

Role of Different Delicious Dishes in Tamil Culture and Heritage

Dr. K. Sindhu, M.A., M.Phil., B.Ed., Ph.D. and N. Karthik

=====

Varieties of Tamil Cuisines

Tamil cuisine is generally famous for its different dishes and also for spices. Tamil Nadu cuisine is of wide range of mouthwatering dishes and offers good choices for both vegetarian and non-vegetarian varieties. This cuisine is famous for curries like Sambar, rasam or perhaps kuzhambu (the tamarind curry which should become acquired with sizzling warm rice). You can find accompaniments which are by using it for instance kootu (avocado dependent dish), poriyal (assortment of vegetables) and also apalam (crispy wafers). The general opinion for breakfast is dosa (the crispy crepe) or idlis (steamed hemp scallops), on a daily basis, which is often consumed with sambar or in combination with a selection of chutneys (pickles). The demand for eating in places, India, that serve these dishes is higher than normal. Under the Tamil cuisine comes the Chettinad food, which can be pointed out simply by its spices and also beef. The food dishes in Tamil Nadu are actually hot and spicy, that is carefully prepared along with elegant use of acrylics, peas and also tamarind. The original approach to serve South Indian food is on a banana leaf with specific culinary aspects. Tamil Nadu provides its visitors with a variety of delicacies, both vegetarian as well as non-veg, though most food cultivated in Tamil Nadu are of grain, rice, lentils and vegetables. Tamil Nadu does not use fried foods, but rather uses the techniques of roasting and baking. One of the most common ingredients in sambar is curried vegetable presented as soup. Fine desserts also are prepared, like mysorepak (chick pea dish) and creamy payasam (milky rice dish). However, each place has its own unique way of presenting the Tamil culture.

Rice has been the staple diet of the Tamilian. Thanjavur is regarded as the 'granary of the south' usually parboiled rice is consumed due to its nutritive value. Rice predominates in all dishes of the Tamilian and preparations of rice for all meal of the day. Lentils too are consumed extensively as accompaniment to the rice preparation. Being on the seacoast – seafood and coconut is also available in plenty. While tamarind is used for adding tang, peppercorn, and chili, both red and green are used to make the food hot. To neutralize the effect of the chili and soothe the stomach, curd is used in a variety of dishes. Other spices like mustard, cumin, garlic, etc. are used for tempering and seasoning. The Tamils believes that the ideal food should cater to the six variety of tastes- Bitterness, acidity, sweetness, saltiness, sourness and astringent taste. Meals served on banana leaves, consisted of rice, with flavorings or plain topped ghee. Sambar, meat

curries, vegetables are added separately for the rice. Side dishes include Poriyals, (seasoned vegetables) Varayil (fried crisp), Pachidi (salad form or raita) along with Appalam and Vathals- followed by Payasam. The second course is rice and rasam (dal water). The third course is curd rice with pickles. Curd is supposed to be cooling for the body system. Rasam is religiously made in 'Iyya Chombu' or lead vessel to right flavors. Breakfast and afternoon snacks called 'Tiffin' include Idli, Dosai, Vada, Pongal, Upma, etc. Dosai is made in different kinds with variations and is accompanied by coconut chutney, sambar and Muluga podi. Tamil Nadu is renowned for its filter coffee made in a special way with coffee decoction. Eating and Serving Styles Eating with your hands is considered important in Indian etiquette because a person eating with his hands knows the exact temperature of food before the morsel hits his mouth thus preventing blisters in mouth due to consumption of hot food . A universal aspect of presentation is to sit down on a mat or low stool with the thali, a large plate with samplings of different vegetable dishes accompanied by breads such as roti, chapathi, naan, puri and rice. In Tamil Nadu, a cleaned banana leaf is often used as a hygienic and visually interesting alternative to plates. Traces of Magnesium and Zinc present on the plantain leaf is said to have health benefits too. In addition the plantain leaves are completely biodegradable

Muslims celebrate 2 major festivals in a grand fashion- Ramzan and Bakhrud. During the month of Ramdhan (in Arabic calendar), the Muslims have a custom of fasting for 30 days. In the process of fasting, they consume food only twice a day- before sunrise and after sunset, in between which there is absolutely no consumption of any food item or water. The food taken before sunrise must be filling and heavy, which may include staple dishes like rice, meats and other foods rich in carbohydrates and proteins. This is done to prevent loss of energy when no other food is consumed throughout the day. The food consumed after sunset, starts with water to prevent complete dehydration and provides a protective coating in the stomach. Water is followed by dates, sweets, crispy or spicy dish and porridge (made of rice, milk, coconut milk, cardamom, cinnamon). During the festival of Ramzan, the most famous and delicious dish called biryani is prepared and consumed by all.

References

- A short history of the ancient Tamils and their literature
Ratnaswami, Subramaniam
Annamalainagar: Thaiyalnayaki Velideeyu, 1979
- Selections from history of Tamilnadu, 1565-1965 K. Rajayyan
Madurai: Madurai Pub. House, 1978

Dr. K. Sindhu, M.A., M.Phil., B.Ed., Ph.D.

Language in India www.languageinindia.com ISSN 1930-2940 19:1 January 2019

Editors: Dr. V. Sangeetha, Dr. B. J. Geetha, Dr. K. Sindhu, Dr. S. Boopathi and Ms. S. Sneha Sri

Food in Literature: Papers Presented in National Seminar on Food in Literature, 2019

Dr. K. Sindhu, M.A., M.Phil., B.Ed., Ph.D. and N. Karthik

Role of Different Delicious Dishes in Tamil Culture and Heritage

328

Asst. Professor of English
English department
Periyar University
Salem-636011
ksr.nina10@gmail.com

N. Karthik
Ph.D. Research Scholar
English department
Periyar University
Salem-636011
nkarthikphd@gmail.com

**The Role of Food in Domestic and Democratic Spaces:
A Study through Narratives of Mulk Raj Anand**

S. Kannan and Dr. B. J. Geetha, Asst. Prof. of English

=====
Food and the practice of serving it vary from one culture to the other. Every cultural clan of the existing human population on earth celebrates or sanctifies a particular food. The Mexican craze for chocolate and sanctification of paddy in South India are few notable examples for the glorification food by cultural groups. Beyond the cultural affiliation that people show towards food, there are many political and class oriented roles that are fabricated into every nation when it comes to the production and sharing of food. Though egalitarianism seems feasible with the natural abundance of resources on earth and by modern technologies, still many human lives are lost because of hunger and famine. The research article tries to study the narrative spaces in the fictions of the familiar Indian English writer, Mulk Raj Anand for instances that demonstrate the role played by food in domestic households of rich and poor. The article also tries to deliberate upon the class and caste hierarchy that are embedded in the diegetic space of Anand's fictions by studying the descriptions of royal dining and famished poor as penned down by the writer. By handling *Thirukkural* as the yard stick that lays down ideal domestic and political dogmas for better living, the paper inquires the politics of food and the anthropic hypocrisy represented by Mulk Raj Anand.

The cultural spaces and food practices of the society are intertwined in all the human cultural clans around the world. Only understanding the whole system of collective unconscious and the ways in which that influence the actions of national governance and domestic decision making will the readers of fiction understand the important role played by food and hospitality. C.G. Jung, in *Collected Works* vol. 8, "The Significance of Constitution and Heredity in Psychology" explains the subconscious roll of collective unconscious:

The existence of the collective unconscious means that individual consciousness is anything but a *tabula rasa* and is not immune to predetermining influences. On the contrary, it is in the highest degree influenced by inherited presuppositions, quite apart from the unavoidable influences exerted upon it by the environment. The collective unconscious comprises in itself the psychic life of our ancestors right back to the earliest beginnings. It is the matrix of all conscious psychic occurrences, and hence it exerts an influence that compromises the freedom of

consciousness in the highest degree, since it is continually striving to lead all conscious processes back into the old paths. (Jung 112)

The ancestral beliefs and traditions are always held in high regard in India. When the tractors are introduced in the traditional fields of the country, there were many negative comments. The writer tries to record some of the superstitions. One of the peasants from the rural village exclaims; “‘Han, the corn Goddess, the mother, the giver of all food, has been raped!’ said his devotee, Dhunni Bhagat, running up behind him.” (“The Tractor and the Corn Goddess” 150). While the landlords of the same village tend to achieve more yield by implementing European inventions and getting addicted to drinking luxuries of the West, the poor peasants stick back to the tradition of believing corn as a Goddess.

With the illustrations from the short stories and novels of Anand the research paper tries to distinguish the vital roles played by food in the domestic households of individuals and the power determining role in democracy. Thus Indian sociopolitical and cultural association with food is studied as represented by the socio-conscious learned author.

The vast differences in the food intake of the wealthy and the underprivileged people of India are represented in the novels and short stories of Mulk Raj Anand. While describing the least possible luxury of drinking tea in a poor household of a untouchable cast boy, the writer, expresses the ritual with at most care while comparing that with that of the high teas served by the colonial English communities. That comparative study of the tea habits of the two different communities in the chosen space in different utensils and quality makes the readers understand how the food does not mean nourishment alone, but a whole range of cultural class based ritual nourishing not only physique, but also the consciousness of the individuals in taking the cooked meals. The following passage from *Untouchable* by Anand explains the simple tea drinking as a greatest luxury for the poor:

The sharp, warm taste of the liquid sent forth a queer delight spreading into his flesh. His tongue was slightly burnt with the small sips because he did not, as his father did, blow on the tea to cool it. This was another of the things he had learnt at the British barracks from the Tommies. His uncle had said that the goras didn't enjoy the full flavour of the tea because they did not blow on it. But Bakha considered that both his uncle's and his father's spattering sips were natu habits. He would have told his father that the sahibs didn't do that. But he was too respectful by habit to suggest such a thing, although, of course, for himself he accepted the custom of the English Tommies and followed it implicitly.
(*Untouchable* 24)

On the contrary to the poor house hold that is explained in the previous passage, the writer in his novel *Private Life of an Indian Prince* describes the extravagant lives of the rich princely inhabitants of our country. The exploitations of the natural resources and man power of the society are explained by demonstrating the democratic imbalance caused because of the biased sharing of the national reserve. Beginning from the basic food requirements to that of the wealthy minerals, the sharing is biased between the privileged, and the under privileged sectors of the society. The writer describes it by narrating the luxurious setup of royal furnishing and food served in their palaces.

... And abroad the foolish shop girls read, with a curiosity made up of escapist romanticism, myths and legends as well as the 'true' stories, written by the hacks of the yellow Press, about the dazzling Rolls- Royces from which this Maharaja shot 150 tigers in his jungle kingdom; and how that maharaja had the most priceless jewels, pearls, with rosy sheens of supernatural qualities and emerald and opals as big as hen's egg, and how the other Maharaja had his drinking water fetched from the holy river Ganges all the way to the Savoy Hotel in London and how he gave 20,000 soldiers. ... (241)

The above passage from the fiction describes the extravagant exploitation of man power and the traditional adherence of the royal clan with no care for the downtrodden or egalitarian mindset to uplift the poor people's needs. But rich people were never ready to even give up the minute habit of only drinking Ganges water. In *Private Life of an Indian Prince*, Anand explains the extravagancy of princes and kings of India who exploited the resources. In a passage in the novel he explains how food and water are fetched with extraordinary care for the royals while the poor peasants of the nation were famished and doomed to poverty.

There was a hush as victor stopped his monologue and went towards the miniature bar we had made in the sitting room.
'may I mix you a cocktail or will you have some sherry?' Victor broke the lull.
'Sherry, please.' She was obviously unused to the world of cocktail and even sheries, a glass of beer or an occasional 'gin-and-it' being much more her line of approach through hereditary and environment, and the shop girl's modest emoluments. (332)

The culturally rich and universally acclaimed moralizing book *Thirukkural* has an exclusive section of ten couplets to describe the values of hospitality. The eighty first of the verse collection can be translated as, "All household cares and course of daily life have this in

view guests to receive with courtesy and kindly acts to do.” meaning, the whole design of living in the domestic state and laying up property is to be able to exercise the benevolence of hospitality. Hence Indian culture believed the fact that food preparation and serving it to the deserving guests are one of the prime duties of people who chose to live a domestic matrimonial life.

The ninetieth couplet from *Thirukkural* explains the standard of any host and the hospitality traits of our nation, “The flower of ‘Anicha’ withers away, if you do but its fragrance inhale; if the face of the host cold welcome convey, the guest’s heart within him will fail.” meaning, As the flower of Anicham fades in smelling, so fades the guest when the face is turned away.

When the waiter brought the coffee, and the obsequiousness of his approach irritated me, for it reminded me of the complete joined-hands and bent-forehead servility of the servants in the Sham PurState. on my previous return from Europe I had always felt that the relationship of master and servant in India was most humiliating to both parties, almost like that of the master and slave relationship in Roman times. (*Private Life of an Indian Prince* 380)

The contradictory way of hospitality is explained by the author in his novel. Anand explains how the servants are forced to express fake respect and dominantly act as slaves. Such acts are obviously humiliating to both the parties as rightly explained by the writer. This was the way by which food is prepared and shared among the rich and poor in various social gatherings and have great impact in the social structure of the society.

“A Glossary of Governance” compiled by Shovon Chowdhury in a reputed magazine, comically explains one such instances of social role played by food. The glossary is headed with the line, “There is a lot of governance in India. Every day it is increasing. Here is a brief glossary to help you understand it better.” And one term in the collection is “**Chai pani**: A small gesture of goodwill. Typically pocket-sized.” (*Readers Digest* 118-119). Here, it refers to the small bribing of the officials or government employees with a cup of tea to get some menial tasks done in the government offices or to get a file moved from one table to another in an office.

The domestic roles of food are also dealt in the fictions of the author. The yearning of the pregnant women to take sore food items to satiate Vitamin C deficiency is explained in the short story, “The Tamarind Tree” from *Selected Short Stories* of Mulk Raj Anand.

Ocher-red was the colour of the ripe tamarind fruit, bursting out of the green-brown shells on the branches of the shady tree in Aunt Kesaro’s courtyard. And

Roopa stared at the bud almost as she had contemplated her own juicy lips in the broken mirror before she became pregnant. She did not know why the saliva filled her mouth. But she felt an irresistible longing for the taste of the sharp, sweet fruit.

...She knew that it was the turmoil in her belly that was creating the wild swirling waves of desire. And the flavour of the tamarind alone could appease her yearning. (232)

The passage from the short story explains not only the sour food earnings of the pregnant woman, but also the domestic standards how the daughters-in-law are subordinate to Mothers-in-law in the kitchen provisions of India. There are also instances of the male protagonists describing their love by comparing her to the sweet food items. One instance from the short story, "The Village Idyll" compares the blush of lady love to the ripe sugarcane. "Oh, the fair one, Oh, ripe like the juice of a sugarcane..." (162). The domestic spaces of the Indian households reiterate the importance of food by such pet names derived after the food products too.

The practices and human impulses of a particular social organization or group is defined and kept up as a continuous traditional practice only by the collective unconscious space that exists in the form of textual and non-textual cultural communications. They differ with contextual circumstances, In accordance with governing system and artistic expressions. Not only during the contemporary age of Anand did this social segregation and food politics existed, but even today the food security for all is a question to be raised and solved. Manu Joseph is one of the contemporary Indian English writer, who in his novel *Miss Laila Armed and Dangerous* represents the fake activists of today who tend to enjoy the food security while the subjects for whom they fight are still deprived of the same.

Taken together, her many pranks reveal a pattern, her victims are rich Marxists, socialists, environmentalists, actually anyone in this country who eats salad; also agitators against large dams; foes of genetically modified organisms; summer interns from Columbia School of journalism who wish to liberate Tibet. They are the foes of Damodharbhai. Philosophical Thugs, that is what they are, like the patriarchs of the Sangh on the other side of the fence. And that is the name of her website. PhilosophicalThugs.com .(28)

By commenting on the salad eating elite community of the present globalised era, Manu Joseph wants the readers to contemplate on the modern power hierarchy. The poverty and imbalance in resource sharing is hidden behind masked diplomacies in the present democratic

lootings. As depicted in the fictions of Anand, the hierarchy of rich and poor in dining and the domestic ownership of the kitchen do exist even today in modern ways. The egalitarian society that ensures food security too all the sects of the society can be achieved only by proper governance that is corruption free and committed to the subjects.

As explained deliberately in the three hundred and eighty first couplet of *Thirukkural*, “Who has these six is a lion among kings; an army, subjects, food, ministers, allies and forts.” Only the governance with the six things, an army, people, food, ministers, friends, and a fortress can survive in any situation. Hence food security for all must be ensured in domestic and democratic spaces of the nation for the empowerment of it in the global arena. The narrative spaces of Mulk Raj Anand instruct the independent Indian governance for the same by culling out the vast differences and imbalance in food security of rich and poor in the private and social spaces.

Works Cited

- Anand, Raj, Mulk. *Untouchable*. Maharashtra, India. Mehta Publishing House.2003.
---. *Private Life of an Indian Prince*. India. Harper Collins.2008.
---. *Selected Shot Stories*. Ed. Saros Cowasjee. Penguin Books. 2006.
Chowdhury, Shovon. “A Glossary of Governance”, *Readers Digest*.April 2018 (118-119).
Print.Joseph, Manu. *Miss Laila Armed and Dangerous*. Fourth Estate. 2017.
Jung, C. G. *Collected Works* vol. 8, "The Significance of Constitution and Heredity in Psychology". Princeton, NJ: Princeton University Press.1960. (p. 112).

S. Kannan
Ph.D. Scholar
Department of English
Periyar University
Salem.
kannan627@gmail.com

Dr. B. J. Geetha
Asst. Prof. of English
Periyar University, Salem
geetprem05@gmail.com

The Importance of Food and Drink in Paulo Coelho's *The Alchemist*

S. Suganya, Ph.D. Research Scholar and Dr. B. J. Geetha

Paulo Coelho is a Brazilian writer whose thoughts are optimistic about the human existence in this world. Paulo Coelho discloses the comfortable life of human beings and his many novels are full of adventures as well as successful optimistic thinking of the human existence. His novel *The Alchemist* is a reflection of his thinking. Santiago, the protagonist in the novel travels for a long distance in search of his treasure.

Food is a basic need for each and every human being. In the beginning of the novel Coelho, explains about the shepherd and sheep relationship, and it reveals about the intimacy binding both of them. Coelho says that the sheep knew the schedule and it knew their schedule. They both spend a lot of time to get food and water. "It was as if some mysterious energy bound his life to that of the sheep, with whom he had spent the past two years, leading them through the countryside in search of food and water." (Coelho 4)

Coelho compares the life of a sheep and man. He says that the only things needed for a sheep are food and water. Likewise the boy also needs food and water. He understood what their main needs were. As far as he was able to lead them to the best pastures, they would be his friends. They were content with just food and water.

The only things that concerned the sheep were food and water. As long as they knew how to find the best pastures in Andalusia, they would be his friends. Yes, their days were all the same, with the seemingly endless hours between sunrise and dusk; and they had never read a book in their young lives and didn't understand when the boy told them about the sights of the cities. They were content with just food and water, and, in exchange, they generously gave of their wool, their company, and—once in a while—their meat. (Coelho 6)

Santiago was disappointed about the dream, so he went to the market to get something to eat. He bought wine to drink. Then he found a bench in the plaza and he tasted the new wine. Coelho points out that the day is very hot, and the wine will be a refresher. After drinking the wine the boy felt refreshed. He started to read the book he bought. He finally concentrated on the book which he was reading. Coelho emphasizes that when the boy had a bad dream, he felt angry and he refreshed his mind, with the wine. Coelho insists that food and water are the basic needs for the boy and the sheep. He pointed out the difficulties they have undergone in their lives to fulfill their needs.

Coelho portrays the aroma of food and he explains the story while concentrating on the drops of oil on the spoon. When the boy meets a saintly man, he found the most delicious food in that part of the world on a table covered with platters. The boy is unable to taste the food, but he learns that the secret of happiness is to see all the marvels of the world and never to forget the drops of oil on the spoon. Once again, the boy was in the market is surrounded by the aroma of strange foods and by the wanderings of the people. At last he understood that he should never forget about his sheep and all they wanted was food and water.

Rather than finding a saintly man, though, our hero, on entering the main room of the castle, saw a hive of activity: tradesmen came and went, people were conversing in the corners, a small orchestra was playing soft music, and there was a table covered with platters of the most delicious food in that part of the world. (Coelho 29)

Coelho says that the boy had no longer to seek out food and water for the sheep. He can freely go in search of his treasure. The boy decided that he would be as much as an adventurer as the ones he had admired in books. So he walked slowly through the market. The merchants were assembling their stalls and the boy helped a candy seller. The candy seller had a smile on his face and he is ready to begin his day's work as he is aware about his life. The candy seller offered the boy the first sweet he had made for the day. The boy thanked him for the candy and for learning a lot of new things, "When the stall was assembled, the candy seller offered the boy the first sweet he had made for the day. The boy thanked him, ate it, and went on his way" (Coelho 41).

Coelho beautifully brings out the generosity of a crystal merchant. Even though they do not know each other, the Crystal merchant allows Santiago to clean his crystal glassware. He tells Santiago that actually he does not need to clean the crystal to get some food because he does it because Koran requires him to do so. Coelho says that the Koran requires all Muslims to feed a hungry person.

The men who climbed the hill were tired when they reached the top. They saw the crystal shop that offered refreshing mint tea. The crystal merchant lets Santiago to sell tea in crystal glasses. The guests were impressed by the beauty of the glassware. Coelho points out that the man who visited the shop says that tea is always more delicious when it is served in crystals because it retains the aroma. The news spread, and many people began to climb the hill to visit the shop. The crystal merchant started to import enormous quantities of tea, along with the crystals. Men and women with the thirst for new things and visited his shop. Coelho vividly pointed out the helping tendency and hard-working of Santiago and he insisted that one should work hard for getting food and water, "The men climbed the hill, and they were tired when they reached the top. But there they saw a crystal shop that offered refreshing mint tea. They went in to drink the tea, which was served in beautiful crystal glasses" (Coelho 56).

Abraham Harold Maslow was an American Psychologist. Abraham Harold Maslow's theory of Hierarchy of Human Needs is classified into five subsidiary sets of need. The needs are

=====

Language in India www.languageinindia.com ISSN 1930-2940 19:1 January 2019

Editors: Dr. V. Sangeetha, Dr. B. J. Geetha, Dr. K. Sindhu, Dr. S. Boopathi and Ms. S. Sneha Sri

Food in Literature: Papers Presented in National Seminar on Food in Literature, 2019

The Importance of Food and Drink in Paulo Coelho's *The Alchemist*

S. Suganya, Ph.D. Research Scholar and Dr. B. J. Geetha

Physiological Needs, Safety Needs, Love; and Belongingness Need, Esteem Needs, and Self-Actualization. Santiago in *The Alchemist* has the needs which must be fulfilled in his life. Santiago's physiological need was not a piece of a cake, in fact he faces hurdle in pleasing his Physiological Needs. This can be reflected from the novel that how he accomplishes his physiological need of hunger, drink, and sleep. In the novel, Santiago gets his meal from the market that he went as a shepherd to satisfy his hunger. "He went to the market for something to eat, he traded his book for one that was thicker, and he found a bench in the plaza where he could sample the new wine he had bought" (Coelho 14). From the explanation above, it is clearly visible that Santiago can accomplish his physiological need as stated by Maslow. Therefore, physiological needs of Santiago are fulfilled.

Maslow explains that:

The basic needs arrange themselves in a fairly definite hierarchy on the basis of the principle of relative potency. Thus the safety need is stronger than the love need because it dominates the organism in various demonstrable ways when both needs are frustrated. In this sense, the physiological needs (which are themselves ordered in a sub-hierarchy) are stronger than the safety needs, which are stronger than the love needs, which in turn are stronger than the esteem needs, which are strong than those idiosyncratic needs we have called the need for self-actualization. (Maslow 56)

Maslow explains that basic needs are what human really want. As a support to his theory, Boeree explains it in his journal as:

For example, if you are hungry and thirsty, you will tend to try to take care of the thirst first. After all, you can do without food for weeks, but you can only do without water for a couple of days! Thirst is the "stronger" need than hunger. Likewise, if you are very very thirsty, but someone has put a choke hold on you and you can't breathe, which is more important? The need to breathe, of course. On the other hand, sex is less powerful than any of these. Let's face it; you won't die if you don't get it! (Boeree2006).

Food images are often used to characterize people and their levels of status in the society. Thus food and drink play an important role in the novel. The novelist often makes eating and drinking as an important and significant activity, something that is not only used to achieve realism, but also to emphasize the action of the story.

Works Cited

1. Coelho, Paulo. *The Alchemist*. London: Harper Collins, 2018. Print.
2. Maslow, A.H. (1943). A Theory of Human Motivation. *Psychological Review*, 50(4), 370-96.

S. Suganya
Ph.D. Research Scholar
Department of English
Periyar University, Salem
suyan.suji@gmail.com

Dr. B. J. Geetha
Asst. Prof. of English
Periyar University, Salem
geetprem05@gmail.com

A Study of the Governing Traits of an Animated Animal Chef in Brad Bird's *Ratatouille*

Dr. S. Boopathi, Assistant Professor

=====
The inevitability of the impact of media in today's world is a known fact that its influence over the behaviour of people is witnessed everyday in the form of both good and evil. As behaviour gets affected its patterns are also changed. Once the patterns are changed there is no escape for personality. As we spend more time with virtual reality learning takes place based on the direction of the virtual materials that are available in the market. It can be in any form like social media or films. Films have more potential to influence the personality of the person one who watches it. Because, it provides a platform either to full fill or ignite the desire or fantasy of the on looker through various roles played by the characters on the screen that are ultimately associated by the audience with themselves and their lives. They exactly do the duty once done by drama with purgatory effect in the audience. Stage or screen, the impact is same. Martin Esslin in his *An Anatomy of Drama* came out with a notion that "The theatre is the place where a nation thinks in public in front of itself" (qtd. in Saddik 1). The observation on theatre by Esslin can be attributed to the films which does the same.

The representation of the above said notion has been taken to its height by the creativity and technology used in the film industries today. By which the mimeses of art and literature argued by Plato, Aristotle and Philip Sydney has taken its visual form on the popular screen. It has gone beyond Plato's example of carpenter and chair to the animals, tiny creatures and what not. Though the chief aim of all these creatures is entertainment it never fails to fulfill the ancient principle of teach and delight. This post-postmodern world doesn't need the aid of a great king or hero of a nation to satisfy the expectation of the audience. The well defined protagonist of Aristotle can be found in the notorious animals. These tiny protagonists are more capable enough to teach and delight.

Experiencing these fictional narratives on the popular screen has an ultimate connection with psychologism which in fact theorises the tendency to analyse the events in subjective terms or exaggerated the association of psychological factors. But there are challenges or alternative notions to these cinematic experiences. One of the notable arguments by Gregory Currie in his *Image and Mind* is pointed out by Dominic M. McIver Lopes in his study titled "Imagination,

Illusion and Experience in Film” as “cinematic experience is a perceptual imagining”(343). McIver argues further that reading a novel is cinematic which need explanation, whereas watching a movie is screen experience and it doesn't have mystery to be explained. Whether novel or movie both are fictional narratives in which character is mainstay.

The argument on character cannot be completed without using traits. It is quite similar to the understanding of world's history which cannot be studied without knowing about the famous personalities of every period and place. It is observed that “a personality trait is a durable disposition to behave in a particular way in a variety of situations” (Weiten 380). The trait approach has variety of arguments which suits to study personality at all walks of life. Popular screen has never failed to project protagonists with unique personalities. If protagonists associated with food are analysed, films like *Alice in Wonderland*, *Lady and the Tramp*, *Sleeping Beauty*, *The Aristocats*, *The Little Mermaid*, *Beauty and the Beast*, *Kungfu Panda* and *Ratatouille* comes in the front line. Food takes a starring role in all these films which is mixed up with goals of survival to fulfill the ego and ambition of the characters. One among the prolific character in the above said films is Remy in *Ratatouille (R)*, directed by American animation director Brad Bird. It received ten awards including Academy Award and Golden Globe award for Best Animated Feature Film. It attempts to unveil the desire of the protagonist that let him to dream and determine to be a chef in the face of life threatening hardships. Remy is gifted with culinary skills, risk his life in following his dream of becoming a chef and achieves it despite various hardships. It may be beyond our belief that a rat becoming a famous chef but the film proves that anyone can become anything when he/she has the inclination, determination and dedicated to do it. The major factors that govern his character are extraversion, openness and conscientiousness. He exhibits moderate agreeableness and less neuroticism.

Remy is a self-consciousness rat who has understood the hardships of being a rat. The proof for the same is explained by self narration in his very first statement. “First of all I am a rat, which means life is hard and second I have a highly developed sense of taste and smell” (*R* 00:02:03-00:02:16). The knowledge of one's own self is the only positive facet in neuroticism and Remy has it at a high degree. From his words it is apparent that he is gifted with high quality of taste and smell. The choice of food is connected with one's personality traits and it varies in degree from one person to another. As Remy's innate traits are filled with factors like openness and conscientiousness its facets like ideas, values and self-discipline makes him to be unique from rest of his community in choosing food. His perspective of food is shown in an instance when he had an argument with his dad. In the end of the argument he was finally advised to eat food from the garbage and not from houses. But he refused to eat from the garbage and said to himself that “This much I knew. If you are what you eat than I only one eat the good stuff” (*R* 00:03:39-00:03:46).

His fantasy, esthetics and ideas of openness in association with excitement seeking and positive thinking of extraversion are pictured in the film. Out of these factors and facets he loves cooking and became a great fan of a greatest chef named Gusteau by reading his book and watching his television shows. Remy always wonders about the capacity of human to invent and discover. He even goes to the extent of cooking a mushroom by using lightning and tried to steal ingredients from a house for the same. This curious action turns his life upside down; he was separated from his family, friends and driven by the rainwater to Paris. He was afraid, hungry, lonely and desperate but his hunger for fulfilling his dream led him to Gusteau's famous restaurant in Paris. His positive thinking has motivated him to not to lose his heart. This self-motivation is presented in the movie as if the illustration of Gusteau speaking to Remy. But it has to be considered as Remy's cognition which helps to manage his emotions. The words that changed life of Remy are "if you focus on what you left behind you will never be able to see what lies ahead" (R 00:14: 56-00:15:03). At the verge of his desperate search he accidentally found Gusteau's restaurant where more challenges await for him.

As Gusteau is dead the restaurant is under the control of Skinner, who wants to inherit the restaurant by fraud. Under this circumstance Remy joints with a garbage boy named Linguini. He is the rightful heir of the restaurant but unfortunately unknown to himself and simply works as a garbage boy in the kitchen. With the help of Linguini Remy executes his dream as cook. As he got a platform to test his culinary skills he excels in it. But as he is a rat he hides himself in Linguini's cap. The components like achievement- striving, competence and excitement seeking lets him to be the chef under adventures situation in the kitchen. He could overcome all the barriers and develop his culinary skills to its highest level.

Apart from the culinary skills Remy exhibits various soft skills including honesty and friendliness. His concern for his human friend Linguini is altruistic which never expects in return. It is because of Remy's life risking action Linguini became famous in the town and got the restaurant from the treacherous Skinner. The happy haven't lost for long when misunderstanding between Linguini and Remy raised to almost separate them. The credibility of Remy with his friend is completely broken when he found that Remy brought the entire rat colony into the kitchen to steel food out of depression. This is the only instance where the audience can witness Remy's mistake due to the influence of impulsiveness. The impulsive act is purely due to the impact of neuroticism. His compassion towards his friend makes him to regret for what he has done. Though he was sent out of the restaurant by his friend, Remy was unable to leave him unarmed as Linguini cannot cook on his own without the help of this rat-chef.

In the climax of the film Linguini was supposed to prepare dinner for the most influential critic of the town. The restaurant's future will be decided based on his review. Linguini was terribly in need of help from Remy. Meanwhile, Remy was caught and caged by Skinner. Soon, Remy revived his spirit by the traits like empathy, competence, trust and achievement striving and managed to escape with the help of his family and friends. Whatever may happen to him, he never quits. The trust that Remy has on him at this instance proves that he will never let his goal to die.

In the end of the film all the major traits except neuroticism come in to work together on Remy who finally reunited with Linguini and saved the restaurant for future from the hands of the critic Anton Ego and the treacherous Skinner. Remy's traits are on full show in determining his character and his behaviours are completely governed by them. Through this study it is witnessed that traits are the masters of one's behaviour in all the walk of life from choice of food to be a best chef and a better person. Traits are "habitual patterns of behavior, thought, and emotion" (Henry 37). Food is the source of life and traits are the source of character.

Works Cited

- Bird, Brad. *Ratatouille*. US: Walt Disney Pictures, 2007.
- Dominic M. McIver Lopes. "Imagination, Illusion and Experience in Film". *Philosophical Studies: An International Journal for Philosophy in the Analytic Tradition*, vol. 89, no. 2/3, 1998, pp. 343–353. *JSTOR*, JSTOR, www.jstor.org/stable/4320827.
- Henry, Colette. *Veterinary Business and Enterprise E-Book: Theoretical Foundations and Practical Cases*. 2013. Print.
- Saddik, Annette J. *Contemporary American Drama*. Edinburgh: Edinburgh University Press, 2007. Print.
- Weiten, Wayne. *Psychology: Themes and Variations*. 10th Ed. USA: Cengage Learning, 2017. Print.

Dr. S. Boopathi
Assistant Professor
Department of English
Peyyar University, Salem.
09488029417
bosips@gmail.com

Food Diet for Transgender before Hormone Replacement Therapy

Dr. K. Sindhu, Asst. Professor and M. Aravindh, Ph.D. Scholar

=====
This paper describes some of the healthcare needs of transgender people before hormone replacement therapy. Gender identity is one of the most important concerns of human psychology. Sexual identity causes big humiliation for transgenders. They need steady help and support from the health care centers. The situation still gets worst when they do not get sufficient support from their own kin, as well as society. "In a survey, 28 percent of participants (transgender people) reported postponing medical care due to discrimination from their health care providers, while 19 percent reported being refused medical care completely" (Breeding Zachari). Lack of knowledge about the gender identity disorder and absence of defined conventions in the society may be the major attributes for this problem. Transgender people are already in a constant inner conflict between soul and body. This conflict with the society leads to hampered communications and miscellaneous relationships within family, friends and colleagues.

Transgender people are often rejected by their parents, peers, and marginalised in the society. They are frequently not engaged in necessary mental and physical health care due to barriers arising from both their gender minority status and the barriers associated with homelessness. In order to improve transgender individuals' health, a rightly dosage of food is must. It is important to understand the conditions for which this population is most at risk, the role of food during the hormone therapy.

It is absolutely necessary to ask the patient if hormone therapy is being governed as part of the transition process. Because not everyone who is transgender goes in the course of the physical transition process due to the high cost for physical transition and lack of insurance coverage. "For Sex change surgery in India, Average cost of sex change surgery in India for Male to Female is 5 to 6 Lakh, Which also includes some FFS Procedures (FFS Procedures are Optional and many of the patient they don't require them). For Female to male transition the average cost is around 6 lakh, Which includes 4 to 5 procedures"(Quora). Sex Reassignment Surgery (SRS) is one of the best solutions to transform oneself to their desired sex. Sex reassignment surgery is a multinational term used for all the surgical performances which are carried out to change a person's physical look and purpose to be similar to the opposite sex. Other terms used for SRS practice are Gender Correction Surgery and Gender Confirmation Surgery. Before SRS various procedures are carried out by the specialised doctors.

The initial step of diagnosis is done by a psychiatrist who specifically deals in the area of Gender Dysphoria. Depending on the condition, patients are advised to go for psychological

counselling for a period of three months to one year. Once the patient is diagnosed as a case of Gender Dysphoria, Hormonal Therapy is introduced in accordance to Endocrinologist. Hormonal therapy for transgender is commonly known as HRT (Hormonal Replacement Therapy).

Starting HRT treatment is a major step towards conversion of a transgender from male to female and female to male. It has an optimistic contact over physical as well as psychological value of life. Hormonal therapy directs to alter in body structure and make it more feminine. It will increase self-esteem of a transgender. When self-esteem is increased, it motivates a transgender for further decision taking for a better life. Positive effect of hormones is essential to serve the necessary purpose of carrying one's mind and body closer together. The duration and speed in physiological and psychological changes may vary from person to person depending on the each person's response and dosage of hormones. Even though the treatment is carried out by highly qualified doctors, there are some side effects involved "Estrogens are the mainstay therapy for trans female patients. Through a negative feedback loop, exogenous therapy suppresses gonadotropin secretion from the pituitary gland, leading to a reduction in androgen production" (Dittrich R).

Many trans men seek maximum virilization, while others desire suppression of their natal secondary sex characteristics only. As a result, hormone therapy can be tailored to a patient's transition goals but must also take into account their medical comorbidities and the risks associated with hormone use. (Unger, Cecile)

Estrogens play an importance role in hormonal replacement therapy of a Male to Female transgender body. By trying different natural food items transgender people can minimise the side effects in HTR. Particular food items are rich in estrogen, transgender people can minimise the intake of hormone tablet and intake such food items with the advice of doctor. It will reduce the side effects and improve their health. "Hormone therapy for transgender women is intended to feminize patients by changing fat distribution, inducing breast formation, and reducing male pattern hair growth" (E. J. Giltay, L. J. G. Gooren)

Even though there are some negatives in HTR, it is important to undergo HTR because:

Transgender Women (Male to Female): Estrogen may increase risk of thromboembolic disease and progesterone can cause weight gain. In those who have their testicles removed, estrogen replacement can play an important role in preserving bone mass. Compared to cisgender females, whose natural estrogen can decrease over time, consistent estrogen replacement use has been shown to have no negative changes in bone density. (Breeding Zachari)

In order to minimise this side effects nature-food serve as an agent to increase estrogen in patient's body. It is important to focus on food diet during the HTR because food also playing an important role in this treatment "According to the National Transgender Discrimination Survey, those who are transgender have an increased risk of eating disorders and an increased risk of abusing

diet pills to meet social norms” (Breeding Zachari). At present there is no definite nutrition plan for transgender patients. This paper is an attempt to provide food diet to transgender people.

After a particular period of hormonal treatment, SRS procedures are carried out. The physical changes on hormonal effects are

1. Skin Texture- “Skin becomes soften and more feminine with glow” (Kaushik Narendra). In order to improve the skin texture transgender can include sesame seeds in their regular diet and reduce the intake of hormone pills. It will reduce the risk of side effects in HTR.

The power of the sesame seed dates back thousands of years ago when it was used by the Egyptians as a medicine, while the women of ancient Babylon mixed honey with sesame seeds to prolong youth and beauty.... it can actually be really good for your skin and can often be found in many skin care products. Healthy skin is just one of the many benefits of adding sesame seeds to your diet. (Linwoods)

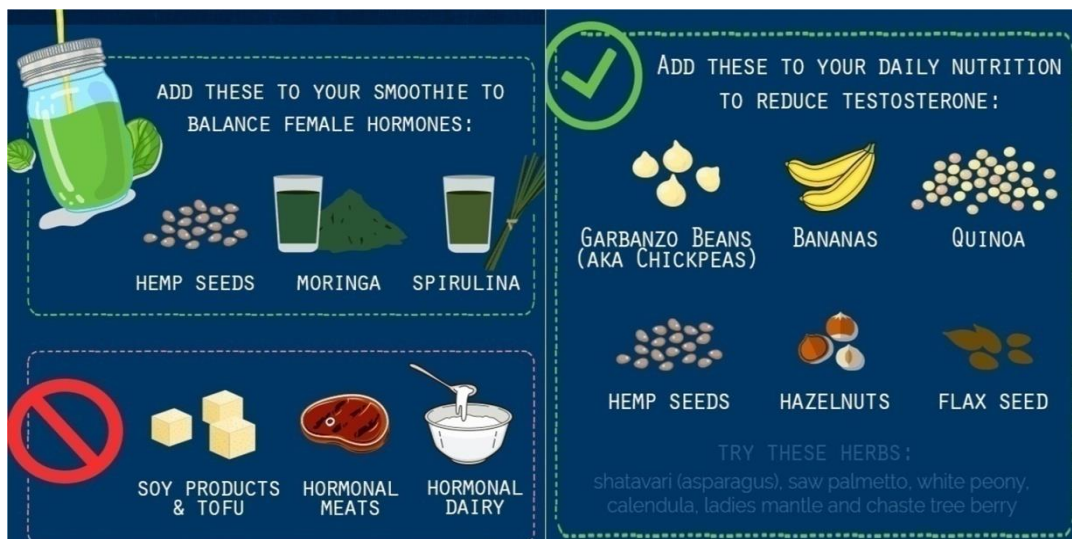
2. Skin Colour – “Female hormones specially estrogen make the skin colour lighter” (Kaushik Narendra). Fruits will increase the life span and beautiful skin too. Orange fruit plays a vital role in skin colour. “Orange juice ranks first as it is a rich source of Vitamin C, and anything which is rich in Vitamin C is usually great to lighten the skin tone” (Nidhi).
3. Fat – “Hormones lead to deposition of an extra layer of fat below the skin. The fat deposition helps in smoothening the hard bony/masculine edges making a feminine appearance” (Kaushik Narendra). Slim and curved body shape is a dream to every woman. Flax seed plays a major role in lowering Fat in human body and getting a perfect shape:

In conclusion, we studied the effect of flax fiber-enriched drinks and breads on fecal energy and fat excretion, blood lipids as well as subjective appetite sensation . . . flaxseed fibres appear useful for lowering blood cholesterol and may play a role in energy balance; however, food type and/or processing may be of importance. (Kristensen)

4. Cheeks – “Hormones change hollow masculine cheeks to fuller and rounder malar prominences” (Kaushik Narendra). Getting lovely and chubby cheeks is a crush for every female in the earth. Aloe is the best item to get the desired one. “A study published in the journal *Annals of Dermatology* showed that women who consumed about a teaspoon of aloe vera gel for 90 days showed improvement in facial elasticity” (Frothingham, Scott).
5. Lips – “lips tend to become fuller with a little feminine pout” (Kaushik Narendra). In order to get beautiful and hot lips one has to take Omega – 3 in their food diet. Omega -3 has the power to make lips with more feminine. “An expert who spoke to *Women's Health* pointed out recently that to keep your lips moist and beautiful, your body needs to ‘constantly replace old skin cells with new ones’. And, it seems that the Omega-3 fats in

walnuts (and fish, too) may help ‘regulate this turnover so that it happens all the time’’. (Jio, Sarah)

6. Jaws – “Hormones don’t have effects on jaw bones but they do reduce muscle mass. This reducing effect on masseter muscles (chewing muscles), leads to narrowing of lower face”(Kaushik Narendra). For the jaws strength and perfect shape, there is no food diet has found still now. By doing regular jaw exercise transgender people can get the shape.
7. Beard Reduction – “Though not significantly but few people report that hairs become softer and less thick” (Kaushik Narendra). When lowering the testosterone in a human body, it will reduce beard and moustache hair. When a transgender begins eating the following foods items that will force losing testosterone. Food items to reduce testosterone are “flax, quinoa, hazelnut, bananas, raw plantain, garbanzo beans and hemp seed. There are herbs available that can also aid in balancing the female hormone system, including: shatavari (asparagus), saw palmetto, white peony, calendula, ladies’ mantle and chaste tree berry” (Safiyaelle). When the testosterone level come down means automatically manliness comes down. During this time transgender person should consume food items which contains more amount of estrogen. Estrogen makes the facial hair softer and gives female look to transgender people.



(Safiyaelle)

8. Neck – “Neck contour tends to become more feminine owing to skin texture and mild fat deposits. Fat layer indirectly tend to cover the Adam’s apple making it less prominent” (Kaushik Narendra). Instead of increasing fat transgender people can wear clothes which covers their neck because increasing fat can introduce diabetes and heart problems. A person with small necks does not have their Adam’s apples visible at all. “However, please take in mind that Being obese can increase your diabetes risk, for heart and vascular problems, increase your liver, gallbladder and digestory problems like acid reflux (which can cause pain to swallow and other horrible stuff), etc. and take years out of your life span” (Aven). A few dress codes for their consideration:



9. Breasts - “Everybody (male as well as females) has milk ducts in chest area. When female hormonal therapy is started (estrogen), the breast tissues start growing making the breasts larger. This has been termed as secondary puberty” (Kaushik Narendra). Breast could be considered as an important organ for female sex. It gives good shape to their body and having a perfect size and shaped breast is a dream for every transgender female. In HRT it takes up to two years to get the results. In this process some dangerous drugs are used on the patient. Instead of taking huge hormone pills, a few natural food items and oil can bring the desired one to certain extent. Fenugreek oil is one of the best remedies to increase the breast size. First the respective person has to take two drops of fenugreek oil in their palms and rub it between their hands. Finally apply it over the chest both the sides. Massage gently for 5 minutes. It will give good results. The same can be done with Olive oil and Soybean oil. Even some food items can do the wonder:

Some foods that are known to stimulate estrogen and subsequent breast growth in your body are as follows. Fruits rich in phytoestrogens like papayas, apples, dates, pomegranates, and cherries. Vegetables like radish, carrots, soybean sprouts, eggplants, garlic, and cucumbers. Nuts like walnuts, pistachios, and chestnuts. Monounsaturated and polyunsaturated fatty acid containing food like olives and avocados. (Naser Shaheen)

10. Effect on Body Hair distribution:

Facial hairs (beard and moustaches) are minimally affected, by the anti-androgen therapy. There is slight effect leading to some reduction in intensity with slower growth. Those who are in teens, will have significant difference, and anti-androgens

prevent new facial hair growth. Body hairs tend to disappear / became lighter with anti- androgen therapy. (Kaushik Narendra)

It is important to increase the level estrogen in transgender body to avoid facial hair growth. When the above-mentioned food diet is followed by a transgender woman means the level of estrogen can be balanced in the body.

11. Fat distribution over body parts –

With hormonal therapy fat distribution slowly changes over months. Body develops a tendency to accumulate fats in more feminine pattern. The areas like hips, thighs, arms, breasts tend to develop fat deposits; waist becomes smaller as compared to shoulder and hip area. Fat over face also increases; overall fat deposits conceal the muscular and boney prominences giving more curvaceous and rounded off feminine appearance. (Kaushik Narendra)

When a person is assigned as female at birth are naturally having the influence of estrogen in their body which consequence puberty tend to accumulate fat more easily in some parts of body such as hips, thighs and buttocks. This can give a perfect shape, curvier and appearance which is something many transgender women may seek body contouring for. It is possible to achieve a feminine form through a variety of food diet and life style.

These food items have been used for natural hormone balancing. “Flaxseeds are very high in phytoestrogens and are a great source of healthy fats. They’re also tasty! Try sprinkling ground flaxseed on cereal, yogurt, fruit, and salads. . . must use ground flaxseed (instead of whole flaxseed) in order to digest them and get the full phytoestrogenic effect” (Sorella Lucille). Soy is one of the important food items which contains high amount of phytoestrogen. There are some vegetables and fruits know for phytoestrogen. High-phytoestrogen fruits include: dried prunes, peaches, raspberries and strawberries. High-phytoestrogen veggies include: alfalfa sprouts, Winter squash, green beans, collard greens, broccoli and cabbage” (Sorella Lucille).

This recipe was taken from Dr. James A. Duke’s classic book, *The Green Pharmacy*. Ingredients required for this recipe are two cups water, one cup fenugreek and Dash each of basil, licorice, anise, lemongrass, fennel, marjoram, caraway, dill. Procedures to prepare this recipe are to collect all the ingredients in a vessel and to a boil it. Then it should be cooled naturally, after that honey and lemon can be added to make it sweeter. “Dr. Duke recommends drinking 1-2 cups per day. Since Bustea is very high in phytoestrogens, I don’t recommend over-consuming it if you take prescription hormones. (Always speak with your doctor before combining herbs and hormones or other prescription meds.)” (Sorella Lucille).

12. Effects on external genitalia:

Transgender on anti-androgens may report reduction in libido with decrease in frequencies of penile erections. Testicular volume decreases (by about 25 to 50 %)

depending on the dosages of anti-testosterone medicines. Testicular spermatid cells undergo atrophy gradually leading to halt in spermatogenesis. The prostate and urinary bladder also shrink in size. The raphe running down under the penis over scrotum in midline tends to darken. (Kaushik Narendra)

It is important to decrease penile erection and sperm cell production because both these actions urge the body to act as a male. When these actions are controlled by proper food diet, it is easy to feel feminine organism. For that the patient should follow the following food diet. "Fatty fish is a rich source of Omega-3 fatty acids. In particular, cold water fish like salmon, sardines, tuna, mackerel, trout and herring are good foods to reduce testosterone" (Sepalika). Fishes are normally rich in Omega-3. It will reduce testosterone and boost estrogen in a human body. When the testosterone level gets low means automatically it is a gap for another hormone. Soy milk can increase the level of estrogen and at the same time it will decrease testosterone.

Thirty-five men consumed milk protein isolate (MPI), low-isoflavone soy protein isolate (SPI) (low-iso SPI; 1.64 ± 0.19 mg isoflavones/d), and high-iso SPI (61.7 ± 7.35 mg isoflavones/d) for 57 d each in a randomized crossover design. . . . Serum collected on d 1, 29, and 57 of each treatment revealed that dihydrotestosterone (DHT) and DHT/testosterone were significantly decreased by the low-iso SPI [9.4% (P 0.036) and 9.0% (P 0.004), respectively] and the high-iso SPI [15% (P 0.047) and 14% (P 0.013), respectively], compared with the MPI at d 57. Other significant effects included a decrease in testosterone by the low-iso SPI relative . . . and increases in estradiol and estrone by the low-iso SPI relative to the MPI at d 57 (P 0.010 and P 0.005, respectively). (Barbara L. Dillingham)

Another food item is licorice root. "25 men consumed 7 grams of licorice root daily, which caused a 26% drop in testosterone levels after just one week" (Wang, Liqiang).

13. Body shape / Body Composition:

During hormonal therapy, under the influence of rising levels of female hormones, (specially Oestradiol), lower pelvis and hips tend to increase, especially if hormonal therapy is started in early age before or around puberty. In later stages when bones have developed fully, these may not lead to significant changes in bony structures. (Kaushik Narendra)

Oregon State University in Corvallis conducted a study through Linus Pauling Institute, specified that consuming plant-based foods that contain phytoestrogens and it may help to raise estrogen levels. Examples of such foods include: "In seeds - flaxseeds and sesame seeds are containing high amount of estrogen. In fruits - apricots, oranges, strawberries, peaches. In vegetables - yams, carrots, alfalfa sprouts, kale, celery In herbs - turmeric, thyme, sage" (Tiberian Janet).

Various food combinations are examined through theoretical method in this paper. It will help the transgender people to improve their health and helps them to balance their hormone secretion. The researcher has studied different eatables like nuts, fruits, vegetables, seeds, herbs and grains which are rich in estrogens. The selected food combination will provide required nutrition for transgenders and it can be used instead of hormone pills. When transgender people take these foods regularly it will improve their health and feminine characteristics. The selected eatables are low in cost and rich in nutrition. Routine intake of these food items will improve their health and body shape. Due to tremendous demands of natural food diet for transgender, this paper may provide a small amount of idea for their food diet. Hence it can be concluded that the extensive literature study has been performed on the food diet for transgender people and shown wide scope for such diet in future.

Recommendations

Government should introduce transgender canteens like army canteens at each district in order to provide these eatables at low cost.

Works Cited

- Aven. "Tips on How to Hide/Conceal your Adam's Apple". *The Asexual Visibility and Education Network*, 24 June 2017, <https://www.asexuality.org/en/topic/157486-tips-on-how-to-hideconceal-your-adams-apple/>
- Barbara L. Dillingham, Brianne L. McVeigh, Johanna W. Lampe, Alison M. Duncan. "Soy Protein Isolates of Varying Isoflavone Content Exert Minor Effects on Serum Reproductive Hormones in Healthy Young Men". *The Journal of Nutrition*, vol 135, issue 3, 1 March 2005, pp.584–591, <https://doi.org/10.1093/jn/135.3.584>
- Breeding Zachari. "Nutrition Considerations for the Transgender Community". *Food and Nutrition*, American Society of Magazine Editors Guidelines for Editors and Publishers, <https://foodandnutrition.org/from-the-magazine/nutrition-considerations-transgender-community/>
- Dittrich R, Binder H, Cupisti S, Hoffmann I, Beckmann M.W. "Endocrine treatment of male-to-female transsexuals using gonadotropin-releasing hormone agonist". *Thieme: Experimental and Clinical Endocrinology and Diabetes*, vol. 113 no,10, Dec 2005, pp. 586-92. doi: 10.1055/s-2005-865900
- E. J. Giltay, L. J. G. Gooren. "Effects of Sex Steroid Deprivation/Administration on Hair Growth and Skin Sebum Production in Transsexual Males and Females". *The Journal of Clinical Endocrinology & Metabolism*, vol. 85, issue 8, 1 Aug 2000, pp. 2913–2921, <https://doi.org/10.1210/jcem.85.8.6710>
- Frothingham, Scott. "How to Get Chubby Cheeks". *Healthline*, Medically reviewed by Debra Rose Wilson. 6 APRIL 2018, <https://www.healthline.com/health/how-to-get-chubby-cheeks#home-remedies>
- Jio, Sarah. "The Food to Eat for Beautiful, Smooth Lips". *Glamour*, 4 June 2010, <https://www.glamour.com/story/the-food-to-eat-for-beautiful>

Kaushik, Narendra. "Hormonal Therapy For Male To Female". *OLMEC*, Trans Health SRS Surgeon, <http://www.transgendersurgeryworld.com/hormonal-therapy-transgenders/>
Kaushik, Narendra. "What is the overall cost of sex reassignment surgery (SRS) in India?"

Quora, Male to Female and Female to Male, 16 Dec 2017,

<https://www.quora.com/What-is-the-overall-cost-of-sex-reassignment-surgery-SRS-in-India>

Kristensen, Mette et al. "Flaxseed dietary fibers lower cholesterol and increase fecal fat excretion, but magnitude of effect depend on food type" *Nutrition & metabolism* vol. 98. 3 Feb. 2012, doi:10.1186/1743-7075-9-8

Linwoods. "The Health Benefits of Adding Sesame seeds to your Diet". <https://linwoodshealthfoods.com/ie/2014/07/22/the-health-benefits-of-adding-sesame-seeds-to-your-diet/>

Naser, Shaheen. "How to Increase Breast Size Naturally". *Stylecraze*, 9 Nov 2017, <https://www.stylecraze.com/articles/how-to-increase-breast-size-naturally/#gref>

Nidhi. "9 Best fruits Juices for Whitening and Lightening" *Vanity No Apologies.com*, <http://vanitynoapologies.com/best-fruit-juices-for-skin-whitening-lightening/>

Safiyaelle. "How to Stop Female Facial Hair Growth Using Diet and Nutrition". *Urbangyal*, 31 May 2015, <http://urbangyal.com/stop-female-facial-hair-growth-using-diet-nutrition/>

Sorella, Lucille. "5 Foods That Can Make You More Feminine (Male to Female Transformation Tips)". *Lucille Sorella's Femme Secrets*, <https://feminizationsecrets.com/male-to-female-feminine-foods/>

Tiberian, Janet. "Foods that may Help Boost your Estrogen and Testosterone Levels". *MDVIP*. 9 Feb 2016, <https://www.mdvip.com/about-mdvip/blog/foods-to-boost-estrogen-testosterone-levels>

Unger, Cecile A. "Hormone therapy for transgender patients". *Translational Andrology and Urology*, vol. 5, 2016, pp. 877-884. *TUA* doi: 10.21037/tau.2016.09.04

Wang, Liqiang et al. "The antiviral and antimicrobial activities of licorice, a widely-used Chinese herb" *Acta pharmaceutica Sinica. B* vol. 5, issue 4, 2015, pp. 310-5. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4629407/>

"8 Testosterone Lowering Food for Women". *Sepalika*, 15 Jan 2018, <https://www.sepalika.com/pcos/foods-that-reduce-testosterone/>

Dr. K. Sindhu

Assistant Professor
Department of English
Periyar University, Salem
ksr.ninal0@gmail.com

M. Aravindh

PhD Scholar, Department of English
Periyar University, Salem
aravindhmuthusamy@gmail.com

Language in India www.languageinindia.com ISSN 1930-2940 19:1 January 2019

Editors: Dr. V. Sangeetha, Dr. B. J. Geetha, Dr. K. Sindhu, Dr. S. Boopathi and Ms. S. Sneha Sri

Food in Literature: Papers Presented in National Seminar on Food in Literature, 2019

Dr. K. Sindhu, Asst. Professor and M. Aravindh, Ph.D. Scholar

Food Diet for Transgender before Hormone Replacement Therapy

352

Critical Control Point Analysis of Workers Uniform Used in Dairy Processing Plants: A Post-Modern Perspective

R. Anil Kumar, Assistant Professor

=====

1. Dairy Production

Dairy plants are discovered everywhere throughout the world, but since their sizes and the sorts of made items differ immensely, it is difficult to give general qualities. The dairy business can be partitioned into a few creation areas. Every division produces wastewater of a trademark structure, contingent upon the sort of item that is delivered (Dairy, N., & Board, D., 2012)

2. Dairy Processing Stages

The dairy industry has several important processes like milk receiving unit, storage tanks, clarification, pasteurization, milk and milk products manufacturing, packing, storage and shipment. (Croguennec, T, et al 2016), (Park, Y. W, et al 2013)

3. Post Modern Perspectives of Hygiene and Health Conditions in Dairy Production

The cutting edge dairy industry needs to assume an urgent job in providing sheltered and secure nourishment for human; anyway the expanding requests for animal protein have in numerous area rapidly driven policy creators, directors and manufacturers to build strong health and hygiene policies. (Vaarst, M, et al, 2001)

The rising misfortunes because of lessened longevity, lifted expense of treatment and animal expulsion, and unsteady feed, have truly tested the world dairy industry (Edwards, R. C, 1978). The mind boggling medical problems including annihilating metabolic sicknesses among workers in different level and related immune deficiencies regularly occur in the dairy industry (Kristensen, E. S., et al, 2001). A noteworthy all inclusive implemented activity has been generally scattered to truly modify the circumstance by means of an assortment of sickness control programs (Birhanu, W, 2017).

4. Critical Control Point Analysis in Dairy Production

The following section briefs out the hazard level of dairy production at various levels:

The following Table 1 shows the waste production data of dairy production unit. It is evident that the waste water production in different production section of dairy industry on an average is 2400 and ranges upto 12400. The Biochemical Oxygen Demand on an average is from 0.5 to 71 and ranges up to 5.5. The suspended solids range to about 0.2 and nitrogen and phosphorous emission is from 0.15 and 0.012 (Al-Saed, A. K, et al, 2012).

Table 1: Waste Production Data

S.No	Details	Average	Range
1.	Waste Water Production	2400	Up to 12400
2.	Biochemical Oxygen Demand	0.5 to 71	5.5
3.	Suspended Solids		2.0
4.	Nitrogen		0.15
5.	Phosphorous		0.012

Table 2: Air Pollution Data

S.No	Activity	Air Emission	Rate of emission
1.	Warming by consuming gas or oil	Carbon	0.05
		Carbon dioxide	90
		Nitrogen oxide	0.1
		Sulphur dioxide	0.5
2.	Producing milk powder	Fine dust	0.5
3.	Cleaning	Volatile organic compounds	0.05

The Table 2 shows the air pollution data of dairy production unit. It is evident from the table that on heating by burning gas or oil the carbon emission ranges to 0.05, carbon dioxide emission is about 90, nitrogen oxide emission is about 0.1 and sulphur dioxide emission is about 0.5. While producing milk powder the fine dust emission is about 0.5 and the volatile organic compounds produced while cleaning ranges to about 0.05 in various production processes of dairy production.

The Table 3 shows the dairy processing management's attitude in different level milk product manufacturing which ranges from poor to fair.

Table 3: The executive's demeanor towards waste generation

S.No	Product	Milk Processed	Biological Oxygen Demand	Waste Water	Executives Level
1.	Milk	60000	8	5	Poor 1

2.	Cottage Cheese	295000	70	12.5	Poor 2
3.	Milk, Cottage Cheese	409	3	1	Fair 8, 9
4.	Milk Powder, Butter	90,000	3	2.5	Fair 12, 14

5. Identified CCPs in Workers Clothing and Uniforms

Representatives ought to pursue these rules to guarantee sustenance wellbeing:

The Uniforms, overskirts, and articles of clothing of the specialists ought to be spotless toward the start of each move and changed consistently wherever fundamental. The Uniforms or covers ought not to be worn outside the production zone. The specialists must abstain from utilizing hankies for wiping or cleaning out noses and should utilize dispensable tissues and wear expendable gloves (McAloon, C, et al, 2015). Spotless clean is known as “a decrease in microbial checks to a dimension free of microscopic organisms, infections and other ailment creating living beings”.

Soaps and detergents have some microbial properties and hot water washing is recommended for the workers uniforms. There is a possibility of cross contamination during drying workers uniforms hence they must be properly wrapped in polythene bags to ensure microbial protection.

Customary materials utilized for workers garments, similar to vinyl and polyurethane, have clean ability issues. The correct materials can advance sustenance and worker security. A vinyl overskirt, for instance, will in general solidify after continued cleaning and presentation to cool temperatures. The plasticizers used to make vinyl are a flexible material which will begin to drain out. Every so often the material turns out to be hard and weak, and it could begin flecking into the nourishment supply. Professional clothing must incorporate different shirts, jeans and coveralls explicitly intended for nourishment preparing situations, all without catches or pockets that could include potential for pollution. What's more, shading coded pieces of clothing can enable supervisors to more readily recognize laborers and guests who could be polluting sustenance items by being outside their assigned work regions. Research demonstrates 100 percent spun-polyester pieces of clothing give more elevated amount of cleanliness than cotton. Trucks used to transport clean garments ought to be either assigned for conveying clean garments just or furnished with an expendable plastic liner or a dispensable nylon liner/cover to guarantee clean garments that don't contact trucks or ruined articles of clothing. Every clothing preparing plant ought to have a viable irritation control program to limit dangers (Cullor, J. S, 1997).

6. Alleviating Measures of Critical Control Points

The following measures and conditions that are recommended:

6.1 Administration and Regulation

It is imperative that directors and managers, who are mindful in any case to guarantee the quality and wellbeing of dairy items, have enough learning of dairy cleanliness standards and practices to have the capacity to pass judgment on potential dangers, make proper preventive and restorative move, and guarantee that compelling checking and supervision happens.

6.2 Facilities

Successful risk control expects thoughtfulness regarding great cleanliness plan and development, suitable area, and the arrangement of satisfactory offices. Contingent upon the idea of the activities and the dangers related with them, premises, gear and offices ought to be found, planned and built to guarantee that:

- The industry is found, developed and kept up as per clean plan rehearses.
- There is a straight (one way) item stream and traffic control to limit immediate or circuitous cross-pollution from crude to cooked materials.
- Different types of defilement are limited.
- Proper Plan and format allow proper upkeep, cleaning and sterilization and limit airborne defilement.
- Surfaces and materials, specifically those in contact with nourishment, are non-lethal.
- Suitable temperature and humidity level as prescribed by dairy industry standards must be maintained throughout the production process.
- Strong bug control approaches ought to be set up.

6.3 Manufacturing Apparatus

The machineries and apparatus coming into contact with milk products should have the following characteristics:

- They ought to be planned and built to guarantee that they can be satisfactorily cleaned, sanitized, and kept up to stay away from the defilement of nourishment.
- They ought to be produced from non-poisonous materials.

6.4 Safeguarding, Cleaning and Hygiene

Sufficient places, reasonable assigned, ought to be accommodated cleaning sustenance, utensils and types of gear. Such offices ought to have a sufficient supply of hot and cool versatile water. Where suitable, cleaning should expel buildups promotion dirt's, which might be a wellspring of sullying. The essential cleaning techniques and materials will rely upon the idea of sustenance business.

6.5 Bug Control

Successful vermin control ought to be operational consistently, in light of the fact that bothers represent a noteworthy risk to the wellbeing and reasonableness of sustenance.

6.6 Squander Management

Sufficient seepage and waste transfer frameworks and offices ought to be given. They ought to be planned and built so that the danger of defiling nourishment on the convenient water supply is killed.

6.7 Staff Hygiene

People who don't keep up a proper level of individual tidiness, who have certain ailment of conditions, or who act improperly can debase nourishment and transmit sickness to purchasers.

6.8 Cross Contamination

The dairy industry workers are prone to direct contact with pathogens at different levels while in contact with floor or through air. It is a perquisite that the workers and the visitors need to put on hygiene protective apparel including their shoes and ensure that they wash their hands and legs prior to entering the workplace.

7. Conclusion

The sustainability of the dairy production industry lies on the postmodern perspectives of taking care of employee's hygiene and health conditions. Although Science and Technology has brought tremendous improvement in dairy production the industry is severely prone to be affected under different conditions which are unavoidable. Hence the growing trends of dairy industry have opted for severe health and safety measures that are yet under constructive phases only.

References

1. Al-Saed, A. K., Al-Groum, R. M., & Al-Dabbas, M. M. (2012). Implementation of hazard analysis critical control point in jameed production. *Food Science and Technology International*, 18(3), 229–239.
2. Birhanu, W., Hagos, Y., Bassazin, G., & Mitku, F. (2017). A Review on Hazard Analysis Critical Control Point in Milk and Milk Products. *World Journal of Dairy & Food Sciences*, 12(1), 52–65.
3. Croguennec, T., Jeantet, R., & Schuck, P. (2016). From Milk to Dairy Products. In *Handbook of Food Science and Technology 3: Food Biochemistry and Technology* (pp. 1–63).
4. Cullor, J. S. (1997). *Risks and prevention of contamination of dairy products*. *Rev. sci. tech. Off. int. Epiz* (Vol. 16).
5. Dairy, N., & Board, D. (2012). National dairy plan. *Indian Dairyman*, 64(2), 74–78.
6. Edwards, R. C. (1978). The social relations of production at the point of production. *Critical Sociology*, 8(42403), 109–125.

7. Kristensen, E. S., Vaarst, M., Alban, L., Mogensen, L., & Thamsborg, S. M. (2001). Health and Welfare in Danish Dairy Cattle in the Transition to Organic Production: Problems, Priorities And Perspectives. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, 14, 367–390.
8. McAloon, C., Whyte, P., & Doherty, M. (2015). Application of HACCP principles in dairy herd health and production management. *Veterinary Ireland Journal*, 5(9), 443–446.
9. Park, Y. W., Albenzio, M., Sevi, A., & Haenlein, G. F. W. (2013). Milk Quality Standards and Controls. In *Milk and Dairy Products in Human Nutrition* (pp. 261–287).
10. Vaarst, M., Alban, L., Mogensen, L., Thamsborg, S. M., & Kristensen, E. S. (2001). Health and welfare in Danish dairy cattle in the transition to organic production: Problems, priorities and perspectives. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, 14(4), 367–390.

=====

R. Anil Kumar
Assistant Professor, Department of Textiles and Apparel Design
Periyar University
Salem
Tamil Nadu 636 011
India
anilfashion@gmail.com

சா.புவனேஸ்வரி
முனைவர்பட்ட ஆய்வாளர்
தமிழ்த்துறை
பெரியார் பல்கலைக்கழகம்
சேலம் - 636 011.
smspappu07@gmail.com

இரட்டைக்காப்பியங்களில் உணவுமுறை மற்றும் விருந்தோம்பல் பண்பு

முன்னுரை

அறங்களில் தலைச்சிறந்தது பிறரின் பசியை நீக்கி உணவு வழங்குதல் ஒன்றாகும். ஒரு மனிதனுக்கு அளவிற்கு அதிகமான பொன், பொருள் கொடுத்தாலும் அவனின் மனமானது நிறைவுறாது. ஆனால் ஒருவருக்கு வயிறார உணவு வழங்கும்போது அவனின் மனமும், வயிறும் நிறைந்து உணவு வழங்கியவரை வாழ்த்திச் செல்கின்றான். உணவுமுறையானது சமூகநிலையில் உணவுச் சங்கிலி என்ற அமைப்பையே அடிப்படையாகக் கொண்டு அமைந்துள்ளது. ஓர் உயிரினம் மற்றொரு உயிரைச் சார்ந்து வாழக் கூடிய உணவு சங்கிலி முறையின் மூலம் தன் தேவையை அனைத்து உயிர்களும் நிறைவுச் செய்கின்றன. இப்படிப்பட்ட மனநிறைவையும், மகிழ்ச்சியையும் தரும் உணவின் சிறப்பினையும், பிறர்க்கு விருந்தளிக்கும் பண்பையும் இரட்டைக்காப்பியங்கள் வழி விளக்குவதே இக்கட்டுரையின் நோக்கமாகும்.

இலக்கியங்களில் உணவு

உணவானது மனிதனது அடிப்படைத் தேவைகளில் ஒன்றாகும். மனித உடல் சீராகச் செயல்பட சரியான சரிவிகித உணவு மிகவும் முக்கியமாகும். உடல் சீராக இருக்க சரியான உணவு அமைய வேண்டும். இலக்கியங்களில் உணவுமுறை பற்றியும் அந்தந்த நிலங்களுக்குரிய உணவுகள் விளக்கப்படுகின்றன. குறிஞ்சி நிலத்தில் தேன் எடுத்தல், திணை விதைத்தல், கிழங்கு அகழ்தல் முதலியன தொடர்பான உணவுமுறைகள் இருந்துள்ளன. முல்லைநிலத்தில் திணை நெல், மூங்கில் நெல், கால்நடை மூலம் கிடைக்கும் உணவுமுறையும், மருதம் நெல்விளைவித்தல் மூலம் கிடைக்கும் உணவு, நெய்தல் நிலத்தில் மீன்பிடித்தொழில், கருவாடு விற்றல் போன்ற உணவு முறைகள் இருந்துள்ளதற்கான சான்றுகள் காணப்படுகின்றன. அவற்றுள் குறிஞ்சி நிலத்தில் வேட்டையாடி உணவு உண்டதற்கான குறிப்புகள் உள்ளன.

வேட்டைச் சிறாஅர் சேட்புலம் படராது

படுமடைக்கொண்ட குறுந்தா நெடும்பின்

விழுக்கு நிணம் பெய்த தயிர்க்கண் விதவை

(புறம்-326, பா.வ.8-10)

உடும்புக்கறியுடன் தயிரைக் கலந்து வேட்டையாடிய உணவை உண்டனர் என்கிறது.

வரகுவிளையும் நிலமாக சீறூர் இருந்துள்ளது என்றும் அதன்வளர்ச்சி நிலையாக எருதுகளை விட்டு மிதிக்கச் செய்யாமல் இளையோர் காலால் மிதித்தெடுத்த வரகினை கடன்

வாங்கியோர்க்கு கொடுத்ததுப் போக மீதம் உள்ளதை பசித்த பாணர்கள் உண்டனர் என்று குறிஞ்சி நிலமக்களின் உணவைப் பற்றிய குறிப்பு உள்ளது.

எருது காலூ றாஅ திளைஞர் கொன்ற

சில்வினை வரகினட புல்லெனக்குப்பை

(புறம்-327, பா.வ.1-2)

மேற்சொன்ன முறையின் மூலம் வரகு உணவானாலும், வேட்டையாடி மக்கள் பகிர்ந்து உண்டனர் என்றப் பாதிடு முறையைப் பின்பற்றி அனைவரும் ஒன்றுபட்டு வாழ்ந்தனர்.

பாதிடு முறை

உணவினை மக்கள் அனைவரும் பகிர்ந்து உண்ணும் பாதிடுமுறை மட்டுமல்லாது பண்டமாற்றுமுறையைப் பற்றியக் குறிப்புகளும் இலக்கியங்களில் இடம்பெற்றுள்ளன. சிலப்பதிகாரத்தில் பலத்தொழில் செய்வோர் சேர்ந்து ஒரு இடத்தில் வாழ்ந்து வந்தனர் என்ற நிலையைக் காணமுடிகின்றது.

இரட்டைக்காப்பியங்களில் உணவு

இரட்டைக்காப்பியங்களான சிலப்பதிகாரம் மற்றும் மணிமேகலையில் பலதொழில்கள் இருந்ததாகவும், அத்தொழில் மூலம் உணவுப் பொருட்கள் விற்கப்பட்டன என செய்தி உள்ளது.

சிலப்பதிகாரத்தில் மக்களின் உணவுப் பொருட்களான நெல், கடலை, கொள்ளு முதலிய பொருட்கள் விற்கும் கூலவீதி இருந்தது என்கின்றது.

பால்வகை தெரிந்த பகுதிப் பண்டமொடு

கூலம்குவித்த கூலவீதியும்

(சிலம்பு:5,22-23)

உணவுப் பொருட்களை மக்கள் பண்டமாற்று முறை மூலம் பெற்றுச் சென்றுள்ளனர்.

இது மட்டுமல்லாது உணவுமுறையில் உணவின்சிறப்பையும் அந்த உணவினை பிறர்க்கு அளித்திடும் விருந்தோம்பல் பண்பையும் காணமுடிகின்றது.

ஒருவர்க்கு உணவுக் கொடுப்பது ஒருவர்க்கு உயிரைக் கொடுப்பதற்குச் சமம் என்கின்றது.

உண்டிக் கொடுத்தோர் உயிர் கொடுத்தோரே

(மணி.11.பா.வ.96)

சிலப்பதிகாரத்தில் கோவலனும் கண்ணகியும் உணவு உண்டு சிறிதுநேரம் ஓய்வு எடுத்தனர்.

உண்டு இனிது இருந்த உயர்பேராளற்கு

அம்மென் திரையலோடு அடைக்காய்

(சிலம்பு.16,55-56)

இத்தகு சிறப்புமிக்க உணவு ஒருவருக்கு இல்லாத போது வறுமைச் கூழல் உண்டான காலத்தில் ஒருவரின் நிலைப்பற்றி

குடிப்பிறப்பு அழிக்கும் விழுப்பம் கொல்லும்

பிடித்த கல்வி பெரும்புனை விடுஉம்

(மணி11 76-77)

குடிப்பிறப்பு, கல்வி, ஒருவரின் பெருமை என அனைத்தும் பசி வந்தால் அவரின் சிறப்பையே கெடுத்துவிடும் என்கின்றது.

விருந்து உபசரிக்கும் முறை

விருந்தோம்பல் மட்டுமன்றி ஒருவருக்கு உணவளித்து உபசரிக்கும் பண்பையும் இலக்கியங்கள் எடுத்துரைக்கின்றது. திருக்குறள் உணவு உபசரிப்பவரை பற்றி குறிப்பிடும்போது.

மோப்பக் குழையும் அணிச்சம் முகம் திரிந்து

நோக்கக் குழையும் விருந்து (குறள்-90)

அணிச்சம் பூவானது முகர்ந்து பார்த்தாலே வாடிவிடும். அதுபோல நாம் விருந்தினரை உபசரிக்கும் போது முகம் சிறிது வேறுபட்டாலும் விருந்தினர்களின் முகம் வாடிவிடும் எனவே இன்முகத்துடன் விருந்தினரை உபசரிக்கும் படி அறிவுறுத்துகிறது.

ஏலாதி விருந்தினரை உபசரிக்கும் முறை பற்றி

இன்சொல் அளாவல் இடம் இனிது உளம் யாவர்க்கும்

வன்சொல் களைந்து-----

-----விரைந்து (ஏலாதி-பா.7)

விருந்தினர்களை இன்முகத்துடன் வரவேற்று இனிமையாகப் பேசி அவர்கள் உண்பதற்கு உணவு, இருக்க இருப்பிடம், உடுக்க உடை கொடுத்து அவர்களை அன்புடன் உபசரிக்க வேண்டுமென ஏலாதி கூறுகிறது.

விருந்தோம்பல்

முற்றிலும் புதிதாய் வந்தவர்களுக்கு உண்ண உணவு, உடுத்த உடை, இருக்க இருப்பிடம் தந்து பேணிக்காப்பது விருந்தோம்பல் ஆகும். நம் தமிழர் பண்பாட்டில் இது தலைச்சிறந்த அறம் ஆகும்.

தொல்காப்பியம் விருந்தோம்பலைப் பற்றி

விருந்தேதானும்

புதுவது கிழந்த யாப்பின் மேற்றே (தொல்.செய்-540)

விருந்து என்பது முற்றிலும் புதிதாய் வந்தவரை பேணிக்காப்பது என்பதை வலியுறுத்துகிறது.

இவற்றைப் பற்றி சிலப்பதிகாரம் குறிப்பிடும்போது,

மறப்பரும் கேண்மையோடு அறப்பரிசாரமும்

விருந்து புறந்தரும் பெருந்தண் வாழ்க்கையும்

(சிலம்பு.2(பா.285-86)

அறநெறி உணர்ந்த சான்றோரை ஆதரித்துப் போற்றுதல் விருந்து என்றும், தன்வீடுத்தேடி வந்தவர்களுக்கு உண்டுக்கொடுத்து உபசரித்து விருந்து என்கின்றது.

மணிமேகலை விருந்தோம்பல் பற்றி

மக்கள் தேவர்என இருசார்க்கும்

ஒத்த முடிவின் ஓர் அறம் உரைக்கேன்

பசிப்பிணி தீர்த்தல் என்றே அவரும்

தவப்பெரு நல்லரிம் சாற்றினர்

(மணி.12,பா.வ.116-119)

பசிதீர்த்தல் ஒன்றே அறநெறி என்கின்றது.

மேலும், வெற்றிவேற்கை விருந்தோம்பலைப் பற்றி

உண்டிக்கு அழகுவிருந்தோடு உண்டல்

(வெற்றி வேற்கை பா.வ.1)

விருந்தோம்பல் இல்லத்திற்கு அழகு என்கின்றது.

சிலப்பதிகாரம், மணிமேகலையில் உணவுமுறை விருந்தோம்பல் பண்பு, பசிக்கொடுமை, அமுதச்சுரபி சிறப்பு, உழவின் சிறப்பு என அனைத்தும் இடம்பெற்றுள்ளது குறிப்பிடத்தக்கது.

முடிபாக

இன்றைய சமூகம் துரித உணவு என்ற முறையைப் பின்பற்றி உடலில் கேடுகளை உண்டாக்கிக் கொள்வதுடன் பணவிரயமும் ஏற்படுத்திக் கொள்கின்றனர். சத்தான சரிவிகித உணவு உண்டால் மக்கள் அக்காலத்தில் நீண்ட நெடுங்காலம் வாழ்ந்து வந்தனர். எனவே சரியான சரிவிகித உணவை இக்கால மக்கள் உண்டு நீண்ட ஆயுள் பெற வேண்டும் பிறர்க்கு பசி என்று ஒருவர் தன்னைத் தேடி வந்தால் உணவு வழங்கி அவர்களுக்கு மகிழ்ச்சியை ஏற்படுத்தித்தர வேண்டும் என்ற அறக்கருத்தை வலியுறுத்துவதாக இரட்டைக் காப்பியங்கள் திகழ்ந்துள்ளன.

பார்வை நூல்கள்

1. ஸ்ரீலட்சுமி - ஐம்பெருங்காப்பியங்களில் தமிழர் வாழ்வியல்
2. பெ.மாதையன் - சங்கக்கால இனக்குழு சமுதாயமும் அரசு உருவாக்கமும்
3. ஞா.மாணிக்கவாசகன் - சிலப்பதிகாரம் தெளிவுரை
4. மாணிக்கவாசகன் - மணிமேகலை தெளிவுரை
5. திருக்குறள் - ச.வே.சுப்பிரமணியம்

ப.காந்தி
முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர்
தமிழ்த்துறை
பெரியார் பல்கலைக்கழகம்
சேலம் - 636 011
treatgandhi@gmail.com
9843299241

மானிடவியல் நோக்கில் சங்க இலக்கிய முல்லைத் திணையுள் உணவு பண்பாட்டு விழுமியங்கள்

பண்பாடு என்பது பரந்த பொருளுடன் பயன்படுத்தப்படும் ஒரு சொல். ஆங்கிலத்தில் Culture(கல்ச்சர்) என்னும் சொல்லுக்கு இணையான பொருளில் இச்சொல் தமிழில் பயன்படுத்தப்படுகிறது. கலாச்சாரம் என்ற சொல்லும் பண்பாட்டுக்கு ஒத்த சொல்லாகப் பயன்படுத்தப்படுகிறது. இது பொதுவாக மனித செயற்பாட்டுக் கோலங்களையும், அத்தகைய செயற்பாடுகளுக்குரிய சிறப்புத் தன்மைகளையும் முக்கியத்துவத்தையும் கொடுக்கும் குறியீட்டு அமைப்புக்களையும் குறிக்கின்றது. பண்பாடானது இசை, இலக்கியம், சமூகம், சமயம், வாழ்க்கைமுறை, உணவு, ஓவியம், சிற்பம், நாடகம், தொழில்கள் போன்ற எண்ணற்ற நுகர்பொருட்கள் கூறுகளை மட்டும் அடையாளம் காண்கிறது என்கின்றனர் அறிஞர்கள். ஆனால் மானிடவியலாளர்கள் பண்பாடு என்பது நுகர்பொருட்களை மட்டுமல்லாது அவற்றை உருவாக்குவனவும், அவற்றிற்குப் பொருள் மற்றும் கொடுப்பதுமான வழிமுறைகளையும் அப்பொருள் மற்றும் வழிமுறைகளில் பொதிந்துள்ள சமூகத்தொடர்புகள், செயல்முறைகள் என்பவற்றையும் குறிப்பதாகக் கூறுகின்றனர். அவர்களைப் பொருத்தவரை பண்பாடு என்பது கலை, அறிவியல், நெறிமுறைகள் போன்ற மக்களின் வாழ்வியலை ஒட்டுமொத்தமாகக் கொண்டிருப்பதாகும்.

சமூகம், சமயம், உணவு, பொருளாதாரம் போன்ற அனைத்துக் கூறுகளையும் உள்ளடக்கிய பண்பாட்டு மானிட ஆய்வுக்களத்தில் பண்பாட்டின் மிகச்சிறிய அலகாக உணவு பண்பாட்டுக் கூறு கருதப்படுகிறது. பண்பாட்டுக் கூறுபற்றி “கற்றுணர்ந்த நடத்தை முறையானாலும் சரி, உற்பத்தி செய்யப்பட்ட பயன்படு பொருளானாலும் சரி, அதனை எந்த அளவுக்குக் குறைத்துக் காணமுடியுமோ அந்த அளவிற்குக் குறைத்துக் காணக் கூடிய ஒன்றே பண்பாட்டுக்கூறு ஆகும்” என்பார் யோபல் (Adamson E.Hoebal, Man in Primitive World, p.499) அவ்வகையில் உணவு பண்பாட்டினை அவற்றின் தொழில்நுட்ப பண்புகளின் அடிப்படையில் பார்க்கும் போது உணவு சேகரித்தல், உணவு உற்பத்தி ஆகிய இரு நிலைகளில் வகைப்படுத்தலாம்.

“ஒரு பண்பாட்டின் படிமலர்ச்சியின் தன்மையை மதிப்பிட வேண்டுமானால் அது உலகளாவிய பண்பாட்டின் படிமலர்ச்சியின் பொதுநிலையில் எவ்விடத்தில் உள்ளது என்ற மதிப்பீட்டையும் (பொதுநிலைப் படிமலர்ச்சி), அடுத்து அப்பண்பாடு அதனுடைய சுற்றுச்சூழலுக்கேற்ப வளர்த்தெடுத்தக் கொண்ட தனித்துவமான படிமலர்ச்சி நிலையின்

மதிப்பீட்டையும் (தனிநிலைப் படிமலர்ச்சி) ஒருங்கிணைத்து அப்பண்பாட்டின் படிமலர்ச்சியை அறுதியிட வேண்டும்.”(பக்தவத்சல பாரதி,மானிடவியல் கோட்பாடுகள்,ப.45) அவ்வகையில் உலகந்தழுவிய ஆதி முறையாக கருதப்பட்ட வேட்டையாடி உணவு சேகரிக்கும் இனக்குழு வாழ்வு பொதுநிலைப் படிமலர்ச்சியில் ஒற்றுமை இருப்பினும் வேட்டையாடும் முறை, கருவிகள் என்னும் தனிநிலையில் அவை மாறுபடுகின்றன.

“பகிர்த்துண்ணும் வழக்கம் கொண்ட வேடர் குறவர் முதலான குழு மக்கள் வேலிகளால் சூழப்பட்ட சீறூர்களில், குடிசைகளில் வாழ்ந்தார்கள். குறிப்பாக வில், அம்பு, வேல் முதலான வேட்டைக் கருவிகளைக் கொண்டு வேட்டையாடல். ஆநிரைக் கவர்தல், ஆறலைத்தல் முதலிய உணவு சேகரிக்கும் முறைகளைக் கையாண்ட வேடர்கள் ஏனைய குறவர், ஆயர் போல வரகு, திணை, ஐவன விவசாயத்திற்கு மாறியதாகத் தெரியவில்லை.”(ராஜ் கௌதமன், பாட்டும் தொகையும் தொல்காப்பியமும் தமிழ்ச் சமூக உருவாக்கமும், ப.114) என்னும் ராஜ் கௌதமனின் கூற்றுப்படி முல்லை நில சமூகத்தைச் சார்ந்த மக்கள் உணவு சார்ந்த நிலையில் இருவகையான அதாவது வேடர்கள் உணவு சேகரிப்பிலும் ஆயர் முதலான மக்கள் உணவு உற்பத்தியிலும் ஈடுபட்டிருந்தனர் என்பதை அறியமுடிகிறது.

“முல்லைப் பகுதியில் கால்நடை வளர்ப்பும் புன்செய் வேளாண்மையும் தொழிலாக இருந்தன. பால், மோர், தயிர், நெய், திணை, வரகு, கொள், அவரை, கால்நடை இறைச்சி, வேட்டைப் பொருட்கள் முதலியன இப்பகுதி மக்களின் உணவுப் பொருட்களாக இருந்தன”.(கணியன் பாலன்,பழந்தமிழ்ச் சமுதாயமும் வரலாறும், ப.246) இத்தகைய பண்பாட்டு விழுமியங்களின் துணையோடு சங்க இலக்கிய முல்லை நிலச்சமூகத்தின் பண்பாட்டில் ஒன்றான உணவு முறைகளை மானிடவியல் நோக்கில் ஆய்வது இன்றியமையாகிறது.

முல்லைத்திணையுள் உணவு சேகரித்தல்

வேட்டையாடி உணவு சேகரிக்கும் இனக்குழு வாழ்வில் சேகரித்தல் (Gathering) மிக முக்கியமானதாகும். “வேட்டையாடுதல், மீன்பிடித்தல், காட்டில்கிடைக்கும் காய்கனிகள், கொட்டை வகைகள், தேன், பிற உண்ணும் பொருள்களைச் சேகரித்தல், மரப்பட்டைகள்,நார், மரப்பொருட்கள் போன்றவற்றைச் சேகரித்துமற்ற மக்களுக்கு கொடுத்து அவர்களிடமிருந்து தேவையான பொருட்களைப்பெறுதல் ஆகியவை மூலம் உணவுத் தேவைகளை ஈட்டும் முறையை வேட்டையாடி உணவு சேகரித்தல் முறையாகும்.” (பக்தவத்சல பாரதி, பண்பாட்டு மானிடவியல், ப.464) பெரும்பாலும் இதனைப் பெண்களே செய்தனர். எனினும் கிழங்ககழ்தல், தேனிழைத்தல் ஆகியவற்றில் ஆண்களுங்கூட பங்கேற்றனர் என்பதைப் பாடல்கள் மூலம் அறிய முடிகிறது.

முன்றில் சிறுநிறை நீர்கண்டு உண்ணும்

புன்புலம் தழீஇய பொறைமுதல் சிறுகுடித்

திணைகள் உண்ட தெற்கோல் மறவர்

சிசைத்த வில்லர் வேட்டம் போகி

முல்லைப் படப்பைப் புல்வாய் கெண்டும் (அகம்.284,6-10)

முல்லை நிலஞ்சூழ்ந்த குன்றின் அடிவாரத்தில் உள்ள சிற்றூரில், தெறித்து எய்யும் அம்பினையும் அழுத்து கட்டிய நாணயுடைய வில்லையும் உடைய மறவர்கள் திணைக்கொண்டு சமைத்த கள்ளினை உண்டு, வேட்டைமேற் சென்று முல்லை நிலத்தோட்டத்தில் மானை அறுத்துத் தின்பர்.

உடும்பு கொலீய வரிநுணல் அகழ்ந்து

நெடுங் கோட்ப் புற்றத்து ஈயல் கெண்டி

எல்லு முயல் எறிந்த வேட்டுவன் சுவல (நற்.59,1-3)

என்னும் நற்றிணை பாடலில் உடும்பினைக் கொன்றும், வரித்த தவளையினை அகழ்ந்து எடுத்தும் புற்றுகளில் உறைந்துள்ள ஈசல்களை தோண்டி எடுத்தும் பகலில் முயல்களை வேட்டையாடியும் வாழும் வேடவன். இவ்வாறே பகற்பொழுதிலே திறந்த வாயையுடைய வேட்டை நாயுடன் கானகம் சென்றுவேலிகளில் வலையை மாட்டி வைத்துப் பசிய புதர்களிலிருந்து முயல்களை வெளிப்படச் செய்து அகப்படுத்துவர். ஆதன் இறைச்சியை விரும்பியுண்டனர் (பெரும்பாண்.111-116). “வேட்டையாடி உணவு சேகரித்த இவர்கள் வேடர் குடியினர் என்று பொதுவாக அழைத்தனர். வில், அம்பு, கவண், வலை,கண்ணி முதலிய கருவிகளுடன் வேட்டை நாயின் உதவியுடன் காடுகளிலும் மலைகளிலும் யாருக்கும் பாதிப்பில்லாமல் வேட்டையாடினர். காடுபடு பொருட்களைச் சேகரித்து உண்டனர். இவர்களுடைய ஆயுதங்களில் வில் முதன்மையான இடம்பெற்றிருந்ததால் இவர்களைப் புலவர்கள் வில்லோர் உழவர் என்று குறிப்பிட்டனர்.” (பக்தவத்சல பாரதி, இலக்கிய மானிடவியல், ப.56). இத்தகைய வேட்டையாடி உணவு சேகரித்த நிலையிலிருந்து வேட்டையாடி உணவு உற்பத்தி செய்த பண்பாட்டு படிநிலையினையும் இணைத்து ஆராய வேண்டியதாகிறது.



வேட்டையாடி உணவு உற்பத்தி செய்த இத்தகைய நிலையினர் எளிய வேளாண்மை செய்ய முற்பட்டனர். ஆயினும், வேட்டைத் தொழிலைக் கைவடைவில்லை. அவர்கள் இட்ட பயிர்களைக் காக்கவே காட்டு விலங்குகளை வேட்டையாடினர். வேட்டை என்னும் நிலையிலிருந்து மாறி வேளாண்மையைக் காப்பதற்கான வேட்டையாக மாறிய சமூக சூழலைக் காணமுடிகிறது.

சிறுதலைத் துருவின் பழுப்பு உறு விளைதயிர்

இதைப்புன வரகின் அவைப்புமாண் அரிசியோடு

குார்வாய்த்து ஒழிந்த ஈர்வாய்ப் புற்றத்து

ஈயல் பெய்து அட்ட இன்புளி வெஞ்சோறு

சேதான் வெண்ணெய் வெம்புறுத்து உருக (அகம்.394,2-6)

சிறிய தலையினையுடைய செம்மறியாட்டினது பழுப்பு நிறம் வாய்ந்த முற்றிய தயிரை உலை நீராக்கிப் புதுக் கொல்லியில் விளைந்த நன்கு குற்றிய வரகினது அரிசியை அதிற் போட்டு, மழை மிகுதியாக பெய்தமையால் புற்றிலிருந்து வெளிவந்து அழிந்த ஈயலையும் அதில் இட்டுச் சமைத்த இனிய புளிப்பையுடைய சோற்றில் கிடந்து உருகுமாறு பசுவின் வெண்ணெய்யை ஊற்றி நின் எவலர் உண்ட நிகழ்வை அறியமுடிகிறது. இவ்வாறே ஈயலை நன்கு புளித்த மோரில் ஊறப்போட்டுப் புளிங்கறி சமைத்து உண்டனர் (புறம்.119). இங்குப் புதுக்கொல்லை என்பது ஆரம்பகட்ட எளிய வேளாண்மையைக் குறிக்கிறது.

திணையைக் கவர்ந்துண்டு அகப்பட்ட கானக்கோழியை நெருப்பிலிட்டுச் சுட்ட இறைச்சியுடன் சுட்ட ஆரல் மீனையும் பாணர் உண்டமை (புறம்.320). வேட்டை சிறுவர் கொணர்ந்த உடும்பின் தசை பெய்தது சமைக்கப்பெற்ற தயிரோடு கூடிய கூழினைப் பாணருக்கு உண்ண கொடுத்தல் (புறம்.326). சிறுதிணையை உண்ணவரும் புறா, இதல் முதலான பறவைகளைப் பிடித்துச் சமைத்தற்கு இயலாதபடி பொழுது மறைந்து விட்டதால் பாணர்களுக்கு சுட்ட முயல்கறி தருதல் (புறம்.319). பறவைகளின் ஊனைத் தின்று புலால் நாற்றம் நாறுகின்ற மெல்லிய வாயினையும் வெள்ளிய பற்களையும் உடைய வேட்டுவர்களின் விருப்பத்திற்கு உரிய துணையாகிய சிறுவர்கள் (புறம்.324).

முல்லைத்திணையுள் உணவு உற்பத்தி

புறவு, வன்புலம், முல்லைநிலம் என்ற சொற்களால் குறிக்கப்பட்ட வானம் பார்த்த பூமி பரப்பில் கால்நடைகளை மேய்த்துப் பாதுகாத்து அவற்றிலிருந்து பெறப்பட்ட பால் பொருட்களை உண்டும் பண்டமாற்றுச் செய்தும் வாழ்ந்த குடியினர் கோவலர், ஆயர், அண்டர், இடையர் என்ற சொற்களால் குறிக்கப்பட்டார்கள். “கால்நடை சார்ந்ததெரு வாழ்க்கை ஒருபுறம் இருக்க, வன்புலங்களில், செம்மண்நிலங்களில், கொல்லை நிலங்களில் மழையை நம்பியே வரகு, அவரை, எள், கொள், பயறு வவசாயத்தை மேள்கொண்ட மற்றொரு வாழ்க்கையும்

இயங்கிக்கொண்டிருந்தது. கானக் குறவர் குடியின் மலைச்சாரல்களில் எரித்து உண்டாக்கி விளைவித்து விட்டுப் பின்னர் அதனை விடுத்து வேறு புதிய புனங்களை எரித்து உண்டாக்கித் தினை, ஐவன விவசாயம் செய்தது போல முல்லை நிலத்தைச் சேர்ந்த உழவர்கள் இடப்பெயர்ச்சி விவசாய முறையைப் பின்பற்றவில்லை.” (ராஜ் கௌதமன், பாட்டும் தொகையும் தொல்காப்பியமும் தமிழ்ச் சமூக உருவாக்கமும், ப.142).

பேருரை தலைஇய பெரும்புலன் வைகறை

ஏர்இடம் படுத்த இருமறுப் பூழிப்

புறமாற பெற்ற பூவல் ஈரத்த

ஊன்கிழித் தன்ன செஞ்சுவல் நெடங்சால்

வித்திய மருங்கின் விதைபல நாறி (அகம்.194)

ஏன்னும் அகநானூற்று பாடல் ஒரு நாள் இரவில் பெருமழை பெய்தது. நன்றாகப் புலர்ந்த காலைப் பொழுதில் எல்லோரும் தம் தம் நிலங்களில் ஏர் பூட்டி உழுதனர். அந்தச் செம்மண் நிலத்துப் புழுதி கீழ்மேலாக மாறிடுமாறு உழுதனர். ஏர் உழுத பின், பிளந்த செல்லப்பட்ட செம்மண், செந்நிறமான ஊனைக் கிழித்துச் சென்றது போல் தோன்றியது. அங்கு வரகு விதைக்கப்பட்டது. பல விதைகள் முளைத்த எழுந்தன. கோம்புடைய ஓலைக் குடையைத் தலையில் கவிழ்த்துக் கொண்ட கொல்லை உழவர்கள், பறையை முழக்கி ஒலியை எழுப்பிக் களைக் கொட்டினால் களையினைப் பறித்துப் புனத்தினைத் தூய்மை செய்தனர்.

இனக்குழுச் சமுதாய எச்சங்களைத் தாங்கிய சீறூர் மன்னர்களின் நிலப்பகுதியின் இயல்பை உரைக்கும் பாடலொன்று,

கருங்கால் வரகேயிருங் கதிர்த் திணையே

சிறுகொடிக் கொள்ளே பொறிகிள ரவரையொ

டிநநான் கல்ல துணாவு மில்லை (புறம்.335)

என்னும் புறநானூற்று பாடலின் வழி வரகு, தினை, கொள், அவரை எனம் உணவு தானியங்களை அச்சமுதாயம் உற்பத்தி செய்து உணவு தேவையினைப் பூர்த்தி செய்ததை அறியமுடிகியது. வரகு விளையும் நிலமாய்ச் சீறூர் காட்டப்பட்டுள்ளது (புறம்.21,322). வரகு சங்க இலக்கியத்தில் முல்லை நில விளைபொருளாக காட்டப்பட்டுள்ளது. இதைப் புறநானூற்றின் சீறூர்மன்னர் பற்றிய வல்லாண் மல்லை, முதின முல்லைப் பாடல்கள் காட்டுகின்றன.

முனிதயிர் பிசைந்த காந்தள் மெல்விரல்

கழுவுறு கலிங்கம் கழாஅது உடிக்

குவளை உண்கண் குய்ப்புகை கமழத்

தான்துழந்து அட்ட தீம்புளிப் பாகர்

இனிதுஎனக் கணவன் உண்டலின்

நுண்ணிதின் மகிழ்ந்தன்று ஒண்ணுதல் முகனே (குறுந்.167)

முற்றிய தயிரைக் காந்தள் மலர் போன்ற தன் விரல்களால் பிசைகிறாள். உடனே விரலைத் தன் ஆடையில் துடைத்துக் கொண்டு அதைத் துவையாமலே, புளிக்குழம்பு வைத்துத் தாளிக்கிறாள்.

ஆடு மேய்த்துப் பராமரிப்பவர்கள் அன்று பொதுவாக இடைமகன், இடையன் என்றார்கள். இவர்கள் தங்கள் ஆட்டின் பாலைக் கறந்து வந்து உணவுக்கு மாற்றாக விற்ற நிகழ்வை

பறியுடைக் கையர் மறியினத்து ஒழிய

பாலொடு வந்து கூழொடு பெயரும்

ஆடுடை இடைமகன் சென்னிச் (குறுந்.221)

குறுந்தொகை விவரிக்கிறது.

“வேளாண்மைக்குக் கால்நடைகளைப் பயன்படுத்தியதும், மேட்டுநிலப்பரப்பில் பேரளவு வேளாண்மை செய்ததும் முல்லைத்திணையில் நாம் ஏற்கெனவே பார்த்தபடி தந்தையாதிக்கத்தைக் கொண்டு வரும் சக்கிகளாக விளங்கின. இருத்தல் என்பது இந்நிலையில் உயிர்வாழ்தல் என்னு ஆகிவிட்டது. ஊண்மையாகவே இருத்தலுக்கப் புதிய பொருளும் புதிய முக்கியத்துவமும் இப்போது ஏற்பட்டது. வேளாண்மை செய்வதற்காகக் குடியிருப்பில் தங்கியிருந்த நிலை போய் கணவனுடைய வழிகாட்டுதல்படி பெண் இப்பொழுது அங்கே தங்கியிருக்கும் நிலை ஏற்பட்டது.” (கார்த்திகேசு சிவதம்பி, பண்டைத் தமிழ்ச் சமூகம் வரலாற்றுப் புரிதலை நோக்கி, ப.171)

உலகளாவிய நிலையில் பார்க்கும்போது எந்த ஒரு சமூகமும் தனித்த ஒரு உணவாதார முறையை மட்டும் சார்ந்து வாழ்வதில்லை. நிலையானதொரு கிராம வாழ்வை ஏற்றுக்கொண்ட பின்னருங்கூட எண்ணற்ற சமூகங்கள் வேட்டையாடுதல், மீன்பிடித்தல், உணவு சேகரித்தல் முதலான பழைய உணவாதார முறைகளை விட்டுவிடாமல் புதிய ஆதாரங்களைத் தேட முற்பட்டனர்.

பயிரிடுதல் என்னும் ஒரு உற்பத்தி புரட்சி ஏற்பட்டபோது பயிரிடுதலுடன் கால்நடைகளின் பயன்பாடும் உணரப்பட்டது. அதனால் கால்நடை வளர்ப்பு உருவானது. விவசாயத்திற்கான

முயற்சியில் புதிய தொழிற்கருவிகள் ஏற்படலாயின. தானியங்களைப் பாதுகாக்கும் அறிவும் சில எளிய முறைகளும் ஏற்பட்டன. இதனால் ஒரு நிலையான குடியிருப்பை ஏற்படுத்தி அங்கு வாழும் முறையும் உருவானது. பொருட்களின் எண்ணிக்கை பெருகப் பெருக ஓரிடத்தில் வாழ வேண்டி கட்டாயம் ஏற்பட்டது. இத்தகைய பண்பாட்டு விழுமியங்களின் துணையோடு சங்க இலக்கிய முல்லை நிலச்சமூகத்தின் பண்பாட்டில் ஒன்றான உணவு முறைகள் சேகரித்தல், உற்பத்தி செய்தல் என்னும் இருநிலைகளில் சிறப்புறுகின்றன.

பார்வை நூல்கள்

Adamson E.Hoebal, Man in Primlitive World, Hill Book Company, New York (1949)

கணியன் பாலன்,பழந்தமிழ்ச் சமுதாயமும் வரலாறும், எதிர் வெளியீடு(2016)

கார்த்திகேசு சிவதம்பி, பண்டைத் தமிழ்ச் சமூகம் வரலாற்றுப் புரிதலை நோக்கி, மக்கள் வெளியீடு(2003)

பக்தவத்சல பாரதி, இலக்கிய மானிடவியல், அடையாளம்(2012)

பக்தவத்சல பாரதி, பண்பாட்டு மானிடவியல், மெய்யப்பன் பதிப்பகம்(2009)

பக்தவத்சல பாரதி,மானிடவியல் கோட்பாடுகள், அடையாளம் (2012)

ராஜ் கௌதமன், பாட்டும் தொகையும் தொல்காப்பியமும் தமிழ்ச் சமூக உருவாக்கமும், தமிழினி பதிப்பகம்

மா.கணேசன்
முனைவர்பட்ட ஆய்வாளர்
தமிழ்த்துறை
பெரியார் பல்கலைக்கழகம்
சேலம் - 636 011

E-mail: shaarma.555@gmail.com

திராவிடர் பண்பாட்டில் தானிய கலைச்சொற்களும்

உணவுமுறையும்

மனிதன் தன் உணவு, உடை, இருப்பிடத்தை இயற்கைப் பொருட்களைக் கொண்டே அமைத்துக் கொண்டான். அதாவது, விலங்குகளைப் போன்று உணவு உண்டலும், இன்பம் துய்த்தலுமே ஆதிமனிதனின் செயலாக இருந்தது. பின்னர் ஓரிடத்தில் கிடைத்த உணவு அற்றுப்போன நிலையில் உணவினை உண்ட பிறகு எஞ்சிய உணவினைச் சேகரிக்கத் தொடங்கினான். சேகரித்த உணவும் தீர்ந்த நிலையில் அவற்றை உற்பத்திச் செய்யத் தொடங்கினான். அப்போது தான் மனிதனின் நாகரிக முறையும் தோன்றியது எனலாம்.

உணவு என்பது பற்றிப் புறநானூறு, “**உணவு எனப்படுவது நிலத்தோடு நீரே**” (புறம்.18). அதாவது இவ்வகையில் மனிதன் இயற்கையோடு சேர்ந்து வாழ ஆரம்பித்தப் பிறகு உணவு என்பது ஒரு நாகரிகமடைந்த பண்பாட்டை வெளிப்படுத்தும் ஒரு முக்கிய அங்கமாகும் என்பதனை அறியலாம்.

கலைச்சொற்கள்

கலைச்சொல் என்பது, ஏதாவது ஒரு அறிவுத்துறையில் பயன்படக்கூடிய சிறப்புச் சொற்றொகுதியைக் குறிக்கும். ஒவ்வொரு துறைக்குள்ளும் ஒரு கலைச்சொல்லுக்கு ஒன்று அல்லது அதற்கு மேற்பட்ட குறிப்பான பொருள்கள் இருக்கக்கூடும். இவை பொது வழக்கில் உள்ள பொருள்களோடு ஒத்திருக்க வேண்டியது இல்லை. ஒரு குறிப்பிட்ட துறை குறிப்பிடத்தக்க காலம் பயிலப்பட்டு வரும்போது அத்துறையில் காணப்படும் இத்தகைய சிறப்புச் சொற்கள் செறிவான பொருளை உணர்த்துவனவாக வளர்ச்சியடைகின்றன. இவ்வாறான சிறப்புச் சொற்றொகுதியின் பெறுமதி ஒவ்வொரு சொல்லிலும் ஒரு குறிப்பிட்ட அளவு தகவலைப் பொதித்து வைத்திருப்பதில் தங்கியுள்ளது.

கலைச்சொல் என்பது சொற்சிக்கனத்தோடு, பொருளில் ஆழத்தையும், துல்லியத் தன்மையையும் பெறுவதற்கான ஒரு வழிமுறையும் ஆகும். இதனால், ஒரு துறைசார்ந்த வல்லுனர்கள் தங்களிடையே அத்துறைசார் விடயங்களைச் சுருக்கமாகவும், துல்லியமாகவும் பரிமாறிக் கொள்வதற்குக் கலைச்சொற்கள் பயனுள்ளவையாக அமைகின்றன. இதன் வகைகளான தொழில் நுட்பம், புள்ளி விபரவியல், அமைப்பியல், தாவரவியல், வேதிப்பொருளியல், வேளாண்மை, மண்ணியல், வேதியியல், கணிதம், இயற்பியல், விலங்கியல் இயல்கள் (Ology), அலுவலகம், கணிப்பொறி, இணையம், பிணையம், உந்துவண்டி, ஒப்புமையியல் பற்பியல், நிதியியல், புவியியல், சட்டம், உடலியல், மின்னியல், உளவியல், போன்ற பல வகைகள் உள்ளன. அவற்றில் தாவரவியல் தொடர்பான கலைச்சொற்களைத் திராவிடர்கள் பயன்படுத்தியுள்ளமையை அறியப்படும்.

தானியக் கலைச்சொற்கள்

மனிதனுக்கு இன்றியமையாத உணவாகப் பயன்படுத்தக் கூடிய பொருட்களை முதற்கூலம் எனக்கூறுவர். அவையாவன, நெல், புல், வரகு, தினை, சாமை, இறுக்கு, துவரை, இராகி என்பன. இவ்வகைக் கூலத்தில் வரகு, சாமை, கேழ்வரகு, கம்பு, சோளம், தினை போன்ற சிறுத்தானிய உணவுகளைத்திராவிடர்கள் பயன்படுத்திய சொற்களாக கீழ்க்கண்டவாறு வரிசைப்படுத்தப்படுகிறது.

கம்பு

- தமிழ் - கம்பு, கதம்பம், கம்பின், கவலை, குள்ளன் கம்பு, சியாமாகம், செந்தளை, செந்தழை, சென்னால், நீலாரம்
- கன்னடம் - Sajjal, Sajjalhullu, Bilikorbahullu
(ಸಜಲ್, ಸಜಲ್ ಹಲ್ಲು, ಬಿಲಿಕೊರ್ಬಾಹುಲ್ಲು)
- தெலுங்கு - Gantelu, Peddaganti, Nakkakorra
(గంటెలు, పెదగంటి, నక్కకోర)
- மலையாளம் - Kampam, Mattari (കാമ്പം, മട്ടാരി)

கேழ்வரகு

- தமிழ் - கேழ்வரகு, ஆசரம், ஆரியம், இரத்தராசி, இராகி இராசிகம், இராசிகை, உகாந்தவரகு, கவெமாரிகம், குரக்கன் குறுக்கண், கூழ்வரகு, கேப்பை, கேவர், கேவரு, கேவு, கேவரா, கேவுரு, நச்சினி, நஞ்சினி, பஞ்சந்தாங்கி, மூகி, வாத்துபுல்
- கன்னடம் - Ambaliraagi, Raagi, Raagihittu
(ಅಂಬಿರಾಠಾಗಿ, ರಾಗಿ, ರಾಗಿಹಿಟ್ಟು)
- தெலுங்கு - Cholu, Peddaraagulu, Ponassa, Raagulu, Sodi, Tharnidelu, Thaviddu
(చోలు, పెడరాగులు, పొన్నసా, రాగులు, సోడి, థార్నిడెల్, తవిడ్డు)
- மலையாளம் - Kora, Muthaari, Raagi, Tsjettipulli
(കോര, മുതാകരി, റാഗി, ചെറ്റ്റ്റിപ്പുല്ലി)
- துளு - Raagi

சாமை

சிறுசாமை

- தமிழ் - சாமை, அக்கினிகருப்பை, காட்டுக்கத்தோதிகம், சான்வம், சாவான், தட்சணபத்திரி, தட்சணப்புல், நெல்லுப்புல், புற்சாமை, லிகு.
- கன்னடம் - BiliSaame, Chamaluhullu, Saka, Shaame
(ಬಿಲಿಸಾಯೇಮ್, ಚಾಮಲುಹುಲ್ಲು, ಸಾಕಾ, ಶೇಮ್)

தெலுங்கு	-	<i>Gangasamulu, Nallachamalu, Nallashaama, Nallashaamalu</i> (గంగసాములు, నల్లచామలు, నల్లషామ, నలషామలులు)
மலையாளம்	-	<i>KurenPullu (കുറെന്റുല്ല)</i>
பெருஞ்சாமை		
தமிழ்	-	<i>சாமை, அரகு, கட்டகனை, காகங்கு, காடைகண்ணி, பனிவரகுசாமை.</i>
கன்னடம்	-	<i>Baragu, Bilibaragu, Kari baragu, Save, Vareeka</i> (ಬರಾಗು, ಬಿಲಿಬರಾಗು, ಕರಿ ಬಾರುಗು, ಸೇವ್, ವ್ಯೇರಿಕಾ)
தெலுங்கு	-	<i>Barigalu, Varagalu, Worga</i>
சோளம்		
தமிழ்	-	<i>சோளம், அலன்காரசோளம், இறுக்கு, இறுங்குச்சோளம், காக்காச்சேரளம், சீனக்கம்பு, சூக்கும பாசிகம், சொன்னல், சொன்வை, சோனல், சோளன், சோழம், தட்டையாதீகம், தித்திப்புச்சோளம், தூபரம், தேவதானியம், நாட்டுச்சோளம், நெற்சோளம், பேரகம், யாவநாலம், யாவநாளம்.</i>
கன்னடம்	-	<i>BiliJola, EnegaarJola, Jola, Kempujola, Neerjola, Ogarujola, Sakrejola</i> (ಬಿಲಿಜೋಲಾ, ಎನೆಗಜೋಲಾ, ಜೋಲಾ, ಕೆಂಪಜುಲಾ, ನೀಜೋಲಾ, ಓಗಜುಲಾ, ಸಕ್ರೆಜೋಲಾ)
தெலுங்கு	-	<i>Bondajanu, GiddaJonna, Janu, Jonna, Jonnalu, Kondajanu, Pachhajonna, Raamdithaiambraatu, Thellajanu, Thellajanu</i> (బండాజను, గిద్దజొన్నా, జాన్, జొన్నా, జొన్నాలు, కొండజను, పంచజొన్నా, రామ్మితైబ్రాటు, తేల్లాజను, తేల్లాజను)
மலையாளம்	-	<i>Chavela, Chonnal(ചവല, ചൊന്നല)</i>
துளு	-	<i>Jola</i>
திணை		
தமிழ்	-	<i>திணை, அங்குச்சயோதனம், அச்சித்திணை, அதிசாரநாசனி, அருவி, அலைத்திசம், இம்பி, இரடி, இருவி, இறடி, உட்டணம், உருப்பம், எனம், ஏனம், ஏனல், ஏலன், கக்காரம், கங்கு, கங்கூர், கருத்திணை, காட்டுத்திணை, கானகவிருத்தி, காற்செபம், குரல், குறுந்திணை, கொரலி, சகத்திரம், சீனாத்தானியம், சித்திரத் தண்டுலம், சுவற்கபுஷ்பம், சூதத்தைபெந்தம் பண்ணி, செயமாகம், செழுமைப்பிறி, சைவங்கம், திட்டி, திணை, திருட்டி, தேவதாநாமாரி, நரித்திணை, நிரியம், பாண்டுபோசனம், பைந்திணை, போந்துகாதிணை, மகாபுஷ்பம், மஞ்சள் திணை, முசித்திணை, வயல்திணை, வாரலுகந்தேவதாரு, வெள்ளைத்திணை</i>

கன்னடம்	-	<i>Aarike, Kaangoakki, Naoni, Navane, Priyangu, Priyanguthene, TheneGida</i> (ಆರೈ, ಕಾಂಗೊವಾಕಿ, ನಾವೊನಿ, ನವನೆ, ಪ್ರಿಯಂಗು, ಪ್ರಿಯಾಂಗು, ಧೆನೆ, ಧೆನೆಗಿದ)
தெலுங்கு	-	<i>Kanguni, Konalu, Kora</i> (కంగుని, కోనలు, కోర)
மலையாளம்	-	<i>Navana, Tauna(നവനം, തൗണ)</i>
வரகு		
தமிழ்	-	கானகத்தி, கூரன்புல், கெவாஜயம், கோத்திரம், கோத்திரவதம், கோத்திரவம், கோரத்தூரம், சட்சமம், சந்திராகிகம், சந்திராகிகவரிசி, சமருட்சசிவரம், சாமை, சாவான், தோத்திரவம், நாத்தியோரம், பீச்சம், பனிவரகு, பயற்றங்கு, புத்தகம், புனல், மாச்சசித்திரம், முனிபகா, வரவு, வாபிதம்.
கன்னடம்	-	<i>Aaraka, Arike, Haaraka, Haarakaakki, Haarakahullu, Haarike</i> (ಆರಕ, ಅರಿಕ, ಹರಕ, ಹರಕಕ್ಕಿ, ಹರಕಹುಲ್ಲು, ಹಾರೈಕೆ)
தெலுங்கு	-	<i>Allu, Alu, ArigeChettu, Arikalu, Arike, Aruga, Asakalu, Kiraruga, Nalea, Niraauga</i> (అల్లు, అలు, అరిగే చెట్టు, అరికులు, అరికే, అర్, అసాకులు, కీరురీగ, నలయ, నీరావుగ)

மேலும், உணவு தேவையை மனித இனம் ஒவ்வொரு காலக்கட்டத்திலும் புதுப்பித்துக் கொண்டே செல்கின்றனர். ஆனால் அச்சூழலில் உணவுப் பழக்கம் முறையானதா (தரமானதா) என்பது தான் அறியா. அவ்வகையில் திராவிடர்கள் (தமிழ், மலையாளம், கன்னடம், தெலுங்கு, துளு) தானிய உணவு பழக்க வழக்கங்களை எவ்வாறு கடைபிடித்தார்கள் என்பதை கீழ்க்கண்டவாறு அறியலாம்.

தினை

குறிஞ்சிநில மக்களின் முக்கிய உணவுத் தினை ஆகும்.

சிறுதினை மலரொடு விரைஇ (திருமுருகு.6:218)

அதாவது, மண்ணியில் கிடைக்கும் தினை அரிசியால் செய்த பிரப்பரிசியை மலர்களுடன் விரவி, முருகனுக்கு திருவிழாக் கொண்டாடும் நிகழ்வைக் குறிப்பிடுகிறது. மேலும் குறிஞ்சி நில உணவாக, நன்னனுக்குரிய சவ்வாது மலையின் அடிவாரத்தில் இருந்த சிற்றூர்களில் வாழ்ந்த மக்கள் தினைச் சோற்றையும் நெய்யில் வெந்த இறைச்சியையும் உண்டனர். அதை விருந்தினருக்கும் கொடுத்தனர். இதனை,

பருஉக்குறை பொழிந்த நெய்க்கண் வோவயொடு

குருஉக்கண் இறடிப் பொம்மல் பெறுகுவீர் (மலை.168-169)

என்று கூறுகிறார்.

இத்தினையினை மக்கள் பயிரிடும் போது சில நம்பிக்கைகளையும் கடைபிடித்துள்ளனர். அறமல்லாதவற்றைச் செய்தால் திணைக்கதிர்கள் வளமானதாகத் தோன்றா என்று செய்யும் தொழிலை தெய்வமாகப் போற்றுகின்றனர். மேலும் திணைப்புணங்காக்கும் தொழிலைப் பெண்களும் செய்துள்ளனர்.

கும்மாயம் (புழுக்கு)

கும்மாயம் என்பது இன்றைய வழக்கில் கும்மியாணம் என்று அழைக்கப்படுகிறது. அதாவது குழையச் சமைத்த பருப்பினைக் கொண்டு இதனை ஆக்குவர். கும்மாயம் அல்லது பயிற்றுப் பொங்கல் மிக முக்கிய உணவாகத் திகழ்ந்தது. கும்மாயத்தைப் பற்றிமுதன் முதலில் அம்பாசமுத்திரம் கல்வெட்டில் காணப்படுகிறது. இக்கல்வெட்டு வரகுணபாண்டியன் காலத்தது (10வது நூ) கும்மாயம் பயிற்று போனகம் என்றும் அழைக்கப்பட்டதைத் திருப்பைங்கிளிக் கல்வெட்டு விளக்குகிறது” என்பதை சே.நமசிவாயம் தனது நூலில் குறிப்பிடுகிறார். மேலும்,

“பயிற்றுத் தன்மைகெடாது கும்மாயமி யற்றி” (மணி)

என மணிமேகலை குறிப்பிடுகிறது. வைணவ ஆலயங்களில் சிற்றுண்டியான இஃது இக்காலத்தும் வழங்கி வருகிறது. பெரும்பாணாற்றுப்படை நூலிலும் கும்மாயம் பற்றியகுறிப்புகள் காணப்படுவதை அறியலாம்.

தீம்புளிப்பாகர் (மோர்க்குழம்பு)

“முளிதயிர்பிசைந்தகாந்தள் மெல்விரல்

தான் துழந்துஅட்டதீம்புளிப் பாகர்” (குறுந்)

அதாவது, கட்டித்தயிரைக் கையால் பிசைந்த தலைவி தனது செங்காந்தள் போன்ற விரல்களைக் கழுவித்தன் புதிய ஆடையில் துடைத்துக் கொண்டாள். அதைக் கழற்றாடல் அதனை உடுத்திக் கொண்டவாறே குவளை போன்றமையுண்ட கண்களில் சமைக்கும் ஒலியோடு எழுந்த புகைபட்டுப் பரவியது. அதையும் பொருட்படுத்தாது தானாகவே முயன்று சமைத்த இனியமோர்க் குழம்பை மிகச் சுவையாக இருப்பதாகக் கூறிக் கணவன் உண்டான் என்ற செய்தி குறுந்தொகை பாடல்வரி மூலம் அறியலாம். இங்கு தீம்புளிப்பாகர் என்பது மோர்க்குழம்பு ஆகும்.

முடிபாக

- ❖ அடிப்படைத் தேவைகளுள் முதன்மையானதாகிய உணவின் தேவையைப் பழந்தமிழர் நன்கு உணர்ந்திருந்தமை ‘உண்டுகொடுத்தோர் உயிர்கொடுத்தோரே’ என்று போற்றினர். இல்லாதோர் விருந்தை நோக்கிச் செல்லுதலும் இருப்போர் விருந்தை எதிர்நோக்கி இருத்தலும் புறநானூறு வெளிப்படுத்தும் பழந்தமிழர் பண்பாகும்.

- ❖ அகராதியில் ஒரு வார்த்தையை தேட வேண்டும் என்றால் அவை நிலையான வார்த்தைகளாக இருக்கும். ஆனால் கலைச்சொற்கள் என்பது ஒவ்வொரு துறையிலும் புதிது புதிதாய்ச் சொற்கள் தோன்றுவதை அறிந்து அவை சேர்க்கப்படுவதே கலைச்சொற்கள் எனலாம்.
- ❖ ஆய்வுகள் படிப்பது, புரிதல் மற்றும் மதிப்பீடு செய்யும் போது பொதுவாக பயன்படுத்தப்படும் சொற்கள் மற்றும் கருத்துக்களைப் புரிந்து கொள்ள உதவுகிறது.
- ❖ பசி நோயினைப் போக்குபவர் பசிப்பிணி மருத்துவர் எனப் போற்றப்பட்டனர். ஆடையில்லாத மனிதன் அரைமனிதன் என்பதைப் போல உணவில்லாத மனிதன் உயிரற்ற மனிதன் எனலாம்.
- ❖ மக்களுக்குத் தேவையான அடிப்படைப் பொருள்களை ஊண், உடை, உறையுள் என்பவற்றில் உடையும், உறையுளும் இன்றிகூட உயிர் வாழலாம். ஆனால் உணவின்றி உயிர் வாழ்ந்தவர் இல்லை. மக்களின் அடிப்படைத் தேவையில் உணவு முக்கியமானது என்பதனைப் பழந்தமிழரின் உணவு பழக்கங்களின் மூலம் அறியலாம்.

துணைநின்ற நூல்கள்

1. அறிஞர் ச.வே.சுப்பிரமணியன், புறநானூறு, சங்க இலக்கியம் - எட்டுத்தொகை மூலமும் தெளிவுரையும் (தொகுதி-3), மணிவாசகர் பதிப்பகம், சென்னை, 2010.
2. சே.நமசிவாயம், தமிழர் உணவு, உலகத்தமிழாராய்ச்சி நிறுவனம், சென்னை, 2003.
3. அறிஞர் ச.வே.சுப்பிரமணியன், மலைபடுகடாம், சங்க இலக்கியம் - பத்துப்பாட்டு மூலமும் தெளிவுரையும், மணிவாசகர் பதிப்பகம், சென்னை, 2010.
4. அறிஞர் ச.வே.சுப்பிரமணியன், திருமுருகாற்றுப்படை, சங்க இலக்கியம் - பத்துப்பாட்டு மூலமும் தெளிவுரையும், மணிவாசகர் பதிப்பகம், சென்னை, 2010.
5. அறிஞர் ச.வே.சுப்பிரமணியன், குறுந்தொகை, சங்க இலக்கியம் - எட்டுத்தொகை மூலமும் தெளிவுரையும் (தொகுதி 1), மணிவாசகர் பதிப்பகம், சென்னை, 2010.
6. சைவ சித்தாந்தக் கழகம், கழக அகராதி, திருநெல்வேலி, 1964.
7. நாமதீப நிகண்டு,
8. தமிழ் பேரகராதி, 1937.
9. சாம்பசிவம் பிள்ளையின் - தமிழ் - ஆங்கில அகராதி

மா. கோமதி
முனைவர்பட்ட ஆய்வாளர்
தமிழ்த்துறை
பெரியார் பல்கலைக்கழகம்
சேலம் - 636 011
gomathimtamil@gmail.com

சித்தர் பாடல் குறியீட்டில் உணவு

முன்னுரை

சங்க இலக்கியத்தில் பதிவுசெய்யப்பட்ட சில உணவுப்பழக்கங்கள் பிற்கால இலக்கியங்களில் தவிர்க்க வலியுறுத்தப்பட்டன. அதற்குக் காரணம் ஒரு இலக்கியம் தோற்றம் பெறும் பொழுது எந்தச் சமயம் அந்நாட்டில் கோலோச்சுகிறதோ அந்த சமயத்தின் தாக்கம் அக்கால இலக்கியத்தின் பாடுபொருளின் உட்பொருளாக இருப்பதே ஆகும். சமய மாற்றம் பண்பாட்டிலும் குறிப்பாக உணவிலும் மாற்றத்தை ஏற்படுத்துகின்றன. அக்காரணத்தின் அடிப்படையில் சமயம் சாராப் பாடுபொருளாலும், பாடப்பட்ட விதத்தாலும், உபதேசிக்கப்பட்ட அறத்தாலும் தனக்கென தனித்த இடத்தினைப் பெற்றது சித்தர் இலக்கியம். சித்தர் இலக்கியத்தின் உட்பொருளாகப் பயன்படுத்தப்பட்ட உணவுப் பொருள் குறித்தும் அதன் மூலம் அவர்கள் இந்த உலகிற்கு வலியுறுத்த நினைத்த கருத்துக்கள் குறித்தும் ஆராய்வதே இக்கட்டுரையின் நோக்கமாகும்.

மறைபொருள்

சித்தர் பாடல்கள் எளிமையும் நாட்டுப்புறக்கூறுகளையும் கொண்டவை. நாட்டுப்புறப் பாடல்கள் ஒரு பொருளைமட்டும் கூறும் தன்மையுடையவை. சித்தர் பாடல்களில் மறைபொருள் உண்டு. பாடலை மேலோட்டமாகப் படித்தால் ஒரு பொருளும், உள்ளார்ந்து பார்த்தால் ஒரு பொருளும் இருக்கும். மேலோட்டமாகக் கூறுவதற்கு ஏமாற்றும் எளிமை என்றும், ஞான அடிப்படையில் பார்ப்பதற்குப் பரிபாஷை என்றும் பொருள். இதுவே சித்தர் இலக்கியத்தின் தனித்துவம். மறைபொருள் கூறினைக்கொண்ட அழகணிச் சித்தர் பாடலொன்று,

“சம்பா அரிசியடி சாதம் சமைத்திருக
உண்பாய் நீயென்று சொல்லி உழக்குழக்கு நெய்வார்த்து
முத்துப்போல் அன்னமிட்டு முப்பழமும் சர்க்கரையும்
தித்திக்கும் தேனமிழ்தம் என் கண்ணம்மா ”(அழகணி : பா,4)

என்று அமைந்துள்ளது. இந்தப் பாடலின் மேலோட்டமான பொருள் சம்பா அரிசிக்கொண்டு சோறு சமைத்து முத்துப் போன்ற வெண்சோறிட்டு அதில் உழக்கு நெய்யையும் ஊற்றி மா, பலா, வாழை ஆகிய முப்பழங்களையும் சேர்த்து அதிலே சர்க்கரையும் கூட்டி தேன் போன்ற அந்தத் தேவாமிரத்தை நான் உண்டு ஓய்வெடுக்க வேண்டும் என்பதாகும். உட்பொருள் “மனம், வாக்கு, காயம் இவற்றின் தூய்மைதான் சம்பா என்ற உயர்வாக அரிசி. அந்த மூன்றையும் ஆன்மா நிலைக்கு திரும்பும் வகையில் சமைத்து வைராக்கியம் என்னும் நெய்யினை ஊற்றி யோகம், ஞானம் முயற்சி என்னும் முப்பழங்களையும், பக்தி என்னும் சர்க்கரையையும் கலந்து இந்த

உடலின் உச்சியில் உள்ள சந்திர மண்டலத்தில் சேர்த்து யோக சாதனை மூலம் ஊறிய தேன் அமிர்தத்தை உண்டு எனது ஆன்ம பசியைப் போக்கிக் கொள்ள மாட்டேனா” என்பது இப்பாடலின் உட்பொருள். மேலோட்டமான பொருள் உடல் பசிக்கும் உள்ளார்ந்த பொருள் ஆன்ம பசிக்கும் விருந்தாய் அமைவதை உணரமுடிகிறது. (சித்தர் பாடல்கள் மூலமும் உரையும், இரா.தமிழ்ப்பிரியன், பக் - 188) மேலும் குதம்பைச்சித்தர்

**“மாங்காய்பால் உண்டு மலைமேல் இருப்போருக்குத்
தேங்காய்பால் எதுக்கடி” (பா,28)**

என்று பாடுகிறார். இங்கு மாங்காய்ப்பால் என்பது மாங்கனியின் மது அன்று. மாங்காய்பால் என்பதில் உட்பொருள் உள்ளது. கடினமான யோகப் பயிற்சியால் ஐம்புலன்களையும் ஒடுக்கி குண்டலினி யோகம் செய்யும்போது மலைமுகடாகிய தலை உச்சியில் மாங்காய் வடிவத்திலுள்ள சுரப்பியிலிருந்து ஞானப்பால் சுரக்கிறது. ஆகையால் தேங்காய்பால் தேவையில்லை என்கிறார். இதனையே அழகணிச்சித்தர்

**“வாழைப் பழத்தின்றால் வாய்நோகும் என்று சொல்லித்
தாழைப் பழத்தின்று சாவெனக்கு வந்ததடி” (அழகணி : பா,9)**

என்பார். தியானத்தின் மூலம் அடையும் இறவாவாழ்க்கைவாழைப்பழம் என்று மறை பொருளாகக் கூறப்பட்டுள்ளது. சித்தர் இலக்கியங்களுக்கு இதுவரையில் தரமான உரை வராமையுக்கும், சித்தர் இலக்கியங்கள் எளிதில் விளங்கிக் கொள்ள முடியாமையுக்கும் காரணம் இந்த மறை பொருள் கூறுகள்தான் என்றால் அது மிகையாகாது. சித்தர் இலக்கியம் பாமர மக்களிடம் பரவியமைக்குக் காரணம் அவர்களுக்குத் தெரிந்த நடைமுறையில் பின்பற்றப்பட்ட எளிய சொல்லாட்சிகளைப் பயன்படுத்தியமை ஆகும். அதில் உணவுப் பொருளும் ஒன்று என்பதை நம்மால் உணரமுடிகிறது.

உவமை நயத்தில் உணவு

உவமைக்கும் பொருளுக்கும் சில பொதுத்தன்மைகள் ஒன்றாக இருந்தால் ஒன்றை மற்றதனோடு உவமிக்க முடியும். சித்தர் உவமைக்குப் உணவுப் பொருட்களைப் பயன்படுத்தியுள்ளனர். பட்டினத்தார்,

**“அன்னமும் கறியும் அசைவிட்டு இறக்கும்
முன்னிய பல்லை முத்தென மொழிந்தும்” (பட் : பா,30)**

என்னும் பாடலில் பெண்ணின் மூலம் அடையும் சிற்றின்பம் நிலையற்றது. ஆகையால் இதனை விடுத்து இறைவனின் மூலம் பேரின்பம் அடைவீராக என்கிறார்.

**“பாலின்கண் நெய்யிருந்தாற் போல பரஞ்சோதி
ஆலிங்கனம் செய்து அறவிழங்கிக் கொண்டாண்டி” (பா,113)**

என்னும் பாடல் பாலுக்குள் நெய் இருப்பது போல இறைவனின் தழுவலில் நான் உள்ளேன் என்கிறது.

“எள்ளுக்குள் எண்ணெய்போல் ” (பட் : பா,89)

என்ற பாடல்வரி இறைவன் எங்கும் நிறைந்துள்ளான் என்பதையும் உவமை மூலம் விளக்குகிறது. உணவுப் பொருட்களை உவமையாகவும் உவமையப் பொருளை இறைவனாகவும் சித்தர் பாடல்கள்

வெளிக்காட்டுகின்றன.மூட நம்பிக்கையைச் சாடும்போதும் சிவவாக்கியர் போன்ற சித்தர்கள் உவமையைப் பயன்படுத்தியுள்ளமை தெளிவாகிறது.

நிலையாமை பொருளில் உணவு

செல்வம், உடல், இளமை, பெண் இவை அனைத்தும் நிலையற்றவை. ஆகையால் இந்தச் சிற்றின்பத்தின் மீது பற்று வைத்தல் பயனற்றது. முக்தி அடைய வேண்டும் அதன் மூலம் இறைவனை அடைய வேண்டும் அதுவே பேரின்பம் என்கிறது சித்தர் இலக்கியம். நிலையாமையை எண்ணிலடங்கா சித்தர் பாடல்கள் கூறுகின்றன. அவற்றில் உணவின் மூலம் சான்று காட்டிக் கூறப்பட்ட நிலையாமைப் பாடல்கள் சிலவாகும். அந்த வகையில் பாம்பாட்டிச்சித்தர்,

“முக்கனியும் சர்க்கரையும் மோத கங்களும்
முதிர்சுவைப் பண்டங்களும் முந்தி யுண்டவாய்
மிக்கவுயிர் போனபின்பு மண்ணை விழுங்க
மெய்யாகக் கண்டோம் என்று ஆடாய் பாம்பே” (பாம்பு,46)

என்று பாடுகிறார். மனிதன் வாழும் காலங்களில் சுவை மிகுந்த உணவைத் தேடும் வாயானது இறந்த பின்னர் மண்ணை விழுங்குகிறது என்கிறார். மேலும் பட்டினத்தார்,

“கடை வழிகஞ்சி ஒழுகிட வந்து
புதமும்நாலசு வாசமும் நின்று” (பா,18)
“விடக்கே பருவத்தின் விருந்தே கமண்டல வீணணிட்ட” (பா,120)

ஆகிய பாடல்களில் உணவுத் தேடும் மனிதன் ஒருநாள் மற்றொரு உயிருக்கு உணவாகிறான் என்கிறார். மேலும் பத்திரகிரியார்

“சோற்றுத் துருத்திதனைச் சுமந்தலைந்து வாடாமல்” (பா,18)

என்பதன் வழி சோற்றுத் துருத்தியான இந்த உடலைச் சுமந்து திரியாமல் கீழே போட்டுவிட்டு இறைவனை அடையவேண்டும் என்கிறார்.இந்த நிலையற்ற, உறுதியற்ற, போலியான வாழ்வை விடுத்து உண்மையான பேரின்பவாழ்வைப் பெறவேண்டுமானால் நீ இறைவனை அடைய வேண்டும் என்கிறது சித்தர் இலக்கியம்.

அறம்

சித்தர் பாடல்களில் அறவியல் மொழி என்பது தனித்துவம் பெற்றது.வாழ்வியில் எது நல்லது எது கெட்டது என்பதை இவ்வறவியல் மொழி நமக்கு வலியுறுத்திச் செல்கிறது. சித்தர்களின் அறவியல் மொழி மதிப்பீட்டு மொழியாகவும் அமைவதைக் காணமுடிகிறது. வாழ்வியல் அறத்தில் பல்வேறு கூறுகள் உண்டு. குறிப்பாக உணவியல் அறத்தைச் சுட்டலாம். பட்டினத்தார்

“இல்லம் துறந்து பசிவந்தபோது அங்கு இரந்து நின்று” (பட் : பா,77)

“பசித்து வந்தால் கொடுக்கச் சிவனுண்டு” (பட் : பா,101-வரி-3)

“துண்ணென் பசிக்கு மடைப்பள்ளியான சுகமுமெல்லாம்”(பட் : பா,112 வரி -3)

“பசித்தோர் முகம்பார்” (பட்: பா,105 வரி 2)

என்றெல்லாம் அறம் பற்றிப் பாடிவைத்துள்ளார். பசிவந்த போது இரந்து உண்டு வாழ்ந்தோம் என்று சித்தர் இலக்கியம் கூறுவதிலிருந்து இல்லறத்தின் அறச்சிறப்பினை உணர முடிகிறது.

உணவே மருந்து

நம் முன்னோர்கள் பயன்படுத்திய உணவு இயற்கை உணவாக இருந்தது. சமையலுக்குப்பயன்படுத்தும் ஒவ்வொரு பொருளும் மருத்துவக்குணம் நிறைந்தாக இருந்தது. கீரைகள், காய்கள், கனிகள், கிழங்குகள், தானியங்கள் போன்ற அனைத்து பொருள்களும் உரங்கள் இல்லாமல் இயற்கைமுறையில் பயிர் செய்யப்பட்டு அதனை உணவுக்குப் பயன்படுத்தினர். ஆனால் இன்று உரங்கள் பயன்படுத்தாத உணவு பொருள்களே இல்லை. உணவே விடமாக மாறியுள்ளது. சித்தர் இலக்கியங்களில் நோய் இல்லாத, இயற்கையான, சத்தான உணவு பற்றிய பதிவுகள் சிலவற்றைக் காணமுடிகிறது,

“வெங்காயம் உண்டு மிளகுண்டு சுக்குண்டு

உண்காயம் ஏதுக்கடி” (குதம் :பா,27)

இப்பாடல் வெங்காயம் மிளகு சுக்கு ஆகியன குறித்துப் பேசுகிறது. இந்த உணவுப் பொருள் போன்ற சிறந்த மருத்துவம் வேறு ஏதுவும் இல்லை.

“உண்ணும் போது உயிரெழுத்தை உயரே வாங்கி

திண்ணிற்கா யிலைமருந்து மதுவே யாகும்

தினந்தோறும் அப்படியே செலுத்த வல்லார்

மண்ணுழி காலம் மட்டும் வாழ்வார் பாரு” (அகத் : பா,1)

“வாமப்பா யோகம் என்று கனிகாய் தின்று” (வான்மீகி : பா,4, வரி-5)

என்னும் பாடல்கள் உணவு உண்ணுதல் குறித்து விளக்குகின்றன. உண்ணும் உணவு உண்ணும் போது ஆன்ம எழுத்தான அ என்பதை மேல் எழுப்ப வேண்டும். பச்சைக் கீரையின் இலையை வேக வைத்து உணவுடன் சேர்த்து உண்டு வந்தால் அது மருந்தாகி நோய் வராமல் காக்கும். அதைத் தினமும் கடைப்பிடித்தால் நெடுநாள் வாழ்வார் என்பதை மேற்கண்ட பாடல்வழி உணரமுடியும். மேலும் தேரையர் பாலுணவு உண்ண வேண்டும். புளித்த தயிருணவை விரும்பி உண்ண வேண்டும். காய்களின் பிஞ்சுக் காய்களையே சமைத்து உண்ண வேண்டும்.” என்கிறார். (நட்டகல்லும் பேசுமோ, பெ. கண்ணதாசன், பக் - 127) துரித உணவு, பதப்படுத்தப்பட்ட உணவு, நெகிழியில் அடைக்கப்பட்ட உணவு, இணையதள உணவு என்று தற்போதைய உணவுபழக்கம் மனிதனுக்குப் புதிய நோய்களை ஏற்படுத்துவதோடு நில்லாமல் ஆயுளை குறைக்கும் இழிநிலையும் உருவாகியுள்ளது.

உணவில் தவிர்க்க வேண்டியவை

பசிக்காத போது உண்ணக்கூடாது. ஒரு நாளைக்கு இரண்டு பொழுது மட்டும் உண்ண வேண்டும். அசைவ உணவு உண்ணுதல் கூடாது. முற்றிய காய்களைச் சமைத்து உண்ணுதல் கூடாது என்பதோடு,

“கஞ்சா புகை பிடியாதே – வெறி
காட்டி மயங்கியே கட்டுடியாதே” (கடுவெளி :பா,29)
“கஞ்சா அபினியுடன் கள்ளுண்டடே வாடாமல்” (பத்திர : பா,36)

என்பதன் வழி,அபின் மற்றும் கஞ்சா புகைபிடித்தல், கங்குடித்தல் போன்றவற்றைத் தவிர்க்க வலியுறுத்துகின்றன. உணவு, உறக்கம், உழைப்பு, உடலுறவு இவற்றில் அளவாகவும், முறைத்தவறாமலும் நடந்து கொண்டால் உடல் ஆரோகியத்துடன் நீண்ட ஆயுளும் பெறலாம் என்பதை அறிய முடிகிறது.

முடிவுரை

- ❖ உடல்நலத்தைக் காப்பதற்காக மட்டும் உணவினைப் பயன்படுத்தாமல் அந்த உணவு ஓர் இனத்தின்,சமூகத்தின் பண்பாட்டியலைக் கட்டமைக்கும் வகையில் உணவுப் பொருட்கள் இருந்துள்ளதை இலக்கியப்பதிவுகளின் வாயிலாக அறிய முடிகிறது.
- ❖ சித்தர் பாடல்களில் உணவுச் சார்ந்தக் கருத்தியல்கள் ஏனைய இலக்கியங்களைப் போல் அல்லாமல், உணவுப் பொருட்களினைப் பயன்படுத்தும் போதும் நேரடியாக அதன் கருத்தியலை வெளிப்படுத்தாமல், மறைபொருளாக மற்றொரு கருத்தியலைவெளிப்படுத்த உணவுப் பொருள்களைச் சித்தர்கள் கையாண்டுள்ளதை உணரமுடிகிறது.
- ❖ உணவை உண்டு உடலை வளர்த்தாலும் இறுதியில் இந்த உடல் மண்ணிற்கு இறையாகும் என்று சித்தர்கள் கூறுவதிலிருந்து நிலையாமை கருத்தியலை வெளிப்படுத்த உணவுப் பொருட்களைக் கையாண்டுள்ளதும் தெளிவாகிறது. காலத்திற்குத் தகுந்தாற் போல் உணவுப்பழக்கம் மாறிவருவதை உணரமுடிகிறது.
- ❖ நாட்டுப்புறப்பாடல் சாயல், இலக்கணம், மறைபொருள்கூறு இவையனைத்தும் சித்தர்களின் மொழி ஆளுமையை உணர்த்துகின்றன. உணவின் மூலம் நிலையாமை, அறம் போன்றவையும் வலியுறுத்தப்பட்டுள்ளதையும் அறியமுடிகிறது.

துணைநூற்பட்டியல்

கண்ணதாசன் .பெ,நட்டக்கல்லும் பேசுமோ, பாவைப் பிரிண்டஸ், சென்னை – 14,மு.ப – 2013

தமிழ்ப்பிரியன்.இரா,(உ.ஆ) சித்தர் பாடல்கள் மூலமும் உரையும், கற்பகம் புத்தகாலயம், சென்னை – 14, மு.ப – 2016

ராமநாதன்.அரு, (ப.ஆ) ஞானக்கோவையென வழங்கும் சித்தர் பாடல்கள், பிரேமா பிரசுரம் சென்னை - 24, மு.ப - 1959

இரா.இராதிகா
முனைவர்பட்ட ஆய்வாளர்
தமிழ்த்துறை
பெரியார் பல்கலைக்கழகம்
சேலம் - 636 011

மின்-அஞ்சல்: radhikatharun89@gmail.com

சங்கத்தமிழரின் சடங்குமுறையில் உணவுமரபு

முன்னுரை

உலகில் தோன்றியப் பல்வேறு உயிரினங்களில் பசியென்னும் உணர்வினை ஆற்றிக்கொண்டு ஆரோக்கியமாக வாழ்வதற்கான உணவுத் தேடல் மற்றும் உற்பத்தி முறையினைச் சிறந்த முறையில் கையாண்டவர்கள் மனிதர்களாவார். உணவுத் தேடல், உற்பத்தி முறை, உண்ணுதல் ஆகியவற்றில் மனிதனின் சிந்தனையே உந்துதலாக அமைகிறது. பழங்காலத்துப் பழக்கவழக்கங்களை நில அடிப்படையிலான சமுதாயத்திலிருந்து அடையாளம் காணமுடிகிறது. இவ்வகையான உணவுப் பொருள்களை உற்பத்தி செய்யும் முறைகளில் குறிஞ்சி, முல்லை, மருதம், நெய்தல், பாலை என்னும் ஐவகை நிலங்களிலும் மாறுதல்கள் உண்டு. இந்நிலங்களில் விளைவிக்கப்பட்டு பாதுகாக்கப்பட்ட உணவினை அந்தந்த நிலச் சமுதாயத்தினர் உண்டு உயிர் வாழ்ந்தனர். காலப்போக்கில் தங்களின் வாழ்வினுக்கு பயன்பட்டப் பொருட்களில் புனிதமானதாகக் கருதியதனைப் பல்வேறு நிகழ்வுகளில் வைத்து மரியாதைச் செய்ய எண்ணிய கருத்துநிலையேச் சடங்கு என்னும் நிகழ்வாக முகிழ்த்தன. ஆரம்பகாலக்கட்டத்தில் காரணகாரியங்களுடன் தொடர்புடையதாக இருந்த சடங்குமுறையில் பயன்படுத்தப்பட்ட உணவுப்பொருட்களின் முக்கியத்துவத்தையும் அதற்கானச் சிறப்பினையும் ஆராய்ந்து முன்னிலைப்படுத்துவது இக்கட்டுரையின் நோக்காக அமையவுள்ளது.

இறைவழிபாடு

குறிஞ்சி, முல்லை, மருதம், நெய்தல், பாலை என்னும் வகையிலான நிலப்பரப்பைக் கொண்ட பழங்கால மானுடர்கள் முறையே முருகன், திருமால், இந்திரன், வருணன், கொற்றவை ஆகிய கடவுளை வழிபடுவதனை மரபாகப் பின்பற்றியுள்ளனர். சங்க இலக்கிய நூல்களான 18 நூல்களும் ‘கடவுள் வாழ்த்து’ என்னும் முதற்பகுதியினை உடையதாக காணப்படுவதை நோக்கும் பொழுது சங்ககாலப் புலவர்கள் கடவுள்மீது கொண்டுள்ள ஈடுபாட்டையும் நம்பிக்கையினையும் நூல் இயற்றப்பட வேண்டிய முறையினையும் உணர்ந்துக்கொள்ள முடிகின்றது. இவற்றில் திருமுருகாற்றுப்படை முழுக்க முழுக்க கடவுள் வழிபாட்டிற்கான நூலாகவே இருக்கின்றது. இறைவனை வணங்குவது மற்றும் காணிக்கைச் செலுத்துவது சங்ககாலத்திலிருந்தே இருந்துள்ளமையை,

“புனவன் துடவைப் பொன்போல் சிறுதினைக்

கடிஉண் கடவுட்கு இட்ட செழுங்குரல்

அறியாது உண்ட மஞ்சை” (குறுந்.பா,105, வரி:1:3,254)

என்ற பாடல் புலப்படுத்துகிறது. உணவுக்குத் தேவையான பொருட்களைப் பெறுவதற்கான வழிகளில் ஒன்றான உழைப்பினைத் தாண்டி இறைவன் மீது நம்பிக்கையுடையவர்களாகத் தமிழர்கள் இருந்துள்ளனர். தொழில் சிறப்பான முறையில் அமைந்து மென்மேலும் வளர்ச்சியடைவதற்கு உந்துசக்தியாக அமைவது கடவுளின் அருள் என்பதனால் தங்களால் விளைவிக்கப்பட்டு விளைந்த, சிவந்த நிறத்தினையுடையத் தினைக்கதிர்கள் சிலவற்றை குறிஞ்சி நிலவாழ் குறவன் முதன்முதலாக கடவுளுக்குப் பலியாக இட்டு வைத்துள்ளான். இயற்கைச் சீற்றங்களான இடி, மின்னல், மழை, காற்று இவற்றினால் எத்தகையத் தீங்கும் ஏற்படாதவாறு, பயிரானது வளரவேண்டியப் பருவங்களில் தேவையான இயற்கை நிகழ்வுகளைக் கொடுத்து, தேவைப்படாத பொழுது அவற்றை நிறுத்திவைத்து இயற்கையினைக் கட்டுப்படுத்தும் ஆற்றலாக கடவுளைக் கருதிய மனிதன் எப்பொழுதும் இத்தகைய உணவுப்பொருட்கள் நிறையக் கிடைக்க வேண்டும் என்ற காரணத்தினால் இறைவனுக்கு நன்றி செலுத்தி வழிபடுகிறான். மேலும் குறிஞ்சி நிலத்தின் உணவான தினை, அந்நிலத்தின் வளமைக் குறியீடாக பல்வேறுச் சடங்குகளில் பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளது. ஆதிகால மக்களின் உணவுச்சார்ந்த இறைவழிபாட்டிற்கானக் காரணத்தினை “சங்ககால மக்கள் பல தெய்வத் தொகுதியில் நம்பிக்கை உடையவர். இத்தெய்வங்களை வணங்கிய மக்களின் பண்புகளுக்கும் இத்தெய்வங்களுக்கும் தொடர்பு உண்டு. இயற்கைப் பரப்பை இயக்கி ஆட்கொள்ளும் தனிமுதலை நோக்கித் தங்கள் வழிபாடுகளை ஆற்றி வந்தனர்”(பண்டைத்தமிழர் சமயமரபுகள், ப.2) என்று ‘The Tamils Eighteen Hundred Years ago 1903:416’ என்ற நூலாசிரியரின் கருத்தின் வழி அ.கா.பெருமாள் தெரிவிக்கின்றார்.

வெறியாட்டு

காதல் பிரிவினால் தலைவிக்கு உண்டான உடல்நிலை மாற்றம் பொன்போன்ற பசலை நோயினை உண்டு பண்ணியது. இந்நோய் கடவுள் குற்றத்தால் உண்டானது என்றும், நீர்நிலைகள் அல்லது அடர்ந்த குன்றுகளில் வாழும் அணங்கினால் உண்டானது என்றும் கருதியத் தலைவியின் தாய் அவளுக்கு வெறியாட்டு என்னும் சடங்கினை நிகழ்த்துகிறாள். இச்சடங்கானது வேலன் என்பானை அழைத்து வெறிகொண்டு ஆடும் செயலாக அமைகிறது. இந்நிகழ்வின் பொழுது குறிஞ்சிநிலத் தலைவனான முருக கடவுளுக்கு வெறிக்களம் அமைத்து ஆட்டுகிடாயினை அறுத்து பலியிட்டனர்.(நற்.பா.49) இன்றும் சிறுதெய்வ வழிபாட்டின் பொழுது ஆட்டினை பலியிடும் வழக்கம் தமிழகத்தில் உள்ளது. ஆனால் அக்காலத்தில் இன்று, பெரும் தெய்வமென்று கருதும் முருகனுக்கு உயிர் பலியிடும் வழக்கம் இருந்துள்ளது எண்ணுதற்குரியதாகும். குறிஞ்சிநிலக் கடவுளாக மட்டும் இருந்த முருகன் பிற்காலங்களில் அனைவராலும் வழங்கப்பட்டமையே இதுபோன்ற மாறுதலுக்கு காரணமாக இருக்கக்கூடும். மேலும் திணையினைக் குருதியில் கலந்து தூவி வழிபட்டதை,

“உருவச் செந்தினை குருதியொடு தூஉய்” (குறிஞ்சி.22)

என்ற வரிகளால் அறியமுடிகிறது. இந்நிலையிலானச் சடங்கின் தொடர்ச்சியாக இன்றும், தெய்வங்களுக்குப் பலியிட்ட ஆட்டின் இரத்தம் கலந்தச் சோற்றினைக் குழந்தைப்பேறு இல்லாதப் பெண்களுக்கு உண்ணக் கொடுத்தால் குழந்தைப்பேறு கிட்டும் என்ற நம்பிக்கைக்

காணப்படுகிறது. வெறியாட்டில், முருகன் வாழுவதாக நம்பப்படும் இடங்களில், பொரியினைத் தூவுகின்ற பழக்கம் முன்னோர்களான தமிழ்குடியிடம் இருந்துள்ளது. தினை, ஆட்டின் இரத்தம், பொரி ஆகிய உணவுகள் வெறியாட்டு என்னும் சடங்கில் பயன்படுத்தப்பட்டது போல பேயோட்டும் நிலையிலான இன்றையச் சடங்குகளில் இத்தகையப் பொருட்கள் இடம்பெறுகிறது. இத்தகையச் சடங்கினை பயன்படுத்தியதற்கான காரணத்தினை “தொல்தமிழ் இனக்குழுவினர் இயற்கை ஆற்றல்களைக் கட்டுப்படுத்துவதற்கும் அணங்கு, சூர், பேய், பூதம் இவற்றால் தாக்கப்பட்டதிலிருந்து விடுபடவும் பல்வேறு வகையானப் பாவனைச் சடங்குகளையும் தொத்து மந்திரச் சடங்குகளையும் செய்துள்ளனர்”(இலக்கிய மானிடவியல்,ப.185) என்ற கருத்தின் மூலமாக பக்வத்சல பாரதி எடுத்துரைகிறார்.

சுறா வழிபாடு

நெய்தல் நிலத்தில் வாழுகின்ற பரதவர்கள் சுறாவழிபாட்டினை மேற்கொள்ளும் பொழுது சுறாமீனின் கொம்பை நட்டு அதற்கு மலர்கூட்டி வலிமையுடையத் தெய்வத்தை அதன்மீது நிறுத்தி கடற்றெய்வத்தை வணங்குவர். அவ்விழாவின் பொழுது பனங்களளையும், நெல்லினால் செய்யப்பட்ட கள்ளினையும் அருந்துகின்றனர்(பட்டினம்.87-88). மீன்களில் சுறாமீன் வலிமை மிக்கதாக, அதனை வேட்டையாடுவது சிறந்த வீரமாக கருதியப் பரதவர்கள் இதனை வளச்சடங்காகவே பின்பற்றியுள்ளனர். கடலில் மீன்கள் நிறையக் கிடைக்கவும், வலிமையுடன் மீன்வேட்டையினை மேற்கொள்ளவும் கிடைத்த மீன்களினால் தான் பெற்ற இன்பத்தைத் துய்யக்கவும் இதுபோன்ற நிகழ்வுகள் பழக்கமாக அமைந்துள்ளன. இத்தகையச் சுறவுக்கோட்டினை நட்டு விழா எடுக்கும் வழக்கத்தினை(நற்.பா.19,வரி.1-5,ப.33)என்ற பாடல் எடுத்துரைக்கின்றது. சுறாவழிபாட்டில் கள் என்னும் உணவு பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளதை தாண்டி உணவுப் பொருளான சுறாமீனின் கொம்பே இறைவனாகப் பரதவர்களால் வணங்கப்பட்டுள்ளது. இதுபோன்ற நிகழ்வுகளினால் உணவுப்பொருளுக்கான நிலைப்பாட்டையும் அந்த உணவுப்பொருள்கள் குறிப்பிட்ட குலத்திற்கான குலக்குறியாகவும் விளங்கியதனை “ஒவ்வொரு குலமும் ஒரு குறிப்பிட்ட விலங்கினத்துடனோ அல்லது தாவர இனத்துடனோ தொடர்புபடுத்தப்பட்டிருந்தது. அந்தக் குறிப்பிட்ட விலங்கோ அல்லது தாவரமோ அக்குலத்தின் குலக்குறியாகியது. உணவு தேடுதலில்தான் குலக்குறித் தொடர்புகளுக்கான அர்த்தமும் தேவையும் இருந்தது”(மனிதசாரம், ப.68) என்று ஜார்ஜ் தாம்சனின் கூற்றானது முன்மொழிகிறது.

விரிச்சி கேட்டல்

ஒரு செயலினைச் செய்யத் தொடங்கும் முன்னர், அச்செயலானது நன்முறையில் நடைபெற்று வெற்றிக்கிடைக்குமா என்பதனை அறிந்துக்கொள்வதற்குப் பண்டையத் தமிழர்கள் பயன்படுத்திய உத்தியே விரிச்சி கேட்டலாகும். ஒரு வினையினை மேற்கொள்ளும் பொழுது எதார்த்தமாக கேட்கக்கூடிய சொல் அல்லது ஒலி நல்லனவாக இருந்தால் எதிர்கொள்ளும் வினை நன்முறையில் அமையும், நற்சொல்லாக இல்லையாயின் தீமை நேரும் எனக் கருதி எதிர்கொள்ள வேண்டிய வினையினை மேற்கொள்ளாது கைவிட்டுவிடுவர். இத்தகைய நற்சொல்லென்னும் விரிச்சியினைக் கூறுபவருக்குப் பொன்னும், பொருளும் கொடுப்பதுடன் அமுதம் போன்ற உணவினை உண்பதற்கு கொடுத்துள்ளனர். இதனை,

“அமுதம் உண்கநம் அயலி லாட்டி”(நற்.பா:65,வரி.1,ப.166)

என்ற வரியானது முன்மொழிகிறது. விரிச்சி சொல்வோருக்கு நெல் வழங்கப்பட்டமையை நெடுநல்வாடை பதிவுச்செய்கிறது.

கள்ளாண்டு களித்தல்

சங்ககாலச் சமுதாயமானது போர் வாழ்வினை மையமிட்டதாக காணப்படுகிறது. போருக்குச் செல்வதற்கு முன்னும், போரில் வெற்றி பெற்றதற்குப் பின்பும் கள்ளாண்ணல் மரபாகும். பகைவரின் அரண்களை அழித்துப் பிறகு சுற்றத்தாரோடு கூடி கள்ளாண்ணுதல் பண்டையப் போர் வாழ்வியலைச் சார்ந்ததாகும். இதனை,

“அருப்பம் பேணாது அமர் கடந்ததூஉம்

துணைபுணர் ஆயமொடு தசம்பு உடன் தொலைச்சி

இரும் பாண் ஓக்கற் கடும்பு புரந்ததூஉம்”(புறம்,பா.224, வரி:1-3,ப.531)

என்ற பாடலானது இயம்புகிறது.

இன்றும், விழாக்களின் பொழுதும் இறப்பின் பொழுதும் மது உண்ணும் முறை காணப்படுகிறது. ஆனால் அக்காலங்களில் மது என்பது மகிழ்வூட்டும் மற்றும் வலிமைத்தரும் உணவாகவே இருந்துள்ளது.

திருமணச் சடங்கு

திருமண விழாவிற்கு வருகைத்தந்திருக்கும் உறவினர்களுக்கு உணவு சமைத்து உண்பித்தல் ஒரு பழக்கமாக பழங்கால மக்களிடம் கையாளப்பட்டுள்ளது. திருமணநாளில் பல்வேறு சடங்குகள் நடைபெற்று கொண்டிருந்த வேளையில் உழுத்தம் பருப்புடன் சேர்த்து பெருஞ்சோற்று திரளான பொங்கலைச் சுற்றதாருக்கு விருந்தளித்தமையை,

“உழுந்து தலைப்பெய்த கொழுங்களி மிதவை

பெருஞ் சோற்று அமலை நிற்ப”(அகம்.பா.86, வரி.1-2, ப.256)

என்ற வரிகள் கூறுகிறது. மேலும் மணமக்களை குலமகளிர் சேர்ந்து வாழ்த்தும் பொழுது ‘நெல்’ என்னும் உணவுப் பொருளுடன் மலர் சேர்த்து தலையில் தூவி வாழ்த்தியுள்ளனர். நெல்லானது மக்களின் வாழ்வினை வளம் பெறச் செய்வது போல் மணமக்களும் பயிர்போல செழித்து வளர்ந்து நெல் போன்று பயன் உடையவர்களாக வாழ வேண்டுவதற்கான நோக்கத்தால் ‘நெல்’ மணச்சடங்கில் இடம்பெற்றிருக்கக்கூடும். ‘நெல்’ முல்லை நிலத்தின் வளமை குறியீடாகும். இதனை வேளாண் சமூகத்தினர் உற்பத்தி செய்துள்ளனர். இன்றும் மணவிழாவில் நெல்லுக்குப் பதிலாக அரிசியினை மஞ்சள் கலந்து மணமக்கள் தலையில் தூவி வாழ்த்துகின்றனர்.

நெய்யினை சேர்த்து செய்த வெண்சோற்றுடன், இறைச்சியினையும் சேர்த்து விருந்தினருக்கு மருதநில மக்கள் அளித்துள்ளமையை (அகம்.பா.1-3, வரி.1-2,ப.412) என்ற

பாடல்வாரி பதிவுச்செய்கிறது. மணமகள் கணவன் வீட்டில் புதுச்சோறு சமைத்தலை ஒரு சடங்காகச் செய்துவந்தமையை (அகம்.141) பாடல் கூறுகிறது. திருமணத்தில் இறைச்சி சமைத்தல் இன்றைய வழக்கத்தில் இல்லாமல் போய்விட்டது.

இறந்தோருக்கு - உணவுப் படைத்தல்

இறந்தவர்களுக்கு உணவுப் படைத்தல் முன்னோர் வழிபாடாகக் கருதப்படுகிறது. சிறிய இடத்தை மெழுகி அதன்மேல் தர்ப்பைப் புல்லினை பரப்பி சுவையில்லாத உணவு பிண்டத்தை அதன்மேல் வைத்து இறந்தவர்களுக்குப் படைக்கும் சடங்கினை,

“பிடி அடி அன்ன சிறுவழி மெழுகி

தன்அமர் காதலி புல்மேல் வைத்த

இன்சிறு பிண்டம் யாங்கு உண்டனன்கொல்”(புறம்.பா,234, வரி:2-4,ப.549)

என்ற புறப்பாடல் விளக்குகிறது. போரில் இறந்தவர்களுக்கு நடுகல்வைத்து அதற்கு மயிற்பீலி அணிவித்து, கள் என்னும் மதுவினை வைத்து வழிப்பட்டுள்ளனர்(புறம்.பா,232, வரி:3-4,ப.547). இறந்தவர்கள் பயன்படுத்தியப் பொருள், அவர்கள் விரும்பி உண்ட உணவு போன்றவற்றை இதுபோன்ற முன்னோர் வழிபாட்டில் வைத்து வணங்குவதால் இறந்தவர்கள் அமைதியடைந்து, அவர்களின் சுற்றத்தைப் பாதுகாத்து, நாட்டில் மழைபெய்து வளம்பெற செய்வர் என்ற நம்பிக்கையுடையவராக சங்ககாலச் சமுதாயத்தினர் இருந்துள்ளனர்.

கைம்பெண் - உணவுக் கட்டுபாடு

கணவனை இழந்தப் பெண்கள் கைம்பெண்கள் என்று அழைக்கப்படுகின்றனர். பெரும்பான்மையாக கணவனின் இறப்பிற்கு பின் உடன்கட்டை ஏறும் நிலையில் வாழ்ந்த பெண்கள் தன்னைச் சார்ந்த குழந்தைகளுக்காகவோ அல்லது குடும்பத்தினரைக் காப்பாற்றக் கூடிய சூழ்நிலையிலோ கைம்மை நோன்பேற்று ‘கைம்பெண்’ என்னும் அடையாளத்தை ஏற்று வாழ்ந்துள்ளனர். இவர்கள் உண்ணும் உணவு முறைகளில் கட்டுபாடு விதிக்கப்பட்டிருந்தது. அணிகலன்களை நீக்கிவிட்டு கூந்தல் மழிக்கப்பட்ட மொட்டைத் தலையுடன் நீர்சோற்றுடன், புளிச்சேர்த்த வேளைகீரையினை உண்ண வேண்டும் (புறம்.245). சோற்றில் நெய் சேர்க்கப்பட கூடாது. பச்சை இலைகளை உண்ணுவார்கள். அல்லிஅரிசி உணவினை உண்பர். இத்தகைய உணவுக் கட்டுப்பாடானது கைம்பெண்களின் உணர்வுகளைக் கட்டுபடுத்தி வாழவைக்கும் நெறிமுறைகளுக்காக பயன்படுத்தியிருக்கக் கூடும் என்று நம்பப்படுகிறது.

முடிவுரை

மனிதனின் வாழ்க்கையானது பிறப்பில் தொடங்கி இறப்பில் முடிவடைந்தப் போதிலும் இடைப்பட்ட காலங்களில் நில அடிப்படையில் வாழ்ந்துவந்த சமூகத்தினர் அவர்களுக்கென்ற பண்பாட்டினை கடைபிடித்து வாழ்ந்ததினால்தான் மனிதன் என்ற உயர்நிலையினை அடையமுடிந்தது. சடங்கென்பது வெற்று செயல் போல் அல்லாமல் மக்களின் வாழ்வியலுக்கானத் தேவை, பயன், உணர்வுநிலை, நம்பிக்கை போன்ற கூறுகளை உள்ளடக்கி கொண்டதாக உள்ளது. நெல், திணை போன்ற உணவுப்பொருள்கள் அவற்றின் தேவை, பயன்

கருதி வாழ்வில் வளம் சேர்க்கும் பொருளாக, இறைவழிபாடு, திருமணவிழா, வெறியாட்டு, இறப்பு, போன்ற நிகழ்வுகளில் பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளது. சங்ககாலத்தில் அந்தந்த பகுதிகளில் உற்பத்தி செய்யப்பட்ட உணவுப்பொருள்களை அவ்வநில சமூகத்தினர் சடங்குகளில் பயன்படுத்தியுள்ளனர். இன்று சாதி பிரிவுகளுக்கிடையேயான சடங்குமுறைகளில் மாறுதல் காணப்படுவதும் இதுபோன்ற வழக்கத்தின் காரணமாக ஏற்பட்டதே ஆகும். மேலும் கைம்பெண்களுக்கான உணவுக் கட்டுபாட்டிற்கென்று சில காரணங்களைக் கூறி கொண்டாலும் அதைதாண்டிய ஒரு ஆணாதிக்க போக்கிற்கான கொடுமைகளையும் கருத வேண்டியுள்ளது. பழங்காலத்துச் சடங்குமுறைகளைக் காரண காரியங்களுடன் ஆராய்ந்து பார்க்கும்பொழுது இக்காலங்களில் நடைபெறும் வெற்று செயல் என்று கருதக்கூடிய சடங்குப் பண்பாட்டிற்கான முக்கியத்துவமும் அறியாமை போக்கும், நன்கு விளங்கும் என்பது ஆய்வின் முடிபாகும்.

பார்வை நூல்கள்

- 1.சங்கஇலக்கியம் - கு.வெ.பாலசுப்பிரமணியன்(உ.ஆ), நியூ நெஞ்சுரி புக் ஹவுஸ்(பி) லிட்,41-பி, சிட்கோ இண்டஸ்டிரியல் எஸ்டேட், அம்பத்தூர், சென்னை-98. ஐந்தாம் பதிப்பு –அக்டோபர் 2014.
- 2.பண்டையத்தமிழர் சமயமரபுகள் - பக்தவத்சல பாரதி(ப.ஆ), வெளியீடு:புதுச்சேரி மொழியியல் பண்பாட்டு ஆராய்ச்சி நிறுவனம், புதுச்சேரி, முதற்பதிப்பு-மார்ச்சு 2011.
- 3.இலக்கிய மானிடவியல்- பக்தவத்சல பாரதி, வெளியீடு: அடையாளம் பதிப்பகம், சென்னை. புதிப்பு-ஜனவரி 2014.
- 4.மனித சாரம் - ஜார்ஜ் தாம்ஸன், வெளியீடு: நியூ நெஞ்சுரி புக் ஹவுஸ்(பி) லிட், 41-பி, சிட்கோ இண்டஸ்டிரியல் எஸ்டேட், அம்பத்தூர், சென்னை-98. ஐந்தாம் பதிப்பு –அக்டோபர் 2014.

மா. செல்வபிரியா
முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர்
தமிழ்த்துறை
பெரியார் பல்கலைக்கழகம்
சேலம் - 636 011
Selvapriyatamil1992@gmail.com

உணவுக் கொடை

முன்னுரை

மனிதனின் அடிப்படைத் தேவைகளுள் முதன்மையானது உணவு ஆகும். சங்ககாலமக்கள் தான் வறுமையுற்ற நிலையில் தனக்குத் தேவையான உணவைப் பிறரிடம் கொடையாகப் பெறும் தன்மை உடையவராகவும் காணப்பட்டனர். தன்னிடம் மிகுதியாக உணவு உள்ளவர்கள் உணவில்லாது வருந்தும் பிறருக்குக் கொடையாக உணவைக் கொடுத்து அவர்களின் பசிப்பிணியைத் தீர்ப்பவர்களாகக் காணப்பட்டனர். பசி என்னும் பிணிக்கு மருந்தாக உணவு கொடுக்கப்பட்டது எனலாம். தொல்காப்பியர் கூறும் கருப்பொருள் வகைகளுள் இரண்டாவதாக வைக்கப்படுவதும் உணவே. எனவே, கொடையாக வழங்கப்பட்ட உணவினை அகநானூறு, புறநானூறு, பெரும்பாணாற்றுப்படை வழி நின்று விளக்குவதே இக்கட்டுரையின் நோக்கமாகும்.

உணவு

உண்ணப்படுவது உணவு எனப்படும். உணவுப் பற்றிப் பிங்கல நிகண்டு கூறுகையில்

“உணவே வல்சி யுண்டி யோதன
மசனம் பதமே யிரை போகார
உறை யூட்ட முணவென லாகும்”(குத்-1153)

உணவு, வல்சி, உண்டி, ஓதனம், அசனம், பதம், இரை, ஆகாரம், உறை, ஊட்டம் என்று கூறுகிறார். உணவிற்கு வழங்கப்படும் பலசொற்களை உணரமுடிகிறது. கொடையாக வழங்கப்பட்ட நீர்ம உணவு, பதப்படுத்தப்பட்ட உணவு, பலியிட்டு உணவு, தாளித்த உணவு, குய்மலி அடிசில், களி, ஊன் கலவை உணவு போன்ற உணவினைப் பற்றிப் பின்வருமாறு காணலாம்.

(சு. இலம்போதரன் (ப.ஆ), பழையதமிழ் அகராதி, ப.130)

உணவுக் கொடையால் பெயர் பெற்றவர்

சமூகம் வேட்டைச் சமூகமாகக் காணப்பட்டது என்பதைச் சங்கப் பாடல்கள் கூறுகின்றன. எனினும் உணவுத் தேவையைப் பூர்த்திச் செய்துகொள்ள இயலாத நிலையில் புலவர் புவலனிடம் சென்று உணவைக் கொடையாகப் பெறுவதும் உண்டு. அவ்வகையில் அளித்த உணவுக் கொடையால் பெயர் பெற்ற மன்னர் பற்றி சங்க இலக்கியம் கூறுவதுண்டு. பாரதப் போரின்போது பாண்டவர் ஐவருக்கும் கௌரவர்கள் நூறு பேருக்கும் உணவுக் கொடுத்ததால் சேரலாதன் பெருஞ்சோற்று உதியன் சேரலாதன் எனப் பெயர் பெற்றதை முரஞ்சியூர் முடிநாகனாரின் பின்வரும்,

“அலங்குளைப் புரவி ஐவரோடு சினைஇ
ஈரைம் பதின்மரும் பொருதுகளத் தொழியப்
பெருஞ்சோற்று மிகுபதம் வரையாது கொடுத்தோய்”(புறம் : 2 , வரி 13-15)

என்ற பாடல் வரிகள் கூறுகின்றன. குதிரைப் படையையுடைய பஞ்சபாண்டவர்கள் ஐவரோடுபகைக் கொண்ட கௌரவர்கள் நூறுபேருக்கும் போர்க்களத்தில் ஓய்வில்லாது மிகுந்த சோற்றினைக் கொடையாக அளித்து உதவினான். எனவே சங்ககால மன்னர் தனது கொடைத்திறனால் பெயர் பெற்றவர்களாகக் காணப்பட்டனர் என்பது புலனாகிறது.

நீாம உணவு

நீாம உணவுப் பொருட்களுள் மிகவும் முக்கியமான உணவு **கள்** எனலாம். சங்ககால உணவுப் பொருட்களுள் பிற்பான வகை எதுவும் பேசப்படவில்லை. எனினும் கள்ளே முதன்மைப் பானமாகப் பேசப்பட்டுள்ளது. பிற்பானங்கள் எதுவும் பேசப்படாத நிலையில் நெல்லினால், தேனினால், பனைச் சாநினால் தயாரிக்கப்பட்டவைகள் உணவே பேசப்பட்டது என்பதால் கள் முக்கிய உணவாகக் கருதப்பட்டது. இன்றைய நிலையில் வழங்கப்படும் பதநீர், தெளிவு போன்ற கள் வகைகள் பெரும்பாலும் அன்றே தயாரிக்கப்பட்டு அன்றே பருகுவையாகக் காணப்பட்டது. எனினும் சங்ககால **கள்** அன்றே தயாரிக்கப்பட்டு அன்றே உண்ணப்படவில்லை. சிலநாட்கள் முன்னர் பக்குவப்படுத்தப்பட்டு ஊறல் போடப்பட்ட நாள்பட்ட கள்ளாக உண்ணப்பட்டது. அன்றே தயாரிக்கப்பட்ட கள்ளைவிட நாள்பட்ட கள்ளே போதைத்தரும் தன்மை உடையவையாகக் காணப்பட்டது. அக்கள்ளானது தேளின் விசம் போன்று போதைதரக் கூடியது என்பதை ஓளவையாரின்

“தேட்கடுப்பு அன்ன நாட்படு தேறல்
கோண்மீன் அன்னபொலங் கலத்து அளைஇ
ஊன்முறை ஈத்தல் அன்றியும் கேண்முறை
விருந்து இறைநல் கியோனே” (புறம் : 392, வரி 16-19)

என்ற பாடல் வரிகள் விளக்குகின்றன. புளித்தக் கள்ளை மீன் போன்ற பொற்கிண்ணத்தில் ஊற்றி உண்ணும்படி அளித்துள்ளனர். முறைப்படி விருந்துப்பேணி உபசரித்தனர் என்பதனால் புலவருக்குப் புரவலர் கொடுத்தக் கொடையில் நீாமப் பொருளான கள்ளும் அடங்கும் எனலாம். அக்கள் தேளின் விசம் போன்று போதைத் தரும் நாட்பட்ட கள்ளாகக் காணப்பட்டது என்பது தெளிவாகிறது.

பதப்படுத்தப்பட்ட உணவு

இன்றைய நிலையில் நவீன சாதனங்களின் உதவியால் குறிப்பிட்ட உணவுப் பொருட்களைக் குறிப்பிட்ட நாள் வரையில் சேமித்து வைக்கும் முறை காணப்படுகிறது. நாகரிகம் வளர்ச்சி அடையாத நிலையில் வேட்டைச் சமூகத்தைச் சார்ந்த மனிதன் எவ்வகையில் உணவைப் பதப்படுத்தினான் என்பது தெரியாது. ஏனெனில் அன்றைய உணவானது பாத்துண்ணும் பண்பால் அன்றைய உணவுத் தேவையை மட்டும் நிறைவேற்றியது. தேவைக்கு அதிகமான இறைச்சிகள் வெயிலில் வாடவைக்கப்பட்டுப் பயன்படுத்தப்பட்டன. அவ்வகையான உணவை இன்றைய நிலையில் உப்புக்கண்டம் என்பர். (உப்பு மஞ்சள்தூள் சேர்த்து வெயிலில் காயவைக்கப்பட்ட இறைச்சி) பதப்படுத்தப்பட்ட இறைச்சியைப் பாணருக்கு உணவுக் கொடையாகத் தொண்டைமான் நாட்டு எயினர்கள் அளித்ததை,

“வாராது அட்ட வாடு ஊன்” (பெரும், வ:100)

என்ற பாடல்வரி கூறுகிறது. எனவே பாலைநில மக்கள் தன்னை நாடிவரும் பாணர்களுக்கு தங்களின் வீடுகளில் பதப்படுத்திய இறைச்சியை அளித்துள்ளனர் என்பது புலனாகிறது.

பலியிட்ட உணவு

சங்ககால மக்கள் இயற்கையின் மீது கொண்ட அச்சம் காரணமாக இயற்கையை வணங்கினர். இயற்கையில் தனக்கு அப்பாற்பட்ட சக்தி இருப்பதை நம்பிய அவன் அச்சக்தியைத் தெய்வம் என்று எண்ணி உயிர்களைப் பலியிட்டு அதனைச் சமைத்து உண்டுள்ளான். தெய்வம் உறைவதாக எண்ணப்பட்ட வேப்பமரத்திற்குப் பசுவைப்பலியிட்டதைக் கருவூர் கதம்பிள்ளைச் சாத்தனாரின் பின்வரும்

“தெய்வம் சேர்ந்த பராரை வேம்பில்
கொழுப்பு ஆளறிந்து குருதி தூஉப்
புலவப் புழுக்கு உண்டவான்கண் அகல்அறைக்” (அகம் :309,வரி4-6)

என்ற பாடல் வரிகள் கூறுகின்றன. தெய்வம் இருப்பதாக நம்பப்படும் வேப்பமரத்திற்கு ஆவினை பலியிட்டு அதன் குருதியைப் பலியாகக் கொடுத்தான். பின்னர் அதன் புலாலை வேகவைத்து உண்டான் என்பதன்வழி வேப்பமரத்திற்கு ஆவினைப் பலியிட்டதை உணரமுடிகிறது.

தாளித்த உணவு

உணவைச் சமைப்பது அருமையான கலை. அவ்வகையான கலையானது அனைவருக்கும் எளிதில் வருவதில்லை. உபயோகிக்கும் பொருள் ஒன்றே என்றாலும் நபருக்குநபர் சுவை மாறுவதற்குக் காரணம் அவரவர் கைப்பக்குவம் எனலாம். குழப்பு வகையான உணவானது தாளிப்பு இல்லாமல் நிறைவடைவதில்லை. அவ்வகையில் தாளித்துச் செய்யப்பட்ட உணவுப் பொருட்கள் சங்க இலக்கியத்தில் காணப்படுகின்றன. தாளித்த உணவினைச் சங்க இலக்கியங்கள் குய் என்ற ஓசையைக் கொண்டு சுட்டுகின்றன. ஏணிச்சேரி முடமோசியார் ஆய் அண்டிரனைப் பற்றிப் பாடிய பின்வரும்

“சுவைக்கு இனிது ஆகியகுய்யுடை அடிசில்
பிறர்க்கு ஈவதன்றி”(புறம் :127 ,வரி 7-8)

என்ற பாடல் வரிகளில் தாளிப்பு ஓசை குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது. சாப்பிடுவதற்கு மிகவும் இனிமையான தாளிப்பையுடையை உணவு என்பதன்வழி ஆய்அண்டிரன் தன்னை நாடிவரும் பரிசிலருக்குத் தாளிப்புச் சுவையுடைய உணவினைக் கொடுத்துள்ளான் என்பது தெளிவாகிறது.

குய்மலி அடிசில்

தாளித்த உணவினைச் சுட்டிய சங்ககால மக்கள் தாளிப்பு இல்லாத உணவினையும் கூறியுள்ளனர். தாளிப்புச் சுவையில்லாத உணவினை அனைவரும் உண்ணவில்லை. கணவனையிழந்த கைம்பெண்கள் மட்டுமே உண்டனர். தாளிப்புச் சுவையில்லாத உணவினைக் கைம்பெண்கள் உண்டதை தாயாங்கண்ணியாரின் பின்வரும்

“குய்குரல் மலிந்த கொழுந்துவை அடிசில்” (புறம் : 127,வரி 7-8)

என்ற பாடல்வரி கூறுகிறது. தாளித்த உணவானது குய் என்ற ஓசையையுடையது என்பதைக் கூறிய சங்க இலக்கியமே தாளிப்பு இல்லாத உணவினை குய் குரல் இல்லாத உணவாகக் கூறியுள்ளது. எனவே புரவலன் தன்னை நாடிவரும் இரவலர்க்குத் தாளித்த சுவையான உணவையே கொடுத்தான் என்பது தெளிவாகிறது.

களி

களி அன்றைய நிலையில் சர்க்கரை நோயாளிகளால் விரும்பப்படும் உணவாகக் காணப்படுகிறது. சிறுதானியங்களை மாவாக அரைத்து உலையில் மாவிட்டு இருகோல் கொண்டு கிண்டி செய்யப்படும் உணவு. இவை இன்றைய நிலையில் கோதுமை,கேழ்வரகு(ஆரியம்),கம்பு,சோளம் போன்ற தானியங்களின் மாவினால் செய்யப்படுகிறது. எனினும் சங்க இலக்கியத்தில் களி என்ற உணவுப் பற்றிய குறிப்புகள் காணப்படுகின்றன. இன்று சர்க்கரை நோயாளிகளுக்கு வழங்கப்படும் களி சங்க காலத்தில் திருமண விழாவில் கலந்து கொள்ளும் விருந்தினருக்கு வழங்கப்பட்டதற்கான குறிப்பினை நல்லாவுர்கிழார் பின்வருமாறு கூறுகிறார்.

“உழுந்துதலைப் பெய்த கொழுங்களி மிதவை
பெருங்சோற்று அமலை நிற்ப” (அகம் : 86,வரி 1-2)

விருந்தினருக்காகச் செய்யப்பட்ட களி உணவானது சோற்றுக்குச் சத்தமிடும் மக்களின் சத்தத்தைக் குறைத்தது என்பதால் முக்கிய உணவாகக் கருதப்பட்ட உளுந்துக்களி விழா காலங்களில் விருந்தினருக்கு அளிக்கப்பட்டது,அவ்வகையான உணவானது உளுந்து மாவினால் செய்யப்பட்டதாகக் காணப்பட்டது.

ஊன்கலவை உணவு

சங்ககால மக்கள் தற்கால மனிதரைவிட உணவுப் பழக்கத்தில் கைதேர்ந்தவர்களாகக் காணப்பட்டனர். சங்கப் பாடல்களில் காணப்படும் **ஊன்சோறு புழுக்கு,வெண்சோறு** போன்ற சொற்கள் இறைச்சியோடு அரிசியைக் கலந்து செய்யும் இன்றைய பிரியாணியைப் போன்றது என்பதைக் **கபிலர்** பாடிய பின்வரும்

“அட்டுஅன்று ஆனக் கொழுந்துவை ஊன்சோறும்
பெட்டாங்கு ஈயும் பெருவளம் பழனி” (புறம் : 113,வரி 2-3)

என்ற பாடல் வரிகள் கூறுகின்றன. ஆட்டுக்கிடாயினை வெட்டி அதன் ஊன்கலந்த ஊன்சோற்றினைத் தந்தான் என்பதால் ஊன் சோறானது ஆட்டு இறைச்சியினால் செய்யப்பட்டது என்பது புலனாகிறது. மேலும் ஊன் சோறானது காரமான மசாலாப் பொருட்களைக் கொண்டு தயாரிக்கப்பட்டதாகக் குறிப்பிடப்படவில்லை. காரவகைகள் பயன்படுத்தப்படாமல் வெண்சோற்றில் ஊன் கலக்கப்பட்டது என்பதை

“மைப்புஅறப் புழுக்கின் நெய்க்களி வெண்சோறு
வரையா வண்மையொடு புரையோர்ப் பேணிப் ” (அகம் 136 வரி 1-2)

என்ற பாடல் வரிகள் கூறுகின்றன. வெண்மையான இறைச்சி உணவில் நெய்யானது நிறைந்து காணப்பட்டது. அவ்வகையான வெண்ஊன் சோற்றினைக் கொடையாக வேண்டுவோருக்கு அளித்தனர் என்பது புலனாகிறது.

முடிவுரை

- கொடையால் பெயர் பெற்ற புரவலர்கள் பலர் இருப்பின் தனது உணவுக் கொடையால் பெயர் பெற்றவராக உதியன் சேரலாதன் காணப்பட்டான் என்பது புலனாகிறது.
- சங்ககால நீர்ம உணவாக கள் அன்றே தயாரிக்கப்பட்டதாகக் காணப்படவில்லை. புளிக்க வைக்கப்பட்ட (ஊறல் போடப்பட்ட) போதைத்தரும் கள்ளாகக் காணப்பட்டது என்பது ஔவையாரின் பாடல்வழி தெரியவருகிறது.

- எயினர்கள் பெரும்பாணருக்கு அளித்த உணவுக் கொடையில் வடுஊன் (காயவைக்கப்பட்ட இறைச்சி) காணப்பட்டது என்பதால் எயினர்கள் இறைச்சியைப் பதப்படுத்திப் பயன்படுத்தியுள்ளனர் என்பதை அறியமுடிகிறது.
- வேப்பமரத்தில் உறையும் தெய்வத்திற்கு ஆவினைப் பலியிட்டு அப்புலாலை உண்டனர் என்பதால் ஆவின் இறைச்சியும் உண்ணப்பட்டது என்பது புலனாகிறது.
- உணவின் சுவை கூடும் பொருட்டுக் குழம்பு தாளிக்கப்படுவதுண்டு. அவ்வகையில் தாளித்த சுவையான உணவைக் கொடையாக ஆய்அண்டிரன் கொடுத்ததை உணரமுடிகிறது.
- திருமணம் போன்ற விழாவின்போது உளுந்துகளி் உணவாகக் கொடுக்கப்பட்டுள்ளது என்பதை நல்லாவூர்கிழாரின் பாடல் உணர்த்துகிறது.
- சங்ககால ஊன்கலவைச் சோற்றில் மசாலா வகைகள் சேர்க்கப்படவில்லை என்பதன்வழி ஊன் கலவை உணவு ஊன்கலந்த வெள்ளைச் சோறாகக் காணப்பட்டது என்பது விற்றுற்று மூதெயினனாரின் பாடல்வழி உணரமுடிகிறது.

துணைநூற்பட்டியல்

இலம்போதரன் .சு (ப.ஆ),பழைய தமிழ் அகராதி (பிங்கல நிகண்டு), கே.வி.ஆர் பிரிண்டர்ஸ், சென்னை- 600094, மு.ப - 2009

சுப்பிரமணியன் ச.வே (உ.ஆ),சங்க இலக்கியம் பத்துப்பாட்டு, மணிவாசகம் பதிப்பகம், சென்னை-600108,இ.ப - 2010

சுப்பிரமணியன் ச.வே (உ.ஆ),சங்க இலக்கியம் எட்டுத்தொகை தொகுதி-3, மணிவாசகம் பதிப்பகம், சென்னை-600108,இ.ப - 2010

மு.தியாகராஜன்
முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர்
தமிழ்த்துறை
பெரியார் பல்கலைக்கழகம்
சேலம் 636 011
மின்னஞ்சல்: thiyagu55phd@gmail.com

திருத்தொண்டர் புராணத்தில் விருந்தோம்பல் பண்பாடு

முன்னுரை

எல்லாம் வல்ல இறைவனால் ‘உலகெல்லாம்’ என்று அடியெடுத்து கொடுக்கப் பாடப்பட்டது தான் திருத்தொண்டர் புராணம் என்னும் பெரியபுராணமாகும். இப்புராணம் தோன்றுவதற்கு மூலமாக விளங்குவது சுத்தரர் பாடியத் திருத்தொண்டர் தொகையும், நம்பியாண்டார் நம்பி பாடியத் திருத்தொண்டர் திருவந்தாதியுமே ஆகும். இத்தகு சிறப்பு வாய்ந்தப் பெரியபுராணத்தில் எல்லா செல்வமும் இருந்துக் கொள்கையில் உறுதியாக இருத்தல் என்பது அனைவருக்கும் உரிய செயல். ஆனால், எதுவும் இல்லாத காலத்திலும் கொள்கையில் உறுதியாக இருந்து தன்னுடைய பக்தி திறத்தினை வெளிப்படுத்தியவர்கள் நாயன்மார்கள். அத்தகு சிறப்புடைய நாயன்மார்களின் விருந்தோம்பல் பண்பினை எடுத்துரைப்பதே இவ்வாய்வின் நோக்கமாகும்.

பண்பாடு பற்றிய விளக்கம்

பண்பாடு என்ற சொல்லுக்கு “குறிப்பிட்ட நாடு, இடம் போன்றவற்றைச் சேர்ந்த மக்களின் பழக்க வழக்கங்கள், நம்பிக்கைகள், மதம், மொழி, கலைகள், சிந்தனை வெளிப்பாடு, வாழ்கையுடன் தொடர்பு கொண்டிருக்கும் மொத்தமேயாகும்.”(ப-887) என்று க்ரியாவின் தற்காலத்தமிழ் அகராதி விளக்கமளிக்கிறது. மேலும், நர்மதாவின் தமிழ் அகராதி பண்பாடு பற்றி கூறும் போது “குறிப்பிட்ட இடத்து மக்களின் பழக்கவழக்கங்களும், நம்பிக்கைகளும், கலைகளும், சிந்தனையை வெளிப்படுத்தும் முறைகளும் மக்களின் சிந்தனை வெளிப்பாடு ஆகும்” (ப-570) என கூறுகிறது.

இலக்கியங்களில் உணவு பற்றிய கருத்துக்கள்

தொன்மை வாய்ந்தத் தமிழினம் பல்லாயிரம் ஆண்டுகட்கு முன்னரே தமது வாழ்கை அனுபவத்தினைத் தெளிவாக உணர்ந்திருந்தார்கள். தமிழ்ப் பொருளிலக்கணம் கூறும் முதல், கரு, உரி என்னும் மூவகைப் பொருள்களின் கருப்பொருளை வகைப்படுத்துணர்த்தக் கருதிய ஆசிரியர் “தெய்வம், உணா, மா, மரம், புள், பறை, செய்தி என்ற நூற்பாவின் மூலமாக உயிர் வாழ்வதற்கு இன்றியமையாத உணவிற்கு முதன்மை வாய்ந்தது நம் தமிழ்குடி என்றே குறிப்பிடுகிறார்.

உண்டி கொடுத்தோர் உயிர் கொடுத்தோரோ என்னும் புறநானூற்றில் இடம் பெறும் வரிகளில் பசி என்று வரும் ஒருவனுக்கு உணவு கொடுத்தால் அந்த உணவு அவனுக்கு உயிர் கொடுத்தவனுக்கு சமமாக கருதப்படுகிறது. மேலும், சங்கம் மருவிய இலக்கியங்களில் ஒன்றான திருக்குறளில், திருவள்ளுவர் ஈகை என்னும் அதிகாரத்தில்,

ஆற்றார் அழிபசி தீர்த்தல் அ. தொருவன்

பெற்றான் பொருள்வைப் புழி (குறள்- 266)

பசியால் இருக்கும் உயிர்களுக்கு பசியைத் தீர்த்தல் வேண்டும். அதுவே அவனதுப் பொருளை பாதுக்காக்கும் பெட்டகமாகும். ‘பசி வந்திடப் பத்தும் பறந்து போகும்’ என்றப் பழமொழியைப் போல எல்லா நற்குணங்களையும் பசி அழித்தவிடும். அப்பசியைத் தீர்த்தலாகிய அறமே அவனது செல்வப் பெருமையை அழியவிடாமல் பாதுகாக்கும் என்றும்,

ஆற்றுவர் ஆற்றல் பசியாற்றல் அப்பசியை

மாற்றுவார் ஆற்றலின் பின் (குறள்-255)

பசியின் கொடுமையைத் தாங்கிக் கொள்ள பேராற்றல் வேண்டும். இந்த ஆற்றலை விடக் கொடிய பசியைத் தீர்ப்பானது ஆற்றல் மிகவும் பெரியதாகும். பசியை ஒரு பாவி என்று மணிமேகலை விவரிக்கிறது. பசி ஒரு நோய் அது மேலான குடிப்பிறப்பினை அழித்துவிடும். படித்த படிப்பைக் கைவிட வைக்கும். வெட்கத்தினை நீக்கி விடும். அழகை அலங்கோலம் செய்யும் இத்தகைய கொடிய பசி என்கிற பிணியைத் தீர்ப்பவர்களுடைய பெருமையை நாவினாலும் சொல்லி இயலாது. மேலும், திருவாகத்தில்

“பாதகமே சோறு பற்றினவா தோள்நோக்கம்” (திருவா-321) என்று மாணிக்கவாசகர் கூறுகிறார். மேலும், பக்தி இலக்கிய காலத்தில் பசியால் வருபவர்கள் அனைவரையும் மகேசுவரனாகப் பாவித்து அவரின் கால்களை நீரால் கழுவி, பூசையிட்டு, உண்ணவும், அமரவும் இடந்தந்து, உண்ணச் செல்லும் முன் கற்புரமும் காட்டி உண்ணச் செய்யும் முறையே மகேசுவர பூசையாகும். இச்செயலினை விளக்கும் விதமாக பெரியபுராணத்தில்,

புகழ்ந்த கோமயத்து நீரால்

பூமியைப் பொலிய நீவித்

திகழ்த்துவான் சதையும் போக்கிச்

சிறப்புடையத் தீபம் ஏற்றி (பெரி-பா-826)

தூய்மையான பசுவின் கோமயத்தால் நீரினை ஊற்றி, நிலத்தில் நன்குத் தெளித்து, பின்னர் ஈரம் போக நன்கு துடைத்துக் கோலமிட்டு விளக்கினை ஏற்றி, பசுமையான வாழையின் குருத்தை விரித்து அதை நீரினாலே நனைத்து மகிழ்வோடு பரிமாறினர் என்பதனையும்,

மண்ணில் பிறந்தார் வெறும் பயன்மதி சூடும்

அண்ணிலார் அடியார்தமை அமுது செய்வித்தல்

கண்ணினால் அவர்நல் விழாப் பொலிவுகண்டு ஆர்தல்

உண்மை ஆம்எனில் உலகர் முன்வருக என உரைப்பார் (பெரி- பா- 2990)

இம்மண்ணுலகில் வினைக்கீடாக வந்து பிறக்கும் உயிர்கள் எல்லாம் பிறவிப்பயனை அடைய வேண்டும். அதனை அடைவதற்கு உரிய வழியாக பிறைசூடும் பெருமாளை வணங்க வரும்

அடியார்களுக்கு திருவமுது செய்வித்தலும், தம் கண்ணில் அவ்விறைவனது திருவிழாக் காலங்களில் பெரும் முகப்பொலிவினைக் கண்டு மகிழ்தலுமே சிறந்தது.

இளையான்குடி மாறநாயனார்

நாயனாரும் அவர் மனைவியாரும் தனக்கென ஏதும் இல்லாத நிலையிலும் இறைவன், அடியார் போல வேடம் பூண்டு நள்ளிரவில் வந்த போது கழனியில் விதைத்த நெல்லைக் கொண்டு குப்பைக்கீரைக்கறியோடு விருந்தோம்பியப் பண்பினை மேற்கொண்டனர் என்பதை பெரியபுராணம் காட்டுகிறது. இப்பண்பினை விளக்கும் விதமாக,

அமுந்திய இடருள் நீங்கி

அடியனேன் உய்ய என்பால்

எழுந்தருள் பெரியோய் ஈண்டு

அமுது செய்தருள்க

(பெரி-பா-463)

என்ற பாடல் அமைகிறது. அடியவராக வந்த இறைவனுக்கு அமுதளிக்க முடியாததை எண்ணி வருந்திய இளையான்குடிமாறநாயனார் தன் மீது சினமோ, வருத்தமோ கொள்ளாது. எளியவனின் பசி தீர வேண்டும் என்று இறைவனிடம் வேண்டுவதை சேக்கிழார் பதிவுச்செய்கிறார்.

அமர்ந்தி நாயனார்

திருநல்லூரில் சிவனடியார்க்கு திருவமுது செய்தற்பொருட்டுத் திருமடங்கட்டித் திருவிழாக்காலத்தில் தம்முடையச் சுற்றத்தாரோடு அங்குத் தங்கியிருந்த அடியார்களுக்குத் திருவமுது அளித்து வந்த நாயன்மார் இவர்.

சிந்தனை செய்வது சிவன்கழல் அல்லது ஒன்றுஇல்லார்

அந்தி வண்ணார்தம் அடியவர்க்கு அமுது செய்வித்துக் (பெரி- பா -504)

இவர் சிவபெருமானின் திருப்பாததைத் தவிர வேறு ஏதும் சிந்தைக் கொள்ளமாட்டார். அந்தி செவ்வண்ணார் திருமேனியை வணங்குபவர்களுக்கு திருவமுது தருதலும், ஆடையைக் கொடுத்தலும் தன்னுடையத் தொண்டாக கருதினார் என்று சேக்கிழார் பெருமான் குறிப்பிடுகிறார்.

அப்பூதி அடிகள்

சோழ நாட்டில் திங்கரில் அந்தணர் குலத்தில் தோன்றியவர். திருநாவுக்கரசரைக் காணுதற்கு முன்னமே அவருடையத் திருவடிகளை அரணாகப் பற்றி அவரைக்காண வேண்டும் என்ற ஆர்வத்தில் வாழ்ந்தவர்.

கடிது வந்தமுது செய்யக்

காலம் தாழ்க்கின்றது என்றே

(பெரி- பா- 1817)

நாவுக்கரசர் முன் சென்று வீழ்ந்து, வணங்கி பணிவன்புடன் திருவமுது சாப்பிட்டு எம்குடி முழுவதையும் காக்க வேண்டும் என்று அப்பூதியடிகள் வேண்டுகிறார்.

மாதவ மறையோர் செல்வ

மனையிடை அமுது செய்து

(பெரி -பா- 1829)

மாதவம் செய்த மறையோராகிய அப்பூதியடிகளின் செல்வம் பொருந்திய வளமனையில் திருவமுது உண்டு பேரன்பு கொண்டு நட்பின் திறத்தால் பல நாள்கள் தங்கியிருந்தார் திருநாவுக்கரசர் என்று சேக்கிழார் அப்பூதியடிகளின் மூலமாக குறிப்பிடுகிறார்.

மூர்க்க நாயனார்

‘கற்ற சூதன்’ என அழைக்கப்படுபவர். ‘ஆதி முதல்வர் திருநீற்றின் அடையவே பொருள்’ என்றறிந்து சிவனடியார் ஒருவருக்கு, அறுசுவையுடன் கூடிய அமுதினை உண்பிக்கவைத்தப் பிறகுத்தான் தான் உண்ணுதல் வேண்டும் என்பதனையே நோக்கமாக கொண்டு வாழ்ந்துவந்தார்.

தூய அடிசில் நெய் கன்னல்

சுவை இன்கறிகள் அவை அமைத்து (பொரி- பா- 3626)

தூய்மையான அன்னம், நெய், இனிய சுவையுடைய கறிகள் போன்றவைச் சமைத்து வரும் அடியார்களை, வரவேற்று முகமலர்ச்சியுடன் விருப்பத்தோடு அமுதினை உண்ணச் செய்து, பின் அவர்கள் விரும்பியப் பொருளை விரும்பியவாறே அளித்து அதனால் மகிழ்ச்சியடைந்து நாஸ்தோறும் இதனை தவறாமல் செய்ய வேண்டும் என்று குறிப்பிடுகிறார்.

சிறுத்தொண்டர்

காவிரித் திருநாட்டில் திருச்செங்காட்டாங்குடியில் மாமாத்திரர் குலத்தில் தோன்றியவர் பரஞ்சோதியார். இவர் ஆயுள் வேதக்கலையிலும், வடநூற்கலையிலும், படைக்கலத்தொழிலும் நிரம்பிய பயிற்சியுடையவர். தம் மனையறத்தினை நிகழ்த்தி நாஸ்தோறும் சிவனடியார்களைத் திருவமுது செய்வித்துப் பின்பு தான் உண்ணுதலை வழக்கத்தினை மேற்கொண்டார்.

நறை இதழித் திருமுடியார்

அடியாரை நாள் தோறும்

முறைமையினில் திருவமுது

முன் ஊட்டிப் பின் உண்ணும் (பொரி- பா -3677)

சிவன் கொன்றை மலர் மாலையினை அணிந்தவன். அவனது புகழினை வாயார நாஸ்தோறும் பாடி, அடியவருக்கு திருவமுது ஊட்டி, அதனை முறையாகச் செய்து இருப்பதனை பெரும் பயனாகக் கருதி சிறுத்தொண்டர் வாழ்ந்து வந்தார். மேலும்

தூய திரு அமுதுகனி

கன்னல் அறுசுவைக் கறிநெய்

பாய தயிர் பால் இனிய

பண்ணியம் உண்ணீர் அமுதம் (பொரி- பா-3678)

தூய்மையான திருவமுது, கனிவகை, சர்க்கரை, அறுசுவைகளைக் கொண்ட கறி வகைகள், நெய், தயிர், பால், இனிய பலகாரங்கள் முதலியவை திருவடியார்களுக்கு அமுதுண்டு மனமகிழ்ச்சி கொள்வார் என பதிவு செய்துள்ளார் சேக்கிழார். மேலும், அடியார் பெருமக்களை அமரச் செய்து உணவுகளைப் படைத்தப் பின்

அன்னம் பாலிக்கும் தில்லைச் சிற்றம்பலம்

பொன்னம் பாலிக்கும் மேலும் பூமிசை

என்னம் பாலிக்கும் மாறுகண் டின்புற

இன்னம் பாலிக்குமோ இப்பிறவியே (நாவுதே- பா- 282)

என்னும் பாடலை பாடுதல் என்பது மரபாக இருப்பதனை நாவுக்கரசர் தன் தேவாரத்தில் குறிப்பிடுகிறார்.

முடிவுரை

நாயன்மார்களின் நோக்கம் விருந்தோம்பலாக இருந்தாலும் அதிலிருந்து நாம் உணர்ந்து கொள்ளக்கூடியது இல்லை என்பவருக்கு ஒரு வேளையாவது உணவுகொடுக்க வேண்டும் என்பதேயாகும்.

தான், தன்வீடு, தன்குடும்பம் என்ற குறுகிய மனப்பான்மையுடன் வளர்ந்து வரும் இந்த காலக்கட்டத்தில் விருந்தோம்பல் என்பதே இல்லாமல் அழிந்த விட்டது என்றே கூறலாம். விருந்தினர்களைக் கண்டபோது முகமலர்ந்த காலம் மாறி, முகம் வாடுகின்ற நிலை வேகமாய் உருவாகி வருகிறது. இந்த நிலைமை மாற பழமை வாய்ந்த இலக்கியங்கள் காட்டுகின்ற விருந்தோம்பலின் சிறப்பினை எடுத்துரைக்க வேண்டும்.

விருந்தோம்பலைத் தம் வாழ்வின் நோக்கமாகக் கொண்ட நாயன்மார்கள் பலரினைப் பற்றி பெரியபுராணத்தில் குறிப்பிடுகிறார் சேக்கிழார். தங்களிடம் இருந்த எல்லாச் செல்வங்களையும் விருந்தோம்பலுக்காகப் பயன்படுத்துகின்றனர். செல்வம் குறைந்து வறுமையுற்ற காலத்திலும், இல்லையே என்று கூறாது உயிரையும் பொருட்படுத்தாமல், விருந்தோம்பல் கொள்கையில் உறுதியாக இருந்தனர்.

துணைநின்ற நூல்கள்

1. பி.ரா.நடராசன்-பெரிய புராணம், உமா பதிப்பகம், சென்னை – 600 001.
2. பி.ரா.நடராசன்-திருவாசகம், உமா பதிப்பகம், சென்னை – 600 001.
3. பி.ரா.நடராசன்-திருநாவுக்கரசர் தேவாரம், உமா பதிப்பகம், சென்னை – 600 001.
4. க.ப.அறவாணன்-திருக்குறள் உரை, தமிழ்க்கோட்டம், சென்னை- 600 029.

மா.உமாமகேஸ்வரி
முனைவர்பட்ட ஆய்வாளர்
தமிழ்த்துறை
பெரியார் பல்கலைக்கழகம்
சேலம் - 636 011
umasri55phd@gmail.com

அகநானூற்றில் உணவியல் சிந்தனை

முன்னுரை

ஒரு மனிதன் உயிர் வாழ அடிப்படையாக அமைவது உணவு, உடை, உறையுள் ஆகிய மூன்றுமேயாகும். இவற்றில் முதலிடம் பிடிப்பது உணவே. உணவு இல்லையேல் உயிர் இல்லை. அனைத்து உயிரினங்களும் உயிர் வாழ உணவையே சார்ந்திருக்கின்றன. பண்டைய தமிழர்கள் இருவிதமான உணவினை உண்டு வந்துள்ளனர். மரக்கறி உணவான காய், கனி, கிழங்கு போன்றவற்றையும், புலால் மற்றும் மது வகையினையும் உண்டுள்ளனர். இவ்வாறு உணவில் வேறுபாடுகள் உருவானதற்குக் காரணம் அக்கால மக்களின் சமூகப் பிரிவுகளோடு இயங்கலாம். ஐவகை நிலத்திற்கேற்ப மக்களின் உணவு முறையும் மாறியுள்ளது. திணை அடிப்படையில் வாழும் சமூகத்தின் உணவு முறையினை தலைவிக் கூற்றுப் பாடல்களின் வழி ஆராய்வதே இக்கட்டுரையின் நோக்கமாகும்.

அகநானூறு

அக இலக்கியமாகிய அகநானூற்றில் உணவுக் குறித்த பலவிதமான செய்திகள் காணப்படுகின்றன. இவ்விலக்கியத்தில் காணப்படும் தலைவிக் கூற்றில் இடம் பெற்றுள்ள உணவு சார்ந்த செய்திகள் மட்டும் ஆய்விற்கு எடுத்துக் கொள்ளப்பட உள்ளன. இத்தலைவிக் கூற்று மிகுதியும் பாலை திணைச் சார்ந்த பாடல்களாகவே உள்ளன. தலைவியை விட்டுப் பிரிந்த தலைவன் பாலை நிலத்தின் வழியே செல்வான் என்பதை அறிந்த தலைவி அந்நிலத்தில் நிகழும் நிகழ்வுகளை எண்ணி வருந்துவதாக இப்பாடல்கள் அமையப்பட்டுள்ளன.

தொல்காப்பியத்தில் உணவு

ஆதி மனிதன் முதல் தற்கால நவீன மனிதர்கள் வரை உணவு இல்லையேல் உயிர் வாழ்தல் என்பது சாத்திய மற்ற ஒன்றாகும். நல்ல ஆரோக்கியமான உணவு, தூய்மையான நீர், மாசற்ற காற்றே மனிதர்களை பிணி இன்றி வாழ வழி செய்கின்றது. தொல்காப்பியர் அகத்திணையியலில் ஐவகை நிலங்களுக்குரிய கருப்பொருள்களைப் பற்றிக் கூறும் பொழுது உணவு குறித்துப் பேசுகின்றார்.

“தெய்வம் உணாவே மா மரம் புள்பறை

செய்தி யாழின் பகுதியொடு தொகைஇ

அவ்வகை பிறவும் கருவென மொழிப” (தொல். பொருள். நூ.964)

1. முல்லை நில மக்களுக்குரிய உணவு – வரகு, சாமை. நீர் - கான்யாற்று நீர்.
2. குறிஞ்சி நில மக்களுக்குரிய உணவு – ஐவகை நெல்லும், தேன், திணையும், மூங்கிலரிசியும். நீர் - அருவி நீர், சுனை நீர் போன்றவையாகும்.

3. மருத நில மக்களுக்குரிய உணவு – செந்நெல், வெண்ணெல். நீர் - ஆற்று நீர், மனைக்கிணற்று நீர், பொய்கை நீர். மருத நிலம் மதிப்புடையதாகக் கருதப்பட்ட நிலையில் அதில் விளையும் நெல் சிறப்புடையதாகக் கருதப்படுகின்றது.
4. நெய்தல் நில மக்களின் உணவு – உப்புக்கு விலைமாற்றியப் பண்டங்களும், மீனுக்கு விலைமாற்றிய பண்டங்களும். நீர் - மணற்கிணறு மற்றும் உவற்குடி நீர்.
5. பாலை நில மக்களின் உணவு – ஆறலைத்த பொருளும், குறை கொண்ட பொருளுமாகும். நீர் - ஆற்று நீர் மற்றும் சுனை நீர்.

“நாட்டை குறிஞ்சி, முல்லை, மருதம், நெய்தல், பாலை என்று பிரிப்பது செயற்கையான இலக்கியப் பாகுபாடு அன்று, ஏனெனில் அத்தகைய நிலப்பாகுபாடு தமிழகத்தில் உண்மையாகவே இருந்தது. அங்கிருந்தவர்கள் ஒன்று வேடர், அல்லது ஆடுமாடு மேய்ப்பவர், அல்லது உழவர், அல்லது மீனவர், அல்லது கள்ளர், அவர்களது தோற்றம், உடை, உணவு, தொழில், பழக்கவழக்கங்கள் முதலியனவை இயல்பாகவே வேறுபட்டன” (ந.சுப்பிரமணியன், சங்ககால வாழ்வியல், ப.330, 2010) இந்த ஐவகை திணைகளிலும் முதன்மையான வேறுபாடாக அமைபவை உணவு பழக்கமே. ஒரு குறிப்பிட்ட சமுதாய மக்களின் பழக்கவழக்கங்களைப் பற்றி ஆராய்வதற்கு இத்திணைப் பாகுபாடுகளே பெரிதும் உதவுகின்றது.

சங்க காலப் பெண்கள்

சங்க காலத்தில் பெண்கள் தொழில் உற்பத்தி செய்தலில் பங்கேற்றிருந்தமைக்கு, வேளாண் விளைப்பொருள் உற்பத்தியில் திணைப்புணம் காத்தலென்பது தகுந்த சான்றாக அமைகின்றது. மேலும், சங்ககாலப் பெண்கள் மாடு வளர்த்தல், பால், தயிர், மோர், நெய் ஆகியவற்றை உற்பத்தி செய்வதிலும், அவற்றை விலைப்படுத்ததிலும் ஈடுபட்டிருந்தனர். நெய்தல் நிலப் பெண்கள் உப்பு விளைவித்தல், அதனை விற்றல், மீன் விற்றல் போன்றவற்றில் பங்கேற்றிருந்தனர். சங்க காலத்தில் “குடும்பத்தை நிருவகிக்கும் முழுப் பொறுப்பும் பெண்ணிடமே இருந்துள்ளது. அதனால் வீட்டை ஆட்சி செய்பவள் எனும் பொருளில் மனையாள், மனையாட்டி, இல்லாள், இல்லக்கிழத்தி எனும் சொற்கள் வழக்கில் இருந்துள்ளன” (தாயம்மாள் அறவாணன், பெண் பதிவுகள், ப.45, 2003). இத்தகைய இல்லறப் பெண்கள் உணவு சமைத்தலில் மிகவும் திறமை வாய்ந்தவர்களாகவே காணப்பட்டனர். பெண்களின் கடமைகள் என்பதில் “சமைத்தல்” (மேலது., ப.58, 2003) என்பதும் ஒரு கடமையாகக் கூறிச்செல்கின்றார் தாயம்மாள் அறவாணன். அகநானூற்றுத் தலைவி கூற்றுப் பாடல்களில் பல விதமான உணவு வகைகளும், அவை எவ்வாறு சமைக்கப்பட்டுள்ளன என்னும் செய்திகளும் மிகுதியாகவே காணப்படுகின்றன.

அகநானூற்றில் உணவு

‘தோப்பி’ என்பது பெண்கள் வீடுகளில் சமைக்கக் கூடிய ஒரு விதமான கள்ளாகும். இதனைக் குறிஞ்சி நில மக்கள் தங்கள் வீடுகளில் தயாரித்துள்ளனர். அகம் 157-ம் பாடலில்

பெண்கள் கள்ளைக் காய்ச்சி விற்கும் செய்தி குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது. இப்பெண்கள் ‘கள்ளடு பெண்டிர்’ அல்லது ‘அரியல் பெண்டிர்’ என்று குறிக்கப்பட்டனர்.

“பயிர்ப்புறப் பலவின் எதிர்ச்சுளை அளைஇ,
இறாலொடு கலந்த, வண்டுமூசு, கடுந்திறல்
பாப்புக் கடுப்பு அன்ன தோப்பி வான்கோட்டுக்
கடவுள் ஓங்குவரைக்கு ஓக்கி, குறவர்,
முறித்தழை மகளிர் மடுப்ப, மாந்தி,” (அகம். 348:4-9)

தேன் போன்ற இனிமையான சுவையினை உடைய பலா பழத்தின் சுளைகளையிட்டு, அதில் தேன் கலந்து கள்ளினை கூட்டுகின்றனர். அத்தகைய கள்ளினை மூங்கிற் குழாயுள் ஊற்றி அடைத்து வைக்கின்றனர். பல நாட்கள் இப்படியே கள் பதப்படுத்தப்படுகின்றது. இக்கள்ளின் தன்மை பாம்பின் சீற்றத்தை ஒத்த வெறியினையுடையதாகக் கூறப்படுகின்றது. இதனைத் தயாரித்து முதலில் தெய்வம் வாழும் மலைக்குப் படைத்து, பின்னர் மகளிரும் பருகியுள்ளனர். அதன் பின்னரே குறவர்கள் உண்டு மகிழ்ந்துள்ளனர் என்பதை மேற்கண்ட பாடல் வழி அறியமுடிகிறது.

பாணன் என்பவன் மிகப்பெரிய படையினை உடையவன், தன்னை இரந்து வரும் இரவலர்களுக்கு இல்லை என்று கூறாது உணவளிப்பவன். அந்நாட்டில் உள்ள மக்களின் உணவுப் பழக்கம் குறித்துப் பின்வரும் பாடல் விளக்குகின்றது.

“கல் பொருஉ மெலியாப் பரட்டின் நோன் அடி
.....
எழாஅப் பாணன் நல் நாட்டு உம்பர்,” (அகம்.113:10-17)

பாணன் இறைச்சி உணவினை விரும்பி உண்ணக்கூடியவனாக உள்ளான். அவன் எப்பொழுதும் விழா செய்வது போன்று மிகுதியான இறைச்சியினைச் செய்பவனாக உள்ளான். மிகுதியான இறைச்சி செய்பவன் என்பதில் இருந்து அவர் தன்னை இரந்து வருபவர்கள் அனைவருக்கும் உணவிட்டு உபசரித்துள்ளார் என்பது தெரியவருகின்றது. அவர்தம் மறவர்களும் சூழ்போல் மிகுந்த உணவினை உண்பவர்களாக விளங்குகின்றனர்.

கள்வர்கள் என்றாலே கொடிய குணம் கொண்டவர்களாகவும், இரக்கம் அற்றவர்களாகவுமே அக்காலம் முதல் இக்காலம் வரை காணப்படுகின்றனர். தன் தேவைகளுக்காக மற்றவர்களின் நிலையினை உணராதவர்கள் கள்வர்கள்.

“இன்சிலை எழில்ஏறு கெண்டி, புரைய
நிணம்பொதி விழுத்தடி நெருப்பின் வைத்துஎடுத்து,” (அகம்.285:12-13)

சங்க காலத்து ஆறலைக் கள்வர்கள் கொடிய குணம் கொண்டவர்களாக உள்ளனர். இவர்கள் எருதைக் கொண்டு, கொழுப்புடன் கூடிய அதன் தசையினை நெருப்பில் வாட்டி வெண்மையான அத்தகைய ஊனைப் பார்ப்பவர்கள் வருத்தம் கொள்ளும் அளவிற்கு பேய்

உண்பது போல உண்ணும் பண்பினை உடையவர்கள். இவ்வனை உண்டதால் ஏற்பட்ட நீரின் வேட்கையைப் போக்கிக்கொள்ள நெல்லினால் சமைக்கப்பட்ட தோப்பிக் கள்ளினைப் பருகியுள்ளனர். புலால் நாற்றம் கொண்ட கைகளாலும், கழுவாத வாயினராயும் அப்படியே கூத்தாடி மகிழ்ந்துள்ளனர். நெல்லினைக் கொண்டு பல விதமான உணவு வகைகளைச் சமைத்துள்ளனர் பண்டைய தமிழர்கள். வெட்சி வீரர்களும் அரண்களில் உள்ள எதிர் நாட்டினரை கொன்று தாம் கைப்பற்றிய ஆநிரைகளை அறுத்து தமக்குள் பகுத்துக் கொண்டு அவற்றின் தசையைத் தின்றுள்ளனர் என்பதை,

“இரவுக் குறும்பு அலற நூறி, நிரை பகுத்து,” (அகம்.97:4)

என்னும் பாடல் உணர்த்துகின்றது. மேலும், இக்காலங்களில் காணப்படும் மதுபான விடுதிகளைப் போன்றே சங்க காலத்திலும் மது அருந்துவதற்கென்று தனி இடங்கள் ஒதுக்கப்பட்டிருக்கின்றது. நன்னன் வேண்மான் என்னும் மன்னன் கள்ளுண்டு களிப்பதற்காக மண்டபம் கட்டியுள்ள செய்தியாக “நறவு மகிழ் இருக்கை” (அகம்.97:12) சங்க இலக்கியத்தில் காணப்படுகின்றது. “மன்னன் தனது விருந்தினர், உறவினருடனிருந்து உண்டும் குடித்தும் மகிழ்ந்தான்” (பெண் பதிவுகள், ப.401, 2003) என்கிறார் தாயம்மாள் அறவாணன். முசண்டை மன்னன் தன்னை இரந்து வரம் பாணர்களுக்குப் போதும் போதும் எனும் அளவிற்கு மிகுந்த உணவினைக் கொடுத்தும், பலவாறு கொடைகளைக் கொடுத்தும் அனுப்பக்கூடிய தன்மையுடையவன். அத்தகைய முசண்டையின் வீரர்கள் ஆவினைக் கொன்று உண்டமைக்கு,

“நாகுஆ வீழ்த்து, திற்றி தின்ற” (அகம்.249:13)

என்னும் பாடலே சான்றாகும். போர்க்களம் செல்லும் காட்டிடத்தே தங்கி அங்குள்ள இளைய பசுக்களைக் கொன்று அதன் ஊனைத் தின்றுள்ளனர். மேற்கூறிய பாடல்களில் இருந்து வீரர்களுக்குப் பிடித்த உணவாக ஊன் கறி இருந்துள்ளது என்பதை அறியமுடிகின்றது. பாணர்களைப் போன்றே கூத்தர்களும் இரந்துண்ணும் வாழ்வினை வாழ்பவர்களாவர்.

“நல்குநர் ஒழித்த கூலிச் சில்பதம்

ஒடிவை இன்றி ஓம்பாது உண்டு” (அகம்.301:4-5)

கூத்தர்கள் தமக்கென ஓர் ஊர் இல்லாத நாடோடிகள். இவர்கள் பரிசிலாகப் பெற்ற சிறிய உணவினையும் எதிர்காலத்திற்கும் வேண்டும் என்று சிறிதும் பாதுகாத்து வைக்காமல் நன்கு உண்டு அவ்வப்பொழுதே தீர்த்துவிடும் இயல்பினை உடையவர்கள். அவ்வப்பொழுது தம் தேவையைப் பூர்த்தி செய்து கொண்டால் போதும் என்னும் மனப்பக்குவம் கொண்டவர்களாக கூத்தர்கள் காணப்படுகின்றனர். உழவர்கள் தங்கள் விளை நிலங்களில் விளையும் பொருட்களை வைத்து சுவையான உணவு வகைகளைச் சமைத்துள்ளனர் என்பதை மேற்கண்ட பாடல் உணர்த்துகிறது.

“கிளிபோல் காய கிளைத் துணர் வடித்து,

புளிப்பதன் அமைத்த புதுக் குட மலிர் நிறை

வெயில் வெரிந் நிறுத்தபயில் இதழ்ப் பசங் குடை,
கயம் மண்டு பகட்டின் பருகி, காண் வர,
கொள்ளொடு பயறு பால் விரைஇ, வெள்ளிக்
கோல் வரைந்தன்ன வால் அவிழ் மிதவை
வாங்கு கை தடுத்தபின்றை, ஓங்கிய” (அகம்.37:9-14)

உழவர்கள் கிளி போன்ற வடிவினை உடைய மாங்காயினைப் பறித்து, அதனுடன் புளிப்புப் பதனைச் சேர்த்து அவற்றைப் புதிய குடங்களில் ஊறவைக்கின்றனர். நன்கு ஊறவைத்த அக்காயின் சாற்றினை வெய்யிலில் வைத்துப் பதப்படுத்தியுள்ளனர். பனையோலையில் கள்ளினை ஊற்றி, தயாரித்த மாவடுவினை வைத்து குடித்துள்ளனர். தாங்கள் மேற்கொண்ட தொழிற் களைப்பினை இவ்வாறு கள்ளுண்டு களித்துள்ளனர். மேலும், உழவர்கள் கொள்ளு பயிறை பாலுடன் கலந்து கூழ் போல் செய்தும் உண்டுள்ளனர். பண்டைய காலத்தில் திருமண வீடுகளில் பல விதமான சடங்கு முறைகள் கையாளப்பட்டுள்ளன.

“புதுமண மகடுஉ அயினியகடிநகர்ப்
புல்கோட்டு அடுப்பில் பால்உலை இரீஇ,
கூழைக் கூந்தற் குறுந்தொடி மகளிர்
பெருஞ்செய் நெல்லின் வாங்குகதிர் முறித்து,
பாசவல் இடிக்கும் இருங்காழ் உலக்கைக்” (அகம்.141:14-18)

ஊர் கூட்டித் திருமணம் செய்து வைக்கப்பட்டப் புதுமணப் பெண்ணானவள் தம் வீட்டிற்கு வந்த உறவினர்களுக்குக் கொண்டைகள் கொண்ட மண் அடுப்பில் பால் காய்ச்சி கொடுத்துள்ளனர். மேலும், சங்க காலத்தில் திருமணத்திற்கு வரும் உறவினர்களுக்கு நன்கு முற்றிய நெல்லின் கதிரைப் பறித்து உலக்கையால் இடித்தப் பச்சை அவலை கொடுத்துள்ளனர். பண்டையத் தமிழர்கள் திருமணத்தின் பொழுது பல வகையான உணவுகளைச் சமைத்துள்ளனர். “அயினிய கடிநகர்ப்” – அயினிய என்பது உணவுமிக்க எனும் பொருளைக் குறிப்பதால் மிகுதியான உணவினைச் சமைத்து சுற்றும் கூட்டித் திருமணம் செய்துள்ளனர் என்பது புலனாகின்றது.

முடிபாக

பலவகையான பழங்களைக் கொண்டு மது பானங்களைத் தயாரிக்கும் பழக்கம் பண்டையத் தமிழர்களிடமிருந்தே தொடங்கியுள்ளது. பெண்கள், காவலர்கள், அரசர்கள் என பலரும் கள்ளுண்டு மகிழ்ந்துள்ளனர். மதுபான விடுதிகள் அக்காலத்திலே இருந்துள்ளது என்பதும், வீரர்கள் மரக்கறி உணவைக்காட்டிலும் புலால் உணவையே பெரிதும் விரும்பியுள்ளனர் என்பதும் புலனாகின்றது. அவரவர் வாழ்ந்த நிலத்திற்கேற்பவும், பொருளாதார நிலையை ஒட்டியும், உணவு வகைகளும், உணவின் முறையும் மற்றும் உணவின் தரமும் வேறுபட்டிருந்துள்ளது. இன்றைய சமுதாயத்திலும் இத்தகைய நிலம்சார்ந்த சமச்சீரற்ற வாழ்வியல் நிலைகளைக் கண்டாலும், சங்ககாலச் சூழலில் இவ்வேறுபாடுகள் முக்கியத்துவம் வாய்ந்தனவாய் உள்ளன.

துணைநின்ற நூல்கள்

1. அகநானூறு, ந.சி.கந்தையா, தமிழ்மண் அறக்கட்டளை பதிப்பகம், சென்னை 17, 2008.
2. தொல்காப்பியம் தெளிவுரை, ச.வே.சுப்பிரமணியன், மணிவாசகர் பதிப்பகம், சென்னை 600 108, 2016.
3. சங்ககால வாழ்வியல், ந.சுப்பிரமணியன், நீபூ செஞ்சுரி புக ஹவுஸ் (பி) லிட், சென்னை 600 098, 2010.
4. பெண் பதிவுகள், தாயம்மாள் அறவாணன், பச்சைப்பசேல் பதிப்பகம், சென்னை 600 029, 2003.

Symbolism of Wine and Water in Salman Rushdie's
The Enchantress of Florence

S. Prabhakaran, Ph.D. Research Scholar (Part-time) & Assistant Professor
Dr. B.J. Geetha, Assistant Professor

=====
Among the other literary devices, symbols grab the attention of the readers, because of its ability to make people think broadly. Symbol stands for something other than itself. It stands for different interpretations and meanings. Water and wine are the predominant symbols used by Salman Rushdie in his novel *The Enchantress of Florence*. Water is a symbol of life, purity, and rebirth. Wine is the ancient mythological symbol of fertility, blood and life. Wine also stands for richness, intelligence and celebration. In Akbar's court there was frequent argument between winemen (pleasure lovers) and waterers (reason lovers). Salman Rushdie as a novelist is very much cautious about the importance of wine and water and he has very subtly employed them as important symbols to show the fertility of Fatehpur Sikri and Florence. Symbols evoke deep and sometimes unconscious responses in a reader. In the last section of the novel Rushdie shows that the scarcity of water in the city is due to the curse inflicted by the foreigner on them. "The water contained to drain away. The death of the lake was the death of Sikri as well" (TEF 346). The novelist used symbolism in an intelligent way to express the wealth and richness of the city.

"Literature is a mirror of life; it reflects the events faithfully and offers pleasure to the readers" (SHOMS 1). To tackle with different themes and subjects, writers use literary devices like symbols. Some writers use symbols to give an artistic beauty and a depth for their creations. "Seeds of symbolism in literature may be traced in the allegories of Langland, Spenser and Bunyan, the poetry of the Metaphysical, William Blake and to some extent in the poetry of the Romantic poets" (DS 64). Symbolism, says Yeats, deepens the philosophy and enables the artist to grapple with divine reality, and that with the help of symbols deeper effects can be created and subtler indefinable shades can be expressed. The choice of symbols is based on the subject and theme that the writer chooses.

Salman Rushdie's *The Enchantress of Florence* is an historical novel which tells the story of two famous cities of the renaissance world. The novel has several narratives knit together by a common thread and is divided in to three parts. To start with, it is the story of the Mughal

emperor Akbar, as he struggles to answer the great questions of love, life and how to rule his people, what exactly it means to be a king, and what it means to be human. The story takes us back to the Court of Akbar-the-Great in Fatehpur Sikri, during the period of renaissance with the real historical figures like Birbal.

When dealing with the courtly life and lives of the kings and queens' symbols like wine and water are unavoidable. Wine is the symbol of royalty and celebration. After great victories and during festival times wine will be served in abundance in the court for the king and the ministers. Wine is the symbol of fertility and it happens inside the court. Outside the court the fertility of the kingdom is the judged by the water. In ancient Greece, great intellectuals in symposiums discuss important topics of the day by drinking wine. In fact the dictionary meaning of the symposium is 'a drinking party or convivial discussion, especially as held in ancient Greece after a banquet' Healthy wine is the part and parcel of royalty. The Crown Prince Salim in this novel is a wine addict and spends all the time with brothels. Prostitution is also an important institution of any court. On the other side he is an excellent archer and horse rider. His father, Akbar the Great feels that he is a constant threat as his successor. "Salim was his favourite son, and most likely assassin" (TEF 71).

Wine is the ancient mythological symbol of fertility, blood and life. Wine also stands for richness, intelligence and celebration. In Akbar's court there was frequent argument between winemen (pleasure lovers) and waterers (reason lovers). The manqul party containing the religious thinkers and mystics drank only water, while their opponents the ma'qul celebrated pure philosophy and the sciences and poured wine down their throats all day long. "When the sword of the tongue is drawn, the emperor thought, it inflicts deeper cuts than the sharpest blade" (TEF 97). If we need the proof, it is to be found in the war of the philosophers that took place each day in the embroidered and mirror worked tent of new worship. There was a constant hubbub here, the noise of the kingdom's finest thinkers gashing one another dreadfully with their words. Thus Akbar's court was intellectually very strong with the likes of ministers like Birbal and Abul Fazl.

Another important symbol that is used throughout the novel is 'water'. It determines the wealth and richness of the kingdom outside the court.

Without water we are nothing, the traveller thought. Even an emperor, denied water, would swiftly turn to dust. Water is the real monarch of the world and we are all its slaves. Once at home in Florence he met a man who could make water disappear. The conjurer filled a jug to the brim, muttered magic words, turned the jug over and instead of liquid, fabric spilled forth, a torrent of coloured silken scarves. (TEF 9)

Language in India www.languageinindia.com ISSN 1930-2940 19:1 January 2019

Editors: Dr. V. Sangeetha, Dr. B. J. Geetha, Dr. K. Sindhu, Dr. S. Boopathi and Ms. S. Sneha Sri

Food in Literature: Papers Presented in National Seminar on Food in Literature, 2019

S. Prabhakaran, Ph.D. Research Scholar (Part-time) & Assistant Professor

Dr. B.J. Geetha, Assistant Professor

Symbolism of Wine and Water in Salman Rushdie's *The Enchantress of Florence*

404

Salman Rushdie's beautiful pictorial description of the city, Fatehpur Sikri highlights the wealth and richness of the city. It has been very aptly described by the traveller who comes all the way from Florence to the enchanting land of Hindustan. He describes the beauty of the city from the mirror image of water of the beautiful lake in Sikri.

In the day's last light the glowing lake below the palace-city looked like a sea of molten gold. A traveller coming this way at sunset – this traveller, coming this way, now, along the lakeshore road – might believe himself to be approaching the throne of a monarch so fabulously wealthy that he could allow a portion of his treasure to be poured into a giant hollow in the earth to dazzle and awe his guests. And as big as the lake of gold was, it must be only a drop drawn from the sea of the large fortune – the traveller's imagination could not begin to grasp the size of the mother ocean! (TEF 5)

Overall, Fatehpur Sikri was the most beautiful place to inhabit in the Eastern world. Salman Rushdie is very much cautious about the importance of water. The scarcity of water may lead to the devastation of kingdoms. The traveller thought, "Without water we are nothing... even an emperor, denied water, and would swiftly turn to dust. Water is the real monarch and we are all its slaves" (TEF436).

It is very true that Akbar removed capital from Fatehpur Sikri either because of the danger of invasions from the north-west (Afghanistan and Persia) or because of the scarcity of water in the capital city, where there was no permanent source of supply of sufficient water. Rushdie has beautifully fictionalized this scarcity of water into a splendid lake drying up on account of a curse. This marked the destruction of Fatehpur Sikri:

The lake is leaving us, the people were screaming, the golden life-giving lake, which once a traveller arriving at sunset had mistaken for a pool of molten gold. Without the lake the ice blocks from Kashmir could not bring fresh mountain water to the palace. Without the lake the citizens who could not afford Kashmir ice would have nothing to drink, nothing to wash or cook with, and their children would soon die. The heat of the day was mounting. Without the lake the city was a parched and shrivelled husk. The water contained to drain away. The death of the lake was the death of Sikri as well. (TEF436).

Rushdie, in this novel also gives the reason of drying the lake in his own style mixing fancy and fables. Somehow the revenge of Moger'dell Amore, the rejected Mughal of love, is petty: his departure coincides with the drying up of the golden lake that conferred greatness to the city of Fatehpur Sikri. Niccolo claimed the crossing of the two opposing realms: imagination

and reality; Akbar proclaimed the two existences, yet not their overlapping. Akbar's refusal to accept Moger'dell Amore is punished by the drying up of the lake and beautifully described by using water as a symbol of fertility. "If that is your lesson for me, Mughal of love", he silently addressed the departed foreigner, "then the title you gave to yourself is false, for in this version of the world there is no love to be found anywhere" (TEF440). This shows the impermanence of things in this mortal world and a change that can overtake even the most potent of people and mightiest of men like Akbar the Great.

Symbolism is an essential tool in addressing topics indirectly, in the modern days. Therefore, the novelist used symbolism in an intelligent way to express his beliefs and his own views on the courtly life of Akbar. To conclude, Salman Rushdie's *The Enchantress of Florence* (2008) is full of symbols. However, it would impossible to deal with all the symbols. The present study has focused more on the major ones and tried to explain their meanings in order to add an extra meaning to the novel.

Works Cited

- "Conflation of History, Fantasy and Fable: The Enchantress of Florence." Sodhganga (n.d.). Web. <http://shodhganga.inflibnet.ac.in/bitstream/10603/129135/10/07_chapter%203.pdf>.
- "Definition of Symbolism." Shodhganga (n.d.): 64. Web. <http://shodhganga.inflibnet.ac.in/bitstream/10603/83981/8/08_chapter-3.pdf>.
- Jain, Dr. Sakshi. "Symbolism in Ernst Hemingway's - "The old Man And The Sea"." *Notions* Vol. 7 No. 4, 2016 3 March 2016: 1. Web. <<http://anubooks.com/wp-content/uploads/2017/01/N-4.-2016-22.pdf>>.
- Rushdie, Salman. *The Enchantress of Florence*. London: Vintage, 2008. Print.

S. Prabhakaran, Ph.D. Research Scholar (Part-time) & Assistant Professor
Department of English
Sacred Heart College, Tirupattur

Dr. B.J. Geetha, Assistant Professor
Department of English
Periyar University. Salem
geetprem05@gmail.com

கு.கண்ணன்

உதவிப்பேராசியர்

தமிழ்த்துறை

பெரியார் பல்கலைக்கழகக் கலை, அறிவியல் கல்லூரி

மேட்டுர் அணை - 636 401

Kannantamizh@gmail.com

சங்க இலக்கியம் சுட்டும் உணவுகள் (மருதம்)

நாகரிக வளர்ச்சியின் அடித்தளமான சங்ககாலத்தில் வாழ்ந்த மக்கள் தங்களுக்கு வேண்டிய உணவுகளைத் தட்பவெட்ப நிலைக்கு ஏற்பவும் வாழும் நிலப்பகுதிக்கு ஏற்பவும் உண்டு வந்தனர். இயற்கையாக அமைந்த நிலப்பகுதிகளில் கிடைக்கப்பெற்ற பொருட்களோடு தாங்கள் உற்பத்தி செய்யப்பட்ட பொருட்களையும் உணவாகக் கொண்டிருந்தனர்.

உணவு உண்ணும் முறை

பல்லினால் கடித்தல் நக்கல் பருகல் விழுங்கல் மற்றும்

மெல்லவே சுவைத்தலாகும் வினவில் ஐந்துணவு தாமே (சூடாமணி நிகண்டு)

என்னும் சூடாமணி நிகண்டின் வரிகள் உண்ணும் வகையைக் கடித்துண்பது, நக்கியுண்பது, பருகியுண்பது, விழுங்கியுண்பது, சப்பியுண்பது என்று பகுத்துள்ளது.

உணவு - சொற்பொருள்

சாப்பாடு என்னும் சொல்லிற்குத் தமிழில் அன்னம், உண்டி, அடிசில், உணவு, சோறு என்று பலவகையான சொல்லடல்கள் உள்ளது. தற்காலத்தில் உண்டியையும் உணவையும் அடிசிலையும் சோற்றையும் அன்னத்தையும் பொங்கலையும் இடலியையும் இடியாப்பத்தையும் பிரியாணியையும் கூட சாப்பாடு என்னும் பொதுப்பெயரால் அழைப்பதுண்டு.

சப்பிடு → சாப்பிடு → சாப்பாடு ஆக சொல் வளர்ச்சியடைந்திருக்கலாம்.

சப்புதல் - மெல்லுதல், குதப்புதல், உறிஞ்சிக்குடித்தல் என்றெல்லாம் பொருள் அடக்கம் கொண்டுள்ளது.

பண்டைய காலத்தில் உணவின் வகைகள்

உணவுப் பொருட்களை உற்பத்தி செய்வதோடு மட்டுமல்லாமல் உற்பத்தி செய்த உணவுப் பொருட்களைப் பக்குவப்படுத்தியும் உட்கொண்டனர் பழந்தமிழர்கள். மரக்காடு உணவு (பாகற்காய், வழைக்காய், சுரைக்காய்) கனி உணவு (மா, பலா, கொய்யா, வாழைப்பழம்) இறைச்சி உணவு (வேட்டையாடிய விலங்குகள், வளர்ப்பு பிராணிகளிலிருந்து கிடைத்த இறைச்சி முதலியன) அரிசி உணவு (முங்கிலரிசி, நெல்லிருந்து பெறப்பட்ட அரிசி) பருகு நீர் (மோர், கரும்புச்சாறு) மது(கள்) போன்ற உணவுவகைகளைப் பண்டைய மக்கள் உட்கொண்டனர் என்பதை அறியமுடிகிறது.

இலக்கியமும் உணவும்

பண்டைய இலக்கியங்கள் நிலத்தை ஐந்து வகையாகப் பகுத்து வைத்திருந்தன சூழல் நிலவளம் ஆகியவற்றைக் கொண்டு நிலப்பகுதி வெவ்வேறாகப் பகுக்கப்பட்டது போல் உணவு முறைகளும் நிலத்திற்கு நிலம் வேறுபட்டே காணப்பட்டது.

“குறுங்காழ் உலக்கை ஒச்சி நெடுங்கிணற்று

வல்ஊற்று உவரி தோண்டி தொல்லை

முரவு ஏய்க் குழிசி முரிஅடுப்பு ஏற்றி

வாராது அட்ட வாடுஊன் புழுக்கல்” (பெரும்பாணாற்றுப்படை - 97-100)

என்னும் ஆற்றுப்படை வரிகள் பாலைநிலத்துப் பெண் ஒருவள் நீர் குறைந்து வற்றிப் போகும் நிலையிலுள்ள ஒரு கிணற்றிலுள்ள உவரீரை எடுத்து வந்து விளிம்பு உடைந்துபோன ஒரு பழைய பாணையில் ஊற்றி சிதைந்து போன அடுப்பில் வைத்து அரியாது சமைத்தாள் என்றும், அந்தச் சோற்றைக் காய்ந்த மாமிசத்துடன் உண்டனர் பாலைநில மக்கள் என்றும் கூறுகிறது.

கரும்புச்சாறு

வயல்வெளிகள் நிறைந்த மருத நிலத்தில் நெல்லும், கரும்பும் முக்கியப் பயிர்கள் ஆகும்.

“கரும்பி னெந்திரங் கலிற்றெதிர் பிலிறறும்” (ஐங்.55)

என்னும் வரிகளில் மருதநிலத்தில் கரும்புச்சாறு பிழிய இயந்திரம் வைத்திருந்தனர் என்பதையும் உணவாக கரும்புச்சாறு இருந்துள்ளதையும் மேலும் கரும்பை அதியமான் நெடுமான் அஞ்சி என்னும் மன்னன் விண்ணுலகத்திலிருந்து மண்ணுலகத்திற்குக் கொணர்ந்து கொடுத்தான் என்ற தொன்மைச் செய்தியும் உண்டு. இதனை

“அறபெரன் மரபிற் கரும்பி வட்டந்தும்” (புறம்.99)

என்னும் வரிகள் உணர்த்துகிறது. மேலும்,

“கரும்பின் எந்திரம் கட்பின் ஓதை” (ம.காஞ்சி.258)

என்னும் வரிகள் கரும்பஞ்சாறு பிழியும் இயந்திரம் பற்றிய செய்தியைக் குறிப்பிடுகிறது.

அரசமைப்பும் உணவும்

மக்களுடைய பசியைப் போக்கும் பொறுப்பும் கடமையும் அரசுடையதாய் இருந்தது. உணவு கிடைக்கும் இடங்களைத் தேடியே மக்கள் சாரைசாரையாகச் சென்றனர். இதனை,

“முட்டை கொண்டு வற்புலற் சேரும்

சிறுநுண் ணெறுப்பின் சில்லொழுக் கேய்ப்பர்

சோறுடைக் கையர் வீறுவீறு இயங்கும்

இருங்கிளைர் சிறாஅர்க் காண்டுங் கண்டும்

மற்றும் மற்றும் வினவுதுற் தெற்றெனப்

பசிப்பிணி மருத்துவனில்லம்

அணித்தோ? சேய்த்தோ? கூறுமி னெமக்கே” (புறம்.173)

என்னும் பாடல் வரிகளில் மழைபெய்யாமலிருந்த வானத்தில் மழைபெய்யப் போகிறது என்பதை அறிந்த எறும்புகள் தங்கள் முட்டைகளைத் தூக்கிச் சுமந்து செல்வது போல் பாணர்களின் குழந்தைகள் தம் குடும்பத்தார்க்குச் சோற்று முட்டைகளைத் தூக்கிச் செல்வதைச் சோழ அரசன் பார்கிறான். அதைக்கண்ட பின் அரசன் பண்ணன் பசிப்பிணிப் போக்கும் மருத்துவன் ஆவான். அவனை நான் காண வேண்டும் என்னுடைய வாழ்நாளையும் சேர்த்து பண்ணன் வாழ வேண்டும்

என்றும் அவன் குடியிருக்கும் இடம் அண்மையோ தொலைவோ என கேட்கிறான். இதன் மூலம் பசியைப் போக்குபவரே நெடுநாள் வாழ தகுதியுடையவர் என்னும் கருத்தை உணரமுடிகிறது.

அரசனுக்கும் அதுபொருந்தும் என்பதும் இப்பாடல் வழி உணர்த்துகிறது. உணவு வெறும் பசியைப் போக்கும் ஒன்றுமட்டுமல்ல அரசமைப்பையே உருவாக்கக்கூடிய ஒன்றாகவும் உணவை அளிப்பவரிடத்தில் தான் கூட்டமும் மக்கள் செல்வாக்கும் இருந்தது என்பதையும் உணரமுடிகிறது.

இலக்கியங்களில் உணவு

பண்டைய இலக்கியங்கள் பண்பாட்டு கருவூலமாய் நிகழ்ந்ததோடு மக்களின் வாழ்வுநிலையைக் காட்டும் கண்ணாடியாகவும் திகழ்ந்தது.

தேனினர் கிழங்கினர் ஊஆர் வட்டியர்

சிறுகட் பன்றிப் பழு-னி போக்கி

பொரு தொலை யானைக் கோடுசீர் ஆக

தாவொடு மவிந்த காய கானவர் (மலை.படு.152-155)

என்னும் வரிகளில் தேனையுடையவர், கிழங்கிணையுடையவர் தசை நிறைந்த பெரிய பெட்டிகளை உடையவர். சிறிய கண்கொண்ட பன்றியின் பழுதானவற்றைப் போக்கி நல்ல தசைகளோடு நிரம்பிய வட்டிகளையும் உடையவராய் கானவர் நிகழ்ந்தனர் என்பதை மலைபடுகடாம் உணர்த்துகிறது.

பருஉக்குறை பொழிந்த நெய்க்கண் வேவையொடு

குருஉக்கண் இறடிப் பொம்மல் பெறுகுவீர் (மலைபடுகடாம், 168-169)

என்னும் வரிகளில் நெய் அதிகமாகச் செறிந்து பொலித்து வறுத்த பருந்தின் தசையும் நல்ல நிறமுடைய திணையரிசி சோற்றையும் வழங்கினார்கள் என்பதன் மூலம் திணையரிசியும், பருந்து இறைச்சியும் உணவாக இருந்தது அறியமுடிகிறது.

“வேய்கொள் அரிசி மிதவை சொரிந்த

சுவல்விளை நெல்லின் அவரை அம்புளிங்கூழ்

அற்கு இடை உழந்த நும் வருத்தம் வீட” (மலைபடுகடாம்)

என்கிற வரிகள் வழியாக அவரை, மூங்கிலரிசி, விளைநிலத்து அரிசி ஆகியவற்றை புளி கலந்த உலையில் ஆக்கிய கூழ் அவர்களுடைய உணவாக இருந்துள்ளதை காண்கிறோம்.

பொன் அறைந்தன்ன நுண்ணேர் அரிசி

வெண் எறிந்து இயற்றிய மாக்கண் அமலை

தண்ணென் நுண் இழுது உள்ளீடு ஆக

அசையினிர் சேப்பின் அல்கலும் பெறுகுவீர் (மலைபடுகடாம்.440-443)

“பொன்னை நறுக்கினார் போல நுண்ணிய நேரான அரிசியை வெண்மை நிறமுடையதாய் ஆக்கி அதனுள் நன்கு சமைக்கப்பட்ட நெய் நெறிந்த கறித்துண்டுகளை இடைஇடையே வைத்து நாள்தோறும் உண்ணும்படி பெறுவீர்” என்று விளக்கம் தருகிறது. மேலும்

“சோறு குறு என்னா ஊன்துவை அடிசில்” (பதிற்று.45)

பகைவரை வென்ற வீரர்களுக்கு சோறு வேறு ஊன் வேறு என பிரித்தறிய முடியாதவாறு ஊன் நிறைந்த சோற்றை பெரும் விருந்தாக மன்னன் கொடுத்தான்.

மேற்கண்ட இருபாடல்களுமே அரிசிச் சோற்றிவள் ஊன் கலந்து வேகவைத்து உண்ணும் முறை இருந்துள்ளது. தற்காலத்தில் அதுவே பிரியாணி ஊன் சுவை அடிசில்) என்ற பெயர் மாற்றமும் பெற்றுள்ளது குறிப்பிடத்தக்கது.

மேலும் சங்க இலக்கியத்தில் கள்ளுண்ணுதல் சமுதாயத் தகுதியாகக் கருதப்பட்டது. ஒளவை பாடிய பாடலொன்றில்

“சிறிய கட் பெறினே எமக்கீயு மன்னே

பெயெ கட்பெளினே

யாம்பாடத் தாம் மகிழ்ந்துண்ணும் மன்னே (புறம்.23)

“சிறிய அளவில் கள் பெறும் போது அதை எங்களுக்குத்தந்து பெரிய அளவில் தரும் போது எங்களுடன் சேர்ந்து எம்பாட்டுக்கு மகிழ்ந்துண்ணும் மன்னே” என்று கூறுகிறார். ஒளவையின் இப்பாடல் வழி கள்பண்டைய சமுதாயத்தில் தகுதியாகவும் உணவாகவும் இருந்துள்ளதை உணர்கிறோம்.

முடிவுரை

சங்க இலக்கிய காலகட்டத்தில் அக்கால மக்கள் வாழ்ந்த வாழ்க்கையின் வழி அவர்களின் உணவு வேறுபட்ட போதிலும், அரசனும் மக்களும் சமமான உணவையே உண்டு வாழ்ந்து வந்துள்ளனர். தானமாகக் கொடுக்கும் உணவும் சிறப்பான நன்கு சமைக்கப்பட்ட உணவாகவே இருந்துள்ளதை அறிகிறோம். காய் உணவு, பழ உணவு, ஊன் உணவு, நீழ் உணவு எனப் பலவகையான உணவுகளைப் பண்டைய இலக்கியங்கள் நமக்குக் காட்டுகின்றது.

ப. குழந்தைவேலு
முனைவர்ப்பட்ட ஆய்வாளர்
தமிழ்த்துறை
பெரியார் பல்கலைக்கழகம்
சேலம் - 636 011
pkvelumasc@gmail.com

சங்கச் சமூகத்தில் உணவியல்

மானிட சமூகம் உயிர்வாழத் தேவையானவற்றுள் உணவு முதன்மையிடம் பெறுகிறது. மக்கள் நாகரிக வாழ்வை மேற்கொள்ளத் தொடங்கிய படிநிலை வளர்ச்சியின் காரணமாக உணவு, உடை, இருப்பிடம் என்ற மூன்றினை அடிப்படைத் தேவைகளாக வரையறுத்துக் கொண்டனர். நாடோடிகளாக மலைகளிலும், காடுகளிலும் அலைந்து திரிந்த மானிட சமூகம் தங்களின் உணவுத் தேவைகளைப் பூர்த்தி செய்துகொள்வதற்காக ஓரிடத்தில் நிலையாக வாழத்தொடங்கினர். வேட்டைக்காலச் சமுதாயத்தில் வாழ்ந்த குறிஞ்சிநில மக்கள் தங்களுக்கான உணவுப்பொருட்களைத் தாங்களே உற்பத்தி செய்யும் வேளாண்சமுதாயத்தினராக வளர்ச்சியடைந்தனர். வேளாண் சமுதாயத்தின் வளர்ச்சி நிலையாக வெள்ளத்தைக் கையாளும் தன்மையால் பல இடங்களில் வயல் நிலங்கள் உருவாக்கம் அதிகரித்த சூழலில் மருதநிலங்கள் தோற்றம் பெற்றன. மருத நிலங்களில் ஏற்பட்ட செல்வப்பெருக்கும், உடைமைச்சமுதாய அமைப்பும் அரசு எனும் அமைப்புத் தோற்றம் பெறுவதற்குக் காரணமாக அமைந்துள்ளது. இப்படிநிலை வளாச்சிகளைப் பதிவுசெய்யும் ஆவணங்களாகச் சங்க இலக்கியங்கள் திகழ்கின்றன. இச்சங்க இலக்கியங்களுள் பத்துப்பாட்டு நூல்களில் இடம்பெற்றுள்ள ஆற்றுப்படை நூல்களில் உணவியல் குறித்த பதிவுகள் எவ்வாறு பதிவுசெய்யப்பட்டுள்ளது என்பது குறித்து இக்கட்டுரை விரிவாக ஆராய்கின்றது.

உணவின் தேவை

மனித சமூகம் உயிர்வாழ்வதற்குத் தேவையான அடிப்படைப் பொருட்களுள் உணவு முக்கியமானதொன்றாகும். “எந்த மனிதனும் ஏதோ ஒரு சமூக அமைப்பில் உறுப்பினனாக இருந்தாக வேண்டும். இதை மனிதனுடைய சமூக இயல்பு(Sociability) என்பர். அரசு, ஊர், தெரு, சாதி, குலம், தொழில் என்பன போன்றவற்றுள் ஒன்றாலான சமூக அமைப்பில் அவன் பிணைக்கப்படுகிறான். மனிதனை அவனுடைய தனித்த நிலையிலிருந்து சமூக உறுப்பினனாக மாற்றும் பிணைப்புகளுள் குடும்பமும் உறவுமுறையுமே தலைமை பெறுகின்றன.”¹ (கு.வெ.பாலசுப்பிரமணியன், சங்க இலக்கியத்தில் சமூக அமைப்புகள், ப.19) இவ்வாறு குடும்பமாகச் சமூகத்தோடு இணைந்து வாழும்போது தங்கள் இல்லங்களை நாடிவரும் விருந்தினர்களுக்கு உணவளித்து விருந்தோம்பும் பண்பு சங்ககாலச் சமுதாயத்தில் காணப்பட்டது. தொல்காப்பியர் மக்களின் வாழ்க்கை முறையை அகம், புறம் என இரு பகுதிகளாகப் பிரித்து இலக்கணம் கூறுகையில் அகத்திணையில் வரும் அன்பின் ஐந்திணையை

முதல், கரு, உரி எனும் முப்பொருளில் விளக்கிச் செல்கின்றார். இவற்றுள் கருப்பொருள்களை வகைப்படுத்திக் கூறுகையில் தெய்வத்திற்கு அடுத்து உணவினையே முதலில் கூறியுள்ளார்.

“தெய்வம் உணாவே மாமரம் புப்பறை
செய்தி யாழின் பகுதியொடு தொகைஇ
அவ்வகை பிறவும் கருஎன மொழிப.” (தொல்.பொருள்.964)

என்ற நூற்பா கருப்பொருள்களைப் பட்டியலிட்டுக் காட்டுகின்றன. இக்கருப்பொருட்கள் ஒவ்வொரு திணைக்கும் வேறுபடுவதனைக் காணமுடிகிறது. மேற்கூறப்பட்டுள்ள கருப்பொருட்களின் வகையில் உணவிற்கு முக்கியத்துவம் தந்துள்ளனர் என்பது தெளிவாகிறது.

உணவு வகைகளும் உணவளிப்போர் பெருமையும்

பண்டைச் சமுதாய மக்கள் வேட்டையாடி கிடைத்த உணவைப் பச்சையாக உண்டு வந்தனர். நெருப்பைக் கண்டு பிடித்ததன் வளர்ச்சியாக உணவைச் சமைத்துப் பக்குவப்படுத்தி உண்ணும் பழக்கத்திற்கு வந்தனர். இவ்வாறு உணவைச் சமைத்து உண்ணும் நிலைக்கு வளர்ச்சியடைந்த சமுதாயத்தைக் காட்டுவதாகவே சங்க இலக்கியங்கள் காணப்படுகின்றன. “உணவுப் பொருட்களைக் கண்டுபிடித்த சமூகம் அவற்றைச் சமைத்து உண்ணவும் கற்றுக் கொண்டனர். இந்த உணவு வகைகளை இரண்டு வகையாகப் பிரிக்கலாம். ஒன்று இன்சுவை அடிசில்; மற்றொன்று ஊன்துவை அடிசில். இன்சுவை அடிசிலானது காய்கறிகளைக் கொண்டு சமைப்பது(Vegetables) ஊன்துவை அடிசிலானது கறியும் சோறும் கலந்து சமைப்பது (Non-veg); பண்டைச் சமூகத்தில் இன்சுவை அடிசிலையும் ஊன்துவை அடிசிலையும் உண்டனர் என்பதற்குச் சங்க இலக்கியங்கள் சான்று பகர்கின்றன.”² (ந.இரகுதேவன், செவ்விலக்கியம் சில பார்வைகள், ப.25) பத்துப்பாட்டில் இடம்பெற்றுள்ள ஆற்றுப்படை இலக்கியங்களில் பாணர், பொருநர், கூத்தர், விறலி போன்ற இசைக் கலைஞர்களின் வாழ்வியல் குறித்தப் பதிவுகள் அதிகம் இடம்பெற்றுள்ளன. இந்த இசைக் கலைஞர்கள் வள்ளல்கள், குறுநில மன்னர்கள், வேந்தர்கள் போன்றோர்களை நாடிச் சென்று அவர்களைப் புகழ்ந்துபாடி அவர்கள் தரும் பரிசிலைப் பெற்றுத் தங்களின் வறுமையைப் போக்கியுள்ளனர். மேலும் வழங்கிய உணவினையும் உண்டு மகிழ்ந்துள்ளனர்.

தொல்குடிச் சமுதாயத்திலிருந்து இன்றுவரை உணவளிப்பவர்கள் உயர்ந்தோர்களாகப் போற்றப்பட்டுள்ளனர்.

“நீரின் றமையா யாக்கைக் கெல்லாம்
உண்டி கொடுத்தோர் உயிர்கொடுத்த தோரே
உண்டி முதற்றே உணவின் பிண்டம்
உணவெனப் படுவது நிலத்தொடு நீரே” (புறம்.18:18-21)

என்று புறநானூறும்,

“மண்திணி ஞாலத்து வாழ்வோர்க்கு எல்லாம்
உண்டி கொடுத்தோர் உயிர்கொடுத்த தோரே” (மணி.11;95-96)

என்று மணிமேகலையும் உணவளிப்பவரின் பெருமையைப் பற்றிக் கூறியுள்ளன.

திணைசார் வாழ்வியலில் உணவுமுறைகள்

சங்கச் சமூகமானது குறிஞ்சி, முல்லை, மருதம், நெய்தல், பாலை எனும் ஐவகை நிலங்களாகப் பாகுபாடு செய்யப்பட்டுள்ளது. இவ்வைந்திணை வாழ்வியலில் ஒவ்வொரு நிலத்தைச் சேர்ந்த மக்களும் அவர்கள் வாழும் சூழலுக்குத் தக்கவாறு தங்களுக்கு எளிதில் கிடைக்கக்கூடிய, தங்கள் பகுதியில் விளையக்கூடிய பொருட்களைக் கொண்டு உணவு சமைத்து உண்டு வாழ்ந்துள்ளனர். ஆற்றப்படா நூல்களில் ஒரு கலைஞன் மற்றொரு கலைஞனை ஆற்றுப்படுத்தும் போது இந்தந்த வழிகளில் சென்றால் இந்தந்த பகுதிகள் வரும் அங்கு உங்களுக்கு இவ்வகையான உணவுகளைப் பெறுவீர்கள் என்று கூறும் மரபு குறிப்பிடத்தக்கதாகும். இங்குப் ‘பெறுகுவீர்’ என்று கூறும் மரபில் நீங்கள் கேட்காமலே அவர்களாகவே உணவளிப்பர் என்பது பெறப்படுகிறது.

குறிஞ்சிநில மக்களின் உணவுகள்

மலையும் மலைசார்ந்த நிலமான குறிஞ்சி நிலத்தில் வாழும் மக்கள் தம் பகுதியில் கிடைத்த தேன், கிழங்கு போன்றவற்றைப் பண்டமாற்று முறையில் நெய்தல் நிலந்தாருக்குக் கொடுத்துவிட்டு அவர்களிடமிருந்து மீன் நெய்யுடன் நறவு எனும் கள்ளைப் பெற்றுள்ளனர். மேலும் தாங்கள் மட்டும் அதனை உண்ணாமல் வரும் விருந்தினருக்கும் கொடுத்துள்ள பாங்கினை,

“தேன் நெய்யொடு கிழங்கு மாறியோர்
மீன் நெய்யொடு நறவு மறுகவும்
தீங்கரும் போடு அவல் வகுத்தோர்
மான்சுறையொடு மது மறுகவும்” (பொருநர்.214-217)

என்ற பொருநராற்றுப்படை வரிகள் விளக்குகின்றன. மேலும் குறிஞ்சி நிலத்தில் வாழும் ஆடவர்கள் பகை மன்னரின் காவல் நிலத்தில் புகுந்து பசுக்கூட்டங்களைக் கவர்ந்துவந்து பசுக்களைக் கள்ளுக்கு விளையாகக் கொடுத்து அக்கள்ளையும் வீட்டில் அரிசியால் ஆக்கிய தோப்பிக் கள்ளையும் உண்டு மகிழ்வார். இதனை,

“கேளா மன்னர் கடிபுலம் புக்கு
நாள்ஆ தந்து நறவுநொடை தொலைச்சி
இல்அடு கள்இன் தோப்பி பருகி” (பெரும்.140-142)

என்ற பெரும்பாணாற்றுப்படையில் கூறப்பட்டுள்ளதன் வழி அறியமுடிகிறது.

முல்லை நிலத்து உணவுகள்

காடும் காடுசார்ந்த பகுதியான முல்லை நிலத்தில் பருப்பு வகைகளான அவரை, துவரை, கொள்ளு, வரகு போன்றவை அதிகமாகப் பயன்படுத்தப்பட்ட உணவுப் பொருளாகும். இனக்குழுச் சமுதாயக் காலத்தில் இவ்வணவுப் பொருளே பெரிதும் உண்ணப்பட்டுள்ளது. இதனை,

“கருங்கால் வரகே, இருங்கதிர்த் தினையே
சிறுகொடிக் கொள்ளே பொறிகிளர் அவரையொடு
இந்நான் கல்லது உணாவும் இல்லை” (புறம்.335;4-6)

எனும் புறநானூற்று வரிகளால் அறியலாம். முல்லைநில மக்கள் தினையரிசி சோற்றைப் பாலுடன் சேர்த்து விருந்தினர்களுக்குக் கொடுத்துள்ளனர்.

“இருங்கிளை ஞெண்டின் சிறுபார்ப்பு அன்ன
பசுந்தினை மூரல் பாலொடும் பெறுகுவீர்” (பெரும்.167-168)

மேலும் முல்லை நில மக்கள் வரகரிசி சோற்றை அவரைப் பருப்புக் குழம்புடன் சேர்த்து விருந்தினர்க்குக் கொடுத்துள்ளனர். இதனை,

“நெடுங்குரல் பூளைப் பூவின் அன்ன
குறுந்தாள் வரகின் குறள்அவழ்ச் சொன்றி
பகர்இணர் வேங்கை வீகண் டன்ன
அவரை வான்முக்கு அட்ட பயில்வுற்று
இன்சுவை மூரல் பெறுகுவீர்” (பெரும்.192-196)

என்ற பெரும்பாணாற்றுப்படை வரிகளின் மூலம் அறிந்துகொள்ள முடிகின்றது.

மருதநிலத்து உணவுகள்

வயலும் வயல்சார்ந்த பகுதியில் வாழும் மக்கள் உழவர் எனப்பட்டனர். மருதநிலத்து உணவுப் பொருள்களுள் நெல்லே முதன்மையிடம் பெறுகின்றது. நெல்லை உரலில் இட்டு குற்றி அரிசியாக்கி அந்த அரிசியைச் சோறாகச் சமைப்பர். அதற்குக் குழம்பாக நண்டு பொரியலையும் சேர்த்துப் படைத்துள்ளனர். அதனை,

“அவைப்புமாண் அரிசி அமலை வெண்சோறு
குவைத்தாள் அலவன் கலவையொடு பெறுகுவீர்” (சிறு.194-195)

எனும் வரிகளால் அறிய முடிகின்றது. மேலும் உழவர்கள் வெண்சோற்றுடன் தங்கள் வீட்டில் வளர்த்த கோழியைச் சமைத்துப் பொரியலாக்கி விருந்தினருக்குப் படைத்துள்ளனர். இதனை,

“வினைஞர் தந்த வெண்ணெல் வல்சி
முனைவாழ் அளகின் வாட்டொடும் பெறுகுவீர்” (பெரும்.255-256)

என்ற பெரும்பாணாற்று வரிகளின்மூலம் அறியமுடிகிறது. மேலும் உழவர்களின் விருந்தோம்பல் பொருள்களுள் கரும்பிலிருந்து கிடைக்கும் கருப்பஞ்சாறும் ஒன்றாகும்.

“எந்திரம் சிலைக்கும் துஞ்சாக் கம்பலை
விசயம் அடூஉம் புகைகும் ஆலைதொறும்
கரும்பின் தீம்சாறு விரும்பினர் மிசைமின்” (பெரும்.260-262)

என்று கூறப்பட்டுள்ளதன்வழி மருதநிலத்து உணவுப் பொருள்களாக வெண்ணெல் அரிசி, கோழிப்பொரியல், கருப்பஞ்சாறு போன்றவை இருந்துள்ளன என்பதை அறியமுடிகிறது.

நெய்தல் நிலத்து உணவுகள்

கடலும் கடல்சார்ந்த பகுதியில் வாழும் மக்கள் பரதவர், வளைஞர் போன்ற பெயர்களால் அழைக்கப்பட்டுள்ளனர். அவர்களின் இல்லங்களில் கிடைக்கும் உணவுப்பொருள்களுள் மீனும், கருவாடும் முக்கியத்துவம் பெறுகின்றன. அவற்றுள்ளும் மீனைச்சுட்டு சுவையாக உண்ணும் வழக்கத்தினை,

“வறல்குழல் சூட்டின் வயின்வயின் பெறுகுவீர்”(சிறு.163)

என்ற சிறுபாணாற்றுப்படை வரி தெளிவுபடுத்துகிறது. நெய்தல் நிலத்து வலைஞர்கள் மீனையும், உப்பையும் விற்றுப் பண்டமாற்றாகப் பெற்ற அரிசியைக் கொண்டு சமைக்கப்பட்ட சோற்றைக் கொண்டு உருவாக்கிய கள்ளூடன் மீனைச் சுட்டு விருந்தினர்களுக்குக் கொடுக்கும் முறையினை,

“அவையா அரிசி அம்களித் துழவை
மலர்வாய்ப் பிழாவில் புலர ஆற்றி
.....
.....
வல்வாய்ச் சாடியின் வழைச்சுஅற விளைந்த
வெந்நீர் அரியல் விரல்அலை நறும்பிழி
தண்மீன் சூட்டொடு தளர்தலும் பெறுவீர்”(பெரும்.275-282)

என்ற பெரும்பாணாற்றுப் பாடல்வரிகளின் மூலம் அறியமுடிகின்றது. கடற்கரைப் பட்டினத்து மக்கள் நெல்லை இடித்து மாவாக்கி அதை ஆண்பன்றிக்கு உணவாகக் கொடுத்து கொழுக்க வைத்துக் கொண்டு இறைச்சி உணவு சமைத்து விருந்தினருக்குக் கொடுத்துள்ளதனை,

“நெல்மா வல்சி தீற்றி பல்நாள்
குழிநிறுத்து ஓய்வி குறுந்தாள் ஏற்றை
கொழுநிணத் தடியொடு கூர்நறாப் பெறுகுவீர்”(பெரும்.343-345)

என்ற பாடல் வரிகளின் மூலம் அறிந்து கொள்ள முடிகின்றது.

பாலை நிலத்து உணவுகள்

மணலும் மணல்சார்ந்த இடமாக அடையாளப்படுத்தப்பட்ட பாலைநிலத்தில் வாழும் மக்கள் வேட்டுவர் என்றழைக்கப்பட்டனர். வேட்டைத்தொழில் செய்வதால் அவர்கள் எயினர் என்றும் அழைக்கப்பட்டனர். பாலை நில வேட்டுவர்கள் புளியஞ்சோற்றையும், காட்டுப்பசுவின் சூட்டிறைச்சியையும் உணவாக உண்டுள்ளனர்.

“எயிற்றியர் அட்ட இன்புளி வெஞ்சோறு

**தேமா மேனிச் சில்வளை ஆயமொடு
ஆமான் சூட்டின் அமைவரப் பெறுகுவீர்” (சிறு.175-177)**

என்பதால் அறியமுடிகிறது. எயிற்றியர்கள் கூர்மையான கோலால் நிலத்தைத்தோண்டி புல்லரிசியை எடுத்து உரலில் இட்டு குற்றித் தூய்மைசெய்து வாயகன்ற பாத்திரத்தில் இட்டு உணவு சமைப்பார். உணவு சமைப்பதற்கு ஆழமான கிணற்றிலிருந்து நீரை எடுத்து வந்துள்ளதனையும் அறியமுடிகிறது.

**“நீழல் முன்றில் நிலஉரல் பெய்து
குறுங்காழ் உலக்கை ஓச்சி நெடுங்கிணற்று
வல்ஊற்று உவரி தோண்டித் தொல்லை
முரவுவாய்க் குழிசி முரியடுப்பு ஏற்றி
வாராது அட்ட வாடுஊன் புழுக்கல்” (பெரும்.96-100)**

என்ற பெரும்பாணாற்றுப் பாடல் வரிகளின் மூலம் அறியமுடிகிறது. மேலும் நெல்லால் சமைத்த சோற்றுடன் உடும்பின் கறியைச் சமைத்து விருந்தினருக்குக் கொடுத்துள்ளதனை,

**“களர்வளர் ஈந்தின் காழ்கண் டன்ன
சுவல்வினை நெல்லின் செவ்அவிழ்ச் சொன்றி
ஞமலி தந்த மனவுச்சூழ் உடும்பின்
வறைகால் யாத்தது வயின்தொறும் பெறுகுவீர்”(பெரும்.130-133)**

என்ற பாடல் வரிகளின் மூலம் அறிந்துகொள்ள முடிகின்றது.

அந்தணர் குடியில் உணவுகள்

வேதம் ஓதுதலைத் தொழிலாகக் கொண்டவர்கள் அந்தணர்கள். நெல்லால் சமைத்த சுவையான சோற்றுடன் பசுவின் பாலில் இருந்து மோர் ஆக்கி அதிலிருந்து வெண்ணெய் எடுத்து அதில் கிடைத்த நெய்யில் கொம்மட்டிக் கீரையை வதக்கி மிளகுப்பொடி தூவி உணவு சமைப்பார். மேலும் மாவடு ஊறுகாயுடன் விருந்து படைப்பார்கள் என்று அந்தணர் வீட்டு உணவுமுறைகள் பற்றிய குறிப்புகளை,

**“சுடர்க்கடை பறவைப் பெயர்ப்படு வத்தம்
சேதா நறுமோர் வெண்ணெயின் மாதுளத்து
உருப்புறு பசங்காய்ப் போழொடு கறிகலந்து
நெமெரக் கொக்கின் நறுவடி விதிர்த்த
தனைமாண் காடியின் வகைபடப் பெறுகுவீர்” (பெரும்.305-310)**

என்ற பாடல் வரிகளின் மூலம் அறிந்துகொள்ள முடிகின்றது.

அரண்மனை உணவுவகைகள்

ஆற்றுப்படை நூல்களில் பாட்டுடைத் தலைவர்களாகப் போற்றப்படும் அரசர்களின் சிறப்பினைப் பற்றிக் கூறுகையில், அரசன் எத்தகைய சிறப்பான விருந்தினை உங்களுக்கு வழங்குவான் என்பது பற்றிப் பாடுதல் ஒரு மரபாகும். அத்தகைய மரபினைப் பொருநராற்றுப்படை,

சிறுபாணாற்றுப்படை, பெரும்பாணாற்றுப்படை, மலைபடுகடாம் முதலிய நூல்களில் காணமுடிகிறது.

அரசர்களின் அரண்மனைகளில் உணவுப்பொருளைச் சமைப்பதற்கென்று தனியாகப் பணியாட்கள் இருந்துள்ளனர். அவர்கள் சமையற்கலை நூலில் கூறப்பட்டுள்ளவாறு முறையாகச் சமைக்கும் திறம் பெற்றவர்கள் என்பதனை,

“காளி ஊட்டிய கவர்கணைத் தூணிப்
பூவிரி கச்சைப் புகழோன் தன்முன்
பனிவரை மார்பன் பயந்த நுண்பொருள்
பனுவலின் வழாஅப் பல்வேறு அடிசில்”(சிறு.238-241)

என்ற சிறுபாணாற்றுப்படையின் வரிகளின் மூலம் அறியமுடிகின்றது. பொருநராற்றுப்படையின் பாட்டுடைத் தலைவனான கரிகாற் பெருவளத்தான் பொருநர்களுக்குச் செம்மறியாட்டின் சூட்டிறைச்சியைச் சூடாகப் பறிமாறியுள்ளான்.

“தூராஅய் தூற்றிய துருவை அம்புமுக்கின்
பராஅரை வேவை பருகு எனத்தண்டி
காழின் சுட்ட கோழ்ஊன் கொழுங்குறை
ஊழின் ஊழின் வாய்வெந்து ஒற்றி
அவைஅவை முனிகுவம் எனினே, சுவைய
வேறுபல் உருவின் விரகுதந்து இரீஇ” (பொரு.103-108)

இவ்வாறு இறைச்சி உணவை உண்ணச் செய்த அரசன் எங்களின் பல் கூர்மை மழுங்கியதைக் கண்டு அரிசியால் சமைத்த உணவையும் பொரியலையும் உணவாகத் தந்தான் என்று பொருநன் கூறுவதாகப் பாடல் அமைகின்றது. இதனை

“கொல்லை உழுகொழு ஏய்ப்ப பல்லே
எல்லையும் இரவும் ஊன்தின்று மழுங்கி”(பொரு.117-118)

எனும் பாடல் வரிகளின் மூலம் அறிந்துகொள்ள முடிகின்றது.

பெரும்பாணாற்றுப்படையின் பாட்டுடைத் தலைவன் தொண்டைமான் இளந்திரையன் தன் அரண்மனையில் உள்ள சமையற்கலையில் வல்லவர்களாகத் திகழ்பவர்களைக் கொண்டு ஊன் உணவினைச் சமைக்கச் செய்து தானும் உடன்இருந்து பாணனுக்கும் அவன் சுற்றத்தாருக்கும் உணவுப் பரிமாரினான் என்பதை,

“வல்லோன் அட்ட பல்ஊன் கொழுங்குறை
அரிசெத்து உணங்கிய பெருஞ்செந் நெல்லின்
தெரிகொள் அரிசித் திரல்தொடு பிறவும்
அருங்கடித் தீம்சுவை அமுதொடு பிறவும்
விருப்புடை மரபின் கரப்புடை அடிசில்” (பெரும்.472-476)

என்ற பாடல் வரிகளின் மூலம் அறியமுடிகின்றது. மேற்கூறப்பட்டுள்ள சான்றுகளின் வழி அரண்மனை உணவுகளில் ஊன் உணவு மிகுதியாகப் பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளதனை அறிய முடிகின்றது.

முடிவுரை

1. மக்களின் அடிப்படைத் தேவைகளுள் உணவு முதன்மையிடம் பெறுகின்றது.
2. திணைசார் வாழ்வியலில் வாழும் சூழலுக்கு ஏற்ப மக்கள் உண்ணும் உணவு மாறுபட்டுள்ளதைக் காணமுடிகின்றது.
3. பண்டமாற்று மூலமாகப் பெற்ற பொருட்களைக் கொண்டு ஒரு திணைக்கான உணவுப்பொருள் மற்றொரு நிலத்தில் விருந்தாகப் படைக்கப்பட்டுள்ளதனையும் அறிய முடிகிறது.
4. அரசவை விருந்தில் அசைவ உணவுக்கு மிகுந்த முக்கியத்துவம் தரப்பட்டுள்ளதனை அறியமுடிகிறது.
5. ஆற்றுப்படை இலக்கியங்களில் காணலாகும் விருந்தோம்பல் எனும் கூற்றின்வழி பண்டைத்தமிழரின் உணவுமுறைகள் குறித்த செய்திகள் பதிவுசெய்யப்படுவதனையும் இதன்வழி அறிந்துகொள்ள முடிகின்றது.

பயன்பட்ட நூல்கள்

1. சு.வே.சுப்பிரமணியம் - சங்க இலக்கியம் பத்துப்பாட்டு மூலமும் தெளிவுரையும்
மணிவாசகர் பதிப்பகம்
சென்னை - 108
இ.ப.2010
2. வ.த.இராமசுப்பிரமணியம்(உ.ஆ) - புறநானூறு மூலமும் தெளிவுரையும்
திருமகள் நிலையம்
தி.நகர், சென்னை - 17
மு.ப.2000
3. ந.இரகுதேவன் - செவ்விலக்கியம் சில பார்வைகள்
நியூ செஞ்சரி புக் ஹவுஸ்(பி)லிட்
சென்னை - 98
மு.ப.2018
4. கு.வெ.பாலசுப்பிரமணியன் - சங்க இலக்கியத்தில் சமூக அமைப்புகள்
தமிழ்ப்பல்கலைக்கழகம்
தஞ்சாவூர்

(மு.ப.1994.

முனைவர் க.மைதிலி
உதவிப்பேராசிரியர்
தமிழ்த்துறை
பெரியார் பல்கலைக்கழகம்
சேலம் -636 011.
mythili.dhanapal@gmail.com
9994385788.

தமிழரின் உணவுசார் பண்பாடும் சமூக அசைவியக்கமும்

(வரலாற்று நிலையான ஆய்வு நோக்கு)

முன்னுரை

‘உணவு, பிரபஞ்சத்தின் சுழற்சி’ என்பது கிருட்டிணயசூர் வேதத்தில் அமைந்துள்ள தைத்தீரிய உபநிடதப் பகுதியில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது. மானுட வரலாற்றைப்பற்றிச் சிந்தித்தவர்கள், நாகரிக வரலாற்றை எழுதியவர்கள் அனைவருமே ஆதிகால மனிதனின் உணவு சேகரிப்பு நிலையிலிருந்து தான் சமூக வரலாற்றைத் தொடங்குகின்றனர். உலகில் வாழும் மனிதன் உள்ளிட்ட உயிரினங்கள் ஒவ்வொன்றும் ஒவ்வொரு நாளும் தமக்குரிய உணவினைப் பெறுவதற்கு நேரம், சக்தி, ஆற்றல் போன்றவற்றினைச் செலவிடுகின்றன. தொடக்கக் காலப் புதைவடிவங்கள், மனிதனுடைய தொல் மூதாதையரான ‘ஹோமோ’ கூடத் தன்னுடைய உணவுத் தேவையினை நிறைவு செய்தற்கு வேட்டையாடத் தூண்டப்பட்டுள்ளமையை வெளிப்படுத்துகின்றன. இத்தகைய செயல்நிலையைக் குறிப்பிட்ட சூழமைவுக்கு மனிதன் தன்னைத் தகவமைத்துக் கொள்ள மேற்கொண்ட முதல் முயற்சியாக மானிடவியலாளர்கள் கூறுகின்றனர். மனித மூளையில் காணப்படும் மென்திசுக்கள் மிகவும் நிலையான குளுக்கோசினால் நிரப்புகின்றன. ஆகவே அங்கு குளுக்கோசினைக் கொடுக்கக்கூடிய உணவு என்பது இன்றியமையாதனவாகின்றது. மனித மூளையின் வளர்ச்சியில் இந்த உணவின் அளவு தொடர்ந்து உயர்ந்துள்ளதைக் காணமுடிகிறது. “மனித உணவுப் பண்பாட்டின் பரிணாம வளர்ச்சியில் மனித மூளையினுடைய அளவின் அதிகரிப்பும் தாக்கம் செலுத்தியுள்ளது. அதாவது ஹார்வார்டு பல்கலைக்கழகத்தைச் சேர்ந்த எட்வர்டு வில்சன் மனிதனுடைய மூளையானது கடந்த 2 மில்லியன் வருடங்களுக்குள் ஒவ்வொரு 1,00,000 வருடத்திற்கும் 1 தேக்கரண்டி அளவு அதிகரித்துள்ளதாகத் தன்னுடைய ஆய்வில் கண்டறிந்துள்ளார். இம்மாற்றம் மனிதனுடைய மூளைத்திறனில் மாற்றங்களைக் கொண்டு வந்துள்ளது என்றும் இதுவே மனிதன் பரிணாம வளர்ச்சியில் பல்வேறு காலகட்டங்களில் வெவ்வேறு தொழில் நுட்பங்களை உணவு சேகரிக்கும்போது பயன்படுத்துவதற்கு அடிப்படையாக இருந்துள்ளது என்றும் அவர் விளக்குகிறார்” (தமிழர் உணவு, 2011, பக்.14) இங்ஙனம் பக்தவத்சல பாரதி கூறும் கருத்துக் குறிப்பிடத்தக்கது. மிக நீண்ட நெடிய தமிழர் மரபில் குறிஞ்சி, முல்லை, நெய்தல், பாலை, மருதம் என அவ்வவ் நிலவியல்புக்கு ஏற்ப பண்பாட்டுப் படிமலர்ச்சியில் ஐந்து பெரும் வாழ்வியல் முறைகளை ஏற்படுத்தி வந்துள்ளது. இந்த ஐம்பெரும் வாழ்வியல் முறைகளில் உணவு முறைகளும் தனித்துவம் பெற்று

வந்துள்ளது. அங்ஙனம் உணவியல் பண்பாட்டில் ஏற்பட்ட வளர்ச்சியை வரலாற்று நிலையில் ஆய்தலே இவ்வாய்வரையின் நோக்கமாகும்.

கி.மு.7000 ஆண்டுகளுக்கு முன்பே மனிதன் கால்நடைகளை மேய்க்கும் தொழிலைக் கற்றுக் கொண்டான். இத்தொழிலும் உணவின் தேவைக்காக ஏற்பட்ட தொழிலாகும். அதுபோல் கி.மு.3000-ல் மனிதன் விவசாயத்தைக் கற்றுக் கொள்ள தொடங்கியது கூட உணவின் தேவைக்காகவே. இதனால் மானிடவியலாளர் மனித சமூக நாகரீகத்தை உணவு உற்பத்தியின் அடிப்படையில் மதிப்பீடு செய்கின்றனர். இந்தியாவின் தொன்மையான ஹரப்பா நாகரீக காலத்திலிருந்து உணவு பதப்படுத்தும் முறை ஆரம்பித்துவிட்டது. ஹரப்பா அகழாய்வில் களிமண் கருவிகளும் தானியங்களை அரைக்கும் கல் யந்திரங்களும் அம்மி போன்ற அமைப்புடைய கல் கருவியும் கிடைத்துள்ளன. “தென்னிந்திய நாகரீகத்தைக் கற்காலம் தொடங்கி வளப்படுத்திய, தொழில் சார்ந்த கலைகளில் தொடங்குவதற்கு அடித்தளம் இட்டவை, பீங்கான், மட்பாண்டங்களாம். நான்கு வகைக்காலப் பிரிவுகளை, வேறு பிரித்துக்காணலாம். 1. புதிய கற்காலம், 2. கற்கால இரும்பு காலங்களின் இணைந்த காலம். 3. முழுமையான இரும்பு காலம். 4. பொதுவாக வரலாற்றுக் காலத்திற்கு முந்திய காலம் என அழைக்கப்படும். இரும்பு காலத்துக்குப் பிற்பட்ட காலம் புதிய கற்காலத்துக்கே உரிய மட்பாண்டங்கள், மங்கலான வண்ணமும் கரடுமுரடான மேல்புறமும் உடையவை. இரும்பு கால மட்பாண்டங்கள் பளிச்சிடும் வண்ணமும், மெருகேற்றப்பட்ட மேல்புறமும் கலைக்கண்ணோடு கூடிய வடிவமைப்பும் கொண்டவை. குவளை மற்றும் பாண்டங்களின் மீது மனித உயிரினங்களின் உருவங்கள் வரையப்படாமை, தென் இந்தியாவின் தொடக்க கால மட்பாண்டங்களின் ஒரு சிறப்பு இயல்பு. ஆனால் நீலகிரியில் உயிரினங்களின் வடிவங்களோடு கூடிய கணக்கில்லா மட்பாண்டங்கள் கண்டெடுக்கப்பட்டன. அவை விலங்கு உருவங்களைப் போலவே மக்கள் உருவங்களையும் கொண்டுள்ளன. நீலகிரியில் உள்ள அடித்தளங்கள் மீது ஓடவிடப்பட்ட சக்கரங்கள், புறத்தே அழுத்தப்படாத குறியீடுகளைக் கொண்ட பாண்டங்கள், மாதிரி அச்சில் வார்க்கப்பட்ட கட்டுக்கம்பி இணைப்புத்தகடு ஆகியவை இருந்தமைக்கான சான்றுகளைக் கொண்டுள்ளன. தஷிண பீடபூமியில், இலை மாதிரி ஒப்பனைகள், முலாம்பழ வடிவிலான கிண்ணங்கள், மலர் வடிவிலான கிண்ணங்கள் கண்டெடுக்கப்பட்டன. கைகளால் செய்யப்பட்டனவும் பெரும்பாலும் அருகி சக்கரங்களால் செய்யப்பட்டனவும் கிடைத்தன. சமஸ்கிருத பண்பாட்டின் தாக்குதலுக்கு முன்பே மட்பாண்டத்தொழில், அழகிலும் வடிவமைப்பிலும் உயர்ந்த, முழுவளர்ச்சி நிலையை அடைந்துவிட்டது. எகிப்திய, கிரேக்க, இத்தாலிய நாட்டு எட்டுஸ்கன் ஆகிய இடங்களைச் சார்ந்த வெள்ளை களிமண்ணாலான குவளைகளுக்கு இணையான குவளைகளுக்கு நனிமிக முக்கியத்துவம் கொடுக்கப்பட்டது. சிற்றாசியாவின் வட மேற்கில் உள்ள பழைய டிராய் நகரில் உள்ள இடிபாடுகளில் காணப்பட்ட பாண்டங்களோடு முழுவதும் உருவு ஒத்த புதிய கற்காலத்துப்பாண்டங்கள் கணக்கில் நமக்கு கிடைக்கின்றன” (தமிழர் தோற்றமும் பரவலும், 2011, பக். 21-22) என புலவர் கா.கோவிந்தன் (மொ.பெ.ஆ) மக்களின் வாழ்வியல் நிலை நாகரிகவளர்ச்சியில்

வளர்ந்த தொழில் சார்ந்த கலைகளை அறிந்த வாழ்முறையாக இருந்தமைக்கான ஆதாரமாக அமைகின்றது.

ஹரப்பாவின் ஆரம்பகால நாகரிகத்தை அடுத்த காலகட்டத்தில் பார்லி தானியம் பழக்கத்தில் வந்துவிட்டது. மகாராஷ்டிராவில் நடந்த தொல்பொருள் ஆய்வரங்கில் இது நிறுவப்பட்டது. குஜராத்தில் நடந்த அகழ்வாராய்ச்சியில் கி.மு.1000- த்தில் அரிசி பயன்பாட்டுக்கு வந்துவிட்டது என்பதை அறியமுடிகிறது. கர்நாடக பிரம்மபுரிப்பகுதியில் உணவு தயாரிப்பதற்குரிய கருவிகள் கிடைத்துள்ளன, இவை கி.மு.2300ஆம் ஆண்டினது என்பதை நிறுவியுள்ளனர்.என மு.து.அட்சயா கூறுவதாகக் கா.கோவிந்தன்(மொ.பெ.ஆ) கூறுவது நோக்கத்தக்கது (மேலது., ப.24) கி.மு.2000 அளவில் நாகார்ஜீனா பகுதியில் பால் பதப்படுத்தப்பட்டு உண்டதையும் இறைச்சி சமைக்கப்பட்டு உண்டதையும் அகழாய்வின் வழி முடிவு செய்துள்ளனர்.

தமிழகத்தில் மிகப்பழங்காலத்திலிருந்தே உணவு பதப்படுத்தப்படும் தயாரிக்கப்படும் வந்த செய்திகளைப் பற்றி இலக்கண இலக்கியங்கள் கூறுகின்றன. தொல்காப்பியத்தில்

தெய்வம் உணாவே மாமரம் புள்பறை (தொல்.967:1)

வேற்றுமை அல்வழி எண் என் உணவுப்பெயர் (தொல்.309:1)

மெய்தெரிவகையின் எண்வகை உணவின் (தொல்.1581:1)

என வரும் உணா என்ற சொல் உணவைக் குறிப்பதாகும். மேலும் எண்வகை உணவுப் பற்றி குறிக்கப்படுகின்றது. இதற்கு பேராசிரியர் உரைக்குறிய எண்வகை உணவு என்பதை பயர், உழுந்து, கடுகு, கடலை, எள், கொள், அவரை, துவரை என எண்வகைத் தானியங்களைக் குறிப்பிடுகிறார். இந்திய உணவுக்குரிய தானியங்களில் பரவலாக அறியப்பட்டவை அரிசியும் கோதுமையும் இவை பற்றி செய்திகள் இந்திய இலக்கியங்களிலும் பழைய வேதங்களிலும் வருகின்றன. ரிக்வேதத்தில் பார்லி என்னும் தானித்தைப் பற்றி மட்டுமே குறிப்பு வருகிறது.

பழந்தமிழ் இலக்கியங்களிலும் பிற்கால கல்வெட்டுகளிலும் அரிசியைப் பயன்படுத்தியவிதம் பற்றிய குறிப்புகள் வருகின்றன. தமிழகத்தின் மிகப் பழைய தொல்லியல் சான்று கிடைத்த ஆதிச்சநல்லூர் மக்களிடம் அரிசி முக்கிய உணவுப்பொருளாகயிருந்ததை அறியமுடிகிறது.

பட்டினப்பாலை சோறு வடித்த கஞ்சி ஆற்றுநீராக ஓடியது என்பதை,

சோறுவாக்கிய கொழுங்கஞ்சி
யாறு போலப் பரந்து ஒழுகி (வரி.44-45)

என வருணிக்கிறது.

உழவர் உழாமலேயே இயற்கையாகக் கிடைத்த பொருள்களையும் உணவிற்குப் பயன்படுத்திக் கொண்டனர் பாரியின் பரம்புமலையில் உழவர் உழாதே கிடைத்த மூங்கில் நெல், பலாப்பழம், வள்ளிக்கிழங்கு தேன் என்னும் நான்கு பொருள்கள் மக்களுக்கு உணவாகப் பயன்பட்டன. அவை

உழவர் உழாதன நான்குபயன் உடைத்தே
ஒன்றே, சிறியலை வெதிரின் நெல்விளையும்மே
இரண்டே, தீம்களைப் பலவின் பழம்ஊழ்க் கும்மே
மூன்றே, கொழுங்கொடி வள்ளிக்கிழங்கு வீழ்க்கும்மே
நான்கே, அணிநிற ஓரி பாய்தலின், மீது அழிந்து,
திணி நெடுங் குன்றம் தேன் சொரியும்மே. (புறநா.109:3-8)

என்ற அடிகள் விளக்குகின்றன.

பல்வேறு வகையான பொருட்களைக் கலந்து கூட்டுச் சோறுகளை ஆக்கியுண்டதை,

உரன்கெழு நோன்பகட்டு உழவர் தங்கை
பிடிக்கை அன்ன பின்னுவீழ் சிறுபுறத்துத்
தொடிக்கை மகடுஉ மகமுறை தடுப்ப
இருங்காழ் உலக்கை இரும்பு முகம் தேய்த்த
அவைப்புமாண் அரிசி அமலை வெண் சோறு
கவைத்தாள் அலவன் கலவையொடு பெறுகுவீர் (சிறுபா.190-194)

செந்நெல், வெண்ணெல், மலை நெல் எனும் நெல்வகைகளும் (பெரும்.474:4, மலை.வரி.564, பதி.12-17) திணை (புறநா.119:3, பதி.30:22-25) வரகு திணை (புறநா.8:9, பதி.30:22) எனும் புன்செய் தானியங்களும் முக்கிய உணவுப் பொருள்களாக இருந்தன.

அரிசியை 3 ஆண்டுக்காலம் பாதுகாக்கும் முறை பற்றி தொழில் நுட்பம் பழந்தமிழர் அறிந்திருந்தனர். (பி.டி.சீனிவாசஜயங்கார், 1983, ப.253) சோற்றை வல்சி (பெரு.255) சொன்றி (பெரு.130) மிதவை (அகநா.86:1) அடிசில் (சிறு.242, பதி.45:13) புன்கம் (புறநா.8:10) விதவை (புறநா.326:9-10) துழவை (பெரு.275) கூழ் (பெரும்.175) எனப் பல்வேறு பெயர்களால் அழைத்தனர். இவை ஒவ்வொன்றும் வெவ்வேறு வகையான சமையல் முறையைக் குறிப்பதாகும். சோற்றுடன் இறைச்சியைக் கலந்து சமைத்தலும் உண்டு. உழுந்து அவரை முதலிய பருப்பு வகைகளைக் கலந்து சமைக்கும் கலவைச் சோறுகளும் வழக்கத்தில் இருந்தன. இச்சோற்றுடன் நெய்யையும் கலந்து சமைப்பர் (அகம்.136:1, புறம்.384:15, அகநா.86:1-2, பெரும். 193-196) புளி தயிர் கலந்த சோற்றுடன் மாமிசத்தைக் கலந்தும் ஆக்குவதும் உண்டு அதனை,

படுமடைக் கொண்ட குறுந்தாள் உடும்பின்
விழுக்கு நிணம் பெய்த தயிர்க்கண் விதவை
யாணர் நல்லவை பாணரொடு, ஓராங்கு,
வருவிந்து அயரும் விருப்பினள். (புறநா.326:9-12)

முல்லை நிலத்து ஆயர் செம்மறியாட்டின் பாலிலிருந்து கிடைத்த பழுப்புநிறம் வாய்ந்த தயிரை உலையாக வைத்து குற்றிய வரகு அரிசியைப் பெய்து, அதோடு ஈயலையும் இட்டுச் சமைத்தனர். இந்த இனிமையான புளிச் சோற்றுக்குப் பசுவின் வெண்ணையை மேலே கிடந்து உருகும் படியாக இட்டு உண்டனர் (அகநா.196:5-7) மோருக்கு அளவாக இனிய புளியம்பழத்தின் புளிப்பையும் சேர்த்து உலையாக வைத்துச் சமைத்தலும் உண்டு. இந்தக் காடியில் மாங்கனியின் இனிய புளிப்பையும் சிலர் உடன் சேர்த்துக்கொள்வது வழக்கம் (புறம்.399:2-4) உடும்பின் நிணத்தைப் பெய்து ஆக்கிய தயிர்ச்சோறும் குறிக்கப்பட்டிருக்கிறது (புறம்.326:9-10) கொழியலரிசியினாலாக்கிய கனியாகத்துழாவிச் செய்யப்பட்ட கூழையும் குடித்தனர். (பெரு. 275-276) முளைத்தானியத்தை இடித்துச் செய்த அடையும் செய்து உண்டனர் (பெரு.277-278).

சங்க காலத்தில் ஓளவையார் அதிகமான் நெடுமான் அஞ்சியைச் சிறுசோற்றாலும் நனிபல கலத்தன், பெருஞ்சோற்றாலும் நனி பல கலத்தன் என்கிறார். இதனால் சிறுசோறு, பெருஞ்சோறு என்பது மங்கலகாரியத்துக் உரியது என்ற பொருளில் குறிக்கப்படுகிறது. “உழுந்து தலைப்பெய்த கொழுங்கழி மிதவை” (அகநா.86:1-2) என்ற வரியின் மூலம் உளுந்தஞ்சோறு சங்ககாலத்தில் மங்கல நிகழ்ச்சிகளில் பரிமாறப்பட்டது. அரிசியால் தயாரிக்கப்பட்ட ஆப்பம், இடியாப்பம், பிட்டு, கும்மாயம், இட்டளி, தோசை போன்ற உணவு வகைகள் பற்றி குறிப்புகள் இலக்கியங்களிலும் கல்வெட்டுக்களிலும் அரிதாகக் காணப்படுகின்றன. பிற்காலச் சோழர் காலத்தில் இடியாப்பம் என்னும் அரிசிப்பலகாரம் வழக்கிலிருந்திருக்கிறது. அதைப் பாலுடன் கலந்து சாப்பிட்டனர் இதற்குக் கல்வெட்டுச் சான்று உண்டு (கே.ஏ.நீலகண்டசாஸ்திரி, 1964, ப.73) பெரும்பாணாற்றுப்படை கும்மாயம் என்னும் பலகாரத்தைப் பற்றி கூறும் (194-195) அவித்த பயிற்றுடன் சர்க்கரை சேர்த்துத் தயாரிக்கப்பட்டுவது கும்மாயம். இந்த உணவு பற்றி மணிமேகலையில் “பயிற்றுத்தன்மை கெடாது கும்மாயமியற்றி” (27-185) எனக் கூறும்.

தமிழகத்தில் தெலுங்கர், மராட்டியர் ஆதிக்கத்துக்குப் பின்னர் எண்ணெய்ப் பலகாரங்கள் பொது வழக்கில் வந்தன என்ற கருத்து உண்டு. இஸ் லாமியர், ஐரோப்பியர் போன்றோரின் செல்வாக்கு புதிய பலகாரங்களையும் உணவுப்பழக்கத்தையும் மாற்றியிருக்கின்றன. சங்க இலக்கியங்களில் ஊன், கள் பற்றிய குறிப்புகள் அதிக அளவில் உள்ளன. 18-ஆம் நூற்றாண்டிற்குப் பிற்பட்ட இலக்கியங்களில் உணவின் வகைகள் தயாரிப்பு பற்றி செய்திகள் குறைவாகவே வருகின்றன.

முடிபாக

சமூகத்தை ஒன்றிணைக்கும் கூறாகவும், பொது நலம் பேணும் பண்பை வளர்க்கும் கூறாகவும் தமிழ்ச் சமுதாயத்தில் உணவு ஒரு முக்கிய குறியீடாக உருவெடுத்து வந்துள்ளது. தமிழகத்தில் வேட்டையாடி உணவு சேகரிக்கும் பழங்குடிகளின் பண்பாட்டைக் கருத்துவற்றி

நோக்கும் போது பொதுநலம் பேணுதலின் தோற்றவாயை நன்கு அறிய முடிகிறது. பெண்கள் நாள்தோறும் காட்டுப்பகுதிக்குச் சென்று காடுபடு பொருட்களைச் சேரித்து நிரந்தர உணவு ஆதாரத்தை ஈட்டுகின்றனர். ஆண்களின் பணி வேட்டையாடுதலாகும். வேட்டையானது அடிப்படையில் குழு சார்ந்த நடவடிக்கையாகும். அதனால் தான் வேட்டையில் கிடைத்த இறைச்சியைக் குடியிருப்புக்கு வந்தவுடன் அனைவரும் சமமாகப் பாதீடு செய்து கொள்கின்றனர். இங்கனம் பழங்குடிகளிடம் இன்றும் பல்வேறு வகையான பாதீடு முறைகள் அடுத்தடுத்த கட்டங்களுக்குத் தொடர்ந்து வந்துள்ளன. இதன் வழி உணவு ஆதாரம் உணவுச் சமநிலை அப்பழங்குடி வாழ்வில் ஓர் உயர்ந்த நிலையில் பேணப்படும். மலையும் காடும் சமூக உடைமையாகயிருந்த அக்கால கட்டத்தில் மறுபங்கீடு என்பது ஒரு தலையான பண்பாக இருந்துள்ளது.

தமிழர் சிந்தனை மரபில் குறிஞ்சியில் உணவுகளைச் சுடுவதும் முல்லையில் வேகவைத்தலும், நெய்தல், மருதத்தில் பொரித்தல், சமைத்தல் எனும் வகையில் பண்பாட்டு வளர்ச்சி காணப்பெறுகிறது. தமிழ் இலக்கியங்கள் விலங்குகளின் உணவுக்கும் மனிதர்களின் உணவுக்கும் வேறுபாட்டைக் காட்டுகின்றன. விலங்குகள் உண்ணும் உணவு சமைக்கப்படுவதன்று, மனிதர்களோ உணவைச் சமைக்கின்றார்கள். சமையல் கண்டுபிடிப்பே பண்பாட்டின் தோற்றத்திற்கு மிக முக்கியமான அடித்தளமாகும். தமிழ்ச் சமூகம் ஏனைய பண்பாடுகளுடன் நீண்ட காலமாகவே உறவாடி, கொண்டு கொடுத்தல் செய்து வந்துள்ளது. இதனால் வெவ்வேறு காலகட்டங்களில் பல்வேறு தானிய வகைகளும் பயிர்வகைகளும் காய்கறிவகைகளும் தமிழர்களுக்கு அறிமுகமாயின. சங்க இலக்கியம் தொடங்கி கல்வெட்டுக் குறிப்புகள் ஊடாக வரலாறு நெடுகப் பார்க்கும் போது அயல்கூறுகள் தமிழ்ச் சமூகத்திற்குள் நுழைந்துள்ளதைக் காண முடிகின்றன.

தமிழர் தம் மரபான உணவுமுறையானது தனித்துவம் மிக்கது உலகமயத்தின் விளைவாகப் பெரும் தாக்குதலுக்கு ஆளாகி இருக்கிறது. இன்றைய சூழலில் நாடுகள், தேசங்கள் என எல்லாவற்றின் வாயில்களும் உலக மயம் எனும் பெயரில் திறந்துவிடப்பட்டுள்ளன. இவற்றினூடாக மக்களின் இடப்பெயர்வும் தேசங்களுக்கிடையே சென்று வருவதும் முன் எப்போதுமில்லாத அளவிற்கு மிகவும் அதிகரித்துள்ளது. இன்றைய தகவல் தொழில் நுட்ப யுகத்தில் பன்னெடுங்காலம் பேணப்பட்டு வந்த வட்டார, சமூக, இன, மொழி, தேசிய அடையாளங்கள் எல்லாம் கரையத் தொடங்கிவிட்டன. பன்னாட்டு மூலதனங்கள் அசுரத்தனமான நுகர்வுப்புயலை ஏற்படுத்தியிருக்கிறது. இந்த நுகர்வுப் பண்பாடானது மனித சமூகங்கள் இதுவரை ஏற்படுத்தி வந்துள்ள வாழ்வியல் நெறிகளையும் விழுமியங்களையும் மிக வேகமாக மாற்றி வருகிறது. இச்சூழ்நிலையில் உணவும், உணவு முறைகளும், உணவுப் பண்பாடும் மாற்றத்திற்கு ஆட்பட்டுள்ளன. இம்மாற்றத்தில் வட்டாரப் பண்பாடுகள் தொடங்கி தேசிய இனங்களின் பண்பாடுகள் வரை பெரும் தாக்கத்திற்கு உட்பட்டுள்ளன. இத்தகைய சூழலில் பாரம்பரியத்தை மீட்டெடுத்தல் அல்லது மாற்றத்தினூடே அதனைத் தொடர்ச் செய்தல் பாரம்பரிய பண்பாட்டு மரபாதாரத்திற்கு உகந்ததாகும்.

வி.சசிகலா
முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர்
தமிழ்த்துறை
பெரியார் பல்கலைக்கழகம்
சேலம்-636 011.
sasikalasakthi2012@gmail.com

கலிங்கத்துப்பரணி புனைவியலில் உணவியல்

போரில் ஆயிரம் யானைகளை வென்ற வீரனின் புகழை எடுத்துரைப்பது பரணி இலக்கியத்தின் அடிப்படையாகும். அவ்வகையில் ‘கலிங்கம் வென்று புகழ்கொடி நாட்டிய வீரன் கருணாகரனையும் அரசன் முதலாம் குலோத்துங்கனையும் போற்றிப்புகழ்ந்து கவி செய்தவர் செயங்கொண்டார். இக்கவிதையே கலிங்கத்துப்பரணி. இப்பரணி இலக்கியத்தில் பேசப்படும் தெய்வம் காளி தெய்வமாகும். இக்காளி தெய்வத்திற்குத் துணையாய் நிற்பன கூளிகள் எனப்படும் பேய்களாகும். போர்க்களத்தில் இறந்துபட்ட வீரர்களையும், விலங்கினங்களையும் வைத்துக் கொண்டு உணவு சமைக்கின்ற முறையினை நகைச்சுவை அடிப்படையில் புனைந்துரைப்பது செயங்கொண்டாரின் தனித்தன்மை எனலாம்.

உணவு சமைத்தலுக்கான காரணம்

பேய்களுக்கு உண்ண உணவு கிடைக்காததால் தன் பசிக்கொடுமையைக் காளிதேவியிடம் முறையிடுகிறது. பசியால் உடல் இளைத்து நாங்கள் சாகநேரிடும் என்றுக்கூற காளிதேவி, ‘உங்களுக்கு விரைவில் உணவு கிடைக்கும். நாட்டில் மிகப்பெரிய கலிங்கப் போர் நடக்கவிருக்கிறது. இந்தப் போரில் மடிந்த வீரர்களும், யானைகளும் குதிரைகளும் எண்ணில் அடங்கா. இந்தப் போர்க்களத்தில் பரணிக்கூழ் சமைத்து எல்லாப் பேய்களுக்கும் விருந்து வைத்து ஆனந்தக் கூத்தாடி மகிழுங்கள்’ எனப் பேய்கள் உணவு சமைக்கின்றன.

வீரர்களின் வேண்டுகோள்

வீரர்கள் வேண்டியபடி காளிதேவியிடம் பகைவீரர்களின் தலையை அறுத்து காணிக்கையாக வைத்தனர்.

“பகடு இடந்துகொள் பசங்குருதி இன்று தலைவீ”

பலிகொள் என்ற குரல் எண்திவை பிளந்து மிசைவான்”

(கலிங்கம்114)

வீரர்கள் எருமைக்கடாவை பலியிட்டு, பிளந்து பிடித்த பச்சை இரத்தத்தை 'நான் உனக்குத் தரும் பலியாகவும் காணிக்கையாகவும் ஏற்றுக்கொள்' என்று தான் வேண்டியவற்றை நிறைவேற்றினர்.

பேய்கள் உணவு சமைத்தல்

பேய்கள் தங்கள் இனம் முழுவதும் வயிராற உண்ண வேண்டும் என்று சமையல் செய்ய 'குட்டையான மோடி, சதைமாலை அணிந்தவளே, இரத்தத்தில் குளித்து நீராடும் மூதேவியே, கூர்மையான பல் உடையவளே, நீலி, ஆட்டைவிழுங்கும் மாடி, நெற்குதிர் போலப் பெரிய வயிற்றை உடையவளே, பசித்தீ உடலையும் உள்ளத்தையும் வருத்தத் தொடங்கிவிட்டது. நீங்கள் அலங்கரித்துக் கொண்டது போதும், இனி உண்பதற்குக் கூழ் சமைக்க ஒன்றாக எல்லோரும் வாருங்கள்' என்று தலைமைப்பேய் மற்ற பேய்களுக்கு கட்டளையும் அழைப்பும் விடுத்திருந்தது.

பேய்கள் தங்களுக்கான சமையல்களைத் தொடங்கும் முன் யானைகள் பொழிந்த மதநீரைக் கொண்டு தரையை மொழுகிப் பொடிப்பொடியாய் உதிர்ந்த முத்துக்களின் தூள்களைக் கோலப் பொடியாக்கிக் கோலம்போட்டு உணவு சமைக்க தயாராகின.

கொற்ற வால் மறவர் ஓச்சக் குடரொடு தலையும் காலும்
அற்று வீழ் ஆணைப் பாணை அடுப்பினில் ஏற்றும் அம்மா

(கலிங்கம் 519)

யானையின் தலையை அடுப்பாக அமைத்து அந்த அடுப்பின் மேல் யானைகளின் வயிறுகளே பாணைகளாக அடுப்பில் ஏற்றி அந்தப் பாணைகளில் கூழ் காய்ச்ச ஊற்றும் உலை நீராகக் குதிரைகளின் குருதியை ஊற்றி வெள்ளைப் பற்களைப் பூண்டாகக் கிள்ளிப் போட்டு வீரர்களின் நகங்களை உப்பாக அள்ளிப்போட்டுக் கூழ் சமைக்கத் தயாராகின.

உள்ளியும் கிள்ளி இட்டு

உகிரின் உப்பு இடுமினோ (கலிங்கம் 522)

முனிவு எனும் கனலை நீர்

முள வைத்து இடுமினோ (கலிங்கம் 524)

பேய்கள் போரில் இறந்த வீரர்களின் குளிர்ந்த வெள்ளை நிறமுடைய மூளையாகிய தயிரையும், சிவப்பு நிறமுடைய இறைச்சியையும் ஒவ்வொரு தாழியிலும் போட்டு நிறைத்து. இறந்த வீரர்களின் கண்களை விட்டு நீங்காத கோபம் என்ற நெருப்பை கூழ் சமைக்கும் அடுப்பில் நெருப்பாகத் தீழுட்டி வீரர்களின் கைகளில் வைத்திருந்த ஈட்டி, அம்பு, வேல் இவற்றை அடுப்பில் விறகாகப் பயன்படுத்தின.

“பல் லைத் தகர்த்துப் பழஅரிசி
ஆகப் பண்ணிக் கொள்ளீதே” (கலிங்கம் 525)

“தந்த உலக்கை தனை ஓச்சிக்
சலுக்கு மொலுக்கு எனக் குற்றீரே” (கலிங்கம் 527)

கவிழ்ந்து விழுந்த வீரர்களின் உடைத்த பற்களைக் கூழ்சமைக்க ஏற்ற பழைய அரிசியாகக் கொண்டு, சமைத்து முடித்தபின் சுவை பார்த்து கூழுக்குக் கடைசியாகப் போட அங்கிருந்த முரசுகளை உலக்கையாகக் கொண்டு பற்களை அரிசியாகக் கொண்டு யானையின் தந்தங்களை உலக்கையாகக் கொண்டு ‘சலுக்குமொலுக்கு’ என்று குத்தின.

இவ்வாறு குத்தும் போது காளிதேவியையும் குலோத்துங்கச் சோழனையும், சேரமன்னனையும் அவர்களுடைய ஊர், நாடு, நகரம் அனைத்தும் வளம் கொழிக்க அனைத்தையும் புகழ்பாடி வள்ளைப் பாட்டுப் பாடிக் குற்றின.

“களப் பரணிக் கூழ் பொங்கி
வழியாமல் கை துடுப்பா
அளப்பரிய குளப்புக்கால்
அகப்பைகளாகக் கொள்ளீரே” (கலிங்கம் 549)

வீரர்களின் பற்களே அரிசியாகக் கொண்டு ‘சாலவட்டம்’ என்ற கேடயத்தை வைத்து முறமாகக் கொண்டு அரிசியைப் புடைத்து வீரர்களின் அம்பறாத் துணிகளையே அரிசி அளக்கும் படியாகக் கொண்டு அரிசியை அளந்து உலைப் பாணைகளில் எல்லாம் அள்ளிப்போட்டன. கலிங்கப்போர்க்களத்தில் பரணி நாளில் செய்யும் கூழ் பொங்கிவிடாமல் கைகளைத் துடுப்புகளாகவும் எண்ணமுடியாத குதிரையின் குளம்புடைய கால்களையே கூழ் துழாவும் அகப்பைகளாகவும் கொண்டன. கூழுக்குப் போட்டுள்ள உப்பு போதுமா என்று எல்லோரும் வந்து

சுவைத்துப் பாருங்கள் என்று கேட்டபடி கூழ் பானையை இறக்கி வைக்கும் போது கூழ் கைகளில் சிந்தாமல் இருக்க குதிரைகளின் இறைச்சியை இரண்டுபக்கமும் அணைத்துப் பிடித்து மெதுவாகக் கூழ்பானையை இறக்கி வைத்தன. பிறகு உணவு உண்ணும் போது நீர் வேண்டும் என்பதற்காக சூடான இரத்தம் பெருக்கெடுத்து ஓடும் குருதி ஆற்றில் யானையின் மத்தகங்களாகிய குடங்களில் வேண்டுமளவு நீரை எடுத்து வந்தன. யானையின் வால்களை விளக்குமாறாகக் கொண்டு தரையைப் பெருக்கி இரத்த நீரைத் தெளித்து உண்ணத் தகுந்த இடத்தைத் தயார் செய்து மன்னர்களின் கேடயங்களை உணவு உண்ணும் தட்டுகளாகவும் பாரண்ட மன்னர்களின் தலை மண்டையின் ஓடுகளை நீர் உண்ணும் கலங்களாகக் கொண்டும் அழகிய கேடயங்களைத் தங்கப் பாத்திரங்களாகக் கொண்டும் முரிந்து விழுந்த வெண்கொற்றக் குடைகளை வெள்ளிப் பாத்திரங்களாகக் கொண்டும் வீரர்களின் உடல் கொழுப்பைத் தரையில் உணவு படையலிட துணியாக விரித்துச் செயல்பட்டன. இப்படியாக போரில் இறந்த வீரர்களையும் யானைகளையும் குதிரைகளையும் கொண்டும், வீரர்களின் ஆயுதங்களைப் பாத்திரங்களாகவும் கொண்டு சமையல் உணவானது தயாரிக்கப்பட்டது.

உணவு சமைத்தலில் பேய்களின் விளையாட்டு

பேய்கள் உணவு சமைக்கும் போது சில விளையாட்டுகளை விளையாடின. உணவு சமைத்தலில் பேய்கள் தன் உறுப்புகளை இழந்தும் உணவு சமைப்பதாக நகைச்சுவையாகக் கூறப்படுகிறது.

“அந்தநாள் அக்களத்து அடு கூழினுக்கு
ஆய்ந்த வெண்பல் அரிசி உரல்புக
உந்து போதினில் போதகக் கொம்பு எனும்
உலக்கைப் பட்டு வலக்கை சொற்று ஆனவும்” (கலிங்கம் 147)

இறந்த வீரர்களின் வெண்பற்களாகிய அரிசியை உலையில் போடுவதற்கு முன் அதைத்தீட்ட நினைத்து யானைக் கொம்பை உலக்கையாகக் கொண்டு குத்தின. குத்தும் போது யானையின் கொம்பு பட்டு ஒரு பேய்க்கு ஒரு கை ஒடிந்து போனது.

“குருதியும் குடரும் கலந்து ஆட்ட வெம்
கூழ் தெறித்து ஒரு கண் குருடுஆனவும்” (கலிங்கம் 148)

போர்க்களத்தில் இரத்தமும் குடலும் கலந்து ஆக்கிய சூடான கூழ் தெறித்து ஒரு பேயின் கண் குருடானது.

உடல் சதைகளைப் போட்டு சுவையான சோறு சமைக்கும் போது சோறு கொதிக்கும் போது அதை எடுத்து ஒரு பேய் ருசிபார்க்க சூட்டின் காரணமாக நாக்கு சுருண்டு வாயோடு ஒட்டிக்கொண்டு பேசமுடியாமல் வாய் ஊமையாய்ப் போனது. குலோத்துங்கன் வென்ற போரில் பெற்ற வெற்றியை மகிழ்ந்து கொண்டாடிய சோழப் படைவீரர் எழுப்பிய ஆரவாரப் பேரோலி கேட்டுச் சில பேய்களின் காதுகள் செவிடாயின.

போரில் பாய்ந்தோடிய இரத்த வெள்ளத்தில் நீந்தி ஆடி விளையாடி சில பேய்களுக்குக் குரக்குவாதம் என்னும் ஒருவகை வாத நோய்க்கு ஆளாகி முதுகு கூனாகி போனது. போரில் விழுந்துள்ள பிணங்களைத் தின்னும் ஆசையில் ஓடி ஒன்றன் மேல் ஒன்று விழுந்து சில பேய்களுக்கு கால்கள் முறிந்து போனது. இவ்வாறு பேய்கள் உணவு சமைத்தலில் உறுப்புகளை இழந்தும் உணவு சமைத்தன என்பதை அழகிய என்பதை அழகியலோடு விவரித்துச் செல்கிறார் செயங்கொண்டார்.

பேய்களுக்கு விருந்து படைத்தல்

முதுபேய் ஒன்று போர்க்களத்தில் பரணிநாளில் சமைத்த கூழினை எல்லாப் பேய்களுக்கும் பரிமாற அனுபவம் நிறைந்த சமையல் தொழிலில் தேர்ந்த பேயை பந்தியில் அமர்ந்திருக்கும் பேய்க்கும் மற்ற பேய்களுக்கும் ஊற்ற அழைத்தது.

- கூழைப் பார்த்துவிட்டு அடிக்கடி 'தாயே பிச்சைபோடு' என்று பிட்சையை கடமையாகக் கொண்டு உண்ணும் பார்ப்பனப் பேய்க்கும் கூழை ஊற்றுங்கள்.
- உயிர்க் கொலை புரியாத சமணப் பேய்கள் ஒரு நாளில் ஒரு வேளை மட்டுமே உணவு கொள்ளும். இந்தப் பேய்கள் உண்ணும் விதத்தில் கொழுப்புச் சீலையால் கூழில் கிடக்கும் முடிகளை வடிகட்டி விட்டுக் கூழை ஊற்றுங்கள்.
- முழுத்தேலை ஆடையாகப் போர்த்திக் கொண்டிருக்கும் புத்தமதப் பேய்கள் மூளையிட்டுச் செய்த வாசனை நிறைந்த கூழை கழுத்தளவுக்கு வரும்வரை நிறைய கஞ்சிபோல் ஊற்றுங்கள்.

- வெள்ளாடுகளின் இளம் மாமிசத்தைத் தின்றும் பசிநீங்காமல் உடல் மெலிந்து இருக்கும் பேய் கூழ் செய்வதை மேற்பார்வையிடும் அந்த பேய்க்கும் ஊற்றுங்கள்.
- அதிக உணவு உண்ணும் பேய் குருட்டுப் பேய் வைத்திருந்த கூழினைத் திருடி உண்ணும். அப்போது குருட்டுப் பேய் தன் கூழை தேட அந்த பேய்களுக்கும் கூழை ஊற்றுங்கள்.
- ஊமைப் பேய்கள் தனக்குப் பசியாக உள்ளது என, கைகளால் சாடைகாட்டி தன் பசித்துன்பத்தை அறிவிக்கும் அந்த ஊமைப் பேய்களுக்கும் நிறையக் கூழ் ஊற்றுங்கள்.
- பசியாலும் பட்டினியாலும் காதடைத்த பேய்கள் எனக்குக்கூழ் ஊற்றுங்கள் என்று நாக்கில் நீர் ஊற அது கடைவாய் வழியே வழிய அதை நாவில் நக்கிக் கொண்டிருக்கும் கவுற்ற பேய்க்கும் கூடுதலாகக் கூழ் ஊற்றுங்கள்.
- தன் கணவன் கூழ் குடிக்கமாட்டான் என்று பொய் கூறி எல்லாக் கூழையும் தானே குடிக்கும் கூத்திப் பேய்க்கும் கூழ் ஊற்றுங்கள்.
- இரவில் கனவு கண்டு போர்நடக்கும் என்று முன்பே கூறிய அந்தப் பேய்க்கும் இன்று மட்டும் இல்லை நாளையும் உண்பதற்கு குதிரைத் தோலை உரித்து செய்த தோல் பட்டையில் நிறையக் கூழை நிரப்பி வையுங்கள். நமக்கு முன் கூட்டியே பரணிக்கூழ் கிடைக்கும் போர்வரும் என்று அறிந்து சொன்ன சோதிடப்பேய்கள் மனம் மகிழக் கூழை அள்ளி ஊற்றுங்கள். கூழை ஊற்றி முடித்தபின் மெல்லியதான குடல்பகுதியின் வெண் சதையை மென்று குதப்புங்கள் மெலிந்த விரல்களான இஞ்சியைக் கடைவாயில் போட்டு அதுங்குங்கள். முன்கை எலும்புகளை மென்று தின்னுங்கள். மூளையை வாரிவழித்து விழுங்குங்கள். அனைவரும் பக்கத்தில் உட்கார்ந்து ஒற்றுமையாக உண்ணுங்கள். நறுக்கிய தாமரை மொட்டுக்கள் போல் தோன்றும் வெங்காயத்தைக் கூழுக்குத் தொடுகறியாகக் கடித்துக் கொண்டு உண்டு சட்டி முழுவதும் வாரி வாரிக் குடியுங்கள். யானையின் தலையாகிய குடத்தில் நீரை நிரப்பிக் கொண்டு அம்பால் குத்தித் துளையிட்ட ஓட்டை வழியாக வழியும் தண்ணீரை வாய் நிறையக் குடித்துக் கூழ் உண்ட வாயைக் கழுவிக்கொள்ளுங்கள். பிறகு குதிரையின் காதுகளாகிய சுருளை வெற்றிலையாகவும், குதிரையின் கணைக்கால் குளம்பினை வெட்டுப்பாக்காகவும் போரில் மந்த வீரர்களின் கண்ணின் வெண்மணிகளைச் சுண்ணாம்பாகவும் சேர்த்து மடித்து வெற்றிலை

மெல்வது போல தின்றன. உணவு செறிக்க வெற்றிலை போட்டும் செறிக்காமல் புரையோடச் செய்துவிட்டது என்றால் பேய்களே பூதத்தின் தலைமயிரை எடுத்து முகர்ந்து பாருங்கள் முடியை முகர்ந்தால் புரையேறுதல் வாந்தி நிற்கும். அதிகம் உண்ட உணவு தெவிட்ட, ஏப்பம் விட்டு உடல் பருத்த பெரிய பேய்கள் மலைகள் ஆடுவன போல காளி தேவியை வணங்கி மகிழ்ச்சியில் நடனம் ஆடித் தனக்கு விருந்து படைத்த அபயன், காவிரித்தலைவன், கங்கை மணவாளன் வாழ்க வென்று ஆடிப்பாடி மகிழ்ந்தன. இவ்வாறான விருந்து கலிங்க நாட்டில் போர்க்களத்தில் நடைபெற்றது.

முடிவுரை

ஒரு நாட்டின் மன்னனானவன் போர் நடக்கையில் தன் நாட்டு வீரர்களுக்கு மட்டும் அல்லாமல் எதிர் நாட்டு வீரர்களுக்கும் உணவு அளித்துள்ளதாக வரலாறு கூறுகிறது. அவ்வாறு இருக்கையில் குலோத்துங்கச் சோழன் கருணாகர தொண்டைமான் தன் வீரர்களுக்குப் போரில் உணவு படைத்தான். அது போல் பசியால் வாடிய பேய்களுக்கு உணவு அளித்ததாகவும் பேய் கூழ் சமைத்து தன் இனத்தோடு மகிழ்ந்ததாகவும் செயங்கொண்டார் கலிங்கத்துப்பரணியில் புனைவியலாகக் கூறுவது நகைச்சுவை மிக்கதாகவும் அமைந்துள்ளமை சிறப்பு.

சங்ககால ஊன் உணவும் சமகால உணவு அரசியலும்

ரா.சிலம்பரசன்
முனைவர்பட்ட ஆய்வாளர்
தமிழ்த்துறை
பெரியார் பல்கலைக்கழகம்
சேலம் - 636 011
tamilsilamban8@mail.com

முகவுரை

உணவு என்பது வயிற்றுப்பசியைத் தீர்க்கும் வழிமுறை மட்டுமன்று. அது உயிரைத் தாங்கும் உடலுக்கும், உடலை இயக்கும் உயிருக்கும் ஆதாரமானதாகும். அவ்வகையான் “உடம்பை வளர்க்கும் உபாயமறிந்தே உடம்பை வளர்த்தேன் உயிர் வளர்த்தேனே” என்கிறார் திருமூலர். உலக உயிர்கள் அனைத்திற்கும் உணவென்பது பொது. யாதெனில் வாழ்வதற்கு அதுவே அடிப்படை என்பதாம். அந்நெறியே உணவுச் சங்கிலியாலான உலக இயக்கம். மனிதன் தோன்றிய நாள் முதலே உணவுத் தேடலும் தொடங்கிற்று. மனிதனது உணவுத் தேடலுக்கு இயற்கையே பெரும் நன்கொடை நல்கியது. மலைகளும் காடுகளும் மனிதனது வாழ்விடமான காலத்தில் அவனது உணவுத் தேவைகளை அவைகளே பூர்த்தி செய்தன. காய், கனி, பழங்கள் என கிடைத்ததை உண்டான். சில நேரங்களில் விலங்குகளை வேட்டையாடியும் உண்ணத் தலைப்பட்டான். எனவே மனித நாகரிக வளர்ச்சிப் படிநிலைகளில் வேட்டைச் சமூகம் முதலிடம் பெறும். இதனைத் தொடர்ந்தே கால்நடை வளர்ப்பும் வேளாண்மைச் சமூகங்களும் பின் நின்றன. இவ்வாறான பண்பாட்டுப் படிநிலைகளுக்குச் சற்றும் விதிவிலக்காகாதது தமிழினச் சமூகம்.

இலக்கியங்களின் அடிப்படையில் தமிழினச் சமூகத்தை அறிய முற்பட்டால் சங்க இலக்கியங்களே அதற்கான முதன்மைச் சான்றாதாரங்கள். பொதுவெளியில் சங்க இலக்கியங்கள் ஒரு தலைச்சிறந்த பண்பாட்டின் உச்சம் என்றே போற்றப்படுகின்றன. அவை ஆராயப்படுமாயின் அதுவே உண்மையாதலும் திண்ணம். அவ்வாறமைந்த சங்கத் தமிழின் பண்பாட்டுப் பழக்க வழக்கங்களைப் பகுத்தாராயுமிடத்து அவர்தம் உணவுப் பழக்க வழக்கங்கள் தனிச்சிறப்பிடம் பெறுகின்றன. இந்நிலையில் சங்கப் பனுவல்களை அணுகுமிடத்து சங்ககாலத் தமிழர்கள் ஊன் உணவின் மீது அதீத நாட்டமும் பிரியமும் உள்ளவர்களாக விளங்கியமை நன்கு புலப்படும். மான், முயல், உடும்பு, ஆடு, மாடு, ஈசல், கோழி முதலான விலங்கு மற்றும் பறவை உள்ளிட்ட ஊன் உணவுகளை மிக விரும்பி உண்டு களித்திருப்பதைச் சங்க இலக்கியங்களின் வழியே கண்டுணரலாம். இவை ஒருபுறமிருக்க திணையடிப்படையிலான வாழ்விடங்களில் அதன் மண் சார்ந்த உணவுப் பழக்க வழக்க முறைகளையும் அறிய இயலுகிறது.

தொடக்கத்தில் பசிக்காக உணவு என்றும், பின்னாளில் பண்பாட்டோடு உணவு என்றும் உணவுகளின் மீது குவிந்திருந்த சமூகப் பார்வை. சமகாலத்தில் வாழ்க்கைப் பொருளாதார அடிப்படையிலும், சமய அடிப்படையிலும், சாதியப் பாகுபாட்டு அடிப்படையிலும் அரசியலாக்கப்படுகிறது. இவ்வரசியல் பல அடக்குமுறைகளுக்கும் ஒதுக்கு முறைகளுக்கும் சாதகமாக இருக்கின்றது. இத்தகைய பிற்போக்குச் சிந்தனையைச் சுட்டிக்காட்டி உணவு என்பது அவரவர் சுயச்சார்பு என்ற புரிதலை உண்டாக்குவதாகவும், சங்க காலம் முதலே ஊன் உண்ணுதல் என்பது தமிழர் வாழ்வியலில் தவிர்க்கவியலாத பழக்க வழக்கமாக இருந்து வந்துள்ளமையை விளக்குவதாகவும், ஊன் உண்ணுதல் தொடர்பான சமகாலப் பார்வைக்குச் சாதி, சமய மற்றும்

பொருளாதார ஏற்றத் தாழ்வுகள் பின்புலமாக இருப்பதை எடுத்துரைப்பதாகவும் இவ்வாய்வுக்கட்டுரை அமைகிறது.

சமூக வளர்ச்சிப் படிநிலைகளில் மனித இனம்

தொடக்க கால மனிதனின் தேடல் உணவுகளுக்காக மட்டுமே தொடங்கிற்று. அது நாகரிக வளர்ச்சியற்றக் காலம். மனிதன் ஒரு சமூக விலங்கு என்னும் சமூகவியலாளர்களின் கருத்து அங்கிருந்துதான் தொடங்கியிருக்க வேண்டும். விலங்குகளைப் போலவே பசியை மட்டும் அறிந்திருந்த மனிதக் கூட்டத்தின் வாழ்வு ஓர் ஒழுங்கு முறையற்ற இயற்கையுடனான வாழ்க்கைப் போராட்டமாகவே அமைந்தது. இத்தகைய பின்புலத்தை அடியொற்றியே வளரத் தொடங்கின மனித இன நாகரிக வளர்ச்சிப் படிநிலைகள். உணவும் தொழிலும் ஆகிய இரண்டுமே மனித இனத்தை வளர்ச்சிப் பாதைக்கு அழைத்து வந்த அடிப்படைக் காரணிகளாகும். அவற்றுள் உணவை தாம் வாழும் புறச்சூழலிருந்தே மனிதன் பெற்றுக் கொண்டான். இதனை, மனிதனின் உணவுப் பழக்கம் அவன் வாழும் இடத்தின் தட்பவெப்பநிலை, அப்பகுதியில் விளையும் தானியங்கள், காய்கறிகள், வளரும் உயிரினங்கள் மற்றும் பல காரணிகளைக் கொண்டு அமைவதாக கட்டுரையொன்றில் இராமியா குறிப்பிடுவார் (சிந்தனையாளன்,ப.23,செப்டம்பர்-2018). இவ்வாறான புறச்சூழல்களே அங்கு வாழும் மனிதனுக்கு உணவை ஈந்தாலும் தன் அறிவின் முயற்சியால் அச்சூழலைத் தன்வசமாக்கிக் கொண்ட மனிதன் தன் உழைப்பினாலும் உணவைப் பெற முயன்றான்; அம்முயற்சியே தொழிலாகப் பரிணமித்தது; அங்கிருந்துதான் குழு அல்லது கூட்டு முயற்சியையுடைய ஒரு நாகரிகமான சமூகம் தோன்றியது; அதன் விளைவே வேட்டை, கால்நடை வளர்ப்பு, பயிர்த்தொழில் என்னும் சமூகக் கட்டமைப்புகளாகும்.

இக்கட்டமைப்புகளின் அடிப்படையில் சங்ககாலத் தமிழ்ச் சமூகத்தை ஆராய முற்படும் கா.சுப்பிரமணியன், உணவு சேகரிக்கும் நிலை (அகம்.309,331,377 பெரும்பாண்.89,97), வேட்டையாடும் நிலை (அகம்.31,58,182,193,248,261,282,284: நற்றிணை 3,285), காடுகளை எரித்துப் பயிர்செய்யும் நிலை (ஐங்.252,259,266,270,295 அகம்.140,194 நற்றிணை.122,209), கால்நடை வளர்ப்பு நிலை (அகம்.103,168,265,274 நற்றிணை.80,142,192), பயிர்த்தொழில் (அகம்.204,237,249 நற்றிணை 60,210) என்னும் சங்க காலச் சமூக வளர்ச்சிப் படிநிலைகளை ஐந்தாக வகுத்தும், அதற்கான உரிய சான்றுகளைச் சங்க இலக்கியங்களிலிருந்தே கொடுத்தும் நிறுவ முயல்வார். (சங்ககாலச் சமுதாயம், ப.2,2011) இவ்வரையறையின் கீழ் தமிழினச் சமுதாயத்தை மட்டுமின்றி மனித இனச் சமுதாயத்தையே பொருத்திக்காணவியலும்.

சங்கத் தமிழினச் சமுதாயத்தில் உணவு

உணவு என்னும் சொல் தொல்காப்பியத்தில் காணக்கிடைக்கும். தொல்காப்பியர் அகப்பாட்டு மரபிற்குரிய முதல், கரு, உரிப்பொருட்களை எடுத்துரைக்கும் முகத்து கருப்பொருள்களாவன “தெய்வம் உணாவே மா மரம் புள் பறை செய்தி யாழின் பகுதியொடு” (தொல்.964) என்பார். இவற்றுள் அவர் கூறும் உணா என்பது உணவே ஆகும். திணையடிப்படையிலான ஐவகை நிலங்களுக்குரிய உணவு வகைகளைப் பட்டியலிடுவதே அதன் நோக்கம். இந்நிலையில் தெய்வத்தையடுத்து உணவுக்கு முதன்மையிடம் அளித்திருப்பதனால் அதன் இன்றியமையாமை நமக்கு நன்கு புலனாகும். இதன்வழி முல்லைக்கு வரகு, சாமை- குறிஞ்சிக்கு ஐவன நெல், திணை, முங்கிலரிசி, கிழங்கு- மருதத்திற்குச் செந்நெல், வெண்ணெல், கரும்பு- நெய்தலுக்கு மீன், உப்பு- பாலைக்கு ஆறலைத்த பொருள், சூறைகொள் பொருள் என விளக்கம் தருவார் ச.பாலசுந்தரனார் (பக்.43-44). மேலும் உணவு என்ற பொருள் தரும் உணா என்ற சொல்லைப் புறம்.160, புறம்.335 ஆம் பாடல்களில் காணலாம்.

சங்க இலக்கியத்தில் சோறு என்னும் பதத்தைப் பல இடங்களில் காணவியலும். “சோறு ஆக்கிய கொழுங் கஞ்சி” (பட்டின.44) என்ற பாடல் வரியே அதற்குச் சான்று பகரும். சோற்றின் அளவீட்டின் அடிப்படையில் அதனை சிறுசோறு, பெருஞ்சோறு என பாகுபடுத்தியிருப்பதையும் காணலாம். பெரும் படையுண்ணும் மிகுதியான சோற்றினைப் “பெருஞ் சோற்று மிகு பதம்”(புறம்.2) என்றும், “பெருஞ் சோறு கொடுத்த ஞானறை”(அகம்.233) என்றும், அளவில் குறைவானதைச் “சிறுசோறு குவைஇயும்”(அகம்.110) என்றும் சங்கப்பாடல்கள் குறிப்பிடுகின்றன. உணவு சமைப்பதற்காக அடுப்புகளைச் சங்கத் தமிழர்கள் பயன்படுத்தியுள்ளமைக்கு “ஆடு நனி மறந்த கோடு உயர் அடுப்பின்”(புறம்.164), “ஆண்தலை அணங்கு அடுப்பின்” (மதுரை.29) முதலிய சங்கப் பாடல் வரிகள் சான்றுகளாகின்றன.

சங்க கால உணவு முறைகளுள் கீரைகள், காய், கனிகள், பழங்கள், சிறுதானிய உணவு வகைகள், தேன், கிழங்கு வகைகள், பால், தயிர், மோர், மாவடு, உப்பு எனப் பல பண்டங்கள் நிறைந்திருப்பினும் நெல்லினாலான சோறு பெருஞ்சிறப்புடையது. அது விளையும் மருதம் செல்வச் செழிப்பு மிக்கது. அதனானே சோழ நாடு சோறுடைத்து என்பது மரபு. இதன்வழி நிலம் உழுது, நெல் விளைவித்து, நெல்லை அரிசியாக்கி பின் அதனை சோறாக்கும் கலன்களும் கருவிகளும் கண்டறிந்து வேளாண் உற்பத்தியில் தன்னிறைவுப் பெற்ற சமூகமாகச் சங்க மருதநிலச் சமூகம் இருந்திருப்பதனாலேதான் அவை பற்றிய குறிப்புகளைச் சங்க இலக்கியங்கள் தாங்கி நிற்கின்றன. அதுமட்டுமின்றி பிற நிலத்தவரும் பண்டமாற்றால் அரிசியினைப் பெற்றிருப்பது நெல்லின் உற்பத்தி உபரியையும் அதன் தேவையையும் நன்கு புலப்படுத்துகிறது.

சங்ககால ஊன் உணவு

சங்ககாலத் தமிழர்களுக்கு உணவு குறித்த புரிதலும் தெளிவும் நிறைய உண்டு. சங்கத்தமிழர் மரக்கறியுணவாயினும், இறைச்சியாயினும் நிரம்பவும் நன்றாக உண்பதில் அக்கறையுடையவர்கள். அவ்வாறு உண்டு பழகியவர்கள் என்பார் ந.சுப்ரமணியன் (ப.399). உலக உயிர்கள் அனைத்தும் உணவுக்காக பிற உயிரினங்களையே சார்ந்திருக்கின்றன. அதன் விளைவே உணவுச் சங்கிலி என்னும் தொடர் சார்பு அமைப்பு. இதனடிப்படையிலேயே அமைந்துள்ளது உலகின் இயக்கம்.

இறைச்சியைக் குறிக்கும் ஊன் என்னும் சொல் புறம்.384, புறம்.359, அகம்.89, அகம்.265, பொருந.105 முதலிய சங்கப் பாடல்களில் வந்துள்ளது. மேலும் நிணம் என்னும் சொல் இறைச்சி அல்லது கொழுப்பு என்ற பொருண்மையில் புறம்.150, புறம்.359 ஆம் பாடல்களில் வந்துள்ளமையைக் காணமுடிகிறது. இறைச்சி (தொல்.1175, 1176) என்னும் சொல்லே தொல்காப்பியத்தில் இடம் பெறுவதைக் காணலாம். ஆனால் அது அகப்பாட்டுக்குரிய மறைபொருளான ஓர் உத்தி முறையைக் குறிப்பதாகும். இருப்பினும் அவ்வுத்தி விலங்குகளின் ஒழுக்கலாற்றினால் உணர்த்தப்படும். இதனால் விலங்குகளோடு தொடர்புடைய இறைச்சி என்னும் சொல்லையே அவ்வுத்தி முறைக்கு பெயராகக் கண்டிருக்கலாம்.

சங்ககால வெறியாட்டு நிகழ்வில் ஆட்டினைப் பலியிடும் பழக்கம் இருந்துள்ளமைக்கு “மறிக் குரல் அறுத்து”(குறு.263) என்ற பாடல் வரியும், “பலி கொடுத்து”(அகம்.22) என்ற பாடல் வரியும், நடுகல் வழிபாட்டு மரபில் பலியிடும் பழக்கம் பின்பற்றப்பட்டுள்ளமைக்கு “தோப்பிக் கள்ளோடு துருஉப் பலி கொடுக்கும்”(அகம்.35) என்ற பாடல் வரியும், காக்கைக்கு ஊன் படைக்கும் பழக்கம் நடைமுறையிலிருந்தமைக்கு “பச்சுன் பெய்த பைந்நிண வல்சி பொலம் புனை கலத்தில் தருகுவென்”(ஐங்குறு.391) என்ற பாடல் வரியும், “செஞ்சோற்ற பலி மாந்திய கருங்காக்கை”(பொருந.183)

என்ற பாடல் வரியும் சான்றுகளாகின்றன. இதன்வழி பலியிடுதலும் அதன் ஊனும் சங்கத் தமிழர்களின் உணவு முறைகளோடு நெருங்கியுள்ள தொடர்பினை அறியலாம்.

மான்

மாண வேட்டையாடி உண்ணுதலை “மான் கணம் தொலைச்சிய குருதி அம் கழற்கால்” (புறம்.150) என்ற பாடல் வரியும், “வருவிசை தவிர்த்த கடமான் கொழுங்குறை” (மலை.175) என்ற பாடல் வரியும் எடுத்துக்காட்டுகின்றன. முல்லைநில மக்கள் வாழும் இடங்களில் மான்களும் முயல்களும் வான்கோழிகளும் வழங்குவன. அவற்றைக் கொன்று அவர் உண்பர் என்பது சுவீத்தியானந்தன் தரும் விளக்கம் (ப.204).

முயல்

முயற்கறி உண்டமையைக் “குறுமுயலின் குழைச் சூட்டோடு” (புறம்.395), “எல்லு முயல் எறிந்த வேட்டுவன் சுவல்” (நற்.59), “நெடுங் செவிக் குறுமுயல் போக்குஅறை வளைஇ” (பெரும்.115) முதலிய சங்கப்பாடல் வரிகள் விளக்கி நிற்கின்றன.

உடும்பு

சங்கத் தமிழர்கள் உடும்புக்கறி உண்டமைக்கு “உடும்பு கொலீஇ” (நற்.59), “குமலி தந்த மனவுச்சூல் உடும்பின்” (பெரும்.132), “பிணவுநாய் முடிக்கிய தடியொடு விரைஇ” (மலை.177) ஆகிய பாடல் வரிகள் சான்றுகளாகின்றன. உடும்பு வேட்டைக்கு நாயைப் பயன்படுத்தியுள்ளமையை மலைபடுகடாம் நூலின் வழி அறியவியலுகிறது.

ஆடு

கரிகாற் பெருவளத்தான் பொருநர்களுக்கு ஆட்டிறைச்சியைக் கொடுத்து உண்பித்து மகிழ்ந்தான் என்பதனைத் “துராஅய் துற்றிய துருவைஅம் புழுக்கின் பராஅரை வேவை பருகு எனத் தண்டி, காழின் சுட்ட கோழ்ஊன் கொழுங்குறை” (பொரு.103-105) என்று முடத்தாமக் கண்ணியார் பாடியுள்ளார்.

மாடு

“தோகைத் தூவித் தொடைத்தார் மழவர் நாகுஆ வீழ்த்து” (அகம்.249), “இன்சிலை எழில்ஏறு கெண்டி, புரைய நிணம் பொதி விழுத்தடி நெருப்பின் வைத்து எடுத்து” (அகம்.265), “கொழுப்புஆ எறிந்து குருதி தூஉய் புலவுப்புழுங்கு உண்ட” (அகம்.309), “கொழுப்புஆ தின்ற கூர்ம்படை மழவர்” (அகம்.129), “கேளா மன்னர் கடிபுலம் புக்கு நாள்ஆ தந்து” (பெரும்.140) முதலிய சங்கப் பாடல் வரிகள் தொல்தமிழர்கள் மாட்டிறைச்சியினை உணவாக உட்கொண்ட செய்தியினை எடுத்தியம்புகின்றன.

மீன்

மீன் பிடித்தலும் மீனை விற்றலும் நெய்தல் நில மக்களின் தொழிலாகவே இருந்துள்ளமை சங்க இலக்கியங்களின் வாயிலாக நன்கு புலனாகும். “இருங்கெடிற்று மிசையொடு” (புறம்.384), “நெடுவாளைப் பல் உவியல்” (புறம்.395), “வராஅல் கோட்டுமீன் கொழுங்குறை” (புறம்.399), “கருங்கண் வராஅல் பெருந்தடி மிளிர்வையொடு” (நற்.60), “குறுக வாரல்” (அகம்.196), “பெருங்கடற் பரதவர்

கோள்மீன் உணங்கலின்”(குறு.320), “கொழுமீன் குறைஇய துடிக்கண் துணியல்”(மதுரை.320), “வறற்குழற் சூட்டின்”(சிறுபாண்.163), “தண் மீன் சூட்டொடு”(பெரும்பாண்.282), “கடல் இறவின் சூடு தின்றும்” (பட்டினப்.63) முதலிய இப்பாடல் வரிகள் மீன் உணவை மிக விரும்பி உண்டமையைப் புலப்படுத்துகின்றன.

பன்றி

“முளவு மா வல்சி எயினர்”(ஐங்குறு.364) இங்கு முளவு மா என்றது முள்ளம்பன்றியை என்பது உரைக்காரர்கள் கருத்து. “வீழ் முகக் கேழல் அட்ட பூசல்”(மதுரை.295,) “முளவுமாத் தொலைச்சிய பைந்நிணப் பிளவை”(மலை.176) “வளைமருப்பு ஏனம் வரவுபார்த் திருக்கும்” (பெரும்பாண்.110) முதலிய பாடல் வரிகள் பன்றியை உணவாகக் கொண்டமையை வெளிக்காட்டுகின்றன.

தவளை

தவளையை உணவாக உட்கொள்ளுதலை “வரி நுணல் அகழ்ந்து”(நற்.59) என்னும் பாடல்வரி விளக்கும்.

ஆமை

ஆமை இறைச்சியைச் சங்க காலத்தவர் உணவாக உட்கொண்டமைக்கு “யாமைப் புழுக்கின் காமம் வீட ஆரா”(புறம்.212) என்னும் பாடல் வரி சான்றாக அமைகிறது.

ஈசல்

“செம்புற்று ஈயலின் இன் அளைப் புளித்து” (புறம்.119), “நெடுங் கோட்டுப் புற்றத்து ஈயல் கெண்டி”(நற்.59), “புற்றத்து ஈயல் பெய்துஅட்ட இன்புளி வெஞ்சோறு”(அகம்.394) முதலிய பாடல் வரிகள் ஈசலை உணவாக உண்டதற்கான சான்றுகளாகும்.

கோழி

கோழி வளர்த்தலை “கோழி எறிந்த கொடுங்கால் கனங்குழை”(பட்டினப்.23) என்பதன்வழி கண்டுணரலாம். சங்கத் தமிழர்கள் கோழியின் இறைச்சியை உணவாக பயன்படுத்தியமைக்கு “வினைஞர் தந்த வெண்ணெல் வல்சி மனைவாழ் அளகின் வாட்டொடும் பெறுகுவீர்”(பெரும்பாண்.255) என்ற பாடல் வரிகள் உதாரணங்களாகின்றன.

மான், முயல், உடும்பு, பன்றி முதலியன குறிஞ்சி மற்றும் முல்லைநில மக்களின் உணவுகளாக அறியப்படுகின்றன. மான் முதலானவை வேட்டைக்குரியன எனவே அவை குறிஞ்சிக்குரியன. பன்றி திணைபுனத்தைத் தகர்க்க வருமிடத்து அதனை வேட்டையாடி கொன்றமையால் அதுவும் குறிஞ்சிக்குரியது. முயல் முல்லைக்குரிய கருப்பொருளாகவே அறியப்படுவதாகும். மாடு நிரைகவர்தலால் உணவின்பாற்பட்டது. ஆடு பலியிடுதலுக்கான பொருளாகவே இருந்துள்ளது. ஆடு, கோழி முதலியன மருதநில வாழ்வுயிரினங்களாகவே அறியப்படுகின்றன. மீன் நெய்தல் நில மக்களாகிய பரதவர்களின் உணவுப் பொருளாக சங்ககாலந் தொட்டு இன்றளவும் இருந்துவருகின்றமை கண்கூடு.

சமகால உணவு அரசியல்

உணவு, உடை, உறையுள் இம்மூன்றும் மனித தேவைகளுக்கு அடிப்படையானவை. இம்மூன்றின் மீதும் நெடுங்காலந்தொட்டே ஓர் ஆதிக்கம் தனது அதிகாரத்தைச் செலுத்தி வருகின்றது. அதிலும் குறிப்பாக உணவின் மீதான மேலாதிக்கம் சமகாலத்தில் சற்றே மிகுதியாக தென்படுகிறது. இதற்கான காரணங்களைக் கீழ்க்காணும் மூன்று நிலைக்களன்களை அடிப்படையாகக் கொண்டு ஆராய்வது பொருத்தமுடையதாகவிருக்கும்.

வாழ்க்கைப் பொருளாதார அரசியல்

இந்த உலகில் எல்லா மனித நுகர்வுகளும் மூன்று விதமான அமைப்புகளுக்குள் உள்ளடங்கியதாக உள்ளன. அவை பொருளாதாரத்தில் தன்னிறைவு, பொருளாதாரத் தன்னிறைவை நோக்கி, பொருளாதார தேக்கம் அல்லது மந்தம் முதலியன. பணம் படைத்தவனுக்கு ஒன்றுமாய், பணம் அற்றவனுக்கு ஒன்றுமாய் இந்த உலகம் விலைபோய் கொண்டிருப்பதுதான் இச்சமகாலச் சூழல். உதாரணமாக கல்வியும் மருத்துவமும் இரண்டு விதமான போக்குகளை உள்ளடக்கியதாகத்தானே உள்ளன. அந்த போக்கு உணவின் மீதும் குவிந்திருக்கின்றது. இன்று பழைய சோறு என்பதன் மீதான பார்வையும், நியாய விலைக் கடையின் அரிசி என்பதன் மீதான பார்வையும் ஓர் இழிநிலை உடையதாகவே பல்லோரால் பார்க்கப்படுகின்றது. இந்தக் கற்பனையே ஒரு சமுதாயத்தின் கற்பிதம் ஆக்கப்படுவதுதான் இன்னும் கொடுமை. சாலையோர உணவகங்கள், நட்சத்திர உணவகங்கள் இவற்றின் தேவைகளை ஒப்பிட்டுப் பார்த்தால் அவை யாருக்காக யாரால் நடத்தப்படுகின்றன என்பது தெளியவரும். ஒரு பள்ளியில் அரசு வழங்கும் மதிய சத்துணவை வாங்கி உண்டு பயிலும் ஒரு மாணவனின் மனநிலையும், அதே பள்ளியில் தன் வீட்டு உணவை எடுத்துக் கொண்டு வந்து உண்டு மகிழும் ஒரு மாணவனின் மனநிலையும் எவ்வாறு சரிநிகர் சமானம் ஆகும். அங்குதான் வேற்றுமை நிலவுகிறது. சீறுடையில் இல்லை ஒற்றுமை. சிந்தனையில் உண்டு. அவனிடம் வசதி வாய்ப்பு உண்டு, இவனிடம் இல்லை என அசாதாரண காரண காரியங்களைக் கற்பித்துவிடலாம். ஆனால் அவனிடம் உள்ள இருத்தலையும், இவனிடம் உள்ள இல்லாமலையும் விளங்கிக் கொள்ளும் போதுதான் அந்த சமூகம் விழிப்படையும்.

சமய அரசியல்

சங்கத் தமிழர்களின் உணவுகள் மீதான கட்டுப்பாட்டை சமண, பௌத்த சமயங்கள் மேற்கொண்டன. சங்கத் தமிழர்களின் உணவுகளும் பழக்கவழக்கங்களும் சமண, பௌத்த சமயங்களுக்கு முரணானதால் அவர்தம் கொள்கைகளுக்கு ஏற்றாற் போல சங்கத் தமிழர்களை மாற்ற எண்ணினர். உதாரணமாக வேட்டைத் தொழில், ஊன் உண்ணுதல், கள்ளண்ணுதல், பரத்தமை, போர், பூசல் முதலியன சமண பௌத்தர்களால் எதிர்க்கப்பட்டன. ஆனால் அவை யாவும் சங்கத்தமிழர் வாழ்வியலில் இரண்டறக் கலந்திருந்தன.

சமண, பௌத்த சமயங்களுக்குப் போட்டியாக எழுந்த சைவ, வைணவ சமயங்களும் சமண, பௌத்த சமயங்களைப் போலவே உணவு மீதான கட்டுப்பாட்டினைத் தொடர்ந்தன. குறிப்பாக அசைவ உணவின் மீதான கட்டுப்பாடு பெரிதும் மேலோங்கி நிறுத்தப்பட்டது. பிள்ளைக் கறி கேட்கும் இறைவனையும், காளத்தி வேடனாகிய கண்ணப்பன் தன் அன்பின் மிகுதியினால் தந்த இறைச்சியை ஏற்றுக் கொண்ட இறைவனையும் சைவம் பறைசாற்றினாலும், கங்கை வேடனாகிய குகன் தந்த மீன் உணவை இராமபிரான் ஏற்றுக்கொண்டதாக வைணவம் விதந்து கூறினும் நடைமுறையில் உணவின் அடிப்படையிலான சமய அரசியல் சமூகத்தில் இல்லாமலில்லை. பின்னாளில் சைவ வைணவ சமயங்களின் இணைவு வைதீக சமய நெறிக்கும் அது இந்து என்னும் மத முயற்சிக்கும் வித்திட்ட

போதிலும் இந்து என்னும் கட்டமைப்பில் கொணரப்படும் மனிதக் கூட்டத்தின் சில குழுக்கள் உணவுமுறைகளின் அடிப்படையிலேயே பாகுபடுத்தப்பட்டிருப்பது இங்கு வெளிப்படையான உண்மையாகும். அதுமட்டுமின்றி அக்குழுக்கள் மீதான பெரும்பான்மையோரின் மேலாதிக்கமும் அடக்குமுறைகளும் கட்டவிழ்க்கப்படுவதுதான் ஒரு சமூகத்தின் பிற்போக்குச் சிந்தனைக்கு வழிவகுத்துக் கொடுக்கின்றது.

சாதியப் பாகுபாட்டு அரசியல்

முன்பு வாழும் நிலவியல் சார்ந்தே உணவுகள் அறியப்பட்டன. ஆனால் சமகாலத்தில் சாதியின் அடிப்படையிலேயே சில உணவுகள் அடையாளப்படுத்தப்படுகின்றன. சமீபத்தில் உணவுகளுக்காக மாடுகளைப் பயன்படுத்துவதற்கான தடை சட்டம் கொண்டுவரப்பட்டது. அது மாடுகளின் நலன் கருதியன்றோ என கருத்தில் கொள்ளத்தக்கது. இல்லை மாட்டின் இறைச்சியுண்ணும் சிறுபான்மையினத்தவரின் நலனை நசுக்குவதாகவே அமைந்திருத்தல் கண்கூடு. இங்குதான் உணவின் மீதான அடக்குமுறை தொடங்குகிறது.

அவ்வுணவுகளின் மீது பல பொய்யான அறிவுப் பூர்வமற்ற கற்பிதங்களை உருவாக்கி அவ்வுணவுகளின் மீதும், அவ்வுணவு உண்பவர்களின் மீதும் ஆரோக்கியமற்ற வெறுப்பு உணர்வையும், தவறான புரிதலையும் பார்வையையும் உருவாக்குவதன் மூலம் அவ்வுணவு உண்ணும் சிறுபான்மையின மக்களுக்குப் பாதுகாப்பற்ற சூழலைத் தந்தும், அச்சுறுத்தியும், அடக்குமுறைகளுக்கு உட்படுத்தியும் பெரும்பான்மையினத்தவர் மேலாதிக்கம் செய்திட வேண்டுமென்ற எண்ணம் சமகாலத்தில் மேலோங்கி நிற்பது சிறுபான்மையினத்தவருக்கு மட்டுமின்றி ஒட்டு மொத்த மனித இனத்தையே அச்சுறுத்துவதாக அமைத்துவிடுகிறது. எனவே உணவு என்பது அவரவர் சுய விருப்பு வெறுப்புகளுக்கு உட்படுத்தப்பட்ட சுயச்சார்பும் தேவையுமே ஆகும் என்ற கற்பிதம் இன்றைய சமகாலத்திற்குத் தேவைப்படுகிறது.

நிறைவுரை

சங்ககாலத் தமிழ்ச் சமூகம் உணவு உற்பத்தியில் தன்னிறைவுப் பெற்ற சமூகமாகவே விளங்கிற்று என்பதற்குச் சான்றுகள் பல உள. சங்கத் தமிழர்கள் ஊன் உணவை மிக விரும்பி உண்ணும் பற்றாளர்கள். ஊனை சமைத்து சுவைப்பட உண்டு மகிழும் அளவிற்கு சமையல் நுட்பமும் கருவிகளும் வாய்க்கப்பெற்றவர்கள். தொடர்ந்து வரும் காலச்சுழற்சியால் சங்கத் தமிழர்களின் உணவு பழக்க வழக்கங்கள் சமயக்காரர்களால் தொடர்ந்து இருட்டடிப்புச் செய்யப்பட்டே வந்துள்ளன. இந்நிலையில் ஊன் உணவு மீதான பார்வை காலந்தோறும் புதிய புதிய சிக்கல்களுக்கு அடிகோலிய வண்ணம் அமைந்துள்ளது. சமகாலச் சூழலும் பொருளாதாரம், சமயம், சாதி முதலான சார்புத் தன்மை நோக்கில் உணவு மீதான பார்வையைச் செலுத்துகின்றது. அதன் விளைவு பல பிற்போக்குத்தன்மான செயற்பாடுகளுக்கு வழிவகுத்துக் கொடுக்கின்றன. எனவே உணவு மீதான சரியான அறிவார்ந்த புரிதலை உண்டாக்குவது சமகாலத்திற்கான காலத்தேவையாக உள்ளது.

துணை நின்ற நூல்கள்

1. இராமியா (கட்டுரையாசிரியர்), சிந்தனையாளன்-திங்களிதழ், சுவடி-43, ஏடு-3, செப்டம்பர் 2018.
2. சுப்பிரமணியன்,கா. சங்ககாலச் சமுதாயம், நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ்(பி)லிட்., 2011.
3. சுப்பிரமணியன்,ந. சங்ககால வாழ்வியல், நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ்(பி)லிட்., 2010.
4. பாலசுந்தரம்,ச. தொல்காப்பியம், பொருளாதாரம் தொகுதி-3, பகுதி-1, பெரியார் பல்கலைக்கழகம், சேலம், 2012.
5. வித்தியானந்தன்,சு. தமிழர் சால்பு, பாரி புத்தகப் பண்ணை.

முனைவர் இரா. வசந்தமாலை

இணைப்பேராசிரியர்

தமிழ்த்துறை

பெரியார் பல்கலைக்கழகம்

சேலம்-11

rmaalais@gmail.com

தேரையர் காப்பியத்தில் உணவும் மருந்தும்

தமிழர்கள் 'உணவே மருந்து' எனும் கொள்கையில் வாழ்ந்தவர்கள். பருவக் காலத்திற்கு ஏற்ப சில உணவினை மட்டுமே உடல் ஏற்கும், சில உணவினை உடல் ஏற்காது எனும் வகையில் உணவியல் சார்ந்த அறிவினைப் பெற்றிருந்தவர்கள் நம் தமிழர்கள். அவ்வகையில் சித்தர்கள் பலர் நல்லுணவின் சிறப்பினைத் தமது நூல்களில் பதிவு செய்து வைத்துள்ளனர். அகத்தியரின் மாணவரான தேரையர் உணவினை மருந்தாக்கி அதனால் விளையும் பயன்கள் குறித்து தனது 'தேரையர் காப்பியத்தில்' செய்யுள் வடிவில் இயற்றியுள்ளமை குறிப்பிடத்தக்கது; அனைவரும் அறிந்து கொள்ளத்தக்கது; பல்லாயிரம் ஆண்டுகளுக்கு முன் தேரையர் ஓலைச்சுவடியின் வாயிலாக முன்மொழிந்த இயற்கை உணவின் மருத்துவத் தன்மையை அறிமுகம் செய்வதுவே இக்கட்டுரையின் நோக்கம்.

'தேரையர்' - வரலாற்றுக்குறிப்பு

'தேரையர்' குறித்த வரலாறுகள் பல்வேறு விதமாக அமைந்துள்ளன. அவ்வரலாறுகள் பின்வருமாறு:

- ஔவையார் அகத்தியரைச் சந்தித்து 'இவன் (இராமதேவர் - தேரையர்) ஊமைப்பிள்ளை, தங்களுக்கு உதவியாக இருக்கட்டும் என அழைத்து வந்தேன்' என்று கூறி அகத்தியருக்குச் சீடனாக்கினார் என்கிறது பண்டை வரலாறு.
- ஒரு முறை கூன் பாண்டியன் தன் கூனைப் போக்குமாறு வேண்ட அகத்தியரும் தன்கட்டளையின்படி சீடன் கொணர்ந்த மூலிகையை இடித்துச் சாறெடுத்துக் கொதிக்கவைக்க, அப்பொழுது அரண்மனையிலிருந்து அகத்தியருக்கு அழைப்பு வர அடுப்பைப் பார்த்துக் கொள்ளும்படி கூறிவிட்டுப் புறப்பட்டார். அடுப்பில் கொதித்த சாற்றின் ஆவியானது ஆசிரமத்தின் மேல்

கட்டப்பட்டிருந்த வளைந்த மூங்கிலில் பட மூங்கில் நிமிர்ந்தது. இதைக் கண்ட சீடராகிய இராமதேவர் மூலிகை பதமாகியது என யூகித்து கொதிக்கும் சாற்றை இறக்கி வைத்தார். திரும்பிய அகத்தியரிடம் மூங்கிலைச் சுட்டிக்காட்ட, குறிப்பறிந்து செயல்பட்ட சீடனைப் பாராட்டினார் குருதேவர். இம்மூலிகையால் பாண்டியனின் கூன் சரியானது என்கிறது வரலாறு.

➤ ‘காசிவர்மன்’ என்ற மன்னனுக்கு இடைவிடாமல் தலைவலி வந்துற்றபோது அகத்தியரை நாடினான். அரசனைப் பரிசோதித்த அகத்தியர், மன்னனை நோக்கி ‘நீ தூங்கும் போது சிறிய தேரைக்குஞ்சு ஒன்று உன் மூக்கினுள் புகுந்து மூளையில் தங்கிவிட்டது’ என்றுரைக்கின்றார். மன்னனும் இதற்கான சிகிச்சையை அளிக்குமாறு வேண்டிக்கொள்ள சிகிச்சையைத் தொடங்குகின்றார் அகத்தியர். மன்னனுக்கு மயக்கம் தரப்படுகின்றது. கபாலம் திறக்கப்பட்டது. மூளையின் மேற்பகுதியில் தேரை ஒன்று அமர்ந்திருக்க அதை எப்படி எடுப்பது என யோசிக்கும் வேளையில், **இராமதேவர்** வாய் அகன்ற பாத்திரம் ஒன்றில் நீரை நிரப்பிக் கொண்டுவந்து தேரையின் முன் காண்பிக்க, தேரை அதில் பாய்கிறது. அகத்தியர் ‘சந்தா(ன)கரணி’ மூலிகையினால் மன்னனின் கபாலத்தை மூடினார். சீடனின் புத்திக்கூர்மையைப் பாராட்டினார். சீடனின் மீது கொண்ட பற்றினால் அவனது ஊமைத் தன்மையையும் போக்கினார். இந்நிகழ்விற்குப் பிறகே இராமதேவர் ‘தேரையர்’ என்று அழைக்கப்பட்டார் என்பார். இவரே பிற்காலத்தில் தொல்காப்பியம் செய்த ‘தொல்காப்பியர்’ என்று சிறப்பிக்கப்பட்டார் என்றும் கூறுவர். ஆனால் இதற்குத் தக்க சான்றுகள் இல்லை.

➤ இவரைப் பற்றிய மற்றொரு வரலாற்றுக்கதை, சித்தர் ஒருவருக்குத் திடீரென்று வயிற்றுவலி வர, அவர் அகத்தியரை நாடுகின்றார். அகத்தியரும் அச்சித்தருக்கு மருந்து தந்து பத்தியத்தைக் கூறி அனுப்புகின்றார். நோய் குணமாகாத காரணத்தால் அந்நோயைத் தீர்க்க தேரையரை அனுப்பிவைக்க, தேரையரும் ஒரு கொடுக்காய்க் குச்சியை வாயில் விட்டு அதன் ஓட்டைவழியே மருந்தைச் செலுத்தி வலியைத் தீர்த்தார். தான் செய்த செயலை அகத்தியருக்குச் சீடர் கூற, குருவும் தன்னுடைய மருந்து பலம் இழந்தமைக்குக் காரணம் சித்தரின் பல்லில் உள்ள நச்சுத்தன்மையே என்பதையும் அறிந்துகொண்டு தேரையரைப் பாராட்டி பின் சமூகத்திற்கு

நல்லவையாற்ற அனுப்பி வைக்கின்றார். குருவின் கட்டளையை ஏற்று அணைமயம் என்ற காட்டுப் பகுதியில் தவம் செய்து, 1. பதார்த்த குணசிந்தாமணி 2. நீர்க்குறிநூல், நெய்க்குறி சாத்திரம் 3.தலைவர்க்கச் சுருக்கம் 4. வைத்திய மகா வெண்பா 5.மணிவெண்பா 6.மருந்து பாதம் போன்ற நூல்களை எழுதினார். பல நாட்களுக்குப் பிறகு தனக்குக் கண்பார்வை மங்கியதாகக் கூறிச் சீடனை வரவழைக்கின்றார் அகத்தியர். சீடனும் கண்ணைச் சரிசெய்ய, உன்னை வரவழைத்துக் காண்பதற்கே இத்தந்திரம் செய்தேன் என்றுரைக்க குருவின் பாதத்தில் வீழ்ந்து வணங்கினார் தேரையர். ஒரு நாள் தேரையரிடம் ‘கண்வெடிச்சான் மூலிகை’ வேண்டும் என்று குரு கேட்க, சீடனும் அம்மூலிகையைப் பறித்தால் கண்கள் பறிபோகும் என்பதை அறிந்து குருவின் சொல்லிற்கு இணங்கி மூலிகையைப் பறிக்கத் தொடங்குகின்றார். மூலிகையைப் பறிப்பதற்கு முன் இறைவியை வணங்க இறைவியும் மூலிகையைப் பறித்து சீடனிடம் தர, அம்மைக்கு நன்றிசொல்லி மூலிகையைப் பெற்றுக் கொண்டு வந்து குருவிடம் தருகின்றார் தேரையர். குருவும் ‘நான் வைத்த சோதனையில் நீ வென்றாய்’ என்று கூறியவராய் ‘இம்மூலிகை பற்றிய நூல் ஒன்றை எழுதுவாயாக’ என்று தேரையருக்குக் கட்டளையிட ‘தேரையர் குலைபாடம்’ என்றொரு நூலை இயற்றினார் என்பர். இறுதியாக, பொதிகை சார்ந்த தோரணமலையில் தவம் செய்து ஜீவசமாதியடைந்தார் என்று இவர் பற்றிய வரலாறுகள் பதிவு செய்துள்ளன.

தேரையர்காப்பியம் : உருவாக்கமும் உட்பொருளும்

தேரையர் காப்பியம் தஞ்சாவூர், இலக்கிய ஆராய்ச்சித்துறையும், புதுடில்லி, சென்ட்ரல் கவுன்சில் :.பார் ரிசர்ச் இன் இண்டியன் மெடிசன் அண்ட் ஓமிமோபதியும் தயாரிக்க சென்னை, பண்டித எஸ்.எஸ்.ஆனந்தம் சித்த மருத்துவ ஆராய்ச்சி நிலைய இயக்குநர் ஆ.ஆனந்தகுமார் இந்நூலை 1975இல் வெளியிட்டுள்ளார். முன்னாள் இந்திய மருத்துவத்துறை இயக்குநர் க.ச.உத்தமராயன் இந்நூலின் மூலப்படியைப் பேணிப்பாதுகாத்து தஞ்சை சரஸ்வதி மகால் மருத்துவநூல் வெளியீட்டுத்துறைக்கு அளிக்க, ஆ.சண்முகவேலன் என்பவர் க.ச.உத்தமராயன் மேற்பார்வையில் அந்நூலுக்கு பொழிப்புரை, விளக்கவுரைகளை வரைந்துள்ளார்.

தேரையர் காப்பியம் ‘குருவணக்கத்தில்’ தொடங்குகின்றது. திருமூலரின் அருளைப் பெற்றவரும் ‘விசாலை’ நகரில் வசிப்பவரும் நான்மறையின் வடிவமாய்

இருப்பவருமாகிய தனது குருவை வணங்கி இந்நூலைச் செய்யத் தொடங்குகின்றார் தேரையர். குருவணக்கத்தைத் தொடர்ந்து ‘குருவரலாறு’ ‘தேரையர் காப்பிய வரிசைக்குறிப்பு’ ஒரு நூலுக்கான அமைப்பு முறையை அடையாளப்படுத்துகின்றன. இதில் தேரையர் காப்பிய வரிசைக்குறிப்பு “முதல், வழி, சார்பு என நூல்கள் மூன்றுவகைப்படும். அவற்றில் தொகை, வகை, விரிவு உண்டு. அவ்வகை அடிப்படையில் யாவர்க்கும் புலப்படும்படியாக நோய், நோயின் காரணம், பத்தியம், கற்பம், உணவு சாந்தி, நீர்வகை, பற்பங்கள், சிந்தூரங்கள், லேகியங்கள், தைலங்கள், மாத்திரை, குடிநீர், பொடிவகை, வற்றல் வடகம், கண்மை, கண்ணிலிடும் மருந்து, மூக்குப்பொடி, மூக்கிலிடும் மருந்து, கழிச்சல் மருந்துகள், மணப்பாகு, பற்று, வெண்ணெய் சூடிடுதல், கடி, பத்தியவகை, பட்டினி, நாடிப்பார்க்கும் வகை, நாடியின் குணங்கள், கட்டு, குரு, குளிகை, முதலானவைகளை இங்குக் கூறுவோம்.” (ப.6) என்று நூலின் பாடுபொருள் குறித்து எடுத்துரைக்கின்றது. மேலும், உணவுப்பொருள்கள், அதன் பயன்கள் பற்றிக் கூறுவதோடு நிறைவாக இடம்பெறும். ‘நிகண்டு’ குறித்த செய்திகள் உணவுப்பொருள்களுக்கான பரியாயப் பெயர்களையும் பட்டியலிட்டுத் தந்துள்ளமை சிறப்பு.

பால் வகை உணவுகள்

இந்நூலின் ‘உணவுப் பகுதி’ பால், நெய், வெண்ணெய், மோர், தயிர், எருமைப்பால் தயிர், செம்மறிப்பால், வெண்மறிப்பால் குறித்து இயம்புகின்றது. முதலில் பாலின் இயல்பு குறித்துக் கூறுகையில்,

“உணவின் பகுதியை யோதலுற் றனமினிப்

பணிவுள வெண்பசும் பாலிளைப் பாற்றிடும்

நற்பசு வின்சுதை நாவிளைப் பாற்றிடும்

பொற்பான செம்பசு போக்குங் கயப்பிணி

புள்ளியா மேக நோய் போக்கிடு நிச்சய

மடாச் சுதை தீபன மாக்கிடு மட்டபால்

விடாத்தொடர் காத்திர வெம்மையை மாற்றுமே” (உணவுப்பகுதி, ப.17)

என்கிறார் தேரையர். அதாவது,

வெண்ணிறப் பசுவின்பால்	-	உடல் களைப்பைப் போக்கும்
காராம் பசுவின் பால்	-	தாகத்தைத் தணிக்கும்

செந்நிறப்பசுவின் பால்	-	கபநோய்களைப் போக்கும்
புள்ளிகளையுடைய பசுவின்பால்	-	மேகநோய்களைப் போக்கும்
காய்ச்சாத பசுவின்பால்	-	மிக்க பசியை உண்டாக்கும்
காய்ச்சிய பசுவின்பால்	-	உடல் வெப்பத்தைத் தணிக்கும்

என்பது இப்பாடலின் பொருளாகும். மேலும், நெய், வெண்ணெய், மோர், தயிர் குறித்துக் கூறும் பொழுது,

- **நெய்** சேர்த்த உணவினை உண்ண உடலில் நேருறக் கலந்து உடலை மேரு மலை போன்று வலிமையுடையதாகச் செய்யும்.
- **வெண்ணெயை** உட்கொண்டால் அது விந்துவைப் பெருக்குவதுடன் உடலைக் குளிர்விக்கும்.
- **மோரை** நாள்தோறும் பருகிவரின் முக்குற்றங்களை மிகாமலும் குறையாமலும் ஒழுங்கு பெறச்செய்து உடலை ஒவ்வொரு நாளும் ஆதரித்து வளர்த்துவரும்.
- **தயிரை** நாள்தோறும் உட்கொண்டால் பித்தத்தலாகிய நோய்களை ஒழித்து உடலுக்கு உறுதியையும் இன்பத்தையும் உண்டாக்கும்.
- **எருமைப்பால் தயிர் மற்றும் பால்** வலிமை தருவதாக இருப்பினும் நோய்பல தோன்றுவதற்குக் காரணமாகும்.
- **செம்மறியாட்டின் பால்** உடலுக்கு வலிமை தரும். **வெள்ளாட்டின் பால்** முக்குற்ற (வாதம், பித்தம், கபம்) வேறுபாடுகளால் உண்டாகிய நோய்களை நீக்கும் என்கிறார்.

அரிசி மற்றும் தானியவகை உணவுகள்

தேரையர் உணவு வகைகளையும் அதன் பயனையும் பின்வரும் பாடலில் பட்டியலிடுகின்றார். அதாவது,

“போசனை வகைமைகேள் புழுக்குணா பித்தமா
மாசுறு பொங்கலின் மடையது வாதமாங்
கஞ்சியே யமுது காடிமு வகையும்
உஞ்சிட வடித்திடு மோதன நன்மையாந்
தவிடுமே காரிநோய் தக்கது வாதமாஞ்
சுவை தரு மடைவளி தோசை நன்றிட்டலி
நன்மையா மோதக நவிலுடற் குறுதியாம்

நென்மா பொரிமா நிகழ்மருதத் தையரி
களியுரங் கூழ்தண்மை காத்திரம் பாயசம்
வளிபுட்டு முப்பிணி மத்தியமிட்டலி
மோர்க்குழம்பப்படி முதற்பிணி யாணமாம்
பாற்குழம்பப்படி பாற்சோறு மேற்படி” (உணவு வகைகள், ப.19)

என்ற பாடல்,

1. அழலில் வைத்துப் புழக்கிய (அவித்த) சோறு அழலை (பித்தம்) உண்டாக்கும்.
2. பொங்கல் சோறு வாயுவை உண்டாக்கும்.
3. கஞ்சிசோறு, புளித்த பழஞ்சோற்று நீர், கஞ்சி சுவறும்படி அமைத்த சோறு நன்மைதரும்.
4. தவிட்டுடன் கூடிய அரிசிசோறு மேகநோயைப் போக்கும். சிறிது வாயுவை உண்டாக்கும்.
5. அடையும், தோசையும் வாயுவை உண்டாக்கும்.
6. இட்டலி நன்மை தரும்.
7. மோதகம் எனும் கொழுக்கட்டை உடலுக்கு நன்மையையும் உறுதியையும் தரும்.
8. அரிசி மாவும், நெற்பொரிமாவும் உடலுக்குச் சிறந்த மருந்தும் அமுதமுமாகும்.
9. கேழ்வரகுக் களி உடலுக்கு வலிமை தரும்.
10. கேழ்வரகுக் கூழ் உடலுக்குக் குளிர்ச்சியையும் பாயாசம் உடல் உறுதியையும் நல்கும்.
11. பிட்டு உணவு வாயுவைத் தருவதோடு முக்குற்ற (வாதம், பித்தம், கபம்) வேறுபாட்டினை உண்டாக்கி நோயைத் தரும்.
12. இட்டலி உணவு முக்குற்றத்தை ஒழுங்குறச் செய்யும்.
13. மோர்க்குழம்பு முக்குற்றத்தைச் சரிசெய்யும்.
14. பால்குழம்பு, பால்சோறு முக்குற்றத்தைத் தன்னிலைப்படுத்தும். உடலுக்கு நன்மை தரும் என்று பொருள் தருகிறது.

உணவின் வகையைத் தொடர்ந்து உணவுப் பொருள்கள் சிலவற்றைப் பட்டியலிட்டுத் தந்துள்ளார் தேரையர். இப்பகுதியில் உணவுப் பொருட்களைப் பக்குவப்படுத்தும் முறைகள் குறித்தும், பத்திய உணவுகள் குறித்தும்,

உணவினால் தீரும் நோய் வகைகள் குறித்தும் உணவினால் உடலுக்கு ஏற்படும் பயன்கள் குறித்தும் பாடியுள்ளார்.

காய் வகை உணவுகள்

வச்சிரவல்லி வற்றல் (பிரண்டை)	-	கப்பிணி போகும். வாயு, பெருவயிறு, வயிற்றுவலி, நெஞ்சுவலி, உளைவு, கடுத்தல் நீங்கும்.
கற்றாழை வற்றல்	-	வாதமேகம், மூலம், உட்கூடு நீங்கும்.
முள்ளிக்காய் வற்றல்	-	கபநோய் நீங்கும்.
சமைத்த பீர்க்கங்காய்	-	பத்திய உணவு.
காரவல்லி (பாகற்காய்)	-	பித்தம், வாயு, நீரிழிவை நீக்கும்.
சிறுகத்தரிக்காய் (வழுதலை)	-	பத்திய உணவாகும்.
தேங்காய் எண்ணெய்	-	தீமைதரும்.
ஆமணக் கெண்ணெய்	-	உடலுக்குச் சிறப்பு.
முருங்கை	-	முறையாய் உண்ண நோய் வராமல் தடுக்கும்.
அவரை, பயற்றங்காய்	-	உடலுக்கு வலிமை.
வாழை (பிஞ்சு, பழம்)	-	உணவுடன் உண்ணநல்லது.
பறங்கிக்காய்	-	வெப்ப நோய்தரும்.
வெண்பூசணி	-	குளிர்ச்சி தரும்.
சுரைக்காய்	-	கபத்தை உண்டாக்கும்.
கருணை, முள்ளங்கி	-	உடலுக்கு நன்மை தரும்.

கீரைவகை உணவுகள்

வேளைக்கீரை (முதுபூமி)	-	வாதநோய் கபநோய் போகும்.
அறுகீரை	-	சிறந்த பத்தியக் கீரை.
பசலைக்கீரை	-	மேகநோய் நீங்கும்.
வசலைக்கீரை (பருப்புக்கீரை)	-	மோர்க்குழம்பாய் உண்ணவெப்பநோய் உட்கூடு நீங்கும்

சிறுகீரை

- பக்குவப்படுத்தி உண்ண
பலநோய்கள் நீங்கும்,
சிறுநீர் எரிவு, வீக்கம்,
நச்சுக்கடி நீங்கும்,
உடல் வலிமையுறும்,
குரல் இனிமையுறும்.

அரிசி - தானியவகை உணவுகள்

- **மூங்கிலரிசியை** பசும் பாலில் வேகவைத்துப் பாயாசமாய் உண்ண இரத்தபித்த நோய், விடாக் காய்ச்சல், கண்நோய் நீங்கும்
- **மலைநெல்லரிசியை** மாவாக்கி நெய்சேர்த்து உண்ண இளைத்த உடல் மலைபோல் உறுதிபெறும்
- **கம்பு** மாவின்கூழினால் உடல்குளிரும்
- **தினை** மாவினைப் பக்குப்படுத்தி உண்டுவர உடல் வலிமைபெறும்
- **சாமையை** சோறாக்கி உண்ண உடல்வழி நீங்கும்
- **கேழ்வரகு** உட்குட்டைத் தருவதால் நெய்சேர்த்து உண்ணுதல் நலம்
- **வரகரிசியை** உணவாக்கி உண்டால் கண் (கப, பித்த) நோய்கள் மிகும்.
- **துவரையை** உணவில் சேர்த்துண்ண உத்தமமாகும்.
- **அவரையை** உணவில் சேர்த்துண்ண மத்திமமாகும்.
- **சோளத்தில்** செய்யப்படும்கூழ் அதம உணவாகும்.
- **பாசிப்பயிறு** உணவுடன் உண்ண சமகுணமுடைய உணவாகும்.
- **காராமணி** வாயுநோயை உருவாக்கும் சுரநோய்க்கு ஆட்பட்ட உடலுக்கு வலிமைதரும்.
- **கொள்ளு (அ) காணப்பயிற்றை** உணவுடன் சேர்த்துண்ண கபநோய்களை யமனைப்போல் விரட்டிவிடும்.
- **கோதுமை** உணவு உடலுக்கு ஏற்ற வலிமையைத்தரும்.
- **எள்ளுடன்** கூடிய உணவு உடலுக்கு ஏற்றதல்ல.

மேற்கூட்டிய செய்திகளோடு நீர்வகைகள் குறித்தும் குறிப்பிட்டுள்ளார் தேரையர். அதாவது தண்ணீர் உடலுக்கு உறுதிதரும், வெந்நீர் உடலுக்குக் குளிர்ச்சி தரும்; உடல் நலம் பெறும்; ஆற்றுநீர் உடலுக்குக் குளிர்ச்சி; அருவி நீர் வெப்பத்தைத்தரும்; ஊற்று நீர் மத்திமம்; இலை, தழை, சருகு ஊறிய நீர் தீமை

தரும்; ஏரிநீர் வெப்பத்தை அடக்கும்; கிணற்று நீர் சூட்டைத் தரும்; சேற்று நிலத்தில் உள்ள நீர் வாதநோயை உண்டுபண்ணும் குளத்துநீர் சன்னிநோயை உண்டாக்கும் என்பதும் புலனாகிறது. மேலும், உப்பு, புளி, கடுகு, எள்ளின்நெய், கஞ்சா, பெருங்காயம், கொள்ளு, உளுந்து, தினை, சோளம், அகத்தி, புகையிலை, அபினி, கள், வெண்பூசணி, சுரை, புடல், பெரும்பூசணி, காரம் இவை மருந்து உண்ணுங்காலங்களில் உண்ணக்கூடாதவை என்பது இந்நூலின் சிறப்பு.

தேரையர் காப்பிய நிகண்டில் உணவுப் பொருள்கள் : அன்றும் இன்றும்

தேரையர் காப்பியத்தின் 'நிகண்டு' பகுதி உணவுப் பொருள்களுக்கான பழைய பெயர்களை அரும்பொருள் விளக்கமாக எடுத்துரைக்கின்றது. அவற்றில் சிலவற்றைக் காணலாம்:

காமன்	-	திப்பிலி
ஐமுகன்வெற்றி	-	தும்பை
தராபதி	-	பூண்டு
வல்லியம்	-	மஞ்சள், மிளகு
சம்பு	-	எலுமிச்சை
ஆமா	-	நெல்லிக்கனி
முனி	-	தேன், அகத்தி, பலாசு
வாரணை	-	கதலி வாழை
இறுங்கு	-	சோளம்
குலுத்தம்	-	கொள்ளு
ஆடகி	-	துவரை
சூரம்	-	கடலை
மாடம்	-	உளுந்து
அக்காரம்	-	சர்க்கரை
சுதை	-	பால்
அளை	-	தயிர், வெண்ணெய், நண்டு
இழுது	-	நெய், வெண்ணெய்
தக்கிரம்	-	மோர்
பண்ணியம்	-	சோறு, பனியாரம்
உணுமரி	-	தேன்

பிரசம்	-	தேன்
உறைக்கனி	-	மிளகாய்
வங்கம்	-	கத்தரி
நனை	-	தேன்
மரிசம், அழற்காய்	-	மிளகு
இங்கு	-	பெருங்காயம்
கந்தம்	-	கருணை
சிவை	-	நெல்லிக்காய்
மோழை	-	கஞ்சி
அல்லம்	-	இஞ்சி
நாகவல்லி	-	வெற்றிலை
துடி	-	ஏலம்
அரிசனம்	-	மஞ்சள், மிளகு
ஆடகம்	-	துவரை
பூ	-	இந்துப்பு
போசனி குடாரி	-	சீரகம்
சாகம்	-	சிறுகீரை
நறவு	-	தேன், கள்
குமரி	-	கற்றாழை
கடிப்பகை	-	சிறுகடுகு, வேம்பு
அச்சம்	-	அகத்தி
அதவு	-	அத்தி
சூர்	-	மிளகு
சசி	-	இந்துப்பு
ஆசினி	-	பலா
சலசரம்	-	மீன்
மறி	-	ஓமம்

இதுகாறும் கூறியவற்றால் 'தேரையர்' என்பவர் அகத்தியரின் மாணவர் என்பதும் இவரது இயற்பெயர் இராமதேவர் என்பதும் புலனாகும். மனித உடல் நலம் பெறவும், வளம் பெறவும் இயற்கை உணவுகள் எவ்வகையில் துணைநிற்கின்றன என்பது குறித்தும், இயற்கைப் பொருள்களை எவ்வாறு உணவாக்குவது என்பது பற்றியும், நோயுற்ற காலத்து இயற்கை உணவுப்

பொருள்களை மருந்தாக்கும் முறை குறித்தும், இன்றை நிலையில் மருந்தினால் விளையும் கேடுகளையும், பிணியின் பெயர்களையும் குறிப்பிடுவதோடு பற்பம், சிந்தாரம், லேகியம், சூரணம் தயாரிக்கும் பாங்குகள் குறித்தும் அனைத்திற்கும் மேலாக நிகண்டு பகுதியில் இயற்கை உணவுப் பொருள்களுக்கான பரியாயப் பெயர்கள் குறித்தும் மிகத் தெளிவாக விளக்கியுரைப்பதால் 'தேரையர் காப்பியம்' எனும் இந்நூல் இன்றைய சமூகத்திற்கும் எதிர்கால நோயற்ற வாழ்விற்கும் வித்தாகும் மாமருந்து எனின் மிகையிலலை.

முதன்மைநூல்

தேரையர் காப்பியம்

-

வெளியீடு

டாக்டர் ஆ. ஆனந்தகுமார்

இயக்குநர்

பண்டித எஸ்.எஸ். ஆனந்தம்

சித்த மருத்துவ ஆராய்ச்சி நிலையம்

14, இராகவையா சாலை

தியாகராய நகர்

சென்னை - 600 017

ஆண்டு - 1975.

Regional Specificities Represented through Food in Malayalam Films: A Study Focused on Films *Angamaly Diaries* and *Maheshinte Prathikaram*

Navami P and Amrutha K J

Introduction

Andrei Tarkovsky, once said, “Relating a person to the whole world: that is the meaning of cinema”. Acceptance and applause amassed by cinema since from the time of its inception shall be owed to this reel-real relation portrayed. And for the thrill of being represented somewhere in the reel length, we part our time for this creative expression which got crowned with the title “The Cinderella of All Art.” Afore said representation need not be always the representation of an individual. It can be the manifestation of certain circumstances, lived in experiences, cultural or ethnic background or even the food we eat.

Closely mentioning food, it is not just always a curry. Outgrown from being treated as basic amenity, today the food decorates a prominent place in our literature and art. And, of course, in cinema too. The stories and emotions it conceals in its colour and flavour are abundant. Anything can be portrayed through food whether be motherly love or home coming feeling. In a broader aspect the on-screen food may have the potential to speak out the specificities of a locale. Thus, there is nothing wrong if we say, food through the unique lens of film craft something that is the reflective of the society around.

Understanding the relations between film and the society is all the more the most important thing and many efforts were undertaken to fulfil this task. John Belton’s edited work, *Movies and Mass Culture* examines this relationship and states that “film, society, and culture mutually determine one another. While films and filmmakers can influence culture and society, they are also produced by it.”

One of the easy methods of societal representation is the representation of a place in film, reflecting its spirit and portraying the cultural section of time. Anthropologist filmmakers go for film technology to convey the image of a city. Region-specific films supposedly emphasize the distinctiveness of the locale. The film makers add visuals, specific musical styles, and textual implications for representing these specificities of that particular region. Intricate detailing of

these elements creates stronger images capable of triggering emotions more easily in the audience. This apparently evokes a kind of mediated relationship between the audience and the particular region within a specific time period. It can be shown through the references in the dialogues and through the visuals which help the films to authenticate the plot.

Major cities of the world look more appealing as such as Rio in *City of God*, Vienna in *Before Sun rise*. Indian film makers too found novelty in saying the story of everyday life of a region whether be Calcutta in *Kahani* or Varanasi in *Masaan* they provide the empathetic experiences of the cinematic place it represents and for this reason the film makers head to a particular place. Reel is going rural not only in Hindi but also in various other regional languages like Malayalam.

By tracing the pattern of Malayalam movie industry in last few years we can find a considerable number of films fall in to the category of region- specific. “A slew of films made by youngsters, influenced by global trends but rooted in the local landscape, has rejuvenated Malayalam cinema”, says C.S. Venkiteswaran. Here the distinctiveness of a particular region becomes the soul of a film. Reality is doled out in new ways. It uses narrative and technical elements for portraying a particular region in an appealing and refreshing manner.

Pranchiyettan and the saint (2010) directed by Renjith can be taken as the pioneering effort in this category. The following years witnessed a fleet of films coming under that genre like *Ordinary*, *Ee aduthkalathu*, *Ustad Hotel*, *Idukki Gold*, *KL10 Pathu*, *Maheshinte Prathikaram*, *Angamaly Diaries* and many more each with a unique style of treatment. Thus, a trend of region-specific films in Malayalam evolved. Staying in tune to the previously stated notions food is often used as a tool in many of these films to touch the heart of a region in its core level.

Methodology

Content analysis is most widely used method in social science and mass communication, various disciplines such as communications, social sciences, political science psychology, history, and language studies use content analysis.

According to Berelson (1952) content analysis is a research technique for the objective, systematic, and quantitative description of the manifest content of communication. Holsti (1968) says that it is any technique for making inferences by systematically and objectively identifying specified characteristics of messages. Krippendorff (1980) defined content analysis as a research technique for making replicable and valid inferences from data to their context. Content analysis helps to understand the content of different medium. Newspaper content, folk songs, short stories,

Language in India www.languageinindia.com ISSN 1930-2940 19:1 January 2019

Editors: Dr. V. Sangeetha, Dr. B. J. Geetha, Dr. K. Sindhu, Dr. S. Boopathi and Ms. S. Sneha Sri

Food in Literature: Papers Presented in National Seminar on Food in Literature, 2019

Navami P and Amrutha K J

Regional Specificities Represented through Food in Malayalam Films: A Study Focused on Films *Angamaly Diaries* and *Maheshinte Prathikaram*

messages of Radio, Television, documents, texts or any symbols can be analyzed on this method. (Prasad).

The content analysis here includes narrative and visual analysis of the two films selected for the study.

Analysis

Food is often connected with the ever time memories of people. They relish those tastes keeping a record of the culinary experiences through which they went through the times of happiness, break downs, achievements, celebrations and much more. Cross checking the realm of its potential we could extend it to something that forecasts the specificities of a region. It is this power of food being evident in two noteworthy Malayalam films, '*Maheshinte Prathikaram*' and '*Angamaly Diaries*' in which Idukki and Angamaly got framed respectively.

'Maheshinte Prathikaram' is a 2015 film by Dileesh Pothan. Such a realistic manifestation Idukki it is for which the director was crowned with a title 'Pothettan's brilliance' among the movieholics of Kerala. Blessed with the sprawling tea plantations, Idukki arch dam, National park and elephant reserve Idukki often decorates a prominent position on India's tourism map. Majority of natives are middle class farmers earning their living through struggle against soil and climate, and thus sharing a beautiful bond with nature. Others enter in a job which is closely related to agriculture or find an income in the local business. The region has the best climatic conditions that make it suitable for plantations like tea, coffee, cardamom, pepper etc. Rubber, coconut, nut mug, tapioca also gets cultivated by small and marginal farmers. Food crops from this list directly or indirectly works well to sketch the specific features of the locale.

Maheshinte Prathikaram will be a quick answer to a quick question, 'Which Malayalam film make us feels the heart throb of Idukki, a spotted hill station destination of the country through its frames. Being a perfect blend of engaging screenplay and simple treatment this directorial debut of Dileesh Pothan touched all *Maheshinte Prathikaram* the nooks and corners of the spectators' sense that makes them feel the chill of the Idukki. As the name itself suggests, , is a story of revenge of titular Mahesh where he gets transformed to a confident photographer who has the real sense of art in him. Without being restricted as a sweetest tale of revenge this film showcases the mundane life of Idukki, their only cinema theatre, their only studio and their own occasions of family gatherings whether be marriage or death which actually becomes the talk of the town. And in many more aspects the people of Idukki will fit themselves into the reel of this film.

Maheshinte Prathikaram is not a foody film but the food comes in more than 60 major shots. The title song of the film is scribed as a hymn to Idukki where it gets personified as a young lady with full of vigour and charm. The song is a visual galore of the major cultivations of the region. Malabar Tamarind a unique ingredient in traditional recipes catches hold of our eye when Mahesh stretch his hand to reach for it while bathing in a stream. Later a close up shot foretells the importance of it as a flavouring agent in ethnic fish recipes which is a major dish of high altitudes. Then and there the film starts to display of edible cultivations owned by Idukki and stresses the cinematic space.

The highland area of Kerala is blessed enough with a climate that suits well to the cash crops like coffee, pepper, cardamom and tea. The title song once again pays justice to the region by including the scenes of spice markets and the dealings in the market. There are sequences that drag our attention towards pepper cords and plantations which are the hallmarks of the hilly areas.

As said before, the major source of income of the people of the region is agriculture and activities such as cattle rearing and apiculture related to agriculture. The Cattles roaming over the yards, grass cutting women, honey preserving centres and shots of milk societies point out the occurrence of their livelihood activities. Tapioca is one of the staple foods of the high range habitants. The film shows the cultivation, harvesting, peeling and slicing of tapioca. The shots also hint towards the festive mood where friends and family join for 'kappavattu', process of dehydrating tapioca. Further in many of the scenes we can see the boards written 'kappayum kariyum' (tapioca and curry) in front of the shops in order to attract tourists. Wine and alcohol always hold a place in the dining tables of high range houses. For them, little amount of these beverages helps out to beat the chilling weather. And thus, in the film too, the characters go for it for the same reason. Fruits cultivated in the region like robusta banana, jackfruit, and gooseberries have got a fair mentioning in the film. It does not sound funny if we say the whole thread of the plot starts from a bunch of robusta bananas.

The film is keen in showcasing some tastes that is unique to the region. For instance, Mahesh gives "Kumbalappam", (steamed cake wrapped up in plantain leaf) which is specific to that region, to his love, Soumya.

Breaking the coconut shell, boiling rice, black coffee, vegetables, soda, cracking eggs and many such ordinary foods appears on the screen every now and then, making us wonder how cautious the filmmaker was in detailing the taste of the region.

Unlike *'Maheshinte Prathikaram'* the film *'Angamaly Diaries'* is a *'katta local flick'* as suggested by its tagline. Released in the year 2017 the film is an ode to Angamaly in all its sense. It is the story of youth whose only philosophy in life is 'Hogging pork meat and having a couple of drinks in the evening'. As a growing town, Angamaly gets exposed to all sorts of vibrancy and loudness in order to make it competent among the major townships. The directorial attempt of Lijo Jose Pellissery has succeeded in capturing all those hustle and bustle that brings the nature of town on screen.

Food is a chief concern for natives of Angamaly and they love the experience of dining and having drinks together. Every meeting, big or small are fared well with an informal invitation, "Come let us part by having food". The cuisine of Angamaly bubbles over the film from the title song to the end. 200 shots in the film exhibit food. Most of them are close up shots which fill out the frame. It is often sets the background, either being cooked or eaten or even it appears in dialogues. The development of the narrative is depends on the food stuffs and related practices. Even the first clash between the protagonist and the opposite occurs at a toddy shop to get the last plate of rabbit meat.

The characters make sure to describe the food with all its sensory details whether be crumbly, gooey or spicy. The very opening sequence of the film gets on reel with food. The gruff boss, "wild" Benny is busy serving toddy and a curry he made from a python.

The protagonist Pepe goes on narrating his own life recollecting the taste and ingredients of his favorite food items. He loves food and memories are tied with taste. In his own language, "Just want to chill happily, hogging some pork meat and having a couple of drinks" (1:07:18). Pepe even introduces his mother as an awesome Angamaly lady who mixes mango with coconut milk for curry and adds Chinese potato to pork meat. Pepe recalls his school days and Pork Varkey's food tips at the beginning, "you should crush it on a grinding stone and throw the seeds away and if you have it with salt and chili powder it will be superb" (16:40). The tale of his long-term friendship kick starts with a small fight for mangoes which got culminated in the 'tutorial' to eat raw mango.

The film details on the pork business that drives the town. The frames include pigs wailing to death and meat getting chopped ceaselessly. Pigs' squealing at the time of slaughter is very much significant in portraying this particular cultural sphere. The Portuguese dominated in the state for a century, they had headquarters in Angamaly for a period. They brought pigs to the Angamaly for cleaning the town. (nellikkot). Afterwards it becomes the part of their life. They even have local breed, Angamaly pigs. But the introduction of the exotic white pigs led them to an endangered level. The real thread of the film lies in the frequent gang wars that happen. Food

has something to render into this real essence of the plot too. It was the pork business started by the Pepe and team made the other retailers furious, in turn triggers the grave gang wars.

Best food destinations of Angamaly are listed by Pepe in his narration. We may find it funny when Pepe starts comparing his romance to that of the hit combination of tapioca and egg, at the local thattukada of Kunju. The film embellishes with many cooking shots and conversations about culinary experiments distinctive to the people of Angamaly.

The *Angamaly Diaries* primarily focuses on the life of Christian community in Angamaly. Garish festivals revolving around the quaint church, Holy Mass, betrothal, wedding, Easter, Carols, and Processions depicts the customs of Christians in Angamaly. And for all these occasions they have dishes unique for the region. Curry made of raw mango and pork fry tops the list which got a fair mentioning throughout the film. The film also touches the culinary sense of female folk of Angamaly. Home maids are cautious even about the shop from where they should buy the meat.

Vegans should think twice to go for a lunch at Angamaly. The catering boy mocks at Lichi when she asks, “Won’t there be any vegetarian dish?” He replies, “If you want vegetarian items, we will add potato in the chicken curry and raw banana to beef and in pork we can obviously add Chinese potato.” (1:28:54)

Film as one of the most popular visual media has its visuals constructed in many ways. For some writers, visual is the most fundamental of all senses. Sociologists, Gordon Fyfe and John Law, for example, claim that ‘depiction, picturing, seeing are ubiquitous features of the process by which most human beings come to know the world as it really *is* for them’. (Rose)

Conclusion

Malayalam Cinema has taken the region-specific format for the last few years. Certainly, the acceptance of region-specific films among the Malayalee audience may have influenced film makers to try out films in the same format. The filmmakers have incorporated certain images and text to ensconce the milieu where foodstuffs and practices of that locale play a significant role. The distinctive characteristic of those inhabitants, their lifestyle, food, beliefs and the landscape of the place have been described elaborately in these films making it more realistic. This is in tune with the Media representation theories.

In a nutshell, these region-specific films do give eternity to the culture and characters of place existing at a point in time. It can be said that these films pay tribute to the legacy of both places Idukki and Angamaly.

BIBLIOGRAPHY

Books:

- Hall, S. (1997). *Representation: Cultural Representations and signifying practices*. London: Sage.
- Fulton, Helen. *Narrative and Media*. New York: Cambridge University, 2005.
- Rose, G. (2007). *Visual Methodologies*. California: Sage

Research articles:

- Babul, D. N. (2015). The Evolution of Realistic Representation in Cinema. *International Journal of Media, Journalism and Mass Communication* , 13-16.
- Balan, B. M. (2016). Destination promotion through Malayalam Cinema: A study on the Idukki district of Kerala. *Imperial Journal of Interdisciplinary research* .
- Prasad, B Devi. "Content Analysis. A method of Social Science Research." 2011. Researchgate. 30 8 2017
<https://www.researchgate.net/publication/242724926_A_method_in_Social_Science_Research_1>.
- Knoblauch, Hubert, Alejandro Baer and Eric Laurier. "Visual Analysis. New Developments in the Interpretative Analysis of Video and Photography." 8 August 2008. Forum Qualitative Social Research. 4 August 2017 <<http://www.qualitative-research.net/index.php/fqs/article/view/1170/2587#g3>>.

Articles:

- Venkiteswaran, C. (2015). New trails of discovery. *Frontline* .

Websites:

- (2015). Retrieved July 28, 2017, from Idukki District of Kerala - An official website: <http://idukki.nic.in/>
- Admin. (2016). *Fahad Fazils Maheshinte Prathikaram completed*. Retrieved August 5, 2017, from Metro Matinee: <https://metromatinee.com/node/10952>
- Angamaly Diaries Movie Review*. (2017, March 3). Retrieved August 25, 2017, from Times of India: <https://timesofindia.indiatimes.com/entertainment/malayalam/movie-reviews/angamaly-diaries/movie-review/57449113.cms>
- Angamaly. (2012). Retrieved July 20, 2017, from Revolv: https://www.revolv.com/main/index.php?s=Angamaly&item_type=topic
- Gauri, D. (2016). *Director Dileesh Pothan has hit the box-office jackpot with his debut film Maheshinte Prathikaram*. Retrieved August 4, 2017, from Khaleej Times: <https://www.khaleejtimes.com/citytimes/movie-reviews/maheshinte-prathikaram-endearing-simplicity>

=====

Language in India www.languageinindia.com ISSN 1930-2940 19:1 January 2019

Editors: Dr. V. Sangeetha, Dr. B. J. Geetha, Dr. K. Sindhu, Dr. S. Boopathi and Ms. S. Sneha Sri

Food in Literature: Papers Presented in National Seminar on Food in Literature, 2019

Navami P and Amrutha K J

Regional Specificities Represented through Food in Malayalam Films: A Study Focused on Films *Angamaly Diaries* and *Maheshinte Prathikaram*

James, A. (2016, February 5). *A tale of realistic loveable revenge*. Retrieved July 20, 2017, from IBT: <http://www.ibtimes.co.in/fahadh-faasils-maheshinte-prathikaram-review-tale-realistic-loveable-revenge-667036>

James, A. (2017, March 21). '*Angamaly Diaries - my film of the year so far*,' Anurag Kashyap on Lijo Jose Pellissery movie. Retrieved July 30, 2017, from IBT:

<http://www.ibtimes.co.in/angamaly-diaries-my-film-year-so-far-anurag-kashyap-lijo-jose-pellissery-movie-photos-7>

Media Representation Theory. (2010, May 27). Retrieved July 11, 2017, from Slideshare:

<https://www.slideshare.net/Tomaskas/media-representation-theory>

nellikkot, N. (2016, July 30). Effects Of Portuguese Rule In Kerala. Retrieved July 29, 2017, from History corner: <http://historycorner.expertscolumn.com/article/effects-portuguese-rule-kerala>

Prakash,B. (2010). The Mind space of Mainstream Malayalam Cinema.

Young, D. (2017, 5 24). '*Angamaly Diaries*': Film Review. Retrieved 7 26, 2017, from The

Hollywood reporter: <http://www.hollywoodreporter.com/review/angamaly-diaries-review-1007106>

=====

Navami P

Guest Faculty, Department of Journalism, Farook College (Autonomous)

Kozhikode, Kerala

tonavamijuly4@gmail.com

Amrutha K J

Masters in Journalism and Mass Communication

Calicut University Campus, Kerala

amruthakj94@gmail.com

=====

Language in India www.languageinindia.com ISSN 1930-2940 19:1 January 2019

Editors: Dr. V. Sangeetha, Dr. B. J. Geetha, Dr. K. Sindhu, Dr. S. Boopathi and Ms. S. Sneha Sri

Food in Literature: Papers Presented in National Seminar on Food in Literature, 2019

Navami P and Amrutha K J

Regional Specificities Represented through Food in Malayalam Films: A Study Focused on Films *Angamaly Diaries* and *Maheshinte Prathikaram*

**Food as an Example of Individuality in the Novel *Chocolate* by
Joanne Harris**

Dr. P. Mohana, Ph.D.

=====

Food has a central place in human life. It also has a incredible impact, both directly and indirectly, on emotional and intellectual wellbeing. Food can be a concrete symbol of love and concern for others. It is a source of reassurance and consolation. It is also the oldest and best form of medicine known to mankind. There is a two-way relationship between food and emotion.

Traditionally, food has always had an cherished association with women's lives and the work that women do. As wives, mothers and primary caregivers, it has been the duty of women to prepare food for the family. In patriarchal societies where they have been excluded from power and their roles have been limited to the domestic sphere, women have found a creative outlet through the preparation of food. Food has given them opportunities to make decisions and exercise some degree of power.

The objectives of this paper is to study the significance of food and the relationship between food and emotions and to analyze the influence of food on emotions and behavior and to analyze the mental states of women who are deprived of their rights and liberty, whose roles are limited and whose space is restricted and also to analyze the turnaround of women's roles and the creation of female power by means of food. The paper is a study of Food as an Example of Individuality in the novel *Chocolate* by Joanne Harris which made successful motion picture.

It tells the riveting story of protagonist Vianne Rocher helping a strict, alienated village of people let down their guard and embraces the sensual pleasures of life, with her delicate chocolate shop. Yet her input to this village is more than a healthy dose of sensuality. Vianne aims to awaken a brighter, more fulfilling viewpoint on life that empowers the village people to shed their dull ways.

The battle lines between church and chocolate are drawn by this British author in her appealing debut about a bewitching confectioner who settles in a sleepy French village and arouses the appetites of the pleasure-starved parishioners. Young widow Vianne Roche's mouthwatering bonbons; steaming mugs of liqueur-laced cocoa and flaky cream-filled patisserie don't earn her a warm welcome from the stern prelate of Lansquenet-sous-Tannes. In Francis Reynaud's zeal to enforce strict Lenten vows of self-denial, he regards his sybaritic neighbor with suspicion and disdain. Undaunted, Vianne garners support from the town's eccentrics, chiefly Armande Voizin, the oldest living resident, a self-professed sorceress who senses in Vianne a kindred spirit. A fun-loving band of river gypsies arrives, and a colorful pageant unfurls. The novel's diary form--counting down the days of Lent until Easter--is

suspenseful, and Harris takes her time unreeling the skein of evil that will prove to be Reynaud's undoing. As a witch's daughter who inherited her mother's profound distrust of the clergy, Vianne never quite comes to life, but her child, Anouk, is an adorable sprite, a spunky six-year-old already wise to the ways of an often inhospitable world. Gourmand Harris's tale of sin and guilt embodies a fond familiarity with things French that will doubtless prove irresistible to many readers.

The story takes place in a small town named Lansquenet-sous-Tannes. It is told by the two protagonists: Vianne Roche and Francis Reynaud. The first one is a woman who stopped in the town with her daughter Anouk. They travel all around the world, not staying anywhere for a long time. The second protagonist is a cure in the local cathedral.

On the surface of the novel, the battle between Vianne Rocherand Francis Reynaud can be easily summed up as a war between the church and chocolate; however, a closer look lets you know that Joanne Harris never intended to demonize organized religion; instead, Harris aims for a narrative that bursts more with heart than criticism. Vianne and Reynaud are perfect foils of each other; for one, Vianne is a witch, though she does not use the term, and Reynaud, a priest. Vianne, having come to the town at the Lent, starts to set up a chocolate café there. This, and the fact that she doesn't go to the church, brings on the hostility of the fanatically devotional cure. But the woman doesn't pay attention to him. She has in mind to stay here for as much time, as she wants.

Vianne decided to open a chocolaterie on the first day of Lent is not openly discussed nor questioned by anyone except for the Cure, Reynaud. He even asks her what she attempts to accomplish, setting in motion the idea that a showdown is imminent, with him quipping to himself that Vianne would be out of business by Easter. In his private thoughts, we see his rage against Vianne and his obsession with her Grand Festival du Chocolat bloom the more the novel progresses; at one point in the story, he even hears a woman eating chocolates during her confessional, angering him to the point of screaming at her through the latticed opening, only to realize that he had imagined the whole thing. He knows that he has until the Easter Festival to undo her, to remove her influence from the town, to preach virulently against her and her chocolates, and becomes consumed with the idea that she is his mortal enemy, bent to undermine the Catholic church, and by extension, himself.

Vianne herself makes note of Reynaud, marking him as her enemy by relating him to 'The Black Man', a recurring motif in her mother's folklore, a symbol of fear and darkness. Throughout the novel, she invokes her mother, Jeanne, with fragile grace and love, inviting us into memories of her and Vianne during their mad dash across Europe; we learn through Vianne's thoughts that her mother was a witch, who taught her daughter all the magic she knew, while at the same time running from her own version of 'The Black Man'. In her thoughts, Vianne, though kind, with great powers of empathy and charm, struggles with her own personal fears, typified by this incarnation of The Black Man, Reynaud. She thinks often of her daughter, Anouk, whom she loves and adores, but fears that she may be leading her down a path she may not deserve, with lack of permeance, old friends, and a horizon to call home. She attributes their nomadic, vagabond lifestyle to following the wind, something her mother taught her, 'the gypsy wanderlust that took us all over Europe and farther,' and desperately

hopes, for her daughter's sake, to finally be able to call a place home. For this reason, even with Reynaud's bullying and sabotage, she remains rooted like a weed in his church garden, refusing to be blown away by the changing wind this time. For her daughter's sake, she decides to finally stand up to The Black Man.

The cure is angry. He isn't used to that fact that somebody may contradict him. So, preaching at the church, he indoctrinates the citizens against Vianne. So, at first the woman doesn't have clients at her shop. But the people are attracted to the unsurpassed fragrance wafting from the shop, and in some time, they start coming to the shop to drink some hot chocolate or eat dainty chocolate sweet. Vianne is a friendly, kind and sincere woman, so she finds a lot of friends among the citizens. She knows them: their problems, secrets, their characters.

Her daughter, like her mother, is also affable and cheerful girl, so she quickly finds new friends among the town's children. But she has got used to be lonely for most of her time and she has her imaginary friend a rabbit Pantoufle.

Once Vianne sees among her clients an odd woman, "she seems to hide behind others, creeps to one of the showcases and steals one of the sweets, hand over fist" (35). Later Vianne gets to know that it's Josephine Muscat, her husband, Paul-Marie, runs the café in the town. Everybody knows her as a thief, but Vianne sees in her only a scared, ill-fated woman. She becomes her friend, and Josephine tells her that her husband is cruel and merciless man, that he beats and abuses her. Vianne says that the woman mustn't suffer such treatment. Josephine listens to her, and in some time she comes to Vianne's shop and says that she has got away from her husband and she is going to run to another town and start the new life. Vianne convinces her to stay in the town, live with her and help her in the shop. The town, the cure, Paul-Marie is awfully angry: the wife must live with her husband. But the woman doesn't want to change her mind. In some time Josephine completely changes: she turns into a beautiful, uninhibited, confident woman.

Also there is an old woman, who often visits Vianne's shop, Armande Voizin. She also doesn't visit the church, mocks at the cure and the citizens, and doesn't follow the Lent. She becomes friends with Vianne, they talk a lot, and so, Vianne gets to know that the woman has a daughter and a grandson. The daughter is a pompous woman, who wants her mother to live at the Home for the Elderly. As for the grandson, Armande dreams to spend time with him, but her daughter don't allow this. Vianne helps Armande and Luke (the grandson) here: they spend time in the café, while his mother is at the hairdresser's or somewhere else.

The town is situated at the bank of the river, so once the gypsies come there on the rafts. The town doesn't treat them well, except for Armande, Vianne and some other citizens. They spend much time together with them. Among the gypsies Vianne notices a man, who is, probably, one of the leading ones among the gypsies. His name is Roux. He often comes to the woman's shop and Vianne notices that he and Josephine have some liking to each other. Once, when the women and the gypsies had some kind of a party on the rafts, the Roux's one started to burn. Roux couldn't extinguish the fire.

After that the gypsies went out of the bank and only Roux stayed to get to know who had burnt his home.

Once Armande's daughter comes to Vianne and having a talk with her, tells that her mother has the serious problems with her health, and her mother must follow the special diet, where the sweets are not allowed. Vianne talks about it with Armande, but she is a willful woman and says that she'll do what she wants to do, and eat what she wants to eat. Once the old woman says that there will be her birthday soon and she wants to celebrate it well: to make a party with a lot of guests: she invites not only the citizens, but some of the gypsies as well. The party was a success: the atmosphere was fun and pleasant. Armande is happy to spend her birthday in this company. At the end Vianne and Roux stay alone to clean everything after the party. They spend a night together. The next day Armande dies.

As for Josephine, her husband's character is unmasked for the citizens, when they see, how he beats her, when she comes to the bar to take her clothes. He is ordered to go away from the town. Josephine becomes the host of the bar, she renews it, Roux helps her there. Then they start to live together.

At the end of the story the cure wants to revenge Vianne for her "impropriety", he decides to spoil all her chocolate goods. It's worth saying, that he followed the Lent, he was eating only some lean food, and of course, he didn't eat chocolate. So, he creeps to the shop at late night, but when he comes there, the flavour of the chocolate attracts him and he starts eating all that he sees there, and then he falls asleep in that heaps of spoiled chocolate, where he is found by Vianne in the morning.

In some time Vianne feels that a new life arises in her. She decides that her and her daughter time to go further, to leave the town, has come. During the whole story Vianne is full of predictions, she inherited the magic skills from her mother, she sees things that are the deep secrets of other people, for example, the cure has the father, who is in coma for a long time, and Vianne sees Reynaud by the bed of his father, etc. Unselfish kindness is highlighted in the image of Vianne Roche. She shows the reader, how the true kindness should look like. The town greets her with hostility; she is not a desirable guest there. But no matter how they treat her, the woman is always kind to them. She smiles to everybody, she is eager to help, to support, to give shelter. And she doesn't hope to be thanked for it. And her unselfishness rewards her with good friends and good treatment at the end of the story.

Chocolat, the title of the novel, not only refers to mouth-watering, luscious chocolate but also connotes a celebration of pleasure, of indulgence, of love, and of all the sweeter things in life. The chocolate is symbolically a rich delicious feast for the body as well as for the soul; it satisfies sensual craving and brings about spiritual delight.

The main theme of the novel is the tremendous impact of chocolate upon the townsfolk. Ansen states: "The novel makes a plea for passion and pleasure as opposed to repression and denial" (Ansen 77).

Vianne's luscious chocolate pits the forces of liberation and renewal against those of repression and rigid tradition. Her aphrodisiac sweets awaken the hearts of the self-denying villagers to life's abundance and ecstasy. The novel also explores the ideas of community, morality, loneliness, belonging, tradition and innovation, all presented through the imagery of confections. Joanne Harris unfolds a tale of life, love, death, and bereavement, of fear and violence, and – most importantly – of happiness through the imagery of confections. At her chocolate boutique, La Céleste Praline: Chocolaterie Artisanale, Vianne lavishly decorates the display window with a variety of multicolored chocolates and sweets.

Food is evidently central to the novel. The chocolate boutique has been the talk of the town. Its presence in Lansquenet-sous Tannes, a rigid, tranquil town, is deeply felt by each member of the community, with some being lured by and giving in to its dazzling sights and tantalizing smells. The chocolate parlor looms large in their minds, "Curé Reynaud preached such a virulent sermon on the topic of abstinence that the opening of La Céleste Praline ... had seemed a direct affront against the Church" (*Chocolate* 55).

Harris draws similarities between cooking and alchemy in *Chocolat* when she writes "There is a kind of alchemy in the transformation of base chocolate into this wise food's gold, a layman's magic" (64).

In *Chocolat*, cooking becomes a sacred ritual which turns food into ambrosia. "The food of the gods, bubbling and frothing in ceremonial goblets. The bitter elixir of life" (64). Again in the same manner as Esquivel, Harris makes clear the connection between food, cooking and the human emotion and spirit, "The mingled scents of chocolate, vanilla, powerfully suggestive;" (64).

Food has an influence on the emotions and behaviors of the characters. Armande, the village's oldest resident, sipping a tall glass of mocha with a splash of kahlua feels awestruck by its exquisite taste. "It was more than an appreciation. It was almost reverence ... Her pleasure was almost frightening" (82). The drink gives energy to her voice and forcefulness to her slow movements. Another time Armande tastes one of Vianne's chocolate specials. Denying the drink is a stimulant, Armande exclaims in delight, "An aphrodisiac" (119). Armande is among one of the villagers who visits time and again La Céleste Praline not only to satisfy her physical pleasures but also to fulfill her spiritual needs. Finally, she becomes a regular customer of the chocolate parlor and turns out to be a true friend and steadfast supporter of Vianne. All those chocolate specials enhance her physical strength, sharpen her strong individualism, and intensify her defiance to the community's inflexibility.

=====

Works Cited

Branson, Stephanie. 2000. "Dinesen in Three Dimensions: A Comparison of Irony in Two Films of Dinesen's Stories." *Literature Film Quarterly* 28.1 (2000): 49-53. Print.
"Chocolat." *Catholic New Times* 15 Apr. 2001: 16-18. Print.

=====

Language in India www.languageinindia.com ISSN 1930-2940 19:1 January 2019

Editors: Dr. V. Sangeetha, Dr. B. J. Geetha, Dr. K. Sindhu, Dr. S. Boopathi and Ms. S. Sneha Sri

Food in Literature: Papers Presented in National Seminar on Food in Literature, 2019

Dr. P. Mohana, Ph.D.

Food as an Example of Individuality in the Novel *Chocolat* by Joanne Harris

465

- Harris, Joanne. 2000. *Chocolat*. London: Black Swan-Doubleday. Print.
- Loewenstein, Claudia. "Revolucion Interior Al Exterior: An Interview with Laura Esquivel." *Southwest Review* 79.4 (1994): 592-608. Print.
- Valdes, Maria Elena de. "Verbal and Visual Representation of Women: *Como Agua Para Chocolate/Like Water for Chocolate*." *World Literature Today* 69.1 (1995): 78-82. Print.
- Woolf, Virginia. 1992. *A Room of One's Own: Three Guineas*. Ed. Morag Shiach. Oxford: Oxford UP. Print.

=====

Dr. P. Mohana, Ph.D.
Assistant Professor, Department of English
Sona College of Arts and Science, Salem -5
mohaninishanth1975@gmail.com

Social Dislocation in the Novel *The Edible Woman* by Margaret Atwood

T. Manimegalai, M.A., M.Phil.

=====
The Edible Woman is an imaginative transformation of a social problem into comic satire as one young woman rebels against her feminine destiny as the edible woman. - Coral Ann Howells.

The Edible Woman (1969) is Margaret Atwood's maiden attempt at fiction writing that represents the women's liberation movement. It is a complex piece of realistic fiction an intelligent woman's guide to survival in the contemporary world.

The Edible Woman is the first published novel of Margaret Atwood. It can be called as a proto-feminist novel as it entertains and presents the most serious problems that women face. It depicts how women are objectified by conventional society as consumer products. It shows that there is no place for the attitudes, beliefs, desires, and opinions expressed by women, the central figures of Atwood's fiction. Even though the novel was published even before the emergence of the feminist or women's liberation movement, it successfully exposes the ideological and gender differences, thus proving to be a pioneering novel.

The Edible Woman is a 1969 Margaret Atwood novel that established her as a heavyweight writer. It tells the story of a woman who begins to identify with food so much that she loses the ability to eat. Atwood calls it a proto-feminist work, and many of the themes deal with issues of control and identity. The narrative shifts from the first person to third and back again to illustrate the main character's detachment from reality and her ability to regain control. The main character, Marian, works in market research; crafting survey questions and sampling products. She shares a top floor apartment with Ainsley and dates Peter, a dependable but boring man. She also keeps in touch with a college friend, Clara, who is now a constantly pregnant housewife.

One day, Ainsley declares that she intends to have a child without getting married. Marian is shocked, but Ainsley claims that fathers are what ruin families these days. She sets her sights on Len, a man who has no interest in having a family at all and is a serial bachelor. At work, Marian is given an assignment about a new beer. As she gathers responses about the beer,

she meets Duncan, a graduate student who charms her with his unexpected answers. Later that evening, she goes on a dinner date with Peter and Len. Ainsley arrives dressed as an innocent school girl, intending to seduce Len.

Marian begins to dissociate from her body as Len recounts a gory rabbit hunt. She is unable to finish her food and runs from the restaurant. Peter chases after her and, since he is unaware of Ainsley's plan, asks Marion why she couldn't behave more like her roommate. He proposes to her by the end of the night, and she finds herself unable to say when she would like to hold the wedding.

Ainsley succeeds in seducing Len, and when she tells him that she is pregnant, Len confesses his childhood fear of eggs to Marian. Marian is then unable to eat her usual breakfast of a soft boiled egg. Subsequently she loses the ability to eat vegetables and cake.

Marian decides to throw a party and invites the office virgins, Duncan and some of his friends. Peter tells her to buy a new dress, something less mousy, and she buys a red dress to please him. Before the party, Ainsley does her make up: red lipstick and false eyelashes. Duncan isn't pleased and leaves the party, but Marian follows. They go to a motel and have unsatisfying sex and then breakfast the next morning. She is unable to eat anything at all.

Marian realizes that Peter is metaphorically consuming her. She feels that after their marriage, she will cease to exist. To test him, she bakes a woman-shaped cake and offers it to him. She taunts him by saying that this is what he really wants. He is disturbed, and when he leaves, she eats it herself. The next morning, Duncan shows up at her apartment, and Marian returns to telling the story in the first person. She offers him the rest of the cake, which he accepts and enjoys. He eats the entire thing.

Atwood is chiefly concerned with de-constructing gender politics, indictment of male consumption over richness and over decoration of women in a patriarchal, capitalistic, consumer society. Responding to the world defined for women in the 60s, Atwood envisages the passive, subordinate and vulnerable status of women and reshapes the dynamics of gender. It is a first published novel of Margaret Atwood, published before the emergencies of the feminist or women's liberation movement. It proved to be a pioneering novel as it exposes the ideological and gender differences. The title refers to the novel's central character, Marian Mac Alpine, who is so pre-occupied with food and interprets life around her in terms of food consumption. In her introduction to the novel, Atwood describes that her inspiration for *The Edible Woman* is the consumable figures of the bride and groom which are frequently placed on the top of the

wedding cakes. The title of the novel suggests a doll shaped cake cooked and consumed in the novel's conclusion.

So 'consuming' signifies a new resonance in the feminist and post colonial discourse in Atwood's fiction. The novel was written in 1964-65, when the feminists were not radicalized enough to focus upon erasing gender inequalities and challenge male domination. A woman is rendered more desirable to the extent that nature is more rigorously confined while women's reproductive functions are seen as emblems of their inferiority. Their bodies are also viewed as objects of beauty and desire. Women, in contrast to men, have been viewed as being ruled by their physical bodies and emotions. In general women spend enormous amount of time and money transforming their physical bodies into ideal methods. Thus the objectified body becomes a means of inferior bodies.

In today's consumer society, traditional approach to the gender and gender identity are no longer sane in the consumption and general behavior, it is always been one of the prominent variables and segmentations in consumption. As a convincing narrative of personal growth, *The Edible Woman* shows, how female passivity and submersion in the traditional wife and mother roles can pose a serious threat to the very survival of the self, and how woman and her images are molded, reshaped and reoriented by man and for man.

The Edible Woman offers a quest for self-identity by Marian, the protagonist She is a fairly sensible, intelligent young woman, decently liberal in her views and somewhat defensive about her own individuality. Facing an identity crisis she is confronted with various alternatives.

The first phase of the problem Marian has to face and overcome is at her work-place. The company Marian has to face and overcome is at her work-place. The company Marian works for has a highly stratified, three-tiered hierarchic structure. The top floor is occupied by men and is not accessible to her. The bottom is managed mostly by old housewives and she does not wish to go there: "On the floor above are the executives and the psychologists referred to as men upstairs, since they are all men ... Below us are the machines - mimeo machines." The prospect of getting grooved into the fixed middle-point of the office structure for the whole of her life, with a pension at the end of her tenure of job, makes her feel that in front of her was a "self ... waiting performed, a self who had worked during innumerable years for Seymour Surveys and was now receiving her reward."

The story of Marian's self-discovery is the frightening vision of struggle for sanity. The proof of her sanity is that Marian has learned to live meaningfully. Atwood has presented a comedy of resistance to social myths of fecinity through the discriminating eyes of Marian, the

champion of feminism. As Howells puts it: "This is sociology translated into the private idiom of one fiction character" (14). *The Edible Woman* is an indictment of the male authority, hierarchy, competition double standards of morality and discrimination, the governing elements which victimized women for centuries. As Atwood says: *The Edible Woman* makes "a negative statement about society The complications are resolved, but not in a way that affirms the social order"(49). This novel helps us to realize how a woman is sought to be used, abused, and manipulated by the theory of unreality, pseudo-culture, biology and commercialization. The novel reveals that victimization of women is a reality of our system and the only way to resist it is through a revolt against it. *The Edible Woman* is a subversive rather than a confrontational novel. It is an attack on social script of gender ideology.

The image of the 'edible woman' is very crucial to the theme of the novel - the liberation of Marian. It paves the way to her recognition of her authentic self. In one of her interviews with Graeme Gibson she says, "... obviously she's acting, she's doing an action. Up until that point she has been evading, avoiding, running away, retreating, 6 withdrawing" (6).

Thus, through the vehicle of the food metaphor, Atwood shows us Peter as a master-chef and Marian in the grave danger of becoming puff-pastry. On the other hand, Ainsley, the self-proclaimed feminist and liberated woman comes to accept the traditional roles of wife and mother which Marian rejects. After listening to a lecture by a psychologist she wants to provide a father figure for her child. She asks Len to marry her but he refuses. She marries Fisher. She is horrified when she sees the cake shaped woman. Ainsley tells Marian that she is rejecting her femininity by eating that cake. No longer isolated and alien, Marian rejoins the society. By eating the cake woman she becomes a part of the society. In her newly found state of freedom, Marian who has been in the passive state prepares to take an active role in her life finds a new home, a new job, and presumably, a new boy friend. As culture defines women as passive objects, a conventional ending for the novel would have been the marriage of Marian with Peter. Hence in refusing to marry Peter Marian becomes a Victor and not a victim.

In short, *The Edible Woman* is "an imaginative transformation of a social obstacle or problem into comic satire as one young woman rebels against the feminine destiny⁵⁰ as *The Edible Woman*. Thus, *The Edible Woman* not only proposes hypotheses for solution to woman's exploitation and oppression in gender system, but also serves as a guide to feminist struggle. *The Edible Woman* also serves as "a prelude to all the novels of Atwood, as it establishes the broad thematic pattern in which her subsequent novels operate.

The Edible Woman is structured like a journey of a woman called Marian MacAlpin, a researcher who gets acquainted with several friends during her journey in life. Her interaction

with them brings in its wake a series of experiences, mostly unpleasant because in every environment she becomes the ultimate consumer product and her relations seems to be built on shaky foundations. It's true that women's physical beauty and sexual complementary with men make them particularly desirable in a commercial economy dominated by male relationship. At the time, when the novel was written, the issue of food consumption and obesity in women had not yet attracted wide attention for our feminist concerns, to particularly to the western feminism of the late 20 century.

Thus, Atwood lays bare the ruthless and hypo critic postures of patriarchy through the dramatization of identity crisis in the soul of Marian, who refuses to be *The Edible Woman* trapped in domesticity. So, the critical issues with which the novel is concerned are the consideration of various choices, alternatives and options available to working women in particular. In a way the play presents a mixture of flavors and the bland starchy texture of hopeless domesticity to balance out the arresting spice of illicit sexuality.

Atwood depicts male hegemony by her profound observation and by delineation of women characters. Especially she achieves her desire to diffuse her intension as a writer to the suffering mass, to the public and thoughtful people in totality. *The Edible Woman* focuses on the problem at the work spot, gender in equality, pitfalls of patriarchal system and the uncongenial environment needed to be rectified with immediacy. In spite of these learned responses; the main theme of the novel is inadequately focused upon and partially explored. Thus, *The Edible Woman* not only proposes hypotheses for solution to woman's exploitation and oppression in gender system, but also serves as a guide to feminist struggle. In short, *The Edible Woman* is "an imaginative transformation of a social obstacle or problem into comic satire as one young woman rebels against the feminine destiny.

Works Cited

- Ardener, Edwin. "The 'Problem' Revisited." *Perceiving Women*. Ed. Shirley Ardener. London: Malaby, 1975. 19-27. Print.
- Atwood, Margaret. *The Edible Woman*. 1969. London: Virago, 1988. Print.
- Bartky, Sandra Lee. "Foucault, Femininity, and the Modernization of Patriarchal Power." *Conboy* 129-154. Print.
- Bloom, Harold. ed. Margaret Atwood. *Modern Critical Views*. Philadelphia: Chelsea, 2000. Print.
- Roy, Gabrielle. *La Riviere sans repos*. Montréal: Beauchemin, 1971. Print.
- Russo, Mary. "Female Grotesques: Carnival and Theory". *Conboy* 318-336. Print.

T. Manimegalai, M.A., M.Phil.
Assistant Professor / Department of English
Sona College of Arts and Science, Salem
manigem1974@gmail.com

Food in Religious Texts as in the Literature of *The Holy Bible*

M. Jency Glory, II M.A. English

Abstract

“A Hungry man is an angry man”. Accordingly, the power of hunger makes all human beings to run in the same way that is in the goal of searching for food. Though the ambitions of everyone's life vary, food has the magical power to join together in the one way. Many proverbs, religious texts, science and medicine exhibit the importance of food for the human body. It gives not only the energy but also the purpose of living. The ‘Holy Bible’ is one among the religious texts. Jesus Christ is the central part of this book. The part of Genesis deals the story of Jacob who gets many blessings from food. It depicts how lifeless life becomes the liveliest life due to the blessings of food. Jacob was the son of Isaac and Rebecca and had a twin brother named Esau. Jacob means “supplanter”. Due to his cunning, he gave some bean soup to his hunger brother. When the taste buds tasted the food which made by Jacob, he got the rights as the first born son from his brother. Moreover, he obtained the whole-hearted blessings from his father through the delicious food. Thus, the food gives the meaning to the meaningless life of Jacob and the story reveals that each rice is the stepping stone of the blessings and prosperous life and prevents to waste the food.

Food is the source of human's lives. It is the fundamental of life. Without food every living being in this world is nothing. In this modern society each and every one is running in different directions to achieve something. Some run to obtain their goal and some run to forget their bitter past. School students are running to get success in Examinations. College students are running behind in both love and search their own identity in the society. Unemployed run for their jobs and the employers run to catch the bus to go to their work. Parents are running to fulfil their children's needs. Why then, the ripen old people though they have satisfied to complete their all duty, they are still running to search their golden memories.

The entire above runner's speed will be broken when they get hungry. ‘A Hungry man is an angry man’. Accordingly, the power of hunger makes all of them to run in the same way that is searching for food. Though, their ambitions and running speed may vary, the hunger has the magical power to join them in one way.

Many Proverbs, Religious Texts, Science and Medicine tell the importance of food for the human's body. The society intermingles with different religions, different race, various culture and landscape. Though the society splits into many dimensions, each religious book insists that everyone should be holy. The religious books such as the 'Bhagavat Geeta', the 'Holy Bible', and the 'Quran', etc., teach the way of truth and make those who walk in the way of truth to be holy. Thus, the religious books are loaded with good values and morals. So, all these books are considered as 'the Holy Books'.

Bible is divided into Old Testament and New Testament. Jesus Christ is the central part of the Holy Bible. The book is full of good morals and reveals the truth. If a book makes the man to lead a happy and truthful life, it must be considered as common for all. Likewise, those who are in broken-hearted and feeling lonely can be cured by the verses of the Bible. It gives full of hope and helps to come out from all worldly worries and makes to breathe peacefully. So, the Holy Bible does not belong to the Christianity. It belongs to those who search for their own self, searching for truth and peace.

The necessity of the food in daily life and how the food makes the meaningless life into the meaningful life is analysed through the story of the Bible. Genesis is the subdivision of the Old Testament, which deals with the story of Jacob and how he gets countless blessings through the food and how the food changes his lifeless life into the liveliest life.

There was a man named Isaac lived in Canaan along with his wife Rebecca and his two sons Esau and Jacob. They were twin brothers. Esau was elder than Jacob. Isaac got grace in the eyes of God due to his obedience to God. So, God blessed him abundantly and he became very rich in the country. "Isaac sowed seed in that land, and that year he harvested a hundred times as much as he had sown, because the Lord blessed him. He continued to prosper and became a very rich man." (Genesis 26:12-13)

Esau, one of Isaac's sons became a skilled hunter. Due to his passion of hunting, he was never in home. He led the outdoor life. But his youngest twin brother Jacob was contrary to him. He was very calm, and he loved to stay at home. As Isaac gave more importance to appetizing, he was captivated by what Esau had hunted and cooked. So, he devoted towards Esau rather than Jacob. In simultaneously, Rebecca loved Jacob due to him calm nature and stayed at home. Besides, he spent most of the time with his mother. While she was cooking, he used to help her. Through her, he learned cooking and also how to attract others by the homemade tasty foods. This cooking was the trump card to uplift his life finally.

One day Esau returned to home with tired of Hunting. At that time, Jacob was cooking some bean soup. In order to his hunger, he was attracted by the smell of the soup. It was red in colour and he asked him to give some soup to drink. “One day while Jacob was cooking some bean soup, Esau came in from hunting. He was hungry and said to Jacob, “I am starving; give me some of that red stuff.”(Genesis 25:29) Jacob used this chance very tactfully. For the compensation of soup, Jacob asked him rights as the first-born son. As Jacob said, “First make a vow that you will give me your rights”. (Genesis 25:33) Esau made the vow and gave his rights to Due to his hunger; Esau ignored his rights of the first-born son and accepted the agreement. Then, Jacob gave some bread and bean soup. When Esau’s taste buds tasted the drink, he became palatable. The blessings of food began to reflect in the life of Jacob. “Jacob gave some bread and some of the soup. He ate and drank and then got up and left. That was all Esau cared about his rights as the first-born son.” (Genesis 25:34) So that, he obtained the rights of the first-born son. Without knowing Jacob’s cunning, Esau drank satisfied and woke up. Thus, Jacob got the rights of the first-born son through the tactful homespun food.

After that, Isaac became old and feeble and also, he lost his sight. So, he wanted to give the blessings to his beloved son Esau what God gave to him. Furthermore, he wanted to eat delicate food stomach fully with satisfaction. Because of his weakness, he could never bless his son whole-heartedly. In order to his agony, he might be cursed instead of blessed.

He believed that food could be the best medicine to ease from his weak-ill. It portrays the truth, “Food is the good medicine”. As he wanted to bless his son whole- heartedly, he called Esau and asked him to bring toothsome foods which should prepared by his hands. This mentality of Isaac can be practised in this modern society. During the family occasions and marriages, the grand banquet is given to those who come to bless them. Because, if they eat with elatedness, they will bless the marriage couple whole-heartedly. It reveals the truth that food alone is the source of one’s blessed, fulfilled and happy life. It gives energy to the human’s body. Moreover, people get contentment in food only. From that contentment, it could be very happy to bless his son whole heartedly.

On account of Isaac’s desire, Esau took bow and arrows, moved into the forest. Rebecca was hearing while they were talking. So, she wanted to Jacob should get the blessings from his father. So, she made the plan to deceive Isaac. For that he would bless Jacob instead of Esau. She believed that she could spell bound Isaac by her rich and tempting food. She called Jacob and asked him to bring two fat young goats from the flock to cook for his father. But Jacob was very afraid to deceive his father. If Isaac found out his act of deceiving, he would get curse instead of blessings. But Rebecca strongly believed that she could prepare a nice and distinctive

food which could enthrall Isaac's tongue towards her side. So, she said, "Let any against you fall on me, my son; just do as I say, and go and get the goats for me." (Genesis 27:13)

Rebecca's cooking based on mesmerizing Isaac. Here, Rebecca is the model figure for how the wife should be strong in cooking and how to get unconditional and everlasting love and affection from the husband through her spicy and mouth-watering dishes. It insists every woman know to about the value of the homemade cooking and it makes everyone to be aware of good for nothing foods such as Junk foods and Package food items and also it paints the close relationship between woman and food for her happy and romantic marriage life.

After that, she gave the best cloth of Esau to Jacob and asked him to put on and she put the skin of the goats on his arms. Because Esau was a hairy man. The skin of the goats made the outward appearance of Jacob as Esau's. She gave him the well-done food along with the bread what she had baked. In this society, there are two necessary things to do to catch the heart of hungers that is the way of calling the guest and the way of serving. It definitely increases the taste of the food utmost whether it is good or bad. The aroma of food is not only lies on the food but also it lies in both. Accordingly, Jacob was very polite when he was calling his father for having the meal. As Jacob called, "I am your elder son Esau; I have done as you told me. Please sit up and eat some of the meat that I have brought you, so that you can give me your blessing". (Genesis 27:19)

Isaac woke up from his bed and ate the food what Jacob had served. Consequently, the food was very yummy to the tongue of Isaac due to his serving. He ate as much as could. Finally, Jacob gave some wine to drink. Through the way of serving, Isaac got satisfied and fulfilled. As the reflection of his satisfaction, he kissed Jacob. Isaac got refreshment, fulfilment and rejoicing through this food. So, he blessed Jacob whole-heartedly. But Esau missed these blessings due to his outdoor life and ignorance of his rights of the first- born son. But, Jacob obtained the blessing of Isaac due to his indoor life with his mother and his obedience to his mother's words.

So, Isaac blessed his son Jacob,

The pleasant smell of my son is like the smell of a field which the Lord has blessed. May God give you dew from heaven and make your fields fertile! May he give you plenty of corn and wine! May nations be your servants, and may peoples bow down before you. May you rule over all relatives and may your mother's descendants bow down before you. May those who curse you be cursed, and may those who bless you be blessed (Genesis 27:27-29)

Accordingly, Jacob became rich and became the father of the twelve clans in the end.

Thus, food gave the blessed life to the bareness life of Jacob. It gave valuable meaning for his living. The story of Jacob helps to realise the valueless gift of food which is not only enrich one's body but also it paves the way for healthy and happy life and also it makes to know the precious value of every sweats and tears which is shed by the Agrarians. Furthermore, those who know the treasured and inestimable values of the food no dare to waste the food and it makes sense that each rice is the stepping stone for one's blessed life. So, everyone should start to get on the blessing steps through having food on time with correct quantity. It will help to live the heaven life in the earth. Particularly, women who are the source of the others get energy; never take food at correct time. This factor leads every woman to suffer in joint paints and weakness at the young stage. Soon they get old and become ineligible to climb the blessing steps. These women must go and ask to the refugees about the real meaning of the food. The people those who are affected by natural calamities such as cyclone, earthquake, recently Kaja storm, etc., these people will say the real meaning of the food from their bitter experience.

Before they suffer these calamities, they may waste the food. They may not consider food as the main purpose of life. Their whole life will be woven around earning money. They have been running behind money like the running horse with snaffle in the game. Due to their money-mindedness love for one another has become frozen.

Some people may earn money from evil ways such as chain snatching, ATM hacking, etc. Without any compassion for others they do these acts of meanness. Some people might earn money through hardworking. Today, all want to settle in high posts with good salary. So, these people work hard to reach this position. Through their hard work they succeed in Exams like TNPSC, UPSC, SET, etc. Though they pass, some evildoers cross their ways and snatch these hard working people's opportunity to get jobs through their corrupted money. At last, it is pathetic to say that all of their lives come into the road when they affected by the Natural disasters. Now, they are all take each other's hands one and run to search their food for surviving. Due to these pathetic situations, many of them have been stretching their helping hands before them. Even students send their share from their pocket money. It depicts there is still moisture in every human's heart. They are not being fully stone hearted. True love, compassion, helping tendency still live in this society. This bonding emphasis that Unity is Strength. So, everyone should come to realise that food is not the part of life, but it is the source of one's blessed, fulfilled, happy and healthy life. Besides, the food must be prepared by own self without adding any synthetic spices and chemicals.

Everyone should be aware of junk foods and preservatives poultry products which should be prohibited. The food should not be harmful to anyone for lead the happy and healthy life. Therefore, all should prefer the home made food items without adding any chemical substances are well and good rather than the package foods and drinks. The heavenly home spun food only gives strength and energy to the human's body and his soul. In addition to the role of Rebecca represents that cooking is the most powerful weapon to arrest every member in the family. Thus the story of Jacob makes sense that food is not just a curry, it is the source of one's blessed, fulfilled, happy and healthy life.

Work Cited

The Holy Bible. "Genesis 25-27". Good News Edition: Today's English Version.

M. Jency Glory, II M.A. English
Sarah Tucker College
Tirunelveli-627117
jencyglr@gmail.com

Psychological Perception of Food in Roald Dahl's *Charlie and the Chocolate Factory*

Dr. V. Sangeetha and S. Gracejuliet, M.Phil. Candidate

Food is an essential part of life. It plays an important role in maintaining proper health. It is basic need of human body. Healthy food increases life span. Food makes a connection between the good environment, nutrition and health. It improves one's mental health. Some people are aware of this connection and able to understand the link between nutrition and mental illness. Mental health and stability are very significant factors in everyday life.

Intake of food helps to grow and keep good health throughout life. Mental health, physical health and social health are important and associated with the life of an individual. Mental health determines the state of being healthy and happy in an individual. Most of the people live with mental illness as a result of their insufficient nutritious food. People with mental illness face many obstacles in their life. Poor economic condition also leads people to poor mental health.

Hunger plays a major role in causing mental illness. Hunger happens due to lack of basic food with energy and nutrients. Psychologically, healthy food helps in developing a sound mental health whereas malnutrition leads a person into depression.

Roald Dahl is a well-known writer of Children literature. He is creative and has a unique writing style. He teaches lessons through the characters of children. He attracts the reader's attention by his writings. He uses many literary devices and figures of speech. His writing style is mixed with suspense and excitement. His literary works are bursting with examples and food imagery that connects with the character. He often viewed the world through food. Most of his works deals with food like *The Big Friendly Giant*, *Matilda* and *Charlie and the Chocolate Factory*. He remains as the world's number one story teller.

Charlie and the Chocolate Factory is a story which teaches moral values, importance of food and chocolate. The readers of *The London Times* chose this book as the most popular book for children of all times. This book was adapted into a movie which was a big hit. Most of the readers voted *Charlie and the Chocolate Factory* as the most significant children's book.

Charlie Bucket is the protagonist of *Charlie and the Chocolate Factory*. His whole family lives together in a small wooden house which is situated on the edge of great town. The house is too small, and they feel uncomfortable. He is the only child of the desperate poor family.

Charlie's father Mr. Bucket is the only person in the family who has a job. His income is not enough for the big family.

Healthy food and sleep lay the foundation for long term life. Healthy food can improve quality of sleep. Charlie's grandparents drink cabbage soup for supper. They have not left their bed for years. They lack physical health because of their old age as well as malnutrition. If one wants a pleasant sleep one has to eat fruits, vegetables and proteins. The expenses spent for caring the four of grandparents on a single person's income has forced the family into extreme poverty. This made Charlie's family to feel depressed.

Depression occurs due to stress. Stress is part of everyone's life. It creates worries and pressure which spoils one's health. It affects many people every day. Stress also affects both mental and physical health. Physical stress is due to thirst, hunger, lack of sleep, illness and lack of healthy food. This stress emotionally transforms into anger, grief and depression.

This depression affects Charlie's grandparents. Four of them, that is his father's parents and his mother's parents sleep in a single bed. They lack sound sleep and feel uncomfortable. They are so old and they are unable to earn money. Psychologically it is called as hypersomnia. According to psychologists:

Hypersomnia is a symptom that may occur as a normal response to sleep deprivation, secondary to medicines or secondary to serious underlying brain pathology. It is also a common presenting symptom of many sleep disorders. A careful history of sleep habits, including the time spent in bed or trying to sleep elsewhere, bed mate, noise level, safety and interruptions, is imperative for diagnosing and treating sleeping disorders. (Kahn 178)

In *Charlie and the Chocolate Factory*, it is described as "There were only two rooms in the place altogether and there was only one bed. The bed was given to four old grandparents because they were so old and tired" (5). This sentence clearly shows their depression and their deficiency of sleep promoting diet.

Charlie's father worked in a toothpaste factory. He worked for long hours in a day on a bench and screwed the little caps on to the top of the tubes of toothpaste. Even though he worked for long hours, he did not get extra money. He was unable to buy proper food for his family. They ate "bread and margarine for breakfast, boiled potatoes and cabbage for lunch, and cabbage soup for supper" (5). This food is not enough to promote health.

Charlie is suffering from severe malnutrition. The human body needs a balanced amount of nutrition and energy. Malnutrition results in tiredness, loss of energy and poor growth in children. It results from a lack of food. Malnutrition is strongly associated with ill health. Malnutrition is also caused by poverty that affects Charlie too. "Charlie himself - went about from morning till night with a horrible empty feeling in their tummies" (6).

Charlie grew so thinner. His face became white and pale, for the reason that of malnutrition. The place where his father worked had to close down. His father tried to get

another job but could not. As a result, food consumption was reduced as “Breakfast was a single slice of bread for each person now, and lunch was may be half a boiled potato” (46). This shows their desperate poverty and inadequate availability of food.

Lack of food affects Charlie’s physical and mental health. Lack of adequate healthy food can damage a child’s ability to concentrate and perform well in school. Charlie also walks slowly to school as he is weak and hungry. He sat silently in the class room during the break hour.

In the mornings, he left school, without having to run. He sat quietly in the class room during break, resting himself, while the others rushed out doors and threw snowballs and wrestled in the snow. Everything he did now, he did slowly and carefully, to prevent exhaustion. (49)

The above lines evidently show the depression and ill health of Charlie. This malnutrition is caused due to insufficient nutrition. According to Mosby’s Medical Dictionary malnutrition is “any disorder of nutrition. It may result from an unbalanced, insufficient, or excessive diet or from the impaired absorption, assimilation or use of foods” (Cope 5).

Chocolate plays a major role with the characters in the novel. Chocolate is one of the most popular foods all around the world. Chocolate is a healthy diet. It is good for one’s body. It helps the person to relax. When an individual is feeling sad, they may need something sweet like chocolate, because chocolate will create a pleasure feeling in the brain, as well as it stimulates the body. “Chocolate provides instant enjoyment and pleasure, and it also considered to be one of the favorite foods which are consumed during comfort eating, as well as being the most craved food” (Hetherington and Macdiarmid 233-246).

Charlie loves chocolate very much. “The one thing he longed for more than anything else was. . . CHOCOLATE” (6). Every day he used to walk to school in the mornings. He stands and wonders about the different types of chocolate in the big shops. As he was poor, he was unable to eat the chocolate he liked. But once in a year, on his birthday, he gets to taste a bit of chocolate because the whole family had saved up their money and bought him chocolate. This shows his longing for food and his poor condition which caused him depression.

Depression is a disorder associated with major symptoms such as increased sadness and anxiety, depressed mood and a loss of interest in pleasurable activities. Depression is more normally thought to be biochemical-based or emotionally-rooted. On the other hand, loss of nutrition can play a key role in the beginning as well as severity and duration of depression. Many of the easily noticeable food patterns that precede depression are the same as those that occur during depression. These may include poor appetite, skipping meals, and a dominant desire for sweet foods. Charlie’s depression is due to his desire for sweet food

During his journey with great Wonka’s chocolate factory, Mr. Wonka observed that Charlie was starved. So Mr. Wonka picks up a large mug dips into the chocolate river and fills it with chocolate and hands over to Charlie. “It’ll do you good! You look starved to death!” (99). It

shows Charlie's malnutrition. Charlie put the mug to his lips, and chocolate ran down through his throat into empty stomach. It gave him pleasure and happiness. Charlie said "Oh! Its Wonderful!" (99).

It expresses Charlie's malnutrition and his life in poverty. On the other hand, it clearly shows the effect of chocolate. Chocolate decreases blood pressure. It strengthens the immune system of body. It is beneficial for both mental and physical growth in kids.

Augustus Gloop is the other boy in Charlie and the Chocolate Factory, who is opposite to Charlie. He stands for over loaded nutrition and looks so fat. His body itself shows that he is affected by over nutrition. Psychologically he was affected with eating disorder. Eating disorder is mental illness. It can exhibit over eating. Roald Dahl described "He eats so many bars of chocolate a day that it was almost impossible for him not to find one. Eating is his hobby, you know. That's all he's interested in" (26).

Augustus Gloop suffered from being a chocoholic. According to The Oxford Dictionary, chocoholic means a "habitual and prolific eater of chocolate; a person who is very fond of chocolate" (150). Eating large quantities of chocolate can do harm. It is also a kind of food addiction that brings serious problems. It has to be treated at an early stage.

Too much of chocolate eating causes obesity. Obesity is usually caused due to regular intake of excessive food. This problem may also be genetic or psychological. The risk factors include sadness, depression, and nervousness. In Wonka's chocolate factory, Augustus sneaks down to the edge of the chocolate river and begins to scoop melted chocolate into his mouth. Wonka begs him to stop dirtying his chocolate river and his mother tries to do the same, but he refuses, as he became fond of chocolate and was unable to control himself.

In the beginning of the story, Dahl introduced Augustus as a greedy boy. Greed helps one to reach their goals and strive for more. Sometimes it makes one selfish and irrational.

Here Augustus is greedy for food.

Chewing gum basically activates the neurological pathway of human beings. It makes a person to relax. It improves memory and reduces stress and anxiety. It increases the oxygen flow to the brain and makes a person to stay attentive. It can help maintain concentration.

Violet Beauregarde is a girl who chews gum all day long. "I am a gum chewer normally" (37). She chews gum ferociously, because she wants to beat the world record. Chewing gum is good for health, but continuously eating gum is not good for health. She is also suffering from eating disorder. She lacks control in eating. For example, in the trip of Wonka's factory, Wonka said to Violet that the chewing gum which he made, is not ready to eat yet. She does not hear Wonka's words and eats it.

This paper focuses on psychological aspects of food. Malnutrition causes poorer mental health and depression. Chocolate as shown in the novel gives happiness and pleasure. It has both

positives and negatives. To Charlie it gives him intense happiness, but for Augustus and Violet, it leaves them tempted. Thus, chocolate when consumed in limited quantity, brings goodness to one's health. Dahl therefore portrays that chocolate is a quality food that has to be included in every person's diet.

Works Cited

Dahl, Roald. *Charlie and the Chocolate Factory*. Penguin Random House, 2016.

Cope, Kathy. "What is Malnutrition?" *Malnutrition in the Elderly a National Crisis*, U.S Administration.

Hetherington M.M, Macdiarmid J.I. "Chocolate Addiction." *A Preliminary Study of its Description and its Relationship to Problem Eating*, 1993.

Kahn, Scott, et al. *Signs and Symptoms*. 2nd ed., Lippincott Williams & Wilkins, 2009.

The Oxford English Dictionary. Edited by Catherine Soanes, The Oxford Press, 2011.

Dr. V. Sangeetha
Professor and Head
Department of English
Periyar University
Salem-11
sk19@periyaruniversity.ac.in

S. Gracejuliet, M.Phil.
Department of English Periyar University
Salem 11
gracejuliet1996@gmail.com

The Problems Faced by a Tribal Woman as Seen in Mahasweta Devi's *The Hunt*

S. Gangaianaran and Dr. K. Sindhu

=====
Mahasweta Devi is one of the prominent writers and worked for the rights of the low class people, especially the tribal people. The characters of Mahasweta Devi are landless labourers, tribal people, and poor women, which are the prominent one in her writings. Mahasweta is the only one who describes the word counter, which means killing by police encounter and also description for the death of police torture, which are still happening in the society. *The Hunt* by Mahasweta Devi exposes of how the tribal people are closely living with the nature, which is providing each and everything for them, and can easily survive with forest and animals because nature is the world for them. The tribal people, who are the sons and daughters of the nature and they are still disturbed by the society. The tribal people, who feel for their actions and apologize for their ecology, because they are inseparable from nature and nature seems to be their mother.

Mahasweta Devi shares her thoughts and ideas on the tribal people through works and speaks of how they are living in the forest and how they are closely connected with the nature, because nature is the mother of them. Without nature, the people cannot survive in the world. Food of the nature is very healthy and can eradicate the diseases because food is the medicine. As the text lines will be an apt to discuss the above concept. "The Sobors will be forgiveness if they are forced to fell a tree: You are our friend. I do this because my wife doesn't have any food, my son doesn't have any food, my daughter starves. Before they killed an animal, they used to pray to the animals: the bird, the fish, the deer" (*The Hunt* ii).

But now, all the natural things are eradicating because of the modernization and urbanization and facing natural disasters. Mahasweta Devi gives more importance for the tribal people, who are the worshippers of nature, and also saviors of the nature. In *The Hunt*, she negotiates the difference between the ancient time and the modern time, which are changing from time to time due to globalization. The following lines will be an evidence to remember the above idea. "As long as the forests were there, the hunting tribes did not suffer so much, because the forests used to provide them with food, shelter, timber, hunting. But now that the forests are gone, the tribals are in dire distress" (*The Hunt* ii).

The tribal people are the bonded labourers due to the loss of land and also becoming slaves. In order to survive, they are suppressed by the land lords and could not get proper wages even for the food. So, they are forced to the critical situation of poverty by the land lords. No one is ready to help for them even from the government side also. Mahasweta Devi exactly points out the reasons for poverty and sufferings through her work. As the text lines will be exact for talking of those problems. “Nothing is done for them although so much money is allotted for them. They do not want money; they want facilities; they want to live the life of an honourable poor Indian, you might say. But they are denied everything” (*The Hunt* iii).

The Hunt written by Mahasweta Devi exposes not only the problems of tribal people but also the grief of writer because she is the crusader of the tribal people and sacrifices her life for them. Mahasweta describes that the tribal people are more civilized than others. *The Hunt* conveys that the tribal people are not against anything, but they could not live freely and facing lot of problems. So, Devi focuses her views to unite them, but not ready to accept her and ignored by the government. She speaks of her bitter experience from the government side through this work. When the people unite with others, they will share each and everything, including the food, because they all suffer together during the time of drought. The readers can know the reality of the government, which is never ready to accept the unity of the people. “In 1986, I formed the Adim Jati Aikya Parishad [Tribal Unity Forum] in desperation. The Government is angry at this, at the uniting of the tribes. I have to hammer and hammer upon this” (*The Hunt* ix).

The Hunt deliberates that how the system condemns the tribal people as criminals and face all the problems because suppression and oppression are playing vital roles in the society. Mahasweta Devi longs for individual freedom, compassion, justice, and equality. In this world, there are lots of problems happening for various reasons, but they will not punish mostly and blame the tribal people for all the problems, because they are easily victims for the crime, and can blame them that they are suffering even for the food. As the text lines deliberate the truth of writer and can know the reason for demanding the justice. “All over the world. Do these tribes commit all these crimes? They are your easy victims, they are your prey, you hunt them. The system hunts them. And wants to brand them. The system which hunts them and uses as target is the criminal” (*The Hunt* x).

Through this work, Mahasweta Devi describes the fact of the country, which is facing much more injustices by the unbalanced system. The people can say India as a non-violent country but in reality, it is wild. She foresees individual rights and freedom is the only way to avoid violence killing, murdering, firing, and kidnapping. The following text lines will be exact

to speak of those kinds of problems. “India is supposed to be a non-violent country. But in this non-violent country, how many firings, how many killings by bigots take place every year? When the system fails an individual has a right to take to violence or any other means to get justice” (*The Hunt* xii).

In *The Hunt*, Mahasweta Devi expresses that the pathetic condition of the children, who could not live with pleasure and they are starving and killing even for the food. The tribal children are not securable and suffering by the dominant society, because no one comes forward for them. They easily became slaves for the capitalist market, which mostly demands child from the tribal society. “In the capitalist market there is great demand for children, especially tribal children. You pay them little; you can starve them; you can kill them; no one will come for them” (*The Hunt* xv).

Mahasweta Devi speaks of the difference between men and women. The women could not survive due to inequality of the society, and they are suppressed by the men and also tortured for various problems. The women are easily victims for men, and also dominated by them. In *The Hunt*, Mahasweta reveals that the women could not live freely and oppressed by the men. When they go to work with men, they will not get proper wages, and tolerate the sufferings for their life and ready to work for the food. As the text lines will be clear to speak of the issues. “Money at home. Others will fell the trees, twelve annas daily for men, eight annas for women for trimming branches and carrying the pieced timber to the tracks. And a tiffin of cornmeal in the afternoon. Unbelievable! Salt and cayenne with the meal” (*The Hunt* 7).

In *Rudali*, Mahasweta Devi speaks of the same problem. When the lower caste women ready to work, they will get proper wage and also food for the works, because they are suffering by the upper caste. Due to poverty and lack of jobs, they will do any work for surviving in the society and could not overcome from all the sufferings. The upper caste provides food them, it is not for humanity but for their convincing only. So, the lower caste women accept for leading the life. Without food, they could not be alive in the society. Mahasweta Devi states:

Okay, five rupees each. Go, sit outside.
And they're to get rice as well.
They'll get wheat.
Give them rice, Huzoor.
Okay.
And feed them well-they can't mourn convincingly on the empty stomach.
(*Rudali* 92)

Through this work *The Hunt*, the readers can understand reality of the world, which gives more importance for the religion rather than human values. Mahasweta Devi narrates her keen observation on the tribal woman through the character of Mary, who is the protagonist of the work and also a tribal girl and could not live peacefully because of a woman. She faces sufferings due to patriarchal society and could not get the food easily. Ideas of the writer are practical and also reality, which are culled out through an experience of the life. The text lines will be clear to discuss of the religious problem.

Who wants a damn?
Besides, her marriage is fixed.
Where?
A Muslim's house.
Dear God! Isn't there a man in her tribe?
Her choice. (*The Hunt*10)

Mahasweta Devi distinguishes the difference between low class and upper class, which are predominant in the society and will affect even for the food. The class difference is one of the reasons for inequality. So, they could not lead the life peacefully and the low caste people will depend upon the upper caste even for the food also. Article 14 states equality before the law when the tribal people get equality, they will not lose their land and they will not be bonded labours. They need not depend upon the upper caste and can get the food without problems. In the reality, the low class people are easily victims, especially women. They are compelling to mingle with them, including for physical relationship. So, they could not prevent themselves and facing such kind of difficulties, because no one is ready to help them and will fight against the injustices. They can say that the people got the independence from the British, but in reality they are suffering for an individual freedom.

The readers can find out the fact through the writings of Mahasweta Devi. The readers can accept the above concept through the text lines. "Mary is indeed an eye-ful, but it would be stupid to provoke the tribals and create a police case on her account. If Mary was willing, there would have been no problem. Mary is unwilling. Tehsildar must accept that" (*The Hunt*11). The writer shows that how Mary will be in danger of masters if she is not willing for them and she will face false case on her account. Then Tehsildar will accept the case because he is the master of Mary.

Through this work, the readers can easily identify that there is no protection for the tribal women, who could not lead their life peacefully with the tortures of upper caste, by whom the tribal women cannot do anything against them, because they can hush up anything and

everything but the tribal women cannot do that. Finally, they are ready to tolerate even the physical tortures, because poverty is the main reason and drags them to survive in the society for the food. The text lines will be easy to identify facts of the tribal woman.

Will you?
Sure. I'll give you clothes, jewels-
Really?
Everything.

Mary took a deep breath. Then said, Not today. Today I'm unclean (*The Hunt*13).

In *The Hunt*, Mahasweta deals with the social evils, which are inevitable in the world, especially for women, who can eradicate all the problems and also can protect themselves with the help of bravery. In the end of the work, Mary finally hunts the big beast, by whom she faces lot of problems. The big beast is none other than Tehsildar, who pursues her for his desire, and she hunts him for food, because nature provides so many things like fruits, vegetables, food, wood and so on. In the forest, they can get food easily and also can live with pleasure.

The women should be aware of the society, which will blame them, and the government must come forward to fulfill their fundamental needs in the proper way because there are lot of funds allotting for them. The women should get the education first, by which they will get all the rights and will be the bright future for them. This paper aims to liberate the tribal people from all the difficulties and helps to survive in the society with presence of nature.

Works Cited

Devi, Mahasweta. *Imaginary Maps*. Trans. Gayatri Chakravorty Spivak. Thema Publication, 2015.

---. *Rudali*. Trans. Anjum Katyal. Seagull Books Publication, 1997.

S. Gangaamaran
Ph.D. Research Scholar
Periyar University
Salem
gangaamaran.yuvan@gmail.com

Dr. K. Sindhu
Assistant Professor
Ksr.nina10@gmail.com

Food in Religious Texts

Devapriya A R

=====

Food is one of the greatest fosterers of togetherness. It brings a group of people together in an environment where each has an individual seat, but all share one table- a fitting metaphor for a world in which we are all unique, yet share a common humanity. Many contemporary dietary practices are shaped not only by culture, but by religious belief. Across the world, people make the choice to eat or avoid certain foods based on the laws of these beliefs, leading to a vast collection of fascinating, culturally and theologically significant foods. Because of this, sharing food with those of cultures and beliefs dissimilar to our own can help us to learn more about others, grow closer to our global community, and become more sensitive to the differences between cultures.

In celebration of this culinary diversity, let us take a look at the sacred dietary practices from all over the world.

Hinduism

The writer Rutvij Merchant interestingly defines Hindu as one who is an ardent seeker of Truth: “An Individual who strives to actively discern the existence of the objective Reality otherwise termed as God and attain Him if convinced of His existence, using means that are inherently subjective and dependent on the individual’s own proclivities, beliefs and values, is a Hindu”(Tharoor,44). Hinduism is a religious tradition that originated in the Indian subcontinent. Hinduism is often referred to as *Sanatana Dharma* by its practitioners, a Sanskrit phrase meaning “the eternal law”. Hinduism is the world’s oldest major religion that is still practised. Its earliest origins can be traced to the ancient Vedic civilisation. A conglomerate of diverse beliefs and traditions, Hinduism has no single founder. The countries with large Hindu populations include Bangladesh, Sri Lanka, Pakistan, Indonesia, Malaysia, Singapore, Mauritius, Fiji, Suriname, Guyana and Trinidad and Tobago.

Hindus advocate the practice of *ahinsa* (non-violence) and respect for all life because divinity is believed to permeate all beings, including plants and non- human animals. The term *ahinsa* appears in the *Upanishads*, the epic *Mahabharata* and *ahinsa* is the first of the five *Yamas* (vows of self- restraint) in Patanjali’s *Yoga Sutras*.

In accordance with, many Hindus embrace vegetarianism to respect higher forms of life. While vegetarianism is not a requirement, it is recommended for a sattvic (purifying) lifestyle. Estimates of the number of lacto vegetarians in India (include inhabitants of all religions) vary between 20 percent and 42 percent. The food habits vary with the community and region, for

example, some castes having fewer vegetarians and coastal populations relying on seafood. Some Hindus avoid onion and garlic, which are regarded as rajasic foods. Some avoid meat on specific holy days.

Observant Hindus who do eat meat almost always abstain from beef. The largely pastoral Vedic people and subsequent generations and relied heavily on the cow for protein- rich milk and dairy products, tilling of fields and as a provider of fuel and fertilizer. Thus, it was identified as a caretaker and a maternal figure. Hindu society honours the cow as a symbol of unselfish giving. Cow- slaughter is legally banned in almost all states of India.

No food is forbidden in ancient Hindu texts, but non- violence against all life is recommended. The oldest Hindu text, the Rig Veda, is often interpreted as denouncing the consumption of meat. Because of this, many Hindus prefer a vegetarian or vegan diet, and methods of food preparation that are not harmful to animals or to the environment.

Particularly important to the Hindu tradition is a food called ghee- a type of clarified butter. In Hindu culture, cows are sacred, and butter is the only animal fat that many Hindus will consume. Ghee is used in religious rituals, burned in sacred lamps. When the Vedic ritual of pouring ghee into fire is performed, it is a re-enactment of creation.

Buddhism

Buddhism is the world's fourth- largest religion with over 520 million followers, known as Buddhists. Buddhism encompasses a variety of traditions, beliefs and spiritual practices largely based on the teachings attributed to the Buddha and resulting interpreted philosophies. All Buddhist traditions share the goal of overcoming suffering and the cycle of death and rebirth, either through the attainment of Nirvana or through the path of Buddhahood. The historical figure referred to as the Buddha (whose life is known largely through legend) was born on the northern edge of the Ganges River basin, an area on the periphery of the ancient civilization of North India, in what is today southern Nepal. He is said to have lived for 80 years. His family name was Gautama (in Sanskrit) or *Gotama* (in Pali), and his given name was Siddhartha (Sanskrit: "he who achieves his aim") or *Siddhatta* (in Pali).

No killing of any sentient being nor using animal products (milk, eggs, leather, feathers, etc. - similar to vegan) was permitted in Buddhism. Oddly, the cuisines of all the predominantly Buddhist populations feature meat. Alcohol and other intoxicants are forbidden because they may result in violations of others of the "Five Moral Precepts": no killing, stealing, sexual misconduct, lying or partaking of intoxicants. Also intoxicants cloud the mind and interfere with the concentration needed to achieve enlightenment.

Onions, Garlic, Scallions, Chives and Leeks, "the five pungent spices" are forbidden for some sects (China, Vietnam) for pretty much the same reason as in Hinduism, they're said to lead to anger (raw) and passion (cooked), but the Buddhists add that their odours repel gods and attract hungry ghosts and demons.

Jainism

Jainism, traditionally known as Jain Dharma, is an ancient Indian religion. The main religious premises of Jainism are *ahimsā* (non-violence), *anekāntavāda* (many-sidedness), *aparigraha* (non-attachment) and asceticism. Devout Jains take five main vows: *ahimsā* (non-violence), *satya* (truth), *asteya* (not stealing), *brahmacharya* (celibacy or chastity), and *aparigraha* (non-attachment). These principles have impacted Jain culture in many ways, such as leading to a predominantly vegetarian lifestyle that avoids harm to animals and their life cycles. The practice of non-violence towards all living beings has led to Jain culture being vegetarian. Devout Jains practice lacto-vegetarianism, that is eat no eggs, but accept dairy products if there is no violence against animals during their production. Veganism is encouraged if there are concerns about animal welfare. Jain monks and nuns do not eat root vegetables such as potatoes, onions and garlic because tiny organisms are injured when the plant is pulled up, and because a bulb or tuber's ability to sprout is seen as characteristic of a higher living being.

Sikhism

Sikhism (Sikhi, from Sikh, meaning a “disciple”, “seeker”, or “learner”), is a monotheistic Indian religion that originated in the Punjab region in the northern part of the Indian subcontinent around the end of the 15th century. It is one of the youngest of the major world religions, and the world's fifth-largest organized religion, as well as being the world's ninth-largest overall religion. The fundamental beliefs of Sikhism, articulated in the sacred scripture Guru Granth Sahib. Intoxication: Consumption of alcohol, non-medicinal drugs, tobacco, and other intoxicants is forbidden in Sikhism according to the “Sikh Rahit Maryada”.

Christianity

Christianity is a monotheistic religion centred on the life and teachings of Jesus of Nazareth as depicted in the New Testament. Christianity teaches that Jesus is the Son of God and the Messiah prophesied in the Old Testament, and that the New Testament records the Gospel that was revealed by Jesus.

Christianity began as a sect within Judaism and includes the Hebrew Bible (known to Christians as the Old Testament) as well as the New Testament as its canonical scriptures. Like Judaism and Islam, Christianity is classified as an Abrahamic religion.

The Seven Laws of Noah often referred to as the Noahide Laws, are a set of seven moral imperatives which, according to the Talmud, were given by God to Noah as a binding set of laws for all mankind. According to Judaism any non- Jew who lives according to these laws is regarded as a Righteous Gentile and is assured of a place in the world to come (Olam Haba), the Jewish concept of heaven.

One of the seven laws given by God to Noah includes: “Prohibition of cruelty to animals: Do not eat flesh taken from an animal while it is still alive. The Talmud states that the instruction to not eat “flesh with the life” was given to Noah, and that Adam and Eve had already received six other

commandments. Adam and Eve were not enjoined from eating from a living animal since they were forbidden to eat any animal.

Laws and customs regarding food vary widely between different Christian denominations, with many groups observing no dietary restrictions at all. In early Christianity, meat and dairy products were avoided during certain times of the year, but today, the most well-known and holiest dietary practice is the consumption of bread and wine- sometimes replaced by grape juice- during Holy Communion in the Protestant tradition or the Eucharist, in the Catholic tradition. The symbolism of bread and wine began in Christ's time, when these were very common foods.

Judaism

In Judaism, foods are divided into two groups- *kosher*, which is allowed, and *treif*, which is forbidden. According to the Tora, only animals which chew and have cloven hooves are permitted for eating, and four animals are expressly forbidden as food- the hare, camel, hyrax, and pig. Also forbidden are insects and reptiles. In addition to this, even *kosher* animals must be slaughtered using a specific process for the meat to be considered acceptable for use by the Jewish people. Meat and dairy products may not be eaten together, and must be kept separate. Interestingly, utensils, plates, bowls, and even sinks and dishwashers can inherit a "meat" or "dairy" status through prolonged contact with either type of food. All plant-based foods are kosher except for wine and other grape products produced by non-Jews.

Torah

The Torah is the first part of the Jewish bible. It is the central and most important document of Judaism and has been used by Jews through the ages. Torah refers to the five books of Moses which are known in Hebrew as *Chameesha Choomshey* Torah. These are: *Bresheit* (Genesis), *Shemot* (Exodus), *Vayicra* (Leviticus), *Bamidbar* (Numbers), and *Devarim* (Deuteronomy). Jews believe that God dictated the Torah to Moses on Mount Sinai 50 days after their exodus from Egyptian slavery.

Rabbinic tradition holds that Moses learned the whole Torah while he lived on Mount Sinai for 40 days and nights and both the oral and the written Torah were transmitted in parallel with each other. Where the Torah leaves words and concepts undefined, and mentions procedures without explanation or instructions, the reader is required to seek out the missing details from supplemental sources known as the oral law or oral Torah. One of the Torah's most prominent commandments needing further explanation is:

Kashrut: A young goat may not be boiled in its mother's milk. In addition to numerous other problems with understanding the ambiguous nature of this law, they are provided by the oral tradition. This is particularly relevant to this law, as the Hebrew word for milk is identical to the word for animal fat when vowels are absent. Without the oral tradition, it is not known whether the violation is in mixing meat with milk or with fat.

Islam

The Arabic word Islam literally means “surrender” or “submission”. As the name of the religion it is understood to mean “surrender or submission to God”. One who has thus surrendered is a Muslim. Traditional accounts of the emergence of Islam stress the role of Muhammad, who lived in western Arabia at the beginning of the 7th century AD. Muhammad experienced a series of verbal revelations from God. Among other things, these revelations stressed the oneness of God, called mankind to worship Him, and promised that God would reward or punish men according to their behaviour in this world. Muhammad was to proclaim God’s message to the people among whom he lived, most of whom practised polytheism.

As in Judaism, the eating of pork is prohibited, and consumption of alcohol is forbidden in Islam. Meat must be slaughtered according to an approved ritual or else it is not halal. The Five Pillars of Islam are five practices essential to Sunni Islam which include: *Sawm*, or fasting during the month of Ramadan. Muslims must not eat or drink (among other things) from dawn to dusk during this month, and must be mindful of other sins. The fast is to encourage a feeling of nearness to God, and during it Muslims should express their gratitude for and dependence on him, atone for their past sins, and think of the needy. *Sawm* is not obligatory for several groups for whom it would constitute an undue burden. For others, flexibility is allowed depending on circumstances, but missed fasts usually must be made up quickly.

Many practices fall in the category of *adab*, or Islamic etiquette. This includes greeting others with “*as- salamu- alaykum*” (“peace be unto you”), saying *bismillah* (“in the name of God”) before meals, and using only the right hand for eating and drinking. Muslims, like Jews, are restricted in their diet, and prohibited foods include pig products, blood, carrion, and alcohol.

The Qur’an forbids meats from animals which die of natural causes, the blood and meat of pigs, and animals that have been dedicated to idols, or to any deity other than Allah. All meat must be properly prepared in order for it to be halal. The animal must not suffer, and must not see the blade used in the process. It must also be slaughtered while speaking the name of Allah. All intoxicating drink is prohibited under Islamic dietary law. Despite these regulations, Muslims are permitted to eat any food in times of necessity such as if they are starving.

While the dietary practices of different religions vary, and the rationale for each practice is based upon different texts, there is also much commonality. The practice of fasting is almost universal across religious groups, and most regard it as a mechanism to discipline the followers in a humbling way for spiritual growth.

Works Cited

Tharoor, Shashi. *Why I Am A Hindu*. Aleph Book Company: India. Print. 2018.
Dr. Trivedi, Priya Ranjan. *World Religions*. Text Book Promotion Society Of India: New Delhi. Print. 2016.

<https://www.beliefnet.com/faiths/sacred-foods.aspx?p=2>

<https://www.encyclopedia.com/food/encyclopedias-almanacs-transcripts-and-maps/religion-and-food>

=====

Devapriya A R

Former student of

M.A. English Literature

devapriyaarjun316@gmail.com

Christ College, Thrissur

Hospitality as an Ethical Practice – A General View in *Thirukkural*

Dr. M. Kasirajan and P. Manimaran, Research Scholar

=====

Introduction

Culture is an anthropological aspect of the human community. Literature is a Sylvan historian which records the events of the past. Present and future emerge by the past experiences. The author records his experiences and provides moral etiquettes to lead a better life. In this modern era, etiquettes are inundated due to technological advancements. Direct communication disappears and people communicate through technological devices. Food is a basic necessity of life. Hospitality was followed by our ancestors which made their bond strong.

Hospitality as a Purpose

As Oxford Learner's Advance Dictionary defines hospitality as a friendly and generous behaviour towards guests.

“Men set up home, toil and earn
To tend the guests and do good turn” (81)

The main feature of family life is to exercise hospitality. It is the pattern of domestic state of living. Every human should ceaselessly toil in their fields to serve their guests. As it is the design of family life, men work in the field and serve people. In spite of all differences, all creatures are equal in front of God. Service is the main difference between human and other living creatures.

“To keep out guests cannot be good
Albeit you eat nectar-like food.” (82)

Guests should not be insulted in any circumstances. If a person eats the food of immortality without sharing with his guests and lets them be outside is not preferable. They need to be treated in a kind manner. Kindness is also a feature of hospitality. Guests are virtuous as gods and they should be received with kindness and not ignore them. No guests should be ignored. They should be treated in an equal manner.

“Who tends his guests, day in and out
His life in want never wears out.” (83)

Sharing and caring is the main motto of hospitality. A person who is eagerly waiting to receive guests to his home and feels satisfied in welcoming them achieves eternal happiness his life. He will not suffer from poverty. It is a great achievement which is incomparable. The civilised human community feels pleasant in serving the visitors.

“The goddess of wealth will gladly rest
Where smiles welcome the worthy guest.” (84)

Entertaining the virtuous guests with the smiling face is a necessary factor which makes the goddess happy. It is a boon to human souls that make the goddess to be with them. Almighty supports the activities of hospitality and save human who favours it.

“Should his field be sown who first
Feeds the guests and eats the rest?” (85)

Serving the guests is an essential task to the human than to fill his stomach. It shows his concern towards the guests. He attempts to sacrifice anything for satisfying them. The one extreme thing that the author points out is that the guests can be served with seeds which are used to sow in the fields. He considers the satisfaction of his guests as primary not his own business.

“Who tends a guest and looks for next
Is a welcome guest in heaven's feast.” (86)

The person who feels happy in serving his guests and expects more guests becomes a heavenly guest. He receives the heavenly recognition which cannot be attained by any other quality. It resembles the importance of hospitality. Men who treat others like themselves are treated good in return. Empathy has more value than sympathy.

“Worth of the guest of quality
Is worth of hospitality.” (87)

Hospitality is a worthwhile action. The worth of hospitality is immeasurable but, it lies in the worth of the guest who receives the benefit. It is a practical statement by the author because the guests should be virtuous so that, the virtue of hospitality can be achieved. If it fails, everything goes into vice versa. Cruelty dominates the virtue where vice will be rewarded and virtue dumped.

“Who loathe guest-service one day cry:
"We toil and store; but life is dry".” (88)

Those who dislike hospitality and remains selfish become helpless when they lose their wealth. They roam as lonely beings with no supporting souls to share their feelings. They toil to earn

the money or wealth but, they should spend a little part of money to serve others whether it is a guest or a needy. Everyone serves their guests which means they induce unity.

“The man of wealth is poor indeed
Whose folly fails the guest to feed.” (89)

The self-centred wealthy man is considered as an unwise and stupid when he refuses hospitality. The main purpose of wealth is to serve the needy which cannot be expected from the selfish fool. He refuses exercising hospitality and rejoice in gaining the wealth through his hard work which doesn't mean that he should not lend his hand to others. Men are judged not by their coin weight but by their culture weight. Culture stresses the essence of service and not to hold his wealth with him.

“Anicham smelt withers: like that
A wry-faced look withers the guest.” (90)

Face is the index of the mind. It reflects human feelings as a mirror. The guests should be received with a smiling face. Smile possesses energy which attracts others. If the smile vanishes, entire feast and the heart of the guest dry like a flower without fragrance which is of no use.

Conclusion

Thirukkural is a fine literary work which provides the moral perspectives to guide people. It shows the norms and the benefits of hospitality which assists the future generation to handle their guests on every occasion. It helps to make strong bonding with each other. Tradition and culture are portrayed through the aspect of hospitality where food occupies the primary position. Serving food is the main ethic of hospitality.

Works Cited

Daily 1-Thirukkural. (Tamil & English) - Mudraa.Com.

<http://www.mudraa.com/trading/122716/0/daily--1thirukkural--tamil--english-.html>. Accessed 2018.

Eliot, George. *The Mill On The Floss*. Open Road Integrated Media, 2018.

Tamil Books Online. PDF Tamil Ebooks For Download | Tamilcube.

<http://books.tamilcube.com/tamil/>. Accessed 2018.

"Thirukkural In English". *Thirukkural In English*, 2018, <https://thirukkural133.wordpress.com>. Accessed 14 Dec 2018.

Language in India www.languageinindia.com ISSN 1930-2940 19:1 January 2019

Editors: Dr. V. Sangeetha, Dr. B. J. Geetha, Dr. K. Sindhu, Dr. S. Boopathi and Ms. S. Sneha Sri

Food in Literature: Papers Presented in National Seminar on Food in Literature, 2019

Dr. M. Kasirajan and P. Manimaran, Research Scholar

Hospitality as an Ethical Practice – A General View in *Thirukkural*

497

*Thirukkural In Tamil And English With Meaning / Tamilcube. <http://tamilcube.com/thirukkural/>.
Accessed 2018*

=====

Dr. M. KASIRAJAN
Assistant Professor
Department of English
Bharathiar University, Coimbatore
rajankasi32@yahoo.co.in

P. MANIMARAN
Research Scholar (Ph.D.)
Bharathiar University, Coimbatore
manimarannkl14@gmail.com

Meat-Eating: Thiruvalluvar's Perspective

<p>Ms. R. Gomathy Assistant Professor Department of English School of Science and Humanities Kongu Engineering College (Autonomous), Perundurai – 638060 nrgomathy@gmail.com</p>	<p>Dr. S. Nandagopal Professor & Head, Department of Computer Science and Engineering Nandha College of Technology Vaikkalmedu Perundurai – 638052</p>
--	---

Food has its own role to act as a stimulant in the minds of the people to nourish themselves both physically and spiritually. Food plays very important role in the lives of the mankind to energize in and around them. This paper explores the role of food in the lives of the mankind with reference to Thirukkural.

Thirukkural is one of the oldest books in Tamil Literature. In Thirukkural, Valluvar talks about the moral values and ethics that may be followed by human beings in their lifetime to gain serenity. Valluvar has written 1330 couplets under 133 topics which cover among other things non-violence, non-meat eating and so on. Valluvar, in chapter: 26 Spurning Meat, talks about the importance of not eating meat. This chapter is taken for analysis in this paper by the researchers to present Thiruvalluvar's point of view and how he views not eating meat as one of the tools to make good what he considers as depletions in society.

In the couplet – 251,

How can someone possess kindness, if one eats meat
from another body to grow one's own body?

According to Valluvar, it is not the right thing to kill any living being for one's own survival in the world.

In the couplet – 252,

One, who doesn't value money can't be wealthy;
one, who eats meat, can't be compassionate.

The poet says that one who does not value money cannot be wealthy, similarly the person who eats meat cannot be considered compassionate toward other living beings. Thiruvalluvar

probably considers this as a basic step to become compassionate to all including humans and other living beings. He does not declare that all those not eating meat are compassionate towards and love humans and other living beings.

In the couplet – 253,

The heart of one who has eaten, and relished flesh is like
the heart of one leading an army: it cannot be compassionate.

The poet reports that the person who leads the army will not have any compassion for his/her enemies. Likewise the person who eats meat cannot have compassion in their minds towards the sufferers.

In the couplet – 254,

Compassion is exemplified by not killing; and the lack of it, by killing:
to eat meat so obtained, is not virtuous.

Valluvar says that people who eat meat cannot understand the meaning of the phrase ‘not killing’ and it is not virtuous to kill animals and eat their flesh. Once again, we notice that the emphasis here is from the point of view of not eating meat, but there is no declaration or assumption that persons who do not eat meat are not inclined to kill others or other living beings. Since the chapter is focused on avoiding meat eating, Valluvar focuses on its virtue in some exclusive manner.

In the couplet – 255,

Survival of species depends on not being eaten;
those who eat them...hell will not split its mouth to spit them out.

The poet’s religious assumptions and beliefs are clearly presented in this couplet. From his religious point of view. Does Valluvar seem to believe here in the cycle of endless births, deaths and rebirths as part of the process of liberation/salvation?

In the couplet – 256,

There won’t be anyone selling meat for the sake of earning,
if the world stops killing for the sake of eating.

It is interesting to note that Valluvar the poet identifies the inter-relationship between commercialism or economic activity and meat eating. It is clear that even in his days there was

commercial activity of selling meat. His solution to stop this commercial activity is that people should begin stop eating meat.

In the couplet – 257,

Meat is the wound of some body;
if one gets this realization, stop eating it.

Valluvar wants his readers to realize that meat is the product of the wound of some body i.e., it is considered as dead body of some living being. So, if the meat-eating person realizes that meat-eating is causing wound, he/she may opt not to eat meat. Note the emphasis here is loving all beings around us.

In the couplet – 258,

Those who have wisdom, free of flaws, would not
eat a body, freed of its life

The poet himself gives the solution for the problem of eating meat. Through this couplet he conveys that anyone who decides not to harm anyone will not eat meat and he/she can free himself/herself from the flaws of life.

In the couplet – 259,

To desist from killing a life and eating it is better than
doing a thousand rituals, offering oblation.

Valluvar talks about the boon that can be attained by anyone who stops eating meat. Sages involve themselves in conducting rituals for the sake of the welfare of the country and even the people in the family life also work for the welfare of their family and the country. By doing such rituals they may receive boon from the higher worlds. But becoming a non-meat eater could enable individuals to receive such blessing more easily. So the poet through this couplet asks on the readers to desist from killing a life and eating it.

In the couplet – 260,

To one who doesn't kill and refuses meat, all lives will
fold their arms and pay obeisance.

Finally, the poet concludes by saying about the blessing the person who does not harm any living in any form, i.e. not killing any animal or not eating any animal, will receive. All the lives in the whole of creation will fold their arms and pay respect for such people.

Through these couplets we see Valluvar's theological position in relation to religious beliefs, social practices, economic activity and individual effort to gain blessings.

References

1. <http://tamilnation.co/literature/kural/kaviyogi/tksindex.htm>
2. <https://thirukkural133.wordpress.com/2011/11/28/chapter-26-spurning-meat/>
3. <http://tamilnation.co/literature/kural/kaviyogi/tksindex.htm>
4. <http://www.valaitamil.com/thirukkural.php>