



## தமிழரின் உணவுப் பண்பாடு

முனைவர் செ.ஜமுனா

தமிழ் உதவிப் பேராசிரியர், என்.ஜி.எம் கல்லூரி, பொள்ளாச்சி, 642001

E-Mail: [jamuna.s@ngmc.org](mailto:jamuna.s@ngmc.org) ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0957-9229>

### முன்னுரை

மனிதவாழ்வில் பல்வேறு நாகரிக மாற்றங்கள் ஏற்பட்டுக் கொண்டே இருக்கின்றன. வளர்ந்து வரும் அறிவியல், மக்களுக்குள் இருக்கும் புதுமை நாட்டம், பொருளாதார வளர்ச்சி உள்ளிட்ட காரணங்கள் இத்தகைய மாற்றங்கள் ஏற்படுவதற்கு ஆகும். மனிதநேயப் பண்பாட்டுடன் வாழ்ந்த தமிழர் பண்பாட்டின் போக்குகளை எடுத்துக்காட்ட வேண்டியது தற்காலத்தில் அவசியமாகிறது. சங்கத் தமிழரின் விருந்தோம்பல் பண்பாடு, உண்ணுதலில் உள்ள பண்பாடு மற்றும் உணவிடுதலில் உள்ள பண்பாட்டு முறைகள் ஆகியனவற்றை ஆய்வதே இக்கட்டுரையின் நோக்கமாகும்.

திறவுச்சொற்கள்: இரங்கல்மொழி, ஐங்குறுநூறு

### பண்பாடு

உலக வரலாற்றில் தமிழர் பண்பாடு மிகச்சிறந்ததாகக் கருதப்படுகிறது. சமூகத்தில் தனி மனிதனின் வாழ்வு அவ்வாழ்வின் சூழ்நிலையில் நடைபெறும் நிகழ்ச்சிகளுக்குப் பண்பாடு மிகவும் இன்றியமையாத ஒன்றாகும்.

“தனித்து வாழ்ந்த மனிதனை இணைத்து வைத்தது பண்பாடுதான். நான் என்ற நிலையிலிருந்து நாம் என்ற நிலைக்கு மனிதனை உயர்த்தியதும் பண்பாடுதான் ‘பண்படுத்துதல்’ என்ற சொல்லிலிருந்து பண்பாடு என்ற சொல் உருவானது எனலாம், நாடோடியாக வாழ்ந்த மனிதன் ஓரிடத்தில் தங்கியிருந்து நிலத்தைப் பண்படுத்தி விவசாயம் செய்யப் பழகினான். நிலத்தில் விளைந்த பொருட்களைக் கொண்டு உணவு, உடை, உறையுள் தேடி வாழ்ந்தனர் என்ற அடிப்படையில் பண்பாடு காலூன்றி நின்றது. ஆங்கிலத்தில் ஊருடுவுஐரயுவுறு என்ற சொல்லின் அடிப்படையில் ஊருடுவுருசுறு என்ற சொல் பிறந்தது” (தமிழர் பண்பாடும் பயன்பாடும், ப.60) என்று எஃப்.பாக்யமேரி எடுத்துக்காட்டியுள்ளார்.

ஒவ்வொரு சாதியினருக்கும், சமூகாயத்திற்கும், பண்பாடுகளும், கலாச்சாரங்களும் மாறுபட்டு இருந்தாலும் பண்டைய காலந்தொட்டு நம்முடைய தமிழர்களிடையே மாறாமல் இருப்பது விருந்தோம்பல் பண்பாடாகத் தான் இருக்கின்றது.

பகுத்துண்ணும் வாழ்க்கை முறை

பழந்தமிழரிடையே எவ்வகை உணவு கிடைத்தாலும் அதைப் பகுத்துக் கொடுத்துப் பிறகு தான் உட்கொள்ளுகின்ற பண்பு மேலோங்கி இருந்தது. குறிஞ்சி நிலத்திலுள்ள கானவன் திணையைத்



தின்ற பன்றியைக் கொன்று தன் மனைவியிடம் கொடுத்தான். அதை தன் குடியினர் யாவருக்கும் பகிர்ந்து கொடுத்து உண்டனர் என்பதை,

“வில்லின் தந்த வெண்கோட்டு ஏற்றைப்

புனை இருங் கதுப்பின் மனையோள் கெண்டிக்

குடி முறை பகுக்கும் நெடுமலை நாட” (நற். 336: 4-6)

என்ற நற்றிணைப் பாடல் வரிகள் தெளிவுப்படுத்துகிறது.

சங்கத்தமிழரின் விருந்தோம்பல் பண்பாடு

பண்பாட்டுக் கூறுகளுள் ஒன்றான விருந்தோம்பல் வாழ்வோடு இயைந்தும் இணைத்தும் விளங்குகின்றது. முன்பின் அறிமுகமாகாத ஒருவருக்கு விருந்தோம்பி மகிழும் பண்பு முதன்மையானதாகும். இன்றும் குறிப்பாகக் கிராமங்களில் இருக்கும் மக்களிடம் அறிமுகமில்லாத புதிய விருந்தாளியையும் மகிழ்வோடு உபசரித்து விருந்தோம்பும் பண்பைக் காணமுடிகின்றது. இப்பண்பாடு தொன்று தொட்டு இருந்து வரும் பழக்கமாகவே இருப்பதைப் பழந்தமிழ் இலக்கியங்கள் நமக்குக் காட்டுகின்றன.

தமிழர் பண்பாட்டில் முதன்மையானது விருந்தோம்பல் ஆகும். விருந்தோம்பல் என்பது தமிழர்க்கேயுரிய தனிப்பண்பு ஆகும். தமிழர்கள் தங்களை நாடிவரும் வரியவர் மற்றும் விருந்தினர்களுக்கு இன்முகம்காட்டி, உணவளித்து மகிழ்ந்தனர். விருந்தோம்பல் பண்பு இல்லற வாழ்வியல் நெறிமுறைகளில் முக்கியமான ஒன்றாகக் காணப்பட்டது. உணவைப் பொருத்தவரையில் தேவர்கள் உண்ணும் அமிழ்தமே கிடைத்தாலும் விருந்தினரை நீக்கித் தனித்து உண்ணாதவராகத் தமிழர் இருந்தனர் என்பதை,

“உண்டால் அம்ம இவ்வுலகம் இந்திரர்

அமிழ்தம் இயைவ தாயினும் இனிது எனத்

தமியர் உண்டலும் இலரே” (புறம்.182:1-3)

இப்பாடலடிகள் மூலம் அறியமுடிகிறது. விருந்தினர்கள் அதிக அளவில் வந்தாலும் மனம் நெகிழாமல், பண்டங்கள் குறைவாக இருப்பின் கவலைப்படாமல் வந்த விருந்தினர் அனைவரையும் பந்தலில் வரிசையாக உட்கார வைத்து உணவிட்டு உபசரித்து மகிழ்ந்ததை,

“தவச் சிறிது ஆயினும் மிகப் பலர் என்னாள்

நீள் நெடும் பந்தர் ஊண்முறை ஊட்டும்



எனும் வரிகள் மூலம் அறியமுடிகிறது.

விருந்தோம்பல் என்பது புதிதாக வருபவர்களுக்கு அளிக்கக்கூடிய உணவினைக் குறிக்கும். சங்ககால மக்கள் தங்கள் உணவு உண்பதற்கு முன்பு யாரேனும் புதியவர் அல்லது விருந்தினர் உள்ளனரா என்று பார்த்துவிட்டு அதன் பிறகே தாங்கள் உண்ணும் வழக்கத்தினைக் கொண்டுள்ளார்கள். விருந்தோம்பல் பண்பு சங்ககால மக்களின் வாழ்வியல் நெறிமுறைகளில் ஒன்றாக இடம் பெறுகின்றது. விருந்து என்பதற்குப் புதிது, புதியன என்று பொருள். எனவே தமிழர்களின் பண்பாடுகளில் விருந்தோம்பல் முக்கியமான ஒன்றாகும்.

“விருந்தே தானும் புதுவது கிளந்த யாப்பின் மேற்றே” (நூற்.237)

என்ற தொல்காப்பிய நூற்பாவில் விருந்தே புதுமை என்பார் தொல்காப்பியர்,

மேலும், “தம்மை நாடிவரும் விருந்தினரை இன்முகத்தோடு வரவேற்று உண்டி முதலியவைகளை அளித்து அன்போடும் ஆர்வத்தோடும் அவர்களை உபசரிப்பது இல்வாழ்வோர்க்குரிய தலைசிறந்த பண்பாடாகத் தமிழர் போற்றியது இதனைத்தான். தொல்காப்பியம் ‘விருந்து புறந்தருதல்’ என மனைவிக்குரிய மாண்புகளுள் ஒன்றாக விருந்தோம்பலைக் கூறுகிறது. இல்வாழ்க்கையுடைய மகளிர்க்கு விருந்தோம்பி வாழ்வதே சிறப்புடையதாகக் கருதப்பட்டது. விருந்தோடு நல்ல செயல்களை விருப்பத்தோடு செய்தல் வேண்டும் என விருந்தோம்பல் பற்றி தொல்காப்பியம் கூறுகிறது” (றறற.மழமுனயட.உழஅ) என்று இணையத்தில் விருந்தினர் உபசரிப்பு பற்றிக் கூறப்பட்டுள்ளது.

“நம்முடைய உற்றார் உறவினரையே அன்றிப் புலவர், பாணர், பொருநர், கூத்தர், விறலியர் போன்ற கலைவாணரையும் வரவேற்று உண்டியும், உறையுளும் தந்து உபசரித்தலைத் தமிழ்மக்கள் தங்கள் தலைசிறந்த கடமையாகக் கருதினார்கள் என்பதை ஆற்றுப்படை நூற்கள் மெய்ப்பிக்கின்றன. காவல் வீரர்கள், கரும்பு ஆலையில் பணிபுரிந்தவர், நெற்களங்களில் வேலை செய்துவந்த உழவர் போன்றோரும் பழங்கள், கரும்பஞ்சாறு உணவு முதலியவற்றை மனமுவந்து உதவினைமை கொண்டு அவர்தம் விருந்து போற்றும் சீரிய பண்பின் உயர்வினை நாம் நன்குணரலாம்”(பத்துப்பட்டு ஆராய்ச்சி, ப.573) என்பதை மா.இராசமாணிக்கனார் எடுத்துக்காட்டியுள்ளார்.

அதாவது இல்வாழ்க்கை நடத்தும் கணவனும் மனைவியும் தம் உற்றார் உறவினரைக் காக்கக் கடமைப்பட்டவர். அவற்றுடன் நில்லாது தம் இல்லம் நாடிவரும் பிறரையும் உண்டியாலும், உறையுளாலும் உபசரித்தல் அவர்தம் கடமை என அறநூற்கள் கூறுகின்றன. இப்பணியைக் கணவன் அல்லது மனைவி மட்டும் விரும்பிச் செய்தல் இயலாது. இருவரும் மனம் ஒன்றுபட்டே செய்தல் வேண்டும். எனவே விருந்து போற்றும் கணவனும் மனைவியும் மனம் ஒத்து வாழ்கின்றனர் என்பது புலனாகிறது. அவர்களது இல்வாழ்க்கை செம்மையுற நடைபெறுகின்றது என்பதை இது உணர்த்துகின்றது.



விருந்தோம்புதலில் தமிழர்கள் சிறந்தவர்கள் என்பதைத் தமிழ் இலக்கியங்கள் அனைத்திலும் பறைசாற்றியிருப்பதைக் காணமுடிகின்றது. திருவள்ளுவர் தமிழர்களுடைய விருந்தோம்பல் பண்பை விளக்கி விருந்தோம்பல் என்ற ஓர் அதிகாரத்தையே படைத்துள்ளார். அனிச்ச மலர் நுகர்ந்த அளவில் வாடிவடும். அதுபோல விருந்தினர் முகமோ மாறுபட்டுப் பார்த்தாலே வாடிவிடும் என்பதை,

“மோப்பக் குழையும் அனிச்சம் முகம்திரிந்து

நோக்கக் குழையும் விருந்து”

(குறள்: 90)

என்ற திருக்குறளின் வழி அறியமுடிகின்றது. மேலும், சாவா மருந்தெனினும் விருந்தினரைப் புறக்கணித்து உண்ணாத மாண்பைத் தமிழர் பெற்றிருந்தனர் என்பதனை,

“விருந்து புறத்ததாத் தானுண்டல் சாவா

மருந்தெனினும் வேண்டற்பாற் றன்று”

(குறள்: 82)

என்று விருந்தோம்பலின் உயர் சிறப்பை வள்ளுவம் அழகாக விளக்குகின்றது. மேலும்,

“வருவிருந்து வைகலும் ஓம்புவான் வாழ்க்கை

பருவந்து பாழ்படுதல் இன்று”

(குறள்: 83)

அதாவது, தன்னை நாடிவந்த விருந்தினரை நாள்தோறும் உபசரிப்பவன் வாழ்க்கை என்றும் மேன்மை உடையதாக அமையும் என்ற கருத்தை இக்குறள் வெளிப்படுத்துகிறது.

எனக்கும் என் கணவனுக்கும் ஊடலே உண்டாவதில்லை என்று ஒரு பெண் கூறுகின்றாள். ஊடல் உண்டாகாமைக்கு அவள் கூறும் காரணந்தான் வியப்பைத் தருகின்றது. அதாவது, என்னுடைய நல்ல வீட்டிலே ஏராளமான விருந்தினர்கள் எப்பொழுதும் தங்கியிருக்கின்றனர். அவர்களை உபசரிப்பதிலேயே எங்கள் நேரம் கழிகின்றது. ஆகையால் ஊடல் தோன்றுவதற்கே இடமில்லை எனத் தலைவி விருந்தோம்பல் எனும் இச்சிறந்த பண்பாட்டைக் கூறுகிறாள். இதனை

“நல் மனை நனி விருந்து அயரும்;

கை தூவின்மையின் எய்தாமாறே”

(நற்: 280: 9-10)

என்ற நற்றிணைப் பாடல் வரிகள் விளக்குகின்றன.

இதே போன்று சுற்றத்தாரோடு விருந்தினர் உண்டுகளித்த உணவு மீதமாகிவிட்டது. அவர்கள் உண்டெஞ்சிய அந்த மிச்சிலை நீ வழங்க நான் உண்ணுவது உயர்ந்ததாகும் என்பதை,

“விருந்துண் டெஞ்சிய மிச்சில் பெருந்தகை

நின்னோ டுண்டலும் புரைவ.....”

(குறிஞ்சி: 206-207)



என்ற குறிஞ்சிப்பாட்டு வரிகளில் தலைவன் தலைவியிடம் கூறுவது போன்று சுட்டிக்காட்டப்படுகின்றது. விருந்தினர்களே முதன்மையானவர்கள், தன்னைப் பற்றிய எண்ணம் விருந்தினர்களுக்குப் பிறகே என்ற தமிழரின் பண்பாட்டு நலனை இச்செய்தி விளக்குகின்றது.

விருந்தினரிடம் நண்பர்களைப் போல உறவாடி இனிய சொற்களைக் கூறி தனக்கு நெருக்கமாக இருக்கச் செய்து விருந்தினரிடம் அன்புகாட்டி எலும்பே குளிரும்படியான அன்பால் நெகிழ்ச்சியை வேண்டும் என்பதை,

“கேளிர் போலக் கேள்கொளல் வேண்டி

வேளாண் வாயில் வேட்பக் கூறிக்

கண்ணிற் காண நண்ணுவழி இரீஇப்

பருகு வன்ன வருகா நோக்கமோடு

உருகு பவைபோ லென்பு குளிர்கொளீஇ”

(பொருநர். 74-78)

என்ற பொருநராற்றுப்படைப் பாடல் வரிகள் விளக்குகின்றன. மேலும், பலவகையான உணவினை வீண்மீன்களைப் போல கிண்ணத்தில் பரப்பி விருந்தினரை அன்போடு நோக்கி அவர்கள் விரும்பியதைக் குறிப்பறிந்து கொடுத்து ஓம்பவேண்டும் என்பதைப் பெரும்பாணாற்றுப்படை,

“மீன்பூத் தன்ன வான்கலம் பரப்பி

மகமுறை மகமுறை நோக்கி முகனமர்ந்து

ஆனா விருப்பிற் றானின் றாட்டி”

(பெரும்பாண். 477-479)

என்ற இப்பாடல் வரிகளின் வழி அறியமுடிகிறது.

தொன்மைச் சிறப்பு வாய்ந்த தமிழ் இனமக்கள் நல்ல பண்புநலன் பொருந்தியவர்கள். அவர்களின் பண்புகளில் சிறந்தது விருந்தோம்பல். சங்ககாலம் முதற்கொண்டே விருந்தினரைப் போற்றி வாழ்கிறார்கள். விருந்தினர்களைப் போற்றி வாழ்வதினாலேயே உலகம் முழுவதும் புகழுடன் வாழ்கிறார்கள் தமிழர்கள் என்கிறார் பாரதிதாசன்.

“நற்றமிழர் சேர்த்த புகழ்

ஞாலத்தில் என்னவெனில்

உற்ற விருந்தை

உயிரென்று பெற்றுவத்தல்”

(குடும்பவிளக்கு, 2ஆம் தொகுதி, பாடல்-5)



தம்மை வந்து அடைந்த விருந்தினர்களைத் தமிழர்கள் தங்கள் உயிருக்கும் மேலாகக் கருதினர். எனவே விருந்தினரைப் பேணும் பொழுது இல்லத்தில் இருப்போர் பெருமகிழ்ச்சி அடைந்துள்ளனர் என்பதை இப்பாடலில் குறிப்பிடுகின்றார்.

### முடிவுரை

தமிழரிடம் தலைமுறை தலைமுறையாகப் போற்றி வந்த விருந்தோம்பும் பண்பை வெளிப்படுத்துவதாக இவ்வாய்வு அமைந்திருக்கின்றது. அதுமட்டுமன்றி விருந்தோம்பலும் உபசரிப்பும் தமிழரின் தனித்தோங்கிய பண்பாடாகவே போற்றப்பட்டு வந்துள்ளதை இச்சான்றுகள் அனைத்தும் பறைசாற்றி நிற்கின்றன.

1. அருணன், சொ., தமிழர்களின் உணவுப் பண்பாடு, சர்வதேசத் தமிழ் ஆய்விதழ், vol : 4, Iss : 1, year 2022, DOI : 10.34256/irjt 22110
2. அனிதா, நா., சங்க இலக்கியங்களில் பரிசில், தமிழ் உயராய்வு மையம், தமிழ்வேல் உமாமகேசுவரனார் கரந்தைக் கலைக் கல்லூரி, தஞ்சாவூர், 2016.
3. ஆறுமுகம்.அ.சங்க இலக்கியத்தில் குடும்ப உடைமை, அரசு, பிராம்ட் அச்சகம்,சென்னை, 2008.
4. இளம்பூரணர் (உரை), தொல்காப்பியம் பொருளதிகாரம், சாரதா பதிப்பகம், சென்னை, 2014.
5. இளவழுதி, வீ., மணிமேகலை மூலமும் உரையும், கவிதா வெளியீடு, சென்னை, 2017.
6. கோதண்டம். கொ.மா(உரை), திருக்குறள் நியு செஞ்சுரி புக ஹவுஸ் (பி)லிட்., சென்னை, 2014.
7. சுப்பிரமணியன் ச.வே (உரை), பத்துப்பாட்டு, வர்த்தமானன் பதிப்பகம், சென்னை, 2022.
8. சுபராஜ், ந., சங்ககால மக்களது உணவு வகைகள், செங்காந்தள், மலர்-2, சிறப்பிதழ்-3, புரட்டாசி 2054, ISSN: 2583-0481, DOI: 10.5281/zevodov 8397645.
9. செயபால், இரா. (உ.ஆ) சங்க இலக்கியம். அகநானூறு மூலமும் உரையும். நியு செஞ்சுரி புக ஹவுஸ், சென்னை, 2017.
10. செயபால், இரா. (உ.ஆ) சங்க இலக்கியம். குறுந்தொகை மூலமும் உரையும், நியு செஞ்சுரி புக ஹவுஸ், சென்னை, 2017.
11. செயபால், இரா. (உ.ஆ) சங்க இலக்கியம். புறநானூறு மூலமும் உரையும், நியு செஞ்சுரி புக ஹவுஸ், சென்னை, 2017.
12. செல்வபிரியா, மா., உணவுக்கொடை, மாயன் பன்னாட்டுத் தமிழாய்விதழ், தொகுதி-3, பதிப்பு-1, மார்ச்-2023, E-I SSN:2583-0449,DOI:10.5281/ZEMPPDP.7679736



13. தட்சிணாமூர்த்தி.அ, தமிழர் நாகரிகமும் பண்பாடும், ஐந்திணைப் பதிப்பகம், சென்னை, 2021.
14. தேவநேயப்பாவாணர்.ஞா, பண்டைத் தமிழர் நாகரிகமும் பண்பாடும், தமிழ்மண் பதிப்பகம், சென்னை, 2000.
15. நமச்சிவாயம், எஸ்., தமிழர் உணவு, உலகத் தமிழாராய்ச்சி நிறுவனம், சென்னை, 2003.
16. நாகராசன், வி. (உ.ஆ) பத்துப்பாட்டு மூலமும் உரையும், நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ், சென்னை, 2017.
17. நித்யகல்யாணி, சு., பழந்தமிழர் உணவுக்கலை, சான்லக்ஸ் பன்னாட்டுத் தமிழியல் ஆய்விதழ், மலர்:3, இதழ்:2, தொகுதி=1, அக்டோபர் . 2018, ISSN :2454 – 3993
18. பக்தவத்சல பாரதி (தொகு), தமிழர் உணவு, காலச்சுவடு பப்ளிகேஷன்ஸ், நாகர்கோவில்,2011.
19. புலியூர் கேசிகன், திருக்குற்றாலக் குறவஞ்சி, கௌரா பதிப்பகம், சென்னை, 2014.
20. புலியூர்க் கேசிகன் (உரை), தொல்காப்பியம், சாரதா பதிப்பகம், சென்னை, 2016.
21. மதுரை முதலியார், கு., நாலடியார், பாரி நிலையம், சென்னை, 2019.
22. ராஜ் குமார், தே., சங்கத் தமிழர் உணவில் சோறு, சர்வதேசத் தமிழ் ஆய்விதழ், Vol – 6, Iss. s – 1, year- 2024, ISSN: 2582-1113
23. வளர்மதி, வே., சங்கப் பனுவல்களில் எடுத்தாளப்படும் உணவுக் கருத்தாக்கங்கள், சர்வதேசத் தமிழ் ஆய்விதழ். Vol-6, ISS. S-1, Year- 2024. ISSN: 2582-1113
24. வெங்கடேசன்.க, தமிழக வரலாறும் பண்பாடும், வர்த்தமானன் பதிப்பகம், சென்னை, 2019.



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).