



Asian Research Association

# INDIAN JOURNAL OF MULTILINGUAL RESEARCH AND DEVELOPMENT



## Cooking Vessels in Ancient Literature

அக்கால இலக்கியங்களில் அடுகலன்கள்

P. Selvamary <sup>a,\*</sup>

<sup>a</sup> Department of Tamil, St. Mary's College, Thoothukudi-628001, Tamil Nadu, India.

\*Corresponding author Email: [marynixon1981@gmail.com](mailto:marynixon1981@gmail.com)

DOI: <https://doi.org/10.54392/ijmrd223S118>

Received: 13-04-2022; Revised: 05-07-2022; Accepted: 08-07-2022; Published: 19-08-2022



**Abstract:** The lives of the Sangam people are recorded in the literature of that time. The elements of the lives of people vary in many ways due to factors such as climate, politics, economy, religion, language, race, etc. The goods which are in circulation, i.e., in use in people's lives, are called "utility vessels." Utility vessels can be classified on the basis of their uses as cooking, eating, storage, or consumables. There are many utility vessels available at home. It is noteworthy that most of the items are related to cooking and food. "Cooking Vessel" refers to the vessels used in the kitchen or the cooking house. From the Sangam period till the 16<sup>th</sup> and 17<sup>th</sup> centuries, stoves like stone stoves, wood stoves, and husk stoves were mostly used. Mada (Large earthen vessel), Thudupu (Spatula), Talam (Tray), Kaal (Firewood), Naarari (Sieve), Matthu (churning rod), Ammi (grinding stone), Ural (Mortar), Ulakkai (Pestle), Triikai (quern), Sulaku (winnowing fan), etc. are traces of civilization. The mortar is a combination of two things: stone tools that are something to hold in the hand and a base. The use of many utility vessels for cooking can be determined based on their usage. Many of the cooking vessels used by the Sangam people have become scarce today. The vessels used in the kitchen are now lined up in the hall as decorative items. This study researches such utility vessels that are used in the kitchen or cooking houses.

**Keywords:** Cooking Vessels, Sangam Period, Utility Vessels, Civilization

**Language:** Tamil

### முன்னுரை

சங்ககால மக்களின் வாழ்வியல் அக்கால இலக்கியங்களில் பதிவு செய்யப்பட்டுள்ளன. மக்களின் வாழ்வியல் கூறுகள் தட்பவெட்பம், அரசியல், பொருளாதாரம், மதம், மொழி, இனம் போன்ற காரணிகளால் பல நிலைகளில் மாறுபட்டு அமைகின்றன. இலக்கியப் படைப்பாளர்கள் அதனை இலக்கியங்களில் பிரதிபலிக்கின்றனர். அச்சமுதாய வாழ்வியலைக் கூற முற்படும் போது அம்மக்கள் பயன்படுத்திய புழங்கு பொருட்களும் இடம் பெறுகின்றன.

மக்கள் வாழ்க்கையில் புழக்கத்தில் அதாவது பயன்பாட்டில் உள்ள பொருட்கள் 'புழங்கு பொருட்கள்' எனப்படுகின்றன. வீட்டிற்குள், வீட்டை விட்டு வெளியே பணியிடங்களில் மற்றும் பொது இடங்களில் புழக்கத்தில் உள்ள பொருட்களே புழங்கு பொருட்கள் எனப்படுகின்றன. புழங்கு பொருட்களை அவற்றின் பயன்பாட்டின் அடிப்படையில் சமையலுக்கு, உண்பதற்கு, சேமிப்பதற்கு, மற்றும் நுகரும் பொருட்கள் என வகைப்படுத்த இயல்கிறது. அத்தகைய புழங்கு பொருட்களில் அடுக்களை அல்லது சமையலறையில் பயன்படுத்தும் புழங்கு பொருட்கள் பற்றி ஆய்வதாக இவ்வியல் அமைகிறது.

### அடுகலன்கள்

வீட்டில் புழங்கக்கூடிய புழங்கு பொருட்கள் பல உள்ளன. பெரும்பாலான பொருட்கள் சமையல் மற்றும் உணவு சம்பந்தப்பட்டதாக இருப்பது குறிப்பிடத்தக்கது.



‘அடுகலன்’ என்பது அடுக்களை அல்லது சமையலறையில் பயன்படுத்தும் கலன்களைக் குறிக்கிறது. கலன்கள் என்பது பெரும்பாலும் மண்ணாலும், உலோகங்களாலும் செய்யப்பட்டன. மண்ணால் கலன்கள் செய்வோரை ஐயூர் முடவனார்,

கலம் செய் கோவே! கலம் செய் கோவே!

என்று புறநானூற்றில் குறிப்பிடுகிறார் (Balasubramanian, 2004). தனிமகள் புலம்பிய முதுபாலைப்பாடலும்;

கலம் செய் கோவே! கலம் செய் கோவே!

என்று அழைக்கிறது (Balasubramanian, 2004). செம்பு, வெள்ளி போன்ற உலோகங்களின் பயன்பாடு இருந்தமையையும் இலக்கியங்கள் பதிவு செய்துள்ளன. துறவியர்கள் தங்கும் இடமாகிய அமணப்ள்ளி, செம்பால் செய்யப்பட்டது போன்ற செவ்விய சுவர்களின் மேல், நிலம் உயர்ந்து அமைக்கப்பட்டவை என்பதைச்,

“செம்பு இயன்றன்ன செஞ்சுவர் புனைந்து

நோக்கு விசை தவிர்ப்ப மேக்கு உயர்ந்து ஓங்கி”

என்று மதுரைக்காஞ்சி தெரிவிக்கிறது (Mohan, 2004). மேலும், அரசமாதேவி தங்கியிருக்கும் அரண்மனையின் அந்தப்புரத்தில், வெள்ளி மற்றும் செம்பினால் உருவாக்கப்பட்டது போன்று தொழில் திறம் விளங்கும்படி அமைக்கப்பட்ட நீண்ட பெருஞ்சுவர்கள் காணப்பட்டன என்பதை,

“வெள்ளி அன்ன விளங்கும் சுவை உரீஇ

செம்பு இயன்றன்ன செய்வு உறு நெடுஞ்சுவர்”

என்று நெடுநெல்வாடையும் புலப்படுத்துகிறது (Mohan, 2004).

‘அடுகலம்’ என்னும் சொல்லைப் புறநானூற்றில் கோலூர்கிழார் பயன்படுத்தி உள்ளமையைக் காணமுடிகிறது. சோழன் நலங்கிள்ளியினது நாட்டின் சமையற்கலங்கள் எப்போதும் உணவினால் நிறைந்திருக்கும் என்பதைக்,

“கடும்பின் அடுகலம் நிறையாக நெடுங்கொடி”

என்னும் பாடல் மூலம் கோலூர்கிழார் பாராட்டுகிறார் (Balasubramanian, 2004).

உணவினைச் சமைக்கும் இடமான சமையலறை ‘அட்டில்’ என்னும் பெயரில் அழைக்கப்பட்டது. அட்டில் என்பதற்கு அடுதல் தொழில் செய்யும் இட என்று பெயர்; அடுதல் என்பது சமைத்தல் என்பதைக் குறிக்கிறது.

## அடுப்பு

சங்ககால மக்கள் உணவினைச் சமைப்பதற்கு அடுப்பாகக் கற்களைப் பயன்படுத்தியமையை இலக்கியங்களில் காணமுடிகிறது. அகநானூற்றில் உப்பினை விற்கச் சென்ற உப்பு வணிகர்கள், வண்டிகளில் பூட்டிய வலிமை பொருந்திய பிடரியினையுடைய எருதுகள் பலவற்றையும் பரந்து மேயும்படி அவிழ்த்து விட்டு, சமைத்து உண்டு, இளைப்பாறி அடுப்பினை அவ்விடத்தே விட்டுச் சென்றனர். பசுக்கூட்டம் பலவற்றைக் கவர்ந்து சென்ற வெட்சி வீரர்கள், உமணர் விட்டுச் சென்ற கல்லடுப்பில் ஊனைப் புழுக்கி உண்டு மகிழ்ந்த செய்தி,

“தெண்கழி விளைந்த வெண்கல் உப்பின்

உமண் உயிர்த்து இறந்த ஒழிகல் அடுப்பின்”

என்னும் பாடல் மூலம் கூறப்பட்டுள்ளது (Jeyabal, 2004). சங்ககாலம் தொடங்கி 16, 17 ஆம் நூற்றாண்டு வரை கல்அடுப்பு, விறகு அடுப்பு, உமி அடுப்பு போன்ற அடுப்புகளே பெரும்பாலும் பயன்படுத்தப்பட்டன. ஆனால் நாகரிகம் வளர்ச்சியடைந்தே இன்றைய காலகட்டங்களில் அத்தகைய அடுப்புகளின் பயன்பாடுகள் குறைந்து, மறைந்து அவற்றிற்குப் பதிலாக எளிதில் உணவினைச் சமைக்க,



எளிதில் பற்ற வைக்கக் கூடிய வாயு அடுப்பு, மின் அடுப்பு, மின்காந்த அடுப்பு, சூரிய ஒளி அடுப்பு எனப் பல வகைகளில் அடுப்புகள் கண்டுபிடிக்கப்பட்டுள்ளன. இவை நேரத்தையும் காலத்தையும் மிச்சப்படுத்துவனவாகவும் அமைந்துள்ளது குறிப்பிடத்தக்கது.

### மடா, துடுப்பு, தாலம்

மடா, துடுப்பு, தாலம், மத்து முதலிய அடுகலன்கள் பண்டைத் தமிழர்களின் மனைகளில் இருந்தன. பாலைக் கௌதமனார், பல்யானைச் செல்கெழுக்குட்டுவனின் மனையில் இருந்த இலையுடன் கூடிய சேம்பு போல் அகன்ற வாயினையுடைய சோறு சமைக்கும் பாணையை (மடா),

“அடைச் சேம்பு எழுந்த ஆடுறும் மடாவின்”

என்று உவமையுடன் வருணிக்கிறார் (Alis, 2004).

“கொய்குரல் அரிசியொடு நெய்பெய்து அட்டு

துடுப்பொடு சிவணிய களிக்கொள் வெண்சோறு”

என்னும் பாடலில் கொய்துவரப்பட்டக் கதிர்களிலிருந்து பெறப்பட்ட அரியோடு, நெய் ஊற்றித் துடுப்பினால் துழாவி சமைக்கப்பட்டக் களியாக வெந்த வெண்சோறு என்பதின் மூலம் சோற்றை ஆக்கப் பயன்படுத்தப்பட்டத் துடுப்பைப் பற்றிப் புறநானூறு எடுத்துரைக்கிறது (Balasubramanian, 2004). வேள்பாரியின் மனையாள் தன்மனையில் நறுநெய்யிலே கடலையை வறுத்து, அதனோடு சோறும் சமைத்து உண்பிப்பதற்குத் தாலத்தைக் (பாத்திரத்தை) கழுவி வைத்தாள் என்பதை,

“நறுநெய்க் கடலை விசைப்ப சோறு அட்டு

பெருந்தோள் தாலம் பூசல் மேவர”

என்று கபிலர் இப்பாடல் வழி விளக்குகிறார் (Balasubramanian, 2004).

### காழ், நாரரி (அ) சல்லடை

ஊனைச் சுடுவதற்கு இரும்பு நாராசம் பயன்பட்டது. இதனைக் ‘காழ்’ என்று முடத்தாமக்கண்ணியார் பொருநராற்றுப்படையில் கூறுகிறார்.

“காழின் சுட்ட கோழ்ஊன் கொழுங்குறை”

கள்ளை வடிகட்ட நாராலான அரியே பயன்படுத்தப்பட்டது (Mohan, 2004). இது நாரரி, நெய்யரி, சல்லடை, பன்னாடை, அரியல் எனப் பல பெயர்களில் அழைக்கப்பட்டது என்பதற்கு இலக்கியங்களில் பல்வேறு சான்றுகள் உள்ளன.

“வல்வாய்ச்சாடியின் வழைச்சுஅற விளைந்த

வெந்நீர் அரியல் விரல்அலை, நறும்பிழி” (Mohan, 2004)

“நார் அரி நறவின், ஆர மார்பின்”

எனக் குமட்டுர் கண்ணனாரும்,

“நார்அரி நறவின் நாள்மகிழ் தூங்குந்து”

எனக் கோலூர் கிழாரும் பாடியுள்ளமையை அறியமுடிகிறது (Alis, 2004). பன்னாடையால் வடிகட்டிய கள் பற்றிக் கூறும் பாடல்கள் இக்கருத்தை மெய்ப்பிக்கிறது.

### மத்து

பழங்காலப் புழங்கு பொருட்களுள் மத்து, அம்மி போன்றவைகளும் இடம்பெறுகின்றன. தயிரினைக் கடைவதற்காக மத்தினைப் பயன்படுத்தினர்.



“மத்துக் கயிறு ஆடா வைகற்பொழுது”

மத்தில் கயிற்றைச் சுற்றி அதன் முனைகளை இருகைகளால் பற்றி மாறி மாறி இழுத்துக்கடையும் போது அம்மத்தின் கயிறு ஆடுதலும் கடையாத காலத்து ஆடாமையும் உண்டாதலால் இங்குக் கடையாமையை உணர்த்த ‘மத்து கயிறு ஆடா’ என்றார் அரிசில் கிழார் (Alis, 2004).

## அம்மி

நெடுநெல்வாடையில் குற்றேவல் புரியும் இளைஞர்கள் கருங்கொள்ளின் நிறத்தைக் கொண்ட சாந்து அரைக்கும் அம்மியில், கத்தாரி முதலிய மணப்பொருட்களைச் சேர்த்து அரைத்தனர் என்பதைக்,

“கடியுடைய வியல்நகர்ச் சிறுகுறுந் தொழுவர்

கொள் உறழ் நறுங்கல் பல கூட்டு மறுக”

என்னும் பாடல் வழி விளக்குகிறார் நக்கீரனார் (Mohan, 2004). இதில் கொள் உறழ் நறுங்கல் என்பது அம்மியைக் குறிக்கிறது. இதன் மூலம் பொருட்களை அரைப்பதற்கு அம்மியைப் பயன்படுத்தியுள்ளமையை அறிய முடிகிறது.

இன்றைய காலங்களில் அம்மிக்குப் பதிலாக அதி நவீன கருவிகளான மிக்ஸி, கிரைண்டர் போன்ற கருவிகள் பொருட்களை அரைக்கப் பயன்படுகின்றன. அம்மிக் குழுவியை எந்த வீடுகளிலும் காண முடியவில்லை. சுபமுகூர்த்த நேரங்களில் அம்மி மிதித்து அருந்தி பார்ப்பதற்காக ஒரு சாத்திரப் பொருளாக மட்டுமே அம்மி பயன்படுத்தப்படுகிறது. அம்மியில் அரைத்து குழம்பு வைக்கும் போது அதன் மணமும் சுவையும் சொல்லி முடியாது. அதனை, எந்த அதிநவீன கருவிகளாலும் தரமுடியாது என்பது அப்பட்டமான உண்மை. அம்மியை இழுத்து அரைக்கும்போது அது உடலுக்கு உடற்பயிசியையும், ஆரோக்கியத்தையும் தருகிறது.

உரல், உலக்கை, திரிகை, சளகு முதலியன நாகரிகத்தின் சுவடுகள். கையினால் பற்றிக்கொள்ள ஒன்றும், அடிப்பகுதி ஒன்றுமாகக் கற்கருவிகள் இரு பொருள்களின் சேர்க்கையாக உரல் அமைகின்றது. உரலின் துணைக்கருவி உலக்கை.

உரல் சிறியது, பெரியது மட்டுமின்றி நிலத்தையும் தோண்டி நில உரலாகப் பயன்படுத்திய பண்பாடு புலப்படுகின்றது. சீறூரல் என்பது சிறிய உரலைக் குறித்தது.

“இரும்பிடி முழந்தாள் ஏய்க்கும்

துளைஅரைச் சீறூரல் தூங்கத் தூக்கி”

உரல் நடுவே துளை இருக்கும். அதின் நடுவிடத்தே துளைத்து கயிறிட்டுச் சகடத்தின் வாயிலிலே தொங்க விட்டிருந்தனர் (Mohan, 2004). உமணர்கள் இவ்வுரலைத் தங்கும் இடங்களில் நெல் முதலியன குத்துதற்கு உடன் கொண்டு சென்றனர் என்பதை இப்பாடல் விளக்குகிறது.

உரல் கற்கால நாகரிகத்தின் சுவடாக இருந்தாலும், தேவைக்கேற்ப நிலத்திலும் தோண்டி உரலாக்கினர். நிலத்தில் குழிக்கப்பட்ட உரல் ‘நிலவுரல்’ எனப்படும். எயினப் பெண்டிர் தாம் கொணர்ந்த புல்லரிசியை நிலவுரலில் பெய்து உலக்கையால் குற்றும் காட்சி,

“நீழல் முன்றில் நிலஉரல் பெய்து

குறுங்காழ் உலக்கை ஓச்சி”

எனப் பெரும்பாணாற்றுப்படையில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது (Mohan, 2004). நிலவுரலில் குற்றுதற்குக் குற்றுலக்கையே ஏற்றதாகும் என்பதனால் ‘குறுங்காழ் உலக்கை ஓச்சி’ என்கிறார்.

உலக்கை, குற்றுலக்கை, இடிப்புலக்கை என இரு வகைப்படும். நெல், புல், கம்பு போன்ற தானியங்களின் மேற்தோலை நீக்கக் குற்றுலக்கையும், அரிசி, அவல் போன்ற தானியங்களை இடித்து மாவாக்க இரும்பினால் ஆன பூண் போடப்பட்ட உலக்கையும் பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளது



பூப்படைந்த பெண்ணிற்குக் காவலாக உலக்கையினை இடுவர். மசால் பொடிகள் இடிக்கும் சிறிய உலக்கைக்குக் 'கழுந்து' என்று பெயர். சுமங்கலிப் பெண்கள் உரலில் அமர்தல் கூடாது. கணவனை இழந்த பெண்களுக்கு உரலைக் குப்புற கவிழ்த்து அதில் உட்கார வைத்து நீராட்டி மங்கல நாணினைக் கழற்றுவர். சில கிராமப்புறங்களில் இதனைப் பாரம்பரியமாகச் செய்து வருகின்றனர்.

### திரிகை

தானியங்களைத் திரிப்பதற்குத் திரிகை பயன்படுத்தப்பட்டது. வரகினைத் திரிப்பதற்காகக் குதிரிகள் நிறைந்த முற்றத்தில் திரிகைமரம் பதிக்கப்பட்டிருந்த செய்தி,

“பிடிக்கணத்து அன்ன குதிருடை முன்றில்

களிற்றுத் தாள் புரையும் திரிமரப் பந்தர்”

எனப் பெரும்பாணாற்றுப்படையில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது (Mohan, 2004). வட்டவடிவமாகப் பரந்து நிற்கும் திரிகைக்கு யானையின் கால் உவமையாகக் கூறப்பட்டுள்ளது.

### சுளகு

புனைநாரால் செய்யப்படும் சுளகு தானியங்களைப் புடைப்பதற்கும், காய வைப்பதற்கும் பயன்படுத்தப்பட்டது. இது முறம் என்னும் சொல்லாலும் குறிக்கப்படுகிறது.

“நீறு ஆடுகளின் சீறிடம் நீக்கி

மெழுகும் ஆப்பி கண் கலுழ் நீரானே”

என்னும் பாடலின் மூலம் சுளகு நாராலானது என்பதும் அதனைச் சாணத்தால் மெழுகினர் என்பதும் தெளிவாகிறது (Balasubramanian, 2004).

தானியங்களை உலர வைக்கச் சுளகினைப் பயன்படுத்தியமையை இலக்கியங்களில் காண முடிகிறது.

“மேந்தோல் களைந்த தீம்கோள் வெள்ளள்

சுளகிடை உணங்கல் செவ்வி கொண்டு”

இதில் தோல் நீக்கப்பட்டப் பக்குவம் வாய்ந்த வெள்ளிய எள்ளானது முறத்தில் உலர வைத்த செய்தி பதிவு செய்யப்பட்டுள்ளது (Balasubramanian, 2004). சுளகிற்குப் பதிலாகத் தினையாகிய உணவினை உலர்த்துவதற்காக மான் தோலில் பெய்து வைத்த செய்தி புறநானூற்றில் பதிவாகியுள்ளது.

“மான் அதட் பெய்த உணங்கு தினை வல்சி”

இதன் மூலம் மூங்கில்நெல், செந்நெல், போன்றவற்றை உரலிலிட்டுக் குற்றிச் சுளகால் புடைத்து, தூய்மையாக்கி உணவு சமைத்து உண்டதை அறிய முடிகிறது (Balasubramanian, 2004).

உலக்கை மரத்தாலும், உரல் கல்லாலும், சுளகு மூங்கில் நாரினாலும் செய்யப்பட்டதையும் காணமுடிகிறது. ஆனால் இவையும் இன்று அருகிவிட்டன. நெல்லை உரலில் இட்டுக் குற்றும் வழக்கம் முற்றிலும் மாறிவிட்டது. மின்சார அரவை ஆலைகளில் நெல்லை அரிசியாக்கி, அங்கு தூய்மைப்படுத்தி, கல் நீக்கிப் பைகளில் அடைத்து விற்பனைக்கு வந்து விடுகிறது. எனவே சுளகைப் பயன்படுத்தும் வழக்கம் மாறிவிட்டது. சுளகு என்பது முன்பகுதி குறுகியும் பின்பகுதி வரவர அகன்றும் நீண்ட முக்கோண வடிவமுடையதாய் இருக்கும். முறம் என்பது அளவில் பெரியதாக இருக்கும். அதனை, யானையின் காதுகளுக்கு உவமையாகக் கூறப்பட்டச் செய்தி குறிஞ்சிக்கலியில் இடம் பெற்றுள்ளது.

“முறம் செவி வாரணம்” (Balasubramanian, 2004)



## முடிவுரை

சங்ககால மக்கள் பயன்படுத்திய பல அடுகலன்களின் பயன்பாடு இன்று மிகவும் அருகிவிட்டன. அடுப்பங்கரையில் பயன்படுத்தப்பட்டப் பாண்டங்கள் இன்று அலங்காரப் பொருள்களாக அரங்கில் அணிவகுத்து நிற்கின்றன.

## References

- Alis, A., (2007) Pathitrupathu, New Century Book House, Chennai, India.  
Balasubramanian, K.V., (2004) Purananuru, Paavai Publications, Thanjavur, India.  
Jeyabal, R., (2004) Agananooru, New Century Book House, Chennai, India.  
Mohan, Ra., (2004) Paathupattum Moolamum Uraiyum, New Century Book House, Chennai, India.  
Mohan, Ra., (2007) Perumpanatrupadai| Paathupattu, New Century Book House, Chennai, India.

## Funding

No funding was received for conducting this study.

## Conflict of interest

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

## About the License

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

## Cite this Article

P. Selvamary, Cooking Vessels in Ancient Literature, Indian Journal of Multilingual Research and Development, Vol 3, Iss S-1 (2022) 90-95. DOI: <https://doi.org/10.54392/ijmrd223118>

