

சங்க இலக்கியங்களில் உணவுகள்

முனைவர் கீ. சங்கர நாராயணன்

உதவிப் பேராசிரியர், தமிழ் மேம்பாட்டுச் சங்கப்பலகைத் துறை
சென்னைப் பல்கலைக்கழகம், சென்னை

சங்க இலக்கியங்களில் காணலாகும் குறிக்கத்தகுந்த சில உணவுப் பொருள்கள் குறித்த பதிவுகளை எடுத்துரைப்பதே இக்கட்டுரையின் நோக்கமாகும்.

மலர்: 3

இதழ்: 4

மாதம்: ஏப்ரல்

வருடம்: 2019

ISSN: 2454-3993

சோறு

கொழுப்பு ஒழுகும் நெய்யால் ஆன சோறு என்று குறிஞ்சிப்பாட்டும், சுவைப்பதற்கு இனியதாகிய தாளிப்பை உடைய உணவு என்று புறநானூறும் சுட்டுகின்றது. இங்கு அடிசில் என்ற சொல்லைக் குறிஞ்சிப்பாட்டு சோறு என்றும், புறநானூறு உணவு என்ற பொருளிலும் எடுத்தாள்கின்றது.

“பைம் நிணம் ஒழுகிய நெய்ம் மலி அடிசில்” (குறி.204)

“சுவைக்கு இனிது ஆகிய குய் உடை அடிசில்” (புறம்.127-7)

மேலும், சிறுபாணாற்றுப்படை குற்றுதலில் சிறந்த அரிசியால் ஆக்கின திரளான வெள்ளைச் சோற்றினை அமலை என்று குறிப்பிடுகிறது.

“அவைப்பு மாண் அரிசி அமலை வெண் சோறு” (சிறு.194)

அயில் என்ற சொல்லைப் பழஞ்சோறு என்ற பொருளில் புறநானூறு எடுத்தாள்கின்றது.

“வைகிற, பழம் சோறு அயிலும் முழங்கு நீர் படப்பை”

(புறம்.399-11)

நெல்லாலாகிய உணவை உண்பதற்கு நிறையக் கொடுப்பான் என்று பதிற்றுப்பத்து விளக்குகின்றது.

“நெல்லின், ஆர்பதம் நல்கும் என்”

(பதி.66-9)

புறநானூறு உணவு என்பதை உண்டி என்று குறிப்பிடுகின்றது.

“உண்டி கொடுத்தோர் உயிர் கொடுத்தோரே”

(புறம்.18-19)

உவி என்ற சொல்லுக்குச் சோறு என்ற பொருள் உண்டு என்பதைத் சந்தன விறகால் சமைத்த சோறு என்ற புறநானூற்று வரியால் அறியலாம்.

“சாந்த விறகின் உவித்த புன்கம்”

(புறம்.395-4)

பலவாய் வேறுபட்ட பண்டங்களோடே பல உணவுகளும் மிக்கு அழகு பெற்று என்ற மதுரைக் காஞ்சியின் தொடரால் ஊண் என்ற சொல்லும் உணவைக் குறித்தது என்பது புலனாகிறது.

“பல் வேறு பண்டமோடு ஊண் மலிந்து கவினி”

(மது.503)

உணவைக் குறிக்க கொண்டி என்ற சொல்லையும் சங்க இலக்கியத்தில் பயன்படுத்தியுள்ளனர்.

“கள் கொண்டி குடி பாக்கத்து”

(மது.137)

உணவைச் சொன்றி என்று பெரும்பாணாற்றுப்படை கூறுகின்றது.

“குறும் தாள் வரகின் குறள் அவிழ் சொன்றி”

(பெரும்.193)

அவல்

நெல்லை இடித்து செய்யும் உணவுப் பண்டமான அவல் பற்றிய குறிப்புகள் பெரும்பாணாற்றுப்படையில் காணப்படுகின்றது.

“அவல் ஏறி உலக்கை பாடு விறந்து, அயல்

கொடுவாய்க் கிள்ளை படுபகை வெருஉம்”

(பெரும்.226-227)

மோர் – அளை

“அளை விலை உணவின் கிளை உடன் அருத்தி”

(பெரும்.163)

மோரை விற்று அதற்குப் பதிலாக நெல்லுணவைப் பெற்றதான பதிவு பெரும்பாணாற்றுப்படையில் காணப்படுகின்றது.

ஈயல்

புற்றுக்களில் இருக்கும் ஈசலைப் பிடித்து அதனுடைய சிறகினை உதிர்த்து, காயப்போட்டு உண்ணும் வழக்கம் உடையதை நற்றிணை மற்றும் அகநானூற்றுப் பாடல்வழியாக அறியலாம்.

“நெடும் கோட்டு புற்றத்து ஆயல் கெண்டி”

(நற்.59-2)

“ஈயல் பெய்து அட்ட இன் புளி வெம் சோறு”

(அகம்.394-5)

இறைச்சி – ஊன்

இறைச்சியைப் பொரிக்கும் ஒலியை உடைய முன்பக்கம் என்ற செய்தியால் பட்டினப்பாலையில் பொரித்த இறைச்சியை உண்டு வாழ்ந்து வந்த செய்தியை அறிய முடிகின்றது.

“ஊன் பொரிக்கும் ஒலி முன்றில்”

(பட்டின.177)

பொரித்த பண்டம் – கருனை

நற்றிணையில் கரிய கண்போன்ற பொறிக்கறியுடன், செந்நெல்லின் வெண்மையான சோற்றை உண்டதான பதிவு காணப்படுகின்றது. பொரித்த பண்டத்தைக் கருனை என்ற பொருளில் சங்க இலக்கியம் எடுத்தாளுகின்றது.

“கரும் கண் கருனை செந்நெல் வெண் சோறு”

(நற்.367-3)

கூட்டுணவு

இதனைக் கூட்டாஞ்சோறு என்றும் அழைப்பர்.

“வலி கூட்டுணவின் வாள் குடி பிறந்த

புலி போத்து அன்ன புல் அணல் காளை”

(பெரும்.137-138)

வாள் குடியில் பிறந்த ஒரு மறவர் குடியிருப்பில், பகைவன் நாட்டு மன்னனின் ஆநிரை கவர்ந்து, அவற்றில் வலிமையான ஒரு காளையை ஊர் அம்பலத்தில் அடித்துத் துண்டு துண்டாக்கி கூட்டுணவு ஆக்கி உண்ட செய்தியைக் குறிக்கும் பாடலிது. யானையானது தன்னைத் தாக்க வந்தாலும், பாம்பு தன்மேல் ஊர்ந்து சென்றாலும், நீல நிற மேகத்தில் உருக்கேறி இடி இடித்தாலும், சூல்கொண்ட மகளும் அவற்றிற்கு அஞ்சிப் பின்வாங்காத மறத்தைப் பூண்ட வாழ்க்கையினையும் தமது வலிமையால் கொண்ட கூட்டாஞ்சோற்றை உடையவன் என்று ஆண்மகளின் வீரத்தை இப்பாடல் விளக்குகின்றது. மேலும், நீண்ட காதுகளை உடைய சின்னச் சிறிய முயல்களை வளைத்துப் பிடித்த கடுமையான கானவர்கள் அந்தக் காட்டிலே கூட்டாஞ்சோற்றைச் செய்து கூடி உண்ட பாடலும் பெரும்பாணாற்றில் இடம்பெற்றுள்ளது.

**“நெடும் செவி குறு முயல் போக்கு அற வளைஇ
கடுங்கண் கானவர் கடறு கூட்டுண்ணும்
அரும் சுரம்”**

(பெரும்.115-117)

கள்

சங்க இலக்கியங்களில் கள் உண்டதற்கான பதிவுகள் நிறைய இடங்களில் காணக்கிடக்கின்றன. தமது இல்லத்தில் சமைத்த கள்ளில் இனிதாகிய நெல்லால் செய்த கள்ளை உண்டு, வளப்பத்தினை உடைய மன்றில் வலியையுடைய ஏற்றை அறுத்துத் தின்று, தோலை மடித்துப் போர்த்திய வாயையுடைய மத்தளங்கள் தங்கள் நடுவில் முழங்க ஆடினர் என்று பெரும்பாணாற்றுப்படை விளக்குகின்றது.

**“இல் அடு கள் இன் தோப்பி பருகி
மல்லல் மன்றத்து மத விடை கெண்டி
மடி வாய் தண்ணுமை நடுவண் சிலைப்ப”**

(பெரும்.142-144)

மேலும், கள்ளுண்டு மகிழ்ந்தோர்க்கு கள்ளால் வரும் களிப்பின் செருக்குக் குறைவது போல, காதல் களிப்பும் குறையுமோ? என்று நற்றிணை பாடல் விளக்குகின்றது. இந்த இடத்தில் கள் என்ற சொல்லைச் செருக்கம் என்ற சொல்லில் எடுத்தாளுகின்றனர்.

**“மகிழ்ந்தோர்
களி களி செருக்கத்து அன்ன
காமம் கொல் இவள் கண் பசந்ததுவே”**

(நற்.35:10-12)

காணம் – கொள்

கொள்ளும் பயறும் அழகு பொருந்தப் பாடலுடன் கலந்து ஆக்கிய, வெள்ளிக் கம்பியை ஓரளவாக நறுக்கி வைத்தாற்போன்ற வெள்ளிய அவிழக் கஞ்சியை, வளைத்துண்ட கை போதும் எனத் தடுத்த பின்னர், வட்டமாய் உயர்ந்த ஞாயிறு போன்ற அழகிய நெற்குவியலை நெற்கூடாக்கிச் சுற்றி, ஞாயிற்றின் வெப்பம் அகல, மருதமரத்தின் நிழலில் தம் எருதுகளோடு தங்கிருக்கும், அழகிய வேளிர் காலம் இதுவாகும். அது கழிந்ததே, நம் தலைவர் நம்மை மறந்து அங்கே தங்கியிருந்தாராயினும் அதனால் நாம் பெற்றது என்ன? என்று தோழி தலைவிக்குஎடுத்துரைக்கின்றாள். இதன்வழி காணத்தினைப் பாலுடன் கலந்து கஞ்சி செய்து அதனை உணவாகப் பயன்படுத்திய செய்தியை நன்கு அறிய முடிகின்றது.

**“கொள்ளொடு பயறு பால்விரை வெள்ளிக்
கோல்வரைந் தன்ன வாலவிழ் மிதவை”**

(அகம்.37:12-13)

கோழ் – கொழுத்த இறைச்சி

இரும்புக் கம்பியில் கோர்த்துச் சுட்ட கொழுத்த இறைச்சிகளாகிய பெரிய தசைத் துண்டுகளை உண்டதான குறிப்புகள் பொருநராற்றுப்படையின் வழியாக அறியலாம்.

“காழின் சுட்ட கோழ் ஊன் கொழும் குறை” (பொரு.105)

செவ்வியையுடைய நிணம் மிக்க புதிய வெண்சோற்றுக் கட்டியை உண்டனர் என்று புறநானூறு கூறுகின்றது. கொழுத்த என்ற சொல்லில் நிணம் என்ற சொல் கையாளப்படுகின்றது.

“பைம் ஞிணம் பெருத்த பசு வெள் அமலை” (புறம்.177-14)

திற்றி என்ற சொல் இறைச்சி என்ற பொருளில் அகநானூற்றில் கையாளப்பட்டுள்ளது.

“நாகு ஆ வீழ்த்து திற்றி திற்ற” (அகம்.249-13)

செந்நெல் – சாலி

செம்மையான செந்நெல்லைச் சாலி என்று அழைத்தனர். செந்நெல் விளைந்து நின்று, வரம்பு கட்டின ஒரு வேலி அளவுள்ள நிலம் என்று பொருநராற்றுப்படை சொல்லுவதன் வாயிலாக செந்நெல் விளைவித்த செய்தியினையும் அதனை உணவாக உட்கொண்டதையும் அறிய முடிகின்றது.

“சாலி நெல்லின் சிறை கொள் வேலி” (பொரு.246)

கரும்புச் சாறு

கரும்பின் சாற்றினை விரும்பி குடித்ததற்கான செய்தி பெரும்பாணாற்றுப்படை வழியாகத் தெள்ளிதின் தெளிவாக அறிகின்றோம்.

“கரும்பின் தீம் சாறு விரும்பினீர் மிசை” (பெரும்.262)

சிற்றடிசில்

மென்மையான மகளிர்கள் தாம் செய்த அழகிய சிறுசோற்றைக் கைகளில் இடுவது போன்று பாவனை செய்து வைக்க அதனை உண்பது போன்று ஏற்பாடுக்கு இடுவார் சிலர். இதனை இட மறுப்பார் சிலர் என்பதன் வாயிலாக, மகளிர் கைகளில் உணவு இடுவது போல பாவனை செய்யும் விளையாட்டின் வாயிலாக சிற்றடிசில் என்ற உணவினை அறியமுடிகின்றது.

“மென் பாவையர்

செய்த பூ சிற்றடிசில் இட்டு உண்ண ஏற்பார்

இடுவார் மறுப்பார்”

(பரி.10:104-106)

செந்தினை

“கரும் கால் செந்தினை கடியும் உண்டன” (நற்.122-2)

வாயிலாக கரிய அடித்தண்டையுடைய செந்தினைக் கதிர்கள் கொய்யப்பட்டுவிட்டன என்ற செய்தியின் வாயிலாகச் தினை வகை குறித்த பதிவுகளை அறிய முடிகின்றது.

தாலம் – உண்கலம்

நல்ல நெய்யிலே கடலை துள்ள, சோற்றைச் சமைத்து, பெரிய தோளையுடைய மனையாள் சாப்பாட்டுத் தட்டைக் கழுவுவாள் என்ற புறநானூற்று செய்தியின் வழியாக இன்று நாம் தட்டு என்பதைச் சங்கத் தமிழர்கள் உண்கலம் என்று அழைத்திருந்தனர் என்பதும் தெரியலாகின்றது.

“நறு நெய் கடலை விசைப்ப சோறு அட்டு

பெரும் தோள் தாலம் பூசல் மேவர”

(புறம்.120:14-15)

திற்றி

திற்றி என்பது கடித்துத் திண்ணப்படும் உணவின் பெயர். அகநானூற்றின் பின்வரும் பாடல் வரியால் இது குறித்த செய்திகளை அறியமுடிகின்றது.

“விழவு அயர்ந்து அன்ன கொழும் பல் திற்றி”

(அகம்.113-16)

கூழ்

“அவையா அரிசி அம் களி துழவை

மலர் வாய் பிழாவில் புலர ஆற்றி”

(பெரும்.275-276)

அவிக்காத நெல்லின் பச்சரிசியை அழகிய களியாகத் துழாவி குழைசோற்றை அகன்ற வாயையுடைய தட்டுப் பிழாவில் உலரும்படியாகச் செய்தனர் என்பதன் வாயிலாகப் பச்சரிசியால் ஆன கூழினைச் சமைத்து உண்டாதாகத் தெரிகிறது.

சங்க இலக்கியங்கள் சோறினைக் குறிக்க அடிசில், அமலை, அயில், ஆர்பதம், உணவு, உவி, ஊண், கொண்டி, சொன்றி என்பது போன்ற பல சொற்களைக் கையாண்டுள்ளன. அவல், மோர், ஈயல், ஊன், கருணை, கூட்டுணவு, கள், கொள், கோழ், சாலி, கரும்புச்சாறு, சிற்றுடிசில், செந்தினை, தாலம், திற்றி, கூழ் போன்ற பலவகையான உணவுப் பொருட்களைத் தாங்களாகவே தயாரித்தச் சங்கத் தமிழர்கள் தங்களுடைய உணவுசார் தேவைகளை அவர்களே பூர்த்திசெய்து வாழ்ந்தமை குறிப்பிடத்தக்கது. பக்க வரையறை கருதி இக்கட்டுரையில் குறிக்கத்தகுந்த சில உணவு வகைகளை மட்டுமே எடுத்தியம்ப முடிந்துள்ளது. சங்க இலக்கியங்களில் காணலாகும் திணைசார் உணவு வகைகளை விளக்கியும், ஒப்பிட்டும் செய்யும் ஆய்வின் அடுத்த கட்ட நகர்விற்கு இக்கட்டுரை துணைபுரியும்.

துணைநின்ற நூற்கள்

1. சுப்பிரமணியன்.ச.வே.சு., 2003, தமிழ் இலக்கிய வரலாறு, மணிவாசகர் பதிப்பகம், சென்னை
2. சுப்பிரமணியன்.ச.வே.சு., 2006, சங்க இலக்கியம் மூலம் முழுவதும், மணிவாசகர் பதிப்பகம், சென்னை
3. சிற்பி பாலசுப்பிரமணியன், நீல.பத்மநாபன், 2013, புதிய நோக்கில் தமிழ் இலக்கிய வரலாறு, சாகித்ய அகாதெமி, புதுதில்லி.
4. தங்கராசு.மு., 2000, சங்க இலக்கியத்தில் நிலவியல், தமிழர் மலர், சென்னை.