



## பெரும்பாணாற்றுப் படை காட்டும் உணவுப் பழக்க வழக்கங்கள்

க. பிரீதா அ. \*

அ தமிழ்த்துறை, செவாலியர் டி.தாமஸ் எலிசபெத் மகளிர் கல்லூரி, பெரம்பூர், சென்னை - 11 தமிழ்நாடு, இந்தியா.

### Food Habits of Perumpanaru Padai

K. Preetha a, \*

<sup>a</sup> Department of Tamil, Chevalier T. Thomas Elizabeth College For Women, Perambur, Chennai-11, Tamil Nadu, India

\* Corresponding Author:

[preethailamaran@gmail.com](mailto:preethailamaran@gmail.com)

Received: 03-04-2024

Revised: 13-06-2024

Accepted: 27-06-2024

Published: 06-08-2024



#### ABSTRACT

Panar, Koothar, Porunar and Pulavar who sing the praises of Vallalai or Thalaivan and get the prize will receive the prize. It is a literary technique called Aatrupadai that the returnee sends the prize recipient to the recipient. The poet Kadiyalur Uruttirangannanar of the Kadai Sangam has sung Perumpāṇruppāṭai, one of the five Āruppadai works in the Pattupattu. This poem is about a perumpāṇa with a pear and a pāṇa with a pearl. The Pallava king Thondaiman is sung in praise of Tondainadu with Ilanthirayan as the chief of the songs. The poem tells of the places where the prize recipients went to get food and get their food. Based on this, this article examines the five land food habits of ancient Tamilakam. Salt and pepper were the staple food items of Tamil Nadu at that time. They were transported on bullock carts and donkeys respectively and sold in every village. The poet refers to salt as 'silpatha food'. He calls pepper 'Miriel'. The word is still known in Telugu as 'miriyalu'. In the desert the bards were fed rice and dry meat. In the Kurinji land, they served red rice as big as date-nuts and the meat of the lizard. In Mullai land, millet and varagu, pig and rabbit meat were given. In the land of Marudham they fed white rice and chicken meat. The guards guarding the ponds offered baked fish. In the Panar sugarcane mill on the way, the Panar group enjoyed what they wanted in the fields of Marudham land, tender coconut, palm, nungu, mango, jackfruit, banana and sambu. Pork and boiled toddy were eaten by the Banars in the Neithal land. In all the five lands, the bards drank the liquor and liquor available there. In Brahmin homes they used to eat cow buttermilk, garudachamba rice, pomegranate fried in ghee, curry mudu and flour. Finally, the Panar group reached the palace of Thondaiman Ilanthirayan. The king welcomed them willingly, presented them with new clothes, placed various kinds of food on silver plates and made them eat with each one of them pleasantly. He gave them as much as they wanted and sent them away. This Aatrupadai literature beautifully portrays the food habits of the ancient Tamil people and the hospitality of the palace. It is certain that other literature will also provide new information.

**Keywords:** Pazhapasi, Periyazh, Mirial, Panar, Uzhavar, Aatrupadai

#### முன்னுரை

பசியாத நல்வயிறு இந்தப் பாருலகில் எந்த உயிரினத்திற்கும் கிடையாது. எல்லா உயிர்களும் பசியைத் தீர்த்துக் கொள்ளும் பொருட்டு உணவைத் தேடிக் கொண்டேயிருக்கின்றன. உணவானது

உடலை வளர்த்து அவ்வுடலில் உயிரைத் தங்கச் செய்கின்றது. இக்காரணம் பற்றியே சங்கப் புலவராகிய குடபுலவியனாரும்,

நீர்இன்று அமையா யாக்கைக்கு எல்லாம்

உண்டி கொடுத்தோர் உயிர்கொடுத்தோரே

உண்டி முதற்றே உணவின் பிண்டம்

உணவெனப் படுவது நிலத்தோடு நீரே. (புலவர். அ. மாணிக்கனார், 1999, ப. எண்.88)

என உணவின் இன்றியமையாமையைப் பாடி வைத்துள்ளார். தொடக்கத்தில் கிடைத்த உணவைப் பச்சையாகவே உண்டு வந்த மனிதன். நெருப்பின் பயன்பாட்டை அறிந்த பிறகு அந்த உணவைப் பக்குவப்படுத்தி அதாவது சமைத்து உண்ணக் கற்றுக் கொண்டான். அவ்வாறு பதப்படுத்தப்பட்ட உணவைப் பழந்தமிழர், 'பதம்' என்று அழைத்தனர்.

விரிந்து பரந்த இவ்வுலகத்தில் இடத்திற்கு இடம் உணவுப் பழக்க வழக்கங்கள் மாறுபட்டு இருப்பதைக் காண முடியும். எந்த இடத்தில் என்ன இயற்கைப் பொருள்கள் விளைகின்றனவோ என்ன என்ன பறவை, விலங்கினங்கள் வாழ்கின்றனவோ அவற்றை உணவாகக் கொண்டனர். காலப்போக்கில் பிறபகுதிகளிலிருந்து தருவிக்கப்பட்ட உணவுப் பொருட்களையும் உண்ணும் பழக்கம் உண்டாயிற்று. இப்பழக்க வழக்கங்கள் தான் இன்றளவும் மன்பதை மாந்தரிடம் நீடித்து வருகின்றன.

பண்டைச் சங்க இலக்கியங்களும் ஆங்காங்கு நம் தமிழ் மக்களின் உணவு முறைகளைப் பதிவு செய்து வைத்துள்ளன. பத்துப்பாட்டில் சரிபாதிபாதிபாதிபாதி ஆற்றுப்படை இலக்கியங்கள் ஐந்திணைக்குரிய நிலங்களில் வாழ்ந்த மக்களின் நிலம் சார்ந்த உணவியல் பழக்க வழக்கங்களை எடுத்தோதியுள்ளன.

அவற்றுள் கடியலூர் உருத்திரங்கண்ணனார் இயற்றிய பெரும்பாணாற்றுப் படையில் காணலாகும். உணவுப் பழக்க வழக்கங்களை விளக்கமாக உரைப்பதே இக்கட்டுரையின் நோக்கமாகும்.

## பெரும்பாணாற்றுப் படை

ஒரு தலைவன் (அ) வள்ளல் ஆகியவர்களிடம் பரிசில் பெற்று வரும் பரிசிலர் பெற வரும் பிறிதொரு பரிசிலனை இன்னின்ன வழியாகச் சென்று இன்ன தலைவனை அணுகினால் பெரும் பரிசில் பெற்று வரலாம் என்று ஆற்றுப்படுத்துவது ஆற்றுப்படை இலக்கியமாகும். இதனைத் தொல்காப்பியர்,

கூத்தரும் பாணரும் பொருநரும் விறலியும்

ஆற்றிடைக் காட்சி உறழத் தோன்றிப்

பெற்ற பெருவளம் பெறாஅர்க்கு அறிவுறீஇச்

சென்று பயன்எதிரச் சொன்ன பக்கமும் (தொல்காப்பியம், 1981, ப. எண்.75)

என்னும் நூற்பாவில் ஆற்றுப்படை இலக்கணத்தை வகுத்துரைக்கின்றார். பண்டைப் புலவர்கள் ஓர் அரசனைப் பாடும் பொழுது அவனுடைய நாட்டின் நில அமைப்பு மக்கள் வாழ்க்கை முறை அவர்தம் உணவுப் பழக்க வழக்கங்கள் பண்பாடு நாகரிகம் உள்ளிட்ட அனைத்தையும் பரிசு பெறச் செல்பவர்களை அந்நாட்டிற்குள் பயணம் செய்ய வைத்து அவர்களுடைய காட்சி அனுபவத்தின் மூலமாக விளக்கி ஆற்றுப்படை இலக்கியங்களைப் படைத்தனர். இது இலக்கியங்களைப் பலவகை உத்திகளுள் ஒன்றாகும்.

இந்த அடிப்படையில் தான் பெரும்பாணாற்றுப் படையும் இயற்றப்பட்டுள்ளது. 500 அடிகளைக் கொண்ட இவ்விலக்கியம் காஞ்சியைத் தலைநகராகக் கொண்டு ஆட்சிபுரிந்த பல்லவ மன்னன் தொண்டைமான் இளந்திரையனைப் பாடுவதாகும்.

பேரியாழ் மீட்டிப்பாடும் பாணன் தன் குழுவினருடன் மன்னனிடம் பரிசு பெற்று வருகின்றான். அது போலவே தன் இரும்பேர் ஒக்கலுடன் பரிசு பெறுவதற்காக வரும் பேரியாழ் பாணனுக்கு வழி கூறி அனுப்புவதாகக் கடியலூர் உருத்திரங்கண்ணனார் பாடல் செய்துள்ளார்.

## பழம்பசி கூர்ந்தளம் இரும்பேர் ஒக்கல்

பரிசு பெற்று வரும் பாணன் எதிரே வரும் பாணர் கூட்டத்தைப் பார்த்து அதன் தலைமைப் பாணனை நோக்கிப் பேசத் தொடங்குகின்றான்.

பழமரம் தேரும் பறவை போலக்

கல்லென சுற்றமொடு கால்கிளர்ந்து திரிதரும்

புல்லென் யாக்கைப் புலவாய்ப் பாண. (ச.வே .சு, 2003, ப. எண்.204)

என விளிக்கின்றான். பரிசில் நாடி வரும் பாணன் மெலிந்த தேகமுடையவனாகவும் யாழ் வாசித்துக் கொண்டு பாடும் தன் வாயுடன் வெறுப்புக் கொண்டவனாகவும் பசியால் ஒலமிடும் சுற்றத்தோடு வருகின்றான். அவனைப் பார்த்து உரையாடும் பரிசில் பெற்ற பாணன் தொண்டைமாளை காண்பதற்கு முன்னும் தன் வறுமை நிலை எவ்வாறிருந்தது என்பதை எடுத்துரைக்கின்றான். 'பழம்பசி கூர்ந்தளம் இரும்பேர் ஒக்கலோடு' மன்னனைக் காணச் சென்றேன். தற்போது 'வழங்கத்தவ அப்பெருவளன் எய்தித்' திரும்ப வந்து கொண்டிருக்கிறேன் என்று கூறுகின்றான். 'கல்லென் சுற்றம் யாக்கை பழம்பசி' என்னும் தொடர்கள் இரு பாணர் குழுவினரின் வறுமை வாய்ப்பட்ட நிலையை மிகுத்துக் கூறுவனவாய் உள்ளன. அவ்வாறு பரிசு பெறச் செல்லும் குழுவினர் தொண்டைமான் நாட்டில் செல்லும் பதிகள் தோறும் எவ்வாறெல்லாம் உணவு அளித்து உபசாரம் செய்யப்படுவார்கள் என்பதைப் புலவர் பரிசு பெற்று வரும் பாணன் வாயிலாகப் புகழ்ந்து பாடுகின்றார். பாணர் குழுக்களின் பழம் பசியானது ஐந்து நில மக்களின் உணவு வழங்கும் திறத்தையும் அவர்தம் உணவுப் பழக்கங்களையும் வெளிக்கொணர்ந்து காட்டியுள்ளது எனலாம்.

## உப்பு மிளகும்

உப்பளங்களில் உப்பு விளைக்கும் உமணர்கள் அவ்வுப்பை மாட்டு வண்டிகளில் ஏற்றிக் கொண்டு போய் ஊர்கள் தோறும் விற்றுப் பண்டமாற்றாகத் தானியங்களைப் பெற்று வந்தனர். இதனைச்,

'சில்பத உணவின் கொள்ளை சாற்றி' (ச.வே .சு, 2003, ப. எண்.206)

எனப் புலவர் இசைக்கின்றார். உப்புக்குச் 'சில்பத உணவு' என பெயரிட்டிருப்பது நினைத்து இன்புறத்தக்கதாகும். உணவுப் பொருட்களில் அளவாக இடும் காரணம் பற்றி உப்புக்கு அப்பெயரைச் சூட்டியுள்ளார் புலவர்.

உப்பு அமைந்தற்றால் புலவி அதுசிறிது

மிக்குஅற்றால் நீள விடல். (புலியூர் கேசிகன், 2019, ப. எண் .271)

என்பது குறட்பா. கணவன், மனைவி இடையில் தோன்றும் ஊடல் கூட உணவிலிடும் உப்பைப் போல அளவாக இருத்தல் வேண்டும். ஊடல் கால நீட்டிப்பு பெறுமானால் உப்பு அதிகமாகயிட்ட உணவைப் போல வாழ்க்கையும் கரிக்கத் தொடங்கிவிடும் என்கிறார் வள்ளுவர். காலம் காலமாகப் பழந்தமிழர் உணவில் இன்றியமையாத இடத்தை- உப்பு பெற்றிருந்ததை அறிய முடிகின்றது.

உப்பைப் போலவே காரமும் பண்டைத் தமிழர் உணவை அலங்கரித்தது. சேர நாட்டில் விளையும் மிளகு தமிழகம் முழுவதும் அந்நாளில் வாணிகம் செய்யப்பட்டது. கழுதைகளின் மீது மிளகு பொதிகள் ஏற்றி விற்கப்பட்டன எனப் பெரும்பாணாற்றுப்படை பேசுகின்றது.

## மிரியல்

புணர்ப்பொறை தாங்கிய வடுஆழ் நோன்புறத்து

அணர்செவிக் கழுதைச் சாத்தொடு வழங்கும்

உல்குடைப் பெருவழிப் கவலைக் காக்கும் (ச.வே .சு, 2003, ப. எண்.206)

என மிளகு வணிகம் குறிக்கப்படுகிறது. பண்டைத் தமிழர் உணவில் மிளகு காரப் பொருளாகப் பயன்படுத்தப் பெற்றுள்ளது. இந்த மிளகுக்கு 'மிரியல்' என்னும் இன்னொரு பெயரை புலவர் வழங்கியுள்ளார். இந்த மிரியல் என்னும் பழந்தமிழ்ச் சொல்லானது இன்றும் தெலுங்கில் மிரியாலு என்னும் பெயருடன் மிளகைக் குறித்து நிற்கின்றது. பிற்காலத்தில் தென்அமெரிக்காவில் உள்ள சிலி நாட்டிலிருந்து மிளகாய்ப் பயிர் இந்தியாவில் அறிமுகமானது. அது மிளகைப் போல காரமாக இருந்ததால் அதற்குத் தமிழ் மக்கள் மிளகு காய் எனப் பெயரிட்டனர். அது பின்னாளில் மிளகாய் என மருவியது. மிரியாலு என்னும் சொல்லின் அடிப்படையில் தெலுங்கில் 'மிரப்ப காய்' என மிளகாய் பெயர் பெற்றுள்ளது. பழங்காலத்தில் எல்லா உணவிலும் மிளகு பயன்பாட்டில் இருந்து வந்தது. மிளகு மிகச் சிறந்த மருத்துவப் பொருளாக இருந்து வந்துள்ளது. சூக்கு, மிளகு, திப்பிலி என்னும் திரிகடுகத்தில் மிளகு நடுநாயகமாக விளங்குகின்றது. உணவே மருந்து என்னும் அறிவியல் பின்புலத்தில் தமிழர்கள் வாழ்ந்தனர் என்பதற்கு மிளகு ஒரு சிறந்த சான்றாகும். உப்புமீ மிளகும் தமிழர் தம் உணவு முறையில் எத்தகைய சிறப்பிடம் பெற்றுள்ளன என்பதை, 'உப்பில்லாப் பண்டம் குப்பையில்', 'பத்து மிளகு கையிலிருந்தால் பகையாளி வீட்டிலும் உண்ணலாம்' என்னும் பழமொழிகள் கட்டியம் கூறுவனவாய் உள்ளன.

## பாலை நில உணவு

தொண்டைமான் இளந்திரையனைக் காண பரிசில் பெறச் செல்லும் பாணர் குழாத்தினர் பயணிக்கும்போது அந்நிலத்து எயிற்றியர் அவர்களை எவ்வாறு விருந்தளித்து உபசரிப்பர் என்பதைக் கடியலூர் உருத்திரங்கண்ணனார் சொல்லோவியம் தீட்டிக் காட்டுகின்றார். எயிற்றியர் புல்லரிசியைச் சேகரித்துக் கொண்டு வருவர். அதனைத் தங்கள் குடிசையின் நடுவிலுள்ள நில உரலில் இட்டுக் குற்றுவர். அதை எடுத்து பானையில் இட்டுக் கிணற்று நீரை ஊற்றி அடுப்பில் ஏற்றி உணவு சமைப்பர். இறைச்சி வற்றலை வேக வைத்துக் கறி சமைப்பர். அங்கு வரும் பாணர் குழுவினருக்கு தெய்வத்துக்கு படைப்பது போல தேக்கிலையில் வைத்து உள்ளன்போடு வழங்குவர். பாணர் குழாத்தினர் அவ்வுணவை உண்டு மகிழ்வர். இச்செய்தியைப் பெரும்பாணற்றுப்படை

நுண்புல் அடக்கிய வெண்பல் எயிற்றியர்

பார்வை யாத்த பறைதாள் விளவின்

நீழல் முன்றில், நிலஉரல் பெய்து

குறுங்காழ் உலக்கை ஒச்சி, நெடுங்கிணற்று

வல்ஊற்று உவரி தோண்டித் தொல்லை

முரவுவாய்க் குழிசி முரிஅடுப்பு ஏற்றி

வாராது அட்ட, வாடுணன் புழுக்கல்

தெய்வ மடையின் தேக்கிலைக் குவையி நும்,

பைதீர் கடும்பொடு பதம்மிகப் பெறுகுவீர். (ச.வே .சு, 2003, ப. எண்.207)

எனப் பாடுகின்றது. பாலை நிலம் சுரமும் சுரம் சார்ந்த பகுதியாதலால் புல்லரிசிச் சோறும் இறைச்சி வற்றலும் எயினர் தம் உணவாய் விளங்கின. மேலும் அவ்வெயினர் பகல் நேரத்தில் பன்றிகளை வேட்டையாடி பிடிப்பர். இரவுப் பொழுதில் வேட்டை நாய்களின் துணையோடு பச்சைப்

புதர்களில் வலைகளை மாட்டி முயல்களைத் துரத்திப் பிடிப்பர். பிடித்த அவ்விலங்குகளின் இறைச்சியை எல்லோரும் கூடிச் சமைத்து உண்பர். இதனை உருத்திரங்கண்ணனார்,

வளைமருப்பு ஏனம் வரவுபார்த்த திருக்கும்  
அரை நாள் வேட்டம் அழுங்கின், பகல்நாள்,  
பகுவாய் சூமலியோடு பைம்புதல் எருக்கித்  
தொகுவாய் வேலித் தொடர்வலை மாட்டி  
முள்அரைத் தாமரைப் புல்லி இதழ் புரையும்  
நெடுஞ்செவிக் குறுமுயல் போக்குஅற வளைஇ  
கடுங்கண் கானவர் கடறு கூட்டுண்ணும். ச.வே .சு, 2003, ப. எண்.208)

எனப் பாடுகின்றார். சாதாரணமாகக் கானவ டிமக்களின் உணவுப்பழக்கம் இவ்வாறாக இருந்தது என்பதை அறிய முடிகின்றது. அரணம் அமைத்துக் கொண்டு வாழ்ந்த எயினச் செல்வக் குடியினரின் மனைகளைப் பாணர் குழுவினர் அணுகிச் செல்வர்களானால், மேட்டு நிலத்தில் விளைந்த ஈந்தின் விதை போன்ற நெல்லரிசிச் சோற்றையும் உடும்பின் இறைச்சியைச் சமைத்தும் அப்பாணர்கள் உண்ண எயினர் வழங்குவர்.

கவர்வளர் ஈந்தின் காழ்கண் டன்ன  
சுவல்விளை நெல்லின் செவ்அவிழ்ச் சொன்றி.  
சூமலி தந்த மனவுச்சூல் உடும்பின்  
வறைகால் யாத்தது வயின்தொறும் பெறுகுவிர்.

என மேற்கண்ட செய்தியைப் பெரும்பாணாற்றுப் படை விளக்கிச் செல்கின்றது. பாலை நிலத்தில் புல்லரிசிச் சோறு ஈந்தின் விதை போன்ற செவ்வரிசிச் சோறு இறைச்சி வற்றல், பன்றி, முயல், உடும்பு முதலியவற்றின் இறைச்சி உணவு அடங்கிய உண்டி முறை இருந்ததை அறிய முடிகின்றது.

## குறிஞ்சி நில உணவு

மலையும் மலை சார்ந்த இடமுமாகிய குறிஞ்சி நிலத்தில் இளம் வீரத் தலைவன் ஒருவன் தன் வீரர் சுற்றத்தோடு பகைவரைத் தோல்வியுறச் செய்து அவர்களின் பசுக் கூட்டத்தைக் கவர்ந்து வந்து அவற்றை விற்று மாற்றாக மதுவை வாங்கிச் சுற்றத்தாரோடு குடிப்பான். அதனோடும் அமையாமல் இல்லத்தில் சமைத்த 'தோப்பி' என்னும் கள்ளையும் குடிப்பான். பிறகு கொழுத்த ஆட்டுக்கடாவை அறுத்துச் சமைத்து எல்லோரும் உண்பர். இச்செய்தியானது,

நாள்ஆ தந்து நறவுநொடை தொலைச்சி  
இல்அட கள்ளின் தோப்பி பருகி  
மல்லல் மன்றத்து மதவிடை கெண்டி (ச.வே .சு, 2003, ப. எண்.209)  
என்னும் பாடலடிகளால் பெறப்படுகின்றது.

## முல்லை நில உணவு

காடும் காடு சார்ந்த பகுதியுமாகிய முல்லை நிலத்தில் வாழ்ந்த ஆயர்கள் பசு, எருமை முதலிய விலங்குகளை மேய்த்துண்ணும் வாழ்வினையுடைவர்கள். பால், தயிர், மோர், நெய் ஆகியவை முக்கிய

உணவு. இப்பொருட்களைப் பிற இடங்களுக்குக் கொண்டு சென்று விற்று மற்ற உணவுப் பொருட்களை வாங்கி வந்து ஆய்ச்சியர் வாழ்க்கை நடத்தினர். இதனைப் பெரும்பாணற்றுப் படை,

உறைஅமை தீம்தயிர் கலக்கி நுரைதெரிந்து

நாள்மோர் மாறும் நல்மா மேனிச்,

குறுநெறிக் கொண்ட கூந்தல், ஆய்மகள் (ச.வே .சு, 2003, ப. எண்.209)

நெய்விலைக் கட்டிப் பசும்பொன் கொள்ளாள்

எருமை, நல்ஆன் கருநாகு பெறுஉம். (ச.வே .சு, 2003, ப. எண்.210)

என்னும் தொடர்களால் இயம்பிச் செல்கின்றது. சீழ்க்கை ஒலியெழுப்பி மாடுகளை மேய்க்கும் இடையர்களின் குடியிருப்புகளைப் பாணர் கூட்டத்தினர் சென்றடைவார்களேயானால் அங்கு நண்டின் குஞ்சுகளை யொத்த திணை அரிசிச் சோற்றைப் பாலுடன் பெற்று உண்ணலாம் என்று ஏற்கனவே உண்ட அனுபவம் கொண்ட பாணன் உரைக்கின்றான்.

மடிவாய்க் கோவலர் குடி வயின் சேப்பின்

பசும் திணை மூரல் பாலொடும் பெறுகுவீர். (ச.வே .சு, 2003, ப. எண்.210)

என்பது உருத்திரங்கண்ணனாரின் சொல்லோவியம். மேலும் முல்லை நில மக்கள் வரகரிசிச் சோற்றையும் அவரைக்காய் கூட்டையும் அப்பாணர்களுக்கு வழங்கினர். அது மிகுந்த சுவை உடையதாய் இருந்தது.

நெடுங்குரல் பூளைப் பூவின் அன்ன

குறுந்தாள் வரகின் குறள் அவிழ்ச் சொன்றிப்

புகர்இணர் வேங்கை வீகண் டன்ன

அவரை வான்முக்கு அட்டிப், பயில்வுற்று,

இன்சுவை மூரல் பெறுகுவீர். (ச.வே .சு, 2003, ப. எண்.211)

என்னும் இலக்கிய அடிகள் மேற்கண்ட கருத்தை உள்ளடக்கியுள்ளன.

## மருத நில உணவு

வயலும் வயல் சார்ந்த பகுதியும் கொண்டது மருத நிலமாகும். உழவர்கள் வேளாண் தொழில் செய்யும் வளமான நிலங்களை கொண்டது. மஞ்சள், நெல், கரும்பு, இஞ்சி, சேம்பு, வாழை, தென்னை முதலிய உணவுப் பொருட்களை உழவர். பெருமக்கள் உழைத்து வழங்குவர். அதனால் தான் வள்ளுவப் பெருந்தகையும்,

சுழன்றும்ஏர்ப் பின்னது உலகம் அதனால்

உழந்தும் உழவே தலை. (புலியூர் கேசிகன், 2019, ப. எண் .215)

எனப் பாடுகின்றார். இத்தகைய உழவர்கள் இல்லத்தை நாடி வரும் பாணன் குடியினர்க்கு அரிசிச் சோறு கோழிக் குழம்புடன் விருந்தாகப் பரிமாறப்படும், இதனை,

வினைஞர் தந்த வெண்ணெல் வல்சி

மனைவாழ் அளகின் வாட்டொடும் பெறுகுவீர். (ச.வே .சு, 2003, ப. எண்.213)

எனப் புலவர் பாடிச் செல்கின்றார். மருதநிலக் கழனிகளில் கரும்பு நன்றாக விளைந்திருக்கும். வெட்டிய கரும்பு ஆலைகளில் இட்டு பிழியப்படும். பாணர் அங்குச் சென்றால் கரும்பு தீஞ்சாற்றைப் பருகத் தருவர்.

எந்திரம் சிலைக்கும் துஞ்சாக் கம்பலை

விசயம் அடுஉம் புகைதும் ஆலைதொறும்

கரும்பின் தீஞ்சாறு விரும்பினிர் மிசைமின் (ச.வே .சு, 2003, ப. எண்.213)

என்னும் கவித்தொடர்கள் இச்செய்தியை உரைக்கின்றன. மருத நிலத்துக் குளங்களை மீன் பிடிக்கும் வலைஞர்கள் காப்பர். அவர்கள் குற்றாத கொழியல் அரிசியை உலையிலிட்டுக் களி போலச் சமைப்பர். அதன்பிறகு ஊரவைத்த நெல் முளையைப் புற்றாம் சோற்றோடு கலக்கி அக்கலவையைப் பெரிய சாடியிலிட்டு இரண்டு முழு நாட்கள் ஊற வைத்தப் பின்னர் அதில் வெந்நீரை ஊற்றி வேக வைப்பர். அதன் பிறகு நெய்யரி எனப்படும் பன்னாடையில் ஊற்றி வடிகட்டுவர். அவ்வாறு வடித்த மதுவானது சுவையானதாய் இருக்கும். இசைவாணர் அவ்வலைஞரை அணுகிச் சென்றால் அச்சுவை மதுவையும் பச்சைமீன் தூட்டையும் உண்டு மகிழலாம் என்கிறார் உருத்திரங்கண்ணனார்.

வெந்நீர், அரியல் விரல்அலை, நறும்பிழி

தண்மீன் தூட்டோடு தளர்தலும் பெறுகுவிர் (ச.வே .சு, 2003, ப. எண்.214)

என்னும் அடிகள் இதனை உணர்த்துகின்றன. இவ்வாறு மருதத்திணை உணவுப் பழக்க வழக்கங்களைப் பெரும்பாணாற்றுப்படை விளக்குகின்றது.

## அந்தணர் இல்லத்து உணவு

தொண்டைமான் இளந்திரையனைப் பாணர் காணச் செல்லும் வழியில் அந்தணர் குடியிருப்புகள் காணப்படும். அந்தணர் மனைகள் பசுஞ்சாணத்தால் மெழுகப்பட்டிருக்கும். அவர்தம் மனையில் பசுக்கன்றுகள் கட்டப்பட்டிருக்கும். அந்தணர் கோழி, நாய்களை வளர்ப்பதில்லை. கிளிகளை வளர்த்தனர். அந்தணர் நித்தம் ஓதும் மறைமொழிகளைக் கேட்கும் பழக்கத்தால் அக்கிளிகள் மறையை திரும்பிச் சொல்லும் இத்தகைய அந்தணமனைகளைப் பாணர்கள் நாடிச் சென்றால் கிடைக்கும் விருந்து உபசாரத்தைப் புலவர் சுவைபட மொழிகின்றார்.

அருந்ததி போன்ற கற்புடைய அந்தணர் தம் இல்லத்தரசிகள் பசுவின் மோரையும் கறிவேப்பிலையும் மாதுளம் பிஞ்சும் மிளகுத் தூளும் கலந்து நெய்யிட்டு வதக்கிய கறியமுதையும் ஊற வைத்த மாவடுவையும் கருடச் சம்பா அரிசிச் சோற்றோடு அப்பாணர்களுக்குப் படைத்து மகிழ்வர்.

சிறுமீன் புரையும் கற்பின் நறுநுதல்

வளைக்கை மகடுஉ வயின் அறிந்து அட்ட

சுடர்க்கடைப், பறவைப் பெயர்ப்படு வத்தம்

சேதா நறுமோர் வெண்ணெயின் மாதுளத்து

உருப்புறு பசங்காய்ப் போழொடு கறிகலந்து

கஞ்சக நறுமுறி அளைஇப் பைந்துணர்

நெடுமரக் கொக்கின் நறுவடி விதிர்த்த

தகைமாண் காடியின் வகைப்படப் பெறுகுவிர் (ச.வே .சு, 2003, ப. எண்.215)

எனப் பாட்டோவியம் தீட்டுகிறார் பைந்தமிழ்ப் புலவ. அங்கங்கே மாமிச உணவை உண்டு வந்த பாணர் கூட்டத்துக்கு அருமையான தாவர உணவு கிடைத்தது குதூகலமாகத்தான் இருக்கும். கருடச் சம்பா அரிசியைக் குறிக்க வந்த உருத்திரங்கண்ணனார், பறவைப் பெயர் கொண்ட அரிசி எனப் பொருள்படும் 'பறவைப் பெயர்ப்படு வத்தம்' என்னும் தொடரை வழங்கி இருப்பது நயம் பயப்பதாய் உள்ளது. இவ்வந்தணர் இல்லங்கள் மருத நில குடியிருப்புகள் ஆகும்..

## தண்டலை உழவரின் விருந்து

மருத நிலத்தில் நெல் கரும்பு முதலியவற்றைப் பயிரிடும் உழவர்கள் ஒரு வகையினர். மா, பலா, தென்னை, பனை, வாழை முதலிய மர வகைகளை வளர்க்கும் உழவர்கள் மற்றொரு வகையினர். பெரும்பாணாற்றுப்படை இவர்களைத் 'தண்டலை உழவர்' எனக் குறிப்பிடுகின்றது. இது தற்காலத்தில் தோட்டக்கால் பயிர் என அழைக்கப்படுகின்றது. இவ்வுழவர்கள் 'தென்னங்கீற்று' வேய்ந்த குடிசைகளில் வாழ்ந்தனர். பாணர் குடும்பத்தினர் இவர்தம் குடிசைகளை அணுகிச் சென்றால் மாங்கனி, பலாச்சுளை, வாழைப்பழம், தெங்கிள நீர், பனை, நுங்கு முதலியவற்றில் வேண்டியதை விரும்பி உண்ணலாம் என்கின்றது இவ்வாற்றுப்படை இலக்கியம்.

தாழ்கோட் பலவின் தூழ்தளைப் பெரும்பழம்

வீழ்இல் தாழைக் குழவித் தீம்நீர்

கவைமுலை இரும்பிடிக் கவுள்மருப்பு ஏய்க்கும்

குலைமுதிர் வாழைக் குனி வெண்பழம்

திரள் அரைப்பெண்ணை நுங்கொடு, பிறவும்,

தீம்பல் தாரம் முனையின் சேம்பின்

முளைப்புற முதிர்கிழங்கு ஆர்குவிர்.

கஞ்சக நறுமுறி அளைஇப் பைந்துணர்(ச.வே .சு, 2003, ப. எண்.217)

என்னும் பாடலடிகள் மருதநில வளத்தினைப் பசுமையாய் நம் நெஞ்சில் பதிய வைக்கின்றன.

## நெய்தல் நில விருந்து

தொண்டைமான் இளந்திரையனின் பல்லவ நாட்டுக்குள் 'நீர்ப் பெயற்று' என்னும் துறைமுகப் பட்டினம் இருந்தது. இது மல்லைத் துறைமுகத்திற்கு அப்பால் விளங்கியதாகும். இது தற்போதைய சதுரங்கப் பட்டினம் என்று கூறப்படுகின்றது. இங்கு இந்த நீர்ப் பெயற்றுத் துறைமுகப்பட்டினத்தில் வாழும் மீனவ மக்களைப் பாணர்கள் நாடிச் சென்றால், அம்மீனவர்கள் வளர்க்கும் பன்றியின் கொழுத்த இறைச்சியோடு மயக்கமூட்டும் மதுவையும் பெற்று உண்ணலாம். இச்செய்தியை உருத்திரங்கண்ணனார்,

குழிநிறுத்து ஓம்பிய குறுந்தாள் ஏற்றைக்

கொழுநிணத் தடியொடு கூர்நறாப் பெறுகுவிர்(ச.வே .சு, 2003, ப. எண்.216)

எனப் பாடுகின்றார்.

## அரண்மனை விருந்து

பெரும்பாணன் தன் உறவுச் சுற்றத்தாரோடு நெடும் பயணம் செய்து ஐந்திணை வாழ் மக்களின் அன்பான அடிசில் உணவையும் அந்தணர் மனையின் அமுத உண்டியையும் விருந்தாக ஏற்று மகிழ்ந்து உண்டு இறுதியில் தங்கள் இலக்காகிய தொண்டைமான் இளந்திரையனின் அழகிய அரண்மனையை வந்தடைகின்றனர். அரசன் அவர்களை அகமகிழ்ந்து வரவேற்று அவர்கள் உடலில் சுற்றியிருந்த வார், வாராக கிழிந்த பாசி போன்ற கந்தலாடையை நீக்கச் செய்து பாலாவி அன்ன ஒளி விசும் நூலாடையை உடுத்துக் கொள்ளச் செய்தான். அதன்பிறகு அப்பாணர்களுக்கு விருந்தோம்பல் நடத்த அரண்மனை உணவு ஏற்பாடு செய்யப்பட்டது.

சமையல் கலையில் தேர்ச்சி பெற்ற சமையல் நிபுணன் அரண்மனையில் இருந்தான். உருத்திரங்கண்ணனார் அவனை 'வல்லோன்' என அழைக்கின்றார். அந்த சமையல் கலை

வல்லவனைக் கொண்டு பல வகை இறைச்சியுணவு சமைக்கப்பட்டு செந்நெல் அரிசிச் சோறு வடிக்கப்படுகின்றது. பலவகை இனிய அமுதுணவுகளும் இன்னும் பிற கறி வகைகளும் தயாரிக்கப்படுகின்றன. அவ்வாறு சமைத்த உணவுகள் அனைத்தும் பாத்திரங்களில் இட்டு மூடி வைக்கப்பட்டன. இதனைக், 'கரப்புடை அடிசில்' எனப் புலவர் குறிக்கின்றார். உணவு உண்ண அமர்ந்த பாணர் குழுவினரின் எதிரில் வெள்ளித் தட்டுக்கள் பரப்பி வைக்கப்பட்டன. அவை விண்மீன்களைப் போல மின்னின. இதனை,

மீன்பூத் தன்ன வான்கலம் பரப்பி' (ச.வே .சு, 2003, ப. எண்.221)

என வருணிக்கிறார். பாணர்க்கு உணவு பரிமாறப்படுகின்றது. அரசன் முகமகலர்ச்சியோடு அவர்கள் ஒவ்வொருவரையும் நோக்கி அகமகிழ்ந்து அருகில் நின்று உண்ணச் செய்கிறான். அரண்மனை அலுவலர்களைக் கொண்டு விருந்து படைக்கின்றான். இதன் மூலம் அரசனின் விருந்தோம்பல் பண்பு புலனாகின்றது. கலை வளர்க்கும் கலைஞர்கள் உயர்ந்த நாட்டின் கருவூலங்கள் என மதித்துப் போற்றும் மனப்பாங்கும் வெளிப்படுத்தப்படுகின்றன. அந்நாளில் இத்தகைய புரவலர்களும் வள்ளல்களும் ஆட்சிக் கட்டிலிலிருந்து ஆளுமை செலுத்தியதால் தான் ஈராயிரம் ஆண்டுகள் கடந்தும் காலத்தை வென்று நிற்கும் சங்க இலக்கிய அறிவுப் பெட்டகங்கள் நமக்குக் கிடைக்கின்றன. இவ்வாறு விருந்து உபசாரம் செய்து அப்பாணர்களுக்குப் பொன்னும் பொருளும் வாரி வழங்கி இருப்பிடத்திற்கு அனுப்பி வைத்தான் எனப் பாடி பெரும்பாணாற்றுப்படை முற்றுப் பெறுகின்றது.

## முடிவுரை

பெரும்பாணாற்றுப் படையில் நிலவும் உணவுப் பழக்க வழக்கங்களை ஆராயப் புகுந்ததன் விளைவாகப் பின்வரும் செய்திகள் அறியக் கிடைக்கின்றன.

ஆற்றுப்படை இலக்கியங்கள் பாட்டுடைத் தலைவனின் நாட்டுப் பரப்பைக் கூறி ஐந்து நிலத்திணைகள் வழியாகப் பரிசிலர்களைப் பயணிக்கச் செய்து அவர்கள் வாயிலாக வருணித்துப் பாடித் தலைவனின் புகழைப் பெருக உரைக்கும் உத்தியைக் கையாள்கின்றன.

தலைவனை நாடிச் செல்வதற்கு முன்னம் பரிசிலர் குழுவின் பழம்பசி கூர்ந்த வறுமை நிலையினைத் திறக்கப் பாடி, அப்பரிசிலர் அரசனை அடைந்து அவனால் உபசரிக்கப்பட்டுப் பரிசில் பெற்று வந்த பிறகு பிறருக்கு எடுத்து எடுத்துக் கொடுத்தாலும் குறையாத வளத்தினராய் வாழ்ந்தனர் என்னும் இருவேறு எல்லைகளைச் சுட்டிக்காட்டி அரசனின் வள்ளல் தன்மையை இவ்விலக்கியங்கள் நிறுவுகின்றன.

இன்று போலவே அன்றும் உப்பு மிளகும் தமிழர் உணவு முறையில் நீங்காத இடம் பெற்றிருந்தன. உப்பை அளவாகப் பயன்படுத்தும் அருமை கருதி அதனைச் 'சில்பத உணவு' என உருத்திரங்கண்ணனார் குறிக்கின்றார். மிளகுக்கு 'மிரியல்'என்னும் பழம்பெயர் இருந்ததையும் அவர் சுட்டுகின்றார். 'மிரியல்'என்னும் அத்தாய தமிழ்ப்பெயர் தெலுங்கு மொழியில் இன்றும், 'மிரியாலு' என வழங்கப்படுவது நோக்கத்தக்கது.

நிலங்களின் வன்மை மென்மைக்கு ஏற்ப அங்குக் கிடைக்கும் உணவுப் பொருட்களும் மாறுகின்றன என்பது பெறப்படுகின்றது. பாலையில் புல்லரிசி, குறிஞ்சியில் ஈந்தின் விதை போன்று விளங்கும் சிவந்த பெரிய அரிசி முல்லையில் தினை, வரகு தானியங்கள் மருதத்தில் வெண்ணெல் அரிசி அந்தணர் இல்லங்களில் கருடச் சம்பா அரிசி (பறவை பெயர்படுவதும்) அரண்மனையில் செந்நெல் அரிசி முதலியவை பயன்பாட்டில் இருந்தன என்பதை அறிய முடிகின்றது.

அந்தணர் இல்லத்தைத் தவிர பாணர் பயணித்த எல்லாப் பகுதிகளிலும் இறைச்சி வகைகளும் மீனும் வழங்கப்பட்டன. அதிலிருந்து அம்மக்கள் தம் மாமிசம் உண்ணும் பழக்கம் அறியப்படுகின்றது.

அந்தணர் மனையைத் தவிர ஏனைய ஐந்திணை நிலங்களிலும் கள்ளும் பலவகை மதுவும் அருந்துவர் என்பது தெரிய வருகின்றது.

பாணர் சென்ற எல்லா ஊர்களிலும் மக்கள் உள்ளன்போடு வரவேற்று விருந்தோம்பினர் என்பதும் அறியப்படுகின்றது. இது தமிழர் தம் பொதுப்பண்பைப் பதிவு செய்வதாய் உள்ளது.

அரண்மனையில் சமையல் கலையில் தேர்ச்சி பெற்ற 'வல்லோன்' இருந்தான் என்பதும் அவன் பல்வகை உணவுகளைச் சுவைபடச் சமைத்து அவற்றை மூடி வைத்தான் என்பதும் பாடலடிகளால் அறிய முடிகின்றது.

பாணர்களை அரசனே நேரில் வந்து இன்முகத்துடன் வரவேற்றுப் புத்தாடை வழங்கி அகமகிழ்ந்து உணவு பரிமாறினான் என்பது சிறப்புக்குரிய செய்தியாகும்.

அரசன் பரிசிலரை வழியனுப்பும்போது அவர்கள் நீண்ட நாள் வைத்து வாழவும் பிறர்க்கு வழங்கவும் தேவையான பெரு நிதியத்தை வழங்கி உபசரித்த அருமைப்பாட்டையும் உருத்திரங்கண்ணனார் உவந்து பாடுகின்றார்.

மேற்கூறிய தரவுகள் இக்கட்டுரை ஆய்விலிருந்து வெளிப்பட்டு அறிவுலகிற்கு விருந்து படைப்பனவாய் உள்ளன. பத்துப்பாட்டில் மேலும் உள்ள நான்கு ஆற்றுப்படை இலக்கியங்களையும் ஏற்கனவே தமிழறிஞர்கள் ஆய்ந்து தரவுகளை வழங்கியிருப்பர். இனியும் பல்வேறு கோணங்களில் இவ்விலக்கியங்களுக்குள் நுணுகிச் சென்றால் பண்டைக் காலத்தின் வாழ்வியல் நுட்பங்களும் அரசியல் செய்பங்களும் பழைய நிலவியல் அமைப்புக்களும் தெளிவாகப் புலப்படும் என்பது திண்ணம். புறநானூறு போன்ற புற இலக்கியங்களிலும் ஆற்றுப்படைக் கூறுகள் அமைந்துள்ளன. அவற்றையும் ஆய்வுக்கு உட்படுத்துவது சாலச் சிறப்புடையதாகும்.

## References

உரையாசிரியர் புலவர். அ. மாணிக்கனார், முதற்பதிப்பு - 1999, சங்க இலக்கியம் - புறநானூறு வர்தமானன் பதிப்பகம், தியாகராய நகர். சென்னை - 17

உரையாசிரியர் முனைவர் ச.வே. சுப்பிரமணியன், முதற்பதிப்பு - 2003, சங்க இலக்கியம் - பத்துப்பட்டு கோவிலூர் மடாலயம், கோவிலூர் - 7

உரையாசிரியர் புலியூர் கேசிகன், 40 ஆவது பதிப்பு - 2019, திருக்குறள் உரை, பூம்புகார் பதிப்பகம் 127, பிரகாசம் சாலை, சென்னை - 108.

தொல்காப்பியம், முதற்பதிப்பு - 1981, நியூ சென்சுரி புக் ஹவுஸ், சென்னை.

**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