

மா.உமாமகேஸ்வரி  
முனைவர் பட்ட 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. முசுண்டை மன்னன் தன்னை இரந்து வரம் பாணர்களுக்குப் போதும் போதும் எனும் அளவிற்கு மிகுந்த உணவினைக் கொடுத்தும், பலவாறு கொடைகளைக் கொடுத்தும் அனுப்பக்கூடிய தன்மையுடையவன். அத்தகைய முசுண்டையின் வீரர்கள் ஆவினைக் கொன்று உண்டமைக்கு,

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

என்னும் பாடலே சான்றாகும். போர்க்களம் செல்லும் காட்டிடத்தே தங்கி அங்குள்ள இளைய பசுக்களைக் கொன்று அதன் ஊணைத் 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.