



ஐஸ்வர்யா கிருஷ்ணன்

வயிற்றுப் பசிக்காக உண்ணுகின்ற மனிதன் மூதலில் பழங்களையும், பின்னர் கிழங்கு மற்றும் தானிய வகைகளையும் உண்டிருக்க வேண்டும். நொறுப்பைக் கண்டறிந்த பின்னர் கிழங்குகளை நொறுப்பில் போட்டு வகைவதைது அதன் சுவையை அறிந்திருக்க வேண்டும். காட்டில் மீன்கள் ஒன்றோடு ஒன்று 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 கிருஷ்ணன்

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

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

என்ற அபிகளில், வஞ்சி ஒருத்தி விறகினால் மீனைச் சூட்டு தன் தந்தைக்குக் கொடுப்பதை அறியலாம். உழவன் ஒருவன் விடியற்காலத்தே எழுந்து வாரல் மீனைப் பிபித்து துண்டு துண்டாக வெட்டி மணக்கும் கும்பு வபைபுதையும், அந்தக் கும்புக்கு ஏற்றப்படி அரிசியால் செய்த சோற்றினசை சேர்த்து உண்டு

மகிழ்ந்ததையும்,

“கரூங்கண் வராஅல் பரெந்தடி மளிர்வயையொடும்
புகர்வதை அரிசிப் பொம்மற் பரெஞ்சோற்று” (நற்றி.60:4-6)

என்ற அடிகள் உரைக்கின்றன. இரவில் மீனை உண்ணுதல் (நற்றி:127), கொழுவிய மீன் உணவை உண்ணுதல் (நற்றி:159), பரதவர்கள் விடியற்காலையிலே உப்பங்கழியில் சினை மீனைத் தட்டிப் பிடித்தல் (நற்றி:372) போன்ற செய்கிகள் பாடலடிகளில் பயின்று வருவதன் மூலம் பழந்தமிழ் மக்களிடையே மீன் உணவு பற்றியிருந்த சுவைவாக்கினை அறியலாம். கடலிலே சினை பரதவர்கள் வலவையிற் சிப்பிடித்து வந்த மீன்களைக் குவியலாக மணலில் குவித்து வைப்பர் அந்த மீன்களை விற்றலும், கரூவாடும் ஆக்கூதலும், மீனில் இருந்து எடுக்கக் கிடையாதவை விளக்கிற் குப்பயன்படுத்தியதையும்,

“நடுங்கடல் அலைத்த கொடும் திமிற் பரதவர்
கொழும் மீன் கொள்ளை அழிமணல் குவையி,
மீன் நயிச்சுட்பிக் கிளியஞ்சல் பொத்திய” (நற்றி.175:1-3)

என்னும் அடிகள் எடுத்துரைக்கக் காணலாம். மலேயம் பரதவர்கள் கடலில் மீன் பிடிப்பதை தங்களின் முதன்மைத் தொழிலாகக் கொண்டனர் (ஐங்:180), மீன் பிடித்துக் கொண்டிருக்கும் தன் தந்தைக்கு, மரலாகிய வணைச் சோற்றை ஆக்கி அதனோடும் அயிலை மீனின் குழம்பு வைத்துக் கொழும் மீன் கரூவாட்டெனக் கொண்டு சினைறாள் பரதவப் பண்பு எனப்பதை,

“உப்பு நொடநெல்லின் மரல் வணைச் சோற்று
அயிலை துழந்த அம்புளிச் சோற்று
கொழும் மீன் தடியொடும் குறுமகள் கொடுக்கும்” (அகம்.60:4-6)

என்ற பாடல் காட்டுகின்றது. கொழுப்புடைய மீன் (அகம்:80), கடல் மீன் (அகம்:10), வாளை மீன் (எம்:126), வாரல் மீனின் நீண்ட துண்டுகள் (அகம்:213), கொழும் மீன்களை உண்ட சிறுகுடி சிறுவர்கள் (அகம்:290), தகைக்கின் இலையில் மீன் குழம்பின் ஊற்றிச் சூடச் சூட உண்ணுதல் (அகம்:315) போன்றச் செய்கிகள் பாடலடிகளில் பயின்று வருவதைக் காணமுடிகிறது. மலேயம், புல்லரிச் சோற்றினகை கரூவாட்டோடு சேர்த்துத் தம் சூற்றதாரூடன் உண்டனர் என்பதை,

“முரவாவாய்க் குழிசி முரிஅடும்பு ஏற்றி
வாராது அட்டவாடும் ஊன் புகுக்கல்” (பெரும்பாண்.99-100)

என்ற அடிகள் உரைக்கின்றன.

ஐஸ்வர்யா ஐஸ்வர்யா

சங்க கால மக்களிடையே பன்றி இறைச்சியை உணவாகக் கொள்ளும் வழக்கம் இருந்துள்ளது. குறிஞ்சி நிலத்தில் சிறிய கண்ணாடையைச் சீற்றும் கொண்ட ஆண் பன்றியானது சிறையில் விழுந்து ஓடும்வதை,

“சிறுகுட்பன் றிப் பரெஞ்சின ஓரூத்தல்
சறே ஆடூ இரூம் புறம் நீ றொடூ சிவண” (நறறி.82:7-8)

அந்தப் பன்றியகை காட்டூ நாய்கள் எல்லாம் சரேந்து ககொன்றன. ஆனால், நாய்கள் அந்த பன்றியகை திங்காதவாறூ கானவர் துரத்தி அடித்தனர். பன்றியகை தம் இல்லத்திற்கூ ககொண்டூ வந்து உண்டாரகள். கானவன் ககொன்ற மூள எம் பன்றியின் தசயைடூ சரேத்து கிழங்கினயைமூ உண்டனர் (நற:85), (நற:75) பன்றிக்கனெ குகுறிஞ்சி நிலக கானவன் பகொறி வகைத்து அதனைப் பிடித்தான் (நற:119) எனனும் சயெத்தியகை நறறிண்பை பாடல்கள் காட்டூகின்றன. உடல் மூழுவதும் மூள்ளினகை ககொண்ட மூள எம் பன்றியினசை சீ ண்டினால் தன் உடல் மூழுவதும் மூளளாய துரூத்தி நிற்கும் தன் மயகை உடயைது. அப்படிப்பட்ட பன்றியினகை எயினரகள் சாப்பிடுவதகை வழக கமாகக ககொண்டிருந்தாரகள் என்பதனை,

“மூளவூ மா வல்சி எயினர் தங்ககை
இளமா எயிறூகூ நின நிலகை அறியச” (ஐங்கூறூ.364:1-2)

என ஆசிரியர் ககிறூகின்றார்.

ஐயோகம் ஐயோகம்

பசூ புனிதமாகக கரூதப்படுவதற்கூ மூன்னர் உணவிறகாகப் பயன்படுத்தப்பட்டூள எது. பசூவினகை பலியிடுவதகை அகநானறறில் கானமூடிகிறதூ. இவ்வாறூ பசூ உணவிறகாகப் பயன்படுத்தப்படுவதகை பின்வரூம் நறறிண்பை பாடல் எடுத்துதூரகை கிறதூ.

“ஓய்ப்சிச சநெநாய உயங்கூமரகை தகொலசைசி
ஆரந்தன ஓழிந்த மிசசில் சயே நாட்டூ
அரூஞ்சூரம் சலெவரூககூ வல்சி ஆகூம்” (நறறி.82:7-8)

என்ற அடிகளில், மலகைப்பகத்தில் உள்ள சநெநாயானதூ பசூவகை ககொன்றூ தின்றதூ. தின்றூ பகோட்ட மீ தி உணவகை பாலகை வழியில் சலெவரூ தீ யினூள் மயில் இறகால் தகொடூக கப் பநெற மாலகைகை அணிந்த வீ ரரகள் பகிககள் நிறகைந்த காட்டில் சநெறூ தங்கினர். அங்கூ இரூந்த இளம் பசூவகை ககொன்றூ தின்றாரகளாம். (அகம்:249) பாலதரூம் பசூக கட்டத்தகை கவர்ந்து சநெற வடெசி வீ ரரகள் கரந்தகை வீ ரரககை ககொன்றூ பசூவகை ககொண்டூச சநெறனர். பகோகூம் வழியில் அவரகளூககூ பசிககவகே, ககொண்டூச சநெற பசூக களில் ககொழூத்ததூ எது என பார்த்தூ அதகை வடெபி சமகைத்து உண்டாரகளாம் (அகம்:309) ளரூதினகை ககொன்றூ அதன் தகொடயினகை உண்ணல் (அகம்:265) பகோன்ற சயெதிகள் இலக கியங்களில் கானமூடிகிறதூ. மணிமகேலகையில் உயிரகககொலகை கட்டாதூ. பசூவகை ககொல்லக கட்டாதூ பகோன்ற சயெதிகள் இடம் பநெறூகிறதூ. ஆனால், இன்றூம் பசூவகை ககொன்றூ உண்ணூம் பழக கம் நம் தமிழர்களிடத்தில் இரூந்துவரூகிறதூ.

ஆட்டிறகைசயூம் மானிறகைசயூம்
ஆடூ, மான, காடகை, மூயல், சமெம்றி ஆடூ, உடூம்பூ, கானங்ககோழி பகோன்றவறறயைமூ
மனிதன் உண்டூ களித்திரூக்கின்றான். நறறிணயகையில்,

“மகை ஊன் தநெறிந்த நயெ வணெ பூழூககல்” (நறறி.83:5)

Written by - முனைவர் க.லக்ஷ்மி, உதவிப் பேராசிரியர், எம்.ஜி.ஆர் கல்லூரி - ஓசூர் -
 Thursday, 14 June 2018 07:04 - Last Updated Thursday, 14 June 2018 07:09

ஆட்பிணை வடெட்டி அதன் இறசைச் சியடோடு பசும்நயி கலந்து வணை மயான சோற்றிலே
 இடது சூட சூட வழிப்போக்கர் களுக்கு விருப்பமொடு தருவார்களாம். அதைப்பொல,

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

பொருநராற்றுப்படயில், அருகம்புல்லை அதிகம் சாப்பிட்டு வந்த சமீபத்தில்
 ஆட்டுக்கிடாவை வடெட்டி அதனுடைய கொழுந்த இறசைச் சியினை ஒரு இரும்பு கம்பியில்
 மாட்டி அதை நெருப்பிலே காட்டி நன்றாக வந்தவுடன் எங்கள் வாயிலே போட்டுக்
 கொண்டோம். சீட்டு பொறுக்க முடியாமல் வாயின் இடப்பக்க ஓரத்திலும், வலப்பக்க
 ஓரத்திலும் வதைத்து எங்கள் சீட்டினை ஆற்றிக் கொண்டோம். இனி வணை மாம் என
 சொல்லும் அளவுக்குத் தவிட்டி போகும்படி தின்றோம் என்று எயினர்கள்
 உரைப்பதைக் காணலாம்.

அகநானூற்றில், சிறிய தலையினை உடைய சமீபத்தில் ஆட்பின் கொழுப்பையும் பழப்பு
 நிறத்தில் உள்ள தயிரோடு, வரகினது முற்றிய அரிசியை உலையில் போட்டு வடித்து
 சேர்த்துக் கொண்டார்கள். அதனோடு மழை பெய்த மயால் புற்றில் இருந்து வளியே
 வந்த ஈயலை பசுவின் வணை மயையில் பொறித்து உண்டார்களாம் (அகம் :374) என்ற
 செய்தியையும், பெரிய புலியானது ஆண் மானை அடித்துக் கொண்டு கருங்கற்களை
 உடைய பாறையில் கிடத்தி வயிர் நிரம்ப உண்டது. அப்படி உண்டு போட்ட மானின்
 இறசைச் சியை பார்த்த வம்பலர்கள் மகிழ்ச்சி அடைந்தனர்.

“ஓலிகழை நலெலின் அரிசியொடு ஓராங்கு
 வால் நிணம் உருக்கிய வாஅல் வணைச் சோறு” (அகம் .107:7-9)

காட்டிலே உள்ள விளைந்த மடங்கில் அரிசியைக் குற்றி சோறாக் கினர். பின்பு அந்த மான்
 இறசைச் சியை அடும்பிலே இட்டு கறி ஆக்கினார்கள். அங்குள்ள தகை கின் இலையைத்
 தண்ணீர் விட்டு கழிவி அவற்றில் சூட சூட இட்டு உண்டு மகிழ்ந்தனராம். வில்லை
 உடைய மறவர்கள் மூல்லை நிலத்தோட்டத்தில் மானை அறுத்துத் தின்பர் (அகம் :284)
 என்பதை வழி மான் உணவிற்குப் பயன்பட்டுள்ளது அறிய முடிகிறது.

ஊர் ஊர்க்குடைய மொழிப்பெயர்

பழங்கால மனிதர்கள் எப்போதும் சோற்றில் ஊன் கலந்து சாப்பிடுவதில் விருப்பம்
 கொண்டவர்களாக இருந்துள்ளார்கள். குறிஞ்சி நிலத்தலைவன் ஒருவனுக்கு
 காடகை கறி ரொம்ப பிடிக்குமாம். அதனைத் தன்னுடனும் கனியுடனும் சேர்த்து
 உண்டான் என்ற செய்தியைக் காண முடிகிறது (குறுந் :389). புலியானது, கொண்டுப்
 போட்ட யானையை ஆறலகைகள் வர்கள் தன்னீண்ட கோலினால் கொண்டுச் செல்வர்.
 உமணர்கள் விட்டுச் சென்ற அடும்பில் சிறு தீ மட்டி அவற்றில் ஒன்றாகச் சோறாக்கி
 யானை கறியோடு சேர்த்து உண்டார்கள் என அகநானூற்று கற்றுக்கின்றது (அகம் :169).
 கொழுப்பு நிறைந்த இறசைச் சியை உண்கலத்தில் இட்டு ஆற ஆற உண்ணும் பாணன்
 (புறம் :125) இதே போல் ஆமூர் நகருக்குச் சென்றால் உழவரின் தங்கை,

“அவபைபு மாண் அரிசி அமலை வணைச் சோறு
 கவதை தாள் அலவன் கலவையொடு பெறுவிர” (சிறுபாண் .194-195)

என்ற அடிகளில், வழிப்போவார்களை முறையாகத் தடுத்து அமலை வணைச் சோற்றோடு

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

“உடம்பு இழுத்து அறுத்த ஓடும் காழ்ப்படலசை
சீறில் முன்றில் கபறுசெய்திடுமார்” (புறம்:325:7-8)

மீ தமுள்ள ஊனதை மட்டி அதில் கொழப்பினை வாட்டுவர். அப்பிச்செய்யும் போது உடம்பின் 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 கீழ் உள்ள 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 அமையா உலகம்” (நற்றி:1:6)

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

தில்கள் குடித்தல் தவறாகக் கருதப்படவில்லை. ஆண்களும் பெண்களும் சேர்ந்தே கள் குடித்தார்கள் என வரலாறு சொல்கிறது. விரும்புதோம்பல் நிகழ்ச்சிகளில் கள் உணவா முதுலிடம் வகிக்கிறது. மனிதன் தன் துன்ப காலங்களிலும், தன்னிலை மறந்து 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 - முனவரர் க.லனினன், உதவிப் பேராசிரியர், எம்.ஜி.ஆர் கல்லூரி - 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 பன்னாடையால் 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 சனெற 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 பரவாய்ப் பரவாய்ப் பரவாய்ப் பரவாய்ப் (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

தனினகை சுவகைப் போன்று இருக்கக் கூடிய, நீண்ட நாள் வதைத்திருந்துப் புளிப்பறேயிப் போன கள்ளகை விண்மீன் போன்ற பொன்னாலாகிய வளத்தில் நிறயை நிறயை கொடுத்துான் என்பதகை,

“தடே கடுப்பு அன்ன நாட்படு தறேல்
கோளமீன் அன்ன பொலங்கலத்து அளகை” (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 பாகத்தில் 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 பாகத்தத்து
நாள் துறபட்ட மோட்டு இரு வராஅல்” (அகம் :196:1-2)

இவ்வாறு மீண்டும் மீண்டும் கள் கூடித்த பாணர்கள் தான் மீன் வட்டகைக் குச்செல்லும் தொழிலயகை மறந்தனர். மலேும், “கடகை தறெக்களில் கள் விற்றற குத்தனி இடங்கள் ஒதுக்கப்பட்டன, அவற்றின் இருப்பிடம் அங்குப் பறந்த கொடிகளால் அறிவிக் கப்பட்டது”¹ என்று ந.சுப்ரமணயன் கூறிப்பிடுகிறார். பலகையினால் அமகை கப்பட்டதுள்ளது என்பதகை அறியலாம். நறநினையில் நயதல் தலவன்

தனே மணம் கமழும் கள்ளை மிகுந்த ஆர்வத்தோடு குடித்தான் (நற்:388) எனக் கற்றுக்கின்றது.

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

“கள் கொண்டு மறுகும் சாகாது அளற்று வறின்” (அகம்.116:3)

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

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

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

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

நாலடியார், ஆசாரக் கோவை போன்ற நூல்கள் அறவே வறூக்கின்றன. மணிமகேலையும், சமணமும் பௌத்தமும் குடிப்பழக்கம் உடல்நலத்திற்கு கடுமையானது என்கிறது. குடிப்பவர்கள் குடிக் காமல் இருந்தால் மட்டும் இப்படிப்பட்ட கள்ளை (மது) ஒழிக்க முடியும்.

ஊர்ஜனம் கவிதைகள் - கவிதைகள் - கவிதைகள் - கவிதைகள் - கவிதைகள்

பசுவில் இருந்துப் பெறப்பட்ட பாலுணவு பெரிதும் உண்ணப்பட்டது. குழந்தை முதல் பெரியவர்கள் வரை இவ்வண்ணவை உண்டு வந்தனர். நய்தல் நிலத்தில் இடையர்கள் பாலைப் பீச்சி கடதை தரூக்களில் சன்றூ விறூ வரூவாரர்களாம் என்ற சய்தி சங்க இலக்கியங்களில் காணப்படுகிறது. மலேும் பாலில் இருந்து தயிர், மோர், வண்ணயெ, நயெ போன்றவற்றை எடுத்து பலவறூ வகைகளில் பயன்படுத்தப்படுகின்றன. “வண்ணயெ நீக் கப்பட்ட பாலில் கொழூப்புச் சத்தும் பூசியும் இல்லாமலை குறிக் கப்பட்டூள் ளது. பாலிலிருந்து வண்ணயெய்சை (கொழூப்பு) சில மருந்துகளைக்

கொண்டு நீ க்குதற்குச் சில தனிப்பட்ட முறைகள் இருந்தன என்றும் அவ்வாறு வண்ணெய் நீ க்கப்பட்ட பால் விற்பனையாயிற்று என்றும் உரையாசிரியரான நச்சினார் க்கினியர் க்றுவார். அத்தகைய பாலுக்குச் சத்துச் சிறிதும் இல்லா எனபதும் அவர் க்றற்று”5 என்கிறார் ந.சுப்ரமணியன்.

சுவையால் பாலில் இருந்து பல்வற்று உணவு வகைகளை எடுத்து உண்பிப்பது அறிய முடிகிறது. கடுமையான பாலநிலம் போவதற்கு மிகவும் கடுமையான உடையது. அதனால் கோவலர்கள் அந்தப்பக்கம் செல்லும் போது கம்பின இடித்து அதனை கழாக ஆக்கி (கழிணவ) உடன் எடுத்துச் சின்றார்கள் எனபதை,

“வல்வாய்க் கணிச்சி கழி ஆர் கோவலர்” (அகம்.21:22)

என்பதால் அறியலாம். கழி உணவு தன் பசியை மட்டும் போக்குவது அல்லாமல் வயிலின் கொடுமையில் இருந்து தன்னை காத்துக் கொள்ளவும் இவ்வணவு பயன்படுத்தப்பட்டது. இவையும் அல்லாமல் பன்மைரத்தில் இருந்துப் பறக்கடி இளநீ ரும் உடம்பிற்கு சட்டித் தணிப்பதாக அமைந்தது. நுங்கையும் இளநீ ரும் தடிப்போய் உண்டார்கள் என்பதை சங்க இலக்கியத்தில் பகர்கின்றது.

0000 0000000000 0000000000 000000000000000000000000.

1. அருந்துதல் - மிகச் சிறிய அளவே உட்கொள்ளுதல்
2. உண்ணல் - பசி தீர உட்கொள்ளல்
3. உறிஞ்சல் - வாய்கை கவிழ்த்துக் கொண்டிருள்ள பண்டத்தளை ஈர்த்து உட்கொள்ளுதல்
4. குடித்தல் - நீர் உள்ள உணவை (கஞ்சி போன்றவை) சிறிது சிறிதாக பசி நீங்க உட்கொள்ளல்.
5. தின்றல் - தின்பண்டங்களை உட்கொள்ளல்
6. துயத்தல் - சுவைத்து மகிழ்ந்து உட்கொள்ளுதல்
7. நக்கல் - நாக்கினால் துலாவி உட்கொள்ளுதல்
8. நுங்கல் - முழுவதையும் ஓர் வாயால் இழுத்து உறிஞ்சுதல்
9. பருகல் - நீர் உள்ள பண்டத்தில் சிறுக்கக் குடிப்பது
10. மாந்தல் - பெருவடைகையுடன் மடமடவென்று உட்கொள்ளுதல்
11. மெல்லல் - கடிய பண்டத்தை பல்லால் கடித்து, அதை மெதுவாக அரைத்து உட்கொள்ளுதல்.
12. விழுங்கல் - பல்லுக்கும் நாக்குக்கும் இடையே தொண்டை வழி உட்கொள்ளுதல்”6 உணவுகள் எவ்வாறு உட்கொள்ள வேண்டும் என்று விக் கிபீ டியா எடுத்துரைக்கிறது.

0000000000

அன்று மனிதன் இயற்கையில் கிடத்த உணவினை உண்டான். முக்கியமாக தினை, கம்பு, சோளம், கழை வரகம், காய்கறிகள், பழங்கள் போன்ற உணவுகள் மனிதனின் உடலை ஆரோக்கியத்தோடு வதை திருந்தது. கால மாற்றத்தாலும் அந்நிய படையெடுப்புகளாலும் தமிழரின் உணவு முறைகள் மாறிக் கொண்டே போனது. இயற்கை உணவோடு இயந்த உணவே மக்களின் உடலுக்கும் எண்ணங்களுக்கும் சிறந்த மலிப் பொருளாக அமைகின்றன.

