



பத்துப்பாட்டில் சிறு தானிய உணவுப் பண்பாடு

க. கலைப்பொன்னி,

முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர், தூய வளனார் தன்னாட்சிக் கல்லூரி,

திருச்சிராப்பள்ளி-2

ஆய்வுச்சுருக்கம்

மனிதரிடம் காணப்படும் வளர்ச்சியை அகவளர்ச்சி என்றும் புறவளர்ச்சி என்றும் இரண்டாகப் பகுப்பது மரபு. இவற்றுள் பண்பாடு அகவளர்ச்சியையும், நாகரிகம் புறவளர்ச்சியையும் குறிக்கின்றன. மனிதனின் அறிவும் அனுபவமும் உணவு, உடை, உறையுள், சிற்பம், ஓவியம் போன்ற பிற பொருள்கள்வழி புறவளர்ச்சியாக வெளிப்படுகின்றன. பண்டைத்தமிழர்களின் வாழ்வியலையும் பண்பாட்டையும் எடுத்துரைக்கும் களஞ்சியமான சங்க இலக்கியங்களுள் இத்தகைய புறவளர்ச்சியின் கூறுகளை அறியமுடிகிறது. உணவு என்னும் அடிப்படைத் தேவை மனிதரின் புறவளர்ச்சியாக அறியப்பட்டாலும் அவற்றுள் வெளிப்படும் பண்பாட்டுக்கூறுகள் அடிப்படையில் மானிடவியலாளர்கள் அதனைப் புழங்குபொருள் பண்பாட்டு அடையாளங்களுள் ஒன்றாகவும் கருதுகின்றனர். நீண்ட நெடிய செய்யுள்களாகவும் புலவர்களின் தனித்த முயற்சியாகவும் வெளிப்படுகின்ற பத்துப்பாட்டில் சிறுதானியங்கள் அடிப்படையிலான உணவுசார் பண்பாட்டின் அடையாளங்களைக் கண்டறியமுடிகிறது.. வேட்டையாடுதல் தொடங்கிச் சமைத்து உண்ணல் வரை வளர்ந்துள்ள மனிதரின் உணவுசார் பண்பாட்டில் சிறுதானியங்களின் பங்களிப்பு பரவலாகப் பதிவு செய்யப்பெற்றுள்ளது. ஐந்திணை பாகுபாட்டின் அடிப்படையில் கட்டமைக்கப்பட்ட பண்டைத்தமிழர் வாழ்வில் இடம்பெற்றுள்ள உணவுசார் பண்பாட்டு அடையாளங்களைப் பத்துப்பாட்டில் கண்டறிவதாக இக்கட்டுரை அமைகிறது.

திறவுச்சொற்கள்

நன்செய், புன்செய், சும்மாயம், புலால், புளிநீர், தினைப்புனம், தேறல்.

முன்னுரை

மனிதனது அடிப்படைத் தேவைகளான உணவு, உடை, உறையுள் ஆகிய மூன்றிலும் உணவே மிகவும் முதன்மையானதாகக் கருதப்படுகின்றது. இந்த உலகத்தில் வாழும் மனிதர்கள், விலங்குகள் உட்பட அனைத்து உயிரினங்களும் உயிர்வாழ உணவு மிகவும் அவசியமானதாகும். உணவு இல்லையேல் உயிர் வாழ முடியாது. உடம்பை வளர்த்தேன் உயிர் வளர்த்தேனே என்கிறார் திருமூலர். சிறந்த உணவுகளைத் தகுந்த நேரத்தில் உண்ணுதல் நீண்ட காலத்திற்கு ஆரோக்கியமாக வாழச் சிறந்த வழிமுறையாகக் கருதப்படுகின்றது. முன்னோர்களால் ஆதிகாலத்திலிருந்தே பயன்பாட்டில் இருந்துவந்த ஆரோக்கியமான உணவில் சிறப்பான இடத்தைப் பிடிப்பவை சிறுதானியங்களாகும். அதிக சத்துக்களுடன் நிறைய மருத்துவகுணங்களும் கொண்டதாகச் சிறுதானியங்கள் காணப்படுகின்றன. இத்தகைய தொல்மரபு மிக்க சிறுதானிய உணவுவகைகள் கட்டமைக்கும் உணவுசார் பண்பாட்டின் அடையாளங்களைக் கண்டறிவதாகப் பத்துப்பாட்டின்வழி இக்கட்டுரை ஆராய முற்படுகிறது..

உணவின் இன்றியமையாமை

உணவின்றி அமையாது உயிரினம். உண்டி முதற்றே உலகு என்னும் வழக்கு உணவின் இன்றியமையாமையை உணர்த்துகின்றது.. உணவை அடிப்படையாக வைத்தே இந்த உலகம் இயங்குகின்றது. உணவு உடலிற்கு இயக்க ஆற்றலையும் வலிமையையும் தருகின்றது. நோயற்ற வாழ்வே குறைவற்ற செல்வம் என்பது பழமொழி. நோய்கள் ஒருவரை அண்டிவிட்டால் அவரால் மகிழ்ச்சியான வாழ்க்கையை வாழ முடியாது. நோய்கள் ஒருவரை நெருங்காது இருப்பதற்கு அவர் ஆரோக்கியமான உணவை தகுந்த நேரத்தில் உண்ணுவது அவசியமானதாகும்.

“மாறுபாடு இல்லாத உண்டி மறுத்து உண்ணின்

ஊறுபாடு இல்லை உயிர்க்கு”

(குறள் : 945)

என்கிறார் வள்ளுவர். அதாவது உடலுக்கு ஒத்துவரக்கூடிய உணவைக் கூட அளவுடன் உண்டால் மட்டுமே, உயிர் வாழ்வதில் தொல்லை எதுவுமில்லை என்று கூறுகிறார். ஆரோக்கியமாகவும், சுறுசுறுப்பாகவும் மனிதர்கள் வாழ்வதற்குப் பல்வேறுவிதமான ஊட்டச்சத்துக்கள் தேவைப்படுகின்றன. இந்த ஊட்டச்சத்துகளைப் பெறுவதற்கு ஏற்ற உணவு தேவைப்படுகிறது. சமநிலை உணவுடன் தொடர் உடல் பயிற்சிகளும் சிறந்த ஆரோக்கியத்திற்கு அடிப்படையாக அமைகின்றன.

பண்டைத் தமிழரின் உணவுசார் பண்பாடு

உலகில் முதன்முதலாக உணவை நாரிகமாகச் சமைத்துண்டவன் தமிழனே. புற நாட்டினர் தம்நாட்டில் விளைந்த உணவுப் பொருள்களைப் பச்சையாகவும், சுட்டும்,

வெறுமையாய் அவித்தும் உண்டு வந்த காலத்தில் உணவைச் சோறும். கறியும் என்று இரண்டாக வகுத்துப் பண்டைத்தமிழர் உண்டனர். நெல்லரிசியைச் சோறாகச் சமைத்தும், பல வகையான மருத்துவக்குணம் உடைய பொருட்களை உணவில் சேர்த்தும், கறி அல்லது குழம்பு வகைகளை சுவையூட்டுவனவாகவும், உடம்பிற்கு வலு சேர்ப்பனவாகவும், நோய் வராது தடுப்பனவாகவும் கையாண்ட உயர்பெருமை தமிழனதாகும்.

“பொதுவாக, காலைச்சிற்றுண்டியும், நண்பகல் மாலைப் பேருண்டியும் ஆக மூவுண்டிகளே

பண்டைத் தமிழர் உண்டு வந்தனர்” (தேவநேயப்பாவாணர், (2000), ப. 34)

காலையுணவு, நண்பகலுணவு என்பவை உழவர்க்கும் கூலியாளர்க்கும் பழஞ்சோறும், பழங்கறியும் ஊறுகாயுமாகும். புதுக்கறியாயின் நெருப்பில் வாட்டியதும் துவையலுமாய் இருக்கும். இரவு உணவே அவர்களுக்குப் புதுச்சமையலாகும் என்று கூறப்படுகின்றது.

சங்ககால மக்கள் தங்களுக்குரிய அன்றாடத் தேவைப் பொருள்களான அரிசி, பருப்பு, உப்பு, பால், தயிர், மீன், இறைச்சி முதலியவற்றைக் காசு கொடுத்து வாங்காமல் தங்களிடம் இருக்கும் பொருள்களைக் கொடுத்துத் தங்களுக்குத் தேவையான பிற பொருள்களைப் பண்டமாற்றம் செய்து பெற்றுக் கொண்டனர். பண்டமாற்று உணவுத்தேவையை நிறைவு செய்வதாக மட்டுமன்றி அவர்களின் பொருளாதாரநிலையை உயர்த்துவதாகவும் அமைகிறது. சங்ககாலத்தில் “தேன், நெய், கிழங்கு ஆகிய பண்டங்கள் மீனுக்கு பண்டமாற்றாக கொள்ளப் பெற்றன. நெய்யை விற்று எருமை வாங்கினர்” (வெங்கடேசன், (2019) ப. 312)

ஒவ்வொரு நிலத்திலும் உள்ள மக்கள் தங்கள் நிலங்களில் விளைந்த பொருள்களைப் பிற நிலங்களிலுள்ள மக்களிடம் கொடுத்தும், அவர்களிடமிருந்து விளைபொருளையும், உற்பத்திப் பொருளையும் பெற்று வாழ்ந்த பண்டமாற்றே சங்ககாலச் சமூக வணிகத்தின் தொடக்கமாகக் கருதப்படுகிறது.

தானியங்கள்

பல்லாயிரம் ஆண்டுகளுக்கு முன்னரே பண்டைத்தமிழர்கள் முழு தானியங்களை உணவில் சேர்த்துள்ளனர். அவர்கள் நீண்ட ஆயுளுடன் வாழ்ந்ததற்கு இதுவும் ஒரு காரணமாகவே கருதப்படுகின்றது. தானியங்கள் உடலுக்குப் பல்வேறு நன்மைகளை வழங்குகின்றன. புழுங்கல் அரிசி, பச்சை அரிசி ஆகிய இருவகை உணவுகளும் சங்க காலத்தில் வழக்கில் இருந்தன. “சங்க இலக்கியத்தில் திணை, சாமை வகைகள் மிளகு, நெய், புளி, கீரை, இறைச்சி, கும்மாயம் பற்றிய உணவுக் குறிப்புகள் கிடைக்கின்றன.” என்கிறார் மானிடவியல் ஆய்வாளர் பக்தவத்சல பாரதி.(பக்தவத்சல பாரதி (2014), ப.30)

பலவகை உணவுகள் தயாரிக்கப்பட்டன. திணையரிசியும் பாலும் கலந்த பால்சோறு, அவரைப்பருப்பும் அரிசியும் கலந்த பருப்புச் சோறு, இறைச்சியும் அரிசியும் கலந்த 'ஊண்துவை அடிசில்' புளியும் மோரும் மூங்கில் அரிசியோடு கலந்து ஆக்கப்பட்ட புளியங்கூழ் ஆகியன சங்ககால உணவு வகைகளுள் குறிப்பிடத்தக்கவை ஆகும்.

சிறு தானியம்

ஆதிகாலத்தில் மனிதன் முதன்முதலில் அரிசியை மூங்கில் மரத்திலிருந்துதான் கண்டுபிடித்தான். எனவே அதற்கு மூங்கிலரிசி என்று பெயரிட்டான். இதன்பிறகு நெற்பயிரைக் கண்டுபிடித்து அதற்குப் பல பெயர்களை சூட்டினான். பின்பு சிறு தானிய வகைகளையும், பயிறு வகைகளையும் ஒவ்வொன்றாகக் கண்டுபிடித்தான். சிறுதானியங்கள் பண்டைத்தமிழரின் உணவு முறைகளின் ராஜாவாகக் கருதப்படுகிறது. சிறுதானியங்கள் மிதமான தட்பவெப்பநிலையிலும் குறைவான நீர் வசதியிலும் மற்றும் சாதாரண மண்வளத்திலும் நன்கு செழித்து வளரும். சிறுதானியங்கள் உடலுக்குத் தேவையான அனைத்துச் சத்துகளையும் தன்னகத்தே கொண்டுள்ளது. சிறுதானியங்களை நாம் உணவாக எடுத்துக் கொள்ளும்போது உடலின் நோய் எதிர்ப்புச்சக்தி அதிகரிக்கின்றது. குதிரை வாலி, கேழ்வரகு, திணை, வரகு, சாமை, கம்பு, பனிவரகு, சோளம் போன்றவை சிறு தானிய வகைகளாகும்.

சிறுதானிய விளைநிலம்

சிறுதானியங்களை எடுத்துரைக்கும் பத்துப்பாட்டு அச்சிறுதானியங்கள் விளைகின்ற விளைநிலத்தின் முக்கியத்துவத்தையும் பண்டைத்தமிழர் வாழ்வியலில் அது பெறும் சிறப்பையும் எடுத்துரைக்கிறது.

குறிஞ்சி நிலத்து மலை வழிச் செல்லும் கூத்தர், திணைபுனத்துக் காவலரால் கொல்லப்பட்ட காட்டுப்பன்றியின் மயிரை நீக்கி, மூங்கில் பற்றி எரியும் நெருப்பில் அவ்வூனை வாட்டி அவ்விறைச்சியைத் தின்றனர். மீதத்தை இலையாக கட்டி வழிக்கு உணவாகக் கொண்டு சென்றனர்; (மலைபடுகடாம்: 243-249) என்று கூறப்பட்டுள்ளது. திணை விளைகின்ற நிலப்பரப்பு காவலரால் காக்கப்படுகின்ற சிறப்பு பெற்றிருந்ததை இவ்வடிகள் உணர்த்துகின்றன.

ஐந்திணைகளுக்குரிய உணவுசார் பண்பாடு

தொல்காப்பியர் ஐந்து வகை நிலங்களுக்கும் உரிய கருப்பொருளைக் கூறும்பொழுது உணவு பற்றியும் குறிப்பிட்டுள்ளார்.

“தெய்வம் உணாவே மாமரம் புள்பறை

செய்தி யாழின் பகுதியொடு தொகைஇ

அவ்வகை பிறவும் கருவென மொழிப” (தொல். பொருள்: 20)

என்னும் நூற்பாவில் தெய்வம், உணவு, விலங்கு, மரம், பறவை, பறை என்னும் முழக்குக்கருவி, தொழில், பண் (இசை) முதலியனவும், அத்தன்மையன பிறவும் கருப்பொருள் என்கிறார். உணர் என்ற சொல் உணவு என்று பொருள்தரும் வகையில் இங்கு அமைந்துள்ளது.

குறிஞ்சி நில மக்கள் - ஐவென நெல், தேன், தினை

முல்லை நில மக்கள் - வரகு, சாமை

மருத நில மக்கள் - செந்நெல், வெண்ணெல்

நெய்தல் நில மக்கள் - உப்புக்கு விலை மாறிய பண்டம், மீனுக்கு விலைமாறிய பண்டம்

பாலை நில மக்கள் - ஆறலைத்த பொருள், சூறை கொண்ட பொருள்

என்று ஐவகை நிலத்திற்குரிய உணவுவகைகளைத் தொல்காப்பியரை அடியொற்றி உரையாசிரியர்கள் வரையறுத்துள்ளனர். சங்க காலத்தில் பெரும்பாலானோர் புலால் உணவையே உண்டனர். எனினும் வேதியர் வீட்டில் புலால் அற்ற உணவை உண்டனர் என்பதைப் பத்துப்பாட்டு உணர்த்துகிறது. இராசா அன்னம் என்பது உயர் வகை நெல்லாகும். அரிசியைப் புழுக்கிக் காயவைத்து இரும்பு உலக்கையினால் குத்தி அரிசியாக்கினர் (சிறுபாணாற்றுப்படை: 193-195). மாதாள் பிஞ்சைப் பிளந்து மிளகுப்பொடியும், கறிவேப்பிலையும் கலந்து பசு வெண்ணையிலே வேகவைத்த பொரியலோடு உண்கின்றனர். (பெரும்பாணாற்றுப்படை: 304-310).

கடற்கரைப் பட்டினத்தில் இருந்து காஞ்சி மாநகருக்குச் செல்லும் வழியில் இருந்த தோப்புகளில் வாழ்ந்த உழவர் வீடுகளில் பலாப்பழம், வாழைப்பழம், இளநீர், நுங்கு, கிழங்குகள் போன்றவை கிடைக்கின்றன. இதனால் புலால் உணவு, புலால் அற்ற உணவு என இருவகைகளும் அக்காலத்தில் வழக்கிலிருந்ததை அறியமுடிகிறது.

அரண்மனைகளின் உணவுசார் பண்பாடு

கரிகாலன் தந்த மிகுதியான இறைச்சி உணவால் பொருநன், அவன் சுற்றத்தினர் ஆகியோருக்கு எல்லாம் கொல்லையை உழுத கொழுப்போன்று பற்கள் மழுங்கிவிட்டன. அதனால் ஊன்உணவையே வெறுக்கின்ற நிலை ஏற்படுகின்றது. (பொருநராற்றுப்படை: 117-119). தொண்டை நாட்டுத் தலைவன் இளந்திரையன் பல இறைச்சி வகைகளை செந்நெல் சோற்றோடு தருகிறான். அதோடு கண்ட சர்க்கரையோடு கலந்த உணவை தருகிறான். பாணர் பிள்ளைகளுக்குச் சிறிய வெள்ளித் தட்டுகளிலும், பெரியவர்களுக்குப் பெரிய வெள்ளித் தட்டுகளிலும் தருகின்றனர் (பெரும்பாணாற்றுப்படை: 471-480). நன்னன் அரண்மனையில் பெண் நாய் கடித்துக் கொணர்ந்த பசுமையான உடும்பின் தொழுத்த இறைச்சித் தசைகளையும், வெண்ணெய் அரிசிச் சோற்றினையும் கூத்தருக்குக் கொடுக்கின்றனர் (மலைபடுகடாம் 563-566)

போன்ற பல்வேறு பாடல் அடிகள் மூலம் அரண்மனைகளில் கொடுக்கப்பட்ட விருந்து உணவுகளைப் பத்துப்பாட்டுப்பாடல்கள் எடுத்தியம்புகின்றன.

உணவுசார் பண்பாட்டில் தேறல்

சங்க காலத்தில் கொடுப்பவனாகிய அரசன் முதல் பெறுபவனாகிய புலவன் வரை தேறல் உண்ணும் பழக்கம் உடையவர்களாக இருந்துள்ளனர். தென்னங்கள், பனங்கள், அரிசிக்கள் என்று பலவகையாகக் கள் வகைகள் இருந்துள்ளன.

“தென்னை, பனை மரங்களிலிருந்து இறக்கிய கள்ளைத் தவிர வீட்டிலேயே சமைத்த ஒரு வகைக் கள் ‘தோப்பி’ என வழங்கிற்று” (தட்சிணாமூர்த்தி, (2021) ப.105) கள்ளுண்டலை அக்காலத்தோர் தவறாகக் கருதிடவில்லை. மாங்குடி மருதனார் பாண்டியன் நெடுஞ்செழியனை

“இலங்குஇழை மகளிர் பொலங்கலத்து ஏந்திய

மணங்கமழ் தேறல் மடுப்ப நாளும்

மகிழ்ந்து இனிது உறைமதி பெரும” (மதுரைக்காஞ்சி: 779-781)

என்று வாழ்த்துகின்றனர். புலவர்கள் இங்ஙனம் வாழ்த்துவதால் கள்ளுண்டல் பாவச் செயலென்ற கோட்பாடு சங்க இலக்கியத்தில் இல்லை என்பதை உணர்ந்து கொள்ள முடிகின்றது.

இத்தகைய உணவு சார் பண்பாட்டில் சிறுதானியங்களின் செல்வாக்கைப் பத்துப்பாட்டின்வழி கண்டறிவது இங்கு இன்றியமையாததாகிறது.

குறிஞ்சித்திணையில் சிறுதானியம்

மலைபடுகடாமில் நன்னனுக்குரிய சவ்வாது மலையின் அடிவாரத்தில் இருந்த சிற்றூர்களில் வாழ்ந்த மக்கள் தினைச் சோற்றையும், நெய்யில் வெந்த இறைச்சியையும் உண்டார்கள். அதை விருந்தினருக்கும் கொடுத்து மகிழ்ந்தனர் என்பதை மலைபடுகடாம்வழி அறிய முடிகின்றது.

“பருஉக்குறை பொழிந்த நெய்க்கண் வேனவயொடு

குருஉக்கண் இறடிப் பொம்மல் பெறுகுவீர்” (மலைபடுகடாம்: 168-169)

இந்த அடிகள் தினை சோறாகச் சமைத்து உண்ணப்பட்ட உணவு நடைமுறையை எடுத்துக்காட்டுகின்றன. மலையும் மலைசார்ந்த குறிஞ்சிநிலத்துச் சிற்றூர்களில் வாழ்ந்த மக்களின் வாழ்வில் தினைச்சோறு பெற்ற இடத்தை இவ்வடிகள் புலப்படுத்துகின்றன.

முல்லைத்திணையில் சிறுதானியம்

முல்லை நிலச் சிற்றூர்களில் தினையரிசிச் சோற்றையும், வரகரிசிச் சோற்றையும், அவரைப் பருப்பையும் கலந்து செய்த “கும்மாயம்” என்று பெயர் பெற்ற உணவை உண்டனர். (பெரும்பாணாற்றுப்படை : 167-168, 192-195) நன்னனது மலை நாட்டு முல்லை நிலத்தில்

சிவந்த அவரை விதைகளையும், மூங்கில் அரிசியையும், மேட்டு நிலத்தில் விளைந்த நெல் அரிசியையும், புளி கரைக்கப்பட்ட உலையில் பெய்து குழைந்த புளிங் கூழாக்கி உட்கொண்டனர் (மலைபடுகடாம்: 434-436)

பொன்னை நறுக்கினாற் போன்ற ஒரே அளவுடைய நுண்ணிய அரிசியை வெள்ளாட்டு இறைச்சியுடன் கூட்டி ஆக்கிய சோற்றையும் தினைமாவையும் உண்டனர் (மலைபடுகடாம் 440-445) இதனால் முல்லைநில மக்களின் வாழ்வில் அவர்கள் உண்ட வெவ்வேறு உணவுப்பொருள்களின் வரிசையில் தினை, வரகு ஆகிய சிறுதானியம் பெற்றிருந்த செல்வாக்கு புலப்படுகிறது. மேற்கண்ட அடிகள் தினை. வரகு, அவரை போன்றவை சோறாகச் சமைத்து உண்ணப்பட்டதோடு அவற்றோடு இணைஉணவாக இறைச்சி பயன்படுத்தப்பட்ட உணவு நடைமுறை எடுத்துக்காட்டப்பட்டுள்ளது. தினை இடிக்கப்பட்டு மாவாக உண்ணப்பட்ட நிகழ்வு ஒரே உணவுப்பொருள் வெவ்வேறு பயன்பாட்டு வடிவத்தைப் பெறும் என்பதை மெய்ப்பிக்கிறது.

மருதத்திணையில் சிறுதானியம்

ஓய்மானாட்டு மருதநிலத்தார் வெண்சோற்றையும், நண்டும் பீர்க்கங்காயும் கலந்த கூட்டையும் சேர்த்துக் கொண்டனர். (சிறுபாணாற்றுப்படை: 193-195). தொண்டை நாட்டு நாட்டு மருதநிலத்தில் சிறு பிள்ளைகளுக்கு பழைய சோற்றின் மேல் வெறுப்பு ஏற்பாட்டல் அவலை இடித்து உண்டனர் (பெரும்பாணாற்றுப்படை: 223-226). தொண்டை நாட்டு மருதநிலத்தார் நெல் சோற்றைப் பெட்டைக் கோழி பொரியலோடு உண்டனர் (பெரும்பாணாற்றுப்படை : 254-256). தோப்பில் வாழும் மருதநில உழவர் சேற்றோடு பலாப்பழம், இளநீர், வாழைப்பழம், நுங்கு, வள்ளிக்கிழங்கு போன்றவற்றையும் சேர்த்து உண்டனர். (பெரும்பாணாற்றுப்படை: 356-366). இவை அனைத்தும் மருத நிலத்து உணவு வகைகளைச் சுடும்வேளையில் சிறுதானியம் பற்றிய மருதத்திணை அடிப்படையில் சித்திரிக்கப்படவில்லை. நீர்வளம் பொருந்திய நன்செய் நிலமாக மருதநிலம் அமைந்திருந்ததால் மழையை நம்பி விளையும் புன்செய் பயிர்களான சிறுதானியங்கள் பதிவு செய்யப்படவில்லை என்பது இதனால் புலப்படுகிறது.

நெய்தல்திணையில் சிறுதானியம்

நெய்தல் நிலத்தார் கடலில் பெற்ற இறால் மீனையும், வயல் ஆமையையும் பக்குவம் செய்து உண்டனர் (பட்டினப்பாலை : 63,64). அத்துடன் நெல் அரிசிக் கள்ளையும் பருகினர் (பட்டினப்பாலை :93). நெய்தல் நில மகளிராகிய நுளைச்சியர் அரித்த கள்ளையும் உலர்ந்த குழல் மீனின் கூட்டு இறைச்சியையும் உண்டனர் (சிறுபாணாற்றுப்படை : 156-163).

நீர்ப்பெயர்ந்து துறையென்னும் பட்டினத்தில் ஆண் பன்றிகளைப் பெண் பன்றியுடன் புணராது காப்பாற்றி, நெல்லை இடித்து மாவாக்கி அதனை உண்ணச் செய்தனர். ஒரு குழியின்கண் அதனைப் பலநாள் நிறுத்திப் பாதுகாத்தனர். அவ்வாறு பலநாள் நின்ற கொழுத்த பன்றியினைக் கொண்டு அதன் இறைச்சியைச் சமைத்து உண்டனர் (பெரும்பாணாற்றுப்படை : 341-345).

கடல்சார்ந்த உணவு நடைமுறைகளை எடுத்துரைக்கும் பத்துப்பாட்டு சிறுதானிய உற்பத்தி நடைபெறாத நிலமாக நெய்தல் அமைந்துள்ளதால் அதனைப் பற்றிய பதிவைப் பெற்றிருக்கவில்லை. பண்டமாற்றாகப் பெறப்பட்ட நிலையில் கூட சிறுதானியம் குறித்த பதிவு காணப்படவில்லை.

பாலை த்திணையில் சிறுதானியம்

வேட்டுவர் இனிய புளிக்கறி இடப்பட்ட சோற்றையும், ஆமாவின் கூட்டு இறைச்சியையும் உண்டனர் (சி.ஆ: 175-177). மேட்டுநிலத்தில் விளைந்த ஈச்சங்கொட்டை போன்ற நெல் அரிசிச் சோற்றையும், நாய் பிடித்து வந்த உடும்பின் பொரியலையும் சேர்த்து உண்டனர் (பெ.ஆ: 130-133). வேட்டையாடிய பாலைச்சமூகத்து மக்களின் வாழ்விலும் சிறுதானியங்களின் செல்வாக்கைப் பத்துப்பாட்டின்வழி காண இயலவில்லை

உணவுசார் பண்பாடும் சமூக உறவும்

பண்டைத் தமிழர்கள் சுவைமிக்க உணவுப் பொருள்களைச் சமைப்பதில் தேர்ந்திருந்தனர். அவரவர் வாழ்ந்த நிலத்திற்கேற்ப உணவு வேறுபட்டது. அவரவரின் பொருளாதார நிலையையொட்டியும் உணவின் தரம் வேறுபட்டிருக்கும் என்பதிலும் ஐயமில்லை. மரக்கறி உணவோடு, புலால் உணவும் பெரிதும் விரும்பி உண்ணப்பட்டது. பலவகையான மது வகைகளையும் விரும்பி உண்டனர். மன்னர்கள் இரவலர்க்கு அளித்த விருந்துகளில் புலால் உணவே பரிமாறப்பட்டது என்பதையும் அறிந்து கொள்ள முடிகின்றது,

“குறிஞ்சி நிலத்தில் கிடைக்கும் தினை, வரகு, அவரை, எள், ஐவனநெல், வெண்ணெல், கரும்பு, தோரை, ஐயவி, இஞ்சி, வாழை, மூங்கில் நெல், நாவற்கனி, பலாக்கனி போன்றவற்றைக் கொடுத்து வரவேற்பர் என்று கூறுகிறது. குறவர் தம் இல்லங்கட்கு வந்த விருந்தினரைத் தினைமாவை அளித்துத் தாமும் உண்பர்.” (ஆறுமுகம், (2008), ப.38) என்னும் கூற்று குடும்பத்தினருடனும், விருந்தினருடனும் பகிர்ந்துண்ணும், உயர் பண்பை வெளிப்படுத்துகிறது. சிறுதானிய உணவு வகைகளை அந்தந்த சமூக மக்கள் ஒரு கூட்டமாக உண்டது பத்துப்பாட்டில் வெளிப்படுகிறது. சிறு தானிய உணவு வகைகளை எளிய மக்களின் உணவாக இருந்த செய்தியும் எடுத்தியம்பப்படுகிறது.

வழிபாட்டுப் பொருள்களில் சிறுதானியம்

மலைமீதுள்ள முருகன் கோவிலில் வழிபாடு செய்யும் குறமகள், வார்க்கின்றவர்கள் அஞ்சும் நிலையில் இரத்தத்தோடு கலந்த தினை அரிசியை வைத்திருந்ததை

“குருதிச் செந்தினைப் பரப்பி, குறமகள்” (முருகு – 242)

என்னும் அடி எடுத்தியம்புகின்றது.

தொகுப்புரை

பண்டைத் தமிழர்கள் சுவை மிக்க உணவுப் பொருள்களை உண்டு வாழ்ந்து வந்துள்ளனர். அவரவர் வாழ்ந்த நிலத்திற்கேற்ப உணவு வகைகளும், உணவு முறைகளும் வேறுபட்டு இருந்தன. அவரவரின் பொருளாதார நிலையை ஒட்டியும் உணவின் தரம் வேறுபட்டிருந்தது. புலால் உணவு , புலால் அற்ற உணவு, பல வகையான மது வகைகள் எனப் பண்டைத்தமிழரின் உணவுசார் பண்பாடு அமைந்திருந்தது. இத்தகைய பண்பாட்டில் தினை, வரகு போன்ற சிறுதானியங்களின் செல்வாக்கையே பத்துப்பாட்டு அடிகள் உணர்த்துகின்றன. குறிஞ்சி, முல்லை ஆகிய இருநிலங்களின் பின்னணியில் சிறுதானியப் பயன்பாடு பத்துப்பாட்டில் சுட்டப்பட்டுள்ளனவே தவிர பிற தினைகளில் அது சித்திரிக்கப்படவில்லை. எளிய மக்களின் உணவாகச் சிறுதானியங்கள் அமைந்திருந்த தன்மையும், கூட்டமாகக் கூடிவாழ்ந்ததால் அவர்களிடம் வெளிப்பட்ட சமூகஉறவும், முருகனுக்கான வழிபாட்டில் தினை பெற்றிருந்த வழிபாட்டுப் பயனும் பண்பாட்டு அடையாளங்களாகப் பத்துப்பாட்டில் வெளிப்படுகின்றன. எனவே பத்துப்பாட்டில் நன்செய் நிலத்தில் விளைந்த உணவுவகைகள் சித்திரிக்கப்பட்டுள்ள அளவில் புன்செய் நிலத்தில் விளைந்த சிறுதானியங்கள் சித்திரிக்கப்படாததற்கு இலக்கியங்களில் கையாளப்படும் உயர்வு நவீரசித் தன்மையே காரணமாக அமைகிறது எனக் கருதமுடிகிறது.

துணை நின்ற நூல்கள்

- 1.ஆறுமுகம்.அ.சங்க இலக்கியத்தில் குடும்பஉடைமை, அரசு, பிராம்ட் அச்சகம்,சென்னை, 2008.
- 2.கோதண்டம். கொ.மா(உரை), திருக்குறள் நியூ செஞ்சரி புக் ஹவுஸ் (பி)லிட், சென்னை, 2014.
- 3.சுப்பிரமணியன் ச.வே (உரை), பத்துப்பாட்டு, வர்த்தமானன் பதிப்பகம், சென்னை, 2022.
- 4.தட்சிணாமூர்த்தி.அ, தமிழர் நாகரிகமும் பண்பாடும், ஐந்திணைப் பதிப்பகம், சென்னை, 2021.
- 5.தேவநேயப்பாவாணர்.ஞா, பண்டைத் தமிழர் நாகரிகமும் பண்பாடும், தமிழ்மண் பதிப்பகம், சென்னை, 2000.
- 6.பக்தவத்சல பாரதி (தொகு), தமிழர் உணவு, காலச்சுவடு பப்ளிகேஷன்ஸ், நாகர்கோவில்,2011.
- 7.புலியூர்க் கேசிகன் (உரை), தொல்காப்பியம், சாரதா பதிப்பகம், சென்னை, 2016.
- 8.வெங்கடேசன்.க, தமிழக வரலாறும் பண்பாடும், வர்த்தமானன் பதிப்பகம், சென்னை, 2019