

தமிழர் பண்பாட்டில் உணவு : ஓர் கிளவரைவியல் நோக்கு

சண்முகராம சிறீகாந்தன்

ஆய்வுக்கருக்கம்

இ.க. குணசாஸ்திரமீர் பண்பாட்டில் தீயவும் உணவுடனான குறைபாடுகளையும் பழக்கவழக்கங்களையும் வறக்காறுகளைவும் பண்பாட்டியல் இளவரைவியல் நோக்கில் பகுப்பாய்வு செய்தின்று. உணவு தனிமையின் ஊழ்நறுக்கான அடிப்படையாக ஊட்டும் காரணம் மீலிமை. அது ஊக்கியின் பண்பாட்டு இயக்கத்திற்கும் அறக அளவியக்கத்திற்குமான ஈழமாதகரம் காரணம் படுகின்றது. உயகளைபிப நிலையின் தமிழர் பண்பாட்டில் தனித்துவமான அறகப் பிரக்கள குற்றும் அளபடானத்தினை கட்ட மைத்தம், மட்டுநுகாக்கம் செய்தல் ஆகியவற்றில் உணவுப் பண்பாட்டின் முக்கியத்துவத்தினை இன்னாய்வு வெளிப்பாட்டு வகுக்கின்றது. பண்பாடு என்பது தகவரைப்பு சாத்திய குறும் மரபிடவியல் சிந்தனைகளின் வழியாக தமிழர் பண்பாட்டில் தீயவும் வேறுபட்ட உணவுப் பழக்கவழக்கங்களும் நடைமுறைகளும் தமிழர் பண்பாட்டுப் பரம்பரிவத்தூடும், நம்மீக்கையுடனும், ஊக்கத்துடனும் ஒன்றினைத்து காரணம் படுகின்றன இவ்வாய்வு முதம் நிலை, இரண்டாம் நிலைத்துவகளின் வழியாக முன்வைக்கின்றது. உணவுப் பழக்கவழக்கம் தொடர்பான இளவரைவியல் நோக்கியான விவரிப்புக்களும் விளக்கங்களும் தமிழர் பண்பாட்டு வரிகள் உணவின் அறக - பண்பாட்டியல் பரிமாணத்தினை முன்விற்றுக்கவகின்றது. உயகவரைக்கல் விளைகளைடையே தமிழர் பண்பாட்டின் அறக மரத்தின் விளைவுகளாக உணவியல் நடைமுறைகளும் அகல் வழிவான அளபடான மரற்றக்களையும் இவ்வாய்வு மரபிடவியல் அடிபகு முறையின் வழியாக வெளிப்படுத்துகின்றது. மேலும் தமிழர் அளபடானம் தொடர்பான இளவரைபயல்வெறு விவரங்களிடையே தமிழர் உணவின் பண்பாட்டியல் இயக்கத்தினை பகுப்பாய்வு செய்தின்று.

வினாக்கள் : உணவுப் பண்பாடு, கிளவரைவியல், பண்பாட்டு கிளவரைவியல்

தமிழர் பண்பாடு தொன்மையானது; நீண்ட தொடர்ச்சித் தன்மை கொண்டது. உலகத் தொன்மையப் பண்பாட்டு மரபுகள் சில காலமேயுட்பத்தில் திகழ்ந்த மரற்றக்களினால் சிதைவடைந்தும், புதிய வடிவம் பெற்றும், வழக்கிழந்தும் உள்ளன. ஆனால் தமிழர் பண்பாடு நீண்ட நெடிய அறுபடாத பண்பாட்டுத் தொடர்ச்சியினை கிழு நான்காம் நூற்றாண்டுக்கு முற்பட்ட காலத்திலிருந்து பேணி வருகின்றது. தென்னிந்தியாவில் மட்டுமன்றி சமுத்திரமும் தமிழர் பண்பாடு தனித்துவமான பண்பாட்டு வரவாற்றினைப் பேணி வருகின்றது. இவ்வகையில் சமுத்தமிழர் பண்பாடு என்பது தென்னிந்திய தமிழ்ப் பண்பாட்டுடன் இடையறாத தொடர்பினைப் பேணி வந்தாலும் இதனுடைய பண்பாட்டுத் தனித்துவம் பெருக்கற்ற பண்பாட்டுக் காலத்

திலிருந்து தொடர்ந்து வருவதினை தொல்வியல் அடிமையாக வெளிப்படுத்துகின்றன.

பண்பாடு என்பது ஒரு குழு அல்லது சமுதாயத்தின் அங்கத்தவர்கள் ஏற்றுக்கொள்கின்ற விழையங்கள், நம்பிக்கைகள், மனப்பாங்குகள், பவியவுகள் எனப் பரத்த நிலையில் வரைவறை செய்யப்படுகின்றது. உணவுப் பழக்கவழக்கங்களும் அவை சார்ந்த மரபுகளும் பண்பாட்டின் அளனத்துக் கூறுகளுடனும் இரண்டறக் கவந்துள்ளன. தமிழர் பண்பாட்டின் தனித்துவமான சமுதாயப் பிரக்களையும் அளபடானமும் உணவு தொடர்பான நடைமுறைபுடன் மிக நெருக்கிய தொடர்பினைக் கொண்டுள்ளது. மக்களது நாளாந்த வாழ்வியலுடன் இளனத்த சமயம், கலை, வாழ்வு முறை,



தம்பிக்கைகள், சட்டங்குகள், சமுதாய முறை போன்ற இன்னொரளன் பண்பாட்டுப் பொருள்மைகளின் வழியே உணவின் பன்முகம் வெளிப்படக் காணலாம். உலகப் பண்பாட்டு பல்வகைமைத்துவத்தினை கட்டமைத்துக் கொள்வதற்கு உணவு சார்ந்த தம்பிக்கைகளும் பமில்வுகளும் முதன்மையான இடத்தினைப் பெறுகின்றன. இன்னொருவகையிற் கூறினால் ஏனைய உலகப் பண்பாடுகளின் இருத்து தமிழர் பண்பாட்டை தனித்துவமுடைய பண்பாட்டு மரபாக அடையாளம் காண்பதற்கு தமிழர் உணவுப் பாரம்பரியம் வழிவகை செய்கின்றது. உலகமையமாக்கல் அலைகளிடை உணவுப் பழக்கவழக்கங்கள் புறநிலையில் மாற்றங்கள்கு வரும் குழுவில் மக்கள் வாழ்வியல் நடைமுறைகளில் இவை அர்த்தம் உடையனவாக பேணப்பட்டு வருகின்றன.

உணவு எல்லா உயிரினங்களின் வாழ்வில் மிகவும் இன்றியமையாது. உயிரினங்களின் உடல் இயக்கத்திற்கும், நிலைபெறான வாழ்வுக்கும் உணவு அவசியமானது. பண்பாட்டுப் படிமலர்ச்சியின் இயல்பியம் வினசயாக உணவு உற்பத்தியும் அதனோடுகூடான உற்பத்தியும் காணப்படுகின்றது. ஏனைய உயிரினங்கள் போன்று மனிதர்களிடையே உணவு தனியே உயிர் வாழ்த்துக்கான அடிப்படையாக மட்டும் காணப்படவில்லை. அது மக்களின் பண்பாட்டு இயக்கத்திற்கும் சமூக அசைவியக்கத்திற்குமான முலமாகவும் காணப்படுகின்றது. தமிழர் பண்பாட்டின் சமூகப் பிரக்ஞையை கட்டமைப்பதிலும் அதன் வழியான சமூக அடையாள உருவாக்கத்திலும் தமிழர் மத்தியில் பாரம்பரியமாகப் பின்பற்றப்பட்டுவரும் உணவு நடைமுறைகளும் அதனோடுகூடான உணர்வுகளும் குவிசைமயம் பெறுகின்றன.

2

பண்பாட்டு மாஸிடவியல் என்பது மாஸிடவியலின் தனித்துவமான பிரிவுகளில் ஒன்று. இது அனைத்து சமூகங்களை அவற்றின் பண்பாடுகளையும் ஆய்வு செய்து அவற்றிடையே நிலவுகின்ற ஒருமித்த

மற்றும் வேறுபடும் தன்மைகள் தொடர்பாக பண்பாட்டுச் சார்புடைமை நோக்கில் விவரிக்கின்ற, பகுப்பாய்வு செய்கின்ற, பொருள் காண்கின்ற, விளக்கமளிக்கின்ற பணியினைச் செய்து வருகின்றது. மனித சமூக நடத்தைமுறைகள் தொடர்பான ஆய்வுகளில் பல்வேறு துறையினர் ஆர்வமுடையவர்களாக இருந்தாலும் மனித சமூகம் தொடர்பான ஆய்வில் மாஸிடவியல் பல தளப்பங்களை முதன்மையான துறையாக இருந்து வருகின்றது. மாஸிடவியலின் முழுதளவிய அணுகுமுறை என்பது மனித நடத்தைமுறை தொடர்பான விடயங்களையும், அவற்றுக்கிடையேயான தொடர்பு நிலைகளையும் கருதிக்கொண்டு ஆய்வு செய்கின்றது. தமிழர் பண்பாட்டில் உணவு தொடர்பான இனவரைவியல் நோக்கிலான இய்வாய்வும் தமிழருடைய பண்பாட்டியல் மாஸிடவியல் கருகளை முழுதளவிய நிலைபகுப்பாய்வு செய்ய முனைகின்றது.

இனவரைவியல் என்பது ஆய்வு முறையியலாகவும் அதேநேரம் குறித்த பண்பாட்டு ஆவணமாகவும் காணப் படுகின்றது. அதாவது ஒவ்வொரு மக்களும் தத் தமது வாழ்வியல் தொடர்பாகக் கொண்டுள்ள விடயங்கள் தொடர்பான விவரிப்புக்களை மேற்கொள்ளும் வகையில் தனித்துவமான முறையிலாக காணப்படும் அதேவேளை குறிப்பிட்ட மக்கள் பிரிவினரின் தனித்துவமான விடயங்களை விவரிக்கின்ற ஆவணமாகவும் காணப்படுகின்றது. பல்வேறு மாஸிடவியல் கோட்பாடுகள் பல இனவரைவியல் ஆய்வுமுறைகளின் வழியாக உருவாக்கம் பெற்றுள்ளன.

பண்பாடு தொடர்பான ஆய்வுகளில் இனவரைவியல் நோக்கிலான புரிந்து கொள்ளுதல் மிகவும் முதன்மையானது. சமூக வாழ்வு என்பது என்பது ஒன்றுக்கு மேற்பட்ட பொருள்சார், பொருள்சாரக் கருகளின் சிக்கலான தொடர்பு நிலையின் வெளிப்பாடாக அமைந்திடக் காணலாம். சிக்கலான சமூக

கட்டளம்பலில் மக்களின் வாழ்வியல் முறைகள் தொடர்பான விவரிப்புக்களைச் செய்வதற்கு இனவரைவியல் சார்பற்ற நோக்குநிலை அவசியமானதும் தமிழர் பண்பாட்டின் அனைத்து இயங்கிற் கருவிகளிலும் உணவு தொடர்பான கருத்தினங்களும் நடைமுறைகளும் முதன்மை யானதாக காணப்படுகின்றது. தனிமனித வாழ்வுநிலை தொடக்கம், சமய, சமூக, பொருளாதார வாழ்வியல் நடைமுறைகளில் உணவின் வலிப்புக்கு எப்படி தனித்துவமானது. இவையனைத்தினையும் புரிந்து கொள்வதற்கு இனவரைவியல் நோக்கு மிகவும் பயனு ளடையனவாகும்.

ஒவ்வொரு நாளும் மக்கள் தங்களினுடைய வாழ்வின் உடல் நலத்துடன் வைத்திருப்பதன் பொருட்டு உணவினை உற்பத்தி செய்தல், தெரிவு செய்தல், நுகர்தல் போன்ற செயற் பாடுகளில் ஈடுபட்டு வருகின்றனர். உண வென்பது போசாக்குக்கான அடிப்படைய ளும் மட்டுமல்லாது அதிகமாக வேறுபடும் சமூகப் பண்பாட்டுப் பொருண்மையாக அமைகின்றது. உணவு பண்பாட்டின் தனித்துவமான கூறாகவும் அதேநேரம் பண் பாட்டின் ஏனைய உட்கருகனான சமயம், பொருளாதாரம், அரசியல், நம்பிக்கை, ஆரோக்கியம் மற்றும் சமூக வாழ்வு போன்ற அனைத்திலும் உள்ளார்ந்தமான அர்த்தம் பெறுகின்ற ஒன்றாகவும் காணப்படுகின்றது.

'பசி' என்பது ஓர் உடலியல் தூண்டல்; எல்லா உயிரினங்களிலும் உணரப்படுகின்ற ஓர் உணர்ச்சியும்கூட தமிழர் மரபில் 'பசிவந்திடப் பத்தும் பறந்துபோம்' எனும் மரபுத் தொடர் பண்டு தொட்டு நிலவி வருகின்றது. இது பசி என்ற உணர்வின் ஆழமான புரிந்துகொண்டவை ஏமக்குத் தருகின்றது. இவ்வாறாகப் பசி தொடர்பாகப் பல்வேறு கருத்தினங்கள் தமிழர் மரபில் இருந்து வருகின்றன. பசியை போக்குகின்ற ஒரு மாற்று உடைக்கமாகவே உணவு காணப்படுகின்றது. உலகில் வாழும் உயிரினங்கள் அனைத்தும் உணவினை உண்ணுதலுக்கு தங்களின இயைபாக்கி

கொண்டுள்ளன. உணவு உண்ணுதலுக்கு ஏற்றாற் போல் அவற்றின் உடலியல் உறுப்புக்களும் விருத்தி செய்து காணப்படுகின்றன. உணவு விலங்குகளின் உடலியக்கத்திற்கு அவசியமானது. ஆனால் மனிதர்கள் மந்தி வில் உணவானது உடலியக்கத்துடன் இணைந்த நிலையில் சமூக இயக்கத்திற்கும் அடிப்படையான ஒன்றாகக் காணப்படுகிறது.

அகராதிகள் உணவினை (Food) வரையறை செய்யும் போது மனிதர்கள், விலங்குகள் உண்ணும் பொருள் என எளிமையாகக் குறிப்பிட்டாலும் இதனுள் பண்பாட்டியல் அர்த்தங்கள் அதிகம் புதைத்திருப்பதினை மானிடவியல் ஆய்வுகள் பல கோடிட்டு காட்டியுள்ளன. உண்மையில் (eating) என்பது போசித்தல் (feeding) என்பதிலிருந்து வேறு பட்டது. பொதுவாக விலங்குகள் தங்களினுடைய குட்டிகளுக்கோ அல்லது குஞ்சுகளுக்கோ குறிப்பிட்ட சில காலம் வரைக்கும் அவற்றுக்கான உணவினை போசிக்கின்றன. அதன் பின்னர் அவைகளே தங்கள் உண வினை உண்ணத் தொடங்குகின்றன. விலங்கு களுடையே உணவு என்பது உண்ணுதல் சார்ந்த செயல்முறைபுடன் மட்டும் உண்ண. ஆனால் மனிதர்களிடம் மட்டும் உணவு என்பது போசித்தலுக்குரிய ஒன்றாகப் பண்பாட்டுப் பரிமாணம் பெற்றுள்ளது. ஆரம்ப காலத்தில் மனித பண்பாட்டுப் படிமலர்ச்சி என்பது உணவு உற்பத்தியுடன் நெருங்கிய தொடர்பைக் கொண்டிருந்துள்ளது. உணவுக்கான வேட்டையாடிய நிலைமையிலிருந்து உணவை உற்பத்தி செய்யும் நிலைக்கு மக்கள் முயன்ற காலத்தில் அவர்களுடைய சமூகப் பண்பாட்டில் மாற்றங்கள் ஏற்படத் தொடங்கின.

உணவுப் பழக்கவழக்கம் தொடர்பான ஆய்வுகள் இன்று பல்புற சார்ந்த ஆய்வு அணுகுமுறைகளின் வழியாக மேற்கொள்ளும் போக்கு முதன்மை பெற்றுவருகின்றது. அனைத்து ஆய்வு முயற்சிகளும் உணவுக்கும் ஏனைய பிற சமூக

நிலைமகளுக்கும் இடைவிலாச சிக்கலான தொடர்புநிலைகளைப் பரிசீலிப்பதாக அமைகின்றன. குறிப்பாகப் பண்பாடு, சமயம், ஆரோக்கியம், மருத்துவம், உணவம், சமூகநிலைமை, பொருளியல் மற்றும் அரசியல் என பல்வேறுபட்ட தளங்களில் முன்னெடுக்கப்பட்டு வருகின்றது. உணவு தொடர்பான ஆய்வு என்பது தனியே அதனுடைய உள்ளடக்கங்கள், அது சார்ந்த பௌதிக, உயிரியல் விளைவுகளை பரிசீலிப்பதற்கு அப்பால் இவற்றின் சமூக, அரசியல், பொருளியல் மற்றும் பண்பாட்டு இயக்கியல் விசைகள் ஆகியவற்றினை மையப்படுத்தியவர்க்கு காணப்படுகின்றன.

நறவுக் - லோண்டன் (Hauck - Lawson 2014) உணவின் குரல் (Food Voice) எனும் எண்ணக்கருவினை அறிமுகம் செய்துள்ளார், அதில் அவர் ஒருவர் என்ன உணவினை உண்ணுகின்றார்? தெரிவு செய்கின்றார் அல்லது எவற்றை விலக்குகின்றார் என்பது ஒரு தனிநபருடைய அடையாளம் அல்லது மனவெழுச்சி ஆகியவற்றுடன் தொடர்புபடுகின்றது என முன்னொழிகின்றார். உணவுப் பழக்கவழக்கம் ஒரு குடும்பத்தின் வரலாற்றை, இடப்பெயர்வினை, பண்பாட்டு ஒன்றிணைப்பினை, வதிவிடத்தினை, காலவோட்டத்தில் நிகழ்ந்த மாற்றத்தினை மற்றும் தனிவன் அல்லது குழுவினுடைய அடையாளத்தினைக் கருகின்றது.

உணவுப்பழக்கவழக்கம்(உணவுப்பண்பாடு, உண்ணும்முறை) என்பது தனியே உணவினை உண்ணுதல் என்னும் செயல்முறையினுடன் மட்டும் தொடர்புபடுவதில்லை ஆது தயார் செய்தல் (யார் - எப்படி - எங்கே தயார் செய்தல்), பரிமாறுதல் (யார் - எப்படி - பரிமாறுதல்), உண்ணுதல் (யார் - எப்படி - எங்கே உண்ணுதல்), பகிர்ந்து கொள்ளுதல் (யாரிடம் - எப்படிப் பகிர்ந்து கொள்ளல்) போன்ற பல்வேறுபட்ட விடயங்களை உள்ளடக்கியுள்ளது. இவைவகைத்தும்

பண்பாட்டின் வேறுபட்ட, நம்பிக்கைகளையும் பரிசீலனைகளையும் உள்ளடக்கியவர்க்கு காணப்படுகின்றன. இவை தொடர்பான இளவரையியல் நோக்கிலான புரிந்து கொள் தமீழர் பண்பாட்டியல் ஆய்விற்குப் புதிய தரிசனங்களைத் தருகின்றது.

உலகின் புராதன நாகரிகங்களின் நோற்றங்கள் மனித சமூக வரலாற்றில் ஏற்பட்ட உணவு உற்பத்தியின் மேம்பட்ட வழியில் அமைப்பைப் பெற்றன. இன்றும் உலகில் உள்ள நாடுகள் உணவு உற்பத்தியில் தன்விழைவினை அடைவும் பொருட்டு பல்வேறு முயற்சிகளை மேற்கொண்டு வருகின்றன. இவை அந்தாடுகளின் சமூக - பொரு ளாதார மேம்பாட்டுக்கான பிரதான மூல மாகக் காணப்படுகின்றன.

மக்கள் அடுகவாச நேற்றை, பணத்தினை, சக்திகளை மற்றும் படைப்பிறுணாக்கத்தினை உணவு உண்ணுதலுக்காகச் செலவிடுகின்றனர். இவைவெயல்வாய் ஏன்? இவைவகை அவரவர் பண்பாட்டு, சமூக அடையாளக்கருடன் ஒன்றிப் போயுள்ளவற்றின் விளைவுகளாகும். பொதுவான வழக்கத்தில் உள்ள மரபுத்தொடர் ஒன்று உணவின் வழியான அடையாளத்தை பின்வருமாறு குறிப்பிடுகின்றது. 'நீங்கள் யார் என்பது நீங்கள் என்ன உண்ணுகின்றீர்கள் என்பதில் புலப்படும்' (You are what you eat). அடையாளக்ருவாக்கத்துடன் தொடர்புடைய வகையில் உணவு பற்றிய இரண்டு பிரதான விடயங்கள் விவாதிப்படுகின்றன. உணவென்பது உயிரியல் நிலை தொடங்கி பண்பாட்டு தளம் வரையாகப் பரந்துள்ள ஒன்று. இதனை மறுவார்த்தையில் குறிப்பிட்டால் போசாக்குத் தொழிற்பாடு தொடங்கி குறியீட்டு தொழிற்பாடு வரையான அம்சங்கள். மற்றையது தனிவன் தொடங்கி சமூகம் வரையானது. அதாவது உளவியல் தொடக்கம் சமூகம் வரையான நிலை (Fischler 1988).

மாணிடலியலில் உணவு, உண்ணுதல் தொடர்பான ஆய்வுகள் நீண்ட வரலாற்று பாரம்பரியத்தினைக் கொண்டன. 19 ஆம் நூற்றாண்டின் தொடக்கத்தில் ஹற்றிக் மல்லேரி (1888), லில்லியம் நோபேர்சன் (1889) போன்றவர்களின் ஆய்வுகள் மூன்றோடி ஆய்வுகளாக அமைந்துள்ளன. 20 ஆம் நூற்றாண்டின் பிற்பகுதியில் வெலிஸ்ரோஸ் (1965), மேரி டக்ளஸ் (1966) போன்றவர்களுடைய உணவு தொடர்பான மாணிடலியல் ஆய்வுகள் உலகளாவிய நிலையில் பேசப்பட்டன (Mintz & Bois 2002). உணவு தொடர்பான மாணிடலியல் ஆய்வுகள் பல்வேறு பொருள்மைகளில் மேற்கொள்ளப்பட்டுவந்துள்ளன. குறிப்பாகத் தொன்மையான உணவுப் பாரம்பரியம் பற்றிய இனவரைவியல்கள், சமூக மாற்றமும் உணவும், சடங்குகளும் உணவும், சமூக அடையாளங்களும் உணவும் என பரந்து விரிந்து செல்லும் ஆய்வுப் பரப்பினையே இவ்வாய்வானது நீண்ட நெடிய அறுபடாத தமிழர் வாழ்வில் உணவின் வழிப்பட்ட சமூகப் பண்பாட்டில் பரிமாணத்தினை அழகினைச் சிறப்பாக்கக் கருத்திற்கொண்டு இனவரைவியல் நோக்கில் ஆய்வு செய்வதாக அமைகின்றது.

உணவு உயிரியல் இயக்கத்திற்கு அடிப்படையானதாக இருந்தாலும் அது பல்வேறுபட்ட சமூகப் பண்பாட்டுப் பொருள்மைகளைக் கொண்டது. இடம், கால வெளிகளினையே உணவு தொடர்பான பண்பாட்டியல் அர்த்தங்கள், இயங்கியல் செயல்திறன்கள் வேறுபட்டமைவது இயல்பான ஒன்று. ஒவ்வொரு சமூகத்திலும் உணவு என்பது உண்ணுதலுக்கு அப்பால் பகிரப்படுதலுடனும், விலக்குதல்களுடனும், சமூக குறிவிட்டுவியலுடனும் நெருங்கிய தொடர்பினைக் கொண்டிருக்கின்றன (Delaney 2011 : 248). சாதாரண நிலையில் 'உணவுக்கான நேரம்' 'உண்ணும் இடம்' 'உணவாக உண்ணும் பொருள்' தொடர்பான

வேறுபட்ட வரையறைகளை ஒவ்வொரு பண்பாடும் வரையறுத்துள்ளன. இவைகள் ஒவ்வொரு பண்பாட்டின் பால்நிலை, சமயம், வயது, பருவநிலை போன்ற இன்னொருவன் கூறுகள் தொடர்பான புலக்காட்சியின் அடிப்படையில் அமைந்துள்ளன. இன்னொரு வகையில் கூறினால் இவையனைத்தும் குறித்த பண்பாட்டியல் குழுவின் தீர்மானிக் கப்படுகின்றன. அதாவது குறித்த பண்பாட்டின் சமூகப் பிரக்களையாக வெளிப்படுகின்றன. இந்நிலையில் உணவும் - சமூகமும் உணவும் - பண்பாடும் நானயத்தின் இரண்டு பக்கக் களைப் போன்றது.

எல்லா விலக்குகளும் உண்ணுதல் எனும் செயல்முறையினைக் கொண்டிருந்தாலும் மனிதர்கள் மட்டுமே உணவைச் சமைத்து உண்ணும் பண்பாட்டினை உடையவர்கள். இவைதான் உணவின் பண்மைப் பண்பாட்டு பரிமாணத்திற்கு அடிப்படையானவை. இன்று 'உணவே மருத்து' 'மருத்தே உணவு' எனும் கருத்தின்க்கருக்கினையில் ஒவ்வொரு பண்பாட்டினரும் தத்தமது உணவுப் பழக்கத்தினைத் தத்தமது பண்பாட்டுவயமாக்கச் செயல்முறையின் வழியே பாதுகாத்து வந்துள்ளனர். உலகமயமாக்கல் அலைகளினையே பண்பாடு கடந்த நிலையில் உணவுப் பண்பாடு உலகமயப்பட்டுள்ளது. இச் சூழலிமையில் உணவுகளின் பண்பாட்டு அடையாளம் தொடர்பான தேடல்கள், சமூக இயங்கியல் பற்றிய ஆய்வுகள், ஆரோக்கியம் பற்றிய விவாதங்கள் முதன்மை பெறுகின்றன. இதன் பின்புலத்திலேயே தமிழர் உணவு தொடர்பான இனவரைவியல் புரிந்துகொள்ளுதலை இவ்வாய்வு தருகின்றது.

உணவு தொடர்பான எண்ணக்கருவானது தமிழர் பண்பாட்டில் தனித்துவமானது; மேற்கூலப் பண்பாட்டினிலிருந்து வேறுபட்டது. உடலிசக்கத்திற்கு மட்டுமன்றி சமூக இயக்கத்திற்கும் உணவு அவசியமானது. நாளாந்தம்

நாம் எடுக்கும் உணவு தொடக்கம் விஜேட காலக்காலிய்தயாரிக்கப்படும் உணவு வகைகள் வரையாக வேறுபட்ட சமூகப் பண்பாட்டு வரையறைகள் காணப்படுகின்றன. குறிப்பாக உணவினை எப்படி; எப்போது; யாருடன் உண்ணுதல் தொடர்பான பண்பாட்டு நெறிப்படுத்தல்கள் உலகப் பண்பாட்டுப் பொதுமையாகும்.

உணவின் தொழிற்பாடு என்பது பண்பாட்டு நிலையில் வேறுபடுகின்றது. இத்தகவலையில் தமிழர்களின் உணவு நடைமுறை மற்றும் அதன் தொழிற்பாடு என்பது பிரதேச வேறுபாடுகளை மட்டுமன்றி காலநிலை, தொழில்நிலை, சமூகநிலை, வழிபாட்டுநிலை போன்ற இன்னோரின் சமூக வேறுபாட்டுப் பொருள்மைகளை உள்ளடக்கியது. உணவின் தனித்துவமான பண்புகள் பண்பாட்டுத் தொன்மை வாய்ந்தது. பழத்தமிழ் இலக்கியங்களில் தமிழர் உணவு நடைமுறை தொடர்பான வேறுபட்ட கருத்தினங்களைக் காணப்படுகின்றன. இவை தமிழ்ப் பண்பாட்டின் சமூகப் பிரக்கிருகனாகவும் அதனோடிணைந்த அடையாளமாகவும் இருந்து வருகின்றனமை நம் கவனத்திற்குரியது.

பழத்தமிழர் பண்பாட்டுக் கருவியல்களான சங்க இலக்கியம் முதற்கொண்டு பல்வேறுபட்ட இலக்கிய பாடுபொருட்களின் உள்ளுறை பொருள்மையாக இருந்துவரும் உணவு பற்றிய கருத்தினங்கள் தமிழரின் சமூக அடையாளத்தின் வெளிப்பாட்டு குறிப்புகளாக அமைகின்றன. அத்தகவலையில் இவைவரையில் நோக்கிலான தமிழர் பண்பாட்டில் உணவு தொடர்பான புரிந்து கொள்ளுதலைப் பின்வரும் தலைப்புக்களில் விவரமாக ஆராய்ந்திடலாம்.

உணவின் வகைப்பாடு

உணவானது அதன் தன்மை, தரம், அமைப்பு, தயார் செய்யப்படும் முறை என பல்வேறுபட்ட நிலையில் பல்வகைப்பட்டன. ஆய்வாளர்கள் மாநிலிகளை வடிவமைத்து வேறுபட்ட பண்பாடுகளுக்கு இடைவிலான

உணவுப் பழக்கவழக்கங்களை இனங்கண்டு புரிந்து கொள்ளின்றனர். அதாவது தொடர்ச்சியாக எடுக்கப்படுவன. சில காலக்காலிய் மட்டும் மரபார்ந்த நிலையில் தயார் செய்யப்படுவன, நாளாந்தம், வாராந்தம், ஆண்டுக்கொருமுறை என எடுக்கப்படுவன என பல்வேறுபட்ட அளவீடுகளை ஒவ்வொரு பண்பாடும் கொண்டுள்ளன. ஒவ்வொரு பண்பாட்டும் தத்தமது வாழ்வியல் அனுபவங்கள், நம்பிக்கைகள் ஆகியவற்றின் அடிப்படையில் உணவுகளை வகைப்படுத்தியுள்ளன.

ஒவ்வொரு பண்பாட்டுக்குரியவரும் முதல் நிலைத் தன்மையினைப் பிரதிபலிக்கத்தக்க வகையில் உணவின் வகைப்பாடுகளை உருவாக்குகின்றன. எடுத்துக்காட்டாக அமெரிக்காவில் 1) இறைச்சி, மீன், ஆகாரத்திற்கு வளர்க்கப்படும் பறவைகள் 2) தானியங்கள் 3) பால் உற்பத்திப் பொருட்கள் 4) பழங்களும் காய்கறி வகைகளும் என நான்கு வகைப்பாடுகளின் வழியாக உணவினை வகைப்படுத்துகின்றனர். (Kittler 2012: 7). அந்நேரம் டிரோபிரியான்ஸ் தீவுக்கல்பூன்று வகையாக உணவினை வகைப்படுத்துகின்றனர். 1) பிரதான உணவு (ரிழ்க்கு), 2) மெல்லிய உணவு (காட்டுப் பழங்கள், கரும்பு), 3) சுவையான உணவு (அனைத்து வகையான புரத உணவுகள் : மீன்) (Siewicz 2011; 144). ஆனால் மருத்துவ விஞ்ஞானத்தின் வளர்ச்சியானது ஒருவர் தன்முறைய நாளாந்த வாழ்வில் உட்கொள்ளும் உணவின் அளவுப் பிரமானத்தின் அடிப்படையில் உணவுப் பிரமிட்டை வடிவமைத்துள்ளது. இது உணவு விஞ்ஞானத்தின் வழிப்பட்டது. அதாவது காபொனைவதேர்த், விற்றமின்ஸ், நார்ச்சத்து, கனிவுப்புக்கள், தாதுக்கள், கொழுப்பு என உணவின் உள்ளுறைப் பொருளாக விளங்கும் ஆற்றல் வழி அமைகின்றது.

தமிழர் பண்பாட்டில் உணவின் வகைப்பாடு தினம் - திரவ உணவு, சைவ - அசைவ உணவு, பச்சையாக - சமைத்து (பதப்படுத்தி)

உண்ணக்கூடியவை என வேறுபட்ட வகைப் பாடுகள் நிலவிடக் காணலாம். தமிழர்கள் தங்கள் உணவுகள் அனைத்தினையும் 'குடு', 'குளிர்' எனும் பெரும் தத்துவவகைப்பாட்டினால் உண்டாக்கியுள்ளனர். இவ்வகைப்பாட்டானது சமய வழிபாடுகளிலும் சரி, உடல் ஆரோக்கியம் சார்ந்த விடயங்களிலும் சரி பிரதிபலிக்கின்றமைகளைக் காணலாம். எடுத்துக்காட்டாக அம்மை நோயினை தெய்வத்தின் சிற்றமாகவும் அச்சிற்றத்தினை குறைக்கும் வகையில் குளிரான உணவுகளைக் கொடுத்தவை வழக்கப்படுத்தியுள்ளனர். அது கர்ப்பகால உணவு வாகக்கூட்களிலும் வெளிப்படக் காணலாம்.

உணவினை தயார் செய்யும் அடிப்படைமில் பொரியல், அலியல், வறுவல், துவையல், குழையல் எனவும், அதன் கைவலினைடிப்படையில் இனிப்பு, புளிப்பு, உறைப்பு, துவர்ப்பு, கயர்ப்பு, உவர்ப்பு எனவும் அமைத்திடக் காணலாம். இவை வேறுபட்ட சமூக-அர்த்தக்கணவுழக்கக்கூடியன. அதாவது ஒருவர் தன்னுடைய பிரதிபலிப்புத்து அசைவு உணவுகளை உண்ணாது இருக்கும்போது அவர் 'வைக்காரர்' எனும் சமூக அடையாளத்தினைப் பெறுகின்றார். யாழ்ப்பாணப் பண்பாட்டில் இன்று உலகமயமாக்கல் அவைகவிடை இழந்துவரும் அடையாளங்களில் இதுவும் ஒன்று. அதாவது 'செட்டி' எனும் ஒரு சமூக வகுப்பினர் பரம்பரை பரம்பரை யாக சைவ உணவினை உண்பவர்களாக இருந்து வந்துள்ளனர். குறிப்பாக இவர்களை 'கிரைச் செட்டி' என்று கூறும் வழக்கமுண்டு. ஆனால் இன்று அம்மரபுடைய சமூகத்தினர் மாற்றக்கண்டு வருகின்றமை ஆய்வுக்குரிய விடயமாகும்.

உணவின் வகைப்பாடுகளில் விலக்குள் பற்றிய கருத்துநிலை முதன்மையானது. சில உணவுகள் குறிப்பிட்ட வீரத காலங்களில் மட்டும் உண்ணப்பட வேண்டியனவாக அமைகின்றது. எடுத்துக்காட்டாக யாழ்ப்பாணத்தில் ஆடி அமாவாசை அன்று

மட்டும் கிடைக்கக்கூடியதாக அமைவது காத்நோட்டிக்காம். இதன் கைவ தந்தையை இழந்தவர்களுக்கு மட்டும் அறிந்திருப்பார். காத்நோட்டிக்கால் தொடர்பான தம்பிக்கை யாழ்ப்பாணத் தமிழர் பண்பாட்டில் தனித்துவமானதாக அமைகின்றது. ஏனெனில் தென்னிந்தியாவில் வாழும் மக்களிடம் இவ் உணவுப் பழக்கம் இல்லை என்பது குறிப்பிடத்தக்கது.

பார்க்காமல் தொடக்கம் தமிழ் மக்கள் அரிசிச் சோற்றையே பெரும்பாலும் உண்டுவருவர். நெல்லைவளர்நாட்டில் அங்காள்கே வளரும் சாமை, இளை, குரக்கல், சோளம் முதலிய சிறுதானியங்களையும், சிழங்கு வகைகளையும் மக்கள் தக்களுடைய பிரதான உணவுகளாக வழக்கப்படுத்திக் கொண்டிருந்தனர் (கணபதிப்பிள்ளை 1962: 138). ஆனால் காலோட்டத்தில் நெல் உற்பத்தியில் ஏற்பட்ட பகமைப் புரட்சியானது மக்களுடைய உணவு வகைகளில் நெல்லரிசிச் சோற்றினுக்கே பிரதான இடத்தினை வழக்கியுள்ளது. இவ்வகையிலும் தென்னிந்தியாவிலும் கோதுமை மின் பாவனை சுதந்திரத்திற்குப் பிள்ளைய காலங்களில் ஆறாம் 1970 களிலேயே அதிகம் பரவலடைந்துள்ளது. ஆறுவரை காலமும் மக்கள் அரிசிவினைமாவாக்கியே தக்களுடைய உணவுத் தேவைக்குப் பயன்படுத்தியுள்ளனர். தொடக்கத்தில் கோதுமை மாவினை மக்கள் 'அமெரிக்கக் மா', 'கூப்பர் மா' என்று அழைப்பது இங்கு கவனிக்கத்தக்கது. அதாவது கோதுமை மாவினை பாவனை என்பது உலகமயமாக்கல் வழியான ஒன்று. இன்று யாழ்ப்பாணத்தில் இதனுடைய பாவனை அந்நியாவசியமான ஒன்றாக உள்ளது. ஆனால் தென்னிந்தியாவில் இன்றும் இதனுடைய பாவனை மிகக் குறைவே எனலாம்.

உணவின் குறிப்பு

உணவானது அடையாளத்திற்குரிய முதன்மையான குறிவிடாக இருப்பதனால் குறிப்பிட்ட ஒரு தேசத்தின் உணவு வழக்கமானது

அதனுடைய கலை, இவக்கிய மரபுக்கு அப்பால் அதனுடைய அடைபாளத்தினை வெளிப்படுத்துகின்றது என்பார் ஸ்வொலன் (2001), உலக பண்பாடுகள் ஒவ்வொன்றும் தத்தமது பண்பாட்டு அடைபாளங்களை உணவுப்பண்பாட்டின்வழியாக வெளிப்படுத்தி வருகின்றனமென்று குறிப்பிடத்தக்கது. எடுத்துக் காட்டாக யாழ்ப்பாணப் பண்பாட்டுக்களை தனித்துவமான பண்பாட்டுக் குறியீடாக 'கூழ்' ஒடியல் மாவில் மரக்கறிகளைச் (கடல் உணவுகளை) சேர்த்து தயாரிக்கப்படும் கூழ் இன்றும் யாழ்ப்பாணத்தின் பண்பாட்டுக் குறியீடாக அமையத்தக்க காரணமாக, இவ்வாறு பகுத்தித்துறை எனும் பிரதேச அடைபாளத்துடன் காணப்படும் 'பகுத்தித்துறை வடை' இன்று உலகநாடுகள் பலவற்றிற்கு சென்றாலும் கூட அவ் வாரிள் பெயரிட்டழைப்பது அதன் குறியீட்டுவியல் தொழிற்பாட்டை நன்கு புலப்படுத்துகிறது. மேலும் யாழ்ப்பாணத்துக்குத்தக்கொழும்பாஸ் மாம்பழம் தொடக்கம் இன்னொரன்ன விளை பொருட்களும் பிராந்திய, தேசிய அடைபாளமாகத் திகழ்கின்றன.

உலகமயமாக்கல் அலைகளின்டை யாழ்ப்பாணத்து கூழ் இன்று பல ஐரோப்பிய நாடுகளின் உணவு விருத்தக்களவில் கிடைக்கின்றன. ஆனால் அதன் சமூகப் பிரக்கூயானது மாற்றுருவம் கொண்டுள்ளமை இங்கு கவனத்திற்குரியது. தொடக்க காலங்களில் உறவுகள் ஒன்று கூடி பொதுவாகக் காச்சி உண்ணப்படும் கூழ் இன்று விருத்தகங்களின் வீற்பனைப் பொருளாக மாறிவுள்ள நிலமை தமிழ்ச் சமூக அசைவியக்க மாற்றத்தினை வெளிப்படுத்திடக் காரணமாக, இன்றும் யாழ்ப்பாண உணவகங்கள் சிவவற்றில் இக்கூழ் வீற்பனை செயல்படுவது நம் கவனத்திற்குரியது.

உணவின் குறியீட்டாக்கம் என்பது பண்பாட்டு அடைபாளங்களுக்கு அப்பால் சென்று சுவை, சமூக நிகழ்வுகளின் வெளிப்படாக

நிலவீடக் காரணமாக, ஐப்பாளிய மக்களின் பிரபஞ்சவியல் தொடர்பான நம்பிக்கையில் அரிசியின் குறியீட்டுவியல் முக்கியத்துவம் மிகவும் இணைத்துள்ளது. இவ்வாறே யாழ்ப்பாணத் தமிழர் பண்பாட்டில் முருங்கை இலை மற்றும் முருக்கக்காய் என்பது சமீதேசத்துடன் இணைத்து நோக்கப்படுகின்றது. யாழ்ப்பாணத்தில் புரட்டாதி மாதச் சமீகிறுமையளவில் வீட்டில் முருங்கை இலை, முருக்கக்காயை சமைப்பது முதன்மையானது. ஆனால் தென்வீத்தியாவில் குறிப்பாக பாண்டிச்சேரியில் தை மாதக் கார்த்திகைக்கு மறுநாள் நாட்டுக் கார்த்திகை என்று வழிபடப்படுகிறது. அன்று குறிப்பாக முருங்கை இலை சேர்த்து உணவு சமைத் தல் என்பது முக்கியமான ஒன்றாக மேற்கொள்ளப்படும்.

முருங்கையிலை சேர்த்துக் காச்ச்கம் கஞ்சி என்பது வள்ளிப் பிரதேசங்களில் இறப்பு நடத்த வீட்டில் காச்ச்சப்படும். அதாவது இறந்த வருடைய உடலம் கடுகாட்டிற்கு எடுத்துச் சென்ற பின்னர் வீட்டில் உப்பு போடாமல் பச்சை அரிசியில் முருங்கையிலை சேர்த்து கஞ்சி காச்ச்சி படைத்து வீட்டில் தெவிக்கும் மரபு உண்டு. இறந்த ஆத்மா மீண்டும் வந்து தெவிக்கப்பட்ட கஞ்சியினை உணவக்கும் போது அதில் உள்ள முருங்கையிலை கவர்ப்புச் சுவையை ஏற்படுத்தும். அதனால் உணவில் வெறுப்படைந்து இறந்த அந்த ஆத்மா மீண்டும் வீட்டிற்கு வரமாட்டாது என்ற நம்பிக்கையின் அடிப்படையிலேயே இது மேற்கொள்ளப்படுகின்றது. இவ்வாறாகப் பல்வேறு நடைமுறைகளினை எடுத்துக் காட்டாக முன்வைக்க முடிகின்றது. இவையனைத்தும் தமிழர் பண்பாட்டில் நிலவும் உணவின் குறியீட்டுவியல் சார்ந்த தொழிற்பாட்டினைக் காட்டுகின்றது. உணவுசார்ந்த இவ்வனைத்து நடைமுறைகளும் தமிழர் பண்பாட்டின் தனித்துவங்களை வெளிப்படுத்தும் வகையில் அமைந்து காணப்படுகின்றன.

உணவின் சரிகை உடய

உணவு என்பது தனிமே உடல் ஆரோக்கியத்தின் குறிகாட்டியாக மட்டுமல்லாமல் அது சமூக உறவுகளின் தொடர்பாடலாகவான ஊடகமாகவும் தொழில்பட்டு வருகின்றது. உண்மையில் தொடர்பாடல் ஊடகங்கள் ஒரு தனிமனுடைய அல்லது குழுவின்மைய கருத்தினங்களை பிற்றொருவருக்குச் சென்றடையச் செய்யும் ஒரு வழிமுறை. அந்தவகையில் மக்கள் தாங்கள் உண்ணும் உணவினை இவ்வகையான தொடர்பாடல் ஊடகமாகப் பயன்படுத்தியுள்ளனர்.

பாழ்ப்பாணத்தில் திருமணத்திற்கு முன்னர் பொதுவாக இடம்பெறுவது 'சம்பந்தக் கலப்பர்' என்பர். இங்கு பிரதானமாகப் பெண்லீட்டர் மாப்பிள்ளை வீட்டுக்கும் மாப்பிள்ளை வீட்டார் தமது நெருங்கிய உறவினர்களுடன் பெண் வீட்டுக்கும் சென்று சாப்பிடுதல் என்பது பிரதானமானது. இதனை 'கை நனைக்கிறது' என்று பொதுவழக்கில் குறிப்பிடுவார்கள். உண்மையில் இதன் ஊடாக இரண்டு குடும்பங்களும் குறிப்பிட்ட திருமணத்தில் தங்களுடைய இணக்கத்தினை உறுதிப்படுத்திவிடக்கூடியவை. இந்தியாவில் இவ்வழக்கம் திருமணத்திற்குப் பின்னர் இடம்பெறுகின்றது. மேலும் ஆரம்ப காலங்களில் இடம்பெற்ற திருமண விடிவங்களில் 'பூதாக்கலத் திருமணம்' முதலானவையானது. இங்கு ஆணுக்கும் பெண்ணுக்கும் ஒரே ஒரே கலத்தினுள் சோறு போட்டு இருவரும் இணைந்து அச்சோற்றினை ஊட்டி உண்ணுதல் என்பது முக்கியம். இன்று இது திருமணத்தின் ஒரு பகுதியாக இடம்பெறுகின்றமை குறிப்பிடத்தக்கது (கலத்திற்குப் பதிலீடாக வாழையிலை). மேற்கூறிய சமூகங்களிடையே திருமணத்தின் போது ரொட்டியினை மணமக்கள் பகிர்ந்து கொள்ளுதல் என்பது ஒரு மரபாக இருக்கின்றமை இங்கு ஒப்பிட்டு நோக்கத்தக்கது.

உணவினை உண்ணுதலுக்கு அப்பால் உணவுஉண்ணுதல் சார்ந்த நடைமுறைகளும், அதனைப் பரிமாறு நடைமுறைகளும் குறிப்பிட்டவர்களுக்கிடையிலான சமூக உறவினை வெளிப்படுத்தும் வகையில் அமைந்து காணப்படுகின்றன. உணவினை உண்ணும் நபர் ஒருவர் குறித்த நபர் வீட்டில் உணவினை சாப்பிட்ட பின்னர் தன்னுடைய வளமுயிலையை மடிப்பதன் வழியாகவும் தன்னுடைய கருத்தினை உணவு வழங்கியவருக்கும் தெரிவிக்கும் தன்மை காணப்படுகின்றது. அதாவது ஒருவர் வாணர்; இலையினை தான் உண்ணும் பக்கமாக மடித்தல் கமுகமான உறவினையும் அதனை எறிப்பதற்கு மடிப்பின் உறவுமுறிப்பினையும் தெரிவிப்பதாக மக்கள் கருதுகின்றனர். இது பொதுவாக தென்னிந்தியாவிலும் அவதானிக்கக்கூடியதாக அமைகின்றது. பாழ்ப்பாணத்தில் 1980 களுக்கு முன் வீட்டுக்கு வருகின்ற எல்லோருக்கும் செம்பியல் தண்ணி கொடுப்பது என்பது பல்வேறு விடயங்களுடன் தொடர்புடையதாக இருந்துள்ளது. குறிப்பாக சாதிச் சமூக உறவுகளிடையே நிலவும் இடைவெளியை இது மையப்படுத்துவதாக உள்ளது. ஏனெனில் வீட்டுக்கு வருகின்ற விருத்தினரை உணவுக்கு அழைக்கும் போது செம்பியல் தண்ணியும் கொடுத்து அழைத்தல் என்பது மரபாக இருந்து வருகின்றமை இங்கு கவனிக்கத்தக்கது.

சமூக உறவுகளின் நெருக்கத்தினை வெளிப்படுத்தும் ஒரு கருவியாக 'பரிமாறிக் (பகிர்ந்து) கொள்ளுதல்' மனித சமூகத்தில் நிலவி வருகின்ற நடைமுறையாகும். குறிப்பாக உணவினை பகிர்ந்து கொள்ளுதல் என்பது மரபார்ந்த சமூகங்களில் சமூகக் கட்டுப்பாடுகளுடன் இணைந்து காணப்பட்டன. இத்திலையில் ஒருவர் தன்னுடைய உணவினைப் பகிர்ந்து கொள்வதும் அதனைப் பிறர் ஏற்பதும் குறிப்பிட்ட சமூக அங்கத்தவர்களுக்கிடையிலான சமூக உறவின் நிலையினை வெளிப்படுத்துவதாக

அமைகின்றது. எடுத்துக்காட்டாக யாழ்ப்பாணத்தில் இறப்பு நடந்த வீட்டில் உடவத்தினை எரித்த பிற்பாடு படைக் கப்பலும் சோறும், எட்டாம் நாள் படைக் கப்பலும் சோறும் 'துடக்குச் சோறு' என்பர். இதனை இரத்த உரித்துடைய உறவினர்கள் தங்களுடைய துடக்குக்குரிய 'உரிமைச் சோறாகக்' கருதி பகிரிந்து உண்பார்கள். இவ்வாறான உணவில் உறவினர் அல்லாதோர் பங்கெடுக்கமாட்டார்கள் என்பது குறிப்பிடத்தக்கது. மறுபுறத்தில் இரத்த உரித்துள்ள ஒருவர் இதனை மறுப்பதன் வழியாக தங்கவிடையே நிலவும் உறவுப் பகையை சமூகத்திற்குக் காட்டுவதும் இங்கு கவனிக்கத்தக்கது.

பணச்சடங்கு என்பது வடமராட்சிய் பிரதேசத்திலுள்ள சில கிராமிய மக்களின் பொருளாதார மேலெழுக்கக்கான சடங்காக இருந்துவருகின்றது. இச் சடங்கின் நோக்கம் நலிவுடைந்த குடும்பத்தின் பொருளாதாரத்தினை வலுப்படுத்துதல் வகையில் அமைந்து காணப்பட்டாலும் இதன் மையவிடயமாக அமைவது உணவே ஆகும். உண்மையில் பணச் சடங்கிற்கான அழைப்பிதழ் அச்சிட்டுக் கொடுத்தல் தொடங்கி பணச்சடங்கு வரையான அனைத்து நிகழ்வுகளிலும் 'உணவினை' சடங்கு செய்பவர்தான் தன்னைடைய சுற்றத்தாருக்கு வழங்குவது என்பது பொதுவான நடைமுறையாகும். குறிப்பாகப் பணச்சடங்கன்று வருகின்ற உறவினர் அனைவருக்கும் 'விரித்து' கொடுக்கப்படும். பணச்சடங்கில் பங்கேற்று விரித்துண்ட உறவினர் மொய் எழுதலுக்கு ஒப்பாகப் பணத்தினை சடங்கு செய்வருக்கு கொடுக்க அவர் ஒரு புத்தகத்தில் அவர்களுடைய விபரத்தினை விரிவாக எழுதிக்கொள்வார். இய் விபரம் பிற்தொரு வேளையில் இவர் கையாறு செய்யும் தருணத்தில் தேவைப்படும் (விரிவு: இராஜேஸ்கண்ணன் 2007). உணவானது சமூக உறவுகளின் சமூக மேம்பாட்டுக்கான உபாயமாக இங்கு குறிப்பிட்ட சாதிய சமூக

கப்பிரிவினரால் யாழ்ப்பாணத்தில் இன்றும் மேற்கொள்ளப்பட்டு வருகின்றமை இங்கு கவனிக்கத்தக்கது.

உணவு என்பது உறவுமுறைகளின் பிணைப்பிற்கான ஒன்றாக அமைகின்றது. மனிதனோவல்லியினனுடைய டிரோபிரியாண்டு நீவும்க்கள் மத்தியில் உணவினை அன்பளிப்பாக வாங்குதல் என்பது உறவுப்பிணைப்புகளையும் அதிகாரம் தொடர்பான விடயங்களையும் பராமரிப்பதற்கு அத்தியாவசியமானதாக விளங்குவதாகக் குறிப்பிட்டுள்ளனர் (Sewice 2011: 145). உண்மையில் யாழ்ப்பாணத்தில் உணவு அன்பளிப்பு என்பது பல தளங்களில் காணப்படுகின்றது. புதிதாக நிறுவணமான இணைவர்களுக்கு வீட்டில் விருந்து கொடுத்தல் அவர்களுடைய குடும்பங்களுக்கிடையே நிலவும் பிணைப்பினை வெளிப்படுத்தும். தொடக்கத்தில் நெருங்கிய உறவினர்களே கொடுத்து வந்துள்ளனர். ஆனால் அண்மைக் காலத்தில் இய் உணவு அன்பளிப்பு என்பது நெருங்கிய நண்பர்களுக்கிடையில் இடம்பெறுவதும் அவர்களிடையே நிலவும் குடும்ப ரீதியான உறவினை வெளிப்படுத்தும் வகையில் காணப்படுகின்றது.

யாழ்ப்பாணத்தில் வீட்டில் ஒருவர் இறந்தால் அய் வீட்டினருக்கு நெருங்கிய உறவினர்கள் மூன்று வேளைகளில் பாடுதலும் ஒரு வேளைக்கான சமைத்த உணவினை வழங்குதல் வழக்கமாக இருந்து வருகின்றது. அவ்வாறு வழங்கப்படும் உணவினை பட்டினிப் பண்டம் என்பர். இதுவும் தொடக்க காலத்தில் நெருங்கிய உறவினர்களால் வழங்கப்பட்டிரு வத்திருந்தாலும் அண்மைக் காலங்களில் அவ்வவர்கள், நண்பர்கள் என தங்களைக் குறித்த நபருக்கு நெருக்கமானவர்களாகக் கருதுவோரும் வழங்குகின்றனர். உண்மையில் ஆரம்பத்தில் சமைத்த உணவு வழங்கப்பட்டாலும் அண்மைக் காலங்களில் ஒரு சில இடங்களில் சமைவலுக்கு வேண்டிய பொருட்களைக் கொடுப்பதும் இடம் பெறுகின்றது. தென்னிந்திய சமூகத்தில் பெண்ணின் கணவன் அல்லது மாமனார்

(மாமியார்) இறந்தால் அப் பெண்ணின் ஆன்வழி சகோதரர்கள் பதினாறாம் நாள் சடங்கு வரைக்கும் உணவுக்குத் தேவையான பொருட்களை வழங்குதல் வேண்டும். இது பெண்ணின் தாய்வழி உறவின் நெருக்கத்தை மட்டுமன்றி அவர்களுடைய உறவு நிலை அதிகாரத்தையும் வெளிப்படுத்துகின்றது.

உணவின் சமயம்

உணவின் வழியான சமய அடையாளம் என்பது பண்பாட்டுத் தனித்துவமானது. ஒவ்வொரு சமயமும் சில உணவுகளை சமய அல்லது சடங்கு உணவு வகைகளாக வகைப்படுத்தி வரையறை செய்துள்ளன. இவைகள் குறிப்பிட்ட சமய நிகழ்வுகளில் அவசியமான ஒன்றாகக் கருதப்படுகின்றன. எடுத்துக்காட்டாக உலகளாவிய நிலையில் வாழும் கத்தோலிக்க கிறித்தவர்களுக்கு நிறுப்பலிக்குப் பின்னர் கொடுக்கப்படும் அப்பளும், வைணவம் தெய்வீகத்தன்மை வாய்ந்தவைகள். ஒவ்வொரு கிறித்தவர்களும் அவற்றினை கோதாதாரின் சதை மும், இரத்தமும் என்று கருதி உண்கின்றனர். இதனைப் பிற மதத்தவர்கள் உண்பதை கிறித்தவர்கள் அனுமதிப்பதில்லை.

தமிழர் பண்பாட்டில் சமய நிகழ்வுகளுடன் இணைந்த உணவுகளாகச் சில உணவுகள் மக்களால் வரையறை செய்யப்பட்டுள்ளன. எடுத்துக்காட்டாக எல்லா இந்துக் கோயில்களிலும் பொங்கலிடுதல் என்பது சமய வழிபாட்டுக்குகந்த உணவாக கருதப்படுகின்றது. உள்ளூர் கோயில் முதல் கோண்டு நகர மைசங்களில் அமைந்துள்ள கோயில்களிலும் பொங்கலிடுதல் முதன்மையான சமய நிகழ்வாகும். யாழ்ப்பாணத்தில் பொதுவாகப் பொங்கல் என்பது சிவப்பரிசிமியேயே தயாரிக்கப்படும். ஆனால் தென்னிந்தியப் பகுதிகளில் இவை வெள்ளையான பச்சையரிசிமியேயே தயார் செய்யப்படும். இதன் தயார் செய்யும் முறைகளிலும் வேறுபாடுகள் காணப்படுகின்றன இங்கு கவனிக்கத்தக்கது. இதனுடைய சமயவியல் சடங்குவியல் முக்கி

யத்துவம் தொடர்பான மக்வேவரேயின் 'புக்கை' (1997) எனும் ஆய்வுக் கட்டுரை லரிவாக விளங்கியுள்ளது. இவ்வகையில் வட கிழக்குப் பகுதிகளில் வாழும் தமிழர்களிடையே புக்கை என்னும் சொல் மிகப் பிரபலமானது. இவ்வகை யாழ் சிங்கள மக்கள் இதனைக் கிரிபத் என்பர்.

தமிழர் சமய மரபில் தெய்வங்கள் அவர்களுக்குப் படைக்கப்படும் உணவின் அடிப்படையில் வகைப்படுத்தப்படுகின்றன. சைவ உணவினை உண்ணும் தெய்வங்கள், அசைவ உணவு உண்ணும் தெய்வங்கள் என்று வகைப் படுத்தப்படுகின்றன. அதாவது பின்னையார், முருகன், சிவன் போன்றவர்கள் சைவ உணவுக்குரிய கடவுள்களாகவும் பத்திர காலி, கடவையாடல் போன்ற இன்னொருவர்கள் கிராமியத் தெய்வங்களுக்கு அசைவ உணவு படைக்கப்படுகின்றன. இன்றைய சமயநிகுதமயமாக்கல் செயல்முறைகளில் அனை மாற்றம் கண்டாலும் இன்றும் உள்ளூர் கோயில்கள் சிலவற்றில் மிகுப்பலியீட்டின் கூடிய வழிபாடுகளில் அசைவ உணவு படைக்கப்படுகின்றன.

பண்டைத் தமிழப் பண்பாட்டின் தொடர்ச்சியாக இன்றும் முருகவழிபாட்டின் போது தேனும் தினைமாவும் கலந்து வழிபாடு செய்யும் மரபு யாழ்ப்பாணம், தென்னிந்தியா பகுதிகளில் நிலவிடக் காணலாம். குறிப்பாக நிருக்கார்த்திகை அன்று பெருமளவான பத்தர்கள் தேனையும் தினைமாவின்ையும் கலந்து சிட்டி போல் செய்து நெய்யூற்றி விளக்கு ஏற்றுவார்கள். இதனை 'மாவிளக்கு' என்று அழைக்கும் மரபு காணப்படுகிறது.

உணவு என்பது மனிதனுக்கும் தெய்வங்களுக்கும் இடையிலான தொடர்பினைப் பேணுவதற்குரிய சிறந்ததொரு கருவியாக அதிகமான பண்பாடுகளில் இருந்து வருகின்றது. உணவினைத் தெய்வங்களுக்குப் பலியிடுதல், படைத்தல் என்பதும் தாய்கள் கடவுள் பொருட்டு உணவினைத் தியாகம்

செய்தல் அல்லது கட்டுப்பாட்டுடன் உள்ளால் (ஒறுத்தல்) என்பதும் உலகப் பன்முகங்களிடையே காணப்படும் பொதுவான இயல்பாகும். இவ்வாறியர்கள் ஔஜி யாத்திரையில் பொது குர்பாணி கொடுத்தும் தம்மான் மாதத்தில் பகல் வேளையில் உணவு உண்ணாதிருத்தலும் அவர்கள் இறைவனுடன் தாங்கள் மேற்கொள்ளும் தொடர்பாடலினை வெளிப்படுத்துகின்றது. இவ்வாறே யாழ்ப்பாணத்தில் இந்துக்களிடையே விரதங்கள் உணவுத் தவிப்பினை மையப்படுத்தும் வகையில் அமைகின்றன. எடுத்துக்காட்டாக ஐப்பசி மாத கத்த சட்டி விரதம் வேறுபட்ட உணவு நடைமுறைவுடன் மக்களால் பின்பற்றப்பட்டு வருகின்றது. அதாவது கத்த சட்டி ஆறு நாட்களும் விரதமிருப்போர் ஆறுவகையான உணவு நடைமுறைகளில் ஒன்றினைப் பின்பற்றுவர். அதாவது (1) சோறு, (2) புக்கை, (3) புட்டு, (4) பால்பழம், (5) இளநீர், (6) மிண்த தண்ணீர் போன்றவைவற்றுள் ஒன்றினை ஐந்து நாட்களும் உண்டு ஆறாம் நாள் முழு உலபாசம் இருப்பார்கள். மேலும் 2016 ஆம் ஆண்டு நீதி மன்ற உத்தரவு வருவதற்கு முன்னர் யாழ்ப்பாணத்தில் (தெய்வீப்பனை) கவுணாவத்தை என்னும் கிராமத்தில் மிக விசேடமான முறையில் மிருக்கப்பலிவிடல் நடைபெற்றது. இவை யனைத்தும் தெய்வங்களுடன் மக்கள் ஏற்படுத்திக் கொள்ளும் தொடர்பாடலுக்கான கடைசியாக உணவு வெளிப்படுவற்றினைக் காட்டி நிதிக்கின்றது.

உணவில் சமயவியல், சடங்குவியல் தொழிற்பாடு என்பது விலக்கு, புனிதம் ஆகிய பண்பாட்டிய எண்ணக்கருக்களை வறுப்படுத்துவதாக அமைகின்றது. குறிப்பிட்ட சில உணவு வகையினங்கள் சமய, சடங்கு, பண்டிகை காலங்களில் சிறப்பாகத் தங்களுடைய உணவில் சேர்த்துக் கொள்ள வேண்டும் அல்லது விலக்கப்பட வேண்டும் என்ற மரபாற்ற சமூக வழக்கங்கள் எல்லாம் பண்பாடுகளிலும் காணப்படுகின்றன. இவை தொடர்பான நியதிகள் தலைமுறை தலைமுறையாகவும்,

சான்றிர சம்பிரதாயங்கள் வழிபட்டும் காணப்படுகின்றன.

உலகில் வாரும் இந்துக்களுக்குப் பக புனிதமானது அதனால் அதன் இறைச்சியை உண்ணாதல் பாவத்திற்குரிய செயலாகும். இவ்வாறே இவ்வாறியர்களுக்கு பன்றி காணப்படுகின்றது. இவ்வாறிய மாரக்கத்தினைப் பின்பற்றும் ஒருவர் பன்றி இறைச்சியை உண்ணாதல் ஏற்றுக் கொள்ளப்படாத ஒன்று. இதனை ஒருவர் வெளிப்படையாகச் செயலில் அவர் குறிப்பிட்ட சமூகத்திலிருந்து ஒதுக்கி வைக்கப்படுவார். மேலும் உலகில் வாரும் இவ்வாறியர்கள் தம்மான் மாதத்தில் சூரிய உதயம் தொடக்கம் அந்தமனை வரையான காலத்தில் உணவு உண்ணாதல் என்பதே விலக்குரியது. இது இவ்வாறியர்களின் சமயம் சார்ந்த சமூக அடையாளமாக உலகளாவிய நிலையில் காணப்படுகின்றது.

சடங்குகள் தனியே சித்தனை வடிவத்தில் இவ்வாறு செயல்படிவத்தில் காணப்படுகின்றன. சடங்கின் செயல்நிலையில் உணவும் உணவுப் பொருட்களும் முதன்மையான இடத்தினைப் பெறுகின்றன. எடுத்துக்காட்டாக யாழ்ப்பாணத்தில் பூப்பு பருவகாலச் சடங்குகளில் பருவமடைந்த பெண்களுக்கு சாமத்தியச் சடங்கு செய்தல் என்பது மரபாற்ற வழக்கம். இச் சடங்கு செய்யாது திருமணச் சடங்கு செய்யவும் மாட்டார்கள். பெண்ணுக்கு இடம்பெறும் சாமத்தியச் சடங்கில் ஆவத்தி எடுத்துக் கழிப்புகழிக்கப்படும். இவ் ஆவத்திகள் அறிமொணவை உணவுப் பொருட்களை என்பது குறிப்பிடத்தக்கது. புட்டு, உழுத்தக்கழி, பவளாள், பால்ரொட்டி, சோறு, கறி போன்ற அனைத்தும் ஆவத்தி வழியாகக் கழிக்கப்படுகின்றது.

சமயச் சடங்குகளிலும் பிள்ளையாடுக்கு மோதகமும் வைரவருக்கு உழுத்தம் வடைபும், சிவனுக்கு பொங்கலும் விண்ணுவுக்கு புனியோதரையும் என மக்கள் தங்கள் இட தெய்வங்களுக்குரிய சடங்குகளில் படைத்து

வழிபாடு செய்கின்றனர், வண்ணப் பிரதேசத்தில் 'துள்ளு மா' என்று சொல்லப்படும் வேப்பிணையுடன் பச்சையாசிரியம் இடித்துச் செயல்படும் உணவானது கெனரி காப்பு 21 நாளும் விசேடமாக அம்மனுக்குப் படைக்கப்படும்; விரதம் இருப்போருக்குக் கொடுக்கப்படும். இல்லாமியர்கள் மத்தியில் நோன்புக் காலத்தில் வழங்கப்படும் கஞ்சி ரம்ழான் நோன்பின் சடங்கின் முக்கியத்துவத்தினை வெளிப்படுத்துவதாக அமைகின்றது. இவ்வாறு எண்ணற்ற வழக்காறுகளை இவர்கைத் தமிழர் மரபுகளில் காணலாம். தென்னிந்திய கிராமங்களில் குவதெய்வங்களாக இருக்கும் கிராமியத் தெய்வங்களுக்கு சாராயமும் கருவாடும் படைவலிநடுவம் முதன்மையானது. ஆனால் சிவ உணவுப் பொருட்களைக் குறிப்பிட்ட தெய்வங்களுக்குப் படைக்கக் கூடாது என்பதும் மக்களிடையே நிலவும் நம்பிக்கையாகும். எடுத்துக்காட்டாக யாழ்ப்பாணத்தில் பனைவளம் மிகுந்து காணப்பட்டாலும் பனம் பொருளில் செயல்படும் உணவுப்பொருட்கள் சடங்கியல் தன்மை அற்று காணப்படுகின்றன.

உணவின் பால்நிலை

உணவுக்கும் பால்நிலைக்கும் நெருங்கிய தொடர்பு உண்டு. உணவினை உற்பத்தி செய்தல் அதனை உணவாக்கத்தயார்ப்படுத்தல், உண்ணுதல் ஆகிய செயல்முறைகளிடையே பால்நிலை வேறுபாடுகள் பிரதிபலித்து நிற்பதினை பண்பாடுகளுக்கிடையிலான அனுபவங்கள் வெளிப்படுத்தி நிற்கின்றன. தொன்மம் சமூகங்களில் ஆண்கள் வேட்டையாடுதலையும் பெண்கள் உணவு சேகரித்தலையும் தங்கள் உணவு தேடுதலுக்கான செயல்நிலையாகக் கொண்டிருந்தனர். ஆனால் காலவோட்டத்தில் விவசாய சமூகத்தில் பெண்களின் பணி மட்டுப்படுத்தப்பட்டு ஆண்மையைச் சமூகம் உருவானது என்பது வரலாறு. இவ்வாறே நுகர்விலும் ஆண் ஆடுக்கம் நிறைந்ததாக

இருந்துள்ளமையினை மனித வரலாறுகள் வெளிப்படுத்தி நிற்கின்றன. இந்த நிலையில் தமிழர் பண்பாட்டுப் பாரம்பரியத்திலும் பால்நிலைப் பிரதிபலிப்புக்களை உணவு தொடர்பான நடைமுறைகளில் வெளிப்படக் காணலாம்.

அனைத்துப் பண்பாடுகளிலும் ஆண்மை (maleness), பெண்மையின்மை (femaleness) என்பவையுரிப்பான உணவுகளுடனும் மற்றும் அவரவருடைய நுகர்விலைக் கட்டுப்படுத்தும் வகையிலான நிபந்தனைகளுடனும் இணைத்து காணப்படுகின்றன (Counihan & Kaplan 1998: 07). தமிழர் மரபில் சாதாரணமாக விட்டில் உணவு வேண்டுகையில் ஆண்களுக்கு முதன்மைத்துவம் கொடுப்பது மக்களின் வழக்காறுகளில் முதன்மை பெற்றதாகக் காணப்படுகின்றது. அதேநேரம் காரமான உணவு வகையினங்கள் ஆண்களுக்குரியனவாகவும் பெருநூலான, இனிப்பானவை பெண்களுக்குரியனவாகவும் கருதும் கருத்துநிலைகள் உலகளாவிய நிலையில் காணப்படுவது போல் இங்கும் இருந்திடக்காணலாம். உணவுகளை அவற்றின் தன்மையின் அடிப்படையில் வெப்பமானது - குளிர்மையானது, கடினமானது - மெருதுவானது என வகைப்படுத்தும் மரபு காணப்படுகின்றது. பொதுவான வெப்பமான இயல்புடைய உணவுகள் பெண்கள் உண்பதைக் காட்டிலும் குளிர்மையான உணவினையே அதிகம் விரும்பினுமாகின்றனர். மேலும் பெண்களுக்குச் சிவ குறிப்பிட்ட காலங்களில் எல்லா வகையான உணவுகளும் வழங்கப்படுவதில்லை. குறிப்பாகப் பூப்படைத்த காலம், மாதவிடாய்க் காலம், கர்ப்ப காலம், குழந்தைப் பேற்றின் பின்னரான காலம் போன்ற காலங்களில் பத்தியமான உணவுகளையே வழங்கும் நடைமுறை யாழ்ப்பாணத்தில் காணப்படுகின்றது. மினசு-மஞ்சள், நஞ்சீரகம், மல்லி ஆகிய சரக்குகளுடன் தேங்காய்த் துண்டும் சேர்த்து அம்மியில் மெருதுவாக அரைத்துத் தயார் செயல்படும்

உணவானது பெண்களுக்கு மேற்கூறப்பட்ட காலங்களில் கொடுப்பதற்கு அவசியமானது. தமிழரிடையே நிலவும் பத்திய உணவு தொடர்பான விடயங்கள் மக்வேவரேயின் 'குறிவிட்டு வெப்பம்' (1998) எனும் ஆய்வில் இது விரிவாகக் கூறப்பட்டுள்ளது.

இளையோர் மத்தியில் உணவுத் தெரிவும், உணவுப் பழக்கவழக்கமும் உடலியல் தோற்றத்தினை கவர்ச்சிப்படுத்தும் வகையிலேயே அண்மைக் காலங்களில் தெரிவு செய்யப்படுகின்றன. குறிப்பாக ஆண்கள் தங்களுடைய கட்டுமஸ்தான உடல்தோற்றத்தை வழங்கவல்ல கொழுப்பு புரத உணவுகளைத் தெரிவு செய்ததும் பெண்கள் தங்களுடைய மெல்லிய உடல் வாகுத் தெரிவினை பேணுவதற்கு உணவுப் பழக்கவழக்கத்தில் மாற்றங்களைக் கொண்டு வருகின்றனமையினை அண்மைக் காலங்களில் அவதானிக்க முடிகின்றது. உலகமயமாக்கல் அலைகளிடையேயான இவ் மாற்றத்திற்குள் யாழ்ப்பாணத்து தமிழ் மக்கள் மத்தியிலும் இதன் தாக்கத்தினை அவதானிக்க முடிகின்றது.

யாழ்ப்பாணப் பண்பாட்டில் உணவின் பார்வையை வெளிப்பாடு என்பது தனியே துக்ரவுச் செயல்முறையுடன் மட்டுமன்றி உணவு தயாரித்தல் செயல்முறையுடன் தொடர்புடையது. இந்தவகையில் ஆரம்ப கால யாழ்ப்பாணச் சமூகச் சூழலில் பெண்கள் அதிகநேரம் செலவிடுவது அடுக்களை என்று சொல்லப்படும் சமயவழறியேயே ஆகும். அதாவது ஒரு பெண்ணிற்கு நன்றாகச் சமைக்கத் தெரிந்திருத்தல் வேண்டும் என்பது நிகுமணத்திற்கான முன் எதிர்பார்ப்பாகக் காணப்பட்டது. ஏனெனில் மனிதனுடைய வாழ்வில் உடல் ஆரோக்கியம் என்பது உணவில் தங்கியுள்ளது. இவ் உணவினை ஆரோக்கியமான முறையில் தயாரிக்கும் கைப்பக்குவம் பெண்ணுக்கு இருத்தல் என்பது ஆரோக்கியமான குடும்ப வாழ்விற்கான அடிப்படை ஆனால் இன்று பெண்ணிய சிந்தனைகளும், மேலமையமாக்க அணுகு

முறைகளும் இவற்றில் மாற்றங்கொண்டு வந்துள்ளமை இங்கு கவனிக்கத்தக்கது (விரிவுக்கு: சண்முகதாஸ் 2006: 51 - 52).

உணவின் சமூகநிலை

உணவினை மனிதர்கள் வேறுபட்ட சமூக அடையாளங்களைப் பிரதிபலிக்கும் வகையில் பயன்படுத்துகின்றனர். இத்தவகையில் தமிழர் பண்பாட்டில் மட்டுமன்றி உலகப் பண்பாடுகளிலும் ஒருவர் தெரிவுசெய்யும் உணவு மற்றும் அவரது உணவுப் பழக்கவழக்கம் அவருக்குரிய மற்றும் அவர் சார்ந்துள்ள சமூகத்திற்குரிய அடையாளமாக வெளிப்பட்டு நிற்கக் காணலாம். இந்நிலையில் உணவானது உள்பொருள் சமூக அடையாளங்களைகின்றன. ஒருவருடைய உணவுத் தெரிவு அவருடைய சமூக அடையாளமாகக் கணிக்கும் முறை உலகமயமிய பண்பாட்டியல் அம்சமாகும். மேற்கூறிய பண்பாட்டில் ரொட்டி (bread) ஒரு சிறந்த எடுத்துக்காட்டு. இது மேற்கூறிய சமூகங்களின் வாழ்வியல் மையவிடயமாக அமைகின்றது. இவ்வாறே கிறித்தவத்தில் ரொட்டி, கிறித்துவின் சதைக்கு ஒப்பாக தேவாலயங்களில் வழங்கப்படுகின்றன. பழநூத்தில் மேற்கூறியவகையில் குடும்பத்தில் உழைப்பவர்களை 'bread winner' என்றும் வசதியற்ற இருப்பவர்களை 'struggle for bread' என்றும் குறிப்பிடும் மரபு உண்டு. இதே நேரம் உண்ணும் ரொட்டியின் திறமானது வேறுபட்ட சமூக நிலையினைப் பிரதிபலிக்கின்றமையும் இங்கு கவனிக்கத்தக்கது. அதாவது வெள்ளை ரொட்டி, உயர் வகுப்பினரது உணவாக இருக்கும் அதேவேளை கருமையானது வறியவர்களுக்குரியதாகவும் அமைகின்றது. இவ்வாறே ஒருவர் பணத்தினைக் கொண்டிருந்தால் 'has a lot of bread' என்று கூறும் வாய்க்கும் மேற்கூறிய பண்பாட்டில் இயல்பானதாக அமைகின்றது. (Kittler et al., 2012: 4) மேற்கூறிய பண்பாட்டில் ரொட்டி எவ்வகையில் சமூக நிலைபற்றிய கருத்தினைத்துடன் வெகுவாகத் தொடர்பு கொண்டுள்ளதோ அவ்வாறே தமிழர்

பண்பாட்டில் பண்டு தொட்டு உணவுப் பண்பாட்டில் கஞ்சி, கூழ் போன்றவை தமிழர் சமூகத்தின் சமூகநிலைக்கான குறிகாட்டியாக இருந்துவருகின்றது.

கஞ்சி, கூழ் ஆகிய இரண்டு உணவு வகையினங்களுக்கும் வேறுபட்ட கால, இட அமைவுகளில் வேறுபட்ட சமூகப் பெறுமானத்தினை உடையனவாக இருந்து வந்துள்ளன (நிழலாந்தள் 2015). கஞ்சியும் கூழும் ஏழைகளின் உணவுகளைக்கப்பட்டுள்ளமை வரலாற்றியல் பதிவுகளாகும். திருக்குறள் தொடங்கி நவீன இலக்கியங்கள் வரையாக கஞ்சியையும் கூழையும் ஏழைகளுக்கான உணவாக வரையறை செய்துள்ளமைவினை அறியமுடிகின்றது. திருவள்ளுவர் நல்குரவு எனும் அதிகாரத்தில் 'துப்புரவு இல்லா தவரத் தவறாமை, உப்பிற்கும் காய்க்கும் கூற்று' (1050) என்று, பொருள் இல்லாத வறியவர்கள் அடுத்த வீட்டினருடைய காய் எனப்படுகின்ற புலி நீருக்கும் உப்பிற்கும் எமனாக இருப்பார்கள் என்று குறிப்பிடுகின்றார். இவ்வாறே நாலடியுயாரில் '... வறியாராய், சென்றிரப்ப ரோரிடத்து கூழென்றி' (1) என்று ஒருவர் தன்னுடைய செல்வம் தொலைந்து வறியவாசி தனக்கு உணவாகக் கழிவை வேண்டுவார் என்று குறிப்பிடப்படுகின்றது.

தமிழர் பண்பாட்டில் 'ஒருவாய் வலித்துக்கு கஞ்சி கொடுக்கல்' என்ற அன்றாட சமூக உரையாடல்களின் வழியே கஞ்சி என்பதன் சமூகப் பெறுமானம் வெளிப்படக் காணலாம். ஆறுமுகநாவலர் மக்களின் பசிப்பிணி போக்குவதற்கு கஞ்சித் தொட்டித் தரும்மும் செய்தார் என்ற வரலாற்று நிகழ்வு கஞ்சி என்பது ஒரு எளிமையான ஏழைமைக்கான உணவாக இருந்துள்ளமைவினை அறியமுடிகின்றது. இதே நேரம் 'கத்தலானாலும் கசக்கிக் கட்டு', 'கூழானாலும் குளித்துக் குடி' என்ற மரபுத் தொடரின் வழியே ஒருவன் தான் உண்ணும் உணவாகக் கூழ் எனினும் அதனைக் குளித்துக் குடி என்று சொல்கின்ற போது

இங்கு எடுத்துக்கொண்ட உவமையானது கழிநுடைய சமூக நிலைவினை எமக்குக் காட்டுகின்றது. கம்பர் ஒளவைவை 'கழுக்குப் பாடி' என்று இக்கந்தமையும் இங்கு மனங்கொணர்த்துக்து.

மேற்கூறிய பண்பாட்டில் கோதுமை என்பது அப்பகுதியின் காவநிலை வினை பொருள் அவ்வாறே கிழைத்தேச நாடுகளில் அரிசிவகையினம் வெப்பவலயக் காலநிலைக்கு உகந்த ஒன்றாகக் காணப்படுகின்றது. கற்றுச் சூழ்நிலைக்கான பண்பாட்டுத் தகவமைப்பாக மேற்குறிப்பிட்ட உணவியல் நடைமுறையும் அதன் வழியான சமூக நிலை பிரதிபலிப்புக்களும் அமைந்திடக் காணலாம்.

உணவு நடைமுறை என்பது என்ன உணவினை உண்ணுதல் என்பதுடன் மட்டும் தங்கியுள்ளதல்ல. இது யார் உணவினைத் தயார் செய்தல், யாரிடம் உணவினைப் பகிர்ந்து கொள்ளுதல், உணவு சமைக்கும் பாதிரம், சமைக்கும் இடம் போன்ற இன்னொருவன் விடயங்களுடனும் இணைத்து நோக்கப்பட வேண்டும். இவையனைத்தும் வேறுபட்ட சமூகப் பண்பாட்டுப் பிரதிபலிப்புக்களைத் தரும். எடுத்துக்காட்டாக கைப்பொங்கல் அன்று முற்றத்தில் வைத்து பொங்கலிடுதல் என்பது வீட்டு சமையலறையில் செய்யும் பொங்கலைவிட வேறுபட்டது. இதே பொங்கலை கோவிலில் பொங்கினால் அதற்கு வேறு ஒரு அர்த்தம் உண்டு. இவ்வாறு தென்விந்தியாவில் ஐதமாதத்தில் கைப்பொங்கல், மாட்டுப்பொங்கல், காணும் பொங்கல் என மூன்று பொங்கல் செய்யப்படும். கை மாதம் முதலாம் நாள் பொங்கலை எல்லாரும் செய்வதில்லை. அதனை பொதுவாக மேட்டுக் குடியினர் என்போரே கொண்டாடுகின்றனர். மாட்டுப் பொங்கல் அன்றே குறிப்பிட்ட சில சமூகத்தவர்கள் பொங்கலிடுகின்றனர். இது அங்கு நிலவும் சாதி நிலைசார்ந்த சமூக வேறுபாட்டைக் காட்டுகின்றமை கவனத்திற்குரியது.

உணவு நடைமுறை என்பது தென்னாசிய நாடுகளில் சாதிய சமூக பிரக்ஞையுடன் மிக நெருங்கிய தொடர்பினைக் கொண்டுள்ளது. குறிப்பாக மக்கள் அணைவரும் அணைந்து தரப்படி மக்களிடமும் உணவின் பரிமாறிக் கொள்வதில்லை. குறிப்பாக தங்கள் சாதிய சமூகத்தினரிடமே இதனைப் பகிர்த்து கொள்வதனை வழக்கமாகக் கொண்டுள்ளனர். [Basakaran 1984: 13]. இதற்கு சாதியம் அடிப்படையிலான தூடக்கு பற்றிய நம்பிக்கைகளை காரணம். உணவில் இத்துசமயத்தின் செல்வாக்கினை தூய்மை, அ - தூய்மை மற்றும் சாதிய அடுக்கமை ஆகியவற்றுடன் தொடர்புபடுத்திய ஆய்வுகள் டுமஸ் (1970), ஸ்ரிவேஸ்சன் (1954), மேயர் (1970), மரியட் (1959, 1968) போன்ற மாஸிடலியலாளர்கள் மேற்கொண்டுள்ளனர் (மேற்கோள் Stone 1978: 47).

இவ்வகையிலும் இந்தியாவிலும் சாதிய சமூகங்களுக்கிடையிலான உணவு தொடர்பான நடைமுறை பல்வேறுபட்ட புரட்சிகளுக்கும் சமூக மாற்றங்களுக்கும் வழிவகுத்தது. எடுத்துக்காட்டாக யாழ்ப்பாணத்தில் 1970 களில் நிகழ்ந்த தேரீர் கடை பிரவேசம் பற்றிய சாதிய ஒடுக்குமுறைக்கான எதிர்ப்பினை இங்கு குறிப்பிடலாம் (விரிவுக்கு : வெஜுஜன் மற்றும் இராஜனா 1989). ஆனால் இன்றும் கிராமப் பகுதிகளில் வேறுபட்ட சாதிய சமூகங்களுக்கிடையிலான உணவு பகிர்த்து கொள்ளும் வழக்கம் இல்லாதது காணப்படுகின்றன குறிப்பிடத்தக்கது. மாறாக நகர சமூகங்களில் தோற்றம் பெறும் நவீன உணவகங்களில் மக்கள் இதனை எதிர்பார்ப்பதில்லை. எனினும் தென்வித்தியாவில் உணவகங்கள் சில தங்களுடைய சாதிய அடைபாடங்களுடன் நிறுவப்பட்டுள்ளமையும் மறுப்பதற்கில்லை.

உணவில் ஆரோக்கியம்

உணவென்பது தானிய உடல் இயக்கத்திற்கான எரிபொருள் மட்டுமல்ல நீடித்த நல்வாழ்வுக்கான அடிப்படையும் ஆகும்.

பண்டைத் தமிழர் வாழ்வியலில் உணவு என்பது பருவ வேறுபாட்டுக்கு ஏற்ப அமைந்திருந்துள்ளது. அதாவது வேர்வக உணவு வகைகள் குளிர்கால உணவு வகையில் இருந்து வேறுபட்டமைந்துள்ளன. எடுத்துக்காட்டாக வெவ்வேறுகாலங்களில் பருவம் பாஸ்பாந்த உணவு வகைகள் மிகவும் முதன்மை பெறுகின்றன. அவ்வாறே குளிர்காலங்களில் தாவியங்கள் மற்றும் அரிசியினை அரைத்துச் செய்யப்படும் உணவுகள் முதன்மை பெறுகின்றன.

பருவமாற்றங்களிடையே உணவின் கிடைப்பனை மக்கள் நிச்சயப்படுத்திக் கொள்வதற்கும் பல்வேறு ஏற்பாடுகளை மக்கள் பண்பாட்டுவயப்படுத்தியுள்ளனர். எடுத்துக்காட்டாக மக்கள் குளிர்காலத்திற்குத் தேவையான சில உணவு வகைகளை வெப்ப காலங்களிடையே பதப்படுத்தி வைப்பார்கள். எடுத்துக்காட்டாக கருவாட்டு வகைகள், வற்றல் வகைகள், ஒடியல் வகைகள், ஊறுகாய் வகைகள் என வெவ்வேறுவற்றில் அதிகமாகக் கிடைக்கும் பொருட்களை குளிர்காலத்தில் பயன்படுத்திக் கொள்வதற்கு பதப்படுத்தி வைப்பார்கள். ஏனெனில் மழைக்காலத்தில் காய்கறிகளும், கடலுணவுகளும் அதிகமாகக் கிடைப்பதில்லை. பொருளாதார ரீதியாக சிக்கமானதாக வாழ்வதற்கு அவற்றினைப் பயன்படுத்திக் கொள்ளும் தன்மை காணப்படுகின்றது. இன்ற பல்வேறு இரசாயனப் பதார்த்தங்களின் உதவியுடன் தரப்பெணிகளில் அடைக்கப்பட்ட உணவுகள் மிக எளிதாகக் கிடைக்கின்ற போது அவற்றின் வழியான பக்கவிளைவுகளும் அதிகம். ஆனால் பண்டைத் தமிழர் தங்களுடைய வாழ்வியல் நடைமுறையில் இவற்றினை இணைத்துக் கொண்டுள்ளமை இங்கு கவனிக்கத்தக்கது.

உணவு என்பது அநாதையார்த்தம், உண்ணாதல், பிந்துகொள்ளுதல் என்பவற்றுடன் மட்டுமல்லாது அது தயார் செய்யப்படும் இடம் தொடர்பாகவும் பண்பாட்டுத் தனித்துவமானது. யாழ்ப்பாணத்து

வீட்டுக் கட்டணமப்பில் 'அடுக்களை' 'அடுப்படி' என்பது தனித்துவமானது. அதாவது ஒவ்வொரு வீடும் வாந்து முறைப்படியான சமையலறைகளைக் கொண்டிருக்கும். ஆறு ஒரு சிறிய வீட்டு மருத்துவ கூடம் என்று சொல்லப்படும். திடி ரென்று ஏற்படுகின்ற சிறிய நோய்களுக்கு அங்கே மருத்துவக் காணப்படும். அதாவது தமிழ் பண்பாட்டில் 'அஞ்சறைப் பெட்டி' என்பது ஐந்துவகையான சரக்குகளை கொண்ட பெட்டி. மிளகு, நற்றீரகம், வெந்தயம், கொந்தயம், கடுகு போன்ற சரக்குகளை காணப்படும். இவை ஆரோக்கியமான வாழ்விற்கு அடிப்படை யானவை. பண்டைத் தமிழர் நவவாழ்வில் வீட்டில் சமையலறைகள் மிகப்பெரிய பங்களிப்பினைச் செய்கின்றன.

காலமாதந்தில் வீட்டு அமைப்பிலும் மாற்றங்கள் ஏற்பட்டுவருகின்றன. வீட்டு அமைப்பில் சமையலறைகள் அண்மைக்காவல்களிலும் கட்டப்பட்டாலும் அவற்றின் அமைப்புக்களிலும் நெயரின்பொருளிலும் மாற்றம் ஏற்பட்டு வந்துள்ளது. இதுமக்களின் உடல் நலவாழ்விற்குப் பல்வேறுபட்ட சவால்களை முன்வைக்கின்றமை கவனத்தில் கொள்ளத்தக்கது. எடுத்துக்காட்டாக அயிக்குப் பதிலீடாக மிக்கி எனப்படும் இயத்திரம் மாற்றிடு செய்கின்றது. இது உணவினை தயார்படுத்தலில் வேறுபட்ட பிரதிபலிப்புக்களைச் செய்கின்றது. அதாவது அயிமீயில் அரைக்கப்படும் பொருள் வெப்பமானதில்லை. ஆனால் மிக்கியில் அரைக்கும் பொருள் வெப்பமாகப்படுகின்றது. இது உணவின் இயல்புகளிலும் மாற்றம் கொண்டுவருகின்றது. இவை தொடர்பான ஆய்வுகள் தனித்துவமானவை எனினும் இவைகள் தமிழரது உணவுப் பண்பாட்டு அமைப்பைத்தான் மாற்றிடுகனாக அமைகின்றமை கவனத்தில் கொள்ளத்தக்கது.

உணவின் பண்பாட்டு மருத்துவம்

ஒருவருடைய உடல், உள் நல்-ஆரோக்கியம், நோய் ஆகியன தொடர்பான மனப்பாங்கு,

தம்பிக்கை, செயற்பாடுகள் மற்றும் விழுமியங்களில் பண்பாடு செய்வாக்குச் செறுத்துகின்றது. நோய்தினை தொடர்பான சிசிக்கை மற்றும் கவனிப்புக்களுடன் தொடர்புடைய பண்பாட்டுப் பயில்வுகளை ஒவ்வொரு பண்பாடும் கொண்டும் என. அய்வாறே பண்பாடு ஒருவருக்கு நோய் ஏற்பட்டால் யாரிடம் ஆலோசனை பெற வேண்டும், எவ்வகையான உணவுகளை குறிப்பிட்ட நோய்தினைமீள் போலு எடுக்கவும், நோய் வராமல் தடுப்பதற்கு எவ்வகையான உணவுகளை எடுக்க வேண்டும் போன்றன தொடர்பான தீர்மானம் எடுப்பதற்கும் உதவுகின்றது. இந்தினைமீள் தமிழர் பண்பாட்டில் உணவு தொடர்பான நடைமுறைகள் அவர்களுடைய ஆரோக்கியம் தொடர்பான விழிப்புணர்வினை வெளிப்படுத்தும் வகையில் அமைகின்றமை இங்கு கவனிக்கத்தக்கது.

உணவே மருத்து என்னும் மரபுத் தொடர் தமிழ் மக்களிடையே நிலவிவருகின்றது. ஒருவர் உட்கொள்ளும் உணவானது அவருடைய உடல், உள் ஆரோக்கியத்தின் வாழ்நகாப்போனாக உண்டது. இவை மக்களின் அன்றாட வாழ்வியல் தெரிமுறைகளில் ஆழமாக பின்னிப் பிணைந்து காணப்படுகின்றது. இன்று மருத்துவ விஞ்ஞானத்தினால் முன்மொழியப்படும் சமவிகித உணவு நடைமுறை பண்டைய தமிழர் பண்பாட்டு பாரம்பரியத்தில் நிலவீடக் காணலாம். அதாவது வாரம் ஒரு முறையாவது கிரை உண்ணல், நல்வெண்ணெய் சேர்த்தல், நல்வெண்ணெய் தேய்த்துக் குளித்தல், பால் அருந்ததும் என வேறுபட்ட உணவு நடைமுறைகளை தமிழர்கள் பின்பற்றியிருந்துள்ளனர்.

தமிழர் பண்பாட்டில் காலதினை மாற்றத்தினைக் கருத்திற்கொண்ட உணவுப் பழக்க வழக்கங்கள் மரபு வழியாகப் பேணப்பட்டு வருகின்றமை தமிழர் உணவின் மருத்துவவியல் தன்மைக்கான சான்றாகும். எடுத்துக்காட்டாக உட்கொள்ளும் இயல்பின்

அடிப்படையில் குளிர், குடு எனும் வகைப்பாடு காவ இடைவெளிகளில் மூதன்மை பெற்றிடக் காணலாம். இந்தவகையில் அம்மை நோய்வந்த ஒருவருக்கு காரத்தன்மைமயுள்ள உணவுகள் தவிர்க்கப்படுவதினை இங்கு குறிப்பிடலாம். பொதுவாக பங்குளி சித்திரை போன்ற வெப்பமான காலங்களில் கோயில்களில் கஞ்சி கைத்துவதினைக் காணலாம். உண்மையில் பச்சையரிசிவுடன் பாய் கவந்து தயாரி செய்யப்படும் கஞ்சியானது வெப்பத்தினை தணிக்கவல்லவன இயல்பினை உடையது. இவ்வாறே திருவெம்பாளவைக் காவத்தில் திருவாதினரைக் கழிமார்கழிமாத குளிர்நிலையில் உடனுக்கு வெப்ப ஆற்றலை வழங்கத்தக்க வகையில் அமைத்திடக் காணலாம்.

உணவு என்பது அடிப்படையில் போசாக்கு என்னும் விடயத்துடன் இணைந்தது. உணவின் போசாக்கு என்பது உடலியல்சக்தியினை வழங்குவதற்கு அடிப்படையானது. எல்லா உணவு வகையினங்களும் தனித்துவமான போசாக்கு இயல்புள்ளன. ஆனால் மனிதனுடைய செயற்றினை ஆற்றவை வழங்கும் வகையில் உணவு போசாக்கும் அமைதல் வேண்டும். உணவின் போசாக்கு வேறுபட்ட உணவுப் பொருட்களின் சேர்க்கையுடன் இணைந்தது. இந்தவகையில் ஒவ்வொரு பண்பாடும் உணவுப் பொருட்களின் சேர்க்கை தொடர்பான நடைமுறைகளைப் பின்பற்றி வருகின்றமை இங்கு கவனிக்கத்தக்கது. தென்பரோக நிதானம் என்ற பரராஜசேகரம் எனும் நூலின் பகுதியில் யாழ்ப்பாணத்தில் பெண்கள் பருவமடைந்த காலத்திலும், சூழந்தல் பெற்றுக்குப் பின்னராக நடைகளிலும் கொடுக்கப்படும் காயம், சர்க்குப் பற்றி விரிவான தகவல்கள் உண்டு. இது மிகவும் இயற்கையான மருத்துவக் குணமுடைய ஒரு உணவு நடைமுறையாகும். மஞ்சள், இஞ்சி (வோர்க்கம்பு), நற்கீரகம் இவை மூன்றினையும் மெருதுவாக அரைத்து பணக்கட்டியுடன் கொடுத்தல் என்பது வழக்கமாகும் (விரிவுக்கு: சிவசண்முகராஜா 2012). இன்னும் சிவர இதனுடன் வேப்பம் இளந்துளிர் சேர்த்து

அரைத்துக் கொடுக்கும் வழக்கமும் உண்டு. இக்காயமானது வலிற்றுள் ஏற்பட்ட புண்ணையும், நோவியையும் குணமாக்கக் கூடியது என்ற மரபானந்த நம்பிக்கை இன்றும் யாழ்ப்பாணத்திலும் நிலவிடக் காணலாம்.

6

உலகமயமாக்கல், நவீனமயமாக்கல் எனும் இன்றைய சொல்வாடல்கள் உணவின் சமூகப் பிரக்ஞையை மட்டுமன்றி உணவின் வழியான பண்பாட்டு அடையாளங்களையும் புதிய திசைக்கு இட்டுச் சென்றுள்ளன. தொலைக்காட்சி மற்றும் நவீன தொலைத் தொடர்பு சாதனங்களின் வழியாக வீடுகளில் அணுமதியின்றி நுழைந்தேறவிடப்படுகின்றன அதனுடைய கவர்ச்சிகளும் குர்நதைகளை மட்டுமன்றி பெரிவோர்களுக்கும் புதிய உணவு வகைகளைப் பண்பாட்டுக்கு அழைத்துச் செல்கின்றன. மக்கள் மத்தியில் வாழ்வியல் கூறுகளுடன் ஒன்றிப் போகிறதே உணவுப் பண்பாட்டு பாரம்பரியங்கள் பண்பாட்டு அடையாளக் குறிவிடுகளாகவும், சடங்குப் பொருட்களாகவும் மாற்றடைந்து வருகின்றது.

தமிழர் உணவுப் பண்பாட்டிற்கும் பிற பண்பாட்டின்காக்கல் என்பது இயல்பாய் ஆரியப்பண்பாடு மரபுகள் திராவிடப் பண்பாட்டில் கவந்தாலும் பண்டைய தமிழ் குழுவில் உணவினைத் தயாரித்தல் என்பது நில வாழ்வுடன் இணைந்திருந்துள்ளது. எடுத்துக்காட்டாக தமிழ்ச் சித்தனை மரபில் குறிஞ்சியில் உணவுகளை சுருதும், முல்லையில் வேகவைத்ததும், நெய்தல், மருத்தில் பொரித்ததும், சமைத்ததும் முதன்மைமயமுடையவனவாக அமைந்துள்ளது. பிரக்ஞைகளும் அடையாளங்களும் எஞ்சி நிலைத்த பண்பாட்டுக் கூறுகளாக நிலவிடக் காணலாம். எடுத்துக்காட்டாக யாழ்ப்பாணத்திற்குரிய பண்பாட்டு தனித்துவமிகக் காணலாக 'ஒடியும் கூழ்' பணக்காய்ப் பணியாரம்' காணப்படுகின்றமை நம் கவனத்திற்குரியது.

உணவில் உலகமயமாக்கம் என்பது பல்வேறு வழிகளில் இன்று இடம்பெற்று வருகின்றன. புராதன காலம் தொடக்கம் உணவினை மக்கள் தங்கள் பண்பாட்டு வாழ்வியலுடன் இணைத்து கொண்டுள்ளமையினைத் தமிழர் பண்பாட்டின் விழாக்களும், நோன்புகளும், பண்டிகைகளும் வெளிப்படுத்துகின்றன. எடுத்துக்காட்டாக 'ஆடிப்பிறப்புக் கு ஆனந்தம் ஆனந்தம் தோழர்களே, கூடிப் பணங்கட்டிக் கழல்க் குடிக்கலாம், கொழுக்கட்டையும் தின்னலாம்' என்ற சமூகக் கவிஞரின் வரிகள் தமிழர் பண்பாட்டின் சமூகப் பிரக்ஞையானது பண்பாட்டு வாழ்வியலுடன் ஒன்றியிருந்துள்ளமையினைக் காட்டுகின்றது. இவ்வாறே தமிழர் மரபில் இருந்துவரும் னைப்பொங்கல் இதனை அனுடைத் திருவிழாவாக மக்கள் கொண்டாடி மகிழ்ந்துள்ளமையும் நம் கவனத்திற்குரியன. இவைதமிழர் பண்பாட்டின் அடையாளங்களாக வெளிப்படுத்தும் பிரதான ஊடகங்களாக அமையப் பெற்றுள்ளன.

பண்பாட்டு நிலைபேறுடைமக்கும் பண்பாட்டியல் அடையாள மீட்டுருவாகக் கத்திற்கும் உணவின் பரிமாணம் முதன்மையானது. உள்நாட்டுப் பிரோகம் உலகமயமாக்கல் விசைகளும் இன்று உலக நாடுகள் அனைத்திலும் தமிழர் வாழ்வியல் விழுதுகள் திறந்து காணப்படுகின்றன. இத்திலையில் உலகப் பண்பாடுகள் ஒவ்வொன்றும் தங்கள் மரபார்ந்த உணவுப் பழக்கவழக்கங்களை பரவச் செய்யும் வகையில் 'உணவுத் திருவிழா' எனும் கருப்பொருளில் ஆண்டு தோறும் உலகநாடுகள் பலவற்றில் மேற்கொண்டு வருகின்றன. இவ்வகையிலும் கடந்த ஆண்டு கொழும்பு உணவுத் திருவிழா (Colombo Food Festival- CFF 2016) வெகு விமர்சனமாகக் கொண்டாடப்பட்டுள்ளமை நம் கவனத்திற்குரியது. மரபார்ந்த தமிழர் பண்பாட்டில் பலவகையான உணவுகளைப் பரிந்து உண்பது என்பது வருடம் தோறும்

திகழும் பண்டிகைகள், மற்றும் வீட்டில் இடம்பெறும் திருமணம், சாமத்திய சடங்கு போன்ற விசேட நிகழ்வுகளில் உறவுகள் கடிமகிழ்ந்து கொண்டாடும் நிலைமாற்றமடைந்து இன்று உணவுத் திருவிழா எனும் சந்தைப் பொருளாதார பின்னணியில் இடம்பெறுவது இங்கு கவனிக்கத்தக்கது.

உலகமயமாக்கல் விசைகளிடையே 'விரைவு உணவுகள்' தொடர்பான கவனம் மக்களிடம் அதிகரித்துச் செல்கின்றது. உண்மையில் விவசாய சமூகப் பொருளாதார நிலையில் இருந்து கைத்தொழில் சமூக நிலைக்க சமூகங்கள் மாற்றமடைய வேண்டிய சூழலில் விரைவு உணவுகளும், விரைவு உணவுக் கைத்தொழில்களும் வளர்ச்சியடைந்தன. அதாவது 1940 களில் களிபோர்வியாவில் தோற்றம் பெற்ற மக்டோனால்ட்ஸ் உணவு விடுதிகள் அமெரிக்கர்களின் பண்பாடாக மாற்றமடைந்துள்ளது. மேலும் 2014 ஆம் ஆண்டு அறிக்கைகளின்படி 119 நாடுகளில் 36, 258 மக்டோனால்ட்ஸ் உணவகங்களின் உருவாக்கம் இடம்பெற்றுள்ளன அறிபவற்றுள்ளது. (Annual Report 2014: 12). உண்மையில் பிராந்தியப் பண்பாட்டு அடையாளங்களாக விளங்கிய உணவு தொடர்பான சமூகப் பிரக்ஞைகளும் அடையாளங்களும் உலகளாவிய நிலையினை அடைந்துள்ளமை இங்கு கவனிக்கத்தக்கது.

இன்று யாழ்ப்பாணத்தில்கே.எஸ்.சி.போன்ற உலகளாவிய உணவு விடுதிகளின் வருகையும் தமிழ் மக்களின் ஆர்வம் தமிழ் பண்பாட்டின் உணவு தொடர்பான சமூகப் பிரக்ஞைகளில் மாற்றக் கொண்டு வருகின்றமை அவதானிக்கக் கூடியதாகவுள்ளது. இதேவேளை பிட்சாவும், சிக்கன் 65, கொக்கோலாவும் மக்களின் பிரபல்ய உணவுப் பண்பாட்டு மரபாக இணையோர் மத்தியில் மாற்றமடைவது இங்கு ஆய்வுக்குரியது. இவை கவைப்பற்றிய பண்பாட்டு வினக்கங்களும் அப்பாற்பட்டு அணுகப்பட வேண்டியவை.

உணவு தொடர்பான ஆய்வுகள் பண்பாட்டையும் வரலாற்றினையும் புரிந்து கொள்வதற்கான சிறந்த ஒரு வழிமுறை எனலாம். ஒரு உயிரியல் இயக்கத்திற்கு அவசியமானதும் பண்பாட்டின் மிக காத்திரமான பகுதியாக விளங்கும் உணவின் பகுதி அனுபவங்களின் மையமாகக் காணப்படுகின்றது. உலகம் பூராவும் வேறுபட்ட உணவு தயாரிப்பு முறைகள், உணவின் முறைகள், உணவு பரிமாறும் முறைகள், உணவு வகைவினைகள் என காணப்படுகின்றது. பண்பாட்டின் எந்தக் கூறுகளுக்கும் அல்லது பொருள்மைகளுக்கும் உணவினை அடக்குவது என்று ஒரு வரையறை இல்லை. அதாவது சமயக் கொண்டாட்டம், சடங்குகள், குடும்ப நிகழ்வுகள், அரசியல் நிகழ்வுகள், மருத்துவ முறைகள் என பரந்துவிரிந்த வாழ்வியல் பரப்பினிட உணவின் இயங்குதலையினை ஒவ்வொரு பண்பாடும் கொண்டுள்ளன. இந்நிலையில் உணவின் பண்பாட்டியல் பரிமாணம் தொடர்பான இவைவரையியல் நோக்கு வழியான விசாரணைகள் மாணிடவியலில் முதன்மையானது.

உணவு பற்றிய தொடக்க நிலை ஆய்வுகள் உணவு உற்பத்தியினையும் துகர்வினையும் மையமிட்ட வகையில் இருந்துள்ளன. எனினும் இன்று ஆரோக்கியம், சமூக மேம்பாடு, பண்பாட்டுப் பல்வகைமைத்துவம் போன்ற இன்னோரன்னை சமூகவியல், மாணிடவியல் கூறுகளை விளக்கிக்கொள்வதற்கு உணவு பற்றிய ஆராய்ச்சிகள் முக்கியம் பெறுகின்றன. பண்பாட்டுமாணிடவியலாளர்கள் உலகளாவிய உணவுப் பழக்கவழக்கத்தினைப் பகுப்பாய்வு செய்கின்ற போது தாம் ஆய்வு செய்கின்ற மக்களுடைய சமய, சமூகப் பண்பாட்டியல் கூறுகளைக் கருத்தில் கொண்டே பகுப்பாய்வு செய்கின்றனர். ஏனெனில் உணவு என்பது தனியே உடலியக்கத்திற்கான சக்தியை மட்டுமன்றி சமூக இயங்கியலுக்கான ஆற்றலையும் கொண்டது. உணவைத் தெரிவு

செய்தல், உணவைச் சமைத்தல் தொடங்கி அதனைப் பகிர்ந்து கொள்ளும் வரையாக வேறுபட்ட விதிமுறைகளும், விடைகளும் காணப்படுகின்றன. உணவியல் தொடர்பான மாணிடவியல் பகுப்பாய்வுகளில் அமையியல் சார்ந்த, குறிமீட்டு இடைவினை சார்ந்த அநுகுமுறைகள் முக்கியமானவை.

உணவு என்பது ஒரு பண்பாட்டுப் பொருள்மை எனும் அடிப்படையில் பல மாணிடவியல் ஆய்வுகள் இடம்பெற்றுள்ளன. மாணிடவியலாளர்கள் உணவு தொடர்பான சில மாணிடவியல் கோட்பாட்டியல் புரிதல்களை முன்வைத்துள்ளனர். செயற்பாடுவாதிகள் உணவின் பண்பாட்டியல் இயக்கத்தினை மையப்படுத்தி ஆய்வு செய்துள்ளனர். எடுத்துக்காட்டாக இயல்பிறந்த ஆற்றலுடன் மக்கள் தொடர்புகளை ஏற்படுத்திக் கொள்வதற்கும் அத் தொடர்பினைப் பராமரித்துக் கொள்வதற்கும் உணவானது முதன்மையானது என உணவின் மையம் சார்ந்த தெளிதிற்பாட்டிணைச் சில ஆய்வுகள் வலிமையில் கூறுகின்றன. (Ing 2011: 90). அதாவது இவ்வும் தமிழர் பண்பாட்டியல் இந்துக்களின் திறவிழா என்பது உட்புகுதல் சம்பிரதாயங்கள் நிறைந்து காணப்பட்டாலும் அதன் மைய ஊடமாக 'படைவலிடுதல்' என்பது முதன்மையானது. தெய்வத்திற்குப் படைவலிடுதலும் அதனைப் பகிர்ந்து கொள்ளும் மிராமிய மக்களின் சமூக இயக்கத்தில் அவசியமானது. பக்தவத்சல பாரதி அவர்கள் தென்னிந்தியாவில் நிகழும் அங்களாம் அம்மன் திருவிழா; பற்றிக்குறிப்பிடும் போது மயானக் கொண்ணை திருவிழா என்பது ஆதிசூல உணவு மீள் பங்கீட்டின் குறிமீட்டாக்கமாகக் கருத்துரை செய்கின்றார் (பக்தவத்சல பாரதி 2011: 20). இவ்வாறே சமூக உறவின் இடை ஊட்டமாக உணவு தொழிற்படுவதினை மேற்குறித்த பகுதிகளில் விரிவாக ஆராயப்பட்டுள்ளது.

மக்களின் சமூக வாழ்வில் உணவு விலக்கு என்பது அநிகமான வேளைகளில் வாழ்கின்ற குழுவியலுடன் இணைந்து காணப்படுகின்றது

என்பது தொடர்பாக ஹரீஸ் என்பவருடைய இரண்டு ஆய்வுகள் கற்றுக்கொள்ள. புனிதமான பகவும்... பன்றியும் என்ற ஆய்வில் (1987) ஹரீஸ் அவர்கள் அரேபியாவில் முஸ்லிம்களிடையே நிலவிய பன்றி இறைச்சி உணவுத் தடை அல்லது விலக்கு என்பது அரேபியாவில் பன்றிகளை வைத்திருத்தல் என்பது தீண்டகால பொருளாதாரத்திற்கு அபாயகரமானது எனும் சித்ததனையில் வழிப்பட்டது என்பார். மேலும் இந்தியாவில் பகவதை, மாட்டிணைச்சி, உண்ணுதல் என்பது விலக்குரிய ஒன்று. இது தொடர்பாக ஹரீஸ் அவர்கள் புனித மந்தைகளின் பண்பாட்டுச் சூராவியம் (1966) எனும் ஆய்வில் இந்தியாவில் பொருளாதாரத்திலும் சரி, மக்களின் வாழ்வியலுக்கான உணவு ஆதாரத்திற்கும் பகவும் அதனுடைய காரணமும் மிகவும் பயனுள்ளது. இதனை இறைச்சியாக உண்ணுதல் தீண்டகால விவசாய பொருளாதாரத்திற்கு அச்சுறுத்தலாக அமைமும் எனும் நிலையில் இவை இந்து மரபில் உணவுக்கான விலக்காக அமைந்துள்ளமையினைக் குறிப்பிட்டுள்ளார் (விரிவுக்கு Ing 2011: 90).

சமூகத்தினையும் அதன் பண்பாட்டியல் இயக்கத்தினையும் விளங்கிக்கொள்தலில் அமைப்பியல் அணுகுமுறை மிகவும் பயனுள்ளதாகும். வெவ்வேறான இன அமைப்பியல் தொடர்பான கருத்துக்கள் மக்களிடையே நிலவும் உணவு தடை முறைகள் மற்றும் வழக்காறுகளின் உள்ளார்ந்த அர்த்தங்களை வழக்குதலில் முதன்மையானது. இவர் எண்ணற்ற சமூக அமைப்புக்களை துண்ணிவையான அமைப்பியல் அணுகுமுறையினூடாக விளக்கப்படுத்தியுள்ளார். (பக்தவத்சல பாரதி 2005). உணவு, உண்ணுதல் ஆகிய இரண்டு மனிதச் செயல்பாடுகளும் சமூக அமைப்பினைப் பிரதிபலிப்பனவாக அமைகின்றன என்பார். இங்கு உணவுக்கான மூலப்பொருள் (raw material) எல்லாச் சமூகத்திலும் ஆதாரமான மூலம்; உலகப் பண்பாட்டுப் பொதுமையும்

கூட, அவை உண்ணுதல் பொருட்டு மாற்றீடு செய்யும் செயல்முறையில் பண்பாட்டியல் கருத்தினங்கள் செயலாக்குச் செய்துதின்றன. (பிலவேந்திரன் 2001). இத்தினையில் குறித்த சமூகத்தின் உணவுப் பழக்கவழக்கமானது அச் சமூகத்தின் பண்பாட்டியல் அமைப்பாக வெளிவருகின்றது.

சாதாரண வேளைகளில் சமைக்கப்படும் உணவில் உப்பு சேர்க்கப்படும். அது சமைக்கும் போது சரிபார்க்கப்படும். ஆனால் அதே உணவினை கவாமி படைவழக்குச் செய்யும் போது உப்பும் போடுவதில்லை, எச்சில்படுத்துவதும் இல்லை. இங்கு மக்கடையே நிலவும் புனிதம், தெய்வக்குற்றம் என்ற நம்பிக்கையேயாகும். இவ்வாறே சாதாரண வேளைகளில் கோதுமை மாவில் செய்யும் ரொட்டியும் இறந்த உடலத்தினை எரித்தபின் செய்யும் காடாத்தின் போது படைக்கப்படும் ரொட்டியும் வேறுபட்டது. உணவுக்குப் பயன்படுத்தும் ரொட்டி, உப்பு, தேய்க்காய்ப்பூ சேர்த்து செய்யப்படும் மற்றையது தனியே மாவும் தண்ணீரும் மட்டும் சேர்த்துச் செய்யப்படும். இதுவும் மக்களிடையே நிலவும் சாதாரண வாழ்வு, இறப்பு என்ற இரண்டு பிரதிமைகளை வேறுபடுத்தி நிற்றின்றது.

மனித வாழ்வில் பல்வேறு விடயங்களில் குறிப்பிட்டு பொருண்மைகளின் வழியாக உயிர்ப்புப் பெறுகின்றன. இன்றும் சமூக வாழ்விலும், சமயவாழ்விலும் எண்ணற்ற குறிப்புகளின் பயன்பாடு இயல்பாக அமைப்பப்பெற்றுள்ளது. தமிழர் உணவுப் பண்பாடு தொடர்பான புரிந்துகொள்தலில் உணவின் குறிப்பிட்டுவியல் தொழிற்பாடு பற்றிய பகுப்பாய்வு முதன்மையானது. பண்பாடு என்பது பலகுறிப்பிட்டு முறைகளின் வழிப்பட்டது என்பது குறிப்பிட்டு மாணிடவியலாளர்களின் வாதமாகும். பொதுவாக சமயங்களில் உணவினைத் தியாகம் செய்தல் அல்லது கட்டுப்பாட்டினுள் வைத்திருத்தல் என்பது சமயக் கடமைகளில் ஒன்றாகவும் சடங்காகவும் எல்லா சமூ

கங்கலியும் காணப்படுகின்றது. ஆனால் இவை பல்வேறு சமய சமூக வாழ்வியல் அந்தஸ்துகளை குறிவிட்டாக்கம் செய்கின்றன. ரமழாந் தொன்பியல் உணவின் பகல் வேளையில் தியாக செய்தல் ஒருபுறத்தில் ஒருவருக்குப் புனிதத்தன்மையினை ஏற்படுத்தி அவருடைய இறைவிவாசத்தை வெளிப்படுத்துவதாக அமைகின்றது. மறுபுறத்தில் ஒருவன் பரி என்ற உணர்வினை அனுபவிக்கும் ஏழைகளின் உணர்வினை ஒத்துணர்வு அனுபவமாகப் பெற விளைகின்றமைக்கான சந்தர்ப்பமாகவும் அமைகின்றது. இவ்வாறு உணவின் பல்வேறு குறிவிட்டாக்கத் தொழிப்பாடானது தமிழர் வாழ்வியல் அனுபவங்களை வெளிப்படுத்துகின்றது.

ஆரோக்கிய உணவு என்பது வெறுமனே 'உடல் திணை' ஆரோக்கியத்தினை மட்டும் குறிப்பிடவில்லை உணவானது உலகத்துடனும் சமூகத்துடனும் ஆரோக்கியமான உறவினை நிலைவற்றுத்தும் வகையில் அமைப்பப் பெறுதலுக்கான வழிமுறையையும் குறித்து நினைகின்றது. தமிழர் பண்பாட்டில் விடுத்து என்பது அறுகவை உணவுடன் கூடிய ஒன்று. இது எல்லா வேளைகளிலும் இடம்பெறவில்லை; தனித்தும் உண்பதில்லை. விடுத்து கொடுத்தல் தொடர்பாக மக்களிடையே பல்வேறு தடைமுறைகள் காணப்படுகின்றன. இவையனைத்தும் தமிழர் பண்பாட்டில் தனித்துவமான விடயமாக இன்றும் பேசப்படுகின்றது.

உணவுப் பண்பாட்டில் உலகனாரிய நிலையில் முதன்மைபெறுகின்றது. மக்கள் தங்கம் பண்பாட்டு மரபுகளைப் பின்பற்றுவதினை இது எவ்வகையிலும் பறுக்கவில்லை. ஆனால் எதிர்கால சமூகத்தினைக் கருத்திற் கொள்ள வேண்டுதலின் அவசியத்தினை ஆனால் எதிர்கால சமூகத்தினைக் கருத்திற்

கொள்ள வேண்டுதலின் அவசியத்தினை வலியுறுத்துகின்றது. இதன் தொடர்ச்சியாக எவ்வித நிலைத்து நிதிக்கற்ற மும்பாடு என்பதென்ற எண்ணக்கரு உணவின் நுகர்ச்சியுடன் தொடர்புறுவினைக்கானவாம். உண்மையில் இன்று உலக நாடுகள் பலவற்றில் உணவின் வீண்விரயம் என்பது அதிகரித்துச் செல்லும் அதேவேளை எதிரொப்பியோ, சோமாலியா போன்ற நாடுகளில் பல வட்டம் மக்கள் உணவின்மையால் துன்பப்படுவது உலகனாரிய உண்மை. இத்திலையில் உணவின் உலகனாரிய சமூகப்பிரக்கூறுவாக 'உணவுவீண்விரயத்தினை தடுத்தல்' உணவுப்பற்றுண்பு 'உணவியக்குது' எனும் தொனிப்பொருட்கள் உருவாக்கம் பெற்றுள்ளன. பழத்துமிழர் பண்பாட்டில் இவை சீராக இருந்துள்ளமையினை அவர்களுடைய உணவுப் பழக்கவழக்கம் காட்டி நினைகின்றது. அதாவது மீதமடையும் உணவினை மறுநாள் எல்வகையில் உபயோகித்தல் தொடர்பான தடைமுறைகள் தமிழர் மரபில் காணப்படுகின்றது. எடுத்துக்காட்டாக 'பழஞ்சோறு' என்பது விவசாயி ஒருவனுடைய காலை ஆகாரமாக பன்னெடுங்காலம் நிலவி வந்துள்ளது.

தொகுத்து நோக்கும் போது தமிழர் பண்பாட்டில் உணவின் இயங்கியல் தன்மையானது பன்முகத்துவம் உடையது. தமிழர் பண்பாட்டில் சமூகப் பிரக்கூறு கட்டமைப்பதிலும் அதன் வழியாக பண்பாட்டியல் அடையாளத்தினை வெளிப்படுத்துவதிலும் உணவின் பண்பாட்டியல் பரிணாமம் முதன்மையானது. உலகமயமாக்கல் சூழ்நிலையில் உணவின் வழியான சமூகப் பிணைப்புக்களும் பண்பாட்டினடத் தொடர்பாடல் களும் உலகனாரிய நிலையில் தமிழர் பண்பாட்டினையுள்ளிற்றுத்துவதினையும் காணலாம்.

1. இராஜேஸ்கண்ணன், இ. 2007. யாழ்ப்பாணத்து அடிநிலைச் சாதிய உப பண்பாடாக: பணச்சடங்கு. தாமரை (நவம்பர்): 36-40
2. கண்டிப்பிள்ளை, க. 1962. கழத்து வாழ்வும் வளமும். சென்னை: பாரதி புத்தககாலை வெளியீடு
3. சண்முகதாஸ், மனோன்மணி, 2006. யாழ்ப்பாணத் தமிழர் உணவுப் பழக்கவழக்கங்கள்: ஒரு நோக்கு. மனோன்மணி சண்முகதாஸ் மற்றும் இரகுநாதன், ம. (பதி). யாழ்ப்பாணம்: மொழியும் வாழ்வும் ஓர் அறிமுகக் கையேடு. யாழ்ப்பாணம்: கோதுமை வெளியீடு.
4. சிறிகாந்தன், ச. 2015. கஞ்சி - கூழ் : தமிழர் பண்பாட்டில் உணவின் பரிமாணம் பற்றிய இனவரைவியல் ஆய்வு
5. சிவசண்முகராஜா, சே. 2012. சித்தமருத்துவ மகப்பேற்றியலும் மகளிர் மருத்துவமும்.
6. யாழ்ப்பாணம்: சித்த மருத்துவ வளர்ச்சிக்கழகம்.
7. பக்தவத்சல பாரதி. 2005. மானிடவியல் கோட்பாடுகள் (அமைப்பியம்) புதுவை: வல்லினம்.
8. பக்தவத்சல பாரதி (தொகுப்பாசிரியர்). 2011. தமிழர் உணவு. நாகர்கோவில்: காலச்சுவடு பதிப்பகம்.
9. பிஸவேந்திரன், ச. 2001. தமிழ்ச் சித்தனை மரபு: நாட்டுப்புறவியல் ஆய்வுகள் (உணவுப் பண்பாடும் சமூகப் பொருண்மைகளும்). சென்னை: தன்னானே பதிப்பகம்.
10. வெகுஜனம் மற்றும் இராவணா. 1989. சாதியும் அதற்கெதிரான போராட்டங்களும். யாழ்ப்பாணம்: புதிவழி
11. Almerico, Gina M. 2014. Food and Identity: Food studies, cultural, and personal identity. Journal of International Business and Cultural Studies 8. [http:// www.aabri.com/copyright.html](http://www.aabri.com/copyright.html) (accessed 07.05.2015)
12. Baskaran, Tilaka. 1984. Rice and Ritual: The Tamil Art of Cooking. The UNESCO Courier, March No 3: 12 - 13
13. Counihan, Carole M. & Steven L. Kaplan (eds). 1998. Food and Gender: Identity and power The Netherlands. h;arwood Academic Publishers
14. Delaney, Carol. 2011. Investing Culture. U.K: Wiley - Blackwell
15. Fischler, C.1988. Food, Self and identity. Social Science Information 27: 275 - 292.
16. Hauck - Lawson, A. 2004. Introduction to Special Issue on Food voice. Food, Culture and Society, 7, 1: 24 - 25.
17. Ing, Lim Chan. A Brief Introduction to Anthropological Perspectives on Diet: Indights in to the Study of Overseas Chinese. Asian Culture and h;istory 3, 1: 86 - 93.

18. Kittler, Pamela Goyan, Kathryn P. Sucher, & Marcia Nathikian Nelms. 2012 (2004). Food and Culture (6th edition). USA: Wadsworth
19. McGilvray, Dennis. 1997. Pukkai. Jessica Kuper (ed), The Anthropologists' Cookbook pp: 200 - 03. London: Kegan Paul International.
20. McGilvray, Dennis. 1998 Symbolic heat: Gender, health & Workship among the tamils of south India and SriLanka. Ahmedabad: Mapin Publishing Pvt.Ltd.
21. Mintz, Sidney W. & Bois, Christine M. cu.2002. The Anthropology of Food and Eating. Annu. Rev. Anthropol. 31: 99 - 119.
22. Schlosser, E. 2001. Fast Food Nation: The Dark side of the American Meal. Boston: Houghton Mifflin Co.
23. Siewicz, Agnieszka. 2011. Anthropology as an Inspiration to Food studies: Building Theory and Practice. Antropowebzin 3: 143 - 48.
24. Stone, Linda. 1978. Food in Hindu Nepal. Centre for Nepal and Asian studies (CNAS), 6, 1: 47 - 65. Nepal, Kathmandu: Thibhuvan University (Tu)
25. Annual Report of McDonal's Corporation, 2014. ([http://corporate.mcdonalds.com/content/dam/About McDonalds/ Investors/McDonald's % 202014% 20 Annual% 20 Report. PDF](http://corporate.mcdonalds.com/content/dam/About%20McDonalds/Investors/McDonald's%202014%20Annual%20Report.PDF)) (Access 24.01.2017)