RESEARCH ARTICLE

INTERNATIONAL RESEARCH JOURNAL OF TAMIL
சர்வதேசத் தமிழ் ஆய்விதழ்

OPEN ACCESS

தொல் பழங்குடிகள் - பணியர் இன மக்களின் உணவு முறைகள்

ச. மிதுன் [அ, *]

[அ] தமிழ்த்துறை, தமிழ்த்துறை, அரசு கலைக் கல்லூரி, உதகமண்டலம்-643002, தமிழ்நாடு, இந்தியா.

Food Habits of the Primitive Tribes and Paniyar

S. Mithun [a, *]

[a] Department of Tamil, Government Arts College, Udhagamandalam 643002, Tamil Nadu, India

* Corresponding Author: mithunsaravanarajan@gmail.com

Received: 14-04-2024
Revised: 18-06-2024
Accepted: 05-07-2024
Published: 06-08-2024

Check for updates

ABSTRACT

Today, the tribals are the best examples of the various hierarchical developments in the skin, social and cultural history of mankind. In today's common sense, the word tribe is a term that generalizes all tribal groups living at different levels. The most primitive of the tribes are defined as the Adikudi. Aborigines are people who have been living in a land for a long time. They have their own habits and ways of life using their own language. They are self-sufficient on the land of their locality, its agricultural products and the local plants, trees and animals. They have their own arts and theistic theories and ritual theories.

Keywords: Meat, Spinach, Cactus, Kakku

தொன்மையான பழங்குடிகளை இனம் காணும் காரணிகள்

வேளாண்மை முறை தோன்றுவதற்கு முந்தைய தொழில்நுட்பத்தை மட்டுமே வாழ்க்கைக்கு ஆதாரமாகக் கொண்டிருத்தல். மக்கள் தொகையின் எண்ணிக்கை பெரிதும் உயராமல் இருத்தல் அல்லது குறைந்து கொண்டே செல்லுதல். அதிகபட்சமாக பின்தங்கிய வாழ்க்கை முறையை கொண்டிருத்தல். மிகவும் குறைவான கல்வி அறிவு கொண்டிருத்தல். இதன் அடிப்படையில் தமிழகத்தில் தொதவர், கோத்தர், குரும்பர், பணியர், இருளர். காட்டுநாயக்கர் ஆகிய ஆறு சமூகத்தினரை 'தொன்மை பழங்குடி குழுக்கள்; (PRIMATIVE TRIBAL GROUP) என வரையறை செய்யப்பட்டனர். ஒவ்வொரு பழங்குடி இன மக்களும் தங்களுக்கென பல்வேறு பண்பாடுகளை கொண்டுள்ளனர். பணியர்கள் கேரளாவில் அதிகமாகவும், கர்நாடகத்தில் குறைவாகவும் வாழ்ந்து வருகின்றனர். தமிழ் நாட்டில் நீலகிரி மாவட்டத்தில் கூடலூர், பந்தலூர், தாலுக்காவில் பணியர்கள் அதிகமாக வாழ்ந்து வருகின்றனர்.

பணியர் பெயர் விளக்கம்

பணியர் என்பதற்கு "வேலைக்காரர்(1)" என்று பொருள். இவர்கள் மவுண்டாடன் செட்டி மற்றும் வயநாடு செட்டி மக்களிடம் அடிமைத் தனமாக வேலை செய்து வந்தனர். அதன் காரணமாக பணியர் என்ற பெயர் வந்தது. பணியர்கள் நாள்தோறும் மற்றவர்களுக்கு வேலை செய்யும் தொழிலில் ஈடுபட்டு வந்ததால் பணியர் என்று பெயர் வந்தது. பணியர்களை பொதுவாக பணியன் பணியாஸ், பணியமார் என்று உள்ளூர் மக்கள் அழைக்கின்றனர். தென்னிந்திய பழங்குடிகளிலேயே அடிமை முறைக்கு ஆளான பழங்குடி ஒன்று உண்டென்றால் அது பணியர் சமூகமாகத்தான் இருக்க முடியும். "19ஆம் நூற்றாண்டின் இடைப்பகுதியில் வயநாட்டுத் தோட்ட முதலாளிகள் (ஜமீன்கள்) தோட்டங்களை விற்கும் போது அவற்றில் வேலை செய்த பணியர்களையும் சேர்த்து விற்றுவிடுவர் "(2).

பணியர்களின் உடலமைப்பு

நீலகிரியில் வாழும் பணியர் இன மக்கள் அடர் கருமை நிறம் உடையவர்கள். நடுத்தர உயரமும். பெரிய மூக்கும் உடையவர்கள். பணியரின மக்களை அவர்களின் மூக்கினை வைத்தே அடையாளம் காணலாம். இவர்கள் உடற்கட்டு பொருந்தியவர்கள். பெரும்பாலும் எல்லா பணியர்களின் தலைமுடி சுருண்டும் நேர்த்தியாக தலைவரப்படாமலும் இருக்கும் முதிர் வயது பெண்களின் தலை முடி சுருண்டும் தோள்பட்டைக்கு கீழ் வளராமல் காணப்படும்.

பணியர்களின் உணவு முறை

உயிர் வாழ்வதற்கும், உடல்நலம் பேணவும் உணவு அவசியமான ஒன்றாகும் .நமது உள்ளத்திற்கும், உடலுக்கும் வேண்டிய வலிமையை, வளர்ச்சியை தருவது உணவாகும். “உண்டி கொடுத்தோர் உயிர் கொடுத்தோரே” (3) என்ற அடிகள் உணர்த்துகிறது. பணியர்களின் முக்கிய உணவு அரிசி கஞ்சி ஆகும். முற்காலத்தில் நெல்லினை உரலில் குத்தி அரிசியைப் பிரித்து எடுத்து சமைக்கிறார்கள். மலைப்பகுதியில் விளைகின்ற மூங்கில் அரிசியை சேர்த்து உணவு சமைக்கிறார்கள். பலா மரத்தின் இலையை கரண்டி வடிவத்தில் மடக்கி அதன் காம்பை குத்தி வைத்து அரிசி கஞ்சி உண்ணுகிறார்கள். சீனி மிளகாயை (காந்தாரி) அ ரைத்து சட்டினி போல் சேர்த்து உணவோடு உண்ணுகிறார்கள். இவர்கள் வேட்டை தொழிலால் கிடைக்கும் பன்றி, முயல், மான், குருவி, மலையாடு, காட்டுக்கோழி ஆகியவற்றின் இறைச்சியை உண்கின்றனர். இவை மட்டுமில்லாமல் காடுகளில் கிடைக்கும் கீரை வகைகள், காளான்கள், கிழங்கு வகைகள், பலாப்பழம், மீன், நண்டு போன்றவற்றை சமைத்து உண்கின்றனர். பெரும்பாலான பணியர் இன மக்கள் பட்டினி கிடப்பதை பற்றி கவலைப்படுவதில்லை.

இறைச்சி வகை

பணியரின மக்கள் அடர்ந்த காட்டுப் பகுதிகளில் வேட்டையாடிய முயல் உடும்பு, காட்டுபூனை, காட்டுக்கோழி, மான் முதலியவற்றின் இறைச்சியை தங்களது உணவிற்காக பயன்படுத்திகின்றனர். கொக்கு, நாரை, கவுதாரி, வாத்து, குருவி போன்ற பறவைகள் கவண்கல் (உண்டிவில்) கொண்டு வேட்டையாடி தங்களது உணவிற்கு பயன்படுத்துகின்றனர். இவை தவிர நீர் நிலைகளில் வாழும் நண்டு, மீன் போன்றவற்றை பிடித்து சமைத்து வாழ்ந்து வருகின்றனர்.

கீரை வகைகள் (சீரே)

பணியர்கள் கீரையை சீரே என்று குறிப்பிடுகின்றனர். பணியர் இறைச்சி உணவிற்கே முக்கியத்துவம் கொடுக்கின்றனர். வேட்டையில் விலங்கு கிடைக்காத சமயங்களில் இயற்கையாக கிடைக்கக்கூடிய கீரை வகைகள் பயன்படுத்துகின்றனர். காடுகளிலும் சமவெளிகளிலும் கிடைக்கக்கூடிய பொன்னாங்கண்ணிகீரை, பாலக்கீரை, தக்காளிகீரை, முள்ளங்கிகீரை முடக்கத்தான்கீரை போன்ற கீரைவகைகளை உணவிற்காக பயன்படுத்துகின்றனர்.

கிழங்கு வகைகள்

பனியர்கள் காட்டுப் பகுதியில் கிடைக்கக்கூடிய கிழங்கு வகைகளை சேகரித்து உண்ணுகின்றனர். வயல்வெளிகளில் விவசாயம் செய்து அறுவடை செய்த பின் அவர்களுக்கு தெரியாத எஞ்சிய கிழங்குகளை கடப்பாரை கொண்டு தோண்டி எடுத்து உணவிற்காக பயன்படுத்திகின்றனர். அந்த வகையில் மரவள்ளிக்கிழங்கு, சர்க்கரைவள்ளி கிழங்கு, கருணைக்கிழங்கு போன்ற கிழங்கு வகைகள் உணவு பொருளாக பயன்படுத்தப்படுகின்றன

கள்ளி (மூங்கில் குருத்து), கக்கு

கள்ளி என்னும் சொல் சப்பாத்திக்கள்ளி, சதுரக்கள்ளி, மண்டங்கள்ளி போன்ற பொருண்மைகளை கொண்டுள்ளது.பணியர் பழங்குடி வழக்கில் கள்ளி என்னும் சொல் உணவுப்பொருளை குறிக்கிறது. “கள்ளியங் கடத்திடை” (4) என்ற செடி வகையினை குறித்து வருகிறது. மூங்கில் குருத்தினை சிறு

துண்டுகளாக வெட்டி அதன் கசப்பு முற்றாக நீங்கும் வகையில் நன்றாக வெந்நீரில் வேகவைத்து அதனுடன் மஞ்சள், சீரகம், உப்பு, பச்சை மிளகாய் முதலான பொருட்களை இடித்து கடுகில் தாளித்து உண்பர். இவ்வாறு மூங்கில் குருத்தால் செய்யும் உணவு பொருளையே கள்ளி என்னும் சொல்லால் பணியப் பழங்குடி குறிக்கின்றனர். கக்கு எனும் சொல் கற்கண்டு என்ற பொருளைத் தரும். கக்கு என்னும் சொல் பொதுவாக கூடலூரில் சிறுமியர் விளையாடும் விளையாட்டை குறிக்கிறது. பணியர் பழங்குடிகள் கக்கு எனும் சொல்லை உணவு சொல்லாக வைத்துள்ளனர். நீர் வளமிக்க வயல்களில் உழும்போது அதில் காணப்படும் நீர்வாழ் நத்தையினை சேகரித்து அதனை வெந்நீரில் இட்டு சமைத்து அதன் சதைப்பகுதியை உண்கின்றனர். இவர் தம் வழக்கில் இதனை இதன் பெயரே கக்கு எனப்படுகிறது. இவ்வுணவு முறையானது நீர் வளம் நிறைந்த வயல் சார்ந்த வாழ்க்கை முறையினை கொண்டுள்ளதால் இச்சொல் வழக்கம் இவர்களிடம் மட்டுமே உள்ளதாகும்.

கூனு

கூனு என்னும் சொல் வளைதல், முதுகுவளைதல் என்ற பொருளை உணர்த்துகின்றது, பணிய பழங்குடி சமுதாயத்தில் கூனு என்பது காளான் என்ற உணவுப் பொருளையே சுட்டுகின்றது. “ஆம்பி வால்முகை அன்ன கூம்பு முகிழ் (6)” என்ற சொல் சங்க பாடல் பெரும்பாணாற்று படை வழி அறியலாம். கூனு எனும் சொல் மலையாள மொழியில் காளானையே குறிக்கின்றது. கூனில் பலவகை உள்ளது. அவை மரக்கூனு,(மரக்காளான்) அரிக்கூனு, (அரிசி காளான்) முதலானவை உண்ண தகுந்தவை ஆகும். மழைக்காலங்களில் மட்டுமே கிடைக்கும் உணவு பொருளான காளான் கூனு என இப்பகுதி மக்களால் வழங்கப் பெறுகின்றது. சுருளி பணியர் வழக்கில் சுருளி என்பது நீர்நிலை ஓரங்களில் காணப்படும் சுருள் சுருளான கீரை வகைகளில் ஒன்றாகும். அதன் இலைப் பகுதியானது சுருண்டு இருப்பதால் இப்பெயர் பெற்றது.

முடிவுரை

பண்டைய பழங்குடிகளின் உணவு பழக்கம் இன்றளவும் மாறாமல் இருப்பது ஆச்சரியத்தை தரவல்லது. உணவு கலாச்சாரத்தின் முக்கிய பங்கு வகிக்கிறது. குறைவற்ற செல்வம் என்பது நோய் நொடி இன்றி வாழ்வதே ஆகும். பணியர்களின் உணவு முறையை வெளிக் கொணர்வதே ஆய்வின் நோக்கமாகும்.

References

பழங்குடியினர் ஆய்வு மையம், நீலகிரி பண்டைய பழங்குடியினர் - ஓர் அறிமுகம் - ப 45 மு. பாலாடா உதகமண்டலம்.

பக்தவச்சல பாரதி 2017 தமிழக பழங்குடிகள் ப68 அடையாளம் பதிப்பகம் புத்தாநத்தம் 621310.

புலவர் சோலூர் த. கணேசன் 2017, அவ்வையார் நூல்கள் ப 45 பொன்மலர் வெளியிட்டகம் 6/76/23, தலைகுந்தா, உதகமண்டலம், நீலகிரி 643005.

முனைவர் கு.வெ.பாலசுப்பிரமணியம் 2007 சங்கஇலக்கியம். பத்துப்பாட்டு-1, பெரும்பாணாற்றுபடை ப. 210 நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ் பிரைவேட் லிமிடெட் அம்பத்தூர் சென்னை 600098.

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:

Attribution 4.0 International (CC BY 4.0)

© The Author 2024. The text of this article is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License