



Kalanjiam International Journal of Tamil Studies
களஞ்சியம் - சர்வதேசத் தமிழ் ஆய்விதழ்
Peer-Reviewed | Open Access | Crossref DOI &
Global Indexing | Google Scholar Impact Factor
DOI: <https://doi.org/10.63300/kijts15sp012026.70>
<https://ngmtamil.in/>



தமிழிலக்கியங்களில் உணவுப் பொருட்கள்

முனைவர் க .மகேஸ்வரி,

உதவிப்பேராசிரியர், தமிழ்த்துறை, மேலாண்மையியல் புலம்,
எஸ்.ஆர்.எம். அறிவியல் மற்றும் தொழில்நுட்பக் கல்வி நிறுவனம்,
காட்டாங்குளத்தூர். 603203

மனிதனின் இன்றியமையாத தேவை உணவு ஆகும். எனவே அனைத்து உயிரினங்களும் உணவு தேடுவதை அடிப்படையாகக் கொண்டுள்ளன. பசி, நோய், பகை இல்லாத நாடே நல்ல நாடு என்பார் வள்ளுவர். உயிர் வாழ்வதற்குத் தேவையான ஆற்றலைத் தருவது உணவு ஆகும். ஒருவர் நல்ல உடல் நலத்துடன் வாழ்வதற்கு சத்தான உணவு வகைகளை உண்ண வேண்டும் . சத்து நிறைந்த உணவு வகைகளுள் தானியங்கள் பெரும் பங்கு வகிக்கின்றன. இதனை,

எள்ளும் எனலும் இறுங்கும் சாமையும்

கொள்ளும் கொள்ளையிற் கொள்ளும் பண்பும்

அள்ள லோங்களத் தழுதின் பண்டியும்

தள்ளும் நீர்மையிற் றலை மயங்குமே

(கம்ப. பால. 86)

என்ற கம்பரின் பாடல் வரிகளால் அறியலாம்

தொல்காப்பியம் காட்டும் உணவு

தமிழர்கள் உணவு என்பதை உணா, உணவு, உண்டி, வல்சி, ஓதனம், ஊட்டம் போன்ற பல சொற்களைப் பயன்படுத்தியுள்ளனர்.

மெய்தெரி வகையின் எண்வகை உணவின்

செய்தியும் வரையார் அப்பாலான

(தொல்.பொருள் – 634)

என்னும் நூற்பா எண்வகை உணவு பற்றிக் குறிப்பிட்டுள்ளது.

தொல்காப்பிய அகத்திணையியலில் ஐவகை நிலங்களுக்குரிய கருப்பொருள் பற்றிக் கூறும்போது உணவு என்று பொருள் தரும் வகையில் உணா என்ற சொல் அமைந்துள்ளது. மேலும் பிண்டம், பெருஞ்சோற்றுநிலை போன்ற உணவுத் தொடர்பான சில சொற்களே தொல்காப்பியத்தில் இடம்பெற்றுள்ளன.

தொல்காப்பியத்திற்கும் அகப்பொருளுக்கும் உரை எழுதிய நச்சினார்க்கினியர் ஐந்துவகை நிலங்களுக்கும் கருப்பொருள் கூறும்போது அந்நில மக்களின் உணவு பற்றிக் குறிப்பிட்டுள்ளார். அவையாவன,

முல்லைநில மக்களின் உணவு – வரகு, சாமை

குறிஞ்சிநில மக்களின் உணவு – ஐவனநெல், தேன், தினை, மூங்கிலரிசி

மருதநில மக்களின் உணவு – செந்நெல், வெண்ணெல்

நெய்தல்நில மக்களின் உணவு – உப்புக்கும் மீனுக்கும் விலைமாறிய பண்டமாற்று பண்டங்கள்

பாலைநில மக்களின் உணவு – சூறை கொண்ட பொருளும் ஆறலைத்த பொருளும்

பழங்கால மக்களின் உணவு வகைகளே தொல்காப்பியர் குறிப்பிடும் உணவாக கருதமுடிகிறது.

தினை

சங்க இலக்கியத்தில் தினைக்கு இறடி, எனல், இறுவி என்ற பெயர்களும் உண்டு. மலைவாழ் மக்களின் முக்கிய உணவுகளில் ஒன்று தினையாகும், இது குன்றோரங்களிலும் மலைச்சரிவுகளிலும் செழித்து வளரக்கூடியது, மலைக்குன்றுகளில் வாழும் குறவர்கள் தினையை விதைப்பார்கள். தினை முதிர்ந்ததும் பறவைகளிடம் இருந்து பாதுகாக்கும் பொருட்டு உயர்ந்த பரண் அமைத்து, அதன்மேல் இருந்து காவல் காப்பர். தினையின் சிறப்பைக் கூறுமிடத்து, தேனும் தினை மாவும் என்று சேர்த்து சொல்லப்படுகிறது. மேலும் தினை விதைத்தவன் தினையறுப்பான் என்ற பழமொழியும் பேசப்படுகிறது

கம்பராமாயணத்தில் இராமன் முதலானோர் கானகம் சென்றபோது குகன் அவர்களுக்கு தேனும் தினையும் உணவாக கொடுத்தான் என்றும் தேவர்களும் விரும்பி உண்ணும் உணவு என்பதையும் பின்வரும் பாடல் வரிகளால் அறியமுடிகிறது.

தேன் உள தினை உண்டால் தேவரும் நுகர்வதற்கு ஆம்

(கம்ப.அயோத் – 663)

இரக்கமற்ற அரக்கர்களை தினையளவும் இரக்கம் இல்லாத அரக்கர் என்று கம்பர் குறிப்பிடுகிறார். (எண்பகத் தினை அளவையும் கருணையோடு இயைந்த நட்பகத்து இலா அரக்கர் கம்ப. 4074) இதன் மூலம் தினையின் சிறப்பை அறியமுடிகிறது.

வரகு

முல்லைநில மக்களின் உணவு வரகு ஆகும். பசுமையான அரும்புகளும் சிவந்த பூக்களும் கொண்ட அவரையும் முல்லை நிலத்திற்குரியதாகும். இந்நில மக்கள் வரகு சோற்றுடன் அவரை விதைப் பருப்பையும் கலந்து விருப்பத்துடன் உண்பர். முல்லை நிலச் சிற்றூர்களில் இருந்த மக்கள் இவ்வுணவினை கும்மாயம் எனப் பெயரிட்டு விருந்தினராக வரும் பாணர்களுக்கு விருப்பத்துடன் விருந்திட்டனர் என்பதை பின்வரும் பெரும்பாணாற்றுப்படை பாடல் வரிகள் மூலம் அறியலாம்.

பருவ வானத்துப் பாமழை கடுப்பக்
கருவை வேய்ந்த கவின்குடிச் சீறார்
நெடுங்குரல் பூளைப் பூவின் அன்ன
குறுந்தாள் வரகின் குறள்அவிழ்ச் சொன்றி
புகர்இணர் வேங்கை வீகண் டன்ன
அவரை வான்புழுக்கு அட்டி பயில்வுற்று
இன்குபை மூரல் பெருகுவீர்

(பெரும்பாணாற்றுப்படை 190 – 196)

ஐவனநெல்

ஐவனம் எனப்படும் மலைநெல்லைக் கானவர்கள் அருவி இருக்கும் நிலப்பகுதியில் விதைப்பர். இந்நெல்பயிற் வளர்ச்சியடைந்ததும் இதன் இடையில் இருக்கும் காட்டு மல்லிகை, கற்றாழை போன்றவற்றை களைகளை நீக்குவர், இதனை,

அருவிப் பரப்பின் ஐவனம் வித்திப்
பரு இலைக் குளவியொடு பருமரல்கட்கும்
காந்தள்அம் சிலம்பில் சிறுகுடி

(குறுந் – 100)

என்ற குறுந்தொகைப் பாடல் வழி அறியலாம். இந்நெல்லை ஐவன வெண்ணெல் என்று கலித்தொகை குறிப்பிடுகிறது.

ஐவன வெண்ணெல் அறை உரலுள் பெய்து (கலித் – 43)

ஐவனநெல்லோடு இஞ்சி, மஞ்சள், மிளகு போன்றவை விளைந்தன என்பதை (மதுரைக் காஞ்சி 288) குறிப்பிடுகிறது,

வெண்ணெல்

மருதநிலத்து மக்களின் முதன்மையான உணவுப் பொருள் செந்நெல்லும் வெண்ணெல்லும் ஆகும். சிறிது சிவந்த நிறமுடைய தானியம் செந்நெல் ஆகும். ஒருவகையான காட்டரிசியை வெண்ணெல் என்பர். உழவர்கள் வெண்ணெல்லை அரியும்போது தண்ணுமை முதலான கருவிகளை முழக்கி பறவைகளை விரட்டுவர். இதனை, பின்வரும் பாடல் அடிகளால் அறியலாம்.

வெண்ணெல் அரிநர் மடிவாய்த் தண்ணுமை

பல்மலர்ப் பொய்கைப் படுபுள் ஓப்பும் (அகம் – 240)

தொண்டி என்ற நகரத்தில் விளைந்த வெண்ணெல் சிறப்புடையது என்பதை குறுந்தொகை பாடல் குறிப்பிடுகிறது.

திண்தேர் நள்ளி கானத்து அண்டர்

பல்ஆ பயந்த நெய்யின் தொண்டி

முழுதுடன் விளைந்த வெண்ணெல் வெஞ்சோறு (குறுந் – 210)

வெண்ணெல் அரிசியைக் உரலில் இட்டுக் குத்தி, பின்னர் அதனைப் புழுக்கி ஆக்கப்படும் சோறு வெண்சோறு என்று அழைக்கப்பட்டது. இவ்வெண்சோற்றையும் தண்டினையும் பீர்க்கங்காயும் கலந்த உணவை மருதநிலத்து மக்கள் உண்டனர் என்பதை,

அவைப்பு மாண் அரிசி அமலை வெண்சோறு

கவைத்தான் அலவன் கலவையொடு பெருகுவிர் (சிறுபா – 194)

சிறுபாணாற்றுப்படை பாடல் வரிகளால் அறியலாம்.

செந்நெல்

செந்நெல் அரிசியால் ஆக்கப்பட்ட சோறு செஞ்சோறு எனப்பட்டது. இதனை “செந்நெல் வல்சி” என்று பதிற்றுப்பத்து கூறுகிறது.

சிவந்த நிறத்தில் இருக்கும் செந்நெல்லின் அரிசியை அந்தணர்கள் இல்லத்தில் உணவாகப் பயன்படுத்தியதை பின்வரும் குறுந்தொகைப் பாடலின் மூலம் அறியமுடிகிறது.

ஆசுஇல் தெருவின் ஆசுஇல் வியன்கடை

செந்நெல் அமலை வெண்மை வெள்ளிமுது (குறுந் – 277)

மருதநில உழவர்கள் செந்நெல்லை பயிரிட்டனர். பாண்மகளோ வாளைமீனுக்கு பண்டமாற்றாக செந்நெல்லைப் பெறாமல் முத்துக்களையும் அணிகலன்களையும் பெற்றுக்கொண்டாள் என்பதை அகநானூற்றுப் பாடல் குறிப்பிடுகிறது

பழஞ்செந்நெல்லின் முகவை கொள்ளாள்

கழங்கு உறழ் முத்தமொடு நன்கலம் பெறாஉம் (அகம் – 126)

கொள்ளு

பண்டைய கால மக்கள் தானியங்களைப் பயிரிட்டு அவற்றை உணவாக உண்டனர். முல்லைநில மக்களின் முக்கிய உணவுகளில் கொள்ளும் இடம்பெறுகிறது. கொள்ளும் பாலும் சேர்த்து கஞ்சி செய்து உணவாக உட்கொண்டனர் என்பதை பின்வரும் பாடல் வரிகளால் அறியமுடிகிறது.

கொள்ளொடு பயறுபால் விரைஇ வெள்ளிக்

கோல் வரைந்தன்ன வால் அவிழ் மிதவை (அகம் – 37)

எள்

பழங்கால மக்கள் எள் தானியத்தை அதிகமாகப் பயிரிட்டு வளர்த்து வந்தனர். சங்க காலத்தில் பெண்கள் எள்ளைத் துவையல் செய்து சோற்றுடன் சேர்த்து உணவாக உண்டனர் என்பதை பின்வரும் பாடல் வரிகளால் அறியலாம்.

..... நறுநெய் தீண்டாது

அடையிடைக் கிடந்த கைவிழி பிண்டம்

வெள்ளெட் சாந்தொடு புளிபெய்தட்ட

(புறம் – 246)

எள் தானியத்தை கவ்வை என்ற பெயரால் அழைத்தனர். இதனை கவ்வை கறுப்ப (புறம் -120) என்ற புறநானூறு பாடலின் மூலம் அறியலாம்.

கருப்பு எள் மருத்துவ குணம் உடையது. எண்ணெய் வித்து தானியங்களில் ஒன்று. காரி எள் சொரிந்தான் என்று கம்பர் கருப்பு எள் பற்றிக் குறிப்பிடுகிறார். மேலும் எள் இருக்கும் இடன் இன்றி போன்ற எள் பற்றிய குறிப்புகள் கம்பராமாயணத்தில் பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளது.

தொகுப்புரை

வரகு, தினை, கொள், அவரை போன்ற தானியங்கள் இல்லாமல் உணவே இல்லை என்று புறநானூறு குறிப்பிடுவதை பின்வரும் பாடலால் அறியலாம்.

கருங்கால் வரகே இருங்கதிர்த் தினையே

சிறுகொடிக் கொள்ளே பொறிகிளர் அவரையொடு

இந்நான் கல்லது உணாவும் இல்லை

(புறம் – 335)

சங்ககால மக்கள் வரகு, தினை, ஐவனநெல், வெண்ணெல், செந்நெல், கொள்ளு, எள்ளு முதலான தானியங்களை விளைவித்து உணவு பொருளாகவும் பண்டமாற்று பொருளாகவும் பயன்படுத்தி அந்நில மக்கள் வளம் பெறவும் நாடு செழிப்படையவும் உறுதுணையாக இருந்துள்ளனர் என்பதை அறியமுடிகிறது.