



## அகநானூறு காட்டும் உணவு முறைகள்

பா. பிரியா அ. \*

அ தமிழ்த்துறை, புனித ஜாண்ஸ் கலை மற்றும் அறிவியல் கல்லூரி, அம்மாண்டி விளை, கன்னியாகுமரி மாவட்டம், இந்தியா

## Akanaanuru shows the food Categories

B. Priya a, \*

<sup>a</sup> Department of Tamil, St. Jonh's Arts and Science College, Ammandivilai, K.K. District, India

\* Corresponding Author:  
[priyasnuil020685@gmail.com](mailto:priyasnuil020685@gmail.com)

Received: 23-01-2025  
Revised: 30-03-2025  
Accepted: 05-04-2025  
Published: 15-04-2025



### ABSTRACT

'Literature is a mirror of time that reflects the lives of the people.' Food, clothing and shelter are essential to human survival, and without food, survival is impossible. Ancient man's first occupation was the search for food. He ate vegetables, pumpkin seeds etc. which he found in nature. Then the man who ate the game learned the value of fire, cooked the food and began to eat it. Sangha songs testify that the life of the Tamils was very special. Eight volumes of the Akkadian diet have been studied.

**Keywords:** The varieties of Rice, Drinking Alcoholic

## முன்னுரை

"உண்டி கொடுத்தோர் உயிர் கொடுத்தோரே" (மணிமேகலை, பாத்திரம் பெற்ற காதை, வரி 96) . என்கிறது. உணவின் இன்றியமையாமையை பல்வேறு இலக்கியங்களும் குறிப்பிடுகின்றன. சங்க இலக்கியங்களில் ஒன்றான அகநானூறு சங்க கால மக்கள் எத்தகைய உணவினை உட்கொண்டனர் என்பதை பட்டியலிட்டு காட்டுகிறது. அகநானூற்றில் குறிப்பிடும் உணவு முறைகளை ஆய்வதாக இவ் ஆய்வு கட்டுரை அமைகிறது.

## உணவு முறைகள்

தமிழர்கள் தாம் வாழும் நிலத்திற்கு ஏற்ப உணவு பழக்கங்களைக் கொண்டிருந்தனர் 'ஆரியர் இந்நாட்டில் குடிபுகுந்த பின்னர் தான் தமிழர்கள் உணவில் மாற்றம் ஏற்பட்டது என்பதை சாமி சிதம்பரனார் பழந்தமிழர் வாழ்வும் வளர்ச்சியும் எனும் நூலில் குறிப்பிடுகிறார். (ப. 335 இலக்கியங்கள் காட்டும் உணவு முறை ஆய்வு கட்டுரை )

## சோறு வகைகள்

பல்வேறு வகையான சோற்று வகைகளை மக்கள் உண்டனர் என்பதை அகநானூறு குறிப்பிடுகிறது. அதில் பல வகைகளில் வெண்சோற்றினை ஆக்கி உண்டனர் என்பதை கூறுகிறது.

## உளுந்தம் பருப்பும் வெண்சோறும்

உளுந்தினை நிறைகூட்டி சமைத்த குறைவாக வெந்த உளுந்த பருப்பு பொங்கலினை வதுவை திருமணத்தில் இடையறாது சமைத்துக் கொடுத்த காட்சியினை,

"உளுந்து தலை பெய்த கொழுங்களி மிதவை

பெருஞ்சோற்று அமலை நிற்ப" (அகம் 86. 1-2) இவ்வரிகள் தெளிவுபடுத்துகின்றது .

## மூங்கில் அரிசியும் மாண்கறியும்

பாலை நிலத்தின் வழி செல்பவர்கள் மானிறைச்சியின் காய்ந்த தசையை கண்டு மகிழ்வர். அவ்விடத்தே தழைத்த மூங்கில் நெல்லின் அரிசியோடு ஒருங்கே கூட்டி உண்டனர் என்பதனை,

"இரும்புலி துறந்த ஏற்றுவான் உணங்கல்

நெறிசெல் வம்பலர் உவந்தார் ஆங்கண்

ஒலி கழை நெல்லின் அரிசியோடு ஓராங்கு" (அகம். 107 வரி 5 -7 )

என்று குறிப்பிடுகிறது. அந்த மூங்கில் அரிசியோடு ஆயர்சேரியிலிருந்து கொணர்ந்த தயிரினை பெய்து சமைத்த வெள்ளிய நிணத்தினை உருகச் செய்த வெண்மையான சோற்றினை தேக்கினது அகன்ற இலையில் வைத்து உண்டனர் என்பதனை,

"ஆன் நிலைப்பள்ளி அளை செய்து அட்ட

வால்நிணம் உருக்கிய வா அல்வெண்சோறு

புகர் அரைத் தேக்கின் அகல் இலைமாந்தும்" (மேலது வரி 8- 10)

இவ்வரிகள் குறிப்பிடுகின்றன.

## புளிக்கறியுடன் வெஞ்சோறு

பரதவர்களுக்கு பாண் மகளிர் ஆம்பலது அகன்ற இலைகளிலே திரளான வெம்மை உடைய சோற்றினை பிரம்பின் இனிப்பினையுடைய புளிப்பான திரண்ட பழத்தினைப் பெய்து ஆக்கிய புளிக்கறியுடன் இருள் புலரும் விடியற்காலத்தே இட்டு உண்பிப்பர் என்பதனை,

"வேட்டம் மறந்து துஞ்சும் கொழுந்தர்க்கு பாட்டி

ஆம்பல் அகலிலை அமலை வெஞ்சோறு

தீம்புளிப் பிரம்பின் திரள் கனி பெய்து

விடியல் வைகறை இடுஉம் " (அகம் 196 வரி 47)

என்ற பரணர் பாடல் குறிப்பிடுகின்றது.

## தினைச்சோறு

காயங் கண்ணனார் வலிய செந்தீயிலே சுட்டெரித்த வளமையான நிலத்தின் கொடுமையான துண்டுகளை மெல்லிய தினை அரிசி சோற்றுடன் உண்பர் என்பதனை, " "செந்தீ அணங்கிய செழுநிணக் கொழுங்குறை

"மென்தினைப் புன்கம் உதிர்த்த மண்டையொடு" (அகம்.237.9 -10 )

இந்த வரிகள் தெரிவிக்கின்றன.

## கரும்புச்சாற்றுடன் அவல்

பெரிய நெற்கதிர்கள் அசைந்து கொண்டிருக்கும் வயல்களிலே முற்றிய கரும்பின் தண்டினை பிழிந்து எடுத்து அழகிய சாறு காய்ச்சி எடுத்த பாகினுடனே பாலும் பெய்து அளாவிய செந்நெல்லின் பசிய அவலையும் வருபவர்களுக்கு பகுத்துக் கொடுக்கும் சிறப்பினை,

“இருங்கதிர் அலமரும் கழனிக் கரும்பின்

வினை கழை பிழிந்த அம்தீஞ் சேற்றொடு

பால்பெய் செந்நெற் பாசவல் பகுக்கும்” (மேலது.வரி 11 -13 )

இவ்வரிகளில் வருபவருக்கு அவலுடன் கரும்புச் சாறு பாகு கலந்து கொடுத்து உபசரிக்கும் விருந்தோம்பலினை காணமுடிகிறது.

## வெண்ணையுடன் புளிஞ்சோறு

சங்க கால தமிழர்கள் ஈயலை இட்டு புழிஞ்சோறு ஆக்கினர். முற்றிய தயிரிலேயே கொல்லையில் விளைந்த வரகின் அரிசியோடு கார்காலத்து மழை பெய்து நீங்கிய ஈரமான வாயிலை உடைய புற்றினிடத்திலிருந்து வெளிப்படுகின்ற ஈயலையும் பெய்து சமைத்த இனிதான சூடான புளியஞ்சோற்றினை செவலைப் பசுவின் வெண்ணையானது அதன் வெப்பமான புறத்தே இட்டு கிடந்து உருகிக் கொண்டிருக்க ஏவலாளர்

“பழுப்புறு விளைதயிர்

இதைப்புன வரகின் அவைப்பு மாண் அரிசியொடு

கார் வாய்த்து ஒழிந்த ஈர்வாய்ப் புற்றத்து

ஈயல் பெய்து அட்ட இன்புளி வெஞ்சோறு

சேதான் வெண்ணெய் வெம்புறத்து உருக

இளையர் அருந்த”( அகம். 394 2- 7)

புளிஞ்சோறு வெண்ணையுடன் சேர்த்து உண்ட செய்தியை தெரிவிக்கிறது.

## வரகரிசி சோறு

உரலில் இட்டு குற்றி எடுத்த வரகரிசியினை பக்குவப்படுத்தி சோறு சமைத்து உண்டனர். என்பதனை புறநானூறும்

“தொடிமாண் உலக்கை பருஉக் குற்றரிசி” (புறம்.பா. 399 வரி 3)

தெரிவிக்கின்றது. வழியிடைச் செல்லும் புதியவரான வழிப்போக்கர்களுக்கு பசியினை தீர்க்கும் பொருட்டு புதுக்கொல்லையில் தழைத்த கரிய இலையில் நெடிய தோட்டின் உடைய கவர்த்த கதிரினை கொண்ட வரகின் தட்டையுடன் தொகுத்த பொழியிலே மாடுகளின் குழம்பால் துவைக்கப்பட்டு உதிர்ந்த வரகினை பாறையில் காய வைப்பர் இதனை தாயர்கள் பண்ணை கீரையின் பழத்தினது அரிசியை உலக்கையால் குற்றி தீட்டுவர். அவ்வரிசியினை களிமண்ணால் செய்த பாணையிலிட்டு கல்லடுப்பில் ஏற்றி வைத்து அவிழாகிய சோற்றினை ஆக்குவர்.,

"ஆறுச்செல் வம்பலர் காய் பசி தீரிய

கவைக்கதிர் வரகின் கால்தொகு பொங்கழி

பண்ணை வெண்பழத்து அரிசி ஏய்ப்பர்

தொடிமாண் உலக்கை ஊழின் போக்கி

மதர்வை நல்லான் பாலொடு பகுக்கும்" (அகம் 393.வரி 2 -17)  
எந்த வரிகள் வாயிலாக அறிந்து கொள்ள முடிகிறது.

## இறைச்சி உணவு

மேலும் பசுவின் இறைச்சியினையும்

"கொழுப்பு ஆ தின்ற கூர்ம் படை மழவர்," (அகம் 129.வரி 12 )

யானை இறைச்சியையும்,

"களிறுபெறு வல்சிப் பாணன்" (அகம் 106 வரி 1-2)

## எருது இறைச்சியையும்

"நிணம் பொதி விழுத்தடி நெருப்பின் வைத்து எடுத்து" (அகம்.265 வரி 13 ) இவ்வாறு சங்க கால தமிழர்கள் இயற்கையோடு ஒன்றி இயற்கையாக கிடைத்த உணவினை உண்டு மகிழ்ந்தனர் என்பதனை அறிந்து கொள்ள முடிகிறது.

## கள்ளுண்ணல்

சங்க இலக்கியங்கள் கள்ளுண்டு மகிழ்தலை பெருமைப்படுத்தியே பேசுகின்றன.நீர் வேட்கை தீருவதற்கு,

"துகன்ற விவைந்த தோப்பி பருகி" (அகம்.265வரி16)

தோப்பி கள்ளை பருகினர்.அரசன் பெற்ற வெற்றியால் பெருஞ்சோற்றுடன் கள்பருகி மகிழ்ந்தனர் என்பதனை

"கள்ளுடைப் பெருஞ்சோற்று" (அகம். 14)

குறிப்பிடுகிறது. பெண்களும் கள்ளுண்டு மகிழ்ந்தனர் என்பதனை,

"தெண்கட் டேறல் மாந்தி மகளிர்" (அகம். 336 வரி 6)

என்னும் வரியும் குறிப்பிடுகிறது இதனை ஒளவையாரும்,

"சிறிய கள்பெறினே எமக்கீயும் மன்னே" (புறம்235-1)

குறிப்பிடுகிறார். கடுமையான வேகத்தினையும் பாம்பின் வெருட்சியையும் உடைய தோப்பி கள்ளினை மலைக்கு படைத்து மகளிர் உண்பிக்க குறவர்கள் உண்டனர் என்பதனை,

"நெடுங்கண் ஆடு அமை பழுநிக் கடுந்திறல்

பாப்புக்கடுப்பு அன்ன தோப்பி வான் கோட்டுக்

கடவுள் ஒங்கு வரைக்கு ஒக்கிக் குறவர்

முறித்தழை மகளிர் மடுப்ப மாந்தி" (அகம்.348 வரி 6 -9)

என்கிறது. புறப்பொருள் வெண்பாமாலையும்,

"தொட்டு இமிழும் கழன் மறவர்

மட்டு உண்டு மகிழ் தூங்கின்று" (வெட்சி படலம்.கொழு13)

வெற்றிகளிப்பில் மறவர்கள் கள்ளுண்டு ஆடுவர். இதனை உண்டாட்டு எனவும் மேலும்,

"நறமலியும் நறுந்தாரோன்

மற மைந்தர்க்கு மட்டிந்தன்று" (காஞ்சி படலம்.கொழு 20 )

காஞ்சி வேந்தன் தருகணாரான தன் படை மறவர்களுக்கு கள்ளினை வழங்குவது கட் காஞ்சியாகும். சங்க இலக்கியங்கள் பெருமைப்படுத்தி பேசும் புலால் உண்ணுதலையும் கள்ளுண்ணுதலையும் நீதி இலக்கியங்கள் ஒதுக்கி தள்ளுகின்றன.

## முடிவுரை

சங்க கால மக்கள் பல்வேறு வகை அரிசியில் செய்த சோற்றினையும் அதற்கேற்ற பல்வேறு விலங்குகளின் இறைச்சிகளையும் தயிர், நெய் போன்றவற்றையும் உண்டனர். சூப நிகழ்வுகளுக்கு இயற்கையிலேயே உருவாக்கிய கள் உண்டு மகிழ்ந்தனர் என்று அகநானூறு வழி அறிந்து கொள்ள முடிகிறது.

## References

- (2004) சங்க இலக்கியம் புறநானூறு மூலமும் உரையும், நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ், சென்னை  
இலக்கியங்கள் காட்டும் உணவு முறை ஆய்வாளர் கட்டுரைகள், ஸ்டெல்லா மேரிஸ் கல்லூரி  
சாந்தா பப்ளிஷர், சென்னை
- எம். நாராயண வேலுப்பிள்ளை, (2020) திருக்குறள் மூலம் உரையும், நர்மதா பதிப்பகம், சென்னை
- புலியூர் கேசிகன், (2012) புறப்பொருள் வெண்பாமாலை மூலமும் உரையும், சாரதா பதிப்பகம்,  
சென்னை
- புலியூர் கேசிகன், (2013) மணிமேகலை, தெளிவுரை, ஸ்ரீ செண்பகா பதிப்பகம், சென்னை
- புலியூர் கேசிகன், (2016) அகநானூறு மூலமும் உரையும், சாரதா பதிப்பகம், சென்னை

**Funding:** No funding was received for conducting this study.

**Conflict of Interest:** The Author have no conflicts of interest to declare that they are relevant to the content of this article.

**About the License:**



© The Author 2025. The text of this article is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License