

சங்க இலக்கியத்தில் உணவுப் பொருளாதாரம்

முனைவர் ல.கு.சு.இராஜ்குமார்
உதவிப்பேராசிரியர், தமிழ்த்துறை
ஆதிபராசக்தி கலை மற்றும் அறிவியல் கல்லூரி
கலவை - 632 506, இராணிப்பேட்டை, தமிழ்நாடு, இந்தியா.

ஆய்வுச்சுருக்கம்

சங்ககால மக்களின் உணவுப் பொருளாதாரம் வாழும் நிலத்தை மையமாக கொண்டே அமைந்திருந்தது. உணவுப் பொருட்கள், கால்நடை, வேளாண் பொருட்கள் இவற்றை மையப்படுத்தியே அவர்களின் பொருளாதார இருந்தது. மனிதனுக்கும் நிலத்துக்குமான உறவு வாழ்வாதாரத்தின் ஆணிவேராக கருதப்பட்டது. நிலம், ஆநிறை சார்ந்தே போர்கள் உருவானதற்கு இதுவும் முக்கிய காரணமாக அமைந்தது. ஐந்து நிலம் சார்ந்த மக்களின் உணவுப்பொருளாதாரம் குறித்து இக்கட்டுரையில் காண்போம்.

முன்னுரை

சங்க இலக்கியங்கள் திணை சார்ந்த பாடப்பட்டவை. குறிஞ்சி, முல்லை, மருதம், நெய்தல், பாலை எனும் ஐந்து நிலம் சார்ந்த மக்கள் தங்களின் உணவுத்தேவையை பூர்த்தி செய்ய அவர்கள் மேற்கொண்ட முயற்சி யாவும் தாம் வாழும் இடத்தை மையமிட்டே அமைந்தது. குறிஞ்சிநிலத்தில் மாலை சார்ந்தும், முல்லைநிலத்தில் காடுகள் சார்ந்தும், மருதநிலத்தில் வயல்வெளி சார்ந்தும், நெய்தல்நிலத்தில் கடல் சார்ந்தும், பாலைநிலத்தில் வறண்டபகுதியாதலால் வழிபறியும் செய்து தங்களின் பொருளாதாரத் தேவைகளை நிறைவு செய்தனர். பண்டமாற்று பொருளாதாரத்தில் மற்றநிலத்தின் பொருட்களை தேவைக்கேற்ப மாற்றிக்கொண்டனர். இவற்றை விரிவாக இக்கட்டுரையில் காண்போம்.

மக்களின் உணவுப் பொருளாதாரம்

சங்ககாலத்தில் மக்கள் வாழும் இடங்களை நிலத்தின் தன்மைக்கேற்ப ஐந்து வகைகளாகப் பிரித்துள்ளனர். அவை குறிஞ்சி, முல்லை, மருதம், நெய்தல், பாலை என்பன. ஒவ்வொரு நிலத்திற்கேற்ப, அந்நிலத்தில் வாழ்ந்த மக்களின் தொழில், உணவு முறைகள், பொருளாதார நிலை அமைந்திருந்தது.

உலக உயிர்கள் அனைத்திற்கும் உயிர்வாழ இன்றியமையாத ஒன்று உணவு. மனித உயிர்க்கு புத்துணர்வை அளித்து உடலுக்குத் தேவையான சத்துக்களை வழங்குவது உண்ணும் உணவேயாகும். மனித உயிர் தோன்றிய ஆதி காலம் முதல் இன்று வரை தொடர்ந்து உணவு உற்பத்தியும் நுகர்வும் இருந்து கொண்டே தான் உள்ளது. சங்க காலத்தில் நிலங்களை ஆதாரமாகக் கொண்டு உணவு உற்பத்தி, உணவு சேகரித்தல் மற்றும் நுகர்வு நிகழ்ந்தது. அதை கொண்டு உணவுப்பொருளாதாரத் தேவைகள் நிறைவேற்றப்பட்டது.

ஐவகை நிலமக்கள் தாங்கள் வாழும் நிலத்தின் தன்மை, கிடைக்கக் கூடிய வளங்கள், விளைச்சல் இவற்றை முதன்மையாகக் கொண்டு தம்முடைய உழைப்பால் உணவிற்குத் தேவையான பொருட்களை சேகரித்தல், உற்பத்தி செய்தல் என்ற படிநிலைகளில் செயலாற்றி தம் தேவைகளை பூர்த்தி செய்து கொள்ளும் மரபு தெடர்ந்தது.

அனைத்து உயிர்களும் பசியின்றி வயிரார உண்ண வேண்டும். ஒரு தனிமனிதனின் உயர்வுக்கும் ஒரு குறிப்பிட்ட சமுதாயத்தின் உயர்வுக்கும், ஒரு நாட்டின் உயர்வுக்கும் பொருள்

இன்றியமையாததாகத் திகழ்கிறது. பொருள் இல்லாதவர்க்கு வாழ்வில் உயரிய இன்பங்கள் கிடைக்காது. எனவே சங்ககால மக்களின் உணவுப் பொருளாதாரம் எத்தகையதாக அமைந்திருந்தது என்பதை ஆராயும் விதமாக இவ்வாய்வுக் கட்டுரை அமைகிறது.

உணவு

மனிதன் உயிர்வாழ மூன்று இன்றியமையாத பொருள்கள் தேவைப்படுகிறது. அவை, 1. உணவு, 2. உடை, 3. உறையுள். இவற்றில் முதன்மையாக விளங்குவது உணவேயாகும். பசி வந்தாள் பத்தும் பறந்து போகும் என்பது பழமொழி. தனி ஒரு மனிதனுக்கு உணவில்லை எனில் ஜகத்தினை அழித்திடுவோம் என்றான் பாரதி. எல்லோர்க்கும் எல்லாமும் கிடைக்க வேண்டும் இல்லையேனில் இந்நாடு அழிய வேண்டும் என்றவர் கண்ணதாசன். அனைத்து உயிர்களும் பசியின்றி வயிரார உண்ண வேண்டும்.

உணவின் பெயர்களாக பிங்கல நிகண்டு,

“உணாவே வல்சி யுண்டி யோதன

மசனப் பதமே யிரையா கார

முறையே யூட்ட முண வெனலாகும்”¹

உணா, பல்சி, உண்டி, ஓதனம், அசனம், பதம், இரை, ஆகாரம், ஊட்டம் என்பவற்றை குறிப்பிடுகிறது.

பொருளாதாரம்

பொருளாதாரத்தின் தந்தையான ‘ஆடம்ஸ்மித்’ என்பவர் கி.பி.1776-ல் ‘பொருளியல்’ நூலை எழுதி வெளியிட்டார். இவரே முதன்முதலில் பொருளாதாரத்திற்கு இலக்கணம் வகுத்தவர் ஆவார்.

பொருளாதாரம் மக்களின் செல்வங்களான ஆடு, மாடு, நிலம், உணவு உற்பத்தி, வாழ்வியல் முறை, உணவு உடைகள் இவற்றை கொண்டு தீர்மானிக்கப்பட்டது. ஆநிரைகளே சங்ககாலத்தில் முக்கிய செல்வமாக கருதப்பட்டது.

குறிஞ்சிநில மக்களின் உணவுப் பொருளாதாரம்

மலைகள் நிறைந்த பகுதியும் மலை சார்ந்த பகுதியும் குறிஞ்சி நிலமாகும். குறிஞ்சி நிலவாழ் மக்களின் உணவானது, தினை விதைத்தல், தேன் எடுத்தல், வேட்டையாடுதல், மலையில் சமநிலைப் பகுதியில் நெல், எள், தினை, அவரை, வரகு, மூங்கில், வெண்சிறுகடுகு போன்றவற்றை பயிரிட்டனர். அவற்றை தம் உணவுத் தேவைக்கு பயன்படுத்தினர்.

வேட்டையாடுதல்

குறிஞ்சி நிலவாழ் மக்களின் ஆரம்ப கால உணவானது வேட்டையாடி சேகரிக்கப்பட்ட பொருட்களையே மையமாகக் கொண்டது. உணவு தேவை அடிப்படையாகக் கொண்டே வேட்டையாடினர். வேட்டைக்குப் பயன்படுத்திய கருவிகள் வில், அம்பு, வேல், கவண், வலை, கண்ணி முதலியவற்றைப் பயன்படுத்தி உடும்பு, நுணல், ஈயல், முயல், முள்ளம்பன்றி, மான், புலி, யானை போன்ற விலங்குகளை வேட்டையாடி அதன் இறைச்சியை உணவாக உண்டனர். குறிஞ்சி நிலத்தார் வேட்டையாடுதலை தம்முடைய மரபாகப் பின்பற்றினர்.

குறவன் வேட்டைக்கு புறப்படும் முன் வேங்கை மரத்தின் பூவைச்சூடும் மரபு இருந்தது. மூங்கிலால் செய்த வளையும் வில்லை தோளில் மாட்டிக் கொண்டு அம்பையும் எடுத்துக் கொண்டான். வேட்டைக்கு உடன் வரும் வீரர்களுடன் சேர்ந்து, வேட்டை நாய் பின்னே வர குறவன் முன்னே சென்று புதருக்குள் மறைந்திருந்து முள்ளம் பன்றியை வீழ்த்தினர். இதனை,

“பூங்கண் வேங்கைப் பொன்னிணர் மிலைந்து

வாங்கமை நோன்சிலை எருத்தத் திரீஇத்

.....

.....

குளவித் தண்புதல் குருதியொடு துயல்வர

முளவுமாத் தொலைச்சும் குன்ற நாட”²

அகநானூற்றுப் பாடல் சுட்டுகிறது.

காட்டெரித்து வேளாண்மை

காட்டை எரித்து வேளாண்மை செய்தல் சங்ககாலத்தில் குறிஞ்சி மற்றும் முல்லை என்னும் இரு நிலங்களிலும் நடைபெற்றுள்ளது. மலையில் சமதளப்பகுதியில் உள்ள மரங்களை எரித்துவிட்டு அங்கு குறவர்கள் மழை பெய்யப் பதமான இடத்தை உழவர். அங்கு விதைகளைப் பரவலாக விதைத்து வேளாண்மை செய்தனர். முழுக்க முழுக்க மழை நீரை மட்டுமே ஆதாரமாகக் கொண்டு மலைப்பகுதியில் வேளாண்மை செய்தனர்.

“மலையிடம் படுத்துக் கோட்டிய கொல்லைத்
தளிபதம் பெறந்ற கானுழு குறவர்
சிலவித்து அகல விட்டுடன் பலவிளைந்து
இறங்குசூரல் பிறங்கிய ஏனம் உள்ளாள்”³

இப்பாடல் குறவர்களின் வேளாண்மை முறை தாம் வாழும் மலைப்பகுதியை மையமிட்டு நடைபெற்றதை உணர்த்துகிறது. மழைக்காலத்தில் அருவிகளில் நீர் பெருக்கு உருவாகும் அவற்றையும் வேளாண்மைக்கு பயன்படுத்தி கொண்டனர்.

குறிஞ்சிநில உணவுகள்

குறிஞ்சி நில மக்களின் மரபார்ந்த உணவுகள் இறைச்சி, தேன், தினை, மூங்கில் நெல், பலா, கிழங்குகள் ஆகும்.

தேனையும், கிழங்கையும் அதிகமாகப் பயன்படுத்தினர். புதிதாக விளைந்த வரகு, தினை, அவரைக் கொண்டு சமைத்த உணவு, மண்ணில் புதைத்து வைத்திருந்த மதுவாகிய தேறலைப் புல்லால் வேயப்பட்ட சிறிய மனையில் வாழும் மக்கள் உண்பதற்கும் குடிப்பதற்கும் தருவர். பின்னர் நறு நெய்யில் கடலை வறுத்து, சோறும் சமைத்து தருவாள் இல்லத்தில் வாழும் பெண்,

“தினையொய்யக் கவ்வை கறுப்ப வவரைக்
கொழுங்கொடி விளர்க்காய் கோட்பத மாக

.....
வருந்தா யாணர்த்து நந்துங் கொல்லோ”⁴

தம் சுற்றத்தார்க்கும் புதிதாய் வரும் விருந்தினர்க்கும் உணவளிப்பதை மரபாகக் கொண்டு வாழ்ந்தனர். வேட்டையாடிய காட்டுப்பன்றி, மான் இறைச்சி, உடும்பு, முயல் போன்ற உயிரினங்களின் மாமிசத்தை உணவாக உட்கொண்டதோடு, சைவ உணவான கீரை, கிழங்கு, தினை, வரகு, தேன் போன்றவற்றையும் உணவில் சேர்த்து பயன்படுத்தியுள்ளனர்.

பண்டமாற்று பொருளாதாரம்

பண்டமாற்று என்பதற்கு களைக்களஞ்சியம், “பண்டமாற்று – Barter ஒரு பண்டத்தை மற்றொரு பண்டத்துக்கு நேரடியாக மாற்றும் முறை பண்டமாற்று எனப்படும். ஒரு பொருளை வேறொரு பொருளுக்கு மாற்றுவதில் பணம் என்ற மூன்றாம் பொருள் குறுக்கிடாமல் இருப்பதே பண்டமாற்று முறையாகும்.”⁵ என்று பொருள் தருகிறது.

தம்மிடம் உள்ள ஒரு பொருளை கொடுத்து அதற்கு ஈடாக தம்மிடம் இல்லாத மற்றொரு பொருளை பெற்று பண்டமாற்று மூலம், பொருளின் தேவையை பூர்த்தி செய்துகொண்டனர்.

மலைத்தேன், யானைத் தந்தம், அகில் கட்டை, சந்தனக் கட்டை ஆகியவற்றை பண்டமாற்றாக விற்று தம்முடைய பொருளாதாரத் தேவைகளை மேம்படுத்திக் கொண்டனர். சிறுகுடியினர் தம்முடைய உணவிற்காக யானைக் கொம்புகளை கொடுத்து பண்டமாற்றாகக் கிடைத்த உணவுப் பொருட்களை பயன்படுத்துவர். இதனை,

“காந்தள் வேலிச் சிறுகுடி பசிப்பிற்
கடுங்கண் வேழத்துக் கோடுநொடுத் துண்ணும்”⁶

என்னும் குறுந்தொகை பாடலில் வேட்டையாடிய யானைக் கொம்பை பண்டமாற்று முறையில் கொடுத்து உணவுப் பொருள் பெற்றதை தெளிவாக்குகிறது.

முல்லைநில மக்களின் உணவுப் பொருளாதாரம்

காடுகள் சூழ்ந்த பகுதி, அதிக மரங்கள் நிறைந்திருக்கும். இங்கு இடையர், கோவலர், ஆயர் போன்ற மக்கள் வாழ்ந்தனர். இப்பகுதியில் வெள்ளாடுகள், செம்மறியாடுகள், பசுக்கள் நிறைந்திருக்கும். காட்டில் மான்கள், முயல், வான்கோழிகள் அதிகமாக காணப்படும்.

விலங்குகளை உணவாகவும் உட்கொள்ளுவர். இந்நிலத்தில் வரகு, சாமை, முதிரை போன்ற பயிர்களை விளைவித்தனர். பசுவிடமிருந்து கிடைக்கும் பாலைக் கொண்டு மோர், தயிர், வெண்ணெய், நெய் முதலியவற்றை பிறர்க்கு பண்டமாற்று முறையில் கொடுத்து நெல், எருமை, பசு, பசுவின் கன்றுகளைப் பெற்று வருவர். ஆநிரைகளை மேய்த்தலை மரபாகக் கொண்டு முல்லை நிலத்தார் வாழ்ந்தனர்.

ஆநிரை மேய்த்தல்

காட்டுப்பகுதியில் வாழும் முல்லைநில மக்கள் ஆடுகள், பசுக்கள் இவற்றை மேய்ப்பதற்காக இடம் விட்டு இடம் நகர்ந்து செல்வர் காலையில் மேய்ச்சலுக்கு சென்று பின் இரவு வீடு திருப்புவர். பெரும்பாலும் ஆண்களே மேய்ச்சலில் ஈடுபட்டுள்ளனர்.

ஆயர் சமூகத்தார் கால்நடை வளர்ப்பில் முதன்மையானது ஆடு, மாடு இரண்டுமேயாகும். கோவலர்கள் மேய்ச்சலுக்கு பசுக்களை ஓட்டிச் செல்லும் பொழுது அதன் கன்றுகளை வீட்டில் கட்டி வைத்துச் செல்வர். காலை தொடங்கி மாலை வரை ஆனேறு, பசுக்கள் அனைத்தும் பசியாற மேயும். கோவலர்கள் பாதுகாத்து மேய்த்து வருவர். மாலை வீடு திரும்பும் போது பசுக்களின் கழுத்தில் கட்டிய மணிகள் விட்டு விட்டு ஒலிக்கும். ஊர் நோக்கி வரும் பசுக்கள் தங்கள் கன்றுகளை அழைத்தவாறு ஒலியெழுப்பிக் கொண்டு வரும். தாய்ப்பசுவின் வரவை எதிர்நோக்கி கன்றுகள் காத்திருக்கும். கோவலர்கள் பசுக்கள் மேய்க்கும் தொழிலை மேற்கொள்வதை,

“மண்ணுடைக் கோட்ட அண்ணல் ஏறறு
உடனிலை வேட்கையின் மடநாகு தழீஇ
ஊர்வயிற் பெயரும் பொழுதில் சேர்புடன்
கன்றுபயிர் குரல மன்றுநிறை புகுதரும்
ஆபூண் தெண்மணி ஐதியம் பின்னிசை
புலம்புகொள் மாலைக் கேட்டொறு”⁷

அகநானூற்றுப் பாடல் சுட்டுகிறது.

வேட்டைத் தொழில்

வேட்டையாடுதல் குறிஞ்சி நிலத்தில் மட்டுமின்றி காடுகள் நிறைந்த முல்லை நிலத்திலும் நிகழ்ந்துள்ளது. முழுநேர தொழிலாக இல்லாமல் பகுதிநேரமாக வேட்டையாடுதல் நிகழ்ந்துள்ளது. காட்டில் வாழும் வேட்டுவர்கள் மான், முயல், உடும்பு, நரி, யானை, காட்டுப்பன்றி போன்றவற்றை வேட்டையாடியுள்ளனர். இதனை,

“உடும்பு கொலீஇ வரிநுணல் அகழ்ந்து

.....

.....

இருமடைக் கள்ளின் இன்களி செருக்கும்”⁸

என்னும் பாடல் அடிகள் மலைவாழ் மக்களின் வேட்டையாடும் முறையும், இறைச்சி உணவும் குறித்து விளக்குகிறது. சங்ககால வேட்டுவர்கள் கூட்டு வேட்டையில் விலங்குகளை கெண்டி, எறிந்தும், அம்பெய்தியும், கண்ணி வைத்தும், பறவைகளை வலை விரித்துப் பிடித்துள்ளனர் என்பதை அறியலாம்.

காட்டெரிப்பு வேளாண்மை

முதலில் குறிஞ்சித்திணையில் தான் உருவானது. மரங்களையும், செடி, கொடி, புதர்களை வெட்டி தீயிட்டு சாம்பலாக்கி அந்த இடத்தில் பயிரிட்டனர். இதே முறையில் முல்லை நிலத்தில் வேளாண்மை செய்யப்பட்டது. ஆயர்கள் பல்வேறு தொழில்களை செய்து தம்முடைய பொருளாதாரத்தை உயர்த்திக் கொண்டனர். அதில் ஒன்று காட்டெரிப்பு வேளாண்மை ஆயர்கள் செய்தனர். ஆயர் பலமுறை உழுது நிலத்தை பண்படுத்தினர். கரடு முரடான நிலத்தை பயிரிடுவதற்கு முன்னதாக உழுது பண்படுத்துவது வேளாண்முறையாகும். அம்முறைப்படி உழுத இடத்தில் வரகினை விதைத்தனர். நன்கு வளர்ந்து கதிர்கள் செழித்தன. இதனை,

“விதையர் கொன்ற முதையற் பூழி
இடுமுறை நிரப்பிய ஈரிலை வரகின்
கவைக்கதிர்”⁹

நற்றிணைப்பாடல் முல்லை நிலத்தில் வரகு பயிரிடப்பட்டதை குறிப்பிடுகிறது.

முல்லைநில உணவுகள்

முல்லை நிலத்தாரின் உணவு மரபில் பால், தயிர், வெண்ணெய், மோர் போன்றவை அதிகம் இடம் பெற்றுள்ளது. ஆட்டுப்பால் மற்றும் பசும்பால் இரண்டையும் உணவாக பயன்படுத்தியுள்ளனர். சங்ககாலத்தில் உணவு சமைக்க மண் பாண்டங்களையே உபயோகப்படுத்தினர்.

முல்லைநில மகளிர் உணவு சமைக்கும் முறையை,
“சிறுதலைத் துருவின் பழுப்புறு விளைதயிர்
இதைப்புன வரகின் அவைப்புமாண் அரிசியொடு

.....
.....

புனையிருங் கதுப்பினின் மனையோ ளயரப்
பாலுடை அடிசில்.....”¹⁰

என்னும் பாடலில் விறகு அடுப்பில் மண் பானை வைத்து நீர் ஊற்றி வரகு அரிசியை இட்டு உணவு சமைக்கப்பட்டது. தயிர், வெண்ணெய் போன்றவற்றை சேர்த்து உண்டனர். தம்மை நாடி வரும் விருந்தினர்க்கும் உணவளிக்கும் மரபு ஆயர்களிடத்தில் இருந்தது.

பண்டமாற்று பொருளாதாரம்

முல்லை நிலத்தில் உற்பத்தி செய்யப்படும் மோர், நெய் விற்கும் பணியை பெண்களே மேற்கொள்கின்றனர். பெண் ஒருத்தி மோர் கொடுத்து அதற்கு இணையாகப் பெற்ற நெல்லைக் கொண்டு வந்து தன்னுடைய சுற்றத்தார்க்கு பகிர்ந்து கொடுத்து உண்ணச் செய்கிறாள். ஆயர் மகளிர் பண்டமாற்றாக தான் உற்பத்தி செய்த மோர்க்கு நெல்லையும், நெய்க்கு மாற்றாக எருமைகளையும் நல்ல பசுக்களை அவற்றின் கன்றுகளோடுப் பெற்று பொருளாதாரத் தேவைகளை ஈடு செய்கின்றாள். இதனை,

“அளைவிலை யுணவிற் கிளையுட னருத்தி
நெய்விலைக் கட்டிப் பசும்பொன் கொள்ளாள்
எருமை நல்லான் னருநாகு பெறுஉ
மவாய்க் கோவலர் குடிவயிற் சேப்பி”¹¹

என்னும் பெரும்பாணற்றுப்படையில் அறியமுடிகிறது. ஆயர்களின் பண்டமாற்றில் முதன்மை பெறுவது தயிர், வெண்ணெய், நெய் என்பது தெளிவாகிறது. தம்முடைய செல்வமாக கருதுவது ஆநிரைகள் என்னும் உண்மையும் புலனாகிறது.

மருதநில மக்களின் உணவுப் பொருளாதாரம்

நீர்வளமும் நிலவளமும் மிக்க பகுதியே மருதமாகும். இங்கு வயல் வயல்வெளிகள் நிறைந்திருக்கும். இங்கு வாழ்ந்த மக்கள் உழவர், கடையர், உழுத்தியர், கடைச்சியர் என்போர் பொதுமக்களாவர். இவர்களில் உயர்ந்தவர்களை ஊரன், மகிழ்நன், கிழத்தி, மனைவி என்று அழைத்தனர். மருதநிலத்தின் மரபார்ந்த தொழில் வேளாண்மை செய்தலாகும்.

வேளாண்மை

பெரும் நிலப்பரப்புடைய மருதநிலத்தார் வேளாண்மை செய்தலை மரபாகக் கொண்டவர்கள். ஆண்டு முழுவதும் நீர்வளம் மிக்கது மருதம். எனவே நெல், கரும்பு இவற்றை அதிகம் விளைவித்தனர். மஞ்சள், பருத்தி, தென்னை, வாழை, உளுந்து, பருப்பு, வரகு, கொள்ளு போன்றவை முக்கிய விளைபொருட்களாகும்.

மானிடவியலார் பக்தவத்சல பாரதி வேளாண்முறைப் பற்றி குறிப்பிடுகையில், “வேளாண்முறை என்பது உழும் கருவிகளைக் கொண்டு பெரும்பரப்பில் பயிர் வகைகளை விளைவிப்பதாகும்.”¹² என்னும் கருத்தை முன்வைக்கிறார்.

உழவர்கள் நிலத்தை உழுவதற்கு எருதுகளை பயன்படுத்தினர். எருதுகளை பழக்கி அவற்றை ஏரில் பூட்டி கலப்பை நிலத்தில் அழுத்தி உழும் உழவு மரபை பின்பற்றினர். உழவுக்கான எருதுகளை பழக்கியதை,

“ஈரச் செவ்வி யுதவின வாயினும்
பல்லெருத் துள்ளு நல்லெருது நோக்கி
வீறுவீறாயு முழுவன்”¹³
என்னும் புறநானூற்றுப் பாடலிலும் அறியமுடிகிறது.
மருதநிலத்து வயல்களில் கரும்பு, வெண்ணெல் மற்றும் செந்நெல் வேளாண்மை
அதிகப்படியாக செய்யப்பட்டது என்பதை,
“பூத்த கரும்பிற் காய்ந்த நெல்லிற்
கழனி¹⁴
என்னும் அடிகளில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது.

மருதநில உணவுகள்

மருதநில மக்களின் உணவு மரபில் அரிசி உணவை அதிகம் பயன்படுத்தினர். அரிசி, கரும்புச்சாறு, மீன், நண்டு, காய்கறிகள், கள், கோழி போன்றவை மருதநில மக்களின் உணவில் இடம்பெற்றுள்ளன.

வளம்மிக்க மருதநிலத்தில் ஆண்டு முழுவதும் உணவுப்பொருட்கள் பஞ்சமின்றி கிடைத்தது. ஒரு முறை உற்பத்தி செய்த நெல் ஆண்டு முழுவதும் பசிவாற போதுமானதாக இருந்தது. குழம்பிற்கும் தேவையான கறி, மீன், காய்கள் இவற்றையும் வளர்த்தனர். ஏரி, குளம், குட்டைகளில் நன்னீர் மீன்கள் வளர்த்து தேவையான போது மீன் பிடித்து உணவாக்கினர்.

உழவர் இல்லங்களில் நெற்சோறும், தாம் வளர்த்த கோழிக்கறி குழம்பும் விரும்பி உண்ணும் உணவாக இருந்துள்ளது.

“வினைஞர் தந்த வெண்ணெல் வல்சி

மனைவா முளகின் வாட்டொடும் பெறுகுவிர”¹⁵

இல்லங்களில் தமக்குத் தேவையான கோழிகளை வளர்த்து அவற்றில் இருந்து கிடைக்கும் கோழி முட்டை, கறி போன்றவற்றை உணவாக்கி உண்டனர். நெற்சோற்றுடன் நண்டு பீர்க்கங்காய் கலந்து சமைத்த மாமிச உணவு மருதநில மக்களின் இல்லங்களில் தடையின்றி கிடைத்துள்ளது. கரும்புச்சாறு, கரும்புச்சாற்றைக் கட்டியாகக் காய்ச்சி அதை உணவாக விருந்தினர்க்கு அளித்தனர்.

பண்டமாற்று பொருளாதாரம்

மருத நிலத்தில் விளையும் நெல்லானது முதன்மை பண்டமாற்றாக இருந்துள்ளது. நெல்லைக் கொடுத்து உப்பு, மீன், மோர், தேன் போன்ற உணவுகளைப் பெற்றுள்ளனர். உழவர் மனைவி தம் இல்லத்தில் வைத்திருந்த பழைய நெல்லை, வாரல் மீனுக்கு ஈடாக வட்டில் நிறையுமாறு கொடுத்தாள். மருத நிலத்தில் விளையும் நெல்லுக்கு மாற்றாக நெய்தல் நிலத்தில் பிடிக்கும் வாரல் மீன் பெறப்பட்ட செய்தி,

“வராஅல் சொரிந்த வட்டியுண் மனையோள்

யாண்டுகழி வெண்ணெ னிறைக்கு மூர்”¹⁶

இப்பாடல் தெளிவுபடுத்துகிறது.

நெய்தல்நில மக்களின் உணவுப் பொருளாதாரம்

சங்க இலக்கியத்தில் கடலும் கடல் சார்ந்த இடமும் நெய்தல் எனப்படும். மீன் பிடித்தலை முதன்மைத் தொழிலாக கொண்ட மீனவர் வாழும் பகுதியை பாக்கம் என்றழைத்துள்ளதை,

“துறைநணி யிருந்த பாக்கமும்”¹⁷

நற்றிணை குறிப்பிடுகிறது.

சங்ககாலத்தில் நெய்தல் நிலத்தார் பல்வேறு கடல் சார்ந்த தொழில்களில் ஈடுபட்டிருந்தனர். அவற்றில் முதன்மையானது மீன்பிடித்தல், கடல் சார்ந்த தொழில்களான, முத்துக்குளித்தல், உப்பு விளைவித்தல், மீன் உலர்த்துதல், கடல் வணிகம் போன்றவற்றை மேற்கொண்டனர். நெய்தல் நில வணிகர்கள் உப்பினை மற்ற திணையினருக்கு பண்ட மாற்றம் செய்தல் முதலான தொழில்களில் ஈடுபட்டனர்.

மீன் வேட்டை

பரதவர் மீன் பிடிக்கும் படகானது நடுவில் அகன்று இரு முனைகளிலும் கூர்மையான வடிவமுடையதாக இருந்தது. வலைகள், மீன்கள், மீன்பிடிக்குழு ஆகியவற்றைத் தாங்கிச் செல்லும் திறன் பெற்றவை. இதனை,

“கொடுந்திமிற்பரதவர் வேட்டம் வாய்த்தென
இரும்புலாக் கமழும் சிறுகுடிப் பாக்கத்துக்
குறுங்கண் அவ்வலைப் பயம்பா ராட்டிக்
கொழுங்கண் அயிலை பகுக்குந் துறைவன்”¹⁸

பிடித்து வந்த மீன்களை அனைவருக்கும் பகிர்ந்து கொடுக்கும் மரபுடைய நெய்தல் நிலத்தவர். அம்பி, தோணி போன்ற படகுகள் மீன் பிடிக்கவும் மக்களை ஒரு கரையிலிருந்து மறு கரைக்கு ஏற்றிச் செல்லவும் பயன்பட்டது குறிப்பிடத்தக்கது.

ஆடவர் கரைக்கு கொண்டு வந்து சேர்த்த மீன்களை பெண்கள் ஏலம் விடுதல், வீதிகளில் சென்று விற்றல், பண்டமாற்று செய்து குடும்பத்துக்கு தேவையான பொருட்களை வாங்கி வருதல் போன்ற பெண்கள் மேற்கொண்டனர். மீன் பிடித்தலும், பிடித்த மீன்களை விற்பனை செய்வதும் நெய்தல் நிலத்தில் முக்கிய தொழிலாக நடைபெற்றது. இன்றும் மீனவர்கள் கடலுக்குச் சென்று மீன் பிடித்தலும், கரைக்கு கொண்டு வந்து விற்பனை செய்வதும் மரபு தொடர்கிறது.

முத்துக்குளித்தல்

நெய்தல் நில மக்கள் ஒன்றுக்கும் மேற்பட்ட தொழில்களை செய்தனர். இம்முறை கலப்புப் பொருளாதாரத்திற்கு வழிவகுத்தது. முத்துக்குளித்தல் என்பது மூச்சை அடக்கி கடலில் மூழ்கி முத்துச்சிப்பிகளை எடுத்து வருவதைக் குறிக்கும். சங்ககாலத்தில் கொடுமணல் பகுதியில் முத்துக்குளித்துள்ளனர். பந்தர் என்னும் கடற்கரைப்பகுதியில் நெய்தல் நிலத்தவர் முத்துக்குளித்து எடுத்த முத்தில் அழகிய ஆபரணங்களை செய்து அணிந்துள்ளனர். இதனை,

“கொடுமணம் பட்ட நெடுமொழி யொக்கலொடு
பந்தர்ப் பெயரிய பேரிசை மூதூரர்க்
.....
தெண்கடன் முத்தமொடு”¹⁹

இப்பாடல் அடிகள் குறிப்பிடுகிறது.

உப்பு உற்பத்தி

நெய்தல் நிலத்து பரதவர் கடற்கரையிலும் கழிக்கரையிலும் உவர் நிலத்தில் உப்பை உற்பத்தி செய்தனர். கடற்கரை ஓட்டியப் பகுதியில் வயல் அமைத்து கடல் நீரைப் பாய்ச்சி வெயிலில் காயவிட்டு சரியான காய்ந்த நிலை வந்தவுடன் உடைத்து உப்பை உற்பத்தி செய்வர்.

ஏர்பூட்டி நிலத்தை உழாமலேயே வெண்ணிறக் கல் உப்பினை விளைவிக்கும் பாங்குடையவர் சிறுகுடி வாழ் பரதவர்.

“பெருங்கடல் வேட்டத்துச் சிறுகுடிப் பரதவர்
இருங்கழிச் செறுவின் உழாஅது செய்த
வெண்கல் உப்பின்”²⁰

என்பதால் நெய்தல் நிலத்தில் உப்பு விளைவித்தது தெளிவாகிறது. நெய்தல் நிலத்து மக்கள் உழாமல் விளைவித்த உப்பினை வணிகர்கள் வண்டிகளில் ஏற்றிச் செல்வர்.

மீன் உணங்கல்

கடலில் பரதவர்கள் பிடித்து வந்த மீன்கள் விற்றது போக எஞ்சியவற்றை உப்பிட்டு வெயிலில் உலர்த்துவர். பறவைகள் உண்ணாமல் இருக்க பெண்கள் காவல் காத்தனர். இதனை,

“கான லிட்ட காவற் குப்பைப்
புலவுமீன் உணங்கல் படுபுள் ஓப்பி”²¹

உலர்ந்த மீனை கருவாடு என்பர். தமையன்மார்கள் பிடித்து வந்த கூறா மீனை பெண்கள் நறுக்கி உப்பிட்டு பகல் பொழுதில் உலர்த்தினர். ஆண்கள் கடலுக்குச் சென்று பிடித்து வந்த மீன்களை விற்பனை செய்தது போக மீதம் எஞ்சியுள்ள மீன்களை, பெண்கள் உப்பிலிட்டு வெயிலில் உலர்த்தி கருவாடகாப் பயன்படுத்தினர், இப்பணியை பெண்கள் மேற்கொண்டனர்.

நெய்தல்நில உணவுகள்

தம்மை நாடி வருபவர்களுக்கு நெய்தல் நில மக்கள் இறைவனுக்குப் படைப்பது போன்று தேக்கிலையில் புல்லரிசிச் சோற்றைக் கருவாட்டோடு சேர்த்து தருவதை தம்முடைய மரபாகக் கொண்டிருந்தனர்.

“தெய்வ மடையிற் நேக்கிலைக் குவைஇநும்
பைதீர்கடும்பொடு பதம்மிகப் பெறுகுவீர்”²²

என்னும் பாடல் அடிகளில் சுட்டப்படுகிறது. மீனும் கருவாடும் நெய்தல் நிலத்து மக்களின் உணவில் மரபில் முக்கிய இடம் பெற்றுள்ளது.

பண்டமாற்று பொருளாதாரம்

உப்பினை பெண்கள் தலையில் சுமந்து சென்று மற்ற நிலங்களில் உப்பிற்கு மாற்றாக நெல்லைப் பெற்று வந்தனர் என்பதை,

“..... உமணர் காதல் மடமகள்
சில்கோல் எல்வளை தெளிர்ப்ப வீசி
நெல்லின் நேரே வெண்கல் உப்பெனச்
சேரி விலைமாறு கூறலின் மனையே”²³

அகநானூற்றுப் பாடலால் உமணர் மகள் உப்பிற்கு நெல் பண்டமாற்றாகப் பெற்றது குறிக்கப்படுகிறது. பண்டமாற்றில் உப்பு நெல் இரண்டும் சம அளவிற்கு விற்கப்பட்டுள்ளது குறிப்பிடத்தக்கது.

பாலைநில மக்களின் உணவுப் பொருளாதாரம்

பாலைக்கெனத் தனியாக ஒரு நிலம் கிடையாது. குறிஞ்சியும் முல்லையும் முறைமையில் திரிந்த நிலம் பாலையாகக் கருதப்படுகிறது. குறிஞ்சி, முல்லை மட்டுமின்றி மருதம், நெய்தல் இவையும் வளம் குன்றியது பாலை எனப்பட்டது. வேளிக்காலம் பாலையின் வெம்மையை குறிப்பிடுகிறது. ஆண்டின் வறட்சியான காலகட்டத்தை பாலை எனக் கருதப்பட்டது. இந்த வகை நிலம் நிரந்தரமானதல்ல என்றாலும் இந்நிலத்தில் தனித்த சில அடையாளங்களுடன் மக்கள் வாழ்ந்தனர்.

வழிபறி செய்தல்

நிலத்தில் நீர் இல்லாததால் ஆற்றுமணல் பரப்பு சூடாகிக் கிடக்கிறது. மணலில் கிடக்கும் பரல் கற்களும் சூடாகிக் கிடக்கிறது. வெப்பம் மிகுந்த அவ்வழில் செல்பவர்களுக்கு பாலை நிலம் துன்பத்தையே தரும்.

உயினங்கள் வாழ்வதற்கு பொருத்தமற்ற பாலை நிலத்தில் செல்லும் வணிகர்களை வழிமறித்து துன்பத்தை செய்யும் அன்பில்லாத வாழ்வுடைய வலிய வில்லைக் கையில் ஏந்திய ஆறலைக் கள்வர்கள் வழிபறி செய்வதை,

“கல்லுடைக் குறும்பின் வாயவர் வில்லிட
நிணவரிக் குறைந்த நிறத்த வதர்தொறுங்”²⁴

என்னும் அடிகள் உணர்த்துகிறது. மழையில்லாததால் பாலைநிலம் வறண்டு, வெப்பக் காற்று வீசும்.

பாலைநில உணவுகள்

எயினர் எனும்பு புற்றிலிருந்து கொண்டு வந்த புல்லரிசியை மகளிர் வீட்டு முற்றத்து நிலத்தில் பதிக்கப்பட்ட குழிந்த உரலில் பெய்து, வயிரமேறிய உலக்கையால் குற்றி அரிசியை பதரில் இருந்து பிரித்து எடுத்தனர். எயினர் மகளிர் உணவு சமைக்க மண் பாலை பயன்படுத்தினர். தமிழர் பண்பாட்டு மரபில் பாணையில் உணவு சமைத்துண்பது தொன்று தொட்டு வருகிறது. உவர் நீரை பாணையில் இட்டு உலையாக்கி சோறு சமைத்த நிகழ்வை,

“..... னிலவுறற் பெய்து
குறுங்கா முலக்கை யோச்சி நெடுங்கிணற்று

.....
.....

வாரா தட்ட வாடுன் புழுக்கல்²⁵

என்னும் பாடல் சுட்டுகிறது. தாம் சமைத்த உணவை வழிச் செல்வோரின் பசி போக்கி தாமும் உண்டு மகிழ்ந்தனர். தங்களுக்கு கிடைத்த உணவை பகிர்ந்துண்டு வாழ்ந்தனர்.

பண்டமாற்று பொருளாதாரம்

கொலை செய்யும் வில்லை ஏந்திய வேட்டுவர் காட்டுப்பசுவின் இறைச்சி மற்றும் வலிமையான யானையின் கொம்பை கொண்டுவந்து கடைத்தெருவில் விற்கும் கள்ளுக்கு விலையாகக் கொடுத்து வாங்கிச் செல்வர். இதனை,

“..... கொலைவில் வேட்டுவர்

செங்கோட் டாமா னுனொடு காட்ட

.....

.....
குன்றுதலை மணந்த புன்புல வைப்பு²⁶

பதிற்றுப்பத்து பாடல் தெளிவுப்படுத்துகிறது. கள்வாங்க கைப்பொருள் இல்லாத நிலையில் அதற்கு ஈடாக யானையின் கோட்டை கொடுத்து கள் பெற்றுள்ளனர். யானை கொம்பின் விலைக்கு கள், நெல் பெற்று கள்வர்கள் தம்முடைய உணவுத் தேவையைப் பூர்த்தி செய்தனர்.

முடிவுரை

சங்ககால மக்களின் உணவு நிலத்தையும் நீரையும் மையப்படுத்தியதாக இருந்தது. ஐவகை நிலமக்கள் தாங்கள் வாழும் நிலத்தின் தன்மை, கிடைக்கக் கூடிய வளங்கள், விளைச்சல் இவற்றை முதன்மையாகக் கொண்டு தம்முடைய உழைப்பால் உணவிற்குத் தேவையான பொருட்களை சேகரித்தல், உற்பத்தி செய்தல் என்ற படிநிலைகளில் செயலாற்றி தம் தேவைகளை பூர்த்தி செய்து கொள்ளும் மரபு தெடர்ந்தது. இவ்வாய்வில் ஐந்து நிலத்தில் வாழ்ந்த மக்களின் உணவுப்பொருள் உற்பத்தி மற்றும் நுகர்வும், பண்டமாற்றுமுறைகள் குறித்தும் இவ்வாய்வில் விரிவாக அறிந்துகொண்டோம்.

அடிக்குறிப்புகள்

1. பிங்கல முனிவர், பிங்கல நிகண்டு, சூ.6.52, கழக வெளியீடு, சென்னை- 18. 1978.
2. ந.மு. வேங்கடசாமி நாட்டார், ரா. வேங்கடாசலம் பிள்ளை, அகநானூறு மூலமும் உரையும், பா.எ.182:1-8, திருநெல்வேலி, தென்னிந்திய சைவசித்தாந்த நூற்பதிப்புக் கழகம் லிட், சென்னை- 18. 2009.
3. பின்னத்தூர் திரு. அ. நாராயணசாமி ஐயர், நற்றிணை நானூறு மூலமும் உரையும், பா.எ.209:1-4, திருநெல்வேலி தென்னிந்திய சைவசித்தாந்த நூற்பதிப்பு கழகம் லிட், 522, டி.டி.கே.சாலை, ஆள்வார்பேட்டை, சென்னை- 18. 2017.
4. உ.வே.சாமிநாதையர், புறநானூறு மூலமும் உரையும், புறநானூறு, பா.எ.120:10-16, டாக்டர் உ.வே.சாமிநாதையர் நூல்நிலையம், பெசன்ட் நகர், சென்னை- 90. 2014.
5. களைக்களஞ்சியம், தொகுதி 1-7, ப.688, தமிழ் வளர்ச்சிக் கழகம், சென்னை- 03. 1960.
6. உ.வே.சாமிநாதையர், குறுந்தொகை மூலமும் உரையும், பா.எ.100:3-4, நூல்நிலையம், பெசன்ட் நகர், சென்னை- 90. 2017
7. .மு. வேங்கடசாமி நாட்டார், ரா. வேங்கடாசலம் பிள்ளை, அகநானூறு மூலமும் உரையும், பா.எ.64:11-16, திருநெல்வேலி, தென்னிந்திய சைவசித்தாந்த நூற்பதிப்புக் கழகம் லிட், சென்னை- 18. 2009.
8. பின்னத்தூர் திரு. அ. நாராயணசாமி ஐயர், நற்றிணை நானூறு மூலமும் உரையும், பா.எ.59:1-5, திருநெல்வேலி தென்னிந்திய சைவசித்தாந்த நூற்பதிப்பு கழகம் லிட், 522, டி.டி.கே.சாலை, ஆள்வார்பேட்டை, சென்னை- 18. 2017.
9. பின்னத்தூர் திரு. அ. நாராயணசாமி ஐயர், நற்றிணை நானூறு மூலமும் உரையும், பா.எ.121:1-3, திருநெல்வேலி தென்னிந்திய சைவசித்தாந்த நூற்பதிப்பு கழகம் லிட், 522, டி.டி.கே.சாலை, ஆள்வார்பேட்டை, சென்னை- 18. 2017.

10. ந.மு. வேங்கடசாமி நாட்டார், ரா. வேங்கடாசலம் பிள்ளை, அகநானூறு மூலமும் உரையும், பா.எ.394:2-11, திருநெல்வேலி, தென்னிந்திய சைவசித்தாந்த நூற்பதிப்புக் கழகம் லிட், சென்னை-18. 2009.
11. உ.வே.சாமிநாதையர், பத்துப்பாட்டு மூலமும் உரையும், பெரும்பாணாற்றுப்படை, பா.அடி.163-166, நூல்நிலையம், பெசன்ட் நகர், சென்னை-90. 2017.
12. உ.வே.சாமிநாதையர், புறநானூறு மூலமும் உரையும், புறநானூறு, பா.எ.289:1-3, டாக்டர் உ.வே.சாமிநாதையர் நூல்நிலையம், பெசன்ட் நகர், சென்னை-90. 2014.
13. உ.வே.சாமிநாதையர், புறநானூறு மூலமும் உரையும், புறநானூறு, பா.எ.61:3, டாக்டர் உ.வே.சாமிநாதையர் நூல்நிலையம், பெசன்ட் நகர், சென்னை-90. 2014.
14. உ.வே.சாமிநாதையர், பத்துப்பாட்டு மூலமும் உரையும், மதுரைக்காஞ்சி, பா.அடி.90-91, நூல்நிலையம், பெசன்ட் நகர், சென்னை-90. 2017.
15. உ.வே.சாமிநாதையர், பத்துப்பாட்டு மூலமும் உரையும், பெரும்பாணாற்றுப்படை, பா.அடி.262, நூல்நிலையம், பெசன்ட் நகர், சென்னை-90. 2017.
16. உ.வே.சாமிநாதையர், குறுந்தொகை மூலமும் உரையும், பா.எ.320:1, நூல்நிலையம், பெசன்ட் நகர், சென்னை-90. 2017.
17. உ.வே.சாமிநாதையர், பத்துப்பாட்டு மூலமும் உரையும், பெரும்பாணாற்றுப்படை, பா.அடி.263-265, நூல்நிலையம், பெசன்ட் நகர், சென்னை-90. 2017.
18. ந.மு. வேங்கடசாமி நாட்டார், ரா. வேங்கடாசலம் பிள்ளை, அகநானூறு மூலமும் உரையும், பா.எ.187:21-23, திருநெல்வேலி, தென்னிந்திய சைவசித்தாந்த நூற்பதிப்புக் கழகம் லிட், சென்னை-18. 2009.
19. பின்னத்தூர் திரு. அ. நாராயணசாமி ஐயர், நற்றிணை நானூறு மூலமும் உரையும், பா.எ.23:6, திருநெல்வேலி தென்னிந்திய சைவசித்தாந்த நூற்பதிப்பு கழகம் லிட், 522, டி.டி.கே.சாலை, ஆள்வார்பேட்டை, சென்னை-18. 2017.
20. ந.மு. வேங்கடசாமி நாட்டார், ரா. வேங்கடாசலம் பிள்ளை, அகநானூறு மூலமும் உரையும், பா.எ.331:1, திருநெல்வேலி, தென்னிந்திய சைவசித்தாந்த நூற்பதிப்புக் கழகம் லிட், சென்னை-18. 2009.
21. பின்னத்தூர் திரு. அ. நாராயணசாமி ஐயர், நற்றிணை நானூறு மூலமும் உரையும், பா.எ.49:3-4, திருநெல்வேலி தென்னிந்திய சைவசித்தாந்த நூற்பதிப்பு கழகம் லிட், 522, டி.டி.கே.சாலை, ஆள்வார்பேட்டை, சென்னை-18. 2017.
22. ந.மு. வேங்கடசாமி நாட்டார், ரா. வேங்கடாசலம் பிள்ளை, அகநானூறு மூலமும் உரையும், பா.எ.60:4-6, திருநெல்வேலி, தென்னிந்திய சைவசித்தாந்த நூற்பதிப்புக் கழகம் லிட், சென்னை-18. 2009.
23. ந.மு. வேங்கடசாமி நாட்டார், ரா. வேங்கடாசலம் பிள்ளை, அகநானூறு மூலமும் உரையும், பா.எ.47:2-3, திருநெல்வேலி, தென்னிந்திய சைவசித்தாந்த நூற்பதிப்புக் கழகம் லிட், சென்னை-18. 2009.
24. உ.வே.சாமிநாதையர், பத்துப்பாட்டு மூலமும் உரையும், பெரும்பாணாற்றுப்படை, பா.அடி.91-94, நூல்நிலையம், பெசன்ட் நகர், சென்னை-90. 2017.
25. ந.மு. வேங்கடசாமி நாட்டார், ரா. வேங்கடாசலம் பிள்ளை, அகநானூறு மூலமும் உரையும், பா.எ.393:9-17, திருநெல்வேலி, தென்னிந்திய சைவசித்தாந்த நூற்பதிப்புக் கழகம் லிட், சென்னை-18. 2009.
26. ந.மு. வேங்கடசாமி நாட்டார், ரா. வேங்கடாசலம் பிள்ளை, அகநானூறு மூலமும் உரையும், பா.எ.61:9-10, திருநெல்வேலி, தென்னிந்திய சைவசித்தாந்த நூற்பதிப்புக் கழகம் லிட், சென்னை-18. 2009.
