



Kalanjiam International Journal of Tamil Studies

களஞ்சியம் - சர்வதேசத் தமிழ் ஆய்விதழ்

Peer-Reviewed | Open Access | Crossref DOI &
Global Indexing | Google Scholar Impact Factor
DOI: <https://doi.org/10.63300/kijts15sp012026.57>
<https://ngmtamil.in/>



சங்க இலக்கியத்தில் கீரைப் பண்பாடு

க. விஜயலட்சுமி,

முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர், தமிழ்த்துறை, பாரதியார் பல்கலைக்கழகம், கோயம்புத்தூர் - 46.

gvijayalakshmi17102000@gmail.com அழைப்பு : 63830 13537.

ஆய்வுச்சுருக்கம்

சங்க இலக்கியங்கள் தமிழர்களின் தொல்வாழ்வியலை நிலம் மற்றும் சூழல் சார்ந்த உணவு முறைகளின் அடிப்படையில் மிகத் துல்லியமாகப் பகுத்துக் காட்டியுள்ளன. இலக்கியம் என்பது அது தோற்றம் பெற்ற காலகட்டத்தின் சமூக எழுத்து வரலாறு என்பதால், மக்களின் வாழ்வியல் கூறுகள் யாவும் பனுவல்களில் ஆவணப்படுத்தப்பட்டுள்ளன. உணவு என்பது வெறும் பசிப்பிணி தீர்க்கும் காரணி மட்டுமன்றி, திணைசார் பண்பாட்டின் குறியீடாகவும் விளங்குகிறது. அவ்வகையில், சங்க இலக்கியப் பதிவுகளில் இடம்பெற்றுள்ள கீரை உணவு, அதன் வழியிலான பண்பாட்டுக் கூறுகள் மற்றும் மக்களின் வாழ்வியல் மரபுகளைப் பனுவல்சார் பகுப்பாய்வு முறையில் விரிவாக ஆராய்வதை இக்கட்டுரை முதன்மை நோக்கமாகக் கொண்டுள்ளது.

முன்னுரை

காலத்தின் ஓட்டத்தில் கரையும் மானுட வாழ்வின் எச்சங்களை அழியாத எழுத்து வடிவில் ஆவணப்படுத்துபவை இலக்கியங்களே ஆகும். அவ்வகையில், தமிழர்களின் தொல்பண்பாட்டுப் பெட்டகமான சங்க இலக்கியங்கள், வெறும் கற்பனைக் காவியங்களாக அமையாமல், அக்கால மக்களின் அகம் மற்றும் புற வாழ்வியலை அடியொற்றிய வரலாற்றுப் பதிவுகளாகத் திகழ்கின்றன. ஒரு சமூகத்தின் பண்பாட்டு முதிர்ச்சியையும், சூழலியல் அறிவையும் அளவிடுவதில் அச்சமூகம் உட்கொள்ளும் 'உணவு முறை' முக்கியப் பங்கு வகிக்கிறது. சங்கப் பனுவல்களில் விவரிக்கப்படும் பல்வேறு உணவுப் பொருட்களுள், 'கீரை' சார்ந்த பதிவுகள் மிகவும் தனித்துவமானவை. அது வெறும் பசிப்பிணி தீர்க்கும் ஓர் எளிய காரணி என்ற நிலையைக் கடந்து, தமிழர்தம் திணைசார் வாழ்வியலோடும், இயற்கையோடு இயைந்த தொல்மரபோடும் பிணைந்த ஒரு உன்னதப் பண்பாட்டுக் கூறாக இக்கட்டுரையில் அடையாளப்படுத்தப்படுகிறது.

கலைச்சொற்கள்

அடகு, கஞ்சகம், முஞ்சை (முன்னை)

கீரை பெயர்கள்

இக்காலகட்டத்தில் மனிதர்கள் பயன்படுத்தும் கீரை வகைகளைச் சங்க காலத்தில் வாழ்ந்த நம் முன்னோர்களும் பயன்படுத்தி வந்தனர். அவர்கள் பயன்படுத்திய சில கீரைகளின் பெயர்கள், காலப்போக்கில் மருவிப் புதுப் பெயர்களுடன் இன்று பயன்பாட்டில் உள்ளன. சங்க காலத்தில் வழங்கப்பட்ட சில கீரைப் பெயர்களும், நாளடைவில் மருவி வந்த சில பெயர்களும் பின்வருமாறு. குப்பைக்கீரை, பச்சைக்கீரை, இலைக்கீரை, குப்பைவேலை, கறிவேப்பிலை, இலைக்கறி போன்றவை ஆகும்.

கீரை வகைகள்

பல மருத்துவக் குணங்கள் கொண்ட இலைகளின் தொகுப்பே கீரை எனப்படும். இக்கீரைகள் பல்வேறு இனங்களாகப் பிரிக்கப்படுகின்றன. அப்பிரிவுகளின் அடிப்படையைக் கொண்டே கீரையின் வகைகள் அறியப்படுகின்றன. அவற்றுள் குப்பைக்கீரை, குப்பைவேலை, கஞ்சகம், அடகு, பாசடகு, முஞ்சை போன்றவை குறிப்பிடத்தக்க கீரை வகைகளாகும்.

கீரை சார்ந்த பண்பாட்டுக் கூறுகள்

நம் முன்னோர்கள் கீரைகளை உணவாக மட்டுமன்றி, பண்பாட்டின் நீக்கமற நிறைந்த ஒரு கூறாகவும் போற்றி வந்துள்ளனர். மனிதனின் பிறப்பு முதல் இறப்பு வரையிலான அனைத்து நிகழ்வுகளிலும் கீரையின் பங்களிப்பு முதன்மை இடம் பெற்றுள்ளது. கீரைகளை அடிப்படையாகக் கொண்ட வாழ்வியல் நிகழ்வுகளையும், நம் பண்பாட்டு முக்கிய நிகழ்வுகளில் கீரையின் பயன்பாடு என்ன என்பதையும் அறிந்து கொள்வது அவசியமான ஒன்றாகும்.

“வளைக்கை விறலியர் படப்பைக் கொய்த

அடகின் கண்ணுறையாக யாம் சில

அரிசி வேண்டினேமாக, தான் பிற

வரிசை அறிதலின், தன்னும் தூக்கி,

இருங் கடறு வளைஇய குன்றத் அன்னது ஓர்

பெருங் களிறு நல்கியோனே”¹

புலவர் ஒருவர் மன்னனது கொடைத்திறனை வியந்து பாடும் பொருட்டு இச்செய்தியைக் குறிப்பிடுகிறார்:வளையல் அணிந்த கைகளை உடைய விறலியர், வீட்டின் கொல்லைப் பக்கத்தில் பறித்துச் சமைத்த கீரை (இலைக்கறி) உணவின் மீது தூவுவதற்காகச் சிறிது அரிசி மட்டுமே வேண்டினார். ஆனால், நாஞ்சில் வள்ளுவனோ அவர்களின் வறுமையைப் போக்க, குன்று போல் பிரம்மாண்டமாகத் தோற்றமளித்த ஒரு யானையைப் பரிசாக வழங்கினான். எனவே, இப்பாடலின்

*தமிழ்த்துறை - சங்கரா அறிவியல் மற்றும் வணிகவியல் கல்லூரி (தன்னாட்சி)

மூலம் சங்க காலத்தில் கீரையை அரிசியுடன் சேர்த்து (கீரைக் கஞ்சியாகவோ அல்லது கீரைச் சோறாகவோ) சமைத்து உண்ணும் வழக்கம் மக்களிடையே இருந்ததை அறிய முடிகின்றது.

“கொய் அடகு வாட, தருவிறகு உணங்க,
மயிலடஅம் சாயம் மாஅயோளொடு
பசித்தன்று அம்ம, பெருந்தகை ஊரே”²

தலைவனுடைய வீடு, அவனது ஊரின் இயல்பு ஆகியவை மட்டுமன்றி, அவ்வீரன் பேரரசனோடு போர் தொடுத்து வெற்றி பெறும் நிலையும் கூறப்பட்டுள்ளது. அவ்வீரன் போருக்குச் செல்வதற்கு முன்னால், அவனது ஊர் உணவின்றிப் பசியால் மிகவும் துன்புற்றது. காட்டில் விளைந்த கீரை இலைகளைப் பறித்து வந்து, விறகு கொண்டு சமைத்து உண்பதற்குக் கூட வழியில்லாத (அடுப்பு எரியாத) வறுமை நிலையில் தான் போர் தொடங்கியது. ஆனால், அவன் பேரரசனுடன் வீறுகொண்டு போர் புரிந்து, அவனை வென்றான். அந்த வெற்றிக்குப் பின், தோற்ற நாட்டிலிருந்து கொண்டுவரப்பட்ட செல்வங்களால் அவ்வீரனின் ஊர் பல வளங்களைப் பெற்றுச் செழிப்படைந்தது. வறுமைக் காலத்தில் மக்கள் கீரையைச் சமைத்து உண்ட இச்செய்தியின் மூலம், சங்க காலத்தில் கீரை முக்கிய உணவாகப் பயன்படுத்தப்பட்டதை இப்புறநானூற்றுப் பாடலின் வழியாக அறிய முடிகின்றது.

“சேறும் நாற்றமும் பலவின் சுவையும்,
வேறு படக் கவினிய தேம் மாங்கனியும்,
பல்வேறு உருவின் காயும், பழனும்,
கொண்டல்வளர்ப்பக்கொடி விடுபு கவினி
மென்பிணி அவிழ்ந்த குறுமுறி அடகும்,
அமிர்து இயன்றன்ன தீம்சேற்றுக் கடிகையும்,
புகழ்படப் பண்ணிய பேர் ஊன் சோறும்,
கீழ்செல வீழ்ந்த கிங்கொடு, பிறவும்
இன்சோறு தருநர் பல்வயின் நுகர”³

சாற்றினாலும் மணத்தினாலும் ஒன்றுக்கொன்று வேறுபட்ட சுவையுடைய பலாப்பழச் சுவைகளும், இனிப்பான மாம்பழங்களும், பல்வேறு வடிவங்களைக் கொண்ட காய்களும் கனிகளும் அங்கு நிறைந்திருந்தன. பருவ மழையினால் செழித்து வளர்ந்த கொடிகளில் முதிர்ந்த, மென்மையான சுருள் விரிந்த இலைகள் காணப்பட்டன. மேலும், கற்கண்டு போன்ற இனிப்பான சாறும், பலரும் புகழும் வகையில் மிகச் சுவையாகச் சமைக்கப்பட்ட பெரிய இறைச்சித் துண்டுகள் கலந்த ஊன்சோறும் அங்கு பரிமாறப்பட்டன. இவற்றுடன், நிலத்திற்கு அடியில் விளையும் பல்வேறு வகையான கிழங்குகளும், பிற சுவையான உணவுப் பொருள்களும், இனிய பால்சோறும், சர்க்கரைப்

*தமிழ்த்துறை - சங்கரா அறிவியல் மற்றும் வணிகவியல் கல்லூரி (தன்னாட்சி)

பொங்கல் போன்ற அக்காரச் சோறும் வாரி வழங்கப்பட்டன. இவற்றை மக்கள் அனைவரும் தங்களின் தேவைக்கேற்பப் பல்வேறு நிலைகளில் வயிறார உண்டு மகிழ்ந்தனர்.

“குருதிச் செங் கைக் கூந்தல் தீட்டி,
நிறம் கிளர் உருவின் பேளய்ப் பெண்டிர்
எடுத்து எறி அனந்தற் பறைச் சீர் தூங்க,
பருந்து அருந்துற்ற தானையொடு, செரு முனிந்து,
அறத்தின் மண்டிய மற்ப போர் வேந்தர்
தாம் மாய்ந்தனர் குடை துளங்கினவே
உரை சால் சிறப்பின் முரைசு ஒழிந்தனவே
பல் நூறு அடுக்கிய வேறு படு பைஞ் ஞிலம்
இடம் கெட ஈண்டிய வியக் கண் பாசறை,
களம் கொளற்கு உரியோர் இன்றி, தெறுவர,
உடன் வீழ்ந்தன்றால், அமர் பெண்டிரும்
பாசடகு மிசையார், பனிநீர் மூழ்கார்,
மார்பகம் பொருந்தி ஆங்கு அழைந்தனரே”⁴

புலவர் போர்க்களத்தில் உயிர்நீத்த வீரர்களின் புகழைப் பாடும் பொருட்டு இச்செய்தியைக் குறிப்பிடுகிறார். படைவீரர்கள் பலர் இறந்த பின்னரும், சோழ மன்னனும் சேர மன்னனும் நேருக்கு நேர் மோதிக்கொண்டனர். இக்கடுமையான போரில் இரு மன்னர்களுமே போர்க்களத்திலேயே மடிந்து வீழ்ந்தனர். அங்கே பேய் மகளிர் மடிந்த வீரர்களின் குருதியை (இரத்தத்தை) வாரித் தங்கள் தலையில் பூசிக்கொண்டனர். போர்க்களத்தில் இறந்தவர்களுக்காக அனந்தல் பறை (சாவு மேளம்) முழங்கப்பட்டது. போரில் வீழ்ந்த மறவர்களின் உடல்களைப் பருந்துகள் கொத்தித் தின்று கொண்டிருந்தன. அப்போது, இறந்த அந்த மறவர்களின் மனைவிமார்கள், பசிய கீரைகளைக் கூட உண்ணாமலும், குளிர்ந்த நீரில் மூழ்கித் தங்களைத் தூய்மைப்படுத்திக் கொள்ளாமலும், தம் கணவர்களின் மார்பின் மீது சாய்ந்து தங்களின் உயிரைத் துறந்தவர்களாய்ப் போர்க்களத்தில் கிடந்தனர். இதன் மூலம், போரில் கணவனை இழந்த மகளிர், கீரை உள்ளிட்ட வேறெந்த உணவையும் உண்ணாமல் கடுமையான கைம்மை நோன்பு நோற்று, கணவனுடனே உயிர்நீத்த உன்னத நிலையை அறிய முடிகின்றது.

“நூல் விரித்தன்ன கதுப்பினள் கண் துயின்று
முன்றில் போகா முதிர்வினள் யாயும்;
பசந்த மேனியோடு படர் அட வருந்தி,
மருங்கில் கொண்ட பல் குறுமாக்கள்

*தமிழ்த்துறை - சங்கரா அறிவியல் மற்றும் வணிகவியல் கல்லூரி (தன்னாட்சி)

பிசைந்து தின, வாடிய முலையாள், பெரிது அழிந்து,
குப்பைக் கீரை கொய்கண் அகைத்த
முற்றா இளந் தளிர் கொய்துகொண்டு, உப்பு இன்று,
அவிழ்ப் பதம் மறந்து”⁵

புலவர் மன்னனிடம் தன் குடும்பத்தின் பசிகொடுமையைக் கூறும் பொருட்டு இச்செய்தியைக் குறிப்பிடுகிறார். நூல் இழை பிரிந்து விரிந்து கிடப்பது போன்ற வெண்மையான தலைமுடியை உடைய என் வயதான தந்தை, கையில் தடியூன்றி நடந்தும் கூட, வீட்டின் முற்றத்திற்குச் செல்ல இயலாத அளவிற்குத் தளர்ச்சியடைந்துள்ளார். இன்னொரு பக்கம், என் தாயும், பச்சிளங் குழந்தையோடு என் மனைவியும் பசியால் வாடுகின்றனர். என் மனைவி, முற்றாத இளம் தளிர்களைப் (குப்பைக்கீரையை) பறித்து வந்து, உப்புக் கூட இல்லாமல், வெறும் தண்ணீரை மட்டுமே உலையாக ஏற்றி வேக வைக்கிறாள். மோருடன் கூடிய சோற்று உணவை முற்றிலும் மறந்துவிட்ட அவள், தன் பசியை அடக்க அந்தப் பசிய கீரை இலைகளையே தின்று உயிர் வாழ்கிறாள். இதன் மூலம், வறுமையின் உச்ச நிலையிலும் மக்கள் குப்பைக்கீரையை உணவாகப் பயன்படுத்தித் தங்கள் பசியைப் போக்கிக்கொண்டனர் என்ற உண்மை இச்சங்க இலக்கியப் பாடலின் வாயிலாக அறிய முடிகின்றது.

“காழ்சோர், முதுச்சுவர்க் கணச்சிதல் அரித்த,
பூழி பூத்த புழல்காளாம்பி;
ஒல்குபசி உழந்த ஒடுங்குநுண் மருங்குல்,
வளைக்கை, கிணைமகள் வள்உகிரக்; குறைத்த
குப்பை வேலை உப்புஇலி வெந்ததை,
மடவோர் காட்சி நாணி, கடைஅடைத்து,
இரும்பேர் ஒக்கலொடு ஒருங்குஉடன் மிசையும்
அழிபசி வருத்தம் வீட் பொழிகவுள்,
தறுகண்; பூட்கை தயங்குமணி மருங்கினி,
சிறுகண் யானையொடு பெருந்தேர் எய்தி”⁶

புலவர் ஒய்மாநாட்டு மன்னனான நல்லியக்கோடனின் கொடைச் சிறப்பைக் கூறும் பொருட்டுத் தன் வறுமை நிலையை இவ்வாறாக விவரிக்கிறார். கூரையைத் தாங்கும் கைமரங்கள் தளர்ந்து விழும் நிலையிலுள்ள ஒரு பழைய வீடு; அதன் சுவர்களில் கரையான்கள் அரித்து உதிர்த்த புழுதியில், துளைகளையுடைய காளான்கள் பூத்துக் குலுங்குகின்றன. அத்தகைய வீட்டில், பசியினால் உடல் ஒடுங்கி மெலிந்த இடையையும், வளையல் அணிந்த கைகளையும் உடைய என் மனைவி வாழ்கிறாள். கிணைப் பறையை இயக்கும் பாடினியான அவளோ, தன் பெரிய நகத்தினால்

குப்பையில் வளரும் வேளைக்கீரையைக் கிள்ளி எடுத்து வருகிறாள். அக்கீரையை உப்புக் கூட இல்லாமல் வேக வைத்து, அந்த வறுமை நிலையைப் பிறர் (பழிப்பவர்கள்) கண்டுவிடக் கூடாதே என்ற வெட்கத்தினால் வீட்டின் கதவை அடைத்துக் கொள்கிறாள். பின்னர், தன் சுற்றத்தாருடன் சேர்ந்து அந்த உப்பிலா வேளைக்கீரையை உண்ணும் துயர நிலையில் அவள் இருந்தாள். அத்தகைய கொடிய வறுமையினால் உண்டான வருத்தம் யாவும் முற்றிலும் நீங்குமாறு, பகைவரைக் கொல்லும் போர்த் தொழிலும் சிறிய கண்களும் கொண்ட யானைகளைப் பரிசுகளாகப் பெற்று, இன்று யாம் நல்லியக்கோடனின் அரண்மனையில் சிறப்போடு வாழ்ந்து வருகின்றோம்.

“வெண் குடைச் செல்வம் வியத்தலோ இலமே;

எம்மால் வியக்கப்படு உமோரே,

இடு முள் படப்பை மறி மேய்ந்து ஒழிந்த

குறு நறு முஞ்சைக் கொழுங் கண் குற்றடகு,

புன் புல வரகின்; சொன்றியொடு, பெறுஉம்,

சீறார் மன்;னர் ஆயினும், எம் வயின்

பாடு அறிந்து ஒழுகும் பண்பினாரோ”⁷

மன்னனின் நற்பண்பைக் கூறும் பொருட்டு இப்பாடலில் இச்செய்தி விவரிக்கப்பட்டுள்ளது. முள்வேலி சூழ்ந்த தோட்டத்தில் ஆடுகள் மேய்ந்தது போக, எஞ்சியிருந்த சிறிய இலைகளையுடைய, மணம் நிறைந்த முன்னைக்கீரையைப் பறித்து வருகின்றனர். புன்செய் நிலத்தில் விளைந்த வரகுச்சோற்றுடன் இக்கீரையைச் சேர்த்து உண்ணும் எளிய மக்கள் வாழும் ஒரு சிறிய ஊருக்கு அவன் அரசனாக இருக்கலாம். ஆனால், அவன் எளிய ஊரின் தலைவனாக இருந்தாலும், எம்மிடம் பழகும் முறை அறிந்து மதிக்கும் நற்பண்பு உடையவனாக இருக்கிறான்; அத்தகைய பண்பாளர்களைத்தான் நாங்களும் மதிப்போம் என்று புலவர் கூறுகிறார். இதன் மூலம், சங்க காலத்தில் வறுமையான சூழலிலும், எளிய மக்கள் முன்னைக்கீரையை வரகுச்சோற்றுடன் சேர்த்துச் சமைத்து உண்ணும் வழக்கம் பரவலாக இருந்ததை இப்புறநானூற்றுப் பாடலின் வாயிலாக அறிய முடிகின்றது.

“பெருநல் வானத்து வடவயின் சேப்பின்

சிறுமீன் புரையும் கற்பின், நறுநுதல்,

வளைக்கை மகடுஉ வயின் அறிந்து அட்ட,

சுடர்க்கடை, பறவைப் பெயர்க்கு வத்தம்,

சேதா நறுமோர் வெண்ணெயின் மாதுளத்து

உருப்புற பசங்காய்ப் போழொடு கறிகலந்து,

கஞ்சக நறுமுறி அளைஇ, பைந்துணர்

நெடுமரக் கொக்கின் நறுவடி விதிர்த்த

தகைமாண் காடியின், வகைபடப் பெறுகுவீர்”⁸

அந்தணர் வீடுகளில் பரிமாறப்பட்ட உணவு வகைகளைப் பற்றி இப்பாடல் பின்வருமாறு விவரிக்கிறது. பெரிய வானத்தின் வடதிசையில் ஒளிர்கின்ற (கற்புக்கு இலக்கணமான) அருந்ததி தேவியையும் மிஞ்சும் கற்புடையவள் அந்தணப் பெண் (பார்ப்பணி). நறிய நெற்றியையும், வளையல் அணிந்த கைகளையும் உடைய அவளோ, தூய்மையான நெல்லிலிருந்து பெறப்பட்ட 'இராசஅன்னம்' போன்ற வெண்மையான சோற்றைச் சமைக்கிறாள். அச்சோற்றுடன் செம்மறியாட்டின் நறுமணமிக்க மோரிலிருந்து எடுத்த பசுநெய்யை உருக்கி, அதில் மிளகுப்பொடியும் கறிவேப்பிலையும் கலந்து, மாதுளங்காயைச் சிறு துண்டுகளாக நறுக்கிச் செய்த சுவையான பொரியலையும் அவள் சமைக்கிறாள். இவற்றுடன், பசிய கொத்துக்களை உடைய நெடிய மாமரத்தின் வடுக்களைப் (மாவடு) பல நாட்களாக உப்பிலிட்டு ஊற வைத்த நறுமணமிக்க ஊறுகாயையும் சேர்த்து, அந்தணர் உறைவிடங்களுக்கு வரும் விருந்தினர்களுக்கு அன்போடு உணவு பரிமாறப்படுகிறது.

முடிவுரை

சங்க இலக்கியங்கள் காட்டும் வாழ்வியல் நெறிமுறைகளில் உணவுப் பண்பாடு என்பது வெறும் பசிப்பிணி தீர்க்கும் காரணியாக மட்டுமன்றி, திணைசார் சமூகத்தின் விழுமியங்களைப் பிரதிபலிக்கும் கண்ணாடியாகவும் விளங்கியுள்ளது என்பதை இக்கட்டுரை வழி அறிய முடிகிறது. தமிழர்களின் பண்பாட்டுப் பெட்டகமான சங்கப் பனுவல்களில் பயின்று வரும் 'கீரை' குறித்த பதிவுகள், அக்காலச் சமூகத்தின் இருவேறு வர்க்க நிலைகளையும், மக்களின் அக-புற வாழ்வியல் சூழல்களையும் நுட்பமாகப் படம்பிடித்துக் காட்டுகின்றன. இக்கட்டுரையின் வழி நிகழ்த்தப்பட்ட ஆய்வின் மூலம் பின்வரும் முதன்மை முடிவுகள் கண்டறியப்படுகின்றன.

குறிப்புகள்

- [1.] பாலசுப்பிரமணியன். கு. வெ., முனைவர் . (உ. ஆ.), சங்க இலக்கியம், புறநானூறு, தொகுதி - 1 (மூ. உ.), ப., 140, நியூ செஞ்சரி புக் ஹவுஸ் (பி) லிட்., சென்னை., 2017.
- [2.] பாலசுப்பிரமணியன். கு. வெ., முனைவர் . (உ. ஆ.), சங்க இலக்கியம், புறநானூறு, தொகுதி - 2 (மூ. உ.), ப., 318, நியூ செஞ்சரி புக் ஹவுஸ் (பி) லிட்., சென்னை., 2017.
- [3.] நாகராசன். வி., முனைவர். (உ. ஆ.), சங்க இலக்கியம், பத்துப்பாட்டு., தொகுதி - 2., மதுரைக்காஞ்சி, பா. வ. 531, நியூ செஞ்சரி புக் ஹவுஸ் (பி) லிட்., சென்னை., 2017.
- [4.] பாலசுப்பிரமணியன். கு. வெ., முனைவர் . (உ. ஆ.), சங்க இலக்கியம், புறநானூறு, தொகுதி - 1 (மூ. உ.), 62, நியூ செஞ்சரி புக் ஹவுஸ் (பி) லிட்., சென்னை., 2017.

- [5.] பாலசுப்பிரமணியன். கு. வெ., முனைவர் . (உ. ஆ.), சங்க இலக்கியம், புறநானூறு, தொகுதி - 1 (மூ. உ.), 159, நியூ செஞ்சரி புக் ஹவுஸ் (பி) லிட்., சென்னை., 2017.
- [6.] மேகன். இரா., முனைவர். (உ. ஆ.), சங்க இலக்கியம், பத்துப்பாட்டு, தொகுதி - 1, சிறுபாணாற்றுப்படை, (மூ. உ.), பா. வ. 137, நியூ செஞ்சரி புக் ஹவுஸ் (பி) லிட்., சென்னை., 2017.
- [7.] மேகன். இரா., முனைவர். (உ. ஆ.), சங்க இலக்கியம், பத்துப்பாட்டு, தொகுதி - 1, பெரும்பாணாற்றுப்படை, (மூ. உ.), பா. வ. 308, நியூ செஞ்சரி புக் ஹவுஸ் (பி) லிட்., சென்னை., 2017.