Kalanjiyam 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/kijts15sp012026.83
https://ngmtamil.in/

புறநானூறு காட்டும் அடிசில் வகைகள்

முனைவர் ந. லட்சுமி,
உதவிப் பேராசிரியர்(தமிழ்),
என்.எஸ்.என் அறிவியல் மற்றும் தொழில்நுட்பக் கல்லூரி, கரூர்.

பண்டைய தமிழர்கள் திணையின் ஊடாக உணவின் அம்சங்களை வெளிப்படுத்தினார்கள். மண்ணும் அதன் வகைகளும் வண்ணங்களும், மனங்களும் தமிழர் உளவியலாக வாழ்வியலாக அமைந்தன. திணை சார்ந்த உணவு முறை அவர்களிடம் பாதீடு, பண்டமாற்று, கூட்டுண்ணல், விருந்தோம்பல் முதலான உளவியல் வாழ்வியல் வடிவங்களாக உருப்பெற்றன.

இலக்கியங்களில் உணவு :

தமிழரின் உணவின் நுட்பமான வரலாற்றை சங்க காலம் (கி.மு 590 முதல் கிபி 100) முதல் அறிய முடிகிறது. ஒவ்வொரு திணையிலும் உள்ள தாவரங்கள் விலங்குகள் உணவு முறைகள் நேரடியாகவும் மறைமுகமாகவும் பங்கு பெறுகின்றன..உவமை. உருவகம். வர்ணனை. குறியீடு. உள்ளுறை உவமம் என இலக்கிய முறையியலுடன் இவற்றின் பெறுமதியை இனம் காணலாம்..(சிவசுப்பிரமணியன் 2019.

உணவை உட்கொள்ளும் முறை:

பிங்கல நிகண்டு கறித்தல். நக்கல். பருகல் .விழுங்கல்.. மெல்லல் என ஐவகை உணவை கூறுகிறது. வடமொழியில் பஞ்சபஷய பரமான்னம் என்று கூறும் வழக்கு தமிழ்மரபை ஒத்துள்ளது.(பெருமாள்.அ.கா 2012).

1.அருந்துதல் -மிக குறைவாக உட்கொள்ளுதல்.

2 உண்ணல் -பசி தீர உட்கொள்ளுதல்.

3.நுங்கல் -முழுவதையும் ஒரே வாயில் ஈர்த்துறிஞ்சி உட்கொள்ளுதல்.

4.மாந்தல்- பெருவேட்கையுடன் மடமடவென்று உட்கொள்ளுதல்.

5.துய்த்தல் -சுவைத்து மகிழ்ந்து உட்கொள்ளுதல்.

உணவின் இந்த பண்பாட்டு பரிமாணங்கள் உணவை வெறும் உடலாற்றலுக்கான கூறாக பார்க்காமல் பண்பாட்டின் சிந்தனைக்குரிய கூறாகவும் வார்த்திருக்கின்றன. (பக்தவச்சல பாரதி 2019)

உணவு பரிமாணம்:

தொடக்கத்தில் சமைக்காத பச்சை இறைச்சியைத் தின்ற பச்சூன் தொடங்கி காட்டில் இயற்கையாக எழுந்த தீயில் இறைச்சியை வதக்கி உண்ட பின்னர் நெருப்பை கண்டுபிடித்து அதில் சுட்டு தின்னும் முறையை உருவாக்கினார்கள் **"முயல் சுட்ட ஆயினும் தருகுவோம் புகுதந்து "(புறம்-319)** இதன் பின்னர் புழுங்கலும் சமைத்தாலும் ஆக உணவு விரிவு பெற்றன.

எளிமையான உணவு:

*தமிழ்த்துறை - சங்கரா அறிவியல் மற்றும் வணிகவியல் கல்லூரி (தன்னாட்சி)

சங்க கால உணவில் எளிமையானது கஞ்சும், கூழும் ஆகும். புறநானூறு சோற்றுக்கஞ்சியை "புற்கைக்கஞ்சி" என்கிறது.

"பகைப்புலம் மரீய தகைப் பெருஞ் சிறப்பின்
குடுமிக் கோமாற்க் கண்டு
நெடுநீர் புற்கை நீத்தனம் வரற்கே"(புறம் 64)

கஞ்சிக்கு அடுத்து கூழ் ஒரு முக்கிய உணவாகும்.. இதனை "என் ஐ புற்கை" என்கிறது. சங்க கால மக்கள் அரிசிக்களியும் உண்டனர்

உணவின் பன்மியம்:

மணம் மிக்க நெய்யில் கடலையை வறுத்து கடலை வறுவல் சோறு ஆக்கப்பட்டதும் .வேளைப் பூவினை தயிரில் கலந்து ஆயர் மகள் ஆக்கிய புளிங்கூழையாகிய சோறு பற்றி புறநானூற்றில் கூறப்பட்டுள்ளது.

"போதொடு பொதுளிய
வேளை வெண்பூ வெண்தயிர் கொளீஇ
ஆய்மகள் அட்ட அம்புளிமிதவை -"(புறம் 215)

தொடுகறிகள்:

பல வகையான காய்கறிகளை கடுகு இட்டு தாளித்து வெண் சோற்றோடு உண்டனர்.. சைவ உணவில் குப்பைக் கீரை கடைசல் (புறம் 159) பயன்படுத்தினர். எள் துவையல் "வெள் எள் சாந்து" கைம் பெண்களுக்கு முக்கியமான தொடுகறியாக இருந்தது..

சைவ உணவு:

சைவ உணவில் வரகு, தினை, கொள்ளு, அவரை போன்றவற்றை பயன்படுத்தினர்.

"கருங்கால் வரகே இளங்கதிர் தினையே
சிறுகொடிக் கொள்ளே பொறிகிளர் அவரையொடு
இந்நான் கல்லது உணாவும் இல்லை- (புறம்-335)

தின்பண்டங்கள்:

சங்ககாலத்தில் பசியாறுவதற்காக உணவு உண்டாலும் இளைப்பாறுவதற்காக தின்பண்டங்கள் தயாரித்துள்ளனர்.. இனிப்பு கலந்த தினைமாவு, கரும்புடன் அவல், இனிப்பு தயிர், மெல்லடை முதலிய பலகாரங்கள் இல்லங்களில் தயாரித்து சுவைத்தனர்..

"கடையோர் விடுவாய்ப் பிசிரொடு சுடுகிழங்கு நுகர" (புறம்- 225)

சுட்ட பனங்கிழங்கு பற்றி புறநானூறு கூறுகிறது

புழங்கு பொருட்கள்:

மண்ணால் செய்யப்பட்ட கலங்கள் குயம் ,குழிசி ,பாண், சாடி குடம் பானை என்றெல்லாம் கூறப்பட்டன. .குழம்பின் வகைகளைக் கொண்டு சட்டியும் வகைப் படுத்தப்பட்டன. .அசைவ வகையாகிய மீன் ,ஆடு ,கோழி, மான் முதலியவற்றை சமைப்பதற்கு ஒரு சட்டியும் மற்றவற்றை சமைக்க வேறு சட்டியும் பயன்படுத்தப்பட்டன என்பதை" **மான்றாடி புழுக்கிய புலவு நாறு குழிசி** (புறம் -168)

அசைவ உணவுகள்:

இறைச்சி வகைகளில் உடும்பு இறைச்சியை தலைசிறந்ததாக தமிழர்கள் கொண்டனர். முழுவுடும்பு ,முக்காற் காடை ,அரைக்கோழி காலாடு என்று பழமொழி கூறுவது போல

"உடும்பிழு தறுத்த ஒடுங்காழ்ப் படலை
சீறின் முன்றில் கூறுசெய் திடுமார்
கொள்ளி வைத்த கொழுநிண நாற்றம்

மறுகுடன் கமழும் மதுகை மன்றத்து- (புறம் 325)

கறியை பொரிக்க காய்ச்சிய நெய்யுலை யோசைக்கு மதயானையின் பெருமூச்சையும் கொதிக்கின்ற நெய்யில் துள்ளி வேகம் கறியோசைக்கு ஆழ்ந்த நிறை குளத்தில் பெருமழை துளிகள் விழும் ஓசையையும் உவமை கூறியுள்ளனர்

"மையல் யானை அயாவுயிர் தன்ன

நெய்யுலை "(புறம் -261) என்று புறநானூறு அடையாளப்படுத்துகிறது

திருமண விருந்து:

தமிழர் விருந்துக்கள் தலைசிறந்தது திருமண விருந்து பதினெண் வகைக் கறியும் கன்னலும் (பாயாசம்)படைக்கப் பெறும். 11 வகை கறிகள் அவியல், உவியல்) ,கடையல் கும்மாயம், கூட்டு (வெந்தாணம்), துவட்டல் புரட்டல் ,பொரியல் ,வறுவல் ,புளிக்கறி, பச்சடி (ஆணம்) அப்பளம் துவையல் ,ஊறுகாய் வற்றல், உளுந்து வடை கார வடை ,தேன்குழல், முக்கனி கோடை பானமாக பனையின் குறும்பை நீரும், கரும்பின் தீஞ்சாலும் ,தெங்கின் இளநீரும் பருகினர் (புறம் 24).

வெறிநீர்:

இயற்கை கள்ளும், செயற்கைக் கள்ளும் என இருவகைத்து. பானக்கள்ளும் தென்னங்கள்ளும் ஈச்சங்கள்ளும் இயற்கை. அரிசி சோற்று நீரை புளிக்க வைத்து அரிக்கப்பட்ட அரியலும் மேனாடுகளினின்று புட்டிகளில் வந்த மதுக்களும் செயற்கையாகச் செய்யப்பட்டன.

."யவனர் நன் கலந்த தந்த தன் கமழ் தேறல் " (புறம் -56.18)

வெப்ப நாடாகிய தமிழகத்தில் காலையிலிருந்து கதிரவன் அடையும் வரை காட்டில் கடும் வெயிலில் வருந்தி உழைக்கும் உழவருக்கு உழைப்பு நோவை போக்கும் நீர் .வேட்டையை தணிக்கவும்வெறிப்பும் குளிர்ச்சியும் புளிப்பும் ஆன பிடிப்பு வேண்டியதாய் இருந்தது அவர்களுக்கு என்று தனி கள் உருவாக்கப்பட்டது என்பதை

"களமர்க் தரித்த விளையல் வெங் கள் -(புறம்-212)

முடிவுரை:

உணவு என்பது பண்பாட்டின் பிரதிபலிப்பு பண்பாட்டின் உருவாக்கம். அது கடந்த காலத்திலிருந்து நிகழ்காலத்திற்கு வந்து சேர்ந்தது .அதற்கென்று ஒரு பயணம் உண்டு வரலாற்று ரீதியில் அது கண்டு வந்துள்ள அடையாளங்கள் யாவும் பண்பாட்டு வரலாற்றை அர்த்தப்படுத்துகிறது..

துணைநூற் பட்டியல்:

1. அறிஞர் சா.வே. சுப்பிரமணியன்- புறநானூறு மூலமும் தெளிவுரையும் மணிவாசகர் பதிப்பகம் சென்னை.

2.சிவசுப்பிரமணியன்- தமிழரின் தாவர வழக்காறுகள் 2019 உயிர் பதிப்பகம் சென்னை

3.பெருமாள் அ கா. தமிழகப் பண்பாடு என். சி .பி .எச் சென்னை.

4.பக்தவச்சல பாரதி பண்டையத் தமிழ் பண்பாடு 2019 –சென்னை..