

பண்டைத் தமிழர் உணவு முறையில் ஊன்சோறு

Exploring Uunchoru: An Analysis of Ancient Tamil Cuisine

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

Abstract

This research article aims to provide a comprehensive analysis of the traditional Tamil dish ‘*Uunchoru*’ which was consumed in ancient Tamil Nadu. The study delves into the intricate details of its preparation and consumption, offering insights into the culinary practices and eating habits that prevailed during that era. The research employs an analytical approach, utilizing ten historical idylls and anthologies as primary sources to

reconstruct the gastronomic traditions associated with ‘*Uunchoru*’. These primary texts offer a window into the ingredients, cooking techniques, and cultural significance of the dish. To complement the primary sources, the research incorporates secondary sources, including the interpretations of commentators and contemporary researchers. These secondary sources provide additional context and highlight the evolution of food practices over time. Notably, the study reveals that, despite the passage of approximately two thousand years, there has been minimal change in Tamil cooking and eating habits. The main exception to this continuity is the avoidance of certain meats, specifically those from elephant, deer, and iguana, which were once consumed but are now excluded from the modern Tamil diet. This research underscores the remarkable consistency in Tamil culinary traditions and practices, despite broader historical and cultural changes. By analyzing historical texts and comparing them with contemporary practices, the study contributes valuable insights into the persistence of traditional food practices and their adaptation over time. This examination not only enhances our understanding of ancient Tamil cuisine but also highlights the enduring nature of cultural food practices in Tamil Nadu.

Keywords: *Uunchoru*, Elephant meat, Ghee in *Uunchoru*, Types of rice for *uunchoru*, Meat barbecue

Date of submission: 2024-03-04
Date of acceptance: 2024-04-15
Date of Publication: 2024-07-30
Corresponding author’s Name:
Kanmani Ganesan
Email: kanmanitamilskc@gmail.com

முன்னுரை

பண்டைத் தமிழர் உண்ட ஊன் சோறு பற்றிய செய்திகளைப் பகுத்து ஆய்வது இக்கட்டுரையின் நோக்கம் ஆகும். உணவு, சமையல் முறைகளின் நுட்பங்கள் ஆகியன பண்டைத் தமிழ்ப் பாடல்களில் இடம்பெறும் பாங்கை எடுத்துக் காட்டும் தேவை உளது.

ஆய்வு முன்னோடிகள்

தொகை இலக்கியங்கட்கு உரை எழுதியோரே அவை பற்றிய ஆய்வுகட்கு முன்னோடிகள் ஆவர். ஒளவை சு.துரைசாமிப் பிள்ளை, பொ.வே.சோமசுந்தரனார், பதிற்றுப்பத்தின் பழைய உரைகாரர், புறநானூற்றின் பழைய உரைகாரர், நாராயணசாமி ஐயர், ந.மு.வேங்கடசாமி

¹The author is a retired Principal & HOD in Tamil from Sri Kaliswari College, Sivakasi. India.
kanmanitamilskc@gmail.com

நாட்டாரும் ரா.வேங்கடாசலம் பிள்ளையும் ஆகியோர் எழுதிய உரைகள் ஆய்வு முன்னோடிகள் ஆகின்றன. 'தமிழக வரலாறும் மக்களும் பண்பாடும்' என்ற நூலில் சங்ககால உணவு பற்றிய செய்திகளை முனைவர் கே. கே.பிள்ளை தருகிறார். நடப்பியல் செய்திகளைப் புலனக் காணொலிகள் தருகின்றன.

ஆய்வுநெறி முறைகள்

பகுப்பாய்வு முறையில் அமையும் இக் கட்டுரைக்கு எட்டுத் தொகையும் பத்துப் பாட்டும் முதனிலைத் தரவுகளைத் தர; உரையாசிரியர், ஆய்வாளர் கூற்றுகள், நடப்புச் செய்திகள் ஆகியன துணை ஆதாரங்கள் ஆகின்றன. வலைத் தளப் பதிவுகள், Youtube பதிவுகள், களச் செய்திகள் ஆகியன இன்றைய நடப்புகளாக அமைகின்றன.

ஊன் சோற்றின் வருமை

'கறிசோறு' எனும் மாற்றுப்பெயர் பெறும் பாரம்பரிய ஊன்சோறு அமிழ்து எனச் சொல்லத் தக்கது. அதில் மிகுந்த புத்திறைச்சி சேர்ப்பது தரத்தை மேம்படுத்தும்.

'புகழ்படப் பண்ணிய பேரூன்சோறும்' (மது.533)

என்ற பாடலடியில் மிகுதியான ஊன் பெய்து சமைப்பதே சிறப்பு என்ற கருத்து 'பேரூன் சோறு' என்ற தொடரால் புலனாகிறது. கடல் பிறக் கோட்டிய குட்டுவனைப் பரணர் பாடும் போது; வெற்றிக்குக் காரணமான போர் வீரர்க்கு அளித்த ஊன் துவை அடிசிலில் சோறும் ஊனும் வேறு வேறு எனச் சொல்ல இயலாதபடி மிகுந்த ஊன் பெய்து அட்ட தன்மையை எடுத்து ஒதுகிறார் (பதிற்.45). 'அமிழ்தன மரபின் ஊன்துவை அடிசில்' (புறநானூறு பகுதி II - 2007, ப.424, பா.390); என்பதால் அது மரபு மாறாத உணவு முறை ஆவதுடன்; பசிக்கு மருந்து ஆகி உயிர் காத்து அமிழ்தத்தை ஒக்கிறது. ஊன்துவை அடிசில் ஊன் கலந்த சோற்றைக் குறிக்கிறது.

பைந்நிணம் ஒழுகிய நெய்ம்மலி அடிசில்' (குறி. 204)

'பைஞ்ஞிணம் பெருத்த பசுவெள் ளமலை' (புறம்.177)

என ஊன்சோற்றில் பெய்த புத்திறைச்சி விதந்து பேசப் பெறுகிறது. 'ஊன்துவை கறிசோறு' (புறம்.14) என்ற கபிலர் கூற்று அதற்குக் 'கறிசோறு' எனும் மாற்றுப் பெயரையும் தருகிறது. இப்போது ஊன்சோறு புலவு எனவும் வழங்குகிறது (கே.கே.பிள்ளை, 2002, பக்.143).

ஊன்சோறு உண்ணும் நிகழ்வுகள்

வேந்தரும் குறுநில மன்னரும் விருந்து புறந்தந்து; கலைஞரைப் போற்றி; வெற்றி விழாக் கொண்டாட ஊன்சோறு வழங்கினர். இல்லறத்தார் விருந்தோம்பலில் ஊன்சோறு முதலிடம் பெற்றது. வெற்றிக்குக் காரணமான வீரர்க்கு ஊன்சோறு அளித்துக் கொண்டாடினான் ஆடுகோட்பாட்டுச் சேரலாதன். அவ் விருந்து

'செவ்வூன் தோன்றா வெண்துவை முதிரை வாலுன் வல்சி' (பதிற்.55)

எனப்படுகிறது. 'மேற்கட்டிய பகுதிக்கு உரை எழுதும் போது ஓளவை சு.துரைசாமிப் பிள்ளை பழைய உரைகாரரைப் பின்பற்றிச் செவ்வூனும் மிக்க துவரையும் கலந்து அரைத்த துவையல் ஆதலால்; வெண்துவை என்றும்; சிவந்த ஊன் ஆயினும் அத்துவையல் தன் செம்மை தோன்றாது ஆயினமையின் செவ்வூன் தோன்றா என்றும் கூறினார்' என்கிறார் (பதிற்றுப்பத்து, 2007, பக்.263-267). பழைய உரைகாரர் 'செவ்வூன் தோன்றா வெண் துவை என்றது அரைத்துக் கரைத்தமையால் தன்னிற் புக்க செவ்வூன் தோன்றாத வெள்ளிய துவை' என்கிறார். 'துவை' என்பது துவையல் என இருவரும் கூறும் பொருள் பொருந்தவில்லை. ஊன்துவை அடிசிலை ஊன் சோறு என இதுகாறும் கண்டோம்.

பழையவுரைகாரரை ஓளவை சு.துரைசாமிப் பிள்ளை அப்படியே ஏற்றுக் கொண்டு தொடர்கிறார். கறிக்காகப் பேணி வளர்த்த ஆட்டின் இறைச்சி செந்நிறம் தெரியாத அளவு வெள்ளையாகக் கட்டிக் கொழுப்பு சூழ்ந்து இருக்கும். அதனால் தான் வெண்ணெல்லின் அரிசியில் சமைத்த ஊன்சோறைக் காக்கைப் பாடினியார்; 'செவ்வூன் தோன்றா வெண்துவை... வாலுன் வல்சி' என்கிறார். இவ் அசைவ விருந்தோடு சைவ விருந்தும் அளித்ததை;

‘முதிரை வாலுன் வல்சி’ எனக் கூட்டிப் பொருள் கொள்ள வேண்டும். ‘முதிரை’ என்பது துவரை முதலிய பயறு வகைகள் ஆகும். கொங்கு வட்டாரத்தில் அரிசியோடு பருப்பு சேர்த்துச் செய்யும் ‘அரிசியும் பருப்பும் சாதம்’ இன்றும் ‘அரிசிம்பருப்பு சாதம்’ எனப்படுகிறது. இங்கு ‘ஊன்’ என்பது உணவு. வெண்மையான அரிசியால் ஆன உணவு ஆகையால்; ‘வாலுன்’ ஆகிறது. ‘ஊன் வல்சி’ இருபெயரொட்டாக அமைந்து உள்ளது. இறைச்சியின் செம்மையை மறைத்துக் கொழுப்பு மிகுந்து இருக்க; வெண்ணெல் அரிசியோடு சேர்த்துச் சமைத்த சோறும் துவரம் பருப்பை வெண்ணெல் அரிசியோடு கலந்து சமைத்த சோறும் என இருவகை விருந்தையும் மழவர்க்கு அளித்தான்.

ஔவையார்க்கும் அவர் தலைமை ஏற்று நடத்திய கலைக் குழுவிற்கும் அதியமான் வெள்ளித் தட்டுகளில் ஊன்சோறு அளித்தான் (புறம்.390). நவிர மலை நாட்டில் புல்வேய் குரம்பையில் வாழ்வோர் கூத்தர்க்கு ஊன்சோறை விருந்து அளித்தனர் (மலை.440-443). இயற்கைப் புணர்ச்சியின் பின் தலைவியிடம் ‘உன்னை மணந்து நம் இல்லறம் இனிக்க விருந்து ஓம்புவோம். பசிய நிணம் ஒழுகும் நெய் மிக்க அடிசிலை விருந்தினர் எல்லோரும் உண்ட பின்; எஞ்சியதை உன்னோடு சேர்ந்து உண்பதே இன்பம் ஆகும்’ என வாக்கு அளிக்கும் போது (குறி.204-207); ஊன்சோறு இல்லறத்தார் விருந்து புறந்தரற்கு உரிய மேன்மையான உணவு எனல் தெளிவு ஆகிறது.

ஊன் சோறு சமைக்கத் தேவையான பொருட்கள்

‘பொன் அறைந்தன்ன நுண்ணேர் அரிசி

வெண்ணெறிந்து இயற்றிய மாக்கண் அமலை

தண்ணென் நுண்ணிழுது உள்ளீடாக’ (மலை.440-443)

எனும் போது அரிசி, ஊன், நெய் ஆகிய மூன்றும் ஊன்சோறுக்கு உரிய அடிப்படைப் பொருட்கள் எனப் புலவர் கூறுகிறார்.

அரிசி வகைகள்

வேந்தர், குறுநிலமன்னர், அவரது நெல் வேளாண்மைக்குத் துணை செய்தவர் ஆகியோர்

நுண்ணேர் அரிசியாலும் வெண்ணெல் அரிசியாலும் ஊன்சோறு சமைக்கக்; குறவரும் எயினரும் முறையே மூங்கிலரிசி, புல்லரிசி ஆகியவற்றால் ஊன்சோறு சமைத்தனர். நவிரமலைக் குறத்தி பலாக் கொட்டைகளோடு வேட்டையில் பெற்ற விலங்குகளின் தசைகள் அனைத்தையும் மூங்கில் அரிசியுடன் சேர்த்துச் சமைக்கிறாள் (மலை.174-183). எயிற்றியர் கரம்பை நிலத்தைத் தோண்டி; எறும்புகள் சேகரித்த புல்லரிசியை வாரி; வாடுனுடன் சமைத்தனர் (பெரு.91-100). இமயவரம்பன் அளித்த ஊன்சோறு ‘வெண்ணெல் வெண்சோறு’ ஆகும் (பதிற்.12). நன்னனை நாடிச் செல்லும் கூத்தர்க்குக் கொண்கானத்து மக்கள் கொடுத்தது ‘பொன் அறைந்தன்ன நுண்ணேர் அரிசி’யாலான (மலை.440) ஊன்சோறு ஆகும். பொன்னால் கலன்கள் செய்யப் புகுவோர் அதைக் கம்பியாக அறைந்தது போலச் சிறிதாகவும் நீளமாகவும் இருந்த அரிசி என்பது; இன்றைய பாஸ்மதி அரிசியைக் கண்முன் கொணர்கிறது. ‘நேர் அரிசி’ என்பது; ‘சிறுமை பெருமை இன்றிச் சமஅளவினவாய அரிசி’ என்கிறார் பொ. வே.சோம சுந்தரனார் (பத்துப்பாட்டு தொகுதி II, 2008, மலைபடு கடாஅம்- பக்.155). இன்றும் கெடும்பு, குறுணை இல்லாத அரிசி; நேர்த்தியான அரிசி எனப் பெயர் பெறுகிறது.

ஊன் சோற்றுக்குரிய ஊன் வகைகள்

யானை, வெள்ளாடு, செம்மறி, முயல், மான், மீன், பன்றி, முள்ளம் பன்றி, உடும்பு, வாடூன் என ஊன்சோற்றுக்கு உரிய ஊன்வகைகளாகத் தொகை இலக்கியம் கூறுவனவற்றைக் கே. கே.பிள்ளையும் கூறுகிறார்.

யானை ஊன்சோறு

தொகையிலக்கியத்தில் யானை ஊன்சோற்றுக்கு உரிய விலங்கு ஆகிறது. புலி தான் கொன்று தின்ற காட்டு யானையின் ஊனில் எஞ்சியதை விட்டுச் செல்ல; அதைக் கண்ட மறவர் நீண்ட இரும்புக் காழ்களில் முடிந்த மட்டும் அவ் யானைக் கறியை அறுத்துக் கோத்து எடுத்துச் சென்றனர். எஞ்சிய கறியைக் கண்ட உமணர்; சுனைநீரை உலையாக ஊற்றிச் சோற்றோடு சேர்த்துப் புழுக்கி உண்டனர் என

ந.மு.வேங்கடசாமி நாட்டாரும் ரா. வேங்கடாசலம் பிள்ளையும் ஒருமித்து உரை கூறி உள்ளனர் (அகநானூறு மணிமிடை பவளம், 2007, ப.114, பா.169). தமிழகத்தில் யானைக்கறி உண்ணும் வழக்கம் இப்போது இல்லை. உலகின் பிற பகுதிகளில் காண இயல்கிறது. சிந்து சமவெளி அகழ்வாய்வில் யானையின் எலும்புகள் கிடைத்தமை; அதன் இறைச்சி உணவாகப் பயன்பட்டு இருக்க வேண்டும் என உணர்த்துகிறது (Documentary of Elephant Curry, 2021).

செம்மறி ஊன்சோறு

இமயவரம்பன் நெடுஞ்சேரலாதனிடம் குமட்டுர் கண்ணனார் 'மைஊன் பெய்த' சோறும் (பதிற்.12); பாரியிடம் கபிலர் 'மைவிடை வீழ்த்து' ஆக்கிய சோறும் உண்டனர்.

'அட்டான்றானாக் கொழுந்துவை ஊன்சோறு' (புறம்.113)

என்ற கபிலரின் பாடலடிக்குப் பழைய உரையாசிரியரும் ஓளவை சு.துரைசாமிப் பிள்ளையும் தம்முள் மாறுபடுகின்றனர் (புறநானூறு பகுதி-1, 2007, பக்.249). 'அட்டான்று ஆனா' எனில்; 'இடையறவு இன்றி மீண்டும் மீண்டும் சமைத்த' எனப் பொருள் கொள்கிறார் பழைய உரைகாரர். இப்பொருளில் பாரியின் அளவிறந்த கொடைத் தன்மை புகழப்படுகிறது. ஓளவை சு.துரைசாமிப் பிள்ளை 'ஆனாக் கொழுந்துவை ஊன்சோறு' எனச் சேர்த்து 'விருப்பம் அமையாத கொழுந்துவை ஊன்சோறு' எனப் பொருள் கொள்கிறார். பாரி கொடுத்த ஊன்சோற்றை உண்ண உண்ண விருப்பம் தீராதாம். இப்பொருள் ஊன்சோற்றுக்கும் பாரிக்கும் ஒருங்கு பெருமை சேர்க்கிறது. இரு பொருள்களும் ஏற்கத் தக்கன ஆயினும்; இருவரும் கொழுந்துவை ஊன்சோறைக் 'கொழுவிய துவையையும் ஊனையும் உடைய சோறு' எனப் பொருள் கூறித் 'துவை வேறு; ஊன் வேறு' என இருவேறு பண்டங்களாகக் கொள்வது ஏற்குமாறு இல்லை. 'கொழுந்துவை ஊன்' உம்மைத் தொகை ஆகாது. 'துவையும் ஊனும்' என விரியாது. மிகுந்த ஊன்கலந்த சோறு எனும் போது;

"சோறுவேறு என்னா ஊன்துவை அடிசில்" (பதிற்றுப்பத்து, 2007, ப.208, பா.45) என்ற புனைவோடு ஒத்துப் பொருள் சிறக்கிறது.

வள்ளாட்டு ஊன்சோறு

நவிர மலைநாட்டினர் கூத்தர்க்கு விருந்தாகக் கொடுத்தது வெள்ளாட்டு ஊன்சோறு ஆகும் (மலை.441).

முயல் ஊன்சோறு

வாட்டாற்று எழினியாதன் அளித்த 'குறுமுயலின் நிணம் பெய் தந்த சோறு' (புறம்.396); ஊனின் மென்மையைக் 'குறுமுயல்' எனக் குறிப்பாகச் சொல்கிறது. இன்றைய நடைமுறை (Rabbit Biryani Recipe, 2020) காண்க.

பன்றி ஊன்சோறு

ஓய்மான் வில்லி ஆதன் பன்றியின் ஊனைப் பெய்து நாட் சோற்று (சுடுசோறு) விருந்து அளித்தான் (புறம்.379). குறத்தி மூங்கில் அரிசி ஊன் சோற்றில் பன்றிக் கறியோடு புளி சேர்த்தாள்.

'முழவுமாத் தொலைச்சிய பைந்நிணப் பிளவை...

வெண்புடைக் கொண்ட துய்த்தலைப் பழநின் இன்புளிக் கலந்து மாமோராக' (மலை.176-183).

இன்றும் புளி சேர்த்துப் பன்றிக்கறி பிரியாணி சமைக்கும் நடைமுறை உள்ளது (பன்றிக்கறி பிரியாணி, 2022). எந்த பிரியாணியாக இருப்பினும் எலுமிச்சைச் சாறு அல்லது தயிர் விடுவதில் புளிச் சுவை சேர்க்கும் சமையல் முறை இன்று வரை நிலைத்து உள்ளது.

முள்ளம்பன்றி ஊன்சோறு

மல்லி கிழான் காரியாதி முள்ளம்பன்றியின் கொழுப்பு மிகுந்த இறைச்சியைப் பெய்து ஊன்சோறு ஊட்டினான். வேந்தரிடம் கண்கள் பூக்கக் காத்திருந்து பெறும் யானைப் பரிசிலைக் காட்டிலும்; அன்றாடம் தயார் ஆன வெண்மையான அவ்வுணவு மேலானது என்கிறார் ஆவூர் மூலங்கிழார் (புறம்.177).

மீன் ஊன்சோறு

நன்னனது ஆடம்பரத்திற்கு ஏற்ற முள்நீக்கிய மீனொடு நெல்லரிசி சேர்த்துச் சமைத்த சோற்றைக் கொண்டானக் களமர் கூத்தர்க்கு விருந்து அளித்தனர் (மலை.465-467). இது மீன் பிரியாணி என வழங்குகிறது (How To Make Thalassery Chemmeen Biryani At Home, 2018).

மான் ஊன்சோறு

மான்ஏற்றினை வேட்டையாடிய புலி; அதை வசதியாக ஒரு பரந்த கற் பாறையில் கிடத்தி; வயிற்றுப் பகுதியை உண்டு பசி அடங்கியவுடன்; எஞ்சிய ஊனை அங்கேயே விட்டுச் செல்லக்; கதிரவன் வெம்மையில் சிலகாலம் காய்ந்ததால் இயற்கையாகப் பதப்பட்ட அவ் வாடுனை வழிப்போக்கர் கண்டனர். காட்டு வழியில் மூங்கில் புதர்களில் முற்றி வெடித்துச் சிதறிய அரிசியைச் சேகரித்து; கால்நடைகட்குக் கிடை போட்டுக் காவல் இருக்கும் ஆயரிடத்தில் தயிரைப் பெற்று; ஊன்சோறு சமைத்தனர். (அகநானூறு களிற்றியானை நிரை, 2009, ப.272, பா.107). இன்றும் மான்கறி பிரியாணிக்குத் தயிர் சேர்க்கின்றனர் (How to Make Tasty Deer Biryani Recipe, 2022).

உடும்பு ஊன்சோறு

நவிரமலைக் குறத்தி 'வருவிசை தவிர்த்த கடமான் கொழுங் குறை'யைப்; 'பிணவுநாய் முடுக்கிய தடியொடு விரைஇ' (மலை.174-183). ஊன்சோறு சமைத்தாள். அது நாய் இழுத்து வந்த உடும்பின் கறி ஆகும். தற்போது மானும் உடும்பும் பாதுகாக்கப்பட வேண்டிய விலங்கினங்களாகப் பாரதச் சட்டங்கள் கூறுவதால்; அவற்றை உணவிற்குப் பயன்படுத்துவது இல்லை.

வாடுன்சோறு

எயினரின் குடிசை வாயிலில் பார்வைமான் எனும் பெண் மான் கட்டப்பட்டு இருக்க; அதனால் ஈர்க்கப்பட்ட ஆண் மாளை எளிதில் கையகப்படுத்தி உண்டனர். எஞ்சிய ஊனைப் பதப்படுத்தி; உப்புக்கண்டம் ஆக்கினர். அவ் வாடுனைப் பெய்து 'வாராது அட்ட' ஊன்சோறு; அதனை வடிக்கத் தேவை இல்லை; வடிக்க

இயலாது என்ற நடைமுறை உண்மையைத் தாங்கி உள்ளது (பத்துப் பாட்டு தொகுதி 1-பெரும் பாணாற்றுப்படை, 2007, ப.69-74, அ.91-100). உப்புக்கண்ட பிரியாணியும் இன்றைய நடைமுறையில் உள்ளதே (Mutton uppukandam biryani, 2021).

ஊன்சோறும் நெய்யும்

கொழுத்த பன்றி, மான் ஆகியவற்றின் ஊனால் சோறு சமைக்கும் போது அக்கொழுப்பே உருகி நெய் ஆனது. பசுநெய்யும் ஊன்சோறு சமைக்கப் பயன்பட்டது.

'குறுந்தாள் ஏற்றைக் கொழுங்கண் நல்விளர் நறுநெய் உருக்கி நாட்சோறு' (புறம்.379)

ஈயும் போது; ஆண்பன்றியின் கொழுப்பு உருகி நெய் ஆகிறது. காட்டில் மான் உணங்கலின்;

'வால்நிணம் உருக்கிய வால்வெண் சோறு' (அகம்.107)

சமைக்கும் போது வெண்மையான கொழுப்பு உருகி நெய்யின் இடத்தைப் பிடிக்கிறது. கரும்பனூர் கிழான் அளித்த ஊன்சோற்று விருந்தில் ஊற்றிய ஆநெய்யின் மிகுதியைப் புறத்தினை நன்னாகனார் புகழ்கிறார் (புறம்.384). கூத்தர் புல்வேய் குரம்பையில் அல்கலும் பெற்ற ஊன்சோற்றின் உள்ளீடாகக்; குளிர்ந்த பின் மென்மையாகவும்; காண்பதற்குக் குறுமணல் போலவும் இருக்கும் பசுநெய் அமைந்தது (மலை.442). 'தண்ணென் நுண்ணிழுது' ஆகிய அதே நெய்யுடன் வாட்டாற்று எழினி ஆதன் அளித்தது, 'குறு முயலின் நிணம் பெய்தந்த நறுநெய்ய சோறு' (புறம்.396) ஆகும்.

ஊன்சோறும் சூட்டும்

ஊன் சோற்றின் துணை உணவாகச் சூடு அமைந்தது. செல்வக் கடுங்கோ வாழியாதனது கைகளின் வன்மைக்கும் தன் கைகளின் மென்மைக்கும் காரணம் கூறும் கபிலர்; ஊன் சூட்டையும் ஊன் சோறையும் எடுத்து உண்பதைத் தவிர வேறெந்த வேலையும் தன் கைகளுக்கு இல்லை எனும் போது; ஊன்கூடு பக்கவுணவு (side dish) எனப் பெறுகிறோம். இன்றும் பிரியாணிக்குத் துணை உணவாகச் சூட்ட ஊன் (barbecue/ grill) அமைவது பரந்துபட்ட

வழக்கமே.

‘புலவு நாற்றத்த பைந்தடி

பூநாற்றத்த புகைகொளிஇ ஊன்துவை

கறிசோறு உண்டு’ (புறம்.14)

என்ற பாடற்பகுதி ஊன்சோறு, சூடு என இரண்டு பண்டங்களைச் சொல்கிறது. ஓளவை சு.துரைசாமிப் பிள்ளை ‘புலால் நாற்றத்தை உடையவாகிய செவ்வித் தடியை பூநாற்றத்தவாகிய புகையைக் கொளுத்தி அமைந்த ஊனையும் துவையையும் கறியையும் சோற்றையும் உண்டு’ எனப் பொருள் உரைக்கிறார் (புறநானூறு பகுதி I- 2007, பக்.38-40). தொடரும் விளக்கம் ‘பூநாற்றம் தாளித்தாற் பெற்ற இனிய மணம்’ என அமைகிறது. பழைய உரையாசிரியர் ‘ஊன் துவை கறியொடு கூடிய சோறு’ என ஒரே உணவுப் பண்டமாகக் கொள்கிறார்.

‘ஊன்துவை கறிசோறு’ எனக் கூட்டிப் பொருள் கொள்ள;

ஊன்துவை கறிசோறு= ஊன் துவை அடிசில்

அதாவது; ஊன் கலந்த சோறு என்ற தெளிவுரை கிடைக்கிறது. ‘புலவு நாற்றத்த பைந்தடி பூ நாற்றத்த புகை கொளிஇ ஊன்’ என ஊன் என்ற சொல்லை இணைத்துப் பொருள் கொள்ளும் போது;

புலவு நாற்றத்த பைந்தடி= கவிச்சி வீசும் பச்சைக் கறி;

பூநாற்றத்த புகைகொளிஇ ஊன்= நீறுபூத்த தணல் நெடி பெற்ற ஊன்

எனப் பொருள் கிடைக்கிறது. ‘பூநாற்றத்த’ என்ற சொற்றொடரின் ஆழத்தை அறியும் போது மேலும் தெளிவு பிறக்கிறது. சுட்ட கறிக்கே உரிய கணப்பின் வாசம் பெற்ற ஊன் அதாவது; கங்கின் புகை மணம் கலந்த ஊன். இங்கு தாளித்திற்கு இடமே இல்லை. நன்கு தீப்பற்றாத; காயாத; ஈரச் சுள்ளிகளில் இருந்து எழும் புகை எந்தச் சமையலுக்கும் உகந்தது அன்று; விரும்புதற்கு உரிய சுவையைத் தராது; அப்படிப் புகை மண்டிபின் சமைக்கப்பட்ட உணவில் அதன் வாடை கலந்து விடப்; பாலோ வெந்நீரோ கூட அருந்த இயலாது என்பது உன்னற்பாலது. ஆனால் உணவியல் வல்லுநர் கனலின் புகை

மணத்தை அதில் நேரடியாகச் சுடும் சமையலில் பெருமைபடக் குறிப்பது காண்க (Sukhi’s- What Exactly is Tandoori Cooking, 2021). இவ்வாறு ‘ஊன்’ என்ற சொல்லைப் பொருள் கொள்ள வசதியாக இருபுறமும் இணைக்கும் போது சூடு, ஊன்சோறு என இரு உணவுப் பண்டங்களைச் சுட்டுவதைக் காண இயல்கிறது.

ஊன்சோற்றின் புனைவில் அழகியல்

தொகையிலக்கியப் பாடல்கள் ஊன்சோறு பற்றிப் பேசும் போது இடம் பெறும் உவமைகள், தற்குறிப்பேற்றங்கள், உருக்காட்சிகள் ஆகியன அவ்வுணவின் மேல் தமிழக மக்கள் கொண்டிருந்த விருப்பத்தைப் புலப்படுத்துகின்றன.

செம்மறிக் கறிக்கும் வெள்ளாட்டங்கறிக்கும் உரிய உவமைகள்

சோழன் பாணர்க்கு வழங்கிய ஊன்சோற்று உருண்டை ‘புலராப் பச்சிலை இடை இட்டுக் கட்டிய’து போல இருந்தது (புறம்.33) என்ற புனைவில் முல்லை என்ற குறிப்பு இல்லை எனினும் பழைய உரைகாரர் முல்லைப் பூப்பந்து என்று சொல்லக் காரணமாக அமைந்தது; சோழன் பாண்டிய நாட்டில் வெற்றிகளைக் கொண்டாடியமை ஆகிறது. பூப்பந்தில் ‘பசுமை அடையாத துளிர்களைச் சேர்த்துக் கட்ட; இடை இடையே அத் துளிர்கள் எட்டிப் பார்ப்பது போல் வெள்ளைச் சோற்று உருண்டையில் ஊன்துண்டங்கள் எட்டிப் பார்த்தன. இவ் உவமையில் துளிரின் நிறம் சோற்றில் வெந்து கிடக்கும் செம்மறிக் கறியின் நிறத்தோடு சாலப் பொருந்துகிறது.

‘வெண்ணெறிந்து இயற்றிய மாக்கண் அமலை’ (மேற். மலைபடு

கடாம் ப.155-156, அ.442) ஆகிய வெள்ளாட்டங்கறி ஊன்சோற்றின் இடையிடையே ஊன் கருமையான கண் போல் தோன்றியது. சமைத்த வெள்ளாட்டுக் கறி செம்மறிக் கறியைக் காட்டிலும் அடர்ந்த நிறம் கொண்டு இருக்கும். எனவே கருமையான கண் அவ்வுணுக்குப் பொருந்தும் உவமை ஆகும். இரு உவமைகளில் தொகை இலக்கியப் புனைவுகளின் துல்லியம் தெரிகிறது.

தற்குறிப்பேற்றம்

கொழுத்த ஊனை மிகுதியாகக் கலந்து சமைத்த சோற்றில் நீரை விட அதிகமாக நெய் விட்ட பெருமைக்கு உரியவன் கரும்பனூர் கிழான் என்கிறார் புலவர். நீர் எனும் சடப்பொருள் நாணம் கொள்ளும் அளவிற்கு ஊன் சோற்றில் நெய் இருந்தது எனப் புலவர் தன் குறிப்பை ஏற்றிப் பாடுவதால் இது தற்குறிப்பேற்றம் ஆகிறது (புறநானூறு பகுதி II- 2007, ப.402, பா.384).

உருக்காட்சிகள்

நவிரமலைக் குறத்தி 'வழையமை சாரல் கமழத் துழைஇ... இன்புளிக் கலந்து ...வாலவிழ்வல்சி' (மலை.174-183) அட்டாள். மலைப்புறம் எங்கும் மணம் வீசியதற்குத்; தமிழகத்து மலைக்காடுகளில் விளைந்த மணப்பொருட்கள் சேர்க்கப் பட்டன என்று அறுதியிட்டுக் கூறலாம். சுரபுன்னைக் காடுகள் முழுதும் மணந்தமை; நுகர்புல உருக்காட்சி ஆகிறது. 'இன்புளிக் கலந்து' என்னும் தொடர் சிறப்பான சுவைப்புல உருக்காட்சி ஆகும். புளியின் பெயர்க் காரணமே அதன் புளிப்புச் சுவை என்று இருக்க; இனியபுளி என விரியும் தொடரின் காரணம் அறியற் பாலது. பாடற் பகுதி சுட்டும் இடப்பின்புலம் கொண்டானம் ஆகும். அதற்குச் சற்றே வடக்கில் உள்ள தென்கன்னடத்து டும்கூர் புளி வணிகர்கள் இன்றும் போற்றும் இனிய புளி ஆகும். அவ் உணவின் மென்மையும் வெண்மையும் ஒருசேரத் தொடுபுல, கட்புல உருக்காட்சிகள் ஆகி; மெய்,

வாய், கண், மூக்கு ஆகிய நான்கு புலன்களுக்கும் இன்பம் கூட்டுகின்றன.

முடிவுரை

'கறிசோறு' எனும் மாற்றுப்பெயர் பெறும் பாரம்பரிய ஊன்சோறு அமிழ்து எனச் சொல்லத் தக்கது. அதில் மிகுந்த புத்திறைச்சி சேர்ப்பது தரத்தை மேம்படுத்தும். வேந்தரும் குறுநில மன்னரும் விருந்து புறந்தந்து; கலைஞரைப் போற்றி; வெற்றி விழாக் கொண்டாட ஊன்சோறு வழங்கினர். இல்லறத்தார் விருந்தோம்பலில் ஊன்சோறு முதலிடம் பெற்றது. அரசரும் நெல் வேளாண்மைக்குத் துணை செய்தவரும் நுண்ணேர் அரிசியாலும் வெண்ணெல் அரிசியாலும் ஊன்சோறு சமைக்கக்; குறவரும் எயினரும் முறையே மூங்கிலரிசி, புல்லரிசி ஆகியவற்றால் ஊன்சோறு சமைத்தனர். யானை, வெள்ளாடு, செம்மறி, முயல், மான், மீன், பன்றி, முள்ளம் பன்றி, உடும்பு, வாடூன் ஆகியன ஊன்சோற்றுக்கு உரிய ஊன்வகைகளாக இருந்தன. கொழுத்த பன்றி, மான் ஆகியவற்றின் ஊன் பெய்து சோறு சமைக்கும் போது அக்கொழுப்பே உருகி நெய் ஆனது. பசுநெய்யும் ஊன்சோறு சமைக்கப் பயன்பட்டது. ஊன் சோற்றின் துணை உணவாகச் சூடு அமைந்தது. ஊன் சோற்றின் புனைவில் அழகியல் மிகுந்து உவமைகள், உருக்காட்சிகள், தற்குறிப்பேற்றம் ஆகியன இடம் பெற்று உள்ளன. யானை, மான், உடும்பு ஊன்சோறு சமைக்கும் வழக்கம் இன்று இல்லை.

References

- (2007). *Akanaanooru manimidai pavalam*. Chennai: Kazhaka Veliyeedu.
 (2007). *Pathirruppaththu*. Chennai: Kazhaka Veliyeedu.
 (2007). *Paththuppaattu Part I*. Chennai: Kazhaka Veliyeedu.
 (2007). *Puranaanooru Part I*. Chennai: Kazhaka Veliyeedu.
 (2007). *Puranaanooru Part II*. Chennai: Kazhaka Veliyeedu.
 (2008). *Paththuppaattu- Part II*. Chennai: Kazhaka Veliyeedu.
 (2009). *Akanaanooru kalirriyaanai nirai*. Chennai: Kazhaka Veliyeedu.
 Food Fun Village. (2020, January 16). *Rabbit Biryani Recipe | 10 Rabbits prepared by my uncle* [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=T6xOollx5kM>

- Food line Tamil. (2021, August 08). *Mutton Uppu Kadam Biryani* [Video]. YouTube. <https://youtu.be/LKS7fekvZV0>
- How to Make Tasty Deer Biryani Recipe* [Video]. YouTube. <https://youtu.be/jFcMMW-EC54>
- Ke.Ke.Pillai. (2002). *Thamizhaka Makkalum Varalaarum Panpaadum*. Chennai: Ulakath Thamizh Aaraaychchi Niruvanam.
- MS RAJA. (2021, September 19). *Documentary of elephant curry* [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=cgpDt402T60>
- SUKHI'S GOURMET INDIAN FOOD. (2022). *What Exactly Is Tandoori Cooking*. WebMD. <https://sukhis.com/what-exactly-is-tandoori-cooking/>
- Village Food Channel. (2014, December 14). *How To Make Thalassery Chemmeen Biryani At Home* [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=F8SmtnItEh0>
- நெல்லை சேகர். (2022, January 30). *Pork Biryani* [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=Q65dQ5ceSWA>