

சங்கத்தமிழரின் உணவும் விருந்தோம்பல் பண்பாடும்

By

முத்துஇலக்குமி, க.

இணைப்பேராசிரியர், தமிழ்த்துறை ஆய்வு மையம், அரசினர் கல்லூரி, சித்தூர், பாலக்காடு, கேரளா.

ஆய்வுச்சுருக்கம்

பழந்தமிழர் வாழ்வு நிலம் சார்ந்து அமைந்தது. ஐந்திலவாழ்வே ஐந்திணைகளாக மலர்ந்து மணம் பரப்பியது. இத்தகைய திணை சார்ந்த வாழ்வியலைத் தான் சங்க இலக்கியம் கட்டமைத்துள்ளது. சங்கத் தமிழரின் வாழ்வியலை அறிந்துகொள்ள நமக்குக் கிடைக்கும் ஒரே ஆதாரமாகச் சங்க இலக்கியங்கள் விளங்குகின்றன. நிலம் சார்ந்து தம் வாழ்வை அமைத்துக்கொண்ட பழந்தமிழர் அந்நிலம் சார்ந்த உணவுப்பொருட்களையே வாழ்வியல் ஆதாரமாகக் கொண்டிருந்ததை சங்ககல இலக்கியம் காட்டுகின்றது. பண்டைத்தமிழரின் உணவுப் பண்பாடு சார்ந்த வாழ்வியலை விளக்குவதோடு தமிழரின் விருந்தோம்பல் பண்பினையும் எடுத்துரைப்பதாக இவ்வாய்வுக் கட்டுரை அமைகின்றது.

கலைச்செற்கள் - சங்ககாலம், சங்க இலக்கியங்கள், உணவு, தேன், இறைச்சி குறிஞ்சி, முல்லை, மருதம், நெய்தல், விருந்தோம்பல்.

முன்னுரை

இலக்கியம் மக்கள் வழ்வியலைப் பிரதிபலிக்கும் கண்ணாடி என்பர். குறிப்பிட்ட காலகட்டத்தின் வாழ்வியலை வெளிப்படுத்தும் சிறந்த ஆவணங்களாக விளங்குவனவும் அவ்வக்கால இலக்கியங்களே. மனிதன் தான் வாழும் இயற்கைச் சூழலுக்கு ஏற்ப தம் வாழ்வைக் கட்டமைத்துக் கொள்கின்றான். வாழும் நிலத்தின் இயல்பிற்கு ஏற்றவாறு அங்கு வாழும் மக்களின் வாழ்க்கை முறைகளும் மாறுகின்றன. சங்கத் தமிழரின் வாழ்வியலை அறிந்து கொள்ள நமக்குக் கிடைக்கும் ஒரே ஆதாரமாகச் சங்க இலக்கியங்கள் விளங்குகின்றன. எனவேதான் “பண்டைக் காலத்துத் தமிழ்மக்களுடைய தினசரி வாழ்க்கை நெறியை அவர்கள் இயற்றியுள்ள பாடல்களிலிருந்து ஊகிப்பதே தக்கதாகும்”¹ என்று வையாபுரிப்பிள்ளையும் பண்டையத்தமிழரின் வாழ்க்கையைப் பற்றி அறிந்துகொள்வதற்கான ஆதாரங்களாகச் சங்க இலக்கியங்களையே குறிப்பிடுகின்றார். மேலும் “ஒரு இலக்கியத்தைக் கற்பதால் அந்த

நாட்டினுடைய வரலாறும் மக்களின் வாழ்க்கை முறைகளும் அரசனுக்கும் மக்களுக்கும் இருந்த தொடர்பும் தெரிய வருகின்றது. வரலாற்றுச் செய்திகள், பண்பாட்டுச் செய்திகள், மக்களின் உணவு வகைகள், உடை வகைகள், அவர்கள் அணிந்த ஆபரணங்கள், அவர்கள் வாழ்ந்த இல்லங்கள், அவர்கள் செய்த தொழில்கள், வணிகச் சூழ்நிலை, சமுதாயச் செய்திகள், சமயச் செய்திகள், பழக்கவழக்கங்கள் போன்றவற்றைத் தெரிந்து கொள்வதற்கு இலக்கியங்கள் துணைபுரிகின்றன”² என்ற கூற்றும் இலக்கியம் சார்ந்த பதிவுகளின் இன்றியமையாமையை உணர்த்துகின்றது. இவ்வுண்மையை ஊன்று கோலாகக்கொண்டு வாழ்ந்த தமிழரின் வாழ்வியல் மரபுகளில் உணவு சார்ந்த சங்க இலக்கியப் பதிவுகளை விளக்குவதாக இவ்வாய்வுரை அமைகின்றது.

உணவு

நிலம் சார்ந்து வாழ்வியலை அமைத்துக் கொண்ட சங்கத் தமிழர் அந்நிலம் சார்ந்த உணவுப் பொருட்களையே ஆதாரமாகக்

கொண்டனர். குறிஞ்சி நிலமக்கள் மலைகளில் கிடைக்கும் பழங்கள், தேன், கிழங்கு வகைகள், மூங்கில் நெல், மலைநெல் இவற்றோடு விலங்குகளையும் வேட்டையாடி உண்டனர். அது போன்றே பிறநிலங்களிலும் கானகங்களில் விளையும் திணை, வரகு, ராகி, கிழங்குகள், மிளகு, கீரைகள், பயறுவகைகள், பலா, வாழை போன்றவற்றோடு காட்டுப்பன்றி, மீன், நண்டு, சிறுவிலங்குகளான உடும்பு, கீரி, முயல், காடை, காட்டு அணில் போன்றவற்றையும் உணவாகக்கொண்டனர். இவர் தம் உணவுப் பொருட்களில் விலங்குகள், கோழி போன்ற பறவைகளின் இறைச்சி முக்கிய உணவாக அமைந்திருந்தது. இறைச்சியோடு கள்ளும் அன்றாட உணவில் இடம் பெற்றதோடு அனைத்து நிகழ்வுகளிலும் முக்கியத்துவம் பெற்றிருந்ததையும் சங்கப்பாடல்கள் பதிவு செய்கின்றன.

திணை சார்ந்த உணவுகள்

மலையும் மலைசார்ந்த நிலமாகிய குறிஞ்சியில் வேட்டையின் மூலம் பெறும் விலங்குகளின் இறைச்சியோடு மலையில் விளையும் கிழங்குகள், தேன், கீரை வகைகள், மூங்கில் நெல், பலா, வாழை போன்றவை உணவாக அமைந்தன.

“தேனினர் கிழங்கினர் ஊன்ஆர் வட்டியர் சிறுகட்பன்றிப் பழுதுளி போக்கி” 3

எனவரும் மலைபடுகடாம் பாடலடிகள் குறிஞ்சி நிலத்தவரின் உணவு வகைகளான தேன், கிழங்கு, மாமிசம் போன்றவற்றைச் சுட்டுவதாக அமைந்துள்ளது.

‘நம் படைப்பைத்தேன் மயங்குபாலினும்’ 4

எனவரும் பாடலடி தேன் முக்கிய உணவுப் பொருளாக இருந்ததைக் காட்டுகின்றது. தேனினைப் பாலோடு மட்டுமின்றி கிழங்குமாவு,

திணைமாவு, கீரைப்பொறி போன்றவற்றுடன் கலந்து இனிப்புச்சுவை கொண்ட உணவுப் பண்டங்களைச் செய்தனர். தேன் ஒரு சிறந்த மருந்துப் பொருளாகவும் விளங்கியது.

உடும்பு, முயல் இவற்றின் மாமிசத்தோடு மழைக்காலத்தில் தோன்றும் ஈயலும் உணவுப் பொருளாக சங்ககாலத்தில் பயன்படுத்தப் பட்டிருந்ததை நற்றிணை முல்லைத் திணைப் பாடல் பின்வருமாறு பதிவு செய்கின்றது.

“உடும்பு கொலீஇ வரிநுணல் அகழ்ந்து நெடுங்கோட்டுப் புற்றத்து ஈயல் கெண்டி எல்லு முயல் எறிந்த வேட்டுவன் சவல் பல்வேறு பண்டத் தொடை மறந்து இல்லத்து இருமடைக்கள்ளின் இன்களி செருக்கும் வன்புலக் காடு நாட்டதுவே” 5.

மாமிச உணவோடு காய்கறிகள், பலா, வாழை இவற்றோடு காவுத்தம், சேம்பு, வள்ளி போன்ற கிழங்குவகைகளும் கீரை வகைகளும் தென்னையின் காய் மற்றும் இளநீர் போன்றவையும் சங்கத்தமிழரின் உணவுப் பொருட்களில் முக்கிய இடம் பிடித்திருந்தன. அனைவருக்கும் உணவளிக்கும், பொருளா தாரத்தில் உயர்ந்த நிலையில் வாழ்ந்த மருதநில மக்கள் தென்னையின் வாடிய மடலால் வேயப்பட்ட தம் இல்லம் நாடி வருவோர்க்கு தாழ்ந்த குலைகளையுடைய இனிய சுளைகள் கொண்ட பலா, தெங்கின் இளநீர், வெள்ளிய வாழைப்பழம், பனையின் நூங்கு, இனிய பண்டங்கள் கொடுத்து விருந்தோம்பும் தன்மையை

”தண்டலை உழவர்தனிமனைச் சேப்பின்

தாழ்கோட் பலவின் சூழ்சளைப் பெரும்பழம்

வீழ்இல் தாழைக் குழவித் தீமநீர்

குலை முதிர் வாழைக்கூனி வெண்பழம்
திரள் அரைப் பெண்ணை நுங்கொடு பிறவும்
தீம்பல் தாரம் முனையின் சேம்பின்
முளைப்புற முதிர்கிழங்கு ஆர்குவீர்” 6

என்று எடுத்துரைக்கின்றார் கடியலூர்
உருத்திரங்கண்ணனார். சங்கத்தமிழர் வாழ்வில்
உலக்கை கொண்டு இடித்து செய்யப்பட்ட
அவல் முக்கிய உணவுப் பொருளாக
இருந்தமையை

புதுவை வேய்ந்த கவிகுடல் முன்றில்
அவல் எறி உலக்கை பாடுவிறந்து அயல் 7
பாசவல் இடித்த கருங்கால் உலக்கை 8
என வரும் பாடலடிகளால் அறியலாம்.

பண்டைத்தமிழர் உணவில் நண்டு சிறந்த
உணவுப்பொருளாக இடம் பெற்றிருந்தது. கடல்
சார்ந்த நெய்தல் நிலத்தில் மட்டுமின்றி வயல்
சார்ந்த மருதநிலத்திலும் நண்டு சிறந்த
உணவாக விளங்கியதை,

“அவைப்பு மாண்அரிசி அமலை வெண்சோறு
கவைத்தாள் அலவன் சுவையொடு பெருகுவீர்” 9
என்ற சிறுபாணாற்றுப்படை பாடலடிகள்
எடுத்தியம்புகின்றன. புளிக்கறி சேர்த்த நெல்
சோற்றையும் மான் இறைச்சியையும் எயினர்
வீடுகளில் சமைத்தனர். தம் குடிக்கு வரும்
அனைவருக்கும் எயிற்றியர் இந்த உணவினை
வழங்கும் தன்மையை,

“எயிற்றியர்அட்ட இன்புளிவெஞ்சோறு
தேமாமேனிச் சில்வளை ஆயமொடு
ஆமான் சூட்டின் அமைவர பெறுகுவீர்” 10

என்று சிறப்பிக்கின்றது. இறைச்சி உணவுகளில்
மழைக்காலத்தில் தோன்றும் ஈயலும் சங்க்கால

மக்களுக்கு முக்கிய உணவாக விளங்கியது.
ஈயலைப் புளி சேர்த்துச் சமைத்து உண்ணும்
பண்டைத்தமிழர் வழக்கத்தை,

“செம்புற்று ஈயலின் இன்னளை புளித்து” 11

என்று புறநானூறு பதிவு செய்கின்றது. மீன்
நெய்தல் நிலத்துப் பொருளாதாரத்தை நிலை
நிறுத்தியதோடு அம்மக்களின் அடிப்படை
உணவுப்பொருளாகவும் விளங்கியதை சங்க
இலக்கியங்களில் பலவிடத்தும் பயின்று வரும்
மீன், தூண்டில் ஆகிய சொற்கள் பதிவு
செய்கின்றன. இதனை,

மோட்டு இருவரல் கோட்டு மீன் கொழுங்குறை 12
பிடிக்கை அன்ன செங்கண் வராஅல்
துடிக்கண் அன்ன குறையொடு விரை. 13

எனவரும் பாடலடிகளால் அறியலாம். மாமிசம்
உண்பதும் மது அருந்துவதும் பண்டைத்
தமிழரால் போற்றப்பட்டது என்பதை,
உண்டோன் தான் நறுங் கள் 14

என்று இனிய கள்ளை அருந்தும் தலைவன்
சுட்டப்படுகின்றான். ஆடவரும் மகளிரும் கள்
அருந்தி ஆடிப்பாடிய செய்திகளை பல
சங்கப்பாக்கள் பதிவு செய்கின்றன. மேலும்
சங்க இலக்கியத்தில் மதுவின் பல வகைகள்
சுட்டப்படுகின்றன. மட்டு, மது, நறுவு, தேறல்,
கள் என்று பல பெயர்களால் மது குறிக்கப்
பட்டுள்ளது. மது சங்க காலத்தில் மகிழ்ச்சியை
வெளிப்படுத்தும் உணவாகவே கொள்ளப்பட்டது
என்பதை,

குறி இறைக் குரம்பைக் குறவர் மாக்கள்
வாங்கு அமைப் பழுனிய தேறல் மகிழ்ந்து

வேங்கை முன்றில் குரவை அயரும் 15

ஏற்றுக் உலையே ஆக்குக சோறே

களளும் குறைபடல் ஒம்புக 16

என்று வரும் பாடலடிகளால் உணரலாம்.

விருந்தோம்பல்

சங்கத்தமிழரின் உணவு சார்ந்த வெளிப்பாடுகள் பலவும் விருந்தோம்பலின் வழி சிறப்பிக்கப் படுகின்றன எனலாம். ‘எத்திசைச் செலினும் அத்திசைச் சோறே’ என்னும் ஓளவையார் வாக்கிற்கு ஏற்ப வழிப் போக்கர்களையும் விருந்தினர்களாக ஏற்றுக்கொண்டு விருந்தோம்பியவர்கள் பண்டையத்தமிழர். விருந்தினரைத் தம்மிலிருந்து வேறுபடுத்திக் காணாமல் தமக்குரிய உணவினைப் பகிர்ந்து கொண்ட இவர்கள் விருந்தினர்களுக்கு என தனித்த உணவுகளையும் சமைத்து மகிழ்வோடு அளித்தனர்.

அல்லிலாயினும் விருந்து வரின் உவக்கும்

முல்லைசான்ற கற்பின் மெல்லியல் 17

என்று சங்ககாலத் தலைவியின் விருந்தோம்பல் பண்பினைச் சிறப்பிக்கின்றது நற்றிணை. வரும் விருந்தினர்களுக்குத் தடை இல்லாமல் உணவளிக்க வேண்டும் என்பது பண்டைத் தமிழர் கொள்கை என்பதைப் பின்வரும் பாடல் அடிகள் உணர்த்துகின்றன.

வருநர் வரையார் வார வேண்டி

விருந்துகண் மாறாது உணீஇய பாசவர்

ஊனத்தழித்த வால்நிணக் கொழுங் குறை

குய்யிடுதோறும் ஆனாது ஆர்ப்ப 18

என்று விருந்தினர் உண்டு மகிழுமாறு உணவு சமைத்தலை எடுத்துரைக்கின்றது பதிற்றுப்பத்து. மேலும் விருந்தினர்க்கு எனச் சமைக்கும் செயலானது அந்தணர் தம் வேள்விக்கு ஒப்பானது என்று சிறப்பிக்கின்றது இவ்விலக்கியம். இதனை,

நடுவண் எழுந்த அடு நெய் ஆவுதி 19

என வரும் பாடலடியால் உணரலாம். பண்டைத் தமிழரின் ஐவகை நிலங்களிலும் வரும் விருந்தினரை தாம் உண்ணும் உணவினைக் கொடுத்து உபசரிக்கும் பான்மையை சங்க இலக்கியம் பலவாறு பதிவு செய்கின்றது.

மலைகளில் வாழும் குறவர்கள் வரும் விருந்தினர்களை மகிழ்வுடன் வரவேற்று தாம் சமைத்த மாமிசத்தையும் தினையரிசிச் சோற்றையும் வழங்குவர். பல நாள் உறவுடையவர் போன்று புதியவர்களையும் ஏற்றுக்கொள்வர் என்பதை பின்வரும்,

“நும்இல் போல கேளாது கெழீஇ

சேட் புலம்பு அகல இனிய கூறி

பருஉக்குறை பொழிந்த நெய்க்கண் வேவையொடு

குருஉக்கண் இறடிப் பொம்மல் பெறுகுவீர்” 20

என்று மலை மக்களின் விருந்தோம்பல் பண்பினைப் போற்றுகின்றது மலைபடுகடாம் மேலும் தாம் உண்ணும் உணவினை எவ்விதத் தயக்கமுமின்றி வரும் விருந்தினர்க்கு உபசரித்து மகிழும் இவர்கள் பண்பினை,

“செவ்வீ வேங்கை பூவின் அன்ன

வேய்கொள் அரிசி மிதவை சொரிந்த

சுவல்விளை நெல்லின் அவரை அம்புளிங்கூழ்

அற்கு இடை உழந்தநும் வருத்தம் வீட

அகலுள் ஆங்கண் கழிமிடைந்து இயற்றிய

புல்வேய் குரம்பைக் குடிதொறும் பெறுகுவீர்” 21

எனவரும் பாடலடிகள் உணர்த்துகின்றன.

முடிவுரை

மனிதனின் அடிப்படைத் தேவைகளில் ஒன்றான உணவும் உணவுப்பண்பாடும் காலம்தோறும் சிற்சில மாற்றங்களோடு நிலை பெறுகின்றது.

மக்களின் உணவு வழக்கம் அவர்கள் வாழும் நிலத்தின் அடிப்படையில் அமைகின்றது. உண்ணும் உணவினைப் பகிர்ந்தளிக்கும் தமிழரின் விருந்தோம்பல் பண்பு உலகிற்கே எடுத்துக்காட்டாய் அமைந்தது. உண்பது நாழி உணவு என்ற போதும் சோறுவாக்கிய பெருங்கஞ்சி ஆறு போலப் பெருகும் அளவிற்கு பிறர்க்கு உணவளித்து மகிழ்ந்தவர்கள் சங்க கால மக்கள். மன்னர்கள் போரில் பெற்ற செல்வங்களை எல்லாம் வீரர்களுக்கும் புலவர்

களுக்கும் வாரி வழங்கியதோடு பெருஞ்சோறும் படைத்து மகிழ்ந்ததைப் போன்று மக்களும் இயல்பாகவே தம்மிடம் இருக்கும் உணவினைக் கொடுத்து புதியவர்களைப் பேணும் நற்பண்பினை பெற்று விளங்கினர். பகுத்துண்டு பல்லுயிர் ஓம்பிய பண்டையத் தமிழரின் உணவு பழக்கவழக்கங்கள் மற்றும் விருந்தோம்பும் பண்புகள் ஆகியவற்றை மேற்கண்ட இலக்கியப் பதிவுகள் தெளிவாக எடுத்துரைக்கின்றன.

அடிக்குறிப்பு

- 1.தன்ஞ்செயன்,ச. சங்க இலக்கியமும் பண்பாட்டுச் சூழலியலும், நியூ செஞ்சுவரி புக் ஹவுஸ், (பி.லிட்), சென்னை, 2010, ப.10.
- 2.ச.வே.சுப்பிரமணியன், சங்க இலக்கியம் பத்துப்பாட்டு, மலைபடுகடாம், மெய்யப்பன் பதிப்பகம், சிதம்பரம், 2009, ப.5.
- 3.மலைபடுகடாம், 154-155.
- 4.ஐங்குறுநூறு பாடல், 203.
- 5.நற்றிணை பாடல், 59.
- 6.பெரும்பாணாற்றுப்படை, 356-362.
- 7.பெரும்பாணாற்றுப்படை, 225-226.
- 8.குறுந்தொகை பாடல், 238.
- 9.சிறுபாணாற்றுப்படை, 194-195.
- 10.மேலது, 175-177.
- 11.புறநானூறு பாடல், 169.
- 12.மேலது, 399:5.
- 13.மலைபடுகடாம், 457-458.
- 14.மேலது, 34.
- 15.மேலது, 129.
- 16.மேலது, 172.
- 17.நற்றிணை, 142.
- 18.பதிற்றுப்பத்து, 2,1.
- 19.மேலது,
- 20.மலைபடுகடாம், 168-169.
- 21.மேலது, 434-439.
- 22.மேலது, 425-426.
- 23.ஆலிஸ்,அ, பதிற்றுப்பத்து மூலமும் உரையும், நியூ செஞ்சுவரி புக் ஹவுஸ், (பி.லிட்), சென்னை, 2017.
- 24.நாகரஜன்.,வி., சங்க இலக்கியம் பத்துப்பாட்டு -2, நியூ செஞ்சுவரி புக் ஹவுஸ், (பி.லிட்), சென்னை, 2017.
- 25.பால சுப்பிரமணியன்,கு.,வே., நற்றிணை மூலமும் உரையும், நியூ செஞ்சுவரி புக் ஹவுஸ், (பி.லிட்), சென்னை, 2007.

To cite this article

Kesvan, S. (2021). சங்கத்தமிழரின் உணவும் விருந்தோம்பல் பண்பாடும். *Sparkling International Journal of Multidisciplinary Research Studies*, 4(2), 25-30.

ABOUT THE AUTHOR

DR. Muthulakshmi, G. is Head of the Department, Department of Tamil and Research centre, Government College, Chittur, Palakkad, Kerala. She has completed 20 years of service. She has been a lecturer, Associate professor and Head of the Department, Department of Tamil and Research centre, Government College, Chittur since 2006. She got a Masters degree in "Tamil Literature" at Calicut University, Kozhikodu, Kerala and Ph.D from the same University on Ethnographic study on the Muduva tribe. She has published a book so far. It talks about the lifestyle and culture of the Muduva tribe. She has published twenty seven papers on National and International magazines. She has also received five excellery awards such as the Muthumunaivar. V.I. Subramanyam Award, 2017, for her Doctoral (Ph.D) Thesis Published in 2015 (MuduvarVazhviyal) by Tamilnadu KalaiIlakkiyap Perumantran in alliance with NCBH. Higher Education Leadership Award for Distinguished Leader, Venus International Foundation, Chennai, 2019 and also ILAM ARINJAR award from PorunaiIlakkiyakkalam, Thamizh Nilam and NankaL Arakkattalai Chennai. 2020. She has did two minor projects namely, 'Kovai Maavatta Pazhangudi Makkal Vaazhviyalil SangaMarabukaL' Sponsored by CICT 2012-2013. And 'A Comparative Study of Creative Literature in Tamil and Malayalam with special reference to Bharathiyar and Kumaranasan' Sponsord by UGC-2016.
