தமிழர் உணவு

Assistant Registrar of Books
Public (I & PR) Department
Madras-600 009.

சே. நமசிவாயம்

1525

உலகத் தமிழாராய்ச்சி நிறுவனம்
International Institute of Tamil Studies
அடையாறு - சென்னை-600 020

BIBLIOGRAPHICAL DATA

Title of the book	—	Tamiḻar Uṇavu
Author	—	S. Namasivayam Research Scholar International Institute of Tamil Studies
Publisher	—	International Institute of Tamil Studies Adaiyaru Madras—600 020.
Publication Number	—	33
Language	—	Tamil
Edition	—	First
Date of Publication	—	April, 1981
Paper used	—	18 kg. Hindustan Ptg.
Size of the book	—	21×14 Cms.
Printing Types used	—	10, 12, 18 points
No. of copies printed	—	1200
Number of pages	—	XII + 300
Price	—	**Rs-12 (Twelve only)**
Printers	—	Novel Art Printers 137, Jani Jan Khan Rd Madras—600 014 Phone : 82731
Binding	—	Card Board
Artist	—	Amudhone
Subject	—	Food of the Tamils.

Y73(P31)CJ
N81

129631

முன்னுரை

டாக்டர் ச.வே. சுப்பிரமணியன்
இயக்குநர்
உலகத் தமிழாராய்ச்சி நிறுவனம்
அடையாறு, சென்னை-20

'உலகத் தமிழ் ஆராய்ச்சி நிறுவனத்தின்' பல பணிகளுள் ஒன்று 'தமிழர் பண்பாட்டை' உலகிற்கு எடுத்து உணர்த்துவது என்பது. அந்நிலையில் 'தமிழர் நாட்டு விளையாட்டுகள்', 'தமிழர் நாட்டுப்புறக் கலைகள்', 'தமிழர் பழக்க வழக்கங்களும் நம்பிக்கைகளும்', 'தமிழர் ஆடைகள்', 'தமிழர் கண்ட மனம்' போன்ற நூல்கள் வெளிவந்துள்ளன. அவ்வரிசையில் 'தமிழர் உணவு' என்ற நூலும் வெளி வருகின்றது. இந்நூலும் தமிழர் பண்பாட்டை நுனுகி, ஆழ்ந்து உணரத் துணை புரிகின்றது.

உணவு உடலை வளர்ப்பது மட்டுமன்றி உள்ளத்தையும் அதனால் வருகின்ற பண்பாட்டையும் வளர்ப்பதற்குத் துணை புரிகின்றது. உணவின் தன்மைகளாக 'நீர் உணவு', 'திட உணவு', என்று பலநிலைகளில் அமைகின்றன. நிலத்தின் அடிப்படையிலேயே உணவுப் பொருட்கள் அமைகின்றன.. கடற்கரை அருகே இருக்கின்றவர்களுக்கு மீன் அதிகமாகக் கிடைக்கும். மலையில் வாழ்கின்றவர்களுக்குத் தேன் அதிகமாகக் கிடைக்கும். எனவே நில அடிப்படையிலும் உணவு அமைகின்றன. தமிழர் மிகுந்த ஆற்றலோடு வாழ்ந்ததை அவர்தம் இலக்கியங்கள் உணர்த்துகின்றன. அவ்வாற்றலுக்கு அடிப்படையாக அமைந்தது அவர் உண்ட உணவுதான்.

தமிழர் உணவைப் பற்றிய செய்திகள் பலவற்றை தொகுத்து, வகைப்படுத்தி தெளிவாகத் தந்துள்ளார் ஆய்வாள

திரு. சே. நமசிவாயம். தமிழர் உணவுக் கலைச்சொற்கள் மட்டும் 2500க்கு மேல் தொகுத்துத் தந்துள்ளார். இந்நூலினை நல்ல முறையில் பகுத்தும், தொகுத்தும், விளக்கியும் தந்துள்ள ஆசிரியர் திரு. சே. நமசிவாயத்தைப் பாராட்டுகின்றேன்.

இந்நிறுவனத்தின் எல்லாச் செயல்களுக்கும் ஊக்கமும், ஆக்கமும் தருகின்ற கல்வி அமைச்சர் மாண்புமிகு செ. அரங்கநாயகம் எம். ஏ., பி. எல்., பி. டி. அவர்களுக்கு மிக்க நன்றி உடையோம்.

இந்நூலினைச் சிறப்புற அச்சிட்டுத் தந்த நாவல் ஆர்ட் பிரிண்டர்ஸ் உரிமையாளர் கவிஞர் நாரா நாச்சியப்பன் அவர்களுக்கு எங்கள் நன்றி.

அன்புள்ள,
ச. வே. சுப்பிரமணியன்

அடையாறு 25-4-1981
சென்னை-600 020.

என்னுரை

தமிழரின் பண்பாட்டுத் தொடர்புடைய பல நூல்களை நிறுவனம் வெளியிட்டு வருகிறது. அவ்வகையில் 'தமிழர் உணவு' என்ற இந்நூல் தமிழர் உணவுப் பழக்க வழக்கங்களை எடுத்துக் காட்டும் ஓர் ஆறிமுக நூலாக அமைகிறது. சங்க இலக்கியங்களை மட்டுமே அடிப்படையாகக் கொண்டு இந்நூல் எழுதப்பட்டுள்ளதால் தமிழர் உணவுப் பழக்க வழக்கங்களைப் பற்றிய முழுமையான செய்திகள் இந்நூலில் இடம் பெற்றிருக்க வாய்ப்பில்லை. மற்ற இலக்கியங்களிலுள்ள செய்திகளையும் தொகுத்து, வகுத்துச் செய்யப்படுவதாயின் முழுமையுடையதாக அமையும் என்பதைப் பணிவுடன் கூறிக்கொள்ள விழைகிறேன்.

இறைவன் தன்னைப் படைத்ததே தமிழுக்குச் சேவை செய்யத்தான் என நாளும், பொழுதும் செயல்பட்டு வருபவரும்' 'முயற்சியுடையார் இகழ்ச்சியடையார்' என்ற வாசகத்திற்கு எடுத்துக் காட்டாய் விளங்குபவருமான பேராசிரியர் டாக்டர் ச. வே. சுப்பிரமணியம் அவர்கள் கொடுத்த ஊக்கமே இந்நூலின் பிறப்பிற்குக் காரணமாய் அமைந்தது. சோர்வுற்ற போதெல்லாம் சுகந்தரும் தமிழின் பணி இதுவெனச் சுட்டிக்காட்டி ஊக்கந் தந்த பேராசிரியப் பெருந்தகைக்கு என் சிரந்தாழ்ந்த நன்றி!

இந்நூலின் செம்மைக்கும், தெளிவிற்கும் பலநிலைகளில் உதவிய டாக்டர் அன்னி தாமசு அவர்களுக்கும் என் நன்றி. மேலும் எழுதிய படிகளைப் படித்தும், திருத்தங்கள் கூறியும் உதவிய இணை ஆய்வாளர் திரு. இரா. பாலசுப்பிரமணியம் அவர்களுக்கும் டாக்டர் க. காந்தி அவர்களுக்கும் என் மனங்கனிந்த நன்றி உரித்தாகுக.

சே. நமசிவாயம்

உள்ளே

முன்னுரை III-IV

என்னுரை V

Indroduction X-XII

1. அறிமுகம் 1-7

உணவு என்ற சொல்-1; உணவும் அதன் இன்றியமையா மையும்-2; உணவின் பெயர்கள்-4; உணவும் தமிழரும்-7;

2. நில அடிப்படை 8-21

குறிஞ்சி-8; முல்லை-12; மருதம்-14; நெய்தல்-16; பாலை-18; ஐந்நில உணவுப் பொருட்கள்-22;

3. கல்வெட்டுச் செய்திகள் 22-27

கல்வெட்டுக்கள் வழி உணவு-24.

4. நிகண்டுச் செய்திகள் 28-36

உணவின் பிறபெயர்கள்-29; சுவைபற்றிய குறிப்பு-29; சிற்றுண்டி பற்றிய குறிப்பு-30; உணவு வகை, உணவுப் பொருட்களின் மறுபெயர்கள் பற்றி நிகண்டுகள் குறிப் பிடுவது-31;

5. சுவையடிப்படை 37-49

அறுவகைச் சுவைகளில் இனிப்பு-37; துடரிப்பழம், களாம் பழம்-38; பலாப்பழம்-39; வாழைப்பழம், நாவல்பழம்-39; கரும்பின்சாறு-40; தேன்-40; உவர்ப்பு-41; எரிப்பு-41; கசப்பு-42; துவர்ப்பு 42; புளிப்பு-42; உணவுகளைப்படைக் கச் சுவை பயன்பட்டமை-43; சுவைப் பொருத்தம்-44; பொருந்தாச் சுவைகள்-45; சுவை மாறுபாடும் ஏற்பட்ட காலங்களும்; சுவைகளின் பட்டியல்-47;

6. திடவுணவு 50-132

தாவர உணவு-51; முதற்கூலம்-52; அரிசி:52; அவல்-54; சோறு-55; தினை, தினைச்சோறு-57; நெல், நெற் சோறு-59; நென்மா-59; பொரி-59; சோற்றின் பிற வகைகள்-60; உப்பில்லாச்சோறு-61; உழுந்தஞ்சோறு-61; ஊன்சோறு-62; கொழுஞ்சோறு-63; செஞ்சோறு-63; நெய்ச்சோறு-64;புளிச்சோறு-65; பாற்சோறு-65;மூங்கி லரிசிச்சோறு-66;வெண்சோறு-67;புல்லுணவு-68;வரகு-69; துணைக்கூலஉணவுப் பொருள்கள்-70; எள்-70; கொள்-72; பயறு-72; உழுந்து-73; அவரை-74; மொச்சை-74; கடலை-74; துவரை-75; கூலமில் உணவு-76; இலை வகைகள்-76; கறிவேப்பிலை-77; குப்பைக் கீரை-77; முஞ்ஞைக்கீரை-78; வள்ளைக் கீரை-79; ஆரைக்கீரை-79; தண்டங்கீரை-80; முருங்கைக்கீரை-80; வேளைக்கீரை-80; பூக்கள்-81; காய்கள்-81; அணில்வரிக் கொடுங்காய்-82; பலவின்காய்-83; பாகற்காய்-84; மாங்காய்-84; மாதுளங் காய்-85; வாழைக் காய்-85; முருங்கைக் காய்-86; கனிகள்-87; ஆசினிப்பழம்-87; களாம்பழம்-88; துடரிப் பழம்-89; தென்னம்பழம்-89; நாவற்பழம்-9.; நெல்லிக் கனி-90; பலாப்பழம்-91; பிரம்பின் திரள்கனி-92; புளி யம்பழம்-93; பனம்பழம்-93; மாம்பழம்-94; வாழைப் பழம்-95; விளாம்பழம்-96; விதைகள்-97; கிழங்குகள்-99; சிலவகைப் பலகாரங்கள்-103; அடை-103; அப்பம்-103; பண்ணியம்-104; புழுக்கு-104; மோதகம்-105; கூட்டுவகை கள்-106; உவியல்-107; துவையல்-107; புளிக்கறி-108; குழம்பு-108; புளிக்குழம்பு-108; உப்பு-109; தாவரமில் உணவு-110; விலங்குகளின் இறைச்சி-110; ஆட் டிறைச்சி-112; ஆமான் இறைச்சி-113; எலி இறைச்சி-113; பசுவின் இறைச்சி-114; பறவையின் இறைச்சி-119; அள கின்வாட்டு-119; இதல்இறைச்சி-120; குறும்பூழ் இறைச்சி-120; புறா இறைச்சி-120; ஊர்வன-120; முயல் இறைச்சி-117; பன்றிஇறைச்சி-115; மான் இறைச்சி-115; சுறாமீன்-125; வரால்மீன்-126; வாளைமீன்-126; மீன்கள்-123; அயிலைமீன் 124; ஆரல் மீன்-124; இறவு மீன்-124; ஆமைஇறைச்சி-121; உடும்பின் இறைச்சி-121; கணுக்காலிகள்-127; அலவன்கலவை-127; ஈயல்-128;

7. நீருணவு 133-147

நீர்-133; அருவிநீர்-135; உவர்க்கவல்நீர்-135; காட்டாற்று நீர்-135; சுவைநீர்-136; இளநீர்-137; கரும்பின்சாறு-137; நுங்கு-138; முந்நீர்-138; வேணீர்-138; பால்-139; ஆட்டின் பால்-140; பசுவின்பால்-140; மரையாவின் பால்-141; முலைப்பால்-141; பாற்பொருள்கள்-142; தயிர்-142; மோர்-142; நெய்-143; எண்ணெய்ப் பொருள்கள்-143; மீன்நெய்-144; கஞ்சி-114; தேன்-144; கள்-145;

8. உண்ணும் முறை 148-152

உண்பன-149; தின்பன-150;நக்குவன-151; பருகுவன-152;

9. உணவும் பண்பாடும் 153-161

பண்பாடு-153;விருந்தோம்பல்-154; இரப்போர்க்குஈவதில் பண்பாடு-155; கடவுளர்க்கும் உணவு படைத்த பண்பாடு-160; உண்ணுதலில் பண்பு-161;

10. உணவும் தமிழ்ச் சமுதாயமும் 162-193

நிலைக்கு ஏற்பஉணவு-162; செல்வர்உணவு-162; உணவு பெற்றநிலை-163; உணவு படைக்கப்பட்ட நிலை-163; உண்ட உணவு-164; வறியர் உணவு-165; உணவு ஆக்கப் பெற்றநிலை-165; ஏற்றத்தாழ்வு இல்லை-167; பல்வேறு பிரிவினர்க்குரிய உணவுகள்-169; அந்தணர் உணவு-169; பெண்டிர் உணவு-170; கைம்மைப் பெண்டிர் உணவு-170; வீரர் உணவு-171; விரத உண்டி-171; உணவு அடிப்படையில் சிலசாதிகள்-172; உணவைச் சேகரித்த நிலை-174; மிச்சில் உண்டநிலை-175; பக்குவம் செய்த முறை-176; சோறாக்கிய முறை-176; ஊறுகாய் ஆக்கிய முறை-176; ஊன் பொரித்த முறை-177; உணவினால் அறியப்படும் தொழில் முன்னேற்றம்-178; உணவு விற்றலின் சில நிலைகள்-179; பண்டமாற்று முறை-179; உண்ணும் உணவின் அளவு-181; உணவு உண்ணும் நேரம்-181; காலை உணவு-181; நண்பகல் உணவு-182; மாலை உணவு-182; உணவு உண்ணும் பாத்திரங்கள்-183; சில சிறப்பான நிகழ்ச்சிகளுக்குரிய உணவு-185; மன்றலுக்குப்

பயன்படுத்திய உணவு-185; நம்பிக்கைகளும்உணவும்-185; வழிபாட்டிற்குரிய உணவுப் பொருள்கள்-186; வெறியாட்டு-186; கல்லுறை கடவுள் வழிபாடு-187; கொற்றவை வழிபாடு-187; முருகன் வழிபாடு-187; காக்கைப் பலி-187; நடுகல் வழிபாடு-188; பிற்கால உணவு வகைகள்-189; இன்றைய தமிழர் பயன்படுத்தும் உணவுப் பொருட்கள்-192.

பின்னிணைப்பு

கலைச் சொற்கள் **194-292**

சொல்லகராதி 293-300

துணைநூற் பட்டியல் 301-304

Introduction

From the very primeral stage of the civilization of mankind, man has realized the indispensability of food for the building up of healthy body and sound mind. He is able to notice that people who are well fed live longer and are stronger and they are able to do more work than those who do not have enough to eat. Yet it is only during the last 150 years that we are able to understand objectively and scientifically the important role that food plays in our daily life. Thanks to the recent scientific investigations that we are able to know clearly, the place of food in the growth of human body, as well as in ending the body with energy.

Nature has taken good care of our foodneeds. She has given us farm land where we can grow vegetables, fruits, grains and other plants. She has filled the oceans with fish and the lands with animals that supply meat, milk and other food products. She has blessed us with the ability to find ways to cultivate and produce our food products.

The world has a huge appetite. About two thirds of the people of the world are employed to satisfy the food needs of mankind. Farmers, ranchers, fishermen, millers, bakers, milkmen, grocers, food chemists and workers in canning factories, sugar refineries, food freezing and food packaging plants etc form only a part of the great army who work to bring us food.

Sometimes people who get enough food do not eat the things which are need for good health. They do not know how to select a well balanced diet from the ample food products they have. The below mentioned points may be considered as development of mans food habits.

1. Primitive man hunted and fished.

2. Man turn to farming.

3. What they eat depend on where they live.

4. What they drink depends on where they live.

Primitive man, in course of time, turned from hunting to farming, and this marked the starting point of civilized life.

In a way man is endowed with sixth knowledge which has been described as "Aaravathv Arivu' by the Tamils. In almost all the spheres of human activities the Tamils have proved their supramacy. The agricultural development of the Tamils can be seen from the Literatures of the sangam period. Pathupattu and Ettuthogai the two anthologies of sangam period give various account of the achievements of the Tamils in agriculture. Tolkappiam the earliest extant grammatical treatize also gives a good amount of instances. Nature provides us with all kinds of resources to make food items. We can say that food items are the invaluable gifts of the nature. Tamilians are utilising these precious gifts of the nature in their daily life. Mankind came into existence just thirty lakh of years ago whereas the plants were in existence even before eight to nine crores of years. All the living species which we observe today were the ancient. Though our forefather did not have a synthetic analysis of the food items, they were the pioneers in establishing a balanced diet. Tolkappiam and sangam Literatures establish clearly how the Tamils enjoyed a culturaly superior life with tasty, nutricious and balanced diet. The classical literatures are the innocent mirrors which reflect the mode of life and culture of the people. On this basis the food habits find a place in the scriptures spontaneously. They were not introduced purposefully.

All the food products are necessary for human life. There is a Tamil saying that man is half without dress; we may say man is lifeless without food. If the monsoon fails for just one

year or two three years, then there will be no agriculture products and consequently people will suffer by severe drought. This will spoil the morality of the society. All the high qualities like sympathy, love and philanthropy will be dislocated. The society will loose its culture and standard of life will be degraded. This whole structure of the society centered around food. Man is ready to give anything for the sake of food. So our Tamils described hunger as a diseace. The food, dress and house are the basic requirements for man. Society can exist even without dress and shelter but never without food. Tamils utilized various vegetables, roots, mutton and flesh of the animals first at raw and then in course of time they understood how to process the food in a synthetic way. Many of the struggles of the primitive man were centered around food.

The Tamil literatures speak not only about the necessity of food but also the importance of sharing food with others. Thirukkural exclaims how cruel it is to hoard the food products which is meant by the nature as a common gift to the whole society. The songs of the sangam period give a clear picture of the food habits of the Tamils. They give more importance to food products like greens, roots, fruits, seeds, grains and fleshes of animals. They also made use of Toddy coconut juice, palm products, milk products and the essence of various grains. They process the above food materials by boiling, distilling frying and storing in a scientific way. Appam, Kuttu and various side dishes were also prepared by them. Apart from the Literature we have proof for Tamils diet from Nikantu and inscriptions also.

1. அறிமுகம்

உணவு என்ற சொல்

சொல்லமைப்பின்படி நோக்கினுல் உண்>உணா>உணவு என 'உண்' என்பதே அடிச் சொல்லாக அமைகிறது. அடிச் சொல்லினடிப்படையில் உண்ணப்படுவது அனைத்தும் உணவு எனக் கருதத் தோன்றும். உடல் நலமுள்ளவனுக்கு உணவாகப் பயன்படும் 'கஞ்சி' நோயுற்றவனுக்கு மருந்தாகவும் பயன்படு கிறது. எனவே உண்ணப்படுவனவெல்லாம் உணவாகா என்பதை எளிதில் உணரலாம். உயிர் வாழ்வதற்குத் தேவை யான ஆற்றலைத் தரும் பொருளை உணவென்று கூறுவர். துறவிகள் சிலர் நீரை மட்டுமே உணவாகக் கொண்டு வாழ்ந்தனர் என்றும், மற்றும் சிலர் காற்றை மட்டுமே உணவாகக் கொண்டு வாழ்ந்தனர் என்றும் நாம் கேள்வியுற்றிருக்கிறோம். ஆனால் காற்றையும், நீரையும் மட்டுமே உணவாகக் கருதி உண்டு வாழ்தல் என்பது எல்லோருக்கும் முடிகின்ற காரியம் அன்று. உணவின் வகைகளாக அவற்றை எடுத்துக் கொள்ளலாமே தவிர அவற்றை உணவு என்று முடிவுகட்டி விடக்கூடாது. எனவே வாய் வழியாக உட்கொள்ளப்பட்டு, உயிர் வாழ்வதற்கும், உடல் நலத்திற்கும் தீங்கு விளைவிக்காத இன்றியமையாத பொருளாக அமைவதை உணவென்று தெரியலாம்.[1] அது உடலுக்கு வலிமை

---

1. செ. தேவதாசு, பழந்தமிழ் இலக்கியத்தில் தமிழர் உணவுப் பொருள்கள் (எம். ஏ. பட்டத்திற்காக அளிக்கப் பட்ட ஆய்வேடு),ப. 2.

கொடுப்பது; வளர்ச்சியை அளிப்பது; அங்கங்கள் அழிவுறாமல் பாதுகாப்பது; உடலாகிய பொறியை இயக்க ஆற்றலைக்கொடுப்பது; நோயைத் தீர்க்க மருந்தாகப் பயன்படுவது என அறிஞர்கள் கூறுகின்றனர்.

'உணவெனப் படுவது நிலத்தொடு நீரே'[2]

எனப் புறநானூறு உரைக்கிறது.

உணவும் அதன் இன்றியமையாமையும்

மனிதர்கள் உயிர் வாழ்வதற்கு வேண்டிய அத்தனை உணவுப் பொருட்களும் இயற்கை தருகின்ற நன்கொடையாகும். ஆடையில்லாத மனிதன் அரை மனிதன் என்பதைப்போல் உண வில்லாத மனிதனும் உயிரற்ற மனிதன் எனலாம். பருவ மழை தவறி ஓராண்டுக் காலமோ, இரண்டு, மூன்று ஆண்டுகளோ நெல் விளையாமல் போய்விட்டால் மக்கள் பஞ்சத்தால் பீடிக்கப்பட்டு வேதனைக் குள்ளாகிறார்கள். அப்பொழுது ஒழுக்கம் கெட்டு விடுகிறது. இரக்கமும், தர்மமும் குடிபெயர்ந்து போய்விடு கின்றன. அருமையான பொருட்களை எல்லாம் இழந்து வாழ வழியில்லாமல் மக்கள் அவதிக்குள்ளாகி விடுகிறார்கள். சமுதாயத்தின் லட்சியம், ஆசை, கனவு எல்லாம் உணவைச் சுற்றித்தான் அமைகிறது. உணவிற்காக எதை வேண்டுமானாலும் கொடுத்து விடுவார்கள். எனவே உணவிற்காக ஏற்படும் பசியைப் பிணியாக நம்தமிழர் உருவகித்தனர். புறநானூறு, பண்ணன் என்ற வள்ளலை இக்காரணம் பற்றியே 'பசிப்பிணி மருத்துவன்' எனப் புகழ்கிறது.[3] மக்களுக்குத் தேவையான அடிப்படைப் பொருள்களான ஊன், உடை, உறையுள் என்பனவற்றில் உடையும், உறையுளும் இன்றிக்கூட மக்கள் உயிர் வாழ்ந்திருக் கின்றனர். ஆனால் உணவின்றி வாழ்ந்தவர் இல்லை. ஆதி மனிதனுடைய முதற்தொழிலே உணவைத் தேடுவதாக அமைந்தது. காய் கனிகளையும், இறைச்சியையும் பசிதீர்க்க உணவாகப் பயன்படுத்திக் கொண்ட மனிதனே நாகரிகம் வளர வளர அதனைப் பண்படுத்திப் பல்வேறு உணவாகப் பகுத்து உண்ணக் கற்றுக் கொண்டான். உணவை மையமாக வைத்தே உலகில் பல போராட்டங்களும் எழுந்தன. இந்த உலகத்தில் வீரம் நிறைந்து புகழ் பெருக வேண்டுமானாலும் சரி, மறுமையில்

2. புறநானூறு-18: 21.
3. 'பசிப்பிணி மருத்துவ னில்லம்'—புறநானூறு. 173:11.

பேரானந்தம் கிட்ட வேண்டுமானாலும் சரி, மனிதனுக்கு முதலில் உணவுபற்றிய கவலையில்லாமல் இருக்கவேண்டும். உயிர் வாழ உணவு வேண்டும். இந்த உடம்பினை உணவின் பிண்டம் என்றும் கூறுவதுண்டு. உணவின் பிண்டமாகிய உடம்பு உயிரைச் சுமந்து கொண்டிருக்க வேண்டுமானால் அதற்கு உணவு கொடுத்துக் கொண்டிருக்க வேண்டும்.

> 'உண்டி கொடுத்தோ ருயிர் கொடுத்தோரே
> உண்டி முதற்றே யுணவின் பிண்டம்'[4]

என்ற குடபுலவியனாரின் புறநானூற்றுக் கருத்து இவற்றையெல்லாம் அடிப்படையாகக் கொண்டு எழுந்ததைக் காணலாம். இதனையே மணிமேகலையும்,

> 'மண்டிணி ஞாலத்து வாழ்வோர்க் கெல்லாம்
> உண்டி கொடுத்தோ ருயிர் கொடுத்தோரே'[5]

என்று உரைக்கிறது. மானம் இழந்து மதிகெட்டு மனிதன் தன் அத்தனை குணங்களையும் இழக்கின்ற நிலைமை உணவில்லாத போதே ஏற்படுகிறது. இந்நிலையை உணர்ந்த நம் ஆன்றோர்கள்,

'பசி வந்திடப் பத்தும் பறந்துபோம்' எனச் சுட்டினர். இன்றைய சமுதாயமும் அதற்குச் சான்றாக விளங்குகிறது.

மனித சமுதாயம் உணவுக்காக எவ்வளவு போராட்டங்களைக் காலங்காலமாக நடத்திக்கொண்டு வந்திருக்கிறது என்பதை நாம் சரித்திரத்தில் பல இடங்களில் பார்க்கலாம். ஐயாயிரம் ஆண்டுகளுக்கு முன்பே மத்திய ஆசியாவிலிருந்து ஆரியர்கள் கூட்டங் கூட்டமாக இந்தியாவிற்கு உணவு தேடி வந்தனர். இந்தியாவின் உணவு வளத்தை முன்னிட்டு ஆரியர்களும் திராவிடர்களும் நீண்டகாலம் போரிட்டதையும் சரித்திரத்தின் வாயிலாக அறியலாம். பட்டினி மனிதனை மதம் மாற வைத்தது கூடச் சரித்திரம் உரைப்பதாகும். மதத்தின் சிறப்புக்களை விளம்ப வந்த பல காவியங்கள் இந்த உணவையும், உணவுப் பிரச்சினையையும் வைத்துப் பல அருமையான கதைகளை நாடக உருவத்தில் காட்டியிருக்கின்றன. கோமுகிப்

---

4. குடபுலவியனார்-புறநானூறு-18: 19-20.
5. மணிமேகலை-11: 95-96.

பொய்கையிலிருந்து எடுக்கப்பட்ட அட்சய பாத்திரம் கொண்டு ஏழை, எளிய மக்களிடம் பசிப்பிணியைப் போக்க மணிமேகலை உணவை எடுத்துக்கொண்டேயிருந்ததாகவும், அள்ள, அள்ளக் குறையாமல் அட்சயபாத்திரம் உணவைத் தந்து கொண்டேயிருந்ததாகவும் மணிமேகலை கூறுகிறது. இதன் காரணமாகவே மணிமேகலை ஆருயிர் மருத்துவி, பசிப்பிணி மருத்துவி எனவும் அழைக்கப்பட்டாள். மதங்கள் பலவென்றும், ஆண்டவன் பலர் என்றும் சண்டையிட்டுக் கொண்டிருக்கும் சமுதாயம் உணவு மட்டும் எல்லோருக்கும் பொதுவான ஆண்டவன் என்பதை மறுப்பது இல்லை.

"ஆற்றுக்குள் இருந்து அரகரா என்றாலும்
சோற்றுக்குள் இருக்கிறான் சொக்கநாதன்"

என்பது பழமொழி. பசிப்பிணி என்னும் பாவி உணவின் இன்றியமையாமையைப் பல இடங்களில் வலியுறுத்தி வந்திருக்கிறது. உயிரினம் எதுவானாலும் சரி, பதினாறடி வேங்கையானாலும், சின்னஞ் சிறிய புழுவானாலும், கற்பக விருட்சமானாலும், தருப்பைப் புல்லானாலும் ஒவ்வொரு உயிரோடும் பசி என்கிற ஒன்றைச் சேர்த்து உணவின் இன்றியமையாமையை உணர்த்தியிருக்கிறது.

பசி, உணவு என்ற இவ்விரண்டையும் முக்கியமானவைகளாகக் கொண்டு ஊழி ஊழி காலமாகச் சமுதாயம் பல போராட்டங்களைச் சந்தித்து வந்திருக்கிறது. அறிவு வளர்ச்சிக்கேற்பச் சுவைபொருந்தும்படியான உணவுகளைச் சமைத்துண்ட காலமே மனிதனின் உணவு பற்றிய அறிவு வளரத் தொடங்கிய காலம். மனிதன் தோன்றிய காலத்திலிருந்து அவனோடு இணைந்து தோன்றி தானின்றி அவனில்லை என்ற அளவுக்கு இன்றியமையாத பொருளாக உணவு விளங்குகிறது என்பதை நாம் பல நிலைகளில் உணரலாம்.

உணவின் பெயர்கள்

ஒரு மொழியில், இலக்கியம் என்பது மக்களின் வாழ்க்கையைப் பல நிலைகளில் காட்டும் சண்ணாடி போன்றது. தமிழிலக்கியங்களும் இக்கோட்பாட்டில் மாறாமல் நின்று செவ்வையாக, தமிழர் வாழ்வியலைப் படம் பிடித்துக் காட்டுகின்றன. தமிழரின் உணவு பற்றிய பல நிலச்செய்திகள் அந்தந்தக் கால ஓட்டத்தை ஒட்டி

இலக்கியங்களில் கூறப்பட்டுள்ளன. இந்நிலையில் மனித வாழ்க்கைக்கு இன்றியமையாத உணவையும் தமிழர் பல பெயரிட்டு அழைத்து வந்துள்ளனர்.

'உணாவே வல்சி யுண்டி யோதன
மசனம் பதமே யிரையா கார
முறையே யூட்ட முணவெனலாகும்'[6]

என உணா, வல்சி, உண்டி, ஓதனம், அசனம், பதம், இரை, ஆகாரம், உறை, ஊட்டம் என்பனவற்றை உணவின் பெயர்களாகப் பிங்கல நிகண்டு குறிப்பிடுகிறது. இவை இலக்கியங்களில் உணவின் மறுபெயராக நின்று வழங்கி வருகின்றன. இவை மட்டுமின்றி கொண்டி, புகா, மிசை என்ற பெயர்களாலும் உணவு அழைக்கப்பட்டது. 'கொள்ளப் படுதலின் உணவு ஆயிற்று, கொள்ளையும் என்ப' என்பது நச்சினார்க்கினியர் கூற்று.[7] 'புகா என்னும் சொல்லின் பொருள் உணவு என்பது. புகவுர் என்பதும் 'புகா' என்னும் சொல்லின் திரிபு. புகா என்பதே சரியான சொல். இந்தச்சொல் பிற்காலத்தில் தமிழ் இலக்கியங்களில் வழங்கப்படவில்லை ஆயினும் பேச்சுவழக்கில் இன்றும் வழங்கி வருகிறது. ஆனால் இச்சொல் இப்போது குழந்தைகளின் உணவுக்கு மட்டும் பெயராக வழங்கப்படுகிறது. குழந்தைகளைப் பார்த்து 'நீ புவ்வா சாப்பிட்டாயா?,என்றும், புவ்வா,சாப்பிடு,என்றும், கூறுவதை இன்றும்பேச்சு வழக்கில் காணலாம். 'புவ்வா' என்பது 'புகா' என்பதன் திரிபு என்பது நன்கு தெரிகிறது. தமிழில் வழங்குவது போலவே கன்னட மொழியிலும் புவ்வா (Buvva) என்னும் சொல் குழந்தைகளின் பேச்சில் உணவு என்னும் பொருளில் வழங்கி வருகிறது. தெலுங்கு மொழியிலும் 'புவ்வா' என்னுஞ் சொல் உணவுக்குப் பெயராக வழங்கப்படுகிறது.[8] மிசை-உணவு, மிசையப் படுதலின் உணவிற்கு மிசை என்பது பெயராயிற்று.[9] ''உணவு என்பதைத் 'தின்தின்' என்றே பெயர் சொல்கிறார்கள். சில உணவுப் பொருள்களைத் தின்னும்போது 'தின் தின்' என்றி ஒலி கேட்பதால்

6. பிங்கல நிகண்டு-1153.
7. மதுரைக் காஞ்சி-137.
8. உரையாசிரியர்கள் கண்ட சொற்பொருள் நுண்மை விளக்கம்-ப. 92.
9. பெருமழைப் புலவர் சோமசுந்தரனார் விளக்கவுரை-ஐங்குறுநூறு, ப. 81.

பொதுவாக உணவுக்கே 'தின் தின்' என்று பெயர் வைத்து விட்டார்கள். தமிழில் தின் என்றும் தீனி என்றும் சொல்கிறோம்.[10] இனி அமிழ்தம் என்ற சொல்லும் உணவைச் சுட்டி வருதலை நாம் காண்கிறோம். அமிழ்தம் மரண நோயைத் தீர்த்தலினாலே மருந்து எனவும், உண்ணப்படுதலின் உணவு எனவும், இன் சுவைத்தாதலின் இனியது எனவும் கொள்ளப்படுகின்றது. இம் மூவகைப் பண்புகளும் அதற்குளவாதல்,

'விருந்து புறத்ததாத் தானுண்டல் சாவா
மருந்தெனினும் வேண்டல் பாற்றன்று'[11]

'அமிழ்தினும் ஆற்ற இனிதேதம் மக்கள்
சிறுகை அளாவிய கூழ்'[12]

என்னும் குறள்களில் நன்குணரக் கிடக்கின்றன. அமிழ்தம் என்னும் சொல்லோடு ஒற்றுமையுடைய அவிழ்தம், அவிழ் என்னும் தூய தமிழ்ச் சொற்கள் இரண்டும் அம்முப் பண்புகளையும் முறையே உணர்த்துவனவாம். இனி 'அவிழ்' என்னும் சொல் உணவுப் பொருளாகிய சோற்றைக் குறித்தலை,

'குறமகள் ஆக்கிய வால் அவிழ் வல்சி'[13]

என்ற பத்துப் பாட்டடியின் மூலமாகக் காணலாம். இச்சொல் வகரம், மகரமாகி விகுதி புணர்ந்து 'அமிழ்தம்' என்றாகியது. அவிழ்தம் என்பதன் திரிபாகிய அமுது என்பது உணவைக் குறித்தல் பொதுநிலையில் எல்லோருக்கும் தெரிந்த ஒன்றாகும்.

அவிழ்-அவிழ்து-அமிழ்து-அமுது=சோறு
மருமம்-மம்மம்-அம்மம்-அம்முது-அமுது=பால்

பாலைக் குறிக்கும் அமுது என்னும் சொல் சோற்றைக் குறிக்கும் அமுது என்னும் சொல்லொடு மயங்கி அமிழ்து என்னும் வடிவங் கொள்ளும்.[14] நூல்களுக்கெல்லாம் முதலாகக் கருதப்படும் தொல்காப்பியம் கருப்பொருள்கள் இவையெனச் சொல்லும்போது

'தெய்வம் உணாவே மாமரம் புட்பறை'[15]

10. சொல்லின்கதை, உரையாசிரியர்கள் கண்ட சொற் பொருள் நுண்மை விளக்கம், ப.132.
11. திருக்குறள்-82.
12. திருக்குறள்-64.
13. மலைகடுகடாம்-183.
14. திருக்குறள்-மரபுரை, உரையெச்சம்-64.
15. தொல்காப்பியம்.

எனக்கூறி 'உணா' என்ற சொல்லின் அரிய வழக்காற்றைப் புலப் படுத்துகிறது. இவ்வாறு உணவின் பல பெயர்கள் தமிழிலக்கிய இலக்கணங்களில் விரவிக் கிடக்கின்றன.

உணவும் தமிழரும்

தமிழிலக்கியங்கள் உணவின் தேவையை எடுத்து விளக்கு வதோடு அந்த உணவை மற்றவர்களுக்கும் கொடுத்து வாழ்வது இன்றியமையாத செயல் என்று பாடல்களின் வழி சொல்லி நிற் கின்றன. நாகரிகத்திலும், பண்பாட்டிலும் உலகிற்கு எடுத்துக்காட் டாய் விளங்கிய, விளங்குகின்ற தமிழினம் உணவை உண்பதிலும் அதன் பகுதியில் பலவற்றைப் பிரித்துச் சமைத்து உண்பதிலும் எல்லோருக்கும் முன்னோடியாகவிளங்குகிறது என்பதை இலக் கியச சான்றுகளின்றும் உணர முடிகிறது. உயிர் வகைகள் முழு வதற்கும் இயற்கையால் வழங்கப்பட்ட உணவையும், உணவுப் பொருள்களையும் தமக்குத்தான் சொந்தமென்று சுருட்டி வைத்துக் கொள்வது எவ்வளவு கொடுமையான வஞ்சகச்செயல் என்பதை விளக்கமாகக் குறட்பாக்கள் பல எடுத்துரைக்கின்றன. காட்டாக

> 'இரத்தலின் இன்னாது மன்ற நிரப்பிய
> தாமே தமியர் உணல்'[16]

என்ற குறளைக் கூறலாம். புறப்பாடல் நூல்கள் தமிழரின் உணவுப் பொருட்களைப் பற்றிய செய்திகளை மிகுதியாகத் தரு கின்றன. பசிய இலைகளையும் கீரை வகைகளையும், கிழங்கு வகைகளையும், பழ வகைகளையும், சிலவகைக் கொட்டை களையும், தினை, நெல் முதலிய புல் வகை உணவுகளையும், ஊன் களையும், மீன்களையும் உண்ட தமிழர் ஆருயிர்க்கு என்போடி யைந்த தொடர்பு போல உணவுப்பொருட்களைப் போற்றினர். கள் வகைகள், இளநீர், நுங்கு, பால்பொருட்கள், கஞ்சி முதலிய உணவுகளோடு இறைச்சி உணவையும் சுட்டும், அட்டும், புழுக் கியும், பொரித்தும் பயன்படுத்தினர். துணை நிலையில் அப்பம், கூட்டு முதலியவற்றையும் உணவாகப் பயன்படுத்தினர். உண வோடியைந்து வாழ்ந்த தமிழரின் உணவு பற்றிய பல நிலைகளில் வழங்கும் குறிப்புக்களைத் தொகுக்கப்படும்போது தமிழரின் அக் கால உணவுக்கொள்கையைத் தெளிவாகக் காட்டும் சான்றுகளாக விளங்குகின்றன. தமிழரின் இலக்கியங்கள் மட்டுமல்லாமல், நிகண்டுகளும், கல்வெட்டுச் சான்றுகளும் மென்மேலும் துணை நின்று உணவு பற்றிய செய்திகளை விரித்துரைக்கின்றன.

---

16. திருக்குறள்-229.

2. நில அடிப்படை

பழந்தமிழர் சமுதாயத்தில் பிற்காலத்திலெழுந்தது போன்ற சாதிப்பிரிவினை இல்லையெனலாம். மக்கட்பாகுபாடு நில இயற்கையையும் தொழிற்பண்பையும் அடிப்படையாகக் கொண்டு இருந்தது. மக்கள் அவர்கள் வாழும் திணை, நிலங்களுக்கேற்பப் பகுக்கப்பட்டனர். முல்லை நிலங்களில் வாழ்ந்தோர் ஆயர் ஆய்ச்சியர் எனவும், குறிஞ்சி நிலங்களில் வாழ்ந்தோர் குறவர் குறத்தியர் எனவும், மருத நிலங்களில் வாழ்ந்தவர் உழவர் உழத்தியர் எனவும், நெய்தல் நிலங்களில் வாழ்ந்தவர் பரதவர் பரத்தியர் எனவும் அழைக்கப்பட்டனர். இவரன்றி முல்லையுங் குறிஞ்சியும் முறைமையின் திரிந்து ஏற்பட்ட பாலைநிலமக்களுக்கு எயினர் என்ற பெயரும் ஏற்பட்டது. சூழ்நிலைக்கேற்ப மக்கள் வாழ்வு அமைதல் இயல்பாதலின் திணைகளுக்கேற்ப மக்கள் வாழ்வு முறைகளிலும் மாற்றங்கள் இருந்தன. ஆனால் பிறப்பாலும், தொழிலாலும் உயர்வு, தாழ்வு தோன்றப் பெறாது தத்தம் ஆற்றலுக்கேற்ப உழைத்து, உண்டு, உடுத்து, உறங்கி, மகிழ்ந்து வாழ்ந்தனர். தொடர்ந்து நில அடிப்படையில் அமைந்த இவர்களது உணவுப் பாகுபாட்டைக் கீழே காணலாம்.

குறிஞ்சி

தினையே குறிஞ்சி நிலத்தில் விளையும் முக்கிய தானியம் ஆகும். குறவர் தம் உழைப்பின் பயனான முதிர்ந்த தினையை உயர்ந்த பரணிலே ஏறிக் காவல் செய்தனர். குறுந்தளிரை உடைய அவரையும் இவர்களது உணவாகப் பயன்பட்டது.

'மணிப்பூ வவரைக் குரூஉத் தளிர் மேயு
மாமாக் கடியுங் கானவர் பூசல்'[1]

என்ற மதுரைக்காஞ்சி வரிகள் உணர்த்துகின்றன. 'பெண் நாய் பிடித்த உடும்பின் இறைச்சியையும், ஓடிவரும் விசையைக் கெடுத்துக் கொன்ற கடமானின் பசிய கொழுப்பையுடைய பன்றியின் தசையையும் உண்டு, அதன் பின்னர் முற்றிய தேனாற் செய்யப்பட்ட தெளிந்த கள்ளை மூங்கிற் குழாயுள்ளே விட்டு அருந்து வீராக! அடுத்து, நெல்லாற் சமைத்த கள்ளையும் உண்ணுவீராக! கடைசியாக அருவிதந்த,செவ்வியழிந்து உதிர்ந்த பலாவின் விதை யாலாகிய மாவையும், ஓட்டையுடைய புளியம் பழத்தையும் மோருக்கு அளவாகக் கலந்து குறமகள் மூங்கிலரிசியாலாகிய சோற்றைத் தருவாள்;அதனை உண்பீராக!'[2] என குறிஞ்சி நிலத்து உணவு பற்றி மலைபடுகடாம் கூறுகிறது.

'தடியும்கிழங்கும் தண்டினர் தரீஇ
ஓம்புநர் அல்லது உடற்றுநர் இல்லை'[3]

என்ற கூற்றின் மூலமாக மலைநாட்டைக் காவல் புரிந்த வீரர் இறைச்சியையும் கிழங்கையும் உண்டனர் என்ற குறிப்பும் 'நன்னனுக்குரிய சவ்வாது மலையின் அடிவாரத்தில் இருந்த சிற்றூர்களில் வாழ்ந்த மக்கள் தினைச்சோறும், நெய்யில் வெந்த இறைச்சியும் உண்டனர்[4] என்ற செய்தியும் மலைபடுகடாம் மூலம் பெறப்படுகிறது. சிறப்பு நாட்களில் குறிஞ்சி நிலமக்கள் நெய்மிக்க உணவு உண்ட செய்தியை,

---

1. மதுரைக்காஞ்சி-292-293.
2. அருவி தந்த பழஞ்சிதை வொண்காழ்
வருவிசை தவிர்த்த கடமான் கொழுங்குறை
முளவுமாத் தொலைச்சிய பைந்நிணப் பிளவை
பிணவுநாய் முடுக்கிய தடியொடு விரைஇ
வெண்புடைக் கொண்ட துய்த்தலைப் பழனி
னின்புளிக் கலந்து மாமோ ராகக்
கழைவளர் நெல்லி னரியுலை யூழ்த்து
வழையமை சாரல் கமழத் துழைஇ
நறுமல ரணிந்த நாறிரு முச்சிக்
குறமக ளாக்கிய வாலவிழ் வல்சி
--மலைபடுகடாம் :174-83.
3. மலைபடுகடாம் -425-426.
4. பருஉக் குறை பொழிந்த நெய்க்கண் வேவையொடு
குரூஉக் கண் இறடிப் பொம்மல் பெறுகுவீர்
—மலைபடுகடாம்-168-169.

'பைந்நிணம் ஒழுகிய நெய்ம்மலி அடிசில்
வசைஇல் வான்திணைப் புரையோர் கடும்பொடு
விருந்து உண்டு எஞ்சிய மிச்சில்'

என்ற குறிஞ்சிப் பாட்டின் வரிகள் புலப்படுத்துகின்றன. தேனையும் கிழங்கையும் பிற நிலத்தார்க்கு விற்று, மீன் நெய்யையும் நறவையும் வாங்கிச் சென்றும் அதனை உணவாகக் குறிஞ்சிநில மக்கள் பயன்படுத்தினர். முதன் முதலாக மக்கள் தோன்றிய இடம் மலையுச்சியே என்பர். ஆகவே இங்கு மக்கள் விலங்குகளோடு விலங்குகளாக வாழ்ந்து நாளடைவில் விலங்கு வாழ்வினின்றும் வேறுபட்ட நாகரிக வாழ்வைத் தொடங்கிய இடமும் குறிஞ்சி நிலப்பகுதியெனலாம். மூங்கில்கள் உரைசுவதால் நெருப்பு உண்டாவதைக் கண்டே,நெருப்பை உண்டாக்கிக் கொள்வதற்குத் தீக்கடைக்கோலைக் கண்டு பிடித்துக் கொண்டதும் இங்கேதான். விலங்குகளை வேட்டையாடி அவைகளைக் கொன்று, உணவாக்கி, உண்ண ஆரம்பித்ததிலிருந்து உணவுப் பொருள்கள் பற்றிய இவர்களது அறிவு விரிவுபட ஆரம்பித்தது. சிறுமியர் தினைப்புனங்காத்தலும், ஆடவர் வேட்டையாடுதலும் பொழுதுபோக்கோடு உணவைத்தரும் கருவிகளுமாயின[5] திருமுருகாற்றுப்படையில் நக்கீரர் பேரருவி ஒன்றினை வருணிக்கும் போதும் குறிஞ்சி நில மக்களுடைய உணவுப்பொருள்களைப் பற்றி நாம் அறிந்து கொள்ள முடிகிறது. 'மலையுச்சியில் பல இடங்களில் தோன்றும் அருவிகள் கீழ்நோக்கிப் பாய்கையில் தன் போக்கில் சிறு மூங்கிலின் வேரைப் பிளக்கிறது; தேனீக்கள் அமைத்த தேன் கூடுகளைக் கெடுக்கிறது; நன்கு முற்றின ஆசினிப்பலாப் பழங்கள் வெடித்துச் சிதறிய சுளைகளைக் கொண்டு செல்கிறது. மலையுச்சியில் வாழையின் பெரிய முதல் துணியும்படியும் தெங்கின் இளநீர்க்குலை உதிரும் படியும் அவ்விரண்டினையும் மோதுகிறது; மிளகுக்கொடியின் கரிய கொத்துக்களைச் சாய்விக்கிறது; இங்ஙனம் பேரருவி பாய்கின்ற பெரிய மலையில் பழம் முற்றின சோலைகள் பல இருக்கின்றன'[6] எனச் சொல்லப்படும்

5. சி. இலக்குவனார், 'இலக்கியம் கூறும் தமிழர் வாழ்வியல், ப. 26.

6. "ஆரமுழு முதல் உருட்டி வேரல்
பூவுடை அலங்குசினை புலம்ப வேர்கீண்டு
... ...
ஆசினி முது சுளை கலாவ, மீமிசை
... ...
வாழை முழுமுதல் துமிய, தாழை

கருத்துக்களும் அந்நில மக்களின் உணவுப்பொருள்களைப் பற்றிய செய்திகளைத் தருகின்றன. 'பழுத்த மிளகு பாறைகளின் மீது சிந்திக் கிடத்தலும், பெரிய சுனைகளில் மாம்பழங்கள் முதலிய பழங்கள் உதிர்ந்திருத்தலும், சுனைகளின் அருகே பலாமரத்து முற்றிய பழம் வெடித்துச் சிதறலும் இயல்பு.[7] இவை குறிஞ்சிநில மக்களின் உணவுச் செழிப்பைக் காட்டுகின்றன. குறிஞ்சிநில மக்கள் தோரை நெல் முதலியவற்றைப் பயிரிட நிலமில்லாத போது நறிய அகில் மரங்களையும் சந்தனமரங்களையும் வெட்டி அவை இருந்த நிலத்தைப் பதப்படுத்துவர்; பின்னர் அதில் தோரை நெல், வெண் சிறு கடுகு, ஐவனநெல், இஞ்சி, மஞ்சள், மிளகு, அவரை இவற்றைப் பயிராக்குவர். இதனை,

"குறுங்கதிர்த்தோரை நெடுங்கால் ஐயவி
ஐவன வெண்ணெலொடு அரில் கொள்பு நீடி
இஞ்சி மஞ்சள், பைங்கறி பிறவும்"[8]

என்ற மதுரைக்காஞ்சி வரிகள் புலப்படுத்துகின்றன. இச் செய்தியை மலைநாட்டில் கானவர் உழைப்பினால் எள், தினை, அவரை, வரகு மூங்கில் நெல், வெண்சிறுகடுகு, இஞ்சி, மஞ்சள், வாழை, கூவைக்கிழங்கு, வள்ளிக்கிழங்கு, ஆசினிப்பலா, கரும்பு, ஐவனநெல், வெண்ணெல் முதலியவற்றைப் பயிராக்கி உண்டனர் என மலைபடுகடாம் கூறுகிறது.[9] இவ்வாறு மலைவாழ் மக்கள் நாகரிகமக்களாகி உணவுப் பொருட்களை விளைவித்து உண்டு களித்த திறம் இலக்கியங்கள் எங்கணும் விரவிக்கிடப்பதைக் காணலாம்.

இளநீர் விழக்குலை உதிர, தாக்கி
கறிக்கொடிக் கருந்துணர் சாய பொறிப்புற
... ...
ஆமாநல் ஏறு சிலைப்ப சேண்நின்று
இழுமென இழிதரும் அருவி"
—திருமுருகாற்றுப்படை —297-316.

7. பழு மிளகு உக்க பாறை நெடுஞ்சுனை
முழு முதற் கொக்கின் தீம்கனி உதிர்ந்தென
புள் எறி பிரசமொடு ஈண்டி, பலவின்
நெகிழ்ந்து உடுநறும் பழம் விளைந்த தேறல்
... ...
அரிக்கூட்டு இன்இயம் கறங்க, ஆடுமகள்
கயிறு ஊர் பாணியின் தளரும் சாரல்
—குறிஞ்சிப்பாட்டு—186-194.

8. மதுரைக்காஞ்சி—287-289.

முல்லை

தினையரிசிச் சோறு, பால், தயிர், மோர், நெய், வான்கோழி இறைச்சி, முயல் இறைச்சி, மான்இறைச்சி முதலியவை இவர் களது முக்கிய உணவாக இருந்தன. ஆயர் இல்லங்களில் தங்கும் விருந்தினர் நண்டினது சிறிய பார்ப்புத்திரளை யொத்த தினை யரிசியாலாகிய சோற்றைப் பாலுடன் பெறுவர் எனக்கூறி தினையரிச்சோறு பற்றிய குறிப்பினை,

'மடிவாய்க் கோவலர் குடிவயிற் சேப்பி
னிருங்கிளை ஞெண்டின் சிறுபார்ப் பன்ன
பசுந்தினை மூரல் பாலொடும் பெறுகுவீர்'

எனப் பெரும்பாணாற்றுப்படை தருகிறது. பால் பற்றிய குறிப்பும் ஈண்டு காணப்படுகிறது. பாலைக் கொணர்ந்து வந்து பால் சோற்றைப் பெற்று மீண்டு செல்வான் இடைமகன்[9] எனக் குறுந் தொகை நவில்கிறது. முல்லை நில மக்கள் வாழும் இடங்களில் மான்களும், முயல்களும், வான்கோழிகளும் வழங்குவன. அவற்றை கொன்று அவர் உண்பர். பால் தயிர் முதலியவற்றைக் கொடுத்துப் பண்டமாற்றினால் பெறப்படும் தானியவகைகளையும் உண்பர்.[10]

'ஆம்பி வான்முகை யன்ன கூம்புமுகி
முறையமை தீந்தயிர் கலக்கி நுரைதெரிந்து
புகர்வாய்க் குழிசி பூஞ்சுமட் டிரீஇ
நாண்மோர் மாறும்'[11]

என்ற பெரும்பாணாற்றுப்படை பாடல் கருமை நிறம் வாய்ந்த ஆய்மகள் தயிர் கடையும் ஒலி புலி உறுமுவதுபோல இருப் பதையும், அவள் காளானின் மொட்டுப் போன்ற துளிகளை யுடைய சுவை பொருந்திய தயிரைக் கடைந்து நெய் எடுப்ப தையும், பூவாற் செய்த சுமட்டின் மேலே தயிர் புள்ளியாகத் தெறித்த வாயையுடைய மோர்ப்பானையை வைத்துக்

8. மலைபடுகடாம்-102-117.
9. பாலொடு வந்து கூழொடு பெயரும்
யாடுடை யிடைமகன்
—குறுந்தொகை—221:3-4.
10. சு. வித்தியானந்தன், தமிழர் சால்பு, ப. 204.
11. பெரும்பாணாற்றுப்படை-156-160.

கொண்டு திரிந்து, காலை நேரத்தில் மோர் விற்ற செய்தியைச் சொல்வதுடன் முல்லை நில மக்களின் உணவுப் பொருட்கள் பலவற்றையும் சுட்டி நிற்கிறது. இது மட்டுமன்றி முல்லை நிலச் சீறூர்களில் இருந்தவர் வரகரிசிச்சோறும் அவரைப் பருப்பும் கலந்து செய்த 'கும்மாயம்' எனப் பெயர் பெற்ற உணவை உண்டனர் என்பதனை,

'நெடுங் குரல் பூளைப் பூவின் அன்ன
குறுந் தாள் வரகின் குறள் அவிழ்ச் சென்றி
புகர் இணர் வேங்கை வீ கண்டன்ன
அவரை வான் புழுக்கு அட்டி.'[12]

எனவரும் பெரும்பாணாற்றுப்படைப் பாடல் வரியினின்றும் உணர லாம். அன்றியும் முல்லை நிலத்தார் சிவந்த அவரை விதை களையும், மூங்கில் அரிசியையும், மேட்டு நிலத்தில் விளைந்த நெல்லின் அரிசியையும் புளி கரைக்கப்பட்ட உலையிற் பெய்து, குழைந்த புளியங் கூழாக்கி உட்கொண்டனர். பொன்னை நறுக் கினாற் போன்ற நுண்ணிய ஒரே அளவுடைய அரிசியை வெள்ளாட்டு இறைச்சியுடன் கூட்டி ஆக்கிய சோற்றையும் தினை மாவையும் உண்டனர்.[13]

'அரி செத்து உணங்கிய பெருஞ்செந்நெல்'

கொண்டு புழுக்கி உண்டனர். முகடு துமித்து அடுக்கிய பழம் பல் உணவு பற்றியும், வினைஞர் தந்த வெண்ணெல் பற்றியும் பெரும்பாணாற்றுப்படை பேசுகிறது. மலை நிலத்தாரை விட கூடுதலான வசதிகளைப் பெற்று வாழ்ந்த முல்லை நிலத்தார் வாழ்வை ஒட்டியே அவர்கள் உண்ட உணவின் தன்மையும் அமைந்தது எனலாம். உணவுப் பொருட்களின் இன்றியமை யாமை கருதியே ஆடுமாடு மேய்த்தலையும், தமக்கு வேண்டிய உணவுப் பொருட்கள் விளைவித்தலையும் தொழிலாக்கிக்

12. பெரும்பாணாற்றுப்படை—192-195.

13. வார்ந்து உருசில்நீர் வழிந்த குழம்பின்
ஈர்ஞ் சேறு ஆடிய இரும்பல் குட்டிப்
பல் மயிர்ப் பிணவொடு பாயம் போகாது
நெல் மா வல்சி தீற்றி பல்நாள்
குழி நிறுத்து, ஓம்பிய குறுந்தாள் ஏற்றைக்
கொழு நிணத் தடியொடு கூர்தருப் பெருகுவீர்
—பெரும்பாணாற்றுப்படை—340-345.

கொண்டனர். பண்ட மாற்றினாலும் அளை விலையிற் பெற்ற பொருளாலும் தாமும் உண்டு, கிளைஞரையும் உண்பித்து தம் இல்லந் தேடி வந்தோர்க்குப் பசுந்தினைச்சோறு பாலுடன் அளித்து முல்லை நில மக்கள் வாழ்ந்தனர். பாடுபட்டு உழைத்து, உணவுப் பொருட்கள் விளைவித்து, பல்பொருள் திரட்டித் தனக்கென்று வைத்துக்கொள்ளாமல் பிறர்க்கும் ஈந்த பண்புடையர் முல்லை நிலத்தார்.

மருதம்

மருதநிலம் நாகரிகத்தின் வளர்ப்புப்பண்ணையாகும். உழுதொழில் சிறந்து உணவும் பிறவும் நிறையப் பெற்று, ஓய்வும் வாய்க்கப்பெற்றவர் மருதநிலத்தவரேயாவார். இந்நிலத்தவரின் முதன்மையான உணவுப் பொருட்கள் செந்நெல்லும், வெண்ணெல்லுமே. செந்நெல் சிறிது மஞ்சள் நிறமுடைய சிறந்த தானியமாகும். வெண்ணெல் ஒருவகையான காட்டரிசி. மருத நிலத்திலே தங்குவீராயின் மடியா வினைஞர்தந்த வெண்ணெல்லும் வதக்கப்பட்ட மனைவாழ்கோழி இறைச்சியும் பெறுகுவீர் எனப் பாணன் ஒருவன் கூறுகின்றான் என்பதனை,

> 'வினைஞர் தந்த வெண்ணெல்வல்சி
> மனைவா ழளகின் வாட்டொடும் பெறுகுவீர்'[14]

என்ற மேற்கண்ட பாடல் வரிகள் உணர்த்துகின்றன. கரும்பின் தீஞ்சாறும் அங்கு மிசைமின் எனக் கூறிக் கரும்புச்சாறும் வழங்கியமையையும் பாணன் நவில்கின்றான்.[15] மருத நிலமக்கள் அரிக்கப்பட்ட முதிர்ந்த விரும்பத்தக்க மதுவை ஆமை இறைச்சியுடன் வேட்கை தீர உண்பர்.[16] மேலும்,

> 'அவைப்பு மாண் அரிசி அமலை வெண் சோறு
> கவைத்தாள் அலவன் கலவையோடு பெறுகுவீர்'[17]

என்பதனால் மருத நிலத்தார் வெண்சோற்றையும் நண்டினையும்

---

14. பெரும்பாணாற்றுப்படை—254-256.
15. கரும்பின் தீஞ்சாறு விரும்பினீர் மிசைமின்
மேற்படி-262.
16. களமர்க் கரித்த விளையல் வெங்கள்
யாமைப் புழுக்கிற் காமம் வீட வாரா
—புறநானூறு. 212:2-3.
17. சிறுபாணாற்றுப்படை-194-195.

பீர்க்கங்காயும் கலந்த கலவையையும் உண்டனர் என்பது விளங்குகிறது; மருதநிலத்துச் சிறுவர் காலையில் பழைய சோற்றினை உண்டனர். அவலை இடித்து உண்ட செய்தியினை,

'கருங்கை வினைஞர் காதல் அம் சிறாஅர்
பழஞ் சோற்று அமலை முனைஇ வரம்பில்
புதுவை வேய்ந்த கவிகுடில் முன்றில்
அவல் எறி உலக்கைப் பாடு விறந்து'[18]

பெரும்பாணாற்றுப்படை வரிகள் தெளிவு படுத்துகின்றன. மருதநிலத்தார் நெற்சோற்றைப் பெட்டைக்கோழிப் பொரியலோடும் உண்டனர்.[19] பலாப்பழம், இளநீர், வாழைப்பழம், நுங்கு, வள்ளிக் கிழங்கு, சோறு முதலியவற்றையும் உண்டனர்.[20] சோழநாடு மருதநிலத்தைத் சார்ந்ததாகும். சோற்று வளம் மிகுந்தது. ஆதலின் சோணாட்டார் நல்ல அரிசிச் சோற்றையும், காய்கறிகளையும் நிரம்ப உண்டிருத்தல் வேண்டும். ஆனால் இலக்கியங்கள் சில உணவுப் பொருட்கள் பற்றி மட்டுமே குறிக்கின்றன. மருதநிலத்து மக்கள் கரும்பும் அவலும் குறிஞ்சி நிலத்தார்க்குக் கொடுத்து மான் தசையையும், கள்ளையும் பெற்றுக் கொண்டனர் என்பது பொருநராற்றுப்படையில் கூறப்பட்டுள்ளது.

'தீங் கரும்போடு அவல் வகுத்தோர்
மான் குறையொடு மது மறுகவும்'[21]

---

18. பெரும்பாணாற்றுப் படை-223-226.
19. மல்லல் பேர் ஊர் மடியின், மடியா
வினைஞர் தந்த வெண்ணெல் வல்சி
மனைவாழ் அளகின் வாட்டொடும் பெறுகுவீர்
—பெரும்பாணாற்றுப்படை—254-256.

20. தாழ் கோட் பலவின் சூழ் சுளைப் பெரும்பழம்
வீழ் இல் தாழைக் குழவித் தீம் நீர்
கவை முலை இரும் பிடிக் கவுள் மருப்பு ஏய்க்கும்
குலை முதிர் வாழைக் கூனி வெண் பழம்
திரள் வரைப் பெண்ணை நுங்கொடு, பிறவும்
தீம்பல் தாரம் முனையின், சேம்பின்
முளைப் புற முதிர் கிழங்கு ஆர்குவிர் பகற்பெயல்
மழை வீழ்ந்தன்ன மாத் தாட் கமுகின்
புடை சூழ் தெங்கின் முப் புடைத் திரள்காய்
ஆறு செல் வம்பலர் காய் பசி தீரச்
சோறு அடு குழிசி இளக,
—பெரும்பாணாற்றுப்படை -356-366.

21. பொருநராற்றுப்படை—216-217.

மருத நில மக்களால் உலகில் நுண்கலைகளும், பிறகலைகளும் செம்மையாய் வளர்ச்சியடைந்தன என்ற கூற்றுக்கு அடிப்படை அங்கு உணவுத்தட்டுப்பாடு என்பது இல்லாதது எனலாம். உணவு பற்றிய கவலை இல்லாதவராய் இவர்கள் வாழ்ந்தனர். நீர் வளம் மிக்கது மருதமாதலால் ஆறும் குளமும், கிணறும் எங்கும் மக்களைப் புறந்தூய்மை பெறச் செய்ததோடு உணவுப் பொருட்களையும் பெருக்கி 'வளமிக்கவர்' என்ற பெயரை மருதநிலமக்களுக்கு ஈட்டித்தந்தது. உலகில் புகழ்பெற்ற பழையநாகரிகங்கள் அனைத்தும் மருத நிலத்திலேதான் தோன்றின என்பது வரலாறு கூறும் உண்மையாகும்.[22]

நெய்தல்

நெய்தல் நில மக்கள் பரதவர் என்று அழைக்கப்படுவர். மழைக்கடவுளைத் தெய்வமாகக் கொண்ட இவர்கள் கடலிற்சென்று வலை வீசி மீன் பிடித்தனர்; அவற்றை விற்றனர்; உப்பை விளை வித்தனர். மீன்களைப் பிடித்தல், அவற்றை உலர்த்துதல், மீனையும், உப்பையும் விற்றல் முதலியவற்றைத் தொழிலாகக் கொண்டிருந்தனர். மீன் இவர்களது முக்கிய உணவாகும். பாக்கம் என்பது இவர்களது குடியிருப்பாகும். கள்ளாகிய உணவினை யருந்தும் குடிகளைக் கொண்ட பாக்கத்தினைப் பற்றி,

'கட்கொண்டிக் குடிப்பாக்கத்து'[23]

என மதுரைக்காஞ்சி குறிப்பிடுகிறது. இவர்களது இல்லத்திலே தங்கும் விருந்தினர் பாம்பு உறையும் புற்றின்கண் கிடக்கும் புற்றாம் பழஞ்சோற்றை யொக்கும் நல்ல நெல்முளையின் மா கலக்கப் பெற்ற குற்றாத கொழியலரிசிக் கூழைப் பெறுவர். அக்கூழ் அகன்ற வாயையுடைய தட்டுப்பிழாவிலே உலர ஆற்றப்பட்டது. விரலாலே அலைத்துப் பின்னர் இரண்டு பகலும், இரண்டு இரவும் இனிமை பிறக்கும்படி மீன் பொரியலையும் பெறுகுவர். இச்செய்தி,

'கொடுமுடி வலைஞர் குடிவயிற் சேப்பி
னவையா வரிசி யங்களித் துழவை
மலர்வாய்ப் பிழாவிற் புலர வாற்றிப்
பாம்புறை புற்றிற் குரும்பி யேய்க்கும்'

22. இராச மாணிக்கனார், பத்துப்பாட்டு ஆராய்ச்சி, ப.95.
23. மதுரைக் காஞ்சி-137.

பூம்புற நல்லடை யளைஇத் தேம்பட
வெல்லையு மிரவு மிருமுறை கழிப்பி
வல்வாய்ச் சாடியின் வழைச்சற விளைந்த
வெந்நீ ரறியல் விரலலை நறும்பிழி
தண்மீன் சூட்டொடு தளர்தலும் பெறுகுவீர்[24]

என்ற பெரும்பாணாற்றுப்படை வரிகளால் பெறப்படுகிறது. 'ஓய்மானாட்டு நெய்தல் நிலத்தார் நுளைச்சி அரித்த கள்ளையும் உலர்ந்த குழல் மீனின் சூட்டிறைச்சியையும்'[25] உண்டதாகச் சிறுபாணாற்றுப்படை கூறுகிறது. 'தொண்டை நாட்டுப் பட்டினத்தில் நெல்லையிடித்த மாவாகிய உணவை ஆண்பன்றிக்கு இட்டுக் கொழுக்க வைத்தனர்; அங்ஙனம் கொழுத்த ஆண் பன்றியைக் கொன்று அதன் இறைச்சியை சமைத்து உண்டனர்; களிப்பு மிகுந்த கள்ளைப் பருகினர்'[26] என்பதைப் பெரும்பாணாற்றுப் படை விளக்கி நிற்கிறது.

'கடல் இறவின் சூடு தின்றும்
வயல் ஆமைப் புழுக்கு உண்டும்'[27]

எனப் பட்டினப்பாலை காவிரிப்பூம்பட்டினத்து மீனவர்கடல்இறா, வயல் ஆமை ஆகிய இரண்டையும் பக்குவம் செய்து உண்டனர். பனங்கள்ளையும் இவர்கள் அருந்தினர்.[28] நெல்லரிசிக் கள்ளையும் பருகினர்.[29] இவை மட்டுமின்றி உண்பதற்காகக் கள்ளுக்கடைகளில் மீன் இறைச்சியும் விலங்கு இறைச்சியும் பொரிக்கப்பட்டு விற்றன என்பதனை,

'மீன் தடிந்து, விடக்கு அறுத்து
ஊன் பொரிக்கும் ஒலி முன்றில்[30]

இப்பட்டினப்பாலை வரிகள் கூறி நிற்கின்றன. நெய்தல் நிலத்தவர் குற்றாத கொழியல் அரிசியைக் களியாகத் துழாவிக் கூழைத் தயாரித்து, அதனை வாயகன்ற தட்டுப்பிழாவில் (தாம்பாளத்தில்)

---

24. பெரும்பாணாற்றுப்படை 274-282.
25. சிறுபாணாற்றுப்படை 156-163.
26. பெரும்பாணாற்றுப்படை 339-345.
27. பட்டினப்பாலை 63-64.
28. 'பிணர்ப் பெண்ணைப் பிழி மகிழ்ந்தும்'
—பட்டினபாலை-86.
29. 'உவவு மடிந்து, உண்டு ஆடியும்' பட்டினப்பாலை 93.
30. பட்டினப்பாலை 176-178.

உலர ஆற்றுவர்; நெல்முளையை இடித்து அக்கூழிற் கலப்பர்; அக்கலவையை இரண்டு பகலும், இரண்டு இரவும் அரியாமல் சாடியில் வைப்பர்;அது நன்கு முற்றியபின்பு விரலாலே அலைத்து அரிப்பர்; அங்ஙனம் அரிக்கப்படும் கள் வெவ்விய நீர்மையை உடையதாக இருக்கும். இவ்வாறு தயாரிக்கப்பட்ட 'நறும்பிழி' என்ற கள்ளை விரும்பிப் பருகினர்.[31]

இவ்வாறு கடல் சார்ந்த பொருள்களை உணவுப்பொருட்களாக உண்ட நெய்தநிலத்தவருக்கு வரலாற்றில் குறிப்பிட்ட இடம் உண்டெனில் அது இவர்கள் விளைவித்த உப்பை வைத்து எனலாம். மீன்கோட் பறையை முழக்கி மீன் பிடித்த இவர்கள், மீனையும், உப்பையும் சேர்த்து உப்புக்கண்டம் போடும் முறையைக் கைக்கொண்டனர். இவர்களது வரலாற்றை நோக்கும்போது இறைச்சிப் பொருள்களை மிகுதியாக உண்டு வாழ்ந்தவர் என்பது தெளிவாகப் புலனாகிறது.

பாலை

பாலை என்ற நிலப்பிரிவு தமிழகத்தில் பண்டு, இருந்திலது. முல்லை நிலமும் குறிஞ்சி நிலமும் தட்பவெப்ப மாறுபாடுகளால் வேறுபட்டுப் பாலை நிலமாக உருப்பெற்றது. பாலை நிலத்திற்குரிய மக்கள் எயினர், எயிற்றியர், மறவர், மறத்தியர் எனவும், மீளி, விடலை, காளை எனவும் கூறப்படுவர்.

'முளவுமா வல்சி யெயினர்'[32]

எனச்சொல்லி முட்பன்றி ஊனை உணவாக உடையவர் பாலை நிலத்தவர் என ஐங்குறுநூறு கூறும். வெண்சோறு இவர்களுக்கு உணவாக இருந்தமையைச் சிறுபாணாற்றுப்படை நவில்கிறது.[33] கூட்டமாகிய மிருகங்களைக் கொன்று, தமையன்மார் கொடுத்த நிணம் அமைந்த ஊனாகிய உணவிற்படியும் பறவைகளை ஓப்பும் எயிற்றியர் பற்றி,

'சணமா தொலைச்சித் தன்னையர் தந்த
நிணவூன் வல்சிப் படுபுள் ளோப்பு
நலமா ணெயிற்றி'[34]

31. பட்டினப்பாலை 275-281.
32. ஐங்குறுநூறு 364:1
33. எயிற்றிய ரட்ட வின்புளி வெஞ்சோறு
— சிறுபாணாற்றுப்படை-175.
34. ஐங்குறுநூறு 365: 1-3.

என ஐங்குறுநூறு கூறுகிறது.[35] 'வெள்ளிய நிணத்துடன் கூடியஉண வினை உடையவர் கானவர் என அகநானூறு கூறுகிறது. இதோடு பாலை நிலமக்கள் பன்றியின் இறைச்சியையும், ஆமாவின் இறைச் சியையும் உண்டனர். கள் முதலிய வெறிப்பொருள்களையும் மிகுதி யாக அருந்தினர். பாலை நில மக்களின் உணவு பின்வருமாறு கூறப்படும். 'வானமடிகின்ற பொழுதில் நீர் பெறுவதற்காகக் கட்டப்பட்டுள்ள குளங்களின் அருகிலேயுள்ள நீர் அருந்தவரும் மான்களுக்காகப் பதுங்கி இருப்பர் கருங்கட்கானவர். பகலிலே பகுவாய் ஞமலியோடு முட்பொருந்திய தண்டுகளில் மலரும் தாமரையின் இதழ்களை யொத்த நெடுஞ்செவிகளையுடைய குறுமுயல்களை அவர் வலைபோட்டு மாட்டி வேட்டையாடுவர்.'[36]

'களர்வள ரீந்தின் காழ்கண் டன்ன
சுவல்விளை நெல்லின் செவ்வவிழ்ச் சொன்றி
ஞமலி தந்த மனவுச்சூ லுடும்பின்
வறைகால் யாத்தது வயின்றொறும் பெறுகுவிர்"[37]

என்ற பெரும்பாணாற்றுப்படைப் பாடல் மூலம் பாலை நிலத்தில் ஈந்தின் விதையைக் கண்டாலொத்த சிவந்த அவிழாகிய சோற்றை விருந்தினர் பெறுவர் என்பதனையும் ஞமலி தந்த உடும்பின் பொரியலையும் பெறுவர் என்றும் அறியலாம். பாலை நில மக்களுடைய உணவு வழிப்பறி செய்தலும் கொள்ளையடித் தலும் மூலமாகக் கிடைத்தது என்ற சிலர் கருத்து அவ்வளவு பொருத்தமுடைத்தன்று.[38] சூழ்நிலையே அதற்குக் காரணமா யிருந்திருக்கலாம். இலக்கியங்கள் கூறும் பல எடுத்துக்காட்டுக்கள் அவர்களும் மற்றநில மக்களைப்போல் உணவை உண்டு வாழ்ந் தவர்கள் என்பதை வலியுறுத்தும். ஓய்மானாட்டுப் பாலைநில மக்களான வேட்டுவர், இனிய புளிங்கறியிடப்பட்ட சோற்றையும் ஆமாவின் சூட்டிறைச்சியையும் உண்டனர்.

'எயிற்றியர் அட்ட இன்புளி வெஞ்சோறு
தேமா மேனிச் சில்வளை ஆயமொடு
ஆமான் சூட்டின அமைவரப் பெறுகுவிர்'[39]

---

35. வானிணப் புகவிற் கானவர் — அகநானூறு 132:4-5.
36. பெரும்பாணாற்றுப் படை 106-117.
37. பெரும்பாணாற்றுப் படை— 130-133.
38. சி. இலக்குவனார் - 'இலக்கியம் கூறும் தமிழர் வாழ்வியல், ப. 31.
39. சிறுபாணாற்றுப்படை 175-177.

என இதனைச் சொல்கிறது பாடல். 'தொண்டை நாட்டுப் பாலை நில மக்கள் புல்லரிசியைச் சேர்த்து நிலவுரலிற் குற்றிச் சமைத்த உணவை உப்புக்கண்டத்தோடு உண்டனர்; விருந்தினர்க்குத் தேக்கிலையில் உணவு படைத்தார்கள்'[40] என்பதைப் பெரும் பாணாற்றுப்படை விளக்குகிறது. அன்றி மேட்டு நிலத்தில் விளைந்த ஈச்சங் கொட்டை போன்ற நெல்லரிசிச் சோற்றையும், உடும்பின் பொரியலையும் உண்டவர்கள் பாலைநில மக்கள் என்பதனையும்,

'களர் வளர் ஈந்தின் காழ் கண்டன்ன
அவல் விளை நெல்லின் செவ் அவிழ்ச் சொன்றி
ஞமலி தந்த மனவுச் சூல் உடும்பின்
வறைகால் யாத்தது, வயின்தொறும் பெறுகுவீர்'[41]

என வரும் பெரும்பாணாற்றுப்படைப் பாடலால் உணரலாம். இவ்வாறு பாலை நில மக்களும் மற்றநிலத்தவரைப்போல உண்டு வாழ்ந்தவர்கள் என்பது புலனாகிறது. இதன் வழி அவர்கள் வழிப் பறியாளர் என்று கருதும் போக்கினையும் இலக்கியங்கள் ஓரளவு நீக்கிவிடுகின்றன. வளமில்லாத காரணத்தாலும், வேறுவழி யில்லாத காரணத்தாலும் அவர்களது உணவுமுறை பெரும்பாட மையாக இறைச்சியே அடிப்படையாகக் கொண்டிருந்தது. கள் முதலிய வெறிப்பொருள்களை அருந்தியதனாலும், முரட்டுத்தன மான சில பழக்கவழக்கங்களைக் கொண்டிருந்ததனாலும் சமூகத்தில் அவர்கள் தாழ்ந்த இடத்தைப் பிற்காலத்தில் பெற்றனர் எனக் கொள்ளலாம்.

பழைய உணமுறைகள் இன்றும் காணப்படுவது, ஐந்நில மக்கள் வலுவான அடிப்படையை நமக்கு அமைத்துக் கொடுத்ததை நினைவுறுத்தும். ஐந்நிலமக்கள் அனைவரும் ஏதாவது ஒரு வகையில் இறைச்சியைத் தமது முக்கியமான உணவாகப் பயன் படுத்தியமையைப் பத்துப்பாட்டு நூல்கள் அங்கங்கே சுட்டிச் செல்கின்றன. நியாயமும் தர்மமும் உணவுப் பொருட்களை அடைவதில் அவர்களைக் கட்டுப்படுத்தவில்லை. எல்லா நில மக்கள் உணவிலும் இறைச்சி ஒரு பங்கை ஏற்று நிற்பது இதனை வலியுறுத்தும். ஐந்நில மக்களின் காலம் காட்டுமிராண்டித்

---

40. பெரும்பாணாற்றுப்படை 95-100.
41. பெரும்பாணாற்றுப்படை 130-133.

தனங்கள் மாறி உணவு வாயிலாகச் சமுதாய உணர்ச்சி வளர ஆரம்பித்த காலம். உணவுப் பொருள்களை உண்டாக்கி உண்ணும் முறைகள் மாறமாற உணவுடன் சுவையும் நாகரிகமும் பிறவும் வளரத் தொடங்கின. பயிர்த்தொழில் ஆரம்பித்து விவசாயத்துறையில் மிக்க தேர்ச்சி பெற்றனர். இன்றைக்கு வழங்குகின்ற உணவுப்பொருட்கள் அனைத்தையும் கண்டுபிடித்து உணவுப்பொருட்கள் தோன்றுதலுக்கும் வளர்ச்சிக்கும் வித்திட்டவர்கள் ஐந்நில மக்கள் என்பது மறுக்க முடியாத உண்மை.

ஐந்நில உணவுப் பொருள்கள்

குறிஞ்சி	முல்லை	மருதம்	நெய்தல்	பாலை
மூங்கிலரிசிச்சோறு	தினையரிசிச் சோறு	செந்நெல் சோறு	கொழியலரிக் கூழ்	வெண்சோறு
உடும்பின் இறைச்சி	ஆட்டு இறைச்சி	வெண்ணெல் சோறு	மீனுணவு	நிணச்சோறு
கடமான் இறைச்சி	மான் இறைச்சி	கோழி இறைச்சி	பன்றி இறைச்சி	புல்லரிசிச்சோறு
பன்றியின் இறைச்சி	முயல் இறைச்சி	ஆமை இறைச்சி	புளித்த கள்	பன்றியின் இறைச்சி
நெற்கள்	வான்கோழி இறைச்சி	மான் இறைச்சி	பனங்கள்	காட்டுமான் இறைச்சி
பலாக்கொட்டை	பால்	கள்	நெற்கள்	உடும்பின் பொரியல்
மோர்	தயிர்	பலாப்பழம்		
நெய்	மோர்	இளநீர்		
தேன்	நெய்	வாழைப்பழம்		
கிழங்கு வகைகள்	கும்மாயம்	நுங்கு		
	புளியங்கூழ்	வள்ளிக்கிழங்கு		

3. கல்வெட்டுச் செய்திகள்

நல்லா ரொருவர்க்குச் செய்த வுபகாரங்
கன்மே லெழுத்துப்போற் காணுமே - யல்லாத
ஈரமிலா நெஞ்சத்தார்க் கீந்த வுபகார
நீர்மே லெழுத்திற்கு நேர்'

என்ற முதுமொழியை, நோக்குங்கால், மனிதர்க்குத் தாம், பிறர்க்குச் செய்த உதவியும், அதனால் தோன்றிய புகழும், பன்னெடுங்காலம் நின்று நிலவவேண்டுமென்ற அவா இருத்தல் இயல்பே என்பது புலனாகும். அதனால் தாம் வருந்தித் தேடிய அரும்பொருளை ஊருணி நீர்போல் உலகத்தார்க்கு உதவுமாறு அறஞ்செய்யப் புகுந்தோர் பலர், தம் காலத்துக்குப் பின்னர் அவ்வறச் செயல் மறைந்து போகாமை பொருட்டும், பிறரும் தம்மைப்போல் அறஞ்செய்து புகழும் புண்ணியமும் ஈட்டற் பொருட்டும், தம் காலத்து அரசரும் பெருமக்களும் அறியப் பொது இடங்களில் பலருங் காணத் தக்கவாறு அவ்வறச் செயல்களைக் கல்லில் பொறித்து வைப்பது வழக்கமாயிருந்தது. அத்தகைய கல்வெட்டுக்கள் பல ஆயிரக்கணக்காக நம் தமிழ்நாட்டில் காணக் கிடக்கின்றன. மக்களின் வரலாற்றை அறியும் வாயிலாகவும், அதனோடு பழக்க வழக்கங்களைக் காட்டும் கருவூலங்களாகவும் கல்வெட்டுக்கள் விளங்கி வருகின்றன.

காட்சி கால்கோள் நீர்ப்படை நடுகல்
சீர்த்தகு சிறப்பிற் பெரும்படை வாழ்த்தல்[1]

---

1. தொல்காப்பியம் - புறத்திணையியல் – நூற்பா. 60

என்னும் அடிகளால் செந்தமிழ் நூல்களில் மிகப்பழைய தாகிய ஒல்காப் பெருமைத் தொல்காப்பியத்துக் காலத்தே கல் வெட்டுக்களின் ஒழுகலாறு மக்களின் வாழ்க்கைத் திறத்தை உணர்த்தும் மூலமாக இருந்திருப்பது தெரிய வருகிறது.

ஆடவர்
பெயரும் பீடும் எழுதி அதர்தொறும்
பீலி சூட்டிய பிறங்குநிலை நடுகல்[2]

என்ற அகநானூற்றுச் செய்யுள் அடிகளாலும்,

'அவன் பெயர்கல் மிசைப்பொறித்துக்
கவின் பெறக் கல்நாட்டின்று'[3]

என்ற புறப்பொருள் வெண்பாமாலைக் கொளுவினாலும் கல் வெட்டுக்கள் மக்கள் வாழ்வில் ஆற்றிய பங்கினையும் அவற்றின் முதன்மையினையும் அறிந்து கொள்ளலாம்.

கல்வெட்டுக்கள் வழி உணவு

தமிழகத்தில் கிடைக்கும் ஆயிரக் கணக்கான கல்வெட்டுக்கள் பலவற்றில் அன்றைய தமிழர் பயன்படுத்திய புதுப்புதுப் பலகாரங்களின் பெயர்களும், அளவுகளும், எண்ணிக்கைகளும் கூறப்பட்டுள்ளன. திருப்பணியாரம் செய்வது பற்றிக் கிடைக்கும் முதல் கல்வெட்டு-திரிபுவனச் சக்கரவர்த்தி குலோத்துங்கசோழன் (1070-1110) காலத்தது. அவனது கல்வெட்டு.

'திருப்பணியாரத்துக்கு தெங்காய், கருப்புக்கட்டி'[4]

என்று குறிப்பிடுகிறது. இக்கல்வெட்டிலிருந்து சோழர் காலத்திலே பணியாரம் என்ற உணவுப்பொருளைத் தயாரிக்க கருப்பட்டி என்ற கருப்புக்கட்டியைத் துணைப்பொருளாகப் பயன் படுத்தினர் என்பதனை அறியலாம்.

'பணியாரம் செய்ய தேங்காய், கதலிப்பழம், சீரகம், மிளகு, சுக்கு, சர்க்கரை, ஆரஞ்சுபழம், கரும்பு'[5]

எனக் கூறும் பராக்கிரம பாண்டியன் கல்வெட்டிலிருந்து பணியாரம் செய்யப் பழங்களும் பயன்படுத்தப்பட்டதை அறிகிறோம். அதிரசம்

2. அகநானூறு - மணிமிடை பவளம் 131:9-11.
3. புறப்பொருள் வெண்பாமாலை - பொதுவியற் படலம்.
4. 139A of 1894 கல்வெட்டில் பலகாரங்கள், தமிழ்நாட்டு வரலாற்றுக் கருத்தரங்கு, ப. 86.
5. கன்னியாகுமரிக் கல்வெட்டுக்கள், பகுதி 2.

முக்கியமான இனிப்பு. இன்னும் கோயில்களில் அதிரசம் கடவுளின் முக்கிய நிவந்தமாகப் படைக்கப்படுவதை நாம் காண்கிறோம். அதிரசம் செய்யப்படும் முறை பலநூறு வருடங்களுக்கு முன்பே கல்வெட்டுகளில் பொறிக்கப்பட்டுள்ளது. அதே முறையில் இன்றும் அதிரசம் செய்யப்படுவது வியப்புடன் நோக்கத்தக்கது. அதிரசம் செய்ய இறையிலி நிலம், பணம் ஆகியவை அளிக்கப் பட்டமை,

'அதிரசம் உளக்கு'[6]

என்பதால் புலப்படுகிறது. கிருஷ்ணதேவராயன் கல்வெட்டு அதிரசம் செய்யத் தேவையான உணவுப்பொருட்கள் பற்றிக் கூறு கிறது. அதிரசம் செய்ய உபயோகித்த அரிசி அதிரசப்படி எனப் பட்டது. இதிலிருந்து அதிரசம் செய்யத் தனிவகை அரிசி ஒன்று உபயோகித்ததாகத் தெரிகிறது.

அதிரசப்படி - 1. மரக்கால் (அரிசி)
வெண்ணெய் - (நெய்) -2- நாழி
சர்க்கரை - 100 பலம்
மிளகு - 1 ஆழாக்கு

என இவை அதிரசம் செய்ய அளவுகளாகக் கல்வெட்டில் கூறப் பட்டுள்ளன,

தோசை அக்கால மக்களின் சிறந்ததொரு உணவாகக் கொள்ளப்பட்டது. பல கல்வெட்டுக்கள் தோசை அக்காலத்தில் இருந்தமையை சுட்டிக் காட்டுகின்றன.

'தோசைக்கு அரிசி, உளுந்து, எண்ணை'[7]
'கோவிந்தராஜனும் ஆச்சிமாரும் சூடிக் கொடுத்தஞ்ச்சி யாரும் திருமஞ்சனம் கொண்டருளி'[8]

தோசைப்படி - க-க்கு விடும் அமுது படி உழுந்து
(முன்னாழி ஆழாக்கு)
பயிற்றமுதி சர்க்கரை நெய், உரி[9]

தோசைப்படி க-க்கு விடும் உளுந்து
கொதி பயிறுசர்க்கரை பலம்
மிளகு நெய்[10]

---

6. தென்னிந்தியக் கோயில் சாசனம்- 760 கி. பி. 1452.
7. கிருஷ்ணதேவராயர் கல்வெட்டுக்கள், பகுதி 3, வரி. 9.
8. சென்னை மாநகர் கல்வெட்டுக்கள், 1967-8 8.
9. அச்சுதராயர் கல்வெட்டுகள், 28.
10. மேற்படி 9.

திருக்கல்யாணத்துக்கு தோசைப்படி
உளுந்து நெய் ஸ்ரீ ராம நவமி
நாள் தோசைப்படி க-க்கு படி க
மரக்கால் உழுந்து நெய்[11]

மேற்குறித்த கல்வெட்டுக்களில் தோசை செய்யப்படும் முறையும் கொடுக்கப்பட்ட அளவுக்குக் கிடைக்கும் தோசைகளின் எண்ணிக்கையும் உணர்த்துகின்றன. அக்காலக் கல்வெட்டுக்கள் தோசை செய்யும் முறையை நமக்குக் கற்றுத்தந்தன என்று கூறினால் அது மிகையாகாது. இன்றைய இட்லி இன்றிலிருந்து ஐந்நூறு வருடங்களுக்கு முன்பே இருந்திருக்கிறது என்பதை விஜய நகர கிருஷ்ணதேவராயன் கல்வெட்டு குறிக்கிறது.[12] ஏகாம்பரநாதர் கோவில் கல்வெட்டு 'பிட்டு' அக்காலத்தில் வழங்கியதைக் குறிக்கிறது.[13] இந்தப் பிட்டு நமது இன்றைய 'குழாப்பிட்டு' என்று கூறலாம்.

கும்மாயம் அல்லது பயிற்றுப் பொங்கல் மிக முக்கிய உணவாகத் திகழ்ந்தது. கும்மாயத்தைப் பற்றிய குறிப்பு முதன்முதலில் அம்பாசமுத்திரம் கல்வெட்டில் காணப்படுகிறது. இக்கல்வெட்டு வரகுண பாண்டியன் காலத்தது (10வது நூற்றாண்டு). கும்மாயம் பயற்றுப் போனகம் என்று அழைக்கப்பட்டதைத் திருப்பைங் கிளிக் கல்வெட்டு விளக்குகிறது.[14] சர்க்கரைப் பொங்கல் அல்லது அக்கார வடிசில் என்ற பணியாரம் வழங்கியமையும் அக்காலக் கல்வெட்டுக்களின் குறிப்புக்களிலிருந்து வெளிப்படுகிறது. தூக்குத்தல் அரிசி எனக் கூறப்படும் நன்கு குற்றப்பட்ட தூய அரிசி பற்றிய குறிப்பும், போனகம் அல்லது அன்னம் எனப்படும் உணவு பற்றிய குறிப்பும் தந்திவர்மன் கல்வெட்டுக்களில் காணப் படுகிறது.[15]

ஒருவர்க்குப் பத்து அல்லது எட்டு முறை குற்றப்பட்ட இருநாழி அரிசியும், கறி மூன்றும், தயிர் நாழியும், நெய் இருசெவிடும், பாக்கு இரண்டும், வெற்றிலை இரண்டும் ஆக இம்முறைப்படி ஐவர்க்கு அமுது செய்விப்பது தென்றும், இவர்களுக்குச் சமைப்பானுக்கு

11. மேற்படி vol. iv, 2.
12. கிருஷ்ணதேவராயர் கல்வெட்டுக்கள், பகுதி 3:11.
13. 277 of 1955-56.
14. வரகுணபாண்டியன் பற்றிய அம்பாசமுத்திரம் கல் வெட்டுக்கள்.
15. Epigraphic India, Vol. VIII., No.29.

நாடோறும் நெல் ஐந்நாழியும் ஆறுமாதங்களுக்கு ஒருமுறை புடைவையும் (வேட்டியும்) கொடுக்குமாறு திட்டஞ் செய்திருந் தான் என மன்னன் பாண்டியன் மாறவர்மனைப் பற்றிக் குறிப்பிடும் முதற் பராந்தகன் கல்வெட்டிலிருந்தும், உணவு சம்பந்தப்பட்ட பல செய்திகளை அறிந்து கொள்ளலாம்.[16]

பண்டையக் கல்வெட்டுக்களில் துணை உணவுப் பொருள் களில் ஒன்றான நெய் பற்றிய குறிப்புக்கள் மிகுதியாக உள்ளன. நெய் விளக்கெரிப்பதற்கும், திருவமுதிற்கும், உணவிற்கும், மருத்துவத்திற்கும் ஊண் சமைப்பதற்கும் பயன்படுத்தப் பட்டுள்ளன. ஆடுகளைக் கொடுத்தும், ஆக்களைக் கொடுத்தும், எருமைகளைக் கொடுத்தும், மக்கள் அக்காலத்தில் நெய்யை வாங்கி உபயோகப் படுத்தியுள்ளனர்.

‡ "…. கேடும் வகைக்கு மார்கழி மாதத்தில் திருநாளுக்கு நம் நம்பி பிறந்த நாள் நயினார் நாலாந்திருநாட் செலவுக்கும் பிராமணர் ஊட்டுக்கும் ஆக இவ்வகைப்படி நடந்தபோதும் வகைக்கு விட்டுத்தந்த சிவிந்திரம்—வேட்கைக் குளத்தின் கீழ் முதற் தரத்தில் நிலம் இருபது மரவும் இவ்வகையில் அமுதுபடி இருபதுநாழி வகைக்குப் பல வெஞ்சனமாக நாள் ஒன்றுக்கு 'நெய்யமுது' உழக்கு ஆழாக்கும் தேங்காய் ஒன்றும் கதலிப்பழம் பத்தும்"[17] எனக் குறிப்பிடும் கன்னியாகுமரிக் கல்வெட்டுக்கள் மூலமாக உணவிற்கு நெய் பயன்படுத்தப்பட்ட செய்தியினையும் தேங்காய், கதலிப்பழம் முதலிய துணை உணவுப் பொருட்கள் பயன்படுத்திய செய்தியினையும் உணரலாம். தமிழ்ப் பேரகராதி நெய்யை, 'நெய்க்குழம்பு'[18] என்று குறிப்பிடுகிறது.

இவ்வாறு வரலாறு சொல்லப் புகுந்து வாழ்க்கையையும் இயம்பி நிற்கும் கல்வெட்டுக்கள் உணவுப்பொருட்கள் பற்றிக் கூறும் திறம் அறிந்து உணரத்தக்கது. அக்காலத் தமிழர் பயன்படுத்திய உணவுப் பொருட்களைச் சுட்டும் வாயிலாகவும் கல்வெட்டுக்கள் நின்று நிலவுகின்றன.

---

16. South India Inscriptions, Vol. III, 106.
17. கன்னியாகுமரிக் கல்வெட்டுகள், தொகுதி 2, 1968-153.
18. தமிழ்ப்பேரகராதி. ப. 2341.

4. நிகண்டுச் செய்திகள்

'நிகண்டு' என்ற சொல்லுக்குப் பொருள், தொகுதி, உண்மை, கூட்டம் என வழங்கும். நிகழ்ந்தவை என்ற தமிழ்ச் சொல்லின் திரிபு நிகண்டு எனலாம். உலகில் உண்மையாக நிகழ்ந்தவற்றைத் தொகுத்து அதற்கு நிகழ்ந்தவை எனப் பெயரிட்டு, அது நாளடைவில் நிகண்டு என மருவிற்று என்பதற்கும் இடமுண்டு[1]. நிகண்டு பழங்காலத்தில் தமிழ்க் கற்க வேண்டியவர்க்குக் கருவிநூலாக விளங்கி வந்தது. தமிழினைப் பயில விழைவோர் முதற்கண் நிகண்டு நூல்களை ஐயந்திரிபறக் கற்ற பின்னர் இலக்கண இலக்கியங்களைக் கற்றுப் புலமையடைவர். நிகண்டு பேசுதல் எனில் எல்லாம் தெரிந்து பேசுதல் என்று பொருள். பிற்காலத்தில் அகராதிகள் பலவற்றின் வளர்ச்சியால் நிகண்டுகள் கற்பது குறைந்தது எனலாம். எனினும் ஒரு பொருளுக்குப் பலபெயர்கள் தருவதிலும் அக்கால ஒழுகலாறுகளைக் கோடிட்டு விளக்குவதிலும் நிகண்டுகள் தனிப்பெரும் பங்காற்றுகின்றன. கி. பி. எட்டாம் நூற்றாண்டில் தோன்றிய இப்போதுள்ள நூல்களில் தொன்மையான சேந்தன் திவாகர நிகண்டு தொடங்கி, பிங்கல நிகண்டு, சூடாமணி நிகண்டு, கயாதர நிகண்டு போன்ற நிகண்டுகள் வரை உணவினையும் அதன் தொடர்பான பொருள்கள் பலவற்றையும் தெளிவுபடச் சொல்லுகின்றன. அகராதி நூல்களில் காணக்கிடைக்காத சொற்களைக் கூட நிகண்டு நூல்களிற் காணுதலியலும். நிகழ்ந்தவை என்ற அடிப்படையில் தமிழர் தம் வாழ்வியல் நிகண்டுகள் அவ்வாறே படம்பிடித்துக் காட்டுகின்றன என்றால் அது மிகையாகாது

1. வீ. சொக்கலிங்கம் முன்னுரை, ஆசிரிய நிகண்டு. ப. 2.

அரிசி தொடங்கி நெய் ஈறாக அன்றைய வழக்கிலிருந்த உணவுப் பொருள்களையும் நிகண்டுகள் தெளிவாகக் கூறுகின்றன.

உணவின் பிற பெயர்கள்

உணா, வல்சி, உண்டி, ஓதனம், அசனம், பதம், இரை, ஆகாரம், உறை, ஊட்டம்[2] எனப் பத்தும் உணவின் பிறபெயர் களாகப் பிங்கலந்தை குறிப்பிடுகிறது. இதுவன்றி விழாக்காலங் களிலும், வீட்டில் நடக்கின்ற விசேட நாட்களிலும் பலவகையான கறி வகைகளோடு படைக்கப்படும் 'பேருண்டி'யும் வழக்கில் இருந்து வந்துள்ளன என்பதை,

'பிரப்பென்றுரைப்பது பேருண்டியாகும்'[3]

என்ற நூற்பா தெளிவுபடுத்துகிறது.

சுவை பற்றிய குறிப்பு

உணவுப் பொருள்களை அவற்றின் வகையறிந்து 'உண்பன' தின்பன, பருகுவன,[4] என மூவகையாகப் பிரித்த நிகண்டுகள் அறு சுவைகள் பற்றியும் குறிப்பிடுகின்றன.

தித்திப்பு : 1. இமும் 2. மதுரம் 3. இனிமை 4. தேம் 5. அமுது 6. சுவை

கைப்பு : 1. கைத்தல் 2. தித்தம்

புளிப்பு : 1. ஆமிலம் 2. ஆம்பிரம்

காழ்த்தல் : 1. கரில் 2. காயம் 3. கடுகம்

துவர்ப்பு : துவரம்

உவர்த்தல் : உவர்[5]

---

2. 'உணாவே வல்சி யுண்டி யோதன
மசனம் பதமே யிரையா கார
முறையேயூட்ட முணவெனலாகும், பிங்கலந்தை, ப.172.

3. பிங்கலந்தை 4. ப. 172.

4. 'துற்றியுண்பன்' பிங். 1155.
'திற்றி தின்பன்' பிங். 1156.
'பானமுந் துவையும் பருகுவனவாகும்' பிங். 1157.

5. 'இமுமு மதுரமு மினிமையுந் தேமு
மமுதுஞ் சுவையுந் தித்திப்பாகும்' பிங்கலந்தை 1160.
'கைத்தறித்தங் கைப்பாகும்மே' — ,, 1161.
'ஆமில மாம்பிர மாகும் புளிப்பே' — ,, 1162.
'கரிலே காயங் கடுகங் காழ்த்தல்' — ,, 1163.
'துவர்ப்பே துவரம்' — ,, 1164.
'உவர்த்தலுவரே' — ,, 1165.

சிற்றுண்டி பற்றிய குறிப்பு

'அப்பம், பிட்டு, அஃகுல்லி, யிடியெனச்'
செப்பிய வெல்லாஞ் சிற்றுண்டியாகும்[6]

என்ற நூற்பாவின் மூலமாக அப்பம், பிட்டு, அஃகுல்லி, இடி என்பவை சிற்றுண்டி வகைகள் எனப் பிங்கலந்தை குறிப்பிடு வதைக் காணலாம். தொடர்பாக வரும் பல நூற்பாக்கள் அவற்றின் விரிவைக் கூறுகின்றன.

அபூபம், கஞ்சம், இலையடை, மெல்லடை, நொலையல்
பூரிகை, ச∴குல்லி, போனகம், மண்டிகை, பொள்ளல்
என இவை அப்ப வருக்கத்தின'[7]
'ஆவி வெந்தை என இவை பிட்டு வருக்கத்தின்'[8]
'அஃகுல்லி எனப்படுவது உக்காரி'[9]

'நென்மா தொடர்பாகச் செய்யப்படுவன இடிவருக்கத் தின[10]

நிகண்டுகள் கூறும் மேற்கூறிய சிற்றுண்டிகளின் வகைகள் அனைத்துமே இன்றும் வழக்கத்திலிருப்பவை. அப்பமும், பிட்டும் இன்றும் அதே பெயர்களுடன் தமிழர் இல்லங்களில் படைக்கப் பட்டு வருகின்றன. அஃகுல்லி, இடி போன்ற சொற்கள் இன்று வழக்கத்தில் இல்லையாயினும் அவற்றின் பொருள்கொண்ட இனிப்புப் பண்டங்கள் இடித்த மாவால் செய்யப்பட்டு வழக்கத்தி லுள்ளன. அதுபோன்றே சிற்றுண்டிகளின் விரிவாகச் சொல்லப் படும், அபூபம் முதலானவைகளில் பெரும்பாலானவை இன்றைய வழக்கிலில்லை. இது மட்டுமன்றி உணவின் பிறபகுதிகளான கஞ்சி, பாற்சோறு, ததியுணவு, வழியுணவு என்பதுபற்றியும் சிற்றுண்டியின் பகுதிகளான மோதகம், அடை, பில்லடை, தினைமா, தோசை, பூரிகை என்பது பற்றியும், கறிவர்க்கங்களான பொரியல், புளிங்கறி, குழம்பு, பச்சடி, பிண்ணாக்கு சூட்டிறைச்சி தொடர்பான குறிப்புக்களும் நிகண்டுகளில் பேசப்படுகின்றன.

---

6. பிங்கலந்தை நூற்பா 1119.
7. அபூபங் கஞ்ச மிலையடை மெல்லடை
நொரியல் பூரிகை சஃகுல்லி போனக
மண்டிகை பொள்ளலு மப்ப வருக்கம் பிங்கலந்தை 1118.
8. ஆவியும் வெந்தையும் பிட்டெனலாகும்
—பிங்கலந்தை 1108
9. அஃகுல்லி யுக்காரி பிங்கலந்தை 111.
இவ் 'அஃகுல்லி' பற்றி தமிழ்ப் பேரகராதி தனது, விளக்கத்தில் உக்காரியென்னும் சிற்றுண்டி A (Steamed meal cake) எனக் குறிப்பிடுகிறது. ப.1.

உணவு துணை உணவுப் பொருட்களின் மறுபெயர்களாக நிகண்டுகள் குறிப்பிடுவன.

அரிசி

சேந்தன் திவாகரம் : அரி, தண்டுலம், அரிசி
பிங்கலந்தை : அரி, வீயம், தண்டுலம், அரிசி
சூடாமணி நிகண்டு : தண்டுலம், அரிசி,

அவரை

பி. நி : சிக்கடி, அவரை
சூ. நி : சிக்கடி, சிம்பை, அவரை

இலந்தைப்பழம்

பி. நி : கோலம், கோண்டை
சூ. நி : கோலம், கோண்டை

இளம் எள்

பி. நி : குமிகை
சூ. நி : குமிகை

ஈரப்பலா

சே. தி : ஆசினி
பி. நி : ஆசினி
சூ. நி : ஆசினி

உளுந்து

சே. தி : மாடம், உளுந்து
பி. நி : மாடம், உளுந்து
சூ. நி : மாடம், உளுந்து

ஊன்

சே. தி : தசை, தடி, விடக்கு, தூ, வள்ளூரம், பிசிதம், புலால், புண், புலா, ஊன்
பி. நி : இறைச்சி, ஊழ்த்தல், தசை, தடி, ஊன், வள்ளூரம், பிசிதம், விடக்கு, தூ, பூழ்சி
சூ. நி : தசை, புலால், புலவு, புண், தடி, புளிதம், தூ, பிசிதம், வள்ளூரம், விடக்கு, ஊன்
க. நி : வள்ளூரம், பிசிதம், புறணி, புலால், புலவு, தூ, தடி, தசை, ஊன், விடக்கு.

எலுமிச்சை

சே. தி : சம்பீரம், முருக்கு, எலுமிச்சை,
பி. நி : சம்பீரம், முருகு, சதாபலம், சம்பளம், அருணம், இலிகுசம், எலுமிச்சை
சூ. நி : சம்பீரம், முருகு, சதாபலம், இலிகுசம், அருணம், சம்பளம், எலுமிச்சை.

க. நி : சம்பம், முருகு, எலுமிச்சை.

எள்

சே. தி : எண், திலம், எள்
பி. நி : எண், திலம், நூவு, எள்
சூ. நி : எண், திலம், எள்
க. நி : எண், திலம், நூ, எள்.

ஏலம்

சே. தி : துடி, ஏலம்
பி. நி : இலாஞ்சி, துடி, ஏலம்
சூ. நி : துடி, ஆஞ்சி, ஏலம்
க. நி : துடி, ஏலம்

கஞ்சி

சே. தி : கஞ்சி, காடி, மோழை
பி. நி , கஞ்சி, அவாகு, காடி, மோழை
சூ. நி : காடி, யவாகு, மோழை, கஞ்சி
க. நி : கஞ்சி, காடி, மோழை

கம்பு

சே. தி : கவலை, புல், செந்தினை, கம்பு
சூ. நி : செந்தினை, கவலை, கம்பு

கரும்பு

சே. தி : கழை, வேழம், இக்கு, கன்னல், கரும்பு
பி. நி : கழை, வேழம், இக்கு, கன்னல், கரும்பு
சூ. நி : வேழம், கன்னல், இக்கு, கழை, கரும்பு
க. நி : கன்னல், கழைவேழம், இக்கு, கரும்பு

கீரை

கீரையை ஒரு முக்கிய உணவுப் பொருளாக நிகண்டுகள் கருத வில்லை போலும். கீரை என்ற தலைப்பில் மேற்சொன்ன நான்கு நிகண்டுகளிலும் குறிப்புக்கள் காணப்படவில்லை.

குழம்பு

சே. தி : பாகு, குழம்பு
பி. நி : ஆணம், பாகு, குழம்பு
சூ. நி : பாகு, குழம்பு
க. நி : குழம்பு, பாகு

குளநெல்

சே. தி : நீவாரம், குளநெல்
பி. நி : ,, ,,
சூ. நி : ,, ,,
க. நி : ,, ,,

கோதுமை[11]

சே. தி	:	கோதி, கோதுமை
பி. நி	:	,, ,,
சூ. நி	:	,, ,,

சிறுகீரை

சே. தி	:	சில்லி, சாகினி, சிறுகீரை
பி. நி	:	,, ,, மேகநாதம், சிறுகீரை
சூ. நி	:	,, ,, ,, ,,
க. நி	:	சிறுகீரை, சாகினி, சில்லி

செந்தினை

சே. தி	:	ஏனல், செந்தினை
பி. நி	:	கம்பு, கவலை, செந்தினை
சூ. நி	:	ஏனல், செந்தினை
க. நி	:	ஏனல், செந்தினை

செந்நெல்

சே. தி	:	வீரிகி, செஞ்சாலி, செந்நெல்
பி. நி	:	சென்னெல், நன்னெல்
சூ. நி	:	நன்னெல், செஞ்சாலி

சேம்பு

சே. தி	:	சகுடம், சேம்பு
பி. நி	:	சாகினி, சகுடம், சேம்பு
சூ. நி	:	சகுடம், சேம்பு
க. நி	:	,, ,,

சோளம்

சே. தி	:	சொன்னல், இறுங்கு, சோளம்
பி. நி	:	,, ,, ,,
சூ. நி	:	,, ,, ,,
க. நி	:	சொன்னல், சோளம்

தயிர்

சே. தி	:	ததி, அளை, தயிர்
பி. நி	:	,, ,, பெருகு, தயிர்

---

11. கோதுமை தமிழர் உணவு என்பதற்கு இலக்கியங்களில் சான்றுகள் கிடைக்கவில்லை. ஆனால் நிகண்டு நூல்கள் இவை பற்றிக் குறிப்பிடுகின்றன.

சூ. நி : ,, பெருகு, தயிர்
க. நி : தயிர், அளை, ததி

துவரை

சே. தி : ஆடகம், துவரை
பி. நி : ஆடகி, துவரை
சூ. நி : ஆடகம், துவரை

நாரத்தை

சே. தி : நரந்தம், நாரத்தை
பி. நி : நாரம், நரந்தம், நாரங்கம், நாரத்தை
சூ. நி : நரந்தம், நாரம், நாரங்கம்

நெய்

சே. தி : இழுது, கிருதம், துப்பு, ஆச்சியம், நெய்
பி. நி : ஆதிரம், கிருதம், ஆச்சியம், இழுது, நேயம், துப்பு, அவி, ஆகாரம், நெய்
சூ. நி : கிருதம், நேயம், இழுது, ஆச்சியம், துப்பு, நெய்
க. நி : நெய், துப்பு, விழுது, கிருதம், நேயம்

நெல்லி

சே. தி : ஆமலகம், நெல்லி
பி. நி : ,, ,,
சூ. நி : ,, ,,
க. நி : ,, ,,

பசுந்தினை

பி. நி : ஏனல், குரல், நுவணை, பசுந்தினை
சூ. நி ஏனல், பசுந்தினை

பலா

சே. தி : பனசம், வருக்கை, பலா
பி. நி : பாகல், வருக்கை, பனசம், பலா
சூ. நி : பனசம், வருக்கை, பாகல், பலவு, பலா
க. நி : பனசம், பலா

பழம்

சே. தி : பலம், கனி, பழம்
பி. நி : ,, ,, ,,
சூ. நி : ,, ,, ,,
க. நி : பழம், கனி

பாகல்

சே. தி : கூலம், பாகல்
பி. நி : காரவல்லி, கூலம், பாகல்
சூ. நி : காரவல்லி கூலம், பாகல்
க. நி : பாகல், கூலம்

பாயசம்

சே. தி : பாற்சொற்றி, பனசம், பாயசம்
பி. நி : பாற்சோறு, பாயசம்
சூ. நி : பாற்சோறு, பாயசம்

பால்

சே. தி : பயம், கீரம், அமுதம், பால்
பி. நி : பயசு, கீரம், அமிழ்து, பயம், பால்
சூ. நி : அமிழ்து, கீரம், பயசு, துத்தம், பயம், பால்
க நி : பால், அமுது, பயம், கீரம்

பீர்க்கு

சே. தி : பீரம், பீர்க்கு
பி. நி : ,, ,,
சூ. நி : ,, ,,
க. நி : ,, ,,

மலைநெல்

சே. தி : ஐவனம், மலைநெல்
பி. நி : ,, ,,
சூ. நி : ,, ,,
க. நி : ,, ,,

மாதளை

சே. தி : மாதுளம், கழுமுள், மாதுளை
பி. நி : மாதுளங்கம், மாதுளம், கழுமுள், மாதுளை
சூ. நி : மாதுளம், மாதுளுங்கம், கழுமுள், மாமுளை
க. நி : மாதளை, மாதுளுங்கம், கழுமுள்

மோர்

சே. தி : முசல், தக்கிரம், மோர்
பி. நி : மதிதம், தக்கிரம், காலசேயம், அருப்பம் அளை, முசர், மச்சிகை, மோர்
சூ. நி : தக்கிரம், காலசேயம், மத்தம், அளை, அருப்பம், மச்சிகை, முசர், மோர்.
க. நி : மோர், முசர், தக்கிரம்

வரகு

சே. தி : வரகு, கோத்திரவம்
பி. நி : ,, ,,
சூ. நி : ,, ,,

வெண்ணெய்

சே. தி : ஐயங்கவீனம், நவநீதம், வெண்ணெய்
பி. நி : ,, ,, ,,
சூ. நி : ,, ,, ,,

வெள்ளரி

பி. நி : உருவலரம், வெள்ளரி
சூ. நி : ,, ,,

வேயரிசி

சே. தி : இயவை, தோரை, வேயரிசி
பி. நி : இயவை, தோரை, வேரல், வேயரிசி
சூ. நி : தோரை, வேயரிசி

நிகண்டுகள் தரும் உணவுபற்றிய செய்திகளை நோக்கு மிடத்து, அவற்றில் பல வழக்கிலுள்ளனவாகவும், சில வழக்கிழந் தனவாகவும் இருக்கக் காணலாம். அபூபம், பூரிகை போன்ற வடவரின் உணவுப்பெயர்களும் நிகண்டுகளில் சுட்டப்பட்டுள்ளன. நிகண்டுகள் குறிப்பிடும் உணவுப் பொருள்கள் நூலின்கண் விரிவாக விளக்கப்பட்டுள்ளன.

5. சுவையடிப்படை

சுவைவகை ஆறனுள் துவர்ப்புச்சுவை ஆற்றலையும் கார்ப்புச் சுவை வீறினையும், இனிப்புச்சுவை வளத்தினையும் உவர்ப்புச்சுவை தெளிவினையும், கைப்புச்சுவை மென்மையையும் புளிப்பு இனிமையையும் தரும் என்று உணவு மருத்துவம் கூறுகிறது. சுவை நாவுக்கு மட்டும் நிறைவு தருவதல்ல; ஒவ்வொன்றும் வேறு, வேறு வகையான சத்துக்களைக் கொண்டிருப்பதால் அவ்வவற்றின் வழியில் செயல்பட்டு உடலுக்கு உரத்தையூட்டுகின்றன. அறிவு வளர, வளர மாந்தரிடையே சுவையுணர்வும் மிகுந்ததென்பர். பின்னர் உணர்வின் வளர்ச்சிக்கேற்ப அறிவின் துணை கொண்டு பல்சுவையுணர்வுகளை படைத்துண்டனர். அறிவுணர்விலும், வீரவுணர்விலும், காதல்உணர்விலும் மிகவுயர்ந்த நிலையைப் பெற்றிருந்த தமிழர் சுவையுணர்விலும் சிறப்பான இடத்தைப் பெற்றிருந்தனர்.

> 'அறுசுவை யுண்டி அமர்ந்தில்லாள் ஊட்ட
> மறுசிகை நீக்கி உண்டாகும்'[1]

என்ற நாலடியாரின் வரிகள் தமிழரின் சுவையுணர்வைச சிறப்புற எடுத்துக் காட்டுவதாகும்.

அறுவகைச் சுவைகளில் இனிப்பு

நாம் உண்ணும் உணவுப்பொருட்களால் புளிப்பை அடுத்து இனிப்புச்சுவை குறிப்பாக இடம் பெறுகிறது எனலாம். இனிப்புச் சுவை மிக்கதாகவும், சிலவற்றில் நடுத்தரமாகவும், குறைந்தும்

---

1. நாலடியார் - 1 : 1-2.

உணவுப் பொருட்களில் பயன்படுத்தப்பட்டு வருகிறது. புளிப்பா யிருந்துபின்னர் இனிப்பாயும் மாறும் பொருட்களுமுண்டு. முதலில் மிக இனிப்பாய் இருக்கும் சில உணவுப்பொருட்கள் நாட்பட நாட்பட்சுவை குறைந்து போதலும் உண்டு. இயற்கைத் திடஉணவுப், பொருட்களை விட, செயற்கைத் திடவுணப் பொருட்களில்தான் இனிப்புச்சுவை மிக்கதாயிருக்கிறது. தீஞ்சேற்றுக்கடிகை, தேம் பூங்கட்டி என இருவகை இனிப்புப் பண்டங்கள் பற்றி மதுரைக் காஞ்சியும், குறுந்தொகையும் குறிப்பிடுகின்றன. இவையிரண்டும் சருக்கரைப்பாகினாலும், வெல்லத்தினால் காய்த்து நீர் முற்றிலும் வற்றின நிலையில் செய்யப்படுவதால் இனிப்புச் சுவை எளிதில் இவற்றிலிருந்து போய் விடுவதில்லை.

'அமிழ்தியற்றன்ன தீஞ்சேற்றுக் கடிகை'[2]

'வேம்பின் பைங்காய் தோழி தானே
தேம்பூங் கட்டி யென்றனிர்'[3]

எனவரும் பாடல் வரிகள் மேற்கூறிய பணிகாரங்களைச் சுட்டி நிற்கும் பழங்கள் பலவற்றில் இனிப்புச்சுவை புளியச்சுவையைப் போன்றே கலந்து காணப்படுகிறது. கோடைக்காலம் மற்ற பருவங்களில் உள்ள பழங்களை விட இனிப்புச் சுவைமிக் கிருக்கும் எனத்தமிழர் அறிந்திருந்தனர்.

'தேன்தேர் சுவைய திரளர மாஅத்துக்
கோடைக் கூழ்த்த கமழ்நறுந் தீங்கனி'[4]

என்ற அகநானூற்றுப் பாடல் இதனை விளக்கும். சுவையை மிகுவிக்க மரத்திலேயே சில பழங்களைப் பழுக்க வைப்பதும் உண்டு. பறித்து பெரிய பானைகளிலே இட்டு வைக்கோல் சுற்றி பழுக்க வைப்பதும் உண்டு. இயற்கையாகக் கனிந்த பழங்களிலே தான் சுவைமிக்கிருக்கும் என்பது தமிழரது முடிபு.

துடரிப்பழம், களாம்பழம்

பழந்தமிழர் இனிய புளிப்பைக் கொண்ட துடரிப் பழத்தையும் களாம் பழத்தையும் தின்று அவற்றை வெறுப்பின் வேறு சுவை

2. மதுரைக்காஞ்சி - 532.
3. குறுந்தொகை 196: 1-2.
4. அகநானூறு - 384 : 2-3.

யுடைய பழங்களை உண்டனர் என்ற குறிப்பு புறநானூற்றில் காணப்படுகிறது.

'தீம்புளிக் களவோடு துடரி முனையின்'[5]

என அதனைச் சொல்கிறது பாடல். களாம்பழம் இனிப்புச் சுவை. துவர்ப்புச்சுவை என இரண்டையும் உள்ளடக்கியது.

பலாப்பழம்

'செங்கால் பலவின் தீம்பழ மிசையும்'[6]

எனக்கூறி நற்றிணை பலாவின் இனிப்புச் சுவை பற்றி நவில்கிறது. பலாவின் பலவகைகளில் வருக்கைப் பலா மிகச் சிறந்த சுவையையுடையது. இன்றும் குற்றாலம் செல்வோர் வருக்கைப் பலாவின் சுவைக்காக அதனை விரும்பி வாங்கி உண்கின்றனர். 'சங்கஇலக்கியங்களில் பலா 'பசள்' என்று அழைக்கப்பட்டது.'[7] ஆசினி எனவும் ஈரப்பலா எனவும் இது அழைக்கப்பட்டது. மதுரமான இன்சுவைக் கனிகளை வருக்கை என்றும், இன்சுவை தராத சாதாரண பலாப்பழத்தை ஊழை என்றும் பெயரிட்டு அழைத்தனர். பலாச்சுளையைச் சுற்றி வைக்கோல் சடைசடையாய் இருக்கிறது. பலாச்சுளை ஒவ்வொன்றுக்கும் ஒவ்வொரு கண்ணறை ஒதுக்கப்பட்டுள்ளது. பலாப்பழத்தைத் தொட்டால் தொட்டகைக்கு சொரசொரப்பு வந்துவிடும். ஆனால் சுளையோ தேன் மயமாக நின்று தித்திக்கிறது. அதனால் 'அப்பன் சடையன் ஆத்தாள் சடைச்சி பிள்ளையோ சருக்கரைக்கட்டி' என்று பலாவின் இனிப்புச்சுவை பற்றி பழமொழி வழங்குகிறது.

'வருக்கை ஏறும் கனிசிதறிச் செந்தேன் பொங்கி'

என்ற சம்பந்தரின் வாக்கும் பலாவின் சுவைபற்றி திறம்பட இயம்புகிறது.

வாழைப்பழம், நாவல் பழம்

முக்கனிகளில் வாழைக்கனிக்குத் தனிப்பட்ட சிறப்பு உண்டு. சுவை கருதி கல்யாணமாகி முதன்முறை வீட்டுக்கு வந்து

5. புறநானூறு - 177-9.
6. நற்றிணை - 232-5.
7. தமிழ்ப்பேரகராதி, ப. 2397.

இறங்குகிற தம்பதியர்க்கு முதலில் கொடுப்பது வாழைப்பழமும் பாலும்தான். விருந்துச் சாப்பாட்டிலும் வாழைப்பழம் கட்டாய மாகப் பரிமாறப்படுகிறது.

'பாலும் பழமும் பாகும் பருப்பும்'

எனவரும் ஔவையார் வாக்கில் குறிப்பிடப்படுவது வாழைப்பழமும் தான். 'வாழைப் பழத்தைத் தீங்கனி என்றும் குறிப்பிடுகின்றனர். நாவல் பழத்தின் சுவையை 'தீங்கனி நாவல்'[8] என மணிமேகலை குறிப்பிடுகிறது.

கரும்பின் சாறு

கரும்பின்சாறும் இனிப்புச்சுவையை உள்ளடக்கியது வாழ் வெல்லாம் இனிக்கவேண்டும் எனக்கருதியே தமிழர் திருநாளாம் பொங்கல் நாளில் கரும்பு முக்கியமான பொருளாகப் பயன்படுத்தப் பட்டு வருகிறது.

'அறைவுறு கரும்பின் தீஞ்சேற்றியாளர்'[9]

எனப் பதிற்றுப்பத்து கரும்பின் சுவை பற்றிக் கூறுகிறது. தீஞ்சோறு என்பது கரும்பினது இனிய பாகு பற்றிச் சொல்லப் பட்டதாகும்.

தேன்

'அடுநறாக் காமம் போற்கண்டார் மகிழ் செய்தலன்று'[10]

என்ற குறளாசிரியர் வாக்கிலிருந்து தேனின் சுவையை அறிந்து கொள்ளலாம். தனக்கேற்ப தனித்தன்மையாக இது இனிப்புச் சுவையை உள்ளடக்கி நிற்கிறது. தேன், தேன்கற்கண்டு, தேனடை எனத் தேன் சம்பந்தப்பட்ட எல்லாப் பொருட்களுமே இனிப்புச்சுவைமிக்கிருக்கின்றன. இதன் சிறப்பு கருதி 'தீந்தேன்' எனவும் அழைக்கப்படுகிறது. தேனீக்கள் பல பூக்களிற் சென்று தேனைச் சேர்த்து வைப்பதால் தேனில் பல் பூம் சுவைகள் கலந் துள்ளன என்று கூறலாம். மழைக்காலத்தைவிட கோடையில்

8. மணிமேகலை-9:17.
9. பதிற்றுப்பத்து-75:6.
10. திருக்குறள்-1090.

எடுக்கப்படும் தேன் மிகவும் சுவையுடையதாக இருக்கும்' தீந்தேனைப் பற்றி

'அறையுறு தீந்தேன் குறவர் அனுப்ப'[11]

என அகநானூறு குறிப்பிடுகிறது.

உவர்ப்பு

முற்றிலும் உவர்ப்புச் சுவையான பொருட்கள், உவர்ப்புச்சுவை கலந்துள்ள பொருட்கள் என இருவகையாக, இவற்றைப் பிரிக்க லாம். இரத்தத்தை தூய்மை செய்யும் சக்தி உவர்ப்புச் சுவைக்கு இருப்பதால் இதனை உணவோடு இன்றியமையாத ஒன்றாகத் தமிழர் சேர்த்துண்டனர். 'உவர்த்தல் உவரே' எனப் பிங்கலந்தை குறிப்பிடுகிறது. இயற்கையாவும் செயற்கையாகவும் கிடைக்கக் கூடிய பொருட்களில் உவர்ப்புச்சுவை மிகுதியாகப் பெற்றிருப்பது உப்பேயாகும். உப்பின் உவர்ப்பு சோறு உட்பட முக்கியமான எல்லா உணவுப் பொருட்களுக்கும் சுவை கொடுக்கக் கூடியதாக இருக்கிறது. இளநீர், நுங்கு, வெள்ளரிப்பிஞ்சு என இவற்றிலும் உவர்ப்புச்சுவை கலந்துள்ளது.[12] நெல்லிக்காய் துவர்ப்புச்சுவை வுடையதாக இருந்தாலும் அது உவர்ப்புச் சுவையையும் உள்ளடக் கியது. நாட்செல்ல செல்ல நெல்லிக்காயின் உவர்ப்புக் குறைந்து துவர்ப்பு மிகுதியாகும்.

எரிப்பு

காரம் சாப்பிட்டால் உடம்பிலுள்ள மற்ற உணவுப்பொருட்கள் எளிதில் செரிக்கும் என்பது இன்றைக்கும் இருக்கும் வழக்கமாகும். சோற்றோடு கலந்து உண்ணப்படும் எல்லா வகைத் துணைக் கறிகளிலும் காரம் நிச்சயமாக இடம்பெற்றிருக்கும். ஆனால், அளவுக்கு மீறினால் உடம்பில் பாதிப்பு ஏற்படுத்தக்கூடிய தன்மையும் இதற்கு உண்டு. காரத்திற்கு மற்ற சுவைகள் பகையா கின்றன. 'மிளகுகாரத்தைத் தரும் பொருளாகப் பழந்தமிழரால் பயன்படுத்தப்பட்டு வந்தது. இன்று மிளகாயை அதற்குப் பதி லாகப்பயன்படுத்துகிறார்கள். இஞ்சியும் எரிப்புச் சுவையுடையதே. மிளகைப் போன்றே இதுவும் முற்ற முற்ற சுவை பெருகிக்

11. அகநானூறு-322:12.
12. கந்தசாமி முதலியார், உணவுமருத்துவம், ப. 109.

கொண்டே போகும். வேளைக்கீரை, கரிசலாங்கண்ணிக்கீரை, சில வகை இளநீர்களிலும் எரிப்புச்சுவை உள்ளதெனக் கூறுவர்.

கசப்பு

உடம்பிற்கு மென்மையைக் கொடுக்கக் கூடியது என்று கருதப் பட்டாலும் கசப்புச்சுவையைப் பெரும்பான்மையான மக்கள் வெறுக்கின்றனர். பாகற்காய் அன்றும், இன்றும் முக்கியமான கசப்பு உணவுப் பொருளாசப் பயன்படுத்தப்பட்டு வருகிறது. இதன் நன்மை கருதி வாரத்தில் ஒருவேளையாவது சமைத்துண் கின்றனர் இன்றையத்தமிழர். 'வேப்பம்பூக்கூட்டு' என இக் காலத்தில் வழங்கப்படுவதும் கசப்புச் சுவையை உள்ளடக்கியதே. வேப்ப இலையையே காலையிலும், மாலையிலும் சிறிதளவு உண்பவர்களும் இருக்கின்றனர். எள், கடுகு, கறிவேப்பிலை குப்பைக்கீரை, தினை, எண்ணெய் போன்றவற்றிலும் இச்சுவை உள்ளதெனக் குறிப்பிடுவர்.

துவர்ப்பு

நெல்லிக்காய் துவர்ப்புச் சுவைக்கு மிகச் சிறந்த எடுத்துக் காட்டு ஆகும். சில பொருட்களில் பிஞ்சு நிலையில் மிக்கும் முற்றிய காய்களில் நடுத்தரமாகவும், பழுத்த நிலையில் மற்ற சுவைக ளோடு கலந்தும் துவர்ப்புச் சுவை காணப்படும். அத்திப்பழம் இனிப்புச் சுவையோடுதுவர்ப்புச் சுவையுடையதாகவும் உள்ளது. விளாங்காயிலும் இச்சுவை உண்டு.

புளிப்பு

புளியோதரை, புளிக்குழம்பு, புளியோதனம், புளித்தண்ணீர் என பலவகைகளில் தமிழர்கள் புளிச்சுவையைப் பயன்படுத்து கின்றனர். எல்லா சுவைகளிலும் இதுவே முதலிடம் வகிக்கிறது. புளிப்புச் சுவையுள்ள இயற்கைத் திடவுணவுப் பொருட்களில் புளியங்காய் முதலிடம் பெறும். இது புளியம் பழம் ஆகும் போது தான் முழுமையான புளிப்புச் சுவை நமக்குத் தெரிகிறது. புளியம் பழங்களிலும் இனிப்புச் சுவையுள்ளவை மிகக் குறைவான எண்ணிக்கையில் இருக்கின்றன. மாங்காயும் புளியங்காய்க்கு அடுத்ததாக புளிப்புச் சுவையைத் தருவதாக உள்ளது. இது காய்ப் பருவத்தைக் கடக்கும் போது இனிப்புச் சுவையாக மாறி விடுகிறது. புளிப்புச் சுவையை விரும்பி உண்ட தமிழர் இதனைக்

காய்ப்பருவத்திலே பறித்து மாவடு, மாங்காய், ஊறுகாய் முதலியன தயாரித்து உண்கின்றனர். மாப்பொருட்களை புளிக்க வைத்தே மறுநாள் உண்கின்றனர். நாகப்பழம், பனங்கிழங்கு, பனம்பழம், மாம்பழம் முதலியவற்றில் ஓரளவு புளிப்புச் சுவை கலந்துள்ளது. அரிசி, கிழங்கு, பயறு வகைகளில் தொடக்க நிலையில் புளிப்பு உள்ளது. புளித்ததயிர், புளித்தமோர் என்பவை இன்றும் வழக்கிலுள்ளன. கள் வகைகள் புளிப்புச் சுவையை மிகுதியாக உள்ளடக்கியது. பழம் பானையில் கள்ளைப் புளிக்க வைத்து பழந்தமிழர் உண்டனர்.

உணவுகளைப் படைக்கச் சுவை பயன்பட்டமை

பலவகையான கூட்டு, துணைக்கறி வகைகளைப் பயன் படுத்தி நாம் உண்ணும் உணவிற்குச் சுவை கூட்டுகிறோம். பெரும் பாலும் எல்லாக் கறி வகைகளுமே ஒன்றிற்கு மேற்பட்ட சுவையை உபயோகித்து ஆக்கப்பட்டதாயிருக்கும். உப்பின் உவர்ப்புச் சுவை எல்லாக் கூட்டுக்களிலும் முக்கியமானதொன்றாக விளங்கு கிறது. உப்பில் உவர்ப்பும், மாங்காயில் புளிப்பும், மிளகில் எரிப்பும் கறிவேப்பிலையில் துவர்ப்பும் அடங்கியுள்ளதால் மாங்காய் ஊறு காய் இவையனைத்தையும் உள்ளடக்கிய உணவுப் பொருளாக உள்ளது. உவர்ப்புப் பெரும்பான்மையாக எல்லாப் பொருட்களுக் கும் சுவையைக் கொடுக்கக் கூடிய அதே நேரத்தில் காரம் அடுத்த நிலையை வகிக்கிறது. இறைச்சி உணவைச் சமைக்கக் காரச் சுவையை மிகுதியாகப் பயன்படுத்திய செய்தியை,

'காயங் கனிந்த கண்ணகன் கொழுங்குறை'[18]

என்று புறநானூறு குறிப்பிட்டுச் சொல்கின்றது. காயம் என்ப தற்கு உறைப்பு அல்லது எரிப்பு எனப் பொருள் கொள்ளலாம்.

காரத்திற்கு அடுத்த நிலையில் புளிப்புச் சுவை உணவுப் பொருட்களை ஆக்குவதற்குப் பயன்படுகிறது. புளிக்குழம்பு, புளித்தண்ணீர், புளிச்சகீரை என்பனவற்றைப் புளியைக் கரைத்து விட்டுப் பின்னர் மற்றச் சுவைகளும் சேர்த்து ஆக்கினர்.

பண்ணியம், மோதகம், இன்சோறு ஆகியவற்றைப் படைக்க வெல்லம், சர்க்கரை என இனிப்புப் பொருட்களைப்பயன் படுத்தினர். மற்ற எல்லாச் சுவைகளுடன் ஒன்று கூடிவரும், உவர்ப்புச் சுவை இதனோடு சேர்ந்து வருவதில்லை. இடைக்

காலத்தில் சுகியன் என்ற இனிப்புப் பணியாரம் மிகவும் வழங்கிய தாக குறிப்புக் காணப்படுகிறது. இதனைத். திருப்புகழ்,

'அவல் பொரி சுகியன்'[13]

என்ற தொடரால் குறிப்பிடுகிறது.

தாளிதம் செய்யக் கூடிய கடுகில் கசப்புச் சுவை அடங்கி யுள்ளது. எந்தக் கறி வகையுமே தாளிதம் செய்யப்படாவிட்டால் முழுமையான சுவையுடையதாயிருக்காது. வெண்சிறு கடுகும், தாளிதத்திற்குப் பயன்படுகிறது.

வாழைத் தண்டினைத் துவர்ப்புச் சுவைக்காகத் தமிழர் தமது உணவோடு பயன்படுத்துகின்றனர். உணவுப் பொருட் களோடு வயிற்றுக்குள் செல்லும் கற்களை நீக்கிவிடும் சக்தி வாழைத்தண்டிற்கு உண்டு என்பர் நூல் வல்லார். கசப்பும், துவர்ப்பும் ஒன்றோடொன்றியைந்து பலவகைச் சுவையுணவுப் பொருட்களை ஆக்கப் பயன்படுகின்றன.

சுவைப்பொருத்தம்

இன்ன சுவையை உண்ட பின்னர் அதற்கு மாற்றாக இன்ன சுவையை உண்ண வேண்டும் எனத் தமிழர் தெரிந்து வைத் திருந்தனர். சான்றாகக் கள் குடிப்பவர்கள் மிளகாய் போன்ற காரத்தைப் புளிச் சுவைக்கு மாற்றாகக் கொள்ளுதலையும், கார வுணவு உண்டவர் மாற்றாக இனிப்புப் பண்டங்களை உண்பதை யும் கூறலாம். ஒன்று மிகின் அதனைக் குறைக்கும் என்ற விதி யினை அடிப்படையில் தமிழர் உணவுப் பொருட்களைக் கையாண்டனர். பெரும்பான்மையாக ஒன்றுபட்டு வரும் சுவை களை சில காலங்களில் மாறுபட்டு வருதலும் உண்டு. தமிழர் வாழ்வில் பகையும், நட்பும் காணப்பட்டது போல உண்ணும் உணவிலும், பகைச் சுவையும், நட்புச் சுவையும் ஒருங்கே இடம் பெற்றிருந்தன 'ஆறு தாதுக்களில் இரத்தத்தை உண்டாக்கத் துவர்ப்பும், எலும்பை வளர்க்க உப்பும், தசையை வளர்க்க இனிப்பும், கொழுப்பைத் தரப் புளிப்பும் நரம்பைப் பலப்படுத்த கசப்பும், உமிழ்நீரைச் சுரப்பிக்கக் காரமும் என ஒன்று சேர்ந்திருந் தால் ஏழாவது தாதுவான மூளைக்கு வேறு சக்தி தேவை

13. புறநானூறு—364:5.
14. திருப்புகழ்—926.

யில்லை,[15] இதனையே 'அறுசுவை வைத்தியம்....ஆருதார வைத்தியம்' எனச் சித்த வைத்திய நூலோர் குறிப்பிட்டனர். இக் காலத்தவரும் பருப்பு, சாம்பார், மிளகுநீர், இரசம், மோர்க்குழம்பு முதலியவற்றைப் பயன்படுத்தி, அவற்றோடு அவியல், துவரம், இறைச்சி வகைகள், மீன் வகைகளையும் உணவோடு சேர்த்து உண்கின்றனர். காரத்திற்கு மற்ற ஐந்து சுவைகளும் பகையே என உணவு மருத்துவம் குறிப்பிடுகிறது.

மோரைச் சோற்றோடு கலந்து உண்ணும் மக்கள் அதற்கு மாற்றுச் சுவையான ஊறுகாயை அதனோடு சேர்த்துண்கின்றனர். புளிப்புச் சுவையுடைய மோர், எரிப்புச் சுவை மிகுதியாகக் கலந்துள்ள ஊறுகாயோடு வந்து நிற்கும் வகை, பகைச் சுவைகளும் நட்பாய் ஆதலைக் குறித்தது.

பொருந்தாச் சுவைகள்

இந்தவுணவோடு இந்த உணவுப் பொருள் இயையும் என்ற கருத்து இருக்க சில பொருந்தாச் சுவை உணவு பற்றிய குறிப்புக் களும் காணக்கிடக்கின்றன.

'.........குறுந்தாளுடம்பின்
விழுககுநிணம் செய்த தயிர்ங்கண் விதவை'[16]

என்று புறநானூறு குறிப்பிடுகிறது. தயிரோடு இறைச்சியைக் கலந்துண்ணும் புறநானூற்றுக் காலத்து வழக்கம் இப்போது இல்லை. இறைச்சியில் உள்ள எரிப்புச் சுவை புளிப்போடு சேர்ந்து பகையாகி பொருந்தாச் சுவையாகிறது. இறைச்சியில் புளியிட்டுச் சமைக்கும் பழந்தமிழர் வழக்கமும் இன்று செயலில் இல்லை.

சுவை மாறுபாடும் விருப்பம் ஏற்பட்டகாலங்களும்

'பழகப் பழகப் பாலும் புளிக்கும்' 'அளவுக்கு மீறினால் அமிர்தமும் நஞ்சு' என்ற பழமொழிகள் மாறுபாட்டைக் காட்டுவனவாகும். ஏதாவது ஒன்றின் சுவை மிகும்போது உடம்பின் இயல்பையே அது மாற்றி விடுகிறது. பலமுறைத் தேனை உண்டால் அதன் இனிப்புச் சுவை மாறி புளிக்கும் என்பதை,

15. ச. கந்தசாமிமுதலியார், உணவு மருத்துவம், ப. 33.
16. புறநானூறு—326:9—12.

'ஆர்ந்தோர் வாயிற்றேனும் புளிக்கும்'[17]

என்ற குறுந்தொகை வரி காட்டுகின்றது. அரிநெல்லிக்காய் என அழைக்கப்படும் காட்டு நெல்லிக்காயை உண்ட பின்னர் தண்ணீர் குடித்தால் சுவை மாறி இனிக்கும் என்பதும் எல்லோருக்கும் தெரிந்த செய்தியாகும். இது துவர்ப்பு இனிப்பான வகையைத் தெளிவுபடுத்துகிறது.

'புன்காழ் நெல்லிப் பைங்காய் தின்றவர்
நீர்குடி சுவையில் தீவிய மிழற்றி'[18]

என்ற அகநானூற்றுப் பாடல் இதனை விளக்கும்

சுவை மாறுபாடு போல விருப்பமும் மனிதனின் சூழலுக்குத் தக அமைகிறது. சிலர் கள் குடிக்கும் போது மட்டும் புளிப்புச் சுவையை அதிகமாக விரும்புவது இதனைக் காட்டும். இதுவன்றி கருப்பமுற்ற மகளிர் புளியங்காய், மாங்காய் என இவற்றினை உண்பது சூழலுக்குத்தக சுவைவிருப்பம் மாறியிருப்பதை உணர்த்தும்.

படும்புளி வேட்கைக்
கடுஞ்சூல் மகளிர் போல் [19]

என இச்சுவை விருப்பத்தை குறுந்தொகை நவில்கிறது.

தமிழ் மக்கள் பெரும்பாலும் புளிப்புச் சுவையையும் இனிப்புச் சுவையையும் விரும்பி உண்டுள்ளனர். வெப்பநாட்டினர் இச் சுவையை விரும்பியுண்பது இயல்பாகும். எல்லாச் சுவைகளை யும் அதனதன் திறனிற்கேற்ப உணவிலிட்டு சுவையறிந்து உண்டவர் தமிழர் என்பதில் ஐயமில்லை.

17. குறுந்தொகை—354:2.
18. அகநானூறு—54:15—16.
19. குறுந்தொகை— 287:4—5.

சுவைகளின் பட்டியல்

எண்	பொருட்களின் பெயர்	இனிப்பு	உவர்ப்பு	எரிப்பு	கசப்பு	துவர்ப்பு	புளிப்பு
1	அத்திப்பழம்	இனிப்பு	—	—	—	துவர்ப்பு	—
2	அவரைக்காய்	—	உவர்ப்பு	—	—	—	புளிப்பு
3	இஞ்சி	—	—	எரிப்பு	—	—	—
4	இளநீர்	இனிப்பு	உவர்ப்பு	—	—	—	—
5	ஈச்சம்பழம்	இனிப்பு	—	—	—	துவர்ப்பு	—
6	உப்பு	—	உவர்ப்பு	—	—	—	—
7	உழுந்தம் பருப்பு	—	—	—	—	—	புளிப்பு
8	எருமைப்பால்	—	—	—	—	—	புளிப்பு
9	எள்	—	—	—	கசப்பு	—	—
10	எள்ளெண்ணெய்	—	—	—	கசப்பு	—	—
11	கடலை	—	—	—	—	—	புளிப்பு
12	கடுகு	—	—	—	கசப்பு	—	—
13	களாம்பழம்	இனிப்பு	—	—	—	—	—
14	கறிவேப்பிலை	—	—	—	கசப்பு	துவர்ப்பு	—

எண்	பொருட்களின் பெயர்	இனிப்பு	உவர்ப்பு	எரிப்பு	கசப்பு	துவர்ப்பு	புளிப்பு
15	குப்பைக்கீரை	—	உவர்ப்பு	—	கசப்பு	—	—
16	தயிர்	—	—	—	—	—	புளிப்பு
17	துவரம்பருப்பு	—	—	—	—	—	புளிப்பு
18	தினை	—	—	—	கசப்பு	—	புளிப்பு
19	தேன்	இனிப்பு	—	—	—	—	—
20	நாகப்பழம்	இனிப்பு	உவர்ப்பு	—	—	—	—
21	நுங்கு	—	உவர்ப்பு	—	—	—	—
22	நெய்	—	—	—	—	—	புளிப்பு(உ)
23	நெல்லிக்காய்	—	உவர்ப்பு	—	—	துவர்ப்பு	—
24	பச்சரிசி	—	—	—	—	—	புளிப்பு
25	பயறு	—	—	—	—	—	புளிப்பு
26	பாகற்காய்				கசப்பு		
27	பலாக்கொட்டை	—	—	—	—	—	புளிப்பு
28	பலாப்பழம்	இனிப்பு	—	—	—	—	புளிப்பு
29	பனங்கிழங்கு	—	—	—	—		புளிப்பு

ஆ—4

30	பனம்பழம்	இனிப்பு	—	—	—	—	புளிப்பு
31	புழுங்கலரிசி	—	—	—	—	—	புளிப்பு (குறைவு)
32	புளியங்காய்	—	—	—	—	—	புளிப்பு
33	மாங்காய்	—	—	—	—	—	புளிப்பு
34	மாம்பழம்	இனிப்பு	—	—	—	—	புளிப்பு
35	மாதுளம்பழம்	இனிப்பு	—	—	—	—	புளிப்பு
36	மாவடு	—	—	—	—	துவர்ப்பு	—
37	மிளகாய் + மிளகு	—	—	எரிப்பு	—	—	—
38	மோர்	—	—	—	—	—	புளிப்பு
39	வாழைப்பழம்	இனிப்பு	—	—	—	—	புளிப்பு
40	விளாங்காய்	—	—	—	—	துவர்ப்பு	புளிப்பு
41	விளாம்பழம்	இனிப்பு	—	—	—	துவர்ப்பு	புளிப்பு
42	வேளைக்கீரை	—	—	எரிப்பு	—	—	—

பால் எல்லாச் சுவைகளும் உள்ளடங்கிய பானமாகும்.

6. திட உணவு

இயற்கை அன்னை மனிதர்களுக்கு வழங்கிய உணவுப் பொருட்கள் கணக்கற்றன. அவை திடஉணவுப் பொருட்களாக வும், நீருணவுப் பொருட்களாகவும் அமைகின்றன. திடவுணவுப் பொருட்கள் கட்டித்தன்மை உடையன. அவற்றைப் பல்லின் துணை கொண்டுதான் மென்று உண்ணுதல் இயலும். சில திட வுணவுப் பொருட்களை விரைவின் காரணமாக விழுங்குவதும் உண்டு. அவ்வாறான திடவுணவுப் பொருட்களை இயற்கைத் திடவுணவுப் பொருட்கள், செயற்கைத் திடவுணவுப் பொருட்கள் என இரண்டாகப் பிரிப்பர். இயற்கையாகக் கிடைக்கக்கூடிய இலை, பூ, காய்கள், கனிகள், விதைகள் முதலியவற்றை இயற்கைத் திடவுணவுப் பொருட்களாகக் கொள்வர். சோறு, சுட்டவும், புழுக்கியவும், வறுத்தவும், பொரித்தவும் ஆகியமீன்கள், ஊன்கள், கிழங்குகள், பண்டங்கள் முதலியவற்றைச் செயற்கைத் திடவுணவுப் பொருட்களாகவும் கொள்வர்[1]. தொல்காப்பியர் மரபியலில்,

'மெய்திரி வகையின் எண்வகை உணவின்
செய்தியும் வரையார்'[2]

எனக் குறிப்பிட்டு தமிழர்களது எண் வகை உணவைப் பற்றிப் பேசுகின்றார். இளம்பூரணர் தமது உரைத்திறனில் இவற்றை விவரிக்கும்போது எண் வகை உணவாவன: நெல்லு, காணம்,

---

1. செ. தேவதாசு, பழந்தமிழ் இலக்கியத்தில் தமிழர் உணவுப் பொருட்கள், எம். ஏ. பட்டத்திற்காக அளிக்கப் பட்ட ஆய்வேடு, ப. 10.
2. தொல்காப்பியம்—பொருளதிகாரம் நூற்பா—623.

வரகு, இறுங்கு, தினை, சாமை, புல்லு, கோதும்பை எனச் சுட்டியுள்ளார். மேற்குறிப்பிடப்பட்ட எண்வகை யுணவில் (சங்க கால மக்கள் சாமை, இறுங்கு, கோதுமை ஆகியவை ஒழிய எஞ்சிய ஐவகை உணவையும் பயன்படுத்தியுள்ளனர். பிற்கால மக்கள் ஏனைய மூன்றையும் சேர்த்துப் பயன்படுத்தினர்.

திடவுணவுப் பொருட்களை 1. தாவர உணவு 2. தாவர மற்ற உணவு என இரண்டாகப் பிரிக்கலாம். தாவர உணவைக் கூல உணவுப் பொருட்கள், கூலமற்ற உணவுப் பொருட்கள் என இரண்டாகப் பகுக்கலாம். கூலத்தை முதற் கூலம், துணைக்கூலம் என மேலும் இரண்டாகப் பிரிக்கலாம். முதற் கூலத்தில் முதற் கூலப் பொருட்களைப் பற்றியும், துணைக் கூலத்தில் துணைக்கூலப் பொருட்கள் பற்றிய விளக்கங்களும் தரப்பட்டுள்ளன. கூலம் அல்லாத உணவில் இலை, பூ, காய், கனி, விதை, கிழங்கு பற்றிய கருத்துகள் விரிவாகச் சொல்லப்பட்டுள்ளன. பின்னர் உணவோடு தொடர்புடைய பலகார வகைகள், கூட்டுவகைகள், உப்பு முதலிய வற்றைப் பற்றியும் விளக்கப்பட்டுள்ளன. தாவரமற்ற உணவான புலால் உணவை விலங்குகளின் இறைச்சி, பறவைகளின் இறைச்சி, ஊர்வனவற்றின் இறைச்சி, மீன்கள், கணுக்காலிகள் இவற்றின் ஊன் என வகுத்து அதன் தொடர்பான செய்திகள் விளக்கப்பட்டுள்ளன.

தாவர உணவு

தாவரங்களிலிருந்து கிடைக்கக்கூடிய பொருட்களைத் தாவர உணவு என்கிறோம். மனிதர்கள் உயிர் வாழ்வதற்கு வேண்டிய அத்தனை உணவுப் பொருட்களும் தாவரம் தருகின்ற நன் கொடையாகும். உலகில் மனித இனம் உண்டாகி முப்பது லட்சம் ஆண்டுகள் கூட இருக்காது. ஆனால் தாவர இனம் உண்டாகி எட்டுக் கோடி ஆண்டுகளுக்கும் அதிகமாக இருக்கலாம் என்று அறிஞர்கள் சொல்லுகிறார்கள். உயிரினங்கள் எல்லாவற்றிற்கும் முற்பட்ட பிறப்பு தாவர இனத்தைச் சார்ந்ததாகும். பாசிகளும் புல் பூண்டுகளும் தடித்துத் தடித்துத்தான் பலகோடி உயிரினங்களாய் கிளைத்திருக்கின்றன.[3]

---

3. சண்முகசுந்தரம், தமிழும் தாவரமும், ப. 17–18.

தாவரங்கள் உயிரினத்தின் ஆதித்தோற்றம் எனலாம். உலகில் உள்ள மனிதர்கள் பலருக்கு முதல் உணவாக வருவது தாவர உணவுதான். தாவர உணவை கூல உணவு, கூல மற்ற உணவு எனப் பிரித்துக் கூலத்தை முதற்கூலம், துணைக் கூலம் எனப் பிரிக்கலாம்.

1. முதற்கூலம்

மனிதனுக்கு இன்றியமையாத உணவாகப் பயன்படக் கூடிய பொருட்களை முதற்கூலம் எனக் கூறலாம். முதற்கூலம் எட்டு வகைப்படும்.[4] அவையாவன: நெல், புல், வரகு, தினை, சாமை, இறுங்கு, துவரை, இராகி என்பன. இவ்வெண் வகைக் கூலத்தில் தினை, நெல்லு, புல்லு, வரகு ஆகிய நான்கு பொருட்களும் பழந்தமிழ் இலக்கியங்களில் பேசப்படுகின்றன. எஞ்சியவை பற்றிய குறிப்பு பிற்கால இலக்கியங்களில் காணப்படு கிறது. இவற்றை அப்படியே உண்ணாமல் உணவாகப் பயன் படுத்தும் போது பக்குவப்படுத்தி உண்பர். பொதுவாக இவற்றைச் சோறாக்கி உண்டுள்ளனர். அரிசி, சோறு ஆகியவை எல்லா முதற் கூலங்களிலும் அடங்குபவையாகும்.

அரிசி

பண்டைத் தமிழ் நாட்டினின்றும் அரிசியை ஏற்றுமதி செய்த கிரேக்கர்கள் அதனை 'அருஸா' என்றார்கள். அதுவே ஆங்கிலத்தில் 'ரயிஸ்' (Rice) என்று ஆயிற்று. அரிசி என்னும் சொல் இவ்வளவு பழைமை வாய்ந்ததாயினும் பிங் கலந்தை என்ற பழைய தமிழ் நிகண்டில் 'அரி' என்ற வடிவம் காணப்படுகிறது. திராவிட மொழிகளுள் ஒன்றாகிய துளுவி லும் 'அரி' என்ற வடிவம் காணப்படுகிறது. மலையாளத்தில் இன்றும் அரிசியை 'அரி' என்றே குறிக்கின்றார்கள். ஆதலால் 'அரி' என்பதே அரிசியின் 'ஆதி வடிவம்' எனலாம்.[5] நெல்லைக் குற்றி அதிலிருந்து அரிசியைப் பெற்றனர். காய்ந்த நெல்லைத் தீற்றிக் கவளமாக்கி யானைக்குக் கொடுத்தனர் என்ற செய்தி புறநானூற்றில் காணப்படுகிறது.

---

4. பழநியப்பபிள்ளை, உணவு—செந்தமிழ்ச்செல்வி, தொகுதி-23.
5. உரையாசிரியர்கள் கண்ட சொற்பொருள் நுண்மை விளக்கம், ப. 16.

'இருங்கா முலக்கை யிரும்புமுகந் தேய்த்த
அவைப்புமாண் அரிசி'[6]

என்ற பெரும்பாணாற்றுப்படை வரிகளாலும்,

'குற்றா வுலக்கையால்'[7]

என்ற புறநானூற்று வரியாலும் நெல்லைக்குற்றி அரிசி ஆக்கி உண்டனர் என்பதனை உணர்ந்து கொள்ளலாம். பழந்தமிழர் சுவையும், பயனும் கெடா வண்ணம் இருக்கக் கைக்குற்றலரிசியையே பயன்படுத்தி உள்ளனர். இச்செய்தி,

'தொடிமாண் உலக்கைப் பருஉக் குற்றரிசி'[8]

என்ற பகுதியால் உறுதிப்படும். மாறாகப் பிற்காலத் தமிழர் நெல்லைப் புழுக்கியும் உலர்த்தியும் அரியாக்கி உணவாகக் கொள்வர். ஆனால் தினை, சாமை, வரகு போன்றவற்றை வறுத்து இடித்தே அரிசியாக்கி உண்கின்றனர்.

'கிம்புரியின் கொம்பொடித்து வெம்புதினை இடிப்போம்,'[9] என்ற குற்றாலக் குறவஞ்சிப் பாடல் இதனைச் சுட்டிச் செல்கிறது. சங்க இலக்கியங்களும் தினையை இடித்தே மக்கள் பயன்படுத்தினர் என்று கூறுகின்றன. மலைபடுகடாம் இதனை,

'உண்ணுநர்த் தடுத்த நுண்ணிடி நுவணை'[10]

எனக் கூறுகிறது. ஆனால் எந்த முறையில் பக்குவம் செய்து இடித்தனர் என்ற செய்தி கிடைக்கவில்லை. தினையை இடித்துப் பக்குவப்படுத்திய இன்றைய மக்களின் செய்முறையை அக்காலத் தமிழரும் கொண்டிருந்தனர். அல்லி யரிசி, தினையரிசி, நெல்லரிசி, புல்லரிசி, மூங்கிலரிசி (பெண்ணை வெண்பழத்தரிசி), வரகரிசி ஆகியவற்றை உணவாகப் பழந்தமிழர் பயன்படுத்தினர். இவற்றில் அல்லிஅரிசி, மூங்கிலரிசி ஆகியவை இன்றைத் தமிழர் வழக்கிலில்லை. அல்லி அரிசியைக் கைம்மைப் பெண்டிரே பெரும்பான்மையும் உணவாகக் கொண்டுள்ளனர்.

---

6. பெரும்பாணாற்றுப்படை 193—194.
7. புறநானூறு 22 : 17.
8. புறநானூறு399:2.
9. குற்றாலக் குறவஞ்சி 54:2.
10. மலைபடுகடாம் 445.

'சிறுவெள் ஆம்பல் அல்லி உண்ணும்
கழிகல மகளிர் போல'[11]

என இதனைப் புறநானூறு சுட்டுகிறது. காடைக் கண்ணியரிசி, குதிரைவாரியரிசி, சாமையரிசி, தினையரிசி, வரகரிசி என்பனவும் தமிழகத்தில் வழங்குகின்ற அரிசி வகைகளாகும். நெல்லரிசியுள் தலைசிறந்தது சம்பாவாகும். பல்வேறு காலங்களில் இயற்கையன்னையின் ஆணைக்கேற்பப் பல்வேறு விதங்களில் பயிரிடப் படும் இவ்வகை அறுபது வகைப்படும். அவற்றுள் தலைசிறந்தது சீரகச்சம்பாவும் சிறுமணிச் சம்பாவும் ஆகும். பச்சரிசி, புழுங்கலரிசி என வழங்கப்பட்ட அரிசி வகை இரண்டனுள் தமிழர் விரும்பியது பின்னது எனலாம். அது சூட்டைத் தணிப்பதால் வெப்பநாட்டிற்கு ஏற்றதாகவும் அமைகிறது. குழம்பின் சுவையையும் மிகுத்துக் காட்டும் என ஆசிரியர் தேவநேயன் சுட்டுகின்றார்[12]. அரிசி என்பதை,

1. தண்டுலம் (Rice without husk)
2. தானினிமணி (Any husked grain)
3. மூங்கிலரிசி முதலியன (Small seeds of the bamboo etc)[13]

என மூவகையாகப் பிரிக்கலாம் எனத் தமிழ்ப்பேரகராதி குறிப்பிடு கிறது. இதற்கும், இன்றைக்குக் காணப்படும் விளக்கத்திற்கும் வித்தியாசங்கள் எதுவும் இல்லை.

அவல்

நெல்லை நீரில் ஊற வைத்து அதிலிருந்து அவல் இடித்தெடுக்கும் இன்றையத் தமிழர் வழக்கத்தைப் போலவே சங்ககால மக்களும் அரிசி நெல்லிலிருந்தும், மூங்கில் நெல்லிலிருந்தும் அவலை இடித்தெடுத்ததாக இலக்கியங்கள் சான்று பகர்கின்றன. அகநானூறு,

'பெருஞ்செய் நெல்லின் வாங்குகதிர் முறித்துப்
பாசவல் இடிக்கும் பெருங்காழ் உலக்கை'[14]

---

11. புறநானூறு 280: 13-14.
12. ஞா. தேவநேயன், பண்டைத் தமிழ் நாகரிகமும் பண்பாடும், ப. 53-54.
13. தமிழ்ப்பேரகராதி, ப.125.
14. அகநானூறு 141: 17-18.

என இச்செய்தியைப் பாடல் வாயிலாகத் தெரிவிக்கிறது. கதிரிலுள்ள முதிர்ந்த பச்சை நெல்லை உரலிலிட்டு மகளிர் அவலாக்குவதற்கு இடிப்பது உண்டு. அது பாசவல் எனப்படும்.[15] கழனியில் கரும்பு விளைந்து கிடக்கிறது. அதனைப் பிடுங்கிப் பிழிந்து சாறெடுத்து அதனோடு பாலும் பெய்து பாசவலைப் பகுத்துண்டனர் மக்கள் என்பதை,

'...... கழனிக் கரும்பின்
விழைகழை பிழிந்த அந்தீஞ் சேற்றொடு
பால்பெய் செந்நெற் பாசவல் பகுக்கும்'

என அகநானூறு குறிப்பிடுகிறது.

அவல்-நெற்பொரியிடியல் (Rice obtained from fried paddy by pestling it) என்பது தமிழ்ப்பேரகராதியின் விளக்கம்[16] ஆகும்.

சோறு

அரிசியில் நீரைப்பெய்து புழுக்கினால் அது சோறாகின்றது. சோற்றுணவைத் தமிழர்கள் விரும்பியுண்டிருக்கின்றனர்.

'ஆற்றுக்குள் இருந்து அரகரா என்றாலும்
சோற்றுக்குள் இருக்கிறான் சொக்க நாதன்'

என்பது பழமொழி. அடிசில், அயினி, அவிழ், கூழ், சொன்றி, நிமிரல், புழுக்கல், புன்கம், பொம்மல், மிதவை, மூரல், வத்தம் என்பது போன்ற பல சொற்கள் சோற்றைக் குறித்து வருகின்றன.

அமிழ்தன மரபி னூன்றுசை யடிசில்[17]—சோறு
அயினியு மின்ற யின்றனனே[18] —சோறு
அவிழ் வேண்டுநர்க் கிடையருள்[19] —சோறு
கூழுடைக் கொழு மஞ்சிகை[20] — சோறு
இழித்தானாப் பல சொன்றி[21] —சோறு

---

15. வே. சாமிநாதையர், குறுந்தொகை-முன்னுரை.
16. தமிழ்ப்பேரகராதி, ப.154.
17. புறநானூறு 390:17.
18. புறநானூறு 77:8
19. புறநானூறு 366:20.
20. பட்டினப்பாலை 163.
21. மதுரைக் காஞ்சி 212.

பெருஞ்சேய் நெல்லின் கொக்குகிர் நிமிரல்[22] —சோறு
விரலென நிமிர்ந்த நிரலமை புழுக்கல்[23]—சோறு
பாற்பெய் புன்கம் தோனாகு மயக்கி[24] —பாற்சோறு
குருஉக் கணிரடிப் பொம்மல்[25] —தினைச்சோறு
பாலு மிதவையும் பண்ணாது பெறுகுவீர்[26] —(பாற்சோறு)
இன்சுவை மூரற் பெறுகுவீர்[27] —(பருப்புச்சோறு)
சுடர்க் கடைப் பறவைப் பெயர்படு வத்தம்[28] —(நெற்சோறு)

என இலக்கியங்கள் இவை வருமாற்றைச் சுட்டிச் செல்கின்றன.

உட்பக்கத்தில் காழ்ப்பு இல்லாதவற்றை தொல்காப்பியர் புல்லென்று குறிப்பிடுவார். இக்கொள்கையின் அடிப்படையில் உண்ணும் சோறு வகைகள் அனைத்தும் புல்லுணவு எனலாம். சோற்றைக் கூலங்களின் அடிப்படையில் தினைச்சோறு, நெற்சோறு, புற்சோறு (புல்லரிசிச் சோறு), வரகுச்சோறு என நால்வகையாகப் பிரிக்கலாம். இந்த அடிப்படைகள் தமிழர்கள் நெறியோடு உணவைப் பகுத்திருந்த முறைமையை விளக்கும். சோற்றை வித விதமான பெயர் சூட்டி உண்டு மகிழ்ந்தவர் தமிழர். சோற்றோடு தயிரை விரவி வைத்து விட்டால் தயிர்ச்சோறு எனப்படும். புளிச்சாற்றினைக் காய்ச்சி அதனைச் சோற்றோடு விரவித் தாளிதம் செய்து விட்டால் புளியோதரை, புளிச்சோறு எனவும், எலுமிச்சம் பழச்சாற்றை அப்படியே புளிச்சாறுக்குப் பதிலாக விரவிவிட்டால் எலுமிச்சஞ்சோறு எனவும், காய்ச்சிய பாலைமட்டும் விரவிவிட்டால் அது பாற்சோறு எனவும், பலவகைக் காய்களை ஒன்றாக வேக வைத்துக் குழம்பு தயாரித்து சோற்றோடு சேர்த்துக் கலந்து விட்டால் அது கூட்டாஞ்சோறு எனவும் அழைக்கப்படும்.

இது மட்டுமன்றி நிலாக்காலத்தில் நிலவில் உண்ணும் உணவிற்கு நிலாச்சோறு எனவும் தமிழர் பெயரிட்டிருந்தனர். அயலூர் போகும்போது, பசித்த வேளை உண்பதற்கு எடுத்துச் செல்லும் உணவு கட்டுச்சோறு எனப்படும். ஆறிப்போன சோற்றை பழஞ்

---

22. புறநானூறு 395:36.
23. பொருநராற்றுப்படை 114.
24. புறநானூறு 34:10.
25. மலைபடுகடாம் 169.
26. மலைபடுகடாம் 417.
27. பெரும்பாணாற்றுப்படை 18.
28. பெரும்பாணாற்றுப்படை 305.

சோறு (பழையது) என்றும் ஆறாத சூடான சோற்றைச் சுடுசோறு எனவும் தமிழர் நயமாக வழங்குகின்றனர். வெந்நீர்ப் பழையது என்ற வழக்கு இன்னமும் தென்தமிழ்நாட்டில் உண்டு. பச்சரியால் ஆக்கப்பட்ட சோறு பொங்கல் என்றும், புழுங்கல் அரிசியால் ஆக்கப்பட்ட சோறு புழுக்கல் எனவும் தனித்தனியான பெயர்களோடு வழங்குகின்றன.[29]

கல்யாணம், குழந்தைப்பேறு முதலிய மங்கலமான காரியங்களில் மற்றவர்களோடு உண்டு மகிழ்கிற உணவிற்கு சிறுசோறு என்று பெயர். இதனை அகநானூறு[30] குறிப்பிடுகிறது. மரணம் முதலிய அமங்கல காரியங்களில் பிறருக்களிக்கும் உணவிற்குப் பெருஞ்சோறு என்றுபெயர். போர்க்களத்தில் மடிந்துபோன வீரர்களின் நினைவாகச் சமைத்துப் படைக்கப்படுகின்ற உணவிற்கு பெருஞ்சோற்றுநிலை என்று பெயர். இதனைத் தொல்காப்பியம்,

'பிண்டம்மேய பெருஞ்சோற்று நிலையும்'[31]

எனக் குறிப்பிடுகிறது. வான்சோறு, பழஞ்சோறு, வெஞ்சோறு முதலியன பற்றியும் இலக்கியங்கள் பல இடங்களில் குறிப்புக் களைத் தருகின்றன.

"சோறும் சருக்கரைப் பொங்கல் (அக்காரடலை, அக்கார வடிசில்) வெண் பொங்கல், மிளகுப் பொங்கல், நெய்ப்பொங்கல், தேங்காய்ச் சோறு, பாற்பொங்கல், கரும்புச்சோறு, ஊன்சோறு (புலவு), ஊன்றுவையடிசில் எனப் பலவகைப்படும் என தேவ நேயப்பாவாணர் குறிப்பிடுகின்றார்"[32]

(அ) தினை, தினைச்சோறு

முதற்கூலவகைகள் எட்டனுள் தினையும் ஒன்று. கருந்தினை, சிறுதினை, செந்தினை என்பன தினைகளின் வகைகளாகும். ஏனல் என்ற தொடரும் சிறுதினையைக் குறிக்கும். இதனை 'ஏனலஞ் சிறுதினை' என்ற தொடர் விளக்கும். இக்காலத் தமிழர்

29. சண்முகசுந்தரம், தமிழும் தாவரமும், ப. 148.
30. அகநானூறு 110:7–9.
31. தொல்காப்பியம்-பொருளதிகாரம் 65.
32. தேவநேயன், பண்டைத்தமிழ் நாகரிகமும் பண்பாடும், பக்.45.

சிறுதினையை 'அறுப்பன் தினை' என்றும், பெருந்தினையை 'முறியன் தினை' எனவும் வழங்குகின்றனர். தினைக்கு ஓங்கு தினை, பைந்தினை என அடைகளைக் கொடுத்து இலக்கியத்தில் புலவர்கள் பாடுகின்றனர். சங்க இலக்கியத்தில் 'இறடி' என்ற சொல்லும் தினையைக் குறிக்கப் பயன்பட்டது.

'குரூஉக்க ணிறடிப் பொம்மல்'[33]

என்ற மலைபடுகடாம் தொடர் இதனை விளக்கும். தினை என்பதை சிறு தானிய வகை என்று மட்டுமே சொல்லி விளக்க மெதுவும் சொல்லாமல் தமிழ்ப்பேரகராதி குறிப்பிடுகிறது.[34]

'தினைக் காலுள் யாம் விட்டகன்று மேய்க்கிற்பரோ'[35]

எனக் கலித்தொகை தினையைப் பற்றிக் குறிப்பிடுகிறது' கொழுத்த ஊன் துண்டங்களைத் தீயிலிட்டுச் சுட்டு அவற்றுடன் தினைச்சோற்றைச் சொரிந்து பாணர்கள் உண்டனர் என்பதை,

செந்தீ அணங்கிய கொழுநிணக் கொழுங்குறை
மென் நினைப் புன்கம் உதிர்ந்த மண்டையொடு
...........பகுக்கும்[36]

என அகநானூறு பகல்கிறது. தினைச்சோற்றுடன் ஊனைக் கலந்து உண்ணுதல் சிறந்த சுவை உணவாகத் தமிழர்களால் கருதப்பெற்றிருந்தது. நெய்யில் வெந்த இறைச்சி வேவையோடு நிறம்மிக்குத் தோன்றும் வடிவினை உடைய தினைச்சோற்றை விருந்தினர்களுக்குக் கொடுத்தனர் என்பதை,

'பருஉக் குறை பொழிந்த நெய்க்கண் வேவையொடு
குரூஉக் கணி நடிப் பொம்மல் பெறுகுவிர்'[37]

என மலைபடுகடாம் உரைக்கிறது. 'தினையை இடித்து நுவணையை உண்டனர்'[38] என்ற செய்தியினையும் காண முடிகிறது.

---

33. மலைபடுகடாம் 169.
34. தினை - தின். சிறுதானியவகை, (Italian millet) தமிழ்ப் பேரகராதி ப. 1934.
35. கலித்தொகை 108:33.
36. அகநானூறு 237:9-13.
37. மலைபடுகடாம் 168—169.
38. 'உண்ணுநர்த் தடுத்த நுண்இடி நுவணை—மலைபடு கடாம் 445.

(ஆ) நெல், நெற்சோறு

கூல வகைகளில் பழந்தமிழர்களும், இன்றைய தமிழர்களும் மிகுதியாகப் பயன்படுத்துவது நெல்லேயாகும். இது தமிழர்களுக்குரிய உணவு வகைகளில் தலைசிறந்ததாகும். இது ஒற்றைவிதையிலைத் தாவரத்தைச் சார்ந்தது. இளநெல், ஐவனநெல் (மலைநெல்) சாலி நெல், சுவல்விளை நெல், வத்தம் (கருடச்சம்பா), வெண்ணெல், செந்நெல் ஆகியவை நெல்லின் வகையைக் குறிப்பிடுவன. இவற்றுள் செந்நெல்லே மிகவும் உயர்ந்தது. நெல்லின் கதிர்களைப் புலவர்கள் ஆய்கதிர், இருங்கதிர், இறங்கு கதிர், நீடுகதிர், பிணங்குகதிர் எனப் பலவாறாகச் சுட்டியுள்ளனர்.

நென்மா

மக்கள் பயன்படுத்திய திடவுணவுப் பொருட்களுள் ஒன்றாக நென்மாவையும் கொள்ளலாம். நெல்லின் அரிசியை இடித்து 'நென்மா' உருவாக்கப்பட்டது. பெரும்பாணற்றுப்படை,

'நென்மா வல்சி தீற்றிப் பன்னாள்
................பெறுகுவீர்'[39]

என நென்மாவைப் பயன்படுத்திய செய்தியைக் குறிப்பிடுகிறது. இக்கால மக்களும் நென்மாவும், உப்பும் கலந்த உப்புமா உட்படப் பலவகைப்பட்ட பண்டங்களை நென்மாவிலிருந்து தயாரிக்கின்றனர்.

பொரி

நெல்லை வறுத்து அதிலிருந்து பொரி கிடைப்பதை நெற்பொரி என்று சொல்லுகிறார்கள். இன்றும் கார்த்திகைத் திருநாள் உட்பட பல மங்கல காரியங்களுக்கும், அமங்கல காரியங்கள் சிலவற்றிற்கும் நெற்பொரி பயன்படுத்தப்பட்டு வருகிறது. கார்த்திகைப் பொரியை பொரிக்கும் வழக்கமானது எல்லாத் தமிழர் இல்லங்களிலும் இன்றளவும் உள்ள வழக்கம் எனலாம். அமங்கல நாட்களில் நெற்பொரி குறிப்பாகப் பயன்படுத்தப்பட்டு வந்தது. பொரி பற்றிய குறிப்புக்கள் சங்க இலக்கியங்களிலும் குறிப்பிடப்பட்டு வருகின்றன. இதனை,

---

39. பெரும்பாணாற்றுப்படை 343:5.

'புழுங்க னெல்லின் பொரி'[40]

என ஐங்குறு நூறும்

'செந்நெல் வான் பொரி[41]

எனக் குறுந்தொகையும் குறிப்பிடுகின்றன. புழுங்கல் நெல்லும் செந்நெல்லும் பொரிக்காகப் பயன்படுத்தப்பட்டமையும் இதிலிருந்து தெரியவருகிறது. பொரி புன்கின் பூப்போன்ற அமைப்புடையது. முருகனை வழிபடும்போது பொரியைச் சிதறி வழிபட்டனர் மாந்தர் என்பதை,

'...........வெண்பொரி சிதறி'[42]

எனத் திருமுருகாற்றுப்படை உரைக்கின்றது. பொற்கலத்தில் பொரியைச் சொரிந்து அதில் பாலைப்பெய்து அளித்தபோது தலைவி அவை மிகுதி எனக் கூறி உண்ணாதிருந்தாள் என்ற செய்தியை,

'செம்பொற் புனைகலந் தம்பொரிக் கயந்த
பாலும் பலவென உண்ணார்'[43]

எனக் குறுந்தொகை தெரிவிக்கிறது.

சோற்றின் பிற வகைகள்

நெற்சோற்றின் பிரிவில் இன்சோறு, உப்பில்லாச் சோறு, உழுந்தஞ்சோறு, ஊன்சோறு, கொழுஞ்சோறு, செஞ்சோறு, நெய்ச்சோறு, புளிச்சோறு, பாற்சோறு, மூங்கிலரிசிச்சோறு, வெண்சோறு எனப் பல வகைகள் உள்ளன.

'ஏற்றுக வுலையே வாக்குக சோறே'

எனப் புறநானூறு சோறு பற்றிக் குறிப்பிடுகிறது. சோற்றமலை, சோற்றுத்திரளை, சோற்றுத்தடி, சோற்றுக்குவாய் என்பனவெல்லாம் சோற்றை ஒட்டி வரும் பிற பெயர்கள் ஆகும்.[44]

இன்சோறு

இனிப்புப் பொருட்களைச் சேர்த்தாக்கிய சோற்றுணவை இன்சோறு என்று கூறலாம். பலவகை உணவுகளுடன் இன்சோற்றையும் சேர்த்து வழங்கியதாக,

---

40. ஐங்குறுநூறு 4:1—2.
41. குறுந்தொகை 53:4.
42. திருமுருகாற்றுப்படை 231.
43. குறுந்தொகை 356:6—7.
44. தமிழ்ப்பேரகராதி, ப. 1678, 1679.

'இன்சோறு தருநர் பல்வயினுகர'[45]

என மதுரைக்காஞ்சி குறிப்பிடுகிறது. இன்சோற்றைச் சருக்கரைச் சோற்றைப் போன்றது எனவும் கூறலாம். சர்க்கரைப் பொங்கல் என இன்றைய வழக்கில் உள்ளதை இதற்கு ஒப்பிட்டுக் கூறலாம்.

உப்பில்லாச் சோறு

உப்பில்லாமல் உண்ணப்படும் சோற்றை உப்பில்லாச்சோறு எனலாம். பழங்காலத்தில் வறுமையில் வாடிய மக்கள் உப்பில்லாச் சோற்றைப் பயன்படுத்தியுள்ளனர். வறுமைச் சூழலால் அல்லலுற்று வாடிய தமிழ்த்தாய் ஒருத்தி உப்பில்லாச் சோற்றை உட்கொண்டு வாழ்ந்தாள் எனப் புறநானூறு இயம்புகின்றது.

...... உப்பில்லா அவிப் புழுக்கல்
கைக்கொண்டு......................[46]

என்பது அதனைச் சொல்லும் பாடல் வரிகளாகும். இன்று உப்பில்லாமல் உண்ணப்படும் சோறு என்பது (சில பத்திய) காலங்களில் மட்டும் வழக்கிலிலுள்ளது எனலாம். உடம்பில் உப்புச்சத்தைக் குறைத்து, நோய் தீர்க்க எண்ணும் மருந்துவர்கள் உப்பில்லாச் சோற்றை நோயாளிகளுக்குப் பரிந்துரை செய்கிறார்கள். அன்று உப்பும், நெல்லும் ஒரே விலையாக இருந்தது என்பது அறிஞர் முடிவு. அந்த நிலை இன்றைய சமுதாயத்தில் இல்லை. கைம்மைப் பெண்டிர் உப்பில்லாச் சோற்றை உண்ட செய்தியைப் புறப் பாடல்கள் சுட்டுகின்றன.

உழுந்தஞ்சோறு

சோற்றோடு உழுந்தைச் சேர்த்து ஆக்குவது உழுந்தஞ்சோறு ஆகும். கிராமப்புறங்களில் இது 'பருப்புச்சோறு' என்றும் வழங்கப்படுகிறது. எண்ணெய் தேய்த்துத் தலை முழுகும் நாட்களில் உழுந்தஞ்சோறு உண்டால் உடலுக்கு நல்லது என்ற கருத்துடன் இன்றும் பலர் இதனைச் சமைக்கிறார்கள். 'உழுந்தோதனம்' அதாவது 'உழுத்தம்பயற்றோடு கலந்தட்ட சோறு'[47] என இதனைத் தமிழ்ப்பேரகராதி குறிப்பிடுகிறது. உழுந்தஞ்சோறு களிமிக்கது. நெய்யும், உழுந்தும் சோற்றோடு கலந்து உண்டனர் தமிழர் என்ற செய்தியை,

---

45. மதுரைக்காஞ்சி 535.
46. புறநானூறு 363:12-13.
47. தமிழ்ப்பேரகராதி ப. 469.

'நெய்யோடு மயக்கிய வுழுந்து நூற்றன்ன'[48]

என்ற குறுந்தொகைப் பாடல் தெரிவிக்கிறது. உழுத்தம் பருப்பைப் பெய்து ஆக்கிய சோற்றைத் திருமணத்தின்போது உணவாகக் கொடுத்தனர் என்பதை,

'உழுந்துதலைப் பெய்த கொழுங்களி மிதவை
பெருஞ்சோற் றமலை நிற்ப'[49]

என்ற பாடல் வரிகள் தெளிவு படுத்துகின்றன. இது பழந்தமிழர் திருமணத்தன்று உழுந்தஞ்சோற்றைப் பயன்படுத்திய செய்தியைச் சுட்டிச் செல்கிறது.

ஊன்சோறு

சோற்றோடு ஊனைக் கலந்து ஆக்கின் அது ஊன்சோறு எனப் பெயர் பெறும். தற்காலத்தில் ஊன் சோற்றை 'பிரியாணி' என்ற பெயரில் அழைக்கின்றனர். பிறமொழிக் கலப்புக் காரணமாக ஊன்சோறு என்ற சொல் வழக்கிறந்திருக்கலாம். ஊன்றுவை யடிசில் என்பதும் ஊன்சோற்றைக் குறிப்பதாகும். தமிழ்ப் பேரகராதி 'மாமிசம்' என ஊனுக்குப் பொருள் கூறுகிறது.[50] 'ஊனமுதம்விருப்புற்று'[51] உலகினில் அலைவோரைத் திருவாசகம் கடிந்து அதனை விலக்குமாறு மக்களுக்கு அறிவுரை கூறுகிறது. ஊனுணவு உண்டால் மனித உடம்பில் மிருகத்தன்மை வளரும் என்ற நம்பிக்கை தமிழ்மக்களில் ஒருசாராரிடத்தில் இருந்துவந்தது. பழந்தமிழர் ஊன்சோற்றை மிகவும் விரும்பி உண்டனர். கைகளைத் துடுப்பாகக் கொண்டு விரவி ஊன்சோற்றைச் சமைத்தான் வாலுவன்; பின் அதனை வரிசையறிந்து வேண்டியவர்க்கு வழங்கினான் என மதுரைக்காஞ்சி உரைக்கிறது.

'துடித்தோட்கை துடுப்பாக
ஆடுற்ற ஊன்சோறு
நெறியறிந்த கடிவாலுவன்'[52]

---

48. ஐங்குறுநூறு 211.
49. அகநானூறு 86:1-2.
50. தமிழ்ப்பேரகராதி ப. 505.
51. திருவாசகம் 15:3.
52. மதுரைக்காஞ்சி 34-36.

என்பது இச்செய்தியைச் சொல்லும் பாடல். சோற்றில் ஆட்டிறைச்சி,[53] மான் இறைச்சி,[54] முள்ளம் பன்றியின் இறைச்சி,[55] யானை இறைச்சி[56] முதலியவற்றைக் கலந்து ஊன் சோறாக்கியனர் பழந்தமிழர் என இலக்கியங்கள் பல்வேறு சான்றுகள் காட்டி உரைக்கின்றன. இச்சான்றுகள் சங்ககாலத்தில் ஊன்சோறு மிக்கிருந்த தன்மையை விளக்குகின்றன. தமிழ்ப் பேரகராதி 'ஊனமர் குறடு' என்ற குறிப்பினைச்சொல்லி,

'ஊனத் தழித்த வானிணைக் கொழுங்குறை'[57]

என்ற பதிற்றுப்பத்துப் பாடலை எடுத்துக்காட்டாகக் காட்டுகிறது.

கொழுஞ்சோறு

கொழுப்பு, நிணம் முதலியன கலந்து ஆக்கிய சோற்றை கொழுஞ்சோறு எனக் கூறலாம். இச்செய்தியை,

'நிணம் பெருத்த கொழுஞ்சோற்றிடை'[58]

என்று புறநானூறு நவில்கிறது. கொழுஞ்சோற்றில் நெய்யையும் கலந்து உண்டனர் என்ற அகநானூற்றுக் கருத்தை,

'நெய்ம்மிதி முனைஇய கொழுஞ்சோற் றார்கை'[59]

என்ற வரிகள் தெளிவு படுத்துகின்றன.

'அமலைக் கொழுஞ் சோறார்ந்த பாணர்'[60]

என்ற புறநானூற்றுப் பாடலால் கொழுஞ்சோற்றைப் பாணர்கள் உண்டனர் என்ற கருத்தும் பெறப்படுகிறது.

செஞ்சோறு

சோற்றின் சிவப்புத் தன்மையை வைத்துச் செஞ்சோறு எனப் பெயர் வந்திருக்கலாம். இன்றும் கூட அரிசியை நன்கு தீட்டாமல் சிவப்பாகவே உண்ணும் பழக்கம் ஒரு சாராரிடத்தில் உள்ளது. அரிசியைத் தீட்டி அதன் சிவப்புத் தன்மையை நீக்கிவிட்டால் அதனுடைய சத்துப் போய் விடும் என்பது இவர்களது கருத்து. மலையாள நாட்டு மக்கள் உண்ணும் சோற்றில் தவிடு மிகக் கலந்

53. நற்றிணை 83: 5.
54. அகநானூறு 107: 5-10.
55. புறநானூறு 117: 13-15.
56. அகநானூறு 169: 3-7.
57. பதிற்றுப்பத்து 21.
58. புறநானூறு 384: 15
59. அகநானூறு 400: 7.
60. புறநானூறு 34: 14.

திருப்பதால் சிவப்புநிறச் சாயலைக் கொண்டிருக்கிறது. இவ்வாறு தவிடு மிக்கிருக்கும் செந்நெலரிசியால் ஆக்கப்பட்ட சோற்றைச் செஞ்சோறு எனலாம். பதிற்றுப்பத்தில் காணப்படும்,

'செந்நெல் வல்சி'[61]

என்ற குறிப்புச் செஞ்சோறு பழந்தமிழரிடத்தில் வழங்கிய தன்மையை நினைவுறுத்தும்.

நெய்ச்சோறு

நெய்யினைச் சோற்றோடு கலந்து ஆக்கப்படுவது நெய்ச் சோறு என அழைக்கப்படும். கொழுந்துவைகளோடு கூடிய நெய்யுடை அடிசிலை மக்கள் உண்டனர் என்ற புறநானூற்றுக் கருத்து.

'குய் கொள் கொழுந்துவை நெய்யுடை யடிசில்'[62]

என்பதால் பெறப்படுகிறது. குழந்தை, நெய்யுடைய சோற்றை உடம்பின் கண் படச் சிதறியது எனப் புறநானூறு உரைக்கிறது.

'இட்டுந் தொட்டுங் கவ்வியுந் துழந்தும்
நெய்யுடை யடிசில் மெய்பட விதிர்ந்தும்'[63]

என இதனைச் சொல்கிறது பாடல்.

விழாக் கொண்டாடும் நாட்களில் பலரும் வந்துண்ணும் பொருட்டுத் திறந்த வாயிலை உடையவனாய், பைந்நிணம் ஒழுகிய நெய்ச் சோற்றை மிகுதியாக விருந்தினர்க்குக் கொடுத்து எஞ்சிய மிச்சிலைத் தலைவியுடன் உண்ணும் நினைவில்பேருவகை காண் கின்றான் குறிஞ்சிப்பாட்டுத் தலைவன்.

'பைந்நிணம் ஒழுகிய நெய்ம்மரி அடிசில்
வகையில் வான்றிணைப் புரையோர் கடும்பொடு
விருந்துண் டெஞ்சிய மிச்சில்'[64]

என்று அதன் கருத்தை உள்ளடக்கி நிற்கிறது பாடல்.

61. பதிற்றுப்பத்து 75: 12.
62. புறநானூறு 190: 27.
63. புறநானூறு 188:4-5.
64 குறிஞ்சிப்பாட்டு 204-206.

புளிச்சோறு

தமிழ் மக்கள் புளிச்சுவையைஅன்றும்,இன்றும் மிகவும் விரும்பி யுண்கின்றனர். புளிக்கறி, புளிக்கூழ், புளி பெய்து ஆக்கிய மோர் முதலிய உணவுகள் தமிழர் புளிச்சுவையை விரும்பிய தன்மையை வலியுறுத்தி நிற்கும். சோற்றில் புளியைக் கலந்தாக்குவது புளிச்சோறாகும். எயிற்றி புளிச்சோற்றை ஆக்கினாள். அதனை ஆமான் சூட்டிறைச்சியுடன் சிறுபாண ருடைய சுற்றத்தினருக்கு உணவாகக் கொடுத்தாள் என்ற செய்தியை,

'எயிற்றியர் அட்ட இன்புளி வெஞ்சோறு
தேமா மேனிச் சில்வளை யாயமொடு
ஆமான் சூட்டின் அமைவரப் பெறுகுவீர்'[65]

என்ற சிறுபாணாற்றுப்படைப் பாடல் வரிகள் உணர்த்து கின்றன. புளியோதரை என இச்சோறு இன்றைய தமிழரிடத் தில் வழக்கத்தில் இருக்கிறது. தமிழ்ப்பேரகராதி 'புளியோ தனம்' என்ற குறிப்பைத் தாங்கி நிற்கிறது. பழந்தமிழரிடத்தில் புளிச்சோற்றில் ஈயலைக் கலந்து சமைப்பது வழக்கமாயிருந் திருக்கிறது. செம்மறியாட்டின் பழுப்பு நிறமுள்ள தயிரில் வரகு அரிசியோடு ஈயலையும் பெய்து சமைத்த புளிச்சோறு பற்றி நன்பலூர்ச் சிறுமேதாவியார் என்ற புலவர் கூறியிருக்கின்றார்.

'ஈயல் பெய்தட்ட இன்புளி வெஞ்சோறு'[66]

என இதனை அகநானூறு உரைக்கிறது.

பாற்சோறு(மிதவை)

பாற்சோறு பற்றிய குறிப்புக்கள் இலக்கியங்கள் எங்கணும் மலிந்து கிடக்கின்றன. முல்லை நிலமக்கள் ஆடுகளும் மாடுகளும் மேய்த்து வளமான வாழ்க்கை வாழ்ந்தவர்கள். எனவே பாலுக் கும் பாற்பொருட்களுக்கும் தட்டுப்பாடு இல்லாமல் இருந்தனர். சோற்றுடன் பாலைக்கலந்து பாற்சோறு ஆக்கினர். பால் தரும் இள நிரைகளையுடைய இடையர்களின் வீட்டில் தங்கும் விருந்தினர் பாலும், பாற்சோறும் பெற்றனர் என்ற கருத்தினை,

---

65. சிறுபாணாற்றுப்படை 175-77.
66. அகநானூறு 394.

'பல்யாட் டின நிரை எல்லினர் புகினே
பாலு மிதவை பண்ணாது பெறுகுவீர்'[67]

என்ற மலைபடுகடாம் பாடல் வரிகள் நவின்று நிற்கின்றன. இது மட்டுமன்றி பாற்சோற்றோடு தேனையும் கலந்து உண்ட செய்தியைப் புறநானூறு,

'பாற்பெய் புன்கந் தேனொடு மயக்கி'[68]

என உரைக்கிறது. பாயசம் என வழங்கப்படுவதும் பாற் சோற்றின் வகையைச் சேர்ந்ததே எனப் பிங்கல நிகண்டு உரைக் கிறது.[69]

மூங்கிலரிசிச் சோறு

தோரைநெல், முடந்தைநெல், வெதிர்நெல் என்பன மூங்கில் நெல்லைக் குறிப்பனவாகும். குறிஞ்சி நிலமக்களின் முக்கியமான உணவாக இது வழங்கியது. இன்றும் மலைவாழ் மக்கள் மூங்கி லரிசியை உணவாகப் பயன்படுத்துகின்றனர். அவலிடிப்பதற்கு மூங்கில நெல் பயன்பட்டது என்ற கருத்து,

'புயற் புனிறு போகியபூமலி புறவி
னவற் பதங் கொண்டன வம்பொதித் தோரை'[70]

என வரும் மலைபடுகடாத்துப் பாடலால் பெறப்படுகிறது. மூங்கில்நெல்லின் அரிசியைச சோறாக்கினர். அவ்வாறு சோறாக்கு வதற்கு மோர், நீராகப் பயன்பட்டது. மூங்கிலரிசிச் சோற்றைப் பலவகையான ஊன்களோடு கலந்து உணவாக உண்டனர்.

'இன்புளிக் கலந்து மாமோ ராகக்
கழைவளர் நெல்லின் அரியுலை ஊழ்த்து
வழையமை சாரல் கமழ்த் துழைக
நறுமலர் அணிந்த நாறிரு முச்சிக்
குறமகள் ஆக்கிய வாலவிழ் வல்சி
அகமலி உவகை ஆர்வமொடு அளைஇ
மகமுறை தடுப்ப மனைதொறும் பெறுகுவீர்'[71]

67. மலைபடுகடாம் 416-417.
68. புறநானூறு 34:10.
69. பாயசம் பாற்சோறே—பிங்கலந்தை 1104.
70. மலைபடுகடாம் 120-21.
71. மலைபடுகடாம் 179-185.

என்பது அதனைச் சொல்லும் பாடலாகும். இதுமட்டுமன்றி யானையின் இறைச்சியை மூங்கிலரிசிச் சோற்றுடன் சேர்த்து ஊன் சோறு ஆக்கினர் என்ற குறிப்பு அகநானூற்றில் காணப்படுகிறது.[72]

வெண்சோறு

வெண்ணெல் அரிசியைக் குற்றி, பின்னர் அதனைப் புழுக்கி ஆக்கப்படும் சோறு வெண்சோறு என அழைக்கப்பட்டது. இதனை,

'அவைப்பு மாண் அரிசி அமலை வெண்சோறு'[73]

எனச் சிறுபாணாற்றுப்படை கூறுகிறது. அதனுடைய வெண்மையான தன்மையைக் கொண்டு இப்பெயர் பெற்றது என்பது மிகவும் பொருந்தும்.

'முள்ளரிற் றியற்றிய வெள்ளரி வெண்சோறு
வண்டுபடக் கமழுந் தேம்பாய்க் கண்ணித்
திண்டேர் நன்னற்கும் அயினி சான்மெனக்
கண்டோர் மருளக் கடும்புடன் அருத்தி'[74]

என வரும் மலைபடுகடாத்துப் பாடலால் உழவர்கள் கண்டோர் மருளும்படி தசைகளைக் கலந்து ஆக்கிய வெண்சோற்றைக் கூத்தர்களுக்குக் கொடுத்தார்கள் என்ற செய்தி கிடைக்கிறது. குடநாடு என்ற ஊரின் தலைவன் ஆதி என்பவன். மறவர் வேட்டையாடித்தந்த எய்ப்பன்றித் தசையுடன் செவ்விய சோறுங் கலந்த கட்டியை வருவார்க்கெல்லாம் ஒப்ப வழங்கு பவன் என்ற குறிப்பு,

'எயினர் தந்த எய்ம்மான் எறிதசைப்
பைஞ்ஞிணம் பெருத்த பசு வெள்ளமலை'[75]

என்ற புறநானூற்றுப் பாடலால் தெரிய வருகிறது. 'பொரித்த கறி யோடு உண்பதற்குப் புலவரிசிச்சோறு போல நீண்ட பருக்கைச் சோற்றைத் தமிழர்கள் விரும்பினார்கள்'[76] எனவும் புறநானூறு, இயம்பி நிற்கிறது.

---

72. அகநானூறு—169:3-7.
73. சிறுபாணாற்றுப்படை 194.
74. மலைபடுகடாம் 465-468.
75. புறநானூறு —177 : 14.
76. 'மண்டைய கண்ட மான்வறைக் கருணை
கொக்குகிர் நிமிரல் ஒக்கல் ஆர'
—புறநானூறு 398: 24-25

(இ) புல்லுணவு (புல்லரிசிச்சோறு)

புல்லிலிருந்து கிடைக்கக் கூடிய அரிசியைப் புல்லுணவாகச் சங்ககால மக்கள் பயன்படுத்தியுள்ளனர். இன்றைய வழக்கில் 'புல்லுணவு' பெரும்பான்மையாக இல்லை. சிறுபான்மையாக, கிராமப்புறங்களில் மட்டும் சாமைப்புல், காடாக்கண்ணி முதலிய புல் வகை உணவுகளைப் பயன்படுத்துகின்றனர். எண்வகைக் கூலங்களுள் ஒன்றான புல்லினைப் பற்றி,

'பகைவர் புல்லார்க'[77]

என ஐங்குறுநூறு குறிப்பிடுகிறது. பகைவர் புல்லரிசிச் சோற்றினை உண்பார்களாக என்பது இதன் பொருள் இதிலிருந்து எதிர்த்தரப்பினர் நல்ல உணவு கிடைக்காமல் 'புல்லுணவு' உண்ணுமாறு செய்யுமளவுக்குத் தமிழர்கள் தமது. வீரத்தை நிலைநாட்டினார்கள் எனலாம். எயிற்றியர்கள் எறும்புப் புற்றிலிருந்து புல்லரிசியைத் தோண்டி எடுத்து உணவாகப் பயன்படுத்தினர் எனப் பெரும்பாணாற்றுப்படை உரைக்கிறது. வெண்பற்களையுடைய எயிற்றியர் எறும்புப் புற்றுக்களில் உள்ள புல்லரிசியை எடுத்து உரலில் இடடுக் குத்தி, தண்ணீரே கிடைத்தற்கரிய இடத்தில் ஊற்றுத் தோண்டி நீர் எடுத்து, அடுப்பு ஏற்றிக் கடுமையான சிரமத்திற்குப் பின்னர் புல்லுணவை அட்டனர்.

'நுண்புல் அடக்கிய வெண்பல் எயிற்றியர்
பார்வை யாத்த பிறைதாள் விளவின்
நீழல் முன்றில் நிலவுரல் பெய்து
குறுங்காழ் உலக்கை ஓச்சி, நெடுங்கிணற்று
வல்லூற்று உவரி தோண்டி, தொல்லை
முரவு வாய்க் குழிசிமுரி அடுப்பு ஏற்றி
வாராது அட்ட, வாடுஊன் புழுக்கல்'[78]

என்பது அக்கருத்தை உரைக்கும் பாடல். 'கோடைக்காலம் நீண்டு சென்றது; மறவர்களுக்கு உணவு கிடைக்கவில்லை. அவர்கள் சிறிய எறும்புகள் வளைகளில் தொகுத்து வைத்த புல்லரிசியைச்

---

77 ஐங்குறுநூறு 4:2.

78. பெரும்பாணாற்றுப்படை 94-100.

சோறாக்கி உண்டனர்'[79] என அகநானூறும் புல்லரிசிச் சோற்றைப் பற்றிக் குறிப்பிடுகிறது.

(ஈ) வரகு (வரகுச்சோறு)

புள்வேளூர்ப்பூதன் என்னும் வள்ளல் ஒருவன் ஔவையாரை வரவேற்று உபசரித்தான். ஔவையாரின் பாடல்களைக் கேட்டு மகிழ்ந்து விருந்து ஒன்று நடத்தி அவரை பாராட்டினான். பதிலுக்கு,

'வரகரிசிச்சோறும் வழுதுணங்காய் வாட்டும்
மொர மொரெனவே புளித்த மோரும் - திரமுடனே
புள்வேளூர்ப் பூதன் புரிந்துவிருந் திட்டான் ஈ(து)
எல்லா உலகும் பெறும்'

என ஔவையார் அவனை வாழ்த்துகிறார். வரகரிசிச்சோற்றை விருந்துகளில் கூடப் பயன்படுத்தினர் பழந்தமிழர் என்ற செய்தி இப்பாடல் மூலம் பெறப்படுகிறது. தண்ணீர் வசதி இல்லாத இடங்களில்தான் வரகு பயிரிட்டு வரகரிசிச்சோறு உண்டனர் என்பது பொதுவாகச் சொல்லப்படும் கருத்தாகும். தொல்காப்பியர் குறிக்கப்பிட்டிருக்கும் எட்டுவகை உணவுப் பொருட்களில் வரகும் ஒன்று. கவைக்கதிர் வரகு, ஈரிலைவரகு என அடைகொடுத்து அழைக்கப்படும் வரகின் வகைகளாக கருங்கால் வரகு, செஞ்சுவல் வரகு, வெள்வரகு எனவிவை வழங்குகின்றன. கரிய நிறத்தையும், குறுகிய தாளையும் கொண்டது வரகு. வரகின் அரிசியால் ஆக்கப் பட்ட சோற்றை வேளைப்பூக் கறியுடன் அவரை கொய்பவர்கள் உண்டனர் என்பதை,

'கவைக்கதிர் வரகின் னவைப்புறு வாக்கல்
தாதொரு மறுகிற் போதொடு பொதுளிய
வேளை வெண்பூ வெண்டயிர்க் கொளீஇ
ஆய்மக ளட்ட வம்புளி மிதவை
அவரை கொய்யுந ரார மாந்தும்'[80]

---

79. ''கோடை நீடலின் பாடுபுலத் துக்க
சிறுபுல் லுணவு நெறிபட மறுகி
நுண்பல் எறும்பு கொண்டளைச் செறித்த
வத்தா வல்சி வீங்குசிலை மறவர்''
- அகநானூறு 337:1-4.

80. புறநானூறு 215:1-5.

எனப் புறநானூறு கூறுகிறது. வரகுச்சோற்றுக்கு மூரல் என்ற பெயரும் உண்டு. வரகுச்சோற்றுடன் பருப்பைச் சேர்த்து ஆக்கி உழுதுண்ணும் முல்லை நில மக்கள் பரிசில்பெற வந்த பாணர் களுக்கு உணவாகக் கொடுத்தனர் என்ற செய்தியை,

''குறுந்தாள் வரகின் குறளவிழ்ச் சொன்றி
புகரிணர் வேங்கை வீ கண்டன்ன
வவரை வான்புழுக்கட்டி பயில்வுற்
றின் சுவை மூரற் பெறுகுவிர்''[81]

என்ற பெரும்பாணாற்றுப்படைப் பாடல் இயம்பி நிற்கிறது. இவ்வாறு முதற் கூல உணவுப் பொருட்கள் தமிழர் இலக்கியங்களில் பல்வேறு இடங்களில் குறிப்பிடப்படுவதை அறிந்து கொள்ளலாம்.

துணைக் கூல உணவுப் பொருட்கள்

முதற்கூலம் எவ்வாறு மனிதனுக்கு இன்றியமையாததோ அதே அளவில் துணைக்கூல உணவுப் பொருட்களும் இன்றியமை யாத துணை உணவுப் பொருட்களாக விளங்குகின்றன. எள், கொள், பயிறு, உழுந்து, அவரை, மொச்சை, கடலை, துவரை என்பனவற்றை துணைக்கூலப் பொருட்களாகக் கொள்ளலாம்.[82] கறிவகைகள் பலவற்றை ஆக்குதற்கு இவை முக்கியமானதாகக் கொள்ளப்பட்டன.

எள்

எள் கறுத்த எள், வெள்ளெள் என இருவகைப்படும். எள்ளை எண் என்றும் குறிப்பிடுவர். தொல்காப்பியம்,

'எண்ணெ னுணவுப் பெயர்'[83]

என எள்ளைப் பற்றிக் குறிப்பிடுகிறது. எள்ளிலிருந்து எடுக்கப் பட்ட நெய் என்பதே எண்ணெய் என்ற பெயருடையதாயிற்று. தானிய வகைகளில் மிகச்சிறிய உருவத்தைக் கொண்ட 'எள்' எள்ளு எனவும் அழைக்கப்படுகிறது. இதனை,

81. பெரும்பாணாற்றுப்படை 193-196.
82. பழநியப்பபிள்ளை, செந்தமிழ்ச்செல்வி-தொகுதி23, ப-498.
83. தொல்-எழுத்து 308.

'எட்பகவன்ன சிறுமைத்தே'[84]

எனத் திருக்குறளாசிரியர் மொழிகின்றார். எள்ளோதனம் என்ற சித்திரான்ன வகையும், எள்ளுருண்டையும், எள்ளுச் சாதமும் இன்றும் தமிழர்தம் வீடுகளில் சமைக்கப்படுகின்றன. எள்ளோதனம், எள்ளோரை என்ற பெயராலும் அழைக்கப்பட்டது.[85] எட்கசி என்ற எள்ளாற் செய்யப்பட்டதோர் உணவைப்பற்றிச் சிலப்பதிகாரம் குறிப்பிடுகிறது. எள் மிளகாய்ப்பொடி இன்று சிற்றுண்டி வகைகளுக்குத் துணைப்பொருளாகப் பயன்படுத்தப் பட்டு வருகிறது. சங்ககாலத்தில் எள்ளின் இளங்காயை 'கவ்வை' என்ற பெயரால் குறித்தனர். இதனை,

'கவ்வை கறுப்ப.........'[86]

என்ற தொடரால் புறநானூறு குறிப்பிடுகிறது. இக்கறுத்த எள்ளே இன்றும் பயன்படுத்தப்பட்டு வருகிறது. எள்ளுருண்டையைக் குறிப்பிடும் 'நோலை' என்ற தொடர் சிலப்பதிகாரத்தில் குறிப் பிடப்பட்டுள்ளது. கொற்றவைக்குப் பலியாக இதனைக் கொடுத் தனர் என்பது வரலாறு. 'கூரெள்' என்ற எள் வகை பற்றித் தமிழ்ப் பேரகராதி குறிப்பிடுகிறது.[87]

'வெள்ளெள்' இன்று வழக்கிலில்லை. எனினும் சங்க நூல்களில் இது பற்றிய குறிப்புக்கள் காணப்படுகின்றன. கணவனை இழந்த சங்ககாலப் பெண்டிர் சோற்றுத்திரளோடு, வெள்ளெள்ளைத் துவையலாக அரைத்துப் பயன்படுத்தியதோடு புளிபெய்தட்ட வேளைக்கீரையையும் உண்டனர் என்ற செய்தியை,

''......... நறுநெய் தீண்டா
தடையிடைக் கிடந்த கைபிழி பிண்டம்
வெள்ளெட் சாந்தொடு புளிபெய்தட்ட
வேளை வெந்தை வல்சி யாக''[88]

84. திருக்குறள் 889.
85. தமிழ்ப்பேரகராதி, ப. 545.
86. புறநானூறு 120:10.
87. தமிழ்ப்பேரகராதி, ப. 1072.
88. புறநானூறு 246:5-8.

என்ற புறநானூற்றுப் பாடல் தெரிவிக்கிறது. எள்ளிலிருந்து அதன் சாற்றை எடுத்து 'எள்ளுப்பாகு'[89] செய்யப்பட்டு இனிப்புச் சிற்றுண்டிகளுக்கு பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளதாகத் தெரிகிறது.

கொள்.

'கொள்' தற்போது காணம் என்ற பெயரால் அழைக்கப் படுகிறது. பழந்தமிழகத்தில் 'கொள்' முல்லை நில மக்களுக்குரிய முக்கிய உணவுப் பொருட்களில் ஒன்றாக விளங்கியது. இக்காணத்தை உடைத்துத் துவையலாகப் பயன்படுத்துகின்றனர். காணத்திற்கு 'தாமிர பீசம்' என்ற பெயரும் உண்டு எனத் தமிழ்ப் பேரகராதி குறிப்பிடுகிறது.[90] 'காணத் துவையல் வைத்து கட்டிக் கஞ்சி குடித்தால் வாராது வந்த பசியும் ஓடிவிடும்' என்று கூறும் வழக்கம் காணத் துவையலின் ருசியைப் புலப்படுத்தும். சங்ககால மக்கள் கொள்ளையும் பாலுடன் கலந்து கஞ்சி ஆக்கினர் என்பது,

'கொள்ளொடு பயறுபால் விரைஇ வெள்ளிக்
கோல்வரைந் தன்னவால் அவிழ் மிதவை'[91]

என்ற அகநானூற்றுப்பாடலால் தெரிய வருகிறது. மிகுதியாக விளைந்த நேரத்தில் மலிவு கருதி 'குதிரை உணவாகவும்' கொள்ளைப் பழந்தமிழர் பயன்படுத்தினர்.

பயறு

இது பெரும்பயறு, சிறுபயறு என இருவகையாக வழக்கில் உள்ளது. பயிறு வகையைச் சார்ந்த இவற்றில் பெரும்பயறு வடிவில் பெரியது. தனியாக 'பெரும்பயற்றுச் சுண்டல்' என்ற பெயரில் சமைக்கப்படும் இப்பயறு வகை கூட்டாகச் சமைப் பதற்கும் பயன்படுத்தப்பட்டு வருகிறது பெரும்பயற்றை அவித்துச் சர்க்கரைப் பாகு கலந்து 'மோதகம்' செய்யும் வழக்கம் இன்றும் காணப்படும் வழக்கமாகும். சங்க இலக்கியங்களிலும் பெரும் பயற்றைப் பற்றிக் குறிப்புக்கள் காணப்படுகின்றன. பெரியவட்டி நிறையப் பெரும்பயற்றை மனையவள் கொடுத்தாள் என்பதை,

---

89. தமிழ்ப்பேரகராதி, ப. 513.
90. தமிழ்ப்பேரகராதி, ப. 1838.
91. அகநானூறு 37:12-13.

'அகன்பெறு வட்டிநிறைய மனையோள்
அரிகாற் பெறும்பயறு நிறைக்கு மூர'[92]

என்ற பாடலால் ஐங்குறுநூறு விளக்குகிறது. சிறுபயறு பச்சை நிறத்தை உடையது. அளவில் பெரும்பயிற்றில் பாதியே உள்ள இதுவும் பொங்கல் கஞ்சி வகைகளுக்குப் பயன்படுத்தப் படுகிறது.

உழுந்து

உழுந்தும் பயறு வகைகளில் ஒன்றாகும். இதனுடைய நிறமும் கருப்பே. பயறு வகைகளில் 'களி' மிக உடையது. தானிய வகைகளில் மாந்தருக்குப் பயன்படும் முக்கியமான உணவுப் பொருட்களில் ஒன்றாக இது உள்ளது. எண்ணெய் தேய்த்துக் குளிக்கும் நாட்களில் உழுந்தும், சர்க்கரையும் கலந்து உழுத்தங் கஞ்சி எனப்படும்- பருப்புக்கஞ்சியை உண்ணும் வழக்கம் இன்றும் தமிழகத்தில் உள்ளது. 'உழுந்தோதனம்'[93] எனப்படும் பருப்புச்சோறு தயாரிப்பதற்கும் இது உதவுகிறது. உழுந்தின் மாவு, அரிசி மாவோடு சேர்த்துத் தோசை தயாரிப்பதற்குப் பயன் படுகிறது. நெய்யோடு கலந்து உழுந்து சேர்த்து அட்ட உணவுப் பொருள் பற்றி,

'நெய்யொடு மயக்கிய வுழுந்து நூற்றன்ன'[94]

என ஐங்குறுநூறு குறிப்பிடுகிறது. உழுந்தைக் கலந்து பொங்கல் செய்யப்பட்ட செய்தியை,

'உழுந்துதலைப் பெய்த கொழுங்களி மிதவை
பெருஞ்சோற் றமலை நிற்ப'[95]

என்ற அகநானூற்றுப் பாடலால் அறிந்து கொள்ளலாம். கலித் தொகை உணவுப் பொருட்கள் பலவற்றோடு உழுந்தையும் கூட்டி 'உழுந்தம் பணியாரம் செய்தனர்' என்ற குறிப்பினைத் தருகிறது.[96]

---

92. ஐங்குறுநூறு 47:3-4.
93. தமிழ்ப்பேரகராதி ப. 469.
94. ஐங்குறுநூறு 211.
95. அகநானூறு 35.
96. 'உழுந்தினுந் துவ்வாக் குறுவட்பா' -கலி94:27.

அவரை

ஈரிலை விதைத் தாவரங்களில் அவரையும் ஒன்று. இக்காலத்தில் அவரையின் காயையும், பருப்பையும் கூட்டுச் செய்வதற்கும், தனியாகச் சமைத்துண்பதற்கும் பயன்படுத்து கின்றனர். பசுமையான அரும்புகளையும், பவளம் போலச் செந்நிறப் பூக்களையுடைய அவரை முல்லை நிலத்திற்குரிய தாகும். 'முல்லை நிலத்தார் வரகின் சோற்றில் அவரை விதைப் பருப்பைக் கலந்து 'கும்மாயம்' என்ற பருப்புச்சோற்றை உண்பது வழக்கம் எனப் பெரும்பாணாற்றுப்படை குறிப்பிடுகிறது'[97] 'நெல்லரிசியோடு செந்நிறமுடைய அவரை விதையைப் புளி கரைத்த உலையில் சொரிந்து, புளிங்கூழாக்கி முல்லை நிலத்தார் உண்டனர்'[98] என்பதை மலைபடுகடாமும் விளக்கி நிற்கிறது. அவரைக்கொடி நீண்டது. மலைநாட்டு மக்கள் அவரைக்காயோடு அவரைப் பூக்களையும் உணவாகப் பயன்படுத்தினர். பூக்களுக்கு அடியிலேதான் அரிவாளைப்போன்ற அவரையின் வளைந்த காய்கள் இருக்கும். 'விரும்புமவரைக்காய்' என்ற அடையுடன் தமிழர் விரும்பும் உணவுப் பொருட்களுள் ஒன்றாக அவரை விளங்கி வருகிறது.

மொச்சை

இதுவும் பயறு வகைகளில் ஒன்றாகும். மொச்சையைப் பச்சை யாகப் பருப்பெடுத்தும், அவித்தும் உண்ணும் வழக்கம் இன்றும் கிராமப்புறங்களில் நிலவிவருகின்றது. புளிக்குழம்பில் மொச் சையை இட்டு அதனைத் தனியாக அரித்தெடுத்தும் சாப்பிடுவர். கருமையான நிறத்தை உடைய இப்பயிறு ஒரு ஓரத்தில் மட்டும் வெண்மை நிறத்தைக் கொண்டு விளங்குகிறது. இன்றும் நாட்டுப் புறங்களில் பெரும்பான்மையாக வழங்கப்படும் இப்பயிறு பற்றி இலக்கியச் சான்றுகள் இல்லை.

கடலை

வேர்க்கடலை, கொண்டைக்கடலை, பட்டாணிக்கடலை எனப் பலவகையாக அழைக்கப்படும் கடலையும் ஈரிதழ்த் தாவர வகையினைச் சார்ந்ததே. கடலையை வறுத்தும், அவித்தும்

---

97. அவரை வான் புழுக்கு அட்டி, பயில்வுற்று
இன்சுவை மூரல பெறுகுவிர்' —பெரும்பாணாற்றுப் படை 194-195.

98. மலைபடுகடாம் 434-6.

பக்குவப்படுத்திப் பயன்படுத்துவர்; நவதானியங்களுள் ஒன்றான கடலையை நெய்யிற் பொரித்து சங்ககால மக்கள் உண்டனர் என்ற செய்தியை,

'நறுநெய்க் கடலை விசைப்பச் சோறட்டுப்
பெருந்தோ டாலம் பூசன் மேவர'[99]

என வரும் புறநானூற்றுப்பாடல் தருகிறது. கடலைப்பருப்பு, கடலைக்காய் என அழைக்கப்பட்டது. கடலைப் பணியாரம் தயாரிக்கப்பட்ட குறிப்பினைத் தமிழ்ப்பேரகராதி தருகிறது. வேர்க்கடலை எல்லாவிதத்திலும் பயன்படுத்தப்படும் ஒன்றாகும். கொண்டைக்கடலை சுண்டல் வகைகள் தயாரிப்பதற்கு உதவுகிறது. பட்டாணிக்கடலை கொண்டைக் கடலையை வறுத்தெடுப்பதால் உருவாவதாகும். இதனை 'அலகு பருப்பு'[100] என்ற பெயராலும் அழைத்தனர். நிகண்டுகள் கடலையை 'மஞ்சுரம்' என்ற பெயரால் குறிப்பிடுகின்றன.

துவரை

பயறு வகையைச் சார்ந்த இதனை 'துவர்' என்ற பெயராலும் அழைப்பர். இதுபற்றி.

'துவர்ங்கோடு'[101]

எனத் தொல்காப்பியம் குறிப்பிடுகிறது. அவரையைப் போன்ற நீண்ட வடிவினைக் கொண்டிராத இதன் விதை அவரையை விடப் பெரியதாக இருக்கும். இதனைக் காயவைத்தே இன்று குழம்பு வகைகளில் பயன்படுத்தப்படும் 'துவரம் பருப்பு' தயாரிக்கப்படுகிறது. குழம்புக்குச் சுவை ஊட்டும் தானியமான இது நாட்டுப்புறங்களில் காய்கறித் தோட்டங்களைச் சுற்றிப் பயிரிடப்படுகிறது. காய்ப்பருவத்தில் பச்சையாக உண்ணலாம். துவரையும், அவரையும் 'முதிரை' என்ற பொதுப்பெயரால் அழைக்கப்பட்டன என நிகண்டுகள் குறிப்பிடுகின்றன. 'பருப்பில்லாக் கல்யாணமா' என்ற வழக்கு இதன் சிறப்பினைக் காட்டுவதாக அமையக் காணலாம்.

---

99. புறநானூறு 120: 14-15.
100. தமிழ்ப்பேரகராதி, ப.143.
101. தொல். எழுத்து 363.

இவ்வாறு துணைக் கூலங்கள் அனைத்தும் மனிதருடைய உணவுப் பொருட்களில் இன்றியமையாத பங்கினை வகிக்கின்றன.

கூலமில் உணவு

முதற் கூல, துணைக்கூல உணவுப்பொருட்களைப் போன்றே கூலமில் உணவுப் பொருட்களும் மனிதர்களுடைய உணவாகப் பயன்படுகின்றன. தாவரங்களின் இலை, பூ, காய், கனி, விதை, கிழங்கு இவை போன்றவற்றை கூலமில் உணவு களாகச் சுட்டலாம். கூல உணவுப் பொருட்களைப் போலல்லாமல் இவற்றை உடனடியாகப் பயன்படுத்தினாலன்றி இவற்றின் முழுமையான பயன் நமக்குக் கிடைப்பதில்லை.

(அ) இலை வகைகள்

கூலமில் உணவு வகைகளில் 'இலைகள்' முதன்மை நிலையை வகிக்கின்றன. இலைகள் இயற்கையாகக் கிடைப்பினும் அவற்றைப் பதப்படுத்தி செயற்கை உணவாகத் தமிழர் பயன்படுத்தி வந்திருக்கின்றனர். தொடக்க காலத்தில் பச்சையாக உண்ட செய்திகளும் சங்க இலக்கியத்தில் காணக் கிடக்கின்றன. காட்டாக தோல்வியுற்ற மன்னரின் மனைவியர் பச்சை இலையைத் தின்னவில்லை; பனிநீரில் மூழ்கவில்லை. தமது கணவர் மார்பிலேயே சாய்ந்து ஒருங்கு கிடந்தனர் என்ற செய்தியைச் சொல்லலாம். இதனை,

'..........பெண்டிரும்
பாசடகு மிசையார் பனிநீர் மூழ்கார்[102]

என்ற புறநானூறு குறிப்பிடுகிறது. இதிலிருந்து பச்சை இலை கைம்மை நோன்பிற்குரியது என்பதையும், இவ்வழக்கம் சங்ககால மக்களிடம் காணப்பட்டது என்பதையும் உணரலாம். அடகு என்பதற்கு இலைக்கறி என மதுரைக்காஞ்சி உரை பகர்கிறது.[103] முருங்கை இலையைக் கொண்டு சமைப்பதை இக்காலத்தவர் 'இலைக்கறி' என்ற பெயரால் அழைக்கின்றனர். இலைக்கறி யைப் பற்றிய செய்தி,

---

102. புறநானூறு 62:13-15.
103. 'மென்பிணி யவிழ்ந்த குறிமுறி யடகும்' –மதுரைக்காஞ்சி 531.

'அங்குழைக் கீரை யடகு மிசையினும்'[104]

என்ற புறப்பொருள் வெண்பாமாலைப் பாடலாலும் கிடைக்கப் பெறுகிறது. இலைக்கறி என்பதே கீரைக்கறி எனப் பிங்கலந்தையும் நவில்கிறது. கீரையை ருசித்து புசித்த ஔவையார் தேவாமிர்தத்தோடு அதனை ஒப்பிட்டுப் பேசுகின்றார். இதனை,

வெய்தாய் நறுவியதாய்
　　வேணளவும் தின்பதாய்
நெய்தான் அளாவி
　　நிறம் பசந்து—பொய்தான்
அடகென்று சொல்லி
　　அமிர்தத்தை இட்டார்
கடகம் செறிந்தகை
　　　யார்

என்ற தனிப்பாடல் விளக்குகிறது. இங்கும் 'அடகு' என்ற குறிப்புக் காணப்படுகிறது. தமிழர்கள் கறிவேப்பிலை, சிறுகீரை, அரைக் கீரை, குப்பைக்கீரை, முருங்கைக்கீரை, வள்ளைக்கீரை, வேளைக் கீரை ஆகியவற்றை உணவாகப் பயன்படுத்துகின்றனர்.

கறிவேப்பிலை

இது சங்க காலத்தில் 'கஞ்சக நறுமுறி' என்ற பெயரால் அழைக்கப்பட்டது. மணந்தருகின்ற இலைகளில் கறிவேப்பிலையும் ஒன்று. உணவிற்கு சுவையும், மணமும் சேர்க்கும் பொருளாக இதனைத் தாளிதம் செய்து பயன்படுத்துகின்றனர். இதன் அருமை கருதி 'கருவேப்பிலைக் கொழுந்துபோல' என்று சிறப்புத்தன்மையைக் கூறும்போது குறிப்பிடுவர். கருவேம்பின் இலையும் கறிவேப்பிலையும் ஒன்று எனத் தமிழ்ப்பேரகராதி குறிப்பிடுகிறது. எடுத்துக்காட்டாக மாங்காய் ஊறுகாய் அடும்போது கறிவேப்பிலையைக் கலந்து ஆக்கினர் என்பதை,

'கஞ்சக நறுமுறி அளைஇப் பைந்துணர்
நெடுமரக் கொக்கின் நறுவடி விதிர்த்த
தகைமாண் காடி'[105]

---

104. புறப்பொருள் வெண்பாமாலை 10 -8.
105. பெரும்பாணாற்றுப்படை 308-310.

எனப் பெரும்பாணாற்றுப்படை நவில்கிறது.

குப்பைக்கீரை

குள்ளத் தண்டுக்கீரை என்ற பெயரால் குப்பைக்கீரை இக்காலத்தில் அழைக்கப்படுகிறது.[106] அறைக்கீரை, அறுகீரை என்ற பெயர்களும் இதற்கு உண்டு எனத் தமிழ்ப்பேரகராதி கூறினாலும் இவ்விரண்டும் ஒன்று அல்ல என்றே சொல்ல வேண்டும். குப்பைக்கீரையை உணவாகச் சமைத்து உண்போர் இன்று இல்லை. ஆனால் சங்க காலத்தில் வறுமையில் உழன்றோர் குப்பைக்கீரையைச் சமைத்து உணவாகப் பயன்படுத்தியிருக்கின்றனர். குப்பைக்கீரை பெரும்பாலும் அழுக்கு நிறைந்த இடத்திலேயே மிகுந்து காணப்படும். சிறுகுழந்தைகள் பிசைந்து மென்றதால் வாடிய மார்பையுடைய பசியால் வதங்கி வறுமையுற்றிருந்த ஒருத்தி குப்பையில் முளைத்த குப்பைக்கீரையை அகழ்ந்து எடுத்தாள். அதுவோ கொய்த இடத்தில் தோன்றிய முற்றாத தளிர். அதனைப் பறித்து, உப்பில்லாமல் நீரை உலையில் ஏற்றிச் சமைத்து உட்கொண்ட செய்தியை,

'பிசைந்துதின வாடிய முலையள் பெரிதழிந்த
குப்பைக் கீரை கொய்கண் ணகைத்த
முற்றா விளந்தளிர் கொய்து கொண்டுப்பின்று
நீருலை யாக வேற்றி மோரின்
நவிழ்ப்பது மறந்து பாசடகு மிசைந்து'

எனச் செப்புகிறது.

முஞ்ஞைக்கீரை

முஞ்ஞைக்கீரை எனக் குறிப்பிடப்படும் முன்னைக்கீரை இப்போது பெரும்பான்மையாக வழக்கிலில்லை. அது நறுமணமுடையது. குறுநில மன்னர்கள் மறிகள் தின்றொழித்தபின் எஞ்சிநின்ற சில தளிர் இலைகளைப் புன்புலத்தில் விளைந்த வரகுச் சோற்றுடன் உண்டனர் என்ற புறநானூற்றுக் கருத்தினை,

'.........மறிமேய்ந் தொழிந்த
குறுநறு முஞ்ஞைக் கொழுங்கட் குற்றடகு

106. பதார்த்த குணபோதினி 589.

'புன்புல வரகின் சொன்றியோடு பெறூஉம்
சீறூர் மன்ன ராயினும் மெம்வயிற்
பாடறிந் தொழுகும் பண்பி னரே'

என்ற பாடல் அழகாகத் தெளிவுபடுத்துகிறது. இது முஞ்ஞை இலையை அக்காலத்தினர் உண்ட செய்தியைத் தெளிவுபடுத்து கிறது.

வள்ளைக்கீரை

கொடி வகையைச் சார்ந்த கீரை வகையான இது வயல் களில் வளர்ந்து காணப்படும் ஒன்றாகும். கசப்புமிக்க பாகற் காயையும், வள்ளைக் கீரையையும் அதனோடு பல கூட்டுக்களை யும் சேர்த்துப் பழஞ்சோற்றையுண்ட தமிழ் மக்கள் பற்றி,

'செறுவின் வள்ளை சிறுகொடிப் பாகற்
பாதிரி யூழ்முகை யவிழ் விடுத்தன்ன
மெய்களைந் தினனோடு விரைஇ......
... ...
பழஞ்சோ றயிலும்'

எனப் புறநானூறு குறிப்பிடுகிறது.

அரைக்கீரை

இக்காலத்தில் இதனைக் கடைந்தும், பொரித்தும் பயன் படுத்துகின்றனர். இதனை அறைக்கீரை என்றும் குறிப்பிடுவர். இதனைத் திருமந்திரம்,

'அறைக்கீரை நல்வித்தும்'[107]

எனக் குறிப்பிடுகிறது. அடித்தாளுக்கு மிக அருகில் அறுத்து எடுக்கப்படுவதால் இதனை அரிகீரை என்ற பெயராலும் அழைப்பர். சுவைமிக்க இக்கீரை உண்ணும்போது சிறந்த மல மிளக்கியாகச் செயல்படுகிறது. இதனை,

'அறுகீரையைத் தின்றறி'[108]

என்ற பதார்த்த குணபோதினித் தொடர் விளக்கம். இதனுடைய தண்டுகள் மிக மென்மையானவை. ஓரளவு வளர்ச்சிக்குப் பின்னர்

107. திருமந்திரம் 160.
108. பதார்த்த குணபோதினி 589.

நேராக நிற்கும் வலிமை இல்லாதது. எனவேதான் இது தண்டங் கீரையிலிருந்து வேறுபட்டு நிற்கிறது.

தண்டங்கீரை

இப்போது பெரும்பான்மையான வழக்கிலுள்ள இதன் இலைகள் அறைக்கீரையை விடப் பல மடங்கு பெரிதானவை. கீரையின் உபயோகம் மிகக் குறைவாகவும், தண்டின் உபயோகம் அதிகமாகவும் உள்ள கீரை வகையான இது கிராமப்புறங்களில் மட்டுமே மிகுதியாகக் காணப்படுகிறது.

முருங்கைக்கீரை

வழக்கிலுள்ள கீரைகளில் தற்போது அறைக்கீரைக்கு அடுத்த நிலையில் பயன்படுத்தப்படுவதாகும். இதன் காயின் உபயோகத்தைப்போலவே இலையும் மிகுந்த அளவு பயன்படுத்தப் படுகின்றது. பத்திய உணவாக உப்பில்லாமல் குழம்பு வைத்து முருங்கைக்கீரையை இட்டு உண்ணும் முறை இன்றைய தமிழகத்தில் வழக்கில் உள்ளது.

வேளைக்கீரை

நாய்க்கடுகுச் செடி என இதனைச் தமிழ்ப்பேரகராதி பெயரிட்டு அழைக்கிறது. இதுவும் பெரும்பாலும் வறுமையுற்றவர்கள் பயன்படுத்தும் உணவு வகையாகவே பயன்படுகிறது. குப்பையில் தோன்றிய வேளைக்கீரையை உப்பின்றி வேகவைத்துப் பிறர் தன் வறுமை நிலையைக் காணாதவாறு கடைவாயில் அடைத்து அதனைத் தன் பெரிய சுற்றத்தோடு உண்ட தமிழ்த்தாய் ஒருத்தியினைப் பற்றி,

'ஒல்குபசி உழந்த ஒடுங்குநுண் பருங்குல்
வளைக்கை கிணைமகள் வள்ளுவகிர்க் குறைத்த
குப்பை வேளை உப்பிலி வெந்ததை
மடவோர் காட்சி நாணிக் கடையடைத்து
இரும்பேர் ஒக்கலொ டொருங்குடன் மிசையும்'[109]

எனச் சிறுபாணாற்றுப்படை நவில்கிறது.

---

109. சிறுபாணாற்றுப்படை 135-9

(ஆ) பூக்கள்

தாவரத்தின் இன்றியமையாத பகுதி பூ. மலரில்தான் தாவரத்தின் மூலமாகிய வித்து உண்டாக வேண்டும். மலர் சூலுற்று வித்துக்களைக் கொட்டாவிட்டால் தாவர இனமே இல்லை. அதனால் தாவரத்தின் குலப்பெருக்கம் பூவில் அமைந்து கிடக்கிறது. பூக்களின் பெயரை ஒட்டியே ஐநிலத்திற்கும் பெயரிட்டனர் தமிழர். தாவரத்தின் இன்றியமையாத தேவைக்கு உண்டாகிற பூக்களில் சில மக்களுக்கு உணவாகவும் பயன்படுகின்றன. முருங்கைப்பூ, வாழைப்பூ, ஊதா நிறக் கோசுப்பூ, வேப்பம்பூ, செம்பரத்தம்பூ என்பவை இக்காலத்தில் உணவாக உபயோகப்படுத்தப்படுகின்றன. வேளைக்கீரையின் வெள்ளிய பூவைத்தயிரில் சொரிந்து புளிக்கறி ஆக்கிய செய்தியை,

> 'வேளைவெண்பூ வெண்டயிர்க் கொளீஇ
> ஆய்மக ளட்ட வம்புளி மிதவை'[110]

எனப் புறநானூறு உரைக்கிறது. வாழைப்பூவைக் கறியாகச் சமைத்து உண்ணும் வழக்கம் இன்றும் எல்லா வீடுகளிலும் காணப்படுகிறது. செம்பரத்தம் பூவை சமைக்காமல் அப்படியே உண்கின்றனர். வேப்பம்பூ 'பச்சடி' தயாரிப்பதற்குப் பயன்படுகிறது.

(இ) காய்கள்

இயற்கை உணவுப் பொருட்களில் ஒன்றாகக் காயும் விளங்குகிறது. பூக்கள் கருவாகும்போது காய்களும் உண்டாகின்றன. 'காய்நிலைகளை நால்வகையாகக் கண்டு, தோன்றிய நிலையில் பிஞ்சு என்றும், சற்றுப் பழுத்த நிலையில் பிருக்கு என்றும், முற்றும் பருத்த நிலையில் காய் என்றும், பழுத்த நிலையில் பழம் அல்லது கனி என்றும் பெயரிட்டனர்'[111] காய்கள் இயற்கை, செயற்கை என்ற இரண்டு நிலையிலும் உணவாகப் பயன்படுகின்றன. எடுத்துக்காட்டாக மாங்காயைப் பச்சையாக உண்ணும்போது இயற்கை உணவாகவும், ஊறுகாயாக்கி உண்ணும்போது செயற்கை உணவாகவும் பயன்படுவதைக் கூறலாம். தமிழர்கள் அணில்வரிக் கொடுங்காய் எனப்படும் வெள்ளரிக்காய், நெல்லிக்

---

110. புறநானூறு 215:4-5.
111. சைவசித்தாந்த நூற்பதிப்புக்கழகப் பொன்விழா மலர் ப. 49.

காய், பாகற்காய், மாதுளங்காய், வாழைக்காய் போன்ற பலவகை யான காய்களைப் பயன்படுத்தியுள்ளனர்.

'வெள்ளரிக் காயா
விரும்புமவ ரைக்காயா
உள்ளம், மிளகாயா
ஒருபேச் சுரைக்காயா'

என்ற பாடல் காய் வகைகளை மட்டும் குறிக்காமல் சிலேடை யாகவும் வந்து நின்று இன்பத்தை ஊட்டுகிறது.

அணில்வரிக் கொடுங்காய் (வெள்ளரிக்காய்)

அணிலின் உடம்பில் உள்ள வரிகள்போலும் வரிகளை உடைத்தாயிருப்பதால் இதற்கு அணில்வரிக் கொடுங்காய் எனப் பெயர் வந்தது. வெள்ளரிக்காய் எனவும் அழைக்காய் எனவும் இதன் இன்னொரு பெயர் அறைக்கீரைக்காய் என்பதாகும்[112] குளம் வற்றிக்கிடக்கின்ற மூன்று மாதங்களில் இன்றும் தமிழகத்தில் இதனைப் பயிரிடுகின்றனர். தாகத்தைத் தீர்ப்பதற்கு உதவும் இக்காய் பச்சையாகவும் சமைத்தும் உண்ணப்படுகிறது. வெள்ளரிக்காயைப் பிளந்து அதன் உட்பகுதியைத் தொடாமல் கைம்மைப்பெண்டிர் உண்பர் என்ற செய்தியை புறநானூறு தருகிறது.

'அணில் வரிக் கொடுங்காய் வாள் போழ்ந்தட்ட
காழ்போ னல்விளர் நறுநெய் தீண்டா
தடையிடைக் கிடந்த கை பிழிபிண்டம்'[113]

என்பது அக்கருத்தைச் சொல்லும் பாடல். கக்கரி எனப்படுவதும் வெள்ளரியின் ஒரு வகையே.

நெல்லிக்காய்

நெல்லிக்காய் காட்டு நெல்லி, நாட்டு நெல்லி என்று இருவகை யாக வழங்கப்படுகிறது. நாட்டுநெல்லி அருநெல்லி எனவும் அழைக்கப்படும். அத்த கோரம்[114] அந்தோர்[115] என இது

---

112. தமிழ்ப்பேரகராதி, ப. 182.
113. புறநானூறு 246:4-6.
114. தமிழ்ப் பேரகராதி, ப. 65.
115. தமிழ்ப்பேரகராதி, ப. 104.

பற்றித் தமிழ்ப்பேரகராதி குறிப்பிடுகிறது. இருவகை நெல்லிக்காய்களில் காட்டு நெல்லிக்காயே சத்துமிகுந்த காழ்ப்பைக் கொண்டிருக்கிறது. நாட்டு நெல்லி புளிப்புச் சுவையுடையதாக இருக்கும். சங்ககாலத்தில் இயற்கை உணவாகப் பயன்பட்ட நெல்லிக்காய் இப்போது செயற்கை உணவான ஊறுகாய் தயாரிப்பதற்கும் உதவுகிறது. நெல்லிக்காயின் சுவையுணர்ந்திருந்த தமிழர் திறம்,

'... ... ...நுண்ணிலைப்
புன்காழ் நெல்லிப் பைங்காய் தின்றவர்
நீர்குடிச் சுவையில் தீவிய மிழற்றி'[116]

என்றஅகநானூற்றுப் பாடலால் விளங்குகிறது. இன்றுபோலவே தின்றபின் இனிப்புச் சுவையைத் தருவதை இது விளக்குகிறது. குறுமுயலின் கண்ணை ஒத்தது நெல்லிக்காய் என்ற குறிப்பினை,

'சிறியிலை நெல்லிக் காய்கண் டன்ன
குறுவிழிக் கண்ண கூரலங் குறுமுயல்'[117]

என வரும் அகநானூற்றுப் பாடல் தருகிறது.

பலவின்காய்

பலாக்காய் என்று நடைமுறையில் அழைக்கப்படுகிறது. காய் நிலையில் உள்ள பலவின்சுளை பழத்தைப்போன்று சுவையுடையதாக இருக்காது. கடந்து செல்வதற்கு அருமையான சுரத்தைக் கடந்து செல்லும் மக்கள் வெயிலால் வாடி வதங்கிய பலாவின் சிறு காயிலுள்ள சுளைகள் உண்டு காடு பிற்படுமாறு சென்றனர் என்ற செய்தியை,

'அத்தப் பலவின் வெயிறின் சிறுகாய்
அருஞ்சுரஞ் செல்வோ ரருந்தினர் கழியும்'[118]

என ஐங்குறுநூறு நவில்கிறது. காயாகி, பழமாகும் பலாவின் வளர்ச்சியை ஔவையார்,

'கூரிய வாளால்
குறைபட்ட கூன்பலவே

116. அகநானூறு 54:14-15.
117. அகநானூறு 284: 1-2.
118. ஐங்குறுநூறு 351:1-2.

ஓரிலையாய்க் கொம்பாய்
உயர் மரமாய்ச் சீரிய
வண்டுபோல் பைங்களையாய்
வண்காயாய்ப் பின்பழமாய்
பண்டு போல் நிற்கப்
பணித்து'

என்ற பாடலின் மூலம் தெளிவுபடுத்துகிறார். பலாக்காய் துவரம் செய்வதற்கு இக்காலத்தில் பயன்படுகிறது.

பாகற்காய்

கொடி வகையைச் சார்ந்த இது கசப்பு மிக்கது. பாவக்காய் என இது இக்காலத்தில் அழைக்கப்படுகிறது. பாகற் பழத்தை மயில் விரும்பி உண்ணும் என இலக்கியங்கள் கூறுகின்றன. வரால் மீனின் துண்டையும், சுறாமீனின் இறைச்சித் துண்டையும் வள்ளைக் கீரையையும், சிறிய பாகற் கொடியின் காயையும் கண்ணுறையாகக் கொண்டு பாதிரியின் முகை போன்ற சோற்றை உண்டனர் எனப் புறநானூறு பாடுகிறது. பாகற்காயை பதப் படுத்தி உண்ட இந்த முறையைப் புறநானூறு,

'மோட்டிறு வராஅற் கோட்டுமீன் கொழுங்குறை
செறுவின் வள்ளை சிறுகொடிப் பாகற்
பாதிரி யூழ்முகை யவிழ் விடுத்தன்ன
மெய்கவளைந் தினனொடு விரைஇ
மூழ்ப்பப் பெய்த முழுவவிழ்ப் புழுக்கல்'[119]

எனச் செப்பி நிற்கிறது.

மாங்காய்

புளிப்புச் சுவையையுடைய இனம் மாங்காயாகும். இனத்திற்கு இனம் புளிப்புச்சுவை மிக்கும் குறைந்தும் காணப்படும். இதன் காரணத்தாலேயே தேமா, புளிமா எனப் பிரித்து அழைக்கப் பட்டது. மாங்காயைச் சமைத்து ஊறுகாய் ஆக்கி அதனைப்

119. புறநானூறு 399:5-9.

திட உணவு

பெரும் பாணர்களுக்கு உணவாகக் கொடுப்பர் அந்தணர் என்ற செய்தியை,

'கஞ்சக நறுமுறி அளைஇப் பைந்துணர்
நெடுமரக் கொக்கி னறுவடி விதிர்த்த
தகைமாண் காடியின் வகைப்படா பெறுகுவிர்'[120]

எனப் பெரும்பாணாற்றுப்படை நவில்கிறது. மாங்காயைத் துண்டுதுண்டாக நறுக்கி அதன் சதைப் பகுதிகளையும் கொட்டையையும் வெயிலில் நன்றாகக் காயவைத்துக் கொள்வார்கள். அதனை மாவற்றல் என்ற பெயரால் அழைப்பர். மிக்க ருசியாக இருக்கும் இவ்வற்றல் குடல் நோவுகளைத் தீர்க்கும் மாமருந்து எனக் கருதப்படுகிறது.

மாதுளங்காய்

மாதுளை வகைகளில் கொம்மட்டி மாதுளங்காயும் ஒன்றாகும். இது வெளிநாட்டிலிருந்து தமிழகத்திற்கு வந்த உணவுப் பொருட்களில் ஒன்றாகும்.

மாதுளை, மாதளை என்ற பெயரால் இவை தமிழ்ப் பேரகராதியால் அழைக்கப்படுகின்றது. நெற்சோற்றுடன் பசுவின் நெய்யில் பொரித்த மாதுளங்காய்த் துண்டைச் சேர்த்துப் பார்ப்பனர்கள் விருந்தினர்களுக்கு விருந்து கொடுத்த பழந்தமிழர் பண்பு நலத்தை,

'சேதா நறுமோர் வெண்ணெயின் மாதுளத்
துருப்புறு பசுங்காய்ப் போழொடு......
... ...பெறுகுவிர்'[121]

எனப் பெரும்பாணாற்றுப்படை செப்புகிறது.

வாழைக்காய்

சடுப்புச் சுவையையுடைய இக்காய் பொரியல், புட்டு, வறுவல், அவியல் முதலியன செய்வதற்குப் பயன்படுத்தப்படுகிறது. தமிழ் மக்களின் உணவில் வாழைக்காய் பல நிலைங்களில் பயன்படுகிறது. சிறிய வாழைப் பூக்கள்தான் வாழைக்காய்களாக விளை

120. பெரும்பாணாற்றுப்படை 308-10.
121. பெரும்பாணாற்றுப்படை 306-10.

கின்றன. சிறிய பூக்கள் அடுக்கடுக்காக இருக்கின்றபடியே காய்களும் அடுக்கடுக்காக அதாவது சீப்புச்சீப்பாகக் காய்க்கின்றன. புலியின் பாதம்போல வாழைக் குலைகளில் விளைந்த காய்கள் தொங்கின என்பதை,

'கடுங்கண் உழுவை அடிபோல வாழை
கொடுங்காய் குலைதொறூஉம் தூங்கும்'[122]

என்ற கலித்தொகைப் பாடல் இயம்பி நிற்கிறது.

முருங்கைக்காய்

முருங்கை இரட்டை விதையிலைத் தாவரங்களிலே மொரிங்கேசியீ என்னும் குடும்பத்தைச் சேர்ந்த மொரிங்கா என்னும் சாதிப்பெயருள்ள மரம். தமிழர்கள் இதன் கீரையையும் காயையும் சமைத்து மிக்க சுவையும் சத்தும் உள்ள உணவாகக் கொள்வர். மொரிங்கா என்னும் சாதிப்பெயர் 'முரிங்ங' என்னும் மலையாளச் சொல்லின் மாறுபாடு எனத் தாவர விஞ்ஞானிகள் சொல்கின்றனர். வீரசோழியம் என்னும் இலக்கண நூலில் 'முருங்கா' என்னும் சிங்களச்சொல் முருங்கை எனத் தமிழில் வந்திருப்பதாகக் கண்டிருக்கிறது.[123] 'வீட்டுச் செல்வம்மாடு தோட்டச் செல்வம் முருங்கை' என இன்று சிறப்பாக அழைக்கப்படுகிறது.

பூசணிக்காய், தடியன்காய், வெண்டைக்காய் எனப் பலவகைக் காய் வகைகள் வெளிநாட்டிலிருந்து தருவிக்கப்பட்டுப் பயன்படுத்தப்பட்டு வருகின்றன.

பொதுவாகக் காய்கள் திருத்திப் பலவகையாகச் சமைத்துண்ணும் தாவர உணவாகும். இந்த அடிப்படையில் இவற்றைக் காய்கறிகள் என்று அழைப்பினும் பொருந்தும்.

வழுதுணை வித்திடப் பாகல் முளைத்தது
புழுதியைத் தோண்டினேன் பூசணி பூத்தது
தொழுது கொண் டோடினார் தோட்டக் குடிமக்கள்
முழுவதும் பழுத்தது வாழைக்கனியே

122. கலித்தொகை 43:24-25.
123. கலைக்களஞ்சியம்-தொகுதி 8, ப. 440.

எனக்கத்தரி, பாகல், பூசணி, வாழை எனக் காய்கறிகளை வைத்து ஒரு பாடல் விளையாட்டே விளையாடுகிறார் திருமூலர்.

(ஈ) கனிகள்

'கருவுறல் என்னும் செயலின் தூண்டலால், முதிர்ச்சி யடையும் சூலறையே கனி எனப்படும். இதுவே தாவரவியலின் கருத்தின்படி உண்மையான கனியாகும். மனிதன் பயிர் செய்யும் தாவரங்களில் சில விதை உண்டாக்கா விடினும் கனியுண்டாக்கு கிறது.'[124] விதையில்லாமல் கனியுண்டாக்கும் தாவரங்களுக்கு கல்வாழை ஒழிந்த ஏனை வாழைகளே போதிய எடுத்துக் காட்டாகும். நடைமுறையில் எண்ணிக்கையில் அதிகமாகப் பழங்கள் காணப்படினும் சில மட்டுமே எல்லோரும் உண்ணும் அளவில் உள்ளன. சில சுவையால் ஒன்றுபட்டிருப்பினும் ஒவ்வொன்றும் ஒவ்வொரு வகையான சுவையைக் கொண் டுள்ளது. காட்டாக, பலாப்பழத்தின் இன்சுவைக்கும் வாழைப்பழத்தின் இன்சுவைச்கும் வேறுபாடு உண்டு. புளிக்கும் மாங்கனியின் சுவை புளியம் பழத்தினின்று வேறு பட்டது. சங்க இலக்கியங்களில் ஆசினிப்பழம், களாம்பழம், காரைப்பழம், துடரிப்பழம், தென்னம்பழம், நாவற்பழம், நெல்லிக் கனி, பலாப்பழம், பிரம்பின் கனி, புளியம்பழம், பெண்ணைப்பழம், மாம்பழம், வாழைப்பழம், விளாம்பழம் ஆகியவைகளை உண்ட தாகச் செய்திகள் காணப்படுகின்றன. இவற்றைத் தவிர அத்திப் பழம், ஆலம்பழம், இலுப்பைப்பழம், ஈத்தம்பழம், குமிழம்பழம், கொன்றைக்கனி, தாழம்பழம், பாகற்பழம், வேம்பின் நறும்பழம் முதலிய பழங்கள் புலவர்களால் சுட்டப்பெறுகின்றன. அவைகளை மனிதர்கள் உண்டதாகச் செய்திகள் சங்க இலக்கியங்களில் இல்லை. ஆனால் இக்கால மக்கள் அத்திப்பழம், ஈத்தம்பழம், பாகற்பழம் ஆகியவற்றை உண்கின்றனர்.[125] பலாப்பழம், மாம்பழம் ஆகியவை நம் நாட்டிலுள்ளவை.[126]

ஆசினிப்பழம்

தமிழ்ப்பேரகராதி ஆயினி என்ற பெயருக்கு ஆசினி என்று மறுபெயர் கூறி ஈரப்பலா என்று பொருள் கூறுகிறது.[127] பலாப்

---

124. கலைக்களஞ்சியம்-தொகுதி-2.
125. செ. தேவதாசு, பழந்தமிழ் இலக்கியத்தில் தமிழர் உணவுப் பொருட்கள், கேரளப் பல்கலைக் கழகத்திற்கு எம்.ஏ.பட்டத்திற்காக அளிக்கப்பட்ட ஆய்வேடு, ப. 146.
126. செந்தமிழ்ச் செல்வி-தொகுதி-24.
127. தமிழ்ப்பேரகராதி, ப. 238.

பழத்தைப் போன்று முள்ளுடைய சிறிய வடிவினது. கனிந்த நிலையில் மிகவும் மென்மைத் தன்மையுடையது. இதனை இக் காலத்தில் ஆயினிப்பழம் என்று அழைக்கின்றனர். தன்னை உண்பவர்களை வேறொரு பக்கம் செல்லாமல் தடுத்து நிறுத்தும் சுவைமிக்க தேமாங்கனிகளுக்கு ஒத்த ஆசினிப் பழங்கள் வெடித்து விதைகள் சிதறும்படியாக நின்றன என மலைபடுகடாம் கூறுகிறது.

'உண்ணுநர்த் தடுத்த தேமாப் புண்ணரிந்து
ஆரலை உக்கன நெடுந்தாள் ஆசினி'[128]

என்பது அக்கருத்தைச் சொல்லும் பாடல்.

களாம்பழம்

களாம்பழம் புளிப்புச் சுவையுடையது. களாவின் கரியகனி என்னும் பொருளில்,

'காக்கையிற் கரிது களாம்பழம்'[129]

எனத் தொல்காப்பியச் சொல்லதிகார உரை நவில்கிறது. புளிச் சுவை பொருந்திய களாம்பழத்துடன், துடரிப்பழத்தைத் தின்று, பின்பு அவைகளை வெறுத்து வேறு பழங்களைத் தின்றனர் எனப் புறநானூறு பாடுகிறது.

காரைப்பழம்

காரைப்பழம் இன்று வழக்கிலில்லை. முள்ளுடைய செடியில் தோன்றும் இது குறிஞ்சிநிலப் பகுதிகளில்மிகுதியாகக் காணப் படுவது. காரைப்பழம் பட்டாணிக்கடலை போன்ற வடிவம் உடையது. காரைப்பழத்தின் சுவையை உணர்ந்த தமிழர்கள் தேங்கந்தாரம் என்ற மதுவிற்கு அதனை ஒப்பிட்டுக் கூறி யுள்ளார்கள். இதனை,

'முட்காற் காரை முதுபழ னேய்ப்பத்
தெறிப்ப விளைந்த தேங்கந் தாரம்
நிறுத்த வாயர் தலைச்சென் றுண்டு'[130]

எனப் புறநானூறு விளக்குகிறது.

---

128. மலைபடுகடாம் 138-139.
129. தொல்-சொல் 79-உரை.
130. புறம் 258:1-3.

துடரிப்பழம்

துடரியும் சங்ககால மக்கள் பயன்படுத்தி வந்த பழவகைகளுள் ஒன்றாகும். இதனை ஈச்சம்பழம் என்றும் கூறுவர். புளிச்சுவையை விரும்பிய கட்குடியர்கள் கள்ளை மிகுத்துக் குடித்ததனால் களாம்பழத்துடன் துடரிப்பழத்தையும் தின்று அவற்றையும் வெறுத்து வேறு பழங்களைத் தின்ற செய்தியை,

'புளிச்சுவை வேட்ட செங்கணாடவர்
தீம்புளிக் களவோடு துடரி முனையின்
மட்டற னல்யாற் றெக்க ரேறிக்
கருங்களி நாவ லிருந்துகொய் துண்ணும்'[131]

எனப் புறநானூறு இயம்புகிறது.

தென்னம்பழம்

நன்கு முற்றி விளைந்த தேங்காய்த் தென்னம்பழம் என அழைக்கப்படும். இக்காலத்தில் இதனை தென்னை நெற்று எனப் பெயரிடப்பட்டு வழங்குகிறது. திட உணவுப் பொருட்களும், நீருணவுப் பொருட்களும் சேர்ந்து காணப்படும் பொருட்களில் தேங்காயும் ஒன்று. தெங்கின் நீர் நீருணவாகப் பயன்படும் அதே நேரத்தில் உள்ளிருக்கும் கட்டியான வெண்மைப்பகுதி திடவுணவாகப் பயன்படுகிறது. முப்புடைத் திரள்காய் என்றும் இதனை அழைப்பார். கடற்கரையில் தாழை போலத் தழைத்து வளர்வதால் இதற்குத் தாழை என்ற சிறப்புப்பெயரும் ஏற்பட்டது. பலவகையான உணவுப் பொருட்களை உண்டு தடுமாறிய உழவர்களின் புதல்வர்கள் தென்னையின் பழத்தை உணவு மிகுதியால் வெறுத்தார்கள் என்ற செய்தியை,

'வன்கை வினைஞர் புன்றலைச் சிறாஅர்
தெங்குபடு வியன்பழ முனையின்'[132]

எனக் கூறும் புறநானூற்றுப் பாடலிலிருந்து தென்னம்பழத்தின் உபயோகம் பழந்தமிழகத்தில் இருந்ததை அறிந்து கொள்ளலாம்.

---

131. புறநானூறு 177:9-12.
132. புறநானூறு 61;8-9.

இன்று தென்னம்பழத்தின் கண்ணை உடைத்து அதற்குள் இனிப்புப் பொருட்களை யெல்லாம் இட்டு மூடி ஐந்தாறு நாட்களுக்கு வைத்துப் பின்னர் அதனை 'விடத்தேங்காய்' என்ற பெயரால் உண்கிறார்கள்.

நாவற்பழம்

கருமை நிறம் கொண்ட நாவற்பழத்தைக் கருவண்டுக்கு ஒப்பிட்டுப் பேசுவார்கள். பழந்தமிழகத்தில் மட்டுமல்லாமல் இன்றும் சாலைகளெல்லாம் நாவல் மரங்கள் நிறைந்து நின்று கனிகளைத் தந்து வருவோர், போவோர்களுக்கெல்லாம் நீர் விடாய் தீர்க்கிறது. பெரும்பெயர் ஆதி என்ற மன்னனுடைய நாட்டிலுள்ள மக்கள் மணல் குவிந்து கிடக்கும் மணல்மேட்டில் ஏறி நின்று நாவற்பழத்தைக் கொய்துண்டனர் எனப் புறநானூறு உரைக்கிறது.

> கருங்கனி நாவ லிருந்து கொய் துண்ணும்
> பெரும்பெய ராதி பிணங்களிற் குட நாட்
> டெயினர்...............[133]

என்பது அக்கருத்தினைச் சொல்லும் பாடலாகும். நாவற்பழங்கள் நிறைந்திருப்பதனால் 'நாவலந்தீவு' என ஒரு இடமே அழைக்கப்பட்ட வரலாற்றை மணிமேகலை இயம்பி நிற்கிறது.

நெல்லிக்கனி

காயைப்போல நெல்லிக்கனியும், காட்டுநெல்லிக்கனி, நாட்டு நெல்லிக்கனி என இருவகையாக அழைக்கப்படும். துவர்ப்புச் சுவையைக் கொண்ட காட்டு நெல்லிக்கு மாறாக நாட்டு நெல்லி புளிப்புச்சுவையைக் கொண்டிருக்கும். இலக்கியங்கள் காட்டுநெல்லியைப் பற்றியே குறிப்புகளைத் தருகின்றன. சிறிய இலையையுடைய காட்டுநெல்லி இனிய சுவையையுடையது. உண்டவரை நீண்ட நாள் வாழவைக்கும் சக்தியைக் கொண்டது. இத்தகு சிறப்புமிகு நெல்லிக்கனியை அதியமான் ஔவையாருக்கு ஈந்த செய்தியை,

---

133. புறநானூறு 177:11-13.

'சிறியிலை நெல்லித் தீங்கனி குறியா
தாத னின்னகத் தடக்கிச்
சாத னீங்க வெமக்கீத் தனையே'[134]

என்ற புறநானூற்றுப் பாடல் விளக்குகிறது. அதியமான் ஈந்த கனிக்கும் இப்போதுள்ள காட்டு நெல்லிக்கனிக்கும் வேறுபாடு உண்டு. இப்போதுள்ள காட்டு நெல்லிக்கனி நீண்டநாள் வாழ வைக்கும் என்று சொல்ல முடியாவிடினும் மருந்துப் பொருட்களில் அதன் பயன் குறிப்பிடத் தக்கதாகும். நாட்டு நெல்லிக்கனி பழுக்கையில் மிகவும் இனிப்பு உள்ளதாக மாறும். இதனை அரு நெல்லிக்கனி என்ற பெயராலும் அழைப்பர்.

பலாப்பழம்

கனிவர்க்கங்களில் இவ்வளவு பருமனான பழம் வேறொன்றும் இல்லை. இக்கனியின் இனிமையால் மரத்திற்கும் சிறப்பு வந்தது. இன்று வருக்கைப் பலாப்பழம், கூழன் பலாப்பழம் என்ற இரு வகைகள் வழக்கில் உள்ளன. கூழன் பலாப்பழத்தை விட வருக்கைப் பலாப்பழம் சுவையும் நறுமணமும் உடையது. இதன் சிறப்பினை,

'வருக்கை நறும் கனி சிதறிச்
செந்தேன் பொங்கி
மடுக்கரையில் குளக்கரையில்
மதகில் ஓட'

எனத் திருஞானசம்பந்தர் உரைக்கின்றார். பலாமரங்கள் நிறைந்த சிராமலையின் யானைகள் பசித்தால் பலாபழத்தைக் குத்திக் கிழித்து கையை உள்ளே கொடுத்துப் பழத்தைப் பிழிந்து வயிறு முட்டச் சாற்றைக் குடித்துவிடும் என வரும் செய்தியும் பலாப் பழத்தின் சிறப்பை வலியுறுத்தக் காணலாம். வேர்ப்பலா எனப் படும் பலா திருக்குற்றாலத்தில் இன்றும் காணப்படுகின்றன. வேரிலே பழுத்துத் தொங்கும் கனிகளை உடைய இதனைப் பற்றிய செய்தியினை,

---

134. புறநானூறு 91:9-11.

'வேரல் வேலி வேர்க்கோட் பலவின்
சாரல் நாட'[135]

என்ற குறுந்தொகைப் பாடல் தருகிறது. பலாமரத்தில் நின்று நன்றாக விளைந்த பழம் தீஞ்சுவை கொண்டதாய் இருக்கும். அதனை மாந்தி உண்டோர் சுவை திகட்டியதால் மிச்சம் வைத்தனர் என மலைபடுகடாம் இயம்புகிறது.[136] குடம்போல வடிவினைக் கொண்டது பலாப்பழம் என்பதை,

'முடவுமுதிர் பலவின் குடமருள் பெரும்பழம்'

என்ற அகநானூற்று வரி தெரிவிக்கின்றது. பலாப்பழம் தங்கப் பாளம் போன்ற தகடு தகடான சுளைகளை உள்ளடக்கியது. சுளை ஒவ்வொன்றும் தேன்மயமாக இனிக்கும் தன்மை கொண்டவை.

'வேரிலே பழம்பழுத்து
தூரிலே சுளைவெடிக்க
வெளிவந்த தீந்தேன் ஆற்று
நீரிலே பெருக்கெடுக்கும்'[137]

எனச் சொல்லப்படுவது பலாப்பழத்தைப் பொருத்தமட்டில் மிகவும் பொருந்தும். இதனுடைய மற்றொரு சிறப்பு வேரிலிருந்தும், தூரிலிருந்தும், இலைகளில் இருந்தும் கனிகள் உருவாக்குவதாகும். 'கனி எல்லாம் சிவலிங்கம்' எனக் கூறப்படும் குறவஞ்சி வழக்கு பலாவின் கனியைக் குறித்து வந்தது எனலாம்.

பிரம்பின் திரள் கனி

பிரம்பின் கனியைச் சங்ககால மக்கள் பயன்படுத்தியுள்ளனர். வஞ்சிக்கொடி என்பது பிரம்பு என்ற பெயராலும் அழைக்கப்படுகிறது. புளிப்புமிக்க பிரம்பின் திரள் கனியைப் பெற்று அதனைச் சோற்றுடன் அளித்தனர் என்ற செய்தியை,

'தீம்புளிப் பிரம்பின் திரள்கனி பெய்து
விடியல் வைகறை இடூஉம் ஊர'[138]

---

135. குறுந்தொகை 18:1-2.
136. வான்கோட் பலவின் சுளை விளை தீம்பழம்
உண்டுபடு மிச்சில்
—மலைபடுகடாம் 337-338.
137. குற்றாலக்குறவஞ்சி.
138. அகநானூறு 196:6-7.

என்ற அகநானூற்றுப் பாடலினின்றும் உணரலாம்.

புளியம்பழம்

சில புளியம்பழங்கள் இனிப்புச் சுவையையும் கொண்டதாக உள்ளன. காய் நிலையிலிருந்து பழநிலைக்கு மாறும் இதன் இன்றியமையாமை அதன் மிகப் பெரும்பான்மையான உபயோகத்திலிருந்தே தெரியவரும். தாய் நிலையில் சதைப்பற்றோடு சேர்ந்து நிற்கும் தோடு, பழமாகும்போது காய்ந்து எளிதாக உடைக்கும் நிலைக்கு உள்ளாகிறது. இதன் புளிப்புச்சுவையை கருப்பமுற்ற மகளிர் மிகவும் விரும்புகின்றனர். சிறுபாணாற்றுப் படை,

'எயிற்றியர் அட்ட இன்புளி வெண்சோறு'[139]

பற்றிக் குறிப்பிடுகிறது. மலைபடுகடாம் புளியோடு மோர் கலந்து உண்ட செய்தியை இயம்புவதும்,[140] புறநானூறு,

'.............புளிபெய்தட்ட
வேளை வெந்தை வல்சியாக'[141]

எனக் குறிப்பிடுவதும் பழந்தமிழர் புளியினைப் பயன்படுத்திய முறையைப் புலப்படுத்தும். இன்று புளிச்சோறு, புளிமிளகாய், புளிச்சாறு, புளியடை, புளிக்குழம்பு என வேறுவேறு வகையான பொருட்களைத் தயாரிக்கப் புளியம்பழம் பயன்படுத்தப்பட்டு வருகிறது. உடம்புக்குக் கொழுப்புச்சத்தைத் தரும் பொருளாதலால் இதனை மக்கள் பெரும்பான்மையாகப் பயன்படுத்துகின்றனர். மலச்சிக்கலும், தூக்கக் குறைவும், சோர்வும் உடையவர் புளியின் இரசத்தை உண்டு நன்மை பெறலாம்[142] என்பர்.

பனம்பழம் (பெண்ணைப்பழம்)

பெண்ணை ஒற்றையிலைத் தாவரங்களில் ஒன்று சதைப்பகுதிகள் மூன்று புறங்களில் அடைத்துக்கொண்ட இதன்

---

139. சிறுபாணாற்றுப்படை 175.
140. 'இன்புளிக் கலந்து மாமோராக'—மலைபடுகடாம் 179.
141. புறநானூறு 246:7-8.
142. ச. கந்தசாமி முதலியார், உணவு மருத்துவம், ப. 114.

காய்ப்பருவம் மாறும்போது உள்ளெல்லாம் சிவந்து பனம்பழமாய் மாறுகிறது. கடுந்தாகத்தைத் தீர்க்கும் இதற்கு உடம்பிற்கு அளவில்லாத வலிமையைக் கொடுக்கும் சக்தியும் உண்டு என்பர். 'ஒரு பனம் பழத்தை உண்டுவிட்டு ஒன்பது பேரை அடிக்கலாம்' என்றுஇன்றும் நாட்டுப்புறங்களில் சொல்வதை இதற்குச்சான்றாகக் கூறலாம். சோழன் நலங்கிள்ளியின் படைவீரர்களில் முன்னால் சென்றோர் நுங்கினை அருந்தியதாகவும், இடைச்சென்றவர்கள் பனம்பழத்தை மாந்தினர் எனவும் புறநானூறு உரைப்பதை

'தலையோர் நுங்கின் தீஞ்சேறு மிசைய
இடையோர் பழத்தின் பைங்கனி மாந்த'[143]

என்ற பாடல் தெளிவாகப் புலப்படுத்துகிறது.

மாம்பழம்

மா என்றாலே பெரிய, சிறந்த என்பது பொருள் ஆகும். கனி களிலெல்லாம் மிக்க தித்திப்புள்ளதும், மதுரம் மிக்கதும், மாங்கனி எனலாம். உண்ண உண்ணத் தெவிட்டாத தனிப்பெருஞ்சுவை யோடு கூடிய மாம்பழம் உடல் வளர்ச்சிக்குத் தேவையான தாது உப்புக்களை ஏராளமாகக் கொண்டுள்ளது. இன்சுவைக் கனிகளின் பேரரசி என்று போற்றப்படும் மாம்பழம் தமிழ்மக்களால் ஆதி முதல் இன்றளவும் பாராட்டப்பட்டு வருகிறது. முக்கனி என்று பாராட்டப்படுகின்ற மா, பலா, வாழையில் முதல் இடம் மாம்பழத் திற்கெனலாம். இன்று சேலத்து மாம்பழம், கற்கண்டு மாம்பழம், புளிச்சி மாம்பழம், பாண்டி மாம்பழம், தோப்பு மாம்பழம், ஒட்டு மாம்பழம், செங்கைவருக்கை மாம்பழம், மைலாப்பூர் மாம்பழம், கிளிமூக்கன் மாம்பழம், மல்கோவா மாம்பழம் எனப் பலவகையான மாம்பழங்கள் வழக்கில் உள்ளன. பழந்தமிழ் இலக்கியங்களில் இவ்வகைகளைப் பற்றிய செய்திகள் ஒன்றுமில்லை. ஆனால் தேமா, புளிமா என்ற இருவகையைப் பற்றிய கருத்துக்கள் காணப் படுகின்றன. தேமாவைப்பற்றி,

'பால்கலப் பன்ன தேக் கொக்கு'[144]

143. புறநானூறு 225:1-2.
144. நற்றிணை 20:1-2.

என நற்றிணை நவில்கிறது. சேறுபோன்ற உட்பாகத்தையும் முட்டை போன்ற வடிவத்தையும் உடைய மாம்பழம் தேன் போன்று இனிக்கும் என்பதை,

'அஞ்சே நமைந்த முட்டை வெண்பழம்'[145]

எனப் பதிற்றுப்பத்து விளக்குகிறது. பசுநிரைகளையுடைய கோவலர் கரும்பினால் மாம்பழத்தை உதிர்த்த செய்தியை ஐங்குறுநூறு நவில்கிறது.[146] புறநானூறு,

'ஓங்குசினை மாவின் தீங்கனி நறும்புளி'

என மாங்கனிகள் பற்றி எடுத்தியம்புகிறது. இச்சான்றுகளிலிருந்து இன்றைய தமிழர் போலவே பழந்தமிழரும் மாங்கனியைப் பயன் படுத்திய விதத்தை நாம் அறிந்து கொள்கிறோம்.

வாழைப்பழம்

'எந்தைநல் கூர்ந்தான்
இரப்பவர்க்கு என்றவர்
மைந்தர்தம் ஈகை
மறைப்பாரோ—பைந்தொடி
நின்று பயன் உதவி
நில்லா அரம்பையின்கீழ்
கன்றும் உதவும் கனி'[147]

என வரும் நன்னெறிப் பாடல் வாழைப்பழத்தின் சிறப்பை உணர்த்தும் மிகச்சிறந்த பாடல்களில் ஒன்று. முக்கனிகளில் ஒன்றான வாழைக்கனிக்குத் தனிப்பட்ட சிறப்பு உண்டெனலாம். மரியாதையும் உண்டு. இறைவனை வழிபட்டாலும், விழாக்கள் நடத்தினாலும் வெற்றிலை, பாக்கு, தேங்காய் இவற்றோடு வாழைப்பழத்தையும் கொடுக்கும் தமிழரின் வழக்கம் அதன் சிறப்பினை உணர்த்தக் காணலாம். ஏத்தன்பழம், கதலிப்பழம்,

145. பதிற்றுப்பத்து 60:6.
146. 'பைன்றைக் கண்ணிப் பல்லான் கோவலர்
கரும்பு குணிலா மாங்கனி யுதிர்க்கும்'
—ஐங்குறுநூறு 87:1-2.
147. சிவப்பிரகாச சுவாமிகள்-நன்னெறி.

சிங்கன்பழம், மொந்தன்பழம், மட்டிப்பழம், பூவன்பழம், பேயன் பழம், பாளையங்கோட்டான்பழம், செவ்வாழைப்பழம் எனப் பல்வகையான வாழைப்பழங்கள் இன்று வழக்கத்திலுள்ளன. ஏத்தன்பழமும், மொந்தன்பழமும் தவிர மற்றவை வடிவில் சிறியன.

'கவைமுலை யிரும்பிடிக் கவுள்மருப் பேய்க்கும்
குலைமுதிர் வாழைக் கனி வெண்பழம்'[148]

என்ற பாடல் பெண்யானையின் கொம்பிற்கு வாழைப்பழத்தை உவமையாகக் கூறுவதோடு மட்டுமல்லாமல் பழந்தமிழர் வாழைப் பழத்தைப் பயன்படுத்தியமையையும் சுட்டி நிற்கிறது. நீண்ட இலைகளையும், பெரிய குலைகளையும் உடைய வாழை ஒன்றில் கனிகள் பழுத்திருந்தன என்பதை,

'கோழிலை வாழைக் கோண்மிகு பெருங்குலை
ஊழுறு தீங்கனி'[149]

எனச் சொல்லும் அகப்பாடலும் இக்கருத்தை வலியுறுத்தி நிற்கும். வெயிலில் வாழைமரம் நின்றால் சோலையில் நிற்கும் மரத்தை விட அதன் கனிகள் சுவையாய் இருக்கும் என்று இன்றும் கருதப் படுகிறது. மங்கல காரியங்களுக்குப் பயன்படுவதோடு உடலுக்குச் சிறந்த மலமிளக்கியாகவும் செயல்படும் வாழையின் கனிகள் என்பது எல்லோரும் அறிந்த ஒன்றாகும்.

விளாம்பழம்

முட்களுடைய விளாமரத்தினது விளாம்பழத்தை இக்காலத் தவர் விளாத்திப்பழம் என்றும் கூறுவர். இப்பழம் பந்துபோன்ற வடிவினையுடையது. விளாமரத்தில் இரண்டு வகைகள் இருக் கின்றன. சிறிய கனிகள் கொடுப்பது ஒரு வகை; இக்கனிகள் துவர்ப்பான, புளிப்பாக இருக்கும். மற்றொன்று பெரிய கனிகள் கொடுக்கும். அக்கனிகள் இனிப்பாக இருக்கும். விளாம்பழத்தின் புளிப்புள்ள கனி துவையல் செய்யப்படுகிறது. இனிப்புள்ள கனியின் சதையை அப்படியே உட்கொள்ளலாம். அல்லது சர்க்கரை, வெல்லம் போட்டுப் பிசைந்து உண்ணலாம். களைப்

148. பெரும்பாணாற்றுப்படை 358-9.
149. அகநானூறு 2:1-2.

பைப் போக்குவதற்கு விளாம்பழத்திலிருந்து 'சர்ப்பத்து' எனப் படும் குளிர்பான வகையையும் செய்கிறார்கள். வேற்றுநாட்டு மக்கள் உணவாக உண்ணும், விளாம்பழத்தின் கனிகள் சிதறி யிருக்கின்ற பாலைநிலம் வழியாகச் செல்லாதிருப்போமாக எனத் தலைவி கூற்றில் வரும்,

'உடும்படைந் தன்ன கோட்டு மூக்கிறுபு
கம்பலத் தன்ன பைம்பயிர்த் தாவும்
வெள்ளில் வல்சி வேற்று நாட்டாரிடைச்
சேறும் நாமெனச் சொல்ல'[150]

என்னும் புறநானூற்றுப்பாடல் விளாம்பழம் பழந்தமிழகத்தில் வழங்கியமையை எடுத்துக்காட்டும்.

இதுகாறும் கூறிய கனிகள் மட்டுமன்றி, அத்திப்பழம், ஆரஞ்சுப் பழம், (கிச்சிலி வகை) ஆப்பிள் போன்ற எண்ணிறந்த கனிகள் இன்றைய தமிழகத்தில் வழக்கிலுள்ளன.

விதைகள்

கனி தருகின்ற தாவரங்களில் பெரும்பாலானவற்றில் விதைகள் காணப்படுகின்றன. தாவரங்களின் இனப்பெருக்கத் திற்கு இவை மிகுந்த உதவியைச் செய்கின்றன. அதனோடு மனிதர்களுக்கு உண்ணும் உணவாகவும் பயன்படுகின்றன. பருத்திக் கொட்டை, பலாக்கொட்டை, மிளகு போன்றவை தமிழ் மக்களால் உணவாகப் பயன்படுத்தப்பட்டு வருகின்றன.

பருத்திக்கொட்டை, புரதச்சத்துமிகக் கொண்டு, மிகச் சிறந்த உணவாகப் பயன்படுகிறது என உணவு நூல் வல்லுநர்கள் கூறு கின்றனர். பருத்திக்கொட்டையிலிருந்து பருத்திப் பாலெடுத்து இன்றைய மக்கள் உபயோகிக்கின்றனர். பருத்திக் கொட் டையினுள் இருக்கும் பருப்பைப் பிளந்தெடுத்து ஆண் பறவை பெண் பறவைக்கு ஊட்டியதில் கீழே விழுந்த விதைகளை வறுமை யால் வாடிய பெண்டிர் பொறுக்கி, பிற்கால உணவிற்குச் சேகரித்து வைத்த செய்தியை அகநானூறு,

---

150. நற்றிணை 24:2-6.

'பொதிவயிற்று இளங்காய் பேடை ஊட்டிப்
போகில் பிளந்திட்ட பொங்கல் வெண்காழ்
நல்கூர் பெண்டிர் அல்கல் கூட்டும்'[151]

எனக் கூறுகிறது.

பருத்திக் கொட்டையைப் போலவே பலாக் கொட்டையும் மனிதரது உணவாகப் பயன்படுகிறது. மாவுப்பொருள் மிக்குள்ள பலாக்கொட்டையை வெண்காழ் எனப் புலவர்கள் குறிப்பிடுகின்றனர். பலாக்கொட்டை பழந்தமிழகத்தில் குறிஞ்சி நில மக்களுடைய முக்கியமான உணவுப் பொருட்களில் ஒன்றாக விளங்கியது. இன்று பலாக்கொட்டையைக் கொண்டு அவியல் முதலிய கூட்டு வகைகளைச் செய்து பயன்படுத்துகின்றனர். தலைவி ஒருத்தி புலிப்பல் இணைக்கப்பட்ட தாலியை அணிந்தவள். அசோகந்தளிராலான ஆடையை உடுத்தும் அவள், கலைமான் உண்ணும்போது உதிர்த்த பலாப்பழத்தின் விதையை மலையிடத்தே பெறுபவள் என அகநானூறு உரைக்கிறது.

'புலிப்பல் கோத்த புலம்புமணித் தாலி
ஒலிக்குழைச் செயலை உடைமான் அல்குல்
ஆய்சுளைப் பலவின் மேய்கலை உதிர்த்த
துய்த்தலை வெண்காழ் பெறூஉம்
கற்கெழு சிறுகுடிக் கானவன் மகளே'[152]

என்பது அக்கருத்தினைச் சொல்லும் பாடல்.

மிளகு காரமான சம்பாரப் பொருட்களில் ஒன்றாகும். மிளகும் மிளகாயும் கனிகளாயிருந்தாலும் மிளகு ஒரு விதை போன்ற தோற்றமுடையது. கரிய நிறமுடைய மிளகு பழந்தமிழகத்தில் மிகப் பெரிய அளவில் பயிராகியுள்ளது. பெரும்பாணாற்றுப்படை கறி, மிரியல் என்ற சொற்களால் மிளகினைக் குறிப்பிடுகிறது. கொடி கருமையாகவும், காய்கள் பசுமையாகவும், கொத்தாகவும் காணப்படும் மிளகினைப் பற்றி,

'கருங்கொடி மிளகின் காய்த்துணர் பசுங்கறி'[153]

என மலைபடுகடாம் உரைக்கிறது. இக்காலத்தில் எல்லா மிளகு வகைகளுக்கும் மிளகு என்பது ஒரு பொதுச் சொல்லாக அமை

151. அகநானூறு 129:8-10.
152. அகநானூறு 7:18-22.
153. மலைபடுகடாம் 520.

கிறது. இந்தியாவில் போர்த்துக்கீசியர் மிளகாயைப் பரப்புவதற்கு முன் மிளகே எல்லாவிதமான உணவு வகைகளுக்கும் காரம் தரும் பொருளாகப் பயன்பட்டு வந்தது. மிளகைப் பழந்தமிழ் மக்கள் மாங்காயோடு சேர்த்து ஊறுகாயாக்கி உண்டனர் என்ற செய்தியைப் பெரும்பாணாற்றுப்படை தருகின்றது. பழந்தமிழ் நாட்டிலிருந்து பிறநாடுகளுக்கு ஏற்றுமதியான உணவுப் பொருட்களில் மிளகு முதன்மையான இடத்தைப் பெறுகின்றது எனலாம்.

(ஊ) கிழங்குகள்

தாவரங்கள் பூமியின் கீழுள்ள தண்டிலும், வேரிலும் மற்ற பாகங்களிலும் சேர்த்து வைத்த உணவைக் கிழங்கு என்று கூறுவர். தண்டில் உணவைச் சேகரித்து வைப்பவையாக இஞ்சி, மஞ்சள், சேம்பு முதலியனவும்; வேரில் உணவைச் சேகரித்து வைப்பவையாக கவலை முதலியனவும் விளங்குகின்றன. சேனைக்கிழங்கு, சேப்பங்கிழங்கு என வரும் கிழங்கு வகைகள் நம் நாட்டிலுள்ளவை எனக் கருதப்படுகின்றன. சேனைக் கிழங்கினைப் பற்றிய குறிப்பு சங்க இலக்கியங்களில் இல்லை. இதனைத் தவிர்த்து, கருணைக் கிழங்கு, பனங்கிழங்கு, கூவைக்கிழங்கு, ஆம்பல் கிழங்கு, நாணற் கிழங்கு, வள்ளிக்கிழங்கு ஆகியனவும் உணவாகப் பயன்படுகின்றன. உருளைக்கிழங்கு வடக்கில் இருந்து கொண்டு வரப்பட்டதால் தமிழ் இலக்கியங்களில் அது பற்றிச் சுட்டப்பெறவில்லை. மலைபடுகடாம் ஊன் தசைகளையும், கிழங்குகளையும் கூத்தர்க்குத் தரும் செய்தியினைத் தெளிவாக விளக்கி நிற்கிறது. இதில் எந்தக் கிழங்கினைப் பயன்படுத்தினர் என்று புலப்படவில்லையாயினும் புழுக்கிய கிழங்கினை உண்டனர் என்பது மட்டும் தெளிவு.

> ‘கொடுவிற் குறியர் கூவை காணிற்
> படியோர்த் தேய்த்த பணிவில் ஆண்மைக்
> கொடியோள் கணவற் படர்ந்திகு மெனினே
> தடியுங் கிழங்குந் தண்டினர் தரீஇ
> ஓம்புநர் அல்லது உற்றுநர் இல்லை’[154]

மணந்தரும் பொருட்களில் ஒன்றாக இஞ்சி விளங்குகிறது. உண்ட உணவு செரிப்பதற்கும், வயிற்றிலுள்ள நோய்களைத்

154. மலைபடு கடாம் 422-26.

தீர்ப்பதற்கும் இஞ்சியை முக்கியமாகப் பயன்படுத்துவர். இதனுடைய காய்ந்த வடிவமே சுக்கு என்பதாகும். இன்றைய தமிழகத்தில் உணவாகவும், மருந்தாகவும் இருவகையில் இஞ்சி பயன்படுகிறது.

இஞ்சி: இஞ்சுதல்=நீரை உள்ளிழுத்தல். இஞ்சி காய்ந்தால்
சுக்கு=சுக்கு நீர்வற்றியது

என்பது வரலாறு. பட்டினப்பாலை இஞ்சி பற்றிய செய்தியை,
"...முளை இஞ்சி"

என்ற குறிப்பால் சுட்டி நிற்கிறது.

கருனைக் கிழங்கு—கருணைக்கிழங்கு என்று இக்காலத்தில் அழைக்கப்படுகிறது. இது, காறும் கருணை, காறாக்கருணை, புளிக்கருணை என மூன்று வகைப்படும்[155]

'கருனைச் சோறார்வர் கயவர்'

என நாலடியார் இதனைப் பற்றிக் குறிப்பிடுகிறது. கருனை என்பது பொரித்த கருனைக்கிழங்கினைக் குறிப்பதாகும். கறி என்னும் சொல்லும் கருனை என்னும் பொருளில் வரும். நாவிற்குச் சுவை தருவதில் கருனைக்கிழங்கு பெரும் பங்கினை வகிக்கிறது. கருனைக்கிழங்கு பொரிக்கறியுடன் செந்நெல் சோற்றுத்திரளையைத் தெய்வத்திற்கு இடுகின்றபோது அவற்றை உண்ணவந்த காக்கையின் பேடை நடுங்குகின்ற குஞ்சுகளைத் தன் சிறகால் தழுவிக்கொண்டு பின்னர் கருனைக் கிழங்கோடு சமைக்கப்பட்ட செந்நெல்லின் வெண்சோற்றை அவை உண்டன என்ற செய்தியை,

'தொடுங்கண் காக்கைக் கூர்வாய்ப் பேடை
நடுங்குசிறைப் பிள்ளை தழீஇக் கிளை பயிர்ந்து
கருங்கண் கருனைச் செந்நெல் வெண்சோறு
கூருடைப் பலியொடு கவரிய'[156]

கவலைக்கிழங்கு எனப்படும் வள்ளிக்கிழங்கின் ஒருவகை குறிஞ்சி முல்லைநில மக்களுக்கு உணவாகப் பயன்பட்டுள்ளது

155. கி. வா. ஜகந்நாதன், விடையவன் விடைகள் - இரண்டாம் பகுதி, ப 61.
156. நற்றிணை 368:1-4.

497/3(P)61)1C ...
N81

'கவலையங் குழும்பின் அருவி ஒலிப்ப'

எனக்கவலைக் கிழங்கினைத் தோண்டி எடுத்த செய்தியினை மதுரைக்காஞ்சி குறிப்பிடுகிறது. மாவாகும் தன்மையைப் பெற்ற கவலைக்கிழங்குகள் கீழ்நோக்கி வளரும் தன்மையுடையதோடு யானையின் கால்களைப் போன்ற வடிவமுடையன என்ற கருத்தினை,

'... ... ... மா விருந்து
வயவுப் பிடி முழந்தாள் கடுப்பக் குழிநிறையும்
விழுதின் வீழ்ந்தன கொழுங்கொடிக் கவலை'[157]

என வரும் மலைபடுகடாம் பாடல் தருகிறது.

'கவலை கெண்டிய வகல்வாய்ச் சிறுகுழி'

எனச் சொல்லும் குறுந்தொகைப் பாடலும் கவலைக்கிழங்கைத் தமிழர் உண்ட செய்தியைத் தெளிவுபடுத்துகிறது. இன்றைய தமிழகத்தில் மரவள்ளிக்கிழங்கு, சர்க்கரை வள்ளிக்கிழங்கு என வழங்கும் கிழங்குகளைக் கவலைக் கிழங்கிற்கு ஒப்பாகக் கூறலாம். கவலைக் கிழங்கினைப் போன்றே இவையும் நிலத்திலிருந்து தோண்டி எடுக்கப்படுகின்றன.

119631

வெண்ணிறமுடைய கூவைக்கிழங்கு நீர் வற்றிக் கட்டித் தன்மையடைந்தது என்பதை,

'நூறொடு குழீஇயின கூவை'

என மலைபடுகடாம் கூறுகிறது. கூகைநீறு என வரும் கூவைக் கிழங்கின் மாவினைப் பற்றித் தமிழ்ப் பேரகராதி குறிப்பிடுகிறது.

'கூகை நீற்றால்...மார்பு நோயண்டுமோ'

என வரும் பதார்த்தகுணபோதினியின் குறிப்பால் கூவைக்கிழங்கின்மாவு மார்பு நோய்களை நீக்குவதற்குப் பயன்பட்டது என்ற செய்தி பெறப்படுகிறது. பாண்டியன் நெடுஞ்செழியனது வீரர்கள் கொழுத்த இறைச்சியுடன் ஊன் சோற்றையும் கூவைக் கிழங்கையும் தின்பவர்கள் என மாங்குடி மருதனார் மதுரைக் காஞ்சியில் பாடுகின்றார்.

157. மலைபடுகடாம் 126-8.

'கொழுஞன் குறைக் கொழுவல்சிப்
புலவியிற் பொலிகூவை
ஒன்றுமொழி ஒலியிருப்பின்
தென்பரதவர் போரேறே'[158]

சேப்பங்கிழங்கு—சேம்பின் கிழங்கு, சேமக்கிழங்கு என அழைக்கப்படுகிறது. தற்போது இதனுடைய வகைகளாக, பாற் சேம்பு, நீர்ச்சேம்பு, முட்டைச்சேம்பு, வாழைச்சேம்பு என்பன குறிப்பிடப்படுகின்றன. சேப்பன்கிழங்கு எனவும் இது கூறப்படுகிறது. பாற்சேம்புதான் மற்ற சேம்புகளைவிட இலை அகன்றதாயிருக்கும். சேம்பின் கிழங்கு பிண்டம் போன்ற வடிவமுடைது. அகநானூறு சேப்பங்கிழங்கினைப் பற்றிய குறிப்பினை,

'நிலத்து அன்ன அகலிலைச் சேம்பின்
பிண்டம் அன்ன கொழுங்கிழங்கு'[159]

எனத் தருகிறது. பெரும்பாணாற்றுப்படையும்,

தீம்பல் தார முனையிற் சேம்பின்
முளைப்புற முதிர் கிழங் கார்குவிர்'[160]

என்கின்றது.

ஒற்றை இலைத் தாவரமாகிய பனையின் விதையை நிலத்தில் முளைக்க வைப்பதன் மூலமாகப் பனங்கிழங்கு கிடைக்கிறது. தமிழர் திருவிழாவான பொங்கல் திருநாளில் இறைவனுக்கு படைத்துப் பின்னர் உண்ணப்படும் உணவு வகைகளில் ஒன்றாக இது விளங்குகிறது. இதனை அவித்து, நார் நீக்கி உள்ளேயுள்ள சதைப்பற்றை உண்ணுகின்றனர். பிசிருடன் விளங்கிய பனங்கிழங்கைச் சோழன் நலங்கிள்ளியின் படையினர் சுட்டுண்ட செய்தியை,

'தலையோர் நுங்கின் தீஞ்சேறு மிசைய
... ...
கடையோர் விடுவாய்ப் பிசிரோடு சுடுகிழங்கு நுகர'[161]

எனப் புறநானூறு நவில்கிறது.

---

158. மதுரைக்காஞ்சி 141-144.
159. அகநானூறு 178:4-5.
160. பெரும்பாணாற்றுப்படை 361-62.
161. புறநானூறு 225:1-3.

இஞ்சியைப் போன்ற அமைப்புடைய மஞ்சளைப் பற்றிய செய்திகள் இலக்கியத்தில் காணப்படினும் உணவில் கலந்த செய்திகள் கிடைக்கவில்லை. இக்கால மக்கள் மஞ்சளைப் பொடியாக்கி மசாலைப் பொருட்களில் ஒன்றாகப் பயன்படுத்து கின்றனர். பெண்கள் முகத்தில் பூசப்படும் ஒருவித நறுமணப் பொருளாகவும் மஞ்சள் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

சிலவகைப் பலகாரங்கள்

பலவகையான சுவையுடைய பொருட்களைச் சேர்த்து, சுவையுடைய பொருளாக ஆக்கப்படுவதே பலகாரமாகும். வெல்லப் பாகையும் சர்க்கரைப் பாகையும் நென்மாவிலும், உழுந் திலும் பிற பொருட்களிலும் அளவாகக் கலந்து சுவையுடையதாய பலகாரங்கள் செய்தனர். தீம்புழல் தாரம், பண்டம் முதலிய சொற்கள் பலகாரத்தைக் குறிப்பதாகும். அடை, தீஞ்சேறு, (அப்பம்), பண்ணியம், புழுக்கு, மோதகம் என்பன பலகார வகை களைக் குறிப்பதாகும்.

அடை

இக்காலத்து மக்கள் அரிசி, கடலைப்பருப்பு, துவரம்பருப்பு, உழுத்தம் பருப்பு ஆகியவற்றைக்கலந்து அடை தயாரிக்கின்றனர். இதனைச் சிறந்த சிற்றுண்டியாக இன்றைய மக்கள் பயன்படுத்து கின்றனர். மதுரைக்காஞ்சியில்,

'நல்வரி இறாஅல் புரையும் மெல்லடை'[162]

என அடை பற்றிய குறிப்புக் காணப்படுகிறது.

அப்பம் (தீஞ்சேறு)

அப்ப வணிகர்கள் பற்றிய குறிப்புகள் சிலம்பிலும், மணிமேகலையிலும் பல்வேறு இடங்களில் காணப்படுகின்றன. இக்காலத்தில் அப்பம் என்பது இனிப்பு மிக்க பலகார வகைகளில் ஒன்றினைக் குறிக்கிறது. வாழைக்காய் அப்பம், மிளகாய் அப்பம் முதலியவற்றை எண்ணெயில் பொரித்தெடுத்தனர். வாழைக் காய், பச்சை மிளகு முதலியனவும் இவற்றிற்கு உதவின. சங்க கால மக்கள், சுவை மிக்க பாகோடு நெல்லின்மாவினைக் கரைத்து அப்பமாக்கி விற்றசெய்தியை,

162, மதுரைக்காஞ்சி 624.

'தீஞ்சேற்றுக் கூவியர் தூங்குவனர் உறங்க'[163]

என மதுரைக் காஞ்சி சுட்டி நிற்கிறது.

'காரகற் கூவியர் பாகொடு பிடித்த
இழைசூழ் வட்டம் பால் கலந்தவை போல்'[164]

என அப்பத்தைப் பாகோடு கலந்து வட்டமாகச் செய்தனர் என்று அப்பம் செய்யும் முறைமையைப் பெரும்பாணாற்றுப்படை பகர்கிறது. இன்று தமிழ் மக்கள் அப்பம் செய்வதற்கு இதே முறையைப் பயன்படுத்துகின்றனர்.

பண்ணியம்

நெல்மாவில் இனிப்புச் சுவையான பொருட்களைச் சேர்த்து ஆக்கப்படும் ஒருவகைச் சிற்றுண்டி பண்ணியம் ஆகும்.

உக்களி, உக்காரி என்பவை இனிப்புச் சேர்த்துச்செய்யப்பட்ட பலகார வகைகள் எனத் தமிழ்ப் பேரகராதி குறிப்பிடுகிறது.[165]

ஊனையும் சோற்றையும் உண்டு வெறுத்த மக்கள் அவ் வெறுப்பை மாற்றுதற்கு வெல்லப் பாகையும், பாலையும் அளவாகக் கலந்து செய்யப்பட்ட பண்ணியங்களைத் தின்றனர் என்ற செய்தியை,

'ஊனு மூனு முனையி னினிதெனப்
பாலிற் பெய்தவும் பாகிற் கொண்டவும்
அளவுபு கலந்து மெல்லிது பருகி'[166]

என்ற புறப்பாடல் உரைக்கிறது.

புழுக்கு(கும்மாயம்)

இப்போதைய வழக்கில் இது கும்மியாணம் என்று அழைக்கப் படுகிறது. குழையச் சமைத்த பருப்பினைக் கொண்டு இதனை ஆக்குவர்.

---

163. மதுரைக்காஞ்சி 627.
164. பெரும்பாணாற்றுப்படை 377-8.
165. தமிழ்ப்பேரகராதி, ப. 384—385
166. புறநானூறு 381;1 3.

'பயிற்றுத் தன்மை கெடாது கும்மாய மியற்றி'[167]

என இதனை மணிமேகலை குறிப்பிடுகிறது.

புழுக்கிய பச்சைப் பயிற்றோடு சர்க்கரை முதலியன கூட்டி ஆக்கப்படும் சிற்றுண்டியான இஃது இப்பெயரோடு வைணவ ஆலயங்களில் இக்காலத்தும் வழங்கி வருகிறது. கும்மாயம் பற்றிய குறிப்பினை,

'புகரிணர் வேங்கை வீகண் டன்ன
அவரை வான் புழுக் கட்டி'[168]

எனப் பெரும்பாணாற்றுப்படை வரிகள் சுட்டுகின்றன.

மோதகம்

மோதம்+அகம். அஃதாவது ஆனந்தத்தை உள்ளடக்கியது என இக்காலத்தில் இதற்குப் பொருள்கூறுகின்றனர். பெரும்பாலும் உருண்டை வடிவமாக இருக்கும். சருக்கரையைச் சூடு செய்து, அதனோடு பருப்பையும், தேங்காயையும் சேர்த்து உள்ளீடாக வைத்து மோதகம் செய்யப்படுகிறது என்ற செய்தியை,

'அயிருருப் புற்ற ஆடமை விசயங்
கவவொடு பிடித்த வகையமை மோதகங்'[169]

என மதுரைக்காஞ்சி உரைக்கிறது.

சிலர் மோதகத்தைக் கொழுக்கட்டை என்றும் குறிப்பிடுகின்றனர். ஆனால் மோதகம் வேறு, கொழுக்கட்டை வேறு என்பதற்கு இக்கால மக்கள் வழங்கும் வழக்கே காட்டாக உள்ளது. இரண்டும் சிற்றுண்டி வகையைச் சார்ந்ததுதான். மோதகம் நெய்யில் பொரித்தெடுப்பது. கொழுக்கட்டை ஆவியால் புழுக்கி ஆக்கப்படுவது. இதுவே இரண்டிற்கும் உள்ள வேறுபாடு. நாஞ்சில்நாட்டுப் பிள்ளையாருக்குப் பச்சைமாவில் மோதகம் செய்து வைப்பது உண்டு என்றும் கூறுகின்றனர்.

---

167. மணிமேகலை 27:185.
168. பெரும்பாணாற்றுப்படை 194-195.
169. மதுரைக்காஞ்சி 625-26.

இதுவன்றி உத்துவாசன உண்டை என்ற பணியார வகை குறித்துத் தமிழ்ப் பேரகராதி குறிப்பிடுகிறது.[170]

உருண்டை வடிவான சிறுபண்ணிகார வகையான சீடை இன்று வழக்கிலுள்ள ஒன்றாகும். இதனை,

'சீடை காரெள்ளி னுண்டை'[171]

எனத் திவ்வியப்பிரபந்தம் குறிப்பிடுகிறது.

இன்று பணிகார வகைகள் அனைத்துமே சிற்றுண்டி என்ற பெயரால் அழைக்கப்படுகின்றன. சிற்றுண்டி என்பதற்கு இலேசான உணவு எனத் தமிழ்ப்பேரகராதி பொருள் கூறுகிறது.[172]

கலியாணத்தில் மனையிலுள்ள மாப்பிள்ளைக்கு முன் கூடையில் வைக்கும் பட்சணங்களைக் கூடைப்பணியாரம் என்று இன்று வழக்கில் அழைக்கிறார்கள்.

கூட்டு வகைகள்

காய்கறியும், பருப்பும் கலந்து செய்த கறியுணவு கூட்டுக்கறி என்று அழைக்கப்படுகிறது. இதனை,

'கூட்டுக்கறியிலே கலந்த பேராசை'[173]

என அருட்பா ஆசிரியர் சுட்டுகிறார். கறியில் கூட்டப்படும் பதார்த்த வகைகள் கூட்டுவான் என்றும் அழைக்கப்படுகின்றன.

'கறிசோறுண்டு' என்னும் புறநானூற்று வழக்கினால் கூட்டுக் கறி இல்லாமல் சோற்றை உண்டவர் இல்லை என அறியலாம்.

---

170. Sweetened ball of rice-cake served during the supper proceeding cēsahōmam, whereby the bridegrooms relations are made to understand by the bride's father, that the wedding festivities are over and that they may now depart. (சம்பந்திகனை அனுப்புவதற்குக் குறிப்பாகச் சேஷ ஓமத்திற்கு முன் கொடுக்கும் பண்ணிகாரம்) தமிழ்ப்பேரகராதி, ப. 411.

171. திவ்வியப்பிரபந்தம் —பெரியாழ்வார் புராணம் 2:9.9.

172. தமிழ்ப்பேரகராதி, ப. 1453.

173. அருட்பா—VI—அவாவறுப்பு 4.

பலவற்றைக் கூட்டி ஆக்கப்படுவது கூட்டாகும். இலையிலும், காயிலும், பூவிலும், கனியிலும், ஊனிலும், மீனிலும் கூட்டுச் செய்வர். அவ்வாறு அமைந்தவை உவியல், துவையல், புளிக்கறி, புளிக்குழம்பு என்பனவாகும். புளிக்கறியும், புளிக்குழம்பும் நீருணவாக இருப்பினும் சோற்றோடன்றித் தனியாய் உண்ணும் வழக்கமின்மையால் அவையும் இங்குக் கூறப்பட்டுள்ளன.

உவியல் (அவியல்)

"நெடுவாளைப் பல்லுவியல்" என்ற புறநானூற்றுப் பாடலை எடுத்துக்காட்டி உவியல் என்பதற்குச் சமைத்த கறி என்று தமிழ்ப்பேரகராதி கூறுகிறது.[174] இக்காலத்தவர் பலவகையான காய்கறிகளைக் கொண்டு அவியல் செய்கின்றனர். சங்ககால மக்கள் நீண்ட வாளைமீனைக் கொண்டு உவியல் செய்து அதைப் பழஞ்சோற்றுடன் சேர்த்து உணவாக உட்கொண்டனர் என்ற செய்தியை,

> 'நெடுவாளைப் பல்லுவியற்
> பழஞ்சோற்றுப் புகவருந்தி'[175]

என்னும் புறநானூற்று அடிகள் பகர்கின்றன.

துவையல்

இது துகையல் எனவும் கூறப்பட்டது. தேங்காய், காய் கறிகளை அரைத்துச் செய்யும் உணவின் உபகரண வகை எனத் தமிழ்ப்பேரகராதி இதனைக் குறிப்பிட்டுள்ளது.[176] பதினெண்கறி வகைகளில் இதுவும் ஒன்று; இதைத் தாளிதம் செய்தனர்; பின் தாளித்த இதனை உள்ளம் உவந்து பிறருக்கும் கொடுத்தனர். இச்செய்தியை,

> 'கனிகுய்யாற் கொழுந்துவையர்
> தாழுவந்து தரூஉ மொழியர்'[177]

என்னும் புறநானூற்றடிகள் விளக்குகின்றன.

---

174. புறநானூறு 395.
175. புறநானூறு 395:4-5.
176. தமிழ்ப்பேரகராதி, ப. 1955.
177. புறநானூறு 360:5-6.

புளிக்கறி

புளிச்சுவையைச் சேர்த்துக்கறியாக வைப்பது புளிக்கறியாகும். இதற்குப் பெரும்பாலும் மோர் பயன்படுத்தப்படும். செம்புற்றீயலை மோரோடு சேர்த்துப் புளிக்கறி ஆக்கினர் என்னும் குறிப்புப் புறநானூற்றில் காணப்படுகிறது.[178]

மகள், கொழுத்த அயிலை மீனின் துண்டைச் சேர்த்துப் புளிக் கறி ஆக்கி அதனை முரல் வெண்சோற்றுடன் சேர்த்துத் தந்தைக்குக் கொடுத்தாள் என்பதைப் பின்வரும் அகநானூற்றடி கள் விளக்குகின்றன.

'உப்பு நொடை நெல்லின் மூரல் வெண்சோறு
அயிலை துழந்த அம்புளிச் சொரிந்து
கொழுமீன் தடியொடு குறுமகள் கொடுக்கும்'[179]

என்பது அவ்வரிகள்.

குழம்பு

இக்காலத்தவர் குழம்பை ஆணம் என்று குறிப்பிடுவர். திண்மைநிலை பற்றி நீர், சாறு, தீயல், இளம்குழம்பு, குழம்பும், கூட்டு எனக் குழம்பு பல வகைப்படும். குழம்பினைக் காய்கறிக் குழம்பு எனப் பிங்கல நிகண்டு கூறுகிறது.

புளிக்குழம்பு

புளிச்சுவையைப் பெய்து குழம்பாக வைப்பது புளிக்குழம் பாகும். தன்மெல்லிய விரல்களால் கட்டியாக முற்றி விளைந்த தயிரைப் பிசைந்து அதைக் குவளை போன்ற கண்களில் தாளிப்புப் புகை மணம் கமழ, புளிக்குழம்பாக்கித் தலைவனுக்குக் கொடுத் தாள் என்பதை,

'முளிதயிர் பிசைந்த காந்தண் மெல்விரல்
....
குவளை யுண்கண் குய்ப்புகை கமழத்
தான்றுழந் தட்ட தீம்புளிப் பாகர்
இனிதெனக் கணவன் உண்டலின்
நுண்ணிதின் மகிழ்ந்தன்று ஒண்நுதல் முகனே'[180]

---

178. 'செம்புற் றீயலி னின்னளைப் புளித்து''—புற. 119:3'
179. அகநானூறு 60:4-6.
180. குறுந்தொகை 167:1-6.

எனக் குறுந்தொகை உரைக்கிறது. இனிய மாங்கனிகளைப் பிசைந்து மணம் மிக்க புளிக்குழம்பாக்கினர் என்னும் குறிப்பு புறநானூற்றில் காணப்படுகிறது.[181]

உப்பு

"உப்பில்லாப் பண்டம் குப்பையிலே" என்ற பழமொழி உணவுப் பொருட்களுக்குச் சுவையூட்டுவதற்கு உப்பு இன்றியமையாதது என்பதைக் காட்டுகிறது. உமணர்கள் உப்பைக் கொடுத்து அதற்கு நேராக நெல்லைப் பெற்றனர் என்பதை,

'நெல்லின் நேரே வெண்கல் உப்பெனச்
சேரி விலைமாறு கூறலின்'[182]

என்னும் அகநானூற்றடிகள் விளக்குகின்றன.

செயற்கைத் திடப்பொருளை முற்றிலும் சிதைத்து இன்னொரு வடிவமாக்கி உண்ணும் உணவுப்பொருள் உப்பு ஒன்றே. கடற் பெருக்காற் உப்பங்கழிகளில் பாய்ந்த நீர் சூரியனுடைய வெப்பத்தால் உப்பாதலும் உண்டு. இதனை இயற்கைத் திட உணவுப் பொருளாகக் கொள்ளலாம்.

உப்பு எல்லா வளர்ச்சிக்கும் முதற்காரணமாய் இருக்கும் செந்நீரையும், எலும்பையும், செழுமை செய்து வலுவூட்டி வருகின்றது. பருத்தல் என்னும் பொருளில் வரும் 'உப்புதல்' என்னும் சொல் இதன் செழுமைப் பயனை நமக்கு நினைவூட்டும். சுவையுள்ளும் இதனை முதன்மைச் சுவையாகநம்மனோர் கருதி வந்தனர் என்பது 'சுவை பார்த்தல்' என்னும் பொருளில் உப்புப்பார்த்தல் என்னும் தொடரை வழங்கி வருதல் கொண்டும் தெரியலாம். மேலும் விரும்பத்தக்க இனிமை இயல்புகட்கெல்லாம் பண்டைக் கால முன்னோர் உப்பென்னும் மொழியை மிக அழகாக வழங்கி வந்திருக்கின்றனர். "கூடலிற்றோன்றிய உப்பு" எனத் திருவள்ளுவரிலும், "உயங்காக்கால் உப்பின்றாம் காமம்" என நாலடியாரிலும் "அமைத்தோளாய் நின்மெய் வாழ்உப்பு" என அகநானூற்றிலும் வராநின்ற வழக்குகள் அறிந்து இன்புறற்பாலன. இம்முதன்மை கருதியே நம்நாட்டவர் உணவிடுதலை 'உப்பிடுதல்' என்று வழங்குகின்றனர். "உப்பிட்டவரை உள்ளளவும் நினை" என்னும் முதுமொழியே இதற்குப் பெருஞ்சான்றாகும்.

---

181. புறநானூறு 399:4.
182. அகநானூறு 140:7-8.

6 (ஆ) தாவரமில் உணவு (புலால் உணவு)

தாவரங்களின் உணவு அல்லாத பிற உணவுகளே தாவரமில் உணவாகும். இதனைப் புலால் உணவு என்றும் கூறலாம். திருவள்ளுவர், நாலடியார் போன்ற ஆன்றோர்கள் புலால் உண்ணாமையைப் போற்றினர். எனினும் சங்ககால மக்கள் புலாலுணவை விரும்பியுண்டனர். போரும், வீரமும் பேணுவதற்கு இப்புலாலுணவு ஊக்கமளிக்கும் உணவு ஆகும். மனித உடலின் வளர்ச்சிக்கும், நலத்திற்கும் இன்றியமையாத அமினோ அமிலங்கள் நிறைந்தவை ஊன் புரதங்கள். எனவே இஃது முழுப் புரதங்கள் ஆகும். இதனைப் போதுமான அளவு உண்ணாவிட்டால் மனித உடலின் வளர்ச்சியும் நலமும் கெடும் என்றும் விஞ்ஞான ஆராய்ச்சியாளர்கள் குறிப்பிட்டுள்ளனர்.

மறைமலையடிகள் ஊன் உண்ணும் விலங்குகளை விட ஊன் உண்ணாத விலங்குகளின் உடல் தூய்மையானது என்று கருதினார். ஊன் உண்ணாத ஆடு, மாடு முதலியவற்றின் தசைகள் கூட அருவருக்கத்தக்க முடை நாற்றமும், நச்சுநீரும் உடையன என்பதும் அவரது கருத்து. இவர் ஊனில் நச்சுநீர்த் தன்மை உண்டு என்னும் கருத்தை விளக்க அலக்சாண்டர் கைக் என்பவரின் கருத்தை மேற்கோளாகக் காட்டியுள்ளார்.

> 'ஊன் எல்லாம் நச்சுநீர் உள்ளனவென்றும்
> ஊன் தின்னும் உயிர்கட்கு எல்லாம் அந்நச்சுநீர்
> குருதியில் கலந்து பல கொடிய நோய்களை
> வருவிக்கின்றன என்றும் கூறுவர்'[183]

என்பது அலக்சாண்டர் கைக் அவர்களது கருத்தாகும். குடலில் ஏற்படும் புண் நோய்களைத் தவிர வேறு பிற நோய்களுக்குப் பால், முட்டை, இறைச்சி முதலியனவற்றை உண்ணச் சொல் கின்றனர் இக்கால மருத்துவர்கள்.

(அ) விலங்குகளின் இறைச்சி

தங்களுக்குப் பயன்படக்கூடிய விலங்குகளை வளர்க்கவும், அவற்றை உணவாகப் பயன்படுத்தவும் பழந்தமிழ் மக்கள் அறிந் திருந்தனர். ஆட்டின் இறைச்சி, பசுவின் இறைச்சி, பன்றி

183. மக்கள் நூறாண்டு உயிர் வாழ்க்கை ப. 191.

இறைச்சி, மான் இறைச்சி, முளவுமா இறைச்சி, யானைஇறைச்சி ஆகிய விலங்குகளின் இறைச்சிகளைத் தமிழ் மக்கள் உணவாகப் பயன்படுத்தியுள்ளனர் என்ற குறிப்பை கோமுன் கொழுங்குறை தருகிறது.[184] பைந்தடி,[185] பைந்துணி,[186] ஊன் என்ற சொற்கள் இறைச்சித் துண்டைக் குறிப்பன என்று புறநானூறும், பதிற்றுப் பத்தும் குறிப்பிடுகின்றன. மனிதன் ஆதிகாலத்தில் இறைச்சியைப் பச்சையாகவே தின்றதாகத் தெரிகிறது. இதுபற்றி சங்க இலக்கியத்திலும் சிறுகுறிப்பு உள்ளது. மறவர்கள், கள்விலைக்கு மாறாக நிரையைக் கொடுத்துக் கள்ளுண்டனர் என்றும்; அவர்கள் பச்சை இறைச்சியைத் தின்றுவிட்டு, ஈர மிக்க கையை வில்லின் புறத்தே தடவினர் என்றும்

'நிறுத்த வாயந் தலைச் சென் றுண்டு
பச்சூன் றின்று பைந்நிணம் பெருத்த
எச்சி லீர்ங்கை விற்புறந் திமிரி'[187]

மேற்கூறிய புறநானூற்றடிகள் உரைக்கின்றன. ஊன் உணவைப் பதப்படுத்திய நிலையை,சூடு, புழுக்கு, பொரியல், வறை, வாட்டு, வேவை என்னும் சொற்கள் காட்டுகின்றன. குழைச்சூடு, கொழுஞ்சூடு, நெடுஞ்சூடு, வான்சூடு என்பன சூட்டின் தன்மையை விளக்குவதாகும். இறைச்சியை இரும்பு நாசரத்தில் கோத்துச் சுட்டதாகப் பொருநராற்றுப்படை கூறுகிறது.[188]

எலும்போடு கூடிய ஊன் தடியையும் சங்ககாலத்தவர் பயன் படுத்தினர் என்பதை,

'என்போடு தடிபடு வழியெல்லா மெமக்கீயு மன்னே'[189]

என்னும் புறநானூற்றடி விளக்குகிறது. இரவும் பகலும் மக்கள் ஊன் தின்றதால் நிலத்தையுழுகின்ற கொழுவைப் போன்று பற்கள் மழுங்கிப் போயின என்று பொருநர்கள் கூறும் செய்தி,

---

184. கோமுன் கொழுங்குறை—பொருநர். 105.
185. புறநானூறு 14:12.
186. பதிற்றுப்பத்து 44:17.
187. புறநானூறு 258:2-5.
188. "காழிற் சுட்ட கோமுன் கொழுங்குறை"
-பொருநராற்றுப்படை 105.
189. புறநானூறு 235:6.

'கொல்லை யுழுகொழு வேய்ப்பப் பல்லே
யெல்லையு மிரவு மூன்றின்று மழுங்கி'[190]

எனப் பொருநராற்றுப்படையில் காணப்படுகிறது.

ஆட்டிறைச்சி

ஆடு, வெள்ளாடு, செம்மறியாடு, மலையாடு என பலவகைப் படும். பழந்தமிழ் மக்கள் வெள்ளாடு, செம்மறியாடு ஆகியவற்றின் இறைச்சியைப் பயன்படுத்தினர் என்பதனை மையூன், துருவை என்னும் சொற்கள் காட்டுகின்றன. மையூன் என்பது வெள்ளாட்டின் இறைச்சியையும், துருவை என்பது செம்மறி யாட்டின் இறைச்சியையும் குறிப்பதாகும். விடை[191] என்பது ஆட்டுக்கிடாவைக் குறிப்பதாகும்.மையூன் என்பதற்கு, ''செம்மறி யாட்டுத் துண்டு'' என உ. வே. சா. அவர்கள் குறிப்பிட்டுள்ளார். மை—காராடு, வெள்ளாடு என்ற இரண்டையும் குறிக்குமென பண்டைத்தமிழ் நாகரிகமும் பண்பாடும்[192] குறிக்கிறது.

வெள்ளாட்டின் இறைச்சியே சுவைமிக்கதெனப் பழந்தமிழ் மக்கள் விரும்பி உண்டதாகக் குறிப்புகள் காணப்படுகின்றன. கோலிற் கோத்துச் சுட்ட ஆட்டிறைச்சியைத் தெய்வங்களுக்கு இடும் மடை போல வேண்டியார்க்கு வேண்டியவாறு இலை இலை யாகக் கொடுத்தனர் என்பதை,

'விடைவீழ்த்துச் சூடு இழிப்ப
மடை வேண்டுநர்க் கடையருகா
தவிழ் வேண்டுநர்க் கிடையருளி'[193]

என்னும் புறநானூற்று வரிகள் விளக்குகின்றன.

சோழர் குலத்தில் தோன்றிய கரிகாலன் புலவர்களை ஆதரிப் பவன். இவன் பொருநருக்குச் செம்மறி ஆட்டுக்கடாவின் மேற் குறங்கு இரைச்சியைப் புழுக்கி உண்ணக்கொடுத்தான் என்பதை,

'துராய் துற்றிய துரவையம் புழுக்கின்
பாரரை வேவை பருகெனத் தண்டி'[194]

என்னும் பொருநராற்றுப்படை வரிகள் விளக்குகின்றன.

---

190. பொருநராற்றுப்படை 118-119.
191. புறநானூறு 366:20.
192. பண்டைத் தமிழ் நாகரிகமும், பண்பாடும், ப. 48.
193. புறநானூறு 366:18-20.
194. பொருநராற்றுப்படை 103-140.

காய்கின்ற நெய்யில் ஆட்டிறைச்சியை இட்டு ஓசையுண்டாகுமாறு பொரித்து அதை ஒளிமங்கிய கண்களையுடைய மக்களுக்கு வயிறார உண்ணுமாறு கொடுத்தனர் என்ற செய்தியை,

''நெய்யுலை சொரிந்த மையூன் ஓசை
புதுக்கண் மாக்கள் செதுக்க ணார''[195]

என்னும் புறநானூற்றடிகள் உரைக்கின்றன. சோற்றில் ஆட்டு இறைச்சியையும், நெய்யையும் கலந்து ஆக்கினர் என்பதனை,

''மையூன் தெரிந்த நெய் வெண் புழுக்கல்''[196]

என்னும் நற்றிணையடி உரைக்கிறது.

ஆமான் இறைச்சி

ஆமான் என்பது காட்டுப்பசுவைக் குறிப்பதாகும். வேலூரிலுள்ள எயிற்றியரின் இல்லத்தில் தங்கும் விருந்தினர்கள் ஆமான் இறைச்சியையும் பெறுவர் என்ற செய்தியை,

''எயிற்றியர் அட்ட இன்புளி வெஞ்சோறு
தேமா மேனிச் சில்வளை யாய மொடு
ஆமான் சூட்டின் அமைவரப் பெறுகுவர்''[197]

எனச் சிறுபாணாற்றுப்படை செப்புகிறது.

எலி இறைச்சி

காடு, மேடு, மலை, வயல், வீடு ஆகிய இடங்களில் வாழும் சிறுபிராணி எலி. இதனை கருப்பை என்றும் இலக்கியத்தில் குறித்துள்ளனர். சுண்டெலி, மரவெலி (வீட்டெலி), வெள்ளெலி என எலி பலவகைப்படும். சங்க இலக்கியத்தில் வெள்ளெலி பற்றியும் வீட்டெலி பற்றியும் பேசப்பட்டுள்ளது.

ஆந்தையிடம் தலைவி ஓர் வேண்டுகோள் விடுக்கிறாள். அஃதாவது ஆந்தையே என்னிடம் அளவுகடந்த அன்புடைய என் தலைவர் யான் உறங்காமல் உறங்கும்போது வருவாராயின் நீ குழறி ஒலி செய்யாதே. அவ்வாறாயின் ஆட்டிறைச்சியுடன் கூடிய சோற்றுடன், எலிச்சூட்டையும் உனக்குத் தருவேன் என்று கூறுகிறாள். எலியைச் சுட்டிருப்பதால் அதனை உண்டிருக்க வேண்டும் என்பதனை இஃது உணர்த்துகிறது. தான் பயன்

195. புறநானூறு 261:8-9.
196. நற்றிணை 83:5.
197. சிறுபாணாற்றுப்படை 175-77.

படுத்திய பொருட்களைத் தான் பிறருக்குக் கொடுப்பது வழக்கம். எனவே எலி இறைச்சியையும் பழந்தமிழர் உண்டிருக்கின்றனர் என்பதனை உணரலாம். இதனை,

''வாய்ப்பறை அசாஅம் வலிமுந்து கூகை
மையூன் தெரிந்த நெய்வெண் புழுக்கல்
எலிவான் சூட்டொடு மலியப் பேணுதும்
எஞ்சாக் கொள்கை எங் காதலர் வரல் நசைஇத்
துஞ்சாது அலமரு பொழுதின்
அஞ்சுவரக் கடுங்குரல் பயிற்றாதீமே''[198]

என்னும் நற்றிணை வரிகள் நவில்கின்றன.

பசுவின் இறைச்சி

சைவர்கள் பசுவைத் தெய்வத் தன்மையுடையதாகக் கருதுவர். விவிலிய நூலில் ''கொழுத்த கன்றை'' அடித்துப் புசி என்ற குறிப்புக் காணப்படுகிறது. பசுவையும், கன்றின் இறைச்சியையும் சங்ககால மக்கள் உண்டதாகக் குறிப்புகள் உள்ளன. கூரிய படைக்கருவிகளை உடைய மழவர்கள் பசுவைக் கொன்று அதன் இறைச்சியைத் தின்றனர் என்ற செய்தியை,

''கொழுப்பா தின்ற கூர்ம்படை மழவர்''[199]

என்னும் அகநானூற்றடி சுட்டுகிறது.

பசுவைக் கொன்று குருதியைத் தூவி வேப்பமரத்தின் அடியில் பலியிட்டு, பின் அவ்விறைச்சியைச் சமைத்துப் பாறை மீது வைத்து உண்டனர் என்பதாக,

''தெய்வஞ் சேர்ந்த பராரை வேம்பின்
கொழுப்பா எறிந்து குருதி தூஉய்ப்
புலவுப் புழுக்குண்ட வான்கண் அகலறை''[200]

என்னும் அகநானூற்றடிகள் கூறுகின்றன.

பசுவின் இறைச்சியைத் தின்ற சங்ககால மக்கள் கன்றின் இறைச்சியையும் தின்றதாகக் குறிப்புகள் கூறுகின்றன. பாணன் கன்றின் இறைச்சியை உண்டான் என்பதனை,

---

198. நற்றிணை 83:4-9.
199. அகநானூறு 129:12.
200. அகநானூறு 309:4-6.

"கன்று பெறு வல்சிப் பாணன்"[201]
என்னும் நன்னூல் வரி உரைக்கிறது.

பன்றி இறைச்சி

பன்றியில் காட்டுப்பன்றி, வெள்ளைப்பன்றி என்று பல வகைகள் உண்டு. இஃது சிறிய கண்களையுடையது என நற்றிணை கூறுகிறது.[202] தினையைக் கவர வந்த பன்றியைக் கானவன் மறைந்திருந்து கொன்று, அதன் இறைச்சியைப் பகுத்துக் கொடுத்ததாக நற்றிணை உரைக்கிறது.[203] குட்டையான கால்களை உடைய பன்றி கொழுப்பு மிக்கது. இதன் இறைச்சியைத் துண்டம் துண்டமாக வெட்டி நெய்யிற் பெய்து பாரித்து, அதனைத் தினந்தோறும் காலையில் சோற்றுணவுடன் கலந்து நன்னன் கொடுக்க அதனால் புலவரின் பசியும் நீங்கியது என்பதனை,

"குறுந்தா லேற்றைக் கொழுங்கண் ணல்விளர்
நறுநெய் யுருக்கி நாட்சோ றீயா
வல்ல னேந்தை பசிதீர்த் தல்லென"[204]

எனப் புறநானூறு பகர்கிறது.

மான் இறைச்சி

இரலை, உழை, கடமா, நவ்வி, மரையான் என்ற ஐந்து வகை மான்களைப் பற்றிப் பழந்தமிழ் இலக்கியத்தில் பேசப் பட்டுள்ளது. பழந்தமிழர் மரைமான், கடமான் ஆகியவற்றின் இறைச்சியை உண்டனர் என்பது பற்றித் தெளிவான குறிப்புகள் அதில் காணப்படுகின்றன.

கண்டீரக்கோப் பெருநற்கிள்ளி, தீக்கடைக்கோலால் தீயை உண்டாக்கி அதில் கொழுத்த மானின் இறைச்சியைச் சுட்டுப் பதப்படுத்தி வழி தப்பிச் சென்ற மறவர்கள் வந்து கூடுவதற்கு முன் உண்க என அவர்களுக்குக் கொடுத்தான். அதனை உண்டு புலவர்கள் பசி தீர்ந்தனர் என்பதை,

201. நன்னூல் 310:9.
202. "சிறுகண் பன்றி"—நற்றிணை 82:7.
203. நற்றிணை 336:1-6.
204. புறநானூறு 379:8-10.

"மான்கணந் தொலைச்சிய குருதியங் கழற்கால்
....
இழுதி னன்ன வானிணக் கொழுங்குறை
கானதர் மயங்கிய விளையர் வல்லே
தாம்வந் தெய்தா வளவை யொய்யெனத்
தான் ஞெலி தீயின் விரைவனன் சுட்டுநின்
இரும்பேர் ஒக்கலொடு தினம் எனத் தருதலின்
அமிழ்தின் மிசைந்து காய்பசி நீங்கி"[205]

என்னும் புறநானூற்றடிகள் பகர்கின்றன.

மன்னன் தான் வேட்டையாடிய மான் தசையைப் புழுக்கி அதனை நெய்போன்ற மதுவுடன் வன்பரணருக்குக் கொடுத்தான் என்ற செய்தியை,

"............... வேட்டத்தில்
தானுயிர் செகுத்த மானிணப் புழுக்கோ
டானுருக் கன்ன வேரியை நல்கி"[206]

எனப் புறநானூறு புகல்கிறது. மரையானைக் கறந்த பாலை மான்றடி புழுக்கிய பானையிற் பெய்து, சோற்றை ஆக்கினர் எனப்புறநானூற்றுச் செய்தி கூறுகிறது.[207] ஓடிவரும் விசையைக் கெடுத்துக் கொன்ற கடமானின் இறைச்சியையும் கொழுப்பை உடைய முளவுமாவின் இறைச்சியையும், பிணவு நாய் பிடித்த உடும்பின் இறைச்சியையும் விரவி, புளி கலந்த மோரில் மூங்கில் நெல்லைச் சேர்த்துச் சோறாக்கினாள் குறமகள். அதனை விருந்தினர்க்குக் கொடுத்தனர் என்ற செய்தியை மலைபடுகடாம் உரைக்கிறது.[208]

ஆண்மான் ஒன்றைப் பெரிய புலி ஒன்று கொன்று தின்றது. எஞ்சிய ஊன் பாறையில் காய்ந்து கிடந்தது. அவ்வழிச் சென்ற மக்கள் அவ்வூனைக் கண்டு மகிழ்ந்தனர். காய்ந்த ஊனையும், மூங்கில் நெல்லின் அரிசியையும், தயிரையும் சேர்த்து வெண் சோறு ஆக்கி அதைத் தேக்கின் இலையில் வைத்து உண்டதாக,

'இருப்புலி துறந்த ஏற்றுமான் உணங்கல்
நெறிசெல் வம்பலர் உவந்தனர் ஆங்கண்
ஒலிகழை நெல்லின் அரிசியோ டோராங்

205. புறநானூறு 150: 5-15.
206. புறநானூறு 152:25-27.
207. புறநானூறு 168:8-11.
208. மலைபடுகடாம் 175-185.

கானிலைப் பள்ளி அளைபெய் தட்ட
வானிணம் உருக்கிய வாஅல் வெண்சோறு
புகரரைத் தேக்கின் அகலிலை மாந்தும்'[209]

என்னும் அகநானூற்று வரிகள் குறிக்கின்றன.

முயல் இறைச்சி

முயல் தூய்மையான விலங்கு. காட்டில் வாழ்வதாக இருந்தாலும் வீட்டிலும் வளர்க்கப்படும். ''நெடுஞ்செவிக் குறுமுயல்'' என இதனைப் பெரும்பாணாற்றுப்படை பாடுகிறது. முயல் இறைச்சியையும் பழந்தமிழர் உண்டிருக்கின்றனர்.

பண்பாடுவதில் வல்ல பாணன் ஞாயிறுபட்ட பொழுதில் மறக்குடிப் பெண்ணின் வீட்டிற்குச் சென்றான். இரவுப் பொழுதாகையால் அவளால் புறாக்களையும், கௌதாரிகளையும் அடித்துச் சமைக்க முடியாமற் போனதால் முயல் சுட்ட இறைச்சியை உண்ணத் தருவேன்; நீ வீட்டில் சென்று அமர்வாயாக என்று கூறியதிலிருந்து பழந்தமிழர் சுட்ட முயல் இறைச்சியை உண்டனர் என்பதை,

'புறவு மிதலு மறவு முண் கெனப்
பெய்தற் கெல்லின்று பொழுதே யதனால்
முயல் சுட்ட வாயினுந் தருகுவேம் புகுதந்
தீங்கிருந் தீமோ முதுவாய்ப் பாண'[210]

என்னும் புறநானூற்றடிகள் உரைக்கின்றன.

முளவுமா இறைச்சி

முளவுமா என்பதற்கு முள்ளம்பன்றி என்றும், எய்ப்பன்றி என்றும் உரையாசிரியர்கள் சுட்டியுள்ளளர். இதன் உடம்பு முழுதும் முட்கள் காணப்படும். வேடர் இதனை வேட்டையாடிக் கொன்று தின்பர். வேடர்களின் குலத்தில் தோன்றிய எயிற்றி, முள்ளம்பன்றியின் இறைச்சியை உணவாகக் கொண்டவள் என்ற செய்தியை,

'முளவுமா வல்சி யெயினர் தங்கை
இளமா வெயிற்றி...'[211]

209. அகநானூறு 107:5-10.
210. புறநானூறு 319:6-9.
211. ஐங்குறுநூறு 364:1-2.

என்னும் ஐங்குறுநூற்றடிகள் உரைக்கின்றன. கடமானின் இறைச்சியையும் விரவி உண்டனர் என மலைபடுகடாம் உரைக்கிறது.[212] எயினர் முள்ளம் பன்றியின் இறைச்சியை வெள்ளிய சோற்றில் கலந்து ஊன்சோறு ஆக்கினர். அதை வருபவர்களுக்கெல்லாம் கொடுத்தனர் என்ற செய்தியை,

'எயினர் தந்த வெய்ய்மா னெறிதசைப்
பைஞ்ஞிணம் பெருத்த பசுவெள் ளமலை
வருநர்க்கு வரையாது தருவனர் சொரிய'[213]

என்று புறநானூறு உரைக்கிறது.

யானை இறைச்சி

விலங்குகளில் பெரியது யானை. சிறிய கண்ணை உடையது. பல உயிர்களைக் கொன்று ஒருவன் உணவாகக் கொள்கிறான் ஆனால் யானை போன்ற பெரிய ஒன்றைக் கொன்றால் அது பலருக்கும் உணவாகும். யானை இறைச்சியைப் பலர் தின்றனர் என்ற குறிப்பும் சங்க இலக்கியத்தில் காணப்படுகிறது. பாணன் களிற்றை உணவாகப் பெற்றான்.

'களிறுபெறு வல்சிப் பாணன்'[214]

என இதனை அகநானூறு கூறுகிறது.

புலி, யானையைக் கொன்று தின்றது. அதில் மீதி காணப்பட்டது. மறவர்கள் கோலில் கோத்துச் சென்ற பிறகும் எஞ்சிக் காணப்பட்டது. இதை உமணர்கள் தீக்கடைக்கோலால் தீயுண்டாக்கி வதக்கிச் சுனையிலுள்ள நீரை உலையாக ஏற்றி, சோற்றுத் திரளுடன் யானையின் இறைச்சியையும் சேர்த்தாக்கினர் என்பதை,

'புலிதொலைத் துண்ட பெருங்களிற்று ஒழி ஊன்
கலிகெழு மறவர் காழ்க் கோத் தொழிந்ததை
ஞெலிகோல் சிறுதீ மாட்டி ஒலிதிரைக்
கடல்விளை அமிழ்தின் கணஞ் சால் உமணர்
சுனைகொள் தீநீர்ச் சோற்றுலைக் கூட்டும்'[215]

என்று அகநானூறு அறைகிறது.

---

212. மலைபடுகடாம் 175-77.
213. புறநானூறு 177:13-15.
214. அகநானூறு 106:12.
215. அகநானூறு 169:3-7,

(ஆ) பறவையின் இறைச்சி

சங்க காலத்தில் வாழ்ந்த மக்கள் அளகின் (கோழி) இறைச்சி இதல் இறைச்சி. குறும்பூழ் இறைச்சி, புறா இறைச்சி ஆகிய வற்றைப் பயன்படுத்தியதாகச் சங்ககால இலக்கியங்களில் குறிப்புக் காணப்படுகிறது. விலங்குகளையும், பறவைகளையும் வேட்டையாடிய வேடர்களின் புதல்வர்கள் பறவைகளின் இறைச்சியைத் தின்றதால் அவர்களின் வாய் புலால் நாற்றம் வீசியது என்பதை,

'புள்ளூன் றின்ற புலவுநாறு கயவாய்
வெவ்வாய் வேட்டுவர் வீழ்துணை மகாஅர்'[216]

என்று புறநானூறு உரைக்கிறது.

அளகின் வாட்டு(கோழி இறைச்சி)

இலக்கியத்தில் கோழி காட்டுக்கோழி, மனைக்கோழி எனப் பிரிக்கப்பட்டுள்ளது. சேவல் கோழியை 'அளகு' என மக்கள் கூறியதாகக் குறிப்புகள் காணப்படுகின்றன. உழைப்பில் உயர்ந்த உழவர்கள் விருந்தினர்களுக்கு வெண்ணெற் சோற்றுடன் கோழி இறைச்சியின் வாட்டையும் கொடுத்தனர் என்ற செய்தியை,

'வினைஞர் தந்த வெண்ணெல் வல்சி
மனை வாழளகின் வாட்டொடும் பெறுகுவிர்'[217]

என்று பெரும்பாணாற்றுப்படை உரைக்கிறது.

கடியலூர் உருத்திரங் கண்ணனார் புறச்சேரியைப் பற்றிப் பட்டினப்பாலையில் குறிப்பிடும்போது,

'பறழ்ப் பன்றிப்பல் கோழி
உறைக் கிணற்றுப் புறச்சேரி'[218]

என்று கூறியுள்ளார். புலால் உண்பவர்க்கே பயன்படும் தன்மையது ஆதலின் கோழிகள் புறஞ்சேரியில் பலவாக வளர்க்கப் பட்டன.

216. புறநானூறு 324:2-3.
217. பெரும்பாணாற்றுப்படை 255-56.
218. பட்டினப்பாலை 75-77,

இதல் இறைச்சி

இதல் என்பது கௌதாரியைக் குறிப்பதாகும். இதன் உடம்பு பொறியுள்ளதாய் இருக்கும். இரவு நேரம் ஆனதினால் இதல் பறவையை அடித்துச் சமைத்துத் தர முடியாமற் போயிற்று என்ற குறிப்பு புறநானூற்றில் காணப்படுகிறது.[219]

குறும்பூழ் இறைச்சி

குறும்பூழ் என்பது காடையைக் குறிப்பதாகும். சுவையுள்ள பறவைகளின் இறைச்சிகளில் குறும்பூழின் இறைச்சியும் ஒன்றாகும். நெய்யில் பொரித்த குறும்பூழின் இறைச்சியைச் சோற்றுடன் சேர்த்துண்டனர் என்பதனை,

> 'நெய்கனி குறும்பூழ் காயமாக
> ஆர்பதம் பெறுக'[220]

எனக் குறுந்தொகை கூறுகிறது.

புறா இறைச்சி

மிகவும் தூய்மையான பறவையான புறாவின் இறைச்சிதான் பறவைகளின் இறைச்சிகளில் சுவையுள்ளதென்று கூறுகின்றனர். புறா, புறவு என்ற சொற்கள் இலக்கியத்தில் இதனைக் குறிக்கின்றன.

> 'புறவு மிதலு மறவு முன்கெனப்
> பெய்தற் கெல்லின்று பொழுதே யதனால்
> முயல் சுட்ட வாயினுந் தருகுவேம் புகுதந்
> தீங்கிருந் தீமோ முதுவாய்ப் பாண'

என்ற புறநானூற்றுக் குறிப்பு, மறக்குடிப் பெண்ணின் வீட்டிற்கு இரவில் சென்ற பாணனுக்கு அவளால் புறவுகளையும், கௌதாரிகளையும் அடித்துச் சமைக்க முடியவில்லை என்று கூறுகிறது.

இ. ஊர்வன

ஊர்ந்து செல்வனவற்றில் சங்ககால மக்கள் ஆமை, உடும்பு ஆகியவற்றின் இறைச்சியைப் பயன்படுத்தியுள்ளதாக இலக்கியங்களில் குறிப்புகள் காணப்படுகின்றன.

---

219. புறநானூறு 319:6-9.
220. குறுந்தொகை 389;1-2,

ஆமை இறைச்சி

ஊர்வனவற்றில் மெதுவாக இயங்குவன ஆமை. ஆமை நிலத்திலும் வாழும்; நீரிலும் வாழும். ஆமை, கடல் ஆமை, குளத்து ஆமை என இருவகைப்படும். இவை வயல்களிலும் காணப்படும். வயலிலுள்ள ஆமையைப் புழுக்கிஉண்ட செய்தியை பட்டினப் பாலை பகர்கிறது.[221] உழவர்கள் வயலை உழும்பொழுது தம் உழுபடையால் சேற்றில் இருந்து கிளப்பப்பெற்ற யாமையின் தசையை மலை நிலத்திருந்தும், காட்டு நிலத்திருந்தும் தம் வீட்டிற்கு வந்துள்ள உறவினர்க்கு விருந்துணவாகச் சமைத்துப் படைப்பதுண்டாம். இதனை,

''உழவர் படை மிளிர்ந் திட்ட யாமையும்
வன்புலக் கேளிர்க்கு வருவிருந் தயரும்''[222]

என்று இடைக்காடனார் புறநானூற்றில் இயம்புகிறார். ஆமைத் தசையை உண்பது போலவே அதன் முட்டையையும் உண்பதுண்டு என்பதை,

''யாமையீன்ற புலவு நாறு முட்டையைத்
தேனா றாம்பல் கிழங்குடன் பெறாஉம்''[223]

என்று நன்னாகனார் கூறுவதால் உணரலாம்.

உடும்பின் இறைச்சி

ஊர்வனவற்றில் விரைவாக ஓடும் தன்மையது உடும்பு. இதன் இறைச்சியைச் சுட்டும், புழுக்கியும், பொரித்தும் பயன் படுத்தியுள்ளனர். முட்டை உள்ள உடும்பின் இறைச்சியைப் பயன் படுத்தியதாகப் பெரும்பாணாற்றுப்படை பகர்கிறது. இதை நெடு வாலி எனக் கூறுவதும் உண்டு. இறைச்சி வகைகளுள் உடும்பின் இறைச்சியையும் பழந்தமிழ் மக்கள் சிறந்ததாகக் கருதினர். ஆடவர்கள் உடும்பினைப் பிடித்து அறுத்து அதன் தோலை யுரித்துக் கொழுப்பை வீட்டு முற்றத்தில் உறவினர்க்கு எல்லாம் கூறு செய்து கொடுத்ததற்காகக் கொள்ளி வைத்துக் கொளுத்து கின்றார்கள். இதனால் உண்டான நாற்றம் தெருவெல்லாம் சென்று கமழ்கின்றதாம். இதனை,

''ஆடவர், உடும்பிழு தறுத்த ஒடுங்காழ்ப் படலைச்
சீரில் மூன்றில் கூறு செய்திடுமால்

221. ''வயலாமைப் புழுக்குண்டும்'' பட்டினப்பாலை 64.
222. புறநானூறு 42.
223. புறநானூறு 176.

கொள்ளி வைத்த கொழுநிண நாற்றம்
மறுகுடன் கமழும்"[224]

என உறையூர் முதுகண்ணன் சாத்தனார் உரைக்கின்றார். உடும்பின் கொழுப்பைத் தயிருடன் பெய்து புளிச்சோறு சமைப்ப துண்டு. இவ்வகையான புளியஞ்சோற்றை சிறந்த உணவாக மதித்து வேட்டுவர் தம் விருந்தினர்க்கு விருந்துணவாய்ப் படைப் பதும் உண்டு. இதனை,

"... ... குறுந்தா ளுடும்பின்
விழுக்கு நிணம்பெய்த தயிர்க்கண் விதவை
யாணர் நல்லவை பாணரொ டொராங்கு
வருவிருந் தயரும் விருப்பினள்"[225]

(விதவை - சோறு)

எனப் புறநானூறு இயம்புகிறது.

இவ்வுடும்பினை நாயும் கொன்று கொணர்ந்து வேட்டுவர்க்குத் தருவதுண்டு; அவ்வாறு தந்த உடும்பின் தசையை அறுத்துச் சமைத்து விருந்தினர்க்குப் படைப்பதுண்டு என்பதை,

"ஞமலி தந்த மனவுச் சூலுடும்பின்
வறைகால் யாத்தது வயின் தொறும் பெறுகுவீர்"

என்ற உருத்திரங்கண்ணனாரின் கூற்றால் உணரலாம்.

ஊன் உண்ணாத அந்தணர்களும் நாய்பிடித்த உடும் பிறைச்சியானால் உண்ணுவர் என்ற குறிப்புப் பழமொழியில் காணப் படுகிறது.

"... ... நாய் கொண்டால்
பார்ப்பாரும் தின்பர் உடும்பு"[226]

என்னும் வரிகள் இதனை விளக்குகின்றன.

நாய்கடித்துக் கொண்டுவந்த அக்குமணி போன்ற முட்டை களை உடைய உடும்பின் பொரியலைச் சோற்றுடன் கலந்து பாணர்கள் உண்ட செய்தியினை,

"... ... செவ்வவிழ்ச் சொன்றி
ஞமலி தந்த மனவுச்சூ லுடும்பின்
வறைகால் யாத்தது வயின்தொறும் பெறுகுவீர்"[227]

224. புறநானூறு 325.
225. புறநானூறு 326.
226. பழமொழி 35:3-4
227. பெரும்பாணாற்றுப்படை 131-133.

எனப் பெரும்பாணாற்றுப்படை விளக்குகிறது. கடமான் இறைச்சி, உடும்பு இறைச்சி, முள்ளம்பன்றி இறைச்சி ஆகியவற்றை விரவி உண்டதாக மலைபடுகடாம் உரைக்கிறது.[228]

(ஈ) மீன்கள்

முதுகெலும்புடைய உயிரின வகையைச் சேர்ந்த மீன்களை நன்னீரில் வாழ்பவை, உப்புநீரில் வாழ்பவை என இருவகையாகப் பிரிப்பர். பழந்தமிழ் மக்கள் அயிலை மீன், ஆரல்மீன், இறால்மீன், கெடிற்றுமீன், சுறாமீன், வரால்மீன், வாளைமீன் ஆகிய மீனினங்களை உணவாகப் பயன்படுத்தியதாகக் குறிப்புகள் கூறுகின்றன. அயிரை, யல், கெண்டை ஆகிய இனங்களைப்பற்றிச் சங்க இலக்கியம் பேசினாலும் இவற்றை மக்கள் உண்டதாகச் செய்திகள் ஏதும் இல்லை.

மக்கள் அரியல் மீனை விரலாலே அலைத்துப் பிடிந்து, பின் இரண்டு பகலும், இரண்டு இரவும் இனிமை பிறக்கும்படியாகப் புளிக்க வைத்து, அதை வெந்நீரில் வேகவைத்து, அதனோடு உலராத மீன் சுட்டதனோடு சேர்த்து விருந்தினர்க்குக் கொடுத்த செய்தியை,

''வல்வாய்ச் சாடியின் வழைச்சற விளைந்த
வெந்நீர் அரியல் விரலலை நறும்பிழி
தண்மீன் சூட்டோடு தளர்தலும் பெறுகுவிர்''[229]

எனப் பெரும்பாணாற்றுப்படை செப்புகிறது. பரதவர்கள் கடலிலிருந்து பெற்ற பெரிய மீன்களது உணங்கலும், கழிகளிலிருந்து பெற்ற இறால்மீன்களின் உணங்கலும் ஒருங்கே கடல்மணலின் மேல் பரப்பப்பட்டிருந்தன எனக் குறுந்தொகை கூறுகிறது.[230]

உணங்கல் மீன்களைக் கவர வரும் பறவைகளை மகளிர் ஓப்பினர் என்ற செய்தியை அகநானூறு குறிக்கிறது.[231] இக்காலத்தில் கருவாடு எனப்படுவது உலர்த்திய மீனாகும். சங்க இலக்கியத்தில் இது வாடூன், உணங்கல் எனக் குறிக்கப்பட்டுள்ளது.

எயிற்றியர்கள் விளிம்பு பொடிந்த பானையில் சோறு சமைத்து அத்துடன் உலர்ந்த மீனைப் பிளக்காமல் ஆக்கி, அதனை நெய்

228. மலைபடுகடாம் 175-177.
229. பெரும்பாணாற்றுப்படை 280-82.
230. குறுந்தொகை 320:1-4.
231. அகநானூறு 20:2.

வங்களுக்கு இலையில் இடும் பலியைப்போன்று பாணரின் உற வினருக்குக் கொடுத்தனர் என்பதை,

"முரவுவாய் குழிசி முரியடுப் பேற்றி
வாரா தட்ட வாடுன் புழுக்கல்
தெய்வ மடையிற் றேக்கிலைக் குவைஇறும்
பைதீர் கடும்பொடு பதமிகப் பெறுகுவீர்"[232]

எனப் பெரும்பாணாற்றுப்படை உரைக்கிறது.

அயிலை மீன்

கடல் வாழ் மீனினங்களில் அயிலையும் ஒன்று. மீன் பிடித்தலைத் தொழிலாகக் கொண்ட பரதவர் குடிசைகள் புலால் நாற்றம் மிக்கவை. வேட்டைக்குச் சென்று மிக்க மீன் பெற்ற தனால் அயிலை மீனை அனைவருக்கும் தலைவன் பகிர்ந்து கொடுத்த செய்தியை,

"இரும்புலாக் கமழும் சிறுகுடிப் பாக்கத்துக்
குறுங்கண் அவ்வலைப் பயம்பா ராட்டிக்
கொழுங்கண் அயிலை பகுக்குந் துறை"[233]

என்ற அகநானூற்றுச் செய்தி உரைக்கிறது.

ஆரல் மீன்

சிறிய வடிவினை உடைய ஆரல் மீன் நன்னீரில் வாழும் தன்மையது. கள்ளை யுண்டதால் மயக்கம் மிகக் கொண்ட மக்கள் ஆரல் மீன் சுட்டதைக் கதுப்பில் அடக்கியிருந்த செய்தியை,

"............காமம் வீடவாரா
ஆரற் கொழுஞ்சு டங்கவு ணடாஅ"[234]

எனப் புறநானூறு கூறுகிறது.

இறவு மீன்

இக்காலத்தில் இறால் எனக் கூறப்படும் மீன் வகையே சங்க காலத்தில் இறவு மீன் என வழங்கப்பட்டது. இதனைப் பொரித் தால் மிகவும் சுவை உடையதாய் இருக்கும். மறவர்களில், ஒரு சாரார் இறால் மீனைச் சுட்டுத் தின்றனர் என்பதனை,

---

232. பெரும்பாணாற்றுப்படை 100-104.
233. அகநானூறு 70-2-4.
234. புறநானூறு 212-3-4.

"........ கலிமாக்கள்
கடலிறவின் சூடு தின்றும்"[235]

எனப் பட்டினப்பாலை பகர்கிறது. இறவு மீனின் உணங்கலைப் பற்றிக் குறுந்தொகையில் குறிப்பொன்று காணப்படுகிறது.[236]

கெடிற்று மீன்

விழா நிகழாத காலத்திலும் உழவர்களது உண்கலத்தில் கெடிற்று மீனுடன் கள் நிறைந்திருக்கும் என்பதை,

"விழவின் றாயினு முழவர் மண்டை
இருங்கெடிற்று மிசையொடு பூங்கள் வைகுந்து"[237]

எனப் புறநானூறு பகர்கிறது.

சுறா மீன்

கடலில் பலவகையான மீன்கள் இருந்தாலும் சுறாமீன்களைப் பற்றிய செய்தி சங்கச் செய்யுட்களில் அதிகமாகக் காணப் படுகின்றன. மீன்களில் பெரியது சுறாமீன். மீன்களில் புலி போன்றது சுறாமீன். இதனுள், கொம்பின் சுறா, பால் சுறா, குரங்கன்சுறா, செஞ்சுறா, வாளைச்சுறா, பேய்ச்சுறா, வேளாச்சுறா, எனப் பல வகையுண்டு. சுறாவைப் பற்றிய குறிப்பு

"சினைச் சுறவின் கோடு நட்டு"[238]

என்ற பட்டினப்பாலை அடிகளால் பெறப்படும். சுறாமீன், கோட்டு மீன் என்றும் அழைக்கப்பட்டது என்ற செய்தியை,

"கோட்டு மீன் கெண்டி"[239]

என்னும் அகநானூற்றுக் குறிப்பு உணர்த்துகிறது. பரதவர்களது வலையைத் துண்டு துண்டாகக் கிழித்து அச்சத்தைக் கொடுக்கும் கோட்டைக் கொண்டது இம்மீன் என்ற செய்தி நற்றிணையில் காணப்படுகிறது.[240]

குன்றுபோல் மணல் குவிந்த இடத்தில் கரையில் வந்து கிடக்கும் சுறா மீன். இதன் இறைச்சியைப் பரதவர்கள் கவர்ந்து பாக்கத்தில் பகிர்ந்து கொடுத்தனர் என்ற செய்தியை,

---

235. பட்டினப்பாலை 63-64.
236. குறுந்தொகை 320.
237. புறநானூறு 384:8-9.
238. பட்டினப்பாலை 86-87.
239. அகநானூறு 10:11.
240. நற்றிணை 103:9-11.

"...........புதுவலைப் பரதவர்
மோட்டுமணல் அடைகரைக் கோட்டுமீன் கெண்டி
மணங்கமழ் பாக்கத்துப் பகுக்கும்"[241]

என்ற அகநானூற்று வரிகள் உணர்த்துகின்றன.

வரால் மீன்

குளம், குட்டைகளிலும், நீர்நிலைகளிலும் காணப்படுவது வரால் மீன். நன்னீரில் வாழும் வகையைச் சேர்ந்தது இது. இம்மீன்கள் மருத நிலத்தில் மிகுதியாகக் காணப்படும். இது பல வரிகளையும், பிளந்த வாயையும் கொண்டது. இது போத்து மீன் என்றும் அழைக்கப்பட்டது. இஃது கரிய கண்களை உடையது. மக்கள் குளிர்ச்சி பொருந்திய காலைப் பொழுதில் நெய்ச்சோற்றுத் திரளுடன், குழம்பும் சேர்த்த வரால் மீனின் துண்டை விரும்பி யுண்ட செய்தியை,

"...........தண்புலர் விடியல்
கடுங்கண் வராஅல் பெருந்தடி மிளிர்வைபொடு
புகர்வை அரிசிப் பொம்மல் பெருஞ்சோறு
கவர்படு கையை கழும மாந்தி"[242]

என்னும் நற்றிணை வரிகள் நவில்கின்றன. இதனின்று வரால் மீனைக் குழம்புக்கறியாக, பலவகை மசாலைகளுடன் சேர்த்து ஆக்கினர் என்பதை நாம் உணரலாம்.

குளிர்ந்த துறையை உடைய ஊரனது மகள் புனலை அடுத்த கரையில் வரால் மீனைப் பிடித்து அதனை வஞ்சி விறகிற் சுட்டு நறவுண்டு களித்திருந்த தன் தந்தைக்குக் கொடுத்தாள் என் பதனை,

"தண்புன லடைகரைப் படுத்த வராஅல்
நாரரி நறவுண் டிருந்த தந்தைக்கு
வஞ்சி விறகிற் சுட்டுவா யுறுக்கும்"[243]

என்று அகநானூறு கூறுகிறது.

வாளை மீன்

வாளைமீன் ஆற்று வாளை, கடல் வாளை என இருவகைப் படும். வயலிலுள்ள வாளை மீனின் துண்டைப் புது நெற்

241. அகநானூறு 10:10-12.
242. நற்றிணை 60:3-6.
243. அகநானூறு 216-2-4.

சோற்றுக்குக் கண்ணுறையாகக் கொண்டு விலாப்பக்கம் விசிப்ப உழவர்கள் உண்டனர் என்பதை,

"பழன வாளைப் பரூஉக்கட் டுணியல்
புதுநெல் வெண்சோற்றுக் கண்ணுறையாக
விலாப்புடை மருங்கு விசிப்ப மாந்தி"[244]

என்று புறநானூறு கூறுகிறது. வாளை மீன்களைத் தமையன் மார்கள் கொணர்ந்து கொடுக்க அதனைத் தழையணிந்த அல்குலை உடைய தங்கைமார்கள் தெருக்களில் விலை பகர்ந்து விற்றனர் என்று அகநானூறு உரைக்கிறது.[245]

(உ) கணுக்காலிகள்

கணுக்கால்களைக் கொண்டு அமைந்தவை கணுக்காலிகள் எனப்படும். இவற்றுள் அலவன், ஈயல் ஆகியவற்றை மக்கள் உண்டதாகக் குறிப்புகள் காணப்படுகின்றன. அலவன் என்பது நண்டினைக் குறிப்பதாகும்.

அலவன் கலவை (நண்டுக் கலவை)

அலவன், கள்வன், ஞெண்டு[246] என்ற சொற்கள் நண்டைக் குறிப்பதாகும். நண்டு நிலத்திலும், நீரிலும் வாழும் ஓர் உயிரினம். இக்காலத்தவர் கடல் நண்டு, வயல் நண்டு ஆகியவற்றையும் உணவாகப் பயன்படுத்துகின்றனர். நண்டுகள் மருத நிலத்திலும் நெய்தல் நிலத்திலும் மிகுதியாகக் காணப்படும். மருத நில வளம் நிறைந்த இடம் ஆமூர். அங்குச்சென்ற சிறுபாணர்களுக்கு உழவர்கள் வெண்சோற்றுடன் நண்டின் கலவையையும் கொடுத்தனர் என்ற செய்தியை,

"அவைப்பு மாண் அரிசி அமலை வெண்சோறு
கவைத்தாள் அலவன் கலவையொடு பெறுகுவீர்"[247]

என்ற இடைக்கழி நாட்டு நல்லூர் நத்தத்தனார் கூற்றால் பிளவு பட்ட காலையுடைய நண்டினைப் பீர்க்கங்காயோடு சேர்த்துச் சமைத்த கூட்டுக்கறியைத் தமிழ்மக்கள் உண்டனர் என்ற கருத்துப் பெறப்படுகிறது.

---

244. புறநானூறு 61:4-6.
245. அகநானூறு 320:1-4.
246. அகநானூறு 20:4.
247. சிறுபாணாற்றுப்படை 194-5.

ஈயல்

ஈசல் எனப்படுவதே ஈயல் ஆகும். இந்த ஈயலைச் சிலர் உணவாகக் கொள்வதும் உண்டு. இனிய மோரோடு இதனைச் சேர்த்துப் புளிக்கறி அமைப்பதுண்டாம். இதனை,

"செம்புற் றீயலின் இன்னளைப் புளித்து"[248]

என்று புறநானூறு இயம்புகிறது. புளிஞ்சோற்றிலும் இதனைக் கலந்து சமைப்பது வழக்கமாகும். செம்மறியாட்டின் பழுப்பு நிறமுள்ள தயிரில் வரகு அரிசியோடு ஈயலையும் பெய்து சமைத்த இனிய புளிச்சோறு பற்றி நன்பலூர்ச் சிறுமேதாவியார் என்ற புலவர் கூறியிருக்கின்றார்.

"ஈயல்பெய் தட்ட இன்புளி வெஞ்சோறு"[249]

என்ற அகநானூற்றடி இதனை விளக்குவதாகும்.

மேற்கூறியவற்றினின்று தமிழ் மக்கள் ஊன் வகைகளைச் சுட்டும், அட்டும், புழுக்கியும், பொரித்தும் உண்டனர் என்பதை அறிந்தோம். ஆனால் மீன் வகைகளைப் பொரித்து உண்ட செய்தி ஏதும் காணப்படவில்லை. புழுக்குதல் நீரில் வைத்துப் புழுக்குதல், ஆவியில் வைத்துப் புழுக்குதல் என இருவகைப்படும். புழுக்கிய இறைச்சியுடன் மசாலை முதலியவற்றைச் சேர்த்துண்டதாகக் குறிப்புகள் அதிகம் காணப்படவில்லை. எனவே புழுக்கிய இறைச்சியைத் தனித்துவைத்து அதை மிளகு, உப்பு முதலியவற்றில் துவட்டி உண்டிருக்க வேண்டும் என்பதை உணரலாம்.

---

248. புறநானூறு 119:3.
249. அகநானூறு 394.

திட உணவுப்

தாவர உணவு

கூலம்

முதற்கூலம்

(அ) தினை

தினைச்சோறு

(ஆ) நெல்

1. இன்சோறு
2. உப்பில்லாச் சோறு
3. உழுந்தஞ் சோறு
4. ஊன்சோறு
5. கொழுஞ்சோறு
6. செஞ்சோறு
7. நெய்ச்சோறு
8. புளிச்சோறு
9. மிதவை (பாற்சோறு)
10. மூங்கிலரிசிச்சோறு
11. வெண்சோறு

(இ) புல்

புல்லரிசிச்சோறு

(ஈ) வரகு

1. முரல் பருப்புச்சோறு)
2. வரகுச்சோறு

துணைக்கூலம்

அ. அவரை

ஆ. உழுந்து

இ. எள

ஈ. கடலை

உ. கொள்

ஊ. பயறு (பெரும் பயறு)

கூலமில் உணவு

(அ) இலைகள்

1. கஞ்சக நறுமுறி (கறிவேப்பிலை)
2. குப்பைக் கீரை
3. முஞ்ஞை
4. வள்ளைக் கீரை
5. வேளைக்கீரை

(ஆ) பூக்கள்

வேளைக்கீரைப்பூ

(இ) காய்கள்

1. அணில்வரிக் கொடுங்காய்
2. நெல்லிக்காய்
3. பலவின்காய்
4. பாகற்காய்
5. மாதுளங்காய்
6. வாழைக்காய்

(ஈ) கனிகள்

1. ஆசினிப்பழம்
2. களாம்பழம்
3. காரைப்பழம்
4. துடரிப்பழம்
5. தென்னம்பழம்

(எதிர்ப்பக்கத்தின் பின்புறம் பார்க்க)

பொருட்கள்

தாவரமில்உணவு

(அ) விலங்கு

1. ஆட்டின் இறைச்சி
2. ஆமான் இறைச்சி
3. எலிச்சூடு
4. பசுவின் இறைச்சி
5. கன்றின் இறைச்சி
6. பன்றி இறைச்சி
7. முயல் இறைச்சி
8 முளவுமா இறைச்சி
9. யானை இறைச்சி
10. மான் இறைச்சி

(ஆ) பறவை

1. அளகின் வாட்டு
2. இதல் இறைச்சி
3. குறும்பூழ் இறைச்சி
4. புறா இறைச்சி

(இ) ஊர்வன

1. ஆமை இறைச்சி
2. உடும்பின் இறைச்சி

(ஈ) மீன்கள்

1. அயிலை மீன்
2. ஆரல் மீன்
3. இறால் மீன்
4. கெடிற்று மீன்
5. சுறா மீன்
6. வரால் மீன்
7. வாளை மீன்

உ) கணுக்காலிகள்

1. அலவன் கலவை (நண்டுக் கலவை)
2. ஈயல்

சில பலகாரங்கள்

அ. அடை
ஆ. தீஞ்சேறு (அப்பம்)
இ. பண்ணியம்
ஈ. புழுக்கு (கும்மாயம்)
உ. மோதகம்
ஊ. கொழுக்கட்டை
எ. உத்துவாசன வுண்டை
ஏ. சீடை

சில கூட்டுக்கள்

அ. உவியல்
ஆ. துவையல்
இ. புளிக்கறி
ஈ. புளிக்குழம்பு

உப்பு

6. நாவற்பழம்
7. நெல்லிக்கனி
8. பலாப்பழம்
9. பிரம்பின் கனி
10. புளியம்பழம்
11. பெண்ணைப்பழம்
12. மாம்பழம்
13. வாழைப்பழம்
14. விளாம்பழம்

(உ) விதைகள்

1. பருத்திக்கொட்டை
2. பலாக்கொட்டை
3. மிளகு

(ஊ) கிழங்குகள்

1. இஞ்சி
2. கருணைக்கிழங்கு
3. கவலைக்கிழங்கு
4. கவைக்கிழங்கு
5. சேம்புக்கிழங்கு
6. பனங்கிழங்கு
7. மஞ்சள்

7. நீருணவு

நாம் உட்கொள்கின்ற உணவுப் பொருட்களில் நீர்தான் முதலிடம் வகிப்பது என்பதை மறுப்பார் யாரும் இல்லை. இதனைக் கருத்திற் கொண்டே வள்ளுவப் பெருந்தகையாரும், 'நீரின்றமையாது உலகு' எனக் கூறினார். இயற்கையுணவுப் பொருட்களில் நீர் இல்லாத உணவுப் பொருட்களே இல்லையென்று கூறலாம். எல்லா வகையான உணவுப் பொருட்கள் உருவாவதற்கும் நாம் அதனைத் திருத்தி அமைப்பதற்கும் நீரே முக்கியமாகப் பயன்படுகிறது. செயற்கை உணவுப் பொருட்கள் பெரும்பாலானவை நீரின் துணைகொண்டே செய்யப்படுகின்றன. நீரின் தன்மையிலிருந்து சுவை, சத்து முதலியவற்றால் வேறுபட்டிருப்பினும் பெரும்பான்மை ஒப்புநோக்கின் கள், தேறல், மது, இளநீர் என்பனவும், நீரைமிகுத்துப் பெற்றிருப்பதால் பால், தயிர், மோர், நுங்கு முதலியவற்றையும் நீருணவின்பாற் படுத்துகிறோம்.

தண்ணீர், தேன், நுங்கு, இளநீர், பால், பனங்கள் முதலியவற்றை இயற்கை நீருணவாகவும், கஞ்சி, தயிர், மோர், வெண்ணெய், அரியல், தேறல், மது, கள் ஆகியவற்றைச் செயற்கை உணவாகவும் கொள்ளலாம்.

1. நீர்

உண்ட உணவு குருதியுடன் சேர்வதற்கும், குருதி தூய்மை அடைவதற்கும் உடம்பிலுள்ள கழிவுப்பொருட்களை அகற்றுவதற்கும் நீர் பயன்படுகிறது. உடலுக்கு இன்றியமையாத உணவுப் பொருட்களில் நீர் முதன்மையானது. எனவே இதன் சிறப்புப் பற்றி, நெல்லுக்கு இறைத்த நீர் வாய்க்கால் வழியோடிப் புல்லுக்கும் ஆங்கே பொசியுமாம்' எனக் கூறினர். இதன் சிறப்புக் கருதியே,

'நீரின் றமையா வுலகம் போல'[1] எனவும்
"நீரின் றமையா யாக்கைக் கெல்லாம்"[2] எனவும்

நற்றிணை, புறநானூற்றாசிரியர்கள் சொல்லிச் செல்கின்றனர்.

பழந்தமிழர் நீர் உண்பதற்கு உண் துறைகளை அமைத்திருந்தனர்.

"உண்துறை மகளிர் இரீஇயக் குண்டுநீர்"

என இதனை நற்றிணை சுட்டுகிறது. தண்மையைக் குறித்துத் தண்ணீர் எனப் பெயர் வந்தது. கூதிர்க்காலத்தில் குளிர் காரணமாகக் கன்னலிலுள்ள நீரை அருந்தாமல் இருந்தனர் மக்கள் என நெடுநல்வாடை இயம்புகிறது.

'கல்லெலம் துவல துவலின் யாவரும்
தொகுவாய்க் கன்னல் தண்ணீர் உண்ணார்'[3]

என்பது அக்கருத்தைச் சொல்லும் பாடல். நீரானது அதனது வெப்பத்தன்மை பற்றி உரைக்கப்படும் போது வெந்நீர் என்றும் அழைக்கப்படுகின்றது. சுடுகின்ற நீரை வெந்நீர் என்பர். அந்தணர் வீட்டுக்குச் செல்லும் ஏழைகள் சோற்றுருண்டையை இழுதுடன் வயிறார உண்ணப் பெற்றதுடன், முன்பனிக் காலமாதலால் வெந்நீரையும் செப்பில் பெற்றனர் என்ற செய்தியை,

'ஆசி றெருவி னாயில் வியன்கடைச்
செந்நெ லமலை வெண்மை வெற்றிழு
தோரிற் பிச்சை யார மாந்தி
அற்சிர வெய்ய வெப்பத் தண்ணீர்
சேமச் செப்பிற் பெறீ இயரோ'[4]

எனக் குறுந்தொகை நவில்கிறது. இன்றுபோலவே பழந்தமிழ் மக்களும் வெந்நீர் பயன்படுத்திய செய்தியை இதன் மூலம் அறிந்து கொள்ளலாம். இன்று ஏரி, குளம், ஆறு எனப் பலவகை நீரைப் பயன்படுத்துவதுபோலவே பழந்தமிழ் மக்களும் அருவிநீர், உவர்க் கூவல் நீர், காட்டாற்றுநீர், சுனைத்தண்ணீர் போன்றவற்றைப் பயன்படுத்தியுள்ளனர்.

---

1. நற்றிணை 1:6.
2. புறநானூறு 18:18.
3. நெடுநல்வாடை 64-65.
4. குறுந்தொகை 277:1-5.

அ) அருவி நீர்

அருவிநீரைக் குறிஞ்சி நிலமக்கள் பயன்படுத்துகின்றனர். மரங்கள் நெருங்கி வளர்ந்த மலையுச்சியிலிருந்து அருவிநீர் கல் லென்ற ஓசையோடு கீழே பாயும். பலவகையான உணவுகளை உண்ட பின்னர்க் குளிர்ச்சியான நீரை அருந்தினர் மக்கள் என்பதை,

'அமிழ்தின் மிசைந்து காய்பசி நீங்கி
நன்மர னளிய நறுந்தண் சாரற்
கன்மிசை யருவி தண்ணெனப் பருகி'[5]

எனப் புறநானூறு அருவிநீரைப் பற்றிக் குறிப்பிடுகிறது இக்காலத்தும் அருவிநீர் குடிநீராகப் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

ஆ) உவர்க்கூவல் நீர் (கிணற்று நீர்)

பாலை நிலத்திலுள்ள மக்கள் பெரும்பாலும் கிணற்று நீரைப் பயன்படுத்தியிருக்கின்றனர். கற்பாறைகளை உடைத்துக் கிணறு வெட்டும்போது அந்நீர் உவர்நீராக இருக்குமாதலால் வேறு வழியின்றி அதனை உண்பர். உறையூர் முதுகூத்தனார் என்ற புலவர் இதனை,

''கல்லறுத் தியற்றிய வல்லுவர்க் கூவல்
வில்லேர் வாழ்க்கைச் சீறூர் மதவலி
தனிநல் கூர்ந்தான யினும்'[6]

எனக் குறிப்பிட்டு உவர்நீர் வழக்கிலிருந்தமையைச் சுட்டுகின்றார். இன்றைய தமிழரும் கிணற்று நீரைக் குடிநீராகப் பயன்படுத்து கின்றனர்.

இ) காட்டாற்று நீர்

கான்யாற்று நீர் முல்லை நில மக்களது முக்கிய உணவுப் பொருட்களுள் ஒன்றாகப் பயன்பட்டது. விரைவாக ஓடும் தன்மை யையுடைய காட்டாற்று நீர் வழியிலுள்ள மரம், செடி கொடிகளை யெல்லாம் தழுவி அதன் சுவைகளையும் தன்னோடு இயைத்துக் கொள்வதால் மிகுந்த சுவையுடையதாயிருக்கும். பல்வேறு செடி கொடிகளோடு கலந்து வருவதால் மருத்துவ வலிமையையும் பெற்றிருப்பது அந்நீர் எனத் தமிழ்மக்கள் கருதுகின்றனர்.

---

5. புறநானூறு 150:14-16.
6. புறநானூறு 331:1-3.

இன்றையத் திருக்குற்றால நீரைக் கான்யாற்று நீக்குக் காட்டாகக் கூறலாம். பழந்தமிழர் கான்யாற்று நீரைப் பயன்படுத்திய செய்தியை,

"............. கானக் கல்யாற்று
முளியிலை கழித்தன முகிழின ரொடுவரு
விருந்தின் தீநீர் மருந்து மாகும்
தண்ணென உண்டு கண்ணில் நோக்கி
முனியா தாடப் பெறின்........."[7]

என நற்றிணை நவில்கிறது.

ஈ) சுவைத் தண்ணீர்

பளிங்கு போன்ற சுனைநீரும் குறிஞ்சி நில மக்களால் பயன் படுத்தப்பட்ட ஒன்றாகும். இதனை,

'பளிங்குச் சொரிவன்ன பாய்சுனை'[8]

எனக் குறிஞ்சிப்பாட்டு குறிப்பிடுகிறது.

'பாரி பறம்பிற் பனிச்சுனைத் தெண்ணீர்'[9]

எனப் புறநானூறும் சுனைத்தண்ணீர் பற்றிய குறிப்பினைத் தருகிறது. செந்நாய் வெப்ப சுரத்தின் தோண்டி நீரருந்தும் அக்குழியிலுள்ள எஞ்சிய நீரில் காட்டுமல்லிகைப்பூ விழுந்து அழுகல் நாற்றமடிக்கும். வளையல்களை அணிந்த தலைவி அதனை உண்பதற்கு என்னோடு வரட்டும்; வந்தால் அவளின் நிலை இரங்கத்தக்கது எனத் தலைவன் ஒருவன் குறிப்பிடுவதை,

'வேட்டச் செந்நாய் கிளைத்தூண் மிச்சிற்
குளவி யொய்த்த வழுகற் சின்னீர்
வளையுடைக் கைய ளெம்மொ டுணீஇயர்
வருகதில் லம்ம தானே'

எனக் குறுந்தொகைப் பாடல் ஒன்று குறிப்பிடுகிறது.

2. சுவைநீர்

இளநீர், கரும்பின்சாறு, நுங்கு, முந்நீர், வேணீர் என விவை சுவைநீர் என்று அழைக்கப்படுகின்றன. நீரோடு பொருட்களின்

---

7. நற்றிணை 53:6-10.
8. குறிஞ்சிப்பாட்டு 57.
9. புறநானூறு 176:9.

சுவைகள் கலந்திருப்பதால் இவை சுவைநீர் என்று அழைக்கப் படுகின்றன.

அ) இளநீர்

இளநீர் இன்றும் மக்களால் மிக முக்கியமான நீருணவுப் பொருட்களில் ஒன்றாகப் பயன்படுத்தப்பட்டு வருகிறது. முற்றாத நிலையிலுள்ள தேங்காயைக் 'குரும்பை' எனச் சொல்கின்றனர். தாழைநீர், குழவித்தீநீர், இளநீர் எனத் தெங்கின் இளநீர் சங்க இலக்கியங்களில் அழைக்கப்படுகிறது. விளைந்த நெல்லைப் பறவைகள் கவராதபடி காப்போர் பனையின் உலர்ந்த மடலில் வைத்து மீனைச் சுட்டனர்; சுட்ட மீனோடு கள்ளையும் அருந்தினர்; அதனோடு அமையாது தெங்கின் இளநீரை உதிர்த்தனர் என்ற செய்தியை,

> 'நெல்லின் கழனிப் படுபுள் ஒப்புநர்
> ஒழிமடல் விறகில் கழ்மீன் சுட்டு
> வெங்கட் டொலைச்சியு மமையார் தெங்கில்
> இனிநீ ருதிர்க்கும் வளமிகு நன்னாடு'[10]

எனப் புறப்பாடல் சுட்டுகிறது.

ஆ) கரும்பின் சாறு

இனிமை கொடுக்கின்ற சுவை நீர்களில் கரும்பின்சாறும் ஒன்று. அதியமான் நெடுமான் அஞ்சி கரும்பை விண்ணுலகத்திலிருந்து மண்ணுலகத்திற்குக் கொணர்ந்து கொடுத்தான் என்பதை,

> 'அரும்பெறன் மரபிற் கரும்பிவட் டந்தும்'[11]

எனப் புறநானூறு சுட்டுகிறது. ஆலைகளில் இயந்திரங்களில் கரும்பை இட்டு ஆட்டிய செய்தியை,

> 'கரும்பி னெந்திரங் கட்பினோதே'[12]

என மதுரைக்காஞ்சி சுட்டுகிறது. இவ்வாறு எடுக்கப்பட்ட சாற்றையே சர்க்கரையாக்கும் வழக்கம் இன்று இருக்கிறது. வெப்பக்காலங்களில் தாகசாந்தியைத் தரும நீராகவும் இன்று கரும்பின்சாறு பயன்படுகிறது.

---

10. புறநானூறு 29:13-16.
11. புறநானூறு 99:2.
12. மதுரைககாஞ்சி 258.

இ) நுங்கு

இனிக்கும் தன்மையையுடைய இதுவும் சுவைநீரின் வகைகளில் ஒன்றாகக் கருதப்படுகிறது:

'தலையோர் நுங்கின் தீஞ்சேறு மிசைய'[13]

எனப் புறநானூறு நுங்கு பற்றிக் குறிப்பிடுவதால் அதோடு கூடிய நுங்கின் நீரும் வழக்கில் இருந்திருக்கிறது என்பதை ஊகித்துணரலாம்.

ஈ) முந்நீர்

ஆற்றுநீர், ஊற்றுநீர், மழைநீர் ஆகிய மூன்றையும் தன்னகத்தே கொண்டிருக்கும் கடல்நீரை முந்நீர் எனக் குறிப்பிடுவது பொதுவான வழக்கு. ஆனால் புறநானூறு பனையின் நீரையும், தெங்கின் நீரையும், கரும்பின் சாற்றையும் முந்நீர் எனக் குறிப்பிடுகிறது.

'இரும்பனையின் குரும்பை நீரும்
பூங் கரும்பின் றீஞ்சாறும்
ஓங்குமனக் குவவுத் தாழைத்
தீநீரோ டுடன் விராஅய்
முந்நீர் உண்டு முந்நீர் பாயும்'[14]

என்பது அக்கருத்தைச் சொல்லும் பாடல். பாடலில் குறிப்பிடப்பட்ட மூன்று வகை நீரும் மக்களுக்கு உணவாக இன்று பயன் படுகிறது. கடல்நீரை மக்கள் உண்ணமாட்டார்கள்.

உ) வேணீர்

வேணீர் என்றால் வேட்கையைத் தீர்க்கும் நீர், விருப்பத்தைக் கொடுக்கும் என இருவகையாகப் பொருள் கொள்ளலாம். கணவர்களால் தோள்நலம் உண்டு துறக்கப்பட்ட பெண்டிர் வேணீர் ஏந்தி உண்ட பின்னர் வீசி எறியும் பனையோலையால் செய்த குடைகளைப் போன்றவர் எனத் தலைவனைப் பிரிந்த தலைவி கூறுவதைக் கலித்தொகைப்பாடல்,

'தோள் நலம் உண்டு துறக்கப்பட்டோர்
வேணீர் உண்ட குடைஓ ரன்னர்'[15]

---

13. புறநானூறு 225:1.
14. புறநானூறு 24:12-16.
15. கலித்தொகை 23:8-9.

என உரைக்கிறது. வேணீர் என்பதைப் பதனீர் என்று கூறலாம். பெரும்பாலும் பதனீர் குடித்த பின்பே பனங்குடைகளை வீசி எறிவது வழக்கம். மேலும் விருப்பத்தைக் கொடுப்பது நீரைவிடப் பதனீரே யாகும்.

3. பால்

எல்லாச் சத்துகளும் கொண்ட உணவுப் பொருட்களுள் ஒன்றாகப் பால் விளங்குகிறது. பால் மிகச்சிறந்த உணவு என்றும் அதில் புரதம், கொழுப்பு, தாதுப்பொருள் முதலியன அடங்கியுள்ளன என்றும் உணவு ஆராய்ச்சியாளர்கள் கூறுகின்றனர். பாலின் பிற பெயர்களாக பயசு, கீரம், அமிழ்து ஆகியவை கூறப்படுகின்றன.[16]

ஆட்டின் பால், எருமைப்பால், பசுவின்பால், முலைப்பால் (தாய்ப்பால்) முதலியவை இன்று வழக்கில் உள்ளன. மரையாவின் பால், யானைப்பால் முதலியன பற்றியும் இலக்கியங்களில் குறிப்பிடப் படுகின்றன. யானைப்பால் இக்காலத்தில் மருந்துக்குப் பயன்படு கிறது. பால், தீம்பால், மேம்பால் என அடைகொடுத்தும் வழங்கு கின்றனர். இன்றைய வழக்கம்போலவே சங்ககால மக்களும் பாலைக்காய்ச்சியே பயன்படுத்தியுள்ளனர் என்பதை,

'பல்கோட்டு அடுப்பில் பால்உலைஇரீஇ'[17]

என்ற அகநானூற்று வரி தெளிவுபடுத்துகிறது. பசலை பரந்த தலைவியின் மேனி கொதிக்கின்ற பாலுக்கு உவமையாகக் கூறப் பட்டுள்ள திறம்,

'அடுபால் அன்ன என் பசலை மெய்யே'[18]

என்ற நற்றிணைக் கூற்றால் தெளிவாகிறது.

இன்றைய தமிழகத்தில் மரக்கறி உண்போரது முக்கியமான உணவாகப் பாலும், பாற்பொருட்களும் பயன்படுகின்றன. பால் தாவரமில் உணவேயாயினும் கொன்று பெறாததால் அதனையும் மரக்கறி உணவில் சேர்த்து உண்கின்றனர்.

பாலைச் சோற்றுடன் சேர்த்துப் பாற்சோறு ஆக்குவர். அது பழந்தமிழ் இலக்கியங்களில் 'மிதவை' என்ற பெயரால் அழைக்கப்

---

16. பிங்கல நிகண்டு 1130.
17. அகநானூறு 141:15.
18. நற்றிணை 175:9

படுகிறது. பாலொடு தேன் கலந்து உண்ணும் பழக்கமும் பழந் தமிழ் மக்களிடம் காணப்பட்டது. இதனை,

'... ... ... தேம்பெய்து
மணிசெய் மண்டைத் தீம்பால் ஏந்தி
ஈனாத்தாயர் மடுப்பவும் உண்ணாள்'[19]

என இதனை அகநானூறு சுட்டுகின்றது.

(அ) ஆட்டின்பால்

ஆட்டுப்பால், செம்மறியாட்டின் பால், வெள்ளாட்டின் பால் என இருவகையாக அழைக்கப்படுகிறது. ஆடுமேய்க்கும் இடையர்கள் எனப்படுவோரின் இல்லில் தங்கும் விருந்தினர் களுக்குப் பாலும் பாற்சோறும் வழங்கப்பட்டது.

'பல்யாட் டினநிரை எல்லினர் புகினே
பாலு மிதவையும் பண்ணாது பெறுகுவிர்'[20]

எனச் இச்செய்தியை மலைபடுகடாம் கூறுகிறது. இடையர் என்பதால் ஆட்டின் பாலை உண்டிருப்பர் என்பதை ஊகித்தறி யலாமே தவிரப் பாடலின் மூலம் இதனைத் தெளிவாக அறிய முடிய வில்லை.

(ஆ) எருமைப்பால்

மற்ற வகைப் பால்களைவிட எருமைப்பால் கட்டியானது. இன்றும் பெருமளவில் பயன்படுத்தப்படுவது. எருமையின் பாலை மிகுதியாகக் கொள்ளும் பொருட்டுக் கன்றுகளைத் தொழுவத்தில் விட்டுவிட்டு எருமைகளை மேய்ப்பதற்குச் சிறுவர்கள் சென்றார்கள் என்ற செய்தியை,

'மன்ற எருமை மலர்தலைக் கார்ஆன்
இன்தீம் பால்பயங் கொண்மார் கன்றுவிட்டு
ஊர்க்குறு மாக்கள் மேற்கொண்டு கழியும்'[21]

என்ற குறுந்தொகைப் பாடல் நவின்று நிற்கிறது.

(இ) பசுவின் பால்

ஆட்டின் பாலைவிடக் கட்டி குறைந்து ஆனால் அளவில் கூடுதலாகவும் இருக்கும் பசும்பால் நோயாளிகளுக்கு மிக முக்கிய

---

19. அகநானூறு 105:3-5.
20. மலைபடுகடாம் 416-417.
21. நற்றிணை 80:1-3.

மான உணவாகப் பயன்படுகிறது. விரைவாகச் செரிக்கக்கூடிய தன்மையை உடையது. வழி நடந்ததினால் உண்டான துன்பம் தீரக் கோவலர் தரும் பால் உண்டு துன்பம் நீங்குவீர் எனப் பரிசில் பெற்று வரும் கூத்தன் ஒருவன் பரிசில்பெற விரும்பி நிற்கும் கூத்தனிடம் கூறியதை,

'.......... ஏறுடைஇனத்த
வளையான் தீம்பால் மிளைசூழ் கோவலர்
வளையோர் உவப்பத் தருவனர் சொரிதலின்
பலம்பெறு நசையொடு பதிவயிற் நீர்ந்ததும்
புலம்புசேண் அகலப்புதுவீர் ஆகுவீர்'[22]

என மலைபடுகடாம் உரைத்து நிற்கின்றது.

(ஈ) மரையாவின் பால்

மரை யானையைக் காட்டுப் பசு எனக் குறிப்பிடுவர்.

'மரையான் கறந்த நுரைகொள் தீம்பால்'[23]

என மரையாவின் பாலைப் புறநானூறு காட்டோடு கூறி நின்றாலும் இன்று காட்டுப்பசுவின் பால் வழக்கிலில்லை.

(உ) முலைப்பால் (தாய்ப்பால்)

தாய்ப்பால் குழந்தைகளின் மிகச்சிறந்த உணவாகப் பயன்பட்டு வருகிறது. சில சமயங்களின் அரிய மருந்துப் பொருளாகவும் பயன்படுகிறது. பல குன்றுகள் பொருந்திய நாட்டைத் தனக்குரிமையாகக் கொண்ட தலைவனுடைய மனைவி ஒளிபொருந்திய நுதலையுடையவள். அன்னாள் தன் மகனுக்கு முலைப்பால் ஊட்டிய செய்தியை ஐங்குறுநூறு,

'வாணுத லரிவை மகள்முலை யூட்டத்
தானவள் சிறுபுறங் கவையி னன்றும்
நறும்பூந் தண்புற வணிந்த
குறும்பல் பொறைய நாடுகிழவோயே'[24]

எனச் சொல்லி நிற்கிறது.

---

22. மலைபடுகடாம் 408-412.
23. புறநானூறு 168:8.
24. ஐங்குறு நூறு 404.

பாற்பொருட்கள்

பாலிலிருந்து கிடைக்கக் கூடிய தயிர், மோர், வெண்ணெய் ஆகியவற்றைப் பாற்பொருட்கள் என்கிறோம். இவை யாவற்றையும் 'பஞ்ச கவ்வியம்' என்ற பெயராலும் அழைப்பர் (பஞ்ச கவ்வியம்—பால், தயிர், நெய், கோஜலம், கோமயம்).

(அ) தயிர்

காய்ச்சிய பால் தானாகவே புளித்து விடுகிறது. உறைவிட்ட பின் அது தயிராகிறது. தயிரைத் தீந்தயிர், பெய்தீந்தயிர், மாத்தயிர், வெண்தயிர் என அடைகொடுத்துப் பல்வேறு பெயர்களில் அழைக்கிறார்கள். விளைதயிர் என்ற குறிப்பும் இலக்கியங்களில் காணப்படுகிறது. உறைவிட்டுத் தயிர் ஆக்கிய செய்தியை,

'உறையமை தீந்தயிர்'[25]

எனப் பெரும்பாணாற்றுப்படை குறிப்பிடுகிறது. தயிர் வைத்திருந்த பானை விளாம்பழத்தைப் போன்று மணம் கமழ்ந்தது என்ற செய்தியை,

'விளம்பழங் கமழும் கமஞ்சூற் குழிசி'[26]

என நற்றிணை நவின்று நிற்கிறது. தயிர் ததி, அளை, பெருகு என்ற பெயர்களாலும் அழைக்கப்பட்டது. தயிரில் வேளைத் கீரையின் வெள்ளிய பூவைச் சொரிந்து புளிக்கறி ஆக்கியதை புறநானூறு

'வேளை வெண்பூ வெண்டயிர்க் கொளீஇ
ஆய்மக ளட்ட வம்புளி மிதவை'[27]

(ஆ) மோர்

தயிருடன் தண்ணீரைக் கலந்து, மத்தால், கடையும்போது அதிலுள்ள கொழுப்பு விடுபட்டுச் சிறு வெண்ணெய்த் துண்டுகளாக மேலெழும்புகிறது. வெண்ணெயை நீக்கிய பின்பு எஞ்சியிருப்பது மோர் எனப்படும். தயிரைக் கடைந்து மோராக்குவதற்கு மத்தைப் பயன்படுத்தினர்.

'தீந்தயிர் கடைந்த திரள்கால் மத்தம்'[28]

---

25. பெரும்பாணாற்றுப்படை 158.
26. நற்றிணை 12:1.
27. புறநானூறு 215:4-5
28. அகநானூறு-87:1.

என இதனை அகநானூறு குறிப்பிடுகிறது. மோர் புளிப்பதற்காகப் புளியம்பழத்தை உடன் சேர்த்தனர் என்பதை,

'வெண்புடைக் கொண்ட துய்த்தலைப் பழவின்
இன்புளிக் கலந்து மாமோ ராக'[29]

என்ற மலைபடுகடாத்துச் செய்யுள் விளக்கி நிற்கிறது.

இ) நெய்

வெண்ணெயைச் சூடாக்கும்போது நெய்யாகிறது. இது ஆதிரம், கிருதம், ஆச்சியம், இழுது, நேயம், துப்பு, அவி, ஆதாரம் என்ற பெயர்களாலும் அழைக்கப்படுகிறது.[30]

'ஆனுருக் கன்ன வேரியை நல்கி'[31]

எனப் புறநானூறு நெய்யை உருக்கிய செய்தியைக் குறிப்பிடுகிறது. காமநோய் வெண்ணெய்போல மேனியெங்கும் பரந்தது எனக்கூறி,

'வெண்ணெய் யுணங்கல் போலப்
பரந்தன் றிந்நோய்'[32]

எனக் குறுந்தொகை வெண்ணெய் பற்றிய குறிப்பினைத்தருகிறது. வெண்ணெயும் நெய்யும் மாறுபாடில்லாதவை. வெண்ணெயைச் சூடாக்க நெய்யுண்டாகிறது என்பதால் வேறுபாடுகள் இல்லையெனலாம்.

4) எண்ணெய்ப் பொருட்கள்

கொட்டைகள், விதைகள் முதலிய வித்துக்களிலிருந்தும் மீன் போன்றவற்றிலிருந்தும் கிடைக்கக்கூடிய நெய்யை எண்ணெய்ப் பொருட்கள் என்று அழைக்கலாம். எள்நெய், மீன்நெய் என இவற்றை இரண்டாகக் கூறலாம்.

அ) எண்ணெய்

எண்ணெய் என்பது இக்காலத்தில் ஒரு பொதுச் சொல்லாகப் பயன்பட்டு வருகிறது. எள்ளைப் பிழிந்து அதிலிருந்து எள் நெய், எடுத்தனர். இக்காலத்தில் எள், தேங்காய், கடலை முதலிய

29. மலைபடுகடாம்-178-179.
30. பிங்கல நிகண்டு-1133.
31. புறநானூறு 152:27.
32. குறுந்தொகை-58:5-6.

வற்றை அரைத்துச் சாற்றை எண்ணெய் என்று பயன்படுத்து கின்றனர்.

'எண்பிழி நெய்யோடு வெண்கிழி வேண்டாது'[33]

என நற்றிணை இதனைச் சுட்டுகிறது.

ஆ) மீன் நெய்

இப்போது மீனெண்ணை என்ற பெயரால் மருந்துப் பொருளாகப் பயன்படுத்தப்பட்டு வருகிறது. மீன் நெய்யிலிருந்து எடுக்கக்கூடிய நெய்யை ஊன்நெய் என்றும் அழைப்பர். இதனை,

"மீன் நிணந் தொகுத்த ஊன்நெய்"[34]

என நற்றிணை குறிப்பிடுகிறது.

5. கஞ்சி

சோற்றில் நீர் கலந்த உணவைக் கஞ்சி என்கிறோம். கஞ்சி, கூழ், புற்கை, மிதவை என்ற சொற்களாலும் அழைக்கப்படுகிறது.

'கிணைமகளட்ட பாவற் புளிபங்கூழ்'[35]
'நெடுநீர்ப் புற்கை நீத்தனம் வரற்கே'[36]

எனப் புறநானூறும்,

'கோல் வரைந் தன்ன வால்அவிழ் மிதவை'

என அகநானூறும் கஞ்சியைப் பற்றிய குறிப்புக்களைத் தருகின்றன. 'கூழானாலும் குளித்துக் குடி' என்ற ஆன்றோர் வாக்கிலிருந்து குறுணை போன்றவற்றால் ஆகிய நீருணவையும் 'கஞ்சி' எனச் சொல்லலாம். பழந்தமிழ் மக்கள் கஞ்சியில் கொள், பயறு பால் முதலியவற்றைக் கலந்து உண்டனர். இன்று அரிசிக்கஞ்சி, சோளக்கஞ்சி, வரகுக்கஞ்சி, எனக் கஞ்சி பல்வேறு வடிவங்களில் தயாரிக்கப்படுகிறது.

6. தேன்

தேனீ மலர்களிலுள்ள பூந்தேனை உறிஞ்சித் தன் தீனிப் பையிலிட்டுக் கொண்டு வருகிறது. அதன் வயிற்றில் சென்ற பூந்தேன் சில மாறுதல்கள் அடைகிறது. பின்னர் அதனைக்

---

33. நற்றிணை 328:8.
34. நற்றிணை 215:5.
35. புறநானூறு 39?:16.
36. புறநானூறு 64:7.

கூட்டில் சேர்த்துவைக்க மாந்தர்கள் எடுத்துத் தேனாகப் பயன் படுத்துகின்றனர். தேனடையை 'தேனிறால்' எனக் குறிப்பது பெருவழக்கு. தேன் இனிப்பாக இருக்கும். தீந்தேன் எனக் குறித்திருப்பதே அதற்குப் போதிய சான்றாகும். தேனீ சேகரிக்கும் பூக்களின் தன்மைக்கேற்ப அதன் சுவை மாறுபடும். பலவிதக் கனிச் சர்க்கரைகள் சேர்ந்திருப்பதால் வலிதரும் உணவுப் பொருட் களில் தேனும் ஒன்று என்பது உணரத்தக்கது.[37] பெருஞ்சினை களில் தேன் கூடுகட்டும் என்று நற்றிணை நவில்வதை,

"பெருஞ்சினைத் தொகுத்த கொழுங்கண் இறாஅல்"

எனப் பாடல் வரிகள் விளக்கி நிற்கின்றன. தேனைப் பெருந் தேன், சிறுதேன் என இரண்டாகப் பிரிப்பர். பெருந்தேன், சிறு தேன் என்பவற்றில் சிறுதேனே பெருந்தேனைவிட மருந்துக்குப் பயன்படும் என இன்றும் நாட்டுப்புறங்களில் நம்புகிறார்கள்.

7. கள்

கள், நறவு, மது, மட்டு, தேறல் என்ற சொற்கள் கள்ளினைக் குறிக்கும் பொதுச்சொல்போலத் தோன்றினும் பொதுச்சொல் அல்ல. தேறல் என்பது தெளிந்த கள் என்றும், கள், என்பது சிலசமயம் பூவிலுள்ள தேனையும் குறிக்கும் என் பதையும் உணர்ந்து கொள்ளலாம். மது என்பது மயக்கந் தரும் கள் வகையைச் சேர்ந்ததன்று. மற்று அதற்கு மாறாகத் தெளிவும், ஊக்கமும் தரும் இன்னீர் வகையைச் சார்ந்தது. இவ் வேறுபாட்டினை,

'மட்டு நீக்கி மது மகிழ்ந்து'

என்ற பட்டினப்பாலைச் செய்யுள் மூலம் அறிந்து கொள்ளலாம். மட்டென்னும் மொழி இங்கு கள்ளென்னும் பொருளில் வந்தது, கள் எடுக்கின்ற பொருளை அடிப்படையாகக் கொண்டு தனிக் கள், தோப்பி, நெல்லின் அரியல், நுங்கின்கள் எனவும், முதிர்ச்சி நிலையை அடிப்படையாகக்கொண்டு இளங்கள், நாட்கள், முதுகள் எனவும், சுவையின் தரத்தைக் கொண்டு அருங்கள், இன் கடுங் கள், கடுங்கள், வெங்கள் எனவும், நிலையை அடிப்படை யாகக் கொண்டு கலங்கல், தேறல் எனவும் பிரித்து வழங்கப் பட்டன. இவையன்றி அழுங்காப்பால் எனப்படும் சாராயம் தேங்கந்தாரம் எனப்படும் வேற்றுப் புலத்து மது என இவையும்

---

37. கலைக்களஞ்சியம், தொகுதி 25, ப. 191.

கள்ளின் வகைகளாக விளங்கின. இவையும் முக்கியமான உணவுப் பொருட்களாகப் பழந்தமிழர் வாழ்க்கையில் இடம்பெற்றிருந்தன என்பது உள்ளங்கை நெல்லிக்கனி.

இவ்வாறு பல்வகை நீருணவுப் பொருட்களும் இன்றைய வழக்கில் உள்ளதுபோலவே அன்றும் பயன்பட்டன. 'நீரின்றமையா யாக்கை' போல என்ற மொழிக்கேற்ப இவை பல வகைகளில் உணவுப் பொருட்களாகி மக்களுக்குப்பயன்பட்டன.

தமிழர் பயன்படுத்திய நீருணவுப் பொருட்கள்

நீர்
1) அருவி நீர்
2) உவர்க்கூவல்நீர்
3) காட்டாற்றுநீர்
4) சுனைத் தண்ணீர்

சுவைநீர்
1) இளநீர்
2) கரும்பின் சாறு
3) நுங்கு
4) முந்நீர்
5) வேணீர்

பால்
1) ஆட்டின்பால்
2) பசுவின்பால்
3) எருமைப்பால்
4) மரையாவின் பால்
5) முலைப்பால் (தாய்ப்பால்)

பாற்பொருட்கள்
1) தயிர்
2) மோர்
3) வெண்ணெய்
4) நெய்

எண்ணெய்ப் பொருட்கள்
1) எள்-நெய்
2) மீன் நெய்

கஞ்சி
1) அரிசிக் கஞ்சி

தேன்
1) பெருந்தேன்
2) தேன்

கள்

(அ) பொருள் அடிப்படையில்
1) தினைக்கள்
2) தோப்பி
3) நுங்கின் கள்
4) நெல்லின் அரியல்

(ஆ) முதிர்ச்சி அடிப்படையில்
1) இளங்கள்
2) நாட்கள்
3) முதுகள்

(இ) தன்மை அடிப்படையில்
1) அருங்கள்
2) இன்கடுங்கள்
3) கடுங்கள்
4) வெங்கள்

(ஈ) நில அடிப்படையில்
1) கலங்கல்
2) தேறல்

(உ) மது
1) அழுங்காப்பால்
2) தேங்கந்தாரம்

(ஊ) நறவம்

(எ) மட்டு

8. உண்ணும் முறை

உண்பனவாகவும், தின்பனவாகவும், நக்குவனவாகவும், பருகுவனவாகவும், மக்கள் உணவினை நான்கு முறைகளில் உண்கின்றனர். வெளிநாட்டினர் அவர்களது நாட்டுத் தட்ப வெப்ப நிலை காரணமாகக் கையில் உறையினை அணிந்துகொண்டு உணவினைக் கத்தியாலும், கரண்டியாலும், இரு குச்சிகளாலும், பல முறையில் எடுத்து உண்பர். வெப்ப நாடாகையால் நம் நாட்டினர்க்கு அதற்கு அவசியமில்லை. எனவே கையையே உபயோகித்து உணவுப்பொருட்களை எடுத்துப் பல்லின் துணை கொண்டு அரைத்தும், மென்றும்,நாவால் நக்கியும் உண்கின்றனர். ''தொல்காப்பியம் சொல்லதிகார நூற்பா ஒன்றினுக்கு சேனாவரையர் உரைகூறும்போது 'அடிசில்' என்பது உண்பன, தின்பன, நக்குவன, பருகுவன ஆகிய நால்வகை உணவுகளையும் குறிக்கும் ஒரு பொதுச்சொல் எனக் கூறுகின்றார்''[1]. "அசைத்தல், அதக்குதல், அருந்துதல், ஆர்தல், உண்ணுதல், உதப்புதல், உறிஞ்சுதல், ஒதுக்குதல், கடித்தல், கரும்புதல், கறித்தல், குடித்தல்,குதப்புதல்,கொறித்தல்,சப்புதல்,சுவைத்தல்,சாப்பிடுதல், சூப்புதல், தின்னுதல், நக்குதல், பருகுதல், மாந்துதல், முக்குதல், மெல்லுதல், விழுங்குதல், மிசைதல் என்பன உட்கொள்ளுதலைக் குறிக்கும்''[2] எனக் கூறுவர். இவையனைத்தையுமே உண்பன, தின்பன, நக்குவன, பருகுவன என நான்கு வகைகளுள் அடக்க இயலும். பிங்கலந்தையில் ''துற்றி என்பது உண்பன; திற்றி என்பது தின்பன; பானமும் துவையும் பருகுவன என மூன்றை

---

1. தொல்காப்பியம், சொல்லதிகாரம், சேனாவரையம், 46.
2. ஞா. தேவநேயன், சொல்லாராய்ச்சிக் கட்டுரைகள், பக். 54-55.

மட்டுமே சுட்டி நக்குவன பற்றிய குறிப்பு இல்லாமல் இருக்கிறது"[3]. ஏனைய மூன்றனுள் நக்குவன என்பதும் அடங்கும் என்று நூலாசிரியர் கருதியிருக்கக் கூடும். இன்று உணவு உண்ணப் பயன்படுத்தப்படும் நான்கு முறைகளே அக்காலத்திலும் வழக்கில் இருந்தது என்பது துணிபு.

உண்பன

திடஉணவுப் பொருட்களையும், நீர்உணவுப் பொருட்களையும் உட்கொள்ளுதலை உண்டல், துற்றல் என வரும் சொற்கள் குறிக்கும். குமரிவாழையின் குருத்தகத்தை விரித்து அமுது உண்ணுமாறு கண்ணகி, கோவலனை வேண்டிய செய்தியை,

"குமரி வாழையின் குருத்தகம் விரித்தீங்கு
அமுதம் உண்க அடிகள் ஈங்கென"[4]

என வரும் சிலம்பின் அடிகள் உணர்த்துகின்றன. இதிலிருந்து அமுதம் உண்ணுதற்குரியதாக இருந்தது என்பது புலனாகிறது. நற்றிணையும்,

"அமுதம் உண்க"[5]

என்ற குறிப்பினால் இதனை விளக்கி நிற்கிறது. நற்றிணை, 'நட்புடையவர் தனக்கு முன்னே இருந்து நஞ்சைக் கொடுத்தாலும் அன்புடையவர்கள் அதனை உண்பார்கள் என்ற செய்தியைச் சொல்லிச் "செல்கின்றது"[6] சிறுதினை உண்ணுவதற்கு உரியது எனக்கூறிக் கானவர்கள் சிறுதினையை உண்டனர் என்ற ஐங்குறுநூற்றுச் செய்தியை,

"வளமளி சிறுதினை யுணீஇய கானவர்"[7]

என்ற பாடல்வரி தெரிவிக்கின்றது. தேமாவின் கனிகள் மிகவும் இனிப்பானவை; உண்டவர்களை வேறொன்றை நாடாமல் இருக்கச் செய்யும் தன்மை கொண்டவை என்பதைச் சொல்லும்.

"உண்ணுநர்த் தடுத்த தேமா"[8]

---

3. பிங்கல நிகண்டு, 1155, 1156, 1157, பக் 172.
4. சிலப்பு-16: 41-42.
5. நற்றிணை. 65:1.
6. "முந்தை யிருந்து நட்டோர் கொடுப்பின்
நஞ்சும் உண்பர் நனிநா கரிகர்"-நற்றிணை-355:6-7.
7. ஐங்குறுநூறு-268:2.
8. மலைபடுகடாம்-138.

என்ற மலைபடுகடாம் வரியும் உண்பன இதுவென்ற குறிப்பினைத் தரும். புலவு நாற்றம் வீசும் தன்மை உடையது ஊன்றடி. அதைத் தீயால்சுட்டுப் பதப்படுத்தி, அவ்வாறு பதப்படுத்தப் பட்ட ஊனையும், துவையையும், கறியையும், சோற்றையும் உண்டு வருந்தும் தொழிலல்லது வேறுதொழில் அறியார் புலவர்கள் என்பதை,

'புலவு நாற்றத்த பைந்தடி
பூநாற் றத்த புகைகொளீஇ யூன்துவை
கறிசோ றுண்டு வருந்துதொழி லல்லது
பிறிது தொழி லறியா''

எனப் புறநானூறு குறிப்பதிலிருந்து ஊனும், துவையும், கறியும் சோறும், உண்பதற்குரிய பொருட்களாக இருந்தன என்பது விளங்குகிறது. இவையெல்லாம் கூட்டிய சோற்றை உண்டனர் எனச் சொல்லினும் பொருந்தும். நன்றாக விளைந்த பலாப்பழம், இனிப்பு மிக்கது. அத்தகைய பலாப்பழத்தை வேண்டினோர் வேண்டியவாறு உண்ட பிறகும் மிச்சம் வந்தது என மலை படுகடாம் உரைக்கிறது. இதனை,

''வான்கொட் பலவின் சுளைவிளை தீம்பழம்
உண்டுபடு மிச்சில்''[10]

எனச் சொல்கிறது பாடல். இவ்வாறு உண்பன இவை எனப் பிரித்து தமிழ் மக்கள் உண்டனர்.

தின்பன

தின்பன என்ற பொருளில் வரும் திற்றி என்ற சொல் கொறித்தலையும், அஃறிணை உயிர்கள் தீனி கொள்வதையும் குறிக்கும். மென்று உட்கொள்ளுதல் எனவும் பொருள் கூறு கின்றனர். கட்டித் தன்மையான பொருட்களைப் பல்லால் கடித்து அரைத்து உட்கொள்ளுதலை இச் சொல் குறிக்கும் என லாம். காடுகளில் நெல்லி இளமரங்கள் நெருங்கி வளர்ந்து காணப்பட்டன. அவற்றின் நெல்லிக் காய்கள் உதிர்ந்து கிடந்த தால் அவற்றை மக்கள் தின்றனர் என்ற செய்தியை,

'சுவைக்காய் நெல்லிப் போக்கரும் பொங்கர்
வீழ்கடைத் திரள்காய் ஒருங்குடன் தின்று'

9. புறநானூறு-14:12-15.
10. மலைபடுகடாம்-37-8.

என நற்றிணை நவில்கிறது. ஊனும் தின்னும் பொருட்களில் ஒன்றாக இருந்திருக்கிறது. இதனை,

'பச்சூன் தின்று'

எனப் புறநானூறு கூறுகிறது. மானிறைச்சியை சுட்டு அவ் விறைச்சியை இரும்பேர் ஒக்கலுக்கு நற்கிள்ளி அளித்ததாக வன்பரணர் என்ற புலவர் சுட்டுகிறார்.

"கானதர் மயங்கிய வளவை வல்லே
தாம்வந் தெய்தா வளவை யொய்யெனத்
தான்நெலி தீயின் விரைவனள் சுட்டுநின்
இரும்பே ரொக்கலொடு தின்மெனத் தருதலின்"[11]

என்பது பாடல்.

கிழங்குகள், பழங்கள், பண்ணியம் எனப்படும் பலகாரங்கள் முதலியனவும் தின்னும் முறையைச் சேர்ந்தனவாகும்.

நக்குவன

நாக்கினால் துழாவி உட்கொள்ளுவதை நக்குதல் என்பது குறிக்கும். நாவினால் தொடுதல் என்றும் சொல்லுவர். பாயாசம் போன்ற உணவுப் பொருட்களை நாக்கினால் துழாவி உட்கொள்ளுதலை இச்சொல் குறிக்கும் எனலாம். பாயாசத்தை இக் காலத்தவர் நக்குணவாகக் கொள்கின்றனர். தேனும் நக்குண, வாகத் தமிழருக்குப் பயன்பட்டது. எழுந்து நிற்க முடியாத முடவன் ஒருவன் மலையில் இருக்கும் தேனிறாலைக் காட்டி கையைக் குழித்து தன் வெறும்கையை நக்கி இன்புற்றதைப்போல தலைவன் தண்ணளி செய்யவில்லையாயினும் பலமுறை அவனைப் பார்ப்பது தலைவிக்கு மிக்க இன்பத்தைக் கொடுத்தது. இதனைக் குறுந்தொகை,

'குறுந்தாட் கூதளி யாடிய நெடுவரைப்
பெருந்தேன் கண்ட விருக்கை முடவன்
உட்கைச் சிறுஇடை கோலிக் கீழிருந்து
சுட்டியு நக்கியாங்கு'[12]

எனக் குறிப்பிடுகிறது.

---

11. புறநானூறு-150:10-13.
12. குறுந்தொகை 60:1-4.

பருகுவன

நீர் சம்பந்தமான பண்டங்களைச் சிறுகக் குடிப்பதை 'பருகுவன' என்பது குறிக்கும். கையினால் ஆவலோடு அள்ளிக் குடித்தலையும் பருகுதல் என்ற சொல் சுட்டும். சங்க நூல்களில், பருகுணவு பெரும்பான்மையோரால் பயன்படுத்தப்பட்ட ஒன்றாக இருந்திருக்கிறது.

'கன்மிசை யருவி தண்ணெனப் பருகி'

எனப் பருகுதலைப் புறநானூறு குறிப்பிடுகிறது. இதில் அருவிநீர் பருகுவதற்கு ஏற்றது எனச் சுட்டப்பட்டது. மாலை சூட்டி மகிழ்ந்த கொடுங்குழை மகளிர் நடுக்கத்தைக் கொடுக்கும் குளிரைப்போக்க நாரால் வடிக்கப்பட்ட நறவைப் பருகினர் எனப் புறநானூறு சுட்டுகிறது. அதனை,

'கொடுங்குழை மகளிர் கோதைசூட்டி
நடுங்குபனி களைஇயர் நாரரி பருகி'

எனச் சொல்லுகிறது பாடல். இறைச்சியையும் சோற்றையும் என்றைக்கும் உண்ட காரணத்தினால் அவற்றை வெறுத் புலவர் பாலைக்கலந்து செய்தனவும், வெல்லப்பாகு கொண்டு செய்தனவும் ஆகிய பண்ணியங்களை மென்மையுண்டாகும்படி பருகினர் என்பதை,

''ஊனு மூனு முனையி னினிதெனப்
பாலிற் பெய்தவும் பாகிற் கொண்டவும்
அளவுபு கலந்து மெல்லிது பருகி''

எனப் புறநானூறு சுட்டுகிறது. இதன்மூலம் திடவுணவுப் பொருட்கள் சிலவற்றையும் சங்ககால மக்கள் பருகுணவாக உட் கொண்டிருக்கின்றனர் என்பது தெளியப்படும்.

உண்பன, தின்பன, பருகுவன, நக்குவன என்ற வரையறை களுக்குட்படாமலும் சில உணவுப் பொருட்கள் எல்லா வகை யாலும் பயன்படுத்தப்பட்டன. சில நேரங்களில் தின்பன வற்றைப் பருகுவனவாகவும், பருகுவனவற்றை உண்பனவாகவும் பயன்படுத்தியுள்ளனர் என்பது தெளிவு.

9. உணவும் பண்பாடும்

பண்பாடு

பண்பாடு உள்ளத்தின் தொடர்புடையது. உயரிய பண்பாடுகள் உலகிற்கு என்றும் பொதுவானதாகும். பண்பாடு அல்லது கலாச்சாரம் என்பது சமுதாயத்தில் உள்ள ஒரு மனிதனின் அறிவு, நம்பிக்கை, கலை, நீதி ,சட்டம், பழக்க வழக்கங்கள் என்பனவற்றைக் குறிப்பதுவேயாகும்[1] என்று டெய்லர் என்ற மேனாட்டு அறிஞர் குறிப்பிடுகின்றார். பண்பாடு மக்களை மாக்களினின்று பிரித்து உயர்த்துவதாகும். தமக்கென வாழாது பிறர்க்கென முயலுதலும், கிடைத்தற்கரிய அமுதமே கிடைப்பினும் தாமே உண்ணாது பிறருடன் கலந்து உண்ணுதலும் வாழ்வில் வெறுப்பற்று இருத்தலும் தாம் மேற்கொண்டுள்ள கருமத்தில் அயர்வற்று இருத்தல் என்பதும் உயர்பண்புடையாளர்க்குரிய குணங்களில் இன்றியமையாதனவாகும். இதில் அமுதமே கிடைப்பினும் பிறருடன் பகிர்ந்துண்ட உயர்பண்புடையவர் நம் தமிழர். தமிழரின் வாழ்வியல் பற்றிக் கூறும் நூல்கள் அவர்கள் எத்துணை அரிய பண்பாடுடையவர்களாய் விளங்கினர் என்பதை விளக்கி நிற்கின்றன. 'எளியோரிடத்தும் இனிவாகப் பேசுவதும் புதிதாக வந்த ஒழுக்கமுள்ள அயலாரை விருந்தோம்புவதும், இரப்போர்க்கு இடுவதும், இயன்றவரை பிறருக்கு உதவுவதும், கொள்கையும் மானமும் கெடின் உயிரை விடுவதும் பண்பாட்டுக் கூறுகள்'[2] என்ற கருத்தையொட்டி ஆய்வோமானால் மேற்

1. The International Encyclopaedia of the social sciences, P. 527.
2. ஞா. தேவநேயன், பண்டைத் தமிழ் நாகரிகமும் பண்பாடும், ப.8.

சொன்னவைகளில் ஒன்றிற்கூடப் பிறழாத வாழ்க்கையை நடத்திப் பெரும்புகழ் பெற்றது தமிழ் இனம் என்பது புலப்படும்.

பண்புடையவரால்தான் இவ்வுலகம் நிலைபெற்றிருக்கிறது; அத்தகையோர் இல்லாவிடில் எப்போதோ மண்ணோடு மண்ணாகி மறைந்திருக்கும் என்ற நுட்பத்தை,

'பண்புடையார்ப் பட்டுண் டுலகு; அதுவின்றேல்
மண்புக்கு மாய்வது மன்'

என்று தமிழ்மறை உணர்த்துகிறது. அத்தகைய பண்புடையோரின் இயல்புகள் எவை என்பதை கடலுள் மாய்ந்த இளம் பெரு வழுதி என்ற பாண்டிய மன்னன் பாடிய,

'உண்டா லம்மவிவ் வுலகம்'

எனத் தொடங்கும் பாடல் விளக்குகிறது. பண்புடையோர்கள் என்றுமே தமக்கென வாழமாட்டார்; பிறருக்காக வாழ்ந்து, புகழ் வருமெனின் உயிரையும் கொடுத்து, பழி வருமெனின் உலகமே பெறினும் அதனை ஏற்காது வாழும் இயல்புடையோர் என்பதை அப்பாடல் நமக்குக் காட்டுகிறது. உணவும் தமிழர் பண்பாட்டு உணர்வும் என்ற நிலையில் பார்க்கும்போது விருந்தோம்பல் செல்வர், வறியர் என்ற வேறுபாடின்றி உபசரித்த பாங்கு, இனிய உணவளித்தல் போன்ற உணவோடியைந்த தமிழரது பண்பாட்டு நிலைகள் காணத்தக்கன.

விருந்தோம்பல்

முகந்தெரியாத ஒருவனின் பசிக்கு உணவளிக்கும்போது ஒருவன் பண்பாளனாகிறான். விருந்தோம்பல் என்ற தமிழரின் பண்பாட்டு நிலை பசிக்கு உணவளித்தலில் ஆரம்பமாயிற்று எனலாம். மக்களின் அன்றாட வாழ்வில் குறிப்பாக இன்றைய கிராமங்களில் பழந்தமிழர்களின் நடை, உடை, உணவு பழக்கவழக்கங்கள், சிந்தனைகள், மதிப்பீடுகள், முக்கியமாக விருந்தோம்பல் போன்ற எல்லாப் பாவனைகளிலும் பழந்தமிழ்ப் பண்பாடு அழியாது இன்றளவும் நிலவிவருவது ஒரு தனிச்சிறப்பு எனலாம். சாவா மருந்தெனினும் விருந்தினரைப் புறக்கணித்து உண்ணோம் என்ற தமிழரின் ஆழ்ந்த உள்ளக் கிடக்கையை,

"விருந்து புறத்ததாத் தான்உண்டல் சாவா

மருந்தெனினும் வேண்டற்பாற் றன்று''[3]

என்ற குறளின் மூலமாக வள்ளுவர் தெளிவு படுத்துகின்றார். இதே செய்தியை,

'... ... ... இந்திரர்
அமிழ்த மியைவ தாயினு மினிதெனத்
தமிய ருண்டலு மிலரே ... ...'[4]

என்ற புறநானூற்றுப் பாடலும் சுட்டிச்செல்கின்றது. இந்தப் பண்பு நிச்சயமாகக் காலத்திற்கென்று தமிழர் போட்டுக்கொண்ட வேடமன்று. வாழ்வோடு இயைந்த கலப்பு என்பதைப் பல இலக்கியங்கள் விரிவாகக் கூறுகின்றன. இந்தப் பண்பிற்குத் தலையாய எடுத்துக்காட்டுதான் சிலப்பதிகாரத்தில் வரும் அறப் பெருஞ்செல்வி கண்ணகியின் கூற்றாக வருவது,

''அறவோர்க் களித்தலும் அந்தண ரோம்பலும்
துறவோர்க் கெதிர்தலும் தொல்லோர் சிறப்பின்
விருந்தெதிர் கோடலும் இழந்த என்னை''[5]

எந்த இழப்பையும் அவள் பெரிதாகக் கருதாமல் வாழ்வின் தேவை யான கடமைகளான அறவோர், அந்தணர், துறவோர் முதலி யோர்க்குச் செய்யவேண்டிய கடமைகளைச் செய்யாமையும் விருந் தினரை உபசரிக்க முடியாமையும் எண்ணி வருந்துகின்றாள். அதிலும் 'தொல்லோர் சிறப்பின் விருந்தெதிர் கோடலும்' என்று கூறி ஆண்டாண்டு காலமாய் மூதாதையரின் பண்புநலன்களுள் குறிப்பிடத்தகுந்தது விருந்தோம்பலே என்பதைத் தெள்ளத்தெளி வாகத் தமிழரின் பண்புநலனை இளங்கோவடிகள் கண்ணகி வாயி லாக வெளிப்படுத்துகின்றார்.

விருந்தும், உபசரித்தலும் தமிழ்மக்களின் வாழ்க்கையில் மணம் சமழ்கிற பண்புகள். தமிழ் மக்களின் வாழ்க்கையைக் கவனித்தால் இது புலப்படும். கல்யாணம், மறுவீடு, புதுமனை புகுதல், பூப்பு நீராட்டு, குழந்தைக்குப் பெயர் சூட்டுதல் ஆகிய ஒவ்வொரு சடங்கையும் விழாவாகக் கொண்டாடி மகிழ்கிறவர்கள் தமிழர்கள். ஒவ்வொரு விழாவிலும் உற்றார், உறவினர், நண்பர், ஏழை, எளியவர்களை வரவழைத்து விருந்தளித்து மகிழ்வார்கள். விருந்து நடத்துவதற்கென்றே இந்த விழாக்களை ஏற்படுத்திக் கொண்டார்களோ என்று சொல்லத் தோன்றும். ஒருவர் இறந்து

---

3. திருக்குறள் 82.
4. புறநானூறு 182: 1-3.
5. சிலப்பதிகாரம் 2:85- 7.

விட்டாலுங் கூட வேண்டியவர்களை எல்லாம் அழைத்து விருந்துண்ணச் செய்வது தமிழ் மக்களின் பண்பாடு. ஒரு சமுதாயத்தின் மேகோன்னதமான பண்பாட்டிற்கு அளவுகோலாக இருப்பது விருந்தோம்பல்தான். தமிழர்களின் வாழ்வியலை ஆராயும்போது இது பலவகைகளில் வெளிப்படுகிறது. 'மன்னனுயிர்த்தே மலர்தலை யுலகம்' என்பார்கள். மன்னர்களின் விருந்தோம்பல் பண்பு இலக்கியங்களில் பல இடங்களில் வெளிப்படுகிறது.

நாள்தோறும் குறையாத வருவாயை உடையவர்கள் உழவர்கள். அவர்கள் நெல்லறுக்கின்ற இடத்தில் பிடித்த வாளையையும், உழுபவர்கள் வாளால் மறிக்கப்பட்ட ஆமையையும், கரும்பைக் கொய்பவர்கள் கரும்பினின்று எடுத்த தேனையும், பெண்டிர் கொண்டு வந்து கொடுத்த குவளையையும் வன்புலத்திலிருந்து வந்த விருந்தினர்க்கு விரும்பிக் கொடுத்தான் மன்னன் என்ற செய்தியை,

'... ...யாணர்த் தாகி யரிநர்
கீழ்மடைக் கொண்டவாளையு முழவர்
படைமிளிர்ந் திட்ட யாமையு மறைநர்
கரும்பிற் கொண்ட தேனும் பெருந்துறை
நீர்தரு மகளிர் குற்ற குவளையும்
வன்புலக் கேளிர்க்கு வருவிருந் தயரும்
மென்புல வைப்பி னன்னாட்டுப் பொருந'[6] என்ற புறநானூற்றுச் செய்யுள் பாடுகிறது. மன்னனுக்கு எவ்வகையிலும் குறைவுற்றவர் அல்ல நாங்கள் என்பதுபோல மக்களும் நடந்து கொள்கிறார்கள். சுற்றத்தோடு விருந்தினர் உண்டுகளித்த உணவில் நிறைய மீதமாகி விட்டது. அவர்கள் உண்டெஞ்சிய அந்த மிச்சிலை நங்கையே உன்னுடன் உண்பதற்கு யானும் தகுதியுடையேன் என்பதை,

'விருந்துண் டெஞ்சிய மிச்சில் பெருந்தகை
நின்னோடு உண்டலும் புரைவது'[7]

என குறிஞ்சிப்பாட்டுத் தலைவன் கூறுகின்றான். விருந்தினரே முக்கியமானவர். தன்னைப் பற்றிய எண்ணம் பிறகே என்ற தமிழரின் பண்பாட்டு நலனை இச்செய்தி நன்கு விளக்குகிறது.

---

6. புறநானூறு 42:12-18.
7. குறிஞ்சிப்பாட்டு206-207.

பண்ணமைத்துப் பாடுதலில் வல்லவன் பாணன் இனியன். கதிரவன் தன் கரங்களைச் சாய்த்த இருளடைந்த வேளையிலே அவன் மறக்குடிப் பெண்ணின் வீட்டிற்குச் சென்றான். மருட்டும் இருட்டிலே அவள் எங்கு சென்று இவனுக்காக புறாக்களையும், கௌதாரிகளையும் அடித்துச் சமைத்துத்தர முடியும்? எனவே அவள் பாணனிடம் சுட்ட முயல் இறைச்சியாவது உண்ணும் உணவாக உனக்களிப்பேன்; மனையகத்து வீற்றிருப்பாயாக என்று உபசரிப்பதை,

''புறவு மிதலு மறவு முன்கெனப்
பெய்தற் கெல்லின்று பொழுதே யதனால்
முயற்சுட்ட வாயினுந் தருகுவேம் புகுதந்
தீங்கிருந் தீமோ முதுவாய்ப் பாண''[8]

என்ற புறநானூற்றுச் செய்யுளொன்று அழகாக விவரிக்கிறது.

பெண்டிர் விருந்தோம்பலில் மிகப்பெரும் பங்காற்றினர். கணவன் இல்லாத சமயத்தில் விருந்தினர் வந்தால் தம் குழந்தைகளை அனுப்பி இன்சொல் கூறி இனிதாகப் பேசி விருந்தோம்பும் பழக்கம் இன்றும் காணப்படுவது தமிழகப் பெண்டிரின் விருந்தோம்பும் ஆர்வத்தை விளக்கும்.

'வருந்தி வந்தவர்க்கு ஈதலும் வைகலும்
விருந்தும் அன்றி விழைவன யாவையே'[9]

என்ற பாடல் மூலம் பெண்டிர் எளியோர்க்கு உபசரிப்பதையும் விருந்தினர்களை அன்போடு பேணுவதையும் குறிக்கோளாகக் கொண்டிருந்தார்கள் என்று கம்பர் குறிப்பிடுகின்றார். தயிர் கடைந்து, வெண்ணெயெடுத்து மோர்விற்ற பணத்தில் பசும்பொன் வாங்காமல் சுற்றத்திற்கு உணவூட்டினாள் இடைச்சி என்பதைப் பெரும் பாணற்றுப்படை கூறும்போது பெண்டிர் தம் விரும்தோம்பும் திறனை எண்ணி எண்ணி வியக்கத் தோன்றுகிறது. இது மட்டுமன்றி இல்லறக் கடமைகளுள் தலையாயதாக விருந்தோம்பல் இருந்து வந்தது. வள்ளுவப் பெருமான் இதனைத் தமது பல குறள்களில் சொல்லிச் செல்லுகின்றார்.

"இருந்தோம்பி இல்வாழ்வது எல்லாம் விருந்தோம்பி
வேளாண்மை செய்தற் பொருட்டு''[10]

---

8. புறநானூறு 319:6-9.
9. கம்பராமாயணம்.
10. திருக்குறள் 81.

என்பது இவற்றுக்கெல்லாம் சிகரம் வைத்தாற்போன்று அமைந்துள்ளது. இல்வாழ்க்கை நடத்தும் கணவனும் மனைவியும் தம் உற்றார் உறவினரைக் காக்கக் கடமைப் பட்டவர்; அவருடன் நில்லாது தம்இல்லம் நாடிவரும் பிறரையும் உண்டியாலும் உறையுளாலும் உபசரித்தல் அவர்தம் கடமை என அறநூற்கள் கூறுகின்றன இப்பணியைக் கணவன் அல்லது மனைவி மட்டும் விரும்பிச் செய்தல் இயலாது; இருவரும் மனம் ஒன்றுபட்டாலே செய்தல் இயலும். எனவே விருந்துபோற்றும் கணவனும் மனைவியும் ஒத்த உணர்ச்சியுடையவராயிருத்தல் இன்றியமையாதது. ஆகவே, விருந்து நடைபெறும் இல்லத்தில் உள்ள கணவனும் மனைவியும், மனம் ஒத்து வாழ்கின்றனர் என்பது கருத்தாகும். அஃதாவது அவர்களது இல்வாழ்க்கை செம்மையுற நடைபெறுகின்றது என்பது பொருளாகும்.

தம் உற்றார் உறவினரையே அன்றிப் புலவர், பாணர், பொருநர்,கூத்தர்,விறலியர் போன்றகலைவாணரையும் வரவேற்று உண்டியும், உறையுளும் தந்து உபசரித்தலைத் தமிழ்மக்கள் தங்கள் சிறந்த கடமையாகக் கருதினார்கள் என்பதை ஆற்றுப் படை நூற்கள் மெய்ப்பிக்கின்றன. காவல் வீரர்கள், கருப்பஞ் சாலையில் பணிபுரிந்தவர், நெற்களங்களில் வேலை செய்துவந்த உழவர் போன்றோரும் பழங்கள், கருப்பஞ்சாறு, உணவு முதலிய வற்றை மனமுவந்து உதவினமை கொண்டு, அவர்தம் விருந்து போற்றும் சீரிய பண்பின் உயர்வினை நாம் நன்குணரலாம்.[11]

இலக்கியங்கள் மட்டுமல்லாமல் இன்று வழங்கும் நாட்டுப் பாடல்களும்கூட தமிழக மக்களின் பண்பாட்டை விளக்கும் நிலைக்களன்களாய் விளங்குகின்றன.

"பருப்பும் அன்னமும் பாயசமும்
பலவகைக் கறிகளும் வந்தருளி
வேண்டு மட்டும் விதவிதமாகவே
தேங்காய் பச்சடி கிச்சடி டங்கர்
பறங்கிக் காய் கூட்டும் பலபல கறிகள்
மாங்காய் ஊறுகாய் மணமிகு சாம்பார்
ரசமுடன் திவ்ய பட்சணங்களுடனே"[12]

11.மா.இராசமாணிக்கனார், பத்துப்பாட்டு ஆராய்ச்சி, ப.573.
12. சோமலெ, தமிழ் நாட்டு மக்களின் மரபும் பண்பாடும், ப. 108.

என்று பாடி மக்களைத் திருமண விருந்துண்ண அழைத்தனர் என்று இந்த நாட்டுப்பாடல் குறிப்பிடுகிறது. இவைபோன்று எண்ணிறந்த பாடல்கள் விருந்தோம்பலைப் பற்றிக் கூறி தமிழர்தம் பண்பாட்டை வெளிப்படுத்தும் மூலக்கூறுகளாய் நின்று நிலவுகின்றன.

இரப்போர்க்கு ஈவதில் பண்பாடு

''வறியார்க் கொன்றீவதே ஈகை'' என்பார் குறளாசிரியர். இருப்போர், இல்லாதவர் என்ற பாகுபாடு இல்லாமல் பழந்தமிழர் உண்டியளித்து விருந்தோம்பல் பாராட்டினர். பசிப்பிணி மருத்துவன் இல்லம் அணித்தோ, சேய்த்தோ—கூறுமின் என்ற அளவுக்கு வறியார்க்கு அளிப்பதற்காக அறச்சாலைகளைப் பழந் தமிழர்கள் படைத்திருந்தனர்.

ஈன்ற பசு தன் கன்றை நோக்குவதுபோல ஆர்வத்தோடு பொருநனை நோக்கினால் பொருநன். பொருநனின் கலையைக் கேட்பதற்கு முன்னரே அவனது அழுக்காடையை நீக்கி, தூமடி யென்ற பட்டாடையை நல்கி, பெறுதற்கரிய பொற்கலத்தில் நறு மணம் வீசும் தேறலைத் தினந்தோறும் போதும், போதும் என்று கூறும்படியாகக் கொடுத்து இரவலரை விருந்தோம்பினான் கரிகாலன்[13] என்று பொருநராற்றுப்படை குறிப்பிடுகின்றது. புலவர்கள் மன்னர்களை வாழ்த்தும்போது இரவலர்களுக்குப் பெறுதற்கரிய அருங்கலன்களைக் குறைவுபடாமல் ஈயுமாறு வேண்டினர் என்ற கருத்தை, 'இரவலர்க் கருங்கல மருகாதீய'[14] என்ற புறநானூற்று வரி கூறுகிறது. மேலும்,

'வரகுந் தினையு முள்ளவை யெல்லாம்
இரவன் மாக்க ளுணக் கொளத்தீர்ந்தென'[15]

என்ற பாடல்மூலம் இரவலர்க்கு வரகையும், தினையையும், மற்றும் உள்ளவை எல்லாவற்றையும் உண்ணவும், கொணரவும் கொடுத் தமையால் தீர்ந்து போயிற்று என்ற செய்தியும் பெறப்படுகிறது. பண்பட்ட உள்ளத்தினரால்தான் பிறருக்குக் கொடுக்கவும், ஈயவும் முடியும். இரப்போர்க்கு உணவீயும் பண்பைத் தமிழர் இயற்கை யிலேயே பெற்றிருந்தனர். வெள்ளம்போல வரும் பெருங்

13. பொருநராற்றுப்படை 150-58.
14. புறநானூறு 59 :17.
15. புறநானூறு 333:9 10.

கூட்டத்தின் பசியை நீக்கி உணவளித்து உபசரிக்கும் அற்புதச் செயலை வேள்வி என்று முன்னோர்கள் குறிப்பிட்டார்கள். எளிய வர்களின் பசியை நீக்க உணவளிக்கிற செயல் மூலம் செல்வம் கரைந்து விடாது. செல்வமானது தேய்ந்து விடாதபடியும், குறைந்து விடாதபடியும் வட்டியும் முதலுமாகப் பெருக வேண்டு மானால் எளியவர்களின் பசி நீங்க அவர்களுக்கு உணவளிக்க வேண்டும்[16] என்று குறளாசிரியர் கூறுவது அன்றையத் தமிழரின் பண்புள்ளத்தைச் சுட்டும் ஒரு வழியே என நாம் கொள்ளலாம். இரண்டாயிரம் ஆண்டுகளுக்கு முன்பு சோழ நாட்டில் சிறுகுடி என்னும் ஊரில் வாழ்ந்த பண்ணன் என்னும் வள்ளலோ, பசித்த வர்களுக்கெல்லாம் புகலிடமாக வாழ்ந்து வந்தான். அவனுடைய வீட்டை நோக்கிப் பசித்தவர்களின் கூட்டமும், வீட்டிலிருந்து பசியாறியவர்களின் கூட்டமும் எறும்புகள் சாரை சாரையாகச் செல்வது போலவும், வருவது போலவும் இருக்குமாம். தானங் களில் எல்லாம் மிக உயர்ந்தது அன்னதானந்தான். இது எல்லோரும் ஒப்புக் கொள்ளக் கூடிய உண்மை. ஆயிரம், இரண் டாயிரம் ஆண்டுகளுக்கு முன்பே ஊர் தோறும், சாலை தோறும் பல அன்ன சத்திரங்களைக் கட்டி ஏழை எளியவர்களுக்கும், வழிப் போக்கர்களுக்கும் அன்னதானம் செய்து வந்தநாடு தமிழ்நாடு. பட்டினத்தடிகள் இதனை 'சோறிடும் நாடு' என்று கூறி வாழ்த்து வதன் மூலமும் தமிழரின் இரப்போர்க்கும் உணவிடும் பண்பு வெளிப்படுகிறது.

கடவுளுக்கும் உணவு படைத்த பண்பு

தெய்வ வழிபாடு தமிழரின் வாழ்வோடியைந்த ஒன்றாகும். ஒவ்வொரு கடவுளுக்கும் விருப்பமான குறிப்பிட்ட உணவு வகைகள் உண்டு என்பது மக்களுடைய நம்பிக்கையாக இருந்ததோடு மட்டு மல்லாமல் அது தமிழரின் பண்பு நலனைக் காட்டும் வாயிலாகவும் அமைந்திருந்தது. தெய்வத்திற்கு ஒப்ப உணவையும் அவர்கள் மதித்தனர். தமிழகத்தின் பெரிய கோயில்கள் ஒவ்வொன்றும் ஓர் உணவுக்குப் புகழ்பெற்றவை.

பஞ்சாமிர்தத்திற்குப் பழநி; பிட்டுக்குத் திருச்செந்தூர்; அர்த்த சாமப் பூசையில் வழங்கும் பாலுக்கு திருவரங்கம்; திருக்கண்ண

16. திருக்குறள்.

முதுக்கு திருவல்லிக்கேணி பார்த்தசாரதி கோயில்; வங்கார தோசைக்கு[18] ஆழ்வார் திருநகரி; உப்பு இல்லாத அரிசிப், பொங்கலுக்கு உப்பிலியப்பன் கோயில்; காஞ்சிபுரம் இட்டிலிக்குக் காஞ்சிபுரம் அருள்மிகு வரதராசப்பெருமாள் கோயில்; திருவாதிரைக் களிக்குத் தில்லை நடராசர் கோயில்;[19] என்று தெய்வங்களுக்குத் தகுந்தவாறு உணவைப் பகுத்ததிறம் பண்பட்ட தமிழர், உணவுக்குக் கொடுத்த முக்கியத்துவத்தை விளக்குகிறது.

பச்சரிசியுடன் வெல்லத்தைக் கலந்து மாவிளக்கு ஏற்றி, கோயில் வாயிலில் அதை எரிய வைத்து இறுதியில் கடவுளின் உணவாகக் கருதி இந்த மாவிளக்கை உண்ணும் திறம், நெல் தானியங்கள், பயறுவகைகள் ஆகியவற்றை ஒரு குடத்தில் விதைத்து எட்டாம் நாளில் ஆற்றில் மூழ்கடிக்கும் முளைப்பாரி கொட்டுதல் என்ற வழக்கம் ஆகியவையும், உணவோடியைந்த தமிழரின் பண்பாட்டைத் தெளிவாக எடுத்தியம்புகிறது.

தெய்வங்களுடன் உணவுப் பொருளை இயைத்துச் சொல்லும் திறன் தமிழிலக்கியங்களில், நாட்டுப் பாடல்களில் வழி வழிச் செய்திகளில் – என்று பலவாறு விரவிக் கிடக்கின்றன.

உண்ணுதலில் பண்பு

உண்ணும் போது கூட இன்ன இன்ன முறையில் செய்ய வேண்டும் என்ற தமிழர்களின் வரையறை உணவின் மேல் அவர்கள் வைத்திருந்த மதிப்பைக் காட்டுகிறது. உணவிடுவதற்கு முன்னர் இலையை எந்தப்பக்கமாகப் போட்டு உணவு படைக்க வேண்டும், கறி வகைகளை எந்த எந்த முறையில் வரிசையாக வைக்க வேண்டும், உண்ட பின்னர் எந்த முறையில் இலையை மடிக்க வேண்டும் என்பதற்கெல்லாம் தமிழர்கள் வரையறை வைத்திருந்தனர். அது மட்டுமல்லாமல் உண்டு முடித்தவர்கள் ஒவ்வொருவராக எழுந்திராமல் எல்லோரும் ஒன்று போல் எழுந்திருக்க வேண்டும் என்ற பழக்கம் கூட இருந்து வருகிறது. 'உப்பிட்டவரை உள்ளளவும் நினை' என்ற பழமொழியைப் படைத்துத் தமிழ்ப் பண்பைக் காட்டியவர்களும் தமிழர்களே.

---

18. வங்கார தோசை என்பது அரிசி, பயறு வகைகள், தேங்காய் முதலியன சோத்து தனித்த ஒரு நளபாக முறைப்படி படைக்கப்படுவது. இது பொன்னிறமாக இருக்கும்.
19. சோமலெ, தமிழ்நாட்டு மக்களின் மரபும் பண்பாடும் ப.64

10. உணவும் தமிழ்ச் சமுதாயமும்

சமுதாயத் தொடர்புடைய இலக்கியங்கள் பெரும்பாலும் சமுதாயத்தின் காலப் பின்னணியை யொட்டி எழுகின்றன. சமுதாய வாழ்வின் குறைகளும், நிறைகளும் அவற்றில் கோடிட்டுக் காட்டப்படுகின்றன. சங்க இலக்கியங்களை இன்றைய சமுதாய இலக்கியங்கள் என எண்ணும் நிலையில் இல்லாவிடினும், அன்றைய மக்கள் வாழ்வை இயல்பாகப் படக் காட்சி போலச் சுட்டும் இடங்களை மறக்க இயலாது. தமிழ்ச் சமுதாயத்தினரின் செல்வ நிலைக்கேற்ப உணவும் அமைந்துள்ளது. சமுதாயத்தில் பல்வேறு பிரிவினருக்குரிய உணவு, உணவிற்கு ஏற்ப சில சாதிகள், உணவு உண்ணுதலிலமைந்த சில முறைகள், சில சிறப்பு நிகழ்ச்சிகளுக்குரிய உணவுகள் முதலியன பற்றி இலக்கியங்களில் பேசப்படுகின்றன.

1. நிலைக்கு ஏற்ப உணவு

மக்கள் தம் நிலைக்கேற்ப உணவைப் பயன்படுத்துகின்றனர். செல்வர்கள் சிறப்பான உணவையும்; வறியவர் வயிறு நிறைய வேண்டும் என்ற ஆசையுடனும் உணவை உண்கின்றனர்.

செல்வர் உணவு

செல்வர்களின் நிலையை உணவு ஆக்கப் பெற்ற நிலையின் வழியாகவும், படைக்கப் பெற்ற நிலையின் வழியாகவும், ஒன்றன் பின் ஒன்றாக பல உணவுப் பொருட்களை உண்டதன் வழியாகவும் அறியலாம். பல கூட்டுக்களோடு செல்வர்கள் தம் உணவை உண்பர்.

உணவு ஆக்கப்பெற்ற நிலை

செல்வர்கள் சோற்றை வடித்த கஞ்சிநீர் ஆற்றைப் போலப் பரந்தோடியது என்பதை

'சோறுவாக்கிய கொழுங் கஞ்சி
யாறுபோலப் பரந்தொழுகு'[1]

எனப் பட்டினப்பாலை பகர்கிறது.

செல்வர்கள் காய்த்து உருக்கிய நெய்யில், குறுகிய கால்களை யுடைய பன்றியின் ஊன் துண்டங்களைப் பெய்து பொரித்தனர் எனப் புறப்பாடல் உரைக்கிறது. மேலும், இவர்கள் ஆட்டின் இறைச்சியை நெய்யில் பொரித்தபோது எழுந்த ஓசை மதத்தால் மயங்கிய யானையின் நெட்டுயிர்ப்புக்கு உவமையாகப் புறநானூறு கூறுகிறது.

'நறுநெய்யில் கடலை துள்ளுமாறு பொரித்தனர்
நறுநெய் கடலை விசைப்ப'[2]

'குய்கொள் கொழுந்துவை நெய்யடை அடிசில்'[3]

என்னும் மேற்கூறிய புறநானூற்று அடிகளை நோக்கும் போது செல்வர்கள் உணவைச் சிறப்பான முறையில் ஆக்கியுள் ளனர் என்பதை உணரலாம்.

உணவு படைக்கப் பெற்ற நிலை

செல்வர்கள் உணவு படைப்பதற்குரிய கலன்களாக பொன், வெள்ளி ஆகிய பல தட்டங்களைப் பயன்படுத்தினர். மங்கையர் தங்கக் கலத்தில் மதுவை ஊற்றிக் கொடுக்க மன்னன் அதனை உண்டு மகிழ்ந்ததனை,

'ஒண்டொடி மகளிர் பொலங்கலத் தேந்திய
தண்கமழ் தேறன் மடுப்ப மகிழ்சிறந்
தாங்கினி தொழுகுமதி பெரும'[4]

எனப் புறநானூறு உரைக்கின்றது.

---

1. பட்டினப்பாலை—44-45.
2. புறநானூறு—120:14
3. புறநானூறு—160:7.
4. புறநானூறு 24:31-33

அமிழ்தத்தைப் போன்ற சுவையுடை அடிசிலை வெள்ளியால் ஆகிய கலத்தில் பெய்து பொருநனுக்கு உணவு உண்ணக் கொடுத்த செய்தியை,

'அமிழ்தன மரபி னூன்றுவை யடிசில்
வெள்ளி வெண்கலத் தூட்ட லன்ற'[5]

எனப் புறநானூறு விளக்குகின்றது.

பாடுநரின் பசிதீரப் பலவகை உணவுடன் தாளிப்பு பொருந்திய நெய்யுடை அடிசிலைத் திங்களைச் சூழ்ந்திருக்கும் நாள்மீன் போலப் பொன்னால் செய்த கலங்களைச சூழவைதது வழங்கியதை

'குய்கொள் கொழுந்துவை நெய்யுடை யடிசில்
மதிசேர் நாள்மீன போல நவின்ற
சிறபொ னன்கலஞ் சுற்ற விரீஇக்
கேடின் றாகப் பாடுநர் கடும்பென
அரிதுபெறு பொலங்கல மெறிதினின் வீசி
நட்டோர் நட்ட நல்லிசைக்குமணன்'[6]

என்னும் புறநானூற்று அடிகள் உரைக்கின்றன.

இவற்றிலிருந்து செல்வர்கள் பொன், வெள்ளி ஆகியவற்றால் ஆகிய தட்டங்களை உணவு உண்ணப் பயன்படுத்தியுள்ளனர் என்பது உணரப்படுகிறது.

உண்ட உணவு

செல்வர்கள் ஒரே சமயத்தில் ஒன்றன்பின் ஒன்றாகப் பல உணவு வகைகளை உண்டிருக்கின்றனர்.

அருகம் புல்லைத் தின்று வளர்ந்த செம்மறிக் கடாயின் புழுக்கிய இறைச்சியையும், இருப்பு நாசரத்தில் கோத்துக் கட்டப் பட்ட ஊனையும் பலகாலும தின்னைத் தூண்டிப் பொருநருக்குக் கொடுததான மன்னன். சூடு இறைச்சியாகைடால் அவறறின் வெம்மை பொறுக்காமல் வாயின் இருபக்கமும் மாற்றி மாற்றி உண்டு வெறுததனர். ஊனை வெறுக்க இனிப்பு மிகக பண்ணியங்களைப் பகர்நது உணணக் கொடுததான். பல நாள்

5. புறநானூறு 390:17-18.
6. புறநானூறு 160-7-12,

ஊன் முதலியவற்றை உண்டமையால் கொல்லையுழு கொழு போன்ற பற்கள் தேய்ந்து போயின எனப் பரிசில் பெற்று வரும் பொருநன் கூறினான் என்றால் மன்னனின் செல்வநிலையையும், அதற்கேற்ப உணவு அமைந்திருந்தமையையும் உணரலாம்.

'... ... ...பதனறிந்து
துராஅய் துற்றிய துருவையம் புழுக்கின்
பராஅரை வேவை பருகெனத் தண்டிக்
காழிற் சுட்ட கோழுன்கொழுங்குறை
ஊழின் ஊழின் வாய்வெய் தொற்றி
அவையவை முனிகுவ மெனினே சுவைய
வேறுபல் உருவின் விரகுதந் திரீஇ
... ...
கொல்லை உழுகொழு வேய்ப்பப் பல்லே
எல்லையு மிரவும் ஊன்றின்று மழுங்கி''

என்னும் பொருநராற்றுப்படை அடிகள் மூலம் செல்வர்கள் ஒரே சமயத்தில் ஒன்றன்பின் ஒன்றாகப் பல உணவு வகைகளை உண்டது அறியப்படுகிறது.

வறியர் உணவு

வறுமையால் வாடிய வறிஞரின் நிலை நெஞ்சை உருக்கும் தன்மையுடையது. பெரும்பாலும் புலவர்கள் வறுமை நிலையின் வாடினர். அவர்கள் உப்பில்லாமல் உணவு உண்டிருக்கின்றனர் எனின் அவர்களது வறுமைநிலையை என்னென்று இயம்புவது?

உணவு ஆக்கப் பெற்ற நிலை

பசித்த மேனியை உடைய பாணனின் மனைவி வேளைக் கீரையை அவித்துச் சுற்றத்தோடு ஆக்கப்பெற்ற உணவை உண்டனள் என்பதனை சிறுபாணாற்றுப்படை செப்புகிறது.

குழந்தைகள் பிசைந்து மெல்லுதலால் வாடிய மார்பினை உடைய வறுமையுற்ற புலவனின் மனைவி பசியால் வாடி வதங்கி, குப்பையில் முளைத்த குப்பைக் கீரையின் இளைய தளிரைக் கொய்தாள். அதை உப்பில்லாது மொரு மொரு எனப் புளிக்கும் மோரின்றி, விரும்பியுண்ணும் சோற்றுணவை மறந்து, சமைத்த குப்பைக்கீரையை உணவாக உட்கொண்டாள் என்பதனை,

7. பொருநராற்றுப்படை 102-108.

'மருங்கிற் கொண்ட பல்குறு மாக்கள்
பிசைந்துதின வாடிய முலையள் பெரிதழிந்து
குப்பைக் கீரை கொய்கண் ணகைத்த
முற்றா விளந்தளிர் கொய்து கொண் டுப்பின்றி
நீருலை யாக வேற்றி மோரின்
றவிழ்ப்பத மறந்து பாசடகு மிசைந்து'[8]

எனப் புறநானூறு கூறுகின்றது.

வறுமையுற்ற குழந்தைகள் உள்ளில் ஒன்றும் இல்லாத வறிய கலத்தைத் திறந்து அங்கும் ஒன்றும் கிடைக்காத நிலையில் அழுதனர் என்னும் குறிப்பு இலக்கியத்தில் காணப்படுகின்றது.

'கழுஞ் சோறுங் கடைஇ யூழின்
உள்ளில் வறுங்கலந் திறந்தழக் கண்டு'[9]

சிறுபாணன் தன் வறுமை நிலையை, விழிக்காத கண்ணையும், வளைந்த செவியையும் உடைய நாய்க்குட்டிகள் பசியால் தாயின் பாலைக் குடிக்கத் துவங்க, பிறர் கறக்காத நிலையிலும் பாலின்மையால் தாய் நாய் குரைத்தது. அத்தகு வீட்டின் கழிகள் முதுமையடைந்து கீழே விழ, அதைக் கரையான் அரிக்க, அதனால் உண்டான மண்ணில் காளான் பூத்துக் காணப்பட்டது. அத்தகு வறுமையால் வாடிய வீட்டிலுள்ள ஒடுங்கிய நுண்ணிடையையும் வளையல் அணிந்த கையினையும், பசியால் வருந்திய மேனியினையும் கொண்ட தலைமகள் உகிரால் வேளைகீரையைக் கிள்ளி உப்பின்றி சமைத்து புறங்கூறுவோர் காட்சி நாணி வாயிலை அடைத்து சுற்றத்தோடு தின்றனர் என்பதனை,

'திறவாக் கண்ண சாய் செவிக் குருளை
கறவாப் பால்முலை கவர்தல் நோனாது
புனிற்றுநாய் குரைக்கும் புல்லென் அட்டில்
காழ்சோர் முதுகவர்க் கணச்சித லரித்த
பூழி பூத்த புழற்கா ளாம்பி
ஒல்குபசி உழந்த ஒடுங்குநுண் மருங்குல
வளைக்கைக் கிளைமகள் வள்ளுகிர்க் குறைத்த
குப்பை வேளை உப்பிலி வெந்ததை

8. புறநானூறு 159:7:13.
9. புறநானூறு 160:20-21.

மடவோர் காட்சி நாணி கடையடைத்து
இரும்பேர் ஒக்கலொ டொருங்குடன் மிசையும்'[10]

எனச் சிறுபாணாற்றுப்படை கூறுகின்றது.

குமணனிடம் பரிசில் பெற வந்த பெருந்தலைச் சாத்தனார், வீட்டின் அடுப்பு சமையலை மறந்து காளான் பூக்கும் நிலை ஏற்பட, பசியால் வாடிய இளங்குழந்தை தாய் மார்பில் பால் வற்றவே வறிதே சுவைத்துப் பாலைப் பெறாமல் அழுதலைப் பார்த்துத் தாயும் கண்ணீர் உகுக்கும் வறுமை நிலையே பரிசில் பெறத் தன்னை ஏவியது என்பதை,

'ஆடுநனி மறந்த கோடுயர் அடுப்பின்
ஆம்பி பூப்பத் தேம்புபசி உழவாப்
பாஅல் இன்மையின் தோலொடு திரங்கி
இல்லி தூர்த்த பொல்லா வறுமுலை
சுவைத்தொறு அழூஉந்தன் மகத்துமுகம் நோக்கி
நீரோடு நிறைந்த ஈரிதழ் மழைக்கண் என்
மனையோள் எவ்வம் நோக்கி நினைஇ
நிற்படர்ந் திசினே நற்போர்க் குமண'[11]

என்னும் புறநானூற்றுப் பாடலின் மூலம் விளக்குகின்றார்.

வறுமையில் வாடிய பெண்டிர் ஆண்பறவைகள் பேடைக்கு ஊட்டிய பருத்திக் கொட்டைகளில் கீழே உதிர்ந்ததைப் பிற்கால உணவிற்குச் சேகரித்து வைத்தனர் என்பதை

'பொதிவயிற்று இளங்காய் பேடை ஊட்டிப்
போகில் பிளந் திட்ட பொங்கல் வெண்காழ்
நல்கூர் பெண்டிர் அல்கல் கூட்டும்'[12]

என அகநானூறு கூறுகின்றது.

வறியவர்கள் ஏனைய உணவுகளின்றி ஒரு உணவையே பயன்படுத்தியுள்ளனர் என்பதை மேற்கூறிய எடுத்துக்காட்டுக்கள் விளக்கும்.

ஏற்றத் தாழ்வு இல்லை

அக்காலத்தில் செல்வரும், வறியவரும் இருந்திடினும் இக்காலத்தைப் போன்று சாதி வெறியும், மத வெறியும் காணப்பட

10. சிறுபாணாற்றுப்படை 131-40.
11. புறநானூறு 174:1-86.
12. அகநானூறு 129:8.10.

வில்லை. பெரும்பாணர்கள் அந்தணர்களின் வீட்டிற்குச் சென்றால் அவர்களின் பழக்க வழக்கங்களுக்கு ஏற்ப அந்தணர்கள் உணவு பரிமாறினர் என்பதனை

'மறைகாப் பாளர் உறைபதிச் சேப்பின்
... ...
துருப்புறு பசுங்காய்ப் போழொடு கறிகலந்து
கஞ்சக நறுமுறி அளைஇப் பைந்துணர்
நெடுமரக் கொக்கி னறுவடி விதிர்த்த
தகைமாண் காடியின் வகைபடப் பெறுகுவிர்'[13]

என்னும் பெரும்பாணாற்றுப்படை அடிகள் விளக்குகின்றன.

பரிசில் பெறச் சென்ற புலவர்களை முகத்தால் விரும்பி நோக்கி, இன்சொல் கூறி, அவர்களது அழுக்கேறிய ஆடைகளை அகற்றி மெல்லிய தூய ஆடையையுடுத்தி, பின் பெண் நாய் பிடித்த நிணத்தோடு கூடிய ஊனை வெள்ளரிசிச் சோற்றோடு கொடுத்து முதல் நாள் போல் பல நாளும் அன்போடு உபசரித்து, அன்பாக இருப்பான் மன்னன்என்பதனை,

'உவந்த உள்ளமோ டமர்ந்தினிது நோக்கி
இழைமருங் கறியா நுழைநூற் கலிங்கம்
எள்ளபறு சிறப்பின் வெள்ளரைக் கொளீஇ
முடுவல் தந்த பைந்தினைத் தடியொடு
நெடுவெ ணெல்லின் அரிசி முட்டாது
தலைநாள் அன்ன புகலொடு வழிசிறந்து
பலநாள் நிற்பினும் பெறுகுவிர்'[14]

என மலைபடுகடாம் நவில்கின்றது.

மேலும், குறிஞ்சிநில மக்கள் நெய்தல்நில மக்களையும், மருத நில மக்கள், முல்லை நில மக்களையும், என ஒருவரை ஒருவர் போற்றியதன் வழியாகவும்; அந்தணர், உழவர் முதலியோர் பிறர் வரின் அவர்களை உபசரித்ததின் வழியாகவும், மன்னர்கள் ஏனையோரிடம் அன்பாக அமைந்து அவருக்கு வேண்டிய வற்றைக் கொடுத்துப் பழக்கினர் என்பதனின்றும், மக்களிடையே ஏற்றத் தாழ்வு என்பது இல்லை என்பதை நாம் உணரலாம்.

---

13. பெரும்பாணாற்றுப்படை 301-310.
14. மலைபடுகடாம் 560-566.

2 பல்வேறு பிரிவினர்க்குரிய உணவுகள்

ஒவ்வொரு இனத்தவரும், மதத்தவரும் தத்தம் கொள்கைக்கு ஏற்பவும், இனத்திற்கேற்பவும், செய்யும் தொழிலுக்கேற்பவும் உணவு உண்பது உண்டு. அவற்றுள் அந்தணர், பெண்டிர், வீரர்கள் ஆகியவர்களின் பிரிவுக்கு ஏற்றபடி உணவு அமைந்துள்ளது.

அந்தணர் உணவு

அந்தணர்கள் மரக்கறி உணவு அல்லாது தாவரம்—அல்— உணவையும் உண்டிருக்கின்றனர்.

நெற்சோற்றையும், நெய்யில் பொரித்த மாதுளங்காயையும், மிளகுப் பொடி கலந்து, கஞ்சகநறுமுறி அளைஇ ஆக்கப்பெற்ற மாங்காய் ஊறுகாயையும், அந்தணப் பெண் விருந்தினர்க்குக் கொடுத்தனள் என்பதை,

> 'மறைகாப் பாளர் உறைபதிச் சேப்பின்
> ... ...
> வளைக்கை மகடூஉ வயினறிந் தட்ட
> சுடர்கடைப் பறவைப் பெயர்ப் படுவத்தம்
> சேதா நறுமோர் வெண்ணெயின் மாதுளந்
> துருப்புறு பசுங்காய்ப் போழொடு கறிகலந்து
> கஞ்சக நறுமுறி அளைஇப் பைந்துயர்
> நெடுமரக் கொக்கி வறுவடி விதிர்தத
> தகைமாண் காடியின் வகைபடப் பெறுகுவிர்'[15]

என்னும் பெரும்பாணாற்றுப்படை அடிகள் காட்டுகின்றன.

அந்தணர் மரபில் தோன்றிய கபிலர் ஊன் உணவு உண்டார் என்பதனை,

> 'புலவு நாற்றத்த பைந்தடி
> பூநாற் றத்த புகைகொளீஇ ஊன்துவை
> கறிசோறு உண்டு வருந்துதொழில் அல்லது
> பிறிதுதொழில் அறியா தாகலின் நன்றும்
> மெலலிய பெரும'[16]

எனப் புறநானூறு கூறுகின்றது.

---

15. பெரும்பாணாற்றுப்படை 3∪1-310.
16. புறநானூறு 14:12-16.

பெண்டிர் உணவு

சங்க காலத்தில் பெண்டிரும், ஆடவரைப் போன்று கள், புலால் முதலியவற்றை அருந்தினர். அதியமான் கள் பெற்றால் ஔவையாருக்குக் கொடுப்பான். கள்ளுண்டு ஔவையார் பாட மன்னன் மகிழ்வான். எலும்போடு கூடிய இறைச்சி கிடைக்கும் நாளெல்லாம் ஔவையாருக்கு அதனை அளித்தான் என்பதனை,

'சிறியகட் பெறினே யெமக்கீயு மன்னே
பெரியகட் பெறினே
யாம்பாடத் தான்மகிழ் துண்ணு மன்னே
... ...
என்பொடு தடிபடு வழியெல்லாம் எமக்கீயும் மன்னே'[17]

என்னும் புறநானூற்று அடிகள் குறிக்கின்றன.

கைம்மைப் பெண்டிர் உணவு

கைம் பெண்கள் நெய்யை உணவில் சேர்த்துக் கொள்வது இல்லை. இவர்கள் தண்ணீர்ச் சோற்றைப் பிழிந்து எடுத்து, அரைத்த எள்ளையும், புளியையுங் கூட்டி வெந்த வேளைக் கீரையுடன் சேர்த்து உண்பர். பின்னர் ஆரியரும் இவ்வழக்கத்தைப் பின்பற்றலாயினர்.[18]

மேலும், கைம் பெண்கள் உணவு உண்ண வேண்டிய சமயத்தில் உண்ணாது காலந் தாழ்த்து உணவு உண்டனர் எனவும் புறநானூறு கூறுகின்றது[19]

கணவனை இழந்த மகளிர் பச்சை இலையைத் தின்னாராய், பனிநீரில் மூழ்காராய் இருந்தனர் என்பதனை,

'... ... ... பெண்டிரும்
பாசடகு மிசையார் பனிநீர் மூழ்கார்'[20]

எனப் புறநானூறு உரைக்கின்றது.

அந்தணப் பெண்டிர் கணவன் இறந்த பின்பு பொழுது மறத்துண்ணலும், கைம்மை நோன்பு மேற்கொண்டு வாழ்தலும் இக்காலத்திலும் காணப்படுகின்றது.

---

17. புறநானூறு 235:1-6.
18. பல்கலைப்பழந்தமிழ், ப. 100.
19. புறநானூறு 248:3-4.
"பெருவளங் கொழுநன் மாய்த்தெனப் பொழுது மறுத் தின்னா வைக லுண்ணும்".
20. புறநானூறு 62:13-14.

வீரர் உணவு

அஞ்சா நெஞ்சம் படைத்த வீரர்களுக்கு ஏற்ப அவர்கள் உணவும் அமையும்.

இவர்கள் கள்ளை வாழ்த்தி, அதைப் பருகினர் என்பதைப் பின்வரும் புறநானூற்று அடிகள் விளக்குகின்றன.

> 'கள்ளின் வாழ்த்திக் கள்ளின் வாழ்த்திக்
> காட்டொடு மிடைத்த சீயா முற்றில்'[21]

வீரனுக்கு மன்னன் கலங்கல் கொடுத்ததாகப் புறநானூறு கூறுகிறது.[22]

'வீரனின் களைப்பைப் போக்குவதற்கு நறவைப் பிழிந்து எடுங்கள்; ஆட்டுக்கடாவை வீழ்த்துங்கள்,' என்ற குறிப்பு புறநானூற்றில் காணப்படுகின்றது.[23]

பச்சூனை வீரன் உண்டு, ஈரம் மிக்க கையை வில்லின் புறத்தில் திமிரினான் என்ற குறிப்பும் காணப்படுகிறது.[24]

வீரர்கள் கள், ஊன் முதலியவற்றை விரும்பி உண்டதால் அவர்கள் இறந்த பிறகு சிறு கலங்களில் தேறலை நடுகல்லுக்குப் படைத்தனர் என்பதை,

> '... ... ... நாரரி
> சிறுகலந் துருப்பவுங் கொள்வன் கொல்லோ
> கோடுயர் பிறங்குமலை கெழீஇய
> நாடுடன் கொடுப்பவும் கொள்ளா தோனே'[25]

எனப் புறநானூறு கூறுகின்றது.

விரத உண்டி

சில கொள்கைகளை முன்னிறுத்தி அவை நிறைவேறும் வரையிலும் உணவு உண்ணாது விரதமிருப்பர். அவ்வாறு விரதம் காக்கும் போது சில வகை உணவுகளை உண்பர்; சிலவற்றை உண்ணாது இருப்பர்.

---

21. புறநானூறு 316:1-2.
22. புறநானூறு 298:1
23. புறநானூறு 262:1
24. புறநானூறு 258:4-5
25. புறநானூறு 232:3-6.

பார்ப்பன மகன் சிவந்த பூவினை உடைய புரசமரத்தின் பட்டையை நீக்கிவிட்டு தண்டொடு ஏந்திய கரகத்தையும் விரத உண்டியையும் உண்பான் என்பதை

'செம்பூ முருக்கி னன்னார் களைந்து
தண்டொடு பிடித்த தாழ்கமண் டலுத்து
படிவ வுண்டிப் பார்ப்பன மகனே'[26]

எனக் குறுந்தொகை உரைக்கின்றது.

இதனின்று விரத உண்டி பழந்தமிழகத்தில் இருந்தது என்பதனை உணரலாம். ஆனால் இன்னின்ன உணவு விரத உண்டி எனக் குறித்திலர்.

ஆடவர் தம் கடமை முடியும் வரை உண்ணாதிருக்கும் பழக்க முடையர் என்பதை

'உண்ணா தடுக்கிற பொழுதுபல கழிய'[27]

எனப் பகர்கின்றது பதிற்றுப்பத்து.

உணவு அடிப்படையில் சில சாதிகள்

சாதிகள் உண்ணும் உணவின் அடிப்படையிலும் பழந்தமிழ கத்தில் காணப்பட்டன. திருநாவுக்கரசரின் காலத்தில் ஆவை உரித்துத் தின்பவர்கள் புலையர்கள் என்ற நிலை இருந்தது.

'ஆவுரித்துத் தின்றுழலும் புலைய ரேனும்
கங்கைவார் சடைக்க ரந்தார்க்கு அன்பராகில்
அவர்கண்டீர் யாம் வணங்கும் கடவு ளாரே'

சங்க காலததிலும் சாதிகள் சில உணவுகளின் அடிப்படையில் காணப்பட்டன.

பிணம் சுடுகின்ற இடத்தில் கள்ளிகள் ஊர்ந்து காணப் பட்டன. சுடுகாட்டில் பாடையை நிறுத்திய பின்னர் தருப்பைப் புலலின் மேல் கள்ளுடன் சில சோற்றால் ஆகிய உணவைப் படைக்க, அதனைப் புலையன் புல்லின் மேலிருந்து உண்டான் என்னும் குறிப்பை பின்வரும் புறநானூற்று அடிகளின் மூலம் உணர லாம்.

---

26. குறுந்தொகை 156:2-4.
27. பதிற்றுப்பத்து 68:6.

'கள்ளி போகிய களரி மருங்கின்
வெள்ளி னிறுத்த பின்றைக் கள்ளொடு
புல்லகத் திட்ட சில்லவிழ் வல்சி
புலைய னேவப் புன்மே யமந்துண்(டு),[28]

கன்றை உரித்து உணவாக உண்டான் பாணன் என்பதை,

'கன்றுபெறு வல்சிப் பாணன்'[29]

என்னும் நற்றிணையடியும் உணர்த்துகிறது.

பாணன் களிற்றின் இறைச்சியையும் உணவாக உண்டனன் என்பதனை

'களிறுபெறு வல்சிப் பாணன்'[30]

என்னும் அகநானூற்றடி குறிக்கின்றது.

உமணர்களும், மறவர்களும் யானையின் இறைச்சியை உண்டனர் என அகநானூறு உரைக்கிறது.[31]

கூரிய படைக் கருவிகளையுடைய மறவர்கள் கொழுத்த பசுவின் இறைச்சியை உணவாக உண்டனர் என்பதை,

'கொழுப்பா தின்ற கூர்ம்படை மறவர்'[32]

என அகநானூறு கூறுகிறது.

வேரும், தூரும், காயும், கிழங்கும் பூரிய மக்கள் உண்ணும் கள் முதலியவற்றையும் ஆறு இழுத்துச் சென்றது என்பதனை,

'வேருந் தூருங் காயுங் கிழங்கும்
பூரிய மக்க ளுண்பது மண்டி'[33]

எனப் பரிபாடல் பகர்கிறது. இதனின்று பூரிய மாக்கள் கள்ளுண்பர் என்பதை அறியலாம். மேலும் மன்னர்களும், செல்வர்களும் கள் குடித்தனர் என்ற செய்தியும் தமிழ் இலக்கியங்களில் காணப்படுகிறது.

---

28. புறநானூறு 360:16-9.
29. நற்றிணை 3.0:9.
30. அகநானூறு 106:12.
31. அகநானூறு 169:3-7.
32. அகநானூறு 129:12
33. பரிபாடல் 6: 47-48

உணவைச் சேகரித்த நிலை

இக்காலத்தவர் உணவு கெடாதிருக்க அதனைப் பனிக்கட்டியில் வைத்தும், உலர்த்தி வைத்தும் பாதுகாக்கின்றனர். சங்ககால மக்களும் உணவைச் சேகரிக்க பல வகைகளைக் கையாண்டுள்ளனர்.

இக்காலத்தவர் போல் சங்க காலத்தவரும் மாங்காயை ஊறுகாயாக்கிக் கெடாது பாதுகாத்தனர்.[34]

இக்காலத்தவர் மீனை உப்பில் வைத்து உலர்த்தியும், பனிக்கட்டியில் வைத்தும் கெடாது பாதுகாப்பர். சங்க காலத்தவரும் மீனை உலர்த்தியுள்ளனர் என்பதனை,

'புலவுமீன் உணங்கல் படுபுள் ஒப்பி'[35]

என நற்றிணை உணர்த்துகின்றது.

நெல் முதலியவற்றை உலர்த்திச் சேகரிக்கும் வழக்கம் இருந்தது. இவ்வாறு சேகரிப்பதில் ஊணூர் சிறப்புற்று இருந்தது என்பதைப் பின்வரும் அகநானூற்றடி விளக்குகிறது.

'பழம்பல் நெல்லின் ஊணூ ராங்கல்'[36]

செந்திணையை உலர்த்தி தொகுத்து வைத்ததை,

'செந்திணை உணங்கல் தொகுக்கும்'[37]

என்னும் நற்றிணை அடி விளக்குகிறது.

நீருணவுப் பொருட்களாகிய கள், மது போன்றவற்றைக் கெடாது பாதுகாக்க முளைகளையும், குப்பிகளையும் பயன்படுத்தினர். இக்காலத்தில்கூட மலைவாழ் மக்களிடையே முளைகளில் பால் பெய்து கெடாது பாதுகாத்து வைக்கும் முறை காணப்படுகிறது. மூங்கில் குழாயில் பெய்து வைதத தேறல் விளைச்சல் ஏறுமே ஒழிய கெடாது என்பதை,

'வேய்ப் பெயல் விளையுள் தேக்கள் தேறல்'[38]

என மலைபடுகடாம் கூறுகிறது.

---

34. பெரும்பாணாற்றுப்படை 307-10
35. நற்றிணை 331:4.
36. அகநானூறு 220:13.
37. நற்றிணை 344:11
38. மலைபடுகடாம் 170

கண்ணாடிக் குப்பிகளில் தேறலைப் பெய்து நிலத்தில் புதைத்து வைத்ததினால் தேறல் முற்ற விளைந்ததென்பதை,

'நிலம்புதைப் பழுனிய மட்டின் தேறல்'[39]

எனப் புறநானூறு புகல்கிறது.

பஞ்சம் வரும் காலங்களில் துன்பமின்றி வாழ்வதற்காக மக்கள் உணவைச் சேகரித்துப் பாதுகாத்து வைத்தனர் எனலாம்.

மிச்சில் உண்ட நிலை

சங்க காலத்திய பாலை நில மக்கள் ஏனையவர்களைவிட விலங்குகள் உண்ட மிச்சத்தை உண்டிருக்கின்றனர். எனினும் குறிஞ்சி நிலத்தவரும் மிச்சில் உண்டதாகச் செய்தி காணப்படு கிறது. தற்காலத்தவர் வறுமையுற்ற நிலையில்தான் மிச்சிலை உண்ணுகின்றனர்.

சிறிய கண்ணிணையுடைய ஆண் பன்றியை நாய்கள் பற்ற அக்கொள்ளையினைக் கானவர்கள் கொணர்ந்தனர் என்பதனை,

'சிறுகட் பன்றிப் பெருஞ்சினை ஒருத்தல்
... ...
கோள்நாய் கொண்ட கொள்ளைக்
கானவர் பெயர்க்குஞ் சிறுகுடி யானே'[40]

என்னும் நற்றிணை அடிகள் நவில்கின்றன.

புலி கொன்று உண்ட யானை இறைச்சியின் மிச்சத்தை மறவர்களும், உமணர்களும உண்டனர் என அகநானூறு இயம்பு கிறது.[41]

செவ்வேளின் கோயிலை வலம் வந்து பூசை செய்த மகளிர் யானைக்குக் கவளம் கவளமாக உணவளித்து, அது உண்டு எஞ்சிய எச்சிலைத் தாம் உண்டனர் என்பதைப் பரிபாடல் பின் வருமாறு குறிக்கின்றது.

'மலிவுடை யுள்ளத்தாள் வந்துசெய் வேள்வியுள்
பன்மண மன்னு பின்னிருங் கூந்தலர்
கன்னிமை கனிந்த காலத் தார்நின்
கொடியேற்று வாரணங் கொள்கவழ மிச்சில்'[42]

39. புறநானூறு 120:12.
40. நற்றிணை 82:7-11.
41. அகநானூறு 169:3-7.
42. பரிபாடல் 19:88-91.

இக்காலத்திலும் காட்டில் வாழும் வேடர்கள் பிற விலங்குகள் உண்ட விலங்குகளின் மிச்சிலை உண்கின்றனர்.

பக்குவம் செய்த முறை

உண்ணும் உணவைப் பக்குவம் செய்வது ஒரு கலை. பழந் தமிழகம் உணவைப் பக்குவம் செய்வதில் முன்னேறி இருந்தது எனலாம்.

உணவு சமைத்தவளை அட்டிலோள் என நற்றிணை பகர் கிறது.

'அட்டிலோளே அம்மா அரிவை'[43]

மதுரைக் காஞ்சி அடிசில் சமைப்பவளை வாலுவள் எனக் குறிக்கின்றது.

'நெறியறிந்த கடிவாலுவள்'[44]

சோறாக்கிய முறை

குறமகள் புளியம் பழத்தின் புளிப்பைக் கலந்து மோரை நீராக வார்த்து உலையேற்றி அதில் மூங்கில் நெல்லின் அரிசியைப் பெய்து அச்சோற்றினின்று மணம் உண்டாகும்படி துழாவிச் சோறாக்கினாள் என்பதை,

'இன்புளிக் கலந்து மாமோ ராகக்
கழைவளர் நெல்லின் அரியுலை ஊழ்த்து
வழையமை சாரல் கமழத் துழைஇ
நறுமலர் அணிந்த நாறிரு முச்சிக்
குறமகள் ஆக்கிய வாலவிழ் வல்சி'[45]

என மலைபடுகடாம் கூறுகின்றது.

ஊறுகாய் ஆக்கிய முறை

மாங்காயைப் பல துண்டுகளாக வகிர்ந்து அதில் மிளகுப் பொடியைக் கலந்து கறிவேப்பிலையை அளாவி ஊறுகாய் ஆக்கினர். கறிவேப்பிலையை அளாவினர் என்பதன் வழியாகத் தாளிதம் செய்தனர் என்பதை ஊகித்தறியலாம்.

43. நற்றிணை 120:.9
44. மதுரைக்காஞ்சி 36
45. மலைபடுகடாம் 179-83.
46. பெரும்பாணாற்றுப்படை 307-10.

... ... போழொடு கறிகலந்து
கஞ்சக நறுமுறி அளைஇப் பைந்துணர்
நெடுமரக் கொக்கி னறுவடி விதிர்த்த
தகைமான் காடி'[46]

என்னும் பெரும்பாணாற்றுப்படை வரிகள் மாங்காயை ஊறு காயாக்கும் விதத்தை விளக்குகின்றது.

புளிக்குழம்பு ஆக்கிய முறை

தலைவி தன் மெல்லிய விரலால் கட்டியான முற்றிய தயிரைப் பிசைந்து தன் குவளை மலர்போன்ற கண்களில் தாளிப்புப் புகை கமழும்படி புளிக்குழம்பைத் தானே ஆக்கினாள் என்பதனை,

'முளிதயிர் பிசைந்த காந்தள் மெல்விரல்
... ...
குவளை யுண்கண் குய்ப்புகை கமழத்
தான்றுழந் தட்ட தீம்புளிப் பாகர்'[47]

எனக் குறுந்தொகை கூறுகிறது.

ஊன் பொரித்த முறை

நெய்யைக் காய்ச்சி உருக்கி அதில் பன்றியின் ஊன் துண்டங் களைப் பெய்து பொரித்ததை,

'குறுந்தா ளேற்றைக் கொழுங்க ணல்வினர்
தறுநெய் யுருக்கி நாட்சோ றீயா
வல்ல னெந்தை பசிதீர்ந் தல்லென'[48]

எனப் புறப்பாடல் சாற்றுகிறது.

சூடான நெய்யில் ஆட்டின் இறைச்சியைப் பெய்து பொரித்த போது எழுந்த ஓசையானது மதத்தால் மயங்கிய யானையின் நெட்டுயிர்ப்புக்கு உவமையாகப் புறநானூற்றில் கூறப்பட் டுள்ளது.[49]

கொதிக்கின்ற நெய்யில் துள்ளி வேகும் கறியோசைக்கு நீர் நிறைந்த பொய்கையில் மழைத்துளி விழுதலானது,

---

46. பெரும்பாணாற்றுப் படை 307-10.
47. குறுந்தொகை 167:1-4.
48. புறநானூறு 379:8-10.
49. புறநானூறு 261:8-9.

'படுமாரித் துளிபோல
நெய்துள்ளிய வறைமுகக்கவும்'[50]

எனப் புறநானூற்றில் உவமையாக்கப்பட்டுள்ளது.

பழந்தமிழ் இலக்கியங்களில் தாளிக்கும்போது எழும் ஓசை 'குய்' எனக் குறிக்கப்படுவதாக,

'குய் கொள் கொழுந்துவை நெய்யுடை யடிசில்'[51]

என்னும் புறநானூற்று அடி கூறுகிறது.

தமிழர் பலவகைக் கறிவகைகளையும், பண்ணியங்களையும் அடவும், பொரிக்கவும், மசாலையைச் சேர்க்கவும் அறிந்திருந்தனர். மேலும் ஊனையும் பிற பொருட்களையும் அட்டதும், சுட்டதும் புழுக்கியதும் உணவைப் பக்குவஞ்செய்த நிலையைச் சுட்டுவதாகும்.

உணவினால் அறியப்படும் தொழில் முன்னேற்றம்

உணவுப் பொருட்களை—குறிப்பாக நீர் உணவுப் பொருட்களை—காய்ச்சுவதற்கும், பிழிவதற்கும் தயாரித்து எடுப்பதற்கும் பல கருவிகளைப் பயன்படுத்தியுள்ளனர். இது தொழில் முன்னேற்றத்தைச் சுட்டிக் காட்டுவதாகும்.

திட உணவாகிய கரும்பினைப் பிழிந்து நீருணவாகிய சாற்றைப் பெற்றனர் என,

'வினைகழை பிழிந்த அத்தீஞ் சேற்றோடு'[52]

என்னும் அகநானூற்று அடி விளக்குகிறது.

கருப்பஞ்சாற்றைக் காய்ச்சிக் கட்டியாக்கும் தொழிற்சாலையில் எழும் ஓசை மதகரிகளின் பிளிறலோடு பெரும்பாணாற்றுப்படையில் பின்வருமாறு உவமிக்கப் பெற்றுள்ளது.

'கதஞ்சால் வேழங் கதழ்வுற் றாஅங்கு
எந்திரஞ் சிலைக்கும் துஞ்சான் கம்பலை
விசய மடூஉம் புகைசூழ் ஆலைதொறும்
கரும்பின் தீஞ்சாறு விரும்பினிர் மிசைமின்'[53]

---

50. 'மையல் யானை யாவுயிர்த் தன்ன
நெய்துள்ளிய வறைமுகக்கவும்'
–புறநானூறு 386:2-3.
51. புறநானூறு 160:7.
52. அகநானூறு 137:21.
53. பெரும்பாணாற்றுப்படை 259-62.

இதனின்று தமிழர் பல எந்திரக் கருவிகளைப் பயன் படுத்தும் அளவிற்கு உணவினால் முன்னேறி இருந்தனர் என்பது நன்கு புலப்படும்.

உணவு விற்றலில் சில நிலைகள்

தமிழர் வெளிநாடுகளுடன் தொடர்புகொண்டு நம் நாட்டி லுள்ள பொருட்களை விற்றனர். உள்நாட்டிலும் உணவுப் பொருட்களை விற்கச் சில விதிமுறைகளைப் பின்பற்றினர்.

கள் விற்பதற்கு உயர்த்திய கொடிகளும், ஏனைய பண்டங் களை விற்பதற்கு உயர்த்திய கொடிகளும் செறிந்து காணப் பட்டதை,

> 'நறவு நொடைக் கொடியொடு
> பிற பிறவு நனிவிரைஇப்'[54]

எனப் பட்டினப்பாலை விளக்குகிறது.

பண்டமாற்று முறை

உள்நாட்டு வணிகத்தில் பண்டமாற்று முறையே அடிப்படை யாக இருந்தது. பிற பொருள்கள் யாவும் நெல்லை அளவாக வைத்தே மதிப்பிடப்பட்டன. உப்பும் நெல்லும் ஒப்பாகும் என்று விலை கூறி விற்றதாக,

> 'நெல்லின் நேரே வெண்கல் உப்பெனச்
> சேரி விலைமாறு கூறலின் மனைய'[55]

என்னும் அகநானூற்று அடிகளில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது.

சினம் பொருந்திய நாயையுடைய வேட்டுவன் மான் தசை யைக் கொணர்ந்த வட்டிலும், ஆய்மகள் தயிர் கொணர்ந்த குடமும் நிறைய மகளிர் நெல்லைக் கொடுத்ததாகப் புறப்பாடல் புகல்கிறது.[56]

புறநானூறு, நிரையைக் கொணர்ந்தவர்கள் அதனைக் தாமுண்ணும் கள்ளிற்கு மாற்றுப் பொருளாகக் கொடுத்ததாகக் குறிப்பிடுகிறது.[57]

---

54. பட்டினப்பாலை 180-181.
55. அகநானூறு 140:7-8.
56. புறநானூறு 33:1-6.
57. புறநானூறு 258:2-3.

'வளைவல் பாண்மகள் வாலெயிற்று மடமகள்
வராஅல் சொரிந்த வட்டியுள் மனையோள்
யாண்டுகழி வெண்ணெ லிறைக்கு மூர'[58]

என்னும் ஐங்குறுநூற்றடிகள் பாண்மகள் வரால்மீன் சொரிந்த வட்டியுள் மனையோள் ஆண்டுக்கழிந்த நெல்லைச் சொரிந்து நிறைப்பாள் என உரைக்கின்றது.

தான் விற்கும் நெய்க்கு மாற்றுப்பொருளாகப் பொன்னைப் பெறாது எருமைகளையும், பசுவின் கன்றுகளையும் ஒப்பாகப் பெற்றனள் ஆய்மகள் என்பதை,

' ... ...ஆய்மகள்
அளைவிலை யுணவிற் கிளையுட னருத்தி
நெய்விலைக்கட்டிப்பசும்பொன் கொள்ளாள்
எருமை நல்லான் கருநாகு பெறூஉம்'[59]

என்னும் பெரும்பாணாற்றுப்படை வரிகள் இயம்புகின்றன.

கெடிற்று மீன் சொரிந்த வட்டிநிறையப் பண்டமாற்றாகப் பெரும்பயற்றைப் பாண்மகள் பெற்றாள் என ஐங்குறுநூறு இயம்புகிறது.[60]

பொருநராற்றுப்படை தேனையும், கிழங்கையும் விற்றோர் அவற்றிற்குப் பண்டமாற்றாக மீன் நெய்யையும், நறவையும் பெறும் வழக்கமும்; இனிய கரும்பையும் அவலையும் விற்றோர் மாற்றாக மான் தசையையும், கள்ளையும் பெறும் வழக்கமும் பழக்கத்தில் இருந்தன என உரைக்கின்றது.[61]

இவ்வாறு பல பொருட்களையும் பண்டமாற்றாகப் பழந் தமிழர் பெற்றுள்ளனர். ஒரு நாட்டில் நெல்லுக்கு நேரே உப்பு விற்றால் பொருளாதார நிலையில் அந்நாடு முன்னேறியுள்ளது எனக் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது. இந்நிலை பழந்தமிழ் இலக்கியத் திலும் காணப்பட்டது. எனவே உணவுப் பொருட்களில் பழந் தமிழகம் சிறப்புற்றிருந்தது என்பதனை நாம் நன்கு உணரலாம்.

4. உணவும் உண்ணும் நேரங்களும்

தமிழர் உணவை இன்ன முறையில் உண்ண வேண்டும், உணவு உண்ண வேண்டிய அளவு, உண்ண வேண்டிய நேரம் முதலியவற்றை நன்கு உணர்ந்திருந்தனர்.

---

58. ஐங்குறுநூறு 48:1-3.
59. பெரும்பாணாற்றுப்படை 162-65.
60. ஐங்குறுநூறு 47:1-3.
16. பொருநராற்றுப்படை 214-217.

உண்ணும் உணவின் அளவு

மக்களில் சிலர் சிறுதீனிக்காரர்களும், சிலர் பெருந்தீனிக்காரர்களாகவும் இருக்கின்றனர். சங்க காலத்தில் உணவிற்குச் சில அளவைகள் இருந்ததாகத் தெரிகிறது.

உண்பது நாழி அளவு உணவு எனவும், உடுப்பவை இரண்டு என்றும் பழந்தமிழ் மக்கள் கருதி வாழ்ந்தனர் எனப் புறநானூறு கூறுகிறது.[62]

நுதல் வியர்க்கும் படியாக மக்கள் உண்டனர் என்ற செய்தியும் சங்க இலக்கியங்களில் காணப்படுகின்றது.

'பிறைநுதல் வெயர்ப்ப உண்டனர்'[63]

என அகநானூறும் கூறுகின்றது.

விலாப்பக்கம் புடைக்கும்படியாக மக்கள் உண்டனர் என்பதனை,

'விலாப்புடை மருங்கு விசிப்ப மாந்தி'[64]

என்னும் புறநானூற்று வரியால் உணர முடிகிறது.

மேற்கூறிய மூன்று செய்திகளில் முதல் செய்தியில் உணவின் அளவு குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது. ஆனால் பிற்கூறிய இரண்டு செய்திகளிலும் உண்ட உணவின் அளவு கூறப்பெறவில்லையாயினும், அவர்கள் வயிறு நிறைகின்ற அளவிற்கு உண்டனர் என்பது தெள்ளிது.

உணவு உண்ணும் நேரம்

இக்காலத்தவர் காலை, நண்பகல், மாலை, இரவு ஆகிய நேரங்களில் உணவு உட்கொள்ளுவதைப்போல பழந்தமிழரும் உணவு உண்பதற்குக் கால வரையறை செய்து உள்ளனர். பொதுவாக அவர்கள் காலை, நண்பகல், மாலை ஆகிய மூன்று நேரங்களில் உணவு உண்டனர் எனத் தெரிகின்றது.

காலை உணவு

தற்கால நகர மக்கள் பொதுவாகக் காலை நேரத்தில் சிற்றுண்டி உண்கின்றனர். நாட்டுப் புறங்களில் வாழும் மக்கள்

---

62. 'உண்பது நாழி உடுப்பவை யிரண்டே'
—புறநானூறு 189:5.
63. அகநானூறு 207:13.
64. புறநானூறு 61:6.

பழஞ் சோற்றைப் பெரும்பாலும் காலை உணவாகப் பயன்படுத்து கின்றனர்.

பகலில் உழைக்கும் உழவர்கள் இரவில் கள் குடித்து மகிழ்ந் திருப்பார்கள். இவர்கள் விடியற்காலத்தில் பழஞ்சோற்றை உண்டனர் என்பதை,

'அழிகளிற் படுநர் களியிட வைகிற்
பழஞ்சோ றயிலும் ... ...'[65]

எனப் புறப்பாடல் உரைக்கின்றது.

காலையில் மக்கள் பழஞ்சோறு உண்டனர் எனும் குறிப்பு நற்றிணையிலும் காணப்படுகின்றது.

நண்பகல் உணவு

புதுநெற் சோற்றை விலாப்பக்கம் புடைக்க உழவர்கள் உண்டனர். இவர்களது புதல்வர்கள் தென்னம் பழத்தை வெறுத்து, பனம்பழத்தைப் பெறுவதற்காகக் குவிந்து கிடக்கும் வைக்கோல் போரில் ஏறிக் குதித்தனர் எனப் புறநானூறு குறிப் பிடுகின்றது.[66]

வயலில் உழைத்த உழவர்கள் நீர்வேட்கை தணியும் பொருட்டுக் கள்ளை ஆமைப் புழுக்குடன் உண்ட செய்தியை,

'களமர்க் கரித்த விளையல் வெங்கள்
யாமைப் புழுக்கிற் காமம் வீடவாறு'[67]

என்னும் புறநானூற்றடிகள் விளக்குகின்றன.

மாலை உணவு

மாலையில் சோற்றைச் சங்ககால மக்கள் விரும்பி உண்டதாகத் தெரிகிறது. வேங்கைப்பூவை ஒத்த மூங்கிலரிசிச் சோற்றில் மேட்டு நிலத்தில் விளைந்த நெல் அரிசியை விரவி, அவரை விதையில் புளியைக் கரைத்துப் புளிங்கூழ் ஆக்கி, அதனைப் பகல் பொழுதில் அடைந்த துன்பம் நீங்கும்படியாக இரவு உணவாக உண்டனர் என்பதனை,

' ... ... வேங்கைப் பூவினன்ன
வேய்கொள் அரிசி மிதவை சொரிந்த

65. புறநானூறு 399:10-11.
66. புறநானூறு 61:5-11.
67. புறநானூறு 212:2-3.

அவல் விளை நெல்லின் அவரையம் பைங்கூழ்
அற்இடை உழந்தலும் வருத்தம் வீட
அகலு ளாங்கட் கழிமிடைந் தியற்றிய
புல்வேய் குரம்பைக் குடிதொறும் பெறுகுவிர்'[68]

என மலைபடுகடாம் இயம்புகிறது.

உணவு உண்ணும் பாத்திரங்கள்

உணவு உண்ணுதலில் புதிய முறைகளையும் புதுப்புது வகையான தட்டங்களையும் சிலர் பயன்படுத்துதல் உண்டு. சங்க கால மக்களும் பல தட்டங்களைப் பயன்படுத்தியதாய்க் குறிப்புகள் கூறுகின்றன.

பொன், வெள்ளி, வாழை இலை, தேக்கிலை, ஆம்பல் இலை பாறை முதலியவற்றில் வைத்து உணவு உண்டதாகத் தெரிகிறது பொன், வெள்ளி ஆகியவற்றாலாகிய தட்டங்களைச் செல்வர்கள் பயன்படுத்தியதாகத் தெரிகிறது.

மான்றடி புழுக்கிய குழிசியைக் கழுவாமல் மரையானின் பாலை நீருக்குப் பதிலாக உலையேற்றி, அதில் தினை அரிசியைப் பெய்து நன்கு சமைத்து, அதனைப் பலவகையான மணங்கமழும் முற்றத்தில் அகன்ற வாழை இலையில் பரப்பிப் பலருடன் பகிர்ந்துண்டதை,

'மான்றடி புழுக்கிய புலவுநாறு குழிசி
வான்கே ழிரும்புடை கழாஅ தேற்றிச்
சாந்த விறகி னுவித்த புன்கம்
கதளங் கலிநிய குளவி முன்றிற்
செழுங்கோள் வாழை யகலிலைப் பகுக்கும்'[69]

என்னும் புறநானூற்று வரிகள் உரைக்கின்றன.

புலியுண்டு எஞ்சிய மானின் உணங்கலை, மூங்கிலின் அரிசி யுடன் சேர்த்துச் சோறாக்கி, அதில்கலந்த நெய் உருகும்படியாகச் சமைத்தனர். பின் அதனைப் புள்ளி பொருந்திய தேக்கின் இலையில் வைத்து உண்டதை,

'இரும்புலி துறந்து ஏற்றுமான் உணங்கல்
... ...
ஒலிகழை நெல்லின் அரிசியோ டோராங்

68. மலைபடுகடாம் 434-9.
69. புறநானூறு 168:9-13.

காலினைப் பள்ளி அளைபெய் தட்ட
வாலினும் உருக்கிய வாஅல் வெண்சோறு
புகரரைத் தேக்கின் அகலிலை மாந்தும்'[70]

என்றும் அகநானூறு கூறுகின்றது.

ஆம்பல் இலையில் சோற்றைப் பரப்பி அதில் பிரம்பின் கனியைப் பெய்து விடியற்காலத்தில் மனைவி கணவனுக்கு அளித்ததாக அகநானூற்றில் காணப்படுகிறது.[71]

பசுவைக் கொன்று வேப்பமரத்தினடியில் உதிரத்தைத் தூவிப் பலியிட்டு, பின் அப்பசுவின் இறைச்சியைச் சமைத்துப் பாறையில் வைத்து உண்டனர் என அகநானூறு கூறுகின்றது.[72]

பாற்சோறு மறையும்படியாகப் பெய்த நெய் முழங்கை வழியே வழிய உண்பதை ஆண்டாள் காலத்திய மக்கள் மிகவும் விரும்பினர் என்பது,

'... ... ... பாற்சோறு
மூட நெய் பெய்து முழங்கை வழிவாரக்
கூடியிருந்த குளிர்ந் தேலோ ரெம்பாவாய்'[73]

என்னும் திருப்பாவையடிகள் விளக்குகின்றன.

சங்ககால மக்கள் இந்நிலையை விரும்பியதாகத் தெரியவில்லை. இவர்கள் கள் குடிக்கும்போது திறந்த வாய் நிறைந்து சிந்துமாறு பருகினரென அகநானூறு கூறுகிறது.[74]

பழ மரங்களை வழியிற் பழுத்துக் காணப்பட்டது வழிச்செல்வோருக்கு உண்டான வருத்தத்தைத் தீர்க்கும் என்பதை

'... ... ... மரம்படு தீங்கனி
அஞ்சே றமைந்த முண்டை விளைபழம்
ஆறுசென் மாக்கட் சோய்தகை தடுக்கும்'[75]

எனப் பதிற்றுப்பத்து சாற்றுகின்றது.

---

70. அகநானூறு 107:5-10.
71. அகநானூறு 196:4-7.
72. 'தெய்வஞ் சேர்ந்த பராரை வேம்பின்
கொழுப்பா எறிந்து குருதி தூஉய்ப்
புலவும் புழுக்குண்ட வான்கண் அகலறை'
—அகநானூறு 390:4-6.
73. திருப்பாவை 27:6-8.
74. 'பகுவாய் நிறைய நுங்கின் கள்ளின்
உகுவா ஒருந்து ... ...'
—அகநானூறு 256:4-5.
75. பதிற்றுப்பத்து 60:5-7.

5. சில சிறப்பான நிகழ்ச்சிகளுக்குரிய உணவு

இக்காலத்தில் கோவில் திருவிழா, மன்றல் போன்றவற்றிற்கு மேம்பட்ட உணவுகளை ஆக்குவதுபோல் பழந்தமிழரும் சில சிறப்பான நிகழ்ச்சிகளுக்கெனச் சிறந்த உணவு வகைகளைச் சமைத்தனர்.

அந்தி விழா

அந்திப் பொழுதில் நிகழும் இவ்விழாவில் மாயோன், முருகன் முதலிய கடவுளர்க்கு நாற்ற வுணவை அளித்ததாக,

'நாற்ற உணவின் உருகெழு பெரியோர்க்கு
மாற்றரு மரபி னுயர்பலி கொடுமார்
அந்திவிழாவில்... ...'[76]

என்னும் மதுரைக்காஞ்சியடிகள் பகர்கிறது.

மன்றலுக்குப் பயன்படுத்திய உணவு

தமிழர்கள் மன்றல் நாளைச் சிறப்புடைய நாளாகக் கருதிப் போற்றியிருக்கின்றனர். மன்றல் தினத்தன்று உழுந்தஞ் சோற்றைக் கொடுத்தனர் என்ற செய்தி,

'உழுந்து தலைப் பெய்த கொழுங்களி மிதவை
பெருஞ்சோற் றமலை'[77]

என்னும் அகநானூற்று அடிகள் மூலம் விளக்கப் பெறுகின்றது.

நம்பிக்கைகளும் உணவும்

தமிழ் மக்கள் உணவு உண்பதிலும் சில நம்பிக்கைகளை ஏற்படுத்திக் கொள்ளுதல் உண்டு. மலைவாழ் மக்கள் தீமை செய்து ஒழுகினால் வள்ளியின் கிழங்கு கீழே தோன்றாது; மலையின் உச்சியில் தேன்கூடு கட்டாது; தினைகளிலும் கதிர்கள் வளமாகத் தோன்றாது என நம்பினர்.

'சிறுகுடியீரே சிறுகுடியீரே
வள்ளி கீழ்விழா வரைமிசைத் தேன்தொடா
கொல்லை குரல்வாங்கி ஈனா மலைவாழ்நர்
அல்லல் புரிந்து ஒழுகலான்'[78]

என இதனைக் கலித்தொகை இயம்புகிறது.

---

76. மதுரைக்காஞ்சி 457-59
77. அகநானூறு 86:1-2.
78. கலித்தொகை 39:11-14,

குறவர்கள் விதை விதைப்பதற்கும், முற்ற விளைந்ததைப் புதிதாக உண்பதற்கும் நல்லநாளைப் பார்த்தனர். நல்ல நாள் அன்றே புதுவிளைவை உண்டனர். இது ஏதோ ஒரு நம்பிக்கையின் அடிப்படையில் தோன்றியது எனலாம்.

'நன்னாள் வருபத நோக்கிக் குறவர்
உழாஅது வித்திய பரூஉக் குரற்சிறுதினை
முந்துவிளை யாணர் நாட்புதி துண்மார்'[79]

எனப் புறநானூறு இதனை விளம்புகின்றது.

வழிபாட்டிற்குரிய உணவுப் பொருட்கள்

மக்கள் வாழ்க்கையில் பயன்படுத்திய உணவுப் பொருட்களில் சில இறைவழிபாட்டிற்குப் பயன்படாத பொருளாகவும் காணப் படுகின்றன.

வெறியாட்டு

தமிழர் வழிபாட்டில் வெறியாட்டும் ஒன்று. வெறியாட்டு நடக்கும் இடம்தோறும் செந்நெல்லின் பொரி சிதறிக் கிடக்கும் என்பதனை,

'வேலன் புனைந்த வெறியயர் களந்தொறும்
செந்நெல் வான்பொரி சிதறி யன்ன'[80]

என்னும் குறுந்தொகை அடிகள் உரைக்கின்றன.

வெறியாட்டின்போது ஆட்டின் கழுத்தை அறுத்து தினையை உடைய பிரப்பை வைத்து வழிபடுவர் எனவும் குறுந்தொகை கூறுகிறது.[81]

பலநிறம் பொருந்திய சோற்றுடன் ஆட்டுக்குட்டியைக் கொன்று நோய்வந்த பெண்ணின் நெற்றியைத் தடவி வேலனை வணங்கிப் பலி கொடுக்கப்பட்டது என்பதாக,

'பல்வேறு ருவிற் சில்லவிழ் மடையொடு
சிறுமறி கொன்றிவ னறுதுத னீவி
வணங்கினை கொடுத்தி யாயின்'[82]

என்னும் குறுந்தொகை அடிகள் விளக்குகின்றன.

---

79. புறநானூறு 168:5-7.
80. குறுந்தொகை 53:3-4.
81. 'மறிக்குர லறுத்துத் தினைப்பிரப் பிரீஇ'
—குறுந்தொகை 263:1.
82. குறுந்தொகை 362:3-5.

இல்லுறை கடவுள் வழிபாடு

சங்ககால மக்கள் இல்லுறை கடவுளையும் வணங்கியதை,

'............ ஈர்ந்திரிக் கொளீஇ
நெல்லு மலருந் தூஉய்க் கைதொழுது
மல்லல் ஆவணம் மாலை யயர'[83]

என நெடுநல்வாடையில் கூறப்பட்டுள்ளது.

கொற்றவை வழிபாடு

தமிழரது வெற்றித்தெய்வம் கொற்றவை ஆகும். இவள் முருகனது தாய் எனக் குறிக்கப்படுகிறாள்.

'வெற்றி வெல்போர்க் கொற்றவை சிறுவ'[84]

எனத் திருமுருகாற்றுப்படையில் குறிக்கப்பட்டுள்ளது.

உயர்ந்த பலியைக் கொற்றவை பெற்றாள் என,

'உயர்பலி பெறூஉம் உருகெழு தெய்வம்'[85]

என்னும் அகநானூற்றடி விளக்குகிறது.

முருகன் வழிபாடு

குறிஞ்சி நிலத்திற்குரிய கடவுள் முருகன் ஆவான். குறமகள் கோழிக்கொடியை நிறுத்தி நெய்யோடு அயனி அப்பி ஐதுரைத்து முருகனை வழிபடுகிறாள். குடந்தம் பட்டுக் கொழு மலர்களோடு பொரியைச் சிதறி, இரண்டுடை உடுத்தி, வலிபொருந்திய ஆட்டுக் கிடாயின் குருதியோடு கலந்த தூய வெள்ளரிசியைப் பலியாகச் சிதறுகிறாள். பின் மஞ்சள், சந்தனம் முதலிய மணப்பொருட் களைக் கலந்து தெளித்து முருகனை வழிபடுகின்றாள் எனத் திருமுருகாற்றுப்படை இயம்புகிறது.

காக்கைப் பலி

தலைவன் வரவை முன்னரே கரைந்து அறிவித்துத் தலைவியை ஆற்றுவித்த பெருமை காக்கைக்கு உரியது. எனவே தோழியின் துன்பம் நீங்குமாறு கரைந்த காக்கைக்கு உரிய பலியாக இடையர்களின் பல பசுக்கள் பயந்த பாலில் எடுத்த நெய்யில், தொண்டி என்னும் ஊரிலுள்ள வயல் முழுதும் ஒருங்கே விளைந்த வெண்ணெல் அரிசியிட்டுச் சமைத்த வெள்ளிய சோற்றினை ஏழு

83. நெடுநல்வாடை 42-44.
84. திருமுருகாற்றுப்படை 258.
85. அகநானூறு 166:7.

கலத்தில் ஏந்திக் கொடுத்தாலும் சிறிதாகும் எனத் தோழி தலைவனைப் பற்றிக் கூறுவது.

'திண்தேர் நள்ளி கானத் தண்டர்
பல்லா பயந்த நெய்யிற் றொண்டி
முழுதுடன் விளைந்த வெண்ணெல் வெண்சோறு
எழுகலத் தேந்தினும் சிறிதென் தோழி
பெருந்தோள் நெகிழ்த்த செல்லற்கு
விருந்து வரக் கரைந்த காக்கையது பலியே'[86]

என்று குறுந்தொகையில் விவரிக்கப்பட்டுள்ளது.

நடுகல் வழிபாடு

போரில் மாண்ட வீரனது பெயரையும், புகழையும் கல்லில் எழுதி நடுகல் நாட்டி, அதில் மயில் இறகுகளைச் சூட்டித் துடிப் பறையை அடித்தனர். பின்னர் தோப்பிக் கள்ளொடு செம்மறி ஆட்டையும் பலியாகக் கொடுத்தனர் என்பதை,

"வில்ஏர் வாழ்க்கை விழுத்தொடை மறவர்
வல்லான் பதுக்கைக் கடவுட் பேண்மார்
நடுகற் பீலிசூட்டித் துடிப்படுத்துத்
தோப்பிக் கள்ளொடு துரூஉப்பலி கொடுக்கும்'[87]

என அகநானூறு பகர்கின்றது.

இவ்வாறு இறைவழிபாட்டின்போதும், பலியிடும்போதும், பழந்தமிழர் தாம் பயன்படுத்திய உணவுப் பொருட்களையும், பிறவற்றையும் கடவுளர்களுக்கு அளித்தனர் என்பதை இச் சான்றுகள் விளக்கும்.

அந்தணர்களும் ஊன்உண்ட பழந்தமிழ் சமுதாயத்தில், மரம், செடி, கொடி ஆகியவற்றிலிருந்து கிடைக்கக்கூடிய இலை பூ, காய், கனி, விதை, கிழங்கு ஆகியவற்றை மட்டுமே உண்ணும் சைவ உணவினரும் காணப்பட்டனர் என்பதைப் பெரும்பாணாற்றுப்படை சில இடங்களில் எடுத்துக்காட்டுகிறது.[88]

புலால் உணவு உண்ணாத வேளாளர்கள் நல்ல பசுக்களையும் எருதுகளையும் பாதுகாத்து, விருந்தினர்க்கு பணியாரங்கள் பல அளித்துக் குறைவுபடாத வாழ்க்கையை வாழ்ந்தனர் என்பதை,

---

86. குறுந்தொகை 133.
87. அகநானூறு 35: 6-9.
88. பெரும்பாணாற்றுப்படை 306-310.

'பண்ணியம் அட்டியும் பசும்பதங் கொடுத்தும்
புண்ணிய முட்டாத் தண்ணிழல் வாழ்க்கைக்
கொடுமேழி நசையுழவர்'[89]

என்ற பட்டினப்பாலை வரிகள் எடுத்துக்காட்டுகின்றன.

ஊன் உண்ணும் அந்தணர் வழக்கம் பிற்கால அந்தணரிடையே காணப்படவில்லை. புலால் உண்ணாத சைவக்குடும்பங்கள் இருப்பது இன்றும் தமிழகத்தில் இருப்பது பழந்தமிழர் பண்பாட்டை அப்படியே பின்பற்றி வருகின்ற ஒரு பிரிவினர் இன்றும் இருக்கின்றனர் என்பதைத் தெளிவாக எடுத்துக்காட்டுகிறது.

பிற்கால உணவு வகைகள்

மனித சமுதாயம் உணவுக்காக எவ்வளவு போராட்டங்களை காலங்காலமாக நடத்திக் கொண்டு வந்திருக்கிறது என்பதை நாம் சரித்திரத்தின் மூலம் அறிந்து கொள்கிறோம். பசி, உணவு இவ்விரண்டையும் முக்கியமான களமாகக்கொண்டு பல போராட்டங்கள் அமைந்துள்ளன. சிங்கம், புலி, பாம்பு, கரடி முதலிய பிராணிகள் வேறு பிராணிகளை அடித்துத் தின்று விடுகின்றன. யானை, முயல், காண்டாமிருகம், மான் முதலிய பிராணிகளோ இலை, தழை, புல் முதலியவற்றை உணவாக உட்கொள்ளும். மனிதனுடைய காரியமோ ஆடு, கோழி, புறா முதலியவற்றை, அடித்து அதன் மாமிசத்தையும் புசிக்கிறான். கோதுமை, நெல், கம்பு, சோளம், காய், கனி, கிழங்கு முதலியவற்றையும் வேக வைத்துச்சாப்பிடுகிறான். ஆதிமனிதன் மாமிசபட்சிணியாக இருந்து மெல்ல மெல்லத் தாவர உணவு முறைக்கு வந்திருக்கிருக்கிறான். நிலத்தில் இயல்பாக முளைத்து வரும் தாவரங்களுக்குப் போட்டியாகவும், அனுசரணையாகவும் பயிரிடும் முறையைக் கண்டு பிடித்து வளர்ந்திருக்கிறான். மிருகங்களை வேட்டையாடுவதற்கு உபயோகித்த வேலைத்தான், முதன்முதல் நிலத்தைக் கிளறுவதற்கும் மனிதன் உபயோகித்திருக்க வேண்டும். நிலத்தை உழுது பண்படுத்தி எண்ணிறந்த உணவு வகைகளை உற்பத்தி செய்யக் கற்றுக்கொண்ட மனிதன், கண்டுபிடித்த உணவு வகைகளில், நெல், கோதுமை இரண்டும் மிக முக்கியமானவை. ஆரம்ப காலத் தமிழிலக்கியங்களில் கோதுமை பற்றிய குறிப்புக்கள் காணப்படவில்லை. பிற்கால இலக்கியங்கள் கோதுமை பற்றிய குறிப்புக்களைக் கொண்டுள்ளன.

---

89. பட்டினப்பாலை 200-205.

'கங்கை நதிப்புரத்துக் கோதுமைப் பண்டம்
காவிரி வெற்றிலைக்கு மாறு கொள்வோம்'

என்ற பாரதியின் கருத்தொன்றே போதும் கோதுமை வட நாட்டைச் சேர்ந்த உணவு வகை என்பதை வலியுறுத்துவதற்கு.

கோடிக்கணக்கான மக்களின் உயிரைப் பாதுகாத்து வாழ்க்கையை வளப்படுத்துகின்ற நெல், சாதாரணப் புல்லின் வகையைச் சேர்ந்தது. நெல்லில் நூற்றுக்கணக்கான வகைகள் இருக்கின்றன. சங்ககாலத்தில் காணப்படும் செந்நெல் போன்ற வகைகள் இன்றும் உள்ளன. சாலி, வேலி, சம்பா முதலிய பெயர்களும் நெல்லை உணர்த்தும் சொற்களே. சம்பா என்பது தற்போது குறிப்பிட்ட ஒருவகை நெல்லை உணர்த்து கிறது. ஆனால் முன்காலத்தில் அது நெல்லின் பொதுப் பெயராகவும், வயலின் பெயராகவும் இருந்தது. நெல்லை உணர்த்தத் தமிழில் பலசொற்கள் உண்டு என்பதுபோல-நெல்லில் நூற்றுக்கணக்கான வகைகளும் உள்ளன.

வையைக் கொண்டான், யானைக் கொம்பன்,வீதி விடங்கன், குறுவைக் களையான், மூளிக் கருப்பன், செந்தி, செம்புலி, குலவாழை, கட்டைக் குலவாழை, வங்கி, மொட்டைக் குறுவை, அறுபதாங்குறுவை, புழுதி பெரட்டி, மணல்வாரி, சீரகச் சம்பா, ஈர்க்கிச் சம்பா, கிச்சிலிச் சம்பா, கார்த்திகைச் சம்பா என்பது போன்ற நெல் வகைகள் இன்று வழக்கில் உள்ளன. இவைகளில் பெரும்பாலானவை சங்ககாலத்தில் வழக்கில் இல்லை. காலத்தின் வளர்ச்சிக்கேற்ப நெல்லின் வகைகளும் விரிந்ததுதான் இதற்குக் காரணமாகும். ஒரு நாட்டின் அழகு என்பது மேடு பள்ளங்களிலோ மற்ற இயற்கைக் காட்சிகளிலோ இல்லை; நெல்லும், கரும்பும் இன்ன பிறவும் பயிராகி நிற்குமானால் அதுவே அழகு என்ற நான்மடிணிக்கடிகை ஆசிரியரது கருத்தைப் பார்க்கும் போது மாந்தர்கள் அவ்வுணவுப் பொருட்களுக்கு எவ்வளவு, மதிப்புக் கொடுத்திருந்தனர் என்பது விளங்கும்.

'நிலத்திற்கு அணி என்ப
நெல்லும் புல்லும்'

என்பது அக்கருத்தைச் சொல்லும் பாடல்.

நெல்லால் உண்டாக்கப்பெறும் சோறும் மிக்கபெருமையும் வரலாறும் உடையதே. சோழ நாட்டின் வளத்தைச் சுட்டிக் காட்ட 'சோழநாடு சோறுடைத்து' எனச் சொல்லப்படும் அழு

சோற்றின் பெருமையை மிக்குணர்த்தும். சங்ககாலத்தில் நெல்லைப் புழுக்கி அரியாக உபயோகிக்காமல் பெரும்பாலும் கைக் குத்தல் அரிசியாகவே உபயோகித்தனர். மாறாக இன்று புழுங்கலரிசியையே பெரும்பாலான மக்கள் உபயோகின்றனர். எனினும் பச்சரிசியும் வழக்கத்தில் உள்ளது. அவலும், அரிசிப் பொரியும் அன்றைய வழக்கில் உள்ளதுபோலவே இன்றும் வழங்குகிறது. இது மட்டுமன்றி வஞ்சிநாட்டு மக்கள் கஞ்சியையே உணவாக உண்ணுவது வழக்கம். கொற்கைப் பகுதியிலுள்ள மக்களோ, கம்பு, சோளம், கேழ்வரகு முதலியவற்றால் ஆகிய உணவைக் கரைத்து உண்ணுவது வழக்கம். இன்றும் இப் பழக்கமே நின்று நிலவுகிறது.

துணை உணவுப் பொருட்களாய் சங்ககாலத்தில் வழக்கத்திலுள்ள பல்வேறு காய்கறிகளும் இன்றும் வழக்கத்தில் உள்ளன. மா, பலா, களா, விளா, கடுகு, மிளகு, கரும்பு, வேம்பு, உழுந்து, தெங்கு, பனை, வாழை, அவரை, துவரை என எல்லாவகைத் துணை உணவுப் பொருட்களும், கீரை வகைகளும் என இவை இக் கருத்தை மெய்ப்பிக்கும். புலாலை உட்படுத்தாத சைவ உணவும் சைவமக்களும் தமிழகத்தில் இருந்தனர்; பழங்காலத்தில் மலை வளமும், காட்டு வளமும், வயல் வளமும், கடல் வளமும் சிறந்து வழங்கி மக்களுக்குப் பல்வேறு பயன்களை அளித்து வந்தன. இன்றுபோல வளங்களை அழிக்காமல் உபயோகம் செய்தவர் அன்றையத் தமிழர். ஆற்றுநீர், கிணற்றுநீர், ஊற்றுநீர் எனப் பிரித்து நீரினை வகைப்படுத்தி அருந்தினர். இது மட்டுமன்றி உண்பன, தின்பன, பருகுவன, நக்குவன எனத் தரம் பிரிந்து உணவுண்ட தன்மை இன்றும் காணப்படுகிறது. வெளிநாடுகளில் இருந்து வருவிக்கப்பட்டு இன்று வழக்கில் இருக்கும் ஒரு சில உணவுப் பொருட்களைத் தவிர பண்டைத் தமிழர் பயன்படுத்திய அத்துணை உணவுப் பொருட்களும் இன்றைய மக்களாலும் பயன்படுத்தப்படுகிறது என்பதே முடிபு.

இன்றைய தமிழர் பயன்படுத்தும் உணவுப் பொருட்கள்

தானிய வகைகள்

1. அரிசி

அ. கைக்குத்தல் அரிசி
ஆ. மில்குத்தல் அரிசி
இ. கைக்குத்தல் பச்சரிசி
ஈ. மில்குத்தல் பச்சரிசி
ஊ. அரிசிப்பொறி

2. கம்பு
3. சோளம்
4. ராகி
5. கோதுமை

அ. முழுக்கோதுமை
ஆ. மாவு (ஆட்டா)
இ. மாவு நன்கு திரிக்கப் பட்டது.

பருப்பு வகைகள்

1. முழுக்கடலை
2. கடலைப்பருப்பு
3. உளுத்தம் பருப்பு
4. மொச்சை
5. பச்சைப் பருப்பு
6. துவரம் பருப்பு
7. சோயா பீன்ஸ்

கீரை இலை வகைக் காய்கறிகள்

1. அகத்திக்கீரை
2. முளைக்கீரை
3. முட்டைக்கோஸ்
4. கொத்தமல்லி
5. கருவேப்பிலை
6. முருங்கையிலை
7. புதினா இலை
8. வேப்பங்கொழுந்து
9. பொன்னாங்காணி
10. பசளைக் கீரை

கிழங்கு வகைகள்

1. பீட்ரூட்
2. கேரட்
3. சேப்பங்கிழங்கு
4. பெரியவெங்காயம்
5. சிறியவெங்காயம்
6. உருளைக்கிழங்கு
7. வெள்ளை முள்ளங்கி
8. சர்க்கரை வள்ளிக்கிழங்கு
9. மரவள்ளிக் கிழங்கு
10. சேனைக்கிழங்கு
11. கருணைக்கிழங்கு

காய்கறிகள்

1. கீரைத்தண்டு
2. பூசணி
3. பாகற்காய்
4. கத்தரிக்காய்
5. அவரைக்காய்
6. சுரைக்காய்
7. முருங்கைக்காய்
8. பலாக்காய்
9. வெண்டைக்காய்
10. மாங்காய்
11. நெல்லிக்காய்
12. வாழைப்பூ
13. வாழைக்காய்
14. வாழைத்தண்டு
15. பீர்க்கங்காய்
16. புடலங்காய்
17. சுண்டைக்காய்
18. தக்காளிக்காய்

கொட்டைகள்&விதைகள்

1. வாதாங்கொட்டை
2. முந்திரிப்பருப்பு
3. தேங்காய்
4. எள்ளு
5. நிலக்கடலை

6. வறுத்த நிலக்கடலை
7. கடுகு
8. கொத்தமல்லி விதை

மசாலாச்சாமான்கள்

1. பெருங்காயம்
2. ஏலக்காய்
3. பச்சைமிளகாய்
4. மிளகாய் வத்தல்
5. கிராம்பு
6. பச்சைக்கிராம்பு
7. சீரகம்
8. வெந்தயம்
9. இஞ்சி
10. வெள்ளைப்பூண்டு
11. எலுமிச்சைத்தோல்
12. ஓமம்
13. மிளகு
14. பச்சைமிளகு
15. புளி
16. மஞ்சள்

பழவகைகள்

1. வாழைப்பழம்
2. முந்திரிப்பழம்
3. பேரீச்சம்பழம்
4. அத்திப்பழம்
5. நீலத்திராட்சை
6. நாட்டுக்கொய்யா
7. சீமைக்கொய்யா
8. பலாப்பழம்
9. நாவற்பழம்
10. எலுமிச்சைப்பழம்
11. மாம்பழம்
12. நுங்கு
13. ஆரஞ்சுப்பழம்
14. பப்பாளிப்பழம்
15. பேரிக்காய்
16. அன்னாசிப்பழம்
17. வாழைப்பழம்
18. மலைப்பழம்
19. செவ்வாழைப்பழம்
20. மாதுளம்பழம்
21. கொடிமுந்திரி
22. சீத்தாப்பழம்
23. தக்காளிப்பழம்
24. விளாம்பழம்
25. புளியம்பழம்

இறைச்சி உணவு வகைகள்

1. மாட்டு இறைச்சி
2. நண்டு இறைச்சி
3. கோழி இறைச்சி
4. ஆட்டு இறைச்சி
5. பன்றி இறைச்சி
6. மீன் இறைச்சி
7. கோழிமுட்டை
8. வாத்துமுட்டை

பாலும் பால்வகைஉணவும்

1. பசும்பால்
2. எருமைப்பால்
3. ஆட்டுப்பால்
4. தாயின்பால்
5. தயிர்
6. மோர்
7.. வெண்ணை எடுபட்ட பால்
8. நெய்

பலரக உணவுப் பொருட்கள்

1. பாக்கு
2. ஆரோருட் மாவு
3. வெற்றிலை
4. இளநீர்
5. வெல்லம்
6. களிப்பாக்கு
7. பனங்கிழங்கு
8. அப்பளம்
9. பிரண்டை
10. ஜவ்வரிசி
11. கரும்பு
12. பதனீர்

இங்கு சொல்லப்பட்ட உணவுப் பொருட்கள் பல தமிழருடையன வாகவும் சில பிறநாடுகளிலிருந்து வருவிக்கப்பட்டு இப்போது உப யோகத்தில் உள்ளனவாக இரண்டு வகையாக உள்ளது.

அஃகம்	தானியம்
அஃகுல்லி	உக்காரியென்னும் சிற்றுண்டி
அக்கதம்	ஆசி முதலியவற்றில் உபயோகிக்கும் முழுவரிசி
அக்கதை	அட்சதை
அக்கபீரம்	மாமரம்
அக்கம்	தானியம்
அக்கரம்	மாமரம்
அக்காரடலை	சர்க்கரை சேர்த்துச் சமைத்த சோறு
அக்காரம்	சர்க்கரை, அக்கார மன்னார், கரும்பு
அக்காரம்	மாமரம்
அக்காரவடிசில்	சர்க்கரைப் பொங்கல் வகை
அக்காரை	சிற்றுண்டி வகை
அக்கினிச்சலம்	கார்த்திகைக் கிழங்கு
அக்கினிச்சியம்	குப்பைமேனி
அக்கினிமரம்	காட்டுப்பலா
அக்கோடம்	கடுக்காய்
அகத்தி	மர வகை
அகல்விய மாமிசம்	சமைக்கப்படாத மாமிசம்
அகுட்டம்	மிளகு
அகடம்	கடுகுரோகணி
அங்ஙனம்	கடுக்காய்
அங்காரிகை	கரும்பு
அங்குசம்	வாழை
அச்சத்தி	கத்திரி
அச்சாணிமூலி	வேலிப்பருத்தி
அச்சாறு	ஊறுகாய்
அச்சி	அகத்தி
அச்சித்தினை	தினை வகை
அச்சுதம்	அறுகும் அரிசியும் கூடியது
அச்சுரம்	முருங்கை
அசம்[1]	வெண்காயம்
அசம்[2]	மூன்று வருடத்து நெல்
அசமாதகம்	ஓமம்

அசமருதம்	அத்தி
அசரை	அயிரை, அயிரைமீன்
அசனபன்னி	சிற்றகத்தி
அசனம்	உணவு, சோறு
அசனவேதி	சீரகம், போசன குடாரி
அசாசி	கருஞ்சீரகம், சீந்தில்
அசாணிமூலி	வேலிப்பருத்தி
அசிபத்திரகம்	கரும்பு
அசீவம்	நவ பதார்த்தங்களுளொன்று
அசுணன்	வெள்வெண்காயம்
அஞ்சலி[2]	காட்டுப்பலா
அஞ்சலி[3]	அரியெடுப்பு
அட்சதை	மங்கல அரிசி
அட்டிமை	சீரகம்
அட்டு[2]	வெல்லம், பனாட்டு
அட்டுப்பு	காய்ச்சுலவணம்
அடகு[1]	இலைக்கறி
அடப்பம் விதை	வாதுமைப் பருப்பு
அடிக்களம்	களத்திற் சிதறிக்கிடக்குந் தானியம்
அடிச்சிரட்டை	கண்சிரட்டை, தேங்காயின் அடிக்கொட்டாங்கச்சி
அடிச்சீப்பு	வாழைக் குலையின் முதற்சீப்பு
அடிசில்	சோறு, உணவு
அடிசிற்சாலை	அன்னசத்திரம்
அடுக்குப் பற்சுறா	சுறா வகை
அடுக்குமுள்ளி	பூடு வகை
அடுசில்	அடிசில்
அடுவல்	வரகு நெற்களின் கலப்பு
அடை	ஒரு பணிகாரம்
அடைக்காய்	பாக்கு, தாம்பூலம்
அடைமாங்காய்	அடை+மாங்காய் ஊறுகாய்
அண்டகம்	குப்பைமேனி
அண்டகை	அப்ப வருக்கம்
அண்டம்	முட்டை
அண்டிக்கொட்டை	முந்திரிக் கொட்டை

அண்ணெரிஞ்சான் பூண்டு	சிறுபுள்ளடி
அணிஞ்சில்	முள்ளி
அணில்வரிக்கொடுங்காய்	வெள்ளரி
அணில்வாற்றினை	தினை வகை
அத்தகிரி	சீரகம்
அத்தகோரம்	நெல்லி
அத்தம்	கரிசலாங்கண்ணி
அத்தன்^{2}	கடுக்காய்
அத்திக்கணி	கரிசலாங்கண்ணி
அத்திதந்தம்	முள்ளங்கி
அத்துலாக்கி	கருஞ்சீரகம்
அத்துவாக்காயம்	கருஞ்சீரகம்
அத்தூரம்	மரமஞ்சள்
அதம்பழம்	அளிந்தபழம்
அதரிதிரித்தல்	நெற்கதிரைக் கடாவிட்டு உழக்குதல்
அதளை	நிலப்பீர்க்கு, புளியுருண்டை
அதிகும்பை	கரிசலாங்கண்ணி
அதிசாரம்	கல்லுப்பு
அதிசௌரபம்	தேமா
அதிட்டம்^{2}	மிளகு
அதிமதுரம்	பூடு வகை
அதிரசம்	மிகுசுவை, பண்ணிகாரவகை, உப்பு
அந்தகோரம்	நெல்லி
அந்தம்	கஸ்தூரி
அந்தரவல்லி	கொல்லங் கொவ்வை
அந்தன்^{3}	கடுக்காய்
அந்திரவசனம்	கொட்டைப்பாக்கு
அந்தில்	வெண்கடுகு
அந்தோர்	நெல்லி
அப்பச்சி^{2}	சிற்றுண்டி
அப்பம்	பண்ணிகார வகை, அடை
அப்பமுது	அப்பநிவேதனம்
அப்பவர்க்கம்	அப்பவினம்
அப்பவாணிகர்	பண்ணிகாரம் விற்போர்

அப்பளக்காரம்	உறைப்பும் உவர்ப்புமுள்ள ஒரு வஸ்து, உயர்குன்ம நோய கற்றும் அப்பளஅக்காரமது
அப்பீரகம்	புளிமா
அப்பை	சிறுமீன் வகை
அபூபம்	அப்ப வகை
அம்பட்டன்கத்தி	கடல்மீன் வகை
அம்பணம்[2]	வாழை
அம்பதை	கள்
அம்பலி	களி, முட்டை வெள்ளைக்கரு,
அம்பாரம்	களஞ்சியம், நெற்குவியல்
அம்பி	கள்
அம்பிலி	முட்டைக்கரு
அம்புவாகினி	எலுமிச்சை
அம்மம்	ஸ்தனம், குழந்தையுணவு
அம்மாட்டி	கொட்டிக்கிழங்கு
அம்மான் பச்சரிசி	செடி வகை
அம்மியம்	கள்
அம்மில விருட்சம்	புளியமரம்
அம்மு	சோறு
அம்மையார் கூந்தல்	பூண்டு வகை
அமரி[4]	அமிர்தம்
அமலகம்	நெல்லி
அமலை[1]	சோறு, சோற்றுத்திரளை
அமிர்தக் குழல்	மனோகரப் பணியாரம்
அமிர்தப் பால்	தாய்ப்பால்
அமிர்த பலம்	நெல்லி
அமிர்த வடை	பணிகார வகை
அமிர்து	சோறு,உண்டாகுந்திரவியம்,பால்
அமிர்தை	நெல்லி, வெள்ளைப்பூண்டு
அமிழ்தம்	அமிர்தம்,உணவு
அமிழ்து	அமிர்தம்,பால்
அமுதம்	தேவருணவு,நீர்துலங்கியவமுதம், மழை, பால் தயிர், சோறு, உப்பு
அமுது	சோறு, உணவு, நீர், பால்

அமுது குத்துதல்	உறைமோர்குத்துதல்
அமுது படி	அரிசி
அமுந்திரி	அமுதுபடி, அரிசி
அயம்[2]	நீர், சுனை
அயாசகம்	கேளாது கிடைக்கும் பிச்சை
அயிங்கவலை	சூடைமீன்
அயிர்[2]	கண்ட சருக்கரை
அயிரம்	கண்டசருக்கரை
அயிரை	நொய்ம்மீன்
அயினி	அயில், உணவு
அர்க்குளா	கடல்மீன் வகை
அர்க்கரிசி	அரிசி
அரசோனம்	வெள்ளைப்பூண்டு
அரம்பை[1]	வாழை
அரம்பை[2]	ஓமம்
அராவாரம்	கொடிமுந்திரி
அரி[2]	நெல், அரிசி
	நெற்கதிர், கைப்பிடிக்கதிர், கதிர்க் குவியல்
அரிக்கிராவி	நெல் வகை
அரிகால்	அரிதாள்
அரிகீரை	அறைக்கீரை
அரிசயம்	எலுமிச்சை
அரிசி	தண்டுலம், தானியமணி, குங்கிலரிசி முதலியன
அரிசிக்கம்பு	கம்புப் பயிர் வகை
அரிசிச்சாதம்	அரிசியாலாகிய சோறு, அபக்குவமான சோறு
அரிசிச்சாராயம்	அரிசியினின்றெடுக்குஞ் சாராய வகை
அரிசிச்சோளம்	ஒருவகைச் சோளம்
அரிசித்திப்பிலி	திப்பிலி
அரிசிப்புல்	மத்தங்காய்ப்புல்
அரிட்டம்[1]	வெள்ளுள்ளி
அரிட்டம்	முட்டை
அரித்திரம்	மஞ்சள்

அரிப்புழுக்கல்	அரிசிச் சோறு
அரிமஞ்சரி	குப்பைமேனி
அரியல்	கள்
அரியான்	நெல்வகைகளில் ஒன்று
அரிவி	கதிர்ப்பிடி
அருகணி	பிரண்டை
அருஞ்சோதி	நெல் வகை
அருணம்	எலுமிச்சை
அருநெல்லி	சிறுநெல்லி
அருப்பம்[3]	கள், நெற்கதிர்க்கரு, மா, மோர்
அரேசிதம்	வாழை
அரை செலவு	மசாலைச்சாமான்
அரையல்	துவையல்
அரைவரம்	அரிசி முதிராத நெல்
அல்லி	அல்லியரிசி
அல்வா	ஒருவகை இனிய சிற்றுண்டி
அலகு	நென் மணி, கதிர்
அலகு பருப்பு	பட்டாணிக் கடலை
அலகைச்சுரம்	கீழ்க்காய் நெல்லி
அலர்[2]	நீர், மஞ்சள், மிளகு
அலரி	கோதுமை
அலாபு	சுரை
அலி[2]	சோறு
அவல்	நெற்பொரியிடியல்
அவி	உணவு, சோறு
அவிப்பலி	தேவர்க்குக் கொடுக்குமுணவு
அவிப்பாகம்	தேவருணவின் பங்கு
அவியல்	உணவு, கறி வகை
அவியற்கறி	வெந்த இறைச்சி
அவிழ்[3]	பருக்கை சோறு
அவுதசியம்	பால்
அவுளியா	வவ்வால் மீன்
அவையல்	குற்றலரிசி
அழகியவாணன்	நெல்வகை
அழகு	கண்ட சருக்கரை
அழத்தியன்	பெருங்காயம்

அழற்காய்	மிளகு
அழுசண்ணி	பூடு வகை
அழுப்பு	சோறு
அள்ளாத்தி	மீன் வகை
அள்ளி	வெண்ணெய்
அள்ளு	அளவு கூலியாகக் கையால் வாங்கிக் கொள்ளும் தானியம்
அளறு[1]	குழம்பு, நீர்
அளி	காய்
அளை[2]	தயிர், மோர், வெண்ணெய்
அற்பமாரிசம்	சிறு கீரை
அற்பருத்தம்	வாழை
அறவைச்சோறு	அநாதர்க்கு அளிக்கும் உணவு
அறுகரிசி	அறுகம்புல்லோடு கூடிய மங்கல அரிசி
அறுகீரை	அறைக்கீரை
அறுபதாங்குறுவை	சுமார் அறுபது நாளில் விளையும் நெல் வகை
அறை[3]	துண்டம், அறைக்கருப்பு
அறைக்கீரை	கீரை வகை
அறைக்கீரைக்காய்	வெள்ளரிக்காய்
அன்ன சத்திரம்	அன்னமிடுஞ்சாலை
அன்ன சாரம்	கஞ்சி
அன்னதானக்குறுவை	மூன்று மாசத்தில் விளையும் நெல் வகை
அன்னதானச்சம்பா	சம்பா நெல் வகை
அன்னதானம்	உணவளிக்கை
அன்னப்பால்	அரிசி கொதிக்கும்போது எடுக்குங் கஞ்சி
அன்னப்பிராசனம்	குழந்தைகளுக்கு முதலில் சோறூட்டுங் கிரியை
அன்னம்	சோறு
அன்னமழகியரிசி	அரிசி வகை
அன்னவூறல்	வடிகஞ்சி
அன்னாசி	பழச்செடி வகை
அனந்தம்	குப்பைமேனி

அனரசம்	பட்சண வகை
அனாசி	அன்னாசி
அனி	நெற்பொறி
அனுமந்தச் சாம்பா	சம்பா நெல் வகை
அனை [2]	மீன் வகை
ஆக்கணாங்கெளிறு	கெளிற்று மீன்வகை
ஆக்குதல்	அமைத்துக் கொள்ளுதல், சமைத்தல்
ஆக்கெளுத்தி	கெளிற்று மீன் வகை
ஆகாசக் கத்திரி	வெண்டை
ஆகாயக் சுக்கரி	சுக்கரி வகை
ஆகாரம் [2]	நெய்
ஆகாரம் [3]	உணவு
ஆச்சியம்	நெய்
ஆசவம்	கள்
ஆசாரிப் புளி	மர வகை
ஆசினி	ஈரப் பலா
ஆசுரம்	இஞ்சி
ஆசூரம்	வெள்வெண்காயம்
ஆஞ்சி	ஏலம்
ஆட்டிறைச்சி	ஆட்டு மாமிசம்
ஆட்டுச் செவிப்பதம்	தேங்காயின் வழுக்கைப் பதம்
ஆடகி	துவரை
ஆடாதிருக்கை	ஆடுவாலன் திருக்கை மீன்
ஆடிக்கோடை	ஆடிமாதத்தில் அறுவடையாகும் நெல்
ஆடிப் பால்	ஆடிமாதப் பிறப்பில் செய்யும் விருந்தில் உபயோகிக்கும் தேங்காய்ப்பால் உணவு
ஆடு	சமைக்கை
ஆடை	பால் முதலியவற்றின் மேலெழும் ஏடு
ஆடைத் தயிர்	ஏடெடாத தயிர்
ஆண்பாத்தி	உப்புப் பாத்தி வகை
ஆணகம்	சுரை
ஆணம் [2]	குழம்பு, குழம்புத்தூள்
ஆத்திரகம்	இஞ்சி

ஆதிரம்	நெய்
ஆதுலர் சாலை	அகத்தர்க்கும் வறியவர்க்கும் உண்டியும், உறைவிடமும் அமைக்குஞ் சாலை
ஆப்பம்	அப்பம்
ஆப்பு[2]	நொய், உணவு
ஆபம்	நீர்
ஆபனம்	மிளகு
ஆம்பலை	கள்
ஆம்பலா	புளியாரை
ஆம்பிரம்	தேமா, புளிமா
ஆம்பிலம்	புளிப்பு, புளியமரம், கள்
ஆம்லட்டு	ஒருவகைத் தித்திப்பு மாம்பழம்
ஆமலகம்	நெல்லி
ஆமலகி	நெல்லி
ஆமவடை	ஒருவகை வடை
ஆமிடம்	உணவு
ஆமிரம்[1]	மாமரம்
ஆமிரம்[2]	புளிப்பு
ஆமிலம்	புளிப்பு, புளியமரம்
ஆய்மா	ஆவிமா, சாரப்பருப்பு
ஆயசூரி	கடுகு
ஆயினி	ஈரப் பலா
ஆர்த்திரகம்	இஞ்சி
ஆர்பதம்	உணவு
ஆர்பதன்	உணவு
ஆரஞ்சு	கிச்சிலி
ஆரதக்கறி	ஆரதம் + கறி, மரக்கறி
ஆரதம்	மாமிசமில்லாத சுத்த போசனம்
ஆரநாளம்	காடி
ஆரல்	ஆரால் மீன்
ஆரியம்	கேழ்வரகு
ஆரியர் மருந்து	உணவு
ஆரொட்டி	கூவைக் கிழங்கு
ஆரொட்டிமா	கூவைக் கிழங்குமா
ஆல்பகோடா	ஒரு பழ மரம்

ஆப்பகோரா	ஒருபழ மரம்
ஆலகம்	நெல்லி
ஆலகாலம்	நிலவாகை
ஆலம்[1]	நீர்
ஆலி[4]	கள்
ஆலை	கரும்பாலை, கரும்பு
ஆலை[2]	கள்
ஆவாகை	நிலவாகை
ஆவாரம் பூச்சம்பா	சம்பா நெல் வகை
ஆவி	பிட்டு
ஆவிக் கொழுக்கட்டை	நீராவியால் வேகும் பண்ணிகார வகை
ஆவேச நீர்	கள் முதலியன
ஆழிவலியான் மணி	மிளகு
ஆள்வள்ளி	மரவள்ளி, கிழங்கு வகை
ஆளகம்	சுரை
ஆளி	கீரை வகை
ஆற்றலரி	பூடுவகை, சேங்கொட்டை மரம்
ஆற்றிறால்	இறால் மீன் வகை
ஆற்றாக்கட்டிக் கோலா	கொக்கு மீன்
ஆற்றுக் கெண்டை	ஒருவகைச் சிறு மீன்
ஆற்றுச் செருப்படி	பூடு வகை
ஆற்றாணா	பொதி சோறு
ஆற்றுப்பொடி	ஆற்றிலுள்ள சிறு மீன்
ஆற்று மேலழகி	பூடு வகை
ஆற்றுல்லம்	உல்ல மீன் வகை
ஆற்றுவாளை	ஏரிவாளை மீன்
ஆறுமாசத்தண்டு	கீரை வகை
ஆறுமாதக் காடி	மிகப் புளிக்க வைத்த காடி மருந்து
ஆனகம்[2]	சுரை
ஆனதும்பி	மீன் வகை
ஆனம்[2]	கள்
ஆனைக் கற்றலை	கடல் மீன் வகை
ஆனைக் கெளுத்தி	மீன் வகை
ஆனைக் காயம்	ஆனைப் பெருங்காயம்

ஆனைக் கொம்பன்	ஆறு மாதத்தில் விளையும் ஒரு வகை நெல், வாழை வகை
ஆனைக் கோடன் சுரை	சுரை வகை
ஆனைச் சுண்டை	மலைச்சுண்டை, சுண்டை வகை
ஆனைத் தடிப்பு	ஒரு பூடு
ஆனைப் பிச்சான்	ஒரு பூடு
ஆனை மஞ்சள்	ஒரு பூடு
ஆனை மீன்	பெருமீன் வகை
ஆனையடியப்பளம்	கல்யாணத்தில் உபயோகப்படு பெரிய அப்பளம்
ஆனையர்க்குளா	கடல் மீன் வகை
ஆனைவாயன் கற்றலை	ஆணைக்கற்றலை மீன், பெருவாக்கற்றலை மீன்
ஆனை வாழை	நீண்ட குலை கொண்ட ஒரு வித வாழை, குளங்கோவை நெல்
ஆஜ்யம்	நெய்
ஆஸ்கா	ஒரு வகைச் சர்க்கரை
இக்கவம்	கரும்பு
இக்கு	கரும்பு, கள், கூட்டில் வைத்த தேன்
இக்குவிகாரம்	சர்க்கரை
இகளை	வெண்ணெய்
இகனி	வெற்றிலை
இங்கு	பெருங்காயம்
இங்குடுமம்	பெருங்காயம்
இசிகம்	கடுகு
இஞ்சி	பூடு வகை
இட்சு சமுத்திரம்	கருப்பஞ்சாற்றுக் கடல்
இட்டலி	சிற்றுண்டி வகை
இடி[3]	மா, சிற்றுண்டி
இடிசல்	நொறுங்கின தானியம்
இடித்தடு	பிட்டு
இடியப்பம்	சிற்றுண்டி வகை
இடியல்	பிட்டு, இடியலினுணவு
இடுகால்	பீர்க்கு
இடைப் பழம்	பழ வகை

இண்டம் பொடி	சவ்வரிசி நோய்
இணர்	மாமரம்
இந்தம்	புளி
இந்து[2]	இந்துப்பு
இந்துள்	நெல்லி
இந்துளி	நெல்லி
இபங்கம்	புளிமா
இம்பி	கருந்தினை
இம்மி	மத்தங்காய்ப் புல்லரிசி
இயவை[2]	மலை நெல் வகை
இயைமே	வாழைப் பொது
இரசகம்	பீர்க்கு
இரசதாளி	ரஸ்தாளி
இரசம்	மிளகு நீர்
இரசம்[2]	வாழை வகை
இரசம்[3]	மாமரம்
இரச வாழை	பேயன் வாழை
இரசாலம்	மாமரம், கரும்பு, பலா, கோதுமை
இரத்தசாகம்	செங்கீரை
இரத்த விசம்	மாதுளை
இரதம்[6]	மாமரம்
இரம்பிலம்	மிளகு
இரமடம்	பெருங்காயம்
இரவற் சோறு	பிறரைச் சார்ந்து பிழைக்கும் பிழைப்பு
இரவு	மஞ்சள்
இரவை	கோதுமைக் குறுநொய்
இராசகனி	எலுமிச்சை
இராசனை	வெள்ளைப் பூண்டு
இராசன்னம்	ஒரு வகை உயர்ந்த நெல்
இராசியடி	அளந்தபின் கிடக்கும் களநெல்
இராட்டின வாழை	வாழை வகை
இராடம்[4]	வெண்காயம்
இராடம்[4]	பெருங்காயம்
இராத்திரி	மஞ்சள்
இராமடம்	பெருங்காயம்

இராமமுழியன்	கடல்மீன் வகை
இராமன் சம்பா	சம்பா வகை
இருசரம்	மாதுளை
இருதலைக்கபடம்	விலாங்கு மீன்
இருப்புலி	துவரை
இருப்பைப் பூச்சம்பா	நெல் வகை
இரும்புளி	மர வகை
இருவல் நொருவல்	இடிந்து மிடியாதுமுள்ள அரிசி முதலியன
இரேசன்	வெள்ளுள்ளி
இரேயம்	காய்ச்சி வடித்த சாராயம், கள்
இலகுசம்	ஈரப்பலா
இலசுனம்	வெள்ளைப் பூண்டு
இலஞ்சியம்	கீழ்காய் நெல்லி
இலட்டு	உருண்டை வடிவான தித்திப்புப் பணிகார வகை
இலத்தி[2]	சிப்பிலி மீன்
இலவணம்	உப்பு
இலாங்கலி	தென்னை
இலாஞ்சி	ஏலம்
இலாடம்	புளிய மரம்
இலிகுசம்	எலுமிச்சை
இலேபம்	வால் மிளகு
இலைக்கறி	கீரைக்கறி
இலைக் கொழுக்கட்டை	பணிகார வகை
இலை வடகம்	இலையில் எழுதிச் சமைக்கும் வடகம்
இலை வடாம்	இலையில் எழுதிச் சமைக்கும் வடகம்
இவனட்டம்	மிளகு
இழுது	வெண்ணை, நெய், நிணம், தேன், குழம்பு
இளங்கம்பு	கம்பு வகை
இளங் கலையன்	கம்பு வகை
இளங்காய்	முதிராக்காய்
இளங்கார்	நெல் வகை

இளந்தண்டு	முளைக்கீரை
இளநீர்	தேங்காயுள் நீர், இளநீர்த் தேங்காய்
இறடி	தினை
இறவு	இறா
இறா	இறால் மீன்
இறால்	மீன்வகை, வெள்ளளிறால்
இறுங்கு	சோளம், காக்காய்ச் சோளம்
இறைச்சி	மாமிசம்
இனிப்பு	தித்திப்பு
ஈந்து	பேரீச்சமரம்
ஈயக்கற்கண்டு	வங்கச் சுண்ணம்
ஈயெச்சிற் கீரை	புதினாக்கீரை
ஈர்	கரும்பு
ஈர்க்கிறால்	இறால்மீன் வகை
ஈர்க்குச் சம்பா	சம்பா நெல் வகை
ஈரம்பலா	ஆசினி
ஈரம்	குங்குமப்பூ, கரும்பு, வெள்ளரி
ஈரவுள்ளி	ஈருள்ளி
ஈரவெங்காயம்	வெங்காய வகை
ஈரவெண்காயம்	ஈருள்ளி
ஈரி[2]	பலாக்காய்த் தும்பு
ஈருள்ளி	உள்ளி வகை
ஈழக்கிழங்கு	பெருவள்ளி
ஈழப்புளி	கொறுக்காய்ப்புளி
ஈழம்	கள்
உக்களி	இனிய பணிகார வகை
உக்காரி	சிற்றுண்டி வகை
உக்கிரகந்தம்	வெள்ளைப்பூண்டு, பெருங்காயம், கரும்பு
உகின்	புளிமா
உச்சிரதம்	பிரண்டை
உசிலி	பொடி தூவின கறி
உருப்பாத்தி	சிறுகடல் மீன் வகை
உண்டி	உணவு, சோறு
உண்டை	கவளம், ஒருவகைச் சருக்கரை,

உண்டைக்கார்	நான்கு மாதங்களில் பயிராகும் நெல் வகை
உண்டைக் கெழுத்து	சிறுகடல் மீன் வகை
உண்டைச் சம்பா	5 மாதங்களிற் பயிராகும் நெல் வகை
உண்டைச் சாதம்	உண்டைக்கட்டி
உண	உண், உணவு
உணவு	உண், ஆகாரம், சோறு, உணவுப் பொருள், எண்வகை யுணவு
உணா	ஆகாரம்; சோறு
உத்துவாசனவுண்டை	சம்பந்திகளை அனுப்புவதற்கு முன் கொடுக்கும் பண்ணிகாரம்
உதகம்	நீர்
உதகான்னம்	நீரும் சோறும்
உதரகம்	சோறு
உத்ரபந்தம்	மாதுளை
உதிர வாழை	வாழை வகை
உதிரி	கதிரினின்று உதிர்ந்த நெல், பிட்டு, சிறுகீரை
உதிரி[2]	செவ்வாழை
உப்பட்டு	போளிப் பணிகாரம்
உப்பு	இலவணம்
உப்புக் கீரை	கீரை வகை
உப்புச் சீடை	உப்புச் சுவையுள்ள சீடைப் பணிகாரம்
உப்புப் பண்டம்	உப்புச் சுவையுள்ள உணவுப் பண்டம்
உப்புமா	ஒரு வகைச் சிற்றுண்டி
உப்பேறி	ஒரு வகைக் கறி
உபதமிசம்	உணவின் உபகரணம்
உபரசம்	கல்லுப்பு
உபராசிதம்	சிற்றகத்தி
உபாதானம்	அரிசிப் பிச்சை
உம்மங்காய்	கொட்டையில்லாப் பனங்காய்
உமரிக் கீரை	கோழிப்பசளை
உமிலிக்ஷாரம்	க்ஷார வகை

உயராடு	வெள்ளாடு; உயவிட்டுப் பால்
உரப்பம்	பெருங்காயம்
உரி	கொத்துமல்லி
உரிக்குட்டி	கடல்மீன் வகை
உரிமைக் கஞ்சி	சாகுந் தருணத்திலுள்ளவனுக்குக் கடைசியாக இனத்தார் வளர்க்கும் அன்னப்பால் ஒருவர் இறந்தபின் அவர் பந்துக்களுக்குப் படைக்கும் உணவு
உரிமைச் சோறு	உரிமைக் கஞ்சி
உருண்டைக் கட்டி	உண்டைக் கட்டி
உருப்பாத்தி	கடல்மீன் வகை
உரும்பரம்	பெருங்காயம்
உருளரிசி	கொத்துமலி
உருளைக்கிழங்கு	கிழங்கு வகை
உல்லம்	மீன் வகை
உலுப்பை	அதிகாரிகள், பெரியோர், முதலியோர்க்கு மரியாதையாக அனுப்பும் உணவுப் பண்டங்கள்
உலைந்த பழம்	அளிந்த பழம்
உவர்	உப்பு
உவியல்	சமைத்த கறி
உழுத்தம் பொடி	உழுத்தமா
உழுத்தமா	உழுந்தன்மா
உழுந்து	தானிய வகை
உழுந்தோதனம்	உழுத்தம் பயற்றொடு கலந்திட்ட சோறு
உள்ளா	ஒருவகைக் கடல் மீன்
உள்ளி	வெண்காயம்; வெள்ளைப் பூண்டு
உள்ளிப்பூடு	பூண்டு வகை
உள்ளிப் பூண்டு	உள்ளிப் பூடு
உளுந்து	உழுந்து
உறைமோர்	பாலிலிடும் பிரைமோர்
ஊகடன்	முருங்கை
ஊசிக்கணவாய்	மீன்வகை

—14—

ஊசிக் கழுத்தி	கொக்குமீன்
ஊசிக்காய்	தேங்காய் வகை
ஊசிக்கார்	மூன்று மாதத்தில் பயிராகும் நெல்வகை
ஊசிச்சம்பா	சம்பாநெல்வகை
ஊசித்தகரை	அவரைவகை
ஊசிமிளகாய்	கொச்சி மிளகாய்
ஊட்டம்	உணவு
ஊட்டி	உணவு
ஊட்டுதல்	உண்ணும்படி உணவைப் பிறர் வாயில் இடல்
ஊட்டு	உண்பிக்கை; உணவு
ஊடகம்	கடல்மீன் வகை
ஊடண்	மீன்வகை
ஊடான்	கடல் மீன் வகை
ஊண்	உணவு
ஊத்தப்பம்	தோசை வகை
ஊதாக்கத்தரி	கத்தரிவகை
ஊதுமாக்கூழ்	ஒருவகை யுணவு
ஊமைக்கிளாத்தி	கடல் மீன் வகை
ஊமைச்சி	கடல் மீன் வகை
ஊமைத்தேங்காய்	தேங்காய் வகை
ஊருடை	புருங்கை
ஊழ்த்தகை	புலால்
ஊழ்த்தல்	இறைச்சி
ஊளான்	கடல் மீன் வகை
ஊற்றின வெண்ணெய்	ஆட்டின் வெண்ணெய்
ஊற்றுநீர்	ஊற்றிலிருந்து எடுக்கப்படும் நீர்
ஊறல்	சாறு
ஊறை	சவ்வரிசி
ஊன்	மாமிசம்
ஊனம்	ஊனமர் குறடு
எகின்	புளிமா
எச்சம்	ஒரு வாசனைப்பண்டம்
எட்சகி	எள்ளாற் செய்யப்பட்டதோர் உணவு

எட்சாதம்	எள்ளிட்டு ஆக்கிய உணவு
எட்பாடு	எள்
எண்	நல்லெண்ணெய்
எண்ணவி	நல்லெண்ணெய்
எண்ணெய்	எண்ணெய்ப் பொது
எண்பதம்	நெல், புல், வரகு, தினை, சாமை, இறுங்கு, துவரை, இராகி
எதளா	புளியமரம்
எரிகறி	சுண்டற் கறி
எரிப்புமா	உறைப்புள்ள ஒருவகை மாம்பழம்
எரிபுளி	கூட்டுக்கறிவகை
எருமைச் சுறா	சுறாமீன் வகை
எல்லம்	இஞ்சி
எவி	கள்
எலுமிச்சம்பழச்சோறு	எலுமிச்சம்பழச்சாறுவிட்டுப் பிசைந்த சோறு
எலுமிச்சம் பழவுப்பு	உப்புவகை
எலுமிச்சை	எலுமிச்சம்பழம்
எழுகடல்	உப்புக்கடல், கருப்பஞ்சாற்றுக் கடல், கட்கடல், நெய்க்கடல், தயிர்க்கடல், பாற்கடல், நன்னீர்க்கடல்
எழுமான்	ஒரு பூண்டு
எள்	செடிவகை
எள்ளுச்சாதம்	எள்ளோதனம்
எள்ளுருண்டை	எள்ளுண்டை
எள்ளோதனம்	சித்திரான்னவகை
எறியுப்பு	கல்லுப்பு
ஏடகம்	தெங்கு
ஏடு	பாலின் ஆடை; பாலினேடுதேன்
ஏந்திரம்	மாவரைக்குந் திரிகை; கரும்பாலை
ஏமங்கோளா	மயில் மீன்; ஒரு கடல்மீன்
ஏமன்கோலா	பறவைக் கோலா
ஏர்	கலப்பை; உழவு
ஏர்க்களம்	நெற்களம்

ஏரங்கம்	மீன் வகை
ஏரிவாளை	வாளைமீன் வகை
ஏலம்	ஒரு வாசனைப்பண்டம்
ஏவாகனம்	ஓமம்
ஏழிலைக்கிழங்கு	மரவல்லி
ஏறு	சுறாவின் ஆண்
ஏனல்	செந்தினை; கருந்தினை; தினைப்புனம்; கதிர்
ஏனை	மாங்கு மீன்
ஐங்காயம்	கடுகு; ஓமம்; வெந்தயம்; உள்ளாசி; பெருங்காயம் ஐந்து சம்பாரச் சரக்குகள்
ஐங்கூட்டு நெய்	ஆமணக்கெண்ணெய், நல்லெண்ணெய், வேப்பெண்ணெய், புன்கெண்ணெய்; புன்னையெண்ணெய் – ஐந்து எண்ணெயின் கூட்டு
ஐந்துண்டி	ஐந்துணவு
ஐந்துணவு	கடித்தல்; நக்கல்; பருகல்; விழுங்கல்; மெல்லல்; கடித்தல்-முதலிய ஐந்து வகையால் உண்ணுதற்குரிய உணவுப் பண்டம்
ஐந்துப்பு	கறியுப்பு; கல்லுப்பு; வெடியுப்பு; இந்துப்பு; வளையலுப்பு ஐந்து வகை உப்பு
ஐந்தை	கடுகு
ஐயங்கவீனம்	வெண்ணெய்
ஐயஞ்சு	நிலைப்பனை
ஐயவி	வெண்சிறு கடுகு; கடுகு
ஐவனம்	மலைநெல்
ஒச்சை	காந்தற்சோறு
ஒட்டன்	நெல்வகை
ஒட்டி	ஒரு கடல்மீன்
ஒட்டுப்பழம்	ஒட்டுமரத்தின் பழம்
ஒடியல்	பனங்கிழங்கின் காய்ந்தபிளவு

ஓடியல்மா	பனங்கிழங்கின் மா
ஓடுவடக்கி	குப்பைமேனி
ஓதுக்குப்பச்சை	புழுங்கலில் வேகாதநெல்
ஓயின்	திராட்ச ரசம்
ஒரு சந்தி	ஒருமுறை மட்டும் உணவு கொள்ளுதல்
ஒருநெல்லுப் பெருவெள்ளை	ஒருவகை நெல்
ஒல்லி	ஒல்லித் தேங்காய்
ஓலரி	சிறு மீன் வகை
ஓழுக்கவி	கோயிலில் நாடோறும்படைக்கும் சமைத்த உணவு
ஓளரி	உலரி மீன்
ஒற்றைப்பூடு	வெள்ளைப்பூண்டு
ஓங்கில்	மீன்வகை
ஓங்கிற்சுறா	சுறாவகை
ஓச்சை	வறையல்
ஓசை	வாழை
ஓட்டப்பம்	அப்பவகை
ஓட்டாம்பாரை	சிறுகடல் மீன்வகை
ஓதனம்	சோறு; உணவு
ஓதுவார்க்குணவு	முப்பதிரண்டறங்களுள் மாணாக்கர்க்கு உணவூட்டும் தருமம்
ஓமத்திராவகம்	திராவக வகை
ஓமப்பொடி	பட்சணவகை
ஓமை	மா
ஓரா	முள்ளுப்பலாச்சிமீன்; ஒருவகைக் கடல்மீன்; கடல்மீன்வகை
ஓருள்ளிப்பூடு	பலபல்லில்லாத உள்ளி
ஓரை	சித்திரான்னம்; எள்ளோரை
ஓலன்	குழம்புக்கூட்டு வகை
ஓலைவாளை	வாளைமீன் வகை; சாவாளை மீன்
கக்கரி	முள்வெள்ளரி
கக்கு	கற்கண்டு
ககமாரம்	மணித்தக்காளி
ககனம்	ஒரு கிழங்கு

கச்சம்	ஒருவகைச் சிறுமீன்
கச்சல்	இளம் பிஞ்சு
கச்சற்கருவாறு	கருவாட்டு வகை
கச்சாயம்	ஒருவகைச் சிற்றுண்டி
கச்சுரை	கச்சூர்க்காய்
கச்சூரம்	பேரீந்து
கச்சோரம்	பூலாங்கிழங்கு, கிச்சிலிக்கிழங்கு
கச்சோலம்	ஒருவகை வாசனைப் பண்டம்
கசக்கார்	தேமா
கசகசா	சசகசா விதை
கசகம்	வெள்ளரி
கசகரிகம்	முள்வெள்ளரி
கசட்டைத்தயிர்	ஆடையெடுத்த தயிர்
கசவம்	கடுகு
கசற்பம்	மஞ்சள்
கசாப்பு	ஆடுமாடு அடிக்கை; மாமிசம் விற்போன்
கசாயம்	கஷாயம்
கசாலை	சமையல் செய்யுமிடம்
கஞ்சம்	அப்பவருக்கம்; நீர்
கஞ்சா	துளசி
கஞ்சாக் கொளுத்தி	கடல் மீன் வகை
கஞ்சி	சோற்றின் வடிதண்ணீர் காய்ச்சி நீராய்க் கரைந்த உணவு
கஞ்சிக்காடி	கஞ்சியாலாகிய காடி
கஞ்சித்தண்ணீர்	வடிகஞ்சி நீர் கலந்த உணவு
கஞ்சித்தெளிவு	இறுத்த கஞ்சி
கஞரம்	கள்
கட்டாம்பாரை	கள்வகை
கட்டிக்காலா	கடல்மீன் வகை
கட்டிச்சம்பா	நான்கு மாதத்தில் பயிராகும் சம்பா நெல் வகை
கட்டிப்புழுக்கு	வெல்லத்துடன் கூடிய அவரை விதை முதலியவற்றின் புழுக்கு
கட்டுச்சோறு	சோறுவகை

கட்டுசாதம்	சோறுவகை
கட்டுமா	ஒட்டுமா
கட்டூண்	களவு செய்து உண்கை
கட்டைக் கெழுத்தி	வெள்ளைக் கெளிற்று மீன்
கடப்பநெல்	கருங்குறுவை நெல்
கடல்விளையமுதம்	உப்பு
கடல்விறால்	பெரிய கடல் மீன் வகை
கடலுடும்பு	கடல் மீன் வகை
கடலுப்பு	கறியுப்பு
கடலுல்லம்	உல்லமீன் வகை
கடலெலி	கடல் மீன் வகை
கடலெள்	எள்வகை
கடலை	நவதானியத்தொன்று
கடலைக்காய்	நிலக்கடலைப் பருப்பு
கடலைபணியாரம்	பருப்புத்தேங்காய் என்னும் பட்சணம்
கடற்குதிரை	ஒருவகை சிறுகடல்,மீன்
கடற்குருவி	கல்லுப்பு
கடற்றெங்கு	தென்னை வகை
கடாரை	கடார நாரத்தை
கடிச்சை	கடிச்சை மீன்
கடிப்பான்	கறி
கடிமூலம்	முள்ளங்கி
கடுகு	அண்டை
கடுகு சாதம்	ஒருவகைச் சித்திரான்னம்
கடுகு மாங்காய்	மாங்காய் ஊறுகாய் வகை
கடுங்காய் நுங்கு	முதிர்ந்த நுங்கு
கடுங்கார நீர்	முட்டை
கடுசித்தாழை	அன்னாசி
கடுத்தல்	மீன் வகை
கடுந்திலாலவணம்	எள்ளுப்பு
கடுபத்திரம்	சுக்கு
கடுபலம்	இஞ்சி
	கருணை
கரும்புப்பால்	சீப்பால், காய்ச்சித்திரட்டிய பால்
கடுமீன்	சுறா முதலியன

கடுவங்கம்	இஞ்சி
கடைகயிறு	தயிர் கடையுங்கயிறு
கடைச்சித்தாழை	கிடைச்சி + தாழை — அன்னாசி
கடைசோளி	அப்பக்கடை
கண்கயில்	உடைத்த தேங்காயின் மேல் மூடி
கண்சிரட்டை	அடிச்சிரட்டை, முக்கண்ணுள்ள கொட்டாங்கச்சி
கண்டகம்	நீர்முள்ளி
கண்டகாரி	கண்டங்கத்திரி
கண்டசர்க்கரை	சர்க்கரை வகை
கண்டசருக்கரை	சர்க்கரைவகை
கண்டம்	கண்டசர்க்கரை வெல்லம்
கண்டம் பயறு	காராமணி
கண்டல்	கடல்மீன் வகை
கண்டலம்	முள்ளி
கண்டாத்திரிலேகியம்	இஞ்சிசேர்ந்த இலேகிய வகை
கண்டி	சிறுகீரை
கண்டி வெண்ணெய்	பெருஞ்சீரகம்
கண்டு	கண்டங்கத்திரி, கற்கண்டு
கண்ணடைந்த பால்	திரிந்து கெட்ட பால்
கண்ணமுது	பாயசம்
கண்ணா	திப்பிலி
கண்ணால முருக்கு	கலியாண முருக்கு
கண்ணி	கரிசலாங்கண்ணி
கண்ணிகம்	மணித்தக்காளி
கண்ணிப் பாறை	சிறுகடல் மீன்வகை
கண்ணியம்	மரமஞ்சள்
கண்ணீர்	கள்ளாகிய நீர்
கண்ணுறை	கறி, மசாலை
கண்பிடி	ஒரு காம்பிற் பெருங்காயோடு கூடிய சிறுகாய்கள்
கணபிச்சை	இல்வாழ்வானால் வீடுதோறும் வாங்கப்பெறும்தண்டுல பிச்சை
கணம்	திப்பிலி
கணுப்பரலை	கரும்பாலை
கணை	கரும்பு, திப்பிலி

கத்தரி	செடிவகை
கத்தரிநாயகம்	பெருஞ்சீரகம்
கத்தலை	கடல்மீன் வகை
கத்தாமார்	மிகப்பெரிய காய்களையுடைய புளிப்பு மாவகை
கத்தூரிகை	வால்மிளகு
கத்தூரி நாரத்தை	நாரத்தை வகை
கத்தூரி மஞ்சள்	மஞ்சள் வகை
கத்தரி யெலுமிச்சை	எலுமிச்சை வகை
கத்தூரி வெண்டை	இரட்டகத்துத்தி
கதம்பம்	கலப்புணவு
கதலம்	வாழை
கதலி	கதலி வாழை
கதலிகை	கதலிகைக் கானம் - கதலி
கதலி வாழை	சிறுவாழை வகை
கதிர்	பயிர்க்கதிர்
கதிராந்தலை	நெல் முற்றிய கதிர்ப்பருவம்
கதுப்பு	பழத்தின் நடுவேயுள்ள கொட்டையைநீக்கி அறுத்ததுண்டம்
கந்தகம்	முருங்கை, வெள்வெங்காயம்
கந்தசாரி	ஒருவகை உயர்ந்த செந்நெல்
கந்த நாகுலி	மிளகு
கந்தபத்தம்	புழுகு சம்பாநெல்
கந்தம்	கிழங்கு, கருணை, வெள்ளைப் பூண்டு, இலவங்கம், ஏலம், கர்ப்பூரம், சாதிக்காய், தக்கோலம்
கந்தமூலபலம்	கிழங்கு வேர் கனிகள்
கந்தரம்	புனமுருங்கை
கந்தாத்திரி	நெல்லி
கந்தாரம்	மது
கந்தி	துவரை
கப்பல்மிளகு	மிளகாய்
கப்பல் வாழை	ரஸ்தாளி
கப்பற்கடலை	பட்டாணிக்கடலை
கப்பற் கதலி	வாழைவகை

கப்பி	தெள்ளி நீக்கிய நொய்
கபநாசம்	கண்டங்கத்திரி
கபாடக்கட்டி	வசம்பு
கபாபு	குட்டிறைச்சி
கபித்தம்	விளாம்பழம்
கபிதம்	கருஞ்சீரகம்
கம்	நீர்
கம்பங்களி	கம்பு மாவாற் சமைத்த களி
கம்பஞ்சம்பா	சம்பா நெல்வகை
கம்பரிசி	கம்புத் தானியம்
கம்பளம்	சர்க்கரைப் பூசணி
கம்பி	வெடியுப்பு
கம்பியுப்பு	வெடியுப்பு
கம்பு	கம்புத் தானியம், செந்தினை
கம்புக் கெழுத்தி	கெளிறு—நல்ல தண்ணீரில் வாழும் மீன்வகை
கம்புகம்	அபின்
கம்மை	சிறுகீரை
கமண்டல விளநீர்	ஒரு கமண்டலமளவு தரக்கூடிய இளநீர் வகை
கமரதம்	மணித்தக்காளி
கமலம்	நீர்
கமலா	கிச்சிலி வகை
கமி	மிளகு
கமீர்	புளிப்பு
கமுகம் பூச்சம்பா	கமுகம்பூவின் மணமுடைய சம்பா நெல்வகை
கயத்தம்	துளசி
கயப்பு	கைப்பு
கயம்	நீர்நிலை—நீர்
கயல்	கெண்டைமீன்
கயற்கெண்டை	கெண்டை மீன்வகை
கயில்	தேங்காயிற்பாதி
கர்ச்சூரம்	பேரீந்து
கர்ச்சூரிக்காய்	பேரீச்சங்காய், ஒருவகைப் பணியாரம்
கர்ப்பூரக் கிச்சிலிக்கிழங்கு	பூலாங்கிழங்கு

கர்ப்பூரக்கிளுவை	மலைமா
கர்ப்பூர வாழை	வாழை வகை
கரகம்	நீர்
கரச்சி	கடிச்சை மீன்
கரண்	காய்கறிகளின் முண்டு
கரண்டிப்பாறை	கடல்மீன் வகை
கரணம்	கருமாதிச் சடங்குகளுக்குரிய பண்டங்கள்
கரணை	கரும்பு முதலியவற்றின் துண்டு
கரப்பன் பண்டம்	கரப்பானையுண்டாக்கும் உணவுப் பொருள்
கரப்பு	மத்து (தயிர் கடையும் கருவி)
கரவா	கடல்மீன் வகை
கரிக்கண்டு	கரிசலாங்கண்ணி
கரிக்கை	கரிசலாங்கண்ணி
கரிச்சான், கரிச்சான்பூடு	கரிசலாங்கண்ணி
கரிச்சோளம்	கருஞ்சோள வகை
கரிசலாங்கண்ணி	கையாந்த கீரை
கரிசாரங்கண்ணி,	கரிசலாங்கண்ணி
கரிசாலை	கரிசலாங்கண்ணி
கரிண்டு	சிறுகத்திரி
கரிப்பான்	கரிசலாங்கண்ணி
கரிமுட்டைச்சுறா	கடல்மீன் வகை
கரிவாளன் கோலா	கடல் மீன்வகை
கரிவாளை	ஒருவகைப் பெரிய கடல்மீன்
கரு	முட்டை
கருக்கல்	கருக்கல் நெல்
கருக்கல் நெல்	மணிபிடியாத நெல்
கருக்காப் பாறை	கடல் மீன்வகை
கருக்காய்	பிஞ்சு கருக்கல் நெல்
கருக்கிக் கொடுத்தல்	பத்தியத்துக்குக் கஞ்சி முதலியன காய்ச்சிக் கொடுத்தல்
கருக்குப் பட்டு	ஒருவகைப் பணிகாரம்
கருக்குப்பீர்க்கு	பீர்க்கு வகை
கருகல்	சோறு கறிகளின் காந்தல்

கருங்கண்ணிப்பாரை	ஒருவகை மீன்
கருங்களா	கடல் மீன்வகை
கருங்காணம்	காட்டுக் கொள்
கருங்குறுவை	மூன்று மாதத்தில் விளையும் ஒரு வகை நெல்
கருங் கெண்டை	ஆற்று மீன் வகை
கருங்கையான்	கரிசலாங்கண்ணி
கருங்கொள்	கருங்காணம்
கருஞ்சனம்	முருங்கை
கருஞ்சாமை	சாமை வகை
கருஞ்சாளை	ஒருவகை மீன்
கருஞ்சீரகம்	சீரக வகை
கருஞ்சுரை, கருஞ்சூரை	சுரைவகை
கருஞ்சோளம்	சோளவகை
கருடன் சம்பா	ஒருவகைச் சம்பாநெல்
கருணைப்பலா	காருக்கருணை
கருந்தினை	பைந்தினை
கருந்துழாய், கருந்துளசி	துளசி வகை
கருஞ்சுழி கருநெல்லி	கடல்மீன் வகை
கருப்பட்டி	பனைவெல்லம், பனங்கற்கண்டு, வெல்லம்
கருப்பநீர்	கருப்பஞ்சாறு
கருப்பம்பாகு	வெல்லப்பாகு
கருப்பாலை	கரும்பாட்டும் ஆலை
கருப்புக்கட்டி	வெல்லம், பனைவெல்லம், கற்கண்டு
கருப்பேந்திரம்	கரும்பாலை
கரும்பாலை	கரும்பாட்டும் இயந்திரம்
கரும்பிலாச்சை	கடல்மீன் வகை
கரும்புறம்	பனை
கருமணத்தக்காளி	மணித்தக்காளி வகை
கருமணிக் கெண்டை	கெண்டை மீன்வகை
கருமூஞ்சிப்பாரை	இருப்பாரை மீன்
கருவடகம்	கறிவடகம்
கருவாடு	உப்புமீன் கண்டம்

கருவாழை	சிறியனவும் கருமையுடையனவு மாகிய பழங்கள் ஒரு குலையில் 200முதல்400வரை உண்டாக்க கூடியவாழைச்சாதி
கருவாற்றிருக்கை	சாட்டை போன்று தட்டையும் வால் நீட்சியுமுடைய கடல் வகை
கருவிள நீர்	சொறிபுண்களைப் போக்கக் கூடிய கருநிறமுள்ள இளநீர்
கருவிளா	விளாம்பழம்
கருவுப்பு	எள்ளுப்பு
கருவேப்பிலை	கறிவேம்பின் இலை
கருவௌவாய்	கடல் மீன் வகை
கருணை	பொரிக்கறி
கரைசிலை	இந்துப்பு
கரையற் சாதம்	குழைந்த சாதம்
கரையற் பனங்கட்டி	இளகின கருப்பட்டி
கல்நவரை	கடல் மீன் வகை
கல்மதனம்	கடல் மீன் வகை
கல்லக்காரம்	பனங் கற்கண்டு
கல்லங்காய்	இறுகின காய்
கல்லடிச் சேம்பு	சேம்பு வகை
கல்லார் மா	கொட்டை முந்திரி
கல்லியம்	கள்
கல்லிறால்	ஈர்க்கிறால்
	இறால் மீன் வகை
கல்லுக் கோழி மீன்	கடல்மீன் வகை
கல்லுண்டை	கல்லுண்டைச் சம்பா
கல்லுண்டைச் சம்பா	ஆறு மாதப் பயிரான சம்பா நெல் வகை
கல்லுப்பு	உப்பு வகை
கல்லுளுவை	ஒருவகைச் சிறுகடல் மீன்
கல்லூடான்	சிறிய கடல் மீன் வகை
கல் வருக்கை	காட்டுப் பலா
கல் வாழை	பூ வாழை
கலங்கல்	கலங்கிய கள்
கலவங் கீரை	கலவைக் கீரை

கலவஞ் சம்பா	ஆறு மாதத்திற் பயிராகக் கூடிய சிறு மணிநெல்
கலவாய்	கடல்மீன் வகை
கலவை	கலந்த உணவு
கலவைக் கீரை	மீன் வகை
	பலவகைக் கீரைகள் கலந்தது
கலாங்கனி	கலாங்கம்
கலால்	கள்
கலிங்கச் சம்பா	நாலைந்து மாதங்களிற் பயிராகும் சம்பா நெல் வகை
கலிதி	திப்பிலி
கலியாணப் பூசணி	பெரும் பூசணி நீருற்றுப் பூசணி
கலிவிராயன்	நெல் வகை
கலினி	திப்பிலி
கலினி	மிளகு; கொள்ளு
கலை	சுறா மீன்
கவ்வை	கள்
	எள்ளிளங்காய்
கவர்ந்துாண்	அடித்துண்ணும் உணவு
கவரிச் சம்பா	ஐந்து மாதங்களில் விளையும் சம்பா நெல் வகை
கவலை	செந்தினை
	சிறுகடல் மீன் வகை
கவளம்	வாயளவு கொண்ட உணவு சோறு
கவிச்சுக் கடை	மீன்கடை
கவீனம்	வெண்ணெய்
கவை	எள்ளிளங்காய்
கழலாடி	பீர்க்கு
கழலி	பிரண்டை
கழனிப் பயிர்	நெல்
கழாய் வனம்	சிறு கீரை
கழி	உப்பளம் மாமிசம்
கழிக் காறல்	கடல் மீன் வகை
கழி நிலம்	உப்பளம்
கழியுப்பு	கடலுப்பு

கழுமுள்	மாதுளை
கழை	கரும்பு
கழைநெல்	மூங்கிலரிசி
கள்	மது; தேன்
கள்ளப்பாரை	தந்திரமுள்ள ஒரு வகை கடல் மீன்; கடல் மீன் வகை
கள்ளுக் காடி	புளித்த கள்
கள்ளுச் சாராயம்	பனஞ்சாறு
களகம்	நெற்கதிர்
களங்கட்டி	மீன் வகை
களஞ்சம்	கஞ்சா முதலிய லாகிரிப் பண்டங்கள்
களம்பழம்	களாவின் கரிய கனி
களமம்	நெல்
களாவகம்	சிறு கீரை
களி	தேன் கள் குழம்பு மா முதலிய வற்றால் ஆக்கிய களி
களி கிண்டுதல்	கள யுணவாக்குதல்
கழித் துழவை	களியாகத் துழாவிச் சமைத்த கூழ்
களிப் பாக்கு	அவித்துச் சாயமூட்டிய பாக்கு
களிப் பிரண்டை	பிரண்டை வகை
களிறு	ஆண் சுறா
கற்கண்டு	பளிங்கு போன்று இறுகிய கருப்பஞ் சாற்றுக் கட்டி
கற்காக்காச்சி,	ஒருவகைக் கடல் மீன்
கற்காசா	ஒருவகைக் கடல் மீன்
கற்காணம்	கருஞ் சீரகம்
கற்கிளிச்சி	ஒருவகைக் கடல் மீன்
கற் குறவை	பாறையிற் சேர்ந்து வாழும் சிறு கடல் மீன் வகை
கற் கெண்டை	ஆற்று மீன்
கற்பகம்	தென்னை; பனை
கற்பம்	புளியாரை; கஞ்சா
கற்பாம்பு	கடற்குதிரை வகை
கற்பிலாச்சி	ஒருவகை கடல்மீன்

கற்பூரக் கொடி	வெற்றிலை வகை
கற்பூரம்	பொன்னாங்காணி
கற்பெலாச்சி	கடல்மீன் வகை
கற்றலைக் கெண்டை	ஆற்று மீன் வகை
கற்றளை	கடல் மீன் வகை
கறி	மரக்கறி; இறைச்சி; மிளகு
கறிக்கூட்டு	கூட்டுக்கறி கறிமசாலை
கறிச்சுரை	சுரைக் கொடி
கறித்தூள்	கறிக்குரிய சம்பாரப் பொடி
கறிப் பலா	ஈரப் பலா
கறிப் புடல்	புடல்
கறிப் பெருங்காயம்	ஒருவகைப் பெருங்காயம்
கறி மசாலை	கறிக்குரிய சம்பாரப் பொடி முதலியன
கறி மஞ்சள்	பொடியாக்கிக் கறியிற் சேர்த்தற் குரிய மஞ்சள் வகை
கறியமுது	சமைத்த கறியாகச் சுவாமிக்குப் படைக்கும் உணவு; கறியாகிய உணவுப் பண்டம்
கறியமுது வடகம்	கறிவடகம்
கறியா மணக்கு	பப்பாளி
கறியுப்பு	கறிக்குரிய உப்பு
கறிவடகம்	கறியிற் சேர்ப்பதற்காகத் தனியே செய்து உலர்த்து வைக்கப்படும் வடக வகை
கறிவேப்பிலை	கறி தாளிக்கும்போது சேர்க்கும் இலை; கறிவேம்பு
கறுத்த கார்	ஐந்துமாதத்தில் விளையக் கூடிய குலுவைநெல் வகை
கறுப்பன்	மூன்று மாதத்தில் விளையக் கூடிய கார்நெல் வகை
கறுப்புக் கொள்	கருங்காணம்
கறுப்புத் தேயிலை	தேயிலை
கறுப்புப் பயறு	கருநிறமுள்ள பயறு
கறுப்பு மட்டி வாய்	கடல்மீன் வகை

கறுப்பு மணித்தக்காளி	மணித்தக்காளி வகை
கறுப்பு வரால்	நல்ல தண்ணீரில் வாழும் ஒரு வகை மீன்
கறுப்பு வவ்வாய்	கடல்மீன் வகை
கருப்பு வெற்றிலை	கம்மார் வெற்றிலை
கன் சருக்கரை	கற்கண்டு
கன் மணவாரி	நான்கு மாதங்களில் விளையும் ஒருவகை நெல்
கன்மா	காட்டுமா
கன்மீன்	ஒருவகை கடல் மீன்
கன் மொந்தன்	வாழை வகை
கன்னல்	கரும்பு, சர்க்கரை, கற்கண்டு
கன்னலமுது	பாயசம்
கன்னவகம்	சிறுகீரை
கன்னற் கட்டி	கருப்புக்கட்டி, கற்கண்டு
கன்னன் மணி	கண்ட சருக்கரைத் தேறு
கன்னிக் கிழங்கு	சின்னி
கன்னிகம்	மணித்தக்காளி
கன்னித் தேங்காய்	தென்னையின் முதற்காய்
கன்னிப் பாறை	கடல் மீன் வகை
கன்னுறுகம்	கன்னவகம்—சிறுகீரை
கனகச் சம்பா	உயர்ந்த சம்பா நெல் வகை
கனக மிளகு	வால்மிளகு
கனலி	பன்றி இறைச்சி
கனவிரதம்	நீர்
கனி	பழம்
கனிக்காய்	பழுக்கு நிலையிலுள்ள காய்
கனிக்காழ்	பழத்தின் விதை
கனியாமணக்கு	பப்பாளி
கனிவாழை	வாழை வகை
கஸ்தூரி யெலுமிச்சை	சீனக் கொழுஞ்சி
கஸாயி	மாமிசம் விற்போன்
காக்கன்	கடல்மீன் வகை
காக்காய்ச் சோளம்	கருஞ்சோளம்
காக்காய் மீன்	மீன்வகை

காக்காய் வடை	நிவேதன வடை
காக்கைச் சேல்	நல்ல தண்ணீரில் வாழும் மீன் வகை
காகதேரி	மணித்தக்காளி
காகபலி	பகலில் உணவு கொள்வதற்கு முன்பு காகத்திற்கு இடும்பலி
காகமாசி	மணித்தக்காளி
காகரி	திப்பிலி
காகுராசி	புடல்
காச்சக்கீரை	புளிச்சக்கீரை
காச்சி	துவரை
காச்சிரக்கு	புளிச்சக்கீரை
காசி	சீரகம்
காசிக்கம்பு	ஆனியில் விதைத்து புரட்டாசியில் கொய்யப்படும் கம்புப்பயிர்
காசிச் சாரம்	ஒருவகை உப்பு
காசிலவணம்	உப்புவகை
காஞ்சனி	மஞ்சள்
காஞ்சா	கஞ்சா
காட்டகத்தமிர்து	காட்டில் உண்டாகும் பொருள்களாகிய அரக்கு, உலண்டு, தேன், மயிற்பீலி, நாவிஎன்பன
காட்டவரை	காட்டு மொச்சை
காட்டவுரி	புனல்முருங்கை
காட்டாரியம்	இராகிவகை
காட்டிலம்	வாழை
காட்டிலமிர்த்து	காட்டகத்தமிர்து
காட்டீஞ்சு	காட்டீர்ந்து
காட்டீர்ந்து	ஈச்சம்பனை
காட்டீருள்ளி	ஈருள்ளி
காட்டுக் கடலை	கடலைவகை
காட்டுக்கடுகு	கடுகுவகை
காட்டுக்கத்தரி	கத்தரிவகை
காட்டுக்கதலி	கதலிவகை
காட்டுக்காய்வள்ளி	வள்ளிவகை
காட்டுக்கிராம்பு	நீர்க்கிராம்பு

காட்டுக்கீரை	காட்டிலுண்டாகும் பலவகைக் கீரை
காட்டுக்கீழா நெல்லி	பூலாவகை
காட்டுக்குருந்து	காட்டெலுமிச்சை
காட்டுக்கொடி முந்திரிகை	முந்திரிவகை
காட்டுக்கொழுஞ்சி	காட்டெலுமிச்சை
காட்டுக்கொள்	கருங்காணம்
	காலியாந்துவரை
காட்டுச் சிறுகீரை	கீரைவகை
காட்டுச் சீரகம், காட்டுச்சூட்டி	பூடுவகை
காட்டுச் சுண்டை	சுண்டைக்காய் வகை
காட்டுத்தினை	தினைவகை
காட்டுத் துவரை	துவரைவகை
காட்டு நாரத்தை	காட்டெலுமிச்சை
காட்டு நெல்லி	நெல்லிவகை
காட்டுப்பயறு	பயறுவகை
காட்டுப் பலா	பலாவகை
காட்டுப் பிரண்டை	பிரண்டைவகை
காட்டுப் புளிச்சை	புளிச்சைக்கீரை
காட்டுமா	புளிமா
காட்டுமாவிரை	மாவிரை—சாரப்பருப்பு
காட்டுமிளகு	மிளகுக்கொடி
காட்டு முருங்கை	ஆடாதோடை, மாவிலங்கை
காட்டு முள்ளங்கி	முள்ளங்கிவகை
காட்டு மொச்சை	காட்டவரை
காட்டு வாழை	வாழைவகை
காட்டு வெங்காயம்	நரிவெங்காயம்
காட்டு வெண்டை	வெண்டைவகை
காட்டு வெள்வெங்காயம்	வெங்காய வகை
காட்டு வெள்ளரி	வெள்ளரி வகை
காட்டுள்ளி	நரி வெங்காயம்
காட்டெலுமிச்சை	காட்டுநாரத்தை
	மலை நாரத்தை
காட்டேலம்	பேரேலம்
காடன்	மீன்வகை

காடி	புளித்தகஞ்சி, புளித்த கள், கஞ்சி, புளித்த பழரசம், ஊறுகாய், நெய்
காடைக்கண்ணி	காடையின் கண் போன்ற தினை வகை
காடைக் கழுத்தன்	ஐந்து மாதங்களில் விளையக் கூடிய நெல்வகை
காடைச்சம்பா	சம்பா நெல்வகை
காணம்	கொள்ளு
காணி	பொன்னாங்காணி
காந்தியம்	கடித்துண்ணும் உணவு
காதர் பசந்து	மாம்பழ வகை
காதே மார்	கத்தாமார் (மாங்காய்வகை)
காந்தற் சோறு	கரிந்தசோறு
காப்பரிசி	பிறந்த குழந்தை காப்பிடும் நாளில் வழங்கும் பாகு கலந்த அரிசி. விவாகம் முதலிய காலங்களில் காப்பு நாண் கட்டும் போது கையிவிடும் அரிசி
காப்பி	பானநீர் விசேடம்
காப்பிரிமிளகாய்	குடைமிளகாய்
காப்பிரியெலும்மிச்சை	காட்டெலுமிச்சை
காபி	காப்பி
காபிலம்	கபிலப்பசுவின் நெய்
காமப்பால்	முலைப்பால்
காமன் வில்	கரும்பு
காமனை	சிறுகிழங்கு
காமாட்சிக்கீரை	கீரைவகை
காய்	முதிர்ந்து பழுக்காத மரஞ்செடிகளின் பலன்
காய்கறியமுது	கடவுட்கு நிவேதிக்கும் கறி
காய்க்குலை	காய்களுள்ள கொத்து
காய்கறி	உணவுக்குரிய மரக்கறிகள்
காய்ங்கனி	காயும் கனியும்
காய்ச்சி	துவரை
காய்ச்சிரக்கு	காய்ச்சுரை, புளிச்சைக்கீரை

காய்ச்சுப்பு	உவர் நீரை காய்ச்சியெடுக்கும் உப்பு
காய்ச்சுரை	புளிச்சைக்கீரை
காய்ச்சுலவணம்	காய்ச்சுப்பு
காய்ச்சுறுக்கு	புளிச்சைக்கீரை
காய்த்தானியம்	முதிரை
காய் நீர்	வெந்நீர்
காய்ப்பழம்	முற்றும் பழுக்காத பழம்
காய்முருங்கை	முருங்கை
காய்வள்ளி	கிழங்குவகை
காய்வாழை	ஒரு குலையில் 40 முதல் 80 வரை காய்களையுடைய வாழை வகை
காய்வெட்டிக்கள்	காயை வெட்டி இறக்கும் பனங் கள்
காயசித்தி	பொன்னாங்காணி
காயம்	உறைப்பு, மிளகு, குழம்பில்வெந்த கரித்துண்டு, கரிச்சம்பாரம், உள்ளி, பெருங்காயம், ஐங் காயம்
கார்	நீர், கார்நெல்
கார்க்கோழி	கருஞ்சீரகம்
கார்த்திகைச்சம்பா	நெல்வகை
கார்த்திகைப்பொரி	கார்த்திகைத் திருநாளிற் பொரிக்கும் நெற்பொரி
கார்த்திகை வாளை	கடல்மீன் வகை
கார் நெல்	நெல்வகை
கார்ப்பான், கார்மணி	கரிசலாங்கண்ணி
கார்வா	கடல்மீன் வகைகள்
காரக்கருணை	காறுகருணை
காரசாரம்	வேண்டிய அளவோடு அமைந்த காரச்சுவை
காரடை	ஒருவகைப் பணிகாரம்
காரப்பு நீதி	காராபூந்தி
காரப் பொடி	சிறு மீன்வகை
காரற் கத்தரி	கத்திரிச்செடி வகை

காராக்கருணை	காருக்கருணை
காராபூந்தி, காராபூவந்தி	ஒரு பணிகாரம்
காராமணி	ஒருவகைப் பயறு
காரி	ஆவிரை, கண்டங்கத்திரி
காரிக்கத்தளை	கடல்மீன்வகை
காருராசி	புடல்
காரெள்	எள்ளின்வகை
காரை	காறல் மீன்
காலசேயம்	மோர்
காலபோசனம்	காலத்திற் கொள்ளும் உணவு
காலா	ஒருவகை கடல்மீன்
காலாறு	சிற்றாறு
காலி	புனமுருங்கை வகை
காலிங்கராயன் சம்பா	நெல்வகை
காலியாந்துவரை	துவரைவகை
காலிறால்	இறால் மீன்வகை
காலேயம்	மோர், கள்
காவகா	சேங்கோட்டை
காவற்கலி	வாழை
காவி	கள்
காளன்	பச்சடி வகை
காளா	மீன் வகை
காளான் சம்பா	நெல் வகை
காளி, காளிதம்	மணித் தக்காளி
காளிந்தம்	ஏலம்
காளினியம்	கத்தரி
காற்றுப் பேத்தை	கடல் மீன் வகை
காறல்	கடல் மீன் வகை
காறற்கத்தரி	கத்தரி வகை
காருக்கருணை	சேனைச் செடி
காறுகருணை	கருணைக் கிழங்கு
காறைக்குட்டி	கடல் மீன்
கான் படுதிரவியம்	அரக்கு, இறால், தேன், மயிற்பீலி, நாவி காட்டில் உண்டாகும் அரும் பொருட்கள்
கான்யாறு	முல்லை நிலத்துள்ள யாறு

கானக்குறத்தி முலைப்பால்	தேன்
கானகம்	கருஞ்சீரகம்
கானத்தேறு	மஞ்சள்
கானப் பலா	காட்டுப் பலா
கான வாழை	நீர் வாழை
கானற்சலம்	கானனீர்
கானனு சாரி	நன்னாரி
கானாங் கீரை	கானாங் கோழை
கானாங் கெளிறு	நன்னீரில் வாழும் மீன்வகை
கானாங் கெளித்தி	கடல் மீன்
கானுங் கோழை	கானு வாழை வகை
கானா முருங்கை	காட்டு முருங்கை
கானெள்	காட்டெள்
காஜா மண்டிகை	கோதுமை மாவினாலும், அரிசி மாவினாலும் செய்யப்படும் ஒருவகைப் பணியாரம்
கிச்சடி	சித்திரான்ன வகை, கறிவகை, கூழ்வகை
கிச்சிலி	நாரத்தை
கிச்சிலிக் கரணை	காட்டு மிளகு
இஞ்சம்	புளி ; புளிமா
இஞ்சித்து	புளிமா
கிடாரை	கடார நாரத்தை
கிணற்றுப் பொங்கல்	கிணறு வெட்டுடையில் தண்ணீர் கண்டவுடன் பாதாள பைரவனுக்கு இடும் பொங்கல்
கிரஞ்சனம்	முருங்கை
கிராசம்	கவளம்
கிரீட்டி	பிரண்டை
கிருசரான்னம்	அன்னத்துடன் எள்ளுப்பொடி கலந்த உணவு
கிருட்டிண சீரகம்	கருஞ்சீரகம்
கிருட்டிணம்	மிளகு,
கிருட்டிணை	கடுகு,
	முந்திரிகை, வால் மிளகு

கிருதம்	நெய்
கிருமிநாசி	நிலவாகை
கிழங்கான்	கடல்மீன் வகை
கிழங்கு	செடி, கொடி முதலியவற்றின் மூலம்
கிழங்கு மஞ்சள்	மஞ்சள் வகை
கிழவி	முருங்கை
கிழா அன்	தயிர், தயிர்த்தாழி
கிழாத்தி	நன்னீரில் வாழும் மீன் வகை
கிள்ளுக்கீரை	கிள்ளியெடுக்கப்படும் கீரை வகை
கிள்ளு வடை	காக்காய் வடை
கிளாத்தி	கடல் மீன்வகை
கிளிஞ்சான்	கிளிமீன்
கிளிமீன்	கடல் மீன் வகை
கிளிமூக்கு மா	மாவகை
கிளுவை	மீன் வகை
கிறுக்கட்டி	இலுப்பைப்பூ முதலான பூக்களை வறுத்துப் பாகில் செய்யும் பணிகாரம்
கிஸ்மிஸ் பழம்	விளாம்பழம், சொட்டையில்லாத திராட்சை
கீரம்	பால், நீர்
கீரை	இலைக்கறி
கீரைத்தண்டு	தண்டுக்கீரை
கீரை மீன்	ஒருவகைச் சிறிய மீன்
கீழ்போகம்	கிழங்குகளின் விளைவு
கீழ்வாய் நெல்லி	கீழா நெல்லி
கீளி	கடல்மீன் வகை
குங்குமச் சம்பா	மஞ்சள் நிறமுள்ள சம்பா நெல் வகை
குஞ்சாலாடு	கடலை மாவைச்சலித்துச் செய்த சிறுமணிகளை சர்க்கரைப் பாகில் கலந்து செய்த உருண்டை வடிவமான ஒரு தின்பண்டம்

குட்டநாசனம்	வெண்கடுகு
குட்டித்தக்காளி	சிறு தக்காளி
குட்டைப்புடல்	கொம்புப் புடல்
குடக்கனி	பலாப்பழம்
குடப்பட்டி	நெல்வகை
குடம்பை	முட்டை
குடமிளகாய்	மிளகாய் வகை
குடவன்	பனங்காய் முதலிய ஒற்றைக் கொட்டைக்காய்
குடிகை	ஏலவரிசி
குடிநீர்	குடித்தற்குரிய நீர்
குடு	கள்
குடுகுடுக்கை	கொப்பரைத் தேங்காய்
குடுப்புக்கார்	கார் நெல் வகை
குடுவை	கள்ளிறக்கும் சிறு கலசம்
குடைப்பனை	தாளிப்பனை
குடைமிளகாய்	காப்பிரி மிளகாய்
குண்டலவுழுவை	நன்னீரிலும், சழியிலும் வாழும் மஞ்சள் நிறமுள்ள மீன்வகை
குண்டற்கச்சி	தென்னை வகை
குண்டுச் சம்பா	நெல் வகை
குண்டேறு	மீன் வகை
குத்தரசம்	பெருங்காயம்
குத்தலரிசி	குற்றித்தீட்டிய அரிசி
குத்தாளை	மானவாரியாக விளையும் நெல் வகை
குத்திடி	பொன்னிறங் கொண்ட கடல் மீன் வகை
குத்துத்திராய்	கீரை வகை
குத்துப்பசளை	கொத்துப் பசளை
குத்துவா	கடல் மீன் வகை
குதம்	வெங்காயம்
குதிப்பு	சுதும்பு என்னும் மீன்
குதிரைப் பல்லன்	வெள்ளைப்பூண்டு
குதிரைவாலிச் சம்பா	சம்பா நெல் வகை
குதிரைவாலிச் சாமை	குதிரை வாலிச் சம்பா

குப்பிப் பொங்கல்	தைமாதம் முதல் தேதியில் குப்பியெருவை யெரித்து பொங்கல் சமைத்து உண்ணும் சிறுமிகளின் பண்டிகை
குப்பைக் கீரை	குள்ளத்தண்டுக் கீரை, அரைக்கீரை
குப்பைமேனி	ஒருவகைப் பூடு
கும்பச் சுரை	சுரை வகை
கும்பளம்	கலியாணப்பூசணி
கும்பமோசு	ஒருவகை கருவாடு
கும்பளா	மீன் வகை
கும்பாளை	மானவாரியாக விளையும் நெல் வகை
கும்மாயம்	தழையச் சமைத்த பருப்பு
குமரப் பாரை	பெரிய கடல் மீன் வகை
குமாளம் பாசு	இரண்டடி நீளமுள்ள கடல் மீன் வகை
குமிகை	முதிராத எள்ளு, வெள்ளெள்ளு
குமிண்டி	கீரை வகை
குமிதிப்பனை	கிச்சிலிப்பனை
குய்	தாளிப்பு, தாளித்த கறி
குயத்தினலகை	நிலவாகை
குரக்கன்	கேழ்வரகு
குரங்கன் சுறா	சுறாமீன் வகை
குரங்கு கடியன்	பழுதுற்ற தேங்காய்
குரங்கு மூஞ்சிக் காய்	முகப்பிற் சிவந்த மாங்காய்
குரம்பை	தானியக் கூடு
குரமடம்	பெருங்காயம்
குரல்	தினை, வாழை முதலியவற்றின் தோகை, தினை
குருகுக் கிழங்கு	உண்ணுதற்குரிய இளங்கிழங்கு
குருது	தானியக் குதிர், நெய்,
குருந்து	புனவெலுமிச்சை, காட்டெலுமிச்சை வகை
குருப் பிரசாதம்	அன்ன வகை
குரும்பை	தெங்கு பனைகளின் இளங்கால், இளநீர்

குருமிளகு	நல்ல மிளகு
குருவிக்கார்	கார்நெல் வகை
குருவித் திருக்கை	கடல்மீன் வகை
குருவித் தேங்காய்	சிறு தேங்காய்
குருவிந்தம்	வாற்கோதுமை மணி
குருவிப் பேத்தை	கடல்மீன் வகை
குருவி வாலான்	பெருநெல் வகை
குல்கந்து	ரோஜாவும், தேனும் கலந்த இனிப்பு நீர்
குலத்தம்	கொள்ளு
குலம்பா	பேய்ச் சுரை
குலவாழை	7, 8 மாதங்களில் விளையும் ஒரு வகைச் சம்பா நெல்
குலுத்தம்	கொள்ளு
குலுமமூலம்	இஞ்சி
குலை நெறியற்றேங்காய்	குலை நெருக்கத்தால் சிறுகிய தேங்காய்
குலை வாழை	ஒருவகை வாழை
குவலை	கஞ்சா
குவா	ஆரொட்டி
குவால்	நெற்போர்
குழந்தை நீர்	இளநீர்
குழம்பு	காய்கறிக் குழம்பு
குழம்புத்தான்	குழம்பில் வெந்த காய்கறித் துண்டு
குழம்புப் பால்	வற்றக் காய்ச்சிய பால்
குழம்பு வடகம்	கறி வடகம்
குழம்பு வைத்தல்	குழம்பு காய்ச்சுதல்
குழல்	மீன் வகை, கடல் மீன் வகை
குழவிப் பாம்பு	குழி மீன்
குழற்பிட்டு	மூங்கிற் குழலில் வைத்து அவிக்கும் பிட்டு
குழிப் பரங்கிக்காய்	கோடைப் பூசணி
குழிப் பன்னா	கடல் மீன் வகைகள்
குழிப் பாம்பு	குழிமீன்
குழி மீன்	பாம்பு வடிவான மீன் வகை

குழியடிச்சான்	நெல்வகை
குழுமுரல்	ஒருவகை முரல் மீன்
குழைதல்	இளகு பதமாதல்—குழையச் சமைத்த பருப்பு
குழைகறி	குழைந்த கறி
குழையற் பனாட்டு	பனம்பழச் சாற்றின் இறுதல்
குள்ளத் தண்டுக் கீரை	குப்பைக் கீரை
குள்ளன் கம்பு	அரிசிக் கம்பு
குள்ளாரால்	சேற்றாரால்
குளச் செந்நெல்	குள நெல்
குள நெல்	குளத்தின் நீர்ப்பிடியில் தானாக விளையும் நெல்
குளப் பயறு	பயறு வகை
குளப்பற்று நெல்	குள நெல்
குளப் பாகல்	மிதிபாகல்
குளம்	சர்க்கரை, வெல்லம்
குளவரகு	வரகு வகை
குளவாழை	குளநெல் வகை
குள வெள்ளரி	ஏரியின் உள்வாயில் உண்டாகும் வெள்ளரி
குளும்பாறை	கடல்மீன்
குறுகுத்தாளி	சிறுதாளி
குறுங் கற்றலை	கடல் மீன்
குறுங் கெண்டை	ஆற்று மீன்
குறுஞ்சம்பா	சம்பாநெல் வகை
குறுணல்	குறு நொய்
குறுணை	குறு நொய்
குறுந்தாளி	சிறுதாளி
குறுந் தேங்காய்	சமுத்திராப் பழம்
குறு நொய்	அரிசி நொய்
குறும் பலா	ஒருவகைக் கூழைப் பலாமரம்
குறுமா	குழம்புணவின் வகை
குறுமீன்	மீன் வகை
குறுவளை	கடல் மீன்
குறுவா	வரிக்கற்றலை மீன்
குறுவை	கருப்பு நெல் வகை, செந்நெல் வகை

குன்றிமணிச் சம்பா	செந்நிறமுள்ள சம்பா நெல்வகை
கூ	கூழ்
கூகை நீறு	கூவைமா
கூச்சி	விளாம்பழத்தின் சதை
கூட்டமை	கறிவர்க்கம்
கூட்டவியல்	காய்கறிகள், தயிர் முதலியவற்றால் செய்யப்படும் ஒருவகைக் கூட்டுக்கறி
கூட்டாஞ் சோறு	கூடியுண்ணும் உணவு, கறிப் பதார்த்தங்கள் சேர்த்துப் பொங்கிய சோறு
கூட்டுக்கறி	காய்கறியும், பருப்பும் கலந்து செய்த கறியுணவு
கூட்டுமா	மாவு வகை
கூட்டுவான்	கறியிற் கூட்டப்படும் பதார்த்த வகைகள் கறி
கூடம்	எள்
கூடம்பிலை	சுரை
கூடாரம்	பெருங்காயம்
கூடைச் சாதம்	கலியாணத்திற் சம்பந்திகள் தம் வீடு செல்லும்பொழுது அவர்களுக்கு பெண் வீட்டார் அனுப்பும் சித்திரான்னம்
கூடைப் பணியாரம்	கலியாணத்தில் மணையிலுள்ள மாப்பிள்ளைக்கு முன் கூடைகளில் வைக்கும் பட்சணம்
கூத்தரிசி	குற்றரிசி
கூதாரி	வெள்ளரி
கூந்தற் கணவாய்	மீன் வகை
கூர்க்கருப்பன்	உயர்ந்த நெல் வகை
கூர்கேவு	வெண் கடுகு
கூர்ச் சேகரம்	தென்னை
கூரம்	பாகல்
கூரல்	மீன்வகை
கூரன்	நெல்வகை
கூரெள்	எள்வகை

கூலக் கடை	பல தானியக்கடை
கூலம்	நெல், புல், வரகு, தினை, சாமை, இறுங்கு, துவரை, இராகி, எள்ளு, கொள்ளு, பயறு, உளுந்து, அவரை, கடலை, துவரை, மொச்சை, முதலிய பதினென் வகைப் பண்டம் காராமணி, பண்ணி காரம், பாகல்
சஷ்குல்லி	சிற்றுண்டிவகை
சக்கப்பிரதமன்	பலாப்பழங்கொண்டு செய்யப் படும் பாயாசவகை
சக்கரபுட்பி	குப்பைமேனி
சக்கரம்	பீர்க்கு
சக்கரை	சர்க்கரை
சக்கை	பலாப்பழம்
சக்காரம்	தேமா
சகடான்னம்	அசுத்த உணவு
சகலி	ஒருவகை மீன்
சகாடி	பீர்க்கு
சகுடை	சிற்றகத்தி
சகுலி	மீன்வகை
சகுலி	அப்பவருக்கம்
சங்கடி	கேழ்வரகுக் களி
சங்கலம்	மாமிசம்
சங்காரி	குதிரைவாலி (தினைவகை)
சங்கிரகக் கூர்மை	கடலுப்பு
சங்கிலிப் பிரண்டை	பிரண்டை வகை
சங்குக் கீரை	கீரைவகை
சங்கை	சுக்கு
சங்கோசம்	மஞ்சள்
சகி	இந்துப்பு
சகியம்	தானியம், காய்கனி முதலிய விளைபொருள்கள், இந்துப்பு
சஞ்சீவ கரணி	புளியமரம்

சஞ்சீவன்	கா
சட்டிக் கரண்	மாறாக் கருணை
சட்டித்தோசை	சட்டியில் வார்த்தெடுக்கப்படும் தோசை வகை
சட்டியப்பம்	அரிசிமாவினால் செய்த பணியார வகை
சட்டியொட்டி	பொருவா என்னும் கடல்மீன் வகை
சட்டிவட்டு	கப்பல் வள்ளிக் கிழங்கின் துண்டம்
சட்னி	துவையல்
சடக்கன்	கடல்மீன்
சடப்பாய்	முலைப்பால்
சடாதரம்	அருநெல்லி
சடாலம்	தேன்கூடு
சடைக்கணவாய்	கணவாய் மீன்வகை
சடைச் செந்நெல்	சம்பா நெல்வகை
சடைத் தேங்காய்	கார்மிகுந்த தேங்காய்
சடைப் பயறு	பயறு வகை
சடையவரை	அவரை வகை
சண்டிக்கார்	நார்நெல் வகை
சத்தி வட்டம்	விருந்தின் உணவு வகைகள்
சத்துமா	வறுத்த அரிசியின் மா
சதாபலம்	எலுமிச்சை
சதி	சோறு
சதீனகம்	பயறு
சதுரப் பிரண்டை	பிரண்டை வகை
சதை	மாமிசம்
சந்திகை	பணிகார வகை
சந்திரகம்	வெள்ளை மிளகு
சந்திரம்	நீர்
சந்திரலவணம்	இந்துப்பு
சப்பாத்தி	ரொட்டி வகை
சப்பைக்காய்	தட்டையான மாங்காய் முதலியன கடல்மீன் வகை
சப்பைக் கோலா	கடல்மீன் வகை

சப்பைத் திருக்கை	கடல்மீன் வகை
சப்ஜி	கீரை வகைகள்
சபலா	திப்பிலி
சம்பம்	எலுமிச்சை
சம்பரம்	நீர்
சம்பளம்	எலுமிச்சை
சம்பா	உயர்தர நெல்வகை மிளகு சீரகங் கலந்து சுவா மிக்கு நிருவதிக்கும் அன்னம்
சம்பாரப்புளி	கூட்டுவர்க்கம் சேர்த்த புளி
சம்பாரப் பொடி	கறிக்கூட்டு வர்க்கம்
சம்பாரம்	கூட்டு வர்க்கம் நீர் மோர்
சம்பால்	பச்சடி வகை
சம்பீரம்	எலுமிச்சை கிச்சிலி
சம்பை	ஒருவகை மீன்
சம்பாவு	நெல்வகை
சமால் கொட்டை	மிட்டாய் வகை
சமி	வாழை
சமீரணம்	கிடாரை எலுமிச்சை
சமுத்திர சித்தி	சுரால்மீன்
சமுத்திரப் பழம்	கடல் மீன்
சமுத்திர மட்டப்பாரை	கடல்மீன்
சமுத்திராப் பழம்	குந்தளாப் பழம்
சமையல்	சமைத்த உணவு
சயம்	சர்க்கரை
சர்க்கரை	இரும்புச் சோற்றினின்று தூளாக உண்டாக்கப்படும் இன்பண்டம்
சர்க்கரைக் கிழங்கு	சர்க்கரை வள்ளி
சர்க்கரை நாரத்தை	நாரத்தை வகை
சர்க்கரைப் பறங்கி	சர்க்கரைப் பூசணி
சர்க்கரைப் பூசணி	பறங்கிக்காய்
சர்க்கரைப் பூந்தி	இனிய பணிகாரவகை

சர்க்கரைப் பொங்கல்	சர்க்கரை அல்லது வெல்லங் கலந்து சுட்ட சித்திரான்ன வகை
சர்க்கரை லாடு	இனிய பணிகார வகை
சர்க்கரை வள்ளி	வள்ளி வகை
சர்க்கரை வள்ளிக் கிழங்கு	கிழங்கு வகை
சர்பத்து	ஒருவகை மதுர பானம்
சரக்கொன்றைப் புளி	புளிவகை
சரட்டை	மீன்வகை
சரணம்	பெருங்காயம்
சரப்பாளிச் சம்பா	சம்பா நெல்வகை
சரம்	திப்பலி நீர்
சர வாச்சம்	கறியுப்பு
சரஷபம்	கடுகு
சரித்திரை	புளி
சரிஎப்பா	வெண்கடுகு
சரு	சோறு, அரிசி, கோதுமை முதலிய வற்றை நெய்ப்பாலோடு கலந்து சமைத்த உணவு
சருக்கரை	சர்க்கரை
சருக்கரை மாமணி	கற்கண்டு
சருகு புளி	உலர்ந்த புளி
சருசபம்	வெண்கடுகு
சரும பந்தம்	மிளகு
சுரை நெல்	நெல்வகை
சல்லரி	பூடுவகை
சல்லாத்து	பழங்களைத் துண்டாக நறுக்கிக் கூட்டிச் செய்யும் ஒருவகை இனிய உணவு
சல்லிக் கெண்டை	கெண்டை மீன்வகை
சல்லிப் பொடி	மீன் வகை
சல்லி பூடகம்	மீன் வகை
சலசரம்	மீன்வகை
சலணி	வால்மிளகு
சலபுட்பம்	மீன்வகை

சலம்	நீர்
சலரசம்	உப்பு
சலவாழைக்காய்	மீன்
சலிலம்	நீர்
சவ்வரிசி	சவ்வுமரத்தின் சோற்றைக் காய்ச்சிச் செய்யப்படும் பண்டம்
சவ்வாது	மரவள்ளிக் கிழங்கு
சவர்க்கம்	கல்லுப்பு
சவர் நாயகம்	நெல்வகை
சவளம்	ஒருவகை மீன், புளியின் முற்றிய பழச்சுளை
சவற்சலம்	கல்லுப்பு
சவாரிக்கட்டை	மரவள்ளிக்கிழங்கு
சள்ளை	ஆற்றுமீன் வகை
சன்னக் கெண்டை	மீன்வகை
சன்னச் சம்பா	நெல்வகை
சன்னசாலைக் கடுகி	வெண்கடுகு
சன்னவோரா	இரு கண்களையும் ஒரு பக்கத்துடைய சிறு கடல்மீன் வகை
சன்னிநாயகம்	கருஞ்சீரகம்
சனகம்	புளியாரை
சனார்த்தனம்	சுக்கு
சாக்கணாக் கறி	மதுவுண்போர் தின்னும் மாமிசம்
சாகம்	சிறுகீரை
சாதாங்கம்	மிளகு
சாகினி	சிறுகீரை, பூங்கீரை, சேம்பு
சாச்சா	குறட்டைப் பருப்பு
சாசனம்	வெண்கடுகு
சாகி	முலைப்பால்
சாட்சி போசனம்	விருந்தினரோடுகூட உண்ணும் உணவு
சாட்டுவாய்	தானியக் குவியல்
சாடி	திப்பிலி
சாடு	மணி முற்றாத சோளம்

சாணாக்கி	சாணாக்கிக் கீரை
சாணிப்பாறை	கடல்மீன் வகை
சாணைசேர்த்தல்	புளியடை தட்டுதல்
சாத்துக்குடி	கிச்சிலி வகை
	தித்திப்பெலுமிச்சை
சாதந்தீர்த்தம்	நீராகாரம்
சாதம்	சோறு
சாதி	கள்
சாதிநரந்தம்	சாதி நாரத்தை
சாதி நாரத்தை	நாரத்தை வகை
சாதிரேசம்	குங்குமப்பூ
சாதினி	பீர்க்கு
சாது	தயிர்
சாதுகம்	பெருங்காயம்
சாப்பாடு	உணவு
சாம்பல் மொந்தன்	வாழைப்பழ வகை
சாம்பற் கீரை	சிறு பசலைக் கீரை
சாம்பாற் பூசணி	பூசணிவகை
சாம்பாட்டு	புடல்
சாமக்கிரி	உணவுப்பண்டம்
சாமி	சாமை
சாமுண்டி	பொன்னாவரை
சாமை	தானிய வகை
	வரகு
சாயனம்	கள்
சார்க்கரம்	கற்கண்டு
	பாலின் ஆடை
சாரகம்	தேன்
	இந்துப்பு
சாரத்தின் சத்துரு	முட்டை
சாரப்பருப்பு	காட்டு மாவரை
சாரம்	இரசம்
	கொட்டை முந்திரி
சாரலம்	எள் வகை
சாரலி	ஒருவகை நெல்
சாராயம்	காய்ச்சி வடித்த மது

சாரிசம்	கறியுப்பு
சாரிபை	நன்னாரி
சாரியல்	இந்துப்பு
சாருசம்	கல்லுப்பு
சாலி	செஞ்நெல்
	கள் வகை
சாலினி	பீர்க்கு
சாவான்	கடல் மீன்
சாளை	கடல் மீன் வகை
சாளைக் கெண்டை	ஆற்று மீன் வகை
சாற்றமுது	இரசம்
சாறு	இலை பழ முதலியவற்றின் சாறு
	கள்
	இரசம்
சானம்	பெருங்காயம்
சாணி	சிறுகீரை
	சேம்பு
சிக்கடி	அவரை
சிக்கரத் தெளியல்	உசிலம்பட்டையிலிருந்துஇறக்கும் கள்
சிக்குரு	முருங்கை வகை
சிகப்புக் கலவாய்	கடல்மீன் வகை
சிகரம்	சுக்கு
சிகாமூலம்	கிழங்குள்ள பூடு
சிகாவரம்	பலா
சிகிடிமா	கொட்டை முந்திரி
சிகிரி	கொறுக்காய்ப்புளி
சிங்கவாழை	ஒருவகை வாழைப்பழம்
சிஞ்சம்	புளி
சிஞ்சை	புளி
சித்தம்	முருங்கை
சித்தார்த்தம்	வெண்கடுகு
சித்திரக்காலி	நெல் வகை
சித்திரச் சோறு	சித்திரான்னம்
சித்திரப் பாலடை	அம்மான் பச்சரிசி
சித்திரப்பால்	சிற்றம்மான் பச்சரிசி

சித்திரவல்லாரி	சேங்கொட்டை
சித்திரான்னம்	புளி, எள், சர்க்கரை முதலியன கலந்திட்ட அன்னம்
சித்திரை	அம்மான் பச்சரிசி
சித்திரைக் கடப்பு	நெல் வகை
சித்திரைக்கார்	நெல் வகை
சித்திரை காலி	நெல் வகை
சித்திரையன்	நெல் வகை
சித்துநீர்	இரசம்
சிதம்	புளியாரை
சிதம்பர வெலுமிச்சை	பேரெலுமிச்சை
சிதமருசம்	வெண்மிளகு
சிந்தம்	புளி
சிந்து	நீர்
சிந்து சாரம்	கடலுப்பு
சிந்து ரத்தம்	உப்பு
சிந்தரதம்	உப்பு
சிந்துரம்	புளி
சிந்தூரம்	சேங்கொட்டை
சிப்பிலி	கடல் மீன் வகை
சிம்பி	சர்க்கரையும், தேங்காயும், கேழ் வரகும், மாவுஞ் சேர்த்துப் பண்ணின பிட்டு
சிம்பை	அவரை
சிமிலி	வெல்லங் கலந்த எள்ளின் பொடி
சிமிலியுருண்டை	சர்க்கரை தேங்காய் முதலியவை சேர்த்துச் செய்யும் எள்ளு ருண்டைப் பணியாரம்
சியத்தினி	தக்காளி
சிரணி	ஓமம்
சிரஸ்தகோப்பு	நெல் வகை
சிருங்கி	சுக்கு
சிரோட்டம்	நெல்லி
சிரோவிருத்தம்	மிளகு
சிலபத வுணவு	பக்குவப் படுத்துவதற்குச் சிறிதள வாகக் கூட்டப்பெறும் உணவுப் பொருள் (உப்பு)

சில்பி	கடல்மீன் வகை
சில்லி	சிறுகீரை
சில்லுக் கருப்பட்டி	ஒருவகைப் பனைவெல்லம்
சில்லுணா	சிற்றுண்டி
சிஜந்தியரிசி	கோரை வகை
சிலம்	இந்துப்பு
சிலாவுறட்டி	ஒருவகைப் பண்ணிகாரம்
சிலுவைக் கடப்பு	கடப்ப நெல் வகை
சிலேதம்	செம்முருங்கை
சிலேபி	ஜிலேபி
சிவத்தம்	செம்முருங்கை
சிவத்த முள்ளங்கி	காசினிவிரை
சிவதடி	வெள்ளரி
சிவந்த சோறு	காந்திப்போன சோறு
சிவப்பம்மான் பச்சரிசி	செவ்வம்மான் பச்சரிசி
சிவப்பவரை	அவரை
சிவப்பான வெள்ளைச்சி	புற்றாம் பழம்
சிவம்பி	செந்தெங்கு
சிவப்புக் களவாய்	கடல் மீன்
சிவப்புக் குத்தாளை	நெல் வகை
சிவப்புக் கொய்யா	செங்கொய்யா
சிவப்புச் சாமை	மத்தங்காய்ப்புல்
சிவப்புச் சிறுமணியன்	சம்பா நெல் வகை
சிவப்புச் சிறுமுறியன்	நெல் வகை
சிவப்புச் சோளம்	செஞ்சோளம்
சிவப்புத் தண்டுக் கீரை	தண்டுக் கீரை வகை
சிவப்புத் துவரை	துவரை வகை
சிவப்புப் பசளை	கீரை வகை
சிவப்பு மிளகு	நெல் வகை
சிவப்பு மொச்சை	மொச்சை வகை
சிவப் பொட்டடை	செந்நிறமுடைய ஒட்டடை நெல் வகை
சிவனார் கிழங்கு	கார்த்திகைக் கிழங்கு
சிவனார் பாகல்	ஐவிரலி கோவை
சிவை	நெல்லி

சிற்பரவுப்பு	இந்துலவணம்
சிற்றகத்தி	கீரைவகை
சிற்றடிசில்	சிறுசோறு
சிற்றண்டம்	முட்டை
சிற்றம்மான் பச்சரிசி	செவ்வம்மான் பச்சரிசி
சிற்றவரை	அவரை வகை
சிற்றுண்டி	பண்ணிகாரம் தித்திப்புள்ள உருண்டையா யிருக்கும் பண்ணிகாரவகை இலேசான உணவு
சிற்றுணவு	கறிமுதலியன
சிற்றூண்	சிற்றுண்டி
சிற்றெள்	எள்வகை
சிறுகிமீன்	மீன்வகை
சிறியமரத்தி	சிற்றகத்தி
சிறுக்கீரை	சிறுகீரை
சிறுகடுகு	கடுகு
சிறுகம்மான் பச்சரிசி	சிற்றம்மான் பச்சரிசி
சிறுகறி	பச்சடி முதலிய கறிவகைகள்
சிறுகிழங்கு	கிழங்குவகை
சிறுகீரை	கீரைவகை
சிறுகுரும்பை	ஓர் உயர்தர நெல்வகை
சிறுகுறுவை	ஓர் உயர்தர நெல்வகை
சிறுகூவரகு	தானியப் புல்வகை
சிறு கொய்யா	கொய்யா வகை
சிறுசாமை	சாமை வகை
சிறுகிட்டாஞ்சி	நெல்வகை
சிறுசோறு	சித்திரான்னம்
சிறுதக்காளி	மணத்தக்காளி
சிறுதிண்டி	சிற்றுண்டி
சிறுதேங்காய்	சமுத்திராப்பழம்
சிறுதேன்	கொசுருத்தேன்
சிறுநன்னாரி	நன்னாரி வகை
சிறுநெல்லி	நெல்லிவகை
சிறுபதம்	தண்ணீராகிய உணவு
சிறுபயறு	பாசிப்பயறு பனிப்பயறு

சிறுபருப்பு	பயற்றம் பருப்பு
சிறுபாளைச் சம்பா	நெல்வகை (சம்பா)
சிறுமணிப்பயறு	காராமணிவகை
சிறுமணியன்	சம்பா நெல்வகையுள் ஒன்று
சிறுமூலம்	சிறுகிழங்கு
சிறுவள்ளி	சிறுகிழங்கு
சிறுவிடு	கொள்ளு
சிறுவெள்ளரி	வெள்ளரி வகை
சிறைச்சோறு	முப்பத்திரண்டறங்களுள் சிறைப் பட்டார்க்கு உணவளிக்குஞ் செய்கை
சிறையா	கடல்மீன்
சின்னச் சம்பா	சம்பா நெல்வகை
சின்னத்தும்பி	பழுப்புக் கடல்மீன்
சின்னப்பாகல்	பாகல் வகை
சின்னை	பெரிய கடல்மீன் வகை
சினையிட்டலி	கர்ப்பிணிகளுக்கு கொடுக்கும் இட்டலி வகை
சீய்க்காச்சா	நாய்ப்புடல்
சீக்குரு	முருங்கை
சீடை	உருண்டை வடிவான பண்ணி காரவகை
	மீன்வகை
சீத்தா	ஒருவகைப்பழம்
சீத்தியம்	தானியம்
சீதளங்காய்	கொடி மாதுளை
சீதாளி	தாளிப்பனை
சீது	மது
சீதோதகம்	குளிர்ந்த நீர்
சீந்திலுப்பு	சீந்தி சர்க்கரை
சீம்பால்	சீம்பால்
சிப்பி	சூப்பி (மாமிச வகை)
சீப்புச்சரட்டை	மீன்வகை
சீப்புப்பணிகாரம்	பண்ணிகார வகை
சீம்பால்	பசுவின் ஈன்றணிமைப்பால்
சீமுதை	திராட்சை

சீமைக் கத்தரி	கத்தரிவகை
சீமைக் கொஞ்சி	கருவேப்பிலை
சீமைக் கொய்யா	கொய்யாவகை
சீமைத் தக்காளி	தக்காளிவகை
சீமை நிலவாகை	சூரத்தாவிரை
சீமை நெல்லி	மிளகாய்
சீமைப்பச்சை மிளகாய்	மிளகாய் வகை
சீமைப்பலா	ஈரப்பலா
சீமைப்பூசணி	சர்க்கரைப்பூசணி பூசணிவகை
சீமை மணத்தக்காளி	சீமைத்தக்காளி
சீமை மாதுளை	மாதுளைவகை
சீமை மிளகாய்	நேபாளத்து மிளகாய்
சீமையவரை	அவரைவகை
சீமையிலந்தம்பழம்	இலந்தைப்பழ வகை
சீமை வெள்ளரி	வெள்ளரி வகை
சீயகு	புளியீண்டு
சீர்த்துழாய்	துளசி
சீரகச் சம்பா	சம்பா நெல்வகை
சீரகம்	செடிவகை
சீரக வள்ளி	காட்டுக்காய்வள்ளி
சீரங்கி	ஒருவகை நெல்
சீரணி	ஓமம் ஒரு பண்ணிகாரம்
சீரம்	பால்
சீரம்	சீரகம்
சீரமோடா	காட்டெருமைப் பால்
சீரா	சிற்றுண்டிவகை
சீவநாகினி	வெற்றிலை வகை
சீவல்	பாக்குச்சீவல்
சீவல் வெற்றிலை	வெற்றிலை பாக்கு
சீவன்சம்பா	சம்பா நெல்வகை
சீவனகம்	சோறு
சீவனம்	நீர் கஞ்சி
சீவனீயம்	நீர்

சீவியங்கம்	கல்லுப்பு
சீவு புழுக்கொடியல்	புழுக்கி உலர்த்தின பனங்கிழங்கு
சீழ்மரம்	மாமரம்
சீளைவாளை	சொட்டை வாளைமீன்
சீறல்	பெருங்காயம்
சீனக் கொழுஞ்சி	சத்தூரி யெலுமிச்சை
சீனட்டி	நெல்வகை
சீனநெல்	நெல்வகை
சீனமிளகு	வால்மிளகு
சீனாக் கற்கண்டு	கற்கண்டுவகை
சீனி	சீனிச்சக்கரை சாத்துக்குடி
சீனிக்கற்கண்டு	சீனாக் கற்கண்டு
சீனிக்கிழங்கு	சர்க்கரை வள்ளிக்கிழங்கு
சீனிச்சக்கர்	மாமரவகை
சீனிச்சக்கரை	வெண்மையான சர்க்கரை வகை
சீனிப்பலா	பலாவகை
சீனி மிட்டாய்	மிட்டாய் வகை
சீனிமிளகாய்	மிளகாய் வகை
சீனியதிரசம்	ஒருவகைப் பண்ணிகாரம்
சீனியவரை	கொத்தவரை
சுக்கங்கீரை	புளிக்கீரை வகை
சுக்கம்	வெள்ளரி
சுக்கான்கீரை	சுக்கங்கீரை
சுக்கிகை	புளியாரை
சுக்கு	உலர்ந்த இஞ்சி
சுக்குக்கனி	சுக்குச்சேர்த்து மருந்தாகச் செய்யப்படும் கனிவகை
சுக்குவெல்லம்	சுக்கைப் பொடியாக்கிக் கலந்த வெல்லம்
சுக்குவெள்ளம்	சுக்கு கலந்த வெந்நீர்
சுகதாசு சம்பா	சம்பா நெல்வகை
சுகதாஸ்	உயர்தர நெல்வகை
சுகந்தம்	பூவாழை
சுகந்தவாழை	பூவாழை
சுகபோசனம்	ஆரோக்கியமான உணவு

சுகவல்லபம்	மாதுளைமரம்
சுகிதம்	பால்
சுகியன்	ஒருவகை இனிப்புப்பண்ணிகாரம்
சுகீர்தம்	நெய்
சுச்சு	இஞ்சி
சுகாதிபலம்	சாதிக்காய்
சுசிகம்	புளியாரை
சுசிதம்	பால்
சுசலம்	சிறுபண்டம்
சுடிகை	பனங்கள்
சுடுகஞ்சி	சூடுள்ளகஞ்சி
சுடுசோறு	புதிதாகச் சமைத்த அன்னம்
சுடுதுரத்தம்	அம்மான் பச்சரிசி
சுண்டம்	கள்
சுண்டற்கறி	எரித்த பழங்கறி
சுண்டாங்கி	கறியோடு சேர்த்து அரைத்த சம்பாரம்
சுண்டி	சுண்டிக்கீரை
சுண்டிக்கீரை	நீர்ச்சுண்டி
சுண்ணாம்புக்கீரை	சிறுபூளை
சுண்ணாம்புப் பதனி	பதனியின் பானையினின்று சுண்ணாம்பு கலந்தெடுக்கப் பட்ட இனியசாறு
சுனைவு	பேய்க்கடலை
சுத்தசலம்	குளிர்ந்த நல்ல தண்ணீர்
சுத்த போசனம்	மாமிசமில்லாத உணவு; கோயிற் பிரசாதம்
சுத்தல்சம்பா	நெல்வகை
சுத்தான்னம்	வெறுஞ்சோறு
சுத்துரு	கண்டங்கத்திரி
சுத்தோதகம்	நன்னீர்
சதுப்பு நங்காறல்	மண்டைக் காறல் மீன்
சுதும்பு	மீன்வகை
சுதை	தேவாமிர்தம், பால்
சுந்து	நீர்
சுப்பிரமதுவர்	கூவைநீறு

சுமாலி	கள்
சுனமத்தயிர்	கட்டித்தயிர்
சுயோகி	கள்
சுரசம்	சிறுகிழங்கு
சுரசா	துளசி
சுரணைமரம்	மாவகை
சுரதம்	இனிமை
சுரவிபத்தரை	சம்பு நாவல்
சுரம்	கள்
சுரண்	சிறுமீன்வகை
சுரா	கள்
சுருட்டுக் கொழுக்கட்டை	ஒருவகைக் கொழுக்கட்டைப் பண்ணிகாரம்
சுருணை வெள்ளை	நெல்வகை
சுரும்புமீன்	கடல்மீன் வகை
சுருமாலாடு	ஒருவகைப் பண்ணிகாரம்
சுருள் பலகாரம்	சீப்புப் பணிகாரம்
சுருளமுது	தாம்பூலம்
சுரை	கள்; தேன்
சுலாவுரொட்டி	நன்கு அரைக்கப்பட்ட கோதுமை மாவைக் கிளறிச் சுடும் ரொட்டி
சுலோகி	கள்
சுவர்ண கதலி	வாழைவகை
சுவல்லி	கார்போகரிசி
சுவிகை	கள்
சுவேதகம்	விளாம்பழம்
சுவை	இரசம்
சுழலாவிரை	பொன்னாவரை
சுழாரை'	சுழலாவிரை
சுள்	கருவாடு
சுளக்காய்	மிளகாய்
சுள்ளிடுவான்	மிளகு; மிளகாய்
சுள்ளுக் கொழுக்கட்டை	கொழுக்கட்டைப் பண்ணிகார வகை
சுளி	புளியாரை
சுளிகை	முருங்கை
சுளை	பலாப்பழ முதலியவற்றின் சதைப் பற்று

சுற	சுறா
சுறணம்	சுறாக் கருணை
சுறவம்	சுறா
சுறவு	சுறா
சுறா	மகரமீன்
சுருக்களிறு	ஆண் சுறா
சுறோணி தவழுலை	இந்துப்பு
சுனம்	வெள்ளுள்ளி
சுளிசனம்	புளியாரை
சுனைவு	பேய்க் கடலை
சூக்கும பத்திரம்	செங்கரும்பு
சூக்குளி	வெற்றிலை
சூசியம்	சூட்டிறைச்சி
சூட்டிறைச்சி	சுட்ட மாமிசம்
சூடு	அரிக்கட்டு
சூடை	மீன் வகை
சூத்தழகி	மாம்பழ வகை
சூதகம்	மாமரம்
சூதம்	மாமரம், தேமா, புளிமா
சூரத்தாவிரை	சூரத்து நிலாவிரை
சூரம்	மஞ்சூரம், கடலை
சூரி	புளிச்சை
சூரியகௌளி	இளநீர் வகை
சூரை	மீன் வகை
சூல்	முட்டை
சூல் சாதம்	கருக்கொண்டவள் பொருட்டு சமைக்கும் பலவித உணவு
சூலகிருது	பெருங்காயம்
சூலம் புளி	மங்குஸ்தான்
சூலினி	வெற்றிலை
சூவாரை	மீன் வகை
சூழிகை	கள்
சூளிகம்	அப்பவர்க்கம்
செக்குக்கீரை	கீரை வகை
செங்கடப்பாரை	மீன் வகை
செங்கண்	கடல் மீன்

செங்கண்ணி	மீன் வகை
செங்கண்ணி	செந்நெல் வகை
செங்கண்ணிக்கார்	கார்நெல் வகை
செங்கண்ணிப்பாரை	செங்கண்ணி
செங்கணிக் குறுவை	நெல் வகை
செங்கத்தரி	செடி வகை
செங்கமநெல்	நெல் வகை
செங்கயல்	மீன் வகை
செங்கரா	கடல் மீன் வகை
செங்கரும்பு	செந்நிறமுள்ள கரும்பு வகை
செங்கலதை	நெல் வகை
செங்கழு நீர்க்காய்	ஊதா நிறமுள்ள கத்தரி வகை
செங்கற்றலை	மீன் வகை
செங்கார்	நெல் வகை
செங்காரை	கன்மீன்
செங்கீரை	ஒருவகைக் கீரை
செங்கொய்யா	கொய்யா வகை
செங்கொள்	கொள்ளு வகை
செஞ்சம்பா	சம்பாநெல் வகை
செஞ்சாமை	மத்தங்காய்ப்புல்
செஞ்சாலி	உயர்தரச் செந்நெல் வகை
செஞ்சீரகம்	செந்நிறமுள்ள சீரகவகை
செஞ் சுறா	சுறாமீன் வகை
செஞ்சேரா	இறால் வகை
செஞ்சோளம்	செந்நிறமுள்ள சோள வகை
செஞ்சோறு	சிவப்பன்னம்
செத்தல்	உலர்ந்து சுருங்கிய பனம்பழம், மிளகாய், வாழை முதலியன
செத்துவிருப்பா நெல்	நெல் வகை
செந்தண்டு	செந்தண்டுக் கீரை
செந்தயிர்	செந்நிறமுள்ள தயிர்க்கட்டி
செந்திருக்கை	மஞ்சள் வகை
செந்தினை	தினை வகை
செந்து	பெருங்காயம்
செந்துத்தீ	பெருங்காயம்
செந்தும்பி	கடல் மீன்

செந்தெங்கு	தென்னை வகை
செந்தேன்	உயர்தரமான தேன்
செந்நெல்	செஞ்சாலி நெல், நன்னீர் மீன் வகை
செப்பலி	கடல் மீன்
செம்பசலை	பசலை வகை
செம்பவளச் சம்பா	செந்நிறமுள்ள சம்பா நெல்வகை
செம்பரும் பண்ணி	செம்பழுப்பு நிறமுள்ள ஒருவகைக் கடல் மீன்
செம்பாரை	வரிப்பாரை என்னும் மீன்
செம்பாளை	தில்லைக்கட்டி நெல், சம்பா நெல் வகை
செம்பாற்சிட்டி	கீரை வகை
செம்பிறால்	சிவப்பிறால் மீன் வகை
செம்புறா	மீன் வகை
செம்பூசனி	பூசணி வகை
செம்பை	சிற்றகத்தி
செம்மணத் தக்காளி	செம்மணித் தக்காளி
செம்மன் திருக்கை	மீன்
செம்மாரா	மீன வகை
செம்மிளகி	சம்பாநெல் வகை
செம்முருங்கை	மரவகை
செய்கையுப்பு	காய்ச்சியெடுக்கப்படும் உப்பு
செயசேதி	உப்பு
செருக்கம்	மாதுளை
செருக்கல் வரகு	மயக்கத்தை உண்டாக்கும் வரகு வகை
செருகொடி	பப்பிளி
செருப்பளிச் சம்பா	சரப்புளிச் சம்பா
செருமலையரியன்	ஒருவகை நெல்
செல்லச்சோறு	செல்வததால் அடிக்கடி சிறிது சிறிதாகக் கொடுக்கும் உணவு
செல்லத்தீனி	செல்லச் சோறு
செலம்	நீர்
செலியம்	இலாமிச்சை
செலுப்பட்டி	மீன் வகை

செலுமுரல்	மீன் வகை
செவ்வகத்தி	செடி வகை
செவ்வம்மான் பச்சரிசி	ஒருவகைப் பூடு
செவ்வவரை	அவரை வகை
செவ்வாலிக் கெண்டை	கடல் மீன்
செவ்வாழை	வாழை வகை
செவ்விஞ்சி	எலுமிச்சம் பழரசத்தின் ஊறின இஞ்சி
செவ்வியம்	மிளகு
செவ்விளநீர்	செந்தெங்கின் இளங்காய்
செவ்விளை	செவ்விள நீர்
செவந்தன்	பூவன் வாழை
செழுஞ்சோறு	கொழுத்த உணவு
செற்றை	நன்னீரில் வாழும் மீன் வகை
சென்னக்கூனி	சிறிய இறால் மீன்
சென்னல்	பனையேறிக் கெண்டை மீன் வகை
சென்னை	சென்னக் கூனி மீன் வகை
சேக்கு	முலைப்பால்
சேகரம்	மாமரம்
சேகிலி	வயிரமற்றது, வாழை
சேங்கார்	நெல் வகை
சேங்கொட்டை	சேமரத்தின் கொட்டை
சேடை	சேடையரிசி
சேதாரம்	இனிப்பு மாங்காய்
சேந்தி	கள், சேந்திக்கடை
சேப்பங்கிழங்கு	சேம்பின் கிழங்கு
சேமக்கிழங்கு	சேப்பங்கிழங்கு
சேமாப் பாயாசம்	சேமியாக் கலந்து அட்டபாயசம்
சேமாளைச் சம்பா	சம்பா நெல் வகை
சேமியா	கோதுமை முதலிய தானியங்களால் திரிதிரியாகச் செய்யப்பட்டுப் பாயாசத்துடன் கலந்தடப்படுதற்கும் பலவகைப் பலகாரஞ் செய்யப்படுதற்கும், உதவும் உணவுப் பொருள்

சேர்ப்பால்	குழம்புப் பால்
சேரலி	ஒருவகை நெல்
சேல்	கெண்டை மீன்
சேவை	ஒருவகைப் பண்ணிகாரம்
சேற்கெண்டை	கெண்டைமீன் வகை
சேற்றாரால்	மீன் வகை
சேறி	மீன் வகை
சேறு	கள், தேன்
சேனா	மீன் வகை,
சேனை	நிலவாவிரை, கருணை வகை
சேனைப்பால்	குழந்தை பிறந்ததும் புகட்டும் இனிப்புக் கலந்த திரவ ருபமான உணவு
சைந்தியலவணம்	இந்துப்பு
சொக்காக் கீரை	கீரை வகை
கொட்டைவாளை	வாளைமீன் வகை
சொண்டி	சுக்கு
சொண்டிச் சோறு	சுண்டியுண்டை
சொதி	தேங்காய்ப் பாலவியல்
சொர்ண சீரகம்	கரும்பு
சொரிகுரும்பை	நெல் வகை
சொல்	நெல்
சொறி	மீன் வகை
சொன்றி	சோறு, சுக்கு
சொன்னல்	சோளம்
சொஜ்ஜி	கோதுமை, சர்க்கரை, நெய் அல்லது பால் கலந்திட்ட இனிய உணவு; பொரியலரிசி யால் ஆக்கிய உணவு
சொஜ்ஜியப்பம்	கோதுமை ரவையைக் கலந் திட்ட இனிய பண்ணிகாரம்
சோகிக்கீரை	பெருஞ்சீரகம்
சோச்சி	சோறு
சோட்டைப் பண்டம்	ஆசையுணவு

சோம்பு	பெருஞ்சீரகம்
சோமாசிச் சக்கரம்	ஒருவகைக் கோதுமைப் பண்ணி காரம்
சோர குறுவை	குறுவை நெல் வகை
சோரியிளநீர்	செவ்விளநீர்
சோளக் கொண்டை	சோளக் கதிர்
சோளச் சோறு	சோளக் கூழ்
சோளம்	ஒருவகைத் தானியம்
சோளன்	சோளம், மக்காச்சோளம்
சோற்றப்பளம்	(சோறு + வடம்) இலை வடகம்
சோற்றம்	சோற்றுக்கட்டி
சோற்றுக்கட்டி	அன்னவுருண்டை
சோற்றுக்கத்தல்	கடல் மீன்
சோற்றுக்குவால்	அன்னக் குவியல்
சோற்றுத்தடி	சோற்றமலை
சோற்றுத்திரளை	சோற்றுக்கட்டி
சோறு	அன்னம்
சோகைத்திருக்கை	கடல் மீன்
சோகை வாளை	சாவாளை மீன்
சோஜி	கோதுமை ரவை
சௌவர்ச்சலம்	உப்பு வகை
ஞமலி	கள்
டாங்கர் பச்சடி	உளுந்து மாவால் ஆக்கிய பச்சடி
டாங்கர்மா	உளுந்துமா
டீ, தேயிலை	தேயிலைப் பானம்
டோரியா	ஒருவகைத் தயிர்ப் பச்சடி
தக்காளி	மணத்தக்காளி; சீமைத் தக்காளி
தக்கோலம்	வால்மிளகு; தாம்பூலம்; சிறு நாவல்; திப்பலி
தகிலிமா	சேங்கொட்டை
தங்கச் சம்பா	சம்பா நெல் வகை
தங்கப்பாறை	கன்னப்பாறை வகை
தச்சி	தயிர்
தசதானம்	பசு, பூமி, எள், பொன், நெய், ஆடை, வெல்லம், நெல், வெள்ளி, உப்பு என்ற பத்து வகைத் தானங்கள்

தசை	எழுவகைத் தாதுக்களுள் ஒன்றாகிய மாமிசம்
தஞ்சாவூர் முறுக்கு	சிப்புப் பணிகாரம்
தஞ்சாவூர் வாழை	சுந்தரவாழைப்பூ
தட்டாங்கரம்	கடல் மீன்
தட்டார வெள்ளை	நெல்வகை
தட்டுப் பனாட்டு	பனைவெல்லக்கட்டி
தட்டைக்காறை	மீன் வகை
தட்டைப் பயறு	பயறு வகை
தடவல்	தளியல்; பொங்கல் முதலிய உணவு வகை
தடவு	தடா
தடி	தசை; கருவாடு
தடியங்காய்	தடியன்காய்
தடியன்காய்	சாம்பற் பூசணி
தடியன்சிலா	கடல்மீன் வகை
தண்டங்கீரை	தண்டுக்கீரை
தண்டாங்கீரை	தண்டுக்கீரை
தண்டுக்கீரை	கீரை வகை
தண்டுலம்	அரிசி
தண்டுலியம்	சிறுகீரை
தண்ணி	தண்ணீர்; கள்
தண்ணீர்	குளிர்ந்தநீர்; நீர்
ததபத்திரி	வாழை
ததி	தயிர்
தந்தசடை	புளியாரை
தந்தசம்	தந்த மாமிசம்
தந்தபீசகம்	மாதுளை
தந்தம்	நறுக்கி வைத்திருக்கும் பழந்துண்டம்
தந்துவிக்கிரியை	வாழை
தப்பளை	மீன் வகை
தம்பட்டங்காய்	வாளவரை
தமார்க்கவம்	பீர்க்கு
தமாலகி	கீழாநெல்லி
தமியம்	கள்

தயிர்	பிரையூற்றின் பால்
தயிர்க்கிச்சடி	தயிரிற் செய்த கிச்சடி வகை
தயிர்ச்சாதம்	தத்யோதனம்
தயிர்வடை	தயிர்ப்பச்சடியில் ஊறிய வடைப் பணிகாரம்.
தயிரிற்றிமிறல்	தயிர்ச்சாதம்
தர்ப்பூசி	சர்க்கரைக் கொம்மட்டி
தரட்டை	கடல் மீன்
தரணம்	அரிசி
தருராசன்	பனை
தருவாரி	கல்லுப்பு
தலைப்பொத்தன்	குழி மீன்
தலையுதிர் நெய்	நெல்
தவசம்	தானியம்
தவணைப்புளி	தவனப் புளி
தவந்து	தானியம்
தவளப்புளி	மிளகாயும் உப்பும் சேர்த்திடித்த புளி
தவிட்டுக் கொய்யா	சிறு நெல்லி
தவிட்டுப்பழம்	சிறுநெல்லி
தவிட்டுப் பிட்டு	ஒருவகைப் பண்ணிகாரம்
தவுசலம்	முருங்கை
தளப்பற்று மீன்	கடல்மீன் வகை
தளம்பாறை	கடல்மீன் வகை
தளவடாம்	இலை வடகம்
தளிகை வடாம்	இலவடகம்
தளியாலாடு	ஒருவகைப் பண்ணிகாரம்
தளிவடகம்	இலை வடகம்
தற்கோலம்	தாம்பூலத்துடன் உட்கொள்ளும் வால்மிளகு
தறடிகம்	மாதுளை
தறளி	கடல்மீன் வகை
தன்னியம்	முலைப்பால்
தனசாரம்	முலைப்பால்
தனிகா	கொத்தமல்லி
தனிப்பால்	கலப்பற்ற பால்

தனிப்பூடு	உள்ளி முதலியன
தனியா	கொத்தமல்லி
தனுத்துவசை	அருநெல்லி
தனுநபம்	வெண்ணெய்
தாகப்புளி	தவனப் புளி
தாக மடக்கி	புளியாரை
தாச்சா	முந்திரிகை
தாட்கம்	கொடி முந்திரிகை
தாடிமம்	தாது மாதுளை
தாத்தாரி	நெல்லி
தாத்துவாசம்	மிளகு
தாது	தாது மாதுளை
தாது மாதளை	பூ மாதுளை
தாம்பூரவல்லம்	வாழை
தாம்பூல தாரணம்	வெற்றிலை பாக்குப் போடுகை
தாம்பூலம்	வெற்றிலை பாக்கு
தாமரை வற்றல்	வற்றலாகச் செய்த தாமரைக் கிழங்கு
தாமீரபீசம்	கொள்
தாய்க் கரும்பு	விதையாக நட்ட முதற் கரும்பு
தார்ப்பிடம்	மரமஞ்சள்
தார்மபத்தனம்	மிளகு
தாரகம்	பத்திய வுணவு
தாரதண்குலம்	வெண்சோளம்
தாரபீடம்	மரமஞ்சள்
தாரம்	நாரத்தை
தாரம்	நீர்
தாருகதலி	காட்டு வாழை
தாலகி	கள்
தாலம்	தேன்
தாலி	கீழாநெல்லி
தாவணி	கண்டக் கத்தரி
தாழங்காலா	கடல்மீன் வகை
தாழங்கிளி	கடல்மீன் வகை
தாளம்	பனை வகை
தாளித்த நெல்	நெடுங்காலம் இருத்தற்கு வேண்டிக் காய்ச்சி வைத்திருக்கும் நெய்

தாளினி	நிலவாகை
தானிகம்	கொத்தமல்லி
தானியம்	நெல் முதலியன; கொத்தமல்லி
தானியராசன்	கோதுமை; கொத்தமல்லி
திகசம்	ஓமம்
திண்டி	உணவு
தித்தி	சிறுதீனி; பேரீந்து
தித்திப் பனங்காட்டி	ஈச்ச வெல்லம்
தித்திப்புப் பண்டம்	இனிப்புணவுப் பொருள்
தித்திப்பெலுமிச்சை	எலுமிச்சை வகை
திதளம்	மாமரம்
திந்திடம்	புளி
திந்திருணி	புளி
திப்பலிக் கொச்சிக்காய்	ஒருவகைச் சிறு மிளகாய்
திப்பியம்	ஓமம்
திப்பிலிக்கள்	கள் வகை
திமி	பெருமீன்
திமிங்கலம்	பெருமீன் வகை
திமிலம்	பெருமீன் வகை
தியசம்	மரமஞ்சள்
திரக்கிரணி	பிரண்டை
திரங்கம்	மிளகு
திரட்டுப்பால்	ஒருவகைப் பண்ணிகாரம்
திரணபதி	வாழை
திரப்புசம்	கத்தரி
திரலடி	ஏலம்
திரளி	மீன் வகை
திரளி யூடகம்	வெண்ணிற கடல்மீன் வகை
திரள்	கட்டி
திராட்சக்காடி	திராட்சையிலிருந்து இறக்கும் காடி
திராய்	கீரை வகை
திராலம்	வெள்ளரி வகை
திராவடி	ஏலம்
திராகூடரசப்புளிப்பு	உப்பு வகை
திரிச மஞ்சரி	துளசி

திரிச மஞ்சரி	துளசி
திரிபழுகம்	பால், நெய், தேன்களால் ஆகிய கூட்டுப் பண்டம்
திரிபுரத்தான்	குப்பைமேனி
திரியட்சி	முக்கண்ணுள்ளது; தேங்காய்
திருக்கை	மீன் வகை
திருக்கை புலியன்	மீன் வகை
திருக்கை வெட்டியான்	மீன் வகை
திருடமூலம்	தேங்காய்
திருண சாரை	வாழை
திருத் துழாய்	துளசி
திருப்பிரம்	நெய்
திருமாலை வடை	கோயிற் பண்டம்
திருவமுது	நிவேதனவுணவு
திருவாதிரைக் களி	திருவாதிரைத் திருநாளில் அரிசி, வெல்லம், தேங்காய் முதலிய வற்றால் செய்யப்படும் ஒரு வகை இனிய சிற்றுண்டி
திருவை சாதம்	தினப்பூசையின் முடிவில் அர்த்த சாமத்திற் கடவுளுக்கு நிவேதிக்கும் நிவேதனப் பிர சாதம்
தில்பசந்து	ஓர் உயர்ந்த ஒட்டு மாம்பழச் சாதி
தில்லை நாயகம்	ஒருவகைச் சம்பாநெல்
திலகடம்	எள்ளுப்புண்ணாக்கு
திலம்	எள்ளு
திலவகம்	விளாம்பழம்
திஷிதிராட்சம்	கொடி முந்திரி வகை
திற்றி	கடித்துத் தின்னற்குரிய உணவு, இறைச்சி
தின்பண்டம்	உணவுப் பொருள்; பண்ணிகாரம்
தின்றி	தின்பண்டம்
தினை	தின்; சிறுதானிய வகை; சாமை
தினைச் சாமை	தினை
தினையரிசி	தினையின் அரிசி
திக்கறி	சுண்டற் கறி

தீக் கூர்மை	இந்துப்பு
தீங்கனி	தீங்கனி நாவல்
தீச்சனம்	மிளகு
தீஞ்சோறு	இனியபாகு
திட்சணகந்தகம்	ஈருள்ளி
திட்சணகம்	வெண்கடுகு
தீட்சண தண்டுலம்	திப்பலி
தீட்டணம்	கஞ்சாங் கோரை
திட்டரிசி	தவிடு நீக்கிய அரிசி
தீத்தம்	தீர்த்தம்
தீதாள்	அங்குஸ்தான்
தீந்தொடை	தேனடை
தீநீர்	நன்னீர்; இனிய இளநீர்
தீபனம்	மஞ்சள்
தீம்பண்டம்	இனிய தின்பண்டம்
தீம்புழல்	இனிய பண்ணிகாரம்
தீம்புளி	கருப்புக்கட்டி கூட்டிப் பொரித்த புளி
தீயல்	குழம்பு வகை
தீயாக்கீரை	பொன்னாங்காணி
தீர்க்சணம்	வெண் சீரகம்
தீர்க்க பாதபம்	தென்னை
தீர்த்த நீர்	புனித நீர்
தீர்வை சாதம்	அர்த்த சாமத்தில் நிவேதிக்கும் அன்னம்
தீரம்	மஞ்சள்
தீவு திராட்சம்	அன்னிய நாட்டுக் கொடி முந்திரி
தீன்	உணவு
தீன் பண்டம்	தின்பண்டம்
தீனி	சிற்றுண்டி; கொழுத்த சாப்பாடு
துத்தல்	உண்ணுதல்
து	உணவு
துக்கடா	பச்சடி முதலிய உபகரணம்
துகையல்	துகை; தேங்காய் காய்கறிகளை அரைத்துச் செய்யும் உணவின் உபகரண வகை

துசகம்	மாதுளை
துடி	தூதுளை
துடுப்பாற்றி	கடல்மீன் வகை
துண்டுக் கத்தரி	துண்டு கத்திரி
துணர்	குலை
துணியல்	துண்டு
துத்தம்	பால்
துதி	தூதுளை
துதியரிசி	சோபனாட்சதை
துந்துபம்	கடுகு
துப்பம்	நெய்
துப்பு	உணவு; நெய்
தும்பாலை	சுரை
தும்பி	மீன் (கடல்மீன்); கரும்பு
தும்பி	சுரை
தும்பு	கரும்பு
தும்பை	மீன்சாதி வகை
தும்பையன்	மீன்வகை
தும்மிட்டி	பேரீந்து
துய்யமல்லி	நெல்வகை
துயிலி	கீரை வகை
துயுலி	துயிலி
துரங்கப்பிரிய	கோதுமை
துரிஞ்சி நாரத்தை	துரிஞ்சி
துடுக்கத்தலை	கருநிறமுள்ள கடல்மீன் வகை
துருவல்	தேங்காய் முதலியவற்றின் துருவு துண்டு
துருவற்கறி	காய்கறிகளை துருவிச் சமைத்த கறி
துருவாட்டி	ஏலம்
துலாப் பாயசம்	கோயில் நைவேத்திய வகை
துலியாசனம்	செம்முருங்கை
துலுக்கடுவன்	நெல்வகை
துலுக்கப் பசளை	கீரைவகை
துலுக்கப் பயறு	பயறு வகை
துவ்வு	உணவு

துவசமங்கையர்	கள் விற்கும் பெண்கள்
துவசர்	கள் விற்போர்
துவட்டற்கறி	கறிவறை
துவட்டு	கறிவறை
துவர்	பாக்கு
துவர்	துவரை; துவர்ங்கோடு
துவர்க்காய்	பாக்கு
துவரம்	துவட்டற்கறி
துவரன் சம்பா	நெல்வகை
துவிகாயாசின்	செம்முருங்கை
துவை	புளிக்கறி; துவையல்; பருகும் உணவு வகை; துளசி
துவையல்	தொகையல் எனப்படும் உணவு
துழவை	துழாவியிட்ட கூழ்
துழாய்	துளசி
துள்ளுமா	தேவதைகளுக்குப் படைக்கும் சர்க்கரையோடு கலந்த மா வகை
துளம்	மாதுளை
துளவம்	துளசி
துளவி	திப்பலி
துளவு	துளசி
துளுவள்	வாழை வகை
துற்று	உணவு; கவளம்
துறட்டை	கடல்மீன்
துறுவல்	உண்ணுகை
துறைச்சாதம்	திருவிழாக்காலங்களில் நீர்த் துறையின் கூடி உண்ணும் விருந்து; கட்டளைச் சாதம்
துன்னும்	இறைச்சி
துனாவி	திப்பிலி
தூ	இறைச்சி
தூங்கழுட்டு	கோரைக்கிழங்கு வகை
தூசிகம்	புளியாரை
தூத்தம்	தீர்த்தம்
தூதுவளை	தூதுவளை

தூதுணை	தூதுவளை
தூதுளம்	தூதுளை, தூதுவளை
தூம்பல்	சுரை
தூர்வை	அறுகு
தூலசர்க்கரை	உப்பு
தூவலாரியம்	இராகிவகை
தூவு	ஊன்
தூவையர்	இறைச்சியுண்போர்
தூள்மீன்	பொடிமீன்
தெங்காய்	தேங்காய்
தெங்கம்பழம்	தென்னை நெற்று
தெங்கு	தென்னை
தெசலம்	தேமா
தெசனி	மஞ்சள்
தெத்தியோதனம்	தயிருணவு, தத்தியோதனம்
தெல்வை	தேய்வை; குழம்பு
தெருக் குத்துவா	கடல்மீன்
தெருவிலழகி	குப்பைமேனி
தெவம்	மாமரம்
தென்னங்கருப்பநீர்	தென்னையின் பதநீர்
தென்னங்கள்	தென்னையின் பதநீர்
தென்னங்காடி	தென்னையின் பதநீர்
தென்னம்பழம்	தேங்காய்நெற்று
தேகபலம்	மஞ்சள்வகை
தேங்காய்	தெங்கங்காய்; இனியகாய்;
தேங்காய் நெய்	எண்ணெய்
தேங்காய்ப் பால்	தேங்காய்த் துருவிலிருந்து பிழிந்து சர்க்கரையிட்டுச் சமைக்கப்படும் பானவகை
தேங்காய்ப் பாலவியல்	தேங்காய்ப் பாலோடு பலகறிகள் ஒன்று சேர்த்துச் சமைத்த கறி வகை
தேங்காய்ப் பூக்கீரை	தேங்காய்த்துருவல் போலுள்ள பூவைக் கொண்ட கீரைவகை

தேங்காய் யெண்ணெய்	எண்ணெய் வகை
தேங்குழல்	பணியாரவகை
தேசான்	சுக்கு
தேருசாமந்திரம்	நெல்லி
தேட்கெண்டை	கடல்மீன் வகை
தேடு	மீன்வகை
தேந்தலை	தேங்குழல்
தேறவரை	நவரை மீன்வகை
தேம்	தேன்
தேமா	இனியமாவகை; மாமரம்.
தேய்நீர்	தேயிலைக் கஷாயம்
தேயிலை	தேயிலைத்தூள்
தேவம்	மாமரம்
தேவராயன்சம்பா	நெல்வகை
தேவருணவு	அமிர்தம்
தேவரூர்	பொன்னாங்காணி
தேவாபீட்டை	வெற்றிலை
தேவாமிர்தம்	தேவாவமுதம்
தேவேக்கியம்	ஓமம்
தேவேந்திரப்பொங்கல்	நெல்வகை
தேறல்	தெளிந்த கள்; தேன்
தேறை	மீன்வகை
தேன்	மது; கள்; ரசம்
தேன்கதலி	வாழைவகை
தேன்கற்கண்டு	இறுகிய தேன்கட்டி
தேன்குழல்	தேங்குழல்
தேன்றோடம்	தித்திப்பெலுமிச்சை
தேனடை	தேனிறால்
தேனை	தேன்
தைலம்	நல்லெண்ணெய்
தொக்கு	துவையல் வகை
தொகையல்	துவையல்
தொட்டி	கள்
தொட்டு கூட்டுகறி	பச்சடி முதலிய திரவ உணவு
தொடுபதம்	சோறு
தொண்டிக்கள்	நெல்லாற் சமைத்த கள்
தொண்டை	சிறுகடல் மீன்வகை

தொதி	பப்பரப்புலி
தொப்பளம்	பாதிவெந்த கறித்தான் கொண்ட குழம்புவகை
தொப்பைமிளகாய்	குடமிளகாய்
தொம்பரம்	பலருக்குச் சமைத்த ஊண்
தொய்யாக்கீரை	கீரைவகை
தொய்யில்	தொய்யாக்கீரை
தொலி	உமிபோக்கிய அரிசி
தோகசம்	பால்
தோகம்	பால்
தோகை	மீன்வகை
தோசை	ஒருவகைப் பணிகாரம்
தோசைக்காய்	வெள்ளரிவகை
தோட்கோப்பு	கட்டுச்சோறு
தோட்டச்சம்பா	சம்பா நெல்வகை
தோட்டப்பயிர்	காய்கறிகள்
தோட்டி	நெல்லி
தோட்டுப்புழுக் கொடியல்	பனங்கிழங்குப் புழுக்கல்
தோணி	நீர்
தோப்பி	நெல்லாற் சமைத்த கள்; கள்
தோப்பிக்கள்	தோப்பி
தோப்புநெல்லி	நெல்லி
தோய்ப்பாடி	பணிகாரமா
தோயப்பம்	தோசை
தோயம்	நீர்
தோரி	சோறு
தோரை	மலைநெல்
தோலி	மீன்வகை
தோளி	நன்னீர் மீன்வகை
தோற்பாறை	கடல்மீன்வகை
தோற்றேங்காய்	தேங்காய் வகை
நகரவரை	அவரைவகை
நகரெளட்தி	வாழை
நகுதலிலை	நெட்டை நாரத்தை
நகைநோக்கம்	மஞ்சள்மலை
நச்சுப்பொடி	சிறுமீன்

நசியரி	குப்பைமேனி
நடபத்திரிகை	சேம்பு
நடுச்சாலை	ஒருவகை மாம்பழம்
நண்டற்சோறு	தைப்பொங்கலில் சமைத்த சாதம்
நண்டுக்காற்கீரை	கீரைவகை
நண்டுகண்ணுக்கினி	எலுமிச்சை
நண்ணைப்பாரை	ஓரங்குலம் வளரும் வெண்ணெய் பாரைமீன்
நந்தராகி	பூவாடங் கேழ்வரகு என்று சொல்லப்படும் ஒருவகைக் கேழ்வரகு
நத்தை	கடுகு
நந்தம்	நாரத்தை
நந்தனம்	நாரத்தை
நந்தி	நன்றாக விளையாத சிறு பூசணிக்காய்
நமரைவாழை	வாழைவகை
நமைக்காய்	கத்தரிக்காய் வகை
நயேந்திரப்பாலை	நெல்வகை
நரந்தம்	நாரத்தை
நரம்புக்காய்	முருங்கைக் காய்
நரளி	கடலை
நரளை	பிரண்டைவகை
நரிப்பயறு	வயற்பயறு
நரிமுருக்கு	நெல்வகை
நரியுப்பு	கறியுப்பு
நரியுமரி	உப்புக்கீரை
நரிவெங்காயம்	ஈருள்ளிவகை
நரைக்கொள்ளு	கொள்ளுவகை
நரையான்	நெல்வகை
நல்லதண்ணுழுவை	ஆற்றுமீன்
நல்லவறட்டை	கடல்மீன்
நல்ல பூசணி	சர்க்கரைப்பூசணி
நல்லம்	இஞ்சி
நல்லமிளகு	மிளகு
நல்லமுருங்கை	முருங்கை

நல்லவெல்லம்	கரும்புவெல்லம்
நவசி	தெங்குவகை
நவஞ்சம்	ஓமம்
நவதானியம்	கோதுமை, நெல், துவரை, பயறு, கடலை, அவரை, எள், உழுந்து கொள் ஆகிய ஒன்பது வகைத் தானியங்கள்
நவநாகம்	ஓமம்
நவநீதகம்	நெய்
நவநீதம்	வெண்ணெய்
நவபண்டம்	நவதானியம்
நவரப்புஞ்சை	நெல்வகை
நவரம்பழம்	ஒருவகை வாழைப்பழம்
நவரை	கடல்மீன்
நவரை	ஒருவகை நெல்
நவாட்டுச் சருக்கரை	புராச்சருக்கரை
நவாது	வெண்மையான சர்க்கரை வகை
நவோத்திரிதம்	வெண்ணெய்
நழுவழுது	கூழ்
நற்சாளை	உயர்ந்த சாளைமீன்வகை
நற்சீரகம்	சின்னச் சீரகம்; கருஞ்சீரகம்
நற்பரங்குன்றி	கடலுப்பு
நற	நறவு
நறவம்	தேன்; கள்; பால்
நறவு	தேன்; கள்
நறா	தேன்; கள்
நறுக்கரிசி	பாதிவெந்த சோறு
நறுநெய்	பசுவின் நெய்
நறுமருப்பு	இஞ்சி
நறுமாதுலம்	தித்திப்பு மாதுளை
நறை	தேன்; கள்
நறைக்காய்	சாதிக்காய்
நன்முருங்கை	முருங்கை வகை
நன்னாரி	கொடிவகை
நன்னிப்பயறு	துலக்கப்பயறு
நன்னீர்	சுத்தசலம்; பனிநீர்

நன்னெல்	செஞ்சாலி
நனை	தேன்; கள்
நாக்குமீன்	வாரையென்னும் மீன்வகை
நாகதெய்வம்	இந்துப்பு
நாகமாதா	துளசி
நாகரேணு	மிளகு
நாகல்	நாவல்
நாகவல்லி	வெற்றிலை
நாகினி	வெற்றிலை
நாகு	பெண்மீன்
நாகை	நாவல்
நாசுகம்	பீர்க்கு
நாட்சோறு	காலையுணவு
நாட்டிருவமுது	காலை நிவேதனப் பொருள்
நாட்டிலமிர்து	நாடுபடு திரவியம்
நாட்டுக்கதலி	வாழைவகை
நாட்டுச்சருக்கரை	பழுப்புச்சக்கரை
நாட்டுச்சீனி	சீனிச்சருக்கரை
நாட்டுத்தக்காளி	பிள்ளைத்தக்காளி
நாட்டு நிலாவிரை	நிலவாகை
நாட்டுப்பழம்	நாட்டு வாழைப்பழம்; ஒட்டுக் கனியல்லாத பழம்
நாட்டு மஞ்சட் சீனக்கிழங்கு	கிழங்குவகை
நாட்டுவெள்ளரி	வெள்ளரி
நாடன்மஞ்சள்	மஞ்சள் வகை
நாடிகேளம்	தென்னை
நாடுபடுதிரவியம்	நாட்டில் விளையும் செந்நெல், சிறுபயறு, ஆனெய், கரும்பு, வாழை ஆகிய பொருள்கள்
நாணற்கரும்பு	கரும்புவகை
நாதி	பெருங்காய வகை
நாதேனி	மணத்தக்காளி
நாமக்கரும்பு	நாமம்போற் கீறுகளமையப் பெற்ற கரும்பு
நாமக்காறல்	கடல்மீன்
நாமதாரிக்கரும்பு	நாமக் கரும்பு
நாமப்பாறை	மீன்வகை

நாமம்	நாரத்தை
நாமவாழை	வாழைவகை
நாய்க்கடிச்சை	கடல்மீன்
நாய்கெழுத்தி	ஆற்றுமீன்
நாய்மீன்	கடல்மீன் வகை
நாய்வாய்நெல்	நெல் வகை
நாயுள்ளி	நரிவெண்காயம்
நார்	நாரின் முருங்கை நவிரல் வான்பூ
நார்	பன்னாடை
நாரத்தை	கடார நாரத்தை
நாரம்	நாரத்தை
நாரி	கள்; தேன்
நாரிகேளம்	தென்னை; தேங்காய்
நால்வகையுணவு	உண்டல்; தின்றல்; நக்கல்; பருகல்; என நான்குவகையான உணவு
நாவல் நெல்	நெல் வகை
நாவிக் குழம்பு	புழுகு
நாவில்	வெற்றிலை
நாளி	கள்
நாளிகேரம்	தென்னை
நாளினி	புளிமா
நாற்றம்	கள்
நாற்றவுணவு	அவியாகி உணவு
நாறற்பாக்கு	பாக்கு வகை
நாறுகட்டி	பெருங்காயம்
நிச்சியம்	வெள்ளுள்ளி
நிசாகம்	மஞ்சள்
நிட்குடி	ஏலம்
நிணம்	இறைச்சி
நித்திரம்	கண்டங் கத்தரி
நிதித்திகம்	கண்டங் கத்தரி
நிந்திரம்	கண்டங் கத்தரி
நியாக்கியம்	பொரியரிசி-
நிரபி	மஞ்சள்
நிரம்பிய புட்பம்	வாழை
நிலக் கடலை	மணிலாக் கொட்டை

நிலந்தட்டி	கடல் மீன்
நிலநெல்லி	நெல்லி வகை
நிலப் பலா	வேர்ப் பலா
நிலப் பாகல்	பாகல் வகை
நிலப்பாளை	அம்மான் பச்சரிசி
நிலப் பீர்க்கு	பீர்க்கு வகை
நிலப் பூசனி	செடி வகை
நிலவு மரி	உமரிக்கீரை
நிலாச் சாப்பாடு	நிலாவில் உண்ணும் உண்டி
நிலா விரை	நிலவாகை
நிஷ்பவம்	அவரை
நீசம்	மஞ்சள்
நீட்டக் கத்தரி	கத்தரி வகை
நீட்டாணம்	குழம்பு
நீத்துப்பாகம்	நீராகாரம்
நீர்க்குந்தை	மீன் வகை
நீர்ச்சோறு	நீர் கலந்த பழைய சோறு
நீர் நெல்லிக்காய்	நீரில் ஊறவைத்த நெல்லிக்காய்
நீர்ப்பயறு	பயறு வகை
நீர் மாங்காய்	நீரில் ஊறவைத்த வடு மாங்காய்
நீர் மோர்	மோருடன் நீர் பெருகவிட்டு வேறு சில உபகரணஞ் சேர்த்து அமைத்த பானவகை
நீர் வல்லி	வெற்றிலை
நீர் வற்றற்றேங்காய்	கொப்பரைத் தேங்காய்
நீர் வாழைக்காய்	மீன்
நீர் வெள்ளை	நெல் வகை
நீரசம்	மாதுளை
நீரடை	நீராவியில் வேகவைக்கும் அடை வகை
நீரம்	நீர்
நீராகாரம்	பழஞ் சோற்றில் கலந்த நீர்
நீராடற் காய்	முற்றின தேங்காய்
நீராளம்	நீருடன் கலந்த உணவு; மயக்கமில்லாத தித்திப்புக்கள்
நீருழி	கீழா நெல்லி
நீல கத்தரி	கத்தரி வகை

நீலங்கம்	வாழை வகை
நீலச் சம்பா	நீல நெல்
நீலச் சுறா	சுறாமீன் வகை
நீலஞ் சம்பா	செங்கற்பட்டு சம்பாநெல்வகை
நீல நெல்	காரி நெல்
நீல வழுதுணை	நீலக் கத்தரி
நீலன் சம்பா	நீலஞ்சம்பா
நீவாரம்	குளநெல்; செந்தினை
நீற்றுப் பூசணி	சாம்பற் பூசணி
நுங்கு	இனம் பனங்காயின் உள்ளீடான உணவுப் பண்டம்
நுங்குப் பாக்கு	இளம் பாக்கு
நுண்மை	சிற்றுண்டி
நுணவை	எள்ளுநண்டை; நெல் முதலிய வற்றின் மா
நுதம்பு	கள்; சோறு
நுரை	வெண்ணெய்; தெரிந்து
நுரைப் பீர்க்கு	பாற் பீர்க்கு
நுவண்	நுணவை; இடித்த மா
நுறுங்கு	குறு நொய்
நூடி	சிற்றேலம்
நூலிலை	நெட்டை நாரத்தை
நூவு	எள்
நூறு	மா, பொடி முதலியன
நூறை	மலங்கு மீன்
நெகிழ்கறியமுது	குழம்பு
நெட்டம்	மிளகு
நெடியவாயன்	மீன் வகை
நெடுங் கணவாய்	நீண்ட மீன் வகை
நெடுஞ் சம்பா	சம்பா நெல் வகை
நெடு நாக்கு	கடல் மீன் வகை
நெடு முரல்	ஒருவகை மீன்
நெடு வாய்	உள்ளா
நெடு வாலூடகம்	கடல் மீன்
நெடு வாற்றிரளி	கடல் மீன்
நெத்திலிப் பொடி	நெத்தோலிக் கருவாடு
நெமிரல்	சோறு

நெய்	வெண்ணெயை உருக்கி உண்டாக்கும் பொருள்;வெண்ணெய்
நெய்	தேன்
நெய்ச் சட்டி	கீரை வகை
நெய்த் திருக்கை	திருக்கை மீன் வகை
நெய்ம்மிதி	நெய்ம்மிதி கவளம்
நெய்ம்மிதி கவளம்	நெய்கலந்து மிதித்துத் திரட்டப் பட்ட உணவு
நெய் முட்டை	நெய்யெடுக்குங் கரண்டி
நெய்யுண்டை	நெய் கலந்த சோற்றுத் திரள்
நெரியல்	மிளகு
நெல்	பயிர் வகை
நெல்லி	சிறியிலை நெல்லி
நெல்லு	நெல்
நெல்லுப் புல்	சாமை
நெற் பொரி	நெல்லை வறுப்பதால் விரிந்து மலரும் அரிசி
நென்மா	சத்துமா
நேந்திரப் பள்ளி	நெல்லின் வகை
நேந்திரம்	வாழை வகை
நேயம்	நெயல்
நைவேத்தியம்	கடவுட்குப் படைக்கும் உணவு
நொங்கு	நுங்கு
நொய்	குறு நொய்
நொய்ம்மீன்	ஆற்று மீன்
நொய்யரிசி	நொய்
நொறுவை	சிற்றுண்டி
நொறுவைப் பண்டம்	சிற்றுண்டி
நோலை	எள்ளுருண்டை
பக்கடா	பகோடா
பக்கணம்	பட்சணம்
பக்கம்	உணவு
பக்கரசம்	தேன்
பகாளபாத்து	தயிரிற் செய்த சித்திரான்ன வகை
பகோடா	ஒருவகை மாப்பணிகாரம்
பங்காள சம்பா	ஒரு வகை நெல்

பங்காளா	ஒருவகை வாழை
பங்கு நெல்	நெல் வகை
பச்சடி	ஒருவகைக் கறி
பச்சரிசி	நெல்லைப் புழுக்காமற் காய வைத்துக் குத்தியெடுத்த அரிசி
பச்சி	பஜ்ஜி
பச்சிறைச்சி	புதிய மாமிசம்
பச்சூன்	பச்சிறைச்சி
பச்சை நீருன்னி	வெள்ளைப் பூண்டு
பச்சைப் பயறு	பாசிப் பயறு; உழுந்து வகை
பச்சைப் பால்	காய்ச்சாத பால்
பச்சை மாப்பொடி	குழம்பு செய்வதற்கு உதவும் அரிசி மாப்பொடி
பச்சை மோர்க் குழம்பு	கொதிக்க வையாத மோர்க்குழம்பு வகை
பச்சை வாழை	பச்சைப் பழம்
பச்சை வெள்ளம்	பச்சைத் தண்ணீர்
பசள்	பலா
பசளை	கீரை வகை
பசி	உயிர் வேதனை
பசிதகனி	சோறு
பசிற்றி	மீன்
பசுங் கோலா	மீன் வகை
பசுண்டி	சீரகம்
பசுத்தக்காளி	தக்காளி உணவு வகை
பசும் பயறு	சிறு பயறு
பசும் பால்	ஆவின் பால்
பசு மஞ்சள்	மஞ்சள் வகை
பசுவா மீன்	கடல் மீன்
பஞ்சதாரை	சருக்கரை
பஞ்சதிரவியம்	மலைபடுதிரவியம், காடுபடு திரவியம், நாடு படுதிரவியம், நகர் படுதிரவியம், கடல்படுதிரவியம் என்ற ஐவகைப் பொருள்கள்
பஞ்சந்தாளி	கருவேப்பிலை

பஞ்ச பாலை	ஒருவகை நெல்
பஞ்சலை	ஆற்று மீன்
பஞ்சவமுது	பஞ்சாமிர்தம்
பஞ்சாமிர்தம்	வாழைப்பழம், தேன், சர்க்கரை, நெல், திராட்சை, என்ற இனிய பண்டங்களால் ஆகிய பண்டம்
பஞ்சாமிலம்	இலந்தை, மாதுளை, புளியாரை, நெல்லி, எலுமிச்சை என்ற புளிப்புச் சுவையுள்ள ஐவகை மரங்கள்
பஞ்சாவமுதம்	பஞ்சாமிர்தம்
பஞ்சுக் கலவாய்	கடல் மீன்
பட்சணம்	சிற்றுண்டி
பட்டாணிக் கடலை	கடலை வகை
பட்டைச் சாதம்	கடவுளுக்கு நிவேதிக்கப்படும் அன்னக்கட்டி
படங்கான்	கடல் மீன்
படலிகை	பெரும் பீர்க்கு
படற்றி	வாழை வகை
படித்திரம்	சூட்டிறைச்சி
படிவவுண்டி	படிமவுண்டி
படு	கள்
படுவங் கீரை	கீரை வகை
படையல்	நிவேதன உணவு
படோலிகை	புடல்; வெள்ளரி
பண்டம்	பணியாரம்
பண்டம்	பழம்
பண்டாகி	கத்தரி; சேம்பு
பண்டாரம்	இனிய தின்பண்டம்
பண்டுகம்	ஓமம்; செவ்வகத்தி
பண்ணிக் குறுவை	பன்றிக் குறுவை நெல் வகை
பண்ணிகாரம்	பணியாரம்
பண்ணியக் குழம்பு	ஒருவகை நெகிழ்ச்சிப் பணியாரம்
பண்ணியம்	பணியாரம்
பண்ணியாரம்	பணியாரம்
பண்ணை	ஒருவகைக் கீரை
ண்ணைக்கீரை	கீரை வகை

பணிகாரம்	பணியாரம்
பணியாரம்	திண்பண்டம்
பத்தாசி	மிட்டாய் வகை
பத்தாயி	கற்கண்டு வகை
பத்தூரம்	பொன்னாங்காணி
பதநீர்	சுண்ணாம்பிடப்பட்ட கலசத்துள் ளிறக்கிய இனிப்புக் கள்
பதம்	உணவு; சோறு; கள்
பதர்பேணி	கோதுமையாற் செய்யப்படும் ஒரு வகைப் பணிகாரம்
பதவாடை	மாக்களி
பதனி	பதநீர்
பதார்த்தம்	சோறு ஒழிந்த கறி முதலிய உணவுப் பொருள்
பந்தரி	உப்பு வகை
பப்படகம்	பப்படம்
பப்படப்பூ	அப்பளம்; பப்படம்
பப்பளி	பப்பாளி
பப்பு	துவரம்பருப்பு
பம்பளிமாசு	கிச்சிலி வகை
பம்பிகை	பீர்க்கு
பயசு	நீர்; பால்
பயம்	பழம்
பயம்	பால்
பயற்றங் கஞ்சி	பயறு, வெள்ளம், முதலியவை கூட்டிய அட்டகஞ்சி
பயறு	தானியப்பருப்பு; பாசிப்பயறு
பயிலியம்	குப்பைமேனி
பயின்	பாலேடு
பர்பி	பணியாரவகை
பரக்கொடை	நெல்வகை
பரட்டைக்கீரை	பறட்டைக்கீரை
பரப்பரிசி	பிரப்பரிசி
பரபாகம்	பிறரால் சமைக்கப்பட்ட உணவு
பரமன்னம்	பரமான்னம்
பரமான்னம்	பாயசவகை

பரவழச் சம்பா	சம்பா நெல்வகை
பரவு	ஆற்றுமீன் வகை
பரவுக்கெண்டை	ஆற்றுமீன் வகை
பரவையமுது	உப்பு
பரான்னம்	தனக்குச் சொந்தமற்ற உணவு
பரிவயம்	அரிசி
பருக்கை	சோற்றவிழ்
பருகல்	நால்வகை உணவில் குடித்தற்குரியது
படுங்காயம்	பெருங்காயம்
பருந்துவாயன்	மீன்வகை
பருநெல்	பெருநெல்
பருப்பம்	பருப்பு
பருப்பமுது	பருப்பு
பருப்பு	தோல் நீக்கி உடைத்த துவரை
பருப்புக்கஞ்சி	பயிற்றம் பருப்பாற் செய்யப்பட்ட கஞ்சிவகை
பருப்புக்கீரை	கீரைவகை
பருப்புக்குழம்பு	பருப்பு நிறைந்த புளிக்குழம்பு
பருப்புச்சாதம்	பருப்புப்பொங்கல்
பருப்புச்சாம்பார்	பருப்புக் குழம்பு
பருப்புத்தேங்காய்	பணியாரவகை
பருப்புப் பொங்கல்	பருப்புக் கலந்து சமைத்த சோறு
பருப்பு ரசம்	பருப்புக்கலந்த ரசவகை
பருப்போரை	பருப்புச்சாதம்
பருவபெலாச்சி	கடல்மீன் வகை
பருவயோனி	சரும்பு
பருவாய்ச்சுறா	செஞ்சுறா
பலகாரம்	அன்னமில்லாத சிற்றுணவு
பலங்கனி	பலாப்பழம்
பலசாடவம்	மாதுளை
பலசிரேட்டம்	மாமரம்
பலதூசு	புளியாரை
பலபூரகம்	மாதுளை
பலலம்	மாமிசம்
பலவம்	பழம்

பலவிருச்சிகம்	பலா
பலவு	பலா
பலா	மரவகை
பலாகாரம்	பலகாரம்
பலாங்கம்	மீன்வகை
பலாசம்	ஈரப்பலா
பலாசாக்கியம்	பெருங்காயம்
பலாண்டு	ஈருள்ளி
பலாலதோகதம்	மா
பலி	சோறு
பலினி	மிளகு
பலுக்கினியன்	சம்பாநெல்வகை
பலோத்தமை	திராட்சைவகை
பலோதகம்	பழச்சாறு
பலோற்பதி	மா
பவளச்சோளம்	சிவப்புச் சோளவகை
பவளவாளை	மீன்வகை
பவித்திரம்	நெய்; தேன்
பழங்கள்	புளித்தகள்
பழஞ்சாதம்	பழஞ்சோறு
பழஞ்சோற்றுத்தண்ணீர்	நீராகாரம்
பழஞ்சோறு	பழைய அன்னம்
பழப்பாசம்	சருஞ்சீரகம்
பழப்புளி	புளியம் பழவுருண்டை
பழம்	கனி
பழமா	தேமா
பழரசம்	பழச்சாறு
பழவரிசி	குத்திப்பழகிய அரிசி
பழனவெதிர்	கரும்பு
பழனிச்சம்பா	சம்பாநெல்வகை
பழுப்பரிசி	நாட்பட்டமையாற் பழுப்பு நிற மடைந்த அரிசி
பழைச்சோறு	பழஞ்சோறு
பள்ளக்கடுக்காய்	நெல்வகை
பளிதம்	பச்சடி
பறங்கிக்காய்	பூசணி

பறங்கியாமணக்கு	பப்பாளி
பறங்கிவாழை	ரஸ்தாளி
பறட்டைக்கீரை	கீரைவகை
பறவெட்டி	கழிமீன்வகை
பறவைக்கோலா	பறக்கும்மீன் வகை
பறவையுறவி	மீன் வகை
பறழ்	பருப்பு
பறலி	கடல்மீன் வகை
பன்றிக்கலவாயன்	கடல்மீன்வகை
பன்றிக்குறுவை	நெல்லுவகை
பன்றிச்சேத்தான்	கடல்மீன் வகை
பன்றிநெல்	காட்டு நெல்வகை
பன்றிப்புடல்	கொம்புப்பாகல்
பன்றிமீன்	கடல்மீன் வகை
பன்றிவாழை	ஆனை வாழை
பன்னபோசனம்	இலையுணவு
பன்னா	கடல்மீன்
பன்னாசனம்	இலையுணவு
பன்னை	கடல்மீன் வகை
பனங்கட்டி	பனைவெல்லம்
பனங்கள்	மது
பனங்கற்கண்டு	பனஞ்சாற்றைக் காய்ச்சிச் செய்யப்படும் கற்கண்டு வகை
பனங்காடி	ஒருவகை காடிக்கள்
பனங்கிழங்கு	பனங்கொட்டையிலிருந்து உண்டாவதும் உண்ணற்குரியது மான நீண்ட முளை
பனங்கீரை	ஒரு வகைக்கீரை
பனசம்	பலா
பனஞ்சாறு	பதநீர்
பனஞ்சுளை	நுங்கு
பனம்பாகு	பதநீரைக் காய்ச்சியெடுக்கும் பாகு
பனாட்டு	பனம்பழத்தின் பாகு
பனிச்சாமை	சாமை வகை
பனிப்பயறு	வயற்பயறு

பனிமொந்தன்	வாழைவகை
பனியவரை	அவரை வகை
பனிவாகு	வரகு வகை
பனை	நன்னீர் மீன்
பனை நுங்கு	நுங்கு வகை
பனைமரச்சம்பா	நெல்வகை
பனைமீன்	மீன் வகை
பனைமுகரி	நெல்வகை
பனையன்	மீன் வகை
பனைவட்டு	பனை வெல்லம்
பாக்கு	அடைக்காய்
பாகல்	பலா
பாகு	குழம்பான உணவு, காய்ச்சிய வெல்லம், சர்க்கரை பால், பாக்கு
பாசவல்	செவ்விய அவல்
பாசி	சிறுபயறு, மீன்
பாசிப்பயறு	சிறுபயறு
பாசிலை	வெற்றிலை
பாட்டா	புளித்த கள்
பாட்டை	சிவப்புநிறமுள்ள கடல்மீன் வகை
பாடல்	பாகல்
பாடீனம்	வாளைமீன்
பாடை குலைத்தான்	பாகல்
பாடையவரை	பாடயவரை
பாண்டல் நெய்	நாற்றநெய்
பாண்டலரிசி	மடிசலரிசி
பாண்டற்கருவாடு	ஊழ்த்த மீன் கருவாடு
பாண்டிமாங்காய்	மட்டமான மாங்காய்வகை
பாண்டில்	சாத்துக்குடி
பாண்டிரேட்சு	வெண்கரும்பு
பாண்டுலா	புடல்
பாணல்	வெற்றிலை
பாணி	சருக்கரைக்குழம்பு, பழரசம், மிளகும் பனைவெல்லமும் சேர்ந்த ஒருவகை மருந்து

பாணி	நீர்
பாணிதம்	கருப்பஞ்சாறு, கற்கண்டு
பாணிப்பனாட்டு	பாகு கலந்த பனாட்டு
பாத்திரச்சுரை	சுரை
பாத்து	சோறு, கஞ்சி
பாதம்	நீர்
பாதுஷா	பணியார வகை
பாதேயம்	கட்டுச்சோறு
பாப்பம்	சேறு
பாப்பாரத் தென்னை	கேளி
பாப்பாரப்புளி	பப்பரப்புளி
பாபக்கினம்	எள்
பாம்புமொச்சை	பூடுவகை
பாயசம்	பால், அரிசி, சர்க்கரை அல்லது வெல்லம் முதலியவற்றோடு சேர்த்துச் செய்யும் நெகிழ்ச்சியான இன்னமுது
பாயதானம்	பாலன்னம்
பாயாசம்	பாயசம்
பார்லி	ஒருவகைத் தானியம்
பாரி	கள்
பால்	குழந்தை, குட்டி, முதலியவற்றை ஊட்டத்தாய் முலையினின்று சுரக்கும் வெண்மையான திரவப்பொருள்
பால்கவா	பால்கோவா
பால்கோவா	திரட்டுப் பாலென்னும் சிற்றுண்டி வகை
பால்மோதகம்	பாலில் வெந்த மோதகம்
பால்வடை	பாலில் வேக வைத்த வடைப் பணிகாரம்
பால் வெண்டை	வெண்டைவகை
பாலகம்	எள்
பாலடி	பாலடிசில்
பாலடிசில்	பாலில் அட்டசோறு
பாலவரை	அவரைவகை, வெள்ளவரை
பலான்சம்பா	வெள்ளைச் சம்பா

பாலனைக் காத்தான்	மணித்தக்காளி
பாலாடை	பாலேடு, பாலடை
பாலி	கள்
பாளிதம்	சோறு, பாற்சோறு, குழம்பு, கண்ட சருக்கரை
பாற்கட்டி	கட்டிப்பால்
பாற் கூழ்	பாற் சோறு
பாற்சோறு	பால் கலந்த அன்னம்
பாற் பண்ணியம்	பால் கலந்த பணியாரம்
பாற் பாகல்	பாகல் வகை
பாற் பீர்க்கு	பீர்க்கு வகை
பாற் பெருங்காயம்	காய வகை
பாற் போனகம்	பாற் சோறு
பாற்றேங்காய்	இளநீர் மிக்க தேங்காய்
பானக்கம்	பானகம்
பானகம்	சர்க்கரை, ஏலம் கலந்த குடிநீர், நீர் மோர்
பானசம்	பலாச் சுளையினின்று வடித்த மது
பானம்	பருகுமுணவு
பானல்	கள், வெற்றிலை
பானிக்குருச்சி	சீரகம்
பானீயம்	நீர், பருகுமுணவு
பிச்சிலம்	குழம்பு, கஞ்சி
பிசி	சோறு
பிசிறுலாடு	பயற்று மாவுருண்டை
பிசினரிசி	செந்நிறவரிசி, சவ்வரிசி
பிசுக்கோத்து	கோதுமை முதலியவற்றின் மாவினாற் செய்த சிற்றுண்டி வகை
பிட்டகம்	சிற்றுண்டி வகை
பிட்டலை	குழம்பு வகை
பிட்டவத்தி	பிட்டவியல் (நீராவியில் வெந்த பணியார வகை)
பிட்டு	சிற்றுண்டி, தினைமா
பிட்டுக் கருப்பட்டி	பனஞ்சருக்கரைக்கட்டி

பிடிக் கொழுக்கட்டை	பணியார வகை
பிடி கிழங்கு	கிழங்கு வகை
பிடிப்பிட்டு	சிற்றுண்டி வகை
பிடுங்கு கீரை	முளைக்கீரை
பிண்ணாக்கு	எள்ளுப் பிண்ணாக்கு
பித்தம்	மிளகு
பிரசம்	தேன், தேனிறால், கள்
பிரசாதம்	சோறு
பிரம்பு	நெய்
பிரமதிதம்	கடைந்த மோர்
பிரு	கத்தரி
பிருகதி	கத்தரி, மாங்காய்
பிரை	உறைமோர்
பிழி	கள்
பிள்ளைப்பால்	முலைப்பால்
பிஷான்னம்	இரப்போர்க்கு இடும் சோறு
பீத்தல் புடல்	உள்ளீடற்ற புடல்
பீத பூரம்	கொம்மட்டி மாதுளை
பீத பீசம்	வெந்தயம்
பீதம்	மஞ்சள்
பீதம்	நீர்
பீர்	பீர்க்கு
பீர்	முலைப்பால்
பீர்க்கு	கொடிவகை
பீரம்	பீர்க்கு
பீரம்	தாய்ப்பால்
பீரை	பீர்க்கு
புக்கன் சம்பா	நெல் வகை
புகர்	சோறு
புகா	உணவு
புட்டி வெல்லம்	பனங்கட்டி
புட்டு	பிட்டு
புடல்	கொடி வகை
புடோலங்காய்	புடலங்காய்
புத்து மாங்காய்	சூட்டைத் தணிப்பதற்கு உண்ணுங் கிழங்கு வகை

புத்துருக்கு நெய்	புதியதாக உருக்கின நெய்
புதீனா	கீரை வகை
புல்லரிசி	பஞ்ச காலத்தில் ஏழைகள் உண்ணும் அரிசி போன்ற தானியம்
புலவு	புலால்
புழுங்கரிசி	புழுங்கலரிசி
புளி	புளிப்புச்சுவை, புளிங்கறி தித்திப்பு
புளிக் கருணை	கருணை வகை
புளிக்குழம்பு	புளிங்கறி
புளிங்காடி	மிகப் புளிப்பேறிய காடி
புளிச்சாங்கீரை	புளிச்சைக்கீரை
புளிச்சாறு	ஒருவகைக் குழம்பு
புளிச்சோறு	புளியோதனம், புளிச்சோறு
புளித்தமா	புளிப்பேறிய தோசை மா
புளிந்தயிர்	புளிப்பேறிய தயிர்
புளியோதனம்	புளியிட்டு அட்ட சோறு
புஷ்பச் சம்பா	நெல் வகை
பூதபலம்	பலா
பூரி	பணியார வகை
பெங்கு	ஒருவகைக் கள்
பேய்ப் பாகல்	பழுபாகல்
பேய் மிளகாய்	சீமைப் பச்சை மிளகாய்
பேயன் வாழை	வாழை வகை
பேரீச்சு	பேரீந்து
பேரெலுமிச்சை	எலுமிச்சை வகை
பொங்கற் சம்பா	சம்பாநெல் வகை
பொச்சாலி	சாலிநெல் வகை
பொதிச் சோறு	பொதி சோறு
பொரிச்ச குழம்பு	புளியில்லாமல் ஆக்கிய குழம்புணவு
பொரிச் சாற்றமுது	புளியில்லாமல் ஆக்கிய மிளகு ரசம்
பொரியரிசி	வறுத்த அரிசி
பொரியல் கரியல்	பல்வகையான பொரித்த வுணவு
பொரியுருண்டை	நெற் பொரியைப் பாகிட்டுத் திரட்டிய உருண்டை

பொரிவிளங்காய்	சிறு பயற்று மாவோடு சர்க்கரை சேர்த்துச் செய்த பணியாரம்
போசன பதார்த்தம்	உணவுப் பண்டம்
போசனம்	உணவு
போஞ்சிக்காய்	அவரைக்காய்
போளி	கோதுமை மா முதலியவற்றால் செய்யப்படும் இனிப்புப் பணியார வகை
மக்காச் சோளம்	ஒருவகைச் சோளம்
மஞ்சள்	செடி வகை
மண்டை வெல்லம்	மொத்தையாகத் திரட்டிய வெல்லம்
மணிச் சம்பா	நெல் வகை
மணித்தக்காளி	மணத்தக்காளி
மணிலாக் கொட்டை	நிலக்கடலை
மது நீர்	வடித்த கள்
மதுரச் சம்பா	சம்பா நெல்வகை
மந்தளிச்சுறா	கடல் மீன் வகை
மயிலென்	ஒருவகை எள்
மரிசம்	மிளகு
மரீசினம்	வால் மிளகு
மலைச்சிறு கொய்யா	மலைக் கொய்யா
மலைத்தேன்	மலையிலுண்டாந்தேன்; இன் சுவையுள்ள பலாப்பழம்
மலை நெல்	நெல் வகை
மலைப் பழம்	மலைவாழைப் பழம்
மலையாளி	மிளகு
மழலைத் தேன்	புதுத்தேன்
மறவி	கள்; தேன்; பதநீர்
	மாமரம்; அரிசி முதலியவற்றின் மாவு
மாங்காய்	மாவின்காய்
மாங்காய்ப்பால்	பாலோடு முப்பழமும் சர்க்கரையுஞ் சேர்த்துக் காய்ச்சிய சாறு
மாதுளை	மரவகை

மாந்தலை	பாயச முதலியவற்றில் இடுவதற்காகக் காயவைத்த மாம்பழச் சாறு
மாம்பழக் கெளிறு	மீன் வகை
மாம்பழம்	மாங்கனி
மாம்பால்	சர்க்கரை, அரிசி மா, மாம்பழம் முதலியவற்றால் செய்த கூழ்,
மாமிசம்	இறைச்சி
மாரி	நீர்; கள்
மாவிளக்குமா	மா விளக்கேற்ற உதவும் மா வகை
மிசைவு	உணவு
மிட்டாய்	பண்ணிகார வகை
மிதடி	நீர்
மிரியம்	மிளகு
மிருஷ்டான்னம்	நல்லுணவு
மில்டேரி சாப்பாடு	மாமிசத்தோடு பரிமாறும் உணவு
மிலேச்சாசம்	கோதுமை
மிளகாணம்	மிளகாய்க்குப் பிரதியாக மிளகு சேர்த்துச் சமைத்த குழம்பு
மிளகாய்	காரமுள்ள காய்விளையும் செடி வகை
மிளகாய்ப்பொடி	குழம்பிற்கு உபயோகிக்கும் மிளகாய் முதலியவற்றாலான சம்பாரத்தூள்
மிளகி	மிளகுச்சம்பா
மிளகுக்கறி	மிளகுங் காடியுஞ் சேர்ந்த கறி
மிளகுச்சாதம்	மிளகு பொடி சீரகம் முதலியன சேர்த்துச் செய்த பொங்கல் வகை
மிளகுச் சாறு	மிளகுத் தண்ணீர்
மிளகுத்தக்காளி	காரற் கத்திரி
மிளகுத் தண்ணீர்	மிளகு அதிகம் சேர்த்த ரசம்
மிளகுரசம்	மிளகுத்தண்ணீர்
முக்கருணை	காறுகருணை, காறாக்கருணை, புளிக்கருணை என்ற மூவகைச் செடிகளின் கிழங்குகள்

முக்கனி	வாழை, மா, பலா என்ற மூவகைப் பழங்கள்
முட்டை	அண்டம்
முட்டைக்கார்	நெல்வகை
முடிக்கீரை	முளைக்கீரை
முண்டகம்	பதநீர்; கள்; கருப்புக்கட்டி
முண்டபலம்	தேங்காய்
முத்துச்சோளம்	வெள்ளைச்சோளம்
முந்திரி	முந்திரிகை
முரப்பா	பாகில் ஊறவைத்த தின்பண்டம்
முருங்கை	மரவகை
முலைப்பால்	தாய்ப்பால்
முலையமுது	முலைப்பால்
முள்ளங்கிழங்கு	ஒருவகை வள்ளிக்கொடி
முள்ளுச்சம்பா	சம்பா நெல்வகை
முளைக்கீரை	கீரைவகை
மூற்கம்	சிறுபயறு
முறுக்கு	மாவினால் செய்த பணியார வகை
மைக்கண்	நெல்வகை
மைசூர்ப்பருப்பு	துவரைவகை
மைசூர்ப்பாகு	ஒருவகை இனிப்புப் பணிகாரம்
மொக்குழி	சிற்றுண்டி வகை
மொக்கைச் சோளம்	மக்காச்சோளம்
மொச்சைப்பயறு	மொச்சைக் கொட்டை
மோதகம்	அப்பவருக்கம்
மோர்	நீர் விட்டுக் கடைந்த தயிர்
மோர்க்களி	மோரோடு அரிசிமாச் சேர்த்துச் செய்த களி
மோர்க்கறி	மோர்க்குழம்பு
மோர்க்குழம்பு	மோர் சேர்த்துச் செய்யும் குழம்பு வகை
மோர்க்கூழ்	மோர்க்களி
மோர்ச்சாறு	மோர் சேர்த்துச் செய்த சாறு
மோர் மிளகாய்	மோரிலிட்டுப் பக்குவப்படுத்திய மிளகாய்

யவாகு	கஞ்சி
ரசகுல்லா	தித்திப்பான சிற்றுண்டி வகை
ரசதாளிக் கரும்பு	கரும்புவகை
ரவா	ரவை
ரவாலாடு	ரவாவினால் செய்த இலட்டு
ரவை	கோதுமையின் குறுநொய்
ராயவல்லி சர்க்கரை	நாட்டுச்சர்க்கரை
லட்டு	லட்டுகம்
வசி	நீர்; வெள்வெண்காயம்
வசிகம்	மிளகு
வட்டிக்கருப்பட்டி	வட்டுக் கருப்பட்டி
வடகம்	அரைத்த மாவுடன் கறிச்சாமான்கள் சேர்த்துச் சமைத்து வெயிலில் உலர்த்திய சிறு உருண்டை
வடி	தேன்; கள்
வடி	மாம்பிஞ்சு
வடிசம்பா	நெல்வகை
வடிசல்	வடித்தசோறு
வடிதயிர்	கட்டித்தயிர்
வடுமாங்காய்	மாவடு ஊறுகாய்
வடை	உழுந்தாற் செய்யப்படும் ஒரு வகைப் பணிகாரம்
வடைப்பருப்பு	பயிற்றம் பருப்புடன் எலுமிச்சம் பழரஸம் முதலியன சேர்த்துச் செய்யப்படும் சிற்றுண்டி வகை
வண்ணவமுதம்	பருப்புச்சோறு
வத்தம்	சோறு
வத்தாளங்கிழங்கு	சர்க்கரை வள்ளிக்கிழங்கு
வதவரிசி	அரைக் காய்ச்சலான புழுங்கல் நெல்லின் அரிசி
வயற்பயறு	சிறுபயறு
வரகரிசி	வரகினரிசி
வரகு	ஒருவகைத் தானியம்; சாமை வகை
வல்சி	சோறு

வாழைத்தண்டு	வாழை மரத்தின் பட்டையை யுரித்த பின் உட்புறத்திருப்பதும், சமைத்துண்டற்குரியது மான உறுப்பு
வாழைப்பூ	வாழையின் பூ
விரால்	வரால்
விருசம்	இஞ்சி
விருடலம்	உள்ளி
விருத்தபோசனம்	பழையசோறு
வில்லைச்சாதம்	கட்டிச்சாதம்
வெங்கள்	கடுக மயக்குங் கள்
வெங்காயம்	வெண்காயம்
வெஞ்சோறு	சுடுசோறு; கறி சேர்க்கப்படாத சோறு
வெண்கடுகு	கடுகுவகை
வெண்காயம்	உள்ளி
வெண்சோளம்	சோளவகை
வெண்சோறு	வெள்ளரிசியாற் சமைத்த வெறும் அன்னம்
வெண்ணெய்	தயிரிலிருந்து கடைந்து எடுக்கப் படும் சத்து
வெண்ணெல்	மலை நெல்
வெந்தயக்காடி	வெந்தயம், உழுந்து அரிசி முதலியன சேர்த்துச் செய்யப் படும் காடி
வெந்தயச்சாறு	கறிவகை
வெந்தயம்	வெந்தய அரிசி
வெள்ளை மிளகு	மிளகு வகை
வேர்க்கடலை	மணிலாக் கொட்டை
வேரி	தேன்; கள்
வேலிப்பாகல்	கொல்லம் பாகல்
ஜாங்கிரி	இனிய பணியாரவகை
ஜிலேபி	உளுந்துமா, நெய், சருக்கரை முதலியவற்றாலான பண்ணி கார வகை
ஜீரகம்	சீரகம்
ஜெரிஷ	புளிப்புச் சுவையுள்ளதாகிச் சிறிய திராட்சை போன்றிருக்கும் ஒரு வகைப் பழம்
ஸ்தன்யம்	முலைப்பால்

சொல்லகராதி

எண் : பக்க எண்

அக்கார வடிசில் 26
அகநானூறு 19, 24, 46, 57, 58, 72 83, 93, 97, 98, 102, 109, 114, 118, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 134, 143, 144 167, 174, 175, 184
அசனம் 5, 29
அட்சயபாத்திரம் 4
அட்டிலோள் 176
அடிச்சொல் 1
அடிசில் 55, 176
அடை 30, 103
அணில்வரிக்கொடுங்காய் 81
அத்திப்பழம் 42, 87, 97
அதிரசம் 25
அப்பம் 7, 30, 103, 104
அமிர்தம் 45
அமிழ்து 6
அமிழ்தம் 6, 164
அமுது 6, 26
அமுதம் 149, 153
அயிலைமீன் 124
அரிசி 13, 25, 29, 31, 43, 52, 116 182, 187
அரிசிக்கஞ்சி 144
அரிசிச்சோறு 15
அரிநெல்லிக்காய் 46
அரியல் 133
அருநெல்லி 82
அருவிநீர் 134, 135, 152
அருஸா 52
அரைக்கீரை 77, 79
அலவன் 127
அல்லியரிசி 53
அவரை 8, 11, 31, 69, 70, 74, 75 182, 191
அவரைப்பருப்பு 13
அவல் 15, 44, 54, 55, 66, 180
அவியல் 45, 85, 98, 107
அவிழ் 6
அவிழ்தம் 6
அழுங்காப்பால் 145
அறு சுவைகள்
அறுப்பன்தினை 58
அறுகீரை 78
அறைக்கீரை 78, 79, 80
அன்னம் 26
ஆகாரம் 5, 29, 34
ஆசினி 39
ஆசினிப் பலாப்பழம் 10
ஆசினிப்பழம் 87
ஆட்டினிறைச்சி 11 117
ஆட்டிறைச்சி 63, 113
ஆட்டுப்பால் 140
ஆப்பிள் 97
ஆம்பல்கிழங்கு 99
ஆமான் இறைச்சி 113
ஆமை இறைச்சி 14, 17, 121
ஆமைப்புழுக்கு 182
ஆரஞ்சுப்பழம் 24, 97
ஆரல்மீன் 124
ஆருயிர்மருத்துவி 4
ஆலம்பழம் 87
ஆற்றுநீர் 138, 191
ஆற்றுவாளைமீன் 126
இஞ்சி 11, 41, 99, 100, 103
இட்டிலி 26, 161
இரல் இறைச்சி 119, 120
இரசம் 45, 93
இராகி 52
இரை 5, 29
இலந்தைப்பழம் 31
இலுப்பைப்பழம் 87
இலை 76
இலைக்கறி 76, 77
இளங் கள் 145
இளநீர் 7, 15, 41, 42, 133, 136, 137
இளநீர்க்குலை 10
இளம்குழம்பு 108
இளநெல் 59
இறவுமீன் 124

இறுங்கு 51, 52
இறைச்சி 2, 9, 17, 20, 31, 43, 45, 84, 51, 101, 110, 111, 117, 121, 152, 157, 163, 170, 173
இறைச்சி உணவு 7
இன்சோறு 43, 60, 61
இன்னீர் 145
இனிப்பு 37, 44, 164
ஈச்சம்பழம் 89
ஈத்தப்பழம் 87
ஈயல் 127, 128
ஈர்க்கிச்சம்பா 190
ஈரப்பலா 31, 39, 87
ஈச்சங்கொட்டை 20
உக்காரி 104
உடும்பின் இறைச்சி 9, 116, 122 123
உடும்பின்பொரியல் 20, 121, 122
உண்டி 5, 29
உணங்கல் 123
உணவின் வகைகள் 1
உணவு 1, 3, 4, 7, 19, 45, 68, 149 158, 160, 165, 179, 189
உணவுப்பொருட்கள் 2, 21
உணா 5, 29
உத்துவாசன உண்டை 109
உப்பில்லாச்சோறு 60, 61
உப்பு 16, 18, 43, 44, 61, 109, 128.161, 16, 166, 1 4, 1.9, 180
உப்புக்கண்டம் 20
உப்புமா 59
உவர்க்கவல்நீர் 134
உவர்நீர் 185
உவர்ப்பு 37, 41
உவியல் 107
உழுந்தஞ்சோறு 60, 61
உழுந்தமபணியாரம் 73
உழுந்து 61, 70, 73, 103, 191
உழுந்தோதனம் 61, 73
உழுத்தங்கஞ்சி 73
உழுத்தம்பருப்பு 62
உளுந்து 25, 31
உறை 5, 29
உருளைக்கிழங்கு 99,
ஊட்டம் 5, 29
ஊழை 3
ஊற்றுநீர் 138, 191
ஊறுகாய் 43, 45, 77, 81, 83, 84 99, 169, 176, 177
ஊன் 7, 18, 31, 51, 66, 104, 149 163, 164, 165, 168, 178, 188 189
ஊன்சோறு 57, 60, 62, 67, 101, 118
ஊனுணவு 62, 111, 169
ஊன்தசை 99
ஊன்தடி 111
ஊன்துண்டம் 177
எட்கசி 71
எண்ணெய் 25, 42, 70, 103, 143 14
எரிப்பு 41
எருமைப்பால் 139, 140
எலி இறைச்சி 113, 114
எலுமிச்சை 31, 32
எலுமிச்சஞ்சோறு 56
எள் 1, 31, 32, 42, 70, 143, 170
எள்நெய் 143
எள்ளு 70
எள்ளுச்சாதம் 71
எள்ளுப்பாகு 72
எள்ளுருண்டை 71
எள்ளோரை 71
எள்ளோதனம்71 6
ஏத்தன்பழம் 95, 9
ஏலம் 32
ஐங்குறுநூறு 19, 60, 68, 73, 83 9, 118, 141, 149, 180
ஐந்நில மக்கள் 20, 21
ஐவனநெல் 11, 59
ஒட்டுமாம்பழம் 94
ஓதனம் 5, 29
கக்கரி 82
கஞ்சகநறுமுறி 77
கஞ்சி 1, 7, 30, 32, 73, 133, 144 163, 191
கட்டுச்சோறு 56
கடமானிறைச்சி 123
கடல்நீர் 138
கடல்வாளைமீன் 216
கடலை 70, 74, 75, 143
கடலைக்காய் 75
கடலைப்பருப்பு 75
கடுங்கள் 145
கடுகு 42

கணுக்காலிகள் 227
கத்தரி 87
கதலிப்பழம் 24, 27, 95
கம்பு 33, 189
கயாதரநிகண்டு 28
கரிசலாங்கண்ணிக்கீரை 42
கருணைக்கிழங்கு 99, 100
கருந்தினை 57
கருப்பஞ்சாறு 158, 178
கருப்புக்கட்டி 24
கரும்பின்சாறு 136, 137, 138
கரும்பு 11, 14, 15, 24, 32, 40, 156, 178, 180, 190
கரும்புச்சாறு 14, 57
கரும்புச்சோறு 57
கருவாடு 123
கல்வெட்டு 7, 23, 24
கலங்கல் 145, 171
கலித்தொகை 58, 73, 86, 138, 185
கவலைக்கிழங்கு 100
கள் 7,9,15, 17,18, 19,20,43, 46, 124, 133, 137, 145, 170, 171, 172, 173, 174, 179, 180, 184
களாம்பழம் 38, 87, 88
களி 161
களிற்றின் இறைச்சி 173
கற்கண்டு 94
கறி 98, 100, 150, 151, 177
கறிவகை 70
கறிவேப்பிலை 42, 77, 176
கறுத்தஎள் 70
கன்றின் இறைச்சி 114
கனி 34, 50, 76, 81, 92, 96, 188
காட்டரிசி 14
காட்டாற்றுநீர் 134, 135
காட்டுநெல்லி 83
காட்டுநெல்லிக்கனி 90, 91
காட்டுநெல்லிக்காய் 46
காடாக் கண்ணி 68
காடைக்கண்ணியரிசி 54
காணத்துவையல் 72
காணம் 50
காய் 50,70, 76,81, 86, 173, 188
காய்கறி 15, 87
காய்கறிக்குழம்பு 18
காய்கனிகள் 2
கார்த்திகைச் சம்பா 190
கார்ப்பு 37
காரம் 41, 44
காரைப்பழம் 87
சாறாக்கருணை 100
காறும்கருணை 100
கிச்சிலிசம்பா 190
கிணற்றுநீர் 135, 191
கிழங்கு 7, 9, 43, 51, 76, 99, 158 173, 180, 188
கிளிமூக்கன்மாம்பழம் 94
கீரம் 139
கீரை 7, 32, 79, 86, 191
கீரைக்கறி 77
குடிநீர் 135
குதிரைவாரியரிசி 54
குப்பைக்கீரை 42, 77, 78, 165
கும்மாயம் 13, 26, 74, 104, 105
கும்மியாணம் 104
குமிழம்பழம் 87
குழம்பு 30, 32, 108
குழம்புக்கறி 126
குழவித்தீநீர் 137
குழாப்பிட்டு 26
குளநெல் 32
குறிஞ்சி நிலம் 8, 10, 11, 15, 66 88, 135, 136, 168
குறிஞ்சிப்பாட்டு 10, 64,136,156
குறுந்தொகை 38, 46, 62, 92, 120, 134, 136, 140, 143, 151, 177, 186, 188
கூகைநீறு 101
கூட்டாஞ்சோறு 56
கூட்டு 7, 43, 98, 162
கூட்டுக்கறி 106, 127
கூடைப்பணியாரம் 106
கூரெள் 71
கூலமில் உணவு 76
கூவைக்கிழங்கு 11, 99, 101
கூழ் 144
கூழன்பலாப்பழம் 91
கைக்குத்தலரிசி 53, 191
கைப்பு 37
கொட்டை 7, 143
கொண்டி 5
கொண்டைக்கடலை 74,75
கொழியல் அரிசி 17
கொழியலரிசிக்கூழ் 16
கொழுக்கட்டை 105

கொழுஞ்சோறு 60, 63
கொள் 70, 72, 144
கொன்றைக்கனி 87
கோசுப்பூ 81
கோதும்பை 51
கோதுமை 33, 189, 190
கோழிஇறைச்சி 119
சம்பா 54, 190
சர்க்கரை 24, 25, 43, 96 105, 137
சர்க்கரைப்பாகு 103
சர்க்கரைப்பொங்கல் 26, 61
சர்க்கரை வள்ளிக்கிழங்கு 101
சர்ப்பத்து 97
சருக்கரை 105
சாம்பார் 45
சாமை 51, 52, 53
சாமைப்புல் 68
சாமையரிசி 54
சாராயம் 145
சாலிநெல் 59
சாவாமருந்து 154
சாறு 178
சிங்கன் பழம் 96
சித்திரான்னம் 71
சிலப்பதிகாரம் 71, 155
சிற்றுண்டி 30, 71, 103, 105, 181
சிறுகீரை 33, 77
சிறுசோறு 57
சிறு தினை 57, 58, 149
சிறு தேன் 145
சிறுபயறு 72, 73
சிறுபாணாற்றுப் படை 17, 18, 65, 67, 68, 80, 167
சிறுமணிச் சம்பா, 54
சீடை 106
சீரகம் 24
சீரகச் சம்பா 54, 190
சுக்கு 100
சுடு சோறு 57
சுவல்விளை நெல் 59
சுவை நீர் 136, 138
சுறா மீன் 125
சுனைத் தண்ணீர் 134
சுனை நீர் 136
சூட்டிறைச்சி 17, 19, 30
சூடாமணி நிகண்டு 28
செஞ்சோறு 60, 63, 64
செந்தினை 33, 57, 174
செந்நெல் 33, 59, 60, 100, 186, 190
செம்பரத்தம்பூ 81
செவ்வாழைப்பழம் 96
சேந்தன் திவாகர நிகண்டு 28
சேப்பங்கிழங்கு 99, 102
சேம்பு 33, 99
சேனைக் கிழங்கு 99
சோளக் கஞ்சி 144
சோளம் 33, 189
சோற்றமலை 60
சோற்றுத்திரள் 60, 100, 118
சோற்றுருண்டை 134
சோறு 9, 12, 15, 19, 41, 45, 52, 55, 56, 69, 92, 106, 116, 122, 123, 127, 144, 150, 160, 163, 165, 168, 172, 184, 186, 187, 190
தடியன் காய் 86
தண்டங் கீரை 80
தண்டுக் கீரை 78
தண்ணீர் 133, 134
ததி 33
ததியுணவு 30
தமிழ்ப் பேரகராதி 62, 71, 78, 80, 83, 87, 101, 106
தயிர் 12, 26, 33, 34, 45, 65, 108, 116, 122, 128, 133, 142, 157, 177, 179
தயிர்ச் சோறு 56
தவிடு 63
தாவர உணவு 51
தாழம் பழம் 87
திடவுணவு 89, 149, 152
திருக்குறள் 71
திருப்பாவை 185
திருமந்திரம் 79
திருமுருகாற்றுப்படை 10, 60, 187
தினை 7, 11, 42, 51, 52, 53, 57, 159, 185
தினைச் சோறு 9, 56, 57, 58
தினை மா, 13, 30
தினையரிசி 12, 53, 54, 183
தினையரிசிச் சோறு 12
தீங்கனி 40

தீஞ்சோறு 40
தீஞ் சோறு 103
தீஞ்சோற்றுக் கடிகை 38
தீந்தயிர் 142
தீந்தேன் 40, 145
தீம்புழல் தாரம் 103
தீனி 6
துடரிப் பழம் 38, 87, 89
துணைக் கூலம் 51, 70
துவர்ப்பு 37, 41
துவரம் 45, 151
துவரம் பருப்பு 75
துவரை 34, 52, 70, 75, 191
துவை 150
துவையல் 96, 107
தெங்கின் நீர் 138
தென்னம் பழம் 87, 89, 90, 182
தேங்கந்தாரம் 145
தேமாங்கனி 88
தேங்காய் 24, 89, 95, 105, 107, 137, 143
தேங்காய்ச் சோறு 57
தேம்பூங்கட்டி 38
தேமா 84, 149
தேவாமிர்தம் 77
தேறல் 133, 145, 171, 174, 175
தேன் 10, 38 39, 41, 45, 66, 95, 133, 140, 144, 145, 156, 180, 185
தேன் கற்கண்டு 40
தேன்கூடு 101
தேனடை 40
தொல்காப்பியம் 6, 70, 88
தோப்பிக்கள் 186
தோப்பி 145
தோசை 25, 26, 30, 73
தோரை நெல் 11, 66
நண்டுக் கறி 127
நவதானியம் 75
நற்றிணை 39, 95, 114, 125, 126, 134, 135, 139, 142, 144, 145, 149, 174, 175, 176, 179, 182
நறவு 10, 145, 152, 180
நன்னெல் 33
நன்னூல் 115
நாகப்பழம் 43
நாட்கள் 145
நாட்டு நெல்லி 82, 83
நாட்டு நெல்லிக்கனி 90, 91
நாணற் கிழங்கு 99
நாரத்தை 34
நாலடியார் 100, 110,
நாவல் பழம் 39, 87
நான்மணிக்கடிகை 19
நிகண்டு 7, 28, 86
நிலாச் சோறு 56
நீர் 133
நீர்ச் சேம்பு 102
நீருணவு 89, 133, 146, 349, 178
நீவாரம் 32
நுங்கின்கள் 145
நுங்கு 7, 15, 41, 133, 136, 138
நெடுநல்வாடை 134, 187
நெய் 12, 25, 26, 27, 29, 34, 58, 91, 63, 70, 73, 105, 113, 116 142, 143, 163, 164, 170, 178, 180, 185, 187
நெய்க் குழம்பு 27
நெய்ச் சோறு 60, 64
நெய்தல் நிலம் 8, 16, 17
நெய்ப் பொங்கல் 57
நெய்மிக்க உணவு 9
நெய்யமுது 27
நெல் 2, 7, 17, 27 52, 116, 133, 136, 174, 179, 190
நெல்லரிசி 17, 20, 53, 74,
நெல்லி 34, 82, 150,
நெல்லின் அரிசி 176
நெல்லிக் கனி 87, 90
நெல்லிக்காய் 41, 42, 81, 83
நெற் சோறு 15, 56, 85
நெற்பொரி 59
நென் மா 30, 103
நோலை 71
பச்சடி 30, 81
பச்சரிசி 54, 57, 161, 191
பச்சூன் 171
பச்சைப் பயறு 105
பச்சை மா 105
பசி 4, 115, 154, 160, 189
பசிப்பிணி 4
பசிப்பிணி மருத்துவன் 2
பசிப்பிணி மருத்துவி 4
பசுந்தினை 34
பசுந்தினைச் சோறு 14
பசும்பால் 140

பசுவினிறைச்சி 110, 114, 173
பசுவின் பால் 139
பஞ்சாமிர்தம் 160
பட்டாணிக் கடலை 74
பட்டினப்பாலை 119, 125, 145, 163, 179, 189
பட்டினி 3
பண்ணியம் 43, 104, 151, 152, 164, 178
பணியாரம் 24, 44, 75, 188
பத்துப் பாட்டு 20
பதநீர் 139
பதம் 5, 29
பதார்த்த குணபோதினி 79, 101, 106
பதிற்றுப்பத்து 40, 63, 64, 111, 172, 184
பயசு 139
பயிற்றுப் பொங்கல் 26
பயிற்றுப்போனகம் 26
பயறு 25, 43, 70, 72, 74, 75, 144, 161
பருப்புச் சோறு 73
பரிபாடல் 173, 175
பருக்கை 67
பருகுணவு 152
பருத்திக் கொட்டை 98, 167
பருப்பு 45, 74, 97, 104, 105
பருப்புக் கஞ்சி 73
பருப்புச் சோறு 61
பலகாரங்கள் 24, 151, 103
பலா 34, 39, 94, 191
பலாக்காய் 83, 84
பலாக் கொட்டை 97, 98
பலாச் சுளை 39
பலாப் பழம் 15, 87, 93, 98, 150
பழம் 10, 34, 43
பழஞ்சோறு 16, 57, 79, 107, 182
பழவகைகள் 7
பழைய சோறு 15
பன்றி இறைச்சி 115
பன்றித் தசை 67
பனங்கள் 17, 133
பனங்கிழங்கு 43, 99
பனம்பழம் 43, 93, 94, 182
பனை 138
பனையின் நீர் 138
பாக்கு 26, 95
பாகல் 34, 35, 87.
பாகற்காய் 42, 79, 82, 84
பாகற் பழம் 84, 87
பாகு 32, 40, 103, 104
பாசவல் 55
பாயசம் 35, 66, 151
பால் 12, 14, 35, 45, 65, 97, 210 133, 139, 140, 141, 144, 152, 160, 167, 274, 187
பால் சோறு 12
பால் பொருள் 7, 65
பாலை நிலம் 8, 19, 20, 97, 175
பாற்செம்பு 102
பாற் சோறு 30, 56, 60, 65, 66, 140, 185
பாற் பொங்கல் 57
பிங்கலந்தை 5, 28, 30, 66, 108
பிஞ்சு 81
பிட்டு 26, 30, 160
பிண்ணாக்கு 30
பிரம்பின் கனி 184
பில்லடை 10
பீர்க்கு 35
பீர்க்கங்காய் 15, 127
புட்டு 85
புது நெல் சோறு 182
புல்லரிசி 20, 53, 68
புல்லுணவு 56, 68
புலவரிசிச் சோறு 67
புலவு 150
புலால் 31, 119, 170
புலாலுணவு 110
புவ்வா 51
புழுக்கல் 57
புழுக்கு 103, 111
புழுங்கல் நெல் 60
புழுங்கலரிசி 54, 191
புளி 45, 170
புளிக் கருணை 100
புளிக் கறி 30, 65, 107, 108, 821 142
புளிக்குழம்பு 42. 43, 74, 93, 107, 108, 109, 177
புளிக் கூழ் 65, 182
புளிச் சோறு 56, 60, 65, 93' 122, 128
புளிச்ச கீரை 43

புளிப்பு 37
புளி மிளகாய் 93
புளியஞ் சோறு 122
புளித் தண்ணீர் 42, 43,
புளித்த தயிர் 43
புளித்த மோர் 43
புளி மா 84
புளியடை 93
புளியம் பழம் 42, 87, 93, 143, 176
புளியோதரை 42, 56, 65
புளியோதனம் 42, 65
புற்கை 144
புற்சோறு 56
புறப்பொருள் வெண்பா மாலை 77
புறநானூறு 2, 3, 39, 43, 49, 52, 60, 63, 67, 70, 76, 78, 75, 81, 84, 89, 90, 91, 94, 95, 107, 113, 116, 117, 119, 122, 127, 134, 136, 141, 142, 143, 150, 155, 157, 159
புறா இறைச்சி 119, 120
பூசணி 87
பூசணிக்காய் 86
பூந்தேன் 144
பூரிகை 30
பூவன் பழம் 96
பெண்ணைப் பழம் 87, 93
பெருஞ் சோறு 57, 185
பெருந்தினை 58, 145
பெரும் பயறு 72, 180
பெரும்பாணாற்றுப்படை 12, 13, 17, 19, 20, 53, 59, 68, 98, 102, 105, 117, 119, 123, 124, 142, 168, 169, 177, 178, 180
பேயன் பழம் 96
பெருண்டி 29
பொங்கல் 73, 102, 161
பொரி 59, 60, 186, 187
பொரிக்கறி 100
பொரியல் 30, 85, 111
பொருநராற்றுப் படை 111, 159, 165
போனகம் 26
மசாலை 03, 1178
மஞ்சள் 11, 99, 103
மட்டிப் பழம் 96
மணிமேகலை 3, 4, 40, 90, 105
மது 14, 116, 133, 145, 163, 174
மதுரைக் காஞ்சி 19, 16, 38, 62, 76, 101, 103, 104, 105, 137, 176, 185
மரக்கறி 169
மரவள்ளிக் கிழங்கு 101
மருதநிலம் 8, 14, 16, 127
மருந்து 6
மரையாவின் பால் 139, 141
மல்கோவா மாம்பழம் 94
மலை நெல் 35
மலை படுகடாம் 11, 58, 66, 67 92, 93, 98, 99, 101, 116, 121 240, 141, 143‘ 150, 268
மழை நீர் 138
மா 94, 191
மாங்கனி 94, 95
மாங்காய் 43, 45,77, 84, 85,169 176, 177
மாங்காய் ஊறுகாய் 174
மாம்பழம் 11, 43, 87, 94, 95
மாத்தயிர் 142
மாதளை 35
மாதுளங்காய் 82, 85, 169
மாதுளை 35
மாமிசம் 62, 189
மாவடு 43
மாவற்றல் 85
மான்தசை 15, 116, 179, 180
மான் இறைச்சி 63,111, 111,151
மிச்சில் 156, 176
மிசை 5
மிதவை 144
மிளகாய் 41, 44, 98, 99
மிளகாய் அப்பம் 103
மிளகாய்ப்பொடி 71
மிளகு 11, 24, 25, 41, 43, 97,98 99, 128
மிளகுக்கொடி 10
மிளகுநீர் 45
மிளகுப்பொங்கல் 57
மிளகுப்பொடி 169, 176
மிரியல் 98
மீன் 7, 16, 45
மீன் இறைச்சி 17
மீன்நெய் 10, 143, 144
மீன்பொரியல் 16

மீனெண்ணை 144
முக்கனி 39, 94, 95
முஞ்ஞைக்கீரை 78
முட்டை 110, 121
முட்டைச்சேம்பு 102
முடந்தைநெல் 66
முதற்கூலம் 51, 52, 70
முதுகள் 145
முந்நீர் 136, 138
முப்புடைத்திரள்வாய் 89
முருங்கைப்பூ 81
முருங்கை 86
முருங்கைக்கீரை 77, 80
முயல்இறைச்சி 12, 117
முல்லைநிலம் 8, 13, 14, 65, 168
முலைப்பால் 141
முள்ளம்பன்றிஇறைச்சி 123
முளவுமாஇறைச்சி 111, 117
முளைப்பாரி 161,
முறியன்திணை 5
மூங்கில்நெல் 11
மூங்கிலரிசி 53, 182, 183
மூங்கிலரிசிச்சோறு 60
மூரல் 70
மொச்சை 70, 74
மொந்தன்பழம் 96
மோதகம் 30, 43, 72
மோர் 12, 13, 35, 45, 65, 66, 93
108, 116, 133, 142, 143, 157,
165, 176
மோர்க்குழம்பு 45
வங்காரதோசை 161
வரகு 11, 36, 51, 52, 53, 65, 69
159
வரகரிசி 54
வரகரிசிச்சோறு 13
வரகுக்கஞ்சி 144
வரகுச்சோறு 56, 7, 780
வருக்கை 34
வருக்கைப்பலா 39, 91
வல்சி 5, 29
வழியுணவு 30
வள்ளிக்கிழங்கு 11, 15, 99, 100
185
வள்ளைக்கீரை 77, 79
வறுவல் 65
வாடூன் 123
வாழை 10, 11
வாழைக்காய் 82, 85
வாழைக்காய்அப்பம் 103
வாழைச்சேம்பு 102
வாழைத்தண்டு 44
வாழைப்பழம் 39, 40, 87, 95
வாழைப்பூ 81, 65
வாளைமீன் 126
வான்கோழிஇறைச்சி 12
வான்சோறு 57
விடைத்தேங்காய் 90
விதை 50, 76, 143
விரதஉண்டி 171, 172
விருந்து 85, 122,
விருந்தோம்பல் 154, 155, 159
விளாங்காய் 42
விளாம்பழம் 87, 96, 97, 142
விளைதயிர் 142
வீரசோழியம் 86
வெங்கள் 145
வெஞ்சோறு 57
வெண்சோறு 14, 18, 60, 93, 100
108, 116, 127
வெண்டைக்காய் 86
வெண்ணெய் 25, 36, 133, 142,
143, 157
வெண்ணெல் 11, 13, 14, 59, 67
வெண்தயிர் 142
வெண்பொங்கல் 57
வெண்சிறுகடுகு 11
வெதிர்நெல் 66
வெந்நீர் 134
வெந்நீர்ப்பழையது 57
வெல்லம் 43, 96, 161,
வெள்ளரி 36
வெள்ளரிக்காய் 81, 82
வெள்ளரிசி 168, 187
வெள்ளரிப்பிஞ்சு 41
வெள்ளாட்டு இறைச்சி 13
வெள்ளொள் 70, 71
வெற்றிலை 26, 95
வேணீர் 136, 138, 139
வேப்பஇலை 42
வேப்பம்பூ 81
வேப்பம்பூக்கட்டு 42
வேம்பு 191
வேம்பின்தறும்பழம் 87
வேர்க்கடலை 74, 75
வேர்ப்பலா 91

துணைநூற் பட்டியல்

காசி விசுவநாதன் செட்டியார் வை. பெரி. பழ. மு. (ப. ஆ) — அகநானூறு கழகவெளியீடு சென்னை—1 மு. ப. 1957.

சொக்கலிங்கம். வீ (தொ. ஆ) — ஆசிரிய நிகண்டு (ஒப்புமைகளுடன்) தஞ்சாவூர் மகாராஜா சரபோஜியின் சரசுவதி மகால் நூல் நிலையம் தஞ்சாவூர் மு. ப. 19 5.

இலக்குவனார். சி. — இலக்கியம்கூறும் தமிழர் வாழ்வியல் வள்ளுவர் பதிப்பகம் வடக்கு இராசவீதி புதுக்கோட்டை மூன்றாம்பதிப்பு — 1972,

கந்தசாமி முதலியார் . ச. — உணவு மருத்துவம் பாரி நிலையம் 59. பிராட்வே சென்னை—1 ஐந்தாம் பதிப்பு 1977.

காங்கேயர் — உரிச்சொல் நிகண்டு கழக வெளியீடு 1971.

இளங்குமரன். இரா. (தொ. ஆ) — உரையாசிரியர்கள் கண்ட சொற்பொருள் நுண்மை விளக்கம் கழகவெளியீடு: 1968.

துரைச்சாமிப்பிள்ளை சு.	ஐங்குறுநூறு அண்ணாமலைப் பல்கலைக் கழக வெளியீடு அண்ணாமலை நகர் பகுதி— 1—1957 ,, 2—1957 ,, 3—1968 கலித்தொகை கழகப் பதிப்பு மூ. ப. 1949
நச்சினார்க்கினியர் (உரை)	கலித்தொகை வை. பெரி. பழ. மு. காசிவிசுவ நாதன் செட்டியார் பதிப்பு மூன்றாம் பதிப்பு—1949 கலைக்களஞ்சியம், தொகுதி 5—6—7—8
நச்சினார்க்கினியர் (உரை)	குறிஞ்சிப் பாட்டு உ. வே. சாமிநாதய்யர் பதிப்பு ஆறாம் பதிப்பு— 1961.
சோமசுந்தரனார் பொ. வே. (விளக்கவுரையாசிரியர்)	குறுந்தொகை கழகப்பதிப்பு— 1961.
வேங்கடசாமி நாட்டார் (உரை)	சிலப்பதிகாரம் கழகவெளியீடு 1963.
சோமசுந்தரனார் பொ. வே. (விளக்கவுரையாசிரியர்)	சிறுபாணாற்றுப்படை கழகப்பதிப்பு 1960 செந்தமிழ்ச்செல்வி தொகுதி 24—25 கழக வெளியீடு.
ஜகந்நாதன் கி. வா.	ஞானக்கொழுந்து அமுத நிலையம் சென்னை—14 முதல் பதிப்பு—1979.
சண்முக சுந்தரம். ல.	தமிழும் தாவரமும் 127. கன்னிமாரம்மன் கோவில் தெரு தென்காசி மு. ப. 1970

சோமலெ — தமிழ்நாட்டு மக்களின் மரபும் பண்பாடும் நேஷனல் புக் டிரஸ்ட் ஆப் இண்டியா வெளியீடு.

வித்தியானந்தன். சு. — தமிழர் சால்பு

தமிழ்ப்பேரகராதி 1முதல் 6தொகுதிகள் சென்னைப் பல்கலைக் கழக வெளியீடு 1936.

தொல்காப்பியம் கழக வெளியிடு.

தமிழண்ணல் — பத்துப்பாட்டு (ஆய்வுரை) பெரியநாயகி அச்சகம் 124-ஏ. வடக்குமாசி வீதி மதுரை-1, மு. ப. 1975.

இராசமாணிக்கனார். மா. — பத்துப்பாட்டு ஆராய்ச்சி சென்னைப்பல்கலைக் கழகம் 1970.

சாமி நாதையர் உ. வே. — பதிற்றுப்பத்து (பழைய உரை) 6ம்பதிப்பு 1957.

சாமி சிதம்பரனார் — பட்டினப்பாலை ஆராய்ச்சி உரை இலக்கிய நிலையம் நெ.9 சௌராஷ்டிரா நகர் ஏழாவது தெரு சென்னை-94 இரண்டாம் பதிப்பு—1973.

சாமி நாதையர் உ. வே. — பரிபாடல் (உ.வே. சா.பதிப்பு) 4ம்பதிப்பு 1956.

வேங்கடராமச்செட்டியார். செ. — பழந்தமிழ் நூல்களில் உயிர் வகைகள் விற்பனை உரிமை, பாரி நிலையம் 59, பிராட்வே சென்னை-1 மு. ப. 1960.

பிங்கல முனிவர் — பிங்கலந்தை என்னும் பிங்கல நிகண்டு கழக வெளியீடு 1971

A-12
1-20

புறநானூறு
கழக வெளியீடு
பகுதி1 -- 1960
பகுதி 2 — 1956

சோமசுந்தரனார் பொ. வே. — புறப்பொருள் வெண்பாமாலை (விளக்கவுரை)
கழகவெளியீடு. 1964

சோமசுந்தரனார் பொ. வே. — பெரும்பாணாற்றுப்படை
கழக வெளியீடு
மறுபதிப்பு —1952.

சோமசுந்தரனார் பொ. வே. — பொருநராற்றுப்படை
கழகவெளியீடு மறுபதிப்பு
5961.

நச்சினார்க்கினியர் — மதுரைக்காஞ்சி
உ. வே. சா. பதிப்பு
6ம்பதிப்பு—1960.

சோமசுந்தரனார் பொ. வெ. — மலைபடுகடாம்
கழகவெளியீடு
மறுபதிப்பு —1965.

சுந்தரேச வாண்டையார். வை. — முப்பது கல்வெட்டுக்கள்
பழநியப்பா பிரதர்ஸ்
சென்னை—14
இரண்டாம்பதிப்பு — 1958

ஜகந்நாதன் கி. வா. — முல்லை மணம்
(இலக்கியக்கரும்பு)
அமுதநிலையம்
சென்னை — 14.

ஜகந்நாதன் கி. வா. — விடையவன் விடைகள்
அமுத நிலையம்
சென்னை—14.

பொருளாய்வுக் கட்டுரை

தேவ… செ. — பழந்தமிழ் இலக்கியத்தில் தமிழர் உணவுப்பொருள்கள்
கேரளப் பல்கலைக்கழக எம்ஏ (தமிழ்த்) தேர்வின் ஒரு பகுதியாகத் தமிழ்த்துறையின் வாயிலாகப் படைக்கப்பட்ட பொருளாய்வுக் கட்டுரை — 199.

119631