

புலந்தமிழர் விருந்தோம்பல் தீயன்



க. விஜயராகவன்
தமிழ்த்துறை தலைவர்,
வி.எம்.கே.வி. கலை அறிவியல் கல்லூரி,
விநாயக மிஷன்ஸ் பல்கலைக்கழகம்,
சேலம்

தமிழர் பண்பாட்டில் விருந்தோம்பல் தனியிடம் பெறுகின்றது. இல்லறக் கடமைகளில் ஒன்றான திருமணம் நடைபெறுவதன் நோக்கமே விருந்தோம்பலாகும். விருந்தோம்பல் பண்பு உடையவர்கள் வறுமையில் வாடினாலும் அவர்கள் வாழ்வில் மேன்மையுடையவர்கள். ஊடல் தணிக்கும் வாயில்களுள் ஒன்று விருந்தினர் வருகை. நம்மை நாடிவரும் விருந்தினரை இன்முகத்தோடு வரவேற்று, உண்டி முதலியவைகளை அளித்து, மிக்க அன்போடும் ஆர்வத்தோடும் அவர்களை உபசரிப்பது வாழ்க்கையில் தலைசிறந்த பண்பாகக் கருதப்படுகிறது. விருந்தினரைக் கையொழியாது போற்றிய செய்தி "விருந்தோடு கைதூவா" (ம.கலி.81) என்று கலித்தொகையில் காணப்படுகிறது. விருந்தின் மூலம் தலைவன் தலைவியிடையே ஏற்படும் ஊடலும் தீர்வதைக் காணமுடிகிறது.

தமிழர் பண்பாட்டு மரபுகளுள் விருந்து பேணுதல் குறிப்பிடத்தக்கது. வள்ளுவர் விருந்தோம்பல் என்ற அதிகாரத்தை அன்புடைமைக்கு அடுத்து அமைத்துள்ளார். கண்ணகி கோவலனிடம், நீ என்னைப் பிரிந்திருந்தமையின் விருந்தினரைப் பேணும்

வாய்ப்பை இழந்தேன் என்று கூறினாள். சீதையும், விருந்து கண்டபோது இராமன் என் செய்வான் என்று வருந்தினாள். ஆதலின் விருந்து இல்லற வாழ்வில் சிறப்பிடம் பெற்றுள்ளமை புலனாகும்.

விருந்தோம்பல் சிறப்பு

விருந்தோம்பல் செய்வது ஆற்றிவு உயிர்களுக்கு மட்டுமன்று, தனக்கு உதவி செய்தவரை மறக்காது, நன்றி மறவா உள்ளத்தோடு விருந்து படைப்பது தமிழர் வழக்கம். பொருள் தேடச் சென்ற காதலரிடமிருந்து தூதுவராய் இளவேனில் வந்திருக்கிறது. இளவேனில் காலம் பொருள்தேட உகந்ததன்று. எனவே தலைவன் வரும் செய்தியோடு வந்த இளவேனிலுக்கு நாம் விருந்து வைப்போம் என்கிறாள் தோழி. இதனை,

“இன்உயிர் செய்யும் மருந்தாகி, பின்னிய
காதலர் - எயிறு ஏய்க்கும் தன் அருவி நறுமுல்லைப்
போது ஆரக் கொள்ளும் கமல் குரற்கு என்னும்
தூது வந்தென்றே, தோழி
துயர் அறு கிளவியோடு அயர்ந்தீகம் விருந்தே.” (கலித்தொகை பா.32)

என்ற பாடலில், நம் இனிய உயிரை வாழ்விக்கும் மருந்தினைப் போல, உன்னுடைய துயர் தீர்க்கும் இனிய மருந்து நம் காதலருடைய வருகை. அதைத் தெரிவிக்கும் பொருட்டு இளவேனில் வந்திருக்கின்றது. ஆதலால் அக்காலத்திற்கு விருந்தானவற்றைச் செய்வோம் என்றுரைக்கும் தோழிக் கூற்று, தமிழர் பண்பாட்டின் விருந்தோம்பலின் சிறப்பை வெளிப்படுத்துகின்றது.

விருந்தின் மேன்மை

கோவலனோடு மதுரை மாநகர் சென்ற கண்ணகி மாதரி இல்லத்தில் தங்குகின்றனர். அப்போது கண்ணகி கோவலனிடம்,

“அறவோர்க்கு அளித்தலும் அந்தணர் ஓம்பலும்
துறவோர்க்கு எதிர்த்தலும் தொல்லோர் சிறப்பின்
விருந்தெதிர் கோடலும் இழந்த என்னை” (சிலப். மது. பா-16/71)

என்று கூறுகிறாள். அறநெறியாளர்களுக்கு உணவு கொடுத்தலும், அந்தணர்களைப் பேணுதலும், துறவியரை எதிர்கொண்டு உபசரித்தலும் சிறந்தன. நம் முன்னோரின் நிலையைப் போல, வரும் விருந்தினர்களை ஏற்று உபசரித்தல் போன்ற கடமைகளை இழந்தவளாகிறேன் என்கிறாள். இல்லறக் கடமை பூர்த்தியாவது விருந்தோம்பலின் மூலமே என்ற உண்மை புலப்படுகிறது. வீட்டிற்கு வரும் விருந்தினரை உபசரித்தல் தமிழரின் தலையாய பண்பாகும். பண்டையத் தமிழர்கள் விருந்தோம்பலில் தலைசிறந்து விளங்கினர். பெண்கள் விருந்தினர்களை உபசரிப்பதையே தங்கள் கடமையாகக் கொண்டிருந்தனர்.

“இருந்தோம்பி இல்வாழ்வ தெல்லாம் விருந்தோம்பி

வேளாண்மை செய்தற் பொருட்டு”

(திருக்குறள். குறள்.81)

என்று திருவள்ளுவர் குறிப்பிடுகின்றார். விருந்தினர் என்பதற்குப் புதியவர் என்று பொருள். முன்பின் அறியாத புதியவர்களை (பசித்து வருபவர்களை) வரவேற்று உணவு கொடுத்து பசியாறச் செய்யும் செயலைச் சங்ககால மகளிர் மேற்கொண்டிருந்தனர். ஆற்றுதல் என்பது ஒன்று அலந்தவர்க்கு உதவுதல் என்று கலித்தொகை கூறுகின்றது.

இல்லற மகளிரின் கடமை

விருந்து என்னும் சொல்லுக்குப் புதுமை என்று பொருள். இல்லம் தேடிப் புதிதாக வருபவரை இன்முகத்துடன் வரவேற்று இனிய மொழிகள் பேசி, உபசரித்துப் போற்றும் உயரிய பண்பே விருந்தோம்பல் ஆகும். தலைவியின் உயர் பண்புகளில் ஒன்றாக விருந்து புறந்தருதலைத் தொல்காப்பியர் குறித்துள்ளார். தலைவியின்றி விருந்தோம்பல் நிகழாது. மனையற மகளிரின் தலையாய கடமை விருந்தோம்பல். இந்த விருந்தோம்பலானது சங்க மகளிரிடம் சிறப்பாக அமைந்திருந்தது. தலைவி தான் ஊடல் கொள்ளக் கருதி இருந்தும், இயலாத நிலையைத் தோழியிடம் கூறினாள்.

“அவ்வ அவ் இடத்தான் அவை அவை காண

பூங்கண் மகளிர் புனைநலம் சிதைக்கும்

மாய மகிழ்ந்தன் பரத்தையை

நோவென் தோழி கடன் நமக்கு எனவே”

(கலித்தொகை பா.75)

விருந்தினரைப் பேணல் தலைவியின் பண்பாகக் கூறப்படுகிறது. விருந்தினர் வருதலால் புலவியை மறந்து விடுவதாகக் கூறுகிறாள் தலைவி.

“விருந்து நனி பெறுதலும் உரியன் மாதோ

இரண்டு தோன்று விசும்பின் உயிர்நிலை உலகத்து

அருந்ததி அணைய கற்பின்”

(ஐங்குறுநூறு. பா.442)

என்ற பாடல் அடிகள் தலைவி மகிழ்ச்சியுடன் விருந்து உபசரிப்பதாகக் கூறுகின்றன.

களவு கற்பாக மாறித் தலைவனும் தலைவியும் இணைந்து வாழும் வாழ்வு இல்லறம். இல்லற வாழ்வில் இன்றியமையாத ஒன்று விருந்தோம்பல். விருந்தோம்பல் இல்லறத்துடன் ஒன்றுபட்டு மக்கள் மனத்தில் நிலைத்திருந்ததைக் குறிஞ்சிப்பாட்டு,

“சாறு அயர்ந்தன்ன.....

உண்டலும் புரைவது”

(குறிஞ்சிப்பாட்டு, பா.வரி-200-206)

என வரும் அடிகளில் மொழியும். சங்ககாலத்தில் விருந்தோம்பல் சிறந்த கலையாகப் பேணப்பட்டது. கணவனுடன் கூடி வாழும் மங்கல மகளிர்க்குரிய தனி உரிமையாக இது கருதப்பட்டது. கணவனை இழந்தவர்களும், பிரிந்து வாழ்பவர்களும் விருந்தை எதிர்கொண்டு வரவேற்கும் உரிமை பெறவில்லை.

விருந்தோம்பல் பண்பிலே சிறந்தவர்கள் நம் முன்னோர்கள். இதனைப் பாடாண் படலத்தில் வரும் பரிசில்விடை, பாணாற்றுப்படை, கூத்தராற்றுப்படை, பொருநர்

ஆற்றுப்படை, விறவியாற்றுப்படை என்னும் துறைகள் எடுத்துரைக்கும். வேந்தனது உள்ளம் மகிழ் வெல்புகழ் கூறி பரிசிலார்க்குப் பரிசிற்பொருளை வழங்கியதோடு அரண்மனை வாயிலையும் கடந்து நடந்து வந்து விடைநல்கும் நிகழ்ச்சி விருந்தோம்பலின் பண்பை எடுத்துரைப்பதாக அமைந்துள்ளது. தாலாட்டுப் பாடலில் ஒரு தாய்,

“வாழையிலை நறுக்கி வந்தாரைக் கையமர்த்தி

தேடி விருந்தழைக்கும் திசையுள்ளோர் நாம்”

என்று உபசரிப்பதன் மூலம் விருந்தோம்பல் பண்பாட்டினை உணர முடிகிறது.

ஊடலும் - விருந்தோம்பலும்

குடும்ப வாழ்வில் ஊடல் என்பது கூடி இன்பத்தை அனுபவிப்பதற்கே ஆகும். அவ்வூடல் உப்பு போல அளவோடு இருக்க வேண்டும். உப்பில்லாப் பண்டம் குப்பையிலே என்பதற்கிணங்க ஊடல் இல்லாத வாழ்வும் சுவையைத் தராது. ஊடலைத் தீர்க்கும் மருந்தாக விருந்தினர் வருகை அமைகின்றது. தலைவன் நற்குணம் உடையவன்; அறிவில் சிறந்தவன். எனவே, தலைவியின் ஊடலை தணிக்கும்பொருட்டு வீட்டிற்கு விருந்தினரை அழைத்து வருகிறான்.

“விருந்து எதிர்கொள்ளவும் பொய்ச்சூள்”

(கலித்தொகை, பா.75)

விருந்தினரை எதிர்கொள்ளுதல், பொய் சத்தியம் செய்வதற்கு அஞ்சுதல், பெறுதற்கு அரிய புதல்வனைத் தழுவுவதைக் காணல் நன்மை, இவற்றைத் தான் கண்டு தெளிந்தால் என் சினமெல்லாம் அழிந்து போகும் என்கிறாள் தலைவி. தனக்கு ஏற்பட்ட சினத்தின் ஊடலை விருந்தினர் வருகையானது தணித்து விடுகின்றது. ஊடல் தீர்க்கும் வாயிலாக இங்கு விருந்தினர் வருகை அமைவது சிறப்பிடம் பெறுகின்றது.

“விருந்தொடு புக்க பெருந்தோள் கணவரொடு

உடன் உறவு மரீஇ, ஒழுக்கொடு கணவரொடு

வடமீன் கற்பின், மனையுறை மகளிர்

மாதர் வாள் முகத்து, மணித்தோட்டுக் குவளைப்

போதுபுறங் கொடுத்துப் போகிய செங்கடை

விருந்தின் தீர்ந்திலது ஆயின்”

(சிலப்பதிகாரம், புகார்காண்டம்.)

அருந்ததியை ஒத்த கற்பினுடைய இல்லற மகளிர் ஊடிச் சினந்தனர். அவ்வேளையில் விருந்தினரோடு கணவன் வருவதைச் சிலப்பதிகாரம் சித்திரிக்கிறது. பசிப்பிணி போக்குதல் தொன்றுதொட்டு வரும் உணவுப் பண்பாடாகும்.

“கற்பும் காமமும் நற்பால் ஒழுக்கமும்

மெல்லியல் பொறையும் நிறையும் வல்லித்தின்

விருந்து புறந்தருதலும் சுற்றம் ஓம்பலும்

பிறவும் அன்ன கிழவோன் மாண்புகள்”

(தொல். நூற்-1098)

சங்கத் தலைவியின் மானமிகு செயலாக விருந்து புறந்தருதல் இருந்துள்ளது என்று விளக்குகிறார் தொல்காப்பியர்.

உணவும் விருந்தோம்பல் பண்பும்

புழுங்கல் அரிசி, பச்சை அரிசி ஆகிய இருவகை உணவுகளும் சங்க காலத்தில் வழக்கில் இருந்தன. பச்சை அரிசி சோறு கட்டியாக இருப்பது வரவேற்கப்பட்டது. புழுங்கல் அரிசிச் சோறு ஒன்றை ஒன்று ஒட்டாமலும் நொறுங்காமலும் இருக்குமாறு சமைப்பது வரவேற்கப்பட்டது. நெல்லைக் குற்ற இரும்புப்பூண் இட்ட உலக்கைகள் பயன்படுத்தப்பட்டன. சமையல் நுணுக்கத்தை விளக்கும் மடைநூல் இருந்ததாக சிறுபாணாற்றுப்படை (240-241) குறிப்பிடுகிறது.

உணவு வகைகள்

பலவகை உணவுகள் தயாரிக்கப்பட்டன. திணையரிசியும் பாலும் கலந்த பால்சோறு, துவரைப் பருப்பும் அரிசியும் கலந்த பருப்புச்சோறு, இறைச்சியும் அரிசியும் கலந்த ஊன்சுவை அடிசில், புளியும் மோரும் மூங்கில் அரிசியோடு கலந்து ஆக்கப்பட்ட புளியங்கூழ் ஆகியன சங்ககால உணவுவகைகளுள் குறிப்பிடத்தக்கவை. அரிசிக்கனி, அரிசிக்கூழ், அரிசிச்சோறு, அரிசி அவல் ஆகியன அரிசியில் இருந்து தயாரிக்கப்பட்டன. ஊன் உணவும் கள்ளும் இனவேறுபாடின்றி அனைவராலும் உண்ணப்பட்டன. அந்தணர்களும் இவற்றை விரும்பி உண்டமை, இவ்வுணவுப் பழக்கங்கள் சமுதாயத்தினால் சாடப்பட்டமைக்குச் சங்க இலக்கியத்தில் சான்று இல்லை.

கறிக்கூட்டு வகைகள்

கறிக்கூட்டு வகைகளில் அசைவ உணவே பெருவழக்காக இருந்தது. முட்டையுடன் கூடிய உடும்புப் பொரியல், பன்றியின் கொழுப்புக்கறி, செம்மறியாட்டின் தொடைக்கறி, சுட்டமீன்வறுவல் ஆகியன கறிக்கூட்டு வகைகளில் குறிப்பிடத்தக்கவை. மாவடுவை ஊறவைத்து மிளகுப் பொடியும் கறிவேப்ப இலையும் கலந்து வேகவிட்டு ஊறுகாய் செய்யும் வழக்கம் பற்றிப் பெரும்பாணாற்றுப்படை (306-210) குறிப்பிடுகிறது. ஏழைகள் குப்பைக் கீரையை மட்டும் உணவாக கொண்டதாகச் சிறுபாணாற்றுப்படை குறிப்பிடுகிறது. கறியும் சோறும் கலந்த உணவு ஊன் பழக்கம் அல்லது ஊன்துவை அடிசில் எனப்பட்டது. உப்புக்கண்டம் “வாடுவான்” எனப்பட்டது. குழம்புக்கறி “கவலை” எனப்பட்டது. ஊறுகாய் “காடி” எனப்பட்டது. கறியை வேகவைப்பதும் சுடுவதும் வழக்கில் இருந்தன.

இன்றைய நிலையில் விருந்தோம்பல்

மாறிவரும் சமூக பொருளாதார மாற்றங்களுக்கு ஏற்பத் தமிழர் பண்பாட்டுக் கூறுகள் மாறிவருகின்றன. முன்பெல்லாம் வழிபோக்கர்களும் தங்கி ஓய்வெடுக்குமாறு வீட்டின் முன்பக்கத்தில் தாழ்வாரங்கள் திண்ணைகள் அமைக்கப்பட்டன. இன்று அவை இரும்பு கம்பிகளால் அடைக்கப்பட்டு வெளியில் நாய்கள் ஜாக்கிரதை என்ற

எச்சரிக்கையுடன் காணப்படுகின்றன. இதனால் உறவினர்கள்கூட வந்து செல்வதற்கு அஞ்சுகின்றனர். தற்போது விருந்தினர்கள் வருகிறார்கள் என்றால் முந்தைய நாளே தெரிவிக்க வேண்டும் என்ற கட்டாயம் ஏற்பட்டுவிட்டது. முன்பெல்லாம் பெரிய பாணையில் உணவு சமைத்தக் காலம் போய்விட்டது. இப்போது அளவெடுத்துச் சமைப்பதும், சமைத்த மீதி உணவைப் பாதுகாப்புப் பெட்டகத்தில் வைத்துப் பாதுகாப்பதும் வழக்கமாகிவிட்டன. இன்னும் சிலர் தொலைக்காட்சிப் பெட்டியின் முன் அமர்ந்தால் வரும் விருந்தினர்களை வரவேற்கக்கூட மறந்து விடுகிறார்கள்.

பழந்தமிழர்கள் தங்கள் இல்லத்தைக்கூட விருந்தோம்பலுக்கு ஏற்பத் திட்டமிட்டு உருவாக்கினர். இல்லறப் பெண்கள் இரவில் கதவைத் தாழிடும்பொழுது யாராவது இருந்தால் உணவுண்ண வாருங்கள் எனக்கேட்டுத் தெளிவடைந்த பின்னரே தாழிடுவது வழக்கம். இதனை “விருந்தினர் வருவீர் உளிரோ” என்னும் சங்கப்பாடல் விளக்கும். வீட்டிற்கு வரும் விருந்தினரை வாருங்கள் என்று இன்முகத்தோடு அழைத்து உபசரிக்க வேண்டும். “விருந்தெதிர் கொள்ளவும்” என்று கலித்தொகை கூறுகிறது.

“பெரும விருந்தொடு கைதூவா எம்மையும் உள்ளாய்,

பெருந் தெருவில் கொண்டாடி ஞாயர் பயிற்ற,

திருந்துபு நீ கற்ற சொற்கள் யாம் கேட்ப”

(கலித்தொகை, பா.81)

தன்னுடைய இளம் புதல்வரைக்கூட கவனியாமல், அவர்களைச் செவிலித் தாயாரின் பொறுப்பில்விட்டு, கை ஓயாமல் விருந்தினர்க்கு உணவளிக்கும் பணியைச் சங்ககால மகளிர் மேற்கொண்டதை அறிந்து கொள்ளலாம்.

“காகம் கரைந்தால் விருந்தினர் ஒருவர் வருவார்”

என்று எதிர்ப்பார்ப்போடு இருந்தனர் அன்று.

“செல்விருந்து ஓம்பி வருவிருந்து பார்த்திருப்பான்

நல்விருந்து வானத் தவர்க்கு”

(திருக்குறள். குறள்.86)

மேல் உலகம் அடைவதற்கான சிறந்த வழி விருந்தோம்பல் ஆகும் என்று திருவள்ளுவர் கூறுகிறார். ஒவ்வொருவரும் விருந்தினரை உபசரித்து பிறப்பின் அர்த்தத்தையும் வரும் தலைமுறைக்கு விருந்தோம்பும் பண்பின் திறத்தை உணர்த்தி வாழ்தல் இன்றியமையாத ஒன்றாகும்.

