



சங்க இலக்கியங்களில் உணவு முறைகள்

ச.சோமசேகர் அ. *

அ¹ மொழிகள் துறை (தமிழ்), கற்பகம் உயர்கல்விக்கழகம், கோயம்புத்தூர், இந்தியா,

Food Culture in Sangam Literature: A Literary Study

S. Somasekar a, *

^a Department of Languages, Karpagam Academy of Higher Education, Coimbatore - 641 021, Tamil Nadu, India

*Corresponding Author:

somasekar.saravanan@kahedu.edu.in

ABSTRACT

Food is not merely a source of nourishment and physical energy; it also reflects the knowledge systems, cultural practices, and ecological adaptations of a society. A community's dietary habits reveal its ability to adapt to the surrounding environment and make effective use of available natural resources. The rich and nuanced history of Tamil food culture can be understood through the literary evidence preserved in Sangam literature, which provides valuable insights into the lifestyle and food traditions of the ancient Tamils. In early societies, food was not viewed as an isolated necessity but as an integral part of communal life. The social structure of ancient Tamil communities was founded upon collective living, shared responsibility, and communal dining. Food gathering and production were primarily intended to satisfy the daily subsistence needs of clan-based communities, emphasizing cooperation and equitable distribution rather than accumulation. As Tamil society evolved, these indigenous food practices gradually developed into more organized and diversified dietary traditions. Sangam literary works document a wide variety of food items, methods of preparation, and eating habits associated with different ecological regions (thinai), occupations, and social groups. They highlight the relationship between food, environment, agriculture, pastoral life, hunting, fishing, and hospitality, thereby revealing the close connection between diet, culture, and sustainable living. These texts also illustrate the nutritional, economic, and cultural significance of food in shaping the everyday life of the ancient Tamil people. This article examines the food practices and dietary traditions reflected in Sangam literature, with particular emphasis on the various food items, methods of consumption, and cultural values associated with food. The study demonstrates that Sangam literature preserves a comprehensive record of the ancient Tamil food system, offering valuable insights into the ecological wisdom, social organization, and cultural heritage of early Tamil civilization.

Keywords: Tamil Civilization, Food Culture, Ancient Tamil Food System, Social Structure

முன்னுரை

மனித வாழ்வு தொடர் ஓட்டப்பந்தயம் போன்றது. இதில் நிகழ்காலத்தைக் கடந்த காலத்தின் விளைபொருளாகக் காண வேண்டும். என்பது மறுமலர்ச்சியாளர்களின் கருத்தாக அமைகிறது. மனிதர்களால் உற்பத்தி செய்யப்பட்டு அது தொடர்ச்சியான மாற்றத்திற்கு உட்படுத்தப்படுகிறது. புராதனப் பண்பாடுகளில் காணப்பட்ட சமூக அமைப்பிலிருந்து உணவு வேறொன்றாக பரிணமிக்கவில்லை. மாறாக கூட்டுணர்வு, குழு அமைப்பு, பகிர்ந்துண்ணல் மற்றும் இன்ன பிறவற்றையும் பேணுகின்ற இனக்குழுத் தன்மையே மேலோங்கி இருந்தது. இனக்குழுவின் அன்றாடப்

பிழைப்புக்கு மட்டுமே உணவாதாரத்தை ஈட்டினார்கள். இதிலிருந்தே பின்னாளில் உணவு முறைகள் மாற்றம் பெற்றன என்பதை அறிய முடிகிறது.

சோறு

குறிஞ்சிப்பாட்டில் “கொழுப்பு ஒழுகும் நெய்யால் ஆன சோறு” என்றும் “இனிதாகிய தாளிப்புடைய உணவு” என்று புறநானூறும் கூறுகிறது. இங்கு “அடிசில்” என்ற சொல்லையே குறிஞ்சிப்பாட்டும், புறநானூறும் சோறு என்கிறது.

“பை நிணம் ஒழுகிய நெய்ம் மலி அடிசில்” (குறிஞ்சிப்பாட்டு - 204)

“சுவைக்கு இனிது ஆகிய குய் உடை அடிசில்” (புறம் - 127)

மேற்கண்ட பாடல்கள் இதனைத் தெளிவுபடுத்துகின்றது. அதே வேளையில் குற்றுதலில் சிறந்த அரிசியால் ஆக்கிய திரளான வெள்ளைச் சோற்றினை “அமலை” என்று குறிப்பிடப்படுகிறது.

“அவைப்பு மாண் அரிசி அமலை வெண்சோறு” (சிறு - 194)

அதே போல அயில் என்ற சொல்லைப் “பழஞ்சோறு” என்ற பொருளில் புறநானூறு எடுத்தாளுகின்றது.

“வைகிற், பழம் சோறு அயிலும் முழங்கு நீர் படப்பை” (புறம் .399-11)

நெல்லாலாகிய உணவை உண்பதற்கு நிறையக் கொடுப்பான் என்று பதிற்றுப்பத்து விளக்குகிறது.

“நெல்லின், ஆர்பதம் நல்கும் என்” (பதிற்.66-9)

புறநானூறு உணவு என்பதை உண்டி என்று குறிப்பிடுகின்றது.

“உண்டி கொடுத்தோர் உயிர் கொடுத்தோரே” (புறம்.18-19)

‘உவி’ என்ற சொல்லுக்குச் சோறு என்ற பொருள் உண்டு என்பதைத் சந்தன விறகால் சமைத்த சோறு என்ற புறநானூற்று வரியால் அறியலாம்.

“சாந்த விறகின் உவித்த புன்கம்” (புறம் - 168)

பலவாய் வேறுபட்ட பண்டங்களோடே பல உணவுகளும் மிக்கு அழகு பெற்று என்ற மதுரைக் பின் தொடரால் ஊண் என்ற சொல்லும் உணவைக் குறித்தது என்பது புலனாகிறது.

“பல் வேறு பண்டமோடு ஊண் மலிந்து கவினி” (மதுரைக் காஞ்சி - 503 - 505)

உணவைக் குறிக்க கொண்டி என்ற சொல்லையும் சங்க இலக்கியத்தில் பயன்படுத்தியுள்ளனர்.

“கள் கொண்டி குடி பாக்கத்து” (மதுரைக் காஞ்சி - 137)

உணவைச் சொன்றி என்று பெரும்பாணாற்றுப்படை கூறுகின்றது.

“குறும் தாள் வரகின் குறள் அவிழ் சொன்றி” (னெரும் -193)

அவல்

நெல்லை இடித்து செய்யும் உணவுப் பண்டமான அவல் பற்றிய குறிப்புகள் பெரும்பாணாற்றுப்படையி காணப்படுகின்றது.

“அவல் ஏறி உலக்கை பாடு விறந்து, அயல்

கொடுவாய்க் கிள்ளை படுபகை வெருஉம்” (பெரும் 226 -227)

ஈசல்

புற்றுக்களில் இருக்கும் ஈசலைப் பிடித்து அதனுடைய சிறகினை உதிர்த்து, காயப்போட்டு உண்ணும் வழக்கம் உடையதை நற்றிணை மற்றும் அகநானூற்றுப் பாடல்வழியாக அறியலாம்.

"நெடும் கோட்டு புற்றத்து ஆயல் கெண்டி" (நற் - 59 - 2)

இறைச்சி - ஊன்

இறைச்சியைப் பொரிக்கும் ஒலியை உடைய முன்பக்கம் என்ற செய்தியால் பட்டினப்பாலையி பொரித்த இறைச்சியை உண்டு வாழ்ந்து வந்த செய்தியை அறிய முடிகின்றது.

"ஊன் பொரிக்கும் ஒலி முன்றில்"

பொரித்த பண்டம்

நற்றிணையில் கரிய கண்போன்ற பொறிக்கறியுடன், செந்நெல்லின் வெண்மையான சோற்ற உண்டதான பதிவு காணப்படுகின்றது. பொரித்த பண்டத்தைக் கருனை என்ற பொருளில் சங்க இலக்கியம் எடுத்தாளுகின்றது.

"கரும் கண் கருனை செந்நெல் வெண் சோறு"

கூட்டுணவு

கூட்டுணவு என்ற இந்த உணவினை கூட்டாஞ்சோறு என்றும் அழைப்பர்.

"வலி கூட்டுணவின் வாள் குடி பிறந்த

புலி போத்து அன்ன புல் அணல் காளை"

வாள் குடியில் பிறந்த ஒரு மறவர் குடியிருப்பில், பகைவன் நாட்டு மன்னனின் ஆநிரை கவர்ந்து, அவற்றில் வலிமையான ஒரு காளையை ஊர் அம்பலத்தில் அடித்துத் துண்டு துண்டாக்கி கூட்டுணவு ஆக்கி உண்ட செய்தியைக் குறிக்கும் பாடலிது. யானையானது தன்னைத் தாக்க வந்தாலும், பாம்பு தன்மேல் ஊர்ந்து சென்றாலும், நீல நிற மேகத்தில் உருக்கேறி இடி இடித்தாலும், சூல்கொண்ட மகளும் அவற்றிற்கு அஞ்சிப் பின்வாங்காத மறத்தைப் பூண்ட வாழ்க்கையினையும் தமது வலிமையால் கொண்ட கூட்டாஞ்சோற்றை உடையவன் என்று ஆண்மகளின் வீரத்தை இப்பாடல் விளக்குகின்றது. மேலும், நீண்ட காதுகளை உடைய சின்னச் சிறிய முயல்களை வளைத்துப் பிடித்த கடுமையான கானவர்கள் அந்தக் காட்டிலே கூட்டாஞ்சோற்றைச் செய்து கூடி உண்ட பாடலும் பெரும்பாணாற்றில் இடம்பெற்றுள்ளது.

"நெடும் செவி குறு முயல் போக்கு அற வளைஇ

கடுங்கண் கானவர் கடறு கூட்டுண்ணும் அரும் சுரம்"

கள்

சங்க இலக்கியங்களில் கள் உண்டதற்கான பதிவுகள் நிறைய இடங்களில் காணக்கிடக்கின்றன. தமது இல்லத்தில் சமைத்த கள்ளில் இனிதாகிய நெல்லால் செய்த கள்ளை உண்டு, வளப்பத்தினை உடைய மன்றில் வலியையுடைய ஏற்றை அறுத்துத் தின்று, தோலை மடித்துப் போர்த்திய வாயையுடைய மத்தளங்கள் தங்கள் நடுவில் முழங்க ஆடினர் என்று பெரும்பாணாற்றுப்படை விளக்குகின்றது.

"இல் அடு கள் இன் தோப்பி பருகி

மல்லல் மன்றத்து மத விடை கெண்டி

மடி வாய் தண்ணுமை நடுவண் சிலைப்ப”

மேலும், கள்ளாண்டு மகிழ்ந்தோர்க்கு கள்ளால் வரும் களிப்பின் செருக்குக் குறைவது போல, காதல் களிப்பும் குறையுமோ? என்று நற்றிணை பாடல் விளக்குகின்றது. இந்த இடத்தில் கள் என்ற சொல்லைச் செருக்கம் என்ற சொல்லில் எடுத்தாளுகின்றனர்.

“மகிழ்ந்தோர்

களி களி செருக்கத்து அன்ன

காமம் கொல் இவள் கண் பசந்ததுவே”

காணம் (கொள்)

கொள்ளும் பயறும் அழகு பொருந்தப் பாடலுடன் கலந்து ஆக்கிய, வெள்ளிக் கம்பியை ஓரளவாக நறுக்கி வைத்தாற்போன்ற வெள்ளிய அவிழக் கஞ்சியை, வளைத்து உண்ணக் கை போதும் எனத் தடுத்த பின்னர், வட்டமாய் உயர்ந்த ஞாயிறு போன்ற அழகிய நெற்குவியலை நெற்கூடாக்கிச் சுற்றி, ஞாயிற்றின் வெப்பம் அகல, மருதமரத்தின் நிழலில் தம் எருதுகளோடு தங்கியிருக்கும் அழகிய வேனிற் காலம் இதுவாகும். அது கழிந்ததே, நம் தலைவர் நம்மை மறந்து அங்கே தங்கியிருந்தாராயினும் அதனால் நாம் பெற்றது என்ன? என்று தோழி தலைவிக்கு எடுத்துரைக்கின்றாள். இதன்வழி காணத்தினைப் பாலுடன் கலந்து கஞ்சி செய்து அதனை உணவாகப் பயன்படுத்திய செய்தியை நன்கு அறிய முடிகின்றது.

கொழுத்த இறைச்சி

இரும்புக் கம்பியில் கோர்த்துச் சுட்ட கொழுத்த இறைச்சிகளாகிய பெரிய தசைத் துண்டுகளை உண்டதான குறிப்புகள் பொருநராற்றுப்படையின் வழியாக அறியலாம்.

“காழின் சுட்ட கோழ் ஊன் கொழும் குறை”

செவ்வியையுடைய நிணம் மிக்க புதிய வெண்சோற்றுக் கட்டியை உண்டனர் என்று புறநானூறு கூறுகின்றது. கொழுத்த என்ற சொல்லில் ஸ்ஞிணம் என்ற சொல் கையாளப்படுகின்றது.

“திற்றி” என்ற சொல் இறைச்சி என்ற பொருளில் அகநானூற்றில் கையாளப்பட்டுள்ளது என்பதை பல இடங்களில் அறிய முடிகிறது.

“நாகு ஆ வீழ்த்து திற்றி தின்ற”

செந்நெல் சாலி

செம்மையான செந்நெல்லைச் சாலி என்று அழைத்தனர். செந்நெல் விளைந்து நின்ற, வரம்பு கட்டின ஒரு வேலி அளவுள்ள நிலம் என்று பொருநராற்றுப்படை சொல்லுவதன் வாயிலாக செந்நெல் விளைவித்த செய்தியினையும் அதனை உணவாக உட்கொண்டதையும் அறிய முடிகின்றது.

“சாலி நெல்லின் சிறை கொள் வேலி”

கரும்புச் சாறு

கரும்பின் சாற்றினை விரும்பி குடித்ததற்கான செய்தி பெரும்பாணாற்றுப்படை வழியாகத் தெள்ளிதின் தெளிவாக அறிகின்றோம்.

“கரும்பின் தீம் சாறு விரும்பினீர் மிசை”

சிற்றடிசில்

மென்மையான மகளிர்கள் தாம் செய்த அழகிய சிறுசோற்றைக் கைகளில் இடுவது போன்று பாவனை செய்து வைக்க அதனை உண்பது போன்று ஏற்பாடுக்கு இடுவார் சிலர், இதனை இட மறுப்பார் சிலர் என்பதன் வாயிலாக, மகளிர் கைகளில் உணவு இடுவது போல பாவனை செய்யும் விளையாட்டின் வாயிலாக சிற்றடிசில் என்ற உணவினை அறியமுடிகின்றது.

"மென் பாவையர்

செய்த பூ சிற்றடிசில் இட்டு உண்ண ஏற்பார்

இடுவார் மறுப்பார்"

செந்தினை

அத்துடன் செந்தினை என்று உணவு முறையும் சங்க இலக்கியங்களில் காணலாகிறது.

உண்கலம்

இதற்கு தாலம் என்ற மற்றொரு பெயரும் உண்டு. நல்ல நெய்யிலே கடலை துள்ள, சோற்றைச் சமைத்து, பெரிய தோளையுடைய மனையாள் சாப்பாட்டுத் தட்டைக் கழுவுவாள் என்ற புறநானூற்று செய்தியின் வழியாக இன்று நாம் தட்டு என்பதைச் சங்கத் தமிழர்கள் உண்கலம் என்று அழைத்திருந்தனர் என்பதும் தெரியலாகின்றது.

"நறு நெய் கடலை விசைப்ப சோறு அட்டு

பெரும் தோள் தாலம் பூசல் மேவர"

திற்றி

திற்றி என்பது கடித்துத் திண்ணப்படும் உணவின் பெயர். அகநானூற்றின் பின்வரும் பாடல் வரியால் இது குறித்த செய்திகளை அறியமுடிகின்றது.

"விழவு அயர்ந்து அன்ன கொழும் பல் திற்றி"

இவ்வாறாக சங்க இலக்கியங்கள் பெரும்பாலும் சோறு என்னும் ஒரு பதத்தினைக் குறிக்க அடிசில், அமலை, அயில், ஆர்பதம், உணவு, உவி, ஊண், கொண்டி, சொன்றி என்பது போன்ற பல சொற்களைக் கையாண்டுள்ளன. அவல், மோர், ஈயல், ஊன், கருனை, கூட்டுணவு, கள், கொள், கோழ், சாலி, கரும்புச்சாறு, சிற்றடிசில், செந்தினை, தாலம், திற்றி, கூழ் போன்ற பலவகையான உணவுப் பொருட்களைத் தாங்களாகவே தயாரித்தச் சங்கத் தமிழர்கள் தங்களுடைய உணவுசார் தேவைகளை அவர்களே பூர்த்தி செய்து வாழ்ந்தமை குறிப்பிடத்தக்கது.

பக்க வரையறை கருதி இக்கட்டுரையில் குறிக்கத்தகுந்த சில உணவு வகைகளை மட்டுமே எடுத்தியம்ப முடிந்துள்ளது. சங்க இலக்கியங்களில் காணலாகும் திணைசார் உணவு வகைகளை விளக்கியும், ஒப்பிட்டும் செய்யும் ஆய்வின் அடுத்த கட்ட நகர்விற்கு இக்கட்டுரை உறுதுணையாக இருக்கும் என்பதில் எள்ளளவும் ஐயமில்லை.

References

- சுப்பிரமணியன், ச.வே.சு., (2003) தமிழ் இலக்கிய வரலாறு. மணிவாசகர் பதிப்பகம், சென்னை,
 சுப்பிரமணியன், ச.வே.சு., (2006) சங்க இலக்கியம் மூலம் முழுவதும், மணிவாசகர் பதிப்பகம், சென்னை
 தங்கராசு, மு. (2000) சங்க இலக்கியத்தில் நிலவியல், தமிழர் மலர், 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 2026. The text of this article is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License