

# பத்துப்பாட்டில் பண்பாட்டுக் கூறுகள்: உணவுமுறை

முனைவர் மு.கஸ்தூரி, உதவிப்பேராசிரியர் தமிழ்த்துறை  
தருமமூர்த்தி இராவ்பகதூர் கலவல கண்ணன்செட்டி இந்துக்கல்லூரி,  
பட்டாபிராம்

## Keywords:

Abstract:

பண்பாடு என்பது தொடர்ந்து கற்பது. அதனை அனைவருடனும் பகிர்ந்து கொள்வது. ஒரு தலைமுறையில் கற்றவற்றைப் பின்வரும் தலைமுறையினர் பெற்றுக் கொண்டு அவர்கள்தம் தலைமுறையில் மேலும் புதியனவற்றைக் கற்கின்றனர். இதனால் பண்பாடு தொடர்ச்சியான மாற்றத்திற்கு உட்படுகிறது.

பண்பாடு என்பது தொடர்ந்து கற்பது. அதனை அனைவருடனும் பகிர்ந்து கொள்வது. ஒரு தலைமுறையில் கற்றவற்றைப் பின்வரும் தலைமுறையினர் பெற்றுக் கொண்டு அவர்கள்தம் தலைமுறையில் மேலும் புதியனவற்றைக் கற்கின்றனர். இதனால் பண்பாடு தொடர்ச்சியான மாற்றத்திற்கு உட்படுகிறது.

சமூக இயல் அறிஞர்களின் கருத்தின்படி, பண்பாடு என்பது, வாழ்க்கை முறை (way of life) என்பதாகும். ஒவ்வொரு மனித சமுதாயத்திற்கும் ஒரு பண்பாடு உண்டு. ஒரு சமுதாயத்தில் வாழுகின்ற பெரும்பான்மை மக்களின் ஒருமித்த நடத்தைகளையும் எண்ணங்களையும் அது வெளிப்படுத்தும். ஒரு சமுதாயத்தில் அமைந்துள்ள கலை, நம்பிக்கை, பழக்கவழக்கங்கள், மொழி, இலக்கியம், விழுமியங்கள் (values) முதலியன அந்தச் சமுதாயத்தின் பண்பாட்டுக் கூறுகள் எனப்படும்.

தமிழ் கலாச்சாரம், தமிழ் மக்களின் பண்பாடு ஆகும். தமிழ் கலாச்சாரம் மொழி, இலக்கியம், இசை, நடனம், நாட்டுப்புற கலை, தற்காப்பு கலை, ஓவியம், சிற்பம், கட்டிடக்கலை, விளையாட்டு,

ஊடகங்கள், நகைச்சுவை, உணவு, ஆடைகள், கொண்டாட்டங்கள், தத்துவம், மதங்கள், மரபுகள், சடங்குகள், நிறுவனங்கள் ஆகியவற்றில் வெளிப்படுத்தப்படுகின்றது. இத்தொடர்பில்,

தமிழ் மொழியின் ஊடாகவும், தமிழர் தாயகப் பிணைப்பின் ஊடாகவும், தமிழர் மரபுகள், வரலாறு, விழுமியங்கள், கலைகள் ஊடாகவும் சமூக பொருளாதார, அரசியல் தளங்கள் ஊடாகவும் பேணப்படும் தனித்துவப் பண்பாட்டுக் கூறுகளைக் குறிக்கும். தமிழர் பண்பாட்டின் அமைப்பொழுங்கானது அடிப்படையில் இரண்டு அம்சங்களைக் கொண்டதாகும். ஒன்று, அதனளவில் சார்புடையது (Culture dependent) மற்றொன்று, உலகளாவிய அமைப்பியல்புகளோடு பொருந்தக் கூடியது (Culture independent). அதாவது, தமிழ்ப் பண்பாட்டின் உருவாக்கத்தைத் தரக்கூடிய 'புறக்கூறுகள்' பண்பாடு சார்ந்தும், அவற்றின் அகக் கூறுகள் உலகளாவிய அமைப்புகளோடு ஒத்திசைவு பெறுவதும் இதன் உட்பொருளாகும். (பக்தவத்சல பாரதி, மாணிடவியல் கோட்பாடுகள், பக்.8,9)

என்ற பக்தவத்சல பாரதியின் கருத்தும் இணைத்தெண்ணத்தக்கது.

### பண்பாடு – விளக்கம்

பண்பாடு - பண்படுதல் என்றால் சீர்படுத்தல் அல்லது திருத்தல் எனப் பொருள்படும். நிலத்தைப் பண்படுத்தல் என்றால் நிலத்தைப் பயிர் செய்யத்தக்கவாறு சீர்படுத்தலாம். ஆகவே மனிதர் பண்படுவது பண்பாடு ஆகும். மனிதன் சமுதாயத்தின் ஓர் அங்கம். எனவே, மனிதன் பேசும் மொழி, அணியும் ஆடை, உண்ணும் உணவு, வாழும் முறை, செய்யும் பணி, எண்ணங்கள் ஆகியவை அவன் சார்ந்த சமுதாயத்தின் பண்பாட்டை வெளிப்படுத்தும் வாயில்களாகக் கருதப்படுகின்றன.

### பண்பாட்டு வகைகள்

பண்பாட்டைப் பொருள்சார் பண்பாடு, பொருள்சாராப் பண்பாடு என்று இருவகையாகப் பிரிக்கலாம். மக்கள் அவர்களின் தேவைகளுக்குச் செய்து கொள்ளும் அனைத்து வகையான பொருள்களும் பொருள்சார் பண்பாட்டில் அடங்கும். இயந்திரங்கள், கருவிகள், மரச்சாமன்கள்,

வீட்டுப் பொருள்கள், உடைகள், வேளாண் நிலங்கள் போன்ற எண்ணற்ற பொருள்கள் பொருள்சார் பண்பாட்டைச் சேர்ந்தவை.

பொருள்சாராப் பண்பாட்டில் பொருள் வடிவம் பெறாத அனைத்துக் கூறுகளும் இடம்பெறும். எடுத்துக்காட்டாக கருத்துகள், பழக்கவழக்கங்கள், நெறிமுறைகள், அறிதிறன், அழகியல் சிந்தனைகள், இலக்கியங்கள், இசை, நடனம், உணவு உண்ணும் முறை, வழிபாட்டு முறைகள், நம்பிக்கைகள் போன்ற பொருள் வடிவம் பெறாத அனைத்தும் இதில் இடம்பெறும். பண்பாட்டை மூன்று வகையாகச் சமூக இயல் அறிஞர்கள் பிரிப்பார்கள். அவை வருமாறு:

- மனிதன் தன் அடிப்படைத் தேவைகளை (Basic needs) நிறைவு செய்யும் முறைகளினால் வெளிப்படும் பண்பாடு
- கல்வி, கேள்வி வழியாகப் பேணப்படும் பண்பாடு
- குறியீடுகளைப் (Symbols) பயன்படுத்துவதின் வாயிலாக வெளிப்படும் பண்பாடு

### பத்துப்பாட்டு இலக்கியம்

சங்க இலக்கியமான பாட்டும் தொகையும் தமிழர்களின் பழந்தமிழ் இலக்கியம். தமிழ் மொழி செம்மொழி தகுதியைப் பெறுவதற்குக் காரணமானவை. செவ்விலக்கியமாகக் கருதப்படுபவை. பிற்காலக் காப்பிய மரபிற்கு அடிப்படையாக அமைந்தவை. ஆற்றுப்படை நூல்கள், அகநூல்கள், புறநூல்கள் என்ற அடிப்படையில் பத்துப்பாட்டில் இடம்பெற்றுள்ள இலக்கியங்களை முப்பெரும் பிரிவுகளாகப் பகுக்கலாம்.

- திருமுருகாற்றுப்படை
- பொருநர் ஆற்றுப்படை
- சிறுபாணாற்றுப்படை
- பெரும்பாணாற்றுப்படை
- குறிஞ்சிப்பாட்டு
- முல்லைப்பாட்டு
- நெடுநல்வாடை
- மதுரைக்காஞ்சி

- பட்டினப்பாலை
- மலைபடுகடாம்

பத்துப்பாட்டில் இடம்பெற்றுள்ள உணவு பண்பாட்டுக் கூறுகளைக் குறித்து இக்கட்டுரை ஆராய்கிறது. மனிதன் உயிர்வாழ இன்றியமையாத பொருள் உணவு. பழந்தமிழரின் உணவுமுறையைப் பற்றிப் பத்துப்பாட்டு என்ற தொல்பனுவல் மூலம் ஆராய்ந்து அறிந்துகொள்வதன் மூலம் தமிழர் உணவு பாரம்பரியத்தின் சிறப்புகளையும் தனித்த கூறுகளையும் அறிந்துகொள்ளலாம். சமையல் கலையில் சிறந்து விளங்குபவர்களை நளபாகம், வீம்பாகம் ஆகிய சொற்களால் அவர்களை அடையாளப்படுத்துவர். அந்தவகையில், சிறுபாணாற்றுப்படையில் வீம்பாகம் பற்றிய குறிப்பு இடம்பெற்றுள்ளது. இதன்மூலம் பழங்காலத் தமிழர்களின் வாழ்வியலில் உணவு முதன்மையாகவும் வளமையானதாகவும் இடம்பெற்றுள்ளதை அறிந்துகொள்ள முடிகிறது.

### சங்கக் காலச் சமூக அமைப்பு

குறிஞ்சி, பாலை முதலிய ஐவகை நிலங்களில் தலைமக்கள், பொதுமக்கள் என்ற இரண்டே பிரிவுகள் இருந்தன. பெரிய நகரங்களில் மட்டும் அரசர், அந்தணர், வணிகர், வேளாளர் பலவகைத் தொழிலாளர்கள் என்ற பிரிவினர் இருந்தனர். இவை யாவும் தொழில் பற்றியும் நிலம் பற்றியும் பண்பு பற்றியும் உண்டான பிரிவுகளே தவிர, இன்றுள்ளவை போலப் பிறவி பற்றிய சாதி அமைப்புகள் அக்காலச் சமூகத்தில் நிலவவில்லை. நில அடிப்படையிலே மனிதர்களின் பிரிவினையானது காணப்படுகிறது. அந்தப் பின்புலத்திலிருந்து அவர்களின் உணவுமுறையினை இக்கட்டுரை எடுத்துரைக்கிறது.

### உணவு

உணவெனப் படுவது நிலத்தொடு நீரே என்று புறநானூற்றுப் பாடல் குறிப்பிடுகிறது. மனிதன் உயிர்வாழ மிகவும் இன்றியமையாதது உணவு. உணவு தேடுதல் மனிதனின் முதல் பணியாக விளங்கியது. உணவைப் பச்சையாகவும், வேகவைத்தும் பதப்படுத்தியும்

பயன்படுத்தினர். உணவு பல பொருள்களின் கூட்டுக் கலவையாகும். பண்டைத் தமிழர்கள் சுவைமிக்க உணவுப் பொருள்களைச் சமைத்தனர். நிலத்தின் இயல்பிற்கு ஏற்ப உணவின் தரம் அமைந்திருந்தது.

### குறிஞ்சி நில மக்கள்

மலையும் மலைச் சார்ந்த நிலத்தில் வாழும் இம்மக்களின் அன்றாட உணவுமுறையில் தினை முதலிய மலைத் தானியங்களும் கிழங்கு, பழம், தேன் முதலியனவும் இடம்பெறுகின்றன. கள்ளும் சமைத்துப் பருகுவர். அவர்தம் இல்லத்தில் சமைக்கும் ஒருவகைக் கள்ளிற்குத் தோப்பி என்பது பெயர். (பெரும்பாண்.142) சிறப்பு நாட்களில் நெய் மிக்க உணவு உட்கொள்ளப்பட்டது (குறிஞ்சிப்.304) என்று குறிஞ்சிப்பாட்டு குறிப்பிடுகிறது. பரிசில் பெற்று வந்த கூத்தன் பெறப்போகும் கூத்தனுக்கு ஆற்றுப்படுத்துவதாக அமைந்துள்ளது. வெண்ணெல், செந்நெல், சாமை, கடமான், பன்றி, ஆட்டு மாமிசம், உடுப்புக்கறி ஆகிய உணவுகளின் தன்மையை மலைபடுகடாம் கூறுகின்றது. எயினர்கள் களர்நிலத்தில் வளரும் ஈச்சம்பழம் போன்று மேட்டு நிலத்தில் விளைந்த நெல் சோற்றினை நாய் வேட்டையாடிக் கொணர்ந்த உடும்புக் கறியோடு உண்டதாகப் பெரும்பாணாற்றுப்படை கூறுகிறது.

களர்வளர் ஈந்தின் காழ்கண் டன்ன

கவல் விளை நெல்லின் செவ்வவிழ்

குமலி தந்த மனவுச்சூழல் உடும்பின்

வறை கால் யாத்தது (பெரும்பாண்.129-132)

### முல்லை நில மக்கள்

காடும் காடு சார்ந்த நிலப்பகுதியில் வாழும் ஆயர்களின் உணவு தினைச்சோறு, வரகுச் சோறு, கூழ், பால், இறைச்சி முதலியன. பாற்கூழே இவர்களின் முக்கிய உணவாக உள்ளது. இவரைக் 'கூழ்ஆர் இடையன்' (பெரும்பாண்.175) கூழ்ஆர் கோவலர் என்பர். இவர் தமது உணவுடன் அவரைப் புழுக்கினையும் சேர்த்துக் கொள்வர்

எனப் (பெரும்பாண்.193-196) பெரும்பாணாற்றுப்படை கூறுகிறது. முல்லை நிலச் சீறூர்களில் வாழ்ந்தவர்கள் வரகரிசிச் சோறும் அவரைப் பருப்பும் கலந்து செய்த கும்மாயம் எனப் பெயர் பெற்ற உணவை உண்டனர் எனப் பெரும்பாணாற்றுப்படை 192-195 அடிகள் குறிப்பிடுகின்றன.

### மருத நில மக்கள்

மருத நிலத்தில் வாழும் மக்கள் வயல்களில் விளைந்த நெல், வாளைமீன், நண்டு, அரிசிச்சோறு போன்றவற்றை உணவாகச் சமைத்து உண்டனர். பண்டைத் தமிழர் தாம் வாழ்ந்த நில இயல்பிற்கேற்ப வாழ்வை அமைத்துக் கொண்டனர். மாமிச உணவு தமிழர்தம் வாழ்வில் முக்கிய உணவாகப் பங்கு வகித்துள்ளமை இதனால் புலப்படுகின்றது. உழவர் மகளிர் வரும் விருந்தினரைத் தம் தலைவர் இல்லத்தில் இல்லாத நிலையில் பிள்ளைகளைக் கொண்டு உபசரிக்கச் செய்தனர்.

உலக்கையால் குற்றி எடுத்த அரிசியில் செய்த வெள்ளிய சோற்றுடன் நண்டும் பீர்க்கங்காயும் கலந்த கலவைக் கறிகளை உண்பிப்பர் எனச் சிறுபாணாற்றுப்படை (183-195) குறிப்பிடுகிறது. மலையில் வாழும் கோழியின் பொரியலுடன் உணவு அளித்தலும் உண்டு எனப் பெரும்பாணாற்றுப்படை கூறுகிறது. அரிசியில் செய்த கள்ளும் அருந்த வழங்குவர் என மலைபடுகடாம் குறிப்பிடுகிறது. முள்ளை நீக்கிச் சமைக்கப்பட்ட முள்ளம்பன்றியின் தசையோடு கலந்த வெண்மையான சோற்றினை உழவர்கள் உண்டனர். இதனை,

முள்ளரித் தியற்றிய வெள்ளரி வெண்சோறு

வண்டு படக் கமழும் (மலைபடு.465-466)

என்ற வரிகள் கூறுகின்றன.

### நெய்தல் நில மக்கள்

கடலும் கடல் சார்ந்த நிலப்பகுதியில் வாழும் இம்மக்களின் அன்றாட உணவாக அரிசிக்கூழ், மீன்கூட்டுகள் முதலியன விளங்குகின்றன. கூழைப் பரந்த பாத்திரங்களில் விட்டு ஆற்றி

உண்பதாகப் பெரும்பாணாற்றுப்படை 275-282 அடிகளும் சிறுபாணாற்றுப்படை 158-159 அடிகளும் எடுத்துரைக்கின்றன. காவிரிப்பூம்பட்டினத்து மீனவர் கடல் இறா, வயல் ஆமை ஆகிய இரண்டையும் பக்குவம் செய்து உண்டனர் எனப் பட்டினப்பாலை 63-64 அடிகள் குறிப்பிடுகின்றன. கள்ளுக்கடையில் மீன் இறைச்சியும் விலங்கு இறைச்சியும் பொரிக்கப்பட்டு விற்கப்பட்டன எனவும் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது.

### பாலை நில மக்கள்

குறிஞ்சியும் முல்லையும் முறைமையில் திரிந்து பாலை என்னும் படிவம் கொள்ளுமே என்ற பாலை நிலத்திற்கான காட்சியைச் சிலப்பதிகாரம் சுட்டியுள்ளது. சுரமும் சுரம் சார்ந்த நிலப்பகுதியில் வாழும் இம்மக்களின் அன்றாட உணவாக அசைவ உணவு இடம்பெறுகிறது. நாயினால் பிடிக்கப்பட்டுக் கொண்டு வரப்பட்ட உடும்பின் தசைக்கறியுடன் உணவு கொள்வதைக் குறித்து பெரும்பாணாற்றுப்படை (130- 133) பேசுகிறது. வாடிய ஊனாகிய உப்புக்கண்டமும் சமைப்பர். இந்த உணவை விருந்தினருக்குத் தேக்கிலையில் வைத்துக் கொடுப்பார்கள் (பெரும்பாண்.89-105) புளியங்கறியிடப்பட்ட சோற்றையும் ஆமாவின் இறைச்சியையும் உண்டனர் எனச் சிறுபாணாற்றுப்படை (175-177) குறிப்பிடுகிறது. மேட்டுநிலத்தில் விளைந்த ஈச்சங்கொட்டை போன்ற நெல்லரிசிக் சோற்றையும் உடும்பின் பொரியலையும் உண்டார்கள் எனப் பெரும்பாணாற்றுப்படை குறிப்பிடுகிறது.

### விருந்தோம்பல்

உணவுமுறையின் ஒரு பகுதியாகச் சிறக்கும் விருந்தோம்பல் பண்பினைப் பத்துப்பாட்டு அழகாக மொழிகிறது. மகளிர்தம் இல்லத்திற்கு வரும் விருந்தினரைத் தத்தம் பிள்ளைகளைக் கொண்டு முறை சொல்லி அழைக்கச் சொல்லி, அவர்களுக்கு வேண்டுவன நல்கி உபசரித்து அனுப்பினர். இதனை மலைபடுகடாம் பின்வருமாறு எடுத்துரைக்கிறது:

அகம்மலி உவகை ஆர்வமொடு அளைக,

மகமுறை தடுப்ப, மனைதொறும் பெறுகுவீர் (மலை.184-185)

இதற்கு உரை எழுதிய நச்சினார்க்கினியர் விளக்கமும் இதனை நன்கு புலப்படுத்தும். அப்பகுதி வருமாறு:

நெஞ்சு நிறைந்த மகிழ்ச்சியை உடையராய் விருந்தினரைப் பெற்றேம் என்னும் ஆசையோடே நெஞ்சு கலந்து, தத்தம் பிள்ளைகளைக் கொண்டு முறை சொல்லித் தடுக்கையினாலே மனைகடோறும் பெறுகுவீர். அண்ணன், அம்மான் என்றாற் போல்வன (பத்துப்பாட்டு, நச்சினார்க்கினியர் உரை)

மேலும் விருந்தனரை வழியனுப்பும்போது அவர்கள் பின்னால் 7 அடி பின்சென்று வழியனுப்பும் முறை குறித்து (பொருநர்.166) பொருநராற்றுப்படை குறிப்பிடுகிறது. நன்னன் விருந்தோம்பலில் சிறந்தவன். தன்னை நாடி வந்தோரை முதல்நாள் உபசரித்தது போல எத்தனை நாள் தங்கியிருப்பினும் உபசரிக்கும் தன்மையாளன். கூத்தர் போன்றோருக்கு வெண்ணெல் அரிசியோடு கலந்த மாமிச உணவைக் கொடுத்து உண்ணச் செய்கிறான் என்பதை மலைபடுகடாம்,

தலைநாள் அன்னபு கலொடு வழிசிறந்து

பலநாள் நிற்பினும் பெறுகுவீர் (563-566)

எடுத்துரைக்கிறது.

இவ்வாறு தமிழர்களின் உணவுமுறையில் பண்பாட்டுக் கூறுகள் வாழ்வோடு இயைந்த நிலையிலே காட்சித்தருகின்றன. அவர்களின் வாழ்வில் உணவிற்கு அளிக்கப்படும் முக்கியத்துவம் அதனைப் பகிர்ந்துண்ணும் பண்புநிலை, வருவோர்க்கு இல்லையென்று வழங்கும் மாண்பு போன்றவற்றைக் குறிப்பிட்டுச் சொல்லலாம். எனவே பழந்தமிழரின் புறநிலைச் சார்ந்த பண்பாட்டுக் கூறுகளில் ஒன்றான, மனித வாழ்விற்கு ஆதாரமான உணவு பழந்தமிழ் இலக்கியமான பத்துப்பாட்டு இடம்பெற்றிருக்கும் கூறுகள் அக்காலச் சமூகத்தோடு ஒன்றிய நிலையில் தொழிற்பட்டுள்ளதை அவதானிக்க முடிகிறது.



- 1. இராசமாணிக்கனார், மா., பத்துப்பாட்டு ஆராய்ச்சி, சென்னைப் பல்கலைக்கழகம், சென்னை, 1970
- 2. தண்டாயுதம், இரா., சங்க இலக்கியம் பத்துப்பாட்டு, தமிழ்ப் புத்தகாலயம், சென்னை, முதற்பதிப்பு, டிசம்பர், 1978
- 3. நச்சினார்க்கினியர், பத்துப்பாட்டு மூலமும் நச்சினார்க்கினியருரையும், தமிழ்ப் பல்கலைக்கழகம், தஞ்சாவூர், (1961ஆம் ஆண்டு நிழற்படப் பதிப்பு) 1986
- 4. பக்தவத்சல பாரதி, மானுடவியல் கோட்பாடுகள், அடையாளம் பதிப்பகம், சென்னை, இரண்டாம் பதிப்பு, 2012
- 5. மீனாட்சிசுந்தரனார், தெ.பொ., பத்துப்பாட்டு ஆய்வு புறம், மு.சண்முகம் பிள்ளை பதிப்பாசிரியர், சர்வோதய இலக்கியப் பண்ணை, மதுரை, 1981