KARPAGAM ACADEMY OF HIGHER EDUCATION
Enable | Enlighten | Enrich
(Deemed to be University)
(Under Section 3 of UGC Act 1956)

கற்பகம் உயர்கல்விக் கலைக்கழகம்

(கற்பகம் நிகர்நிலைப் பல்கலைக்கழகம்)

கோயம்புத்தூர் - 641 021.

தமிழில் பிற துறைகள்
பன்னாட்டுக் கருத்தரங்கம்

21 நவம்பர் 2015, சனிக்கிழமை

தமிழ்த்துறை

நூல் பற்றிய விவரங்கள்

தமிழில் பிற துறைகள்

பொருள்	: தமிழ் ஆய்வுக் கட்டுரைகள்
மொழி	: தமிழ் / ஆங்கிலம்
நூல்அளவு	: டெமி 1/4, புள்ளி 11
படிகள்	: 150
பக்கங்கள்	: 400
முதற்பதிப்பு	: நவம்பர் 2015
விலை	: 400/-
அச்சு	: ஏசியன் அச்சகம், சுந்தராபுரம், கோவை.
வெளியீடு/ உரிமை	: தமிழ்த்துறை கற்பகம் உயர்க்கல்விக் கலைக்கழகம் கோவை – 21
ஐ.எஸ்.பி.என். எண்	: 978 - 81 – 928302 – 3 – 0

BIBLIOGRAPHICAL DATA

TAMIZHIL PIRA THURAIGAL

Subject	: Tamil Research Articles
Language	: Tamil
Book size	: 1/8
Pages	: 400
First edition	: November,2015
Price	: 400/-
Printing	: Asian achagam Sundrapuram,covai.
Publication/Rights	: Dept of tamil, Karpagam Academy of Higher Education, Coimbatore-641021.
ISBN Number	: h978-81-928302-3-0

98.	புறநானூற்றில் அறச்சிந்தனைகள் - முனைவர் கு.பாஸ்கர்	284
99.	பழந்தமிழ் இலக்கியங்களில் பறவைகள் - டி.குமாரன்	286
100.	சங்க இலக்கியத்தில் வழிபாடுகள் - பா.அருள்ஜோதி	289
101.	சங்க இலக்கியங்கள் உணர்த்தும் சுற்றுச்சூழல் - முனைவர் க.தனலட்சுமி	292
102.	தொல்காப்பியம் காட்டும் சமுதாயம் - மு.ஜமுனா	294
103.	பெண்ணியத் திறனாய்வு - முனைவர் அ.ஸ்ரீதேவி ராமலிங்கம்	295
104.	பாரதக் கதையில் கர்ணன் - முனைவர் அ.பிரசில்லா	297
105.	பழந்தமிழ் இலக்கியத்தில் தலைமைப்பண்புகள் ப.கணேஷ் வடிவேல்.	301
106.	பாலக்காடு மாவட்டத் தமிழின மக்களிடையே வழக்கிலிருக்கும் நம்பிக்கைகள் ஒரு பார்வை - முனைவர் செ.ஆறுச்சாமி	304
107.	திருமணமும் கோள்களின் தாக்கமும் - ஓர் ஆய்வு - ம.வடிவேல் [1] முனைவர் V.ஜெயபால் [2]	309
108.	திருமணமும் கோள்களின் தாக்கமும் - ஓர் ஆய்வு ம.வடிவேல் [1] முனைவர் V.ஜெயபால் [2]	313
109.	வள்ளுவத்தில் விலங்கியல் சிந்தனைகள் - முனைவர் க.லதா	319
110.	பாவண்ணன் படைப்பில் தொன்மச் சிந்தனைகள் - க.ரேவதி	321
111.	புறப்பொருள் வெண்பாமாலையில் நாட்டுப்புறவியல் கூறுகள் - முனைவர் சி.சொர்ணமாலா	323
112.	காளமேகம், கம்பர் பாடல்களில் உணவியல் - திருமதி ச.அ.சுஜா	325
113.	தமிழிசைப்பாடல் பரிபாடலில் இசைக்கூறுகள் - முனைவர் நா.ரேணுகா	327
114.	தொகை நூல்களுள் உணவியல் கூறுகள் - முனைவர் இரா.பொன்னி	330
115.	படைப்புகள் உணர்த்தும் படிப்பினைகள் - முனைவர் இரா.ஏஞ்சல்	332
116.	உயிருக்குள் தாகத்தில் சமூகச் சிந்தனைகள் - நா.கிருஷ்ணராஜ்	336
117.	நோய் தீர்க்கும் நட்சத்திர மரங்கள் - சித்திரை நட்சத்திரம் - வில்வமரம் இரா. புருஷோத்தமன்,. முனைவர் கணேசன்.ஆ.	340
118.	வெள்ளெருக்கும் திருவோண நட்சத்திரமும் -புருஷோத்தமன்.இரா, முனைவர் கணேசன்.ஆ	342
119.	கள்ளிக்காட்டு இதிகாசம் காட்டும் நாட்டுப்புறத் தொழில்சார் நுட்பங்கள் - முனைவர் பொ.சுதாராணி	344
120.	தமிழில் கணிதம் - முனைவர் ப. கோமதி சுப்பிரமணியம்	346
121.	சான்றோர்களின் படைப்பில் பெண்ணியம் - ச.தனலெட்சுமி	348
122.	தீர்த்தங்களும் தெய்வ நம்பிக்கைகளும் மதுரைப்பகுதி ஓர் ஆய்வு - சி.மாணிக்கராஜ்	352
123.	சிலம்பில்இனவரைவியல் - முனைவர் த.கவிதா	356
124.	மதுரைக்காஞ்சி பகரும் திருவிழாக்கள் - மு.துர்க்கா	359
125.	கவிஞர் செ.கனிமொழியின் கவித்திறம் - முனைவர் க.லட்சுமி	361
126.	பிள்ளைத்தமிழ் இலக்கியத்தில் குழந்தை உளவியல் - க.மீனாட்சி, முனைவர் ப.தமிழரசி	363
127.	தமிழர் பாதுகாப்பு அரண் – முனைவர் த. பாலமுருகன்	367
128.	கவிஞர் கே. ரவியின் மின்னற்சுவை - முனைவர் ச.கவிதா	370
129.	வள்ளுவர் மற்றும் பர்துருஹரியார் போற்றும் நட்பு – சீ.மாலதி, முனைவர் ச.கவிதா	373

இரவல் மாக்களுக்கு ஈயத் தொலைந்தன

. . . .

கொய்குரல் அரிசியொடு நெய்பெய்து அட்டு,

துடுப்பொடு சிவணிய களிக்கொள் . . ." (புறம்-328)

பாடல்வரிகள் அமைகின்றன. மேலும் சிறிய ஊரின்கண் வாழும் தலைவன் ஒருவன் வரகும், தினையும் இரவலர்க்கு வழங்கித் தீர்ந்திட, தன்னை நாடி வந்த பாணர் முதலிய புதியவர்களுக்கு களாப்பழத்தின் புளிப்பை ஒத்த தயிரொடு, காய்நத கறித்துண்டுகளை வெண்ணெல் அரிசிச் சோற்றில் நெய் கலந்த களியினை வழங்குவான்.

திருமண நிகழ்வில் கலந்து கொண்ட விருந்தினர்களுக்கு உழுந்தங்களியோடு கூடிய சோறு படைக்கப்படுகிறது. இதனை,

"உழுந்துதலைப் பெய்த கொழுங்களி மிதவை"

என்ற வரிகள் உறுதிப்படுத்துகின்றது. ஆக, வரகு, தினை, வெண்ணெல் அரிசி, கறித்துண்டுகள் போன்ற தேர்ந்தெடுக்கப்பட்ட உணவுப்பொருட்களே விருந்திற்குப் பயன்படுத்தப்பட்டன.

உணவு செய்யும் முறை

சுடுதல், நீரிலிட்டு அவித்தல், அவித்து வேக வைத்தல், வறுத்து அவித்தல், வற்றலாக்குதல், எண்ணெயிலிட்டுப் பொரித்தல், வேக வைத்து ஊறவைத்தல், அரைத்தல் ஆகியன மக்கள் உணவினைப் பக்குவப்படுத்தி செய்யும் முறை எனலாம். இவற்றுள் சிலவற்றை சங்கத் தமிழர்கள் பயன்படுத்தியுள்ளனர்.

சுடுதல்:

புற இலக்கியங்களில் இறைச்சி, மீன், பன்றி, எருது, உடும்பு, முயல், மான், ஆரல் மீன், வரால், இறால், கழிமீன் ஆகியயவற்றை வீரர்கள் வேட்டையாடி சுட்டு உண்பதை அறியமுடிகிறது. நேரடியாக நெருப்பில் சுட்டும் கோலில் இறைச்சியைக் கோர்த்துச் சுட்டும் உண்ட செய்தி பதிவாகியுள்ளது.

வேக வைத்தல், அரைத்தல்:

ஏழ்மையுற்ற மக்கள் நீரில் தானியங்களை வேகவைத்து உண்பதை வழக்கமாகக் கொண்டுள்ளனர். இதனைக் 'கஞ்சி' என்பர். கஞ்சியினை 'நீரடுபுற்கை' (நீர் +அடு +புல் +கை) என்கிறது வள்ளுவம். கைம்மை நோன்புற்ற பெண்கள் வேளைக்கீரையை வேக வைத்தும், எள்ளுத் துவையல் அரைத்து உண்டு வந்துள்ளதையும் அறியமுடிகிறது.

"...... நறுநெய் தீண்டா

தடையிடைக் கிடநத கைபிழி பிண்டம்

வெள்ளெட் சாந்தொடு புளிபெய்தட்ட

வேளை வெந்தை வல்சியாக"

என்ற புறநானூற்றுப் பாடல்வரி புலப்படுத்துகிறது.

தாளித்தல்:

தலைவனுக்காக குவளை மலர் போன்ற கண்களில் புகை கமழ, தாளிதம் செய்கிறாள் தலைவி. அச்சிறப்பினைப் படம்பிடித்துக் காட்டும் குறுந்தொகை பாடல் ஒன்று.

"முளிதயிர் பிசைந்த காந்தள் மெல்விரல்

கழுவுறு கலிங்கம் கழாஅது உடீஇக்

குவளை உண்கண் குய்ப்புகை கமழத்

தான் துழந்து அட்ட தீம்புளிப் பாகர்"

அவல் இடித்தல்:

தமிழரின் முக்கியமான திட உணவுகளில் அவலும் ஒன்று. நெல்லை நீரில் ஊற வைத்து பெருங்காழ் உலக்கை கொண்டு அவல் இடித்தனர். பச்சை நெல்லை இடிப்பதை பாசவல் என்றும் கூறுகின்றனர். இச்செய்தியை,

"பெருஞ்செய் நெல்லின் வாங்குகதிர் முறித்துப்

பாசவல் இடிக்கும் பெருங்காழ் உலக்கை"

என்ற அகநானூற்றுப் பாடல் வரிகள் உணர்த்துகின்றன. அரிசியை உலக்கை கொண்டு குற்றி குற்றலரிசியாகப் பயன்படுத்தியும் வந்துள்ளனர்.

அறுசுவை நலன்கள்

நாம் உண்ணும் உணவு ஒவ்வொன்றிலும் ஒரு சுவை அடங்கியுள்ளது. அச்சுவை உடலுக்கு ஊட்டந்தரும் உய்வுறைகள் (Vitamins) ஆகும். யாக்கை என்பது குருதி, தசை, எலும்பு, நரம்பு, கொழுப்பு, உமிழ்நீர் ஆகிய தாதுக்களைக் கொண்டது. இவை முறையே துவர்ப்பு, இனிப்பு, கார்ப்பு, கசப்பு, புளிப்பு, உவர்ப்பு ஆகிய அறுசுவைகளுடன் சேர்ந்து அவற்றைப் பெருக்கவும், வளர்க்கவும் செய்கின்றது. இவை மூளை சரிவர இயங்க உதவுகிறது. சங்ககாலத் தமிழர்களும் இதனைப் பின்பற்றியே வாழ்ந்து வந்துள்ளனர். ஊட்டந்தரும் உய்வுறைகள் ஐந்து பிரிவுகளைக் கொண்டுள்ளது. அவை ஆற்றல், வீறு, வளம், தெளிவு, இனிமை (வைட்டமின்