

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, தீம்சளைப் 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 கலத்தன 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.