ஆய்வு: நீலகிரி படகர் இன மக்களின் உணவுமரபில் விலக்கு (tabo) - முனைவர் கோ.சுனில்ஜோகி, -

Written by - முனைவர் கோ.சுனில்ஜோகி, உதவிப் பேராசிரியர், தமிழ்த்துறை, குமரகுரு பன்முகக் கலை , அறிவியல் கல்லூரி, கோவை. -
Thursday, 21 November 2019 02:44 - Last Updated Wednesday, 27 November 2019 01:16

இந்த ஞாலம் பல்நிலை உயிர் திரட்சிகளின் தொகுப்பு. உயிரிகளின் மூலம் இயக்கம். இயங்குநிலையின் மூலம் தேவை. உயிரிகளின் அடிப்படைத்தேவை ஆற்றல். ஆற்றலுக்கு அடிப்படை உணவு.

மனித உடலில் இயற்கையாக அமைந்துள்ள ஆற்றலின் நிலைப்பாட்டிற்கு உணவின் மூலம் கிடைக்கும் ஆற்றல் அடிப்படையானது. உயிரிகள் தன் ஆற்றல் கொணர்விற்கு உட்கொள்ளும் இயற்கை மூலங்கள் காற்று, நீர், உணவு ஆகியவை (குறள் 941). இவற்றைத் தன்னைச் சுற்றியுள்ள இயற்கைச் சூழலிலிருந்து உயிரிகள் தன்னிறைவுச் செய்துக் கொள்கின்றன.

மானுடர்களின் உணவுநிலை பண்பாட்டின் முக்கியக் கூறுகளுள் ஒன்றாகும். மனிதனின் மனப்பக்குவத்தை அறிந்துக் கொள்ளும் நிலைகளனாகவும் மனிதனின் உணவு வரலாறுத் திகழ்கின்றது. உணவினைப் பச்சையாக உண்ட ஆதிமனிதன், உணவினை வேகவைத்து உண்ட பழங்குடியின மனிதன், உணவினைப் பக்குவப்படுத்தி முறைவயின் உண்ட வேளாண்யுக மனிதன், உணவினைப் பதப்படுத்தி உண்ணும் தற்கால மனிதன் என்று மனிதனின் மனப்பக்குவத்தினை வெளிக்காட்டும் ஆதாரங்களாக உணவுமுறைகள் திகழ்கின்றன.

உணவுசார் செய்முறை காலந்தோறும் பல மாற்றங்களைக் கண்டிருந்தாலும் அதன் உறுபொருள் இயற்கையின் பாற்பட்டதேயாகும். மக்களின் உணவு முறையானது காலச்சூழல், இடச்சூழல், கலாச்சாரச்சூழல் என்ற பன்முகப் பரிமாணங்களை உட்செறித்தது. ஒவ்வொரு இனமக்களுக்கும் இம்மேற்காண் அடிப்படையில் உணவுமுறையானது வேறுபடுகின்றது.

இத்தகு உணவுமுறை படைக்கப்படுகின்ற இடத்தினைப் பொறுத்து பல்வேறு நம்பிக்கைகளையும், வழக்காறுகளயும் உட்கொண்டது. நாட்டுப்புறம் சார்ந்த கலாச்சார கூறுகளுள் ‘விலக்கு’ (tabo) என்பதும் ஒன்று. ‘விலக்கு என்ற சொல் புனிதம் புனிதமற்றது என்ற இரண்டு மாறுபட்ட பொருளைக் கொண்டது’ (தே.ஞானசேகரன்.2010).

புனிதம்கருதி சில சடங்கார்ந்த உணவுகளுக்கு இருபாலினத்திற்கும் விலக்கினைக்

1 / 5

ஆய்வு: நீலகிரி படகர் இன மக்களின் உணவுமரபில் விலக்கு (tabo) - முனைவர் கோ.சுனில்ஜோகி, -

Written by - முனைவர் கோ.சுனில்ஜோகி, உதவிப் பேராசிரியர், தமிழ்த்துறை, குமரகுரு பன்முகக் கலை , அறிவியல் கல்லூரி, கோவை. -
Thursday, 21 November 2019 02:44 - Last Updated Wednesday, 27 November 2019 01:16

கட்டமைப்பது இனக்குழு மக்களின் மரபு. பூப்படைந்த பெண், மாதவிலக்குற்றப் பெண், கர்ப்பிணிப்பெண், விதவைப்பெண், இறப்புச்சடங்கில் பங்கேற்றவர்கள் போன்றோர் பொதுவாக புனிதச் செயல்களுக்கு விலக்காகக் கருதப்படுவர். அவ்வகையில் நீலகிரியில் வாழ்கின்ற படகர் இன மக்களின் உணவுச் சார்ந்த விலக்கு நிலையில் பல்வேறு மரபு மற்றும் பண்பாட்டுக் கூறுகள் விரவிக்கிடக்கின்றன.

நீலமலையும் படகர்களும் :

நீல நிறத்தில் பூத்துக்குலுங்கும் குறிஞ்சிமலரைக்கொண்டுக் கருப்பொருளால் பெயர்க்கொண்ட நீலகிரி மலை அதன் நிறப் பண்படிப்படையில் நீலமலை என்றும் வழங்கப்பெறும். தொல்குடிகளின் தாயகமாக திகழும் இம்மலையில் 1933 ஆம் ஆண்டுவரை பழங்குடிகளின் பட்டியலில் இடம்பெற்றிருந்த படகர் இனமக்களின் வாழ்முறை இன்றும் தொல்குடிகளின் வாழ்வியல் முறையாகவே திகழ்கிறது. சில அரசியல் மற்றும் கவனமின்மை காரண நிலையில் இன்று பிற்படுத்தப்பட்டோர் பட்டியலில் இடம்பெற்றுள்ள இம்மக்களின் வாழ்வுநிலையில் விரவியுள்ள மரபுநிலை மற்றும் பண்பாட்டுக் கூறுகளை சுட்டிக்காட்டி தொடர்ந்து தமிழக அரசு இவர்களை மீண்டும் பழங்குடியின பட்டியலில் இணைக்க நடுவண் அரசுக்குத் தொடர்ந்து பரிந்துரைத்து வருகின்றது.

இயற்கைசார்ந்த தம் வாழ்முறையில் பல்வேறு கலாச்சார, பண்பாட்டுக் கூறுகளைக் கொண்டுள்ள, நீலகிரியின் வேளாண்குடிகளான படகரின மக்களின் உணவு முறையும் பல்வேறு மரபார்ந்த வழக்காறுகளை உட்செறித்தது. அதில் விலக்கும் ஒன்று. சாமை, இராகி, சோளம், பார்லி, கோதுமை போன்ற தானியவகைகளும், கேரட், உருளைக்கிழங்கு, பீட்ரூட், முட்டைக்கோஸ், டர்னிப், சௌ சௌ போன்ற காய்கறி வகைகளும், வெந்தயக்கீரை உள்ளிட்ட பல்வேறு கீரை வகைகளும் இம்மக்களின் இன்றைய உற்பத்தி பொருட்களாக விளங்குகின்றன. காடுபடுபொருளாக விளங்கும் பலவற்றையும் இவர்கள் உணவாகப் பயன்படுத்துகின்றனர். இவற்றில் பழங்கள் முன்னிலை வகிக்கின்றன.

குலதெய்வங்களும் விலக்கும்-

படகரின மக்கள் மூதாதயர் வழிபாட்டு நெறியைக் கொண்டவர்கள். ஹெத்தெ, ஹிரியோடையன் ஆகிய தெய்வங்கள் இவர்களின் குலதெய்வங்களாகும். தம் முன்னோர்களின் வீடுகளே இவர்களின் வழிபாட்டுத் தலங்களாகத் திகழ்கின்றன. இவர்கள் தம் தெய்வங்களுக்குப் படைக்கின்ற படையல் உணவுகளிலிருந்து பெரும்பாலும் பெண்களை விலக்காகக் கருதுகின்றனர்.

'தெனெக் கூ' (தினைச்சோறு) -
இவ்வின மக்களின் அறுவடைத் திருவிழா இவர்களின் மரபார்ந்த சடங்காகும். தம் குலதெய்வமான ‘ஹிரியோடையனுக்காக' எடுக்கப்படும் இச்சடங்கு சூன் மாதத்தில்

2 / 5

ஆய்வு: நீலகிரி படகர் இன மக்களின் உணவுமரபில் விலக்கு (tabo) - முனைவர் கோ.சுனில்ஜோகி, -

Written by - முனைவர் கோ.சுனில்ஜோகி, உதவிப் பேராசிரியர், தமிழ்த்துறை, குமரகுரு பன்முகக் கலை , அறிவியல் கல்லூரி, கோவை. -
Thursday, 21 November 2019 02:44 - Last Updated Wednesday, 27 November 2019 01:16

நிகழ்கின்றது. இத்திருவிழாவின்போது கார்போகத்தில் விளைந்த பொருட்களை இத்தெய்வத்திற்குப் படைக்கின்றனர். அதில் பார்லி முக்கியத்துவம் வாய்ந்தது.

இந்தத் தெய்வப் படையலுக்குப்பிறகு தம் இல்லத்தில் ‘தெனெ கூ’ (தினைச்சோறு) என்ற உணவினைத் தயாரிக்கின்றனர். உணவினை இவர்கள் 'கூ' என்கின்றனர். ஹிரியோடையன் கோயிலிற்குப் போகத்தின் முதல்படியினைப் படைத்த வீட்டின் மூத்த ஆணினால், வயலில் புதிதாக விளைந்த 'கஞ்செ' எனும் தானியத்தையும், சாமையினையும் கொண்டு தயரிக்கப்படும் இந்த உணவினைக் ‘கச்சு கங்குவா’ என்ற வெண்கலத்தட்டில் இட்டு, எருமைமாட்டின் தயிரினைக் கலந்து வீட்டிலுள்ள ஆண்கள் அனைவரும் வயது வரம்பிற்கேற்ப உண்கின்றனர். இவ்வுணவைப் பெண்கள் உண்பதில்லை. இவ்வுணவினை மீதி வைப்பதோ, தரையில் வீசுவதோ இல்லை.

'ஓரெக் கூ' (பால்மனைச் சோறு)
உழவுத் தொழிலினை அடுத்து கால்நடை வளர்ப்பினை முக்கிய தொழிலாக மேற்கொள்ளும் இவர்கள் பால்சார்ந்த பண்டத்தினைப் புனிதத்துவத்துடன் கையாளுகின்றனர். பால்சார்ந்த பொருட்களை வைப்பதற்கென்றே வீட்டில் ‘ஆகோட்டு’ (ஆல் - பால், கோட்டு – மூலை) என்ற அறையினை இவர்கள் தம் இல்லத்தில் அமைத்துள்ளனர். இவ்வறைக்குள் பெண்களை அனுமதிப்பதில்லை. தம் குலதெய்வத்திற்குரிய பொருட்களையும், தம் முன்னோர்களின் மரபார்ந்த பொருட்களையும் வைத்திருக்கும் இவ்வறை இவர்களின் மீ புனிதத்தன்மையோடு கட்டமைந்தது.

வருடத்தில் ஆறுமுறை சாமையரிசியினைக்கொண்டு ‘ஒரெகூ’ என்ற படையலுணவினை இவ்வறையில் இவர்கள் தயாரிக்கின்றனர். இவ்வுணவினையும் மேற்கண்ட ‘தென கூ’ வினைப்போலவே வீட்டின் மூத்த ஆண் தயாரித்து, அதை வெண்கலத்தட்டில் இட்டு முதலில் வீட்டிலுள்ள ஆண் ஏற்றிற்கு அளித்துவிட்டு அத்தட்டில் எஞ்சியுள்ளதை வீட்டிலுள்ள ஆண்கள் அனைவரும் அத்தட்டிலேயே உண்கின்றனர்.

இவர்கள் இவ்வுணவிலிருந்தும் பெண்களுக்கு விலக்கினைக் கட்டமைத்துள்ளனர். உழவு தொழிலிற்கு உதவுகின்ற ஆண் ஏற்றிக்கும், முதல் அறுவடையின் மகிழ்ச்சியினை அனைவரும் பங்கிட்டு உண்ணும் சகோதரத்துவத்திற்கும் வழிகோலும் இவர்களின் மரபார்ந்த சடங்கு உணவாக இந்தத் ‘தெனெ கூ, ஒரெ கூ’ ஆகிய உணவுகள் திகழ்கின்றன.

இம்மையும் மறுமையும் -

படகரின மக்களின் இறப்புச் சடங்கு மனிதர்களின் இம்மை மற்றும் மறுமை உலகத்தின் நம்பிக்கைகளை உட்செறித்தது. இந்நம்பிக்கையில் உணவுமுறையும் முக்கிய அங்கம் வகிக்கின்றது. படகரினமக்கள் தம் சோற்றுச் சட்டியிலுள்ள உணவினை முற்றிலுமாக வழித்தெடுப்பதில்லை. வீட்டில் எதேனும் இறப்பு நேர்ந்தால் இறந்தவருக்கு அவ்வேளையில் வீட்டின் உணவுச்சட்டியிலுள்ள உணவினை வாயினுள் ஊட்டித் திணிப்பர். துஞ்சியவரின் பங்களிப்போடு ஆக்கப்பட்ட உணவினையே அவரின் இப்பூவுலக இறுதி உணவாக அளித்தால் மட்டுமே அவ்வான்மா இடரின்றி மறுமையுலகை அடையும் என்ற நம்பிக்கை இவர்களிடம் உண்டு. இது இவர்களின் மரபாகும். இவ்வுணவையும் வீட்டின் மூத்த ஆண்களே இறந்தவருக்கு ஊட்டுகின்றனர்.

இறந்தவர்களுக்கான ஈமச்சடங்கினை முடித்தப்பின்பு அன்றுமாலை இவர்கள்

3 / 5

ஆய்வு: நீலகிரி படகர் இன மக்களின் உணவுமரபில் விலக்கு (tabo) - முனைவர் கோ.சுனில்ஜோகி, -

Written by - முனைவர் கோ.சுனில்ஜோகி, உதவிப் பேராசிரியர், தமிழ்த்துறை, குமரகுரு பன்முகக் கலை , அறிவியல் கல்லூரி, கோவை. -
Thursday, 21 November 2019 02:44 - Last Updated Wednesday, 27 November 2019 01:16

இறந்தவரின் இல்லத்தில் ‘கொரம்பு’ என்ற சடங்கினை மேற்கொள்கின்றனர். இச்சடங்கில் ‘இண்டெ கூ’ (பிண்டச்சோறு) என்ற படையல் உணவினை இவர்கள் தயாரிக்கின்றனர். இவ்வுணவினைத் தயாரிப்பதில் உறவுசார்ந்த பண்பாட்டினை இவர்கள் கட்டமைத்துள்ளனர்.

இறந்தவரின் ஊரிற்கு வேற்று ஊரிலிருந்து வந்து குடியேறிய, இவர்களால் ‘நட்டரு’ என்று அழைக்கப்படும் மாமன் முறைக்காரர்கள் மட்டுமே 'இண்டெகூவினைத்' தயாரிக்க வேண்டும் என்பது இவ்வுணவின் மரபாகும். சாமையைக்கொண்டு அதில் ‘சொனெ அவரெ’ என்ற மொச்சைக் கொட்டையினை இட்டு தயாரிக்கும் இவ்வுணவினை இறந்தவரின் சகோதரன் மற்றும் மகன் முறையினர் வெண்கலத் தட்டில் இட்டு, ஏழு பிண்டங்களாகப் பிடித்துவைத்து அதில் நெய்விட்டு உண்கின்றனர். இவ்வுணவினை தம் முன்னோர்களுக்குப் படைப்பதற்காகத் தயாரிக்கின்றனர். ஊரில் குடியேறிய மக்களுக்கு உறவுநிலையில் அளிக்கின்ற முக்கியத்துவத்தின் பிரதிபலிப்பாக இவ்வுணவுமுறை விளங்குகின்றது. இந்த ‘இண்டெ கூ’ படையலை உண்பதில் பெண்களுக்கும், இறந்தவரின் உதிரம் சாராத உறவுநிலைகளுக்கும் விலக்கினைக் கட்டமைத்துள்ளனர். இம்மக்களிடம் மறுபிறப்பு நம்பிக்கை கிடையாது என்பது குறிப்பிடத்தக்கது.

உப்பும் விலக்கும் -

மழைவேண்டி இவ்வினத்தவர்கள் மேற்கொள்ளும் ‘கிரி ஹப்பா’ என்ற மலையேறும் வழிபாட்டின்போதும், ‘ஹெத்தெயம்மன்’ கோயில் சார்ந்து தயாரிக்கப்படும் படையல் உணவுகளிருந்தும் பெண்களுக்கு விலக்கினைக் கட்டமைத்துள்ளனர். இம்மேற்காண் சடங்குச்சார்ந்த எல்லா மரபார்ந்த உணவுகளிலும் இவர்கள் உப்பினைச் சேர்ப்பதில்லை. 70 ஆண்டுகளுக்கு முன்புவரை இவ்விடவாழ் மக்களுக்கு அரும்பொருளாக உப்பு விளங்கியமையால் இவர்களின் மரபார்ந்த உணவுப் பொருட்களில் உப்பினைப் பயன்படுத்தவில்லை. உவர்ப்புச் சுவையினைக் கொண்ட ‘கைம்மை சொப்பு’ என்ற ஒருவித கீரையினையே இவர்கள் உணவில் உவர்ப்புச் சுவைக்காக கலந்து உண்டு வந்தனர். இன்றும் படகரினமக்களின் சடங்குமுறைசார்ந்த உணவுகள் மரபு வழுவாமையோடு விளங்குகின்றன. இவை இவர்களின் மரபு உணவு முறையினை அறிந்துக்கொள்வதற்கும் வழிகோலுகின்றன.

விலக்கும் தவிர்ப்பு -

காலம் மற்றும் உடலியல் நிலையினைக் கருதியும் சில உணவுகளை இவர்கள் தவிர்க்கின்றனர். ‘கிருக சாமெ இட்டு, பேசெகெக எரிகி இட்டு’ (கிரு – மழைக்காலம், சாமெ
– சாமையரிசி, இட்டு – உணவு, பேசெகெ – வெக்கைக்காலம், எரிகி - இராகி உணவு) என்ற இம்மக்களின் பழமொழியொன்று மழைக்காலத்தில் உடலிற்கு வெக்கையூட்டும் சாமையரிசி உணவினையும், வெயிற்காலத்தில் உடலிற்குக் குளுமையூட்டும் இராகி உணவினையும் உண்டு வந்த இவர்களின் உணவுமுறையினை விளக்குகின்றது.

உடல்நிலையினைச் சார்ந்தும் இவர்கள் சில உணவுகளைத் தவிர்க்கின்றனர். காட்டாக கருவுற்றப் பெண்கள் நான்கு மாதங்கள் வரை பூண்டு, புளி, குழம்பி, தேங்காய், இராகி போன்றவற்றை உண்ணாது விலக்குகின்றனர். புளியினையும், அப்பளத்தினையும் இவர்கள் பெரும்பாலும் தவிர்க்கின்றனர். திருமணம் போன்ற நிகழ்வுகளில் மட்டும் இவைகளைப் பயன்படுத்துகின்றனர்.

'கவுடர்' (ஊர்த்தலைவர்), 'பார்ப்பத்தி' (ஊர் ஆளுநர்), கோயில் பூசாரி, சாமியாடிகள்

4 / 5

ஆய்வு: நீலகிரி படகர் இன மக்களின் உணவுமரபில் விலக்கு (tabo) - முனைவர் கோ.சுனில்ஜோகி, -

Written by - முனைவர் கோ.சுனில்ஜோகி, உதவிப் பேராசிரியர், தமிழ்த்துறை, குமரகுரு பன்முகக் கலை , அறிவியல் கல்லூரி, கோவை. -
Thursday, 21 November 2019 02:44 - Last Updated Wednesday, 27 November 2019 01:16

போன்றோர் தங்களின் உணவுமுறையில் மாமிசம், இறப்பு மற்றும் பூப்புச் சடங்கு போன்ற தீட்டுச் சார்ந்த சடங்கு உணவுகள், பிறரின் எச்சில் உணவுகள் போன்றவற்றிலிருந்து விலக்கினைக் கட்டமைத்துள்ளனர்.

இம்மக்கள் தீராத ஒற்றைத் தலைவலியினால் பாதிப்படையும்போது தம் குலதெய்வத்தினை வணங்கி, தனது விருப்பக்கனி ஒன்றினை இனிமேல் உண்பதில்லை என்று வாழ்நாள் முழுதும் விலக்கினைக் கட்டமைகின்ற நம்பிக்கைசார்ந்த உணவுவழக்கொன்றும் இவர்களிடம் காணப்படுகின்றது.

தம் குலதெய்வத் திருவிழாசார்ந்து விரதமிருக்கும் காலத்திலும் மாமிசம், எச்சில் உணவுகளிலிருந்து இவர்கள் விலக்கினைக் கட்டமைக்கின்றனர். மாமிசம் உண்கின்ற காலங்களிலும் இவர்கள் மாட்டிறைச்சியினை உண்பதில்லை. இவர்களின் தொழில்சார்ந்த விசுவாசமாக இது திகழ்கின்றது.

பாலினம் சார்ந்தும், குலக்குடி சார்ந்தும் மரபார்ந்த விலக்கினைக் கட்டமைத்துள்ள இவ்வினமக்களின் சடங்குசார்ந்த உணவுமுறைகளும் அதன் ஆக்கமும் இவர்களின் மரபு – பண்பாடு – காலச்சாரக் கூறுகளை ஒருமித்துக் காட்சிப்படுத்துகின்றன. புனிதம் கருதியே மிகையளவு சடங்கியல் உணவுகளில் விலக்கினை இவர்கள் கட்டமைத்துள்ளனர். பெண்களின் மாதவிடாய், கர்ப்பிணி, எச்சில் போன்றவற்றை இவர்கள் தீட்டாகக் கருதும் போக்கினைக் காணமுடிகின்றது. இத்தீட்டு நிலையே பெண்கள் சார்ந்த விலக்கிற்குக் காரணமாக அமைகின்றது. ஒரு இன மக்களின் உணவு முறை மரபு – பண்பாடு – கலாச்சாரம் சார்ந்த முப்பெரும் ஆவணமாகத் திகழ்வதை படகரினமக்களின் சடங்கார்ந்த உணவு முறைகளும் அதில் கட்டமைக்கப்பட்டுள்ள விலக்கு நிலையும் நிரூபிக்கின்றன. இந்த உணவுமுறைகளின் ஆக்கம் சார்ந்தும் இன்றளவும் மரபார்ந்த முறை பின்பற்றப்படுகின்ற நிலையில் வழக்கொழிந்து வரும் உணவுசார் புழங்குபொருளின் வாழ்வியல் நீட்சிக்கும் இது துணைநிற்பது குறிப்பிடத்தக்கது.

துணைநின்ற நூல்கள்

1. திருக்குறள் - திருவள்ளுவர்.
2. நாட்டுப்புற சமயம் தோற்றமும் வளர்ச்சியும் - தே.ஞானசேகரன்,2010.
3. பண்பாட்டு மானுடவியல் - பக்தவச்சல பாரதி,2003.
4. நீலகிரி பொறங்காடு சீமை படகர் இன மக்களின் மூலிகை மருத்துவம் (ஆய்வியல் நிறைஞர்பட்டஆய்வேடு) - கோ.சுனில்ஜோகி 2012.
5. நீலகிரி படுகரினமக்களின் மரபுசார் பண்பாட்டுப் புழங்குபொருட்கள் (முனைவர் பட்ட ஆய்வேடு), பாரதியார் பல்கலைக்கழகம், கோவை. – கோ. சுனில்ஜோகி 2015.

suniljogheema@gmail.com

* கட்டுரையாளர்: - முனைவர் கோ.சுனில்ஜோகி, உதவிப் பேராசிரியர், தமிழ்த்துறை, குமரகுரு பன்முகக் கலை , அறிவியல் கல்லூரி, கோவை. -

5 / 5