

சங்க இலக்கியத்தில் கள்ளடு மகளிர்

சு.காளீஸ்வரி

முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர், பதிவு எண் – 21212014022009,

ஏ.பி.சி.மகாலட்சுமி மகளிர் கல்லூரி,

தமிழாய்வு மையம், தூத்துக்குடி-628002.

மனோன்மணியம் சுந்தரனார் பல்கலைக்கழகம், அங்கீகாரம் பெற்றது

அபிஷேகப்பட்டி, திருநெல்வேலி-12, தமிழ்நாடு, இந்தியா.

முனைவர் ச.மல்லிகா

நெறியாளர், இணைப்பேராசிரியர், தமிழ்த்துறை, தமிழாய்வுமையம்,

ஏ.பி.சி.மகாலட்சுமி மகளிர் கல்லூரி, தூத்துக்குடி-628002, தமிழ்நாடு, இந்தியா

முன்னுரை:

சங்ககால மக்கள் தங்களின் பொருளாதாரத் தேவையை நிறைவு செய்ய ஆடவரும், மகளிரும் இணைந்தும், தனித்தும் நிலயியல்புக்கு ஏற்ற தொழில்களைச் செய்துள்ளனர். வளம்பட வாழ வேண்டாதார் யாருமில்லை என்பதற்கு ஏற்ப குடும்பவளத்தைப் பேணிக்காக்கப் பொருளீட்டுவதில் ஆர்வமும், விடாமுயற்சியும், உழைப்பும் மிக்கவராக சங்ககால மகளிர் திகழ்ந்துள்ளனர். பழந்தமிழர்களிடையே கள் அருந்தும் பழக்கம் காலங்காலமாக இருந்துவந்துள்ளது. மனமகிழ்ச்சிக்காவும், உடல்வெம்மைக்காகவும், போதைக்காகவும் கள் அருந்தும் பழக்கம் அவர்களிடம் தனிச்சிறப்புடன் விளங்கியது. ஆண், பெண் களிப்புடன் கள்ளைப் பருகி மகிழ்ந்த செய்திகளைப் பத்துப்பாட்டு, எட்டுத்தொகை நூல்களில் காணமுடிகிறது. கள்ளைத் தயாரிக்கும் முறைகள், கள்ளின் வேறுப்பெயர்கள், கள்ளைப் பாதுகாக்கும் முறைகள் போன்ற செய்திகள் சங்க இலக்கியங்களில் காணப்படுகின்றன. கள்ளைத் தயாரித்து, விற்கும் தொழிலில் மகளிர் ஈடுபட்டதை இலக்கியங்கள் வழிக் காண்பதாக இவ்வாய்வு அமைகிறது.

கள்:

கள் என்பதற்குக் களித்தல் என்று பொருள். கள் என்ற சொல் சங்கஇலக்கியத்தில் வெறிநீர், பதநீர், மட்டு, தேன் ஆகிய பதங்களில் குறிக்கப்படுகிறது. கள்ளில் தென்னங்கள், பனைக்கள், அரிசிக்கள், தோப்பிக்கள், தேக்கள், பிழி, மணங்கமழ் தேறல், பூக்கமழ்தேறல், நறவு எனப் பல வகைகள் காணப்படுகின்றன. நெல்லால் சமைத்த கள் நறவு எனவும், தேனால் சமைத்த கள் தேறல் எனவும், பூக்களால் தயாரிக்கப்பட்ட கள் பூக்கமழ்த் தேறல் எனவும், அழைக்கப்பட்டன.

“திண்திமில் வன்பரதவர்

வெப்புடைய மட்டுண்” (புறம்- 24 -4-5)

“ஒண்தொடி மகளிர் பொலம்மலத்து ஏந்திய

தண்கமழ் தேறல் மடுப்ப மகிழ் சிறந்து” (புறம்-24 -32-33)

என வரும் புறநானூற்றுப் பாடலடிகள் கள்ளினை மட்டு, தேறல் என வழங்கியது தெரியவருகிறது. இத்தகைய மணங்கமழ் கள்ளினை மகளிர் தயாரித்த செய்தியை இலக்கியங்கள் எடுத்துரைகின்றன.

கள்ளடுதல்:

சங்ககால மகளிர் கள் அடுதலில் சிறந்து விளங்கினர். கள்ளை உண்டாக்க குற்றாத கொழியல் அரிசி என்று கூறப்படும் தவிடு நீக்கப் பெறாத சத்துகள் நிறைந்த அரிசியைக் களி போன்று கூழாக்கிப் பெரிய தட்டில் ஊற்றி ஆற வைத்தனர். பின்னர் முளைவிட்ட நெல்லினை இடித்து அதனுடன் சேர்த்து, இரண்டு நாட்கள் இரவும், பகலும், சாடியில் ஊற வைத்தனர். அதில் வெந்நீரை ஊற்றி வேகவைத்து விரலாலே அலைத்துப் பிழியப்பட்டக் கள்ளைச் சல்லடையில் வடிக்கட்டித் தயாரித்துள்ளனர். விரலால் அலைத்து பிழியப்படுவதால் அக்கள் நறும்பிழி எனப்பட்டது.

**“அவையா அரிசி அம்களித் துழவை
பலர்வாய்ப் பிழாவில் புலர ஆற்றி
பாம்பு உறை புற்றின் குரும்பி ஏய்க்கும்
பும்புறநல் அடை அளைஇத் தேம்பட
எல்லையும் இரவும் இருமுறை கழிப்பி
வல்வாய்ச் சாடியின் வழைச்சுஅற விளைந்த
வெந்நீர் அரியல் விரல்அலை நறும்பிழி”(பெரும்.பாண்275-281)**

என வரும் பெரும்பாணாற்றுப்படை பாடலடிகள் வலைஞர் குடியிருப்பில் இருக்கும் மகளிர் நறுமணம் கமழும் கள்ளை இல்லிற் சமைத்தது குறித்துக் கூறுகின்றன.

**“பட்டின மருங்கின் அசையின் முட்டுஇல்
பைங்கொடி நுடங்கும் பலர்புகு வாயில்
செம்புத் தூஉய செதுக்குடை முன்றில்
கள் அடு மகளிர் வள்ளம் நுடக்கிய
வார்ந்துஉகு சில்நீர் வழிந்த குழம்பின்” (பெரும்பாண் -336-340)**

மாமல்லப்புரத்தைக் குறிக்கும் நீர்பெயற்று என்னும் துறைமுகப்பட்டினத்தில் நெரிசல் இல்லாது பலரும் புகுகின்ற வாயிலில் கள் விற்கும் இடம் காணப்பட்டது. கள் விற்கும் கடையில் கொடிகள் அசைந்து ஆடும் வாசலில் சிவந்த மலர்களைத் தூவியிருப்பர். கடையின் முன்றிலில் புற்களை அழகாகச் செதுக்கியிருப்பர். அவ்விடத்தில் மகளிர் கள்ளைச் சமைத்துள்ளனர். கள் உண்ணும் இடத்திற்குக் கள் உண்பவர்கள் பலர் வந்தாலும் இல்லை என்று கூறாமல் கள்ளினை வழங்கும் வழக்கம் அம்மக்களிடையே இருந்ததைப் பெரும்பாணாற்றுப்படைப் பாடலடிகள் எடுத்துரைக்கின்றன. கள் குடிப்பவர்கள் ஏமாற்றம் அடைந்து வீடு திரும்பக் கூடாது என்பதற்காக அதிகமான கள்ளைத் தயாரித்து விற்பனை வெய்துள்ளனர்.

நெடுங்கொடி:

அங்காடித் தெருக்களில் பொருட்களை வாங்க வரும் மக்கள் அடையாளம் தெரிந்து கொள்வதற்காகக் கடைகளுக்கு முன்னர் பல்வேறு கொடிகள் நட்டப்பட்டிருந்தன. கள் விற்பனைச் செய்யும்; கடைகளிலும் கொடிகள் நட்டப்பட்டிருந்தன. இச்செய்தியினை இலக்கியங்கள் மூலம் அறியலாகிறது,

“மணற்குவை, பலர்சிதறிப்
பலர்புகு மணப் பலிப்புதலின்
நறவு நொடைக் கொடியோடு
பிறபிறவு நனிவிரை” (ப.பா-178-181)

கடற்கரையின் மணற்பரப்பில் தெய்வத்தை வழிபடுவதற்காகச் செம்பூத்துவி இருந்தனர். அதற்கு அருகில் இருந்த கள் விற்கும் இடத்தினை அனைவரும் அறியும் படி கொடியினைப் பறக்க விட்டிருந்ததனைப் பட்டினப்பாலை எடுத்துரைக்கின்றது.

“கள்ளின் கனிநவில் கொடி”(ம.கா-372)

“நெடும் கொடி நூடங்கு நறவுமலி மறுகில்”(அகம்-12)

எனவரும் பாடலடிகள்; கள் விற்கும் இடங்களில் கொடிகளை நட்டி வைக்கும் வழக்கம்; இருந்ததனைக் காட்டுகின்றன.

தேறல்:

தேறல் என்ற சொல் கள்ளினைக் குறிக்கின்றது. குறிஞ்சி நில மலைவாழ் மக்கள் உருவாக்கிய கள்ளைத் தேறல் என்பர். நீண்ட மூங்கில் குழாய்களில் தேனை ஊற்றி நெடுநாள் வைத்து முதிர்வித்துக் கள்ளினை உண்டாக்குவர்,

“நீடுஅமை விளைந்த தேக்கள் தேறல்” (திருமு- 195)

வேட்டைத் தொழிலைச் செய்கின்ற கொடிய வில்லையுடைய குறிஞ்சிநில வேடர்கள் நீண்ட மூங்கில் குழாய்களில் முற்றி விளைந்த தேனாகிய மதுவை உண்டு மகிழ்ந்தனர் என்கிறது திருமுருகாற்றுப்படை. மேலும் தேனைக்கொண்டு குறிஞ்சி மகளிர் உண்டாக்கிய மதுவினைத் தேறல் எனக் குறிப்பிடுகிறது.

“திருந்தமை விளைந்த தேக்கட் தேறல்” (மலை.படு-522)

தேனை மூங்கில் குழாய்களில் ஊற்றிப் பதப்படுத்தியப் பின் உண்டாகும் கள்ளினைத் தேக்கட் தேறல் என்பர். அத்தேறல் மிகுந்த சுவை நிறைந்ததாக இருந்தது என்பதை மலைப்படுகடாம் பாடலடி எடுத்துரைக்கின்றது

“அம்பனை விளைந்த தேக்கட் தேறல்

வண்டுபடு கண்ணியர் மகிழும் சீறார்” (அகம்-368)

அழகிய மூங்கில் குழாயில் உள்ள முற்றி முதிர்ந்த கள்ளின் தெளிவை, வண்டுகள் மொய்க்கும் கண்ணியை உடைய தலைவன் உண்டு மகிழும் சிற்றூரில் இருக்கிறான் என்று தேன் உண்ணும் வண்டிற்கு உவமையாகத் தலைவனைக் கூறியுள்ளது அகநானூறு. நெய்தல் நிலப் பரதவ மகளிர் கள் காய்ச்சிய செய்தியைச் சிறுபாணாற்றுப்படையில்

காணமுடிகிறது. நெய்தல் நிலத்தில் வாழும் நுளைமகளிர் கடல்நீர் அடித்துக் கொண்டு வந்து ஒதுக்கிய அகில் மரக்கட்டையைத் தீயிட்டு எரித்துக் காய்ச்சி அரித்துக் கள் தயாரித்துள்ளனர் அக்கள் உண்பவர்களுக்கு அத்தேறல் மிகவும் களிப்பினைத்; தருவனதாக உள்ளது

“வீங்குதிரை கொணர்ந்த விரைமர விறகின்
கரும்புகைச் செந்தீ மாட்டிப் பெருந்தோள்
மதிரக் காறும் மாசு அறு திருமுகத்து
நுதிவேல் நோக்கின் நுளைமகள் அரித்த
பழம்படு தேறல் பரதவர் மடுப்பக்” (சிறு.பாண்-155-159)

மகளிர் கள்ளைக் காய்ச்சியதோடு மட்டுமின்றிக் கள் விற்கும் தொழிலையும் செய்துள்ளனர். காய்ச்சிய கள்ளில் கோது முதலியவை அரித்து எடுக்கப்பட்டதால் அக்கள் அரியல் என்றழைக்கப்பட்டது. அதனை விற்கும் மகளிர் அரியல் மகளிர் அரியல் பெண்டிர், அரியலாட்டியர், கள்ளடு மகளிர் எனப்பட்டனர். “அரிய லாட்டியர் அல்குமனை வரைப்பில்”(அகம் - 245) என்கிறது அகநானூறு.

கள் விற்றல்:

சங்க காலத்தில் பெருவழக்காக இருந்த கள்ளருந்தும் பழக்கத்திற்குத் தேவையான கள்ளினைத் தயாரிப்பதையும், பல இடங்களுக்கு எடுத்துச் சென்று விற்பதையும் பெண்கள் மேற்கொண்டதைச் சங்கப் பாடல்கள் தெரிவிக்கின்றன.

“அரியல் பெண்டிர் அல்குல் கொண்ட
பகுவாய்ப் பாளைக் குவிமுனை சுரந்த
அரிநிறக் கலுழி ஆர மாந்திச்
செங்வேட்டுச் சிலைக்கும் செங்கண் ஆடவர்” (அகம்-157)

என்ற அகநானூற்றுப் பாடல் மகளிர் கள் விற்றதையும், போருக்குச் செல்லும் வீரர்கள் அக்கள்ளை மகிழ்வுடன் அருந்திவிட்டுப் போர்புரிய சென்றதையும் எடுத்துரைக்கிறது.

தோப்பி:

நெல், தினை போன்ற தானியங்களிலிருந்தும் கள்ளினைத் தயாரித்துள்ளனர். தானியங்களைப் பதப்படுத்தி அவற்றின் மூலம் பெறப்பட்ட மதுவைத் தோப்பிக்கள் என்று அழைத்துள்ளனர்.

“இல்லடு கள்ளின் தோப்பி ” (பெரும்-142)
“தினைக்கள் உண்ட தெறிகோல் மறவர்” (அகம்-224)

என வரும் பாடலடிகள் நெல், தினையிலிருந்து கள்ளினை உருவாக்கி அதனை மக்கள் பருகி மகிழ்ந்தனை விளக்குகின்றன.

கனிகளில் கள் :

குறிஞ்சி மலையிலுள்ள மரத்தில் மலைத்தேன் கிடைக்கின்றது. அம்மலைத்தேனைக் கொண்டு தேறலை உண்டாக்கினர். மேலும் மலைச் சாரல்களிலுள்ள பலா மரங்களில் கிடைக்கும் பலாச்சுளையிலிருந்தும் ஒரு வகையான மதுவினைத் தயாரித்துள்ளனர்.

“தீம்பழப் பலவின் சுளைவிளை தேறல்” (அகம்- 182)

என அகநானூறு பலாவின் சுளையில் தேறல் விளைவித்தனைக் கூறுகின்றது.

“வேயம்பெயல் விளையுள் தேக்கட் தேறல்

குறைவின்றி பருகி நறவும் மகிழ்ந்து” (மலை.படு-171-172)

“அமைவிளை தேறல் மாந்திய கானவன்” (சிலம்பு – நீர்ப்படைக் காதை – 217)

என வரும் பாடலடிகள் மது தயாரித்தலையும் அதனை உண்டு மகிழ்ந்ததனையும் பாடுகின்றது.

விருந்தோம்பலில் கள் :

பழந்தமிழர்களிடையே நிலவிய பண்பாட்டுக் கூறுகளில் முக்கிய இடம் பெறுவது விருந்தோம்பல். அரசன் முதல் புலவர் சான்றோர்கள் குடிமக்கள் வரை அனைவரும் களிப்புடன் கள்ளைப் பருகி மகிழ்ந்த செய்தியை இலக்கியங்களில் காணமுடிகிறது. இவர்கள் மனமகிழ்ச்சிக்காகவும், போதைக்காகவும் கள்ளினைப் பருகியுள்ளனர்.

“பாசிழை மகளிர் பொலங்கலத்து ஏந்திய

நார்அரி தேறல் மாந்தி மகிழ்சிறந்து

இரவலர்க்கு அருங்கலம் அருகாது வீசி” (புறம்-367)

என வரும் பாடலடிகள் மன்னர் அளிக்கும் விருந்தில் கள் பெறும் இடத்தினைக் குறிப்பிடுகின்றன. கள்ளினை அழகிய அணிகலன்கள் அணிந்த மகளிர் பொற்கலனில் ஊற்றிக் கொடுக்க ஆடவர் மகிழ்ந்து அருந்தும் காட்சி பெருமையாக உணர்ந்தப்பட்டிருக்கிறது.

“இலங்குஇழை மகளிர் பொலங்கலத்து ஏந்திய

மணங்கமழ் தேறல் மடுப்ப நாளும்” (ம.கா-779-780)

“இன்களி நறவின் ,யல்தேர் நன்னன்” (அகம் -174)

“மகிழ்தரல் மரபின் மட்டே அன்றியும்” (புறம் - 390)

“மணிகலன் நிறைந்த மணநாறு தேறல் (புறம் -357)

என வரும் பாடலடிகள் தமிழரின் பண்பாட்டு மரபான விருந்தோம்பலில் கள் பெற்ற இடத்தினைக் குறிப்பிடுகின்றன.

“மட்டுவாய் திறப்பவும் மைவிடாய் வீழ்ப்பவும்” (புறம் -113)

என்ற பாடலிலிருந்து பாரியின் பறம்பு மலையில் கபிலர் மது உண்டு களித்தமை புலனாகிறது. ஆனால் திருவள்ளூர் கள்ளுண்ணாமை என்னும் அதிகாரத்தில் மது அருந்தும் பழக்கத்தைக் குற்றம் என்றும் அதனால் ஏற்படும் தீங்குகளையும்

கடித்துரைக்கின்றார். கள்ளுண்பவனைத் தாயே மதிக்கமாட்டாள் என்றும் அவன் செத்துப் போனவர்களுள் வைக்கப்படுவான் என்றும் வன்மையாகக் கடிகின்றார்.

முடிவுரை:

சங்க இலக்கியங்களின் வழி நாட்டின் செல்வ வளமாக 'கள்' கருதப்பட்டது தெரிய வருகிறது. கள்ளின் நிலைப்பாடு சமூகத்தில் பெரும்பங்கு வகித்தது. இல்லங்களில் குடிசைத் தொழில் போல் தயாரித்து விற்றுள்ளனர். தேறல், நறவு, நறும்பிழி, தோப்பி, அரியல் எனப் பல பெயர்கள் கள்ளிற்கு வழங்கப்பட்டுள்ளது. கள்ளினைச் சமைத்து விற்கும் பெண்டிர் 'அரியல் பெண்டிர்' 'கள்அடுமகளிர்' என்று அழைக்கப்பட்டுள்ளனர். கள் விற்கும் மகளிரையும் கள்ளுண்டு களித்தலையும் இழிவாக கருதவில்லை. களைப்பு நீங்கி இளைப்பாறவும், சோர்வு அகன்று ஆர்வம் பெறவும் மக்கள் கள்ளை அருந்தி மகிழ்ந்துள்ளனர் எனக் காரணம் கற்பிக்கப்படுகின்றது. சங்ககால மக்கள் பருகிய மது நலத்தருவதாக இருந்தாலும் சீர்தூக்கின் தீமையே அதிகம் ஆதலால் நாட்டிற்கும் வீட்டிற்கும் தீமைத் தரும் மதுவினை ஒழிக்க வேண்டும் நாணம் என்னும் நல்லாள் புறங்கொடுக்கும் கள்ளினை உண்ணாமையே அனைவருக்கும் நலம் பயக்கும் செயலாக அமைகிறது.

துணைநூற்பட்டியல்:

1. சங்கஇலக்கியம் மூலமும் உரையும் அகநானூறு நித்திலக்கோவை தமிழண்ணல்(உ.ஆ) வர்தமானன் பதிப்பகம் 21, இராமகிருஷ்ணா தெரு சென்னை-17 மு.ப-2004
2. சங்கஇலக்கியம் மூலமும் உரையும் பத்துப்பாட்டு சுப்பிரமணியன் ச.வே (உ.ஆ) வர்தமானன் பதிப்பகம் 21, இராமகிருஷ்ணா தெரு சென்னை-17 மு.ப-2003
3. சிலப்பதிகாரம் மூலமும் உரையும் வேங்கடசாமி நாட்டார்(உ.ஆ) ராமையாப்பதிப்பகம் திருவல்லிக்கேணி சென்னை-5
4. சங்க இலக்கியம் மூலமும் உரையும், தொகுதி - 10 புறநானூறு, இளங்குமரன் (உ.ஆ), வர்த்தமானன் பதிப்பகம், சென்னை- 17, மு.ப - 2003