

கூத்தராற்றுப்படையில் உணவும்

உருக்காட்சியும்

தனித்தமிழ் ஞாலக் களஞ்சியம்

“தனித்தமிழ் ஞாலக் களஞ்சியம்”
என்னும் பெயரில் தமிழில் உள்ள சங்க
ஆக்கங்கள், மற்றும் தனிநபர் தொகுத்த
ஆக்கங்கள் அனைத்தும் தொகுக்கும்
இடமாக “தனித்தமிழ் ஞாலக்
களஞ்சியம்” விளங்கும்.

***thanithamizhakarathikalanjiyam.github
.io***

Join with us <https://groups.yahoo.com/neo/groups/isaiyini/info>

அறிமுகம்

கண்மணிகணேசன் நூல்கள்

கூத்தராற்றுப்படையில்
உணவும் உருக்காட்சியும்

ஆசிரியர்

★★கண்மணிகணேசன்★★

பதிப்பு

2019-10-19-

கைபேசி தொகுப்புரை

முனைவர் திருமதி ச.கண்மணிகணேசன் அவர்கள் 1976இல் தனியார் கல்லூரித் தமிழ்த்துறையில் துணைப்பேராசிரியராகப் பணியைத் தொடங்கி; முனைவர் பட்டம் பெற்ற பிறகு இணைப்பேராசிரியராகித்; தன்னாட்சிக் கல்லூரியின் தேர்வாணையராக ஓராண்டு பணியாற்றிய பின்னர்; விருப்பஓய்வு பெற்று; பத்தாண்டு காலம் சுயநிதிக்கல்லூரி முதல்வராகப் பணியாற்றியவர்.

மேலும் ★★முனைவர் திருமதி
ச.கண்மணிகணேசன் தமது சிந்தனைக்
கருவூலத்தைப் பயன்படுத்திக் கொள்ள அனுமதி
தந்தமைக்கு இசையினி குழுமம் நன்றிகளுடன்
வாழ்த்துக்களை★★ மனதாரக் கூறிக் கொள்கிறது.

கைபேசியாக்கம்,

மு.பிச்சைமுத்து★★
2019-10-19-

Creative Commons Public Licenses

[! [Creative Commons License] (<https://i.creativecommons.org/l/by/4.0/88x31.png>)
] (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>)

This work is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International License] (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>) .

முன்னுரை

கூத்தராற்றுப்படையில் உணவும் உருக்காட்சியும் இரணியமுட்டத்துப் பெருங்குன்றூர்ப் பெருங்கெளசிகனார் இயற்றிய 'மலைபடுகடாம்' என்ற பாடலே கூத்தராற்றுப்படை என்றும் பெயர் பெறுகிறது. கூத்தராற்றுப்படையில் குறமகள், கானவர், சிலம்படைந்திருந்த பாக்கத்தில் உள்ளோர், ஆட்டிடையர், வேடர், பழையர், மருதநில மக்கள், நன்னன் வேள் ஆகியோர் விருந்தோம்பிய சிறப்பு பேசப்பட்டுள்ளது. விருந்தயர்ந்த உணவின் வண்ணம், வடிவம், ஒட்டுமொத்தத் தோற்றம், மணம், சுவை, எவ்வாறு சமைத்தனர் என்ற குறிப்புகள் ஆங்காங்கு விரவிக் கிடக்கின்றன. மனக்கண்ணில் வண்ணம் தோன்றுமாறு அமையும் புனைந்துரை வண்ணப்பல உருக்காட்சியாகும். மனதில் வடிவம் தோன்றுமாறு அமையும் வருணனை வடிவப்பல உருக்காட்சியாகும். ஒட்டுமொத்தத் தோற்றத்தை மனதில் எழுப்பினால் அது கட்டில உருக்காட்சியாகும். சமைக்கும் முறையையும், உணவையும் வருணிக்குங்கால் நம் மனதில் மணம் பரவினால் அது நுகர்புல உருக்காட்சி ஆகும். பாடற்பகுதி வலியுறுத்தும் செய்தியால்

நம் நாவில் நீர் ஊறினால் அது சுவைப்புல உருக்காட்சி ஆகும். தொட்டுணர்வது போல் வருணனை அமையின் அது தொடுபுல உருக்காட்சி எனப்படும்.

இச்சமையல் கலைக் குறிப்புகளை நுண்ணிதாக ஆராயும் போது தமிழ்ச் சமூகத்தின் இக்கலை; இன்றும் நடைமுறையிலிருக்கும் பிற நாடுகளை இனம் காண இயல்கிறது. அத்துடன் இன்றுவரை நம்மிடம் நிலைத்திருக்கும் சங்க காலச் சமையல் முறைகள் என்னென்ன? நாம் மறந்துவிட்ட சமையல் முறைகள் என்னென்ன? என்பவற்றை வரிசைப்படுத்த முடிகிறது.

கூத்தராற்றுப்படையே இக்கட்டுரைக்கு முதல்நிலைத் தரவாக அமைகிறது. பிற சங்கஇலக்கியக் குறிப்புகளும், வலைத்தளத்தில் பெற்ற உணவுவகைகள், சமையல் முறைகள் முதலியனவும் துணைமை ஆதாரங்களாக அமைகின்றன.

சோறும் குழம்பும்

சோறு ஆக்கிக் குழம்பு ஊற்றிச் சாப்பிடும் முறை பற்றிய குறிப்புகள் கூத்தராற்றுப்படையில் உள்ளன. நெல்லரிசிச்சோறு, மூங்கிலரிசிச்சோறு, தினைச்சோறு, என மூன்றுவகைச் சோறுகள் ஆக்கப்பட்டன.

" குருஉக்கண் இறடிப் பொம்மல் " - (மலை.-அடி-169) எனத் தினைச்சோறும்,
" கழைவளர் நெல்லின் அரிஉலை ஊழ்த்து " - (மலை.-அடி-180)

என மூங்கிலரிசிச்சோறும்,

" பகர்விரவு நெல்லின் பல்வரி அன்ன தகர்விரவு துருவை வெள்ளையொடு விரைஇக்

.....
பாலு மிதவையும் " - (மலை.-அடி.-413-417)

எனப் பால்சோறும், சமைத்து உண்ணப்பட்டமை பற்றிக் குறிப்புகள் உள்ளன.

தினை அரிசியிலிருந்து சோறாக்கும் வழக்கம்
வடசீனாவில் இன்றும் உள்ளது.1
இத்தினைச்சோறு சிவந்த வண்ணத்தை உடையது
என்பது 'குருஉ' எனும் பெயரடை மூலம்
புலனாகிறது. இது வண்ணப்புல உருக்காட்சியாக
அமைந்து நம் மனக்கண்ணில் சிவப்பு
வண்ணத்தைத் தோற்றுவிக்கிறது.
நெல்லரிசியில் இரண்டு வகையினைக்
கூத்தராற்றுப்படை குறிப்பிடுகிறது. அளவில்
சிறிய அரிசி,

" நுண்ணேர் அரிசி " - (மலை.-அடி-440)
என்றும்; நீண்ட அரிசி,
" நெடுவெண்ணெல்லின் அரிசி " - (
மலை.-அடி-564)

என்றும் வேறுபிரித்துச் சுட்டப்பட்டுள்ளது.
இப்புனைவுகள் வடிவப்புல உருக்காட்சிகளாய்
அமைகின்றன.
சோறு ஆக்கும் அரிசிகளின் வண்ணமும்
வேறுபட்டு இருந்தது. மேற்சட்டிய பால்சோறு
பற்றிய மேற்கோள், பண்டமாற்றாகப் பெற்ற
கலவை நெல்லின் பன்னிற அரிசி போன்று பல
கிடாய் விரவிய செம்மறியும் வெள்ளாடும் உள்ள
முல்லை நிலம் என்று பொருள்படுகிறது. இங்கு
அரிசியின் வண்ணப்புல உருக்காட்சி விரிகிறது.

குழம்பு ஊற்றிய சோறு மிதவை என்று
அழைக்கப்பட்டது. இரவுப்பொழுதில் இடையர்
தமக்காகச் சமைத்து வைத்திருக்கும் 'பாலு
மிதவையும் ' என்றதனால் பாலுற்றிய
நெல்லரிசிச் சோறு என்பது தெளிவாகப்
பெறப்பட்டது.

அவரைப் புளிக்குழம்பு

" செவ்வீ வேங்கைப் பூவின் அன்ன
வேய்கொள் அரிசி மிதவை சொரிந்த
சுவல்விளை நெல்லின் அவரையம்
புளிங்கூழ் " - (மலை.-அடி.-434-436)

என வருணிக்கப்படுகிறது.
அவரைப்புளிக்குழம்பு ஊற்றிய
மூங்கிலரிசிச்சோறு சிவந்து விரிந்த
வேங்கைப்பூப் போன்று இருந்தது என்பதால்
இங்கும் அவ்வுணவின் வண்ணம்
மனக்கண்ணில் விரிந்து வண்ணப்பல
உருக்காட்சி ஆகிறது.

அவரைப் புளிங்கூழ் சமைக்கும் போது
அக்குழம்பைக் கெட்டியாக்க மேட்டுநிலத்தில்
விளைந்த நெல்லினின்று பெற்ற மாவைப்
பயன்படுத்தினர். அரிசிமாவு சேர்த்து
ஆக்கியமையாலேயே அது புளிங்கூழ் என்று
அழைக்கப் பட்டுள்ளது. இன்றும் பச்சரிசி மாவு
சேர்த்து மோர்க்குழம்பைக் கெட்டி ஆக்குகிறோம்.
பச்சை மொச்சைப் பொரியல், பீர்க்கங்காய்ப்
பொரியல் முதலியவற்றுக்கு அரிசிமாவு
சேர்க்கும் வழக்கம் உள்ளது. கம்பை இடித்து
வேகவைத்து கம்மங்கூழ் என்றும், கேப்பையைத்

திரித்து வேகவைத்து கேப்பைக்கூழ் என்றும் அழைப்பதால்; அரிசிமாவைச் சேர்த்துச் செய்த அவரைப் புளிக்குழம்பு 'அவரையம்புளிங்கூழ் ' என்று பெயர் பெற்று இருப்பது பொருத்தமே. பெருமழைப்புலவர் பொ.வே.சோமசுந்தரனார் 'அவரையம் புளிங்கூழ் ' எனும் தொடருக்கு உரை எழுதுங்கால் 'அவரை விதையை இட்டுச் செய்த ' என்கிறார்.2

முற்றிய அவரையின் விதைகளை மட்டும் வைத்துப் புளிக்குழம்பு செய்வதும் உண்டு. அவரைவிதைப் புளிக்குழம்பு, பிஞ்சாக இருக்கும் அவரைக் காய்களை வைத்துச் செய்யும் அவரைக்காய்ப் புளிக்குழம்பு இரண்டுமே வழக்கில் உள்ள உணவு முறை ஆகும்.

அவரையம் புளிங்கூழ் என்பது; சுவைத்துப் பழகிய நாவுடையோர்க்கு மனத்தால் அப்புளிப்புச் சுவையை உணரவைப்பது சுவைப்புல உருக்காட்சியாம்.

ஊன் கலந்து சமைத்த சோறு

சோறு சமைக்கும் போது அத்துடன் மான்கறி,
பன்றிக்கறி, ஆட்டிறைச்சி, மீனிறைச்சி
போன்றவற்றைச் சேர்த்துச் சமைத்து உண்ணும்
வழக்கம் பண்டு
தமிழகத்தில் இருந்தது.

” பொன்னறைந்து அன்ன நுண்ணேர்
அரிசி
வெண்ணெறிந்து இயற்றிய மாக்கண்
அமலை ” (மலை.-அடி.-440-442)

எனும் பகுதி வெள்ளி போன்ற வெண்மையான
சோற்றுக்கட்டியின் இடையிடையே
வெள்ளாட்டை வெட்டிச் சமைத்த கறித்
துண்டுகள் ஆங்காங்கு அடர்ந்த வண்ணத்துடன்
தெரிந்த தோற்றத்தை கண்முன்
கொண்டுவருகின்றன. இது கட்டில
உருக்காட்சியாக அமைந்துள்ளது.

” முள்அரித்து இயற்றிய வெள்ளரி
வெண்சோறு

.....

திண்டோள் நன்னர்க்கும் அயினி சான்ம் ”
- (மலை.-அடி-465-468)

என்பதால் முள்ளைக் கழித்து வெள்ளிய
மீன்தசையோடு கலந்து ஆக்கின வெண்ணோறு
நன்னன் முதலிய மன்னரும் உண்ணத் தகுந்த
மேன்மையான உணவு என்னும் கருத்தைப்
பெறுகிறோம். மீன்தசையின் வெண்மையும்,
சோற்றின் வெண்மையும் சேர்ந்து அதன் சிறப்பை
மேம்படுத்துவதுடன் வண்ணப்புல
உருக்காட்சியையும் தோற்றுவிக்கின்றன.
விலங்கிறைச்சியைச் சேர்த்துச் சோறு சமைத்து
உண்டமை

'ஊன்துவை அடிசில் ' என்ற தொடரால்
பதிற்றுப்பத்தின் (பா-45) மூலமும்
தெளிவாகிறது.

பல்வேறு நாடுகளிலும் இவ்வாறு விலங்குகளின்
இறைச்சியோடு சேர்த்துச் சோறு சமைக்கும்
வழக்கம் இன்றும் உள்ளது.3 அரிசிச்சோற்றுடன்
பன்றிக்கறி சேர்த்துச் சமைக்கும் வழக்கம்
வியட்நாமில் உள்ளது. அங்கு அது **chaolong heo**
என்று அழைக்கப்படுகிறது. பர்மாவில் அரிசிச்
சோற்றுடன் பன்றிக்கறி சேர்த்துச் சமைத்து
நோயுற்றோருக்கு உண்ணத் தருகின்றனர். அங்கு
அதன் பெயர் **san byohk** என்பதாகும்.

மீனிறைச்சியுடன் சோறு கலந்து சமைக்கும்
வழக்கம் கம்போடியா தேசத்தில் இன்றும்
உள்ளது. அங்கு பரவலாகக் கிடைக்கும்
பலவகைக் கஞ்சிகளுள் ' sea food conjee '
என்பதும் ஒன்று. பிலிப்பைன் தீவுகளில்
மீனிறைச்சி மணத்தோடு கஞ்சி பரிமாறப்
படுவதுண்டு. அங்கு அது lugaw என்று
அழைக்கப் படுகிறது. சீன தேசத்தில் முள்
நீக்கப்பட்ட மீனுடன் சேர்த்துச் சமைக்கும்
கஞ்சியைக் குழந்தைகளுக்குரிய உணவாகக்
கொடுக்கின்றனர்.

பல இறைச்சிகளின் கலவையுடன் ஆக்கும் சோறு

பல விலங்குகளின் இறைச்சியையும் கலந்து,
மரக்கறியுடன் சேர்த்துச் சோறாக்கும் முறையைக்
குறமகள் செயலின் மூலம் அறிகிறோம்.

" அருவிதந்த பழஞ்சிதை வெண்காழ்
வருவிசை தவிர்த்த கடமான்
கொழுங்குறை
முழவுமாத் தொலைச்சிய பைந்நிணப்
பிளவை
பிணவுநாய் முடுக்கிய தடியொடு
விரைஇ
வெண்புடைக் கொண்ட துய்த்தலைப்
பழநின்
இன்புளிக் கலந்து மாமோராகக்
கழைவளர் நெல்லின் அரியுலை ஊழ்த்து
வழையமை சாரல் கமழத் துழைஇ
குறமகள் ஆக்கிய வாலவிழ் வல்சி " - (
மலை.-174-183)

என்ற பாடற்பகுதி பலாக்கொட்டைகள்,
கடமானின் கொழுத்த தசை, எய்ப்பன்றியின்
நிணமிக்க தசை, பெண்நாய் கவ்விக்

கொண்டுவந்த ஊன்தடி அனைத்தையும் கலந்து குறமகள் மூங்கிலரிசிச்சோறு ஆக்கியமையை விவரிக்கிறது. இச்சோற்றிற்கு அவள் மோரை உலையாக ஊற்றுகிறாள். அத்துடன் இனிய புளியும் சேர்க்கிறாள்.

அவள் சமைத்த உணவு வெண்மையாகக் காட்சியளித்து மலைச்சாரல் முழுதும் மணத்தது என்பதால் அசைவப் பிரியர்களின் மூக்கைத் துளைக்கும் நுகர்புல உருக்காட்சி அமைந்துள்ளமை வெளிப்படை.

'இன்புளிக் கலந்து ' என்னும் தொடர் சிறப்பான சுவைப்புல உருக்காட்சி ஆகும். புளியின் பெயர்க்காரணமே அதன் புளிப்புச்சுவை என்று இருக்க இங்கு இனியபுளி என்று விரியும் தொடரின் நோக்கம் அறிந்து வியக்கத்தக்கது. இங்கு இடம்பெறும் இடப்பின்புலம் தென்கன்னடமாகிய கொண்கானமாகும். அங்குள்ள டும்கூர்புளி வணிகர்கள் இன்றும் போற்றும் விலைமிகுந்த நயம்சரக்கு என்பது நோக்கற்குரியது. அப்புளியின் சுவை தமிழகத்து நாட்டுப்புளி, கேரளத்தின் கொடம்புளி இரண்டினின்றும் மாறுபட்டு இன்றுவரை மக்கள் தேடிப்பெறும் சுவை மிகுந்த உணவுப்பொருளாகும். சுவைப்புல உருக்காட்சி விரிந்து இன்பம் தரும் பகுதி இது.

சமைக்கும் முறையைப் பார்க்குங்கால்; குறமகள்
மோரை உலையாக ஊற்றுவது இன்றுவரை
உள்ள வழக்கமே. கோடைகாலத்தில் ஆக்கும்
சோறு விரைவில் கெட்டுப் போகாமல் இருக்க
இன்றும் மோர் சேர்த்துச் சமைப்பதுண்டு.
கம்மஞ்சோறு, கேப்பைக்களி முதலியவற்றுக்கு
உலையாக மோர் விடும் வழக்கம் தமிழகத்தில்
இன்றுவரை நிலைத்திருக்கும் வழக்கமே ஆகும்.
அரிசியுடன் ஊன்கலந்து ஆக்கும் உணவில்
புளிச்சுவை சேர்க்கும் வழக்கம் இன்றும்
தொடரும் சமையல்முறை ஆகும். எந்த
பிரியானியாக இருப்பினும் இறுதியில்
புளிப்பான எலுமிச்சைச் சாறு விட்டுக் கிளறி
முடிக்கும் போக்கு இன்றளவும் உள்ள
நடைமுறையே. குறவர் சமூகத்தினர் அசைவக்
குழம்புக்கு அரைக்கும் மசாலில் புளியஇலை
சேர்த்து அரைப்பர் என்பது களஆய்வில் திரட்டிய
செய்தி. பிலிப்பைன் தீவுகளில் இறைச்சியுடன்
புளி சேர்க்கும் வழக்கம் இன்றும் உள்ளது. **Sabaw**
என்று அழைக்கப்படும் உணவில் பெரிய பெரிய
காய்கறித்துண்டுகளும், இறைச்சித் துண்டுகளும்
கலந்திருக்கும். இது பசியைத் தூண்டக்கூடிய
முதலுணவாக இல்லாமல் பசியைத் தீர்க்கக்கூடிய
முழு உணவாகவும், அரிசிச்சோறுடனும்
உண்ணப்படுகிறது. இதன் ஒரு வகையான

Sinigang என்னும் உணவில் இறைச்சியுடன் புளியைக் கலக்கும் வழக்கமும் உள்ளமையை வலைத்தளம் காட்டுகிறது.4

இறைச்சியுடன் மரக்கறி சேர்த்துச் சமைக்கும் வழக்கம் இன்றும் நம்மிடம் உண்டெனினும்; பல்வேறு இறைச்சிகளைச் சேர்த்துச் சமைக்கும் வழக்கம் காணக் கிடைக்கவில்லை. இத்தாலியில் திருமணத்திற்காகச் செய்யும் சூப்பில் சேர்க்கப்படும் இறைச்சி உருண்டைகளைப் பன்றிஇறைச்சியுடன் மீனிறைச்சியும் சேர்த்துச் செய்கின்றனர்.5

பலாக்கொட்டையையும் பன்றி இறைச்சியையும் சேர்த்துச் சமைக்கும் வழக்கம் மங்களுரிலுள்ள கத்தோலிக்கர்களிடம் இன்றும் உள்ளது.

Dukramass என்று பெயர்பெறும் அவ்வுணவில் அவர்கள் தினையைக் கலந்தும் சமைப்பர்.

பொரித்து உண்ணும் பக்கஉணவு

இறைச்சியை நெய்யில் பொரித்து அதைச் சோற்றுடன் கூட்டிச் சாப்பிட்டனர் பண்டைத்தமிழர். இங்கு சோறு முதன்மை உணவாகவும், தசைப் பொரியல் பக்க உணவாகவும் அமைகிறது.

" பருஉக்குறை பொழிந்த நெய்க்கண்
வேவையொடு
குருஉக்கண் இறடிப் பொம்மல் . " - (மலை.-அடி-168-169)

என்னுங்கால் பெரிய தசைத்துண்டுகளை நெய்யில் பொரித்தெடுத்துத் தினைச்சோற்றுடன் தருவர் எனும் பொருளைப் பெறுகிறோம். இன்று பரவலாக உலகெங்கும் **main dish, side dish** என்று உண்ணும் முறை தமிழகத்தைப் பொறுத்தவரை **2000** ஆண்டு

காலப் பழமை வாய்ந்தது என்பது தெளிவு. மது அருந்தும் மக்களுக்குப் பக்க உணவாக மீனுணவு அமைந்தது. பெரிய கழுத்தமைந்த வாளைமீனின் தடியையும், யானையின் துதிக்கை போலிருக்கும், வரால்மீனின் துடிக்கண் போன்ற தடியையும் சேர்த்து பசிய முளைகளால் ஆக்கிய

கள்ளைப் பருகலாம் என்று பழையர் மகளிர்
விருந்தோம்பல் பண்பு பற்றிப் பேசுகிறது
கூத்தராற்றுப்படை. (அடி.-455-464)

சுட்டு உண்ணல்

இறைச்சியை நேரடியாக நெருப்பில் சுட்டும் உண்டனர். அப்படிச் சுடுங்கால் புகைநெடி பண்டத்தில் ஏறாதபடி சுட்டனர். புனத்தைக் காக்கும் கானவரின் அம்பு பட்டுக் குருதி சோரக்கிடந்த பன்றியைப் பக்குவமாக மயிர்போகச் சீவி; உலர்ந்த மூங்கில் உரசிப் பிடித்த நெருப்பில் சுட்டுண்ண பரிசில் பெற்ற கூத்தன்; தான் ஆற்றுப்படுத்தும் கூத்தனை அறிவுறுத்துகிறான்.

"ஏனம் காணின்
முனிகழை இழைத்த காடுபடு தீயின்
நனிபுகை கமழாது இராயினிர் மிசைந்து "
- (மலை.-அடி.-247-249) .

இவ்வடிகளில் நடைமுறைச் சிக்கல் இடம்பெறும் பாங்கு நினைந்து இன்புறத்தக்கது. பன்றியைச் சுடும் மணம் நம் மூக்கையோ மனத்தையோ எட்டவில்லை; ஆனால் விறகடுப்பிலும், கரிஅடுப்பிலும் சமைத்த காலத்தில் என்றாவது தவறுதலாக அமையும் புகைநெடி ஏறிய உணவின் நுகர்புல உருக்காட்சி மனதில் எழுகிறது.

முழுப் பன்றியைச் சுட்டு உண்ணும் வழக்கம் இன்றும் பிலிப்பைன்ஸ் நாட்டில் உள்ளது. இது திருவிழாக்காலத்திற்குரிய தனிச்சிறப்பு வாய்ந்த உணவாக அங்கு கருதப்படுகிறது.

சுவை மேம்பாடு

கொழுப்புடன் சேர்ந்த கறி விதந்து சிறப்பிக்கப்படுகிறது. இது சுவை அடிப்படையில் அமைந்த வருணனை என்பதில் ஐயமில்லை.

" கடமான் கொழுங்குறை . " - (மலை.-175)

என்னுங்கால் கட்டில உருக்காட்சியும், சுவைப்பில உருக்காட்சியும் ஒருங்கு அமைந்து நமக்கு மனவிருந்து அளிக்கின்றன.

உணவின் இறுதியில் இனிப்பு

உணவுக்குப் பின்னர் இனிப்பு சாப்பிடும் வழக்கம் பண்டைத் தமிழகத்தில் இருந்தது. அதற்கு சர்க்கரையுடன் கொழித்த தினைமாவில் நெய்யிட்டு உண்டனர். வெள்ளாட்டங்கறிச்சோறு உண்டபின் குளிர்ந்த நுண்ணிய நெய்யிழுதை இட்டு சர்க்கரை சேர்த்த தினைமாவை உண்டால் வேறெதுவும் உண்ணத் தோன்றாது என்கிறார் இரணியமுட்டத்துப் பெருங்குன்றூர்ப் பெருங்கௌசிகனார்..

” தண்ணென் உண்ணிழுது உள்ளீடாக

.....

உண்ணுநர்த் தடுத்த நுண்ணிடி நுவணை
” - (மலை.-அடி.-442-445)

என்று அவர் குறிப்பிடுவது இன்றைய தினைமாவுருண்டையே ஆகும். இம்மேற்கோள் பகுதியில் இடம்பெறும் நெய் பற்றிய புனைவு சிறப்பான தொடுபுல உருக்காட்சி ஆக அமைந்துள்ளது. ' இழுது ' எனும் சொல் இன்று விழுது எனப் பயனில் உள்ளது நெய்யின் மென்மையையும் அதைப் பெரிதும் சேர்த்துச் செய்யும் மாவுருண்டையின் மென்மையையும் ஒருசேர உணர்த்தி நிற்கிறது.

முடிவுரை

இதுகாறும் கண்டவற்றான்; நெல்லரிசிச் சோறு ஆக்கிப் பால் ஊற்றி உண்பதும், பக்கஉணவாக இறைச்சியைப் பொரித்து உண்பதும், சோறுடன் இறைச்சியைச் சேர்த்துச் சமைப்பதும், இறைச்சியுடன் மரக்கறியையும் சேர்த்துச் சமைப்பதும், அவரைப்புளிக்குழம்பு ஊற்றிச் சோறு உண்பதும், உணவைக் கெட்டியாக்க அரிசிமாவு சேர்ப்பதும், மீன் பொரியலைக் கள் அருந்துவதற்குரிய பக்கஉணவாகக் கொள்வதும், இறைச்சியைச் சுட்டு உண்பதும், உணவின் இறுதியில் இனிப்பு உண்பதும் தமிழரிடையே 2000 ஆண்டுக்கால வழக்கமாக இருந்துள்ளது எனத் தெரிகிறது.

நெல்லரிசியில் பல வகைகளைச் சங்க காலத்திலேயே தமிழர் அறிந்திருந்தனர். உண்ணும் உணவின் வண்ணம், வடிவம், ஒட்டுமொத்தத் தோற்றம், மணம், சுவை, தொடு உணர்வு அனைத்தும் தமிழர் உணவுப் பழக்கத்தில் பேரிடம் பெற்று இருந்தன தினைச்சோறு, மூங்கிலரிசிச்சோறு முழுப்பன்றியைச் சுட்டு உண்ணல், பல வகை இறைச்சிகளைக் கலந்து சமைத்தல் முதலியன தமிழர் மறந்துவிட்ட உணவுமுறைகளாம்.

சுருக்கக் குறியீட்டு விளக்கம்
மலை.= மலைபடுகடாம்

குறிப்புகள்

1. <https://en.wikipedia.org/wiki/Congee>
2. பெருமழைப்புலவர் பொ.வே.சோமசுந்தரனார்
(உ.ஆ.) -பத்துப்பாட்டு
மூலமும் உரையும்- தொகுதி-மலைபடுகடாம்
-பக்.154
3. <https://en.wikipedia.org/wiki/Congee>
6. https://en.wikipedia.org/wiki/List_of_Philippine_dishes

துணைநூற்பட்டியல்

1. பெருமழைப்புலவர் பொ.வே.சோமசுந்தரனார் (உ.ஆ.) -பத்துப்பாட்டு மூலமும் உரையும்- தொகுதி- கழக வெளியீடு-2008
2. ஒளவை சு.துரைசாமிப்பிள்ளை (உ.ஆ.) - பதிற்றுப்பத்து- கழக வெளியீடு-2007
3. தமிழண்ணல்- சங்க இலக்கிய ஒப்பீடு இலக்கியக் கொள்கைகள்- 3ம் பதிப்பு-2011



Sat Oct 19 19:10:41 2019 |
thanithamizhakarathikalanjiyam.github.io