

Vol. 7 | Special Issue 1 | MARCH 2020



Shanlax International Journal of Arts, Science and Humanities

(A Peer-Reviewed - Scholarly Indexed Quarterly Journal)



திருவள்ளூர் கல்வாரி

(தேசியத் தரமதிப்பீட்டில் B++ தகுதி பெற்றது)

யாபநாசம், திருநெல்வேலி மாவட்டம் - 627 425

உயிர்த் துறை

மற்றும்



Shanlax International Journal of Arts, Science and Humanities

இணைந்து நடத்து

SIJASH NAAS Rated Journal
NAAS Score 2.13

தேசியக் கருத்தரங்கம்

**ஆய்வியல் நோக்கில்
சங்க இலக்கியம்**

பதீப்பாசீரியர்

பேரா. ச. கண்ணகி

P-ISSN 2321-788X

ISSN

INTERNATIONAL
STANDARD
SERIAL
NUMBER
INTERNATIONAL CENTRE

PKP
PUBLIC
KNOWLEDGE
PROJECT



OJS
OPEN JOURNAL SYSTEMS



SHANLAX
INTERNATIONAL JOURNALS

editor@shanlaxjournals.com | www.shanlaxjournals.com



SHANLAX INTERNATIONAL JOURNAL OF
ARTS, SCIENCE AND HUMANITIES

Vol. 7

Special Issue 1

March, 2020

P-ISSN: 2321-788X

Impact Factor: 3.025



Thiruvalluvar College
Papanasam



Shanlax International Journal of Arts, Science and Humanities
Madurai

கிணற்று நடத்து

தேசியக் கருத்துரங்கம்

“ஆய்வியல் நோக்கில் சங்க இலக்கியம்”

பதிப்பாசிரியர்

பேரா. ச. கண்ணகி

தொகுதி 3

**ஆய்வியல் நோக்கில் சங்க இலக்கியம்
(தேசியக் கருத்தரங்கம்)**

பதிப்பாசிரியர்	:	பேரா. ச. கண்ணகி
பதிப்புரிமை	:	பதிப்பாசிரியர்
முதற்பதிப்பு	:	மார்ச், 2020
வெளியீடு	:	தமிழ்த்துறை திருவள்ளூர் கல்லூரி பாபநாசம் - 627 425 திருநெல்வேலி மாவட்டம், தமிழ்நாடு
கணினி அச்சாக்கம்	:	சான்லாக்ஸ் பிரஸ்
பக்கங்கள்	:	189

ISSN : 2321-788X

National Tamil Conference on ஆய்வியல் நோக்கில் சங்க இலக்கியம்

Editor	:	Prof. S. Kannaki
Copy Right	:	Editor
First Edition	:	March, 2020
Published	:	Department of Tamil Thiruvalluvar College Papanasam - 627 425 Tirunelveli (Dist)., Tamil Nadu
Printed at	:	Shanlax Press
Pages	:	189

வ.எண்

தலைப்பு

ப.எண்

- | | | |
|-----|---|-----|
| 33. | சங்க இலக்கியங்களில் கூத்தர் வாழ்வியல்
மு. கார்த்திகா | 134 |
| 34. | சங்ககால மகளிர் வாழ்வியல்
முனைவர் ம. மணிமேகலா | 139 |
| 35. | புறநானூற்றில் குடிமக்களின் வாழ்வியல்
மு. சரண்யா | 143 |
| 36. | ஐங்குறுநூற்றில் பறவைகள்
மு. கற்பகவள்ளி | 149 |
| 37. | தலைவி கூற்றில் நெஞ்சொடு கிளத்தல்
இரா. மாரிமுத்து | 154 |
| 38. | சங்க இலக்கியத்தில் மருதநிலத் தொழில்கள்
மு. ஜோதி | 158 |
| 39. | சங்ககால மக்களின் உணவுகள்
முனைவர் தே. மெர்லின் மினி | 162 |
| 40. | முல்லைக்கலியில் ஏறுதழுவதல்
முனைவர் இரா. மலர்விழி | 166 |

சங்ககால மக்களின் உணவுகள்

முனைவர் தே. மெர்வின் மினி

உதவிப் பேராசிரியர்
தமிழ்த்துறை, முஸ்லிம் கலைக்கல்லூரி
திருவிதாங்கோடு

முன்னுரை

சங்ககாலத்தில் மக்கள் நிலத்தை ஐவகையாகப் பிரித்தனர். ஒவ்வொரு நிலத்தினரும் அந்த நிலத்திற்கேற்ப உணவு வகையில் வேறுபட்டு இருந்தனர். உணவு தேடுதலே அவர்களின் தொழிலாக அமைந்திருந்தது. இயற்கையுடன் ஒன்றித்து வாழ்ந்தவர்கள் கிடைத்த உணவினை அனைவருக்கும் சமமாகப் பகிர்ந்து கொடுத்தனர். இவர்கள் பலவகைப்பட்ட தானிய வகைகள், இறைச்சி, மீன், தேன், கிழங்கு, காய், கனிவகைகள் போன்றவற்றை பெரும்பாலும் உணவாகப் பயன்படுத்தியுள்ளனர். சங்ககால மக்களின் உணவுமுறை அவர்களின் பண்பாட்டின் வெளிப்பாடாக அமைந்திருந்தது என்பதை சங்ககால பாடல்களைச் சான்றாக கொண்டு பின்வரும் கருத்துக்களை இக்கட்டுரை விளக்க முற்படுகிறது.

Volume: 7

Special Issue: 1

Month: March

Year: 2020

P-ISSN: 2321-788X

நெல்சாகுபடி

மாடுகளினால் நிலத்தை உழுது, மட்டப்படுத்தி, நாற்றுநட்டு, களைப்பறித்து, அறுவடை செய்து, நெல் மிதிப்பதை

“நீங்கா யாணர் வாங்குகதிர்க் கழனிக்கு
கடுப்புடைப் பறவைச் சாதியன்ன
பைதற விளைந்த பெருஞ் செந்நெல்லின்
(பெரும்பாணாற்றுப்படை 109 - 11)

என்று பெரும்பாணாற்றுப்படை குறிப்பிடுகிறது.

அரிசி உணவுகள்

மருத நிலத்து மக்களுக்கு நெல்லரிசி, கீரைகள், காய்கள் மிகுதியாகக் கிடைக்கும். விழா நடைபெறும் நாட்களில் உழவர்களுக்கு நல்ல உணவு கிடைத்தது. மருத நில உழவர்களின் உணவில் நத்தையும் இடம் பெற்றது. மருத நில பெண்ணொருத்தி அரிசியிலாக்கிய சோற்றை நண்டு, பீர்க்கங்காயும் கலந்த கறியுடன் பாணார்க்கு வழங்கினாள் என்பதை,

“விருங்கா முலக்கை யிரும்புமுந் தேய்ந்த வயைப்புமா ணரிசி யமலைவெண் சோறு கவைத்தாட் ளவவன் கவலையொடு பெறுகுவீர்”

(சிறுபாணாற்றுப்படை 193 - 195)

என்று சிறுபாணாற்றுப்படை குறிப்பிடுகிறது. பெரும்பாணாற்றுப்படையில் நெய்சோற்றுடன் பெட்டைக் கோழியின் பொரியலும் உண்டனர் என்பதை

“வினைஞர் தந்த வெண்ணெய் வல்சி மனை வாழளகின் வாட்டொடும் பெறுகுவீர்”
(பெரும்பாணாற்றுப்படை 255 - 256)

சோறு வகைகள்

நெல்லை இடித்து மாவாக மாற்றும் முறையை சங்ககால மக்கள் அறிந்திருந்தனர். நெல் குற்ற பூண் அணிவிக்கப்பட்ட உலக்கையைப் பயன்படுத்தினர். நெல்லை உரலில் போட்டு யானையின் தந்தத்தை உலக்கையாகப் பயன்படுத்தி குற்றி உமியைப் போக்கி அரிசியாக்கினர். இதனை குறிஞ்சிக்கலி பாடல் விளக்குகின்றது.

“----- வயக்களிற்றுக்

கோடு உலக்கையாக, நற்சேம்பின் இலை களகா ஆடுகழை நெல்லை அறை உரலுள் பெய்து இருவாம்”

(குறிஞ்சிக்கலி 5: 1-4)

சங்ககாலத்தில் சோறு மக்களின் முக்கிய உணவாக இருந்தது. மருதநிலச் செல்வந்தர்கள் உழுந்துடன் நெய் சேர்த்து உணவுப்பொருள் தயாரித்தனர் என்பதை ஐங்குறுநாறு குறிப்பிடுகிறது. உழுந்தஞ் சோறு, ஊன்சோறு, கொடுஞ் சோறு, நெய் சோறு, புல்லரிசிச் சோறு என பல்வகைச் சோறுகள் தயாரிக்கப்பட்டன.

திருமண வீடுகளில் இறைச்சியுடன் நெய் கலந்து செய்த வெண்சோற்றை வழங்கினர் என்பதை அகநானூறு விளக்கும்

“மைப்பறப் புழுக்கின் நெய்க்கனி வெண்சோறு வரையா வண்மையோடு புரையோர்ப் பேணி”

(அகநானூறு 136 - 137)

பெரும்பாணாற்றுப்படையில் ஈந்தின் விதையையொத்த அவிழிச் சோறினையும், உடும்புப்பொரியலையும் பரிமாறிய செய்தி இடம் பெறுகிறது.

“களர் வளர் ஈந்தின் காழ்கண்டன்ன சுவல் விளை நெல்லின் செவ்வவிழ்ச் சொன்றி ஞமலிதந்த மனவுச் சூலுடும்பின் வறைகால் யாத்தது வயின்றொறும் பெறுகுவீர்”
(பெரும்பாணாற்றுப்படை 130 - 133)

மருத நிலத்தில் வாழும் அந்தணர்கள் இல்லத்தில் சென்றால் கிடைக்கும் உணவுகளாக,

“சேதா நறுமோர் வெண்ணெயின் மாதுளத் திருப்புறு பசங்காய்ப் போழொடு கறிகலந்து கஞ்சக நறுமுறியளைஇப் பைந்துணர் நெடுமரக் கொக்கினறுவடி விதிர்த்த தகைமான் காடியின் வகைப்பட பெறுகுவீர்”
(பெரும்பாணாற்றுப்படை 306 - 310)

என நெல்அரிசி சோற்றுடன் மாதுளங்காயை சிறுசிறு துண்டுகளாக வெட்டி வெண்ணெயில் பொரியல் செய்து அதனுடன் மாவடு ஊறுகாயும் சேர்த்து உணவாகத் தருவார்கள் என்று பெரும்பாணாறு குறிப்பிடுகிறது.

பரதவனின் மகள் நெல்லினது அரிசியால் ஆன வெண்சோற்றை உண்ணக் கொடுத்தாள் என்பதை,

“நெல்லின் முதல் வெண்சோறு”

(அகநானூறு 60)

என அகநானூறு குறிப்பிடுகிறது. வறுமையின் காரணமாக எறும்புப்புற்றில் எறும்புகளால் சேமித்து வைக்கப்பட்டப் புல்லரிசியைத் தோண்டி எடுத்து மக்கள் உணவாகப் பயன்படுத்தினர்.

“இருநிலக் கரம்பைப் படுந்றாடி
நுண்பு லடக்கிய வெண்ப லெயிற்றியர்
பார்வை யாத்த பறைதாள் விளவின்

குறுங்காழ் உலக்கை யோச்சி நெடுங்கிணற்று
வல்லூற் றுவரி தோண்டித் தொல்ரை
முரவுவாய்க் குழிசி முரிய பேற்றி
வாரா தட்ட வாடுன் புழுக்கல்”

(பெரும்பாணாற்றுப்படை 93 - 100)

என்று புல்லரிசியின் பயன்பாட்டை
பெரும்பாணாற்றுப்படை குறிப்பிடுகிறது.

கள் உணவு

சங்ககாலமரபில் “கள்” ஏற்றுக்கொள்ளப்பட்ட
உணவாக இருந்தது. ஆண்களும், பெண்களும்
கள் அருந்தினர். திருமணம், விழாக்கள்,
வழிபாடு என அனைத்திலும் கள் இடம்
பெற்றது. “நறவம்” என்ற பெயராலும் கள்
குறிப்பிடப்படுகிறது. கள்ளினை வடிகட்ட
நாரினைப் பயன்படுத்தினர். கள்ளினை
அருந்த பனை ஓலைக்குடைகளைப்
பயன்படுத்தினர். மீளிற்குப் பண்டமாற்றாகக்
கள்ளை வாங்கினர். மேலும் கள்ளிற்கு
பண்டமாற்றாகக் காட்டுப்பசுவின் இறைச்சியும்,
யானைக் கொம்பும் கொடுக்கப்பட்டன.
நெய்தல் நிலமக்கள் சாடிகளில் கள் ஊற்றி
வைத்தனர். யவனர்கள் கொண்டு வந்த
வெளிநாட்டு மது மன்னர்களுக்குப்
பரிமாறப்பட்டது. குறவர்கள் “தேறல்”
என்னும் ஒருவகைக் கள்ளை அருந்தினர்.
உழவர்கள் அதிகாலையில் வேலை செய்யும்
போது மாங்காயில் தயாரிக்கப்பட்ட “கள்”
அருந்தினர்.

“தோப்பி” என்னும் ஒருவகைக் கள்
தயாரிக்கப்பட்டது. தேன், பலாப்பழம்
மற்றும் பலவகைப் பழங்களைக் கலந்து
தயாரிக்கப்பட்டது. தோப்பி கள் தயாரிக்கப்பட்ட
பலநாள் ஊறவைக்கப்பட்டது.

“தேன்தேர் சுவைய திரள் அரை மாஅத்துக்
கோடைக் கூழ்த்த கமழ்நறுந் தீங்கனி
பயிர்ப்புறு பலவின் எதிர்ச்சுளை யளைஇ

பாப்புக்கடுப் பன்ன தோப்பி வன்கோட்டுக்
கடவுள் ஒங்குவரைக் கோக்கிக் குறவர்
முறித்தழை மகளிர் மடுப்ப மாந்தி”

(அகநானூறு 348)

இவ்வாறு தயாரிக்கப்பட்ட தோப்பி
என்னும் கள்ளினை உயர்ந்த மலையில் உறையும்
தெய்வத்திற்கு படைத்தார்கள். பின்னர்
அந்த கள்ளினைப் புனம் காக்கும் குறமகளிர்
உண்டனர் என அகநானூறு குறிப்பிடுகிறது.

சங்ககாலத்தில் “காந்தாரம்” என்னும்
ஒருவகை கள் இருந்ததாகத் தெரிகிறது.
ஆநிரைகளுக்குப் பண்டமாற்றாக “காந்தாரம்”
கள் பெறப்பட்டது என்று புறநானூறு
குறிப்பிடுகிறது.

“முட்கால் காரை முதுபழன் ஏய்ப்பத்
தெறிப்ப விளைந்த தேங்கந் தாரம்
நிறுத்த ஆயம் தலைச் சென்று உண்டு

ஆதரக் கழுமிய துகளள்

காய்தலும் உண்டு அக் கள்வெய் யோனே”

(புறநானூறு 258)

மருதநில மன்னர்களுக்கு மது பரிமாறப்
பெண்கள் அமர்த்தப்பட்டனர். மணமிக்க
மதுவை உண்டு பெண்களுடன் மகிழ்ச்சியுடன்
இருக்க வேண்டுமென்ப புலவர்கள்
வேந்தர்களை வாழ்த்திப் பாடினர்.

“பூவும் பொன்னும் புனல்படச் சொரிந்து
பாசிழை மகளிர் பொலங்கலத்து ஏந்திய
நாரறி தேறல் மாந்தி மகிழ்சிறந்து
இரவலர்க்கு அருங்கலம் அருகாது வீசி
வாழ்தல் வேண்டும் இவண் வரைந்த
வைகல்”

(புறநானூறு 367)

என்று சேரன் மாவெண்கோவும், பண்டியன் உக்கிரப்பெருவமுதியும், சோழன் பெருநற்கிள்ளியும் ஒன்றாக இருக்கும் போது ஓளவையார் பாடியுள்ளார்.

கைம்பெண்களுக்கான உணவு

சங்க காலத்தில் கைம்பெண்களுக்கென தனியாக உணவு தயாரிக்கப்பட்டது. வெள்ளரிக்காயின் விதை போன்ற நீளமான அரிசியில் தயாரான நீர்ச்சோற்றுடன் எள்ளும், துவையலும் சேர்த்து கைம்பெண்ணுக்கு வழங்கப்பட்டது.

**“அணில்வரிக் கொடுங்காய் வாள்போழ்ந்திப்
காழ்போல் நல்விளர் கைபிழி பிண்டம்
வெள்ளன் சாந்தொடு புளிப்பெய்து அட்ட
வேளை வெந்தை வல்சி ஆகப்
பரற்பெய் பள்ளிப் பாயின்று வதியும்
உயவற் பெண்டிரேம் அல்வேம் மாதோ”**
(புறநானூறு 246)

இறைச்சி உணவு

எயினர்களான வேடர்கள் இறைச்சி யைப் பச்சையாக உண்ணும் வழக்கத்தினை கொண்டிருந்தனர். வேடர்கள் உடும்புக்கறி உண்டனர். மான், முயல் போன்றவற்றை வேட்டையாடி உண்டனர். இறைச்சியைச் சுட்டுப் பக்குவப்படுத்த பயன்பட்ட கருவி “சூட்டுக்கோல்” என்று அழைக்கப்பட்டது. பன்றி இறைச்சியையும் உண்டனர்.

**“வான்மடி பொழுதி வீர்நசை இக்
குழித்த**

**வளை மருப் பேனம் வரவு பார்த்திருக்கும்
அரைநாள் வேட்ட மழுங்கில்”**
(பெரும்பாணாற்றுப்படை 107 - 111)

என்னும் அடிகளில் பெரிய குழிகளை தோண்டி அதில் பன்றிகள் இறங்கியதும் வேட்டையாடி உண்ட செய்தி இடம் பெறுகிறது.

காய், கனி உணவுகள்

மருத நிலத்திலும், குறிஞ்சி நிலத்திலும் பலாப்பழம் முக்கிய உணவாக இருந்தது.

**“சாரற் பலவின் கொழுந்துணர் நறும்பழம்
இருங்கல் விடர் அளை வீழ்ந்தென”**
(ஐங்குறுநூறு 214: 1-2)

பலா மரத்தில் ஒரு வகையாக ஆசினிப் பலா இருந்தது என்பதை (புறநானூறு 158) குறிப்பிடுகிறது. மலைப் பகுதியில் தேன் முக்கிய உணவாக இருந்தது. மேலும் கீரை வகைகளும், காய்களும், கிழங்குகளும், சங்ககால மக்களின் முக்கிய உணவாக இருந்தன.

முடிவுரை

உணவு என்பது “நிலமும் நீரும்” என்று கூறப்பட்டது. உயிர் என்பது உணவு என்று சங்க இலக்கியம் குறிப்பிட்டது. உணவு வழங்கியவர்கள் உயிர் கொடுத்தவர்களாகக் கருதப்பட்டனர். சங்க கால தமிழர்களால் தயார் செய்யப்பட்ட அனைத்து உணவுகளும் அவர்களால் விரும்பி உண்ணப்பட்டன. நிலத்திற்கேற்ப உணவு வகைகளும், உணவு முறைகளும் வேறுபட்டன. அவரவரின் பொருளாதார நிலையை ஒட்டியும் உணவின் முறையில் வேறுபாடு இருந்தது. இயற்கையோடு இணைந்த இயற்கை உணவுகளை உண்டதால் நோயற்ற வாழ்வு வாழ்ந்தனர் சங்கத்தமிழர்.

Vol. 7

Special Issue 1

March 2020

P-ISSN: 2321 - 788X

NAAC Score: 2.13



SHANLAX
INTERNATIONAL JOURNALS
editor@shanlaxjournals.com | www.shanlaxjournals.com

A Peer-Reviewed-Refereed-Scholarly Indexed Quarterly Journal



திருவள்ளூர் கல்லூரி
(தேசியத் தரமதிப்பீட்டில் B++ தகுதி பெற்றது)
பாபநாசம், திருநெல்வேலி மாவட்டம் - 627 425
தமிழ்த் துறை

மற்றும்



Shanlax International Journal of
Arts, Science and Humanities

இணைந்து நடத்துவர்

தேசியக் கருத்தரங்கம்

ஆய்வியல் நோக்கில் சங்க இலக்கியம்

Certificate
OF PUBLICATION

We hereby certify that

முனைவர் தே. பெர்லின் மினி

In recognition of the Publication of the Paper Entitled

சங்ககால மக்களின் உணவுகள்

Published in

SHANLAX INTERNATIONAL JOURNAL OF ARTS, SCIENCE AND HUMANITIES

[Signature]

பேரா.ச.கண்ணகி
அமைப்பாளர்

[Signature]

முனைவர் ச. சிவசங்கர்
கூறைத்தலைவர்

[Signature]

முனைவர் ச. சுந்தரம்
முதல்வர்

[Signature]

Dr. N. Ayyanathan
Editor in Chief

[Signature]

Er. S. Lakshmanan
The Publisher