



சங்க இலக்கியத்தில் காணலாகும் பயிர் செய் நுட்பங்களும் உணவுப் பண்பாடும்

க. இளவரசன் அ. *

அ தமிழ்த்துறை, கொங்கு கலை அறிவியல் கல்லூரி (தன்னாட்சி), ஈரோடு-638107, தமிழ்நாடு, இந்தியா.

Cultivation Techniques and Food Culture in Sangam Literature

K. Elavarasan ^{a, *}

^a Department of Tamil, Kongu Arts And Science College (Autonomous), Erode 638107, Tamil Nadu, India

* Corresponding Author:
kandhaelavarasu@gmail.com

Received: 14-04-2024
Revised: 18-06-2024
Accepted: 05-07-2024
Published: 30-07-2024

ABSTRACT

The cultivation of the people during the Sangam Age was in harmony with nature and was very intricate. In this way, millet, varagu, horse gram, black gram, lentil (moong gram) and sesame have been sown according to the season and harvested. They also lived a disease free life by eating food grains grown in harmony with nature.

Keywords: Sangam Age, Agriculture, Technology, Nature, Food, Disease Free Life



முன்னுரை

இன்றைய காலகட்டத்தில் வேளாண்மை நலிந்துபோன தொழிலாக மாறிவிட்டது. அதற்கு காரணம் நாம் இயற்கையை விட்டு விலகி தொழில்நுட்ப வளர்ச்சி, விவசாய புரட்சி என்ற பெயரில் நம் பாரம்பரிய விவசாய பயிர்களையும் விவசாய முறைகளையும் கைவிட்டதன் விளைவே ஆகும். ஆனால் சங்க கால மக்கள் எவ்வாறு வெற்றிகரமான, வளமான தொழிலாக விவசாயத்தைக் கைக்கொண்டனர் என்பதையும் அவர்களது உணவுப் பழக்கம் குறித்தும் இக்கட்டுரையில் ஆய்வோம்.

ஊடுபயிர் நுட்பம்

தினைப் புனங்களில் தினையோடு சேர்த்து பருத்தியையும் விதைத்தனர். தினை முதிர்ந்து கொய்ப்பட்ட பின்பு பருத்தி விளைய அதனைக் கொள்ளல் இயல்பு என்பதனை

“பரீஇ வித்திய ஏனல்”

என்று மலைபடுகடாம் பா . எண் 122 உணர்த்துகின்றது .

தினைக்கதிர் அரிந்த பிறகு அதன் அடியிலிருந்து மீண்டும் கிளைத்து கதிர் உண்டாகும். அதனை மறுகால் என்றழைத்தனர். தினைக் கதிர்களை அரிந்தவுடன் அவரையை விதைத்தனர் . இந்த அவரை வளர்ந்த சிறுதினை மறுகாலில் படாந்து காய்க்கும் என்பதை

“பெரும்புனக் குறவன் சிறுதினை மறுகால்

கொழும் கொடி அவரை பூக்கும்”

அறிந்து கொள்ள முடிகிறது .

தினைப் புனத்தில் தினையோ, வரகோ, போன்று ஒரே பயிரை விளைவிக்காமல் பலதரப்பட்ட பயிர்களையும் விளைவித்தனர். ஒரு பகுதியில் தினை, வேறு ஒரு பகுதியில் எள், மற்றொரு பகுதியில் வரகு விளைவித்தனர் என்பதை

“சிறுதினை கொய்யக் கவ்வை கறுப்பக்

கருங்கால வரகின் இருங்குரல் புலர ”

என்ற குறுந்தொகை பா. எண் 82 உணர்த்தும்.

தினைப்பயிர்

சங்க இலக்கியங்களில் புன்செய் வேளாண்மை பற்றிய செய்திகள் பெருமளவு குறிப்பிடப்பட்டுள்ளன. அவற்றில் தினையைப் பற்றி பல்வேறு குறிப்புகள் பல பாடல்களில் காணப்படுகின்றன. தினை என்ற பயிர் வகை குறிஞ்சி நிலத்தின் சிறந்த விளைபொருளாகும். தினையின் வகைகளாகச் செந்தினை, சிறுதினை இவற்றில் சிறுதினை என்பது நன்றாகக் கிளைத்து வளரும் என்பதனை

“கிளைமலி சிறுதினை”

என்ற நற்றிணை பா . எண் 25 தெரிவிக்கின்றது. என்றாலும் சிறுதினை பொன் போன்ற நிறம் கொண்டது என்ற செய்தியை

“புனவன் துடவைப் பொன்போற் சிறுதினை”

குறுந்தொகையின் பா. எண் 133 மூலம் உணரலாம். செந்தினையின் தாள் கரும்பைப் போன்று உள்ளது என்பதனைக்

“கரும்புமருன் முதல பைந்தாள் செந்தினை”

பாடலடி கொண்டு அறியமுடிகிறது. பருவ மழையை எதிர்பார்த்து விளைவிக்கப்பட்ட தினையை விட நீர் பாய்ச்சி விளையும் தினையே முன்பு விளையும் இதனை

“கொய்யா முன்னும் குரல்வார்பு தினையே

அருவியான்ற வைங்கால் தோறும்

இருவி தோன்றின பலவோ”

அகனாநூற்றுப் பாடலடி மூலம் தினை விளைவிக்கும் நுட்பத்தை தெளிவாக்குகிறது .

சிறுதானியங்களில் பல வகைகள் இருக்கின்றன. அதில் ஒன்று தான் “தினை”. பண்டைய தமிழ் இலக்கியங்களில் குறிஞ்சி நிலம் வாழ் மக்களின் முக்கிய உணவாக தேன் மற்றும் “தினை” மாவை இருந்ததாக பதிவு செய்ய பட்டிருக்கிறது. இதிலிருந்தே நமது முன்னோர்கள் தினை தானியத்தின் மகத்துவத்தை நன்கு அறிந்திருந்தனர் என்று அறிய முடிகிறது. தினை உடலுக்கு உரமேற்றி வழும்பெறச் செய்யவல்லது.

வரகு

புன்செய் நிலப்பயிராகிய வரகு செம்மண்ணையுடைய முல்லை நிலத்தில் பயிராகும் . பலமுறை உழுது புழுதியாகிப் பின்பு முறைப்படி வரகினை விதைத்தனர்.

“பூமி மயாகப் பலஉழுத வித்தி”

என்ற புறநானூற்றுப் பா. எண் 120 மூலம் அறியலாம். கரிசல் மண்ணையுடைய குறிஞ்சி நிலத்திலும், செம்மண்ணையுடைய முல்லை நிலத்திலும் வரகு நன்கு பயிர் செய்தனர்

இதனை,

“செவ்விகொள் வரகின் செஞ்சுவல் கலித்த”

என்ற குறுந்தொகை பா. எண் 282 தெரிவிக்கின்றது. வரகு தன் இலை தழைத்துப் பெருகி, மயிற்பேடையைப் போன்ற ஓங்கி, கரிய தண்டு நீண்டு, எல்லாம் ஒரே நேரத்தில் சூல் விரிந்து ஒரே சீராய் கதிரானது அடியும் தலையும் ஒழியாமல் செழுமையாகக் காங்கும்.

வரகினைக் கதிரோடு கூடிய தட்டைகளினின்றும் பிரித்தெடுக்க எருதுகளின் இரட்டைக் குளம்புகள் மிதித்தமையால் வரகு உதிரும். அவ்வாறு உதிர்ந்த வரகினை அகன்ற பாறையில் பெண்கள் ஒன்றுகூடித் தூற்றி எடுத்தனர் என்ற நுட்பத்தை அறியலாம்.

“இதைச்சுவல் கலித்த ஈரிலை நெடுந்தோட்டுக்

கவைக்கதிர் வரகின் கால்தொகு பொங்கழி

கவட்டடிப் பொருத பல்சினை உதிர்வை”

என்பதனைத் தெரிந்து கொள்ளலாம். வரகினைத் திரிகையால் திரித்து உமியை அகற்றி, முறத்தினால் புடைத்து, உரலில் இட்டு உலக்கையால் குற்றுவர் என்ற செய்தியை

“தொடிமான் உலக்கை ஊழிற் போக்கி

உரல்முகங் காட்டிய சுரை நின்ற கொள்ளை”

இப்பாடலடி வழியாக உணரலாம். வரகு புறாவின் முட்டை போன்று இருந்தன. இதனை

“புறவுக் கருவன்ன புன்புல வரகு”

என்பதால் தெரிகிறது. வரகில் சோறு நெடுங் கொத்தையுடைய பூனைப்பூ மலர்ந்தது போன்று இருக்கும் என்பதை

“நெடுங்குரல் பூளைப் புவி னன்ன

குறுந்தாள் வரகு”

என்ற பாடலடி புலப்படுத்துகிறது.

வரகு சங்க காலம் முதல் தற்காலம் வரை மனிதர்களின் உணவில் ஒரு பெரும் பங்கு வகித்து வருகிறது. கோடைகாலங்களில் மனித உடலை குளிர்ச்சியாக்குவதற்கும் நோய் எதிர்பாத்தலை பெருக்கவும் இது உதவுகிறது.

கொள்ளு

கரம்பை நிலத்தில் கொள் விளையும் நிலத்தை நன்றாக உழுது கொள்ளை விதைத்தனர் . இச்செய்தியினை

“கொள்ளுழு வியன்புலத்து உழைகா லாக”

என்ற புறநானூற்றுப் பாடலடி தெரிவிக்கின்றது . இடமகன்ற பெரிய நிலங்களில் கழுதையேர் பூட்டி நன்கு உழுது வெள்வரகும் கொள்ளும் விதைத்தல் பண்டையோர் முறையாகும். என்பதனை

“இளங்கனந் தோறும் வெள்வாய்க் கழுதைப்

புல்லினம் பூட்டி, வெள்ளை வரகும்

கொள்ளும் வித்தும் வைகல் உழுவ”

புறநானூற்றுப் பாடலடியால் அறியலாம்.

'கொளுத்தவனுக்கு கொள்ளு' என்பது சான்றோர் வாக்கு உடல் எடையை சீராக்கி தேவையற்ற கழிவுகளை வெளியேற்றி மனித உடலை கட்டுக்கோப்போடு வைத்துக் கொள்வதில் கொள்ளு மிக முக்கிய பங்காற்றுகிறது. உடல் வலுப்பெற கொள்ளு மிகச்சிறந்த உணவாக செயல்படுகிறது

உழுந்து

நன்கு மழை பெய்த கார்காலத்தின் இறுதியில் விதைத்து வளர்ந்த உழுந்து முன்பனிக் காலத்தில் காய் பிடிக்கும். உழுந்தின் காய் மயிர்க்கால் கொண்டதாகவும், இலைகள் அகன்றதாகவும் இருக்கும் , இதனை

“இரும்பனிப் பருவத்த மயிர்காய் உழுந்தின்

அகலிலை அகல வீசி”

என்ற புறநானூறு பா . எண் 105 பாடலடி கூறுகிறது.

உழுந்தின் தோலைப் பிரிக்க நன்றாகத் துவைப்பர் என்பதனை

“உழுந்தினுந் துவ்வாக் குறுவட்டா நின்னில்”

வழி புலனாகும். பண்டைய காலத்தில் உழுந்தை உடைப்பதற்கென்றே காழ்ப்பு ஏறிய தடியைப் பயன்படுத்தியுள்ளனர் என்ற செய்தியை

“உழுந்துடைக் கழுந்தின்”

என்ற குறுந்தொகைப் பாடலடி வாயிலாக அறியலாம்.

தமிழர் உணவில் உளுந்து முக்கிய இடம்பெறும் ஒரு உணவு வகையாகும் இது மனிதனுக்கு எலும்பை வலுவாக்கி முதுமையிலும் உடல் நலத்துடன் நம் உடலை பேணிப் பாதுகாக்க உதவுகிறது

எள்

இதுவும் தினை, வரகு போன்ற கார்காலத்தில் பயிர் செய்யப்படும். கார்ப் பருவமழை தொடங்கியதும் விதைத்துக் கதிர்க்காலத் தொடக்கத்தில் அறுவடை செய்தனர். இதனை

“சிதட்டுக்கா யெள்ளின் சில்பெயல் கடைநாள்”

என்ற அகநானூறு பா . எண் 262 வழி அறியலாம் . போதிய அளவு பருவமழையைக் கொண்டு விளையும் எள் ஒரு கைப் பிடிக்குள் ஏழு காய்கள் மட்டுமே அடங்கும் அளவிற்கு நன்றாக விளைந்தது என்ற செய்தியை

“நீலத் தன்ன விதைப்புனம் மருங்கின்

மகுளி பாயாது மலிதுளி தழாலின்

அகளத் தன்ன நிறைசுனைப் புறவில்

கௌவை போகிய கருங்காய் பிடியேற்

நெய்கொள ஒழுகின பல்கவர் ஈர் எள்”

என்ற அகநானூறு பா . எண் 339 தெரிவிக்கின்றது .

எள்ளின் தோடுகள் நீலமணி போன்று கருமை நிறமுடையதாக இருக்கும். சிறிய காயாக இருக்கின்ற போது அளவான மழை பெய்யவில்லை என்றால் செடிகள் நீரின்மையால் செந்நிறமாகத் தோன்றும் அப்போது மகுளி என்ற நோய் தாக்கப்பட்டதை அறியலாம். இந்நோய் விழுந்த எள்ளின்

நெய்ச்சுவை கசப்பாக இருக்கும் . கார்காலக் கடைநாளில் எள் முற்றும் தன்மையில் இருக்கும். அச்சமயத்தில் அளவுக்கு மீறி மழை பெய்தால் எள்ளின் உள்ளீடு உருகிவிடும். காய் மட்டும் உருவம் மாறாமல் இருக்கும் உள்ளீடு இல்லாத இத்தகைய காய்களைச் சிதட்டுக்காய் என்றழைத்தனர் என்பதனை

“பழமழை பொழிந்தென பதனழிந்து உருகிய

சிதட்டுக்காய் எள்ளின் சில்பெயல்”

என்னும் குறுந்தொகை பா . எண் 262 மூலம் எண்ணலாம்.

‘இளைத்தவனுக்கு எள்ளு’ என்பது முதியோர் வாக்கு. உடல் இளைத்து நலிவுற்று இருப்பவர்களுக்கு எள்ளு மிகச் சிறந்த உணவாகும். எள்ளின் நெய்யே பிற்காலத்தில் எண்ணெய் என்று வழங்கப்பட்டது. இந்த உணவுகள் எல்லாம் பழங்காலத்திலேயே மக்களால் பயன்படுத்தப்பட்டு வந்தது என்பதை இலக்கியங்கள் வாயிலாக அறிய முடிகிறது.

முடிவுரை

சங்ககால மக்கள் மேற்கொண்ட விவசாயம் அவர்களிடம் இருந்த எருவையும் நீரையும் காளைகளையும் கொண்டே நடைபெற்றதால் எவ்வித இழப்புகளும் அவர்களுக்கு ஏற்படவில்லை. மேலும் பருவ காலத்திற்கு ஏற்ப பயிர்களை விதைத்ததால் அவை இயற்கையிடம் இருந்து கிடைக்கும் ஆற்றலாலே நன்முறையில் வளர்ந்துள்ளது. இன்றைய காலத்தில் நாமும் அவ்வாறான நுட்பத்தை மேற்கொண்டால் வேளாண்மை செழிக்கும் என்பதும் அவ்வாறாக விளையும் உணவுகளை உண்ணுவதால் உடல் நலம் பாதுகாக்கப்படும் என்பதும் திண்ணம்.

References

அகநானூறு - (பொ.வே.சோமசுந்தரனார் உரையாசிரியர்) சைவ சித்தாந்த நூற்பதிப்புக் கழகம், பதிப்பு 1970.

குறுந்தொகை - (பொ.வே.சோமசுந்தரனார் உரையாசிரியர்) சைவ சித்தாந்த நூற்பதிப்புக் கழகம், பதிப்பு 1970.

பத்துப்பாட்டு - (பொ.வே.சோமசுந்தரனார் உரையாசிரியர்) சைவ சித்தாந்த நூற்பதிப்புக் கழகம், பதிப்பு 1969-1970.

புறநானூறு - (பொ.வே.சோமசுந்தரனார் உரையாசிரியர்) சைவ சித்தாந்த நூற்பதிப்புக் கழகம், பதிப்பு 1970.

நற்றிணை - (பொ.வே.சோமசுந்தரனார் உரையாசிரியர்) சைவ சித்தாந்த நூற்பதிப்புக் கழகம், பதிப்பு 1970.

பத்துப்பாட்டு - (பொ.வே.சோமசுந்தரனார் உரையாசிரியர்) சைவ சித்தாந்த நூற்பதிப்புக் கழகம், மறுபதிப்பு 1966.

Funding: No funding was received for conducting this study.

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

About the License:



© The Author 2024. The text of this article is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License