

வேள்பாரி புதினம் நாட்டும் நிலம்சார் உணவியலும் பழக்கவழக்கமும்

ந. கீதா ^{a,*}, க. மலர்விழி ^a

^a தமிழ்த்துறை, ஸ்ரீ வாசவி கல்லூரி, ஈரோடு-638316, தமிழ்நாடு, இந்தியா

Velpari Novel Country and Terrestrial Diet and Customs

N. Geetha ^{a,*}, G. Malarvizhi ^a

^a Department of Tamil, Sri Vasavi College, Erode-638316, Tamil Nadu, India

* Corresponding Author:

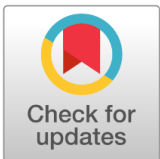
nanthugeetha1@gmail.com

Received: 03-04-2024

Revised: 23-06-2024

Accepted: 01-07-2024

Published: 02-08-2024



ABSTRACT

Food, clothing and shelter are considered as the basic needs of all human beings. The most important of them is food. Remaining two stand next to food. The nature of the food varies according to the habitats. Variety of food takes place according to the four types of land. The importance of food is found all over Tamil literature. The information about food have been mentioned in books from Sangam age to modern age. On such a basis, the information about the food of the Hill people is highlighted in the novel "Veerayuga Nagayagan Velbari" written by Su. Venkatesan. The information on Terrestrial food and their customs are taken for the research study.

Keywords: Velpari Novel, Country, Terrestrial Diet, Customs

முன்னுரை

உயிர்கள் வாழ அடிப்படைத் தேவைகளாகக் கருதப்படுவன உணவு, உடை, உறையுள் போன்றவை. அவற்றுள் மிக முக்கியமானதொன்றாக விளங்குவது உணவேயாம். மற்ற இரண்டும் உணவிற்கடுத்தபடியாகவே இருக்கிறது. உணவின் தன்மையானது வாழ்விடங்களுக்கு ஏற்ப மாறுபடுகிறது. நால்வகை நிலப்பாகுபாட்டிற்கேற்ப உணவானது அமைகிறது. உணவைப் பற்றி எடுத்துரைக்காத தமிழ் இலக்கியங்களைக் காண்பதென்பது அரிது. சங்ககாலம் தொட்டு இன்றைய காலம் வரை உணவு பற்றிய கருத்துகள் நூல்களில் பகிரப்பட்டு வருகின்றன. அத்தகைய அடிப்படையில் எழுத்தாளர் சு.வெங்கடேசன் அவர்கள் எழுதிய 'வீரயுக நாயகன் வேள்பாரி' எனும் புதினத்தில் மலைவாழ் மக்களின் உணவு பற்றிக் கூறப்பட்டுள்ள தகவல்கள், 'வேள்பாரி புதினம் காட்டும் நிலம்சார் உணவியலும் பழக்கவழக்கமும்' என்ற ஆய்வுத் தலைப்பில் ஆய்வுக்காக எடுத்துக்கொள்ளப்படுகிறது.

உணவு

'உள்' என்ற மூலத்திலிருந்து தோன்றிய சொல் உணவு என்பதாகும். மனிதன் வயிற்றுக்குள் செல்லும் தகுதி கொண்ட அனைத்துப் பொருள்களும் உணவாகின்றன. உட்கொள்ளும் ஊட்டச்சத்து மிகுந்தவை அனைத்தும் உணவாகக் கொள்ளப்படுகின்றன. உணவு, உணா, உண்டி, ஊண், ஊட்டு, ஊட்டம் முதலான சொற்களும் 'உள்' என்ற வேர்ச்சொல்லிலிருந்து உருவானவையே ஆகும். உணவு மனிதனுக்கு உயிர் போன்றது. இதனை மணிமேகலை காப்பியம்,

“ஆற்றுநர்க்கு அளிப்போர் அறவிலை பகர்வோர்

ஆற்றா மாக்கள் அரும்பசி களைவோர்

மேற்றே உலகின் மெய்ந்நெறி வாழ்க்கை

மண்திணி ஞாலத்து வாழ்வோர்க்கு எல்லாம்

உண்டி கொடுத்தோர் உயிர்கொடுத்தோரே”¹

என்று குறிப்பிடுகிறது. எனவே, உணவானது மண்உயிர்க்கெல்லாம் உயிர் என்பதை அறிய முடிகிறது. இரை என்ற பதமும் உண்பதைக் குறிக்கும் என்றாலும் பறவைகள், விலங்குகள் போன்றவை உண்ணும் சொற்களையே குறிப்பிடுகிறது.

உணவும் பண்பாடும்

மனித சமூகத்தின் உணவு தொடர்பான தேடலே அவர்களது பண்பாட்டு முன்னேற்றத்திற்கு அடிப்படையாக அமைந்தது. மனித வாழ்வு உணவால் இயங்குகிறது. ‘உண்டி முதற்றே உலகு’ என்பது மூத்தோர் சொல். உணவின் வரலாறானது, ஓர் உணவு எங்கே, எவ்விதம், யாரால் உருவாக்கப்பட்டது என்பதையும் தாண்டி நாகரிகம், கலாச்சாரம், பண்பாடு, மதம், அரசியல், வணிகம், அறிவியல், மருத்துவம் போன்ற பல்வேறு தகவல்கள் அடங்கியதாக இருக்கின்றது. ஊண் என்பது பசியைப் போக்குவதற்காக மட்டுமல்லாமல் ஒரு பண்பாட்டின் வளர்ச்சியாகவும் இருக்கின்றது. ஊண் இன்றி உயிரில்லை. உயிரின்றி உலகில்லை. பண்பாட்டின் உயிர் மூலமாக உணவே அமைகின்றது.

உணவு-ஆதாரம்

உணவின் ஆதாரமாகக் கருதப்படுவது நீரே ஆகும். நீரின்றி உணவில்லை. உணவின்றி உயிருமில்லை. சங்க இலக்கியங்களில் கூறப்படும் உணவுக் கலாச்சாரம் தமிழர்களின் பண்பாட்டு வளர்ச்சிக்கு எடுத்துக்காட்டாகத் திகழ்கிறது. இலக்கியத்தில் உணவு என்பதற்குக் கூறப்படும் தகவல் பெரும் வியப்பைத் தருவதாக இருக்கிறது. புறநானூற்றுப் பாடல்,

“நீர் இன்று அமையா யாக்கைக்கு எல்லாம்

உண்டி கொடுத்தோர் உயிர் கொடுத்தோரே

உண்டி முதற்றே உணவின் பிண்டம்

உணவு எனப்படுவது நிலத்தொடு நீரே

நீரும் நிலனும் புணரியோர் ஈண்டு

உடம்பும் உயிரும் படைத்திசி னோரே”²

என்று உணவின் ஆதாரத்தை எடுத்துக் கூறுகிறது. ஒவ்வொரு உணவினுடைய கூறும் நிலத்தையும் நீரையும் உள்ளடக்கியதாக இருக்கிறது என்ற புரிதல் சங்க இலக்கிய காலத்திலேயே தமிழர்களிடம் இருந்திருக்கிறது. உடம்பானது உணவால் அமைந்தது. உடம்பில் உயிர் இருப்பதற்கு உணவு அவசியம். உணவானது நிலமும் நீரும் இணைந்த கூட்டுப் பொருளாகக் கருதப்படுகிறது. நிலத்தில் நீரைச் சேர்த்து வைத்தால் உணவுப் பொருளின் விளைச்சலைப் பெருக்க முடியும். ஆகையால்தான் நிலத்தில் நீர் தங்கும்படி சேமித்து வைத்தவர் உடலில் உயிரைப் படைத்தவராகக் கருதப்படுகிறார்.

வேள்பாரி புதினத்தில் நீர்ப் பயன்பாடு குறித்துக் கூறுகையில், எந்த ஒரு நீர் நிலையாக இருப்பினும் மக்கள் பயன்படுத்துவதற்கு ஏதுவாக இல்லை என்று அறியப்படும்பொழுது அந்நீர்நிலையில் பனங்குருத்தை இட்டு சிறிது நேரம் கடந்ததும் அந்நீரைப் பருகலாம் என்ற செய்தி குறிப்பிடப்படுகிறது. பனங்குருத்திற்கு நீரிலுள்ள நஞ்சை அகற்றும் தன்மை இருந்ததை இதன் வாயிலாக அறிய முடிகிறது. மலைகளின் வளம் இயற்கையாகவே நீர் மிகுந்த தன்மையோடு

இருப்பதாலும், மலைப்பகுதியில் விளைவதற்கேற்ற வகையிலேயே பயிர்களைத் தெரிவு செய்து பயிரிடுவதாலும், இயற்கையிலேயே விளையக்கூடிய பொருட்களே

பெரும்பான்மை உணவாக அமைவதாலும் உணவுப்பற்றாக்குறையின்றி மலைவாழ் மக்களின் வாழ்வு அமைகின்றது.

பாரியின் பறம்பு மலை

சங்ககால வேளிகளில் முதன்மையானவனாகக் கருதப்படுபவன் கடையேழு வள்ளல்களில் ஒருவராகிய பாரி வள்ளல். இவன் பறம்பு நாட்டை ஆட்சி செய்தவன் என்பதனை,

“கறங்குவெள் ளருவி கல்லலைத்து ஒழுகும்

பறம்பிற் கோமான் பாரி” 3

என்னும் புறநானூற்றுப் பாடல் அடிகளால் அறியலாம். சங்ககாலத்தில் ‘பறம்பு மலை’ என்றும், சமய இலக்கியங்களில் ‘திருக்கொடுங்குன்றம்’ என்றும் பெயர் பெற்ற இம்மலை தற்போது ‘பிரான்மலை’ என்று வழங்கப்படுகிறது. இதன் அமைவிடமானது சிவகங்கை மாவட்டம், திருப்பத்தூர் வட்டம் சிங்கம்புணரிக்கு அருகில் உள்ளது.

பாரியின் கொடைத்தன்மையானது புலவர்கள் பவரால் பாடப்பட்டுள்ளது. பாரியின் கொடைத்தன்மையைக் கூறுமிடத்து,

“நளிகொண் முரசின் மூவிரு முற்றினும்

உழுவ ருழாதன நான்குபய னுடைத்தே

ஒன்றே சிறியிலை வெதிரி னெல் விளையும்மே

இரண்டே தீஞ்சுளைப் பலவின் பழ மூழ்க்கும்மே

மூன்றே கொழுங்கொடி வள்ளிக் கிழங்கு வீழ்க்கும்மே

நான்கே அணிநிற வோரி பாய்தலின் மீதழிந்து

திணிநெடுங் குன்றந் தேன் சொரியும்மே” 4

எனும் பாடல் உழவர் உழாது கிடைப்பனவாய் மூங்கில்நெல், பலா, வள்ளிக்கிழங்கு, தேன் முதலிய இயற்கை விளைபொருட்களைக் குறிஞ்சி நில உணவுப் பொருட்களாய்க் காட்டுகிறது.

இத்தன்மையை ஒட்டி வேள்பாரி புதினத்தில் நீலன், கபிலருடன் உரையாடுகையில், பறம்பின் தன்மையாக,

“பறம்பு நாட்டில் மனிதன் உழைத்து விளைவிக்கக் கூடிய எந்த ஒரு பொருளும் இல்லை. தினை வகைகள், பழ வகைகள், காய்கறி வகைகள் எல்லாம் இயற்கையில் தாமாக விளைகின்றன. உணவு என்பது சேகரிப்புதானே தவிர, உற்பத்தி அல்ல” 5

என்று குறிஞ்சி நில மக்களின் உணவு இயற்கையாக அமைந்தது என்ற கருத்து கூறப்படுகிறது.

உணவு வகைகள்

உணவு வகைகளிலும் மக்கள் ஒரே வித உணவை உண்டார்கள் என்று சொல்வதற்கில்லை. அவரவர் வசதிக்கும் வாழ்விடங்களுக்கும் ஏற்ப உணவு வகைகளும் அமைந்திருந்தன. உணவு வகைகளைப் பற்றி மதுரைக்காஞ்சி,

“சேறும் நாற்றமும் பலவின் சுளையும்

வேறுபடக் கவினிய தேமாங் கனியும்
 பல்வேறு உருவின் காயும் பழனும்
 கொண்டல் வளர்ப்பக கொடிவிடுபு கவினி
 மென்பிணி அவிழ்ந்த குறுமுறி அடகும்
 அமிர்துஇயன் றன்ன தீம்சேற்றுக் கடிகையும்
 புகழ்படப் பண்ணிய பேரூன் சோறும்
 கீழ்செல வீழ்ந்த கிழங்கொடு பிறவும்
 இன்சோறு தருநர் பல்வயின் நுகர்” 6

என்று சாற்றாலும் மணத்தாலும் ஒன்றற்கு ஒன்று வேறுபட அமைந்த பலாப்பழச் சுவைகளும், சுவையான மாம்பழங்களும், பல்வேறு வகைப்பட்ட வடிவினையுடைய காய்களும் பழங்களும், கிழக்குப் பருவ மழையால் வளர்க்கப் பெற்று வளர்ந்த கொடிகள் அழகு பெற்று முதிர்ந்து மென்மையான சுருள் விரிந்த இலைகளையுடைய இலைக்கறிகளும், அமிழ்தால் செய்யப்பெற்ற இனிய சுவையுடைய சாற்றையுடைய கற்கண்டுத் தேற்றும், பலரும் புகழும் நிலையில் செய்யப் பெற்ற பெரிய இறைச்சித் துண்டு கலந்த ஊன்சோறும், நிலத்தில் கீழே சென்று வீழ்ந்த பல வகைக் கிழங்குகளும், பிற உணவுப் பொருள்களும், இனிய பால் சோறும் அக்காரச் சோறும் இருந்ததைக் குறிப்பிடுகிறது. இதன் வாயிலாக பழங்காலத்தில் பல்வேறு வகையான சுவை மிக்க உணவு வகைகளை உண்டு வாழ்ந்து வந்தனர் என்பதை அறிய முடிகிறது.

மலைவாழ் மக்களின் உணவுகள்

மலைவாழ் மக்கள் ஐவகை நெல், வரகு, தினை முதலியன பயிரிட்டனர். தேன் சேகரித்தலும், தினையைக் காத்தலும், பல வகைக் கிழங்குகளை அகழ்ந்தும் எடுத்தனர். மலையில் ஏலம், மிளகுக் கொடிகளை வளர்த்தனர். கள்ளை உருவாக்கினர். மேலும் வள்ளிக்கிழங்கு, சேனை, சேம்பு, பனை போன்ற கிழங்கு வகைகளும் உணவாக எடுத்துக்கொள்ளப்படுகிறது.

குறிஞ்சி நில உணவு வகையைக் குறிப்பிடுகையில் மலைபடுகடாம் பாடல் ஒன்று,

“பருஉக்குறை பொழிந்த நெய்க்கண் வேவையொடு

குருஉக்கண் இறடிப் பொம்மல் பெறுகுவிர” 7

என்று நன்னனுக்குரிய சவ்வாது மலையின் அடிவாரத்தில் இருந்த சிற்றார்களில் வாழ்ந்த மக்கள் தினைச் சோற்றையும் நெய்யில் வெந்த இறைச்சியையும் உண்டார்கள் என்றும் அதை விருந்தினருக்குக் கொடுத்தனர் என்றும் குறிப்பிடுகிறது. அத்துடன் நன்னனது மலையில் மூங்கில் அரிசிச் சோற்றையும் பலாக்கொட்டை, மா, புளிநீர், மோர் ஆகியவற்றோடு கலந்து தயாரித்த குழம்பையும், பெண் நாய் கடித்த உடும்பின் இறைச்சியையும், மானின் இறைச்சியையும், பன்றியின் இறைச்சியையும் உண்ட செய்திகளும் கூறப்படுகிறது.

பழ வகைகள்

மலைப்பகுதியைப் பொறுத்தவரையில் வேகவைக்கப்பட்ட உணவுகளைக் காட்டிலும் இயற்கையாகக் கிடைக்கும் உணவுப்பொருட்களை உண்டு நாகரிகத்தோடு நோய் இல்லாமல் பல ஆண்டுகள் வாழ்ந்தனர். இயற்கை பற்றிய மலைவாழ் மக்களின் புரிதல் அளவிடற்கரியதாக இருந்தது. வேள்பாரி புதினத்தில் பல்வேறு பழங்களைப் பற்றிய செய்திகள் குறிப்பிடப்பட்டிருப்பினும் நாவல்பழம் குறித்த செய்திகள் அதிகளவில் இடம்பெற்றிருக்கின்றன. கபிலர் திசைவேழரிடம்,

“அது குழி நாவல்; கார்ப்புச் சுவை அதிகமாக இருக்கும். அதன் பிறகு எந்த நாவலைத் தின்றாலும் கார்ப்புச்சுவை போகாது. எனவே, அதை எடுத்தவுடன் உண்ணக்கூடாது. இதோ சிறு நாவல். இதிலிருந்து தொடங்கலாம். இதற்கடுத்து உண்ண வேண்டியது....என்று சொல்லி கூடையைக் கிளறியபடியே சற்றே பெருத்த வெண்நாவலை எடுத்தார்”8

என்று நாவல் பற்றிய செய்திகளைக் கூறுகிறார். பன்னிரண்டு ஆண்டுகளுக்கு ஒரு முறை தோன்றும் அதிசய கிளிமூக்கு மாங்கனியை அங்கவையும் உதிரனும், நீலன் மயிலா திருமண நிகழ்விற்குக் கொடுக்க விரும்பும் செய்திகளும் கூறப்படுகிறது. அத்துடன் கருநெல்லிக்கனியை உண்டால் பகலிலும் நட்சத்திரங்களைக் காண முடியும் போன்ற தகவல்களைத் தெரிந்து கொள்வதன் வாயிலாகப் பறம்பு நாட்டினர் உணவின் மூலம் மருந்தையும் வசப்படுத்திக் கொண்டிருந்தனர் என்ற செய்திகள் அறியப்படுகின்றன.

காய்கறி உணவுகள்

உடம்பை வளர்க்கும் உணவின் அருமையை உணர்ந்த மலைவாழ் மக்கள் தங்கள் நிலங்களில் இயற்கையாகக் கிடைக்கும் உணவுப் பொருட்களைச் சமைத்தும் சமைக்காமலும் உண்பதற்குப் பழகினர். வேள்பாரி புதினத்தில் நீலன் கபிலரைத் தங்க வைத்த இடத்தில் பெண் ஒருத்தி,

“பெருங்கலயத்தில் கஞ்சியும் இலையில். சுருட்டப்பட்ட துவையலும் கொண்டு வந்து கொடுத்தாள். அணில்வால் தினை கொண்டு காய்ச்சப்பட்ட கஞ்சி, புளிப்பிரண்டையை வால் மிளகோடு பிசைந்து செய்யப்பட்ட துவையல்”9

என்று கூறி கபிலரிடம் கொடுத்தாள். துவையலைத் தொட்டு எடுத்துக் கொள்வதற்கு ஏதுவாக, சுருட்டப்பட்ட இலையை விரித்து வைத்துக் கலயத்தை வாங்கிக் குடிக்கத் தொடங்கினார் கபிலர். கஞ்சி தொண்டைக்குள் இறங்கத் தொடங்கும் போதே உடலெங்கும் குளிர்ச்சி பரவியது. புளிப்பேறிய அருஞ்சுவையாக இருந்தது. துவையலைத் தொட்டு நாவில் வைத்த கணமே காரம் உச்சந்தலைக்கு ஏறியது. அதைக் கண்டு சிரித்தாள் கஞ்சி கொண்டு வந்த பெண். வால் மிளகின் காரத்தைப் பற்றி கபிலர் கேட்டபோது, காரத்துக்குக் காரணம் துவையல் சுருட்டப்பட்ட மகர வாழை இலையின் கொழுந்து இலைதான் என்ற காரணத்தைப் பெண் கூறினாள். உணவின் தன்மையை அது வைத்து இருக்கக்கூடிய இலையின் தன்மையும் முடிவு செய்கிறது என்பதை அறிய முடிகிறது. நாம் காலம் காலமாகப் பயன்படுத்தி வரும் வாழை இலையின் மகத்துவத்தையும், அது உணவில் கூட்டும் சுவையையும் இதனோடு ஒப்பிடலாம்.

மேலும், கொற்றவைக் கூத்தில் ஆடிக் கலக்கமடைந்த நீலனுக்கு நீராகாரத்தை மயிலா கொடுத்தாள் என்று கூறும் செய்தியிலிருந்து மலைவாழ் மக்களின் உணவாக நீராகாரம் இருந்ததை அறிய முடிகிறது. இதனை சங்க இலக்கியமான புறநானூறு,

“மென்புலத்து வயலுழவர்

வன்புலத்துப் பகடுவிட்டுக்

குறுமுயலின் குழைத்துட்டொடு

நெடுவாளைப் பல்லுவியற்

பழஞ்சோற்றுப் புகவருந்தி”10

என்று காலையுணவும் நண்பகலுணவும் உழவர்க்கும் கூலியாளர்க்கும் பழஞ்சோறும் பழங்கறியும் ஊறுகாயும் இருந்ததைக் குறிப்பிடுகிறது.

நீராகாரமானது பல்வேறு குடல் நோய்களைத் தீர்ப்பதாக மருத்துவ ஆய்வுகள் தெரிவிப்பதால், வீடுகளில் மட்டுமன்றி நட்சத்திர விடுதிகளிலும் கூட விற்பனைக்கு நீராகாரம் உள்ளதை அறிகையில்,

பழங்கால உணவுப் பழக்கங்களுக்கு நாம் மீண்டும் திரும்பிக் கொண்டிருக்கிறோம் என்பதை இச்செய்தி காட்டுகிறது.

கறி வகைகளும் கள்ளும்

காய்கறி உணவைத் தவிர்த்து இறைச்சி வகைகளையும், அதற்கேற்ற கள்ளையும் தேர்வு செய்து மலைவாழ் மக்கள் உண்டனர் என்பதை இலக்கியங்கள் பகர்கின்றன.

பெரும்பாணாற்றுப்படையில்,

“வல்வாய்ச் சாடியின் வழைச்சுஅற விளைந்த,

வெந்நீர், அரியல் விரல் அலை, நறும்பிழி,

தண்மீன் தூட்டொடு தளர்தலும் பெறுகுவீர்”¹¹

நெல் முளையை இடித்துக் கலந்து இரண்டு நாள் இரவும் பகலும் வைத்திருந்து உறுதியான பெரிய சாடியில் போட்டு வெந்நீர் ஊற்றி வேக வைத்து, கையால் துழாவி, நெய் அரிப்பில் வடிகட்டி சுவையான மதுவாக மாற்றுவர். அந்த மதுவினை பச்சை மீனை சுட்ட தூட்டோடு வைத்து சேர்த்துத் தருவர் என்று குறிப்பிடுகிறது.

வேள்பாரி புதினத்தில் மீன் உணவு இருந்ததனை இசை வாணர்களான மதங்கன் கூட்டமானது, பறம்பு மலையை வந்தடைந்தபோது, பசியால் அக்கூட்டத்திலிருந்த பெண் ஒருத்தி மயக்கம் அடைந்தாள் என்றும், பறம்பின் வீரன் கொல்லிக்காட்டு விதையைப் பயன்படுத்தி மீன் பிடித்து சுட்டு அவர்களுக்குத் தந்து பசி போக்கினான் என்று கூறுவதன் மூலம் தெரிந்துகொள்ள முடிகிறது.

அசைவ உணவுகளிலே பலவகைப்பட்ட உணவுகள் இருக்கின்றன. ஆடு, கோழி, முயல், மான் எனப் பல்வேறு வகையான விலங்குகளின் இறைச்சிகளை பழங்கால மக்கள் உண்டு வந்திருக்கின்றனர். இதனைப் புறநானூறு,

“விடை வீழ்த்துச் சூடு கிழிப்ப”¹²

என்று நம் வீட்டுக்கு வருவோருக்கு ஊன் வேண்டுமெனில் ஊன் அளித்தும் சோறு வேண்டும் எனில் சோறு அளித்தும் தம் கொடைத்திறத்தை அறவோன் போற்ற வேண்டுமெனக் கூறுகிறது. இத்திறமானது வேள்பாரி புதினத்தில் பாரி தனது தோழன் கபிலருக்கு ஊனில் சிறந்ததான அறுபதாங்கோழியை அடித்து விருந்து வைக்க பல்வேறு வகையாக முயன்று அறுபதாங்கோழி விருந்து படைத்தான் என்பதோடு ஒப்பிடலாம்.

“அறுபதாங்கோழி காட்டின் அதிசயங்களில் ஒன்று. கோழியைப் போல் உடலும் சேவலைப் போல் வாலும் கொண்டிருக்கும். வண்ண மயமான வாங்கருவாள் போல் வாலின் இறகுகள் சிலிர்த்து நிற்கும். அது அறுபது நாட்களுக்கு ஒரு முறைதான் முட்டையிடும்”¹³

என்று அறுபதாங் கோழியைப் பற்றி வேள்பாரி புதினம் குறிப்பிடுகிறது. காடுகளில் அரிதிலும் அரிதாகத் தென்படக்கூடிய அறுபதாங்கோழி கிடைத்த பின்னரும் தாம் கூட உண்ணாது தனது நாட்டு மக்களுக்கும் தனது தோழர் கபிலருக்கும் விருந்து படைத்த பாரியின் விருந்தோம்பல் திறன் போற்றுவதற்குரியது.

நாட்படாத இயற்கைக் கள்ளை உடல் உழைப்பாளிகள் வெறி உண்டாகாதவாறு அளவாக உண்பதால் கேடில்லை என்றும் நன்றென்றும் ஆராய்ச்சியாளர்கள் கருதுகின்றனர்.

புறநானூற்றுப் பாடல் ஒன்று,

“நிலம்புதைப் பழுனிய மட்டின் தேறல்

பல்வேய்க் குரம்பைக் குடிதொறும் பகர்ந்து”¹⁴

என்று கூறுவதன் வாயிலாக பாரியின் பறம்பு மலையில் புல்வேய்ந்த சிறு குடிசை தோறும் வருவார்க்கு மதுவை உண்ணக் கொடுப்பர் மலை வாழ் மக்கள் என்பதையும், மக்கள் கள் உண்டனர் என்பதையும் அறியலாம்.

வேள்பாரி புதினத்தில் ஒவ்வொரு வகை இறைச்சிக்கும் அதற்கேற்ற கள் வகை பயன்படுத்தப்பட்ட தகவல்களும் பகிரப்படுகின்றன.

“ஒவ்வொரு விலங்கின் சுவைக்கும் ஏற்ற மதுவகை உண்டு. மான்கறிக்கு ஈச்சங்கள் எடுபடாது . பறவைக் கறிக்குத் தென்னங்கள் பொருந்தாது. ஈனா கெடாரிக்கு மூன்றாம் நாள் பனங்கள்தான் சிறந்தது. அத்தி மதுவுக்கும் அறுபதாங் கோழியின் கறிக்கும் ஈடு இவ்வுலகில் கிடையாது” 15

தேறலையும் தேவைக்கேற்ப மலை வாழ் மக்கள் பயன்படுத்தியுள்ளனர். முருகன் எவ்விக்குக் கொடுத்த சோமப் பூண்டு பானத்துக்கு இருந்த மயக்கம் எந்தவிதக் கள்ளுக்கும் இருந்ததில்லை என்று பறம்பு மக்கள் கூறுகின்றனர். சேர மன்னர்கள் பறம்பு மலையின் மீது போர் தொடுக்க சோமப் பூண்டு பானமும் ஒரு காரணமாக அமைந்திருந்தது.

பறம்பு மலையில் பெண்களுக்கான நிறைதூல் விழா முடிந்தவுடன் நடக்கும் வள்ளிக்கூத்தில் மகளிர் கள் உண்பர் என்ற செய்தியும் கூறப்படுகிறது. பெண்கள் மட்டுமே தனித்து நடத்தும் கூத்தாக வள்ளிக்கூத்து அமைகிறது. இக்கூத்தில் குடிக்கும் கள்ளின் இரகசியத்தை எந்த ஓர் ஆணுக்கும் பெண்கள் பகிர்வது இல்லை. பகிரப்படாததாலேயே அதைப்பற்றி அறிந்து கொள்ளும் ஆர்வம் இயற்கையிலேயே மேலெழுகிறது. நாகசம்பங்கி மலரிலிருந்து வள்ளிக் கூத்திற்கான கள்ளை முதுபெண்கள் தயாரிக்கின்றனர்.

கள்ளை அளவிற்கேற்ப பயன்படுத்தி உடலை ஆரோக்கியமாக மலை மக்கள் வைத்திருந்தனர். உணவின் ஒரு பகுதியாகவே கள்ளைப் பயன்படுத்தி வந்திருக்கின்றனர். எந்தவொன்றையும் அளவோடு பயன்படுத்துகையில் அது அமிர்தமாகத்தான் அமைகிறது.

முடிவுரை

வாழ்வில் குழந்தைப் பருவம் தொடங்கி, இரண்டாம் குழந்தைப் பருவம் என்று கூறப்படும் வயது முதிர்ந்த பருவம் வரை அனைவரும் நலமுடன் வாழ உணவு என்பது அத்தியாவசியமான ஒன்று. அத்தகைய உணவானது மக்கள் வாழும் இடங்களைப் பொறுத்து மாறுபடுகிறது என்ற தகவல்கள் கட்டுரையில் பகிரப்பட்டுள்ளன. உணவு, உணவும் பண்பாடும், உணவு - ஆதாரம், பாரியின் பறம்பு மலை, உணவு வகைகள், மலைவாழ் மக்களின் உணவுகள், பழ வகைகள், காய்கறி உணவுகள், கறி வகைகளும் கள்ளும் போன்ற உட்தலைப்புகளில் வேள்பாரி புதினத்தில் உள்ள மலைவாழ் மக்களின் உணவுப் பழக்க வழக்கங்கள், சங்க இலக்கியங்களில் கூறப்பட்டுள்ள உணவுப் பழக்க வழக்கங்களோடு இணைத்து நிலம் சார்ந்த உணவியலை ஆய்வு விவரித்துச் செல்கின்றது.

References

- நூல் - புறநானூறு, ஆசிரியர் - புலியூர்க் கேசிகன், முதற்பதிப்பு -1958, பதிப்பகம் - மோனார்க் கிராபிக்ஸ்,, சென்னை-94
- நூல் - பத்துப்பாட்டு, ஆசிரியர் - முனைவர் ச.வே. சுப்பிரமணியன், முதற்பதிப்பு -அக்டோபர் 2003
- பதிப்பகம் -கலாஜேத்ரா அச்சகம் , சென்னை - 41
- நூல் - மணிமேகலை, ஆசிரியர் புலியூர்க் கேசிகன், முதற்பதிப்பு - பிப்ரவரி 2013
- பதிப்பகம் - ஜீவா பதிப்பகம் , 21,அப்துல்லா சாஹிப் 2வது தெரு,, சேப்பாக்கம்,சென்னை-600 005
- நூல் - வீரபுக நாயகன் வேள்பாரி பாகம் 1,2, ஆசிரியர் - சு. வெங்கடேசன், முதற்பதிப்பு- டிசம்பர் 2018
- பதிப்பகம் - விகடன் பிரசுரம், 757, அண்ணா சாலை, சென்னை - 600002

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