



தமிழ் இலக்கியங்களில் உணவு உண்ணும் முறைகள்

மு. அருண்மொழி அ. *

அ¹ தஞ்சாவூர்-613602, தமிழ்நாடு, இந்தியா.

Food Eating Habits in Tamil Literature

M. Arunmozhi a,*

^a Thanjavur-613602, Tamil Nadu, India

* Corresponding Author:
arunmozhim@gmail.com

Received: 05-04-2024
Revised: 30-06-2024
Accepted: 11-07-2024
Published: 01-08-2024

ABSTRACT

Food is essential for human survival. Without food, life cannot exist. That is why the Purananooru says that those who gave food were the givers of life.

Keywords: Unpana, Thinbana, Naquana



முன்னுரை

“உண்டிகொடுத்தோர்உயிர்கொடுத்தோரே” (புறநானூறு, பக் 18)

என்ற அடிகளில் அறியமுடிகிறது. இந்த உணவின் தன்மை இடத்திற்கேற்பவும், சூழலுக்கேற்பவும் மாறுகிறது. அனைவரும் ஒரே மாதிரியான உணவை உண்பதில்லை. மக்கள் அவர்களுக்கு எளிதில் கிடைக்கும் உணவுப் பொருட்களுக்கு முக்கியத்துவம் கொடுத்து அதனை அதிகம் உண்கின்றனர். அவர்களுக்குக் கிடைக்காத உணவுப் பொருட்களை மற்றோர் இடத்திலிருந்து வாங்கி அதனையும் பயன்படுத்துகின்றனர். உணவு இல்லையேல் மனிதன் மிகவும் துன்பப்படுகிறான். அவனுடைய ஒழுக்கம் முதலான குணங்கள் மாறிவிடுகின்றன. இதனை ஒளவையார்,

“மானம், குலம், கல்வி, வண்மை, அறிவுடைமை

தானம், தவம், உயர்ச்சி, தாளாண்மை - தேனின்

கசிவந்தசொல்லியர்மேல்காமுறுதல்பத்தும்

பசிவந்துடப்போம்பறந்து” (நல்வழிநாற்பது, பக்.26)

என்று கூறுகிறார். பசியை ஒரு நோயாக நம் முன்னோர்கள் எண்ணினர். சிறுகுடி இழான் பண்ணன் என்ற வள்ளலின் இல்லத்தை குளமுற்றத்துத் துஞ்சிய கிள்ளிவளவன்

“பசிப்பிணிமருத்துவன்இல்லம்” (புறநானூறு, பக்.173)

என்று கூறியிருப்பதும் இங்கு குறிப்பிடத்தக்கது. உண்பன, தின்பன, பருகுவன, நக்குவன என்ற நான்கு முறைகளில் உணவு உண்ணப் பெற்றுள்ளது.

உண்பன

திடஉணவுப் பொருட்களையும் நீர் உணவுப் பொருட்களையும், உட்கொள்ளுதலை இச்சொல் உணர்த்துகிறது. பலாகனிகள் மிகவும் இனிப்பானவை. அதை உண்டவர்கள் வேறொன்றையும் உண்ண மாட்டார்கள் என்பதை,

“ஊழுறுதீங்கனிஉண்ணுநர்தடுத்த

சாரல்பலவின்களையொடு” (அகநானூறு.பக்.2)

என்று அகநானூறு கூறுகின்றது. நாவல் பழத்தை,

“கருங்கனிநாவல்கொய்துஉண்ணும்” (புறநானூறு, பக்.4)

என்று புறநானூறு குறிக்கின்றது.

திண்பன

கெட்டி தன்மையானப் பொருட்களை பல்லால் கடித்து அரைத்து உட்கொள்ளுதலை இச்சொல் உணர்த்துகிறது. காடுகளில் நெல்லி மரங்கள் நெருங்கி வளர்ந்து காணப்பட்டன. அவற்றின் நெல்லிக்காய்கள் உதிர்த்து கிடந்ததால் அவற்றை மக்கள் தின்றனர் என்பதை,

“சுவைகாய்நெல்லிப்போக்கும்பொங்கர்

வீழ்கடைத்திரள்காய்ஒருங்குடன்தின்று” (நற்றினண, பக். 271)

என்று நற்றினண அடிகள் கூறுகின்றன. மீனவர்கள் இறாலைத் தின்றனர் என்பதை,

“கடல்இரவின்குடுதின்றும்” (பட்டிப்பாலை, பக்.63)

என்ற அடியில் பட்டிப்பாலை உணர்த்துகின்றது

பருகுவன

நீருடைய உணவுப் பொருட்களை உட்கொள்ளுதலை பருகுதல் என்றும் சொல் குறிக்கின்றது. அருவி நீரைக் குடித்தலை,

“கன்மிசை யருவி தன்ணெனப் பருகி” (புறநானூறு, பக். 150)

என்று புறநானூறு கூறுகிறது. பாலில் செய்த, பாகில் செய்த பணியாரங்களையும் பருகினர் என்று புறநானூறு கூறுகின்றது. இதனை,

“பாலின்பெய்தவும், பாகின்கொண்டவும்

அளவுபு கலந்து மெல்லிது பருகி” (மேலது.381)

என்ற அடிகளில் அறியலாம்.

நக்குவன

நாக்கினால் துழாவி உட்கொள்ளு தலை நக்குதல் என்னும் சொல்குறிக்கிறது. முடவன் ஒருவன் மலையுச்சியில் இருக்கும் தேனடையைக் கைகாட்டி தன் வெறும் கையைக் குழித்து நக்கி இன்புற்றான் என்று குறுந்தொகை கூறுகின்றது. இதனை ,

“பெருந்தேன் கண்ட இருங்கால் முடவன்

உட்கைக் சிறுகுடைக் கோலிக கீழிருந்து

சுட்டு புநக்கி யாங்கு” (குறுந்தொகை, பக்.60)

என்ற அடிகள் உணர்த்துகின்றன. மேற்கண்ட நான்கு வகைகள் அல்லாமல் சில உணவுப் பொருட்கள் பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளன. இதனை,

“ஓரில் பிச்சை ஆரமாந்தி” (மேலது. பக்.277)

“தலை யோர்நுங் கின்தீஞ் சேறுமிசைய” (புறநானூறு, பக். 225)

என்ற புறநானூறு அடிகளால் அறியலாம்.

உணவைச் சேகரித்த நிலை

சங்ககால மக்கள் உணவைச் சேகரிக்க பல முறைகளைப் பின்பற்றியுள்ளனர். மாங்காய் ஊறுகாயாக்கிக் கெடாமல் பாதுகாத்தனர். மீனை உலர்த்திப் பாதுகாத்தனர் என்பதை,

“புலவுமீன் உணங்கல் படுபுள் ஒப்பி” (பெரும்பாணாற்றுப்படை, பக்.307)

என்று பெரும்பாணாற்றுப்படை கூறுகின்றது.

“நெல்லை உலர்த்தி சேகரிப்பர்” (நற்றிணை, பக். 331)

என்ற வரிகளும், நெற்திணையை உலர்த்திக் கொடுத்ததை,

“செந்தினை உணங்கல் தொகுக்கும்” (அகநானூறு, பக். 220)

என்ற அடியும்,

“மூங்கில் குழாயில் தேறனைப் பெய்துவைத்தனர்” (மலைபடுகடாம், பக்.171)

என்ற மலைபடுகடாமும்,

“நிலத்தில் புதைத்து வைத்ததேறல் முற்றவிளைந்தது” (புறநானூறு. பக்.120)

என்று புறநானூறும் கூறுகின்றன. இவ்வாறு பலவித முறைகளில் உணவைச் சேகரித்து வைத்துள்ளனர். பண்புகள் உள்ளத்தோடு தொடர்புடையன. முகந்தெரியாத ஒருவனின் பசிக்கு உணவளிக்கும்போது ஒருவன் பண்பாளன் ஆகிறான். விருந்தோம்பல் என்ற தமிழரின் பண்பாடு பசிக்கு உணவளித்தலில் தொடங்கியது எனலாம் நகரங்களைவிட கிராமங்களில் இப்பண்பாடு அழியாமல் இன்றளவும் விளங்கி வருவது சிறப்பு.

“இந்திரர் அமிழ்தம் இயைவதாயினும் இனிதெனத்

தமியர் உண்டலும் இலரே” (மேலது, பக். 182)

என்று புறநானூறு அடிகளும் எடுத்துரைக்கின்றன. இவ்வாறு விருந்தும் உபசரித்தலும் தமிழ்மக்களின் வாழ்க்கையில் மணம் வீசக்கூடிய குணங்களாகும். தம் உற்றார் உறவினரைப் போற்றுவது மட்டும் விருந்தன்று. சங்ககால மக்கள் தமக்கு அறிமுகமில்லாத புலவர், பாணர், பொருநர், கூத்தர், விறலியர் போன்றோரை வரவேற்று உபசரித்தனர்.

இரப்போக்கு உணவு தரும் பண்பைத் தமிழர் இயற்கையிலேயே பெற்றிருந்தனர். பழங்காலத்தில் மலைவளமும், காட்டுவளமும், வயல்வளமும், கடல்வளமும், மனிதர் வாழ்விலும் வளத்தைக் கொடுத்தன. சங்கத்தமிழ் இவற்றின் வளங்களை அழிக்காமல் பயன்படுத்தினர். சங்க தமிழர்கள் பயன்படுத்திய உணவுகள் சிலவற்றைத் தவிர மற்ற உணவுகள் அனைத்தும் பயன்படுத்தப்படுகின்றன. சில உணவுகளின் பெயர்களும், வடிவங்களும் வேறுபட்டு, சில உணவுகள் மாறுபடாமலும் பயன்படுத்தப் பெறுகின்றனர்.

குறிஞ்சிநிலம்

பகலில் திணைப்புலத்தைப் பெண்கள் காவல் புரிந்துள்ளனர். இரவில் ஆண்கள் பரண் மேலிருந்து காவல் புரிந்துள்ளனர். அவரை பூக்கும் காலத்தில் திணையை அறுவடை செய்துள்ளனர். மூங்கில் குழாயில் முதிர் வைக்கப்பட்ட கள், பலாப்பழங்கள், மாம்பழங்கள், நெல்லில் சமைத்த கள், தேனால் உண்டாக்கப்பட்ட கள் முதலிய பலவகை கள் உண்டனர். கள்ளை அருந்தி நடனமாடுவதும் உண்டு. கள்ளை சாடிகளில் ஊற்றி வைத்திருந்தனர். பண்ட மாற்றும் செய்தனர் என்பது குறிஞ்சி நிலமக்களின் இயல்புகள்.

முல்லைநிலம்

முல்லை நிலமக்கள் ஆனிரைகளை மேய்க்கும்போது காட்டுப் பகுதிகளில் கிணறு தோண்டியுள்ளனர். மோர், தயிர், நெய் போன்றவற்றை விற்று வாழ்க்கை நடத்தியுள்ளனர். ஏறு தழுவும் வழக்கம் இருந்தது. காய வைக்காத பாலிலிருந்து வெண்ணெய் எடுத்துள்ளனர். காட்டில் உள்ளவர்கள் வெள்வரகுச் சோற்றினை உண்டுள்ளனர். மூங்கில் குழாயில் உணவை இட்டுத் தொழுவங்களில் வைத்திருந்தனர். பால்பொருட்களை பண்டமாற்றுச் செய்துள்ளனர்.

மருதநிலம்

மருதநிலத்தில் வயலைக் காவல் புரிவர். வயலில் உள்ள மீனைச் சுட்டு உண்பர். இதனால் வயல்களில் மீன்கள் விளையாடும் செழுமையான பகுதியாக அமைந்ததனை உணரமுடிகிறது. கஞ்சியை உண்டுள்ளனர். அரிசிச் சோற்றுடன் ஆம்பல் மலர் அவிவலை உண்டுள்ளனர். உளுத்தம்பருப்புச் கூட்டி சமைத்த பொங்கலை உண்டுள்ளனர். வெண்மையான சோற்றினை இறைச்சியுடன் சேர்த்துச் சமைத்து உண்டுள்ளனர். கரும்புச் சாற்றை அருந்தியுள்ளனர். கரும்பின் இனிய பாகை வருவோர்க்குக் கொடுத்துள்ளனர். மாங்காயில் இருந்து கள் தயாரித்தனர். பனங்குடையில் கள்ளருந்தினர். பெண்களும் கள்ளருந்தினர். நெல்லை பண்டமாற்று செய்துள்ளனர்.

நெய்தல்நிலம்

நெய்தல் நிலமக்கள் மீன் பிடித்துள்ளனர். மீன் பிடிக்கத் தூண்டிலையும் இறைச்சியையும் பயன்படுத்தியுள்ளனர். பிடித்த மீன்களை மட்கலத்தில் இட்டு வைப்பர். மீனைப் பகிர்ந்து கொடுத்துள்ளனர். உப்புக் களத்தில் அருகில் மீன் உலர்த்துவர். மீன் பிடித்து வந்தவர்க்கு கொடுத்துவிட்டு விற்க தொடங்குவர் என அறியமுடிகிறது. மீன்களை விற்று நெல், பயிறு முதலியவற்றை வாங்கி பண்டமாற்று செய்தனர். சிற்பியைக் கொடுத்தும் நெல்லைப் பெற்றுள்ளனர். மீனுக்கு மாறாக முத்துக்களையும், அணிகலன்களையும் பெற்றுள்ளனர். உப்பும் நெல்லும் ஒரே விலைக்கு விற்றுள்ளனர். பல ஊர்களுக்குச் சென்று உப்பை விற்றுள்ளனர்.

பாலைநிலம்

வேட்டையில் கிடைத்த உடும்பை அனைவருக்கும் பகுத்துக் கொடுப்பர். ஆனிரைகளைக் கவர்வர். ஆனிரைகளைக் கொண்டு தின்பர். பெண்கள் மான்கள் உண்டது போக இருக்கும் திணை முதலியவற்றை கொண்டு வருவர். பருத்தி விதைகளையும் உணவிற்காக சேகரித்து வைப்பர். எலும்புகளின் உணவாக புல்லரியைச் சேகரிப்பர். உவர்நீரை அருந்தியுள்ளனர். கலங்கிய ஊற்றுநீரையும் அருந்தியுள்ளனர். செம்மண் நிலத்தில் பெற்ற சிவந்த நீரைத் தெளிய வைப்பதற்கு நீரில் கடுக்காய் இடுவர். நீர்வேட்கை வந்தால் மரத்தினை பட்டையை மென்று நீர் வேட்கை தணித்துக் கொள்வர். பசு இறைச்சி, யானைத் தந்தம், யானைக்கன்று முதலியவற்றைக் கொடுத்துக் கள்ளைப் பெறுவர்.

முடிவுரை

உண்ணுதல், திண்ணுதல், பருகுதல், நக்குதல் என்ற முறைகளில் உணவு உண்ணப் பெற்றதாக அறியமுடிகிறது. பல சுவைகளில் உணவுமுறை அமைந்துள்ளது. விருந்தோம்பல் பண்பு உயர்ந்ததாக, கடமையாக போற்றப்பட்டு பின்பற்றப்பட்டிருக்கின்றனர். தன் உடலையும் நோய் எதிர்ப்புத் திறனையும் பாதுகாத்து உள்ளனர். ஆண், பெண் வேறுபாடு இன்றி உணவை ஏற்றுள்ளனர் என்பன போன்ற கருத்துகளை இக்கட்டுரையில் அறியமுடிகிறது.

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