



Hospitality and Food Habits in Pathuppaattu Aattruppadais

Dr. M. Vijaya Saratha, Assistant Professor, Anna Adarsh College For Women, Chennai, Tamil Nadu, India.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8858-5853>

DOI:10.5281/zenodo.8397744

Abstract

Sangam literature is combined of Paatu and Thogai books. These two major parts of Sangam Literature shows the life of the people of the Sangam Period. One of the main collection of books means "Pathuppaattu" is also defined as 'Nedumpaattu' because of the long lines. The poverty of the poets is sung eloquently in the verses of "Pathuppaattu". The song was sung to show the praise of the kings and their hospitality. In Tamil culture, hospitality is a main thing for the men and women. They give or donate food to the needy people. So, this article wants to explain the Sangam type of cuisine. It also decodes the types of rice, meat, sea food, snacks, palace hospitality, food habits etc.

Keywords: Hospitality, Food Habits, Pathuppaattu, Aattruppadai.

References

- [1] Elavazhaganar. *Naladiyaar*. Thirunelveli Saiva Siddanta Noorpathippuk Kazhakam, Chennai - 600018.
- [2] Sankari, R. "Life Oriented Morals in *Purananooru*." *International Journal Of Tamil Languages and Literary Studies*, Special Issues 2, Vol.1, May - 2019.
- [3] Chandiran, S. "Thinaimalai Nootraimbathil Tamilar Panbadu." *International Journal of Tamil Languages and Literary Studies*, Special Issues 2, Vol.1, May - 2019.
- [4] Somasundaranar, P.V. *Sirupaanaattrupadai*. Thirunelveli Saiva Siddanta Noorpathippuk Kazhakam, Chennai - 600018.
- [5] Somasundaranar, P.V. *Thirumurugaattrupadai*. Thirunelveli Saiva Siddanta Noorpathippuk Kazhakam, Chennai - 600018.
- [6] Somasundaranar P. V. *Perumpaanaattrupadai* Thirunelveli Saiva Siddanta Noorpathippuk Kazhakam, Chennai - 600018.
- [7] Somasundaranar, P.V. *Porunaraattrupadai*. Thirunelveli Saiva Siddanta Noorpathippuk Kazhakam, Chennai - 600018.
- [8] Somasundaranar P.V. *Malaipadukadam*. Thirunelveli Saiva Siddanta Noorpathippuk Kazhakam, Chennai - 600018.
- [9] Desigavinayagam Pillai. *Kavimaniyin Kavithaikal*. E-Book, Tamil Virtual University, Anna University Campus.
- [10] Tholkappiyar, Tholkappiyam, Thirunelveli Saiva Siddanta Noorpathippuk Kazhakam, Chennai - 600018.
- [11] Bharathiyar. *Bharathiyar Kavithaikal*. Vanavil Publications, Chennai, 1977.
- [12] *Pandamatra*. Wikipedia. <https://tinyurl.com/mazz23vs> Accessed on 15 August 2023.

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.



பத்துப்பாட்டு ஆற்றுப்படைகளில் விருந்தோம்பல் வழி உணவுப் பழக்கம்

முனைவர் மு. விஜய சாரதா, உதவிப் பேராசிரியர், தமிழ்த்துறை, அண்ணா ஆதர்ஷ் மகளிர் கல்லூரி,

சென்னை, தமிழ்நாடு, இந்தியா.

Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-8858-5853>

DOI: 10.5281/zenodo.8397744

ஆய்வுச் சுருக்கம்

சங்க இலக்கியங்கள் என்பன பாட்டும் தொகையும். இலக்கியங்கள் மக்களின் வாழ்வியலை நமக்குத் தெளிவாகக் காட்டுவன. அவ்விலக்கியங்களில் நெடும்பாட்டு வகையைச் சேர்ந்த பத்துப் பாட்டில் இடம்பெறும் ஆற்றுப்படைகளில் புலவர்களின் வறுமையே மிகப் பிரதானமாகப் பாடப்பட்டுள்ளது. இதன்வழி புரவலர்களின் ஈகைத் தன்மையும், புகழும் வெளிப்படுகின்றன. மேலும், ஆற்றுப்படை நூல்களில் காணலாகும் சங்ககால உணவு வகைகள், இறைச்சிகள், இறைச்சிகளின் வகைகள், கடல் உணவுகள், சிற்றுண்டிகள், கள், கள்ளின் வகைகள், சோறு, அரிசி வகைகள், அரண்மனை விருந்தோம்பல், உணவுப் பழக்க வழக்கம் போன்றவற்றை இக்கட்டுரை விளக்க விழைகின்றது.

திறவுச் சொற்கள்: விருந்தோம்பல், உணவு பழக்கம், பத்துப்பாட்டு, ஆற்றுப்படை.

முன்னுரை

ஆற்றுப்படை நூல்கள் மன்னர்கள், குறுநில மன்னர்களின் வண்மையைப் பறைசாற்றப் பாடப்பட்டவையாக இருப்பினும், அவற்றின் வழியே தென்படும் பாணன், பாடினி, விறலி, கூத்தர் மற்றும் பொருநர் போன்றோரின் வறுமையை மறுக்கவோ மறைக்கவோ முடியாது என்பது உண்மை.

பண்டை இயற்கை வளங்கள் எல்லாம் - பத்துப்

பாட்டின் வளத்திற் கண்டறிந்து

மண்டல மெங்கும் புகழும் அருந்தமிழ் - வாசம்

நுகர்ந்து மகிழ்வோமே... (கவிமணி தேசிக விநாயகம் பிள்ளை)

என்று பத்துப்பாட்டின் வளத்தை உலகிற்குக் கூற விழையும் அதே வேளையில்,

கூத்தரும் பாணரும் பொருநரும் விறலியும்

ஆற்றிடைக் காட்சி உறழத் தோன்றிப்

பெற்ற பெருவளம் பெறுவளம் பெறாஅர்க்கு அறிவுறீஇச்

சென்று பயன் எதிரச் சொன்ன பக்கமும் (தொல்காப்பியம் – 1037)

என்ற தொல்காப்பிய நூற்பாவில் இடம்பெறும், “பெற்ற பெருவளம் பெறாஅர்க்கு அறிவுறீஇ” என்னும் சொல்லாடலின் ஆழத்தையும் நாம் உணர வேண்டும். இரவலர்கள் பெற்ற



பெருவளத்தின் வழி விருந்தோம்பலையும் உணவுப் பழக்கத்தையும் ஆராய்ந்து அறிவதே இக்கட்டுரையின் நோக்கம் ஆகும்.

விருந்தோம்பல்

விருந்து என்ற சொல்லாடலுக்குப்புதுமை என்ற மாற்றுப் பொருளைக் கையாள்கிறார் தொல்காப்பியர். இதனை “விருந்தே தானே புதுவது கிளந்த யாப்பின் மேற்றே” (தொல். 231) என்ற நூற்பா தெரிவிக்கின்றது. மேலும், இதனைத் தெளிவு படுத்தும்விதமாகவே “விருந்தெதிர்கோடல்விருந்து புறந்தருதலும் சுற்றம் ஓம்பலும்” (தொல். கற்பு, 11) என்பதன் வாயிலாக, விருந்தினர் என்பவர் பழகியவராக மட்டுமே இருக்க வேண்டும் என்பதில்லை, மாறாக புதியவர்களாகவும் இருக்கலாம் என்பதை அறிவுறுத்துகின்றார். ஆற்றுப்படைகளிலும் தினந்தோறும் புதியவர்கள் சென்று புரவலர்களைச் சந்தித்து விருந்தோம்பல் பெற்று வந்துள்ளனர்.

விருந்தோம்பலும் கொடுத்தலின் இன்றியமையாமையும்

விருந்தோம்பலில் சிறப்பு மிக்கதென்று எதையேனும் குறிப்பிட்டுக் கூறுவதை விட விருந்தோம்பல் என்னும் பண்பையே சிறந்ததாகக் கருத வேண்டும். “உண்பது நாழி, உடுப்பது இரண்டே” (புறம்., 189) என்கிறது புறநானூறு. உணவு மட்டுமே பெறுகின்ற ஒருவனுக்கு போதும் என்றொரு மன நிலைக்கு வர வைத்து விடுகின்றது. அதனால்தான் புறநானூற்று ஆசிரியர் நாழி என்ற சொல்லாடலைப் பயன்படுத்தி இருக்கிறாரோ என்று எண்ணத் தோன்றுகிறது.

இல்லா இடத்தும் இயைந்த அளவினால்

உள்ளிடம் போல் பெரிதுவந்து –

மெல்லக்கொடையொடு பட்ட குணனுடைய மாந்தர்க்கு

அடையாவாம் ஆண்டைக் கதவு (நாலடி., ஈகை: 1)

என்பதன் மூலம் பிறருக்குக் கொடுப்பவருக்குச் சுவர்க்கத்தின் கதவுகள் எப்போதும் திறந்தே இருக்கும் என்றுகூறுவதன் மூலம் ஈகையினால் கொடுத்தலின் இன்றியமையாமையைக் கூறுகின்றது நாலடியார். இது ஒரு மனிதனின் அல்லது அவன் சார்ந்த சமூகத்தின் மனித நேயப்பண்பாக விளங்குவதை “சங்க இலக்கியங்களும், மனித நேயப்பண்புகளில் விருந்தோம்பலே சிறந்தப் பண்பாடாகப் பேசி நிற்கிறது. பசி வந்தால் பத்தும் பறந்து போகும் என்பது மனித நேயத்தின் முதற் படியாகும். நாம் சங்கச் சான்றோர் விருந்தோம்பலைப் பெரும் பேறாகவும் கருதி உள்ளனர்.” (ரா. சங்கரி. ப. 94)

உணவு

சங்ககாலம் முதல் இக்காலம் வரை உணவு என்பதன் மீது வைக்கப்படும் கருத்தாக்கங்கள் அதன் முக்கியத்துவத்தைப் பறைசாற்றும். “மண்திணி ஞாலத்து வாழ்வோர்க்கு எல்லாம் உண்டி கொடுத்தோர் உயிர் கொடுத்தோரே” (மணி. பாத்திரம். பெ.கா. 95 - 96) என்பதிலிருந்தும், அவ்வாறு பிறருக்கு உணவளிக்காமல் இருப்பவரை,



**இம்மி யரிசித் துணையானும் வைகலு
நும்மி லியைவ கொடுத்துண்மின்- உம்மை
கொடாஅ தவரென்பர் குண்டுநீர் வையத்
தடாஅவடுப்பினவர் (நாலடி. ஈகை. 4)**

என்று இம்மி அரிசியைக் கூட பிறக்குக் கொடுக்காதவரின் நிலையினைச் சமணமுனிவர்கள் சாடுவதிலிருந்தும், பாரதியின் “தனி ஒருவனுக்கு உணவில்லை எனில் இந்த ஜகத்தினை அழித்திடுவோம்” (பாரதியார் கவிதைகள், ப. 114) எனப் பசித்துத் தவித்திருக்காத உலகை, புதியதொரு விதி செய்து காண விழைந்த பாரதி வரையிலும் உணவின் முக்கியத்துவத்தை அறிய முடியும்.

ஆற்றுப்படைகளில் உணவுப் பழக்க வழக்கம்

ஆற்றுப்படைகளில் திருமுருகாற்றுப்படை பக்திப் பசியை ஆற்றுவிக்க, பிற ஆற்றுப்படைகள் வயிற்றுப் பசியை, வறுமைப் பிணியை ஆற்றுப்படுத்துகிறது. வாயில் நாடி வரும் இரவலர்களின் வயிற்றுக்கு உணவிட்ட விதத்தைக் கொண்டு அக்காலத்தின் பழக்கத்தையும் வழக்கத்தையும் அறிய முடிகிறது.

சோறும் கறியும்

சவ்வாது மலைநன்னனுக்குரியது. அதன் அடிவாரத்தில் இருந்த சீறூர்களில் வாழ்ந்தவர்கள் தினை அரிசிச் சோற்றையும், நெய்யில் வேக வைத்த இறைச்சியையும் உண்டு அதனையே விருந்தினருக்கும் அளித்துள்ளனர். இதனை,

பரூஉக்குறை பொழிந்த நெய்க்கண் வேவையொடு

குரூஉக்கண் இறடிப் பொம்மல் பெறுகுவீர் (மலை., பா. 168 - 169)

என்று மலைபடுகடாம் கூறுகின்றது. சவ்வாது மலையில் மூங்கில் அரிசியில் சமைக்கப்பட்ட சோற்றுக்குத் துணையாகப் பலாக்கொட்டை, புளிநீர், மோர் போன்றவற்றை ஒன்றாகச் சேர்த்து உண்டாக்கப்பட்ட குழம்புடன், மான், பன்றியின் இறைச்சியையும் சேர்த்து உண்டனர். அத்துடன் கிழங்கையும் வேகவைத்து உண்டனர். மலையின் வழியாகச் செல்லும் கூத்தர்கள் தினைப்புனத்தைக் காவல் காக்கும் தினைப்புனக் காவலர்களால் கொல்லப்பட்ட காட்டுப்பன்றியின் உரோமங்களை நீக்கி, மூங்கிலில் பற்றி எரியும் நெருப்பில் வாட்டி, அந்த இறைச்சியை உண்டிருக்கின்றனர். எஞ்சி இருந்தவற்றை செல்லும் வழிக்கு உணவாகக் கொண்டு சென்றுள்ளனர். நன்னன் சேய் நன்னன் நாட்டில்தினையரிசி, வரகரிசியில் ஆக்கப்பட்டசோற்றினையும், அவரைப் பருப்பினையும் கலந்து செய்த உணவை உண்டனர்.

செவ்வீ வேங்கைப் புவின் அன்ன

வேய்கொள் அரிசி மிதவை சொரிந்த

சுவல்விளை நெல்லின் அவரையும் புளிங்கூழ் (மலை., பா. 34 - 436)

என்பதால் சிவந்த அவரை விதைகளையும், மூங்கில் அரிசியையும், நெல் அரிசியையும், புளியால் கரைக்கப்பட்டு வைக்கப்பட்ட உலையில் குழைத்துக் கூழாக்கி உண்டனர் என்பதை



மலர் - 2, சிறப்பிதழ் - 3, புரட்டாசி 2054

இ - ஐஎஸ்எஸ்என்: 2583-0481

மலைபடுகடாமில் காண முடிகிறது. திணைமாலை நூற்றைம்பதிலும் இத்தகையதொரு உணவு முறை இருந்ததனை “மருத நிலத்தில் வாழ்ந்த மக்கள் செந்நெல் சோற்றோடுபுளியையும் சேர்த்து வந்துள்ளனர்” என்கிறார் செ. சந்திரன் (செ. சந்திரன்.ப-106). அதோடு, பொன்னைச் செதுக்கியது போல் சம அளவுடைய நுண்ணிய அரிசியை வெள்ளாட்டு இறைச்சியுடன் சேர்த்து சமைத்த சோற்றை உண்டமையைக் காண்கிறோம். இது இன்றைய காலச் சூழலில் பிரியாணி என்று அழைக்கப்படும் உணவாக இருக்கலாம் எனும் எண்ணத்தைத் தோற்றுவிக்கிறது. அதோடு நில்லாது நெல் சோற்றைப் பெட்டைக் கோழியின் இறைச்சியால் உண்டாக்கப்பட்ட பொரியலோடு உண்ட செய்தியைப் “இரும்பு காழ் உலக்கை இரும்பு முகம் தேய்த்து அவைப்பு மாண் அரிசி அமலை” (சிறுபாண். பா. 193-194) என்றும், “கவைத்தாள் அலவன் கலவையொடு பெறுகுவீர்” (சிறுபாண். பா. 195) என்ற பாடல் நண்டு இறைச்சி உண்டமையையும் சிறுபாணாற்றுப்படை பதிவு செய்திருக்கிறது. அதுமட்டும் இல்லாமல் கடலில் பெற்ற இறால் மீனையும், வயல் ஆமையையும்பக்குவம் செய்து உண்டமையையும், உலர்ந்த குழல் மீனின் சூட்டு இறைச்சியை உண்டமையையும் அறிய முடிகிறது.

பழைய சோறு

தொண்டை நாட்டில் சிறுவர்கள் காலை வேளையில் பெரும்பான்மையும் பழைய சோற்றை உண்டுள்ளனர். அதில் வெறுப்பு ஏற்படும் போது அவலை உலக்கையால் இடித்து உண்டுள்ளனர். இதனைப் பெரும்பாணாற்றுப்படை,

அம்சிறாஅர்பழஞ்சோற்று அமலை முனைஇ,
வரம்பில் புதுவை வேய்ந்த கவிசுடில் முன்றில்

அவல்எறி உலக்கைப் பாடுவிறந்து (பெரும்பாண். பா. 223 - 226)

என விளக்குகிறது.

பண்டமாற்று

பண்டமாற்று முறை சங்ககாலத்தில் பரவலாக இருந்துள்ளமையை ஆற்றுப்படை நூல்கள் தெளிவாகக் காட்டுகின்றன. இதனை, “சங்க காலத்திலே வாழ்ந்த தமிழர் அன்றாடத் தேவையான அரிசி, பருப்பு, உப்பு, பால், தயிர், மீன், இறைச்சி முதலான பொருள்களைக் காசு கொடுத்து வாங்காமல் பண்ட மாற்று செய்து கொண்டார்கள், பண்டமாற்று என்பது ஒரு பொருளைக் கொடுத்து அதற்கு ஈடாக இன்னொரு பொருளைக் கொள்வது” (விக்கிமூலம்) என்ற கருத்துரையால் அறிய முடிகின்றது.கரும்பையும் அவலையும் கொடுத்து, மானின் கறியையும் கள்ளையும் பெற்றுக் கொண்ட விதத்தை,

தீங்கரும்போடு அவல் வகுத்தோர்

மான் குறையொடு மது மறுகவும் (பொரு., பா. 216 - 217)

தேன் நெய்யொடு கிழங்கு மாறியோர்

மீன் நெய்யொடு நறவு மறுகவும் (பொரு., பா. 214 - 215)



மலர் - 2, சிறப்பிதழ் - 3, புரட்டாசி 2054

இ - ஐஎஸ்எஸ்என்: 2583-0481

எனக் கூறுவதிலிருந்து பண்டமாற்றில் உணவுப் பொருள்கள் முக்கியப் பங்கு வகுத்ததைத் தெரிந்து கொள்ள இயலும்.

உழவர்களின் உணவு

உழவர்கள் சோற்றோடு சேர்த்து பலாப்பழம், வாழைப்பழம், நுங்கு, இளநீர், வள்ளிக்கிழங்கு போன்றவற்றையும் சேர்த்து உண்ட நிலையைக் காட்சிப்படுத்துகிறது பெரும்பாணாற்றுப்படை (பெரும்பாண்., பா. 355 - 362).

வாடுள்

சங்க காலத்தில் காய வைக்கப்பட்ட புலாலை வாடுள் என்றழைத்திருக்கின்றனர். தற்காலத்தில் அதற்குப் பெயர் உப்புக்கண்டம். மீதமான இறைச்சியை உப்பு, உரப்பிட்டுக் கயிற்றில் அல்லது கம்பியில் கட்டி, வெயிலில் காயவைத்துப் பதப்படுத்தியமைஓர் உணவுப் பழக்கம் என்று அறியலாம். அதே போன்று புல் அரிசியைநிலத்தில் உள்ள உரலில் குற்றிச் சமைத்த உணவை உப்புக்கண்டத்தோடு உண்டனர் என்பதனை,

முரவு வாய் குழிசி முரி அடுப்பு ஏற்றி

வாராது அட்ட வாடுள் புழுக்கல் (பெரும்பாண்., பா. 99 - 100)

என்னும் பாடல் மூலம் அறிய முடிகின்றது.

தேக்கிலை

தொண்டைநாட்டு மக்கள் விருந்தினருக்குத் தேக்கிலையில் உணவு கொடுத்தனர். இன்றைக்கும் கோவில், கொடை போன்ற நிகழ்வுகளில் தேக்கிலையைதைத்து தையல் இலை எனும் பெயரில் தருவதை இங்கு நினைவில் கொள்ளலாம் (பெரும்பாண்., பா. 104 - 195). மேட்டு நிலத்தில் விளைந்த நெல் அரிசிச்சோற்றையும், நாய் பிடித்து வந்த உடும்பின் இறைச்சியையும் மக்கள் உண்டனர் (பெரும்பாண்., பா. 129 - 133).

ஊறுகாய்

ஊறுகாய்களைச் சமைத்து அவற்றைமண்ணால் செய்யப்பட்ட கலங்களில்அடைத்து வைத்திருக்கின்றனர். ஊறுகாய்கள் கெடாமல் இருப்பதற்கு காடிகள் பயன்படுகின்றன என்பதனை,

காடி வைத்த கலனுடை மூக்கின்

மகவுடைமகடுஉப் பகடு புறந்துரப்ப (பெரும்பாண்., பா. 57 - 58)

என்ற பாடல் வரிகள் மூலம் அறிய முடிகின்றது.

அரண்மனை விருந்து

இதுவரையிலும் கண்ட உணவுப் பழக்கங்கள் அனைத்தும் மக்கள் தங்கள் தினசரி வாழ்வில் பின்பற்றியவை. ஆனால் மன்னர்கள் தங்களை நாடி வந்தவர்களை எவ்வாறு விருந்தோம்பினர் என்பதையும் ஆற்றுப்படைகளில் புலவர்கள் பதிவிட்டுள்ளனர். சோழநாட்டு மன்னனான கரிகாலன் தன்னைத் தேடி நாடி வந்த பொருநனுக்கும் அவன் சுற்றத்தினருக்கும், முதலில் நடந்து வந்த களைப்பு நீங்குவதற்கு அரண்மனைப் பெண்கள்



பொற்கலங்களில் கள்ளினைக் கொடுக்கின்றனர். அதனை உண்டு நடந்து வந்த களைப்பைப் போக்கிக் கொள்கின்றனர். அதனைத் தொடர்ந்து கொழுத்த செம்மறி ஆட்டுக் கிடாயின் இறைச்சியியைத் துண்டங்களாக்கி அவற்றை இரும்புக் கம்பியில் கோர்த்துச் சுட்டுத் தந்துள்ளனர். வெவ்வேறு வடிவங்களிலும் பலப்பல சுவைகளிலும் பணியாரங்கள் செய்து தரப்படுகின்றன.முல்லை அரும்பைப் போன்ற மெல்லியதான அரிசிச் சோறும் உண்ணக் கொடுத்திருக்கின்றனர்.கரிகாலன் தந்த மிகுதியான இறைச்சி உணவால் பொருநனுக்கும் அவன் சுற்றத்தினருக்கும் பற்கள் மழுங்கிக் கொல்லையை உழுத கொழுப்போன்று ஆனதையும் காண முடிகிறது. அதனால் அவர்கள் புலால் உணவையே வெறுத்த நிலையினையும்,

கொல்லை உழுகொழு ஏய்ப்பப் பல்லே

எல்லையும் இரவும் ஊண்தின்று மழுங்கியெயிர்ப்பிடம்

பெறாது ஊண்முனிந்து ஒருநாள் (பொரு., பா. 117-119)

என்று கூறுவதன் வழியாகக் காணலாம். தன்னை நாடி வந்த இரவலர்களை உபசரித்ததோடு மட்டுமின்றி ஏழு அடி தூரம் நடந்து சென்று அவர்களை வழியனுப்பினான் என்பதைக் காணும் போது அவனது விருந்தோம்பல் பண்பு சிறக்கிறது.

கள்

கள் என்பது சங்க கால உணவில் அல்லது விருந்தில் தவிர்க்க இயலாத ஒன்றாக விளங்கியுள்ளது. இதன் தொடர்ச்சியாகவே இன்றைய காலக்கட்டத்தில் திரு விழாக்களில், வீட்டில் நடைபெறும் நிகழ்வுகளில் மது உண்பது என்பது தவிர்க்க இயலாத ஒன்றாக இருப்பதை நம்மால் பரவலாகக் காண முடிக்கின்றது.தெங்கிலிருந்து பெறப்படும் தென்னங்கள், பனங்காயில் இருந்து எடுக்கப்படும் பனங்கள், அரிசியில் இருந்து கிடைக்கும் அரிசிக்கள், தோப்பி – நெல்லாற் சமைத்த கள் என்று பல வகையான இயற்கையில் இருந்து பெறப்பட்ட மனிதனுக்கு தீங்கு விளைவிக்காத கள் வகைகள் இருந்தன. மூங்கில் அரிசியுடன் தேன் கலந்து கள் தெளிவை உண்டாக்கினர். அதை மூங்கில் குழாய்களில் இட்டு வைத்து “தேக்கள் தேறல்” என்றபெயரால் அழைத்தனர்என்பதை திருமுருகாற்றுப்படை (திருமுருகு., பா. 195) மற்றும் (மலைபடுகடாம். 171) விளக்குகிறது.

இறைச்சியும் கள்ளும்

இறைச்சியுடன் கள்ளினையும் உண்ணும் பழக்கம் இருந்து இருக்கின்றது. கள் விற்கும் கடைகளில்மீன் இறைச்சியும், விலங்கு இறைச்சியும் பொரித்து விற்கப்பட்டன. ஓய்மா நாட்டில் நுளைச்சியர் அரித்த கள்ளையும், கடற்கரைப் பட்டினத்தில் நெல்லைஆண் பன்றிக்கு இடித்த மாவை உணவாக இட்டு பல நாளும் குழியிலே நிறுத்தி வளர்த்தகொழுத்தப் பன்றியின் இறைச்சியைச் சமைத்து உண்டனர் என்ற செய்தியை,

கள்அடு மகளிர் வள்ளம் நுடக்கியவார்ந்துஉகு சில்நீர்வழிந்த குழம்பின்

ஈர்ஞ்சேறு ஆடிய இரும்பல் குட்டிப்பல்மயிர்ப் பிணவொடு பாயம் போகாது



நெல்மா வல்சி தீற்றி பல்நாள்குழிநிறுத்து ஓம்பிய குந்தாள் எற்றைக்

கொழுநிணத் தடியொடு கூர்நறாப் பெறுகுவிர் (பெரும்பாண்., பா. 339 - 345)

என்று பாடியுள்ளது.

முடிவுரை

இலக்கியங்கள் காலம் கடந்தும் அது எழுதப்பட்ட காலத்தை நமக்குத் திரையிட்டுக் காட்டுவன. அவ்வழி ஆற்றுப்படைகளில் நிலவிய உணவுப் பழக்கங்களையும் விருந்தோம்பலையும் தெளிவாக ஆராய்ந்ததன் மூலம் சங்க கால மக்களின் வாழ்வில் இறைச்சி உணவே முதன்மைப் பெற்றிருந்தது என்பதை அறியலாம். சைவ உணவுகளின் வகைகள் இறைச்சி உணவை விட குறைவான வகைகளே இருந்துள்ளன. உணவில் கள் மற்றும் கள் வகைகள் இடம்பெற்றிருந்தன. ஊறுகாய், உப்புக்கண்டம், போன்றவையும் அன்றாட வாழ்வில் முக்கியத்துவம் கொண்டிருந்தன. தேக்கிலையைப் பயன்படுத்தி உணவை ஓரிடத்தில் இருந்து வேறு ஓரிடத்திற்கு கொண்டு சென்றுள்ளனர். பண்டமாற்றில் தங்களுக்குத் தேவையான உணவை பெற்றுள்ளனர் என்பதை இதன்வழி அறிய முடிகின்றது.

துணைநூற் பட்டியல்

- [1] இளவழகனார், (உரை). நாலடியார். திருநெல்வேலி தென்னிந்திய சைவ சித்தாந்த நூற்பதிப்புக் கழகம், சென்னை - 600018.
- [2] சங்கரி, ரா. “புறநானூற்றில் வாழ்வியல் அறநெறிகள்.” தமிழ்மொழி மற்றும் இலக்கிய பண்பாட்டு ஆய்விதழ், சிறப்பிதழ் 2, தொகுதி 1, மே 2019.
- [3] சந்திரன், செ. “திணைமாலை நூற்றைம்பதில் தமிழர் பண்பாடு.” தமிழ்மொழி மற்றும் இலக்கிய பண்பாட்டு ஆய்விதழ், சிறப்பிதழ் 2, தொகுதி 1, மே 2019 .
- [4] சோமசுந்தரனார், பொ. வெ. (உரை). சிறுபாணாற்றுப்படை. திருநெல்வேலி தென்னிந்திய சைவ சித்தாந்த நூற்பதிப்புக் கழகம், சென்னை - 600018.
- [5] சோமசுந்தரனார், பொ. வெ. (உரை). திருமுருகாற்றுப்படை. திருநெல்வேலி தென்னிந்திய சைவசித்தாந்த நூற்பதிப்புக் கழகம். சென்னை - 600018.
- [6] சோமசுந்தரனார், பொ, வெ. (உரை). பெரும்பாணாற்றுப்படை. திருநெல்வேலி தென்னிந்திய சைவ சித்தாந்த நூற்பதிப்புக் கழகம், சென்னை - 600018.
- [7] சோமசுந்தரனார், பொ. வெ. (உரை). பொருநராற்றுப்படை. திருநெல்வேலி தென்னிந்திய சைவ சித்தாந்த நூற்பதிப்புக் கழகம், சென்னை - 600018.
- [8] சோமசுந்தரனார், பொ. வெ. (உரை). மலைபடுகடாம். திருநெல்வேலி தென்னிந்திய சைவ சித்தாந்த நூற்பதிப்புக் கழகம், சென்னை - 600018.
- [9] தேசிக விநாயகம் பிள்ளை. கவிமணியின் கவிதைகள். மின்னூல், தமிழ் இணையக் கல்விக்கழகம், அண்ணா பல்கலைக் கழக வளாகம், காந்தி மண்டபச்சாலை, கோட்டுர், சென்னை - 600 025.



மலர் - 2, சிறப்பிதழ் - 3, புரட்டாசி 2054

இ - ஐஎஸ்எஸ்என்: 2583-0481

[10] தொல்காப்பியர். தொல்காப்பியம் இளம்பூரணர் உரை. திருநெல்வேலி தென்னிந்திய சைவ சித்தாந்த நூற்பதிப்புக் கழகம், சென்னை - 600018.

[11] பாரதியார். பாரதியார் கவிதைகள். வானவில் பிரசுரம், சென்னை, 1977.

[12] “பண்டமாற்று.” விக்கிபீடியா. <https://tinyurl.com/mazz23vs> 15 ஆகஸ்ட் 2023 அன்று அணுகப்பட்டது.

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.