



பதிற்றுப்பத்தில் போர்உணவும் அறிவியல் பார்வையும்

இரா. அபிமன்யு அ. \*

அ தமிழ்த்துறை, ஸ்ரீராமகிருஷ்ண மிஷன் வித்யாலய கலை அறிவியல் கல்லூரி, கோயம்புத்தூர்-641020, தமிழ்நாடு, இந்தியா.

## War Food and Scientific Perspective in Pathitruppam

R. Abhimanyu a,\*

<sup>a</sup> Department of Tamil, Sri Ramakrishna Mission Vidyalaya College of Arts and Science, Coimbatore – 641020, Tamil Nadu, India

\* Corresponding Author:  
[haiabimanyu@gmail.com](mailto:haiabimanyu@gmail.com)

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



### ABSTRACT

Human society has struggled for food from time to time. Hence the hungry kings began to perform the vital task of providing food and toddy to the poor who came to them. The ancient Tamils consider love and valour as two eyes. Tolkāppiyam explains the classical culture of virtue in valour by terms of the 14 departments of Vetchi Thinaï such as 'Undatu' and 'Perunchotrūnilai' of Vanchithinaï. The quest for research is to find that science has been nurtured with virtue in the hunger state of the Pathitrupattu warriors in the Census books.

**Keywords:** War Food, Pathitruppam, Tolkāppiyam, Undatu, Perunchotrūnilai

## இறைச்சி உணவு

சேரலாதன் போரில் பெற்ற வெற்றியினால் கவர்ந்த பகைமன்னர்தம் பெருஞ்செல்வம் எல்லாவற்றையும் வரையாது பரிசிலர்க்கு ஈபவான் என்பதால் அவனிடம் (சேரன்பாற்) சென்றால் அச்செல்வத்தைப் பரிசிலாகப் பெறலாம் என்பதுடன் கறிச்சோறும் கிடைக்கும் என்பதை இரண்டாம்பத்தில் இமயவரம்பன் நெடுஞ்சேரலாதனை குமட்டுர் கண்ணனார் வியக்கின்றார். தன்னிடம் வந்த என் மிகப் பெரிய சுற்றத்தார்க்கு,

“தொல்பசி உழந்த பழங்கண் வீழ

எஃகு போழ்ந்து அறுத்த வால் நிணக் கொழுங்குறை

மைஊன் பெய்த வெண்ணெல் வெண்சோறு” (பதிற் 12:15-17)

நீண்ட நாட்களாகப் பசியால் வருந்திய துன்பம் உடையர்வர்க்கு அவ்வருத்தம் தொலையுமாறு நின் அரண்மனையில் அரிவாளால் பிளந்து அறுத்த வெள்ளிய நிணத்தோடு கூடிய கொழுவிய துண்டாகிய ஆட்டின் இறைச்சி கலந்து சமைக்கப்பட்ட வெண்ணெல் அரிசியாலான வெண்சோற்றினைப் பூக்களின் அரும்புகளினால் அமைந்த தெளிந்த கள்ளோடு சேர்த்து உண்டனர் என்ற குறிப்புகள் கிடைக்கின்றன.

பதிற்றுப்பத்தில் வெண்சோறு, ஆட்டிறைச்சி, மான் இறைச்சி, காட்டுப்பசு இறைச்சி, கள் முதலான உணவுகள் படைவீரர்களுக்கும் மக்களுக்கும் பெருமளவில் பகிர்ந்தளிக்கப்பட்டுள்ளன.

“உண்மின் கள்ளே! அடுமின் சோறே!

எறிகதிற்றி ! ஏற்றுமின் புழுக்கே !

வருநர்க்கு வரையாது பொலங்கலம் தெளிர்ப்ப..” (பதிற் 18:1-3)

வீரர்களுக்கு இறைச்சி (திற்றி), பருப்பு வகைகள் (புழுக்கைகள்), வெண்ணல்சோறு முதலானவை பரிமாறப்பட்டிருப்பதைக் காணமுடிகின்றது. கறிச்சோறுடன் நெய் ஊற்றி சமைக்கும் சமையல் முறை சொல்லப்பட்டுள்ளது. இது வீரர்களின் உடல்பலத்திற்கு சிறந்த ஊட்டச்சத்து உணவென்பதை சேரமரபினர் உணர்ந்திருந்தனர். ஊன் சமையலில் நெய் சேர்த்து சமைக்கும் பழக்கத்தை மூன்றாம் பத்தில்,

“விருந்து கண்மாறாது உணீஇய, பாசவர்

ஊனத்து அழித்த வால் நிணக் கொழுங் குறை

குய் இடுதோறும் ஆனாது ஆர்ப்ப,

கடல் ஒலி கொண்டு, செழு நகர் வரைப்பின்

நடுவண் எழுந்த அடு நெய் ஆவுதி..” (பதிற் 21:9-13)

‘அடுநெய் ஆவுதி’ என்ற சொல்லாடலால் (அடுநெய்யாவுதி என்பது அடிசில் நெய்யாகிய ஆவுதி ஆகும்) பாலைக்கெளதமனார் குறிப்புரைக்கிறார். பரிசில் பெற வருபவர்கள் அளவின்றித் தாமே வாரி எடுத்துக் கொள்ள வேண்டியும் விருந்தினர் இடம் மாறிச் செல்லாது தம் இல்லத்திலேயே உண்ணும் பொருட்டும் ஆட்டுவாணிகர் இறைச்சியைக் கட்டையின் மீது வைத்துக் கொத்திய வெள்ளிய நிணத்தோடுங் கூடிய வளவிய இறைச்சியைத் தாளிதம் செய்யும் தோறும் எழும் ஓசையானது கடலோசை போல அடங்காது ஒலிக்கிறது. (விருந்து கண் மாறாது. உணீஇய விருந்தினர் சுவை மிகுதியால் வேறு இடம் மாறிச் செல்லாமல் உண்ண வேண்டியென்றவாறு) குறையென்றது ஆட்டுக்கிடாயின் தசையை. (குய் - தாளிப்பு) நெய் உடல் உட்புறம் வெளிப்புறம் நல்ல பலன்களைத்தருகிறது. அந்நெய் நல்ல கொழுப்பு, புரதங்கள் மற்றும் அமினோ அமிலங்கள் அடங்கிய கூட்டுக்கலவையாகும். தேசிய மருத்துவ நூலக ஆராய்ச்சிக் கழகம் நெய் குறித்த மூலக்கூறுகள் குறித்து பேசுகின்றது. “<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3215354/>” நெய்யால் சமைக்கப்படும் உணவுகள் நிறைந்த சுவைக்கும் ஆற்றலுக்கும் துணையாகும் என்பதே இங்கு நினைவில் கொள்ளத்தக்கவை.

## காட்டுப் பசு இறைச்சி

காந்தப்புவினால் செய்த கண்ணியையும் கொலை செய்யும் வில்லினையும் உடைய வேட்டுவர் சிவந்த கொம்பையுடைய காட்டுப் பசுவின் இறைச்சியோடு காட்டிலுள்ள வலிமையுள்ள யானையினது வெள்ளிய கொம்புகளையும் எடுத்துக் கொண்டு செல்வம் பொருந்திய கடைத்தெருவிற்குச் சென்று விற்பார்கள் என்பதை,

“காந்தள் அம் கண்ணி கொலை வில் வேட்டுவர்

செங் கோட்டு ஆமான் ஊனொடு காட்ட...” (பதிற் 2: 9-10)

அங்கு தாம் வாங்கும் கள்ளுக்கு விலையாகத் தாம் கொண்டு வந்திருக்கும் காட்டுப் பசுவின் இறைச்சியினையும் யானையினது தந்தத்தினையும் கொடுப்பர் எனும் பண்டமாற்று முறையைக் கண்டுணரமுடிகின்றது. தந்தத்தின் மதிப்பு ஒத்த நிலையில் பசு இறைச்சி கடைத்தெருவில் விற்கப்படும் வேட்டுவர் வாழ்வியலில் காணலாகும் உணவுச்சிந்தனைகளாகும்.

## நிறைமகிழ் இரும்பலி

போர் மரபில் பெருஞ்சோற்றுநிலையில் (நிறைமகிழ் இரும்பலி) பிண்டச்சோறு (பிண்டித்து வைத்த உணவு என்றது சோற்றுத் திரளை) முரசறைக் கடவுளுக்கு படைக்கும் படையல் உணவு.

இதற்கு 'நிறைமகிழ் இரும்பலி' என்ற சொற்குறிப்பினை பனுவல் குறிப்பிடுகிறது. "வீரர்களுக்கு வெற்றியினைத் தரும் மரபினையுடைய முரசுறை கடவுளை வணங்கும் பொருட்டு முரசுறை கடவுளை வழிபடுவோன் பெறுதற்கரிய பிண்டத்தினைத் தன் கையில் ஏந்தி நின்றான்" (பதிற் 30: 40-43) இரத்தம் கலந்த நிறைந்த கள்ளையுடைய பெரிய பலியினை எறும்பும் மொய்க்காது. இத்தகைய வியப்பைத் தரும் முறையில் முரசுறை கடவுளுக்குப் பலியாக ஓச்சிய பிண்டத்தைக் கருளுகண்ணையுடைய காக்கையும் பருந்தும் உண்டன என்ற செய்தி படையல் உணவுகளாகும்.

## சோறு வேறு ஊன்துவை

அரசனுக்குச் சோறு வேறு உள்ளதென்று சொல்லாத வகையில் எல்லோருக்கும் ஒரே போல உயர்ந்த ஊனையும் துவையலையும் உடைய உணவை, போரில் புறங்கொடுத்து ஓடாத பெருமையமைந்த தம் வீரர்களுக்கு அவர்கள் இருக்கும் இடங்களில் அளித்தவன் களங்காய்கண்ணி என்பதை,

"சோறு வேறு என்னா ஊன் துவை அடிகில்

ஓடாப் பீடர் உள்வழி இறுத்து..," (பதிற் 45: 13-14)

சிவந்த இறைச்சி தனியே வேறுபட்டுத் தோன்றாத வெள்ளிய துவையலையும் அவரை துவரை முதலியவற்றைக் கலந்த வெள்ளிய நினத்தையுடைய இறைச்சியாகிய உணவையுமுடைய மழவர்க்குக் கவசம் போன்றவன் மன்னன் என்பதனால் இவ்வகை உணவு குடநாட்டு போர் உணவு என உணரமுடிகிறது.

## செவ்வூன் இறைச்சி

உடலின் உள்ளே புகுந்து செல்லும் கருவி போல போர்க்களத்தில் உள்புகுந்து பகைவர்களைத் தாக்கம் குணமுடையவர் மழவர். அவர்களுக்கு சேர மன்னன் செங்குட்டுவன்,

"செவ் ஊன் தோன்றா வெண் துவை முதிரை

வால் ஊன் வல்சி மழவர் மெய்ம்மறை" (பதிற் 55: 8-10)

செவ்வூன் இறைச்சியை சமைத்துக் கொடுத்து பாசறை வீரர்களின் பசியாற்றினான். "இதில் முதிரை அவரை, துவரை முதலான பொருட்களை (குறுந்.163:3-4) அரைத்து உணவு சமைக்கப்பட்டதை குறுந்தொகை காட்டுகிறது. வெள்ளித் துவையலை 'செவ்ஊன் தோன்றா, வெண்துவை' இறைச்சி அடிகில் செய்திருந்ததையே பதிற்றுப்பத்தும் குறிப்பிடுகிறது. தானியவகைகளில் நிரம்ப சத்துக்கள், தாதுக்கள், இரும்புச்சத்து போன்றவை மிகுந்துள்ளது. உடல் பலத்தைப் பெருக்கும் அற்புத ஆற்றல் தானியங்களுக்கும் விதைகளுக்கும் உண்டு என்பதே இங்கு புரிந்து கொள்கின்ற அறிவியல் தகவலாகும்.

## கள் உணவு

கள்ளுண்டு மகிழும் மகிழ்ச்சியை 'மகிழ்' என்று சொல்லுதல் வழக்கு. எனவே சிறுமகிழ் என்றது சிறிய கள்ளுண்ட மகிழ்ச்சியைக் குறித்தது. சிறுகள்ளுண்டுப் பெருங்கலம் வீசுதல் அவன் கொடையிற் சிறந்தவன்(நெடுஞ்சேரலாதன்) என்பதை புலப்படுத்துகிறது.

"வயிரிய மாக்கள் கடும்பசி நீங்க,

பொன் செய் புனைஇழை ஒலிப்ப,

பெரிது உவந்து, நெஞ்சு மலி

உவகையர் உண்டு மலிந்து ஆட,

சிறு மகிழானும் பெருங் கலம் வீசும்,

போர் அடு தானைப் பொலந்தார்க் குட்டுவ..! (பதிற் 23: 6-10)

கூத்தரும் பாணரும் தம் பசி நீங்கும் வகையில் மிகுதியாக உணவு உண்டு மனத்தின்கண் மிகுந்த மகிழ்ச்சியுடையராய்க் கள்ளையுண்டு மலர்ச்சி மிக்க ஆடுதலைச் செய்கின்றனர். ஆடும்போது சிறிய அளவினையுடைய கள்ளுண்டு மகிழ்ச்சி பெற்ற காலத்தும் பெரிய கள்ளுண்டதைப் போல மக்கள் உலாவுதலைப் பதிறுப்பத்து செய்தி பகர்கின்றது.

சேரனின் மரம் பனை என்பதனால் இங்கு குறிக்கப்பெறும் கள் பனைமரக்கள் என எண்ண இடமுண்டு. உடல் குளிர்ச்சி, வயிற்றுப்புண் நீக்கம், நீர்வேட்கை, ஆண்மைப் பெருக்கம் முதலான நன்மைகள் உண்டெனினும் அளவு பெருக்கம் அழிவு தரும் நீர் உணவு.

## கரும்புச்சாறு

கரும்பை வெட்டுதலையுடையோர் கரும்பின் இனிய சாற்றையெடுக்கும் கரும்பாலையில் தாம் வெட்டிய கரும்பினை இட்டுச் சாறு பிழியுங்கால் காற்றின் மிகுதியால் சாறு விழும் கூன் வருந்தியது.

“நெல்லின் செறுவில் நெய்தல் பூப்ப,

அரிநர் கொய்வாள் மடங்க, அறைநர்

தீம்பிழி எந்திரம் பத்தல் வருந்த.., (பதிற் 19: 8-10)

அறைநர் என்றது கரும்பறுப்பாரை, எந்திரம் என்றது கரும்பின் சாற்றைப் பிழியும் ஆலையை. எந்திரம் வருந்தலாவது கரும்பின் மிகுதியால் இடையறாது சாற்றைப் பிழிதலைக் குறிக்கும். பத்தல் என்பது கரும்பின் சாறு விழும் கூனை. இன்றைய வேதியியல் மருத்துவ உலகம் 100 மி.லி.கிராம் அளவு கொண்ட கரும்புச்சாற்றில் மிகுந்த சர்க்கரை அளவும், மிகக்குறைந்தளவான நார்ச்சத்து, இரும்புச்சத்து, கால்சியம் மட்டுமே உள்ளதென்கிறது. இதன் தன்மையறிந்த சேரர் கரும்புச்சாற்றைக் காட்டிலும் கள்ளை மிகுதியாக எடுத்துக்கொண்டது புலனாகின்றது.

## அவல் எறி

அரிசியிலிருந்து தயாரிக்கப்படும் உணவு அவல். பதிறுப்பத்தில் வளையைக் கைகளிலே அணிந்த மகளிர் பச்சை அவலை இடித்த உலக்கையை அருகிலுள்ள வாழை மரத்தில் சார்த்தி விட்டு, வள்ளைப்பூவைப் பறிப்பர் எனும் செய்தியால் அவல் உண்ணும் பழக்கம் சங்க மக்களிடம் இருந்ததுள்ளதை அறிய முடிகிறது. மேலும் (பச்சை அவல்) முற்றிய நெல்லை நீரில் ஊற வைத்து இடித்து உணவாக்கும் முறைக்கு அவல் என்று பெயர்.

“அவல் எறி உலக்கை வாழைச் சேர்த்தி..” (பதிற் 29:1)

இன்றைய நிலையில் வெள்ளை, சிவப்பு என அவல்கள் உள்ளன. உண்ணுதற்கும், சமைப்பதற்கும் எளிமையான அவலில் வைட்டமின்கள், கார்போஹைட்ரேட் குறைந்தளவு கொழுப்பு, புரதம் போன்ற ஊட்டச்சத்துக்கள் இதில் உள்ளன. குழந்தைகள் முதல் பெரியவர்கள் வரை எல்லார்க்கும் ஏற்ற உணவு அவலாகும். இதன் சிறப்புணர்ந்த சங்க மகளிர் அதை உணவாகக் கொண்டனர் வியறப்பிற்குரியது.

## திணை மாவு

திணை மாவினை குறிஞ்சி நில மக்கள் தம் இல்லம் தேடி வருபவர்க்கும் கொடுத்து உண்ணும் மேலானப் பண்பாட்டினைப் பெற்றிருந்தனர். முறையாக அதை பரண் மீது உலர்த்தி அதை மாவாக்கி உண்ணும் உயிர்சத்து மிகுந்த உணவினை உண்டுள்ளனர். இதை,

“மென் திணை நுவணை முறைமுறை பகுக்கும்

பன்புலம் தழீஇய புறவு அணி வைப்பும்..."(பதிற்30: 24-25)

கும்ட்டுர் கண்ணனார் பாட்டிடைக் குறிப்பு அறிவிக்கிறது. வரகு, தினை, சாமை முதலான உணவுகளைப் பயிரிட்டு வேளாண்மை செய்து வாழ்ந்த சமூக அமைப்பாக குறிஞ்சி நில மக்களை பதிற்றுப்பத்து அடையாளப்படுத்துகிறது. மேலும் அதை நல்ல முறையில் பக்குவப்படுத்தி வைக்கும் முறைகளை தெரிந்து வைத்திருந்தனர். (நுவணை - மாவு ஏனல் - தினைப்புனம், வரகு) உடலுக்கு கெடுதல் விளைவிக்காத வலிமை கொடுக்கும் ஆற்றல் படைத்த இத்தகைய சிறுதானிய உணவுகள் ஏராளமான நன்மைகளைத் தருகிறது.

## முடிவுரை

பதிற்றுப்பத்தில் காணப்படும் உணவுகள் பெரும்பாலும் போர் வீரர்களுக்கான உணவாக உள்ளது. சேர மரபானது மலையும் மலைசார்ந்த இடம் என்பதனால் பெரும்பாலும் வேட்டையாடும் இறைச்சியே பெருஉணவாக அமைகிறது. இறைச்சிகளில் பன்றி, காட்டுப்பசுவின், ஆட்டிறைச்சி, மான் இறைச்சி முக்கிய உணவாக உள்ளது. அதனை நன்கு பக்குவப்படுத்தி நெய் ஊற்றி சமைக்கும் முறையும் அதனை போர் வீரர்களுக்கு போர் உணவாக சேர மன்னர்கள் கொடுத்து தாமும் அதையே உண்டனர். அதனுடன் கள் உணவும், தினைகள் முலியனவும் பகிர்ந்து உண்டனர் என்பது பனுவல் தரும் செய்தி. இறைச்சியினை சுட்டும் நன்கு வேகவைத்தும், துவையல் அரைத்து ஊன்கலவைச் (பிரியாணி) சோற்றினை உண்டு களித்துள்ளனர். அறிவியல் பார்வையில் இத்தகைய உணவுகள் உடலுக்கு வலிமை, தசை வளர்ச்சி, ஏதிர்ப்பாற்றல் கொடுக்கும் உணவுகளையே உண்டு வாழ்ந்துள்ளனர்.

## References

- பதிற்றுப்பத்து., 2007 நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ் (பி) லிட்., (மூலமும் உரையும்) சென்னை - 98  
 குறுந்தொகை., 2007 நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ் (பி) லிட்., (மூலமும் உரையும்) சென்னை - 98  
 பதார்த்தகுண சிந்தாமணி 2002 ஸ்ரீசெண்பகா பதிப்பகம்,(மூலம் முத்தையா) தி.நகர், சென்னை - 17.  
 இணையதள முகவரி - 'tps://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3215354/'

**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