



BOOMI INTERNATIONAL RESEARCH JOURNAL OF TAMIL

E - ISSN: 3139 -1893

An international open access, peer- reviewed, refereed journal

நீலகிரி மாவட்ட முள்ளுக்குறும்பர் பழங்குடி மக்களின் பாரம்பரிய உணவு முறைகள் Traditional food practices of the Mullukkurumba tribal people of the Nilgiris district

பா.செல்வகுமரன்

ஆய்வு மாணவர், மொழியியல் துறை, மதுரை காமராசர் பல்கலைக்கழகம், மதுரை - 21

கா.உமாராஜ்

இணைப்பேராசிரியர், மொழியியல் துறை, மதுரை காமராசர் பல்கலைக்கழகம், மதுரை - 21

B.Selvakumaran

Research scholar, Department of Linguistics, Madurai Kamaraj University, Madurai - 21.

Dr.K.Umaraj

Associate Professor and Head, Dept of Linguistics, Madurai Kamaraj University, Madurai - 21.

Abstract

Traditional food is defined by culture, lifestyles, customs, beliefs, and traditions. During ceremonies, festivals, and celebrations, culturally specific special foods are prepared and served. The food of Mullukkurumbas is inextricably linked with their culture. The changing ethnic food culture has affected their health to some extent. However, even though the traditional food consumption of the Mullukkurumbas has changed over the years, they continue to adhere to their own traditional food during rituals and other important occasions. The main objective of this article is to explain the traditional food practices of the Mullukkurumba tribal people in the Nilgiris district and to highlight the nature of these practices.

Keywords: Tribal, People, Food practices (Diet), Tradition, Health.

ஆய்வுச்சுருக்கம்

பாரம்பரிய உணவானது கலாச்சாரம், வாழ்க்கை முறைகள், பழக்க வழக்கங்கள், நம்பிக்கைகள், மரபுகள் ஆகியவற்றின் மூலம் மதிப்பிடப்படுகின்றது. விழாக்கள், திருவிழாக்கள் மற்றும் கொண்டாட்டங்களின் போது கலாச்சாரம் சார்ந்த சிறப்பு உணவுகள் தயார் செய்யப்பட்டுப் பரிமாறப்படுகின்றன. முள்ளுக்குறும்பர்களின் உணவுகள் அவர்களின் கலாச்சாரத்துடன் பிரிக்க முடியாத வகையில் இணைக்கப்பட்டுள்ளன. மாறிவரும் இன உணவு கலாச்சாரம் அவர்களின் ஆரோக்கியத்தை ஓரளவு பாதித்துள்ளது. இருப்பினும், முள்ளுக்குறும்பர்களின் பாரம்பரிய உணவு நுகர்வு பல ஆண்டுகளாக மாறியிருந்தாலும், அவர்கள் சடங்குகள் மற்றும் பிற முக்கிய சந்தர்ப்பங்களில் தங்கள் சொந்த பாரம்பரிய உணவினைக் கடைபிடிக்கின்றனர். நீலகிரி மாவட்ட முள்ளுக்குறும்பர் பழங்குடி மக்களின் பாரம்பரிய உணவு முறைகளைப் பற்றியும் அவற்றின் தன்மையைக் குறித்தும் விளக்குவதே இக்கட்டுரையின் முக்கிய நோக்கமாகும்.

திறவுச்சொல் : பழங்குடி, மக்கள், உணவு முறை, பாரம்பரியம், ஆரோக்கியம்

முன்னுரை

தமிழ்நாட்டின் நீலகிரி மாவட்டத்தில் தோடர், கோத்தர், முள்ளுக்குறும்பர், பெட்டக்குறும்பர் (ஊராளிக் குறும்பர்), தேனுக்குறும்பர் (காட்டு நாயக்கர்), பாலுக்குறும்பர், பணியர், கசவர், உள்ளிட்ட பல்வேறு பழங்குடியின மக்கள் தொன்றுதொட்டு

வாழ்ந்து வருகின்றனர். இவர்களில் முள்ளுக்குறும்பர்கள் தமிழ்நாட்டின் நீலகிரி மாவட்டத்திலுள்ள கூடலூர் தாலுக்காவின் மேற்குப் பகுதியிலும், கேரளாவின் வயநாடு மாவட்டத்தின் கிழக்குப் பகுதியிலும் செறிவாக வாழ்கின்றனர். புவியியல் ரீதியாக இவ்விரு பகுதிகளையும் தமிழ்நாடு - கேரளா எல்லைக்கோடு



பிரித்தாலும், இவர்களது சமூக அமைப்பு, திருமண உறவுகள், உணவு முறைகள் மற்றும்



பழக்கவழக்கங்கள் ஆகியவற்றில் எவ்வித வேறுபாடும் இல்லை; எல்லையைக் கடந்து இவர்கள் நெருங்கிய பிணைப்போடு வாழ்ந்து வருகின்றனர். முள்ளுக்குறும்பர்கள் குறைந்த மக்கள் தொகையைக் கொண்டிருப்பதோடு, தற்காலத்தில் பிற சமூக மக்களால் சூழப்பட்டு வாழ்கின்றனர். இதன் காரணமாக, பிறரின் மொழி, பண்பாடு ஆகியவற்றின் தாக்கம் இவர்களது வாழ்க்கை முறையிலும், உணவுப் பழக்க வழக்கங்களிலும் பல மாற்றங்களை ஏற்படுத்தி வருகிறது.



இத்தகைய நவீனச் சூழலிலும், முள்ளுக்குறும்பப் பழங்குடி மக்கள் தங்கள் தனித்துவமான பாரம்பரிய உணவு முறைகளை எவ்வித சிதைவுமின்றி இன்றுவரை போற்றிப் பாதுகாத்து வருகின்றனர். அவ்வாறு அவர்கள் பின்பற்றி வரும் பிரத்யேக உணவு முறைகளைப் பற்றி விரிவாக விவரிப்பதே இக்கட்டுரையின் நோக்கமாகும்.

பழங்குடி பெயர் விளக்கம்

இன்றைய உலகச் சூழலில் மனித குலம் பல்வேறு இனங்களாகவும், பத்தாயிரத்திற்கும் மேற்பட்ட சமூகங்களாகவும் கிளைத்து வேறுபட்டுக் காணப்படுகின்றது. இவற்றுள் மிகத் தொன்மையான வாழ்வியலைக் கொண்டிருப்பவர்கள் பழங்குடி மக்களாவர். காலவோட்டத்தில் நிகழ்ந்து வரும் தொடர் மாற்றங்களால் இப்பழங்குடிகளின் தனித்துவமான சமூகக் கட்டமைப்புகளும் பண்பாடுகளும் வேகமாக மறைந்தும், சிதைக்கப்படும் வருகின்றன. இருப்பினும், மனித குலத்தின் தொல்சமூகப் பண்பாட்டுப் பரிணாம வளர்ச்சியை அறிந்து கொள்வதற்கான முதன்மைச் சான்றுகளாக விளங்குபவர்கள் இப்பழங்குடிகளே ஆவர். இன்றைய பொதுப் பயன்பாட்டுச் சூழலில், வெவ்வேறு வளர்ச்சி நிலைகளில் வாழும் பல்வேறு பழங்குடிப் பிரிவினர் அனைவரையும் பொதுமைப்படுத்தும் ஒரு சொல்லாடலாகவே “பழங்குடி” எனும் சொல் பயன்படுத்தப்பட்டு வருகிறது. இவற்றுள், பழங்குடிச் சமூகங்களிலேயே மிகவும் தொன்மையான வாழ்வியல் கூறுகளைத் தக்கவைத்துள்ள மக்களை ஆய்வியல் அறிஞர்கள் “ஆதிக்குடிகள்” (Primitive People) என்று வரையறுக்கின்றனர்.

முள்ளுக்குறும்பர்களின் தோற்றம்

முள்ளுக்குறும்பர் பழங்குடியினரின் தோற்றம், மொழி, பண்பாடு மற்றும் வாழ்வியல் கூறுகள் பிற குறும்பர் சமூகங்களிலிருந்து முற்றிலும் மாறுபட்டுக் காணப்படுகின்றன. சிவபெருமான் வேடர்களை உருவாக்கித் தம்முடன் அழைத்துச் சென்றதாகவும், அவ்வேடர்களின் வழித்தோன்றல்களே முள்ளுக்குறும்பர்கள் என்றும் ஒரு வரலாற்றுக் தொன்மம் (Myth) நிலவுகிறது. வேட்டையாடுதலிலும், வில்-அம்பு எய்வதிலும் தனித்திறன் பெற்றிருந்த இவர்கள், கோட்டயம் இராஜா பிரிட்டிஷாருக்கு எதிராக மேற்கொண்ட போரில் அவருக்குப் பெரும்பகையாய் நின்று போருதவியாகச் செயல்பட்டனர் என வரலாற்றுச் சான்றுகள் குறிப்பிடுகின்றன. தற்காலத்தில் இவர்கள் கேரளா மற்றும் தமிழ்நாட்டின் நீலகிரி மாவட்டத்திலுள்ள கூடலூர் வட்டாரத்தை வாழ்விடமாகக் கொண்டுள்ளனர்.

குறிப்பாக, கூடலூரின் கப்பலா, கள்ளிசால், படச்சேரி, கொன்னத்து, தேவலா போன்ற பகுதிகளில் தங்களுக்கே உரிய தனித்துவமான 'பாடிகள்' (இல்லங்கள்) அமைத்துக் குழுக்களாக வாழ்ந்து வருகின்றனர்.

பாடிகளின் அமைப்பு

ஏனைய குறும்பர்களைப்போல் அல்லாமல் முள்ளுக்குறும்பர்கள் நாகரிமடைந்தவர்களாகவும் நிரந்தரமாக ஒரே இடத்தில் வாழ்பவர்களாகவும் காணப்படுகின்றனர். முள்ளுக்குறும்பப் பாடிகள் ஏனைய பாடிகளிலிருந்து வேறுபட்ட தோற்றம் உடையதாகவும் எளிதில் அடையாளம் காணப்படக் கூடியதாகவும் விளங்குகின்றது. அவை சில குறிப்பிட்ட வடிவமைப்புகளை உடைய ஒரே சீரான தனிப்பட்ட தோற்றத்தைக் கொண்டுள்ளது. வீடுகள் ஒரே சீரான வண்ணங்கள் பூசப்பட்ட சுவர்களோடு வரிசையாகக் காணப்படுகின்றது. வீட்டின் நான்கு புறமும் வராந்தாவும் இடைவழிகளும் காணப்படுகின்றன. பாடிகள் மிகவும் தூய்மையாக பராமரிக்கப்பட்டு வருகின்றது. வீட்டின் கூரை உயரமாகவும் வடிந்திறங்கி வராந்தாவையும் மூடக்கூடியதாகவும் அமைக்கப்பட்டுள்ளது. முள்ளுக்குறும்பர்கள் பல வீடுகளை உடைய ஒரு பாடியை வீடு என்று குறிப்பிடுகின்றனர். ஒரு பாடியில் காணப்படும் வீடுகளின் எண்ணிக்கை ஒன்று முதல் 40 வரையிலும் அதற்கு அதிகமாகவும் காணப்படுகின்றன. வீடுகள் ஒரு நாற்கட்டு என்று குறிப்பிடப்படும் திறந்த வெளியை நோக்கியதாக அமைக்கப்பட்டிருக்கும். பெரிய அளவிலான பாடிகளாக இருந்தால் ஒன்றுக்கு மேற்பட்ட திறந்த வெளிகள் காணப்படும். ஒவ்வொரு பாடியின் நடுவிலும் 'தெய்வப்பெரா' என்று குறிப்பிடப்படும் கோயில் வீடு அமையப்பெற்றிருக்கும். இக்கோயில் வீட்டில் முள்ளுக்குறும்ப பழங்குடி மக்கள் தங்களின் முன்னோர்கள் வழிபாட்டை மேற்கொள்கின்றனர்.

பாரம்பரிய உணவிற்கான விளக்கம்

பாரம்பரிய உணவு என்பது பழங்குடி மக்களின் மூதாதையர்களால் காலங்காலமாக இயற்கையில் கிடைக்கும் மூலப்பொருட்களைக் கொண்டு உடலுக்கு ஆற்றலை அளிக்கக்கூடிய வகையில் தயாரிக்கப்படும் உணவையே பாரம்பரிய உணவு என வறையறுக்கின்றனர். உணவின் தன்மை மாறாமல் உணவில் சேர்க்கப்படும் பொருட்களின் சேர்மானத்தின்

அளவு மாறாமல் உடலுக்கு கிடைக்கக்கூடிய ஊட்டச்சத்து வாய்ந்த உணவையே பாரம்பரிய உணவு என்றும் கூறுகின்றனர். நவீன யுகத்தின் மாற்றம் உணவில் பிரதிபலிக்காமல் அவற்றின் தன்மை மாறாமல் பாரம்பரியமாக பாதுகாக்கப்படும் உணவையும் பாரம்பரிய உணவு எனலாம்.

உணவு என்ற சொல் அடிப்படையில் 'உண்' என்பதே அடிச்சொல்லாக அமைகிறது. அடிச்சொல் அமைப்பில் நோக்கினால் உண்ணப்படுவது அனைத்தும் உணவு. உடல் நலத்துடன் உள்ளவர்களுக்கு 'கஞ்சி' உணவாகவும், உடல்நலம் குன்றியவர்களுக்கு மருந்தாகவும் பயன்படுகிறது. உயிர் வாழ்வதற்குத் தேவையான ஆற்றலைத் தருவது உணவு. துறவிகள் சிலர் நீரையும் காற்றையும் மட்டும் உணவாக உண்டு வாழ்ந்தனர் என நாம் அறிந்திருக்கின்றோம். ஆனால் காற்றையும் நீரையும் மட்டும் உணவாகக் கொண்டு அனைவராலும் உயிர் வாழ முடியாது. இவற்றை உணவு வகைகளாக மட்டுமே எடுத்துக் கொள்ளலாமே தவிர உணவு என உறுதிப்படுத்த முடியாது. உணவு உடலுக்கு வளர்ச்சியை அளிப்பது, வலிமை கொடுப்பது, அங்கங்கள் அழியாமல் பாதுகாப்பது, உடல் உறுப்புகளை இயக்க ஆற்றலைக் கொடுப்பது நோயைத் தீர்க்க மருந்தாகப் பயன்படுவது.

பாரம்பரிய உணவுகள்

முள்ளுக்குறும்பர்களின் முக்கிய உணவுப்பொருள் அரிசியாகும். ராகி, சாமை ஆகியவற்றையும் உண்பர். இவை அவர்களால் பயிரிடப்படும் தானியங்களாகும். தற்போது வேட்டையாடுவது அரிதாகி விட்டதாலும் இலாபகரமாக இல்லாததாலும் பெரும்பாலும் எல்லா நாட்களிலும் காய்கறி உணவையே சமைத்து உண்கின்றனர். காலை உணவை 'கத்தலு' எனக்குறிப்பிடுகின்றனர். இவை பெரும்பாலும் சோறு அல்லது சாமைக் கூழாக இருக்கும். மதிய உணவு சோறு அல்லது கஞ்சி மற்றும் 'கூட்டான்' எனக் குறிப்பிடப்படும் காய்கறி அல்லது கறி, மீன் போன்றவைகளைக் கொண்டு தயார் செய்யப்படுகின்ற உணவாகும். இந்த உணவையே இரவும் உட்கொள்கின்றனர். ஆண்கள் வேட்டையாடிக் கொண்டு வருகின்ற கறி மற்றும்

பெண்கள் பிடித்து வருகின்ற மீன் ஆகியவற்றையும் உண்கின்றனர்.

இப்பகுதியில் ஏராளமாகப் பயிரிடப்படும் வாழை, மரவள்ளிக் கிழங்கு ஆகியவற்றையும் உணவாகப் பயன்படுத்துகிறார்கள். தானியங்கள் இல்லாதிருந்தால் அல்லது வாங்குவதற்கான வழிவகைகள் இல்லாதிருந்தால் பலாக்காயின் குறிப்பிட்ட பகுதிகளை வேகவைத்து உண்கின்றனர். விழாக்காலங்களில் 'புட்டு' என்று குறிப்பிடப்படும் ஒரு வகை பாரம்பரிய உணவைத் தயாரிக்கின்றனர். (உளுந்து, அரிசி ஆகியவற்றைக் கலந்து தயாரிக்கப்படும்). தற்போது அவர்கள் விளைவிக்கின்ற காப்பி, தேயிலை ஆகியவற்றையும் அருந்துகின்றனர்.

'ஜீரகஷாலா' மற்றும் 'கந்தகசாலா' போன்ற அரிசியின் மூலம் செய்யக்கூடிய உணவுகள், பொதுவாகவும் விழாக்களின் போதும் நெய் சாதம், தோசை, கெல்லுப் புட்டு, தேங்கப்பொடி ஆகியவை முக்கிய உணவாகவும் பாரம்பரிய உணவாகவும் உட்கொள்கின்றனர். மேலும் காட்டுக்



கிழங்குகளான நாரா, நாரா, வெண்ணி, கரிச்செம்மல்லி, குழிக்கிழங்கு மற்றும் காட்டுக்கிழங்கு போன்ற கிழங்குகளையும் உணவாகப் பயன்படுத்துகின்றனர். மீன்களையும், 'கரிஞ்சண்ட்' மற்றும் 'பால்ஞ்சண்ட்' உள்ளிட்ட நண்டு வகைகளையும் உணவில் சேர்த்துக் கொள்கின்றனர். பழங்குடி மக்களில் தேனானது முக்கியப்பங்கு வகிக்கின்றது. செருத்தேன், புட்டுத்தேன், வந்தேன் போன்ற தேன் வகைகளையும் முள்ளுக்குறும்பப் பழங்குடி மக்கள் இன்றுவரை பாரம்பரிய உணவாகக் உட்கொள்கின்றனர்.

பாரம்பரிய விழாக்கள் மற்றும் உணவுகள்

'உச்சல் விழா' முள்ளுக்குறும்பர்களின் பாரம்பரியமான திருவிழாவாகும். இது தவிர விஷு, சங்கராந்தி, ஓணம், புத்தரி, மண்ணலம் போன்ற விழாக்களையும் கொண்டாடுகிறார்கள்.

முள்ளுக்குறும்பர்களின் முக்கிய சடங்குகளில் ஒன்றான உச்சல் விழாவின் போது "தெய்வப் பெராவில்" முன்னோர்களுக்கு கெல்லுப்புட்டு என்ற பாரம்பரிய உணவானது தயாரிக்கப்பட்டு வழங்கப்படுகின்றது. உளுத்தம் பருப்பும் அரிசியும் ஒரே இரவில் ஊற வைக்கப்பட்டு, மறுநாள் அதை ஒரு சாந்தில் பொடி செய்து, அதில் தண்ணீர் சேர்த்து கலக்கப்பட்டு. வெண்ணக்கல்லு எனும் சமையல் பாத்திரத்தில் கெல்லுபுட்டானது தயார் செய்யப்படுகின்றது. பின்னர் தெய்வப் பெராவில் முன்னோர்களுக்குப் படைக்கப்பட்டு பிரசாதமாக வழங்கப்படுகின்றது. திருமணத்தின் போது கேழ்வரகு முக்கியமான உணவாகப் பயன்படுத்தப்படுகின்றது 'வெண்ணக்கல்லு' என்று அழைக்கப்படுகின்ற பாரம்பரிய சமையல் பாத்திரம் முற்காலத்தில் ஊராளிக்குறும்பர் சமூகத்தால் உருவாக்கப்பட்டது.

துலாம்பத்து அல்லது புத்தரி என்று அழைக்கப்படுகின்ற அறுவடைத் திருவிழாவானது மலையாள மாதமான 'துலாம்' பத்தாம் நாளில் நடைபெறுகின்றது. இவ்விழாவானது அடுத்த ஆண்டு செழிப்பாக அறுவடையை உறுதி செய்யும் நோக்கத்தில் கொண்டாடப்படும் விழாவாகும்.

துலாம் பத்து காலையில், ஒரு குழுவாக சிறுவர்கள் நெல் மணிகள், மா இலைகள், ஆல மரத்தின் இலைகள் மற்றும் மூங்கில் இலைகளை வயல்களில் இருந்து சேகரித்து கோயில்களில் வழங்குவார்கள். இளம் சிறுவர்கள் குழுவானது நெல் வயலில் இருந்து சில நெல் விதைகளை சேகரிக்கின்றனர். இந்த நெல் விதைகள் ஆற்று நீரில் நனைத்து தங்கள் கடவுளுக்குப் படைக்கிறார்கள். பின்னர் துலாம் பத்து அன்றைய நாளில் பாரம்பரிய முறைப்படி சாதம், சாம்பார், பொரித்த காய்கறிகள், ஊறுகாய் மற்றும் பப்பாளி போன்ற பெரிய வகையில் உணவானது தயார் செய்யப்படுகின்றது. கோவிலில் உடைத்த தேங்காயில் தேங்காய்

தேங்காய் துருவல், வெல்லம், அல்லது சர்க்கரை கலந்த பாரம்பரிய உணவான தேங்காப்பொடி என்ற உணவினை சிறிய அளவில் தயாரிக்கப்பட்டு பெரிய உணவின் ஒரு பகுதியாக அனைவருக்கும் வழங்கப்படுகின்றது. எல்லோரும் தங்களது உணவினைச் சாப்பிட்ட பிறகு, ஆண்கள் வேட்டையாடுவதில் ஈடுபடுகின்றனர். சில நேரங்களில் குழந்தைகள் கூட வேட்டையாடுவதற்கான பயிற்சியை மேற்கொள்கின்றனர்.

இன்றைய காலச் சூழ்நிலைக்கேற்ப முள்ளுக்குறும்பப் பழங்குடி மக்கள் விவசாயம் செய்வதற்கு ஏற்ற பகுதியில் குடியேறி விவசாயத்தை மேற்கொள்கின்றனர். முள்ளுக்குறும்பர்கள் பயிரிடும் நெல் வகைகளான மண்ணு வெளியன், குட்டி வெளியன், தொண்டி, பால் தொண்டி, வேலும்பலா, ஜீரகசாலை, கந்தகசாலை, கருடன், புன்ஞ்சா என பல்வேறு வகையான அரிசி வகைகளை பயிரிட்டுப் பயன்படுத்தி வருகின்றனர்.

கிழங்குகள்

விவசாயிகளாக இருந்தாலும், முள்ளுக்குறும்பர்கள் காடுகளுடன் தொடர்ந்து வலுவான தொடர்பைத் தக்கவைத்துக் கொண்டுள்ளனர். மலையாளக் கன்னி மாதம் வறுமை மற்றும் வேலையில்லாத் திண்டாட்டத்தை குறிக்கின்ற மாதமாக முள்ளுக்குறும்பர்கள் நம்புகின்றார்கள். எனவே, தங்களின் வாழ்வாதாரத்திற்காக, ஒவ்வொரு ஆண்டும் கன்னி மாதத் தொடக்கத்தில், கிழங்குகளை உணவாகத் தேடிக்கொள்கின்றனர்.

முன்பெல்லாம் பஞ்சம் வந்தபோது தான் காட்டுக் கிழங்குகளைப் பெறுவதற்காகக் முள்ளுக்குறும்பர்கள் காட்டிற்குச் சென்றனர். காட்டுக்கிழங்குகளை முள்ளுக்குறும்பர்கள் குறைந்த எண்ணிக்கையில் மட்டுமே சேகரிக்கின்றனர். காட்டுக் கிழங்குகளில் மூன்று வெவ்வேறு வகைகள் உள்ளன. அவை நாரா, நாரா மற்றும் வெண்ணி, போன்றவை. கரிச்செம்மல்லி, குழிக்கிழங்கு மற்றும் காட்டுக்கிழங்குகளையும் முள்ளுக்குறும்ப பழங்குடி மக்கள் பயன்படுத்தி வருகின்றனர்.

மீன் பிடித்தல்

‘மீன்கோரல்’ என்பது முள்ளுக் குறும்பர்களின் ஒரு இடைநிலை மீன்பிடி நுட்பமாகும். ‘மலமட்டி மீன் கோரல்’ என்பது முள்ளுக்குறும்பர்களின் திருமணங்களுடன் தொடர்புடைய மிக முக்கியமான சடங்குகளில் ஒன்றாகும். ஆழமற்ற நீரிலிருந்து மீன்களை எளிதாகப் பிடிக்க ‘கோர்தா’ எனப்படும் பாரம்பரிய மீன்பிடி கருவியைப் பயன்படுத்துகின்றனர். ‘மீன் கூடா’ மற்றும் ‘கோர்த்தா’ ஆகியவற்றைப் பயன்படுத்தி பாரம்பரியமாக மீன் பிடித்தல் நிகழ்வானது பின்பற்றப்பட்டு வருகின்றது. முள்ளுக்குறும்பர்கள் நண்டுகளை அருகிலுள்ள நெல் வயல்களிலும் ஆற்றங்கரைகளிலும் பிடிக்கிறார். ‘கரிஞ்சண்ட்’ மற்றும் ‘பால்ஞ்சண்ட்’ உள்ளிட்ட நண்டு இனங்களை உணவில் சேர்த்துக் கொள்கின்றனர். நெல் வயல் மேடுகளில் இருந்து நண்டுகளைப் பிடித்து நண்டு கறியைத் தயார் செய்கின்றனர்.

வேட்டையாடுதல்

பொதுவாக வாரம் ஒரு முறை வேட்டையாடுவது வழக்கமாகக் கொண்ட முள்ளுக்குறும்பப் பழங்குடி மக்கள், ஒரு விலங்கை மட்டுமே வேட்டையாடுகின்றனர். அவ்வாறு வேட்டையாடிய விலங்கின் இறைச்சியானது அனைவருக்கும் சமமாகப் பிரிக்கப்பட்டு கொடுக்கப்படுகின்றது. இவ்விறைச்சியானது மிகவும் ஆரோக்கியமானது. இன்றைய கோழி மற்றும் மாட்டிறைச்சியைப் போல் அல்லாமல் மருத்துவ மதிப்பைக் கொண்டுள்ளது. இயற்கையில் உள்ளவற்றை மட்டுமே வன விலங்குகள் உண்பதால் காட்டு இறைச்சிக்கு மருத்துவச் செழுமையான மகத்துவம் உண்டு. முள்ளம் பன்றி மருத்துவ குணம் கொண்ட தாவரங்களை மட்டுமே சாப்பிடுகின்றது, எனவே அவற்றின் குடலானது மிகவும் கசப்பாக இருக்கும்.

முள்ளுக்குறும்பர்கள் எல்லா விலங்குகளையும் வேட்டையாடுவதில்லை, கேலா, மான் (குறிப்பாக “கடமான்”), முள்ளம்பன்றி, பன்றி, காட்டு ஆடு ஆகியவற்றின் இறைச்சியை மட்டுமே சாப்பிடுகின்றனர். காட்டு எருமை, குரங்கு ஆகியவற்றின் மாமிசத்தை உண்ண மாட்டார்கள்.



நோய்வாய்ப்பட்டு இறந்த பறவைகள், விலங்குகள் ஆகியவற்றின் மாமிசத்தையும் உண்பதில்லை. முள்ளுக்குறும்பர்களின் சமூகத்தில் இழிவாகப் பார்க்கப்படும் கால்நடைகளின் இறைச்சியை உண்பதில்லை. வீடுகளில் கால்நடைகளை வளர்ப்பதன் மூலம் அவற்றிலிருந்து பெறப்படுகின்ற பால் மற்றும் சாணத்தைப் பல்வேறு தேவைகளுக்கு பயன்படுத்துகின்றனர்.

முடிவுரை

மனித இனத்தின் அடிப்படைத் தேவை உணவு, உடை, உறைவிடம் என்பனவாகும். இவற்றுள் உணவு உலகத்தில் வாழ்கின்ற அனைத்து உயிரினங்களுக்கும் பிறப்பு முதல் இறப்பு வரை தேவையான ஒன்றாகும். பழங்குடி மக்கள் தங்களுக்கு கிடைத்த பொருட்கள் அனைத்தையும் உணவாக உண்டனர். இயற்கையான முறையில் கிடைத்த காய்கனிகள், பழங்கள், இறைச்சி வகைகள் முதலியவற்றை பச்சையாக உண்டும், செயற்கை முறையில் சுட்டும், அவித்தும் உணவுகளை உண்டு வாழ்ந்து வந்தனர். முள்ளுக்குறும்பர் பழங்குடி மக்கள் இத்தகைய உணவினை உண்பதன் மூலம் நோயற்ற வாழ்வை வாழ்ந்து வந்தனர். ஆனால் இன்றைய காலகட்டத்தில் பழங்குடியில்லாத பிற மக்களின் பழக்கவழக்கங்களின் தாக்கத்தால் முள்ளுக்குறும்பர் பழங்குடி மக்களின் வாழ்க்கை முறையும் அவர்களின் உணவு முறையும் இன்றைய காலகட்டங்களில் பல மாறுதல்கள் ஏற்பட்டுள்ளது. இத்தகைய மாறுதல்களைத் தவிர்த்து ஒவ்வொரு பழங்குடி மக்களுக்கும் இருக்கும் பாரம்பரிய உணவுக் கலாச்சாரத்தையும் அவற்றின் தன்மைகளும் பாதுகாக்கப் பெற வேண்டும். இத்தகைய பாரம்பரிய உணவின் மூலம் பழங்குடி மக்கள் நோயற்ற வாழ்வு வாழ்ந்து வருகின்றனர் என்பதை இக்கட்டுரையின் மூலம் நம்மால் அறிய முடிகின்றது.

துணை நின்ற நூல்கள்

- [1] Aiyappan, A.1973. 'The Tribes of South and South West India', *The Tribal People of India*, Publications Division, Government of India, New Delhi.
- [2] Jayapal, S. 1978. *Descriptive Grammar of Kurumba*, Unpublished Ph.D. thesis, Annamalai University, Annamalai Nagar.
- [3] Luiz, A.A.D. 1962. *Tribes of Kerala*. Bharatiya Adikjati Sevak Sangh, New Delhi.
- [4] Robert Sathya Joseph, D. 1982. *A Descriptive Study of Mullukurumba*, Unpublished Ph.D. thesis, Annamalai University, Annamalai Nagar.
- [5] தமிழ்நாடன் (தொகுப்பு). 1996. *தமிழ்நாட்டு மலைவாழ் பழங்குடி மக்கள்*, சேலம் மாவட்ட ஓவியர் எழுத்தாளர் மன்றம், சேலம்.
- [6] பக்தவத்சல பாரதி, சீ. 1990 *பண்பாட்டு மானிடவியல்*, மணிவாசகர் பதிப்பகம், சென்னை.
- [7] மகேசுவரன், சி. 1983. 'பச்சைமலை மலையாளிகள் ஓர் இனவியல் அறிமுகம்', ஆராய்ச்சி (காலாண்டு ஆய்விதழ்), 228-235, ஏப்ரல் 1983.