



## ഭക്ഷണ സംസ്കാരം പത്തുപ്പാട്ടിന്റെ ആഖ്യാനത്തിൽ

ധനശ്രീ. പി. എം.

സംഗ്രഹം- വ്യത്യസ്ത പ്രദേശങ്ങളിൽ അനുയോജ്യമായ കാലാവസ്ഥയോടും മണ്ണിനോടും ഇണങ്ങിയ കാർഷികവിളകൾ കൃഷി ചെയ്യുകയും അതിൽ നിന്ന് ഓരോ ജനതയും തങ്ങളുടെതായ ഭക്ഷണസംസ്കാരം രൂപപ്പെടുത്തിയെടുക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. ഇത് ഭക്ഷണസംസ്കാരത്തെക്കാളുപരി പ്രദേശത്തിന്റെ ചരിത്രമായി മാറുന്നു. പത്തുപ്പാട്ടിലെ ഭക്ഷണത്തെ ഉപാദാനമായി സ്വീകരിച്ചു കൊണ്ട് ഓരോ തിണയുടെയും തനത് സ്വഭാവത്തെ രൂപീകരിക്കുന്നതിന്റെ ആഖ്യാന സാധ്യതകളെ അന്വേഷിക്കുക കൂടിയാണ് ഈ പ്രബന്ധത്തിൽ ചെയ്യുന്നത്.

*JANAL Archive is the Kerala Museum's digital canvas for exhibitions on the history of Kerala. Produced in Kochi, Kerala in partnership with the Geojit Foundation.*

Licensed under [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License \(CC BY-NC 4.0\)](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

ഭക്ഷണം എന്നത് മനുഷ്യജീവിതത്തിലെ പ്രധാന ഘടകമാണ്. അവർ ഭക്ഷിക്കുന്ന ആഹാരത്തിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ അവരെ പല ശ്രേണികളായി തിരിക്കാം. ജാതീയമായും വർഗപരമായും ആവാസവ്യവസ്ഥയുടെ സ്വാധീനത്താലും ഭക്ഷണ രീതിയിലും ഉല്പാദന വ്യവസ്ഥയിലും മാറ്റങ്ങൾ സംഭവിക്കുന്നു.

സംഘകാലത്തെത്തുമ്പോഴേക്കും തിണവ്യവസ്ഥയുടെ പരിധിയിലേക്ക് ഭക്ഷണം എന്ന ഘടകം എത്തുന്നു. ഓരോ തിണയിലും ലഭ്യമായ ഭക്ഷ്യയോജ്യമായ വസ്തുക്കളെ അവിടെ അധിവസിക്കുന്ന ജനത ആഹാരത്തിനായി വിനിയോഗിക്കുന്നു. ഭക്ഷ്യസൂചകങ്ങളുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ ഓരോ തിണയിലേയും ജനതയുടെ ജീവിതവും സംസ്കാരവും നമുക്ക് വേർതിരിച്ച് മനസ്സിലാക്കാൻ സാധിക്കും. സ്ഥലകാലങ്ങളുടെയും ഭൂമിശാസ്ത്ര കാലാവസ്ഥയുടെയും ഘടകങ്ങൾ പഴന്തമിഴ് പാട്ടുകളെ സ്വാധീനിക്കുന്നു. പത്തുപ്പാട്ടിലെ ഭക്ഷ്യസൂചകങ്ങളെ കണ്ടെടുക്കുകയും ഇവ എങ്ങനെ ആ ദേശത്തിന്റെ (തിണയുടെയും) ജനതയുടെയും സംസ്കാരത്തെ രൂപപ്പെടുത്തുന്നതിൽ സ്വാധീനം ചെലുത്തുന്നുവെന്ന് പഠിക്കുന്നു. പത്തുപ്പാട്ടിലെ ഭക്ഷണത്തെ ഉപാദാനമായി സ്വീകരിച്ചു കൊണ്ട് ഓരോ തിണയുടെയും തനത് സ്വഭാവത്തെ രൂപീകരിക്കുന്നതിന്റെ ആഖ്യന സാധ്യതകളെ അന്വേഷിക്കുക കൂടിയാണ് ഈ പ്രബന്ധത്തിൽ ചെയ്യുന്നത്.

**പത്തുപ്പാട്ട്**

സംഘകൃതികളിലെ പതിനെണ്ണി മേൽക്കണക്കിൽ ഒന്നായ പത്തുപ്പാട്ട് പത്തു കാവ്യങ്ങളുടെ സമാഹാരമാണ്. ആറുപ്പട്ടെ പാട്ടുകളും അകം കവിതകളും പുറം കവിതകളും ഇതിൽ ഉൾച്ചേർന്നിരിക്കുന്നു. തിരുമുതുകാറുപ്പട്ടെ, പൊരനരാറുപ്പട്ടെ, ചിറുപാണാറുപ്പട്ടെ, പെരമ്പാണാറുപ്പട്ടെ, മലൈപട്ടുകടാം എന്നീ അഞ്ചു പാട്ടുകൾ ആറുപ്പട്ടെ<sup>1</sup> വിഭാഗത്തിൽ പെടുന്നു. മുല്ലൈപ്പാട്ട്, കുറിഞ്ചിപ്പാട്ട്, പട്ടിനപ്പാലൈ എന്നിവ അകം പാട്ടുകളുടെ വിഭാഗത്തിലും മതുരൈക്കാഞ്ചി പുറം കവിതയിലും നെടുനൽവാടെ അകം പുറം വിഭാഗത്തിലും ഉൾപ്പെടുന്നു. തിരുമുതുകാറുപ്പട്ടെയിൽ 'സ്വർഗ്ഗലോകം നേടിയ ഒരാൾ, അതു കിട്ടാൻ ആഗ്രഹിക്കുന്ന ഒരാളെ സുബ്രഹ്മണ്യന്റെ സമീപത്തേക്ക് പറഞ്ഞു വിടുന്നതാണ് ഇതിവൃത്തം' (മേലങ്ങത്ത് നാരായണൻകുട്ടി, 2000:25). ഇതിൽ മുതുകൻറെ പ്രതിഷ്ഠയുള്ള ആറ് ക്ഷേത്രങ്ങളേക്കുറിച്ച് വിവരിക്കുന്നു. മതുരൈ നക്കീരൻ ആണിതിന്റെ രചയിതാവ്. മുടത്താമക്കണ്ണിയാർ രചിച്ച പൊരനരാറുപ്പട്ടെയിൽ കരികാല ചോളൻറെ വിരാപദാനങ്ങൾ പ്രകീർത്തിക്കുന്നു. ചിറുപാണാറുപ്പട്ടെയിൽ ഇടൈക്കഴിനാട്ടുനല്ലൂർ നൽദത്തൻ ഓയ്യാനാട്ടു പ്രളവായ നല്ലിയക്കോടനെക്കുറിച്ചും അദ്ദേഹത്തിന്റെ ദാനശീലത്തെക്കുറിച്ചും വിവരിക്കുന്ന കൃതിയാണ്. കടിയല്ലൂർ ഉരുത്തിരകണ്ണനാർ രചിച്ച പെരമ്പാണാറുപ്പട്ടെയിൽ തൊണ്ടൈമാനിലന്റൈയൻ എന്ന പല്ലവ ചക്രവർത്തിക്കുറിച്ച് പാടുന്നു. മുല്ലൈപ്പാട്ടിൽ നപ്പുതനാർ നായൻ യുദ്ധത്തിനു പോയതിനാൽ വിരഹിണിയായി കഴിയുന്ന നായികയുടെ മനസ്സിന്റെ വ്യാപാരവും യുദ്ധഭൂമിയിലെ അവസ്ഥയും വിവരിക്കുന്നു. മാങ്കടി മരുതനാർ എന്ന കവി പാണ്ഡ്യരാജാവായ നെടുഞ്ചെഴിയനെ ഉപദേശിച്ചുകൊണ്ട് രചിച്ചതാണ് മതുരൈക്കാഞ്ചി. നെടുനൽവാടെയിൽ നെടുഞ്ചെഴിയൻ യുദ്ധാർത്ഥം തന്നെ പിരിഞ്ഞതിലുള്ള ദുഃഖം താങ്ങാനാകാത്ത ഭാര്യയെ കവി തോഴി സംസാരിക്കുന്നതായി ഭാവിച്ച് എഴുതിയ കൃതിയാണിത്. മതുരൈ കണക്കായനാർ മകനാർ നക്കീരനാർ ആണ് രചയിതാവ്. കപിലർ രചിച്ച കുറിഞ്ചിപ്പാട്ടിൽ തോഴി വളർത്തമ്മയോട് നായികയുടെ പ്രണയത്തെക്കുറിച്ച് സംസാരിക്കുന്നതാണ് ഇതിവൃത്തം. കുറിഞ്ചി നിലത്തിന്റെ പ്രകൃതിയെയും ജനതയുടെ ജീവിതത്തെയും വിശദമായി ഈ കൃതിയിൽ വർണ്ണിക്കുന്നുണ്ട്. പട്ടിനപ്പാലയിൽ കരികാലചോളൻറെ കാവേരിപ്പുനട്ടിനത്തിനെ വർണ്ണിച്ചുകൊണ്ട് കടിയല്ലൂർ ഉരുത്തിരകണ്ണനാർ രചിച്ച കൃതിയാണിത്. മലൈപട്ടുകടാം പെരങ്കുഴലിക്കനാർ ചേയ്ക്കനനെ കഥാനായകനാക്കി രചിച്ച പാട്ടാണിത്.

**തിണ സങ്കല്പം**

ദ്രാവിഡസൗന്ദര്യത്തിന്റെ ആധാരമായി അയ്യപ്പപ്പണിക്കർ തൊൽകാപ്പിയത്തിലെ പൊരുളതികാരത്തെ പറയുന്നു. ഭൂമിഭാഗങ്ങളെ അടിസ്ഥാനമാക്കിയുള്ള തിണകളെ ആധാരമാക്കിയുള്ള പഴന്തമിഴ് പാട്ടുകളിൽ രണ്ട് വിഭാഗമായി തിരിക്കാം. സംഘസാഹിത്യത്തിൽ അകം തിണയിൽ ജീവിതത്തിലെ വൈകാരികാനുഭവങ്ങളെ ചർച്ച ചെയ്യുമ്പോൾ പുറം തിണയിൽ യുദ്ധവും രാജഭരണസംബന്ധിയുമായ വിഷയങ്ങൾ കടന്നു വരുന്നു. അകംതിണയെയും അവിടെ രൂപപ്പെടുന്ന ജീവിതക്രമത്തെയും മാത്രമാണ് ഈ പ്രബന്ധത്തിൽ ഉൾപ്പെടുത്തുന്നത്. ഏഴുതിണകൾ ഉണ്ടെങ്കിലും കൈക്കിളയെയും പെരന്തിണയെയും ഒഴിവാക്കി കുറിഞ്ചി, മുല്ലൈ, പാലൈ, മരുതം, നെയ്തൽ എന്ന ഐന്തിണകളുടെ ഭൂപ്രകൃതിപരമായ പ്രത്യേകതകൾ അവിടെ അധിവസിക്കുന്ന ജനതയുടെ നിത്യജീവിതത്തെയും സംസ്കാരത്തെയും വലിയ തോതിൽ സ്വാധീനിച്ചിട്ടുണ്ട്. തിണവ്യവസ്ഥ പ്രദേശം, സ്ഥലം എന്നിവയെ അടയാളപ്പെടുത്തുമ്പോഴും മനുഷ്യനും പ്രകൃതിയുമായുള്ള ബന്ധം ഇതിൽ നിന്ന് വായിച്ചെടുക്കാം. തങ്ങൾ വസിക്കുന്ന പ്രദേശത്തിന്റെ അനുകൂലവും പ്രതികൂലവുമായ സാഹചര്യങ്ങൾ മനസ്സിലാക്കി പ്രകൃതിയോടിണങ്ങി തൊഴിലും ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളും കണ്ടെത്താൻ മനുഷ്യൻ ശ്രമിച്ചു. കുറിഞ്ചിതിണയിൽ മലയും മലയോരപ്രദേശങ്ങളും മുല്ലൈതിണയിൽ കാടും കാടിനോടു ചേർന്ന പ്രദേശങ്ങളും മരുതം തിണയിൽ വയലും വയലിനോടു ചേർന്ന പ്രദേശങ്ങളും നെയ്തലിൽ കടലും കടലിനോടു ചേർന്ന പ്രദേശങ്ങളും ഉൾപ്പെടുന്ന ഭൂമിശാസ്ത്രത്തെയാണ് അകം കവിതകളിൽ ചർച്ച ചെയ്യുന്നത്. ഓരോ തിണയിലും അവിടുത്തെ കാലാവസ്ഥയ്ക്കും ഭൂഭാഗത്തിനും യോജിച്ച തരത്തിൽ ഉപജീവനമാർഗ്ഗം അവിടെ താമസമാക്കിയിട്ടുള്ള ജനവിഭാഗം കണ്ടെത്തുന്നു. ഓരോ ഭൂപ്രദേശത്തിലും ലഭ്യമായ വിഭവങ്ങൾ അവരുടെ ഭക്ഷണത്തെയും സ്വാധീനിക്കുന്നു. ഓരോ തിണയിലും അധിവസിക്കുന്ന ജനതയ്ക്കും വ്യത്യസ്ത ആഹാരരീതിയാണ് ഉള്ളത്. ശ്രേണിപരമായ വേർതിരിവ് പ്രത്യക്ഷത്തിൽ സംഘകൃതികളിൽ കാണാൻ കഴിയില്ല എന്നുപറയുമ്പോഴും ഭക്ഷണത്തെ അടിസ്ഥാനമാക്കിയുള്ള വ്യത്യാസം കാണാൻ സാധിക്കും. ബ്രാഹ്മണവിഭാഗത്തിന്റെയും രാജാവിന്റെയും സമൂഹശ്രേണിയിലുള്ള വ്യത്യാസം അവരുടെ ഭക്ഷണത്തിലും കാണാൻ സാധിക്കും.

**കുറിഞ്ചി**

കുറിഞ്ഞിരുന്നതിൽ മുതൽപ്പൊതുൾ മലപ്രദേശവും ശരത്തും ഹേമന്തവും ചേർന്ന കാലാവസ്ഥയുമാണ്. തേൻ ശേഖരണം തൊഴിലായി സ്വീകരിക്കുമ്പോഴും ഈ നില ജനത തങ്ങൾക്കാവശ്യമായ തിന, നെല്ല് തുടങ്ങിയവ സ്വന്തമായി കൃഷി ചെയ്തെടുക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. മതുരൈകാഞ്ചിയിൽ മതുര നഗരത്തെക്കുറിച്ചുള്ള നീണ്ട വർണ്ണനകളും ചരിത്രത്തെയും ഇതിൽ വിവരിക്കുന്നു. നെടുഞ്ചെഴിയന്റെ ഭരണത്തിലുള്ള കുറിഞ്ചി പ്രദേശത്തെ മേന്മകളെക്കുറിച്ച് പറയുന്ന ഭാഗത്ത് അകിലും ചന്ദനവും വെട്ടിയ ശേഷം ആ പ്രദേശത്ത് ചെറിയ കതിർ കലയുള്ള തോര നെല്ലും വലിയ ഇലയോടു കൂടിയ വെൺകടുകും ഐവനം എന്ന നെല്ലും ഇഞ്ചിയും മഞ്ഞളും കുരുമുളകും സമൃദ്ധമായി വളരുന്നു.

നറുങ്ക്കാഴ് കൊന്റു കോട്ടിന് വിത്തിയ  
കറുങ്ക്കതിര്ത് തോരെ നെടുങ്ക്കാ ലൈയവി  
ഐവന വെണ്ണൈലൊ തരില് കൊള്പു നീടി  
ഇഞ്ചി മഞ്ചട് പൈങ്ക്കറി പിറവുമ്മ<sup>2</sup> (50; 286-289)

കുറിഞ്ചി നിലത്തെ ഭക്ഷണവൈവിധ്യത്തെ ഈ വരികളിൽ സൂചിപ്പിക്കുന്നു. അകിലും ചന്ദനവും കുരുമുളകും അക്കാലഘട്ടത്തിലെ വിദേശ വ്യാപാരത്തിലെ പ്രധാന വസ്തുക്കളായിരുന്നു. റോമൻ വ്യാപാരികളെ തമിഴകത്തേക്ക് ആകർഷിച്ചത് കുരുമുളകും സുഗന്ധദ്രവ്യങ്ങളും അടങ്ങുന്ന വാണിജ്യ സാധ്യതകളാണ്.

തേനിനര് കിഴങ്ക്കിനര് ഉനാര് വട്ടിയാര്  
ചിറുക് പന്റിപ് പഴുതുളി പോക്കിപ്<sup>3</sup> (മലൈപട്ടുകടാം,33;152,153)

തേനും കിഴങ്ങും പന്നിയുടെ കേടുഭാഗം നീക്കിയ ഇറച്ചിയും ഭക്ഷിക്കാൻ തരും. പാണന്മാരുടെ യാത്രയിൽ നന്നൻറെ നാട്ടിലെ കുറിഞ്ചി നിലവാസികളായ കുറവരുടെ ആഹാരത്തെക്കുറിച്ചുള്ള വിവരങ്ങൾ നമുക്ക് ലഭിക്കുന്നു. അവിടെ സുലഭമായി കിട്ടുന്ന അവർ ശേഖരിച്ചു വെച്ചിട്ടുള്ള തേനും മലഞ്ചെരുവുകളിൽ വിള നശിപ്പിക്കാൻ എത്തുന്ന ആനകളോടും കാട്ടുപന്നിയോടും മല്ലിട്ട് വിളവിറക്കുകയും വിളവെടുക്കുകയും ചെയ്യുന്ന കിഴങ്ങുകളും പന്നിയുടെ മാംസവും പാകം ചെയ്ത് യാത്രക്കാരെ സൽക്കരിക്കുന്നു.

പത്രുളക്കറെ പൊഴിന്ത നെയ്ക്കണ് വേവൈയൊടു  
കത്രുളക്ക ണിറടിപ് പൊമ്മല് പെറുകവിര്<sup>4</sup> (മലൈപട്ടുകടാം ,36; 168,169)

നെയ്യിൽ കിടന്നു വെന്ത ഇറച്ചികണ്ണങ്ങളും തിനച്ചോറ്റും കുറവർ നൽകും. മലൈപട്ടുകടാമിൽ പാണർ തങ്ങളുടെ യാത്രയിൽ കുറവരുടെ ഗൃഹങ്ങളിൽ നിന്ന് നെയ്യിൽ കിടന്ന് വെന്ത ഇറച്ചികണ്ണങ്ങളും തിനച്ചോറ്റും ഭക്ഷിക്കാനായി നൽകിയതിനെക്കുറിച്ച് സൂചിപ്പിക്കുന്നു.

കറൈവിന്റു പരുകി നറവുമകിഴ്ന്തു വൈകറെപ്<sup>5</sup> (മലൈപട്ടുകടാം,38;172)  
തേൻ കൊണ്ടുള്ള കള്ള് കടിക്കാൻ തരും

ഈ വരിയിൽ തേൻ കൊണ്ടുണ്ടാക്കുന്ന കള്ള് കുറിഞ്ചി നില ജനത പാണർക്ക് കടിക്കാൻ നൽകുന്നതിനെക്കുറിച്ച് പറയുന്നു. അവരുടെ ആതിഥ്യ മര്യാദയുടെ ഭാഗമായി കള്ളാണ് അവർ പാനിയമായി നൽകുന്നത്.

അരുവി തന്ത പഴഞ്ചിതൈ വെണ്കാഴ്  
വരുവിചൈ തവിര്ത്ത കടമാന് കൊഴുങ്ക്കറെ  
മുളവുമാത് തൊലൈച്ചിയ പൈന്റിണപ് പിളവൈ  
പിണവുനായ് മുട്ടുക്കിയ തടിയൊടു വിരൈതു  
വെണ്പുടൈക് കലന്തു മാമോ രാകക്  
കഴൈവളര് നെല്ല്പിന് അരിയുലൈ യുഴ്തു

വാഴൈയമൈ ചാരല് കമഴക് തുഴൈതു<sup>6</sup> (മലൈപട്ടുകടാം ,38;174-181)

മലൈപട്ടുകടാം എന്ന കാവ്യത്തിൽ കള്ളിനോടൊപ്പം അരുവിയിലൂടെ ഒഴുകി വന്ന ചക്കയുടെ കുരുവും കടമാനിൻറെ (കലമാൻ) മാംസവും അവയെല്ലാം കൊന്ന പന്നിയുടെ ഇറച്ചിയും പെൺനായ കൊണ്ടു വന്ന ഉടുമ്പിൻറെ മാംസവും ചേർത്ത് പാകം ചെയ്ത ഭക്ഷണവും മധുരമുള്ള പുളി ചേർത്ത് പാകം ചെയ്ത ചോറ്റും മുളയരിച്ചോറ്റും കുറവർ ഭക്ഷണമായി കഴിക്കുന്നു.

കുറിഞ്ചിത്തിണയിൽ കുറവർ ആഹാരമാക്കുന്ന വസ്തുക്കളുടെ ഭക്ഷ്യസൂചകങ്ങളുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ മലപ്രദേശത്തിനമാത്രം സ്വന്തമായ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ ഉണ്ട്. അവ കുറിഞ്ചി എന്ന തിണയുടെ ഭൂപ്രദേശത്തിനെ സാഹിത്യ ആഖ്യാനത്തിൽ രൂപപ്പെടുത്തുന്നതിൽ വലിയ പങ്കുവഹിക്കുന്നു. ഉടുമ്പിൻറെ മാംസവും തേനും തിനയും മുളയരിയും കുറിഞ്ചി നിലത്തെ അടയാളപ്പെടുത്തുന്ന ഭക്ഷ്യസൂചകങ്ങളാണ്. ഈ സൂചകങ്ങൾ ആ ജനതയനുഭവിക്കുന്ന പ്രതിസന്ധികളെയും കൃഷിയും മറ്റും ചെയ്ത് ഉപജീവനം നടത്തുന്നതിലുള്ള പ്രശ്നങ്ങളെയും സൂചിപ്പിക്കുന്നു.

**മുല്ലൈ**

സമലം കാട്ടുപ്രദേശവും മഴയും രാത്രിയുടെ ആദ്യവും കാലാവസ്ഥയായിട്ടുള്ള മുല്ലൈത്തിണയിൽ കാലിമേയ്ക്കൽ പ്രധാന തൊഴിൽ മാർഗമായി സ്വീകരിച്ച ആയർ, എയിറ്റിയർ എന്ന ജനവിഭാഗം അധിവസിക്കുന്നു. പാലും മോരും വില്പന നടത്തുന്ന ഈ ജനതയുടെ ചിത്രം പത്തുപ്പാട്ടിൽ കാണാം. വരക്, മുതിര തുടങ്ങിയ വിളകൾ കൃഷി ചെയ്യുന്നു.

എയിറ്റ്റിയ രട് വിന്പുളി വെഞ്ചോറ്<sup>7</sup> (ചിറുപാണാറ്റുപ്പടൈ,26;175)  
എയിറ്റിയർ പാകം ചെയ്ത മധുരമുള്ള പുളിയിട്ടു ചോറ്റും

ചിറുപാണാറ്റപ്പട്ടണയിൽ നല്ലിയക്കോടൻറെ രാജസദസ്സിലേക്കുള്ള യാത്രയിൽ എയിറ്റിയർ പാകം ചെയ്ത് പാണർക്ക് നൽകുന്ന മധുരമുള്ള പൂജിയിട്ട ചോറിനെക്കുറിച്ചുള്ള പരാമർശമുണ്ട്.  
ആമാന് ചൂടടി നമൈവരപ് പെറുകവിര<sup>8</sup> (ചിറുപാണാറ്റപ്പട്ടണ ,26;177)  
കാട്ടുപശുവിൻറെ മാംസം ഭക്ഷിക്കാൻ നൽകും.

ചിറുപാണാറ്റപ്പട്ടണയിൽ എയിറ്റിയരുടെ സ്ത്രീകൾ കാട്ടുപശുവിൻറെ ഇറച്ചി പാകം ചെയ്ത് നൽകി സൽക്കരിക്കും. കാട്ടുമൃഗങ്ങളെ വേട്ടയാടി അവയുടെ മാംസം ഭക്ഷണത്തിൽ ഉൾപ്പെടുത്തുകയും ചെയ്യുന്നു.

ഇരുങ്കിള്ളെ ഞെണ്ടിന് ചിറുപാർപ്പ് പന്ന  
പച്ചന്തിനെ മുരല് പാലൊടുമ് പെറുകവിര<sup>9</sup> (പെരുമ്പാണാറ്റപ്പട്ടണ,29,167-168)

ഞണ്ടിൻറെ മുട്ടപോലെയുള്ള തിനയരി ചോറ് പാലൊഴിച്ച് ഭക്ഷിക്കാൻ നൽകും.  
പല്ലവരാജാവായ ഇളംതിരിയൻറെ രാജസദസ്സിലേക്കുള്ള പാണരുടെ യാത്രയിൽ ഞണ്ടിൻ മുട്ട പോലെയുള്ള തിനയരി ചോറ് പാലൊഴിച്ച് കഴിക്കാൻ നൽകുന്നതിനെക്കുറിച്ച് വിവരിക്കുന്നു. തിനയരിയുടെ രൂപത്തെ വ്യക്തമായി കാണിക്കാനായി ഞണ്ടിൻറെ മുട്ടയോട് സാമ്യപ്പെടുത്തി കാവ്യത്തിൻറെ ആഖ്യാനത്തിൽ സൂചിപ്പിക്കുന്നു.  
കുറന്താള് വരകിന് കുറളവിഴ്ച് ചൊനനിപ്  
പുകരിണര് വേങ്കൈ വീകണ്ടന്ന  
അവരെ വാന്പുഴുക് കടടിപ് പയിലുറു  
ഇന്ചവൈ മുര പെറുകവിര<sup>10</sup> (പെരുമ്പാണാറ്റപ്പട്ടണ, 32,193-196)  
വരകിൻറെ ചോറിൽ വേങ്ങപ്പുവു പോലുള്ള അവര വിത്തിൻറെ പരിപ്പ് ഇട്ട് വേവിച്ചതിനാൽ നല്ല രുചിയുള്ള ഭക്ഷണം കഴിക്കാം. മുല്ലെത്തിണയിലെ കാർഷികഗ്രാമത്തെക്കുറിച്ചുള്ള വിവരണത്തിൽ വരക് അരി കൊണ്ടുണ്ടാക്കുന്ന ചോറിൽ അവരയുടെ പരിപ്പ് ധാരാളമിട്ട് വേവിച്ച് യാത്രക്കാർക്ക് നൽകുന്നതിനെക്കുറിച്ച് സൂചനയുണ്ട്.  
ചിറുതിനെ കൊയ്തുക കവവൈ കുറുപക്  
കരുങ് കാല് വരകിന് ഇരുങ്കരല് പുലര<sup>11</sup> (മതുരൈക്കാഞ്ചി,50,271-273)

മുല്ലെ നിലത്തിൽ തിനകൾ കൊയ്യാറാകുകയും എള്ളിൻറെ കായകൾ മുല്ലെത്തി കുറുക്കുകയും ചെയ്യും. കുറുത്ത തണ്ടുള്ള വരകിൻറെ കുതിർ പാകമാകുകയും ചെയ്യും.

മതുരൈക്കാഞ്ചിയിൽ പാണ്ഡ്യരാജാവായ നെടുഞ്ചെഴിയൻറെ ഭരണകാലത്തെ സമൃദ്ധിയെ ചൂണ്ടിക്കാട്ടുന്ന ഭാഗത്ത് മതുരയെ വർണ്ണിക്കുന്ന കൂട്ടത്തിൽ മുല്ലനിലത്തെ കാർഷികാഭിവൃദ്ധിയെക്കൂടി കാവ്യത്തിൽ പ്രതിപാദിക്കുന്നു. തിനയും എള്ളും വരകം കായ്ച്ച് മുല്ലെത്തി വിളഞ്ഞ് നീൽക്കുന്ന ദൃശ്യം ഈ ജനതയുടെ കൃഷിയോടുള്ള ആഭിമുഖ്യത്തെ സൂചിപ്പിക്കുന്നു.

പാലു മികവെയുമ്പ് പണ്ണാതു പെറുകവിര<sup>12</sup> (മലൈപട്ടുകടാം,76,417)  
പാലും പാച്ചോറും ഭക്ഷിക്കാൻ നൽകും.

മലൈപട്ടുകടാമിൽ മുല്ലെനിലവാസികൾക്ക് കാലിവളർത്തൽ മുഖ്യജീവനോപാധിയായതുകൊണ്ടുതന്നെ പാണരെ സൽക്കരിക്കുമ്പോൾ പാലും പാൽച്ചോറും സമൃദ്ധമായി ഭക്ഷിക്കാൻ നൽകുന്നതിനെക്കുറിച്ച് പറയുന്നുണ്ട്.  
തടിയുങ് കിഴങ്ക് തണ്ടിനര് തരിഇ<sup>13</sup> (മലൈപട്ടുകടാം,78,425)

മാംസവും കിഴങ്ങും നൽകും.  
ചെവ്വി വേങ്കൈപ് പൂവി നന്ന

വേയ്കൊ ഉരിചി മിതവൈ ചൊരിന്ത  
ചുവല്വിള്ളെ നെല്പിന് അവരെയമ് പൂളിങ്ക്<sup>14</sup> (മലൈപട്ടുകടാം,80,434-436)

ചുവന്ന പൂക്കളുള്ളതും വേങ്ങയുടെ പൂവിൻറെ പോലെ നിറമുള്ള മുളയരിചോറിൽ മേട്ടിൽ വളർന്ന നെല്ലരി ചോറും കലർത്തി അവര വിത്തും പൂളിയും ചേർത്തുണ്ടാക്കുന്ന കൂഴ് (കഞ്ഞി) കഴിക്കാനായി നൽകും.  
മുല്ലെനിലത്തിലൂടെയുള്ള യാത്രയിൽ പാണർക്ക് മുളയരിയും നെല്ലരിയും ചേർത്തുണ്ടാക്കുന്ന ചോറിൽ അവരയുടെ പരിപ്പും പൂളിയും ചേർത്തുണ്ടാക്കുന്ന കൂഴ് കടിക്കാൻ നൽകുന്നതിനെക്കുറിച്ച് പറയുന്നു.

പൊന്നരൈന് തന്ന നണ്ണേ രരിചി  
വെണണെറിന് തിയറ്റിയ മാക്ക ണമലൈ<sup>15</sup> (മലൈപട്ടുകടാം,80,440-441)

നറുക്കിയ വെള്ളാടിൻറെ ഇറച്ചി ചേർത്തു വേവിച്ച ചോറിൽ നെയ്യ് ഒഴിച്ച് ഭക്ഷിക്കാൻ തരും.  
പാലിനും വെണ്ണയും മാത്രമല്ലാതെ വെള്ളാടിനെ ഇറച്ചിക്കായും മുല്ലെനില ജനത ഉപയോഗിക്കുന്നു. വെള്ളാടിൻറെ ഇറച്ചിയും അരിയും ചേർത്ത് പാകപ്പെടുത്തിയ ചോറിൽ നെയ്യ് ഒഴിച്ച് ഭക്ഷിക്കുന്നതിനെക്കുറിച്ച് പരാമർശമുണ്ട്.

മുല്ലെനിലവാസികൾ വ്യാപകമായ സാധനക്കൈമാറ്റങ്ങൾ മറ്റു തിണകളുമായി നടത്തിരുന്നതുകൊണ്ടുതന്നെ മറ്റിടങ്ങളിലെ കാർഷികവിഭവങ്ങൾ ഇവിടെ വ്യാപകമായി ഉപയോഗിച്ചു കാണുന്നു. പാലും പാലുലുന്നങ്ങളും മുല്ലെത്തിണയുടെ മാത്രം പ്രത്യേകതയായി മാറുന്നു.

**പാലൈല**

പാലൈല പ്രദേശം മണൽക്കാടും കാലം വേനലും പകൽ മധ്യവുമാണ്. പഴയ തമിഴകത്തിന്റെ ഭൂപ്രകൃതിയിൽ മണൽക്കാട് ഇല്ലെന്നും വരണ്ട പ്രദേശത്തേയാണ് പാലൈലിനായി കണക്കാക്കുന്നതെന്നും വാദമുണ്ട്. ഈ നിലത്തെ ജനതയെക്കൊള്ളയടിക്കാതായി മാത്രം പറയുമ്പോഴും രാജാക്കന്മാരുടെ സൈന്യത്തിലും രാജ്യാതിർത്തിയുടെ സുരക്ഷയ്ക്കായും മറവരെ വിനിയോഗിച്ചിരുന്നതായി പറയുന്നു. മറവരെ കൊള്ളയടിക്കാതായി മുദ്ര കത്തുമ്പോഴും പാണരോടുള്ള ആതിഥ്യമര്യാദ അവർ മറക്കുന്നില്ല. അതിഥികളെ സൽക്കരിക്കുകയും അവർ തങ്ങാനുള്ള ഇടം ഒരുക്കിക്കൊടുക്കുകയും അവർ ചെയ്യുന്നു.

വാരാ തട്ക വാടുന് പുഴുക്കല്<sup>6</sup> (പെരുമ്പാണാറ്റപ്പട്ടൈ,21,100)

അരി കഴുകാതെ വേവിച്ച ചോറ് ഉണക്കുരച്ചിയോടു കൂടി ഭക്ഷിക്കാൻ തരും. പെരുമ്പാണാറ്റപ്പട്ടൈയിൽ മറവസ്ത്രീകൾ കഴുകാതെ വേവിച്ച അരി കൊണ്ടുള്ള ചോറ് ഉണക്കയിറച്ചിയോടു കൂടി ഭക്ഷിക്കാൻ തരും. പാലൈനില ജനത മാംസം ഉണക്കി സൂക്ഷിക്കുന്നു.

കളർവള രീന്തിന് കാഴ്കണ് ടന്

ചുവല്വിളെ നെല്ല്വിന് ചെവ്വവിഴ്ച് ചൊന്റി

ഞമലി തന്ത മനവുച്ച്ചു ലുടുമ്പിന്

വരൈകാല് യാത്തതു വയിന്റൊരുമ് പെറുകുവിര<sup>7</sup> (പെരുമ്പാണാറ്റപ്പട്ടൈ,24,130-133)

ഈത്തിൻകുരു പോലെയുള്ള മേട്ടു നിലത്തിൽ വളർന്ന നെല്ലിന്റെ ചുവന്ന നിറത്തിലുള്ള ചോറും പെൺനായ പിടിച്ചു കൊണ്ടു വന്ന ഉടുമ്പിന്റെ ഇറച്ചിയും മുട്ടയും ചേർത്ത കറിയും മറവസ്ത്രീകൾ വിളമ്പും.

ഈ വരികളിൽ പ്രയോഗിച്ചിരിക്കുന്ന വസ്തുക്കളിൽ പാലൈലിനെയുടെ പ്രത്യേകതകളെ ഭക്ഷ്യസൂചകങ്ങൾ വെച്ചുകൊണ്ടുതന്നെ പ്രതിപാദിക്കുന്നുണ്ട്. അവിടെ മാത്രം വളരുന്ന ഈത്തിന്റെ കുരുവിനെ ചുവന്ന നിറത്തിലുള്ള ചോറിനോട് ഉപമിക്കുന്നു. പെൺനായയെ വേട്ടക്കായി ഉപയോഗിക്കുന്നു. ഒപ്പം വരണ്ട പ്രദേശങ്ങളിൽ കൂടുതലായി കാണപ്പെടുന്ന ഉടുമ്പിന്റെ ഇറച്ചി ഭക്ഷിക്കുന്നതായും പറയുന്നു. പാലൈലിനെയിൽ സൂചിപ്പിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യസൂചകങ്ങൾ ആ നിലത്തിന്റെ പ്രത്യേകതകളെ സാധൂകരിക്കുന്നതാണ്.

**മരുതം**

വയലും നാടും ചേർന്ന കൃഷിക്കനുയോജ്യമായ പ്രദേശമാണ് മരുതം. ആറു ജന്തുക്കളും രാത്രിയുടെ അന്ത്യവും പകൽ ആദ്യവും ആണ് കാലം. നെൽകൃഷിയെക്കുറിച്ചും കരിമ്പിൻ കൃഷിയെക്കുറിച്ചും മരുതത്തിനെയുടെ അടയാളമായി കൃതികളിൽ കാണാം.

അവൈപ്പമാ ണരിചി യമലൈ വെണ്ചോറു

കവൈതതാ ഉലവന് കലവൈയൊടു പെറുകുവിര<sup>8</sup> (ചിറുപാണാറ്റപ്പട്ടൈ,27,194-195)

കത്തിവെളുപ്പിച്ച അരി കൊണ്ടുണ്ടാക്കിയ വെള്ളച്ചോറും ഞണ്ടിൻ കറിയും ചേർത്ത് ഭക്ഷിക്കാൻ നൽകും.

ചിറുപാണാറ്റപ്പട്ടൈയിൽ ആമൂരിലെ കൃഷിക്കാരെക്കുറിച്ച് സൂചിപ്പിക്കുന്ന ഭാഗത്ത് കർഷകസ്ത്രീകളുടെ ഉപചാരപൂർവ്വമുള്ള സൽക്കാരത്തെക്കുറിച്ച് പറയുന്നുണ്ട്. ഉലക്ക കൊണ്ട് ഉരലിലിട്ട് കത്തി വെളുപ്പിച്ച അരി കൊണ്ടുണ്ടാക്കുന്ന വെള്ളച്ചോറും വയലിൽ നിന്ന് പിടിച്ചു ഞണ്ടിൻ കറിയും കൂട്ടി ആഹാരം നൽകും.

പഴഞ്ചോറ് റമലൈ മുനെതു വരമ്പില

അവലൈറി യുലക്കൈപ് പാടുവിറന് തയല്<sup>9</sup> (പെരുമ്പാണാറ്റപ്പട്ടൈ,38,224-226)

മരുതനില ജനത പഴഞ്ചോറ് കഴിക്കുന്നതിനെക്കുറിച്ച് 224 ആം വരിയിൽ പറയുന്നു. അവർ രാവിലെ ഉലക്ക ഉപയോഗിച്ച് അവിലിടിക്കുന്നതിനെക്കുറിച്ചും സൂചിപ്പിക്കുന്നു. അവിൽ എന്ന് ഭക്ഷ്യസൂചകം മരുതം തിന്നയുടെ മാത്രം പ്രത്യേകതയാണ്. ഈ അവിലിടി മരുത നിലത്തെ സമൃദ്ധിയെ സൂചിപ്പിക്കുന്നു.

വിനെഞ്ഞര് തന്ത വെണ്ണൈല് വല്ചി

മനെവാ ഴളകിന് വാട്ടൊടുമ് പെറുകുവിര<sup>10</sup> (പെരുമ്പാണാറ്റപ്പട്ടൈ,42,255-256)

കർഷകർ വെള്ളച്ചോറും കൂടെ അവർ വളർത്തുന്ന കോഴിയെയും കറിവെച്ച് ഭക്ഷിക്കാനായി തരും.

കരുമ്പിന് റീഞ്ചാറു വിരുമ്പിനിര് മിചൈമിന്<sup>11</sup> (പെരുമ്പാണാറ്റപ്പട്ടൈ,43,262)

കരിമ്പിൻ ചാന് കുടിക്കാൻ ലഭിക്കും.

വലൈയോര് തന്ത വിരുഞ്ചുവല് വാളൈ

നിലൈയോ റിട്ക നെടുനാണ് ടുണ്ടിന്

പിടിക്കൈ യന്ത ചെങ്ക്ണ് വരാഅല്

തുടിക്ക ണന്ത കരൈയൊടു വിരൈതുപ്<sup>22</sup> (മലൈപടുകടാം,82,455-458)

വലക്കാർ പിടിച്ചു കൊണ്ടു വന്ന വാളുമിനിന്റെ കഷ്ടങ്ങളും വാരാൽ മത്സ്യത്തിന്റെ കഷ്ടങ്ങളും ചേർത്ത കറി നൽകും.

മുളളരിത് തിയറ്റിയ വെളളരി വെണ്ചോറു<sup>23</sup> (മലൈപടുകടാം,82,465)

മുളള കളഞ്ഞ് വേവിച്ച കഷ്ടങ്ങൾ ഇട്ടു വെള്ളരിയുടെ ചോറ് കഴിക്കാനായി മദ്യ വില്പനക്കാരികളായ സ്ത്രീകൾ നൽകും.

മുടുവല് തന്ത പൈന്നിണത് തടിയൊടു

നെരുവെ ണെല്ല്വി നരിചി മുട്താ<sup>24</sup> (മലൈപടുകടാം,96,563-564)

പെൺനായ കടിച്ചു കൊണ്ടു വന്ന പുതിയ ഇറച്ചിയും വെളുത്ത നെല്ലരി ചോറും ഭക്ഷിക്കാൻ നൽകും.

മരതനിലത്തിന്റെ ഭക്ഷ്യസൂചകങ്ങളായ അവില്യം കരിമ്പും വാളമീനും വരാലും ഈ തിണയുടെ മാത്രം പ്രത്യേകതയാണ്. ഇവ പത്തുപ്പാട്ടിന്റെ ആഖ്യാനത്തിൽ മരതനിലത്തെ അടയാളപ്പെടുത്തുന്നതിൽ പ്രധാന പങ്കുവഹിക്കുന്നു.

**നെയ്യൽ**

കടൽ പ്രദേശമായതിനാൽ തന്നെ മത്സ്യബന്ധനവും ഉപ്പു കുറുക്കലും ഉപജീവനമാർഗ്ഗമായി സ്വീകരിച്ച പരതവർ ആണ് ഇവിടുത്തെ ജനത.

പഴമ്പട്ടു തേര് പരതവർ മടുപ്പക<sup>25</sup> (ചിറുപാണാറ്റപ്പട്ടെ,24,159)  
പഴയ കള്ളു പരതവർ കടിക്കാൻ നൽകും.

വററുകഴറ് ചൂടടിന് വയിന്വയിന് പെറുകവിര<sup>26</sup> (ചിറുപാണാറ്റപ്പട്ടെ,24,163)  
ഉണക്കമീൻ ചൂട്ടത് കഴിക്കാൻ നൽകും.

അവൈയാ വരിചി യങ്ക്ളിത് തുഴവൈ<sup>27</sup> (പെരുമ്പാണാറ്റപ്പട്ടെ,44,275)  
അരി കൊണ്ടുള്ള കൂഴ് കടിക്കാനായി നൽകും.

വെന്റീ രരിയല് വിരലലൈ നറുമ്പിഴി  
കുമ്പിന് ചൂടടൊ തളര്തലുമ്പ് പെറുകവിര<sup>28</sup> (പെരുമ്പാണാറ്റപ്പട്ടെ,44,280-281)  
കള്ളും പച്ചമീനും ഭക്ഷിക്കാനായി നൽകും.

കൊഴുമീന് കരൈതു തുടിക് കടടുണിയല്<sup>29</sup> (മതുരൈക്കാഞ്ചി,59,320)  
കൊഴുമീൻ കണ്ണങ്ങൾ വിൽക്കാൻ വെച്ചിരിക്കുന്നു.

ഉണക്കിയ മത്സ്യവും പച്ചമത്സ്യവും നെയ്യൽ നിലത്തിന്റെ പ്രധാന സൂചകങ്ങളാണ്.

**രാജസദ്യ**

വല്യോ നടട പല്ല്യന് കൊഴുങ്ക്ക്കൈ  
അരിചെത് തുണങ്ക്കിയ പെരുഞ്ചെന് നെല്ല്പിന്  
തെരികൊ ഉരിചിത് തിരണ്ടെടുമ് പുഴുക്കല്  
അരുങ്ക്കടിത് തിഞ്ചുവൈ യമുതൊടു പിറവുമ<sup>30</sup> (പെരുമ്പാണാറ്റപ്പട്ടെ,72,472-475) പാചകക്കാർ പാകം ചെയ്തു പലതരത്തിലുള്ള  
ഇറച്ചികളും നല്ലരിച്ചോറും ഭക്ഷിക്കാൻ നൽകും.

കളന്തോറുങ്ക് കളുളരിപ്പ  
മരന്തോറു മൈവീഴ്പ്പ  
നിണവുന് ചൂട് ടുരുക്കമൈയ  
നെയ്കനിന്തു വരൈയാര്പ്പക<sup>31</sup> (മതുരൈക്കാഞ്ചി,144,753-756)  
കള്ളു അരിച്ചെടുക്കുകയും മരങ്ങളിൽ ചെമ്മരിയാടിനെ കെട്ടിയിടുകയും ഇറച്ചി ചൂടുന്നതിൽ നിന്ന് നെയ്യ് ഒലിച്ചിറങ്ങുകയും ചെയ്യുന്നു. കൂടാതെ നെയ്യിൽ മാംസം വേവുന്ന മണം പരക്കുന്നു.

മുടുവല് തന്ത പൈന്നിണത് തടിയൊടു  
നെടുവെ നെല്ല്പി നരിചി മുട്കാ<sup>32</sup> (മലൈപടുകടാ,96,563-564)  
പെൺനായ കടിച്ച കൊണ്ടു വന്ന പുതിയ ദശയുള്ള ഇറച്ചിയോടൊപ്പം നീണ്ട വെള്ള നെല്ലരിച്ചോറും ഭക്ഷിക്കാൻ നൽകും.

രാജസദ്യയെക്കുറിച്ചുള്ള സൂചനകളിൽ ഏറ്റവും മികച്ച ഭക്ഷണം കഴിക്കുന്നത് രാജാവും രാജാവിന്റെ അതിഥികളുമാണ്. രാജാവിന് എല്ലാതരം മാംസവും പ്രാപ്യമായിരുന്നു. ഏറ്റവും നല്ല നെല്ലിന്റെ അരിയും രാജാവിനാണ്.

**അന്തണർ**

ചൂടർക്കടൈപ്പ് പരവൈപ്പ് പെയര്പ്പട്ടു വത്ത്മ്  
ചേതാ നറുമേര് വെണ്ണെയിന് മാതുളത്തു  
ഉരുപ്പറ്റു പച്ചങ്ക്കായ്പ് പോഴൊടു കറികലന്തു  
കഞ്ചക നറുമുറി യളൈപ്പ് പൈന്തുണര്

നെടുമരക് കൊക്കി നറുവടി വിതിര്ത്ത

തകൈമാണ് കാടിയിന് വകൈപടപ് പെറുകുവിര<sup>33</sup> (പെരുമ്പാണാറ്റപ്പട്ടൈ,49,305-310)

പറവയുടെ പേരുള്ള നെല്ലിന്റെ ചോറ്റം നറുമോരിന്റെ വെണ്ണയിൽ പാകം ചെയ്ത മാതളനാരങ്ങയിൽ കുരുമുളക് ചേർത്ത് കുറിവേപ്പിലയും ചേർത്ത് കുറിയും കൂടെ പലതരത്തിലുള്ള അച്ചാറുകളും ചേർത്ത് ഭക്ഷിക്കാൻ നൽകും.

വ്യത്യസ്ത പ്രദേശങ്ങളിൽ അനുയോജ്യമായ കാലാവസ്ഥയോടും മണ്ണിനോടും ഇണങ്ങിയ കാർഷികവിളകൾ കൃഷി ചെയ്യുകയും അതിൽ നിന്ന് ഓരോ ജനതയും തങ്ങളുടെതായ ഭക്ഷണസംസ്കാരം രൂപപ്പെടുത്തിയെടുക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. ഇത് ഭക്ഷണസംസ്കാരത്തെക്കൊള്ളുപതി പ്രദേശത്തിന്റെ ചരിത്രമായി മാറുന്നു. കള്ളു എന്ന ഭക്ഷ്യസൂചകം എല്ലാ നില ജനതയും രാജാവും (അന്തണർ ഒഴികെ) ഒരു പോലെ ഉപയോഗിക്കുന്നു. ഉയർന്നവരുടെ ഭക്ഷണമെന്നും താഴ്ന്നവരുടെ ഭക്ഷണമെന്നുമുള്ള വ്യത്യാസം കാണാം. ഓരോ പ്രദേശത്തിനും വ്യത്യസ്ത ഭക്ഷണക്രമവും ആഹാരവസ്തുക്കളും ആണുള്ളത്. ഇവയിലെ ഭക്ഷ്യസൂചകങ്ങളെ ആധാരമാക്കി ഓരോ തിണയിലെയും ആഖ്യാനസാധ്യതകളെ കണ്ടെത്തുകയാണ് ഇവിടെ ചെയ്തത്.

---

കുറിപ്പുകൾ

1.ആറ്റപ്പടൈ- സംഘസാഹിത്യത്തിലെ ഒരു കാവ്യശീതി. ദരിദ്രനായ ഒരു പാണൻ തന്റെ ദാരിദ്ര്യം അകറ്റിയതെങ്ങനെയെന്ന് തന്റെ പണ്ടത്തെ സമിതിലുള്ള പാണന് പഠഞ്ഞു കൊടുക്കുന്നതാണ് ഇതിന്റെ ഇതിവൃത്തം.

2. നന്റുങ്കാഴ് കററുനു കറുഡ്ഡിൻ വിത്തീയ

കുറുങ്കതീർത് തുറര നെറുങ്കാ ലെയവി

ജവന വെണ്ണെല്ലൊ ഡരിൽകറുപ്പു നീടി

ഇറുടി മറുട് പെങ്കരി പിറവുവു (മതുരൈകറുണി,50; 286-289)

3. തേണിനർ കിഴുങ്കിനർ ജുണാർ വഡ്ഡിയർ

കിറുകട് പന്റിപ് പമുതുണി പുകുടി (മല്ലൈപടുകുടാ,33;152,153)

4. പരുഉകുറൈ പൊഴിന്ത നെയ്കുക്കുണ് വേവെയൊറു

കുറുഉകുക്കുണിറുടിപ് പൊമ്മുല് പെറുകുവീർ (മല്ലൈപടുകുടാ,36; 168,169)

5. കുറൈവിന്റു പറുകി നറവുമകിഴുന്തു വൈകറൈപ് (മല്ലൈപടുകുടാ,38;172)

6. അറുവി തന്ത പമുറുടിതൈ വെണ്ണകാഴ്

വറുവിശൈ തവിർത്ത കഡമാൻ കറുமுറുറുറൈ

മുണവുമാത് തുറൈശുടിയി പെന്റിറുണുപ് പിണവൈ

പിറുണുവുറുറുവു മുറുകുടിയി തடியൊറു വിറൈഇ

വെണ്ണുപുടൈകു കലന്തു മാമുറു രാകകു

കുറൈവുണർ നെല്ലിൻ അറിയുലെയുലൈ പൂഴുത്തു



வாழையமை சாரல் கமழக் துழைஇ (மலைபடுகடா, 38;174-181)

7. எயிற்றிய ரட்ட வின்புளி வெஞ்சோறு (அடுபாணாடுபுடை,26;175)

8. ஆமான் சூட்டி னமைவரப் பெறுகுவிர் (அடுபாணாடுபுடை, 26;177)

9. இருங்கிளை ஞெண்டின் சிறுபார்ப் பன்ன

பசுந்தினை மூரல் பாலொடும் பெறுகுவிர் (பெருமாணாடுபுடை,29,167-168)

10. குறுந்தாள் வரகின் குறளவிழ்ச் சொன்றிப்

புகரிணர் வேங்கை வீகண் டன்ன

அவரை வான்முழக் கட்டிப் பயில்வுற்று

இன்சுவை மூரற் பெறுகுவிர் (பெருமாணாடுபுடை, 32,193-196)

11. சிறுதினை கொய்யக் கவ்வை கறுப்பக்

கருங்கால் வரகின் இருங்குரல் புலர (மதுரைக்காணி,50,271-273)

12. பாலு மிகவையும் பண்ணாது பெறுகுவிர் (மலைபடுகடா,76,417)

13. தடியுங் கிழங்குந் தண்டினர் தரீஇ (மலைபடுகடா,78,425)

14. செவ்வீ வேங்கைப் பூவி னன்ன

வேய்கொ ளரிசி மிதவை சொரிந்த

சுவல்விளை நெல்லின் அவரையம் புளிங்கூழ் (மலைபடுகடா,80,434-436)

15. பொன்னறைந் தன்ன நுண்ணே ரரிசி

வெண்ணெறிந் தியற்றிய மாக்க ணமலை (மலைபடுகடா,80,440-441)

16. வாரா தட்ட வாடூன் புழுக்கல் (பெருமாணாடுபுடை,21,100)

17. களர்வள ரீந்தின் காழ்கண் டன்ன

சுவல்விளை நெல்லின் செவ்வமிழ்ச் சொன்றி

ஞமலி தந்த மனவுச்சு லுடும்பின்

வறைகால் யாத்தது வயின்றொறும் பெறுகுவிர் (பெருநாடாழ்வாறு,24,130-133)

18. அவைப்புமா ணரிசி யமலை வெண்சோறு

கவைத்தா ளலவன் கலவையொடு பெறுகுவிர் (அரிநாடாழ்வாறு,27,194-195)

19. பழஞ்சோற் றமலை முனைஇ வரம்பில்

அவலெறி யுலக்கைப் பாடுவிறந் தயல (பெருநாடாழ்வாறு,38,224-226)

20. வினைஞர் தந்த வெண்ணெல் வல்சி

மலைவா ழளகின் வாட்டொடும் பெறுகுவிர் (பெருநாடாழ்வாறு,42,255-256)

21. கரும்பின் நீஞ்சாறு விரும்பினிர் மிசைமின் (பெருநாடாழ்வாறு,43,262)

22. வலையோர் தந்த விருஞ்சுவல் வாளை

நிலையோ ரிட்ட நெடுநாண் டுண்டிற்

பிடிக்கை யன்ன செங்கண் வராஅல்

துடிக்க ணன்ன குறையொடு விரைஇப் (மலைபடுகடா,82,455-458)

23. முள்ளரித் தியற்றிய வெள்ளரி வெண்சோறு (மலைபடுகடா,82,465)

24. முடுவல் தந்த பைந்நிணத் தடியொடு

நெருவெ ணெல்லி னரிசி முட்டாது (மலைபடுகடா,96,563-564)

25. பழம்படு தேறல் பரதவர் மடுப்பக் (அரிநாடாழ்வாறு,24,159)

26. வறற்குழற் சூட்டின் வயின்வயிற் பெறுகுவிர் (ஊராணாஊராட்சி,24,163)

27. அவையா வரிசி யங்களித் துழவை (ஊராணாஊராட்சி,44,275)

28. வெந்நீ ரரியல் விரலலை நறும்பிழி

தண்மீன் சூட்டொடு தளர்தலும் பெறுகுவிர் (ஊராணாஊராட்சி,44,280-281)

29. கொழுமீன் குறைஇய துடிக்கட் டுணியல் (ஊராணாஊராட்சி,59,320)

30. வல்லோ னட்ட பல்லான் கொழுங்குறை

அரிசெத் துணங்கிய பெருஞ்செந் நெல்லின்

தெரிகொ ளரிசித் திரணெடும் புழுக்கல்

அருங்கடித் தீஞ்சுவை யமுதொடு பிறவும் (ஊராணாஊராட்சி,72,472-475)

31. களந்தோறுங் கள்ளரிப்ப

மரந்தோறு மைவீழ்ப்ப

நிணவூன் சுட் டுருக்கமைய

நெய்கனிந்து வறையார்ப்பக் (ஊராணாஊராட்சி,144,753-756)

32. முடுவல் தந்த பைந்நிணத் தடியொடு

நெடுவெ ணெல்லி னரிசி முட்டாது (ஊராணாஊராட்சி,96,563-564)

33. சுடர்க்கடைப் பறவைப் பெயர்ப்படு வத்தம்

சேதா நறுமோர் வெண்ணெயின் மாதுளத்து

உருப்புறு பசுங்காய்ப் போழொடு கறிகலந்து

கஞ்சக நறுமுறி யளைஇப் பைந்துணர்

நெடுமரக் கொக்கி னறுவடி விதிர்த்த

## தகைமாண் காடியின் வகைபடப் பெறுகுவீர் (பெருமாளாழ்வாசிரியர், 49,305-310)

### முடிவுரை

1. அழகுநாடகம் கை, 1999: ஹத்யஸ்ஸாஹித்யஸிஹாநம்: ப்ரஸக்தியம் சாஹித்யம், கேரள ஹத்யஸ்ஸாஹித்யம், திருவநந்தபுரம்

2. நாராயணநகரம் மேலங்குடி 2000, பத்தாப்தம், கேரள சாஹித்ய அகாடமி, திருச்சூர்

3. சூரியன் அழகுநாடகம், 2010, திஹாஸிஹாநம் சரிதிரம் வந்தமாதம், தாய் பஸ்திஷிங் ஹௌஸ், காலிகட்

தமிழ்

1. கோபாலகிருஷ்ணமாசாரியர் உ.வே.டி, ஜெகந்நாதாசாரியர் சி, 1961, பத்தாப்தம், வெ.டி.கோபாலகிருஷ்ணமாசாரியர் கவனி, திருவல்லக்கேணி, சென்னை.