

# தமிழ் இலக்கியங்களில் விருந்தோம்பல்

## Hospitality in Tamil literature

ஓசாநிதி சந்திரமேகன் / Oshanithi Chandramohan<sup>1</sup>

### Abstract

Culture includes the lifestyles, traditions, beliefs, arts, religion, language, food habits, clothes, behaviors, festivals, scientific knowledge, morals, and social relations of a society. The food habits of the Sangam people are important among the lifestyles of the people of the Sangam period. This research article is designed to reveal how the people of the Sangam period obtained food, the foods they ate, the information about the stoves and kitchens they used, the respect they gave to food, the ways in which they served food, i.e. the characteristics of hospitality. In this study, the literatures of the Sangam period such as Thirukkural, Silappadhikaram, Purananuru, Akananuru, Kurunthokai, Pathitruppattu, Maduraraikanchi, Perumpanathruppadai, Sirupanathruppadai, Pattinapalai are taken as research sources.

Date of submission: 2025-11-13  
Date of acceptance: 2025-11-30  
Date of Publication: 2025-12-30  
Corresponding author's Name: R. Seeta Lechumi Ratha Krishnan  
Email: Oshasivarasa12@gmail.com

**Keywords:** Culture, Sangam literature, hospitality

### ஆய்வின் கருத்துரை

தமிழ் இலக்கியங்களினூடாக மக்கள் உட்கொண்டுள்ள உணவுகள் குறித்து அறிய முடிகின்றன. அரிசி, பயறு, பயத்தம், பருத்தி போன்ற தானியங்கள் முக்கியமான உணவாக இருந்துள்ளதோடு, காய்கறிகள், பச்சை இலைகள், பழங்கள், நாற்றுக்கள் அதிகம் உட்கொண்டுள்ளதோடு மாமிசமும் உட்கொண்டுள்ளனர். சங்ககால மக்கள் இயற்கையாகக் கிடைத்துள்ள உணவுகளை உட்கொண்டுள்ளனர். இதனை புறநானூற்றுப் பாடல்கள் வாயிலாக அறியலாம்.

“உண்பொருள் எல்லாம் இயற்கைதந்த,

காடென உள்ள வன வாழ்க்கை வாழ்ந்தார்”  
(புறம்: 06)

அத்தோடு இயற்கை தந்த உணவுகளைச் சிறந்த கொடையாக எண்ணி வாழ்ந்துள்ளனர்.

இதனைப் பின்வரும் பாடலில் அறியலாம்.

“ஆள்படர் அகன்று உணவு உண்டான்,

கர்வனைக் கரிந்து கொள் முழுதும்  
பொருந்தான்.” (புறம்: 05)

மாம்பழங்கள் முதலிய பழங்களை உணவாக உட்கொண்டுள்ளதை பின்வரும் பாடலடியில் காணலாம்.

“பசிக்கு வேண்டிய மாம்பழம் இன்றி,

மேய்ப்பில் பொருந்திய புல்வெளி உணவு.  
(புறம்: 76)

மிருகங்களை வேட்டையாடி இறைச்சி முதலிய மாமிச உணவுகளையும் உட்கொண்டுள்ளனர். இதனைப் பின்வரும் பாடலடியில் காணலாம்.

<sup>1</sup>The author is a Project Assistant in the Open University of Sri Lanka-BRC. Oshasivarasa12@gmail.com 0767032619

“களத்து மிருகங்கள் வேட்டையாடி,

உணவாகக் கெட்டு மகிழ்ந்தனர்”. (புறம்: 24)

சங்ககால மக்கள் உணவுகளைச் சமைத்து உண்பதற்கு பயன்படுத்திய அடுப்புக்கள் குறித்தும் சங்க இலக்கியங்கள் வாயிலாக அறிய முடிகின்றன. அடுப்பு என்ற சொல் அக்காலத்தில் இருந்தே வழக்கில் இருந்துள்ளதை

“முத்தலை அடுப்பு” (புறம்: 28-6),

“ஆடுநனி மறந்த கோடுயர் அடுப்பு” (புறம்: 164)

“ஆண்டலை அணங்கபுபின்” (மதுரைக் காஞ்சி: 29)

“முரியப்பு” (பெரும்பாணாற்றுப் படை: 99)

“களிபடுக்குழிசிக் கல் அடுப்பு ஏற்றி” (அகநானூறு: 393:14)

ஆகிய பாடலடிகளில் இருந்து அறிய முடிகின்றன. வேட்டைக்குச் செல்பவர்கள் காட்டிலே தீயை உண்டாக்கி இறைச்சியை வேக வைத்து உட்கொண்டுள்ளனர். உணவுப் பண்பாட்டின் உயர்ந்த நிலையாக வீடுகள் தோறும் அமைந்துள்ள சமையல் அறைகளைக் குறிப்பிடலாம். மனிதன் வாழ்ந்த வீடுகளில் சமயலறைகள் இருந்துள்ளன என்பதற்கான சான்றுகளை இலக்கியங்கள் வாயிலாக அறிய முடிகின்றன. இதனைப் பின்வரும் பாடலடிகளில் காட்டலாம்.

“உதியனட்டில்போல் ஒலியெழுந்து

அருவியார்க்கும்” (அகநானூறு: 168-07)

“புனிற்றுநாய் குரைக்கும்

புல்லென் அட்டில்” (சிறு பாணாற்றுப்படை: 132)

“அறநிலை இயயிய அகனட்டில்” (பட்டினப்பாலை: 43)

சங்ககால மக்கள் சுத்தமான உணவுகளை குறித்த வேளையில் அளவிற்கு ஏற்ப உட்கொண்டுள்ளதோடு உணவின்மேல் அக்கறையுடனும் நன்றியுடனும் காணப்பட்டுள்ளனர். இவர்கள் உட்கொண்டுள்ள உணவுகள் உடலுக்கு வலுவூட்டுவதாக அமைந்துள்ளது. உணவை

அளவோடு உண்ண வேண்டும் என்பதை,

“அளவறிந்து உண்பது அறம்; அளவில்லாத உணவு

அற்ற குற்றம் அல்லவே” (குறள்: 703) என்னும் குறளினூடாகவும்,

உணவைக் குறித்த நேரத்தில் உண்டுள்ளதோடு உணவின்மேல் நன்றியுடனும் அக்கறையுடனும் இருந்துள்ளதை

“உணவாயுள் இனியதூஉம் பயனும் நன்னெறியாள்

நன்றேபொருளும் பெரிது”. (குறள்: 706) என்னும் குறளினூடாகவும்,

உணவு உடலுக்கு வலுவூட்டும் என்பதை,

“உடம்பு வல்லாரை உணவு வலியுறு காக்கும்

உயிர்வாழின் தற்காக்கும்” (குறள்: 709) என்னும் குறளினூடாகவும் அறியலாம்.

சங்ககால மக்கள் விருந்தோம்பலில் சிறந்து விளங்கியுள்ளனர். வீடு தேடி வரும் அறிமுகமில்லாதவர் விருந்தினர் என அழைக்கப்பட்டுள்ளனர். இதனை விருந்தினரை இன்முகத்தோடு வரவேற்று உணவழிப்பது தமிழரின் பண்பாடாகும். இத்தகைய விருந்தோம்பல் பண்பாட்டினை சங்க இலக்கியங்கள் வாயிலாக அறியமுடிகின்றது. சங்க இலக்கியங்கள் விருந்தோம்பலை முக்கிய அறமாக எடுத்தியம்பியுள்ளன.

வள்ளுவர் இல்லறத்தின் அடிப்படைப்பண்பு விருந்தோம்பல் என்கிறார். பொருளீட்டி அதனைக் காத்து இல்லறம் நடாத்துதல் விருந்தினரைப் பேணிப்பாதுகாப்பதற்கு என வள்ளுவர் குறிப்பிட்டுள்ளார்.

“இருந்தோம்பி இல்வாழ்வ தெல்லாம் விருந்தோம்பி வேளாண்மை செய்தற் பொருட்டு” (குறள் - 81)

வந்த விருந்தினரைப் போற்றி இனிவரும் விருந்தினரை எதிர்பார்த்துக் காத்து இருக்கும் பண்பாளனை வானில் உள்ளோர் சிறப்பு விருந்தினராக ஏற்றுக்கொள்வர் என்கிறார் வள்ளுவர். இதனைப் பின்வரும் குறளின்வழி

உணர்த்துகிறார்.

“செல்விருந்து ஓம்பி வருவிருந்து பார்த்திருப்பான்

நல்விருந்து வானத் தவர்க்கு” (குறள் - 86)

சாகா மருந்தாகிய அமிர்தமாக இருந்தாலும் விருந்தினராக வந்தவரை வெளியே விட்டுத் தான் மட்டும் உண்பதைப் பண்பாளர்கள் ஒருபோதும் விரும்பமாட்டார்கள். இதனை,

“விருந்து புறத்ததாத் தானுண்டல் சாவா

மருந்தெனினும் வேண்டற்பாற் றன்று” (குறள் -82)

என்னும் குறள்வழி அறியலாம். விருந்தினருக்கு முதலில் உணவு படைத்து பின் உள்ள உணவை உண்டு வாழும் பண்பாளன் நிலத்தில் தேவையான பயிர் அளவு விதைத்தால் அவன் சிறந்த நிலையை அடைவான் என வள்ளுவர் விருந்தோம்பலின் சிறப்பை முன்வைக்கிறார். விருந்தோம்பலில் உபசரிக்கும் பாங்கு முதன்மையானது. மலரினும் மென்மையானவர் விருந்தினர், அனிச்சம் மலர் முகர்ந்து பார்த்த அளவில் வாடும். அதுபோல் விருந்தினரை நோக்கும் தன்மையில் மாறுபாடு ஏற்பட்டால் அவர்களின் முகம் வாடிவிடும். இன்முக வரவேற்பு கூழாக இருந்தாலும் சிறப்பாக அமையும் என்பதை வள்ளுவர்,

“மோப்பக் குழையும் அனிச்சம் முகந்திரிந்து

நோக்கக் குழையும் விருந்து”(குறள் - 90)

என்ற குறளின்வழி எடுத்துக் காட்டியுள்ளனர்.

விருந்தோம்பலின் சிறப்பு குறித்து சிலப்பதிகாரத்திலும் எடுத்துக்காட்டப்பட்டுள்ளது.

“விருந்தோடு புக்க பெருந்தோள் கணவரொடு

உடன்உறைவு மரீஇ ஒழுக்கொடு புணர்ந்த

வடமீன் கற்பின் மனையுறை மகளிர்

மாதர்வாள் முகத்து மணித்தோட்டுக் குவளைப்

போது புறங்கொடுத்துப் போகிய செங்கடை

விருந்தின் தீர்ந்திலது ஆயின் யாவும்

மருந்தும் தரும்கொல்லும் மாநில வரைப்பு எனக்

கையற்று நடுங்கும் நல்வினை நாடுநாள்” (இந்திர விழாஜரெடுத்தகாதை -227-234)

கணவரொடு கலந்திருந்த அருந்ததி போன்ற சிறப்பினை உடைய மனைவியர் ஊடிச் சினந்தனர். அவ்வேளையில் விருந்தினரால் அவள் மேலும் ஊடல் பாராட்ட இயலாது வந்திருந்த விருந்தினரை உபசரித்தாள். அழகிய ஒளிபொருந்திய கண்களில் கோபத்தால் தோன்றிய கருஞ்சிவப்பு விருந்தினரைக் கண்டதால் மறைந்துவிட்டது. அவளின் கோபம் நீங்காமல் போயிருந்தால் இந்த உலகில் அவளுடைய கோபம் நீங்க வேறு ஒரு மருந்தைத் தர வேண்டி இருக்குமோ என கணவன்மார்கள் நடுங்கி நின்றதாகச் சிலப்பதிகாரம் கூறுகின்றது.

இதன் மூலம் விருந்தோம்பலின் சிறப்பு வெளிப்படுவதைக் காணலாம். மேலும் கொலைக்களக் காதையில்,

“அறவோர்க்கு அளித்தலும் அந்தணர்

ஓம்பலும்

துறவோர்க்கு எதிர்தலும் தொல்லோர்

சிறப்பின்

விருந்தெதிர் கோடலும்

இழந்த என்னை”

(கொலைக்களக்காதை- 71-73)

என்ற பாடல்வரிகள் அறநெறி செல்வோர்க்கு உணவு, உடை அளித்து அவர்களைப் பேணிப் பாதுகாத்தல், நல்தவ வாழ்வு மேற்கொண்டவர்களை வரவேற்று உபசரித்தல். சிறப்புடையதாக விருந்தினர்களுக்கு மிகக் கருதப்படும் உணவளித்து காத்தல் போன்ற விருந்தோம்பல் முறைகளைக் கோவலன் பிரிவினால் கண்ணகி செய்யாமலிருந்தாள் என்பதும் சுட்டிக்காட்டப்பட்டுள்ளது.

பகல்பொழுது கடந்து இரவுப் பொழுதில் தன் மனைவியுடன் வந்த முதியவரான பாணனை

ஓர் இல்லத் தரசி மிகவும் இன்முகத்துடன் வரவேற்று விருந்தோம்பல் செய்வதாகப் புறநானூறு கூறுகிறது. பழஞ்சாடியில் செம்மண் நிலத்து ஊற்றுநீர் உள்ளது. முற்றத்தில் தினைச்சோறும், சுட்ட முயல் இறைச்சியும் உள்ளது. அதனைத் தற்போது உண்ணுமாறும் தலைவன் வினை முடிந்து திரும்பிய பின் நிறைய பரிசு பெறலாம் எனவும் வறுமையுற்ற பாணனிடம் கூறுவதாகப் பின்வரும் பாடல் வரிகள் அமைகின்றன. இவ் வரிகள் விருந்தோம்பலின் மேன்மையைச் சிறப்பிக்கின்றன.

“முன்றில் இருந்த முதுவாய்ச் சாடி  
யாங்கஃகு உட்டென வறிது மாசின்று  
படலை முன்றிற் சிறுதினை உணங்கல்  
புறவம் இதலும் அறவும் உண்கெனப்  
பெய்தற்கு எல்லின்று பொழுதே அதனால்  
முயல்குட்ட வாயினும் தருகுவேம் தந்து  
ஈங்கு இருந் தீமோ முதுவாய்ப்பாண”  
(புறநானூறு:319.3-9)

தம்மை நாடி வந்தவரை உபசரிக்கவேண்டிய கடமை தலைவனுக்கு உள்ளதால் தன்னுடைய வாளினைப் பணயமாக வைத்துத் திணையைக் கடனாகப் பெற்று பாணனின் பசியைப் போக்கிய தலைவனின் விருந்தோம்பல் செயலை,

“நெருநை வந்த விருந்திற்கு மற்றுத்தன்  
இரும்புடைப் பழவாள் வைத்தனன்”  
(புறநானூறு.316. 5-6)

என்ற வெண்ணாகனார் பாடல் வழி அறியலாம்.

விருந்தினரைக் கௌரவித்து வரவேற்பது, உணவுபொருட்கள் வழங்குதல், உணவு பரிமாறும்போது விருந்தினருடன் நல்ல கருத்துக்களைப் பரிமாறுதல் என்பன அகநானூற்றிலும் சிறப்பாக எடுத்துக்காட்டப்பட்டுள்ளது. அதாவது விருந்தோம்பலின் சிறப்பை பின்வரும் பாடலில் காணலாம்.

“விருந்தோம்பல் விருந்துபெறும் இடத்து  
விருந்தினர்க்கு இடைநின்றுவிருந்துகொளல்  
மறுத்தல் முற்றாமரணத்துஅஞ்சதல்  
அன்றிலதுறவேவெண்டின் அஞ்சாமல்”  
(அகநானூறு: 235)

அதேபோன்று விருந்தினரை மறுத்தல்; மரணத்துக்குக் கூடும் அஞ்சல் போல ஆகும் என அகநானூறு கூறுகின்றது.

“காலடிகழுதிப் போல் இடுப்பிற்குக்  
கடைத்துண்டுவைக்கக் கலைமன் அகன்று  
அகன்றநெஞ்சம் அழித்ததேவிருந்தோம்பல்  
உடைத்துநீங்காஉறவேஆற்று” (அகநானூறு:  
243)

விருந்தோம்பல் என்பது கலை வாய்ந்தசெயல்; விருந்தினரின் அடிப்படடைத் தேவைகளைக் கவனித்து, மனசாட்சியுடன் நடந்துகொள்வதே முக்கியம். விருந்தோம்பல் இல்லாத உறவு உடையடைந்த நெஞ்சைபோல், அக்கறையின்றி தாங்கமுடியாததாகும் என்பதை பின்வரும் அகநானூற்றுப் பாடலில் காணலாம்.

“எள்ளும் இடத்தில் எல்லாம் ஊறும்  
வண்ணம்

விருந்தோம்பல் செய்கின்றோம்  
எனநினைக்கின்றே

உள்ளத்துள் உள்ளதாயிரோடுசேர்ந்தே

உளர்ந்தவர் யார்கெல்லாம்  
விருந்துகொள்கின்றர்” (அகநானூறு: 246)

குறுந்தொகையில் விருந்தோம்பல் பாடல்கள் பெரும்பாலும் “விருது” அல்லது “விருந்தோம்பல்” என்றபொருளில், உறவினர் அல்லது நண்பர்கள் வருகைத்தந்தபோது அவர்களைச் சிறப்பாக வரவேற்கும், அன்பாகச் சிந்திக்கும் பாடல்களாக இருக்கின்றன. இதற்கு கீழ்வரும் பாடல் வரிகளை உதாரணமாகக் கூறலாம்.

“அஞ்சாமையான் உடைத்தேன் அழிவதற்கு  
அருந்தோம்பல் அறிகவேண்டும் என்று”  
(குறுந்தொகை: 06)

இதில் விருந்தோம்பலின் அன்பும் நல்வாழ்வும் குறிக்கப்படுகின்றன.

பதிற்றுப்பத்து விருந்தோம்பல் மற்றும் சமூக மரியாதைகளைப் பற்றிய மிகச் சிறந்த எடுத்துக்காட்டுகளைக் கொண்டுள்ளது. இதன் பாடல்களில் பண்பு, அன்பு, அறம் போன்ற பண்புகளை விருந்தினருக்குக் காண்பித்தல் மிகவும் முக்கியமாக வலியுறுத்தப்பட்டுள்ளது. விருந்தினரை மதிப்பதும், அவர்களை நல்லமுறையில் வரவேற்பதும் எப்படிச் செய்யவேண்டும் என்பதைக் பின்வரும் பாடலில் காணலாம்.

“அன்பினால் விருந்தினை அன்பர் அணைத்து

நோவினாலும் சேவை செய்வர்  
நல்லவை செய்யும்

அகத்துயார்க்கும் இல்லாததுணை அப்படியோ

அறனுடைய அருவாய் அவர்க்குதுணையாய்”  
(பதிற்றுப்பத்து:07)

### முடிவுரை

சங்ககால மக்களின் உணவுப் பண்பாட்டையும் உணவு முறைகளையும் விருந்தோம்பல் பண்பினையும் இக்கட்டுரையின்வழி அறியலாம். மேலும் தம்மை நாடி வந்த புதியவர்களிடம் மென்மையான சொல் பேசி, அவர்களுடன் உள்ளம் கலந்து உறவாடி விருந்தோம்பி உள்ளனர் என்பதையும், மாற்றாரின் பசியை உணர்ந்து அதை நீக்குவதை தங்கள் கடமையென பண்பாடெனக் கொண்டு வாழ்ந்தனர் என்பதையும், தமிழர்கள் விருந்தோம்பலில் தலைசிறந்தவர்கள் என்பதையும் தமிழ் இலக்கியங்கள் வாயிலாக அறிய முடிகிறது என்பதையும் இக்கட்டுரையின்வழி உணரலாம்.

### References

- Parimelazhagaar. (2017). *Thirukkural Parimelazhagaar Urai*. Palaniappa Brothers.
- Saminathaiyar, U., V. (1985). *Purananuru Moolamum Uriyum*. Tamil University.
- Somasundaranar, Pove. (2008). *Kurunthogai, Mullaippattu, Maduraikanchi*. Society Publication.
- Pinnathur Naranayasamy, A. (2007). *Natrinai Moolamum Uriyum*. Society Publication.
- Silappathikaram*. (1959). Tirunelveli South Indian Saivasiddhanta Book Publishing Association.