



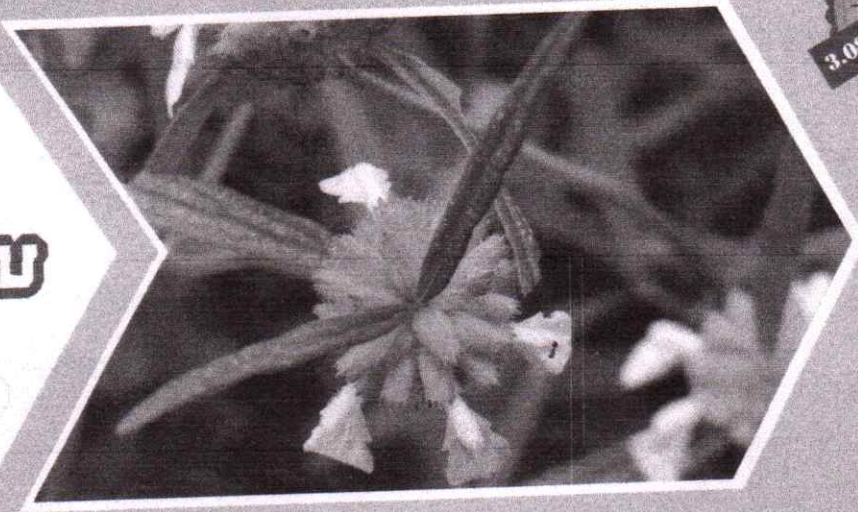
■ மலர் 3 ■ சிறப்பிதழ் 10 ■ மே 2019

சான்லாக்ஸ் பன்னாட்டுத்
தமிழியல் ஆய்விதழ்

ISSN 2454-3993



தும்பை



பொருதை இலக்கியக் களமும்



சான்லாக்ஸ் பன்னாட்டுத் தமிழியல் ஆய்விதழும்

கூலணத்து அளிக்ரும்

**ஆய்வுக் கட்டுரைகளின் தொகுப்பு
சங்கத் தமிழ்**

முனைவர் கி.சங்கர நாராயணன்

UGC Approved Journal Number: 40729 | VOLUME 3 | SPECIAL ISSUE 10 | MAY 2019

Shanlax International Journal of Tamil Studies

(A Peer-reviewed - Scholarly Indexed Quarterly Journal)

ISSN INTERNATIONAL
STANDARD
SERIAL
NUMBER
INTERNATIONAL CENTRE



SHANLAX
INTERNATIONAL JOURNALS

editorij@shanlaxjournals.in | www.shanlaxjournals.in



SHANLAX

INTERNATIONAL JOURNAL OF TAMIL STUDIES
editorsj@shanlaxjournals.in | www.shanlaxjournals.in

மார். 3

சிறப்பிதழ் 10

மே, 2019

Impact Factor: 3.085

ISSN: 2454-3993

UGC Approved Journal Number: 40729



பொருதை இலக்கியக் களமும்



சான்லாக்ஸ் பன்னாட்டுத் தமிழியல்

ஆய்விதழும்

கிணைந்து அளக்கும்

ஆய்வுக் கட்டுரைகளின் தொகுப்பு

சங்கத் தமிழ் - தும்பை

பதிப்பாசிரியர்

முனைவர் கி.சங்கர நாராயணன்

ஆசிரியர் குழு உறுப்பினர் - சான்லாக்ஸ் பன்னாட்டுத் தமிழியல் ஆய்விதழ்

செவ்வாளர் - பொருதை இலக்கியக் களம்

உதவிப் பேராசிரியர் - தமிழ் மேம்பாட்டுச் சங்கப்பலகைத் துறை

சென்னைப் பல்கலைக்கழகம், சென்னை-5.

சான்லாக்ஸ் பன்னாட்டுத் தமிழியல் ஆய்விதழ்

முதன்மை ஆசிரியர்

ந. முருகேசபாண்டியன்
விமர்சகர்
மதுரை
9443861238

ஆலோசனைக் குழு

முனைவர் அ. ராமசாமி
தமிழ்த்துறை
மனோன்மணியம் சுந்தரனார் பல்கலைக்கழகம்
திருநெல்வேலி

முனைவர் பா. ஆனந்தகுமார்
தமிழ்த்துறை
காந்திகிராம கிராமியப் பல்கலைக்கழகம்
காந்திகிராமம்

ஆசிரியர் குழு

முனைவர் இரா. காமராசு
நாட்டுப்புறவியல் துறை
தமிழ்ப் பல்கலைக்கழகம்
தஞ்சாவூர்

முனைவர் பா. இரவிக்குமார்
உயிரமணிய பாரதியார் தமிழியல் புலம்,
பாண்டிச்சேரிப் பல்கலைக்கழகம்
புதுச்சேரி.

முனைவர் மு. பாண்டி
தமிழ்த்துறை
அழகப்பா பல்கலைக்கழகம்
காரைக்குடி

முனைவர் நா. சலோசனா
தமிழ் மொழி & மொழியியல் புலம்
உலகத் தமிழராய்ச்சி நிறுவனம்
சென்னை

முனைவர் கி. பார்த்திபாராஜா
தமிழ்த்துறை
ஐய நெடுசங்க கல்லூரி
திருப்பத்தூர்

முனைவர் மா. கருணாகரன்
தலைவர்
ஐந்தமிழ் ஆய்வாளர் மன்றம்
மதுரை

முனைவர் ந. இரத்தினக்குமார்
தமிழ்த்துறை
மதுரைக் கல்லூரி
மதுரை

முனைவர் கல்பனாசேக்கிழார்
தமிழியல் துறை
அண்ணாமலைப் பல்கலைக்கழகம்,
அண்ணாமலைநகர்

முனைவர் கி. சங்கர நாராயணன்
தமிழ் மேம்பாட்டுச் சங்கப் பலகைத்துறை
சென்னைப் பல்கலைக்கழகம்
சென்னை

முனைவர் ப. ஜெயகிருஷ்ணன்
தமிழ்த்துறை
கேரளப் பல்கலைக்கழகம்,
திருவனந்தபுரம்

முனைவர் பொன். சசிகுமார்
ஆசிய பண்பாடு மற்றும் மொழிப்புலம்
நான்யாங் தொழில்நுட்பவியல்
சிங்கப்பூர் பல்கலைக்கழகம்
சிங்கப்பூர்

முனைவர் பாரதி சங்கரராஜானு
விரிவுரையாளர் - தமிழ் & தெலுங்கு
தென் மற்றும் தென்கிழக்கு ஆசிய ஆய்வுகள் துறை
கலிபோர்னியா பல்கலைக்கழகம்
பெர்க்லி, (CA) அமெரிக்கா

நாகரத்னம் சுதர்ஷினி
விரிவுரையாளர்
சமூக விஞ்ஞானங்கள் மற்றும் மொழிகள் டீம்
தென்னை உரகமுவ பல்கலைக்கழகம்
பெலிதும்பேலா
ஸ்ரீலங்கை

சுந்தா விவரம்
ஆண்டு சுந்தா கு 2020-

17	தொல்காப்பியக் கூட்டு வினையெச்சங்களும் கலித்தொகையும்: ஒப்பீடு க.மாரிமுத்து	66
18	தொல்காப்பியத்தின் உரை அமைப்பு முனைவர் மா.ரங்கசுவாமி	72
19	சங்கத் தமிழரின் நாணயங்கள் ரா.ரஜலா	76
20	குறிஞ்சி நில உணவும் மரபும் முனைவர் ஏ.ராணி	81
21	பாவூர்சத்திர வட்டார நாடார் இனமக்களின் வாழ்வியல் சடங்குகளில் காணலாகும் நம்பிக்கைகள் முனைவர் ரா.ராஜலெட்சுமி	84
22	சங்ககால திருமணம் கற்பியல் பார்வை முனைவர் தா.சேம் மற்றும் செ.லிசா	87
23	பெண்ணியத் திறனாய்வு ஓர் ஆய்வு முனைவர் க.வனிதா	91
24	நாட்டார் கதைகள் காட்டும் அரசியல் அறம் முனைவர் எ.ஜாஸ்மின் விஜி	94
25	மறுபக்கம் நாவல் உணர்த்தும் பனைமரத்தின் சிறப்பு நெறியாளர் ஏ.ராணி & சோ.ஜெப ஷீலி	98
26	சிறுபாணாற்றுப்படையில் தொன்மையும் தனித்தன்மையும் ஜே.ஜென்சி பிரியா	101
27	உமா சரவணன் புதினங்களில் பெண் மன உணர்வுகளும் சமுதாய சிக்கல்களும் பி.வீ.ஸ்ரீதேவி	105
28	தேவாரத்தில் ஐந்திணை வளமும் அகப்பொருள் நெறியும் முனைவர் நா.ரா.ஷிபஜா	108
29	தொல்காப்பியத்தில் எச்சங்கள் அ.ஹாஜிரா பேகம்	112
30	கந்தர் சஷ்டி கவசம் - சொற்கட்டமைப்பு முனைவர் தி.வேறமலதா	117
31	திருக்குறளில் வேளாண்மை சூ.தங்க பரீத்தா மலர்	120
32	தொல்காப்பியத் தோழி முனைவர் சீ.செஞ்சுலட்சுமி	124

குறிஞ்சி நில உணவும் மரபும்

முனைவர் ஏ.ராஜ்

உதவிப் பேராசிரியர், தமிழ்த் துறை
முஸ்லிம் கலைக்கல்லூரி, திருவிதாங்கோடு

தமிழிலக்கியங்கள் உணவின் தேவையை எடுத்து விளக்குவதோடு அந்த உணவை மற்றவர்களுக்கும் கொடுத்துதமிழ்ச் சமூகத்தின் பெருமையை நிலைத்து நிற்கசெய்கின்றன. தமிழின் உணவுப் பொருட்களைப் பற்றிய செய்திகளை இலக்கியங்கள் உணர்த்துகின்றது. உலகில் அனைத்து உயிர்களும் உயிர் வாழ்வதற்கு இன்றியமையாத பொருள் உணவு. நாகரிகத்திலும், பண்பாட்டிலும் உலகிற்கு எடுத்துக்காட்டாய் விளங்கிய, தமிழினம் உணவை உண்பதிலும் சிறந்துவிளங்குகிறது. ஆதிகால மனித சமூகத்தின் இந்த உணவுசேகரிப்பு முறையிலிருந்து தான் இச்சமூகத்தின் வரலாறு ஆரம்பமாகிறது. குறிஞ்சிநில மக்களின் உணவைப் பற்றி இக்கட்டுரை ஆய்வுசெய்கிறது.

மலர்: 3

சிறப்பிதழ்: 10

மாதம்: மே

வருடம்: 2019

ISSN: 2454-3993

உணவு விளக்கம்

உணவு என்னும் சொல் “உண்” என்பதின் அடிச்சொல்லாக அமைந்தது. மனிதன் உயிர்வாழ்வதற்கும், உடல் நலத்திற்கும் தீங்கு விளைவிக்கிற பொருளாக உணவு அமைந்துள்ளது. பண்டைய மனிதனது முதல் தொழில் உணவுதேடலாயிருந்தது. “உணவு முதற்றே பிண்டம்” என்பது சான்றோர் வாக்கு. நமதுஅடிப்படைஉரிமைகளுள் ஒன்று அனைவருக்கும் உணவு கிடைத்தலாகும். பாரதியும் “தனியொரு மனிதனுக்கு உணவில்லை யெனில் இந்த ஐக்கத்தினை அழித்திடுவோம்” என்றார். மக்களின் பண்பாடு பழக்க வழக்கங்களுக்கேற்ப அவர்களுடைய உணவு வேறுபடுகிறது. உடம்பை வளர்க்கும் மருந்தாகவும் உணவு விளங்குகிறது.

உணவு அவசியம்

ஆடையிலாத மனிதன் அரைமனிதன் என்பதைப் போல உணவில்லாத மனிதனும் உயிரற்ற மனிதனாகிறான். உயிர்வாழ உணவுஅவசியம். உணவின் பிண்டமாகிய உடம்பு உயிரை சுமந்து கொண்டிருக்க அதற்கு உணவு கொடுத்துக் கொண்டிருக்க வேண்டும் இதனை,

“உண்டுகொடுத்தோருயிர் கொடுத்தோரோ
உண்டி முதற்றேயுணவின் பிண்டம்”

என்கிறது புறநானூறு.

பண்டை தமிழினின் வாழ்வியலைப் படம் பிடித்துக் காட்டும் காலக்கண்ணாடி தொல்காப்பியமும், சங்க இலக்கியங்களும் ஆகும். தொல்காப்பியர் தெய்வத்திற்கு அடுத்தநிலையில் உணவை வைத்துள்ளார். அவ்வாறு வைத்ததன் காரணம் மனிதனுக்கு உணவு அவசியமான ஒன்றாகும்.

உணவு வகைகள்

இயற்கை அன்னை மனிதர்களுக்கு வழங்கிய உணவுப் பொருட்கள் கணக்கற்றவை. அவை திடஉணவுப் பொருட்களாகவும், நீருணவுப்

ஆய்வுக் கட்டுரைகளின் தொகுப்பு - சங்கத் தமிழ்

பொருட்களாகவும் அமைகின்றன. இயற்கையாகக் கிடைக்கக்கூடிய இலை, பூ,காய்ள், கனிகள், விதைகள் முதலியவற்றை இயற்கைத் திடுவுணவுப் பொருட்களாகக் கொள்வர். சோறு சுட்டலும், புழுகியதும், வறுத்தலும், பொரித்ததுமாகிய மீன்கள், ஊன்கள், கிழங்குகள், பண்டங்கள் முதலியவற்றைச் செயற்கைத் திடுவுணவுப் பொருட்களாகவும் கொள்வர். தொல்காப்பியர் மரபியலில்

“மெய்திரி வகையின் எண்வகை உணவின் செய்தியும் வரையார் அப்பாலான”

எனக் குறிப்பிட்டு எண்வகை உணவுகளை நெல்லு, காணம், வரகு, இறுங்கு, திணை, சாமை, புல்லு, கோதுமை போன்றவற்றை சுட்டிக்காட்டியுள்ளார். (நூற்பா- 623)

திணைகளும் அவை சார்ந்த மரபுகளும்

உணவு, உடை, வாழ்க்கை முறை ஆகியவற்றில் காணப்படும் வேறுபாடுகள் ஒவ்வொரு திணையையும் வெவ்வேறு பண்பாட்டு நிலைக்களன்களாக அடையாளப் படுத்துகின்றன. இருவேறு பண்பாட்டு நிலைக்களன்கள் அருகருகில் இருக்கும்போது பண்பாட்டுக் கலப்பு இயல்பானது. பண்பாட்டு நிலைக்களன்களில் காணப்படும் கலப்பு அல்லது மயக்கங்கள் திணைமயக்கம் என்ற பெயரில் இலக்கணங்கள் சுட்டுகின்றன. உணவும் மரபும் குலம் சார்ந்த ஐந்து திணைகளிலும் வெவ்வேறாகக் காணப்படுகின்றன. ஒரு குறிப்பிட்ட உணவு ஒரே ஒரு திணைக்கு மட்டும் உரியதாக அடையாளப்படுத்த இயலுமா என்பது சந்தேகத்துக்குரியது. உற்பத்தி முறை, இயற்கைவளம், கருவிகளின் கண்டுபிடிப்பு ஆகியவற்றைப் பொறுத்தே உணவுமரபுகளும் அமைய இயலும். உணவுப் பழக்க வழக்கங்களைக் கொண்டு அத்தகைய கருவிகள் வழக்கில் இருந்திருக்க முடியும். உணவு தயாரிப்பு முறைகள் எவ்வாறு இருந்திருக்கமுடியும்? போன்றவற்றை ஊகித்து அறியும் வாய்ப்புகள் உள்ளன.

குறிஞ்சி நிலமக்களின் உணவு

சங்க இலக்கியங்கள் குறிஞ்சிநிலமக்களின் உணவாகத் தேன்,கிழங்கு வகைகள், இறைச்சி ஆகியவற்றைக் குறிப்பிடுகின்றன. இம்மூன்றும் குறிஞ்சிநிலத்தில் இயற்கையாகக் கிடைப்பவை என்பது குறிப்பிடத்தக்கது. சோழநாட்டு குறிஞ்சி நிலமக்கள் கிழங்கையும், தேனையும் உண்டு மகிழ்ந்த செய்தியைப் பொருநராற்றுப்படை கூறுகின்றது. குறிஞ்சி நில மக்கள் ஐவனம் என்னும் மலை அரிசி, திணை, மூங்கிலரிசியை உணவாக உண்டனர். மலைப்பகுதியில் கிடைக்கும் தேனும், பலாபழமும் முக்கிய உணவாக இருந்தது. அரிசியை உலக்கையில் குத்தி, உமி நீக்கி உணவாக உண்டமையை

“இருங்காழ் உலக்கை இரும்புமுகம் தேய்த்த அவைப்புமான் அரிசி அமலை வெண்சோறு”

(சிறுபாண் வரி 163 -164)

என்னும் அடிகளால் அறியலாம். மூங்கிலரிசி, சம்பா, சீரகச் சம்பா,சிறுமணிச் சம்பா, மலையரிசி போன்ற பலவகையான நெல் அரிசிகளை மக்கள் விரும்பி உண்டனர். அரிசியை பச்சரிசி என்றும், புழுங்கல் அரிசி என்றும் இருவகையாகப் பயன்படுத்தினர். இவற்றுள் புழுங்கலரிசி உடற் சூட்டைத் தணிப்பதாலும் சுவையைத் தருவதாலும் மக்களால் அதிகம் பயன்படுத்தப்பட்டது. நெல்லினை உரலிலிட்டு அதை வெளுக்கத் தீட்டிய பின்னரே அதனை சோறு சமைத்து உண்டனர். இவ்வரிசிகைக்குத்தலரிசியாகும். இது சுவையுடையதாகவும், உடலுக்கு அதிக வலுவைத் தருவதாகவும் இருந்தது.

முடிவுரை

மக்களின் பண்பாடு பழக்க வழக்கங்களுக்கேற்ப அவர்களுடைய உணவும் வேறுபடுகின்றது. குறிஞ்சி நிலமக்கள் தேனையும், கிழங்கையும் உண்டு மகிழ்ந்தனர். மூங்கிலரிசி, சம்பா, மலையரிசி போன்ற பலவகையான நெல்லரிசிகளை விரும்பி உண்டனர். நெல்லினை உரலிலிட்டு தீட்டிய பின்னரே சோறு சமைத்து உண்டனர். மலைப்பகுதியில் கிடைக்கும் தேனையும், பலாபழத்தையும் முக்கிய உணவாக உண்டனர்.



பார்வை நூல்கள்

1. குறுந்தொகை பெருஞ்செல்வம், சாமி சிதம்பரனார்
2. சங்ககால வாழ்வியல், முனைவர் ந. சுப்பிரமணியன்
3. தமிழர் உணவு, சே. நமச்சிவாயம்
4. தொல்காப்பியமும் மரபியல் (நாற் : 623)
5. சிறுபானாற்றுப்படை வரி (193 - 194)

ISSN: 2454 - 3993

மலர் 3

சிறப்பிதழ் 10

மே 2019



SHANLAX
INTERNATIONAL JOURNALS

editorsij@shanlaxjournals.in | www.shanlaxjournals.in

(A Peer - Reviewed - Scholarly Indexed Quarterly Journal)



பொருதை இலக்கியக் களமும்



சான்லாக்ஸ் பன்னாட்டுத் தமிழியல் ஆய்விதழும்
கிணைத்து அளிக்கும்

ஆய்வுக் கட்டுரைகளின் தொகுப்பு

சங்கத் தமிழ் - தும்பை

Certificate
OF PUBLICATION

We hereby certify that

Dr. V. RANI

In recognition of the Publication of the Paper Entitled

குறிஞ்சி நில உணவும் மரபும்

Published in

சான்லாக்ஸ் பன்னாட்டுத் தமிழியல் ஆய்விதழ்

UGC Approved Journal Number: 40729

N. [Signature]

ந.முருகேசபாண்டியன்
முதன்மை ஆசிரியர்

[Signature]

முனைவர் கி.சங்கர நாராயணன்
ஆசிரியர் குழு உறுப்பினர்

[Signature]

Er. S. Lakshmanan
The Publisher