



Food of the Kurinji Land People in Sangam Literature

A. Meril Arasi, Research Scholar, Tamil Research Centre, Scott Christian College, Nagercoil, Tamil Nadu, India.

ORCID: <https://orcid.org/0009-0003-3055-5816>

Dr. Jeslin Nima, Assistant Professor, Tamil Research Centre, WCC College, Nagercoil, Tamil Nadu, India

ORCID: <https://orcid.org/0009-0003-8697-573X>

DOI: 10.5281/zenodo.8397724

Abstract

The people of the Sangam period have adapted their food systems according to their land. In that way the people of Kurinji ate what was available in the mountains and forests. According to their land, natural foods like Honey, Yam, Mango, Jackfruit, were eaten and Millet, Flour are cooked by them. They ate the meat they get from the hunt and roast it on the fire. Both men and women have the habit of drinking Palm Juice - Toddy (known as 'Kal' in Tamil). It can be known that they drank from people who extract toddy from the palm tree and bought it from people who sell toddy. The people of Kurinji have a habit of sharing food among themselves. The food style of the people are found widely in Sangam Literature. It seems a treasure of Sangam Tamil People life. It is the fact that the people of Kurinji have a mindset of sharing food with them even if they come from other areas. Hence, this article explores the life and food style of Kurinji people.

Keywords: Food, Kurinji Land, People, Sangam Literature.

References

- [1] Aalis, A. *Pathittu Paththu*. Pavai Pathipagam, Chennai, 2004.
- [2] *Agananooru*. Pavai Printers (P)Ltd, Chennai, 2004.
- [3] Dakshinamoorthy, E. *Inkurunooru*. Pavai Printers (P)Ltd, Chennai, 2004.
- [4] Nagarasan, V. *Kurunthokai*. Pavai Printers (P)Ltd, Chennai, 2004.
- [5] Nagarasan, V. *Paththupattu*. Pavai Printers (P)Ltd, Chennai, 2004.
- [6] Balasubramanian, K. V. *Puranaanooru*. Pavai Printers (P)Ltd, Chennai, 2004.
- [7] Balasubramanian K.V. *Nattrinai*. 2004, Pavai Printers (P) Ltd, Chennai, 2004.
- [8] *Malaipadukadam*. Pavai Printers (P)Ltd, Chennai, 2004.
- [9] Raj Gouthaman. *Pattum Thokaiyum Tholkaappiyamum Tamil Samooka Uruvaakkamum*. Tamizhini, 2006.

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.



சங்க இலக்கியத்தில் குறிஞ்சி நில மக்களின் உணவு

அ. மெரில் அரசி, முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர், தமிழ் ஆராய்ச்சி மையம், ஸ்காட் கிறிஸ்தவக் கல்லூரி,

நாகர்கோவில், தமிழ்நாடு, இந்தியா.

ORCID: <https://orcid.org/0009-0003-3055-5816>

முனைவர் ஜெஸ்லின் நிமா, உதவிப்பேராசிரியர், தமிழ்த்துறை, மகளிர் கிறிஸ்தவக் கல்லூரி,

நாகர்கோவில், தமிழ்நாடு, இந்தியா.

ORCID: <https://orcid.org/0009-0003-8697-573X>

DOI: 10.5281/zenodo.8397724

ஆய்வு சுருக்கம்

சங்ககால மக்கள் ஒவ்வொரு வரும் தங்களின் நிலத்திற்கேற்றவாறு உணவு முறைகளை அமைத்துக் கொண்டுள்ளனர். அந்த வகையில் குறிஞ்சி நில மக்கள் தங்களின் நிலத்திற்கு ஏற்றவாறு மலை மற்றும் காடுகளில் கிடைக்கக் கூடிய உணவுகளை உண்டனர். தேன், கிழங்கு, மா, பலா, தினைமாவு போன்ற இயற்கை உணவுகள் சமைக்கப்படாலும். வேட்டையில் கிடைத்த இறைச்சியை நெருப்பில் சுட்டும் உண்டுள்ளனர். கள் குடிக்கும் பழக்கம் ஆண், பெண் இருவருக்கும் இருந்து உள்ளது. கள் தயாரித்தும், கள் விற்கும் மக்களிடம் வாங்கியும் குடித்துள்ளனர் என்பதை அறிய முடிகிறது. குறிஞ்சி நில மக்களிடம் பகுத்து உண்ணும் பழக்கம் இருந்து உள்ளது. மேலும் பிற பகுதியில் இருந்து மக்கள் வந்தாலும் அவர்களுக்கும் உணவை பகிர்ந்து கொடுக்கும் மனநிலை கொண்டவர்களாக குறிஞ்சி நில மக்கள் இருந்துள்ளனர் என்பதை ஆராய்வதாக இக்கட்டுரை அமைகின்றது.

திறவு சொற்கள்: உணவு, குறிஞ்சி நிலம், மக்கள், சங்க இலக்கியம்.

முன்னுரை

குறிஞ்சி நிலம் ஐவகை நிலங்களில் ஒன்றாகும். பழந்தமிழர் மலையும் மலை சார்ந்த இடங்களை குறிஞ்சி எனப் பெயரிட்டு அழைத்தனர். தமிழ்நாட்டின் குறிஞ்சி நிலப்பகுதியாகத் திகழ்வது மேற்குக்காற்றாடி மலைகள், கிழக்குக்காற்றாடி மலைகள், நீலகிரி, பழனி, ஆனைமலை போன்ற பகுதிகளாகும். குறிஞ்சி நிலத்தில் வாழ்ந்த மக்களைக் 'குறவர்' என்று அழைத்தனர். குறிஞ்சி, முல்லை, மருதம், நெய்தல், பாலை என்று ஐவகை நிலமக்களின் வாழ்வியலை சங்க இலக்கியத்தில் பார்க்கலாம். குறிஞ்சி நிலமக்கள் மலை சார்ந்த பகுதிகளில் வேட்டையாடுதல், தேனெடுத்தல், தினை விதையை காத்தல் போன்ற தொழில் சார்ந்தும். முல்லை நில ஆயர்கள், கோவலர்கள், ஆடு, மாடுகளை மேய்த்தல், பால், தயிர், மோர், வெண்ணெய் உற்பத்தி செய்தல் போன்ற தொழில் சார்ந்தும், மருதம், நெய்தல் நிலம் சார்ந்த மக்கள் உழவுத் தொழில் சார்ந்தும் மீன் பிடித்தல், விற்றல், உணங்க வைத்தல் போன்ற தொழில் சார்ந்தும், பாலை நிலமானது கரடுமுரடான பகுதியாகும். இங்கு வழிப்பறிகள் நடைபெறுவது உண்டு. இதுதான் அப்பகுதியில் வாழ்கின்ற மக்களின் தொழிலாக அமைந்துள்ளது. ஒவ்வொரு

பசுமைச்சூழல்பேணுவோம்பார்தனைக்காப்போம்

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

மலர் - 2, சிறப்பிதழ் - 3, புரட்டாசி 2054

இ - ஐஎஸ்எஸ்என்: 2583-0481

நிலமக்களும் தங்கள் நிலத்திற்கேற்றவாறு உணவு முறைகளை அமைத்துக் கொண்டுள்ளனர். இந்த வகையில் குறிஞ்சி நிலமக்களின் உணவு பற்றி ஆராய்வதாக இக்கட்டுரை அமைகின்றது. **குறிஞ்சி நில மக்களின் உணவு**

குறிஞ்சி நிலமக்கள் தாங்கள் வாழ்கின்ற நிலச்சூழலுக்கு ஏற்றவாறு தம் வாழ்வியலை அமைத்துக்கொள்கின்றனர். தங்களின் நிலத்தன்மைக்கேற்றவாறே மக்களும் தங்களின் உணவு முறைகளை உருவாக்கி மலை மற்றும் காடுகளில் கிடைக்கக்கூடிய உணவுகளை உண்டனர். இவர்களுடைய உணவுமுறை, உணவு சேகரிப்பு மூன்று நிலைகளாக அமைந்துள்ளது. அவை,

1) இயற்கை உணவு

2) வேட்டை உணவு

3) உற்பத்தி உணவு என்பன.

குறிஞ்சி நிலமக்கள் தேன், கிழங்கு, பலா, மா, மூங்கில் அரிசி, கள், ஊன், தினை முதலான உணவுகளை உண்டனர். அதை இப்பாடல்கள் எடுத்துக்காட்டுகின்றன.

தேனினர், கிழங்கினர், ஊன்ஆர் வட்டியர்,

சிறுகட் பன்றிப் பழுதுளி போக்கி,

பொருது தொலை யானைக் கோடு சீர் ஆக

தூவொடு மலிந்த காய கானவர் (மலைபடு., பா. 145-157)

தேன், கிழங்கு, ஊன், தசை நிறைந்த சிறிய கண்ணினைக் கொண்ட பன்றியின் தசை ஆகிய பொருள்களை வட்டியில் இட்டு, கானவர் யானையின் கொம்புகளைக் காவு மரமாகக் கொண்டு தாம் கொண்டு வந்த பொருள்களை அவற்றில் தொங்க விட்டுச் சுமந்து வருவர். இந்த உணவுகளை மக்கள் உண்ட முறையை இரண்டு வகைகளில் காணலாம். அவை,

1) சமைக்காத உணவு

2) சமைத்த உணவு என்பன.

சமைக்காத உணவு

தேன், கிழங்கு, மா, பலா, தினைமாவு போன்ற இயற்கை உணவுகள் சமைக்கப்படாமல் உண்ணக்கூடியவை. அவற்றைச் சங்ககால மக்கள் பதப்படுத்தி உண்டுள்ளனர்.

காலை உணக் கிழந்த, முழவு மருள், பெரும் பழம்

சிலை கெழு குறவர்க்கு அல்கு மிசைவு ஆகும். (புறம்., பா. 236)

மேலும், குறிஞ்சி நில மக்கள் தேனை உணவாக மட்டுமல்லாமல் மருந்தாகவும் பயன்படுத்தியுள்ளனர். நம் படைப்பைத் தேன்மயங்கு பாலினும் (ஐங்., பா. 203) என்ற ஐங்குறுநாறு என்ற பாடல் மூலம் அறியலாம். இப்பாடலில் குரங்குகள் கிழித்து உண்டதால் பிளவுபட்ட முழவு போன்ற பலாப்பழமானது, வில்லையுடைய குறவர்க்குச் சில நாளைக்கு வைத்திருந்து உண்ணும் உணவாக அமைந்துள்ளது என்பதை அறிய முடிகிறது. மேலும், குறிஞ்சி நில மக்கள் தேனை உணவாக மட்டுமல்லாமல் மருந்தாகவும் பயன்படுத்தியுள்ளனர்.

நம் படைப்பைத் தேன்மயங்கு பாலினும் (ஐங்., பா. 203)

பசுமைச்சூழல் பேணுவோம் பார்த்தனைக்காப்போம்

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

என்ற ஐங்குறுநூறு என்ற பாடல் மூலம் அறியலாம்.

குறிஞ்சி நில மக்களும் கள்ளும்

இயற்கையில் கிடைக்கக்கூடிய பொருள்களை பதப்படுத்தித் தயாரிக்கப்பட்ட கள் சங்ககால மக்களின் வாழ்க்கையில் முக்கிய இடம் பெற்றுள்ளது. குறிஞ்சி நிலமக்கள் வாழ்வில் கள் முக்கிய இடம் பெற்றுள்ளது. இவர்கள் வேட்டையில் பெற்ற வெற்றியைக் கொண்டாடும் போதும், விழாவின் போதும், சடங்கின்போதும் கள்ளைக் குடித்துள்ளனர். தன்னை நாடி வந்த விருந்தினர்களுக்கும் கள்ளைக் கொடுத்துள்ளனர். குறிஞ்சி நில மக்களின் வாழ்வியலோடு கலந்திருக்கின்ற தெய்வத்திற்கும் கள் படைத்திருக்கின்றனர்.

சங்ககால மக்களுள் பெரும்பான்மையோர் கள் குடிக்கும் பழக்கம் கொண்டவர்களாக இருந்துள்ளனர். கள் பலவிதப் பொருட்களில் இருந்து தயாரிக்கப்பட்டுள்ளது. சில மக்கள் தங்களுக்கு வேண்டிய கள்ளைத் தாங்களே தயாரித்தும் குடித்தனர். வேறு சிலர் கள் விற்பவர்களிடம் இருந்து வாங்கி குடித்தனர். கள் தயாரிக்கும் முறை குறித்தும், அவை ஏற்படுத்தும் மயக்கம் குறித்தும் அகநானூற்று பாடலில் இடம் பெற்றுள்ளது.

என்ஆ வது கொல் தானே – முன்றில்,
தேன்தேர் சுவைய, திரள்அரை, மாஅத்து,
கோடைக்கு ஊழ்த்த, கமழ்நறுந் தீம்கனி,
பயிர்ப்புறப் பலவின் எதிர்சுளை அளைஇ,
இராலொடு கலந்த, வண்டுமூசு, அரியல்
நெடுங்கண் ஆடு அமைப் பழுதி, கடுந்திறல்
பாம்புக் கடுப்பு அன்ன தோப்பி வான்கோட்டுக்
கடவுள் ஓங்குவரைக்கு ஒக்கு, குறவர்,
முறிந்தழை மகளிர் மடுப்ப, மாந்தி
அடுக்கல் எனல் இரும்புனம் மறந்துழி (அகம்., பா. 348 : 1-10)

சுவையுடைய கோடைக்காலத்து இனிய முதிர்ந்த கனிகளுடன், தேனும் நாற்றமும் உடைய பூநாறு பலாப்பழத்தின் சுளைகளையிட்டுத், தேன் கலந்து கூட்டியாக்கிய கள்ளினை நீண்ட மூங்கிற் குழாயுள் ஊற்றி அடைத்தனர். நாள்பட்டு முதிர்ந்தமையால் கடிய வேகங் கொண்ட பாம்பினது சீற்றத்தை ஒத்த வெறியுடைய அந்தக் கள்ளை முதலில் ஓங்கி உயர்ந்த உச்சியையுடைய தெய்வம் வாழும் மலைக்குப் படைத்தனர். பின்னர் மகளிர் உண்டனர். அதனைப் புனங் காக்கும் குறவர்கள் வயிறார உண்டு, அம்மயக்கத்தால் மலையிலுள்ள தினைப் புனத்தைக் காவல் காப்பதை மறந்தனர்.

குறமகளிரும் கள்ளும்

களின் மயக்கம் ஆண்களுக்கு மட்டுமல்ல குறமகளுக்கும் உரியது என்பதை.
செம் பொறி அரக்கின் வட்டு நா வடிக்கும்
விளையாடு இன் நகை அழுங்கா, பால்மருத்து,



அலையா, உலவை ஓச்சி, சில கிளையாக்

குன்றக் குறவனொடு குறு நொடி பயிற்றும்

துணை நன்கு உடையள், மடந்தை (நற்., பா. 341 : 2 - 6)

என்னும் பாடல் வரிகள், குறமகள் கள்குடித்த மயக்கத்தால் மரக்கிளைகளை ஓச்சி, கையால் சிறு நொடி பயிற்றி அங்கும் இங்குமாக அலைந்ததை கூறுகின்றது.

நாகரீக செயல்முறை

உணவு சமைக்கும் பணியைப் பெரும்பான்மையாகப் பெண்களும் சில நேரங்களில் ஆண்களும் செய்துள்ளனர். ஆண்களும் சமைத்துள்ளனர். பெண்கள் அடுப்பு மூட்டி இறைச்சி முதலானவற்றைச் சமைத்துள்ளனர். ஆண்கள் அவைகளை நெருப்பில் வாட்டி உண்ணும் முறையைப் பின்பற்றியுள்ளனர். ஆண்கள் இறைச்சியைச் சுட்டு உண்ணுவதைப் பாலைத்திணைப் பாடல்களிலும், பாணர் முதலான கலைஞர்களுக்குச் சுட்ட இறைச்சி கொடுக்கப்பட்டதைப் புறப்பாடல்களிலும் காணமுடிகிறது. கியாட்-லெவி-ஸ்த்ராங் உண்ணும் முறைபற்றி, நெருப்பில் சுடுதல், பானையில் நீரிட்டு வேகவைத்தல் (Roasting and Boiling) என்ற இரண்டு முறைகளைக் கூறி சுடுவது இயற்கையான முறை என்றும், பானையில் நீரோடு இட்டு வேகவைத்தல் கலாச்சார வயமானது என்றும் பாகுபடுத்தினர். சுடுவது ஆண்களின் வேட்டையோடு, சுற்றித் திரியும் வாழ்க்கையோடு தொடர்புடையது. நீரில் இட்டு வேகவைப்பது பெண்களின் சமையலோடு, ஓரிடத்தில் நிரந்தரமாகத் தங்கும் வாழ்க்கையோடு தொடர்புடையது. இவற்றில் வேகவைக்கும் முறை முன்னேறிய நாகரீக செயல்முறையாகும். (ராஜ் கௌதமன் ப. 37)

சமைத்த உணவு

குறிஞ்சி நில மக்கள் வேட்டையில் கிடைத்த இறைச்சியை நெருப்பில் சுட்டும், பானையிலிட்டுச் சமைத்தும் உண்டுள்ளார்கள். அருவி நீரில் அடித்துவரப்பட்ட பலாப்பழத்தின் கொட்டையிலிருந்து எடுக்கப்பட்ட மாவையும், புளியம்பழத்தின் புளிப்பையும், உலையாக வார்த்த மோருக்கு அளவாகக் கலந்து, மூங்கில் வளர்ந்து முற்றிய நெல்லரிசியை, மலைச்சாரல்களில் மணம் வீசும்படி துழாவிச் சமைத்தனர். இதனை,

வெண்புடைக் கொண்ட துய்த்தலைப் பழனின்

இன் புளிக் கலந்து மா மோர் ஆக,

கழை வளர் நெல்லின் அரி, உலை ஊழத்து,

வழை அமல் சாரல் கமழத் துழைஇ,

நறுமலர் அணிந்த நாறுஇரு முச்சிக்

குறமகள் ஆக்கிய வால் அவிழ் வல்சி (மலைபடு., பா. 177 – 183)

என்னும் பாடல் வரிகள் விளக்குகின்றன.

செம்புற்றின் ஈசலை இனிய மோரோடு கூட்டிச் சமைத்த புளிங்கறியை உடைத்துப் பாரி நாடு என்கிறது கீழ்வரும் புறநானூற்றுப் பாடல்.



மலர் - 2, சிறப்பிதழ் - 3, புரட்டாசி 2054

இ - ஐஎஸ்எஸ்எண்: 2583-0481

செம் புற்று ஈயலின் இன் அளைப் புளித்து

மென் தினை யாணர்த்து, நந்தும் கொல்லோ (புறம்., பா. 119 : 3 – 4)

என்ற பாடல் மூலம் அறியலாம்.

முந்து விளை யாணர் நாள் புதிது உண்மார்,

மரை ஆன் கறந்த நுரை கொள் தீம் பால்,

மான் தடி புழுக்கிய புலவு நாறு குழிசி,

வான் கேழ் இரும்புடை கழாஅது, ஏற்றி,

சாந்த விறகின் உவித்த புன்கம்

கூதளம் கவினிய குளவி முன்றில்,

செழுங் கோள் வாழை அகல் இலைப் பகுக்கும் (புறம்., 168 : 7 – 13)

புதுவரவாகிய தினையை உண்பதற்காக மான் இறைச்சி சமைத்த புலால் நாறும் பாணையைக் கழுவாதே, மரையாவைக் கறந்த நுரை கொண்ட இனிய பாலை உலைநீராக வார்த்து ஏற்றி, சந்தன விறகால் எரியூட்டித் தினையைச் சமைத்துள்ளனர். கூதாளியால் அழகு பெற்ற மலைமல்லிகை நாளும் முற்றத்திடத்து, வாழையின் இலையிலே பலருடன் பகுத்து உண்ணுவர் என்பதை இப்பாடல் மூலம் அறியலாம். இதே போன்று அகநானூறு பாடலிலும் காணப்படுகிறது. அவை,

சாந்த நெகிழியின் ஊன்புழுக்கு அயரும்

குன்ற நாட! நீ அன்பிலை ஆகுதல் (அகம்., 172 : 13 – 14)

சந்தன விறகால் தீமூட்டிச் சமைக்கப்பட்ட ஊன் கலந்த சோற்றைத் தம்முடைய சுற்றத்தாருடன் உண்டு ஆடிப்பாடி மகிழ்ந்துள்ளனர்.

பகுத்து உண்ணுதல்

குறிஞ்சி நில மக்களிடம் பகுத்து உண்ணும் பழக்கம் இருந்துள்ளது என்பதை நற்றிணை பாடல் மூலம் அறியலாம்.

மை ஊன் தெரிந்த நெய் வெண் புழுக்கல்,

எலி வான் சூட்டொடு, மலியப் பேணுதும் (நற்., பா. 83 : 5 – 6)

குறிஞ்சி நில மக்கள் பிறநிலம் சார்ந்த மக்களுக்கும் பாகுபாடின்றி ஆட்டு இறைச்சியுடன் நெய் கலந்து வெண்மையான சோற்றில் வெள்ளெலியின் சூட்டிறைச்சியைச் சேர்த்து நிறைய தருவதை வழக்கமாகக் கொண்டு இருந்தனர் என்பதை அறிய முடிகிறது.

குறிஞ்சி நில மக்கள் உணவை சமைத்தும், பச்சையாகவும் தம்முடன் வாழும் மக்களுக்குப் பகிர்ந்து அளித்துள்ளனர். பிற பகுதியில் இருந்து மக்கள் வந்தாலும் அவர்களுக்கும் உணவை பகிர்ந்து கொடுத்துள்ளனர். கானவர் தங்களால் கொல்லப்பட்ட யானையின் கொம்பினைக் காவு மரமாகக் கொண்டு தேன், கிழங்கு, பன்றியின் பழுதடைந்த தசையை நீக்கிப் பிற தசைகள் ஆகியவற்றைச் சுமந்து சிறு குடிக்குக் கொண்டு வருவர். இப்பொருட்களை எடுத்து செல்லப் பனை ஓலையால் செய்யப்பட்ட வட்டிகையைப்



மலர் - 2, சிறப்பிதழ் - 3, புரட்டாசி 2054

இ - ஐஎஸ்எஸ்எண்: 2583-0481

பயன்படுத்தினர். அவ்வாறு கொண்டு வரப்பட்ட உணவைத் தம் சுற்றத்தாருடன் பகிர்ந்து உண்பர். தம்மை நாடி வருவோர்க்கும் கொடுப்பர். இதனை,

மணஇல் கமழும் மாமலைச் சாரல்

தேனினர், கிழங்கினர், ஊன்ஆர் வட்டியர்,

பொருதுதொலை யானைக் கோடு சீர் ஆக

தூவொடு மலிந்த காய கானவர் (மலைபடு., பா. 151-155)

என்ற பாடல் வரிகளால் அறியலாம். இனக்குழு வாழ்க்கையில் பகிர்வு அல்லது பங்கீடு முக்கியமான பண்பாட்டுக் கூறாக விளங்கியிருப்பதையும் இதனால் அறிய முடிகிறது.

பண்டமாற்று முறை

குறவர் தம் நிலத்தில் கிடைக்கும் பொருட்களைப் பண்டமாற்றாகப் பயன்படுத்துவர். சிவந்த கொம்பையுடைய காட்டுப் பசுவின் இறைச்சியோடு காட்டிலுள்ள வலிமையான யானையினது வெள்ளிய கொம்புகளையும் எடுத்துக் கொண்டு செல்வம் பொருந்திய கடைத் தெருவிற்குச் செல்வர். அங்கு தாம் வாங்கும் கள்ளுக்கு விலையாகத் தாம் கொண்டு வந்திருக்கும் காட்டு இறைச்சியினையும், யானையினது தந்தத்தினையும் கொடுப்பர். இதனை,

செங்கோட்டு ஆமான் ஊனொடு, காட்ட

மதனுடைய வேழத்து வெண் கோடு கொண்டு,

பொன்னுடை நியமத்துப் பிழி நொடை கொடுக்கும். (பதி., 30 : 10 - 12)

என்பர். குறவர்கள் உணவின்றி இருக்கும் போது யானையின் கொம்பை விற்று, அதன் விலையால் பெறப்படும் உணவை உண்டு வாழ்வர்.

காந்தள்அம் சிலம்பில் சிறுகுடி பசித்தென,

கடுங்கண் வேழத்துக் கோடு நொடுத்து உண்ணும். (குறு., பா. 100 : 3 - 4)

என்ற குறுந்தொகைப் பாடல் மூலம் சங்ககால மக்கள் பண்டமாற்று முறையை மேற்கொண்டனர் என்று நாம் அறிந்து கொள்ளலாம்.

முடிவுரை

மக்கள் தாங்கள் வாழ்கின்ற நிலக்குழலுக்கு ஏற்றவாறு தம் வாழ்வியலை அமைத்துக்கொள்கின்றனர். இது பண்டைக்காலந்தொட்டு இன்று வரைக்கும் நடைபெற்றுக் கொண்டிருக்கும் இயற்கையான தொடர் நிகழ்வாகும். குறிஞ்சி நில மக்கள் இயற்கையில் கிடைக்கின்ற உணவுகளைச் சமைக்காமலும் வேட்டையில் கிடைத்த மான், பன்றி போன்ற மாமிச உணவுகளைச் சமைத்தும் உண்டுள்ளனர். ஆண், பெண் இருபாலரும் கள் குடித்துள்ளனர். இத்தகைய கள்ளைத் தாங்களேத் தயாரித்தும், கள் விற்பவர்களிடம் சென்று வாங்கியும் குடித்துள்ளனர். உணவு சமைப்பதில் ஆண், பெண் இருவரும் பங்கு கொண்டுள்ளனர். அதே போல் தாம் வேட்டையாடிய உணவுகளைப் பங்கிட்டு உண்டுள்ளனர். இதனால் இனக்குழு வாழ்வில் பங்கிட்டு உண்ணுகின்ற முறை முக்கியமான பண்பாடாக

மலர் - 2, சிறப்பிதழ் - 3, புரட்டாசி 2054

இ - ஐஎஸ்எஸ்எண்: 2583-0481

விளங்குவதை அறியமுடிகின்றது. மேலும், குறிஞ்சி நில மக்களின் உணவு முறையினையும் வரையறுப்பதாய் இக்கட்டுரை அமைந்துள்ளது.

துணைநூற் பாட்டியல்

- [1] ஆலிஸ், அ. *பதிற்றுப் பத்து*. பாவை பிரிண்டர்ஸ் (பி)லிட், சென்னை, 2004.
- [2] அகநானூறு. பாவை பிரிண்டர்ஸ் (பி)லிட், சென்னை, 2004.
- [3] தட்சிணாமூர்த்தி, இ. *ஐங்குறுநூறு*. பாவை பிரிண்டர்ஸ் (பி)லிட், சென்னை, 2004.
- [4] நாகராசன் வி. *குறுந்தொகை*. பாவை பிரிண்டர்ஸ் (பி)லிட், சென்னை, 2004,.
- [5] நாகராசன், வி. *பத்துப்பாட்டு*. பாவை பிரிண்டர்ஸ் (பி)லிட், சென்னை, 2004.
- [6] பாலசுப்பிரமணியன், கு. வெ. *புறநானூறு*. பாவை பிரிண்டர்ஸ் (பி)லிட், சென்னை, 2004.
- [7] பாலசுப்பிரமணியன் கு. வெ. *நற்றிணை*. பாவை பிரிண்டர்ஸ் (பி)லிட், சென்னை, 2004.
- [8] மலைபடுகடாம். பாவை பிரிண்டர்ஸ் (பி)லிட், சென்னை, 2004.
- [9] ராஜ் கௌதமன். *பாட்டும் தொகையும் தொல்காப்பியமும் தமிழ்ச் சமூக உருவாக்கமும்* தமிழினி, 2006.

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.