



நிலத்தின் அடிப்படையில் தமிழர் உணவுகள்

ச. பத்மினி அ. *

அ தமிழ்த்துறை, கொங்குநாடு கலை அறிவியல் கல்லூரி, கோவை, தமிழ்நாடு, இந்தியா.

Tamil Food by Land

P. Padmini a,*

^a Department of Tamil, Kongunadu Arts and Science College(Autonomous), Coimbatore-641029, Tamil Nadu, India

* Corresponding Author:

ppadmini@gmail.com

Received: 03-04-2024

Revised: 23-06-2024

Accepted: 01-07-2024

Published: 02-08-2024



ABSTRACT

Food is essential and indispensable in the world from the beginning of man till today. Food is not uniform in all regions. The price and use of food vary according to the climate of the country. There were changes in the ways of life of the people according to the conditions of nature. But the workers by birth worked according to their ability, ate, dressed, slept and lived in a car. The purpose of this article is to explain their land based food security.

Keywords: Milk, Curd, Buttermilk, Ghee, Turkey Meat, Rabbit Meat

முன்னுரை

மக்கள் பாகுபாடு பழந்தமிழர் சமுதாயத்தில் மக்கள் பாகுபாடு நிலை இயற்கையையும் தொழிற்பண்பையும் அடிப்படையாகக் கொண்டிருந்தது மக்கள் அவர்கள் வாழும் திணை நிலங்களுக்கு ஏற்ப பகுக்கப்பட்டது.

முல்லை நிலங்களில் வாழ்ந்தோர் ஆயர் ஆட்சியர் எனவும் குறிஞ்சி நிலங்களில் வாழ்ந்தோர் குறவர் குறத்தியர் எனவும் மருத நிலங்களில் வாழ்ந்தவர் உழவர் உழுத்தியர் எனவும் நெய்தல் நிலத்தில் வாழ்ந்தவர் பரதவர் பரத்தியர் எனவும் பாலை நிலத்தில் வாழ்ந்தவர் எயினர் எயற்றியர் என்றும் பகுக்கப்பட்டு இருந்தது.

சங்க கால தமிழர் உணவுகள்

பழந்தமிழர் உணவுத் தேவைகளை அந்த நிலத்தின் தன்மைக்கு ஏற்ப அமைத்திருந்தனர் தத்தம் நிலங்களில் கிடைத்த உணவுப் பொருட்களை உண்டு வந்தனர்.

மலையும் மலை சார்ந்த பகுதியில் வாழ்ந்த குறிஞ்சி நில மக்கள் திணை, ஐவனம், மூங்கில் நெல், கிழங்குகள், பால், கள், ஊனமுது போன்ற பிற உணவுகளையும் உண்டனர்.

காடும் காடு சார்ந்த முல்லை நில மக்கள் ஆநிரைகளைக் கொண்டு கிடைக்கும் பால், தயிர், நெய் ஆகியவற்றோடு வரகரிசி, கிழங்கு வகைகள் போன்ற பிற உணவுகளையும் உண்டனர்.

வயலும் வயல் சார்ந்த மருதநில மக்கள் பண்பாடும் நாகரிகமும் செல்வச் செழிப்பும் கொண்டவர்கள் ஆதலால் சோற்றுணவு பாலுணவு கள்ளுணவு ஆகியவற்றை உண்டனர்.

கடலும் கடல் சார்ந்த நெய்தல் நில மக்கள் முக்கிய உணவாக மீனை உண்டனர்.

மணலும் மணல் சார்ந்த பகுதியில் வாழ்ந்த பாலை நிலத்து மக்களுக்கு முக்கிய உணவு வேட்டையில் கிடைக்கும் விலங்குகள் அதனோடு வழிப்பறியில் கிடைக்கும் உணவுகளையும் உண்டு வந்தனர்.

தான் உயிர் வாழத் துணை புரியும் உணவையும் நீரையும் மதித்துப் போற்றினர் இதனை பின்வரும் பாடலால் அறியலாம்,

“உணவெனப்படுவது நிலத்தோடு நீரே

நீரும் நிலமும் புணரியோர் ஈண்டு

உடம்பும் உயிரும் படர்ந்திசினோரே” (புறம்.18:18-24)

குறிஞ்சி நில உணவு

தினையே குறிஞ்சி நிலத்தில் விளையும் முக்கிய தானியம் ஆகும் குறவர் தம்ம உழைப்பின் பயனான முதிர்ந்த தினையை உயர்ந்த பரணிலே ஏறி காவல் செய்தனர். குறுந்தளிரை உடைய அவரையும் இவர்களது உணவாகப் பயன்பட்டது.

தினையினைப் பயிரிட்டு குற்றி அரிசியாக்கிய செய்திகள் சங்க இலக்கியங்களில் பல இடங்களில் காணப்படுகிறது. தினையில் சிறுதினை கருத்தினை செந்தினை என மூன்று வகைகள் உண்டு.

நுவனை எனப்படும் தினை மாவினை மிக நுண்ணியமாக அரைத்து அதனுடன் இனிப்புச் சேர்த்து உண்டனர் என்ற செய்தியையும் அறிய முடிகிறது.

“மென் தினை நுவனை உண்டு” (ஐங்குறு:285:2)

“மென் தினை நுவனை முறை பகுக்கும்” (பதி:30:24)

அதேபோல் “பழுத்த மிளகு பாறைகளின் மீது சிந்தி கிடந்திடத்தலும் பெரிய சுனைகளில் மாம்பழங்கள் முதலிய பழங்கள் உதிர்ந்திருத்தலும் சுனைகளின் அருகே பலாமரத்து முக்கிய பழம் வெடித்துச் சிதறலும் இயல்பு இவை குறிஞ்சி நில மக்களின் உணவு செழிப்பினை காட்டுகின்றன இதனைக் குறிஞ்சிப்பாட்டு,

“பழு மிளகு உக்க பாறை நெடுஞ்சுனை

முழு முதல் கொக்கின் தீம் கனி உதிர்ந்தென

கயிறு ஊர் பாணியின் தளரும் சாரல்” (குறிஞ்சிப்பாட்டு:186-194)

இவ்வாறு விளக்குகிறது.

முல்லை நிலத்து உணவு

தினை அரிசிச் சோறு பால், தயிர், மோர், நெய், வான்கோழி இறைச்சி, முயல் இறைச்சி, மானிரைச்சி முதலியன இவர்களது முக்கிய உணவாக இருந்தன. ஆயர் இல்லங்களில் தங்கும் விருந்தினர் நண்டினது சிறிய பார்த்து திரளை ஒத்த அரிசியால் ஆகிய சோற்றினை பாலுடன் பெறுவர் எனக்கூறி தினையரிசிச் சோறு பற்றிய குறிப்பினை,

“மடிவாய்க் கோவலர் குடிவயிர்சேப்பி

னிருங்கிளை ஞெண்டின் சிறுபார்ப் பன்ன

பசுந்தினை முரல் பாலுட்டும் பெருகுவீர்”

என பெரும்பாணாற்றுப்படை தருகிறது.

முல்லை நில மக்கள் வாழும் இடங்களில் ஆண்களும் முயல்களும், வான்கோழிகளும் வாழும் அவற்றைக் கொண்டு அவர்கள் உண்பர் பால் தயிர் முதலியவற்றை கொடுத்து பண்டமாற்றினால் பெறப்படும் தானிய வகைகளையும் உண்பர் என்கிறார் சு வித்யானந்தன் (தமிழர் சார்பு ப.24

“ஆம்பி வான்முகை யன்ன கூம்பு முகி

முறையமை தீந்தயிர் கலக்கி நுரை தெரிந்து

புதர்வாய்க் குழிசி பூஞ்சி டிரீஇ

நாண்மோர் மாலும்” (பெரும்பாண்:156-160)

என்ற பெரும்பாணாற்றுப்படை பாடல் கருமை நிறம் வாய்ந்த ஆய்மகள் தயிர் கடையும் ஒலி புலி உறுமுவுது போல இருப்பதையும் அவள் காளானின் மொட்டுப்போன்ற துளிகளை உடைய சுவை பொருந்திய தயிரை கடைந்து நெய் எடுப்பதையும் புவால் செய்த சுமட்டின் மேலே தயிர் புள்ளியாக தெரிந்த வாயையுடைய மோர்பானையை வைத்துக்கொண்டு திரிந்து காலை நேரத்தில் மோர் விற்ற செய்தியையும் சொல்வதுடன் முல்லை நில மக்களின் உணவுப் பொருட்கள் பலவற்றையும் சுட்டிக் காட்டுகிறது.

இது மட்டுமன்றி முல்லை நிலச் சிற்றூர்களில் இருந்தவர்கள் வரகரிசிச் சோறும் அவரை பருப்பும் கலந்து செய்த கும்மாயம் எனப் பெயர் பெற்ற உணவை உண்டனர் என்பதனை,

“நெடுங்குரல் பூளைப் புவின் அன்ன

குறுந்தால் வரகின் குரல் அவிழ்ச் சென்றி

புகர் இணர் வேங்கை வீ கண்டன்ன

அவரை வான் புழுக்கு அட்டி” (பெரும்பாண்:192-195)

உணவுப் பொருளின் இன்றியமையாமையை கருதியே ஆடு மாடு மேய்த்தலையும் தமக்கு வேண்டிய உணவுப் பொருட்கள் விளைவித்தலையும் தொழிலாக்கிக் கொண்டனர் பாடுபட்டு உழைத்து உணவுப்பொருட்கள் விளைவித்து பல்பொருள் திரட்டி தனக்கென்று வைத்துக் கொள்ளாமல் பிறர்க்கும் ஈன்ற பண்புடைய பண்புடையர் முல்லை நிலத்தார்.

மருத நிலத்து உணவு

மருத நிலம் நாகரிகத்தின் வளர்ப்புப் பண்ணையாகும் உழு தொழிலில் சிறந்து உணவும் திறவும் நிறைய பெற்று ஓய்வும் வாய்க்கப் பெற்றவர் மருத நிலத்தவரேயாவார் இந்நிலத்தாரின் முதன்மையான உணவுப் பொருள்கள் செந்நெல்லும் வெண்ணெல்லுமே ஆகும்.

மருத நிலத்தில் தங்குவீராயின் மடியா வினையர் தந்த வெண்ணிலும் வதக்கப்பட்ட மனைவாழ் கோழி இறைச்சியும் பெறுகுவீர் என பாணன் ஒருவன் கூறுகின்றான் என்பதனை,

“வினைஞர் தந்த வெண்ணெல்வல்சி

மனை வாழளகின் வாட்டோடும் பெறுகுவீர்” (பெரும்பாண்:254- 256)

என்ற பாடல் வரிகள் உணர்த்துகின்றன (இன்றும் கிராமங்களில் காணப்படும் பழக்கம் தான்)

மருதநில மக்கள் அரிக்கப்பட்ட முதிர்ந்த விரும்பத்தக்க மதுவை ஆமை இறைச்சியுடன் வேட்கை தீர உண்பர். என்பதனை,

“களமர்க் கரித்த வினையல் வெங்கள்

யாமைப் புழுக்கிற் காமம் வீட வாரா” (புறம்:212)

என்னும் புறநானூற்று அடிகளால் அறிய முடிகிறது.

மேலும்,

“கொள்ளொடு பயறுபால் விரைஇ

கோல் வரைந்தனை வாலவிழ் மிதவை

வாங்குகை தடுத்த பின்றை” (அகம்:37:12-14)

இப்பாடலின் வழி மருதநில மக்கள் உணவில் கொள்ளும், பயறும் பாலும் கலந்த கூட்டுணவை விரும்பி உண்டனர் என்பதை அறிய முடிகிறது.

“நீர்வளம் மிக்கது மருத நிலம் ஆதலால் ஆறும் குளமும் கிணறும் எங்கும் மக்களை புறந்துய்மைப் பெறச் செய்வதோடு உணவுப் பொருட்களையும் பெருக்கி வளமிக்கவர் என்ற பெயரை மருதநில மக்களுக்கு ஈட்டித் தந்தது உலகில் புகழ்பெற்ற பழைய நாகரீகங்கள் அனைத்தும் மருத நிலத்தில் தான் தோன்றின என்பது வரலாறு கூறும் உண்மையாகும் என்கிறார் இராசமாணிக்கனார்” (பத்துப்பாட்டு ஆராய்ச்சி ப:95)

நெய்தல் நிலத்து உணவு

நெய்தல் நில மக்கள் பரதவர் என்று அழைக்கப்படுவர் மழையை தெய்வமாகக் கொண்ட இவர்கள் கடலில் சென்று மீன் பிடித்தனர் அவற்றை விற்றனர் உப்பை விளைவித்தனர். மீன்களைப் பிடித்தல் அவற்றை உணர்த்துதல், மீனையும் உப்பையும் விற்றல் முதலியவற்றை தொழிலாகக் கொண்டிருந்தனர் மீன் இவர்களது முக்கிய உணவாகும் பாக்கம் என்பது இவர்களது குடியிருப்பாகும்.

கள்ளாகிய உணவினை அருந்தும் குடிகளை கொண்ட பாக்கத்தினைப் பற்றி,

“கட்கொண்டிக் குடிப்பாக்கத்து” என மதுரைக்காஞ்சி குறிப்பிடுகிறது. (மதுரை - 137)

உப்பையும் மீனையும் கொண்டு கிடைத்த நெல் அரிசியினை உணவாகக் கொண்டு தமக்கும் விருந்தினர்களுக்கும் தந்து மகிழ்ந்தனர் நெல்லரிசியால் ஆக்கப்பட்ட வெண் சோற்றோடு அயிலை மீனை விட்டு புளிப்புச் சுவையை உடைய குழம்பினை ஊற்றி கொழுமீன் கருவாட்டுடன் உணவு உண்டனர் என்பதை,

“உப்பு நொடை நெல்லின் மூரல் வெண்ணோறு

அயிலை துழந்த அம்புளிச் சொரிந்து

கொழுமீன் தடியொடு குறுமகள் கொடுக்கும்” (அகம்:60:4-6)

இவர்கள் உண்டகள் பனங்களளாகும். மீனுக்கு மாற்றாக பெற்ற பனங்களினை உண்டு மகிழ்ந்தனர்,

“கடல் இறவின் சூடு தின்றும்

வயல் ஆமை புழுக்கு உண்டும்” (பட்டினம்:63-64)

எனப்பட்டினப்பாலை காவிரிப்பூம்பட்டினத்து மீனவர் கடல் இரா வயல் ஆமை ஆகிய இரண்டையும் பக்குவம் செய்து உண்டனர் இது மட்டும் இன்றி உண்பதற்காக கள்ளுக்கடைகளில் மீன் இறைச்சியும் விலங்கு இறைச்சியும் பொறிக்கப்பட்டு விற்றனர் என்பதனை,

“மீன் தடிந்து விடக்கு அறுத்து

ஊன் பொரிக்கும் ஒலி முன்றில்” (பட்டினம்:176-178)

பாடல் வரிகள் கூறுகின்றன. இவற்றை நோக்கும்போது இறைச்சிப் பொருள்களை மிகுதியாக உண்டு வாழ்ந்தவர் என்பது தெளிவாகப் புலனாகிறது.

பாலை நிலத்து உணவு

முன்பு பாலை என்னும் நிலப்பிரிவு தமிழகத்தில் இருந்திருக்கவில்லை முல்லை நிலமும் குறிஞ்சி நிலமும் தட்பவெப்ப மாறுபாடுகளால் வேறுபட்டு பாலைநிலமாக உருபெற்றது.

“முளவுமா வல்சி யெயினர்” (ஐங்குறு:364:1)

எனச்சொல்லி முட்பன்றி ஊனை உணவாக உண்டவர் பாலை நிலத்தவர் என ஐங்குறுநூறு கூறும்.

பாலை நில மக்களுக்கு வழிப்பறி செய்யும் உணவே முதன்மையானது. அவர்கள் எறும்புகள் சேர்த்து வைத்த புல் அரிசிணையும் எடுத்து வந்து உண்டனர் என்பதனை,

“கோடை நீடலின் வாடு புலத்து உக்க

சிறுபுல் உணவு, நெறிப்பட மறுகி

நுண்பல் எறும்பி கொண்டு அலைச் செறித்த

வித்தாவல்சி, வீங்கு சிலை, மறவர்

பல் ஊழ் புக்குப் பயன் நிரை கவர்” (அகம்:377)

இவ்வரிகள் மூலம் அறியலாம்.

“பாலை நில மக்களுடைய உணவு வழிப்பறி செய்தலும் கொள்ளையடித்தலும் என்று ஒரு சிலர் கூறும் கருத்து அவ்வளவு பொருத்தமுடையது அன்று” என்கிறார் சி.இலக்குவனார் (இலக்கியம் கூறும் தமிழர் வாழ்வியல் ப:31)

சூழ்நிலையே அதற்கு காரணமாக இருந்திருக்கலாம் இலக்கியங்கள் கூறும் பல எடுத்துக்காட்டுகள் அவர்களும் மற்ற நில மக்களான வேட்டுவரும் இனிய புளிங்கறி இடப்பட்ட சோற்றினையும் ஆமா வின் சூட்டிரைச்சியையும் உண்டனர்.

“எயிற்றியர் அட்ட இன்புளி வெஞ்சோறு

தேமா மேனிச் சில்வளை ஆயமொடு

ஆமான் சூட்டின் அமைவரப் பெறுகுவீர்” (சிறுபாண்:175-177)

எனச் சொல்கிறது சிறுபாணாற்றுப்படை.

பாலை நில மக்களின் நிலம் வளம் இல்லாத காரணத்தாலும் வேறு வழியில்லாத காரணத்தாலும் அவரது உணவு முறை பெரும்பான்மையாக இறைச்சியை அடிப்படையாகக் கொண்டிருந்ததுகள் முதலிய வெறிப் பொருள்களை அருந்தியதனாலும் முரட்டுத்தனமான சில பழக்க வழக்கங்களைக் கொண்டிருந்ததனாலும் நாளும் சமூகத்தில் அவர்கள் தாழ்ந்த இடத்தை பிற்காலத்தில் பெற்றனர் எனக் கொள்ளலாம்.

முடிவுரை

பழைய உணவு முறைகள் இன்றும் காணப்படுவது ஐநில மக்கள் வலுவான அடிப்படையை நமக்கு அமைத்துக் கொடுத்ததை நினைவுறுத்தும் ஐநில மக்கள் ஏதாவது ஒரு வகையில் இறைச்சியை தமது உணவாக பயன்படுத்தியமையைப் பத்துப்பாட்டு நூல்கள் ஆங்காங்கே சுட்டிச் செல்கின்றன இந்நிலை இந்நிலம் ஐ நில மக்கள் மக்களின் காலம் காட்டுமிராண்டி காலம் மாறி உணவு வாயிலாக சமுதாய உணர்ச்சி வரை ஆரம்பித்த காலம் உணவு பொருள்களை உள்ளடக்கி உண்ணும் முறைகள் மாற மாற உணவுடன் சுவையும் நாகரிகமும் பிரிவும் வளரத் தொடங்கின பயிர்த்தொழில் ஆரம்பித்து விவசாயத் துறையில் மிக்க தேர்ச்சி பெற்றனர் இன்றைக்கு வழங்குகின்ற உணவுப் பொருள்கள் தோன்றுதலுக்கும் வளர்ச்சிக்கும் வித்திட்டவர்கள் ஐநில மக்கள் என்பது மறுக்க முடியாத உண்மை.

References

அகநூறு, முனைவர் கு.வே பாலசுப்ரமணியம், முதல் பதிப்பு ஏப்ரல் 2007., நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ், அம்பத்தூர்,சென்னை-98.

புறநானூறு, மேலது

ஐங்குறுநூறு, மேலது

பதிற்றுப்பத்து, மேலது

பெரும்பாணாற்றுப்படை, மேலது

சிறுபாணாற்றுப்படை, மேலது

மதுரைக்காஞ்சி, மேலது

பண்டைத் தமிழ் நாகரீகமும் பண்பாடும், (தமிழ் மண் பதிப்பகம்)

டாக்டர்.இராஜமாணிக்கனார் பத்துப்பாட்டு ஆராய்ச்சி, (பூம்புகார் பதிப்பகம்)

சி.இலக்குவனார், இலக்கியம் கூறும் தமிழ் வாழ்வியல், வள்ளுவர் பதிப்பகம், புதுக்கோட்டை, மற்றும் இணையத்தகவல்கள்.

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