



உப்பமைந்தற்றால் புலவி

ஆமினா பானு, செ.

உதவிப்பேராசிரியர், தமிழ்த்துறை,
சதக்கத்துல்லா அப்பா கல்லூரி, திருநெல்வேலி-11.

Corresponding Author's mail id: ameenajji@gmail.com

ஆய்வுச் சுருக்கம்

மனிதன் தன் அனுபவங்களை, உணர்வுகளை ஆவணப்படுத்தும் பல்வேறு கலைகளுள் இலக்கியமும் ஒன்றாகும். இது காலந்தோறும் சூழலுக்கேற்பப் பாடுபொருள் அமைப்பிலும், வடிவ அமைப்பிலும் பல்வேறு மாற்றங்களுக்கு உட்பட்டு வருகின்றது. இத்தகைய இலக்கியங்கள் அக்கால மக்களின் பண்பாட்டுக் கருவூலமாகவும், வாழ்க்கையினைப் படம்பிடித்துக் காட்டுவதாகவும் அமைந்துள்ளன. எனவே தான் இனவரைவியல் ஆதாரங்களில் ஒன்றாக இலக்கியம் திகழ்கிறது எனலாம். அந்த வகையில் சங்கம் மருவிய கால இலக்கியங்கள் என்ற வகைப்பாட்டிற்குள் அடக்கப்பட்டுள்ள திருக்குறள் மனிதன் மனிதனாகப் பண்பட்டு வாழ்வதற்குத் தேவையான அறச்சிந்தனைகளை முன்வைத்துள்ளது. அத்தகைய சிந்தனைகளை எடுத்துரைப்பதே இக்கட்டுரையின் நோக்கமாகும்.

குறிப்புச் சொற்கள்

திருக்குறள், உணவு, உப்பு, ஊடல், உமணர், சமூகப் படிநிலைகள், உப்புச் சத்தியாகிரகம்,

முன்னுரை

சங்க இலக்கிய வகைப்பாட்டில் பதினெண்கீழ்க்கணக்கு எனப்படும் பதினெட்டு நூல்களின் திரட்டில் இருக்கும் திருக்குறள், குறள் வெண்பா என்னும் பாவகையினாலான 1330 ஈரடிச்

செய்யுட்களைக் கொண்டது. இந்நூல் முறையே அறம், பொருள், இன்பம் ஆகிய மூன்று பகுப்புகளைக் கொண்டது. இஃது அடிப்படையில் ஒரு வாழ்வியல் நூல். மாந்தர்கள் தம் அகவாழ்வில் சமூகமாகக் கூடி வாழவும் புற வாழ்வில்

இன்பமுடனும் இசைவுடனும்
நலமுடனும் வாழவும் தேவையான
அடிப்படைப் பண்புகளை விளக்குகிறது.
அத்தகையதொரு பண்பின்
வெளிப்பாடாக

“உப்பமைந்தற்றால் புலவி அது சிறிது
மிக்கற்றால் நீள விடல்”

(குறள்: 1302)

எனும் குறளைக் காணலாம். இக்குறளில்
இடம் பெற்றுள்ள “உப்பமைந்தற்றால்
புலவி” எனும் வரிகளில்
உள்ளடக்கப்பட்டுள்ள கருத்துக்களை
ஆய்வு நோக்கில் வெளிக்கொணர்வதாக
இக்கட்டுரை அமைகிறது.

குறளும் அறிஞர்களின் விளக்கமும்

“உப்பமைந்தற்றால் புலவி அது சிறிது
மிக்கற்றால் நீள விடல்”

(குறள், 1302)

என்ற இக்குறள் ஊடலின் அளவைப்
பற்றிப் பேசுகிறது. ‘ஊடல்’ என்பதற்குச்
சங்க இலக்கியம் அகவாழ்வில் தலைவன்
தலைவி பிணங்கிக் கொள்ளுதல்
என்பதாக விளக்கம் தருகிறது¹.
இத்தகைய ஊடலைத் திருவள்ளுவர்
உணவோடு ஒப்பிடுகிறார். உப்பில்லாத
பண்டம் குப்பையிலே என்கிற பழமொழி
உப்பின் முக்கியத்துவத்தை நமக்கு
எடுத்துரைக்கிறது. உணவை எவ்வளவு
சுவையானதாகச் சமைத்தாலும் அதில்
உப்பு இல்லையெனில் அதன் சுவையை
நாம் உணர முடியாது. அதுபோல

வாழ்வில் எவ்வளவு இன்பம் இருந்தாலும்
அதில் சிறிது ஊடல் இல்லையெனில்
அந்த வாழ்வு சுவையாக இருக்காது.
உப்பு, உணவில் அளவோடு
அமைந்திருப்பதைப் போன்றது ஊடல்.
ஊடலை அளவு கடந்து நீட்டித்தல்
என்பது, உப்பு சிறிதளவு மிகுதியாக
இருப்பதைப் போன்றது என்பதாக
அறிஞர்கள் குறளுக்கு விளக்கம்
தருகின்றனர். மேலும் இக்குறளின்
தோற்றப் பின்புலமாக சங்க
இலக்கியத்தைக் குறிப்பிடலாம்.
இதுகுறித்து,

“மாயோன் அன்ன.....

நட்டு நாடார்தம் ஒட்டியோர் திறத்தே”

(நற்.,பா:32)

எனும் நற்றிணைப் பாடலுக்கு
உரையாசிரியர்கள் அக வாழ்வில் தோழி
தலைவிக்குக் கூறும் அறிவுரை,
என்பதாக விளக்கம் தருகின்றனர். சிலர்
தலைவன் - தலைவி தம் மனதுக்குள்
கூறியதாகவும் கருதுகின்றனர். எனவே
இக்குறளை ஆசிரியர் கூற்றாகக்
கொள்வது பொருத்தமாக இருக்கும்.

உப்பு அளவோடு இருந்தால்,
உணவுப் பொருள் சுவையாக இருக்கும்.
உப்பில்லாத உணவு சுவை தராது
என்றாலும் அதை உண்ண முடியும்.
ஆனால் உப்பு அளவுக்கு அதிகமானால்
உணவு ஒரே கரிப்பாகி நுகரவே
முடியாமல் போகும். அதுபோல் ஊடல்

காலம் சிறிது மிகையாக நீளுமாயின், இன்பச் செவ்வி கெடும். புலவி, கலவியின்பம் செயற்கு வேண்டுமளவு இருக்கவேண்டும். புலவி மிக்கவழிக் கலவி, இன்பம் இல்லாததாயிருக்கும். ஊடாப் புணர்வால் இன்பம் குறையும் என்பதனை வள்ளுவர்,

“துனியும் புலவியும் இல்லாயின் காமம்
கனியும் கருக்காயும் அற்று”

(குறள்:1306)

என்கிறார். இதிலிருந்து புலவி மிகையாக நீடித்தால் காம இன்பம் கெடுவதல்லாமல், துனி என்னும் முதிர்ந்த நிலைக்கு இட்டுச் சென்று துன்பம் தரக்கூடிய இடர்ப்பாடு உண்டாகலாம் என்பதை அறியமுடிகிறது.

இவ்விதம் உப்பை ஊடல் – கூடல் இரண்டிற்குமான இடைவெளியில் உள்ள காலத்துடன் ஒப்பிட்டுப் பிணங்கலை நீளவிடாமல் அளவுடன் முடித்துக் கூடல் இன்பம் பெற வேண்டும் என்கிறது பாடல். எது அளவான காலம் என்பது காதலர்களின் உள்ளப்பக்குவம், அவர்கள் ஊடலை எதிர்கொள்ளும் மனத்திறம் ஆகியவற்றைப் பொறுத்தது.

உப்பு பற்றிய சிந்தனைகள்

சுவையைச் சேர்க்க உப்பே முக்கியத்துவம் என்கிற அடிப்படையில் உப்பு புழக்கத்தில் இருக்கின்றது. “உப்பில்லாப் பண்டம் குப்பையிலே,

உப்பிருக்கும் பண்டம் நம் தொப்பையிலே” என்ற பழமொழி மக்களிடையே உண்டு. சுவையற்ற செய்தியை உப்புச் சப்பில்லாத செய்தி என்று குறிப்பிடுவார்கள். மேற்கத்திய நாடுகளில் உப்பு விலைமதிப்பற்றதாக ஒரு காலத்தில் இருந்தது. அடிமைகளை எடைக்கு எடை உப்பு கொடுத்து வாங்குவார்கள். உப்பு விற்பவர்களை “உமணர்” என்று சங்க இலக்கியமான குறுந்தொகை பதிவு செய்துள்ளது. அவர்கள் வண்டிகளில் உப்பை ஏற்றிக் கொண்டு ஊர் ஊராகச் சென்று விற்பதை (பெரும்-65, அகம்-102:4, புறம்:116) போன்ற சங்க இலக்கியப் பாடல்களின் வழி அறியமுடிகிறது.

முற்காலத்தில் கிராமங்களில் மாடு பூட்டிய வண்டியில் கல் உப்பை விற்பதுக் கொண்டு வணிகர்கள் வருவதையும், படிக்கணக்கில் அவற்றை அளந்து வாங்கிப் பத்திரப்படுத்துவதையும் நாம் பார்த்திருக்கிறோம். பன்னாட்டு நிறுவனங்களின் வருகைக்குப் பிறகு உப்புக்கும் முத்திரை போடப்பட்டுள்ளது. இதன் காரணமாகச் சந்தையில் குவித்து வைக்கப்படும் உப்புப் பொதிகள் நாளடைவில் காணாமல் போய்விட்டன.

உப்பு மங்கலப் பொருளாகவும் கருதப்படுகிறது. புது வீடு செல்லும்போது உப்பை முதலில்

கொண்டு செல்வர். வழிபாட்டு இடங்களில் உப்புடன் மிளகைச் சேர்த்துக் காணிக்கையாகச் செலுத்தும் வழக்கமும் உள்ளது.

உப்பு உணவின் சுவையை மட்டும் கூட்டுவதில்லை. உணவின் தன்மையை நீடிக்க வைக்கும் பாதுகாப்புப் பொருளாகவும் பயன்படுகிறது. இறைச்சியோடு உப்பைக் கலந்து உப்புக்கண்டம் தயார் செய்வது, மீனோடு உப்பைச் சேர்த்துக் கருவாடாக்கி மழைக்காலங்களில் பயன்படுத்தத் தயார் செய்வது, மாங்காயோடு உப்பைக் கலந்து ஊறுகாயாக மாற்றி ஆண்டு முழுவதும் பயன்படுத்துவது போன்றவற்றை இதற்குச் சான்றாகக் கூறலாம். இத்தகைய முக்கியத்துவம் வாய்ந்த உப்பில் மனிதர்களுக்கு மட்டுமல்ல, விலங்குகளுக்கும் நாட்டம் உண்டு என்பதைச் சரணாலயங்களின் ஓடைகளில் உப்புக்கட்டிகளை வள அலுவலர்கள் வைப்பதிலிருந்து அறியலாம். இருப்பினும் வீட்டில் வளர்க்கிற நாய்களுக்குச் சொறி சிரங்கு ஏற்படும் என்பதற்காக உப்புப் போட்டுச் சமைப்பதில்லை என்பதையும் அறிய முடிகிறது.

வழிபாட்டில் – உப்பு

உப்பு பற்றிய வழிபாட்டுச் செய்தியும் நம்மிடம் புழக்கத்தில் உண்டு.

கும்பகோணத்திற்கு அருகில் உப்பிலியப்பர் கோவில் உள்ளது. இது ஒப்பிலியப்பன் என்றிருந்து உப்பிலியப்பனாக மருவியது. பூமாதேவியைத் திருமால் திருமணம் செய்துகொண்டு உப்பில்லாமல் அவள் சமைத்த உணவை உண்டதால் உப்பிலியப்பன் என்று ஆகிவிட்டது. இன்றும் உப்பில்லாத திருவமுதை நிவேதனம் செய்கின்றனர். அந்த வளாகத்தில் உப்பில்லாத பண்டத்தைச் சாப்பிட்டாலும் சுவையில் வேறுபாடு தெரியாது என்கிற நம்பிக்கையும் சமயம் சார்ந்து மக்களிடம் வழக்கில் உள்ளதை அறியமுடிகிறது.

உப்பு – ஒரு வரலாற்றுப் பார்வை

உப்பு கிடைக்க இரண்டு மூலங்கள் உள்ளன. கடல் உப்பு, பாறை உப்பு. கடல் உப்பைவிட பாறை உப்பு நல்லது என்கிற நம்பிக்கையும் இருக்கிறது. உயிரற்ற கடலில் (Dead Sea) எந்த உயிரினமும் வாழ முடியாது. மற்ற கடல்களில் உப்பின் அளவு 3.5 விழுக்காடு. உயிரற்ற கடலிலோ 33.7 விழுக்காடு. அந்தக் கடலில் யாரும் நீந்தவும் முடியாது, மூழ்கவும் முடியாது. வருகிற தண்ணீர் வடிய வாய்ப்பில்லாததால் உப்பு சேர்ந்து இத்தகைய நிலை ஏற்பட்டுள்ளது

என்பதை அறிவியல் ஆய்வின் மூலம் அறியமுடிகிறது.

இத்தகைய உப்பின் மீதான அதிகார நிலைப்பாட்டை ராய் மாக்சம் என்பவர் எழுதிய “உப்பு வேலி” என்கிற நூல் எடுத்துரைக்கிறது. இங்கிலாந்து நாடானது இந்தியாவை பொருளாதார ரீதியாகச் சுரண்டி ஆதிக்கம் பெற உப்பை முக்கியப் பொருளாகக் கருதியது. கிழக்கிந்தியக் கம்பெனி சிந்து மாநிலத்திலிருந்து ஒடிசா மாநிலம் வரை வடகிழக்கு இந்தியாவில் 2504 மைல் தூர அளவில் புதர் வேலி ஒன்றை எழுப்பியது. அதை அமைக்கும் பணி 1803-ம் ஆண்டு தொடங்கப்பட்டது. இதனை 14 ஆயிரம் ஊழியர்கள் காவல் காத்தனர். இந்த எல்லைக்குள் கிழக்கிந்தியக் கம்பெனியானது உப்பைப் பதுக்கி வைத்து, பாதுகாத்து, விற்பனை வரி விதித்து ஏராளமான பணத்தைச் சுரண்டியது. இதன் அதிக விலை ஏற்ற காரணத்தால் பொது மக்களால் வாங்கி உபயோகப்படுத்த முடியாத காரணத்தினால் ஊட்டச்சத்துப் பற்றாக்குறையால் அவதிப்பட்டதாகவும், பலவிதமான நோய்களுக்கு ஆட்பட்டதாகவும் “உப்பு வேலி” என்கிற நூல் விவரிக்கிறது.

இதனைத் தொடர்ந்து உப்பு வரிக்கு எதிராகக் காந்தியடிகள் சட்ட மறுப்பைத் தொடங்கியதற்கான காரணம், உப்பு சாதி, சமயம், வர்க்கம் தாண்டி

அனைத்து மக்களையும் பாதிக்கக் கூடியது என்பது தான். உப்பிற்கு இருக்கும் பண்பாட்டு முக்கியத்துவத்தையும் குறியீட்டுச் சிறப்பினையும் சுட்டி, தேசிய இயக்கமானது ‘உப்புக்கு வரிபோடும் அரசும் ஓர் அரசா’ என்று கேள்வி எழுப்பி ஆங்கிலேய அரசு ஆளத் தகுதியற்றது என அதன் தகுதிப்பாட்டைக் கேள்விக்குள்ளாக்கியது. நம் மகாத்மா காந்தியடிகளின் உப்புச் சத்தியாக்கிரகமும், தண்டி யாத்திரையும் இந்திய அரசியல் வரலாற்றின் அழுத்தமான பக்கங்களாகும்.

உப்பு – ஒரு பண்பாட்டுப் பார்வை

பழந்தமிழ் நாட்டுப் பொருளாதாரத்திலும் தமிழ்ப் பண்பாட்டிலும் உப்புக்குத் தனி இடம் உண்டு. பழந்தமிழர்களால் சுவையின் சின்னமாகவும் வளத்தின் சின்னமாகவும் உப்பு கருதப்பட்டது. “செய்த வேலைக்கு மாற்றாக நெல்லும் (சம்பாவும்) உப்பும் (அளத்தில் விளைவது) கொடுத்த வழக்கத்தினால் தான் (சம்பளம்) என்ற சொல் பிறந்தது என்பர். ஆங்கிலத்திலும் Salary என்ற சொல் Salt என்பதன் அடியாகப் பிறந்தது”² என்னும் தொ.பரமசிவனின் கூற்றும் இங்கு ஒப்பு நோக்கத்தக்கது.

இன்றும் தமிழ்நாட்டில் பெரும்பாலான சாதிகளிடம் மணமகள் தன் கணவன் வீட்டிற்குள் நுழையும் போது ஒரு சிறு ஓலைக்கூடையில் உப்பை எடுத்துக் கொண்டே நுழைகிறாள். அதுபோலவே புதுமனை புகுவிழாக்களில் உறவினர்கள் அரிசியினையும் உப்பினையும் அன்பளிப்பாகக் கொண்டு வருவர். மதுரை மாவட்டக் கள்ளர்களில் ஒரு பிரிவினர் தம் வீட்டில் இருந்து அரிசியும் உப்பும் கொண்டு செல்கின்றனர்.

பழந்தமிழ்நாட்டின் மிகப்பெரிய சந்தைக்குரிய உற்பத்திப் பொருளாக உப்பு விளங்கியிருக்கிறது. கடற்கரையில் விளையும் உப்பினை வண்டிகளில் ஏற்றிச் செல்லும் 'உமணர்' என்ற வணிகர்களைப் பற்றிய செய்திகள் சங்க இலக்கியத்தில் காணப்படுகின்றன. இதனை,

“தெண்கழி விளைந்த வெண்கல் உப்பின்
கொள்ளை சாற்றிய கொடுநக ஒழுக்கை
உரனுடைச் சுவல பகடுபல பரப்பி

உமண் உயிர்த்து இறந்த ஒழிகல் அடுப்பின்”

(அகம்.,159: 1-4)

எனும் அகநானூற்று அடிகள் தெளிந்த உப்பங்கழியிடத்து விளைந்த வெண்மையான கல் உப்பினைப் பலர் அறிய விலை கூறி விற்ப உப்பு வணிகர்கள், எருதுகள் பலவற்றையும் பரந்து மேயும்படி அவிழ்த்து விட்டுச்

சமைத்து உண்டு இளைப்பாறி அவ்விடத்தை விட்டுச் செல்வர் என்னும் செய்தியை எடுத்துரைக்கிறது.

‘உப்பு விளையும் களத்திற்கு ‘அளம்’ என்று பெயர்’³. பெரிய உப்பளங்களுக்கு அரசர்களின் பட்டப் பெயர்களைச் சூட்டியிருக்கிறார்கள். அவை பேரளம், கோவளம் (கோ+அளம்) என்று வழங்கப்பட்டுள்ளன. சோழ, பாண்டிய அரசர்கள் உப்புத் தொழிலை அரசின் கட்டுக்குள்ளேயே வைத்திருக்கிறார்கள்.

போக்குவரத்து வசதிகள் பெருகாத காலத்தில் உப்பின் விலையும் அதிகமாகவே இருந்திருக்கிறது. இதனை,
“கதழ்கோல் உமணர் காதல் மடமகள்
சில்கோல் எல்வளை தெளிப்ப வீசி
நெல்லின் நேரே வெண்கல் உப்பு எனச்
சேரி விலைமாறு கூறலின்”

(அகம்., 140: 5-8)

என்று பெண் ஒருத்தி, விலை கூறி உப்பு விற்பதனைச் சங்க இலக்கியம் பதிவு செய்துள்ளது. சோழர் காலத்தில் நெல்லின் விலையும் உப்பின் விலையும் சம மதிப்பில் இருந்தன என்பதை கல்வெட்டுக்களின் மூலம் அறிய முடிகிறது.

தமிழ்நாட்டின் சமூகப் படிநிலைகளை அடையாளம் காட்டும் பொருள்களில் ஒன்றாகவும் உப்பு விளங்கியுள்ளது. ஆக்கிய சோற்றோடு

உப்பைச் சேர்த்து உண்பது ஒரு வழக்கமாகும். சாதிய ஒடுக்குமுறை கடுமையாக இருந்த காலத்தில் ஒடுக்கப்பட்ட சில வகுப்பினர், சோறு உலையில் இருக்கும்போதே அதில் உப்பையிடும் வழக்கத்தைக் கொண்டிருந்தனர். “இலையில் தனியாக உப்பிட்டு உண்ணும் வழக்கம் மேல்தட்டு வர்க்கத்தின் சின்னமாகக் கருதப்பட்டிருக்கலாம்”⁴ என்ற தொ.பரமசிவனின் கருத்தும் இங்கு ஒப்பு நோக்கத்தக்கது.

தமிழக வரலாற்றிலும், பண்பாட்டிலும் இத்தகைய முக்கியத்துவம் பெற்ற உப்பினை வள்ளுவர் ஏன் கணவன் மனைவிக்குமான ஊடலுக்கு உவமையாகக் கையாண்டுள்ளார் என்பதை; பின்வரும் பகுதிகளில் காணலாம்.

ஊடல் பற்றிய சிந்தனைகள்

ஊடல் என்பது பிணக்கிக் கொள்ளும் ஒருவரை நடத்தைப் பாங்கு. இது உளவியல் அடிப்படையில் தோன்றுகிறது. தொல்காப்பியர் இதனை மெய்ப்பாட்டியல் என்னும் தலைப்பின் கீழ் விளக்கியுள்ளார்.

ஊடலின் வேறுபாட்டு நுட்பங்கள்

துணி, புலவி என்னும் சொற்களால் ஊடலானது வேறுபடுத்திக்

காட்டப்படுகிறது. இதன் வழியே நோக்கும்போது துணி என்பது ஊடலின் முதிர்ந்தநிலை, கனிந்த பழம் போன்றது. துண் என்னும் அடிச்சொல் துன்னி அதாவது நெருங்கி இருப்பதைக் குறிக்கும். பழுத்திருக்கும் ஊடலும் கூடலில் இன்பமாக அமைந்திருக்கும். பொய்யை இட்டுக்கட்டிக்கொண்டு ஊடும் பாங்கு புலவி எனப்படும். இது பழுக்காமல் பிஞ்சு நிலையில் இருக்கும் கடுக்காய் போன்றது. அதாவது ஊடலின் தோன்று நிலையே புலவி ஆகும்.

ஆண் ஊடுதல்

அகவாழ்வில் திருமணத்துக்குப் பின்னர் கூடி வாழும்போது மனைவி தன் ஆவலைத் தணிக்காதபோது கணவன் ஊடுவான். களவு வாழ்க்கையின் போது இருவரும் கூடுவதற்குக் காதலி குறிப்பிட்ட இடத்துக்கு வரத் தவறியபோது காதலன் ஊடுவான். இந்த ஊடல் புலவி என்னும் போலிப் பிணக்காகவும் இருக்கும்.

பெண் ஊடுதல்

பிரிந்து சென்ற தலைவன், மீண்டும் தலைவியை வந்து அடையும் பொழுது, தலைவி, தலைவன் மீது ஊடல் கொள்வாள். அதாவது பொய்க் கோபம் கொள்வாள். பிறகு, கோபத்தை மறந்து அவனோடு கூடி மகிழ்ந்து வாழ்வாள். இவை சங்க இலக்கியங்களிலுள்ள

அகப்பாடல்களில் இடம்பெறும் செய்தி. இவை திருக்குறளில் பல பாடல்களில் இடம்பெற்றுள்ளன. நெஞ்சொடு புலத்தல், புலவி, புலவி நுணுக்கம், ஊடல் உவகை எனும் நான்கு அதிகாரங்களிலும் இவை பற்றிய பாடல்கள் உள்ளன.

ஊடலும் உப்பும

பழைய அக இலக்கியப் பாடல்களில், ஊடலைப் பற்றிப் பல பாடல்கள் கூறுகின்றன. ஆனால் ஊடல் எத்தகையது என்பதனைத் துல்லியமாக வள்ளுவர் கூறுகின்றார். ஊடல் எத்தகையது என்று வினவினால், அது 'உப்பு' போன்றது என்று விளக்கம் கொடுக்கிறார் வள்ளுவர். உப்பின் தன்மையை எல்லோரும் நன்கு அறிவோம். நாள்தோறும் அதைப் பயன்படுத்துகிறோம். 'உப்பு' உணவில் கலக்க வேண்டிய ஒரு பொருள். ஆனால் அதை எந்த அளவுக்குக் கலக்க வேண்டும்? அளவோடு கலந்தால்தான் அது கலக்கப்பட்ட உணவு சுவைக்கும். அளவுக்கு மீறி கலந்தால், உணவை உண்ணவே முடியாது. இத்தகைய

தன்மையை உடைய உப்பைக் குடும்ப வாழ்க்கையில், கணவன், மனைவிக்கு இடையே ஏற்படும், ஊடலின் குறியீட்டு வடிவமாக எடுத்துரைக்கிறார் வள்ளுவர். முடிவுரை

தமிழில் உள்ள நூல்களிலேயே சிறப்பிடம் பெற்ற நூல் திருக்குறள். உலகளவில் அதிகமாக மொழி பெயர்க்கப்பட்ட நூல்களில் மூன்றாம் இடத்தை பிடித்துள்ள நூல் திருக்குறள். இது ஒரு வாழ்வியல் நூல். இந்நூல் வாழ்வின் அனைத்து நிலைகளையும் கூறியுள்ளது. ஒரு மனிதன் தன் வாழ்நாளில் கடைப்பிடிக்கவேண்டிய நன்னெறியை மிகச் சுருக்கமாகவும், எக்காலத்திற்கும் ஏற்கக்கூடிய வகையிலும் கூறுகின்றது.

அடிக்குறிப்பு

1. பரமசிவன் தொ (1997). அறியப்படாத தமிழகம், சுதர்சன் பக்ஸ், நாகர்கோவில்.
2. சோமசுந்தரனார் பொ.வே (1984), அகநானூறு, சைவ சித்தாந்த நூற்பதிப்புக் கழகம், சென்னை.