

பண்டைத் தமிழரின் விருந்தோம்பல் பண்பாடு

முனைவர் அ.இந்துமதி

இணைப்பேராசிரியர்

தமிழ்த்துறை, சங்கரா அறிவியல் மற்றும் வணிகவியல் கல்லூரி
சரவணம்பட்டி, கோவை- 641 035. indumathinavalar@gmail.com

10

ஆய்வுநோக்கம்

மக்கள் உயிர் வாழ உணவு இன்றியமையாதது ஆகும். மனிதனின் அடிப்படைத் தேவைகளான உணவு உடை உறைவிடம் என்ற மூன்றில் முதல் இடம் பிடிப்பது உணவே ஆகும். உணவின் அடிப்படைத் தேவையை நன்கு உணர்ந்த நம் முன்னோர்கள் உடல் ஆரோக்கியத்திற்கு ஏற்ற சத்துக்கள் நிறைந்த உணவுப் பொருள்களை உண்டு வந்தனர். மேலும் தாம் உண்பதோடு மட்டுமல்லாமல் வறுமையில் வாடிய ஏழை எளியவர்க்கும் வீட்டிற்கு வரும் புதியவர்களுக்கும் உணவினை வழங்கி அவர்கள் உண்பதைக் கண்டு மகிழ்ந்தனர். முகத்தை மாறு பட்டு வைத்தாலே விருந்தினர் மனம் வருந்துவர் என்பதால் விருந்தினரை அன்போடு உபசரிக்க வேண்டும் என்பது தமிழர்களின் குறிக்கோளாக இருந்தது. மேலும் அவ்வாறு வரக்கூடிய விருந்தினர்களுக்கு முதலில் உணவு அளித்த பின்னரே தாம் உண்ணுதலையும் முறையாக கடைபிடித்தனர். இத்தகைய சிறப்பு மிக்க விருந்தோம்பல் பண்பினை இன்றைய தலைமுறையினரும் கடைப்பிடிக்க வேண்டும் என்ற நோக்கத்தோடு இவ்வாய்வு அமைகின்றது.

ஆய்வுச் சுருக்கம்

பண்டைத் தமிழர்களான சங்க கால தமிழர்களின் விருந்தோம்பல் பண்பினை எடுத்துரைக்கும் வகையிலும் விருந்தோம்பல் பண்பாட்டினை உலகிற்கு பறைசாற்றும் தன்மையுடைய சங்க இலக்கியங்களில் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன. தமிழகத்தின் பெரிய நகரங்களில் அக்காலத்தில் அரசாலைகள் அமைக்கப்பட்டிருந்தன. மதுரை மாநகரில் சிறப்புமிக்க அறச்சாலை ஒன்று அமைக்கப்பட்டு இருந்ததாகவும் அதில் பல வகையான உணவு வகைகள் விருந்தினர்களுக்கு அளிக்கப்பட்டதாகவும் மதுரைக்காஞ்சி எடுத்துரைக்கின்றது. இவ்வாறு விருந்தோம்பும் தன்மையினை எடுத்துரைக்கும் விதமாக புறநானூறு, பதிற்றுப்பத்து, பொருநராற்றுப்படை, சிறுபாணாற்றுப்படை திருக்குறள், ஆசாரக்கோவை, ஏலாதி போன்ற இலக்கியங்களில் இடம்பெற்றுள்ள விருந்தோம்பும் தன்மை குறித்தும், உணவு வகைகள் குறித்தும் விளக்கப்பட்டுள்ளது.

திறவுச் சொற்கள்

நயத்தக்க நனி நாகரிகம், விருந்து-புதுமை, விருந்தினரை உபசரிக்கும் முறைகள், கலந்துண்ணும் பண்பாடு நாடுகல்லைத் தொழுதல், காக்கைச்சோறு

முன்னுரை

சங்க கால மக்களின் வாழ்க்கை முறை இயற்கையை அடிப்படையாகக் கொண்டது. ஆதலால்



மக்களின் வாழ்க்கை முறை, உணவு, தொழில், பழக்கவழக்கங்கள், நம்பிக்கைகள் ஆகியவை இயற்கையோடு இயைந்ததாகவே இருந்தன. இதனை நமக்கு அறிவிப்பவை சங்க இலக்கியங்களே ஆகும். சங்க கால மக்கள் பண்பாடு மிக்கவர்கள், நயத்தக்க நனி நாகரிகம் மிக்கவர்கள். விருந்தோம்பல் என்பது தமிழரின் சிறந்த பண்பாடு. பண்டைத் தமிழரின் விருந்தோம்பல் பண்பாடு குறித்து ஆராய்ந்து அன்பு, நல்லொழுக்கம், உதவும் மனப்பான்மை ஆகிய மனிதத்தன்மை மிக்கவர்களாய் வாழ்ந்த பழந்தமிழரின் சிறப்புக்களை இன்றைய தலைமுறையினருக்கு எடுத்துரைக்கும் வகையில் அமைகின்றது.

விருந்தோம்பல்

விருந்து என்றாலே புதுமை என்று பொருள். புதிதாகத் தம் இல்லத்திற்கு வருகை தரும் விருந்தினர்களை இன்முகத்துடன் வரவேற்று உபசரித்தலே விருந்தோம்பல் ஆகும். “மருந்தே ஆயினும் விருந்தோடு உண்.” என்றார் ஓளவையார். ஆதலால் அனைத்து வசதிகளையும் பெற்று, தான் சேர்த்த செல்வங்களைப் பாதுகாத்து, மனைவி மக்களோடு குடும்பம் நடத்துவதன் நோக்கமெல்லாம் பசியோடு தம் வீட்டிற்கு வரும் உறவினர்களை அவர்கள் மனம் கோணாமல், மகம் மலர்ந்து உபசரிக்கும் விருந்தோம்பலில் தான் பயனுள்ளது. இதனை,

“இருந்தோம்பி இல்வாழ்வ தெல்லாம் விருந்தோம்பி
வேளாண்மை செய்தற் பொருட்டு.”

(திருக்குறள் - 81)

“மோப்பக் குழையும் அனிச்சம் முகம்திரிந்து
நோக்கக் குழையும் விருந்து.”

(திருக்குறள் - 90)

என்ற வள்ளுவரின் குறட்பாக்களின் மூலம் அறியலாம். தக்க முறையில் அவர்களின் மனம் மகிழும்படி விருந்தோம்பாவிட்டால் விருந்தினர்களின் முகமும் உள்ளமும் வாடிவிடும் என்கின்றார் வள்ளுவர். மேலும்,

“முறுவல் இனிதுரை கால் நீர் மணைபாய்
கிடக்கையோடு இவ்வைந்தும் என்பதலைச் சென்றார்க்கு
ஊனோடு செய்யும் சிறப்பு.”

(ஆசாரக்கோவை - பா.54)

என்று விருந்தோம்பலின் சிறப்பினை ஆசாரக்கோவை எடுத்துரைக்கின்றது.

தமிழர்கள் விருந்தினரை வரவேற்று உபசரிப்பவர்கள் தாம் மறுமையின்பத்தைப் பெற முடியும் என்ற நம்பிக்கையைக் கொண்டிருந்தனர். விருந்தினரை வரவேற்று உபசரித்தலைப் பற்றி ஏலாதி,

“இன்சொல், அளாவல், இடம், இனிது ஊண் யாவார்க்கும்
வன்சொல் களைந்து வகுப்பானேல், - மென்சொல்
முருந்து ஏய்க்கும் முட்போல் எயிற்றினாய்!நாளும்
விருந்து ஏற்பர் விண்ணோர் விரைந்து”



(ஏலாதி, பா.7)

என்ற செய்யுளின் மூலம் விளக்குகின்றது.

தமிழ்ப் பெண்களுக்கு எவ்வாறு நாணம் உடன் பிறந்ததோ அவ்வாறே விருந்தோம்பலும் அவர்களுக்கு உரிய பண்பாக விளங்குகின்றது. அது தாய்மையின் சிறப்பாகவும் துலங்குகின்றது.

புறநானூறு

தமிழர்களின் வீரத்தைப் பற்றி எடுத்துரைக்கும் நூல்களில் ஒன்றான புறநானூற்றில் அதியமானின் விருந்தோம்பும் பண்பினை,

**“சிறிய கட் பெறினே, எமக்கீயும் மன்னே!
பெரிய கட் பெறினே,
யாம்பட தான் மகிழ்ந்து உண்ணும் மன்னே!”**

(புறநானூறு, பா.235, வரி:1-5)

என்ற ஒளவையின் பாடல் வரிகள் உணர்த்துகின்றன.

விருந்தினர் இருக்கையில் தனித்து உண்ணாது அவர்களோடு கலந்துண்ணும் பண்பினை,

**“சிறு சோற்றானும் நனி பல கலத்தன் மன்னே
பெருஞ்சோற்றானும் நனி பல கலத்தன் மன்னே”**

(புறநானூறு, பா.235, வரி:4-5)

என்ற பாடல் உணர்த்துகின்றது.

களிறுகள் கலக்கியதால் உண்ணுதற்கு அரிதாகிய நீரையும், முள்ளையுடைய கழற்கொடி வேலியையும் உடைய சிற்றூரின் தலைவி விருந்தினரைத் தான் பேண வேண்டும் என்பதற்காக நாள்தோறும் தவறாமல் நடுகல்லைத் தொழுகின்றாள். இதனை

**“வேட்டச் சிறாஅர் சேட்புலம் படராது
படுமடைகட கொண்ட குறுந்தாளுடம் பின்
விழுக்கு நிணம் பெய்த தயிர்க்கண் விதவை
யாணர் நல்லவை பாணரொ டொராங்கு
வருவிருந்தயரும் விருப்பின்”**

(புறநானூறு, பா.:326, வரி:8-12)

என்னும் பாடலின் மூலம் சிற்றூர்த் தலைவி பாணரையும் அவரோடு வந்த விருந்தினரையும் உண்பிக்கும் தன்மையுடையவளாய் அருப்பதை அறிய முடிகிறது.

பதிற்றுப்பத்து

சேரமன்னர்களின் சிறப்புக்களை எடுத்துரைக்கும் புற நூலான பதிற்றுப்பத்தில், பசித்த மனிதனுக்கு உணவு அளித்து பார் போற்றும் செயலைச் செய்த சங்ககால மக்களின் சிறப்புகள் எடுத்துரைக்கப்படுகின்றது.

நீண்ட நாள் பசியோடு தம் இல்லம் தேடி வரும் விருந்தினருக்கு பசி போக்க, வெண்மையான



நிணத்தோடு கூடிய கொழுத்த துண்டாகிய ஆட்டின் இறைச்சி கலந்து, வெண்மையான நெல் அரிசியால்;; சமைக்கப்பட்ட வெண்சோற்றை தெளிந்த கள்ளோடு கொடுத்து மகிழ்ந்தனர் என்பதை,

**“எஃகுபோழ்ந்து அறுத்த வால்நிணக் கொழுங்குறை
மைஊண் பெய்த வெண்ணெல் வெண்சோறு
நனைஅமை கள்ளின் தேறலொடு மாந்தி”**

(பதிற்றுப்பத்து, பா.வரி.16-18)

என்ற வரிகள் புலப்படுத்துகின்றன.

தலைவி தலைவனின் வருகையை எதிர்நோக்கி இருப்பதன் காரணமே தலைவன் கொணர்ந்த பொருளால் விருந்து போற்ற வேண்டும் என்பதேயாகும்.

பொருநராற்றுப்படை

பழந்தமிழர் மதுவையும் மாமிசத்தையும் சிறந்த உணவாகக் கொண்டனர். வசதி படைத்தவர்கள் தம்மிடம் வந்த விருந்தினர்களுக்கு முதலில் மதுபானம் கொடுத்து மகிழ்ச்சி செய்வர். மதுவுண்டு களைப்பாறிய பின்னரே நல்ல அசைவ உணவு படைப்பர்.

நல்ல அழகிய தேர்ந்தெடுத்த அணிகலன்களை அணிந்த மகளிர் இனிமை தரும் புன்சிரிப்புடன், ஒளிரும் பொற்கிண்ணத்தில் பல முறை மதுவை ஊற்றிக் கொடுப்பர். அவர்கள் கொடுக்கக் கொடுக்க நாங்கள் அதனை வாங்கி வழியில் நடந்த களைப்புத் தீர உண்டோம், மது அருந்தி மயங்கி நின்றோம் என்று பொருநர்கள் மதுவின் இன்பத்தைப் பற்றிக் கூறுகின்றனர். இதனை,

**“இழையணி வனப்பின் இன்னகை மகளிர்
போக்குஇல் பொலங்கலம் நிறையப் பல்கால்
வாக்குபு தரத்தர வருத்தம் வீட
ஆரஉண்டு பேரஞர் போக்கிச்
செருக்கொடு நின்ற காலை.”**

(பொருநராற்றுப்படை, பா. வரி.85-89)

என்ற பாடலின் மூலம் அக்கால மக்களின் வாழ்க்கை நிலையை அறிய முடிகின்றது.

மாமிசத்தை வேகவைத்தும், சுட்டும் தின்றனர். வெந்த இறைச்சியை வேவிறைச்சி என்றும் சுட்ட இறைச்சியை சூட்டிறைச்சி என்றும் குறிப்பிட்டனர். செம்மறியாட்டுக்கறியிலும் சத்தும் கொழுப்பும் நிறைந்த செம்மறியாட்டுக்கறியின் தொடைக் கறியைத் தாமும் விரும்பி உண்டு, வீட்டிற்கு வரும் விருந்தினர்களுக்கும் அளித்து மகிழ்ந்தனர்.

“அருகம்புல்லை மேய்ந்து கொழுத்திருக்கின்ற செம்மறியாட்டின் கறியை வேகவைத்து அதன் தொடையின் மேற்பாகத்துக் கறியை எடுத்துக் கொடுத்து உண்ணச் சொல்லி வற்புறுத்துவர். இரும்புச்சட்டத்தீலே கோர்த்துத் தீயிலே சுட்டெடுத்த நல்ல கொழுத்த ஊன் துண்டை வாயிலே போட்டுக் கொள்வோம். சூடு பொறுக்க முடியாமல் அந்தத் துண்டை கடைவாயில் வலப்புறமும் இடப்புறமும் தள்ளித்தள்ளித் தின்போம். ஊன்; தின்றது போதுமெனின் பல்வேறு வகையான பலகாரங்களையும் உண்ணக் கொடுப்பர். எம்மையும் அங்கேயே தங்கும்படியும் செய்வர்”



என்று புலால் உணவின் சுவையைப் பொருநர் புகழ்கின்றனர். இதனை,

“துராஅய் துற்றிய துருவை அம்புழுக்கின்
பராஅரை வேவைப் பருகு எனத் தண்டி
காழின் சுட்ட கோழ்ஊன் கொழுங்குறை
ஊழின் ஊழின் வாய் வெய்து ஒற்றி
அவை அவை முனிகுவம் எனினே சுவைய
வேறுபல் உருவின் வரகுதந்து இரீஇ”

(பொருநராற்றுப்படை, பா. வரி.105-108)

என்ற வரிகள் புலப்படுத்துகின்றன.

மாமிச உணவு தவிர நல்ல காய்கறிகளையும் சத்து மிகுந்த தானியங்களையும் உண்டனர்.

“கடினமற்ற அரிசி, முழு அரிசி ஆகியவற்றால் ஆக்கப்பட்ட விரல் போல் நிமிர்ந்து தனித்தனியாகச் சேர்ந்திருக்கின்ற சோற்றில், பால் விட்டுச் செய்த பொரிக்கறிகளோடும், புளிக்கறிகளோடும் மிகுதியாகத் தின்றனர் இதனை,

“முரவை போகிய முரியா அரிசி
விரல்என நிமிர்ந்த நிரல் அமைபுழுக்கல்
பரல் வறைக் கருனை காடியின் மிதப்ப
அயின்ற காலை.”

(பொருநராற்றுப்படை, பா.வரி.113-116)

என்ற இந்த அடிகளின் மூலம் பழந்தமிழரின் உணவு முறையினை அறிகின்றோம்.

காக்கைச்சோறு

காக்கைக்குச் சோறிடுவது தமிழர்களின் பண்டைய வழக்கம். உயரமற்ற தென்னை மரங்கள் நிறைந்திருக்கின்ற குளிர்ந்த சோலையின் வாசலில் நெற்குதிர் நிற்கின்ற குடிசையில் குடியிருப்போர் இரத்தம் கலந்த சோற்றைக் காக்கைக்குப் பலியிட்டனர் அதனைக் கருங்காக்கைகள் உண்டன என்பதனை,

“தாழ் தாழைத் தண்டலைக்
கூடு கெழீஇய குடிவாயினால்
செஞ்சோற்ற பலி மாந்திய
கருங்காக்கை”

(பொருநராற்றுப்படை, பா.வரி.181-184)

என்ற வரிகள் விளக்குகின்றன.

பண்டைத்தமிழர்கள் மது அருந்தி, மாமிசமும் நல்ல மரக்கறிகளையும் உண்டு விருந்தினர்களுக்கும் மனமுவந்து கொடுத்ததோடல்லாமல் காக்கைகளுக்கும் சோறிட்டு மகிழ்ந்ததை பொருநராற்றுப்படையின் மூலம் அறிகின்றோம். மேலும் விருந்தினர் விடைபெற்றுச் செல்லும் போது அவர்களுடன் ஏழடி நடந்து சென்று அன்புரை புகன்று அனுப்பி வைப்பர்.



சிறுபாணாற்றுப்படை

சிறுபாணாற்றுப்படை பகுத்துண்டு பல்லுயிர் ஓம்பும் திறத்தினை சிறப்புற எடுத்தியம்புகிறது. இதில் குறிடப்படும் எயிற்பட்டின மக்களும், வேலூர் மக்களும், ஆமூர் மக்களும் எளிய வாழ்க்கை வாழ்வோராயினும் வழிப்போக்கர்களாகிய பாணர்களுக்கு சூடாகவும், சுவையாகவும் விருந்தளித்து மகிழும் இயல்புடையோராய்க் காணப்படுகின்றனர்.

எயிற்பட்டின மக்களின் விருந்தோம்பல்

குறுநில மன்னனான நல்லியக்கோடனை நாடிச் சென்று பொருள் பெற்று வரும் பாணன் ஒருவன் திரும்பி வரும் வழியில் மற்றொரு பாணனைக் கண்டு அவனது வறுமை நிலையை அறிந்து அவனை நல்லியக் கோடனை நாடிப் பொருள் பெறுமாறு அறிவுறுத்தி, செல்லும் வழியில், எயிற்பட்டினம் உள்ளது. அங்கு வாழும் அழகு மிகுந்த நுளைமகள் அகில் விறகினால் தீ மூட்டிக் காய்ச்சி அரித்த தேறலை பரதவர்களுக்கு அளிப்பாள். விறலியரோடு செல்லும் பாணர்கள் கிடங்கில் கோமானாகிய நல்லியக்கோடனைப் பாடியும், குழல் ஓசைக்கு ஏற்ப ஆடியும் செல்லும் போது அப்பரதவர்களின் வீடுகள் தோறும் குழல்மீன் என்னும் மீன்களைச் சுட்டு மகிழ்வோடு அளிப்பர்.

வேலூர் மக்களின் விருந்தோம்பல்

வேலூர் மக்கள் பசியோடு வருபவர்களின் பசிப்பிணியை நீக்குபவர்களே இவ்வுலகில் உயர்ந்தவர்களாகக் கருதப்படுவர். என்று முல்லை நிலப்பகுதி வழியே பகல் பொழுதில் செல்லும் பாணர்கள் மாலைப் பொழுதில் வேலூரைச் சென்றடைவர். அங்கு வாழும் வெப்பம் மிகுந்த குடலில் வாழுகின்ற எயினர் குலப் பெண்களான எயிற்றியர் தாங்கள் சமைத்த புளியஞ்சோற்றையும் சூடான மான் இறைச்சியையும் அளித்து விருந்தினர்களைப் போற்றுவர்.

ஆமூர் மக்களின் விருந்தோம்பல்

ஆமூர் மக்கள் நல்லியக்கோடனின் ஆமூரில் உழவுத் தொழிலைச் செய்யும் மக்கள் வாழ்கின்றனர். ஆவர்கள் வலிமையான எருதுகளை உடையவர்கள். பாணர்கள் அவ்வழியே செல்லும்போது, உழவர்களும், உழத்தியர்களும் அவர்களை அன்போடு வரவேற்று விருந்தோம்புவர் வெண்மையான அரிசிச் சோற்றுடன், நண்டினைப் பக்குவமாகச் சமைத்துவிருந்தினருக்கு உண்ணக் கொடுப்பர்

முடிவுரை

இதன் மூலம் அக்காலத்தில் மன்னர்களும் விருந்தளிப்பதில் ஆர்வம் உள்ளவர்களாக இருந்துள்ளனர் என்பதை அறியமுடிகிறது. மேலும் விருந்தில் எளிய உணவைக் கொடுக்காமல் சிறப்பான உணவுகளையே கொடுத்தனர். விருந்து கொடுக்கும் போது தங்கம் மற்றும் வெள்ளியாலான உண்கலங்களில் உணவு வழங்கியுள்ளனர். அக்காலத் தமிழர்கள் விருந்தையும், விருந்தினர்களையும் உயர்வாகக் கருதினார்கள். உலகில் தலைசிறந்த இந்த விருந்து கொடுக்கும் பண்பாட்டை உலகத்திற்கு அறிமுகப்படுத்தியவன் தமிழனே. எனவே தமிழரின் தனித்துவம் மிக்க பண்பாடாக விருந்து அமைகிறது. தமிழர்கள் பல பண்பாடுகளை உலகிற்கு அறிமுகம் செய்தவர்கள். அவற்றில் ஒன்றுமுன்பின் அறியாதவர்களே விருந்தினர்களாக அமைந்தார்கள். மேலும் விருந்தோம்பல் என்பது



சிறந்த கலையாகக் கருதப்பட்டது. பசியைப் போக்கி அவர்களின் முகம் மலர்வதைக் கண்டு அகமகிழ்ந்தவர்கள் தமிழர்கள். மனிதனின் அடிப்படைத் தேவையான உணவை, அறிமுகம் இல்லாதவர்களுக்கு வழங்கிய தமிழர்களின் மனிதநேயப் பண்பு உலகத்திலேயே தனித்துவம் பெற்றது ஆகும். எனவே பிறருக்கு உணவு கொடுத்து மகிழ்வதில் தன்னேரில்லாதவன் தமிழனே என்பதில் பெருமை கொள்வோம். தற்காலச் சூழ்நிலையில் விருந்துகளுக்கு முக்கியத்துவம் கொடுக்கப்பட்டபோதிலும் பழந்தமிழரின் கொள்கைகள் பின்பற்றப்படுவது அரிதாகி விட்டது என்றே கூற வேண்டும். ஆகவே இன்றைய தலைமுறையினருக்கு விருந்தினைப்போற்றும் முறையினையும் அதன் சிறப்புக்களும் எடுத்துரைக்கப்பட்டுள்ளது குறிப்பிடத்தக்கதாகும்.

துணை நூற்பட்டியல்

1. சாமி சிதம்பரனார், பதினெண் கீழ்க்கணக்கும் தமிழர் வாழ்வும், அறிவுப்பதிப்பகம், சென்னை-600 014.
2. திருக்குறள், பரிமேலழகர் உரை, சாரதா பதிப்பகம், சென்னை-600 005.
3. சாமி சிதம்பரனார், எட்டுத்தொகையும் தமிழர் பண்பாடும், அறிவுப்பதிப்பகம், சென்னை-600 014.
4. சாமி சிதம்பரனார், பத்துப்பாட்டும் பண்டைத்தமிழரும், அறிவுப்பதிப்பகம், சென்னை-600 014.

