



மாங்குடி மருதனார் பாடிய மோதகம் *Mothakam Sung by Maangudi Maruthanaar*

ச.கண்மணி கணேசன் | S.Kanmani Ganesan¹[ORCID](#)

Rtd. Principal & HOD in Tamil, Sri Kaliswari college, Sivakasi. INDIA 626123, kanmanitamilskc@gmail.com
DOI:10.5281/zenodo.14946470

ஆய்வுச்சுருக்கம் (Abstract)

மதுரைக்காஞ்சியில் மாங்குடி மருதனார் பாடும் மோதகம் பற்றிய செய்தியின் நுட்பங்களைக் காணும் முயற்சியாக இக்கட்டுரை அமைகிறது. பாடல் புனைவில் இடம்பெறும் மோதகத்தின் செய்முறை, 'ஆடமை' என்ற சொற்றொடரின் பொருள் ஆகியவற்றை விளக்கி; இன்றைய நடைமுறையோடு பொருத்திக் காட்டுவது இவ்வாய்வின் தேவையும் சிறப்பும் ஆகிறது. விளக்கமுறை ஆய்வாக அமையும் இக்கட்டுரைக்கு அப்பாட்டின் 625-627 ஆகிய மூன்று அடிகள் முதனிலைத் தரவாக; பிற தொகைப் பாடல்கள், உரைகாரர் கருத்துகள், கள ஆய்விற்கு ஈடாகும் புலனக் காணொலிகள் ஆகியன துணை ஆதாரங்கள் ஆகின்றன. மோதகம் ஒரே செய்முறையில் ஈராயிரம் ஆண்டுகளாகத் தமிழர் சமைத்துச் சுவைக்கும் ஒரு உணவுப் பண்டம் என்ற முடிபும் 'ஆடமை' என்ற சொற்றொடரின் பொருள் ஆழமும் தரும் இலக்கிய இன்பமே இக்கட்டுரையின் பயன் ஆகும்.

The aim of this article is to elaborate on the brief statement about *mothagam* as illustrated by *Maangudi Maruthanaar* in *Mathuraik kaanji*. The Importance is in explaining the process of preparing *mothakam* and the phrase *aatamai* used to describe the same. It's also needed to bring out the similarity in today's preparation of *mothakam*. *Mathuraikkaanji* L.625-627 serve as the primary source for this descriptive study. The other hymns in the anthologies, views of the commentators and the videos in YouTube which substitute the field work; serve as the secondary sources. The fact that *mothagam* is a sweet dish cooked in the same procedure and consumed by the Tamils for the past two thousand years is confirmed and the significance of the term *aatamai* is revealed. The literary pleasure enjoyed is the benefit of this article.

திறவுச்சொற்கள் (Keywords): மோதகம், ஆடமை, அயிரும் விசயமும், தீஞ்சேறு, உருப்புறல், கவ்வொடு பிடித்தல்

முன்னுரை

மதுரைக்காஞ்சியில் மாங்குடி மருதனார் மோதகம் பற்றிப் பேசும் வருணனையின் நுட்பங்களைக் காணும் முயற்சியாக இக் கட்டுரை அமைகிறது. அதன் மூலம் ஆடமை என்ற சொற்றொடர் விளக்கம் பெறுவதுடன்; இலக்கிய இன்பமும் கிட்டுகிறது. விளக்க முறை ஆய்வாக அமையும் இக்கட்டுரைக்கு மதுரைக் காஞ்சியின் 625-627 ஆகிய மூன்று அடிகள் முதனிலைத் தரவாக அமைய; பிற தொகைப் பாடல்களும் உரைகாரர் கருத்துகளும் புலனக் காணொலிகளும் துணைமை ஆதாரங்கள் ஆகின்றன.

மோதகம் குறிப்பிடப் பெறும் சூழல்

மதுரையின் இரவுக் கடைகள் மூடப்பட்டதை எடுத்து உரைக்கும் புலவர்;

"அயிர் உருப்புற்ற ஆடமை விசயம்
கவ்வொடு பிடித்த வகையமை மோதகம்
தீஞ்சேற்றுக் கூவியர் தூங்குவனர் உறங்க" (மது.625-627)



என்கிறார். மதுரை மக்கள் தூக்கத்தில் ஆழ்ந்தனர். அவருள் கூவியரும் அடங்குவர். அவர் செய்து விற்ற பண்டங்களுள் ஒன்று மோதகம் ஆகும். மோதகம் இன்று தமிழகத்தில் கொழுக்கட்டை எனும் மாற்றுப் பெயரும் பெறுகிறது.

அயிர், விசயம் = பனை வெல்லமும் கரும்பு வெல்லமும்

மோதகத்திற்குப் பனைபடு பொருட்கள் ஆகிய கற்கண்டு, கருப்பட்டி எனும் பனைவெல்லம்; அல்லது கரும்பு வெல்லத்தால் பாகு செய்தனர்.

ஆய்விற்கு உட்பட்ட பாடற் பகுதியை 'அயிர் விசயம் உருப்புற்ற ஆடமை கவ்வொடு பிடித்த வகையமை மோதகம்' எனக் கொண்டுக்கூட்டிப் பொருள் கொள்ளும்போது முதல் அடியில் உள்ள 'அயிர் விசயம்' என்ற உம்மைத் தொகை 'பனை வெல்லமும் கரும்பு வெல்லமும்' என விரிவான பொருளைத் தருகிறது.

அயிர் என்ற சொல்லுக்குப் பொ.வே.சோமசுந்தரனார் கண்டசருக்கரையெனப் பொருள் உரைக்கிறார் (பத்துப் பாட்டு தொகுதி-II மது.ப.194). அதே பொருளை வலைத்தமிழ்.காம் கூறுகிறது ([Ayir, அயிர் Tamil Agaraathi, tamil-english dictionary, english words, tamil words](#)). கண்டசருக்கரையைக் கற்கண்டு அல்லது கருப்பட்டியெனத் தமிழ்- ஆங்கிலம் அகராதி சுட்டுகிறது ([மொழிபெயர்ப்பு 'sugar candy' - அகராதி தமிழ்-ஆங்கிலம் | Glosbe](#)).

அயிர் கரும்பு வெல்லத்தைக் குறிப்பதாகத் தமிழ் விச்சனரி கூறுவது பொருந்தவில்லை ([அயிர் - தமிழ் விச்சனரி](#)). ஏனெனில் கரும்பு வெல்லத்தைத் தொகை இலக்கியம் 'விசயம்' என்கிறது.

"விசயம் அடேஉம் புகைதழ் ஆலைதொறும்" (பெரு.261)

எனக் கரும்பாலையில் வெல்லம் உற்பத்தி செய்வது குறித்த பாடல் அடிக்குப் பொ.வே.சோம சுந்தரனார் 'கருப்பஞ் சாற்றைக் கட்டியாகக் காய்ச்சம்' என்றே பொருள் உரைக்கிறார் (பத்துப் பாட்டு தொகுதி-I பெரும் பாணாற்றுப்படை ப.121-122) இதனால் 'விசயம்' கரும்பு வெல்லம் ஆகும்.

தீஞ்சேறு = இன்சுவைப் பாகு

இன்சுவை காரணமாக அயிர், விசயம் ஆகியவற்றின் பாகு தீஞ்சேறு ஆனது. கூவியர் தாம் காய்ச்சிய பாகை அடியொட்டித் தீஞ்சேறுக் கூவியர் ஆயினர்.

உருப்புற்ற = சூடேற்றிய

பனைவெல்லத்தையோ அல்லது கரும்புவெல்லத்தையோ சூடேற்றிக் காய்ச்சி மோதகத்தின் பூரணம் செய்யப்பட்டது.

'உருப்புற்ற' என்ற சொல் 'சூடேறிய' என்ற பொருளில் வழங்குவதைப் பிற தொகைப் பாடல்களிலும் காண்கிறோம்.

"வெயில் உருப்புற்ற வெம்பரல் கிழிப்ப" (சிறு.8)

என வெயிலால் சூடேறிய பரற்கற்களைப் பாடி இருப்பது காண்க.

"உருப்புறு பசும் காய் போழொடு கறி கலந்து" (பெரு.307)

எனும் அடி பசங்காய்களை வெட்டி மிளகுத் தூள் தூவிச் சமைக்கும்போது ஏறும் சூடு பற்றிப் பேசுகிறது.

"வெயில் அவிர் உருப்பொடு வந்து கனி பெறாஅது" (அகம்.57)

என வெளவாலுக்கு இத்தி மரத்தில் பழம் கிடைக்காத ஏமாற்றத்துடன் சூடான வெயிலின் துன்பமும் சேர்ந்தது என்கிறார் நக்கீரர்.

இன்றும் பூரணம் கருப்பட்டி அல்லது வெல்லத்தைச் சூடேற்றிக் காய்ச்சிய பாகுடன் பிற பொருட்களைச் சேர்த்துச் செய்யப்படுகிறது.

ஆடமை = உள்ளீடாக வைத்த

உண்ணக் கூடிய தகுதியாலும் நொய்மையாலும் உள்ளீடாக வைக்கப் பெறும் பூரணம் 'ஆடமை' எனப்படுகிறது.

ஆடமை என்ற சொற்றொடர் தொகையிலக்கியத்தில் இடம் பெறும் பாடல்களைத் தொகுத்து (Concordance for Tamil Literature [சங்க இலக்கியம்](#)) நோக்கும் போது; அது மூங்கிலுடன் பெரிதும் தொடர்புறுத்திப் பேசப்படுவதைக் காண்கிறோம் (பொரு.32; குறு.131; கலி.43; அகம்.348,353). இளம் மூங்கில் புதரில் தும்பி துளையிட; காற்று உள்நுழைய; ஆயரின் குழல் ஒலி கேட்டது என்பதை;



"புதல்இவர் ஆடமை தும்பி குயின்ற
அகலா அம்துளை கோடை முகத்தலின்...
ஆய்க்குழல் பாணியின் ஐதுவந்து இசைக்கும்" (அகம்.225)

எனும் பாடல் பகுதி உரைக்கிறது. புதராக விளைந்த புது மூங்கில் குருத்து உள்ளீட்டுடன் தும்பி துளையிட்டு உண்ணும் தகுதி பெற்று இருந்தமை வெளிப்படை. ந.மு.வேங்கட சாமி நாட்டாரும் ரா.வேங்கடாசலம் பிள்ளையும் எழுதிய உரையில் 'ஆடமை' என்ற சொற்றொடர் 'உள்ளீடு' எனப் பொருள் கொள்ள ஏற்ற வகையில் உள்ளது. (அகநானூறு மணிமிடை பவளம்- ப.246).

கபிலர் மூங்கில் இலைகளை உண்ணும் மான் பற்றி;

"... இலை கவர் பு / ஆடமை ஒழுகிய தண்ணறும் சாரல்
மென்னடை மரையா" (குறு.115)

என்கிறார். இப்பாடல் பகுதியின் 'ஆடமை' என்ற சொற்றொடர்க்குப் பொ.வே.சோம சுந்தரனார் 'மூங்கில் காற்றாலே பெரிதும் அசையும் இயல்பு உடையது ஆகலின் ஆடமை எனப்பட்டது' எனப் பொருள் தருவது ஏற்குமாறு இல்லை (குறுந்தொகை- ப.215-216). இவ்விளக்கம் மோதகம் தொடர்பான 'ஆடமை'க்கு முற்றிலும் பொருத்தம் இல்லாதது ஆகிறது. மூங்கில் குருத்தை வண்டுகள் குடைய; அத்துளையில் காற்று நுழைந்து குழல் இசையைத் தந்தது எனும் பொருள் அமைய;

"ஆடமை குயின்ற அவிர்துளை மருங்கின்
கோடை அவ்வளி குழலிசை ஆக" (அகம்.82)

என்றும் கபிலரே பாடி உள்ளார் (அகநானூறு களிற்றியானை நிரை- ப.213-214). இளம் குருத்தாக இருந்த நிலையில் வண்டுகள் துளை இட்டு அதை உணவாக உட்கொண்டதைக் குறிப்பாகச் சுட்டுகிறார் ஆதலால்; 'ஆடமை' உள்ளீடே ஆகும்.

மூங்கிலின் வளர்ச்சிப் படிநிலைகள்பற்றிய தெளிவே 'ஆடமை' என்ற சொற்றொடரின் பொருளை உணர்த்தும். முதல் படிநிலை ஆக மூங்கில் புதரின் வேரிலிருந்து பல மூங்கில் குருத்துகள் முளைத்து மேலெழுந்து வரும். மூங்குருத்து என்றும் பெயர் பெறும் மூங்கிலின் தண்டுகள் காட்டுப் பன்றி, யானை, கரடி ஆகிய விலங்குகளுக்கு உணவு ஆகும். மானிடரும் உண்பதற்கு உரிய உள்ளீட்டுடன் காணப்படும் (In... Northern [Tamilnadu](#), bamboo shoots are used as a special dish during the monsoons due to seasonal availability... It goes by the name *Moongil Kuruthu* in [Tamil](#)... It is consumed as a delicacy by all communities in the region ([Bamboo shoot - Wikipedia](#)). மக்கள் அவற்றைப் பக்குவமாகச் சமைத்து உண்ணக்கூடும்; மருத்துவத் தன்மைகள் நிறைந்து உள்ளன (ibid. 'The shoots are usually sliced and soaked in water for two to three days, after which the water is drained and replenished each day to extricate and remove toxins. It is also used as a pickle'). பின்வரும் காணொலிகள் (YouTube videos = Y.v.) இக்கருத்தை உறுதி செய்கின்றன.

தேன் மூங்குருத்து (Y.v.1- தேனில் ஊற வைத்த மூங்கில் குருத்து); மூங்கில் குருத்துப் பொரியல் (Y.v.2- மூங்கில் குருத்து பொரியல் இப்படி செய்தால் அப்பறம் எங்குப் பார்த்தாலும் விடவே மாட்டீங்க); மூங்கில் குருத்து வறுவல் (Y.v.3- கொங்கனி ஸ்டைல் கிரீலா); மூங்கில் குருத்து மசாலா: (Y.v.4- மூங்கில் குருத்து கிரேவி); மூங்கில் குருத்து சாம்பார் (Y.v.5- மூங்கில் குருத்து குழம்பு); மூங்கில் குருத்து சைவ அசைவத் தொக்குகள் (Y.v.6- மூங்கில் குருத்து மட்டன் and கடலைப்பருப்பு தொக்கு); மூங்கில் குருத்து சம்பல் (Y.v.7- உடலுக்கு வலிமை தரக்கூடிய மூங்கில் குருத்து சம்பல் - பிரியாணி சுவையில்); மூங்கில் குருத்து வடை (Y.v.8- Bamboo shoot fritters - 01.08.2022); மூங்கில் குருத்து பஜ்ஜி (Y.v.9- மூங்கில் குருத்து பஜ்ஜி); மூங்கில் குருத்து கோளா (Y.v.10- Bamboo shoot kola urundai) மூங்கில் குருத்து வத்தல் (Y.v.11- மூங்கில் அப்பளம்/ மூங்கில் வத்தல்); மூங்கில் குருத்து ஊறுகாய் (Y.v.12- How to make bamboo shoot pickle) ஆகிய உணவுப் பதார்த்தங்கள் 'ஆடமை' எனும் மூங்கில் குருத்தின் உள்ளீடு உண்ணக்கூடிய தன்மை பொருந்தியது என்பதை நிறுவ ஏதுவாகின்றன.

இரண்டாம் படிநிலை ஆகிய வளர்இளம் பருவத்தில் மூங்கில் தண்டுகளின் உள்ளீடு மென்மையும் நொய்மையும் கலந்து காணப்படும். (Odisha Bamboo Development Agency- [Botany of Bamboo](#)) இந்நிலையில் உள்ள மூங்கிலின் தன்மையைத் தொகை இலக்கியம் கையாளும் உவமையால் தெளிய முடிகிறது. 'மூங்கிலின் உள்ளே இருக்கும் வெண்டு எனப்படும் சோற்றுச் செதிள்களைப் போன்று சிறகில் தூவி மயிர்களைக் கொண்ட அகன்ற கால்களை உடைய நாரை' எனும் பொருள்பட;

"ஆடமை ஆக்கம் ஐதுபிசைந் தன்ன
தோடமை தூவித் தடந்தாள் நாரை" (நற்.178)

எனப் பாடுகிறார் புலவர். நாராயண சாமி ஐயர் 'மூங்கிலின் உள்ளே உரிக்கப்படும் உரியை மடித்து மெல்லிதாகப் பிசைந்து வைத்தால் ஓத்த தொகுதி எனக் கூறும் விளக்கம் நாரையின் சிறகைக்கு உவமையாகத் தகுந்த மூங்கிலின் உள்ளீட்டிற்குப் பொருந்துகிறது. அதனால் 'ஆடமை' என்ற சொற்றொடர்க்கு அவர் கூறும் 'அசைகின்ற மூங்கில்' என்ற பொருளை அவரது விளக்கமே பொருத்தம் அற்றதாக ஆக்கி விடுகிறது (நற்றிணை- ப.223).



இவ்வாறு உண்ணக் கூடிய தகுதி, நொய்மை ஆகிய காரணங்களால் மோதகத்தின் உள்ளீடு ஆகும் பூரணத்தை 'ஆடமை' என்ற சொற்றொடர் குறிக்கிறது. பின்வரும் காணொலியில் பூரணம் நொய்மையான உள்ளீடாக அமைவதைக் காண்க (Y.v.13- பூரண கொழுக்கட்டை இப்படி ஈசியா பூப்போல மிருதுவாக செஞ்சா விரும்பி சாப்பிடுவாங்க)

கவ்வொடு பிடித்த = விரல்களை மடித்துப் பிடித்த

பற்றுவதற்காக விரல்களை மடித்த நிலையே கவவுநிலை ஆகும்.

இன்று கொழுக்கட்டை செய்யத் துரித அச்ச புழக்கத்திற்கு வந்து விட்டது. அதனால் 'கவ்வொடு பிடித்த' செய்முறையை விளக்கப் பிடி கொழுக்கட்டை செய்பவர் தன் விரல்களை மடித்துப் பிடித்துச் செய்யும் முறையைக் காண்க (Y.v.14- இனிப்பு பிடி கொழுக்கட்டை வாயில் வைத்தவுடன் கரையும்). இது போலக் கைவிரல்களை மடித்துக் கூவியர் பூரணக் கொழுக்கட்டை ஆகிய மோதகத்தையும் பிடித்தனர்.

வகையமை = விதவிதமான

மோதகத்தின் உள்ளீடு இன்று பூரணம் எனப்படுகிறது. விதவிதமான பூரணங்கள் வழக்கில் இருந்ததை 'வகையமை' என்ற சொற்றொடர் சுட்டுகிறது.

பூரண வகைகளைப் புலவர் விதந்து சொல்லவில்லை. இன்று தேங்காய்ப் பூரணம், அவல் பூரணம், கடலைப் பருப்புப் பூரணம், வேர்க் கடலைப் பூரணம், எள்ளுப் பூரணம், உழுந்துப் பூரணம், பச்சைப் பயற்றுப் பூரணம் எனப் பூரண வகைகள் பல உள். இன்றைய நடைமுறையில் தமிழகத்தார் பயன் கொள்ளும் பூரணங்களின் அடிப்படைப் பொருட்களைப் பண்டை இலக்கிய வேளாண்மைப் பயன்களாகக் காண இயல்வதால் பண்டைய பூரண வகைகள் எவையெவை என்பதைக் குறிப்பாகப் பெறுகிறோம். பின்வரும் காணொலியில் (Y.v.15- கொழுக்கட்டை பூரணம் செய்வது எப்படி 5 வகையான கொழுக்கட்டை பூரணம்) சொல்லப்படும் பூரண வகைகளுள் வேர்க்கடலை தவிரப் பிற அனைத்தும் தமிழகத்தில் பண்டு தொட்டு விளைவித்து உண்ணப் படுவனவாக உள்ளன.

தேங்காய்ப் பூரணம்

"புடைதூழ் தெங்கின் முப்புடைத் திரள்காய்" (பெரு.364)

என்ற புனைவு குலை தள்ளிய தென்னந் தோப்பைக் கண் முன் கொணர்கிறது. எனவே தொகை இலக்கியக் காலப் பூரணங்களுள் தேங்காய்க்கு இடம் உளது.

அவல் பூரணம்

"பெருஞ்செய் நெல்லின் பாசவல் பொத்திய" (அகம்.346)

செய்முறை பச்சை அவல் என்று சொல்லத் தக்க பக்குவத்தைப் பொத்தினாற் போல இடித்துப் பெறும் உற்பத்தி நுணுக்கத்தைத் தருகிறது.

"பாசவல் முக்கித் தண்புனல் பாயும்" (புறம்.63)

செய்கையில் அவல் பண்டைத் தமிழக மக்களின் உணவாக மட்டும் இன்றி; விளையாட்டிலும் பேரிடம் வகித்ததால் மோதகத்தின் பூரணம் செய்யவும் பயன்பட்டது எனலாம்.

பச்சைப்பயற்றுப் பூரணம்

சிறுபயறு எனப்படும் பச்சைப்பயறு, உழுந்தம்பயறு பிற பயறு வகைகள் அனைத்தையும் அவரை என்ற பொதுப் பெயரால் தொகை இலக்கியம் குறிக்கிறது. சிறுபாணாற்றுப் படையின் பழைய உரைகாரர் அவரை பயறு வகைகட்கு உரிய பொதுப் பெயர் எனக் கூறுவதைப் பொ.வே.சோம சுந்தரனார் காட்டுகிறார் (பத்துப்பாட்டு தொகுதி-1 சிறுபாணாற்றுப்படை ப.40-41).

"... பொறிகிளர் அவரையோடு

இந்நான் கல்லது உணாவும் இல்லை" (புறநானூறு பகுதி-II பா.335-

ப.268) எனும் மாங்குடி கிழாரின் கூற்றில் அவரைத் தமிழரின் முதன்மை உணவு ஆவது வெளிப்படல். வரகுச் சோறுடன் வேளைக் கீரையைத் தமிழரோடு கூட்டி அட்ட புளிக் குழம்பு அவரைக் கொய்தவர்க்கு உணவானமை;

"அவரைக் கொய்பவர் ஆர மாந்தும்" (புறம்.215)

எனப் பாடப் பெறுகிறது. தினை அறுவடையின்போது குறவர் அதில் படர்ந்து இருந்த அவரைக் கொடியை விலக்கியமை பற்றிப் பேசும் பாடல்கள் பல (குறு.82; ஐங்.271 & 286). 'தினைத் தாளில் படர்ந்த கொடி' எனும் புனைவு; பற்றிக் கொள்ள ஆதாரம் தேடும் குட்டைப் புதராகிய பச்சைப் பயறை அடையாளம்



காட்டுகிறது. இதனால் பச்சைப் பயறுக்குப் பண்டைக் கால உணவுப் பண்டமாகிய மோதகப் பூரணத்தில் இடம் இருப்பது உறுதி.

உழுந்துப் பூரணம்

கரும்பனூர் கிழான்; 'பாலிற் பெய்தவும் பாகிற் கொண்டவு'மாகிய வரகுப் பால்சோறையும் உழுந்தங் களியையும் தன்னிடத்தில் வந்து உண்டு பசி ஆறப் பொருநரை அறிவுறுத்துகிறான் (புறம்.381). அவன் சொல்லும் பாகிற் கொண்ட உணவு உழுந்தங்களி என்பது;

"உழுந்து தலைப்பெய்த கொழுங்களி மிதவை" (அகம்.86)

எனும் தொடரால் கிடைக்கும் தெளிவு ஆகும். வளமாக எள் நெய் சேர்த்துச் செய்ததால் 'கொழுங்களி' எனக் குறிப்பிடப்பட்டமை 'நெய்யொடு மயக்கிய உழுந்து' (ஐங்குறுநூறு-211) எனும் தொடரால் மீண்டும் உறுதி ஆவதால்; உழுந்துப் பூரணம் பண்டைய நடைமுறையில் இருந்ததாக எண்ண வழி உளது.

கடலைப் பருப்புப் பூரணம்

பாரி பறம்பின் புல்வேய் குரம்பையில்; 'நறுநெய்க் கடலை விசைப்பச் சோறு அட்டு' (புறம்.120) விருந்து ஓம்பினர். இக்கடலை கொண்டைக் கடலை என இன்று வழங்குவது ஆகும். ஓளவை சு.துரைசாமிப் பிள்ளை 'அவரையின் உள்ளிருக்கும் பரலை ஈண்டுக் கடலை என்றார்' என்கிறார் (புறநானூறு பகுதி-I, ப.260). கொண்டைக் கடலை அவரைக் குடும்பத்தைச் சேர்ந்தது ஆகையால்; அவ் விளக்கம் பொருந்துகிறது. கொண்டைக் கடலையின் பருப்பை வேக வைத்துச் செய்வது பருப்புப் பூரணம் ஆதலால்; அதுவும் பண்டு தொட்டு வழக்கில் இருந்தமை ஒருதலை.

எள்ளுப் பூரணம்

'கவ்வை கறுப்ப' (புறம்.120) எனப் பறம்பின் புல்வேய் குரம்பை தொறும் கிடைக்கும் உணவை வரிசைப் படுத்தும் போது; எள்ளையும் இணைக்கிறார் புலவர். கவ்வை என்பது முற்றிய எள் ஆகும். நன்னனைக் காணச் செல்லும் கூத்தர் மிகுந்த நெய்யோடு விளைந்த எள்ளுக் காட்டைக் கடப்பின்; எயினர் வரவேற்பர் என்கிறது கூத்தராற்றுப்படை (மலை.106). 'வெள்ளெட் சாந்து' எனும் எள் துவையல் தமிழகத்தின் எளிய உணவாகும் (புறம்.246). இதனால் எள்ளுப் பூரணத்திற்கும் பண்டைய பூரணங்களின் வரிசையில் இடம் கிடைக்கிறது.

தொகையிலக்கியக் காலத்தில் தேங்காய், பச்சைப் பயறு, உழுந்தம் பயறு, கொண்டைக் கடலை, எள் ஆகியன விளைவிக்கப் பட்டதும்; அவல் உற்பத்தி செய்யப் பட்டதும் உறுதி ஆவதால்; அவை மோதகத்திற்குப் பூரணம் செய்யப் பயன்பட்டு இருக்கக் கூடியவை ஆகின்றன.

முடிவுரை

உண்பதற்குரிய தகுதியாலும் நொய்மையாலும் மோதகத்தின் உள்ளீடாக வைக்கப் பெறும் பூரணம் மூங்கில் குருத்திற்கு உரிய 'ஆடமை' என்ற பெயரால் சுட்டப்பட்டது. கற்கண்டு, கருப்பட்டி அல்லது வெல்லப் பாகோடு; தேங்காய், அவல், பொரிகடலை, எள், உளுந்து, பச்சைப் பயறு, கொண்டைக் கடலை ஆகியவற்றில் ஏதேனும் ஒன்றோ சிலவோ கலந்து பூரணம் ஆக்கிப் பொதிந்து; விரல்களை உள்ளங் கையோடு மடித்துத் தோதாகப் பிடித்து மோதகத்தைச் செய்தனர். ஈராயிரம் ஆண்டுக் காலமாக இங்ஙனம் மோதகம் செய்யும் முறையும் உண்ணுமுறையும் தமிழர் நாகரிகத்தில் நிலைத்து உள்ளது.

இழையப்பம் குறித்த தொகை இலக்கியச் செய்தியை விரித்து விளக்குவது அடுத்த கட்ட ஆய்வாக அமைய வேண்டியது ஆகும்.

Bibliography

1. Ainkurunooru, 2009, kazhaka veliyeedu, Chennai.
2. Akanaanooru kalirriyaanai nirai, 2009, kazhaka veliyeedu, chennai.
3. Akanaanooru manimidai pavalam, 2007, kazhaka veliyeedu, chennai.
4. Akanaanooru niththilakkovai, 2008, kazhaka veliyeedu, Chennai.
5. Bamboo shoot- Wikipedi a https://en.wikipedia.org/wiki/Bamboo_shoot
6. Concordance for Tamil Literature சங்க இலக்கியம்
7. Glosbe மொழிபெயர்ப்பு 'sugar candy' - அகராதி தமிழ்-ஆங்கிலம் | Glosbe
8. Kurunthokai, 2007, kazhaka veliyeedu, chennai.
9. Narrinai. 2007, kazhaka veliyeedu Chennai.
10. Odisha Bamboo Development Agency- Botany of Bamboo



11. Paththuppaattu part i- 2007- kzhaka veliyeedu, chennai.
12. Paththuppaattu part ii- 2008, kzhaka veliyeedu, chennai.
13. Puranaanooru part i- 2007, kzhaka veliyeedu, chennai.
14. Puranaanooru part ii- 2007, kzhaka veliyeedu, chennai.
15. Viksanary- அயிர் - தமிழ் விக்சனரி
16. ValaiTamil.com Ayir , அயிர் Tamil Agaraathi, tamil-english dictionary, english words, tamil words
17. Bamboo shoot fritters- Y.v.8- https://www.youtube.com/watch?v=EQQY_ONg3yk
18. Bamboo shoot kola urundai Bamboo shoot Kola Urundai | Bamboo Shoot Vada recipe | Bamboo shoot fritters | Bamboo shoot Pakode- Y.v.10- Bamboo shoot Kola Urundai | Bamboo Shoot Vada recipe | Bamboo shoot fritters | Bamboo shoot Pakode
19. How to make bamboo shoot pickle How to make Bamboo Shoot Pickle like professional at Home || Bamboo Shoot Pickle With King Chilli- Y.v.12- How to make Bamboo Shoot Pickle like professional at Home || Bamboo Shoot Pickle With King Chilli
20. Nippu pidi kozhukkattai vaayil vaiththavudan karaiyum| Sweet Pidi Kozhukattai | kollukattai recipe- Y.v.14- இனிப்பு பிடி கொழுக்கட்டை வாயில் வைத்தவுடன் கரையும் | Sweet Pidi Kozhukattai | kollukattai recipe
21. Kongani style kirla Konkani style Kirla/tender Bamboo shoots Fry| How to clean tender Bamboo shoots| Y.v.3- Konkani style Kirla/tender Bamboo shoots Fry| How to clean tender Bamboo shoots|
22. Kozhukkattai pooranam cheyvathu eppadi |5 types of kozhukattai pooranam| Y.v.15- கொழுக்கட்டை பூரணம் செய்வது எப்படி |5 types of kozhukattai pooranam|5 வகையான கொழுக்கட்டை பூரணம்
23. Moongil kuruththu bajji | Bamboo shoots bajji- Y.v.9 - மூங்கில் குருத்து பஜ்ஜி| Bamboo shoots bajji
24. Moongil kuruththu gravy | Bamboo shoots Curry in Tamil- Y.v.4- மூங்கில் குருத்து கிரேவி | Bamboo shoots Curry in Tamil
25. Moongil Kuruththu kuzhambu moongil sambar recipe in tamil | Bamboo Shoots Curry | Ambikavin Samaya- Y.v.5- moongil sambar recipe in tamil | மூங்கில் குருத்து குழம்பு | Bamboo Shoots Curry | Ambikavin Samaya
26. Moongil kuruththu mutton and kadalaip paruppu thokku | Healthy Bamboo Shoot Recipe in Tamil... Y.v.6- <https://www.youtube.com/watch?v=BG-Lx4hLWHw>
27. Moongil kuruththu poriyal ippadi cheythaal appuram engu paarththaalum vidave maatteenga - Y.v.2- மூங்கில் குருத்து பொரியல் இப்படி செய்தால் அப்புறம் எங்கு பார்த்தாலும் விடவே மாட்டீங்க
28. Moongil vatthal /Bamboo chips, Bamboo papad,- Y.v.11- மூங்கில் அப்பளம், மூங்கில் வத்தல்/Bamboo chips, Bamboo papad,
29. Poorana kozhukkattai ippadi easiyaa pooppola miruthuvaaka chenja virumbi chaappiduvaanga |Purana Kolukatai tamil- Y.v.13- பூரண கொழுக்கட்டை இப்படி ஈசியா பூப்போல மிருதுவாக செஞ்சா விரும்பி சாப்பிடுவாங்க|Purana Kolukatai tamil
30. Thenil oora vaiththa moongil Kuruththu- Y.v.1- https://www.youtube.com/shorts/nHa_tUyg2rk
31. Udalukku valimai tharak koodiya moongil kuruththu chambal - Y.v.7- உடலுக்கு வலிமை தரக்கூடிய , மூங்கில் குருத்து சம்பல் |பிரியாணி சுவையில்.