



களஞ்சியம் – சர்வதேசத் தமிழ் ஆய்விதழ்
Quarterly Peer-Reviewed Open Access Crossref Google Scholar
SJIF Impact Factor 4.355 Multidisciplinary International

doi : <https://doi.org/10.63300/kirits04042025>



Vol. 4 No. 04, November 2025, p446-459 | Available online at: www.tamilmanam.in
Original Research Paper

சங்க கால ஐந்திணை உணவு வாழ்வியலும் உற்பத்தி முறைகளும்:

ஓர் விரிவான சமூக-சூழலியல் புலனாய்வு

*Food Ecology and Production Systems of the Five Landscapes (Ainthinai) in Sangam Literature:
A Comprehensive Socio-Ecological Investigation*

முனைவர் ந.ஜெயசுதா,

உதவிப்பேராசிரியர், என்.ஜி.எம் கல்லூரி.

Dr.N. Jayasudha^{ID*},

Assistant Professor, N.G.M. College,

Email: sudhasenthil2013@gmail.com

Article history

Received: 20-10-2025

Revised: 20-10-2025

Accepted: 24-10-2025

Published: 25-11-2025

*Corresponding Author

Email:

sudhasenthil2013@gmail.com

Abstract: Food serves as the fundamental bedrock of human civilization. The lifestyle of ancient Tamils, as reflected in Sangam literature, presents an exemplary model of ecological harmony closely attuned to the natural geography and seasonal dynamics of the region. Under the foundational tri-fold framework (Mutharporul, Karupporul, and Uripporul) codified by Tolkappiyar, food occupies a central position among the environmental elements (Karupporul). The Sangam people categorized Tamilakam's landscape into five distinct eco-zones (Ainthinai): Kurinji (mountainous), Mullai (pastoral), Marutham (agricultural plains), Neithal (coastal), and Palai (arid wasteland). Each landscape developed unique subsistence strategies and production modes conditioned by local resource availability, climatic variables, and labor dynamics—ranging from foraging and slash-and-burn farming (Punam) in Kurinji, pastoralism and dairy production in Mullai, wet-paddy agriculture in Marutham, maritime foraging and salt panning in Neithal, to specialized arid survival strategies in Palai. Despite these distinct regional modes, a robust system of barter (Pandamattu) integrated these eco-zones into a cohesive economic network across Tamilakam. Drawing upon Sangam literary evidence, this paper provides a comprehensive socio-ecological investigation into the dietary sources, culinary technologies, exchange networks, and environmental impacts that defined the Sangam foodways.

Keywords: Sangam Literature, Five Landscapes (Ainthinai), Food Ecology, Production Systems, Tolkappiyam, Eco-Ecology, Barter System (Pandamattu), Ancient Tamil Society.



Copyright © 2024 by the author(s). Published by Department of Library, Nallamuthu Gounder Mahalingam College, Pollachi. This is an open access article under the Creative Commons Attribution (CC BY) license (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

1. முன்னுரை: திணைக்கோட்பாடும் உணவுச் சூழலியலும்

மனித குலத்தின் அடிப்படைத் தேவைகளில் முதன்மையானதாகத் திகழ்வது உணவு. பண்டையத் தமிழர்களின் வாழ்வியல், நிலத்தின் இயற்கையமைப்போடும் காலநிலை மாற்றங்களோடும் இயைந்து அமைந்த ஒரு முதன்மைச் சூழலியல் மாதிரியாகும்¹. தொல்காப்பியர் சுட்டும் முதற்பொருள் (நிலமும் பொழுதும்), கருப்பொருள் (தெய்வம், உணவு, விலங்கு, மரம் உள்ளிட்டவை), உரிப்பொருள் (ஒழுக்கம்) ஆகிய முப்பொருள் கோட்பாட்டின் மையப்புள்ளியாக உணவு விளங்குகின்றது¹. சங்க கால மக்கள் தமிழகத்தின் இயற்கை நிலப்பரப்பைக் குறிஞ்சி, முல்லை, மருதம், நெய்தல், பாலை என ஐந்திணைகளாகப் பகுத்து, ஒவ்வொரு நிலத்தின் இயற்கை வளங்களுக்கு ஏற்பத் தம் வாழ்வாதாரத்தையும் உணவு உற்பத்தி முறைகளையும் அமைத்துக் கொண்டனர்¹.

ஒவ்வொரு திணைப்பகுதியிலும் கிடைத்த மூலப்பொருள்கள், அங்கு நிலவிய தட்பவெப்ப நிலை, அந்நில மக்களின் உழைப்பு ஆற்றல் ஆகியன உணவுப் பழக்கவழக்கங்களைத் தீர்மானித்தன¹. குறிஞ்சியின் இயற்கைச் சேகரிப்பு மற்றும் புனஞ்சாகுபடி, முல்லையின் ஆயர்ப்படிப் பால்வளம், மருதத்தின் நன்செய் நெல் வேளாண்மை, நெய்தலின் கடல்வள நுகர்வு மற்றும் உப்பு உற்பத்தி, பாலையின் வறட்சிசார் உணவுத் தேடல் என ஐந்திணை உணவுமுறைகளும் ஒன்றோடொன்று வேறுபட்டிருந்தாலும், பண்டமாற்று முறை மூலமாக முழுத் தமிழகத்தின் உணவப் பொருளாதாரப் பிணைப்பை உருவாக்கியிருந்தன¹. இக்கட்டுரை சங்க இலக்கியச் சான்றுகளின் அடிப்படையில் ஐந்திணை மக்களின் உணவு ஆதாரங்கள், சமையல் தொழில்நுட்பங்கள், பண்டமாற்று முறைகள் மற்றும் அவற்றின் சமூக-சூழலியல் தாக்கங்களை விரிவாக ஆராய்கிறது¹.

2. குறிஞ்சித் திணை: மலைச்சார் இயற்கையுணவும் திணைவேளாண்மையும்

மலையும் மலை சார்ந்த பகுதியுமான குறிஞ்சி நிலத்தில் வாழ்ந்த மக்கள் இயற்கையாகக் கிடைக்கும் உணவுப் பொருள்களைச் சேகரித்தும், மலைச் சரிவுகளில் புனஞ்சாகுபடி (Shifting Cultivation) செய்தும் தம் உணவைப் பெற்றனர்¹. மேற்குத் தொடர்ச்சி மலை, கிழக்குத் தொடர்ச்சி மலை, ஆணைமலை போன்ற அடர்ந்த வனப்பகுதிகளே குறிஞ்சியின் புவியியல் எல்லையாக அமைந்தன¹.

2.1. இயற்கை உணவுச் சேகரிப்பும் வழிபாட்டு உணவும்

குறிஞ்சி நிலத்தில் சமைக்காமல் உண்ணக்கூடிய இயற்கையான உணவுப் பொருள்கள் மிகுதியாகக் கிடைத்தன¹. மரங்களில் விளைந்த தேன், கிழங்கு வகைகள், மாம்பழம், பலாப்பழம் ஆகியவை இம்மக்களின் முதன்மை உணவாக இருந்தன¹. பன்னிரண்டு ஆண்டுகளுக்கொருமுறை பூக்கும் குறிஞ்சிப் பூக்கள் நிறைந்த இம்மலைப்பகுதியில், மலைத் தேனும் திணையும் மிகுதியாகக் கிடைத்தமையால், மக்கள் இவற்றைத் தம் அன்றாட உணவாகக் கொண்டதோடு, தங்களின் கடவுளான முருகப்பெருமானுக்கும் படையலாகப் படைத்தனர்¹.

இன்றளவும் முருகன் வழிபாட்டு நிகழ்வுகளில் தேனும் திணைமாவும் முக்கிய இடம் பெறுவதை நாட்டுப்புறக் கும்மிப் பாடல்களும் உறுதிப்படுத்துகின்றன:

"தேனும் திணைமாவும் சேர்த்து எடுத்தேனே நான் சிறந்த வரம் பெற்றிடவே வந்தேன் முன்னாலே." — (வள்ளிக்கும்மி)¹

குறிஞ்சி நிலத்தில் பலாப்பழத்தின் நுகர்வு பற்றிப் புறநானூறு குறிப்பிடுகையில், குரங்குகள் கிழித்து உண்டதால் பிளவுபட்ட முழவு போன்ற தோற்றமுடைய பலாப்பழத்தைக் குறவர்கள் சில நாட்களுக்குச் சேமித்து வைத்து உண்டு மகிழ்ந்தனர் என்கிறது (புறநானூறு 236)¹.

2.2. புனஞ்சாகுபடியும் திணை உணவும்

குறிஞ்சி நிலக் குறவர்கள் காடுகளை அழித்து, சந்தன மரங்கள் நிறைந்த நிலங்களை உழுது, திணை, ஐவன நெல் (மலை நெல்) போன்ற தானியங்களை விளைவித்தனர்¹. திணைப் பயிரைக் கிளிகளிடமிருந்து காக்கும் பணியில் ஈடுபட்ட குறமகள், திணைமாவை உண்டு பசி தணித்துக் கொண்டதை ஐங்குறுநூறு பின்வருமாறு சித்தரிக்கிறது:

"பின் இருங் கூந்தல் நல் நுதல் குறமகள் மென் திணை நுவணை உண்டு தட்டையின் ஐவனச் சிறு கிளிகடியும் நாட" — (ஐங்குறுநூறு 285)¹

சந்தன மரங்களை வெட்டிப் பண்படுத்திய நிலத்தில் உளைக்குரல் சிறுதினையை விளைவித்து, அதைக் கிளிகள் கவராதவாறு குறப்பெண்கள் 'தட்டை' என்ற கருவியைக் கொண்டு ஓப்பிய நிகழ்வை அகநானூறு பதிவு செய்துள்ளது:

"அம்ம வாழி, தோழி நம் மலை அமை அறுத்து இயற்றிய வெவ் வாய்த் தட்டையின், நறு விரை ஆரம் அற எறிந்து உழுத உளைக் குரல் சிறு திணை கவர்தலின்" — (அகநானூறு 388)¹

மழைக்காலத்தில் உழவு செய்து, விதைகள் சில மட்டுமே இட்டபோதிலும், குறிஞ்சி நிலத்தின் வளத்தால் அவை பலவாகப் பெருகி விளைச்சலைக் கொடுத்தன என்பதை, "தளி பதம் பெற்ற காண் உழு குறவர் / சில வித்து அகல இட்டென, பல விளைந்து" (நற்றிணை 209) மற்றும் "இருங் கல் அடுக்கத்து என்னையர் உழுத / கருங் கால் செந்தினை கடியுமுண்டென" (நற்றிணை 122) ஆகிய பாடலடிகள் சுட்டுகின்றன¹.

3. முல்லைத் திணை: ஆயர் வாழ்வியலும் ஆய்ச்சியர் பால்வளப் பொருளாதாரமும்

காடும் காடு சார்ந்த முல்லை நில மக்களின் வாழ்வியல் முழுமையாகக் கால்நடை வளர்ப்பைச் (Pastoralism) சார்ந்திருந்தது¹. ஆயர், ஆய்ச்சியர், இடையர் என்று அழைக்கப்பட்ட இம்மக்களின் முதன்மைச் செல்வம் ஆடு, மாடு, எருமைகளே ஆகும்¹.

3.1. பால்வள உற்பத்தியும் சமையல் தொழில்நுட்பமும்

முல்லை நில உணவில் முதன்மையான பங்கு வகிப்பவை பால் மற்றும் பால் சார்ந்த பொருள்களாகிய தயிர், மோர், வெண்ணெய், நெய் ஆகியவையாகும்¹. கறந்த பாலைக் காய்ச்சித் தயிராக்கி, அதை மத்தினால் கடைந்து வெண்ணெய் எடுக்கும் தொழில்நுட்பம் முல்லை நிலத்தில் சிறப்புற்றிருந்தது¹.

அகநானூற்றுப் பாடலொன்றில், தலைவன் தன் வீட்டிற்கு விரைந்து திரும்புமாறு பாகனிடம் தேரை ஓட்டச் சொல்லும்போது, மோர் கடைந்திடும் போது மிதக்கும் நுரையைப் போலக் குதிரையின் வாயில் நுரை ததும்ப விரைந்து ஓட்டக் கூறுகிறான்:

"பால் கடை நுரையின் பருஉ மிதப்பு அன்ன" — (அகநானூறு 224)¹

மேலும், இப்பாடலில் தானியங்களை அல்லது அரிசியை அரைப்பதற்குப் பயன்படுத்தப்பட்ட மரத்தாலான இயந்திரம் (திரிமரம்) பற்றிய குறிப்பு வருவதால், முல்லை நிலத்தில் அரிசி மற்றும் தானிய உணவுகளும் பயன்பாட்டில் இருந்ததை அறிய முடிகிறது ("ஐது உணங்கு வல்சி பெய்து முறுக்கு உறுத்த / திரிமரக் குரல் இசை கடுப்ப" - அகநானூறு 224)¹.

3.2. பண்டமாற்று முறையும் வரகுச் சாகுபடியும்

முல்லை நில மக்கள் தம்மிடம் உபரியாக உள்ள பால், தயிர், நெய் ஆகியவற்றை பிற நிலத்தவரிடம் கொடுத்து, அதற்குப் பதிலாகத் தங்களுக்குத் தேவையான தானியங்களைப் பெற்றுக்கொண்டனர்¹. இத்தகைய பண்டமாற்று முறையைக் குறுந்தொகை தெளிவாகப் பதிவு செய்துள்ளது:

"பாலொடு வந்து கூழொடு பெயரும் யாடுடை இடைமகன்" — (குறுந்தொகை 221)¹

ஆடுகளை உடைய இடைமகன், பாலைக் கொண்டு சென்று விற்று, அதற்குப் பதிலாகத் தானியக் கூழைப் பெற்றுத் திரும்புவதை இவ்வடிகள் காட்டுகின்றன¹. மேலும், காடு சார்ந்த நிலங்களில் 'வரகு' தானியம் பயிரிடப்பட்டது¹. ஈரமான இலைகளை உடைய வரகின் கதிர்களை மான்கள் மேய்ந்த செய்தியை, "இடு முறை நிரப்பிய ஈர் இலை வரகின் / கவைக் கதிர் கறித்த காமர் மடப் பிணை" (நற்றிணை 121) என்ற பாடலடி உணர்த்துகிறது¹.

4. மருதத் திணை: நன்செய் வேளாண்மையும் உழவர் விருந்தோம்பலும்

ஆற்றுப் படுகைகளும் வயல்வெளிகளும் நிறைந்த மருத நிலம், பாசன வசதி மிக்க நன்செய் வேளாண்மையின் மையமாகத் திகழ்ந்தது¹. வளமும் செல்வச் செறிவும் மிக்க மருத நில மக்கள், அரிசியையும் நன்னீர் மீன்களையும் அடிப்படையாகக் கொண்ட செழுமையான உணவுமுறையைக் கொண்டிருந்தனர்¹.

4.1. வேளாண்மை பெருக்கமும் நெல் வகைகளும்

மருத நிலத்தின் அபரிமிதமான விளைச்சல் திறனைப் புறநானூறு வியந்து போற்றுகிறது¹. ஒரு பெண் யானை படுத்து உறங்கும் சிறிய நிலப்பரப்பில், ஏழு பெரு களிறுகளுக்குத் தேவையான உணவுப் பொருள்களை விளைவிக்கக்கூடிய வளத்தைக் கொண்டது மருத நிலம்:

"ஒரு பிடி படியும் சீறிடம் எழு களிறு புரக்கும் நாடு கிழவோயே" — (புறநானூறு 40)¹

வெண்ணெல், செந்நெல் போன்ற பலவகை நெல்கள் விளைவிக்கப்பட்டன¹. உலக்கையால் குற்றி எடுத்த பருத்த அரிசியைக் கொண்டு சமைக்கப்பட்ட வெண்சோறு, பழஞ்சோறு ஆகியவை அன்றாட உணவாகக் கொள்ளப்பட்டன ("அடு மகள் முகந்த அளவா வெண்ணெல் / தொடி மாண் உலக்கைப் பருஉக் குற்று அரிசி", "பழஞ்சோறு அயிலும் முழங்கு" - புறநானூறு 399)¹.

4.2. உழவர் உணவு முறையும் விருந்தோம்பலும்

மருத நில உழவர்கள் கடின உழைப்பிற்குப் பின், சுவையான உணவைச் சுற்றத்தாரோடு உண்டு மகிழ்ந்தனர்¹. மென்புல வயல்களை உழுத உழவர்கள், தம் எருதுகளை மேய்ச்சல் தரையில் மேய விட்டுவிட்டு, தாமே வேட்டையாடிப் பிடித்த குறுமுயலின் இறைச்சிச் சூட்டையும், வயலில் பிடித்த நெடுவாளை மீனின் அவியலையும் பழஞ்சோற்றுடன் சேர்த்து உண்டு, ஊறிய கள்ளைப் பருகியதைச் சங்க இலக்கியம் காட்டுகிறது:

"மென்புலத்து வயல்உழவர் வன்புலத்துப் பகடுவிட்டுக் குறுமுயலின் குழைச்சூட்டொடு நெடுவாளைப் பல்உவியல் பழஞ்சோற்றுப் புகவருந்தி" — (புறநானூறு 395)¹

மேலும், சோழன் தாமான் கிள்ளிவளவன் புலவர்களுக்குக் கொடையளித்த போது, நெல் சோற்றுடன் வயல்வெளிகளில் பிடிபட்ட வாளை மீன், புளிப்பிற்காக மாம்பழம் மற்றும் பாகற்காய் கலந்த புளிங்கூழையும் (மீன் புளிக்குழம்பு/பிரியாணி போன்ற கலவை உணவு) வழங்கி உபசரித்தான் என்பதைப் புறநானூறு (399) சுட்டுகிறது ("நெடுங் கழைத் தாண்டில் விடு மீன் நொடுத்து / கிணைமகள் அட்ட பாவல் புளிங்கூழ் / பொழுது மறுத்து உண்ணும் உண்டியேன்")¹.

ஆட்டுக்கறியால் சமைக்கப்பட்டு, நெய் நனி சொரியப்பட்ட வெண்சோற்று விருந்து சான்றோர்களுக்குப் படைக்கப்பட்டதை அகநானூறு சுட்டுகிறது:

"மைப்பு அறப் புழுக்கின் நெய்க் கனி வெண் சோறு வரையா வண்மையொடு புரையோர்ப் பேணி" — (அகநானூறு 136)¹

4.3. வித்து நெல் பாதுகாப்புக் கோட்பாடு

வேளாண்மைப் பொருளாதாரத்தில் விதை நெல்லின் முக்கியத்துவத்தை உணர்ந்த மருத நில மக்கள், வறுமை வந்தகாலத்திலும் விதை நெல்லைச் சமைத்து உண்ணக் கூடாது என்ற கடுமையான அறநெறியைப் பின்பற்றினர்¹. அத்தகைய தவறைச் செய்தவனை நோக்கி, "நனி பேதையே, நயன் இல் கூற்றம்! / விரகு இன்மையின் வித்து அட்டு உண்டனை" (புறநானூறு 227) என்று கூற்றுவனைக் கடிந்து பாடும் அடிகள், பண்டையத் தமிழரின் வேளாண்மைப் பாதுகாப்புக் கோட்பாட்டைப் பறைசாற்றுகின்றன¹.

5. நெய்தல் திணை: கடல்வள நுகர்வும் உப்பு வணிகப் பண்டமாற்றும்

கடலும் கடல் சார்ந்த பகுதியுமான நெய்தல் திணை, கடல்சார் உயிரினங்கள் மற்றும் உப்பு உற்பத்தியை அடிப்படையாகக் கொண்ட பிரத்யேக உணவுக் கட்டமைப்பைக் கொண்டிருந்தது¹. பரதவர், நுளையர், வலைஞர், உமணர் ஆகியோர் நெய்தல் நிலத்தின் முதன்மை மாந்தராவர்³.

5.1. மீன்பிடித்தலும் கடல் உணவு வகைகளும்

நெய்தல் நில மக்களின் பிரதான உணவு மீன் ஆகும்¹. சுறா, இறால், அயிலை, கிழங்கான், குழல் மீன், வரால் போன்றவை பரதவர்களால் வேட்டையாடப்பட்டன³. ஆழ்கடலுக்குச் சென்று மீன்பிடிக்கும் பரதவர்கள், கொழுத்த மீன்களைச் சமைத்தும், சுட்டும் உண்டு வாழ்ந்தனர்¹.

பட்டினப்பாலையில் கடியலூர் உருத்திரங்கண்ணனார், காவிரிப்பூம்பட்டினத்து மீனவர்கள் கடலில் பிடித்த இறாலைச் சுட்டும், வயல் ஆமையை வேகவைத்தும் உண்ட முறையைக் குறிப்பிடுகிறார்:

"கடலிறவின் சூடு தின்றும் வயல் ஆமைப் புழுக்குண்டும்" — (பட்டினப்பாலை 63-64)⁸

மேலும், துறைமுகப் பட்டினங்களில் மீன்களை வெட்டி, இறைச்சியைத் துண்டுகளாக்கி நெய்யில் பொரிக்கும் கடைகள் அமைந்திருந்ததை "மீன்தடிந்து விடக்கு அறுத்து ஊன் பொரிக்கும் ஒலிமுன்றில்" (பட்டினப்பாலை 176-177) என்ற வரிகள் தெளிவுபடுத்துகின்றன⁹.

5.2. மீன் உணக்கலும் (கருவாடு) மீன் நெய்யும்

உடனுக்குடன் விற்பனையாகாத அல்லது நுகரப்படாத மீன்களை உப்புத் தோய்த்து, கடற்கரை வெண்மணலில் உலர்த்தி 'உணக்கல்' (கருவாடு) தயாரித்தனர்¹. பரதவ மகளிர் மணலில் காயவைத்த மீன்களைக் கவர வரும் கடற்பறவைகளை விரட்டும் பணியில் ஈடுபட்டனர்⁵:

"நிணச் சுறா அறுத்த உணக்கல் வேண்டி இனப் புள் ஓப்பும் எமக்கு நலன் எவனோ" — (நற்றிணை 45)¹¹

நெய்தல் நிலச் சீறூர்களில் 'வறல் குழல் மீன்' (காயவைக்கப்பட்ட குழல் மீன் கருவாடு) பாணர்களுக்கு உணவாகக் கொடுக்கப்பட்டதை "வறல் குழல் வயின் வயின் பெறுகுவீர்" எனச் சிறுபாணாற்றுப்படை (வரி 163) குறிப்பிடுகிறது⁸. மேலும், மீன்களை வாட்டி அதிலிருந்து நெய் எடுக்கும் தொழில்நுட்பத்தையும் பரதவர்கள் அறிந்திருந்தனர்⁸.

5.3. 'உப்புநொடை நெல்' - உமணரின் பண்டமாற்றுப் பொருளாதாரம்

நெய்தல் நிலத்தில் உழவு செய்யாமல் விளையும் ஒரே பொருள் உப்பு ஆகும்⁶. உப்பை உற்பத்தி செய்து, அதை வண்டிகளில் ஏற்றி நாடு முழுவதும் சென்று விற்பவர்கள் 'உமணர்' எனப்பட்டனர்¹. உப்பைக் கொடுத்து அதற்குப் பதிலாக மருத நிலத்தின் வெண்ணெய்லைப் பெற்றுத் திரும்பும் பண்டமாற்று முறை 'உப்புநொடை நெல்' எனப்பட்டது⁴.

அகநானூற்றில் குடவாயிற் கீரத்தனார், கடற்கரைச் சிறுகுடிப் பெண் ஒருத்தி உப்புக்கு மாற்றாகப் பெற்ற நெல் அரிசியால் சமைத்த வெண்சோற்றில், அயிலை மீனை இட்டுச் சமைத்த புளிக்குழம்பை

ஊற்றி, கொழுப்பு மிக்க மீன் துண்டுகளோடு தன் தந்தைக்கு உணவாக அளித்ததைக் கலைநயத்துடன் சித்தரிக்கிறார்:

"நெடுந்திமில் தொழிலொடு வைகிய தந்தைக்கு உப்புநொடை நெல்லின் மூரல் வெண்சோறு அயிலை துழந்த அம்புளிச் சொரிந்து கொழுமீன் தடியொடு குறுமகள் கொடுக்கும்" — (அகநானூறு 60: 3-6)⁵

5.4. கள்ளுணவும் நெய்தல் உபசரிப்பும்

கடினமான கடல் வேட்டையில் ஈடுபடும் பரதவர்கள், உடல் களைப்பு நீங்குவதற்காகப் பனைமரங்களிலிருந்து வடிக்கப்பட்ட 'பனங்கள்', நெல்லிலிருந்து பெறப்பட்ட 'தோப்பிக்கள்', 'நறவு' ஆகியவற்றைப் பருகினர்³. புன்னை மர நிழலில் தங்கி, சுற்றத்தாரோடு தேன் மணம் கமழும் கள்ளைப் பருகி மகிழ்ந்தனர் (நற்றிணை 38, 135)⁹. எயிற்பட்டினத்து பரதவ மகளிர், பழைய கள்ளையும், சுட்ட குழல் மீனின் இறைச்சியையும் விருந்தினருக்குக் கொடுத்து உபசரித்ததைச் சிறுபாணாற்றுப்படை பதிவு செய்துள்ளது⁹.

6. பாலைத் திணை: வறண்ட நிலத்தின் வல்சியும் எயினரின் வாழ்வாதாரமும்

முல்லையும் குறிஞ்சியும் முறைமையிற் திரிந்து வறண்டு போவதே பாலை நிலமாகும்². கடுமையான வெப்பமும், நீரற்ற வறட்சியும் நிலவிய இந்நிலத்தில் வாழும் எயினர்கள் (மறவர்கள்), இயற்கையில் உணவுப் பொருள்கள் கிடைக்காத சூழலில் 'ஆறலைத்தல்' (வழிப்பறி செய்தல்) மற்றும் 'நிரைகவர்தல்' (கால்நடைகளைக் கவர்தல்) ஆகியவற்றை முதன்மைத் தொழிலாகக் கொண்டிருந்தனர்².

6.1. புல்லரிசிச் சோறும் உவர்நீர்ச் சமையலும்

பாலை நிலத்தின் கடும் வறட்சியில் தானியங்கள் விளையாத நிலையில், எயினப் பெண்கள் எறும்புகள் தம் புற்றுகளில் சேமித்து வைத்திருக்கும் 'புல்லரிசி'யை (Wild Grass Seeds) உளி போன்ற கடப்பாரைகளால் தோண்டி எடுத்தனர்⁵.

வளமற்ற நிலத்திலுள்ள உரலில் அப்புல்லரிசியைச் சொரிந்து, குறிய உலக்கையால் குற்றி, நீரின்றிச் சிறிய அளவிலான உவர்நீர் (Brackish Water) மட்டுமே கொண்ட கிணற்றிலிருந்து நீரை முகந்து வந்து சமைத்தனர்⁷. இப்புல்லரிசிச் சோற்றை உலர்ந்த உப்புக்கண்டத்தோடு (Dried Salted Meat) உண்டு வாழ்ந்ததை பெரும்பாணாற்றுப்படை படம்பிடித்துக் காட்டுகிறது:

"எயிற்றியர் உளிவாச் சிலம்பின் சுரைஆழ் கவினி கரம்பை பயந்த புல்லரிசித் தூண்... பைதீர் கரும்பொடு பதம்மிகப் பெறுகுவீர்" — (பெரும்பாணாற்றுப்படை 111-116)⁷

6.2. வேட்டை இறைச்சியும் தாகந்தணிக்கும் முறைகளும்

பாலை மறவர்கள் வேட்டையாடிய மான்கள், உடும்புகள், காட்டுப் பன்றிகள் ஆகியவற்றின் இறைச்சியைச் சுட்டு உண்டனர்⁷. தாகம் மிகுந்த வறண்ட பாதைகளில் செல்லும்போது, நெல்லிக்காய்களை மென்று தாகத்தைத் தணித்துக் கொண்டனர் ("சுரந்தலைப் பட்ட நெல்லிஅம்

பசங்காய்"- குறுந்தொகை)⁷. மேலும், நீர்வேட்கை அதிகரிக்கும் போது 'உகாய்' மரத்தின் பட்டையை மென்று அதன் சாற்றைப் பருகி நாவை நனைத்துக் கொண்டனர்⁷.

6.3. பாலை நிலத்து விருந்தோம்பல்

வறுமையும் கொடிய சூழலும் நிலவியபோதிலும், பாலை நில எயினர்கள் தம் இருப்பிடத்தை நாடி வரும் பாணர்களுக்கும் வழிப்போக்கர்களுக்கும் தங்களால் இயன்ற உணவைப் படைத்தனர்⁷. எறும்புப் புற்றிலிருந்து எடுத்த புல்லரிசிச் சோற்றையும், உடும்பின் இறைச்சியையும், தயிரோடு கலந்த கூழையும் தேக்கிலையில் வைத்து விருந்தினர்க்கு உபசரிக்கும் கொடை உள்ளம் படைத்தவர்களாக அவர்கள் திகழ்ந்தனர்⁷.

7. ஐந்திணை உணவு முறைகளின் ஒப்பீட்டு பகுப்பாய்வு

சங்க காலத் தமிழரின் உணவு உற்பத்தி மற்றும் நுகர்வு முறைகள், நிலப்பரப்பின் சூழலியல் பண்புகளோடு எவ்வாறு பிணைக்கப்பட்டுள்ளன என்பதைப் பின்வரும் அட்டவணை விரிவாக விளக்குகிறது¹.

அட்டவணை 1: ஐந்திணை நிலவியலும், முதன்மை உணவுகளும், உற்பத்தி முறைகளும்

திணை	நில அமைப்பு	முதன்மைத் தானியம் / தாவர உணவு	முதன்மைப் புரத மூலாதாரம்	உணவு உற்பத்தி / சேகரிப்பு முறை
குறிஞ்சி	மலையும் மலை சார்ந்த நிலமும் ¹	திணை, ஐவன நெல், கிழங்கு, மா, பலா, மலைத்தேன் ¹	மான், காட்டுப்பன்றி, வேட்டை இறைச்சி ¹	இயற்கைச் சேகரிப்பு, புனஞ்சாகுபடி ¹
முல்லை	காடும் காடு சார்ந்த நிலமும் ¹	வரகு, சாமை, முதிரை ¹	பால், தயிர், மோர், வெண்ணெய், நெய், ஆட்டுக்கறி ¹	கால்நடை மேய்த்தல், மானியப் பயிர்ச்செய்கை ¹
மருதம்	வயலும் வயல் சார்ந்த நிலமும் ¹	செந்நெல், வெண்ணெல், உளுந்து ¹	நன்னீர் மீன்கள் (வாளை, வரால், அயிரை), முயல்	பாசன நன்செய் வேளாண்மை ¹

			இறைச்சி, ஆட்டுக்கறி ¹	
நெய்தல்	கடலும் கடல் சார்ந்த நிலமும் ¹	பண்டமாற்று மூலம் பெற்ற வெண்ணெல் அரிசி ⁴	கடல் மீன்கள் (சுறா, அயிலை, கிழங்கான்), இறால், கடல் ஆமை ³	கடல் வேட்டை, மீன் உலர்த்தல், உப்பு உற்பத்தி ³
பாலை	மணலும் மணல் சார்ந்த வறண்ட நிலமும் ²	எறும்புப் புற்றிலிருந்து எடுக்கும் புல்லரிசி, நெல்லிக்காய் ⁷	சுட்ட உடும்பு இறைச்சி, மான் இறைச்சி, உப்புக்கண்டம் ⁷	ஆறலைத்தல் (சூறையாடல்), வேட்டை, காட்டுச் சேகரிப்பு ⁷

8. சங்க கால உணவு பதப்படுத்துதல் மற்றும் சேமிப்புத் தொழில்நுட்பங்கள்

பண்டையத் தமிழர்கள் காலநிலைக்கு ஏற்ப உணவைப் பாதுகாக்கவும், நீண்ட நாட்கள் சேமித்து வைக்கவும் பல்வேறு அறிவியல் தொழில்நுட்பங்களைக் கையாண்டுள்ளனர்¹.

அட்டவணை 2: ஐந்திணை நிலங்களின் உணவு பதப்படுத்தும் முறைகள்

பதப்படுத்தும் முறை	பயன்படுத்தப்பட்ட திணை	பதப்படுத்தப்பட்ட உணவுப் பொருள்கள்	தொழில்நுட்ப விளக்கம் / இலக்கியச் சான்று
வெயிலில் உலர்த்தல் (Unakkal)	நெய்தல், பாலை ⁵	மீன்கள் (கருவாடு), உப்புக்கண்ட இறைச்சி ⁵	கடல் மீன்களை உப்பிட்டு, வெண்மணலில் காயவைத்து நெடுநாட்கள் சேமித்தல் (நற்றிணை 45) ⁵ .

நொதித்தல் (Fermentation)	குறிஞ்சி, நெய்தல், மருதம் ⁵	தோப்பிக்கள், பனங்கள், நறவு, தேறல் ³	நெல், தேன், பனை ஆகியவற்றைக் குடத்தில் இட்டு மண்ணில் புதைத்து நொதிக்க வைத்து மது ஆக்குதல் ⁵ .
நெய்யில் வறுத்தல் / பொரித்தல்	மருதம், நெய்தல் ⁵	ஊன் இறைச்சி, மீன் துண்டுகள் ⁵	விலங்கு நெய்யிலும் மீன் நெய்யிலும் இறைச்சியைச் சூடான கபாலத்தில் வறுத்தல் (பட்டினப்பாலை 176) ⁸ .
புகையிடுதல் / சுடுதல் (Roasting)	குறிஞ்சி, மருதம், நெய்தல் ⁵	கொழுமீன், முயல் சூடு, ஆமைப் புழுக்கு ⁸	மீன் மற்றும் இறைச்சியை நேரடியாகத் தணலில் சுட்டு, புகையூட்டிச் சுவை கூட்டுதல் (நற்றிணை 311) ⁵ .

9. திணைக்கிடையேயான பண்டமாற்றுப் பொருளாதாரப் பிணைப்பு

ஐந்திணைகளும் தனித்தனிச் சூழலியல் மண்டலங்களாக விளங்கியபோதிலும், மக்களின் தேவை நிறைவுக்காக ஒன்றையொன்று சார்ந்திருந்தன¹. இச்சார்natureத் தன்மை சங்க காலப் பண்டமாற்று முறையை (Barter System) உருவாக்கியது¹.

குறிஞ்சி நில மக்கள் தங்களின் மலைத் தேன், திணை, கிழங்கு ஆகியவற்றைக் கொண்டு வந்து மருதம் மற்றும் நெய்தல் நிலத்து அரிசி மற்றும் உப்பிற்கு மாற்றிக் கொண்டனர்¹. முல்லை நிலத்து ஆயர்கள் தம்மிடம் உள்ள பால், தயிர், நெய் ஆகியவற்றை மருத நிலத்து நெல்லிற்கும் தானியக் கூழிற்கும் பண்டமாற்று செய்தனர்¹. மருத நிலத்து உழவர்கள் உபரியாக விளைவித்த வெண்ணெல் மற்றும் செந்நெல்லைக் கொடுத்து, நெய்தல் நிலத்து உப்பையும், முல்லை நிலத்து நெய்யையும், குறிஞ்சி நிலத்து மூலிகைகளையும் பெற்றனர்¹. நெய்தல் நில உமணர்கள் நெய்தலில் உழைப்பின்றி விளையும் வெண் உப்பை வண்டிகளில் ஏற்றி, பிற நிலங்களுக்குச் சென்று நெல்லுக்கு மாற்றினர் ('உப்புநொடை நெல்')⁴.

அட்டவணை 3: திணைகளுக்கிடையேயான பண்டமாற்றுப் பரிமாற்றங்கள்

வழங்கும் நிலம்	பெறும் நிலம்	வழங்கப்படும் பொருள்	பெறப்படும் பொருள்	இலக்கியச் சான்று
முல்லை	மருதம் / பிற ¹	பால், தயிர், நெய் ¹	தானியக் கூழ், நெல் ¹	"பாலொடு வந்து கூழொடு பெயரும்" (குறுந்தொகை 221) ¹
நெய்தல்	மருதம் ⁵	வெளுத்த உப்பு ⁴	வெண்ணெல் அரிசி ⁴	"உப்புநொடை நெல்லின் மூரல் வெண்ணோறு" (அகநானூறு 60) ⁵
நெய்தல்	பிற நிலங்கள் ⁴	நெய்தல் மீன், உலர்மீன் ⁴	தானியங்கள், பொன் ⁴	"மீன்றொடுத்து நெல் குவைஇ" (புறநானூறு 343) ⁴
குறிஞ்சி	சமவெளி நிலங்கள் ¹	மலைத் தேன், தினை ¹	உப்பு, அரிசி ¹	மலைப் பொருள்கள் பண்டமாற்று மூலம் சமவெளி அடைதல் ¹ .

10. விரிவான சமூக-சூழலியல் பகுப்பாய்வு

சங்க இலக்கிய உணவுச் செய்திகளை ஆழமாக ஆராயும்போது, வெறும் பசி தீர்க்கும் பொருளாக மட்டுமன்றி, சமூக, பொருளாதார, சூழலியல் பரிமாணங்களைக் கொண்ட பல நுட்பமான உண்மைகள் புலப்படுகின்றன¹.

10.1. சூழலியல் தகவமைப்பு மற்றும் புரதப் பரவல்

ஒவ்வொரு திணை மக்களும் தம் புவியியல் சூழலுக்கு ஏற்றவாறே புரத மூலங்களைக் கண்டறிந்தனர்¹. குறிஞ்சியினர் வேட்டை இறைச்சியையும், முல்லையினர் பால் புரதத்தையும், மருதத்தினர் நன்னீர் மீன்களையும், நெய்தலினைக் கடல் மீன்களையும், பாலையினர் உடும்பு மற்றும் உவர்ப் புல்லரிசியையும் பிரதானமாகக் கொண்டனர்¹. இது இயற்கை வளங்களை மிதமிஞ்சிச் சுரண்டாமல், அந்தந்தச் சூழலமைப்புக்கு உட்பட்டு வாழும் நுண்மையான இயற்கைச் சமநிலையைப் (Ecological Equilibrium) பேண உதவியது¹.

10.2. 'உப்பு' மற்றும் 'நெல்' மையப் பொருளாதாரம்

பண்டையத் தமிழகத்தில் நாணயப் புழக்கம் தொடக்கக் கட்டத்தில் இருந்தபோது, நெய்தலின் 'உப்பு' மருத்தின் 'நெல்லும்' பொதுப் பண மதிப்புலகப் பொருட்களாக (Standard Currency Standards) இயங்கின⁴. உமணர்கள் உப்பைச் சுமந்து கொண்டு உள்நாட்டுப் பகுதிகளுக்குச் சென்று நெல்லைப் பெற்று வந்ததன் மூலம், கடற்கரைச் சமூகமும் உள்நாட்டு வேளாண் சமூகமும் வலுவான பொருளாதாரப் பிணைப்பில் இணைக்கப்பட்டன⁴.

10.3. சமையல் கலை வளர்ச்சியும் சமூகப் படிநிலையும்

மருத நிலத்து மன்னர்களும் நிலக்கிழார்களும் நெய்க்கனி வெண்சோறு, ஆட்டுக்கறி வறுவல், நறுமணமிக்கக் கள்ளுணவு எனப் ஆடம்பர விருந்துகளை உண்ட அதே வேளையில், பாலையினரும் எயினரும் ஏறும்புப் புற்றிலிருந்து தானியம் எடுத்து உவர்நீரில் சமைக்கும் நிலை இருந்தது⁵. இருப்பினும், விருந்தோம்பல் என்னும் அறக் கோட்பாடு அனைத்துச் சமூகப் பிரிவினரிடமும் பொதுவான பண்பாடாக விளங்கியது⁷.

11. முடிவுரை: சங்கத் தமிழரின் சூழலியல் வாழ்வியல்

சங்க இலக்கியங்கள் வெளிப்படுத்தும் ஐந்திணை உணவு வாழ்வியல், பண்டையத் தமிழரின் நிலம் சார்ந்த அறிவுத் தொகுப்பையும் சூழலியல் முதிர்ச்சியையும் தெள்ளத் தெளிவாகப் புலப்படுத்துகிறது¹. இயற்கை தரும் கொடைகளான தேன், கிழங்கு, மீன் ஆகியவற்றிலிருந்து தொடங்கி, புனஞ்சாகுபடி, நன்செய் நெல் வேளாண்மை, பால் பண்ணை மேலாண்மை, உப்புத் தொழில், உணவு பதப்படுத்துதல் எனப் பல்வேறு தளங்களில் தமிழர்களின் தொழில்நுட்ப அறிவு சிறந்து விளங்கியது¹.

விதை நெல்லைச் சமைத்து உண்ணாத வேளாண் அறமும், வறுமையிலும் வழியனுப்பும் பாணர்களுக்குத் தேக்கிலையில் புல்லரிசிச் சோறிட்ட எயினரின் கொடை மனமும், விருந்தோம்பலைத் தம் வாழ்வின் முதன்மைக் கடமையாகக் கொண்ட தமிழர் பண்பாட்டின் உயரிய சான்றுகளாகும்¹. சுருங்கக் கூறின், சங்க கால உணவு முறை என்பது இயற்கையோடு இயைந்த, சூழலியல் சமநிலையைப் பேணிய, மனிதநேய அறத்தின் அடித்தளத்தில் அமைந்த ஒரு மகத்தான வரலாற்றுப் பாரம்பரியமாகும்¹.

Works cited

1. நெய்தல் திணைப் பாடல்கள் - Vikaspedia - Education,
<https://education.vikaspedia.in/viewcontent/education/ba4baebfbfb4bcd-ba8bc2bb2bcdb95bb3bcd/%E0%AE%A8%E0%AF%86%E0%AE%AF%E0%AF%8D%E0%AE%A4%E0%AE%B2%E0%AF%8D-%E0%AE%A4%E0%AE%BF%E0%AE%A3%E0%AF%88%E0%AE%AA%E0%AF%8D-%E0%AE%AA%E0%AE%BE%E0%AE%9F%E0%AE%B2%E0%AF%8D%E0%AE%95%E0%AE%B3%E0%AF%8D?lgn=ta>

2. சங்க இலக்கியங்களில் கூறப்படும் திணை பற்றிய ... - Tamil,
https://siva2005.blogspot.com/2017/05/blog-post_40.html
3. சங்கத்-தமிழர்-உணவு-பகுதி-4 - கதை சொல்கிறேன்,
<https://kadhaisolgiren.com/2021/06/18/%E0%AE%9A%E0%AE%99%E0%AF%8D%E0%AE%95%E0%AE%A4%E0%AF%8D-%E0%AE%A4%E0%AE%AE%E0%AE%BF%E0%AE%B4%E0%AE%B0%E0%AF%8D-%E0%AE%89%E0%AE%A3%E0%AE%B5%E0%AF%81-%E0%AE%AA%E0%AE%95%E0%AF%81%E0%AE%A4%E0%AE%BF-4/>
4. பழங்காலத் தமிழர் வாணிகம்/பண்ட மாற்று - விக்ரிமூலம்,
https://ta.wikisource.org/wiki/%E0%AE%AA%E0%AE%B4%E0%AE%99%E0%AF%8D%E0%AE%95%E0%AE%BE%E0%AE%B2%E0%AE%A4%E0%AF%8D_%E0%AE%A4%E0%AE%AE%E0%AE%BF%E0%AE%B4%E0%AE%B0%E0%AF%8D_%E0%AE%B5%E0%AE%BE%E0%AE%A3%E0%AE%BF%E0%AE%95%E0%AE%AE%E0%AF%8D/%E0%AE%AA%E0%AE%A3%E0%AF%8D%E0%AE%9F_%E0%AE%AE%E0%AE%BE%E0%AE%B1%E0%AF%8D%E0%AE%B1%E0%AF%81
5. பண்டை தமிழர்களின் பாரம்பரிய உணவுப், <https://ngmtamil.in/prepress-articles/%E0%AE%AA%E0%AE%A3%E0%AF%8D%E0%AE%9F%E0%AF%88-%E0%AE%A4%E0%AE%AE%E0%AE%BF%E0%AE%B4%E0%AE%B0%E0%AF%8D%E0%AE%95%E0%AE%B3%E0%AE%BF%E0%AE%A9%E0%AF%8D-%E0%AE%AA%E0%AE%BE%E0%AE%B0%E0%AE%AE%E0%AF%8D%E0%AE%AA/>
6. அகநானூற்றில் நெய்தல் திணை வாழ்வியல் இடர்ப்பாடுகள்,
<https://thamizhiyal.com/?p=2638>
7. குறுந்தொகையில் பாலைநிலம்,
<https://iniyavaikatr.in/%E0%AE%95%E0%AF%81%E0%AE%B1%E0%AF%81%E0%AE%A8%E0%AF%8D%E0%AE%A4%E0%AF%8A%E0%AE%95%E0%AF%88%E0%AE%AF%E0%AE%BF%E0%AE%B2%E0%AF%8D-%E0%AE%AA%E0%AE%BE%E0%AE%B2%E0%AF%88%E0%AE%A8%E0%AE%BF%E0%AE%B2%E0%AE%AE/>
8. சங்கத்தமிழரின் உணவுமரபு - பனிவெளி, <http://paniveli.blogspot.com/2014/10/blog-post.html>
9. தமிழர் உணவு முனைவர். பிரின்ஸ் தாஸ் - - Heritager.in,
<https://heritager.in/%E0%AE%A4%E0%AE%AE%E0%AE%BF%E0%AE%B4%E0%AE%B>

[0%E0%AF%8D-%E0%AE%89%E0%AE%A3%E0%AE%B5%E0%AF%81-
%E0%AE%AE%E0%AF%81%E0%AE%A9%E0%AF%88%E0%AE%B5%E0%AE%B0%E
0%AF%8D-%E0%AE%AA%E0%AE%BF%E0%AE%B0%E0%AE%BF/](#)

10. பட்டினப்பாலை - கல்லூரித் தமிழ், https://kalloorithamizh.blogspot.com/2012/12/blog-post_48.html
11. நற்றிணை 45 - தமிழ்த்துளி Tamil Drops, <http://vaiyan.blogspot.com/2015/09/45.html>
12. 45. நெய்தல் - Narrinai - நற்றிணை - Ettuthogai, https://www.diamondtamil.com/literatures/ettuthogai/narrinai/narrinai_45.html
13. நூலறி புலவன் நுண்ணிதின் கயிறிட்டு வகுத்த நெறி, <https://thamizhiyal.com/?p=3605>
14. TVA BOK 0012460 சாதியும் மதமும் | PDF - Scribd, <https://www.scribd.com/document/625469065/TVA-BOK-0012460-%E0%AE%9A%E0%AE%BE%E0%AE%A4%E0%AE%BF%E0%AE%AF%E0%AF%81%E0%AE%AE-%E0%AE%AE%E0%AE%A4%E0%AE%AE%E0%AF%81%E0%AE%AE>

ஆசிரியர் அறிவிப்பு — நலன் முரண்பாடு பற்றிய கூற்று

இக்கட்டுரையின் ஆசிரியர், இவ்வாய்வுக் கட்டுரையின் எழுத்துப்பணி தொடர்பாக எவ்வித நிதிசார், தனிப்பட்ட அல்லது தொழில்முறை நலன் முரண்பாடும் இல்லை என உறுதியாகத் தெரிவித்துக் கொள்கிறார். இக்கட்டுரையானது முற்றிலும் கல்விசார் மற்றும் ஆய்வு நோக்கத்திற்காக மட்டுமே தயாரிக்கப்பட்டுள்ளது; இதற்கு எவ்வித நிதி உதவியோ, நிறுவன ஆதரவோ பெறப்படவில்லை. இதில் பயன்படுத்தப்பட்டுள்ள அனைத்து மூலநூல் மேற்கோள்களும், இணையவழி ஆதாரங்களும் அறிவுசார் நேர்மையுடன், உரிய சான்றுடன் இணைக்கப்பட்டுள்ளன.

*I declare that there is no competing interest in the content and authorship of this scholarly work