



Asian Research Association

INDIAN JOURNAL OF MULTILINGUAL RESEARCH AND DEVELOPMENT



The Virtue of Hospitality in "Perumpanatrupatai"

பெரும்பாணாற்றுப்படையில் விருந்தோம்பல் பண்பு

B. Beula ^{a,*} N.R. Shibaja ^a

^a Department of Tamil, Muslim Arts College, Thiruvithancode-629174, Tamil Nadu, India.

*Corresponding author Email: beulaarul1989@gmail.com

DOI: <https://doi.org/10.54392/ijmrd223S127>

Received: 13-04-2022; Revised: 13-07-2022; Accepted: 20-07-2022; Published: 20-08-2022



Abstract: The civilization and lifestyle of the Sangam period created the trait of hospitality. People of that time prepared food for the newcomers who came to their town when there was no facility or opportunity to buy and eat food. The people of five types of land, namely Kurinji, Mullai, Marutham, Neythal, and Palai, showed hospitality according to their land structure, economic status, and customs. They welcomed the guests with pleasant words and fed them with joy. Since time immemorial, people have been seen as caring for the well-being of others. They had the best quality of entertaining guests. The people of ancient Tamil consider it a misfortune to see others hungry, even if they do not have food, and the idea of giving them their food and living is special. The women served the guests with what appeared to be rice food, curry food, and liquid food. Such lofty qualities are the ideals found among the people of ancient Tamil.

Keywords: Virtue, Hospitality, Perumpanatrupatai, Sangam period.

Language: Tamil

முன்னுரை

சங்க கால நாகரிகமும் வாழ்க்கை முறையும் விருந்தோம்பல் என்னும் பண்பை உருவாக்கின. விலை கொடுத்து வாங்கி உணவை உண்பதற்கு வசதியும் வாய்ப்பும் இல்லாத காலத்தில் தங்கள் ஊருக்கு வரும் புதியவர்களுக்கு அக்கால மக்கள் உணவு படைத்தனர். ஐவ்வகை நிலங்களான குறிஞ்சி, முல்லை, மருதம் நெய்தல் பாலை ஆகிய நில மக்கள் தங்கள் நில அமைப்பு, பொருளாதார நிலை, பழக்க வழக்கங்கள் ஆகியவற்றிற்கு ஏற்ப விருந்தோம்பல் பண்பை செய்தனர். விருந்தினர்களின் முகம் வாடாதபடி இன்முகத்தோடு இனிய சொற்கள் கொண்டு அன்புடன் வரவேற்று உணவளித்து மகிழ்ந்தனர்.

விருந்தோம்பல் விளக்கம்

விருந்தோம்பல் தமிழரின் தலைசிறந்த அறமாகும். இச்சொல் விருந்து + ஒம்பல் என்ற இரண்டு சொற்களால் ஆனது. விருந்தினரை ஒம்புதல் (பசியிலிருந்து பாதுகாத்தல்) என்ற பொருளில் இச்சொல் ஆளப்பட்டுள்ளது.

“விருந்தே தானும் புகுவது புனைத்த என்ற நூற்பாவில் ‘விருந்து’ என்பதற்கு ‘புதுமை’ என்று தொல்காப்பியர் பொருள் கூறுகிறார் (Thamizhannal, 2000). இன்றைக்கு உற்றார் உறவினர் நண்பர்களையும் ‘விருந்து’ என்கிறோம். ஆனால் அக்காலத்தில் முன்பின் அறியாதவர்களாய் வருவோரை ‘விருந்தினர்’ என்று கூறினர். அக்கால மக்கள் அவர்களை அகமும் புறமும் மலர வரவேற்று இனிய மொழி பேசி உபசரித்து போற்றும் உயரிய பண்பாகும்.

விருந்து கணவன் மனைவிக்கு இடையே ஊடல்தீர்க்கும் வாயில்களில் ஒன்று “உலகமே புகுந்தாலும்” பலரோடு சேர்ந்து விருந்துண்ணத் தக்க வாயில் என்றும் விருந்தோம்பல் பண்பு செல்வமனைகளில் உண்டு” என சங்கப் பாடல்கள் இயம்புகின்றன (Thilagavathi, 2019).



“நள்ளிரவில் விருந்தினர் வரினும் முகம் சுளியாது அவர்களை எதிர்கொண்டு வரவேற்று விருந்து செய்வர்” என்பதனை நற்றிணைக் கூறுகிறது (Thilagavathi, 2019). புறநானூற்றுப் பாடலில் மணங்கமமும் தாளிப்பையுடைய அடிசிலை விருந்தினர்க்கு மிகுதி குறை படாமல் வழங்கும் மகளிரை “வருநர்க்கு வரையா வரிசையில் வாழ்க்கை மகளிர்” என்ற பாடல் வரி கூறுகிறது (Thilagavathi, 2019).

விருந்தோம்பும் முறை

பண்டையத் தமிழினின் ஏழை மக்கள் மட்டுமல்ல மன்னனும் மக்களுக்கு தாயாக நின்று உணவளிக்கும் தன்மையை

“மகமுறை மகமுறை நோக்கி முகன் அமர

ஆனா விருப்பின தான் நின்று ஊட்டி

மங்குல வானத்துத் திங்கள் ஏய்க்கும்”

என்ற பாடல் வரிகள் சுட்டுகின்றது (Mohan, 2004).

தமிழ் பெண்கள் எவ்வளவு விருந்தினர் வந்தாலும் மனங்கோணாமலும் உணவு குறைவாக இருந்தால் கவலைப் படாமலும் விருந்தினரை உபசரிப்பார்கள் என்பதனை

“தவச்சிறிது ஆயினும் மிகப்பலர் எண்ணாள்

நீள்நெடும் பந்தர் ஊண்முறை ஊட்டும்

இன்பொலி மகடுஉ”

எனும் புறநானூற்றுப் பாடல் வரிகள் சுட்டுகின்றன (Balasubramanian, 2005).

செல்வம் படைத்த மக்கள் தங்கள் மனையில் வரும் விருந்தினரை வரவேற்று போற்றும் தன்மையை.

“கதிர்கால வெம்பக் கால்வாய்

தருவுடைய வியல் நகர் வருவிருந்து அயர்மார்

பொற் கொடு மகளிர் புறங்கடை உகுத்த”

என்ற பாடல் வரிகள் சுட்டுகின்றன (Balasubramanian, 2005).

குறிஞ்சி நில மக்களின் விருந்தோம்பல்

குறிஞ்சி நில மக்களாகிய மலைவாழ்வோர் விருந்தினரை உபசரிக்கும் தன்மை உடையவர்களாக காணப்பட்டனர்.

“செல்நாய் அன்ன கருவில் சுற்றமொடு

என்ற பாடல் வரியின் மூலம் குறிஞ்சி நிலமக்கள் சுற்றத்தோடு சேர்ந்து உணவு உண்டனர் என்பதை சுட்டுகின்றது (Mohan, 2004).

காட்டுப்பசுவின் கொழுத்த தசை, பன்றியைக் கொண்டு அதிலிருந்து கிடைக்கும் தசை உடும்பின் தசை இவைகளைக் கலந்து சமைத்து அதனுடன் கள்ளும் சேர்த்து விருந்தினர்க்கு உணவு பரிமாறுவர் என்பதனை,

“இன்புளிக்கலந்து மாவோர் ஆக

களைவளர் நெல்லின் அரிஉலை ஊழ்ந்து

வழைஅமை சாரல் கமழ்த்துழை

நறுமலர் அணிந்த நாறு மூச்சிக்



குறமகள் ஆக்கிய வால் அமிழ் வல்சி

அகம் மலி உவனை ஆர்வமொடு அளை

மகமுறை தடுப்ப மனை தொறும் பெறுகுவீர்”

என்ற பாடல் வரிகள் மொழிகின்றன (Manonmaniyam Sundaranar, 2005).

குறிஞ்சித்திணை மகளிர் தம் இல் வாழக்கையில் விருந்தோம்பலைச் சிறப்புடையதாக கருதினர். எனவே விருந்தினருக்கு உணவு பரிமாறிவிட்ட எஞ்சிய உணவை உண்டனர் என்பதனை,

“விருந்து உண்டு எஞ்சிய மிச்சல் பெருந்தகை”

நினனோடு உண்டலும் புரைவது” என்ற பாடல் வரிகள் சுட்டுகின்றன (Alibaba, 2002).

முல்லை நில மக்களின் விருந்தோம்பல்

முல்லை நில மக்களாகிய ஆயர், மக்கள் விருந்தோம்பலை சிறப்புடையதாகக் கருதினர் என்பதனை.

“குறுநெறிக் கொண்ட கூந்தல், ஆய்மகள்

ஆளவிலை உணவின் கிளை உடன் அருந்தி

நெய்விலைக் கட்டிப் பசும் பொன் கொள்ளாள்”

என்ற பாடல் வரிகள் நீண்ட கூந்தலை உடைய ஆயர்மகளிர் மோர், வெண்ணெய் விற்றதனால் கிடைத்த நெல்முதலிய உணவில் தன் விருந்தினர்களை உண்ணச் செய்கிறாள் என்றச் செய்தியைச் சுட்டுகின்றது (Mohan, 2004).

மேலும் இடையர் மகளிரின் விருந்தோம்பலின் சிறப்பினை

“விறல் வேல் வென்றி வேலூர் எய்தின்

உறுவெயிற்கு உலைஇய உருப்பு உவிர்குரும்பை

எயிற்றியர் அட்ட இன்புளி வெஞ்சோறு

தேமா மேளிச் சில்வளை ஆயமொடு”

என்ற பாடல் வரிகள் விளக்குகின்றன (Balasubramanian, 2000).

இடையர்கள் அநிரைகளை மேய்த்து வாழும் மக்கள் இவர்கள் ஆநிரைகளின் மூலம் கிடைக்கும் பொருட்களால் விருந்தோம்பல் செய்தனர்.

“வேறுபுலம் படர்ந்த ஏறுனடனத்த

வளை ஆன் தீம்பால் மிளைசூள் கோவலர்

வளையோர் உவப்பத் தருவனர்”

இடையர்கள் வெற்றிடம் சென்று மேய்ந்து வந்த பசுக்களின் இனிய சுவையான பாலினை வழியே வரும் புதியவர்களின் களைப்பு நீங்க கொடுத்து மகிழ்ந்தனர் (Manonmaniyam Sundaranar, 2005).

விருந்தினர்கள் இரவு நேரத்தில் வந்தாலும் ஆயர்கள் தங்களுக்கென வைத்திருக்கும் பாலும் பாற்சோறும் உண்ணக் கொடுப்பர் என்பதனை

“பால்நாட்டு இன நிலை எல்லினர் புனினே

பாலும் மிதவையும் பண்ணாது பெறுகுவீர்”

என்ற பாடல் வரிகள் சுட்டுகின்றன (Mohan, 2004).



தலைவனின் கடமைகளுள் பொருளீட்டுதலே தலையாயது அப்பொருளீட்டல் வாயிலாக இல்லறத்தோடு விருந்தோம்பலையும் மேற்கொள்கிறான்.

வீட்டிலுள்ள பொருட்களைச் சேர்த்தும் காத்தும் வாழ்வதெல்லாம் வந்த விருந்தினரைப் பேணி அவர்களுக்கு உதவுவதற்கேயாகும்.

“விருந்தோம்பி இல் வாழ்வதெல்லாம் விருந்தோம்பி

வேளாண்மை செய்தற் பொருட்டு”

என்ற குறள் விருந்தோம்பலைச் சுட்டுகின்றது (Subbureddiyar, 2004).

“முறுவல் இனிதுரை கால்தீர் மணைபாய்

கடைக்கையோடு இவ்வைந்தும் என்பதலைச்சென்றார்க்கு

ஊனொடு செய்யும் சிறப்பு” (Manikkavasagan, 2005).

மருத நில மக்களின் விருந்தோம்பல்

மருதநில மக்கள் விருந்தோம்பல் பண்புகளில் சிறப்புடையவர்களாக காணப்பட்டனர். அந்நிலத்தில் விளைந்த உணவுப்பொருட்களைக் கொண்டு விருந்தினர்களுக்கு சிறந்த முறையில் உணவு கொடுத்தனர்.

விருந்தினரை மகிழ்விக்க அசைவ உணவு வகைகளையும் கொடுத்தனர் என்பதனை

“வினைஞர் தந்த வெண்ணெல் வல்சி

மனைவாழ் அளகின் வாடடொடும் பெறுகுவீர்”

என்ற பாடல் வரிகளில் தன் இல்லத்தில் வளர்த்த கோழியைச் சமைத்து விருந்தினர்க்கு உணவு படைத்து கொடுத்தனர் என்பதை அறியமுடிகிறது (Mohan, 2004).

மருத நிலமக்கள் வயல்களில் விளைந்த நெல்லரிசி சோறும் வலைவீசுவோர் பிடித்து வந்த பெரிய வாளை மீன்களும் தூண்டில் போடுவோர் பிடித்து வந்த வரால் மீன் தூண்டுகளும் நண்டுக்கறியும் சேர்த்து விருந்தினர்க்கு உண்ணக் கொடுத்தனர்.

என்பதனை

“நிலையோர் இட்ட நெடு நாண் தூண்டில்

பிடிக்கை அன்ன செங்கண் வரா அல்

துடிக்கண் அன்ன குறையெ படுவினை,

பகன்றைக் கண்ணிப் பழையர் மகளிர்”

என்ற பாடல்வரிகள் சுட்டுகின்றன (Manonmaniyam Sundaranar, 2005).

உழவர்களின் முக்கிய உணவு அரிசி அதனைச் சோறாக்கி விருந்தினருக்கு கொடுத்தனர். வெண்ணெய் சோற்றைக் கோழி இறைச்சி வற்றலோடு உண்ணும் வழக்கம் கொண்டிருந்தனர். அதனையே விருந்தினர்க்கு கொடுத்து உபசரித்தனர்.

உயர் வகையான நெல்லைக் குற்றி அரிசியாக்கி சோறு சமைத்து நண்டு கறியுடன் உண்டனர். அதனை விருந்தினருக்கும் கொடுத்து மகிழ்ந்தனர் என்பதனை

“இருங்கால் உலக்கை இரும்பு முகம் தேய்த்த

அவைப்புமாண் அரிசி அமலை வெண்சோறு

சுவைத்தாள் அலவன் கலவையொடு டிபறுகுவீர்”

என்ற பாடல் வரிகள் சுட்டுகின்றன (Balasubramanian, 2000).



சிவந்த வேங்கை மலரைப் போன்ற அவரை விதை, மூங்கில் அரிசி, நெல்லரிசி போன்றவற்றை புளியுடன் சமைத்து உண்டனர். அதனை விருந்தினருக்கும் கொடுத்தனர் என்பதனை

“செவ்வீ வேங்கைப்புவின் அன்ன

வேய்கொள் அரிசி மிதவை சொரிந்த

சவல்விளை நெல்லின் அவரையும் புளிங்கூழ்

அதற்கிடை உழந்த நும் வருத்தம் விட

அகலுன் ஆங்கண் கழி மிடைத்து இயற்றிய

பல்வேய் குரம்பைக் குடிதொறும் பெறுவீர்”

என்ற பாடல் வரிகள் மூலம் அறியமுடிகின்றது (Sithambaranar, 2009).

நெய்தல் நில மக்களின் விருந்தோம்பல்

நெய்தல் நில மக்கள் மீன்பிடித்தலைத் தொழிலாகக் கொண்டிருந்தனர் தமக்கு கிடைத்த பொருட்களைப் பிறருக்குக் கொடுத்து விருந்தோம்பும் பண்பு உடையவர்களாகக் காணப்பட்டனர்.

குற்றாத கொழியலரிசியை அழகிய கனியாக செய்த வாயகன்ற தட்டுகளில் வைத்து சிறந்து இனிமையான கள்ளினையும் நெல்லின் முளையை இடித்து அதில் கலந்து வேகவைத்து அதனுடன் பச்சை மீனைச் சுட்டு வந்தவர்களுக்கு பசியாற வைப்பர்.

பாலை நில மக்களின் விருந்தோம்பல்

பாலைநில மக்களும் விருந்தோம்பலில் சிறந்தவர்களாகத் திகழ்ந்தனர். பாலைநில மக்கள் தாங்கள் சமைத்த புல்லரிசிச் சோற்றை கருவாட்டோடு சேர்த்து தெய்வத்திற்கு பலியிடும் முறையில் தேக்கிலையில் குவித்து வைத்து பின்னர் தம் விருந்தினரோடு மகிழ்ந்து உண்பர் என்பதனை.

“செல்வரை நாடன், சென்னியம் எனினே

தெய்வ மடையின் தேக்கில் குவைஇறும்

பைதீர் சுடுமுபொடு பதம் மிகப் பெறுகுவீர்”

என்ற பாடல் வரிகள் மூலம் அறியமுடிகின்றது (Mohan, 2004).

இம்மக்கள் இறைச்சியை இரும்புச் சட்டத்திலே போட்டு தீயிலே சுட்டெடுத்த மாமிசத்தை விருந்தினர்க்கு உண்ணக் கொடுப்பர். இறைச்சி சாப்பிட்டு அதன் மீது வெறுப்பு ஏற்பட்டதால் விருந்தினர்க்கு பலவகையான பலகாரங்களைக் கொடுப்பர் என்பதனை.

“துராஅய் துற்றிய துருவை அம்புமுக்களின்

முரா அரை வேவைப்பருகு எனத் தண்டி

காழின் சுட்ட கோழ்ஊன் கொழுங்குறை

ஊழின் ஊழின் வாய் வெய்து ஒற்றி

அவை அவை முனிகுவம் எனினே சுவைய

வேறுபல் உருவின் விரகு தந்து இரீஇ”

என்ற பாடல் வரிகள் சுட்டுகின்றன (Sithambaranar, 2009).

எயினர்கள் கூரிய அம்பையும் வளைந்த வில்லையும் உடையவர்கள் இவர்கள் கூத்தர்களுக்கு கிழங்கும் இறைச்சியும் கொடுத்து உபசரித்தனர் என்பதனை.

“செல்வி வேங்கை புவின் அன்ன



வேய்கொள் அரிசி மிதவை சொரிந்த

கயல்விளை நெல்லின் அரவை அம்புளிங்கூழ்

அதற்கிடை உழந்த நும் வருத்தம் வீட

அகலுள் ஆங்கண் கழி மிடைந்து இயற்றிய

புல்வேய் குரம்பைக் குடிதொறும் பெறுகுவீர்” (Manonmaniyam Sundaranar, 2005)

சிறந்த வேங்கை பூப்போன்ற மூங்கிலரிசிச் சோற்றுடன் நெல்லரிசி உணவையும் அவரை விதையில் புளியிட்டுகு; கரைத்து உலையில் வைத்து எடுத்து புளியங்கறி உணவையும் திணை மாவோடு கலந்து செய்த உணவை நெய்யோடு சேர்த்து உண்ணக் கொடுத்து விருந்தினர்களை உபசரித்தனர்.

பாணர்களின் விருந்தோம்பல்

பாணர்கள் தங்கள் உணவு பொருட்களை இல்லாதவர்களுக்கு வாரி வழங்கும் தன்மையுடையவர்கள்

“செல்வரிக் கயலொடு பச்சிறாப் பிறமும்

மையிருங்குட்டத்து மகவொடு வழங்கி” (Mohan, 2004)

ஆரம்ப காலங்களில் பெண்கள் தங்கள் கணவன் இல்லத்தில் இருந்தால் மட்டுமே பிறருக்கு கொடுத்து உதவும் பண்புடையவர்களாகக் காணப்பட்டனர் பாடனிகள் பாணர் தங்கள் இல்லத்தில் இல்லாத நேரங்களிலும் மற்றவர்களுக்கு உணவளிக்கும் தன்மை உடையவர்களாகக் காணப்பட்டனர் இவர்கள் விருந்தினரை இன் முகத்துடன் வரவேற்றனர் என்பதனை

“அல்லாயினம் விருந்து வரின் உவக்கும்

முல்லை சான்று கற்பின்” என்ற பாடல்வரிகள் மூலம் அறியலாம் (Balasubramanian, 2005).

வறியவர்களுக்கும் உணவு இல்லாதவர்களுக்கும் மனித நேயத்தோடு கொடுக்கும் தன்மையை

“முயல் சுட்ட வாயினும் தருவோம் புகுந்து

ஈங்கு இருந்தீமோ முதுவாய்பாண”

என்ற பாடல்வரிகள் குறிப்பிடுகின்றது.

விருந்தினருக்கு பொருள் கொடுத்து அனுப்புதல்

தம் இல்லம் நாடி வந்த விருந்தினர்க்கு உணவு கொடுத்து உபசரித்து விட்டு விடாமல் அவர்களுக்கு தமது நிலத்தில் விளைந்தப் பொருட்களையும் சேமித்து வைத்திருத்தப் பழங்களையும் தொழிற்கருவிகளையும் கொடுத்து அனுப்புவர்.

“யாணாத் தாகி அரிநர்

கீழ்மடைக் கொண்ட வாளையும் உழவர்”

என்ற புறநானூற்றுப் பாடல்வரிகள் தேன் திணை, குவளை போன்ற பொருட்களை கொடுத்து அனுப்பினர் என்னும் செய்தியைச் சுட்டுகிறது (Balasubramanian, 2005).

அதைப்போன்று எள்ளும் எண்ணெய்யும் கொடுத்து நீராடச் செய்து உணவளித்து ஆடை முதலான பரிசு பொருட்களை கொடுத்து மகிழ்ந்தனர் என்பதை,

எள்ளே பருத்தி எண்ணெய் உடுத்தாடை

வள்ளே துணியே இவற்றோடு - கொள்ளென



அன்புற்று அசனம் கொடுத்தான்", என்னும் பாடலடிகள் உணர்த்துகின்றன (Alibaba, 2002).

முடிவுரை

பெரும்பாணாற்றுப் படை என்னும் நூல் ஐவ்வகை நிலங்களில் வாழும் மக்களின் விருந்தோம்பல் தன்மையை சிறப்புறச் சுட்டுகின்றது. பழங்காலத்திலிருந்தே மக்கள் பிறர் நலம் பேணுகிறவர்களாகக் காணப்பட்டனர். விருந்தினர்களை உபசரிப்பதை சிறந்த பண்பாகக் கொண்டிருந்தனர். பழந்தமிழ் மக்கள் தங்களுக்கு உணவு இல்லாவிட்டாலும் பிறர் பசியுடன் இருப்பதை துன்பமாகக் கருதி தனது உணவை அவர்களுக்கு கொடுத்து வாழ வேண்டும் என்ற எண்ணம் சிறப்புடையதாகும் இவ்வாழ்க்கையில் சிறப்பிடம் பெறுவது விருந்தோம்பலாகும் அரிசி உணவு, கறி உணவு பருகும் உணவு என காணப்படும் உணவுகளைப் பெண்கள் இன்முகத்துடன் விருந்தினர்களுக்கு கொடுத்தனர். இத்தகைய உயர்ந்த பண்பே பழந்தமிழ் மக்களிடையே காணப்படும் சிறந்த கொள்கையாகும்.

References

- Alibaba, U., (2002) Semmozhi Thamizh, New Century Book House Pvt. Ltd, Chennai, India.
- Balasubramanian, K.V., (2005) Natrinai Purananuuru, New Century Book House Pvt. Ltd, Chennai, India.
- Balasubramanian, M.P., (2000) Sirubaanaatrupadai Selvam, Paari Nilaiyam, Chennai, India.
- Manikkavasagan, G., (2005) Asarakkovai, Paari Nilaiyam, Chennai, India.
- Manonmaniyam Sundaranar, P., (2005) Malaipadukadam, New Century Book House, Chennai, India.
- Mohan, R., (2004) Pathupattu, New Century Book House Pvt. Ltd, Chennai, India.
- Sithambaranar, S., (2009) Pathupattum Pandaiya Tamilarum, Arivu Pathippagam, Chennai, India.
- Subbureddiyar, N., (2004) Thirukkural Thelivu, Sura Pathippagam, Chennai, India.
- Thamizhannal, (2000) Tholkappiyam Mollamum Uraiyum, Meenakshi Book Store, Madurai, India
- Thilagavathi, (2019) Sangakala Magalir Valviyal, New Century Book House, Chennai, India.

Funding

No funding was received for conducting this study.

Conflict of interest

The Authors have no conflict of interest to declare that they are relevant to the content of this article.

About the License

© The Author(s) 2022. The text of this article is open access and licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License

Cite this Article

B. Beula and N. R. Shibaja, The Virtue of Hospitality in "Perumpanatrupatai", Indian Journal of Multilingual Research and Development, Vol 3, Iss S-1 (2022) 136-142. DOI: <https://doi.org/10.54392/ijmrd223S127>

