



இனம்

இனம் இனத்தைச் சேரும்

ISSN : 2455 - 0531

Mail Id: inameditor@gmail.com
editor@inamtamil.com

பன்னாட்டு இணையத் தமிழியல் ஆய்வு
International E-Journal of Tamil Studies

UAN.TN03D0061112

இலக்கணம், இலக்கியம், கலை, பண்பாடு, அறிவியல், கணிணிசார் ஆய்வை இனங்காண!

மலர்:5 இதழ்:19 நவம்பர் 2019 Vol.5 Issue:19 November 2019



சி.சாவித்ர்

ஓ. முறும்மது அஸ்ரீன்

எ.கு.ச.கிராஜ்குமார்

ப.ராகசுதா

சி.விஜயன்

ம.செந்தில்குமார்

மு.கயல்விழி

SINNATHAMBY LAVAPRIYAA

கி. ஜெகதீசன்

செ. பீரவீன்

அ.ச. செல்வரமேஷ்

பெ. விஜயகுமார்

ஓர்.மரியா செபாஸ்மன்

மு. வையாபுரி

த.சத்தியராஜ்

இனம்

பன்னாட்டு இணையத் தமிழாய்விதழ்
International E-Journal of Tamil Studies

பதிப்பாசிரியர்

முனைவர் மு.முனிஸ்மூர்த்தி

தமிழ் உதவிப்பேராசிரியர்
பிஷப் ஹீப்ர் கல்லூரி, திருச்சி - 17.

முனைவர் த.சந்தியராஜ்

தமிழ் உதவிப்பேராசிரியர்
ஸ்ரீகிருஷ்ணா ஆதித்யா கலை அறிவியல்
கல்லூரி, கோயம்புத்தூர் - 42.

ஆலோசனைக் குழு

முனைவர் எச.வை.சண்முகம் (சிதம்பரம்)
முனைவர் சு.இராசாராம் (நாகர்கோவில்)
முனைவர் சிலம்பு நா.செல்வராசு (புதுச்சேரி)
முனைவர் ந.பெருமணி (சேலம்)
திரு சு.ஸ்ரீகந்திராசா (ஆஸ்திரேலியா)

ஆசிரியர் குழு

முனைவர் ஆ.மணி (புதுச்சேரி)
முனைவர் க.பாலாஜி (கோவை)
முனைவர் இரா.குணசீலன் (கோவை)
முனைவர் ந.இராஜேந்திரன் (கோவை)
முனைவர் இரா.இராஜா (திருச்சி)
முனைவர் ப.சிவமாரூதி (தாய்லாந்து)
முனைவர் ச.முத்துச்செல்வம் (மதுரை)
முனைவர் சா.விஜய ராஜேஸ்வரி (தஞ்சாவூர்)
திருமிகு எப்.எச்.அகம்மது சிப்பி (இலங்கை)

இதழாக்கமும் வெளியீடும்

இனம் பதிப்பகம், கோவை

inameditor@gmail.com

www.inamtamil.com

[9600370671](tel:9600370671), [9677821364](tel:9677821364)

உள்ளே ...

தமிழ்ச் செவ்வியல்

தொல்காப்பியம் - தெலுங்கு மொழியெயர்ப்பு
Tolkappiyam - Telugu Translation

முனைவர் சி.சாவித்ரி/Dr.Ch.Savithri | 4

பெரும்பாணாற்றுப்படைபில்
யுந்தமிழரின் உணவுகள்
Foods of ancient Tamizhar in Perumpaanaatrupadai

ஷா. முஹம்மது அஸ்ரின் / S.Mohamed Azrin | 12

சங்க இலக்கியத்தில் தாயும் சேயும்
Mother and Child in the Sangam literature

ல.கு.ச.இராஜ்குமார்/L.K.S.Rajkumar & முனைவர்
ம.செந்தில்குமார்/Dr.M.Senthilkumar | 19

குறந்தொகை - நெஞ்சொடு கிளத்தல் :
உளவியல் யார்வை

The Psychological View of
Heartful Lament in Kurunthokai

ப.ராகசதா/B.Ragasudha & முனைவர்
ம.செந்தில்குமார்/Dr.M.Senthilkumar | 25

புத்துப்பாட்டில் ஆடை

Clothing in Paththuppattu

சி.விஜயன்/ C.Vijayan & முனைவர்
ம.செந்தில்குமார்/Dr.M.Senthilkumar | 30

வரலாறு - சமூகவியல் - புவியியல் - கல்வியியல்

காவிரிய் படுகையில் அருகி வரும் உம்பளாச்சேரி
எருதுகளின் எண்ணிக்கையும், அதன் பயன்பாடுகளும்
Declining of Trend of Umblachery Bullocks in
Numbers and Its Utility in Cauvery Delta Zone

கி. ஜெகதீசன்/K.Jagadeesan, செ. பிரவீன் /S.Praveen /அ.சு.
செல்வரமேஷ் /A.S. Selvaramesh, பெ. விஜயகுமார்/P.

Vijayakumar, லூ.மரியா செபாஸ்டின்/L.Maria Sebastin | 34

பல்லவர் கால வரிவிதிப்பு முறை
Pallavas Taxation method

மு.கயல்விழி/M.kayalvizhy | 37

...



Chief Editors

Dr.M.Muneesmoorthy

*Assistant Professor in Tamil
Bishop Heber College, Trichy - 17.*

Dr.T.Sathiyaraj

*Assistant Professor in Tamil
Sri Krishna Adithya College of Arts and
Science, Coimbatore - 42.*

ADVISORY TEAM

Dr.S.V.Shanmugam (Chidambaram)

Dr.S.Rajaram (Nagarkovil)

Dr.Silambu.N.Selvarasu (Pondichery)

Dr.N.Veluchamy (Salem)

Sri S.SriKantharasa (Australia)

Editorial Team

Dr.A.Mani (Pondichery)

Dr.G.Balaji (Coimbatore)

Dr.R.Gunaseelan (Coimbatore)

Dr.N.Rajendran (Coimbatore)

Dr.R.Raja (Trichy)

Dr.B.Sivamaruthi (Thailand)

Dr.S.Muthuselvam (Madurai)

Dr.S.Vijaya Rajeshwari (Thanjavur)

Thiru.F.H.Ahamed Shibly (Srilanka)

வரலாறு - சமூகவியல் - புவிவியல் - கல்வியியல்

**ஞானபோதினி இதழில் தமிழியல் ஆய்வுகள்
Tamil Research through Journals:
Gnanapothini (1897-1903)**

முனைவர் மு. வையாபுரி/Dr.M. Vaiyapuri | 48

**அறிவைக் கட்டமைப்பதிலும், அறிவை மீள் உருவாக்கம்
செய்வதிலும் ஆய்வாளர்களின் வகியங்கு
The role of researchers in the construction of
knowledge and the reconstruction of knowledge**

சின்னத்தம்பி லாவபிரியா/Sinnathamby Lavapriya | 61

ஒப்பும் மீக்கருத்தியலும்

**(தமிழ் - தெலுங்கு இலக்கணப் பனுவல்களின்
இரண்டாம் வேற்றுமை கருத்தியல்களை முன்வைத்து)**

**Oppum miḱkaruttiyalum (tamiḷ - teluṅku ilakkaṇap
panuvalkaḷiṅ iranṭām vēṇṇumai karuttiyalkaḷai
muṇṇvaittu)**

சத்தியராஜ் த. / Sathiyaraj T. | 71

...



பெரும்பாணாற்றுப்படையில் பழந்தமிழரின் உணவுகள்

Foods of ancient Tamizhar in Perumpaanaatrupidai

ஷா. முஹம்மது அஸ்ரின் / S.Mohamed Azrin²

Abstarct: Foods usually comes from both animals and plants. It is eaten by living beings like humans, animals, birds, reptiles, insects etc to survey in the world. Likewise, In ancient days our Tamizh people ate foods which is available and given by the nature, according to their living places. The song "Perumpaanaatrupidai", which is written by Kadiyalur Uruthirang Kannanaar reveals so many food items which was eaten by our ancestors. It also implies that the Tamizh people lived in hill, forest, field, seashore and desert areas ate so many varieties of food items given by the nature. The first ever grammar book 'Tholkaappiyam', mentions food after god while indicating the themes of the above mentioned five areas. Thus, this study concentrates on listing the food items which was eaten by our ancestors by classifying under two heads namely, vegetarian foods and non-vegetarian foods.

Keywords: Tholkappiyam, Perumpaanaatrupidai, Food Items, தொல்காப்பியம், பெரும்பாணாற்றுப்படை.

முன்னுரை

பசியின் கொடுமையால் துன்புற்று, வறுமையை எண்ணி வருந்தி வாழும் பாணரையோ, கூத்தரையோ நோக்கி, இம்மன்னனிடம் சென்றால் வறுமை வற்றி, பசி பறந்தோடும் என மன்னனிடம் பரிசில் பெற்று வரும் பாணரோ, கூத்தரோ வழிப்படுத்துவதாக அமைத்துப் பாடுவதே "ஆற்றுப்படையின் இலக்கணம்" ஆகும். அவ்வாறு திருவெஃகா என்றழைக்கப்படும் காஞ்சிபுரத்தை ஆட்சி புரிந்த தொண்டைமான் இளந்திரையனிடத்தே, பேரியாமையுடைய பாணரை ஆற்றுப்படுத்துவதாகக் கடியலூர் உருத்திரங் கண்ணனார் 500 அடிகளால் பெரும்பாணாற்றுப்படை பாடியுள்ளார். இந்நூலில், இடம்பெற்றுள்ள ஐவகைத் திணைகளில் வாழ்ந்த மக்களான முல்லை (ஆயர், ஆய்ச்சியர்), குறிஞ்சி (குறவன், குறத்தியர்), மருதம் (உழவர், உழுத்தியர்), நெய்தல் (நுளையர், நுளைச்சியர்), பாலை (எயினர், எயிற்றியர்) ஆகியோரின் உணவுப் பொருட்களும், உணவு முறைகளும் ஆய்வுக்குள்ளாகின்றன.

திணைகளும் உணவுகளும்

உணவு என்றால் உண்ணப்படுவது என்பது பொருள். சங்க காலத்தில் வாழ்ந்த மக்கள், வியர்வை சிந்தி உழைத்தே உணவுகளைப் பெற்றனர். ஐந்திணை மக்களின் உழைப்பே, தொழிலாக மாறுபட்டு, அவர்களின் தொழிலுக்கேற்பப் பெயர்களும் வழங்கப்பட்டன. மேற்கணக்கு நூல்களுக்கு (எட்டுத்தொகை, பத்துப்பாட்டு) இலக்கணம் கூறும் முழுமையாகக் கிடைக்கப்பெற்ற முதல் இலக்கண நூலில்,

² முதுகலைத் தமிழ் இரண்டாம் ஆண்டு, ஐமால் முகமது கல்லூரி (தன்னாட்சி), திருச்சி-620020. smdazrin1998@gmail.com. 8122508520.

"தெய்வம் உணாவே மாமரம் புள்பறை
செய்தி யாழின் பகுதியொடு தொகைஇ
அவ்வகை பிறவும் கருஎன மொழிப." (தொல்.பொருள்.20)

என முறைசிறந்த முன்றலுள் ஒன்றான கருப்பொருளுக்கு இலக்கணம் வகுத்த தொல்காப்பியர், தெய்வத்திற்கு அடுத்து உணவையே குறிப்பிட்டுள்ளார். இதன்வாயிலாகப், பழந்தமிழக மக்கள் உண்ணும் உணவை தெய்வத்திற்கு அடுத்த நிலையில் வைத்து சிறப்பித்துள்ளனர் என்பது தெளிவாகிறது.

மேலும், தமிழர்கள் உணவையே பெருஞ்செல்வமாகக் கருதிப் பாதுகாத்ததாகக் குறிப்பொன்றும் காணப்படுகிறது. அதில், "தங்குவதற்கான இடத்திற்காக அல்லாமல் உணவுப்பொருட்கள் வடிவினான பழங்காலச் செல்வத்தை ஈட்டி வைப்பதற்காகவே வீடுகள் முதன்முதலாகக் கட்டப்பட்டன" என கா.கோவிந்தன் குறிப்பிட்டுள்ளார் (தமிழர் பண்பாடு, ப.19).

உணவுப் பொருட்கள்

காடு, மலை, வயல், கடல் ஆகிய இயற்கை வளங்கள் சூழப்பட்ட பழந்தமிழகத்தில் வாழ்ந்த மக்கள், அவ்வியற்கை தருகின்ற காய்களிகளையும், அங்கு வாழுகின்ற செடிகொடிகள், பறவைகள், விலங்குகள் ஆகியவற்றையும் உண்டு வாழ்ந்தனர். தங்களுக்கு கிடைத்த பறவைகளையும் விலங்குகளையும் பக்குவமான முறையில் சமைத்து உண்டனர்.

சைவ உணவுகள்

வரகுச்சோறு: திருமாலைத் தெய்வமாகக் கொண்டு காடுகளில் ஆநிரைகளை மேய்த்து வாழ்ந்த முல்லைநில மக்கள், வரகையே இன்றியமையாத உணவாக உட்கொண்டனர். வரகிற்கு "கோத்திரவம்" என்ற பெயரும் உண்டு. நெற்பயிர் போல உயரமாகவும், நீளமாகவும் இல்லாத வரகினை ஆயர் குல மக்கள் உண்டனர். இதனை, "குறுந்தாள் வரகின் குறளவிழ்ச் சொன்றி" (பெரும்பாண்.193)

என்ற பாடலடி உறுதிப்படுத்தும் வகையில் அமைகிறது.

செந்நெல் சோறு: மருத நிலத்தில் வாழ்ந்த மக்கள், உழவு செய்து உண்ணுவதையே உயர்ந்த தொழிலாக எண்ணினர். எனவே, அந்நிலத்தில் வாழ்ந்த மக்களான, ஆண்களை "உழவன்" என்றும், பெண்களை "உழத்தியர்" என்றும் பெயரிட்டு வழங்கினர். செந்நெல்லுக்கு நன்னெல், செஞ்சாலி என வேறு பெயர்களும் உண்டு. மேலும், இவ்வகையான நெல் விளையும் நிலத்தினைச் "சாலேயம்" என வழங்கினர். இத்தகைய சிறப்புக்கு உரியோர்களாக விளங்கிய மருதநில மக்கள், இடைமுறியாத செந்நெல்லரிசியைச் சமைத்து உணவாக உட்கொண்டனர். இதனை,

"அரிசெத் துணங்கிய பெருஞ்செந் நெல்லின்
றெரிகொ ளரிசித் திரனெடும் புழுக்க" (பெரும்பாண்.473-474)

என்னும் பாடலடிகளால் உழவர்களின் உணவை உருத்திரங் கண்ணனார் குறிப்பிட்டுள்ளார்.

புல்லரிசிச் சோறு: பற்கள் மட்டுமே வெண்மையுடைவர்களான பாலைநில மகளிரான எயிற்றியர், அரும்பாடுபட்டு உணவைச் சேர்த்து வைக்கும் எறும்பின் இடத்தை அறிந்து,

அவ்விடத்திலிருந்து கிடைத்த புல்லரிசியை, உரலில் கொட்டி, உலக்கையால் குத்தி, அடுப்பில் வைத்துப் புழுக்கிய சோற்றோடு வாடிய உணையும் உண்டதை,

"குறுங்கா முலக்கை யோச்சி நெடுங்கிணற்று
வல்லாற்று வரி தோண்டித் தொல்லை
முரவுசாய்க் குழிசி முரியடுப் பேற்றி
வாரா தட்ட வாடுன் புழுக்கல்." (பெரும்பாண்.97-100)

என்ற பாடலடிகள் வாயிலாக அறிய முடிகிறது. "வாடுன்" என்பதற்கு "உப்புக்கண்டம்" என உரைக்கும் நச்சினார்க்கினியர் வாயிலாக, பிற உயிர்களிடம் வழிப்பறித்த உணவும், காய்ந்த மாமிசமும் பாலைநில மக்களின் உணவாக இருந்தது புலப்படுகிறது.

கூழ்: காட்டில் வாழும் இடையன் கூழை உண்டதாகப் பாடிய கண்ணனார் பாடலுக்கு, உரையாசிரியரான நச்சினார்க்கினியர் பாற்சோற்றை உண்ட இடையன் என உரை கூறுகிறார். ஆனால், கூழும் பாற்சோறும் தன்மையின் அடிப்படையில் மட்டுமே ஒன்றுபடும்.

"ஒன்றம் ருடுக்கைக் கூழா ரிடையன்." (பெரும்பாண்.175)

"நவையா வரிசி யங்களித் துழவை." (பெரும்பாண்.275)

மேலும், குற்றாத அரிசியால் செய்யப்பட்ட களியான கூழை, நீர்நிலைகளுக்கு அருகில் வாழும் மக்களான வலைநூர் உண்டதாகப் பாடலடிகள் குறிக்கின்றன.

கரும்புச்சாறு: சங்ககாலத்தில் கரும்பின் சாற்றைக் கட்டியாகக் காய்ச்சிப் புகையை வெளிப்படுத்தும் ஆலைகள் தமிழகத்தில் இருந்துள்ளன. கரும்பைப் 'பழனவெதிர்' என்றும் வழங்கினர் (ஐங்குறுநாறு, 91). முங்கில் மலைகளில் செழித்து வளரும். கரும்பு கழனிகளில் செழித்து வளரும். ஆகவே, கரும்புக்குக் 'கழனியில் வளரும் முங்கில்' என்ற பொருளையுடைய 'பழனவெதிர்' (பழனம் - கழனி, வெதிர் - முங்கில்) எனப் பெயரிட்டனர். யானைகள் பலவுங்கூடிக் கலங்கிக் கூப்பிட்டாற்போல, கரும்பு ஆலைகளில் ஓசை எழுந்தன. இனிய கரும்பினது சாற்றைக் குடித்த பின்னர், அக்கரும்பின் கட்டியை உண்டதாக,

"கரும்பின் றீஞ்சாறு விரும்பினிர் மிசைமின்." (பெரும்பாண்.262)

என்ற பாடலடி, ஆலைகளில் கட்டியாக்கப்பட்ட கரும்பின் சாற்றை உணவுப்பொருளாகக் கொண்டுள்ளதை எடுத்தியம்புகிறது.

இடியப்பம்: பொதுவாக, ஒரு பொருளை விற்பவரை "வணிகர்" என்ற சொல்லால் வழங்குவர். அப்பம் விற்பவரும் வணிகர் என்று வழங்கியிருத்தல் வேண்டும். மாறாக, அவர்கள் வீதிகளில் கூவி வணிகம் செய்ததால், "கூவியர்" என்ற பெயரில் அழைக்கப்பட்டனர். இதனை,

"காரகற் கூவியர் பாகொடு பிடித்த
விழைசூழ் வட்டம் பால்கலந் தவைபோ." (பெரும்பாண்.378)

என கருமையான சட்டியிலே அப்பத்தை வணிகம் செய்தனர் என்பதும் புலனாகிறது. "இழைசூழ் வட்டம்" என்பதற்கு 'நூல்போலச் சூழ்ந்து கிடக்கின்ற அப்பம்' என உரைக்கும் நச்சினார்க்கினியரின் கூற்று வாயிலாக, அவ்வட்டமானது இடியப்பம் எனத் தெளிவாகிறது.

பழங்கள்: பல்வகை உட்பச்சத்துக்களைக் கொண்ட அறுசுவையான பழங்களைப் பழந்தமிழர் உண்டு வாழ்ந்தனர். வளைந்து நிற்கும் வாழைமரங்கள் தந்த வாழைப் பழங்களையும், உயர்ந்து நிற்கும் திரண்ட அடியையுடைய பனைமரங்கள் தந்த நூங்குகளையும் உட்கொண்டதை,

"குலைமுதிர் வாழைக் கூனி வெண்பழந்
திரளரைப் பெண்ணை நுங்கொடு பிறவும்" (பெரும்பாண்.359-360)

என்ற பாடல்களால் அறிய முடிகிறது. மேலும், தாழ்ந்த குலைகளையுடைய பலாமரங்கள் தருகின்ற பெரிய பழங்களையும், ஓங்கி நிற்கும் தென்னை மரங்கள் தருகின்ற சுவையான இளநீரையும் தமிழர்கள் உட்கொண்டதை,

"தாழ்கோட் பலவின் சூழ்சளைப் பெரும்பழம்." (பெரும்பாண்.356)

"வீழி றாழைக் குழவித் தீநீர்க்." (பெரும்பாண்.357)

போன்ற பாடல்கள் எடுத்தியம்புகின்றன.

காய்கறிகள்: காட்டுநிலங்களில் வாழ்ந்த ஆயர்குல மக்கள், அவரை விதையைப் பருப்பாகச் சமைத்து வரசுச் சேற்றுடன் உண்டுள்ளனர். இவ்வகையான உணவைக், "கும்மாயம்" என்னும் பெயரால் வழங்கினர். பிற்கால இலக்கண நூலில், "பயிற்றது கும்மாயம்" எனக் காணப்படுகிறது (நன்னூல்.299, மயிலை மேற்கோள்).

"குறுந்தாள் வரகின் குறளவிழ்ச் சொன்றிப்
புகரினர் வேங்கை வீகண் டன்ன
வவரை வான்புழக் கட்டிப் பயில்வுற்." (பெரும்பாண்.193-195)

"முதிர்கிழங் கார்குவிர்." (பெரும்பாண்.362)

ஆகிய பாணாற்றுப் பாடல்கள்வழியாக அவரை, கிழங்கு முதலான காய்கறி வகைகளையும், சங்க காலத்தில் உணவாக உட்கொண்டதை அறிய முடிகிறது.

அசைவ உணவுகள்:

உப்புக்கண்டம்: வறட்சியான சுரத்தில் (பாலை) வாழ்ந்த மக்கள், அவ்வபோது கிடைக்கும் மாமிச உணவுகளைப் பாதுகாத்துப் பல நாட்கள் உண்டு வாழ்ந்தனர். மாமிச உணவுகளில் நீர்ச்சத்து இருந்தால், அவை எளிதில் வீணாகி விடும். எனவே, அவ்வகையான உணவுகளை உப்பிட்டு வெயிலில் காயவைத்து, பசிக்கும் நேரங்களில் உண்டனர். இவ்வகையான உணவுக்கு, "உப்புக்கண்டம்" என பெயரிட்டனர்.

"வாரா தட்ட வாடுன் புழுக்கல்." (பெரும்பாண்.100)

என்ற அடியால் சேற்றுடன் உப்புக்கண்டம் உண்ணப்பட்டதை அறிய முடிகிறது.

கள்: அரியல், பாடலி, தேன், மட்டு, அரிட்டம், சுண்டை, தொண்டி, முருகு, சாயனம், கௌவை, முண்டகம், சாதி, சாலி, பிரசம், மாதவம், மேதை, பிழி, சேறு, தணியல், மாரி, சுரை, மது, சுமாலி, மாலி, சுலோகி, சொல்விளம்பி, நறவு, ஆசவம், தொப்பி, நனை, இக்கு, ஞாளி, குந்தி, வெறி, வெடி, சாறு, பானம், விகுணி, சோபம், வேரி, மறவி, தேம், சீவிகை, தேறல், மகரந்தம், மதிரை, ஆம்பல், படு ஆகிய 48 சொற்களும் கள்ளைக் குறிக்கின்றன.

இயற்கையில் இருந்து கிடைக்கப்பட்ட உணவுப் பொருட்களைக் கொண்டு தங்களது இல்லங்களிலேயே கள்ளைச் சமைத்தனர். அவற்றுள் நெல்லாற் செய்த கள்ளே, பிற பொருட்களால் செய்யப்பட்ட கள்ளைக் காட்டிலும் இனிமையானதாகக் கருதப்பட்டதை, "இல்லடு கள்ளின் றோப்பி பருகி" (பெரும்பாண்.142)

"கொழுநிணத் தடியொடு கூர்நறாப் பெறுகுவிர" (பெரும்பாண்.345)

எனப் புலவர் குறிப்பிட்டுள்ளார். மேலும், கள்ளைப் பெண்களே தங்களது வீடுகளில் சமைத்தனர். அவர்கள் செய்த கள்ளைத், தனது கணவனோடு பருகி மகிழ்ந்தனர். இதனை,

"கள்ளடு மகளிர் வள்ள நுடக்கிய
வார்ந்துகு சின்னீர் வழிந்த குழம்பி" (பெரும்பாண்.339-340)

"நறவுபெயர்த் தமைத்த நல்லெழின் மழைக்கண்" (பெரும்பாண்.386)

ஆகிய அடிகளால் அறிய முடிகிறது. கடையெழு வள்ளல்களுள் ஒருவனான அதியமானுடன், நறவு அருந்தி மகிழ்ந்த ஓளவையாரின் புறநானூற்றுப் பாடலும் சங்க காலத்தில் மகளிர் மதுவருந்தியதை உறுதிப்படுத்துகிறது.

உடும்புப் பொரியல்: பாலைவனம் போலக் காட்சியளிக்கும் பாலை நிலத்தில் வாழ்ந்த மக்கள் பிற நிலங்களில் சமைக்கப்பட்ட சோற்றைத் திருடி, நாய்(ளுமலி) கடித்துக் கொண்டுவந்த உடும்பினைப் பொரித்த கறியால் மறைத்து உண்டதாக,

"சவல்விளை நெல்லின் செவ்வவிழ்ச் சொன்றி
ளுமலி தந்த மனவுச்சு லுடும்பின்
வரைகால் யாத்தது வயின்றொறும் பெருகுவிர" (பெரும்பாண்.131-133)

என்ற அடிகள் எடுத்தியம்புகிறது. இதன்வாயிலாகப் பாலைநில மக்கள், சோற்றைக் காட்டிலும் மிகுதியான கறியையே உண்டுள்ளனர் என்பதும் புலப்படுகிறது.

கோழிப் பொரியல்: பழந்தமிழர்கள் உணவுகளைப் பிரித்து ஒதுக்கவில்லை. இயற்கை தருகின்ற பொருள்களை இன்பமாக உண்டு வாழ்ந்தனர். உழவுத்தொழிலால் பெற்ற நெல்லை அரிசியாக்கிச் சமைத்துச் சோறாக உண்ட மக்கள், அச்சோற்றுக்குத் துணையாக மனையில் வாழும் கோழிகளைப் பொரித்து உண்டனர்.

"வினைஞர் தந்த வெண்ணெல் வல்சி
மனைவா முளகின் வாட்டொடும் பெறுகுவிர" (பெரும்பாண். 255-256)

என்ற பாடலடிகள் வாயிலாக, பழந்தமிழர் மனைகளில் கோழி வளர்க்கப்பட்டதை அறிய முடிகிறது.

எருதுக் கறி: முல்லைநில மக்கள் பசுக்களைக் கொண்டு உண்ணாது, அவற்றின் வாயிலாக பெற்ற பால் முதலான பொருட்களை மட்டுமே உண்டு வாழ்ந்தனர். ஆனால், எருதுகளை அறுத்துக் கள்ளோடு உண்டதாக,

"யில்லடு கள்ளின் றோப்பி பருகி
மல்லன் மன்றத்து மதவிடை கெண்டி." (பெரும்பாண்.142-143)

புலவர் குறிப்பிட்டுள்ளார். "மதவிடை கெண்டி" என்பதன் வாயிலாக, வலிமை மிக்க எருதையே தமிழர் உணவாக உட்கொண்டனர். எருதுக்கு ஆன், ஏறு, இடபம், விடை, கோபதி, புல்லம், முறி, புங்கவம், சே எனப் பல பெயர்கள் உண்டு.

முயல் கறி: காடுகளை இருப்பிடமாகக் கொண்டு வாழும் முயல்களைப், பாலைநில மக்கள் உண்டுள்ளனர். பசியின் பிடியால் வாடிய பாலைநில மக்கள், காடுகளில் வாழும் முயல்களை வலைகளைப் பயன்படுத்திப் பிடித்து உண்டுள்ளனர். "நெடுஞ்செவிக் குறுமுயல் போக்கற வளைஇக்

கடுங்கட் கானவர் கடறுகூட் டுண்ணு
மருஞ்சுர மிறந்த ..." (பெரும்பாண். 115-117)

என்ற பாடல்களின்வழி, பாலைவாழ் மக்கள் வழிப்பறி செய்வதோடு மட்டுமல்லாமல், பிற மக்கள் வாழும் நிலங்களுக்குச் சென்றும் வேட்டையாடியுள்ளதை அறிய முடிகிறது.

பன்றிக்கறி: பன்றிக்கு கேழல், அரி, குரோடம், கிரி, கீடி, கிருட்டி, ஏனம், மோழல், இருளி, வல்லுளி, களிற்று, மைம்மா, கோட்டுமா, போத்திரி, வராகம், கோலம், சூகரம், எறுழி எனப் பல பெயர்கள் உண்டு. ஆண்பன்றி மட்டுமே அறுத்துப் பொரிக்கப்பட்டு உணவாக உட்கொள்ளப்பட்டது. அதனைப் பொதுவாக "ஏறு" என்ற பெயரால் வழங்குவர்.

"நென்மா வல்சி தீற்றிப் பன்னாட்
குழிநீற்த் தோம்பிய குறுந்தா னேற்றைக்
கொழுநீணத் தடியொடு கூர்நறாப் பெறுகுவீர்." (பெரும்பாண். 343-345)

எனப் பலநாள் குழியிலே பாதுகாக்கப்பட்ட சிறிய கால்களையுடைய ஆண்பன்றியின் மாமிசத்தைச் சமைத்துக் கள்ளோடு உண்ட செய்தி வெளிப்படுகிறது.

மேலும், மிளகுப்பொடியும் கறிவேப்பிலையும் சேர்த்து மோரைத் தாளிதம் செய்துள்ளனர். அம்மோரில் இருந்து எடுத்த வெண்ணெய்யைக் கொண்டு பன்றியின் கறியை (போழ்) வேகவைத்து உண்டுள்ளனர். இதனை,

"சேதா நறுமோர் வெண்ணெயின் மாதாளத்
துருப்புறு பசுங்காய்ப் போழொடு கறிகலந்து
கஞ்சக நறுமுறி யளைஇப் ..." (பெரும்பாண். 306-308)

என்ற பாடல் அடிகள் வாயிலாக அறிய முடிகிறது.

முடிவுரை

பத்துப்பாட்டு நூல்களுள், மிகுதியான பாடல் அடிகளைக் கொண்ட முன்றாவது நூலாகப் பெரும்பாணாற்றுப்படை விளங்குகிறது. ஆனால், சங்ககால மக்களின் உணவுகளையும், உணவு முறைகளையும் குறித்த செய்திகளு, ஏனைய பாடல்களைக் காட்டிலும் மிகுதியாக இடம்பெற்றுள்ள பெட்டகமாகப் பெரும்பாணாற்றுப்படை திகழ்கிறது. பேரியாழை உடைய பாணரை ஆற்றுப்படுத்துவது போல, பழந்தமிழகத்தில் காணப்பட்ட இயற்கை வளங்களையும், அவ்வியற்கையோடு இயைந்து வாழ்ந்த மக்களையும், அவர்களின் வாழ்க்கை முறைகளையும், உணவு முறைகளையும், அறியுமாறு படிப்பவரையும் கடியலூர் உருத்திரங்கண்ணனார் ஆற்றுப்படுத்தும் வகையில் பெரும்பாணாற்றுப்படைப் பாடல்கள் அமைந்துள்ளன.

துணைநூற்பட்டியல்

ஆறுமுகஞ்சேர் வை.வீ. (1914). உரிச்சொல் நிகண்டு. சென்னை: மதராஸ் ரிப்பன் அச்சியந்திர சாலை.

இராகவையங்கார்.ரா. (1949). பெரும்பாணாற்றுப்படை ஆராய்ச்சியும் உரையும். சிதம்பரம்: அண்ணாமலைப் பல்கலைக்கழக வெளியீடு.

கதிரைவேற்பிள்ளை. நா. (1938). சூடாமணி நிகண்டு மூலமும் உரையும். சென்னை: திருமகள்விலாச அச்சுக்கூடம்.

கோவிந்தன்.கா. (1996). பெரும்பாணாற்றுப்படை விளக்கவுரை. திருவண்ணாமலை: எழிலகம் வெளியீடு.

கோவிந்தன்.கா. (1999). தமிழர் பண்பாடு. சென்னை: திருநெல்வேலித் தென்னிந்திய சைவசித்தாந்த நூற்பதிப்புக் கழகம் லிமிடெட்.

சாமிநாதையர்.உ.வே. (1986). பத்துப்பாட்டு மூலமும் நச்சினார்க்கினியர் உரையும். தஞ்சாவூர்: தமிழ்ப் பல்கலைக்கழக மறுதோன்றி அச்சகம்.

திருஞானசம்பந்தம்.ச. (2018). தொல்காப்பியம் பொருளதிகாரம் மூலமும் உரையும். திருவையாறு: கதிர் பதிப்பகம்.

நாராயணவேலுப்பிள்ளை.எம். (1994). ஐங்குறுநூறு தெளிவுரை. சென்னை: நியூ செஞ்சரி புக் ஹவுஸ் பிரைவட் லிமிடெட்.

பவானந்தம்பிள்ளை.ச. (1925). தற்கால தமிழ்ச்சொல்லகராதி. சென்னை: மாக்மில்லன் & கம்பெனி லிமிடெட்.