



முல்லை நில மக்களின் நெல்லரிசிசோறு

வே. கலைமணி ^{அ. *}, வே. வேலுமணி ^அ

^அ முதுகலை மற்றும் தமிழாய்வுத்துறை, அரசு ஆடவர் கலைக்கல்லூரி, கிருஷ்ணகிரி-635001, தமிழ்நாடு, இந்தியா

Rice paddy of people of Mullai land

V. Kalaimani ^{அ. *}, V. Velumani ^அ

^அ PG and Department of Tamil, Government Arts College for Men, Krishnagiri-635001, Tamil Nadu, India

* Corresponding Author:
kalai1988mni@gmail.com

Received: 27-04-2022
Revised: 02-07-2022
Accepted: 11-07-2022
Published: 30-07-2022



ABSTRACT

Paddy is a grass plant. Currently, rice is cultivated in waterlogged areas. In the early days, rice was a grain cultivated in the uplands. This change was made by the artificial pollination of nature's insects. Did the people of Mullai land plant rice in the forested uplands during the Sangam period? Can rice grow drought tolerant? What type of paddy is grown in Mullai land? How did people cook rice? How is rice included in worship? What is its medicinal value? The purpose of this article is to investigate.

Keywords: Paddy, Rice, Sangam period, Mullai land

முன்னுரை

பண்டையத் தமிழர்கள் புதிதாக காடுகளைத் திருத்தி வறட்சியைத்தாங்கி வளரக்கூடிய சாலி, ஐவன நெல் தானியத்தைப் பயிரட்டுள்ளனர். இவைத்தவிர மற்ற நெல் தானியங்களை உண்டுள்ளனரா? எவ்வாறு சமைத்து உண்டுள்ளனர்? தற்போது மேட்டு நிலத்தில் பயிரிடப்படுகின்றதா? முல்லை நிலத் திற்கே உரிய உணவா? என்பதைப் பற்றி இக்கட்டுதையில் ஆராயப்படுகிறது.

அறிமுகம்

தெற்காசியாவில் தோன்றியது எனவும் இத்தாவரம் ஈர நிலங்களில் வளரக்கூடிய பயிர்களாகும். நெற்பயிர்கள் சராசரியாக 5 மாதங்கள் வளரக்கூடிய ஓராண்டு தாவரமாகும். சீனா மக்கள் சாப்பிடும் உணவில் அரிசி இல்லை என்றால் ஒரு பெண் அழகாக இருந்தும் கண் இல்லாததற்குச் சமம் என்று சீனாவில் பிரதான பழமொழியாக கூறுவார்கள். அதே போன்று இந்தோனேசியா மக்கள் அரிசி சோறு சமைக்காத பெண்ணிற்குத் திருமணம் ஆகாது என்று சொல்வதும், வடக்கு பர்மா மக்கள் பூமிக்கு மையத்தில் மனிதன் தோன்றி கை நிறைய நெல் விதைகளைக் கொண்டு வந்தான் என்ற கதைகள் என உலகம் முழுவதும் நெல் பற்றிய கதைகள் நிலத்திற்கு ஏற்ப பரவலாகக் காணப்படுகிறது (Yerchadu Ilango, 2015). உலக மக்கள் அனைவரும் நெல்லைப் பயிரிட்டு, விரும்பி உண்டுள்ளதும் தெளிவாகிறது அவ்வாறு பண்டையத்தமிழர்கள்

காடுகளையும் முட்செடி கொடிகளைப் பண்படுத்தி சிறிய அளவிலான வேளாண்மை செய்துள்ளனர். வறட்சியைத்தங்கி வளரக்கூடிய நெல்லினை விதைத்துள்ளனர்.

நெல் பயிரிடல்

காடுகளில் வசிக்கக் கூடிய முல்லை நில மக்கள் தங்கள் மேட்டு நிலத்தில் சிவந்த நெல்லினை தங்கள் குடில்களைச் சுற்றியுள்ள நிலப்பரப்பில் வேலியாக விதைத்து பயிரிட்டதாக, சாலி நெல்லின் சிறைக்கோள் வேலி' (பொரு.246) என்னும் சங்க பாடல் வழியே அறிய முடிகிறது மேலும் முல்லை நிலத்தில் சாலி எனும் ஒரு வகையான நெல் விளைந்துள்ளது தெளிவாகிறான சிவந்த மேட்டு நிலத்தில் சாலி என்பது சிவப்பு என்ற பொருளில் செந்நெல்லை குறிப்பதாக (தமிழ் மின் அகராதி) கூறுகிறது. முதன் முதலில் மேட்டு நிலத்தில் நெல் தானியத்தைப் பயிரிடப்பட்டது தெளிவாகிறது. 'புள்ளினத்தில் இருந்து 15 மில்லியன் ஆண்டுகளுக்கு முன்பு காட்டுப் பயிராக இருந்த நெல் படிப்படியாக மாறி பரிணாம வளர்ச்சி அடைந்த நெல்லாக மாறியது. பின்பு உண்பாதற்கு ஏற்பில்லாத காட்டு நெல் விதைகள் 7000-6000 ஆண்டுகளில் இயற்கையாக கலப்பினம் செய்து மனிதன் உண்பதற்கு ஏற்கும் வகையில் மாற்றம் பெற்றன. இந்தியாவில் வீட்டுத் தோட்டத்தில் சுமார் 5 ஆயிரம் ஆண்டுகளுக்கு முன்பு நெல் விதைகளைப் பயிரிட்டு அறுவடை செய்துள்ளனர் ('தானியங்கள்-ஏற்காடு இளங்கோ (ப.5வ17-22) என்று கூறுகின்றனர் இருப்பினும் தமிழகத்தில் இடுகுழியில் நடத்தப்பட்ட அகழ்வில் ஈமச்சடங்கின் போது அவன் பயன்படுத்திய தானியங்களோடு நெல் விதைகளையும் வைத்து புதைக்கப்பட்டதைக் கண்டறிந்த தொல்லியியல் ஆய்வாளர்கள் கார்பன் காலக்கணிப்பு ஆய்வுக்கு உட்படுத்தப்பட்ட போது அந்நெல் மணிகள் 8000 ஆண்டுகளுக்கு முற்பட்டது என்று கூறுகின்றனர்.

தமிழர்கள் எட்டாயிரம் ஆண்டுகளுக்கு முன்பு தானியத்தைப் பதப்படுத்தி சேமித்து வைக்கும் அறிவைப் பொற்றுள்ளனர் என்பது நம்மை வியப்பில் ஆழ்த்துகிறது இவற்றை வைத்து உற்றுநோக்கும் போது 8000 ஆண்டு முன்பு நெல்லை சேமித்தான் எனில் இன்னும் எத்தனை ஆயிரம் ஆண்டுக்கு முன்பு காடுகள் திருத்தி பயிர்செய்யப்பட்டிருக்கும் என்பது குறிப்பிடத்தக்கதாகும்.

காடும் காடு சார்ந்த மேட்டு நிலத்தில் நெல் விளையாது எனவும் அங்கு சிறுதானியங்களில் விளையும் என்பதை

“புன்புலச் சீறார் நெல்விளை யாதே” (புறம்.328:1-4)

என்னும் சங்க பாடல் வழியே அறிய முடிகிறது (Puliyur Kesigan, 2010a). மேலும், புஞ்சை நிலத்தில் சிறுதானியங்கள் வறட்சியைத் தாங்கி வளரக்கூடியவை அதிகப்படியாக விளையும் என்பதையும் வறட்சியைத் தாங்கி வளரக்கூடிய நெல் வகை தானியங்கள் மிக சில வகையே விளையக்கூடும் என்பதாகும். 'மிகுதியான நெல் வகைகள் நீர் நிரைந்த பாகுதில் விளையக் கூடும் என்பதாகும் சோழர் கால கல்வெட்டு குறிப்பாக முதலாம் பராந்தகனின் முப்பத்தி மூன்றாவது ஆட்சி ஆண்டுகள் கல்வெட்டில், நீர் நிரைந்த இரண்டு வேலி நிலத்தில் போகத்திற்கு மூந்நூறுகளும் நெல் விளைந்ததை குறிப்பிடுகிறது உத்தம சோழனின் ஐந்தாவது ஆட்சி ஆண்டில் பொறிக்கப்பட்ட திருக்கருகாலூர் கல்வெட்டில் மூன்று வேலி நிலத்தில் ஆண்டு உற்பத்தி அளவு 710 களம் உற்பத்தி செய்யப்பட்டுள்ளது குறிப்பிடுகிறது (Bhaktavatsala Bharati, 2022).

நெல் அறுவடை

நெற்பயிர்கள் நன்றாக விளைந்து முற்றிய நெற்க்கதிர்களை அறுவடைச் செய்து அவற்றை சிறு சிறு கட்டுகளாக ஒன்றாக சேர்த்து கட்டுவதற்கு அங்கே உதிர்த்து இருக்கும் மயில் தோகைகளைக் கொண்டு நெற்க்கதிர்களை கட்டியுள்ளதை,

பழன மஞ்சை உகுத்த பீலி

“கழனி உழவர்”

(புறம்.13:10-11)

என்னும் சங்க பாடல் வழியில் தெளிவாகின்றன (Puliyur Kesigan, 2010a). மேலும் உதிர்ந்த மயில் தோகைகளைக் கொண்டு நெற்கதிர்களைக் கட்டுவதற்குக் கயிறாகப் பயன்படுத்தியுள்ளதை அறிய முடிகிறது.

முந்தைய அமெரிக்காவின் தென்கரோலினா சார்சியா மகாணத்தில் நெற்பயிகளை நாற்றுநட்டு அறுவடை செய்வதற்கு ஆப்பிரிக்காவிலிருந்து கறுப்பின அடிமைகள் கொண்டுவரப்பட்டனர் இவர்களுக்கு நீர் தேக்கம் பாத்தி கட்டுதல் போன்ற உத்திகளை நில முதலாளிகள் இவர்களிடமிருந்து கற்றுக்கொண்டனர். ஆதலால் கருப்பின அடிமைகளை அதிக விலைக்கு வாங்கப்பட்டனர்.

ஆசிய கண்டத்தில் 90% மக்கள் நெல்லை நம்பியே வாழ்கின்றனர். உலகில் அண்டார்டிகா பகுதியைத் தவிர மற்ற அனைத்து நாடுகளிலும் நெல் சாகுபடி செய்தனர் ஆனால் இன்று 112 நாடுகளில் மட்டும் குறிப்பாக இந்தியா சீனா ஜப்பானின் தாய்லாந்து பர்மா மற்றும் பங்களதேஷ் போன்ற நாடுகளில் அதிகப்படியான நெல் உற்பத்தி செய்கின்றனர் ஆசிய பகுதியைச் சார்ந்த விவசாயிகள் 92 சதவீதம் நெல்லைப் பயிரிடுகின்றனர் (Erkhad Ilango, 2015).

நெல் சுத்தம் செய்தல்

பெண்கள் பதமாக காய்ந்த நெல்லரிசியை கொண்டு மரத் திருகையில் இட்டு சுழற்றும்போது உண்டாகும் ஓசை போல தேர் சக்கரம் மணல் மீது ஏறி விரைந்து தலைவியைக் காண செலுத்துமாறு தேர் பாகனுக்குத் தலைவன் கூறுவதை,

“ஐது உணங்கு வல்சி பெய்து முறுக்கு உறுத்த

திரிமரக் குரல் இசை கடுப்ப, வரி மணல்

அலங்கு கதிர்த் திகிரி ஆழி போழ” (அகம்.224.ப.12வ.4-6)

என்னும் சங்க பாடல் மூலம் தெளிவாகின்றன (Puliyur Kesigan, 2010b). முல்லை நிலத்தில் உலர்ந்த நெல்லரிசியை உலக்கை திருவை மரத்தைக் கொண்டு சுத்தம் செய்துள்ளது காண முடிகிறது. சங்க கால மக்கள் நெல்லைச் சுத்தம் செய்ய திருவை மரத்தைப் பயன்படுத்தியுள்ளனர்.

உத்தமசோழனின் கோனேரிராஜபுரம் கல்வெட்டில் கைகளினால் ஐந்துபங்கு நெல்லிற்கு இரண்டு பங்கு அரிசி கிடைக்கும் என்ற கருத்து கைகுத்தல் முறையில் தயாரிக்கப்பட்ட அரிசி தரமானதாக கருதப்பட்டதை,

“அரிசி துணிக்கு குறுவாள் கூலியுட்பட ஐந்திரண்டு

வண்ணத்தால் செந்நெல் இருதூ ணிப்பதக்கு (Bhaktavatsala Bharati, 2022)

கல்லாலான பொருட்களைப் பயன்படுத்திய மனிதனை கற்கால மனிதன் என வரலாற்று ஆராய்ச்சியாளர்கள் கூறுகின்றனர். அப்பொழுது பயன்படுத்திய கற்கால கருவியான அம்மி, உரல், ஆட்டுக்கல், போன்ற கற்கால பொருட்கள் தற்கால நாகரிகத்தின் சுவடுகளாக இருப்பதை காணப்படுகிறது. உரலின் துணைக்கருவி உலக்கை. உலக்கை கருங்காலி மரத்தினால் செய்யப்பட்டது (Paramasivam, 2017).

மாந்தரஞ் சேரல் இருபொறை மன்னனை நீ கொல்லி மலை நாட்டை வென்ற பின் உனக்கு அங்குள்ள குறவர் மக்கள் நெல் தாள்களில் கூரை செய்யப்பட்ட வீடுகளும் மற்றும் கருப்பஞ்சருகு வேய்தகுடில்களில் வசிக்கும் மக்கள் தனித்தனியாக விழாக்கள் கொண்டாடுவர் அவ் விழாக்கள் பட்ட களம் போல பொலிவுடன் காட்சி தரும் மேலும் குற மகள் உண்பதற்கு நெல்லை உலக்கையால் குற்றி சுத்தம் செய்வர். அவ்வாறு குற்றி சுத்தம் செய்யும் போது உலக்கையால்

எழும் பேரொலியுடன் பாடல் ஒலி கேட்கும் போர் இல்லாத மக்கள் குறவை ஆடி மகிழும் கடலொலி போல முழங்கி கொண்டிருப்பதை,

'செந்தில் கதிர் வேய்ந்த (புறம்.22:1)

வேறு வேறு பொலிவு தோன்றாக்

குற்றானா உலக்கையால்' (புறம்.22:1-5,6)

என்னும் புறநானூற்றுப் பாடல் வரிகள் மூலம் அறிய முடிகிறது(Puliyur Kesigan, 2010a). நெல் குற்றுவதற்கு உலக்கையை பயன்படுத்தியுள்ளனர். மேலும் நெல் குற்றும் போது களைப்பு நீங்குவதற்காக பாடல் பாடியுள்ளது தெளிவாகிறது. நெல்லின் மேல் உள்ள உமியை நீக்குவதற்கு உலக்கையை பயன்படுத்தியுள்ளதும் தெளிவாகின்றது இந்த நெல் அரைக்கும் இயந்திரம் '1787ல் நீரால் இயக்கப்படும் அரிசி அரைக்கும் அரவை இயந்திரம் அறிமுகப்படுத்தப்பட்டது' (தமிழ்க் களைக்களஞ்சியம் ப.224 வயஅடை எசைஉஹட ரனிஎநசளவைல) இயந்திரம் முன்பு வரை மக்கள் நெல்லை உலக்கையால் குற்றி சுத்தப்படுத்தி இருந்துள்ளது தெளிவாகிறது.

மேட்டு நிலத்தில் வசிக்கும் மக்கள் செந்நிறத்தில் உள்ள செந்நெல்லை விதைத்து உணவாக உண்டுள்ளது தெளிவாகின்றன. தற்போது இவ்வரிசியை தமிழ்நாட்டில் பரவலாக 'சிவப்பு அரிசி' என்றும் தருமபுரி, கிருட்டிணகிரி பகுதி மக்கள் சிவப்பரிசி' மற்றும் கொட்டரிசி என்ற வட்டாரச் சொல்லில் அழைக்கப்படுவதைக் காணலாம்.

ஆதித்தன் கால கல்வெட்டில் 'பழநெல்' என்ற சொல் பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளது. பழநெல் என்பது பழைய நெல்லைக் குறிக்கும் சொல்லாக இருந்துள்ளது. சோழர் காலத்தில் புதிய நெல்லை விட பழைய நெல் தரத்தில் சிறந்தது என கருதி உள்ளனது தெளிவாகின்றன (Bhaktavatsala Bharati, 2022).

மூங்கில் அரிசி

வேனிற் காலத்தில் பாலை நிலம் வெப்பம் தாங்காமல் அங்குள்ள பயிர்கள் வாடி கிடக்கும்.; அங்குள்ள காடுகளில் நன்கு வளர்ந்து முற்றிய மூங்கில் மரத்தில் உள்ள மூங்கில் கதிர் மேல் நோக்கி இருக்கும். அங்குள்ள பசுமையற்று போன கல் பாறையின் மீது அம்மூங்கில் கதிர்கள் வெடித்து சிதறி கிடப்பது அவை பாலை மறவர்கள் வில்லிலிருந்து புறப்படும் அம்புப் போல மூங்கில் அரிசி பாறையின் மீது கொட்டிக் கிடப்பதை,

"ஒலி கழை நிவந்த நெல்லுடை நெடுவெதிர்

கலி கொள் மள்ளர் வில் விசையின்உடைய

பைது அற வெம்பிய கல் பொரு பரப்பின்

வேனில் அத்தத்து ஆங்கண் வான்உலர்ந்து" (அகம்.185.ப.6-9)

என்னும் அகநானூற்றுப் பாடல் வழியே அறிய முடிகின்றன (Puliyur Kesigan, 2010b).

மூங்கில் விதைகளை நெல் என்ற சொல்லாலே அழைத்துள்ளனர். நெல் என்ற சொல் பண்டைய கால உணவு பண்டமாக இருந்துள்ளது தெளிவாகின்றன. ஆதலால் மூங்கில் நெல்லை உணவாக உண்டுள்ளது அறிய முடிகிறது.

அவ்வாறு 'மூங்கில் அரிசியை உண்டாக்கப்பட்ட உணவு அதிக அளவு வாசனையையும், இனிப்புத் தன்மையும் கொண்டிருக்கும்.; பழங்குடியின மக்களின் முக்கிய உணவாக மூங்கில் அரிசியில் செய்யப்பட்ட உணவு இருந்துள்ளது காண முடிகிறது. மேலும், மூங்கில் அரிசியில் இரும்புச் சத்து, பாஸ்பரஸ், நிக்கோட்டினிக் அமிலம், வைட்டமின் பி, கரோட்டின் ஆகியவை மனிதனுக்கு தேவையான மிக முக்கிய ஊட்டச்சத்து அமினோ அமிலங்கள் இருப்பதால். சங்ககால மனிதர்கள் ஊட்டச்சத்து நிரம்பி ஆரோக்கியத்துடனும் நீண்ட ஆயுளுடன் வாழ்ந்துள்ளது

தெளிவாகின்றன. இருப்பினும், மூங்கில் அரிசி எளிதில் கிடைக்காத மிகவும் அரிதாகும் ஏனெனில் மூங்கில் செடி பூப்பதற்கு 20 முதல் 120 ஆண்டுகளுக்கும் இடைப்பட்ட காலங்களாகும். ஆகையால் மக்களுக்கு மூங்கில் விதை கிடைப்பதும், சந்தைப்படுத்துவதும் மிக அரிதாகவே உள்ளது.

புளிச்சோறு

கள்ளை உண்டு உறங்கிக் கொண்டிருக்கும் தலைவனுக்கு ஆம்பல் செடியில் இருக்கும் அகன்ற இலையை பறித்து அதில் நெல்லரிசி சோற்றோடு, புளிப்புச் சுவை நிரம்பிய பிரம்பு பழத்தினையும் ஒன்றாக கலந்து உண்டாக்கப்பட்ட திரட்சியான உணவினைத் தலைவன் உண்பதற்காக அதிகாலை பொழுதில் கொடுக்கப்பட்டுள்ளதை,

“ஆம்பல் அகல் இலை, அமலை வெஞ்சோறு

தீம்புளிப் பிரம்பின் திரள்கனி பெய்து,

விடியல் வைகறை இடும் ஊர்” (அகம்.196.வ.5-7)

என்னும் சங்கப்பாடல் வழிய அறிய முடிகின்றன (Puliyur Kesigan, 2010b).

நெல்லரிசியோடுப் புளிப்புசுவை நிரம்பிய பழத்தினை ஒன்றாக கலந்து உண்ணப்பட்டுள்ளதைக் காணமுடிகின்றன. மேலும், சங்க கால மக்கள் அரிசியோடு ஒன்றாக கூட்டி சமைக்கப்பட்ட உணவை ‘அமலை’ என்று அழைத்துள்ளனர். இவ்வுளவு இன்று மக்களிடையே ‘பொங்கலு; என்ற பெயரில் அழைத்து வருவதைப் பார்க்க முடிகின்றன. பிரம்புபழம் புளிப்பு சுவை நிறைந்த பழமாகும். இப்பழத்தைச் சங்க கால மக்கள் உணவோடு கலந்து உண்டுள்ளது தொளிவாகின்றன.

புன்கம், மிதவை, பொம்மல், போனகம், அன்னம், ஒதனம், அயினி, அடிசில் பாளிதம், பொருகு, மிசை, பதம், பாத்து, அமலை, உணவு, தும்பு, அசனம், கவளம், சொன்றி, நிமிரம், மடை, கூழ், புழுக்கல், முரல்’ போன்ற 24 சொற்கள் சோற்றின் பெயர்களாக (சேந்தன் திவாகரம் நிகண்டு) கூறுகிறது.

நெல்பொரி

பாலை நிலத்தில் வெண்மையான கதிரவன் நெருப்பினை போல எங்கும் பசுமையற்று போகும்படியும் மரங்களில் இலைகள் உதிர்ந்து இருக்கும். பாறைகள் கொதிக்கும் படியாகவும், நீர்ப்பசையே அற்று காய்ந்து போன பாறைகள் மீது வெடித்து சிதறப்பட்ட நெற்கதிர்கள் பாறையின் வெண்மை தாங்காமல் நெல்லரிசி பொரிக்கும் அளவிற்கு கடும் வெப்பமாக இருப்பதை,

“நிழல் தேய்ந்து உலறிய மரத்த அறை காய்பு,

அறுநீர்ப் பைஞ்சுனை ஆமறப் புலர்தலின்

உகுநெல் பொரியும் வெம்மைய” (அகம் 1வ 12-14)

என்னும் அகநாறாற்றுப் பாடல் மூலம் அறிய முடிகின்றன (Puliyur Kesigan, 2010b). நன்றாக உலர்ந்த நெல்லால் அத்தானியத்தைக் கடுமையாக வெப்பத்தைக் கொண்டு சூடேற்றும் போது அது தானியம் வெடித்து பொறிக்கும் அவ்வாறு வெடித்து பொறிக்கும் நெல் தானியம் மெதுவாகவும் சுவையாகவும் இருக்கும். சங்ககாலத்தில் மக்கள்; நெல்லை பொறியாக்கி உண்டுள்ளதைக் காண முடிகிறன.

பழைய நெல்லை நன்றாக உலர்த்தி எடுத்து நன்றாக காய்ந்த அடுப்புச் சட்டியினூள் மணலை சிறிது சிறிதாக சேர்த்து அதன் மேல் நெல் விதையை இட்டு கிளறினால் நெல் வெடித்து அரிசி பருத்து வெளியே சிதறும் அதைப் புடைத்துச் சுத்தம் செய்தால் நெல்பொரி கிடைக்கும். அவ்வாறு ஒரு படி அரிசிக்கு எட்டு படி பொரி கிடைக்கும்.

விளிம்புநிலை மக்கள்

அழகிய மாளிகையில் வாழ்ந்த தலைவன் அவன் இல்லங்களில் தினம் தோறும் தாளித்த துவையலோடு, பால் கொண்டு ஆக்கப்பட்ட சோற்றிறைத் தன்னை நாடிவரும் வரும் புரவலர்களுக்கு வேறு எங்கும் செல்ல விரும்பாத வண்ணம் விருந்தளித்து உள்ளான். அத்தகைய தலைவன் காடு அடைந்த பின்பு தலைவி தன் தலைவனை நினைத்து உண்ணாமல் இருப்பதால் தன் குழந்தைக்குத் தாய்ப்பால் சுரக்காமல் குழந்தை அழுவதைக் கண்ட தலைவி சிறிதளவு அல்லி அரிசியை கொண்டு நீருற்றி உணவு சமைத்து உண்டுள்ளதை,

“குய்குரல் மலிந்த கொழுந்துவை அடிகில்

இரவலர்த் தடுத்த வாயிற், புரவலர்

கண்ணீர்த் தடுத்த தண்ணறும் பந்தரக்

கூந்தல் கொய்து, குறுந்தொடி நீக்கி

அல்லி உணவின் மனைவியொடு இனியே

புல்என் றனையால் வளங்கெழு திருநகர்

வான்சோறு கொண்டு தீம்பால் வேண்டும்

முனித்தலைப் புதல்வர் தந்தை

தனித்தலைப் பெருங்காடு முன்னிய பின்னே” (புறம்.ப.250வ.1-9)

என்னும் சங்க பாடல் வழியே தெளிவாகின்றன (Puliyur Kesigan, 2010a). அல்லி அரிசியைப் பாலோடு கூட்டி சோறு சமைத்து உண்டு கொண்டுள்ளதைக் காண முடிகிறது. மேலும், சேற்றோடு, துவையல் செய்து அவற்றை தாளித்து உண்டுள்ளது தெளிவாகின்றன.

பெரும் செல்வமான தன் கணவன் இழந்த தலைவி நாம் சிறுவயதில் சேர்ந்து விளையாடிய சிறிய வெண்ணிற பூக்களை பூத்த இலைகளை உடைய அல்லி இலையை கொண்டு ஆடையாக மறைத்துக் கொண்டோம் அச்செடியில் விளைந்த சிறிய புல்லரிசியைக் கொண்டு உணவாக சமைத்து வைக்கப்பட்டுள்ளன அவ்வுணவை உண்ண முடியாமல் காலம் தாழ்த்தி மிகுந்த துன்பத்தோடு தலைவி உண்ணுவதை,

“அளிய தாமே சிறுவெள் ளாம்பல்,

இளையம் ஆகத் தழையா யினவே, இனியே,

பெருவளக் கொழுநன் மாய்ந்தெனப் பொழுதுமறுத்து

இன்னா வைகல் உண்ணும்

அல்லிப் படுஉம் புல் ஆயினவே” (புறம்.248வ.1-5)

என்னும் சங்க பாடல் கூறுகின்றன (Puliyur Kesigan, 2010b). மேலும், தலைவனை இழந்த தலைவிக்குப் புல்லரிசியில் உணவு சமைத்துக் கொடுக்கப்பட்டுள்ளது தெளிவாகின்றன.

செல்வ செழிப்போடு வாழ்ந்த தலைவன் பரத்தையரிடம் சென்று செல்வங்களை எல்லாம் இழக்கிறான். ஆதலால் வீட்டில் உள்ள தலைவி தன் இல்லத்தில் உண்பதற்கு எதுவும் இன்றி நொய்யரிசியை முறத்தால் புடைத்து அவ்வரிசியை தாமே சமைத்து உண்டு தனிமையில் வாடுவதை,

“பரத்தைமை தாங்கலோ இலென் என வறிது நீ

புலத்தல் ஒல்லுமோ மனை கெழு மடந்தை

அது புலந்து உறைதல் வல்லியோரே

செய்யோள் நீங்க, சில் பதம் கொழித்து

தாம் அட்டு உண்டு, தமிழர் ஆகி

தேமொழிப் புதல்வர் திரங்கு முலை சுவைப்ப” (அகம்.316வ.9-15)

என்னும் சங்க பாடல் வழியே தெளிவாகின்றன மேலும் நொய் சோற்றினை உண்ணும் தலைவி புதல்வனுக்கு பால் இன்றி வற்றிய முலையினை சுவைத்து பெரிதும் துன்பப்பட்டுள்ளதைக் காண முடிகின்றன (Puliyur Kesigan, 2010b).

உண்பதற்கு ஏதும் இல்லாமல், கழித்து விடப்பட்ட சிறிய அளவிலான நுண்ணிய அரிசி (நொய்யரிசியை) கொண்டு உணவு சமைத்து உண்டுள்ளதும் தெளிவாகின்றன. மேலும், நொய்யல் அரிசி விளிம்பு நிலை மக்களுக்கே உரிய உணவாக இருந்துள்ளது அறிய முடிகிறது. மேலும், சுந்தர சோழர் காலத்து கல்வெட்டில், பூரிக்குத்தலரிசி என்ற பெயரைக் குறிக்கும் பூரி அரிசி ஒரு வகை அரிசி இருந்துள்ளது. இவ்வரிசி தரம் குறைந்த அரிசி என்ற பொருளில் மட்டை அரிசி என்று அழைக்கப்பட்டுள்ளன. வறுமையில் உள்ள விளிம்பு நிலை மக்களுக்கு கூலியாக இவ்வரிசியைச் சோழர் காலத்தில் கொடுத்துள்ளதைக் காண முடிகின்றன.(Bhaktavatsala Bharati, 2022) வறுமையில் வாடும் விளிம்பு நிலை மக்களுக்கு ஒரு உணவும், புலவர்கள், அரசர்களுக்கு உணவும் சோழர் காலத்தில் இருந்துள்ளது தெளிவாகின்றன.

வறுமை

வறுமையில் வாடும் பொருநன் தன் தடாரிப்பறையைக் கிழியும்படி அதியமானைப் புகழ்ந்து பாடல் பாடி ஒசை எழுப்பினான். அவ்ஒசை கேட்ட அதியமான் தம் அரண்மனை வாயிலில் நின்று வரவேற்று பொருநனின் பாசி படிந்திருந்த ஆடையைக் களைத்து அதற்கு மாற்றாக அழகிய மலர் போன்ற மெல்லிய ஆடையை உடுத்தச் செய்தப் பின் பொருநனுக்கு பசி பிணி போகும் படி வெள்ளி தட்டில் உண்ணச்செய்துள்ளதை,

இரும்பேர் ஒக்கல் பெரும்புலம்பு அகற்ற,

அகடுநனை வேங்கை வீகண் டன்ன

பகடுதரு செந்நெல் போரொடு நல்கிக், (புறம்.ப.390,வ.20-22

மலைஅலர் அணியும் தலைநீர் நாடன்,

கண்டார் கொண்டுமனை திருந்தடி வாழ்த்தி, (புறம்.ப.390, வ.24, 25)

வான்அறி யலவென் பாடுபசி போக்கல்;

அண்ணல் யானை வேந்தர்

உண்மையோ, அறியலர், காண்பறி யலரே! (புறம்.ப.390, வ.27-30)

என்னும் புறநானூற்றுப் பாடல் மூலம் அறிய முடிகின்றன (Puliyur Kesigan, 2010a).

வறுமையால் வாடும் பொருநன் அரசன் அதியமானைப் பாடி தன் வறுமையைப் போக்கிக் கொண்டதை அவ்வையார் சங்க பாடலின் வழியே எடுத்துரைக்கிறார். மேலும், உழுகின்ற எருதுகளைக் கொண்டு உழுது விளைவித்த நெல் கதிர்களைப் பொருநனுக்கு கொடையாக கொடுத்துள்ளது காண முடிகின்றன.

வழிபாடு

பண்டைய காலத்தில் மக்கள் தங்களைக் காப்பாற்றுவற்காக கடவுளிடம் வேண்டி வழிபடுவார்கள் அவ்வாறு வழிபடும் மக்கள் அந்நிலத்தில் விளைந்த தானியங்களை வைத்து

வழிபட்டுள்ளனர் அவ்வாறு குறவர்கள் கூத்தாடி அரிசியோடுக் கலந்த இரத்தத்தை முருக கடவுளுக்குத் தூவி வழிபட்டுள்ளதை,

“குருதியோடு விரைஇய தூவெள் அரிசி” (திருமுரு.வரி.234)

என்னும் சங்க பாடல் மூலம் அறிய முடிகின்றன (Puliyur Kesigan, 2010c). மேலும், அந்நிலத்தில் உள்ள கடவுளுக்கு நன்றி கூறும் வகையில் அங்கு விளைந்த தானியத்தை வைத்து வழிபட்டுள்ளது தெளிவாகின்றன.

உணவு சமைக்க தேவையான தானியப் பொருட்களை வைத்துக் கடவுளுக்குப் படைகளாகப் படைத்து வழிபட்டுள்ளதை முதலாம் பராந்தகன் காலத்தில் கல்வெட்டுக்களின் மூலம் அறிய முடிகிறது (Bhaktavatsala Bharati, 2022). மேலும், குறவர்கள் நெல்லிணை விதைத்து உணவாக்கி உண்டுள்ளதும். அவற்றை அந்நில கடவுளுக்கு வைத்து வழிபட்டுள்ளதும் அறிய முடிகின்றன மேலும் ‘சிவன் கோவிலுக்கு நாள்தேறும் கைகுத்தல் படியரிசியை இனிப்பு கலந்து சமைத்து வழங்கப்பட்டுள்ளதைக் காண முடிகின்றன (Sivasubramanian, 2018).

வறட்சியை தாங்கி ஐவன நெல், செந்நெல் போன்ற வகை நெல் மேட்டு நிலத்தில் விளைந்துள்ளது உறுதியாகின்றன.

போருக்கு, நம் தலைவனோடு சென்றிருந்த வீரர்கள் வீடு திரும்பி வந்து விட்டனர். நம் காதலனும் விரைந்து வரும்படி செந்நெல்லில் சமைக்கப்பட்ட வெண்சோற்றை அச்சம் தரக்கூடிய தெய்வத்திற்குக் கற்பு வாழ்வில் ஈடுபடும் தலைவி படையலாகப் படைத்து வழிபட்டுள்ளதை,

“செந்நெல் வெண்சோறு

குருடைப் பலியொடு கவரிய குறுங்கால்

கூழுடை நன்மனை குழுவின் இருக்கும்” (நற்றி.ப.367வ.14-16)

சங்கப் பாடல் வழியே அறிய முடிகின்றன (Puliyur Kesigan, 2010c).

மேலும், போருக்கு சென்ற தலைவன் மீண்டும் வீடு திரும்ப வேண்டும் என்று தலைவி தன் நில தெய்வத்திற்கு வேண்டி அங்கு விளைந்த உணவை கொண்டு படைகளாகப் படைத்துள்ளதும் தெளிவாகின்றன. அந்நிலத்தில் செந்நெல் விளைவித்துள்ளதை அறிய முடிகின்றன. பின்பு ‘பிராமனர்கள் தமிழகத்திற்கு வந்த பிறகு சைவ வைணவ கோவில்களில் உணவு சமைத்து வழங்கப்படுவது சமயமரபாக இருந்துள்ளது இதனை ‘திருஅமுது செய்தல் என அழைத்துள்ளனர் (Sivasubramanian, 2018)

நெல்லரிசியை பண்டைய தமிழர்கள் உணவில் அன்றாடம் பயன்படுத்தி வந்துள்ளது தெளிவாகின்றன. நெல்லரசியில் பலவகையாக இருந்துள்ளன அவற்றுள் தலைசிறந்த அரிசியாக சம்பா அரிசியே ஆகும் சம்பா நெல்லானது அறுபது வகைகள் கொண்டுள்ளன. அவற்றில் தலைசிறந்தது சீரக சம்பாவும், சிறுகமணி சம்பாவும் ஆகும். சீரகமணிச் சம்பா என்பது திருச்சியில் இருந்து குளித்தலை செல்லும் வழியில் சிறுகமணி ஊரில் விளைந்ததால் இந்நெல்லிற்குச் சிறுகமணிச் சம்பா என பெயராயிற்று’ என கூறுகிறார்.

பண்டைய காலத்தில் மனிதன் இயற்கையோடு இயைந்து தானியங்களை விதைத்து அவற்றை அறுவடைச் செய்து உண்டு ஆரோக்கியமாக வாழ்ந்துள்ளான். இரண்டாம் உலகப் போரின் முடிவில் எஞ்சிய குண்டுகளில் இருந்த ரசாயனங்களை கொண்டு உலகின் முதல் பூச்சிக்கொல்லி என்னும் மருந்தைத் தயாரித்தார் பால் முல்லர். பசுமை புரட்சி இந்தியாவில் முதன்முதலாக பஞ்சாப் மாநிலத்தில் அறிமுக செய்யப்பட்டும் அங்கு பூச்சிக்கொல்லி மருந்துகள் அதிகமாக பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளனர் என கூறுகின்றனர்.

மருத்துவ குணம்

நெல்லரசியில் உள்ள உணவு சத்துக்கள் 98 சதவீதம் செரிக்கக் கூடியதாகவும், அரிசியில் அமிலோ பெக்டின் 100மூ உள்ளதால் இது விரைவில் மனிதனுக்கு செரித்து விடும் தன்மையாக உள்ளது இதனால் நோயாளிகளுக்கு நெல்லரிசி ஒரு சிறந்த உணவாக கருதப்படுகிறது அரசி தானியத்தில் குறைந்த அளவு உப்பு உள்ளதால், இது ரத்த அழுத்தத்தைக் குறைக்கின்றது. இரத்த அழுத்தம் உள்ளவர்களுக்கு சிறந்த உணவாகவும், ஜீரண கோளாறைச் சரி செய்யும், மேலும், டைப்பாடு காய்ச்சல், வயிறுப் போக்குப் போன்றவர்களுக்கு அரிசி கஞ்சி மிகச் சிறந்த உணவாக மருத்துவர்கள் பரிந்துரைச் செய்வதைக் காண முடிகின்றன. (ஏற்காடு இளங்கோ தானியங்கள் பக்கம் 9) இன்றும் கிராமப்புறங்களில் நோய்யுற்றவர்களுக்கு காரம், புளிப்பு சேர்க்காமல் வெறும் அரிசியால் உண்டாக்கப்பட்ட கஞ்சியை உன்ன கொடுப்பதைக் காண முடிகின்றன.

முடிவுரை

முல்லை நில மக்கள் வறட்சியை தாங்கி வளரக்கூடிய நெல்லைப் பயிராக விளைவித்துள்ளனர் காண முடிகின்றது. முல்லை, குறிஞ்சி, பாலை நில மக்கள் கடவுளுக்கு நெல்லைத் தூவி வழிப்பட்டுள்ளதைக் காண முடிகிறது. வறுமையில் வாடும் தலைவி நொய்யல் அரிசியைக் கொண்டு உணவு சமைத்து உண்டுள்ளது அறிய முடிகிறது. மேட்டுநிலத்தில் விளைந்த நெல்லை உலர்த்திப் பக்குவப்படுத்தி அவற்றை உலக்கையில் சுத்தம் செய்து உண்டுள்ளதைக் காண முடிகிறது. பாலை நிலத்தில் மூங்கில் அரிசி கொண்டு உணவு சமைத்து கொண்டுள்ளதும், மேலும் முல்லை நில மக்கள் மேட்டு நிலத்தில் வறட்சியைத் தாங்கி வளரக்கூடிய நெல்லை விதைத்து அவற்றை பக்குவப்படுத்தி சமைத்து ஆரோக்கியமாக வாழ்ந்துள்ளனர் என இக்கட்டுரையின் வழியே அறிய முடிகிறது.

References

- Bhaktavatsala Bharathi, (2022), Tamil Food, Kalachuvadu Publication, KP Road, Nagercoil,
 Paramasivam, T. (2017), Cultural Movements, Kalachuvadu Publication, Thiruvallikeni, Chennai
 Puliur Kesigan, (2010a) Purananuru (source and text), Saradha Publishing House, Rayapetta, Chennai
 Puliur Kesigan, (2010b) Akananooru (source and text), Saradha Publishing House, Rayapetta, Chennai.
 Puliur Kesigan, (2010c), Patupattu (source and text), Saradha Publishing House, Chennai
 Yerchadu Ilango, (2015) Grains, Mangai Publishing, Alwar Bottai, Chennai

Funding: No funding was received for conducting this study.

Conflict of Interest: The Authors have no conflicts of interest to declare that they are relevant to the content of this article.

About the License:



© The Author(s) 2022. The text of this article is open access and licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License