



புலம்பெயர்வுப் படைப்பாளர்களின் நடப்பியல்சார் உணவுகள்

க. முனியாண்டி ^{அ. *}, இரா. மூர்த்தி ^அ

^அ தமிழ்த்துறை, ஸ்ரீராமகிருஷ்ண மிஷன் வித்யாலய கலை அறிவியல் கல்லூரி, கோயம்புத்தூர்-20, தமிழ்நாடு, இந்தியா.

Contemporary Dishes of Migrant Creators

K. Muniyandi ^{a, *}, R. Moorthy ^a

^a Department of Tamil, Sri Ramakrishna Mission Vidyalaya College of Arts And Science (Autonomous), Coimbatore – 20, Tamil Nadu, India

* Corresponding Author:
muniyandi@gmail.com

Received: 07-04-2024
Revised: 23-06-2024
Accepted: 07-07-2024
Published: 31-07-2024



ABSTRACT

The purpose of realism and its history is to analyze an event without altering it with authentic sources, pushing back the bonds of creationism, and foregrounding cultural civilizational movements. Displaced people migrate to new places, are in great distress and struggle to meet their daily food needs. At the same time, they face many problems in the new cultural environment and daily life even though they do not abandon their traditional food habits and cultural values. This article examines to what extent A. Muthulinga's works contain contemporary elements in the real life environment of people in this urgent environment where media has proliferated.

Keywords: Puliyanboo Ash, Fermented Bread, One Billion Coke, Practicing Asceticism, Treewood

முன்னுரை

தமிழ் இலக்கியத்தில் நடப்பியலும் யதார்த்தவாதமும் காலப்போக்கில் சில மாற்றங்களை ஏற்படுத்தி வந்தாலும் மனித நாகரிக வளர்ச்சி என்பது யதார்த்தத்தை உள்ளடக்கியது என்று கூற ஒரு சில குறிப்பிட்ட உணவுப் பழக்கங்கள் நாகரிகத்தையும், பண்பாட்டையும் நிலை நிறுத்துவதில் இன்றியமையாத பங்கு எடுத்துக் கொள்கின்றன. இன்றைய காலகட்டத்தில் சில உணவுப் பழக்கங்கள் அதற்கான உணவுப் பொருட்களுடன் உலகம் முழுவதும் பரவிக் கொண்டதான் உள்ளன.

இப்படியான உணவுப் பரவலால் உண்டான கலாச்சாரக் கலப்பு அல்லது பண்பாட்டுப் பொதுமை புதிய வகையான உணவுப் பழக்கங்களைத் தோற்றுவிக்கின்றன. உலகப் போர்களாலும், இனக் கலவரங்களாலும் மக்கள் அவர்களது பூர்வீக நாட்டில் இருந்து புலம் பெயர்ந்து வேறொரு நாட்டில் தஞ்சம் அடைவது தவிர்க்க இயலாத ஒன்றாக உள்ளது. அப்படி வாழ்ந்து வரும் மக்கள் புதிய நாட்டின் புதிய சூழ்நிலையில் அங்கு கிடைக்கும் உணவு வகைகளையே உண்ண வேண்டிய கட்டாயத்தில் உள்ளனர். நாளடைவில் புலம்பெயர்ந்த இந்த வகையான மக்களின் புதிய உணவுப் பழக்கங்கள் அவர்களின் பாரம்பரியமான உணவுப் பழக்கத்தை நினைத்துப் பார்க்க வைத்து விடுகின்றன. விருந்துக்கு அழைப்பதும் விருந்துக்குச் செல்வதும் ஒரு நடைமுறைப் பழக்கமாகிப் போய்விட்டன.

இக்காலத்தில் ஒரு பண்பாட்டின் வழி சிறந்த உணவாக அறியப்பட்ட உணவுப் பொருள் மற்றொரு பண்பாட்டுச் சூழலில் எந்த அளவில் நடப்பியல் தன்மையோடு ஏற்றுக் கொள்ளப்படுகிறது என்பதை எண்ணிப்பார்க்க வேண்டியுள்ளது. ஒவ்வொரு உணவுப் பழக்கத்திற்கும் பின்பும் ஒரு வரலாறு

உண்டு. அதையும் தாண்டி நாகரிகம், அரசியல், மதம், அறிவியல், வணிகம், மருத்துவம் என்கிற பல்வேறு கருத்து நிலைகள் அடங்கியிருக்கின்றன. மனிதன் அருந்தும் ஒரு கோப்பை தேநீரில் பல நூற்றாண்டு வரலாறு உள்ளடக்கியது. உணவுக்காக நடந்த புரட்சிகள் உண்டு. பெரும்போர்கள் உணவுக்காக நடந்தேறியிருக்கின்றன.

தமிழ் இலக்கியங்களில் சங்க காலம் முதல் நவீன காலம் வரை பண்பாட்டு நிலையில் உணவுப் பழக்கங்கள் முதன்மையான இடத்தைப் பிடித்திருக்கின்றன. தங்கால எழுத்தாளர்களான எஸ்.ராமகிருஷ்ணன், ஜெயமோகன், சாருநிவேதிதா, தமிழ்ச் செல்வன், தேவிபாரதி, வேலராமமூர்த்தி, வெண்ணிலா, இமையம், பெருமாள் முருகன், போகன் சங்கர், அம்பை, ஆகிய படைப்பாளிகளின் எழுத்துகளில் நடப்பியல் சார்ந்து உணவுப் பழக்கங்கள் இடம் பெற்றிருக்கின்றன. நவீன தமிழ் இலக்கியத்திற்கு ஈழத் தமிழ் உலகம் தந்திருக்கும் கொடை அ.முத்துலிங்கம் ஆவார். இவரது படைப்புகளில் உணவுப் பழக்கம் சார்ந்து நடப்பியல் கூறுகள் இடம் பெறாமல் நிறைவு பெற்றதில்லை.

புலம் பெயர்வும் பாரம்பரிய உணவுப் பழக்கமும் இன்றைய நிலைப்பாடும்

கல்வி கற்பதற்காகவும், நாட்டின் காவலுக்காகவும், தூதின் பொருட்டும் தமது குடும்பத்திற்காகப் பொருள் சேர்ப்பதற்காகவும் வெளிநாடுகளுக்கு வீட்டை விட்டுப் பிரிந்து செல்வது தமிழ் மரபில் காலம் காலமாக உள்ள நடைமுறைப் பழக்க வழக்கமாகும். இதனை,

“பொருள் வயின் பிரிதலும்

அவர்வயின் உரித்தே”¹ (தொல்.987)

என்ற வரிகள் இதற்கு அச்சாரம் கூறுகின்றன. ஆனால் தற்காலத்தில் அரசியல், உள்நாட்டுப்போர், இனக்கலவரம், வறுமை, பெருந்தொற்றுநோய் போன்ற காரணங்களால் மக்கள் தங்கள் சொந்த நாட்டை விட்டு அகதிகளாக வேறு நாடுகளுக்குப் புலம் பெயர்ந்து விடுகின்றனர். 1983 இனக் கலவரத்திற்குப் பின்னர் இலங்கைத் தமிழர்கள் அகதிகளாகப் பிற நாடுகளுக்குப் பெருமளவில் இடம் பெயர்ந்து குடியேறினார்கள். மேலும், தமிழ்நாடு, மலேசியா, சிங்கப்பூர் போன்ற நாடுகளில் வாழ்ந்து வரும் தமிழர்கள், பல்வேறு காரணத்தால் இன்றைய நிலையில் நியூசிலாந்தில் இருந்து அலாஸ்கா வரை புலம்பெயர்ந்து வாழ்கிறார்கள். கனடா நாட்டில் மட்டும் மூன்று லட்சம் தமிழர்கள் புலம் பெயர்ந்து குடியேறியிருக்கிறார்கள். அவர்களுள் பெரும்பான்மையும் இலங்கை வாழ் தமிழர்கள். இப்படி புலம்பெயர்ந்து வாழும் தமிழ் மக்கள் தமிழர்களின் பண்பாட்டு விழுமியங்களையும், பாரம்பரிய உணவுப் பழக்கத்தையும் கைவிட்டு விடாமல் உள்ளனர். இருந்தாலும் புதிய நாட்டின் உணவுப் பழக்கங்களை ஏற்றுக் கொண்டு வாழும் சூழ்நிலையும் அமைந்து விடுகிறது. ஒரு தமிழ்க் குடும்ப அமைப்பில் ஒரு தாய் சமையல் அறையில் செய்யும் உணவுப் பதார்த்தம் அவளுக்கு மட்டும் உரியதன்று. குடும்ப உறுப்பினர் அனைவருக்கும் உரியது. சமையல் செய்கின்ற அந்தத் தாய் முழுமையான ஈடுபாட்டோடு அக்குடும்ப உறுப்பினர்களின் அல்லது வந்திருக்கும் விருந்தினரின் நலன்களை நினைவில் கொண்டே சமையல் செய்கிறாள்.

“முனிதயிர் பிசைந்த காந்தல் மெல்விரல்

இனிதெனக் கணவன் உண்டலின்

நுண்ணிதின் மகிழ்ந்தன்று ஒண்ணுதல் முகனே”² (குறுந்.167)

என்ற குறுந்தொகைப் பாடலும் குடும்பத் தலைவியின் மகிழ்ச்சி கணவனின் உணவுப் பொருளில் அடங்கியுள்ளதைச் சுட்டிக் காட்டுகிறது. இப்படியான சூழலில் அ.முத்துலிங்கம் படைப்பில் முதல் விருந்து, முதல் பூகம்பம் முதல் மனைவி” என்ற சிறுகதையில் ஒரு புலம்பெயர் அமெரிக்க குடும்ப வாழ்க்கை பற்றிய பதிவு இடம்பெறுகிறது.

என்னுடைய முதல் மனைவிக்கு இந்த உலகத்தில் பிடிக்காத விசயங்கள் இரண்டு. அதில் ஒன்று அம்மாவின் சமையல் அதைப்பற்றி நான் வாய் திறக்கக் கூடாது. திறந்தாலும் அதை

அவளுடைய சமையலுடன் ஒப்பிடக்கூடாது. பொய்களைக் காப்பது சிரமம் என்றால் உண்மைகளை மறைப்பது அதிலும் சிரமமானது அல்லவா? அம்மா கிராமத்துக்காரி சிறுவயதாக இருந்த போதே அம்மா உணவின் ஆதார சுவைகளை ஆய்ந்து அறிந்து விட்டாள். வண்ணத்துக்கு நீலம், சிவப்பு, மஞ்சள் இருப்பது போல ருசிக்கு இனிப்பு, உப்பு, புளிப்பு, கைப்பு என்ற சுவைகள். இந்த நாலையும் வெவ்வேறு விகிதத்தில் கலந்து பத்தாயிரம் புதிய சுவைகளைத் தயாரித்து விடுவாள். அம்மாவிடம் இருந்த இன்னொரு உயர்ந்த குணம் பதார்த்தம் வெந்து விட்டதைத் தீர்மானிப்பது. நேரத்தை வைத்து முடிவு செய்யமாட்டாள். ருசித்துப் பார்த்தும் தீர்மானிப்பதில்லை. அதன் மணத்தில் இருந்தே கணித்து விடுவாள் அவளது மூக்கு மட்டும் அடுக்களையில் இருந்து வரும் வாசனையிலே இருக்கும். அந்தக் குறிப்பிட்ட மணம் வந்தவுடன் அம்மா சட்டென்று அடுப்பில் இருந்த பதார்த்தத்தை இறக்கி வைத்து விடுவாள். உப்பு, புளி அளவுகள் கூட அவருக்கு மணத்திலேயே தெரிந்து விடும். இப்படி பல தந்திரங்கள் அவரிடம் இருந்தன. நானும் அம்மா சமைக்கும்போது ருசி பார்த்து அபிப்பிராயம் சொல்லப் பழக்கப்பட்டிருந்தேன். புளியம்பூ சம்பலைக் கண்டுபிடித்தது நான்தான். இயற்கையாகவே புளியம்பூவில் கொஞ்சம் இனிப்பும், புளிப்பும் இருக்கும். எவ்வளவு காம்புகள் சேர்க்கிறோம் என்பதைப் பொருத்து துவர்ப்பும் கைப்பும் கூடிவிடும். நாங்களாக உப்பும் மிளகாயும் சேர்த்துக் கொள்வோம். சுவையில் இதைத் தாண்டிய ஓர் அயிட்டம் இந்த உலகத்திலேயே இல்லை என்று சொல்லலாம். அவ்வளவு சுவையாக இருக்கும் இந்த புளியம்பூ சம்பல்.

வரலாற்று நிலங்கள் யாவும் உளவின் பரிமாணத்தை சுமந்த நிலங்கள்தான். இலங்கையில் உணவு என்பது அங்கேயும் நிலத்திற்கு நிலம் சிறிது வேறுபாடு காணப்படுகிறது. ஆப்பம், இடியாப்பம், இட்டலி, தோசை, அரிசிப்புட்டு, அப்பம், வெள்ளை அப்பம், பால் அப்பம், முட்டை அப்பம் என இவற்றின் ருசியே தனி ருசிதான். இலங்கையில் சொதியுடன் வைக்கப்படும் சம்பல் வேறுவித தனித்த ருசியைத் தருகிறது. “மரவள்ளிச் சம்பல், ருசியான ருசியாக உள்ளது. பொதுவாகச் சம்பல் தேங்காய்ப்பூ, மிளகாய், வெங்காயம், புளி, உப்பு போன்றவை சேர்ந்து இடிக்கப்படும். சம்பல் இடிப்புக்கே தனித்த மர உரல்கள், மர உலக்கைகள் அங்கே ஒவ்வொரு வீட்டிலும் உள்ளது. இடி சம்பல், அரைத்த சம்பல், தேங்காய் சம்பல், கத்திரிக்காய் சம்பல், வல்லாரைச் சம்பல், கீரைச்சம்பல், சீனிச்சம்பல், செவ்வரத்தம்பூச் சம்பல், கறிவேப்பிலைச் சம்பல் என எத்தனை வகைச் சம்பல் இருந்தாலும், நன்கு இடித்த மாசிக் கருவாட்டுச் சம்பலுக்கு ஈடு இணை இல்லை.”³ (முத்துகிருஷ்ணன், தமிழர் உணவுக் களஞ்சியம் (கொல பசி), ப.127) மாலத்தீவிலும், இலங்கையிலும் மட்டுமே மாசிக் கருவாட்டை அவர்கள் தங்கள் கைப்பக்குவத்திலும் கட்டுப்பாட்டிலும் வைத்திருக்கிறார்கள் என்று கூறலாம். அ.முத்துலிங்கம் மேலும் தொடர்ந்து

“அம்மாவுக்கு இனிப்பும் பதார்த்தமும் செய்யத் தெரியும். கைப்பும் தெரியும். அம்மா உளுத்தம் பருப்பு களி கிண்டும். கொஞ்சம் கொஞ்சமாகத் தண்ணீர்பதம் கட்டியாகிக் கொண்டே வரும். அகப்பைக் காம்பால் குறுக்காகக் கீறுவார். தண்ணீராக இருந்தால் கீரல் உடனே அழிந்து விடும். கட்டி வற்றிப்போனால் மறையாது. கீறிய கோடு இரண்டு செகண்ட் கழித்து மறைந்தால் அதுதான் இறக்குவதற்கு சரியான தருணம் என்பார் அம்மா. அம்மாவுக்கு இன்ன மரக்கரியை இன்ன மாதிரி வெட்ட வேண்டும் என்ற முறை முக்கியம். வெண்டைக்காய் என்றால் தோடு தோடாய் வெட்டுவார். கத்திரிக்காய் என்றால் கீலம் கீலமாய்த்தான். காரட் என்றால் அரைச் சந்திர வடிவம். அம்மாவின் முழுத்திறமையும் வெளிப்படுவது ஆட்டுக்கறிப் பிரட்டல் செய்யும் போதுதான். மிளகாய்த்தூள், வெங்காயம், வெள்ளைப்பூண்டு, உப்பு என்று சேர்ந்து மெல்லிய சூட்டில் இறைச்சியை அதன் கொழுப்பிலேயே வதக்குவார். பச்சை மிளகாயை நீளவாட்டில் கீறிப்போட்டு, தக்காளி, இஞ்சி, கறுவா, ஏலக்காய் என்று சேர்த்துப் பிரட்டி, அது கட்டியாக இறும் சமயத்தில் கொத்த மல்லிக்கீரை கொஞ்சம் சேர்த்து இறக்குவார். வாசம் கமகமவென்று எழும்பும். பற்களாலே இறைச்சியை மெல்லுமுன் நாக்கின் நடுவிலே ஒரு நிமிடம் நிறுத்தி, அப்புறம் மெல்ல ருசியை உறிஞ்ச வேண்டும். அப்படித்தான் அதன் முழுச் சுவையையும் அனுபவிக்கலாம். ஆனால், இந்த முழுச்சுவையும் ஒருமுறை மட்டுமே கிடைக்கும் விருந்து. அப்படியும் மோசமில்லை. ஏனென்றால் ஒரு வருடத்துக்கு அந்த ருசி நாக்கிலேயே தங்கியிருக்கும்”⁴ (அ.முத்துலிங்கம், சிறுகதைத் தொகுதி - 2, ப.204) மேற்கண்ட இந்தப்பதிவு அம்மாவின் பழைய பாரம்பரிய சமையலை அடிக்கடி நினைத்துப் பார்க்க வைத்துவிடுகிறது. காரணம் முதல் மனைவியின் இன்றைய சமையல் அப்படி. இன்றைய அமெரிக்க சமையல் அவ்வளவு

மோசமாக இருந்தாலும் வெளியே சொல்ல முடியுமா? என்ன? அப்படிச் சொன்னால் முதல் மனைவியிடம் இருந்து முதல் புகம்பம் வந்து விடாதா? என்ன? என்று கூறுவதைக் காணமுடிகிறது.

தமிழரின் நடப்பியலும் மேலை நாட்டு உணவியலும்

“உடம்பை வளர்த்தேன் உயிர் வளர்த்தேனே” திருமூலரின் வாக்கு. “உண்டி முதற்றே உணவின் பிண்டம்”, “உணவெனப்படுவது நிலத்தோடு நீரே”. “நீரும் நிலமும் புணரியோர் ஈண்டு உடம்பும் உயிரும் படைத்திசினோரே”⁵ (ச.வே.சுப்பிரமணியன், சங்க இலக்கியம், ப.525) உழுது உண்டு வாழும் மக்களே, சமூகத்தில் உயர்ந்த குடியைச் சேர்ந்தவர்கள். மற்ற இதர தொழில் செய்து வாழும் அனைவரும் உழவர்களைத் தொழுதுதான் உணவு உண்ண வேண்டும்.

“உண்டி கொடுத்தோர் உயிர் கொடுத்தோரே” - உணவின்றி உயிர்கள் இல்லை. பகுத்துண்டு பல்லுயிர் ஓம்புதல். இவை போன்ற நற்கருத்துகளே தமிழரின் அறநெறிக் கருத்துக்களாகக் கருதப்பட்டு, இவை சார்ந்த செயல்பாடுகள் தமிழ் மக்கள் மத்தியில் போற்றி வளர்க்கப்படுகின்றன. நீர் வளம் பெருக்கி நிலத்தை வளப்படுத்துதலே ஆட்சியாளரின் தலையாய கடமையாக வலியுறுத்தப்படுகிறது. ஏரிகளும், அனைக்கட்டுகளும் நிறைந்த மாநிலமாகத் தமிழ்நாடு திகழ்கிறது.

“தெய்வம் உணவே மாமரம் புள் பறை

அவ்வகை பிறவும் கரு என மொழிப”⁶ (தொல்.966)

என்று தொல்காப்பியரும் உணவுக்கே முதலிடம் தருகிறார். ஆனால் இன்றைய காலக் கட்டத்தில் சர்க்கரை, இரத்தக்கொதிப்பு, புற்றுநோய், மாரடைப்பு முதலிய நோய்கள் பெருகிவிட்டதற்கு அடிப்படைக் காரணம் உணவு பற்றிய சரியான புரிதல் இன்மைதான். சரியான உணவு, சரியான உடற்பயிற்சி, சரியான தூக்கம் ஆகிய மூன்றும் நம்மை நலமாக வாழவைக்கும் முக்கணி போன்ற கருத்துக்களாகும். வயிறு ஒன்றும் குப்பைத் தொட்டியல்ல. கிடைத்ததையெல்லாம் போட்டு வைக்க. நல்ல உணவை உண்ணுவதும் நாள் பழக்கமாக்கிக் கொள்ள வேண்டும். சிறுதானியங்களும், நெல்லும், வாழையும், கமுகும், கரும்பும் விளைந்து வளப்படுத்தும் தமிழ்நாட்டில் தற்போது உணவுப் பழக்கம் மாறிக் கொண்டு வருகிறது. இப்படி பீட்சா, பீர், கோக் போன்ற உணவு உண்டு மகிழும் பழக்கம் தமிழர்களிடம் ஓட்டிக்கொண்டது. தமிழர்களின் உணவுப் பழக்கமும் “வித்தும் இடல் வேண்டும். கொல்லோ, விருந்தின் மிசைவான் புலம்” என்ற விருந்தோம்பல் பண்புகளும் உலகிற்கு வழிகாட்டியாய் அமைந்திருக்கிறது. அதே நேரத்தில் உலகின் மற்ற நாடுகளில் உணவுப் பழக்கம், விருந்து என்பது எந்த நிலையில் இருந்து வருகிறது என்பதை அ.முத்துலிங்கத்தின் ஆறு கோப்பைகள் என்ற கட்டுரை மூலம் அறியலாம்.

1941 இல் இரண்டாம் உலகப்போரில் அமெரிக்க இறங்கிய போது அமெரிக்க ராணுவ வீரர்கள் 16 மில்லியன் பேர் உலகம் முழுக்க போரில் ஈடுபட்டு இருந்தார்கள். அவர்கள் மகிழ்விக்க கொக்கோ கோலா கம்பெனி தலைவர் ஒரு அறிவிப்பு செய்தார். அமெரிக்க போர்வீரன் ஒவ்வொருவருக்கும் கொக்கோகோலா போத்தல் விலை 5 சதம் மட்டுமே. சொன்னது மட்டுமில்லாமல் மில்லியன் கணக்கில் போர்த்தல்களைத் தயாரித்து ஏற்றுமதி செய்தார். பின்னர் உலகம் முழுக்க கம்பெனிகளை ஆரம்பித்தார். 10,000 மில்லியன் போர்த்தல்கள் உலகில் விற்பனையாயின. இன்று நாளொன்றுக்கு ஒரு பில்லியன் கோக் போத்தல்கள் விற்பனையாகின்றன. இலக்கியத்தில் கணக்கு வராது என்பார்கள். ஆனால் கணக்கில் நிச்சயம் இலக்கியம் வரும். தென் அமெரிக்காவில் கிடைக்கிறது கொக்கோ இலை. அதே மாதிரி மேற்கு ஆப்பிரிக்காவில் கிடைக்கிறது. “கோலோ நட” இவை இரண்டையும் கலந்த பானத்ததுக்கு “கொக்கோ கோலா” என்று பெயர் ஒரு சுவையான பாடல் இதனைச் சொல்கிறது.

“ஒரு பில்லியன் மனித்துளிகளுக்கு முன்னர்

மனிதன் உலகில் தோன்றினான்.

ஒரு பில்லியன் நிமிடங்கள் முன்னர்

யேசு உருசலத்தில் நடந்தார்

ஒரு பில்லியன் கோக் போத்தல்கள் முன்னர்

நேற்றைய காலை விடிந்தது”

மனித நாகரிகமும் விருந்து உபசரிப்பும் பில்லியன் கணக்கில் விற்பனையாகும் உற்சாக பானத்தில் அடங்கியிருக்கிறது. இன்றைய உலகின் நடப்பியல் யதார்த்தம் இதுதான். இது மட்டும் இல்லை. அதே ஆறு கோப்பைகள் என்றும் கட்டுரையில் இன்னும் எஞ்சிய ஐந்து கோப்பைகள் உள்ளன. அதனைக் காண்போம்.

‘கற்காலத்தில் ஏறக்குறைய 12,000 ஆண்டுகளுக்கு முன்னர் வேட்டையாடி அலைந்த ஆதிமனிதன் முதன் முதலாக விவசாய வாழ்க்கையை மேற்கொண்டான். தானியங்களை அறுவடை செய்தான். தண்ணீரிலே தானியத்தை ஊறவிட்ட போது அது புளித்தது. தற்செயலாக நடந்த ஒன்று. அதுதான் வெறித்தன்மையைக் கொடுத்த உலகின் முதல் பானம். பீர் மெசபடோமியாவின் 600 வருட பழமையானது. பீர் ஒரு காலத்தில் நாகரிகத்தின் அடையாளம். எகிப்தில் கிடைத்த பழைய குறிப்புகளின்படி அங்கே 17 விதமான பீர்கள் தயாரிக்கப்பட்டன. ஒரு ஜாடி வரைந்து அதன் மேல் ஒரு கோடு கீறினால் அதன் பொருள் பீர். எழுத்து பிறப்பதற்கும், கணிதம் கண்டுபிடிப்பதற்கும் பீர் காரணமாக இருந்திருக்கிறது.

பீருக்கு அடுத்தபடியாக மனிதனை உய்விக்க வந்தது வைன். இதைப் பற்றிய முதல் செய்தி கி.மு.870 இல் வருகிறது. பழச்சாற்றைப் புளிக்க வைத்துக் கிடைப்பது வைன். எகிப்திய பார்லோன்களுக்கு வைனின் சுவை பிடித்துப் போனதால் பெரிய பெரிய திராட்சைத் தோட்டங்களை உண்டாக்கி வைன் தயாரித்தார்கள். பிளேட்டோ சொல்கிறார். சாக்ரடீஸ் உத்தமமான குடிகாரர். உண்மையில் தேடலுக்கு வைன் அவருக்கு உதவுகிறது. இன்றைக்கும் குடி வகையின் அரசன் “வைன்தான்” விருந்தாளிகளை உபசரிக்கும்போது பரிமாறும் வைனின் தரத்தை வைத்து விருந்தாளியின் தகுதியை ஊகிக்கலாம். பிரான்ஸ், இத்தாலி, ஸ்பெயின் போன்ற நாடுகள் வைன் உற்பத்தியில் முன்னிடம் வகிக்கின்றன.

பழச்சாற்றில் இருந்து பிறப்பது வைன். அதைக் காய்ச்சி வடிகட்டினால் கிடைப்பது பிராந்தி. தண்ணீரின் கொதிநிலை 100 டிகிரி வெறிக்க வைக்கும் இந்த பிராந்தி மதுவின் கொதிநிலை 78 டிகிரி. இதுபோல் பீரைக் காய்ச்சி வடிகட்டும் போது கிடைப்பது விஸ்கி. குடிக்கும்போது விரைவாக வெறிக்க வைப்பது இது. மக்களுக்கு மிகவும் பிடித்துப் போனது. அயர்லாந்து நாட்டில் இது மக்களின் அன்றாடத் தேவையானது. அதிகமாகக் குடித்துக் குடித்து மரணிக்கவும் செய்தார்கள். கரும்புச் சக்கையில் இருந்து வீரியமிக்க மது செய்யலாம் என்பதை 1657 இல் ரம்புல்லியன் என்பவன் கண்டு பிடித்தான். குடித்தவுடன் வெறிக்கச் செய்யும் அந்த மதுவின் பெயர் “ரம்” ஆனது. அடிமைகளைப் பிடிப்பவர்களுக்கு ரம் விலையாகத் தரப்பட்டது. ரம்மை உற்பத்தி செய்யும் அடிமைகளுக்குச் சம்பளமாக ரம் கொடுக்கப்பட்டது. இப்படி மது உலகம் முழுவதும் ஆளத் தொடங்கியது.

அரேபியர்கள் மது அருந்துவதில்லை. அதனால் காப்பி வணிகம் அரேபியர்கள் கைகளில் இருந்தது. 17 ஆம் நூற்றாண்டில் காப்பியகங்கள் லண்டனில் பிரபலமாகின. உயர்குடி மக்கள் சந்திப்பதற்கும் விவாதிப்பதற்கும் ஏற்ற இடமாக இவை அமைந்தன. இன்று பிரேசில் நாடு காப்பி உலகத்தில் முதல் இடத்தைப் பிடித்து வைத்திருக்கிறது. நியூட்டனின் மாபெரும் கண்டுபிடிப்பான Law of universal gravitation க்கு காப்பியகமும் ஒரு காரணம் என்று சொல்லலாம். 4700 ஆண்டுகளுக்கு முன் சீனப் பேரரசர் ஷென்நுங் காட்டிலே தண்ணீர் கொதிக்க வைத்துக் கொண்டிருந்த போது சில இலைகள் காற்றில் அடிபட்டு நீரில் விழுந்தன. அந்த நீரை அரசர் பருகியபோது புத்துணர்வு பெற்றதுபோல உணர்ந்தார். அப்படிப் பிறந்ததுதான் தேநீர். 4000 ஆண்டுகள் சீனாவில் தேநீர் பழக்கம் இருந்தாலும் அது ஐரோப்பாவை 6 ஆம் நூற்றாண்டில் தான் வந்தடைந்தது. தேயிலை சம்மந்தமாக சீனாவுக்கும் பிரிட்டனுக்கும் இடையில் 1842 இல் போர்கூட மூண்டது. போரில் வெற்றியீட்டி பிரிட்டன் ஹாங்காங்கைக் கைப்பற்றியது. சீனாவின் தேயிலைச் சந்தையை முறியடிக்க பிரிட்டன் இந்தியாவில் தேயிலையை உற்பத்தியை செய்ய முடிவெடுத்தது. அஸ்ஸாமில் ஏற்கெனவே தேயிலை காட்டுச்

செடியாக வளர்ந்தது தெரியவந்தது. இந்தியாவில் தேயிலை உற்பத்தி தொடங்கியது. சில வருடங்களிலேயே முதல் இடத்தை இந்தியா கைப்பற்றி விட்டது. உலகச் சந்தையில் இந்தியா 23 வீதம் பங்கை இன்று ஆள்கிறது.”⁷ (அ.முத்துலிங்கம், கட்டுரைகள் தொகுதி - 2, ப.202) மேலே சொன்ன பானம் எல்லாவற்றையும் நான் அவ்வப்போது பருகி ஆனந்தத்திருக்கிறேன்” ஏன் புலம் பெயர்ந்தவர்களும் இத்தகைய பானங்களைத் தொட்டு பார்க்காமலா இருந்திருப்பார்கள். இவ்வாறு உலகில் ஒவ்வொரு உணவுக்குப் பின்பும் இத்தனை பெரிய வரலாறு நிறைந்துள்ளது என்ற வியப்பான செய்திகள் அ.முத்துலிங்கம் படைப்பில் இடம் பெற்றுள்ளது.

முடிவுரை

உணவு என்பது பசியைப் போக்கும் தன்மை கொண்டது. மேலும் அது உணர்வு சார்ந்தது. உரிமை சார்ந்தது. உலகினரின் பழக்க வழக்கம் சார்ந்தது. சுவையுணர்வின் உச்சம் சார்ந்தது. இந்தியாவிலும், தமிழ்நாட்டிலும் தமிழ்நாட்டின் ஒவ்வொரு நகரங்களிலும், கிராமங்களிலும் ஆங்காங்கே கிடைக்கும் உணவுப் பொருள் சார்ந்து மக்களின் உணவுப் பழக்கங்கள் உண்டு. உலகம் முழுவதிலும் இப்படியான யதார்த்தமான உணவுப் பழக்கம் உண்டு. உணவை நேர்க்கிய தேடலில்தான் நாகரிக வளர்ச்சி தொடங்கியது. நாம் உண்ணும் உணவு, நாம் சுவைக்கும் பானம், நாம் அருந்தும் பழரசம் ஒவ்வொன்றுக்கும் வரலாறு உண்டு. ஆனால் புலம் பெயர்ந்த மக்கள் தங்களின் பாரம்பரிய உணவை நினைத்துப் பார்த்து அப்படியான உணவுப் பழக்கங்களை நாகரிகம் கருதி பண்பாடு கருதித் தக்க வைத்துக் கொள்ள முயற்சி செய்து வருகின்றனர் என்றால் மிகையில்லை.

References

- ஞா.மாணிக்கவாசகன், தொல்காப்பிய உரை, ப.361, உமா பதிப்பகம், சென்னை - 1, டிசம்பர் - 2017.
- ச.வே.சுப்பிரமணியன், சங்க இலக்கியம், மணிவாசகர் பதிப்பகம், ப.467, சென்னை.108, முதற்பதிப்பு சூன் - 2010
- முத்துகிருஷ்ணன், தமிழர் உணவுக் களஞ்சியம் (கொல பசி), ப.127, தமிழ்திசை, சென்னை - 2, முதற்பதிப்பு அக்டோபர்-2023.
- அ.முத்துலிங்கம், சிறுகதைத் தொகுதி - 2, ப.204, நற்றிணை பதிப்பகம், சென்னை-5, முதற்பதிப்பு நவம்பர் - 2016.
- ச.வே.சுப்பிரமணியன், சங்க இலக்கியம், மணிவாசகர் பதிப்பகம், ப.525, சென்னை.108, முதற்பதிப்பு சூன் - 2010
- ஞா.மாணிக்க வாசகனார், தொல்காப்பிய உரை, ப.352, உமா பதிப்பகம், சென்னை - 1, முதற்பதிப்பு டிசம்பர் - 2017.
- அ.முத்துலிங்கம், கட்டுரைகள் தொகுதி - 2, ப.202, நற்றிணை பதிப்பகம், சென்னை - 5, முதற்பதிப்பு ஜனவரி - 2018.

Funding: No funding was received for conducting this study.

Conflict of Interest: The Authors have no conflicts of interest to declare that they are relevant to the content of this article.

About the License:



© The Authors 2024. The text of this article is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License