

சங்க கால உணவுப் பழக்க வழக்கங்கள்

முனைவர் இ. பிரவீன் ஞானையா

உதவி பேராசிரியர், தமிழ்த்துறை

நாசரீந் மர்காஷிஸ் கல்லூரி

நாசரீந்

முன்னுரை

சங்ககால மக்கள் இயற்கையோடு இயைந்து இரண்டறக் கலந்து இவ்வியற்கையைத் தெய்வமாக வழிபட்டு வந்தனர். சில பழக்க வழக்கங்கள் நம்பிக்கைக்குக் காரணமாய் அமைவதுண்டு. பண்டைத் தமிழரின் உணவுப் பழக்கவழக்கங்களை இக்கட்டுரையில் ஆய்வதே நோக்கம்.

சங்ககாலம்

வேட்டைச் சமூகமாக இருந்த மனிதன் இனக்குழுச் சமூகமாக மாறி வந்தான். கால்நடைகளைத் தன் வசமாக்கிக்கொண்டு வேளாண் தொழிலை மேற்கொண்டான். போர், வெற்றி, வீரம், கொடை, உழவு, கையறுநிலை என்றுள்ள புறநானூற்று செய்திகள் அனைத்தும் தமிழகத்தின் பண்பாட்டு வேர்களை அடையாளம் காட்டுபவையாக அமைகின்றன. மன்னரும், மக்களும் அடிப்படைத் தொழிலான உழவையும் அதன் மூலம் கிடைக்கும் உணவையும் உயர்வாகக் கருதினர். ஆதி மனிதனுடைய முதற்தொழிலே உணவைத் தேடுவதாக அமைந்தது.

சொல்லமைப்பின்படி நோக்கினால் “உண்” என்பதே அடிச்சொல்லாக அமைகிறது. “உடல் நலமுற்றவனுக்கு உணவாகப் பயன்படும் “கஞ்சி” நோயுற்றவனுக்கு மருந்தாகவும் பயன்படுகிறது. உயிர் வாழ்வதற்குத் தேவையான ஆற்றலைத் தரும் பொருளை உணவென்று கூறுவர்.

“உணர்வே வல்சி யுண்டி யோதன

மசனம் பதமே யிரையா கார

முறையே யூட்ட முணவென லாகும்”

என உண்டி, அசனம், பதம், இரை, ஆகாரம், உறை, ஊட்டம் என்பவற்றை உணவின் பெயர்களாகப் பிங்கல நிகண்டு குறிப்பிடுகிறது.

ஆடையில்லாத மனிதன் அரை மனிதன் என்பதைப் போல உணவில்லாத மனிதன் உயிரற்ற மனிதன் எனலாம். மக்களுக்குத் தேவையான அடிப்படைப் பொருள்களான உணவு, உடை, உறையுள் என்பவற்றில் உடையும், உறையுளும் இன்றிக்கூட உயிர் வாழலாம். ஆனால் உணவின்றி உயிர் வாழ்ந்தவர் இல்லை. “உணவெனப்படுவது நிலத்தொடு நீரே” எனப் புறநானூறு உரைக்கின்றது. உணவு மனிதனின் உயிர்நாடி, உணவில்லையேல் இவ்வுலகம் இல்லை. உலகின் அறம், ஒழுக்கம், மேன்மை எல்லாம் உணவில் அடங்கியிருக்கிறது. எனவேதான் “உண்டி கொடுத்தோர் உயிர் கொடுத்தோரே” என்று புறநானூறு உரைக்கிறது.

குறிஞ்சி, முல்லை, மருதம், நெய்தல் என்னும் நானிலத்தில் வாழ்ந்த குறவர், இடையர், உழவர், பரதவர் என்போரின் தொழில், உணவு பழக்க வழக்கங்களை அறிவோம்.

குறிஞ்சி

குறவர்கள் தேனையும், கிழங்கையும் விற்றுப் பண்ட மாற்றாக, மீனையும், நெய்யினையும், நறவையும் பெறுவர். உடும் பிறைச்சியோடு, கடமான் தசை, முள்ளம் பன்றியின் ஊன், மூங்கிற் குழாயில் ஊற்றி வைத்த தேனின் தேறல், நெல்லாற் செய்த கள் புளிப்பழச் சுவையுடன் மோரை உலையாக ஏற்றி ஆக்கிய மூங்கில் அரிசிச்சோறு. பலா விதையின் மாவு ஆகியவற்றை நல்கி மலைவாழ்நர் விருந்தோம்புவர்.

முல்லை

ஆயர்கள் தம் உணவினைச் செறித்துவைத்த மூங்கிற் குழாயினை, ஏற்றின் கழுத்தில் பூட்டி, எடுத்துச் செல்வது வழக்கம், அங்ஙனம் சமைத்துச் சென்ற உணவைப் பசிமிகுதியால் காதடைத்து நிற்கும் ஒக்கலுடன் தேக்கிலையில் வைத்துச் சாப்பிடுவர்.

“மழவிடைப் பூட்டிய குழா

..... கோவலர் ஆய்த்தீம்புளி

செவியடை தீரத் தேக்கிலைப் பகுக்கும்”

மோர் விற்கும் ஆயமகள், அதற்கு நிகராக நெல் முதலியன பெற்றுச் சுற்றம் ஒம்பினாள், நெய் விலை பொருளால் பசும்பொன் வாங்க கருதாமல் பொருள் நிலை வளர்ச்சி கருதிப் பால் எருமையையும் நல்லாணையும் கரிய எருமை நாகினையும் வாங்கினாள். ஏறு தழுவுவதற்கு அஞ்சும் வீரமிலாதவனை ஆயமகள் இம்மையேயன்றி மறுமையிலும் தழுவ விழையாள்.

“கொல் ஏற்றுக் கோடு அஞ்சவாணை மறுமையும்

புல்லாளே ஆயமகள்”

முல்லை நிலத்தில் வாழ்ந்த மகளிர், அட்ட இன்புளி வெண்சோறு ஆமானிறைச்சி ஆகியவற்றைப் படைத்து விருந்தோம்புவர், மேட்டு நிலத்தில் விளைந்த செந்நெல் சோற்றையும் நாய் கொண்டு வந்த உடும்பின் பொரியலையும் விருந்தினர்க்கு அளிப்பர். தினையரிசிச் சோற்றைப் பாலுடன் வழங்கலும் வரகுச் சோற்றை அவரை விதைக் குலுக்கலோடு அளித்தலும் முல்லை நில மக்களின் இயல்பு.

மருதம்

மருத நில மக்கள் உழவுத் தொழில் செய்து வந்தனர். மருத நிலப்பகுதிக்குச் செல்லும் பாணர்கள், அரிசிச் சோற்றையும் நண்டும் பீர்க்கங்காயும் சேர்த்துச் சமைத்த கலவையையும் உணவாகப் பெறுவர். பலாப்பழம், இளநீர், வாழைப்பழம், நூங்கு முதலியவற்றை உண்டு வெறுத்தால், வள்ளிக்கிழங்கு முதலிய பிற உணவுப் பொருள் அவர்களுக்கு வழங்கப்பெறும். முளையால் ஆக்கிய கள்ளையும், நெற்சோற்றையும் இறைச்சியோடு தந்து விருந்தோம்புவர். நெல்முளையையும் கொழியல் அரிசிக் கூழையும் சேர்த்துச் சமைத்த நறுங்கள்ளைச் சுட்டமீனுடன் தருவர். இடித்த நெல்லரிசி மாவைத்தின்னச் செய்து பல நாள் குழியில் நிறுத்திப் புணர்ச்சிக்குப் புறம் போகாது வைத்திருந்த ஆண் பன்றியின் நிணமும் கள்ளும் தந்து விருந்தோம்புவர்.

கைக்குத்தல் அரிசிச் சோறு, மாங்கனி, வரால் மீன் துண்டம், சுறாமீன் இறைச்சி, வள்ளைக்கீரை, பாகற்காய் ஆகியவற்றைச் சேர்த்துச் சமைத்த உணவை உண்டு, கள் மிகுதியால் மயங்கின், காலையில் பழஞ்சோறு உண்பார்.

நெய்தல்

பெரிய பெரிய வரால் மீனின் துண்டுகள் எண்ணெய் பசையுடன் மிளிருமாறு கண்ணைக் கவரும் விதத்தில் மீன் குழம்பு தயாரிப்பதில் தமிழ்ப் பெண்கள் வல்லவராய் இருந்தனர்.

பொலிவு மிக்க மென்மையான அரிசிச் சோற்றில் வரால் மிதக்கும் குழம்பைப் பிறழ விட்ட சோற்றுத்திரளை விரும்பி உண்டனர். இக்காட்சியை,

கருங்கண் வராஅல் பெருந்தடி மிளிர்வையொடு
புகர்வை அரிசிப் பொம்மல் பெருஞ்சோறு
கவர்படு கையைக் கழும மாந்தி
என்னும் பகுதி சித்திரிக்கின்றது.
மீனை மக்கள் விரும்பி உண்டு மகிழ்ந்தனர் என்பதனை,
வராஅல் துடிக்கண் கொழுங்கறை
பிடிக்கை அன்ன செங்கண் வராஅல்
துடிக்கண் அன்ன குறையொடு
கொழுமின் குறைய ஒதுங்கி
கொழு மீன் சுடு புகை
கொழுமீன் குறைஇய துடிக்கண் துணியல்
என்னும் இலக்கியப் பகுதிகள் விரிவாக எடுத்து இயம்புகின்றன.
வரால் மீன் குழம்பிற்குப் புளியாக, மாங்கனி பயன்படுத்தினர்.

முடிவுரை

குறிஞ்சி, முல்லை, மருதம், நெய்தல் என்னும் நானிலத்தில் வாழ்ந்த குறவர், இடையர், உழவர், பரதவர் என்போரின் தொழில், உணவுப் பழக்கவழக்கங்களைச் சங்க இலக்கியங்களின் துணைகொண்டு அறிய முடிகிறது. விருந்தினர்க்குச் சிறந்த உணவு படைத்தலை “ஊன்முறை விருந்து” என வழங்கினர் தமிழர். சோறு, காய்கறி, துவையல் இவைகளைத் தாளித்து உண்ணும் முறையும் சங்க இலக்கியங்களில் காணக்கிடக்கின்றது. தமிழர்களின் உணவுப் பழக்கவழக்கங்களைச் சங்க இலக்கியம் மூலம் விரிவாக அறிய முடிகிறது.