



எம்.வி.வெங்கட்ராம் புதினங்களில் செளராஷ்டிர மக்களின்
உணவுமுறைகள்

K. அல்லியம்மாள் அ. *

அ. தமிழ்த்துறை, ஸ்ரீராமகிருஷ்ணா மிஷன், வித்தியாலயம், கலை அறிவியல் கல்லூரி, கோயம்புத்தூர், தமிழ்நாடு, இந்தியா.

The food habits of the Saurashtra people in the novels of M.V.Venkatram

K. Alliammal a,*

^a Department of Tamil, Sriramakrishnamission, Vidyalaya, College Of Arts& Science, Coimbatore, Tamil Nadu, India

* Corresponding Author:

Alliammal.321@gmail.com

Received: 03-04-2024

Revised: 23-06-2024

Accepted: 01-07-2024

Published: 06-08-2024

ABSTRACT

This paper is aimed at highlighting the value of food which is one of the elements of our culture. The cuisine and methods of cooking food of the people of Saurashtra are described in the article. In this paper, we will also find foods that nurture life and consciousness apart from the food that nourishes only the body.

Keywords: Food Habits, Saurashtra People, M.V.Venkatram, Culture



முன்னுரை

தமிழ்நாட்டின் பலபகுதிகளிலும் பல இனத்தைச் சார்ந்த மக்கள் வாழ்கின்றனர். அவர்களின் ஒரு இனத்தவர் செளராஷ்டிர மக்கள். இவர்கள் தமிழ்நாட்டின் பலப்பகுதிகளில் குடிப்பெயர்ந்து வாழ்கின்றனர். இவர்களின் பாரம்பரிய உணவு மற்றும் விழாக்கால உணவுகள், நோன்பு காலங்களில் பின்பற்றும் உணவு முறைகள் பற்றியும் இக்கட்டுரையில் காணலாம்.

“நோயற்ற வாழ்வே குறைவற்றச் செல்வம்” என்பது பழமொழி. அத்தகைய நோயற்ற வாழ்வை வாழ்வதற்கு உணவே மருந்து என்பதை நாம் புரிந்துகொள்ள வேண்டும். வீட்டிற்கு வரும் விருந்தினரை முகமலர்ச்சியுடன் வரவேற்று அவர்களுக்கு உண்ண உணவளிக்க வேண்டும் என்பது தமிழ்மரபு. இந்த மரபு தமிழர் உணவோடும் உயிரோடும் கலந்த ஒன்றாகும். குழந்தைப் பருவம் முதலே சத்தான உணவினை எடுத்து கொள்ளும் செளராஷ்டிர மக்களின் உணவு முறையைப் பற்றி இக்கட்டுரையில் காணலாம்.

செளராஷ்டிர மக்களின் பூர்விகம்

செளராஷ்டிரர் என்பது இந்திய தேசங்களில் ஒன்றாக இருந்தது. தற்கால குஜராத் மாநிலத்தின் வடமேற்குப் பகுதியில் சவுராஷ்டிர தீபகற்பம் என்று கூறப்படும் கத்தீவார் தீபகற்பப் பகுதியாக கருதப்படுகிறது. தற்கால சூழலிலும் 11 வகையான பிரிவுகளைக் கொண்ட மக்கள் வாழ்வதாக

கூறப்படுகின்றன. மேலும் 64 வகையான கோத்திரமும் இருந்ததாக செளராஷ்டிர மக்களின் வாழ்வியல் சான்றுகள் கூறுகின்றன. இதிகாச புராணங்களில் கூறப்படும் பாரதக்கண்டத்தின் 56 தேசங்களில் செளராஷ்டிர தேசமும் ஒன்றாகும்.

இவர்கள் வடக்கே முகலாயர்கள் ஆதிக்கம் இருந்த பொழுது அவர்களுடைய அநாகரினமான செயல் பிடக்காததால் செளராஷ்டிர மக்கள் செளராஷ்டிர பகுதிக்கு அருகில் இருந்த கோவா பகுதியை அடைந்தனர். அங்கு பல ஆண்டுகள் வாழ்ந்த பிறகு ஆந்திரா மாநிலத்திற்கு இடம் பெயர்ந்தனர். பல நூற்றாண்டுகள் நாடோடிகளாக சுற்றி திரிந்த பிறகு கும்பகோணம், மதுரை, வேலூர் போன்ற பல பகுதிகளில் குடியேறினர். ஆந்திரம், கர்நாடகம் போன்றப் பகுதிகளிலும் குடிப்பெயர்ந்தனர்.

தொழில்

செளராஷ்டிரர்கள் மதுரையை ஆண்ட திருமால் நாயக்கரிடம் தஞ்சம் புகுந்தனர். அவரும் அவர்களுக்கு அடைக்கலம் கொடுத்தார் என்று செளராஷ்டிர மக்களின் வரலாறு கூறுகிறது. அங்கு அவர்கள் பட்டு நூல் தயாரிக்கும் நெசவுத் தொழிலையே செய்து வந்ததாக அறியப்படுகிறது. அது அவர்களின் பாரம்பரியத் தொழிலாக இருந்து வந்துள்ளது. அரசுக் குடும்பத்தினர் அணியும் பட்டாடைகளை நெய்வதற்கு தனியாக நெசவாளர்கள் இருந்தனர். பொதுமக்கள் அணியும் பட்டாடைகள் நெய்ய தனியான நெசவாளர்கள் இருந்தனர். இவர்கள் அதிகம் படிக்காதவர்களாக இருந்தனர். ஆகையால் வறுமையான சூழலில் வாழ்ந்து வந்துள்ளனர். சிறுபான்மையான மக்கள் சொந்தத் தறிகளைப் போட்டுக் கொண்டு வாழ்ந்துள்ளனர். பெரும்பான்மையான மக்கள் கூலித் தொழிலாளர்களாக வாழ்ந்தனர் என்பதை எம்.வி.வெங்கட்ராம் அவர்களின் வேள்வித்தீ புதினம் (பக்.25) கூறுகிறது. நாகரிக முன்னோற்றத்தால் சிலர் நெசவுத்தொழில் செய்பவராகவும், உரிமையாளர்களாகவும், சங்கத்தலைவர்களாகவும் உள்ளனர். “செளராஷ்டிரமக்கள் பட்டு நெசவுத் தொழிலையே நம்பி வாழ்ந்தார்கள். செளராஷ்டிர மக்கள் பெரும்பாலும் ஏழைகள். படிப்பில் பிற்போக்கு சமூகத்தை சார்ந்தவர்கள்” என்று எம்.வி.வெங்கட்ராம் வேள்வித்தீ புதினத்தில் (பக்.25) கூறியுள்ளார். நெசவாளர் பட்டு நூல் நூற்றனர் என்ற இதே கருத்தினைச் சிலப்பதிகாரமும் கூறுகிறது.

“பட்டினும் மயிரினும் பருத்தி நூலினும்

கட்டு நுண்வினைக் காருகர் இருக்கையும் (இளங்கோவடிகள். சிலப்பதிகாரம். இந்திரவிழா ஊரெடுத்த காதை அடி-16, 17) என்று கூறப்படுகிறது. மருவூர் பாக்கம் வீதிகளில் பட்டு, முடி, பருத்திநூல் இவற்றினைக் கொண்டு அழகாகப் பின்னிக் கட்டும் கைத்தொழில் வல்லுநரான நெசவாளர்கள் வாழும் வீதிகள் உள்ளன என்று கூறப்படுகிறது.

செளராஷ்டிர மக்களின் பாரம்பரிய உணவுகள்

செளராஷ்டிர மக்கள் ஒரு உறுதியான கொள்கையைக் கொண்டிருந்தனர். உணவே மருந்து. மருந்தே உணவு என்பதாகும். இந்த உணவுகளில் ஆரோக்கியமான மூலிகைகள், நறுமணப் பொருட்கள், காய்கறிகள் போன்றவற்றைக் கொண்டதாக இருந்தன. நாகரிக முன்னோற்றத்தின் காரணமாக பல நவீன உணவுமுறைகள் தற்போது குடிகொண்டு விட்டன. “இயற்கையின் தத்துவம் எப்படி இருந்தாலும் உற்பத்திப் பொருள்கள் ஜீவன்கள் மனிதனின் உணவுக்குத்தான் பயன்படுகின்றன. மனிதன் ஒருவனைத்தான் அனேகமாக எல்லா ஜீவராசிகளும் உணவுக்குத்தான் பயன்படுகின்றன. ஒன்றை ஒன்று தின்று வாழ்கின்றன.” (தந்தைப்பெரியார்.விடுதலை 5.2.1964. பொன்மொழி.402) இம்மக்கள் தொடக்கக் காலத்தில் சைவ உணவுகளையே மேற்கொண்டுள்ளனர். அவை ஒவ்வொன்றும் தனித்தனி சுவையாக இருந்தது.

ஞாயிற்றுக் கிழமைகளில் காலையில் பெரும்பாலும் செளராஷ்டிர வீடுகளில் ஒருவகையான கஞ்சி உணவு வகையைப் பின்பற்றுகின்றனர். “முதலாளிகள் குறைந்த கூலிக் கொடுத்து அதிக உழைப்பைப் பெற்றனர். இதனால் நெசவாளர்கள் வறுமை நிலையில் வாடினர். மூன்று உணவு

சாப்பிடக்கூட இயலாத நிலையில் இருந்துவந்தனர் என்பது புலப்படுகிறது. குடும்பங்கள் அரிசிக்காகவும் பருப்புக்காகவும் அலைந்தனர். முதலாளியிடம் பணம் கேட்டால் அதிகப் பற்று தர முடியாது என்று அடித்து சொல்கிறார்கள். இருக்கிற சாமான்களை அடகு வைத்துக் கொண்டு பணத்தை எடுத்துக் கொண்டு கடைக்குப் போனால் அரிசி இல்லை என்கிறான். கோதுமை சாப்பிடு என்கிறார்களே என்று அதைத் தேடினால் அதுவும் கிடைக்கவில்லை. கேப்பை சாப்பிட்டு பார்த்தோம் நன்றி கெட்ட வயிறு புரட்சி செய்கிறது. (எம்.வி.வெங்கட்ராம். வேள்வித்தீ.பக்96) செளராஷ்டிர மக்கள்இதன் செளராஷ்டிர மக்கள் பெரும்பான்மையாக சைவ உணவையே உட்கொண்டனர் என்பது தெளிவாகிறது.

கென்னிபேஸ் மற்றும் லொஸ்ட்டோ

செளராஷ்டிர மக்கள் கென்னிபேஸ் எனப்படும் கஞ்சி உணவை மேற்கொள்கின்றனர். கஞ்சியுடன் லொஸ்ட்டோ என்கிற புதினா தொக்கு வகையையோ லூபின் எனப்படும். நெல்லிக்காய் தொக்கையோ சுவைத்தால் அலாதி சுவையாக இருக்கும்; செளராஷ்டிர மக்களைப் போன்று வகைவகையாக சமையல் செய்து அசத்த யாராலும் முடியாது என்று சொல்வதுண்டு. உணவைப் பற்றி திருக்குறள் கூறுகையில்,

“பாத்தூண் மரீஇ யவனைப் பசியென்னுந்

தீப்பிணி தீண்ட லரிது” (குறள்.227)

என்று திருக்குறள் தான் பெற்ற உணவை பலரோடும் பகிர்ந்து உண்ணும் பழக்கம் உடையவனைப் பசி என்று கூறப்படும் தீயநோய் அணுகாது என்று கூறுகிறது. செளராஷ்டிர மக்களின் கென்னிபேஸ் உணவையும் அனைவருக்கும் கொடுத்து உண்டனர் என்பது புலப்படுகிறது.

அம்பட்பாத்

செளராஷ்டிர மக்களின் விருப்பமான உணவாகக் கருதப்படுவது புளியோதரையைக் குறிப்பிடுவர். புளியோதரையை உணவை அடிச்சிக்க ஆளே கிடையாது என்பர். இங்கு குறிப்பிடும் உணவு அவர்களின்; முக்கியத்துவம் பெற்ற உணவாகக் கூறப்படுகிறது. புளியோதரை அனைத்து மக்களும் உண்டாலும் இவர்களின் உணவு சற்று வித்தியாசமானது. இவ்வாறு செளராஷ்டிர மக்கள் பல வகையான உணவுகளை பாரம்பரிய உணவாக மேற்கொண்டுள்ளனர். ஒவ்வொரு மனிதமும் உயிர்வாழ்வதற்கு அவசியமானது உணவே ஆகும். அந்த உணவு ஆரோக்கியமான உணவாக அமைய வேண்டும்

“ஊர் கூடிச் செக்குத்தள்ள முடியுமா?

புரோகிதருக்காக அமாவாசை காத்திருப்பதில்லை” (வ.ராமசாமி. மழையும் புயலும்) என்னும் நூலில் குறிப்பிட்டுள்ளார். நாமே ஆரோக்கியமான உணவை தேர்ந்தெடுத்து ஆரோக்கியமாக வாழ வேண்டும் என்று கூறப்படுகிறது.

திருமண உணவுகள்

மனிதனுடைய இயக்கத்திற்கு தேவையான சக்தியை (புரதம், கொழுப்பு, வைட்டமின், மினரல்) போன்றவை உணவிலிருந்து மனிதன் பெற்றுக் கொள்கிறான். மனிதனுடைய இயக்கத்திற்கு அவசியமான முழுமையான சக்திகளைப் பெற உதவுகின்றன. செளராஷ்டிர மக்களின் திருமணங்களில் ரொட்டி அல்வா முக்கிய உணவாகக் கருதப்படுகிறது. இது செளராஷ்டிர மக்களின் சிறப்பு பெற்ற உணவாகும். அதன் சுவையே தனிச்சுவைதான். செளராஷ்டிரமக்கள் திருமண விருந்தினைப் பற்றி வேள்வித்தீ என்ற புதினம் கூறுகிறது. “வேள்வித்தீ புதினத்தின் தலைமை மாந்தரான கண்ணன் கும்பக்கோணம் துவரங்குறிச்சி பகுதியில் வசிக்கும் மணவாளன் ஆகிவிட்டான். செளராஷ்டிரர்கள் எல்லாவற்றையும் சம்பிரதாயப்படி செய்வார்கள். கண்ணனுடைய மாமனார் முறைப்படி அவனுக்கு ஆறு மாதங்கள் விருந்து போட்டார். வைகாசியில் கல்யாணம் நடந்தது. ஆவணியில் சாந்தி முகூர்த்தம். கண்ணன் பொலி காளை போல் கொழுத்து விட்டான். மாமனார் வீட்டில் அவ்வப்போது கௌசலை

பரிமாறுவாள்.” (வேள்வித்தீ.பக்.71) என்று திருமண விருந்து பற்றி இங்கு குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது. செளராஷ்டிர மக்கள் தனித்து உண்ணாது பிறருக்கு கொடுத்து உதவினர். இதனைப் புறப்பாடல் மூலம் அறியலாம்.

“உண்டால் அம்ம, இவ்வுலகம் இந்திரர்

அமிழ்தம் இயைவ தாயினும், இனிதுஎனத்

தமியர் உண்டலும் இலரே” (புறநானூறு, பாட.182)

தமிழர் விருந்தோம்பல் பண்பின் அடிப்படையில் அமிழ்தமே கிடைத்தாலும் தாமே உண்ணாது பிறருக்கும் கொடுப்பர் நல்லோர், அத்தகையோரால்தான் உலகம் நிலைத்திருக்கிறது என்றுக் கூறுகிறது. இவ்வாறு விருந்தினருக்கு அனைத்து வகை உணவுகளையும் சமைத்து பரிமாறுவதை வழக்கமாக கொண்டிருந்ததை அறியமுடிகிறது.

தக்காளி அவுண்ட்டி

காலை உணவாக இட்லி தோசைக்கு செய்யும் தக்காளி குழம்பு (தக்காளி அவுண்ட்டி) என்று வழங்கப்படுகிறது. மேலும் இஞ்சி சட்னி (அல்லா சட்னி) இட்லி தோசைக்கு இணையாக உண்பதை அவர்கள் விரும்புகின்றனர்.

வங்கி புடித்

பொங்கல் என்பது காலை உணவு வகைகளில் ஒன்றாகும். செளராஷ்டிரர் காலை உணவில் வெண்பொங்கலும் வங்கி புடித் (கத்திக்காய் சட்னி) உணவை எடுத்துக்கொள்கின்றனர். அதில் இரும்புச் சத்து தாதுஉப்புகள் அதிகம் இருப்பதால் இவற்றை காலை உணவாக உண்கின்றனர்.

“மருந்தெனவேண்டாவாம் யாக்கைக்கு அருந்தியது

அற்றது போற்றி உணின் “ (குறள்.942 மருந்து)

என்று திருக்குறள் கூறுகிறது. முன்பு உண்ட உணவு செரிப்பதற்கான கால இடைவெளி தந்து உணவு அருந்துகிறவர்களின் உடலுக்கு வேறு மருந்தே தேவையில்லை என்று கூறுகிறது.

அம்பட் பஜ்ஜி

மதிய உணவில் கீரை வகைகளில் அம்பட் பஜ்ஜி மற்றும் பஜ்ஜிசார் செய்கின்றனர். இது புகழ் பெற்ற உணவாகக் கருதப்படுகிறது. செளராஷ்டிர மக்களின் திருமணங்களில் அகத்திக்கீரை கண்டிப்பாக வைக்கப்படும். வத்தைக்குழம்பும் சிறப்பு பெற்ற உணவாக எடுத்துக்கொள்ளப்படுகிறது. “இரத்த கொதிப்புக்கு அகத்திக்கீரை” என்று கூறப்படுகிறது. ஒவ்வொரு கீரை வகையும் ஒவ்வொரு சத்தினைத் தருவதாக உள்ளன என்பதை அறியமுடிகிறது.

போல்டே சைனோ

ஞாயிற்று கிழமை மதியத்திற்கு மட்டன் குழம்பு மற்றும் மட்டன் தேங்காயோடு செய்யக்கூடிய (துணை உணவு) போல்டே சைனோ சேர்த்துக் கொள்வர். இவை உடலினை உறுதிச் செய்கிறது. உடலுக்கும் மனதிற்கும் விருப்பமான உணவாக இருக்கவேண்டும். குறிப்பிட்ட அளவினைக் கொண்டதாக இருந்தால் உடலுக்கு தொல்லை இல்லை என்று குறள் பகர்கிறது.

“மாறுபாடு இல்லாத உண்டி மறுத்துண்ணின்

ஊறுபாடு இல்லை உயிர்க்கு. “ (குறள்.945)

அளவான உணவினை உண்ண வேண்டும் என்று கூறுகிறது.

பங்காரப்பான் பைரி (முள்ளு முருங்கை வடை)

உணவே மருந்தாக அமைந்த பங்காரப்பான் பைரி (முள்ளு முருங்கை வடை) என்ற உணவைச் சேர்த்து உண்கின்றனர். இதுசெளராஷ்டிர மக்களின் சிறப்புப் பெற்ற உணவாகும். இந்தவகை உணவுகளை எல்லா பண்டிகைகள் மற்றும் அனைத்து வகை விருந்துகளிலும் சேர்த்துக் கொள்கின்றனர்.

சேர்க்கிபாத்

சேர்க்கிபாத் என்பது பருத்தி சாதம் ஆகும். இவ்வகையான உணவு இல்லா செளராஷ்டிர மக்களின் நிகழ்வுகளே இல்லை எனலாம். அந்த அளவிற்கு முக்கியமான உணவாகப் புலப்படுகிறது. சனிக்கிழமைகளில் கண்டிப்பாக சாம்பார் சாதம்தான் உண்பார்கள். 'சீரகம் இல்லாத உணவு சிறக்காது' என்று நம்பப்படுகிறது. உணவில் சீரகம் பயன்படுத்தி சமைத்த உணவு சிறந்தது என்று கூறப்படுகிறது.

திருமண உணவு சாப்பிடும் போது ஒவ்வொருவருக்கும் இலையில் வெற்றிலை பாக்கு மற்றும் ஐந்து காசு, பத்து காசு என்று அவரவர்கள் விருப்பத்திற்கேற்ப வைக்கப்படும். இது அவர்களின் பாரம்பரிய வழக்கமாகப் பின்பற்றி வருகின்றனர்.

நோன்பு உணவுகள் (புரட்டாசி கோவிந்தா சாப்பாடு)புரட்டாசி மாதம் முழுவதும் இறைச்சி சாப்பிடாமல் விரதம் இருந்து பெருமாளை வணங்குவார்கள். புரட்டாசி சனிக்கிழமைகளில் ஏதேனும் ஒரு சனிக்கிழமைகளில் உறவினர் மற்றும் அக்கம் பக்கத்தினர் உறவினர் அனைவரையும் கூப்பிட்டு விருந்து வைப்பார்கள். இந்த முறைக்கு தசல் என்று பெயர்.

சின்னப் பிள்ளைகள் முதல் பெரியவர்கள் வரை தசல் வீடுகளுக்குச் சென்று உணவருந்துவர். சின்னப் பிள்ளைகள் கொஞ்சம் உணவை உண்டுவிட்டு காசை மட்டும் எடுத்துக் சென்றுவிடுவர். 25காசு, 50காசு அல்லது ஒருரூபாய் வரை வைப்பார்கள். அது அவர்களின் பாரம்பரிய வழக்கமாக இருந்தது. புரட்டாசி மாதம் முழுவதும் கோவிந்தா விருந்து சாப்பாடு போடுவார்கள். சின்னஞ்சிறார்கள் இந்த காசை கொண்டு அண்ணாச்சி கடையில் ஜவ்வு மிட்டாய் என்று வாங்கி சாப்பிடுவார்கள்.

படையல் உணவு

பெருமாளுக்கு படைக்கும் படையல் விருந்திற்கு முன்னர் குடும்ப உறுப்பினர்கள் மற்றும் உறவினர்கள் அனைவரும் சேர்ந்து வீட்டிலேயே விளக்கேற்றி பெருமாளை வழிபடார்கள். பெருமாளுக்கு படையல் வைத்து அவருடைய பாதங்களில் செம்புகளை வைத்து பூஜை செய்வார்கள்.

வீட்டிலுள்ள ஆண்கள் அனைவரும் பூணூல் மாற்றி கொண்டு நாமம் இட்டுக்கொள்வர். வீட்டிலுள்ள ஆண்கள் மற்றும் பூப்பெய்தாத பெண்குழந்தைகளும் செல்வர். பூஜை முடிந்த பிறகு அந்தச் செம்பை எடுத்துக் கொண்டு ஒவ்வொரு வீடாக சென்று அரிசி நெல்லை வாங்கிவர வேண்டும். வீதிகளில் 'கோவிந்தா லட்சம் கோவிந்தா' என்று முழக்கமிட்டு அரிசி நெல்லை வாங்கி வருவார்கள்.

கைப்பிடி அரிசி நெல்லை அவரவர் வீட்டார்தான் செம்பில் இடுவர். அந்த அரிசி நெல்லைத்தான் மதிய சாதத்தை தயார் செய்வார்கள். 'உண்ணா நோன்பு ஆயுளைக்கூட்டும்' என்பதற்கேற்ப நோன்பிருந்து பெருமாளை வழிபடுவார்கள்.தமிழகத்தில் ஒவ்வொரு இனத்தவரும் அவர்களின் வழக்கத்திற்கேற்ப அவர்களின் தெய்வங்களுக்கு படையல் இடுகின்றனர் என்பதை செளராஷ்டிர மக்களின் வாழ்வியலைக் கொண்டு அறியமுடிகிறது.

முடிவுரை

குஜராத் மாவட்டத்தில் வாழும் செளராஷ்டிர என்ற இனத்தைச் சேர்ந்த மக்களின் உணவுமுறைகளைப் பற்றி மேற்கண்டவாறு அறிய முடிகிறது. அவர்கள் வெவ்வேறு உணவுகளை

வெவ்வேறு காலங்களிலும் வெவ்வேறு நிகழ்வுகளில் பயன்படுத்துவதை உணரமுடிகிறது. அகத்திக்கீரை போன்ற பலவகை கீரைகளையும் பருத்தி சாதம் போன்ற சத்துள்ள உணவுகளையும் மேற்கொண்டனர். “நோயற்ற வாழ்வே குறைவற்ற செல்வம்” என்பதை அறிந்து சத்துள்ள உணவுகளையே உண்டனர். நாமும் பாரம்பரிய சத்துமிக்க உணவு முறைகளைக் கைக்கொண்டால் நோயில்லாமல் ஆரோக்கியமாக நீண்ட நாள் வாழலாம்.

செளராஷ்டிர மக்கள் இதிகாசகாலத்திலேயே வாழ்ந்ததை அவர்களின் வாழ்வியலைக் கொண்டு அறியமுடிகிறது. அவர்களின் பூர்விகமான குஜராதத்தை விட்டு தமிழகத்தின் பல இடங்களில் குடியேறி வாழ்வதை அறியமுடிகிறது. சில ஆண்டுகள் நாடோடிகளாகவும் வாழ்ந்துள்ளனர்.

செளராஷ்டிரர்கள் பட்டு, சரிகை, ஊடு, தறி வேலைகளைச் செய்தனர். அது அவர்களின் பாரம்பரியத் தொழிலாக இருந்தது. எந்த ஊருக்குப் புலம் பெயர்ந்தாலும், அவர்களின் குலத்தொழிலை விட்டுக் கொடுக்காதவர்களாய் இருந்ததையும், வறுமையற்ற நிலையிலும் நெசவுத் தொழிலை கைவிடாதவர்களாக இருந்ததையும் ‘வேள்வித்தீ புதினம் மூலம் ஆசிரியர் படைத்துக் காட்டுகிறார். அரசுக்கும் பத்திற்கும் பொதுமக்களுக்கும் பட்டாடகைளை நெய்துக் கொடுத்தனர்.

நெசவாளர்கள் தங்கள் வறுமை நிலையைப் போக்க குடும்பத்தோடு பெற்றோர், பிள்ளைகள் என அனைவரும் உழைத்தாலும், வயிறார்ச் சாப்பிட சாப்பாடு கிடைக்கவில்லை. ரேன் கடை, சேட்டுக் கடை என்று ஒவ்வொரு பொருளுக்கும் ஒவ்வொரு கடைக்குச் சென்று பொருளை வாங்கும் நிலை இருந்தாலும், வேண்டிய அளவு உணவுப் பொருள் கிடைக்கவில்லை என்பதால் தொழிலாளர்கள் உணவுப் பஞ்சத்தால் வாடினர் என்பதை அறிய இயலுகிறது.

அவர்கள் அகத்திக்கீரை போன்ற கீரை வகைகளையும் பருத்திச் சாதம் போன்ற சத்தான உணவுகளையே உண்டு வந்தனர். முள்ளு முருங்கைவடை அவர்கள் முக்கியமான உணவாகக் கருதினர் என்பதை அறியமுடிகிறது.

திருமணம் மற்றும் விழாக்காலங்களில் பல்வேறு உணவுகள் செய்கின்றனர். சுவையான வகைவகையான உணவுகள் செய்கின்றனர். நோன்பு உணவுகள் மற்றும் படையல் உணவுகள் என்று பலவகையான உணவுகளைச் செய்கின்றனர்.

References

எம்.வி.வெங்கட்ராம். வேள்வித்தீ 1975 காலச்சுவடு பதிப்பகம்

சிலம்புச் செல்வர் ம.பொ.சிவஞானம். சிலப்பதிகாரமும் தமிழும் 1947 பூங்கொடி பதிப்பகம்

தந்தைப்பெரியார். விடுதலை. களஞ்சியம் தொகுப்பாசிரியர் கி.வீரமணி 1936-

முன்றுரை அரையனார். பழமொழிமூலமும் உரையும் -சாரதா பதிப்பகம் உரையாசிரியர்-புலியூர்க்கேசிகள் 2010

திருக்குறள். மு.வரதராசனார் உரை 1994 பாரிநிலையம்

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