



Foods in Sangam Literature

Dr. R. Rajeswari, Assistant Professor of Tamil, M.O.P. Vaishnav College for Women, Chennai, Tamil Nadu, India.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3620-8447>

DOI: 10.5281/zenodo.8397734

Abstract

The most important fundamental need of every human being is food. This basic need differs in culture and tradition. This is because food plays a vital role in picturing the historical circumstances of the individual man or society. In Tamil Literature, Sangam poems have many glimpses based on food and show in a picturesque manner. The life of the people, their connection with others, their charity, patronship and other features and virtues of life are shown through the poems. Hence, this article aims to view the food culture of ancient times through the evidence from Sangam Literature.

Keywords: Food, Sangam Literature, Food Culture.

References

- [1] Kanthasamy, A. Dr. Pazhanthamizharin Pazhaka Vazhakkangal, International Institute of Tamil Studies, Chennai – 113, 2013.
- [2] Subbu Reddiyar, N. Dr. *Thirukkural Thelivu*. Thenmazhi Pathippakam, Chennai – 16, 1993.
- [3] Dhakshianamoorthy, A. Dr. *Aingurunooru* (Mulamum Vuraiyum), New Century Book House, Chennai – 98, 2014.
- [4] Namasivayam, S. Dr. *Tamilar Unavu*. International Institute of Tamil Studies, Chennai – 113, 2003.
- [5] Balasubramanian, Ku. V. Prof. *Purananuru*. (Mulamum Vuraiyum), New Century Book House, Chennai – 98, 2014.
- [6] Mohan, R. Prof. *Pathupaattu*. Part – 1, (Mulamum Vuraiyum), New Century Book House, Chennai – 98, 2014.
- [7] Mohan, R. Prof. *Pathupaattu*. Part – 2, (Mulamum Vuraiyum), New Century Book House, Chennai – 98, 2014.
- [8] Jayam, A & Chandralekha Vaithiyanadhan. *Thamizh Ilakkiya Varalaaru*. Janaga Pathipagam, Chennai, 2019.
- [9] Priya Krishnan, Dr. “Ancient Tamils Traditional Food Cultures, Food Preservation and Saving Food Method.” *Aran International e-Journal of Tamil Research*, May 2021.
- [10] Shankara Narayanan, K. Dr. “Sanga Ilakkiyangalil Unavugal.” *Shanlax International Journal of Arts, Science & Humanities*, April 2019.

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 இலக்கியங்களில் உணவு

முனைவர் ரா. ராஜேஸ்வரி, உதவிப்பேராசிரியர், தமிழ்த்துறை,
எம்.ஓ.பி. வைணவ மகளிர் கல்லூரி, சென்னை, தமிழ்நாடு, இந்தியா.
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3620-8447>
DOI: 10.5281/zenodo.8397734

ஆய்வுச்சுருக்கம்

உணவு, உடை, உறைவிடம் ஆகியன மனிதத் தேவைகளுள் முதன்மை பெறுகின்றன. அடிப்படைத் தேவைகளான இவை மனிதனின் பண்பாடு மற்றும் கலாச்சாரத்தின் அடிப்படையில் வேறுபடுகின்றன. இம்மூன்றின்வழி ஒரு மனிதனின் இயல்பினையும் அவனது காலச் சூழலையும் சுற்றுப்புறச் சூழலையும் எளிதாக அறியமுடியும். ஏனெனில் இம்மூன்றும் ஒரு தனி மனிதன் அல்லது சமூகத்தின் சூழலைப் படம்பிடிப்பதில் முதன்மைப் பங்காற்றுகின்றன. அவ்வகையில் சங்க இலக்கியச் சான்றுகளின் வழி அக்காலத்தின் உணவுக் கலாச்சாரத்தினை ஆய்வதே இக்கட்டுரை நோக்குகின்றது.

குறிப்புச்சொற்கள்: உணவு, சங்க இலக்கியம், உணவுக் கலாச்சாரம்.

முன்னுரை

தமிழ்ப் பண்பாட்டின் சாளரமாகத் திகழும் சங்க இலக்கியத்தில் காணப்படும் உணவு சார்ந்த செய்திகள் அக்காலத்தவரின் பண்பாட்டைக் காட்டும் பெட்டகமாக அமைவதை உணரமுடிகிறது. காலந்தோறும் தமிழ்மொழியில் தோன்றிய இலக்கியங்களில் உணவின் இன்றியமையாமை மிகத் தெளிவாக எடுத்துரைக்கப்பட்டுள்ளதை இக்கட்டுரை ஆராய்கின்றது.

உணவின் இன்றியமையாமை

உண்ணுதலால் உணவாயிற்று என்பதும் உண்டியிலிருந்து உணவு உருவாகியிருக்கலாம்.

சொல்லமைப்பின்படி நோக்கினால் உண் என்பதே அடிச்சொல்லாக அமைகிறது. உடல் நலமுற்றவனுக்கு உணவாகப் பயன்படும். கஞ்சி நோயுற்றவனுக்கு மருந்தாகவும் பயன்படுகிறது. உயிர் வாழ்வதற்குத் தேவையான ஆற்றலைத் தரும் பொருளை உணவென்று கூறுவர் (தமிழர் பழக்கவழக்கங்கள், ப. 17).

உண்டி கொடுத்தோர் உயிர் கொடுத்தோரே

உண்டி முதற்றே யுணவின் பிண்டம் (புறம்., 18: 19-20)

உணவெனப் படுவது நிலத்தொடு நீரே (புறம்., 18: 21)

எனும் அடிகள் உணவின் இன்றியமையாமையினை உணர்த்துகின்றன.

உணவிற்கு வழங்கப்பட்ட பெயர்கள்

உணா, வல்சி, உண்டி, ஓதனம், அசனம், பதம், இரை, ஆகாரம், உறை, ஊட்டம் என்பனவற்றை உணவின் பெயர்களாகப் பிங்கல நிகண்டு கூறுகின்றது. அமிழ்தம் என்ற



மலர் - 2, சிறப்பிதழ் - 3, புரட்டாசி 2054

இ - ஐஎஸ்எஸ்எண்: 2583-0481

சொல்லும் உணவைச் சுட்டி வருதலை நாம் காண்கிறோம். அமிழ்தம் மரண நோயைத் தீர்த்தலினாலே மருந்து எனவும், உண்ணப்படுதலின் உணவு எனவும் இன்சுவைத்தாதலின் இனியது எனவும் கொள்ளப்படுகின்றது. இம்மூவகைப் பண்புகளும் அதற்குளவாதல்,

விருந்து புறத்ததாத் தானுண்டல் சாவா

மருந்தெனினும் வேண்டல்பாற் றன்று (திருக்குறள், 82)

அமிழ்தினும் ஆற்ற இனிதேதம் மக்கள்

சிறுககை அளாவிய கூழ் (திருக்குறள், 64)

என்னும் குறள்களில் நன்குணரக் கிடக்கின்றன. அமிழ்தம் என்னும் சொல்லோடு ஒற்றுமையுடையது அவிழ்தம், அவிழ் என்னும் தூய தமிழ்ச் சொற்கள் இரண்டும் அம்முப்பண்புகளையும் முறையே உணர்த்துவனவாம் என்றகிறது தமிழர் உணவு.

பழமொழி

ஆற்றுக்குள் இருந்து அரகரா என்றாலும்,

சோற்றுக்குள் இருக்கிறான் சொக்கநாதன்

அறிவால் ஆழ்ந்த சான்றோனாயினும். செல்வத்தால் உயர்ந்தோராயினும் பல்வேறு வளங்கள் பெற்றவராயினும் பசி எனும் பிணி இவ்வுலகிலுள்ள அனைவரையும் ஒரு சேரத்தாக்கும் தன்மையுடையது. உயர்ந்தோர் தாழ்ந்தோர் வேறுபாடின்றி அனைவரையும் ஒத்தவராய் ஓர் நிலையில் காண்பதில் இப்பசியினை ஞெமன் கோலாகவும் கருதலாம்.

தொல்காப்பியத்தில் “கருப்பொருள்”

ஒரு மொழியின் தோற்றத்தினை அறிதல் என்பது மிகவும் அரிதானது. மனிதன் தோன்றி சில ஆண்டுகளுக்குப் பின்னர். சைகை மொழி தோன்றியிருக்கும். சைகை மொழியிலிருந்து ஒலிகள் உருவாகி பேச்சு மொழியாக உருப் பெறுவதற்கே பன்னூறாண்டுகாலம் ஆகியிருக்கக் கூடும். பேச்சு மொழியிலிருந்து எழுத்து வழக்கு தோன்றி அவ்வெழுத்து வழக்கு சிறந்து இலக்கியங்கள் தோன்றுவதற்கு முன் ஆண்டுகள் பல உருண்டோடியிருக்கும். இலக்கியங்களிலுள்ள குறைகளை நிவர்த்தி செய்ய இலக்கணங்கள் உருவாகியிருக்கக் கூடும். அவ்வாறு தோன்றிய இலக்கணங்கள் காலக்கோளாலும் கடற்கோளாலும் அழிந்துபட, எஞ்சியதில் முன்னதாய் நிற்பது தொல்காப்பியம் எனும் பேரிலக்கணம். அந்நூலில், காணப்பெறும் முதற்பொருள், கருப்பொருள், உரிப்பொருள் எனும் பாகுபாட்டு நிலைகளுள் கருப்பொருள் என்பதன்கீழ் உணவு அமைகின்றது.

தெய்வம் உணாவே மாமரம் புன்பறை

செய்தி யாழின் பகுதியொடு தொகைஇ

அவ்வகை பிறவும் கருவென மொழிப (தொல்.பொருள். அகத்., நூ. 17)

எனும் அடிகள் ஐவகை நிலத்தின் கருப்பொருட்களுள் உணவு பெறும் சிறப்பிடத்தினைக் காட்டுகின்றன. கருப்பொருட்களுள் இரண்டாம் நிலையினதாய் அமையும் உணவானது நிலத்திற்கு நிலம் மாறுபட்டமைகின்றது. இயற்கையோடியைந்த வாழ்க்கையினை



மேற்கொண்ட பழந்தமிழர் உணவும் செயற்கைத் தன்மையிலாததாயும் இயல்பானதாகவும் இருந்தது.

குறிஞ்சி நிலத்தில் வாழும் மக்களின் உணவு மலை சார்ந்ததாய் அமைந்தது. மலையில் விளையும் பொருட்களை அப்பகுதி வாழ் மக்கள் உண்டனர். முல்லை நிலத்திற்குரியோரின் உணவில் காட்டில் விளையும் பொருட்கள் மட்டுமே இருந்தன. வயல்குழந்த வாழ்வினை வாழ்ந்த மருத நிலத்தினர் வயல்களில் விளைந்தவற்றை உண்டனர். கடற்புறத்தில் வாழ்ந்த நெய்தல் நிலத்தவர் கடல்வாழ் மீன்களை விரும்பி உண்டனர். முல்லையும் குறிஞ்சியும் திரிந்த பாலைநில மக்களின் உணவு அவர்தம் நிலம் சார்ந்தமைந்தது.

சங்கம் எனும் பொற்காலம்

சங்ககாலத்தைப் பொற்காலம் எனலாம். ஏற்றமிகு எட்டுத்தொகையும் போற்றத்தகு பத்துப்பாட்டும் அக்காலச் சூழலை உள்ளது உள்ளவாறே தெற்றெனப் புலப்படுத்தும் கண்ணாடியாகத் திகழ்கின்றன. அப்பொற்காலத்தில் தோன்றிய பதினெண் மேற்கணக்கு நூல்கள் வழி அக்கால மக்களின் பண்பாடும் பழக்கவழக்கங்களும் தனிமனித நற்பண்புகளும் வெளிப்படுகின்றன.

கடலாலும் கரையானாலும் தமிழ் நாகரிகத்தாலும் தமிழரின் பேதைமையாலும் எண்ணற்ற தமிழ் நூல்கள் அழிந்துபட்டன. எஞ்சிய பாடல்களைத் தேடித் தொகுத்துக் காக்க வேண்டும் என்ற எண்ணம் எழுந்தபோது தொகை நூல்கள் உருவாயின. சிதறிக் கிடந்த சங்கத் தனிப்பாக்கள் எல்லாம் எட்டுத் தொகைகளாகத் தொகுக்கப்பட்டன.

எட்டுத்தொகைப் பாடல்களில் பண்டைத் தமிழ் அரசர்களின் போர்த்திறங்களையும் வரையாது வழங்கும் வள்ளன்மைப் பண்பையும் மறக்குடி மகளிரின் மாண்பினையும் சந்து செய்விக்கும் சான்றோரின் இயல்புகளையும் ஐந்திணை அன்பொழுக்கங்களையும் புராணச் செய்திகளையும் வரலாற்றுக் குறிப்புகளையும் சுவைத்து மகிழலாம். (அ. ஜெயம் & சந்திரலேகா, ப. 13, 14)

தமிழ் இலக்கிய வரலாற்றில் தன்னிகர் இல்லாததாய் கல்வியிற் சிறந்ததாய், ஏற்றம் பெற்று விளங்கிய சங்ககாலமே பொற்காலம் என்று உறுதியாகக் கூறலாமன்றோ” செய்திகளையும் வரலாற்றுக் குறிப்புகளையும் சுவைத்து மகிழலாம். (அ. ஜெயம் & சந்திரலேகா, ப. 59)

சங்ககாலச்சூழலில் தோன்றிய இலக்கியங்களும் செம்மை பெற்றவையாய்த் திகழ்கின்றன. இக்காலத்தில் தோன்றிய செவ்வியல் இலக்கியங்களான எட்டுத்தொகையிலும் பத்துப் பாட்டிலும் உணவு சார்ந்த செய்திகளை மிகுதியாகக் காண வியல்கின்றது.

பழந்தமிழர் உண்ட உணவுகள்

சங்கத் தமிழர் உண்ட உணவுகளைப் பற்றி இலக்கியங்கள் எடுத்துரைக்கின்றன. புறப்பாடல் நூல்கள் தமிழரின் உணவுப் பொருட்களைப் பற்றிய செய்திகளை மிகுதியாகத் தருகின்றன. பசிய இலைகளையும் கீரை வகைகளையும் கிழங்கு



மலர் - 2, சிறப்பிதழ் - 3, புரட்டாசி 2054

இ - ஐஎஸ்எஸ்என்: 2583-0481

வகைகளையும் பழ வகைகளையும் சிலவகைக் கொட்டைகளையும் தினை, நெல் முதலிய புல் வகை உணவுகளையும் ஊன்களையும் மீன்களையும் உண்ட தமிழர் ஆருயிர்க்கு என்போடியைந்த தொடர்பு போல உணவுப் பொருட்களைப் போற்றினர். கள் வகைகள், இளநீர், நுங்கு, பால்பொருட்கள், கஞ்சி முதலிய உணவுகளோடு இறைச்சி உணவையும் சுட்டும் அட்டும் புழுக்கியும் பொரித்தும் பயன்படுத்தினர். துணை நிலையில் அப்பம், கூட்டு முதலியவற்றையும் உணவாகப் பயன்படுத்தினர். (தமிழர் உணவு, ப. 7)

பொருநராற்றுப்படையில் மன்னன் தன்னை நாடி வந்த பொருநனுக்கு உணவு அளித்த தன்மை விளக்கப்பட்டுள்ளது.

துராஅய் துற்றிய துருவைஅம் புழுக்கின்
பராஅரை வேவை பருகுஎனத் தண்டி
காழின் சுட்ட கோழ்ஊன் கொழுங்குறை
ஊழின் ஊழின் வாய்வெய்து ஒற்றி
அவை அவை முனிகுவம் எனினே...
... முரவை போகிய முரியா அரிசி
விரல்என நிமிர்ந்த நிரல்அமை புழுக்கல்
கருணை காடியின் மிதப்ப
... எல்லையும் இரவும் ஊன்நின்று மழுங்கி (பொருநராற்றுப்படை, பா. 103-118)

மன்னன் உணவு அளித்த முறையை இப்பாடல் அடிகள் எடுத்துரைக்கின்றன.

ஐந்நிலத்தாரின் உணவுமுறை

ஐந்நிலத்தாரின் உணவுமுறையினைச் சங்க இலக்கியச் சான்றுகளின்வழி இவண் காணல்தகும். முல்லை நில மக்களின் உணவுமுறை பற்றிப் பெரும்பாணாற்றுப்படை நுவல்கின்றது.

நெடுங்குரல் பூளைப் பூவின் அன்ன
குறுந்தாள் வரகின் குறள் அவிழ்ச் சென்றி
புகர் இணர் வேங்கை வீ கண்டன்ன
அவரை வான் புழுக்கு அட்டி (பெரும்பாணாற்றுப்படை, பா. 192-195)

பூளைப் பூ போன்ற வரகரிசியால் செய்யப்பட்ட சோறும் அவரையின் புழுக்கும் சேர்த்து முல்லை நில மக்கள் உண்டமையினை அறிய முடிகின்றது. மருதநில மக்கள் வெண்சோற்றோடு அலவன் கலந்து உண்ட செய்தியினை,

அவைப்பு மாண் அரிசி அமலை வெண்சோறு

சுவைத்தான் அலவன் கலவையொடு பெறுகுவீர் (சிறுபாணாற்றுப்படை, பா. 194-195)

எனும் சிறுபாணாற்றுப்படையின் அடிகளால் அறியலாம்.



மலர் - 2, சிறப்பிதழ் - 3, புரட்டாசி 2054

இ - ஐஎஸ்எஸ்எண்: 2583-0481

நெய்தல் நில மக்களின் முதன்மை உணவாக மீன் அமைகின்றது. அவரவர் வாழும் சூழலுக்கேற்ப அவர்தம் உணவு இருக்கும். பட்டினப்பாலை, காவிரிப்பூம்பட்டினத்து நெய்தல் நில மக்கள் கடல் இறவினை சூடாக உண்ணும் தன்மையினையும் வயலில் காணப்படும் ஆமையினை உண்ணும் முறைமையினையும் நுவல்கின்றமையை,

கடல் இறவின் சூடு தின்றும்

வயல் ஆமைப் புழுக்கு உண்டும் (பட்டினப்பாலை, பா. 63-64)

எனும் அடிகளால் அறிகிறோம். ஐங்குறுநூறு பாலைநிலம் சார்ந்த எயிற்றியர் பற்றிக் கூறுமிடத்து,

கணமா தொலைச்சித் தன்னையர் தந்த

நிணவூன் வல்சிப் படுபுள் னோப்பு

நலமா னெயிற்றி (ஐங்குறுநூறு, பா. 1-3)

என்பதன் மூலம் எயிற்றியர்களுக்கு அவர்தம் தமையன்மார் அளித்த ஊன்களைப் பற்றிய குறிப்பினைக் காணமுடிகின்றது.

உணவுக் கலாச்சாரம்

இல்வாழ்க்கையின் பயனே விருந்தோம்பல் என்று வாழ்ந்த தமிழரின் விருந்தோம்பும் பண்பு போற்றத்தக்கது.

இருந்தோம்பி இல்வாழ்வ தெல்லாம் விருந்தோம்பி

வேளாண்மை செய்தற் பொருட்டு (திருக்குறள் - 81)

உணவுக் கலாச்சாரத்தை என்று திருக்குறளும் எடுத்துரைக்கின்றது

நாட்டில் உணவுத் தட்டுப்பாட்டைப் போக்க வறியவர்களுக்கு உணவிட்டால் மட்டும் போதாது, அவ்வுணவை அனைவரும் பெறும் வழிவகைகளை ஆராய்ந்து அவற்றைப் பெருக்க வேண்டும். இந்நிலையே தொலைநோக்காக அமைகிறது. அவ்வகையில், உணவுத் தேவையினை நிறைவு செய்ய, வேளாண் தொழிலினைப் பெருக்குவதே சிறந்த வழி என்பதைப் பழந்தமிழர் நன்கு உணர்ந்திருந்தனர் (தமிழர் பழக்க வழக்கங்கள், ப.10)

என்பதன் மூலம் உணவின் தேவையினை நிவர்த்தி செய்ய வேளாண்மையினைச் சிறப்பாகப் பேணிய தமிழரின் மாண்பினையும் உணவிலும் கலாச்சாரம் போற்றிய பாங்கினையும் அறியமுடிகின்றது.

தொகுப்புரை

உணவு, உடை, உறைவிடம் ஆகியன மனிதனின் அடிப்படைத் தேவைகளாக அமைகின்றன. அவற்றுள்ளும் உணவு இன்றி உயிர் இருக்க இயலாது. ஓரறிவு முதல் ஆரறிவு உயிர்கள் வரை உணவின்றி உயிரேது. அவ்வகையில் சங்கத் தமிழரின் உணவுப் பயன்பாட்டினை இலக்கியங்கள்வழி அறியவியல்கின்றது. ஐந்நிலப் பாகுபாட்டிற்கேற்ப உணவு முறையும் அவற்றை உண்ணும் முறையும் வேறுபடுகின்ற தன்மையினை இதன்வழி அறிகின்றோம்.

பசுமைச்சூழல்பேணுவோம்பார்தனைக்காப்போம்

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

குறிப்பு நூல்கள்

- [1] கந்தசாமி, அ. முனைவர். பழந்தமிழரின் பழக்க வழக்கங்கள். உலகத் தமிழராய்ச்சி நிறுவனம், சென்னை, 2013.
- [2] சுப்பு ரெட்டியார், ந. டாக்டர். திருக்குறள் தெளிவு. தேன்மழைப் பதிப்பகம், சென்னை -16, 1993.
- [3] தட்சிணாமூர்த்தி, அ. முனைவர். ஐங்குறுநூறு மூலமும் உரையும். நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ், சென்னை - 98, 2014.
- [4] நமசிவாயம், சே. தமிழரின் உணவு. உலகத் தமிழராய்ச்சி நிறுவனம், சென்னை - 113, 2003.
- [5] பாலசுப்பிரமணியன், கு. வெ. முனைவர். புறநானூறு மூலமும் உரையும். நியூ செஞ்சுரி புக், சென்னை - 98, 2014.
- [6] மோகன், இரா. முனைவர். பத்துப்பாட்டு மூலமும் உரையும், புத்தகம் 1. நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ், சென்னை - 98, 2014.
- [7] மோகன், இரா. முனைவர். பத்துப்பாட்டு மூலமும் உரையும், புத்தகம் 2. நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ், சென்னை - 98, 2014.
- [8] ஜெயம். அ & சந்திரலேகா வைத்தியநாதன். தமிழ் இலக்கிய வரலாறு. ஜனகா பதிப்பகம், சென்னை, 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.