

குறிஞ்சி நில மக்களின் உணவு பழக்கவழக்கங்கள்

அ. உமாமகேஸ்வரி

முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர் (பகுதி நேரம்)

தமிழ்த்துறை, திருவள்ளூர் பல்கலைக்கழகம்

சேர்க்காடு, வேலூர் - 632 115.

ஆய்வுச் சுருக்கம் :

மனிதன் உயிர் வாழ்வதற்கு இன்றியமையாதவை உணவுப் பொருட்களாகும். உணவு இயற்கையின் நன்கொடையாகும். ஆடையில்லாத மனிதன் அரை மனிதன் என்பது போல உணவில்லாத மனிதனும் உயிர் வாழ முடியாது. மக்களின் அடிப்படைத் தேவைகளான உணவு, உடை, உறைவிடத்தில் உடையும் உறைவிடமும் இல்லாமல் கூட உயிர் வாழ்ந்திருக்கின்றனர். ஆனால் உணவில்லாமல் எவரும் வாழ்ந்ததில்லை. அன்பின் ஐந்திணை எனப்படும் குறிஞ்சி, முல்லை, மருதம், நெய்தல், பாலை ஆகியவற்றில் முதன்மையாகவும் தலைமையாகவும் விளங்குவது குறிஞ்சி. மலையும் மலைசார்ந்த பகுதிகளும் குறிஞ்சி நிலமாகிறது. குறிஞ்சி நில மக்கள் தேன், கிழங்கு, மா, பலா, தினை மாவு போன்ற பச்சை உணவுகளையும், உடும்பு கறி, பன்றி கறி, கடமான் கறி போன்ற சமைத்த உணவுகளையும், தினை, ஐவனநெல், மூங்கிலரிசி ஆகிய உற்பத்தி உணவு வகைகளையும், கள்ளையும் உண்டு வந்துள்ளனர்.

திறவுச் சொற்கள் :

தினை, ஐவனநெல், மூங்கிலரிசி, தினை மாவு, தேன், கள்.

முன்னுரை:

மக்கள் தாங்கள் வாழ்கின்ற நிலச் சூழலுக்கு ஏற்றவாறு தம் வாழ்வியலை அமைத்துக் கொள்கின்றனர். இது பண்டைக் காலந்தொட்டு இன்று வரைக்கும் நடைபெற்றுக் கொண்டிருக்கும் இயற்கையான தொடர் நிகழ்வாகும். குறிஞ்சி, முல்லை, மருதம், நெய்தல், பாலை என்று ஐவகை நில வாழ்வியலையும் சங்க இலக்கியங்களில் காணமுடிகிறது. இவற்றுள் பாலையானது கரடுமுரடான பகுதியாகும். இங்கு வழிப்பறிகள் நடைபெறுவதுண்டு. இதுதான் அப்பகுதியில் வாழ்கின்ற மக்களின் தொழிலாக விளங்கியுள்ளது. தங்களின் நிலத் தன்மைக்கு ஏற்றவாறே மக்களும் தங்களின் தொழில் முறைகளை உருவாக்கிக் கொண்டனர் என்பதற்கு இது சிறந்த உதாரணமாகும். அந்த வகையில் குறிஞ்சி நில மக்கள் மலை சார்ந்த பகுதிகளில் வேட்டையாடுதல், தேனெடுத்தல், தினை விதைத்தல், அவற்றைக் காத்தல் போன்ற தொழில் சார்ந்தும், முல்லை நில ஆயர்கள், கோவலர்கள் ஆடு, மாடுகளை மேய்த்தல், பால், தயிர், மோர், வெண்ணெய் உற்பத்தி செய்தல் போன்ற தொழில் சார்ந்தும், மருதம், நெய்தல் நிலம் சார்ந்த மக்கள் முறையே உழவுத் தொழில் சார்ந்தும் மீன்பிடித்தல், விற்றல், உனங்க வைத்தல் போன்ற தொழில் சார்ந்தும் தம் வாழ்வை அமைத்துக் கொண்டுள்ளனர். இவற்றுள் ஒவ்வொரு நில மக்களும் தங்கள் நிலத்திற்கு ஏற்றவாறு உணவுமுறைகளை அமைத்துக் கொண்டுள்ளனர். அந்த வகையில் குறிஞ்சி நில மக்களின் உணவு பழக்க வழக்கங்களைப் பற்றி விரிவாக எடுத்துரைக்கின்றது இக்கட்டுரை.

உணவு:

மனிதன் உயிர்வாழ இன்றியமையாத பொருள் உணவாகும். பண்டை மனிதனது முதல் தொழிலே உணவுத் தேடலாயிருந்தது. அவன் இயற்கையாய்க் கிடைத்த காய்களையும் விதைகளையும் கிழங்குகளையும் உண்டான். பின்னர் பறவைகளையும் விலங்குகளையும்

வேட்டையாடி அவற்றின் இறைச்சியைப் பதப்படுத்தாமலே உண்டு வந்தான். அறிவும் ஆராய்ச்சியும் பெருகப் பெருகத் தீயை உண்டாக்க அறிந்தான். அதன் பின்னரேதான் அதுவரைப் பச்சையாய் உண்டுவந்த பொருட்களைப் பக்குவப்படுத்தி உண்ணத் தொடங்கினான். உணவு வாயிலாகவே சமுதாய உணர்ச்சியும் வளர்ந்தது. குடும்பத்தினர் சேர்ந்து பயிற்சொழிலைச் செய்யலாயினர். இம்முயற்சியால் சிற்றூர்கள் தோன்றின. உணவுப் பொருட்களை உண்டாக்கி உண்ணும் முறைகள் மாற மாற உணவுடன் சுவையும் நாகரிகமும் பிறவும் வளரத் தொடங்கின. தற்போது சமையல் தொழில் ஒரு கலையாய் மாறியுள்ளது.

உணவுப் பொருட்களைத் தயாரித்து பக்குவப்படுத்தி உண்டு வந்ததின் படிநிலையில் அடுத்தக் கட்டம் விருந்தோம்பல் நிகழ்ந்தது. ஆற்றுப்படை நூல்கள் விருந்தோம்பலை முழுமையாக விளக்கிக் கூறுகின்றன. குறிஞ்சி, பாலை, முல்லை, மருதம், நெய்தல் நிலப் பொதுமக்களும் கலைவாணர்களுக்குத் தம்மால் இயன்றவரை உணவு தந்து உபசரித்துள்ளனர். இவ்விவரங்கள் வருமிடங்களில் அக்காலத் தமிழர் உணவு வகைகள் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளன. அவ்வகையில் குறிஞ்சி நிலத்தவர் உணவு முறைகளைக் காண்போம்.

குறிஞ்சி நில மக்களின் உணவு:

மனித சமுதாயத்தினர் வளர வளர உணவையும் பல்வேறு வகையாகப் பகுத்து உண்ணக் கற்றுக் கொண்டனர். உணவை மையமாக வைத்து உலகில் பல போராட்டங்கள் எழுந்தன. ஆதி மனிதனும் உணவைத் தேடுவதையே தன் முதன்மைத் தொழிலாகக் கொண்டான். மனிதன் சாதனைகள் பல படைக்க வேண்டும் என்றால் அவன் முதலில் உணவு பற்றிய கவலை இல்லாமல் இருக்க வேண்டும். உணவின் பிண்டமாகிய உடம்பு உயிரைச் சமக்க வேண்டுமென்றால் அதற்கு உணவு கொடுத்துக் கொண்டே இருக்க வேண்டும். இதனையே,

உண்டி கொடுத்தோ ருயிர் கொடுத்தோரே

உண்டி முதற்றே யுணவின் பிண்டம் (புறம். 8)

என்ற புறநானூறும்

மண்டினி ஞாலத்து வாழ்வோர்க் கெல்லாம்

உண்டி கொடுத்தோ ருயிர் கொடுத்தோரே (மணிமேகலை. 9)

என்று மணிமேகலையும் எடுத்துரைக்கின்றது.

பண்டைத் தமிழரின் வாழ்வியல் நிலம் சார்ந்த திணை ஒழுக்கவியல் அடிப்படையில் கட்டமைக்கப்பட்டது என்பதைத் தொல்காப்பியமும் சங்கச் செய்யுட்களும் விளக்கிக் கூறுகின்றன.

அக வாழ்வியல் குறிஞ்சி, முல்லை, மருதம், நெய்தல், பாலை, கைக்கிளை, பெருந்திணை ஆகிய எழு திணைகளின் அடிப்படையிலும், முதல், கரு, உரி எனும் முப்பொருள்களின் அடிப்படையிலும் வகுக்கப்பட்டுள்ளது. முப்பொருட்களில் நிலமும் பொழுதுமாகிய முதற்பொருளும் தெய்வம், உணவு முதலிய கருப்பொருட்களும் அகவாழ்வியலே அன்றிப் புற வாழ்வியலுக்கும் அடிப்படையாக அமைந்தவை. 'வெட்சிதானே குறிஞ்சியது புறனே' (தொல்.பொருள். புறத்.நூ.2) எனும் தொல்காப்பிய புறத்திணை நூற்பா இதற்குச் சான்றாக அமைவதைக் காணலாம். தொல்காப்பியம்,

தெய்வம் உணாவே மாமரம் புள்பறை

செய்தி யாழின் பகுதியொடு தொகைஇ

அவ்வகை பிறவும் கருவென மொழிப (தொல். பொருள். அகத். நூ.17)

என்ற நூற்பாவின் வாயிலாகத் தெய்வம், உணவு, மரம், பறவை, இசைக் கருவிகள், தொழில், பண் ஆகியனவற்றைக் கருப்பொருட்களாகக் கூறிப் பிறவும் என்று சுட்டியுள்ளது. இந்நூற்பாவிடம் உரை எழுதிய இனம்பூரணர்,

முல்லை: உணவு- வரகும் முதிரையும்

குறிஞ்சி: உணவு - தினையும், ஐவனமும்வெதிர் நெல்லும்

பாலை: உணவு — ஆறலைத்தலான் வரும் பொருள்

மருதம்: உணவு — நெல்

நெய்தல்: உணவு — உப்புவிலையும் மீன் விலையும்

(தொல்.பொருள்.அகத். நூ.17 இளம். உரை)

என்று ஒவ்வொரு திணைக்குமான உணவுகளைப் பட்டியலிட்டுக் காட்டுகிறார். நச்சினார்க்கினியர்,

முல்லைக்கு உணா — வரகுஞ் சாமையும் முதிரையும்

குறிஞ்சிக்கு உணா — ஐவனநெல்லுந் தினையும் மூங்கிலரிசியும்

மருதத்திற்கு உணா — செந்நெல்லும் வெண்ணெல்லும்

நெய்தற்கு உணா — மீன் விலையும் உப்பு விலையும்

பாலைக்கு உணா — ஆறலைத்தனவுஞ் குறைகொண்டனவும்

(தொல்.பொருள்.அகத்.நூ.17 நச்சர்.உரை)

என்று திணை அடிப்படையிலேயே உணவுப் பொருட்களைச் சுட்டிக் காட்டியுள்ளார். இவ்விருவர் உரையிலும் புலால் உணவுப் பொருட்கள் இடம்பெறாமைக் குறிப்பிடத்தக்கதாகும். பழந்தமிழர்கள் தெய்வத்திற்கு அடுத்த நிலையில் உணவைக் கருதியுள்ளனர்.

சங்கச் செய்யுட்கள், அனைத்து நிலப் பரப்புகளிலும் நடோடி முதல் மூவேந்தர் வரையிலான அனைத்து வகை மக்களும் இயற்கை உணவுப் பொருட்களே அன்றி இறைச்சிப் பொருட்களையும் உணவாக உண்டனர் என்பதைக் காட்டி நிற்கின்றன. ஐவகை நிலங்களுள், குறிஞ்சி நிலத்தில் மூங்கிலரிசிச் சோறு, உடும்பின் இறைச்சி, கடமான் இறைச்சி, பன்றியின் இறைச்சி, நெற்கள், பலாக்கொட்டை, மோர், நெய், தேன், கிழங்கு வகைகள் ஆகியவை உணவுப் பொருட்களாக இருந்துள்ளதைத் தெரிவிக்கின்றன. 'தினையில் சிறுதினை, கருந்தினை, செந்தினை என்று மூன்று வகையுண்டு' என்கிறார் முனைவர் பிரியா கிருஷ்ணன். (www.aranejournal.com)

குறிஞ்சி நில மக்கள் மலை மற்றும் காடுகளில் கிடைக்கக் கூடிய உணவுகளை உண்டனர். தேன், கிழங்கு, பலா, மா, மூங்கில் அரிசி, கள், ஊன், திணை முதலான உணவுகளை உண்டனர். இவர்களுடைய உணவு பழக்கவழக்கங்கள் உணவு சேகரிப்பில் பகுத்தவாறே அமைந்துள்ளது. அவை,

1.இயற்கை உணவு

2.வேட்டை உணவு

3.உற்பத்தி உணவு

என்பனவாகும்.

தேனினையுடையராய், கிழங்கினையுடையராய், தசை நிறைந்த பெரிய பெட்டிகளை உடையராய்ச் சிறிய கண்ணினைக் கொண்ட பன்றியின், பழுதாயினவற்றை நீக்கிய தசையையும், மற்றுமுள்ள தசைகளோடு நிரம்பிய வட்டிகளையும் உடையராய்க் கானவர், தம்முள் பொருதுபட்ட யானையின் கொம்புகளை காவு மரமாகக் கொண்டு, தாம் கொண்டுவந்த பொருட்களை அவற்றில் தொங்கவிட்டு சுமந்து வருவர். (மலைபடு. 145-157) இவ்வுணவுகளை மக்கள் உண்ட முறையை இரண்டு வகைகளில் காணலாம்.

அவை,

1.பச்சை உணவு

2.சமைத்த உணவு

என்பனவாகும்.

பச்சை உணவு:

தேன், கிழங்கு, மா, பலா, தினைமாவு போன்ற இயற்கை உணவுகள் சமைக்கப்படாமல் உண்ணக் கூடியவை. அவற்றை சங்ககால மக்கள் பதப்படுத்தி உண்டுள்ளனர். குரங்குகள் கிழித்து உண்டதால் பிளவுபட்ட முழவு போன்ற பலாப்பழம், வில்லையுடைய குறவர்க்குச் சில நாளைக்கு வைத்திருந்து உண்ணும் உணவாக இருந்துள்ளது. (புறம்.236) குறமகள் தினை மாவை உண்டு ஐவனநெல் பாதுகாப்பிற்கு சென்றாள். (ஐங். 29) தேனீக்களால் தேன் கசிந்து கற்குழிகளிலே வடிந்ததைக் குறவர்களுடைய பிள்ளைகள் வழித்து உண்டுள்ளனர். (அகம்.168) மாவடு சமைக்காமல் உண்ணக்கூடிய உணவாக இருந்துள்ளது. (ஐங். 22) இப்பொருட்களிலிருந்து பதப்படுத்தித் தயாரிக்கப்பட்டக் கள்ளைச் சங்ககால மக்கள் பருகியுள்ளனர்.

கள்:

சங்ககால மக்களுள் பெரும்பான்மையோர் கள் குடிக்கும் பழக்கம் கொண்டவர்களாக இருந்துள்ளனர். கள் பலவிதப் பொருட்களில் இருந்து தயாரிக்கப்பட்டுள்ளது. தங்களுக்கு வேண்டிய கள்ளைத் தாங்களே தயாரித்தும், கள் விற்கும் மகளிரிடம் சென்று வாங்கியும் குடித்துள்ளனர். இத்தகைய கள் தயாரிக்கும் முறை குறித்தும் அவை ஏற்படுத்தும் மயக்கம் குறித்தும்; பல பாடல்கள் பதிவுசெய்துள்ளன. அத்தகைய காட்சி அகநானூற்றில் இடம் பெற்றுள்ளது.

என்ஆ வதுகொல் தானே முன்றில்

தேன்தேர் சுவைய திரள்அரை மாஅத்து

கோடைக்கு ஊழ்த்த கமழ்நறுந் தீம்கனி

புயிர்ப்புறப் பலவின் எதிர்ச்சளை அளைஇ

இறாலொடு கலந்த வண்டுமுக அரியல்

நெடுங்கண் ஆடு அமைப்பழுதி கடுந்திறல்

பாம்புக் கடுப்பு அன்ன தோப்பி வான்கோட்டுக்

கடவுள் ஓங்குவரைக்கு ஓக்கி குறவர்

முறித்தழை மகளிர் மடுப்ப மாந்தி

அடுக்கல் ஏனல் இரும்புனம் மறந்துழி

(அகம். 348: 1-10)

இப்பாடல் வரிகள் தழையாடை அணிந்த பெண் கள்ளைக் கொடுக்க அதை அருந்திவிட்டுத் தினைப்புனம் காத்தலையே மறந்துவிட்டான் கானவன் என்பதைக் குறிப்பிடுகின்றன. இத்தகைய கள்ளின் மயக்கம் ஆண்களுக்கு மட்டுமல்ல குறமகளுக்கும் உரியது என்பதை,

செம் பொறி அரக்கின் வட்டு நா வடிக்கும்

விளையாடு இன் நகை அமுங்கா பால்மடுத்து

அலையா உலவை ஓச்சி சில கிளையாக்

குன்றக் குறவனொடு குறு நொடி பயிற்றும்

துணைநன்கு உடையள் மடந்தை

(நற். 341: 2-6)

என்னும் பாடல் வரிகள், குறமகள் கங்குடித்து மரக்கிளைகளை ஓச்சி, கையால் சிறு நெடி பயிற்றி அங்கும் இங்குமாக அலைந்ததைக் கூறுகின்றன. குறிஞ்சி நில மக்களின் வாழ்வியலோடு கலந்திருக்கின்ற தெய்வத்திற்கும் கள் படைக்கப்பட்டுள்ளது.

குறிஞ்சி நில மக்கள் வாழ்வில் கள் முக்கிய இடம்பெற்றுள்ளது. இவர்கள் வேட்டையில் பெற்ற வெற்றியைக் கொண்டாடும் போதும், விழாவின் போதும், சடங்கின் போதும் கள்ளைக் குடித்துள்ளனர். தன்னை நாடி வந்த விருந்தினர்களுக்கும் கள்ளைக் கொடுத்துள்ளனர். குறிஞ்சி நில மக்கள் கள்ளினைத் தயாரிக்கப் பழம், தேன், மூங்கில் நெல் ஆகிய பொருட்களைப் பயன்படுத்தியுள்ளனர். கள்ளினைத் தயாரிக்க மூங்கிலால் ஆன குழாயினைப் பயன்படுத்தியுள்ளனர். அம்மூங்கில் குழாய் அமை, வேய் என்ற பெயர்களால் சுட்டப்பட்டுள்ளது. மூங்கில் குழாயில் நாட்பட்டு அடைத்து வைத்தக் கள் தோப்பிக் கள் என்றழைக்கப்பட்டுள்ளது. தேறல் (புறம்.129:1-3), நறவு (நற்.276:8-10) என்ற பெயர்களும் கள்ளிற்கு உண்டு வேய் எனும் மூங்கிற் குழாயினுள் தேனால் செய்த தேறல் என்னும் கள்ளினைப் பதப்படுத்தி அருந்தியுள்ளனர். இதனை,

வேய்ப் பெயல் விளையுள் தேக்கட் தேறல்

குறைவு இன்று பருகி நறவு மகிழ்ந்து

(மலைபடு.171-172)

என்னும் பாடல் வரிகள் மூலம் அறியமுடிகின்றது.

கள் குடிக்கப் பாரியின் பறம்புமலையில் பனங்குடை பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளது (நற். 253). குறமகள், புள்ளிகளையுடைய அரக்கினால் செய்யப்பட்ட வட்டுச்சாடியின் நாவிலிருந்து ஊறப்பட்டக் கள்ளினை மகிழ்ச்சியுடன் அருந்தியுள்ளாள். (நற்.341) ஆகவே, குறிஞ்சிநில மக்கள் கள்ளினைக் குடிக்கப் பனங்குடை, வட்டு, மூங்கில் குழாய் ஆகியவற்றைப் பயன்படுத்தி இருப்பதை அறியமுடிகிறது.

சமைத்த உணவு:

வேட்டையில் கிடைத்த இறைச்சியை நெருப்பில் சுட்டும், பாணையிலிட்டுச் சமைத்தும் உண்டுள்ளனர். வெண்மையான கொழுப்புடைய உணவு (அகம்.132), தீ மூட்டும் நூட்பம் அறிந்த கானவர்களால் (புறம்.247) சமைத்து உண்ணப்பட்டுள்ளது. உணவு சமைக்கும் பணியைப் பெரும்பான்மையாகப் பெண்களும் சில நேரங்களில் ஆண்களும் செய்துள்ளனர். ஆண்களும்

சமைத்துள்ளனர். பெண்கள் அடுப்பு மூட்டி இறைச்சி முதலானவற்றைச் சமைத்துள்ளனர். ஆண்கள் அவைகளை நெருப்பில் வாட்டி உண்ணும் முறையைப் பின்பற்றியுள்ளனர். ஆண்கள் இறைச்சியைச் சுட்டு உண்ணுவதைப் பாலாத்திணைப் பாடல்களிலும், பாணர் முதலான கலைஞர்களுக்குச் சுட்ட இறைச்சி கொடுக்கப்பட்டதைப் புறப்பாடல்களிலும் காணமுடிகிறது. கிளாட்-லெவி-ஸ்த்ராங் உண்ணும் முறைபற்றி, நெருப்பில் சுடுதல், பாணையில் நீரிட்டு வேகவைத்தல் என்ற இரண்டு முறைகளைக் கூறி சுடுவது இயற்கையான முறை என்றும், பாணையில் நீரோடு இட்டு வேகவைத்தல் கலாச்சார வயமானது என்றும் பாகுபடுத்தினார். சுடுவது ஆண்களின் வேட்டையோடு, சுற்றித் திரியும் வாழ்க்கையோடு தொடர்புடையது. நீரில் இட்டு வேகவைப்பது பெண்களின் சமையலோடு, ஓரிடத்தில் நிரந்தரமாகத் தங்கும் வாழ்க்கையோடு தொடர்புடையது. இவற்றில் வேகவைக்கும் முறை முன்னேறிய நாகரிக செயல்முறையாகும் (உ.மேற்கோள், ப.37) என்று விளக்கியுள்ளார் என ராஜ்கொள்தமன் குறிப்பிடுகிறார்.

அருவிநீரில் அடித்துவரப்பட்ட பலாப்பழத்தின் கொட்டையிலிருந்து எடுக்கப்பட்ட மாவையும், புளியம்பழத்தின் புளிப்பையும், உலையாக வார்த்த மோருக்கு அளவாகக் கலந்து, மூங்கில் வளர்ந்து முற்றிய நெல்வரிசியை, மலைச் சாரல்களில் மணம் வீசும்படி துழாவிச் சமைத்த சோற்றினை,

வருவிசை தவிர்த்த கடமான் கொழுங்குறை
முளவுமாத் தொலைச்சிய பைந்நினப் பிளவை
பிணவுநாய் முடிக்கிய தடியொடு விரைஇ
வெண்புடைக் கொண்ட துய்த்தலைப் பழனின்
இன் புளிக் கலந்து மா மோர்ஆக
குழை வளர் நெல்லின் அரி உலை ஊழ்த்து
வழைஅமல் சாரல் கமழத் துழைஇ
நறுமலர் அணிந்த நாறுஇரு முச்சிக்
குறமகள் ஆக்கிய வால்அவிழ் வல்சி (மலைபடு.175-183)

என்னும் பாடல் வரிகள் விளக்குகின்றன.

செம்புற்றின் ஈயலை, இனிய மோரோடு கூட்டிச் சமைத்த புளிங்கறியை உடைத்துப் பாரி நாடு என்கிறது கீழ்வரும் புறநானூற்றுப் பாடல்.

செம்புற்று ஈயரின் இன் அளைப் புளித்து
மென் தினை யாணர்த்து நந்தும் கொல்லோ (புறம்.119:3-4)

விறகால் எரியூட்டித் திணையைச் சமைத்துள்ளனர். கூதாளியால் அழகுபெற்ற மலை மல்லிகை நாளும் முற்றத்திடத்து, வாழையின் இலையிலே, பலருடன் பகுத்து உண்ணுவர். (புறம்.168) சமைப்பதற்குச் சந்தனம், அகில் முதலான மரங்கள் பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளன. சந்தன விறகால் தீமூட்டிச் சமைக்கப்பட்ட ஊன் கலந்த சோற்றைத் தம்முடைய சுற்றத்தாருடன் உண்டு ஆடிப்பாடி மகிழ்ந்துள்ளனர் (அகம்.172) இவர்கள் பிற நிலம் சார்ந்த மக்களுக்கும் பாகுபாடின்றி ஆட்டிறைச்சியுடன் நெய் கலந்து வெண்மையான சோற்றில் வெள்ளெலியின் சூட்டிறைச்சியைச் சேர்த்து நிறைய தருவதை வழக்கமாகக் கொண்டிருந்தனர் என்பதை அறிய முடிகின்றது (நற். 83)

குறிஞ்சி நில மக்கள் உணவை சமைத்தும், பச்சையாகவும் தம்முடன் வாழும் மக்களுக்குப் பகிர்ந்து அளித்துள்ளனர். பிற பகுதியில் இருந்து மக்கள் வந்தாலும் அவர்களுக்கும் உணவைப் பகிர்ந்து கொடுத்துள்ளனர். கானவர் தங்களால் கொல்லப்பட்ட யானையின் கொம்பினைக் காவு மரமாகக் கொண்டு தேன், கிழங்கு, பன்றியின் பழுதடைந்த தசையை நீக்கிப் பிற தசைகள் ஆகியவற்றைச் சுமந்து தங்களது சிறு குடிக்குக் கொண்டு வருவர். இப்பொருட்களை எடுத்துச் செல்லப் பனை ஓலையால் செய்யப்பட்ட வட்டிகையைப் பயன்படுத்தினர். அவ்வாறு கொண்டுவரப்பட்ட உணவைத் தம் சுற்றத்தாருடன் பகிர்ந்து உண்பர். தம்மை நாடி வருவோர்க்கும் கொடுப்பர். இதனை,

மணஇல் கமழும் மாமலைச் சாரல்

தேனினர் கிழங்கினர் ஊன்ஆர் வட்டியர்

சிறுகட் பன்றிப் பழுதுளி போக்கி

பொருதுதொலை யானைக் கோடு சீர்ஆக

தூவொடு மலிந்த காய கானவர்

(மலைபடு. 151-155)

என்ற பாடல் வரிகளால் அறியலாம். இனக்குழு வாழ்க்கையில் பகிர்வு அல்லது பங்கீடு முக்கியமான பண்பாட்டுக் கூறாக விளங்கியிருப்பதையும் இதனால் அறியமுடிகிறது.

குறிஞ்சி நிலமக்கள் தேனையும் கிழங்கையும் உண்டார்கள் பிற நிலத்தார்க்கும் விற்று மீன், நெய்யையும் நறவையும் (தேன்) வாங்கிச் சென்றார்கள். (பொருநர். ஆ. படை. அடி: 214-15) சிறப்பு நாட்களில் நெய் மிக்க உணவு உட்கொள்ளப்பட்டது. (குறிஞ்சிப்பாட்டு அடி:304)

நன்னனுக்குரிய சவ்வாது மலையில் அடிவாரத்தில் இருந்த சிற்றூர்களில் வாழ்ந்த மக்கள் திணைச்சோறும் நெய்யில் வெந்த இறைச்சியையும் உண்டார்கள். (மலைபடுகடாம் அடி: 168-169) நன்னனுடைய மலைகளைச் சேர்ந்த குறிஞ்சி நிலத்தார் பெண் நாய் கடித்த உடும்பின் இறைச்சியையும் கடமான் இறைச்சியையும் பன்றி இறைச்சியையும் உண்டனர். நெல்லால் சமைத்த கள்ளையும் தேனால் செய்து மூங்கிற்குழையுள் முற்றிய கள்ளையும் பருகினர். பலாக்கொட்டை, மா, புளிநீர், மோர் ஆகியவற்றைக் கொண்டு தயாரித்த குழம்பையும் மூங்கிலரிசிச் சோற்றையும் உண்டனர். (மலைபடுகடாம் அடி: 171-183) மலைநாட்டைக் காவல் புரிந்த வீரர் இறைச்சியையும் கிழங்கையும் உண்டனர். (மலைபடுகடாம் அடி: 425-26) மலைமீது நடந்து சென்ற கூத்தர் திணைப்புனத்துக் காவலனால் கொல்லப்பட்ட காட்டுப் பன்றியின் மயிரைப் போக்கி மூங்கில் பற்றியெரியும் நெருப்பில் வதக்கி அப்பன்றியின் இறைச்சியைத் தின்றனர். தின்று எஞ்சிய பகுதியை வழியுணவுக்காக எடுத்தச் சென்றனர். (மலைபடுகடாம் அடி: 243-249)

முடிவுரை:

குறிஞ்சி நில மக்கள் இயற்கையில் கிடைக்கின்ற உணவுகளைச் சமைக்காமலும் வேட்டையில் கிடைத்த மான், பன்றி போன்ற மாமிச உணவுகளைச் சமைத்தும் உண்டுள்ளனர். ஆண், பெண் இருபாலரும் கள் குடித்துள்ளனர். இத்தகைய கள்ளைத் தாங்களேத் தயாரித்தும், கள் விற்பவர்களிடம் சென்று வாங்கியும் குடித்துள்ளனர். உணவு சமைத்தலில் ஆண், பெண் இருவரும் பங்கு கொண்டுள்ளனர். அதே போல் தாம் வேட்டையாடிய உணவுகளைப் பங்கிட்டு உண்டுள்ளனர். இதனால் இனக்குழு வாழ்வில் பங்கிட்டு உண்ணுகின்ற முறை முக்கியமான பண்பாடாக விளங்குவதை அறிய முடிகின்றது. மேலும், குறிஞ்சி நில மக்களின் உணவு முறையினையும், உணவு உற்பத்தித் திறனையும் வரையறுப்பதாய் இக்கட்டுரை அமைந்துள்ளது.

துணை நூற்பட்டியல்:

1. அம்மன்கிளி முருகதாஸ், 2006. சுங்கக்கவிதையாக்கம்: மரபும் மாற்றமும், குமரன் புத்தக இல்லம், கொழும்பு — சென்னை.
2. காந்தி.க., 2003. தமிழர் பழக்கவழக்கங்களும் நம்பிக்கைகளும், உலகத் தமிழாராய்ச்சி நிறுவனம், சென்னை.
3. குருநாதன். இராம. 1998. குறிஞ்சி வளம், வெற்றி மங்கை வெளியீட்டகம், சென்னை.
4. சிதம்பரனார். சாமி. 2006. பத்துப்பாட்டும் பண்டைத் தமிழரும், அறிவுப் பதிப்பகம், சென்னை.
5. சுப்பிரமணியன், கா. 1982. சங்க கால சமுதாயம். நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ், சென்னை.
6. தமிழண்ணல், 2009. சங்க மரபு. மீனாட்சி புத்தக நிலையம், மதுரை.
7. ராஜ் கௌதமன், 2006. பாட்டும் தொகையும் தொல்காப்பியமும் தமிழ்ச் சமூக உருவாக்கமும், தமிழினி, சென்னை.
8. ஆய்வுக் கட்டுரை, முனைவர் பிரியா கிருஷ்ணன், அரண் பன்னாட்டுத் தமிழாய்வு மின்னிதழ், இதழ்: 12, 2021

