



தமிழ் இலக்கியங்களில் குழிசி

சோ.நடராசு அ. *

அ¹ தமிழ்த்துறை, தவத்திரு சாந்தலிங்க அடிகளார் கலை அறிவியல் தமிழ்க்கல்லூரி, பேரூர், கோயம்புத்தூர்-10, தமிழ்நாடு, இந்தியா.

Tamil Ilakkiyangalil Kuzhisi

S. Nataraj a,*

^a Department of Tamil, Thavathiru Santhalinga Adigalar Arts Science Tamil College, Perur, Coimbatore – 10, Tamil Nadu, India

* Corresponding Author:
natarajs@gmail.com

Received: 11-04-2024
Revised: 22-06-2024
Accepted: 30-06-2024
Published: 31-07-2024



ABSTRACT

"Those who give food are those who give their lives" is the saying of Manimegalai and Puranahunu. According to this concept, those who gave food are considered as givers of life. Food is to satisfy hunger. Such food is varied. They also cook the various types of food available to us in different ways; are creating. Although they can be prepared in many ways, the most common method is to cook them in the oven with a kalan. These types of cooking pots are now available in many types and in various metals. This review article aims to highlight the pot used for cooking food in Tamil literature.

Keywords: Food, Cooking, Stove, Pot, Utensil, Sanga Literature, Tamil

முன்னுரை

உணவு என்பது மனிதனின் அடிப்படைத் தேவைகளுள் ஒன்று. இத்தகைய உணவின் அருமையை, s“ஐயமிட்டு உண்” என்று ஓளவையார் குறிப்பிடுகின்றார். அதாவது உணவை அனைவருக்கும் பகிர்ந்து உண்ணுதல் வேண்டும். இவ்வாறு கிடைக்கும் உணவுகள் பலவகைப்படும். பசியைப் போக்கும் உணவுகள் பல முறைகளில் தயாரிக்கப்படுகின்றன. அவற்றுள் அதிகமாகத் தயாரிக்கப் பயன்படுத்தப்படும் முறை அடுப்பில் கலன்கள் வைத்துத் தயாரிக்கப்படும் முறையே ஆகும். பெரும்பாலான உணவுகள், உணவுப் பொருட்கள் தயாரிப்பதற்குக் காரணமாக அமைவது அடுப்பும் அதில் வைக்கப்படும் கலனுமாகும். இந்தக் கலன்களைப் பழந்தமிழ் இலக்கியங்கள் குழிசி என்ற சொல்லால் குறிப்பிடுகின்றது. அவ்வகையில் இந்தக் குழிசியைக் குறித்து ஆராய்வதாகத் “தமிழ் இலக்கியங்களில் குழிசி” என்ற இவ்வாய்வுக் கட்டுரை அமைகிறது.

குழிசி - சொல்லும் பொருளும்

குழிசி என்ற சொல் குழியை உடைய கலன் எனப் பொருள்படும். குழியை உடைய கலனாகிய பாணையைக் குறிக்கும் நோக்கில் தமிழ் இலக்கியங்களில் இச்சொல் பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளது.

புறநானூற்றில் குழிசி

தமிழ் இலக்கியங்களில் மிகவும் பழமையானதும் வரலாற்றுச் செய்திகள் பலவற்றை உள்ளடக்கியதும் ஆன நூல் புறநானூறு. புறநானூறு தமிழர்தம் வாழ்வியல் பண்பாட்டுக் களஞ்சியமாக அமைந்து பல்வேறு செய்திகளை எடுத்துக்கூறும் நூலாகத் திகழ்கிறது. சிறப்புமிக்க இந்நூலில் குழிசி எனப்படும் பாளை நான்கு இடங்களில் பயன்படுத்தப்பட்டிருப்பது தமிழர் வாழ்வியலில் பாளை பெற்றிருந்த இடத்தை உணர்த்துகிறது.

புறநானூற்றின் 25ஆம் பாடல்,

“இருங்கண் குழிசி கவிழ்ந்து இழுது பறப்ப” (புறநானூறு - பா.எ - 25, பா.அ - 2)

என்று குறிப்பிடுகிறது. தன்னை ஒத்த அரசன் கரிகாலன் தன் வலிமையால் தாக்கிய வேல் தன் முதுகிலும் காயப்படுத்தியதை எண்ணி நாணம் கொண்ட அரசன் பெருஞ்சேரலாதன் போர்க்களத்திலேயே உயிர் துறக்கும் உண்ணா நோன்புடன் தன் வாளைத் தன்முன் நிறுத்தி வடக்கு நோக்கி அமர்ந்திருக்கிறான். இத்தகைய சூழலில் சமைக்கும் உண்கலமாகிய பாளை நெய் மறந்து கவிழ்ந்து கிடந்தது என இப்பாடல் குறிப்பிடுகிறது. மேலும் புறநானூற்றின் 168ஆவது பாடல்,

“மான்தடி புழுக்கிய புலவநாறு குழிசி” (புறநானூறு - பா.எ - 168, பா.அ - 9)

என்று குறிப்பிடுகிறது. மான்கறி நாற்றம் வீசும் உண்கலத்தைப் பற்றி இப்பாடலடி எடுத்துக் கூறுகிறது. இதன்வழி அசைவ உணவுக்குக் குழிசி எனப்படும் பாளையைப் பயன்படுத்தியுள்ள செய்தியை அறியமுடிகிறது. மேலும் புறநானூற்றின் 251ஆம் பாடல்,

“வெண்கோடு தோன்றாக் குழிசி” (புறநானூறு - பா.எ - 251, பா.அ - 5)

என்று சமையல் பாத்திரமாகிய குழிசியைப் பற்றிக் குறிப்பிடுகிறது. மேலும் 371ஆம் பாடல்,

“முரவு வாய் ஆடுறு குழிசி” (புறநானூறு - பா.எ - 371, பா.அ - 5)

என்று குழிசியைப் பற்றிக் குறிப்பிடுகிறது. இதில் சிதைந்த வாய்ப்பகுதியை உடைய சமைக்கும் கலனாகிய பாளை என்று குழிசி குறிப்பிடப்படுகிறது.

பத்துப்பாட்டு நூல்களுள் குழிசி

சங்க இலக்கியங்கள் எனப் போற்றப்படும் பத்துப்பாட்டு நூல்களுள் பெரும்பாணாற்றுப்படை மற்றும் மலைபடுகடாம் ஆகிய நூல்கள் குழிசி என்பப்படும் சமையல் பாளையைப் பற்றிக் குறிப்பிடுகின்றன. பெரும்பாணாற்றுப்படையின்,

“முரவுவாய்க் குழிசி முரி அடுப்பு ஏற்றி” (பெரும்பாணாற்றுப்படை - 96)

என்று குழிசி பற்றி எடுத்துக் கூறுகிறது. அதாவது வாய்ப்பகுதி சிதைந்த சமையல் பாளையை அடுப்பில் வைத்து உணவு தயாரித்த செய்தியை இதன்வழி அறியமுடிகிறது. சிறிதாக ஒடுங்கிவிட்டாலோ அல்லது உடைந்துவிட்டாலோ வேறு பாத்திரம் அல்லது கலன் வாங்கிவிடும் இன்றைய வாழ்வியல் சூழலில் வாய்ப்பகுதி சிதைந்த பாளையையும் பயன்படுத்திய திறத்தையும் பாளை எனப்படும் குழிசியின் அருமையையும் இதன்வழி அறியமுடிகிறது. இதைப்போல மலைபடுகடாம்,

“வனை கலதிகிரியின் குழிசி சுழலும்

துணை செலல் தலைவாய் ஓவு இறந்து” (மலைபடுகடாம் - 475,476)

என்று குழிசி உருவாகும் முறை பற்றிக் குறிப்பிடுகிறது. அதாவது ஈரமான பதப்படுத்திய மண்ணைச் சக்கரத்தில் இட்டு பாளை செய்துள்ளனர் என்ற செய்தியை இவ்வடிகள் வழி பெறமுடிகிறது.

சீவக சிந்தாமணியில் குழிசி

ஐம்பெரும்காப்பியங்களுள் ஒன்றாகத் திகழும் சீவகசிந்தாமணி குழிசி குறித்து,

“கூர் உளி முகம்பொரக் குழிசி மாண்டன” (சீவக சிந்தாமணி - 2229)

என்று எடுத்துக் கூறுகிறது. கூரிய உளியால் செய்யப்படுவதால் நடுவில் உள்ள குழிசியாகிய பாணை சிறப்புற்றதாக இப்பாடலடி விளக்குகிறது.

பெருங்கதையில் குழிசி

கொங்குவேளிர் செய்த சமணசமயக் காப்பியம் பெருங்கதை. உதயணனைப் பாட்டுடைத் தலைவானக் கொண்டு எழுதப்பட்ட இந்நூல் குழிசியாகிய பாணையை உருவாக்கும் செய்தியை எடுத்துக் கூறுகிறது. பெருங்கதையின்,

“அடிதொடைக்கு அமைந்த கிடுகுடைக் காப்பிற்

காழமை குழிசிக் கதிர்த்தவா ரத்துச்” (பெருங்கதை - உஞ்சைக் காண்டம் - பா.அ - 13,14)

என்ற பாலடிகளின்வழி அறியமுடிகிறது. அதாவது சிறந்த மரங்களைக் கொண்டு உருவான சக்கரத்தைக் கொண்டு பாணையைச் செய்துள்ளதை இதன்வழி அறியமுடிகிறது.

குழிசியின் பயன்கள்

குழிசி எனப்படும் பாணை சமையற் கலனாகப் பயன்பட்டதை பல்வேறு இலக்கியச் சான்றுகள் வழி அறியமுடிகிறது. மண்பாணைகளில் சமைக்கும் போது உணவின் மீது வெப்பம் சீராக, மெதுவாக பரவுகிறது. இது உணவை சரியான முறையில் சமைக்க உதவுகிறது. மேலும் மண்பாணைகளில் உள்ள நுண்துளைகள் மூலம் நீராவி, காற்று உணவில் ஒரே சீராக ஊடுருவி உணவை சமைக்க உதவுகிறது. மண் பாணைகளில் சமைக்கும் உணவு ஆவியில் வேகவைத்த உணவைப்போன்ற தன்மையை பெறுகிறது. இதைக் கருத்தில் கொண்டே நமது முன்னோர்கள் உலோகங்கள் பலவாறாகக் கிடைத்த அக்காலத்திலும் சமைப்பதற்குப் பாணையைப் பயன்படுத்தி உள்ளனர்.

முடிவுரை

குழிசி என்ற சொல் சமையல் செய்யப் பயன்படும் பாத்திரமான பாணையைக் குறித்து வருகிறது. குழிசி எனும் சொல் அதிகமாகப் புறநானூற்றுப் பாடல்களில் அமைந்து காணப்படுவதைக் கொண்டு தமிழர்கள் உணவு சமைக்கப் பாணையைப் பயன்படுத்திய செய்தி பெறப்பட்டது. பாணை தயாரிப்பது குறித்து நூல்கள் குறிப்பிடுவதிலிருந்து பாணையின் இன்றியமையாமை பெறப்பட்டது. முடிவாகப் பாணை எனப்படும் குழிசி சமைக்கப் பயன்படுத்தப்படும் கலனாக இருந்ததும் அதன்வழி உடல்நலம் உள்ளிட்ட பல்வேறு நலன்களைப் பெற்று மக்கள் வாழ்ந்ததும் இக்கட்டுரையின் வழி எடுத்துக்கூறப்பட்டது.

References

- புறநானூறு, சைவசித்தாந்த நூற்பதிப்புக்கழகம், சென்னை. முதற்பதிப்பு: 1947.
 உருத்திரங்கண்ணனார் - பெரும்பாணாற்றுப்படை, எழிலகம், செய்யாறு. பதிப்பு: 1996.
 பெருங்கௌசிகனார் - மலைபடுகடாம், வைஜெயந்தி அச்சுக்கூடம், சென்னை. பதிப்பு: 1912.
 ஓளவையார் - ஆத்திச்சூடி, சாரதா பதிப்பகம், சென்னை. பதிப்பு: 2003.
 கொங்குவேளிர் - பெருங்கதை, டாக்டர் உ.வே.சாமிநாதையர் நூல் நிலையம், சென்னை. பதிப்பு: 1987.
 திருத்தக்கதேவர் - சீவகசிந்தாமணி, சாரதா பதிப்பகம், சென்னை. பதிப்பு: 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