



19-4 Oct - Dec 2025

Published on 14, Oct-Dec 2025

ISSN:2320-4842 (P) 3049-2688 (O)

குறிஞ்சிநில மக்களின் உணவுப் பழக்க வழக்கங்கள்

மா. பவதாரணி

முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர் (முழு நேரம்)

முனைவர் க. காயத்ரி

உதவிப்பேராசிரியர், நெறியாளர்

முதுகலை மற்றும் தமிழாய்வுத் துறை அரசு கலை கல்லூரி

சி. முட்லூர், சிதம்பரம்

ஆய்வுச் சுருக்கம்

சங்ககால மக்களின் உணவு பழக்கவழக்கம் வாழும் நிலத்தை மையமாகக் கொண்டே அமைந்திருந்தன. சங்ககால மக்கள் இயற்கையோடு இயைந்து இரண்டறக் கலந்து, இவ்வியற்கையைத் தெய்வமாக வழிபட்டு வந்தனர். சில பழக்க வழக்கங்கள் நம்பிக்கைக்குக் காரணமாய் அமைவதுண்டு. உணவு பொருட்கள், கால்நடை வேளாண் பொருட்கள் இவற்றை மையப்படுத்தியே அவர்களின் பழக்க வழக்கம் இருந்தது. மனிதனுக்கும் நிலத்துக்குமான உணவு வாழ்வாதாரத்தின் ஆணிவேராக கருதப்பட்டது. நிலம், ஆநிறை சார்ந்தே போர்கள் உருவானதற்கு இதுவும் முக்கிய காரணமாக அமைந்தது. மன்னரும் மக்களும் அடிப்படைத் தொழிலான உழவையும் அதன் மூலம் கிடைக்கும் உணவையும் உயர்வாகக் கருதினர். ஆதி மனிதனுடைய முதற்தொழிலே உணவைத் தேடுவதாக அமைந்தது. ஆகையால் குறிஞ்சி நிலம் சார்ந்த மக்களின் உணவுப் பழக்கவழக்கம் குறித்து இக்கட்டுரையில் காணலாம்.

முதன்மைச் சொற்கள்: குறிஞ்சித் திணை, உணவு, வாழ்வியல், இலக்கியம்

முன்னுரை

சங்க இலக்கியங்கள் திணை சார்ந்து பாடப்பட்டவை. குறிஞ்சி நிலம் என்பது மலையும் அதை சார்ந்த இடத்தையும் குறிக்கும். குறிஞ்சி நிலம் சார்ந்த மக்கள் தங்களின் உணவு தேவையைப் பூர்த்தி செய்ய அவர்கள் மேற்கொண்ட முயற்சியாவும் தம் வாழும் இடத்தை மையமிட்டு அமைந்தது. அவர்கள் இதன் மூலமாகவே இயற்கையோடு இயைந்து வாழ்க்கை வாழ்ந்தனர் என்பதை அறியலாம். அவர்களுக்கு முக்கிய உணவு தானியம் திணை ஆகும். மேலும், அவர்கள் வேட்டையாடி இறைச்சியையும் உணவாக உட்கொண்டனர். பண்டமாற்று முறையில் மற்ற நிலத்தின் உணவு பொருட்களைத் தேவைக்கேற்ப மாற்றிக் கொண்டனர். எனவே, குறிஞ்சிநில மக்களின் இது போன்ற உணவு முறைகளைப் பற்றி ஆராய்ந்து வெளிக்கொணர முயல்வதே இக்கட்டுரையின் நோக்கமாக அமைகிறது.

குறிஞ்சி நில மக்களும் உணவு சேகரித்தலும்

மனித சமூகத்தின் வளர்ச்சிக் கட்டத்தினைக் காட்டுமிராண்டி நிலை, அநாகரிக நிலை, நாகரிக நிலை என்று மூன்று பிரிவுகளாகப் பிரிப்பர். இம்மூன்று நிலைகளையும் கடைக் கட்டம், இடைக்கட்டம், தலைக்கட்டம் என உட்பிரிவுகளாகப் பார்க்கலாம். இவ்வுட்பிரிவு, பழங்குடி மக்களின் அடிப்படை பொருளாதாரம் ஆரம்பகாலத்தில் பெரும்பாலும் வேட்டையாடி உணவுசேகரித்தலே, வேட்டையாடுவதற்கு அவர்கள் ஆயுதங்களையும் கன்னிப்பொறிகளையும் வலைகளையும் வில், அம்பு போன்ற ஆயுதங்களையும் பயன்படுத்தினர். அவர்களின் உணவுதேடும் பகுதி பெரும்பாலும் காடுகளாகவே

இருந்தது. பழங்கள், கொட்டைகள், கிழங்குகள் முதலியன ஆதிமனிதனின் உணவாக அமைந்தன. இந்நிலையில் அடுத்த கட்டத்தில் உணவுக்காக வேட்டையாடுதலை மேற்கொண்டுள்ளனர்.

குறிஞ்சித் திணையில் வாழ்ந்த வேட்டுவர், கானவர், குறவர் முதலானோர் திணை, வரகு, புல்லரிசி, மூங்கிலரிசி, ஐவன நெல், அவரை, கிழங்கு, தேன், வேட்டைப் பொருள்கள், பிற காடுபடு பொருள்கள் முதலானவற்றை உணவுக்கான அடிப்படைகளாகப் பயன்படுத்தினர்.

மூங்கிலரிசிச் சோறு

தோரைநெல், முடந்தைநெல், வெதிர்நெல் என்பன மூங்கில் நெல்லைக் குறிப்பனவாகும். மூங்கிலரிசி குறிஞ்சி நில மக்களின் முக்கிய உணவாகும். பலவகையான ஊன்களை மூங்கி லரிசி சோற்றுடன் கலந்து உணவாகப் பயன்படுத்தியுள்ளனர். யானையின் இறைச்சியை மூங்கிலரிசி சோற்றுடன் சேர்த்து ஊன்சோறு ஆக்கியதை,

“புலித்தொலைத்து உண்ட பெருங்குன்று
ஒழிஉன்

கலிகெழு மறவர் காழ்க்கோத்து ஒழிந்தவை”¹

என்று அகநானூற்றில் தொண்டியாமுரசர் சாத்தனார் காட்சிப்படுத்துகிறார்.

வரகரிசிச் சோறு

வரகரிசி புன்செய் நிலமாகிய வானம் பார்த்த நிலத்தில் விளையக்கூடியது. தொல்காப்பியர் குறிப்பிடும் எண்வகை உணவுப் பொருட்களில் வரகும் ஒன்று. வரகரிசியால் ஆக்கப்பட்ட சோற்றை வேளைப்புக் கறியுடன் வெண்மையான தயிரிற் பெய்து சமைத்த புளித்த கூழையும் உண்டனர் என்பதை,

“கவைக்கதிர் வரகின் அவைப்புறு வாக்கல்

தாதெரு மறுகின் போதொடு பொதுளிய

வேளை வெண்பூ வெண்தயிர்க் கொளீஇ

ஆய்மகள் அட்ட அம்புளி மிதவை

அவரை கொய்யுநர் ஆரமாந்தும்”²

எனும் புறப்பாடல் வாயிலாக அறியலாம். மேலும்,

“களவும் புளித்தன விளவும் பழுநின்

சிறுதலைத் துருவின் புழுப்புஉறு விளைதயிர்

இதைப்புன வரகின் அவைப்புமாண் அரிசியொடு

கார்வாய்த்து ஒழிந்த ஈர்வாய் புற்றத்து

.....இளைஞர் அருத்த”³

என்று செம்மறியாட்டினது பழுப்பு நிறம் வாய்ந்த முற்றிய தயிரை உலை நீராக்கி வரகினது அரிசியை அதில் போட்டு சமைத்து இளைஞர் உணவருந்திய செய்தியை அகநானூற்றுப் பாடலடிகள் உணர்த்துகின்றன.

கஞ்சி

சோற்றில் நீர் கலந்த உணவு கஞ்சி எனப்படுகிறது. இது கூழ், புற்கை, மிதவை என்ற சொற்களால் அழைக்கப்படுகிறது.

“நெடுநீர்ப் புற்கை நீத்தனம் வரற்கே”⁴

என புற்கையையும்,

“கிணைமகள் அட்ட பாவற் புளிங்கூழ்”⁵

என கூழியினையும்,

“ஆய்மகள் அட்ட அம்புளி மிதவை”⁶

என்று மிதவையையும் புறநானூற்றுப் பாடல் வரிகள் சுட்டுகின்றன.

திணையரிசி சோறு

திணை என்பதற்குச் சிறுதானிய வகை என்று தமிழ்ப் பேரகராதி பொருள் தருகிறது. கொழுத்த ஊன் துண்டங்களைத் தீயிலிட்டு சுட்டு அவற்றுடன் திணைச்சோற்றைச் சேர்த்துப் பாணர்கள் உண்டனர். என்பதை,

“செந்தீ அணங்கிய செழுநிணக் கொழுங்குறை

மென்திணைப் புன்கம் உதிர்த்த

மண்டையோடு”⁷

எனவரும் அகநானூற்றுப் பாடல் வரிகள் உணர்த்துகின்றன.

புல்லரிசி சோறு

புல்லிலிருந்து கிடைக்கக்கூடிய அரிசியைப் புல்லரிசி என்று கூறுவர். சாமை ஒருவகை புல்லரிசி ஆகும். பகைவர் தோற்று தோல்வியை ஒப்புக்கொண்டதற்கு அடையாளமாக புல்லுணவையே உணவாகக் கொள்ளுமாறு வென்றோர் பகைவரை வற்புறுத்தியதை,

“பகைவர் புல் ஆர்க”⁸ என ஐங்குறுநூறு குறிப்பிடுகிறது. கோடைக் காலத்தில்

மறவர்களுக்கு உணவு கிடைக்காததால் அவர்கள் சிறிய எறும்புகள் சேர்த்து வைத்த புல்லரிசியை எடுத்துச் சோறாக்கி உண்டனர். இது புற்றரிசி என்றும் அழைக்கப்படுகிறது. அதாவது, எறும்பு புற்றிலிருந்து எடுப்பதால் புற்றரிசி என்று அழைப்பர்.

“சிரிபுல் உணவு நெறிபட மறுகி

நுண்பல் எறும்பி கொண்டுஅளைச் செறிந்த

வித்தாக வச்சி வீங்குசிலை மறவர்”⁹

என்று அகநானூறு குறிப்பிடுகிறது.

தேனி மாவட்டத்தில் குறும்பா இனமக்களின் சில குலத்தவர் சாமைப்புல்லுணவை உண்ண மாட்டார்கள். ஏனென்றால் சாமைப் புல்லுக்குள் இக்குலத்தவர் முன்னோர்கள் ஒளிந்திருக்கும் பொழுது சாமைப்புல் இவர்களைப் பகைவர்களிடம் காட்டிக்கொடுக்க வில்லை. அதனால் இக்குலத்தவர்கள் சாமைப் புல்லரிசியை உணவாகக் கொள்ளமாட்டார்கள். மீறி உண்டால் இவர்களுக்கு கண் தெரியாது என்று ஓர் ஐதீகம் இம்மக்களிடையே இன்றும் காணப்படுகிறது.

அவல்

நெல்லை நீரில் ஊறவைத்து, பின் அவல் இடித்தெடுக்கும் இன்றைய தமிழ் உலகத்தைப் போலவே சங்க கால மக்களும் அரிசி நெல்லிலிருந்தும் மூங்கில் நெல்லிலிருந்தும் பக்குவம் செய்து அவல் இடித்தெடுத்ததாக இலக்கியங்கள் குறிப்பிடுகின்றன. இதுபோன்று இடித்தெடுக்கப்பட்ட பசிய அவலில் கரும்பினைப் பிழிந்து சாறெடுத்து அதனோடு பாலும் பெய்து பகுத்துண்டனர் என்ற செய்தியை,

“பெருஞ்செய் நெல்லின் வரங்குகதிர் முறித்துப் பாசவல் இடிக்கும் இருங்காழ் உலக்கை”¹⁰

எனும் அகநானூறு வரிகள் குறிப்பிடு கின்றது.

பொரி

அவல் போன்றே அரிசியைப் பக்குவப் படுத்தித் தயாரிக்கப்படும் பொரி என்னும் உணவுப் பொருள் இன்றும் பலரால் விரும்பி உண்ணப் படுவதாகும். பொரி பற்றிய குறிப்புகள் சங்க இலக்கியங்களிலும் இடம்பெற்றுள்ளன என்பதை,

“செந்நெல் வான்பொரி”¹¹ எனக் குறுந்தொகை சுட்டுகிறது. மேலும் முருகனை வழிபடும் பொழுது பொறியைத் தூவி வழிபட்ட செய்தியை,

“செந்நூல் யாத்து வெண்பொரி சிதறி”¹²

என்று திருமுருகாற்றுப்படை விளக்குகிறது.

நெய்ச்சோறு

நெல்லினைச் சோற்றோடு கலந்து ஆக்கப் படுவது நெய்ச்சோறு ஆகும். இது நெய்யுடை அடிசில் என அழைக்கப்படுகிறது. இந்த நெய்ச்சோற்றைக் குழந்தைகள் உண்ணும் காட்சியை,

“இட்டுந் தொட்டுங் கவ்வியும் துழந்தும்

நெய்யுடை யடிசில் மெய்ப்பட விதிர்த்தும்”¹³

எனும் புறநானூற்றுப் பாடலடிகள் நெய் சோறு பற்றிக் கூறுவதை அறியமுடிகிறது.

வெண் சோறு

வெண்ணெல் அரிசியைக் குற்றிப் பின்னர் அதனைப் புழுக்கி ஆக்கப்படும் சோறு வெண்சோறு என்று அழைக்கப்பட்டது. சங்க கால மக்கள் ஊன் உணவோடுப் புல்லரசி சோறு போல நீண்ட பருக்கைச் சோற்றைத் தன் சுற்றத்தார்க்கு விரும்பிக் கொடுத்துள்ளனர். இதனை,

“மன்டைய கண்ட மான்வறைக் கருணை

கொக்கு உதிர் நிமிரல் ஓக்கத் ஆர்”¹⁴

என்று புறநானூறு பாடல் வரிகள் எடுத்தியம் புகின்றன.

வள்ளிக்கிழங்கு

பாரியின் பறம்புமலையில் உழவரால் உழுது விளைவிக்கப்படாது விளையும் நான்கு பொருள் களில் கொழுவிய கொடியை உடைய வள்ளிக் கிழங்கும் ஒன்றாகும் என்று கபிலர் குறிப்பிடு கிறார். இதனை,

“உழவர் உழாதன நான்கு பயனுடைத்தே

.....முன்றே கொழுங்கொடி வள்ளிக்கிழங்கு விழக்குமே”¹⁵

வள்ளிக்கிழங்கு மனிதர்களால் விதைக்கப் படாமல் இயற்கையாகவே பல இடங்களில் விளைந்தது என்பதை புறநானூறு பாடலின் மூலம் அறியமுடிகிறது. நிலத்தின் செழுமையைக் குறிக்க வள்ளி விளைவதாகச் சொல்லப்படுகிறது எனலாம்.

குறிஞ்சிநில மக்களின் தலையாய உணவு தினைமாவும், கிழங்கும், தேனும் ஆகும். தங்கள் நிலத்தில் அதிகமாக கிடைக்கும் தேனையும் கிழங்கையும் பண்டமாற்றாக நெய்தல் நிலத்தார்க்கு மீன் நெய்யோடு நறவாகிய கள்ளையும் பெற்ற குறிப்பு பொருநராற்றுப்படையில் காணப்படுகிறது.

“தேன் நெய்யோடு கிழங்கு மாறியோர்

மீன் நெய்யோடு நறவு மறுகவும்”¹⁶

என்ற பாடலடிகள் உணர்த்துகின்றன.

பனங்கிழங்கு

பனையின் கிழங்கு நீர் ஆதாரம் குறைவான வறண்ட பகுதிகளில் கிடைப்பது. சில சமயங்களில் அப்பகுதி மக்களின் குறிப்பிடத் தக்க உணவு வகையாகவும் பயன்படுகிறது. சோழன் நலங்கிள்ளியின் சேனை மிக நெடியது

என்பதை உணர்த்த பனையின் சிறப்பை எடுத்துக்காட்டியுள்ளார். இதனை,

**“கடையோர் விடுவாய் பிசிரோடு
சுடுகிழங்குநுகர்”¹⁷**

எனும் புறநானூறு பாடலடிகளில் நலங்கிள்ளியின் படைநீட்சியையும் அப்படையினருக்கு உணவுப் பொருட்களான பனைப் பொருள் கள் இருந்ததை விளக்கி நிற்கிறது.

கருணைக்கிழங்கு

கருணைக்கிழங்கு என்று இக்காலத்தில் அழைக்கப்படும் வழக்காகும். நாவிற்கு சுவை தருவதில் கருணைக்கிழங்கு பெருபங்கு வகிக்கிறது. கருணைக்கிழங்கு பொரிக்கறியுடன் செந்நெல் சோற்றுத் திரளையை தெய்வத்திற்கு இடுகின்ற போது அவற்றை உண்ண வந்த காக்கையின் பேடை நடுங்குகின்ற குஞ்சிகளைத் தன் சிறகால் தழுவிக்கொண்டு பின்னர் கருணைக் கிழங்கோடு சமைக்கப்பட்ட செந்நெல்லின் வெண்சோற்றை அவை உண்டது என்பதை,

“கொடுங்கன் காக்கைக் கூறுவாய்ப் பேட்டை

நடுங்கு சிறைப்பிள்ளை தழுஇ, கிளைபயிர்த்து

கருங்கண் கருணைச் செந்நெல் வெண்சோறு

சூருடை பலியொடு கவரியே”¹⁸

தெய்வத்திற்குச் சோறு படைக்கும் பழக்கம் பண்டையக் காலத்தில் இருந்து தொடர்ந்து இன்று வரை காணப்படுகிறது. இது பலிச் சோறு எனப்படுகிறது. இப்பலிச்சோற்றில் கருணைக்கிழங்கு இடுவது மரபு என்று புறநானூறு பாடல் உணர்த்துகின்றன. இன்று இவ்வழக்கம் நடைமுறையில் இல்லை.

சேப்பங்கிழங்கு

சேப்பங்கிழங்கு பிண்டம் போன்ற வடிவுடையதாக இருக்கும். பிடித்து வைக்கும் பிண்டச்சோறு கொழுக்கட்டை போன்ற வடிவத்தை உடையது. இவ்வாறு பிண்டத்திற்கும் சேப்பக்கிழங்கிற்கும் உள்ள வடிவ ஒப்புமையை அகநானூறு குறிப்பிடுகிறது. இதனை,

“நீலத்தன்ன அகல்இலைச் சேம்பின்

பிண்டம் அன்ன கொழுங்கிழங்கு மாற்றி”¹⁹

என நீலமணியைப் போன்ற நிறத்தினை உடைய அகன்ற இலையினைக் கொண்ட சேம்புச் செடியின் பிண்டம் போன்ற கொழுமையான கிழங்கு என்று பாடலடிகள் காட்சிப்படுத்தப் படுகின்றன.

பிற கிழங்குகள்

கிழங்குகள் பெரும்பாலும் குறிஞ்சி நிலப் பகுதியில் படர்ந்து காணப்படுவது ஆகும். மலைப்பக்கத்து வாழும் கானவன் எய்து கொண்டு வந்த முள்ளம்பன்றியின் கொழுந் தசைத் துண்டோடு கிழங்கையும் சேர்த்து சிறுகுடியினர் பலருக்கும் கொடிச்சி பகிர்ந்து கொடுத்தாள் என்ற செய்தியை,

“கானவன் எய்தமுளவு மான் கொழுங்குறை

தேங்கமழ் கதுப்பின் கொடிச்சி கிழங்கோடு

காந்தாள்அம் சிறுகுடிப் பகுக்கும்”²⁰

இறைச்சியோடு கிழங்கையும் சேர்த்து உண்ணும் வழக்கத்தை ஐங்குறுநூறு பாடலடிகள் காட்டுகின்றன.

குறிஞ்சியில் வேட்டையாடுதல்

குறிஞ்சியானது மலர், பண், முருகன் பற்றிய பாடல்களையே குறித்து வழங்கப்படுகிறது. மலையும் மலை சார்ந்த பகுதி குறிஞ்சி நிலப் பகுதியாகும். எனவே, குறிஞ்சி மலர் மலைப்பகுதி தாவரமாகும். குறிஞ்சிநிலத்தில் வாழும் மக்கள் கானக்குறவர், புனக்குறவர், ஏனல், காவலர், கானவன், நாடன் என பல பெயர்களில் அழைக்கப்பட்டனர் என்று “ராஜ் கௌதமன்” குறிப்பிடுகிறார். இம்மக்கள் வேட்டையாடுதல், உணவைத் தேடிச் செல்லுதல் ஆகிய இரு நிலைகளில் உணவு பண்பாடு அமைந்திருக்கின்றது வேட்டையாடு தலின் தோற்ற நிலையைப் பற்றி குறிப்பிடும் இடத்தில் ஆதிகாலத்தில் மனிதன் விலங்கு களோடு விலங்காக வாழ்ந்த காலத்தே, விலங்கை தாக்கி வீழ்த்தி வாழ முற்பட்ட நிலையில் வேட்டை தொழில் தோன்றி இருத்தல் வேண்டும். அன்று தொடங்கி இத்தொழில் காலந்தோறும் வளர்ந்து, வேட்டையாடுதல் ஒரு கலையாக போற்றுமள விற்குச் சிறந்து விளங்குகின்றது. இக்கலை வீரத்தின் விளைவாகக் கூறலாம்.

சங்ககாலத்தில் வேட்டைத்தொழில் சிறப்பாகப் போற்றி வளர்க்கப் பெற்றுள்ளது. வேட்டைக்குச் செல்வோர் வேட்டைக்குத் தேவையான கருவிக ளூடன் செல்வர். சங்ககால வேட்டுவர்கள் எல்லோரும் சிறுவயதிலேயே விற் பயிற்சியை மேற்கொண்டுள்ளனர். ஊகம் புல்லின் நுண்ணிய குச்சியில் புழையை உடைய மெல்லிய முல்லைச் செருகி அம்புகளாக்கி வேட்டைக்கு பயன்படுத்தினர். வடமரக்கயிற்றால் பிணித்துச் செய்த வில்லில் இந்த அம்புகளைப் பயன் படுத்தினர்.

இதனை,

“புன்தலை சிறார் வில்லெடுத்து ஈர்ப்பின்

பெருங்கன் குறுமுயல் கருங்கலன் உடைய

மன்றிற் பாயும் வன்முறைத் ததுவே”²¹

என புறநானூறு இயம்புகின்றது.

காட்டில் எல்லாத் திசைகளிலும் அலைந்து வேட்டையாடுதற்குரிய விலங்குகள் உள்ள சரியான இடத்தை அறிந்து வலைவிரிப்பர். பதுங்கிய இடத்திலிருந்து விலங்கை வெளிப்பட செய்து, அவ்விலங்கு வலையில் சிக்கியவுடன் அஞ்சாது பாய்ந்து தாக்குவர். இவ்வாறு வேட்டையாடுதலைக் குறித்து,

“செம்பொறிக்கு ஏற்ற, வீங்கிறைத் தடக்கையின் வண்ண வரிகள் ஏந்தி, அம்பு தெரிந்து

....

முளைவா ளையிற்ற வள்ளுகிர் சூமலி

தினையாக் கண்ண வளைகுடி நெரிதர”²²

எனக் குறிஞ்சிப்பாட்டில் கபிலர் சித்தரித்துள்ளார்.

வேட்டைக்குச் செல்லும்போது தன்னுடன் வேட்டையாடும் திறம்படைத்த நாயை உதவிக்கு அழைத்துச் செல்வார் என்பதை,

“சிறியவும் பெரியவும் புழை கெட விலங்கிய

மான்கணம் தொலைச்சிய கடுவிசைக் கதநாய்

நோன்சிலை வேட்டுவ நோயிலையாகுக”²³

என்று புறநானூறு பாடல் உணர்த்துகின்றது.

கருவிகள் தயாரித்தல்

இரும்பை உருக்கி வார்த்து திருத்தமாகச் செய்தது போன்ற வலிமைமிக்க கையினை உடைய தலைவன் வெண்கடப்ப மரத்தின் மீது சாய்ந்து நின்ற வண்ணம் கையில் கொண்ட அம்பினை ஆய்ந்து எடுத்து வரிகள் பொருந்திய நெற்றியினை உடைய யானையின் அரிய மருமத்தின் கொள்ளுவான் போரில் கொள்ளும் ஆற்றல்மிக்க அதன் கொம்பினைக் கொண்டு வந்து புல்லால் வேயப்பட்ட தன் குடிசையின் முன்பு ஊன்றி வைப்பான் நீண்ட மத்தளம் போன்ற பலாப்பழத்தில் இருந்து பிழிந்து எடுத்த மதுவினை உண்டு களிப்பான். பின் தன் சுற்றத்தாருடன் கூடி சந்தன விறகால் தீழுட்டி சமைக்கப்பட்ட ஊன்கலந்த சோற்றை உண்டு மகிழ்ந்தான் என்பதை,

“இரும்பு வடித்தன்ன கருங்கை கானவன்

விரிமலர் மராஅம் பொருந்தி கோல்தெரிந்து

வரிநுதல் யானை அருநிறத்து அழுத்தி

.....

சாந்த ஞெகிழியின் ஊன்புழுக்கு அயரும்

குன்ற நாட”²⁴

என்று அகநானூறு பாடல் வரிகள் கூறுகிறது. மேலும், வேட்டையில் கிடைக்கும் உணவை சுற்றத்தாரோடு பகிர்ந்து உண்டு மகிழ்ந்தான் என்னும் செய்தியை உணர்த்துகிறார்.

வில்லையே தங்கள் உடமையாகக் கொண்ட வீரன் வில்லினை வேகத்தோடு ஆண்மானின் மருமத்தில் அழுந்துச் செய்து அந்த மானைக் கொன்ற செய்தியை,

“சிலைமான் கடுவிசைக் கலைநிறுத்து அழுத்திக் குருதியோடு பறித்த செங்கொள் வாளி”²⁵

எனக் குறுந்தொகையும்,

“கொழுவிற் கானவன் கோட்டுமா தொலைச்சிப்

பஞ்சுன் பெய்த பகல்”²⁶

என மேற்கண்ட செய்தியை நற்றிணையும் கூறுகிறது.

விவசாயம் நடவாத காலகட்டங்களில் வேட்டைத் தொழிலையும் மேற்கொண்டனர். மேலும் கிழங்கு அகழ்தல், தேன் எடுத்தல், பயன் தரும் மரங்கள் வளர்த்தல், தினை, ஐவனம் நெல் ஆகியவற்றை பயிரிட்டுக் காத்தல் போன்ற தொழில்களையும் செய்துள்ளனர். தினைப் புனத்தைக் காக்கும் மழவர் தினைக்கவர வந்த விலங்குகளை அம்பெய்து வீழ்த்துவார் என்ற செய்திகளைக் கீழ்க்காணும் நற்றிணை பாடல் வரியால் அறியலாம்,

“ஏனல் காவலர் மாவீழ்த்துப் பறித்த

பகழி ,”²⁷

மேலும்,

“கல்அதர் அரும்புழை அல்கி, கானவன்

வில்லின் தந்த வேண்கோட்டு ஏற்றை

புனை இருங்கதுப்பின் மனையோள் கெண்டி

குடிமுறை பகுக்கும் நெடுமலை நாட”²⁸

எனும் நற்றிணை பாடல் அடிகள் தினை கவர வரும் விலங்குகளை விடுபவர்கள் வீழ்த்தி அந்த விலங்கின் இறைச்சியை தன் சுற்றத்தாருடன் பகிர்ந்து உண்ணும் வழக்கம் அம்மக்கள் மத்தியில் இருந்தது. முதல் முதலாக மனிதன் தோன்றிய இடம் மலை உச்சியே என்பர். இங்கு அவன் விலங்கு களோடு விலங்காக வாழ்ந்து நாளடைவில் விலங்கு வாழ்விலிருந்து வேறுபட்ட

நாகரிக வாழ்வைத் தொடங்கிய இடமும் குறிஞ்சி நிலப் பகுதியே எனலாம்.

மூங்கில்கள் உரசுவதால் நெருப்பு உண்டா வதை கண்டே, நெருப்பை உண்டாக்கிக் கொள்வதற்கு தீக்கடைக்கோலைக் கண்டு பிடித்துக் கொண்டதும் இங்கேதான். விலங்கு களை வேட்டையாடி அவைகளைக் கொன்று, உணவாக்கி உண்ண ஆரம்பித்ததிலிருந்து உணவுப் பொருட்கள் பற்றி இவர்களது அறிவு விரிவுபட ஆரம்பித்தது. சிறுமியர் தினைப்புளங் காத்தலும் ஆடவர் வேட்டை யாடுதலும் பொழுதுபோக்கோடு உணவைத் தரும் கருவிகளுமாயின் என்று “சி.இலக்கு வனார்” குறிஞ்சி நில மக்களின் பொழுது போக்கோடு கூடிய தொழிலையும் சுட்டுகிறார்.

இடி இடித்து, நெருப்பை உமிழ்ந்து எவ்விடத்தும் சென்று கலக்கும் மழை பெய்த இருண்ட நடு இரவுக் காலத்தில் மின்னல் உண்டாக்கிய ஒளியிலே ஆண்யானை, பெண் யானையுடன் வந்து புன்செய் நிலத்திலே புகுந்து பயிரைத் தின்னாமல் நிற்கும். அவற்றின் காலடி ஓசையைக் கேட்ட கானவன் உயர்ந்த மலையில் ஆசினிப் பலாவின் மேல் இட்ட பரணியிலே ஏறினான். ஏறி கடிய வேகத்துடன் கவனையிற் கல்லை வைத்து எறிந்தான். அந்தக் கல் ஆசினிப் பலாவினது மெல்லிய பழங்களில் நெகிழ்ந்தவற்றை உதிர்த்தது. தேனினம் உருவாக்கிய இறாலைத் துளை உண்டாக்கும்படி துளைத்தது. மணமுடைய வடுவைக் கொண்ட மாவினது பசியக் கொத்துகளை உழக்கியது. குலையை உடைய வாழையின் மடலைக் கிழித்து, பின் பலாவின் பழத்துக்குள்ளே தங்கியது எனப் பழங்களைக் கொண்ட சோலைகள் பல இருந்ததை,

“பிடியொடு மேயும் புன்செய்யான

அடி ஒதுங்கு இயக்கம் கேட்ட கானவன்

...

குலையுடைய வாழைக் கொழுமடல் கிழியா

பலவின் பழந்துள் தங்கும்”²⁹

என்ற கலித்தொகை பாடல் வரிகள் மூலம் குறிஞ்சிநில மக்கள் தினைப்புளத்தைக் காவல் காக்கும் கடமை பகலில் மட்டுமின்றி இரவிலும் உண்டு. அம்மலையின் இருளை வர்ணிக்கும் பொழுது அந்நில உணவு வகைகளைக் கூறிச் செல்வதை அறிய முடிகிறது.

மேலும் இச்செய்தியை அகநானூற்றில் கபிலர்,

“வரையிடைக் கழுதின் வன்கைக் கானவன்

கடுவிசைக் கவணின் எறிந்த சிறுகல்

உடுஉறு கணையின் போகி, சாரல்

...

வேங்கை விரிஇணர் சிதறி, தேன் சிதையுஉ,

பலவின் பழத்துள் தங்கும்”³⁰

என்ற பாடல் வரிகளின் மூலம் குறிஞ்சி நில மக்களின் உணவு செழிப்பைச் சுட்டிக்காட்டு கிறார்.

அகநானூற்றில் குறிஞ்சி நில மக்களின் உணவு மட்டுமில்லாமல் விலங்குகள் தங்கும், பசி தீர்க்கும் விதத்தையும் எடுத்தியம்பும் காட்சியை,

“இருள் கிழிப்பது போல மின்னி, வானம்

துளி தலைக்கொண்ட நளிபெயல் நடுநாள்

மின்மினி மொய்த்த முரவுவாய்ப் புற்றம்

பொன்னறி பிதிரின் சுடர் வாங்கி

இரும்பி கொண்டு பெருங்கை ஏற்றை

...

ஈறுஉயிர்ப் பிணவின் வயவுப் பசிகளைஇய

இருங்களிரு அட்ட பெருஞ்சின உழுவை”³¹

என்ற பாடல்களின் மூலமாக, பெரும் மழை பொழிந்து கொண்டிருக்கும் இரவு நேரத்தில் மின்மினிப் பூச்சிகள் நாற்புறமும் சிதறி ஒளிவிட்டு பறக்கும்படி பெரிய ஆண் கரடி, புற்றினைப் பெயர்த்து உள்ளிருக்கும் புற்றாஞ் சோற்றினை எடுக்கும். முகில் சுமந்து அசைந்தாடும் மூங்கில்கள் ஒலிக்கும் பக்கமலையில் கருவுற்றிருக்கும் பெண் புலியின் வேட்கை மிகுந்த பசியினை களைய, ஆண் பன்றியைக் கொண்டு, தன் பெண்புலியின் பசியை ஆற்றுவதற்காக எடுத்துச் செல்லும் என குறிஞ்சி நில வளத்தையும் மழையில் நடக்கும் காட்சியையும் கபிலர் காட்சிப்படுத்துகிறார்.

பலாப்பழத்தின் சுளையில் செய்த மதுவினை, ஒலியுடன் பாயும் அம்பினையுடைய இளைய வீரர்கள் மனம் நிறைய குடித்தனர் என்று,

“தீம்பழப் பலவின் களைவினை தேறல்

வீளை அம்பின் இளையரொடு மாந்தி”³²

என்று மேற்கண்ட அகநானூறு பாடல் வரிகள் உணர்த்துகிறது.

குறிஞ்சிநில மக்கள் வேட்டையாடுதலால் கிடைத்த இறைச்சிகளையும் அவர்கள் உழுது பயிர் செய்த காய்கனிகளையும் தானியங்களையும் உண்டு உயிர் வாழ்ந்திருக்கின்றனர். எனவே அவர்கள் ‘ஏனல் உழவர்’ என்ற சிறப்பு

பெயரால் அழைக்கப்பட்டனர். திணைப் புனத்தைக் காவல் காக்கும் திறத்தை,

“கொடிச்சி காக்கும் பெருங்கிரல் ஏனல்”³³

என்று ஐங்குறுநாறு அடி அரண் செய்கிறது. உணவு தேடுதலும் அதைச் சேகரித்தாலும் மட்டுமே இவர்களின் வாழ்க்கையாக அமைந்துள்ளது.

தொகுப்புரை

மக்கள் உயிர் வாழ்தற்கு இன்றியமையாத அடிப்படைத் தேவைகள் மூன்றில் உணவு முதலாவதாக அமைகிறது. பண்டைய தமிழர்தம் பண்பாட்டு வளர்ச்சியில் உணவு பண்பாடு மையப்பண்பாடாக அமைந்துள்ளது. இவர்களது உணவு பண்பாடு வாழும் சூழலுக் கேற்ப சிறுசிறு வேறுபாடுகளுடன் அமைந்திருந்தது. இதன் அடிப்படையில் குறிஞ்சி நில மக்கள் தாம் வாழும் நிலத்திற்கேற்ப சிறப்பு உணவு முறைகளை மேற்கொண்டிருந்தனர். காய், கனி, கிழங்கு முதலிய உணவு வகைகளை பண்டைய கால மக்கள் முதன்மை உணவாகிய அரிசியோடு குறைவாகவே சமைத்து உண்டனர். மூங்கிலரிசி சோறு, நெய்ச்சோறு, புளிசோறு, ஊன்சோறு என பல வகையான சோற்றை உண்ட சங்ககால மக்களின் இவ்வழக்கம் இன்றும் மக்களிடம் உள்ளது. சங்ககால மக்கள் விரும்பிய வரகு, சாமை, திணையரிசி வகைகளையே அரிசி சோற்றை உண்ணும் இன்றைய கால மக்களிடம் இவ்வுணவு வகைகளையே விரும்பும் நிலை ஏற்பட்டுக் கொண்டிருக்கின்றன. கருணைக்கிழங்கு, சேப்பங்கிழங்கு, பனங்கிழங்கு முதலிய கிழங்கு வகைகளையும் மக்கள் உணவாக கொண்டுள்ளனர். குறிஞ்சித்திணைக் குடியினர் வேட்டையாடு தல், உணவு சேகரித்தல், ஆகிய பூர்வக்கால நிலைக்கு மேல் தங்களை வளர்த்துக் கொள்ளவில்லை. விலங்காண்டி நிலையில் இருந்து காட்டாண்டியாக மட்டுமே மாற்றிக் கொண்டனர். கூட்டு வேட்டை, பாதீடு, பண்ட மாற்றம் முதலான புரதான பண்புகளைத் தொடர்ந்து பேணி வந்தார்கள் என இலக்கியங்கள் மூலம் தெரியவருகிறது.

சான்றெண் விளக்கம்

1. அகநானூறு, பாடல்.169:3-4
2. புறநானூறு, பாடல்.215:1-5
3. அகநானூறு, பாடல்.394: 1-17
4. புறநானூறு, பாடல்.64: 7
5. புறநானூறு, பாடல்.399:16

6. புறநானூறு, பாடல்.215: 4
7. அகநானூறு, பாடல்.237: 9-10
8. ஐங்குறுநாறு, பாடல்.4:2
9. அகநானூறு, பாடல்.377: 2-4
10. அகநானூறு, பாடல்.141:17-18
11. குறுந்தொகை, பாடல்.53: 4
12. திருமுருகாற்றுப்படை, பாடல்.231
13. புறநானூறு, பாடல்.188: 4-5
14. புறநானூறு, பாடல்.398.24-25
15. புறநானூறு, பாடல்.109.3-6
16. பொருநராற்றுப்படை, பாடல்.214-215
17. புறநானூறு, பாடல்.255:1-3
18. நற்றிணை, பாடல்.367:1-4
19. அகநானூறு, பாடல்.178: 4-5
20. ஐங்குறுநாறு, பாடல்.85: 8-10
21. புறநானூறு, பாடல்.322: 4-6
22. குறிஞ்சிப்பாட்டு, பாடல்.123-132
23. புறநானூறு, பாடல்.205:7-9
24. அகநானூறு, பாடல்.172:6-14
25. குறுந்தொகை, பாடல்.5-6
26. நற்றிணை, பாடல்.75: 6-7
27. நற்றிணை, பாடல்.13: 3-4
28. நற்றிணை, பாடல்.326: 3-6
29. கலித்தொகை, பாடல்.41: 7-16
30. அகநானூறு, பாடல்.292:10-14
31. அகநானூறு, பாடல்.72: 1-13
32. அகநானூறு, பாடல்.182: 3-4
33. ஐங்குறுநாறு, பாடல்.244:1

துணைநூற்பட்டியல்

1. சங்ககால தமிழர் உணவு - பக்தவத்சல பாரதி, காலச்சுவடு பதிப்பகம், 2024.
2. தமிழர் உணவு - சே.நமச்சிவாயம், உலகத் தமிழாராய்ச்சி நிறுவனம், 2024.
3. தமிழ் இலக்கிய வரலாறு - ச.வே.சுப்பிரமணியன், மணிவாசகர் பதிப்பகம், சென்னை, 2003.
4. சங்க இலக்கியம் மூலம் முழுவதும் - ச.வே. சுப்பிரமணியன், மணிவாசகர் பதிப்பகம், சென்னை, 2006.
5. சங்க இலக்கியத்தில் நிலவியல்- சு.மு.தங்கராசு, தமிழர் மலர், சென்னை, 2000.