

**Food of Sangam Five Thina People**

Dr. R. K. Catherin Freeda, Assistant Professor of Tamil, Scott Christian College,
Nagercoil, Tamil Nadu, India.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0418-9456>

DOI: 10.5281/zenodo.8397618

Abstract

Food is very important for human life which was obtained from nature in the early ages. In the beginning, humans ate natural foods that were eaten raw, then grilled and then cooked properly. At present times, foods are cooked in various methods. The early Sangam people ate healthy food but at present the people take the foods for fashion. Indeed, the food habits of the Tamil people at Sangam times are hygienic. The food habit and banqueting system and sharing the foods with others have disclosed the culture of the early Tamil people. The life and lifestyle of the five landscape people of the Sangam age reveal the social life of the Sangam people who lived in different lands. This article analyses the food habits and the types of foods eaten by the five landscape people in the Sangam period.

Keywords: Food, Sangam, Five Landscape, People, Agriculture.

References

- [1] Chandran, S. “Thinnaimalai Nootainopathil Thamizhar Panpaadu.” *International Language and Literary Studies*, May – 2019.
- [2] Divakara Munivar. *Tamil Akarathikalai Cheanthan Divakaram Palporul Peayo Thokuthi*. New Century Book House, 1986.
- [3] Jaya Kala, P. M. “Perumpaannattupadaiyil Unavu.” *International Language and Literary Studies*, December – 2019.
- [4] Lurdu, T. *Nattar Vazhakkattiyal Sila adippadaikal. Nattar vazhakkattiyal Aalvumyam*. St. Xavier’s College (Autonomous), Palayamkottai – 627002.
- [5] Manavazhagan, A. *Pazhanthamizhar Thozhil Nutpam*. Ayanar Pathipagam, Chennai – 8.
- [6] Mayilai Cheeni Venkadasamy. *Unavu Nool*. Manivasakar Pathipagam, 1965.
- [7] Maathaiyan. P. *Sanga Elakkiayathil Velan Samuthayam*. Chennai – 60098.
- [8] Perasiriyar. *Tholkappiyam Porulathikaram*. Ganesayar Pathipagam. Ulaga Tamilarychi Niruvanam, Chennai.
- [9] Sankara Narayanan, K. “Sanga Ilakkiyankalil Unavukal.” *Sanlax Pannattu Thamizhiyal Aaivithazh*, April – 2019.
- [10] Vasudevan, R. *UdalNalam Kakkum Eyarkai Maruththuvam*. Nalam Veliyeedu, Chennai – 600 014, 2008.

Author Contribution Statement: NIL.

Author Acknowledgement: NIL.

Author Declaration: I declare that there is no competing interest in the content and authorship of this scholarly work.



The content of the article is licensed under <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/> International License.



சங்கத்திணை குடிகளின் உணவு

முனைவர் ரோ. க. கேதரின் பிறீடா, உதவிப்பேராசிரியர், தமிழ்துறை, ஸ்காட் கிறிஸ்தவக் கல்லூரி,

நாகர்கோவில், தமிழ்நாடு, இந்தியா.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0418-9456>

DOI: 10.5281/zenodo.8397618

ஆய்வுச்சுருக்கம்

மனித உயிர் உடலில் நிலைத்திருப்பதற்குக் காரணமான உணவானது ஆரம்பகாலங்களில் இயற்கையிலிருந்தே பெறப்பட்டது. இயற்கையிலிருந்து பெறப்பட்ட உணவானது தொடக்கத்தில் பச்சையாகவும், சுட்டும், வேகவைத்தும் உண்ணப்பட்டு வந்தது. தற்போது அவை பலவிதங்களில் பல வடிவங்களில் பல சுவைகளில் பல நிறங்களில் சமைத்து உண்ணப்பட்டு வருகின்றது. ஆரம்பகால உணவு மனிதனுக்கு ஆரோக்கியத்திற்கு மட்டும் உண்ணப்பட்டு வந்தது. தற்போதைய உணவு ஒரு பேஷனுக்காக உண்ணப்பட்டு வருவது குறிப்பிடத்தக்கது ஆகும். எது என்னவாக இருந்தாலும் இயற்கையோடு ஒன்றித்து இயற்கையை நம்பி பயிர்செய்தும் பாதுகாத்தும் தானாக விளைந்ததை உண்டும் வாழ்ந்த பழந்தமிழக மக்களின் உணவுப் பழக்கம் எக்காலத்துக்கும் எதற்கும் ஈடாகாது என்பதே உண்மை. பழந்தமிழக மக்களின் விருந்தோம்பலுடன் கூடிய உணவு முறை, பகிர்ந்தளித்தல் போன்றவை உணவு பழக்கத்தோடு அவர்களின் பண்பாட்டையும் நமக்கு எடுத்துரைக்கின்றன. பழந்தமிழகம் ஐந்து நிலமாகப் பகுக்கப்பட்டு ஐந்து நில மக்களும் அந்தந்த நிலத்தின் கருப்பொருட்களின் தன்மைக்கு ஏற்றபடியான வாழ்க்கை வாழ்ந்து வந்ததைச் சங்க இலக்கியங்கள் நமக்கு புலப்படுத்துகின்றன. அந்த வகையில் ஐந்நில மக்களும் தங்கள் வாழ்வில் என்னென்ன வகையான உணவு வகைகளைப் பயன்படுத்தினர் என்பதை ஆய்வதாக இக்கட்டுரை அமைகின்றது.

திறவுச் சொற்கள்: உணவு, சங்கம், ஐந்து நிலப்பரப்பு, மக்கள், விவசாயம்.

முன்னுரை

மனிதன் உயிர் வாழ வேண்டுமென்றால் உணவு, உடை, உறைவிடம் இந்த மூன்றும் முக்கியமானதாகும். அதில் முதலாவது கூறப்படுவது உணவு ஆகும். ஆகவே மனிதனுக்கு இன்றியமையாதது உணவு ஆகும். பழங்காலத்திலிருந்தே மனிதன் உண்ணும் உணவில் படிப்படியான வளர்ச்சி ஏற்பட்டுள்ளது. முதலில் பச்சையாகச் சாப்பிட்ட மனிதன் பின்னர் வேகவைத்து சாப்பிடத் தொடங்கினான். பழந்தமிழக மக்கள் விருந்தோம்பலுக்கு முதலிடம் கொடுத்தனர். பழந்தமிழகம் ஐந்து நிலமாகப் பகுக்கப்பட்டு அந்தந்த நிலத்தின் கருப்பொருட்களின் தன்மைக்கேற்றபடி வாழ்ந்தனர். ஐந்து நில மக்களும் எப்படிப்பட்ட உணவு வகைகளைப் பயன்படுத்தினர் என்பதை இக்கட்டுரையில் காணலாம்.

பசுமைச்சூழல்பேணுவோம்பார்தனைக்காப்போம்

காண்க: <http://pandianeducationaltrust.com/-chenkaantal.html>



உணவு பற்றிய விளக்கங்கள்

குறிப்பிட்ட காலகட்டத்திலிருந்தே தமிழக மக்கள் ஒரு முறையான உணவுப் பழக்கத்தை மேற்கொண்டு வந்துள்ளனர். எந்த வகை உணவாக இருந்தாலும், அதை சிறந்த முறையில் சமைத்து உண்பதில் சிறந்தவர்களாகத் தமிழர்கள் திகழ்ந்தனர். மக்கள் பயன்படுத்தும் உணவை திவாகர நிகண்டு,

அன்னம் ஒதனம் அயினி அடிசில்

புளிதம் பொருகு மிசைபதம் பார்த்த...

...சொன்றி நிமிரல் மடைகூழ் புழுக்கல்

ஒன்றிய மூரல் சோறு என உரைப்பர் (சேந்தன் திவா. பல்பொருள் பெயர்த் தொ.- ப. II) என்று சேந்தன் திவாகரம் விளக்கம் தருகின்றது. இதில் இடம்பெற்றுள்ள சோறு என்ற சொல் தற்போது உணவைக் குறிக்கும் சொல்லாக மக்களிடையே வழக்கிலிருந்து வருகின்றது. அது போல “உவி என்ற சொல்லுக்கும் சோறு என்ற பொருள் உண்டு.” (சங்கரநாராயணன். ப. 28) மேலும் நாம் உண்ணும் உணவில் ஆறு சுவைகளும் அடங்கியிருக்க வேண்டும். அப்படி இருந்தால் மட்டும் அது முழுமையான உணவாகக் கருதப்படும். அவற்றில் ஒன்றிரண்டு சுவை குறைந்தாலும் அது முழுமையான உணவு ஆகாது. ஆறு சுவைகளைப் பிங்கல நிகண்டு, தித்தித்தல் கூர்த்த நுவர்த்தல் கார்த்தல் / கைத்தல் புளித்தலோ டறுவகைச் சுவை (பிங்கல நிகண்டு, நூ. 406) என்று விளக்கம் தருகின்றது. இந்த ஆறு சுவைகளும் அடங்கிய உணவு பழங்கால மக்களிடையேயும் வழக்கத்தில் இருந்துள்ளது. இதனை ‘அறுசுவை யுண்டி அமர்ந்தில்லாள் ஊட்ட’ (நாலடி பா. எ. 1) என்ற பாடல் வரி தெளிவுபடுத்துகின்றது. மேலும் இந்த ஆறு சுவைகளுக்கும் நமது உடலில் ஒவ்வொரு பணி இருப்பதாக வாசுதேவன் அவர்கள் குறிப்பிடுகின்றார். அதாவது:

துவர்ப்பு இரத்தத்தைப் பெருகச் செய்யும்

இனிப்பு தசையை வளத்துகின்றது

புளிப்பு கொழுப்பைக் கரைக்கிறது

கார்ப்பு எலும்பை வளர்த்து உறுதியாக்குகிறது.

கசப்பு நரம்பை பலப்படுத்துகிறது

உவர்ப்பு உமிழ்நீரை சுரக்கச் செய்கிறது. (இரா.வாசுதேவன், ப. 68)

என்பதாகும். தற்போதும் மக்களிடையே பண்டிகை மற்றும் சிறப்பு தினங்களில் அறுசுவை உணவின் பழக்கம் வழக்கில் உள்ளது.

மக்களின் உணவுப் பழக்கம்:

உலகில் காணப்படும் அனைத்து மக்களுக்கும் முக்கியமான உணவாக இருப்பவைத் தானிய வகைகள் ஆகும். தானிய வகைகளாகத் தொல்காப்பியம், மெய்திரி வகையில் எண்வகை உணவின் / செய்தியும் வரையார் (தொல்., பொரு., நூ. 623) என்று எட்டு வகையைக் குறிப்பிடுகின்றார். இந்த எட்டு வகை உணவுகளாக நெல்,கம்பி,கொள்ளு, வரகு, இறுங்கு,

சாமை, புல்லு, கோதுமை என இளம் பூரணனர் விளக்கம் தருகின்றார். தற்போது நெல் உணவு தென்னிந்தியப்பகுதி மக்களின் முக்கிய உணவாகவும், கோதுமை வட இந்தியப்பகுதி மக்களின் முக்கிய உணவாகவும் உள்ளது. மற்ற தானியங்களை அவ்வப்போது மக்கள் பயன்படுத்துகின்றனர். சங்க இலக்கியம் சுட்டும் மருதநிலப்பகுதி நெல் விளைச்சலுக்குச் சிறந்ததாக அமைந்திருந்தது குறிப்பிடத்தக்கது ஆகும்.

சங்க கால மக்களின் உணவுப்பழக்கம்

மக்களின் பண்பாட்டோடு கூடிய வாழ்வியல் முறைகளை அப்படியே எடுத்துக் கூறுகின்ற சங்க இலக்கியங்கள் பழந்தமிழக நிலப்பகுதிகளைக் குறிஞ்சி, முல்லை, மருதம், நெய்தல், பாலை என்று ஐந்து வகையாகப் பாகுபடுத்துகின்றது. இதில் கடைசியாகக் கூறப்பட்ட பாலை நிலம் பருவகால மாற்றத்தால் வறண்டு போன குறிஞ்சி மற்றும் முல்லை நிலப் பகுதி என்று ஆசிரியர்கள் சுட்டுகின்றனர். இங்கு விளைச்சல் ஏதுமின்றி வறண்டு போன சூழல் நிலவுவதால் மக்கள் வழிப்பயணத்துக்கும், கள்வர்களும், கொடுந்தொழில் புரிபவர்களும் புகலிடத்திற்கும் பயன்படுத்தி வருகின்றனர். மற்ற நான்கு நிலப்பகுதிகளும் செழிப்புக்கும் வளமைக்கும் பெயர் போனதால் இங்கு பயிர்த்தொழில்; மட்டுமல்லாமல் பிற தொழில்களும் வணிகங்களும் நடைபெற்றன. நீர்வளமும் மலைவளமும் மிக்க குறிஞ்சி நிலத்தில் மலைநெல், மூங்கிலரிசி, தினை போன்றவற்றையும் சுனைகள் நிறைந்த மழைவளம் மிக்க முல்லை நிலத்தில் முதன்மைத்தொழிலான மேய்ச்சலும்; இறுங்கு, வரகு போன்ற தானியங்களும், நீர் வளத்தோடு பசுமையும் நிறைந்த மருத நிலத்தில் வெண்ணெல் மற்றும் செந்நெல் வகைகளும்; அதிமாக விளைவிக்கப்பட்டன. நெய்தல் நிலம் மீன்பிடித்தொழிலை மட்டும் குறிப்பிடுகின்றது. இதுவே சங்கத்தினை மக்களின் அடையாளம் பெற்ற தொழில்களும்; உணவுப்பழக்கமும் ஆகும்.

குறிஞ்சி நில மக்களின் உணவு

மலைப்பாங்கான பகுதியாகிய குறிஞ்சி நிலத்தின் அடையாளம் பெற்ற குடிகளாக இருந்தவர்கள் குறவரும் கானவரும் ஆவர். இதில் குறவர்கள் மலையின் கீழ்ப்பகுதியிலும் (மலையடிவாரம் கானவர் மலையின் மேற்பகுதியிலும் வாழ்ந்து வந்தனர். இவர்கள் வாழ்ந்த பகுதி 'சிறுகுடி' என்று அழைக்கப்பட்டது. இங்குள்ள மக்கள், மலைநெல், தினை, மூங்கிலரிசி, கிழங்கு, தேன் போன்றவற்றை உணவாகப் பயன்படுத்தினர். தினைமாலை நூற்றைம்பது என்ற நூல் எழுதப்பட்ட காலத்தில் தமிழகத்தில் வாழ்ந்த குறிஞ்சி நில மக்கள் தினை, செந்தினை, கருந்தினை, ஐவனம் முதலியவற்றை உணவுப்பொருட்களாக உற்பத்தி செய்து அதனை உணவாகப் பயன்படுத்தியுள்ளனர்." (செ. சந்திரன், ப: 106). குறவர்கள் விவசாயத்தை மேற்கொண்டு அவரை, தினை, ஐவன்நெல், சிறுகடுகு, வரகு, இஞ்சி, மஞ்சள் கிழங்கு வகைகள், பலா, வாழை போன்றவற்றைப் பயிரிட்டு உணவாகப் பயன்படுத்தினர். அதோடு எந்த பயிருக்குப் பின் எந்த பயிரை விளைவிக்கலாம் என்ற நுட்பத்தை அறிந்திருந்த குறவர்கள் தினையை அறுவடை செய்த பின்னர் அவரையை விதைத்தனர். இதனை,

பெரும்புனக் குறவன் சிறுதினை மறுகால்



கொழுங்கொடி அவரை புக்கும். (குறுந்., பா: 32)

என்ற பாடலடிகள் புலப்படுத்துகின்றன. இம்மக்கள் தங்கள் நிலத்தில் தானாக விளைந்த தினையை ஊன் சமைக்கின்ற பெரிய பானைகளில் பசும்பால் சேர்த்து சமைத்து தங்கள் சுற்றத்தாரை அழைத்து வாழையிலையில் பரிமாறி மகிழ்ந்தனர். இதனை,

நன்னாள் வருபதம் நோக்கிக் குறவர்

உழாஅது வித்திய பருஉக்குரல் சிறுதினை...

...மரையான் இறந்து நுரைகொள் தீம்பால்

செழுங்கோல் வாழை அகல்இலைப் பகுக்கும் (புறம்., பா: 168)

என்ற பாடலடிகள் புலப்படுத்துகின்றன. அதோடு அவரை விதை, மூங்கிலரிசி, நெல்லரிசி போன்றவற்றைப் புளி சேர்த்து புளியங்கூழ் என்ற உணவாகச் சமைத்தும், தினைமாவை வெல்லம் சேர்த்து உருண்டை பிடித்தும் உண்டதை மலைபடுகடாம் (435 - 445) குறிப்பிடுகின்றது. அதோடு கானவர்களின் குடியிருப்பில் இறைச்சி, தேன், கிழங்கு போன்ற உணவுப்பொருட்கள் கடகப் பெட்டிகளில் நிறைத்த (மலை., பா: 151 - 152) வைத்திருந்தனர். இவை தவிர வேட்டையாடிப் பிடித்த பன்றி போன்ற காட்டு விலங்குகளும் குறிஞ்சி நில மக்களின் உணவுப்பட்டியலில் இடம்பெற்றுள்ளன.

முல்லை நில மக்களின் உணவு

காட்டுப் பகுதியைத் தங்கள் வாழ்விடமாகக் கொண்டிருந்த முல்லை நில மக்கள் மேய்ச்சலைத் தங்கள் முக்கியத் தொழிலாகக் கொண்டிருந்தனர். முல்லை நிலம் மேய்ச்சலுக்குச் சிறந்த இடமாக இருந்ததால் கால்நடை வளர்ப்பு இங்குள்ள மக்களுக்குச் சாதகமானத் தொழிலாக இருந்தது. அதனால் இங்கு வாழ்ந்த ஒவ்வொரு குடியினரும் தனித்தனியான கால்நடைகளை வளர்த்து வந்தனர். அதாவது கோவலர் பசுக்களையும், இடையர் ஆடுகளையும், ஆயர் ஆடு, மாடு போன்றவற்றையும், அண்டர் வெண்மை நிறத் தலையுடைய ஆடுகளையும் வளர்த்து வந்தனர். இவர்கள் பாலைக் காய்ச்சி தயிராக்கினர். இதனை அதிகாலையில் கடைந்து வெண்ணெய், தயிர் எனப் பிரித்தனர். இதனை, நள் இருள் விடியல் புள்ளழப் போகி / புலிக்குரல் மத்தம் ஒலிப்ப வாங்கி... (பெரும்பாண்., பா. 154-159) என்ற பாடலடிகள் புலப்படுத்துகின்றன. இங்குள்ள மக்கள் தாங்கள் தங்களை நாடி வருகின்ற இரவலர்களுக்கு பாற்சோறு வழங்கி உபசரித்தனர். இதனை, பாலும் மிதவையும் பண்ணாது பெறுகுவீர் (மலை., பா. 416) என்ற பாடலடி புலப்படுத்துகின்றது. அதோடு தினை, வரகு போன்றவையும் முல்லை நில மக்களின் உணவுப்பட்டியலில் இடம்பெற்றிருந்தன. “வரகு சிறுதானிய வகைகளுள் ஒன்றாகும். நமது உடலுக்குத் தேவையான தாதுக்கள், இரும்புச்சத்து, பாஸ்பரஸ், கால்சியம் அனைத்தும் வரகரிசியில் நிறைந்துள்ளன.” (முனைவர் ஜெயகலா, ப: 41)

மருதநில மக்களின் உணவு

வயல்வளம் நிறைந்த பகுதியாகிய மருத நிலத்தின் அடையாளம் பெற்ற குடிகளாக உழவர், உழத்தியர், ஊரன், மகிழ்நன் போன்றோர் குறிப்பிடப்படுகின்றனர். இங்குள்ள



மலர் - 2, சிறப்பிதழ் - 3, புரட்டாசி 2054

இ - ஐஎஸ்எஸ்எண்: 2583-0481

மக்களின் முக்கியத் தொழிலாக உழவுத்தொழில் இருந்தது. இவர்கள் வெண்ணெல், செந்நெல் போன்றவற்றை விளவித்தனர். அதோடு கரும்பு, மஞ்சள், வாழை, நுங்கு, பலா, அவரை, துவரை, உளுந்து, பெரும்பயறு, வள்ளிக்கிழங்கு போன்றவையும் இங்குள்ள மக்களால் விவசாயம் செய்யப்பட்டு உணவாகப் பயன்படுத்தப்பட்டது. இவர்கள் நெல் அறுவடைக்குப் பின் உளுந்தையும், தினை அறுவடைக்குப் பின் அவரையையும், விதைத்தனர். இதனை

சிறுதினை கொய்த கருவி வெண்கால்

காய்த்த அவரைப் படுகிளி கடியும் (ஐங்., பா: 286)

என்ற பாடலடிகள் புலப்படுத்துகின்றன. இம்மக்கள் அரிசியை வேகவைத்து வடித்து சோறாக்கி உண்டனர். இதனை,

முரவை போகிய முரியா வரிசி

விரல்என நிமிர்ந்த நிரல் அமைப் புழுக்கல் (பொரு., பா. 113-114)

என்ற பாடலடிகள் புலப்படுத்துகின்றன. வயல் வேலைக்குச் சென்ற உழவர்கள் பழைய சோற்றை சுட்ட முயல் கறி மற்றும், வாளை மீன் கருவாட்டோடு உண்ட செய்தியை,

மென்புலத்து வயல் உழவர்...

...குறுமுயலின் குழைச் சுட்டொடு

நெடுவாளை பல் உவியல்

பழஞ்சோற்றுப் புகவருந்தி (புறம்., பா: 395)

என்ற பாடலடிகள் புலப்படுத்துகின்றன. அதோடு இவர்கள் வெண்ணெல் அரிசிச் சோற்றுடன் வாளை மீன், ஆமைக்கறி, தேன் போன்ற பொருட்களைத் தங்களை நாடி வருகின்ற இரவலர்களுக்கு வழங்கி மகிழ்ந்தனர். இதனைப் புறநானூறு (42) குறிப்பிடுகின்றது.

நெய்தல் நில மக்களின் உணவு

கடலும் கடல் சார்ந்த பகுதியுமாக அறியப்பட்ட பகுதி நெய்தல் நிலம் என்றழைக்கப்பட்டது. இங்கு அடையாளம் பெற்ற குடியினராக பரதவர், பரத்தியர், சேர்ப்பன், உமணர் போன்ற மக்கள் வாழ்ந்து வந்தனர். பரந்து விரிந்த கடலில் சென்று மீன்பிடித்தலே இவர்களின் முக்கியத் தொழிலாக இருந்தது. பிடிக்கும்; மீன்களும், மீன்களுக்கு ஈடாகக் கிடைத்த பொருள்களும் இம்மக்களின் உணவாக இருந்தது. அதோடு இங்கு வாழ்ந்த உமணர் என்ற குடியினர் உப்பு வியாபாரத்தின் பெருட்டு ஊர் ஊராகச் சென்று நாடோடி வாழ்க்கை மேற்கொண்டனர். உப்புக்குப் பண்டமாற்றாகக் கிடைத்த பொருட்கள் இவர்களுக்கு உணவாயின. நெய்தல் நில மக்களின் முக்கிய உணவாக மீன் இருந்தது. இவர்கள் தாங்கள் பிடித்து வந்த மீனைத் தாங்கள் எடுத்து விட்டு மீதியை தங்கள் அயலாருக்கும் பகிர்ந்து கொடுத்தனர். இதனை,

இரும்புலர்க் கமழும் சிறுகுடிப் பாக்கத்து

குறுங்கள் அவ்வலைப் பயம்பா ராட்டிக்

கொழுங்கண் அயிலை பகுக்கும் துறைவன் (அகம்., பா: 70)

மலர் - 2, சிறப்பிதழ் - 3, புரட்டாசி 2054

இ - ஐஎஸ்எஸ்என்: 2583-0481

என்ற பாடலடிகள் புலப்படுத்துகின்றன. இம்மக்கள் மீனை உலர்த்திக் கருவாடாகப் பயன்படுத்தியதை அகநானூறு (380) சுட்டுகின்றது. இவர்கள் தங்களை நாடி வருகின்ற இரவலர்களுக்கு குழல் மீனின் சுட்ட துண்டங்களையும், கள்ளையும் வழங்கியதை புறநானூறு சுட்டுகின்றது.

பாலை நில மக்களின் உணவு

மணற்பாங்கான வறண்ட நிலப்பரப்பு பாலை என்ற பெயரால் வழங்கப்படுகின்றது. இந்த நிலம் நீர்வளமற்று காணப்படுவதால் தொழில் ஆதாரங்கள் எதுவுமின்றி வெறிச்சோடியே காணப்படும். இங்கு எயினர், எயிற்றியர், மழவர், மறவர், ஆறலைக்கள்வர்கள், வேட்டுவர் போன்ற மக்கள் வாழ்ந்து வந்தனர். இவர்கள் கொடுமை குணம் படைத்தவர்களாக காணப்பட்டனர். அதனால் வழிப்பறி, களவு, கொலை போன்ற குற்றச் செயல்களில் ஈடுபட்டு அவற்றிலிருந்து கிடைக்கும் பொருட்களை உணவாகப் பயன்படுத்தினர். இவர்களின் தொழிலாக வேட்டைத்தொழில் இருந்தது. புல்லரிசியை உணவாகப் பயன்படுத்தினர். புல்லரிசியை எறும்புப்புற்றிலிருந்து சேகரித்து இரும்புப் பூண் கொண்ட உலக்கையினால் குற்றி சோறாக்கினர். இதனை,

மான்தோல் பள்ளி மகவொடு முடங்கி

ஈன்பிணவு ஒழியப் போகி நோன்காழ்

இரும்புதலை யாத்த திருந்துகளை விழுக்கோல்

உளிவாய்க் கரம்பை படுநீறு ஆடி (பெரும்பாண்., பா: 89-92)

என்ற பாடலடிகள் புலப்படுத்துகின்றன. மேலும் வேட்டையாடிப் பிடித்த விலங்குகளும் இவர்களுக்கு உணவாயின.

பாலை நில மக்கள் தங்கள் இல்லம் நாடி வருகின்ற விருந்தினருக்கு புல்லரிசிச் சோற்றோடு கருவாட்டையும், ஈந்தின் விதை போன்ற சிவந்த பெரிய அரிசியோடு உடும்புப் பொரியலையும் தேக்கிலையில் வழங்கி உபசரித்தனர். இதனை,

முரவுவாய்க் குழிசி முரிஅடுப்பு ஏற்றி

வாராது அட்ட வாடுஉன் புழுக்கல...

...தெய்வ மடையின் தேக்கிலைக் குவைஇ (பெரும்பாண்., பா: 99-104)

என்ற பாடல் வரிகள் புலப்படுத்துகின்றன. பாலை நில மக்கள் வெண்சோறு, மான் இறைச்சி, கள் (புறம் 177) போன்றவற்றையும்; கிழங்கு, இறைச்சி (மலை. 425, 426) போன்ற உணவுப் பொருட்களையும் உண்டனர்.

முடிவுரை

சங்ககால மக்கள் திணை சார்ந்த வாழ்க்கை மேற்கொண்டு தத்தம் சுழலுக்கு ஏற்ப பயிரிட்டும் தானாக விளைந்ததை உண்டும் வாழ்ந்து வந்தனர். குறிஞ்சி நில மக்கள் மலைநெல், அவரை போன்றவற்றை விவசாயம் செய்தும், தேன், கிழங்கு போன்றவற்றை சேகரித்தும் பயன்படுத்தினர். முல்லை நில மக்கள் மேய்ச்சலைத்தொழிலாகக் கொண்டிருந்து

மலர் - 2, சிறப்பிதழ் - 3, புரட்டாசி 2054

இ - ஐஎஸ்எஸ்என்: 2583-0481

பால் பொருட்களின் பயனை அனுபவித்தாலும் ஐவன நெல், தினை போன்ற பொருட்களையும் விளைவித்து உண்டனர். நெய்தல் நில மக்கள் மீனுக்கும், உப்புக்கும் ஈடாகக் கிடைத்த பிறதிணைப் பொருட்களை உண்டனர். பாலை நில மக்கள் ஏறும்புப் புற்றை இடித்துச் சேகரித்து புல்லரிசியோடு வேட்டையாடிப் பிடித்த பொருட்களையும் வழிப்பறி செய்து பெற்ற பொருட்களையும் உணவாகப் பயன்படுத்தினர். இப்படி சங்ககால நிலப்பரப்பில் வாழ்ந்த மக்கள் உணவுப் பழக்கத்தை மேற்கொண்டனர்.

துணைநூற்பட்டியல்

- [1] சங்கர நாராயணன்,கி. “சங்க இலக்கியங்களில் உணவுகள்.” சான்லாக்ஸ் பன்னாட்டுத் தமிழியல் ஆய்விதழ்,ஏப்ரல் - 2019.
- [2] சந்திரன், செ. “திணைமாலை நூற்றைம்பதில் தமிழர் பண்பாடு.” தமிழ்மொழிமற்றும் இலக்கிய பன்னாட்டு ஆய்விதழ், மே - 2019.
- [3] திவாகர முனிவர். தமிழ் அகராதிக்கலை சேந்தன் திவாகரம். பல்பொருள் பெயர்த்தொகுதி, நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ், சென்னை - 1986.
- [4] பேராசிரியர். (உ.ஆ), தொல்காப்பியம் பொருளதிகார மூலமும் பேராசிரியர் உரையும். – பாகம் 2. கணேசையர் பதிப்பு, உலகத் தமிழ் ஆராய்ச்சி நிறுவனம், சென்னை.
- [5] மணவழகன், அ. பழந்தமிழர் தொழில்நுட்பம். அய்யனார் பதிப்பகம், சென்னை - 600 088.
- [6] மயிலை சீனி வேங்கடசாமி. உணவு நூல். மணிவாசகர் நூலகம், சிதம்பரம்.1965.
- [7] மாதையன், பெ. சங்க இலக்கியத்தில் வேளாண் சமுதாயம். சென்னை – 600098.
- [8] லார்து, தே. நாட்டார் வழக்காற்றியல் சில அடிப்படைகள். நாட்டார் வழக்காற்றியல் ஆய்வுமையம். தூய சவேரியார் கல்லூரி (தன்னாட்சி). பாளையங்கோட்டை – 2. 2000.
- [9] வாசுதேவன், இரா. உடல்நலம் காக்கும் இயற்கை மருத்துவம். நலம் வெளியீடு, 2008.
- [10] ஜெயகலா, பா.ம. “பெரும்பாணாற்றுப்படையில் உணவு.” தமிழ்மொழி மற்றும் இலக்கிய பன்னாட்டு ஆய்விதழ், மே - 2019.

நிதிசார் கட்டுரையாளர் உறுதிமொழி: இல்லை.

கட்டுரையாளர் நன்றியுரை: இல்லை.

கட்டுரையாளர் உறுதிமொழி: இக்கட்டுரையில் எவ்வித முரண்பாடும் இல்லை.



இக்கட்டுரை கிரியேட்டிவ் காமன்சு ஆட்ரிபியூசன் 4.0வின் <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/> கீழ் பன்னாட்டு உரிமம் பெற்றுள்ளது.