

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 **ஔவையாரின்**

“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 ஓளவையாரின் 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