



சங்க இலக்கியங்கள் காட்டும் மீனும் தமிழரும்

த. பிரகலாதன் அ. \*

அ தமிழ்த் துறை, சிந்தி கலை மற்றும் அறிவியல் கல்லூரி, சென்னை-600077, தமிழ்நாடு, இந்தியா.

## Tamils and Fish as Exhibited in Sangam Literature

T. Prahalathan a, \*

<sup>a</sup> Department of Tamil, Sindhi college of Arts & Science, Chennai-600077, Tamil Nadu, India

\* Corresponding Author:

[prahalathan10@yahoo.com](mailto:prahalathan10@yahoo.com)

Received: 08-10-2021

Revised: 18-04-2022

Accepted: 03-05-2022

Published: 18-07-2022



### ABSTRACT

Sangam literature conveys to us the high character, way of life, and experience of the Tamils. The five divisions of ancient Tamil society (ainththina) were characterised by numerous cultures. In the later stage, based on the term attribute, the word "culture" was constructed. Culture refers to the biological structure of human society. One of the main elements of Tamil culture is food. The Tamils excelled in cooking food with taste, and selecting food with taste. At a time when other countries were eating raw food, the Tamils used to grind the food they had to eat and make it into broth, adding aromatics to prevent illness. The Tamils were the first to cook food in a civilised manner. Food has been used as the daily food of Tamils. Tamils enjoy cooking mangoes with fish gravy. They had the habit of eating fried food and drying it as 'karuvadu', which could be used later. The fish is given as a gift to the girlfriend as well. They have improved in the fishing industry. Different vessels are used for catching fish. Fish oil is used to light candles. Fish oil is used for barter. They know what kind of fish is available in which coastal area and go to that area in the respective seasons to catch fish. This research paper has been prepared by selecting the places found in the Sangam literature about fish.

**Keywords:** Sangam Literature, Weaving Land, Fish, Fish Oil, Construction, Triangulation

### முன்னுரை

மனித இனங்களில் பண்பாடற்ற இனமே இல்லை. ஒவ்வொரு மனித இனமும் தனக்கென ஒரு பண்பாட்டைப் பெற்றிருக்கும். பண்பாடு என்பது மனித சமுதாயத்தின் வாழ்வியல் ஒழுங்குகைக் குறிக்கிறது. ஒரு சமுதாயத்தில் உள்ள மக்கள் தன் வாழ்க்கையை நடத்தும் முறையே பண்பாடாகும். பண்டைத் தமிழர் பண்பாடு என்பது ஒவ்வொருவரும் சமுதாயத்திடமிருந்து பெறும் செல்வமாகும். பண்டைத்தமிழர் சுவைமிக்க உணவுப் பொருட்களைச் சமைப்பதில் தேர்ந்தவர்களாய் இருந்தனர். அவரவர் வசிப்பிடங்களின் நிலைகளுக்கு ஏற்ப உணவுமுறை மாறுபட்டு விளங்கின. பொருளீட்டும் தன்மைக்கேற்பவும் உணவின் தரம் வேறுபட்டு திகழ்ந்தன. காய்கறி உணவு, புலால் உணவு தமிழர்களால் பெரிதும் விரும்பி உண்ணப்பட்டு வந்துள்ளது. மரக்கறி உணவு பரிமாறியதாக ஒரு சான்றும் இல்லை என்பார் (Datchinamoorthy, 2005). மன்னர்கள் தன்னை நாடி வரும் இரவலர்களுக்குப் புலால் உணவும் மதுவும் அளித்தனர். தமிழர்களின் உணவு பழக்க வழக்கம் பெருமைக்குரிய ஒன்றாய் இருக்கிறது. தமிழர்களின் பண்பாடுகளுள் முக்கிய ஒன்றான உணவு முறைகளுள் மீன் உணவு குறித்து இந்த ஆய்வுக்கட்டுரை அமைகிறது.

‘ஒரு குறிப்பிட்ட மக்கள் சமூகத்தின் அசைவியக்கங்களை உணர் அவர் தம் உணவு பழக்க வழக்கங்களைக் கூர்ந்து நோக்க வேண்டும். உணவுப் பழக்க வழக்கங்கள் ஒரு சமூகம் வாழும் பருவச் சூழ்நிலை, வாழ் நிலத்தின் விளைபொருள்கள், சமூகப் படிநிலைகள், உற்பத்தி முறை, பொருளாதார நிலை ஆகியவற்றைப் பொறுத்து அமையும்’ என்பர் (Paramasivan, 2016). உலகில் முதன்முதல் உணவை நாகரீகமாய்ச் சமைத்து உண்டவன் தமிழன். ஏனைய நாட்டாரெல்லாம் நம் நாட்டில் விளைந்த உணவுப் பொருள்களைப் பச்சையாகவும் சுட்டும் வெறுமையாய் அவித்தும் உண்டுவந்த காலத்தில் உணவை சோறும் கறியும் என இரண்டாக வகுத்து நெல் அரிசியைச் சோறாகச் சமைத்தும் கறி அல்லது குழம்பு வகைகளைச் சுவையூட்டுவனவும் உடம்பை வலுப்படுத்துவனவும் நோய் வராது தடுப்பனவுமான பலவகை மருந்துச் சரக்குகளை ஓர் உசிலையாகச் சேர்த்து ஆக்கியும் உயர்வாக உண்டுவந்த பெருமை தமிழனது ஆகும் என்பார் (Devaney Pavanar, 2017).

## உணவு முறையில் மாற்றம்

பிற நாட்டுத் தொடர்பாலும் பண்பாட்டுத் தாக்கத்தாலும் தகவல் தொடர்பு சாதனங்களாலும் தமிழர்களின் உணவுப் பழக்கங்கள் பெரிய அளவில் மாறுதல் அடைந்து உள்ளன. யூடியூப் சேனல் மற்றும் தொலைக்காட்சிகளில் மீன் பொரித்தல், மீன் குழம்பு, கருவாடு வகை என எண்ணிலடங்கா மீன் சமையல் வகைகள் ஒளிபரப்பப்பட்டு வருகின்றன. சங்ககாலம் முதல் மீன் உணவு தமிழர்களின் உணவாகத் தொடர்ந்து இடம் பிடித்து வருகிறது. புளியுடன் தேங்காய், சின்ன வெங்காயத்துடன் அரைத்து மீன் குழம்பு சமைப்பது வழக்கமாக உள்ளது. தேங்காய் இன்றியும் மீன் குழம்பு சமைப்பது உண்டு. சங்ககாலத்தில் மீன் எப்படிச் சமைக்கப்பட்டது என்பதைச் சங்க இலக்கியங்கள் நமக்குக் காட்டுகின்றன. எவ்வகைப்பட்ட மீன்களை உண்டனர் என்பதும் இலக்கியங்களில் இடம் பெற்றுள்ளன.

## தமிழரின் சமையல்முறை

சமைத்தல் என்பது பக்குவப்படுத்துதல் என்பதாகும். நீரிலிட்டு அவித்தல், அவித்து வேக வைத்தல், வறுத்து அவித்தல், சுடுதல், வற்றலாக்குதல், எண்ணெயில் பொரித்தல், வேகவைத்து ஊறவைத்தல் சமையல் முறைகள் ஆகும் என்பார் (Paramasivan, 2016). தமிழர்கள் இவ்வகைப்பட்ட சமையல் கலையில் சிறந்திருந்தனர் என்பதைச் சங்க இலக்கியங்கள் உணர்த்துகின்றன.

## மாங்காயும் மீனும்

மீன் குழம்புக்குப் புளிப்பும் காரமும் சுவைக்கு முக்கிய ஒன்றாகும். பண்டைத்தமிழர் மீன் குழம்பில் புளி சுவைக்காக மாங்காயைப் பயன்படுத்திப் புளிப்பு சுவையுடன் உண்டு மகிழ்ந்து வந்துள்ளனர். துண்டாக்கப்பட்ட சுறாமீனின் இறைச்சியை உண்டு மகிழ்ந்தனர் என்பதையும் புறநானூறு பாடல் குறிப்பிடுகின்றது.

“ஓங்கு சினைமாவின் தீங்கனி நறும்புளி

மோட்டிருவரா அல்கோட்டு மீன் கொழுங்குறை”

கன்னியாகுமரி மாவட்டத்தில் மீன் குழம்பு அன்றாட உணவுகளில் ஒன்றாக இருக்கிறது. ஞாயிற்றுக்கிழமை தவிர் எல்லா நாட்களும் உண்டு மகிழ்வார் (Puliyur Kesikan, 2002). மாங்காய், மீன் இரண்டையும் சேர்த்து அவித்து உண்ணும் பழக்கத்தை இன்றும் கொண்டிருப்பதைக் காணலாம்.

## மதுவும் மீனும்

மதுபானப் பிரியர்கள் மது அருந்தும்போது பலவகைத் துணை உணவை உட்கொள்வதுண்டு. பண்டைத் தமிழர்கள் மீனைக் கஞ்சியுடன் உண்ணும் பழக்கத்தையும் கள்ளைக் குடிக்கின்ற போது

அதற்குத் துணை உணவாக மீனை உட்கொண்டுள்ளனர். வலைஞர்கள் கொழியல் அரிசிக் கூழினால் ஆக்கிய கள்ளினை மீன் சூட்டோடு உண்டுவந்ததை இலக்கியம் காட்டுகின்றது.

"வெந்நீர் அரியல் விரல் அலை நறும் பிழி

தண்மீன் சூட்டோடு தளர்தலும் பெறுகுவீர்" - பெரும். 281 - 282

என்ற பாடல் அடிகளால் அறியலாம். மீனைக்குழம்பில் இட்டு அவித்து உண்ணும் பழக்கத்துடன் அதனைப் பொரித்து உண்ணும் வழக்கத்தையும் கொண்டிருந்தனர். மீனை வெட்டி அதை இறைச்சியாக அறுத்து அதன் தசையைப் பொரித்து உண்டனர். இதனை

"மீன் தடித்துவிடக்கு அறுத்து ஊன் பொரிக்கும் முன்றில் " - பட்டி. 176 - 177

எனும் அடிகளால் அறியலாம்.

## மீன்களின் வகைகள்

கடல் மீன், ஆற்று மீன், குளத்து மீன், ஏரி மீன் என நீர்நிலைகளில் வாழும் மீன்களைப் பிரிக்கலாம். அந்தந்தப் பகுதிகளில் வசிக்கும் மக்கள் தங்கள் பகுதிகளில் உள்ள மீன்களை உண்டு வந்தனர். தற்பொழுது மீன்கள் பதப்படுத்தப்பட்டு எல்லா இடங்களுக்கும் கொண்டுவரப்பட்டு அனைத்துப் பகுதியினருக்கும் கிடைக்கின்றன. முக்கூடற்பள்ளு நூல் 120 மீன் வகைகளைப் பற்றிக் கூறுகிறது. அயிந்தி, அயிரை, ஆரால், உல்லம், எண்ணெய் மீன், உழுவை, ஒலி மீன், கசலி கடந்தை, கருங்கண்ணி, கெண்டை, கெளறு, கெளுத்தி, சாளை, வரால், தேளி போன்ற மீன்களை முத்தொள்ளாயிரம் குறிப்பிடுகின்றது.

கடற்கரையைக் கொண்டுள்ள சங்ககால நெய்தல்நிலப் பெண்கள் கடலில் சென்று ஆண்களால் பிடித்து வரப்பெற்ற பெரிய மீன்களை வெட்டி துண்டாக்கி பதப்படுத்தி வெயிலில் காயவைக்கின்றனர். அதை உண்ண வரும் பறவைகளைப் பெண்கள் விரட்டுவதை நற்றிணை பாடல் குறிப்பிடுகின்றது.

"மீன் எறி பரதவர் மகள் நிணச்சுறா அறுத்து உணக்கல் வேண்டி இனப்புள் ஒப்புள்" (Venkataraman, 1989).

கன்னியாகுமரி மாவட்ட கடற்பகுதிகளில் 900 க்கும் மேற்பட்ட மீன்கள் இருப்பதாக குறிப்பிடுகிறார் (Stephen Sam, 2004).

## காதலும் மீனும்

காதலர்கள் தங்கள் அன்பினை உணர்த்த பரிசுப் பொருள்கள் தருவது உண்டு. முக்கூடற்பள்ளு தலைவன் தன் காதலியைக் கவர் மீனையும் கருவாட்டினையும் கொண்டு செல்கின்றான்.

"மீனைக் கொண்டு அளிப்பான் கருவாட்டு ஊனைக் கொண்டு ஒளிப்பான்" (Raghunathan, 1973)

சங்க நூல்களில் தமிழர்கள் உண்டு களித்த மீன்கள் குறித்த செய்திகள் ஆர்வத்தைத் தருகின்றன. நற்றிணை, குறுந்தொகை கலித்தொகை, அகநானூறு நூல்கள் மீன்கள் பற்றிக் குறிப்பிடுகின்றன.

"கருங்கண் வரால் ஒழுகுநீர் ஆரல்"

"கணைக் கோட்டு வாளை" (Raghunathan, 1973)

## மீன் நெய் (எண்ணெய்)

மீன் எண்ணெயில் இருக்கும் ஒமேகா-3 கொழுப்பு அமிலங்கள் மூட்டு வாதத்தைக் குறைக்கின்றன. மீன் உணவு தோல் பளபளப்புக்கு உதவுகிறது. மீன் எண்ணெய் காச நோய்க்கு மருந்தாக விளங்குகின்றது.

கடற்கரையில் வசிக்கும் மக்கள் தாங்கள் பிடித்த மீன்களைக் கொண்டு எண்ணெய் பெற்றனர். இதனை விற்று வேறு பொருட்களை வாங்கிக் கொண்டனர். தேனான நெய்யோடு கிழங்கையும் விற்றவர் அவற்றுக்குப் பதிலாக மீன் நெய்யையும் நறவையும் பெற்றுக்கொண்டு செல்வர்.

"தேன்நெய்யோடு கிழங்கு மாறியோர் மீன் நெய்யோடு நறவு மறுகவும்"

## மீன் எண்ணெய் விளக்கு

இரவில் மீன்பிடிக்கச் செல்லும் போது கடலில் வெளிச்சம் தெரிவதற்காக மீன்களின் கொழுப்பைச் சேகரித்து அதனை எண்ணெயாகப் பயன்படுத்தி உள்ளதை இலக்கியத்தில் காணமுடிகிறது.

"மீனினம் தொடுத்த உன் நெய்-1 சுடர்" (Venkataraman, 1989)

"கொண்டல் இரவில் இருள் கடல் மிகுந்த கொழு மீன் கொள்பவர் இருந்து"

கடல் மீன்பிடித்தல், உணவு சேகரித்தலில் வேட்டையாடுதல், காய், கனி, தேன் போன்ற காட்டுப் பொருட்களைச் சேகரித்தல், மீன்பிடித்தல் முக்கியமானவை. "கடல் பற்றிய போதிய அறிவு மீனவர்களிடம் நிறைந்துள்ளன. சோழமண்டலக் கரையில் வாழும் மீனவர்களின் கடல் பற்றிய அறிவு இன்று கல்விப் புலத்தார் முன்னெடுத்துள்ள அறிவு முறைக்கு நிகரானது" என்பார் (Baktavatchala Bharathi, 2014).

பண்டைத் தமிழர் தாம் உண்ணும் கடல்மீனை பல்வகைப்பட்ட கலங்களில் சென்று பிடித்து வந்துள்ளனர். எவ்வகைப்பட்ட மீன் எவ்விடத்தில் கிடைக்கும் என்பதை அறிந்து அந்தந்த இடங்களில் சென்று மீன்பிடித்துள்ளனர். அனுபவத்தில் அனைத்தையும் உணர்ந்திருந்தனர். இரவு வேளையில் மீன்பிடிக்கச் செல்வர். தூங்காமல் மீன்பிடிக்கும் பழக்கத்தைக் கொண்டிருந்தனர் என்பதை "மீன்கள் துஞ்சும் பொழுதும் யான்கண் துஞ்சேன்" எனும் வரிகள் உணர்த்துகின்றன (Venkataraman, 1989).

கடலில் மீன்பிடிப்பதை முக்கியத் தொழிலாக நெய்தல்நில மக்கள் கொண்டிருந்தனர். சிறிய மீன்களையும் பெரிய சுறாமீன்களையும் பிடித்துத் தாங்கள் சென்ற தோணியில் ஏற்றிக் கொண்டுவருவதை நற்றிணை காட்டுகிறது. "திமின் மேற்கொண்டு திசைச்சுர நீந்தி வாள் வாய்ச் சுறவொடு வயமீன் கொண்டிநிணம் பெய்தோணியர் இகு மணல் கிழிதரும் பெருங்கழிப்பாக்கம்" (Venkataraman, 1989).

## மீன் கொடியும் தொழிலும்

தமிழகத்தில் மூவேந்தர்களில் பாண்டிய மன்னர்கள் தங்கள் கொடியில் மீனை இடம்பெறச் செய்து அதன் மூலம் சிறப்பான முக்கியமான தொழில்களில் ஒன்றாகவும் மீன் விளங்கி இருப்பதை அறிய முடிகிறது. மனிதகுலத்தில் ஆதியில் வேட்டையாடி உணவு சேகரித்தல் தொழிலுக்கு அடுத்து முதன்மையான தொழிலாக உருவானது மீன்பிடி தொழில் ஆகும் என்பார் (Paramasivan, 2016). கடலில் மீன் பிடிக்கச் செல்வதற்கும் வணிகப் பொருள்களை ஏற்றிக்கொண்டு பயணம் செய்வதற்கும் வெவ்வேறு வகைகளில் மீனவர்கள் கலங்களை உருவாக்கி உள்ளனர். 1.கட்டுமரம் (அகம். 280-9) 2. வங்கம் (பதிற்று. 3-5) 3. நாவாய் (நற். 295.6) 4. திமில் (புறம்.274) 5. தோணி (புறம். 343) 6. அம்பி (ஐங். 98) 7. கலம் (புறம். 386 - 14) 8. பாய்மரக்கப்பல் (புறம். 262) முதலியவற்றை இலக்கியங்கள் குறிப்பிடுகின்றன (Subramanian, 2003).

## ஆய்வு பயன்கள்

மனிதனால் உருவாக்கப்படும் இலக்கியம் அவன் சார்ந்த சமூகத்தினாலே உருவாகிறது. அதன் வழி அவர்களின் பண்பாட்டை அறிவது முதல் பணி. தமிழ் இலக்கிய ஆய்வின் மூலம் தமிழரின் உணவு முறை பற்றித் தெரிந்து கொள்வது முக்கியமான ஒன்று. தமிழர்களின் மீன் உணவு, வணிகம்,

மீன்பிடிக்கலங்கள் முதலியவற்றை நவீன முறையுடன் ஒப்பிட்டுப் பார்க்கவும் தமிழரின் அறிவாற்றலை உணரவும் முடியும். மீன் பற்றிய பல வகை நிலைகளை அறிந்துகொள்ள இவ்வாய்வு உதவுகிறது.

## முடிவுரை

உணவு வகைகள், சமைத்தல், பரிமாறுதல் மற்றும் மீன் உணவு குறித்தும் சங்க இலக்கியங்கள் காட்டுகின்றன. உணவை நாகரீகமாய்ச் சமைத்து உண்ட தமிழர் மீனை உணவின் ஒரு பகுதியாகக்கொண்டனர். நெய்தல் நில மக்கள் மீன்பிடித் தொழில் அறிவைப் பெற்றிருந்தனர். மீனைப் பல வகை நிலைகளில் அவித்தும் பொரித்தும் உலர்த்தியும் மீன் எண்ணெய் ஆக்கியும் உண்டு வந்துள்ளனர். மீனைக் கொடுத்து பிற நிலங்களில் இருந்து மாற்றுப் பொருட்களையும் பெற்றுள்ளனர். மீன்பிடிக்கலங்கள் பலவற்றை உருவாக்கி தொழிலாகக் கொண்டு சிறப்புற்று பண்டைத்தமிழர் வாழ்ந்ததைச் சங்க இலக்கிய நூல்கள் நமக்குக் காட்டுகின்றன.

## References

- Baktavatchala Bharathi, (2014) Ilakkiya Manudaviyal, Adaiyalam Publications, Chennai, India
- Datchinamoorthy, A., (2005) Tamil Nagarikamum Panpaadam, Yaazhl Veliyedu, Chennai, India.
- Devaneyya Pavanar, (2017) Pandai Tamil Nagarikamum Panpaadam, Gowra Pathippaga Kuzhumam, Chennai, India.
- Paramasivan, T., (2016) Panpattu Asaivugal, Kalachuvadu Publication, Nagercoil, India.
- Puliyur Kesikan, (2002) Purananuru, Paari Nilayam, Chennai, India.
- Raghunathan, S., (1973) Muthollayiram, Tirunelveli Thennindia Saiva Sithantha Noorpathippu Kazhagam, Tirunelveli, India.
- Stephen Sam, K., (2004) Kanyakumari Mavatta Meenavargal Valviyal Oor Aaivu, Thangam Pathippagam, India.
- Subramanian, S.V., (2003) Paathupattu, Koviloor madalayam, Koviloor, India.
- Venkataraman, K.G., (1989) Natrinnai Moolamum Velakauraiyum, U.V.SA., Library, Chennai, India.

**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 2022. The text of this article is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License