

மூல்லை நிலம்: உணவு, உடை, உறையுள்

கிருஷ்ணகுமாரி
ஹாட் ராம்பிரபா கலை அறிவியல் கல்லூரி

முன்னுரை

தமிழ் மொழியின் வரலாற்றுப் பெட்டகமாகவும், பண்பாட்டின் கருவூலமாகவும் விளங்குவது சங்க இலக்கியம். எதிர்வரும் சமூக மாற்றத்தில் மாற்றும் இன்றி நம் சமூக மதிப்பை உயர்நிலைக்கு கொண்டு செல்லும் உயிர் உள்ள பண்பாட்டுக் கூறுகள் சங்க இலக்கியங்கள் என்றால் மிகையாகா. இவ்விலக்கியம் 473 புலவர்களால் 2381 பாடல்கள் எழுதப்பட்டுத் தமிழ்க் கருவூலமாகத் தரணியில் உலா வருகிறது. மக்களின் பண்பாடுகளை, பழக்கவழக்கங்களை, பொழுதுபோக்கை, வீரத்தை, காதலை, தொழிலை என மனிதனின் நடப்பை நனினமாய் அழகிய செய்யுள் வரிகளில் விளக்குகிறது. நம் முன்னோர் வாழ்வியலை உணர்த்தும் வகையில்மூல்லைநில மக்களின் உணவு, உறையுள் உடை பற்றி ஆய்வுதே இக்கட்டுரையின் நோக்கம்.

மலர்: 3

இதழ்: 2

தொகுதி: II

மாதம்: அக்டோபர்

வருடம்: 2018

ISSN: 2454-3993

மக்கள்

மூல்லை நிலத்துப் பொதுமக்கள் ஆயர்கள், கோவலர், ஆய்ச்சியர், இடையர், அண்டர் என்னும் பெயர்களால் அழக்கப்பட்டனர். இப்பொதுமக்களை

“அறவை நெஞ்சுத்து ஆயர்”

என்று புறநானாறு கூறுகின்றது. இந்நிலத்து ஆடவர் பெயர்களையும், பெண்கள் பெயர்களையும் திவாகர நிகண்டு ‘மூல்லையாளர், கோவலர், இடையர், பொதுவர், ஆண்வல்லோர், குடவர், பாலர், தொழுவர், கோவிந்தர், கோபாலர், ஆயர், அமுதர், ஆய்ச்சியர், பொதுவியர், குடத்தியர், இடைச்சியர் என்று கூறுகின்றது. (பெயர்த்தொகுதி)

ஆயர்களின் உணவு முறைக் குறித்த குறிப்புகள் சங்க இலக்கியப் பாக்களில் காணலாகின்றன.

உணவு

மனித இனம் உணவு, உடை, உறைவிடம் என்ற மூன்றையும் அடிப்படையானத் தேவைகளாகக் கொண்டுள்ளது. மனித இனத்திற்கு மட்டுமல்ல. அனைத்து உயிரினங்களுக்கும் உணவு இன்றியமையாத அடிப்படைத் தேவையாகும். மானுடச் சமூக வளர்ச்சி பற்றி சமூகவியலார் விளக்கும்போது, உணவு சேகரிப்பிலிருந்து வேட்டைச் சமூகம், ஆழிரைச் சமூகம் வேளான் சமூகமாகப் பரிணமித்தது என்பர்.

உணவு என்ற சொல்லின் வேறுப்பெயர்கள்

ஒரு மொழியில் இலக்கியம் என்பது மக்களின் வாழ்க்கையைப் பலநிலைகளில் வெளிப்படுத்தும் கருவியாகும். தமிழ் இலக்கியங்களில் தமிழரின் உணவு முறைகள் குறித்த செய்திகள் நிரம்ப கிடைக்கின்றன. இந்நிலையில் மனித வாழ்க்கைக்கு இன்றியாமையாத உணவுப்பல பெயர்களால் அழைக்கப்பட்டதை,

“உணாவே வல்சி யுண்டி யோதன
முசனம் பதமேயிரையா கார
முறையே யூட்ட முணவென லாகும்”²

என பின்கலனிக்கண்டு குறிப்பிடுகிறது.

அதில் உணா, வல்சி, உண்டி, ஒதனம், அசனம், கதம், இரை, ஆகாரம், உரை, ஊட்டம் என்பவை உணவின் பெயர்களாகச் சுட்டப்பட்டுள்ளன. உணவு என்பது மருந்து, இனிமை ஆகிய பண்புகளை உடையது என்பதை,

“விருந்து புறத்தாத் தானுண்டல் சாவா
மருந்தெனினும் வேண்டல் பாற்றன்று”³

“அமிழ்தினும் ஆற்ற இனிதே தம் மக்கள்
சிறுகை அளாவிய கூழ்”⁴

எனும் குறட்பாக்கள் வாயிலாக அறியலாம்.

அவிழ் என்னும் சொல் உணவுப் பொருளாகிய சோங்றைக் குறிக்கும் என்பதை,

“குறுமகள் ஆக்கிய வால் அவிழ் வல்சி”⁵

என்ற அடி புலப்படுத்துகின்றது.

இவ்வாறு உணவினைக் குறித்த பல சொற்கள் தமிழ் இலக்கியங்களில் காணப்படுகின்றன.

முல்லை நில உணவு முறைகள்

முல்லையில் ஆநிரை மேய்த்தல் கொல்லையில் வரகினை விளைத்தல் எனும் நிலையில் மக்களின் வாழ்க்கை முறை அமைந்துள்ளது. இவர்கள் ஆநிரைகள் வாயிலாக கிடைக்கும் பால், தயிர், வெண்ணெய் ஆகியவற்றை உணவாகப் பயன்படுத்தியுள்ளனர். இவர்கள் பாலில் சமைத்த உணவினை உண்டனர்.

“பாலுடை அடிசில் தொழிய ஒருநாள்”⁶

மேலும் இத்தினை மக்கள் பாலினையும், பாலைக் கடைந்து தயிரினைப் பயன்படுத்தியுள்ளனர். அத்தோடு பாலிற்கு விலையாக கூழினைப் பெற்று உண்டனர்.

“பாலொடு வந்த கூழொடு பெயரும்
ஆடுடை இடைமகன்”⁷

எனும் அடிகள் இச்செய்தியைச் சுட்டுகின்றன.

மோர்க்குழம்பு

மோர்க்குழம்பு மூல்லைநில மக்களின் உணவில் முக்கிய இடத்தைப் பெற்றிருந்தது. நன்றாக காய்ச்சிய பாலில் உறை ஊற்றிய முற்றிய தயிரைக் காந்தள் மலரைப் போன்ற மென்மையான விரல்களால் பிசைந்து தாளித்துத் தலைவி தலைவனுக்குப் பரிமாறினாள்.

“முளிதயிர் பிசைந்த காந்தள் மெல்விரல்
கழுவறு கலிங்கம் கழாஅது உட்,
குவளை உண்கண் குய்ப்புகை கழுமத்
தான்துழந்து அட்ட தீம்புளிப் பாகார்”⁸

மூல்லை நில மக்கள் தம் உணவில் மோர்க்குழம்பைப் பயன்படுத்தியுள்ளனர் என்பதை இவ்வடிகள் புலப்படுத்துகின்றன.

வரகு

மூல்லை நில மக்கள் வரகினால் சமைத்த சோந்றில் வெண்ணேய் இட்டுச் செம்மறி ஆட்டின் தயிரோடு புற்றிச்சலைக் கலந்து உண்டனர் என்பதை,

**“சிறுதலைத் துருவின் பழுப்பு உறுவிளைதயிர்
இதைப்புன வரகின் அவைப்புமாண் அரிசியொடு
கார்வாய்த்து ஒழிந்த ச்வாய்ப் பழுத்து
சயல் பெய்து அட்ட இன்புளி வெஞ்சோறு
சேதான் வெண்ணேய் வெம்பழுத்து உருக
இளையர் அருந்த”**

முற்றிய தயிர் சிறிய தலையை உடைய செம்மறியாட்டினது பழுப்பு நிறம் கொண்டதாக அமைகின்றது. இம்முற்றிய தயிராகிய உலையில் வைத்து புதிய கொல்லையில் விளைந்த வரகு அரிசியை இடுவர். கார்காலத்தில் மழைபெய்து நீங்கிய பின்பு, நனைந்த வாயினை உடைய புற்றில் இருந்து வெளிப்பட்ட ஈசலையும், இதில் இட்டு இனிய புளிப்பு வாய்ந்த புளியங்க் சோந்றினைச் சமைப்பர். பசுவின் வெண்ணையைச் சூடுபெற்று அச்சோந்றில் மேல் உருகிட ஊற்றி உண்பதை இப்பாடல் அடிகள் புலப்படுத்துகின்றன.

தமிழர்களின் உணவுகளுள் பெரும்பங்கு வகிப்பது அரிசி உணவு, பண்டைத் தமிழர்கள் அரிசியைக் குற்றித்தீட்ட உலக்கையைப் பயன்படுத்தினர்.

அரிசியைத் தீட்டுவதற்கும் பயன்படுத்தப்பட்ட உலக்கை நன்றாக முற்றிய மரத்தால் செய்யப்பட்டிருந்த அரிசியை மட்டுமின்றி புதிய கொல்லையில் விளைந்த வரகினையும் குற்றித்தீட்டி உணவாகக் கொண்டனர். இதனை,

“இதைப்புன வரகின் அவைப்பு மாண் அரிசியொடு”¹⁰

என்ற அடி உணர்த்துகிறது.

உலக்கையால் குற்றித் தீட்டுதலை அவைப்பு அல்லது அவைத்தல் என்று குறிப்பிட்டனர். கைக்குற்றல் அரிசி வெண்மையாக இருந்ததை

“அவைப்பு மாண் அரிசி அமலை வெண்சோறு”¹¹

என்ற அடி சுட்டுகிறது.

ஆயர் மகளிர் அரிசியைப் பதமாகக் காய வைத்துச் சுழலும் மரத்திரிகையில் இட்டுச் சுழற்றுவர். இதனை,

“—————மனையோள்

திரிமரம் ஜதுஊங்கு வல்சி பெய்துமறுக்கு உறுத்த”¹²

என்ற அடிகள் உணர்த்துகின்றன. இதன்வழி மூல்லை நில மக்கள் திரிகையைப் பயன்படுத்தியதை அறிய முடிகிறது.

வெண்ணைல் செந்நெல் சோறு

வெண்ணைல் மற்றும் செந்நெல் சோறும் கூட்டாகக் கருணைக்கிழங்குப் பொரியலும் மூல்லைநில மக்களின் உணவு முறைகளில் காணப்படுவதை.

“முழுதுடன் விளைந்த வெண்ணைல் வெஞ்சோறு”¹³

“கருங்கண் கருணைச் செந்நெல் வெஞ்சோறு”¹⁴

என்ற அடிகள் உணர்த்துகின்றன.

கூழ்

மூல்லைநில உணவுகளில் கூழ் என்னும் உணவும் ஓன்றாகும். இவ்வணவினைக் கோவலர்கள் மூல்லை நிலத்தில் கிணறு தோண்டும் போது உண்டனர்.

“கொல்லை உழவர் கூழ்நிழல் ஒழித்த”¹⁵

மேலும் புனம் காப்பவனுக்கு உணவினைக் கொண்டுச் சென்று கொடுக்கும் செயல் பெண்களுக்குரியதாக இருந்தது. இச்செய்தியினை,

“புனத்துளான் என்னைக்குப் புகாஉய்த்துக் கொடுப்பதோ”¹⁶

என்ற அடிகள் உணர்த்துகின்றன.

மாங்காய் நெல்லிக்கனி

முல்லைநிலத்து மக்கள் உணவுடன் மாங்காய் மற்றும் நெல்லிக்கனியினை உண்டனர். இச்செய்தியை

“நறுங்காடி கூட்டுவேம் யாங்கும்
புங்காழ் நெல்லிப் பைங்காய் தின்றவர்”¹⁷

என்ற அடிகள் தெளிவுப்படுத்துகின்றது.

அம்மியைப் பயன்படுத்தல்

முல்லை நில மக்கள் சாந்தினை அரைத்து குழம்பு செய்யும் பக்குவத்தை அறிந்திருந்தனர். இவர் சாந்தினை அரைக்க அம்மியைப் பயன்படுத்தினர் என்பது

“கொள் உறழ் நறுங்கல் பலகூட்டு மறுக”¹⁸

என்பதிலிருந்து பெறப்படுகிறது.

மாமிச உணவு

முல்லை மக்கள் வேட்டை வாயிலாக கிடைத்த விலங்குகளின் மாமிசத்தை உண்ணும் பழக்கமுடையவர்கள். இவர்கள் உடும்பு, வரித்தவளை, சசல், முயல் போன்றவற்றை வேட்டையாடி உண்டு மகிழ்ந்ததை,

“உடும்பு கொலீஇ வரிநுணல் அகழ்ந்து
நெடுங்கோடல் புற்றுத்து சயல் வேண்டி
எல்லு முயல் எறிந்த வேட்டுவன்”¹⁹
“நறும்பும் புறவின் ஒடுங்குமுயல் திரியும்”²⁰
“விசைத்த வில்லர் வேட்டாம் போகி
முல்லைப் படாப்பை புல்வாய் கொண்டும்”²¹

என்ற அடிகள் அறிவிக்கின்றன.

முல்லைநில மக்கள் விருந்தினர்க்கு நெய்யினால் செய்த உணவினைப் படைத்தனர்.

“எல்லிவந்த நல்லிசை விருந்திற்கு
கிளர்திமை அரிவை நெய்துழந்து அட்ட
விளர் ஊன் அம்புகை எறிந்த நெற்றி”²²

என்ற அடிகள் இதனைப் புலப்படுத்துகிறது.

வரகரிசிச்சோற்றுக்குள் ஈசலைக் கலந்து சமைத்த உணவினை உண்டனர்.

“சயல்பெய்து அட்ட இன்புளி வெஞ்சோறு
சேதான் வெண்ணெய் வெம்புறுத்து வருக”²³

மேலும் புற்றின் ஈசலை மோரோடும் கூட்டிச் சமைத்தனர் என்பதை,

“செம்புற்று சயலின் இன்அளைப் புளித்து”²⁴

என்ற அடி எடுத்துரைக்கிறது.

உடை

ஆயர்கள் ஓற்றை ஆடையையே அணிந்திருந்தனர். “ஓன்று அமர் உடுக்கை கூழ்ஆர் இடையன்” என்ற அடி இதனை நுவல்கின்றது. கரிய உடம்புடைய ஆயர் செந்திறம் ஊட்டப்பெற்ற துவராடையை அணிந்திருந்தமையை

“காயாம் பூங்கண்ணிக் கருந்துவர் ஆடை”²⁵

என்று கலித்தொகைச் சுட்டுகின்றது.

படுக்கை

ஆயர் இன மக்கள் உறங்குவதற்கு ஆடுகளின் உடலை உரித்த தோல்களைப் படுக்கையாகப் பயன்படுத்தினர். இத்தோற்படுக்கையை அதன்பள்ளி என்றனர்.

“நளிகடல் முகந்து செறிதக இருளி
கணைபெயல் பொழிந்து கடுங்குரல் பயிற்றிக்
களர்செய்து”²⁶

ஆட்டின் தோலைப் படுக்கையாகக் கொண்டு படுக்கும் காலம் கார்காலமாகும்.

ஆழிரை மேய்ப்போரின் குடில்

முல்லை நில உழவர் குடிசை, வரகு, வைக்கோல் முதலியவற்றால் வேயப்பெற்றது. வீட்டின் முன் குதிர்கள் இருக்கும். முன் உள்ள பந்தரின் கண் மரத்திரிகை இடப்பட்டிருக்கும். மேலும் கொட்டிலில் சகட்டுருளைகளோடு கலப்பையும் சார்த்தப்பட்டிருக்கும். அதனால் வீட்டுச்சவர் தேய்ந்து காணப்படும்.

“குறுஞ்சாட உருளையொடு கலப்பை சார்த்தி

நெடுஞ்சவர் பறைந்த புகை குழ் கொட்டில்”²⁷

மேலும், ஆயர்கள் வசிக்கும் குடில்கள் புல்லால் வேயப்பட்டிருக்கும் இதனைக் குரம்பை என்பர்.

“படலைப் பத்தர்ப் புலவேய குரம்பை”²⁸

ஆயர்கள் குடிலைச் சுற்றி முள்ளினால் வேலி அமைத்திருப்பர். வளைந்த கால்கள் நாட்டி பந்தலுடையதும், புதிய மட்பாத்திரம் போன்ற சிவந்த முகப்பையுடையதுமாகிய சிறிய வீடு முழுவதும் செம்மன் பூசியிருப்பர்.

“இடுமேள் வேலி முடக்காற் பந்தர்ப்

புதுகலத் தன்ன செவ்வாய்ச் சிற்றில்”²⁹

முடிவுரை

1. முல்லை நில மக்கள் ஆயர்கள், கோவலர், ஆய்ச்சியர், இடையர், அண்டர் ஆவர்.
2. பால், தயிர், வெண்ணென்ற போன்ற பால் சார்ந்த உணவுகளை உட்கொண்டனர்.
3. வரகு, வெண்நெல், செந்நெல் சோறு, கூழ் போன்ற திட உணவுகளை உட்கொண்டனர்.
4. மண்பாத்திரங்களைக் கொண்டு சமைத்தனர்.
5. மாங்காய், நெல்லிக்காய் போன்றவற்றை விரும்பி கவத்துள்ளனர்.
6. உடும்பு, வரித்தவளை, ஈசல், முயல் போன்றவற்றை வேட்டையாடி உண்டனர்.
7. இவர்கள் ஆயர்கள் என்பதால் ஒற்றை ஆடையை அணிந்திருந்தனர்.
8. ஆடுகளின் தோல்களைப் படுக்கை விரிப்பாகப் பயன்படுத்தினர்.
9. வரகு, வைக்கோல்கள் கொண்டு வீட்டுக் கூரைகள் வேயப்பட்டிருந்தன.
10. புல்லால் வேயப்பட்ட குடிசைகளைக் குரம்பை என்றனர்.
11. வீடுகளின் சுவர்கள் மண் சுவர்களாகவே பெரும்பாலும் இருந்தன.

மொத்தத்தில் தமிழன் இயற்கை சார்ந்த உணவு, உடை, உறைவிடம் கொண்டு இயற்கையோடு இயந்த வாழ்க்கை வாழ்ந்தான் என்பதனை இவ்வாய்வின் மூலம் பெறப்பட்டுள்ளது.

குறிப்புகள்

1. நற்., பா.251
2. மேலது., பா.225
3. மேலது., பா.13
4. மேலது., பா.93
5. புறம்., பா.109
6. அகம்., பா.152
7. நற்., பா.276
8. அகம்., பா.82
9. ஜங்., பா.253
10. குறுந்., பா.214
11. அகம்., பா.278
12. பரி., பா.17

-
13. நற்., பா.64
 14. பதிந்று., பா.25
 15. சாமி, பி.எல். சங்க இலக்கியத்தில் புள்ளின விளக்கம், பக.4
 16. அகம்., பா.82
 17. மேலது., பா.148
 18. நற்., பா.288
 19. ஜங்., பா.298
 20. மேலது., பா.281
 21. மேலது., பா.287
 22. நற்., பா.83
 23. அருள்நம்பி., மாசற்ற சுற்றுச்சுழலும் மனித மேம்பாடும், பக.47
 24. குறந்., பா.160
 25. மேலது., பா.207
 26. குறந்., பா.3
 27. அகம்., பா.118
 28. நற்., பா.168
 29. ஜங்., பா.219