



பத்துப்பாட்டு கூறும் உணவுமுறையும் பின்புலமும்

இரா. பேபி அ. *

அ தமிழ்த்துறை, பூ.சா.கோ. கலை அறிவியல் கல்லூரி, கோயம்புத்தூர்-14, தமிழ்நாடு, இந்தியா.

Diet and Background of the Paththupattu

R. Baby a,*

^a Department of Tamil, PSG College of Arts And Science, Coimbatore-641 014, Tamil Nadu, India

* Corresponding Author:
babyr@gmail.com

Received: 10-04-2024
Revised: 12-06-2024
Accepted: 23-06-2024
Published: 02-08-2024



ABSTRACT

Food is related to our body and mind. "Eating is two cubits to wear nazi" is the idiom. It is the basic food for everything from omniscience to omniscience. According to the nature of the land and according to the economic status, the eating pattern is determined. Along with food, the kings provided antidote, theral, wine etc. to the pilgrims who came to visit him. They have enjoyed producing, ripening and cooking their own food according to their climatic conditions. Even though they like to eat meat dishes, they have given the same food to the guests. Fruits, tubers, small grains, paddy, etc. are also entertained. People of the Sangam period ate the simple foods available to them and the goods obtained through barter. The kings prepared excellent meat dishes for the guests. It can be seen that country, wealth, birth, and unity ruling all the four lands under one umbrella are in the background.

Keywords: Diet, Background, Paththupattu, Eating,

முன்னுரை

மனித வாழ்வின் இன்றியமையாத தேவைகளுள் ஒன்று உணவு. உணவின்றி உயிர்வாழமுடியாது என்பதை நாம் அனைவரும் அறிவோம். இயற்கை மனிதனுக்கு அளித்துள்ள உயிர் காக்கும் மருந்து உணவு. ஆதி மனிதன் காடுகளில் உணவுதேடி அலைந்தான். விலங்குகளை வேட்டையாடி உண்டு பசியாறினான். பின் நெருப்பைக் கண்டறிந்து மாமிசத்தை வேகவைத்து பக்குவப்படுத்தி உண்ணும் முறையை அறிந்து கொண்டான். சங்க இலக்கியப் பத்துப்பாட்டு ஆற்றுப்படை நூல்களுள் திருமுருகாற்றுப்படை தவிர மற்ற ஆற்றுப்படை நூல்களில் இடம்பெற்றுள்ள உணவியல் முறைகளையும் அவற்றின் பின்புலங்களையும் ஆராய்வதாக இக்கட்டுரை அமைகின்றது.

1. பொருநராற்றுப்படையில் உணவுமுறையும் பின்புலமும்
2. சிறுபாணாற்றுப்படையில் உணவுமுறையும் பின்புலமும்
3. பெரும்பாணாற்றுப்படையில் உணவுமுறையும் பின்புலமும்
4. கூத்தராற்றுப்படையில் உணவுமுறையும் பின்புலமும்

பொருநராற்றுப்படையில் உணவுமுறையும் பின்புலமும்

"நீர் இன்று அமையா யாக்கைக்கு எல்லாம்

உண்டி கொடுத்தோர் உயிர் கொடுத்தோரே” (புற- 18. ப.31)

“உணவெனப்படுவது நிலத்தொடு நீரே

நீரும் நிலனும் புணரியோர் ஈண்டு

உடம்பும் உயிரும் படைத்திசினோரே” (புற-18.ப.31)

என்று புறநானூறு உணவின் சிறப்பைக் கூறுகிறது. நிலத்தின் தன்மைக்கேற்ப அங்கு விளைகின்ற உணவினையே மக்கள் உண்டுள்ளனர். தமிழ்ச் சமூகத்தில் அசைவ உணவுகளையே அதிகம் உண்டுள்ளனர் என்பதை இலக்கியங்கள் பதிவு செய்துள்ளன. இந்நூலில் கரிகால் பெருவளத்தானின் வெற்றி, கொடை, சோழநாட்டு வளம் போன்றவற்றை முடத்தாமக் கண்ணியார் பாடியுள்ளார்.

“அறா அ யாணர் அகன்தலைப் பேரூர்” (பொருநர் 1-2 ப. 80)

என்றும், விருந்தினரை உபசரித்ததையும், சோழநாட்டில் விழா நடக்கும் நாட்களில் பொருநர்க்கு மிக்க மதிப்புடன் பெருஞ்சோறு மிகுதியாக வழங்கப்படும். விழாக் கழிந்த நாளில் இதை எதிர்பார்க்க இயலாது. விழாநாளில் மிகுதியாக உணவுவழங்கி மக்கள் அனைவரும் உண்டு மகிழ்ந்து இன்புற்று இருக்கவேண்டும் என்ற நல்லுள்ளம் கொண்டவனாக கரிகாலன் இருந்துள்ளான். மேலும்

“போக்குஇல் பொலங்கலம் நிறையலகால்

வாக்குபுதர வருத்தம் வீட” (பொருநர் 86 - 87 ப. 83)

பொன்னால் செய்த வட்டில் நிறையும்படி கள்ளினைப் பலகாலும் வார்த்துத் தருந்தோறும், வழிநடை வருத்தம் போகும்படி நிறையப் பருகி மனவருத்தம் நீங்கச் செய்தான் கரிகாலன் என்பதை எடுத்துக் கூறுகிறார்.

“காழின் கட்ட கோழ்மன் கொழுங்குறை

ஊழின் ஊழின் வாய்வெய்து ஒற்றி” (பொருநர் (105 - 106 ப. 84)

என்றும் மேலும் அடுத்தநாள் பொருநனை அறுகம்புல் பழுதையைத் தின்று கொழுத்த செம்மறியாட்டின் புழுக்காகிய பருத்த மேல்தொடையின் வெந்த இறைச்சியையும், இரும்பு நாராசத்தில் கோத்துச் சுடப்பட்ட கொழுத்த இறைச்சியாகிய பரிய தசைத் துண்டத்தினையும், தின்னுங்கள் என்றான். அவற்றைச் சுடச்சுட பரிமாறினர். அதன்பின் “நீயிர் சோற்றுணவும் உண்ணுமின்” என எம்மை வேண்டிக் கொண்டு முல்லைமுகை போன்ற வரியற்ற இடைமுரியாத அரிசியால் விரல் போன்று நெடுகின் அளவொத்த சோற்றையும், அவற்றோடு பருக்கைக்கற்கள் போன்று நன்கு பொரிக்கப்பட்ட பொரிக்கற்களையும் பிறவற்றையும் பரிமாறினான். நாங்கள் கழுத்துவரையில் உண்டோம் என்று பொருநன் கூறுகின்றான். இப்படிப்பட்ட இறைச்சியை விருந்தினர்களுக்கு நாள்தோறும் வழங்கும் வள்ளல் தன்மை, செல்வவளம், பொன் வட்டிலில் உணவு பரிமாறுதல், இரவும் பகலும் இறைச்சியை மென்று மென்று எம்பற்கள் முனைமழுங்கி விட்டன என்று கூறுமளவிற்கு உணவு வழங்குதல் போன்றவை கரிகாலனின் விருந்தோம்பல் பண்பிற்கு எடுத்துக்காட்டுகளாகும். “சோழநாடு சோறுடைத்து” என்ற பழமொழிக்கேற்ப மருதநிலத்தின் வளமே அவனுடைய கொடை உள்ளத்திற்கும் உணவுபடைத்து விருந்தோம்பியதற்கும் பின்புலமாக இருந்தது.

சிறுபாணாற்றுப்படையில் உணவுமுறையும் பின்புலமும்

சிறுபாணாற்றுப்படையில் ஓய்மா நாட்டு நல்லியக்கோடனின் சிறப்பு, சேர, சோழ, பாண்டிய நாடுகளின் சிறப்பு, கடையேழு வள்ளல்களின் சிறப்பு போன்றவை கூறப்பட்டுள்ளன. வஞ்சி, மதுரை, உறந்தை, போன்ற நகரங்களின் சிறப்பினையும் எடுத்துக் கூறியுள்ளார்.

“உறுவெயிற்கு உலைஇய உருப்புஅவர் குரம்பை

எயிற்றியர் அட்ட இன்புளி வெஞ்சோறு” (சிறுபாணாறு 174-175 ப. 143)

முல்லை நிலத்தைச் சார்ந்த எயினர் குலத்துப் பெண்கள் இனிய புளியங்கறி இட்ட சோற்றினை ஆமானின் சூட்டிறைச்சியுடன் நும் பசி தணியுமாறு சாப்பிடுவீர் என்று உபசரிப்பார்கள் என்றும்,

“அவைப்பு மாண்அரிசி அமலை வெண்சோறு

கவைத்தாள் அலவன் கலவையோடு பொறுவீர்” (சிறுபாணாறு 194-95 ப. 144)

என்று ஆமூரில் உள்ள மருதநிலத்து வளத்தினைக் கூறும்போது அமலை வெண்சோற்றினை, நண்டினது கலவையோடு உண்ணத் தருவாள் அதனைப் பெற்று உண்டனர் என்றும், மேலும்

“பாம்புவெகுண்டன்ன தேறல் நல்கி” (சிறுபாணாறு 237 ப. 146)

பாம்பின் நஞ்சேறி மயங்கினாற் போன்று களிப்புதரும் தேறல் பருகத் தருவான். பாம்பின் விஷத்தைப் போன்றது தேறல்.

“பாம்புக் கடுப்பண்ண தோப்பி” (அகம் 378)

தோப்பியானது பாம்பின் கடுப்பைப்போல் கடுமை உடையதாகவிருந்தது என்று அகநானூறு கூறுகின்றது.

“தேட்கடுப்பன்ன நாட்படு தேறல்” (புறம் 392 ப.520)

“அரவு வெகுண்டன்ன தேறல்” (புறம் 376 ப.490)

என்ற வரிகள் தேறலின் குணத்தை பாம்பின் விஷத்திற்கும், தேளின் விஷத்திற்கும் ஒப்பிட்டுப் பேசுகின்றன. அருச்சுனனுக்கு தமையன் ஆகிய வீமன் எழுதி அருளிய மடைநூல் விதிப்படி சமைத்த பல்வேறு சுவையுடைய அடிசிலை ஞாயிறு போன்று ஒளிவீசும் பொன்னால் செய்த உண்கலத்தில் நீவிர் விரும்பியவற்றை தானே முன்னின்று உண்ணத் தருவான். இப்படிப்பட்ட சிறப்புடைய நாட்டின் சூழலே அவனின் விருந்தோம்பும் பண்பிற்கும் அவன் உணவுவழங்கியதற்கும் பின்புலமாக அமைந்திருந்தன.

பெரும்பாணாற்றுப்படையில் உணவுமுறையும் பின்புலமும்

பெரும்பாணாற்றுப்படையின் தலைவன் தொண்டைமான் இளந்திரையனை கடியலூர் உருத்திரங்கண்ணனார் பாடியது. இவன் சோழர்குடியிலே தோன்றியவன். பாலை நிலத்தில்

“முரவுவாய்க் குழிச் முரிஅடுப்பு ஏற்றி

வாராது அட்ட வாடுஊன் புழுக்கல்” (பெரும்பாணாறு - 100-101 ப. 208)

எயிற்றியர் தாம் கொணர்ந்த புல்லரிசியைப் பெய்து, குயிர வயிரமேறிய உலக்கையால் அதைக்குற்றி எடுத்து, ஆழ்ந்த கிணற்றில் அமைந்த சில்லூற்றைத் தோண்டி உவரி நீரைக் கொண்டு வந்து பழைய விளிம்பு உடைந்து போன பாளைகளில் வார்த்து உலையை முரிந்த அடுப்பில் ஏற்றி சோறு சமைக்கின்றனர் என்றும்,

“தெய்வ மடையின் தேக்கிலைக் குவைஇ, நும்

பைதீர் கடும்பொடு பதம்மிகப் பெறுகுவீர்” (பெரும்பாணாறு -104-105 ப. 208)

மேலும் புல்லரிசிச் சோற்றை கருவாட்டோடு சேர்த்து தெய்வத்திற்குப் பலியிடுவது போலத் தேக்கிலையில் குவித்துத் தருவார்களே என்றும், பசுமை நிறைந்த சுற்றத்துடன் அவ்வுணவினை உண்பீர் என்றும் பாலை நிலக் காணவர்கள் மழை வறண்ட காலத்தில் நீர் வேண்டி குழி தோண்டுவர். அக்குழிகளில் நீர் குடிப்பதற்கு வரும் பன்றிகளை வேட்டையாடுவர். அவை கிடைக்காத நேரத்தில் முயலை வேட்டையாடி உண்டனர் என்றும் கூறுகிறார்.

“சுவல்வினை நெல்லின் செவ்வழிச் சொன்றி,

குமலி தந்த மனவுச்சூல் உடும்பின்” (பெரும்பாணாறு 131-132- ப. 209)

என்ற பாடலில் ஈந்தின் விதை போன்ற சிவந்த சோற்றை நாய்கள் கடித்துக்கொணர்ந்த அக்குமணி போன்ற முட்டையினையுடைய உடும்பின் பொரியல் தருவார்கள் என்றும் கோவலர் வீடுகளில் மோரை விற்று நெல்லை வாங்கி தன் சுற்றத்தாரை உண்ணச் செய்தாள். தான் நெய்விற்ற விலைக்குக் கட்டிப் பசும்பொன்னையும் விரும்பிக் கொள்ளாது எருமையையும் நல்ல பசுக்களையும் அவற்றின் கன்றுகளோடு வாங்குகிறாள். அவளுடைய வீட்டில் நண்டின் பார்ப்பை ஒத்த பசிய தினையால் ஆக்கிய சோற்றைப் பாலுடன் பெறுவீர் என்றும்

“அவரை வான்முக்கு அட்டி பயில்வுற்று

இன்சுவை மூரல் பெறுகுவீர்” (பெரும்பாணாறு 195-196 ப. 212)

முல்லை நிலத்து மக்கள் நெடுங்கொத்தையுடைய பூளைப்பூப்போன்ற விரகினது பருக்கைக்கற்களாகிய சோற்றை வேங்கைப்பூவின் ஒத்த அவரை விதையின் பருப்பைப் போட்டுத் துழாவிய மூரலை உண்டனர். அவரைப்பருப்பு கலந்த வரகுச்சோறு மூரல் எனப்பட்டது. மருத நிலத்து உழவர் வீடுகளில்

“வினைஞர் தந்த வெண்ணெல் வல்சி

மனைவாழ் அளகின் வாட்டொடும் பெறுகுவீர்” (பெரும்பாணாறு - 255-256 ப.208)

தம் உழைப்பால் பெற்ற வெண்மை நிற நெற்சோற்றை அவர்தம் மனையிடத்தே வாழும் கோழிப் பெடையினாற் சமைத்த பொரியலோடு பெறுவீர். அந்தணரது வீடுகளில்

“சேதா நறுமோர் வெண்ணெயின் மாதுளத்து

உருப்புற பசங்காய்ப் போழொடு கறிகலந்து

கஞ்சாக நறுமுறி அளைஇ பைந்துணர்” (பெரும்பாணாறு - 306 -308 ப. 216)

பதமறிந்து ஆக்கிய பறவைப் பெயர் பெற்ற நெற்சோற்றையும்,(கருடன் சம்பா) சேதா(பசு)வின் நறிய மோரின்கண் எடுத்த வெண்ணெயில் வெந்த மிளகுப்பொடியும் கறிவேப்பிலையும் கலந்து அட்ட மாதுளங்காய்ப் பொரியலையும் பசிய கொத்துக்களையுடைய நெடிய மாமரத்தினினது நறிய வடுவினைப் பல நாளாகப் போட்டு வைத்த ஊறுகாயோடும் வகைப்படத் தருவார்கள் என்றும் கள்ளுண்ணலையும் அக்காலத்தோர் தவறாகக் கருதவில்லை. கபிலர் போன்ற அந்தண்புலவர்களும் அதனைப் பாராட்டியே பேசியுள்ளனர். ஊரின் வளத்தினை கூறும்போது கள்ளினையும் இணைத்துப் பேசியுள்ளனர். பட்டினத்து மக்களின் வீடுகளில்.

“நெல்மா வல்சி தீற்றி, பலநாள்

குழிநிறுத்து ஒம்பிய குறுந்தாள் ஏற்றைக்

கொழுநிணத் தடியொடு கூர்நறாய் பெறுகுவீர்”. (பெரும்பாணாறு - 343-345 ப. 218)

கள்ளைச் சமைக்கின்ற மகளிர் வட்டிலைக் கழுவியதால் வடிந்த நீர் குழம்பி ஈரமாகிய சேற்றினை அளைந்து கொண்டிருக்கும் கரிய பல குட்டிகளையுடைய பெண் பன்றிகள். அவற்றுடன் புணர்ச்சியை விரும்பிப் போகாதபடி பாதுகாத்து, நெல்லையிடத்து மாவாக்கி அதை உணவாகக் கொடுத்துப் பல நாளும் குழியிலே நிறுத்தி வளர்த்த குறிய காவலையுடைய ஆண் பன்றியின் கொழுவிய நிணமுடைய தசையுடன், களிப்பு மிக்க கள்ளையும் மு(து)ட்டுப்பாடில்லாமல் தருவார்கள் என்றும், பட்டினத்தார்கள் என்னும் தோப்புக் குடிகளில் உள்ள உழவர் வீடுகளில் தாழ்ந்த குலைகளையுடைய இனிய சுளைகளைக் கொண்ட பலாப்பழத்தையும், தெங்கின் இளநீரையும், பெண் யானையின் கொம்பை ஒத்த குலையிலே இருந்து முதிர்ந்து வளைந்த வெள்ளிய வாழைப்பழத்தையும், பனையின் நுங்கையும் பிற இனிய பண்டங்கள் பலவற்றையும் பெறுவீர். அவை பிடிக்கவில்லை என்றால் முளையைப் புறத்தேயுடைய வள்ளி முதலிய கிழங்குகளைத் தின்னுங்கள் என்றும் விருந்தோம்பியுள்ளனர்.

“வல்லோன் அட்ட பல்ஊன் கொழுங்குறை

அரிசெத்து உணங்கிய அபருஞ்செந்நெல்லின்

தெரிகொள் அரிசித் திரள்நெடும் புழுக்கல்” (பெரும்பாணாறு -472-474 ப. 223)

அரிவாள் பிடித்து வடு ஆகிக்கிடந்த வலிய கையை உடைய மடையன்(சமையல் தொழிலில் வல்லவன்) ஆக்கின பல இறைச்சியிற் கொழுவிய தசைகளுடன், அரிக்குவை ஈரம் வற்றும்படி உலரவிட்ட பெரிய செந்நெல்லினுடைய பொறுக்கரிசியால் ஆக்கின திரண்ட நெடிய சோறும், பாதுகாத்து வைக்கப்பட்ட இன்சுவையில் அமிழ்த்ததை ஒக்கும் உண்டிகளும் வைத்து பரிமாறி புலவர்களை விருந்தோம்பியதற்கு தொண்டை நாட்டுவளம், வாணிகம், போன்றவை பின்புலமாக அமைகின்றன.

கூத்தராற்றுப்படையில் உணவுமுறையும் பின்புலமும்

நன்னன்சேய் நன்னன் கூத்தராற்றுப்படை நூலின் தலைவன். சவ்வாது மலையில் உள்ள குறிஞ்சி நில மக்கள் விருந்தினருக்கு

“பருஉக்குறை பொழிந்த நெய்க்கண் வேவையோடு

குருஉக்கண் இறடிப் பொம்மல் பெறுகுவீர்” (கூத்தராற்றுப்படை 168-169 ப. 370)

மிகச் சொரிந்த நெய்யில் பொரித்து வெந்த பருத்த தசையையும், நிறமுடைய அழகிய திணையரிசிச் சோற்றினையும் வழங்குவார்கள் என்றும்

“ஏறித் தருஉம் இலங்குமலைத் தாரமொடு

வேய்ப் பெயல் விளையுள் தேக்கட் தேறல்” (கூத்தராற்றுப்படை 170-171 ப. 370)

பெண் நாய் ஓடிச்சென்று கௌவிக் கொண்டு வந்த உடும்பின் தசையோடு வேகமாக ஓடும் கடமானைக் கொன்ற குறவர், கடமானின் இறைச்சியையும், முள்ளம்பன்றியைக் கொண்டு பசிய நிணத்தையுடைய பிளக்கப்பட்ட தசையையும் கலந்து உண்டு, மூங்கில் குழாய்க்குள் நிரப்பப் பெற்ற முற்றிய தேனால் செய்யப்பட்ட கள்ளின் தெளிவை குறைவின்றி இடைஇடை பருகி, பின் நெல்லால் சமைக்கப்பட்ட கள்ளினை உண்டு மகிழ்ந்து, விடியற்காலையில் கள்ளுண்டு மகிழ்ந்த மயக்கம் தீரும்படி, அருவி நீரில் அடித்து வரப்பட்ட பலாப்பழத்தின் முதிர்ந்து விளைந்த கொட்டைகளின் மாவையும், வெள்ளிய புறத்தைக் கொண்ட சதைப்பற்றுடைய புளியம்பழத்தின் புளிப்பையும், உலையாக வளர்த்த மோருக்கு அளவாகக் கலந்து மூங்கில் வளர்த்து முற்றிய நெல்லரிசியை சுரபுன்னை நெருங்கிய மலைச்சாரல் எங்கும் மணம்வீசும்படி துழாவிச் சமைத்த வெள்ளிய சோறாகிய உணவினை நறிய மலர்கூடிய மணம்வீசும் படி பரிமாறினாள்.

“செவ்வீ வேங்கைப்புவின் அன்ன,

வேய்கொள் அரிசி மிதவை சொரிந்த” (கூத்தராற்றுப்படை 434 - 435 ப. 380 462)

சிவந்த பூக்களையுடைய வேங்கைப் புவினைப் போன்ற நிறத்தையுடைய அவரை விதை, மூங்கிலில் தோன்றிய அரிசி, மேட்டுநிலத்தில் விளைந்த நெல்லின் அரிசி ஆகியவற்றை புளிக்கரைத்த உலையில் பெய்து ஆக்கிய குழைந்த புளியங் கூழினைப் பகற்பொழுதில் உண்ணக்கொடுப்பார்கள். மேலும் பொன்னை நறுக்கினாற் போன்ற நுண்ணிய சீரான அரிசியை வெள்ளை நிறமுடையதாக ஆக்கிய கறித்துண்டுகளிடையே மிடைந்த சோற்றுத்திரளை தண்ணென்ற இனிய நுண்ணிய நெய்விழுதை உள்ளேயிட்டு உண்ணும்படி தருவார். அவற்றோடு வெல்லத்தினைப்பொடியாக்கித் தன்னை நுகர்வாரை வேறொன்றையும் நுகர ஒட்டாமல் தடுக்கும் மணமுடைய இடித்ததால் நுண்ணியதான திணைமாவும் பெறுகுவீர் என்று விருந்தோம்புகின்ற குறிஞ்சிநில மக்களின் உணவுமுறைகளையும் பின்புலத்தையும் அறியமுடிகின்றது.

முடிவுரை

ஆற்றுப்படை இலக்கியங்களில் பாணர்கள், கூத்தர்கள், விறலியர்கள் மன்னனிடம் பரிசில் பெற்றுத் திரும்பி வந்து தன்இனத்தைச் சேர்ந்தவர்களிடம் அம்மன்னர்களின் கொடைச்சிறப்பினையும், விருந்தோம்பலையும் கூறி ஆற்றுப்படுத்தியதையும், அங்குள்ள உணவுமுறைகளையும் அதற்கு பின்புலமாக உள்ள நாடு, நிலம், வளம், அவர்களின் வாழ்வுச்சூழல் தான் என்பதை அறியமுடிகின்றது. ஒரு நிலத்தில் வாழும் உயிர்களுக்கு மற்ற நிலத்தில் வாழும் உயிர்கள் உறுதுணையாக இருந்துள்ளன. நானிலக் கருப்பொருளும் நானில மாந்தர்க்கும் பயன்தரும்படி இருந்துள்ளன என்பதை அறியமுடிகின்றது. மருதநிலம் மிகச்செழிப்பாக இருந்ததற்கு நீர்வளமே காரணமாக இருந்துள்ளன ஜவகை நிலங்களிலும் மக்கள் மிக எளிமையான வாழ்வும் எளிமையான உணவும் உண்டு சிறப்பாக வாழ்ந்துள்ளனர் என்பதை அறியமுடிகின்றது.

References

- இரா.மோகன் . (உ.ஆ), பத்துப்பாட்டு முதற்பகுதி, நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ் (பி) லிட், 41-பி, சிட்கோ இண்டஸ்டிரியல் எஸ்டேட் அம்பத்தூர், சென்னை - 600 098. முதற்பதிப்பு ஏப்ரல் - 2004
- வி. நாகராஜன் (உ.ஆ), பத்துப்பாட்டு இரண்டாம்பகுதி, நியூ செஞ்சுரிபுக், ஹவுஸ் (பி) லிட், 41-பி, சிட்கோ இண்டஸ்டிரியல் எஸ்டேட் அம்பத்தூர், சென்னை - 600 098, முதற்பதிப்பு ஏப்ரல் - 2004
- ஞா. மாணிக்கவாசகன் (உ.ஆ) புறநானூறு, உமா பதிப்பகம், 18, (பழையஎண் 171) பவளக்காரத் தெரு, மண்ணடி, சென்னை 650 001. முதற்பதிப்பு செப்டம்பர். 1998.
- ஞா.மாணிக்கவாசகன் (உ.ஆ) அகநானூறு, உமா பதிப்பகம், (பழையஎண் 171) பவளக்காரத் தெரு, மண்ணடி, சென்னை 650 001. முதற்பதிப்பு செப்டம்பர். 1998.
- முனைவர் ஆ.மகாலட்சுமி, (ப.ஆ)தமிழ் இலக்கியங்களில் உணவுமுறைகளும் விருந்தோம்பலும், தமிழ் இலக்கியத்துறை, என்.ஜி.எம் கல்லூரி, பொள்ளாச்சி 642 001, ஜனவரி 2017

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