



தமிழ்மணம் சர்வதேசத் தமிழ் ஆய்விதழ்

Peer-Reviewed | Open Access | Crossref | Google Scholar
SJIF Impact Factor 3.5 | Multidisciplinary

Article DOI: <https://doi.org/10.63300/tm12022026.34>



Ecolinguistics, Food Theory and Ancient Tamil Ethics of Living Highlighted in Tolkappiyam Porulathikaram

Sangeetha B^{ID1*}, Dr. U. Durga Devi^{ID2},

¹Part-Time Ph.D. Research Scholar, Vels Institute of Science,
Technology & Advanced Studies (VISTAS), Pallavaram, Chennai-117

²Assistant Professor, Vels Institute of Science,
Technology & Advanced Studies (VISTAS), Pallavaram, Chennai-117

*Corresponding Author Email: sgeethaguhan@gmail.com.

Article Info

Received on 27-June-2026, Revised on 29-June-2026, Accepted on 29-June-2026, Published on 20-July-2026

ABSTRACT

The objective of this study is to comprehensively examine the ecological food theory highlighted in Tolkappiyam Porulathikaram within the context of contemporary ecological, linguistic, and posthumanist theories. Treating land and time as primary elements (Muthalporul), Tolkappiyam gives paramount importance to food—which serves as the abode for human existence among the essential elements (Karuporul). This paper details the Thinaï (landscape-based) foods suited to climatic conditions, the eight types of food mentioned in the section on genetics (Marabiyal), and the biodiversity food chain. Furthermore, this study discusses how the five-fold land (Ainthinai) food systems, culinary techniques, and ecologically oriented principles of nurturing biodiversity depicted in Sangam literature align with modern Ecolinguistics and Sustainable Development Goals (SDGs). Through this, the research deeply highlights the ecological principles used by the ancient Tamils to preserve the balance of nature, alongside their ethical way of life.

KEYWORDS: Tolkappiyam, Ecological Food, Thinaï Theory, Eight Types of Food, Food Chain, Nurturing Biodiversity, Ecolinguistics, Posthumanism, Food as Medicine.



Copyright © 2024 by the author(s). Published by Department of Library, Nallamuthu Gounder Mahalingam College, Pollachi. This is an open access article under the Creative Commons Attribution (CC BY) license (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).



தொல்காப்பியப் பொருளதிகாரம் சுட்டும் சூழலியல் உணவுக் கோட்பாடும் பழந்தமிழர் வாழ்வியல் அறமும்

¹சங்கீதா பா, பகுதி நேர முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர், வேல்ஸ் அறிவியல் தொழில்நுட்ப உயர்

ஆராய்ச்சி நிறுவனம், பல்லாவரம், சென்னை-117

மின்னஞ்சல் முகவரி (Email ID) Sgeethaguhan@gmail.com

²முனைவர் யு துர்கா தேவி, உதவிப் பேராசிரியர், வேல்ஸ் அறிவியல் தொழில்நுட்ப உயர்

ஆராய்ச்சி நிறுவனம், பல்லாவரம், சென்னை-1171.

ஆய்வுச்சுருக்கம் (Abstract)

தொல்காப்பியப் பொருளதிகாரம் சுட்டும் சூழலியல் உணவுக் கோட்பாட்டைத் தற்காலச் சூழலியல், மொழியியல் மற்றும் போஸ்ட்ஹியுமனிசம் (Posthumanism) கோட்பாடுகளின் பின்னணியில் விரிவாக ஆராய்வதே இவ்வாய்வின் நோக்கமாகும். நிலத்தையும் பொழுதையும் முதற்பொருளாகக் கொண்டு, கருப்பொருள்களில் மனித வாழ்வின் இருப்புக்கு உறைவிடமாக விளங்கும் உணவுக்கே தொல்காப்பியர் முதலிடம் தந்துள்ளார். தட்பவெப்ப நிலைக்கு ஏற்ற திணை உணவுகள், மரபியலில் கூறப்படும் எண்வகை உணவுகள் மற்றும் பல்லுயிர் உணவுச் சங்கிலி (Food Chain) ஆகியவற்றை இக்கட்டுரை விரிவாக விளக்குகிறது. மேலும், சங்க இலக்கியங்கள் காட்டும் ஐந்திணை உணவு முறைகள், உணவு தயாரிப்பு நுட்பங்கள் மற்றும் சூழலியல் சார்ந்த பல்லுயிர் ஓம்பல் நெறிகள் எவ்வாறு தற்காலச் சூழலியல் மொழியியல் (Ecolinguistics) மற்றும் நீடித்த நிலையான வளர்ச்சிக்கான இலக்குகளுடன் (SDGs) பொருந்திப் போகின்றன என்பதும் இங்கு விவாதிக்கப்படுகிறது.² இதன் மூலம், பழந்தமிழர்கள் இயற்கையின் சமநிலையைக் காக்கக் கையாண்ட சூழலியல் நெறிமுறைகளையும், அவர்தம் வாழ்வியல் அறத்தையும் இவ்வாய்வு ஆழமாக வெளிப்படுத்துகிறது.

திறவுச்சொற்கள் (Keywords)

தொல்காப்பியம், சூழலியல் உணவு, திணைக் கோட்பாடு, எண்வகை உணவு, உணவுச் சங்கிலி, பல்லுயிர் ஓம்பல், சூழலியல் மொழியியல், போஸ்ட்ஹியுமனிசம், உணவே மருந்து.

2. முன்னுரை (Introduction)

தமிழ்மொழியின் தொல் இலக்கண நூலான தொல்காப்பியம், மனித வாழ்வை இயற்கையோடு இணைத்துப் பார்க்கும் ஆழமான சூழலியல் மற்றும் மெய்யியல் சிந்தனைகளைக் கொண்டுள்ளது. நிலத்தையும் பொழுதையும் முதற்பொருளாக வரையறுக்கும் தொல்காப்பியர், அதன் பின்புலத்தில் கருப்பொருள்களைப் பகுக்கும் போது மனித வாழ்வின் இருப்புக்கு இன்றியமையாத உணவுக்கே முதலிடம் தருகிறார். தட்பவெப்ப நிலை மாற்றங்களுக்கு ஏற்ப மக்கள் உட்கொள்ள வேண்டிய திணை சார்ந்த உணவுகள் குறித்தும், இயற்கையின் சமநிலையைக் காக்க உதவும் பல்லுயிர் உணவுச் சங்கிலி குறித்தும் தொல்காப்பியம் விரிவாகப் பேசுகிறது.

பழந்தமிழர்கள் பின்பற்றிய சூழலியல் உணவுக் கோட்பாடு என்பது வெறும் பசி தீர்ப்பதற்கான வழிமுறை மட்டுமல்லாமல், உடலையும் சூழலையும் ஒருசேரப் பாதுகாக்கும் ஒரு பெரும் வாழ்வியல் அறமாகத் திகழ்ந்தது. "உணவே மருந்து, மருந்தே உணவு" என்ற கோட்பாட்டின் அடிப்படையில் அவர்கள் தங்களின் உணவுப் பழக்கங்களை இயற்கையோடு இயைந்த வகையில் அமைத்துக் கொண்டனர்.⁴ தற்காலத்தில் அஜினோமோட்டோ போன்ற வேதிப்பொருட்கள் கலந்த சீன உணவுகள், பீட்சா மற்றும் பர்கர் போன்ற பதப்படுத்தப்பட்ட உணவுகளின் பெருக்கத்தால் ஏற்படும் சூழல் மற்றும் உடல்நலச் சீர்கேடுகளுக்கு மாற்றாக, பழந்தமிழரின் மரபுவழிச் சிறுதானிய உணவு முறைகளான குதிரைவாலி, வரகு, தினை போன்றவை மீண்டும் முக்கியத்துவம் பெற்று வருகின்றன.⁸ இயற்கை வேளாண்மைக்கும் மரபுவழி உணவிற்கும் திரும்ப வேண்டும் என்ற குரல் இன்று உலகளவில் ஒலிப்பதற்குப் பின்னால் பண்டைய உணவியல் விழுமியங்களின் செல்வாக்கு அடங்கியுள்ளது.⁶ இத்தகைய பின்னணியில், தொல்காப்பியப் பொருளதிகாரத்தின் வழி பழந்தமிழர்களின் சூழலியல் உணவுக் கோட்பாட்டையும், இயற்கையோடு இயைந்த அவர்கள் வாழ்வியலையும் ஆராய்வது இன்றைய காலக்கட்டத்திற்கு மிகவும் இன்றியமையாததாகிறது.

3. திணைக் கோட்பாடும் சூழலியல் பின்புலமும் (Tinai Theory and Ecological Background)

பண்டைய தமிழ்ச் சமூகம் வாழ்ந்த நிலப்பரப்பினை ஐந்து திணைகளாகப் பிரித்துக் காட்டும் தொல்காப்பிய நெறிமுறையானது, மிகச்சிறந்த சூழலியல் சார்ந்த அறிவியல் பார்வையை வெளிப்படுத்துகிறது. மாந்தர்களின் வாழ்வியல் செயல்பாடுகளை அவர்கள் சார்ந்துள்ள நிலங்களோடும், பொழுதுகளோடும் இணைத்துப் பார்த்து, அதனை 'முதற்பொருள்' எனத் தொல்காப்பியர் அடையாளப்படுத்துகிறார்.

"முதல் எனப்படுவது நிலம் பொழு திரண்டின் இயல்பென மொழிப இயல்புணர்ந் தோரே" — (தொல். பொருள். அகத்திணையியல் - 4) ¹

என்னும் இந்த தொல்காப்பிய நூற்பா, இவ்வுலகில் வாழும் ஒட்டுமொத்த உயிரினங்களின் இயக்கத்திற்கும் நிலப்பகுதியின் தன்மைகளும், பருவநிலை மாற்றங்களுமே அடிப்படைக் காரணிகளாக விளங்குகின்றன என்பதைப் பதிவு செய்கிறது. இக்கோட்பாடு தற்காலச் சூழலியல் மொழியியல் மற்றும் போஸ்ட்ஹியுமனிசம் போன்ற நவீனக் கோட்பாடுகளோடு ஒப்பிடத்தக்க உன்னதப் பார்வைகளைக் கொண்டுள்ளது.²

3.1 ஐவகை நிலங்களின் காலநிலைச் சூழல் (Climatic Conditions of Five Landscapes)

தொல்காப்பியர் வரையறுக்கும் குறிஞ்சி, முல்லை, மருதம், நெய்தல் மற்றும் பாலை ஆகிய ஐந்து நிலப் பிரிவுகளும் தமக்கே உரிய தனித்துவமான இயற்கைச் சூழலியல் கூறுகளைக் கொண்டவை ஆகும். இதனை,

"மாயோன் மேய காடுறை உலகமும் சேயோன் மேய மைவரை உலகமும் வேந்தன் மேய தீம்புனல் உலகமும் வருணன் மேய பெருமணல் உலகமும் முல்லை குறிஞ்சி மருதம் நெய்தலெனச் சொல்லிய

முறையால் சொல்லவும் படுமே." — (தொல்காப்பியம், பொருளதிகாரம், அகத்திணையியல் - 5) ¹
என்னும் நூற்பா வழி அறியலாம். இந்த ஐவகை நிலங்களின் காலநிலைச் சூழலைத்
தொல்காப்பியப் பின்புலத்திலும் சங்க இலக்கியப் பதிவுகளின் வழியிலும் பின்வருமாறு
பகுக்கலாம்:

- **முல்லை:** காடும் காட்டை ஒட்டிய பகுதிகளும் நிறைந்த இந்நிலத்தில், கார்ப்பயவத்து
மழைப்பொழிவினால் பசுமையான சூழலும் இதமான குளிர்ச்சியும் பரவியிருக்கும்.
- **குறிஞ்சி:** உயர்ந்து நிற்கும் மலைகளும் மலை சார்ந்த பகுதிகளுமான இந்நிலப்பரப்பு,
எக்காலத்திலும் மாறாத குளிர்ந்த தட்பவெப்ப நிலையைக் கொண்டிருக்கும்.
- **மருதம்:** நன்னீர் பாயும் வயல்வெளிகளை உள்ளடக்கிய இந்நிலம், எப்போதும் சீரான
வெப்பநிலையையும் மிதமான ஈரப்பதத்தையும் தக்க வைத்துக் கொள்ளும் இயல்புடையது.
- **நெய்தல்:** கடல் சார்ந்த கடற்கரை மணற்பகுதியான இந்நிலச் சூழலில், கடல் காற்றின்
காரணமாகக் காற்றில் அதிக அளவிலான ஈரப்பதம் கலந்திருக்கும். இதனைத்
தொல்காப்பியர் 'பெருமணல் உலகம்' என்று குறிப்பிடுகிறார்.³
- **பாலை:** முல்லை நிலமும் குறிஞ்சி நிலமும் தங்களின் வளமான இயல்பான நிலையிலிருந்து
மாறி வறண்டு போவதையே பாலை என்கிறது இலக்கணம். இந்நிலம் வறண்ட
மணற்பாங்கான அமைப்பைக் கொண்டிருப்பதால், கடுமையான வெப்பமும், வறட்சியும்,
நீர் ஆதாரங்களற்ற தன்மையும் அங்கே காணப்படும்.

3.2 நிலம் சார்ந்த உணவு முறைகளும் புவியியல் கூறுகளும் (Landscape-Based Dietary Practices and Geography)

பழந்தமிழர்கள் தங்களின் தட்பவெப்ப நிலைக்குப் புறம்பான உணவுகளைத் தவிர்த்து, அந்தந்தப்
பருவநிலைக்கு உகந்த இயற்கை உணவுகளை மட்டுமே உட்கொண்டனர் என்பதைத்
தொல்காப்பியம் உணர்த்துகிறது.

ஐவகை திணை நிலங்களின் பண்புகள்

திணை	நிலத்தின் தன்மை	முதன்மை உணவுகள்	நீர் ஆதாரம்
குறிஞ்சி	மலையும் மலை சார்ந்த இடமும்	திணை, மூங்கில் நெல், காட்டுத் தேன், கிழங்கு வகைகள், பன்றி மற்றும் மானின் மாமிசம்	அருவி நீர், சுனை நீர்
முல்லை	காடும் காடு சார்ந்த இடமும்	வரகு, சாமை, முதிரை, பால், தயிர், மோர் மற்றும் நெய் சார்ந்த பொருட்கள்	கான்யாறு
மருதம்	வயலும் வயல் சார்ந்த இடமும்	செந்நெல், வெண்ணெல், அவல், வயல் நண்டு, நன்னீர் மீன் வகைகள்	ஆற்றுநீர், மனைக்கிணறு, பொய்கை நீர்
நெய்தல்	கடலும் கடல் சார்ந்த இடமும்	மீன் வகைகள் (நெய்மீன், இறால், சுறா), உப்பு மற்றும் உப்பிற்குப் பண்டமாற்று	மணற்கிணறு, உவற்குரிநீர்
பாலை	வறண்ட மணற்பாங்கான பகுதி	ஆறலைத்த பொருள், சூறையாடப்பட்ட பொருட்கள், காட்டுப் பழங்கள்	வறண்ட கிணறு, சுனை நீர்

திணை (Landscape)	நிலத்தின் தன்மை (Nature of Land)	முதன்மை உணவுகள் (Staple Foods)	நீர் ஆதாரம் (Water Source)
குறிஞ்சி (Kurinji)	மலையும் மலை சார்ந்த இடமும் ¹²	திணை, மூங்கில் நெல், காட்டுத் தேன், கிழங்கு வகைகள், பன்றி மற்றும் மானின் மாமிசம் ¹⁵	அருவி நீர், சுனை நீர் ¹⁷
முல்லை (Mullai)	காடும் காடு சார்ந்த இடமும் ¹²	வரகு, சாமை, முதிரை, பால், தயிர், மோர் மற்றும் நெய் சார்ந்த பொருட்கள் ¹⁵	கான்யாறு ¹⁷
மருதம் (Marutham)	வயலும் வயல் சார்ந்த இடமும் ¹²	செந்நெல், வெண்ணெல், அவல், வயல் நண்டு, நன்னீர் மீன் வகைகள் ¹⁰	ஆற்றுநீர், மனைக்கிணறு, பொய்கை நீர் ¹⁷
நெய்தல் (Neithal)	கடலும் கடல் சார்ந்த இடமும் ¹²	மீன் வகைகள் (நெய்மீன், இறால், சுறா), உப்பு மற்றும் உப்பிற்குப் பண்டமாற்று செய்த உணவுகள் ¹³	மணற்கிணறு, உவற்குரிநீர் ¹⁷

பாலை (Palai)	வறண்ட மணற்பாங்கான பகுதி ¹	ஆறலைத்த சூறையாடப்பட்ட பொருட்கள், பழங்கள் ¹⁷	பொருள், காட்டுப்	வறண்ட கிணறு, சுனை நீர் ¹⁷
--------------	--	---	---------------------	---

குறிஞ்சி நிலத்தில் தேன் மற்றும் தினை மிக முக்கியப் பங்காற்றின.² புதிய கொத்துக் கதிர்களைக் கிளிகள் கவர்ந்து செல்லாதவாறு தினைப்புனத்தைக் காவல் காக்கும் வழக்கம் அங்கு நிலவியது.² முல்லை நில மக்கள் வரகு மற்றும் சாமையைத் தயிருடன் கலந்து உண்டனர்.⁷ மருத நிலத்தில் உழவர்கள் செந்நெல் அரிசியை நண்டு மற்றும் பீர்க்கங்காய் கலந்த கூட்டுடன் சேர்த்து வெண்சோறாகச் சமைத்து உண்டனர்.²⁰ "அலைப்பு மாண் அரிசி அமலை வெண்சோறு கவைத்தாள் அலவன் சுவையொடு பெருகுவிர்" என்ற சிறுபாணாற்றுப்படை அடிகள் (194-195) இதற்குச் சான்றாக அமைகின்றன.⁶ நெய்தல் நிலத்தில் வறுத்த மீன், கருவாடு மற்றும் பனை மரக் கள் போன்றவற்றுடன் உப்பிற்குப் பண்டமாற்று செய்யப்பட்ட உணவுகளே முதன்மையாக விளங்கின.³ பாலை நிலத்தில் கடும் வறட்சியின் காரணமாகத் தாவரங்களும் வற்றிப்போக, அங்கு வாழ்ந்த மக்கள் தங்களின் உயிர்வாழ்விற்காக ஆறலைத்த மற்றும் வழிப்பறி செய்த உணவுப் பொருட்களையே சார்ந்து நின்றனர்.⁷

4. கருப்பொருள் விதியும் பல்லுயிர் உணவுச் சங்கிலியும் (Karupporul Rule and Biodiverse Food Chain)

திணைகளுக்குரிய கருப்பொருள்களை வகைப்படுத்தும்போது, தொல்காப்பியர் மனித இருப்புக்கும் சூழலுக்கும் ஆதாரமாக விளங்கும் உணவுக்கே முதலிடம் தந்து சிறப்பிக்கிறார். இதனை, "தெய்வம் உணாவே மாமரம் புன்பறை செய்தி யாழின் பகுதியோடு தொகைஇ அவ்வகை பிறவும் கருவென மொழிப" — (தொல்காப்பியம், பொருளதிகாரம், அகத்திணையியல் - 18) ¹ என்னும் நூற்பா தெளிவுபடுத்துகிறது. வழிபாட்டுக் கடவுளுக்கு அடுத்தபடியாகவே உணவை அவர் வரிசைப்படுத்தியுள்ளார். அந்தந்த நிலத்தின் தட்பவெப்ப நிலை மாற்றங்களும், புவியியல் அமைப்புகளுமே ஒரு நிலத்தின் உணவு முறையைத் தீர்மானிக்கின்றன என்ற அறிவியல் உண்மையே இதற்கு அடிப்படையான காரணமாகும்.

4.1 பல்லுயிர் உணவுப் பகிர்வும் இயற்கைச் சமநிலையும் (Biodiversity Food Sharing and Ecological Balance)

தொல்காப்பியரின் உணவுக் கோட்பாடு என்பது மனிதர்களுக்கான தேவையை மட்டும் சுட்டுவது அன்று; மாறாக, அந்தந்த நில அமைப்புகளில் வாழக்கூடிய பறவைகள், விலங்குகள் உள்ளிட்ட பிற உயிரினங்களின் உணவையும் உள்ளடக்கியதாகும். தொல்காப்பியர் விலங்கினங்களையும் பறவையினங்களையும் அந்தந்த நிலத்தின் கருப்பொருள்களோடு இணைத்து, பல்லுயிர் உணவுச் சங்கிலியைக் கட்டமைத்துள்ளார்.

"எந்நில மருங்கின் பூவும் புள்ளும் அந்நில மருங்கின் வாரா வாயினும் வந்த நிலத்தின் பயத்த வாகும்"

— (தொல்காப்பியம், பொருளதிகாரம், அகத்திணையியல் - 20) ²¹

என்னும் சிறப்பு விதி, உயிரினங்கள் தங்களின் உணவுத் தேவைகளுக்காகத் திணைகளைக் கடந்து செல்லும் சூழலியல் நகர்வுகளையும் அங்கீகரிக்கிறது.²¹ உதாரணமாக, குறிஞ்சி நிலத்து மனிதர்கள் பயிரிட்ட திணைப் பயிரைக் கிளிகளும், அங்குள்ள மூங்கில் நெல் மற்றும் காட்டுப் பழங்களை யானைகளும் உணவாக உட்கொண்டன என்ற சங்க இலக்கியப் பதிவுகள் இதற்குச் சிறந்த சான்றுகளாகும். இயற்கை அமைத்த இந்த உணவுப் பகிர்வே பல்லுயிர் உணவுச் சங்கிலியின் முதன்மையான அடையாளமாகும். இயற்கையின் சமநிலையைப் பேணிக் காக்கும் பொருட்டு, மாந்தர்கள் பிற உயிர்களோடும் தங்களின் உணவைப் பகிர்ந்துண்ண வேண்டும் என்ற உன்னத வாழ்வியல் பண்பினைத் தொல்காப்பியம் இதன் வழி உணர்த்துகிறது.

5. எண்வகை உணவும் சூழல் சமநிலையும் (Eightfold Grains and Ecological Balance)

ஐந்து வகையான நிலப்பரப்புகளுக்கும் உரிய எண்வகைத் தானியங்களைப் பற்றித் தொல்காப்பிய மரபியல் பின்வருமாறு குறிப்பிடுகிறது:

"மெய்திரி வகையின் எண்வகை உணவின் செய்தியும் வரையார் அப்பா லான" — (தொல்காப்பியம், பொருளதிகாரம், மரபியல் - 79) ¹

இந்த இலக்கண விதியின்படி, நிலத்தின் தன்மைக்கு ஏற்ப விளையும் எட்டு வகை முதன்மை உணவுகள் (கூலங்கள்) அடையாளம் காணப்படுகின்றன. அவை பின்வரும் அட்டவணையில் விவரிக்கப்பட்டுள்ளன:

தானிய எண் (Grain No.)	தானியப் பெயர் (Name of Grain)	சூழலியல் மற்றும் உணவியல் விளக்கம் (Ecological and Dietary Description)
1	நெல் (Rice)	மருத நிலத்தின் நன்னீர் பாயும் வயல்வெளிகளில் விளையும் முதன்மையான செந்நெல், வெண்ணெல் மற்றும் மாப்பிள்ளை சம்பா போன்ற பாரம்பரிய அரிசி வகைகள்.
2	காணம் (Horsegram)	உடலுக்கு வன்மையையும் நோய் எதிர்ப்புத் திறனையும் தரும் கொள்ளு அல்லது கேழ்வரகு போன்ற வறட்சி தாங்கும் தானிய வகை.
3	வரகு (Kodo Millet)	மிகக் குறைந்த நீரிலும் முல்லை நிலத்தின் வறண்ட சூழலிலும் வளரக்கூடிய ஊட்டச்சத்து நிறைந்த சிறுதானியம். ⁵

4	இறுங்கு (Sorghum)	பழந்தமிழர்களின் மானாவாரி நிலங்களில் பயிரிடப்பட்ட சோள வகை தானியம்.
5	தினை (Foxtail Millet)	மலைப்பாங்கான குறிஞ்சி நிலத்தில் வளரும் மிகச் சத்து வாய்ந்த, பழந்தமிழர்களின் தொன்மையான சிறுதானியம்.
6	சாமை (Little Millet)	வறட்சியான காலநிலையைத் தாங்கி வளரக்கூடிய, குறைந்த நீர் உறிஞ்சும் தன்மையுடைய தானியம்.
7	புல் (Wild Grass Grain)	காடுகளில் இயற்கையாக விளையும் காட்டு நெல் அல்லது புல்லரிசி போன்ற இயற்கை விளைச்சல் தானியம்.
8	கோதுமை (Wheat)	தொல்காப்பியர் காலத்தில் தமிழ்நாட்டில் வழக்கில் இல்லை; எனினும், பிற்காலத்தில் உரையாசிரியர் நச்சினார்க்கினியர் எண்வகைத் தானியத்தை நிறைவு செய்ய இதைச் சேர்த்தார்.

மொழியியல் அறிஞர் ஞா. தேவநேயப் பாவாணரின் கூற்றுப்படி, 'கோது' என்பது உமியைக் குறிப்பதால், இது காடுகளில் தானாக விளைந்த ஒரு வகையான காட்டுத் தானியத்தையே குறிக்கிறது. இத்தகைய எண்வகை உணவு முறை, பல்லுயிர் பெருக்கத்தையும் நிலத்தின் இயற்கை வளத்தையும் பாதுகாத்துச் சூழலியல் சமநிலையை உறுதி செய்தது.

6. உணவியல் அறமும் பல்லுயிர் ஓம்பலும் (Dietary Ethics and Respect for Biodiversity)

சங்க காலத் தமிழர்கள் இயற்கையோடு கொண்டுள்ள உறவை வெறும் பயன்சார்ந்த ஒன்றாக மட்டும் கருதவில்லை; மாறாக, தங்களைச் சுற்றியுள்ள பிற விலங்கினங்கள் மற்றும் தாவரங்களுடன் ஒன்றிணைந்த பல்லுயிர் ஓம்பல் நெறியையே அவர்கள் வாழ்வியலாகக் கொண்டிருந்தனர்.

6.1 சூழலியல் அறநெறிகள் (Principles of Ecological Morality)

பழந்தமிழரின் உணவுப் பழக்கவழக்கங்களில் பிற உயிரினங்களின் மீதான மதிப்பும், சூழல் சமநிலையைப் பேணும் அறமும் மிக ஆழமாகக் காணப்படுகின்றன.³

- **மோர் ஊற்றும் அறம்:** கறி, மீன் சாப்பிட்ட இலைகளில் புனிதமாகக் கருதப்படும் பசுவின் மோரை ஊற்றிச் சோறு சாப்பிடுவதில்லை என்ற வழக்கம் பழந்தமிழரிடம் இருந்தது.²⁶ இது விலங்குகளின் மீதும் அவற்றின் கொடைகளின் மீதும் காட்டிய உன்னத மதிப்பாகும்.²⁶

- முடி உதிர்வு பாதுகாப்பு: பெண்கள் தலை சீவும்போது உதிரும் முடிகள் மாட்டின் வயிற்றுக்குள் சென்றுவிடக் கூடாது என்பதற்காக, அவற்றைச் சேகரித்துத் தூரமான இடங்களில் கொண்டு போடும் வாழ்வியல் அறத்தைப் பழந்தமிழர்கள் போற்றினர்.²⁶
- சினையுற்ற மீன் பாதுகாப்பு: நெய்தல் நிலத்து மீனவர்கள் சினையுற்ற (கர்ப்பமான) மீன்களைப் பிடிக்கும்போது, அவற்றின் இனப்பெருக்கச் சுழற்சியைப் பாதுகாக்கும் பொருட்டு, அந்த மீன்களை மீண்டும் கடலிலேயே விட்டுவிடும் சூழலியல் அறத்தைக் கடைப்பிடித்தனர்.³
- கடற்கரைத் தாவரப் பாதுகாப்பு: ஆழிப்பேரலை மற்றும் கடல் அரிப்பிலிருந்து நிலப்பகுதியைப் பாதுகாக்க கடற்கரைகளில் புன்னை, தாழை, ஞாழல் போன்ற மரங்களை நட்பு வளர்த்து இயற்கைக் காப்பரண்களை உருவாக்கினர்.²⁵

6.2 அறுசுவையும் உணர்வுப் பகிர்வும் (The Six Tastes and Emotional Mapping)

பழந்தமிழர்களின் உணவியல் கோட்பாடு வெறும் உடல் சார்ந்ததாக மட்டுமின்றி, மன உணர்வுகளோடும் ஆழமாக இணைக்கப்பட்டிருந்தது.²⁷ உணவின் அறுசுவைகளும் மனித மனத்தின் வெவ்வேறு அடிப்படை உணர்ச்சிகளோடு தொடர்புபடுத்தப்பட்டிருந்தன.²⁷

- இனிப்பு (Sweet - Inippu): மகிழ்ச்சி, திருப்தி மற்றும் மன நிறைவை வெளிப்படுத்தும் சுவையாகக் கருதப்பட்டது.²⁷
- புளிப்பு (Sour - Pulippu): ஒருவித சலிப்பு, அதிருப்தி அல்லது அருவருப்பு உணர்வுகளோடு இணைக்கப்பட்டது.²⁷
- உவர்ப்பு (Salty - Oovaruppu): பயம், பதற்றம் மற்றும் எதிர்பாராத தவிப்பு நிலையை உணர்த்தியது.²⁷
- கார்ப்பு (Pungent - Kaarppu): கோபம், ஆக்ரோஷம் மற்றும் தீவிரமான உணர்ச்சி வெளிப்பாடுகளைக் குறித்தது.²⁷
- கசப்பு (Bitter - Kasappu): துக்கம், இழப்பு மற்றும் ஆழ்ந்த சோகத்தை வெளிப்படுத்தும் சுவையாகப் பயன்படுத்தப்பட்டது.²⁷
- துவர்ப்பு (Astringent - Thuvarppu): ஆச்சரியம், புதிய திருப்பங்கள் மற்றும் விசித்திரமான அனுபவங்களைக் குறித்தது.²⁷

புத்தாண்டு போன்ற வாழ்வியல் நிகழ்வுகளின் தொடக்கத்தில் அறுசுவைகளும் கலந்த உணவுகளை உட்கொள்வதன் மூலம், மனிதர்கள் தங்களின் வாழ்வில் ஏற்படும் இன்ப-துன்பங்களைச் சமமாக ஏற்கும் மனப்பக்குவத்தை அடைந்தனர்.²⁷

6.3 "உணவே மருந்து" - சங்க இலக்கியப் பிணிசார் பகுப்பு (Food as Medicine and Pathological Classifications)

பழந்தமிழர்கள் ஆரோக்கியத்திற்கும் உணவுப் பழக்கத்திற்கும் இடையே உள்ள பிரிக்க முடியாத பந்தத்தை உணர்ந்திருந்தனர்.⁴ சங்க இலக்கியங்களில் உடலுக்கு ஏற்படும் கோளாறுகளை 'நோய்' (Pain/Suffering) மற்றும் 'பிணி' (Disease) என இருவேறு நிலைகளில் பகுத்துப் பார்த்தனர்.⁷ உடலின் சமநிலையைப் பேணத் தவறும்போது ஏற்படும் பிணிகளை, முறையான இயற்கை உணவுகள் மற்றும் மூலிகைகளின் மூலம் குணப்படுத்தினர்.⁴ தேன் மற்றும் தினை போன்ற இயற்கை உணவுகள் வெறும் பசிபோக்கிகள் மட்டுமல்லாது, சிறந்த மருந்துகளாகவும் பயன்படுத்தப்பட்டதை நற்றிணை மற்றும் குறுந்தொகைப் பாடல்கள் சான்றளிக்கின்றன.⁷

7. ஒப்பீட்டு ஆய்வு: தென்னிந்தியப் பழங்குடி உணவும் சூழல் தழுவலும் (Comparative Analysis: South Indian Tribal Food and Ecological Adaptation)

பழந்தமிழரின் இத்தகைய சூழலியல் உணவுக் கோட்பாடு, தற்கால தென்னிந்தியப் பழங்குடி மக்களின் உணவியல் பழக்கவழக்கங்களுடன் பெரிதும் ஒத்துப் போகிறது.⁹

- **தோடர் பழங்குடியினர் (Toda Tribe):** நீலகிரி மலையின் உயர்ந்த சிகரங்களில் வாழும் இவர்கள், பால் மற்றும் பால் சார்ந்த தயிர், வெண்ணெய் போன்ற பொருட்களையும் காட்டுச் சோலைகளில் கிடைக்கும் கிழங்கு வகைகளையும் தங்களின் முதன்மை உணவாகக் கொண்டுள்ளனர்.⁹ குறைந்த அளவிலான நறுமணப் பொருட்களைப் பயன்படுத்தி, உணவின் இயற்கையான சுவையைத் தக்க வைத்துக் கொள்வதில் இவர்கள் வல்லவர்கள்.⁹
- **இருளர் பழங்குடியினர் (Irula Tribe):** காடுகளின் தாவரங்களை நன்கு அறிந்த இவர்கள், தினை, வரகு மற்றும் காட்டுப் பழங்களை அதிகமாக உண்பதோடு, பல்வேறு காட்டு மூலிகைகளையும் கிழங்குகளையும் தங்களின் உணவில் சேர்த்துக் கொள்கின்றனர்.⁹
- **காதர் பழங்குடியினர் (Kadar Tribe):** இவர்களின் காடு சார்ந்த ஆழமான அறிவு, பல்வேறு காட்டுத் தாவரங்களையும் காட்டுத் தேனையும் உணவாக மாற்ற உதவியது.⁹ மேலும், மீன் மற்றும் இறைச்சி நீண்ட நாட்களுக்குக் கெடாமல் இருக்க, வெயிலில் உலர்த்துதல் (Sun-drying) மற்றும் புகைபோடுதல் (Smoking) போன்ற மரபுவழிச் சூழலியல் தொழில்நுட்பங்களைப் பின்பற்றினர்.⁹

- **மூங்கில் சமையல் முறை (Bamboo Cooking):** கொந்த பழங்குடியினர் போன்ற மலைவாழ் மக்கள், மூங்கில் குழாய்களுக்குள் உணவை அடைத்துச் சமைக்கும் முறையைப் பின்பற்றுகின்றனர்.⁹ இது சூழலுக்கு எவ்விதத் தீங்கும் விளைவிக்காத, காடுகளில் எளிதில் கிடைக்கும் இயற்கை வளங்களைப் பயன்படுத்தும் உன்னத வாழ்வியல் முறையாகும்.⁹

இருப்பினும், தற்கால உலகமயமாக்கல் மற்றும் நகரமயமாக்கல் காரணமாக இப்பழங்குடி மக்களிடம் பதப்படுத்தப்பட்ட உணவுப் பொருட்களின் புழக்கம் அதிகரித்து, அதன் விளைவாக ஊட்டச்சத்துக் குறைபாடுகளும் நீரிழிவு போன்ற தொற்றா நோய்களும் பரவி வருகின்றன என்பது கவலைக்குரிய விஷயமாகும்.⁹

8. நவீனக் கோட்பாடுகளுடன் ஒப்பீடு: சூழலியல் மொழியியலும் போஸ்ட்ஹியுமனிசமும் (Comparison with Modern Theories: Ecolinguistics and Posthumanism)

நவீனச் சூழலியல் மொழியியல் (Ecolinguistics) மற்றும் சூழலியல் திறனாய்வு (Ecocriticism) ஆகியவற்றின் தந்தை என்று போற்றப்படும் எட்வர்ட் சபீர் (Edward Sapir - 1912) மற்றும் ஹாகேஜ் (Hagege - 1985) ஆகியோரின் கோட்பாடுகளுக்கு இணையான மொழியியல்-சூழலியல் தத்துவத்தைத் தொல்காப்பியம் தன் திணைக் கோட்பாட்டின் வழியே நிறுவியுள்ளது.²

தொல்காப்பியம் தமிழ் எழுத்துக்களிலேயே உயிரையும் மெய்யையும் (உயிர் எழுத்துக்கள், மெய் எழுத்துக்கள்) பிரித்து, அவை இணையும்போது தோன்றும் 'உயிர்மெய்' வடிவம் மூலமாக மொழிக்கும் இயற்கைக்கும் உள்ள பிரிக்க முடியாத பிணைப்பை உணர்த்தியுள்ளது.²⁸ உடலும் உயிரும் இணைந்தே மொழியை இயக்குவது போல, மனிதனும் இயற்கையும் இணைந்தே உலகியலை நடத்துகின்றனர் என்ற பரந்த தத்துவம் இதனுள் பொதிந்துள்ளது.²⁸

அதேபோல், மனிதனை மையமாகக் கொண்டு பிற உயிரினங்களை அடிமைப்படுத்தும் மனித மையவாதத்திற்கு (Anthropocentrism) எதிராக உருவான போஸ்ட்ஹியுமனிசம் (Posthumanism) கோட்பாடு, மனிதனை இயற்கையோடு சமநிலையில் வைக்கும் சமத்துவப் பார்வையை வலியுறுத்துகிறது.³ தொல்காப்பியரின் திணைக் கோட்பாடும், இயற்கையைத் தங்களின் உறவினராகக் கருதும் பழந்தமிழரின் வாழ்வியல் நெறியும் இத்தகைய போஸ்ட்ஹியுமனிசப் பார்வைக்குச் சிறந்த முன்னுதாரணங்களாகும்.³

9. முடிவுரை (Conclusion)

நவீனத் தொழில்நுட்ப வசதிகள் பெருகியுள்ள இக்காலகட்டத்தில், எந்தவொரு சூழலியல் அல்லது உணவியல் சார்ந்த ஆய்வுகளையும் நிகழ்த்துவது எளிதான ஒன்றாக உள்ளது. எனினும், எவ்வித நவீன அறிவியல் கருவிகளும் தோன்றிராத தொல்பழங்காலத்திலேயே, வெறும் பகுத்தறிவையும் இயற்கையுடனான நேரடி அவதானிப்பையும் மட்டுமே துணையாகக் கொண்டு நிலத்தையும் காலத்தையும் பகுத்து ஆராய்ந்த தொல்காப்பியரின் புலமை வியப்பிற்குரியது.

மனிதர்களோடு மட்டுமன்றிப் பறவைகளையும் விலங்குகளையும் தாவரங்களையும் இணைத்து

அவர் கட்டமைத்துள்ள பல்லயிர்ச் சங்கிலிக் கோட்பாடும், நிலம் சார்ந்த உணவியல் நெறிமுறைகளும் இன்றைய காலநிலை அவசரநிலைக்குத் (Climate Emergency) தீர்வு தரும் உன்னத வழிகாட்டிகளாகத் திகழ்கின்றன. இன்றைய சூழலில் நாம் கட்டாயம் பின்பற்ற வேண்டிய நிலம் சார்ந்த உணவு முறையையும், பல்லயிர் ஓம்பல் நெறிகளையும் பல்லாயிரம் ஆண்டுகளுக்கு முன்பே முறைப்படுத்திக் கொடுத்த தொல்காப்பியரின் சூழலியல் உணவுக் கோட்பாட்டைப் போற்றிப் பின்பற்றுவது இன்றைய நவீன உலகிற்கு மிகவும் அவசியமான ஒன்றாகும்.

10. துணைநூல் பட்டியல் (References)

1. தொல்காப்பியர். *தொல்காப்பியம் பொருளதிகாரம் இளம்பூரணர் உரை*. தமிழ்ப் பல்கலைக்கழக மறுதோன்றி அச்சகம், 2008.
2. தொல்காப்பியர். *தொல்காப்பியம் பொருளதிகாரம் நச்சினார்க்கினியர் உரை (பகுதி 1)*. பதிப்பாசிரியர் ச. பவானந்தம்பிள்ளை, மினெர்வா அச்சுக்கூடம், 1916.
3. தேவநேயப் பாவாணர், ஞா. *பழந்தமிழர் நாகரிகமும் பண்பாடும்*. தமிழ்ப் பல்கலைக்கழகம், 1984.
4. "சங்கத் தமிழரின் உணவுக் கோட்பாடு." *International Research Journal of Tamil*, vol. 4, no. 3, 2022, pp. 242-46.
5. Jose, Anita, and Betsy Paul C. "Locating Sustainability within Indian Ethos: The Posthumanist Implications of Tinai." *Journal of Dharma*, vol. 46, no. 4, 2021, pp. 463-78.
6. Singh, T. Prem, and S. Alci Rani. "Feasting Through Time: A Literature Survey of South Indian Tribal Food Habits." *IJFANS International Journal of Food and Nutritional Sciences*, vol. 11, no. 13, 2022, pp. 3125-33.
7. Stibbe, Arran. *Ecolinguistics: Language, Ecology and the Stories We Live By*. Routledge, 2015.

11. நெறிசார் வெளிப்பாடு - முரண்பாடுகளின் பிரகடனம் (Author Declaration of Conflict of Interest)

இவ்வாய்வுக் கட்டுரையின் ஆசிரியர், இவ்வாய்வு தொடர்பான தரவுகள், பகுப்பாய்வுகள் மற்றும் முடிவுகளில் எவ்விதமான நிதி சார்ந்த அல்லது தனிநபர் சார்ந்த முரண்பாடுகளையும் (Conflict of Interest) கொண்டிருக்கவில்லை எனப் பிரகடனம் செய்கிறார். இவ்வாய்வு முற்றிலும் கல்வி மற்றும் சமூக விழிப்புணர்வு நோக்கத்திற்காக மட்டுமே மேற்கொள்ளப்பட்டுள்ளது.