



# அரண்

பன்னாட்டுத் தமிழாய்வு மின்னிதழ்

(Peer Reviewed Journal)

ISSN: 2582-399X



காலாண்டு இதழ்  
(ஜனவரி, ஏப்ரல், ஜூலை, அக்டோபர்)  
ஆகிய மாதங்களில் வெளிவரும்

# அரண்

# Aran

பன்னாட்டுத் தமிழாய்வு மின்னிதழ்

International e Journal of Tamil Research

## ஆசிரியர் குழு

முனைவர் ஸ்டீபன்  
முனைவர் ஓ முத்தையா  
முனைவர் உமாதேவி  
முனைவர் இராஜேந்திரன் முனியாண்டி  
முனைவர் மணிமாறன் சுப்ரமணியம்  
முனைவர் சில்லாழி எஸ்.கந்தசாமி  
முனைவர் பொ. சுரேஷ்  
முனைவர் ப.தனஞ்செயன்

கலாநிதி ஸ்ரீவரதராஜன் பிரசாந்தன்  
முனைவர் ஸ்வர்ணவேல் ஈஸ்வரன்  
பேரா. முனைவர் வீ.செல்வகுமார்  
முதுமுனைவர் V.வெங்கட்ராமன்  
முனைவர் போ.கந்தசாமி  
முனைவர் P.பாண்டிக்குமார்  
முனைவர் ந. குமாரி  
முனைவர் தயாநிதி  
முனைவர் சந்திரசேகர்

நிறுவனர்/பதிப்பாளர்/நிர்வாக ஆசிரியர்  
இதழாக்கம்

திரு ப. ஜெயகிருஷ்ணன்

முதன்மை ஆசிரியர்  
முனைவர் பிரியாகிருஷ்ணன்

+917299587879

www.aranejournal.com

aranjournal@gmail.com

அரண் பன்னாட்டுத் தமிழாய்வு மின்னிதழில் வெளிவரும் ஆய்வுக்கட்டுரைகள் அனைத்தும் (Peer Review)பீர் ரிவியூ செய்யப்பட்டு பதிவு செய்யப்படுகிறது என்பதைத் தெரிவித்துக் கொள்கிறோம்.





ஐங்குறு நூற்றில் நீர் நிலைகள்  
பா. ரம்ஜான்

சங்ககால தமிழரின் பகுத்துண்டு பல் உயிர் ஓம்புதல்”பண்பாடு  
முனைவர் ப. மணிகண்டன்

கவிதைக்கும் மெய்ப்பாட்டிற்கும் உள்ள தொடர்பு  
செ. கயல்விழி

அறநெறி இலக்கியத்தில் தமிழர் மருத்துவம்  
அ. குழந்தைசாமி

சிலப்பதிகாரம் காட்டும் நீர் வழிப்பயணங்கள்  
சித்ரா.ரா

திருக்குறளில் வாய்மையில் சமரசம்  
முனைவர் து. சிவசித்ரா

தமிழில் சொல்லகராதிகள் உருவாக்கமும் பயன்பாடும்  
முனைவர் பூ. சேகர்

ஏகன் அநேகன்  
அகல்யா தர்மலிங்கம்

Bhakti Marga of Saint Thyagaraja  
R. Sudhalakxmi

The Evolution of Tattvas in Samkya Philosophy  
Varun Srivatsan

வேள் யாரிநாவலில் மன்னனும் மக்களும்  
பொன். கனகா

அட்டைப்படி உதவி  
இணையம்  
நன்றி

# அகத்தினுள்

யாரைக் கேட்டது இதயம் புதினத்தில் சமூகப்பார்வை  
அ. சையதுஅலி பாத்திமா

என்.ஸ்ரீராம் கதைகளில் விளிம்பு நிலைமக்கள்  
சுதா .மு

மேலாண்மை பொன்னுசாமி படைப்புகள் போற்றும் மானுட பிரவாகம்  
கோ. சத்யா

வண்டிப் பாதை நாவல்காட்டும் இயற்கை மருத்துவம்  
சு. சத்தியப்பிரியா

பொன்னீலனின் மறுபக்கம் புதினத்தில் சிறு தெய்வங்களும் அதன்  
வழிபாட்டுமரபுகளும்  
திருமதி சு.வினோதா

ஒப்பியல் நோக்கில் சைவ கிறிஸ்துவ குருத்துவம்  
பூபாலசிங்கம். தனேஸ்

Representation of Culture in English Language Textbooks  
U. Thulasivanthana

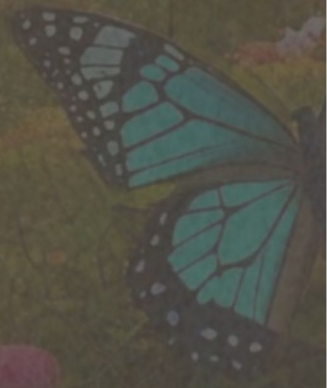
பழங்குடி மக்களின் சித்திரைத் திருவிழா சடங்கு முறைகள்  
கா. இராஜமாணிக்கம்

பழங்குடி மக்களின் மாட்டுப் பொங்கல் விழா சடங்கு முறைகள்  
கா. இராஜமாணிக்கம்

தமிழகக் கல்வெட்டுகளில் கோயில் நிவேதன உணவுகள் - ஓர் ஆய்வு  
முதுமுனைவர் பிரியாகிருஷ்ணன்

கல்வெட்டுகள் வாயிலாக அறியவரும் மருத்துவ செய்திகள்  
அ. குழந்தைசாமி

# தொல்லியல்



## தமிழகக் கல்வெட்டுகளில் கோயில் நிவேதன உணவுகள் - ஓர் ஆய்வு

### Temple Offerings in Inscriptions of Tamil Nadu - A Survey

முதுமுனைவர் பிரியாகிருஷ்ணன்

OrchidID: <http://orchid.org/0009-0005-1909-0522>

#### ஆய்வுச்சுருக்கம்:

பண்டையக் கால உணவுகளைப் பற்றி அறிய இலக்கியங்கள் ,ஓலைச்சுவடிகள் ,கல்வெட்டுகள் ஆகியன பயன்படுகின்றன. அதிலும் குறிப்பாக கோயில்களில் உள்ள மடப்பள்ளிகளில் இறைவனுக்கு நிவேதனமாகப் படைக்கப்படும் உணவுகளும் அதற்கான தானமாகத் தரப்பட்டப் பொருட்களும் கல்வெட்டுகளில் பரவலாகக் காணமுடிகின்றது. இவ்வாய்வு கல்வெட்டுகளில் கோயில் நிவேதன உணவுகள் என்னும் தலைப்பில் ஆராயப்படுகின்றது.

**திறவுச்சொற்கள்:** அக்காரவடிசில், அக்காளி, அடைக்காய் அமுது, அப்பம், அலசந்திப்பயிறு

#### Abstract;

Literature, prints and inscriptions are used to learn about ancient food. In particular, the food offered to the Lord as an offering to the Lord in the monasteries in the temples and the items given as a gift can be found widely in the inscriptions. This review examines the topic of temple offerings in inscriptions.

#### Keywords:

Akkaaraadisil, akkaali, adaikkay amuthu, appam, alasawthippayiru

#### முன்னுரை:

உலகில் வாழும் உயிர்கள் அனைத்தும் பசியும் பசி நீக்கமுமாகவே அமைகின்றது. உயிரின் வாழ்வும் வளர்ச்சியும் உணவை மையமிட்டே அமைகின்றது என்று சொல்லலாம். பழந்தமிழர்கள் உணவை மனிதனுக்கு மட்டுமின்றி இறைவனுக்கும் படைத்து அதனை அமுதமாக உண்ணும் வழக்கம் பழங்காலந்தொட்டே உண்டு. கல்வெட்டுகளில் உணவு பற்றிய செய்திகள் கோயிலில் செய்யப்படும் நிவேதனத்தையே அதிகம் குறித்தாலும் கோயில் நிவேதனத்துக்காக கொடையாக அளிக்கப்படும் பொருட்களையும் சேர்த்தே குறிப்பிடுகின்றது.

கோயில்களில் பிரசாதம் எனப்படும் உணவும் பணிகளும்:

சோழர்கால கல்வெட்டுகளில் உணவுகள் (கி பி 850- 1250) கோயிலில் படைக்கப்படும் உணவுகளைக் குறிப்பிடுகின்றன. விஜயாலயன் (850-970) காலத்தில் சமைக்கப்பட்ட உணவை இறைவனுக்குப் படைக்கும் பழக்கம் தொடங்கி முதலாம் பராந்தகன் (907-955) காலத்தில் முக்கியத்துவம் பெறத் தொடங்கியதாக பொ.பரமேஸ்வரி குறிப்பிடுகிறார்.(ப:82)

அட்டிந்பேறு என்றால் கோயில் பணியாளரின் விநியோகத்துக்குரிய பிரசாதக் கட்டளை. அக்கிரசாலை என்பது (சம)பிராமணர்க்கு நாளும் தர்மமாக உணவளிக்கும் சத்திரம்(சாலை- உணவு அறச்சாலை). என்றே சொல்லப்படுகின்றது. அதேபோல் கோயில் ஊழியர்க்கு நித்திய உணவுக்குரிய வருவாயாக அளிக்கப்பெறும் இறையிலி நிலத்திற்கு அடுக்களைப்புறம் என்று பெயர். கோயில் ஊழியர் மடைப்பள்ளியிற் பெறும் உணவுக்குரியதாக நிறுவப்பெறும் இறையிலி நிலம் என்றும் குறிப்பிடலாம். அதே போல் அவலமுதுப்புறம் அதாவது (அவல் அமுது+புறம்)அவல் நிவேதனத்துக்காக கோயிலுக்கு விட்ட இறையிலி நிலம் என்று பெயர்.

”பூப் பறித்து கொடுத்து நமக்கு அத்தசாமம் ஸாஸ்வதியாக இருந்து தேவையிறுக்க தனக்கு ஜீவனத்துக்கு நம் அடுக்களைப் புறம் ஒரு மாவும்:

(தெ.க.தொ.5.கல்-435)

என்று மேற்கூறிய கல்வெட்டு அடுக்கலைப்புறம் குறித்து பதிவு செய்கிறது.

**ஒழுக்கவி:**

நாளும் முறையாகக் காட்டும் நிவேதனமாகிய உணவு கோயில்களில் நாள்வழிபாட்டு முறைமைக்குரியதாக நாடோறும் படைக்கும் சமைத்த உணவு (பிரசாதம்) ஒழுக்கவி என்று அழைக்கப்படுகின்றது.

”இவ்வய்வோ வயலைக்காவில் அடுத்தகாடி மூன்று கூற்றாலும் படாரர்க்கு ஒழுக்கவிக்கும் நந்தாவிளக்குக்கும், கொதுத்தூட்டுவோமாக “ ( தந்திவர்மபல்லவன். கி பி 712) தெ.கல்.தொ.12.கல்39)

இத்தளிவழிப்பாடு செய்வார்க்கு வகுத்து இதனுள் மிக்க நிலம் ஒழுக்கவிக்கு விளைநிலமாகவும் “(கூரம்- செப்பேடுகள்)கிபி 675 இல் கூரம் செப்பேடு குறிப்பிடுகின்றது.

**திரிகாலந்திருவமுது:**

கோயில்களில் இறைவனுக்கு காலை, நண்பகல், மாலை(இரவு) ஆகிய மூன்று காலங்களில் நிகழும் பூசனைக்குரிய நிவேதன உணவுக்கு பெயர் திரிகாலந்திருவமுது என்று பெயர்.இது தினமும் நிகழும்.

**திருப்பாவாடை:**



கோயில்களில் இறைவனின் சிறப்புப் பிரசாதமாக தூய வெண்மையான ஆடைவிரிப்பின் மீது படைக்கப்பெறும் சிறந்த முறையில் சமைக்கப்பட்ட உயர்ந்த பொங்கலுக்கு திருப்பாவடை என்று பெயர். இன்றும் இவ்வழக்கம் உண்டு.

”திருப்பாவாடைக்கு நாங்கள் அளக்கும் குத்தல் அரிசி இருகலம்”

(திருநெல்வேலி கல்வெட்டு. தெ.கல்.தொ.12,,கல்,244)

**திருப்பாவாடைப் புறம்:**

தில்லை அம்பல நடராசபெருமானுக்குத் தைப்பூசத் திருநாளில் இட்டுப் படைக்குஞ் சிறப்பான அமுது படையல் திருப்பாவாடை என்று பெயர். இந்த சிறப்பு படையலுக்குரியதாக நிவந்தம் அளிக்கப்பட்ட இறையிலி நிலம் திருப்பாவாடைப் புறம் என்று பெயர் பெறும்.

”திருத்தைப்பூசைத் திருநாளிலே திருப்பாவாடைச் சிறப்பாக அமுதுபடிக்கு —பதின்கலனுக்குப் போனகப் பழவரிசியும் “

(கல்வெட்டு அறிக்கைஎண்-106/1934/35)

”அச்சிறுப்பாக்கத்து உடையார் ஆட்சி கொண்டருளிய மஹா தேவர் நந்தவனத்து மண்டபத்து ஏறியருளின் நாள் திருப்பாவாடை அமுது செய்தருள விட்ட நீர்நிலமாவது”

(தெ.கல்.தொ.7.கல்.425)

அன்று பொதுவாக சைவ வைணவ கோயில்களில் இந்த திருப்பாவாடை உற்சவம் இருந்து வந்ததா அல்லது சைவக் கோயில்களில் மட்டும் நிகழ்ந்த வழக்கமா என்பது ஆய்வுக்குரியது.

**அட்டிமுட்டில்:**

(அட்டில் முட்டில்) உணவிடல் தட்டுப்படல். நிவேதன உணவு தடைபடல் ஆகியவற்றை அட்டிமுட்டில் என்று பெயர்.

“அட்டிமுட்டியதனாற்க் காற்பலிசை ஏற்றி”

(தெ.கல்.தொ.12.பகு.1.கல்.2) என்றும்,

“குலங்கிழார்கள் கருமரச் சேரிப்புலம் ஒற்றியிட்டு நாற்பத்தைங்

காடி நெல் பொலியூட்ட திருவடிகட்கு திருவமிர்து முட்ட”

(கல்வெட்டுத் துறை அறிக்கை- தொ VIII.கல்.29)

நிவேதனத்திற்கு அல்லது உணவு தானத்திற்கு அமைத்த முதலீடு அட்டிமுதல் என்று பெயர்.

கோயில் சமையலறையாகும் மடைப் பள்ளியில் பணிபுரியும் பெண்கள் (தேவரடியார்கள்) அடுக்களைப் பெண்கள் என்று பெயரில் அழைக்கப்பட்டனர். இதனை,

”உய்யக் கொண்டார் வளநாட்டுப் பாம்பூர் நாட்டு உடையார் திருநாகீஸ்வரமுடையார் கோயிற் அடுக்களைப் பெண்களில் மூப்பு உய்ய வந்தாள் இராஜவிச்சாதிரி”

(தெ.கல்.தொ.6.கல்-36) என்பதால் அறியலாம்.

**திருப்பண்ணிகாரப்புறம்:**

இறைவனுக்குரிய நிவேதனங்களில் பண்ணிகாரம் செய்து நிவேதனம் படைக்க வருவாயாக வைத்த நிலம் திருப்பண்ணிகாரப்புறம் என்று பெயர்.

**தூக்குத்தல் அரிசி:**

இறைவன் நிவேதனத்திற்குரியதாக தூய்மையுடன் நெல்லைக் குற்றித் தீட்டிய அரிசியை தூக்குத்தல் அரிசி என்பர். “பிள்ளையார் கணவதியார்க்கு நாள் போனகத்துக்கு வைத்த தூக்குத்தல் அரிசி இரு நாழி”

முதல் இராசராசன் கி பி 996,தெ.கல்.த்.7,கல்841)

நன்கு குற்றப்பட்ட தூய அரிசியைப் போனகம் அல்லது அன்னம் எனப்படும் என்ற குறிப்பும் தந்திவர்மன் கல்வெட்டுகளில் காணமுடிகின்றது. தமிழகத்தில் கிடைக்கும் ஆயிரக்கணக்கான கல்வெட்டுகள் பலவற்றில் அன்றைய தமிழர் பயன்படுத்திய புதுபுதுப் பலகாரங்காங்களின் பெயர்களும் அளவுகளும் எண்ணிக்கைகளும் சில சமையல் குறிப்புகளும் கிடைக்கின்றன.

கல்வெட்டுகளில் உணவுப்பெயர்கள்:

அக்காரவடிசில்:



அக்காரவடிசில் என்பாடும் சர்க்கரைப் பொங்கல் அன்றையக் காலத்தில் கோவில்களில் பிரதான நிவேதனப் பொருளாக இருந்திருக்கின்றது. குறிப்பாக வைணவக் கோயில்களில் அக்கார அடிசில் பெருமாள் விரும்பும் நிவேதனமாக இருந்திருக்கின்றது.

ஆண்டாள் தனது வேண்டுகலாக,

”நாறு நறும் பொழில் மாலிருஞ்சோலை நம்பிக்கு நான்

நூறு தடாவில் வெண்ணெய்வாய் நேர்ந்து பராவி வைத்தேன்

நூறு தடா நிறைந்த அக்கார அடிசில் சொன்னேன்

ஏறு திருவுடையான் இன்று வந்து இவை கொள்ளிங் கொலோ?(7ஆம் திருமொழி 592)

என்று நாச்சியார் மொழியில் என்று அழகரை ஆண்டாள் வேண்டுகிறார்.பிற்காலத்தில் ஆண்டாளின் விண்ணப்பத்தை ராமானுஜர் நிறைவேற்றுகிறார்.

அக்கார அடிசில் இனிப்புச்சுவைக் கொண்ட சோழர் காலத்தில் அன்றாடம் இறைவனுக்கு படைக்கப்படும் உணவாகும்.இது இக்காலத்தில் சர்க்கரைப் பொங்கல் என்று அழைக்கப்படுகின்றது.அக்காரம் என்பது சர்க்கரைக் குறிக்கும் சொல்.அடிசில் என்பது அடுதல் அல்லது சமைத்தல் என்று பொருள். இதற்கு அக்கார அடலை , அக்கிரம் என்றப் பெயர்களும் உண்டு.

உடையார் குடியைச் சேர்ந்த கோப்பரகேசரி கல்வெட்டு அக்கார அடிசில் செய்வதற்கு நாராயண விழுப்பரையன் நிலம் கொடுத்ததனைக் குறிக்கிறது.அதனைக் கொண்டு அக்கார அடிசிலுக்காக வாங்கப்பட்டவை,

அரிசி	நான்கு நாழி
பருப்பு	இரண்டு நாழி
பால்	நான்கு நாழி
வாழைப்பழம்	பத்து
சர்க்கரை	14 பலம்
நெய்	உழுக்கு

என்று குறிப்பிடுகிறது.

பிறிதொரு கல்வெட்டில்,

“திருவநந்தேஸ்வரத்து பட்டாரகரை சந்திராதித்தவர் நியதம்

அக்காரவடியல்லமுது செய்வதற்கு”

”அக்காரடலைக்கு நீக்கு நின்ற நிலன்”

(தெ.கல்.தொ.19.கல்60)

என்று குறிப்பிடுவதை அறிய முடிகின்றது.

அதிரசம்:



கிருஷ்ணதேவராயன் கல்வெடு அதிரசம் செய்யத் தேவையானப் பொருட்களை பட்டியிலிடுகிறது. அதிரசம் செய்ய பயன்படுத்திய அரிசி அதிரசஓஅடி என்று அழைக்கப்பட்டது. இதனால் அதிரசம் செய்ய தனி வகையான அரிசி பயன்பாட்டை இதன்மூலம் அறியலாம்.

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

என்று கல்வெட்டு குறிப்பிடுகிறது.(தெனிந்திய கோயில் சாசனம்-760 கி பி 1451)

#### அக்காளி:

கற்கண் சாதம் (நிவேதப் பிரசாதம்)கற்கண்டு சாதத்தை அக்காளி என்று பெயர்.

இதற்கு அக்காளிதம் என்றும் பெயர் உண்டு.

அட்டழிதல்: (சம)சமைத்துக் கொடுத்தினால் குறைதல்(அட்டு அழிதல்)

“திருவாதிரை நான்கு அட்டழிய வைத்த அரிசி இருநூற்று நாழி நூற்றுவர்க்கு”

(தெ.கல்.தொ.12பகு.1,க46)

#### அப்பம்:



ஒரு வகை உணவுப் பண்டம். பல்லவர் காலத்தில் நிவேதன வழக்கிலுள்ளது.தட்டில் அப்பிச் செய்யப் பெறுவதால் அப்பமெனப் பெயர் பெற்றது.

“தகஷிணாமூர்த்திதேவர் அமுது செய்தருளும் வெண்போன கத்துக்கும்,பருப்புப் போனகத்துக்கும் அப்பத்துக்கும்”

(தெ.க.தொ.12.கல்.201)

என்று கல்வெட்டு குறிப்பிடுகிறது.

அப்பம் செய்வதற்குப் பயன்படும் பொருட்கள்:

பழவழசி	2 கலம்
நெய்	தூணிபதக்கு
பருப்பு	தூணி
சர்க்கரை	அளவு குறிப்பிடப்படவில்லை
வாழைப்பழம்	அளவு குறிப்பிடப்படவில்லை

**திருப்பணியாரம்:**

திருப்பணியாரம் செய்வது பற்றிக் கிடைக்கும் முதல் கல்வெட்டு திரிபுவனச் சக்ரவர்த்தி குலோத்துங்கசோழன் (1070-1110) காலத்தது. அதில்,

திருப்பணி பாரத்துக்கு தெங்காய் ,கருப்பட்டி,....என்று குறுப்பிடுகிறது.இக்கல்வெட்டிலிருந்து சோழர் காலத்திலே பணியாரம் என்ற உணவுப்பொருளை நிவேதனமாக பயன்படுத்தியது தெரியவருகின்றது. அது போலவே ,

பணியாரம் செய்ய தேங்காய்,கதலிப்பழம்,சீரகம்,மிளகு,

சுக்கு,சர்க்கரை,ஆரஞ்சுபழம்,கரும்பு”(கன்னியாகுமரிக் கல்வெட்டுகள்- தொகுதி2)

ஆகியன பயன்படுத்தியுள்ளமையை பராக்கிரம பாண்டியன் கல்வெட்டு குறிப்பிடுவதையும் அறியமுடிகிறது.

**ஐங்காயம்:**

மிளகு, மஞ்சள், சீரகம், கடுகு, கொத்தம்பரி(கொத்துமல்லி) ஆகிய ஐந்தும் ஐங்காயமெனப்படும். திருக்கோயில்களில் நிவேதன நிவந்தமாகக் கூறப்பெறும் சாசனங்களுள், கறி வகைக்களுக்கிரிய பொருள்களாக ஐங்காயம் என்ற பெயரால் இப்பொருள்கள் கூறப்பட்டுள்ளன.

(தெ.கல்.தொ.14.கல். 16.அ.திருச்செந்தூர் வரகுணபாண்டியன் —கி பி 9 ஆம் நூற்றாண்டு)

**அடைக்காய் அமுது:**

வெற்றிலையுடன் சேர்த்து தின்னுதற்குரிய அமுதாகிய பாக்கு .இதனை **அடையமுது** என்றும் கூறுவர். இறைவன் நிவேதனத்தின் போது பயன்படுத்தப்பெறும்.

”உண்ணும் சோறும் தின்னும் வெற்றிலையும்”(நாலாயிர திவ்யபிரபந்தம்)

சந்தி ஒன்றுக்கு அடைக்காயமுது வெறும்பாக்கு நாலும்,வெற்றிலைஇ எட்டும்”

(தெ.கல்.தொ-8.கல்.66) என்றும்

“அடைக்காய் அமுதுக்கு பாக்கு ஐஞ்சும் வெற்றிலை ஓரடுக்குக்கு நெல்லு நாழியும்”

(முதல் இராசேந்திரன்.தெ.க.தொ.4.கல்.538)என்றும் குறிப்பிடப்படுகின்றது.

**அலசந்திப்பயிறு:**

சோழ நாட்டில் விளைந்த பயிறு வகைகளுள் ஒன்று. சீர்காழியிலுள்ள திருஞானசம்பந்தர் திருக்கோயிலில் நாளும் பிரசாதமாக வழங்கப்பட்டது.

”ஆளுடை பிள்ளையார்க்கு கறியமுதாக அமுது செய்தருள நாள் ஒன்றுக்கு அலசந்திப்பயிறு நாழியாக ஆட்டைக்குப் பயிறு நாற்கலமாக” (இராசாதிராசன் .கி.பி 1177 , (தெ.க.தொ.5.கல்.988)என்ற கல்வெட்டால் அறியலாம்.

**எற்சோறு:**

எற்சோறு, திருக்கோயில்களில் உச்சியம்போதில் அடியார் கட்களிக்கும் உணவு. (தெ.கல்.தொ.8.கல்.85)

**கறியபாட்டம்:**

ஊரகத்து நாளும் திகழும் காய்கனி அங்காடிக் கடைகளில் கோயிலுக்குரியதாக கொள்ளும் காய்கள். இது பாட்டம் என்னும் வரிமுறைகளில் ஒன்றாம்.இதனை,

”கோயிற்றாமப் பேறாய்க்கடையில் எடுக்கும் கறியபாட்டம்

உடையார் திருபண்ணாமலை நாயநாற்கு விட்டேன் ”

(தெ.கல்.தொ.8.கல்.136) குறிப்பிடுகிறது.

#### கறியமுதுவகை:

திருக்கோயில்களில் நிவந்தப்படி மடைப் பள்ளியில் சமைக்கபெற்ற நிவேதனம் செய்யப்பெறும் கறி வகைகள்,காய்கறி, புளிங்கறி, புழுக்குக் கறி, கூட்டுக்கறி, என்பனவாகக் கல்வெட்டுகளில் கூறப்பட்டுள்ளன. இவை நெய்யிட்டு ஆக்கப்படும்முறை, ”கறி துமிக்கவும் பொரிக்கவும் பசுவின் நெய் ஆழாக்கு” என்றும் விளக்கப்பட்டுள்ளன.(தெ.கல்.தொ.14,கல்.13,16-அ)

#### முடிவுரை:

இதுகாறும் குறிப்பிட்ட நிவேதனம் அல்லாமல் பிட்டி, பண்ணியாரம், திருகண்ணாமடை, திருப்பிண்டி, கும்மாயம், பயிற்றுப் போனகம்( பாசிப்பயிறு, செந்நெல் அரிசி,நெய்,தயிர்,வாழைப்பழம்,சர்க்கரை கொண்டு தயாரிக்கப்பட்டதாக அம்பாசமுத்திரம் கோயில் கல்வெட்டு குறிப்பிடுகிறது.) கறிவகைகள் ஆகியவையும் நிவேதனம் செய்ய தேவையானப் பொருட்களைப் பற்றியும் பலக் கல்வெட்டுகள் குறிப்பிடுகின்றன.

#### துணை நூற்பட்டியல்

- 1.சோழர் காலத்து உணவு, பொ.பரமேஸ்வரி ,தமிழர் உணவு,பக்தவத்சல் பாரதி,
- 2.தென்னிந்திய கல்வெட்டு தொகுதி — 14
3. .தென்னிந்திய கல்வெட்டு தொகுதி -19
4. .தென்னிந்திய கல்வெட்டு தொகுதி -12
5. .தென்னிந்திய கல்வெட்டு தொகுதி -8
6. .தென்னிந்திய கல்வெட்டு தொகுதி -7
7. .தென்னிந்திய கல்வெட்டு தொகுதி -6
8. .தென்னிந்திய கல்வெட்டு தொகுதி -5
9. .தென்னிந்திய கல்வெட்டு தொகுதி -4
10. கன்னியாகுமரிக் கல்வெட்டுகள்- தொகுதி — 2



# அரண்

பன்னாட்டுத் தமிழாய்வு மின்னஞ்சல்

## அறிவிப்பு / Announcement

அன்பான தமிழ்ச் சொந்தங்களே

வணக்கம்.

வரும் 2024, அக்டோபர் மாதம் வெளிவரும் அரண் பன்னாட்டுத் தமிழாய்வு மின்னஞ்சல்கான ஆய்வுக் கட்டுரைகள் ஆய்வாளர்களிடமிருந்து வரவேற்கப்படுகின்றன.

கட்டுரை வந்து சேர வேண்டிய கடைசி நாள்-அக்டோபர் 10. அதற்கு பின் வரும் கட்டுரைகள் அக்டோபர் இதழில் இடம்பெறாது என்பதை தெரிவித்துக் கொள்கிறோம்.

[www.aranejournal.com](http://www.aranejournal.com)