



## தமிழரின் விருந்தோம்பல் பண்புகள்

கே. எம். பண்பரசி அ. \*

அ தமிழ்த்துறை, மகாலட்சுமி மகளிர் கலை மற்றும் அறிவியல் கல்லூரி, பருத்திப்பட்டு, ஆவடி, சென்னை-600071. தமிழ்நாடு, இந்தியா

## Hospitality Characteristics of Tamil People

K.M. Panbarasi a, \*

<sup>a</sup> Department of Tamil, Mahalashmi Women's College of Arts and Science, Paruthipattu, Avadi, Chennai-600071, Tamil Nadu, India

\* Corresponding Author:  
[panbarasikm@gmail.com](mailto:panbarasikm@gmail.com)

Received: 25-04-2021  
Revised: 10-06-2022  
Accepted: 17-06-2022  
Published: 09-08-2022



### ABSTRACT

Hospitality was extolled as a domestic virtue of Tamils. Antiquity was a time when there were no restaurants. People traveling from one town to another cannot carry enough food for several days. They ate the food given to them in the towns they were going to. Thus, feeding a new guest was regarded as the highest virtue. The guests were welcomed and treated with gusto. Hospitality was maintained as the duty of the householder. The guest served as a gateway to resolve disputes between husband and wife. They fulfilled their duties to the guest with alacrity. Everyone from the king to the citizens feasted according to their status. Even though they were poor, they were hospitable. They have the habit of not eating alone when there is a guest even if they get nectar. Hospitality and cultural elements coexist with life. Hospitality and cultural elements coexist with life. Hospitality to strangers is paramount. Even today in the villages people can see the characteristic of hospitality and hospitality even to a new guest who is not particularly familiar to them. The literature also points to the existence of a tradition of hospitality. From the king of the country to the common people, it was their duty to provide hospitality. The kings entertained the poets with lavish feasts. Tamils lived with hospitality as the primary duty of their lives. Hospitality became a social culture. The women were hospitable and courteous.

**Keywords:** Hospitality, Cultural Elements, Food, Social Culture,

## முன்னுரை

தமிழ்ச் சமூகத்தின் தலைமைப் பண்புகளுள் ஒன்று விருந்தோம்பல் ஆகும். தம் இல்லம் தேடி வரும் புதியவரை இன்முகத்துடன் வரவேற்று உண்ண உணவும் இருக்க இடமும் கொடுத்து உபசரிப்பதே விருந்தோம்பல். உறவினரும் நண்பரும் அல்லாத புதியவர்களையே 'விருந்தினர்' என்றனர். புதிதாக வருவோர் தங்குவதற்கு திண்ணையும் தலைவைத்துப் படுக்கத் திண்டும் அமைத்திருந்தனர். இன்று வீட்டிற்கு வெளியே திண்ணை அமைப்பதில்லை. இன்று பெரும்பாலும் விருந்தினர் என்பது நண்பரையும் உறவினரையும் குறிக்கிறது. பொது விழாக்களில் விருந்தோம்பப்படுகின்றது. திருவிழாக்கள், சமபந்தி, அரசு விழாக்கள் போன்ற நிகழ்ச்சிகளில் விருந்திடுகின்றனர்.

விருந்தோம்பல் தமிழரின் தலையாய பண்பாட்டுக் கூறாகும். இல்லறத்தில் விருந்தினரைப் பேணுதல் முக்கிய கடமையாகும். அக்காலத்தில் வீட்டிற்கு வீடு திண்ணை வைத்து கட்டினார்கள். போக்குவரத்து அதிகம் இல்லாத காலத்தில் கால்நடையாக வருபவர்கள் அமர்ந்து இளைப்பாற இடமும், அவர்களுக்கு உணவும் அளிக்கும் வழக்கம் இருந்தது. ஐம்பது அறுபது ஆண்டுகளுக்கு முன்பு வரை

திண்ணை வைத்த வீடு இருந்தது. பின்னர் போக்குவரத்து அதிகரித்து இடநெருக்கடி ஏற்பட்டது. இதன் காரணமாக திண்ணை வைத்த வீடுகள் குறைய ஆரம்பித்தது. இன்று விருந்தோம்பல் என்றால் உற்றார் உறவினர்களை அழைத்து விருந்து பரிமாறுவது என்று நிலைமை மாறி விட்டது.

தமிழ்நாட்டில் என்று அனைவராலும் போற்றப்படும் தமிழ் மக்களின் பண்பாட்டில் விருந்தோம்பல் சிறப்பு மிக்கதாகும். விருந்தோம்பலின் சிறப்பை விளக்குவதே இவ்வாய்வுக் கட்டுரையின் நோக்கமாகும்.

## இன்முக மலர்ச்சியோடு வரவேற்றல்

முகர்ந்து பார்த்த அளவிலே, அனிச்ச மலர் வாடி விடும். ஆனால் விருந்தினர் முகம் வேறுபட்டுப் பார்த்த அளவிலே, வாடிவிடுவர்

“மோப்பக் குழையும் அனிச்சம் முகந்திரிந்து

நோக்கக் குழையும் விருந்து”

முக மலர்ச்சியோடு உபசரித்து உப்பில்லாத கூழிட்டாலும் அமிழ்தத்திற்கு இணையாகும் என நவில்கிறது விவேகசிந்தாமணி (Kasthuriraja, 2021).

“ஓப்புடன் முகம் மலர்ந்தே உபசரித்து உண்மைபேசி

உப்பிலாக் கூழிட்டாலும் உண்பதே அமிர்தம் ஆகும்”

நடு இரவில் விருந்தினர் வந்தாலும் மகிழ்ந்து வரவேற்று உணவிடும் விருந்தோம்பும் தலைவியைப் பற்றி நற்றிணை நவில்கிறது (Sithampanar sami, 2003).

“அல்லி லாயினும் விருந்து வரின் உவக்கும்”

விருந்தினர் வரும் போது குடும்பத் தலைவி முகமலர்ச்சியோடு வரவேற்ற தன்மையைப் பாரதிதாசன் குடும்ப விளக்கில் கூறியுள்ளார் (Sundaramoorthy, 1994).

“பொந்துலங்கு மேனி

புதுமெருகு கொள்ள முகம்

அன்றலர்ந்த செந்தா

மரையாக - நன்றே

வரவேற்றாள்” (Bharathidasan, 1948).

## இல்லாளின் கடமைகளும் மாண்பும்

மனைவியானவள் விருந்தினரைப் போற்றுதலால் கணவனுக்கு நட்பானவள் ஆவாள் என்கிறது திரிகடுகம்

“நல்விருந்து ஓம்பலின் நட்பாளாம்”

இல்லாளின் கடமையைப் பற்றிக் காரியாசன் கூறியுள்ளார் (Sithampanar sami, 2003).

“வருவாய்க்குத் தக்க வழக்கு அறிந்து, சுற்றம்

வெருவாமை வீழ் விருந்து ஓம்பி, திருஆக்கும்

தெய்வத்தை எஞ்சான்றும் தெற்ற வழிபாடு

செய்வதே பெண்டிர் சிறப்பு”

கணவனின் வருவாயை அறிந்து, அவ்வருவாய்க்கு ஏற்பச் செலவு செய்தல், உறவினரை வெறுக்காமல் அன்புடன் வரவேற்றல், விருந்தினரை உபசரித்தல், தெய்வ வழிபாடு செய்தல் ஆகியவை மனைவிக்குரிய கடமைகளாகக் காரியாசன் எடுத்துரைத்துள்ளார் (Sithamparanar sami, 2003).

தலைவியின் இல்லறக் கடமைகளில் விருந்தோம்புதல் இன்றியமையாத கடமையாகக் கருதப்பட்டது. இது மனையறமாகப் போற்றப்பட்டது.

தலைவி வறுமையில் செம்மையாக வாழ்க்கை நடத்துகிறாள். நடுகல் தெய்வத்தை வழிபடும்போது விருந்தினரைப் பெற வேண்டும். தலைவன் போருக்குச் செல்ல வேண்டும் என வேண்டுகிறாள்.

“விருந்தெதிர் பெறுகதில் யானே யென்னையும்

நாடுதரு விழுப்பகை எய்துக எனவே” (Sarala Rajagopalan, 2002)

கண்ணகி கோவலனைப் பிரிந்திருந்த போது,

“அறவோர்க் களித்தலும் அந்தணர் ஓம்பலும்

துறவோர்க் கெதிர்தலும் தொல்லோர் சிறப்பின்

விருந்தெதிர் கோடலும் இழந்த என்னை”

எனக் கூறி வருந்துகிறாள் (Chellappan, 1994). இளங்கோவடிகள் “தொல்லோர் சிறப்பின்” என்று விருந்துக்கு அடைமொழி கொடுத்துக் கூறியதால் தமிழரின் பழக்கவழக்கம் என்பதும், முன்னோர் வகுத்த முறைப்படி விருந்திடல் வேண்டும் என்பதும் அறிய முடிகிறது.

## ஊடல் தீர்க்கும் வாயில்கள்

கணவனும் மனைவியும் ஊடல் கொண்டிருக்கையில் விருந்தினர் வந்தால் அவர்களின் ஊடலைத் தீர்த்து வைப்பர். ஆகவே விருந்தினர் ஊடல் தீர்க்கும் வாயில்களாயினர். தன் மனைவியின் ஊடலைத் தீர்க்க விருந்தினர் யாராவது வருவார்களா என ஏங்குகிறான் கணவன்.

“நப்புலத்து

அட்டி லோளே அம்மா அரிவை

எமக்கே வருகதில் விருந்தே சிவப்பான்று

சிறிய முள்ளெயிறு தோன்ற

முறுவல் கொண்ட முகம்காண் கம்மே.”

தலைவி தன் கணவனோடு ஊடல் கொள்வதற்குத் தகுந்த சமயத்தை எதிர்பார்த்திருக்கிறாள் (Thaksinamurthy, 2005). ஆனால் விருந்தினர் இடைவிடாது வந்து கொண்டிருக்கின்றனர். அதனால் தலைவி ஊடல் கொள்ள வாய்ப்பு ஏற்படாததால் வருந்துகிறாள்.

“நன்மனை நனிவிருந் தயரும்

கைதூ வின்மையின் எய்தா மாறே” (Thaksinamurthy, 2005).

## விருந்தினர்க்குச் செய்ய வேண்டிய கடமைகள்

விருந்தோம்பல் தமிழரின் சிறந்த பண்பாடு ஆகும். விருந்தினர் என்பவர் முன்பின் அறியாத புதியவர்கள் எந்நாட்டினராயினும், எம்மொழியினராயினும் வீடு தேடி வருவார்களாயின் அவர்களை வரவேற்பார்கள் தமிழர்கள்.

“இன்சொல் அளாவல் இடம்இனிதூண் யாவர்க்கும்

வன்சொல் களைந்து வகுப்பானேல் - மென்சொல்  
முருந்தேய்க்கும் முட்போல் எயிற்றினாய் நாளும்  
விருந்தேற்பர் விண்ணோர் விரைந்து”

மென்மையான சொல்லையும், மயிற்பீலியின் அடியை ஒத்த கூர்மையும் வெண்மையும் அமைந்த பற்களையும் உடைய பெண்ணே! விருந்தினராக வருகின்றவர்கள் அனைவரிடமும் இனிய சொற்களையே பேச வேண்டும். அவர்களுடன் உள்ளம் கலந்து உறவாட வேண்டும். தங்குவதற்கு வசதியான இடம் கொடுக்க வேண்டும் (Sithamparanar sami, 2003).

ஆடை, அணி முதலியனவற்றையும் அளிக்க வேண்டும். இனிய உணவும் தர வேண்டும். கடுஞ்சொல்லற்ற இனிய மொழிகளையே எந்நாளும் பேச வேண்டும். இவ்வாறு விருந்தினர்களை உபசரிப்பவனைத் தேவர்கள் தமது விருந்தினனாக ஏற்றுக் கொள்வார்கள்.

விருந்தினர்க்குச் செய்ய வேண்டிய கடமைகள் இன்னின்னவை என்பதை ஏலாதி எடுத்துரைக்கிறது.

விருந்தினர் மனம் மகிழ்க் கூடிய முறையில் விருந்தோம்ப வேண்டும்.

“விருந்தினனாக ஒருவன் வந்து எதிரின்

வியத்தல் நன்மொழி இனிது உரைத்தல்

திருந்துற நோக்கல் வருக என உரைத்தல்

எழுதல் முன் மகிழ்வன செப்பல்

பொருந்து மற்றுஅவன் தன்அருகுற இருத்தல்

போமெனில் பின் செல்வதாதல்

புரிந்துநன் முகமன் வழங்கல் இவ்வொன்பான்

ஒழுக்கமும் வழிபடும் பண்பே.

விருந்தினராக ஒருவர் வந்தால், அவரை வியந்து உரைத்தல், நல்ல சொற்களை இனிமையாகப் பேசுதல், முகமலர்ச்சியுடன் அவரை நோக்குதல், ‘வீட்டிற்குள் வருக’ என்று வரவேற்றல். அவர் எதிரில் நின்றல். அவர் முன் மனம் மகிழும்படி பேசுதல், அவர் அருகிலேயே அமர்ந்து கொள்ளுதல், அவர் விடைபெற்றுச் செல்லும்போது வாயில்வரை பின்தொடர்ந்து செல்லல், அவரிடம் புகழ்ச்சியாக முகமன் கூறி வழியனுப்புதல் ஆகியவை விரும்பும்படி இல்லற ஒழுக்கங்களாக அதிவீரராம பாண்டியர் எடுத்துரைத்துள்ளார் (Sundaramoorthy, 1994).

## மன்னனின் விருந்தோம்பல்

இளந்திரையன் பாணர்களின் நீர்ப் பாசியன்ன உடைகளை நீக்கிப் பால் ஆவி அன்ன மென்மையான உடைகளைத் தருகின்றான். பலவகை இறைச்சிகளையும், இடைமுறியாத சோற்றையும், இனிப்புகளையும் வெள்ளிப் பாத்திரங்களில் பரிமாறச் செய்கிறான்.

“மீன்பூத் தன்ன வான்கலம் பரப்பி

மகமுறை மகமுறை நோக்கி முகன்அமர்ந்து

ஆனா விருப்பின் தான்நின்று ஊட்டி”

பொன்கலங்களினால் அருச்சுனனின் தம்பியாகிய வீமன் எழுதிய மடைநூல் நெறியில் தப்பாதவாறு பல்வேறு சுவையுடைய உணவை இட்டுக் கலைஞர் உண்ணும் சுவையறிந்து, விருப்பமுடன் தானே நின்று உண்ணச் செய்தான் நல்லியக்கோடன் (Govindhan, 1996).

“பனிவரை மார்பன் பயந்த நுண்பொருள்  
பனுவலின் வழாஅப் பல்வேறு அடிசில்  
வாள்நிற விசும்பில் கோள்மீன் சூழ்ந்த  
இளங்கதிர் ஞாயிறு எள்ளும் தோற்றத்து  
விளங்கு பொற்கலத்தில் விரும்புவன பேணி  
ஆனா விருப்பின் தான்நின்று ஊட்டி”

எனச் செப்கிறது சிறுபாணாற்றுப்படை (Sarala Rajagopalan, 2002).

## கரிகாலனின் விருந்தோம்பல்

### பொருநனை வரவேற்றல்

கரிகாலன் பொருநனை அன்புடன் வரவேற்று உபசரித்தான். “ஈற்று ஆ விருப்பின் போற்றுபு நோக்கி” என்னும் வரிகள் கரிகாலன் விருந்தினரை அன்புடன் வரவேற்றதை விளக்குகிறது (Sarala Rajagopalan, 2002).

### கறி விருந்து

சோழன் கரிகாலன் விருந்தோம்பலில் சிறந்து விளங்கினான். தன்னை நாடி வந்த பரிசிலர்க்கு மென்று மென்று பற்கள் முனை மழுங்கிப் போகாமலாவிற்கு சுட்ட இறைச்சியைக் கொடுத்துக் கரிகாலன் உபசரித்தான்.

செம்மறி ஆட்டின் பருத்த மேல்தொடையின் வெந்த இறைச்சியையும், இரும்புக் கம்பியில் கோர்த்துச் சுடப்பட்ட கொழுத்த இறைச்சித் துண்டுகளையும் பரிசிலர்க்கு உண்ணக் கொடுத்தான் கரிகாலன். சுட்ட இறைச்சியைப் பரிசிலர்கள் சுடச்சுட வாயிலிட்டு மென்றனர். இறைச்சியின் வெப்பத்தை ஆற்றும் பொருட்டு வாயின் இடப்பக்கத்திலிருந்து வலப்பக்கத்திற்கும், வலப்பக்கத்திலிருந்து இடப்பக்கத்திற்கும் மாற்றி மாற்றிக் கறியைச் சுவைத்து மென்றனர் என்னும் செய்தியைப் பொருநராற்றுப்படை நவில்கின்றது.

சங்க காலத்தில் இரும்புக் கம்பியில் கோர்த்து சுவைமிக்கக் கறியுணவைத் தயாரித்த விதத்தை,

‘காழின் சுட்ட கோழ்ஊன் கொழுங்குறை

ஊழின் ஊழின் வாய்வெய்து ஒற்றி’

என்னும் வரிகள் செப்கின்றன (Backiamary, 2007).

### விருந்தினரை வழியனுப்பும் பண்பு

கரிகாலன் பரிசிலரை மகிழ்வுடன் வரவேற்று, உபசரித்து அவர்கள் செல்லும் ஏழடி நடந்து பின் சென்று, வழியனுப்பினான்.

“காலின் ஏழடிப் பின் சென்று, கோல் இன் தாறு களைந்து ஏறு”

என்னும் வரிகள் கரிகாலனின் விருந்தோம்பும் பண்பை எடுத்துரைக்கிறது (Jagannathan, 1975).

### வேளாளர் விருந்தினரை வரவேற்ற விதம்

நம் வீட்டிற்கு வரும் விருந்தினரை முகமலர்ச்சியோடு வரவேற்று, உண்ண உணவும் இருக்க இடமும் கொடுத்தல் ஆகியவையே விருந்தோம்பல் எனப்படும்.

“வேளாளன் என்பான் விருந்திருக்க வுண்ணாதான்”

வேளாளன் விருந்தினர் வந்திருக்கும் போது அவர்களை விட்டுத் தனித்து உண்ணமாட்டார்கள் (Devaneyya Pavanar, 2017).

“விருந்து என்பது புதுவது கிளந்த யாப்பின் மேற்றே” (செய்யுளியல்.231) என்கிறார் தொல்காப்பியர். விருந்து என்பதை புதுமை என்னும் பொருளில் கையாண்டுள்ளார்.

விருந்தென்றது உறவினரும் நண்பருமன்றிப் புதிதாய் வருபவரைக் குறிக்கும்.

“உரன்கெழு நோன்பகட் டூழவர் தங்கை

தொடக்கை மகடுஉ மகமுறை தடுப்ப” என்கிறது (Devaneyya Pavanar, 2017).

“வித்தும் இடல்வேண்டும் கொல்லோ விருந்தோம்பி

மிச்சில் மிசைவான் புலம்”

விருந்தினர் உண்டபின். உண்ணுவோனுடைய நிலத்திற்கு, விதையும் விதைக்க வேண்டுமோ? வேண்டாம். இயல்பாகவே விளையும் என்கிறார் வள்ளுவர் பெருந்தகை. இக்குறளில் வேளாளனின் விருந்தோம்பல் சிறப்பை வள்ளுவர் உணர்த்துகிறார் (Devaneyya Pavanar, 2017).

## வறுமையிலும் விருந்தோம்பல்

நேற்று வந்த விருந்தினரை உபசரிக்கப் பொருள் தேவைப்பட்டதால் இரும்பினால் செய்த பழைய வாளைப் பணையம் வைத்தான் தலைவன். மறுநாள் விருந்தினர் வந்ததால் தன் கருங்கோட்டுச் சீறியாழைப் பணையம் வைத்து விருந்தளிந்தான்.

“நெருநை வந்த விருந்திற்கு மற்றுத்தன்

இரும்புடைப் பழுவாள் வைத்தனன் இன்றுஇக்

கருங்கோட்டுச் சீறியாழ் பணையம்”

வறுமை நிலையில் உள்ள குடும்பத்தில் விருந்தினர் வந்து விட்டனர் (Thaksinamurthy, 2005). வீட்டில்

விதைக்காக வைத்திருந்த தினையை உரலில் குத்தி உணவாக்கித் தந்தாள்.

“குரலுணங்கு விதைத்தினை உரல்வாய்ப் பெய்து

சிறிது புறப்பட்டன்றோஇலளே”

இளையான்குடி மாற நாயனார் வீட்டுக்கு வந்த சிவனடியார்க்கு விருந்தளிக்க அவரிடம் தானியமில்லை, வயலில் விதைத்த நெல் விதைகளை எடுத்து வந்து சோறாக்கியும், குழி நிரம்பாத பயிரை வேருடன் பறித்துக் கறிசமைத்தும் விருந்தோம்பினார் (Sarala Rajagopalan, 2002).

## நம்பிக்கை

தமிழர், காகம் கரைந்தால் விருந்தினர் வருவர் என நம்பினர். குடும்பத் தலைவியர் தினமும் காக்கைக்குப் பலியிடுதல் (சோறிடுதல்) வழக்கமாகக் கொண்டிருக்கின்றனர்.

“திண்டேர் நள்ளி கானத்து அண்டர்

பல்ஆ பயந்த நெய்யின், தொண்டி

முழுதுடன் விளைந்த வெண்ணெல் வெஞ்சோறு

எழுகலத்து ஏந்தினும் சிறிது எந்தோழி



பெருந்தோள் நெகிழ்ந்த செல்லற்கு

விருந்து வரக் கரைந்த காக்கையது பலியே”

விருந்து வருவரைக் குறித்து நன்னிமித்தமாகக் காக்கை கரைந்ததைப் பாடிய நச்செள்ளையார் 'காக்கை பாடினியார் எனப் போற்றப்பட்டார் (Sundaramoorthy, 1994).

## விருந்தும் அமிர்தமும்

உயிர் காக்கும் அமிழ்தமே ஆனாலும், விருந்தினர் வீட்டின் வெளியே இருக்கத் தான் மட்டும் உண்ணுதல் விரும்பத்தக்கது அன்று.

“விருந்து புறத்ததாத் தானுண்டல் சாவா

மருந்தெனினும் வேண்டற்பாற் றன்று.”

என உரைக்கும் வள்ளுவர் விருந்தோம்பலின் சிறப்பை உணர்த்த தனியே ஒரு அதிகாரம் படைத்துள்ளார். இக்கருத்தையே கடலுள் மாய்ந்த இளம்பெருவழுதியின் பாடலும் உணர்த்துகிறது (Kasthuriraja, 2021).

“இந்திரர்

அமிழ்தம் இயைவதாயினும் இனிதெனத்

தமியரும் உண்டலும் இலரே”

கிடைத்தற்கரிய அமிழ்தம் கிடைத்தாலும் தான் மட்டும் உண்ணாமல் விருந்தினர்களோடு பகிர்ந்து உண்டார்கள் என்கிறது புறம் (Sundaramoorthy, 1994).

## முடிவுரை

பண்டைக் காலத்திலிருந்தே அரசர் முதல் குடிமக்கள் அனைவரும் விருந்தோம்பினர். காலப்போக்கில் புதிதாக வருபவர்களை அழைத்து உணவிடும் பழக்கம் குறைந்து விட்டது. அறிமுகமில்லாத புதியவர்களை விருந்தினர்களாக ஏற்பதில்லை. நண்பர்களும் உறவினரும் விருந்தினர் ஆயினர். ஆனால் இன்றும் திருவிழாக் காலங்களில் ஊருக்கு வரும் புதியவர்களையும் அழைத்து விருந்தளிக்கின்றனர். தங்கள் இல்லப் பிறந்த நாள் விழா, திருமண விழா போன்ற இல்ல நிகழ்ச்சிகளுக்குப் பொது இடங்களில் அனைவருக்கும் விருந்திடுகின்றனர். எவ்வித பேதமுமின்றி அனைவருக்கும் விருந்தோம்புகின்றனர். வறியவருக்கும் உணவிட்டு மகிழ்ச்சி கொள்கின்றனர். அகிலம் போற்றும் தன்னிகரில்லாத் தமிழர்தம் தொன்மையான நாகரிகத்தில் தலைசிறந்தது விருந்தோம்பல் பண்பாகும். அப்பண்பு அடித்தளம் என்றும், மாறாமல் இன்றும் சிறந்து விளங்குகிறது. தமிழ்மொழி போல் தொன்மையான அறங்களைப் போல, நாகரிகத்தைப் போல விருந்தோம்பும் பண்பும் சிறந்து விளங்குகின்றது. அதனை எடுத்து இயம்பி, ஓதி அகிலம் அறியச் செய்து மகிழ்ந்திடுவோம்.

## References

- Backiamary, F., (2007) Tamilar Panpadum Payanpadum, Anjana Tamil Pathippagam, Chennai, India.
- Bharathidasan, (1948) Kudumba Vilakku, Sentamil Pathippagam, Tiruchy, India.
- Chellappan, K., (1994) Silapathikaram Theylivurai, Chennai, India.
- Devaneyya Pavanar, (2017) Pandai Tamil Nagarikamum Panpaadum, Gowra Pathippaga Kuzhumam, Chennai, India.
- Govindhan, K., (1996) Perumpanarrupadai, Ezhilagam, Cheyyar, India.
- Jagannathan, K.V., (1975) Porunaratupadai Villakam, Amutha Nilaiyam, Chennai, India.
- Kasthuriraja, R., (2021) Thirukkural Urai, Naayiru Veeliyeedu, Chennai, India.

Sarala Rajagopalan, (2002) Sanga Ilakkiyam, Oli Pathippagam, Chennai, India.

Sithamparanar Sami, (2003) Pathenen Keelkanaku Thamilar Valvum, Aarivu Pathipagam, Chennai, India.

Sundaramoorthy, E., (1994) Ilakkiyamum Panpadum, New Century Book House, Chennai, India.

Thaksinamurthy, A., (2016) Tamilar Nagarigamum Panpaadum, Inthinai Publishing House, Chennai, India.

**Funding:** No funding was received for conducting this study.

**Conflict of Interest:** The Author has no conflicts 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 licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License