



சங்க இலக்கியத்தில் வரகு எனும் வன்புல தானியம்

மு. வையாபுரி அ. *

அ. தமிழியல் மற்றும் பண்பாட்டுப் புலம், தமிழ்நாடு திறந்தநிலைப் பல்கலைக்கழகம், சென்னை-600015, தமிழ்நாடு, இந்தியா.

Varagu in Sangam Literature

M. Vaiyapuri a, *

^a Department of Tamil, Tamil Nadu Open University, Chennai, Tamil Nadu, India

* Corresponding Author:
vaiyapurimurugan@gmail.com

Received: 05-04-2024

Revised: 30-06-2024

Accepted: 11-07-2024

Published: 30-07-2024



ABSTRACT

The Sangam literature is the foundation for the early life of the Tamils. Food, shelter and clothing play a very important role in the building up of the culture of a race. Accordingly, paddy, samai, varagu and millet were the four most important food grains in the life of Tamils during the Sangam Age as can be seen from Sangam literature like Narrinai, Akananuru, Purananooru, Ainkurunuru, Perumpanaruppadai, Mullaipattu and Madurai Kanchi. At the same time, they discuss in detail the cultivation of varagu, the time of cultivation, the soil, the origin and nature of the plant, the method of roasting it and the manner in which it is presented to the guests. Accordingly, this article compiles and analyses the information about Varagu in the above Sangam literature.

Keywords: Varagu, Grain, Kalarnilam, Punpulam

முன்னுரை

சங்க இலக்கியங்களைப் பழந்தமிழரின் வாழ்வியல் களஞ்சியம் என்று குறிப்பிடலாம். இரண்டாயிரம் ஆண்டுகளுக்கு மேற்பட்ட இலக்கிய இலக்கணத் தொடர்ச்சியையும் அதன் ஊடாக தொடர்ச்சியான பண்பாட்டு வளமையையும் கொண்டுள்ள தமிழர்களின் வாழ்வையும் வரலாற்றையும் கட்டமைப்பதிலும் மீளமைவு செய்வதிலும் சங்க இலக்கியங்கள் மிக இன்றியமையாத இடத்தை வகிக்கின்றன. நாகரிக வளர்ச்சியாலும், தொழில்நுட்ப முன்னேற்றத்தாலும் நாம் இன்று வெகுதூரம் சென்றுவிட்டாலும் கூட, நமது பண்டைய வாழ்வியல் வளமைகள் நம் வாழ்வில் என்றைக்கும் ஊடாடி நம்மை வழிநடத்தும் என்பதற்கு அண்மைக் காலங்களில் பாரம்பரிய உணவு தானியங்கள் குறித்து மக்களிடையே ஏற்பட்டு வரும் விழிப்புணர்வே சாட்சியாகும். அவ்வகையில் இரண்டாயிரம் ஆண்டுகளுக்கும் மேலாக தமிழர்களின் இன்றியமையாத உணவுகளில் ஒன்றாக இருந்துவரும் “வரகு” என்னும் தானியம் சங்க இலக்கியங்களில் எவ்வாறெல்லாம் பதிவு செய்யப்பட்டுள்ளது என்பதைச் சுருக்கமாக ஆய்வு செய்கிறது.

பழந்தமிழர் வாழ்வில் தானியங்கள்

பழந்தமிழர் நிலத்தை அதன் தன்மைகளுக்கு ஏற்ப குறிஞ்சி, முல்லை, மருதம், நெய்தல், பாலை எனப் பிரித்தறியும் மேன்மை பெற்றிருந்தனர். ஒவ்வொரு நிலத்திற்கும், அந்நிலத்தில் நிலவும் காலநிலை, மண்வளம், நீர்வளம் ஆகியவற்றின் தன்மைக்கு ஏற்ப தங்கள் உணவுமுறைகளில் காய்,

கனி, கொட்டை, கிழங்கு, இலை, தானியம், இறைச்சி, கடலபடு உணவு என்ற வகையில் உணவு உற்பத்தி செய்யும் அல்லது சேகரிக்கும் தன்மையைத் தமிழர்கள் கொண்டிருந்தனர். “நெல்” என்பது மருத நிலத்தின் முதன்மை உணவு தானியமாக இருப்பினும். வாழ்வில் உயர்ந்த நிலையிலிருந்து அரசர்கள், அவர்கள் சார்ந்த தொழில்வினைஞர்கள் ஆகியோரின் முக்கிய உணவாக இருந்தது. அவ்வகையில் சங்க கால வணிகத்தில் பண்டமாற்று முறையில் “நெல்” மிக முக்கிய இடத்தைப் பிடித்திருந்தது. அதன் பொருட்டே புறநானூற்றுப் புலவன் மோசிக்கீரனார்,

“நெல்லும் உயிரன்றே நீரும் உயிரன்றே

மன்னன் உயிர்த்தே மலர்தலை யுலகம்” (புறம்.186:1-2)

என்று நாடாரும் மன்னனுடன் “நெல்” லை ஒப்பிட்டுக் கூறுகின்றார். “நெல்” என்பது ஐவகை நிலகங்களின் கால நிலைகளுக்கேற்ப ஒவ்வொரு நிலத்திலும் விளைவதென்றாலும், அது சமூகத்தின் அனைத்து நிலை மக்களுக்குமான உணவாக இருந்ததில்லை என்பதை சங்கப் பாடல்கள் நமக்கு உணர்த்துகின்றன. குறிஞ்சி நிலத்து மக்களின் முதன்மை உணவுகளில் தினையும், முல்லை, பாலை ஆகிய நிலங்களின் முதன்மை உணவுகளில் வரகும் மிக முக்கிய பங்கு வகித்துள்ளன. தினையும், வரகும் சமூகத்தின் அடிமட்ட மக்களின் உணவுகளில் மிக முக்கியப் பங்கு வகித்துள்ளன. அவ்வகையில் “வரகு” பழந்தமிழகத்தின் பெரும்பான்மையான நிலப்பகுதிகளில் பயிரிடப்பட்ட மிக முக்கியமான உணவு தானியமாக இருந்திருக்கின்றது.

வரகு (பாஸ்பாலம் ஸ்குரோபிகுலேட்டம்)

வரலாற்றில் “வரகு” என்பது தமிழர்களுக்கான உணவு தானியமாக மட்டும் இருந்திருக்கவில்லை. இந்தியா, தென்கிழக்கு ஆப்பிரிக்கா, சீனா, சப்பான் முதலிய நாடுகளிலும் பயிரிடப்படும் தானியப் பயிராகும் (கலைக்களஞ்சியம், தொகுதி -9, பக்.143) வறட்சியைத் தாங்கி மழை குறைவாகப் பெய்யும் வளம் குறைந்த கரிசல் மண், செம்மண், சரிவான நிலங்கள், சரளைக் கற்கள் கலந்த மண் ஆகிய இடங்களில் வரகு விளையும் தன்மை கொண்டது. இந்தியாவில் வடபகுதிகளைக் காட்டிலும் ஆந்திரம், கர்நாடகம், மத்தியப் பிரதேசம், சத்தீஷ்கர், ஒரிசா, தமிழ்நாடு ஆகிய மாநிலங்களில் பயிர்த்தொழில் செய்யும் மக்களின், பழங்குடி மக்களின் உணவுகளில் முக்கிய இடம் வகிக்கின்றது. தமிழகத்தைப் பொறுத்தவரையில் தொண்டை வட தமிழகம் வடமேற்கு தமிழகத்தின் வறண்ட நிலங்களில் மானாவரி பயிராக வடமேற்குப் பருவமழைக் காலத்தில் ஆடி மாதம் முதல் பயிரிடத் தொடங்கி மார்கழி மாதத்தில் அறுவடை செய்யப்படும் பயிராகும். ஐந்து முதல் ஆறுமாத காலம் வயதுடையதாகும்.

“வரகு” அடிப்படையில் “நெல்” போன்றே ஒரு புல்வகைத் தாவரமாகும். வறண்ட நிலங்களில் விளைவதற்கான தகவமைப்புகளைக் கொண்ட நோய் எதிர்ப்பு சக்தி கொண்ட “வரகு” நீர்த்தேங்காத வளம் குன்றிய மண் நிறைந்த நிலங்களில் விதைத்த ஒன்பது நாட்களில் முளைக்கத் தொடங்கும். தானிய பயிர்களில் முளைப்பதற்கு அதிக காலம் எடுத்துக்கொள்ளும் தானியங்களில் வரகும் ஒன்றாகும். வரகில் அடிப்படையில் பெரிய வேறுபாடுகள் இல்லை என்றாலும் வளரும் பருவத்தில் சில வகை வரகு பயிர்களின் தண்டுப் பகுதி கருப்பு, சிவப்பு, பச்சை ஆகிய நிறங்களில் இருக்கும். பயிர் முற்றிய நிலையில் பழுப்பு நிறத்திற்கு மாறிவிடும். சற்று வளமான நிலங்கில் மூன்றடி உயரம் வரையிலும் கூட வளரும் தன்மை கொண்டது. ஒரு விதையிலிருந்து வளரும் தாவரம் 5 முதல் 25 தூறுகள் வரை கவர்ந்து வளரக்கூடியது. நடுத்தர அளவில் மகதல் தரக் கூடியது என்றாலும், வரகின் வைக்கோல் கால்நடைகளுக்கு முக்கிய உணவாகும். வறண்ட நிலப்பகுதிகளில் வாழும் மக்களின் குடியிருப்புகளின் மேற்கூரைகளை வேயவும், தானியங்களைச் சேகரித்து வைக்கும் மண் குதிர்களைச் செய்வதில் முக்கிய பொருளாகவும், வைக்கோல் புரிகளைச் செய்யவும் பயன்படக்கூடியதாகும்.

நீர் தேங்கிய இடங்களில் வளர்ந்த வரகில் சில நேரங்களில் நச்சுத் தன்மை உண்டாகிவிடும். இதனை உண்பவர்களுக்கு மயக்கம், வாந்தி போன்ற ஒவ்வாமைகள் ஏற்படும். இவ்வாறான வரகை “கிருக்கு வரகு” என்று மக்கள் வழங்குவர். வடகிழக்குப் பருவ மழைக் காலம் நிறைவுறும் தருவாயில்

கார்த்திகைப் பட்டத்தில் விதைக்கும் வரகை “பனி வரகு” என்று குறிப்பிடுவர். இவ்விரண்டு வகைகளைத் தவிர வரகில் வேறு வகைகள் இல்லை. நெற்பிரில் தூரை நோய் தாக்குதல் ஏற்படுவது போன்றே வரகு பயிரிலும் தூரை நோய் தாக்கம் உண்டு. வரகு பயிர்களுக்கிடையே முளைக்கும் தூரை என்னும் ஒரு சிறு தாவரம் வரகுப் பயிரின் வளர்சியைத் தடுப்பதோடு முற்றாக பொடிந்துபோகச் செய்து பயிரிடுவோருக்கு மிக்க தீமையை விளைவிக்கும் தன்மை கொண்டது. ஐந்து முதல் ஆறுமாதங்களுக்குள் அறுவடை செய்யப்படும் வரகு முழுவதுமாக அறுவடை செய்யப்பட்டு கால்நடைகளின் குளம்புகளால் நன்கு பண்படுத்தப்பட்ட களங்களில் இடப்பட்டு கால்நடைகளைக் பிணைத்து சுற்றவிட்டு வைக்கோலிலிருந்து வரகு தனியாகப் பிரித்தெடுக்கப்பட்டு சேமிக்கப்படுகின்றது. புதிய வரகைவிட பழைய வரகே சோற்றிற்கு ஏற்றது. வைக் கோல் போரிலான பட்டறைகள், மண் குதிர்கள் போன்றவற்றில் சேமிக்கப்படும் வரகு தானியம் பல ஆண்டுகளுக்கு கெடாமலும் தன்மை மாறாமலும் இருக்கும். இதன் விதைகள் மின்கடத்தாத ஒன்பது மெல்லிய அடுக்குகளால் ஆனது என்பதால் கோயில் கோபுரங்களில் உள்ள கும்பங்களில் மின்உறிஞ்சியாகப் பயன்படுத்தப்படுகின்றது. அவ்வகையில் வரகு தமிழர்கள் வாழ்வில் மிக இன்றியமையாத இடத்தை பெற்றுள்ள ஒரு தானியமாகும்.

சங்க இலக்கியத்தில் வரகு

மேற்கண்ட வரலாற்றுப் பின்புலத்தில் பார்க்கும்போது “வரகு” என்னும் தானியப் பயிர் இரண்டாயிரம் ஆண்டுகளுக்கு மேலாக தமிழர்களின் வாழ்வோடு பின்னிப்பிணைந்த ஒன்றாக உள்ளது என்பது புலப்படும். சங்க இலக்கியங்களில் நற்றிணை, அகநானூறு, புறநானூறு, ஐங்குறுநூறு, பெரும்பாணாற்றுப்படை, முல்லைப்பாட்டு, மதுரைக்காஞ்சி ஆகியவற்றில் “வரகு” வரகு பற்றிய குறிப்புகள் பரவலாகக் காணப்படுகின்றன. குறிப்பாக புறநானூறு மற்றும் அகநானூற்றில் பரந்த அளவில் புலவர் பெருமக்களால் பதிவு செய்யப்பட்டுள்ளன.

நற்றிணையில் வரகு

‘வரகு’ புன்செய் நிலப் பயிர் ஆகும். வரகுப் பயிரை பயிரிடுவதற்கு முன்னர் அதற்குரிய நிலத்தை நன்கு பண்படுத்த வேண்டும். குறிப்பாக விதைப்பதற்கு முன்னர் வறண்ட நிலத்தை நன்கு புழுதி பறக்க இரண்டு மூன்று சால் மடக்கி மடக்கி உழவேண்டும். அப்பொழுதுதான் வறண்ட நிலத்தில் வரகுப் பயிர் நன்கு முளைக்கும் திறனைப் பெறும். இந்தச் செயல்முறையை, முல்லை நிலப் பின்புலத்தில் ஒருசிறைப் பெயரினார் பின்வருமாறு பதிவு செய்துள்ளார்.

‘இடுமுறை நிரப்பிய ஈரிலை வரகின்

கவைக்கதிர் கறித்த காமர் மடப்பிணை

அரலை அங்காட்டு இரலையொடு வதியும்” (நற். 121: 2-3)

அகநானூற்றில் வரகு

வரகு வறண்ட சமவெளிப் பகுதிகளில் மட்டுமல்லாது உயர்ந்த மலைச்சரிவுகளிலுள்ள மேட்டு நிலங்களிலும் நன்கு செழித்து வளரும். அவ்வாறு வளர்ந்த வரகு பயிரிட்ட நிலங்களைச் சுற்றியுள்ள பகுதிகளில் மக்கள் வைக்கோல்களை எரிக்கும் பொழுது எழுந்த புகையினைப் பற்றி பாலைத்திணையில் மாமூலனார் கீழ்வருமாறு குறிப்பிடுகிறார்.

“கவைக் கதிர் வரகின் யாணர்ப் பைந் தாள்

முதைத் சுவல் மூழ்கிய, கான் சுடு குருஉப் புகை” (அகம்.359: 3-14)

சங்க இலக்கியங்களில் வேங்கை என்னும் மரம் பெரிதும் விதந்து பேசப்பட்டுள்ளது. இந்த வேங்கை மரம் செம்மண் நிறைந்த சரிவான பகுதிகளில் நன்கு செழித்து வளரும். அவ்வாறு செம்மண் நிறைந்த மேட்டு நிலங்கள் பலவகை உயர்களுக்கும் குறிப்பாக பறவைகளுக்கும் உறைவிடமாக அமைந்திருக்கும் தன்மையுடையது. இந்தப் பின்புலத்தில் வரகு பயிர்செய்யப்பட்டிருந்ததை பாலைத்திணையில் பரணர் கீழ்வருமாறு பதிவு செய்துள்ளார்.

“கருங் கால் வேங்கைச் செஞ் சுவல் வரகின்

மிகு பதம் நிறைந்த தொகு கூட்டு ஒரு சிறை” (அகம்.367: 6-7)

காடும் காடு சார்ந்த நிலமும் முல்லை. முல்லை நிலத்தில் வரகு நன்கு செழித்து வளரும் தன்மையுடையது. ஒரு சிற்றூரில் அவ்வாறு செழித்துவளர்ந்து முற்றிய கதிரோடு காட்சி தரும் வரகுக் கதிரினை உடைய நிலத்தில் முயல் குட்டிகள் குதித்து குதித்து ஓடும் காட்சியை ஒக்கூர் மாசாத்தியார் கீழ்வருமாறு பதிவு செய்துள்ளார்.

“முயற் பறழ் உகளும் முல்லை அம் புறவில்,

கவைக் கதிர் வரகின் சீறார் ஆங்கண்” (அகம்.384:5-6)

புதிய கொல்லையில் நன்கு தூர்விட்டு வளர்ந்து முற்றிய வரகுப் பயிரினை அறுவடைசெய்து நன்கு பண்படுத்தப்பட்ட களத்திலே இட்டு மாடுகளை பூட்டி பிணையலிட்டுப் பிரித்த வரகினை பறையாலான உறலிலே இட்டு, இரும்புப் பூண் பூட்டிய மர உலக்கையால் குற்றி அடி ஒருமுனை அகன்றும் மறுமுனை குறுகியும் அமைந்த சுலகு என்னும் முறத்தினால் பிரித்தெடுத்த அரிசியானது தற்காலத்தில் வெண்ணெய்க் கீரை என்று வழங்கக்கூடிய பண்ணைக்கீரையின் வெள்ளை விதைகளைப்போன்ற அரிசியினை மண்ணால் செய்த பானையில் வைத்து ஆக்கிய சோற்றை பாலொடு கலந்து புல்லி என்னும் சிற்றரசனுடைய நாட்டில் விருந்தினர்கு வழங்கும் பாலை நிலக் காட்சியை மாமூலனார் என்னும் புலவர் கீழ்வருமாறு பதிவு செய்கிறார்.

“முதைச் சுவற் கலித்த ஈர் இலை நெடுந் தோட்டுக்

கவைக் கதிர் வரகின் கால் தொகு பொங்கழி

கவட்டு அடிப் பொருத பல் சினை உதிர்வை” (அகம். 393:4-6)

இவ்வாறு அகநானூற்றில் வரகு என்னும் தானியத்தினைப் பற்றி விரிவாகப் பேசப்பட்டுள்ளது.

புறநானூற்றில் வரகு

புறநானூறு தமிழர்களின் வரலாற்றுக் களஞ்சியமாகவும் பண்பாட்டுக் களஞ்சியமாகவும் திகழ்கின்றது. இன்றும் உலகிற்கு உணர்த்தக்க மிக உன்ன வாழ்வியல் மேற்கோள்களையும் கொண்டு திகழ்கின்றது. அவ்வகையில் அன்றைய தமிழ்ச் சமூகத்தின் உணவுப் பழக்க வழக்கங்கள் குறித்த பல்வேறு செய்திகள் புறநானூற்றில் புலவர் பெருமக்களால் பதிவுசெய்யப்பட்டுள்ளன. குறிப்பாக “வரகு” என்னும் தானியத்தைப் பற்றியும் அது உணவாகக் கொள்ளப்படும் முறை பற்றியும் பரவலாகக் குறிப்புகள் காணப்படுகின்றன.

இளந்தை மரத்தைக் கொண்ட அழகிய முற்றத்தில் பாணர்கள் காலையும் மாலையும் வரகரிசிச் சோற்றை பாலொடுமு் தேனோடும் சூடான முயற்கறியோடும் உண்ட காட்சியை ஆலத்தூர் கிழார் கீழ்வருமாறு பதிவு செய்கிறார்.

“காலை அந்தியும், மாலை அந்தியும்,

புறவுக் கரு அன்ன புன் புல வரகின்

பால் பெய் புன்கம் தேனோடு மயக்கி,

குறு முயல் கொழுஞ் சூடு கிழித்த ஒக்கலொடு” (புறம். 34:8-11)

இன்றும் கூட கறிக்குழம்போடு துடான விறைத்த நிலையிலுள்ள வரகரிசிச் சோற்றை சேர்த்து உண்டால் அதன் சுவை அளப்பரியதாக இருக்கும். ஆலத்தூர் கிழாரின் கூற்று இன்றைக்கும் பொருந்துமாறு இருக்கின்றது எனலாம்.

வேங்கை மரம் சூழ்ந்த சிவந்த மண்ணையுடைய மேட்டு நிலத்திலே விளைந்து முற்றிய வரகின் தோற்றம் பெண்மயிலின் தோகையைப் போன்று தோற்றமளித்ததாக புலவர் குறிப்பிடுகின்றார்.

“வாலிதின் விளைந்த புது வரகு அரிய

தினை கொய்ய, கவ்வை கறுப்ப, அவரைக்

கொழுங் கொடி விளர்க் காய் கோட் பதம் ஆக” (புறம்.120:09-11)

இந்தக் கட்டுரையின் முகப்பிலே கூறியது போன்று வரகரிசி என்பது குறுநில மன்னர்களும் எளிய மக்களும் உண்ணக்கூடிய ஒரு உணவாக சங்க காலத்தில் இருந்துள்ளது. வளங்குன்றிய புல்லிய நிலத்தில் விளைந்த வரகினது சோற்றை பெறுகின்ற சிறிய வேந்தனது உணவாக வரகு திகழ்ந்ததாக கோனாட்டு எறிச்சிலூர் மாடலன் மதுரைக் குமரனார் என்னும் புலவர்குறிப்பிடுகின்றார்.

“புன் புல வரகின் சொன்றியொடு, பெறுஉம்

சீறார் மன்னர் ஆயினும், எம் வயின்

பாடு அறிந்து ஒழுகும் பண்பினாரே” (புறம்.197:12-14)

புறநானூற்றில் ‘கவைக் கதிர் வரகின்’ (புறம்.215) சில் விளை வரகின்(புறம்.327), “கருங்கால் வரகே”(புறம்.335), “வெள்ளை வரகும்”(புறம்.392) என்று வரகுப் பயிரின் தண்டுப் பகுதி, உயரம், நிறம், தானிய மணியின் தன்மை ஆகியவற்றைப் பற்றி மாங்குடிகிழார், ஒளவையார் முதலிய புலவர் பலரும் விதந்து பாடியுள்ளனர்.

பத்துப்பாட்டும் வரகும்

சங்க இலக்கியங்களில் பத்துப்பாட்டுள் இடம்பெற்றுள்ள ஆற்றுப்படை நூல்கள் குறிப்பாக பெரும்பாணாற்றுப்படை, சிறுபாணாற்றுப்படை ஆகிய இரண்டும் பழந்தமிழ்ச் சமூகத்தில் வாழ்வியல் பிடிப்புகளுக்காக மன்னர்களைத் தேடிச்செல்லும் பாணர்களின் வாழ்வியலைப் பேசுகின்றன. அவர்களது வாழ்வில் உணவு என்பது பெரும் தாக்கத்தை ஏற்படுத்தியுள்ளது. நெல், தினை,கொள்ளு, அவரை, துவைரை, வரகு போன்ற தானியங்கள் அவர்களது வாழ்வில் தவிர்க்கமுடியாத ஒன்றாக அமைந்திருந்ததைப் பத்துப் பாட்டுநூல்களும் பதிவு செய்துள்ளன.

தமிழர்களின் முதன்மையான உழவுத் திருநாளில் முக்கியப் பங்காற்றும் சிறுபூளைப் பூவினைப் போன்று குறுகிய தாளினையுடைய வரகின் அரிசிச் சோறு காட்சியளித்தாக பெரும்பாணாற்றுப்படைக் குறிப்பிடுகின்றது.

“குறுந் தாள் வரகின் குறள் அவிழ்ச் சொன்றி (பெரும்.193)

கரிய தாளினையுடைய வரகினுடைய முற்றிய கதிர் பற்றி மதுரைக் காஞ்சி,

கருங் கால் வரகின் இருங் குரல் புலர்” (372)

என்றும், நன்கு முற்றிய வரகின் கதிரானது ஒழுங்காக நரம்புகள் பொறுத்தப்பட்ட யாழில் இடப்பட்ட துளைகள் போன்று இருந்தது என்றும், குறிப்பிடுகின்றது.

மேலும், வரகுப் பயிரானது வறண்ட மேட்டு நிலங்களிலும் செம்மண் நிலங்களிலும் செழித்து வளர்ந்திருந்ததை,

“இரும்பு கவர்வுற்றன பெரும் புன வரகே” (மதுரை.113)

பெரிய வேங்கை மரங்கள் தூழ்ந்த, யானைகள் படுத்திருந்தாற் போன்று தோற்றமளிக்கும் கரிய பருத்த கற்கள் தூழ்ந்த பெரிய பரந்த புனத்திலே விளைந்திருந்த வரகுக் கதிரின் தோற்றமானது, தர்க்கம் உரைப்போன் கையிலுள்ள இரண்டு விரல்களை ஒன்றாக இணைத்து வைத்துக்கொண்டு இருப்பதைப்போன்று இருந்தது என்று மதுரைக் காஞ்சி முற்றிய வரகுக் கதிருக்கு தர்க்கம் உரைப்பவனின் கைவிரல்களை உவமைப்படுத்திக் கூறுகின்றது.

முடிவுரை

பழந்தமிழ் இலக்கியங்கள் பண்டைத் தமிழரின் அக வாழ்வைச் சிறப்பித்துப் பாடுவதுபோன்றே, புறவாழ்வியலையும் உள்ளது உள்ளவாறு காட்சிப்படுத்துகின்றன. குறிப்பாப மனித வாழ்வின் இன்றியமையாத கூறாக உள்ள உணவு குறித்த பல்வேறு செய்திகளைப் பழந்தமிழ்ப் புலவர்கள் தங்கள் பாட்களில் பரவலாகப் பதிவு செய்துள்ளனர். இவற்றை நாம் மீள்பார்வைச் செய்வதன்மூலம் நாம் நமது பண்பாட்டு மரபுகளை மீட்டுருவாக்கம் செய்து நிபேறாக்கம் செய்ய இயலும்.

References

அகநானூறு, மூலமும் உரையும், (2022), கவிஞர் நா. மீனவன். (உ.ஆ.), வர்த்தமானன் பதிப்பகம், உஸ்மான் சாலை, தி.நகர், சென்னை -600 017.

கலைக்களஞ்சியம், தொகுதி-9, (1954), தமிழ் வளர்ச்சிக் கழகம், சென்னை - 600 005.

நற்றிணை, மூலமும் உரையும், (2022), முனைவர் கதிர் மகாதேவன் (உ.ஆ.), வர்த்தமானன் பதிப்பகம், உஸ்மான் சாலை, தி.நகர், சென்னை -600 017.

பத்துப்பாட்டு, மூலமும் உரையும், (2022), முனைவர் சா.வே. சுப்பிரமணியன் (உ.ஆ.), வர்த்தமானன் பதிப்பகம், உஸ்மான் சாலை, தி.நகர், சென்னை -600 017.

புறநானூறு, மூலமும் உரையும், (2022), முதுமுனைவர் இரா.இளங்குமரனார் (உ.ஆ.), வர்த்தமானன் பதிப்பகம், உஸ்மான் சாலை, தி.நகர், சென்னை -600 017.

<https://www.tamilvu.org/>

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 2024. The text of this article is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License