



சங்கத் தமிழார் உணவில் நெல், கிழங்கு, தேன், கள்

தே ராஜகுமார் அ. *, தே. வசந்தி அ

அ தமிழ்த்துறை, ஸ்ரீராமகிருஷ்ண மிஷன் வித்யாலய கலை அறிவியல் கல்லூரி, கோயம்புத்தூர்
641 020தமிழ்நாடு, இந்தியா.

Paddy, Tubers, Honey, Toddy in Sangam Tamil Food

D. Rajakumar ^{a, *}, D. Vasanthi ^a

^a Department of Tamil, Sri Ramakrishna Mission Vidyalaya College of Arts and Science, Coimbatore-641020, Tamil Nadu, India

* Corresponding Author:
rajakumar@gmail.com

Received: 18-04-2024
Revised: 23-06-2024
Accepted: 06-07-2024
Published: 06-08-2024



ABSTRACT

People can survive even without clothes and shelter, which are the basic things that people need. But we cannot survive without food. So food was man's first quest. Fruits. Early vegetable man may have gradually learned to cook and cultivate food. Humans who started cooking food and made various changes in food later came to know indigenous cuisines as well. The types of food that a country can eat depends on its climate and climate. Diets have also varied according to economic ups and downs. A lot of Tamil literature deals with the food of Tamils. This article has examined how paddy, yam, honey, etc. have been used in such literature.

Keywords: Food, Paddy, Tubers, Honey, Toddy

முன்னுரை

மனிதன் உயிர்வாழ அவசியமானது உணவு. உணவு இல்லையேல் உயிர்கள் வாழ முடியாது. அதனால்தான் உணவு கொடுத்தவர்களே உயிர் கொடுத்தவர் என்று புறநானூறு கூறுகிறது. இதனை,

“உண்டி கொடுத்தோர் உயிர் கொடுத்தோரே”(புறநானூறு.பா.18)

என்ற அடிகளில் அறிய முடிகிறது. இந்த உணவின் தன்மை இடத்திற்கேற்பவும், சூழலுக்கேற்பவும் மாறுகிறது. அனைவரும் ஒரே மாதிரியான உணவை உண்பதில்லை. மக்கள் அவர்களுக்கு எளிதில் கிடைக்கும் உணவுப்பொருட்களுக்கு முக்கியத்துவம் கொடுத்து அதனை அதிகம் உண்கின்றனர். அவர்களுக்குக் கிடைக்காத உணவுப்பொருட்களை மற்றோர் இடத்திலிருந்து வாங்கி அதனையும் பயன்படுத்துகின்றனர். உணவு இல்லையேல் மனிதன் மிகவும் துன்பப்படுகிறான். அவனுடைய ஒழுக்கம் முதலான குணங்கள் மாறிவிடுகின்றன. இதனை ஒளவையார்,

“மானம், குலம், கல்வி, வண்மை, அறிவுடைமை

தானம், தவம் உயர்ச்சி தானாண்மை தேனின்

கசிவந்த சொல்லியர்மேல் காழுறுதல் பத்தும்

பசி வந்திடப்போம் பறந்து.” (நல்வழி நாற்பது.பா.26)

என்று கூறுகிறார். எனவே, பசியை ஒரு நோயாக நம் முன்னோர்கள் எண்ணினர். சிறுகுடிகிழான்பண்ணன் என்ற வள்ளலின் இல்லத்தை குளமுற்றத்துத் துஞ்சிய கிள்ளிவளவன் "பசிப்பிணி மருத்துவன் இல்லம்"(புறநானூறு.பா.173) என்று கூறியிருப்பதும் இங்கு எண்ணத்தக்கது. பசியின் கொடுமைகளைப்பற்றி மணிமேகலையும், இன்னும் பல இலக்கியங்களும் இயம்புகின்றன.

உணவு

மக்களுக்குத் தேவையான அடிப்படைப் பொருள்களான உணவு, உடை, உறையுள் இவற்றில் உடை, உறையுள் இல்லாமல் கூட உயிர் வாழலாம். ஆனால் உணவின்றி உயிர்வாழவே முடியாது. எனவே மனிதனின் முதல் தேடல் முயற்சியாக உணவு இருந்தது. பழங்கள். காய்கறிகளைத் தொடக்க காலத்தில் உண்ட மனிதன் படிப்படியாக உணவைச் சமைக்கவும் அதனைப் பண்படுத்தவும் கற்றிருக்கலாம். உணவைச் சமைக்க ஆரம்பித்து உணவில் பல்வேறு மாற்றங்கள் ஏற்படுத்திய மனிதர்கள் பின்னர் பிறநாட்டு உணவு வகைகளையும் அறிந்து கொண்டனர்.

ஒரு நாட்டினர் உண்ணக்கூடிய உணவு வகைகள் அவர்களின் தட்ப வெப்பத்திற்கேற்பவும், புறச்சூழலுக்கு ஏற்றவாறும் அமைந்துள்ளன. பொருளாதார ஏற்றத் தாழ்வுகளுக்கு ஏற்பவும் உணவு வகைகள் வேறுபட்டுள்ளன.

தமிழரின் உணவு பற்றிய செய்திகளைப் பல தமிழ் இலக்கியங்கள் இயம்புகின்றன. உணவைப் பல பெயர்களில் நம் முன்னோர்கள் அழைத்துள்ளனர்.

உணா, வல்சி, உண்டி, ஓதனம், அசனம், பதம், இரை, ஆகாரம், உறை ஊட்டம் என்று உணவின் பல பெயர்களைப் பிங்கலநிகண்டு

"உணாவே வல்சி யுண்டி யோதன

மசனம் பதமே யிரையா கார

முறையே யூட்ட முணவெனலாகும்"(பிங்கலநிகண்டு.நூற்பா.1153)

என்று குறிக்கிறது.

மேற்குறிப்பிட்ட இப்பெயர்கள் உணவின் மறுபெயராக இலக்கியங்களில் வழங்கி வருகின்றன. தமிழிலக்கியங்கள் உணவை மற்றவர்களுக்குக் கொடுத்து வாழ்வது பண்பு என்று குறிக்கின்றன. சங்க இலக்கியங்களில் பழந்தமிழர்களின் உணவு பற்றிய செய்திகள் உள்ளன.

நாகரிகத்திலும், பண்பாட்டிலும் உலகிற்கே முன்னோடியான தமிழர்கள் உணவைச் சமைப்பதிலும், உணவை மற்றவர்களுக்குக் கொடுத்து உண்பதிலும் முன்னோடியாய் விளங்கினர் என்று தமிழ் இலக்கியங்கள் நமக்கு அறிவிக்கின்றன.

கீரை வகைகள், கிழங்கு வகைகள், பழ வகைகள், நெல் வகைகள், ஊன் வகைகள், மீன் வகைகள் எனப் பலவித உணவு வகைகளைத் தமிழர்கள் பயன்படுத்தியுள்ளனர் என்பதை அறிய முடிகிறது.

நெல்

குறிஞ்சி நில மக்கள் திணையைத் தவிர நெல்லையும் பயன்படுத்தியுள்ளனர். ஐவனநெல், மூங்கில் நெல், செந்நெல் முதலிய உணவு வகைகளைப் பற்றி இலக்கியங்கள் கூறுகின்றன. நெல் பருவப் பயிராகும். இன்றைய நம்முடைய உணவில் அரிசி மிக இன்றியமையாப் பங்கு வகிக்கின்றது.

ஐவன நெல்

ஐவனம் எனப்படும் மலைநெல்லைக் கானவர்கள் அருவியை உடைய பரந்த நிலத்தில் விதைப்பர். நெல் வளர்ந்ததும், இடையில் உள்ள களைகளான காட்டு மல்லிகைச்செடி, மரல் எனக் கூறப்பெறும் ஒருவகைக் கற்றாழை முதலியவற்றைப் பறித்து எறிவர் என்பதனை,

"அருவிப்பரப்பின் ஐவனம் வித்திப்

பகுஇலைக் குளவியொடு பசுமரல் கட்டும்

காந்தன்அம் சிலம்பில் சிறுகுடி."(குறுந்தொகை.பா.100)

என்று குறுந்தொகை உணர்த்துகிறது.

அருவி பாயும் ஈரப்பதம் நிறைந்த நிலங்களில் மலை நெல்லை விதைப்பர் என்பதால் அந்நெல்லிற்கு அதிக நீர் தேவையில்லை என்பதையும் களைகளைப் பிடுங்கி எறிவர் என்பதால் எப்பொழுதும் ஈரப்பதம் இருந்துகொண்டே இருந்தது என்பதையும் அறிய முடிகிறது. மழைநீரைக்கொண்டு இதனை விதைத்து அருவி நீரைக்கொண்டு இதனை விளைவிப்பர் என்று குறுந்தொகை கூறுவதை

"மைபடு சிலம்பின் ஐவனம் வித்தி

அருவியின் விளைக்கும்"(மேலடு.பா.371)

என்ற அடிகளால் அறியமுடிகிறது.

ஐவன நெல்லோடு, இஞ்சி, மஞ்சள், மிளகு போன்றவை விளைந்தன என்று மதுரைக்காஞ்சி குறிப்பதால் (மதுரைக்காஞ்சி.அடி.288) இஞ்சி போன்றவற்றை ஊடுபயிராக விளைவித்தனர் என்று அறிய முடிகிறது.

குறமகள் தன் தந்தையின் மலையைப்பாடிக்கொண்டு ஐவனமாகியவெண்ணெல்லைக் குற்றினாள் என்ற செய்தியை நற்றிணை குறிக்கிறது. (நற்றிணை.பா.373)

ஐவனமாகிய வெண்ணெல்லைப் பாறை உரலில் கொட்டி, சந்தன மர உலக்கையால் இடிப்பர் என்பதனை

"சாந்த மரத்தின் இயன்ற உலக்கையால்

ஐவன வெண்ணெல் அறை உரலுள் பெய்து" (கலித்தொகை .பா.41)

என்ற கலித்தொகை அடிகளால் அறியமுடிகிறது.

மேற்கண்ட குறிப்புகளிலிருந்து ஐவனநெல்லும், வெண்ணெல்லும் ஒன்றே என்று அறியமுடிகிறது

தோரைநெல்

மதுரைக்காஞ்சி தோரைநெல் என்னும் ஒருவகை நெல்லைப்பற்றிக் குறிப்பிடுகிறது. இந்நெல் மேட்டு நிலங்களில் விதைக்கப்பட்டது. குறுகிய கதிர்களையுடையது. இதனை

"கோட்டின் வித்திய குறுங்கதிர்த் தோரை" (மதுரைக்காஞ்சி.அடி.287)

என்ற அடிகளால் அறியலாம்.

மேட்டு நிலங்களில் விதைத்தனர் என்பதால் இதற்கு அதிக நீர் தேவையில்லை என்று அறிய முடிகிறது.

மூங்கில் நெல்

மூங்கில் மரம் நன்கு முற்றியபின் அதில் நெல் கிடைக்கும் என்று இலக்கியங்கள் கூறுகின்றன. மூங்கிலின் நெல்லைப் பாறை உரலுள் கொட்டி, யானைத் தந்தத்தைக் கொண்டு இடித்து, வள்ளைப்பாட்டைப் பாடி சேம்பின் இலைகளில் புடைத்தனர் என்று கலித்தொகை கூறுகிறது. இதனை,

“வயக்களிற்றுக்

கோடு உலக்கையாக நல்சேம்பின் இலைகளகா

ஆடுகழை நெல்லை அறை உரலுள் பெய்து” (கலித்தொகை .பா.41)

என்ற அடிகளால் அறியலாம்.

மூங்கிலின் நெல்லைக்குற்றும்போது வள்ளைப்பாட்டுப் பாடினர் என்றும் கலித்தொகை கூறுகிறது. (மேலது .பா.42)

மகளிர் உரலில் இடிக்கும்போது வள்ளைப்பாட்டுப் பாடுவர் என்பதை,

“பாஅடி யுரல பருவாய் வள்ளை”(குறுந்தொகை.பா.89)என்ற குறுந்தொகை அடியால் அறியலாம். மூங்கில் அரிசி, அவரை விதை, மேட்டு நிலத்தில் விளைந்த நெல்லரிசி ஆகியவற்றை புளிக்கரைத்த உலையில் பெய்து ஆக்கிய புளியங்கூழினைப் பற்றி

“வேய் கொள் அரிசி, மிதவை சொரிந்த

சுவல்வினை நெல்லின், அவரை அம்புளிங்கூழ்”(மலைபடுகடாம் .அடி.435)

என்று மலைபடுகடாம் கூறுகிறது.

ஒரு குறிப்பிட்ட உணவுப்பொருளோடு இன்னொரு உணவுப் பொருளைச் சேர்த்தால் உண்டாகும் சுவைபற்றியும் சங்க இலக்கியங்கள் மொழிந்துள்ளன என்பதை அறியமுடிகிறது.

கிழங்குகள்

கவலைக்கிழங்கைத் தோண்டி எடுத்த குழிகளில் கொன்றை மலர்கள் நிறைந்து இருக்கும் என்றும் அக்காட்சி பொற்காசுகளை இட்டு வைக்கும் பெட்டியின் மூடியைத் திறந்து வைத்தது போல இருக்கும் என்றும் குறுந்தொகை கூறுகிறது. (குறுந்தொகை.பா.233)

கவலைக்கிழங்கு தோண்டிய குழிகளில் மலைநீர் வீழ்ந்தது என்று மதுரைக்காஞ்சி குறிப்பிடுகிறது.(மதுரைக்காஞ்சி.அடி.241)

தினை, நெல் முதலிய உணவு வகைகளை உண்ட குறிஞ்சிநில மக்கள் கவலை முதலிய கிழங்கு வகைகளையும் உண்டனர் என்றும் கிழங்கு தோண்டிய குழிகளை மூடாமல் விடுவர் என்றும் உணரப்பெறுகின்றது.

“கிழங்கு கிள்ளி தேனெடுத்து வளம்பாடி நடிப்போம்.”(குற்றாலக்குறவஞ்சி.பா.54:2)

என்று குற்றாலக்குறவஞ்சி கூறுவதும் இங்கு ஒப்புநோக்கத்தக்கது. கிழங்கு அகழ்தல் பற்றிக் குறுந்தொகை மற்றொரு வியப்பான தகவலைத் தெரிவிக்கிறது. கிழங்கைத் தோண்டும் ஒருவர் அக்கிழங்கு முற்றாவிடில் அக்குழியை மூடி விடுவார். அவர் தோண்டிய அக்குழியை வேறு யாரும் தோண்ட மாட்டார்கள். குழி முதலில் அகழ்ந்தவர்க்கு உரிமை ஆவதும், அதனைப் பிறர் அகழாமையும் குறிஞ்சி நில மக்களிடம் காணப்பட்ட இயல்பாகும். முன்னொருநாள் தோண்டிய குழியை மீண்டும் அகழ்ந்த கானவன் கிழங்கோடு தூயமணியையும் பெறுவான் என்று குறுந்தொகை கூறுகிறது. இதனை,

“குன்றத்துப்

பழங்குழி அகழ்ந்த கானவன் கிழங்கினொடு

கண்அகன் தாமணி பெறுஉம் நாடன்" (குறுந்தொகை.பா.379)

என்ற அடிகளால் அறியமுடிகிறது.

கனிகள்

குறிஞ்சி நிலத்தில் ஏராளமான மரங்கள் இருப்பதால் குறிஞ்சி நில மக்கள் பழங்களை அதிகம் உண்டுள்ளனர். உதிர்ந்த மாம்பிஞ்சுகளைக் குறவர்கள் சேகரித்து வைத்திருந்ததாக ஐங்குறுநூறு குறிக்கிறது. (ஐங்குறுநூறு.பா.213) இப்பொழுது மாம்பிஞ்சுகளைச் சேகரித்து மாவடு ஊறுகாய் தயார் செய்வதுபோல் அப்பொழுதும் மாம்பிஞ்சுகளைக்கொண்டு ஏதேனும் உணவு தயாரித்திருக்கலாம். மலைநிலத்தில் மாங்கனி போன்றவற்றை உண்பது மிகவும் இயல்பான ஒன்றாகும்.

"செழுங்குரங்கு தேமாவின் பழங்களைப் பந்தடிக்கும்" (குற்றாலக்குறவஞ்சி.பா.54:2)

என்று குற்றாலக்குறவஞ்சியில் குறத்தி கூறுவதால் பழங்களின் மிகுதியை அறியலாம். மா, பலா போன்ற கனிகளை விலங்கினங்கள் உண்டன என்பதால் மனிதர்கள் உண்டு எஞ்சியதையே விலங்கினங்கள் உண்டன என்று அறியலாம்.

பெரிய குடம் போன்ற பலாப்பழத்தில் இருந்த களைகளைத் தலைவி குரங்கிற்குக் கொடுத்தாள் என்று நற்றிணை கூறுகிறது (நற்றிணை.பா.353) பலாவில் வேர்ப்பலா, ஆசினிப்பலா என்ற வகைகள் உண்டு. குறிஞ்சி நில மக்கள் பலா, தேன், வள்ளிக்கிழங்கு, மூங்கில் நெல் ஆகிய நான்கினையும் உண்பர் என்று புறநானூறு கூறுகிறது.(புறநானூறு.பா.109)

பலாப்பழத்தோடு சோற்றுத்திரளையும் கானவர்கள் சேர்த்து உண்டதாகக் கலித்தொகை கூறுகிறது. பலாப்பழங்கள் பாதைகளிடத்தில் வீழ்ந்து கிடக்கும் என்று கூறுவதால் மக்கள் உண்டு, விலங்குகள் உண்டு எஞ்சியவை பாதைகளில் கிடக்கும் என்றும் அறியலாம்.

இதனை

"பல்கோட் பலவின் பயிர்ப்பு உறுதீம் கனி

அல்கு அறைக்கொண்டுண்ண அமலைச்சிறுகுடி" (கலித்தொகை .பா.50)

என்ற அடிகளால் அறியலாம்.

தேன்

குறிஞ்சி நிலத்தில் தேனை அதிகம் பயன்படுத்தியுள்ளனர்.தேனும் தினைமாவும் குறிஞ்சி நில மக்களின் இன்றியமையாத உணவுப்பொருள். பெரிய தேனடையில் தேனீக்கள் மொய்த்தலால் தேன்கசிந்து கீழே உள்ள கல்லின் குழிகளில் வடியும். குறச்சிறுவர்கள் அதனை வழித்து உண்பர். அவர்கள் உண்டது போக எஞ்சியுள்ள தேனைக் குரங்குக்குட்டிகள் உண்ணும் என்று நற்றிணை தெரிவிக்கிறது இதனை

"புள்ளுற்றுக் கசிந்த தீம்தேன் கல் அளைக்

குறக் குறுமாக்கள் உண்ட மிச்சிலைப்

புன்தலை மந்தி வன்பறழ் நக்கும். (நற்றிணை.பா.168)

என்ற அடிகள் இயம்புகின்றன. பறழ் என்பது குரங்குக்குட்டியைக் குறிக்கும். இதனைத் தொல்காப்பியர்

"மாற்ற அரும்சிறப்பின் மரபுஇயல் கிளப்பின்

பார்ப்பும், பறழும், குட்டியும், குருளையும்,

கன்றும், பிள்ளையும், மகவும், மறியும் என்று

ஒன்பதும் குழவியோடு இளமைப் பெயரே"(தொல்பொருள் .நூற்பா.545)

என்று குறிக்கிறார்.

தேன் வடிந்து வீழ்ந்து கல்லின் குழிகளில் நிறையும் என்பதால் தேனின் மிகுதியை அறியலாம். தேனடையைப்பற்றி கலித்தொகை

"தேன்செய் இறாஅல்" (கலித்தொகை.பா.41) என்று கூறுகிறது.

தேனடையை எடுப்பதற்கு நூலேணியைப்பயன்படுத்தி எடுப்பர் என்று கலித்தொகை கூறுகிறது. (மேலது.பா.39) குறிஞ்சி மலர்களிலிருந்து தேனை எடுத்துத் தேனீக்கள் கட்டிய தேனடையைப் "பெருந்தேன்" என்று குறுந்தொகை கூறுகிறது. (குறுந்தொகை.பா.3)

தேனடையைக் கண்ட முடவன் தேனைச் சுவைக்க எண்ணி முடியாமல் தன் கையைக் குழியாக்கி தேனடையைச்சுட்டி தன் கையை நக்குவான் என்று குறுந்தொகை கூறுகிறது."(மேலது.பா.60) இவ்வாறு தேனைப்பற்றி பல செய்திகளை அறியமுடிகிறது. தேன் மிகுதியான அளவில் பயன்படுத்தப்பெற்றதையும் அறிய முடிகிறது.

கள்

கள் என்பது சுவை மிகுதியால் தாவரத்தின் ஏதேனும் ஒரு பாகத்தில் இருந்து கிடைக்கும் தாதுவுடன் பிற பொருட்களையும் சேர்த்து புளிக்கச் செய்து பிறகு அருந்தக் கொடுக்கும் ஒரு திரவப்பொருள் என வரையறை செய்யலாம்.

மூங்கில் குழாயில் இருந்து முற்றின தேனால் செய்யப்பெற்ற கள்ளின் தெளிவை அகநானூறு கூறுகிறது. இக்கள்ளைச் சிற்றூரின்கண் உள்ள மகளிர் மைந்தர் அனைவரும் உண்டு மகிழ்ந்தனர். இதனை

"அம்பணை விளைந்த தேக்கட் தேறல்

வண்டுபடு கண்ணியர் மகிழும் சீறார்" (அகநானூறு.பா.368)

என்ற அடிகளால் அறியலாம்.

சங்ககாலத்தில் கள் உண்ணல் ஆண்கள், பெண்கள் அனைவரிடமும் காணப்பெற்றது. அதியமான் இறந்த பின்னர் அவனைப்பற்றிப் பாடும் ஒளவையார்

"சிறிய கட் பெறினே யெமக்கியு மன்னே

பெரிய ஈட் பெறினே யாம்பாடத் தான் மகிழ்ந்துண்ணும் மன்னே"(புறநானூறு .பா.235) என்று குறிக்கிறார்.

எனவே, கள்ளை அருந்தி ஆண், பெண் அனைவரும் மகிழ்வர் என்று அறியலாம். மாங்களிச்சாறு, பலாச்சுளை இவை இரண்டுமே இனிக்கும். இவற்றுடன் தேனும் கலந்து பல நாட்களுக்குக் காற்றுப்புகாத மூங்கில் குழாயில் வைத்துக் காத்தால் உண்டாகும் கள் ஆற்றலுடன் பாம்பின் சீற்றத்தைப்போல உருவாகும் என்று அறிந்திருந்தனர். எதனுடன் எதனைச் சேர்க்க வேண்டும் என்ற நுட்ப உணர்வு அவர்களுக்கு இருந்ததைத் தெளிவோடு அறிய இச்செய்தி உதவுகிறது.

முடிவுரை

இவ்வாறு சங்ககால மக்கள் நெல் அரிசி மட்டுமல்லாது கனிகள், கிழங்குகள், தேன், மற்றும் கள் போன்ற இயற்கை முறைப்படி தயாரிக்கும், உணவுகளை உண்டு வந்தனர் என்பதை அறிய

முடிகிறது. மேலும் அன்றைய மக்கள் இயற்கைசார் உணவுகளுக்கு முக்கியத்துவம் தந்ததையும் அறிய முடிகிறது.

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