

**Agriculture and Food of Kurinji Land People****A. Uma Mageswari**, Research Scholar of Tamil, Thiruvalluvar University, Vellore – 632115, Tamil Nadu, India.ORCID: <https://orcid.org/0009-0009-7278-8697>

DOI: 10.5281/zenodo.8397607

Abstract

People adapt their lifestyles to the environment in which they live. It is a natural sequence of events that has been going on since ancient times till today. In Tamil country, there are five types of land life namely Kurinji, Mullai, Marutham, Neithal and Palai. It can be found in Sangham literature. Among these, Kurinji is the hilly region. There are areas hunt, honey and millet cultivation. The is the profession of the people living in this area. This is a good example of how the people also developed their business methods according to the nature of their land. The Kurinji land people depend on occupations like hunting, collecting honey, sowing millets and guarding them in the hilly areas. In the land, there is cowherds, goats, cows, milk, curd, ghee, butter production etc., They are busy in these jobs in the ancient times. Hence, the people of the Kurinji land used to produce food products according to the landscape. This article talks about the agriculture and food system of Kurinji land people of the Sangam times.

Keywords: Agriculture, Food, Kurinji Land, People.**References**

- [1] Sankara Narayanan, K. "Foods in Sangha Literature." Sanlax International Tamil Journal, Volume: 3 Issue: 4, April, 2019
- [2] Singaravadivelan, A. *Ingurunooru*. Kovilur Madalayam, Kovilur – 630307.
- [3] Subramanian. S.V. Sanga Ilakiyathil Kurinji Padalgal. Meiyappan Publishing House, Chidambaram – 608001.
- [4] Sellam, N., Umamakeswari, S. Unave Marunthu - Pandaia Tamilar Valvai Munvaithu." *International Research Tamil Journal*, p. 16 (DOI:10.34256/irjt2132 vol.3 Iss.3, 2021.
- [5] Tamilannal. *Kurundogai*. Kovilur Madalayam, Kovilur – 630307.
- [6] Tamilannal., Meenavan. Na. *Akananooru*. Kovilur Madalayam, Kovilur – 630307.
- [7] Duraisamy. Avvai. *Semozhi Ilakiyam Natrinai*, Part -2, Tamil Nadu Educational Research and Development Institute, Chennai 600001.
- [8] Mahadevan, Kathir. *Natrinai*. Kovilur Madalayam, Kovilur – 630307.
- [9] Jagatheesan, Ira. (Ed.) *Naritanai Aaivuk Kovai* - First Volume. Sangha Ilakiya Aaivu Maiyam, Madurai - 625008.
- [10] Jagatheesan, Ira. (Ed.) *Naritanai Aaivuk Kovai* - Second Volume, Sangha Ilakiya Aaivu Maiyam, Madurai - 625008.

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.



குறிஞ்சி நில மக்களின் வேளாண்மையும் உணவும்

அ. உமாமகேஸ்வரி, முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர், தமிழ்த்துறை,
திருவள்ளூர் பல்கலைக்கழகம், வேலூர் - 632115, தமிழ்நாடு, இந்தியா.
ORCID: <https://orcid.org/0009-0009-7278-8697>
DOI: 10.5281/zenodo.8397607

ஆய்வுச் சுருக்கம்

மக்கள் தாங்கள் வாழ்கின்ற நிலச் சூழலுக்கு ஏற்றவாறு தம் வாழ்வியலை அமைத்துக் கொள்கின்றனர். இது பண்டைக் காலந்தொட்டு இன்று வரைக்கும் நடைபெற்றுக் கொண்டிருக்கும் இயற்கையான தொடர் நிகழ்வாகும். குறிஞ்சி, முல்லை, மருதம், நெய்தல், பாலை என்று ஐவகை நில வாழ்வியலையும் சங்க இலக்கியங்களில் காணமுடிகிறது. இவற்றுள் பாலையானது கரடுமுரடான பகுதியாகும். இங்கு வழிப்பறிகள் நடைபெறுவதுண்டு. இதுதான் அப்பகுதியில் வாழ்கின்ற மக்களின் தொழிலாக விளங்கியுள்ளது. தங்களின் நிலத் தன்மைக்கு ஏற்றவாறே மக்களும் தங்களின் தொழில் முறைகளை உருவாக்கிக் கொண்டனர் என்பதற்கு இது சிறந்த உதாரணமாகும். அந்த வகையில் குறிஞ்சி நில மக்கள் மலை சார்ந்த பகுதிகளில் வேட்டையாடுதல், தேனெடுத்தல், தினை விதைத்தல், அவற்றைக் 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 முறையே உழவுத்தொழில் சார்ந்தும், மீன்பிடித்தல், விற்றல், உணங்க வைத்தல் போன்ற தொழில் சார்ந்தும் தம் வாழ்வை அமைத்துக் கொண்டுள்ளனர். இவற்றுள் ஒவ்வொரு நில மக்களும் தங்கள் நிலத்திற்கு ஏற்றவாறு உணவுப் பொருட்களை உற்பத்தி செய்து உண்டு வந்தனர். அந்த வகையில் குறிஞ்சி நில மக்களின் வேளாண்மை மற்றும் உணவு முறை குறித்து எடுத்துரைக்கின்றது இக்கட்டுரை.

குறிப்புச்சொற்கள்: தினை, கள், பால், தேன், கிழங்கு.

முன்னுரை

மனிதன் உயிர் வாழ்வதற்கு இன்றியமையாதவை உணவுப் பொருட்களாகும். உணவு இயற்கையின் நன்கொடையாகும். ஆடையில்லாத மனிதன் அரை மனிதன் என்பது போல உணவில்லாத மனிதனும் உயிர் வாழ முடியாது. மக்களின் அடிப்படைத் தேவைகளான உணவு, உடை, உறைவிடத்தில் உடையும் உறைவிடமும் இல்லாமல் கூட உயிர் வாழ்ந்திருக்கின்றனர். ஆனால், உணவில்லாமல் எவரும் வாழ்ந்ததில்லை. அன்பின் ஐந்திணை எனப்படும் குறிஞ்சி, முல்லை, மருதம், நெய்தல், பாலை ஆகியவற்றில் முதன்மையாகவும், தலைமையாகவும் விளங்குவது குறிஞ்சி. மலையும் மலைசார்ந்த பகுதிகளும் குறிஞ்சி நிலமாகிறது. குறிஞ்சி நில மக்கள் தேன், கிழங்கு, மா, பலா, தினைமாவு போன்ற பச்சை உணவுகளையும், உடும்பு கறி,

மலர் - 2, சிறப்பிதழ் - 3, புரட்டாசி 2054

இ - ஐஎஸ்எஸ்என்: 2583-0481

பன்றி கறி, கடமான் கறி போன்ற சமைத்த உணவுகளையும், தினை, ஐவனநெல், மூங்கிலரசி ஆகிய உற்பத்தி உணவு வகைகளையும், கள்ளையும் உண்டு வந்துள்ளனர்.

வேளாண்மை

சங்ககால மக்களின் வாழ்வியல் முறைக்கும் இக்கால மக்களின் வாழ்வியல் முறைக்கும் பல பல வேறுபாடுகள் உண்டு. நம் முன்னோர்கள் மனித வாழ்விற்கு அடிப்படை உணவு, ஆதலின் உணவுப் பொருளின் இன்றியமையாமை உணர்ந்து அவற்றைப் பெருக்கினர். உண்டிக் கொடுத்தோர் உயிர் கொடுத்தோரே என்ற கூற்றுக்கு ஏற்ப உழவுத்தொழிலைத் தலைமைத் தொழிலாக, உயிர் காக்கும் தொழிலாகப் போற்றினார்கள். வேளாண்மை என்பதற்கு அறிஞர்கள் தரும் விளக்கங்கள் பல. அவற்றுள் சிலவற்றைக் காண்போம்.

வேளாண்மை என்பதற்கு ஒரு கலை என்றும் ஓர் அறிவியல் என்றும் கூறலாம். வேளாண்மை என்பது பொருளாதார வளர்ச்சிக்காகப் பயிர்களையும் கால்நடைகளையும் கொண்டு செய்யப்படும் தொழிலாகும். இவ்வேளாண்மைத் தொழிலில் பயிர் உற்பத்தி, கால்நடை பராமரிப்பு, தோட்டக்கலை, பால்பண்ணை, காடுவளர்ப்பு, மீன்வளம் மற்றும் வேளாண் பொறியியல் போன்ற பிரிவுகள் அடங்கும் என்று இல.செ. கந்தசாமி குறிப்பிடுகிறார். (தமிழர் வேளாண்மை மரபுகள் - சங்ககாலம், ப.28)

மறைமலையடிகளார், 'வேளாண் நாகரிகம்' என்ற தமது நூலில் வேளாண்மை என்னுஞ் சொல்லுக்குத் தெளிவான விளக்கம் தந்துள்ளார்.

ஈகைக்குப் பெயரான வேளாண்மை என்னுஞ் சொல் அவ்வகைக்குக் கருவியான பயிர்த்தொழிலுக்கும் பெயராயிற்று. பின்னர் அவ்விரண்டு அவ்விரண்டு தொழில்களையும் ஆள்பவரான வேளாளர்க்கும் பெயராயிற்று (வேளாண்மை நாகரிகம், ப.3) என்கிறார்.

நிலமும் நீரும்

தமிழரின் வாழ்வியலைச் சித்தரிக்கும் நற்றிணை, பயிர்த் தொழிலைப் பற்றிய செய்திகளைப் பல்வேறு நிலைகளில் விளக்கமாகத் தருகின்றது. வேளாண்மைக்கு அடித்தளமாக அமைவது நிலமும் நீரும் ஆகும். தமிழர் நிலத்தினை இயற்கை அமைப்பிற்கு ஏற்ப நான்கு வகைகளாகக் குறிஞ்சி, முல்லை, மருதம், நெய்தல் எனப் பிரித்தனர். இந்நானிலங்களுள் குறிஞ்சி மலையில் மழை பொழிந்தால் விளையும் பயனை இங்குக் காண்போம்.

நற்றிணையின் முதல் பாடலைக் கபிலர் பாடியுள்ளார். அவர் பாடிய இப்பாடல் குறிஞ்சித் திணையில் இடம் பெற்றுள்ளது. கபிலர் நீரின் தேவையைச் சிறப்பாக உணர்த்தியுள்ளதை, நீரின்றி அமையா உலகம்... (நற்., 1:6) இப்பாடல் அடியால் அறியலாம். மேலும், ஒரு நாட்டின் வளமும் நலமும் நீர்வளத்தைக் கொண்டே அமையும். அதனால் பண்டைக் காலம் தொட்டே மக்கள் பயிர்த் தொழிலுக்குக் குறைவிலா நீர்வளம் தேவை என்பதை உணர்ந்திருந்தனர் என்பதை மேற்கண்ட பாடல் வரி விளக்குகின்றது.

பசுமைச்சூழல்பேணுவோம்பார்தனைக்காப்போம்

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

அருவி நீரையும், சுனை நீரையும் கொண்டு பயிர் செய்ததை, **அகல்வாய்ப் பைஞ்சுனைப் பயிர்கால் யாப்ப (நற்., 5:2)** என்ற பாடல் அடியின் மூலம் அறியலாம். மழையினால் கிடைக்கும் நீரினையும், அருவிகளில் இருந்து கிடைக்கும் நீரினையும் சுனையில் சேமித்து, பின் அகன்ற வாய்க்கால்களின் மூலம் நீர்ப் பாய்ச்சியுள்ளனர் என்பதை அறிய முடிகிறது. இம்முறையை அடிப்படையாகக் கொண்டே தற்போது மழைநீர் சேகரிக்கும் தொட்டி முறை நடைமுறைப் படுத்தப்பட்டுள்ளது.

நற்றிணையில் தினை

நற்றிணையில் உள்ள நானூறு பாடல்களில் இருபத்துமூன்று பாடல்கள் தினை குறித்து பேசுகின்றன. ஏனல் என்னும் சொல்லும் தினை என்னும் சொல்லும் தினை என்னும் தானியத்தைக் குறிப்பிட வந்துள்ளது. பைந்தினை, சிறுதினை, செந்தினை, மென்தினை என்றும் தினை குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது.

தினை விளையும் இடத்தைத் தினைப்புனம் என்பர். இத்தினைப்புனம் மலைச் சாரலில் உள்ளது என்பதை அடுக்கற் பைந்தினை (நற்.22:1), மனைஅயல் கலித்த மைஆர் ஏனல் (நற்.108:1), இருங்கல் அடுக்கத்து என்னையர் உழுத கருங்கால் செந்தினை (நற்.122:1-2), வரையகச் சிறுதினை (நற்.134:3), வெற்பில் ஏனல் (நற்.288:7-8), அணிவரை மருங்கின் ஐது வளர்ந்திட்ட மணிஏர் தோட்ட மைஆர் ஏனல் (நற்.344:1-2) என்னும் தொடர்கள் உணர்த்துகின்றன. இவற்றில் இடம் பெற்றுள்ள அடுக்கல், அடுக்கம், வரையகம், சாரல், அணிவரை என்னும் சொற்கள் மலையையும் மலைச் சாரலையும் தெரிவிக்கின்றன. தினை விளையும் இடம் மிகவும் பரந்ததாக உள்ளது என்பதை வியன்புனம் (நற்.57:8), பெரும்புனம் (நற்.344:3) என்னும் தொடர்கள் தெரிவிக்கின்றன.

பெரிய இடப்பரப்பைக் கொண்ட இந்தத் தினைப் புனத்தில் சிறிது தினை விதைத்தாலும் அவைப் பெரிதாய்ச் செழித்து வளர்ந்து பலன் தரும் என்பதை, **சில்வித்து அகல இட்டென பலவிளைந்து (நற்., 209:3)**, **சிற்சில வித்திப் பற்பல விளைந்து (நற்., 328:2)** என்னும் தொடர்களால் அறியலாம். இவ்வாறாக தினைப்பயிர், அதன் தோற்றம், அப்பயிரைக் காக்கும் முறை, அறுவடை செய்தல், அதனைக் காயவைத்து பதப்படுத்துதல் ஆகியவற்றைக் குறித்து பல பாடல்கள் பேசுகின்றன. **கரும்கால் செந்தினை கடியும் உண்டன (நற்., 122:2)** இப்பாடல் வரியின் வாயிலாக கரிய அடித்தண்டையுடைய செந்தினைக் கதிர்கள் கொய்யப்பட்டுவிட்டன என்ற செய்தியின் வாயிலாகத் தினை வகை குறித்த பதிவுகளை அறிய முடிகின்றது என்று கி. சங்கர நாராயணன் தனது ஆய்வுக் கட்டுரையில் குறிப்பிட்டுள்ளார். (கி. சங்கர நாராயணன், பக்.31). இதன் மூலம் குறிஞ்சி நிலத்தின் வேளாண்மையில் தினைப்பயிரின் இடம் புலனாகிறது.

உணவு

மனித சமுதாயத்தினர் வளர வளர உணவையும் பல்வேறு வகையாகப் பகுத்து உண்ணக் கற்றுக் கொண்டனர். உணவை மையமாக வைத்து உலகில் பல போராட்டங்கள் எழுந்தன. ஆதி மனிதனும் உணவைத் தேடுவதையே தன் முதன்மைத் தொழிலாகக் கொண்டான். மனிதன்

மலர் - 2, சிறப்பிதழ் - 3, புரட்டாசி 2054

இ - ஐஎஸ்எஸ்என்: 2583-0481

சாதனைகள் பல படைக்க வேண்டும் என்றால் அவன் முதலில் உணவு பற்றி கவலை இல்லாமல் இருக்க வேண்டும். உணவின் பிண்டமாகிய உடம்ப உயிரைச் சுமக்க வேண்டும் என்றால் அதற்கு உணவு கொடுத்துக் கொண்டே இருக்க வேண்டும். இதனையே,

உண்டி கொடுத்தோ ருயிர் கொடுத்தோரே

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

என்று புறநானூறும்,

மண்டினி ஞாலத்து வாழ்வோர்க் கெல்லாம்

உண்டி கொடுத்தோ ருயிர் கொடுத்தோரே (மணிமேகலை, 9-10)

என்று மணிமேகலையும் எடுத்துரைக்கின்றது.

சங்கச் செய்யுட்கள், அனைத்து நிலப் பரப்புகளிலும் நடோடி முதல் மூவேந்தர் வரையிலான அனைத்து வகை மக்களும் இயற்கை உணவுப் பொருட்களோடு இறைச்சிப் பொருட்களையும் உணவாக உண்டனர் என்பதைக் காட்டி நிற்கின்றன. ஐவகை நிலங்களுள், குறிஞ்சி நிலத்தில் மூங்கிலரிசிச் சோறு, உடும்பின் இறைச்சி, கடமான் இறைச்சி, பன்றியின் இறைச்சி, நெற்கள், பலாக்கொட்டை, மோர், நெய், தேன், கிழங்கு வகைகள் ஆகியவை உணவுப் பொருட்களாக இருந்துள்ளதைத் தெரிவிக்கின்றன. தினையில் சிறுதினை, கருந்தினை, செந்தினை என்று மூன்று வகையுண்டு.

கள்

சங்ககால மக்களுள் பெரும்பான்மையோர் கள் குடிக்கும் பழக்கம் கொண்டவர்களாக இருந்துள்ளனர். கள் பலவிதப் பொருட்களில் இருந்து தயாரிக்கப்பட்டுள்ளது. தங்களுக்கு வேண்டிய கள்ளைத் தாங்களே தயாரித்தும், கள் விற்கும் மகளிரிடம் சென்று வாங்கியும் குடித்துள்ளனர். இத்தகைய கள் தயாரிக்கும் முறை குறித்தும் அவை ஏற்படுத்தும் மயக்கம் குறித்தும் பல பாடல்கள் பதிவு செய்துள்ளன. அத்தகைய காட்சி அகநானூற்றில் இடம் பெற்றுள்ளது.

கோடைக்கு ஊழ்த்த கமழ்நறுந் தீம்கனி

புயிர்ப்புறப் பலவின் எதிர்ச்சுளை அளைஇ

இறாலொடு கலந்த வண்டுமூசு அரியல்

நெடுங்கண் ஆடு அமைப்பழுதி கடுந்திறல்

பாம்புக் கடுப்பு அன்ன தோப்பி வான்கோட்டுக்

கடவுள் ஓங்குவரைக்கு ஒக்கி குறவர்

முறித்தழை மகளிர் மடுப்ப மாந்தி

அடுக்கல் ஏனல் இரும்புனம் மறந்துழி (அகம்., 348:1-10)

இப்பாடல் வரிகள் தழையாடை அணிந்த பெண் கள்ளைக் கொடுக்க அதை அருந்திவிட்டுத் தினைப்புனம் காத்தலையே மறந்துவிட்டான் கானவன் என்பதைக் குறிப்பிடுகின்றன. இத்தகைய கள்ளின் மயக்கம் ஆண்களுக்கு மட்டுமல்ல குறமகளுக்கும் உரியது என்பதை,

பசுமைச்சூழல்பேணுவோம்பார்தனைக்காப்போம்

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

மலர் - 2, சிறப்பிதழ் - 3, புரட்டாசி 2054

இ - ஐஎஸ்எஸ்எண்: 2583-0481

**செம்பொறி அரக்கின் வட்டுநா வடிக்கும்
விளையாடு இன்நகை அழுங்காப் பால்மடுத்து
அலையா உலவை ஓச்சி சிலகிளையாக்
குன்றக் குறவனோடு குறுநொடி பயிற்றும்
துணைநன்கு உடையள் மடந்தை யாமே (நற்., 341:2-6)**

என்னும் பாடல் வரிகளால் அறியலாம். குறிஞ்சி நில மக்களின் வாழ்வியலோடு கலந்திருக்கின்ற தெய்வத்திற்கும் கள் படைக்கப்பட்டுள்ளது.

குறிஞ்சி நில மக்கள் வாழ்வில் கள் முக்கிய இடம்பெற்றுள்ளது. இவர்கள் வேட்டையில் பெற்ற வெற்றியைக் கொண்டாடும் போதும், விழாவின் போதும், சடங்கின் போதும் கள்ளைக் குடித்து மகிழ்ச்சியைக் கொண்டினர். தன்னை நாடி வந்த விருந்தினர்களுக்கும் கள்ளைக் கொடுத்துள்ளனர். குறிஞ்சி நில மக்கள் கள்ளினைத் தயாரிக்கப் பழம், தேன், மூங்கில் நெல் ஆகிய பொருட்களைப் பயன்படுத்தியுள்ளனர். கள்ளினைத் தயாரிக்க மூங்கிலால் ஆன குழாயினைப் பயன்படுத்தியுள்ளனர். அம்மூங்கில் நாட்பட்டு அடைத்து வைத்துக் கள் தோப்பிக் கள் என்றழைக்கப்பட்டுள்ளது. தேறல் (புறம்.129:1-3), நறவு (நற்.276:8-10) என்ற பெயர்களும் கள்ளிற்கு உண்டு வேய் எனும் மூங்கிற் குழாயினுள் தேனால் செய்த தேறல் என்னும் கள்ளினைப் பதப்படுத்தி அருந்தியுள்ளனர். இதனை,

வேய்ப் பெயல் விளையுள் தேக்கட் தேறல்

குறைவு இன்று பருகி நறவு மகிழ்ந்து (மலைபடு., 171-172)

என்னும் பாடல் வரிகள் மூலம் அறிய முடிகின்றது.

கள் குடிக்கப் பாரியின் பறம்புமலையில் பனங்குடை பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளது (நற்.253:7). குறமகள், புள்ளிகளையுடைய அரக்கினால் செய்யப்பட்ட வட்டுச்சாடியின் நாவிலிருந்து ஊற்ப்பட்டக் கள்ளினை மகிழ்ச்சியுடன் அருந்தியுள்ளான். (நற்341:2) ஆகவே, குறிஞ்சி நில மக்கள் கள்ளினைக் குடிக்கப் பனங்குடை, வட்டு, மூங்கில் குழாய் ஆகியவற்றைப் பயன்படுத்தி இருப்பதை அறிய முடிகிறது.

பாலும் தேனும்

தலைவியின் கையிலிருந்த தேன் கலந்த இனிய பாலைக் கிண்ணத்தோடு குரங்கு வலிய கைப்பற்றிச் சென்றுவிட்டது. இதனை, **தேம்பெய் தீம்பால் வெளவலின் கொடிச்சி (நற்., 379:5)** என்ற இப்பாடல் வரியின் மூலம் குறிஞ்சி நில மக்கள் பாலும் தேனும் கலந்த உணவை உட்கொண்டிருந்தது புலனாகிறது.

தேன்

வேங்கை மரத்தின் பெரிய கிளையிலே தொடுத்த கொழுவிய கண்களையுடைய தேனடையில் தேனீக்கள் மொய்த்தலால் தேன் கசிந்து கல்லின் குழிகளில் வடியும். குறவர்களின் பிள்ளைகள் அதனை வழித்துண்பர். அவர்கள் உண்டது போக மீதியை மந்தியின் வலிய குட்டிகள் உண்பதை எடுத்துரைக்கும் பாடல் வருமாறு,

பசுமைச்சூழல்பேணுவோம்பார்தனைக்காப்போம்

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

மலர் - 2, சிறப்பிதழ் - 3, புரட்டாசி 2054

இ - ஐஎஸ்எஸ்என்: 2583-0481

கரும்புஉண விரிந்த கருங்கால் வேங்கைப்
பெருஞ்சினைத் தொடுத்த கொழுங்கண் இறாஅல்
புள்ளூற்றுக் கசிந்த தீந்தேன் கல்அனைக்
குறக்குறு மாக்கள் உண்ட மிச்சிலைப்
புன்தலை மந்தி வன்பறழ் நக்கும் (நற்., 168:1-5)

குறிஞ்சி நிலத்தில் வாழ்ந்த மக்கள் தேனை உண்டு வந்ததை அறிகிறோம்
கிழங்கு

கானவன் அம்பெய்திக் கொண்டு வந்த முள்ளம் பன்றியின் கொழுத்த தசைப்பகுதி
கிழங்கோடு தேன் மணம் கமழும் கூந்தலை உடைய கொடிச்சி சிறுகுடியினர் பலருக்கும்
பகுத்துத்தூரும் மலைநாடு

கானவன் எய்த முளவுமான் கொழுங்குறை
தேம்கமழ் கதுப்பின் கொடிச்சி மசிழ்ந்துகொடு
காந்தளஞ் சிறுகுடிப் பகுக்கும்
ஓங்குமலை நாடன்றின் நசையி னானே (நற்., 85:11)

என்ற நற்றிணை பாடலின் மூலம் கிழங்கு குறிஞ்சி நில மக்களின் உணவுப்பொருளாக
இருந்ததை அறிகிறோம். மேலும், குறிஞ்சி நில மக்களிடம் பகுத்துண்ணும் பழக்க இருந்து
வந்ததையும் அறிகிறோம்.

ஒவ்வொரு நிலத்திற்கேற்ப மக்களின் தொழில்கள் மாறுபடும் அந்த வகையில்
குறிஞ்சிநிலம், மலையும் மலைசார்ந்த பகுதியாக இருப்பதனால், அங்கு வாழும் கானவர்கள்
வள்ளிக்கிழங்கினையும், கவலைக் கிழங்கினையும் அகழ்ந்த குழியில் தோண்டி எடுக்கின்றனர்.
இதனை,

கழிங்கு அகழ்நெடுங் குழிமல்க வேங்கைப்
பொன்மலி புதுவீ தாஅம் (ஐங்., 208:2-3)
என்ற பாடலடிகளில் விளக்கப்படுகிறது. இதே கருத்து அகப்பொருள் விளக்கத்தில்,
செழுங்கிழங்கு அகழ்தல் மழுங்கிவீழ் அருவியொடு
கொழுஞ்சனை ஆடல் குறிங்கிக் கருப்பொருளே (அகப்., 20)

என்ற நூற்பாவின் மூலம் கானவரின் தொழிலை அறியலாம்.

ஐவன நெல்

சங்ககால மகளிர் தினைமாவினை உணவாக உண்டு ஐவன நெல்லை கவரவரும்
கிளியைத் தட்டை என்னும் மூங்கில் கழியினால் செய்த கருவியைக் கொண்டு ஓட்டினர் என்ற
செய்தி ஐங்குறுநூற்றில் பதிவாகியுள்ளது. இதனை,

தழலும் தட்டையும் முறியும் தந்திவை
ஓத்தன நினக்கு எனப்பொய்த் தனகூறி (குறுந்., 223:4-5)

மலர் - 2, சிறப்பிதழ் - 3, புரட்டாசி 2054

இ - ஐஎஸ்எஸ்எண்: 2583-0481

என்ற குறுந்தொகைப் பாடலடிகள் நிறுவுகின்றன. குறிஞ்சி நில மக்கள் இயற்கையாக கிடைத்த உணவுப் பொருட்களையும், தாங்கள் பயிர் செய்த ஐவன நெல்லையும் அதிக அளவில் உணவுக்கு பயன்படுத்தியதை அறிகிறோம். இக்கருத்திற்கு உகந்த வகையில்,

நோயினை போக்கும் தன்மைகளை தாவர உணவுகளே அதிகம் கொண்டுள்ளதாக சங்க கால மக்கள் கருதினார்கள்' (ந.செல்லம், ச. உமாமகேஸ்வரி, பக்.16)

என்று ந.செல்லம் மற்றும் ச. உமாமகேஸ்வரி அவர்கள் தங்களது ஆய்வுக்கட்டுரையில் குறிப்பிட்டுள்ளனர்.

முடிவுரை

குறிஞ்சி நில மக்கள் வேளாண் தொழிலில் தினையையும், ஐவன நெல்லையும் பயிர் செய்துள்ளனர். மேலும் கிழங்கு வகைகளைப் பயிர் செய்துள்ளனர். இவ்வாறு பயிர் செய்த தினையையும், நெல்லையும் உணவாகக் கொண்டுள்ளனர். இதனுடன் தங்கள் மலைப் பகுதியில் கிடைத்த தேனையும், பாலையும் உணவாகப் பயன்படுத்தியுள்ளனர். ஆண், பெண் இருபாலரும் கள் அருந்தியுள்ளனர். குறிஞ்சி நில மக்களில் ஆண்கள் வேட்டைத் தொழிலுக்குச் சென்று அதன் மூலம் கிடைத்த மாமிச உணவுகளையும் உண்டுள்ளனர். குறிஞ்சி நில மக்கள் பயிர்த்தொழிலை பெரிதும் மதித்துள்ளனர். தாங்கள் விளை வித்த தினை நெல்லை இறைவனுக்குப் படைத்துள்ளனர். தற்காலத்திலும் விவசாயிகள் தங்கள் நிலத்தில் விதைத்த நெல்லை முதலில் இறைவனுக்குப் படையல் செய்கின்றனர். குறிஞ்சி மக்கள் தங்கள் குலதெய்வமான முருக கடவுளுக்கு விலங்குகளைப் பலிகொடுத்துள்ளனர். இதன் மூலம் இவர்களின் இறைநம்பிக்கையை அறிய முடிகிறது. தற்காலத்திலும் இறைவனுக்குப் பலிகொடுக்கும் பழக்கம் பின்பற்றப்படுகிறது.

துணை நூற்பட்டியல்

- [1] சங்கர நாராயணன், கி. “சங்க இலக்கியத்தில் உணவுகள்.” சான்லாக்ஸ் பன்னாட்டுத் தமிழ் ஆய்விதழ், மலர்: 3, இதழ்: 4 மாதம்: ஏப்ரல், வருடம்: 2019.
- [2] சிங்காரவடிவேலன், அர. ஐங்குறுநூறு. கோவிலூர் மடலாயம், கோவிலூர் – 630307.
- [3] சுப்பிரமணியன். ச.வே. சங்க இலக்கியத்தில் குறிஞ்சிப் பாடல்கள். மெய்யப்பன் பதிப்பகம், சிதம்பரம் - 608001.
- [4] செல்லம், ந., உமாமகேஸ்வரி, ச. “உணவே மருந்து - பண்டைத் தமிழர் வாழ்வை முன்வைத்து.” சர்வதேசத் தமிழ் ஆய்விதழ், பக். 16 DOI:10.34256/irjt2132 vol.3, Iss.3, Year 2021.
- [5] தமிழண்ணல். குறுந்தொகை. கோவிலூர் மடலாயம், கோவிலூர் – 630307.
- [6] தமிழண்ணல்., மீனவன், நா. அகநானூறு. கோவிலூர் மடலாயம், கோவிலூர் – 630307.
- [7] துரைசாமி. அவ்வை. செம்மொழி இலக்கியம் நற்றிணை பா-2. தமிழகன் கல்வி ஆராய்ச்சி வளர்ச்சி நிறுவனம், சென்னை - 600001.
- [8] மகாதேவன், கதிர். நற்றிணை. கோவிலூர் மடலாயம், கோவிலூர் – 630307.

பசுமைச்சூழல்பேணுவோம்பார்தனைக்காப்போம்

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

மலர் - 2, சிறப்பிதழ் - 3, புரட்டாசி 2054

இ - ஐஎஸ்எஸ்எண்: 2583-0481

[9] ஜெகதீசன், இரா. (பதி.) நற்றிணை ஆய்வுக்கோவை - முதல் தொகுதி. சங்க இலக்கிய ஆய்வு மையம், மதுரை - 625008.

[10] ஜெகதீசன், இரா. (பதி.) நற்றிணை ஆய்வுக்கோவை - இரண்டாம் தொகுதி. சங்க இலக்கிய ஆய்வு மையம், மதுரை - 625008.

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.