



Food – A Hallmark of Sangam Society

Dr. B. Malar, Assistant Professor, Department of Tamil, S.T. Hindu College, Nagercoil-2.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0804-1734>

DOI: 10.5281/zenodo.8397718

Abstract

Variety of Cuisine is significant among the intellectual inventions of the ancient Tamil people. Food was a source of health and taste to the Sangam people. Rice plays an important role in forming the staple food of Tamils. The word 'Soru' is spoken in many places in Tamil literature. In the Sangam literature, 'soru' refers to rice. It is also called 'Adisil', 'Azhini', 'Kool', 'Avizhl', 'Chondri', 'Nimiral', 'Pulungal', 'Bomman'. It can be seen that eating was not only an individual need but also a social activity in Tamil society. Food is a symbol of the five types of land. There has been rice in particular places. People of the Sangam period ate Oon soru (Mutton Rice), Kolunjoru (Rich Rice), Sensoru (Red Rice), Neisoru (Ghee Rice), Pulisoru (Tamarind Rice), Palsoru (Milk Rice), Vensoru (White Rice), Paruppu Soru (Lentil Rice), Ulundansoru (Black Gram Rice), and Palasoru (Fruit Rice). It can be seen that food made from rice was the main food in their diet. Hence, this article focuses on food as a hallmark of the Sangam society.

Keywords: Food, Hallmark, Sangam Society, Tamil Heritage.

References

- [1] Satheesh, A. "Tamilar Unavuppanbadu & Kanniyam." Vallamai, ISSN:2348 - 5531
- [2] Namasivayam, S. Tamilar Unavu. Ulaga Tamil Aarachi Niruvanam, Chennai. 2003.
- [3] Parama Sivan, T. Tamilar Unavu Panbadu. Ulaga Tamil Aarachi Niruvanam, Chennai. 2003.
- [4] Sanga Ilakkiyam (14 Parts), New Century Book House, Chennai, 2004.
- [5] Tholkappiyam Kattum Unavu, Valaitamil.com, ISSN:2581 – 7132.

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.



சங்க கால சமூகங்களின் அடையாளம் – உணவு

முனைவர் பா. மலர், உதவிப் பேராசிரியர், தமிழ்த்தறை, தெ.தி. இந்துக் கல்லூரி, நாகர்கோவில் - 2.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0804-1734>

DOI: 10.5281/zenodo.8397718

ஆய்வுச் சுருக்கம்

பண்டைத் தமிழர்களின் அறிவார்ந்தக் கண்டுபிடிப்புகளில் உணவு குறிப்பிடத்தக்கதாகும். சங்க மக்களிடம் உணவு ஆரோக்கியத்தையும் சுவையையும் தரும் மூலமாக அமைந்திருந்தது. தமிழரின் முதன்மை உணவை உருவாக்குவதில் அரிசி முக்கியப் பங்காற்றியுள்ளது. அரிசி உலையில் இடப்பட்டு சோறாக்கப்பட்டுள்ளது. 'சோறு' என்ற சொல் தமிழிலக்கியத்தில் பல சொற்களில் பேசப்பட்டுள்ளது. சங்க இலக்கியத்தில் 'அடிசில்', 'அழினி', 'கூழ்', 'அவிழ்', 'சொன்றி', 'நிமிரல்' 'புழுங்கல்', 'பொம்மன்', உள்ளிட்ட பல பெயர்கள் சோற்றைக் குறிக்கின்றன. உண்ணுதல் தனிமனிதனின் தேவையாக மட்டுமின்றி மனித சமூகம் சார்ந்த செயலாகவே இருந்ததை அறிய முடிகிறது. ஐவகை நிலத்தின் அடையாளமாக உணவு; குறிப்பாக சோறு இருந்திருக்கிறது. சங்ககால மக்கள் ஊன்சோறு, கொழுஞ்சோறு, செஞ்சோறு, நெய்ச்சோறு, புளிச்சோறு, பாற்சோறு, வெண்சோறு, பருப்புச்சோறு, உளுந்தந்சோறு, பழஞ்சோறு ஆகியவற்றை உண்டிருக்கின்றனர். அவர்களின் உணவில் அரிசியால் ஆக்கிய சோறு முதன்மை உணவாக இருந்ததை அறிய முடிகிறது.

திறவுச்சொற்கள்: உணவு, அடையாளம், சங்கச் சமூகம், தமிழ் மரபு.

முன்னுரை

பண்டையத் தமிழரின் ஆரோக்கிய வாழ்வுக்கு முக்கியத் துணையாக விளங்கியது அவர்களின் உணவு எனில் மிகையிலலை. தமிழர் உணவை அதிகம் விரும்பியதுடன் சுவையுடன் கூடிய பல உணவுகளைப் படைப்பதிலும் திறன் வாய்ந்தவர்களாக இருந்தனர். நாவின் சுவைக்காக மட்டுமானதாக உணவுகள் படைக்கப்படவில்லை. உடலின் நலத்திற்கேற்ப சத்தான உணவுகள் மிக்க சுவையுடன் பரிமாறப்பட்டிருக்கின்றன. பண்டைத் தமிழர்கள் புத்துணவுகளை உருவாக்குவதில் மிகப்பெரிய கண்டுபிடிப்பாளர்களாகவே விளங்கியிருக்கின்றனர். சங்கத்தமிழரின் முதன்மை உணவான சோறு சங்க இலக்கியத்தில் இடம் பெற்றுள்ளமையை ஆராய்வதே இக்கட்டுரையின் நோக்கமாக அமைகிறது.

உணவு

உயிரினங்கள் தத்தம் தகவமைப்புக்கு ஏற்றவகையில் உணவினை உட்கொள்கின்றன. மனிதன் பிறந்தது முதல் பசியை உணர்கிறான். பிறந்த குழந்தையின் பசியை அழுகை எடுத்தியம்புவது கண்கூடு. மனித வாழ்வில் முதல் தேவையாக உணவு இருந்திருக்கிறது. உணவு தேடலே முதன்மை தேடலாகவும் இருந்திருக்கிறது. மனிதனின் தொடக்ககாலக் பசுமைச்சூழல்பேணுவோம்பார்தனைக்காப்போம்

காண்க: <http://pandianeducationaltrust.com/-chenkaantal.html>

மலர் - 2, சிறப்பிதழ் - 3, புரட்டாசி 2054

இ - ஐஎஸ்எஸ்என்: 2583-0481

கண்டுபிடிப்புகள் அனைத்தும் உணவை மையமிட்டதாகவே இருந்துள்ளன. தொல்காப்பியம் தனது அகத்திணையியலில்,

தெய்வம் உணாவே...

...அவ்வகை பிறவும் கருவென மொழிப. (தொல்., 966: 1, 3)

ஐநிலத்தின் கருப்பொருளில் தெய்வத்தைத் தொடர்ந்து "உணா" என்ற சொல்லாட்சியில் உணவு தொல்காப்பியத்தில் சுட்டப்படுகிறது. பெருசோற்று நிலை, பிண்டம் போன்ற உணவு தொடர்பான பல சொற்கள் தொல்காப்பியத்தில் பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளன. உண்-உணா = உணவு என உண் என்பதே அடிச்சொல்லாக அமைகிறது. உண்ணப்படுவது அனைத்தும் உணவு எனக் கருதத் தோன்றும். (சே.நமச்சிவாயம், ப. 1)

உணவும் சமூகச் சார்பும்

உணவை நாம் உடலின் தேவையாகவே அறிகிறோம். ஆனால் சங்ககாலம் சமூகம் சார்ந்த செயலாகவே உண்ணுதலைக் கருதியிருக்கிறது. 'விருந்தினருக்கு உணவு படைப்பதற்கு கொடுக்கப்பட்ட முதன்மையும் குடும்பம் மற்றும் ஊர்சார்ந்த நிகழ்வுகளில் உணவு பெற்றிருந்த சிறப்பும் உணவின் சமூக சார்பைப் புலப்படுத்துகின்றன. (உணவு எனும் பண்பாடு, 2022) 'உண்டி முதற்றே உலகு' என்ற மொழி இதனை மெய்ப்பிக்கிறது.

சமூகத்தின் அடையாளம்

உணவு ஐவகை நிலங்களின் அடையாளமாய் இருப்பதை சங்க இலக்கியங்களில் காண முடிகிறது. ஆற்றுப்படை இலக்கியங்கள் ஐநிலமுகவரிகளை அவற்றின் விருந்தோம்பல் உணவுகள் வழி வெளிப்படுத்துகின்றன. தொல்காப்பியர் முல்லைக்கு சாமை, வரகு, குறிஞ்சிக்கு தினை, தேன், மூங்கிலரிசி, மருதத்திற்கு செந்நெல், வெண்ணெல், நெய்தலுக்கு மீன், உப்பு, மீனுக்கு மாற்றாக பெற்றவை, பாலைக்கு ஆறலைத்த பொருள், சூறை கொண்டவை என வகுத்த உணவு வகைகள் சங்க இலக்கியத்திலும் தொடர்கிறது.

சங்க இலக்கியத்தில் உணவு

சங்க இலக்கியத்தில் உணவென்ற சொல் பலவிதங்களில் பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளது. உணவெனப் படுவது நிலத்தொடு நீரே (புறம்., 18: 21) என்கிறது புறநானூறு.

உண்டி கொடுத்தோ ருயிர்க் கொடுத்தோரே

உண்டி முதற்றே யுணவின் பிண்டம்... (புறம்., 18: 19, 20)

என்ற குடபுலவியனாரின் கூற்றினை மணிமேகலை வழிமொழிந்துள்ளது. இவண் உணவு 'உண்டி' என்றுரைக்கப்பட்டுள்ளது.

உணாவே வல்சி யுண்டி யோதன

மசனம் பதமே யிரையா கார

முறையே யூட்ட முணவென லாகும். (பிங்கல நிகண்டு. 1153)

என்பதில், உணா, வல்சி, உண்டி, ஓதனம், அசனம், பதம், இரை, ஆகாரம், உறை, ஊட்டம் என்பன உணவின் பெயர்களாகப் *பிங்கல நிகண்டு* குறிப்பிடுகிறது. குறமகள் ஆக்கிய வால்

பசுமைச்சூழல்பேணுவோம்பார்தனைக்காப்போம்

காண்க: <http://pandianeducationaltrust.com/-chenkaantal.html>



அவிழ் வல்சி (மலைபடுகடாம், 183) என்பதில் 'வல்சி' என்ற சொல் உணவைக் குறிப்பிடுகிறது. கட்கொண்டி குடிப் பாக்கத்து (மதுரைக் காஞ்சி, 137) என்றுரைக்கிறது மதுரைக்காஞ்சி. 'கட்கொண்டி' என்பது 'களள்ளென்னும் உணவு' என்று பொருட்படுகிறது. இதன்வழி கள்ளும் உணவாக இருந்ததை அறியலாம். சங்க கால மக்களின் முதன்மை உணவாக பலவித அரிசிகளால் சமைக்கப்பட்ட சோறு இடம் பெறுகிறது. சோறு பல அடை பெயர்களைத் தாங்கி சங்கப் பாடல்களில் இடம் பெறுகிறது. ஊன்சோறு, கொழுஞ்சோறு, செஞ்சோறு, நெய்ச்சோறு, புளிச்சோறு, பாற்சோறு, வெண்சோறு, பருப்புச்சோறு, உழுந்தஞ்சோறு, பழஞ்சோறு ஆகிய முன்னடைப் பெயர்கள் பெற்று சோறு இடம் பெற்றுள்ளது.

சோறு, அடிசில், அழினி, கூழ், அவிழ், கொன்றி, நிமிரல், புழுங்கல், பொம்மன், மிதவை, பருக்கை, பிசி, அன்னம் என பல பெயர்களால் வழங்கப்பட்டுள்ளது.

ஊன் துவை அடிசில்

ஊன் & மாமிசம், துவை & இரண்டற கலந்த தன்மை, அடிசில் - சோறு,

சோறு வேறு என்னா ஊன்துவை அடிசில்

ஓடாப் பிடர் உள்வழி இறுத்து... (பதிற்றுப்பத்து, 45: 13, 14)

சேரன் செங்குட்டுவன் போர்க்களத்தில் வெற்றி பெற்றபின் தனது வீரர்களுக்கு அளித்த விருந்துணவாக 'ஊன்துவை அடிசில்' பதிற்றுப்பத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது. இதில் சோறு வேறாகவும் இறைச்சியை வேறாகவும் பிரித்து அறியமுடியாதபடி இரண்டும் ஒன்றியிருந்ததாக பரணர் உணர்த்துகிறார். செல்வக் கடுங்கோ வாழியாதனை கபிலர் பாடிய பாடலிலும் 'ஊன் துவை கறிசோறு' இடம் பெற்றுள்ளது.

புலவு நாற்றத்த பைந்தடி

பூ நாற்றத்த புகை கொளீஇ ஊன் துவை

கறிசோறு உண்டு வருந்து தொழில் அல்லது

பிறிது தொழில் அறியா ஆகலின் (புறம்., 14: 12-15)

சோழன் நலங்கிள்ளியைப் போற்றி கோலூர் கிழார் பாடிய புறநானூற்றுப் பாடலில் 'ஊன் சோறு' இடம் பெறக் காணலாம். போர்க்களத்தையே தன் வாழிடமாகக் கொண்டவன் நலங்கிள்ளி. அவனது பாசறையில் பாணர்களுக்கு எப்போதும் ஊன் சோறு வழங்கப்பட்டதால் பாசறையும் ஆரவாரம் மிக்கதாக விளங்கியதை,

ஊன் சோற்று அமலை பாண் கடும்பு அடுத்தும்

செம்மற்று அம்மநின் வெம்முனை இருக்கை (புறம்., 33: 14, 15)

என்றுரைக்கிறது. கரிய நிற ஆட்டுக்கிடாவைக் கொண்டு அதன் பெரிய துண்டங்கள் கலந்து சமைக்கப்பட்ட ஊன் துவை சோற்றினை மிகவும் அன்புடன் உண்ணத் தருவான் பாரி. அவன் இப்போதில்லை, அவ்வளவு வளம் மிகுந்த பறம்பு மலையை விட்டுப் போகிறேன் என்று வருந்தும் கபிலரை,

மட்டு வாய் திறப்பவும் மையிடை வீழ்ப்பவும்



அட்டு அன்று ஆனாக் கொழுந்துவை ஊன் சோறும்

பெட்டாங்கு ஈயும் பெருவளம் பழுனி

நட்டனை மன்னோ முன்னே. (புறம்., 113: 1-4)

என்று புறம் காட்சிப்படுத்துகிறது. இப்பாடல் ஊன் துவை அடிசிலுடன் தேனும் உண்ணப்பட்டதை எடுத்துரைக்கிறது. ‘ஊன் துவை அடிசில்’ ‘தற்கால பிரியாணியாக எண்ணத்தக்கது. இந்த அழகுப் பெயரை நீக்கி விட்டு பிரியாணி பாரசீகத்தில் இருந்து வந்தது’ என்று உரைப்பதாக கூறப்படுவது ஆய்வுக்குரியது. (ஊன் துவை அடிசில் - முகிலை இராசபாண்டியன்)

ஊன் சோற்று அமலை பாண்இரும்பு அருந்தும் (புறம்., 33)

துடித்தோட்கை துடுப்பாக ஆடுற்ற ஊன் சோறு நெறியறிந்த (மதுரைக் காஞ்சி, 34-36)

அல்கு அடிற்கொண்டு ஊன் அமலை சிறுகுடி (கலித்தொகை, 50)

பைஞ்ஞினம் பெருத்த பசுவெண் அமலை (புறம்., 177)

மையூன் தெரிந்த நெய்வெண் புழுக்கல் (நற்றிணை, 83: 4)

பைம்நினம் ஒழுகிய நெய்மலி (குறிஞ்சிப்பாட்டு, 204)

என்ற பாடலடிகள் ஊன் துவைசோறு குறித்த குறிப்புகளை வழங்குபவை.

கொழுந்தடிய சூடென்கோ

வளமனையின் மட்டென்கோ

குறுமுயலின் நிணம் பெய்த

நறுநெய்ய சோறென்கோ (புறம்., 396)

சோற்றோடு ஊன் உண்ணுதல் சங்க கால உணவுமுறையில் பெருவழக்காக இருந்திருக்கிறது. வாழிடச் சூழலுக்கு ஏற்பவும் செல்வ நிலையின் அடிப்படையிலும் இப்பழக்கத்தில் வேற்றுமை இருந்திருக்கிறது. மன்னர் நிலவுடைமையாளர்கள் விருந்தினரைப் போற்றும் வகையில் இறைச்சியுடன் சோற்றினை வழங்கியிருக்கின்றனர். அரசர்கள் அளித்த ஊன் சோறு குறித்த குறிப்புகள் புறநானூற்றில் அதிகம் காணப்படுகின்றன.

கொழுஞ்சோறு

கொழுமை என்ற பெயர்ச் சொல்லுக்கு செழுமை என்று பிற்கால நிகண்டு பொருள் தருகிறது. கொழுஞ்சோறு என்பதற்கு உடலை செழுமைப்படுத்தும் சத்தான, சத்துக்கள் நிறைந்த சோறென பொருள் கொள்ளலாம். கி.மு. 2-ஆம் நூற்றாண்டுக்கு முந்தைய நற்றிணையின் பாலைத் திணைப் பாடலில்,

கொண்ட கொழுநன் குடிவறன் உற்றென

கொடுத்த தந்தை கொழுஞ்சோறு உள்ளாள்

ஒழுகுநீர் நுணங்கறல் போல

பொழுது மறுத்துண்ணும் சிறு மதுகையளே... (நற்றிணை 110:10-13)



மலர் - 2, சிறப்பிதழ் - 3, புரட்டாசி 2054

இ - ஐஎஸ்எஸ்எண்: 2583-0481

என்று மனை மருட்சி மகள்நிலை உரைத்ததாமாம் துறையில் போதனார் உரைக்கின்றார். கணவன் வீட்டில் வறுமை உண்ண உணவில்லை. தந்தை அனுப்பிய உணவை உண்ண மறுக்கின்றான். தந்தை அனுப்பிய சோறு 'கொழுஞ் சோறென' அடை மொழியிட்டு கூறப்பட்டுள்ளது. பெருந்திரள் & அதிக அளவில் ஆனது என்ற பொருளில் கொழுஞ்சோறு அமைவதாக உரையாசிரியர்கள் குறிப்பில் அறியமுடிகிறது.

சோழன் குளமுற்றத்துத் துஞ்சிய கிள்ளி வளவனைக் குறித்து பாடாண்திணையில்,

அமலைக் கொழுஞ்சோறு ஆர்ந்த பாணர்க்கு

அகலாச் செல்வன் முழுவதும் செய்தோன்... (புறம் 34: 14, 15)

என்று பாடுகின்றார். பெரிய கட்டியாகிய கொழுவிய சோற்றினை உண்ட பாணருக்கு என்றும் குன்றாத செல்வத்தையும் கிள்ளி வளவன் அளித்தான். இங்கே 'கொழுவிய என்பதே பெருந்திரள்' என்று பொருள் தருகிறது. கொழுவிய என்பதற்கு 'அகலமான' என அகராதிகள் பொருள் தந்தாலும் இவ்விடத்தில் பொருத்தமற்றதாக அமைகிறது. 'கொழுவு' என்றால் 'தசை' என்ற பொருளை அபிராமி அந்தாதி (பாடல் 48) தருகிறது. எனவே, 'அமலைக் கொழுஞ்சோறு' என்பதற்கு பெருந்திரளாகிய கொழுத்த சோற்றினை என்று பொருள் கொள்ளலாம். கொழுப்பு முதலியன சேர்த்து ஆக்கப்படும் சோறு குறித்த குறிப்பை, **நிணம் பெருத்த கொழுஞ் சோற்றிடை.... (புறம்., 384: 15)** என புறம் கூறுகிறது.

வெண்ணெல் வெண் சோறு

நள்ளியின் காட்டில் உள்ள இடையர்களின் பசுக்களிலிருந்து பெறப்பட்ட நெய்யுடன் கலந்து தொண்டி என்னும் ஊரில் விளைந்த வெண்ணெல் அரிசியால் சமைக்கப்பட்ட சுடுசோற்றினை நல்நிமித்தம் தெரிவித்த காக்கைக்கு பலியுணவாக அளித்ததை,

திண்தேர் நள்ளி கானத்து அண்டர்

பல்லா பயந்த நெய்யில் தொண்டி

முழுதுடன் விளைந்த வெண்ணெல் வெஞ்சோறு... (குறுந்தொகை 210: 1-3)

என்ற காக்கைப் பாடினியார் பாடலில் அறிய முடிகிறது. வெண்ணெல் மருத மக்களால் பயன்படுத்தப் பட்டாலும் அது காட்டில் விளைந்த நெல்வகை என்றும், பண்டமாற்றில் அது பெறப்பட்டது என்றும் உரைப்பாரும் உளர். மருத நிலத்து மக்கள் வெஞ்சோறுடன் நண்டு, பீர்க்கங்காய் கலந்த கலவையை உணவாக உண்டனர்.

அவைப்பு மாண் அரிசி அமலை வெஞ்சோறு

கவைத்தாள் அலவன் கலவையோடு பெறுகுவீர்... (சிறுபாண்., 194, 195)

அதனையே விருந்தினருக்கு படைத்ததை சிறுபாணாறாறு எடுத்தியம்புகிறது.

உழுந்தஞ்சோறு

ஊடல் கொண்ட தலைவன் தலைவியின் ஊடலை மாற்ற சிறிது நாட்களுக்கு முன்பு நிகழ்ந்த தங்களது திருமண நிகழ்வை எடுத்துரைக்கிறான். சங்கத் தமிழரின் திருமண நிகழ்வை எடுத்தியம்பும் இப்பாடலின் வழி.

உழுந்து தலைப்பெய்த கொழுங்களி மிதவை

பெருஞ்சோற்று அமலை நிற்ப... (அகம்., 86:1, 2)

என்று திருமண விருந்தில் உழுந்தஞ்சோறு இடம் பெற்றதை அறிய முடிகிறது. சில உரையாளர்கள் இதனை உழுந்து வடை என்பர். ஆயின் பண்டைத் தமிழ் அறிஞர் விருந்தில் உழுந்தஞ் சோறு பரிமாறிய மரபை சுட்டிக்காட்டுகின்றனர்.

நெய்ச்சோறு

நெய் சேர்த்து குழைந்த சோற்றினை நெய்ச்சோறு என்றழைத்தனர். புறநானூற்றில் அரசனுடைய குதிரைக்கு நெய் ஊற்றி மிதித்த சோறு அளிக்கப்பட்டதை, நொச்சித் திணையில், குதிரை மறம் துறையில்

நெய்ம்மிதி அருந்திய கொய்சுவல் எருத்தின்

தண்ணடை மன்னர் தாருடைப் புரவி

கலம்தொடா மகளிரின் இகழ்ந்துநின் றவ்வே (புறம்., 299: 4-7)

என்றுரைக்கிறார் பொன்முடியார். நெய்யடிசில் உண்ட குதிரை போர்க்களத்தில் ஒதுங்கி நின்ற செய்தி இப்பாடலில் எடுத்துரைக்கப்பட்டுள்ளது. குறிஞ்சி நிலத்தலைவன் விருந்தினருக்கு நெய்மலி அடிசிலை அளிக்க எண்ணுவதை,

பைந்திணம் ஒழுகிய நெய்மலி அடிசில்

வசை இல் வான்தினைப் புரையோர் கடும்பொடு

விருந்து உண்டு எஞ்சிய மிச்சில்... (குறிஞ்சிப்பாட்டு 194 - 196)

என்ற பாடல் வரிகள் கூறுகின்றன. மருத நிலத்து மக்கள் நெய் சோற்றோடு, மனையில் வாழும் பெட்டைக் கோழியின் பொரியலை சேர்த்து விருந்தினருக்கு உணவிடுவர். இதனை பெரும்பாணாற்றுப்படை (254-256) உரைக்கிறது.

தலைவன் தன் மனத்தினுள் குற்றம் உண்டாகாத முறையில் சமைக்கப்பட்ட நெய்மிக்க வெள்ளைச் சோற்றினை வள்ளன்மைப் பண்புடன் சுற்றத்தினருக்கு அளித்ததுடன் தொடங்கிய தன் திருமணத்தை எண்ணுகிறான்.

மைப்பு அறப் புழுக்கின் நெய்கனி வெண்சோறு

வரையா வண்மையொடு புரையோர்ப் பேணி... (அகம்., 136: 1, 2)

‘நெய் கனிந்த வெண் சோறு’ - நெய் அளவுக்கு அதிகமாக கலக்கப்பட்ட சோற்றினை அடையாளப் படுத்துகிறது. இதனை வெண் பொங்கல் என்பாரும் உளர். குழந்தையின் செயல்பாட்டினைக் கூறும் பாடலில், நெய்யுடை அடிசில் மெய்ப்பட விதிர்த்தும் (புறம்., 188:5) என்று நெய்ச்சோறு இடம் பெற்றுள்ளது.

பாற்சோறு

முல்லை நிலத்து ஆயர் இல்லங்களுக்கு உரித்தானதாக பாற்சோறு சங்க இலக்கியங்களில் அடையாளப்படுத்தப்படுகிறது.

மடிவாய்க் கோவலர் குடிவயிற் சேப்பி



மலர் - 2, சிறப்பிதழ் - 3, புரட்டாசி 2054

இ - ஐஎஸ்எஸ்எண்: 2583-0481

னிருங்கினை நெண்டின் சிறுபார்ப் பன்ன

பசுந்தினை மூரல் பாலொடும் பெறுகுவீர் (பெரும்பாண்., 166-168)

பார்ப்புகளைப் போன்றிருக்கும் தினையருசியிலான சோறு பாலுடன் சேர்க்கப்பட்டு பாற்சோறாக பாணருக்கும் படைக்கும் ஆயரின் விருந்தோம்பல் குறிப்பிடப்படுகிறது.

புளிச்சோறு

முல்லை நிலத்து மக்கள் மூங்கில் அரிசி, மேட்டு நிலத்தில் விளைந்த நெல்லின் அரிசி இவற்றை புளிக் கரைக்கப்பட்ட உலையில் இட்டு குழைந்த புளியங் கூழாக்கி உண்டனர்.

மருத நில உழவர்களால் புளியங்கூழ் உண்ணப்பட்டதை,

செவ்வீ வேங்கை பூவின் அன்ன

வேய்கொள் அரிசி மிதவை சொரிந்த

சுவல் விளைநெல்லின் அவரையும் புளியங்கூழ்

அற்கிடை உழந்துதும் வருத்தம் வீட... (மலைபடுகடாம் 434-438)

என்ற பாடலடிகள் கூறுகின்றன. பாலைநில மக்களிடம் புளியிடப்பட்ட வெண்சோறு. ஆமாவின் சூட்டிறைச்சியோடு உணவாக அமைந்தது.

கும்மாயம்

முல்லைநிலச் சிற்றுரைச் சார்ந்த மக்கள் வரகரிசி சோறும் அவரைப் பருப்பும் கலந்து செய்த கும்மாயம் எனப் பெயர் பெற்ற உணவை உண்டனர்.

நெடுங் குரல் பூளைப் பூவின் அன்ன

குறுந்தாள் வரகின் குறள் அவிழ்ச் சென்றி

புகார் இணர் வேங்கைவீ கண்டன்ன

அவரை வான் புழுக்கு அட்டி (பெரும்பாண்., 192-195)

கும்மாயம் பருப்புச் சோறு என்று பலரால் எடுத்துரைக்கப் படுகிறது.

அரிசிக் கள்

நெய்தல் நிலத்தவர் குற்றாதக் கொழியல் அரிசியைக் களியாகத் துளாவிக் கூழைத் தயாரித்து வாயகன்று தட்டுப் பிழாவில் ஆற வைத்தனர். நெல் முளையை இடித்து அக்கூழில் சேர்த்தனர். அக்கலவையை 2 பகல் 2 இரவு எடுக்காது சாடியில் வைத்தனர். அது முற்றிய பின் விரலால் அலைத்து அரிப்பர். அக்கள்ளை 'நறும்பிழி' என்றழைத்தனர். (பெரும்பாண். 275-281) செவ்வவிழ்ச் சொன்றி பாலை நிலத்து மக்கள் ஈந்தின் விதையை ஒத்துக் காணப்படும் சிவந்த சோற்றினை நாயால் பிடிக்கப்பட்ட உடும்பின் தசையோடு விருந்தினருக்குப் படைத்தனர். இதனை,

களர்வள ரீந்தின் காழ்கண் டன்ன

அவல்விளை நெல்லின் செவ்வவிழ்ச்சொன்றி

ஞமலி தந்த மனவுச்சு லுடும்பின்

வறைகால் யாத்தது வயின்தொறும் பெருகுவீர் (பெரும்பாண்., 130-133)

பசுமைச்சூழல்பேணுவோம்பார்தனைக்காப்போம்

காண்க: <http://pandianeducationaltrust.com/-chenkaantal.html>

என்ற பெரும்பாணாற்று அடிகள் புகலும்.

பழஞ்சோற்று அமலை

மருத நிலத்துச் சிறுவர்கள் காலை உணவாக பழையச் சோற்றினை உண்டனர். இச் செய்தி,

கருங்கை வினைஞர் காதல் அம்சிறாஅர்

பழஞ்சோற்று அமலை முனைஇ வரம்பில்

புதுவை வேய்ந்த கவிகுடில் முன்றில் (பெரும்பாண்., 223-225)

என்று கூறப்பட்டுள்ளது.

முடிவுரை

சங்க கால உணவு முறையில் அரிசியே முதன்மை பெறுகிறது. ‘அமலை’ ‘கொழுஞ்சோறு’ உள்ளிட்ட சொற்கள் இதற்கு கட்டியம் கூறி நிற்கின்றன. அரசர்களால் வீரர்களும், பாணர்களும் ‘ஊன் துவை அடிசில்’ பெற்றிருக்கின்றனர். செழுமையான ‘கொழுஞ்சோறு’ வறுமை வயப்பட்ட மகளுக்கு தந்தையாலும், வறுமையிலிருந்த பாணருக்கு வள்ளலாலும் வழங்கப்பட்டிருக்கிறது. உழுந்தஞ் சோறு மண நிகழ்வில் விருந்தினருக்குப் பரிமாறப்பட்டிருக்கிறது. நெய்ச்சோற்றை அரசனின் குதிரை உண்டிருக்கிறது. மக்கள் விருந்தோம்பலிலும், தாம் உண்பதற்கும் அதனை பயன்படுத்தியுள்ளனர். பாற்சோறு ஆயர்களால் விருந்தினருக்கு அளிக்கப்பட்டிருக்கிறது. புளிச்சோறு மருதநில மக்கள் மற்றும் பாலை நில வேட்டுவர்களின் உணவாக அமைந்தது. கும்மாயம் முல்லை நில சிறுகுடியினரின் உணவாகவும் ‘நறும்பிழி’ எனப்படும் அரிசிக்கள் நெய்தல் நில மக்களின் உணவாகவும் இடம் பெற்றிருக்கின்றன. இவ்வாறு மக்களின் சமூக அடையாளமாகவும், உண்ணுதல்-விருந்தோம்பல் சமூகச் செயல்பாடாகவும் விளங்கியதை அறிய முடிகிறது. உணவு மக்களின் நிலவியல் அடிப்படையையும் பண்டமாற்றத்தையும் தெரிவிக்கத் தவறவில்லை.

துணை நின்றவை

1. சதீஷ், அ., “தமிழர் உணவுப் பண்பாடு & கண்ணியம்.” வல்லமை, ISSN:2348 – 5531.
2. நமச்சிவாயம், சே. தமிழர் உணவு. உலக தமிழாராய்ச்சி நிறுவனம், சென்னை, 2003.
3. பரம சிவன், தொ. தமிழர் உணவு பண்பாடு. உலக தமிழாராய்ச்சி நிறுவனம், 2003.
4. சங்க இலக்கியம் (14 தொகுதிகள்), நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ், சென்னை, 2004.
5. “தொல்காப்பியம் காட்டும் உணவு.” வலைத்தமிழ்.காம், ISSN: 2581 – 7132.

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.

பசுமைச்சூழல்பேணுவோம்பார்தனைக்காப்போம்

காண்க: <http://pandianeducationaltrust.com/-chenkaantal.html>