ज्ञान - विज्ञानं विमुक्तये
UGC Approved Journals
ISSN: 2456-821X
புதிய அவையம்
PUTHIYA AVAIYAM
A Peer-reviewed Journal & Bilingual Journal for Arts and Humanities
Vol:07, Issue: 02 கட்டுரை ஏற்றுக்கொள்ளப்பட்டது மே 2023 – வெளியிடப்பட்டது ஜூன் 2023
SACRED HEART RESEARCH PUBLICATIONS
June-2023

==

சங்க இலக்கியத்தில் விருந்தோம்பல்

முனைவர் க.காயத்ரி,
உதவிப்பேராசிரியர்
சீனிவாசன் கலை மற்றும் அறிவியல் கல்லூரி
பெரம்பலூர் - 621 212.

==

முன்னுரை

தமிழர் பண்பாடுகளில் மிகவும் சிறப்புடையதாகக் கருதப்படுவது விருந்தோம்பல் என்னும் பண்பு ஆகும். இத்தகு பண்பு சங்ககாலம் முதல் இன்றுவரை பின்பற்றி வரக்கூடியது. சங்ககாலத் தமிழ் இலக்கியங்கள் காதல், வீரம், கொடைமை மட்டுமின்றி இல்லறத்துக்குரிய அறங்களை ஒன்றாக விருந்தோம்பலையும் சிறப்பாகக் கூறுகின்றன.

விருந்தோம்பல்

விருந்தோம்பல் என்பது தமிழர்களின் தலையாயக் கடைமைகளுள் ஒன்றாகும். தன் வீட்டிற்கு வரும் விருந்தினரை முகமலர்ந்து வரவேற்று உண்ண உணவும் இடமும் கொடுத்து அவர்களிடம் அன்பு பாராட்டுதல் தான் விருந்தோம்பல் ஆகும். இல்லறக் கடைமைகளில் ஒன்றான திருமணம் நடைபெறுவதன் நோக்கமே விருந்தோம்பலாகும். கணவனுடன் கூடிவாழும் மங்கல மகளிருக்குரிய தனி உரிமையாக விருந்தோம்பல் கருதப்பட்டது.

விருந்தோம்பலின் அருமையை ஆராய்ந்து வள்ளுவர் விருந்தோம்பலுக்கென்று தனியோர் அதிகாரத்தைப் படைத்துள்ளார்.

விருந்து என்ற சொல் புதுமையைக் குறித்துப் பின்பு ஆகுபெயராம் விருந்தினைக் குறித்து வழக்கலாயிற்று.

“விருந்து தானும் புதுவது கிளந்த யாப்பின் மேற்றே”[1]

இல்லறத்தில் விருந்தோம்பல்

ஒரு ஆணோ, பெண்ணோ தனித்து இருந்தாலும் விருந்தினர் வரமாட்டார். ஆணும், பெண்ணும் இணைந்து இல்லறத்தாராக இருக்கும் போது மட்டுமே விருந்தினர்கள் வருவார்கள். இத்தகைய விருந்தினரைப் போற்றி வரவேற்று உபசரிப்பதே இல்லறத்தில் உள்ளவர்களின் தலையாயக் கடமை என்பதைத் தொல்காப்பியர்,

“கற்பும், காமமும் நற்பாலொழுக்கமும்
மெல்லியற் பொறையும், நிறையும் வல்லிதின்
விருந்து புறந்தருதலும் சுற்றம் ஓம்பலும்
பிறவும் என்ன கிழவோர் மாண்புகள்”[02]
என்கிறார்.

நற்றிணையில் விருந்தோம்பல்

தமிழ் இனத்தவர்களின் சிறந்த பண்பாட்டை விளக்குவது அவர்களுடைய விருந்தோம்பும் குணமேயாகும். இவற்றை நற்றிணையில்,

“வரையாத் தாரம் வருவிருந்து அயரும்
தன்குடி வாழ்நர் அம்குடிச் சீறூர்”[03]

என்ற பாடலில் உணவுப் பண்டங்களை வரும் விருந்தினருக்குக் கொடுத்து பின்பு தாங்களும் உண்டு வந்துள்ளார்கள் என்பதை உணரமுடிகிறது.

விருந்தோம்பலில் மிக முக்கியமான பண்பு குறுமுறுவல் கொண்ட முகத்தோடு விருந்தினருக்கு உணவு படைத்தாள் என்பதை

''முறுவல் கொண்ட முகங்காண் அம்மே''[04]

''விருந்து அயர் விருப்பொடு வருந்தினான்
முறுவல் இன்நகை காண்டும்''[05]

என்ற பாடல் வரிகளால் அறியலாம். விருந்தினர் இரவு நேரத்தில் வந்தாலும் அதைத் துன்பமாகக் கருதாத நிலை ,

''அல்லில் ஆயினும் விருந்துவரின் உவக்கும்
முல்லை சான்ற கற்பின்
மெல்லியள் குறுமகள் உணவின் ஊரே''[06]

இரவு நேரத்தில் விருந்தினர்கள் வந்தாலும் அவர்களை முகமலர்ந்து உபசரித்த நிலையினை உணர முடிகிறது.

கலித்தொகையில் விருந்தோம்பல்

பொருளீட்டச் சென்ற தலைவன் திரும்பும் இளவேனிற் காலம் வந்தமை அறிந்து தலைவன் திரும்ப வருவதை எண்ணி மகிழ்ந்து இளவேனிற்கு தலைவி விருந்து படைப்பதை,

''இன்னுயிர் செய்யும் மருந்துப் பின்னிய
காதலர், எயிறு ஏய்க்கும் தான் அருவி
நறுமுல்லைப்..............................
துயர் அரு கிளவியொடு அயர்ந்தீகம்''[07]

என்ற பாடலால் அறியலாம்.

ஐங்குறுநூற்றில் விருந்தோம்பல்

தலைவனுடன் உடன்போக்கு சென்றுவிட்ட தலைவியானவள் மீண்டும் கணவன், மனைவியுமாகத் தம் இல்லம் வந்து விருந்துண்ண வேண்டும் என விரும்பும் செவிலித்தாயின் உணர்வினை,

''மறுகில் தூவிச் சிறுகருங்காக்கை
அன்புடை மரபின் நின் துனையோடு ஆரப்
பச்சூன் பெய்த பைந்நினை வல்லி
அம்சில் ஓதியை வர்க கரைந்தீமே''[08]

கலித்தொகையில் விருந்தோம்பல்

கலித்தொகையில் தலைவி தலைவனிடத்தில்,

''பெரும் விருந்தொடு கைத்தாவா எம்மையும்
உள்ளாய்''[09]

என்று கூறுவதிலிருந்து வந்த விருந்தினரை கை ஓயாது கடமையை உணர முடிகின்றது.

''பெருந்திரு நிலைஇய வீங்கு சற்று
அகன்மனை''[10]

பெருஞ்செல்வம் நிலைபெற்றப் பலருக்கும் விருந்து செய்வதற்காகப் பெருக சமைத்து வைத்துள்ள சோற்றை உடைய பெரிய வீடு என்று கூறுகின்றது.

அகநானூற்றில் விருந்தோம்பல்

விருந்தோம்பல் என்பது தன் இல்லத்திற்குப் புதிதாக வரும் நபர்கலை வரவேற்று அவர்களது பசிதீர உணவு கொடுப்பது என்பது தமிழர்களின் பண்பாடு என்பதை பரதவ மகளானவள் நெல்லினது அரிசிச் சோற்றில் அயிரை மீனை இட்டும், புளிக்கறியையும், கருவாட்டையும் உணவாக அளித்தாள் என்பதை,

''நொடை நெல்லின் முமல் வெண்சோறு
அயிரைச் சூழ்ந்த அம்புளிச் சொரிந்து

கொடிமீன் தடியொடு குறுமகள் கொடுக்கும்"[11]

இந்தப்பாடலின் வாயிலாக மீனுக்குப் புளியிட்டு சமைத்த வழக்கம் இருந்தமையை அறிய முடிகிறது.

மற்றுமொரு பாடல்வாயிலாக, மூங்கில் அரிசியுடன் தயிர் இட்டு இறைச்சி கூட்டி சமைத்த வெண்சோற்றை இலையில் வைத்து தம் இல்லம் தேடி வந்த விருந்தினருக்கு உணவாக கொடுத்த நிலையை அறிய முடிகிறது.

"ஒலிகழை நெல்லின் அரிசியொடு ஓராங்கு
ஆன் நிலைப் பற்றி அனைப்பெய்து சுட்ட
வாய் நினம் உருக்கிய வா அம் வெண்சோறு
புகரரைத் தேக்குன் அகல் இலை மாந்தும்"[12]

புறநானூற்றில் விருந்தோம்பல்

பண்டையத் தமிழர்கள் கிடைப்பதற்கு அரிதான அமுதம் கிடைக்கப்பெற்றலும் அதை தான் மட்டும் உண்ணாது அனைவரும் பகிர்ந்து கொண்ட நிலையை

"உண்டாலம்ம இவ்வுலகம்
இந்திரர் அமிழ்தம் இயைவதாயினும்
இனிதெனத் தமியர் உண்டலும் இலரே"[13]

பாடலின் மூலம் அறியலாம். மேலும், அதியமான் என்ற மன்னன் இரவலர்கள் ஒருநாள் சென்றாலும் இருநால் சென்றாலும் பலநாள் சென்ராலும் முதல்நாள் போலவே இன்முகத்துடன் வரவேற்று விருந்தோம்பினான் என்பதை,

"ஒருநாள் செல்லலாம் இருநாள் செல்லலாம்
பன்னாள் பயின்று பலரோடு செல்லினும்
தலைநாள் போன்றே விரும்பினன்மாதோ"[14]

என்ற பாடலின் மூலம் அறியலாம்.

புறம் சார்ந்த இலக்கியங்களில் ஒன்றான புறநானூற்றில் வீரம், ஆட்சித்திறன் இவற்றை மட்டும் நம் தமிழ்ப் புலவர்கள் குறிப்பிடுவதோடு மட்டுமல்லாமல் பண்பாடு, விருந்து போன்ற செய்திகளையும் குறிப்பிட்டுள்ளனர்.

"யாணாத் தாதி யரிநர்
கீழ்படைக் கொண்ட வளைவு முழவர்
படைமிளிர்ந்திட்ட யாமையு மறைநர்
கரும்பிற் கொண்ட தேனும் பெருந்துறை
நீர்தரு மகளிர் குற்ற குவளையுமும்
வன்புலக் கேளிர்க்கு வருவிருந் தயரும்
பென்புல வைப்பி நன்னாட்டுப் பொருந"[15]

நாள்தோறும் குறையாத உழைப்பையும், வருவாயையும் உடைய உழவர்கள் கொண்டு வந்த ஆமை, கரும்பிலிருந்து எடுத்த தானையும், பெண்டிர் எடுத்து வந்து குவளை, போன்றவற்றை வன்புலத்திலிருந்து வந்த விருந்தினருக்கு விரும்பி கொடுத்துள்ளான் என்ற செய்தியின் மூலம் விருந்தின் உபசரிப்பை தெளிவாக உணர முடிகிறது.

பத்துப்பாட்டில் அமைந்த ஆற்றுப்படை இலக்கியங்கள் விருந்தோம்பும் பான்மையை விரிவாக விளக்கி நிற்கின்றன. அவறை காண்போம்.

பொருநராற்றுப்படையில் விருந்தோம்பல்

விருந்தினரிடம் நண்பர்களைப் போல் உறவு கொண்டு இனிய சொற்களைக் கூறி கண்ணில் காணும்படி தனக்கு நெருக்கமாக இருக்க செய்து விருந்தினர்களிடம் அன்புகாட்டி எலும்பே குளிரும்படி நெகிழச் செய்ய வேண்டும் என்பதனை,

"கேளிர் போலக் கேள் கொளல் வேண்டி
வேளாண் வாயில் வேட்டக் கூறிக்
கண்ணார் காண நண்ணு வழி இரீஇப்
பருகு வன்ன பெருகா நோக்கமொடு
உருகுபவை போ வென்புகுநீர் கொளீஇ"[16]

ஏழடி நடந்து சென்று வரஏற்றலும், வழியனுப்புதலும் தமிழரின் பண்பாடு வந்த விருந்தினரை நாம் விரும்பி ஏற்றுக் கொள்வதன் வெளிப்பாடுதான் இப்பழக்கம். கரிகால் பெருவளத்தான் தான் மன்னனாக இருந்த போதும் தன்னை நாடிவரும் பெருநர் இரவலராக இருந்தும் அவர்களைப் பெரிதும் மதித்தான். அவர்களுக்கு வேண்டிய சிறப்புகள் செய்தான்.

பொருநருக்குச் சுடச்சுட இறைச்சியின் வெப்பத்தை ஆற்றும் பொருட்டு வாயின் இடப்பக்கத்தில் இருந்து வலப்பக்கத்திற்கும் வலப்பக்கத்திலிருந்து இடப்பக்கத்திற்கும் கறியை வாய்க்குள்ளேயே மாற்றி ஆற வைத்து உண்டனர். பல் வேறு மழுங்கி போயின. கொல்லை உழுதும் கொழு உழுது உழுது தய்ந்ததைப் போல கர்காலன் அருகிலிருந்து உபசரித்த இறைச்சியை மென்று மென்று பல்லும் மழுங்கிப்போயின. இதனை,

"கொல்லை உழுகொழு ஒப்பிட, பல்லே
எல்லையும் இரவும் ஊந்தின்று மழுங்கி"[17]

என்ற பாடலடிகள் உணர்த்தும்.

சிறுபாணாற்றுப்படையில் விருந்தோம்பல்

நல்லியக்கோடன் தன்னிடம் பரிசில் வேண்டும் வறியவர்க்கு மெல்லிய ஆடைகளையும், களிப்பைந்தரும் கள்ளையும் வீமனின் மடைநூல் நெறியில் தப்பாதபடி சமைத்த பல்வேறு உணவையும் பொன்னாலான உண்கலத்தால் உண்ணும் சுவையறிந்து விருப்பத்துடன் தானே அண்மையில் நின்று உண்ணச் செய்வான் என்பதை,

"இளங்கதிர் ஞாயிறு எல்லாம் தோற்றத்து
விளங்கு பிற்காலத்தில் விரும்புவான் மேனி
ஆரை விருப்பின் தான் நின்று ஊட்டி"[18]

என்ற பாடலின் மூலம் அறிய முடிகிறது.

மரக்கறி, புலால்கறி உணவுகளுக்குச் சேர்க்கப்பட்ட மணப்பொருள் பொடிகளுக்கு உலகெக்கும் கறிப்பொடி என்றே வழங்கலாயிற்று. நெல்லை வேஈரில் அழுக்கிக் காய வைத்து இரும்பு உலக்கையில் குத்தி அரிசியாக்கி நண்டுக் கறியுடன் உண்டனர்.

"இருங்காழ் உலக்கை இரும்புமுகம் தேய்த்த
சுவைப்புமாண் அரிசி அமலை வெண்சோறு
கவைத்தான் அலவன் கலவையொடு பெறுவீர்"[19]

என்கிறது சிறுபாணாற்றுப்படை.

பதிற்றுப்பத்தில் விருந்தோம்பல்

தன்னை நாடி வந்த விருந்தினரை நன்கு உபசரித்தான் பல்யானை செங்கெழு குட்டுவன். வந்த விருந்தினர் இடம் பெயர்ந்து செல்லாமல் இருக்க உண்ண உணவும், ஆட்டிறைச்சியும் கொடுத்தான். ஆட்டிறைச்சி விற்போர் கொத்திச் சிதைந்த கொழுப்பு மிக்க இறைச்சியை வாணலியில் இட்டும் பொரிக்கும் போதெல்லாம் கடல் ஒலிபோல் ஓசையுடன் கூடிய கருமையான அடிசில் தெய்யாகிய அவதிப் புகை கமழும்.

"வருநர் வரையார் வாரவேண்டி
விருந்துகண் மாறாது உண்கிய பாசவுர்
ஊனத்து அழித்த வால் நிணக் கொழுங்குறை
குயிடுதோறும் ஆனாது ஆர்ப்பக் கடலொலி
கொண்டு, கொழுநகர் வரைப்பின்
நடுவன் எழுந்த அடுகெய் அவுதி"[20]

முடிவுரை

உணவு இல்லாமல் இவ்வுலகத்தில் உயிர்கள் வாழ முடியாது. தமிழர் உணவைப் பலவகையாகப் படைத்துச் சுவைத்தனர். விருந்தினரை விரும்பி உபசரிப்பது தலைசிறந்த பண்பாடு என்று தமிழர்கள் கருதினார்கள். உண்டிக்கு அழகு விருந்தோடு உண்ணல் என்னும் முதுமொழிக்கேற்ப வாழ்ந்து காட்டியுள்ளார்கள் தமிழர்கள் என்பதற்கு உலக்கியங்களே உதாரணம்.

பார்வை நூல்கள்

1. *தொல்காப்பியம் - பொருளதிகாரம் , இளம்பூரணர் உரை - கௌரா பதிப்பகம், சென்னை*
2. *நற்றிணை - கதிர் மகாதேவன்(உ.ஆ) - முல்லைப்பத்ப்பகம், சென்னை*
3. *கலித்தொகை - ச.வே.சுப்பிரமணியன் - மணிவாசகர் பதிப்பகம்*
4. *அகநானூறு - ச.வே. சிப்பிரமணியன் - மணிவாசகர் பதிப்பகம்*
5. *ஐங்குறுநூறு - உ.வே.சா நூல் நிலையம், சென்னை*
6. *புறநானூறு மூலமும் உரையும் - குருநாதன்(ப.ஆ) - வடிவேல் பதிப்பகம், தஞ்சாவூர்*
7. *பத்துப்பாட்டு பொருநராற்றுப்படை மூலமும் உரையும் - டாக்டர் கதிர் முருகு - சாரத பதிப்பகம்*
8. *சிறுபாணாற்றுப்படை மூலமும் உரையும் - டாக்டர் கதிர் முருகு - சாரத பதிப்பகம்*
9. *பதிற்றுப்பத்து - டாக்டர் உ.வே.சாமிநாதையர், உ.வே.சா நூல் நிலையம், சென்னை*

********* ********* ********** ********* ********* ********** ********** **********