களஞ்சியம் - சர்வதேசத் தமிழ் ஆய்விதழ்
Kalanjiyam - International Journal of Tamil Studies (KIRJTS)
An Internationally Peer-Reviewed, Open Access Quarterly Journal

eISSN: 2456-5148
Vol. 4 Issue: 04 November 2025
https://doi.org/10.63300/kirjts

The Food Culture of the Kurinji People

S.Anandha Shainy, PhD Research Scholar, Department of Tamil, Government Women's Arts and Science College, Affiliated by Periyar University, Karimangalam, Dharmapuri.
Email: anandhashainys96@gmail.com
Dr. S. Geetha, Research Guide, Principal, Government Women's Arts College, Affiliated by Periyar University, Krishnagiri
Email: pn6464@gmail.com

Abstract:

Human societies structure their way of life according to the specific ecological environment they inhabit. This adaptation process has been a continuous phenomenon spanning from ancient times to the present day. Sangam literature meticulously documents the life and culture of the Tamil people by classifying their habitat into five distinct geographical regions (Thinai), detailing the corresponding lifestyles and dietary practices. These regions are defined as: Kurinji (குறிஞ்சி): The mountainous region, Mullai (முல்லை): The forested region, Marutham (மருதம்): Fertile plains and agricultural fields, Neithal (நெய்தல்): The coastal/maritime region, Pālai (பாலை): The dry/arid region (desert-like). An analysis of these five geographical lifestyles clearly reveals that the foodways of the inhabitants possessed unique characteristics specific to their respective thinai. Specifically, this article undertakes a detailed study of the food culture of the Kurinji people—who inhabited the mountainous region and are central to the classification system known as the five Tinais of love (Anbin Ainthinai). Their culinary traditions were deeply intertwined with their natural surroundings and overall way of life, as revealed through the verses of Sangam literature.

This paper explores multiple dimensions of Kurinji food culture, including their daily sustenance, the varieties of grains, tubers, and fruits they consumed, the methods used to prepare animal meat, the specific foods eaten during rituals and festivals, and the broader socio-economic implications of these distinct dietary practices.

Keywords: *Culture, Civilisation, Traditions, Kurinji People*

References

1. Kapilar. (n.d.). Kuṟiñcippāṭṭu [The Kuṟiñcippāṭṭu]. Pari Nilayam.
2. Kesigan, P. (n.d.). Naṟṟiṇai [The Naṟṟiṇai]. [Commentary by P. Kesigan].
3. Kesigan, P. (n.d.). Tolkāppiyam: Mūlamum Uraiyum [Tolkāppiyam: Text and commentary]. [Commentary by P. Kesigan].
4. Sangam Literature Editorial Board. (n.d.). Kalittokai [The Kalittokai]. [Anthology edited by the Sangam Literature Editorial Board].
5. Subramanian, S. V. (n.d.). Akanāṉūṟu [The Akanāṉūṟu]. [Commentary by S. V. Subramanian].
6. Subramanian, S. V. (n.d.). Aiṅkuṟunūṟu [The Aiṅkuṟunūṟu]. [Commentary by S. V. Subramanian].
7. Subramanian, S. V. (n.d.). Kuṟuntokai [The Kuṟuntokai]. [Commentary by S. V. Subramanian].
8. Subramanian, S. V. (n.d.). Malaipaṭukaṭām [The Malaipaṭukaṭām]. [Commentary by S. V. Subramanian].

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.

License

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License.

குறிஞ்சி நில மக்களின் உணவுப் பண்பாடு

சே. ஆனந்த ஷைனி, முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர், தமிழ்த்துறை, அரசு மகளிர் கலை மற்றும் அறிவியல் கல்லூரி, பெரியார் பல்கலைக்கழகத்துடன் இணைக்கப்பட்டுள்ளது. காரிமங்கலம், தர்மபுரி.

முனைவர் சௌ. கீதா, நெறியாளர், முதல்வர், அரசு மகளிர் கலை கல்லூரி, பெரியார் பல்கலைக்கழகத்துடன் இணைக்கப்பட்டுள்ளது. கிருஷ்ணகிரி.

ஆய்வுச் சுருக்கம்:

மக்கள் தாங்கள் வாழ்கின்ற நில சூழலுக்கு ஏற்றவாறு தம் வாழ்வியலை அமைத்துக் கொள்கின்றனர். இது பண்டைய காலம் தொட்டு இன்றுவரை நடைபெற்றுக் கொண்டிருக்கின்ற ஒரு தொடர்ச்சியான நிகழ்வாகும். சங்க இலக்கியங்கள், தமிழர்களின் வாழ்வியலை ஐந்து வகை நிலங்களாகப் பிரித்து, அதற்கேற்ற வாழ்வியல் முறைகளையும், உணவுப் பழக்கவழக்கங்களையும் விரிவாகப் படம் பிடித்துக் காட்டுகின்றன. இவை குறிஞ்சி (மலை சார்ந்த பகுதி), முல்லை (காடு சார்ந்த பகுதி), மருதம் (வளம் மிகுந்த வயல்வெளிப் பகுதி), நெய்தல் (கடல் சார்ந்த பகுதி), மற்றும் பாலை (பாலைவனம் போன்ற வறண்ட பகுதி) என வரையறுக்கப்பட்டுள்ளன. இந்த ஐவகை நில வாழ்வியலையும் ஆராயும்போது, மக்களின் உணவு முறைகள் அந்தந்தத் திணைக்கே உரிய சிறப்புத்தன்மைகளுடன் இருந்ததை தெளிவாக அறிய முடிகிறது. குறிப்பாக, அன்பின் ஐந்திணைகளில் ஒன்றாகக் கருதப்படும் குறிஞ்சி நில மக்களின் உணவுப் பண்பாடு, அவர்களின் வாழ்க்கை முறையோடும், இயற்கையோடும் பின்னிப் பிணைந்திருந்தது. சங்க இலக்கியப் பாடல்களின் வழி அறியப்பெறும் இந்த தனித்துவமான உணவுப் பண்பாடு குறித்த விரிவான ஆய்வை இக்கட்டுரை மேற்கொள்கிறது. குறிஞ்சி நில மக்களின் அன்றாட உணவுகள், அவர்கள் பயன்படுத்திய தானிய வகைகள், கிழங்குகள், கனிகள், விலங்குகளின் இறைச்சி, அவற்றைத் தயாரிக்கும் முறைகள், சடங்குகளிலும் விழாக்களிலும் அவர்கள் உண்ட உணவுகள், அவற்றின் சமூகப் பொருளாதாரத் தாக்கங்கள் எனப் பல பரிமாணங்களை இக்கட்டுரை அலசுகிறது.

திறவுச்சொற்கள்: பண்பாடு, நாகரிகம், குறிஞ்சி.

குறிஞ்சி நிலம்

குறிஞ்சி நிலம் தொல்காப்பியர் நிலத்தை நான்காக பகுத்துக் காட்டியுள்ளார். “மாயோன் மேய காடுறை உலகமும் சேயோன் மேய மைவரை உலகமும் வேந்தன் மேய தீம்புனல் உலகமும் வருணன் மேய பெரு மணல் உலகமும் முல்லை குறிஞ்சி மருதம் நெய்தல் என சொல்லிய முறையான் சொல்லவும் படுமே” (தொல்காப்பியம் பொருள் அகம் 5) என்னும் வரிகளின் மூலமாக அறிய முடிகிறது. குறிஞ்சி நிலம் என்பது மலையும் மலை சார்ந்த இடமும் ஆகிய இயற்கை பகுதியாக உள்ளது. இப்பகுதியில் வாழ்கின்ற மக்கள் இயற்கையோடு கூடிய வாழ்க்கையை வாழ்கின்றனர்.

குறிஞ்சி நிலத்தின் முதற்பொருள், கருப்பொருள், உரிப்பொருள்:

குறிஞ்சி நிலத்திற்கென்று தொல்காப்பியம் வகுத்த முதற்பொருள், கருப்பொருள், உரிப்பொருள் ஆகிய முப்பெரும் பிரிவுகளை நாம் காண முடியும்.

தெய்வம்: குறிஞ்சி நிலத்திற்குரிய தெய்வமாக 'சேயோன்' (முருகப்பெருமான்) போற்றப்படுகிறார்.

பொழுதுகள்: இங்குரிய பெரும்பொழுதுகள் குளிர் காலத்தையும் முன்பனிக் காலத்தையும் உள்ளடக்கியதாகும். சிறுபொழுதாக 'யாமம்' (நள்ளிரவு) குறிக்கப்படுகிறது.

மக்கள் மற்றும் தொழில்: இக்குறிஞ்சி நிலத்தில் வாழும் மக்கள் 'குறவர்' மற்றும் 'கானவர்' என அழைக்கப்பட்டனர். இவர்களின் முக்கியத் தொழிலாக வேட்டையாடுதல், குகைகளில் தேன் எடுத்தல், கிழங்கு அகழ்தல் மற்றும் தினை விதைத்து அறுவடை செய்தல் ஆகியவை இருந்தன.

உணவு மற்றும் நீர்: குறிஞ்சி நில மக்களின் உணவாகத் தினை அரிசி, மூங்கில் அரிசி, மலை நெல் மற்றும் வேட்டையாடிப் பெற்ற உணவு ஆகியவை இருந்தன. நீருக்காகச் சுனைகளையும் அருவிகளையும் பயன்படுத்தினர்.

மரம், விலங்கு மற்றும் பூ: குறிஞ்சி நிலத்தில் சந்தனம், அகில், வேங்கை போன்ற மரங்களும், யானை, புலி, கரடி போன்ற விலங்குகளும் காணப்பட்டன. பன்னீராண்டுகளுக்கு ஒருமுறை பூக்கும் குறிஞ்சிப் பூ இந்நிலத்தின் அடையாள மலராகும்.

யாழ் மற்றும் பறை: இந்நிலத்திற்கே உரித்தான இசைக் கருவி 'குறிஞ்சி யாழ்' ஆகும். போர் அறிவிப்புக்குரிய பறையாக 'வெறியாட்டுப் பறை' பயன்படுத்தப்பட்டது.

உரிப்பொருள்: குறிஞ்சித் திணையின் முக்கிய உரிப்பொருள் 'புணர்தலும் புணர்தல் நிமித்தமும்' ஆகும். அதாவது, தலைவனும் தலைவியும் சந்தித்து மகிழ்வதும், அதனால் ஏற்படும் உணர்வுகளைப் பற்றியதுமான ஒழுக்கத்தைக் குறிப்பது குறிஞ்சித் திணையாகும். களவு ஒழுக்கம் இந்த நிலத்தில் முதன்மை பெறுகிறது.

"மாயோன் மேய காடுறை உலகமும்
சேயோன் மேய மைவரை உலகமும்
வேந்தன் மேய தீம்புனல் உலகமும்
வருணன் மேய பெரு மணல் உலகமும்
முல்லை குறிஞ்சி மருதம் நெய்தல் என
சொல்லிய முறையான் சொல்லவும் படுமே"

(தொல்காப்பியம் பொருள் அகம் 5)

என்னும் வரிகளின் மூலமாக அறிய முடிகிறது.

குறிஞ்சி நிலம் என்பது மலையும் மலை சார்ந்த இடமும் ஆகிய இயற்கை பகுதியாக உள்ளது. இப்பகுதியில் வாழ்கின்ற மக்கள் இயற்கையோடு கூடிய வாழ்க்கையை வாழ்கின்றனர்.

தேன்

குறிஞ்சி நில மக்களின் தவிர்க்க முடியாத உணவாக தேன் இருந்துள்ளது.

"அறையுறு தீந்தேன் குறவர் அனுப்ப"

(அகம் 322 :12)

குறிஞ்சி நில மக்கள் மலைப்பகுதியில் உள்ள தேனை எடுத்து உண்டனர் என்பதை,

"பெருந்தேன் கண்ட இருக்கை முடவன்"

(குறுந்தொகை 6)

என்னும் வரிகளால் அறிய முடிகிறது.

கள்

குறிஞ்சி நில மக்களிடம் கள் குடிக்கும் பழக்கம் இருந்தது. தங்களுக்கு தேவைப்படுகிற கள்ளை தாங்களே தயாரிக்கும் பழக்கமும் இருந்து உள்ளது.

"பாப்புக் கடுப்ப அன்ன தோப்பி வான்கோட்டு
கடவுள் ஓங்குவரைக்கு ஓங்கி குறவர்
முறித்தழை மகளிர் மடுப்ப மாந்தி
அடுக்கல் ஏனல் இரும்புனல் மறந்துழி"

(அகம்:348:7-10)

குறவர்கள் கனிகளுடன் பலாப்பழத்தின் சுளையையும் தேனையும் கூட்டாக்கிய கள்ளினை மூங்கிற்குழாயில் அடைத்து, அதனை மலையின் உச்சியில் உள்ள தெய்வத்திற்கு படைத்து பின் தாங்கள் உண்டனர். கள் அருந்திய பிறகு வேங்கை கூத்தாடி மகிழ்ந்தனர் என்பதை

"கல் அகத்து எம் ஊரே, செல்லாது
சேந்தனை, சென்மதி நீயே பெருமலை
வாங்கு அமைப்பழுகிய நறவு உண்டு"

(நற் 276)

கற்றிணை பாடல்வழி அறிய முடிகிறது.

மனமகிழ்ச்சியோடு இருக்கும் போது கள்ளுண்டு குரவையாடினர் என்பதை மலைபடுகடாம் பாடல் வரிகளின் மூலம் அறியலாம்.

"நறவு நாட் செய்த குறவர் தம்பெண்டிரொடு
மான்தோர் சிறுபறை கறங்க கள்ளென
வான்தோய் மீமிசை அயரும் குரவை"

(மலை 320-322)

கள் குடிக்கப் பறம்பு மலையில் பனக்குடை பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளது.

பலா

மலைவாழ் மக்களின் உணவில் பலா பழம் உண்ணும் பழக்கத்தினை,

"பல்கோள் பலவின் பயிர்ப்பு உறு தீங்கனி
அல்கு அறைக் கொண்டு ஊன் அமலைச் சிறுகுடி"

(கலி. 50:12-13)

என்னும் கலித்தொகை பாடலின் மூலம் அறியமுடிகிறது.

வேரிலேயே பலாப்பழத்தைக் கொண்டிருக்கும் பலா மரங்கள் அதிகம் உண்டு. இவற்றின் பழங்களை குறிஞ்சி நில மக்கள் அதிகமாக விரும்பி உண்டனர். இதனை,

"யார் அஃது அறிந்திசி னோரே சாரல்
சிறுகோட்டு பெரும்பழம் தூங்கி"

(குறுந் 8)

என்ற வரிகளின் முலம் அறியலாம்.

கிழங்கு

குறவர்கள் கிழங்குகளை உணவுக்காகப் பயன்படுத்தினார்கள். இதனை,

"குன்றத்து பழங்குழி அகழ்ந்த கானவன் கிழங்கினொடு"

(குறுந்- 379)

என்னும் குறுந்தொகை வரிகள் குறிப்பிடுகிறது.

KALANJIYAM

"கானவன் எய்த முளவுமான் கொழுங்குறை
தேம்கமழ் கதுப்பின் கொடிச்சி கிழங்கொடு
காந்தள் அம் சிறுகுடி பகுக்கும்"

(நற்றிணை 85)

பன்றியின் கொழுத்த தசைப்பகுதியைக் கிழங்கோடு சேர்த்து பலருக்கும் பகுத்து கொடுத்திருக்கிறார்கள் என்பதில் இருந்து அவர்களது உணவில் கிழங்கு இடம் பெற்றிருப்பதை அறியமுடிகிறது.

மூங்கில் நெல்

குறிஞ்சி நிலத்தில் வாழ்ந்தோர் திணைகளை உரலில் இட்டு தூய்மை செய்து பயன்படுத்தினர். தினைக் கதிர்களை உரலில் இட்டது போலவே மூங்கில் நெல்லையும் குத்தினர் என்னும் பழக்கத்தினை,

"பாடுகம் வாவாழி, கோழி, வயக்களிற்றுக்
கோடு உலக்கை ஆகநெல் சேம்பினி இலைகளா
ஆடுகழை நெல்லை அறைஉரலுள்பெய்து இடுவோம்"

(கலி.41:1-3)

என்னும் கலித்தொகை பாடல்வழி அறியமுடிகிறது.

திணை

குறவர்கள் மலையிலும் மலைஅடிவாரத்தில் உள்ள சிற்றூர்களிலும் வாழ்ந்தனர். அவர்கள் தங்களுடைய அன்றாட தேவைக்காக தோட்டத்திலேயே திணையை விளைவித்தனர். இதனை,

"சிறுதிணை விளைந்த வியன்கண் இரும்புனத்து
இரவுஅரி வாரின் தொண்டகச் சிறுபறை"

(குறு 375)

என்னும் குறுந்தொகை பாடல் உணர்த்துகிறது.

"குறப்பெண் மெல்லிய திணைமாவை உண்பதினை
பின் இருங் கூந்தல் நல்நுதற் குறமகள்
மென்தினை நுவணை உண்டு"

(ஐங் 285)

என்னும் பாடல்வழி திணை குறிஞ்சி நிலத்தவரின் உணவாகப் பயன்படுத்தியுள்ளனர் என்பதை அறியமுடிகிறது.

முடிவுரை

குறிஞ்சி நில மக்களின் உணவின் வழி அவர்களின் பண்பாட்டு உணர்வையும், சமுதாயக் கட்டமைப்புகளையும், மக்களின் வளர்ச்சி நிலையினையும் இக்கட்டுரை வழி அறியலாம். குறிஞ்சி நில மக்களின் வாழ்வு மலைகளையும், காடுகளையும் சார்ந்து அமைந்திருந்தது. அவர்களின் உணவே அவர்களின் வேட்டையாடும் திறனையும், சேகரிக்கும் நுட்பத்தையும், இயற்கை அன்னையுடன் ஒன்றியிருந்த வாழ்வியலையும் பறைசாற்றுகிறது. தேன், கிழங்குகள், தினை போன்ற உணவுகள் வெறும் பசியாற்றும் கருவிகள் அல்ல; மாறாக, அவை அவர்களின் கூட்டு வாழ்வின் அடையாளங்களாகவும், கொண்டாட்டங்களின் மையமாகவும் விளங்கின.

இத்தகைய உணவு முறைகள் அவர்களின் பண்பாட்டு விழுமியங்களையும், சமுதாயக் கட்டமைப்புகளையும், ஒரு சமுதாயமாக அவர்கள் அடைந்த வளர்ச்சி நிலையினையும் தெளிவாகப் புலப்படுத்துகின்றன. உணவு என்பது வெறும் உடல் தேவை என்பதையும் கடந்து, சமூக உறவுகளையும்,

இயற்கையுடனான பிணைப்பையும் வலுப்படுத்தும் ஒரு ஊடகமாகச் செயல்பட்டது. சங்க இலக்கியம் காட்டும் இந்த வாழ்வியல் முறை, நவீன உலகிற்கு நிலையான வளர்ச்சி மற்றும் சூழலியல் சமநிலை குறித்த அரிய பாடங்களை எடுத்துரைக்கிறது. நமது பண்டைய தமிழ்ச்சமூகம் இயற்கையை எவ்வாறு மதித்து, அதனோடு இயைந்து வாழ்ந்தது என்பதை இந்த ஆய்வின் வழி நாம் மேலும் ஆழமாகப் புரிந்துகொள்ளலாம்.

துணைநூற்பட்டியல்

1. புலியூர் கேசிகன் - நற்றிணை
2. ச.வே. சுப்பிரமணியன் - குறுந்தொகை
3. ச.வே. சுப்பிரமணியன் - ஐங்குறுநூறு
4. புலியூர்கேசிகன் உரை - தொல்காப்பியம் மூலமும் உரையும்
5. கபிலர் - குறிஞ்சிப்பாட்டு, பாரி நிலையம், சென்னை
6. சங்க இலக்கிய ஆசிரியக்குழு - கலித்தொகை
7. ச.வே. சுப்பிரமணியன் - மலைபடுகடாம்
8. ச.வே. சுப்பிரமணியன் - அகநானூறு

நிதிசார் கட்டுரையாளர் உறுதிமொழி / Author Contribution Statement: இல்லை/NIL

கட்டுரையாளர் நன்றியுரை / Author Acknowledgement: இல்லை/NIL

கட்டுரையாளர் உறுதிமொழி / Author Declaration: இக்கட்டுரையில் எவ்வித முரண்பாடும் இல்லை என்று உறுதிமொழி அளிக்கிறேன் I declare that there is no competing interest in the content and authorship of this scholarly work

உரிமம்

இந்த ஆக்கம், கிரியேட்டிவ் காமன்சு அட்ரிபியூசன் 4.0 சர்வதேச உரிமத்தின் கீழ் உரிமம் பெற்றுள்ளது.

KALANJIYAM