



புதிய அவையம் PUTHIYA AVAIYAM

A Peer-reviewed Journal & Bilingual Journal for Arts and Humanities

Vol:07, Issue: 03 கட்டுரை ஏற்றுக்கொள்ளப்பட்டது: நவம்பர், 2023 - வெளியிடப்பட்டது: டிசம்பர், 2023



SACRED HEART RESEARCH PUBLICATIONS
December 2023
ISSN: 2456-821X

பெரும்பாணாற்றுப் படையில் மகளிரின் விருந்தோம்பல் பண்புகள்

மோ. விஜயசோபா
முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர்
பதிவு எண். 20213094022021
தமிழ்த்துறை ஆய்வகம்,
முஸ்லீம் கலைக்கல்லூரி,
திருவிதாங்கோடு.

முனைவர். ஐ.லாலி ஏதேஸ்,
நெறியாளர்
தமிழ்த்துறை ஆய்வகம்,
முஸ்லீம் கலைக்கல்லூரி,
திருவிதாங்கோடு.
மனோன்மணியம் சுந்தரனார் பல்கலைக்கழகம்,
திருநெல்வேலி.

ஆய்வுச் சுருக்கம் :-

பத்துப்பாட்டு நூல்களில் ஆற்றுப்படை நூல்கள் ஐந்து. அவற்றுள் ஒன்றான பெரும்பாணாற்றுப் படையில் வரும் மகளிரின் விருந்தோம்பல் பண்பினை பற்றிய கருத்துக்களை வெளிக்கொணர்வதே இக்கட்டுரையின் நோக்கமாகும்.

தரவுச்சொற்கள் :-

ஆற்றுப்படை, பெரும்பாணாற்றுப்படை, விருந்தோம்பல், எயினர் ஆய்மகள், இடையர்குல பெண் உழத்தியர், பார்ப்பனர், பட்டின மகளிர், இளந்திரையன்.

முன்னுரை :-

முருகு பொருநாறு பாண் இரண்டு முல்லை
பெருகு வளமதுரைக் காஞ்சி - மருவினிய
கோல நெடுநல் வாடை கோல்குறிஞ்சி பட்டினப்
பாலை கடாத்தொடும் பத்து.

என்னும் பழைய வெண்பாப் பாடல் பத்துப்பாட்டின் எண்ணிக்கையைக் குறிப்பிடுகின்றது. பத்துப்பாட்டுகளுள் நான்காவதாகக் குறிப்பிடப்படுவது பெரும்பாணாற்றுப்படையாகும். பெரும்பாணாற்றுப்படையில் தமிழ்ச் சமுதாயத்தின் பலவிதமான பண்புகள் சுட்டப்பெற்று உள்ளன. அவற்றுள் ஒன்றான மகளிரின் விருந்தோம்பலைப் பற்றிக் காண்பதே இக்கட்டுரையின் நோக்கமாகும்.

ஆற்றுப்படை விளக்கம் :-

ஆறு - வழி
படை - படுத்தல்

கொடையாளி ஒருவனிடம் பெரும்செல்வத்தைப் பரிசாகப் பெற்று மகிழ்வுடன் திரும்பும் புலவர், கூத்தர் முதலியோர் தம்மை வழியில் எதிர்ப்பட்ட இரவலர்க்குத் தமது வறுமையை நீக்கிய வள்ளலின் பெருமையை எடுத்துக் கூறி அவ்வள்ளலிடம் சென்று தாம் பெற்றதைப் போல் அவரையும் பெருஞ்செல்வம் பெறுமாறு வழிப்படுத்துவதால் ஆற்றுப்படையாகும்.

“கூத்தரும் பாணரும் பொருநரும் விறலியும்”

(தொல் - புறம் 36)

என்ற நூற்பாவில் தொல்காப்பியர் நன்கு விளக்கியுள்ளார்

பெரும்பாணாற்றுப்படை :-

பெரும்பாணர் என்பவர் பாணருள் ஒரு பிரிவினர் ஆவர். பெரியயாழை வாசிக்கும் ஆற்றல் பெற்றவர்கள் பெரும்பாணர் என்று அழைக்கப்பட்டனர். “இடனுடைப் பேரியாழ் முறையுளிக்கழிப்பி” (462) என்ற அடியின் மூலம் பேரியாழைப் பெரும்பாணர் பயன்படுத்தி

இருக்கின்றனர் என்பதை அறிந்து கொள்ள முடிகின்றது. பெரும்பாணாற்றுப்படை 500 அடிகளைக் கொண்ட நூல் ஆகும். ஆராய்ச்சியாளர்கள் சிலர் இப்பாட்டு 500 பாடலடிகளைக் கொண்டு விளங்குவதால் பெரும்பாணாற்றுப்படை எனப்பெயர் வந்தது என்று கூறுவர். இதன் ஆசிரியர் கடியலூர் உருத்திரங்கண்ணனார் ஆவார்.

பரிசில் பெறுதற்குரிய பெருமாபாணன்; ஒருவனைப் பரிசில் பெற்றான் ஒருவன் காஞ்சி மாநகரத்தில் சிறப்பாக ஆட்சி செய்து வரும் தொண்டைமான் இளந்திரையனிடம் ஆற்றுப்படுத்துவதாக இப் பெரும்பாணாற்றுப்படை அமைந்துள்ளது. இந்நூல் பாணாறு எனவும் வழங்கப்படுகின்றது.

விருந்தோம்பல் :

மோப்பக் குழையும் அனிச்சம் முகந்திரிந்து

நோக்கக் குழைம் விருந்து (குறள்.90)

விருந்தோம்பலில் தமிழர்கள் தலைச்சிறந்தவர்கள். இல்லறம் நல்லறமாக வேண்டுமென்றால் விருந்தோம்பல் என்ற பண்பு தலைவன் தலைவியிடம் காணப்பட வேண்டும். தமிழர்களின் ஏழை மக்களும், தம்மிடம் வரும் விருந்தினர்களுக்கு தாம் உண்ணும் உணவைத் தந்து உபசரிப்பார்கள்.

ஐந்திணைப் பகுதியில் வாழ்ந்த தமிழ்மக்கள் தம் நிலத்தில் விளைந்தப் பொருள்களைக் கொண்டு விருந்தோம்பல் செய்து வந்தனர் என்பதை ஆற்றுப்படை நூல்களின் மூலமாக அறிய முடிகிறது.

எயிற்றியரின் விருந்தோம்பல் :

“நுண்புல் அடக்கிய வெண்பல் எயிற்றியர்

பார்வையாத்த பறைதான் விளவின்

நீழல் மூன்றில், நிலவுரல் பெய்து

குறுங்காழ் உலக்கை ஓச்சி, நெடுங்கிணற்று

வல் ஊற்று உவரி தோண்டி, தொல்லை

முரவு வாய்க் குழிசி முரி அடுப்பு ஏற்றி

வாராது அட்ட வாடு ஊன் புழுக்கல்” (பெரும். 94-100)

என்ற அடியின் மூலம் எயினரின் விருந்தோம்பல் பண்பை அறிந்து கொள்ளலாம். வெண்மையான பற்களைக் கொண்ட எயினர் குடியில் உள்ள பெண்கள், இரும்பு பூண் அணிந்த பிடியைக் கொண்ட உளி போன்ற வாயையுடைய சிறிய கடப்பாறைகளைக் கொண்டு, தரையைக் கீழ் மேலாக புழுதி புரளும்படி குத்தி, அளைந்து சிறிய புல்லரிசியினைக் கொண்டு வந்து, முற்றத்தில் உள்ள உரலிலே போட்டு உலக்கையைக் கொண்டு குற்ற அரிசி ஆக்கிக் கொள்ளுவார்கள். அதற்கு பிறகு ஆழமான கிணற்றிலே ஊறிய உப்பு நீரை எடுத்துக் கொண்டு வந்து கரடு, முரடாக இருக்கக்கூடிய பழைய பாணையிலே உலையாக ஊற்றி, உலர்ந்த குச்சிகளையும், கட்டைகளையும் கொண்டு அடுப்பு பற்றவைத்து, தண்ணீர் விட்டுக் கழுவாமல் அரிசியை உலையில் போட்டு சோறாக்குவார். அச்சோற்றுக்கு கறியாக கருவாட்டை உண்பார்கள். ஆயர் மகளிரின் விருந்தோம்பல் :-

ஆயர்கள் வாழும் பகுதிகளுக்குச் சென்றால், அவர்கள் நண்டினது சிறிய பார்ப்பை ஒத்த பசிய அரிசிச் சோற்றினைப் பாலுடன் விருந்து உபசரிப்பார்கள் என்பதை,

“இருங்கிளை ஞெண்டின் சிறுபார்ப்பு அன்ன

பசுந்தினை மூரல் பாலொடும் பெருகுவீர்” (167-168)

என்ற அடிகளின் மூலம் அறிந்து கொள்ள முடிகின்றது.

இடைய மகளிரின் விருந்தோம்பல் :-

பூளைப்பூ நீண்ட காம்பில் கொத்தாகப் பூக்கும் அந்தச் சிறு பூளைப் பூவை போன்ற குறுகிய தாளினையுடைய வரகின் பருக்கையால் ஆகிய சோற்றை சமைத்தும், நல்ல நிற்றையுடைய கொத்தாகப் பூக்கும் வேங்கைப் பூப்போன்ற அவரை விதைகளின் பருப்பைப் புழுங்கும்படி வேக வைத்து கறி சமைத்து தருவார்கள். இடையர் வாழும் பகுதிக்குச் சென்றால் இத்தகைய சோற்றைப் பெறுவீர்கள் என்பதை,

“நெடுங்குரல் பூளைப் பூவின் அன்ன

குறந்தாள் வரகின்குறள் அவிழ்ச் சொன்றி

புகர் இணர் வேங்கை வீ கண்டன்ன
 அவரை வான் புழுக்கு அட்டி பயில்வுற்று
 இன்சுவை மூரல் பெறுகுவீர்” (பெரும். 192-196)
 என்ற அடிகளில் மூலம் அறியலாம்.

உழுத்தியரின் விருந்தோம்பல் :-

“மல்லல் பேர்ஊர் முடியின் முடியா
 வினைஞர் தந்த வெண்ணெல் வல்சி
 மனை வாழ் அளகின் வாட்டொடும் பெறுகுவீர்” (பெரும். 254-256)
 என்ற அடி உழுத்தியரின் விருந்தோம்பல் பண்பை விளக்குகின்றது.

உழவர்கள் சுறுசுறுப்பாக இருப்பார்கள். பசி என்ற வறுமையை அறியாதவர்கள் அவர்கள் தம் இல்லத்திற்கு வரும் விருந்தினர்க்கு தாம் வயலில் பயிரிட்டு கொண்டு வந்த அரிசியில் தயார் செய்த சோற்றை, தம் இல்லத்தில் வளர்க்கும் கோழ்ப்பெடையை குழம்பாக்கித் தருவார்கள். மேலும் கருப்பஞ்சாற்றை காய்ச்சும்புகுதி வழியாகச் சென்றால், நீங்கள் விரும்பும் அளவு கருப்பஞ்சாற்றை பருகலாம் என்பதை கரும்பின் தீம்சாறு விரும்பினர் மிசைமீன் (பெரும்.262) என்ற அடியின் மூலம் அறியலாம்.

வலைஞர்களின் விருந்தோம்பல் :-

“அவையா அரிசி அம்களித் துழவை
 மலர் வாய்ப் பிழாவில் புலர ஆற்றி,
 பாம்பு உறை புற்றின் குரும்பி ஏய்க்கும்.
 பூம்புற நல்அடை அளைஇ, தேம்பட
 எல்லையும் இரவும் இருமுறை கழிப்பி
 வல் வாய்ச் சாடியின் வழைச்சு அற விளைந்த
 வெந்நீர், அரியல் விரல் அலை நறும்பிழி
 தண் மீன் சூட்டொடு தளர்தலும் பெறுகுவீர்.” (பெரும். 275-283)
 என்ற அடிகளின் வாயிலாக வலைஞர்கள் தம் இல்லத்திற்கு வரும் விருந்தினர்களின் கள்ளினை சுட்ட மீனோடு தருவார்கள் என்பதை அறிய முடிகின்றது.

வலைஞர்கள் கொழியல் அரிசியை களியாகத் துழாவிச் செய்த கூழினை (துழவை) அகன்ற வாயையுடையத் (பிளாவில்) தட்டில் ஊற்றில் உலரும்படி ஆற வைப்பர். பிறகு பாம்பு புற்றின் கண் எடுக்கப்பட்ட புற்றாஞ்சோறு போன்ற புறத்தையுடைய நெல் முளையை இடித்து அதனுடன் கலந்து இனிமைப் பெறுவதற்காக இரண்டு பகலும், இரண்டு இரவும் வைத்திருப்பார்கள். பிறகு அதனை வலிமையான வாயினையுடைய சட்டியிலே இட்டு வெந்நீரில் வேக வைத்து நெய்யரியாலே வடிகட்டி, தம்முடைய விரல்கள் அலைத்துப் பிழிவார்கள். அவ்வாறு பிழியப்பட்ட கள்ளினைச் சுட்ட மீனோடு விருந்தினர்களுக்கு அளிப்பார்கள்.
 பார்ப்பனப் பெண்களின் விருந்தோம்பல் :-

பார்ப்பனப் பெண்கள் மாலைப்பொழுதில் உண்பவர்களின் வயிற்றுக்குத் தக்க உணவினைச் சமைப்பார்கள். கருடன் சம்பா நெல்லரிசிச் சோற்றினையும், மாதுளம் பிஞ்சைப் பிளந்து அதனுள் மிளகுப்பொடியும், கறிவேப்பிலையும் கலந்து, பசுவின் மோரிலிருந்து எடுக்கப்பட்ட வெண்ணெயிலே வேக வைத்து எடுத்து பொரியலையும் வடுமாங்காயையும் இன்னும் பலவகையான உணவினையும் விருந்தினர்க்கு அளிப்பார்கள் என்பதை,

“பெருநல் வானத்து வடவயின் விளங்கும்
 சிறுமீன் புரையும் கற்பின் நறுநுதல்
 வளைக்கை மகடூஉ வயின் அறிந்து அட்ட
 சுடர்க்கடை, பறவைப்பெயர்ப்படு வத்தம்
 சேதா நறுமோர் வெண்ணெயின் மாதுளத்து
 உருப்புறு பசங்காய்ப் போழொடு கறிகலந்து
 கஞ்சக நறுமுறி அளைஇ பைந்துணர்
 நெடுமரக் கொக்கின் நறுவடி விதிர்த்த
 தகை மாண் காடியின் வகைபடப் பெறுகுவீர்” (பெரும். 302-210)

பட்டின மகளிரின் விருந்தோம்பல் :-

பெரும்பாணாற்றுப்படையில் கூறப்படுகின்ற பட்டினத்தை மகாபலிபுரம் எனக் கூறுகின்றது கலைக் களஞ்சியம்

“பட்டின மருங்கின் அசையின் முட்டு இல்

பைங்கொடி நுடங்கும் பலர் புகு வாயில்
செம் பூத் தூஉய செதுக்குடை முன்றில்
கள் அடு மகளிர் வள்ளம் நுடக்கிய
வார்ந்து உகு சில் நீர் வழிந்த குழம்பின்
ஈர்ஞ் சேறு ஆடிய இரும் பல் குட்டிப்
பல்மயிர்ப் பிணவொடு பாயம் போகாது
நெல் மா வல்சி தீற்றி, பல் நாள்
குழி நிறத்து. ஒம்பிய குறுந்தாள் ஏற்றைக்
கொழு நிணத் தடியொடு கூர்நறாப்பெறுகுவீர்” (336-345)

பட்டினத்திலே கள்ளுண்பவர்கள் பலரும் வருவார்கள். சிறந்த மலர்க்கள சிதறிக் கிடக்கும் இடத்தில் மண்வெட்டியால் செதுக்கி தூய்மை செய்யப்பட்ட முற்றம் உள்ளது. அம்முற்றத்தில் கள்ளைக் காய்ச்சுகின்ற மகளிர் விட்டில்களைக் கழுவிதனால் வடிந்த நீர் மண்ணுடன் கலந்து சேறாகியது. அச்சேற்றிலே கரிய பல குட்டிகளை உடைய வெண்பன்றிகள் விளையாடின. ஆண் பன்றிகளுக்கு பெண் பன்றியுடன் புணர்ச்சியை விரும்பி போகாமல் பாதுகாத்து பல நாட்கள் குழியிலே நிறுத்தி வளர்ப்பார்கள். அப்படி வளர்க்கப்பட்ட ஆண் பன்றிகளின் கொழுவிய நிணமுடைய தசையொடு களிப்புமிக்க கள்ளினை விருந்தினர்களுக்குத் தருவார்கள்.

இளந்திரையனின் தாய்மை உணர்வு :-

“மகமுறை மகமுறை நோக்கி முகன் அமர்ந்து
ஆனா விருப்பின் தான்நின்று ஊட்டி”. (பெரும் 478-479)

என்ற அடியின் மூலம் இளந்திரையனின் சமையல்காரர்களின் கையில் அரிவாளை பயன்படுத்துவதால் வடு ஏற்பட்டு காணப்படுகிறது. சமையல் வல்லோன் ஆக்கிய இறைச்சிகளில் கொழுவிய பல தசைகளை செந்நெல் அரிசியலாகிய சோற்றினையும், இன்சுவையுடன் அமிழ்தம் போன்ற உணவுகளையும் தம்மை நாடி வந்தவர்க்கு கொடுப்பான். கண்டோர்கள் விரும்பும்படி மூடிவைத்த அடிசில்களை வான மீன்கள் இரவின் கண் மலர்ந்தாற் போன்று வெள்ளிக் கலங்களைப் பரப்பி தன்னை நாடி வந்தவர்களை ஒவ்வொருவரையும் தாய் மகவினைப் போலப் பார்த்து, இனிமையான முகத்தைக் காட்டி மிக்க விருப்பத்துடன் தானே எதிர்நின்று உணவினை உண்ணச் செய்வான். இப்படிப்பட்ட விருந்தோம்பல் பண்பினையுடையவன் இளந்திரையன் என்பதை அறிந்து கொள்ள முடிகிறது.

முடிவுரை :-

பெரும்பாணாற்றுப்படையில் எயிற்றியர், ஆயர் மகள், இடையர்குல மகளிர், பார்ப்பன மகளிர், போன்ற பலர் தம்மை நாடி வந்த விருந்தினர்களுக்கு விருந்தினை அளித்து மகிழ்ந்துள்ள செய்தியை அறிந்து கொள்ள முடிகிறது. அவர்கள் தத்தம் நிலத்தில் விளைந்தும், கிடைக்கக்கூடிய பொருட்களை கொண்டு மகளிர் விருந்தோம்பலை செய்திருக்கின்றனர் என்பதையும் பெரும்பாணாற்றுப்படை மூலம் அறியலாம்.

அடிக்குறிப்புகள் :-

1. தொல்காப்பியம் - புறம் 36
2. திருக்குறள் மூலமும், தெளிவுரையும் - பக்கம் 11 பாடல் எண். 90
3. பெரும்பாணாற்றுப்படை மூலமும் உரையும் சைவ சித்தாந்த நூற்பதிப்புக் கழகம் பக்கம்-4 பாடல் எண். (94-100)
4. மேலது பக். பாடல் எண். (167 - 168)
5. மேலது பக் பாடல் எண். (192 - 196)
6. மேலது பக் பாடல் எண். (254 - 256)
7. மேலது பக் பாடல் எண். (302 - 310)
8. மேலது பக் பாடல் எண். (336 - 346)
9. மேலது பக் பாடல் எண். (356 - 362)
10. மேலது பக் பாடல் எண். (478 - 479)

துணை நூற்பட்டியல் :-

1. திருக்குறள் மூலமும் தெளிவுரையும் பதிப்பு 1921
2. பெரும்பாணாற்றுப்படை மூலமும் உரையும், சைவச்சித்தாந்த நூற் பதிப்புக் கழகம், அப்பர் அச்சகம், சென்னை, முதற் பதிப்பு செப்டம்பர் 1955.
