

தமிழரின் விருந்தோம்பல்

P. Abirami¹, Dr. S. Ramalakshmi²

¹Ph.D., Research Scholar, Department of Tamil,

²Vice Principal & Head of the Department

^{1,2} Cauvery College for women (Autonomous), Trichirappalli, TamilNadu, India.
Affiliated to Bharathidasan University)

ஆய்வுச் சுருக்கம்

பழங்கால மக்கள் உணவுகளைக் கொண்டு செல்ல முடியாத காரணத்தினால் அவர்களுக்கு பசியாற உணவளித்து உபசரித்த முறையில் தொடங்கிய விருந்தோம்பல் என்னும் பண்புகளைப் பற்றி காணலாம். தன் இல்லத்திற்கு விருந்தினர் வர வேண்டும் என்பதும் அவர்களை உபசரிக்க வேண்டும் என்பது அவர்களின் கொள்கையாகவே இருந்துள்ளது. வறுமையில் இருந்த போதும் வீட்டிற்கு வரும் விருந்தினர்களை உபசரிக்க விரும்புகின்றனர். வீட்டிற்கு வெளியே விருந்தினர்கள் காத்திருக்க தாங்கள் மட்டும் வீட்டிற்குள்ளிருந்து இனிது உண்ட தமிழர்கள் கிடையாது. முகமலர்ச்சியுடன் விருந்தினர்களை வரவேற்கின்றவர்களின் வீட்டில் திருமகளானவள் குடியிருப்பாள் என்றும் சொல்லப்படுகின்றது. தமிழர்களின் பெருமையினை மக்களுக்குப் பறைசாற்றி உலக மக்களிடையே தலை நிமிர வைத்தது விருந்தோம்பல் என்னும் பண்பாகும். விருந்தினர்களுக்கு உபசரித்த உணவு கலங்கள் உள்ளிட்டவையும் சுட்டிக் காட்டப்பட்டுள்ளன. குறிஞ்சி முதலான ஐவகை நிலங்களின் விருந்தோம்பல் பண்புகள் சிறப்பான முறையில் கூறப்பட்டுள்ளன. உறவினர்கள் மற்றும் அறிந்தவர்களுக்கு மட்டும் அளிப்பது விருந்து ஆகாது. புதியவர்களாக இருந்தாலும் வீட்டிற்கு வந்து விட்டால் அவர்களை நன்முறையில் வரவேற்று உபசரிக்க வேண்டும் என்பது சிறந்தவொன்றாகும் என்பதனைக் கூறி நம் மக்களின் சிறப்புகள் சிறந்து விளங்க வேண்டும் என்பது இக்கட்டுரையின் நோக்கமாகும்.

முன்னுரை

மக்களின் நல்வாழ்வினைச் சான்றாக நமக்குத் தந்து நம் வாழ்விலும் நல்ல செயல்கள் நடைபெற வேண்டும் என்பதற்காக இயற்றப்பட்டதே தமிழ் நூல்களாகும். சங்கம் காலம் தொட்டு இன்றுவரை தமிழர்கள் என்றால் வந்தவர்களை வாழ வைப்பவர்கள் என்பது அனைவரும் அறிந்ததாகும். தமிழரின் சிறப்பினை உலக அறியச் செய்தது விருந்தோம்பல் பண்பும், குடும்ப அமைப்பு ஆகும். பசியோடு ஒருவரும் இருப்பதை யாரும் விரும்பமாட்டார்கள். ஆகவே, வீட்டிற்கு வரும் விருந்தினர்களுக்கு உணவளித்து வழியனுப்புவதே அவர்களின் நோக்கமாகும். விருந்து என்றால் புதுமை என்று பொருள் கொள்ளப்படும். எனவே வீட்டிற்கு வரும் புதியவர்களை விருந்தினர் என்றழைத்தனர். தங்களுடைய தகுதிக்குத் தகுந்த உணவு கலங்களைப் பயன்படுத்தினர். மன்னர்கள் முதற்கொண்டு சாதாரண மக்கள் வரை விருந்தோம்பலைப் போற்றி பாதுகாத்து வந்தனர். குறிஞ்சி முதலான ஐவகை நிலங்களில் வாழ்கின்ற மக்களின் விருந்தோம்பல் முறையினைச் சிறப்பித்துச் சொல்கின்றது.

விருந்து ஏற்படுவதற்கானக் காரணம்

பழங்காலம் உணவு விடுதிகள் இல்லாத காலம். அதனால் வெளியூர் செல்கின்ற பொழுது பல நாட்களுக்கு வேண்டிய உணவுப் பொருட்களைக் கொண்டு செல்ல முடியாது. செல்வந்தர்களும் வணிகர்களும் தேர்களில் வெளியூருக்குச் செல்வதால் உணவிற்குத் தேவையானப் பொருட்களைக்

கொண்டு சென்றனர். மற்ற சாதாரண மக்களோ உணவையோ, உணவுப் பொருட்களையோ கொண்டு செல்ல இயலாது. ஆகையினால் உணவிற்காக வருந்துபவர்களுக்கு உணவளித்தல் என்பது முக்கியமான ஒன்றாகக் கருதப்பட்டது. இவ்வாறு உணவளிப்பதை அவர்கள் தங்களுடைய கடமையாகவே எண்ணினார்கள். இதனை,

“கேளிர் போல கேள் கொளல் வேண்டி

வேளாண் வாயில் வேட்பக் கூறி

கண்ணில் காண நண்ணுவழி இரீஈ

பருகு அன்ன அருகா நோக்கமொடு” (1)

என்னும் பொருநராற்றுப்படை கூறியுள்ளது. விருந்தினர்களிடம் நண்பர்களைப் போல பழகி இனிய சொற்களைப் பேசி, பசு கன்றின் மேல் காட்டும் பரிவினைப்போல காட்டி அவர்களை உபசரிக்க வேண்டும். அவர்களை அன்பால் நெகிழ்ச்சி செய்ய வேண்டும். மேலும் பலவகையான உணவுப் பொருட்களைக் கொடுத்து தானே அமர்ந்து அவர்களுக்குப் பரிமாற வேண்டும் என்றும் சுட்டப்படுகின்றது. இவ்வாழ்வின் உயர்ந்த பண்பே விருந்தோம்பல் என்றும் கூறப்படுகின்றன.

உணவு உண்ணும் கலங்கள்

செல்வ வளம் நிரம்பியவர்கள் பஞ்சபாண்டவர்களில் ஒருவரான பீமன் சமையற்கலையில் வல்லவன். அவன் எழுதிய சமையற்கலை நூலில் குறிப்பிட்டுள்ளதைப் போன்று மாறாமல் உணவினை அறுசுவையாகச் சமைத்து சூரியனை விட அதிகஒளி வீசுகின்ற பொன்னால் செய்யப்பட்ட பொற்கலத்தில் உணவினை வேண்டிய அளவிற்கு உண்க என்று கொடுப்பார்கள்.

“பூ விரி கச்சைப் புகழோன் தன்முன்

பனிவரை மார்பன், பயந்த நுண் பொருள்

பனுவலின் வழாஅப் பல் வேறு அடிசில்” (2)

என்று உணவு கொடுக்கும் கலங்களைப் பற்றி சிறுபாணாற்றுப்படை கூறுகின்றது. பொற்கலம் என்பது மன்னர் மற்றும் உயர்குடியைச் சேர்ந்தவர்கள் உணவு உண்கின்ற கலமாகும். ஏழைமக்களும் சாதாரணமானவர்களும் உண்பதற்கு இலைகளையும் மண்ணால் செய்த பாண்டங்களையும் பயன்படுத்தினர். மக்கள் அனைவரும் பசியின்றி இருக்க வேண்டும் என்பதனைக் கொள்கையாகக் கொண்டு வாழ்ந்தனர்.

விருந்தோம்பல்

இல்லறத்திற்கு வருகின்றவர்கள் யாரெனவும் எவரெனவும் பாராமல் வந்த அனைவருக்கும் உணவு வழங்கி சிறப்பிப்பதே தலை சிறந்த பண்பாகும். பசியால் வாடியவருக்கு உணவளித்தல் என்ற தத்துவம் இந்த உலகத்தில் பிறந்தவர்கள் பெற்ற பயனாகும்.

“ஓப்புடன் முகம் மலர்ந்து உபசரித்து
உண்மை பேசி
உப்பில்லாத கூழிட்டாலும் உண்பதே
அமுதமாகும்.
முப்பழமொடு பாலன்னம் முகம்
கருத்து ஈவாராயின், கப்பிய
பசியினோடு கடும்பசி
ஆகுமன்றோ” (3)

என விவேகசிந்தாமணி விவரிக்கின்றது. முகமலர்ச்சியுடன் கூடிய உப்பில்லாத உணவாக இருந்தாலும் அதனை விருந்தினர்கள் விரும்பி உண்பார்கள். ஆனால் முகமலர்ச்சி இல்லாத உணவு அமுதமாக இருந்தாலும் அதனை விரும்ப மாட்டார்கள். என்பதைத் தெளிவுறுத்துகின்றது.

இல்வாழ்வில் உயர்பண்பு விருந்தோம்பல்

குடும்ப வாழ்வின் சிறந்த பண்பாக விருந்தோம்பலே காட்டப்படுகின்றது. நிலத்திற்கும் நிலம் மக்கள் வாழுகின்ற முறைகள் வேறுபட்டாலும், அவர்கள் அளிக்கின்ற உணவு வகைகள் வேறுபட்டாலும், அவர்களின் எண்ணங்கள் மட்டுமே ஒன்றாக இருக்கின்றன. இல்லத்திற்கு வருகின்றவர்கள் பசியோடு இருத்தல் கூடாது என்பதாகும். இதனை,

“சாறு அயர்ந்தன்ன மிடாஅச் சொன்றி
வருநர்க்கு வரையா, வளநகர் பொற்ப,
மலரத் திறந்த வாயில் பலர் உண
பைந்நிணம் ஒழுகிய நெய்ம்மலி அடிசில்
.....

விருந்து உண்டு எஞ்சிய மிச்சில்
பெருந்தகை
நின்னோடு உண்டலும் புரைவது” (4)

என்று குறிஞ்சிப்பாட்டு உரைக்கின்றது.

“நள் என வந்த நாரில் மாலை
பலர்புகு வாயில் அடைப்பக்
கடவுநர்
வருவீர் உள்ளீரோ” (5)

என குறுந்தொகை கூறுகின்றது.

பரதவ மகளிர் வருகின்ற விருந்தினர்களுக்கு காய்ந்த மீனில் சுவை மிகுந்த மீனான குழல்மீனை உணவாகக் கொடுப்பார்கள். அழகிய தோள்களும் மதி போன்ற முகமும், வேல் போன்ற கூர்ந்த பார்வை உடைய கண்களும் கொண்ட நெய்தல் நிலபரதவப் பெண்கள் அகிற்கட்டைகளை விறகாக அடுக்கிக் காய்ச்சி வடித்த புளிப்புத்தன்மையுடைய பழைய சுவையான கள்ளினையும் பரதவர்கள் உண்பதற்குத் தருவார்கள்.

“பழம்படுதேறல்பரதவர்மடுப்ப

கிளைமலர்ப்படப்பைக்கிடங்கில்

கோமான்

தளைஅவிழ்தெரியல்தகையோற்பாடி

அறல்குழல்பாணிதூங்கியவரோடு

வறல்குழல்கூட்டின்வயின்வயின்

பெறுகுவீர்” (6)

என்றுசிறுபாணாற்றுப்படை உரைக்கின்றது. நெய்தல் நிலப்பெண்கள் கொடுக்கின்ற உணவினைப் பற்றி கூறுகின்றார்கள்.

மருதநில விளைபொருளான அரிசியைக் கொண்டு சமைக்கப்பட்ட உணவையும், நீர்நிலைகளில் கிடைக்கக்கூடிய நண்டினையும் சேர்த்து வருகின்றவர்களுக்கு உணவாகக் கொடுப்பார்கள். அழகிய வளமை வாய்ந்த செல்வங்களை உடையதால் செல்வச் செழிப்புள்ள ஊராகக் காட்சி அளிக்கின்றது. புதிதாக அவ்வூருக்கு வருகின்றவர்களை அழைத்து வந்து மருதநில மகளிர்கள் உணவினைப் பரிமாறுவார்கள்.

“இருங்காழ்உலக்கைஇரும்புமுகம்தேய்த்த

அவைப்புமாண்அரிசிஅமலை

வெண்சோறு

கவைத்தாள்அலவன்கலவையோடு

பெறுகுவீர்.” (7)

என்னும் மருத நிலப்பெண்கள் உணவு கொடுக்கும் முறையினைச் சிறுபாணாற்றுப்படை கூறுகின்றது. வரகு அரிசியில் பாலினை ஊற்றிச் சோறு சமைத்தனர். அதனுடன் தேன் மற்றும் முயல்கறி சேர்த்து செய்த உணவினை ஊர் மன்றத்தில் உள்ள தன் சுற்றத்தினருடன் இணைந்து உண்டனர். அது மட்டுமல்லாமல்,

“ துராஅய் துற்றிய துருவைஅம் புழுக்கின்

பராரை வேலைப் பருகுளனத் தண்டி;

காழின் சுட்ட கோழ் ஊன் கொழுங்குறை” (8)

என்று பொருநராற்றுப்படை கூறுகின்றது. அறுகம்புல்லை மேய்ந்த செம்மறி ஆட்டின் கறியை உண்பதற்குத் தருவார்கள். இவ்வாறாக உணவினை அனைவரும் ஒன்றாகச் சேர்ந்து உண்டு நல்ல முறையில் வாழ்ந்து பிறரையும் வாழ வைத்தார்கள் என்பதனை அறிய முடிகின்றது.

முடிவுரை

தமிழ் மக்கள் தங்களுடைய பண்புகளில் சிறந்த ஒன்றான விருந்தோம்பலைப் போற்றி பாதுகாத்து வந்தனர் என்பது தெளிவாக உணர முடிகின்றது. அவர்கள் சமைப்பதற்குப் பயன்படுத்திய பலவகையான உணவுப் பொருட்களையும், மாமிசங்களையும் அவர்கள் பக்குவப்படுத்தி உட்கொண்ட முறையினையும் அறிய முடிகின்றது. ஐவகை நிலங்களின் உணவு முறைகளும், மக்களின் விருந்தோம்பலின் சிறந்த பண்புகளையும் காண முடிகின்றது. விருந்தாளிகள், புரவலர்கள், குடிமக்கள் மற்றும் அறிமுகம் இல்லாதவர்கள் அனைவருக்கும் உணவளித்து இன்புற்றனர் என்பதும் தெரிய வருகின்றது. இவை மட்டுமல்லாமல் அஃறிணை உயிர்களுக்கும் உணவிட்டனர்.

சான்றெண்விளக்கம்

- 1.பொருநராற்றுப்படை -74-78
2. சிறுபாணாற்றுப்படை
3. விவேகசிந்தாமணி
4. குறிஞ்சிப் பாட்டு
5. குறுந்தொகை
- 6.சிறுபாணாற்றுப்படை -(பேரா. பொன். புஷ்பராஜ் – 2018
7. மேலது
8. பொருநராற்றுப்படை

Reference

- 1.Prof.Pon.Pushparaj (2018), Porunaraturpattai, Saratha Pathipagam, Chennai.