Chenkaantal
A Bi-Yearly Peer-Reviewed Tamil Journal

Volume - 2, Special Issue - 3, October 2023 E-ISSN: 2583-0481

Food and Hospitality in the Books of Aatruppadai

Dr. S. Suji Esther Rani, Head & Assistant Professor of Tamil,
S.A.V. Sahaya Thai Arts and Science College for Women, Vadakkankulam.
ORCiD: https://orcid.org/-0009-0001-6310-3651
DOI: 10.5281/zenodo.8397653

Abstract

The first occupation of primitive man was the food search. He hunted and lived by eating wild fruits and vegetables raw. Then he came to know the state of cultivation and eating. It is the Aatruppadai books that became the primary source for the practice of giving alms in all temples today. There is no doubt that food and hospitality nourish the body and the relationship and was followed by the Tamils. The diet of people during the Sangam period was based on the nature of their respective lands. The people of the five lands ate the food they got from their land. The Sangam Tamils also lived in poverty. Humanity was the only valuable thing for them, even though they were poor, they did not like to reach out to others and ask for things. "Begging is considered disgraceful". In this way, the food and hospitality of the people of the Sangam period are found to be a pioneering aspect in present-day society. The article emphasizes the need to change such an environment and find a human society that gives importance to relationships and human feelings.

Keywords: Food, Hospitality, Books, Aatruppadai, Sangam People.

References

[1] Indumati, A. "*Sirupaanattrupadaiyil Tamilarin Panbadum Valviya Nerigalum.*" *Classical Tamil International Multicultural Tamil Quarterly*, Vol.4, Raja Publications, March 2016.
[2] Sami. Chidambaranar, *Patupattum Pandaithamizharum*. Arivu Padipagam, 2009.
[3] Suji Esther Rani, S. *Pathinenkeel Kanakku Noolgalil Maruthuva Sarntha Pathivugal.* May 2019.
[4] Suji Esther Rani, S. *Pathinenkeel Kanakku Noolgalil Unavu Maruthuvam," Aaiutha Ezhuthu*, Pallavi Publications, 2018.
[5] Kavitas, K. *"Aatrupadai Unarthum Unavu."* A Multi-view of Classical Literature (Volume 1) International Symposium Study, Gangarani Publishing House, Chennai, 2017.
[6] Kalamari, M. *"Perumpanathupeil Ilandrayanin Vrindompal." Classical Tamil International Multilingual Tamil Quarterly*, Vol. 6, Raja Publication, March 2018.
[7] Tamilannal. *Tholkappiyam Moolamum Uraiyum.* Meenakshi Bookstore, August 2017.
[8] Devaneya Pavanar, *Padaith Tamil Nagarigamum Panbadum.* Tamil Man Publishing House, Chennai, 1996.
[9] Manikkavasakan, Jn. *Pathuppattu Moolamum Uraiyum.* Uma Publishing House, Chennai, 2016.

Author Contribution Statement: NIL.
Author Acknowledgement: NIL.
Author Declaration: I declare that there is no competing interest in the content and authorship of this scholarly work.
The content of the article is licensed under https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/ International License.

மலர் - 2, சிறப்பிதழ் - 3, புரட்டாசி 2054 இ - ஐஎஸ்எஸ்எண்: 2583-0481

ஆற்றுப்படை நூற்களில் உணவும் விருந்தோம்பலும்

முனைவர் ஸ்ரீ. சுஜி எஸ்தர் ராணி, தமிழ்த் துறைத் தலைவர்,
எஸ்.ஏ.வி.சகாயத்தாய் மகளிர் கலை மற்றும் அறிவியல் கல்லூரி, வடக்கன் குளம்.
ORCiD: https://orcid.org/-0009-0001-6310-3651
DOI: 10.5281/zenodo.8397653

ஆய்வுச் சுருக்கம்

ஆதிமனிதனின் முதல் தொழில் உணவைத் தேடுதலாகவே இருந்தது. அவன் வேட்டையாடியும் இயற்கையாகக் கிடைத்த காய்கனிகளையும், ஊனையும் பச்சையாக உண்டு உயிர் வாழ்ந்தான். பின் பண்படுத்தி உண்ணும் நிலையை அறிந்தான். உணவும் விருந்தோம்பலும் உடலையும் உறவையும் வளர்க்கும் என்பதில் ஐயமில்லை. சங்க கால மக்களின் உணவுமுறை அந்தந்த நிலங்களின் தன்மைக்கேற்ப அமைந்திருந்தது. சங்கத் தமிழர்கள் வறுமையிலும் செம்மையாக வாழ்ந்தனர். மான உணர்ச்சி ஒன்றே அவர்களுக்கு உயரிய அணிகலனாக விளங்கியது வறுமை வாட்டிய போதிலும் பிறரிடம் சென்று கைநீட்டி பொருள் கேட்பதை அவர்கள் விரும்பவில்லை. ''ஈயென இரத்தல் இழிவானது'' என கருதினர். மதுவும், புலாலும் சங்க காலத்தில் கடிந்துரைக்கப் படவில்லை. மன்னன் முதல் வாழ்வின் அடித்தட்டு மக்கள் வரை, கள்ளையும் புலாலையும் விரும்பி உண்டனர். இவ்வாறாக விளங்கிய சங்க கால மக்களின் உணவும் விருந்தோம்பலும் தற்காலத்தில் சற்று பின்தங்கிய நிலையே சமுதாயத்தில் காணப்படுகின்றது. அத்தகைய சூழலை மாற்றி, உறவுகளுக்கும் மனிதனின் உணர்வுகளுக்கும் முக்கியத்துவம் அளிக்கும் மனித சமுதாயத்தை காண வேண்டும் என்பதை வலியுறுத்துவதாக கட்டுரை அமைந்துள்ளது.

திறவுச் சொற்கள்: உணவு, விருந்தோம்பல், புத்தகங்கள், ஆற்றுப்படை, சங்க மக்கள்.

முன்னுரை

மனித வாழ்க்கையில் உணவு இன்றியமையாத ஒன்று. ''ஊணின்றி ஆகாது உயிர் வாழ்க்கை'' என்ற வாக்கிற்கிணங்க மனிதன் உணவின்றி உயிர் வாழ்வது மிக மிக அரிது. உணவு உடலையும் உயிரையும் வளர்க்கும் அமுதமாகும். ''பசிவந்திட பத்தும் பறந்து போகும்'' என்கிறது பழமொழி. ஆகவே தான் பசியின் கொடுமையைப் பசிப்பிணி என்னும் பாவி என்றது *மணிமேகலை* காப்பியம். இப்பிணிக்கு மருந்து உணவே ஆகவே தான் ''உண்டி கொடுத்தோர் உயிர் கொடுத்தோரே'' என்று இலக்கியங்கள் சுட்டுகின்றன. அத்தகைய உணவு குறித்து சங்க இலக்கியங்களும் பல இடங்களின் பறைசாற்றியுள்ளன. அவற்றுள் ஆற்றுப்படை நூற்கள் நவின்றுள்ள உணவும் விருந்தோம்பலும் குறித்த சிந்தனைகளை வெளிக்கொணர்வதே இக்கட்டுரையின் நோக்கம்.

உணவு அறிமுகம்

மனித குணம் தாமசகுணம், இராட்சச குணம், சாத்வீக குணம் என்று பிரிக்கப்படுகிறது. "உணவுப் பொருட்களுக்கும் இம்மூன்று குணங்களும் இருக்கின்றன. தாமச உணவுகள் சோம்பலை வளர்க்கின்றன. இராட்சச உணவுகள் காமகுரோத இயல்புகளை வளர்க்கின்றன. சாத்வீக உணவுகள் மனித மனத்தை நடுவுநிலையில் நிறுத்தும். ஒழுக்கத்தை வளர்க்கும். ஆகவே எளிய உணவுகளான சாத்வீக உணவுகளை மனிதன் உண்டால் நற்குணங்களுடன் நோய்களைவென்று நலமுடன் வாழலாம். அளவான உணவும் எளிய உணவும் உடலை வளர்ப்பதோடு உள்ளத்தையும் வளர்க்கும்." (சுஜி எஸ்தர் ராணி, ப. 8). தொல்காப்பியர் உணவினை கடவுளுக்கு அடுத்த நிலையில் வைத்து முன்னிலைப்படுத்தியுள்ளதை,

தெய்வம் உணவே மாமரம் புட்பறை
செய்தி யாழின் பகுதியொடு தொகைஇ
அவ்வகைப் பிறவும் கருவென மொழிப (தொல்.,பொருள்., நூ: 20)

என்ற நூற்பா புலப்படுத்துகின்றது.

ஆற்றுப்படை நூற்களும் பிறருக்கு உணவளிப்பதால் ஏற்படும் மகிழ்ச்சியைக் காட்டியதோடு, இல்லாதவனுக்கு உணவளித்தல் வாழ்வில் மகிழ்வை உண்டாக்கும் என்ற ஒரு பெரிய தத்துவத்தை உணர்த்துவதாக உள்ளன. இதன் அடிப்படையில் தான் எல்லா மதக்கோயில்களிலும் அன்னதானம் செய்தல் என்ற நிலை உருவானது. தற்பொழுது ஏழை மட்டுமின்றி, வசதி படைத்தவனும் கோயில்களில் சென்று உண்ணும் நிலை இருந்தாலும் கூட, தினமும் அறநிலையத்துறையின் கீழ் இயங்கும் கோயில்களில் நடக்கும் அன்னதானத்தில் திக்கற்ற பலரும் உணவு உண்பதைக் கண்கூடாகக் காணமுடிகிறது (சுஜி எஸ்தர் ராணி, ப. 225).

சங்க கால மக்களின் உணவு முறை

சங்க கால மக்களின் உணவுமுறை அந்தந்த நிலத்தின் தன்மைக்கேற்ப அமைந்திருந்தது. மக்கள் தம்தம் நிலத்தில் கிடைத்த உணவுகளையும், பண்டமாற்றுமுறையில் கிடைத்த உணவுப் பொருட்களையும் உண்டு வந்தனர். சான்றாக தேனையும், நெய்யையும், கிழங்கையும் கொடுத்தவர்கள் அதற்கு மாற்றாக மீன், நெய், மது ஆகியவற்றை வாங்கிச் செல்கின்றனர். இனிய கரும்பு, அவல் ஆகியவற்றைக் கொடுத்தவர்கள், அதற்கு மாற்றாக மான் இறைச்சியையும், கள்ளையும் வாங்கிச் செல்கின்றனர். இதனை,

மீன் நெய்யொடு நறவு மறுகவும்
தீங் கரும்போடு அவல் வகுத்தோர்
மான் குறையொடு மது மறுகவும் (பொரு., பா. 214 - 217)

எனும் பாடலடிகள் மூலம், பண்டமாற்று முறை சங்ககாலத்தில் நிகழ்ந்தமையை அறிந்து கொள்ள முடிகின்றது. சங்க காலத்தில் உணவைக் குறிக்க வல்சி, உண்டி, ஓதனம், அசனம், பகதம், ஆகாரம், உறை, ஊட்டம், அன்னம், தளி போன்ற சொற்கள் பயன்படுத்தப்பட்டமையை

பிங்கலநிகண்டு குறிப்பிடுகின்றது. சங்க கால மக்களின் உணவு குறித்து தேவநேயபாவாணர் "உலகில் முதன்முதலில் உணவை நாகரிகமாய் சமைத்து உண்டவன் தமிழனே. ஏனைய நாட்டாரெல்லாம். தம் நாட்டில் விளைந்த உணவுப் பொருட்களைப் பச்சையாகவும், சுட்டும், வெறுமையாக அவித்தும் உண்டு வந்த காலத்தில் உணவை சோறும் கறியும் என இரண்டாக வகுத்தும் நெல்லரிசியை சோறாக்கி சமைத்தும, கறி அல்லது குழம்பு வகைகளை சுவையூட்டுவனவும், நோய்வராது தடுப்பனவுமான பலவகை மருந்து சரக்குகளை மசாலையாக சேர்த்து ஆக்கியும் உயர்வாக உண்டு வந்த பெருமை தமிழனதாகும்" என்கிறார் (தேவநேய பாவாணர், ப.24).

ஐந்திணை உணவுகள்

பண்டைத் தமிழகம் குறிஞ்சி, முல்லை, மருதம், நெய்தல், பாலை என ஐவகை நிலங்களாகப் பகுக்கப் பெற்றிருந்தது. அதன் அடிப்படையிலேயே மக்களின் வாழ்வும், உணவுப் பழக்கங்களும் அமைந்திருந்தன.

குறிஞ்சி நில உணவும் விருந்தோம்பலும்

மலையும், மலைச்சார்ந்த குறிஞ்சி நிலமக்கள் தினை, ஐவனம், மூங்கில், நெல், கிழங்குகள், பால், கள், ஊனுணவு ஆகியவற்றை உணவாக உட்கொண்டு, பிறருக்கும் பகிர்ந்தளித்தனர். கிடைப்பதற்குரிய அமிழ்தமே என்றாலும், தமிழர் தாம் மட்டும் உண்ணாமல் தம்மைச் சுற்றியிருக்கும் பிறருக்கும் கொடுத்து மகிழும் இயல்புடையவர்கள். பகுத்துண்டு பல்லுயிர்ஓம்பும் இத்திறம் தமிழர்களின் தலையாய அற உணர்வின் வெளிப்பாடாகும். காயும் கனியும் கிழங்கும் பூவும் நிறைந்து காணப்படும் நன்னனுக்குரிய சவ்வாது மலையின் அடிவாரத்தில் இருந்த சிற்றூர்களில் வாழ்ந்த மலைவாழ் மக்களான வேடர்கள், மலைகளில் தேன் எடுப்பதையும், காடுகளில் கிழங்கு தோண்டுவதையும், விலங்குகளை வேட்டையாடுவதையும் தொழிலாகக் கொண்டவர்கள். அவர்கள் தினைசோற்றையும், நெய்யில் வெந்த இறைச்சியையும் உண்டார்கள் விருந்தினருக்கும் கொடுத்தனர் என்பதை (மலைபடுகடாம், பா. 169 -185). பாடல் வரிகளினூடே அறிந்து கொள்ளமுடிகின்றது. மேலும் மூங்கில் குழாய்களுக்குள்ளே ஊற்றி நீண்ட நாள் புளிக்கவைக்கப்பட்ட கள்ளும், தேனும், நெல்லரிசியால் செய்த கள்ளும், பலாகொட்டைகளை மாவாக்கி அதனுடன் புளியம்பழம், மோர் ஆகியவை கலந்து தயாரித்த குழம்பும், மூங்கிலரிசி சோறும், கடமான் கறியும், உடும்பின் கொழுந்தசையும் குறமகள் சமைத்து உண்ணத் தருவாள்" (மாணிக்கவாசகன், ஞா. பக். 400-401) என்ற மலைபடுகடாம் பாடற் கருத்துக்களின் வாயிலாக குறிஞ்சி நிலமக்களின், உணவையும் விருந்தோம்பலையும் அறிந்து கொள்ளமுடிகின்றது. பொருநராற்றுப்படையில் மது, பலவகையான மாமிசம், காய்கறிகள், தானியங்கள் ஆகியவற்றை விருந்தினர்களுக்கு கொடுத்து மகிழ்ந்ததை (பொரு., பா. 116 - 120) வரிகளும், தேனையும், கிழங்கையும், பன்றிக்கறி, மாமிசங்களை உண்டு வாழ்ந்தமையை (மலைபடுகடாம். பா. 151 - 155) பாடல்வரிகளும் புலப்படுத்துகின்றன.

முல்லை நில உணவும் விருந்தோம்பலும்

காடும் காடு சார்ந்த முல்லைநில மக்கள் ஆனிரைகள் மூலம் கிடைக்கும் பால், தயிர், நெய் ஆகியவற்றுடன் வரகரிசி, கிழங்கு வகைகள், ஊனுணவு போன்ற பிற உணவுகளையும் உண்டனர். நன்னனது மலைநாட்டு முல்லை நிலத்தில், சிவந்த அவரை விதைகளையும், மூங்கில் அரிசியையும், மேட்டு நிலத்தில்விளைந்த நெல்அரிசியையும், புளிகரைக்கப்பட்ட உலையில் பெய்து குழைந்து புளியங்கூழாக்கி உட்கொண்டனர். பொன்னை நறுக்கினார் போன்ற ஒரே அளவுடைய நுண்ணிய அரிசியை வெள்ளாட்டு இறைச்சியுடன் கூட்டி ஆக்கிய சோற்றையும், தினைமாவையும் உண்டனர். பாலையும் பாற்சோற்றையும் உண்டு தன் சுற்றத்தார்களையும் உண்பிக்கச் செய்தனர். இடையர் குலமகளிர் தயிரைக்கடைந்து வெண்ணெய் எடுத்து நெய்காய்ச்சினர். தயிர், மோர், நெய் ஆகியவற்றை விற்று அதற்கு மாற்றாகப் பொன்கட்டிகளைப் பெறவிரும்பாமல் உண்பதற்கு நெல்லையும், பால்தரும் எருமை, பசுங்கன்றுகளையும், வாங்கினர். இத்தகைய கருத்துக்களை (பெரும்பா. 161 - 165) (கூத்த .ப. 408-415) பாடல் வரிகள் தெளிவுபடக் காட்டுகின்றது. முல்லைநிலத்து ஆய்ச்சியர்களின் முழுவாழ்வும் கால்நடை வளர்ப்பதிலேயே கழிந்தது. கால்நடைகளைப் பெருஞ்செல்வமாகவும் கருதினர். “முல்லை நிலச் சிற்றூர் மக்கள், தினை அரிசி சோற்றையும், வரகரிசி சோற்றையும், அவரைப் பருப்பையும் கலந்து செய்த கும்மாயம் எனப் பெறர் பெற்ற உணவை உண்டனர்” (முனைவர் க. கவிதாஸ், ப. 354). இக்கருத்துக்கள் முல்லைநில மக்களின் வாழ்வியலைப் படம்பிடித்துக் காட்டுவதாக அமைந்துள்ளது.

மருதநில உணவும் விருந்தோம்பலும்

வயலும் வயல் சார்ந்த மருதநில மக்கள் பண்பாடும் நாகரீகமும், செல்வச் செழிப்பும் கொண்டவர்கள். ஆதலால் சோற்றுணவு, பாலுணவு, ஊனுணவு, கள்ளுணவு ஆகியவற்றை உண்டனர். “சோழநாடு சோறுடைத்து” என்ற வாக்கிற்கிணங்க காவிரி ஆறு பாய்வதால் எப்பொழுதும் வளமுடையதாக விளங்கும் சோழநாட்டு மருதநிலத்தில் கரும்பு நெல்லும் மிகுதியாக உள்ளன. மருதநில மக்கள் கரும்பையும் அவலையும் கொடுத்து மானின் தசைகளையும் கள்ளையும் பெற்றுக் கொள்கிறார்கள். சிறுபாணாற்றுப்படையில் ஒய்மாநாட்டு மருதநிலத்தார் கைக்குத்தல் அரிசியாலான வெண்சோற்றையும், நண்டும் பீர்க்கங்காயும் கலந்த கூட்டையும் சேர்த்து உண்டனர். விருந்தினர்களுக்கும் கொடுத்தனர் என்பதற்கு,

இருக்காழ் உலக்கை இரும்பு முகம் தேய்த்த
அவைப்பு மாண்அரிசி அமலை வெண்சோறு
கவைத்தாள் அலவன் கலவையொடு பெறுகுவீர் (சிறுபா., பா. 193 - 195)

என்ற பாடலடிகள் சான்றாகின்றன. தொண்டை நாட்டு மருதநிலத்தில் பெரும்பாலும் புன்செய் தானியங்களே அதிகம். ஆகவே அவர்கள் வரகரிசி சோற்றை அவரை பருப்புடன் கலந்து உண்டு விருந்தினருக்கும் கொடுத்தனர் என்பதை (பெரும்பா., பா. 192 - 196) பதிவு செய்துள்ளது. “பசியையும் வறுமையையும் அறியாத பெருங்குடி மக்கள் வாழ்கின்ற செல்வம்

நிறைந்த பெரிய ஊரிலே, உழைப்பாளர்களால் ஈட்டப்பட்ட வெண்மையான நெய்சோறும், அதனுடன் வீட்டிலே வளர்த்த பெட்டைக் கோழியின் பொரியலும் கிடைக்கும் என்பதை (பெரும்., பா. 253 - 256) எனும் வரிகள் நிரூபித்துள்ளன.

சொந்த நிலமுள்ள உழவர்களான வேளாளர்கள் வீட்டுக்குச் சென்றால் இனிப்பான சுளைகள் நிறைந்த பலாப்பழம், இளநீர், வாழைக்கனிகள், பனைநுங்கு இன்னும் பல இனிய பண்டங்கள், சேப்பங்கிழங்குகள் கிடைக்கும் என்பதை (பெரும்பா. 355 - 362) என்ற பாடலினுடே உழுதுவித்துண்ணும் வேளாளர்களின் வாழ்க்கை நிலையினையும் அறிந்து கொள்ளமுடிகின்றது. “இரண்டாயிரம் ஆண்டுகளுக்கு முன்பே தமிழகத்தில் நிலமற்ற மற்றும் நிலமுள்ள உழவர்கள் இருந்தனர். நிலமற்ற உழவர்கள் தாழ்ந்த வகுப்பினராகக் கருதப்பட்டனர். நிலமுள்ள வேளாளர், உயர்ந்த வகுப்பினராகக் கருதப்பட்டனர். இவ்விரு வகுப்பினரும் ஒழுக்கத்திலும், நாகரிகத்திலும், பழக்கவழக்கத்திலும் மாறுபட்டிருந்தனர் என்பதை கடியலூர் உருத்திரங்கண்ணனார் பாடற்கருத்துக்கள் வழி தெளிவாக அறிந்து கொள்ள முடிகின்றது” (சாமி. சிதம்பரனார், பக். 85-86). கூத்தராற்றுப்படையில் மருதநில மக்களின் உணவாக அவரை விதை, மூங்கில் அரிசி, நெல்லரிசி, நெய், புளிசாதம், வரால்மீன், வாளைமீன், இறைச்சி துண்டு ஆகியவற்றை சோற்றுடன் உண்டமையும், பானையில் ஊற்றி வைத்த மதுவைகுடித்து மகிழ்ந்தமையை (மலைபடுகடாம். 434 - 443, 454 - 464) ஆகிய பாடல்வரிகளினூடே உழுதொழில் செய்து வாழும் தமிழ்நாட்டு பழங்குடி மக்களின் வாழ்க்கையை அறியமுடிகின்றது.

நெய்தல் நிலத்தார் உணவும் விருந்தோம்பலும்

கடலும் கடல்சார்ந்த நெய்தல் நில மக்கள், முக்கிய உணவாக மீனை உண்டனர். மீனுக்கும் உப்புக்கும் கிடைக்கும் பண்டமாற்றுப் பொருட்களைக் கொண்டு சமைத்து உண்டனர். ஒய்மாநாட்டு நெய்தல் நிலத்தார், நெய்தல் நிலமகளிராகிய நுளைச்சியர், அகில் விறகினால் தீமூட்டி காய்ச்சி அரித்த கள்ளையும், உலர்ந்த சூடான குழல் மீனின் சூட்டிறைச்சியையும் நல்லிய கோடனிடம் பொருள் பெற்று வருமாறு சென்ற விறலியருக்கும் பாணர்களுக்கும் மகிழ்வோடு அளித்தனர் என்பதற்கு,

பழம்படு தேறல் பரதவர் மடுப்ப…

…வறல் குழல் சூட்டின் வயின்வயின் பெறுகுவீர் (சிறுபா., பா. 156-160)

எனும் பாடல் வரிகள் சான்றாகின்றன. இதில் குழல் மீனின் சூட்டிறைச்சி என்பது குழல் மீன் கருவாட்டினைக் குறிக்கும். நெய்தல் நில மக்கள் கள்ளையும் ஆண்பன்றியின் இறைச்சியையும் விருந்தினருக்குக் கொடுத்தனர். இதனை,

நெல்மா வல்சி வற்றிப் பலநாள்

குழி நிறுத்து ஓம்பிய குறுந்தாள் ஏற்றைக்

கொழு நிணத் தடியொடு கூர்நறாப் பெறுகுவிர் (பெரும்., பா. 343 - 345)

எனும் பாடலடியினூடே, பெண் பன்றியோடு சேராத ஆண் பன்றியின் கொழுப்பே சுவையுடையது என்பதால், இறைச்சிக்கான ஆண்பன்றிக்கு நெல்லை இடித்து மாவாக்கி, அதை

உணவாகக் கொடுத்து, பல நாள் பாதுகாத்து வருவார்கள். இப்படி பலநாள் பாதுகாத்த குட்டைக் காலுடைய ஆண் பன்றியை பின்னொரு நாள் சென்று அதன் கொழுத்த தசையை உணவாக்கி வெறியூட்டும் கள்ளுடன் விருந்தினருக்கு பகிர்ந்தளிப்பர். இதன்மூலம் பட்டினத்து மக்களின் உணவினையும் விருந்தோம்பும் பண்பினை அறியமுடிகின்றது.

பாலைநில உணவும் விருந்தோம்பலும்

மணலும் மணல் சார்ந்த பகுதியில் வாழ்ந்த பாலைநில மக்களின் முக்கிய உணவு வேட்டையில் கிடைக்கும் விலங்குகள் மற்றும் வழிப்பறியில் கிடைக்கும் பொருட்கள் ஆகும். ஒய்மாநாட்டு பாலைநில மக்களாகிய வேட்டுவர் இனிய புளிக்கறி இடப்பட்ட சோற்றையும், ஆண்மானின் சூட்டிறைச்சியையும் உண்டனர். தொண்டை நாட்டுப்பாலை நில மக்கள் எறும்புகள் சேர்த்து வைத்திருக்கின்ற புல்அரிசியை சேர்த்து நிலத்தில் அகழ்ந்திருக்கின்ற உரலில் இட்டு, குற்றி சமைத்து சோறாக்கி, அச்சோற்றை உப்புக்கண்டத்தின் துணை கொண்டு உண்டார்கள். வந்த விருந்தினர்க்கும் இவ்வுணவைக் கொடுத்து உபசரித்தார்கள் என்பதை (பெரும்பா., பா. 94 - 100) என்ற பாடலடிகள் வாயிலாக புல்லரிசியும், உப்புக்கண்டமுமே வேடர்குல பெண்களின் உணவாக இருந்தமையை அறிந்து கொள்ள முடிகின்றது. விற்பிடித்து வேட்டையாடி வாழும் வேடர்களின் உணவு ஏழை எயிற்றியர்களின் உணவைக் காட்டிலும் ஏற்றமுள்ளது. அவர்கள் உண்ணும் சோறு, மேட்டு நிலத்தில் விளைந்த செந்நெற்சோறு. அச்சோற்றை நாய் பிடித்து கொண்டு வந்த உடும்புப் பொரியலுடன் உண்டனர். இவ்வுணவை விருந்தினர்க்கும் வேண்டுமளவு கொடுத்தனர். இதனை,

கொடுவில் எயினர் குறும்பில் சேப்பின்
களர் வளர் ஈந்தின் காழ் கண்டன்ன
சுவல் விளை நெல்லின் செவ்அவிழ்ச் சொன்றி
ஞமலி தந்த மனவுச் சூல் உடும்பின்
வறைகால் யாத்தது வயின்தொறும் பெறுகுவீர் (பெரும்., பா. 129 - 133)

எனும் அடிகளினூடே பாலைநில மக்களின் உணவு பழக்கத்தை அறிந்து கொள்ள முடிகின்றது.

வறுமையிலும் செம்மை

சங்கத் தமிழர்கள் வறுமையிலும் செம்மையாக வாழ்ந்தனர். மான உணர்ச்சி ஒன்றே அவர்களுக்கு உயரிய அணிகலனாக விளங்கியது வறுமை வாட்டிய போதிலும் பிறரிடம் சென்று கைநீட்டி பொருள் கேட்பதை அவர்கள் விரும்பவில்லை. "ஈயென இரத்தல் இழிவானது" என கருதினர். வள்ளல்களை நாடிச் செல்லும் போதும் பாணர்களும், பிறரிடம் இரந்து வாழாமல் யாழிசைத்தல், ஆடுதல், பாடுதல் போன்ற தம்மிடமுள்ள திறமைகளை வெளிப்படுத்தியும், பரிசு பெற செல்லும் மன்னனையோ, வள்ளலையோ புகழ்ந்து பாடியும் பரிசுகளைப் பெற்றனர். சான்றாக சிறுபாணாற்றுப் படையில் "கிணைவாசிப்போன் மனைவி, அவள் வீட்டிலே உணவை ஆக்குவதற்கு ஒரு பண்டமும் இல்லை. குப்பையிலே பயிரான வேளைக்கீரையை கூர்மையான நகத்தினால் கிள்ளியெடுத்தாள், உப்பில்லாமல்

வேகவைத்தாள். அறியாதவர்கள் அதைப் பார்த்தால் பரிகசிப்பார்களே என்று நாணமடைந்தாள். ஆதலால் வாயிற்கதவை சாத்தி தாளிட்டுக் கொண்டாள், உள்ளே நிறைந்த சுற்றமுடன் உட்கார்ந்து அதனை உண்டாள்" இவ்வாறு ஒரு ஏழை குடும்பத்தின் நிலையையும், ஒரு குடும்ப பெண்ணின் உயர்ந்த பண்பையும்,

வளைக்கைக் கிணைமகள் வள்ளுகிர்க்குறைந்த
குப்பைவேளை உப்பிலி வெந்ததை
மடவோர் காட்சி நாணிக் கடையடைத்து
ஒரும்பேர் ஒக்கலொடு ஒருங்குடன் மிசையும் (சிறுபா., பா. 135-139)

எனும் பாடல் வரிகள் படம்பிடித்துக காட்டுகின்றன.

மாமிசமும் மதுவும்

மதுவிலக்கும், புலால் மறுத்தலும் பண்டைத் தமிழகத்தில் இல்லை. சங்க இலக்கியங்களில் இவை இரண்டும் மணம் வீசிக் கிடப்பதைக் காண முடிகின்றது. பழந்தமிழர் மதுவையும், மாமிசத்தையும் சிறந்த உணவாகக் கொண்டனர். வசதி படைத்தவர்கள் தம்மிடம் வந்த விருந்தினர்க்கு முதலில் மதுபானம் கொடுத்து மகிழச் செய்வர். மதுவுண்டுகளைப்பாறிய பின்னரே நல்ல மாமிசங்களோடு கூடி விருந்தளிப்பர். அக்காலத்தில் தென்னங்கள், பனங்கள், அரிசிக்கள் என்று பலவகையான கள் வகைகள் இருந்தன. குறிஞ்சி நிலமக்கள் அந்நிலத்தில் கிடைக்கும் மூங்கில் அரிசியைக் கொண்டு அத்துடன் தேனையும் கலந்து கள் தெளிவை தயாரித்தனர். அதை மூங்கில் குழாய்களில் வைத்திருந்தனர். அது "தேக்கல் தேறல்" என்றழைக்கப்பட்டது. நெல் வகையில் தோப்பி எனும் நெல் அரிசியல் செய்திகள் 'தோப்பிக்கள்' என்றழைக்கப்பட்டது. இதற்கு, "இல் அடுகள் இன் தோப்பி பருகி" (பெரும்., பா. 142) எனும் கடியலூர் உருத்திரங்கண்ணனார் பாடல் வரிகளே சான்று. "மீன் பிடிக்கும் வலையர் குற்றாத கொழியல் அரிசியைக் களியாகத் துழாவிக் கூழை தயாரித்து, அதனை வாய் அகன்ற பாத்திரத்தில் உலர ஆற்றுவர். நெல்முளையை இடித்து அக்கூழில் கலந்து, அக்கலவையை இரண்டு பகலும் இரண்டு இரவும் அரிக்காமல் சாடியில் வைப்பர். அது நன்கு முற்றிய பின்பு விரலாலே கடைந்து அரிக்கின்றனர். அங்ஙனம் அரிக்கப்படும் கள் 'நறும் பிழி' எனப் பெற்றது. யவனர்கள் வண்டுகள் மொய்க்கும் கள்ளைப் பருகுகின்றனர். அது 'வண்டு மூசுதேறல்' என்று அழைக்கப்படுகிறது. பனங்கள் "பெண்ணைப்பிழி" என்ற பெயரைப் பெறுகின்றது. மட்டு, மது, நறவு, தேறல், மகிழ் என்று பலபெயர்களில் கள் தெளிவு அழைக்கப்படுகிறது" (முனைவர். க.கவிதாஸ், ப. 358). அத்தகைய மதுவை நகைகளை அணிந்த அழகுடைய மகளிர் பொற்கிண்ணத்திலே ஊற்றிக் கொடுப்பர். இதனை (பொருந., பா. 85-89) பாடல் பதிவு செய்துள்ளது. மாமிசத்தை வேகவைத்தும், சுட்டும் தின்றனர். வெந்தது வேவிறைச்சி, சுட்டது சூட்டிறைச்சி, செம்மறியாட்டுக் கறியை சிறந்ததாகக் கருதினர். அதிலும் தொடைக்கறியைச் சிறந்த சத்தும், கொழுப்புமுடையதாகக் கருதினர். *பொருநராற்றுப்படை* (103-108) ஆகிய பாடல்வரிகளில் செம்மறியாட்டின் மாமிசத்தை இரும்புச் சட்டத்திலே கோத்து

தீயிலே சுட்டெழுத்த கொழுத்த ஊன் துண்டை வாயிலே போட்டுக் கொள்வோம், சூடுபொறுக்காமல் அந்த துண்டத்தை இந்த கடை வாய்க்கும், அந்த கடைவாய்க்கும் தள்ளித் தள்ளித் தின்போம். ஊன் தின்றது போதும் என்று வெறுத்தால் வேறுவேறு வகையாக செய்யப்பட்ட பலகாரங்களைக் கொடுப்பர். எம்மை அங்கேயே தங்கும் படி செய்வர் என்று பாணர்களின் கூற்றிலிருந்து, பண்டைத் தமிழரின் மது, மாமிசம் அருந்தும் பழக்கத்தையும் விருந்தோம்பும் பண்பாட்டையும் அறிந்து கொள்ள முடிகின்றது.

நிறைவுரை

சங்க காலமக்களின் பண்பாட்டுக் கூறுகளுள் தனி சிறப்பிடம் பெற்று திகழ்வது உணவும், விருந்தோம்பலும். அத்தகைய விருந்தோம்பலின் விளைவாக உறவும், உடலும் வலுபெற்றது. ஐவகை நிலமக்களின் வாழ்வியல் முறைகள் நிலத்தின் அடிப்படையில் மாறுபட்டாலும், அனைத்து நிலமக்களும் தன் உயிரை தன் உறவைப் போலவே பிற உயிர்களையும் பாவித்து, கிடைத்த உணவைப் பகிர்ந்து உண்டு இன்பமாக வாழ்ந்தனர். தாம் எளிய வாழ்க்கை வாழ்வோராயினும், வழிபோக்கர்களாகிய பாணர்களுக்கும், கூத்தர்களுக்கும், பொருநர்களுக்கும் விறலியர்க்கும் சூடாகவும், சுவையாகவும் விருந்தளித்து மகிழ்ந்தனர். ஆனால் இன்றைய சூழலில் நண்பர்களுக்கும், நெருங்கிய உறவினர்களுக்கும் மட்டுமே உணவளித்து விருந்தோம்பும் நிலை காணப்படுகின்றது. மாறிவரும் நவீன யுகத்தில் தமிழரின் உயர்ந்த பண்பாகிய விருந்தோம்பல் எதிர்காலத்தில் நிலைத்திருக்குமா என்பது கேள்விக் குறியாகவே உள்ளது. ஆகவே இளந்தலைமுறையினராகிய மாணவச் செல்வங்கள் பழந்தமிழர் நமக்கு வழிகாட்டிச் சென்றுள்ள வரலாற்று எச்சமாகிய, விருந்தோம்பல் எனும் உயரிய நெறியினை கைவிட்டுவிடாமல், தூக்கி நிறுத்தி சமுதாயத்தின் உறவுகளுக்கு உயிரூட்டமளித்து மனிதநேயம் காட்டோம். தமிழ் பண்பாட்டின் புகழ் மணம் பரப்புவோம்.

துணைநூற்பட்டியல்

[1] இந்துமதி, அ. "சிறுபாணாற்றுப்படையில் தமிழரின் பண்பாடும் வாழ்விய நெறிகளும்." *செம்மொழித் தமிழ் பன்னாட்டுப் பன்முகத் தமிழ் காலாண்டு ஆய்விதழ்*, Vol.4, ராஜா பப்ளிகேஷன்ஸ், மார்ச் 2016.

[2] சாமி. சிதம்பரனார். *பத்துப்பாட்டும் பண்டைத்தமிழரும்.* அறிவுப் பதிப்பகம், 2009.

[3] சுஜி எஸ்தர் ராணி, ஸ்ரீ. *பதினெண்கீழ்க்கணக்கு நூற்களில் மருத்துவம் சார்ந்த பதிவுகள்.* மே 2019.

[4] சுஜி எஸ்தர் ராணி, ஸ்ரீ. "பதினெண் கீழ்க்கணக்கு நூற்களில் உணவு மருத்துவம்." *ஆய்த எழுத்து தமிழியல் ஆய்விதழ்*, பல்லவி பதிப்பகம், ஜூலை 2018.

[5] கவிதாஸ், க. "ஆற்றுப்படை உணர்த்தும் உணவு." *செவ்வியல் இலக்கியங்கள் பன்முகப்பார்வை* (தொகுதி 1) பன்னாட்டுக் கருத்தரங்க ஆய்வுக் கோவை, கங்காராணி பதிப்பகம், சென்னை, மார்ச் 2017.

[6] கலாமாரி, மு. “பெரும்பாணாற்றுப்படையில் இளந்திரையனின் விருந்தோம்பல்.” *செம்மொழித் தமிழ் பன்னாட்டுப் பன்முகத் தமிழ் காலாண்டு ஆய்விதழ்*, Vol. 6, ராஜா பப்ளிகேஷன், மார்ச் 2018.

[7] தமிழண்ணல். *தொல்காப்பியம் மூலமும் கருத்துரையும்.* மீனாட்சி புத்தக நிலையம், மதுரை, ஆகஸ்ட் 2017.

[8] தேவநேய பாவாணர். *பண்டைத் தமிழ் நாகரீகமும் பண்பாடும்.* தமிழ்மண் பதிப்பகம், இராயப்பேட்டை, சென்னை, 1996.

[9] மாணிக்கவாசகன், ஞா. *பத்துப்பாட்டு மூலமும் விளக்கமும்.* உமா பதிப்பகம், சென்னை, மார்ச் 2016.

நிதிசார் கட்டுரையாளர் உறுதிமொழி: இல்லை.

கட்டுரையாளர் நன்றியுரை: இல்லை.

கட்டுரையாளர் உறுதிமொழி: இக்கட்டுரையில் எவ்வித முரண்பாடும் இல்லை.

இக்கட்டுரை கிரியேட்டிவ் காமன்சு ஆட்ரிபியூசன் 4.0வின் https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/ கீழ் பன்னாட்டு உரிமம் பெற்றுள்ளது.