

**FOOD HABITS AND HOSPITALITY: RESEARCH BASED ON AASARAKOVAI**A.Kalaichelvi<sup>1</sup>, S.Nishanthini<sup>2</sup><sup>1,2</sup>South Eastern University Of Sri Lanka, Oluvil.<sup>1</sup>kalaiseu68@gmail.com**Abstract**

Food is the prime need among the basic needs of a human in accordance with the habit of Tamil people. The hospitable ethos, fulfilling the hunger and caring the health. The importance of food has expressed highly in literatures. The texts considered as best in the "Eighteen Lesser Text". One of the books among these Eighteen Lesser Text is the "Aasarakovai" written by Peruwayil Mulliyar. This book mentions the ethics that people practice in life. There are many things about the best culture of the Tamils; The hospitality and food habits. The proud society whose main purpose was to quench hunger is our Tamil community. The hospitality was the main thing in the history of ancient Tamils. The research problem is, the cuisine and hospitality of our ancestors during early period are now extincting. The objectives of the research are recognize and guide the current societies to follow the habits of foods and hospitality is the first step towards maintaining humanity in today's modern world. The primary data for the research is Aasarakovai text of the eighteen lesser texts and the secondary data sources are the journals, articles and books regarding hospitality. Moreover the descriptive analysis system has focused in order to achieve the objectives of this approach. Finally it is best for the community to realize and implement the eating habits and hospitality as described through the "Aasarakovai". Also this study will present as the conclusion that the Tamil community who taught the hospitality culture, to the world must have take the initiative to change in it.

**Keywords:** Food, hospitality, life of Tamils, guests, charity.**பெறுபேறுகளும் கலந்துரையாடல்களும்**

மனிதன் கடைபிடிக்கவேண்டிய முக்கியமான ஒழுக்கங்களில் உணவு பழக்கம் அத்தியாவசியமான ஒன்றாகும். மனிதன் உயிர்வாழ இன்றியமையாதவை உணவு. உடல் சமநிலையிலிருப்பதற்கும் உணவு மிகவும் அவசியமானதாகும். உணவு பழக்கத்தில் மாற்றம் ஏற்படும் போது உடனே நோயும் தோன்றிவிடுகிறது. இவ்வகையில் ஆரோக்கியம் காக்கும் விதத்தில் உணவு பழக்கத்தை குறிப்பிட்டு, அத்தகைய உணவினை அளித்து பசியினை போக்கும் விருந்தோம்பல் பண்பினையும் அறங்களிலே உயர்வானதாக கூறியும் பேணியும் வந்துள்ளனர் எமது முன்னோர்கள்.

அதனடிப்படையில் உணவின் தேவைக் குறித்தும் அதன் தன்மைக் குறித்தும் நன்கு அறிந்துள்ளனர் நம் முன்னோர்கள். ஆகவே பசிப்பிணி போக்குவதற்குவதற்கான நோக்கமே முதன்மை நோக்கமாகக் கொண்டு வாழ்ந்த பெருமைக்குரிய சமூகம் நம் தமிழ்ச் சமூகம் ஆகும். அவ்வகையில் தமிழரின் முக்கியமான பண்புகளிலே நம்மால் மறைக்கப்பட்ட அல்லது மறுக்கப்பட்ட முக்கியமானபண்பு விருந்தோம்பல் ஆகும். இந்த உலக இயக்கமே 'பசி' என்ற ஒற்றைச்சொல்லில்தான் உள்ளது. பசி என்ற ஒற்றைச்சொல்லால் உயிர் விடுக்கின்ற ஒரு சக ஜீவராசியைக்கூட காப்பாற்ற முடியாத ஒரு கையற்ற நிலையில்தான் நாம் இன்று உள்ளோம்.

பண்டைய தமிழரின் வரலாற்றில் தலையானது விருந்தோம்பல் ஆகும். பசிப்பிணியை போக்கும் சொல்லான "விருந்தோம்பல்" என்னும் சொல்லே சிறப்புக்குரிய சொல்லாகும். விருந்தோம்பல் என்பதற்கு தமிழ் அகர முதலி புதிதாய் வருபவரை உண்டி முதலியவற்றால் போற்றுதல் என்று பொருள் உரைக்கிறது. விருந்து என்ற சொல்லுக்குத் தொல்காப்பியர் "விருந்தே தானும் புகுவது புனைந்த யாப்பின் மேற்றே" (செய்-23) என்று "விருந்து" என்பதற்கு "புதுமை" என்றும், "ஓம்பல்" என்பதற்கு "பாதுகாத்தல்" என்றும் பொருள் தருகின்றார். அதாவது விருந்தோம்பல் என்ற சொல்லிற்கு புதியவரைப் பசிப்பிணியிலிருந்து பாதுகாத்தல் என பொருள்பட கூறியுள்ளார்.

விருந்தோம்பல் சிறப்பினையும், உணவு கொடுத்து பசிப்பிணியைப் போக்குவதையும் பெரிய அறமாகக் கருதியிருந்தனர் நம் முன்னோர்கள் என்பதை அன்றைய காலத்தைய இலக்கியங்கள் வாயிலாக அறியலாம்.

"விருந்து புறந்தருதலும் சுற்றம் ஓம்பலும் பிறவும் அறன்"

என்ற நூற்பாவனது அக்கால மக்கள் விருந்தோம்பலைக் கடமையாக கொண்டனர் என்பதைக் குறிப்பிடுகின்றது. எந்நாட்டவராயினும் எம்மொழியினராயினும் நட்புக் கொள்ளும் நல்லெண்ணெத்துடன் வீடு தேடி வருவார்களாயின் அவர்களை வரவேற்று புதியவராக கொண்டனர். இரவலர் வர வேண்டும், பசி இல்லாமல் போக வேண்டும் என்பது முன்னோர்களின் விருப்பமாக இருந்துள்ளது. சங்ககால மகளிரின் மனையற மாண்புகளில் முதன்மையானதாக "விருந்தோம்பல்" முன்வைக்கப்பட்டுள்ளது. தொல்காப்பியர் மனையறம்



போற்றும் தலைவியின் மாண்புகளை “விருந்து புறந்தருதலும் சுற்றம் ஓம்பலும்” (தொல்.கற்பு.11) என்று விருந்தோம்பலுக்கு முன்னுரிமை தந்து கூறியுள்ளார். மணிமேகலையில் (25.288-291)

“அறம் எனப்படுவது யாது எனக்கேட்பின் மறவாது

இதுகேள் மண் உயிர்க்கு எல்லாம்

உண்டியும் உடையும் உறையுளும் அல்லது கண்டது இல்” என உணவின் முக்கியத்துவத்தை அறிய முடியும். புறநானூறும் “உண்டிக்கொடுத்தோர் உயிர் கொடுத்தோரே” (புறம்-18) என்று தெளிவாக எடுத்துரைக்கின்றது. திருக்குறளும்,

“இருந்தோம்பி இல்வாழ்வ தெல்லாம் விருந்தோம்பி

வேளாண்மை செய்தற் பொருட்டு” (குறள்- 81)

எனும் குறளினூடாக விருந்தினரை வரவேற்று உணவிடுதலே இல்லறத்தான் கடமை என்று தெளிவுறுத்துகின்றார். திருவள்ளுவர், விருந்தோம்பலுடன் சுற்றம் ஓம்பலையும் அதிகாரமாக வைத்துப் போற்றியுள்ளார். பழந்தமிழ் இலக்கியங்களான எட்டுத்தொகை பத்துப்பாட்டும் 81 இடங்களில் ‘விருந்து’ குறித்த குறிப்புகளைப் பெற்று விளக்கப்பட்டுள்ளது. விருந்தோம்பலோடு இணைந்த ஈகை, தனிப்பண்பாட்டு கூறாக மாற்றம் பெறுவது சங்ககாலத்துக்குப் பின்னரே நிகழ்ந்துள்ளது. இத்தகைய பெருஞ்சிறப்புற்ற விருந்தோம்பல் தமிழரின் வாழ்வியல் நெறியாக கடைப்பிடிக்கப்பட்டு வந்தமை குறித்தும் அதன் முக்கியத்துவம் குறித்தும் ஆசாரக்கோவையினூடாக ஆராய்வதே இக்கட்டுரையின் பெறுபேறாகும்.

பதினெண் கீழ்கணக்கு அறநூல்கள் பதினொன்றில் ஒன்றாக பெருவாயில் முள்ளியார் இயற்றிய ஆசாரக்கோவை விளங்குகின்றது. மக்கள் அன்றாட வாழ்க்கையில் கடைப்பிடிக்க வேண்டிய முறைகளை விளக்கிக் கூறுகின்றது. அவற்றுள் உணவு பழக்கமும் அவற்றினூடாக விருந்தோம்பல் சிந்தனையும் அழகாக எடுத்துரைக்கப்பட்டுள்ளது. இப்பண்பானது உணவினை உண்ணும் முறை, உண்ணுதல் தொர்பாக நாம் கடைப்பிடிக்க வேண்டிய நெறிகள், விருந்தினரை உபசரிக்கும் முறைகள், விருந்தோம்பலின் சிறப்பு பற்றி குறிப்பிடுவதனூடாக எடுத்துக்காட்டப்பட்டுள்ளது.

#### **உணவு உண்ணும் போது கடைப்பிடிக்கவேண்டியவை**

விருந்தோம்புவதற்கு உணவு இன்றியமையாமை என்பதால் நெறிகள் சொல்லப்படுகின்றன. உண்ணும் முன் நீராடிக் கால் கழுவி, வாயைத் துடைத்து உண்ணும் கலத்தைச் சுற்றி நீர் தெளித்து உண்ண வேண்டும் எனும் நெறியினைக் குறிப்பிடுகின்றது.

“நீராடிக் கால்கழுவி வாய்பூசி மண்டலம் செய்து.....” (ஆ.கோ.-18)

அவ்வாறே உண்ணும் பொழுது கிழக்கு நோக்கி அமர்ந்து ஆடாமல் அசையாமல் நன்றாக அமர்ந்து வேறு எதையும் பார்க்காமல் பேசாமல் உணவைத் தொழுது சிந்தாமல் உண்ண வேண்டும் என்றும் கூறுகின்றது.

#### **உணவு உண்ணும் முறை**

“உண்ணுங்கால் நோக்கும் திசைகிழக்குக் கண்ணமர்ந்து.....” (ஆ.கோ.-20)

உணவிற்கு கருத்தில்லாமல் சிந்தைக் குழம்பி வேறொன்றை நினைப்பதினால் உணவின் சுவையை அறிந்து அதன் பயனை அறியமுடியாது என்பதனால் உணவில் கருத்தினை செலுத்தி தூய்மையாகவும் நிர்சிந்தனையுடனும் உணவினை உட்கொள்வதன் மூலம் உணவின் பயனை பெற்று ஆரோக்கியத்தை பேண முடியும் என்பதை வழியுறுத்தியுள்ளது.

மேலும் இத்தகைய உணவினை உண்ணும் விதம் பற்றி குறிப்பிடும் போது ஆசாரக் கோவையானது உணவினை உட்கொள்ளும் போது கசக்கும் உணவு வகைகள் கடைசியிலும் இனிக்கும் பண்டங்களை முதலிலும் எஞ்சிய பொருள்களை இடையிலும் முறைப்படி புகழும் வகையாக உண்ணல் வேண்டும் என கூறுகின்றது.

“கைப்பன எல்லாம் கடை தலை தித்திப்ப

மெச்சும் வகையால் ஒழிந்த இடையாகத்

துய்க்க முறைவகையால் ஊண்” (செய். 25)

இத்தகைய மரபானது இன்றைய காலத்திலும் கூட பெரிதாக பேணப்படுவதாக இல்லை. மருத்துவ ரீதியாக நோக்கும் போது இவ்விதிக்கு புறம்பாக உண்ணும் போது நோய்க்கு இடமளிக்கும் என்று கருதப்படுகின்றது. சித்த ஆயர்வேத மருத்துவத்தில் பஞ்சபூத அம்சப்படி இதனையே குறிப்பிடுகிறது. இனிப்பு சுவை சீரணமடைந்து உடலாற்றிக் கிண்படுவதற்கு அதிக நேரம் தேவைப்படுவதால் இதனை முதலிலும், கைப்புச் சுவையில் இலகு



குணம் இருப்பதால் இலகுவில் சீரணித்துவிடும். ஆகையால் இவற்றை இறுதியாக உட்கொள்ளலாம். ஆகவே மக்களின் ஒழுக்கத்திற்கு மட்டுமன்றி உணவு பழக்கத்தால் பிணிகளின்றி நல்வாழ்வு வாழ்வதற்கும், இவ்வகையில் விருந்தினை வழங்க வேண்டும் என்பதற்கும் முக்கியத்துவம் அளிக்கப்பட்டுள்ளதை காணமுடிகிறது. மேலும்

“முன் துவ்வார் முன்னெழார் மிக்குறார் ஊணின்கண்

என் பெறினும் ஆற்றவலம் இரார் தம்மில்

பெரியார்தம் பால் இருந்தக் கால்” (ஆ.கோ-24)

எனும் பாடலினூடாக பெரியவர்கள் பசியுடன் காத்திருக்க நாம் உண்ணுவது குற்றம். அவர்களுடன் பந்தியில் அமர்ந்து உண்ணுங்கால் அடக்கமும் சிறிது இடைவெளியும் தேவை. பெரியோருடன் அமர்ந்து உண்ணும் போது அவர்களின் வலப்பக்கம் அமர்ந்து உண்ணுவதும் அவர்களுடன் நெருங்கி அமர்ந்து அவர்கள் உண்ணுவதற்கு முன் உண்ணுவது அவர்களுக்கு முன் பந்தியை விட்டு எழுவது ஆகிய செயல்களை செய்யக் கூடாது என்பதையும் உணர்த்துகின்றது. உணவை பழித்துரைத்தலோ பெரியவர்கள் உண்ட உணவை வினவுதலோ சிறப்பாகாது. இதனூடாக விருந்தினரை சிறப்பிக்கும் பண்பும் எடுத்துரைக்கப்பட்டுள்ளமை நோக்கத்தக்கது.

### வாய் சுத்தம்

உண்டபின் உண்கலங்களை முறையாக நீக்க வேண்டும். எச்சில் நீங்கும் படி வாயையும் அடியையும் துடைத்து மூன்று நீர் குடிக்க வேண்டும் என்கிறது. உண்டப்பின்னர் வாய்சுத்தம் செய்தல் ஒழுக்கத்தின் முதன்மை பண்பாகவும் விளங்குகிறமையையும் ஆசாரக் கோவை குறிப்பிடுவது குறிப்பிடத்தக்கதாகும்.

“இழியாமை நன்குமிழ்ந்து எச்சில் அறவாய்

அளவோடு நன்கு துடைத்து.....” (ஆ.கோ-27)

இக்கருத்திற்கு அரன் சேர்க்கும் வகையில் வாய்ச்சுத்த நெறியைச் சீவகசிந்தாமணியும் கூறுகின்றது.

“வாசநற் பொடியும் நீரும் காட்டிடக் கொண்டு வாய்ப்பப்

புகறுத் தங்கை நீரை மும்முறைகுடித்து முக்கால்

காசறத் துடைத் பின்றைக் கைவிரலுறுப்புத் தீட்டித்

தூசினா லங்கை நீவியிருந்தனன் தோற்ற மிக்கான்” என்ற பாடலால் அறியலாம்.

### உண்ணும் கலம்

“இழிவறிந்து உண்பான் கண் இன்பம் போல நிற்கும்

கழிபேரிரையான் கண் நோய்” (குறள்- 946)

எனும் வள்ளுவர் கூற்றிற்கிணங்க உண்ணும் கலத்தினை குறிப்பிடுவதனூடாக மறைமுகமாக உணவினை சுருக்கி உண்ணவேண்டும் என்பதையும் பகிர்ந்துண்ண வேண்டும் என்பதையும் குறிப்பிடுகின்றது. சிறிய உண்கலத்தில் உண்ண வேண்டும் என்பது அளவுக்கு அதிகமாக உட்கொள்வதால் நோய்கள் ஏற்படுவதற்கு வழிவகுக்கும். எனவே எதிலும் வரையறை அவசியமாகின்றது. அவற்றை மீறுவதால் இடையூறுகள் ஏற்பட கூடும் என்பதால்,

“.....விதிமுறையால் உண்பவற்றுள் எல்லாம் சிறிய கடைபிடித்து

ஆன்பில் திரியாமை ஆசாரம் நீங்காமை

பண்பினால் நீக்கல் கலம்” (ஆ.கோ- 26)

எனும் பாடலில் உணவிலும் வரையறையின் தேவையை உணர்த்தியுள்ளது.

**உணவு உண்ணக்கூடாத முறை**

இன்றைய நகர்ப்புற நாகரிகமான நின்றும் நடந்தும் பேசியும் திறந்த வெளியிலும் உண்ணும் நெறி கூடாது என்பதனை அன்றே ஆசாரக் கோவையில் அழுத்தமாக கூறிச்சென்றுள்ளமையைக் காணலாம்.

“கிடந்துண்ணார் நின்றண்ணார் வெள்ளிடையும் உண்ணார்

சிறந்து மிகவுண்ணார் கட்டில் மேல் உண்ணார்

இறந்தொன்றும் தின்னற்க நின்ற” (செய். – 23)

உண்ணக்கூடாத முறையாக படுத்துக்கொண்டும், நின்றுக்கொண்டும், திறந்த வெளியிலும் உண்ணக்கூடாது, விரும்பி அதிகமாகவும் கட்டிலில் அமர்ந்தபடியும் உண்ணக்கூடாது, நெறிமுறையைக் கடந்து யாதொன்றையும் உண்ணக் கூடாது என குறிப்பிடுகிறது.

கிடந்தும், நடந்தும், படுத்தும் உண்ணுவதால் உணவுக்கால்வாயினூடாக உணவு செல்வதற்குப் பதிலாக முச்சிக்குழாயினூடாக நுரையீரலை அடையலாம். இதனால் முச்சித் திணறல் ஏற்பட்டு உயிரிழப்பும் ஏற்படலாம். இத்தகைய அவஸ்தைகளை தடுப்பதை நோக்காகக் கொண்டே இதனை ஆசாரக்கோவை அருமையாக போதித்துள்ளது. மறைமுகமாக அளவுக்கு அதிகமாக உணவை உட்கொள்ளக்கூடாது என்பதை குறிப்பிடுகிறது. இக்கருத்திற்கு வலுசேர்க்கும் விதத்தில் ஆத்திசூடி இதனை

“மீத்தாண் விரும்பேல்” (ஆத்தி.91)

என்ற பாடல் மூலம் குறிப்பிடுகின்றது. அளவுக்கு மிஞ்சினால் அமுதமும் நஞ்சு என்று குறிப்பிடும் பழமொழியும் இங்கு நோக்கத்தக்கது.

**விருந்தோம்பலின் சிறப்பு**

விருந்தோம்பலுக்கு இன்றியமையாத தன்மையான உணவு பழக்கத்தோடு, பிறரை உண்பிப்பதாகிய விருந்தோம்பல் பண்பினையும் ஆசாரக்கோவை சிறப்பாக எடுத்துரைத்துள்ளது.

“உயர்ந்ததின் மேல் இரார் உள் அழிவு செய்யார்

இறந்தின்னார் செய்தக் கடைத்தும் குரவர்

இளங்கிளைஞர் உண்ணுமித்து” (ஆ.கோ-40)

இப்பாடலினூடாக புதிய சுற்றத்தார் விருந்து உண்டு கொண்டிருக்கும் பொழுது சான்றோர் உயர்ந்த பீட்தின்மேல் அமராமலும், வந்திருப்போர் தமக்கு எல்லையற்ற துன்பங்களைத் தந்தவராக இருப்பினும் அவர் மனம் நோகும்படி எதுவும் செய்யார் என்பதன் மூலம் விருந்தினரை அனுசரிக்கும் இயல்புடையவராக இருக்க வேண்டும் என்ற கருத்து பெறப்படுகின்றது. இதன் மூலம் விருந்தோம்பலின் சிறப்பு எடுத்துக்காட்டப்பட்டுள்ளது.

**விருந்தினரை அனுசரிக்கும் பண்பு**

நம் இல்லத்திற்கு வரும் விருந்தினரை இன்முகத்தோடு விரும்பி வரவேற்று அவர்களைப் பேணி அவர்களுக்கு விருப்பமான உணவினைப் பரிமாற வேண்டும். அப்படி இல்லாது பரிமாறுகின்ற நேரத்தில் முகந்திரிந்து நோக்குவோமாயின் அதைவிட கொடியது வேறு எதுவும் இல்லை. இதனை ஆசாரக்கோவை அழகாக குறிப்பிடுகியது.

“முறுவல் இனிதுரை கால்நீர் மணையாய்

கிடக்கையோடு.....ஊனொடு செய்யும் இறப்பு” (ஆ.கோ.54)

எனும் பாடலானது விருந்தினருக்கு செய்யும் சிறப்புகளாக உணவளித்தலுடன் புன்முறுவலோடு இனிய சொற்களைக் கூறி வரவேற்றல், கால் கழுவ நீர் அளித்தல், அமர்வதற்கு மணையை அளித்தல், படுக்கப் பாயைத் தருதல், தங்க இடம் கொடுத்தல் விருந்தினரை சிறப்புற ஓம்பும் பண்பாக கூறப்படுகின்றது.

விருந்து என்பது நாம் அளிக்கும் பொருளில் இல்லை. விருந்து அளிக்கும் முறையில் உள்ளது. அதாவது முகமலர்ந்து அவர்களை கவனிக்கும் போது விருந்து பொருள் உப்பில்லாக் கூழாக இருந்தாலும் சிறப்பாக இருக்கும்....,இதுவே விருந்தோம்பலின் சிறப்பாகும். இக்கருத்திற்கு ஏற்றவகையில் விவேக சிந்தாமணியும்,

“ஓப்புடன் முகமலர்ந்து உபசரித்து உண்மை பேசி



உப்பில்லாக் கூழிடாலும் உண்பதே அமுதமாகும்

முப்பழமொடு பாலன்னம் முகம் கருத்து

ஈவாராயின், கப்பிய

பசியினோடு கடும்பசி ஆகுமன்றோ” என்ற பாடலில் இதனை சிறப்புறச் சுட்டுகின்றது.

### பகிர்ந்துண்ணும் பண்பு

உலகில் தலை சிறந்த இன்பம் ஈத்துவக்கும் இன்பம். அவ்வின்பத்திற்கு ஈடு வேறொன்றும் இல்லை எனலாம். இதனை

“உண்டால் அம்ம, இவ்வுலகம் இந்திரா

அமிழ்தம் இயைவது ஆயினும் இனிது எனத்

தமியர் உண்டலும் இலரே”

எனும் (புறம்.182.1-3) ஆம் பாடல் பிறர்க்குக் கொடுத்து வாழும் நெறியால் தான் இவ்வுலகம் நிலைபெறுதையதாய் அமையும் என்கிறது.

“மருந்தே ஆயினும் விருந்தோடு உண்” (கொன்.70)

“விருந்து இல்லோர்க்கு இல்லை பொருந்திய ஒழுக்கம்” (கொன்.83)

எனவும் கொன்றைவேந்தன் பகிர்ந்துண்ணும் பண்பு குறிப்பிடுவது போலவே இதற்கு அரண் சேர்க்கும் விதமாக ஆசாரக்கோவையும் எவர் எவர்க்கெள்ளாம் கொடுத்துண்ண வேண்டுமென்ப பட்டியலிட்டுள்ளது.

“விருந்தினர் முத்தோர் பசுசிறை பிள்ளை

இவர்க் கூண் கொடுத்தல்லால் உண்ணாரே

என்றும் ஒழுக்கம் பிழையா தவர்” (ஆ.கோ.21)

விருந்தினர், முதியவர், பசுக்கள், பறவைகள்.பிள்ளைகள் எனப்பட்ட அவர்களுக்கு உணவைக் கொடுத்தல்லது தாம் உண்ணமாட்டார்கள் என பகிர்ந்து உண்ண வேண்டும் என்று குறிப்பிட்டுள்ளது. ஒழுக்கம் பிழையாமெக்கு அறம் கொடுத்துண்பது தான். இவ்வறம் இன்று தடம் தவறிச் செல்வதால் தான் முதியோர் இல்லங்களும் குழந்தைகள் காப்பகங்களும், பிற காப்பகங்களும் இன்று பல்கி பெருகி உள்ளமை குறிப்பிட்டு கூறக்கூடிதாகும். மேலும்

“தமக்கென்று உலை ஏற்றார் தம் பொருட்டு ஊண் கொள்ளார்...” (ஆ.கோ.39)

எனும் பாடலினூடாக தமக்கென்று உலை வையார், பிறருக்கு உழைப்பதற்காக அன்றி தமக்காகவே உணவு உட்கொள்ளமாட்டார்கள் என்பதினூடாகவும் விருந்தோம்பலின் சிறப்பு மிக உயர்வாக எடுத்துரைக்கப்பட்டுள்ளது குறிப்பிடத்தக்கதாகும்.

இதனடிப்படையில் நோக்கும் போது அற இலக்கியங்களில் ஆசாரக்கோவையினூடாக சொல்லப்பட்டுள்ள விருந்தோம்பலை இக்காலச் சமுதாயத்தினரும் உணர்ந்து செயலாற்றுவதே சாலச் சிறந்தது என்பது இக்கட்டுரையின் வழி அறியமுடிகிறது.

பண்டமாற்று முறை வழக்கத்திருந்த அக்காலத்தில் போக்குவரத்து வசதிகளும் இல்லாத சூழ்நிலை நிலவியது. இருப்பினும் புதிதாக வருவோர்க்குப் பசிக்கு உணவளிக்க வேண்டிய நிலை இருந்தமையினால் விருந்தோம்பல் பண்பாடு நம்மிடையே உருவாயிற்று. விருந்தினரை வரவேற்கக் காத்திருக்கும் அடைக்காத வாயில்கள் இருந்ததாக அக இலக்கியங்கள் பதிவு செய்துள்ளன. திருவிழா நடைபெறும் நாட்களில் பெரிய பாணைகளில் உணவு தயாரிக்கப்பட்டு, சுற்றத்தாருக்கும் புதிதாக விழா பார்க்க வரும் விருந்தினருக்கும் உணவு அளிப்பதற்குப் பண்டைத் தமிழர்கள் காத்திருந்தனர். இப்படி உயரிய சிந்தனையோடு மனித குலம் தழைத்தோங்கும் சிந்தனையை மையமாகக் கொண்டு வாழ்ந்த நம் பழந்தமிழர் போற்றுவதற்கு உரியவராவர். ஆகவே அவர்கள் வழி வாழ வேண்டிய புதுமை வாழ்வினை வாழ்வதற்கும் இன்றைய நவீன உலகில் மனிதத்தைப் பேணுவற்கான முதற்படியும் முழுமுதற்படியும் விருந்தோம்பல்தான் என்பதை நாம் உணர்ந்து செயற்படவேண்டும்.

இன்று உணவு பழக்கத்தை முறையாக பேணாமையாலும் பல்வேறு நோய்களுக்கு உள்ளாகி ஆரோக்கியமற்றும், உயிரை இழக்கும் நிலையும் ஏற்படுகின்றது. மற்றும் ஒவ்வொரு நான்கு நொடிகளுக்கும், ஒரு குழந்தை பசியால் இறந்து போகிறது என்கிறது ஆய்வறிக்கை. அதே சமயம் உணவை வீணாக்குவதும்



அதிகரித்த வண்ணம் இருக்கிறது. வீட்டிற்கு திண்ணை அமைத்து வழிபோக்கர்களை உபசரித்த நம் முன்னோர்களின் அந்த விருந்தோம்பல் பண்பை முழுமையாக பின்பற்ற முடியவில்லை என்றாலும், பசியால் வரும் மக்களை அலட்சியப்படுத்தி, அவர்களை புறந்தள்ளாமல் இன்முகத்தோடு அவர்களுக்கு உதவி, பசியால் இறந்து போகும் அவல நிலையை போக்குவது எமது கடமையாகும். உலகிற்கு விருந்தோம்பல் பண்பை கற்றுக்கொடுத்த தமிழ் சமூகம் அதனை மாற்றுவதற்கான முன்னெடுப்பை மேற்கொள்வதும் அவசியமாகும். இவ்வகையில் இத்தகைய மனித பண்பாட்டின் மகத்துவமான உணவு பழக்கத்தோடு, விருந்தோம்பல் பண்பினை எடுத்துரைப்பதில் ஆசாரக்கோவை சிறப்பாக விளங்குகின்றமை இங்கு ஈண்டு நோக்கத்தக்கதே ஆகும்.

**உசாத்துணை நூல்கள்**

1. கழகத் தமிழ் அகராதி, (1994), தென்னிந்திய சைவசித்தாந்த நூற்பதிப்புக் கழகம், சென்னை
2. கந்தையா,ந.சி., (2003), திருவள்ளுவர், அமிழ்தம் பதிப்பகம், சென்னை.
3. சண்முகம் பிள்ளை,மு., (1996), பதினென் கீழ்க்கணக்கு- தெளிவுரை பகுதி 03, முல்லை நிலையம் 43, புதுத்தெரு, மண்ணடி, சென்னை-1.
4. திருநாவுக்கரசு, அ., (2001), தமிழர் பண்பாடு, உலகத் தமிழாராய்ச்சி நிறுவனம்.
5. பதிப்பக ஆசிரியர் குழு., திருக்குறள், லியோ புக் பப்ளிஷர்ஸ் 36, முதல் பிரதான சாலை, நந்தனம், சென்னை-35.
6. மாணிக்கவாசகன், ஞா., (1995), சிலப்பதிகார உரை, உமா பதிப்பகம், சென்னை.
7. லட்சுமணன், எஸ். எம், எல்., (1974), தமிழ் நாட்டு மக்களின் மரபும் பண்பாடும், நெஷனல் புக்றஸ்ட் நியூடெல்லி.