

பழந்தமிழரின் உணவுப் பண்பாடும் சில புர்தல்களும்

3

The Food Culture of the Tamils and Some Understanding

கவிதா.பா, தமிழ்த்துறை, பூசாகோஅர கிருஷ்ணம்மாள் மகளிர் கல்லூரி, கோயம்புத்தூர் - 641 004.

Kavitha.P, Department of Tamil, PSGR Krishnammal College For Women, Coimbatore - 641004

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-3198-8739>

இராஜேந்தரன்.ந, தமிழ்த்துறை, பூ.சா.கோ. கலை அறிவியல் கல்லூரி, கோயம்புத்தூர் - 641 014

Rajendran.N, Department of Tamil, PSG College of Arts and Science, Coimbatore - 641004.

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-7113-9374>

DOI: [10.5281/zenodo.14719911](https://doi.org/10.5281/zenodo.14719911)

Abstract

Food is the most basic need of the human race. We know from anthropological research that food culture has developed silently in the context of human civilization passing through various stages. Food is not only physical. It is also mental and cultural. The ancient Tamils fulfilled their needs without any deficiency with the types of food grown in the environment in which they lived. It can be seen that the habit of eating without luxury and simplicity was prevalent among the ancient Tamils. The ancient Tamils developed their food culture according to the need and production of food according to the land, water, environment and seasonal changes in which they lived. They not only ate that food themselves but also enjoyed giving it to others. This article attempts to examine this with some understanding based on the records contained in the ancient Tamil literary songs.

ஆய்வுச்சுருக்கம்

மனித இனத்தின் அடிப்படைத் தேவைகளில் முதலிடம் வகிப்பது உணவு. மனித நாகரிகம் பல்வேறு படிநிலைகளைக் கடந்து வந்த சூழலில் உணவுப் பண்பாடும் சத்தமில்லாமல் சேர்ந்தே வளர்ந்ததை மானிடவியல் ஆய்வுமுடிவுகளின் வாயிலாக அறிகின்றோம். உணவு என்பது உடல் சார்ந்தது மட்டும் அல்ல. அது மனம் மற்றும் பண்பாடு சார்ந்ததாகவும் உள்ளது. பழந்தமிழர்கள் தாம் வாழ்ந்த சூழலில் விளைந்த உணவுவகைகளைக் கொண்டு குறைவில்லாமல் தம் தேவைகளை நிறைவேற்றிக்கொண்டனர். ஆடம்பரமற்ற எளிமையான உணவுப் பழக்கமே பழந்தமிழர்களிடம் பரவிக்கிடந்தது என்பதை அறியமுடிகிறது. பழந்தமிழர் தங்களது உணவுப் பண்பாட்டினைத் தாங்கள் வாழ்ந்த நிலம், நீர், சூழல், பருவ மாற்றத்திற்கு ஏற்றவாறு உணவின் தேவையையும் உற்பத்தியையும் உருவாக்கிக்கொண்டனர். அவ்வுணவினைத் தாங்கள் மட்டும் உண்ணாது பிறருக்குக் கொடுத்தும் மகிழ்ந்துள்ளனர். இதனைப் பழந்தமிழ் இலக்கியப் பாடல்களில் இடம்பெற்றுள்ள பதிவுகளின் அடிப்படையில் சில புர்தல்களோடு ஆராய முற்படுகிறது இக்கட்டுரை.

Keywords: Food culture of Ancient Tamil, Food in Tholkappiyam, Ancient Tamil foods, பழந்தமிழனின் உணவுப்பண்பாடு, தொல்காப்பியத்தில் உணவு, பண்டைய தமிழரின் உணவுகள், சமையல் வகைகள்.

முன்னுரை

நாடோடியாகத் திரிந்தவன் எப்போது ஆற்றங்கரையைத் தேர்வு செய்து குடில் அமைத்து தங்க ஆரம்பித்தானோ அப்போதே உணவுக்கான தேடலும் வளர்ச்சியும் தொடங்கிவிட்டது. உணவுத் தொடர்பான தேடுதலே அவர்களது பண்பாட்டு வளர்ச்சிக்கு வழிவகுத்தது. இதனையே ‘உண்டி முதற்றே உலகு’ என்று கூறுகின்றனர். சங்க இலக்கியத்தில் காணப்படும் உணவுக் கலாச்சாரம் தமிழர்களின் பண்பாட்டு வளர்ச்சிக்குச் சான்றாகும். இலக்கியத்தில் உணவு என்பதற்குக் காணப்படும் குறிப்பு பெரும் ஆச்சரியத்தைத் தருவதாக உள்ளது. ‘உணவெனப்படுவது நிலத்தொடு நீரே’ என்பதுதான் அது. இந்தப் புரிதல் மிக மிக நுட்பமானதும் மிகவும் ஆச்சரியப்படத்தக்கதும் ஆகும். ஒவ்வொரு உணவினுடையக் கூறும் நிலத்தையும் நீரையும் சார்ந்திருக்கிறது என்ற புரிதல் சங்க இலக்கிய காலத்திலேயே தமிழர்களிடம் இருந்திருக்கிறது. மேலும் உண்ணுதல் என்பது ஓர் உடல் சார்ந்த தேவையாக இல்லாமல் சமூகம் சார்ந்த செயலாகவே சங்க காலத்தில் அணுகப்பட்டுள்ளது. அக்காலத்தில் விருந்தினர்களுக்கு உணவு படைப்பதற்குக் கொடுக்கப்பட்ட முதன்மையும் குடும்பம் மற்றும் ஊர் சார்ந்த நிகழ்வுகளில் உணவு பெற்றிருந்த சிறப்பும் உணவின் சமூகச் சார்பினைப் புலப்படுத்துகின்றன. மேலும் மனிதன் உயிர் வாழ்வதற்குரிய உணவினைக் கொடுப்பது மிகவும் போற்றுவதற்குரியதாகப் பார்க்கப்பட்டது. இதனையே ‘உண்டி கொடுத்தோர் உயிர் கொடுத்தோரே’ என்ற பழமொழியும் எடுத்துக்கூறுகின்றது. இதனடிப்படையில் சங்கத் தமிழரின் உணவுப் பண்பாட்டைச் சில புரிதல்களுடன் அணுகுகிறது இக்கட்டுரை.

தொல்காப்பியத்தில் உணவு

பண்டைய இலக்கண நூலான தொல்காப்பியம் உணவைக் கருப்பொருட்களுள் ஒன்றாக வைத்ததோடு மட்டுமல்லாமல் அந்தந்த நில அடிப்படையில் ஒவ்வொரு திணைக்குமான உணவு வகைகளையும் பட்டியலிட்டுக் காட்டியுள்ளது. இதனை,

“தெய்வம் உணாவே மாமரம் புள்பறை

செய்தி யாழின் பகுதியொடு தொகைஇ

அவ்வகை பிறவும் கருவென மொழிப”

(தொல்.பொருள்.அகத்.நூ.17)

என்னும் நூற்பா சுட்டுகிறது. மேலும் தொல்காப்பியப் பொருளதிகார மரபியலில் நால்வருணத்தார் பற்றிய பகுதியில் வணிகர்களுக்கு எட்டு வகையான உணவுப்பொருட்களை உருவாக்கும் தொழில் உரியது என்பதை,

“மெய்தெரி வகையின் எண்வகை உணவின்

செய்தியும் வரையார் அப்பாலான”

(தொல்.பொருள்.மர.நூ.79)

என்னும் நூற்பா காட்டுகிறது. தொல்காப்பியம் தமிழர் வாழ்வியலை ஐந்தாகப் பகுத்திருந்தாலும் நிலம் சார்ந்த பண்பாட்டு மாற்றங்கள் மற்றும் இயற்கையமைவுகளுக்கு ஏற்பவும் உணவுகளும் சமைக்கும் முறைகளும் வேறுபட்டிருந்தன என்பதனைக் கீழ்க்காணும் பட்டியல் விளக்கும்.

வ.எண்	திணை (நிலம்)	உணவு	நீர்
1	முல்லை	வரகு, சாமை	கான்யாறு
2	குறிஞ்சி	தினை, தேன், மூங்கிலரிசி	அருவி நீர், சுனை நீர்

3	மருதம்	செந்நெல், வெண்ணெல்	ஆற்று நீர், மனைக்கிணற்று நீர், பொய்கை நீர்
4	நெய்தல்	உப்புக்கு விலை மாறிய பண்டம், மீனுக்கு விலை மாறிய பண்டம்	மணற்கிணறு, உவற்குரிநீர்
5	பாலை	ஆறலைத்த பொருள், குறை கொண்ட பொருள்	ஆற்று நீர் கூவல், சுனை நீர்

பழந்தமிழரின் உணவுகள்

தமிழிலக்கியத்தில் காணப்படுகின்ற தரவுகளைக் கொண்டு தனது ‘தமிழர் நாகரிகமும் பண்பாடும்’ என்ற நூலில் பண்டைய தமிழரின் உணவு பற்றிய குறிப்புகளைத் தந்துள்ளார்.

“சங்ககாலத்தில் ‘மடை நூல்’ என்னும் பெயரில் வீமசேனன் என்பவர் எழுதிய சமையற்கலை நூல் இருந்தது என்று சிறுபாணாற்றுப்படைப் பாடல் கூறுகிறது. மேலும், உணவின் சுவைகளை ஆறாகப் பிரித்தறிந்தனர். அவை, இனிப்பு, துவர்ப்பு, கார்ப்பு, உவர்ப்பு, கைப்பு, புளிப்பு ஆகியன. இவை முறையே ஆற்றல், வீறு, வளம், தெளிவு, மென்மை, இனிமை ஆகிய வற்றைத் தருவன. இதை நம் முன்னோர் அறுசுவையாக அமைத்துக் கொண்டாடினர்”. (உணவு எனும் பண்பாடு, (June.21.2022))

பண்டைய தமிழர்கள் வாழ்ந்த நிலத்திற்கேற்பவும் குலத்திற்கேற்பவும் உணவுகள் வேறுபடுகின்றன. எனினும், பெரும்பாண்மையானோர் சோறும் மரக்கறியும் புலாலுணவும் மதுவும் விரும்பியுண்டுள்ளனர் என்பது தெரிகின்றது. நெற்சோறு, வரகுச்சோறு, வெண்ணெற்சோறு, நண்டுக்கறி, உடும்புக்கறி, வரால்மீன் குழம்பு, கோழியிறைச்சி, வற்றல், பன்றியிறைச்சி, முயல், ஈசல், மாங்கனிச்சாறு, மாதுளங்காய் - மிளகுப்பொடி, கறிவேப்பிலைப் பொறியல், ஊறுகாய் எனத் தமிழ்நாட்டில் வாழ்ந்த பலதரப்பட்டோர் உண்ட உணவுகளைத் தமிழிலக்கியச் சான்றுகளோடு அ.தட்சிணாமூர்த்தி விவரித்துள்ளார்.

வட்டம்

வட்ட வடிவிலான உணவுப் பொருள். ஆப்பம், அப்பம், இடியாப்பம்

“பாசிலைக் குருகின் புன்புற வறிப்பூ

கார்அகல் கூவியர் பாகொடு பிடித்த

இழைகூழ் வட்டம் பால் கலந்தவைபோல்

நிழல்தாழ் வார்மணல் நீர் முகத்து உறைப்ப” (பெரும்.376-379)

கூவியர் என்போர் அப்ப வாணிகர். மணற்பரப்பிலுள்ள குழியில் நீரில் உதிர்ந்து கிடக்கும் குருக்கத்தி மலரைப் போல பாலில் போடப்பட்ட வட்டம் மிதந்துகொண்டிருக்கிறது. எனவே இங்கே வட்டம் என்பது வட்டவடிவிலான அப்பத்தைக் குறிக்கிறது.

வத்தம்

“பெருநல் வானத்து வடவயின் விளங்கும்

சிறுமீன் புரையும் கற்பின் நறுநுதல்

வளைக்கை மகடூஉ வயழன் அறிந்து அட்ட

சுடர்க்கடைப் பறவைப் பெயர்ப்படு வத்தம்

சேதா நறுமோர் வெண்ணெயின்”

(பெரும்.302-306)

பெரும்பாணர் குடும்பத்தினர் மருத நிலத்தின் வழியாகச் செல்லும் போது அங்கிருக்கும் ஒரு வீட்டில் அவர்களுக்குக் கிடைக்கும் அரிசிச் சோற்றைப் புலவர் வத்தம் என்று குறிப்பிடுகின்றார்.

இவ்வாறு பதிவு செய்யப்பெற்றுள்ள உணவு என்பது வயிறு சம்மந்தப்பட்டது மட்டும் அல்ல. அது மனது சம்மந்தப்பட்டதும் கூட. உணவு என்பது கணவனுக்கும் மனைவிக்கும் இடையில் அன்பைக் கூட்டும்; கணவன் மீது மனைவி கொண்ட பிணக்கை, மன வருத்தத்தை நீக்கும் ஓர் ஆயுதம். இதனை,

“முனிதயிர் பிசைந்த காந்தள் மெல்விரல்

கழுவுறு கலிங்கம் கழாஅது உடஇ

குவளை உண் கண் குயப்;புகை கழுமத்

தான் துழந்துஅட்ட தீம் புளிப் பாகர்

இனிது எனக் கணவன் உண்டலின்

நுண்ணிதின் மகிழ்ந்தன்று ஒள்நுதல் முகனே!” (குறுந்.167)

எனும் பாடல் சான்று பகர்கிறது.

புறநானூற்றில்

“படைப்புப் பல படைத்துப் பலரோடு உண்ணும்

உடைப் பெருஞ் செல்வர் ஆயினும், இடைப் படக்

குறுகுறு நடந்து, சிறு கை நீட்டி,

இட்டும், தொட்டும், கவ்வியும், துழந்தும்” (புறநா.188.1-4)

என்ற பாடல் வரிகள் தன் குழந்தை தானே சாப்பிடுவதைக் கண்டு பேரானந்தம் கொள்ளும் தாயின் மன உணர்வினை வெளிப்படுத்துவதாகவும் அமைந்துள்ளது.

தான் சமைத்த உணவினைத் தன் கணவனும் குழந்தைகளும் சாப்பிடுவதைப் பார்த்து மனம் மகிழ்வது ஒரு வகை. பிறருக்குக் கொடுத்து மகிழ்வது மற்றொரு வகை. இதனை, ஆற்றுப்படை இலக்கியத்தில், பாழடைந்த கண்ணோடும் கிழிந்த ஆடையோடும் வரும் புலவனைக் கண்டு அழைத்துச் சென்று புத்தாடை உடுத்தச்சொல்லி, செம்மறி ஆட்டுக்கறியைத் தாய் தன் குழந்தைக்குப் பரிமாறுவதைப் போல மன்னன் புலவனுக்குப் பரிமாறி மகிழ்ச்சி அடைந்துள்ளான். புலவன் சிறிது நாள் கழித்து கறியைத் தின்று தின்று தன் கடவாய்ப் பல் தேய்ந்து போனதாகக் கூறுகிறான். இதனடிப்படையில் உணவு என்பது வெறும் உடல் சம்மந்தப்பட்டது அல்ல. அது தாய்மையுணர்வு சம்மந்தப்பட்டது என்பதைப் புரிந்துகொள்ள முடிகிறது.

மேலும் உணவுக்காகக் காத்திருந்து உண்ணும் வழக்கம் புலவர் பெருமக்களிடம் இல்லை என்பதை “எத்திசைச் செலினும் அத்திசைச் சோறே” (புறநா.206) என்ற பாடல் புலப்படுத்துகிறது. ஓளவையார் பசியைவிட மானமே பெரிது என்று எண்ணி அதியமானிடம் கோபித்துக்கொண்டு செல்லுவதை மேற்குறித்த பாடல் எடுத்துரைக்கிறது. உணவு என்பது மான உணர்வுடன் தொடர்புடையது என்பதையும் இதன்வழி புரிந்துகொள்ள முடிகிறது.

வ.எண்	சங்க இலக்கியத்தில் உணவு குறித்த சொற்கள்	வார்ப்பு	பாடல் எண்கள்
1	மோதகம்	கொழுக்கட்டை	(மது.625-626)
2	மூரல்	பொலு பொலுவென்று வெந்த சோறு	(பெரும்.168), (அகம்.60.4), (பெரும்.196)
3	மிளிரவை	குழம்பிலிடும் மீன் அல்லது கறித்துண்டு	(நற்.60.4-5)
4	மிதவை	சோறு, கூழ் அல்லது கஞ்சி, பொங்கல், பால்சோறு, வெண்ணெய்	(மலை.435), (அகம்.37.13), (அகம்.86.1), (அகம்.340.15), (புறம்.215.4), (மலை.417)
5	பொம்மல்	சோற்றுக் குவியல் பெருமளவு சோறு	(நற்.60.4-6), (மலை.168-169)
6	அமுது	இனிய சுவையுடைய அமிழ்தம் போன்ற உண்டி	(பெரும்.472-476)
7	பிளவை	பிளக்கப்பட்ட இறைச்சித் துண்டு	(மலை.176-177)
8	வேவை	வேகவைத்த உணவு	(பொரு.103 -104), (மலை.168 -169)
9	வல்சி	வாழ்க்கைக்கான உணவு	(பெரும்.197), (மலை.183-184), (குறுந்.295.4), (நற்.310.9), (ஐங்.365.2)
10	அயினி	விரும்பி உண்ணும் சிறந்த உணவு	(மலை.467), (நற்.254.7), (அகம்.141.14), (புறம்.77.8)
11	விசயம்	கருப்பஞ்சாறு, கருப்பட்டி, பாகு	(பெரும்.260-262), (மது.625,626), (மலை.444)
12	வாடுன்	உப்புக்கண்டம், வாடிய ஊன்	(பெரும்.99,100), (புறம்.328.4), (புறம்.386.4)
13	வறை	பொரித்த இறைச்சித் துண்டுகள்	(பொரு.115), (பெரும்.132,133), (மது.756) (புறம்.386), (புறம்.398.24)
14	பதம்	பக்குவமாக வேகவைத்த உணவு, சோறு	(மலை.157), (மலை.252), (குறுந்.383.2), (அகம்.301.4), (புறம்.353.10)
15	நுவணை	இடித்த மாவு, தினை மாவு	(மலை.445-446), (ஐங்.285.2), (பதிற்றுப்.30.24)
16	துழவை	குழைந்த சோறு	(பெரும்.275-276)
17	தாரம்	அரிய உணவு	(பெரும்.361), (மலை.513), (நற்.135), (பதிற்றுப்.48), (அகம்.171)

18	திற்றி	வேகவைத்த இளம் தசை	(அகம்.249.13), (பதிற்றுப்.18.2), (அகம்.97.5), (அகம்.113.16-17), (மது.211-212)
19	தடி	துண்டம், தசை	(நற்.60), (நற்.120), (பெரும்.345), (மலை.563), (அகம்.193.9), (அகம்.265.13)
20	சோறு	சமைத்த நெல்லரிசி	(சிறு.175), (நற்.281.6), (பதி.12.17), (அகம்.107.9), (புறம்.14.14), (பொரு.2)
21	சூடு	நெருப்பில் சுட்ட உணவு	(பட்.63), (புறம்.34.11), (சிறு.163), (சிறு.177), (பெரும்.282)
22	கலவை	குழம்பு	(சிறு.193-195),
23	உணவு	சாப்பிடத் தகுந்த ஒரு பொருள்	(பட்.267), (புறம்.18.21), (பெரும்.64), (மது.458)
24	உண்டி	சாப்பாடு	(பெரும்.454), (மலை.83), (குறுந்.156.4), (புறம்.18.19), (பரி.2.65-66), (கலி.85.25)
25	ஊண்	உணவு, புலால், ஒரே வகையாக அமைந்த உணவு	(பொரு.119), (மது.503), (நற்.22.7), (குறுந்.56.1), (கலி.50.13), (புறம்.173.4)
26	கருணை	பொரித்து எடுத்த உணவு	(பொரு.115), (நற்.367.3), (புறம்.395.37), (புறம்.398.24)
27	பண்ணியம்	திண்பண்டம், வணிகப்பொருள்	(மது.405), (பட்.203), (நற்.31.9), (பதிற்றுப்.59.15), (பரி.19.38)
28	புழுக்கல்	வேகவைத்து அவித்தது, சோறு	(பொரு.114), (பெரும்.100), (பெரும்.474), (நற்.83), (புறம்.363.12), (புறம்.399)
29	சொன்றி	சோறு, வேகவைத்த அரிசி	(பெரும்.131), (மது.212), (குறிஞ்.201), (நற்.281.5), (குறுந்.233.6), (பதிற்றுப்.24.22), (புறம்.197.12)
30	கூழ்	கூழ்ம நிலையிலுள்ள ஒரு வகை உணவு	(பெரும்.175), (அகம்.113), (பட்.163), (நற்.367.5), (பதிற்றுப்.90.45), (புறம்.70.7)
31	களி	கேப்பங்களி, கம்மங்களி, உளுந்தங்களி	(பெரும்.275), (அகம்.86.1), (புறம்.328.11)
32	அமலை	சோறு, சோற்றுத்திரள்	(சிறு.194), (பெரும்.224), (அகம்.196), (புறம்.33), (புறம்.34)

33	அடிசில்	சோறு, உணவு, சமைத்த உணவு	(சிறு.241), (பெரும்.476), (குறிஞ்.204), (பதிற்றுப்.45.13), (அகம்.394.11), (புறம்.10.7-8)
34	வாட்டு	நெருப்பில் வாட்டிப் பொரித்தது	(பெரும்.255-256)

இவ்வாறாக சங்க இலக்கியத்தில் பல்வேறுபட்ட உணவு வகைகள் பற்றியும் அவை எவ்வாறு சமைக்கப்பட்டன என்பது பற்றியும் மேலே குறிப்பிடப்பட்டுள்ள பட்டியல் நன்கு விளக்குவதை அறியமுடிகிறது.

சமையல் வகைகள் / முறைகள்

பழங்காலத் தமிழர்கள் பல்வேறு வகையான சமையல் முறைகளைப் பயன்படுத்தியுள்ளனர்.

1. நீரிலிட்டு அவித்தல்
2. அவித்து வேகவைத்தல்
3. வறுத்து அவித்து வற்றலாக்குதல்
4. நெருப்பில் சுடுதல்
5. வற்றலாக்குதல்
6. நெய்யிலிட்டுப் பொரித்தல்
7. வேகவைத்து ஊறவைத்தல்

போன்ற சமையல் முறைகளையும். கடுகுயிட்டுக் காய்கறிகளைத் தாளிப்பது, பசு வெண்ணெயில் பொரிப்பது, கெட்டித் தயிரைப் பிசைந்து தயிர்க் குழம்பு வைப்பது, கூழைத் தட்டுப் பிழாவில் ஊற்றி உலரவைப்பது, மோரில் ஈயலை ஊறப்போட்டு புளிக்கறி சமைப்பது, போன்ற பழந்தமிழர் சமையல் வகைகளையும் சங்க இலக்கியத்தில் காணமுடிகின்றது. இவற்றைத் தவிர தென்னங்கள், பனங்கள், வீட்டில் சமைத்த தோப்பி என்ற ஒருவகைக் கள் ஆகியவற்றையும் பழந்தமிழர்கள் விரும்பி உண்டுள்ளனர் என்பது தெரிகிறது.

அடுப்பு

நெருப்பினை மூட்டி உணவு சமைப்பதற்காக அடுப்புகளைச் பழந்தமிழர்கள் பயன்படுத்தியுள்ளமைக்கு

- | | |
|-----------------------------------|---------------|
| “ஆடுநனி மறந்த கோடுஉயர் அடுப்பின்” | (புறம்.164.1) |
| “ஆண்தலை அணங்கு அடுப்பின்” | (மதுரை.29) |
| “முடித்தலை அடுப்பு” | (புறம்.26.8) |
| “கனிபடுக் குழிசி கல் அடுப்பு” | (அகம்.393:14) |
| “முரியடுப்பு” | (பெரும்.99) |

முதலிய சங்கப் பாடல் வரிகள் சான்றுகளாகின்றன. இவை போன்ற பல்வகையான அடுப்புகள் சங்க

காலத்திலேயே பயன்படுத்தியுள்ளனர் என்பதை மேற்குறித்த பாடல் வரிகளால் அறியமுடிகிறது. விலங்குகளின் இறைச்சியைத் தீயிலிட்டு வாட்டியுண்ணும் வழக்கமும் இருந்துள்ளது.

அட்டில்/சமையலறை

சங்க இலக்கியத்தில் உணவு சமைப்பதற்கென்றே தனி சமையல் அறைகள் இருந்துள்ளன. இதனை அட்டில் என்னும் சொல்லால் சங்க இலக்கியம் குறித்தள்ளது. இதனை,

“புனிற்றுநாய் குரைக்கும் புல்லென் அட்டில்” (சிறு.132)

“அறநிலைய அகனட்டில்” (பட்.41.3)

என்னும் பாடலடிகள் விளக்குகின்றன.

சமையல் பாத்திரங்கள்

சங்க இலக்கியத்தில் சமையல் செய்வதற்கான பாத்திரங்களைக் குழிசி என்னும் பெயரால் அழைத்துள்ளனர் பழங்கால மக்கள். அவை உட்குழிந்து இருந்ததால் இப்பெயரினைப் பெற்றிருக்கலாம்.

“இருங்கட் குழிசி” (புறம்.65.2)

“மான்தடி புழங்கிய புலவுநாறு குழிசி” (புறம்.168.9)

“முரவுவாய் ஆடுறு குழிசி” (புறம்.371:5-6)

“களிபடுக் குழிசி கல்லடப்பு” (அகம்.393:14)

இவை தவிர புகர்வாய்க் குழிசி, சோறடு குழிசி போன்ற சமையல் பாத்திரங்களையும் மக்கள் பயன்படுத்தியுள்ளனர். தண்ணீர் எடுத்துவரப் பயன்பட்ட பாத்திரத்தினை அகநானூறு

“தொகுவாய்க் கன்னல் தண்ணீர் உண்ணார்” (நெடுநல்.65)

எனக் குறிப்பிடுகின்றது. இன்றைய காலக்கட்டத்தில் மணப்பெண் பிறந்த வீட்டிலிருந்து புகுந்த வீட்டிற்குச் செல்லும்போது சமையல் பாத்திரங்களையும் சில உணவு தானியங்களையும் கொண்டு செல்வது வழக்கமாக இருந்துவருகிறது. இவ்வழக்கமானது சங்கத்தமிழனின் உணவுப்பண்பாட்டின் நீட்சியாகவே புரிந்துகொள்ள முடிகிறது.

முடிவுரை

தமிழரின் உணவுப் பண்பாடானது மண் சார்ந்த வாழ்வியலோடும் பண்பாட்டோடும் இரண்டறக் கலந்துள்ளது. ஒவ்வொரு இனத்திற்கும் அதன் நிலம் சார்ந்த உணவு அடையாளங்கள் உண்டு என்பதைச் சங்கப் பாடல்கள் புலப்படுத்தியுள்ளன. மனித சமூகமானது தங்கள் வாழ்விடம், சுற்றுச்சூழல், இயற்கைவளம் ஆகியவற்றின் அடிப்படையில் தங்களது உணவுப் பண்பாட்டை அமைத்துக் கொண்டுள்ளது. அதனடிப்படையில் அவர்களது விருந்தோம்பல் பண்பும் மேலோங்கியுள்ளது குறிப்பிடத்தக்கது. சமைக்கும் முறை, பரிமாறும் முறை, உண்ணும் விதம் என ஒவ்வொரு சமூகக் குழுவிற்குமிடையே வேறுபாடு இருந்துள்ளது. இத்தகைய சங்கத் தமிழனின் உணவுப் பண்பாட்டினைச் சில புரிதல்களோடு அணுகவேண்டியதும் அவசியமாகிறது.

சங்க காலத்தில் உணவுப் பண்பாட்டில் உயர்நிலையை எட்டியிருந்த தமிழ்ச் சமூகம் இன்று சமைப்பதனை விரும்பாமலும், சமைக்கப் பிடிக்காமலும், சமைக்கத் தெரியாமலும், சமைக்க நேரமின்மையாலும் உணவகங்களின் வாயில்களில் குடும்பம் குடும்பமாக வரிசைகட்டிக் காத்துக் கொண்டிருக்கிறார்கள். நடந்து செல்வதைத் தவிர்க்கும் சில சோம்பேறிகள் சுகியிலும் (swiggy)

சோமேட்டோவிலும் (zomato) ஆர்டர் செய்து சாப்பிட்டு வருவது வருந்தத்தக்க செயலாகவும் அச்சமூட்டுவதாகவும் உள்ளது.

துணைநூற் பட்டியல்

1. இளங்குமரன். இரா, 2003, சங்க இலக்கியம் புறநானூறு, கோவிலூர் மடாலயம், கோவிலூர் - 307, காரைக்குடி.
2. உணவு எனும் பண்பாடு <https://www.tamizhkalam.com/unavu-enum-panpaadu/> June.21.2022
3. கவிதா.பா, 2020, பன்முக நோக்கில் தமிழர் பண்பாட்டுப் பதிவுகள், தமிழ் நாற்றங்கால் பதிப்பகம், சிவகங்கை - 702.
4. சங்க இலக்கியம் முழுமையும், 2003, கோவிலூர் மடாலயம், காரைக்குடி.
5. சங்க இலக்கியம் மூலமும் உரையும், 2004, NCBH பதிப்பகம், சென்னை -98.
6. சங்க இலக்கியம் முழுமையும் (கலித்தொகை), NCBH பதிப்பு, சென்னை, 2004.
7. சாமிநாதையர்.உ.வே, 1935, புறநானூறு மூலமும் உரையும், லா ஜர்னல் அச்சுக்கூடம், சென்னை.
8. சாமிநாதையர்.உ.வே, 1986, பத்துப்பாட்டு மூலமும் நச்சினார்க்கினியர் உரையும், தமிழ்ப் பல்கலைக்கழகம், தஞ்சாவூர்.
9. சுப்பிரமணியன். சு.வே, 2008, தமிழ்ச்செவ்வியல் நூல்கள் மூலம் முழுவதும், மணிவாசகர் பதிப்பகம், சென்னை -108.
10. தட்சிணாமூர்த்தி.அ, 1973, தமிழர் நாகரிகமும் பண்பாடும், வெற்றிச்செல்வி வெளியீட்டகம், தஞ்சாவூர்.
11. தமிழண்ணல், 2011, தொல்காப்பியம் மூலமும் கருத்துரையும், மீனாட்சி புத்தக நிலையம், மதுரை - 001.
12. விசுவநாதன். அ, 2004, கலித்தொகை (மூலமும் உரையும்), என்.சி.பி.எச் பதிப்பகம், அம்பத்தூர் சென்னை - 98.

References

1. Ilankumaran, Ra., 2003, Sangam Literature Purananoor, Kovilur Mutt, Kovilur-307, Karaikudi.
2. The Culture of Food <https://www.tamizhkalam.com/unavu-enum-panpaadu/> June. 21.2022
3. Kavitha.Pa, 2020, Tamil Cultural Records from a Multifaceted Perspective, Tamil Nursery Publications, Sivagangai - 702.
4. Complete Sangam literature, 2003, Kovilur Math, Karaikudi.
5. Sangam Literature and Text, 2004, NCBH Publications, Chennai-98.
6. Entire Sangam literature (Kaliththokam) NCBH edition, Chennai, 2004.

7. SAMINATHAYAR. U. V., 1935, *by Purananuru and text*, La Journal Press, Chennai.
8. Saminathayar.U.V., 1986, *by Dattu Pattu and Natchinarkkiniyar Oration*, Tamil University, Thanjavur.
9. Subramanian, S.V., 2008, *Complete Tamil Anthology*, Manivasagar Publications, Chennai-108.
10. Dakshinamoorthy. A, 1973, *Tamil Civilization and Culture*, Vetri Selvi Publications, Thanjavur.
11. Thamizhannal, 2011, *Tholkappiyam*, Meenakshi Book Centre, Madurai - 001.
12. Viswanathan A, 2004, *Kalithogai (Source and Text)* N. CPH Press, Ambattur, Chennai-98.

Cite this Article in English

Kavitha.P, Rajendran.N “The Food Culture of the Tamils and Some Understanding”

MASIVAN : JOURNAL OF LANGUAGE AND LITERATURE STUDIES, ISSN: 3048-7854, Vol.2 Issue 1, January 2025, pp. 15-24