



Asian Research Association

INDIAN JOURNAL OF MULTILINGUAL RESEARCH AND DEVELOPMENT



Crop Products of the Sangam People

சங்ககால மக்களின் விளைப்பொருட்கள்

N.R. Shibaja ^{a,*}

^a Department of Tamil, Muslim Arts College Thiruvithancode, Tamil Nadu, India.

*Corresponding author Email: shibaja1974@gmail.com

DOI: <https://doi.org/10.54392/ijmrd223S135>

Received: 13-04-2022; Revised: 24-07-2022; Accepted: 27-07-2022; Published: 20-08-2022



Abstract: Literature shows the goal. Literature is to show the path through which people should progress. Commerce excels in Sangam literature. Commerce is the business of buying and selling manufactured goods. Merchants call the produced goods commodities, and the place where they sell them is a market. The people of the Sangam period bartered the goods they needed by giving away surplus goods. When talking about the trade of the Sangam period, it is said that how the living conditions of the people of that time, how the Tamil kings of the Sangam period encouraged the merchants in their countries to develop the trade, which the trade excelled in agriculture and handicrafts, etc., and how the economy improved and the people lived well. In my research article, I have mentioned some of the products produced by the people during the Sangam period. In particular, the purpose of the research is to tell about the news like jaggery, sugar, pepper, salt, conch, pearl, ivory, etc.

Keywords: Sangam period, Sangam Literature, Sangam products

Language: Tamil

முன்னுரை

சங்க காலத்து வாணிகத்தைப் பற்றிப்பேசும் போது அக்காலத்து மக்களின் வாழ்க்கை நிலை எப்படி இருந்தது என்பதையும் மனிதர்கள் எந்தெந்த இடங்களில் எப்படி வாழ்ந்தார்கள் என்பதை அறிவதற்குச் சங்க இலக்கியங்கள் மிகவும் பயன்படுகின்றன. சங்கக் காலத்துத் தமிழரசர்கள் தங்களுடைய நாடுகளில் வணிகர்க்கு ஊக்கமளித்து வாணிகத்தை வளர்த்தார்கள். பயிர்தொழில் வளர்ச்சியும் கைத்தொழில் வளர்ச்சியும் பெருகிப் பொருள் உற்பத்தி அதிகப்பட்டது. பொருட்களின் உற்பத்தியினாலும் வாணிகத்தினாலும் பொருளதாரம் உயர்ந்து நாடு செழித்து மக்கள் நல்வாழ்வு வாழ்ந்தார்கள் அவர்கள் பல பொருள்களையும் பயிர் செய்து உற்பத்தி செய்து வந்தார்கள். சங்க காலத்தில் பயிர் செய்த விளைப்பொருட்கள் கட்டுரையில் காணலாம்.

வெல்லமும், சர்க்கரையும்

சங்க காலத்திலே வெல்லமும் சர்க்கரையும் செய்யப்பட்டன. வெல்லமும் சர்க்கரையும் செய்வதற்குக் கரும்பு வேண்டும். எனவே கரும்பை பயிர் செய்து வெல்லமும் சர்க்கரையும் தயாரித்து முக்கியமான விளைப் பொருளாக மக்கள் பயன்படுத்தினர். தமிழ் நாடெங்கும் கரும்புப் பயிர் செய்யப்பட்ட இடம் கரும்பின் பாத்தி என்றும் கரும்பின் கழனி என்றும் கூறப்பட்டது. கரும்பைப் பழனவெதிர் என்றும் கூறப்படுகிறது.

“அகல் வயல் கிளை விரி கரும்பின் கணைக்கால் வான்பு” (Annamalai, 2004)

விரிபுங் கரும்பின் கழனி

தேம் பொதிக் கொண்ட தீங் கழைக்கரும்பு” (Swaminatha Iyer, 2009)



கரும்பைச் சாறு பிழியும் எந்திரங்களும் கருப்பஞ் சாற்றை வெல்லங் காய்ச்சும் ஆலைகளும் ஊர்கள் தோறும் இருந்தன. பாண்டி நாட்டுத் தேனூரில் கரும்பைச்சாறு பிழியும் எந்திரமும் வெல்லங் காய்ச்சும் ஆலையும் இருந்தன.

“கரும்பின் எந்திரம் களிற்றெதிர் பிளிற்றும்

தேர்வண் கோமான் தேனூர்”

என்று ஐங்குறுநாறு கூறுகின்றது (Singaravadivelan, 2005). வெல்லத்தை மக்கள் அதிகமாகப் பயன்படுத்திய மையால் வெல்லங் காய்ச்சும் தொழிலும் கரும்பு பயிரிடும் விவசாயமும் தமிழகத்தில் சிறப்பாக நடந்தன.

மிளகு (கறி)

சங்க காலத்திலும் அதற்குப் பின்னரும் உணவுக்கு மிகவும் முக்கியமான பொருளாக இருந்தது மிளகு. ஆனால் மிளகு எல்லா நாடுகளிலும் உண்டாகவில்லை. சேர நாட்டிலே மலைச் சாரல்களில் மிளகுக் கொடிகள் வளர்ந்தன. சேர நாட்டில் வாழ்ந்த அக்காலத்துத் தமிழர் இக்காலத்து மலையாளிகளைப் போல மிளகைப் பயிரிட்டு மிளகு உற்பத்தி செய்தார்கள். கிழக்கிந்தியத் தீவுகளாகிய சாவக நாட்டிலேயும் அக்காலத்தில் மிளகு உண்டாயிற்று. ஆனால் அந்த மிளகு சேர நாட்டு மிளகைப் போன்று சிறந்தவையல்ல. சேர நாட்டுக்கு வடக்கேயிருந்த துளு நாட்டிலும் மிளகு உண்டாயிற்று. மிளகு உணவைப் பக்குவப் படுத்துவதற்கு இன்றியமையாத பொருளாக இருந்தபடியால் அது உலகம் முழுவதும் தேவைப்பட்டது. மிளகாய் இல்லாத அந்தக் காலத்திலே மிளகு உணவுக்கு மிகவும் பயன்பட்டது. உப்பு எவ்வளவு இன்றியமையாததோ அவ்வளவு இன்றியமையாத பொருளாக மிளகு இரந்தது. காய்கறிகளை உணவாகச் சமைத்த போது அதனுடன் மிளகையும் கறிவேப்பிலையும் பயன்படுத்தினார்கள்.

“பசங்காய்ப் போழொட கறிகலந்து

கஞ்சக நறுமுறி யளைஇ” (Narayana Velupillai, 2000)

என்று பெரும் பாணாற்றுப் படை கூறுகின்றது. நமது நாட்டில் மட்டுமன்று உலகத்திலே மற்ற நாடுகளிலும் மிளகு தேவைப்பட்டது. ஆகவே மிளகு வாணிகம் மிகச் சிறப்பாக நடந்தது.

யவன வாணிகர் மரக்கலங்களில் வந்து பொற் காசுகளைக் கொடுத்து மிளகை வாங்கிக் கொண்டு போனதை அக்காலத்தில் நேரில் கண்ட தாயங்கண்ணனாரும் பரணரும் கூறுகின்றார்கள் என்பதை

“சேரவர்

சுள்ளியம் பேரியாற்று வெண்ணுரை கலங்க

யவனர் தந்த விளைமான் நன்கலம்

பொன்னொரு வந்து கறியொரு பெயரும்

வளங்கெழு முசிறி” என்பதை

இதன் மூலம் அறியமுடிகிறது (Annamalai, 2004).

உப்பு

உப்பில்லாப் பண்டம் குப்பையிலே என்பது பழமொழி. உணவுக்குச் சுவை அளிப்பது உப்பு. ஆகையால் இது ‘வெண்கல் அமிர்தம்’ எனப்பட்டது. ஆதி காலத்திலிருந்து உப்பு மனிதருக்கு உணவாகப் பயன்படுகிறது. உணவுக்கு மட்டுமல்லாமல். ஊறுகாய். கருவாடு முதலானவைக்கும் உப்பு வேண்டப்படுகின்றது. ஆகவே உப்பை எல்லா நாடுகளிலும் உண்டாக்கினார்கள். தமிழகத்திலும் உப்பு செய்பொருளாகவும். வாணிகப் பொருளாகவும் உணவுப் பொருளாகவும் இருந்து வருகின்றது.



நெய்தல் நிலமாகிய கடற்கரை தமிழ்நாட்டைச் சூழ்ந்திருந்தபடியால் ஆங்காங்கே உப்பளங்கள் இருந்தன. ஆகையால் தமிழகத்துக்கு எக்காலத்திலும் உப்புப் பஞ்சம் ஏற்பட்டதேயில்லை. உப்பளங்களில் பாத்திகள் அமைத்துக் கடல் நீரைப் பாய்ச்சி உப்பு விளைவித்தார்கள். பாத்திகளில் பாய்ச்சப்பட்ட கடல் நீர் வெயிலில் ஆவியாகிப் போய் உப்பு பூக்கும். உப்பளங்களில் உப்பு விளைந்த பிறகு உப்பைக் குவியல் குவியலாகக் குவித்து வைத்தார்கள். பிறகு உப்பை வாங்குவதற்கு வருகிற உப்பு வணிகரை எதிர் பார்த்திருந்தார்கள்.

உப்பு வணிகர் மாட்டு வண்டிகளில் நெல்லை ஏற்றிக் கொண்டு போனார்கள். அக்காலத்தில் பெரிதும் பண்டமாற்று வணிகம் நடந்தது. ஆகையால் காசு கொடுத்து வாங்காமல் பண்டங்களை மாற்றினார்கள். நெல்லுக்கு மாற்றிய உப்பை வண்டிகளில் ஏற்றிக் கொண்டு போனார்கள்.

“தந் நாடு விளைந்த வெண்ணெல் தந்து

பிற நாட்டு உப்பின் கொள்ளை சாற்றி

நெடு நெறி ஒழுகை நிலவு மணல் நீந்தி

அவன் உறைமுனிந்த ஓக்கலோடு புலம் பெயர்ந்து

உமணர் போகலும்”

உப்பு மூட்டைகள் மட்டுமல்லாமல் மிளகு முதலான வேறு பண்டங்களைச் சுமந்து கொண்டு போகக் கழுதைகளையும் அக்காலத்தில் பயன்படுத்தினார்கள் (Annamalai, 2004).

வளை (சங்கு)

சங்குக்குத் தமிழ் பெயர் வளை என்பது. தமிழகத்தின் மூன்று பக்கங்களிலும் கடல் சூழ்ந்திருந்தபடியால் வளை அதிகமாகக் கிடைத்தது. சங்குகளில் இடம்புரிச் சங்கு என்றும் வலம்புரிச் சங்கு என்றும் இருவகை உண்டு. வலம்புரிச் சங்குக்கு விலை அதிகம். சங்குகளை வளைகளாக அறுத்து வளையல் செய்தார்கள். அக்காலத்துத் தமிழ் மகளிர் எல்லோரும் சங்கு வளைகளைக் கையில் அணிந்தார்கள். சங்கு வளையணிவது மங்கலமாகக் கருதப்பட்டது. கொற்கைக் கடலில் முத்து உண்டானது போலவே சங்குகளும் உற்பத்தியாயின. பரதவர் கடலில் மூழ்கிச் சங்குகளை எடுத்த போது சங்கு முழங்கி ஊருக்குத் தெரிவித்தார்கள். என்பதை,

“இலங்கிரும் பரப்பின் ஏறிசுறா நீக்கி

வலம்புரி மூழ்கிய வான்திமில் பரதவர்

ஒலிதலைப் பணிலம் ஆர்ப்பக் கல்லெனக்

கலி கெழு கொற்றை”

சங்குவளைகளை அணிவதை அக்காலத்து மகளிர் நாகரிகமாக கருதினார்கள் (Annamalai, 2004). அன்றியும் அது மங்கலமாகவும் கருதப்பட்டது. கைம்பெண்கள் தவிர ஏனையச் சுமங்கலிப் பெண்கள் எல்லோரும் சங்கு வளைகளை அணிந்தார்கள். மணமகன் தான் மணக்க இருக்கும் மணமக்களுக்குச் சங்குவளை கொடுப்பது அக்காலத்து வழக்கம் சங்குகளை அணியும் வழக்கம் தமிழகத்தில் மட்டுமல்லாமல், பாரதநாடு முழுவதிலும் அக்காலத்தில் இருந்தது.

கொற்கை, காவிரிப்பூம் பட்டினம், உறையூர் முதலான ஊர்களில் நிலத்தை அகழ்ந்தெடுத்த போது அங்கிருந்து கிடைத்த பழம் பொருள்களுடன் உடைந்து போன சங்கு வளையல் துண்டுகளும் கிடைத்தன இதனால் சங்கு செய்யுட்களில் கூறப்படுகிற அக்காலத்து மகளின் சங்கு வளைகளை அணிந்திரந்தனர் என்னும் செய்தி வலியுறுத்துகின்றது.

முத்து

தமிழ் நாட்டுக் கடலிலே முத்து உண்டாயிற்று கடலிலே உண்டாகிற முத்துச் சிப்பி என்னும் ஒருவகைக் கிளிஞ்சலில் முத்து உண்டாயிற்று முக்கியமாக ஆறுகள் கடலில் கலக்கிற புகார்



முகங்களில் முத்துச் சிப்பிகள் அதிகமாக உண்டாயின. பாண்டி நாட்டு முத்து பேர் போனது. டிதன் கடல் பவ்வத்து முத்து என்று புகழப்படுகின்றது. முத்து நவரத்தினங்களில் ஒன்றாக மதிக்கப்பட்டது. தமிழகத்து முத்துக்களில் பாண்டி நாட்டு முத்து உலகப்புகழ் பெற்றிருந்தது. கொற்கைக் குடாக் கடலில் விளைந்த முத்து சங்க செய்யுள்களில் புகழப்படுகின்றது.

முத்து நவரத்தினங்களில் ஒன்றாக மதிக்கப்பட்டது. ஆகவே அது விலைமதிப்புள்ளது. கொற்கைக் கடலில் மீன் பிடிக்கும் போது மீனுடன் முத்துச்சிப்பியும் கிடைத்தனவாம். மீன் பிடிப்போர் அச்சிப்பிகளைக் கொண்டுப்போய் கள்ளுக்கடையில் கொடுத்து அதற்கு மாறாகக் கள்ளை வாங்கியுண்டனர் என்பதை,

“பன்மீன் கொள்பவர் முகந்த சிப்பி

நாரரி நறவின் மகிழ் நொடைக் கூட்டும்

பேரிசைக் கொற்கை”

இப்பாடல் வரி விளக்குகிறது (Annamalai, 2004).

யானைக்கோடு (தந்தம்)

மலைகளிலும் மலையைச் சேர்ந்த காடுகளிலும் யானைகள் இருந்தன. கொங்கு நாட்டைச் சேர்ந்த யானை மலைக்காடுகளில் அதிகமாக இருந்தன. கொங்கு நாட்டு யானை மலைகளும் அதனைச் சேர்ந்த காடுகளும் அக்காலத்தில் உம்பற்காடு என்று பெயர் பெற்றிருந்தன. யானைகளைப் பிடித்துப் பழக்கி அவைகளைப் போர்களங்களில் போர் செய்வதற்குப் பயன்படுத்தினார்கள். அக்காலத்து அரசர்கள் வைத்திருந்த நான்கு வகையான சேனைகளில் யானைப் படையும் ஒன்று. குட்டுவன் என்னும் சேர அரசன் மிகப் பெரிய யானைப்படையை வைத்திருந்தபடியால் அவன் பல்யானைச் செல்கெழு குட்டுவன் என்று பெயர் பெற்றான். அக்காலத்தில் குறிஞ்சி மலைகளில் வாழ்ந்த குறவர்கள் யானைகளை வேட்டையாடிக் கொண்டு அவற்றின் தந்தங்களைச் செர்த்து வைத்தார்கள். அவர்களுக்குச் சோற்றுப் பஞ்சம் வந்த காலத்தில் தந்தங்களை விற்று உணவு வாங்கி உண்டனர். யானைகளை வேட்டையாடிக் கொன்றார்கள்.

வேங்கட மலையில் வாழ்ந்தவர் ஒன்று சேர்ந்து யானையை வேட்டையாடிக் கொண்டு அதன் கோடுகளைக் கொண்டு போய் மதுக் கடையில் கொடுத்து மது அருந்தினார்கள். மதுவை நெல்லுக்கு மாற்றுவது வழக்கம். இவர்கள் நெல்லுக்குப் பதிலாக யானைக் கோட்டைக் கொடுத்தனர்.

“வரிமான் நோன் ஞான் வன்சிலைக் கொளீஇ

அருநிறத் தழுத்திய அம்பினர் பலருடன்

அண்ணல் யானை வெண்கோடு கொண்டு

நறவு நொடை நெல்லின் நான்மகழ் அயரும்

விழவுடை விழுச்சீர் வேங்கடம்”

மலைவாழ் குறவர்கள் அந்தந்த நாட்டு அரசருக்குப் பண்டங்களைக் காணிக்கை செலுத்தும் போது யானைத் தந்தங்களையும் கையுறையாகக் கொடுத்தார்கள் (Annamalai, 2004). சேரன் செங்குட்டுவன். பெரியாறு மலையிலிருந்து விழுகிற இடத்தில் மலையடி வாரத்தில் வழக்கமாக சென்று தங்கி வேணிற் காலத்தைக் கழிப்பது வழக்கம். அவன் மலையடி வாரத்துக்கு வரும்போது மலையில் வாழும் குறவர்கள் அவனுக்குக் காணிக்கைச் செலுத்தினார்கள். மலைகளில் கிடைக்கும் பொருள்களாகிய சந்தனக்கட்டை, அகிற்கட்டை, தென்னை, பலாப்பழங்கள், மிளகு முதலிய பொருட்களையும் யானைத் தந்தங்களையும் அவர்கள் கொண்டு போய்க் கொடுத்தார்கள் என்று சிலப்பதிகாரம் கூறுகின்றது. யானைத் தந்தங்களும் அக்காலத்தில் முக்கியமான வாணிகப் பொருளாக இருந்தன.



முடிவுரை

சங்ககாலத்திலே பலவகையான விளை பொருட்கள் விளைந்தும் அது மக்களுக்கு ஏற்றுமதியின் மூலம் பல வகையான பலன்கள் கிடைத்தன என்பதும் இதன் மூலம் அறியமுடிகிறது.

References

- Annamalai, S., (2004) Aganaanooru Moolamum Uraiyum, Koviloor Madalayam, Koviloor, India.
Narayana Velupillai, (2000) Pathupattu Theylivuraiudan, Mulai Nilaiyam, Chennai, India.
Singaravadelan, Ara., (2005) Ainkurunuru Moolamum Uraiyum, Koviloor Madalayam, Koviloor, India.
Swaminatha Iyer, U.Ve., (2009) Kurunthogai Moolamum Uraiyum, U.V.SA., Library, Chennai, India.

Funding

No funding was received for conducting this study.

Conflict of interest

The Author has no conflict 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 open access and licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License

Cite this Article

N.R. Shibaja, Crop Products of the Sangam People, Indian Journal of Multilingual Research and Development, Vol 3, Iss S-1 (2022) 182-186. DOI: <https://doi.org/10.54392/ijmrd223S135>

