

பண்டைத் தமிழர் உணவில் புழுக்கும் சூட்டும் *Puzhukku and Choottu in the Food Habits of the Early Tamils*

மு.ச.கண்மணி கணேசன் / Dr.S.Kanmani Ganesan¹

Abstract

Food habits are integral in deriving the culture of a society. The research paper entitled “Who are the Dravidians” by Dr.Andrae’e F.Sjoberg concludes that the Dravidian society was multifaceted on accounts of linguistics, archaeology, racial evidence and culture. This paper aims to investigate the abovementioned conclusion by narrowing the focus on the food habits of that society. According to Dr.George L.Hart in his paper “Early evidence for caste in South India”, fish was considered as a lower grade food and it acted as proof of

communal segregation in the early Tamil society. This statement should be further scrutinised using the data available in the *Sangam* literature. The book ‘*Thamizhaka Varalaarum, Makkalum, Panpaadum*’ by Dr.K.K.Pillai briefly summarizes the food habits of the early Tamils. In addition to analyzing the food habits, it is essential to study the social and economic backgrounds of those people to form a clearer picture. In this sociologically approached research, the eight anthologies and the ten idylls in ‘*Thamizhaka Varalaarum, Makkalum, Panpaadum*’ serve as the primary source while the commentaries, views of the archaeologists and the opinions of researchers in food science serve as the secondary source. It could be inferred that the culture of the early Tamils during the Sangam age was a blend of Aryan and Dravidian civilisations as far as the food habits were concerned

Date of submission: 2021-02-10
Date of acceptance: 2021-03-05
Date of Publication: 2021-07-20
Corresponding author’s Name:
Dr.S.Kanmani Ganesan
Email: kanmanitamilskc@gmail.com

Key Words: choottu, puzhukku, pongal, punkam, vaadoon, varai

முன்னுரை

உணவுமுறை பற்றிய ஆய்வு பண்பாட்டின் ஒரு கூறாகிய உணவுப் பழக்கவழக்கத்தை வரைய உதவும். தொகையிலக்கியத்தில் இடம்பெறும்; தமிழர் சுவைத்த சூட்டுகள், புழுக்குகள், சமைத்த சூழல், உண்ட முறை ஆகியவை உணர்த்தும் சமூகநிலையும் பண்பாட்டுக் கூறுகளும் என்னென்ன எனக் காண முனைகிறது இக்கட்டுரை.

ஆய்வு முன்னோடிகள்

‘தமிழக வரலாறும் மக்களும் பண்பாடும்’ என்ற நூலில் முனைவர் கே.கே.பிள்ளை சங்ககால உணவு குறித்த கருத்துக்களைச்

சுருக்கமாகத் தொகுத்துள்ளார். இ.பிரகாஷின் ‘சங்க இலக்கியத்தில் விருந்தோம்பல்’ என்ற கட்டுரை (வல்லமை, மின்னிதழ், 26.09.2016); விருந்தோம்பும் விழுமியத்திற்கு மட்டுமே சிறப்பளிக்கிறது. முனைவர் பா.உமாராணி எழுதிய ‘குறுந்தொகையில் பாலைநில உணவுகள் சூட்டும் சூழல் அமைவு’ எனும் கட்டுரை (வல்லமை, மின்னிதழ், 8.1.2018) பிற நாட்டுப் பாலைவனச் சூழல்களோடு ஒப்பிடுகிறது. மு.மங்கையர்க்கரசி ‘பாணாற்றுப்படைகளில் உணவுப் பண்பாடு’ (வல்லமை, மின்னிதழ், 20.08.2018) எனும் தலைப்பில் எழுதிய கட்டுரை ஐவகை நிலம்

¹ The author is a retired Principal & Head of the Department of Tamil in Srikaliswari College, Sivakasi. Tamilnad. kanmanitamilskc@gmail.com

சார்ந்து விளக்குகிறது. 'குறிஞ்சிநில மக்களின் உணவு' என்ற முனைவர் ப.கோமளாவின் கட்டுரை (முத்துக்கமலம், மின்னிதழ், 2019, p.1618) வாழும் நிலம் உணவுப் பழக்கத்தை வரையறுப்பதை விதந்து ஒதுகிறது. எனவே பண்டைத் தமிழர் உணவுமுறை சமூக பொருளாதார நிலையுடன் தொடர்புறுத்திக் காட்டப் பெற வேண்டிய தேவை உள்ளது.

தொகைநூற் செய்திகள் முதல்நிலைத் தரவுகளாக அமைய; உரையாசிரியர், உணவகவியலாளர், அகழ்வாய்வு அறிஞர், பிற ஆய்வாளர் ஆகியோர் கருத்துக்கள் இரண்டாம்நிலைத் தரவுகளாகின்றன. சமூகவியல் நோக்கில் ஆய்வு அமைகிறது.

புழுக்கு வகைகள்; உண்ணுமுறை; செய்முறை; உண்டோர்

நீரில் வேகவைத்த உணவு புழுக்கு எனப்பட்டது. 'உவித்த, உவியல்' ஆகிய சொற்களும் 'வேக வைத்த' என்ற பொருளில் பயின்று வந்தன. புல்லரிசி, நெல், வரகு, தினை ஆகிய தானியங்கள்; பயறு; மீன், ஆமை, ஆடு, பசு, மான் போன்றவற்றின் இறைச்சி ஆகியன புழுக்கி உண்ணப்பட்டன. புழுக்கு என்ற சொல் அவிக்கை, புழுங்க வைத்த உணவு, குழைந்த பருப்பு, பருப்புச் சோறு எனப் பொருள்படும். (வலைத்தமிழ் அகராதி). இன்றும் அவித்த நெல்லின் அரிசி 'புழுங்கலரிசி' என வழங்குகிறது.

திணைமாந்தரும் அடுப்புகளும்

திணைமாந்தர் கற்களை அடுப்பாகக் கூட்டிச் சமைத்தனர். ஏற்கனவே வழிச் சென்ற உமணர் சமைத்த கல் அடுப்பில் மழவரும் மணம் பொருந்த ஊனைப் புழுக்கி உண்ட செய்தியில் (அகநானூறு களிற்றியானை நிரை, 2009, p.302, பா.119) அடுப்பு, சமைத்தவர், சமையல்முறை, உணவின் மணம் எல்லாம் வெளிப்படை. ஆயர் சுணைநீரை உலையாக ஊற்றி வரகைக் கல் அடுப்பில் புழுக்கி உண்ட நிகழ்ச்சி அகம்.393ல் உள்ளது. எயிற்றியர் ஆழ்ந்த கிணற்றில் அரிதில் தோண்டிக் கிடைத்த ஊற்றில் இருந்து உவரி நீரை எடுத்துக்; கரம்பை நிலத்தைப் பாரைகளால் தோண்டிப்; புல்லரிசியை வாரி; விளிம்பு உடைந்த

பானையிலிட்டு; முரிந்த அடுப்பிலேற்றி; வேக வைத்ததை பெரு.94100ல் புலவர் கூறுகிறார். எயினர் சமைத்த அடுப்பு முரிந்து இருந்ததால்; அது சுடுமண் அடுப்பு என்பது உறுதி. நீருக்காக எயினர் எடுத்த முயற்சி அவர் வாழ்வின் விளிம்பு நிலையையும்; விளிம்பற்ற பானையும் முரிந்த அடுப்பும் தாழ்ந்த பொருளாதாரத்தையும் காட்டுகின்றன. சிந்து சமவெளி அகழ்வாய்வில் கிடைத்த மூன்று குமிழ்களுடன் கூடிய சுடுமண் அடுப்பு திராவிட நாகரிகத்தின் தடயம் என்பர் (Vivek, 2018, p.809).

புன்செய்த் தானியப் புழுக்கு

திணைமாந்தர் உண்ட புன்செய்த் தானியங்களின் புழுக்கு 'புன்கம்' எனப்பட்டது. ஆயரின் வரகுச்சோறு 'வரகின்ஞ் புழுக்கிய பொங்கு அவிழ் புன்கம்' என அகம்.393ல் குறிப்பிடப் பட்டுள்ளது. புறம்.34 'புன்புல வரகின்ஞ் புன்கம்' என்கிறது. வேக வைத்த திணையை 'உவித்த புன்கம்' எனச் சொல்வது புறம்.168. திணைப்புழுக்கை அகம்.237 'மென்தினைப் புன்கம்' என்று அழைக்கிறது. வரகுடன் வேங்கைப் பூவை ஒத்த மஞ்சள் நிறத் துவரையைப் புழுக்கிக் கடைந்து தரும் வழக்கம் பெரு.195ல் இடம் பெறும் செய்தி. 'அவரை வான் புழுக்கு அட்டிப் பயில்வுற்று' எனும் அடியில் உள்ள 'பயில்வுறுதல்' கடைதலைச் சுட்டும். பண்டு 'அவரை' பயறுவகைகளுக்குரிய பொதுப்பெயராக வழங்கியது. வேளிர் வந்தேறும் முன்னர் திணைமாந்தர் உண்ட புன்செய்ப் பயன்களாக மாங்குடிகிழார் சொல்வனவற்றுள்; பயறுகள் 'அவரை' எனப்படுகின்றன.

"கருங்கால் வரகே இருங்கதிர்த் திணையே சிறுகொடிக் கொள்ளே பொறிகிளர் அவரையோடு

இந்தான்கல்லது உணாவும் இல்லை" என்ற பட்டியல்"

(புறம், 2007, p.267, பா.335)

பற்றி 'முல்லை நிலத்துச் சிற்றூரில் வாழும் மக்களின் வாழ்க்கைக்கூறு' என்கிறார் ஓளவை சு.துரைசாமிப்பிள்ளை. ஆனால்

தொல்தமிழகத்துச் சமூக நிலையை நுணுகி ஆராயும் போது; வருணத்தார் வந்தேறும் முன் தமிழகத்தில் வாழ்ந்த திணைமாந்தரின் பூக்கோள் முறை, உணவு, குடி, வழிபாடு ஆகிய பண்பாட்டுக் கூறுகளைப் புலவர் விதந்துரைக்கிறார் என்பதே பொருந்துகிறது. புதிதாகப் புகுந்த நான்கு வருணங்களால் திணை மாந்தரின் புன்செய்ப் பயனாகிய உணவு முறை மாற்றம் அடைந்தது. நெற்பயிருக்காக உழுவித்த வேளிர் வந்தேறிகள் என்ற முடிபும் இக்கருத்தை உறுதி செய்யத் துணையாகிறது (இராகவையங்கார், 1913, pp.133). நான்கு என்ற எண்ணுக்கு இப்பாட்டில் அவர் அளித்திருக்கும் சிறப்பிடம் குறிப்பிடத் தக்கது. நடுகல் வழிபாடு மட்டுமே இருந்த நிலை மாறி; நெல்லைப் பலியாகத் தூவிக் கடவுளை வழிபடுவதும் முன்னர் இல்லை என்று பாடலை முடிப்பது நாகரிகக்கலப்பை நயமாக எடுத்துரைக்கும் போக்காகும்.

நெல்லரிசிப் புழுக்கு

நெல்லரிசிச் சோறு பொருளாதார மேம்பாட்டின் அடையாளமாக இருந்தது. திணைமாந்தர் சுருங்கிய பொருளாதாரம் காரணமாகப் பழைய சோறும் பருத்துச் சிவந்த நெல்லரிசிப் புழுக்கும் உண்டனர். வேந்தரும் வேளிரும் விருந்தளித்த நெல்லுச்சோறு நீளமாக, வெண்மையாக, முரியாது இருந்தது. கிள்ளி வளவனிடம் உண்ண விரும்பிய விருந்து பற்றிப் புறம்.399ல் பேசும் ஐயூர் முடவனார் நீராகாரத்தை உலையாக ஊற்றிச் சமைத்த; பாதிரிப் பூங்கொத்து மொட்டுகள் ஒருங்கு இதழ் விரிந்தாற் போலத் தோன்றும் வெண்மையான முரியாத நெல்லரிசிச்சோறுக்கு ஆசைப்படுவதைக் காண்கிறோம். குறுநில மன்னனாகிய தொண்டைமான் இளந்திரையன் செந்நெல் அரிசியைப் புழுக்கி விருந்து அளித்தான். 'பெருஞ் செந்நெல்லின் தெரிகொள் அரிசித் திரள்நெடும் புழுக்கல்' எனப் பெரு.474ல் அவ்வரிசியின் நீளம் பேசப்படுகிறது.

அக்காலக் கைக்குத்தல் அரிசியில் தவிட்டுச்சத்து நீங்காமல்; வெந்த சோறு எண்ணெய்ப் பசையுடன் இருந்ததை;

"மைப்பறப் புழுக்கின் நெய்க்கனி வெண் சோறு"

(அகநானூறு மணிமிடை பவளம், 2007, p.40, பா.136)

என்ற மணவிருந்தின் வருணனை காட்டுகிறது. ந.மு.வேங்கடசாமி நாட்டாரும் ரா.வேங்கடாசலம் பிள்ளையும் 'இறைச்சி கூட்டி ஆக்கிய வெள்ளிய சோறு' என உரை கூறியுள்ளனர். ஆனால் ஆலையில் இயந்திரத்தால் தவிடு நீக்கி வெண்மை கூட்டும் அரிசியை விடக்; கைக்குத்தல் அரிசியில் சோறு ஆக்கினால் அது எண்ணெய்ப் பசையுடன் (rice bran oil) இருப்பது அனுபவத்தில் காணும் உண்மை. இங்கு இடம்பெறும் புழுக்கு ஊன்புழுக்கு அன்று; அதனால் நெய் ஊனிலிருந்து உருகிய கொழுப்பும் அன்று. பாடல் தோன்றிய காலம் கைக்குத்தலரிசி மட்டும் புழங்கிய காலமாதலால் நெல்லரிசிப்புழுக்கு என்பதே பொருந்தும்.

பெரு.131-133ல் எயினர் மேட்டு நிலத்தில் விளைந்த நெல்லின் சிவந்த பருத்த அரிசிச் சோற்றை விருந்தினர்க்கு அளிக்கின்றனர். உழவர் புறம்.395ல் பழைய சோறு உண்கின்றனர். நற்.60ல் உழவன் பழஞ் சோற்றுடன் நீராகாரத்தை வயிறுமுட்டக் குடிக்கிறான். இரண்டு வேளையும் வரகுச்சோறே உண்ட பாணர்க்குக் கிள்ளிவளவன் அரிசிச் சோறாம் 'அமலை' உண்ணுமளவு பொருள் கொடுத்தான் என்கிறது புறம்.34. ஆரியர் நெல்லைப் புழுக்குவதை ஆரியரல்லாதாரிடம் கற்றனர் (Dayal Harjani aka Daduzen, 2018, p.10) என ஆய்வாளர் சொல்வது திராவிடரைக் குறிக்கிறது.

ஊன் புழுக்குகள்

வேந்தரும் வேளிரும் திணைமாந்தரும் ஊன்புழுக்குகளைக் கள்ளோடும் தானியப் புழுக்குகளோடும் சேர்த்துண்ணும் துணை உணவாகப் பயன்படுத்தினர். ஊன் புழுக்கு பற்றிய குறிப்புகள் அகம்.159,172,315 ஆகிய பல பாடல்களில் உள்ளன. அகம்.309 அதைப் 'புலவுப்புழுக்கு' என்றும்; புறம்.152 'நிணப்புழுக்கு' என்றும் சுட்டுகின்றன. ஊனை வெட்டிச் சமைப்பதை; 'ஏறிக் திற்றி ஏற்றுமின் புழுக்கே' எனச் சேரன் புகழ் பாடும் பதிற்றுப்பத்து.18 சொல்கிறது. அருகம்புல்லால்

திரித்த பழுதையைத் தின்றது செம்மறிக் கிடாய்; அதன் பருத்த தொடைக்கறியைப் பதமாகப் புழுக்கித் தின்னுமாறு இரவலரைக் கரிகாலன் வேண்டியதை பொரு.102-103 புகழ்கிறது. திணைமாந்தர் தலைவன் வல்வில் ஓரி தன்னை நாடி வந்தோர்க்குத் தானே வேட்டையாடிய மானிறைச்சிப் புழுக்குடன் மதுவை அளித்தான் எனப் புறம்.152 பாடுகிறது. குறவர் மான்கறி வேக வைத்த புலால் நாளும் பாணையைப் புறத்தே கழுவாமல் அடுப்பிலேற்றிச் சமைத்ததைப் புறம்.168 காட்சிப்படுத்துகிறது. பலமுறை அடுப்பிலேற்றிய பாணை கரிப்பிடித்து இருக்கும். அதனால் வெளிப்புறம் கழுவத் தேவைப்படாது. புகார் நகரில் போர் மறவர் வயலாமையின் ஊனைப் புழுக்கி உண்டமை பட்டினப்பாலை.64ல் உள்ளது. புறம்.399 ல் ஐயூர் முடவனார் கிள்ளி வளவனிடம் மாங்காய்ப்புளி கூட்டிய வரால் மீனோடு விருந்துண்ண விரும்புவதால் அது புழுக்கு; அதாவது இன்றைய குழம்பு என்பது பெற்றோம். உழவன் வரால்மீனைச் சொட்டானமாக ஊற்றிப் பழைய சோறு உண்டதை நற்.60 கூறுகிறது.

வாடூன் புழுக்கு

வாடூன் என்பது வெய்யிலில் காய வைத்துப் பதப்படுத்திய ஊனாகும். எயினர் பெரு.94-100ல் புல்லரிசிச் சோற்றை மிசையப் புழுக்கிய வாடூன் அளித்தனர். வாடூனுக்குரிய விளக்கம் பின்வருமாறு:

“சுவல்வினை நெல்லின் செவ்வவிழ்ச் சொன்றி

ஞமலி தந்த மனவுச்சுல் உடும்பின்
வறை கால் யாத்தது” (பத்துப்பாட்டு, 2007)

பெரு.131133, p.80). வேட்டையில் கிடைத்த மிகுந்த ஊனை வெட்டி; இரண்டு கம்புகளை ஊன்றி அவற்றை மேலே இணைக்கும் கயிற்றில் கோத்துக்; காய வைப்பது ‘கால் யாத்தது’ எனப் புணையப் பெற்றுள்ளது. இன்றும் பெரிதாக வெட்டிய இறைச்சியை மிகுதியான உப்பும விரலி மஞ்சளும் தடவி; ஊசியால் குத்திக் கயிற்றுக் கொடியில் கோத்துக் கட்டித் தொங்க விட்டே உணக்குவர். இது பறவைகள் கொத்திச் செல்வதிலிருந்து பாதுகாக்கும் நடவடிக்கை ஆகும். நன்கு

காய்ந்த பின் சிறுசிறு துண்டுகளாக அறுத்து மீண்டும் வெய்யிலில் வைப்பர். இவ்வாறு பதப்படுத்திய உடும்புக்கறியின் உப்புக்கண்டமே எயினர் தந்த உணவில் இடம் பெற்றதெனலாம். கொடிக்கறி, கறிவத்தல் என்ற பெயர்களிலும் இன்றும் இறைச்சி இம்முறையில் பதப்படுத்தப்படுகிறது. வேட்டைநாய் இழுத்து வந்த உடும்பு பற்றிய செய்தி ஆதலால்; பொ.வே.சோமசுந்தரனார் அந்நாயைக் கட்டிப் போட்டு இருந்ததாக உரை கூறியுள்ளார். ஆனால் ‘ஞமலி கால் யாத்த’தாகப் பாடற்பகுதியில் இல்லை; ‘உடும்பின் வறை கால்யாத்தது’ என்றே உள்ளது.

எயின்றியர் ‘அட்ட வாடூன் புழுக்கல்’ (பத்துப்பாட்டு, 2007, பெரு.100, p.72) கருவாடு எனப் பொருள் கூறுகிறார் பொ.வே.சோம சுந்தரனார். வேட்டைச் சமுதாயத்தினராகிய எயினர் மிகுதியாக விலங்கிறைச்சி கிடைக்கும் போது அதைப் பதப்படுத்தப் பின்பற்றிய முறை ஒன்று இருக்க; கருவாடு எனச் சொல்வதில் காரணகாரியத் தொடர்பில்லை. எயின்றியர் உப்புக்கண்டத்தையே புழுக்கி அளித்தனர் என்பது உறுதி.

அறுவடைத் திருநாளும் புழுக்கும்

நெல்லரிசியோடு வெல்லம் சேர்த்துப் புழுக்கிக் கட்டிபோட்டுக் கொடுக்கும் பொங்கலைக்; ‘கட்டிப் புழுக்கிற் கொங்கர் கோவே’ (பதிற்றுப்பத்து, 2007, p.427, பா.90) என்று சேரன் புகழுக்குக் காரணமாகக் கூறியுள்ளனர். கட்டிபோட்டுக் கொடுக்கும் வேக வைத்த பண்டமாகத் தமிழகத்தில் இன்று வரை சர்க்கரைப் பொங்கல் வழங்குகிறது. இது அக்கால அறுவடைக் கொண்டாட்டத்தின் பாரம்பரியம் என்பது நெல் அறுவடை, தண்ணுமை இசை, உழவர் மகிழ்ச்சி என அப்பாடல் தொடர்வதால் உறுதிப்படுகிறது. மரையாவின் பாலை உலையாக ஊற்றிச் சமைத்த தினைப்புழுக்கைத் தேக்கின் இலையில் குவித்துண்ட அறுவடைக் கொண்டாட்டம் திணைமாந்தரின் பால் பொங்கலாகப் புறம்.168ல் உள்ளது.

ஈமச் சடங்கில் புழுக்கு

‘உப்பிலாஅ அவிப்புழுக்கல்’ என புறம்.363 குறிப்பது உயிர்நீத்தார்க்கு ஈமச்சடங்கின்

போது மண்ணில் போடும் உப்பிலா நெல்லரிசிச் சோறாகும்.

சூட்டின் வகைகள்: உண்ணுமுறை, செய்முறை, உண்டோர்

தாளித்து எண்ணெயில் பொரிப்பது, தாளிதமின்றி எண்ணெயில் முழுக வறுப்பது, நேரடியாக நெருப்பில் சுடுவதென மூன்று வகைச் சூட்டுகளை இலக்கியம் பேசுகிறது. சமைக்கும் முறையை அடியொட்டிச் 'சூட்டு' என்ற பெயரும்; பொரிக்கறியாக உண்டதால் 'கருணை' என்ற பெயரும் வழங்கின. மீன், முயல், பன்றி, ஆடு, மான், முள்ளம் பன்றி, உடும்பு, ஆகியவற்றின் ஊனைச் சூட்டாக்கிக் கள்ளோடும் உணவோடும் உண்டனர். சூட்டு என்றால் 'சுடப்பட்டது; சூட்டிறைச்சி' ஆகும் (தமிழ் அகராதி).

தாளித்துப் பொரித்த சூட்டு

தாளித்ததோடு எண்ணெயில் பொரித்த சூட்டிறைச்சியை வேந்தரும் வேளிரும் விருந்தாக அளித்தனர். கிள்ளி வளவனின் வள்ளன்மை பேசும் புறம்.397; 'நெய் உறப் பொரித்த குய்யுடை நெடுஞ்சூடு' எனத் தாளித்துப் பொரித்த ஊனை விளக்குகிறது. நல்லியக்கோடன் என்ற குறுநில மன்னன் நாடி வந்தோர்க்கு; 'அரவு வெகுண்டன்ன தேறலொடு சூடு' தந்தான் என்கிறது புறம்.376. வீரியமாகப் போதை தரும் தேறலும் இறைச்சிப் பொரிக்கறியும் தந்தான் என்பதாம். வாட்டாற்று எழினி ஆதன் எனும் வேள் அளித்த விருந்தைக்; 'கொழுந்தடிய சூடு என்கோ' எனப் புறம்.396ல் பாராட்டி மகிழ்கிறார் புலவர். ஐயூர் முடவனாரின் புறம்.399 கிள்ளி வளவனிடம் உண்ண விரும்பிய விருந்தில் வரால்மீன் குழம்பைத் தொடர்ந்து பருந்துண்டுள்ளாக வெட்டிய சுறாமீனைச் சொல்வது அது பொரித்த சூட்டு என்பதைக் குறிப்பாக உணர்த்துகிறது. எண்ணெயில் பொரித்து உண்ணும் பழக்கம் திராவிட நாகரிகம். 'ஆரியர் வெண்ணெயையே பயன்படுத்தினர்' என ஆய்வாளர் கூறுவது குறிப்பிடத் தக்கது (Colleen Taylor Sen, 2018).

நெருப்பில் இட்டுச் சுடல்

சோழநாட்டு வீரர் பாண்டிய நாட்டிற்குள் நுழைந்து போர் செய்யும் போது அங்கு

கிடைத்த பனங்கிழங்கைச் சுட்டுத் தின்றதைக் கூறுகிறது புறம்.225.

நெருப்பில் சுட்ட விலங்கிறைச்சி

நெருப்பிலிட்டுச் சுட்டு உண்ணும் ஆரிய நாகரிகம் மேலானதாகக் கருதப்பட்டது. தொகையிலக்கியம் தோன்றிய காலத்தில் நால்வருணத்தார் தமிழகம் வந்து கலந்து விட்டதால் திணைமாந்தரும் சுட்டு உண்டனர். வேந்தரும் வேளிரும் ஊனைச் சுட்டு விருந்தளித்தனர். கிடாய்க்கறியைச் சூட்டுக்கோலால் கிழித்துச் சுட்டமையை 'விடை வீழ்த்துச் சூடு கிழிப்ப' என்ற புறம்.366ன் தொடர் மூலம் அறிகிறோம். 'சூடுகிழிப்ப' என்பது 'சூட்டுக்கோலால் கிழித்து' எனப் பொருள்படும். இரும்புக் கம்பியில் கோத்துச் சுட்ட ஊன் சூட்டு 'காழிற்சுட்ட கோமூன் கொழுங்குறை' என்ற பொரு.105 தொடராலும் விளக்கம் பெறுகிறது. வேளாண் காவலர் வீழ்த்திய பன்றியைச் சுடவேண்டிய பக்குவத்தை; மலைபடுகடாம். 247-249ல் கூத்தருக்கு எடுத்துச் சொல்லும் காரணம்; இவ்வுணவு முறை நாகரிகக் கலப்பால் ஏற்பட்டது என்றெண்ண இடம் ஏற்படுகிறது. வரகுச்சோற்றில் பாலும் தேனும் கலந்து 'குறு முயல் கொழுஞ்சூடு கிழித்த' ஒத்த துணை உணவோடு பாணர் உண்டனர் (புறம், 2007, p.95, பா.34). வேட்டுவன் தீயில் சுடும் முள்ளம்பன்றி ஊனின் மணம் 'கொள்ளி வைத்த கொழுநிண நாற்றம்' எனப் புறம்.325ல் புனைவு பெற்றுள்ளது. கரும்பு வெல்லமும் நெல்லரிசி அவலும் சேர்த்து விருந்தளித்த குறுநில மன்னரைப் பாடும் அகம்.237ம்; சோழன் தந்த விருந்தைப் பாடும் புறம்.393ம் ஊன்சூட்டைச் சிறப்பிக்கின்றன. இறைச்சியைத் தீயில் சுட்டு உண்பது ஆரியநாகரிகம் என்பர் அகழ்வாய்வாளர் (Zubin D'Souza, 2014). ஹரப்பா அகழ்வாய்வில் கிடைத்துள்ள சூட்டடுப்பு ஆரியநாகரிகத்தின் தடயம் என்ற கருத்தும் உள்ளது. (Dumpukht, 2010).

நெருப்பில் சுட்ட மீனும் கருவாடும்

வாடூன், பச்சுன் என இருவகை மீன் ஊனையும் நெருப்பில் சுட்டு உண்டனர். பச்சைமீன் சூட்டு திணைமாந்தர் உணவாகும். வலைஞர் பச்சைமீனைச்

சுட்டு வழிச்சென்ற பாணர்க்குக் கள்ளை அளித்தமையைப் பெரு.275-282 'தண்மீன் சூட்டு' என அழைக்கிறது. பெருஞ்செய் நெல்லின் கொக்குகிர் நிமிரலுக்குரிய இணை 'பசுங்கண் கருனைச் சூட்டு' ஆகும். இது புறம்.395 பாடும் பிடவூர் கிழான்மகன் பெருஞ்சாத்தன் என்ற திணைமாந்தர் தலைவன் தந்த துணைஉணவான சுட்ட பச்சைமீன் ஆகும். புகார்ப் பரதவரோடு நெருங்கி வாழ்ந்த கிள்ளி வளவன் கருவாட்டை இரும்பு நாராசத்தில் குத்திச் சுட்டு விருந்து அளித்ததை; 'சூடுகிழித்து வாடூன் மிசைய' என்கிறது - புறம்.396.

வறுத்த சூட்டு

எண்ணெயில் மூழ்க வறுத்தெடுத்த இறைச்சி பரல் கற்கள் போல் காட்சி அளித்தது. பொரு.115 'பரல்வறைக் கருனை' எனப் புனைகிறது. மதுரைக்காஞ்சி.756 'நெய் கனிந்து வறை ஆர்ப்ப' என்றும்; புறம்.386 'நெய் துள்ளிய வறை முகக்கவும்' என்றும்; புறம்.398 'மான் வறைக் கருனை' என்றும் பேசுவதெல்லாம் எண்ணெயில் வறுத்த பதப்படுத்திய ஊனாகும். அவை முறையே; கரிகாலன், நெடுஞ்செழியன், கிள்ளிவளவன், சேரன் வஞ்சன் ஆகிய வேந்தர் விருந்தோம்பும் முறையில் இடம் பெறுகின்றன. எயினக் குறும்பில் விருந்தாக 'உடும்பின் வறை கால் யாத்தது' பெறலாம் என்று பெரு.131-133 ஆற்றுப்படுத்துகிறது.

வழிபாட்டிலும் பணியாளர் விருந்திலும் சூட்டும் புழுக்கும்

ஊர் மன்றில் நின்ற முதுமரத்து அணங்கிற்குப் புழுக்கும் சூட்டும் படைத்தனர். தலைவனை இரவுக்குறியில் சந்திக்கும் போது அம்மரத்தில் தங்கி இருந்த கூகை குளறி இடையூறு செய்யக் கூடாது என்று கெஞ்சும் தலைவி கூகையிடம் பேசுவளாகக்;

"மையூன் தெரிந்த நெய் வெண் புழுக்கல் எலிவான் சூட்டோடு மலியப் பேணுதும்"
(நற்., 2007, p.105, பா.83)

என்கிறாள். பின்னத்தூர் நாராயணசாமி ஐயர் இப்பாடல் அடிக்கு 'கிடாய்க்கறியும் நெய்யும் கலந்த வெண்சோறும் எலிச்சூட்டும்' என உரை கூறுவதை ஏற்றுக்கொள்ள

இயலவில்லை. ஏனெனில் 'நிணம்பொதி வழக்கு'ம் வெண்மையாகத் தோன்றும் என்பதைப் புறம்.207,393 ஆகிய பாடல்கள் உரைக்கின்றன. வெண்மேகம் தவழும் மலைக்கு உவமையாக;

"நிணம்பொதி வழக்கில் தோன்றும் மழைதலை

வைத்தவர் மணிநெடுங் குன்றே"

(ஐங்குறுநூறு, 2009, p.303, பா.207)

என்றமைவதும் அதே பொருளது. ஊனிலிருந்து உருகி வழியும் நெய்யைக் குறிஞ்சிப்பாட்டு; 'பன்நிணம் ஒழுகிய நெய்மலி அடிசில்' (பத்துப்பாட்டு, 2008, p.21) என்கிறது. மதுரைக்காஞ்சி.755 'நிணவூன் சுட்டு உருக்கமைய' எனச் சொல்வதும் அப்பொருளதே. ஆகவே 'மையூன் தெரிந்த நெய்வெண் புழுக்கல்' செம்மறியின் வெந்த கறியே.

வெட்சி வீரர் ஆநிரை கவர்ந்து; கரந்தையாரைத் துரத்திய பின்; 'தெய்வம் சேர்ந்த பராரை வேம்பிற் கொழுப்பா எறிந்து குருதி தூஉய்ப் புலவுப்புழுக்கு' உண்டனர் (அகநானூறு, 2008, p.23, பா. 309). முதிய பருத்த வேப்ப மரத்தடியில் பசுவைப் பலியிட்டுக் குருதியைப் படைத்து வழிபட்ட பின் அப்புலாலை வேகவைத்து உண்டமை பெறுகிறோம்.

கோப்பெருஞ்சோழன் வேளாண் பணியாளர்க்கு; 'வெங்கள் யாமைப் புழுக்கிற்கு ஆரல் கொழுஞ்சூடு' அளித்தான். கள், ஆரல்மீன் சூட்டு, ஆமைப்புழுக்கு மூன்றும் ஒத்த உணவுத்தொகுப்பு ஆகிறது. புறம்.212. பட்டினப்பாலை.63ல் வேந்தனின் போர்மறவர் தம்முள் போட்டியிடும் முன் இறால்மீன் சூட்டு உண்கின்றனர்.

பிசிராந்தையார் வாழ்விடத்தை ஒட்டிய காட்டில் அவரை கொய்யும் வேளாண் பணியாளர்க்கு வரகுச்சோறும் ஆய்மகள் வேளைக்கீரையோடு தயிர் சேர்த்து அட்ட புளிமிதவையும் வயிறாரக் கிடைக்கும் என்கிறது புறம்.215.

மீன் உணவின் பெறுமதி

பொருளாதாரத்தில் சுருங்கிய திணைமாந்தர் புழுக்கிய மீனை உண்டனர்.

இவ் உண்ணு முறை இழிந்ததாகக் கருதப்பட்டது. அகம்.110ல் 'இழிந்த கொழுமீன் வல்சி' என்றும்; இழிந்த மீன் என்னும் பொருளில் 'புலவு மீன்' என்றும் (கலித்தொகை, 2007, p.406 பா.131) பரதவப்பெண்கள் கூறக் காரணம்; திணைமாந்தராகிய அவர்கள் புழுக்கி உண்டமுறை ஆரியரின் சுட்டு உண்ணும் முறையைக் காட்டிலும் தாழ்ந்ததாகக் கருதப்பட்டமை எனலாம். உழவர் வாளைமீன்களை வேகவைத்து உண்டதை; 'நெடுவாளைப் பல் உவியல்' எனப் புறம்.395 குறிப்பிடுகிறது. நற்.60 உழவன் புழுக்கிய வரால்மீனோடு பழைய சோறு உண்டதைக் கூறுகிறது. 'எளிய மக்கள் அவித்துண்டனர்' எனப் பிற ஆய்வாளரும் கூறியுள்ளனர் (பரமசிவன் தொ, மின்னிதழ், ஜூலை 17-2013). பொருளாதாரத்தில் மேம்பட்ட வேந்தர் பொரிக்கறியாக மீனை விருந்தில் அளித்தனர். எண்ணெயில் பொரித்தமீன் மேலானதாகக் கருதப்பட்டது. அதனால் தான் புறம்.399ல் ஐயூர் முடவனார் கிள்ளி வளவனிடம் சென்று சுறாமீன் பொரியலையும் சேர்த்துண்ண ஏங்குகிறார். புறம்.249 அகல்நாட்டு மன்னன் ஆரல், வாளை, வரால், ஆமை அனைத்தையும் ஒருங்கு விருந்தாக்கியதைப் பெருமையாகப் பேசுவதும் கருதத்தக்கது. 'மீனை உண்ணும் வழக்கம் ஆரியர் திராவிடரிடமிருந்து பெற்றது' (Sankaran, 2014). நெருப்பில் சுட்ட மீனூன் வேந்தன் விருந்தாக அளித்த மேலான உணவு என்று புறம்.396 கூறுவது நோக்கத்தக்கது. சோழன் கருவாட்டை ஆரிய மரபின்படி இரும்பு நாராசத்தில் குத்தித் தீயில் சுட்டளித்தான். முனைவர் ஜார்ஜ் ஹார்ட் 1987, p.5); பண்டைத் தமிழகத்து ஜாதி வேறுபாட்டை; அகம்.110, கலி.131 ஆகிய இரண்டு பாடல்கள் மூலம்; இழிந்த மீனுணவு எனப் பொதுப்படக் காரணம் கூறி நிறுவுவது தவறான கோணத்தை நல்குகிறது. பண்டைத் தமிழகத்தில் மீனுணவைச் சூட்டாகவும் புழுக்காகவும் உண்ணும் முறையே ஜாதிப் பாகுபாட்டைக் கோடிட்டுக் காட்டுகிறது.

முடிவுரை

திணைமாந்தர் கற்களை அடுப்பாகக் கூட்டிச் சமைத்தனர். சுடுமண் அடுப்பு திராவிட நாகரிகத்தின் அடையாளமாகும்.

திணைமாந்தர் உண்ட புன்செய்த் தானியங்களின் புழுக்கு 'புன்கம்' எனப்பட்டது. நெல்லரிசிச் சோறு பொருளாதார மேம்பாட்டின் அடையாளமாக இருந்தது. திணைமாந்தர் தாழ்ந்த பொருளாதாரம் காரணமாகப் பழைய சோறும் பருத்துச் சிவந்த நெல்லரிசிப் புழுக்கும் உண்டனர். வேந்தரும் குறுநில மன்னரும் விருந்தளித்த சோற்றில் நெல்லரிசி நீளமாக வெண்மையாக இருந்தது. வேந்தர், மன்னர், திணைமாந்தர் அனைவரும் ஊன் புழுக்குகளைக் கள்ளோடும் தானியப் புழுக்குகளோடும் உண்டனர். திணைமாந்தர் மீனின் வாடுனைப் புழுக்கி உண்ண; வேந்தர் நெருப்பில் சுட்டு அளித்தனர். சர்க்கரைப் பொங்கல் 'கட்டிப்புழுக்கு' என்று பெயர் பெற்றது. இறப்புச் சடங்கிலும் நெல்லரிசிப் புழுக்கிற்கு இடமிருந்தது. எண்ணெயில் பொரித்துண்ணும் பழக்கம் திராவிடருடையது. தாளித்து எண்ணெயில் பொரித்த சூட்டை வளமாக வாழ்ந்த வேந்தரும் வேளிரும் விருந்தாக அளித்தனர்.

பொரிக்கறி ஆகும் சூட்டைக் 'கருணை' என்றனர். வறுத்த சூட்டு 'வறை' எனப்பட்டது. நெருப்பில் நேரடியாகச் சுட்டு உண்ணும் ஆரியநாகரிகம் மேலானதாகக் கருதப்பட்டது. தொகைநூற் காலத்தில் நால்வருணத்தாரும் தமிழகத்தில் கலந்து வாழ்ந்தமையால் நாகரிகக்கலப்பு ஏற்பட்டுத் திணைமாந்தரும் சுட்டு உண்டனர். பச்சைமீன் சூட்டு திணைமாந்தர் உணவாகும். மீனுணவைப் புழுக்காக உண்ணும் முறை இழிவாகக் கருதப்பட்டது. தீயில் சுட்ட விலங்கிறைச்சியை வேந்தன், வேளிர், பொதுமக்கள் அனைவரும் உண்டனர். அணங்கு வழிபாட்டிலும் விருந்திலும் பணியாளர்க்கு அளித்த உணவிலும் சூட்டும் புழுக்கும் இடம் பெற்றன.

கருக்கக் குறியீட்டு விளக்கம்

- 1) அகம்.அகநானூறு;
 - 2) நற்.நற்றிணை;
 - 3) புறம்.புறநானூறு;
 - 4) பெரு.பெரும்பாணாற்றுப்படை;
- பொரு. பொருநராற்றுப்படை.

References

- Aingurunooru*. (2009). Chennai: Kazhaka Veliyeedu.
- Akanaanooru Kalirriyaanai Nirai*. (2009) Chennai: Kazhaka Veliyeedu.
- Akanaanooru Manimidai Pavalam*. (2007). Chennai: Kazhaka Veliyeedu.
- Akanaanooru Niththilakkovai*. (2008). Chennai: Kazhaka Veliyeedu.
- Colleen Taylor Sen. (2018). “Tracing India’s Food Journey from the Vedas”, Tracing India’s Food Journey - From the Vedas. <https://www.livehistoryindia.com/story/history-in-a-dish/tracing-indias-food-journey-from-the-vedas/>
- Dayal N., Harjani aka Daduzen. (2018). *Sindhi Roots & Rituals* (Part I). Chennai: Notion Press.
- Dumpukht. (2010). *Aryan cuisine, History of Tandoor*.
- George L., Hart. (1987). “Early Evidence for Caste in South India” <https://tamilnation.org/caste/hart.pdf>
- Kaliththokai*. (2007). Chennai: Kazhaka Veliyeedu.
- Narrinai*. (2007). Chennai: Kazhaka Veliyeedu.
- Paramasivan, Tho. (July 17, 2013). “Thamizhar unavu”. *Thinnai e-Magazine*.
- Pathirruppaththu*. (2007). Chennai: Kazhaka Veliyeedu.
- Paththuppaattu*. (2007). (Part I). Chennai: Kazhaka Veliyeedu.
- Paththuppaattu*. (2008). (Part II). Chennai: Kazhaka Veliyeedu.
- Puranaanooru*. (2007). (Part I). Chennai: Kazhaka Veliyeedu.
- Puranaanooru*. (2007). (Part II). Chennai: Kazhaka Veliyeedu.
- Ragavaiyengar, Mu. (1913). *Velir Varalaaru*. Madurai: Mathuraith Thamizhch Changam-Chenthamizh pirasuram.
- Sankaran, T., M., (2014). “Culture and food habits go together”
Valaitamil Dictionary.
- Vivek. (2018). “Food Habits in Ancient India before the Arrival of Aryans”, *Journal of Emerging Technologies and Innovative Research*. (Vol.5, Issue. 5, pp.806-809).
- Zubin D’Souza. (2014). “The Origins of the Tandoor”, *The origins of the Tandoor* Navhindtimes.in.