VG BUSINESS MAGAZINE

FOR INTERNAL CIRCULATION ONLY FEB - 2022

வேட்டுவக்கவுண்டர் என்பது நமது பெருமை

மாதம்
FEBRUARY

இதழ்
8

ஆசிரியர்
கவிதா வாழைபரமேஸ்வரன்

இணை ஆசிரியர்
Dr.வாழைபரமேஸ்வரன்

வடிவமைப்பு
கவிதா வாழைபரமேஸ்வரன்

MOBILE
90037 95243

EMAIL
vgbusinesstycoons@gmail.com

WEBSITE
vgtycoons.com

For Internal Circulation Only

பேட்டிகள் மற்றும் சிறப்புக் கட்டுரையாளர்களின் கருத்துகள் அவர்களின் சொந்த கருத்துகளே...

முகப்புரை

ஒரு சமுதாயம் சீருடனும் சிறப்புடன் வளர வேண்டும் என்றால் அந்த சமுதாயத்தில் உள்ள முன்னோர்களைப் போற்றி வணங்க வேண்டும். அந்த வகையில் கடந்த மாதம் தை 1 வேட்டுவ அரசர்களின் தினம் என நமது முன்னோர்களான வேட்டுவ அரசர்களை போற்றி வணங்கினோம். அதேபோல் நமது வேட்டுவக் கவுண்டர் சமுதாயத்தை சேர்ந்த நேதாஜி சுபாஷ் சந்திரபோஸின் படைத் தளபதியாக விளங்கிய திரு.ராமசாமி கவுண்டர் மற்றும் அவரது சகோதரர்களின் வீர வரலாறை மக்களுக்கு தெரியப்படுத்தி திரு.ராமசாமி கவுண்டர் அவர்களின் நினைவு நாளில் புகழ் வணக்கம் செலுத்தியதில் VG BUSINESS MAGAZINE மற்றும் வேட்டுவர் டிவி பெரும் பங்காற்றியது. இதற்கு ஒத்துழைப்பு தந்த நமது சமுதாய தலைவர்கள் பொதுமக்கள் மற்றும் VG BUSINESS TYCOONS உறுப்பினர்கள் அனைவருக்கும் நன்றி...

கவிதா வாழைபரமேஸ்வரன்

அனைவருக்கும் இனிய புத்தாண்டு வாழ்த்துக்கள். இந்தமாதம் வெளியிட்ட VG பிசினஸ் மேகஜின் மிகவும் அருமை. நம் முன்னோர்கள் குறிஞ்சி நிலத்தில் இருந்து மிக பெரிய வணிகமாக 120கோடி மதிப்பீட்டில் அந்தகாலகட்டத்தில் வணிகம் செய்திருப்பது மிகவும் சிறப்பிற்குரியது. மிக்க நன்றி.

- Mr.K.P.Shanmukham, Appakudal, Erode Dt.

இதை படிக்கும் பொழுது மிகவும் மனம் மகிழ்ச்சியாக உள்ளது. நூலை வெளியிட்ட கவிதா வாழைபரமேஸ்வரன் அக்காவிற்கு நன்றிகள் பல சமர்ப்பணம்.

-Mr. S.Manikandan.

40க்கும் மேற்பட்ட வேட்டுவ அரசர்களை போற்றும் வகையில் தை 1 வேட்டுவர் அரசர்கள் தினத்தை உருவாக்கி அதை நமது மக்களிடம் எடுத்துக் கூறிய விஜி பிசினஸ் மேகசின் ஆசிரியர் கவிதா வாழை பரமேஸ்வரன் மற்றும் டாக்டர் வாழை பரமேஸ்வரன் ஆகியோர்களுக்கு மிகப்பெரிய நன்றி. 40க்கும் மேற்பட்ட வேட்டுவ அரசர்களை பற்றி அறிந்து கொண்டது மகிழ்ச்சியாகவும் மிகவும் பெருமையாகவும் உள்ளது.

- Mrs. Sudha, Vilakethi.

நீங்களும் தொழில் முனைவோர் ஆகலாம்

(Be An Entrepreneur)

நிதி (பணம்)

வணக்கம், கடந்த இரண்டு இதழில் நீங்களும் தொழில் முனைவோர் ஆகலாம் என்ற தலைப்பில் ஏன் தொழில் முனைவோர் ஆக வேண்டும், என்ன, என்ன பயன்கள் என ஐம்பது காரணங்களை பார்த்தோம் முதல் இதழில். பிறகு இரண்டாவதாக முதலில் என்னென்ன துறைகளில் வணிகம் செய்யலாம் என உற்பத்தி, விற்பனை மற்றும் சேவை பிரிவு என விளக்கமாக பார்த்தோம். சந்தை ஆய்வு தொடர்பாகவும் தகவல் சேகரிப்பு முறைகள் பற்றியும் பார்த்தோம்.

இன்று இந்த மூன்றாவது மாதத்தில் நிதி (பணம்) குறித்து பார்க்க உள்ளோம். தொழில் செய்து பணம் சம்பாதிக்க நினைக்கும் போது தொழில் தொடங்க பணம் அவசியமான தேவை. பணமே வியாபாரத்தின் உயிர்நாடி. புதியதாக தொழில் நிறுவனம் துவங்க, தொழில் வளர்ச்சி அடைய, தொழில் விரிவாக்கம் செய்ய அனைத்திற்கும் முதல் தேவை பணம். தட்டுப்பாடு இல்லாத பணம்

புரள வேண்டும். மிகச் சரியான திட்டமிடல், உற்பத்தித்திறன், சந்தைப்படுத்துதல் அனைத்துமே நிதி நிலையைப் பொறுத்தே அமையும் எனவே மிகச்சரியான நிதி திட்டம் வேண்டும்.

- நிறுவனத்தின் நிதி நோக்கங்கள் (Financial Objectives)
- வியாபாரத்தின் தன்மை மற்றும் தொழில் அமைப்பு
- வளர்ச்சியும் விரிவாக்கத் திட்டங்களும்
- நிறுவனத்தின் சமுதாய மதிப்பும் நம்பகத்தன்மையும்

➢ பல்வேறு நிதி தேவைகள் :

ஒவ்வொரு நிறுவனத்திற்கும் ஆன நிதி தேவைகளை நிரந்தர அமைப்பின் அடிப்படையில் இரு வகையாக பிரிக்கலாம்

1) நிலையான முதலீடு
2) நடைமுறை முதலீடு

1. நிலையான முதலீடு

நிலையான சொத்துக்களை வாங்குவதற்காக செலவிடும் நிதி நிலையான முதலீடாகும். உதாரணமாக நிலம், கட்டிடம், இயந்திரங்கள், பரிசோதனை கருவிகள், மின் கருவிகள், அறைகலன்கள் (furniture’s) போன்றவை நீங்கள் தெரிவு செய்யும் தொழிலின் தன்மை, தொழில் அளவு ஆகிய இரண்டும் தான் உங்கள் வணிகத்திற்கு எவ்வளவு நிலையான முதலீடு (fixed

Investment) தேவை என்பதை தீர்மானிக்கிறது. உதாரணமாக தேவையான இடவசதி, உற்பத்திக்கு ஏற்ப மிகப் பெரிய இயந்திரங்கள், பெரிய தொழில் கூடம், சேமிப்பு கிடங்கு போன்றவை அடங்கும்.

பொருளை வாங்கி விற்பனை செய்யும் (Trading) மட்டும் செய்பவர்களுக்கு அதிகமான நிலையான முதலீடு வேண்டியதில்லை.

2. நடைமுறை முதலீடு

குறுகிய காலத்திற்கு செய்யப்படும் பணம், நடைமுறை முதலீடு எனப்படும். மூலப் பொருட்கள் வாங்குதல், சம்பளம், கூலி, வாடகை, எரிபொருள், மின்சாரம், நீர் இயந்திரங்களை பழுது பார்த்தல் மற்றும் விளம்பரச் செலவு போன்றவை…

நடைமுறை முதலீடு குறுகிய காலத்தில் ஒரு சுழற்சி நிலையை அடையும். எனவே இதை சுழற்சி முதலீடு (Revolving Capital) என்றும் கூறலாம்.

➢ முதலீட்டை பெறுவதற்கான வழிகள் :

ஒரு நிறுவனம் அதற்கு தேவைப்படும் முதலீட்டை குறுகிய கால அளவிலும் நீண்டகால அளவிலும் பல காரணங்களுக்காகப் பெற முடியும். ஒரு நிறுவனத்தின் முழுமையான பணத்தேவை அந்த அந்த நிறுவனத்தின் வியாபார அளவையும் தன்மையையும் பொருத்து அமையும். உதவி பெற பல வழிகள் உள்ளன. பின்வரும் முறைகளை நிதி உதவி பெற பயன்படுத்தலாம்.

- சுய சேமிப்பு முதலீட்டிற்கு பயன்படுத்துதல்;
- உற்றார் நண்பர்களிடம் இருந்து நிதியுதவி பெறுதல்;
- வங்கிகளிடமிருந்து கடன் பெறுதல்;
- அரசு கடன் வழங்கும் நிறுவணங்களிடமிருந்துநிதியுதவி பெறுதல்
- நிதி நிறுவனங்களிடமிருந்து கடன் பெறுதல்.

➢ லாபத்தை மறு முதலீடு செய்தல் :

பொதுவாக நல்ல லாபத்தில் இயங்கும் நிறுவனங்கள் முழு தொகையையும் ஈவுத் தொகையாக பங்குதாரர்களுக்கு / முதலீட்டாளர்களுக்கு கொடுப்பதற்கு அதில் ஒரு பகுதியை ஒதுக்கி (reserve) வைப்பது வழக்கம். ஒதுக்கி வைத்த லாபத் தொகை உண்மையிலேயே பங்குதாரர்களுக்கும் முதலீட்டாளர்களுக்கும் உரியது. ஆனால் தொழில் மேம்பாடு அடைய பின்வருவனவற்றை பயன்படுத்தலாம்.

- தொழில் விரிவாக்கம்

- பழைய தொழில்நுட்பத்தை மாற்றி நவீனப்படுத்துதல்
- நிரந்தர அல்லது நடைமுறை முதலீட்டிற்கு பயன்படுத்துதல்
- பழைய கடன்களை அடைத்தல்

இவ்வாறு செய்யும் போது வெளியிலிருந்து பெரும் நிதியுதவி கடன் வசதி குறைகிறது. ஒரு தொழில் நிறுவனத்தின் நம்பகத்தன்மை அதிகரிக்கச் செய்கிறது. மோசமான சூழலில் இருந்து காக்கிறது. நிலையான தொகையை அளிக்க உதவுகிறது.

➢ வியாபார கடன் (Trade Credit)

ஒவ்வொரு நிறுவனமும் தங்களுக்குத் தேவைப்படும் மூலப் பொருட்கள், உட்பொருட்கள், உதிரிபாகங்கள், மாற்றுப் பொருட்கள் போன்றவற்றை அவற்றிற்குரிய வியாபாரிகளிடம் இருந்து கடனாக பெறலாம். இம்மாதிரி கடன்களுக்கு தவணைகளை ஒவ்வொரு நிறுவனமும் அவர்கள் வசதிக்கேற்ப ஒரு மாதம் முதல் மூன்று அல்லது நான்கு மாதங்கள் கூட கடன் வழங்கி வருகிறது. வியாபார அளவைப் பொருத்தே கடன் உதவிகள் வழங்கப்படுகின்றன. உற்பத்தி அளவு விற்பனை இரண்டும் அதிகரிக்கும்போது கடனுதவியும் அதிகரிக்கும்.

வங்கி இருப்பிற்கு மீறிய கடன் மற்றும் நிதிக் கடன் (Bank over Draft and Cash Credit) குறுகிய கால பொருளாதார தேவைகளை நிறைவேற்றுவதற்கு நிறுவனங்கள் இதை பயன்படுத்துகின்றன. பணக் கடன் என்பது வர்த்தக வங்கிகள் கொடுக்கும் பண உதவி திட்டமாகும் இத்திட்டத்தின் கீழ் வங்கி ஒரு குறிப்பிட்ட தொகையை குறிப்பிட்ட காலத்திற்கு மட்டுமே கடனாக அளிக்கும்.

➢ நடைமுறை மூலதன நிர்வாகம்

எந்த ஒரு நிறுவனத்திற்கும் இரு வகையான பண உதவிகள் தேவைப்படுகிறது

1. நீண்டகால பண உதவி (long-term finance)

2. குறுகிய கால பண உதவி (Short term finance)

முன்னது நிலம் வாங்க, கட்டிடங்கள் கட்ட, இயந்திரங்கள் முதலிய சொத்துக்கள் வாங்க உதவுகிறது. பின்னது மூலப்பொருட்கள் வாங்கவும், அவற்றை முடிவு பெற்ற சரக்குகள் ஆக மாற்றவும் உதவுகிறது. நடைமுறை மூலதனம் (Running Capital) குறுகிய கால பண உதவி பற்றியது. தொழில் நடத்த, அன்றாடம் வேலைகளை செவ்வனே நடக்க உதவும் சாதனம் எனக் கொள்ளலாம்.

நடைமுறை மூலதனம் வேண்டிய அளவில் கிடைத்து வந்தால் தொழில் தங்குதடையின்றி நடத்த முடியும். அது போதிய அளவில் கிடைக்கவில்லை என்றால் தொழில் மந்தமும், தேக்கமும் அவ்வப்போது நிறுத்தமும் ஏற்பட வாய்ப்புகள் உண்டு.

தேவைக்கு வேண்டிய மூலதனம் கிடைத்தால் மட்டுமே போதாது அதை ஒழுங்காக நிர்வாகம் செய்தல் வேண்டும். அதாவது உரிய காலத்தில் கிடைக்க ஏற்பாடு செய்ய வேண்டும், தேவைக்கு ஏற்ப தொகை இருக்க வேண்டும், அதற்கு ஆகும் செலவும் குறைவாக இருக்க வேண்டும்.

நன்றி வணக்கம்...

மீண்டும் அடுத்த மாதம் சந்திப்போம்

_

கே. வி. இரமேஷ்
மனித வள மேம்பாட்டுப் பயிற்சியாளர்
மற்றும் ஆராய்ச்சியாளர்
வணிக மேம்பாட்டு ஆலோசகர்

இண்டீரியர் டெகரேஷன் துறையில் கலக்கும் இரட்டையர்கள்

குடும்பம் என்பது ஒரு கோவில். தனது குடும்பம் வசிப்பதற்காக சொந்த வீடு கட்ட வேண்டும் என்பது ஒவ்வொரு நடுத்தர வர்க்க குடும்பத்தினர்களது பெருங் கனவு. பார்த்து பார்த்து கட்டிய புது வீட்டை அலங்கரிக்க தனி கவனம் செலுத்துவர். அந்த வகையில் இண்டீரியர் டெகரேஷன் துறையானது சமீபத்தில் பெரும் வளர்ச்சி பெற்று வருகிறது. இந்த துறையில் சாதித்து வரும் இரட்டை சகோதரர்களான இராமன், இலட்சுமணன் ஆகிய இருவரைப் பற்றி தான் நாம் இங்கு பார்க்க உள்ளோம்.

பூர்வீகம் :

ஈரோடு மாவட்டம், கவுந்தப்பாடி அருகிலுள்ள சலங்க பாளையத்தை பூர்வீகமாகக் கொண்ட பாண்டிய வேட்டுவக் கவுண்டர் குலத்தை சேர்ந்த தெய்வதிரு. P.பொன்னுசாமி கவுண்டர், திருமதி. சின்னம்மாள் தம்பதிகளுக்கு இரட்டை குழந்தைகளாகப் பிறந்தவர்கள் இராமன், இலட்சுமணன் சகோதரர்கள். இவர்களுக்கு ஒரு அண்ணன் உள்ளார். அவரது பெயர் திருமூர்த்தி. இவர்களது குல தெய்வம் பொன்னாச்சி அம்மன். இவர்களது தந்தை பொன்னுசாமிகவுண்டர் அவர்கள் கவுந்தப்பாடி சர்க்கரை மார்கெட்டில் மூட்டை தூக்கும் வேலை செய்து வந்துள்ளார். அம்மாவிற்க்கு விவசாய கூலி வேலை. அவர்களுக்கு பண்டிகை காலம் கிடையாது. அன்றைக்கு கூட வேலைக்கு போவார்கள். இராமன், இலட்சுமணன் சகோதரர்கள் தான் முதல் தலைமுறை வியாபாரிகள். பள்ளியில் படிக்கும் காலத்திலிருந்தே இருவரும் சிறு சிறு வியாபாரங்களில் ஈடுபட்டு வந்துள்ளனர்.

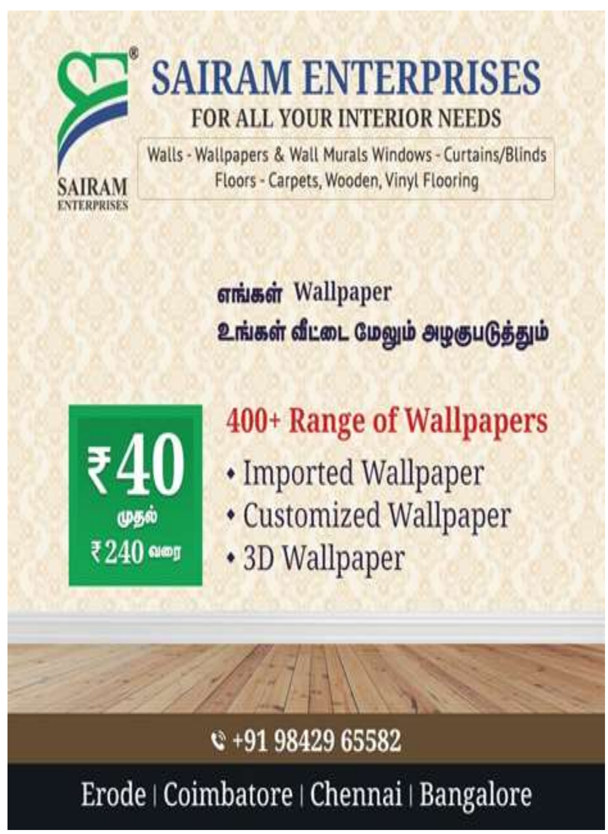
படிப்பு :

திரு. இராமன் அவர்களை அவரது அத்தை சென்னைக்கு அழைத்துச் சென்று வளர்த்து வந்துள்ளார். பள்ளிப் பருவத்திலிருந்தே சென்னையில் வளர்ந்த திரு. இராமன் அவர்கள் MBA படித்துள்ளார். திரு.இலக்குமணன் அவர்கள் B.Com படித்துள்ளார்.

தொழில் :

ஆரம்பத்தில் சிறு சிறு வியாபாரத்தில் இருவரும் ஈடுபட்டு வந்தனர். திரு. இலக்குமணன் அவர்கள் மூன்றாம் வகுப்பு படிக்கும் போது 1983 ல் சனி ஞாயிறு மற்றும் பள்ளி விடுமுறை நாட்களில் லாட்டரி சீட்டு விற்பனை செய்து வந்துள்ளார். சாலையில் மக்கள் நடமாட்டம் அதிகமாக உள்ள இடத்தில் கூவி கூவி வியாபாரம் செய்தார். அப்போது ஒரு சீட்டின் விலை 1 ரூபாய். ஒரு லாட்டரி சீட்டுக்கு 15 முதல் 20 பைசா வரையில் கமிஷன் கிடைக்கும். 5வது படிக்கும் போது 1986 ல் கவுந்தப்பாடி சர்க்கரை மார்க்கெட்டில் மூட்டைக்கு விலாசம் போடும் வேலைக்கு சென்றுள்ளர். இந்த வேலையை கல்லூரி செல்லும் வரை செய்துள்ளார். இதன் மூலம் அங்கு வரும் வியாபாரிகளின் வியாபார உத்திகளை அறிந்து கொள்ள வாய்ப்பு கிடைத்துள்ளது. பின்னர் சர்க்கரை மார்க்கெட்டில் கமிஷன் ஏஜென்டிடம் இருந்து மூட்டைகள் வாங்கி வெளியூருக்கு அனுப்பும் வேலையை செய்து வந்துள்ளார். 1996 முதல் 2006 வரை வார வாரம் சனிக்கிழமை 1000 முதல் 1500 வரை 60 கிலோ மூட்டைகள் வாங்கி வெளியூருக்கு அனுப்பி வைத்து வந்துள்ளார்.1996 முதல் 2002 வரை ORG- Marg நிருவனத்தில் பகுதி நேர ஊழியராக Consumer Goods Research Group ல் பெருந்துறை மற்றும் சலங்கபாளையத்தில் 40 வீடுகள் மற்றும் 10 கடைகளில் கணக்கெடுத்துக் கொடுக்கும் பணியை செய்து மாதம் 1500 பெற்று வந்துள்ளார். 12 ம் வகுப்பு படிக்கும் போது ஈரோடுக்கு சென்று முக்கிய வீதிகளில் சைக்கிளில் சென்று

காளான் விற்பனை செய்து வந்துள்ளார். ஒரு பாக்கெட்டுக்கு ரூ 1. 50 கமிசன் கிடைக்கும். திரு. இராமன் அவர்கள் சென்னையில் தனது அத்தை வீட்டில் வளர்ந்துள்ளார். திரு.இலக்குமணன் அவர்களை திருப்பூரிலிருந்து பனியன், மிதியடிகள் போன்றவற்றை வாங்கி அனுப்ப சொல்லி சென்னை டி . நகர் வீதிகளில் பிளாட்பாரம்களில் வைத்து விற்பனை செய்து வந்துள்ளார். தங்களது இல்லத்திலேயே சிறிய அளவில் நூலகம் அமைத்து புத்தகங்களை வாடகைக்கு கொடுத்து வந்துள்ளார். கல்லூரி படிப்பு முடித்த பின்னர் வால் பேப்பர் தயாரிக்கும் கம்பனியில் வேலைக்கு சென்று வந்த திரு. இராமன் அவர்கள் தனது மாமாவின் உதவியால் சொந்தமாக தொழில் தொடங்கி சாய்ராம் எண்டர்பிரைஸ்சஸ் என்ற பெயரில் நடத்தி வருகிறார். திரு. இராமன் அவர்களின் தூண்டுதலின் பேரில் திரு. இலக்குமணன் சாய்ராம் எண்டர்பிரைஸ்சஸ் நிறுவனத்தின் கிளையை ஈரோடு மற்றும் கோவையில் நிர்வகித்து வருகிறார். சென்னை மற்றும் பெங்களூரு பகுதிகளை திரு. இராமன் அவர்கள் கவனித்துக் கொள்கிறார்.



தொழில் முன்னேற்றம் :

தொழிலை அனுபவத்தின் மூலம் அறிந்து உண்மையாக நடத்தல், அவ்வப்போது புதிதாக வரும் தொழில் நுட்ப அறிவை வளர்த்தல், வெளியூர் மற்றும் வெளி நாடுகளுக்கு சென்று தொழில் நுட்ப அறிவை வளர்த்துக் கொள்ளுதல், பொருள் கொடுப்பவர்க்கும், வேலை செய்பவர்களுக்கும் பணத்தை சரியான நேரத்தில் கொடுப்பது போன்றவைகளே தங்களது தொழில் முன்னேறக் காரணமாக கருதுகின்றனர்.

வெற்றியின் ரகசியம் :

நேர்மை, நேரம் தவறாமை தெரிந்ததை தெரியும் என்றும், தெரியாததை தெரிந்து சொல்கிறேன் என்று உண்மையாக இருத்தல், உண்மையை பேசி, நேர்மையாக நடத்தல், வியாபாரத்திற்காக செய்வதை விட, வாடிக்கையாளருக்கு தேவைக்கு தேவையானதை மட்டும் அறிவுறுத்தி செய்து தருதல், இவற்றின் மூலம் வாடிக்கையாளர்களின் நன்மதிப்பை பெற்று சரியான

விலையில், முறையாக செய்து கொடுத்ததன் காரணமாக அவர்களது வாய்வழி பரிந்துரையில் தொடர்ந்து படிப்படியாக மற்றவர்களின் அறிமுகம் எளிதில் கிடைக்கப் பெற்றுள்ளார்கள். இதில் அதிகப்படியான தவறுகள் வராமல் கண்ணும் கருத்துமாக பார்த்து வேலை செய்து கொடுத்து வருகிறார்கள். இதுவரை 8 மாநிலங்களில் வேலை செய்துள்ளார்கள்.

தொழிலில் சந்திக்கும் பிரச்சினைகள் :

வாரா கடன், அவப்போது சரியான நேரத்திற்கு பொருட்களும், ஆட்களும் வராமல் தாமதம் ஏற்படுவது, வாடிக்கையாளர் தேர்வு செய்த டிசைனை பொருள் வந்த பிறகு மாற்றுவது இவைகளே தங்கள் தொழிலில் சந்திக்கும் பிரச்சனைகளாக கூறுகின்றனர்.

பணியாளர்கள் :

ஆரம்பத்தில் அனைத்து வேலைகளையும் இவர்களே பார்த்துக் கொண்டு அலுவலகத்தை பார்க்க மட்டும் ஒரு நம்மின பெண்ணை வேலைக்கு அமர்த்தியுள்ளனர். பின்பு படிப்படியாக ஆட்களை வேலைக்கு சேர்த்து தற்போது பத்து நபர்கள் நேரடியாகவும் அவ்வப்போது வேலைக்கு தகுந்தாற்போல் 50 க்கும் மேற்பட்டோர் மறைமுகமாகவும் பணிபுரிந்து வருகிறார்கள்.

புதிதாக தொழில் தொடங்குபவர்களுக்கான ஆலோசனைகள் :

எந்த தொழிலாக இருந்தாலும் குறைந்தது ஒருவடமாவது செய்தால்தான் எவ்வாறு செய்ய வேண்டும் என்பதனை தெரிந்து கொள்ள முடியும், குறிப்பிட்ட நாள்வரை நமது உழைப்பையும், விடா முயற்சியையும் கடைபிடிக்க வேண்டும் என்பதே இவர்களது ஆலோசனைகளாகும்.

நமது உறவினர்களுக்கு வழங்க இருக்கும் சலுகைகள் :

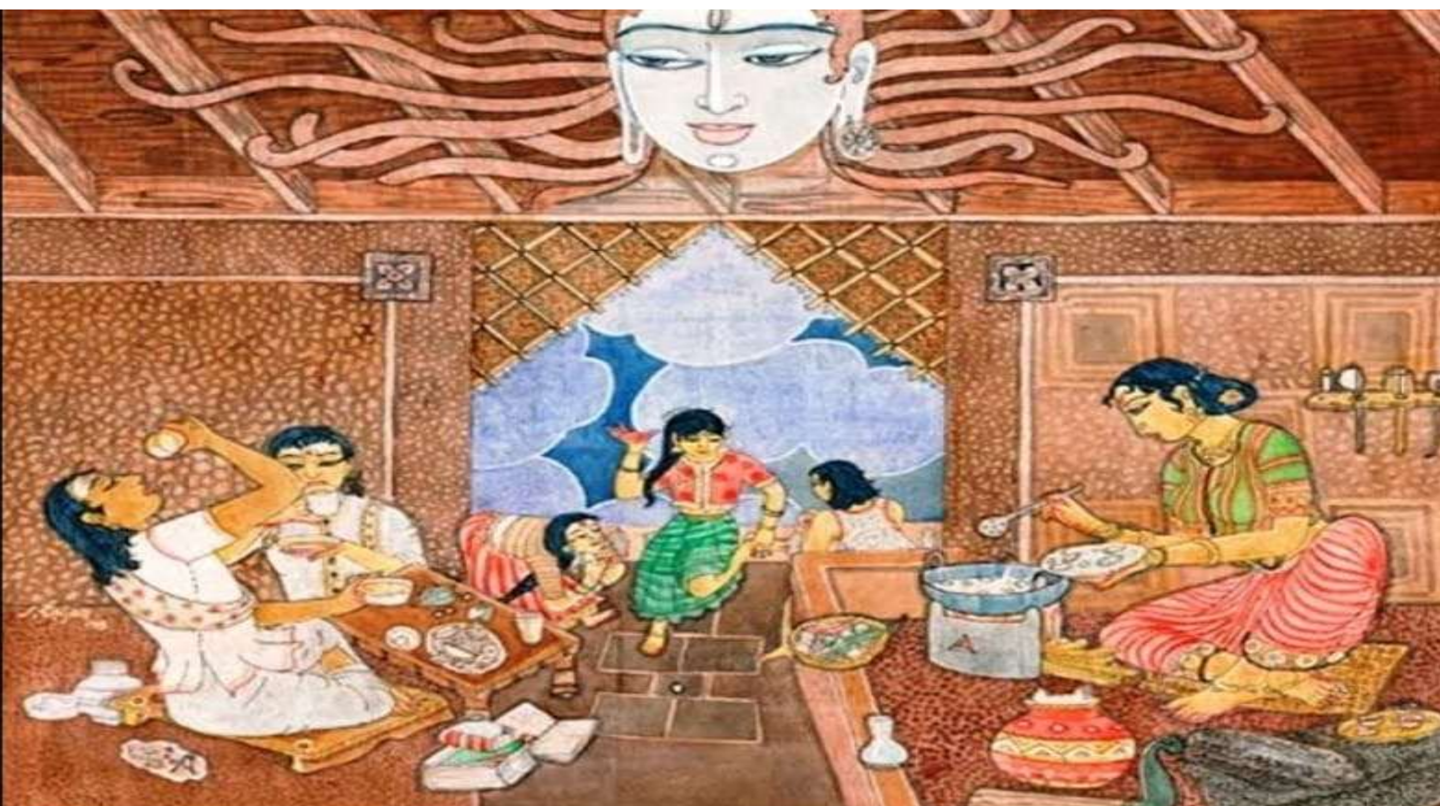
நமது வேட்டுவக் கவுண்டர் சமுதாய உறவுகளுக்கு முன்னுரிமை கொடுத்து உடனடியாக வேலையை செய்து தருவதாகவும், 10% தள்ளுபடி விலையில் வேலையை முடித்து தருவதாகவும் உறுதி அளித்துள்ளனர்.

ஒரு வெற்றியாளரின் வெற்றிக்கு அவரது தேடலே முக்கிய பங்காற்றுகிறது. அதற்கு எடுத்துக்காட்டாக திரு. இராமன், திரு. இலக்குமணன் சகோதரர்கள் விளங்குகிறார்கள். இவர்கள் இருவரும் மென்மேலும் வெற்றியடைய வாழ்த்துக்களை தெரிவித்துக் கொள்கிறோம்.

சங்ககால வேட்டுவர்களின் உணவு முறை

ஒரு நாட்டு மக்களின் வாழ்க்கை முறையை கொண்டு அந்த மக்களின் கல்வி கலாசாரம் பொருளாதாரம் வாழ்வியல் போன்றவற்றை நாம் தெரிந்து கொள்ளலாம். வாழ்க்கைமுறை என்பது அவர்களின் உணவு, உடை, அவர்களுடைய உரைநடை போன்றவைகளாகும். அவற்றை நாம் உற்று நோக்கும் பொழுது அவர்களுடைய கலாச்சார வளர்ச்சியை தெரிந்துகொள்ள முடியும்.

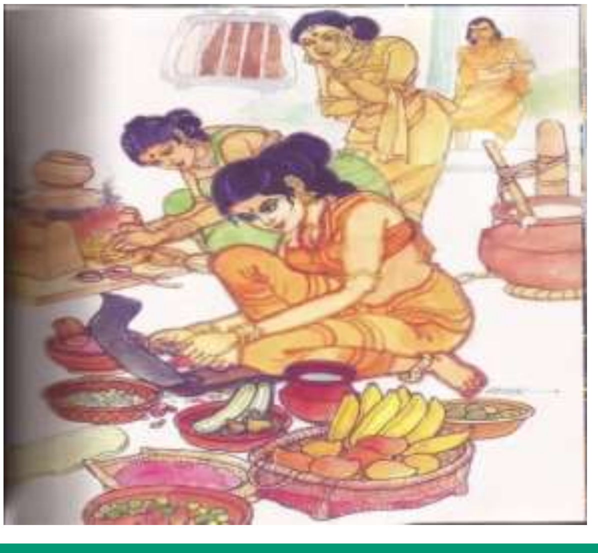
அந்த வகையில் குறிஞ்சி நிலத்தின் பூர்வீகக் குடிகளான வேட்டுவர் வாழ்க்கை முறையை தெரிந்து கொள்ளவும் அவர்களுடைய கலாச்சாரம், மொழி, அறிவியல், அரசியல் வளர்ச்சிகளை அவர்களின் வாழ்க்கை முறையைக் கொண்டு ஒப்பிட்டுப் பார்க்க முடியும். வேட்டுவர் என்றால் பாதுகாவலன், தலைவன், அரசன் என்று தொல்காப்பியம் குறிப்பிடுகிறது. அதேபோல் சங்க காலங்களில் எழுதப்பட்ட பல்வேறு இலக்கியங்களில் வேட்டுவர்கள் தலைவனாகவும் அரசனாகவும் பாடல்களில் எழுதியுள்ளார்கள். இவ்வாறு எழுதப்பட்ட பாடல்களில் வேட்டுவர்களின் உணவு முறையை கொண்டு அவர்கள் எவ்வாறு உணவிற்கு முக்கியத்துவம் கொடுத்து ஆரோக்கியமாக வாழ்ந்து வந்துள்ளார்கள் என்பதை பார்க்க உள்ளோம்.



“தேன்நெய்யொடு கிழங்கு மாறியோர் மீன்நெய்யொடு நறுவுமறுகவும் தீம் கரும்போடு அவல் வகுத்தோர் மான் குறையொடு மது மறுகவும்” இவ்வரிகளின் மூலம் குறிஞ்சி நில மக்கள் தேனையும், கிழங்கையும் கொண்டு போய் நெய்தல் நில மக்களுக்கு பண்ட மாற்று முறை செய்து, நெய்தல் நிலத்து மீன் நெய்யோடு நறவாகிய கள்ளைப் பெற்றனர். அதுபோல மருத நிலத்து மக்கள் கரும்பு, அரிசி, அவலையும் கொடுத்து முல்லை நிலத்தில் கிடைக்கும் பொருள்களான மான் தசையோடு மதுவையும் பெற்று பண்ட மாற்றம் செய்தனர். தொல்காப்பியத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள ஐந்து நிலங்களில் சிறப்பானது குறிஞ்சி நிலம். குறிஞ்சி நிலம் எண்ணற்ற வளங்களையும் செல்வங்களையும் பெற்றுள்ள ஒரு சிறந்த பகுதியாகும். இந்த பகுதியில் வாழ்ந்த மக்கள் மிகவும் சீரோடும் சிறப்போடும் வாழ்ந்து உள்ளார்கள். இவர்களுடைய உணவு முறையை சங்க இலக்கியங்கள் மிகவும் பாராட்டியுள்ளது. வேட்டுவர் உணவுகளை மிகவும் ரசித்து ருசித்து தாங்களும் உண்டு தங்களை நாடி வந்த புலவர்களுக்கும் கொடுத்து மகிழ்ந்து அவர்களைப் போற்றி அதன் மூலம் தமிழ் மொழியை வளர்த்து வந்துள்ளார்கள். இதைப் பார்க்கும் பொழுது அவர்களுடைய ஈகை குணம், நுட்பமான போர் மற்றும் வேட்டையாடுதலில் வேட்டுவர்களின் அறிவு, மொழிப் பற்று போன்றவை நமக்கு தெளிவாகத் தெரிய வருகிறது.

மனித குலத்தின் உணவு தொடர்பான தேடலே அவர்களது பண்பாட்டு வளர்ச்சிக்கு வழி வகுத்தது என்பர். சங்ககாலத்தோரின் வியத்தகு வளர்ச்சியில் உணவுப் பாரம்பரியத்தின் பங்கு இ ன் றி ய மை யா த தா க இருந்ததுள்ளது. மனிதனது உணவுத் தேவையானது அது இனம் சார்ந்த பண்பாட்டாலும், சுற்றுப்புறச் சூழல்களாலும் வரையறுக்கப்பட்டிருந்தது. சங்ககால இலக்கியங்கள் வெளிப்படுத்தும் உணவு தொடர்பான செய்திகள் குறிஞ்சி, முல்லை, மருதம், நெய்தல், பாலை என வகுப்பப்பட்ட வாழ்விடங்கள் தோறும் மாறுபட்ட உணவு பழக்க வழக்கங்களைஉருவாக்கியுள்ளது. ஒவ்வொரு இடத்திலும் குறிப்பிட்ட பொருட்களே கிடைத்தன அல்லது உற்பத்தி செய்யப்பட்டன. இதனால் எல்லா இடங்களிலும் எல்லாமும் கிடைக்கவில்லை. தம்மிடம் அதிகமாக இருப்பதை மற்றவர்களுக்கு கொடுத்து தங்களுக்கு தேவையானதைப் பெற்றுக் கொண்டனர். எனவேதான் பண்டமாற்றமும் பகிர்தலும் அக்காலத்தில் ஓங்கியிருந்தன.

தொல்காப்பியம், சங்க இலக்கியங்கள், குறிப்பேடுகள் கல்வெட்டுகள் என்பன சங்ககால உணவுகள் குறித்துப் போதிய சான்றுகளைத் தருகின்றன. தொல்காப்பியம் தமிழர் வாழ்வியலை நில அடிப்படையில் ஐந்தாக வகுக்கின்றது. ஐவகை நிலங்களில் வாழ்ந்தோர் தமிழர் என்ற போதிலும் நிலம் சார்ந்த பண்பாட்டு மாற்றங்களுக்கு ஏற்பவும், இயற்கை சூழகளுக்கு ஏற்ப உணவு பழக்க வழக்கங்கள் மற்றும் சமைக்கும் முறைகளும் வேறுபட்டிருந்தன.



தொல்காப்பியம் சுட்டிய ஐவகை நிலங்களுக்குரிய உணவும் நீர் வகைகளும் :

- முல்லை நில மக்களின் உணவு - வரகு, சாமை

நீர் – கான்யாறு

- குறிஞ்சி நில மக்களின் உணவு – திணை, தேன், மூங்கிலரிசி

நீர் – அருவி நீர், சுனை நீர்

- மருத நில மக்களின் உணவு – செந்நெல், வெண்ணெல்

நீர் – ஆற்றுநீர், மனைக்கிணற்றுநீர், பொய்கை நீர்

- நெய்தல் நில மக்களின் உணவு – உப்புக்கு விலைமாறிய பண்டம், மீனுக்கு விலைமாறிய பண்டம்

நீர் – மணற்கிணற்று நீர், உவற்குரிநீர்

- பாலை நில மக்களின் உணவு – ஆறலைத்த பொருள், சூறை கொண்ட பொருள்

நீர் – அறுநீர் கூவலும், சுனை நீரும்.

தொல்காப்பியர் மரபியலில் என்னும் பகுதியில்,

“மெய் திரி வகையின் எண்வகை உணவில்” (பொரு 623)

என எட்டுவகை உணவைக் குறிப்பிடுகின்றார். இதற்கு உரை எழுதிய நச்சினார்கினியர் நெல், காணம் (கேப்பை), வரகு, இறுங்கு, தினை, சாமை, புல், என எண் வகைத் தானியங்களைக் குறிப்பிடுகிறார். ஆயினும் வடமொழி செவ்வியல் இலக்கியங்கள், தானியவகை, பருப்புவகை, காய்கறி, பழங்கள், மணப்பயிர், பால்,தயிர், ஊன், போதை ஏற்றும் குடிவகை என எட்டு வகை உணவுகளைக் குறிப்பிடுகின்றன.

தொல்காப்பியர் குறித்த எட்டும் இவையாக இருக்கலாமோ என்ற ஆய்வாளர்களிடத்தே எண்ணம் உள்ளது.

சமையல் நூல் :

தமிழில் எழுதப்பட்ட சமையல் நூல் ஒன்று சங்க காலத்தில் இருந்ததை சிறுபாணாற்றுப்படை என்னும் நூல் குறிப்பிடுகிறது. ஒய்மானாட்டு நல்லியக்கோடன் பாணர்களுக்கு விருந்து படைக்கும்போது இந்த நூலிலுள்ள முறைமை வழுவாமல் சமைக்கப்பட்ட உணவை கொடுத்துள்ளார். இலக்கியத் தொகுப்பிற்கு முன்பாகவே இந்நூல் அழிந்துவிட்டது.

"கா எரியூட்டிய கவர் கணைத் தூணிப் பூ விரி கச்சைப் புகழோன் தன்முன், பனிவரை மார்பன், பயந்த நுண் பொருள் பனுவலின் வழாஅப் பல் வேறு அடிசில், வாள் நிற விசும்பின் கோள்மீன் சூழ்ந்த இளங் கதிர் ஞாயிறு எள்ளும் தோற்றத்து விளங்கு பொற்கலத்தில் விரும்புவன பேணி, ஆனா விருப்பின், தான் நின்று ஊட்டி"
சிறுபாணாற்றுப்படை (238-245)

இந்த நூல் குறித்த செய்திகள் மணிமேகலையிலும், சீவக சிந்தாமணியிலும் உள்ளன. இரண்டாயிரம் ஆண்டுகளுக்கு முன்பே சமையல் தொடர்பாகத் தனித்துவமான ஒரு நூல் எழுதப்பட்டிருக்கின்றது என்ற செய்தியே அக்கால உணவு மரபின் சிறப்பைக் காட்டுகின்றது. அக்காலத்தே பத்துக்கு மேற்பட்ட சொற்களால் உணவைக் குறித்தனர்.

"உணாவே வல்சி உண்டி ஓதனம் அசனம் பகதம் இரை ஆசாரம் உறை, ஊட்டம்"
எனப் பிங்கல நிகண்டு உணவைக் குறிக்கும் பிற சொற்களைத் தருகின்றது. இவை தவிர புகா, மிசை என்னும் சொற்களும் உணவைக் குறிக்கப் பயன்பட்டிருக்கின்றன.

அடுப்பு – அட்டில் – குழிசி :

நெருப்பைக் கண்டறிந்து அதைத் தமது கட்டுப்பாட்டுக்குள் கொண்டு வந்த பிறகே சமையல் முறை சிறப்புற்றிருக்க வேண்டும் என்பதில் ஐயப்பாடு இல்லை. நெருப்பு மூட்டிச் சமைக்கும் அடுப்புகள் பற்றிய செய்திகள் இலக்கியங்கல் பலவற்றில் கூறப்பட்டிருக்கின்றன.
"முடித்தலை அடுப்பு" (புறம்.28.6) *"ஆண்டலை அணங்கடுப்பு"* (மது.காஞ்.29) *"ஆடுநனி மறந்த கோடுயர் அடுப்பு"* (புறம்.164)

"முரியடுப்பு" (பெரும்பாணாற்றுப்படை)

"களிபடுக்குழிசி கல் அடுப்பு" (நற்றிணை 41)

இவ்வாறான பல அடுப்புகள் பயன்படுத்தப்பட்டிருக்கின்றன அடுப்பு என்ற சொல்லாட்சி அக்காலத்திலிருந்தே வழக்கத்தில் இருப்பது குறிப்பிடத்தக்கது. அடுப்புகளை விடவும் வேட்டைக்குச் செல்வோர் தீ மூட்டி இறைச்சியை வாட்டி உண்ணும் வழக்கமும் இருந்திருக்கின்றது. உணவு மரபு வளர்ச்சியின் உன்னதமான நிலையே இல்லங்கள் தோறும் தோற்றங்கொண்ட 'சமையலறை' எனலாம். அக்காலத்தே வீடுகளில் தனித்துவமான சமையலறைகள் இருந்திருக்கின்றன. அவற்றை அட்டில் என அழைத்திருக்கின்றனர்.

"*உதியனட்டில் போல ஒலியெழுத்து அருவியார்க்கும்*" என அகநானூறும் *"புளிற்றுநாய் குரைக்கும் புல்லென் அட்டில்"* எனச் சிறுபாணாற்றுப்படையும் *"அறநிலை இய அகனட்டில்"* எனப் பட்டினப்பாலையும் சமையலறைகளைக் குறிப்பிடுகின்றன. அக்காலத்தே சமையற் பாத்திரங்கள் குழிசி என்னும் பெயரால் அழைக்கப்பட்டிருக்கின்றன. அவை உட்குழிந்து இருப்பதால் இப்பெயர் தோன்றி இருக்கலாம்.

"இருங்கட் குழிசி" (புறம்.65-2)

"மான்தடி புழுக்கிய புலவுநாறு குழிசி" (புறம்-168-9)

"அட்டகுழிசி அழற்பயந்தாங்கு" (புறம்-23)

"வெண்கோடு தோன்றாக் குழிசி" (புறம்-251)

"முரவு வாய் ஆடுறு குழிசி" (புறம்-371)

"களிபடுக்குழிசி" (நற்றிணை 41)

தண்ணீர் எடுத்துவரப் பயன்பட்ட பாத்திரம் ஒன்று, ***“தொகுவாய்க் கன்னல் தண்ணீர் உண்ணார்”*** - (அகநானூறு 393) என அழைக்கப்பட்டிருக்கின்றது.
இவை தவிர, புகர்வாய்க் குழிசி, சோறடு குழிசி போன்ற பாண்டங்களையும் மக்கள் பயன்படுத்தியுள்ளனர்.

சமையல் வகைகளும் உண்ணும் முறைகளும் :

சங்கத்தமிழர்கள் பல்வேறு சமையல் முறைகளைப் பயன்படுத்தியுள்ளனர்.
நீரிலிட்டு அவித்தல், அவித்து வேக வைத்தல், வறுத்து அவித்தல், சுடுதல், வற்றலாக்குதல், நெய்யிலிட்டுப் பொரித்தல், வேகவைத்து ஊறவைத்தல் போன்ற சமையல் முறைகளை இலக்கியங்களில் காணலாம்.

உணவு உண்ணும் முறைகளைத் தமிழர் பன்னிரெண்டாக வகுத்திருந்தனர். அவையாவன,

- அருந்துதல் - மிகச் சிறிய அளவே உட்கொள்ளல்.
- உண்ணல் - பசிதீரஉட்கொள்ளல்.
- உறிஞ்சல் - வாயைக் குவித்துக் கொண்டு நீரியற் பண்டத்தைஈர்த்துஉட்கொள்ளல்.
- குடித்தல் - நீரியல் உணவை (கஞ்சி போன்றவை) சிறிது சிறிதாக பசி நீங்க உட்கொள்ளல்.
- தின்றல் - தின்பண்டங்களை உட்கொள்ளல்.
- துய்த்தல் - சுவைத்து மகிழ்ந்து உட்கொள்ளுதல்.
- நக்கல் - நாக்கினால் துலாவி உட்கொள்ளுதல்.
- நுங்கல் - முழுவதையும் ஓர் வாயில் ஈர்த்துறிஞ்சி உட்கொள்ளுதல்.
- பருகல் - நீரியற் பண்டத்தை சிறுகக் குடிப்பது.
- மாந்தல் - பெருவேட்கையுடன்

மடமடவென்று உட்கொள்ளுதல்.

• மெல்லல் - கடிய பண்டத்தைப் பல்லால் கடித்துத் துகைத்து உட்கொள்ளுதல்.

• விழுங்கல் - பல்லுக்கும் நாக்குக்கும் இடையே தொண்டை வழி உட்கொள்ளுதல்.

மிக நுட்பமாக உணவருந்தும் வழிகளை ஆய்ந்து பொருத்தமாகப் பெயரிட்டிருக்கும் சிறப்பு வியக்க வைக்கின்றது. சங்கத்தமிழர் வாழ் நிலமெங்கும் நூற்றுக்கணக்கான உணவு முறைகள் காணப்பட்டிருக்கின்றன. நிலம், குலம், தொழில் சார்ந்து அவை வேறுபட்டிருக்கின்றன. இனி சங்கத் தமிழரது உணவு வகைகளையும் ஆக்கும் முறைகளையும் நோக்குவோம்.

சோறு :

அக்காலந்தொட்டே வழக்கிருந்து வரும் சொல் சோறு. அக்காலத்திலேயே சோறுதான் முதன்மை உணவாக் திகழ்திருக்கின்றது. பல்லாயிரம் ஆண்டுகளுக்கு முன்னரே தமிழர் அரிசியின் பயன்பாட்டை அறிந்திருக்கின்றனர். பழங்காலத் தமிழரது வாழ்வை வெளிப்படுத்தும் சான்றுகளாகத் திகழும் ஆதிச்ச நல்லூர் தொல்பொருட்கள் தமிழரது அரிசிப் பயன்பாட்டைப் புலப்படுத்துகின்றன. கோதுடன் இருந்தால் நெல், குற்றியெடுத்தால் அரிசி, வேக வைத்தபின் சோறு எனப் பயன்படுத்தப்பட்ட சொல் வழக்கங்களே அரிசிப் பயன்பாட்டின் ஆழத்தை வெளிப்படுத்துகின்றன. வெண்நெல், செந்நெல் என்ற இருவகை நெல்லும் அக்காலந் தொட்டே வழக்கிலிருந்தன. நெல்லுக்கு வரி, செஞ்சாலி, செந்நெல், சொல், இயவை, ஐவனம் என்ற பெயர்களும்

புழக்கத்தில் இருந்துள்ளன. சோறு என்பதை அடிசில், அழினி, கூழ், அவிழ், கொன்றி, நிமிரல், புழுங்கல், பொம்மன், மிதவை, பருக்கை, பிசி, அன்னம் என்ற பல சொற்களால் குறித்தனர். பச்சரிசியால் பொங்கப்பட்ட சோற்றைப் பொங்கல் என்றும், புழுங்கல் அரிசியால் பொங்கப்பட்ட சோற்றைப் புழுங்கல் என்றும் அழைக்கப்பட்ட வழக்கம் அக்காலத்தில் இருந்திருக்கிறது. ஆக்கிய சோற்றுடன் பிற உணவுப் பொருட்களைக் கலந்து உண்டிருக்கின்றனர். கலக்கப்பட்ட பொருட்களுக்கு ஏற்ப, பல பெயர்களால் அவை அழைக்கப்பட்டன.

ஊன் சோறு : ஊனும் சோறும்

கொழுஞ்சோறு : கொழுப்பு நிணம் கலந்து ஆக்கியது

செஞ்சோறு : சிவப்பு அரிசிச்சோறு

நெய்ச்சோறு : நெய் கலந்த சோறு

புளிச்சோறு : புளிக்குழம்பு கலந்த சோறு

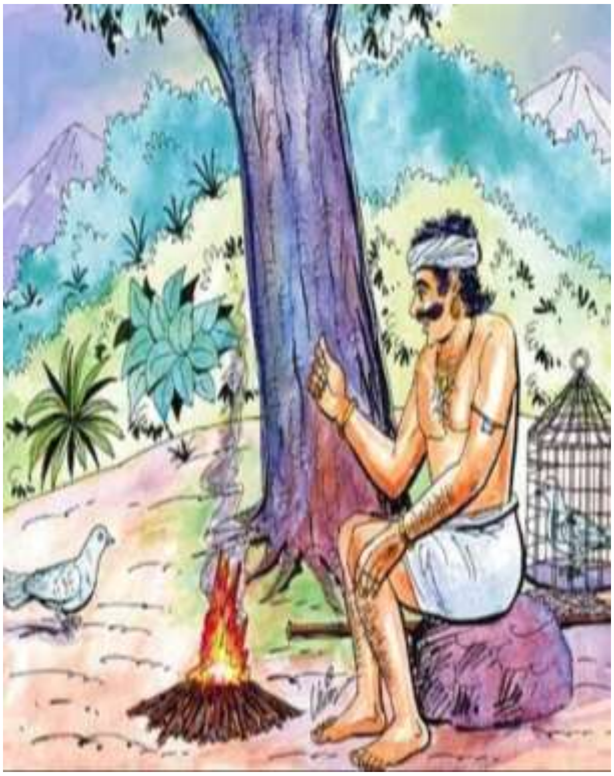
அரிசியை மூன்று ஆண்டு காலம் பாதுகாக்கும் முறை பற்றிய தொழில்நுட்பம் பற்றிப் பழந்தமிழர் அறிந்திருந்தனர். "கவைத்தாள் அலவன் கலவையொடு பெறுகுவிர்" (193-195) எனச் சிறுபாணாற்றுப்படை குறிப்பிடுகின்றது. சங்க காலத்தில் அரிசிப்பொரி வழக்கில் இருந்திருக்கின்றது. புழுங்கிய நெல்லிலிருந்து பொரி எடுத்த செய்தியையும் பொரியோடு பாலையும் கலந்துண்ணும் வழக்கம் இருந்ததையும் ஐங்குறுநூறு (53) தெரிவிக்கின்றது. சங்ககால ஔவையார், அதியமான் சிறுசோறு, பெருஞ்சோறு வழங்கியதாகக் குறிப்பிடுகிறார். தனிப்பட்ட ஒருவருக்கோ, சிறு குழுவிற்கோ வழங்கிய சோறு சிறு சோறு என அழைக்கப்பட்டு வந்துள்ளது.

மங்கல நிகழ்வையொட்டி சிறுசோறு வழங்கப்பட்தாகப் புறநானூறு (110) கூறுகின்றது. போர்வீரர்களுக்கும் பெரு நிகழ்வுகளிலும் வழங்கப்பட்ட சோறு பெருஞ்சோறு ஆகியிருக்கலாம். பாரதப் போரிலே பங்குபெற்ற வீரர்களுக்கு சோறு வழங்கினான் என்பதற்காக "பெருஞ்சோற்று உதயஞ் சேரலாதன்" என ஒரு சேரமன்னன் அழைக்கப்பட்டிருக்கின்றான்.

நெல்லரிசி தவிர மூங்கிலரிசி, வரகரிசி, சாமையரசி, திணை அரிசி, கம்பரிசி, இறுங்கரிசி என்பனவும் அக்காலத்தில் பயன்படுத்தப்பட்டிருக்கின்றன. இவை தவிர, பயறு, உழுந்து, எள், கொள்ளு, அவரைப் பருப்பு போன்ற தானியங்களையும் பயன்படுத்தியிருக்கின்றனர்.

ஊன் உணவு :

சங்கத் தமிழரின் பெருவிருப்புக்குரிய உணவாக திகழ்ந்தவை ஊன் வகையறாக்களே. ஊர்வன, பறப்பன என்பவற்றோடு பல்வகை விலங்குகளும் உணவாகப் பயன்பட்டிருக்கின்றன. ஊனினைச் சுவைபட பல்வேறு விதங்களில் ஆக்கிப் பதப்படுத்தி உண்டிருக்கின்றனர். அவற்றை சற்று விரிவாக நோக்குவோம். ஊன், புலால், புலவு, பைந்தடி, பைந்துணி, உணங்கல் எனப் பல பெயர்களால் இறைச்சி அழைக்கப்பட்டிருக்கின்றன.



வெள்ளாடு, வரையாடு, செம்மறியாடு, பன்றி, மான், ஆமான், முயல் போன்ற விலங்குகளும், உடும்பு, அணில், எலி போன்ற சிறு பிராணிகளும், கோழி, காடை, காட்டுக்கோழி, புறா போன்ற பறவையினங்களும் மழைக் காலத்து ஈசல்களும் உணவாக்கப்பட்டிருக்கின்றன.

உணவு சேரிக்க கானகம் சென்ற வேட்டுவன் பிடித்து வரும் உயிரிகளைப் பட்டியலிடுகின்றது நற்றிணை.

"உடும்பு கொளீஇ வரிநுணல் அகழ்ந்து நெடுங்கோட்டுப் புற்றத்து ஈயல் கொண்டி எல்லுமுயல் எறிந்த வேட்டுவன்" - (நற்றிணை 59)

இக்காலத்தைப் போன்றே அக்காலத்திலும் இறைச்சியை உப்புக்கண்டம் போட்டு உண்ணும் வழக்கம் இருந்திருக்கின்றது.

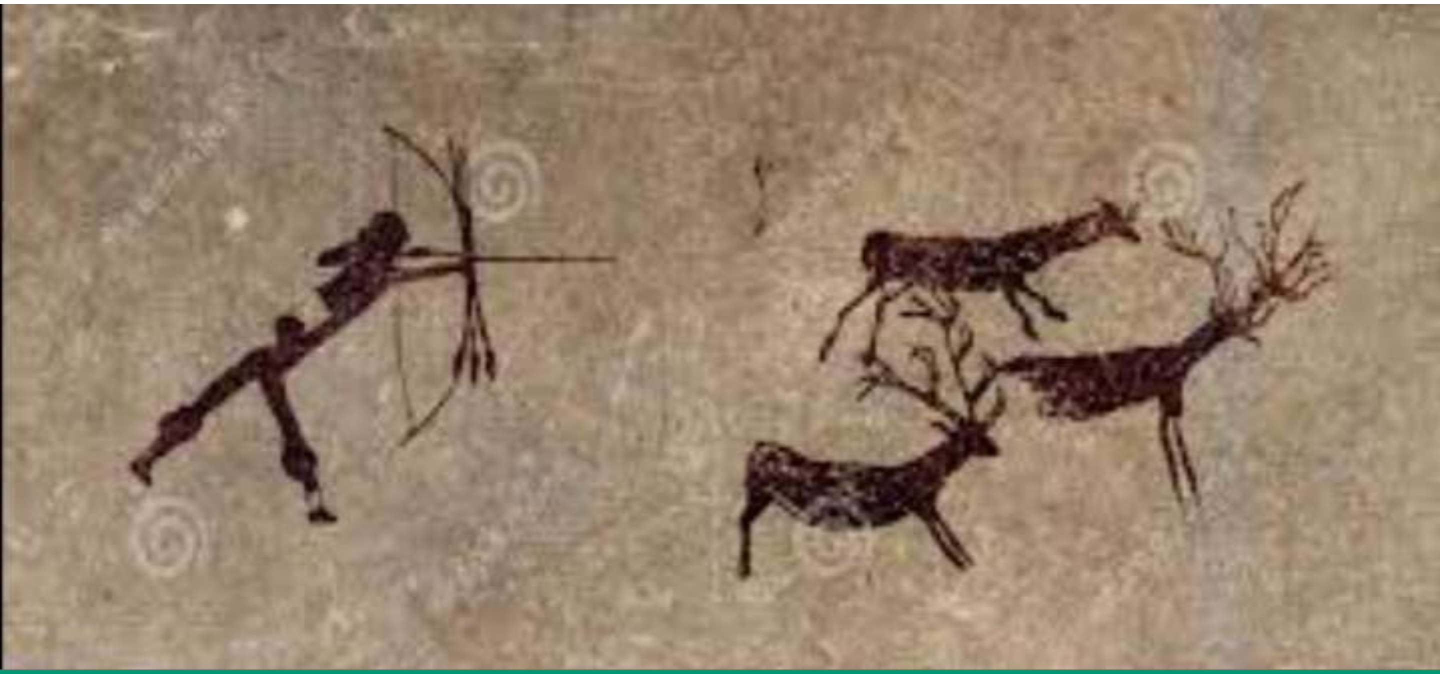
இறைச்சியை வேக வைத்தும் சுட்டும் தமிழர்கள் உண்டனர். வேக வைக்கப்பட்டது வேவிறைச்சி என்றும், தீயில் வாட்டப்பட்டது சூட்டிறைச்சி என்றும் அழைக்கப்பட்டது. இறைச்சித் துண்டங்களை இருப்புக் கம்பிகளில் கோர்த்து உப்பும் கருமிளகுப் பொடியும் கடுகும் சேர்த்து வாட்டியுண்டிருக்கின்றனர்.

வீரர்கள் தொடர்ந்து இறைச்சியை உண்டதால் நிலத்தை உழும் கலப்பையின் கொழு தேய்வதைப் போற் பற்கள் மழுங்கிப் போயின என்று பொருநர் ஆற்றுப்படை கூறுகின்றது. இறைச்சியை எண்ணெயில் பொரிக்கும் பழக்கம் ஆரம்பகாலத்தில் இருந்திருக்கின்றது. கொதிக்கும் நெய்யில் இறைச்சி பொரிக்கும் போது எழும் ஓசை நீர் நிறைந்த பொய்கையில் மழைத்துளி விழுவது போல் இருந்தது என

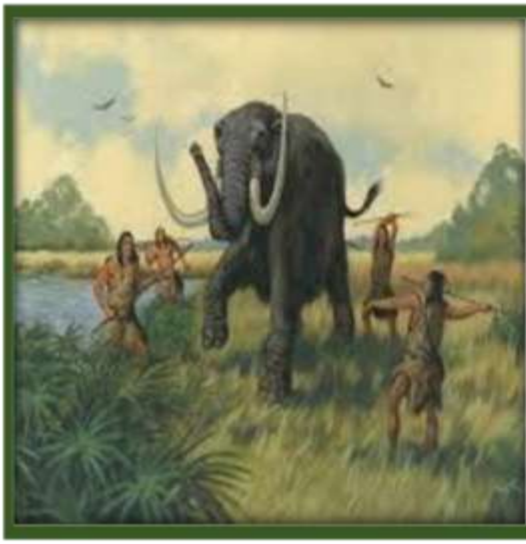
புறநானூறு (386) கூறுகின்றது. ஆட்டிறைச்சியைப் பற்றிய பல செய்திகள் சங்க இலக்கிய மெங்கும் கூறப்பட்டிருக்கின்றன. பரிசில் பெறச் சென்ற கூத்தன் ஒருவனுக்கு, தணலில் வேகப்பட்ட செம்மறியாட்டு இறைச்சியை கரிகால் வளவன் வழங்கி உபசரித்த காட்சி பொருநராற்றுப்படையில் இடம்பெற்றிருக்கின்றது. உடும்பு இறைச்சி அக்காலத்தினரால் விரும்பி உண்ணப்பட்டிருக்கின்றது. இன்றும் ஈழத்தில் வன்னி மாவட்டத்தில் உடும்பு இறைச்சிக்குப் பெருமதிப்பு உண்டு. உடும்புக்கறி சிறந்தது என்பதைக் குறிக்கும் ***"முழு உடும்பு, முக்கால் காடை, அரைக் கோழி, கால் அடு"*** என்ற பழைய தொடர் வழக்கிலிருந்திருக்கின்றது. அக்காலத்தில் நாய்களைப் பழக்கி உடும்பை வேட்டையாடி சிவப்பரிசிச் சோற்றை மூடுமளவுக்கு நாய் கொண்டு பிடிக்கப்பட்ட உடும்புக்கறிப் பொரியலைப் பரிமாறி உண்ணச்செய்த சிறப்பு என்று பெரும்பாணாற்றுப்படை கூறுகின்றது. ***"சுவல்விளை நெல்லின் செவ்வவிழ்ச் சொன்றி ஞமலி தந்த மனவுச்சூ லுடும்பின் வறைகால் யாத்தது வயின்றொறும் பெருகுவிர்"*** பெ.பா.ஆ.ப (129-133) வேட்டையின் போது பெறப்பட்ட மான் இறைச்சியும் விரும்பிச் சுவைக்கப்பட்டிருக்கின்றது. கோப்பெருநற்கிள்ளி என்ற சோழ மன்னன் வேட்டையாடிய மானின் இறைச்சியைச் சுட்டு, வேட்டைக்குப்போன ஏனைய வீரர் வருவதற்கு முன்பாக உண்ணுமாறு கொடுக்கப் புலவர்கள் உண்டு பசி தீர்த்தனர்' என்கின்றது புறப்பாடல் (150) .

இறைச்சிக்காக சங்க காலத்தினரால் பெரிதும் விரும்பப்பட்ட மற்றுமொரு விலங்கு பன்றியாகும். நீரின்றி நிலம் வறட்சியுற்ற காலத்தில் நீர் பெறுவதற்கு வெட்டிய குழிகளில் பதுங்கியிருந்தவாறு நள்ளிரவில் வாகைப்பூவின் வடிவினைக் கொண்ட பன்றிகளின் வரவினை வேட்டுவர் எதிர்பார்த்திருப்பர் என்கிறது பெ.பா.ஆ.ப (106 -111)

இடித்த நெல்லைப் பன்றிக்கு உணவாகக் கொடுத்துக் கொழுக்க வைப்பர். அதனை பெண் பன்றியோடு சேரவிடாது குழிகளுக்குள் இட்டு வளர்த்து அதன் ஊனுக்குச் சுவை கூட்டிக் கொன்று கள்ளோடு உண்பர் என மேலும் கூறுகின்றது பெ.பா.ப (34-35) வேட்டுவர்கள் முயலை வேட்டையாடி உண்டிருக்கின்றனர். திறந்த வாயையுடைய நாயோடு காட்டிற்குச் சென்று வேலிகளில் வலையைக் கட்டுவர். பின் பசிய பற்றைகளிலிருந்து முயலை வெளிப்படச் செய்து பிடிப்பர். பெ.பா.ஆ.ப (111-116)



இவ்வாறாக குறிஞ்சி நிலத்தில் வாழ்ந்த வேட்டுவ அரசர்கள் தாங்கள் வேட்டைக்குச் சென்ற பொழுது கிடைத்த உணவுகளை தாங்களும் தங்கள் குழுக்களுக்கும் பகிர்ந்து கொடுத்து உண்டு வாழ்ந்து வந்தார்கள். இதன்மூலம் உலகிலேயே முடியாட்சியில் மக்கள் ஆட்சியை கொடுத்த பெருமை வேட்டுவர்களுக்கே உரியது. மேலும் தங்களது உணவுகளை புலவர்களுக்கும் வறியவர்களுக்கும் கொடுத்து அவர்களைப் போற்றி வாழ்ந்து வந்துள்ளார்கள். உணவிற்கு முக்கியத்துவம் கொடுத்து ஆரோக்கியமான, மருத்துவ குணமுடைய உணவுகளையே உண்டு வாழ்ந்துள்ளார்கள். குறிப்பாக உடும்பு போன்ற மருத்துவ குணம் நிறைந்த உணவுகளையும் ஈசல் போன்ற அரிதாக கிடைக்கும் உணவு களையும் உண்டு ஆரோக்கியமாக வாழ்ந்து வந்துள்ளார்கள். உணவுகளை பதப்படுத்துதல் போன்ற நுட்பமான அறிவையும் உணவுகளை பயிரிடுதல் விவசாயம் செய்தல் போன்ற செயல்கள் மூலம் அடுத்த தலைமுறைக்கு விவசாயத்தை கற்றுக் கொடுத்த பெருமையும் வேட்டுவர்களுக்கே சேரும். பல ஆயிரம் ஆண்டுகளுக்கு முன்பே விவசாயம் மற்றும் உணவை செய்யவும் அதை பாதுகாத்தல் போன்ற தொழில்நுட்பத்தையும் அடுத்த தலைமுறைக்கு கற்றுக் கொடுத்த நமது வேட்டுவ கவுண்டர்களின் புகழை போற்றுவதில் பெருமை கொள்கிறோம். நன்றி...



அடுத்த இதழில்...

சங்க கால வேட்டுவர்களின்
போர் பயிற்சிகள்

VettuvarTV

VettuvarTV

https://youtube.com/c/VettuvarTV

VG BUSINESS
Tycoons

9003795243
VG HELP LINE

VettuvarTV
வேட்டுவர் வணிக மாத இதழ்
ஒவ்வொரு மாதமும் உங்களுடைய
செல்போனுக்கு /இமெயிலில்
தவறாமல் கிடைக்க உடனே
கீழ்க்கண்ட எண்ணிற்கு உங்கள்
இமெயில் ஐடி / செல் நம்பர் யை
வாட்ஸ்அப் பண்ணவும்.
+91 90037 95243
VETTUVARTV

கொங்கு வேட்டுவ கவுண்டர் இனத்தில்
பிறந்த ஹிந்தி திணிப்புக்கு எதிராக
போராடி வீரமரணமடைந்த மொழிப்பே
தியாகி மாவீரன் #பொன்னுசாமிகவுன்
அவர்களுக்கு வீரவணக்கம்

VG BUSINESS MAGAZINE