

ஸ்ரீராமகிருஷ்ணபுரம் ஜில்லா
தமிழ்நாடு தேசிய தலைவர் பொறுப்பு

International E-Journal of Tamil Studies

நிலக்கணம், திலக்கியம், கலை, பண்பாடு, மரியியல், கணினிசார் முய்வை தீர்மானம்!

மலர்:5 தேதி:18 ஆகஸ்ட் 2019

Vol. 5 Issue : 18 August 2019



SIGN LIST OF THE INDUS SCRIPT

1†	2†	3	4	5	6	7	8†	9†	10
11	12†	13	14†	15†	16	17†	18	19†	20
21	22	23	24	25	26	27	28†	29†	30
31	32†	33	34	35†	36	37	38†	39	40†
41	42	43	44	45	46	47	48†	49†	50†
51†	52	53†	54†	55†	56†	57†	58	59†	60†
61	62	63	64	65	66	67†	68†	69†	70†
71	72†	73†	74†	75	76†	77	78†	79	80
81†	82	83	84†	85	86†	87†	88	89†	90†
91†	92	93	94†	95	96†	97	98†	99	100
101	102†	103†	104†	105	106†	107†	108	109†	110

ஆ.சந்திரன்

எஸ்.கலைச்செல்வம்

வா. முறைம்மது அஸ்ரின்

ப.ராகந்தா

மீ.வீஜயன்

ஆ.மனி

ச.கண்ணதாசன்

கீரா. கீராஜா

வ.கோயாகவிருஷ்ணன்

மு.அகல்யா

ம.செந்தில்குமார்

எம்.என்.கீக்ராம்

சி.சாவித்ரி

சே.முனியசாமி

க.பாலாஜி

இனம்

பள்ளாட்டு இகையைத் தமிழாய்விதழ்
International E-Journal of Tamil Studies

பதிப்பாசிரியர்

முனைவர் மு.முனீஸ்லூர்த்தி
தமிழ் உதவிப்பொசிரியர்
பிஷப் ஹீப்ஸ் கல்லூரி, திருச்சி - 17.

முனைவர் ந.சுத்தியராஜ்
தமிழ் உதவிப்பொசிரியர்
ஹந்திரங்கா ஆதித்யா கலை அறிவியல்
கல்லூரி, கோயம்புத்தூர் - 42.

இடுபோச்களைக் குழு

முனைவர் செ.கவ.சண்முகம் (சிறுப்பர்)
முனைவர் சு.இராகாராம் (நாதர்ஜிகாயில்)
முனைவர் சிலம்பு நா.செல்வராஜ (புஞ்சிச்சூரி)
முனைவர் ந.வெலுக்காலி (சௌம்)
தீரு சு.ஷந்தந்தராசா (ஆஸ்திரலியா)

இசிரியர் குழு

முனைவர் ஆ.மணி (புஞ்சிச்சூரி)
முனைவர் க.பாலாஜி (கோவை)
முனைவர் இரா.குணச்சன் (கோவை)
முனைவர் ந.இராஜஞந்திரன் (கோவை)
முனைவர் இரா.இராஜா (திருச்சி)
முனைவர் ப.சிவமாருதி (தாய்லாந்து)
முனைவர் ச.முத்துச்செல்வம் (மதுரை)
முனைவர் சா.விஜய ராஜஸ்வரி (தஞ்சாவூர்)
தீருஷ்ண எப்.எச்.அகம்பது சிப்பி (கிளங்கை)

திருவாக்கமுற் கணியீடு
இனம் பதிப்பகம், கோவை
inameditor@gmail.com
www.inamtamil.com

9600370671, 9677821364

உள்ளே ...

தமிழ்ச் செவ்வியல்

பாடு - பத்துய்யாடு : யெற்மாற்ற வரலாறு
The history of the name change pattu to pathuppatta
முனைவர் ஆ.சந்திரன் | Dr.A.Chandran | 4

சங்க காலத்தில் நிலவிய சாப்சியச் சட்டவியல்
Jurisprudence of Evidence existed in Sangam Age
எஸ்.கலைச்செல்வம்/S. Kalaiselvan | 17

கீழ்க்கணக்கு நூல்களில் 'இளைவரல்' மெய்யாடு
The emotion of disgust in keezhanakku^{கீழ்க்கணக்கு}
ஏா. முஹம்மது அஸ்ரின்/S.Mohamed Azrin | 25

தொல்காப்பிய வழி அகத்தினை மாந்தர்கள்
Tolkippian way internal Mankind
ப.ராகசுதா/B.Ragasudha & முனைவர்
ம.செந்தில்குமார்/Dr.M.Senthilkumar | 30

பாகார்களின் உணவுப்பொருளாதாரம் அரசியல்
மரபும் (Food Economy of Paanar is Political Tradition)
ல.கு.சு.இராஜகுமார்/L.K.S.Rajkumar & முனைவர்
ம.செந்தில்குமார்/Dr.M.Senthilkumar | 35

பத்துய்யாடுல் உணவு
Food in Paththuppattu
சி.விஜயன்/ C.Vijayan & முனைவர்
ம.செந்தில்குமார்/Dr.M.Senthilkumar | 42

பக்தி இலக்கியம்
அடியாறுத் தெய்வமாக்கிய மதுரகவியாழ்வாரன்
அழுத மொழிகள்
Aṭiyārait teyvamākkiya maturakaviyālvarī amuta
mojikai
முனைவர் ஆ.மணி/Dr.A.Mani | 49

மீவியற் புனைவுகளுள் 'கனவு' பெறும் இடம்
(கிருவிகளையாடும் புராணத்தை முன்வைக்கு)
Dream and the story flow in the supernatural things
(Based on the Thiruvilaiyadal Puranam)
முனைவர் ச.கண்ணதாசன்/Dr.S.Kannadasan | 55

Chief Editors

Dr.M.Muneesmoorthy
Assistant Professor in Tamil
Bishop Heber College, Trichy - 17.

Dr.T.Sathiyaraj
Assistant Professor in Tamil
Sri Krishna Adithya College of Arts and Science, Coimbatore - 42.

ADVISORY TEAM

Dr.S.V.Shanmugam (Chidambaram)
Dr.S.Rajaram (Nagarkovil)
Dr.Silambu.N.Selvarasu (Pondichery)
Dr.N.Veluchamy (Salem)
Sri S.SriKantharasa (Australia)

Editorial Team

Dr.A.Maní (Pondichery)
Dr.G.Balaji (Coimbatore)
Dr.R.Gunaseelan (Coimbatore)
Dr.N.Rajendran (Coimbatore)
Dr.R.Raja (Trichy)
Dr.B.Sivamaruthi (Thailand)
Dr.S.Muthuselvam (Madurai)
Dr.S.Vijaya Rajeshwari (Thanjavur)
Thiru.F.H.Ahamed Shibly (Srilanka)

குனிய சம்பாஷதையில் புலப்பாட்டு உத்திகள்
Expressional Strategies on Cipher Discourse

முனைவர் இரா. இராஜா/Dr.R.Raja | 65

யெறியவாச்சான்மின்னை உரையில் வினா அமைப்பு
Question Structure of Periyavachan Pillai Commentary

வ.கோபாலகிருஷ்ணன்/V.Gopalakrishnan | 73

தற்கால இலக்கியம்

தாயுமானவனாகிய இமையத்தின் பெருத்தவன்
The mother is the epitome of this (Imayam)

மு.அகல்யா / M. Ahalya & முனைவர்
 ம.செந்தில்குமார்/Dr.M.Senthilkumar | 79

வரலாறு - சமூகவியல் - புனியியல் - கல்வியியல்

பஞ்சுக நுண்மதி, மனவிவழக்சி நுண்மதி
 - மின்னணியும் பிரயோகமும் -
Multiculturalism, psychoanalysis (background and application)

எம்.என்.இக்ராம்/M.N.Ikaram | 84

ஒப்பிலக்கியம் கற்றித்தல் அனுகுழுறைகள்
 (திருக்குறள் - வேமன சதகம்)
Comparative Teaching Approaches (Thirukkural - Vamana Satakam)

முனைவர் சி.சாவித்ரி | Dr.Ch.Savithri | 108

முதுகுளத்தூர் சுதாவதானம்
சரவனப்பெருமான் கவிராயர் (பேரர்)
Mudukulathur sathavathanam saravanaperumal kavirayar and his erudition

முனைவர் சே.முனியசாமி / Dr.S.MUNIYASAMY | 122

சிந்துவெளி - பெருங்கற்காலத் தராவுகளை
முன்வெத்தும் யாணையரின் தொன்மங்கள்
(Pandiyas myth based on the Indus civilization - Megalithic evidences)

முனைவர் க.பாலாஜி | Dr.G.Balaji | 137

•••



பத்துப்பாட்டில் உணவு

Food in Paththuppattu

சி.விஜயன்/ C.Vijayan⁸ & முனைவர் ம.செந்தில்குமார்/Dr.M.Senthilkumar⁹

Abstract: In Tamil literature alone, it has got food. Food is considered an essential part of everyday life. In of the ten books, reported in the hill is mentioned in great study of the diets of inhabitants of the dwellings found in

Date of submission: 2019-06-20
 Date of acceptance: 2019-07-24
 Date of Publication: 2019-08-05
 Corresponding author's
 Name: சி.விஜயன் & முனைவர்
 ம.செந்தில்குமார்
 Email: malaisenthilptp@gmail.com

the Sangam literature various stories are country, but the food detail. In this way, the the ancient respective land the book is studied.

Keywords: Foxtail millet, Kodo millet, little millet, Bamboo Rice, Rye, Rice, White Rice, Fermented Rice, Flakes, Jack fruit, Mango, Banana, Meats, C.Vijayan, முனைவர் ம.செந்தில்குமார், பத்துப்பாட்டில் உணவு, உணவு, பத்துப்பாட்டு, தினை, முங்கிலரிசி, மா, பலா, இறைச்சி, காட்டுப்பன்றி இறைச்சி.

தமிழ் இலக்கியங்களில் உணவிற்கு என்று தனியிடம் பெற்றிருக்கிறது. உணவு அன்றாட வாழ்க்கையில் ஒரு அத்தியாவாசியமானதாக கருதப்படுகிறது. சங்க இலக்கியத்தில் பத்துப்பாட்டு நூல்களுள் மலைபடுகடாமில் பல்வேறு செய்திகளை கூறியிருந்தாலும், உணவுகளைப் பற்றி அருமையாக வருண்ணையில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளன. இந்த வகையில் இந்நாலில் காணலாகும் அந்தந்த நிலை குடியிருப்புகளின் பழங்கால மக்களின் உணவுகளை பற்றி ஆய்வுதாக இவ்வாய்வு அமைகிறது. குறிஞ்சி நிலை மக்களின் உணவு

மலையும் மலை சார்ந்த இடமாக அமைவது குறிஞ்சி நிலமாகும். இந்நில மக்கள் தினை, முங்கிலரிசி, மா, பலா, இறைச்சி, காட்டுப்பன்றி இறைச்சி போன்ற உணவுகளை இலக்கியத்தில் பயன்படுத்தியுள்ளனர். நன்னனது மலையின் அடிமாரத்தில் இருந்த சிற்றுார்களில் காழ்ந்த மக்கள் அன்றாட காழ்க்கையில் தினமும் தினைச் சோற்றையும், நெய்யில் வெந்த இறைச்சியையும் உண்டனர்; இதையே விருந்தினர்க்கும் கொடுத்து மகிழ்ந்தனர். இதனை,

"பருஉக்குறை பொழிந்த நெய்க்கண் வேவையொடு

⁸ முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர், தமிழ்த்துறை, திருவள்ளுவர் பல்கலைக்கழகம், சேர்க்காடு, வேலூர் - 632 115. மின்னஞ்சல் : kurinji0807@gmail.com

⁹ இணைப்பேராசிரியர், தமிழ்த்துறை, திருவள்ளுவர் பல்கலைக்கழகம், சேர்க்காடு, வேலூர் - 632 115. மின்னஞ்சல் : malaisenthilptp@gmail.com

குருஉக்கண் இறடிப் பொம்மல் பெறுகுவீர்"

- மலைபட்டுக்டாம் 168-169

என்ற பாடலடிகளின் மூலம் அறிய முடிகிறது. இதை தவிர அருவியால் அடித்துவரப்பெற்ற பலாப் பழத்தின் கொட்டையுடன் மானின் கொழுத்த இறைச்சியையும், புளி, மா, பசு, ஏருமை இவற்றின் மோருடன் முங்கில் அரிசி அனைத்தையும் சேர்த்து வேகவைத்து உண்டனர் என்று மலைபட்டுக்டாம் கூறுகின்றது. இந்த செய்தியை,

"அருவி தந்த பழஞ்சிதை வெண்காழ்
வருவிசை தவிர்த்த கடமான் கொழுங்குறை
மூலவுமாத் தொலைச்சிய பைந்நினப் பிளவை
பிணவுநாய் முடுக்கிய தடியொடு விரை
வெண்புடைக் கொண்ட துய்த்தலைப் பழனி
இன்புளிக் கலந்து மாமோ ராகக்
கழைவளர் நெல்லின் அறிஉலை ஊழுந்து
வழைஅமை சாரல் கமழுத் துழை
நழுமலர் அனிந்த நாறுஇரு முச்சிக்
குறமகள் ஆக்கிய வால்அவிழ் வல்சி
அகம்மலி உவகை ஆர்வமொடு அளைஇ
மகழுறை தடுப்ப மனைதொறும் பெறுகுவீர;"

- மலைபட்டுக்டாம் 174-185

பாடடிகள் விளக்குவதை அறிய முடிகிறது. மேலும் தினைப்புனத்துக் காலைர்களால் கொள்ளப்பட்ட காட்டுப்பன்றியின் மயிரை நீக்கி மூங்கில் உரசுதலால் ஏற்பட்ட காட்டுத் தீயில் தசையை வாட்டித் தின்றனர். இதற்கு சான்றாக,

"கழுதின் சேணோன் ஏவோடு போகி
இழுதின் அன்ன வால்நினம் செருக்கி
நிறப்புண் கூர்ந்த நிலம்தின் மருப்பின்
நெறிக்கெடக் கிடந்த இரும்பினர; எருத்தின்
இருள்துறைந் தன்ன ஏனம் காணின்
முளிகழை இழைந்த காடுபடு தீயின்
நளிபுகை கமழாது இறாயினிர் மிசைந்து"

- மலைபட்டுக்டாம் 243-249

என்ற பாடலடிகளின் மூலம் நாம் அறியமுடிகிறது. கூத்தர்கள் நன்னனை காண செல்கின்ற போது வழியில் வேடர் கூட்டத்தை கண்டால் நாங்கள் நன்னனை காண செல்கிறோம் என்று கூறினால் உடனே வேடர் கூட்டத்தினர் தசையும், கிழங்குகளையும் சேர்த்து சமைத்த உணவினை தருவார்கள் என்று மலைபட்டுக்டாம் கூறுகிறது. இதனை,

"தடியும் கிழங்கும் தண்டினர் தரீஇ
ஓம்புநர் அல்லது உடற்றுநர் இல்லை"

- மலைபடுகடாம் 425-426

வேடர்கள் கொடுத்த உணவாக பாடலடிகளின் மூலம் அறியமுடிகிறது. இங்கு கூறப்பட்ட உணவினையே குறிஞ்சி நில மக்கள் உண்டனர் குறிப்பிடப்படுகின்றன.

மூல்லை நில மக்களின் உணவு

காடும் காடு சார்ந்த இடமாக அமைவது மூல்லை நிலமாகும். இந்நிலத்தில் மக்கள் உண்ணும் உணவாக தினை. வரகு, சாமை, அவரை, முங்கிலரிசி, நெல் அரிசி, புளி, வெள்ளாட்டு இறைச்சி, தினைமாவு போன்றவற்றை இலக்கியங்களில் குறிப்பிடப்படுகின்றன. மூல்லை நில மக்கள் வரகரிசி சோற்றையும், அவரைப் பருப்பையும் கலந்து செய்த உணவினையும், நண்டுகளின் சிறு பார்ப்பினைப் போன்ற தினைச் சோற்றையும் உணவாக உட்கொள்கின்றனர். இந்த செய்தியைப் பற்றி பாடல் வரிகளாக,

"இருங்கிளை ஞெண்டின் சிறுபாரப்பு அன்ன
பசுந்தினை முரல் பாலோடும் பெறுகவீர்"

- பெரும்பாணாற்றுப்படை 167-168

"நெடுங்குரல் பூளைப் பூவின் அன்ன
குறுந்தாள் வரகின் குறள் அவிழ்ச் சொன்றி
புகர்இனைர் வேங்கை வீ கண்டன்ன
அவரைவான் புழுக்கு அட்டி பயில்வற்று"

- பெரும்பாணாற்றுப்படை 192-195

பெரும்பாணாற்றுப்படை கூறுகிறது. மேலும் அரிசியும் வெள்ளாட்டு இறைச்சியடனும் வெண்ணேய் உள்ளே இட்ட செய்த உணவையும், தினைமாவோடு வெண்ணேய் கலந்த உணவையும் உண்டனர் என்று கூத்தராற்றுப்படை கூறுகிறது. இதனை,

"பொன் அறைந் தன்ன நுண்நேர் அரிசி
வெண் ஏறிந்து இயற்றிய மாக்கண் அமலை
தண்ணேன் நுண்இழுது உள்ளீடு ஆக
அசையினிர் சேப்பின் அல்கலூம் பெறுகவிர்
விசையம் கொழித்த பழி அன்ன
உண்ணுநர்த்தடுத்த நுண் இடிவனை"

- மலைபடுகடாம் 440-445

என்ற பாடலடிகளின் மூலம் நாம் அறியமுடிகிறது.

மருத நில மக்களின் உணவு

வயலும் வயல் சார்ந்த இடமாக அமைவது மருத நிலமாகும். சோழ நாட்டில் காவிரி பாய்வதால் எப்போதும் வளமுடையதாக இருக்கும் மருத நிலத்தில் கரும்பும் நெல்லும் மிகுதியாக உள்ளன. இதனால் சுவையான கரும்பையும், அவலையும் மற்ற நிலத்தாரிடம் கொடுத்து மானின் இறைச்சியையும் மதுவையும் பெற்று உண்டனர் என்று சான்றுடன் காட்டுகிறது பொருநராற்றுப்படை. இதனை,

"தீங் கரும்போடு அவல் வகுத்தோர்
மான் குறையொடு மது மறுகவும்"

- பொருநராற்றுப்படை 216-217

ஓய்மானாட்டு மருதநிலத்தார் வெண்சோற்றையும், நண்டும், பீர்க்கங்காயும் கலந்த கூட்டையும் சேர்த்துக்கொண்டு உண்டனர் என்று சிறுபாணாற்றுப்படையும், தொண்டைநாட்டு மருத நிலத்தில் உள்ள சிறு பிள்ளைகள் காலையில் பழையசோற்றை உண்டனர். பின்பு பழைய சோற்றின் மேல் வெறுப்பு ஏற்பட்டால் அவலை இடித்து உண்டனர் என்றும் நெல் சோற்றைப் பெட்டைக்கோழிப் பொரியலோடு சேர்த்து உண்டனர் என்றும் சோற்றோடு பலாபழும், இளநீர், வாழைப்பழும், நங்கு, வள்ளிக்கிழங்கு போன்றவற்றையும் சேர்த்து உண்டனர் என்று பெரும்பாணாற்றுப்படையும் கூறுகிறது. இந்த செய்தியை,

"இருங்காழ் உலக்கை இரும்புமுகம் தேய்த்த
அவைப்புமான் அரிசி அமலை வெண்சோறு
கவைத்தான் அவவன் கலவையொடு பெறுகுவிர;"

- சிறுபாணாற்றுப்படை 193-195

"கருங்கை வினைஞர் காதல் அம்சிறா அர்
பழஞ்சோற்று அமலை முனை வரம்பில்
புதுவை வேய்ந்த கவிதுடில் முன்றில்
அவல்ளறி உலக்கைப் பாடுவிற்து அயல"

- பெரும்பாணாற்றுப்படை 223-226

"மல்லல் போர்உர் மடியின் மடியா
வினைஞர் தந்த வெண்ணேல் வல்சி
மனைவாழ் அளகின் வாட்டொடும் பெறுகுவிர"

- பெரும்பாணாற்றுப்படை 254-256

"தாழ்கோட் பலவின் சூழ்சினைப் பெரும்பழும்
லீழ்இல் தாழைக் குழவித் தீம்நீர்
கவைமுலை இரும்பிடிக் கவுள்மருப்பி ஏய்க்கும்
குலைழதிர் வாழைக் கூனிவெண் பழம்
திறன் அரைப்பெண்ணை நங்கொடு பிறவும்

**தீம்பல் தாரம் முஞ்சுயின் சேம்பின்
முளைப்புற முதிர்க்கிழங்கு ஆர்குவிர்"**

- பெரும்பாணாற்றுப்படை 356-362

என்ற பாடலடிகளின் மூலம் நாம் அறியமுடிகிறது.

நெய்தல் நில மக்களின் உணவு

கடலும் கடல் சார்ந்த இடமாக அமைவது நெய்தல் நிலமாகும். பழங்காலத்தில் சோழநாட்டின் தலைநகரமாகிய காவிரி பூம்பட்டினத்தினைத்தான் நெய்தல் நிலமாக இலக்கியம் குறிக்கிறது. இந்த பகுதியில் வாழ்ந்த மக்கள் கடலில் பெற்ற இறால் மீனையும், வயல் ஆமையையும் பக்குவம் செய்து உண்டன்டர். அத்துடன் பனங்கள்ளையும், நெல் அரிசியும், கள்ளையும் பருகினர் என்றும் கள்ளுக்கடைகளில் மீன் இறைச்சியும், விலங்கு இறைச்சியும் விற்கப்பட்டன என்றும் அதையே உணவாக உண்டனர் என்று பட்டினப்பாலை தெளிவாக எடுத்தியம்புகிறது. இதற்கு சான்றாக,

"கடல் இறவின் குடுதின்றும்
வயல் ஆழைப் புழுக்கும் உண்டும்"- பட்டினப்பாலை 63-64
"பினர்ப் பெண்ணைப் பிழிமாந்தியும்"

- பட்டினப்பாலை 89

"உவமடிந்து உண்டு ஆடியும்" - பட்டினப்பாலை 93
"மீன்தடிந்து விடக்கு அறுத்து
ஊன்பொரிக்கும் ஒலிமுன்றில்
மணற்குவைஇ மலர்சிதறிப்"- பட்டினப்பாலை 176-178

என்ற பாடலடிகளின் மூலம் அறியமுடிகிறது. மேலும் சிறுபாணாற்றுப்படையில் நுளைச்சியர் அரித்த கள்ளையும், உலர்ந்த குழல் மீனின் குட்டு இறைச்சியும் உண்டனர் என்றும் நெல்லை இடித்து மாவாக்கிய உணவை ஆண்பன்றிக்கு இட்டு கொழுக்க வைத்து கொழுத்த பன்றியின் இறைச்சியைத் சமைத்து உண்டனர் என்று பெரும்பாணாற்றுப்படையும் கூறுகிறது. இதனை,

"கரும்புகைச் செந்தீ மாட்டிப் பெருந்தோள்
மதிரைக் கறூஉம் மாசு அறு திருமுகத்து
நுதிவேல் நோக்கின் நுளைமகள் அரித்த
பழம்படு தேறல் பரதவர் முடுப்பக்
கிளைமலர்ப் படப்பைக் கிடங்கில் கோமான்
தளைஅவிழ் தெரியல் தகையோன் பாடி
அறல்குழல் பானி தூங்கி அவரோடு
வறல்குழல் குட்டின் வயின்வயின் பெறுகுவிர்"

- சிறுபாணாற்றுப்படை 156-163

"கள்ளு மகளிர் வள்ளம் நுடங்கிய
வார்ந்து ஒரு சிலநீர்வழிந்த குழம்பின்
ஈர்க்கோறு ஆடிய இரும்பல் குட்டிப்
பல்மயிர்ப் பிணவொடு பாயம் போகாது
நெல்மா வல்சி தீற்றி பல்நாள்
குழிநிறுத்து ஓம்பிய குறுந்தாள் ஏற்றைக்
கொழுநினைத் தடியொடு கூர்ந்தாப் பெறுகுவிர"

- பெரும்பாணாற்றுப்படை 339-445

என்ற பாடலடிகளின் மூலம் நெய்தல் நில மக்களின் உனவுகளை எடுத்துக்காட்டப்படுகிறது.

பாலை நில மக்களின் உணவு

மணலும் மணல் சார்ந்த இடமாக அமைவது பாலை நிலமாகும். இந்த பாலை நில மக்களாகிய வேட்டுவர் புளிக்கறி இடப்பட்ட சோற்றையும், ஆமாவின் சூட்டு இறைச்சியையும் உண்டனர் என்று சிறுபாணாற்றுப்படை கூறுகிறது. புல் அரிசியைச் சேர்த்து நிலத்தில் உள்ள உரலில் குற்றி சமைத்த உணவை உப்புக்கண்டத்தோடும் மற்றும் நெல் அரிசிச் சோற்றையும், நாய் பிடித்து வந்த உடும்பின் பொரியலையும் சேர்த்து உண்டனர் என்று பெரும்பாணாற்றுப்படையும் கூறுகிறது. இதனை,

"யிற்றியர் அட்ட இன்புளி வெஞ்சோறு
தேமா மேனிச் சில்வளை ஆயமொடு
ஆமான் சூட்டின் அமைவரப் பெறுகுவிர"

- சிறுபாணாற்றுப்படை 175-177

"பார்வை யாத்த பறைதாள் விளாவின்
நீழல் முன்றில் நிலங்கள் பெய்து
குறுங்காழ் உலக்கை ஒச்சி நெடுங்கினற்று
வல்லாற்று உவரி தோண்டித் தொல்லை
முரவுவாய்க் குழிசி முரிஅடுப்பு ஏற்ற
வாராது அட்ட வாடுஊன் புழக்கல்"

- பெரும்பாணாற்றுப்படை 95-100

"களர்வளர் ஈந்தின் காழ்கண்டன்ன
சுவல்விளை நெல்லின் செவ் இவிழிச் சொன்றி
ஞமலி தந்த மனவுச்சுல் உடும்பின்
வறைகால் யாத்தது வயின்தொறும் பெறுகுவிர"

- பெரும்பாணாற்றுப்படை 130-133

என்ற பாடலடிகளின் மூலம் பாலை நில மக்களின் உணவினை தெளிவாக எடுத்துகாட்டப்படுகிறது.

முடிவுரை

உலகில் மக்கள் அனைவருக்கும் உணவு முக்கியமானதாக விளங்குகிறது. அந்த வகையில் மக்கள் இன்றைய நிலையில் பலவிதமான உணவுகளைப் பயன்படுத்துகின்றனர். இயற்கையான உணவுகள் மட்டுமல்லது செயற்கையான உணவு முறையில் தயாரிக்கப்பட்ட உணவுகளை உண்டு வாழ்கின்றனர். இன்று பலவிதமான உணவுகளை அருந்துகின்றபோது பலவிதமான நோய்களால் துன்பப்பட்டு வாழ்ந்து வருகிறார்கள். இந்த நிலைக்கு முக்கிய காரணம் சரியான உணவுகளை எடுத்துக்கொள்ளாததே! ஆனால் பழங்காலத்தில் மக்கள் அனைவரும் அவரவர் இடத்திற்கு ஏற்றவாறு இயற்கை முறையில் உணவுகளை உற்பத்தி செய்து உண்டு உடல்நலத்தோடு வாழ்ந்தார்கள். இதற்கு காரணம் அவர்கள் பயன்படுத்திய தினை, வரகு, சாமை, முங்கிலரிசி, புல்லரிசி, நெல்லரிசி, வெண்சோறு, பழையசோறு, தினைமாவு, அவல், கரும்பு, மா, பலா, வாழை, புனி, அவரை, நண்டு கூட்டு, பீர்க்கங்காய் கூட்டு, பெட்டைக்கோழி பொரியல், உடும்பு பொரியல், வயல் ஆமை, இறைச்சி, மீன் இறைச்சி, விலங்குகளின் இறைச்சி (வெள்ளாடு, பன்றி, மான்) போன்ற சத்துக்கள் நிறைந்த உணவை உண்டதேயாகும். இங்கு குறிப்பிட்ட உணவுகள் அனைத்தும் பத்துப்பாட்டு இலக்கியத்தில் பழங்கால மக்கள் பயன்படுத்திய உணவு வகைகள் ஆகும்.

பார்வை நூல்கள்

1. சுப்பிரமணியன் ச.வே. (உரை), (2004), பத்துப்பாட்டு, கோவிலூர்: கோவிலூர் மடாலயம்.
2. நாகராசன் வி, (உரை), (2017), பத்துப்பாட்டு மூலமும் உரையும், சென்னை: நீட்டு செஞ்சரி புக் வெவுஸ்.