

ஆற்றுப்படை நூல்களில் மகளிர் பண்பாடு

முனைவர் ஜி. ஜான்கிராணி
முதல்வர் (பொ), அரசர் கல்லூரி,
திருவையாறு

முன்னுரை

பண்டைக் காலமக்களின் வாழ்வியலைத் தெளிவாக எடுத்துக்காட்டும் கருவியாக அமைந்தவை சங்கஇலக்கியங்கள். அவைபாட்டு, தொகை என இரண்டாகத் தொகுக்கப் பட்டுள்ளன. அவற்றுள் அடிவரையில் மிகுந்த எண்ணிக்கையுடைய பாடல்களின் தொகுப்பாகவிளங்குவது பத்துப்பாட்டு. இந்நூல்களுள் அமைப்பாலும் பாடுபொருளாலும் பண்பாட்டுத் தன்மையுடன் திகழ்வது ஆற்றுப்படை நூல்களாகும். பழங்காலத்தில் தமிழர்கள் வறுமையிலும் செம்மையான வாழ்க்கையை நடத்தினார்கள். தம்மை நாடிவரும் விருந்தினரை இன்முகத்தோடு வரவேற்று அவர்களுக்குத் தேவையான உணவினை அளித்து விருந்தோம்பலைச் சிறப்புறச் செய்தனர். அவ்வகையில் சங்ககாலத்தில் வாழ்ந்தமகளிரின் பண்பாட்டுக் கூறுகளுள் ஒன்றான விருந்தோம்பலைப் பத்துப்பாட்டில் செம்பாதி அளவு அமைந்த ஆற்றுப்படை நூல்களின் வழி எடுத்துரைப்பதாக இக்கட்டுரை அமைகிறது.

விருந்து

தமிழ்க்குடியின் பண்பாட்டு அறங்களுள் தலைசிறந்ததாகக் குறிக்கப்படுவது விருந்தோம்பல் ஆகும். விருந்து என்னும் சொல் இன்றும் வாழ்ந்துவரும் பழந்தமிழ்ச் சொல்லாகும். தூயதாய் விளங்கும் விருந்து என்னும் சொல்லுக்குப் புதுமை, புதியதாய் வந்தவர்க்கு உணவுவழங்குதல் என்னும் பொருட்களைத் தமிழ் மொழி அகராதி எடுத்துரைக்கிறது. விரும்பி வருவதாலும் விரும்பி ஏற்றுக் கொள்வதாலும் விருந்து என்பது காரணப்பெயர் என்பர். விருந்து என்னும் சொல்லைத் தொல்காப்பியர் புதுமை என்னும் பொருளில் வழங்குகிறார். முன்னோர் சென்ற வழியில் செல்லாது புதுமையான யாப்பு வகை கொண்டு பாடுதலை விருந்து எனக் குறிப்பிடுகிறார். எண்வகை வனப்பினுள் விருந்துஎன்பதும் ஒன்றாகும். இதனைத் தொல்காப்பியர்,

“விருந்தேதானும்

புதுவதுகிளந்தயாப்பின் மேற்றே” (நூ.1495)

என்னும் செய்யுளியல் நூற்பாவழிஎடுத்துரைக்கிறார்.

விருந்தும் தமிழிலக்கியங்களும்

ஒருவர் தம் முயற்சியால் ஈட்டும் பொருள்களை ஆறாகப் பகுத்து அவற்றுள் ஒரு பங்கை விருந்தினருக்குக் கொடுக்க வேண்டும் என்பதைத் திருவள்ளுவர் குறிப்பிடுகிறார். இதிலிருந்து விருந்தோம்பலுக்குப் பழந்தமிழர் கொடுத்த முதன்மை வெளிப்படுகிறது. இதனைத்,

“தென்புலத்தார்தெய்வம் விருந்தொக்கல் தான்என்றாங்கு

ஐம்புலத்தாறுஓம்பல் தலை” (குறள்.43)

என்னும் குறள் உறுதிப்படுத்துகிறது. தொல்காப்பியர் சமையல் தொழிலில் வல்லமை, பெற்றுத் திகழும் தலைவி விருந்தினரைப் பாதுகாத்தலையும் சுற்றத்தினரைப் போற்றுவதையும் கடமையாகக் கொள்ளவேண்டும் எனக் குறிப்பிடுகிறார். இல்லறத் தலைவியின் மாண்பினைத் தொல்காப்பியர்,

“விருந்துபுறந்தருதலும் சுற்றம் ஓம்பலும்

பிறவும் அன்னகிழவோள் மாண்புகள்” (நூ.1098)

எனக் கற்பியலில் எடுத்துரைக்கிறார், கணவனைப் பிரிந்துவாழும் காலத்தில் விருந்தினரைப் போற்றவில்லையே எனக் கண்ணகி வருந்துவதைத்,

“தொல்லோர்சிறப்பின்

விருந்தெதிர்கோடலும் இழந்தஎன்னை” (சிலம்பு.16:72-73)

என்னும் தொடர்வழி இளங்கோவடிகள் சுட்டுகிறார். இச்செய்திகளிலிருந்து தமிழர் விருந்தோம்பலுக்குக் கொடுத்த இன்றியமையாமை வெளிப்படுகிறது.

எயிற்றியர் உணவு

இளந்திரையனைக் காணச் செல்லும் பாணர்கள் முதலில் அடைவதுஎயிற்றியர் குடிலாகும். அங்குவாழும் எயிற்றியர்கள் நல்லவிருந்தோம்பல் பண்புடையவர்களாகத் திகழ்ந்தனர். வெண்மையான பற்களை உடைய வேடர்குலப் பெண்கள் எறும்புகள் சேர்த்து வைத்திருந்த புல்லரிசியைச் சேர்த்துத் தன்குடிலின் முற்றத்தில் பதிக்கப்பட்ட அகன்ற உரலில் இட்டு அவ்வரிசிகளைச் சீர் செய்வர். பின்பு ஆழமான கிணற்றிலே குறைவாக ஊறியிருக்கும் உவர்நீரைக் கொண்டு சோறுசமைப்பர். இச்சோற்றுடன் கருவாட்டினைக் கலந்து பாணர்களுக்கு விருந்து அளிப்பர். இதனைப் பெரும்பாணாற்றுப்படை,

“குறுங்காழ் உலக்கைஓச்சிநெடுங்கிணற்று

வல்லூற்றுஉவரிதோண்டித் தொல்லை

முரவுவாய்க் குழிசிமரியடுப்புஏற்றி

வாராதுஅட்டவாடுண் புழுக்கல்”

(அடி.97-100)

என்னும் தொடர்வழிக் காட்டுகிறது. இவ்வாறு பாலைநிலத்தில் வாழும் எயிற்றியர் கிடைத்தற்கு அரிதாகத் தங்களுக்குக் கிடைக்கும் உணவினைத் தான்மட்டும் உண்ணாது தன் விருந்தினரான பாணர்களுக்கும் அளித்து உபசரித்தனர்.

முல்லை நில மகளிரின் உணவு

ஓய்மா நாட்டு முல்லை நிலத்தில் வாழும் எயினக்குடிப் பெண்கள் இனிய புளியை இட்டுச் சமைத்த சோற்றைக் காட்டுப் பசுவின் இறைச்சியோடு தாம் உண்டு வழிச் செல்வோராகிய விருந்தினருக்கும் அளித்தனர். இச்செய்தியை,

“எயிற்றியர் அட்ட இன்புளிவெஞ்சோறு

தேமாமேனிச் சில்வளைஆயமொடு

ஆமான் சூட்டின் அமைவரப் பெறுகுவீர்” (சிறு.175-177)

என்னும் தொடர் எடுத்துரைக்கிறது. மேலும் அவரைவிதையுடன் பருப்புப் போட்டுத் துழாவி ய இனியசுவையுடைய மூரல் உணவையும் உண்டனர்.

தொண்டை நாட்டில் வாழும் முல்லை நிலத்தார் பாலையும் தினையரிசிச் சோற்றையும் உண்டனர். முல்லைநிலச் சிற்றூர்களில் இருந்தவர்கள் வரகரசிச் சோற்றையும் வேங்கைப் பூவை ஓத்த அவரைப் பருப்புடன் கலந்து செய்த உணவை உண்டனர். இதனைக்,

“குறுந்தாள் வரகின் குறள்அவிழ்ச் சொன்றி

புகரிணர் வேங்கைவீகண் டன்ன

அவரை வான்புழுக்குஅட்டிப் பயில்வற்று” (பெரும்.193-195)

என்னும் அடிகள் காட்டுகின்றன. பொன்னை நறுக்கினாற் போன்ற நுண்ணிய ஒரே அளவுடைய அரிசியை வெள்ளாட்டு இறைச்சியுடன் கூட்டி ஆக்கிய சோற்றையும் தினைமாவையும் முல்லை நிலமக்கள் உணவாகக் கொண்டு அதனை விருந்தினர்களுக்கும் அளித்தனர்.

நெய்தல் நிலத்தார் உணவு

நல்லியக்கோடனின் ஆட்சிக்குட்பட்டநெய்தல் நிலத்தில் வாழும் மகளிர் களிப்பு மிகத்தரும் பழைய கள்தெளிவைத் தம் இன்பரதவரிடம் கொடுப்பர். பின்புவுறுத்த சூடான குழல்மீனின் சூட்டிறைச்சியினைக் கொடுத்து உண்ணச்செய்வர். இச்செய்தியை,

“நுதிவேல் நோக்கில் நுளைமகள் அரித்த

பழம்படுதேறல் பரதவர் மடுப்பக்

.....

அறல் குழல் பாணி தூங்கியவரோடு

வறல்குழல் சூட்டின் வயின்வயின் பெறுகுவீர்” (சிறு.158-163)

என்னும் தொடர்வழி அறியலாம். தொண்டை நாட்டுப் பட்டினத்தில் நெல்லை அடித்து மாவாக்கிய உணவை ஆண்பன்றிக்கு இட்டுக் கொழுக்க வைத்துப் பாதுகாப்பர். பின்பு கொழுத்த அப்பன்றியைக் கொண்டு அதன் சதையைச் சமைத்து உண்டனர். பின்பு களிப்பு மிக்க கள்ளினைப் பருகினர் என்பதைப்,

“பல்மயிர்ப் பிணவொடுபாயம் போகாது

நெல்மாவல்சிதீற்றிப் பல்நாள்

குழிநிறுத்துலும்பியகுறுந்தாள் ஏற்றைக்

கொழுநிணத் தடியொடு கூர்நறாப் பெறுகுவீர்” (பெரும்.342-345)

என்னும் அடிகள் எடுத்துக்காட்டுகின்றன.

மலைமகளிரின் விருந்து

நன்னனுக்குரிய நவிர மலையின் அடிவாரத்தில் இருந்த சிற்றூர்களில் வாழ்ந்த மகளிர் நன்னனைக் காணச்சென்ற மக்களுக்கு நெய்யில் பொரித்த வெந்த பெரியதசையினையும் இறடிப் பொம்மலாகிய திணையரிசிச் சோற்றையும் உணவாக அளித்தனர். இச்செய்தியை மலைபடுகடாம்,

“பருஉக்குறைபொழிந்தநெய்க்கண் வேவையொடு

குருஉக்கண் இறடிப் பொம்மல் பெறுகுவீர்” (அடி.168-169)

என்னும் தொடர்வழி வெளிப்படுத்துகிறது. நன்னனுடைய மலைகளைச் சேர்ந்த குறிஞ்சிநிலப் பெண்கள் மூங்கில் குழாய்க்குள் வார்க்கப்பட்ட முதிர்ந்த தேனால் ஆனதுகள்தெளிவைக் குறைவில்லாமல் நிரம்பத் தருவர். கள்ளையுண்டு மகிழ்ந்ததும் மதுமயக்கம் நீங்கும்படி அருவிநீரால் கொண்டுவரப்பட்ட பலாப்பழத்தின் விதையுடன் கொல்லப்பட்ட கடமானின் கொழுத்த தசையையும் பன்றியின் தசையையும் பெண் நாயை ஏவிப் பெற்றஉடும்பின் தசையுடன் கலந்து சமைத்த கறியுடன் புளியம்பழத்தின் இனியபுளிப்பையும் கலந்து மோரை உலையில் வார்த்து அவ்வுலையில் மூங்கிலின் அரிசியை இட்டு சுரபுண்ணைக்க காடெல்லாம் மணம் கமழும்படி நறுமண மலரைச்சூடும் கரிய முடியையுடைய குறமகள் சமைத்த வெண்மையான சோற்றை விருந்தினரைப் பெற்றோம் என்ற மகிழ்ச்சி உடையவராக ஆர்வத்துடன் தம் பிள்ளைகளைக் கொண்டு முறைகூறித் தடுத்து உம்மைப் போற்றுதலால் விருந்தினர் உணவைப் பெறுவர் என்பதனை,

“முளவுமாத் தொலைச்சியபைந்நிணப் பிளவை

பிணவுநாய் முடுக்கியதடியொடுவிரைஇ” (அடி.176-177)

என்னும் மலைபடுகடாத்துத் தொடர் காட்டுகிறது. மேலும் நெல்லால் சமைத்த கள்ளினை மூங்கில் குழாய்களுள் ஊற்றி நீண்டநாள் புளிக்கவைத்துப் பின்பு உண்டனர் என்னும் செய்தியையும் இதன்வழி அறிய முடிகின்றது

நன்னனைக் காணச் செல்லும் மக்கள் பாலை நிலத்தின் வழிச்செல்லும் போது அம்மக்களை வரவேற்று அம்புடன் வில்லை உடையவேடர் கூட்டத்தினர் தம் இல்லத்தில் தங்கவைப்பர். அங்குவேடர் இல்லமகளிர் அவர்களுக்குத் தசையையும் கிழங்கையும் கொடுத்து உண்ணும்படிச் செய்வர். இதனைப் பெருங்கொளசிகளார்,

கொடியோள் கணவற் படர்ந்திக்கும் எனினே

தடியும் கிழங்கும் தண்டினிர் தரீஇ (மலை.424-425)

என்னும் அடிகளின்வழிஎடுத்தாளுகிறார்.

உழவர் மகளிரின் பண்பாடு

யாழில் பண்கள் மாறிமாறி இசைக்கும் போது எவ்வாறு இனிமை தருகிறதோ அவ்வாறே பல்வேறு வகையான சுவை பொருந்திய பொருட்களையும் மருதநில ஊர்களில் தங்கினால் மாறி மாறி உண்ணலாம். கள் விற்கும் வலைஞரின் மகளிர் வாளை மீன் தசையொடு வரால் மீனின் தசையினையும் கலந்து நெல் முளையால் ஆக்கிய கள்ளையும் உண்ணத் தருவர். கொழுப்பால் வெள்ளியநிறத்தோடு தோன்றும் தசையையுடைய வெள்ளைச் சோறையும் சுற்றத்தாரோடு பெறலாம். இதனை,

“முள்ளரித்து இயற்றியவெள்ளரிவெண்சோறு” (மலை.465)

என்னும் சொல்லாட்சியைக் கொண்டுதெளியலாம்.

அந்தணரின் உணவு

பார்ப்பனர் என்று அழைக்கப்படும் அந்தணர் வீட்டிற்குச் சென்றால் கிடைக்கும் உணவுவகைகளைப் பற்றிக் கடியலூர் உருத்திரங்கண்ணனார் சிறப்புறக் கூறுகிறார்.

“சேதாநறுமோர் வெண்ணெயின் மாதுளத்து

உருப்புறுபசங்காய்ப் போழொடுகறிகலந்து

கஞ்சகநறுமுறிஅளைஇப் பைந்துணர்” (பெரும்.306-308)

என்னும் தொடரின் வழி அந்தணர் வாழும் இடத்திற்குச் சென்றால் அருந்ததியைப் போன்று கற்பினில் சிறந்த மங்கையரால், சமைக்கும் முறையறிந்து சமைக்கப்பட்ட கருடச் சம்பா என்னும் பெயருடைய நெல்சோற்றையும் பசுவின் மணம் வீசும் வெண்ணெய்யால் மாதுளங்காய், கொம்மடிக்காய் ஆகியவற்றைப் பொரித்து மிளகுத்தூளும் கறிவேப்பிலையும் தூவப்பட்ட பொரியலையும் மாவடு ஊறுகாயினையும் சேர்த்து உண்ணக் கொடுப்பர் எனக் கடியலூர் உருத்திரங்கண்ணனார் கூறுகிறார்.

முடிவுரை

இரண்டாயிரம் ஆண்டுகளுக்கு முற்பட்ட நாட்டின் நிலையையும் அக்கால மக்களின் வாழ்வியல் முறைகளையும் அறிய உதவும் பண்பாட்டுக் கருவுலமாகத் திகழ்வது சங்க இலக்கியம். தம்மைத் தேடிவரும் விருந்தினரை இன்முகத்தோடு வரவேற்று உண்டி முதலியவற்றை அளித்து மிக்க அன்போடும் ஆர்வத்தோடும் அவர்களை உபசரிப்பது இல்வாழ்வார்க்குரிய தலை சிறந்த பண்பாடாகத் பழந்தமிழகம் போற்றியது. இல்வாழ்க்கையுடைய மகளிர்க்கு விருந்தோம்பி வாழ்வதே சிறப்புடையதாகக் கருதப்பட்டது. இல்வாழ்க்கை மேற்கொண்ட மகளிர் முக மலர்ச்சியுடன் விருந்தினரை வரவேற்று உபசரித்தனர் என்பதை இவ்விலக்கியங்கள் நிறுவுகின்றன. செல்வ வளம் படைத்தவர்கள் முதல் வறுமையில் வாழும் மக்கள் வரை தம்மை நாடி வந்த விருந்தினர்களைச் சிறப்புடன் உபசரித்தனர். சங்க காலம் முதல் தற்காலம் வரை தங்களிடம் உள்ளது எதுவாக இருந்தாலும் அதனைப் பகிர்ந்துண்டு வாழும் நோக்கில் மக்கள் உள்ளனர். இத்தகைய விருந்தோம்பல் பண்பு மனித வளர்ச்சிக்கு வலுவூட்டுவதாக அமைகின்றது.

துணைநின்ற நூல்கள்

1. பத்துப்பாட்டு (மூலமும் - உரையும்), நச்சினார்க்கினியர் உரை.
2. தொல்காப்பியம், திருக்குறள், சிலப்பதிகாரம்.
3. ராசமாணிக்கனார், மா. பத்துப்பாட்டு ஆராய்ச்சி.
4. சேதுராமன், பி. ஆற்றுப்படை நூல்களில் தமிழர் வாழ்வியல்.
5. கதிரைவேற் பிள்ளை, நா. தமிழ்மொழி அகராதி.