



# புதிய அவையம் PUTHIYA AVAIYAM

A Peer-reviewed Journal & Bilingual Journal for Arts and Humanities

Vol:07, Issue: 03 கட்டுரை ஏற்றுக்கொள்ளப்பட்டது: நவம்பர், 2023 - வெளியிடப்பட்டது: டிசம்பர், 2023



SACRED HEART RESEARCH PUBLICATIONS  
December 2023  
ISSN: 2456-821X

## புறநானூற்றில் தமிழரின் விருந்தோம்பல் பண்பாடு

சே. மோனிஷா,  
முனைவர்பட்ட ஆய்வாளர்  
தமிழ்த்துறை,  
ஈரோடு கலை மற்றும் அறிவியல் கல்லூரி  
ஈரோடு - 638009

முனைவர் க. பன்னீர்செல்வம்,  
இணைப்பேராசிரியர் மற்றும் தலைவர்,  
தமிழ்த்துறை,  
ஈரோடு கலை மற்றும் அறிவியல் கல்லூரி  
ஈரோடு - 638009

### ஆய்வுச் சுருக்கம்

விருந்தோம்பல் என்னும் பண்பாடு, தமிழர்களின் வாழ்வியலில் ஓர் அங்கமாகத் திகழ்கிறது. விருந்தோம்பலுக்கு அவர்கள் பயன்படுத்திய உணவு முறைகளையும் உணவு வகைகளையும் எடுத்துரைப்பதோடு வறுமை சூழ்ந்த நிலையிலும் விருந்தோம்பிய பண்பையும் தமது பசியைப் பொருட்படுத்தாமல் தம் இல்லத்தை நாடி வந்தவரின் பசிபோக்கி மகிழ்ந்த தமிழரின் ஒப்புயர்வற்ற விருந்தோம்பல் பண்பாட்டையும் புறநானூற்றுப் பாடல்கள் வாயிலாக வெளிப்படுத்த முயல்கிறது இவ்வாய்வுக் கட்டுரை

### ஆய்வு அனுகுமுறை

விளக்கமுறை ஆய்வும் பகுப்பாய்வு முறையும் இவ்வாய்வுக்கான அனுகுமுறைகளாக இருக்கின்றன.

### முன்னுரை

ஒரு சமூகத்தின் பண்பாட்டை அறிந்துகொள்ள பல்வேறு கூறுகள் உள்ளன. அவற்றுள் குறிப்பிடத்தக்க ஒரு கூறு உணவுப் பழக்க வழக்கத்தை உள்ளடக்கிய விருந்தோம்பல் பண்பாகும். தமிழர்களின் தலையாயப் பண்புகளுள் விருந்தோம்பல் பண்பும் அடங்கும். இந்த விருந்தோம்பல் பண்பை சங்க இலக்கியக் காலந்தொட்டு இன்றைய கால இலக்கியங்கள் வரை பதிவு செய்து வருவதை தமிழ் இலக்கியங்கள் வாயிலாக அறியமுடிகிறது. தமிழரின் பண்பாடு உலக அளவில் போற்றத்தக்க பேசு பொருளாக உள்ளதை மறுக்கமுடியாது. ஒரு சமூகத்தை உயர்த்திப் பேசுவதற்குப் பண்பாடு அடிப்படையாகும், அந்தப் பண்பாடு உருவானதற்கு சிந்தனையும் செயலும் அடிப்படையாகும். அந்தச் சிந்தனையும் செயலும் பெருமைக்குரியதாக ஆவதற்கு உணவுப் பழக்க வழக்கமும் அடிப்படையாக அமைகிறது. அந்த உணவுப் பழக்க வழக்கமும் சிறப்பிடம் பெறுவது விருந்தோம்பல் பண்பினால் ஆகும். அந்த விருந்தோம்பல் பண்பு தமிழர்களிடம் எவ்வாறு சிறப்பாக இருந்தது என்பதைப் புறநானூறு வாயிலாக நிறுவ முயல்கிறது இக்கட்டுரை

### உணவு முறைகள்

தமிழர்களின் உணவு முறைகளை 1. சைவ உணவு 2. அசைவ உணவு எனப் பகுக்கலாம். சைவ உணவை 1. பச்சைக் காய்கறி உணவு, 2. சமைக்கப்பட்ட காய்கறி உணவு, எனப் பகுக்கலாம். அசைவ உணவை ஊர்வன, பறப்பன, நடப்பன என்ற அடிப்படையில் பகுக்கலாம். இவற்றை மொத்தமாக 1. நீர்ம உணவு, 2. திரவ உணவு 3. திட உணவு என்ற அடிப்படையிலும் பகுக்கலாம். அவ்வகையில் இக்கட்டுரைக்கண் முதலில் தமிழர்களின் உணவு முறைகளையும் பிறகு விருந்தோம்பல் பண்பையும் விளக்கமாகக் காண்போம்

சைவ உணவு

நிலத்தில் விளையும் தாவர உணவுகளை சைவ உணவு எனப் பகுத்து அவற்றில் சிலவற்றைப் பச்சையாகவும் சிலவற்றை சமைத்தும் தமிழர்கள் தாங்களும் உண்டு தங்கள் இல்லங்களுக்கு வருகை தரும் விருந்தினர்களுக்கும் வறியவர்களுக்கும் மனம் மகிழும்படியாக விருந்தோம்பல் செய்து வருகின்றனர். விருந்தோம்பலுக்கு தமிழர்கள் பயன்படுத்திய உணவு முறைகள் பின்வருமாறு

1. நீர்ம உணவு

நீர் வடிவிலும் உண்பதற்கு ஏற்ற வகையிலும் உள்ளவற்றை நீர்ம உணவு என்கிறோம். இவ்வுணவு உடலுக்குக் குளிர்ச்சியைத் தரக்கூடிய, இயற்கையாகக் கிடைக்கக்கூடிய ஒன்றாக உள்ளது.

இரும்பணயின் குரும்பைநீரும்

பூங்கரும்பின் தீம்சாறும்

ஓங்குமணற் குலவுத் தாழைத்

தீம்நீரொடு உடன்விராஅய்

முந்நீர் உண்டு முந்நீர்ப் பாயும் ( புறம்- 24)

என்ற படலில், பனைக் குரும்பையின் நுங்கு நீரையும் கரும்பின் சாற்றையும் தென்னை மரத்தின் இளநீரையும் குடித்து மகிழ்ந்ததை அறியமுடிகிறது.

2. திரவ உணவு

நீர் வடிவம் அல்லாது சிறிது வழுவழுப்பும் கெட்டித்தன்மையுடன் விளங்குவதை திரவ உணவு என்கின்றனர். தேன், பால், கூழ், பானகம், கள் போன்றவற்றைத் திரவ உணவு என்று கூறலாம்.

காலை அந்தியும் மாலை அந்தியும்

புறவுக் கருஅன்ன புன் புல வரகின்

பால்பெய் புன்கம் தேனொடு மயக்கி (புறம்- 34)

என்ற பாடலில் காலை மற்றும் மாலை வேளைகளில் பால்விட்டு ஆக்கிய சோற்றை, தேன் கலந்து உணவாக உட்கொண்டதைக் காணமுடிகிறது. மேலும், வேளைச் செடியின் வெள்ளிய நிறமுடைய பூவினைத் தயிரில் இட்டு இடைமகள் சமைத்த புளித்த கூழை அனைவரும் உண்டு மகிழ்ந்ததை,

தாது எரு மறுகின் போதொடு பொதுளிய

வேளை வெண்பூ வெண் தயிர்க் கொளீஇ

ஆய்மகள் அட்ட அம்புளி மிதவை ( புறம்- 215)

என்ற பாடல் வாயிலாக அறியமுடிகிறது.

நன்கு புளித்த கள்ளினை அறவு வெகுண்டன்ன எனவும் தேள்கடுப்பன்ன கடுமையுடையது எனவும் பாராட்டி உண்டு மகிழ்ந்ததை,

அறவு வெகுண்டன்ன தேறலொடு ( புறம்- 376)

தேட்கடுப்பு அன்ன நாட்படு தேறல் ( புறம்- 392)

என்ற பாடலடிகள் விவரிக்கின்றன

3. திடஉணவு

திட உணவில் பழங்களும் அடங்கும். இயற்கையாகக் கிடைக்கும் பழங்களை உணவாக எடுத்துக் கொள்வதை,

கலைஉணக் கிழிந்த முழவுமருள் பெரும்பழம்

சிலைகெழு குறவர்க்கு அல்குமிசைவு ஆகும் ( புறம்- 236)

என்ற பாடல் வாயிலாகப், பலாப்பழம் குறவர் இனத்தின் உணவாகக் குறிப்பிடுவதிலிருந்து அறியமுடிகிறது.

வரகு, தினை, சாமை, நெல் போன்ற தானியங்களைச் சமைத்து உண்டனர். குறிப்பாக இத்தானியங்களை உரலில் இட்டு குற்றி அதிலிலுள்ள உமியை நீக்கி உணவு செய்ததை,

கவைக் கதிரி வரகின் அவைப்புறு வாக்கல்

தாதுஎரு மறுகின் போதொடு பொதுளிய ( புறம்- 215 )  
என்ற பாடலால் அறியமுடிகிறது. இப்பாடலில் வரகு எனும் தானியம் குறிப்பிடப்படுகிறது.  
நறு நெய்க் கடலை விசைப்ப சோறு அட்டுப்  
பெருந்தோள் தாலம் பூசல் மேவர ( புறம்- 120 )  
என்ற பாடலானது, கடலைப்பருப்பை நெய்யில் வறுத்து, அதனைச் சோற்றுடன் சமைத்து  
உண்டதைக் குறிப்பிடுகிறது.  
வேளைக் கீரையை சமைத்து, எள்ளுத் துவையலும் செய்து அதனை பழைய சோற்றுடன்  
கலந்து உண்டதை,  
அடை இடைக் கிடந்த கைபிழி பிண்டம்  
வெண்எள் சாந்தொடு புளிப்பெய்து அட்ட  
வேளை வெந்தை, வல்சி ஆக ( புறம்- 246 )  
என்ற பாடலடிகள் உணர்த்துகின்றன.  
நெல் சோற்றோடு காய்கறிகளையும் சமைத்து உண்டனர் என்பதை,  
சுவைக்கு இனிது ஆகிய குய்யுடை அடிசில்  
பிறர்க்கு ஈவுஇன்றித் தம்வயிறு அருத்தி ( புறம்- 127 )  
என்ற பாடல் வரிகள் கூறுகின்றன.  
குப்பைக் கீரை கொய்கண் அகைத்த  
முற்றா இளந்தளிர் கொய்து கொண்டு உப்புஇன்று  
நீர்உலையாக ஏற்றி மோர் இன்று  
அவிழ்ப்பதம் மறந்து .... ( புறம்- 159 )  
என்ற பாடலில் குப்பைக் கீரை, உப்பு, மோர் போன்ற உணவுப் பொருட்கள் கூறப்படுகின்றன.  
கருங்கால் வரகே, இருங்கதிர்த் தினையே,  
சிறுகொடிக் கொள்ளே, பொறிகிளர் அவரையொடு  
இந்நான்கு அல்லது உணாவும் இல்லை ( புறம்- 335 )  
என்ற பாடலில் வரகு, தினை, கொள்ளு, அவரை இந்நான்கே உணவு எனக் குறிப்பிடப்படுவது  
கொண்டு இவ்வுணவுப் பொருட்களின் இன்றியமையாமை வெளிப்படுகிறது.

அசைவ உணவு

மரக்கறி (சைவ) உணவுக்கு ஈடாக இறைச்சி ( அசைவ) உணவும் தமிழர்களின் உணவாக  
இருந்துள்ளது. அசைவ உணவுகளை வேகவைத்து அல்லது நெருப்பில் சுட்டு உண்டுள்ளனர். மீன்,  
மான், ஆமை, முயல், பன்றி, உடும்பு போன்றவைகளின் இறைச்சியை தமிழர்கள் உண்டு  
வந்துள்ளதைப் புறநானூற்றுப் பாடல்கள் பல எடுத்தியம்புகின்றன.

மீன் கறி, ஆமைக்கறி

சில குறிப்பிட்ட நிலப்பகுதிகளில் குறிப்பாக நீர்நிலைகள் உள்ள பகுதிகளில் மீனை  
உணவாக உட்கொண்டனர். நெய்தல் மற்றும் மருத நிலத்தில் மீன் கருப்பொருளில் உணவாக  
உள்ளது.

கதிர்மூக்கு ஆரல் கீழ்ச் சேற்று ஒளிப்பக்  
கணைக்கோட்டு வாளை மீநீர்ப் பிறழ  
எரிப்பும் பழனம் நெரித்துஉடன் வலைஞர்  
அரிக்குரல் தடாரியின் யாமை மிளிரப்  
பனைநுரும்பு அன்ன சினைமுதிர் வராலொடு  
உறல்வேல் அன்ன ஒண்கயல் முகக்கும் ( புறம்-249 )

என்ற பாடலானது, “ஆரல் மீன், வாளை மீன், கெண்டை மீன்” போன்ற மீன் வகைகளையும்  
ஆமையையும் எடுத்துரைக்கிறது. உழவர்கள் வயலை உழும்பொழுது உழுபடை எனப்படும்  
ஏர்க்காலானது சேற்றில் புதைந்து கிடந்த ஆமையை வெளிக்கொண்டு வர அதனை உழவர்  
வீட்டிற்கு கொண்டு சென்று தமது வீட்டிற்கு வந்திருந்த உறவினர்களுக்கு விருந்தாக சமைத்துக்  
கொடுத்தனர் என்பதை,

----- உழவர்  
படை மிளிர்ந் திட்ட யாமையும்

வன்புலக் கேளிர்க்கு வருவிருந்து அயரும் ( புறம்- 42 )  
என்ற பாடலடிகள் கூறுகின்றன.

உடும்புக் கறி

உடும்பு ஊர்வன வகையுள் அடங்கும். இது இறுகப் பற்றிக்கொள்ளும் தன்மையுடையது. ஒருவருடைய பிடிப்பு ஆற்றலுக்கு உடும்புப் பிடி என உவமையாகக் கூறுவர். இதன் இறைச்சியை உணவாக உட்கொண்டதை,

----- ஆடவர்  
உடும்புஇழுது நறுத்த ஒடுங்காழ்ப் படலைச்  
சீறில் மூன்றில் கூறு செய்திடுமார்  
கொள்ளி வைத்த கொழுநிண நாற்றம்  
மறுகுடன் கமழும் ( புறம்- 325)

என்ற பாடல் மூலம் “ஆண்மக்கள் உடும்பைப் பிடித்து அதன் தோலை உரித்து, அதில் கிடைக்கும் கொழுப்பை வீட்டு முற்றத்தில் கூறுபிரித்து வைப்பர். பின்பு, அதை உறவினர்களுக்குக் கொடுப்பதற்காக நெருப்பிலிட்டு உருக்கும்பொழுது எழும் அதன் நாற்றம் தெருவெங்கும் வீசுவதாகக்” கூறுவதிலிருந்து அறியமுடிகிறது. மேலும்,

-----உடும்பின்  
விழுக்கு நிணம் பெய்த தயிர்கண் விதவை ( புறம்- 326 )

என்ற பாடல் உடும்புக் கறியை தயிருடன் சமைத்து விருந்தினர்களுக்கு வழங்கியதாகக் கூறுகிறது.

முயல், புறா, கௌதாரி கறி

முயல், புறா, கௌதாரி போன்றவைகளின் இறைச்சியையும் உண்டு வந்ததை,  
புறவும் இதலும் அறவும் உண்கெனப்  
பெய்தற்கு எல்லின்று பொழுதே யதனான்  
முயல்குட்ட ஆயினுந் தருகுவேம் புகுதந்து  
ஈங்குஇருந் தீமோ முதுவாய்ப் பாண ( புறம்- 319 )

என்ற பாடலால் அறிய முடிகிறது. இரவும் பொழுது என்பதால் புறா, கௌதாரி இவற்றை அடித்து சமைக்க முடியாமல் போகிறது. இருப்பினும் சுட்டு வைத்த முயல் கறி உள்ளது. இதனை உண்பாயாக என ஒரு தலைவி பசியோடு வரும் பாணனிடம் கூறுவதாக இப்பாடல் இயம்புகிறது. மேலும், குறுமுயற் கொழுஞ்சூடு கிழித்த ஒக்கலொடு ( புறம்- 34 ) என்ற பாடல்வரியும் கொழுத்த முயலின் இறைச்சியைச் சுற்றத்தாருடன் உண்டதைப் பேசுகிறது.

பன்றிக் கறி

இன்று வீடுகளிலும் பன்றிகள் இறைச்சிக்காக வளர்க்கப்படுகின்றன. ஆனால் சங்ககாலத்தில் காட்டுப் பன்றிகளை வேட்டையாடி அவற்றையே உண்டு வந்துள்ளனர். நெய்யைக் காய்ச்சி உருக்கிய எண்ணெய்யில் பன்றியின் இறைச்சித் துண்டுகளைப் பொறித்து உண்டதை,

குறுந்தா னேற்றைக் கொழுங்கண் அல்விளர்  
நறுநெய் உருக்கி நாட்சோறு ஈயா  
வல்லன் எந்தை பசிதீர்த் தல்எனக் ( புறம்- 379 )

என்ற பாடலால் அறியமுடிகிறது.

மான் கறி

தம்மை நாடி வந்த புலவர்களின் பசியறிந்து ஏற்கனவே சுட்டு பதப்படுத்தி வைத்துள்ள மான்கறியை மறவர்கள் வரும்முன்னரே உண்க என விருந்தோம்பிய பண்பினை

இழுதின் அன்ன வாள்நிணக் கொழுங்குறை  
கான்அதர் மயங்கிய இளையர் வல்லே  
தாம்வந் எய்தா அளவை ஒய்யெனத்  
தான்ஓலி தீயின் விரைவனன் சுட்டுநின்  
இரும்பேர் ஒக்கலொடு தினம் எனத் தருதலின்

அமிழ்தின் மிசைந்து காய்பசி நீங்கி ( புறம்- 150 )  
என்ற பாடல் வாயிலாக அறிய முடிகிறது.

விருந்தோம்பும் பண்பாடு

ஆணும் பெண்ணும் இணைந்து வாழும் இல்லறவாழ்வின் நிலைப்பேறாக விளங்குவது விருந்தோம்பலாகும். விருந்தோம்பல் புகழுக்காக செய்வதல்ல. அது அனைத்து உயிர்களின் மீதான அளவற்ற அன்பின் அடையாளமாகத் திகழ்கிறது. விருந்தினரின் முகத்தில் மகிழ்ச்சியைக் காண்பதிலேதான் விருந்தளிப்பவரின் மகிழ்ச்சி அடங்கியுள்ளது. எனவேதான் விருந்தினரின் பசிபோக்கி அவர் முகத்தில் மகிழ்ச்சியைக் காணும் வகையில் பல்வேறு உணவுகளை விதவிதமாக சமைப்பதைக் காணமுடிகிறது. பல்வேறு வகையிலான உணவு வகைகளையும் அறியமுடிகிறது. அவற்றைத் தாங்களே சமைத்து தாங்களே உண்ணும் கயமையின்றி தமது விருந்தினர்கள், உறவினர்கள், வறியவர்கள், புலவர்கள் போன்றோரின் பசி தீர்த்த பிறகே உண்ணும் பண்பைத் தமிழர்கள் பெற்றிருப்பதுதான் பெருஞ்சிறப்பாகும்.

விருந்தினரை வரவேற்று உபசரித்து அமுதத்தையே வென்றுவிடும் அளவிற்கு சுவை மிகுந்த உணவினை அளித்து மகிழ்ந்ததை,

அமிழ்தட்டு ஆனாக் கமல்குய் அடிசில்

வருநர்க்கு வரையா வசையில் வாழ்க்கை ( புறம்- 10 )

என்ற பாடல் வரிகள் உணத்துகின்றன.

தங்களிடம் உள்ள உணவு சிறிதெனினும் அதனையும் இரவலர்க்குக் கொடுத்து மகிழ்ந்ததை,

----- உள்ளது

தவச் சிறிது ஆயினும் மிகப் பலர் என்னாள்

நீள்நெடும் பந்தர் ஊண் முறை ஊட்டும்

இற்பொலி மகடுஉப் போல ( புறம்- 331 )

என்னும் பாடல் கூறுகிறது.

வீட்டிற்கு வந்திருந்த இரவலர்களுக்கு உணவு கொடுத்துவிட்ட நிலையில், புதிதாக வந்த இரவலர்க்கு இல்லை என்று கூறாமல், வீட்டில் இருந்த விதைநெல்லையும் எடுத்துக் குற்றி அதை உணவாக்கிக் கொடுத்து விருந்தோம்பிய பண்பை,

வரகும் தினையும் உள்ளவை எல்லாம்

இரவல் மாக்கள் உணக்கொளத் தீர்ந்தென

குறித்துமாறு எதிர்ப்பைப் பெறாஅ மையின்

குரல் உணக்கு விதைத்தினை உரல்வாய்ப் பெய்து

சிறிது புறப்பட்டன்றோ இலலே ( புறம்- 333 )

என்ற பாடல் மூலம் காணமுடிகிறது.

தேவர்கள் உண்ணக்கூடிய அமுதமே கிடைத்தாலும் அதனை இனிதெனத் தனித்துத் தாமே உண்ணாமல் அனைவருக்கும் கொடுக்கும் விருந்தோம்பும் பண்பை

-----இந்திரர்

அமிழ்தம் இயைவது ஆயினும் இனிது எனத்

தமியர் உண்டலும் இலரே ( புறம்- 182 )

என்ற பாடல் எடுத்துரைக்கிறது. இதற்கு எடுத்துக்காட்டாக ஓளவை அதியமான் நட்பு விளங்குகிறது. இதனை,

சிறிகட் பெறினே எமக்கு ஈயும் மன்னே

பெரியகட் பெறினே

யாம்பாடத் தான் மகிழ்ந்து உண்ணும் மன்னே ( புறம்- 235 )

என்ற பாடலடிகள் கூறுகிறது. அதியன் ஓளவைக்கு நெல்லிக்கனி வழங்கிய நிகழ்வும் இதனை ஒத்ததேயாகும்

ஒரு பாணன் வீட்டிற்கு விருந்தினனாக வருகிறான். அவனுக்கு உணவு படைக்க எதுவும் இல்லாத காரணத்தால் தமது போர் வாளை அடகு வைத்து உணவு சமைத்துப் போடுகிறான். மறுநாளும் விருந்தினர் வர தம்மிடம் இருந்த யாழை அடகு வைத்து விருந்து உபசரிப்பதை,

நெருநை வந்த விருந்திற்கு மற்றுத்தன்

இரும்புடைப் பழவாள் வைத்தனன் இன்றிக்  
கருங்கோட்டுச் சீறியாழ் பணையம் இதுகொண்டு  
ஈவதிவாளன் ----- ( புறம்- 316 )

என்பதிலிருந்து அறியமுடிகிறது.

இப்படி விருந்தோம்பும் பண்பு நிகழ்வுகள் இன்னும் பல புறநானூற்றில் காணக்கிடைக்கின்றன. அவ்வளவும் விருந்தோம்பிய சிறப்பை சிறப்பாகப் பதிவு செய்துள்ளன. வறுமை வாட்டியபோதும் விருந்தோம்பலைப் புன்முறுவலோடு செய்த பாங்கு வியக்கவைக்கிறது. இன்றும் அதுதான் நம்மை வழிநடத்துகிறது

முடிவுரை

உலக வழக்கில் விருந்தோம்பல் என்பது தம்மை ஒத்தவருக்குச் செய்வது என்பதே பொருளாக விளங்குகிறது. ஆனால் தமிழ்ப் பண்பாட்டில்தான் உலகம் வியக்கும் புதுப்பொருள் விளங்குகிறது. தம்மை ஒத்தவருக்குச் செய்வது என்பதைவிடவும் ஒன்றும் இல்லாத வறியவர்க்குச் செய்வதும் விருந்தோம்பலே என்கிறது தமிழ்ப்பண்பாடு. இல்லாதவர்க்கு வழங்குவதை உலக வழக்கு பிச்சை என்கிறது. அதை தமிழ்ப் பண்பாடு ஏற்பதுமில்லை, அப்படிச் சிந்தித்ததும் இல்லை. விருந்தோம்பலுக்கான இலக்கணமும் இலக்கியங்களும் தமிழில்தான் உள்ளது. தமிழ்ப்பண்பாட்டில்தான் உள்ளது. தமிழர்கள் விருந்தோம்பி வாழ்ந்ததைக் கூறும் புறநானூறு என்னும் நற்பருக்கை, ஒரு பதமல்ல ஓராயிரம் பதம்

பயன்பட்ட நூல்

அறிஞர் ச.வே.சுப்பிரமணியன்

சங்க இலக்கியம் எட்டுத்தொகை,  
மூலமும் தெளிவுரையும், தொகுதி - 3  
மணிவாசகர் பதிப்பகம்  
முதல் பதிப்பு 21 சூன் 2010

\*\*\*\*\*