

சங்க இலக்கியத்தில் உணவு பதப்படுத்துதல்

கா. நளினி, த. சிவக்குமார்

*உதவிப் பேராசிரியர்கள், நுண்ணுயிரியல் துறை,
அய்யநாடார் ஜானகி அம்மாள் கல்லூரி, சிவகாசி - 626 124, தமிழ்நாடு, இந்தியா.

முன்னுரை

மனிதனின் இன்றியமையாதத் தேவையாக உணவு உள்ளது. உணவுப் பொருட்கள் நாளடைவில் கெடும் தன்மையுடையனவாகும். உணவுப் பொருட்கள் கெடுதல் இன்றி இருக்கப் பதப்படுத்துதல் என்பது இன்றியமையாதது ஆகும். உணவு பதப்படுத்துவது என்பது கண்ணுக்குப் புலப்படாத நுண்ணுயிரிகள் உணவின் மீது செயல்புரியாத வகையில் பாதுகாக்கப்படுவதும், மேலும் உணவில் உள்ள கொழுப்பு, ஆக்சிஜனேற்றம் அடையாமல் செய்வதும் ஆகும். சங்க இலக்கியத்தின் வழியாகப் பழந்தமிழர்களின் உணவுப் பதப்படுத்துதல் முறைகளைப் பற்றி இவ் ஆய்வுக் கட்டுரை ஆய்ந்தறிகின்றது.

உணவு பதப்படுத்துதல்

உணவினைப் பதப்படுத்தி உண்ணும் முறை தொன்றுதொட்டுக் காணப்படுகின்றது. பல நூற்றாண்டுகளுக்கு முன்னர் பஞ்சம், வெள்ளம், போர் போன்ற சூழ்நிலைகளில் பதப்படுத்தப்பட்ட உணவுகள் பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளன. மேலும் நெடுதூரம் கப்பலில் பயணம் செய்வோர் உண்பதற்கும் பதப்படுத்தப்பட்ட உணவுகள் பயன்பட்டுள்ளன.

சங்க இலக்கியத்தில் உணவு எவ்வாறு பதப்படுத்தப்பட்டுள்ளது என்பதைப் பல பாடல்கள் சான்றாக உரைக்கின்றன. உணவு பதப்படுத்தப்படும் முறைகளாக சங்க இலக்கிய பாடல்களில் மூன்று வகைகள் குறிக்கப்பட்டுள்ளன.

1. உப்பிடல் (Salting)
2. உலர்த்துதல் (Drying)
3. புகைபோடுதல் (Smoking)

உப்பிடல்

சங்க இலக்கியங்களில் தமிழர்கள் மரக்கறியைக் காட்டிலும் புலால் உணவை விரும்பியுண்டுள்ளனர். நெய்தல் நில மக்கள் இறால், சுறா போன்ற பல மீன்களைப் பிடித்து உப்புக்கண்டம் போட்டு உலர்த்திக் கருவாடாக்கியுள்ளனர். இதனை,

“பெருநீர் அழுவத்து எந்தை தந்த
கொழுமீன் உணங்கல் படுபுள் ஒப்பி”
(அகநானூறு, 20)



‘Our father gave us fatty fish, that he
had caught in the huge ocean, to dry’

(Vaidehi Herbert (Translator), www.learnsangamtamil.com)

என்ற அகநானூற்று பாடலடி குறிப்பிடுகின்றது. மீன்களை உப்பிட்டுக் கருவாடாக உண்ணும் முறையை நமக்குத் தெளிவாகப் புலப்படுத்துகின்றது. “உணங்கல்” என்ற சொல்லாட்சி மீன்கள் உப்பிட்டுப் பதப்படுத்தப்பட்டதை உணர்த்துகின்றது.

உலர்த்துதல்

உணவினை நன்றாக வெயிலில் உலர்த்தி அவற்றில் உள்ள நீர் இருப்பைக் குறைத்து, நுண் கிருமிகள் உணவினைத் தாக்காமல் இருக்க உலர வைத்தல் பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளது. இதனை,

“இரும்புலி துறந்த ஏற்று மான் உணங்கல்” (அகநானூறு, 107)

‘Where a big tiger killed a stag, ate to its full,
and left the flesh to dry on a wide granite’

(Vaidehi Herbert (Translator), www.learnsangamtamil.com)

என்ற அகநானூறு பாடலடி கூறுகின்றது. மான் இறைச்சியை உலர வைத்து வற்றலாகப் பயன்படுத்தியமை புலனாகின்றது. ‘மான் உணங்கல்’ என்பது பதப்படுத்தப்பட்ட மான் இறைச்சியைக் குறிக்கின்றது.

உலர வைத்த தானியங்கள், வேளாண்மைக்கும் பயன்பட்டுள்ளன. இதனை,
“படலை முன்றில் சிறுதினை உணங்கல்” (புறநானூறு, 319)

*'It is dark now to put out dried tiny
millet for the pigeons and quails, to take as bait'
(Vaidehi Herbert (Translator), www.learnsangamtamil.com)*

என்ற புறநானூறு பாடலடியில் சிறுதினைஊர் தானியங்களை நன்றாக உலர வைத்து, அவற்றைச் சேமித்து வைத்து, உணவு விளைச்சல் இல்லாத நாட்களில் மக்களின் உணவுப் பிரச்சனையை நீக்க, இப்பதப்படுத்தப்பட்ட தினையைப் பயன்படுத்தியமைப் புலனாகின்றது.

புவியியற் சூழலுக்கு ஏற்பத் தங்களைச் சுற்றிலும் காணப்படும் பொருட்களைப் பயன்படுத்தி தங்களுடைய வாழ்க்கையைச் சங்கத் தமிழர்கள் அமைத்துக் கொண்டனர். புழங்கு பொருட்களுள் ஒன்றான சுளவின் மீது உணவுப் பொருட்களை காய வைத்துள்ளனர்.



*"மேந்தோல் களைந்த தீங்கொள் வெள்ளள்
சுளகிடை உணங்கல் செவ்வி கொண்டு"
(புறநானூறு, 321)*

*'.....snatches some sweet white
sesame seeds, newly husked, dring on a winnowing pan'
(Vaidehi Herbert (Translator), www.learnsangamtamil.com)*

என்ற பாடலின் அடி, உணவுப் பொருட்களை சுளகில் காய வைத்து பயன்படுத்தும் வழக்கத்தைக் குறிப்பிடுவது புலனாகின்றது.

புகையிடல்

விறகு போன்ற தாவரப் பொருட்களை எரிப்பதால் வரும் புகையை உணவின் மீது பட வைப்பதின் மூலம் இப்புகையிடல் முறை பதப்படுத்தப்படுகின்றது. சந்தனப் புகை கொண்டு இறைச்சியை உலர வைத்ததை,

*"சாந்த ஞெகிழியின் ஊன் புழுக்கு அயரும்"
(அகநானூறு, 172)*

*'.....cooks and eats meat on a fire lit with sandal wood'
(Vaidehi Herbert (Translator), www.learnsangamtamil.com)*

என்ற பாடலடி குறிப்பிடுகின்றது. உணவைப் புகை போட்டுப் பதப்படுத்தும் முறை இருந்ததை அகநானூறு விளக்கியுள்ளது.



நிறைவுரை

சங்க கால மக்கள் உணவுப் பொருட்களை, உப்பிடல், உலர்த்துதல், புகைபோடுதல் போன்ற பல முறைகளில் பதப்படுத்திச் சேமித்து வைத்து பாதுகாத்து வந்ததைச் சங்கப் பாடல்கள் தெளிவுபடுத்துகின்றன. அறிவியல் வளர்ச்சியடையாத காலத்தில் உணவினைப் பதப்படுத்தி உண்ட சங்கமாந்தரின் அறிவார்ந்த செயலை ஆய்ந்தறிய முடிகின்றது.

FOOD PRESERVATION IN CLASSICAL LITERATURE

K. Nalini and T. Sivakumar

Food is an essential requirement of Human entity. In order to preserve it from decaying and to hamper the micro organism's pessimistic influence into it, certain procedures were

followed by our forerunners. Moreover, the cholesterol should be curtailed from oxidized. Our Classical Tamil literature tells that people tend to preserve food during famine, flood, war and sea voyages. Three methods were in use, they are salting, drying and smoking. People preferred meat over vegetables. Thus they put salt on fish and let them dry over a passage of time. In accordance with the geographical circumstances, people made use of the available things around them to preserve food. While burning the fire wood, the smoke made to fall on the cooked food to preserve. This is how they saved food and conveyed this through classical songs.