

## சங்ககால உணவு

### பண்டைத் தமிழர் அடிசில் முறைகள்

#### பக்தவத்சல பாரதி

##### முன்னியம்பல்

உணவு என்பது உடலுக்கு ஆற்றல் தருவது மட்டுமல்ல; அது சமூகத்தின் அறிவுமுறை; சமூகத்தின் தகவமைப்பு முறையாகவும் (adaptive system) அது வெளிப்படுகிறது. தமக்குக் கிடைத்துள்ள சுற்றுச்சூழலை அனுசரித்து வாழும் தன்மையே தகவமைப்பு முறை.

மானுட வாழ்வை நிர்ணயிப்பது சமூகத்தின் பொருளாதார முறையே என்று மார்க்சிய மானிடவியலர்கள் விவாதித்து வந்தனர். இந்த நிலைப்பாடு 'பொருளாதார நிர்ணயவாதம்' (economic determinism) எனப்பட்டது.

பொருளாதாரத்தைத் தாண்டிச் சிந்தித்த ஒரு குழுவினர் இருந்தனர். அவர்கள் மானுட வாழ்வைச் சுற்றுச்சூழலே நிர்ணயம் செய்கிறது என்றனர். பண்பாட்டுச் சூழலியல் மானிடவியலர்கள் விவாதித்த இந்த நிலைப்பாடு 'சூழல் நிர்ணயவாதம்' (ecological determinism) எனப்பட்டது.

மேற்கூறிய இந்த இரண்டு நிர்ணயவாதங்களையும் கடந்து மானுட அறிவுத்திறனால் எந்தச் சூழலிலும் வாழ இயலும் என்ற நவீன நிலையை இன்னொரு குழுவினர் விவாதிக்கத் தொடங்கினர். இந்த நிலைப்பாடு 'மானுட வாய்ப்புவாதம்' (human possibilism) எனப்பட்டது.

இன்று மானுட வாழ்வு இயற்கையிலிருந்து மெல்ல மெல்ல நகர்ந்து, இயற்கை சாராத தளத்தில் பன்முகம் பெற்று வருவதை மானுட வாய்ப்புவாதத்தினர் பேசுகின்றனர். இந்த நிலையை அடைவதற்கு மனிதகுலம் நீண்ட படிமலர்ச்சிக் காலத்தை (evolutionary period) எடுத்துக் கொண்டதை அவர்கள் விவாதித்து வருகின்றனர்.

தமிழர் வாழ்வியல் குறிஞ்சி, முல்லை, நெய்தல், மருதம், பாலை என ஐந்திணைகளில் விரிந்து வந்தது. காலகதியில் அது நீர்ப்பாசன வேளாண் நாகரிகமாகப் (hydraulic civilization) புதிய உச்சத்தைத் தொட்டது. பின்னர்த்

தொழில்நுட்பம் மையமிட்ட நாகரிகமாகவும் அது தன்னை உருமாற்றிக் கொண்டுள்ளது. இந்த அசைவியக்கமானது நீண்ட நெடிய படிமலர்ச்சி சார்ந்தது. இந்தப் படிமலர்ச்சியில் உற்பத்தி முறைகளும், மறுஉற்பத்தி உறவுகளும் தொடர்ந்து மாறி வந்தன. இவற்றினூடாகப் பண்டைத் தமிழரின் உணவு முறையைக் காணவேண்டும் (பக்தவத்சல பாரதி 2019).

தமிழர் உணவின் நுட்பமான வரலாற்றைச் சங்ககாலம் (கி.மு. 590 - கி.பி. 100) முதல் அறிய முடிகிறது. ஒவ்வொரு திணையிலும் உள்ள தாவரங்கள், விலங்குகள் உணவு முறையில் நேரடியாகவும் மறைமுகமாகவும் பங்கு பெறுகின்றன. உவமை, உருவகம், வருணனை, குறியீடு, உள்ளுறை உவமம் என இலக்கிய முறையியலுடன் இவற்றின் பெறுமதியை இனங் காணலாம் (சிவசுப்பிரமணியன், ஆ. 2019: 16). மேலும், திணைசார் உயிரினங்கள் உணவு தொடர்பான வழக்காறுகளையும் கொண்டுள்ளன. நமது சமூகத்தின் கடந்த காலம் குறித்த சில உண்மைகளை உயிரின வழக்காறுகளின் துணையால் நம்மால் அறிய முடியும் என்கிறார் ஆ. சிவசுப்பிரமணியன் (மேலது: 20). இதனை இந்நூல் நெடுகக் காணலாம். குறிஞ்சியில் தோன்றிய புன்புல விவசாயம் முல்லை ஊடாக மருதம் வரை சென்று நீர்ப்பாசன விவசாயமாகச் செழித்தது. ஒரு திணையில் தோன்றிய தகவமைப்பு மற்ற திணைகளுக்கும் சென்று மறையாமல் தன்னைத் தக்க வைத்துக் கொண்டது.

## **உணவுவழிச் சிந்தனை**

### **படிமலர்ச்சியியல்**

மானுட வாழ்வு தொடர் ஓட்டம் போன்றது. இதில் நிகழ்காலத்தைக் கடந்த காலத்தின் விளைபொருளாகவும், வருங்காலத்தின் நாற்றங்காலாகவும் காணவேண்டும் என்பது படிமலர்ச்சியாளர்களின் கருத்தாகும். 'தொடர்ச்சியான மாற்றம்' படிமலர்ச்சி சார்ந்தது. மனிதகுலம் தன் வாழ்வுக்குத் தேவையான தகவமைப்புகளை உருவாக்கிக் கொண்டு தொடர்ச்சியான சீரான மெதுவான மாற்றங்களை ஏற்படுத்திக் கொண்டு தன்னை நிலைநிறுத்திக் கொள்கின்றது. வாழ்வியலின் ஒரு பகுதியான உணவு முறையும் இதிலடங்கும். பண்பாடென்பது மனிதர்களால் உற்பத்தி செய்யப்பட்டு அது மெதுவான மாற்றத்திற்கு ஆளாகிறது. வாழ்க்கைப் போராட்டத்தில் தகவமையும் உயிரினங்களே பிழைக்க முடியும்

என்கிறது படிமலர்ச்சி வாதம். பண்பாட்டின் ஒரு பகுதியாக விளங்கும் உணவும் உணவு முறையும் இதற்கு விதிவிலக்கல்ல.

புராதனப் பண்பாடுகளில் காணப்பட்ட சமூக அமைப்பிலிருந்து உணவு வேறொன்றாகப் பரிணமிக்கவில்லை. மாறாக, கூட்டுணர்வு, குழு உழைப்பு, பகிர்ந்துண்ணல் முதலானவற்றைப் பேணுகின்ற இனக்குழுத் தன்மையே மேலோங்கி இருந்தது. இனக்குழுவினர் அன்றாட பிழைப்புக்கு மட்டுமே உணவாதாரத்தை ஈட்டினார்கள். இதிலிருந்தே பின்னாளைய உணவு முறைகள் படிப்படியாக மாற்றம் பெற்றன. படிமலர்ச்சியியல் (evolutionism) ஆய்வுகள் மூலம் இதனை நன்கறியலாம்.

### பொதுநலம் பேணும் பண்பு

மனிதகுல வரலாற்றில் இயற்கையில் மக்கள் கண்டடைந்த பொதுநலம் பேணும் பண்பு (altruism) அவர்களின் வாழ்வாதாரத்தை வலுப்படுத்துகிறது. இரத்தம் உறிஞ்சும் வெளவால்கள் இதற்கு நல்ல சான்றாகும். கூட்டமாக வாழும் இவை மாட்டின் இரத்தத்தை உறிஞ்சி உயிர் வாழ்வதற்கு இரவில் வெளியே பறந்து செல்லும். ஒவ்வொரு வெளவாலும் உயிர்வாழ மூன்று நாட்களுக்கு ஒரு முறையாவது இரத்தம் குடிக்க வேண்டும். மாடுகள் வாலினால் இவற்றை விரட்டும் போது இரத்தம் குடிக்க முடியாமல் போகும். இந்நிலையில் வயிறு நிரைந்த வெளவால்கள் தாம் அருந்தியதில் ஒரு பகுதியை மீண்டும் வாய்க்குக் கொண்டு வந்து தருகின்றன.

கொண்டு கொடுக்கும் இந்தப் பொதுநலப் பண்பு படிமலர்ச்சியில் ஒரு நிரந்தர உபாயமாக மனித சமூகத்தில் தங்கிவிட்டது. வேட்டையாடி உணவு சேகரிப்பாரிடையே இறைச்சியைப் பகிர்ந்து கொள்ளுதலில் இப்பண்பைக் காணலாம். தாவர உணவுகளைச் சேகரிப்பவர்கள் தத்தம் சேகரிப்பைத் தாங்கள் மட்டுமே பயன்படுத்த, பெரிய விலங்குகளை வேட்டையாடும் போது அக்குழுவைச் சேர்ந்த அனைவரும் பகிர்ந்து கொள்வார்கள். இன்னும் வேறு சில சூழல்களில் வேறு சில உபாயங்கள் தோன்றி வளர்ந்தன. உணவுப் பொருட்கள் சேமிப்பு, மீன் உணக்கல், உப்புக்கண்டம் தயாரித்தல் முதலானவை சங்ககாலத்தில் ஏற்பட்ட இன்னபிற உத்திகளில் சிலவாகும். வடதுருவப் பகுதிகளில் வாழும் தொல்குடியினர் ஆண்டில் ஒரு குறிப்பிட்ட காலத்தில் கிடைக்கும் இறைச்சியை ஆண்டு முழுவதற்கும் உண்ணப் பயன்படுத்துவார்கள்.

## இருத்தலியம்

மானுட இருத்தலியம் (existentialism) கூட்டாகச் சேர்ந்து வாழும் தன்மையை அவனது இயல்பிலிருந்து பெற்றுக் கொள்கிறது. மனிதர்கள் கூடிவாழ்வதற்கு மிகவும் அடிப்படையாக இருப்பது எதுவென்றால் அவர்கள் ஏற்றுக்கொண்ட கட்டுப்பாடான 'சமூக ஒழுக்கலாறு' ஆகும். இந்தச் சமூக ஒழுக்கலாற்றில் உணவும் உணவு முறையும் முக்கிய அங்கம் வகிக்கிறது. குழு வாழ்க்கை, கூட்டாக உழைத்தல், பாதீடு, பண்டமாற்றம், கூட்டுண்ணல், விருந்துண்ணல், பரிமாற்றம், கைம்மாத்து (தற்காலிக பரிவர்த்தனை) என இன்னும் சில ஒழுக்கலாறுகள் மானுட வாழ்வை நெறிப்படுத்துகின்றன.

ஒரு சமூகத்தின் நடைமுறை ஒழுக்கலாற்றின் பொதுப் பண்பை அதன் இருத்தலியம் காட்டுகிறது. சமூக வாழ்வின் அனுபவத்தின் அடிப்படையில் இந்த இருத்தலியத்தைக் காண இயலும். ஒரு சமூகத்தின் பண்பாட்டை வரையறை செய்வதென்பதும் இணையொத்த செயல்கள் ஆகும். 'நாளாந்த வாழ்க்கை முறை'யிலிருந்து பண்பாடு பற்றிய இருத்தலியத்தை அறிவது காலச் சிறந்தது, எளிமையானது.

## இயல் நிகழ்வுவாதம்

இயல்பாய் நிகழ்வதன் ஊடாக அறிதலே இயல் நிகழ்வுவாதம் (phenomenology) எனலாம். அன்றாட வாழ்க்கையின் அர்த்தத்தை சமூக அறிவியல் கண் கொண்டு அறிவதே இயல் நிகழ்வுவாதத்தின் அடிப்படையாகும். சமூகம் பற்றிய அல்லது பண்பாடு பற்றிய அறிவியல் அறிவைப் பெறுவதற்கு இயல் நிகழ்வுவாதம் ஒரு தொடக்கப் புள்ளி என்று கருதலாம்.

நாளாந்த வாழ்வு முறையை நுணுகி ஊடறுத்துப் பார்க்கவல்ல ஒரு முறையியலை இந்த அணுகுமுறை நமக்கு வழிகாட்டுகிறது. பண்பாட்டின் குறியியல் அலகுகளாக விளங்கும் உணவும் உணவு முறையும் இயல்நிகழ்வுவாதத்தின் ஊடாக நன்கு அறிய முடியும்.

பண்பாடென்பது உள்ளார்ந்தது அல்ல; இயற்கையிலிருந்து பெறப்பட்டதுமல்ல. அது உருவாதலும், மீள்உருவாதலுமாகிய ஒரு தொடர் நிகழ்வாகும். மனிதர்கள் தங்கள் தேவை கருதி இயற்கைச் சூழலிலிருந்து தங்களுக்கான பண்பாட்டை உருவாக்கிக் கொண்டார்கள். உயிரியல் ரீதியாக

எவையெல்லாம் தமக்குக் கிடைக்கவில்லையோ அவற்றை முயன்று பெற்றுக் கொள்ள நிர்பந்திக்கப்பட்டார்கள். உயிரியல் தேவைகளை உயிரியல் சாரா வழிமுறைகளின் மூலம் அடைய முயன்றார்கள். உணவும் மொழியும் இருப்பிட வசதியும் இந்தச் செயல்பாடுகளுக்கு நல்ல உதாரணங்களாகும். இவற்றை மானிடவாதம், புலனறிவாதம் மூலம் தெளிவாக அறியலாம். மானிட இயல்புகளை மானிடவாதமும், உலகியலான மனித அனுபவங்களைப் புலனறிவாதமும் முன்னிலைப்படுத்துகின்றது. விரிவுக்குக் காண்க: மானிடவியல் கோட்பாடுகள், பக்தவத்சல பாரதி, 2011).

### பின் நவீன நிலை

பின் நவீன நிலை (post-modernism) என்பதை 'நுகர்வின் காலம்' எனலாம். நுகர்வு முறையை நவீன சமூக உறவின் நுண் வடிவமாக விளங்கிக் கொள்ள வேண்டியுள்ளது. இன்றைய நவீன கால சமூகத்தில் 'தனி நபர் நிலை', 'தனி நபர் வாதம்' மேலோங்கிவிட்ட தன்மை காணப்படுகிறது. தனி நபர்கள் பொருட்களை வாங்குவதையும் பயன்படுத்தவதையும் பண்டங்களின் பௌதிகப் பண்புகளோடு இணைத்தறியலாம். இன்றைய நுகர்வுக் கலாச்சார உலகில் 'பகுத்தறிவுள்ள நுகர்வோன்' என்ற கருத்தாக்கம் இதுவரையிலான சமூக வாழ்வில் நாம் காணாத ஒன்றாகும். 'பயன்படுத்து, எறிந்துவிடு' (use & throw) என்பதும் நாமறியாத ஒன்று. பண்டங்கள் பண்பாட்டில் வகிக்கும் வகிபாகம் பற்றி புதிய அவதானிப்பு தேவைப்படுகிறது.

நவீனத்துவம் சமூகத்தைப் புடம் போட்டு மாற்றியுள்ளது. சமூக மாற்றம் பழமையை நிராகரித்து வருகிறது. இக்கால நுகர்வுக் கலாச்சாரத்தில் காணப்படும் பிரச்சனையின் பெரும்பகுதி அதனைத் தனிநபர்வாதமாகக் கருதி வாளா நிற்பதுதான். சங்ககாலம் தொடங்கி மனித குல வரலாற்றில் எந்தெந்தக் காலகட்டங்களில் என்னென்ன மாற்றங்கள் ஏற்பட்டன என்பதை இங்கு நாம் கருத்துன்றி ஆராய வேண்டும். சங்ககாலத்திலும்கூட நகர்மயமாதல், வெகுசனமயமாதல், தொழில்நுட்பமயமாதல், நவீனமயமாதல் முதலானவை வேர்விட்டிருந்தன. இவற்றின் தொடர்ச்சியையும் இன்றைய நிலையினையும் இணைத்தறிய வேண்டும்.

குறியீட்டியம், இடைவினையம் (interactionism), செயற்பாட்டியம் (functionalism) முதலான இன்னும் சில அணுகுமுறைகளின் வழியும் உணவு பற்றி அறியலாம்.

## அமைப்பியம்

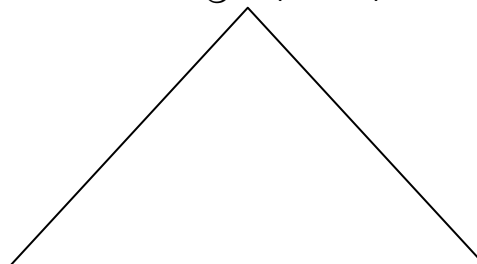
சிந்தனையின் ஊடகம் மொழி மட்டுமன்று; மொழியைத் தாண்டிப் பல தளங்கள் உள்ளன. அவற்றில் உணவும் ஒன்று. உணவு உண்பதற்கு மட்டுமல்ல, சிந்தனைக்கும் உரியது. அமைப்பியம் (structuralism) சில புதிய விளக்கங்களைக் காட்டுகிறது.

பண்பாட்டின் எந்த ஒரு ஒழுங்கிலும் தர்க்கச் சிந்தனை எதிரிணைகளாக (binary oppositions) வெளிப்படுகின்றது. கிழக்கு / மேற்கு, வடபுலம் / தென்புலம், நெடுக்கு / குறுக்கு, பெருக்கல் / வகுத்தல், நீர் / நெருப்பு, சக்தி / சிவன், ஆண் / பெண், வலம் / இடம், உயரம் / தாழ்வு எனக் கணக்கற்ற எதிரிணைகள் மனித மனத்தின் சிந்தனையாக்கத்தில் உருப்பெறுகின்றன. இதனூடாகவே சிந்தனை, செயல்பாடு, எண்ணம், உணர்வு, அழகியல் என அனைத்தும் வடிவம் பெறுகின்றன (லெவிஸ்ட்ராஸ், குளோத் 1963).

உணவு முறையிலும் இத்தகைய எதிரிணைக் கருத்தினங்கள் பழக்கத்தில் உள்ளன. சமைக்காத உணவு / சமைத்த உணவு (raw / cooked), சூடு உண்டாக்கும் உணவு / குளிர்ச்சி தரும் உணவு (hot / cold), இனிப்பு / காரம், திடஉணவு / திரவ உணவு, இயல்பு உணவு / மீவியல் உணவு (non-liminal / liminal), சைவம் / அசைவம், பால்பூசை / பலி பூசை, சுடுதல் / வேகவைத்தல், மண்ணுக்கடியில் / மண்ணுக்குமேல், விலக்கு உணவு / விலக்கற்ற உணவு (taboo/non-taboo), இயல்பு உணவு / விருந்துணவு, பழையது / சூடானது, நீராகாரம் / திட ஆகாரம், சுத்தம் / அசுத்தம், மிருதுவானது / கடினமானது, காய் / பழம், புளித்தது / புளிக்காதது, பச்சையானது / உலர்ந்தது, ஊறுகாய் / பசங்காய், வறுவல் / பொறியல், குழம்பு / சாம்பார், இனிப்பு / கசப்பு, உப்பு / காரம், துவர்ப்பு / உவர்ப்பு, பிஞ்சு / முற்றியது, காய் / பழம், எனத் தொடரும் கருத்தாக்கங்கள் எதிரிணை சார்ந்தவை. இவை உணவு முறையில் ஆதிக்கம் செலுத்துகின்றன (மேலது: 1963).

மானுட சிந்தனை முறையில் எதிரிணைக் கருத்தாக்கங்கள் பல்கிப் பெருகியிருந்தாலும் அவை முழுமை சார்ந்த அசைவியக்கத்தில் முக்கோணப் புள்ளியில் இயங்குகின்றன. அந்த மூன்று புள்ளிகள்: 'பொருள்' (thesis) 'எதிர்ப்பொருள்' (anti-thesis), 'கூட்டுப் பொருள்' (synthesis). இந்த மூன்று தர்க்கக் கூறுகளும் முக்கோண இயங்கியலில் அடிநாதமாக இயங்கி வருகின்றன.

பொருள் (thesis)



கூட்டுப்பொருள்  
(synthesis)

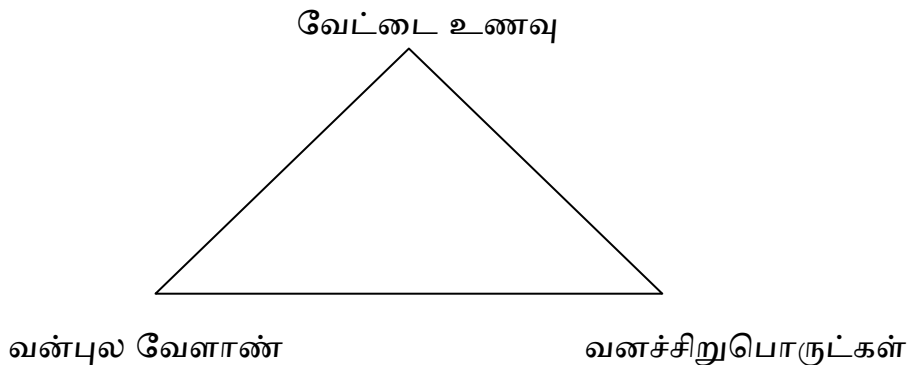
எதிர்ப்பொருள்  
(anti-thesis)

### முக்கோண இயங்கியல் தர்க்கம்

பிரெஞ்சு மானிடவியலர் குளோத் லெவிஸ்ட்ராஸ் அமைப்பியத்தின் (structuralism) முன்னோடிகளில் ஒருவர். இவர் உணவுமுறையில் செயல்படும் எதிரிணைகளைக் (binary oppositions) கண்டறிந்து, அதன் பின்னர் உணவு முக்கோணங்களை (culinary triangles) இனங்கண்டார். ஒவ்வொரு சமூகத்தின் உணவாதார முறையிலும், இந்த உணவியல் முக்கோணங்கள் மூன்று தர்க்கக் கூறுகளின் உறவில் இயங்குகின்றன எனச் சமைக்காததும் சமைத்ததும் (*The Raw and the Cooked, 1969*) நூலில் ஆராய்ந்துள்ளார். இக்கோட்பாட்டியல் சிந்தனையின் அடிப்படையில் குறிஞ்சி, முல்லை, நெய்தல், மருதம், பாலை ஆகிய ஐந்து திணைகளின் உணவியல் முக்கோணங்களைக் காண்போம்.

### 1. குறிஞ்சி

சங்ககாலத்தில் குறிஞ்சியின் வாழ்வாதாரம் வேட்டையாடி உணவு சேகரித்தல். கூடவே, குறிஞ்சியில் கானக் குறவர்களும் குன்றக் குறவர்களும் வன்புல விவசாயத்தைத் தொடங்கிவிட்டதையும் காண்கிறோம். இந்நிலையில் குறிஞ்சியின் உணவு முக்கோணம் பின்வரும் இயங்கியலைக் காட்டுகிறது.



உணவு

உணவு

(சேகரித்தல் உணவு)

### பாதீட்டின் தோற்றம்

ஆண்கள் குழுவாக மேற்கொண்ட வேட்டையின் மூலம் விலங்கின உணவு கிடைத்தது. பெண்கள் சேகரித்த வனச்சிறுபொருட்கள் மூலம் தாவரவின் உணவு கிடைத்தது. இவ்விரு வகையான உணவாதாரங்களுடன் வன்புல வேளாண்மை மூலம் விளைவிக்கப்பட்ட தினை, வரகு, ஐவன நெல், அவரை, எள், வெண்சிறு கடுகு, இஞ்சி, வாழை முதலான பயிர்களும் உணவாதாரத்தை விரிவாக்கின. பண்டைத் தமிழகத்தில் கி.மு. 8000 முதல் கி.மு. 5000 ஆண்டுகளுக்குட்பட்ட புதிய கற்காலத்தில் ஆரம்பகால விவசாயம் ஏற்பட்டது (செல்வகுமார், 2000).

ஆக, சங்ககாலத்தில் பண்டைத் தமிழர்கள் 'வேட்டை', 'சேகரித்தல்', 'வன்புல வேளாண்மை' ஆகிய மூன்று வகையான உணவாதாரங்களை உருவாக்கிக் கொண்டார்கள். இந்தக் கலப்புப் பொருளாதாரம் (mixed economy) சார்ந்த உணவாதாரம் தற்சார்பு நிலையை நோக்கி நகர்த்தியது. கூடவே, இயற்கையோடு இயைந்த உயிரினச் சூழலியலையும் அது சார்ந்திருந்தது.

இத்தகைய குறிஞ்சி நில வாழ்வில் 'பாதீடு' (பங்கிடுதல்) ஒரு தலையான பொருளியல் கூறாக விளங்கியது. வேட்டையில் கிடைத்த இறைச்சியையும், சேகரித்தல் மூலம் கிடைத்த காடுபடு பொருள்களையும் பங்கிட்டுக் கொண்டனர். இதனை,

..... கானவன்

வில்லின் தந்த வெண்கோட்டு ஏற்றைப்

புனை இருங் கதுப்பின் மனையோள் கெண்டிக்

குடிமுறை பகுக்கும் நெடுமலை நாட!

(நற். 336: 3-6)

எனும் நற்றிணைப் பாடலும்

கானவன் எய்த முளவுமான் கொழுங்குறை

தேங்கமழ் கதுப்பின் கொடிச்சி கிழங்கொடு

காந்தள் அம் சிறுகுடிப் பகுக்கும்

(நற். 85: 8-10)

எனும் நற்றிணைப் பாடலும் பாதீட்டின் முறையை விளக்குகின்றன.

குறிஞ்சி நிலத்தில் தோன்றிய வேட்டையாடி உணவு சேகரித்தல் என்பது குழு வாழ்க்கை சார்ந்தது. இனக்குழுச் சமூகத்தில் ஆண்கள் குழுவாக



வேட்டைக்குச் சென்றார்கள். வேட்டையானது பட்டா பட்டா பாக்கியம். உடனடியாகவும் கிடைக்கும், தாமதமாகவும் கிடைக்கும், கிடைக்காமலும் போகும்.

பெண்களும் குழுவாகச் சேர்ந்து காடுபடு பொருட்களையும் வனச்சிறு பொருட்களையும் சேகரித்தார்கள். பெண்கள் ஈடுபட்ட வனச்சிறுபொருள்கள் சேகரிப்பானது நிலையான உணவு ஆதாரத்தைக் கொடுத்தது. காட்டுக்குச் சென்றால் ஏதாவது சில உணவாதாரங்களுடன் குடியிருப்புக்குத் திரும்புவார்கள். குழுவினர் அனைவரும் கால்வழி, மணவழி உறவினர்கள். இந்த உறவுமுறை அடிப்படையிலேயே உணவாதாரம் ஈட்டப்பட்டது (kin-based production).

ஈட்டிய இறைச்சியையும், காய், கனி, இலை, தழை, பட்டை, மா, பலா, கொட்டை, தேன், கிழங்கு முதலான வனச்சிறு பொருள்களையும் கொடிச்சி (குடிப்பெண்டிர்) சிறுகுடியில் வாழும் பலருக்கும் பகுத்துக் கொடுத்தாள். குறிஞ்சி நில வாழ்வில் 'பாதீடு' ஒரு தலையான வாழ்வியல், பொருளியல் பண்பாக மேலோங்கி இருந்தது.

இத்தகைய வாழ்வு முறையில் மிகை பொருட்களோ, உபரியோ சேமிப்போ வைத்துக் கொள்வதில்லை. அன்றாட உணவுக்கான ஆதாரங்களை ஒவ்வொரு நாளும் ஈட்டிக் கொள்வார்கள். அதனால்தான் வேட்டையாடி உணவு சேகரிக்கும் பொருளாதார முறையைப் 'பிழைப்பாதாரப் பொருளாதாரம்' (subsistence economy) என மானிடவியலர்கள் வகைப்படுத்துவார்கள்.

கூடவே, தோட்டப் பயிர்களையும் பயிரிட்டனர். வன்புல வேளாண்மையிலும் ஈடுபட்டனர். வீட்டு விலங்குகளையும் வளர்க்கத் தொடங்கினர். இவற்றால் பண்டைத் தமிழரின் மலைசார்ந்த குறிஞ்சிப் பொருளாதாரம் 'கலப்புப் பொருளாதார'மாகப் (mixed economy) பரிணமித்தது.

குறிஞ்சியில் ஏற்பட்ட இக்கலப்புப் பொருளாதாரம், முல்லை, மருதம், நெய்தல் என மற்ற திணைகளிலும் தொடர்ந்தது. இன்றுங்கூட பல்வேறு தரப்பு மக்களும் கலப்புப் பொருளாதாரத்தைச் சார்ந்திருக்கின்றனர். இதன் பிரதிபலிப்பை உணவுமுறையிலும் காணலாம். உணவுமுறை ஆதியிலிருந்தே கலப்பு ஆதாரத்தை அடிப்படையாக ஏற்றுக் கொண்டு வந்துள்ளது.

இத்தகைய இனக்குழு வாழ்வில் 'உறவுமுறை சார்ந்த உற்பத்தி' (kin-based production) முறை காணப்பட்டது. உறவுமுறை சார்ந்த உழைப்பில் 'பாதீடு' அடிப்படையானது. ஈட்டிய உணவாதாரத்தைப் பொதுவில் அனைவரும் பங்கிட்டுக் கொண்டதே பாதீடு. இது ஆதி பொதுவுடைமை (primitive

communism) சார்ந்தது. சமூக சமத்துவம் (egalitarianism) இதன் ஆதார சுருதியாகும். இவற்றால்தான் இனக்குழுத் தன்மை (tribalism) முழுமை பெற்றது. பண்டைய குறிஞ்சி நில வாழ்வில் இந்த அனைத்துக் கூறுகளையும் காணமுடிகிறது.

குறிஞ்சியில் வேட்டையாடி உணவு சேகரித்தலே முதன்மையான வாழ்வாதாரம். வேட்டையாடி உணவு சேகரிக்கும் நிலைக்கு முன்னர் மனித சமூகத்தில் வேட்டையை மட்டும் நம்பி வாழ்ந்த ஒரு கட்டம் இருந்தது. அத்தகைய நிலை இடைக் கற்காலத்தோடு (mesolithic period) அற்றுப் போனது. அதன் பின்னர் உணவு தேடி அலையும் சமூகமாக (foraging society) உருவெடுத்தது. இத்தகு சமூகத்தார் சிறு கூட்டமாக உணவுப் பொருள்கள் தேடி அலைபவர்கள் (ரத்னாகர், ஷெரீன் 2004). இன்றுங்கூட ஆப்பிரிக்க கலகாரிப் பாலைவனத்தில் வாழும் குங் புஷ்மன் போன்ற மிகச் சில குடியினர் சிறு கூட்டங்களாகத் தொடர்ந்து இடம்விட்டு இடம்மாறி உணவு தேடுபவர்களாக உள்ளனர்.

இத்தகைய உணவு தேடி அலையும் நிலை (foraging) சங்க காலத்தில் தமிழ் வேடர்களிடம் காணப்படவில்லை. கானவர், வேடர், குறவர், எயினர் அனைவருமே காட்டில் குடியிருப்புகளை ஏற்படுத்தி வாழ்ந்த முறை பரவலான முறையாக இருந்துள்ளது. இவர்கள் தங்கள் குடியிருப்பிலிருந்து காட்டுப் பகுதிகளுக்குச் சென்று பல்வேறு பொருட்களைச் சேகரித்தனர். நிலையான குடியிருப்பு ஏதுமில்லாமல் உணவு தேடி அலையும் ஆதிநிலை இவர்களிடம் இல்லாவிட்டாலும் அடுத்த கட்டமான 'உணவு சேகரிக்கும் நிலை' இருந்துள்ளது (அகம். 177, 309, 331, பெரும். 89, 97).

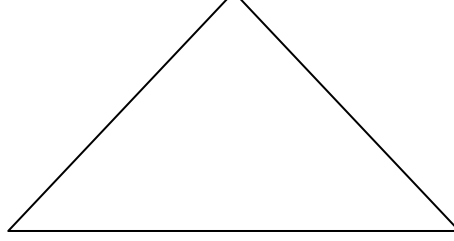
குறிஞ்சி மக்கள் தோட்டப் பயிர்களையும் பயிரிட்டனர். வன்புல வேளாண்மையிலும் ஈடுபட்டனர். வீட்டு விலங்குகளையும் வளர்க்கத் தொடங்கினர். இவற்றால் பண்டைத் தமிழரின் மலைசார்ந்த குறிஞ்சிப் பொருளாதாரம் 'கலப்புப் பொருளாதார' மாகப் (mixed economy) பரிணமித்தது.

குறிஞ்சியில் ஏற்பட்ட இக்கலப்புப் பொருளாதாரம், முல்லை, மருதம், நெய்தல் என மற்ற திணைகளிலும் தொடர்ந்தது. இன்றுங்கூடப் பல்வேறு தரப்பு மக்களும் கலப்புப் பொருளாதாரத்தைச் சார்ந்திருக்கின்றனர். இதன் பிரதிபலிப்பை உணவுமுறையிலும் காணலாம். உணவுமுறை ஆதியிலிருந்தே கலப்பு ஆதாரத்தை அடிப்படையாக ஏற்றுக்கொண்டு வந்துள்ளது.

## 2. முல்லை

முல்லைத் திணையில் இந்த உணவியல் முக்கோணம் பெரிதும் வேறுபடுகிறது.

கால்நடைகள் தரும் உணவு  
(பால் பொருட்கள்-விலங்கின உணவு)



வன்புல வேளாண்

பண்டமாற்றம் சார்ந்த

உணவு

உணவு

(தாவர உணவு)

(உப்பு, பிற வகைகள்)

**பண்டமாற்றத்தின் தோற்றம்**

முல்லைப் பாடல்களை முழுமையாக ஆழ்ந்து நோக்கினால் அங்கு எருமை, பசு, ஆடு, காளை ஆகியவற்றை ஆயர்கள் வளர்த்துள்ளனர். முல்லைத் திணைகளில் ஆயர் பெண்கள், பூக்கள், பால், மோர், தயிர், வெண்ணெய், நெய் போன்ற பால்பொருட்களை மற்ற குடியினருக்குக் கொடுத்துப் பண்டமாற்றமாக நெல், பொன், பசு, எருமை உள்ளிட்டவற்றைப் பெற்றுக் கொண்டார்கள் (நற். 12: 1-10 பெரும். 155-166; குறுந். 221).

கால்நடை வளர்த்தல் முல்லைக்குரிய ஆரம்பகால வாழ்வாதாரமாக இருந்தாலும், பின்னாளில் கலப்பை கொண்டு உழுது பயிரிடும் வேளாண்மையும் ஏற்பட்டது (அகம். 194). இதனைச் செய்தவர்கள் கொல்லைக் கோவலர் எனப்பட்டனர் (நற். 266, 289). பின்வரும் பாடல் இதனைப் பேசுகிறது.

**கொல்லைக் கோவலர் குறும்புனஞ் சேர்ந்த**

**குறுங்காற் குரவின் குவியினர் வான்பூ**

**ஆடுடை இடைமகன் .....**

**(நற். 266: 1-3)**

நற்றிணை 121வது பாடலைக் காணும்போது கால்நடை வளர்ப்புடன் உழவர்களாகவும் விளங்கியதை 'விதையர்', 'முதையல்' (பழங்கொல்லை) முதலான சொற்கள் கூறுகின்றன.

தொகுத்துக் காணும்போது முல்லைத் திணையின் உணவாதாரம் கலப்புப் பொருளாதாரத்தைச் சார்ந்திருந்தது. கால்நடை வளர்த்தல் முதன்மைத்

தொழிலாகவும், வன்புல விவசாயம் துணை ஆதாரமாகவும் இருந்துள்ளன. இந்த இரண்டின் அடிப்படையிலேயே உணவாதாரம் இருந்தது.

குறிஞ்சியில் 'பாதீடு' மையமாக அமைய, முல்லையில் 'பண்டமாற்றம்' முக்கியமாக அமைந்தது. பங்கிடுதலுக்கடுத்துப் பொருள்களின் பரிவர்த்தனை உணவு ஆதாரத்திற்கு வழிகோலியது. மானுட நுகர்வு முறையில் பாதீடும் பண்டமாற்றமும் அடுத்தடுத்த வளர்ச்சியை உண்டு பண்ணின. பாதீடு ஓர் இனக்குழுவுக்குள் நிகழ்ந்தது. பண்டமாற்றம் இனக்குழுக்களுக்கிடையில் நிகழ்ந்தது. இவற்றில் பரிவர்த்தனையின் பரிமாணம் மாறுபடுவதைக் காண வேண்டும்.

பாலொடு வந்து கூழொடு பெயரும்

ஆடுடை இடைமகன்

(குறுந். 221)

எனும் குறுந்தொகைப் பாடலடிகளும்

நெய்விலைக் கட்டிப் பசும்பொன் கொள்ளாள்

எருமை நல்ஆன் கருநாகு பெறுஉம்

மடிவாய்க் கோவலர் குடிவயின் சேப்பின்

(பெரும்பாண். 164-166)

எனும் பெரும்பாணாற்றுப் பாடலடிகளும் முல்லை நிலத்து மக்களின் பண்டமாற்றத்தைப் பேசுகின்றன. பண்டமாற்றம் பொதுவாகச் சமச்சீர் பரிமாற்றத்தின் (balanced reciprocity) அடிப்படையில் மேற்கொள்ளப்படும். இதில் கொடுப்பதும் பெறுவதும் சமமாக அமையும். பாதீட்டில் சமச்சீர்மை முக்கியமாவதில்லை. ஏற்ற இறக்கம் காணப்படும். விலங்கை வீழ்த்தியவன் தலைக் கறியைப் பெறுவான். மற்றவர்கள் சிறிது குறைவாகவும் பெறக்கூடும். சமச்சீரான பாதீடு இருப்பதில்லை (ஷாலின்ஸ் 1972).

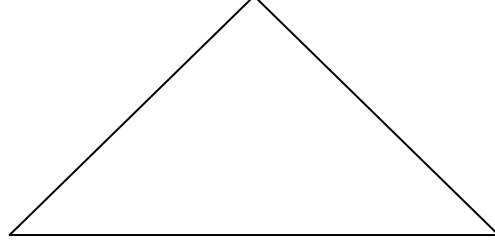
### 3. நெய்தல்

நால்வகைத் திணைகளிலும் நான்கு விதமான பொருளாதாரம் வாழ்வாதாரத்தைத் தந்தது. நெய்தல் எப்போதும் புனல்தேசம். கடல், கரை, காற்று, புயல், வெள்ளம் இவையெல்லாம் புனல் தேசத்தின் இயல்புகள். நெய்தல் திணைப் பொருளாதாரம் குறிஞ்சி, முல்லை, மருதம் ஆகியவற்றிலிருந்து மிகவும் விரிவு பெற்றது. பின்வரும் முக்கோணத்தைக் காண்போம்.

மீன் பிடித்தல் (சேகரித்தல்)

உப்பு விளைவித்தல் (உற்பத்தி)

சங்கு, பவளம் முத்துக்குளித்தல் (உற்பத்தி)



கடல் வழி வணிகம்

கலங்கள் கட்டுதல் (வணிகம்)

மீன், கருவாடு விற்றல்

(பண்டமாற்றம்)

### சேகரித்தல், பண்டமாற்றம், உற்பத்தி, வணிகம்

நெய்தலில் சேகரித்தல், பண்டமாற்றம், உற்பத்தி, வணிகம் ஆகிய நான்கு முக்கிய கூறுகள் வாழ்வாதாரத்திற்கும் உணவாதாரத்திற்கும் வகை செய்தன. மீன்பிடித்தல் சேகரித்தலாக அமைந்தது. உப்பு விளைவித்தலும், சங்கு பவளம் முத்துக் குளித்தலும் உற்பத்தி சார்ந்தவையாக அமைந்தன.

கடலில் பிடித்த மீன்களைப் பிற இடங்களுக்குக் கொண்டு சென்று விற்றனர் அல்லது பண்டமாற்றம் செய்தனர். அதிகம் பிடிபடும்போது மீன்களை உணக்கிக் கருவாடாக்கிப் பின்னர்ப் பண்டமாற்றம் செய்தனர். பண்டடைத் தமிழர்கள் கடல்வழி வணிகம் செய்வதில் சிறந்து விளங்கினர். இதன் பொருட்டு அவர்கள் உருவாக்கிய கலங்களில் மூன்று வகையான தொழில் நுட்பங்களைப் பயன்படுத்தினர்.

1. தொடக்கநிலைத் தொழில்நுட்பம் (Elementary technology): ஆரம்ப காலத்தில் செய்யப்பட்ட கட்டுமரம், வங்கம் முதலான கலங்கள் எளிய தொழில் நுட்பங்களோடு செய்யப்பட்டன.
2. இடைநிலைத் தொழில்நுட்பம் (Intermediate technology): நாவாய், திமில் முதலானவை சற்று மேம்பட்ட தொழில் நுட்பங்களோடு செய்யப்பட்டன.
3. மேல்நிலைத் தொழில்நுட்பம் (Higher-level technology): அதிகமான சரக்குகளைத் தொலைதூர நாடுகளுக்குக் கொண்டு செல்லும் வகையில் தோணி, அம்பி முதலான கலங்கள் உயர் தொழில் நுட்பத்துடன் உருவாக்கப்பட்டன.

மேற்கூறியவற்றைக் கருத்தூன்றி ஆராயும்போது குறிஞ்சியில் 'பாதீடு' முதன்மையான வாழ்வாதாரமாக விளங்க, முல்லையில் அதுவே பண்டமாற்றமாக உருவெடுத்ததைக் காண்கிறோம். நெய்தலில் சேகரித்தல், பண்டமாற்றம் ஆகிய இரண்டும் தொடர்ந்தாலும் சங்கு, பவளம், முத்து ஆகிய விலை உயர்ந்த

பொருட்களின் உற்பத்தியும், கடல்வழி வணிகமும் புதிய வாழ்வாதாரங்களாக உருவாயின. இதன் தாக்கம் உணவிலும் காணப்பட்டது.

#### 4. மருதம்

மருதத் திணையின் வாழ்வாதாரம் நீர்ப்பாசன வேளாண்மை சார்ந்தது. அங்கு மென்புலம் என்கிற நன்செய் வேளாண்மை ஏற்பட்டது. இது உபரி சார்ந்ததாகவும் விற்பனைக்கு உரியதாகவும் மாறியது.

..... நெல் லரிந்து

சூடுகோ டாகப் பிறக்கி நாள்தொறும்

குன்றெனக் குவைஇய குன்றாக் குப்பை

கடுந்தெற்று மூடையின் இடங்கெடக் கிடக்கும்

சாலி நெல்லின் சிறைகொள் வேலி

ஆயிரம் விளையுட் டாகக்

காவிரி புரக்கும் நாடுகிழ வோனே (பொருநர். 242-248)

எனும் பெருநராற்றுப்படை வாரிகள் நன்செய் வேளாண்மையின் சிறப்பைப் பேசுகின்றன. வேந்தர்கள் ஆண்ட காவிரிப் படுகையில் ஒரு வேலி நிலத்தில் ஓராயிரம் கலம் நெல் விளைந்தது என்கிறது இப்பாடல்.

ஒருபிடியானை கிடக்கும் இடத்தில் ஏழு களிற்று யானைகளைப் பாதுகாக்க வல்ல உணவுப் பொருள்களை விளைவிக்கும் சோழ நாடு என மருதத் திணையின் சிறப்பைப் புறநானூறு பேசுகிறது.

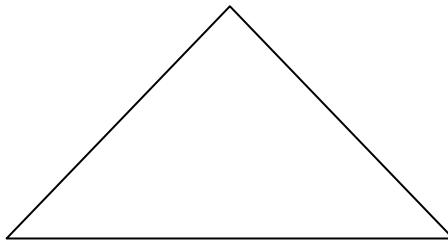
ஒருபிடி படியுஞ் சீறிடம்

எழுகளிறு புரக்கும் நாடுகிழ வோயே (புறம். 40: 9-10)

நன்செய் வேளாண்மையும் உபரியும் உருவான மருதத் திணையின் உணவியல் முக்கோணம் ஒரு புதிய இயங்கியலைக் காட்டுகிறது.

வேளாண் உணவு

(உற்பத்தி சார்ந்தது)



குடிஊழியப் பரிமாற்றம்

சந்தை உணவு

(தொழில்களைப்  
பரிமாறிக் கொள்ளுதல்  
புதிய சமூக வடிவம்)

(உபரியை விற்றுத்  
தேவைகளை வாங்குதல்)

### குடிஊழியத்தின் தோற்றம்

மருதத் திணையில் தோன்றிய நன்செய் வேளாண்மையில் நெல்லும் கரும்பும் மிக முக்கியமான பயிர்களாகும் (அகம். 220: 13, புறம்: 385: 9, பதிற். 13: 3). இவற்றைப் பயிரிட காடுதிருத்தி நாடாக்கும் முயற்சிகளையும் குளந்தொட்டு வளம் பெருக்கும் முயற்சிகளையும் வேந்தர்கள் மேற்கொண்டனர்.

காடு கொன்று நாடாக்கிக்

குளந்தொட்டு வளம் பெருக்கிப்

பிறங்கு நிலை மாடத் துறந்தை போக்கிக்

கோயிலொடு குடிநீர்இ

(பட்டினப். 283-286)

எனும் பட்டினப்பாலை அடிகள் கரிகாற்சோழனின் செயலைப் பாராட்டகின்றன.

மருதத் திணையில் செந்நெல் சோறு சிறப்பான உணவு. இந்த நெல் சோறு மற்ற திணைகளில் இல்லாத ஒன்று. மருதத்தில் உணவு உற்பத்தி செய்யும் சமூகம் இருந்தது. அது உடைமைச் சமூகமாகவும் இருந்தது. இங்கு நன்செய் நிலம் அடிப்படை ஆதாரமாக விளங்கியது. உழுதுண்போர், உழவித்துண்போர் எனும் இருபிரிவினர் இருந்தனர். வர்க்க வேறுபாடுகள் வலுப்பெற்றுவிட்ட இச்சூழலில் உணவு ஆதாரங்களும் வேறுபடத் தொடங்கின. திணை வாழ்வு முறையில் உணவு சார்ந்த வேறுபாடுகளும் தொடர்ந்து அதிகரித்தன (சிவசுப்பிரமணியன், ஆ. 2019).

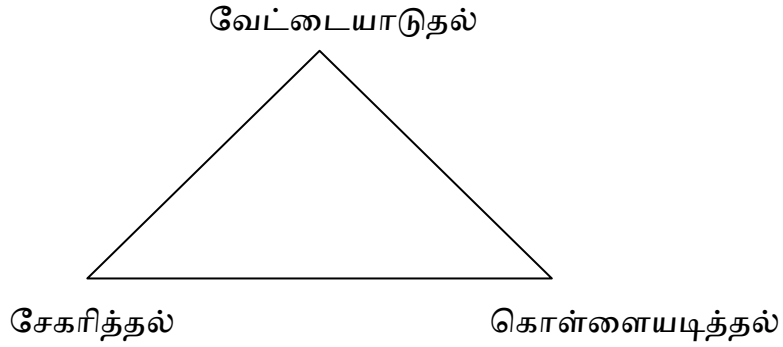
பண்டைத் தமிழரின் வாழ்வு முறையில் மருதத்தின் தனித்துவம் என்னவென்றால் உற்பத்தியும் உபரியும் அதிகரித்தன; வேளாண்மையும் வணிகமும் வலுவடைந்தன. இவற்றையொட்டி கைவினைக் கலைகளின் பெருக்கமும் அதிகரித்தது. கூடவே கைவினைக் கலைகளில் நுணுக்கமும் (craft specialization) பெருகியது. இந்த அசைவியக்கங்களின் காரணமாகச் சங்க காலத்திலேயே முப்பத்தைந்துக்கும் மேற்பட்ட தொழில்கள் காணப்பட்டன. (மணவழகன், ஆ. 2010). இவை யாவும் உணவு முறையிலும் பிரதிபலித்தன.

முல்லைத் திணையில் பெருகியிருந்த பண்டமாற்றம் மருதத்தில் 'குடி ஊழிய முறை'யாக (Jajmani system) மாற்றம் பெற்றது. முல்லையில் பண்டங்களைப் பரிமாறிக் கொண்டதுபோல், மருதத்தில் பல்வேறு குடிகளும் தத்தம் ஊழியங்களைப் பரிமாறிக் கொண்டனர். இதுவும் ஒருவகையான பரிமாற்றம்தான்.

இங்குப் பண்டமாற்றமானது குடி ஊழியங்களைப் பரிமாறும் ஒரு புதிய சமூக வடிவமாகப் படிமலர்ச்சி பெற்றது எனலாம்.

## 5. பாலை

குறிஞ்சியும் முல்லையும் கோடையில் திரிவதால் பாலை தோன்றுகிறது. கோடையின் வறட்சியிலும் இந்நிலத்தில் பாலை மரம் வாடாமல் கண்ணுக்குப் புலப்படுவதால் பாலை என்ற பெயர் இத்திணைக்கு வந்தது என்ற ஒரு கருத்தும் உண்டு. பாலைத் திணையின் வாழ்வாதாரம் மற்ற திணைகளிலிருந்து மாறுபட்டுக் காணப்பட்டது.



### வீரயுகக்கால ஆதாரங்கள்

காட்டு வழியில் செல்வோரை ஒளிந்திருந்து தாக்கி அவர்களுடைய பொருள்களைப் பறித்துத் தமக்குள் கூறுபோட்டுக் கொள்பவர்கள் ஆறலை கள்வர்கள் (குறுந். 331).

வணிகச் சாத்துகளை வழிமறித்துப் பொருட்களைக் கொள்ளையடிப்பதும் ஆறலை கள்வர்களின் தொழிலாக இருந்தது என்பதை 'செல்சாத்து எறியும்பண்பு இல் வாழ்க்கை' என்கிறது அகநானூறு (245).

இறைச்சிக்காகவும் கள்ளுக்காகவும் ஆநிரை கவர்ந்த எயினர் பற்றியும் வேட்டுவர் பற்றியும் அறிய முடிகிறது (அகம். 59, 97, 159, 249, 309). எயினர் எனப்படும் இனக்குழுவினர் வில், அம்பு கொண்டு உடும்பு, முயல், கணமா, முளவுமா முதலான விலங்குகளை வேட்டையாடி உண்டனர் (அகம். 249, 265, 309). எறும்புப் புற்றுக்களை அழித்து அவை சேகரித்து வைத்திருந்த மூங்கில் அரிசியை எடுத்துத் உண்டனர் (அகம். 319, 377).

பழையர் மக்கள் காடுகள் அடர்ந்த மலைப்பகுதியில் வாழ்ந்தார்கள். இச் சமூகப் பெண்கள் காட்டில் மலர்ந்த பூக்களைப் பறித்து மூங்கில் குழாய்களில்



சேகரித்துக் குன்றகச் சிறுகுடிகளிடம் கொடுத்துப் பண்டமாற்றம் செய்தார்கள் என்பதை

பைங்குழைத் தழையர் பழையர் மகளிர்  
கண்திரள் நீள் அமை கடிப்பின் தொடுத்து  
குன்றகச் சிறுகுடி மறுகுதொறும் மறுகும்  
..... சீறார் நாடு

(அகம். 331: 5-8)

என்று அகநானூறு குறிப்பிடுகிறது.

பாலைத் திணை வாழ்வு கொள்ளையடித்தல், வழிப்பறி செய்தல், ஆநிரை கவர்தல் முதலான கொடுஞ் செயல்கள் நிறைந்ததாக இருந்தது. இதனைப் போர் பற்றிய மானிடவியலோடு புரிந்து கொள்ள வேண்டும். சங்ககாலம் என்பது வீரயுகக் காலம். சீறார் மன்னர்கள், முதுகுடி மன்னர்கள், குறுநில மன்னர்கள் பல்கிப் பெருகியிருந்த காலமது. இவர்கள் தன்னாட்சியுடன் ஆட்சி செய்த காலமும் உண்டு; வேந்தர்களின் கட்டுப்பாட்டுக்குள் வந்து திறை செலுத்தி ஆண்ட காலமும் உண்டு. இவர்கள் பல்வேறு சூழ்நிலைகளில் போரிட்டுக் கொண்டார்கள். மகட்கொடை மறுத்தலுக்கும் கூடப் போர் நடந்திருக்கிறது.

எதிரி நாட்டு வளங்களை முழுவதும் அழித்தொழிப்பதுதான் வெற்றி பெறும் மன்னனின் இறுதி இலக்காக இருந்தது. இவ்வாறான போரில் ஈடுபட்ட மறவர், மழவர், பழையர், வம்பலர், வேட்டுவர் முதலான பாலைத் திணைக் குடிகள் போர் நடவடிக்கைகளில் ஈடுபட்டு வாழ்க்கை நடத்திக் கொண்டிருந்தார்கள். போர் செய்யும் மறக் குடியினர் போரற்ற காலத்தில் தம் உணவாதாரத்திற்காகக் கொள்ளையடித்தலும், வழிப்பறி செய்தலும், ஆநிரை கவர்தலும் செய்தார்கள். இவற்றை மன்னர்கள் கண்டு கொண்டதில்லை. போருக்குப் பிந்தைய காலத்தில் கட்டுப்பாடில்லாத சலுகைகளை மறக் குடியினர் அனுபவிப்பது போன்றதொரு முறையாகக் கொள்ளையும் வழிப்பறியும் காணப்பட்டன.

### உணவின் பண்பாடு

‘உணவு’ என்பதைப் பண்பாடு என்னும் முழுமையின் ஒரு பகுதி எனக் கொள்வோமானால் அதனைக் குறைந்தது இரண்டு வகையான கண்ணோட்டத்துடன் அணுகலாம். பண்பாடு என்பது ஒரு சமூகம் அது வாழ்வதற்காக ஏற்படுத்திக் கொள்ளும் தகவமைப்பு முறை (adaptive system) என்று அணுகுவது ஒரு முறை. மாறாக, வாழ்வதற்கான அறிவு முறையின் வெளிப்பாடு (system of ideas) என்று அணுகுவது மற்றொரு முறை.

சங்ககால உணவு முறையிலும், அதன் அடிசில் கலையிலும் தொடர்ச்சியான பண்பாட்டுப் பொருண்மைகள் ஒன்றன்பின் ஒன்றாகப் பரிணமித்து இறுதியில் மருதத் திணையில் அது அறுசுவை உணவாகப் பரிமாணம் பெற்றது. தொடக்கத்தில் சமைக்காத பச்சை இறைச்சியைத் தின்ற 'பச்சுன்' (பசுமையான ஊன்; பெரும்பாண். 283) தொடங்கி, காட்டில் இயற்கையாக எழுந்த தீயில் இறைச்சியை வக்கி (வதக்கி) (மலைபடு. 247-250) உண்ட பின்னர் நெருப்பைக் கண்டுபிடித்து அதில் சுட்டுத் தின்னும் முறையை உருவாக்கினார்கள் (புறம். 319: 8). இதன் பின்னர் புழுக்கலும் (பெரும்பாண். 100), பொரித்தலும் (புறம். 379), சமைத்தலும் (அகம். 119) விரிவு பெற்றன.

மேற்கூறிய படிமலர்ச்சியின் ஊடாக, உணவின் பரிமாணம் தொடர்ந்து விரிவு பெற்றதோடு, உண்ணும் முறையிலும் பரிமாணங்கள் பல்கிப் பெருகின. சங்ககாலத் தமிழர்கள் உணவுப் பண்பாட்டை உணர்வும் அர்த்தமும் கொண்டதாக வளர்த்தெடுத்துள்ளனர். உணவை உடலோடும் சமூகத்தோடும் சேர்த்திருக்கின்றனர். தொல்காப்பியர் மரபியலில் "மெய் திரி வகையின் எண்வகை உணவில் தொய்தியும் உரையார்" என்கிறார் (பொருள். 623). இவர் எண்வகை உணவைக் குறிப்பிடுகிறார்.

உணவை ஐவகை உணவாகக் கூறுவது ஒரு மரபு. பெருங்கதை "ஐவேறு அமைந்த அடிசிற்ப் பள்ளியும்" என்கிறது. பிங்கல நிகண்டு கறித்தல், நக்கல், பருகல், விழுங்கல், மெல்லல் என ஐவகை உணவைக் கூறுகிறது. வடமொழியில் "பஞ்ச பஷ்ய பரமான்னம்" எனக் கூறும் வழக்கு தமிழ் மரபை ஒத்தது (பெருமாள், அ.கா. 2012: 4).

ஐவகை உணவு முறையை நடைமுறையில் உண்பன, தின்பன, கொறிப்பன, நக்குவன, பருகுவன என்பார்கள். இந்தப் பாகுபாடு உணவின் தன்மை, உண்ணும் முறை, சுவை முதலானவற்றின் அடிப்படையில் உருவானது என்கிறார் அ.கா. பெருமாள் (2012: 4).

சங்க காலத்தில் பன்னிரண்டுக்கும் மேற்பட்ட வகைகளில் உணவை உட்கொண்டுள்ளனர். இது மிகவும் கருத்தூன்றி அறியவேண்டிய ஒன்றாகும் (மணி, ஆ. 2019: 24).

1. அருந்துதல் - மிகக் குறைவாக உட்கொள்ளுதல்
2. உண்ணல் - பசிதீர உட்கொள்ளல்

3. உறிஞ்சல் - வாயைக் குவித்துக் கொண்டு நீரியல் பண்டத்தை ஈர்த்து உட்கொள்ளல்
4. குடித்தல் - திரவ உணவை (கஞ்சி போன்றவை) சிறிது சிறிதாக பசிநீங்க உட்கொள்ளல்
5. தின்னுதல் - தின்பண்டங்களை உட்கொள்ளல்
6. துய்த்தல் - சுவைத்து மகிழ்ந்து உட்கொள்ளுதல்
7. நக்கல் - நாக்கினால் துழாவி உட்கொள்ளுதல்
8. நுங்கல் - முழுவதையும் ஒரே வாயில் ஈர்த்துறிஞ்சி உட்கொள்ளுதல்
9. பருகல் - திரவப் பண்டத்தைச் சிறுகக் குடிப்பது
10. மாந்துதல் - பெருவேட்கையுடன் மடமடவென்று உட்கொள்ளுதல் (கள் மாந்துதல்)
11. மெல்லல் - கடிய பண்டத்தைப் பல்லால் கடித்துத் துகைத்து உட்கொள்ளுதல்
12. விழுங்கல் - பல்லுக்கும் நாக்கும் இடையே தொண்டை வழி உட்கொள்ளுதல்

உணவின் இந்தப் பண்பாட்டுப் பரிமாணங்கள் உணவை வெறும் உடலாற்றலுக்கான கூறாகப் பார்க்காமல், பண்பாட்டின் சிந்தனைக்குரிய கூறாகவும் வார்த்திருக்கின்றன.

## நெறித்துணை நூல்கள்

- சிவசுப்பிரமணியன், ஆ. 2016. சங்ககால உழுதொழிலின் தோற்றமும் வளர்ச்சியும். *புதிய ஆராய்ச்சி*. இதழ் 5: 181-197.
- \_\_\_\_\_.2019. *தமிழரின் தாவர வழக்காறுகள்*. சென்னை: உயிர் பதிப்பகம்.
- பக்தவத்சல பாரதி (ப-ர்). 2011. *தமிழர் உணவு*. நாகர்கோவில்: காலச்சுவடு பதிப்பகம்.
- \_\_\_\_\_.2011. *மானிடவியல் கோட்பாடுகள்*. புத்தாந்தம்: அடையாளம்.
- \_\_\_\_\_.2012. *பாணர் இனவரைவியல்*. புத்தாந்தம்: அடையாளம்.

- பெருமாள், அ.கா. 2012. *உணவுப் பண்பாடு*. சென்னை: என்சிபிஎச்.
- மணவழகன், ஆ. 2010. *பழந்தமிழர் தொழில்நுட்பம்*. சென்னை: அய்யனார் பதிப்பகம்.
- மணி, ஆ. (தொ-ர்). 2019. *தமிழர் உணவுகள்*. புதுச்சேரி: தமிழன்னை ஆய்வகம்.
- மாதையன், பெ. 2010. *சங்க இலக்கியத்தில் வேளாண் சமுதாயம்*. சென்னை: பாவை பப்ளிகேஷன்ஸ்.
- \_\_\_\_\_.2019. *சங்ககாலம்: உணவும் சமுதாய மாற்றமும்*. சென்னை: பாவை பப்ளிகேஷன்ஸ்.
- Levi-Strauss, Claude. 1963. *Structural Anthropology*. New York: Basic Books.
- \_\_\_\_\_. 1969. *The Raw and the Cooked*. London: Jonathan Cape.
- Ratnagar, Sherene. 2004. *The Other Indians: Essays on Pastoralists and Prehistoric Tribal People*. Gurgaon: Three Essays Collective
- Sahlins, Marshal. 1972. *Stone Age Economics*. Chicago: Aldine