



பழந்தமிழர் உணவு முறைகளில் மீன் உணவு

சு. ஆனந்தவேல் அ. *

அ தமிழ்த்துறை, பாரதியார் பல்கலைக்கழகம், கோயம்புத்தூர்-46, தமிழ்நாடு, இந்தியா

Fish Food in Palandamizhar Diet

S. Ananthavel a, *

^a Department of Tamil, Bharathiar University, Coimbatore-46, Tamil Nadu, India

* Corresponding Author:
ananthavels@gmail.com

Received: 09-04-2024
Revised: 18-06-2024
Accepted: 30-06-2024
Published: 31-07-2024



ABSTRACT

There is no system of classification of vegetarianism and non-vegetarianism in food systems in Palanthami. Palandamizhars have been consuming foods that are available from the land and the environment. In this diet there is a mixture of plant foods and animal foods. Fish has been the staple food of the people of Neythal and a favorite food of the natives. Fish are caught in sea, canal, river and field. The weaving of shark hunting was meant to herald the prowess of the land man. References to the method of cooking fish as food and the use of fish oil for lighting lamps are widely found in Sangha literature.

Keywords: Fish, Fish Oil, Shark, Shark Hunting, Tamil, Bengal, Punari, Pouvam, Seafood Dip, Shark's Line, Kotsura, Varipulyan

முன்னுரை

உயிர்களின் அடிப்படைத் தேவைகளுள் முதன்மையானது உணவு. அனைத்து உயிர்களும் தமது வாழ்நாளின் பெரும்பகுதியை உணவுத் தேடலிலேயே செலவிடுகின்றன. உணவிற்காக வேட்டையாடுதல், உணவை உற்பத்தி செய்தல், இயற்கையில் விளையும் காய், கனி, கிழங்கு வகைகளை உணவாகக்கொள்ளுதல் என்று உணவுசார் நடத்தைகள் அமைகின்றன. உற்பத்தி முறை என்ற அறிவு மனித சமூகத்தில் தோன்றுவதற்கு முன்பாக மற்ற உயிரினங்களைப் போன்று மனிதனும் இயற்கையில் கிடைப்பனவற்றையும் பிற உயிர்களையும் வேட்டையாடி உணவாகக் கொண்டான். குறிஞ்சி, முல்லை, நெய்தல், பாலை என்று நான்கு நிலங்களில் வேட்டையாடுதலே அந்நிலம் சார் மக்களின் உணவுத் தேவையை நிறைவு செய்தது. குறிஞ்சியில் தினை, செந்நெல் உற்பத்தியும், முல்லையில் காட்டெரிப்பு வேளாண்மையும், மருதத்தில் வேளாண் உற்பத்தியும், நெய்தலில் உப்பு விளைவித்தலும் மனித சமூகம் நாகரிகமடைந்த நிலையில் தோற்றம் பெற்றன. காலப்போக்கில் மனித சமூகத்தில் வேட்டையாடுதல் என்பது ஒட்டுமொத்த மனிதக் கூட்டத்தின் உணவுத் தேவையை நிறைவுசெய்யவில்லை. மேலும் மனிதன் உண்ணும் விலங்குகளின் எண்ணிக்கைக் குறைந்துகொண்டே சென்றதனால் சில விலங்குகளை வளர்த்து அவற்றின் எண்ணிக்கையைப் பெருக்கி உணவாக உட்கொள்ள வேண்டிய நிலை ஏற்பட்டது. இதன்காரணமாக கால்நடை வளர்ப்பும், வேளாண்மையும் மனிதன் வாழ்வில் இன்றியமையா இடத்தைப் பெற்றன. புவி அமைப்பில் நிலப்பரப்பினைக் காட்டிலும் நீர்ப்பரப்பாகிய கடற்பரப்பு மிகுந்திருப்பதால் கடலில் இருந்து பெறப்படும் உணவை மனிதன் பயன்படுத்தத் தொடங்கியிருக்க வேண்டும். சங்க இலக்கியங்களில் பல இடங்களில் உப்பு அமுது (உணங்கு திறம் பெயர்ந்த வெண்கல் அமிழ்தம், அகம்.207:2) (கடல்விளை அமிழ்தின் கணம்சால் உமணர், அகம்.169:6), (கடல்விளை அமுதம் பெயற்கு ஏற்று ஆஅங்கு, நற்.88:4) என்று சுட்டப்படுகிறது. நிலம்சார்ந்த

வேட்டைத் தொழிலைப் போன்றே கடலில் வாழும் உயிர்களையும் மனிதன் வேட்டையாடி உணவாகப் பயன்படுத்தத் தொடங்கியதிலிருந்து மீன் உணவு மனித வாழ்வில் இடம்பெற்றது எனலாம். கடல் குறித்தும் மீன்கள் குறித்தும் தெளிவான சிந்தனை உடையவர்களாக பழந்தமிழர் இருந்ததைச் சங்க இலக்கியங்கள் காட்டுகின்றன. கடலைக் குறிப்பிடும் சொற்கள் பழந்தமிழ் இலக்கியங்களில் மிகுந்துள்ளதே இதற்குச் சான்று. மரக்கலங்களைக் கொண்டு கடலில் மீன்களைப் பிடித்துச் சமைத்து உண்ணும் பழக்கம் உடையவர்களாகத் தமிழர் இருந்தனர். அவர்கள் உணவாகப் பயன்படுத்திய மீன்கள் குறித்தும் அவற்றை அவர்கள் பெற்ற முறைகுறித்தும் ஆராயும் விதமாக இக்கட்டுரை அமைகிறது.

மீன் என்னும் சொல்லாட்சி

சங்க இலக்கியங்களில் மீன் என்னும் சொல்லாட்சி மிகுந்து காணப்படுகின்றன. பெரும்பாலும் புற இலக்கியங்களில் இடம்பெறும் மீன் எனும் சொல் விண்மீன்களைக் குறிப்பதாகவும் அக இலக்கியங்களில் இடம்பெறும் சொல் நீர்வாழ் மீன்களைக் குறிப்பதாகவும் அமைந்துள்ளதைக் காணமுடிகிறது.

பல்மீன் நடுவண் பால் மதி போல	(சிறுபாண்.219)
வரும் வைகல் மீன் பிறழினும்	(மதுரை.108)
மீன் திகழ் விசம்பில் பாய் இருள் அகல	(புறம்.25)
மாரி வானத்து மீன் நாப்பண்	(புறம்.396)

என்னும் அடிகள் விண்மீனைச் சுட்டி நிற்கின்றன. இவ்வாறு வேறு பல இடங்களிலும், பன்மீன் நாப்பண் திங்கள் (புறம்.13), மீன் பூத்து அன்ன உருவ ஞாயில் (புறம்.21) என்று மீன் என்னும் சொல் விண்மீனைக் குறிக்கின்றது.

அகப்பாடல்களில் மீன் என்னும் சொல் விண்மீன், நீர்வாழ் மீன் என்னும் இரண்டு பொருளிலும் கையாளப்பட்டுள்ளன எனினும் நீர்வாழ் மீன் என்னும் பொருளில்தான் மிகுதியாகக் கையாளப்பட்டுள்ளன. தலைவியின் கண்களுக்கு ஒப்பாக சில இடங்களிலும் நெய்தல் நில உணவுப் பொருளாகப் பல இடங்களிலும் பயின்று வந்துள்ளது. சான்றாக,

கொழுமீன் தடியொடு குறுமகள் கொடுக்கும்	(அகம்.60)
எறிதிரை தந்திட இழிந்த மீன் இந்துறை	(கலி.121)
பாணர் பசு மீன் சொரிந்த மண்டை போல்	(குறுந்.169)
கடல் மீன் தந்து கானல் குவைஇ	(நற்.388)

என்னும் பாடல்களில் நீர்வாழ் மீன் என்னும் பொருளில் இடம்பெறுவதைக் காணமுடிகிறது. எனவே மீன் என்னும் சொல் விண்மீனையும் கடல்மீனையும் குறிக்கும் பலபொருள் ஒருசொல்லாகப் பயின்றுவந்துள்ளதைக் காணமுடிகிறது. இக்கட்டுரையில் இனித் தொடரும் மீன் என்னும் சொல் கடல்மீனையே சுட்டிநிற்கும்.

மீன்பிடி தொழில்

நெய்தல்நில மக்களின் முதன்மைத் தொழிலாக மீன்பிடித்தல் தொழில் விளங்குகிறது. கப்பல், நாவாய், ஓடம், மரக்கலம், திமில் போன்றவற்றின் துணையுடன் கடல்மேல் சென்று மீன்களைப் பிடித்துள்ளனர். தமது தேவைக்குப் போக மீதமுள்ளவற்றை உணக்கியும் விற்பும் பண்டமாற்றுப் பொருட்களை வாங்கியுள்ளனர்.

புலவு மீன் உணங்கல் படுபுள் ஒப்பி	(நற்.331)
----------------------------------	-----------

பெரும் கடல் பரதவர் கோள்மீன் உணங்கலின் (குறுந்.320)

என்னும் அடிகளில் பரதவர்கள் தாம் பிடித்து வந்த மீன்களை வெயிலில் நன்கு காயவைத்துக் கருவாடாகப் பயன்படுத்தும் செய்தியைக் காணமுடிகிறது. மேலும்,

சில்மீன் சொரிந்து பல்நெல் பெறுதும் (ஐங்.49)

பசு மீன் நொடுத்த வெண்ணெல் மாஅ (அகம்.340)

மீன் நொடுத்து நெல் குவைஇ (புறம்.343)

என்னும் அடிகளில் பரதவர் தாம் பிடித்த மீன்களுக்குப் பண்டமாற்றாக நெல்லினைப் பெற்ற செய்தி இடம்பெற்றுள்ளதை அறியமுடிகிறது.

பரதவர் மீன்களைக் தூண்டில் வழியாகவும் வலையின் மூலமாகவும் எறி உளி கொண்டு எறிந்து வேட்டையாடியும் பிடித்துள்ளனர். சுறா திமிங்கலம் போன்றவற்றை எறியுளி கொண்டே வேட்டையாடியுள்ளனர். சுறாக்கள் மீனவர் வீசிய வலையினை கிழித்துக்கொண்டு சென்றதையும் (கோள்சுறா கிழித்த கொடுமுடி நெடு வலை, அகம்.340) காணமுடிகிறது.

உணவுக்குப் பயன்படுத்திய மீன்களின் வகைகள்

கடல் கோடிக்கணக்கான உயிர்களின் வாழிடமாகத் திகழினும் சிலவகை மீன்களையே பழந்தமிழர் உணவாகக் கொண்டனர். முல்லை நில மக்கள் காளையை அடக்கும் ஆடவனுக்கே பெண் என்று கூறியதைப் போல நெய்தல் நில மக்கள் சுறாக்களை வேட்டையாடும் ஆடவனை பெரும் வீரம் நிறைந்தவனாகப் போற்றினர். எனவே நெய்தல் நில மக்களின் பண்பாட்டில் சுறா என்பது மிக இன்றியமையாத இடத்தினைப் பெற்றது. சுறாவின் முள்ளினை வைத்து வழிபாடு செய்துள்ளனர்,

“சினைச் சுறவின் கோடு நட்டு

மனைச் சேர்த்திய வ் அணங்கினான்” (பட்டினம்.85-86)

என்னும் அடிகளில் நன்கு கருக்கொண்ட சுறா மீனின் கொம்பினை நட்டு அதை வலிய தெய்வம் வசிக்கும் இடமாகக் கருதிய பழந்தமிழர் வாழ்வியல்முறையைக் காணமுடிகிறது. கடல்மேல் செல்லும் பரதவர்களின் உயிருக்குப் பெரும் அச்சுருத்தலாகச் சுறா அமைந்ததனால் அதனை வழிபடவும் செய்துள்ளனர். பழந்தமிழ்ப் பாக்களில் சுறா மீன் பற்றிய குறிப்புக்களே மிகுதியாக உள்ளன.

சுறா மீன்கள் அதன் தோல் அமைப்பு, வண்ணம் போன்றவற்றின் அடிப்படையில் பல்வேறு பெயர்களில் வழங்கப்பட்டுள்ளது. சுறாக்கள் கோட்டுமீன் (நற்.49), நிணச்சுறா (நற்.45), துணைச்சுறா (நற்.67), கோட்சுறா (நற்.78), வாள்வாய்ச்சுறா (நற்.111), கடுஞ்சுறா (நற்.199,392), பெருமீன் (நற்.239), எறிசுறா (நற்.303), வயச்சுறா (குறுந்.230,269), கழிச்சுறா (அகம்.120) என்னும் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது. சுறாக்கள் அல்லாத பிற மீன்களாக விரால் (வராஅல், அகம்.316), கெளிறு அல்லது கெடிறு (கெளுத்தி:நற்.70), சிறுமீன் (நெத்திலி: நற்.91) கொழுமீன் (நற்.291), கயல்மீன், பெருமீன், அயிரை (குறுந்.128), வாளை (குறுந்.8), ஆரல் (குறுந்.25), கெண்டை (குறுந்.91), அயிலை (அகம்.60), நுழைமீன் (புறம்.391), மலங்கு (விலாங்கு:புறம்.61), குழல்மீன் (சிறுபாண்.163), பனைமீன் (மதுரை.375), செந்நகர (செவ்வரிக்கயல்:பெரும்பாண்.270) என்னும் மீன்களைப் பாடல்கள் காட்டுகின்றன. சங்க நூல்கள் 17 வகையான மீனினங்களைக் குறிப்பதாக ச. பரிமளா குறிப்பிடுகின்றார் (மீன்கள் அன்றும் இன்றும், ப.37)

மேற்கண்ட மீன்களில் சுறா மீன், நெத்திலி, வாளை ஆகியவை கடலில் வாழ்பவை. பிறவகை மீன்கள் ஆற்றிலும் சேற்றிலும் கழிகளிலும் வாழ்பவை. இதனைப் பின்வரும் பாடல்கள் கொண்டு விளங்கிக்கொள்ளலாம்.

“நீர்த் தாழ்ந்த குறுங் காஞ்சிப்

பூக் கதூஉம் இன வாளை

நுண் ஆரல், பரு வரால்

குருஉக் கெடிற்ற குண்டு அகழி

வான் உட்கும் வடி நீள் மதில்” (புறம்.18:7-11)

என்ற பாடலடிகளில், மதிலைச் சுற்றியுள்ள அகழிப் பகுதியில் வாளை, ஆரல், வரால், கெடிற்று (கெளுத்தி) போன்ற மீன்கள் காஞ்சிப் பூவினைக் கவ்விச் செல்வதாகக் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது. இங்குச் சுட்டப்பெறும் மீன்களுள் வாளை மீன்கள் கடலிலும் வாழ்பவை, ஆறு, வயல் போன்ற பகுதிகளிலும் வாழ்பவை. ஆனால் ஆரல், வரால், கெளுத்தி போன்றவை ஆற்றுப்பகுதியில் மட்டுமே வாழக்கூடியனவாகும். இவை அனைத்தும் உண்ணப்படும் மீன்களாகவும் இருந்துள்ளன என்பதை அறியமுடிகிறது.

மீனை உணவாகப் பயன்படுத்திய முறை

பழந்தமிழர் கடலில் மீன்கள் மிகுதியாகப் பிடிப்பட்டபோது அவற்றை உணக்கிக் கருவாடாகப் பயன்படுத்தியுள்ளனர். “மிகுமீன் உணக்கிய புது மணல் ஆங்கண்” (நற்.63) என்னும் பாடலடியானது மிகுதியாகப் பெற்ற மீனை வெயிலில் காயவைக்கும் மீனவர் செயலைக் காட்டுகிறது. மேலும் மீன்களைச் சுட்டும் குழம்பாகத் தயார் செய்தும் உணவாக உட்கொண்டனர்.

“அயிலை துழந்த அம்புளிச் சொரிந்து

கொழுமீன் தடியொடு குறுமகள் கொடுக்கும்

திண்தேர்ப் பொறையன் தொண்டி அன்ன” (அகம்.60:5-7)

என்னும் அடிகளில் பெரிய கடல் பரப்பில் சிவந்த இறால் மீன் நடுங்கும்படி மீன்களைப் பிடிக்கும் தந்தையானவன் தனது நீண்ட படகிலே இரவுப்பொழுதில் தங்கினான். அவனது மகள் உப்பு விற்று வாங்கி வந்த நெல்லாலே ஆக்கப்பட்ட மூரலாகிய வெண் சோற்றை அயிலை மீனை இட்டு ஆக்கிய சுவை மிகுந்த புளிக்குழம்பை அதிலே ஊற்றிக் கொழுமீன் கருவாட்டுடன் தன் தந்தைக்குக் கொடுப்பாள் என்னும் செய்தியைக் காணமுடிகிறது. இப்பாடல் மீன் குழம்பினை புளிக்கரைசல் கொண்டு தயார் செய்வதைக் காட்டுகிறது.

இறைச்சியையும் மீனையும் சுட்டுச் சாப்பிடும் வழக்கம் தமிழரிடத்தில் இருந்தது. கடலில் பிடிக்கப்பட்ட குழல் மீனையும், ஆற்றில் பிடிக்கப்பட்ட அயிரை, ஆரல் போன்ற மீன்களையும் சுட்டு உண்ணும் வழக்கம் இருந்ததைச் சங்கப்பாடல்கள் காட்டுகின்றன. “வறல் குழல் சூட்டின்” (சிறுபாண்.163) என்றும் “மீன்சுடு புகையின் புலவு நாறு நெடுங்கொடி” (புறம்.52), “கொழுமீன் சுடுபுகை மறுகினுள் மங்கி” (நற்.311:6) என்னும் அடிகள் இதனை மெய்ப்பிக்கின்றன.

நெய்தல் நிலம் மட்டுமல்லாது பிற நில மக்களும் மீன் உணவை விரும்பி உண்டதனால்தான் மீன் ஒரு முக்கிய பண்டமாற்றுப் பொருளாக விளங்கியுள்ளது. “சில்மீன் சொரிந்து பல் நெல்பெறுதம்” (ஐங்.49) என்னும் அடியானது மீனைத் தந்து நெல்லைப் பெற்றதைக் காட்டுகின்றது. சுறா மீனை வேட்டையாடும் மக்கள் அதனையே தெய்வமாகவும் வழிபட்டுள்ளனர். ஓங்கல்கள் எனப்படும் டால்பின்கள் மீனவர்களின் நண்பனாகக் கருதப்படுகிறது. இதனை ஆழிதழ் உலகு என்னும் புதினம் குறிப்பிடுகிறது. “போஸ்கோ பயப்புடாத. ஓங்கல்வ ரெம்ப நல்லதுவ. காந்தி மாரி சாதுவானதுவ. தோணியள்ல போற நம்ம ஆள்க தவறி கீழ் வுழுந்திற்றான்வயின்னா இந்த ஓங்கல்வதாம் சுத்தி நின்று சுறாப் பயல்வ கிட்ட வராம காப்பாத்துமாம்” (ப.27) என்கிறார் ஜோடி குருஸ். மீன் ஒரு உணவுப் பொருள் என்பதைக் கடந்து அது ஒரு மருந்துப்பொருள் என்னும் நம்பிக்கையும் பழங்காலந்தொட்டு தமிழரிடையே இருந்துள்ளது. தற்காலத்திலும் பிரசவித்த பெண்களுக்கு காரை மீன் உணவாகக் கொடுக்கப்படுகிறது. பால்சுறாக்களைச் சமைத்துக்கொடுக்கின்றனர்.

மீன்களில் இருந்து நெய்யினை எடுத்து அதனை விளக்கு எரிக்கப் பயன்படுத்தியுள்ளனர். “அதுக்கென்ன செய்ய... உக்காந்து ஓமல் மொடைஞ்சா போச்சி. கோத்திரா, ராவோட ராவா மீனக் கிழிச்சி

நெய்ய எடுத்து பெட்டி ஆபிஸர்கிட்ட குடுத்திருங்க” (ப.48) என்று ஆழிதழ் உலகு புதினம் குறிப்பிடுகிறது. இவ்வாறு மீன் எண்ணெய் எடுப்பதையும் அதனைப் பயன்படுத்துவதையும் சங்கப் பாடல்களில் காணமுடிகிறது.

“நெடுங் கடல் அலைந்த கொடுந் திமிற் பரதவர்

கொழு மீன் கொள்ளை அழிமணல் குவைஇ

மீன் நெய் அட்டிக் கிளிஞ்சில் பொத்திய

சிறு தீ விளக்கில் துஞ்சும்” (நற்.175:1-4)

என்னும் அடிகளில் மீன் கொழுப்பினால் சமைந்த நெய்யைக் கிளிஞ்சலில் ஊற்றிச் சிறிய சுடரை ஏற்றி அவ்விளக்கொளியில் துயில்வர் என்ற செய்தி இடம்பெறுகிறது. மேலும், மீன் நிணம் தொகுத்த ஊன் நெய் ஒண் சுடர் (நற்.215) என்றும் “மீன் நெய்யொடு நறவு மறுகவும்” (பொருந.215) என்றும் “நெய்தலை கொழுமீன் அருந்த இன குருகு” (நற்.291) என்றும் இடம்பெறும் அடிகள் மீனின் கொழுப்பிலிருந்து நெய் பெறப்பட்டதைக் காட்டுகிறது.

தமிழரின் உணவு முறைகளில் மீன் உணவு என்பது மிக முக்கிய இடத்தைப் பெற்றிருப்பதை அறியமுடிகிறது. உணவே மருந்து என்னும் அறிவியலைத் தமிழர் அறிந்ததனால்தான் மீனை ஒரு முக்கிய உணவாகக் கொண்டனர். மீன்பிடி தொழில் என்பதும் மிக விரிவாகப் பேசப்பட்டது. மருத நிலத்திற்கு அடுத்தாக உணவு உற்பத்தியிலும், உணவு சேகரிப்பிலும் முதன்மையான இடத்தை நெய்தல் நிலம் பெறுவதைக் காணமுடிகிறது. வேளா, இழுப்பா, கொம்பன், வரிப்புலியன், உழுவை என்று சுறா மீன்களுக்குத் தமிழர் பெயரிட்டு அழைத்தமை பழந்தமிழரின் கடல்வாழ்வை வெளிப்படுத்துவதாக அமைகிறது.

References

சங்க இலக்கியங்கள் (எட்டுத்தொகை முழு தொகுதி), NCBH வெளியீடு, 6ஆம் பதிப்பு, 2017.

ஜோ டி குருஸ், ஆழிதழ் உலகு, தமிழினி பதிப்பகம், பதிப்பு, 2004.

ச. பரிமளா, மீன்கள் அன்றும் இன்றும், தமிழ்ப் பல்கலைக்கழக வெளியீடு, மறு பதிப்பு, 2016.

முனைவர் ப. பாண்டியராஜா, தமிழ் இலக்கியத் தொடரடைவு, <http://tamilconcordance.in/>

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