

ப. குழந்தைவேலு
முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர்
தமிழ்த்துறை
பெரியார் பல்கலைக்கழகம்
சேலம் - 636 011
pkvelumasc@gmail.com

சங்கச் சமூகத்தில் உணவியல்

மானிட சமூகம் உயிர்வாழத் தேவையானவற்றுள் உணவு முதன்மையிடம் பெறுகிறது. மக்கள் நாகரிக வாழ்வை மேற்கொள்ளத் தொடங்கிய படிநிலை வளர்ச்சியின் காரணமாக உணவு, உடை, இருப்பிடம் என்ற மூன்றினை அடிப்படைத் தேவைகளாக வரையறுத்துக் கொண்டனர். நாடோடிகளாக மலைகளிலும், காடுகளிலும் அலைந்து திரிந்த மானிட சமூகம் தங்களின் உணவுத் தேவைகளைப் பூர்த்தி செய்துகொள்வதற்காக ஓரிடத்தில் நிலையாக வாழத்தொடங்கினர். வேட்டைக்காலச் சமுதாயத்தில் வாழ்ந்த குறிஞ்சிநில மக்கள் தங்களுக்கான உணவுப்பொருட்களைத் தாங்களே உற்பத்தி செய்யும் வேளாண்சமுதாயத்தினராக வளர்ச்சியடைந்தனர். வேளாண் சமுதாயத்தின் வளர்ச்சி நிலையாக வெள்ளத்தைக் கையாளும் தன்மையால் பல இடங்களில் வயல் நிலங்கள் உருவாக்கம் அதிகரித்த சூழலில் மருதநிலங்கள் தோற்றம் பெற்றன. மருத நிலங்களில் ஏற்பட்ட செல்வப்பெருக்கும், உடைமைச்சமுதாய அமைப்பும் அரசு எனும் அமைப்புத் தோற்றம் பெறுவதற்குக் காரணமாக அமைந்துள்ளது. இப்படிநிலை வளாச்சிகளைப் பதிவுசெய்யும் ஆவணங்களாகச் சங்க இலக்கியங்கள் திகழ்கின்றன. இச்சங்க இலக்கியங்களுள் பத்துப்பாட்டு நூல்களில் இடம்பெற்றுள்ள ஆற்றுப்படை நூல்களில் உணவியல் குறித்த பதிவுகள் எவ்வாறு பதிவுசெய்யப்பட்டுள்ளது என்பது குறித்து இக்கட்டுரை விரிவாக ஆராய்கின்றது.

உணவின் தேவை

மனித சமூகம் உயிர்வாழ்வதற்குத் தேவையான அடிப்படைப் பொருட்களுள் உணவு முக்கியமானதொன்றாகும். “எந்த மனிதனும் ஏதோ ஒரு சமூக அமைப்பில் உறுப்பினனாக இருந்தாக வேண்டும். இதை மனிதனுடைய சமூக இயல்பு(Sociability) என்பர். அரசு, ஊர், தெரு, சாதி, குலம், தொழில் என்பன போன்றவற்றுள் ஒன்றாலான சமூக அமைப்பில் அவன் பிணைக்கப்படுகிறான். மனிதனை அவனுடைய தனித்த நிலையிலிருந்து சமூக உறுப்பினனாக மாற்றும் பிணைப்புகளுள் குடும்பமும் உறவுமுறையுமே தலைமை பெறுகின்றன.”¹ (கு.வெ.பாலசுப்பிரமணியன், சங்க இலக்கியத்தில் சமூக அமைப்புகள், ப.19) இவ்வாறு குடும்பமாகச் சமூகத்தோடு இணைந்து வாழும்போது தங்கள் இல்லங்களை நாடிவரும் விருந்தினர்களுக்கு உணவளித்து விருந்தோம்பும் பண்பு சங்ககாலச் சமுதாயத்தில் காணப்பட்டது. தொல்காப்பியர் மக்களின் வாழ்க்கை முறையை அகம், புறம் என இரு பகுதிகளாகப் பிரித்து இலக்கணம் கூறுகையில் அகத்திணையில் வரும் அன்பின் ஐந்திணையை

முதல், கரு, உரி எனும் முப்பொருளில் விளக்கிச் செல்கின்றார். இவற்றுள் கருப்பொருள்களை வகைப்படுத்திக் கூறுகையில் தெய்வத்திற்கு அடுத்து உணவினையே முதலில் கூறியுள்ளார்.

“தெய்வம் உணாவே மாமரம் புப்பறை
செய்தி யாழின் பகுதியொடு தொகைஇ
அவ்வகை பிறவும் கருஎன மொழிப.” (தொல்.பொருள்.964)

என்ற நூற்பா கருப்பொருள்களைப் பட்டியலிட்டுக் காட்டுகின்றன. இக்கருப்பொருட்கள் ஒவ்வொரு திணைக்கும் வேறுபடுவதனைக் காணமுடிகிறது. மேற்கூறப்பட்டுள்ள கருப்பொருட்களின் வகையில் உணவிற்கு முக்கியத்துவம் தந்துள்ளனர் என்பது தெளிவாகிறது.

உணவு வகைகளும் உணவளிப்போர் பெருமையும்

பண்டைச் சமுதாய மக்கள் வேட்டையாடி கிடைத்த உணவைப் பச்சையாக உண்டு வந்தனர். நெருப்பைக் கண்டு பிடித்ததன் வளர்ச்சியாக உணவைச் சமைத்துப் பக்குவப்படுத்தி உண்ணும் பழக்கத்திற்கு வந்தனர். இவ்வாறு உணவைச் சமைத்து உண்ணும் நிலைக்கு வளர்ச்சியடைந்த சமுதாயத்தைக் காட்டுவதாகவே சங்க இலக்கியங்கள் காணப்படுகின்றன. “உணவுப் பொருட்களைக் கண்டுபிடித்த சமூகம் அவற்றைச் சமைத்து உண்ணவும் கற்றுக் கொண்டனர். இந்த உணவு வகைகளை இரண்டு வகையாகப் பிரிக்கலாம். ஒன்று இன்சுவை அடிசில்; மற்றொன்று ஊன்துவை அடிசில். இன்சுவை அடிசிலானது காய்கறிகளைக் கொண்டு சமைப்பது(Vegetables) ஊன்துவை அடிசிலானது கறியும் சோறும் கலந்து சமைப்பது (Non-veg); பண்டைச் சமூகத்தில் இன்சுவை அடிசிலையும் ஊன்துவை அடிசிலையும் உண்டனர் என்பதற்குச் சங்க இலக்கியங்கள் சான்று பகர்கின்றன.”² (ந.இரகுதேவன், செவ்விலக்கியம் சில பார்வைகள், ப.25) பத்துப்பாட்டில் இடம்பெற்றுள்ள ஆற்றுப்படை இலக்கியங்களில் பாணர், பொருநர், கூத்தர், விறலி போன்ற இசைக் கலைஞர்களின் வாழ்வியல் குறித்தப் பதிவுகள் அதிகம் இடம்பெற்றுள்ளன. இந்த இசைக் கலைஞர்கள் வள்ளல்கள், குறுநில மன்னர்கள், வேந்தர்கள் போன்றோர்களை நாடிச் சென்று அவர்களைப் புகழ்ந்துபாடி அவர்கள் தரும் பரிசிலைப் பெற்றுத் தங்களின் வறுமையைப் போக்கியுள்ளனர். மேலும் வழங்கிய உணவினையும் உண்டு மகிழ்ந்துள்ளனர்.

தொல்குடிச் சமுதாயத்திலிருந்து இன்றுவரை உணவளிப்பவர்கள் உயர்ந்தோர்களாகப் போற்றப்பட்டுள்ளனர்.

“நீரின் றமையா யாக்கைக் கெல்லாம்
உண்டி கொடுத்தோர் உயிர்கொடுத்த தோரே
உண்டி முதற்றே உணவின் பிண்டம்
உணவெனப் படுவது நிலத்தொடு நீரே” (புறம்.18:18-21)

என்று புறநானூறும்,

“மண்திணி ஞாலத்து வாழ்வோர்க்கு எல்லாம்
உண்டி கொடுத்தோர் உயிர்கொடுத்த தோரே” (மணி.11;95-96)

என்று மணிமேகலையும் உணவளிப்பவரின் பெருமையைப் பற்றிக் கூறியுள்ளன.

திணைசார் வாழ்வியலில் உணவுமுறைகள்

சங்கச் சமூகமானது குறிஞ்சி, முல்லை, மருதம், நெய்தல், பாலை எனும் ஐவகை நிலங்களாகப் பாகுபாடு செய்யப்பட்டுள்ளது. இவ்வைந்திணை வாழ்வியலில் ஒவ்வொரு நிலத்தைச் சேர்ந்த மக்களும் அவர்கள் வாழும் சூழலுக்குத் தக்கவாறு தங்களுக்கு எளிதில் கிடைக்கக்கூடிய, தங்கள் பகுதியில் விளையக்கூடிய பொருட்களைக் கொண்டு உணவு சமைத்து உண்டு வாழ்ந்துள்ளனர். ஆற்றப்படா நூல்களில் ஒரு கலைஞன் மற்றொரு கலைஞனை ஆற்றுப்படுத்தும் போது இந்தந்த வழிகளில் சென்றால் இந்தந்த பகுதிகள் வரும் அங்கு உங்களுக்கு இவ்வகையான உணவுகளைப் பெறுவீர்கள் என்று கூறும் மரபு குறிப்பிடத்தக்கதாகும். இங்குப் ‘பெறுகுவீர்’ என்று கூறும் மரபில் நீங்கள் கேட்காமலே அவர்களாகவே உணவளிப்பர் என்பது பெறப்படுகிறது.

குறிஞ்சிநில மக்களின் உணவுகள்

மலையும் மலைசார்ந்த நிலமான குறிஞ்சி நிலத்தில் வாழும் மக்கள் தம் பகுதியில் கிடைத்த தேன், கிழங்கு போன்றவற்றைப் பண்டமாற்று முறையில் நெய்தல் நிலந்தாருக்குக் கொடுத்துவிட்டு அவர்களிடமிருந்து மீன் நெய்யுடன் நறவு எனும் கள்ளைப் பெற்றுள்ளனர். மேலும் தாங்கள் மட்டும் அதனை உண்ணாமல் வரும் விருந்தினருக்கும் கொடுத்துள்ள பாங்கினை,

“தேன் நெய்யொடு கிழங்கு மாறியோர்
மீன் நெய்யொடு நறவு மறுகவும்
தீங்கரும் போடு அவல் வகுத்தோர்
மான்சுறையொடு மது மறுகவும்” (பொருநர்.214-217)

என்ற பொருநராற்றுப்படை வரிகள் விளக்குகின்றன. மேலும் குறிஞ்சி நிலத்தில் வாழும் ஆடவர்கள் பகை மன்னரின் காவல் நிலத்தில் புகுந்து பசுக்கூட்டங்களைக் கவர்ந்துவந்து பசுக்களைக் கள்ளுக்கு விளையாகக் கொடுத்து அக்கள்ளையும் வீட்டில் அரிசியால் ஆக்கிய தோப்பிக் கள்ளையும் உண்டு மகிழ்வார். இதனை,

“கேளா மன்னர் கடிபுலம் புக்கு
நாள்ஆ தந்து நறவுநொடை தொலைச்சி
இல்அடு கள்இன் தோப்பி பருகி” (பெரும்.140-142)

என்ற பெரும்பாணாற்றுப்படையில் கூறப்பட்டுள்ளதன் வழி அறியமுடிகிறது.

முல்லை நிலத்து உணவுகள்

காடும் காடுசார்ந்த பகுதியான முல்லை நிலத்தில் பருப்பு வகைகளான அவரை, துவரை, கொள்ளு, வரகு போன்றவை அதிகமாகப் பயன்படுத்தப்பட்ட உணவுப் பொருளாகும். இனக்குழுச் சமுதாயக் காலத்தில் இவ்வணவுப் பொருளே பெரிதும் உண்ணப்பட்டுள்ளது. இதனை,

“கருங்கால் வரகே, இருங்கதிர்த் தினையே
சிறுகொடிக் கொள்ளே பொறிகிளர் அவரையொடு
இந்நான் கல்லது உணாவும் இல்லை” (புறம்.335;4-6)

எனும் புறநானூற்று வரிகளால் அறியலாம். முல்லைநில மக்கள் தினையரிசி சோற்றைப் பாலுடன் சேர்த்து விருந்தினர்களுக்குக் கொடுத்துள்ளனர்.

“இருங்கிளை ஞெண்டின் சிறுபார்ப்பு அன்ன
பசுந்தினை மூரல் பாலொடும் பெறுகுவீர்” (பெரும்.167-168)

மேலும் முல்லை நில மக்கள் வரகரிசி சோற்றை அவரைப் பருப்புக் குழம்புடன் சேர்த்து விருந்தினர்க்குக் கொடுத்துள்ளனர். இதனை,

“நெடுங்குரல் பூளைப் பூவின் அன்ன
குறுந்தாள் வரகின் குறள்அவழ்ச் சொன்றி
பகர்இணர் வேங்கை வீகண் டன்ன
அவரை வான்முக்கு அட்ட பயில்வுற்று
இன்சுவை மூரல் பெறுகுவீர்” (பெரும்.192-196)

என்ற பெரும்பாணாற்றுப்படை வரிகளின் மூலம் அறிந்துகொள்ள முடிகின்றது.

மருதநிலத்து உணவுகள்

வயலும் வயல்சார்ந்த பகுதியில் வாழும் மக்கள் உழவர் எனப்பட்டனர். மருதநிலத்து உணவுப் பொருள்களுள் நெல்லே முதன்மையிடம் பெறுகின்றது. நெல்லை உரலில் இட்டு குற்றி அரிசியாக்கி அந்த அரிசியைச் சோறாகச் சமைப்பர். அதற்குக் குழம்பாக நண்டு பொரியலையும் சேர்த்துப் படைத்துள்ளனர். அதனை,

“அவைப்புமாண் அரிசி அமலை வெண்சோறு
குவைத்தாள் அலவன் கலவையொடு பெறுகுவீர்” (சிறு.194-195)

எனும் வரிகளால் அறிய முடிகின்றது. மேலும் உழவர்கள் வெண்சோற்றுடன் தங்கள் வீட்டில் வளர்த்த கோழியைச் சமைத்துப் பொரியலாக்கி விருந்தினருக்குப் படைத்துள்ளனர். இதனை,

“வினைஞர் தந்த வெண்ணெல் வல்சி
முனைவாழ் அளகின் வாட்டொடும் பெறுகுவீர்” (பெரும்.255-256)

என்ற பெரும்பாணாற்று வரிகளின்மூலம் அறியமுடிகிறது. மேலும் உழவர்களின் விருந்தோம்பல் பொருள்களுள் கரும்பிலிருந்து கிடைக்கும் கருப்பஞ்சாறும் ஒன்றாகும்.

“எந்திரம் சிலைக்கும் துஞ்சாக் கம்பலை
விசயம் அடூஉம் புகைகும் ஆலைதொறும்
கரும்பின் தீம்சாறு விரும்பினர் மிசைமின்” (பெரும்.260-262)

என்று கூறப்பட்டுள்ளதன்வழி மருதநிலத்து உணவுப் பொருள்களாக வெண்ணெல் அரிசி, கோழிப்பொரியல், கருப்பஞ்சாறு போன்றவை இருந்துள்ளன என்பதை அறியமுடிகிறது.

நெய்தல் நிலத்து உணவுகள்

கடலும் கடல்சார்ந்த பகுதியில் வாழும் மக்கள் பரதவர், வளைஞர் போன்ற பெயர்களால் அழைக்கப்பட்டுள்ளனர். அவர்களின் இல்லங்களில் கிடைக்கும் உணவுப்பொருள்களுள் மீனும், கருவாடும் முக்கியத்துவம் பெறுகின்றன. அவற்றுள்ளும் மீனைச்சுட்டு சுவையாக உண்ணும் வழக்கத்தினை,

“வறல்குழல் சூட்டின் வயின்வயின் பெறுகுவீர்”(சிறு.163)

என்ற சிறுபாணாற்றுப்படை வரி தெளிவுபடுத்துகிறது. நெய்தல் நிலத்து வலைஞர்கள் மீனையும், உப்பையும் விற்றுப் பண்டமாற்றாகப் பெற்ற அரிசியைக் கொண்டு சமைக்கப்பட்ட சோற்றைக் கொண்டு உருவாக்கிய கள்ளூடன் மீனைச் சுட்டு விருந்தினர்களுக்குக் கொடுக்கும் முறையினை,

“அவையா அரிசி அம்களித் துழவை
மலர்வாய்ப் பிழாவில் புலர ஆற்றி
.....
.....
வல்வாய்ச் சாடியின் வழைச்சுஅற விளைந்த
வெந்நீர் அரியல் விரல்அலை நறும்பிழி
தண்மீன் சூட்டொடு தளர்தலும் பெறுவீர்”(பெரும்.275-282)

என்ற பெரும்பாணாற்றுப் பாடல்வரிகளின் மூலம் அறியமுடிகின்றது. கடற்கரைப் பட்டினத்து மக்கள் நெல்லை இடித்து மாவாக்கி அதை ஆண்பன்றிக்கு உணவாகக் கொடுத்து கொழுக்க வைத்துக் கொண்டு இறைச்சி உணவு சமைத்து விருந்தினருக்குக் கொடுத்துள்ளதனை,

“நெல்மா வல்சி தீற்றி பல்நாள்
குழிநிறுத்து ஓய்வி குறுந்தாள் ஏற்றை
கொழுநிணத் தடியொடு கூர்நறாப் பெறுகுவீர்”(பெரும்.343-345)

என்ற பாடல் வரிகளின் மூலம் அறிந்து கொள்ள முடிகின்றது.

பாலை நிலத்து உணவுகள்

மணலும் மணல்சார்ந்த இடமாக அடையாளப்படுத்தப்பட்ட பாலைநிலத்தில் வாழும் மக்கள் வேட்டுவர் என்றழைக்கப்பட்டனர். வேட்டைத்தொழில் செய்வதால் அவர்கள் எயினர் என்றும் அழைக்கப்பட்டனர். பாலை நில வேட்டுவர்கள் புளியஞ்சோற்றையும், காட்டுப்பசுவின் சூட்டிறைச்சியையும் உணவாக உண்டுள்ளனர்.

“எயிற்றியர் அட்ட இன்புளி வெஞ்சோறு

**தேமா மேனிச் சில்வளை ஆயமொடு
ஆமான் சூட்டின் அமைவரப் பெறுகுவீர்” (சிறு.175-177)**

என்பதால் அறியமுடிகிறது. எயிற்றியர்கள் கூர்மையான கோலால் நிலத்தைத்தோண்டி புல்லரிசியை எடுத்து உரலில் இட்டு குற்றித் தூய்மைசெய்து வாயகன்ற பாத்திரத்தில் இட்டு உணவு சமைப்பார். உணவு சமைப்பதற்கு ஆழமான கிணற்றிலிருந்து நீரை எடுத்து வந்துள்ளதனையும் அறியமுடிகிறது.

**“நீழல் முன்றில் நிலஉரல் பெய்து
குறுங்காழ் உலக்கை ஓச்சி நெடுங்கிணற்று
வல்ஊற்று உவரி தோண்டித் தொல்லை
முரவுவாய்க் குழிசி முரியடுப்பு ஏற்றி
வாராது அட்ட வாடுஊன் புழுக்கல்” (பெரும்.96-100)**

என்ற பெரும்பாணாற்றுப் பாடல் வரிகளின் மூலம் அறியமுடிகிறது. மேலும் நெல்லால் சமைத்த சோற்றுடன் உடும்பின் கறியைச் சமைத்து விருந்தினருக்குக் கொடுத்துள்ளதனை,

**“களர்வளர் ஈந்தின் காழ்கண் டன்ன
சுவல்வினை நெல்லின் செவ்அவிழ்ச் சொன்றி
ஞமலி தந்த மனவுச்சூழ் உடும்பின்
வறைகால் யாத்தது வயின்தொறும் பெறுகுவீர்”(பெரும்.130-133)**

என்ற பாடல் வரிகளின் மூலம் அறிந்துகொள்ள முடிகின்றது.

அந்தணர் குடியில் உணவுகள்

வேதம் ஓதுதலைத் தொழிலாகக் கொண்டவர்கள் அந்தணர்கள். நெல்லால் சமைத்த சுவையான சோற்றுடன் பசுவின் பாலில் இருந்து மோர் ஆக்கி அதிலிருந்து வெண்ணெய் எடுத்து அதில் கிடைத்த நெய்யில் கொம்மட்டிக் கீரையை வதக்கி மிளகுப்பொடி தூவி உணவு சமைப்பார். மேலும் மாவடு ஊறுகாயுடன் விருந்து படைப்பார்கள் என்று அந்தணர் வீட்டு உணவுமுறைகள் பற்றிய குறிப்புகளை,

**“சுடர்க்கடை பறவைப் பெயர்ப்படு வத்தம்
சேதா நறுமோர் வெண்ணெயின் மாதுளத்து
உருப்புறு பசங்காய்ப் போழொடு கறிகலந்து
நெமெரக் கொக்கின் நறுவடி விதிர்த்த
தனைமாண் காடியின் வகைபடப் பெறுகுவீர்” (பெரும்.305-310)**

என்ற பாடல் வரிகளின் மூலம் அறிந்துகொள்ள முடிகின்றது.

அரண்மனை உணவுவகைகள்

ஆற்றுப்படை நூல்களில் பாட்டுடைத் தலைவர்களாகப் போற்றப்படும் அரசர்களின் சிறப்பினைப் பற்றிக் கூறுகையில், அரசன் எத்தகைய சிறப்பான விருந்தினை உங்களுக்கு வழங்குவான் என்பது பற்றிப் பாடுதல் ஒரு மரபாகும். அத்தகைய மரபினைப் பொருநராற்றுப்படை,

சிறுபாணாற்றுப்படை, பெரும்பாணாற்றுப்படை, மலைபடுகடாம் முதலிய நூல்களில் காணமுடிகிறது.

அரசர்களின் அரண்மனைகளில் உணவுப்பொருளைச் சமைப்பதற்கென்று தனியாகப் பணியாட்கள் இருந்துள்ளனர். அவர்கள் சமையற்கலை நூலில் கூறப்பட்டுள்ளவாறு முறையாகச் சமைக்கும் திறம் பெற்றவர்கள் என்பதனை,

“காளி ஊட்டிய கவர்கணைத் தூணிப்
பூவிரி கச்சைப் புகழோன் தன்முன்
பனிவரை மார்பன் பயந்த நுண்பொருள்
பனுவலின் வழாஅப் பல்வேறு அடிசில்”(சிறு.238-241)

என்ற சிறுபாணாற்றுப்படையின் வரிகளின் மூலம் அறியமுடிகின்றது. பொருநராற்றுப்படையின் பாட்டுடைத் தலைவனான கரிகாற் பெருவளத்தான் பொருநர்களுக்குச் செம்மறியாட்டின் சூட்டிறைச்சியைச் சூடாகப் பறிமாறியுள்ளான்.

“தூராஅய் தூற்றிய துருவை அம்புமுக்கின்
பராஅரை வேவை பருகு எனத்தண்டி
காழின் சுட்ட கோழ்ஊன் கொழுங்குறை
ஊழின் ஊழின் வாய்வெந்து ஒற்றி
அவைஅவை முனிகுவம் எனினே, சுவைய
வேறுபல் உருவின் விரகுதந்து இரீஇ” (பொரு.103-108)

இவ்வாறு இறைச்சி உணவை உண்ணச்செய்த அரசன் எங்களின் பல் கூர்மை மழுங்கியதைக் கண்டு அரிசியால் சமைத்த உணவையும் பொரியலையும் உணவாகத் தந்தான் என்று பொருநன் கூறுவதாகப் பாடல் அமைகின்றது. இதனை

“கொல்லை உழுகொழு ஏய்ப்ப பல்லே
எல்லையும் இரவும் ஊன்தின்று மழுங்கி”(பொரு.117-118)

எனும் பாடல் வரிகளின் மூலம் அறிந்துகொள்ள முடிகின்றது.

பெரும்பாணாற்றுப்படையின் பாட்டுடைத் தலைவன் தொண்டைமான் இளந்திரையன் தன் அரண்மனையில் உள்ள சமையற்கலையில் வல்லவர்களாகத் திகழ்பவர்களைக் கொண்டு ஊன் உணவினைச் சமைக்கச்செய்து தானும் உடன்இருந்து பாணனுக்கும் அவன் சுற்றத்தாருக்கும் உணவுப் பரிமாரினான் என்பதை,

“வல்லோன் அட்ட பல்ஊன் கொழுங்குறை
அரிசெத்து உணங்கிய பெருஞ்செந் நெல்லின்
தெரிகொள் அரிசித் திரல்தொடு பிறவும்
அருங்கடித் தீம்சுவை அமுதொடு பிறவும்
விருப்புடை மரபின் கரப்புடை அடிசில்” (பெரும்.472-476)

என்ற பாடல் வரிகளின் மூலம் அறியமுடிகின்றது. மேற்கூறப்பட்டுள்ள சான்றுகளின் வழி அரண்மனை உணவுகளில் ஊன் உணவு மிகுதியாகப் பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளதனை அறிய முடிகின்றது.

முடிவுரை

1. மக்களின் அடிப்படைத் தேவைகளுள் உணவு முதன்மையிடம் பெறுகின்றது.
2. திணைசார் வாழ்வியலில் வாழும் சூழலுக்கு ஏற்ப மக்கள் உண்ணும் உணவு மாறுபட்டுள்ளதைக் காணமுடிகின்றது.
3. பண்டமாற்று மூலமாகப் பெற்ற பொருட்களைக் கொண்டு ஒரு திணைக்கான உணவுப்பொருள் மற்றொரு நிலத்தில் விருந்தாகப் படைக்கப்பட்டுள்ளதனையும் அறிய முடிகிறது.
4. அரசவை விருந்தில் அசைவ உணவுக்கு மிகுந்த முக்கியத்துவம் தரப்பட்டுள்ளதனை அறியமுடிகிறது.
5. ஆற்றுப்படை இலக்கியங்களில் காணலாகும் விருந்தோம்பல் எனும் கூற்றின்வழி பண்டைத்தமிழரின் உணவுமுறைகள் குறித்த செய்திகள் பதிவுசெய்யப்படுவதனையும் இதன்வழி அறிந்துகொள்ள முடிகின்றது.

பயன்பட்ட நூல்கள்

1. சு.வே.சுப்பிரமணியம் - சங்க இலக்கியம் பத்துப்பாட்டு மூலமும் தெளிவுரையும்
மணிவாசகர் பதிப்பகம்
சென்னை - 108
இ.ப.2010
2. வ.த.இராமசுப்பிரமணியம்(உ.ஆ) - புறநானூறு மூலமும் தெளிவுரையும்
திருமகள் நிலையம்
தி.நகர், சென்னை - 17
மு.ப.2000
3. ந.இரகுதேவன் - செவ்விலக்கியம் சில பார்வைகள்
நியூ செஞ்சரி புக் ஹவுஸ்(பி)லிட்
சென்னை - 98
மு.ப.2018
4. கு.வெ.பாலசுப்பிரமணியன் - சங்க இலக்கியத்தில் சமூக அமைப்புகள்
தமிழ்ப்பல்கலைக்கழகம்
தஞ்சாவூர்

(மு.ப.1994.