

## பொருநராற்றுப்படையில் உணவுகள்

இரா. செங்கோட்டுவேல்

முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர், தமிழ்த்துறை,  
பாரதியார் பல்கலைக்கழகம், கோவை.

பண்டைத் தமிழர்கள் விருந்தோம்பலில் தலைசிறந்த விளங்கினர். தம்மை நாடிவந்த விருந்தினருக்குச் சுவையான உணவு வகைகளைச் செய்து விருந்தளித்து மகிழ்வித்தனர். தாம் உண்ணும் உணவு எதுவாயினும் அதை மறைக்காது, விருந்தினர்களுக்குக் கொடுத்துத் தாமும் உண்டு மகிழ்வர். தமிழர்களின் உணவுப் பழக்க வழக்கங்களையும், விருந்தோம்பும் பண்பாட்டையும் பத்துப்பாட்டு விரிவாக எடுத்துரைக்கின்றது.

### மதுவும் புலாலும்

மதுவும், புலாலும் சங்க இலக்கியங்களில் மணம் வீசிக்கொண்டு கிடப்பதைக் காணலாம். பழந்தமிழர் மதுவையும் இறைச்சியையும் சிறந்த உணவாகக் கொண்டனர். வசதி படைத்தவர்கள் தம்மிடம் வந்த விருந்தினர்களுக்கு முதலில் மதுவைக் கொடுத்து மகிழ்ச்சி செய்வர். மதுவுண்டு இளைப்பாறிய பின்னர் நல்ல மாமிசங்களோடு கூடிய விருந்தளிப்பர். இது பழந்தமிழர்களின் வழக்கமாக இருந்து வந்துள்ளது. நகைகளை அணிந்த மகளிர் இனிமை தரும் புன்சிரிப்புடன் பொற்கிண்ணத்தில் பல தடவை மதுவை நிரம்ப ஊற்றித் தருவார்கள். அவர்கள் கொடுக்கக்கொடுக்க நாங்கள் அதனை வாங்கி உண்டு எங்களின் வழி நடந்துபோன வருத்தத்தைப் போக்கிக் கொள்வோம். மதுவருந்திய மயக்கத்துடனும் நின்றோம் என்று மதுவின் களிப்பைப் பற்றி பொநராற்றுப்படையானது,

“இழையணி வனப்பின் இன்னகை மகளிர்

போக்கு இல்பொலங்கலம் நிறையப் பல்கால்

வாக்குபு தரத்தர வருத்தம்வீட

ஆர உண்டுபேரூர் போக்கிச்

செருக்கொடு நின்ற காலை” (85-89)

என்று குறிப்பிடுகின்றது. இப்பாடலில் செல்வர்களின் வாழ்க்கை குறிப்பிடப்படுவது நோக்கத்தக்கது.

### புலால் உணவு

புலாலை வேக வைத்தும் சுட்டும் தமிழர்கள் உண்டனர். வெந்தது வேவிறைச்சி என்றும், சுட்டது சூட்டிறைச்சி என்றும் வழங்கப்பட்டது. செம்மறியாட்டுக் கறியைச் சிறந்ததாக எண்ணினர். செம்மறியாட்டுக் கறியிலும் அதன் தொடைக்கறியைச் சிறந்த சத்தும் கொழுப்புமுடையதாகக் கருதினர். வந்த விருந்தினருக்குச் செம்மறியாட்டுக் கறி சமைத்துப் போடுவது பழந்தமிழரின் உணவு வழக்கமாக இருந்தது.

அருகம்புல்லை மேய்ந்து கொழுத்திருக்கின்ற செம்மறியாட்டின் இறைச்சியை வேக வைப்பர். அதன் தொடையின் மேற்பாகத்துக் கறியினை எடுத்துக் கொடுத்து விருந்தினரை உண்ண வற்புறுத்துவர்.

இரும்புச்சட்டத்தில் புலாலைக் கோர்த்துத் தீயிலே சுட்டெடுத்த நல்ல கொழுத்த ஊன். அதன் நல்ல துண்டை வாயிலே போட்டுக் கொள்வோம். சூடு பொறுக்காமல் அந்தத் துண்டத்தை இந்தக் கடைவாய்க்கும் அந்தக் கடைவாய்க்கும் தள்ளித்தள்ளித் தின்போம். ஊன்தின்றது போதும் என்று வெறுத்தால் வேறுவகையாகச் செய்யப்பட்ட பலகாரங்களைக் கொடுப்பர். எம்மை அங்கேயே தங்கும்படியும் செய்வர் என்பதை,

“தூர அய் துற்றிய துருவை அம்புழுக்கின்

கரா அரை வேவைப் பருகு எனத் தண்டி

காழின் சுட்ட கோழ்ஊன் கொழுங்குறை

ஊழின் ஊழின் வாய்வெய்து ஒற்றி

அவை அவை முனிகுவம் எனினே சுவைய

வேறுபல் உருவின் விரகுதந்து இரீஇ” (103-108)

எனப் பொருநர்கள் கூறுவதாகப் பொருநராற்றுப்படை மொழிகின்றது. இவ்வடிகளில் இறைச்சி உணவை இன் சுவை உணவாகத் தமிழர்கள் புகழ்ந்து உண்டது குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது.

### காய்கறி உணவு

புலால் உணவைத் தவிர காய்கறிகளைச் சமைத்து உண்ணவும் தமிழர்கள் அறிந்திருந்தனர். நல்ல தானியங்களைச் சமைக்கவும் கற்றிருந்தனர். கடினமற்ற அரிசி முற அரிசி இத்தகைய அரிசியால் ஆக்கப்பட்ட சோறு விரல்போல் நிமிர்ந்து தனித்தனியாகச் சேர்ந்திருக்கின்ற சோறு அதைப் பால்விட்டுச் சமைத்த பொரிகறிகளோடும் மிகுதியாகத் தின்போம் என்று சைவ உணவு சமைத்த முறையையும் அவ்வுணவை உண்டதையும் பொருநராற்றுப்படையில் பொருநர்கள் குறிப்பிடுகின்றனர். இக்கருத்தை,

“முரவை போகிய முரியா அரிசி

விரல்ன நிமிர்ந்த அமைபுழுக்கல்

பரல்வறைக் கருனை காடியின் மிதப்ப

அயின்ற காலை” (113-116)

எனப் பொருநராற்றுப்படையில் முடத்தாமக்கண்ணியார் குறிப்பிடுகின்றார்.

### எயிற்றியர்களின் உணவு

வேடர் குலத்தைச் சார்ந்த பிரிவுகளுள் எயிற்றியர் என்பரும் ஒருவராவர். இவ் எயிற்றியர்கள் புளி சேர்த்து செய்யப்பட்ட உணவை உண்டனர். வேடர் குலப் பெண்கள் புளிக்கறி செய்வார்கள். சோறும் சமைப்பார்கள். வேட்டையாடிக் கொண்டு வந்த ஆமான் முதலியவற்றையும் சமைப்பார்கள். இவற்றைத் தாமும் உண்டு தம்மை நாடி வந்த விருந்தினர்களுக்கும் கொடுத்து உபசரிப்பர். எயிற்றியர் உணவையும் அவர்கள் விருந்து உபசரித்து தன்மையும் பின்வருமாறு:

“எயிற்றியர் அட்ட இன்புறி வெஞ்சோறு

தேமாமெனிச் சில்வளை ஆயமொடு

ஆமான் சூட்டின் அமைவரப் பெறுகுவீர்” (175-177)

எயிற்றியர்கள் புல்லரிசி உணவையும் உண்டனர். வெண்மையான பற்களை உடைய வேடர் குலப் பெண்கள், எறும்புகள் சேர்த்து வைத்திருக்கின்ற புல்லரிசியைத் தேடிச் சேர்ப்பார்கள். மான்களைக் கட்டியிருக்கின்ற விளாமரத்தின் அடியிலே அகழ்ந்திருக்கின்ற உரலில் அந்த நெல்லைக் கொட்டி உலக்கையால் அதனைக் குற்றிக் கொழித்தெடுப்பர். பின்னர் கிணற்றில் சிறிதளவு ஊறியிருக்கின்ற உவர்நீரை முகந்து பானையில் ஊற்றி அடுப்பிலே வைத்து உலைவைப்பர். குற்றியெடுத்த புல்லரிசியை உலையிலிட்டுச் சமைத்துச் சோறாக்குவார்கள். அச்சோற்றை உப்புக் கண்டத்துடன் சேர்த்து உண்பர். இவ்வுணவை வந்த விருந்தினருக்கும் கொடுப்பர். இத்தகைய செய்தியினை,

“நுண்புல் அடக்கிய வெண்பல் எயிற்றியர்

பார்வையாத்த பறைதாள் விளவின்

நீழல் முன்றில் நிலவுரல் பெய்து

குறுங்காழ் உலக்கை ஒச்சி நெடும் கிணற்று

வல்லூற்று உவரி தோண்டித் தொல்லை

முரவு வாய்க்குழிசி முரி அடுப்பேற்றி

வாராது அட்ட வாடூன் புழுக்கல்” (94-100)

எனப் பெரும்பாணாற்றுப்படை தெளிவுறுத்துகிறது. எயிற்றியர்களின் உணவான புல்லரிசியையும் உப்புக்கண்டத்தையும் குறிப்பிட்டு அதனைச் சமைக்கும் முறையினையும் ஆசிரியர் குறிப்பிட்டிருப்பது வியப்பிற்குரியது.

**எயினர் உணவு**

விற்பிடித்து வேட்டையாடி வாழும் வேடர்களின் உணவு, ஏழை எயிற்றியர்களின் உணவைக் காட்டிலும் மேம்பட்டதாக இருந்தது. அவர்கள் உண்ணும் சோறு மேட்டு நிலத்தில் விளைந்த செந்நெற்சோறாகும். அது களர் நிலத்தில் வளர்ந்திருக்கும் ஈச்சமரத்தின் விதையைப் போலக் காணப்பட்டது. அச்சோற்றை நாய்கள் பிடித்துக் கொண்டு வந்து உடம்புப் பொறியலுடன் ஒன்று சேர்த்து உண்பர். இதனைத் தம்மை நாடி வந்தோர்க்கும் கொடுப்பர். இத்தகைய எயினர்களின் உணவு பற்றி,

“கொடுவில் எயினர் குறும்பில் சேப்பின்

களர் வளர் ஈந்தின் காழ் கண்டன்

சுவல் விளை நெல்லின் செவ்விழ்ச் சொன்றி

ருமலி தந்த மனவுச்சூல் உடம்பின்

வறைகால் யாத்தது வயின்தொறும் பெறுகுவீர்” (129-133)

எனப் பெரும்பாணாற்றுப்படை குறிப்பிடுகின்றது.

**உழவர்களின் உணவு**

தொண்டை மண்டலத்தில் நெல் விளைவது குறைவு. புன்செய்ப் பயிர்கள்தாம் மிக அதிகமாக விளையும். அங்குள்ள உழவர்கள் பெரும்பாலும் வரகு, சாமை, அவரை உள்ளிட்ட புன்செய் தானியங்களையே அதிகம் பயிரிடுவர். அவர்களது உணவு புன்செய் தானியங்களாகவே இருப்பது நோக்கத்தக்கது.

வரகரிசிச் சோற்றை, புழுக்கிய அவரைப் பருப்புடன் கலந்து பருகிய சோற்றை அவ்வுழவர்கள் உண்டு வந்தனர். அதனையே விருந்தினர்க்கும் கொடுத்து மகிழ்ந்தனர் என்பதை,

“நெடுங்குரல் பூளைப்பூவின் அன்ன

குறுந்தாள் வரகின் குறளவிழ்ச் சொன்றி

புகர் இணர் வேங்கை வீசுண்டன்ன

ஆவரை வான் புழுக்கட்டிப் பயில்வற்று

இன்சுவை மூரல் பெறுகுவீர்” (192-196)

எனப் பெரும்பாணாற்றுப்படை எடுத்துரைக்கின்றது. ஏழை உழவர்களின் இயற்கையான உணவினை இப்பாடல் வரிகள் தெறிவுறுத்துகின்றன.

**ஆயர் உணவு**

முல்லை நிலத்தில் வாழ்பவர்கள் ஆயர் ஆவார். காடும் காடு சார்ந்த நிலத்தில் வாழும் ஆயராகிய இடையர்கள் ஆடுமாடுகளைச் செல்வமாகக் கொண்டவர்கள். இவர்களுடைய உணவு காடுகளாகிய புன்செய் நிலத்தில் விளையும் தானியங்கள் ஆகும்.

நண்டுக்குஞ்சுகளைப் போலக் காணப்படும் திணைச்சோறும் காலும் அவர்கள் உண்ணும் உணவாகும். இவ்வுணவைத் தாமும் உண்டு தம் விருந்தினருக்கும் கொடுத்து மகிழ்ந்தனர் என்பதை,

“மடிவாய்க் கோவலர் குடிவயின் சேப்பின்  
இருங்கிளை ளெண்டின் சிறுபார்ப் பன்ன  
பகந்தினை மூரல் பாலொடும் பெறுகுவீர்” (166-168)

என்ற பெரும்பாணாற்றுப்படை குறிப்பிடுகின்றது.

### செல்வர்களின் உணவு

பிற நிலத்தில் வாழும் மக்களைக் காட்டிலும் வறுமையறியாது செல்வ வளமுடன் வாழ்ந்தனர். ஏனெனில் மருதநிலப் பகுதியிலே பெரிய பெரிய ஊர்களும் உண்டு. இக்காலத்தில் கிராமப்புறப் பகுதிகளில் வாழும் மக்களைவிட நகரப் பகுதிகளில் வாழ்கின்ற மக்கள் உயர்தரமான வாழ்க்கை நடத்துகின்றனர். இதுபோன்றே இரண்டாயிரம் ஆண்டுகளுக்கு முன்னர் வாழ்ந்த மக்களும் வளமுடன் வாழ்ந்தனர்.

செல்வர்கள் வெண்மையான நெற்சோறுடன் வீட்டில் வளர்ந்த பெட்டைக் கோழியின் பொரியலைச் சேர்த்து உண்டனர். இதனை,

“தொல்பசி அறியாத் துளங்கா இருக்கை  
மல்லல் பேரூர் மடியின் மடியா  
விளைஞர் தந்த வெண்ணெல் வல்சி  
மனைவாழ் அளிகன் வாட்டொடும் பெறுகுவீர்” (253-256)

எனப் பெரும்பாணாற்றுப்படை ஆசிரியர் குறிப்பிடுகின்றார்.

### பார்ப்பார் உணவு

பார்ப்பாரின் உணவு இனிமையான அறுசுவை உணவாக இருந்தது. அவர்கள் புலால் புசிக்க மாட்டார்கள். காய்கறி உணவுகளையே உண்டனர். இப்பார்ப்பார்கள் தமிழகத்தில் பிறந்தவர்கள். தமிழர் குடியில் தோன்றியவர்கள். தமிழர்களிலே கல்வியும் அறிவும் தனக்கென வாழாத் தகைமையும் மக்களுக்கு நல்வழிகாட்டும் மாண்பும் பெற்றவர்களை அந்தணர்கள் என்றும் பார்ப்பார்கள் என்றும் பண்டைக் காலத்தில் அழைத்தனர். தொல்காப்பியர் வாகைத் திணையில் “அறுவகைப்பட்ட பார்ப்பனப் பக்கமும்” எனக் குறிப்பிடுவது இவர்களுையே ஆகும்.

பார்ப்பனர்கள் பாற்சோறும், பருப்புச் சோற்றையும் உண்பர். மேலும் இராஜாந்நம் என்று பெயருடைய உயர்ந்த நெற்சோற்றினையும் உண்பர். மாதுளம் பிஞ்சைப் பிளந்து மிளகுப் பொடியும் கறிவேப்பிலையையும் கலந்து பசும் வெண்ணெயிலே வேகவைத்து எடுத்த பொரியலையும் வடுமாங்காயினையும், தயிர்ச்சாதம், மாங்காய்ச்சாதம்,

புளியஞ்சாதம் போன்ற சித்திரான்னங்களையும் உண்பர். தம்மை நாடிவந்தோர்க்கும் கொடுத்து உபசரிப்பர். இதனை,

“மறை காப்பாளர் உறைபதிச் சேப்பின்  
பெருநல் வானத்து வடவயின் விளங்கும்  
சிறு மீன்புரையும் கற்பின் நறுநுதல்  
வளைக்கை மகடுஉ வயினறிந்து அட்ட  
சுடர்கடைப் பறவைப் பெயர்ப்படு வத்தம்  
சேதாநறுமோர் வெண்யெயின் மாதுளத்து  
உருப்பறு பசுங்காய்ப் போழொடு கறிகலந்து  
கஞ்சகம் நறுமுறி, அளைஇப் பைந்துணர்  
நெடுமரக் கொக்கின் நறுவடி விதிர்த்த  
தகைமாண் காடியின் வகைப்படப் பெறுகுவீர்” (301-310)

பெரும்பாணாற்றுப்படை ஆசிரியர் எடுத்துரைக்கின்றார். பார்ப்பார்கள் தமது இல்லத்திற்கு யார் வந்தாலும் அவர்களை வரவேற்று உணவளித்தனர் என்பதையும் அவர்கள் வேற்றுமை கருதாது அனைவருடனும் இனிதாகப் பழகினர் என்பதையும் இப்பாடல் வரிகள் தெளிவுறுத்துகின்றன.

### வேளாளர் உணவு

சொந்த நிலமுள்ள உழவர்களை வேளாளர்கள் என்றனர். இவர்கள் உழுவித்து உண்ணும் வேளாளர்கள் ஆவர். அவர்கள் இனிய பலாப்பழத்தையும், இளநீர், வாழைக் கனிகள், பனைநூங்கு இன்னும் பல இனிய பண்டங்கள் ஆகியனவற்றையும் உண்பர். மேலும் சேப்பம் இலையுடன் முற்றிய நல்ல கிழங்குகளையும் அவர்கள் உண்டனர். வேளாளர்கள் சைவ உணவினையே உண்டனர். இத்தகைய கருத்தைப் பெரும்பாணாற்றுப்படை,

“தண்டலை உழவர் தனிமனைச் சேப்பின்  
தாழ்கோட் பலவின் சூழ்களைப் பெரும்பழம்  
வீழ்இல்தாழைக் குழவித்தீம் நீர்க்  
கவைமுலை இரும்பிடிக்க வுண்மருப் பேய்க்கும்  
குலைமுதிர் வாழைக்கூனி வெண்பழம்  
திரளரைப் பெண்ணை நூங்கொடு பிறவும்  
தீம்பல்தாரம் முனையிற் சேம்பின்  
முளைப்புறம் முதிர் கிழங்கு ஆர்குவீர்” (355-362)

எனக் காட்சிப்படுத்துகின்றது.

பண்டைத் தமிழகத்தில் நிலமற்ற உழவர்கள் இருந்தனர். நிலமுள்ள உழவர்களும் இருந்தனர். நிலமற்ற உழவர்கள் தாழ்ந்த வகுப்பினராகக் கருதப்பட்டனர். நிலமுள்ள உழவர்கள் வேளாளர் என்னும் உயர்ந்த வகுப்பினராகக் கருதப்பட்டனர். இவ்விரு வகுப்பினரும் ஒழுக்கத்திலும் நாகரிகத்திலும் பழக்கவழக்கங்களிலும் மாறுபட்டிருந்தனர். உழவரைப் பற்றியும், வேளாளரைப் பற்றியும் அவர்கள் உண்ணும் உணவு குறித்தும் பத்துப்பாட்டு நூல்களுள் பெரும்பாணாற்றுபடையே தெளிவுற எடுத்துரைக்கின்றது. பண்டைத் தமிழரின் உணவு வகைகளையும், அவர்தம் உணவுப் பழக்கங்களையும் கூறுவதுடன் அக்கால மக்களின் வாழ்க்கை முறையினையும், அவர்களது வாழிடங்களின் தன்மைகளையும் பண்பாட்டு ஒவியங்களாகப் படைத்துக் காட்டுகின்றது.