



புறநானூறு உணர்த்தும் பழந்தமிழர் உணவு முறைகள்

அ. வின்சென்ட் பிரபு^அ, சே. சக்திவேல்^{அ,*}

^அ தமிழ்த்துறை, தூய மரியன்னை மேனிலைப்பள்ளி, கீழ்வெளிவீதி, மதுரை-625001, தமிழ்நாடு, இந்தியா
Palandamizhar food systems reflect from ancient Tamil literature of Purananuru

A. Vincent Prabhu^a, S. Sakthivel^{a,*}

^a Faculty of GAPEY, Ramakrishna Mission Vivekananda Educational and Research Institute, Coimbatore, Tamil Nadu, India

* Corresponding Author:
sakthivel@gmail.com

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



ABSTRACT

Purananooru explains how mixed food systems are in the life of ancient Tamils, hospitality methods, dealing with guests, vegetarian and non-vegetarian diets, uses of food grains, and Tolkappiyar's evidence of feasting. This article deals with iguana meat, wild fowl- aral fish and mutton as non-vegetarian food. The use of Varaku rice as a staple food as a small grain food is explained.

Keywords: Five Modes of Land Life - Feast - Guests - Rice - Rice - Iguana - Meat - Wild Fowl - Aral Fish - Honey - Mutton

முன்னுரை

மனிதன் தோன்றிய காலந்தொட்டு செயற்கை நுண்ணறிவு உலகை ஆளத் தொடங்கியுள்ள இன்றைய காலம் வரை, 'உணவு' மனிதனின் அடிப்படைத் தேவைகளுள் முதலிடம் பிடிக்கிறது. ஐந்திணை நில வாழ்வுடன் தொடர்புடைய தமிழர்களின் வாழ்வியல் கருப்பொருளோடு கலந்துள்ளது. கருப்பொருள் பதினான்கினுள் உணவும் ஒன்றே! இயற்கையான காய், கனி, கிழங்கு இவற்றோடு, வேட்டையாடிய விலங்குகளின் இறைச்சியைத் தன் உணவாக அமைத்துக் கொண்டான். மனிதனின் வாழ்விடம், தட்பவெப்பச்சூழல், உடலமைப்பு ஆகியனவற்றைப் பொறுத்து அவனது உணவுப் பழக்கம் அமைந்தது.

அவ்வாறு தமிழர் கையாண்ட உணவு முறைகளை, சங்க இலக்கிய நூல்களுள் ஒன்றான புறநானூற்றில் பதிவு செய்யப்பட்டுள்ளமை குறித்து, இக்கட்டுரையில் காணலாம். இதனில் 1800 ஆண்டுகளுக்கு முன்னர், தமிழர் பின்பற்றி வந்த, விருந்தோம்பல் முறை, இயற்கையாக விளைந்த - விளைவிக்கப்பட்ட வரகு, தினை, வேளைப்பூ மற்றும் வேட்டையாடி பெறப்பட்ட உடும்பு, காட்டுக்கோழி, ஆட்டிறைச்சி, தயிர், மோர், நெய் போன்றவற்றை உணவாகச் சமைத்துப் பயன்படுத்தியமை ஆகியவற்றைப் பற்றி இக்கட்டுரையில் விரிவாகக் காணலாம்.

விருந்து

இன்றைய பரப்பான உலகில் விருந்தினர்களைப் பேணும் முறை என்பது முற்றிலும் மாறி விட்டது. விருந்துக்கு வருபவர்களை "விருந்தாளிகள்" என்போம். "விருந்து" என்றால் யார் என்ற புரிதல்,

இன்று நம்மிடையே இல்லை. நெருங்கிய உறவினர்கள் மற்றும் நம் நண்பர்கள் ஆகியோரையே விருந்தினர்கள் என்கிறோம். ஆனால் தமிழ் மொழிக்கு இலக்கணம் வகுத்த தொல்காப்பியரோ.

“விருந்தே தானும் புதுவது கிளந்த

யாப்பின் மேற்றே” (ந.கருணாநிதி, தொல்., ப.162)

என்றுரைக்கிறார் விருந்து என்னும் சொல்லுக்குப் புதுமை என்று பொருள் படைக்கின்றார். முன்பின் அறியாத வழிப்போக்கரான புதியவர், எவரேனும் நம் இல்லம் வந்து தங்குவாராயின் அவரே விருந்தினர் ஆவார்.

விருந்தினரை எதிர்கொள்ளல்

தற்கால உலகில் நல் நிகழ்வுகளில் தன் மகிழ்வின் அடையாளமாய் அனைவரையும் அழைத்து விருந்தளிக்கின்றனர். அப்படி அவர்களை எதிர்கொள்ளுகையில் எப்படி அணுக வேண்டும்? என்றும் உரைக்கிறார் வாழ்க்கைக்கு இலக்கணம் வகுத்த வள்ளுவப் பெருந்தகை.

“மோப்பக் குழையும் அனிச்சம் முகந்திரிந்து

நோக்கக் குழையும் விருந்து” (அ.மாணிக்கம், திருக்., ப.19)

மென்மையான மடல்களை உடைய அனிச்ச மலரானது, மனிதர் நுகர்ந்து பார்த்தாலே வாடிவிடும். அதுபோல, விருந்தினர்களை மனதில் வெறுப்பு மேலிட பார்த்தாலே அவர்கள் மனம் வருத்தமடைந்து முகம் வாட்டமடையும் எனவே விருந்தினராக வருவோர் எவராயினும் அவர்களைப் புன்னகையுடன் எதிர் கொண்டு வரவேற்க வேண்டும்.

தனித்து உண்ணாமை

உணவுப் பொருளாக உள்ளதனைத்தையும் பகிர்ந்து கொடுத்து, எல்லா உயிர்களையும் பாதுகாத்தலே, தலைசிறந்த பண்பாகும் என்பார். தெய்வப் புலவர். அப்படி நிலையான வாழ்வை வழங்கும் அமுதமாக இருப்பினும், நற்பண்பினை உடையோர் எப்படி உண்பர்? என்பதையும், அவரே மொழிகிறார்.

“விருந்து புறத்ததாத் தானுண்டல் சாவா

மருந்தெனினும் வேண்டற்பாற் றன்று” (அ.மாணிக்கம், திருக்., ப.18)

இல்லத்தை நாடிவந்த விருந்தினர்கள், வெளி வாயிலில் நின்று கொண்டிருக்க, இறப்பையே தராத மருந்தாக இருந்தாலும், அதனைத் தான் மட்டும் உண்பதை விரும்பமாட்டார், என்று தெய்வப்புலவர் கூறுவதையே வழிமொழிகிறார், புறநானூற்றுப் புலவரும், பாண்டியப் பெரும்புலத்தை ஆண்டவருமான கடலுள் மாய்ந்த இளம் வழிதி. நிலையாமை பற்றிக் கூற வந்த இவருடைய பாடலானது.

“உண்டால் அம்ம இவ்வுலகம் இந்திரர்

அமிழ்தம் இயைவ தாயினும் இனிதுஎனத்

தமியர் உண்டலும் இலரே” (அ.மாணிக்கம், புறம்., ப.327)

என்றுரைக்கிறது. தேவலோகத்து இந்திரர்கள் உண்ணுகின்ற அமிழ்தமே ஆனாலும் தனித்து உண்பதை விரும்பமாட்டார் தலைசிறந்த பண்பாளர்கள்.

வரகின் பயன்பாடு

பழந்தமிழர்கள் சிறுதானியங்களை விளைவித்து, அதனை உண்டு உடல்நலம் பேணிவந்தனர். யாசகம் பெற வந்த பாணர்களுக்கும் கூட, அதனையே உணவாக்கி வழங்கி மகிழ்ந்தனர்.

“சில்விளை வரகின் புல்லென் குப்பை

தொடுத்த கடவர்க்கு கொடுத்த மிச்சில்

பசித்த பாணர் உண்டு கடை தப்பலின் ” (அ.மாணிக்கம், புறம்., ப.211)

தன் வயலில் விளைந்த வரகின் பெருங்குவியலில் இருந்து கடனாளர்க்கு வழங்கியது போக மீதமிருந்தவற்றை, பசித்து வந்த பாணர்க்கு வழங்கி மகிழ்ந்திருந்தனர். இத்தகைய வரகரிசியை எவ்வாறு உண்டு வந்தனர்? என்பதை, “ஒளவை பெருமாட்டி” பின்வருமாறு உரைக்கிறார்.

“வரகரிசிச் சோறும் வழதுணங்காய் வாட்டும்

முரமுரெனவே புளித்த மோரும் திறமுடனே

புள்வேஊர்ப் பூதன் புரிந்து விருந்து இட்டான் ஈ(து)” (சிவகன்னியப்பன் தனி. ப.84)

வரகினைக் குற்றிச் சோறாக்கி அதற்கு ஊற்றிக் கொள்ள நுரைத்துப் புளித்த மணம் மிகு மோரும், தொட்டுக் கொள்ள கத்தரிக்காய்ப் பொரியலையும் புள்வேஊர்ப் பூதன் என்பவன் ஒளவைக்கு வழங்கியுள்ளான். இத்தகையை எளிய உணவையும், விருந்தென எண்ணி மகிழ்ந்து வாழ்த்திப் பாடியுள்ளார் ஒளவை.

வேட்டுவர்களின் “உடும்பு” உணவு

காடுகளில் வேட்டையாடுதலைத் தொழிலாய்க் கொண்டிருந்தனர் பழந்தமிழர். உடும்புகளை வேட்டையாடி, அவற்றைத் தீயில் சுட்டு உண்டுள்ளனர் என்பதைப் பின்வரும் “புறநானூற்றுப்” பாடல் விளக்குகின்றது.

“உடும்பிழுது அறுத்த ஒடுங்காழ்ப் படலைச்

சீறில் முன்றில் கூடு செய்திடுமார்

கொள்ளி வைத்த கொழு நிண நாற்றம்” (அ.மாணிக்கம், புறம். ப.206)

ஒடு மரத்தின் கழிகளைக் கொண்டு “படலை” கட்டிய, சிறிய வீட்டின் முற்றத்தில் அனைவருக்கும் பகுத்துக் கொடுப்பதற்காக, வேட்டையாடிய உடும்பின் தசையைத் தீயில் வேக வைக்கின்றனர். அதன் கொழுப்பின் மணம் தெருவையே மணக்கச் செய்கின்றது. மேலும், உடும்பின் தசையுடன் தயிர் சேர்த்துக் கூழாகச் சமைத்து உண்கின்ற வழக்கமும் இருந்து வந்துள்ளது.

“படமடைக் கொண்ட குறுந்தாள் உடும்பின்

விழுக்கு நிணம் பெய்த தயிர்க்கண் மிதவை” (அ.மாணிக்கம், புறம். ப.210)

மடுவின் கரையில் பிடித்த, குட்டைக்கால்களை உடைய உடும்பின் தசையையும் தயிரையும் இட்டுச் சமைத்த கூழைப் பாணர்களுக்குப் பசியாறுவதற்கு வழங்குகிறாள், மறக்குடி இல்லத் தலைவி.

காட்டுக் கோழியும் ஆரல் மீனும்

கண்ணி வைத்துப் பிடிக்கப்பட்ட காட்டுக்கோழி இதல் பறவை இவற்றோடு கழனிகளில் பிடித்த ஆரல் மீனும் மருத நிலத்திலே உணவாக வழங்கப்பட்டமை குறித்துக் காணலாம்.

“மான்அதட் பெய்த உணங்குதினை வல்சி

கானக் கோழியொடு இதல்கவரந்து உண்டென

ஆரநெருப்பின் ஆரல் நாற” (அ.மாணிக்கம், புறம். ப.200)

மான்தோலில் உலரவைக்கப்பட்ட தினை அரிசியைத் தூவி கண்ணி வைத்து அகப்படும் கானக்கோழி, இதல் பறவை, மற்றும் ஆரல் மீனையும் சேர்ந்து தனது இல்லம் தேடி வரும் விருந்தினர்க்கு உணவாக வழங்குவர்.

தேனும் ஆட்டிறைச்சியும்

வெட்சிப் போரில் வென்று, ஆநிரைகள் ஓட்டிக்கொண்டு நாடு திரும்பும் தலைவனுக்கும், அவனது வெட்சி வீரர்களுக்கும் உணவு சமைத்து வழங்கும் முறையானது, பின்வருமாறு கூறப்பட்டுள்ளது.

“நறவும் தொடுமின் விடையும் வீழ்மின்” (அ.மாணிக்கம், புறம். ப.118)

தேனடைகளைப் பிழிந்து பொற்குவளை நிறைக்கவும், ஆட்டுக்கிடாயை வெட்டிச் சமைத்து விருந்து படைக்கவும் தயார் செய்கின்றனர்.

“வண்டுபடு நறவின் தண்டா மண்டையொடு

வரையாப் பெருஞ்சோற்று முரிவாய் முற்றம்

நெய்யுலை சொரிந்த மையுன் ஓசை” (அ.மாணிக்கம், புறம். ப.116)

நெய் உலைபோல் கொதிக்க அதனில் இறைச்சியை இட்டுப் பொரிக்கும் ஓசையுடன், வண்டுகள் மொய்க்கும், தேன் நிறைந்த பாத்திரத்துடன் அளவில்லாமல், சோற்றைக் கொடுக்கும் தலைவன் என்று, ஆலூர் மூலங்கிழார் புகழ்ந்து பாடுகிறார். இதனையே, பத்துப்பாட்டு நூல்களுள் ஒன்றான மலைபடுகடாம் நூலிலும், கூத்தனை ஆற்றுப் படுத்தும் பெருங்கௌசிகனார் பின்வருமாறு பாடுகிறார்.

“பருஉக்குறை பொழிந்த நெய்க்கண் வேவையொடு

குருஉக்கண் இறடிப் பொம்மல் பெறுகுவீர்” (கதிர் முருகு., பமலைபடு. ப.2168)

நன்னனின் மலையைச் சென்றடையும் வழியிலே இருக்கும் மக்களின் சிறுகுடியில் - இல்லந்தனில் நுழைந்து, அங்கே தினையரிசிச் சோற்றையும், நெய்யிலே வேகவைக்கப்பட்ட மாமிசப் பொரியலையும், உணவாகப் பெறலாம் என்றும், அதன் மூலம் நெடுந்தூரம் நடந்து வந்த பயணக்களைப்பும் தீரலாம், என்று உரைக்கின்றார். இதன் மூலம் இறைச்சியைப் நெய்யில் பொரித்து உண்ணும் வழக்கம் தொடக்க காலத் தமிழர்களிடத்தில் இருந்து வந்தது புலனாகிறது.

அம்புளிமிதவை

சுவை மிகுந்த தயிர் கலந்த வரகுச் சோறு தயாரித்து உண்ணும் வழக்கமும் முல்லை நில மாந்தரிடத்தில் இருந்துள்ளது.

“கவைக்கதிர் வரகின் அவைப்புறு வாக்கல்

வேளை வெண்பூ வெண்தயிர்க் கொளீஇ

ஆய்மகள் அட்ட அம்புளி மிதவை ” (அ.மாணிக்கம், புறம். ப.36)

விளைந்த வரகினைக் குற்றிப் புடைத்துச் சோறாக்கினாள் வேளைச் செடியின் வெண்ணரும்புகளை நெய்யில் வதக்கி, தயிரில் இட்டுப் பிசைந்து அழகிய புளிங்கூழ் சமைத்துப் படைக்கின்றாள், ஆய்மகள். இதன்மூலம் உணவிற்கான செய்முறை நேர்த்திக்காக அவர்களின் மெனக்கெடலை அறியமுடிகிறது.

ஐயூர் முடவனாரின் அறுசுவை விருந்து

உறையூரை ஆண்ட கிள்ளி வளவன், தன்னை நாடி வந்த வறியவர்க்குப் பரிசில் வரிசையாக வழங்கும் முன்னர், நாவுற்கினிய அறுசுவை உணவு வழங்கியமை குறித்து அறிய முடிகிறது.

“ஓங்குசினை மாவின் தீங்கனி நறும்புளி

மோட்டிரு வராஅல் கோட்டுமீன் கொழுங்குறை

செறுவின் வள்ளைச் சிறுகொடிப் பாகல்

மும்புப் பெய்த முழு அவிர்ப் புழுக்கல்” (அ.மாணிக்கம், புறம். ப.227)

நன்கு முற்றிய மாம்பழங்களைப் பிசைந்து செய்த புளிக்குழம்பு, வரால்மீன் இறைச்சி, சுறாமீனின் இறைச்சித்துண்டங்கள், வள்ளைக்கீரை, கொடிப்பாகற்காய், முனைமுறியாத முழு வெண்ணெல்லரிசிச் சோறு ஆகியவற்றை, உவகையுடன் விருந்தினர்க்குப் படைப்பவன் வளவன், என்று ஐயூர் முடவனார் புகழ்கின்றார்.

முடிவுரை

இவ்வாறு பழந்தமிழர்களின் உணவு முறைகளில் விருந்தினர் என்போர் யார்? விருந்தினரை எதிர்கொள்ளும் முறை?, விருந்தினரை எதிர்கொள்ளும் முறை, விருந்தினரைப் புறக்கணித்து உணவு உண்ணாத தமிழர் மாண்பு, அவர்களின் உணவு முறையில் இன்றியமையா இடம்பெற்ற வரகு, தினை, உடும்பு, ஆட்டிறைச்சி, வரால், ஆரா, சுறா மீன் வகைகள், தயிர், மாங்கனி, வேளைப்பூ, ஆகியனவற்றைக்குறித்து அறிந்து கொள்ள முடிகிறது. இதன் மூலம் புறநானூற்றுப் பாடல்களின் வழியே பழந்தமிழர் கையாண்ட எளிய சத்தான உணவு முறை பற்றி விரிவாக அறிந்து கொள்ள முடிகிறது. இதனாலேயே உடல் நன்னலத்துடன் நீடு வாழ்ந்தனர் என்பது திண்ணம்.

References

- கதிர்முருகுடாக்டர் (உ.ஆ) மலைபடுகடாம் மூலமும் உரையும், சாரதா பதிப்பகம், ராயப்பேட்டை, சென்னை - 600014. நான்காம் பதிப்பு, பிப்ரவரி 2014.
- கருணாநிதி.ந.புலவர் (உ.ஆ) தொல்காப்பியம் மாணவர் உரை, வசந்தா பதிப்பகம் 26, ஜோசப் காலனி, ஆதம்பாக்கம், சென்னை - 600088, இரண்டாம் பதிப்பு, நவம்பர் 2003
- கன்னியப்பன் சிவ.(உ.ஆ) தனிப்பாடல் திரட்டு, பாரி நிலையம், 184, பிராட்வே சாலை, மண்ணடி, ஜார்ஜ்வுன், சென்னை -1, ஆறாம் பதிப்பு, ஏப்ரல் 2008
- மாணிக்கம் .அ., எம்.ஏ., (உ.ஆ), புறநானூறு முதல் தொகுதி, வர்த்தமானன் பதிப்பகம் 21, ராமகிருஷ்ணா தெரு, தி.நகர், சென்னை - 600017 மூன்றாம் பதிப்பு - ஜீன் -2013
- மாணிக்கம் அ., எம்.ஏ., புறநானூறு - இரண்டாம் தொகுதி, வர்த்தமானன் பதிப்பகம் 21, ராமகிருஷ்ணா தெரு, தி.நகர், சென்னை - 600017 மூன்றாம் பதிப்பு - ஜீன் - 2013
- மாணிக்கம்.அ., எம்.ஏ., திருக்குறள் தெளிவுரை, தென்றல் நிலையம், சிதம்பரம் - 608001, மறுபதிப்பு - டிசம்பர் 2005.

Funding: No funding was received for conducting this study.

Conflict of Interest: The Authors have no conflicts of interest to declare that they are relevant to the content of this article.

About the License:



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