்றதனாலும் தீர்ந்துவிட குறியெதிர்ப்பைப் பெறமுடியாத நிலையில் விதைக்கு வைத்திருந்த தினைக்கதிரைக் குற்றிக் குறிஞ்சி நில மகளிர் வந்த விருந்தினர்க்கு உணவிட்டனர். இதனையே வள்ளுவர்.

"வித்துமிடல் வேண்டுங்கொல்லோ விருந்தோம்பி

மிச்சில் மிசைவான் புலம்" (குறள்.85)

என்ற குறளின் விளக்கமாக அமைந்துள்ளது.

ஆற்றுப்படை இலக்கியங்கள் பாணர், பொருநர். கூத்தர் முதலியோரை வள்ளல்கள் பால் ஆற்றுப்படுத்துவதுடன் பண்டைத் தமிழரின் விருந்தோம்பும் பண்பினையும் எடுத்துரைக்கின்றன.

விலையுர்ந்த ஆடைகளைப் புலால் உணவுடன் அரிசிச்சோறு ஆகியவற்றை உணவாக அளித்தான். விருந்தினர் கண்டுகளிக்க ஆடல் பாடல் நிகழ்த்தினான்: களிறுகளையும், பொற்றாமரைகளையும் பரிசாக அளித்தான்; வெண்புரவிகள் பூட்டப்பெற்ற தேரில் ஏற்றி ஏழடி உடன் சென்று வழியனுப்பினான் என்று ஆற்றுப்படை நூல்கள் விளக்குகின்றன.

"விளங்குபொற் காலத்தில் விரும்புவன பேணி

ஆனா விருப்பிற் றானின் நூட்டும்" (சிறு. 244-245)

பண்பினனாகிய நல்லியக்கோடனின் விருந்தோம்பல் பண்பினைச் சிறுபாணாற்றுப்படை போற்றுகின்றது. குறிஞ்சித்திணையில் பெண்கள் விளையாடுவர். மண் மண்வீடு கட்டி கடற்கரையில் சோறாக்கி விருந்தினருக்குப் படைக்கும் ஒரு விளையாட்டு தம்முடைய குழந்தைகளைப் போலவே பொம்மைகள் செய்து திருமணம் நோன்பு கொண்டு வீடுகளில் சென்று அரிசி, சோறு முதலிய உணவுப் பொருட்களை வாங்கி வந்து குழந்தைப் பருவத்திலேயே விருந்தோம்பும் பண்பினை நடத்தி வந்திருக்கின்றனர் என்ற செய்தியை,

"சிறு மூத்தனைப் பேணி சிறு சோறு மகுந்து" (கலி 59)

என அறியலாம். பால், தேன். இறைச்சி, தந்தம். கத்தூரி கிழங்கு முதலிய பொருள்கள் இந்நிலத்தில் கிடைத்தன. விடியற்காலையில் தீரும்படி பலாக்கொட்டை கள்ளுண்டு மகிழ்ச்சியுற்ற உம்முடைய மயக்கம். புளி, மோர் சேர்த்து குழம்பு செய்தனர்.

பலாக்கொட்டை குழம்பில் போடுவது இன்றளவும் பயன்படுத்துகிறார்கள் என்பதை நாம் காண்கிறோம்.

அகநானூற்றில் கிடைக்கும் நாற்பது பாடல்களிலும், விருந்தோம்பும் பண்பாட்டைப் முல்லைத் திணைப் பார்க்கலாம். வரகுச் சோறும், சேதாவின், வெண்ணையும். புளிச்சோறும், சோளமும், எள்ளும், கொள்ளும், அவரையும். பக்குவமாக ஆயர்குல துவரையும் விளைவித்துச் சமைத்துப் மக்கள் விருந்தினர்க்கு வழங்குவர் என்று அகநானூற்று பாடல்களால் அறியலாம்.

"விருந்தும் பெறுகுநன் போலும் திருந்திழை" (360)

என்பது தலைவியின் விருந்தோம்பும் பண்பாட்டை வலியுறுத்தும்.

இந்நிலத்தில் பால், கிடைத்தன. கால்நடை வளர்ப்பு. தயிர். மோர். வெண்ணெய் விவசாயம் முக்கிய தொழிலாகும். அதிகமாகக்

"கவைக் கதிர் வரகின் அவைப்புறு வாக்கல்

தாது எரு மறுகின் போதொடு பொதுளிய

வேளை வெண்பூ வெண் தயிர்க் கொளிஇ

ஆய்மகள் அட்ட அம் புளி மிதவை

அவரை கொய்யநர் ஆர மாந்தும்" (புறம் .215)

வரகினைக் குற்றி எடுத்து வடிக்கப்பட்ட சோற்றையும், வேளைச் செடியின் வெள்ளிய பூவினை தயிரில் இட்டு இடைமகள் சமைத்த அழகிய புளித்த கூழையும். அவரைக் உணவு சமைத்து கொய்யு ஆயர்மகளிர் கொடுத்தனர். நீர் ஊற்றி வைத்த புளித்தண்ணி போன்ற செய்திகளும் கிடைக்கின்றன. மலைபடுகடாம், பெரும்பாணாற்றுப்படையில் காய், அரிசி, பருப்பு எல்லாவற்றையும் சேர்த்து சமைத்த செய்தி நமக்கு கிடைக்கிறது. விதைக்காக வைத்திருந்த தினை அரிசியை எடுத்து சமைத்தனர். இதனை,

"வரகும் திணையும் உள்ளவை எல்லாம்

குரல் உணங்கு விதைத்தினை உரல்வாய்ப் பெய்து

சிறிது புறப்பட்டன்றோ இலளே" (புறம்.333)

என்று புறநானூற்றுச் செய்தியில் காணமுடிகிறது.

பண்டைக் கால மகளிர் விருந்தோம்பும் பண்பு மிக்கவராய் வரும் விருந்தினருக்கு அரிய உணவுகளைச் சமைத்து விருந்தோம்பினர். அப்பெண்களுள் சமைக்கும் கலையையே தாம் செய்யக்கூடிய தொழிலாக மேற்கொண்டு வாழ்ந்த மகளிரும் இருந்துள்ளனர். அப்பெண்கள் அடுமகளிர் எனப்பட்டனர். புறநானூற்றுப் பாடல் ஒன்று அடுமகள் சமைத்த பாங்கினைப் பின்வருமாறு கூறுகிறது.

"அடுமகள் முகந்த வளவா வெண்ணெல்

தொடிமான் உலக்கைப் பரு உக்குற் றரிசி

மெய்களைந் தினணாடு விரை இ

மூழ்ப்பப் பெய்த முழுவவிழ்ப் புழுக்கல்" (புறம்.399:1-9)

சோறாக்கும் பெண் முகர்ந்து கொணர்ந்த எடுத்து அரிசி கொண்டாக்கிய சோற்றைக் காடி வெண்ணெல்லைக் குற்றி நீர்பெய்த வெள்ளுலையில் பெய்து கொண்டு மாங்கனிகளைப் பிசைந்து செய்த நறிய புளிக்குழம்பும், கரிய பெரிய வரால் இறைச்சியும் கோட்டையுடைய சுறா மீனினது துண்டமாகிய கொழுவிய இறைச்சியும் வயல்களிற் படர்ந்த வள்ளைக் கீரையும், சிறுகொடியாகிய பாகற்காயும், பாதிரியின் முதிர்ந்த அரும்பினது இதழை விரித்தாற் போன்ற தோலை நீக்கி இனமாகியவற்றோடு கலந்து மென்மை உண்டாக மூடும்படியாகப் பெய்த முழுத்த சோறு என்பதாகும்.

விடியற்காலத்தில் மென்விரலால் கரைத்துக் திரட்டி எடுத்து வேறு ஒரு நன்றாக உறைந்திருந்த தயிரைக் தனது கடைகின்றாள். ஓர் ஆய்மகள். வெண்ணெய்யைத் பாத்திரத்தில் வைத்துக்கொண்டாள். மோர்ப் பானையை மென்மையாகச் சும்மாட்டின்மீது வைத்துத் தலையில் சுமந்து சென்று அருகிலுள்ள ஊர்களில் அன்றாடம் விற்று வருகிறாள்.

"நள்ளிரு விடியல் புள் எழப் போகிப்

புலிக்குரல் மத்தம் ஒழிப்ப வாங்கி

புகர்வாய்க் குழிசி பூஞ்சமட் டிரிஇ

நாள் மோர் மாறும்" (பெரும்.156:60)

தலைவியினிடம் பேரன்பு கொண்டு பாதுகாத்தும் அவளுக்கு வேண்டிய உணவு கொடுத்தும் தலைவியைக் குழந்தைப் பருவத்திலிருந்து கண்ணுங் கருத்துமாய்ப் பேணிக்காக்கும் பொறுப்பு செவிலித்தாய் என்பவளுக்கு உண்டு.

குழந்தைப் பருவத்திலுள்ள தலைவியைச் செம்முது செவிலித்தாய் உண்ண உணவும் பாலுங் கொடுத்து வளர்ந்ததை. பெண்டாகிய

"பிரசங் கலந்த வெண்கவைத் தீம்பால்

விரிகதிர்ப் பொற்கலத் தொருகை யேந்திப்

புடைப்பிற் சுற்றும் பூந்தலைச் சிறுகோல்

உண்ணென்று ஒக்குபு புடைப்பத் தெண்ணீர்" (நற்.110-113)

என்றும்,

"மணிசெய் மண்டைத் தீம்பால் ஏந்தி

ஈனாத் தாயார் மடுப்பவும் உண்ணாள்" (அகம்.105:5-6)

என்றும் பெண்ணுக்குச் செய்ய வேண்டிய சடங்குகளை சங்ககால மக்கள் செய்ததை அறியமுடிகிறது.

முடிவுரை

இவ்வாறு சங்க கால மக்கள் விருந்தோம்பல் பண்பில் தலைசிறந்திருந்தனர் என்பதை அறிய முடிகிறது. மேலும் அக்காலத்தில் வீட்டிற்கு வரும் விருந்தினர்களின் நிலையை அறிந்து அதற்கேற்றவாறு உணவுகளைச் சமைத்துத் தந்தனர் என்பதையும் அறியமுடிகிறது. இதனால் சங்க மக்கள் உணவு சமைப்பதையும் அதைப் பரிமாறும் விதத்தையும் நன்கு அறிந்திருந்தனர் என்பதை அறியமுடிகிறது.

References

- முனைவர் அ.கந்தசாமி - பழந்தமிழரின் பழக்கவழக்கங்கள் - உலகத் தமிழாராய்ச்சி நிறுவனம் - 2013.
- புறநானூறு, முனைவர். கு வெ பாலசுப்பிரமணியன் (உரை), முதல் பதிப்பு ஏப்ரல் 2004, நியு செஞ்சுரிபுக் ஹவுஸ் (பி)லிட், 41, சிட்கோஇண்டஸ்டிரியல் எஸ்டேட், அம்பத்தூர், சென்னை-98
- குறுந்தொகை, முனைவர். கு வெ பாலசுப்பிரமணியன் (உரை), முதல் பதிப்பு ஏப்ரல் 2004, நியு செஞ்சுரிபுக் ஹவுஸ் (பி)லிட், 41, சிட்கோஇண்டஸ்டிரியல் எஸ்டேட், அம்பத்தூர், சென்னை-98
- சிறுபாணாற்றுப்படை, முனைவர். கு வெ பாலசுப்பிரமணியன் (உரை), முதல் பதிப்பு ஏப்ரல் 2004, நியு செஞ்சுரிபுக் ஹவுஸ் (பி)லிட், 41, சிட்கோஇண்டஸ்டிரியல் எஸ்டேட், அம்பத்தூர், சென்னை-98
- பெரும்பாணாற்றுப்படை, முனைவர். கு வெ பாலசுப்பிரமணியன் (உரை), முதல் பதிப்பு ஏப்ரல் 2004, நியு செஞ்சுரிபுக் ஹவுஸ் (பி)லிட், 41, சிட்கோஇண்டஸ்டிரியல் எஸ்டேட், அம்பத்தூர், சென்னை-98
- பதிற்றுப்பத்து, முனைவர். கு வெ பாலசுப்பிரமணியன் (உரை), முதல் பதிப்பு ஏப்ரல் 2004, நியு செஞ்சுரிபுக் ஹவுஸ் (பி)லிட், 41, சிட்கோஇண்டஸ்டிரியல் எஸ்டேட், அம்பத்தூர், சென்னை-98
- ஐங்குறுநூறு, முனைவர். கு வெ பாலசுப்பிரமணியன் (உரை), முதல் பதிப்பு ஏப்ரல் 2004, நியு செஞ்சுரிபுக் ஹவுஸ் (பி)லிட், 41, சிட்கோஇண்டஸ்டிரியல் எஸ்டேட், அம்பத்தூர், சென்னை-98

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