



ஐஸ்வர்யா ஐஸ்வர்யா

வயிற்றுப் பசிக்காக உண்ணுகின்ற மனிதன் மதுலில் பழங்களையும், பின்னர் கிழங்கு மற்றும் தானிய வகைகளையும் உண்டிருக்க வேண்டும். நொறுப்பைக் கண்டறிந்த பின்னர் கிழங்குகளை நொறுப்பில் போட்டு வகைவதைது அதன் சுவையை அறிந்திருக்க வேண்டும். காட்டில் மிங்கில்கள் ஒன்றோடொன்று உரசித் தீப்பற்றி எரிந்தபோது, அங்கு வாழும் விலங்குகள் சில நொறுப்பில் சிக்கி இறந்தன. அவற்றைப் பார்த்த மனிதன் கிழங்கு என்றெண்ணி இறச்சியை உண்டிருக்கிறான். கிழங்கு இல்லா இறச்சி தான் என்று அறிந்த பழங்கால மனிதர்கள் அவற்றின் சுவையின் காரணமாக அதனை விரும்பித் தின்றிருக்க வேண்டும். இவ்வாறு படிப்படியாக மனிதன் சுவை உணவில் இறந்து அசுவை உணவாக வந்திருக்கலாம். சுவை உணவை விட அசுவை உணவில் சக்தியும், வலியையும் அதிகம் இருப்பதாக இன்றளவும் மக்களிடையே ஒருவித மனப்போக்கு காண முடிகிறது.

ஐஸ்வர்யா ஐஸ்வர்யா

நயெதல் நிலமக்களின் முக்கிய உணவாமை உணவாகும். மீனா உணவாகக் கொள்வதன் வாயிலாகப் பல்வேறு புரதங்கள் உடலில் சேர்கின்றன. நயெதல் நிலத்தில் பறப்பட்டு இவ்வண்ணவா அனதைது நிலங்களாகும் கொண்டு சிலைப்பறந்து விற்பனை செய்யப்பட்டுள்ளது. ஆற்றிலே நன்கு கட்டப்பட்ட துண்டில் கோலினால் பாணமகள் மீன் பிபிக்கும் காட்சியினைப் பின்வரும் பாடல் காட்டுகிறது.

“நாண்கொள் நுண்கோலின் மீன்கொள் பாணமகள்
தான்புனல் அடைகரபைபுதுத் வராஅல்
வஞ்சி விறகின் சூட்டு வாய் உறுக்கும்” (அகம் .216:1-3)

என்ற அபிகளில், வஞ்சி ஒருத்தி விறகினால் மீனைச் சூட்டுதன் தந்தகைக்குக் கொடுப்பதை அறியலாம். உழவன் ஒருவன் விடியற்காலத்தே எழுந்து வாரல் மீனையை பிபித்து துண்டு துண்டாக வெட்டி மணக்கும் கும்பு வலைப்பதையும், அந்தக் கும்புக்கு ஏற்றப்படி அரிசியால் செய்த சோற்றினைச் சேர்த்து உண்டு

மகிழ்ந் ததயையும் ,

“கரூங் கண் வராஅல் பரூந் தடி மளிர் வயையொடும்
புகர் வல அரிசிப் பொம் மற் பரூஞ் சரூறும்” (நற் றி.60:4-6)

என்ற அடிகள் உரகை கின்றன. இரவில் மீ னை உண் ணுதல் (நற் :127), கொழுவிய மீ ன் உண் வல உண் ணுதல் (நற் :159), பரதவர்கள் விடியற் காலயிலலே உப் பங் கழியில் சனெ றும் மீ னதை தடேப் பிடித் தல் (நற் :372) போன்ற செய் திகள் பாடலடிகளில் பயின்று வருவதன் மடலம் பழந் தமிழ் மக் களிடயைமீ ன் உண் வு பறெ றிரூந் த சலெ வாக் கினை அறியலாம் . கடலிலலே சனெ ற பரதவர்கள் வலவீ சிப் பிடித் து வந் த மீ ன் களகைக் குவியலாக மணலில் குவித் து வபைப் பர் அந் த மீ ன் களகை விற் றலும் , கரூவாடும் ஆக் குதலும் , மீ னில் இரூந் து எடும் கக் கபிய நயெ யை விளக் கிற் குப் பயன் படுத் தியதயையும் ,

“நடூங்கடல் அலதைத் த கொடூந் திமிற் பரதவர்
கொழும் மீ ன் கொள்ளை அழிமணல் குவலைஇ,
மீ ன் நயெ சூட் பிக் கிளிஞ்சல் பொத் திய” (நற் றி.175:1-3)

என்னும் அடிகள் எடும் துரகைக் கக் காணலாம் . மலேும் பரதவர்கள் கடலில் மீ ன் பிடிப் பதை தங் களின் மூதன் மதைத் தொழிலாகக் கொண்டனர் (ஐங் :180), மீ ன் பிடித் துக் கொண்டிருக் கும் தன் தந் தகைக் கு, மடரலாகிய வணெ் சரூறற் றை ஆக் கி அதனரூடும் அயிலலை மீ னின் குழம் பு வதைத் து கொழும் மீ ன் கரூவாட் டுடன் கொண்டும் சனெ றாள் பரதவப் பணெ் எனப் பதை,

“உப் பு நடூநலெல்லின் மடரல் வணெ் சரூறும்
அயிலலை தூழந் த அம் புளிச் சரூறும்
கொழும் மீ ன் தடியொடும் குறூமக் கக் கொடூக் கும்” (அக் ம .60:4-6)

என்ற பாடல் காட் டுகின்றது. கொழும் புடயை மீ ன் (அக் ம :80), கடல் மீ ன் (அக் ம :10), வாளமை மீ ன் (எம் :126), வாரல் மீ னின் நீ ணட் துண் டுகள் (அக் ம :213), கொழும் மீ ன் களகை உண் ட சிறூகுடி சிறூவர்கள் (அக் ம :290), தகே கின் இலயிலல் மீ ன் குழம் பினை ஊற் றி சூட் சூட் உண் ணுதல் (அக் ம :315) போன்றச் செய் திகள் பாடலடிகளில் பயின்று வருவதகைக் காணமூடிகிற் றது. மலேும் , புல் லரிச் சரூறற் றினகைக் கரூவாட் டரூடும் சரூரெத் துத் தம் சூற் றத் தாரூடன் உண் டனர் எனப் பதை,

“முரவூவாயக் குழிசி முரிஅடும் பு ஏற் றி
வாரூதும் அட் ட வாடூஊன் புழூக் கல்” (பரூம் பாண் .99-100)

என்ற அடிகள் உரகை கின்றன.

000000 00000000

சங் க கால மக் களிடயைமீ ன் பன் றி இறசைச் சியை உண் வாகக் கொள்ளும் வழக் கம் இரூந் துள் ளது. குறூஞ்சி நிலத் தில் சிறிய கண் ணுடயை சீ ற் றம் கொண்ட ஆண் பன் றியானத் து சரூறற் றில் விழூந் து ஓடும் வதை,

“சிறுகுட்பன்றிப் பெருஞ்சின ஒருத்தல்
சறே ஆடும்புறம் நீ றொடும்புறம்” (நற்றி.82:7-8)

அந்தப் பன்றியை காட்டு நாய்கள் எல்லாம் சேர்ந்து கொன்றன. ஆனால், நாய்கள் அந்த பன்றியை திங்காதவாறு கானவர் துரத்தி அடித்தனர். பன்றியை தம் இல்லத்திற்கு கொண்டு வந்து உண்டார்கள். கானவன் கொன்ற மூள எம்பன்றியின் தசையோடு சேர்த்து கிழங்கினையும் உண்டனர் (நற்:85), (நற்:75) பன்றிக்கென குறிஞ்சி நிலக் கானவன் பொறிவதை அதுனைப் பிடித்தான் (நற்:119) எனும் செய்தியை நற்றிணைப் பாடல்கள் காட்டுகின்றன. உடல் முழுவதும் மூள்ளினகை கொண்ட மூள எம்பன்றியினசை சீண்டினால் தன் உடல் முழுவதும் மூளாய் துரத்தி நிற்கும் தன்மையை உடையது. அப்படிப்பட்ட பன்றியினை எயினர்கள் சாப்பிடுவதை வழக்கமாகக் கொண்டிருந்தார்கள் என்பதை,

“மூளவா மா வலசி எயினர் தங்கை
இளமா எயிறற்கு நின் நிலை அறியச்” (ஐங்குறு.364:1-2)

என ஆசிரியர் கருகின்றார்.

ஐஸ்வர்யா ஐஸ்வர்யா

பசு புனிதமாகக் கருதப்படுவதற்கு முன்னர் உணவிற்காகப் பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளது. பசுவினைப் பலியிடுவதை அகநானூற்றில் காணமுடிகிறது. இவ்வாறு பசு உணவிற்காகப் பயன்படுத்தப்படுவதைப் பின்வரும் நற்றிணைப் பாடல் எடுத்துரைக்கிறது.

“ஓய்பசிச் சநெநாய் உயங்குமர தலொலசைசி
ஆர்ந்தன ஒழிந்த மிச்சில் சயே நாட்டு
அருஞ்சுரம் சலெவரோர்க்கு வலசி ஆகும்” (நற்றி.82:7-8)

என்ற அடிகளில், மலைப்பக்கத்தில் உள்ள சநெநாயானது பசுவகை கொண்டு தின்றது. தின்று போட்ட மீதி உணவை பாலவை வழியில் சலெவரோர் தீயினுள் மயில் இறகால் தொடுகப் பெற்ற மாலையை அணிந்த வீரர்கள் படுக்கள் நிறைந்த காட்டில் சனெந்துங்கினர். அங்கு இருந்த இளம் பசுவகை கொண்டு தின்றார்கள். (அகம்:249) பாலதரும் பசுக்கட்டத்தை கவர்ந்து சனெற வெட்சி வீரர்கள் கரந்தை வீரர்களகை கொண்டு பசுவகை கொண்டுச் சனெறனர். போகும் வழியில் அவர்கள்க்கு பசிக்கவடே, கொண்டுச் சனெற பசுக்களில் கொழுத்தது எது என பார்த்து அதை வெட்டி சமதத்து உண்டார்களாம் (அகம்:309) ளுதினைக் கொண்டு அதன் தொடயினை உண்ணல் (அகம்:265) போன்ற செய்திகள் இலக்கியங்களில் காணமுடிகிறது. மணிமகேலையில் உயிரக்கொலை கட்டாது. பசுவகை கொல்லக் கட்டாது போன்ற செய்திகள் இடம்பெறுகிறது. ஆனால், இன்றும் பசுவகை கொண்டு உண்ணும் பழக்கம் நம் தமிழர்களிடத்தில் இருந்துவருகிறது.

ஆட்பிறசைசியும் மானிறசைசியும்
ஆடும், மான், காடவை, மயல், சமெம்மறி ஆடும், உடும்பும், கானங்கோழி போன்றவற்றையும் மனிதன் உண்டு களித்திருக்கின்றான். நற்றிணையில்,

“மனை ஊன் தறிந்த நயெ வெண்புழுக்கல்” (நற்றி.83:5)

ஆட்டினை வட்டி அதன் இறச்சியோடும் பசும்நயம் கலந்து வணம்மையான சோற்றிலே இட்டு சூடச் சூட வழிப்போகக் கருங்கு விருப்பமொடும் தருவாரர்களாம். அதைப்பொல,

“காழின் சூட்ட கோழ் ஊன் கொழுங்குறை
 ஊழின் ஊழின் வாய் வயெத்து ஒற்றி” (பெரும் பாண் .105-106)

பொருநராற்றுப்படையில், அருகம்புல்லை அதிகம் சாப்பிட்டு வந்த சமம்மறி ஆட்டும் கிடாவை வட்டி அதனுடைய கொழுந்த இறச்சியினை ஒரு இரும்பு கம்பியில் மாட்டி அதை நெருப்பிலே காட்டி நன்றாக வந்தவாடும் எங்கள் வாயிலே போட்டுக் கொண்டோம். சீட்டு பொறுக்க முடியாமல் வாயின் இடப்பக்க ஓரத்திலும், வலப்பக்க ஓரத்திலும் வதைத்து எங்கள் சீட்டினை ஆற்றிக் கொண்டோம். இனி வணட்டாம் என சொல்லும் அளவுக்குத் தவிட்டி போகும்மாறு தின்றோம் என்று எயினர்கள் உரைப்பதைக் காணலாம்.

அகநானூற்றில், சிறிய தலையினை உடைய சமம்மறி ஆட்டின் கொழுப்பையும் பழப்பு நிறத்தில் உள்ள தயிரோடும், வரகினது முற்றிய அரிசியை உலையில் போட்டு வடித்து சேர்த்துக் கொண்டார்கள். அதனோடும் மழை பெய்தமையால் புற்றில் இருந்து வளியே வந்த ஈயலை பசுவின் வண்ணெய்யில் பொறித்து உண்டார்களாம் (அகம் :374) என்ற செய்தியையும், பெரிய புலியானது ஆண்மானை அடித்துக் கொண்டு கருங்கறகளை உடைய பாறையில் கிடத்தி வயிர் நிரம்ப உண்டது. அப்படி உண்டு போட்ட மானின் இறச்சியை பார்த்த வம்பலர்கள் மகிழ்ச்சி அடைந்தனர்.

“ஓலிகழை நெல்லின் அரிசியொடும் ஓராங்கு
 வால் நிணம் உருக்கிய வாஅல் வண்சோறு” (அகம் .107:7-9)

காட்டிலே உள்ள விளைந்த மடங்கில் அரிசியைக் குற்றி சோறாக் கினர். பின்பு அந்த மான இறச்சியை அடும்பிலே இட்டு கறி ஆக்கினார்கள். அங்குள்ள தக்கின் இலையைத் தண்ணீர் விட்டு கழுவிய அவற்றில் சூடச் சூட இட்டு உண்டு மகிழ்ந்தனராம். வில்லை உடைய மறவர்கள் மூலலை நிலத்தோட்டத்தில் மானை அறுத்துத் தின்பர் (அகம் :284) என்பதன் வழி மான உணவிற்குப் பயன்பட்டுள்ளதை அறிய முடிகிறது.

0000 00000000 00000

பழங்கால மனிதர்கள் எப்போதும் சோற்றில் ஊன் கலந்து சாப்பிடுவதில் விருப்பம் கொண்டவர்களாக இருந்துள்ளார்கள். குறிஞ்சி நிலத்தலைவன் ஒருவனுக்கு காடகை கறி ரொம்ப பிடிக்க மாமாம். அதனைத் தன்னுடனும் கணியுடனும் சேர்த்து உண்டான் என்ற செய்தியைக் காண முடிகிறது (குறுந் :389). புலியானது, கொண்டு போட்ட யானையை ஆறலைகள் வர்கள் தன் நீண்ட கோலினால் கொண்டுச் செல்வார். உமணர்கள் விட்டுச் சென்ற அடும்பில் சிறு தீ மட்டி அவற்றில் ஒன்றாகச் சோறாக்கி யானைக் கறியோடும் சேர்த்து உண்டார்கள் என அகநானூற்று கபற்கின்றது (அகம் :169). கொழுப்பு நிறைந்த இறச்சியை உண்கலத்தில் இட்டு ஆற ஆற உண்ணும் பாணன் (புறம் :125) இதேபோல் ஆமூர் நகருக்குச் சென்றால் உழவரின் தங்கை,

“அவரைப் பூ மாண் அரிசி அமலை வண்சோறு
 கவதை தாள் அலவன் கலவையொடும் பெறுவிர” (சிறுபாண் .194-195)

என்ற அடிகளில், வழிப்போவார்களை முறையாகத் தடுத்து அமலை வண்சோற்றோடும்

நண்பினது உணவையும் சரேத்து உண்ணத் தருவாள் என்பதும், வலிகளில் தொடர் வலகைக் கட்டி ஒத்த நெடிய காதுகளையுடைய முயல்களை புறம் போக விடாமல் தடுத்து வலயிலே மாட்ட வபைப் பர். அவ்வாறு பிடித்த அந்த முயல்களை ஆறலகைகள் வர்கள் கபட்டமாகச் சரேந்து சமதைத்து உண்பர் (பெரும்:114-115). ஊன் கலந்த கறிச்சோற்றினதைத் தவிர வேறெதுவும் அறியாத மக்கள் (புறம்:14:14-15) சந்தன விறகால்தீ மட்டிச் செய்ப்பட்ட ஊனமற்றவர்கள் விரும்பி உண்டார்கள் (அகம்:172) நிணச்சோற்றினை உணவாகக் கொள்ளும் வடகரது கபட்டம் (அகம்:213) புறநானற்றில் தங்கள் வீட்டு வாசலில் காட்டில் இருந்து பிடித்து வந்த உடும்பினை அறுத்து யாவருக்கும் பகத்துத் தருவர்.

“உடும்புஇழுது அறுத்த ஓடும் காழ்ப்பு படலசை
சீறில் முன்றில் கபறுசெய்திடுமார்” (புறம்:325:7-8)

மீ தமுள்ள ஊனதை மட்டி அதில் கொழும்பினை வாட்டுவர். அப்பிச்செய்யும் போது உடும்பின் நாற்றம் தருவெங்கும் வீசுமாம். இந்த நிகழ்ச்சியினைப் பார்க்கும் போது அன்றைய சமீகத்தில் தனக்கு கிடத்த ஒன்றை மற்றவர்க்கும் கொடுத்து உதவும் பண்பு இருந்திருக்கிறது என்பதை அறியலாம்.

நாங்கள் ஊனசை சமதைத்து தருகின்றோம் எங்கள் ஊரில் தங்கி விட்டுச் செல்லுங்கள் என்று (புறம்:320) உயர் வால் ஒருவனை ஒருவன் அடித்து கொல்லும் இக்காலத்தில் இப்படிப்பட்ட வாழ்க்கை குறவானதாகவே இருக்கின்றது. நமக்குக் கீழ்முள்ள ஆடும், கோழி போன்றவைகளை நாம் அடித்து உண்ணுகிறோம். அது போல் நம்மை பணக்கார மலேவர்க்கத்திகள் உணவா சங்க காலதனர் சில சூரணடலுக்காக அடித்து கொல்கின்றனர்.

ஐஸ்வர்யா ஐஸ்வர்யா

உணவினை உற்பத்திச் செய்ய காரணமாக இருப்பதுடன் தானே உணவாகவும் அமவைது நீர் என்பார் வள்ளுவர். மலேமும்

“நீர் இன்று அமயை உலகம்” (நற்றி:1:6)

என்கிறார் கபிலர். இவ்வாலகத்தில் முக்கால் பங்கு தண்ணீரால் சமீழப்பட்டுள்ளது. மனிதனின் தாகத்ததை நீர்க்க தண்ணீர் ரமேமுதல் உணவா. நாம் சமகைகும் ஓவ்வொரு சமயைலுக்கும் அடிப்படையினை இந்த நீர். அப்படிப்பட்ட நீர் ருணவா மனிதர்களுக்கு இன்றியமையாதது.

தில்கள் குடித்தல் தவறாகக் கருதப்படவில்லை. ஆண்களும் பெண்களும் சரேந்தகைகள் குடித்தார்கள் என வரலாறு சொல்கிறது. விரும்புதோம்பல் நிகழ்ச்சிகளில் கள் உணவா முதுலிடம் வகிக்கிறது. மனிதன் தன் துன்ப காலங்களிலும், தன்னிலை மற்றது இருக்க கள் என்ற மதுபானம் வந்தது. இந்த கள்ளானது பனமைரம், தன்னமைரங்களில் இருந்து இறக்கப்பட்டு வழங்கப்படுகிறது.

ஐஸ்வர்யா ஐஸ்வர்யா ஐஸ்வர்யா

பனமைரத்தின் அகன்ற வாயுடைய பாளையின் காருத்தசை வி ஒரு பானையை கவிழ்த்து வதைத்துவிட்டு செல்கின்றனர். இதனை,

Written by - முனவைவர் க.லனினன், உதவிப் பேராசிரியர், எம்.ஜி.ஆர் கல் லரி - ஓசூர் -
Thursday, 14 June 2018 07:04 - Last Updated Thursday, 14 June 2018 07:09

“பரவாய்ப் பாளகைக் குவிமுலகை சூரந்த
அறிநிறக் கலுழி ஆர மாந்தி” (அகம் :157:2-3)

அடுத்த நாளில் பானையின் கருத்தில் இருந்து முனகை சாரிந்த பன்னாடயால் அரிக் கப்பெற்ற கள் மறவர்களின் உணவாகப் பயன்படுத்தப்பட்டு வந்துள்ளது. வீர மறவர்கள் ஒரு கட்டத்தில் கள்ளை ஊற்றி அதில் மா, பலா போன்ற கனிகளை இட்டு வயிலில் மணலில் மட்டி வயைப் பர். அந்த தறேலகை உண்பார்கள் (அகம் :37,348) இது பாம்பின் நஞ்சு போன்று மிகுந்த போதகையைத் தரக்கூடியது ஆகும்.

கள் கூடிக் கச் சினற சூற்றந்தார்கள் கள்ளகைக் கூடித்து விட்டு பனமரத்தில் இருக்கும் நுங்கினகை பெற்று வருவார்களாம் (கூறுந் :293). இனிய கடுப்புடைய நஞ்சறேயிகள் (நற :10). கள் மணம் மிகுந்த ஊரில் கள்ளகைக் கூடித்து மறவன் மகிழ்ச்சியாய் இருத்தல் (நற :131). உண்ண உண்ண தவிட்டாத கள்ளுணவ (அகம் :77). விடியற்காலத்தகை கள்ளைப் பரகும் மறவர்கள் (அகம் :213). கள்ளகை அதிகமாகக் கூடித்து விட்டு சினம் கொள்ளுதல் (நற :156). பனமரத்தில் இருந்து இறக்கின கள்ளினகை ஒரு சாடியில் ஊற்றி வதைத்தனர். அதகை சூற்றி எப்போதும் வண்டுகள் ஆரப்பரித்துக் கொண்டே இருந்தனவாம் (நற :227). வீட்டில் செய்யப்படும் தோப்பி எனும் கள் வகையை சங்க இலக்கியம் கூறுகிறது.

ஐஸ்வர்யா கிருஷ்ணன்

தனினது சுவகைப் போன்று இருக்கக் கூடிய, நீண்ட நாள் வதைத் திருந்துப் புளிப்பறேயிப் போன கள்ளகை விண்மீன் போன்ற பொன்னாலாகிய வள்ளத்தில் நிறயை நிறயை கொடுத்துான் என்பதகை,

“தடே கடுப்பு அன்ன நாட்படு தறேல்
கோளமீன் அன்ன பொலங்கலத்து அள்ளை” (392:16-17)

என்று புறநானூற்று ஆசிரியர் கூறுகிறார். மலேும் பாம்பின் நஞ்சறேயி மயக்கினாற் போல் மிகுந்த போதகையைத் தரக்கூடிய கள்ளகை மறவர்கள் கூடித்து வந்தனர். (சிறுபாண் :235-236) பெரிய மலையில் விளந்த மங்கிலில் கள்ளகை ஊற்றி தகேக்கி வதைத்து சில நாள் கழித்து உண்ணல் (நற :276). அது புளிப்பறேயிப் போனதால் மிகுந்த போதகையை அளித்தது. அதனால் அப்பிப்பட்டக் கள்ளகை மறவர்கள் பெரிதும் உண்டார்கள் எனலாம்.

கள் மிகுந்த பாக்கத்தில் நீண்ட கொடிகள் அசந்தாடிக் கொண்டிருந்தன. பாணர்கள் விடியல் காலத்தகை அங்கு வந்து சறேந்தனர். தான் கொண்டு வந்திருந்த வரால் மீன் துண்டுகளை விற்று, அப்பொருள்களில் கள்ளுண்டு களிப்பில் மிதந்தனர் என்பதகை,

“நடுங்குகொடி நடுங்கும் நறவுமலி பாக்கத்து
நாள் துறபட்ட மோட்டு இரு வராஅல்” (அகம் :196:1-2)

இவ்வாறு மீண்டும் மீண்டும் கள் கூடித்த பாணர்கள் தான் மீன் வட்டகைக் குச்செல்லும் தொழிலயகை மறந்தனர். மலேும், “கடதைத் திருக்களில் கள் விற்றற குத்தனி இடங்கள் ஒதுக்கப்பட்டன, அவற்றின் இருப்பிடம் அங்குப் பறந்த கொடிகளால் அறிவிக் கப்பட்டது”¹ என்று ந.சுப்ரமணயன் கூறிப்பிடுகிறார். பலகையினால் அமகை கப்பட்டதுள்ளது என்பதகை அறியலாம். நறறணயில் நயைத் தலவைன்

தன மணம் கழும் கள் ளை மிகுந்த ஆர்வத்தோடு குடித்தான் (நற்:388) எனக் கற்றுக்கின்றது.

இனிய களிப்புத் தன்மையை மிகுதியாகக் கொண்ட கள் (குறுந்:298) தினையைக் காக்கும் குறிஞ்சி நிலத்தலவைன் காவல் பரணிடத்தில் இருந்துக் கொண்டே கள் குடித்தான் (அகம்:102) ஓரிடத்தில் இருந்து இன்னொரு இடத்திற்கு கள் ளைக் கொண்டு சன்னிறுக்கிறார்கள். அப்போது,

“கள் கொண்ட மறுகும் சாகாது அளற்று வறின” (அகம்.116:3)

மழை அதிகம் பெய்தமையால் மருத நிலம் முழுவதும் சறோக இருந்தது. கள் ளை ஏற்றிக்கொண்டு வந்த மாட்டு வண்டி சறேறிலே மாடிக் கொண்டதாக அகநானுறு கற்றுக்கின்றது. ஏற்றிச் சன்ற “கள் ளை மண்டை என்னும் பாத்திரத்தில் ஊற்றி வாடிக் கையாளர்கள் குடித்தனராம்”² என்கிறார் ந.சுப்ரமணியன்.

கடலில் பலவகை மீன்களைப் பிடிப்போர் பன்னாடையால் அரிக்கப்பெறும் கள் ளிற்கு விலையாகக் கொடுப்பார்களாம் (அகம்:296), பிமணம் கழுகின்ற கள் (பொருந்:157-158) புறநானுற்று மன்னன் ஒருவன் தன்னை நாடி வருபவர்களுக்கு குடம் குடமாக கள் ளைக் கொடுத்தான் (புறம்:239) எனக் கற்றுக்கின்றது.

கள் ளுக் கடையில் “கோப்பையில் கள் ளை ஒரு முறை உறிஞ்சுவதும், அடுத்து இஞ்சித் துணுக்கைக் கடித்து தின்றலும் மாறி மாறி நிகழ்ந்தன. இதனால் உண்டோர் அடந்த களிப்பு மட்டற்றது”³ என்கிறார். கள் ளின் நாற்றம் வளையே தரியாமல் இருக்க இப்படி இஞ்சியைச் சாப்பிட்டு வந்திருக்கலாம். இல்லையென்றால் கள் ளின் சுவைக்கு இஞ்சியின் சுவை பொருத்தமானதாக அமைந்திருக்கலாம். பண்டையத் தமிழர்கள் கள் ளுணவை உண்டும் மகிழ்ந்தும் வந்திருக்கிறார்கள்.

சங்க காலத்தின் இறுதியில் தமிழ் மக்களிடையே குடிப்பழக்கம் அளவுக்கு மீறிக் காணப்பட்டது. “காவிரிப்பிம்பட்டினம், மதுரை போன்ற பெரிய நகரங்களில் வாழ்ந்திருந்த குடிமக்கள் இத்தீய பழக்கத்தில் மிழக்கிக் கிடந்தனர். வரையற்ற சிறறின்பமும், கட்குடியும் ஒரு நாட்பின் மக்களை இழிந்த நிலைக்கு ஈர்த்துவிடும் என்பது வரலாறு காட்டும் உண்மையாகும்”⁴ என்கிறார் க.கே. பிள்ளை.

நாலடியார், ஆசாரக் கோவை போன்ற நூல்கள் அறவே வறுக்கின்றன. மணிமகேலையும், சமணமும் பௌத்தமும் குடிப்பழக்கம் உடல்நலத்திற்கு கடுமையானது என்கிறது. குடிப்பவர்கள் குடிக் காமல் இருந்தால் மட்டும் இப்பிப்பட்ட கள் ளை (மது) ஒழிக்க முடியும்.

ஊர்ஜனம் ஊர்ஜனம் ஊர்ஜனம் ஊர்ஜனம் ஊர்ஜனம்

பசுவில் இருந்துப் பெறப்பட்ட பாலுணவு பெரிதும் உண்ணப்பட்டது. குழந்தை முதல் பெரியவர்கள் வரை இவ்வண்ணவை உண்டு வந்தனர். நய்தல் நிலத்தில் இடையர்கள் பாலைப் பீச்சி கடதைத் தருக்களில் சன்ற விற்ப்பு வரவார்களாம் என்ற சய்தி சங்க இலக்கியங்களில் காணப்படுகிறது. மலேயப் பாலில் இருந்து தயிர், மோர், வண்ணெய், நய்ப்போன்றவற்றை எடுத்துப் பலவற்று வகைகளில் பயன்படுத்தப்படுகின்றன. “வண்ணெய் நீக்கப்பட்ட பாலில் கொழுப்புச் சத்தும் பசியும் இல்லாமல் குறிக்கப்பட்டது. பாலிலிருந்து வண்ணெய்யைச் (கொழுப்பு) சில மருந்துகளைக்

0000000000 0000000000

1. சும்ரமண்யன்,ந., சங்ககால வாழ்வியல், NCBH, சனென்னை-98, ப.40
2. மலேது.ப.401
3. ககே.கபிள்ளை, தமிழக வரலாறு மக்களும் பண்பாடும், உலக தமிழாராய்ச்சி நிறுவனம், சனென்னை -13, ப.144
4. சும்ரமண்யன்,ந., சங்ககால வாழ்வியல், NCBH, சனென்னை-98, ப.400
5. இணயைம், விக்கிபீ டியாவிலிருந்து...

lenintamil13@gmail.com

* 00000000000000 - - 00000000 0.0000000, 000000000000000000, 000.00.000 00000000 - 000000 -