



## குறிஞ்சித்தேன் படகர் உணவும் பண்பாடும்

ம. மகாலட்சுமி அ. \*

அ முதுகலைத் தமிழியல் மற்றும் உயராய்வுத் துறை, செல்லம்மாள் மகளிர் கல்லூரி, கிண்டி, சென்னை - 600032, தமிழ்நாடு, இந்தியா

## Kurinchithen Badagar Food and Culture

M. Mahalakshmi a, \*

a PG Tamil & Research Department of Tamil, Chellammal Women's College, Guindy, Chennai-600032, Tamilnadu, India

\* Corresponding Author:

[mahalakshmiheemaanth@gmail.com](mailto:mahalakshmiheemaanth@gmail.com)

Received: 09-12-2025

Revised: 26-02-2026

Accepted: 08-03-2026

Published: 15-03-2026



## ABSTRACT

This research study on the Badaga community, focusing on their lifestyle in the Kurinji (mountainous) region, is based on the novel 'Kurinji Then' written by Ragam Krishnan. The novel documents the Badaga people, their lifestyle, customs, beliefs, food, and the changes brought about by time. The essential need for food plays a primary role in the evolution of human development. This research paper focuses on the food habits of the Badaga people and the changes in their food practices in conjunction with the changes in their lifestyle, as depicted in the novel 'Kurinji Then'. Lifestyle of the Badaga community, specifically their life in the Kurinji landscape, as depicted in the novel 'Kurinji Then' written by Ragam Krishnan. The study examines the Badaga people, their lifestyle, customs, beliefs, and food habits, and also records the changes brought about in their lives by the passage of time. The need for food, a basic necessity for survival, plays a crucial role in the evolution of human development. This research paper analyzes the food habits of the Badaga people and the changes in their lifestyle, focusing on the changes in their food practices as the central theme of the novel 'Kurinji Then'.

**Keywords:** Kurinji Then, Badaga people, Food habits, Badaga community.

## முன்னுரை

மனித சமூகத்தின் வளர்ச்சி என்பது உணவை முன் வைத்தே உருவானது எனலாம் உணவைத் தேடி அலைந்த மனிதன் தனக்கான உணவை நிலையாக பெறுவதற்கு உணவினை விளைவித்து விளையும் நிலப்பரப்பினை ஒட்டியே தனது வாழ்விடத்தையும் அமைத்து வாழ்ந்தான். உணவுப் பொருட்கள் மிகுதியாய் விளையும் காலத்து அதனை சேமித்து உணவு பற்றாக்குறை ஏற்படும் காலங்களில் சேமித்த உணவு பொருளை பயன்படுத்திக் கொண்டான். தனக்கு தேவையான பிற உணவுப்பொருளை பெறுவதற்கு பிற நில மக்களிடம் தன்னிடம் உள்ள பொருளை கொடுத்து அவனுக்கு தேவையான உணவுப்பொருளைப் பண்டமாற்றம் செய்து பின்னர் உணவுப்பொருட்களையும் பொன் பொருளுக்கு விற்று வியாபாரம் செய்தான் இவ்வாறு மனித பரிமாணம் கொண்ட வளர்ச்சி என்பது உணவினை மையப்படுத்தியே அமைகின்றது. ஒரு இனத்தின் வரலாற்றை கூற யார் முற்படினும் அவர்களின் உணவு சார்ந்த பண்பாட்டினைக் கூறாமல் கடந்து செல்ல இயலாது அவ்வகையில் ராஜன் கிருஷ்ணன் எழுதிய குறிஞ்சித்தேன் என்ற நாவலில் அவர் கூறியுள்ள உணவு பண்பாட்டினை விளக்கும் வகையில் இவ்வாய்வு கட்டுரை அமைக்கப்பெற்றுள்ளது.

## யார் இந்த படகர்?

குறிஞ்சித்தேன் நாவல் பழங்குடி மக்களான படகர் இன மக்களை பற்றியது. இப்பழங்குடிகள் சுமார் 700 ஆண்டுகளுக்கு முன் நீலகிரி மலையில் வந்து குடியேறியவர்கள். இவர்களுள் அவர்கள் செய்யும் தொழிலுக்கு ஏற்ப அவர் ஹவர், உடையார், அதிகாரி, கணக்கர், கடக்கர், தெரியர் என்ற

பிரிவுகள் காணப்படுகின்றது. இவர்கள் ஹட்டி (ஹட்டி - குடியிருப்பு) அமைத்து குழுக்களாக மரகத மலை, மூக்கு மலை, மணிக்கல்முதலிய பகுதிகளில் வாழ்ந்து வந்தனர். வெளியுக் தொடர்பு இவர்களுக்கு குறைவு. இவர்களின் வாழ்வியலை சுருங்கக் கூறின் மண்ணை கிளரி தானியம் விளைவிப்பது, தொழுவது, உண்பது, பெண்டிரைச் சேர்த்து மக்களை பெருக்குவது என்ற நிறைவு கொண்டது.

## உணவு பழக்கம்

நீலகிரி என்பது உலகின் பழமையான மலைப்பரப்பினைக் கொண்ட குறிஞ்சி நிலப்பகுதி. இலக்கியங்களில் நாம் அறிந்த குறிஞ்சி நில மக்களின் உணவு என்பது தேன், தினை மாவு, கிழங்குகள், இறைச்சி முதலியன. ஆனால் இப்பகுதியில் வாழ்ந்த படகரின் மக்கள் இறைச்சி உண்பதனை பாவமாக எண்ணினர். இவர்கள் உணவாக சாமை சோறு, ராகி களி, தேன், எருமை பால், தயிர், மோர், நெய், இலைக்கோசு, பூகோசு மற்றும் முள்ளங்கி போன்றவையை இவர்களின் உணவாக இருந்துள்ளது. இதனை கூறுமிடத்து சாமை சோறும் மணமணக்க நெய்யுடன் புளி இல்லாத மொச்சை குழம்பினையும் கணவருக்கு வட்டிலில் பரிமாறினால் என கூறப்படுவதன் மூலமும் இரவில் நீருற்றி வைத்திருந்த ராகிகளியினை எடுத்து மொச்சைக் குழம்போடு சேர்த்து பிசைந்து குழந்தைகளுக்கு விங்கையா கொடுத்தார் என்ற இடத்திலும் மட்டுமல்லாது விங்கையா குழந்தைகள் சூழ அமர மாதி அதன் குறிப்பறிந்து குடும்ப தலைவன் உண்ணும் பெரிய வட்டிலை வைத்து உணவினை பரிமாற அதனை அவர் குழந்தைகளுக்கு உருண்டையாக பிசைந்து கொடுத்ததையும், மணிக்கல்லில் இருந்து வந்த தங்கை குழந்தைக்கு விங்கையா இனிப்பான பாலை எடுத்துவரக் கூறி நாம் குழந்தைக்கு முதலில் சேனை வைப்பதை போன்று அவர் பாலினை நாவில் வைத்து நலம் விசாரிப்பதன் வழி அவர்களின் உணவு முறையினை அறிய முடிகின்றது ரங்கன் வீட்டை விட்டு சென்று இரவில் ஓர் இடத்தில் இருக்கும் பொழுது அவர்கள் சாமைச்சோறும் நெய்யும் சேர்ந்த உணவு அளித்த விருந்தோம்பல் தன்மையும் கூறப்பட்டுள்ளது. மாதையன் மது அருந்தும் பழக்கத்தை கூறுமிடத்து மதுப்பழக்கம் அவர்களிடம் இருந்ததையும் நம்மால் அறிய முடிகின்றது.

## தின்பண்டங்கள்

காஞ்சிப் பொறியும் வெல்லப்பாகும் சேர்த்து செய்த பொரி உருண்டை, வெல்லம் பொரிமாவு, (பொரி மாவு என்பது தானியத்தை வறுத்து அரைத்த மாவு. இதில் சற்று ஏலம் மற்றும் வெல்லம் அல்லது சர்க்கரை சேர்த்து செய்வர்.) கிழங்குகள், தேன் முதலியனவும் காடுகளில் விளைந்து கிடக்கும் தவிட்டுப் பழம் முள்ளு பழங்களையும் அவர்கள் விரும்பியுண்டுள்ளனர். தின்பண்டங்கள் வைக்கும் பெட்டியை 'பலப்பெட்டி' என்றும் குறிப்பிடுகின்றனர்.

## வேளாண்மை

பனிக்காலம் முடிந்து இறைவனுக்கு அழல்மிதி திருவிழா முடிந்ததும் அவரவர் நிலங்களை திருத்தி சாமை, கிழங்குகள், இலை கோசு, பூகோசு, முள்ளங்கி முதலியவற்றை பயிரிட்டனர். மேலும் இதனை காவல் புரிய சுழற்சி முறையில் தினமும் இருவர் காவல் புரிந்தனர். எருமை வளர்ப்பதும் மேய்ச்சலுக்கு அழைத்துச் செல்வதும் இவர்களின் கடமையாக இருந்தது.

இம்மமக்கள் ஆமணக்கு எண்ணெய் வீடுகளில் விளக்கு எரிப்பதற்கும் இறைவன் கோவிலுக்கு எருமை நெய்யிலும் விளக்கு எரித்துள்ளனர்.

## பால் சடங்கு

இவர்களின் முக்கிய சடங்காக கடைப்பிடிப்பது பால் சடங்கு. ஒரு குறிஞ்சி ( 12 ஆண்டுகள்) ஆன ஆண் குழந்தைக்கு பால் கறக்கும் உரிமை தரும் சடங்கு. இதற்கு பால் கரப்பவர் மடி ஆடை தரித்து எருமை மாட்டின் மடியில் இருந்து ஹேணே என்ற மூங்கில் குழாயில் பாலைக் கறந்து வந்து பால் மனையிலுள்ள பெரிய வட்டில் மற்றும் பாணையில் விட பெரியவர்கள் அனைவரும் செல்வம் பெருக என வாழ்த்துவர்.

இந்நிகழ்வில் பால், வெல்லம், நெய் சேர்த்து பொங்கல் செய்து பால் கரப்பவருக்கு தருவர். மேலும் அனைவருக்கும் விருந்து வழங்குவர். ஜோகியின் தந்தை பால் கறக்கும் பொழுது மடிவெடுத்தி பால்மனை சென்றால் பெண்கள் எதிரே வரக்கூடாது என்பதற்காக மாதி எதிரே செல்லாது வெளியே இருப்பார். பால் கறக்கும் சடங்கு என்பது இறைவனை வணங்குவதனை போன்ற புனிதமானதாக இவர்கள் கருதினர். மேலும் பேதை பருவம் கடந்த பெண்கள் பால் அருந்த மாட்டார்கள்.

## நாகரிக மாற்றமும் உணவும்

ஆண்டுகள் செல்ல செல்ல படகர் இன மக்கள் தேயிலை, காபி போன்ற பயிர்களை பயிரிட்டனர். அதனை வெளியூர் கொண்டு சென்று வியாபாரம் செய்தனர். அவர்களும் அனைவரையும் போன்று பால், ஆப்பம், பிரட், அரிசி உணவுகள், பல வகையான தின்பண்டங்கள் வடை போன்ற உணவுகளையும் காபி, டீ போன்றவற்றையும் குடித்தனர். கோதுமை பயன்பாடும் அதில் செய்யும் இனிப்பு தோசையும் உண்டனர்.

## முடிவுரை

ஐந்து குறிஞ்சி கண்ட ஜோகி என்பவர் தனது சிறு வயது முதல் தற்போது வரை படகர் இன மக்களில் ஏற்பட்ட பண்பாடு, உணவு, நாகரிக மாற்றமானது இக்குறிஞ்சித்தேனில் கூறப்பட்டுள்ளது. நம்மில் பலரும் இந்நாவலை படிக்கும் வேளையில் நமது வாழ்வில் நாமும் நாகரிகம் வளர்ச்சியில் சந்தித்த மாற்றங்கள் பலவற்றை நினைவில் நிறுத்துவோம் அதிலும் நம் உணவு பழக்கம் முதன்மை பெறும். அவ்வாறு குறிஞ்சி நில படகர் மக்களின் வாழ்வியல் மாற்றத்திலும் உணவின் பங்கு ஒரு முக்கிய பங்கு வகிக்கின்றது.

## References

- கோ. சதீஷ், (2023) சங்க கால திணைகுடிகள். இலக்கிய மானிடவியல் நோக்கு, பரிசல் வெளியீடு.  
பக்தவச்சல பாரதி (2018) தமிழகப் பழங்குடிகள், அடையாளம் பதிப்பகம்  
பெ. மாதையன், சங்க கால உணவும் சமுதாய மாற்றமும், பாவை பப்ளிக் கேஷன்.  
ராஜம் கிருஷ்ணன் (2011) குறிஞ்சித் தேன், நாம் தமிழர் பதிப்பகம்.

**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 2026. The text of this article is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License