



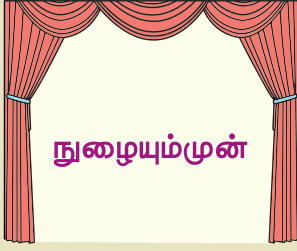
பண்பாடு

ந

உரைநடை உலகம்



விருந்து போற்றுதும்!



முளியிர் பிசைந்த சோற்றை உருட்டி அனைவருக்கும் கையில் ஓர் உருண்டை கொடுத்து, உருண்டையின் நடுவில் வைத்த குழியில் புளிக்குழம்பு இட்டு உண்ணச் சொன்ன அன்னையின் அன்பில் தொடங்குகிறது அனைவருடனான பகிர்ந்துண்ணல். சிறு வயதில் மகனுடனோ மகளுடனோ வரும் நண்பர்களுக்கும் சேர்த்து அம்மா தரும் சிற்றுண்டியில் தொடங்குகிறது, தமிழரின் விருந்து போற்றுதல். தமிழர் மரபில் உணவோடு உணர்வையும் குழைத்துச் செய்த சமையல் விருந்தாகிறது.

தம் வீட்டுக்கு வரும் விருந்தினரை முகமலர்ச்சியோடு வரவேற்று உண்ண உணவும் இருக்க இடமும் கொடுத்து அன்பு பாராட்டுவதே விருந்தோம்பல். விருந்தினர் என்றால் உறவினர் என்று இக்காலத்தினர் கருதுகின்றனர். உறவினர் வேறு, விருந்தினர் வேறு. முன்பின் அறியாத புதியவர்களுக்கே விருந்தினர் என்று பெயர். 'விருந்தே புதுமை' என்று தொல்காப்பியர் கூறியுள்ளார்.

அறவுணர்வும் தமிழர் மரபும்

திருவள்ளுவர் இல்லறவியலில் 'விருந்தோம்பலை வலியுறுத்த ஓர் அதிகாரத்தையே' அமைத்திருக்கிறார்; இல்லறம் புரிவது விருந்தோம்பல் செய்யும் பொருட்டே என்கிறார்; முகம் வேறுபடாமல் முகமலர்ச்சியோடு விருந்தினரை வரவேற்க வேண்டும் என்பதை "மோப்பக் குழையும் அனிச்சம்" என்ற குறளில் எடுத்துரைக்கிறார். விருந்தினரைப் போற்றுதல் இல்லறக் கடமையாக இருந்தது.

".....தொல்லோர் சிறப்பின் விருந்தெதிர் கோடலும் இழந்த என்னை"

- சிலப்பதிகாரம், 16:72,73



என்று கண்ணகி வருந்துகிறாள். கோவலனைப் பிரிந்து வாழும் கண்ணகி அவனைப் பிரிந்ததைவிட விருந்தினரைப் போற்ற முடியாத நிலையை எண்ணியே வருந்துவதாகக் குறிப்பிடுவதன் மூலம் விருந்தினரைப் போற்றிப் பேணல் பழந்தமிழர் மரபு என்பதை இளங்கோவடிகள் உணர்த்துகிறார்.

கல்வியும் செல்வமும் பெற்ற பெண்கள், விருந்தும் ஈகையும் செய்வதாகக் கம்பர் குறிப்பிட்டுள்ளார்.

கலிங்கத்துப்பரணியிலும் செயங்கொண்டார் விருந்தினர்க்கு உணவிடுவோரின் முகமலர்ச்சியை உவமையாக்கியுள்ளார்.



"பொருந்து செல்வமும் கல்வியும் பூத்தலால்
வருந்தி வந்தவர்க்கு ஈதலும் வைகலும்
விருந்தும் அன்றி விளைவன யாவையே"

– கம்பராமாயணம், 1:2:36

"விருந்தினரும் வறியவரும் நெருங்கி யுண்ண
மேன்மேலும் முகமலரும் மேலோர் போல"

– கலிங்கத்துப்பரணி, 477

தனித்து உண்ணார்

தனித்து உண்ணாமை என்பது தமிழரின்
விருந்தோம்பல் பண்பின் அடிப்படை. அமிழ்தமே
கிடைத்தாலும் தாமே உண்ணாது பிறருக்கும்
கொடுப்பர் நல்லோர்; அத்தகையோரால்தான்
உலகம் நிலைத்திருக்கிறது என்பதை,

"உண்டால் அம்ம, இவ்வுலகம் இந்திரர்
அமிழ்தம் இயைவ தாயினும், இனிதுஎனத்
தமியர் உண்டலும் இலரே....."

– புறநானூறு, 182

என்று கடலுள் மாய்ந்த இளம்பெருவழுதி
குறிப்பிட்டுள்ளார்.

அல்லில் ஆயினும்

விருந்தோம்பல் என்பது பெண்களின்
சிறந்த பண்புகளுள் ஒன்றாகக் கருதப்படுகிறது.
நடு இரவில் விருந்தினர் வந்தாலும் மகிழ்ந்து
வரவேற்று உணவிடும் நல்லியல்பு குடும்பத்
தலைவிக்கு உண்டு. இதை

"அல்லில் ஆயினும் விருந்து வரின்
உவக்கும்"

என்று நற்றிணை (142) குறிப்பிடுகிறது.



தெரியுமா?

ஏழு அடி நடந்து சென்று
வழியனுப்பினர்

பண்டைத் தமிழர்கள்
வீட்டிற்கு வந்த விருந்தினர்

திரும்பிச் செல்லும்போது, அவர்களைப் பிரிய
மனமின்றி வருந்தினர். மேலும், வழியனுப்பும்
பொழுது அவர்கள் செல்லவிருக்கிற நான்கு
குதிரைகள் பூட்டப்பட்ட தேர்வரை ஏழு அடி
நடந்து சென்று வழியனுப்பினர்.

"காலின் ஏழுடிப் பின் சென்று"

– பொருநராற்றுப்படை, 166

இன்மையிலும் விருந்தோம்பல்

வீட்டிற்கு வந்தவருக்கு வறிய நிலையிலும்
எவ்வழியிலேயேனும் முயன்று விருந்தளித்து
மகிழ்ந்தனர் நம் முன்னோர். தானியம் ஏதும்
இல்லாத நிலையில் விதைக்காக வைத்திருந்த
தினையை உரலில் இட்டுக் குத்தியெடுத்து
விருந்தினருக்கு விருந்தளித்தாள் தலைவி.
இதனை,

குரல்உணங்கு விதைத் தினை உரல்வாய்ப் பெய்து
சிறிது புறப்பட்டன்றோ இலள்

என்று புறநானூறு (333) காட்சிப்படுத்துகிறது.

நேற்று வந்த விருந்தினரைப்
பேணுவதற்குப் பொருள் தேவைப்பட்டதால்
இரும்பினால் செய்த தன் பழையவாளைப்
பணையம் வைத்தான் தலைவன்; இன்றும்
விருந்தினர் வந்ததால் தன் கருங்கோட்டுச்
சீறியாழைப் பணையம் வைத்து
விருந்தளித்தான் என்கிறது புறநானூறு.
இச்செய்தி,

நெருநை வந்த விருந்திற்கு மற்றுத்தன்
இரும்புடைப் பழவாள் வைத்தனன் இன்றுஇக்
கருங்கோட்டுச் சீறியாழ் பணையம்....

– புறநானூறு, 316

என்ற பாடலடிகளில் இடம்பெறுகிறது.

இளையான்குடி மாறநாயனாரின்
வீட்டுக்கு வந்த சிவனடியார்க்கு விருந்தளிக்க
அவரிடம் தானியமில்லை; எனவே, அன்று
விதைத்துவிட்டு வந்த நெல்லை அரித்து
வந்து, பின் சமைத்து விருந்து படைத்த திறம்
பெரியபுராணத்தில் காட்டப்படுகிறது.

நிலத்திற்கேற்ற விருந்து

நெய்தல் நிலத்தவர் பாணர்களை
வரவேற்றுக் குழல் மீன் கறியும் பிறவும்
கொடுத்தனர் என்கிறது சிறுபாணாற்றுப்படை
(அடி:160-163).



"இலையை மடிப்பதற்கு முந்தைய
வினாடிக்கு முன்பாக
மறுக்க மறுக்க
பரிமாறப்பட்ட கூடுதல் இடலியில்
நீண்டு கொண்டிருந்தது
பிரியங்களின் நீள் சரடு"

—அம்சப்பிரியா

விருந்தை எதிர்கொள்ளும் தன்மை

இல்லத்தில் பலரும் நுழையும் அளவிற்கு உள்ள பெரிய வாயிலை இரவில் மூடுவதற்கு முன்னர், உணவு உண்ண வேண்டியவர்கள் யாரேனும் உள்ளீர்களா? என்று கேட்கும் வழக்கம் இருந்ததை,

"பலர்புகு வாயில் அடைப்பக் கடவுநர்
வருவீர் உளீ ரோ"

என்ற குறுந்தொகை (118) அடிகள் புலப்படுத்துகின்றன.

"மருந்தே ஆயினும் விருந்தொடு உண்" என்று கொன்றை வேந்தனில் ஓளவையார் பாடியுள்ளார். அவர் பாடிய தனிப்பாடலில்,

"வரகரிசிச் சோறும் வழுதுணங்காய் வாட்டும்
முரமுரெனவே புளித்த மோரும் – திறமுடனே
புள்வேளுர்ப் பூதன் புரிந்துவிருந்து இட்டான்(து)
எல்லா உலகும் பெறும்"

என்று அவர் கூறுவதிலிருந்து வள்ளல்களால் விருந்தினர் போற்றப்பட்டதை அறியமுடிகிறது.

உற்றாரோடு நின்ற விருந்து . . .

சங்க காலத்திலிருந்தே அரசராயினும் வறியோராயினும் விருந்தினர்களைப் போற்றினர். கால மாற்றத்தில் புதியவர்களாகிய விருந்தினர்களை வீட்டுக்குள் அழைத்து உணவிடுவது குறைந்தது. விருந்து புரப்பது குறைந்ததால் சத்திரங்கள் பெருகின. நாயக்கர், மராட்டியர் ஆட்சிக் காலங்களில் மிகுதியான சத்திரங்கள் வழிச் செல்வோர்க்காகக் கட்டப்பட்டன.

புதியவர்களான விருந்தினர்களை ஏற்பது குறைந்துவிட்ட காலத்தில், ஓரளவு தெரிந்தவர்களை மட்டுமே விருந்தினர்களாக ஏற்றனர். படிப்படியாக உற்றார் உறவினர்கள், நண்பர்கள் ஆகியோரையே விருந்தினர்களாகப் போற்றும் நிலைக்கு மாறினர்.

விருந்தோம்பல் இன்றும் . . .

புதியதாக வருவோர் இரவில் தங்குவதற்கு வீட்டின் முன்புறம் திண்ணையும் அதில் தலை வைக்கத் திண்டும் அமைத்தனர் முன்னோர். இன்று வீட்டுக்குத் திண்ணை வைத்துக் கட்டுவதுமில்லை; அறிமுகமில்லாத புதியவர்களை விருந்தினர்களாக ஏற்பதுவும் இல்லை. இருப்பினும் திருவிழாக் காலங்களில்



தெரிந்து தெளிவோம்

வாழை இலையில் விருந்து

தமிழர் பண்பாட்டில் வாழை இலைக்குத் தனித்த இடமுண்டு. தலைவாழை இலையில் விருந்தினருக்கு உணவளிப்பது நம் மரபாகக் கருதப்படுகிறது. நம் மக்கள் வாழை இலையின் மருத்துவப் பயன்களை அன்றே அறிந்திருந்தனர்.

தமிழர்கள் உணவு பரிமாறும் முறையை நன்கு அறிந்திருந்தனர். உண்பவரின் இடப்பக்கம் வாழை இலையின் குறுகலான பகுதியும் வலப்பக்கம் இலையின் விரிந்த பகுதியும் வரவேண்டும். ஏனென்றால் வலது கையால் உணவு உண்ணும் பழக்கமுடையவர்கள் நாம். இலையில் இடது ஓரத்தில் உப்பு, ஊறுகாய், இனிப்பு முதலான அளவில் சிறிய உணவு வகைகளையும் வலது ஓரத்தில் காய்கறி, கீரை, கூட்டு முதலான அளவில் பெரிய உணவு வகைகளையும் நடுவில் சோறும் வைத்து எடுத்துண்ண வசதியாகப் பரிமாறுவார்கள். உண்பவர் மனமறிந்து, அவர்கள் விரும்பிச் சாப்பிடும் உணவு வகைகளைப் பரிவுடன் பரிமாறுவர்.

ஊருக்கு வரும் புதியவர்களையும் அழைத்து அன்போடு விருந்தளிப்பதைச் சில இடங்களில் காணமுடிகிறது.

திருமணத்தை உறுதி செய்தல், திருமணம், வளைகாப்பு, பிறந்தநாள், புதுமனை புகுவிழா போன்றவற்றை இல்ல விழாக்களாகவே கொண்டாடினர். அப்போது மிகுதியான விருந்தினர்களை வரவேற்று உணவளித்து மகிழ்ந்தனர். அந்த இல்லவிழா நாள்களில் அப்பகுதி வாழ் மக்களும் வெளியூர் விருந்தினர்களுக்குத் தேவையான உதவிகளைச் செய்தனர்.

காலப்போக்கில் வீட்டில் நடைபெற்ற விழாக்கள் திருமணக் கூடங்களுக்கு

இடம்பெயர்ந்துவிட்டன. பண்பாட்டு மாற்றமாக இன்று சில இடங்களில் விருந்தினர்களை வரவேற்பது முதல் பந்தியில் உபசரித்து வழியனுப்பும்வரை 'திருமண ஏற்பாட்டாளர்'களே செய்யும் விருந்தோம்பல் நடைபெறுவதைக் காணமுடிகிறது.

பண்டைத் தமிழர் இல்லங்களிலும் உள்ளங்களிலும் விருந்தோம்பல் பண்பாடு செழித்திருந்தது. அந்த உயரிய தமிழ்ப் பண்பாடு இன்றைய தமிழர்களிடம் மேற்கூறிய முறைகளில் பின்பற்றப்படுகின்றது. காலந்தோறும் தமிழர்களின் அடையாளமாக விளங்கும் உயர் பண்பான விருந்தோம்பலைப் போற்றிப் பெருமிதம் கொள்வோம்.



எத்திசையும் புகழ் மணக்க.....

அமெரிக்காவின் மினசோட்டா தமிழ்ச் சங்கம் 'வாழையிலை விருந்து விழா'வை ஆண்டுதோறும் கொண்டாடி வருகின்றது. தமிழர்களின் பாரம்பரிய உணவு வகைகளைக் கொண்டு வாழையிலையில் விருந்து வைக்கின்றனர். முருங்கைக்காய் சாம்பார், மோர்க்குழம்பு, வேப்பம்பூ ரசம், வெண்டைக்காய்க் கூட்டு, தினைப் பாயசம், அப்பளம் எனச் சுவையாகத் தமிழர் விருந்து கொடுக்கின்றனர். அங்கு வாழும் தமிழர்கள் பலரும் இந்த விருந்தில் பங்கேற்றுச் சிறப்பிக்கின்றனர். தொடர்ந்து பல பண்பாட்டு நிகழ்வுகளையும் நிகழ்த்தி வருகின்றனர்.



கற்பவை கற்றபின்...

1. வீட்டில் திண்ணை அமைத்த காரணம், விருந்தினர் பேணுதல், தமிழர் பண்பாட்டில் ஈகை, பசித்தவருக்கு உணவிடல் – இவைபோன்ற செயல்கள் குறித்து உங்கள் வீட்டிலுள்ளவர்களிடம் கேட்டுத் தெரிந்து வந்து கலந்துரையாடல் செய்க.
2. "இட்டதோர் தாமரைப்பூ
இதழ்விரித் திருத்தல் போலே
வட்டமாய்ப் புறாக்கள்கூடி
இரையுண்ணும்....." பாரதிதாசனார்
இவ்வாறாகக் கவிதைகளில் பதிவு செய்யப்பட்டுள்ள பகிர்ந்துண்ணல் குறித்துப் பேசுக.