



## தமிழர் உணவுப் பண்பாட்டில் கேழ்வரகு

ச. தங்கமணி அ. \*

அ தமிழ்த்துறை, பாரதியார் பல்கலைக்கழகம், தமிழ்நாடு, இந்தியா.

### A study in Tamil food culture

S. Thangamani a, \*

<sup>a</sup> Department of Tamil, Bharathiar University, Coimbatore, Tamil Nadu, India

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

Received: 07-04-2024  
Revised: 23-06-2024  
Accepted: 07-07-2024  
Published: 02-08-2024

#### ABSTRACT

Finger Millets has it that it plays a major role in the food culture of Tamils. Millets are more nutritious than other grains. Food is the remedy for many diseases that may occur at the same time.

**Keywords:** Ragi, Kelvaraku, Cape-Millets



## முன்னுரை

பழந்தமிழர் வாழ்வு நிலம் சார்ந்து அமைந்தது. இத்தகைய திணை சார்ந்த வாழ்வியலைத்தான் சங்க இலக்கியம் கட்டமைத்துள்ளது. இலக்கியம் மக்கள் வாழ்வியலைப் பிரதிபலிக்கும் கண்ணாடியாகும். சங்க இலக்கியத்தில் வரகு இருந்ததற்கான சான்றுகளும், இன்றைய உணவுப் பண்பாட்டில் கேழ்வரகைப் பயன்படுத்திச் சமைக்கப்படும் உணவுகள் இருந்தமைக்கான சான்றுகளும் சங்க இலக்கியத்தில் கிடைக்கின்றன. கேழ்வரகு மக்கள் பண்பாட்டில் வாழ்வியலோடும் இறையியலோடும் இணைந்த ஒன்றாக விளங்குகிறது.

## கேழ்வரகு

ராகி, கேழ்வரகு, கேப்பை, ஆரியம், குரக்கன் என்று அழைக்கப்படும். கேழ்வரகின் தாவரவியல் பெயர் எல்லுசின் கோரகானா (Eleusine coracana) ஆகும். வரகு என்பதும் கேழ்வரகு இனத்தைச் சார்ந்த சிறுதானிய வகையாகும். வரகு வெள்ளை நிறம் கொண்டது. கேழ் என்றால் நிறம் என்ற பொருள் உண்டு. நிறம் கொண்ட வரகு என்று அர்த்தத்தில் கேழ்வரகு என்ற வார்த்தை உண்டானது. இதுவே தெலுங்கில் ராகுலு சோடலு என்றும் மலையாளத்தில் ராகி, மூதாரி என்றும் ஹிந்தியில் நாக்லி மருவா என்றும் மராத்தியில் நச்சனி என்றும் பீகாரியில் உமி என்னும் சொற்களில் அழைக்கப்படுகின்றன.

## கேழ்வரகின் பூர்வீகம்

கிழக்கு ஆப்பிரிக்காவின் உயர்ந்த மலைப் பகுதிகள் குறிப்பிட்டுச் சொல்ல வேண்டுமென்றால் எத்தியோப்பியா மற்றும் உகாண்டாவின் மேட்டு நிலங்கள் இந்தப் பிரதேசங்களில் கி.மு இண்டாயிரத்துக்கு முன்பே கேழ்வரகு விளைவிக்கப் பட்டதற்கான தொல்லியல் சான்றுகள் இருக்கின்றன. இன்றைக்கும் ஆப்பிரிக்க நாடுகளில் குறிப்பாக உகாண்டாவில் கேழ்வரகை மையமாகக் கொண்ட பல சடங்கு சம்பிரதாயங்கள் கடைபிடிக்கப்படுகின்றன. ஆப்பிரிக்காவிலிருந்து தான் இந்தியத் துணை கண்டத்துக்குள் கேழ்வரகு நுழைந்திருக்கலாம் என்று கருதப்படுகிறது. கி.மு.1500-க்கும் இடைப்பட்டக் காலகட்டத்தில் இந்தக் கேழ்வரகு பரவல் நடைபெற்றிருக்கலாம் என நம்பப்படுகிறது.

வட கர்நாடகாவில் துங்கபத்ரா நதிக்கரையில் அமைந்துள்ள ஹல்லூர் என்ற பகுதியில் கி.மு.2300 சேர்ந்த பழமையான கேழ்வரகு கண்டுபிடிக்கப்பட்டுள்ளது. இந்தியாவில் கண்டுபிடிக்கப்பட்டுள்ள மிகப் பழமையான கேழ்வரகு இதுவே. இந்தப் பிரதேசத்தின் காட்டுப் பகுதிகளில் கேழ்வரகு விளைந்ததற்கும் பயிரிடப்பட்டதற்கும் ஆதாரங்கள் கிடைத்திருக்கின்றன. கர்நாடகப் பகுதிகளில் இருந்து தான் இந்தியாவின் மற்ற பகுதிகளுக்குக் கேழ்வரகு பரவியது அதனால் தான் இன்றும் கேழ்வரகு உற்பத்தியில் கர்நாடகம் முன்னணியில் இருக்கிறது.

கர்நாடக உணவுக் கலாச்சாரத்தில் கேழ்வரகு முதன்மையானது குஜராத்தில் கட்ச் மாவட்டத்தில் உள்ள சுர்கோட்டா பகுதியில் தொல்லியல் ஆய்வாளர்கள் கி.மு.1800 காலத்தைச் சேர்ந்த கேழ்வரகு சேகரித்து இருக்கிறார்கள். இந்தச் சுர்கோட்டா சிந்துச் சமவெளி நாகரிகம் பரவி இருந்த பகுதி என்பது குறிப்பிடத்தக்கது. திருப்பத்தூர் தாலுகாவில் உள்ள பையனம்பள்ளி முக்கியமான தொல்லியல் தளம் இங்கே கி.மு. 1390 சேர்ந்த கேழ்வரகு கண்டெடுக்கப்பட்டுள்ளது ஆப்பிரிக்காவில் இருந்து இந்தியாவுக்கு எந்த வழியில் கேழ்வரகு வந்திருக்கக்கூடும் என்றால் ஆப்பிரிக்காவின் வடகிழக்கு கடல் பகுதியையும் இந்தியாவின் மேற்கு கரை பகுதியையும் இணைக்கும் வணிக பாதையின் பெயர் சபியேன் லேன் இதன் வழியாக நடந்த கப்பல் வணிகத்தில் ஆப்பிரிக்காவிலிருந்து தங்கம் மரகதம் தந்தம் போன்றவற்றை இறக்குமதி செய்த பொழுது கேழ்வரகும் இந்தியாவுக்குள் நுழைந்தது என்றும். ஆப்பிரிக்காவில் இருக்கக்கூடிய ஓர் ஊரின் பெயர் ஆகும். காமரூனே காமன் ஊர் ஆகும். அங்குள்ள பழங்குடி மக்கள் பேசும் மொழியில் பல தமிழ் சொற்கள் காணப்படுகிறது. குமரிக் கோடும் கொடுங்கடல் கொண்டு லெமூரியாக்கண்டம் கடலில் மூழ்கும் முன்பு ஒரே நிலமாக இருந்த போதே கேழ்வரகும் இருந்திருக்கலாம் என்று கருத இடமுண்டு. (முகில், உணவு சரித்திரம், ப.152)

## சங்க இலக்கியம்

சங்க கால சைவ உணவில் வரகு, திணை, கொள்ளு, அவரை ஆகிய நான்கும் இல்லாமல் உணவில்லை என்கிறது புறநானூறு.

"கருங்கால் வரகே, இருங்கதிர்த் திணையே,

சிறுகொடிக் கொள்ளே, பொறிகிளர் அவரையொடு

இந்நான் கல்லது உணாவும் இல்லை" (புறம் 335:4-6)

"எருது கால் உறாஅது, இளைஞர் கொன்ற

சில்விளை வரகின் புல்லென் குப்பை" (புறம் 327:1-2)

மேற்கண்ட புறநானூற்று அடிகள் சிறு நிலத்தில் எருதுகொண்டு உழாமல் வெறும் காலாலேயே உழுது கேழ்வரகு விதைக்கிறான் என்ற செய்தியைப் பேசுகிறது.

"வரகும் திணையும் உள்ளவை எல்லாம்

இரவல் மாக்களுக்கு ஈயத் தொலைந்தன" (புறம் 328:3-4)

இப்பாடலில் வீட்டில் இருந்த வரகு, தினை எல்லாம் பரிசிலர்கள் உண்டதால் தீர்ந்து போயின என்பதைக் குறிக்கிறது.

"களை எடுத்த வரகு கதிர் வாங்கும்"	(அகம் 194:9)
"விளைந்திருக்கும் வரகின் கதிரை உண்ணும்"	(அகம் 284:3)
"கவைக் கதிர் வரகின் யாணர்ப் பைந் தாள்"	(அகம் 359:13)
"கருங் கால் வேங்கைச் செஞ் சுவல் வரகின்"	(அகம் 367:6)
"கவைக் கதிர் வரகின் சீறார் ஆங்கண்"	(அகம் 384:6)
"குடவர் பகுத்துத் தந்த வரகுப் பொங்கலை உண்டு"	(அகம் 393:5)
"இதமான புனத்தில் விளைந்த வரகரிசி அவலில்"	(அகம் 394:3)

அகநானூற்றில் வரகு குறித்துப் பல சான்றுகள் கிடைக்கின்றன. வரகு ஆப்ரிக்காவில் இருந்து வந்ததாகச் சொல்லப்பட்டாலும் தமிழர் பண்பாட்டுடன் தொடர்புடையது என்பதை அறியமுடிகின்றது.

"அவையா அரிசி அம் களி துழவை" (பெரும்பாண் 275)

நெல்லை இடித்து எடுக்கப்படும் அரிசி அவைத்த நெல்லரிசி. அவையா அரிசி என்பது இடிக்காமல் ராகியை ராக்கிகல்லில் இட்டு மாவாக்கி கொதிக்கும் நீரில் இட்டு துடுப்பு கொண்டு துழாவதால் துழவை ஆயிற்று என்று சான்று பகர்கின்றது பெரும்பாணாற்றுபடை. ராகி மாவில் நிறைய நீர் விட்டு கொதிக்க விட்டு கூழாக்கியும் உண்டார்கள்.

## கேழ்வரகு பற்றிய புராணக்கதை

பதினான்கு வருடம் வனவாசம் முடிந்த பிறகு ராமன் அயோத்திக்கு வந்தடைந்தார். அயோத்தி மக்கள் அதை கோலாகலமாகக் கொண்டாடினார்கள். பிறகு அனுமன் கிட்கிந்தைக்குச் செல்லும் பொழுது கொஞ்சம் ராகியை எடுத்துக்கொண்டு செல்ல நினைத்தார். உடனே அரிசி, அரிசியாகிய நானே உயர்ந்தவன், சிறந்தவன், கடவுளுக்கு படைக்கக்கூடிய தகுதி கொண்டவன். உயரிய என்னைத் தேர்ந்தெடுக்காமல் ராகியைத் தேர்ந்தெடுப்பது எந்த விதத்தில் நியாயம் என்று அனுமனிடம் சண்டைக்கு வந்தது. மக்கள் அதிகம் விரும்புவது என்னைத்தான் நீங்கள் என்னையே கொண்டு செல்லுங்கள் என்று அனுமனிடம் சொன்னது அது என்ன செய்வது என்று புரியாமல் தவித்த அனுமன் பிரச்சனையை ராமனிடம் கொண்டு சென்றார். அதுவரை அரிசியும் ராகியும் காத்திருக்கட்டும் என்று இரண்டு தானியங்களையும் ஒரு இடத்தில் சிறை வைத்தார்.

இந்திரன் மற்ற வேலைகளில் இருந்ததால் அந்த அரிசி ராகி பஞ்சாயத்துக்கு முடிவு வரவில்லை. சில மாதங்கள் கழித்து இந்திரன் அயோத்திக்கு வந்தார். அப்போது ராமன் அரிசியையும் ராகியையும் விடுதலை செய்தார். அந்தத் தானியங்களுக்கிடையேயான மோதலை இந்திரன் முன் வைத்தார் நீங்களே சொல்லுங்கள் அரிசியா ராகியா எது உயர்ந்தது இந்திரன் யோசிக்கவே இல்லை பட்டென்று தீர்ப்புச் சொன்னார். என்றைக்குமே அரிசியைவிட ராகியே உயர்ந்தது காரணம் இந்திரனுக்காக காத்திருந்தக் காலத்தில் அரிசி அரைக்காமலேயே மாவாகிவிட்டது வண்டுகள் அரித்து பொலிவிழந்து நின்றது. ஆனால், ராகி தன்னுடைய பொலிவும் வளமும் மாறாமல் அப்படியே இருந்தது. இதுவே இந்திரனுடைய தீர்ப்பின் பின்னணியில் உள்ள நியாயம். நாட்டுப்புறத்தில் வழங்கப்படுகிற புராணக்கதை என்றாலும் இந்தக் கதையில் சொல்லப்பட்டிருக்கும் செய்தி நூறு சதம் உண்மையானது. ராகி பத்து வருடங்கள் ஆனாலும் கெட்டுப் போகாமல் பு+ச்சி அரிக்காமல் அப்படியே இருக்கும். வரலாற்றில் பதிவாகி இருக்கும் பல பஞ்சங்களில் கேழ்வரகுதான் மக்களுக்கான முக்கிய உணவாக இருந்து உயிர்களைக் காத்திருக்கிறது.

## கேழ்வரகு வேளாண்மை

இந்தியாவில் விளையும் சிறுதானியங்களில் அதிக அளவு சுமார் இருபத்தைந்து சதவீதம் பயிரிடப்படுவது கேழ்வரகுதான். இந்தியாவில் விளைகின்ற சுமார் ஐம்பத்தெட்டு சதவீதம் கேழ்வரகு கர்நாடகாவில் சாகுபடி செய்யப்படுகிறது. அடுத்த இடத்தில் தமிழகம் இருக்கிறது. தமிழ்நாட்டில் சுமார் 94 ஆயிரம் ஹெக்டர் பரப்பளவில் மானாவாரியாகக் கேழ்வரகு பயிரிடப்படுகிறது. அதில் ஒவ்வொரு ஆண்டும் 1.70 லட்சம் டன் கேழ்வரகு விளைவிக்கப்படுகிறது. சராசரியாக 1.88 கிலோ தானிய விளைச்சல் கிடைக்கிறது. நாட்டுக் கேழ்வரகு, வெண்ணிறக் கேழ்வரகு, கருப்புக் கேழ்வரகு, நாகமலைக் கேழ்வரகு, மூன்று மாதக் கேழ்வரகு, தேன்கனிக்கோட்டைக் கேழ்வரகு என்று சுமார் 60 ரகங்கள் இருக்கின்றன. தமிழகத்தில் கேழ்வரகுக் களஞ்சியம் என்று தர்மபுரி, கிருஷ்ணகிரி பகுதிகளைச் சொல்லலாம் குறிப்பாக இங்கே ஓதூர், தேன்கனிக்கோட்டைப் பகுதிகளில் அதிக அளவு கேழ்வரகு பயிரிடப்படுகிறது. இந்தப் பகுதி விவசாயிகள் கேழ்வரகு அறுவடையை ஒரு திருவிழாவாகக் காலம் காலமாகக் கொண்டாடி வருகிறார்கள். கேழ்வரகு விளைச்சலுக்குக் குறைந்த அளவே தண்ணீர் போதும் வறட்சியைத் தாங்கி வளரக்கூடிய பயிர் பஞ்சகாலத்திலும் தாக்குப்பிடித்து நிற்கும். மழை பெய்தவுடன் மறுபடியும் உயிர் பெற்று செழிப்பு குறையாமல் வளரும். இந்தப் பயிருக்கு உரமே தேவையில்லை உரம் போட்டால் கேழ்வரகு சீக்கிரமே விளைந்து முற்றி உபயோகம் இல்லாமல் போய்விடும்.

கொங்கு வட்டாரத்தில் கேழ்வரகு மக்கள் பண்பாட்டில் ராகி என்று அழைக்கப்படுகிறது. ராகி சாகுபடி இரு வழிகளில் செய்யப்படுகிறது.

1. மானாவாரி சாகுபடி (ஆடி மாதம்) 2. பாத்தி கட்டல் வழி சாகுபடி (கார்த்திகை மாதம்) என மேற்கண்ட இரண்டு வகைகளில் சாகுபடி செய்யப்படுகிறது. மானாவாரிச் சாகுபடி முதலில் வயலை நன்கு உழவு செய்து அதன் மேல் இயற்கை உரமான மாட்டுச்சாணமும் மரத்தூளும் தூவப்பட்டு நான்கு முறை உழவு செய்யப்படுகிறது. வயலில் ராகி விதைக்கப்பட்டு அதன் பின் நீர் எதுவும் பாய்ச்சப்படுவதில்லை. இது மழையைச் சார்ந்து செய்யப்படும் விளைச்சலாகும். பிறகு ராகி வளர்ந்து வந்த பிறகு அறுக்கப்பட்டு களத்தில் ராகி தனியே எடுக்கப்படுகிறது. இது மூன்றுமாத காலப் பயிராகும். பாத்திகட்டல் முறையே விளைச்சல் அதிகம் தரும் சாகுபடி முறையாகும். களை எடுத்தல் ராகி நாற்று நடவு செய்யப்பட்ட நாளிலிருந்து சுமார் 20 நாளில் பாத்திகளில் உள்ள சிறு சிறு களைகள் நீக்கப்படுகின்றன. நீக்காமல் நீர் பாய்ச்சும் போது களைகள் நன்கு வளர்ந்து ராகி வளர்ச்சி குறைந்துவிடும்.

## ராகி அறுவடை

பெரும்பாலும் ராகிப் பயிர்கள் மூன்று அல்லது நான்கு மாதங்களில் அறுவடை செய்யப்படுகிறது. கார்த்திகை மாதத்தில் நடவு செய்யப்பட்டு மாசி மாத இறுதியில் அல்லது பங்குனி மாதத் தொடக்கத்தில் அறுவடை செய்யப்படுகிறது. ராகி 1. தலையறுப்பு 2. அடி அறுப்பு என்ற இருவகைகளில் அறுவடை செய்யப்படுகிறது.

கதிர் மட்டுமே அறுத்து எடுத்தல் தலையறுப்பு, ராகித்தாள் அடியோடு அறுத்து உலர வைத்து பின் போர் அடித்து ராகி தனியாகப் பிரிக்கப்படுகிறது. போர் அடித்தல் என்பது ராகி கதிர்களைக் களத்தில் போட்டு அதன் மீது இரண்டு மாடுகளைக் கொண்டு மிதிக்கப்படும் போது ராகியானது தனியாகப் பிரிந்து விடுகின்றது. மேலும் ராகியைப் பிரிக்கக் காற்று அடிக்கும் எதிர் திசையில் தூற்றும்போது தனியாக ராகி கீழே விழுந்து விடுகின்றது. பிறகு ராகியில் இருந்து கல் மண் பிரிக்க சல்லடைமுறை மேற்கொள்ளப்படுகிறது. இவ்வாறு சலிக்கும் பொழுது கற்கள் தனியாகவும் ராகி தனியாகவும் பிரிக்கப்படுகிறது. தற்காலத்தில் அதற்கான இயந்திரங்கள் பெருமளவில் பயன்படுத்தப்படுகிறது

## கேழ்வரகு சார் பண்பாட்டுக் கூறுகள்

குழந்தைகள் பிறந்த ஆறாவது மாதத்தில் இருந்தே கேழ்வரகு மாவில் கஞ்சி செய்து கொடுக்கிறார்கள். இது குழந்தையின் வளர்ச்சிக்குத் தேவையான ஊட்டச்சத்துக்களைக் கொடுக்கிறது. கேழ்வரகு வாழ்வியலோடு மட்டுமன்றி இறையியலோடும் இணைந்துள்ளது. ஆடி மாதம் அம்மன் கோயில் திருவிழாக் காலங்களில் கூழ் ஊற்றுதல் என்பது தமிழருடைய பண்பாட்டில் உள்ள ஒன்றாகும். முன்காலத்தில் நம்முடைய முன்னோர்கள் பருவ நிலைகளைப் பொறுத்து தம் வாழ்க்கை முறையைத் தகவமைத்துக் கொண்டார்கள். சித்திரை, வைகாசி, ஆனி மாதங்களில் கோடை வெயில் அதிகமாக இருக்கும். அந்தப் பருவங்களில் கடும் வெப்பத்திலும் அதிக தண்ணீர்நிறி தாக்குப்பிடித்து வளரும் கேழ்வரகை வயலில் விதைத்தார்கள்.

ஆடி மாதம் வரும்பொழுது அந்தத் தானியம் அறுவடைக்குத் தயாராக இருக்கும். ஆனால் அப்போது நெல்லோ பிரதானியங்களோ இருக்காது. வறுமை தூழ ஆரம்பிக்கும். ஆடியில் மழை பெய்தால் தான் பயிர் செய்ய முடியும். ஆடிப்பட்டம் தேடி விதை அப்படி ஆடிப்பட்டத்தில் விதைப்பதற்கு முன் மாரியம்மனின் மனதைக் குளிர வைக்க வேண்டும். அப்போதுதான் மாரி மாரியால் மண்ணைக் குளிர வைப்பாள். அதனால் கோயில்களில் ஊர் மக்கள் கூடுவார்கள் அம்மனுக்கு விழா எடுப்பார்கள். கோடையில் விளைந்த ராகியை வைத்துக் கூழ் செய்து ஊர் மக்களுக்கு வழங்குவர்.

## கேழ்வரகின் பயன்

கேழ்வரகு கவலை, மன அழுத்தம், தூக்கமின்மையைப் போக்க உதவுகிறது. இரும்பு சத்து அதிகம் கொண்ட கேழ்வரகு ரத்தச் சோகையைத் தடுக்கிறது.

தானியம்	கேழ்வரகு	கோதுமை	அரிசி
மாவுச்சத்து (கி)	72	71	76
புரதம் (கி)	8	11	7.6
நார் (கி)	3.6	2.0	1
கால்சியம் (மி.கி)	350	30	28
இரும்பு	4	3.5	1

உயர் ரத்த அழுத்தம் இதய நோய், ஆஸ்துமா, சர்க்கரை வியாதி உடையோருக்கு கேழ்வரகு கனி, கேழ்வரகு புட்டு, கேழ்வரகு சேமியா, கேழ்வரகு தோசை இப்படிச் செய்து தரும் பொழுது நோயுடையவர்களுக்கு நோயின் தன்மை குறைவதற்கு வாய்ப்பு ஏற்படுகிறது. அரிசியைப் போன்று கேழ்வரகிலும் மாவுச்சத்து 72 சதவீதம் இருந்தாலும் இது சீரண மண்டலத்தில் சர்க்கரையைக் கொஞ்சம் கொஞ்சமாக வெளியிடும் என்பதால் மெதுவாக சீரணமாகும். அதனால் ரத்தத்தில் சர்க்கரை அளவு கட்டுக்குள் இருக்கும். கேழ்வரகில் கோதுமை அரிசியைக் காட்டிலும் கால்சியம் அதிகம் என்பதால் பற்களும் எலும்பும் வலுப்பட உதவுகிறது.

கேழ்வரகில், மித்தியானைன் என்னும் ஒரு முக்கிய அமினோ அமிலம் இருப்பது இதன் கூடுதல் சிறப்புக்குக் காரணம். வயோதிகத்தைக் கட்டுப்படுத்தவும் தோல், நகம், முடி, அழகைப் பேணவும் இந்தப் புரதச்சத்து மிகவும் அவசியம். இந்த மித்தியானைன் அதிகம் உள்ள ஒரே தானியம் கேழ்வரகு மட்டுமே. ஈரலில் படையும் கொழுப்பை விரட்ட இந்த மித்தியானைன் கொண்ட கேழ்வரகு பெரிதும் உதவும்.

## முடிவுரை

கேழ்வரகு ஆப்ரிக்காவை பூர்வீகமாகக் கொண்டதாகக் கூறப்பட்டாலும் இராண்டாயிரம் ஆண்டுகளுக்கு முன்பே தமிழர் பண்பாட்டோடு இணைந்து இருந்திருக்கிறது. இதில் மருத்துவக்குணம் நிறைந்து காணப்படுவதால் வாழ்வியலோடு இணைந்து பிறகு இறையியலோடும் இணைந்துவிட்டது.

## References

- முகில், உணவு சரித்திரம், பிப்ரவரி:2022, சிக்ஸ்த்சென்ஸ் பப்ளிகேஷன்ஸ்.  
ந. மு. வேங்கடசாமி நாட்டார் (உ.ஆ), அகநானூறு, 2019, கௌரா பதிப்பகம்  
சா. நசீமாபானு (உ.ஆ), பெரும்பாணாற்றுப்படை, கங்கை புத்தக நிலையம்  
உ.வே சாமிநாதையர் (உ.ஆ), புறநானூறு, 2014, உ.வே சாமிநாதையர் நூல் நிலையம்.

**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