

பெரும்பாணாற்றுப்படையில் இனக்குழு மக்களின் விருந்தோம்பல் பண்பு

கீ.புன்தா

உதவிப் பேராசிரியர்

அதியமான் மகளிர் கலை மற்றும் அறிவில் கல்லூரி

சீனிவாசா நகர், ஊற்றங்கரை

முன்னுரை

உயர்தனிச் செம்மொழிகளுள் ஒன்றான தமிழ்மொழியில் தோன்றிய பழம்பெரும் நூல்கள் பத்துப்பாட்டும் எட்டுத்தொகையும் ஆகும். தமிழர்களின் வாழ்வியல் நலம், உள்எச்செம்மை, வினைத்திறம் எல்லாம் இவ்விலக்கியங்களால் அறியப்பெறுகின்றோம். பத்துப்பாட்டு நூல்களில் ஒன்றுதான் பெரும்பாணாற்றுப்படை நூலாகும். இத்தகு சிறப்புவாய்ந்த நூலில் இனக்குழு மக்களின் விருந்தோம்பல் பண்பினைப்பற்றி ஆராய்ந்து கூறுவதே இக்கட்டுரையின் நோக்கமாகும்.

மலர்: 3

இதழ்: 3

தொகுதி: II

மாதம்: ஜனவரி

வருடம்: 2019

ISSN: 2454-3993

பாணர் பெயர்க்காரணம்

தமிழகத்தில் வாழ்ந்த பண்டைக்குடிகளுள் ஒன்றாக விளங்கியது பாண்குடி. இக்குடியைச் சார்ந்தவர்கள் ஆதலால் பாணர் என அழைக்கப்பட்டனர். இனிய இசைப்பாட்டுகளைப் பாடி மகிழ்வித்தலைத் தொழிலாகக்கொண்ட இம்மரபினர் சங்க காலத்தில் புகழ்பெற்று விளங்கினர். இப்பாணர்கள் 1. இசைப்பாணர், 2. யாழ்ப்பாணர், 3. மண்டைப்பாணர் என மூன்று வகைப்படுவர். இசைப் பாடலில் வல்லவர்களாய் திகழ்ந்து தலைவன், தலைவியரின் ஊடலைப் போக்குபவர்களாகவும், இல்லறத்தில் இனிமை சேர்ப்பவர்களாகவும் இருந்த இப்பாணர் பெரிய யாழைக்கொண்டு பாடியதால் இப்பெயர் பெற்றார்.

ஆற்றுப்படையின் இலக்கணம்

ஆற்றுப்படை என்பது ஆறுப்படை எனப் பிரிக்கப்பட்டு வழிப்படுத்துதல்-வழிவழியாக நடந்து செல்லுமாறு கூறுதல் என்னும் பொருளை உணர்த்துகிறது. வளஞ்சிறந்த வள்ளல் ஒருவனிடம் பரிசில் பெற்று வரும் கலைஞன், எதிரே பசியால் இளைத்து நடைமெலிந்து வரும் ஒருவனைக் கண்டு தான்பெற்ற பெருவளத்தை இன்னாரிடம் பெற்றேன் நீயும் சென்றால் பெறலாம் எனக்கூறி ஆற்றுப்படுத்துவது ஆற்றுப்படையாகும்.

விருந்தோம்பலின் சிறப்பு

‘விருந்தோம்பல்;’ இல்வாழ்க்கையின் உயிர்நாடி. விருந்தினர் என்பவர்கள் உறவினர்கள் மட்டுமல்லர். புதியவர், முன்பின் அறியாதவர், ஏழைகள், ஊர்விட்டு ஊர்வந்தவர்கள் போன்றோரும் விருந்தினர் எனப்படுவர். விருந்தோம்பலின் சிறப்பினை உணர்ந்த பண்டைத் தமிழர்கள் தங்கள் இல்வாழ்க்கைக் கடமைகளுள் விருந்தோம்பலை இன்றியமையாத, ஒரு பண்பாகக்கொண்டிருந்தனர்.

**“இருந்தோம்பி இல்வாழ்வ தெல்லாம் விருந்தோம்பி
வேளாண்மை செய்தற் பொருட்டு” (குறள்-81)**

என்னும் குறள்வழி வள்ளுவர் விளக்குகிறார்.

எயிற்றியர் மக்களின் விருந்துணவு

வாடாத தும்பை மாலை சூடிய, போரில் வலிமைவாய்ந்த வீரர்களின் தலைவனுமான இளந்திரையனின் பாணர்சாதி என்று நீங்கள் கூறினால், எயின மகளிர் ஆழமான கிணற்றின் சிறிய ஊற்றில் உப்புத்தன்மையான நீரை முகந்து பழைய விளிம்பு உடைந்த பாணையில் ஆக்கிய புல்லரிச் சோற்றுடன் கருவாட்டையும் சேர்த்து தெய்வத்திற்கு படையல் இடுவதுபோல் தேக்கு இலையில் வைத்து தருவர் அவற்றை உன் சுற்றத்தாருடன் சேர்ந்து உண்பீர் எனப் பாடல் வரிகள் குறிக்கின்றன.

**“வல்ஊற்று உவரி தோண்டி தொல்லை
முரவுவாய்க் குழசி முரி அடுப்பு ஏற்று
பைதீர் கடும்பொடு பதம்மிகப் பெறுகுவீர் அடி” பெரும்பாண் : (98-105)**

எயினர் வீடுகளில் கிடைக்கும் உணவு

ஊகம் புல்லால் உயர்ந்த மதில், மலைத்தேன் கூடுபோன்ற அம்புக் கட்டு, துடிகள் தொங்கும் பந்தல், சங்கிலியால் கட்டப்பட்ட நாய்களின் காவல் உடைய வீடுகளில் ஈச்சமரத்தின் விதை போன்ற சிவந்த கொழுத்த அச்சோற்றை, நாய்கள் பிடித்துக்கொண்டு வந்த அக்குமணி போன்ற முட்டையினையுடைய உடும்பின் பொரியலால் மறைந்ததான உணவு அவர்களின் வீடுதோறும் கிடைக்கின்றன.

**“களர்வளர் ஈந்தின் காழகண் டன்ன
ஞமலி தந்த மனவுச்சூல் உடும்பின்
வறைகால் யாத்தது வயின்தொறும் பெறுகுவீர்” பெரும்பாண் : (அடி-130-133)**

இடைச்சியர் வழங்கும் விருந்தோம்பல்

முல்லை நிலத்தில் வாழும் இடையர்கள் ஆடு, மாடுகளாகிய செல்வம் படைத்தவர்கள். அங்கிருக்கும் இடையர் மகளிர் அதிகாலையில் எழுந்து கடைந்த புதிய மோரினை விற்பாள். அந்த மோர் விற்ற பணத்தைக்கொண்டு கட்டி தங்கத்தை வாங்காமல் சுற்றத்தவருக்கு உணவளிப்பாள். அத்தகைய தன்மைஉடைய அவளின் வீட்டில் நண்டின் பிள்ளைகள் போன்று அமைந்த தினைச் சோற்றுடன் பால்கலந்த உணவினை பெறுவீர் என்று கடியலூர் உருத்திரங்கண்ணனார் கூறுகின்றார்.

**“இருங்கிளை ஞெண்டின் சிறுபார்ப்பு அன்ன
பசுந்தினை மூரல் பாலொடும் பெறுகுவீர்” பெரும்பாண் : (அடி-167-168)**

இவ்வினக் குழுவின் உணவு விருந்து சிலப்பதிகாரத்தில் சுட்டிக் காட்டப்பட்டுள்ளது.

**“வான்வளிக் கொடுங்காய் மாதுளம் பசங்காய்
மாவின் கனியொடு வாழைத் தீங்கனி
சாலி யரிசி தம்பாற் பயனொடு
கோல் வளை மாதே கொள்கெனக் கொடுப்ப”**

இடையர் குலத்துப்பெண் மாதரி பலாக்காயும், வெள்ளரிக்காயும், மாதுளையின் இளங்காயும், மாம்பழம், செந்நெல்அரிசி, பாலுடன் நெய்யும் சேர்த்து கோவலனுக்கும், கண்ணகிக்கும் விருந்தாகக்கொடுத்து உபசரித்தனர், தன்னை நம்பி வருகிற விருந்தினர்களுக்கு தன்னால் இயன்றதை விருந்தோம்புவது இனக்குழு பெண்களின் பண்பாக இருந்துள்ளது.

செல்வர் வழங்கும் உணவு

மற்ற நிலத்து மக்களைக் காட்டிலும் நீர்வளம் நிலவளம் பொருந்திய மருத நிலத்து மக்கள் செல்வமுள்ளவர்கள். பசியையும், வறுமையையும் அறியாத பெருங்குடி மக்கள். வாழ்கின்ற செல்வம் நிறைந்த எருதுகள், பசுக்கள், கன்றுகள் ஆகியவை கட்டப்பெற்ற முளைகள் உள்ள பக்கங்கள் மிகஉயரம் கொண்ட அறையின் உள்ளே நெல் கொட்டி வைக்கப்பட்ட பல கூடுகள் ஆகியவற்றை

உடைய உழவர் இல்லங்களில், தங்கினால் உழைப்பாளர்களால் ஈற்றப்பட்ட வெண்மையான நெற்சோற்றைக் வீட்டிலே வளர்த்த கோழியின் பொரியலோடு உண்ணலாம். அதுமட்டுமல்லாமல் யாழியால் தாக்கப்பட்ட யானைகள் பிளிறும் ஓசை போன்று ஆரவாரம் உடைய ஆலையில் கரும்புச் சாற்றைக் கட்டியாகவும், சாறாகவும் பெறலாம் என்று கூறுகிறார்.

**“வினைஞர் தந்த வெண்ணெல் வல்சி
மனைவாழ் அளகின் வாட்டொடும் பெறுகுவீர்” (255-56)**
**“அந்திரம் சிலைக்கும் துஞ்சாக் கம்பலை
விசயம் அடுஉம் புகைகூழ் ஆலைதொறும்
கரும்பின் தீம்சாறு விரும்பினீர் மிசைமின்” பெரும்பாண் : (260-62)**

முல்லை நிலத்து உழவர்களின் விருந்தோம்பல்

தொண்டை மண்டலத்திலே நெல் விளைவு குறைவு. புன்செய் பயிர்கள்தாம் மிகுதி. அங்குள்ள உழவர்களின் வீடுகளில் முற்றத்தில் பெண் யானையின் பிடக்கணம் போன்று நெற்குதிரிகள் நிற்கும். குறுகிய வண்டிகளோடு கலப்பையும் சார்த்தி வைப்பதால் சுவர் தேய்ந்து காணப்படும். புகைகூழ்ந்து காணப்படும் கொட்டில்களும் வரகு வைக்கோலால் வேய்ந்த கூரையை உடைய அவ்வீடுகளில் கிடைக்கக்கூடிய உணவு பெரும்பாலும் புன்செய் தானியங்களாகவே இருக்கும். வரகரிச் சோற்றை, புழுக்கிய அவரைப்பருப்புடன் கலந்து பெருகிய சோற்றினைப் பெறலாம் .

**“நெடுங்குரல் பூளைப் பூவின் அன்ன
குறுந்தாள் வரகின் குறள் அவிழ்ச் சொன்றி
புகர்இணர் வேங்கை வீகண் டன்ன
அவரை வான்புழுக்கு டெடி பயில்வற்று
இன்சுவை மூரல் பெறுகுவீர்” பெரும்பாண் : (192-195)**

ஏழை உழவர்களின் இயற்கையான உணவு இதுதான் என்பதை இவ்வரிகள் காட்டுகின்றன. அதற்கு இணையாக முல்லை நிலத்தில் முனிதயிர் பிசைந்து தயிர்க்கும்பு வைத்துப் பரிமாறிய தலைவியைக் குறுந்தொகையில் காணலாம்.

நெய்தல் குடியில் வழங்கும் விருந்தோம்பல்

குற்றப்படாத கொழியில் அரிசியை கூழாகக் கிண்டி அதனை ஆறவைத்து அதனுடன் நெல்முளையை இடித்துக் கலந்து இரண்டு நாட்கள் கழித்து வேக வைத்து வடிகட்டி விரலால் அலைத்துப் பிழிந்துக் கள்ளைப் பச்சைமீன் சூட்டுடன் தளர்ச்சியடைந்தபோது பெறலாம். இவற்றையே இக்காலத்தில் சுண்டக்கஞ்சி சோறு என்கின்றார்.

**“அவையா அரிசி அம்களித் துழவை
வெந்நீர் அரியல்விரல் அலை நறும்பிழி
தண் மீன்கூட்டொடு தளர்தலும் பெறுகுவீர்” பெரும்பாண் : (275-282)**

அந்தணர் விருந்தோம்பல்

அருந்ததியைப் போன்ற கற்பும் நல்ல நெற்றியும் வளையலும் அணிந்த பார்ப்பினி பக்குவமாகச் சமைத்த பறவைப்பெயர் பெற்ற நெல்சோற்றையும் வெண்ணெயில் வெந்த மிளகுப்பொடியும், கறிவேப்பிலை கலந்த மாதுளங்காய்ப் பொரியலையும், மாவடு ஊறுகாயையும் பெற்று உண்ணலாம்.

**“சுடர்க்கடை பறவைப் பெயர்ப்படு வத்தம்
சேதா நறுமோர் வெண்ணெயின் மாதுளத்து
தகைமான் காடியின் வகைபடப் பெறுகுவீர்” பெரும்பாண் : (305 -310)**

பட்டினத்து மக்களின் விருந்துணவு

ஆண்பன்றியைக் குழியில் நிறுத்தி அதைக்கொழுக்க வைத்து, அதைக்கொன்று கொழுப்புடன் இருந்த தசையுடன் களிப்புமிக்க கள்ளையும் முட்டுப் பாடில்லாமல் பெறலாம்.

“குழிநிறுத்து ஒம்பிய குறுந்தாள் ஏற்றைக்

கொழுநிணத் தடியொடு கூர்நறாப் பெறுகுவீர்” பெரும்பாண் : (344-45)

குறிஞ்சி முல்லை நில உணவான பன்றியை நெய்தல் நில மக்கள் உப்புக்கு ஈடாக பண்டமாற்றம் செய்து விருந்தோம்பியுள்ளனர் என்பதை, இவ்வரிகள் மூலம் அறிந்துக் கொள்ளலாம்.

தண்டலை உழவர் விருந்து

பலாவின் சக்கையின்றிச் சுளையே நிறைந்த பெரிய பலாப்பழத்தையும் தெங்கிள நீரையும் பெண்யானையின் கொம்பு போன்ற வெண்மையான வாழைப்பழத்தையும், பனையின் நூங்கையும், வள்ளி முதலிய கிழங்குகளையும் உண்ணலாம் என்று பாணர் கூறுகின்றார்.

“தண்டலை உழவர் தனிமனைச் சேப்பின்

தாழ்கோட் பலவின் சூழ்சனைப் பெரும்பழம்

குலைமுதிர் வாழைக் கூனி வெண்பழம்

முளைப்புற முதிர்கிழங்கு ஆர்குவீர்” பெரும்பாண்: (355-360)

இளந்திரையனின் விருந்தோம்பல்

அரசன் உன்னை அருகில் அழைத்து உனது கந்தலாடையை அகற்றி பால் ஆவிப் போன்ற நூல் நெய்த ஆடையினை உடுக்கச்செய்வான். அடுத்து சமையிற்கலையில் வல்லவன் சமைத்த பல திறப்பட்ட கொழுப்பு நிறைந்த இறைச்சி வகைகளும், செந்நெல்லினுடைய நெடிய சோறும், பாதுகாக்கப்பட்ட அமிழ்தம் போன்ற உணவுவகைகளும், விண்மீன்களைப் போலப்பரப்பி, உன்னைத் தாய் பிள்ளையைப் பார்ப்பது போல நீங்காத அன்புடன் முகம் மலர்ந்து தானே முன்நின்று விருப்பத்துடன் உன்னை உண்ணச் செய்வான்.

“வல்லோன் அட்ட பலஊன் கொழுங்குறை

அரிசெத்து உணங்கிய பெருஞ்செந் நெல்லின்

மீன்பூத் தன்ன வான்கலம் பரப்பி

மங்குல் வானத்துத் திங்கள் ஏய்க்கும்” பெரும்பாண்: (472-480)

பாணர்கள் ஒவ்வொரு விருந்தாக அடைந்தபின், அங்கு மன்னன் தரும் விருந்துணவையும் கடியலூர் உருத்திரங்கண்ணார் எடுத்துரைக்கின்றார்.

முடிவுரை

உலகில் ஒருவரின் பசியைப் போக்குதலே சிறந்த அறமாகும். எயினர் எயிற்றியர் விருந்தோம்பல், ஆயர்மகளிர், மருதம், நெய்தல் மக்களின் உணவு, தண்டலை உழவர் விருந்து உபசரிப்பு, இளந்திரையனின் விருந்தோம்பல் ஆகியவற்றை எடுத்துக் கூறுவதிலிருந்து பெரும்பாணாற்றுப்படையில் இனக்குழுமக்களின் விருந்தோம்பல் புலனாகிறது.

துணை நூல் பட்டியல்

1. சங்க இலக்கியம் பத்துப்பாட்டு, கு.வெ.பாலசுப்பிரமணியன், நியூ செஞ்சரி புக்ஹவுஸ் (பி)லிட், சென்னை
2. திருக்குறள், பரிமேலழகர் உரை, அம்சா பதிப்பகம், சென்னை
3. சாமி.சிதம்பரனார் தமிழர் வாழ்வும் பண்பாடும், சாரதா பதிப்பகம், சென்னை.