

சித்த மருத்துவ நூல்களில் கிடைக்கும் இட்டலி பற்றிய தமிழிலக்கியச் சான்றுகள்

Literary Evidences for Iddali Found in Siddha Medical Texts

முனைவர் மரு.ச.சரவணன் / Dr.S.Saravanan¹

Abstract

The earliest epigraphic references for the South Indian food *Iddali* appeared during the first half of 16th century. According to food historian K.T.Achaya, the first mention of *Iddali* in Tamil literature was in the '*Machapuranam*' of 17th century. However, many references for *Iddali* are found in the medieval period Siddha medical literature, which have been considered insignificant in Tamil literature throughout the writing history of Tamil Nadu. Three Siddha medical texts, attributed to *Siddhar Theraiyar*, namely *Patharthaguna Sindhamani*, *Theraiyar Kappiyam* and *Theraiyar Tharu*, are found with description of the food properties of *Iddali*. In addition, *Patharthaguna Sindhamani* describes food properties of a special spicy *Iddali*. It is believed that these three texts belong to the beginning of 17th century. In two Siddha medical texts, namely *Bogar Ezhayiram* and *Sattaimuni Vathakaviyam*, the phrase 'as like as *Iddali*' is found repeatedly, and here the physical transformation of *Iddali* from liquid to solid consistency while cooking is used as a metaphor to describe the transformation of liquid metal mercury into solid precipitate during alchemical processes. The authors of these texts, *Bogar* and *Sattaimuni*, are contemporaries and it is believed that *Bogar* lived around 12th-13th centuries. From the literary evidences for *Iddali* found in Siddha medical literature, it could be possibly concluded that the earliest reference for *Iddali* in Tamil is found in Siddha medical texts of the 12th-13th centuries. Systematic review of Siddha medical literature may offer more evidences in rewriting the history of Tamil Nadu.

Date of submission: 2020-05-10
Date of acceptance: 2020-12-10
Date of Publication: 2021-07-20
Corresponding author's Name:
Dr.S.Saravanan
Email: dr_saravanan_s@yahoo.com

Key Words: *Iddali*, Earlier references in Tamil, Stone inscriptions, Tamil literature, Siddha medical literature.

அறிமுகம்

இட்டலியும் தோசையும் பிறநாட்டு உணவுக் கூறுகளின் பாதிப்புகளற்ற முழுமையான இந்திய உணவுகள், மேலும் இவை இந்தியாவின் வேறெந்த உணவுகளைக் காட்டிலும் இந்தியத் துணைக்கண்டம் முழுமையும் பிரபலமாக காணப்படும் உணவாகவும் உள்ளது (Sumitpal, 2017). இந்தியாவில் இட்டலி ஒரு தென்னிந்திய உணவாக வகைப்படுத்தப்படுகிறது.

செரிப்பதற்கு எளிமையான இட்டலி சிறந்த கால உணவாகவும் குழந்தைகளுக்கும் நோயாளிகளுக்கும் ஏற்ற உணவாகவும் சிறப்பிடம் பெற்றுள்ளது. தென்னிந்தியா முழுவதும் இட்டலி பரவலாக வழக்கிலிருந்தாலும் தமிழர்கள் இட்டலியை தமிழ்நாட்டிற்கே உரிய உணவாகக் கருதுகின்றனர். 12 முதல் 17ஆம் நூற்றாண்டுகளுக்கு இடைப்பட்ட

¹ The author is a Research Officer (Siddha) in Central Council for Research in Siddha, Chennai, currently posted at Drugs Policy Section, Ministry of AYUSH, New Delhi, India. dr_saravanan_s@yahoo.com

காலத்தினைச் சேர்ந்த சித்த மருத்துவ நூல்களில் இட்டலி பற்றிய குறிப்புகள் கிடைக்கின்றன. சித்த மருத்துவ நூல்கள் தமிழக வரலாற்று ஆய்வில் மிகச்சிறிய அளவே கருத்தில் கொள்ளப்படுகின்றன. தமிழக வரலாற்று ஆய்விற்கு சித்த மருத்துவ நூல்களும் துணை புரியும் என்ற கருத்தை நிலைநாட்டும் விதமாக இக்கட்டுரையில் சித்த மருத்துவ நூல்களில் கிடைக்கும் இட்டலி பற்றிய குறிப்புகள் விவாதிக்கப்பட்டுள்ளன. தமிழகத்தில் இட்டலி / இட்டிலி என மருவிவிட்ட சொல்லை யாழ்ப்பாணத்தில் இன்றும் இட்டளி என்றே வழங்குகின்றனர் (பக்தவத்சல பாரதி, 2014, p.30). இக்கட்டுரையில் சித்த மருத்துவ நூல்களில் வழங்கப்படும் இட்டலி என்ற பதமே பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளது.

தமிழில் கிடைக்கும் இட்டலி பற்றிய ஆய்வுத் தரவுகளின் பின்புலம்

தமிழில் கிடைக்கும் இட்டலி பற்றிய இலக்கிய மற்றும் கல்வெட்டுக் குறிப்புகள் பற்றி பி.ஏ.கிருஷ்ணன் பின்வருமாறு கூறுகிறார்,

‘பேராசிரியர் ஆ.இரா.வேங்கடாசலபதி 1718ஆம் நூற்றாண்டுகளுக்கு முன்னால் இட்டலி பற்றிய குறிப்புகளே இலக்கியத்தில் இல்லை என்கிறார்; உணவு வரலாற்றாசிரியர் கே.டி.அசயா தமிழில் இட்டலியைப் பற்றிய முதல் குறிப்பு ‘மச்ச புராண’த்தில் (17ஆம் நூற்றாண்டு) வருகிறது என்கிறார். திருப்பதி தேவஸ்தான வரலாறு, திருப்பதி கோவிலில் இட்டலியும் தோசையும் 15ஆம் நூற்றாண்டிலேயே கடவுளுக்கு படைக்கப்பட்டதெனக் கல்வெட்டுச் சான்றுகள் இருப்பதாகக் கூறுகிறது’ (கிருஷ்ணன், 2014, p.401402).

காஞ்சிபுரம் வரதராஜப்பெருமாள் கோவில் கல்வெட்டுகளில் இட்டலி, தோசை, அதிரசம், பொங்கல், அக்கார அடிசில், வடை, புளியோதரை, எல்லோரை, கடுகோரை, ததியோதனம், கறி அமுது ஆகிய உணவுப்பொருட்களைப் பற்றிய கல்வெட்டுக் குறிப்புகள் கிடைக்கின்றன (Raman, 1975,

p.100). மேலே கூறிய கல்வெட்டுகள் விஜயநகர பேரரசுக்காலத்தைச் சேர்ந்தவை. இட்டலி பற்றிக்கூறும் காலத்தால் முற்பட்ட கல்வெட்டு கி. பி. 1535ஆம் ஆண்டைச் சேர்ந்த விஜயநகர காலக் கல்வெட்டாகும் (Gutiérrez, 2018, p.29).

ஆய்வுக்களமும் முறைகளும்

இட்டலி பற்றிய குறிப்புகள் கிடைக்கும் ஐந்து சித்த மருத்துவ நூல்கள் (அச்சில் கிடைப்பவை) இந்த ஆய்விற்கு எடுத்துக்கொள்ளப்பட்டன. இந்நூல்களில் கிடைக்கும் குறிப்புகளை இரண்டு வகையாக வகைப்படுத்தி அணுகப்பட்டுள்ளது. முதலாவது, இட்டலியின் குணங்களைக் கூறும் குறிப்புகள், இரண்டாவது ‘இட்டலி போல’ என்று இட்டலியை உவமையாகப் பயன்படுத்தும் குறிப்புகள். இட்டலியின் குணங்களைக் கூறும் குறிப்புகள் பதார்த்தகுணசிந்தாமணி, தேரையர் காப்பியம், தேரையர் தரு ஆகிய மூன்று நூல்களில் காணக்கிடைக்கின்றன. இட்டலி பற்றிக் கிடைக்கும் இரண்டாவது வகைக் குறிப்புகள், ‘சூதம் எனப்படும் பாதரசம் (Mercury) சேர்த்துச் செய்யப்படும் மருந்து செய்முறைகளை விவரிக்கும் இடங்களில், திரவ நிலையிலுள்ள பாதரசம் கட்டியாக மாறுவதை’க் குறிக்க ‘இட்டலி போல’ என்று உவமையாகப் பயன்படுத்தும் குறிப்புகளாகும். இவ்வகைக் குறிப்புகள் போகர் ஏழாயிரம் மற்றும் சட்டைமுனி வாதகாவியம் ஆகிய இரண்டு நூல்களில் காணக்கிடைக்கின்றன. இட்டலியும் தோசையும் ஒரே மூலப்பொருட்கள் கொண்டு செய்யப்படுவதால், பதார்த்தகுணசிந்தாமணியில் கூறப்படும் தோசையில் சேரும் பொருட்கள் பற்றி இந்நூலின் ஆறு வெவ்வேறு பதிப்புகளின் துணையுடன் விவாதிக்கப்பட்டுள்ளது.

இட்டலியின் குணங்களைக் கூறும் சித்த மருத்துவ நூல்கள்

‘பதார்த்தகுணசிந்தாமணி’ கூறும் இட்டலியின் குணங்கள்

ஏறத்தாழ 1500 பாடல்களை உடைய

இந்நூலில் பெரும்பாலான பாடல்கள் மகடு உ முன்னிலை எனப்படும் பெண்ணை விளித்துக்கூறும் வகையில் காணப்படுகிறது. தேரையரால் இயற்றப்பட்டதாகக் கருதப்படும் இந்நூல் மருத்துவத்திற்கு பயன்படுத்தப்படும் மூலிகை, தாது (உப்பு, பாஷாணம், உலோகம்) மற்றும் விலங்குப் பொருட்கள் ஆகியவற்றின் மருத்துவ குணங்களைத் தனித்தனிப் பாடல்களில் விளக்குகிறது. மேலும் இந்நூல் எழுதப்பட்ட காலத்தில் வழக்கிலிருந்த உணவுகள், காய்கறிகள், பழங்கள் போன்றவற்றின் நற்குணம் மற்றும் தீக்குணங்களைச் சித்த மருத்துவ அடிப்படையில் கூறும் பாடல்களையும் கொண்டுள்ளது. பொங்கல், கம்புச்சாதம், புளியோதனம், உளுந்தோதனம், தயிரோதனம், உளுந்த வடை, முறுக்கு, அதிரசம், பிட்டு எனப் பலவகை உணவுகளின் குணங்களைக் கூறும் பகுதியில் இரண்டு வகை இட்டலியின் குணம் ஒரே பாடலில் கூறப்படுகிறது. அப்பாடல் அடைப்புக்குறியினுள் பாடல் எண்ணுடன் கீழே தரப்பட்டுள்ளது.

வெறுமாவின் இட்டலிக்கு வேகம் அறுங் காரம்

பெறுமாவி னிட்டலியைப் பேசில் - அறும் அனிலம்

ஐயபித் தங்கள் அதிகரிக்கு மோமாரன் நய்யவெய்யுங் கண்ணாய் நவில்

- (1416) பதார்த்தகுணசிந்தாமணி, சுப்பிரமணிய பண்டிதர் பதிப்பு

பாடலில் வரும் 'வெறுமாவின் இட்டலி' என்பது காரமில்லாத மாவில் செய்யப்பட்ட இட்டலியைக் குறிக்கிறது என்பதை, பாடலில் தொடர்ந்து வரும் 'காரம் பெறு மாவின் இட்டலியை' எனக் காரப்பொருள்கள் சேர்க்கப்பட்ட மாவினால் செய்யப்பட்ட இட்டலியைப் பற்றிக் கூறும் வரியின் மூலம் அறிய முடிகிறது. பதார்த்தகுணசிந்தாமணிக்கு உரை எழுதியவர்கள் காரமில்லாத இட்டலியை சுத்த இட்டலி என்றும், காரமுள்ள இட்டலியை சம்பார இட்டலி எனவும் குறிக்கின்றனர்.

இட்டலியின் குணங்களாக, காரமில்லாத

இட்டலி உண்பதினால் 'வேகம் அறும்' எனக் கூறப்பட்டுள்ளதை உரையாசிரியர்கள் பித்தத்தின் வீறு அல்லது வேகம் நீங்கும் என விளக்குகிறார்கள். பாடலில் தொடர்ந்து வரும் காரமுடைய மாவின் இட்டலிக்கு கூறப்படும் குணமான 'அறும் அனிலம்' என்பதை அனிலம் (எனும் வாதம்) நீங்கும் அல்லது கட்டுப்படும் எனவும் 'ஐய பித்தங்கள் அதிகரிக்குமோ' என்பதை ஐயம் (எனும் கபம்) மற்றும் பித்தம் ஆகியவற்றை அதிகரிக்க விடாமல் கட்டுப்பாட்டில் வைக்கும் எனவும் பொருள் கொள்ள முடியும். அதாவது 'மிகினும் குறையினும் நோய் செய்யும்' எனத் திருவள்ளுவர் மற்றும் பண்டைய மருத்துவ நூல்கள் கூறும் வாதம், பித்தம், கபம் ஆகிய மூன்று குற்றங்களை அதிகரிக்காமல் கட்டுப்பாட்டில் வைக்கும் எனப் பொருள் கொள்ளலாம். இட்டலிக்கு நற்குணங்களே கூறப்படுகிறது, தீக்குணங்கள் கூறப்படவில்லை.

'தேரையர் காப்பியம்' கூறும் இட்டலியின் குணங்கள்

தேரையரால் எழுதப்பட்ட இந்நூலில் உணவுப்பொருட்களின் குணம், காயகற்ப மருந்துகள், பற்ப செந்தூரம் மற்றும் பலவிதமான மருந்துகளின் செய்முறைகள் ஆகியவை கூறப்படுகின்றன. பாடலுக்கு எண் இடப்படாத இந்நூலில் 'போசன வகைமை' என ஆரம்பிக்கும் பாடலில் புழுங்கிய அரிசி, பொங்கல், கஞ்சி வடித்த சாதம், அடை, தோசை, மோர்க்குழம்பு, பாற்சோறு மற்றும் பல உணவுகளின் குணங்களை ஒற்றை வார்த்தைகளில் கூறும் 12 வரிகளையுடைய பாடலில், ஆறாம் வரியில் 'சுவை தரும் அடை வளி, தோசை நன்று இட்டலி நன்மையாம்' எனவும், பத்தாம் வரியில் 'வளி புட்டு, முப்பிணி மத்தியம் இட்டலி' எனவும் இரண்டு இடங்களில் இட்டலியைப் பற்றிக் குறிப்பிடப்படுகிறது. இவ்வரிகளுக்கு முறையே 'சுவையுடைய அடை உண்பதினால் வளி (வாயு) அதிகரிக்கும், தோசை மற்றும் இட்டலி உண்பது நன்மை தரும்' எனவும் 'புட்டு உண்பதினால் வளி (வாயு) அதிகரிக்கும், இட்டலி உண்பது முப்பிணிகளான வாதம், பித்தம், கபம் இவற்றைச் சமன்படுத்தும்'

எனவும் பொருள் கொள்ளலாம். இந்நூலில் இட்டலிக்குக் கூறப்பட்டுள்ள இரண்டு குணங்களும் பதார்த்தகுணசிந்தாமணியில் சுத்த இட்டலி மற்றும் சம்பார இட்டலிக்குக் கூறப்படும் குணங்களோடு ஓரளவு பொருந்திப் போவதைக் காண முடியும்.

‘தேரையர் தரு’ கூறும் இட்டலியின் குணங்கள்

தேரையர் இயற்றியுள்ள இந்நூலில் உணவின் பண்பு, நோய் வகை, நோய் தீர்க்கும் முறை, மருந்து செய் வகை, பத்தியம், மருந்து வேகத்தைத் தணிக்கும் உபசாந்தி, தொக்கணம், சுட்டிகை, கண், மூக்கு, காது இவைகளின் மருந்துகள், பற்ப வகைகள் போன்றவை விளக்கமாகக் கூறப்பட்டுள்ளன. இந்நூலிலும் பாடலுக்கு எண்கள் தரப்படவில்லை. இந்நூலில் உணவின் பண்புகளைக் கூறும் இரண்டாவது பாடலின் முதல் வரியாக ‘இட்டலி தோசை இன்பம் புட்டு அடை துன்பம்’, அதாவது இட்டலியும் தோசையும் நன்மை தரும், புட்டும் அடையும் துன்பம் தரும் எனக் கூறப்பட்டுள்ளது. தேரையர் காப்பியத்திலும் இட்டலி, தோசை நன்மை தரும்; புட்டு, அடை ஆகியவை வளி(வாயு) யினை உண்டாக்கும் (துன்பம் தரும்) எனக் கூறப்பட்டுள்ளதை இங்கு ஒத்து நோக்கலாம்.

இட்டலியை உவமையாகக் கூறும் சித்த மருத்துவ நூல்கள் போகர் ஏழாயிரம்

இந்நூல் 7000 பாடல்களையுடையதாக சித்தர் போகரால் இயற்றப்பட்ட நூலாகும். பழனிமலை தண்டாயுதபாணி கோவிலினுள் போகருடைய சமாதி உள்ளது. அங்கு நோய் தீர்க்கும் குணமுடைய நவபாஷாணத்தால் செய்யப்பட்ட தண்டாயுதபாணி சிலையை செய்து நிறுவியவர் போகர் ஆவார். போகர் ஏழாயிரத்தின் முதல் 3000 பாடல்களை ஆயிரம் பாடல்களுடைய மூன்று பாகங்களாக பழனி தண்டாயுதபாணி கோவில் தேவஸ்தானம் வெளியிட்டுள்ளது. இந்நூலில் பல இடங்களில் ‘இட்டலி போல்’ என்ற சொற்பிரயோகம் உவமைக்காகப் பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளது. திரவநிலை

யிலுள்ள உலோகமான சூதம் எனும் பாதரசம் சாதாரண அறை வெப்பநிலையிலேயே ஆவியாகும் தன்மையுடையது, இதைச் சிறிய அளவு சூடாக்கினாலே ஆவியாகி, புகையாக கரையும்.

இத்தகைய பாதரசத்தை ஆவியாகாமல், புகையாமல் கட்டியாக்குவது சித்த மருத்துவ அறிவியல். பாதரசத்தை கட்டியாக்கும் இந்த இயற்பியல் மாற்றத்தை திரவ நிலையிலுள்ள இட்டலி மாலை வேகவைத்தபின் கட்டியாவதுடன் ஒப்பிட்டுக் கூறும் வரிகள் போகர் ஏழாயிரத்தில் அங்கும் இங்குமாக ஆறு பாடல்களில் கிடைக்கின்றன. அவை பின்வருமாறு,

‘இன்னதோர் இட்டலிபோற் கட்டி யாகும்,
ஏற்றமாம் சூதமிஃ துருகிடும் பாரே’

- (185) போகர் ஏழாயிரம், இரண்டாம் ஆயிரம்

‘சூதத்தை விட்டுமே சுருக்குப் போடு,
புட்டாக இட்டலிபோற் கட்டி யாகும்’

- (379) போகர் ஏழாயிரம், இரண்டாம் ஆயிரம்

‘நீச்சான சூதத்தை விட்டுக் காய்ச்ச,
ஏறவிட்டு இட்டலிபோற் கட்டி யாகும்’

- (727) போகர் ஏழாயிரம், இரண்டாம் ஆயிரம்

‘படுமுன்னே சூதம் இட்டலி போலாகும்’
- (45) போகர் ஏழாயிரம், மூன்றாம் ஆயிரம்

‘ஏமென்ற எரித்தாக்கால் இறுகி
வெண்ணை,

இட்டலிபோல் தானிருக்கும் எடுத்து
குட்டே’

- (367) போகர் ஏழாயிரம், மூன்றாம் ஆயிரம்

‘நலங்காமல் இட்டலி போல் கட்டிப்போகும்’

- (528) போகர் ஏழாயிரம், மூன்றாம் ஆயிரம்

இவற்றில் பெரும்பான்மையான பாடல்களில் கட்டிப்போகும் என இட்டலியின் இயல்பாய் கட்டித்தன்மை கூறப்பட்டாலும் ‘புட்டாக இட்டலிபோற் கட்டி யாகும்’ என்ற வரியில் அவிக்கப்படும் புட்டின் தன்மையை இட்டலியின் மேல் ஏற்றிக் கூறப்பட்டிருப்பது, புட்டு போலவே இட்டலி அவித்து செய்யப்பட்டும், எளிதில் விண்டு விடக் கூடியதாகவும் இருந்திருக்க வேண்டும் என்ற அனுமானத்திற்கு இடம் தருகிறது.

சட்டைமுனி வாதகாவியம்

சித்தர்களின் அறிவியலில் வாதம் என்பது இரும்பு, செம்பு போன்ற எளிய உலோகங்களை, வெள்ளி, தங்கம் போன்ற உயர்ந்த உலோகங்களாக மாற்றும் கலை எனப்பொதுவாக அறியப்பட்டிருந்தாலும், இத்தகைய வேதியியல் மாற்றத்தை ஏற்படுத்தும் பொருள்களை மருந்தாகப் பயன்படுத்தி உடலை அழிவுறாமல் நீண்ட காலம் பாதுகாக்கும் அறிவையே வாதம் எனக்கூறலாம். ஆயிரம் பாடல்களையுடைய சட்டைமுனி இயற்றிய வாதகாவியம் இத்தகைய அறிவியலை விரிவாகப் பேசுகிறது. இந்நூலில் ‘கானென்ற செயநீரில் சூதம் விட்டு கனல் காட்ட இட்டலி போல் கட்டிப்போகும்’ (494) என்ற வரியில் சட்டைமுனியும் இட்டலியை உவமையாகப் பயன்படுத்துவதைக் காணமுடியும்.

இவ்வாறு இட்டலி மாவு சமைத்தபின் கட்டியாவதை உவமையாகப் பயன்படுத்தும் போகர் மற்றும் சட்டைமுனியின் நூலிலுள்ள குறிப்புகள் இட்டலி பற்றிய முக்கியமான தமிழிலக்கியச் சான்றாகக் கிடைக்கிறது.

விவாதம்

‘காரம் பெறு மாவின் இட்டலி’ எனும் சம்பார இட்டலியில் சேரும் காரப்பொருட்கள்

பதார்த்தகுணசிந்தாமணியில் கூறப்படும்

‘காரம் பெறு மாவின் இட்டலி’ எனும் சம்பார இட்டலியில் சேரும் காரப்பொருட்கள் பற்றி அறிய இந்நூலில் இட்டலியின் குணத்தைக் கூறும் பாடலுக்கு முன்பாகக் கூறப்படும் சம்பாரத்தோசையின் குணத்தைக் கூறும் பாடல் வரிகள் உதவுகின்றன. இப்பாடல் கீழே தரப்பட்டுள்ளது.

காயமிள கிஞ்சி கருவேப் பிலைமுதலாந்
தூயபல காரம்இட்ட தோசைக்கு
வாயுவிலை

பித்தகப வேகப் பெருக்கொழியுந்
தாதுவுமாஞ்

சுத்தவன சத்திருவே சொல்.

- (1415) பதார்த்தகுணசிந்தாமணி, சுப்பிரமணிய பண்டிதர் பதிப்பு

இப்பாடலின் முதல் இரண்டு வரிகளும் சம்பாரத்தோசையில் சேரும் காரங்களைக் கூறுகிறது. அதாவது காயம் எனப்படும் பெருங்காயம், மிளகு, இஞ்சி, கருவேப்பிலை ஆகிய பொருட்கள் சேர்த்து செய்யப்படுவதே சம்பாரத்தோசையாகும். பாடலில் தொடர்ந்து சம்பாரத்தோசை வாயுவினை நீக்கும், அதிகரித்த பித்த, கபத்தைச் சம்பப்படுத்தும், உடல் தாதுக்களுக்கு வன்மை தரும் எனக் குணங்கள் கூறப்படுகிறது. இப்பாடலின் மூலம் காரம்/சம்பாரம் எனப்படுவது பெருங்காயம், மிளகு, இஞ்சி, கருவேப்பிலை போன்றவற்றின் கூட்டு என அறிய முடிகிறது. இதுவே ‘காரம் பெறு மாவின் இட்டலி’க்கும் பொருந்தும் எனக் கொள்ளலாம். கோடையில் வெம்மையைத் தணிக்க அருந்தும் மிளகாய், இஞ்சி, கருவேப்பிலை கலந்து செய்யப்படும் மோரை இன்றும் கேரளத்தில் சம்பாரம் எனக்கூறும் வழக்கைக் கருத்தில் கொண்டால், சம்பாரம் என்ற சொல் காரச்சுவையின் கூட்டைக் குறிக்கப் பயன்படுத்தப்படுவதை அறிய முடிகிறது. பதார்த்தகுணசிந்தாமணியில் கூறப்படும் சம்பாரக்கூட்டில், மிளகினிடத்தை காலமாற்றத்தில் மிளகாய் பிடித்துள்ளது.

கோயில்களில் பிரசாதமாக சம்பார இட்டலி மற்றும் சம்பாரத்தோசை

பதார்த்தகுணசிந்தாமணி கூறும் காரப்பொருட்கள் சேர்த்துச்

செய்யப்படும் சம்பார இட்டலி மற்றும் சம்பாரத்தோசை தற்காலத்தில் ஏறத்தாழ வழக்கில் இல்லையென்றாலும் சில கோவில்களில் பக்தர்களுக்கு வழங்கப்படும் பிரசாதமாக வழக்கில் உள்ளன. காஞ்சிபுரம் வரதராஜப்பெருமாள் கோயிலில் பிரசாதமாக வழங்கப்படும் கோவில் இட்டலி காரப்பொருட்கள் கலந்து செய்யப்படுகிறது. மாவினை உலர்ந்த மந்தாரை இலையில் வைத்து வேகவைத்து செய்யப்படும் இந்த இட்டலியில் பதார்த்தகுணசிந்தாமணி கூறும் சம்பாரப்பொருட்களான பெருங்காயம், மிளகு, இஞ்சி, கருவேப்பிலை ஆகியவை சேர்கிறது; இவற்றோடு வெந்தயம் மற்றும் சீரகமும் சேருகிறது (Lakshmi & Deepa, 2013).

இதேபோல் பதார்த்தகுணசிந்தாமணியில் சம்பாரத்தோசை என விவரிக்கப்படும் தோசை, சம்பா தோசை என்று மருவி இன்றளவும் அழகர்மலை கள்ளழகர் கோவிலில் இறைவனுக்குப் படைக்கப்பட்டு பிரசாதமாக வழங்கப்படுகிறது. இந்த சம்பா தோசையிலும் பெருங்காயம், சுக்கு, கருவேப்பிலை, சீரகம் போன்ற காரச்சுவையுடைய பொருட்கள் சேருகின்றன, ஆனால் தோசை இங்கு எண்ணெயில் பொரித்துச் செய்யப்படுகிறது (சின்னதுரை, 2017, p.399). இவ்வாறாக சம்பார இட்டலி, சம்பாரத்தோசை ஆகியவை வைணவத் திருத்தலங்களில் பிரசாதமாக வழங்கப்படுவது 'விஜயநகர ஆட்சிக்காலக் கல்வெட்டுகளில் கிடைக்கும் இட்டலி, தோசை, அதிரசம் போன்ற உணவுவகைக் குறிப்புகள் கோயிற்பண்பாட்டைப் பிரதிபலிப்பதனால் பெருவாரியான மக்களின் உணவுப் பழக்கவழக்கங்களை அறிய இவற்றைப் போதிய சான்றுகளாகக் கொள்ளமுடியாது' (பரமசிவன், 2004, p.16) என்ற கருத்தினை உறுதிப்படுத்தும் விதமாக உள்ளது.

பதார்த்தகுண சிந்தாமணி கூறும் இட்டலி / தோசையில் சேரும் பொருட்கள்

இட்டலியின் குணங்களைக் கூறும் மூன்று நூல்களின் பாடல் வரிகளில் இட்டலியில் சேரும் பொருட்கள் பற்றிய குறிப்பு இல்லை. ஆனால் இட்டலி மாவிலிருந்து செய்யப்படுகிறது என்பதை இட்டலியின்

குணத்தைக் கூறும் பதார்த்தகுணசிந்தாமணி பாடலில் காணப்படும் 'வெறுமாவின் இட்டலி' மற்றும் 'காரம் பெறு மாவின் இட்டலி' ஆகிய வரிகளைக் கொண்டு அறிய முடிகிறது.

'காரம் பெறு மாவின் இட்டலி'யில் சேரும் காரப் பொருட்களை அறிய சம்பாரத்தோசையின் குணம் கூறும் பாடல் துணை நின்றதைப் போலவே இட்டலியில் சேரும் பொருட்களை அறிய பதார்த்தகுணசிந்தாமணியில் தோசையின் குணத்தைக் கூறும் பாடல் துணை நிற்கிறது. இப்பாடலில் தோசையில் சேரும் பொருட்கள் பற்றிக் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது. இப்பாடலைத் தொடர்ந்து அடுத்த பாடலில் சம்பாரத்தோசையின் குணம் கூறி, அதில் சேரும் சம்பாரப்பொருட்களைப் பற்றிக் கூறியிருப்பதும், இவ்வாறு தோசை மற்றும் சம்பாரத்தோசை ஆகியற்றைத் தனித்தனியாக இரண்டு பாடல்களில் கூறித் தொடர்ச்சியாக இட்டலி மற்றும் சம்பார இட்டலியின் குணத்தை ஒரே பாடலில் அடக்கி அவற்றில் சேரும் பொருட்கள் மற்றும் சம்பாரப்பொருட்களைக் கூறாமல் தவிர்த்திருப்பதைக் காணுகையில், தற்காலத்தைப் போலவே பதார்த்தகுணசிந்தாமணி நூல் எழுதப்பட்ட காலத்திலும் இட்டலியும் தோசையும் ஒரே மூலப்பொருட்களிலிருந்தே செய்யப்பட்டிருக்க வேண்டும் என்றும், இதன் காரணமாகவே இரண்டாவது முறையாக கூறாமல் தவிர்த்திருக்க வேண்டும் என்ற அனுமானத்திற்கு இடம் தருகிறது.

இக்கருத்திற்கு துணையாக, பதார்த்தகுணசிந்தாமணி கூறும் தோசை மற்றும் இட்டலியின் குணங்கள் சில ஒத்திருப்பதையும், சம்பாரத்தோசை மற்றும் சம்பார இட்டலியின் குணமும் ஏறத்தாழ ஒத்திருப்பதையும், தேரையர் காப்பியம் மற்றும் தேரையர் தரு ஆகிய நூல்களிலும் தோசையின் குணமும் இட்டலியின் குணமும் அடுத்தடுத்தே கூறியிருப்பதையும் அவற்றிற்கு கூறப்படும் குணங்களும் ஏறத்தாழ ஒத்திருப்பதையும் கூறலாம். தோசையில் சேரும் பொருட்களாக

பதார்த்தகுணசிந்தாமணி கூறுவதை அறிய தோசையின் குணத்தைக் கூறும் பாடலைக் காண்போம்,

மிகுத்தெழுந்த பித்தத்தை வீறா தடக்கும்
அகத்துள் அனிலகபம் ஆற்றுஞ் சகத்திலுறு
தேசைப் பெறுமயிலே தேமொழியே
மாழத்தின்

தோசைக் குணமிதெனச் சொல்

- (1414) பதார்த்தகுணசிந்தாமணி, சுப்பிரமணிய பண்டிதர் பதிப்பு

இப்பாடலில் முதலிரண்டு வரிகளில், தோசை அதிகரித்த பித்தத்தை அதிகரிக்க விடாமல் கட்டுப்படுத்தும், மற்றும் அனிலம் எனப்படும் வாதம் மற்றும் கபத்தை ஆற்றுப்(சமப்)படுத்தும் எனத் தோசையின் குணம் கூறப்படுகிறது. கடைசி இரண்டு வரிகளில் தோசையில் சேரும் பொருள்கள் கூறப்படுகிறது. 'தேமொழியே மாழத்தின் தோசை' என்ற வரியில் மாழம் என்பது மாடம் எனப்படும் உழுந்தைக் குறிக்கும். அதாவது உழுந்தினால் செய்யப்படும் தோசை எனப்பொருள் கொள்ளலாம். ஆனால் 'தேமொழியே மாழத்தின் தோசை' என்ற வரிக்கு பாடபேதமாக பதார்த்தகுணசிந்தாமணியின் வேறு சில பதிப்புகளில் 'தின்னரி சேர் மாழத்தின் தோசை' என்ற வரி இடம் பெறுகிறது, இங்கு அரி என்பது அரிசியைக் குறிக்கிறது, அதாவது அரிசியும் உழுந்தும் சேர்ந்து செய்யப்படுவதே தோசை எனப்பொருள் தருகிறது. இவ்வாறு இருவித பாடபேத வரிகள் இடம்பெறும் பதார்த்தகுணசிந்தாமணியின் பதிப்புகள் பற்றிய விவரம் அடைப்புக்குறியினுள் பதிப்பிக்கப்பட்ட ஆண்டுடன் கீழே தரப்பட்டுள்ளது.

'தேமொழியே மாழத்தின் தோசை' என்ற வரி இடம்பெறும் பதார்த்தகுணசிந்தாமணி பதிப்புகள்

1. பதார்த்தகுணசிந்தாமணி, சுப்பிரமணிய பண்டிதர் பதிப்பு (இந்நூலில் பதிப்பு ஆண்டினைக் குறிப்பிடும் பக்கம் இல்லை, நூலைப் பதிப்பித்த சுப்பிரமணிய பண்டிதர் 'தேரையர்

நீர்க்குறி நெய்க்குறி சாஸ்திரம்' என்ற நூலை 1868ல் பதிப்பித்துள்ளதால் இக்காலத்தை ஒட்டிய காலமே இந்நூல் பதிப்பித்த காலமாக இருக்க முடியும்)

2. பதார்த்தகுணசிந்தாமணி, தாமரை நூலகம் (1994)
3. பதார்த்தகுணசிந்தாமணி, இந்திய மருத்துவம் - ஹோமியோபதித் துறை (2007)

இதுதவிர சித்த மருத்துவக் கல்லூரிப் பாடநூலான 'குணபாடம் மூலிகை வகுப்பு' (முதல் பதிப்பு1936) நூலில் இடம்பெற்றுள்ள மேலே கூறப்பட்ட தோசையின் குணத்தைக் கூறும் பாடலிலும் 'தேமொழியே மாழத்தின் தோசை' என்ற வரியே இடம்பெற்றுள்ளது.

'தின்னரி சேர் மாழத்தின் தோசை' என்ற வரி இடம்பெறும் பதார்த்தகுணசிந்தாமணி பதிப்புகள்

1. பதார்த்தகுணசிந்தாமணி, கலை மாது விளக்கம் பிரஸ் (1888)
2. பதார்த்தகுணசிந்தாமணி, இரத்தின நாயகர் சன்ஸ் (1932)
3. பதார்த்தகுணபாடம், சரசுவதி மகால் நூலகம் (2006, மூன்றாம் பதிப்பு) (பதார்த்தகுணசிந்தாமணி நூலினை பதார்த்த குணபாடம் என்ற தலைப்பிட்டு எழுதப்பட்டுள்ள ஓலைச்சுவடியிலிருந்து பதிப்பிக்கப்பட்ட நூல்)

இவ்வாறு மூன்று பதிப்புகளில் தோசை என்பது உளுந்து மட்டும் சேர்த்து செய்யப்படுவது என்றும், மூன்று பதிப்புகளில் தோசை என்பது அரிசி மற்றும் உளுந்து சேர்த்து செய்யப்படுவது என்றும் காணக்கிடைக்கிறது. இவற்றில் இட்டலியும், தோசையும் உளுந்தினால் மட்டுமே செய்யப்பட்டிருக்கலாம் எனும் கருத்திற்கு ஆதரவாக உணவு வரலாற்றாசிரியர் கே.டி.அசயா கூறும் கருத்தினைக் கீழே காணலாம்,

'கி.பி.1025இல் கன்னடக்கவிஞர் சாவுண்டராயா (லோகோபகாரா என்ற நூலில்) இட்டலி உழுந்தை மோரில் ஊறவைத்து நன்கு மாவாக அரைத்து அதில் தயிரிலிருந்து எடுக்கப்படும் நீர், சீரகம், மல்லி, மிளகு,

பெருங்காயம் ஆகியவை சேர்த்துச் செய்யப்படுவது எனச் சந்தேகத்திற்கு இடமின்றிக் கூறுகிறார்; கி.பி.1130இல் எழுதப்பட்ட மானசொல்லாச என்ற சமஸ்கிருத நூலின் படியும் இட்டலி என்பது உளுந்து மட்டும் சேர்த்து செய்யப்படுவது ஆகும்.' (Achaya, 1994, p.125-126).

மேலே கூறப்பட்ட கன்னட மற்றும் சமஸ்கிருத நூலின் வழி பார்க்கையில் பதார்த்தகுணசிந்தாமணியில் தோசை உழுந்தினால் மட்டுமே செய்யப்படுவது எனப்பொருள் தரும் 'தேமொழியே மாழத்தின் தோசை' என்ற பாடபேதமே சரியானதாகத் தோன்றுகிறது. பிற்காலத்தில் உழுந்தினோடு அரிசியும் சேர்த்துச் செய்யும் மாற்றம் ஏற்பட்ட பின் நூலினைப் பிரதி எடுத்தவர்கள் 'தின்னரி சேர் மாழத்தின் தோசை' என மாற்றி எழுதியிருக்கலாம். ஆனாலும் இவ்விரண்டு வரிகளில் எது மூலபாடம்? எது காலப்போக்கில் மாற்றப்பட்டது? என்பதைப் பதார்த்தகுணசிந்தாமணியின் அனைத்து அச்சுப்பதிப்புகள் மற்றும் ஓலைச்சுவடிப் பிரதிகளையும் மூலபாட ஆய்வியல் முறையில் அணுகி முடிவு செய்வதே சாலச்சிறந்தது. பதார்த்தகுணசிந்தாமணியின் பார்வையில் சாவுண்டராயா கூறும் இட்டலி சம்பார இட்டலியாகும்.

இட்டலி பற்றிக் கூறும் சித்த மருத்துவ நூல்களின் காலம்

மருத்துவச் சித்தர்களின் காலத்தை நிர்ணயிப்பதில் பல இடர்ப்பாடுகள் உள்ளன. உதாரணமாக சித்தர்களுக்கு மரணமில்லை என்ற கருத்தே கால நிர்ணயம் செய்ய ஏற்றதாக இல்லை. இருந்தாலும் இந்நூல்களின் பாடலமைவுகளைக் கருத்தில் கொண்டும் இந்நூல்களில் கிடைக்கும் சில வரலாற்றுச் செய்திகளின் துணை கொண்டும் சித்தர்களின் காலத்தை நிர்ணயம் செய்ய தமிழறிஞர்கள் மற்றும் சித்த மருத்துவ அறிஞர்கள் முயன்றுள்ளனர்.

பதார்த்தகுணசிந்தாமணி, தேரையர் காப்பியம், தேரையர் தரு ஆகிய நூல்களின் காலம்

இந்நூல்களை இயற்றிய தேரையரின் காலத்தைக் கணக்கிட அவரியற்றிய தேரையர் மகா கரிசல் என்ற நூலில் கிடைக்கும் வேமனா எனும் தெலுங்கு மொழி ஞானப்பாடலாசிரியர் பற்றிய குறிப்புகள் துணை புரிகின்றன. 'உத்தமஞ்சி வாடு சுமி நீ என வேமனர் வடுகில் உரைத்தல் போல' என வேமனாவைப் பற்றியும் வேமனா இயற்றிய பாடல் வரியும் தேரையர் மகா கரிசலில் இடம் பெற்றுள்ளதைக் கொண்டு தேரையர் வேமனாவின் காலத்திற்குப் பின்னராவது அல்லது சமகாலத்திலாவது இருந்தவரெனலாம் (தியாகராஜன், 1974, p.3).

வேமனாவின் காலமாக 15 ஆம் நூற்றாண்டின் பிற்பகுதியையும், சிலர் 16 ஆம் நூற்றாண்டு எனவும், சிலர் 17 ஆம் நூற்றாண்டாகக்கூட இருக்கலாம் எனவும் கூறுகிறார்கள் (William, 2016, p.112). வேமனாவின் நூல்களை ஆராய்ந்து ஆங்கிலத்தில் மொழிபெயர்த்து வெளியிட்ட சார்லஸ் பிலிப் பிரவுன் என்பவர் வேமனாவின் காலம் 17 ஆம் நூற்றாண்டின் துவக்கமே என நம்பப்படுவதாகக் கூறுகிறார் (Philip Brown, 1911, p.iii). எனவே 15 முதல் 17 ஆம் நூற்றாண்டிற்கு இடைப்பட்ட காலப்பகுதியை பதார்த்தகுணசிந்தாமணி, தேரையர் காப்பியம் மற்றும் தேரையர் தரு ஆகிய நூல்களின் காலமாகக் கொள்ளலாம்.

போகர் ஏழாயிரம் மற்றும் சட்டைமுனி வாதகாவியத்தின் காலம்

வாதம், வைத்தியம், யோகம், ஞானம் எனும் பகுப்புகளை உடைய சித்தர் அறிவியலுக்கு மிகச்சிறப்பாகப் பங்காற்றியவர்களைப் பதினெண்சித்தர்கள் எனச் சித்தர்கள் காலத்திலேயே சிறப்பித்து வகைப்படுத்தியுள்ளனர். பதினெண்சித்தர்களில் போகரும், சட்டைமுனியும் அடங்குவர். போகர் நூல்களில் சட்டைமுனியின் நூல்கள் மேற்கோளாகக் கூறப்படுவதாலும், சட்டைமுனி நூலில் போகர் பற்றிக் கூறப்படுவதாலும் இவ்விருவரும் சமகாலத்தவர்களே எனக்கருத முடியும். போகரது காலம் 1213 ஆம் நூற்றாண்டாகும் (சண்முகம், 2008, p.17). இக்கருத்தினை மேலும்

வலுப்படுத்தும் விதமாக, அல்லமாபிரபு எனும் கன்னடமொழி வாசனா இலக்கியங்களைப் படைத்த வீரசைவ ஞானியின் வாழ்க்கை வரலாற்றைக் கூறும் பிரபுலிங்கலீலை என்ற கன்னடநூல் உதவுகிறது. அல்லமாபிரபு 12ஆம் நூற்றாண்டினைச் சேர்ந்தவர் (Shiva Prakash, 1997, p.178).

பிரபுலிங்கலீலையில் அல்லமாபிரபுவும் கோரக்கரும் கலந்து உரையாடியதற்கான குறிப்புகள் உள்ளன (Ramanujan, 1985, p.146). கோரக்கரும் போகரும் சமகாலத்தவர்கள் என்பதற்கு கோரக்கர் எழுதிய சந்திரரேகை என்ற சித்தமருத்துவ நூல் ஆதாரமாக உள்ளது. இந்நூலில் போகரும் கோரக்கரும் பழனியில் சிலகாலம் இருந்து சித்துவேலைகள் புரிந்தது, பழனியில் போகர் சமாதி நிலையடைந்து கோரக்கரை உரகை எனப்படும் நாகப்பட்டினத்திற்கு செல்லக் கூறுதல், பின்பு போகர் உரகையில் கோரக்கரை சந்தித்து அவருக்கு பொய்கைநல்லூர் என்ற இடத்தில் சமாதியடைய துணை புரிந்தது எனக் கோரக்கரும் போகரும் சிலகாலம் இணைந்து செயல்பட்டிருந்ததற்கான பல சம்பவங்கள் கூறப்பட்டுள்ளன. மேலே கூறியவைகளின் மூலம் போகரும், கோரக்கரும், அல்லமாபிரபுவும் சமகாலத்தவர்கள் என முன்மொழியலாம், அதன் மூலம் அல்லமாபிரபுவின் காலமான 12ஆம் நூற்றாண்டினை ஓட்டிய காலமே போகர் மற்றும் சட்டைமுனியின் காலம் என உறுதிப்படுத்த முடியும்.

முடிவுரை

தமிழில் இட்டலி பற்றிய காலத்தால் முற்பட்ட குறிப்புகள் 12-13ஆம் நூற்றாண்டைச் சேர்ந்த சித்த மருத்துவ நூல்களான போகர் ஏழாயிரம் மற்றும் சட்டைமுனி வாதகாவியம் ஆகிய நூல்களில் கிடைக்கிறது. இந்நூல்களில் நீர்த்துவமிக்க இட்டலி மாவு வேகவைத்தவுடன் கெட்டியாகும் இயற்பியல் மாற்றம் உவமைக்காகப் பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளது. இந்நூலாதாரம் கல்வெட்டுகளில் கிடைக்கும் இட்டலி பற்றிய ஆதாரங்களைவிட காலத்தால் முற்பட்டவை. மேலும் இட்டலியின் குணத்தை சிறப்பாக விவரிக்கும் 17ஆம்

நூற்றாண்டைக் கால எல்லையாகக் கொண்ட பதார்த்தகுணசிந்தாமணி நூலின் குறிப்புகள் மூலம் காரம் சேர்க்காத மாவினால் செய்யப்பட்ட தோசை / இட்டலி மற்றும் பெருங்காயம், மிளகு, இஞ்சி, கருவேப்பிலை ஆகிய காரம் சேர்ந்த மாவினால் செய்யப்பட்ட சம்பாரத்தோசை / சம்பார இட்டலி என இருவகையான தோசையும், இட்டலியும் வழக்கிலிருந்ததை அறியமுடிகிறது.

இவற்றில் ஏறத்தாழ பொதுவழக்கில் மறைந்துவிட்ட சம்பாரத்தோசை மற்றும் சம்பார இட்டலி ஆகியவை முறையே அழகர்மலை கள்ளழகர் கோவில் மற்றும் காஞ்சிபுரம் வரதராஜப்பெருமாள் கோயில் ஆகிய வழிபாட்டுத்தலங்களில் பக்தர்களுக்குத் தரப்படும் பிரசாதமாக இன்றளவும் வழக்கில் உள்ளன. பதார்த்தகுணசிந்தாமணியில் தோசை, இட்டலியின் உணவுக்குணம் உட்பட இன்றுவரை வழக்கிலுள்ள பல உணவுகள், காய்கறிகள், பழங்கள் ஆகியவற்றின் குணங்கள் சித்த மருத்துவ அடிப்படையில் விளக்கப்பட்டுள்ளதைக் கண்கையில் இந்நூல் இன்றைய உணவு அறிவியல் நூல்களுக்கு முன்னோடியாக உள்ளது என்றால் மிகையிலலை. பதார்த்தகுணசிந்தாமணியின் வெவ்வேறு பதிப்புகளில் தோசை மாவில் சேரும் பொருட்களாகக் கூறும் வரிகள் உழுந்து மட்டும் சேர்த்து செய்யப்படுவது எனவும், அரிசி மற்றும் உளுந்து சேர்த்து செய்யப்படுவது எனவும் இருவித பாடபேதத்துடன் காணப்படுகிறது.

இதைப்போன்று பாடபேதங்களும் பிழைகளும் பதார்த்தகுணசிந்தாமணியின் வெவ்வேறு பதிப்புகளில் மலிந்து காணப்படுவது இந்நூலிற்கு மூலபாட ஆய்வுப்பதிப்பு வெளியிட வேண்டிய அவசியத்தை உணர்த்துகிறது. தமிழக வரலாற்றில் இட்டலி பற்றி அறிய உதவும் காலத்தால் முற்பட்ட தமிழிலக்கியச் சான்றுகள் சித்தர்கள் இயற்றிய மருத்துவம் தொடர்பான நூல்களில் காணக்கிடைக்கின்றன என்பதன் மூலம் தமிழக வரலாற்றை மீள் ஆய்வு செய்வதற்கு இந்நூல்களாலும் பங்காற்ற இயலும் என உறுதிபட உரைக்க முடியும்.

References

- Achaya, K.T. (1994). *Indian Food, A Historical Companion*. New Delhi: Oxford University Press.
- Ananda Kumar, A. (Ed.). (1975). *Theraiyar Kappiyam*. Chennai: Pandithar S.S.Anandam Siddha Maruthuva Araichi Nilayam.
- Patharthaguna Sinthamani*. (2007). Chennai: Directorate of Indian Medicine and Homeopathy.
- Bakthavathsala Bharathi. (Ed.). (2014). *Tamizhar Unavu*. Nagercoil: Kalachuvadu Pathippagam.
- Chinnathurai, S. (2017). *Uravu Sandai Theerkkum Azhagar Kovil Sampa Dosai*. In Vikatan Deepavali Malar. Chennai: Ananda Vikatan Publishers (P.) Limited.
- Gangathara Thevar. (Ed.). (1975). *Bogar Ezhayiram, Irandam Ayiram*. Pazhani: Pazhani Thandayuthapani Swami Koil.
- Gangathara Thevar. (Ed.). (1975). *Bogar Ezhayiram, Moonram Ayiram*. Pazhani: Pazhani Thandayuthapani Swami Koil.
- Gangathara Thevar. (Ed.). (1975). *Bogar Ezhayiram, Muthal Ayiram*. Pazhani: Pazhani Thandayuthapani Swami Koil.
- Gutiérrez, Andrea. (2018). “Jewels Set in Stone: Hindu Temple Recipes in Medieval Cola Epigraphy». *Religions* (2018, 9, 270; doi:10.3390/rel9090270).
- Kasim Muhaideen Ravuthar. (Ed.). (1888). *Patharthaguna Sinthamani*. Madras: Kalai Maathu Vilakkam Press.
- Kasim Muhaideen Ravuthar. (Ed.). (1932). *Patharthaguna Sinthamani*. Chennai: Rathna Nayakar Sons.
- Krishnan, P.A. (2014). *Milakaayai Ponra Pandurangan*. In Bakthavathsala Bharathi (Ed.), *Tamizhar Unavu*. Nagercoil: Kalachuvadu Pathippagam.
- Lakshmi, K. and Deepa H. Ramakrishnan. (2013, May 11). In Search of Kancheepuram Idli. *The Hindu*. Retrieved from <http://www.thehindu.com/>
- Murugesu Mudaliar, C.S. (1932). *Gunapadam - Mooligai Vaguppu*. Chennai: Government Press Superintendent.
- Paramasivan, Tho. (2004). *Panpaattu Asaivukal*. Nagercoil: Kalachuvadu Pathippagam.
- Philip Brown, Charles. (1911). *The Verses of Vemana*. Madras: V.Ramasamy Sastrulu & sons.
- Ramachandran, S.P. (Ed.). (1994). *Patharthaguna Sinthamani*. Chennai: Thamarai Noolagam.
- Raman, K.V. (1975). *Sri Varadarajaswami Temple - Kanchi*. New Delhi: Abhinav Publications.
- Ramanujan, A.K. (1985). *Speaking of Siva*. Middlesex: Penguin Books.
- Sethuragunathan, N. (Ed.). (1975). *Korakkar Chandrarekai – 200*. In *Ezhu Nool Thokuthi*. Pazhani: Pazhani Thandayuthapani Swami Koil.

- Shiva Prakash, H.S. (1997). Medieval Kannada Literature. In Ayyappa Paniker, K. (Ed.), *Medieval Indian Literature – An anthology*, (Volume On). Surveys and Selections. New Delhi: Sahitya Akademi.
- Shunmugom, N. (2010). *Siddha Mruthuva Suvadikal Vazhi Kurunool Meetturuvaakkam*, Ki.Na. Tamizhial (Quarterly magazine), (October 2010 / pp.16-26).
- Sowrirajan, M. (Ed.). (2006, Third edition). *Pathartha Gunapadam*. Thanjavur: Saraswathi Mahal Noolagam.
- Subramania Pandithar. (Ed.). (n.d.). *Patharthaguna Sinthamani*. Chennapattinam: Subramania Pandithar.
- Subramania Pandithar. (Ed.). (1868). *Theraiyar Neerkuri Neykuri Sasthiram*. Chennapattinam: Asiatic Achukoodam.
- Sumitpal. (2017, November 12). A case for idli-dosa as the national food. *The Hindu*. Retrieved from <https://www.thehindu.com/>
- Thiagarajan, R. (Ed.). (1974). *Theraiyar Maha Karisal*. Chennai: Pandithar S.S.Anandam Siddha Maruthuva Araichi Nilayam.
- Thiagarajan, R. (Ed.). (1997). *Theraiyar Tharu*. Chennai: Pandithar S.S.Anandam Siddha Maruthuva Araichi Nilayam.
- Veluchamy Pillai, R.M.K. (Ed.). (1935). *Sattaimuni Vathakaviyam*. Pazhani: R.M.K.Press.
- William J. Jackson. (2016). *Vijayanagara Voices: Exploring South Indian History and Hindu Literature*. New York: Routledge.