Arimaa Nokku Journal **ISSN: 2320-4842**
(UGC Care Group-I Journal) **Vol-18 No. 03 July-September 2024**

குறுந்தொகையில் விருந்தோம்பல் பண்புகள்

C. KAVITHA[1], Dr .M. NATARAJAN[2]
[1]PH.D Research Scholar (PART - TIME), [2] Assistant Professor,
[1,2] ADVANCED TAMIL RESEARCH CENTER, YADAVA COLLEGE (AUTONOMOUS),
MADURAI – 625 014.

முன்னுரை

தமிழர்களின் பண்புகளில் விருந்தோம்பல் சிறந்த அறமாக விளங்குகிறது. மனிதர்களின் வாழ்வாதாரங்களில் ஒன்று உணவு ஆகும். உலக உயிர்கள் அனைத்தும் உணவின்றி வாழ்வதில்லை. உணவு என்பது உண்பது என்பதோடு நிற்காமல் ஒரு சமுதாயத்தின் அடையாளமாக விளங்குகிறது. இதற்கு விருந்தோம்பல் முறையே காரணம் என்றால் அது மிகையாகாது. விருந்தோம்பல் முறை அந்தந்த நிலத்தின் இனத்தின் பண்பாட்டை அடியொற்றி அமைகிறது. வாழ்க்கைச் சூழலில் முக்கியமான ஒன்றாக உணவு அமைகின்றது. குறுந்தொகையில் விருந்தோம்பல் பண்புகளைக் குறித்து விளக்குவதே இக்கட்டுரையின் நோக்கமாக அமைகின்றது.

‘விருந்தோம்பல்’ – என்பதன் விளக்கம்

விருந்தோம்பல் என்னும் சொல் இரண்டு சொற்களால் ஆன இணைப்புச் சொல் ஆகும். விருந்து + ஓம்பல் என்பதே விருந்தோம்பல் ஆகும். கழகத் தமிழ் அகராதி விருந்து என்பது “விருந்து புதுமைƒ உணவளித்துப் போற்றுதல்ƒ விருந்துண்போம்”[1] என்ற பொருளைக் கொடுக்கின்றது.

‘விருந்து’ என்னும் சொல்லிற்கு க்ரியாவின் தற்கால தமிழகராதி பின்வருமாறு விளக்கமளிக்கிறது.

“1. ஒருவரை அல்லது பலரை அழைத்து உபசரித்து வழங்கும் சிறப்பான உணவு.

2. புலன்களை மகிழ்விக்கக் கூடியதாக அமைவது என்று பொருள் தருகின்றது.”[2]

விருந்தோம்பல் குறித்து தமிழ் அகராதிகள் விளக்கம் தருகின்றது.

தொல்காப்பியத்தில் விருந்தோம்பல் செய்திகள்

தொல்காப்பியம் பொருளதிகாரத்தில் பெரும்பாலும் பாத்திரங்களின் உரையாடல் மூலம் புனையப் பெற்றுள்ளன. அகத்திணையியல் இரண்டு பிரிவாகப் பிரிக்கப்பட்டுள்ளது. ஒன்று களவு> மற்றொன்று கற்பு ஆகும். இதில் கற்பியலில் வாயில்களின் கூற்று நிகழும் இடங்களில் ‘விருந்து’ என்ற சொல் கையாளுவதை>

“கற்பும் காமமும் நற்பால் ஒழுக்கமும்

மெல்லியல் பொறையும் நிறையும் வல்லிதின்

விருந்து புறந்தருதலும் சுற்றம் ஓம்பலும்

பிறவும் அன்ன கிழவோள் மாண்புகள்”[3]

என்னும் நூற்பாவில் விருந்து என்னும் சொல் மூன்றாம் அடியின் முதல் சொல்லாகப் பயின்று வந்துள்ளது. தலைவிக்குரிய பண்பாகவே தொல்காப்பியர் இந்நூற்பாவை அமைத்துள்ளார். இவ்வாறு தொல்காப்பிய பொருளதிகாரத்தில் அகத்திணைப் பகுதியில் ‘விருந்து’ குறித்தான குறிப்புகள் காணக் கிடக்கின்றன.

இரண்டு கைக்கோள்களில் இரண்டாவதாக கூறப்படுவது கற்பு ஆகும். இப்பகுதியில் வாயில்களின் கூற்று நிகழும் நிலைகள் குறித்து விளக்கப்படும் பகுதியில் ‘விருந்து’ குறித்த செய்திகள் பதிவு செய்யப்பட்டுள்ளன.

இல்லறத்தில் ஏற்றத் தாழ்வுகள் நேரினும் தவறாமல் விருந்து போற்றலும் சுற்றத்தாரைக் காத்தலும் இவை போன்ற பிற பண்புகளும் தலைவிக்கு அமைந்துள்ள சிறந்த குணங்களாகும்.

உணவு தேவை குறித்து அதன் தன்மை குறித்து நம் முன்னோர்கள் நன்கு அறிந்துள்ளனர். ஆகவே பசிப்பிணி போக்குவதற்கான நோக்கமே முதன்மை நோக்கமாக கொண்டு வாழ்ந்த பெருமைக்குரிய சமூகம் நம் தமிழ் சமூகம் ஆகும். மேலும் தமிழர்கள் பசிபிணியை போக்கும் சொல்லான விருந்தோம்பல் என்னும் சொல்லை சிறப்பிற்குரிய சொல்லாகும் எந்த சொல்லிற்கும் காரணம் கருதியே பெயர் வைத்தனர். விருந்து + ஓம்பல் = விருந்தோம்பல் ஆகும். திருவள்ளுவர் விருந்தோம்பல் என்பதற்கு தனி அதிகாரம் அமைத்துள்ளார் என்பது குறிப்பிடத்தக்கதாகும்.

விருந்து மற்றும் உணவு குறித்த பழமொழிகள்

விருந்து மற்றும் உணவு குறித்த பழமொழிகளைக் கீழ்க்கண்டவாறு காணலாம்.

‘உண்ட சோற்றிலே நஞ்சைக் கலந்தாற் போல’
‘உண்டி சுருங்குதல் பெண்டிர்க் அழகு’
‘உண்ட வீட்டுக்கு இரண்டகம் பண்ணலாமா?’
‘உப்பிட்டவரை உள்ளளவும் நினை’
‘விருந்தும் மருந்தும் மூன்று பொழுது’
‘முகமலர்ந்து உபசரிப்பதே நல்விருந்து’

ஆகிய பழமொழிகள் இலக்கியத்தில் விருந்தோடு தொடர்புடையனவாக அமைகின்றன.

குறுந்தொகையில் விருந்தோம்பல் செய்திகள்

குறுந்தொகை கூறும் இல்லற வாழ்க்கையில் தலைவனுக்கு தலைவி உணவு சமைத்து கொடுத்து பரிமாறுகிறாள். அதனை உண்ட தலைவன் இனிதாக உள்ளது என்று கூறிக்கொண்டே உண்கிறான்.

“முளிதயிர் பிசைந்த காந்தள் மெல்விரல்
கழுவுறு கலிங்கம் கழாஅது உடீஇக்
குவளை உண்கண் குய்ப்புகை கமழத்
தான்துழந்து அட்ட தீம்புளிப் பாகர்
இனிதுஎனக் கணவன் உண்டலின்
நுண்ணிதின் மகிழ்ந்தன்று ஒண்ணுதல் முகனே”(குறுந்.167)

தனது கணவனுக்காக முதன் முதலாக தலைவி சமையலறைக்குள் புகுந்து உணவு சமைக்கத் தொடங்குகிறாள். தனது வீட்டில் மிகவும் அன்பாக வளர்க்கப்பட்ட தலைவி தற்போது தனது கையால் கணவனுக்கு சமைக்கிறாள். கட்டித் தயிரை எடுத்து தன்னுடைய செங்காந்தள் மலர் போன்ற கையால் பிசைந்து கொள்கிறாள். பிசைந்த பின்பு தனது கையை கழுவிக்கொள்ளாமல் தான் உடுத்தியிருந்த கலிங்கப்பட்டாடையில் துடைத்துக்கொள்கிறாள். பிறகு தயிரை தாளிதம் செய்யும் போது ‘குய்’ என எழுந்த புகையானது குவளை மலர் போன்று இருந்த தலைவியின் கண்களில் பட்டது. அதனையும் ஒரு பொருட்படுத்தாமல் தனது கணவனுக்கு இனிய புளிக்குழம்பை தயார் செய்து பரிமாறுகிறாள். அவ்வுணவை உண்ட தலைவன் ‘இனிதாயிருக்கிறது’ எனச் சொல்லிக் கொண்டே உண்டான். கணவனின் அன்பு மொழியைக் கேட்டு ஒளி பொருந்திய நெற்றியையுடைய அவளது முகம் மிக நுட்பமாகத் தன் மகிழ்ச்சியை வெளிப்படுத்தியது. இது ஒரு நல்ல குடும்பம் என்பதைக் காட்டும் அரிய காட்சியாகும்.

“புள்ளும் மாவும் புலம்பொடு வதிய
நள்ளென வந்த நார்இல் மாலை
பலர்புகு வாயில் அடைப்பக் கடவுநர்
வருவீர் உளீரோ எனவும்
வாரார் தோழிநம் காத லோரே” (குறுந்.118)

பண்டைக் காலத்தில் சத்திரம்> விடுதி எதுவும் இல்லை. மனைகளின் வீட்டுப் புறத்திண்ணையில்> அவ்வூருக்குப் புதியராய் வந்தவர்கள்> வந்து இருப்பர். இருள் சூழும் மாலையில் வெளிப்புற வாயிலை அடைக்கும் முன்> ஊருக்குப் புதியராய்

வந்து வெளியே இருப்பவர்களை உள்ளே அழைத்து> உணவு தந்து> இரவு தங்கவைப்பர். அப்போது> இறுதியில்> 'இன்னும் யாரும் புதியராய் வருபவர் இருக்கின்றீர்களா? எனக் கேட்டுவிட்டுக் கதவைச் சார்த்துவர். சிலசமயம் இப்புதிய விருந்தினர்களில் ஒருவனாகத் தலைவனும் உள்ளே புகுந்து> தலைவியைச் சந்திப்பான். விருந்தினர் என்பதற்கு முன்பு 'புதியராய்' வந்தவர் என்பதே பொருளாகும். இச்செய்தியின் வழியாக பண்டைத் தமிழர்கள் விருந்தோம்பலுக்கு முக்கியத்துவம் கொடுத்துள்ளதை நாம் அறிய முடிகிறது.

"ஆசுஇல் தெருவின் நாய்இல் வியன்கடைச்
செந்நெல் அமலை வெண்மை வெள்ளிழுது
ஓர்இல் பிச்சை ஆர மாந்தி
அற்சிர வெய்ய வெப்பத் தண்ணீர்
சேமச் செப்பில் பெறீஇயரோ நீயே" (குறுந்.277:1-5)

முக்காலமும் உணர்ந்த சான்றோர்கள் வாழ்க்கையின் வழிகாட்டியாகவும் பிச்சை ஏற்று வாழும் துறவிகளாகவும் இருந்துள்ளனர். குப்பை முதலிய குற்றமற்ற தெருவில் நாய் இல்லாத அகன்ற கடைவாயிலையுடைய ஒரு வீட்டில் செந்நெல் அரிசியாற் சமைத்த சோற்றுத்திரளும் வெண்மை நிறமுள்ள வெண்ணெயின் நெய்யும் ஆகிய உணவைப் பிச்சை ஏற்று வயிறார உண்டு முன்பனிக் காலத்துக்குரியதான விருப்பத்தைத் தரும் வெந்நீரை நினது சூடாறாது காத்து வைக்கும் 'சேமச் செப்பில்' பெறுங்கள் என்று கொடுத்தாள். சேமச்செப்பு என்பது முற்காலத்தில் பெரிய மூங்கில் குழாய்களில் இருபுறமும் கணுவுள்ளதில் துளையிட்டுத் தூய்மைப்படுத்தி வெந்நீரை ஊற்றி வைத்தால் சூடு குறையாமல் இருக்கும். இன்றைய 'பிளாஸ்க்' என்பது போல அன்றும் முயன்றுள்ளதை நாம் அறிய முடிகின்றது.

முடிவுரை

விருந்தோம்பல் நம் தமிழர்களின் பாரம்பரியப் பழக்கங்களுள் ஒன்று. நம் வீட்டிற்கு வரும் விருந்தினர்களை உபசரித்து அவர்களுக்கு உணவு கொடுப்பது பண்டையத் தமிழர்களின் பழக்கமாகும். பண்டைத் தமிழ் மக்கள் தங்கள் வீட்டிற்கு வரும் விருந்தினர்களுக்கு விருந்தளித்து மகிழ்வதே அவர்களின் இன்பமாக இருந்தது. ஒவ்வொரு நிலத்திலும் ஒவ்வொரு வகையான உணவுகளையும் அளித்து மகிழ்ந்தனர். பண்டைக் காலத்திலேயே நீரைச் சூடேற்றும் குடுவையும் கண்டுபிடித்து உபயோகப்படுத்தினர். இக்காலத்தில் நாமும் பண்டையக் கால முறையையே பின்பற்றிக் கொண்டிருக்கிறோம்.

மேற்கோள்

1. தென்னிந்திய சைவ சித்தாந்த நூற்பதிப்புக் கழகத் தமிழ் அகராதி> ப.855.

2. சுப்பிரமணியன்> க்ரியாவின் தற்கால தமிழ் அகராதி> ப.90.

3. இளம்.தொல்.பொருள்.கற்பு.நூற்.150.

துணைநூற்பட்டியல்

1. சுப்பிரமணியன் - க்ரியாவின் தற்காலத் தமிழ் அகராதி
க்ரியா 268> இராயப்பேட்டை ஹைரோடு>
சென்னை – 600 014.
மறுபதிப்பு 1992.

2. இளம்பூரணர் - தொல்காப்பியம்> பொருளதிகாரம்
பகுதி - I
சைவ சித்தாந்த நூற்பதிப்புக் கழகம்
சென்னை - 600 014.

3. இளம்பூரணர் - தொல்காப்பியம்> பொருளதிகாரம்
பகுதி - II
சைவ சித்தாந்த நூற்பதிப்புக் கழகம்
சென்னை - 600 014.