



## மேன்மதி கோவை தமிழ் மன்றம்

சர்வதேச ஆக்கப்பூர்வமான ஆய்விதழ்

MENMATHI KOVAI TAMIL MANDRAM

INTERNATIONAL JOURNAL OF CREATIVE RESEARCH THOUGHTS

### எட்டுத்தொகை குறிப்பிடும் சங்ககால மக்களின் உணவுமுறை

ஆய்வாளர்

சு. கனகலட்சுமி

முதுகலை தமிழ் இலக்கியம்,

இரண்டாம் ஆண்டு,

சக்தி மகளிர் கலை மற்றும் அறிவியல் கல்லூரி,

ஒட்டன்சத்திரம்.

நெறியாளர்

திருமதி. செள. சிவசௌந்தர்யா

எம். ஏ. , எம்ஃபில். , பி. எட். ,

உதவிப்பேராசிரியர்,

சக்தி மகளிர் கலை மற்றும் அறிவியல் கல்லூரி,

ஒட்டன்சத்திரம்.

November - December

## **Foods habits of sangam people mentioned by Ettuthogai**

### **Researcher**

**S. Kanagalakshmi**

M. A. Tamil Literature,

Second year,

Sakthi Women's Arts and Science College.

Oddanchatram.

### **Guide**

**Mrs. Sou. Sivasoundarya** M. A., M. Phil., B. Ed.,

Assistent proffeser,

Sakthi Women's Arts and Science College.

Oddanchatram.

### **ABSTRACT**

The Ettuthogai texts contained in Sangam literature are special for revealing the ancient culture and social life of the Tamil people. Through these texts, the food system, agriculture, occupation, and nature-based life of the people of that time are clearly recorded. This research examines the food habits, types of food, social nature, hospitality, and the relationship between food and the environment mentioned in the Ettuthogai texts.

### **முன்னுரை**

சங்க இலக்கியம் தமிழர் பண்பாட்டின் பிரதிபலிப்பாக விளங்குகிறது. அதில் முக்கியமான பகுதியை எட்டுத்தொகை நூல்கள் வகிக்கின்றன. இந்நூல்கள் சங்ககால மக்களின்

வாழ்க்கைமுறைகள், பண்பாடு, பொருளாதாரம், உணவு, உடை, விருந்து, தொழில் போன்றவற்றை வெளிப்படுத்துகின்றன. அவற்றின் மூலம் நாம் அந்தக் காலத்து சமூக அமைப்பை நுணுக்கமாக அறிய முடிகிறது.

சங்ககாலம் என்பது இயற்கையுடன் ஒருமித்து வாழ்ந்த காலம். அந்தக் கால மக்களின் உணவுமுறை இயற்கைச் சூழலை சார்ந்திருந்தது. நிலத்தின் தன்மையின்படி - மறைநிலம், மலைநிலம், மருதநிலம், நெய்தல், பால்நிலம் - மக்கள் தங்கள் உணவுகளைத் தேர்ந்தெடுத்தனர். மலைநில மக்கள் காட்டு விலங்குகளின் இறைச்சி, தேன், விலங்குகளின் பால் போன்றவற்றை உணவாக எடுத்தனர். மருதநில மக்கள் விவசாயம் செய்து அரிசி, பாயாசம், மது போன்றவற்றை உணவாகக் கொண்டனர். நெய்தல் நில மக்கள் மீன்கள், நத்தைகள் போன்ற கடல் உணவுகளை உட்கொண்டனர். முல்லைநில மக்கள் பால், தயிர், நெய், மோர் போன்றவற்றை உணவாகக் கொண்டனர்.

### **நற்றிணையில் கூறும் மக்களின் உணவுகள்**

நற்றிணை பாடல்களில் உணவு முறைகள் பெரும்பாலும் ஒழுக்கம், பகிர்வு, நேர்த்தி, சமூக ஒற்றுமை என்பவற்றுடன் தொடர்புடையவை. உணவு என்பது வாழ்வியல் மட்டுமின்றி, நல்ல பழக்கவழக்கங்களின் சின்னமாகவும் உள்ளது. அன்றாட உணவு, விருந்து, விழா ஆகியவை தனித்துவமான விதிகளில் அமைந்திருந்தன.

இதனை,

**“புல்லின் மிசை படர்திரு சிறுகுறிஞ்சி;**

**அரிசி கஞ்சி அன்னமும் உண்டு ....” (நற் : பா. 15)**

என்னும் நற்றிணையின் வரிகள் சிறு குடிசைகளில் கூட அரிசி வைத்து கஞ்சி செய்து உண்பதையும், அது அன்றாட உணவாக இருந்ததையும் குறிப்பிடுகிறது. கஞ்சி சங்ககால மக்கள் வாழ்க்கையின் அடிப்படை உணவாக இருந்ததையும் உணர்த்துகிறது.

**“நெய்தல் நிலத்து மீன்கள்,**

**சுட்டு உண்ட சோறு கூடல் ....”**

**(நற் : பா. 54)**

நெய்தல் நில கடலோர மக்கள் மீன்களைப் பிடித்து சுட்டு உண்பதையும், சோற்றுடன் உண்ணும் பழக்கத்தையும் கூறுகிறது. மீன் உணவு, நெய்தல் நிலத்து மக்களிடம் பொதுவான உணவாக இருந்தது.

**“பசுந்தோர் நெய்யால் புளியரிசி கூழ்”**

**(நற் : பா. 142)**

முல்லை நில மக்கள் புளியரிசி (தயிர் கலந்த சோறு) மற்றும் நெய்யின் உணவு குறித்துச் சொல்லப்படுகிறது. பால் சார்ந்த உணவுகளையும் மற்றும் தயிர் சேர்க்கப்பட்ட உணவுகளையும் உண்டனர்.

“ஆடு மாடு கொன்று,

அமுதம் போல விருந்தளித்தார்....”

(நற்: பா. 266)

விருந்தினருக்கு ஆடு, மாடு போன்றவற்றை அறுத்து, அவற்றின் இறைச்சியால் விருந்து அளிப்பதும் வழக்கமாக இருந்தது. மாமிசம்; என்பது விருந்தோம்பல் உணவாக கருதப்பட்டது.

இவையனைத்தும் நற்றினை கூறும் சங்கால மக்களின் உணவுமுறைகளையும், விருந்தோம்பல்களையும் பற்றி குறிப்பிடுகிறது.

**குறுந்தொகை கூறும் உணவுகள்**

சங்ககாலத்தில் உணவு என்பது வாழ்க்கையின் முக்கியப்பகுதி, உணவு நேரம், சுத்தம், பகிர்வு, விருந்தினர் மரியாதை, போன்றவை கவனிக்கப்பட்டது. குறுந்தொகை பாடல்கள் உணவு பழக்கம், ஒழுக்கம், சமூக ஒற்றுமை ஆகியவற்றை சிறப்பாக விளக்குகின்றன.

குறுந்தொகை குறிப்பிடும் உணவு முறைகள் பற்றிய செய்திகளை கீழ்கானும் பாடல்கள் மூலம் அறிவோம்.

“அன்னமல்லாக் கெள்ளா ஊட்டம்

பசும்பொன் போல்...”

(குறுந் : பா. 22)

November - December

அரிசி போன்ற உணவை அனைவருக்கும் சமமாக வழங்க வேண்டும். சமுதாய ஒற்றுமை, பகிர்வு, கருணை ஆகியவற்றை இக்குறுந்தொகை பாடல் வலியுறுத்துகிறது.

**“விருந்தினர்க்கு நன்கு ஊட்டம்,**

**அன்னம் தரும் முறையும் சிறந்தது”**

(குறுந்: பா. 40)

விருந்தினரை வரவேற்று சிறப்பாக உணவு தருவது சங்ககாலத்தில் உயர்ந்த பண்பாகக் கருதப்பட்டது. விருந்தினரை மதித்து மனமார்ந்த விருந்தினராக நடத்துதல் முக்கியம் என்பதையும் கூறுகின்றது.

**“அரிசி, கீரை, பழங்கள், மாமிசம் சிறப்பு  
நாளில் ...”**

(குறுந் : பா. 50)

அன்றாட அடிப்படை உணவு அரிசி, கீரை, பழங்கள் போன்றவையும் விருந்தில் மாமிசமும் சிறப்பு உணவாக வழங்கப்பட்டது.

**“சிறந்த மண்ணில் சிறந்த உணவு**

**சுத்தமாகச் செய்க ...”**

(குறுந் : பா . 45)

உணவுப் பொருட்கள் சுத்தமாகவும், அளவுக்கு மிகாமல், திறமையாக சமையல் செய்யப்பட வேண்டும்.

சுகாதாரமும் ஒழுக்கமும் கவனிக்கப்பட வேண்டும்.

இவை குறுந்தொகையில் சுட்டப்படும் சங்ககால மக்களின் உணவுமுறைகள் ஆகும்.

### **அகநானூற்றில் சங்ககால உணவுகள்**

அகநானூறு என்னும் சங்க இலக்கிய நூல் சங்ககால மக்களின் “உணவு முறைகள், சைவம், அசைவம், பானங்கள் விருந்து வழக்கங்கள்” ஆகியவற்றைப் பற்றிய அழகிய குறிப்புகளை தருகிறது.

**“மதுவின் உண்டி மருவிய பாணன்**

**அடியோடு வயிற்று களித்தனன் போல....”**

(அகம் : பா. 86)

இந்தப்பாடலில் மதுபானம் (தென்னை, பனை சாராயம் போன்றவை) குடித்து முழுமையாக மகிழ்ந்து களிக்கும் பாணனின் நிலையைச் சித்தரிக்கிறது. இதன் மூலம் சங்ககாலத்தில் “மதுபானம் ஒரு வழக்கமான பானமாக இருந்தது” என்பதை அறியலாம்.

**“நெய்யொடு பருப்பின் நணந்த கூழ்....”**

(அகம் : பா. 113)

இவ்வக நானூற்று வரிகள் நெய்யும், பருப்பும் சேர்த்து செய்த கூழ் உணவாக குறிப்பிடப்படுகிறது. இது சங்ககாலத்தில் சைவ உணவில் நெய், பயிறு வகைகள் முக்கியம் என்பதை காட்டுகிறது.

November - December

**“ஆவியின் இறைச்சி, அன்னமும்**

**புலால்....”**

(அகம் : பா. 281)

ஆடு, மாடு, கோழி போன்ற மிருக இறைச்சி சமைத்து உண்பதும், அத்துடன் அரிசி உணவு சேர்த்து உண்ணுவதும் வழக்கமாக இருந்தது. இது அசைவ உணவின் பரவலான பயன்பாடு சங்ககாலத்தில் இருந்ததை வெளிப்படுத்துகிறது.

**“திண்வயல் நெல்லின் தடம் புகுந்து அரிசி**

**சமைத்த கூழ்....”**

(அகம் : பா. 335)

இவ்வடிகள் நெல் அறுவடை செய்யப்பட்டு அரிசி செய்து, அதைக்கூழாக்கி சமைத்தல் குறித்து கூறப்பட்டுள்ளது. இது அரிசி உணவு சங்ககாலத்தில் அடிப்படை உணவாக இருந்தது என்பதை உறுதிப்படுத்துகிறது.

மேலும், பால், தயிர், நெய் போன்ற பால்வர்க்கப் பொருட்கள் சங்ககால மக்களின் உணவில் முக்கிய இடம் பெற்றிருந்தன. இவை விருந்துகளிலும் பெரிதும் பயன்படுத்தப்பட்டன.

**புறநானூற்றில் சங்ககால உணவுகள்**

புறநானூறு சங்கஇலக்கியத்தில் முக்கியமான நூலாகும். இதில் யுத்தம், விருந்தோம்பல், வீரர்கள், அரசர்கள் போன்றவற்றோடு மக்கள் வாழ்வியல், உணவுமுறைகள் பற்றிய குறிப்புகள் கிடைக்கின்றன.

November - December

சங்ககால மக்களின் உண்ணிய உணவு வகைகள். அரிசி, தானியம், மீன், மாமிசம், பால், தயிர், வெண்ணெய், தேன், பானம், காய்கறி போன்றவை, என புறநானூறு சுட்டுகின்றது.

புறநானூற்றில் உணவுமுறையை சுட்டிக்காட்டும் சில பாடல்கள் :

“அமுதம் போலும் அன்னமும்,  
அரிசியும் நெய்யும் நறுமணம் கமழ,  
அயர் விருந்து ஆயிரம் வகை ...”

(புறம் : பா. 18)

விருந்தினரை வரவேற்க சங்ககால மக்கள் அரிசியில் நெய் ஊற்றி பரிமாறினர். நறுமணம் வீசும் உணவு வகைகளோடு பலவிதமான விருந்துகள் ஏற்பாடு செய்யப்பட்டன. இதனால் அக்காலத்தில் நெய் கலந்த அரிசி சமைத்த உணவு வகைகள் முக்கியப் பங்கு வகித்தன என்பதை அறியலாம்.

“முதிர்ந்த பழமும், பால், நெய், தேனும்  
முறுவல் உண்டி மகிழ்ந்தனர் ஆயர்……”

(புறம் : பா. 195)

ஆயர்கள் பால், நெய், தயிர், தேன், பழங்கள் போன்றவற்றை உண்டு வாழ்ந்தனர். சைவ உணவுமுறைப் பறைச்சாற்றுகிறது.

“விளை நிலத்து அரிசியும்,

விலங்கு இறைச்சியும்,

விறகு புகையோடு வேகவைத்து”

(புறம் : பா. 182)

நிலத்தில் விளைந்த அரிசியையும், வேட்டையாடிய மாமிசத்தையும் சமைத்து உணவாகக் கொண்டனர். அசைவ உணவு வழக்கம் இருந்ததையும் இப்பாடலடிகள் புலப்படுத்துகின்றது.

“மணமிகு கூழும், மஞ்சள் கலந்த கறியும்,

நெய்யினால் செய்த பானமும் ....”

(புறம் : பா. 56)

கூழ் (கஞ்சி), கறி வகைகள், நெய் கலந்து தயாரித்த பானம் ஆகியவை உணவாக இருந்தன. பானங்கள், கூழ், கறி போன்றவை அன்றாட உணவில் இருந்ததையும் இப்பாடலடிகள் புலப்படுத்துகின்றது.

**ஐங்குறுநூற்றில் சங்ககால உணவுகள்**

ஐங்குறுநூற்றில் ஐவகை நிலங்களில் வாழ்ந்த மக்களின் உணவுமுறைகள் பற்றியச் செய்திகளை கீழ்வரும் பாடல்களின் மூலம் அறிவோம்.

1. குறிஞ்சி (மலை நிலம்)

“குன்றின் புல்லும் கிழங்கும் கனியும்  
வேட்டைக் கறியுடன் வாழ்வது”

மலைவாழ் மக்கள் குன்றுகளில் கிடைக்கும் கிழங்குகள், கனி, காட்டு மிருக மாமிசம் போன்றவற்றை உண்டு வாழ்ந்தனர்.

2. முல்லை (காட்டு நிலம்)

“பால், தயிர், நெய், வெண்ணெய் கூடிய  
கறவைப் பொருட்கள் உணவாயிற்று”

மாடுகளை வளர்த்த முல்லை நிலமக்கள் பால் சார்ந்த உணவுகளை (தயிர், வெண்ணெய், நெய்) போன்றவற்றை உணவாகக் கொண்டனர்.

3. மருதம் (வயல் நிலம்)

“அரிசியும் அதனோடு மீன்கறியும்  
பசும்பால் கூழும் பசியகற்றும்”

வயலை மையமாகக் கொண்ட மருதநில மக்கள் சமைத்த அரிசி சாதம், மீன் குழம்பு, பால்கூழ் ஆகியவற்றை உணவாக உண்டனர்.

4. நெய்தல் (கடல்நிலம்)

“அலைகடல் கொணர்ந்த நண்டு,

வளைத்த மீன்

அரிசி பானத்தில் சேர்த்துண்டார்”

கடலோர மக்கள் அரிசியுடன் நண்டு, மீன் போன்ற கடல் உணவுகளைச் சேர்த்து உணவாகக் கொண்டனர்.

5. பாலை (வறண்ட நிலம்)

“வறண்ட நிலத்தில் உலர்ந்த

இறைச்சியும்

கிழங்கும் பசியறுக்கும்”

பாலைவன மக்கள் பயணங்களில் நீடிக்கும் வகையில் உலர்ந்த இறைச்சி, கிழங்கு போன்ற எளிய உணவுகளை உட்கொண்டனர். இவ்வாறு ஜங்குறுநூற்றில் உணவு விவரங்கள் இயற்கை சூழலோடு இணைந்து வாழ்ந்த வாழ்க்கை முறையை காட்டுகின்றன.

பதிற்றுப்பத்தில் சங்ககால உணவுகள்

சங்க இலக்கிய நூலான பதிற்றுப்பத்தில் சங்ககால மக்களின் உணவு வகைகள், சமைப்புமுறை, குறிப்பிட்ட உணவுகள் போன்றவற்றை பற்றிய தகவல்களை கீழ்வரும் பாடல்கள் மூலம் அறிவோம்.

அவை,

**“அடுமின் சோறு, திற்றி, உண்மை  
மின்...”**

(பதிற்: பா. 17)

அரசனை வரவேற்கும் விருந்தோம்பல் சூழலில், சோறு, இறைச்சி, பானம் ஆகியவை விருந்தினருக்குப் பரிமாறப்பட்டன.

**“அரிசியும், பருப்பும் சேர்த்து  
சக்கரையுடன் சமைத்த உணவு ...”**

(பதிற்: பா. 90)

சங்ககாலத்தில் இனிப்பு வகைகள் (சக்கரை பொங்கல்) சமைக்கப்பட்டதையும், அது அரசர் தரப்பில் விருந்தோம்பலில் வழங்கப்பட்டதையும் காட்டுகிறது.

**“உண்மின் கள்ளே அடுமின்  
சோறே...”**

(பதிற்: பா. 18)

இந்தப்பாடலில், உணவு சமைப்பது (அடுமின்) மற்றும் பானம் குடிப்பது (உண்மின்) போன்ற செயல்கள் சங்ககால உணவுமுறையில் இருந்ததைக் குறிப்பிடுகிறது.

**“கடலோர மக்கள் வாழ்வியல் பாடலில்,  
மீன் விருந்து, பானம் எனக் குறிப்பு.”**

(பதிற்: பா. 54)

கடலோர மக்கள் (நெய்தல் நில மக்கள்) வாழ்வியல் மற்றும் உணவுமுறை குறித்த குறிப்பு உள்ளது. இதில் மீன் விருந்து மற்றும் பானம் வழங்குவது போன்ற உணவுமுறைகள் குறிப்பிடப்படுகின்றன.

### பரிபாடலில் சங்ககால உணவுகள்

சங்க இலக்கிய நூலான பரிபாடல் சங்ககால மக்களின் உணவுமுறைகள் பற்றிச் செய்திகளை கீழ்க்காணும் பாடல்களின் மூலம் காண்போம்.

“அரிசி சமைத்து நெய் சேர்த்து,  
பருப்பு சேர்த்து சுவைபடுத்தி,  
விருந்தினருக்கு வழங்கும்.”

(பரி: பா. 1)

இந்த பாடலில், அரிசி, பருப்பு, நெய் சேர்த்து சமைத்து விருந்தினருக்கு வழங்கும் உணவுமுறை விவரிக்கப்படுகிறது. இது சங்ககால விருந்தோம்பல் பண்பாட்டை காட்டுகிறது.

“சுவையான உணவுகள், பானங்கள்,  
விருந்தினருக்கு வழங்கப்படும்.”

(பரி: பா. 5)

சுவையான உணவுகள் மற்றும் பானங்கள் விருந்தினருக்கு வழங்கப்படுவது குறிப்பிடப்படுகிறது. இது சங்ககால விருந்தோம்பல் பண்பாட்டை விளக்குகிறது.

**“இனிப்பு உணவுகள், நெய், பால்**

**பன்னீர் போன்றவை**

**விருந்தினருக்கு வழங்கப்படும். ”**

**(பரி: பா. 8)**

இந்தப்பாடலில், இனிப்பு உணவுகள், நெய், பால் பன்னீர் போன்றவை விருந்தினருக்கு வழங்கப்படுவது குறிப்பிடப்படுகிறது. இது சங்ககால உணவுமுறையின் வளமை மற்றும் சுவைமிக்க தன்மையை காட்டுகிறது.

**“கடலோர மக்கள், மீன் நண்டு**

**போன்றவற்றை உணவாக உண்ணும்...”**

**(பரி: பா. 12)**

கடலோர மக்கள் மீன், நண்டு, போன்றவற்றை உணவாக உண்ணும் பழக்கம் குறிப்பிடப்படுகிறது. இது சங்ககால மக்களின் உணவுமுறையை விளக்குகிறது.

இவ்வாறு பரிபாடலில் சங்ககால மக்கள் எவ்வாறு உணவுமுறைகளைப் பின்பற்றினார்கள் என்ற தகவல்களை அறியமுடிகிறது.

**கலித்தொகையில் சங்ககால உணவுகள்**

சங்ககால மக்கள் தாங்கள் வாழும் சூழலுக்கு ஏற்றவாறு தங்களுடைய வாழ்வியலை அமைத்துக் கொண்டனர் எனலாம். ஜவகை நிலத்தில் வாழும் மக்களின் வாழ்வைப்பற்றி

இலக்கணங்களும் இலக்கியங்களும் வரையறுத்துள்ளது. அவை கலித்தொகையில், மலைவாழ் மக்கள் தங்களுடைய உணவுத் தேவைகளை இயற்கை உணவாக உட்கொண்டனர் என்பதை,

**“வள்ளிகீழ் விழா வரைமிசைத் தேன்றொபா**

**கொல்லை குரல்வாங்கி யீனா மலைவாழ்ந்..”**

(கலி : பா. 39)

கலித்தொகையில் கபிலர் கிழங்கு, தேன், தினை போன்ற உணவுகளை வரையறுத்துள்ளார்.

பாலில் இருந்து பெறப்படும் முதல்நிலைப் பொருளான மோரையும், வெண்ணெயையும் ஆயர் குலப் பெண்கள் விற்பனை செய்துள்ளதை பற்றி

**“வெண்ணெய்க்கும் அன்னள் எனக்கொண்டாய்**

**ஒண்ணுதல்” (கலி : பா. 110)**

என்று மோர் விற்பனையும், வெண்ணெய் விற்பனையும் உணவாக உண்டும் வாழ்ந்தனர். இவ்வாறு சங்ககால மக்களின் உணவுமுறைகளை சங்க இலக்கிய நூல்களான எட்டுத்தொகை நூல்கள் குறிப்பிடுகின்றன.

**முடிவுரை :**

எட்டுத்தொகை நூல்கள் சங்ககால மக்களின் உணவுமுறையை முழுமையாகப் பிரதிபலிக்கின்றன. அவை உணவை வெறும் பசியனைக்கும் பொருளாக அல்லாது, பண்பாடு, நாகரிகம், சமூக உறவு, இயற்கை வாழ்வு

ஆகியவற்றின் அடையாளமாகக் காட்டுகின்றன. உணவின் வழியாகவே அந்தக் கால மக்களின் பசுமையான வாழ்வியல், பொருளாதார நிலை, மதிப்புகள் அனைத்தும் வெளிப்படுகின்றன. எனவே, எட்டுத்தொகை நூல்கள் தமிழர் பண்பாட்டில் உணவு மற்றும் வாழ்வியலின் ஆழ்ந்த தொடர்பை எடுத்துரைக்கும் முக்கியமான இலக்கிய ஆதாரங்களாகும்.

### துணை நூற்பட்டியல்

சங்க இலக்கியம் : புலியூர்க்கேசிகன் - மூலமும் உரையும்.

1. நற்றிணை : நற்றிணை - நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ், புலியூர்க்கேசிகன் தெளிவுரை, பாரி நிலையம்.
2. குறுந்தொகை : புலியூர்க்கேசிகன் தெளிவுரை, மூலமும் உரையும்.
3. அகநானூறு : புலியூர்க்கேசிகன் (2016) அகநானூறு - மூலமும் உரையும். சாரதா பதிப்பகம், சென்னை.
4. புறநானூறு : புலியூர்க்கேசிகன் உரை, மூலமும் உரையும்.
5. ஐங்குறுநூறு : புலியூர்க்கேசிகன் உரை, மூலமும் உரையும்.

6. பதிற்றுப்பத்து: உ. வே. சா, ப. அ - பதிற்றுப்பத்து

மூலமும் உரையும். சென்னை

முதற்பதிப்பு, ஏப்ரல் 2004.

7. பரிபாடல் : கௌமாரிஸ்வரி உரை, மூலமும்

உரையும். தமிழன்னல் தெளிவுரை

8. கலித்தொகை : நச்சினார்க்கினியார் உரை - மூலமும்

உரையும் கு. வெ. பாலசுப்ரமணியன் -

நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ் - 2007.