



Food of the Five Landscapes in Sangam Literature

Dr. G. Padma Priya, Assistant Professor of Tamil, M.O.P. Vaishnav College for Women, Chennai, Tamilnadu, India.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2108-586X>

DOI: 10.5281/zenodo.8397690

Abstract

Tamil is a primary language of the Southern part of the present India at Sangam times. It is the language of the people who lived according to the environment. The literature of this language has also been created accordingly to the five landscapes (Five Thinais). The livelihood of the ancient Tamils was structured according to the landforms. Among the basic needs of man, food is the most important for life. Aside from being indispensable for survival, food also plays an integral role in a society's culture. Tamil society is no exception of it. The food habits of different ethnic groups in different societies depend on their culture. This article examines the food practices of the Tamil people in the five landscapes such as Kurinji (Hill), Mullai (Forest), Marutham (Agri field), Neithal (Coast) and Paalai (Desert) as per the facts found in Sangam Literature.

Key words: Five Landscapes, Sangam Literature, Food Habits, Tamil People.

References

- [1] Alice, A. Dr. *Pathitrupathu* (Mulamum Vuraiyum). New Century Book House Pvt. Ltd., Chennai – 98, 2014.
- [2] Kanthasamy, A. Dr. *Pazhanthamizharin Pazhaka Vazhakkangal*. International Institute of Tamil Studies, Chennai – 113, 2013.
- [3] Namasivayam. S. Dr. *Tamilar Unavu*. 2003, *International Institute of Tamil Studies*, Chennai – 113, 2003.
- [4] Nagarajan. V. Prof. *Kurunthokai* (Mulamum Vuraiyum), New Century Book House Pvt. Ltd., Chennai – 98, 2014.
- [5] Balasubramanian. Ku. Vae. Dr. *Natrinai* (Mulamum Vuraiyum), New Century Book House Pvt. Ltd., Chennai – 98, 201.
- [6] Balasubramanian. Ku. Vae. Dr., *Purananuru* (Mulamum Vuraiyum), New Century Book House Pvt. Ltd., Chennai – 9, 2014.
- [7] Mohan. R. Dr., *Pathupaattu* (Mulamum Vuraiyum), New Century Book House Pvt. Ltd., Chennai – 98, 2014.
- [8] Jayapal. R. Dr., *Aganaanooru* (Mulamum Vuraiyum), New Century Book House Pvt. Ltd., Chennai – 98, 2014.
- [9] Sathish. A. Kanniyam. “Thamizhar Unavu Panpadu Ilakkiya Pathiyugalum Vasipu Arasiyalum.” *Vallamai e - Journal*, December 2018.

Author Contribution Statement: NIL.

Author Acknowledgement: NIL.

Author Declaration: I declare that there is no competing interest in the content and authorship of this scholarly work.



The content of the article is licensed under <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/> International License.



சங்க இலக்கியங்களில் ஐந்திணை உணவு

முனைவர். கு. பத்ம பிரியா, உதவிப் பேராசிரியர், தமிழ்த்துறை,
எம்.ஓ.பி. வைணவ மகளிர் கல்லூரி, சென்னை, தமிழ்நாடு, இந்தியா.
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2108-586X>
DOI: 10.5281/zenodo.8397690

ஆய்வுச்சுருக்கம்

தமிழ் மொழி என்பது நிலத்தின் மொழி. சூழலியலை அடிப்படையாகக் கொண்ட திணைமரபுச் சிந்தனையைக் கொண்ட மொழி. அதன் அடிப்படையிலேயே அம்மொழியில் தோன்றிய இலக்கியங்களும் அமைந்துள்ளன. பண்டைத் தமிழரின் வாழ்வியல் நிலம் சார்ந்த திணை அடிப்படையில் கட்டமைக்கப்பட்டது. மனிதனின் அடிப்படைத் தேவைகளுள் உணவு முதன்மையானது. உணவு என்பது உயிர் வாழ்வதற்கு மட்டும் அல்லாமல் அது ஒரு சமுதாயத்தின் பண்பாட்டுக்குட்பட்ட ஒன்றாகவும் விளங்குகின்றது. உணவுப் பழக்க வழக்கங்கள் அந்தந்தச் சமுதாயத்தில், அந்தந்த இனத்தின் பண்பாட்டை அடியொற்றியே அமைந்துள்ளது. அன்பின் ஐந்திணை என்று சொல்லப்படும் ஐந்திணைகளான குறிஞ்சி, முல்லை, மருதம், நெய்தல், பாலை நிலங்களில் மக்கள் உண்ட உணவுகள் குறித்து சங்க இலக்கியங்களில் பதிவாகி உள்ள திறத்திணை ஆராய்கிறது இக்கட்டுரை.

குறிப்புச் சொற்கள்: ஐந்து நிலப்பரப்புகள், சங்க இலக்கியம், உணவுப் பழக்கம், தமிழ் மக்கள்.

முன்னுரை

தமிழரின் உணவுப் பழக்க வழக்கங்கள் நிலத்தின் தன்மையை ஒட்டியே அமைந்திருந்தன. வாழ்வுச் சூழல், நில அமைப்பு இவற்றைக் கொண்டே உணவு முறைகளும் அமைந்திருந்தன. நம்முடைய இலக்கண, இலக்கியங்களும், இலக்கண உரைகளும் தமிழரின் உணவுப் பழக்கவழக்கங்களை மிகத் தெளிவாக எடுத்துக் கூறியிருப்பதை ஆராய்ந்து அறிகிறது இக்கட்டுரை.

தொல்காப்பியம் உணர்த்தும் ஐந்திணை உணவு

பண்டைத் தமிழரின் வாழ்வியல் நிலம் சார்ந்த திணை அடிப்படையில் கட்டமைக்கப்பட்டதைத் தொல்காப்பியமும் சங்க செய்யுட்களும் எடுத்து இயம்புகின்றன. சங்க இலக்கியங்களில் சுட்டப்படும் ஐந்திணைகள் அடிப்படையிலும் (குறிஞ்சி, முல்லை, மருதம், நெய்தல், பாலை) முப்பொருள்களின் (முதல், கரு, உரி) அடிப்படையிலும் வகுக்கப்பட்டது. முப்பொருட்களில் நிலமும் பொழுதுமாகிய முதற்பொருளும் தெய்வம், உணவு முதலிய கருப்பொருட்களும் அகவாழ்வியலே அன்றிப் புற வாழ்வியலுக்கும் அடிப்படையாக அமைந்தன. இதற்குச் சான்றாக, தொல்காப்பியம்,

தெய்வம் உணாவே மாமரம் புள்பறை

பசுமைச்சூழல்பேணுவோம்பார்தனைக்காப்போம்

காண்க: <http://pandianeducationaltrust.com/-chenkaantal.html>



செய்தி யாழின் பகுதியொடு தொகை

அவ்வகை பிறவும் கருவென மொழிப (தொல். பொருள். அகத். நூ. 17)

என்ற நூற்பாவின் வாயிலாகத் தெய்வம், உணவு, விலங்கு, மரம், பறவை, இசைக்கருவிகள், தொழில், பண் ஆகியனவற்றைக் கருப்பொருட்களாகக் கூறிப் பிறவும் என்று சுட்டியுள்ளது. இந்நூற்பாவிற்கு உரை எழுதிய இளம்பூரணர்,

முல்லை: உணவு – வரகும் முதிரையும் ...

குறிஞ்சி: உணவு – தினையும், ஐவனமும் வெதிர் நெல்லும்

பாலை: உணவு – ஆறலைத்தலான் வரும் பொருள்

மருதம்: உணவு – நெல்

நெய்தல்: உணவு – உப்பு விலையும் (தொல்.பொருள். அகத். நூ. 17, இளம். உரை)

என்று ஒவ்வொரு திணைக்குமான உணவுகளைப் பட்டியலிட்டுக் காட்டுகிறார். (கண்ணியம் சதீஷ் பக். 2)

சங்க இலக்கியங்களில் ஐந்திணை உணவுகள்

சங்க காலத்தில் வாழ்ந்த மக்கள் அவர்களின் உணவுத் தேவைகளை அந்தந்த நிலத்தின் தன்மைக்கு ஏற்பவே அமைத்துக் கொண்டனர். தம் நிலங்களில் கிடைத்த உணவுகளையும், பண்டமாற்றுக்கு கிடைத்த உணவுப் பொருட்களையும் உண்டு வந்தனர் என்பதை சங்க இலக்கியங்கள் வழி அறியமுடிகின்றது. சங்க கால மக்களின் உணவுகளைப் பற்றிக் குறிப்பிடும் தேவநேயப்பாவாணர் “உலகில் முதன்முதலில் உணவை நாகரீகமாய்ச் சமைத்து உண்டவன் தமிழனே! ஏனைய நாட்டாரெல்லாம் தம் நாட்டில் விளைந்த உணவுப் பொருட்களைப் பச்சையாகவும் சுட்டும் வெறுமையாக அவித்தும், உண்டு வந்த காலத்தில் உணவைச் சோறும் கறியும் என இரண்டாக வகுத்து, நெல்லரிசியைச் சோறாக்கி சமைத்தும், கறி அல்லது குழம்பு வகைகளைச் சுவையூட்டுவனவும், உடம்பை வலுப்படுத்துவனவும் நோய் வராது தடுப்பனவுமான பலவகை மருந்துச் சரக்குகளைச் மசாலாவாகச் சேர்த்து ஆக்கியும் உயர்வாக உண்டு வந்த பெருமை தமிழனதாகும்” என்று கூறுகிறார். (தேவநேயப்பாவாணர் ப.24).

குறிஞ்சி நில உணவு

குறிஞ்சி நில மக்களின் சிறப்பு உணவாகத் தினையினைச் சொல்லலாம். ஏனெனில் தினையினைப் பயிரிட்டு அவற்றைக் குற்றி அரிசியாக்கிய செய்திகளைச் சங்க இலக்கியங்கள் பல இடங்களில் குறிப்பிடுகின்றது. நுவணை எனப்படும் திணை மாவினை மிக நுண்ணியமாக அரைத்து அதனுடன் இனிப்புச் சேர்த்து உண்ட செய்தியை பதிற்றுப்பத்தும் மலைபடுகடாமும் எடுத்தியம்புகின்றன.

மென் திகை நுவணை முறைமுறை பகுக்கும் (பதி. 30: 24, பக். 87)

விசையம் கொழித்த பூழி அன்ன

உண்ணுநர்த் தடுத்த நுண்இடி நுவணை (மலை. 445- 446, பக். 380)



மலர் - 2, சிறப்பிதழ் - 3, புரட்டாசி 2054

இ - ஐஎஸ்எஸ்எண்: 2583-0481

வெள்ளெலி இறைச்சியும், ஆட்டிறைச்சியும், நெய்விடப்பட்ட வெண்ணிறச் சோற்றினையும் குறிஞ்சி நில மக்கள் உணவாக உண்டனர் என்பதை பின்வரும் பாடல் உணர்த்துகின்றது.

மைஊன் தெரிந்த நெய் வெண்புழுக்கல்,

எலி வான் சூட்டொடு, மலியப் பேணுதும் (நற். 83: 5-6, பக். 149)

மேலும், முள்ளம்பன்றியின் இறைச்சியினை கிழங்கோடு குறவர்குடியில் உள்ளோர் பகுத்து உண்டதையும், தினைப்புனங்களில் உலாவரும் பன்றிகளைக் கொன்று உண்டதையும் நற்றிணைப் பாடல் குறிப்பிடுகின்றது.

கானவன் எய்த முளவுமான் கொழுங் குறை

தேம் கமழ் கதுப்பின் கொடிச்சி, கிழங்கொடு... (நற். 85: 8-9, பக். 153)

வில்லின் தந்த வெண்கோட்டு ஏற்றை,

புனை இருங் கதுப்பின் மனையோள் கெண்டி (நற். 336: 4-5, பக். 621)

மேலும், தோரை, நெல், வெண்சிறு கடுக, ஐவனநெல் இஞ்சி, மஞ்சள், மிளகு, அவரை, வள்ளிக்கிழங்கு, வாழை, ஆசினிப்பலா, ஐவனநெல், வெண்ணெல் இவற்றைப் பயிராக்கி உண்டனர் என்று மதுரைக்காஞ்சி கூறுகின்றது.

குறுங்கதிர் தோரை நெடுங்கால் ஐயவி

இஞ்சி மஞ்சள், பைங்கறி பிறவும் (மதுரைக்காஞ்சி. 287 - 289)

இவ்வாறு, குறிஞ்சி நில மக்கள் வேட்டையாடிய உணவையும், வேளாண் மூலம் விளைவிக்கப்பட்ட உணவையும், வனத்தில் சேகரித்த உணவையும் உண்டு களித்ததை சங்க இலக்கியங்கள் எடுத்தியம்புகின்றன.

முல்லை நிலத்து உணவு

முல்லை நிலத்து மக்கள் புதியதாக வருவபர்களுக்குப் பாலை கொடுத்து மகிழ்ந்தனர் என்றும், பாலில் வரகரிசியைச் சேர்த்துச் சமைத்த உணவையும் உண்டனர் என்பதை அகநானூற்றுப் பாடல் வழி அறியமுடிகின்றது.

களிபடு குழிசிக் கலடுப்பு ஏற்றி

மதர்வை நலான் பாலொடு பகுக்கும் (அகம். 393: 14-17, பக். 1135)

வரகரிசியோடு ஈயலைப் போட்டு அதில் வெண்ணெய்யினைப் பெய்து புளிப்புச் சுவையினை கொண்ட கலவைச் சோற்றை உண்டனர். நெய் சோறும், கிழங்குப் பொரியலும் முல்லை நில மக்களின் முக்கிய உணவுகளுள் ஒன்று. முல்லை நில மக்கள் காய்ச்சிய பாலில் உரை ஊற்றி தயிராக்கி அதனை வெண்ணெய், நெய் எனப் பிரித்தெடுத்து பயன்படுத்தினர். முற்றிய தயிரைக் பிசைந்து, துழாவிச் சமைத்துத் தாளிதம் செய்த குழம்பை தீம்புளிப்பாகர் என்று அழைத்தமையை குறுந்தொகை எடுத்தியம்புகின்றது.

முளிதயிர் பிசைந்த காந்தள் மெல்விரல்

தாந்துமுந்து அட்ட தீம்புளிப்பாகர் (குறுந். 167, பக். 386)



மலர் - 2, சிறப்பிதழ் - 3, புரட்டாசி 2054

இ - ஐஎஸ்எஸ்எண்: 2583-0481

தினையரிசிச் சோறு, பால், தயிர், மோர், நெய், வான்கோழி இறைச்சி, மான் இறைச்சி முதலியவை இவர்களது முக்கிய உணவாக இருந்தன. ஆயர் இல்லங்களில் தங்கும் விருந்தினர் நண்டினது சிறிய பார்ப்புத்திரனை யொத்த தினையரிசியாலாகிய சோற்றைப் பாலுடன் பெறுவர் எனக் கூறி தினையரிசிசோறு பற்றிய குறிப்பினை,

மடிவாய்க் கோவலர் குடிவயிற் சேப்பி

னிருங்கினை ஞெண்டின் சிறுபார்ப் பன்ன

பசுந்தினை மூரல் பாலொடும் பெறுகுவீர் (பெரும். 166-168, பக். 210)

எனப் பெரும்பாணாற்றுப்படைக் கூறுகின்றது.

உணவுப் பொருட்களின் இன்றியமையாமை கருதியே ஆடுமாடு மேய்த்தலையும், தமக்கு வேண்டிய உணவுப் பொருட்கள் விளைவித்தலையும் தொழிலாக்கிக் கொண்டனர். பாடுபட்டு உழைத்து உணவு பொருட்கள் விளைவித்து, பல்பொருள் திரட்டி தனக்கென்று வைத்துக்கொள்ளாமல் பிறர்க்கும் ஈந்த பண்புடையவர்களாய் திகழ்ந்தனர் முல்லை நிலத்தார்.

மருத நிலத்து உணவு:

மருத நிலத்து மக்களின் முதன்மையான உணவுப் பொருட்கள் செந்நெல்லும், வெண்ணெல்லும் ஆகும். மருத நிலத்து உழவர்கள் நெல்லரிசிப் சோற்றோடு தங்கள் மனையினில் வளர்க்கும் கோழிப் பெடைகளைச் சேர்த்து, சமைத்த உணவினை விருந்தினர்களுக்குத் தந்து உபசரித்தனர் என்பதை கீழ்வரும் அடிகள் உணர்த்துகின்றன.

வினைஞர் தந்த வெண்ணெல் வல்சி

மனைவாழ் அளகின் வாட்டொடும் பெறுகுவீர் (பெரும். 255-256, பக். 272)

மேலும், கொள்ளும் பயிறும் பாலும் கலந்த கூழுணவை விரும்பி உண்டனர் என்பதை,

கொள்ளொடு பயிறுபால் விரைஇ, வெள்ளிக்

கோல் வரைந்தனன் வாலவிழ் மிதவை

வாங்குகை தடுத்த பின்றை... (அகம். 37: 12-14, பக். 110)

உழவர்கள் விடியற்காலையில் பழஞ்சோற்றை உண்டனர்.

...வைகிற்

பழஞ்சோறு அயிலும் முழங்கு நீர்ப் படப்பை (புறம். 399: 10-11, பக். 877)

கரும்பின் தீஞ்சாறும் அங்கு மிசைமின் எனக் கூறிக் கரும்புச் சாறும் வழங்கியமையையும் பாணன் நவில்கின்றதை கீழ்வரும் அடிகள் மூலம் அறியலாம்.

...கம்பலை

விசயம் அடுஉம் புகைகூழ் ஆலைதொறும்,

கரும்பின் தீஞ்சாறு விரும்பினர் மிசைமின் (பெரும்பா. 260-262, பக். 214)

மேலும், மருத நிலத்தார் வெண்சோற்றையும் நண்டினையும் பீர்க்கங்காயும் கலந்த கலவையையும் உண்டனர். மருத நிலத்துச் சிறுவர் காலையில் பழைய சோற்றினை உண்டனர் என்றும் அவலை இடித்து உண்ட செய்தியினை,

பசுமைச்சூழல்பேணுவோம்பார்தனைக்காப்போம்

காண்க: <http://pandianeducationaltrust.com/-chenkaantal.html>



கருங்கை வினைஞர் காதல் அம்சிறாஅர்

பழஞ் சோற்று அமலை முனைஇ வரம்பில்

புதுவை வேய்ந்த கவிசுடில் முன்றில்

அவல் எறி உலக்கைப் பாடு விறந்து (பெரும்பா. 223-226, பக். 213)

என்ற பெரும்பாணாற்றுப்படை வரிகள் தெளிவுபடுத்துகின்றன.

நீர்வளம் மிக்கது மருதமாதலால் உணவுப் பொருட்களை பெருக்கி “வளமிக்கவர்” என்ற பெயரை பெற்றவர்கள் மருத நிலத்தார்.

நெய்தல் நிலத்து உணவு

நெய்தல் நில மக்கள் பரதவர் ஆவர். மீன் இவர்களது முக்கிய உணவாகும். உப்பையும் மீனையும் கொண்டு கிடைத்த நெல் அரிசியினை உணவாகக் கொண்டு தமக்கும் விருந்தினர்களுக்கும் தந்து மகிழ்ந்தனர். நெல்லரிசியால் ஆக்கப்பட்ட வெண்சோற்றோடு அயிலை மீனைவிட்டுப் புளிப்பு சுவையுடைய குழம்பினை ஊற்றிக் கொழுமீன் கருவாட்டுடன் உணவு உண்டனர் என்பதை,

உப்புநொடை நெல்லின் மூரல் வெண்சோறு

அயிலை துழந்து அம்புளிச் சொரித்து

கொழுமீன் தடியொடு குறுமகள் கொடுக்கும்... (அகம். 60: 4-6, பக். 177)

உண்பதற்காகக் கள்ளுக்கிடைகளில் மீன் இறைச்சியும் விலங்கு இறைச்சியும் பொரிக்கப்பட்டு விற்றன என்பதனை,

மீன் தடிந்து, விடக்கு அறுத்து

ஊன் பொரிக்கும் ஒலி முன்றில் (பட்டினப்பா. 176 - 177)

இப்பட்டினப்பாலை வரிகள் கூறி நிற்கின்றன. இவ்வாறு கடல் சார்ந்த பொருள்களை உணவுப் பொருட்களாக உண்டனர் நெய்தல் நிலத்தவர். மீன்கோட் பறையை முழக்கி மீன் பிடித்த இவர்கள், மீனையும், உப்பையும் சேர்த்து உப்புக்காண்டம் போடும் முறையைக் கொண்டனர். இறைச்சி உணவுகளையே மிகுதியாக உண்டு வாழ்ந்தனர் என்பது தெளிவாக புலனாகின்றது.

பாலை நிலத்து உணவு:

பாலை மறவர்கள் வழிப்பறி செய்யும் உணவே முதன்மையானது. வேட்டையாடுதலும் உண்டு. எருதின் கொழுப்புக்கூடிய தசையினை நெருப்பில் இட்டுச் சுட்டு உண்டனர் என்பதை,

இன்சிலை எழிலேறு கெண்டி புரைய

நிணம்பொதி விழுத்தடி நெருப்பி வைத்து எடுத்து

அணங்கரு மரபின் பேஎய் போல்

விளருள் தின்ற வேகை... (அகம். 265: 12-15, பக். 792)

மேட்டு நிலத்தில் விளைந்த ஈச்சங் கொட்டை போன்ற நெல்லரிச் சோற்றையும், உடும்பின் பொரியலையும் உண்டவர்கள் பாலைநில மக்கள் என்பதனை

களர் வளர் ஈந்தின் காழ் கண்டன்ன

அவல் விளை நெல்லின் செவ் அவிழ்ச் சொன்றி

ஞமலி தந்த மனவுச் சூல் உடும்பின்

வலைறகால் யாத்தது, வயின்தொறும் பெறுகுவீர் (பெரும்பா. 95-100, பக். 208)

என வரும் பாடல் அடிகள் மூலம் உணரலாம்.

முடிவுரை

உணவுப் பொருட்களை உண்டாக்கி உண்ணும் முறைகள் மாறமாற உணவுடன் சுவையும் நாகரிகமும் பிறவும் வளரத் தொடங்கின. “பயிர்த்தொழில் ஆரம்பித்து வேளாண்துறையில் மிகக் தேர்ச்சி பெற்றனர். இன்றைக்கு வழங்குகின்ற உணவுப்பொருட்கள் அனைத்தையும் கண்டுபிடித்து உணவுப்பொருட்கள் தோன்றுதலுக்கும் வளர்ச்சிக்கும் வித்திட்டவர்கள் ஐந்நில மக்கள் என்பது மறுக்க முடியாத உண்மை” என்கிறார் சே.நமசிவாயம். (பக்.21, தமிழர் உணவு). நாகரிகத்திலும் பண்பாட்டிலும் உலகிற்கு எடுத்துக்காட்டாய் விளங்கிய, விளங்குகின்ற தமிழினம் உணவை உண்பதிலும் அதன் பகுதியில் பலவற்றைப் பிரித்துச் சமைத்து உண்பதிலும் எல்லோருக்கும் முன்னோடியாக விளங்குகியது என்பதை இலக்கியச் சான்றுகள் வழி உணரமுடிகின்றன. கீரை வகைகளையும், கிழங்கு வகைகளையும், பழ வகைகளையும், தினை, நெல் வகை உணவுகளையும், ஊன்களையும், மீன்வகை உணவுகளையும், தமிழர் உணவாகக் கொண்டு இருந்தமையை அறியமுடிகின்றது. உணவோடு இயைந்து வாழ்ந்த தமிழரின் உணவு முறையை சங்க இலக்கியங்கள் தெளிவாக நமக்கு எடுத்துரைக்கின்றன.

குறிப்பு நூல்கள்

- [1] ஆலிஸ், அ. முனைவர்., (உரை). *பதிற்றுப்பத்து* (மூலமும் உரையும்), நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ் (பி) லிட்., சென்னை – 98, 2014.
- [2] கந்தசாமி, அ. முனைவர். *பழந்தமிழரின் பழக்க வழக்கங்கள்*. உலகத் தமிழராய்ச்சி நிறுவனம், சென்னை – 113, 2013,.
- [3] நமசிவாயம். சே. *தமிழரின் உணவு*. உலகத் தமிழராய்ச்சி நிறுவனம், உலகத் தமிழராய்ச்சி நிறுவனம், சென்னை – 113, 2003,.
- [4] நாகராசன். வி. முனைவர்., (உரை). *குறுந்தொகை* (மூலமும் உரையும்), நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ் (பி) லிட்., சென்னை – 98, 2014.
- [5] பாலசுப்பிரமணியன். கு. வெ. முனைவர்., (உரை). *நற்றிணை* (மூலமும் உரையும்), நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ் (பி) லிட்., சென்னை – 98, 2014.
- [6] பாலசுப்பிரமணியன். கு. வெ. முனைவர்., (உரை). *புறநானூறு* (மூலமும் உரையும்), நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ் (பி) லிட்., சென்னை – 98, 2014.
- [7] மோகன்.இரா. முனைவர்., (உரை). *பத்துப்பாட்டு* (மூலமும் உரையும்), நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ் (பி) லிட்., சென்னை – 98, 2014.



மலர் - 2, சிறப்பிதழ் - 3, புரட்டாசி 2054

இ - ஐஎஸ்எஸ்எண்: 2583-0481

- [8] ஜெயபால். இரா. முனைவர்., (உரை). அகநானூறு (மூலமும் உரையும்), நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ் (பி) லிட்., சென்னை – 98, 2014.
- [9] சதீஷ்.அ.கண்ணியம், தமிழர் உணவுப் பண்பாடு இலக்கியப் பதிவுகளும் வாசிப்பு அரசியலும், வல்லமை மின்னிதழ், டிசம்பர்.2018.

நிதிசார் கட்டுரையாளர் உறுதிமொழி: இல்லை.

கட்டுரையாளர் நன்றியுரை: இல்லை.

கட்டுரையாளர் உறுதிமொழி: இக்கட்டுரையில் எவ்வித முரண்பாடும் இல்லை.



இக்கட்டுரை கிரியேட்டிவ் காமன்சு ஆட்ரிபியூசன் 4.0வின் <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/> கீழ் பன்னாட்டு உரிமம் பெற்றுள்ளது.