ஐவகைநில மக்களின் அடிசில்

செ. சுனிதா
தமிழ்த்துறை, ஹோலிகிறாஸ் கல்லூரி (தன்னாட்சி), நாகர்கோவில் - 629004
மனோன்மணியம் சுந்தரனார் பல்கலைக்கழகம், திருநெல்வேலி - 627012
மின்னஞ்சல்: joysunitha83@gmail.com

கட்டுரைச் சுருக்கம்

மனிதன் உயிர் வாழ உணவு இன்றியமையாத தேவையாகிறது அதனால்தான் உயர்திணை முதல் அஃறிணை பொருட்களான பறவை விலங்குகள் வரை உணவைத் தேடி புலம் பெயர்ந்து செல்கின்றன, மக்களின் பண்பாட்டை உணர அவர்தம் உணவுப்பழக்க வழக்கங்கள் காரணமாக அமைகின்றன. உணவு என்பது பருவச் சூழ்நிலை, வாழும் நிலத்தின் தன்மை, விளையும் பொருட்கள், சமூகப் படிநிலைகள், உற்பத்தி முறை பொருளாதார நிலை ஆகியவற்றைப் பொறுத்து அமைகிறது. பண்டை சமூகத்தில் இன்சுவை அடிசிலையும் ஊன்சுவை அடிசிலையும் உண்டனர் என்பதற்கு சங்க இலக்கியங்கள் சான்று பகர்கின்றன. இவ்வாய்வுக் கட்டுரையில் ஐவகைநில மக்களின் அடிசில்கள் பற்றி ஆய்வு செய்யப்பட்டுள்ளன.

முன்னுரை

சங்ககால மக்கள் இயற்கையாகக் கிடைத்த தாவரங்களையும், உயிரினங்களையும் உணவாகப்பயன்படுத்தினர். அவர்களின் உணவு வகைகள் உடல்நலத்திற்கு ஏற்றவையாக இருந்தன. மா, பலா, வாழை, அவரை, துவரை, தேன், தினைமாவு என்று இயற்கை உணவை உண்டனர். மேலும் உணவினை சுவையுற சமைப்பதிலும், உண்பதிலும் அம்மக்கள் சிறந்து விளங்கினர். சமைத்தல் என்பது பக்குவப்படுத்துதல் என்று பொருள்படுகிறது. சமைப்பது ‘அடுதல்’ என்றும் சமையல் செய்யப்படும் இடம் அட்டில் அல்லது அடுக்களை எனவும் உணவு அடிசில் என்றும் அழைக்கப்பட்டது. பெரும்பாலும் அக்காலத்தில் உணவினை நீரிட்டு அவித்தல், வறுத்தல், சுடுதல், வற்றலாக்குதல், எண்ணெயிலிட்டுப் பொரித்தல், ஊறவைத்தல் போன்ற முறைகளைப் பின்பற்றினர். மேலும் அவர்கள் வாழும் நிலத்தின் தன்மையைப் பொறுத்து உணவுமுறைகள் மாறுபட்டன.

தொல்குடி மக்கள்

பண்டைச் சமூகத்தில் குறிப்பாக ஆற்றுப்படை இலக்கியங்களில் இசைகலைஞர்களின் வாழ்வியல் விளக்கப்பட்டுள்ளன. கூத்தர், பாணர், பொருநர், விறலி போன்ற கலைஞர் பெருமக்களின் வறிய வாழ்க்கையைப் பற்றி விரிவாக காணமுடிகிறது. இந்த இசைக்கலைஞர்கள் பேரரசுகளையும், சிற்றரசுகளையும், வள்ளல்களையும் சார்ந்து வாழ்ந்துள்ளனர். கலைஞர் பெருமக்கள் அரசரை நாடிச் சென்றபோது இன்முகத்துடன் வரவேற்றுப் புத்தாடைகளையும் பலவகையான உணவு வகைகளையும் வழங்கியுள்ளனர். முல்லை, குறிஞ்சி, மருதம், நெய்தல், பாலை என்று ஐவகை நிலங்களில் வாழ்ந்த பொருளற்றவர்கள், பொருளுடைமை சமூகத்தை நாடிச் சென்றபோது அரசுகளும் அந்நாட்டு மக்களும் கலைஞர்களுக்கு உணவளிப்பதை அறமாகக் கருதியுள்ளனர்.

குறிஞ்சி நில அடிசில்கள்

குறிஞ்சி நிலத்தில் வாழ்ந்த கானவர்கள் தேன், கிழங்கு, ஊன், பன்றியின் தசை போன்றவற்றால் சமைத்த உணவினை ஓலையால் செய்யப்பட்ட வட்டிலில் உண்டனர் என்பதை

'வேட்டுவன் மான் தசை சொரிந்த வட்டிலும்' (புறம் : 33-1)

என்ற வரியின் மூலம் அறியலாம். மலைப்பகுதியில் உள்ள குறவர் உடும்பு, மான், பன்றி ஆகியவற்றின் இறைச்சியை உண்டனர். தேனும், கள்ளும் பலாக்கொட்டையின் மாவு மற்றும் பாலும், மோரும் சேர்த்து ஆக்கிய மூங்கில் அரிசி சோற்றையும், மூங்கில் குழாய்க்குள் இட்டுவைத்த முதிர்ந்த தேன் கலந்தகள்ளையும், நெல்லால் சமைக்கப்பட்ட கள்ளினையும் உண்டனர். சிறுபாணாற்றுப்படையில் வரும் தலைவி ஒருத்தி குடும்ப வறுமை காரணமாக உறுப்பினர்களுக்கு குப்பைக்கீரையை வேகவைத்து உப்பில்லாமல் சமைத்துப் படைத்ததை

'வளைக்கை, கிணைமகள் வள்உகிர்க் குறைத்த
குப்பை வேளை உப்பிலி வெந்ததை
மடவோர் காட்சி நாணிக்கடை அடைத்து
இரும்பேர் ஒக்கலொடு ஒருங்கு உடன் மிசையும்
ஆழிபசி வருத்தம் வீட.." (சிறுபாணாற்றுப்படை 136 – 140)

என்னும் வரிகள் விளக்குகின்றன.

முல்லைநில அடிசில்

தொண்டை நாட்டில் வாழ்ந்த முல்லைநில மக்கள் பாலையும், தினையரிசிச் சோற்றையும் உண்டுள்ளனர் என்றும், பெரும்பாணாற்றுப்படை எயிற்றியர் புல்லரிசியை உரலில் குத்தி ஊற்று நீர் கொண்டு சமைத்தனர் என்றும் நெல்லரிசிச் சோற்றுக்கு கருவாட்டு குழம்பு சமைத்து தேக்கிலையில் விருந்து படைத்தனர் என்றும் காட்டப்படுகிறது.

"நெடுங்குரல் பூளைப் பூவின் அன்ன
குறுந்தாள் வரகின் குறள்அவிழ்ச் சொன்றி
புலர்இணர் வேங்கை வீகண் டன்ன
ஆவரை வான்புழுக்கு அட்டி பயில்வுற்று
இன்சுவை மூரல் பெருகுவிர்" (பெரும்பாணாற்றுப்படை 192-196)

ஈந்தின் விதைப் போன்ற சிவந்த செந்நெல் சோற்றுடன் வேட்டை நாய்கள் கடித்துக் கொணர்ந்த உடும்பின் பொரியலோடு விருந்தினர்களுக்கு உணவு வழங்கி உள்ளனர். மூங்கிலரிசியையும் மேட்டுநிலத்தில் விளைந்த நெல்லரிசியையும் கலந்து புளி கரைக்கப்பட்ட உலையில் இட்டு புளியங்கூழ் சமைத்து உண்டனர். அத்துடன் வெள்ளாட்டு இறைச்சியுடன் ஆக்கிய 'ஊன்சுவை அடிசில்' (பிரியாணி) என்று சொல்லக்கூடிய கறிசோற்றையும் தினைமாவையும் உண்டுள்ளனர்.

"இரும்பேர் ஒக்கலொடு ஒருங்கு உடன் உடீஇ
கொடுவாள் கதுவிய வடுசூழ் நோன்கை
வல்லோன் அட்ட பல்ஊண் கொழுங்குறை" (பெரும்பா: 470 – 476)

பாலைநில அடிசில்

பாலை நிலத்து மக்கள் பொலிவற்ற தோற்றத்தினையும் வன்தன்மையும் உடையவர்கள். வளம்குன்றிய நிலையில் பாலைநிலத்தவரின் தொழில் வழியில் செல்வோரை அலறத்தாக்கி அவர்களது பொருளைக் கவர்வர் இதனை

“அத்தம் சொல்வோர் அலற தாக்கிக்
கைப்பொருள் வௌவுங் களவேர் வாழ்க்கைக்
கொடியோர் இன்று” பெரும்பாணாற்றுப்படை (39-41)

என்று பாடல் கூறுகிறது. புாலைநில வேட்டுவர்கள் புளியஞ்சேற்றையும் காட்டுப்பசுவின் இறைச்சியையும் சுட்டு உண்டனர் என்று சிறுபாணாற்றுப்படை கூறுகிறது.

“எயிற்றியர் அட்ட இன்புளி வெஞ்சோறு
தேமா மேனிச் சில்வளை ஆயமொடு
ஆமான் சூட்டின் அமைவரப் பெறுகுவீர்” (சிறுபாணாற்றுப்படை 175-177)

என்று பாலைநில மக்களின் அடிசில்களை உணர முடிகிறது.

மருதநில அடிசில்

மருதநிலத்து மக்கள் உழவர் எனப்பட்டனர். இவர்கள் வயல் நிலத்தைப் பயண்படுத்தி நெல் விளைவித்து அரிசிச் சோறு உண்டனர் என்பதற்கு பின்வரும் பாடல் அடிகளைச் சான்றாகக் கூறலாம்.

“அவைப்பு மாண்அரிசி அமலை வெண்சோறு
கவைத்தாள் அலவன் கலவையொடு பெறுவீர்” (சிறுபாணாற்றுப்படை194 - 195)

மருதநிலம் மதிப்புடையதாய் கருதப்பட்ட நிலையில் அதன் விளைப் பொருளான நெல் சிறப்புடையதாய் மதிக்கப்படுகிறது. நெல்லை அடிப்படையாகக் கொண்டு மன்னரை சிறப்பிக்கும் மரபு அமைந்துள்ளது. “நெல்விளை கழனி அம்பர் கிழவோன்” (புறம் 385:9) என நெல்லை முதன்மைப் படுத்தி மன்னர்களுடன் அவர்கள் ஊர்களும் புகழப்பட்டுள்ளன.

வழிபாட்டுச் சூழலிலும் நெல் முக்கிய இடம் பெற்றுள்ளது. ‘நெல்லும் மலரும் தூஉய் கைதொழுது மல்லல் ஆவணம் மாலை அயர’ (நெடு 43:44) என நெல்தூவி வழிபடும் வழிபாட்டுமுறை குறிப்பிட்ட சமுதாயத்தில் மதிப்பு பெற்றிருந்ததைக் காட்டுகிறது.

ஓய்மான் நாட்டு நல்லியக் கோடனை சிறு பாணர்கள் பார்க்கச் சென்றபோது (வீமன் அருளிய மறைநூலின் விதிப்படி சமைத்த) சமையல் கலையின் விதிப்படி சமைத்த உணவு வகைகளை பொன்னாலான வட்டிலில் இட்டு உண்ணச் செய்தான் என்று கூறப்படுகிறது. சாப்பிடுவதற்கு முன் உள்ளத்தில் களிப்பை உண்டாக்கக்கூடிய ‘பாம்பு வெகுண்டென்ன தேறல்’ என்று சொல்லக்கூடிய மதுபான வகைகளும் அரசவை உணவில் இடம் பெற்றுள்ளன.

அன்றைய காலத்தில் போக்குவரத்து வசதி இல்லாததால் கால்நடையாக ஊருக்கு செல்வோருக்கு அவர்களின் உடல் வலி நீக்க (மறக்க) முதலில் வழங்குவது தேறல் அல்லது கள் எனலாம். மணிமேகலை காப்பியத்தில் ஆதிரை பிச்சையிட்ட காதையில் கடல் அலைகளால் அலைக்கழிக்கப்பட்டு சென்ற சாதுவனுக்கு நாகர் இனத்தலைவன் கள்ளினை கொடுக்கச் சொல்வதைக் காணலாம்.

கள் பதநீரின் முற்றிய நிலை எனலாம். இது உடல் சூட்டை தணிக்க கூடியதாகையால் அன்று ஆண்களும் பெண்களும் உண்டனர் சங்ககாலத்தில் கள் அருந்துவது கடிந்து ஒதுக்கப்படவில்லை என்பதை அறிய முடிகிறது.

"முளிதயிர் பிசைந்த காந்தள் மெல்விரல்
கழுவுறு கலிங்கம் கழாஅது உடிஇக்
குவளை உண்கண் குய்ப்புகை கழுமத்
தான்றுழந்து அட்ட தீம்புளிப்பாகர்" (குறுந்தொகை 167)

இப்பாடல் தலைவி செய்யும் அடிசில் அழகை சுவைக்க முடிகிறது. மேலும் புளிக்குழம்பு, மோர்க்குழம்பு போன்ற அடிசில் வகைகளை இன்று நாமும் உண்டு வருகின்றோம். ஆற்றுப்படையில் வருகின்ற அரசர்களெல்லாம் தன்னை நாடி வருபவர்களுக்குத் தங்களின் அன்பின் மிகுதியை காட்டுவதற்கு இறைச்சி உணவுகளைக் கொண்டு விருந்தளித்தனர் என்பதை அறிய முடிகிறது.

நெய்தல் நிலத்து அடிசில்

ஒய்மானாட்டு நெய்தல் நிலத்து நுளைச்சியர் அரித்த கள்ளையும் உலர்ந்த குழல் மீனையும் சூடாக உண்டனர் என்பதை சிறுபாணாற்றுப்படை காட்டுகிறது.

"கரும்புகைச் செந்தீ மாட்டி பெருந்தோள்
மதியேக்கறூஉம் மாசுஅறு திருமுகத்து
நுதிவேல் நோக்கின் நுளைமகள் அரித்த
பழம்படு தேறல் பரதவர் மடுப்ப" (சிறுபாணாற்றுாடை 156 – 163)

பரதவர்கள் பிடித்து வரும் மீன்களையும் இருங்கழியில் பிடித்து வந்த இறால் மீன்களையும் பரதவ மகளிர் மணல்மேல் பரப்பி உணக்கி கருவாடு ஆக்குவர். புலால் நாற்றம் பாக்கம் எங்கும் வீசும். உமணர் காச்சும் உப்பினை உமணப் பெண்கள் பல்குன்றம் கடந்து விலைகூறி விற்று அதற்கு மாற்றாக நெல்லைக் கொண்டு வந்ததன் மூலம் பொருளியல் வாழ்வில் அவர்கள் வகித்தப் பங்கினை அறிய முடிகிறது.

தொண்டை நாட்டுப் பட்டினத்தில் அதாவது தொண்டை நாடு என்பது சென்னைக்கு அருகில் உள்ள மாமல்லபுரத்தை குறிப்பதாகும். இங்குள்ள கடற்கரைப் பட்டினத்து மக்கள் நெல்லை இடித்து மாவாக்கி அதை ஆண்பன்றிக்கு உணவாக கொடுத்து கொழுக்கவைத்து கொன்று இறைச்சி உணவை சமைத்தனர் என்று பெரும்பாணாற்றுப்படை கூறுகிறது.

"கள்அடு மகளிர் வள்ளம் நுடக்கிய
வார்ந்து உகுசில்நீர் வழிந்த குழம்பின்
ஈர்ஞ்சேறு ஆடிய இரும்பல் குட்டிப்
பல்மயிர்ப் பிணவொடு பாயம் போகாது" (பெரும்பாணாற்றுப்படை 339 – 342)

முடிவுரை

உணவு உடல் வளர்க்கும் விருந்தாக மட்டுமின்றி உயிர் காக்கும் மருந்தாகவே தமிழர் தம்வாழ்வில் அமைந்திருந்தன. பழங்களை தின்றும், கிழங்குகளை நுகர்ந்தும், தேனைக் குடித்தும் வாழ்ந்த வாழ்க்கை கசப்புற்ற வேளையிலே மனிதன் காட்டு விலங்குகளை வேட்டையாடி அவற்றின் இறைச்சியை முதலில் பச்சையாகத் தின்று பழகிப் பின்பு வேக

வைத்து உண்டு சுவை கண்டான். நெல்லுக்கு உப்பும், மான் தசைக்கு நெல்லும் என பண்டமாற்று முறை நடைபெற்றது. ஒவ்வொரு நிலத்திற்கு நிலம் உணவுப் பழக்க வழக்கங்களில் வேறுபாடு இருந்ததை உணர்ந்து கொள்ள முடிந்தது. அரசர்களும் மக்களும் கலைஞர்க்கு உணவளிப்பதை அறமாகக் கொண்டனர். பாணர்களின் வாழ்வில் உணவு கிடைக்காத வறுமை நிலை காணப்பட்டது. நெல்லை அடிப்படையாகக் கொண்டே மன்னரை சிறப்பிக்கும் மரபு காணப்பட்டது. உப்பினை உமணப்பெண்கள் பல்குன்றம் கடந்து விலை கூறி விற்றனர். பாலைநில வேட்டுவர்கள் புளியஞ்சோற்றையும் காட்டுப்பசுவின் சூட்டிறைச்சியையும் உண்டனர். அந்தணர் உணவில் பால்சோறும், அரசர் உணவில் இறைச்சியும் இடம் பெற்றன. ஊறுகாய் சிற்றுண்டிகள், மதுபான வகைகள், தொல்தமிழர் உணவுப் பட்டியலில் இடம்பெற்றிருந்தன. மேலும் சங்ககால உணவு முறைகள் மூலம் அம்மக்களின் வாழ்வியலையும் அறிந்து கொள்ள முடிகிறது.

பார்வை நூல்கள்

1. இளம்பூரணர் (உ.ஆ). தொல்காப்பியம் மூலமும் உரையும். சென்னை: சைவ சித்தாந்த நூற்பதிப்பு கழகம்;1998.
2. சாமிநாத ஐயர், உ.வே (ப.ஆ). மணிமேகலை. சென்னை: உ.வே.சா பதிப்பகம் ; 1987.
3. சண்முகம்பிள்ளை மு (ப.ஆ). குறுந்தொகை மூலமும் உரையும். தஞ்சாவூர்: தமிழ் பல்கலைக்கழகம் வெளியீடு; 1995.
4. கு.வெ. பாலசுப்பிரமணியம். எட்டுத்தொகை, பத்துப்பாட்டு. சென்னை: நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ் வெளியீடு ; 60098.