

அறியப்படாத தமிழகத்தின் வழி தென் தமிழக மக்களின் வாழ்வியல்

முனைவர்.கலாவதி வி^{1,*}

¹உதவிப்பேராசிரியர், தமிழ்த்துறைத் தலைவர், இராஜபாளையம் இராஜாக்கள் கல்லூரி, இராஜபாளையம்., India

*Corresponding author / தொடர்பு ஆசிரியர்: முனைவர்.கலாவதி வி — skalavathiv@gmail.com

Abstract

The Tamil way of life encompasses various elements such as language, cuisine, beliefs, culture, and tradition. While these elements have been practiced across generations, they have also undergone various changes in keeping with the passage of time. The book *Ariyappadaatha Tamilagam* (The Unknown Tamil Nadu) by Tho. Paramasivam stands as a significant work that records the lifestyle elements of the people of southern Tamil Nadu—particularly their cuisine—with both simplicity and depth. Using this book as a primary source, this article examines the dignity of the Tamil language, Tamil dietary practices, and food-related beliefs. To highlight the antiquity and excellence of Tamil, the study points to place names derived from the language and names found in inscriptions. Furthermore, it explains the dietary habits of ancient Tamils, food products associated with specific geographical landscapes, the barter system, and foreign trade. The study also explores food-related beliefs rooted in factors such as time, days of the week, seasons, rituals, travel, and festivals. Additionally, the article highlights the transformations that have occurred in Tamil food culture over time. This research reveals that language, cuisine, and beliefs have served as vital cultural markers in the lives of the people of southern Tamil Nadu.

ஆய்வுச் சுருக்கம்

தமிழர்களின் வாழ்வியல் என்பது மொழி, உணவு, நம்பிக்கை, பண்பாடு, மரபு ஆகிய பல்வேறு கூறுகளை உள்ளடக்கியதாகும். இவ்வாழ்வியல் கூறுகள் தலைமுறை தலைமுறையாகப் பின்பற்றப்பட்டு வருவதுடன், காலமாற்றத்திற்கேற்ப பல்வேறு மாற்றங்களையும் பெற்றுள்ளன. தொ. பரமசிவம் எழுதிய அறியப்படாத தமிழகம் என்னும் நூல், குறிப்பாகத் தென் தமிழக மக்களின் வாழ்வியல் கூறுகளை எளிமையாகவும் ஆழமாகவும் பதிவு செய்யும் முக்கியமான படைப்பாகத் திகழ்கிறது. இந்நூலை முதன்மை ஆதாரமாகக் கொண்டு, தமிழ்மொழியின் மாண்பு, தமிழரின் உணவு முறைகள், உணவு சார்ந்த நம்பிக்கைகள் ஆகியவை இக்கட்டுரையில் ஆராயப்படுகின்றன. தமிழின் தொன்மை மற்றும் சிறப்பை எடுத்துரைக்கும் வகையில் தமிழின் பெயரைக் கொண்ட ஊர்ப்பெயர்கள், கல்வெட்டுகளில் காணப்படும் பெயர்கள் போன்றவை சுட்டிக்காட்டப்படுகின்றன. மேலும், பண்டைய தமிழரின் உணவுப் பழக்கவழக்கங்கள், நிலவியல் சார்ந்த உணவுப் பொருள்கள், பண்டமாற்று முறை, அயல்நாட்டு வாணிபம் ஆகியவை விளக்கப்படுகின்றன. உணவு சார்ந்த நம்பிக்கைகள் நேரம், கிழமை, பருவகாலம், சடங்குகள், பயணம், விழாக்கள் போன்றவற்றை அடிப்படையாகக் கொண்டு அமைந்திருந்தமையும் ஆராயப்படுகிறது. காலமாற்றத்திற்கேற்ப தமிழர்களின் உணவுப் பண்பாட்டில் ஏற்பட்ட மாற்றங்களும் இக்கட்டுரையில் சுட்டிக்காட்டப்படுகின்றன. இவ்வாய்வின் வழியாகத் தென் தமிழக மக்களின் வாழ்வியலில் மொழியும் உணவும் நம்பிக்கைகளும் முக்கியமான பண்பாட்டு அடையாளங்களாக விளங்கியுள்ளமை வெளிப்படுத்தப்படுகிறது.

Keywords / திறவுச் சொற்கள்: தமிழ்மொழி; தமிழரின் வாழ்வியல்; தென் தமிழகம்; உணவு முறைகள்; உணவு சார்ந்த நம்பிக்கைகள்; உணவுப் பண்பாடு; அறியப்படாத தமிழகம்

How to cite / மேற்கோள் காட்டும் முறை: வி, மு. (2026). அறியப்படாத தமிழகத்தின் வழி தென் தமிழக மக்களின் வாழ்வியல். Tamilmanam International Research Journal of Tamil Studies, 20(01), Volume 1, -.

முன்னுரை

மொழி என்பது மனிதன் தனது கருத்துகளைப் பேசவும் எழுதவும் உருவாக்கிக்கொண்ட ஒப்பற்ற கருவியாகும். குறியீடுகள், வேறுபட்ட ஒலிகள், உணர்ச்சிகள் ஆகியவற்றின் வெளிப்பாடாகத் தோன்றிய மொழி, காலப்போக்கில் மனித இனத்தின் நுண்ணறிவால் நேர்த்தியான வடிவத்தையும் இலக்கண அமைப்பையும் பெற்றது எனலாம். மொழியின் அமைப்பை ஆய்வறிஞர்கள் பலரும் ஆராய்ந்துள்ளனர். மொழி குறித்த ஆய்வுகள் காலங்காலமாகத் தொடர்ந்து நடைபெற்று வருகின்றன.

தமிழ்மொழி பற்றிய ஆய்வுகளைத் தமிழறிஞர்கள் மட்டுமின்றி, மேலைநாட்டினரும் மேற்கொண்டுள்ளனர். கால்டுவெல், வீரமாமுனிவர், பெஸ்கி பாதிரியார் போன்ற பலரும் தமிழ்மொழி, தமிழ் இலக்கியம், தமிழ்ப் பண்பாடு ஆகியவற்றை ஆய்வு செய்துள்ளனர்.

அவ்வகையில், தொ. பரமசிவம் எழுதிய *அறியப்படாத தமிழகம்* என்னும் நூலின் வழியாக அறியலாகும் தென் தமிழக மக்களின் வாழ்வியல் கூறுகளை மையப்படுத்தி இக்கட்டுரை ஆராய்கிறது.

தமிழ் மொழியின் மாண்புகள்

பண்டைத் தமிழ் மக்களின் வாழ்க்கை முறையில் நாகரிகம் வளர்ச்சியடைந்த பின்னர் பல்வேறு மாற்றங்கள் ஏற்பட்டன. மொழி வளர்ச்சி, உழவுத் தொழில், நெசவுத் தொழில், கலை, அறிவியல் போன்ற பல்வேறு துறைகளில் அறிவுப்பூர்வமாகவும் அனுபவப்பூர்வமாகவும் சிந்திக்கும் ஆற்றல் உடையவர்களாகத் தமிழர்கள் திகழ்ந்துள்ளனர்.

தமிழ்மொழியின் பெருமைகளை எடுத்துரைக்கும் தொ. பரமசிவம், “வடமொழி ஆதிக்கமும், தெலுங்கு மொழி ஆதிக்கமும் அரசியல் அறிந்த தமிழர்களால் உணரப்பட்ட இடைக்காலத்தில் தமிழ் தெய்வத் தன்மை உடையதாகவும் தாயாகவும் கருதப்பட்டது.”¹

(*அறியப்படாத தமிழகம்*, ப. 18)

என்று குறிப்பிடுகின்றார்.

தமிழ்மொழியைப் பற்றிய ஆய்வு நூல்களாக *தமிழ்மொழி வரலாறு*, *மொழி ஆராய்ச்சி*, *தமிழின் சிறப்பு*, *மொழி வரலாறு* போன்ற எண்ணற்ற நூல்கள் வெளிவந்துள்ளன. எனினும், *அறியப்படாத தமிழகம்* நூலில் தமிழின் மாண்பினை மிகவும் எளிமையான முறையில் தொ. பரமசிவம் எடுத்துரைக்கின்றார். குறிப்பாக, தமிழின் பெயரைக் கொண்ட தென் மாவட்டங்களில் உள்ள ஊர்ப்பெயர்களைப் பட்டியலிடுகின்றார்.

“நெல்லை மாவட்டம் ஆலங்குளத்துக் கருகில் தமிழூர் என்ற ஊரும், நாங்குநேரிக்கு அருகில் தமிழாக்குறிச்சி என்ற ஊரும் அமைந்துள்ளன. அருப்புக்கோட்டைக்கு அருகில் தமிழ்ப்பாடி என்ற ஊரும் உள்ளது. கல்வெட்டுகளில் தமிழன், தமிழதரையன் ஆகிய பெயர்களையும் காணமுடிகிறது.”²

(*அறியப்படாத தமிழகம்*)

மேலும், கி. ஆ. பெ. விசுவநாதன்,

“நமது நாட்டிற்குச் செந்தமிழ் நாடு என்ற பெயர் வைத்தவர் சுப்ரமணிய பாரதியார். இதில் நாட்டிற்கு அடைமொழியாக நமது மொழியும், மொழிக்கு அடைமொழியாகச் செம்மையும் அமைந்திருப்பது பெரிதும் வியப்பிற்குரியதாகும்.”³

(தமிழின் சிறப்பு, ப. 10)

என்று குறிப்பிடுகின்றார்.

இதன் வழியாகத் தமிழ்மொழியின் சிறப்பையும், தமிழ்மொழியோடு தமிழர்களுக்குள்ள ஆழமான உணர்வுத் தொடர்பையும் அறிந்துகொள்ள முடிகிறது.

தமிழரின் உணவு முறைகள்

பண்டைய தமிழரின் உணவுப் பழக்கவழக்கங்கள் அவர்களின் வாழ்வியல் சூழலோடு நெருங்கிய தொடர்புடையவையாக இருந்தன. குறிஞ்சி, முல்லை, மருதம், நெய்தல் ஆகிய நால்வகை நிலங்களில் விளைவிக்கப்பட்ட உணவுப் பொருள்களைத் தங்களின் தேவைக்குப் பயன்படுத்தியதோடு, எஞ்சியவற்றைப் பண்டமாற்று முறையில் பரிமாறிக்கொண்டனர் என்று தமிழ் இலக்கியங்கள் எடுத்துரைக்கின்றன.

பட்டினப்பாலை,

“பொன்னொடு வந்து கறியொடு பெயரும்”⁴

என்று குறிப்பிடுவதன் மூலம் அயல்நாட்டு வாணிபம் தமிழகத்தில் நடைபெற்றதை அறிந்துகொள்ள முடிகிறது.

பண்டைய மக்களின் உணவுப் பழக்கத்தைப் பற்றி தொ. பரமசிவம்

கூறுகையில்,

“சங்க இலக்கியத்தில் மிளகு, புளி, கீரை, இறைச்சி, கும்மாயம் பற்றிய உணவுக் குறிப்புகள் காணக் கிடைக்கின்றன. பக்தி இயக்கத்தின் எழுச்சியோடு தமிழர் உணவு வகையில் பெரிய மாற்றம் நிகழ்ந்திருக்கிறது.”⁵

என்று பல்வேறு சான்றுகளின் அடிப்படையில் விளக்குகின்றார்.

மரபுசார் உணவுப் பழக்கவழக்கங்கள் அக்கால மக்களின் வாழ்வியலோடு நெருங்கிய தொடர்புடையவையாக இருந்தன. சங்க காலத்திற்குப் பின்னர் ஏற்பட்ட அரசியல், சமூக, பண்பாட்டு மாற்றங்களின் விளைவாகப் பாரம்பரிய உணவு முறைகளிலும் மாற்றங்கள் ஏற்பட்டன. இதன் காரணமாகப் புதிய வகையான உணவுப் பொருள்களும் உணவுப் பழக்கங்களும் தமிழகத்தில் அறிமுகமாகின.

உணவு சார்ந்த நம்பிக்கைகள்

பாரம்பரிய உணவு முறைகளைப் பின்பற்றுவதோடு, குறிப்பிட்ட நாட்களில் குறிப்பிட்ட உணவுகளை உண்ண வேண்டும் என்ற கருத்துகளும் மக்களிடையே நம்பிக்கைகளாக நிலைபெற்றன. இதனைத் தொ. பரமசிவம்,

“உணவு சார்ந்த நம்பிக்கைகள் பலவகையாகும். நேரம், கிழமை, பருவ காலம், சடங்குகள், பயணம், விழாக்கள் ஆகியவை சார்ந்து உணவு சார் நம்பிக்கைகள் அமைகின்றன. விளக்கப்பட்டவை விதிக்கப்பட்டவை என்று இருபெரும் பகுப்பில் இவற்றை அடக்கலாம்.”⁶

(அறியப்படாத தமிழகம், ப. 29)
என்று குறிப்பிடுகின்றார்.

உணவு முறைகள் எல்லா நாட்களிலும் எல்லோராலும் ஒரே விதமாகப் பின்பற்றப்பட்டனவா என்றால், அவ்வாறு கூற இயலாது. குறிப்பிட்ட நம்பிக்கைகளையும் வாழ்வியல் நெறிகளையும் பின்பற்றியவர்கள் இவற்றைப் பின்பற்றியிருக்கலாம் எனலாம்.

‘உணவு’ என்ற சொல்லின் பொருளை விளக்கும் நமச்சிவாயம்,
“உண், உணா, உணவு என உண் என்பதே அடிச்சொல்லாக அமைகின்றது. அடிச்சொல்லின் அடிப்படையில் உண்ணப்படுவது அனைத்தும் உணவு எனக் கருதத் தோன்றும். உடல் நலம் உள்ளவனுக்கு உணவாகப் பயன்படும் கஞ்சி நோயுற்றவனுக்கு மருந்தாகவும் பயன்படுகிறது.”⁷

(அறியப்படாத தமிழகம், ப. 15)
என்று குறிப்பிடுகின்றார்.

இதன் மூலம் உணவு என்பது வெறும் பசியைப் போக்கும் பொருளாக மட்டுமன்றி, மனித வாழ்க்கையைச் சிறப்புடையதாக மாற்ற உதவும் முக்கியக் கூறாகவும் விளங்குவதை அறிய முடிகிறது.

பண்டைய காலத்தில் எல்லா வகையான உணவுப் பொருள்களும் பயிரிடப்படவில்லை. நாகரிகம் வளர வளரப் புதிய பயிர்கள் அறிமுகப்படுத்தப்பட்டு, அவற்றைப் பயனுள்ள வகையில் பயிரிடத் தொடங்கினர்.

இதனை விளக்கும் வகையில்,
“கி.பி. 15ஆம் நூற்றாண்டிற்குப் பின்னரே மணிலா எனப்படும் நிலக்கடலை பயிரிடப்பட்டு எண்ணெய் வித்தாகப் பயன்படுத்தப்பட்டிருக்கிறது.”⁸
என்று தொ. பரமசிவம் குறிப்பிடுகின்றார். இதன் மூலம் எண்ணெய் வித்துக்களின் பயன்பாடும் காலப்போக்கில் ஏற்பட்ட உணவுப் பண்பாட்டு மாற்றங்களும் அறியப்படுகின்றன.

முடிவுரை

தொ. பரமசிவம் எழுதிய அறியப்படாத தமிழகம் என்னும் நூல், தமிழர்களின் அன்றாட வாழ்வியலுக்குள் பொதிந்துள்ள பல்வேறு பண்பாட்டுக் கூறுகளை வெளிப்படுத்தும் சிறப்புமிக்க படைப்பாக அமைந்துள்ளது. இந்நூலின் வழியாகத் தமிழ்மொழியின் மாண்பு, தமிழரின் உணவு முறைகள், உணவு சார்ந்த நம்பிக்கைகள் ஆகியவற்றை ஆராயும்போது, தமிழர்களின் வாழ்வியல் என்பது மொழி, மரபு, பண்பாடு, நம்பிக்கை ஆகியவற்றின் ஒருங்கிணைந்த வெளிப்பாடாக இருந்தமை புலப்படுகிறது.

தமிழரின் உணவு முறைகள் அவர்களின் இயற்கைச் சூழல் மற்றும் தொழில் முறைகளோடு நெருங்கிய தொடர்புடையவையாக இருந்துள்ளன. நிலவியல் அடிப்படையில் கிடைத்த உணவுப் பொருள்களைப் பயன்படுத்தியதோடு, எஞ்சிய பொருள்களைப் பண்டமாற்று முறையில் பரிமாறிக்கொண்டனர். வாணிப வளர்ச்சியின் காரணமாகப் புதிய உணவுப் பொருள்களும் தமிழகத்தில் அறிமுகமாகியுள்ளன. இதன் மூலம் தமிழரின் உணவுப் பண்பாடு காலத்திற்கேற்ப மாற்றம் பெற்றுள்ளதை அறியலாம்.

அறியப்படாத தமிழகம் நூலின் வழியாகத் தென் தமிழக மக்களின் வாழ்வியலை ஆராயும்போது, மொழி, உணவு, நம்பிக்கை ஆகியவை தனித்தனியான கூறுகளாக இல்லாமல் ஒன்றோடொன்று தொடர்புடைய பண்பாட்டு வெளிப்பாடுகளாக அமைந்துள்ளன என்பதை அறிய முடிகிறது. மாறிவரும் நவீன வாழ்க்கைச் சூழலில் மறைந்து வரும் இத்தகைய மரபுசார் வாழ்வியல் கூறுகளை ஆவணப்படுத்துவதிலும், அடுத்த தலைமுறைக்கு எடுத்துச் செல்வதிலும் இத்தகைய ஆய்வுகள் முக்கியத்துவம் பெறுகின்றன.

அடிக்குறிப்புகள் (Notes)

1. தொ.பரமசிவம் - அறியப்படாத தமிழகம், ப. 18)
2. மேலது
3. க.நமச்சிவாயம் - தமிழின் சிறப்பு ப. 10)
4. பட்டினப்பாலை -
5. தொ.பரமசிவம் - அறியப்படாத தமிழகம், ப. 18)
6. மேலது
7. மேலது
8. மேலது

துணைநூற் பட்டியல் (References)

1. தொ.பரமசிவம் -
2. அறியப்படாத தமிழகம்,
3. தமிழின் சிறப்பு -
4. கி. ஆ. பெ. விசுவநாதன்
5. பாரி நிலையம் ,சென்னை
6. தமிழர் உணவு
7. க.நமச்சிவாயம்
8. உலகத்தமிழாராய்ச்சி நிறுவனம்,
9. தரமணி, சென்னை
10. பட்டினப்பாலை -
11. நியூ செஞ்சுரி புத்தக நிலையம்,
12. சென்னை

© 2026 முனைவர்.கலாவதி வி. This is an open-access article distributed under the terms of the CC BY 4.0 licence, which permits use, distribution and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. Published by / வெளியீடு: Department of Library, Nallamuthu Gounder Mahalingam College, Pollachi..